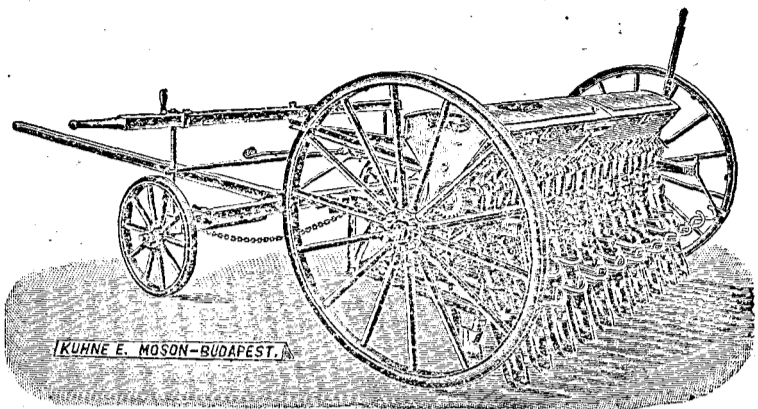


ERDÉLYI GAZDA

XLII. ÉVFOLYAM.

KOLOZSVÁR, 1910. Február 13.

7. SZÁM



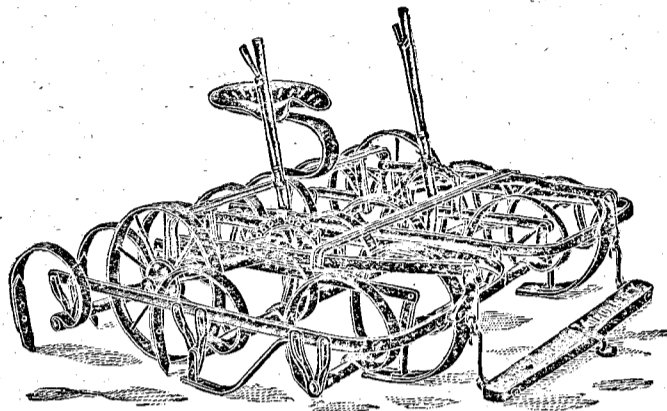
A tavaszi idényre: mindennemű talajmivelőeszközöket,
Campbell-tömörítőket, Osborné tárcsásboronákat,
rugós-fogas porhanyítókat,

sorvetőgépeket, speciális répamagvetőgépeket,
láncos trágyaszórógépeket, tejgazdasági cikkeket

elsőrendű kivitelben szállít: „Kühne“ mezőgazdasági gépgyár r.-t. **Mosonban.**

Főraktár: BUDAPEST, VI, Váci-körut 57a.

2012



Fiókraktár: Debrecen és Temesvár.

Székely Gazdák Szövetkezete Marosvásárhelyt

Elsőrendű, megbízható minőségben szállít államilag ólomzárolt
lucerna- és loheremagot, tavaszi búzát, koránérő
és bőtermő vető-zabot, bükköny, baltacím, répa-
mag stb. vetőmagvakat.

Mintázott ajánlattal készséggel szolgálunk.

2336

Fiókok:

Székelyudvarhely, Sepsiszentgyörgy, Gyergyó-Ditró és Gyergyószentmiklós.

HUNGARIA GÉPGYÁR B. T.

DÉVA

Gyárt és raktáron tart:

Mindennemű mezőgazdasági talajmégművelő és feldolgozó gépeket,
Motoros és cséplőkészleteket minden nagyságban,
Stabil motorokat, benzín, szivógáz, spirítusz és nyersolaj üzemre,
Takarmánykamra berendezéseket.

Kastélyok, gazdaságok és gyárak villamos villágitási és erőátviteli berendezése.
Daráló, őrle és fűrészmalom tervezése és építése. Vízvezetékek és kutak.
Hűtő-kamrák, jégkészítő telepek berendezése.
Különösen ajánlja modernül berendezett gyárát mindennemű gépek javítására.

Olcso árak.

Gyors szállítás.

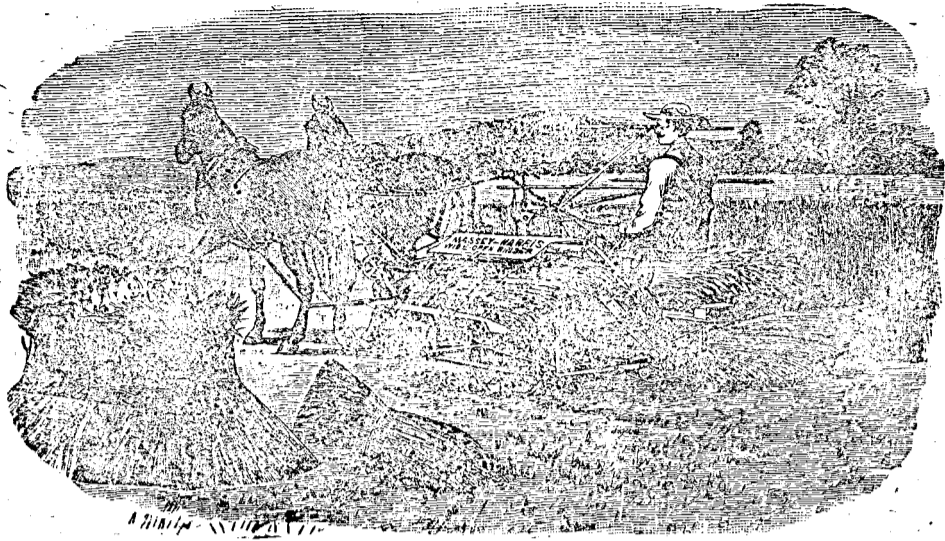
Kényelmes fizetési feltételek.

Fűtőszor és fűtőadékok generator motorok, a világ legolcsóbbá lizeme.

Tejgazdaságok és sajtgyárak teljes be-
rendezése.

2023

Massey-Harris & Co. fúkaszaló és aratógépgyár.



== Toronto Észak Amerika. ==

A világ legmegbízhatóbb gyártmányai.

Árjegyzéket és árajánlatot kívánatra szivesen küld a

2379

Massey-Harris Co. részvénytársaság

BUDAPEST,
V. Alkotmány-u. 23.

Gazdák Biztosító Szövetkezete

BUDAPEST, VIII. Baross-utca 10. II. em.
Alakult 1900.

Biztosítéki alap	
Alapítványok a kormány hozzájárulásával	1,980.100.— K.
Tartalékok	1,255.767.35 "
Összesen:	3,235.867.35 "
1901. évi fölösleg	90.349.— K.
1902. " " "	59.782.26 "
1903. " " "	109.331.73 "
1904. " " "	72.483.23 "
1905. " " "	61.730.60 "
1906. " " "	39.243.65 "
1907. " " "	41.877.32 "
1908. " " "	81.088.76 "

Biztosításokat elfogad tűz- és jégkár ellen, ugyesint:
az ember életére különféle módozatok szerint.
Az üzlet eredményben a biztosított tagok díjarányukban részesülnek és az 1901. évi üzletfeleslegből úgy a tűz, mint a jégkár ellen biztosítva volt tagok 4%-os díjvisszatérítést kaptak.
Az 1902. évi üzlet teljeslegé közgyűlési határozattal tartálékba helyeztetett. Az 1903. évben jégkár ellen biztosítottak 4%-os díjvisszatérítést kaptak. Az 1904. és 1905. évben a jégkár ellen biztosítottak 2-2%-os díjvisszatérítésben részesültek. Az 1906. évben a jégkár ellen biztosítottak, kik 5-10 évre adták fel biztosításukat 5% engedményben részesültek.
Biztosítási ajánlatok benyújthatók közvetlenül vagy a képviselők közvetítésével. Nyomatványnyal és felvilágosítással minden irányban készséggel szolgál.
2008 **Az igazgatóság.**

Eladó birtok.

Szolnok-Doboka vármegye Kist-Jenő községben; a gr. Pejacsevits és gr. Teleky György-féle 760 kat. hold kiterjedésű tagosított, tehermentes birtok, jó lakóház és jó karban levő gazdasági épületekkel, élő és holt leltárral



A birtok Nagy-Iklód és Választut—Bonchida vasuti állomások között, állami ut mentén a Szamos-völgyében fekszik.

Értekezhetni László József földbirtokos tulajdonossal Nagy-Iklódon, vagy László László országgyűlési képviselővel

Budapest, Mecset-utca 12.

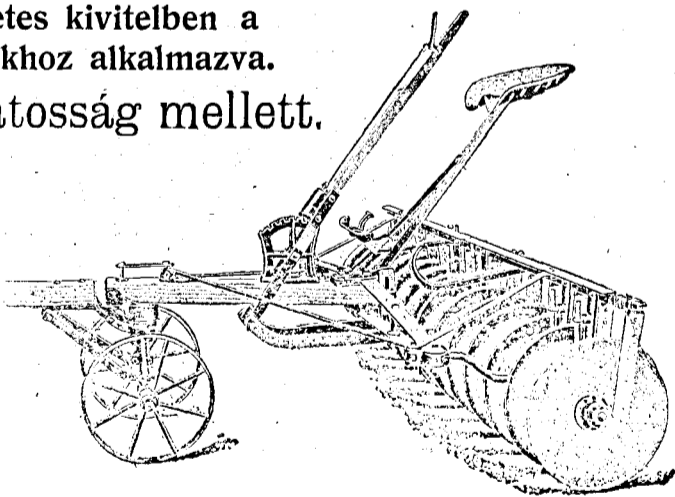
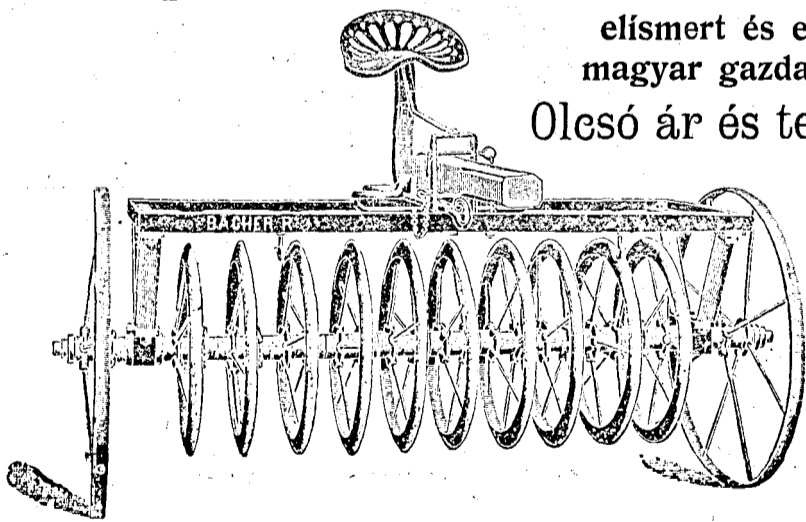
2102

Campbell-rendszerű általajtömörítők Tárcsásboronák

elismert és egyedül tökéletes kivitelben a magyar gazdasági viszonyokhoz alkalmazva.

Olesó ár és teljes szavatosság mellett.

Több ezer darab már működésben.



Nemkülönben **takarmánykikészítő-gépek**, mint: 2015
Szecskavágók, Répavágók, Kukoricaszártépkők, Darológépek a legtökéletesebb és a legjobb kivitelben.

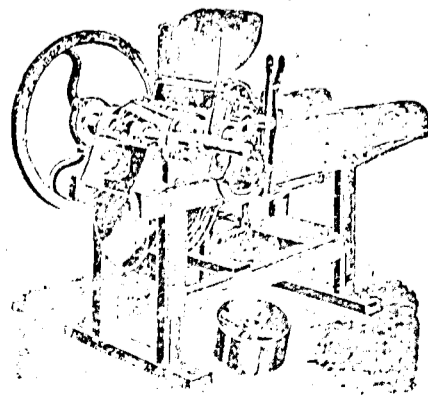
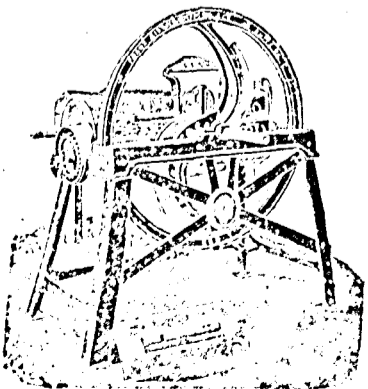
Bächer-Melichár

Magyarországi vezérképviselő:

== Szücs Zsigmond ==

BUDAPEST, VI., Nagymező-utca 68. szám.

Árjegyzékkel vagy árajánlattal készséggel szolgálunk.



ERDÉLYI GAZDA

AZ E. G. E. TAGJAI INGYEN KAPJÁK
ELOFIZETÉSI ÁR: 1 ÉVRE 12 KORONA,
1/4 ÉVRE 6 KOR., EGY SZÁM 24 FILLÉR.

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET-, ERDÉLYRÉSZI GAZDASZTI EGYESÜLET
ÉS AZ ERDÉLYRÉSZI KERTÉSZETI EGYESÜLET HIVATALOS KÖZLÖNYE.
MEGJELENIK MINDEN VASÁRNAP.

SZERKESZTŐSÉG ES KIADÓHIVATAL:
KOLOZSVÁR, ATTILA-UTCA 10. SZÁM.
A LAP TELEFON SZÁMA: 158.

Kérjük az

előfizetéseket

megújítását!

TARTALOM:

Önálló eredeti cikkek:

Egy főszolgabíró a falusi téli háziipari akcióról.	75
A fa a mezőgazdaságban. III. Horváth Béla.	76
Utasítás bakteriológiai és chemiai vizsgálatra szánt tej, tejttermékminták vételére és beküldésére.	77
Tárca:	
A kenyérsütésről. Baintner Ferencz. III.	67
Irodalmi szemle.	79
Kisebb szakközlemények.	79
Kormányintézkedések.	80
Vegyes közlemények.	80
Hirdetések.	

Egy főszolgabíró a falusi téli háziipari akcióról.

Azon kérdésre, hogy a járás egyes községeiben, mely háziipari ág gyakorlása lenne kezdeményezendő, avagy a már meglévő fejlesztendő lenne-e, teljesen megbízható javaslatot ez idő szerint tenni nem tudok, mert széles mederben, a nép körében való iparfejlesztés akciója, illetve az erre irányuló szándék csak a közel múltban nyilvánult meg nálunk és így még nem nyilott elegendő alkalom más irányú lekötöttségem miatt, hogy minden egyes községben beható utánjárás nyomán legjobb meggyőződésem szerint megállapíthassam, hogy valójában van-e és minő iparágak talaja, de magok a községi lakosok sem ébredtek még annak tudatára, hogy hajlamuknak, érzéküknek, mely iparág megkezdése felel meg a helyi viszonyokkal kapcsolatos szempontok figyelembe vételével is, sőt meggyőzően igen sok község egyenesen oda nyilatkozik, hogy ilyen ipari tanfolyam beállítását nem is kívánja. Ezek előrebocsátása után, véleményem szerint ezen nagy horderejű akció sikeres megtartása három feltételhez van kötve, és pedig bevonandók az akcióba a tanítók és a lelkészek is, a nép

érzékének mindenkor szigorú figyelembevételével állítandók be az iparágak és mód nyújtandó a készített iparcikkek azonnali értékesítésére.

Ha valahol, úgy nálunk föltétlenül szükséges, hogy már a zseuge gyermek életben felébreztessék az ipar iránti fogékonyság, hajlandóság, az iparüzés hasznos voltának megértése, megbecsülése. E célból már az iskolában lennének megkezdendők az ily tanfolyamok. Máról holnapra eredmény nem várható, nem főleg a meglett koru, kevésbé hajlítható, maradi és és eldurvult fizikum, nem a foglalkozási körben felnőtt egyénektől, mint a milyenekkel mostanság folyik az alig figyelemre méltó eredménnyel járó kísérletezés. Generációt kell nevelni az iparnak hosszú évek kitartó munkájával. A közoktatásügyi kormányzat a tanítók bevonásával nyújtson segédkezet az iparfejlesztő tevékenységhez, s majdan e szellemben gyakorlatilag nevelt fiatalság bizonyára olyan alapot létesít, melyen széles keretekben jó eredménnyel várható az ipari tevékenység kifejlődése. A modern pedagógia a falusi gyermek fejét is megtömi már szükségtelen tanulmányokkal, oly ismeretek elsajátítását is követeli a tankötelesektől, a melyek e mellett általában bennük a népoktatási intézetek iránti rokonszenvet csökkentik. De vajjon szükség lesz-e arra, hogy a tankötelesek hatósági uton kényszerítettessenek az iskolának látogatására, ha majd ott a gyermekek valamely iparágban is taníttatnak, a fáradságuknak kézzelfogható, értékesíthető eredménye lesz? Az ezen foglalkozási ág iránt táplált szeretetet kétségtelenül átviendik az egész iskolai intézményre is, s bizonyára minden tekintetben kedvezőbb taneredmények lesznek megállapíthatók. Hiszen általánosan tudva van, hogy a külföld követésével nem régóta nálunk is egy-egy középiskolába, gimnáziumba rendkívüli tantárgyként beállított ipari tanfolyamokon való részvétel iránt oly mérvű hajlandóság nyilvánul meg, hogy a nagy számú jelentkezők be sem voltak fogadhatók. Minő jótékony, fejlesztő hatással van az az iparra, ha az irányában megértéssel és becsüléssel viseltető gyermekifju szeretetéből nőnek ki gyökerei, ha az együtt nő ki az iskola padjaiból, s abba, mint hivatásba egész egyéniségeket vinnének. Az alapvetőmunka nem az ötletszerűen és csak részben foglalkozó fő-

szolgabíróra, hanem elsősorban a tanítókra és a lelkészekre is vár, mint akik állandóan a néppel élve, e tekintetben irányító, vezető és ellenőrző szerepet tölthetnek be könnyű szerrel, mert hiszen a tanítóknak hivatása nemcsak a pedagógia, nem csupán a betű- és számvetés tanításában merül ki azzal az ember anyaggal szemben, mely 14 éves korában tulnyomó részben kapával cseréli fel a tollat, s neve aláírásán kívül iskolai tanulmányaiból majd mindent elfeled, hanem igen is abban, hogy *szociális téren működjék, a nép gazdasági érdekeinek nyuljon alája*, s az e tekintetben irányításra hivatott kormányzati szervek akciójának munkálja meg a talajt, ültesse át eszméjét, s az ilyen hivatását betöltött tanító bizonyára erős kapcsolatot fog képezni, közelebb fogja vinni a haza fogalmát nemzetiségi vidékek lakói lelkiületéhez is, mert bármily kivitelre alkalmasnak látszó gondolat sikere az eszközök helyes alkalmazása, az arravaló tényezőkből közreműködésén, megértésén, jóakarattal fordul meg. A tanítóképzőkben tanítói pályára menendők képző-művészeti és főleg háziipari ágakban lennének a lehetőség szerint kioktatandók, dijtalanul megfelelő eszközökkel ellátandók, s általuk a tankötelesek körében az ipari oktatás terén észlelhető eredményes működésért pénzjutalomban részesítendők. Hagyjanak fel az ének, a szabadkézi rajz, s más ilyen tárgyak tanításának szekaturájával, *tanulja, kinek kedve van rá, hajlamon fordulván meg ez*. Azon állandó érintkezés révén, melyben tanító és nép egymással vannak, azon viszonyt mérlegelve, melyben évek hosszú során át a tanítóval szemben függő helyzetben lévő tankötelesek állanak az ipar terén való eredményes munkálkodásnak minő kecsegtető perspektívája tárul fel, szemben a mostan a nép hajlamát, érzékét alaposan nem is ismerhető, sok jóakarattal megkezdett, de kevés eredménnyel járó többnyire hat hétre, ritkábban 3—5 hónapra terjedő, főleg a nehezen ráfanyalodó felnőttekkel tartott tanfolyamokkal. *Nemzedéket kell az iparnak nevelni*, mely által lerakott alapokon az ország falusi ipara lábára álljon. A jelen viszonyok mellett el sem képzelhető, nem is várható, hogy minden magyar községben egy-egy ipari szakközeg kiküldhető legyen. Kereshető-e az állandó és intenzív vezetésre és ellenőrzésre alkalmasabb

MAGYAR

Gazdasági és kerti

MEZŐGAZDÁK



MAGVAK

SZÖVETKEZETE

legjobb beszerzési forrása.

BUDAPEST, V., Alkotmány-u. 31.

egyén, mint a valamely iparágban képzettséggel bíró tanító? A nép hajlamát, gondolkozását, a helyi viszonyokat a falvakban élő tanítónak van leginkább alkalma kiismerni, s a népeletben, sorsának irányításában, érdekeinek kielégítésében hatalmas tényezővé lehet, ha képessége, akarata meg van hozzá Bevonandónak tartom tehát az akcióba valamennyi állami elemi iskolai tanítót elsősorban, úgy a magyar lelkesíti kart, s bár a tanítók kifejtett módon való szakszerű vezető működéséről ez idő szerint szó még nem lehet, de mindenesetre a siker jelentékeny részben már most is személyökhöz van kötve. Mert nem vonom ugyan kétségbe, hogy a jelenlegi érdemes tényezők és a mostani módozatok mellett is egy-egy községben esetleg már rövidesen is figyelembevehetőbb eredmény lesz tapasztalható de ez ritka kivétel lesz és az irtózatosságot, számtalan meddő kísérlet és elkésztő csalódás után mutatkozó siker nem állandó arányban a fáradtsággal, idővesztéssel és minden irányban meghozott áldozattal. Előrebocsátottakon kívül mód nyújtandó, hogy az elárúsításra termelt háziipari cikkek bármilyen szerény összegek ellenében azonnal értékesíthetők legyenek, mert tudok esetet rá, mint a bácsi kosárkészítők, hogy egyes községekben az iparcikkek további előállítását beszüntették azért, mert a lakosok szükségleteiket kielégítvén, az eladásra szánt cikkek az azonban értékesíteni nem tudták, holott azok nagy számban tartósság és tetszetősség tekintetében megfelelőleg állítottak elő. És egyebek közt épen itt vár feladat az erdélyrészi háziipari szövetségre a tekintetben, hogy a termelt iparcikkek korlátlan mennyiségben mindenkor átvétesse. Az anyagi haszon mindennél jobban inspirálja az iparral foglalkozókat, s annak kifejlesztésére az a legnagyobb sullyal közreható tényező.

Szívesen közöljük a jó közgazdasági és pedagógiai érzékkel megírt főszolgabírói jelen-

tést. Mi is régen hangoztatjuk s a mezőgazdaság érdekében általában is, hogy a mi viszonyaink között csak úgy remélhető a falusi mezőgazdaság fejlődése, ha — a régi birtokos osztály a városokba huzódván be — a népmi vezetői: a pap, tanító, jegyző, doktor stb. vállalják a nép gazdasági haladásának irányítását, állandó türelemmel, buzgalommal. Sok jó példát tudnánk erre mai napság is, s ez érdeme Kolozsmegye mintaszervi közigazgatásainak és különösen a főszolgabíróknak, kik idejük jelentékeny részét már most is a falusi közgazdaság érdekében használják fel. Sokfelé még mindig nehezen megy s nehezen fog menni — s könnyebb akkor lesz ez az igazi népmi munka, ha a falusi értelmiség, de különösen a papok s tanítók jövő nemzedéke közgazdasági irányban neveltetnek. Itt a tizenkettedik óra, hogy a theológiák s tanítóképzők tananyaga közgazdasági irányban fejlesztesse. Idestova 12 éve, hogy úgy az E. G. E. valamint annak kolozsmegyei osztálya tervszerűen rendezte Kolozsmegye falvaiban a háziipari tanfolyamokat. Sokat kellett fáradozni, nagy türelmet kell kifejteni, de némi eredmény még is van: ott van a 8 éve működő választói kosárfonó szövetkezet, Nagypetriben a gazd. faragó szövetkezeti műhely, ugyancsak Türebén ilyen; azonkívül fadaragásra ki van a nép tanítva Méréban, kosárfonásra Bácsban, Szucsákban, Szászfenesen. Nem sok az eddigi fáradtságunkhoz képest — de az bizonyos, hogy a falusi állandó téli foglalkoztatásnak lerakta az alapjait az E. G. E. Szerk.

A fa a mezőgazdaságban.

III.

Az olasz kék szilva aszalásra nagyon alkalmas, talajban nem válogató, ép így a zöld és sárga szilvafajták: ringlók, mirabellák. A természetes alakban nem értékesített szilvából

lekvárt, szilvriumot lehet kevés költséggel készíteni.

Az almák közül Erdély két különleges fajtája a *pönyik* és a *batul*, ezen kívül speciális még a szász pap-alma is. Mindhárom igen izletes asztali gyümölcsöt szolgáltató téli almafaj, melyeknek fája bár hosszabban növekszik, de biztos termést hoz. A *téli arany parmen*, *Baumann reinette*, *muskotály reinette* mind télen érő, s így a szállítást könnyen kibíró, finom ízű háztartási almaváltozatok. Az *ananász reinette* és *Jónathánért* decemberben mázsáinkint 60—80 k.-t is fizetnek, ami mutatja a gyümölcs-termesztés hasznos és jövedelmező voltát, említést se téve a *téli fehér Calville*-okról, melyeknek szépen eltartott, hibátlan példányait a *budapesti* előkelő csemegeüzletek február, márciusban darabonként 2—3 k.-val árúsítják. Különböző óriási választék áll a különféle kedvelt téli almák közül rendelkezésre: *Baldwin*, *Parker*, *Pepin*, *nagy Casseli reinette* stb.

Az almafajtákat már előnyösebb kissé gondosabb kezelésben részesíteni, már azért is, mert metszésre szorulnak. Ami az elhelyezését illeti, a kedvezést meghálálja, ezért lehetőleg szántóföld szélén, vagy gyümölcsöskertekben helyezzük el őket, ott, ahol a talaj körülöttük rendszeren megmunkáltatik. Föltöretlen hegyoldalakon, legelőkön, köves, vékony, rétegű termelőtalajon fejlődésében visszamarad, termést ritkán hoz, s akkor is keveset. E tekintetben a k...i gazd. akadémia gazdaságban tett tanulságos tapasztalatok, amelyek mutatták, hogy az alma mostohább viszonyok közt semmire se megy.

A körték közül szállítás céljából szintén csak a téli fajtákkal érdemes foglalkozni, mert a körte igen hirtelen romlik, szotyosodik. Ilyen fajták a *téli esperes*, *Hardempout téli vajkörte*, *uemes Colmar*, *Malinési (Josephine)* stb. A körte termesztésénél és elhelyezésénél az almánál elmondottak az irányadók, vagyis célszerűbb a táblák kerületén, vagy kertekben lazított földben

AZ „ERDÉLYI GAZDA“ TARCÁJA.

A kenyérsütésről.

Irta: Dr. Baintner Ferencz.

(Az országos középiskolai tanáregyesület kolozsvári körében tartott előadás.)

III.

Legegyszerűbb a kenyérsütés sajtolt élesztővel. Az élesztő parányi egysejtű növényke gomba, mely a langyos tésztában kitűnő táplálékot talál, benne elszaporodik s a cukrot mely minden lisztben kivétel nélkül benne van szesz és szénsavvá bontja; a keletkező szénsavbuborékok a tésztát felfújják, megkelelesztik. A sajtolt élesztőt a dagasztás előtt $1\frac{1}{2}$ —2 órával egy kevés tésztával alaposan összekavarva meleg helyen állni hagyjuk, miközben a kihülés ellen letakarással védelmezzük. Ezen idő alatt az élesztő elszaporodik; ekkor a többi liszt és langyos vízből, melybe egy kevés só is teszünk elkészítjük a tésztát hozzáadjuk az elszaporított élesztőt, és $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ óráig dagasztjuk, hogy az élesztőt a tésztával alaposan összekevertessék, végül kiszaggatva lisztes ruhára kosárba rakjuk s kelni hagyjuk. Pár óra múlva ha kellőképpen megkelt a kemencébe kisütjük.

A dagasztást kézi erővel végezzük de mikor nagyban kell készíteni a kenyéret kézzel már nem győzik a munkát. Eleinte lábbal dagasztottak, mint a cigányok tiporják az agyagot a vályogvetéshez, ez azonban nem épen izléses és tisztátalan dolog, miért is ujabbán a

nagyobb sütőházakban gőz vagy villanyerőre berendezett dagasztó gépeket használnak, melyek igen egyenletes és kitűnő munkát végeznek.

A kenyérnek kovással való készítésére bizonyára valamelyik takarékos gazdasszony jött reá, ki az egy sütéstől megmaradó tésztát a másik sütéshez való lisztkeze keverte s azután kisütvén, úgy tapasztalta, hogy az így készült sütemény jobb mint a mely friss lisztből csak vízzel és sóval készült.

A kovász nem egyéb mint erjedő, élesztő sejteteket tartalmazó tészta, melyet a gazdasszony meghagy s a következő tésztához kever. A kovásban tehát szintén élesztő van de azonfelül még bizonyos bakteriumokat is tartalmaz melyeket működésük termékéről tejsav, vajsav, ecetsav bakteriumoknak nevezünk. Ha élesztő bőven van a kovásban s el tudja nyomni a savkészítő bakteriumokat, a kovással készített kenyér kissé savanyus ugyan, de igen jóízű; ellenben ha az élesztő kevés, szaporodása a kedvezőtlen hőfok következtében lassu, a kelesztés ennek következtében sokáig tart, a savkészítő bakteriumok szaporodnak el a kenyér keletlen marad, szalonás és savanyu lesz.

Kovással már tovább tart a tésztakészítés. A kenyérsütés előestéjén a kovászt kevés liszttel és langyos vízzel összekeverjük, s következő reggelig meleg helyen letakarva állni hagyjuk, másnap 2—3 órával a sütés előtt bedagasztjuk $\frac{1}{2}$ óráig, erre a sütésig meleg helyen állni hagyjuk s kisütjük.

A keletlen kenyér erősen összeálló tömeg, likacsok rajta egyáltalán nincsenek vagy alig vannak, ennek következtében nehezen rágható,

nem emészthető, gyomrunkat mint a kő festszi meg.

A jól megkelt kenyér még egyszer akkorára dagad, mint a kelés előtt volt, egyenletesen likacsos, szivacsos hasonló állományu ezért könnyen rágható és emészthető.

A rosszul kelt kenyér egyenlőtlenül likacsos helyenkint összeálló, máshol igen nagy lyukak vannak benne, néha a kenyér egész belseje üres. Ilyen a kenyér akkor ha a dagasztás nem volt megfelelő, lágy volt a tészta vagy ha a liszt rossz, erőtlen a siker.

A kelesztésnek csak az a célja, hogy szénsav keletkezzék, de erről mi másképen is gondoskodhatunk s nem szükséges, hogy azt az élesztő fejlessze. Ez a magyarázata a különböző sütőporok alkalmazásának. Majdnem minden sütőporok egyik állandó alkotórésze a bicarbona szóda, a másik valamely sav, vagy savanyu kémhatásu vegyület pl. borkősav, borkő stb mely víz jelenlétében a bicarbona szódaól szénsavat fejleszt. A sütőport legjobb mindjárt a liszttel összekeverni, azután kellő mennyiségű vízzel összedagasztva, néhány percnyi állás után kisütni. Ily módon kifogástalan ízű szép sütemény készíthető, melyet némely gyomorhajos ember jobban tűr mint a kovással készült kenyeret.

Hasonló ehhez a kelesztésnek azon módja midőn a tésztát 14 légköri nyomáson szénsavval telített vízzel zárt edényben készíti a dagasztógép. Egyenletes elkeverés után, mint a téglagyárban az agyagot, széles hasáb alakjában szorítja ki a gőznyomás egy alkalmas nyíláson a tésztát, mely a nyomás megszűntével meg-

nevelni s védettebb helyen az alacsony törzsűekre fognak súlyt helyezni, amelyek a kezelést igen megkönnyítik.

A körte talaj és éghajlat tekintetében eléggé igényes, a meszes talajra nem való. Ép így nem alkalmas sem az erősen agyagos, sem a nagyon homokos földbe, legjobban megterem a mélyrétegű könnyebb vályogtalajon. Zord éghajlat alatt csak védett völgyekben termelhető, de a mérsékelt hideg mellett jól fejlődik s főleg ilyen időjárású helyeken teremnek a jó téli körték. Vadkörte alanyon 100 évig is élél, míg birsre nemesítve 25—30 év alatt kitermi magát. Tehát bármily alanyon haszna hosszú időre terjeszkedik ki.

Értékesítésre igen alkalkalmas gyümölcs a *birs*, mely érett állapotban is kemény harsogó hussal bír, s így ütődéstől szállítás alkalmával keveset szenved. Befőtt és sajt készítésre nagy mennyiségben keresik s értékesítése végett ajánlatos valamely gyümölcskereskedőhöz vagy cukrászhoz fordulni Bokorban neveljük és bujtás, dugványozás vagy vetés után szaporítjuk. Mint termesztésre alkalmas fajták ajánlatok: *konstantinápolyi, herecki, portugál*. A meszes talajt jól tűri, nem kényes fa, ennél fogva mostohább talajviszonyok közt is megél.

Amíg az előbbi gyümölcsfajtákat az év bizonyos szakában beálló érés okvetlen időhöz kötött értékesítésre kényszerít, és huzamosabb tartás mellett romlási veszteségek elkerülhetetlenek, addig a kemény héjjuak, melyeknek magva képez élvezeti cikket, bármily hosszú ideig veszély nélkül elraktározhatók. Ezek a *mogyoró, mandula és dió*.

Mindhárom kereskedelmi cikk állandó és élénk keresletnek örvend ami már árukban is kifejezésre jut, amennyiben mostanáig a mogyoró kgr-ja 2'00—2'40, a manduláé 3'20—3'60, a dióé 0'70—0'80 kor.

A mogyoró minden tekintetben rendkívül hasznos cserje, mely izletes magot és feldolgozásra igen alkalmas hosszú, egyenes, hajlé-

kony vesszőt szolgáltat. A hűvösebb, nedveses fekvést kedveli s azért legjobban diszlik erdők mellett, dombok alján, árnyékos lejtőkön. Ahol csak lehet, alkalmazzuk a vadbozót, értéktelen galagonya, varjutovis helyén, mert ápolást ez se kíván és hasznot hajt. Kertekbe fal és kerítés mellé való, mert akár disznóvénnyeknek is beillik.

A piros héjju, nagymagvut jobb szeretik, mert kiadósabb és olajosabb. Mint elsőrendű árut, lehet megjelölni: *Lambert piros, Minna nagy, Hallei óriás, Bollweili csoda* fajtákat, melyek mindegyike az állami telepeken kapható Marosvásárhelyt, Székelyudvarhelyt, Ungvárott stb.

Ugyanez áll a *manduláról* is, mely még a márgás, terméketlen, sziklás talajt is eltűri, de inkább déli lejtőkre való. Nálunk főleg szőlőkben termesztik. A csemege, puha és félpuha héjjuak melyeket jobban fizetnek, oltás utján állíthatnak elő ismeretes nemes fajták: *Princesse, Pistache, en grappes*. A keserű mandulát a gyógyszerészek, droguisták különösen magas áron veszik.

Ugy a mogyoróból, mint mandulából nagy a behozatal hazánkba, tehát nem lehet tartani, hogy tultermés miatt eladása veszteséggel járna.

Szintén fontos és nagy kelendőségű gyümölcs a *dió*, mely óriási terebélyes koronájával diszkerteknek is kedvelt fája. A nemes fajták elszaporítására a kormány nem régt tett Franciaországban nagyobb csemetebevásárlásokat. E gyümölcsnél is a könnyen feltörhető, vékony héjjuakat az u. n. papírhéju diót kedvelik.

Említést kell tenni a gyümölcsfák egyéb hasznáról is, amelyet fájukkal nyújtanak. A legtöbb fajta fajta keresett nehéz müfa, a dió, cseresznye, körte és szilvafa tartósságáról és szép színéről híres s ezért mindig jó ára van. A diófát asztalosok, és puskaművesek keresik.

Az illatos meggyvessző szintén nagy értékkel bír. Az élelmes osztrákok ezt ismerve

Baden-ban sok sok holdon folgalkoznak termesztésével.

Végeredményében a gyümölcsfáknak sok hasznat köszönhetünk, ennél fogva úgy egyéni mint országos érdek követelné, hogy gazdáink minél nagyobb kedvet nyerjenek a vele való folgalkozásra.

Horváth Béla.

(Vége.)

Utasítás bakteriologiai és kémiai vizsgálatra szánt tej tejtermék-minták vételére és beküldésére.

A m. kir. földmivelésügyi miniszter által 71717 eln. 1903. szám alatt jóváhagyott szabályzat 3-ik §-sa szerint, a m. kir. tejkísérleti állomás feladata:

I. *A tejjgazdaság körébe vágó bakteriologiai kérdések megoldása:*

a) tej-, vaj-, sajtvizsgálatok végzése tudományos irányban, ugyszintén gyakorlati tanácsok adása bakteriumok által okozott tej-, vaj-, sajt-hibák és bajok esetén, A tej rendellenes pl. vörös, kék színe, keserű íze, a vaj kellemetlen szaga, íze, sajt hibás érésének előfordulásakor;

b) a tejjgazdaságok, tejszövetkezetek részére a vajkészítésnél szükséges tisztta kulturák előállítása és rendelkezésükre bocsátása.

II. *A tej gazdaság körébe vágó kémiai kérdések tanulmányozása és megoldása, különösen zsírvizsgálatok teljesítése az ennek alapján teljesítendő hasznosítás szerinti tenyész kiválasztás előmozdítására tejelő versenyek megtarthatására, a tej zsirtartalom szerinti fizethetésére.*

III. *Tejjgazdasági eszközök és gépek kipróbálása, megismertetése, a jónak bizonyultak terjesztése.*

IV. *Tejjgazdaságok, tejszövetkezetek üzemének ellenőrzése s hibák előfordulása esetén gyakorlati tanácsok adása.*

V. *A tejjgazdaságok körébe vágó külföldi gyakorlati és tudományos mozgalmak figyelemmel kísérése.*

VI. *Az állomás szakmájába vágó ismereteknek terjesztése szóval és írásban.*

VII. *A m. kir. földmivelésügyi miniszter utasítására a tejjgazdaság körébe vágó vizsgálatok és tanulmányok végzése, valamint szakvélemények adása.*

duzzad, csak adagokra kell vágni és kisütni. Ez az eljárás különösen a katonaság élelmezésében tesz kitűnő szolgálatot, midőn a tészta kelésére várni hosszadalmas volna pl. gyakorlaton, háboruban.

Ha a kelesztés befejeződött a tészta a sütőkemencében kerül Ennek kifutése szintén nem kis figyelmet érdemel. A fűtést a bevetés előtt rendszerint egy órával kezdik, s midőn a kemence feneke a szénvonó alatt már szikrát szór, a tüzet ki huzzák, vizes seprűvel tisztára seprik, az ajtót rövid időre elzárják s a kenyeret ovatosan bevetik. Ha a kemence nem elég meleg, a kenyér halvány színű és sületlen, ha tovább hagyják benn mint kellene kiszárad, ha pedig a kelleténél melegebb a külseje elég. Legjobb ha a kemence hőfoka 250—270° C ilyen hőfoku kemencében kisebb kenyerek 50—60, nagyobbak 60—80 perc alatt megsülnek.

Ujabbán a nagyobb péküzletekben kenyérgyárakban tulhevített vízgőzzel fűtik a sütőkemencét, a süteményt kereken járó asztalkára rakják s egyszerre tolják be és egyszerre huzzák ki. Ez az eljárás nagyon megrövidíti a munkát s nagymértékben hozzájárul ahhoz, hogy a kenyerek tisztán szén és hamu mentesen kerüljenek ki a kemencéből.

Ha a forró kenyeret vizes ruhával megtörlik ropogos, fényes héjja kap tőle.

Sütéskor a tészta nevezetes változáson esik keresztül; minthogy a keményítő vízzel már 60—70° C on megdagad itt is ugyszólván szűffő a kemence melegétől. A szénsavbuborékok kitágulnak s a meleg következtében el-

lágult tésztát még likacsossabbá teszik; a szénsav eleinte elillan, de a kenyér kívülről csakhamar kérget kap s elillani nem engedi. Megesik azonban, hogy az ellágult tésztából egyik-másik helyen mégis kitör és a kenyér duca keletkezik. Az élesztő által készített szesz is elszáll, a fehérjefélék részben oldhatóságukat veszítik. A kenyér belsejében a hőfok nem igen emelkedik 100° C fölé, külseje azonban sokkal magasabbra hevül, jobban kiszárad benne kellemes illatu jó ízű anyagok dextrinek képződnek.

A friss kenyér rugalmas, foszlós. a régi kenyér morzsás és száraznak mondják mi nem helyes mert a friss és régi kenyér víztartalma között alig van 2% különbség. A kenyér megváltozásának nem a kiszáradás hanem bizonyos molekuláris helyzetváltozás az oka, mit bizonyít az a közismert tény is, hogy a régi cipó megmelegítve ismét ropogós, rugalmas lesz, jóllehet ez alkalommal víztartalmából még többet veszít.

A friss kenyér nehezebben emészthető, mert nem szívja be olyan jól a nyálát, könnyebben nyelhető az ember tehát nem rágja meg olyan jól mint a régi kenyeret s így az emésztő nedvek is nehezebben boldogulnak vele.

Ujabbán a kenyér készítésnek számtalan módját alkalmazzák és nagyon érdekes annak megfigyelése, hogy miként iparkodik az ember ezen elsőrendű táplálékot olcsóbbá és tartósabbá tenni. Így minálunk is szélteben szokásos a burgonyás kenyér készítése, mert az ilyen kenyér olcsóbb, szaporább és nehezebben szárad. A burgonyás kenyér igen izletes és

tápláló ellene kifogás nem tehető, csak kötelezni kell az illetőt aki azt forgalomba hozza, hogy a kenyeret megjelölje s aránylag olcsóbban adja mint a táplálóbb buza vagy rozs kenyeret.

A rozsból kitűnő kenyeret lehet készíteni, sokan szeretik a kukorica kenyeret is, de ezekből sohasem lehet olyan szép magas kenyeret sütni mint a buzaliszból mert nincs bennük siker, a kenyér tehát kevésbé emészthető csak jó gyomru embernek való.

Az árpa, zab, pohánka, kölesből süttött kenyeret csak inséges kenyereknek tekintjük.

A kenyérnek nagy jelentőségét táplálkozásunkban mi sem bizonyítja jobban azon ténynél, hogy az ember táplálékának több mint felét kenyér teszi, s ha egyebe nincs is, egészséges marad, ha csak kenyérral él is. Méltó meglepetést és riadalmat okozott tehát a civilizált világban Sir William Crookes angol tudósna ama értekezése melyben kifejti, hogy a buzatermesztés és a buzafogyasztó népek szaporodása nem tart egymással arányos lépést, s el fog jönni az idő Coorkes szerint már mintegy 30 év mulva, mikor a buzatermesztésre, alkalmas talaj már mindenütt el lesz foglalva s a világ buzatermése se hogy sem lesz többé képes az emberiség szükségleteinek megfelelni s a bekövetkező általános inség csak a kémiai labororium utmutatásával és segítő eszközeivel lesz elhárítható.

(Vége.)

4. §. Az állomást hatóságok, egyesületek, tejszövetkezetek és magánosok vehetik igénybe.

A vizsgálatok céljaira beküldendő anyagokat (tej, vaj, sajt) gondosan csomagolva az anyag származási helyének, a beküldő nevének, lakhelyének pontos közlése mellett kell az állomásra küldeni. A csomagok, ha csak a beküldés nem az állomás felkérésére történik, valamint az írásbeli megkeresések mindig *bérméntesen* adandók fel az állomás címére.

5. §. Az állomás a hozzá intézett szakkérdésekben utbaigazításokat díjmentesen ad. A beküldött anyag és tárgyak, nevezetesen tej és tejtermékek vizsgálatát, ha azok vizsgálata *közérdekből indokolt*, díjmentesen teljesíti.

Mielőtt a minták mikénti vételére megadnók az utasítást, előre kell bocsátanunk a következőket.

Többrendben tapasztaltuk, hogy a beküldők nem írják meg, milyen célból küldik be vizsgálatra a tejet, vajat, sajtot stb., mire kíváncsiak, mit akarnak tudni. Főösleges levelezésektől kiméli meg magát a beküldő, ha világosan kiírja, milyen irányban kívánja a mintát megvizsgáltatni. Írja le továbbá részletesen azon körülményeket, melyeket a vizsgálat érdekében fontosnak vél, vagy amelyek a vizsgálatot helyes irányba terelni alkalmasnak látszanak.

A vizsgálat és az állomás által adandó tanács eredményessége érdekében szükségesek ezek.

Utasítás bakteriológiai vizsgálatra szánt tejszín, vaj, sajt és vizminták vételére.

Tej-, tejszín-, író- és savó-minták bakteriológiai vizsgálatához steril, tiszta üvegben küldendők be. Az üveget a következőképen teszszük csiramentessé:

Az üveget forró szódaoldatban kimossuk, a szódaoldatot gondosan forró vízzel kiöblítjük, hogy nyoma se maradjon vissza. Tisztítás után az üveget félóráig (az időt a forrás pillanatától számítva) vízben főzzük. Az üvegről levett dugó avval együtt főzendő. A vízből kivéve az üveget tiszta levegőjü helyen szájjával lefelé, (hogy csirák ne eshessenek be) felállítjuk, kicsurgatjuk a vizet s azután bedugaszoljuk.

Eljárhatunk úgy is, hogy a tiszta üveget jól záró dugóval lazán bedugaszoljuk s a dugót ez üvegre boruló itatós, vagy puha papírral leborítjuk és az üveg nyakán lekötjük. Így elkészítve az üveget, papírba csomagoljuk, s (cserépre vagy téglára állatva) a fűtött konyhai tűzhely sütőjébe tesszük egy félóra.

Kívánatra az állomás ingyen küld ily sterilizált üvegeket, a rendelő csak a postaköltségeket viseli.

A steril üvegek csak a mintavételkor bontandók fel.

A mintavételnél a leggondosabb tisztasággal kell eljárni, hogy idegen csirák, melyek eredetileg nem voltak a tejben (tejszín-, író-, savóban) ne jussanak az üvegbe. Ha egyes tehének teje (tőgygümőkór vagy más tőgybajok) volna vizsgálandó, úgy célszerű egyenesen az üvegbe fejni a mintát.

A vizsgálatához legalább 300—500 gramm tej, tejszín, író vagy savó beküldése szükséges.

A mintát közvetlen az elküldés előtt ajánlatos venni, vagy ha ez nem lehetséges, az elküldésig jégre kell tenni.* Kivánatos továbbá, hogy a minta a lehető laggyorsabb uton — express —, melegebb időben pedig jégdarabok és fűrészpör keverékébe csomagoltan küldessék be az állomáshoz.

Az üvegre feljegyzendő a beküldő neve és a mintavétel ideje.

Vizminták bakteriológiai vizsgálatához (alkajmas e tejjgazdasági célokra, tartalmaz-e gáztermelő, vagy rothadási bakteriumokat) 50—100 gramm beküldése rendszerint elegendő. Steril üveg, gyors szállítás, melegebb jég között, itt is fontosak. A vizminta vételénél a következő eljárás követendő:

Ha a vizminta szivattyus kut vízből, vagy csapból folyó vízből vétetetik, ajánlatos a kifolyató cső (csap) száját előbb borszesz-lánggal felmelegíteni, majd a vízből körülbelül 15—20 liternyit elfolyatni s a steril üveget csak ezután megtölteni, úgy azonban hogy a víz és a dugó között mindenkor még kevés levegő maradjon.

Ha a vizpróbát nyílt kutból, forrásból, folyóvízből kell venni, az üveg megtöltése szintén úgy történjék, hogy idegen anyagokkal a vizminta ne keveredjék. A sterilüveget ha lehet közvetlen kézzel meritjük alá; ha pedig ez a víz színének mélysége miatt nem lehetséges, úgy a sterilüveget egy hozzá erősített kellő sullyal zsinóron lebocsátjuk és így töltjük meg. Ez esetben a suly (tégla-, cserép-, vas-, ólomdarab) már a sterilizálás előtt kötendő az üveghez és ezzel együtt sterilizálandó.

Vödörös kutakból vödörrel is huzhatunk fel vizet s ekkor a vödörből meritünk; ilyenkor ajánlatos a vödört előbb többszörösen kiöblíteni a kut vizével.

Vajminták bakteriológiai vizsgálatához $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ kg-nyi mennyiségben küldendők be széles száju üvegben, vagy a gyógyszerárban beszerezhető tégelyben, melyet sterilizálunk és lehetőleg légmentesen zárunk el.

Nagyobb tömegben levő vajból egy mintát külső részéből, egyet vajfüróval középről veszünk s külön üvegbe helyezve küldjük el.

A vajminta is a legnagyobb tisztasággal veendő. Csomagolásánál, elküldésénél hasonló eljárás követendő, mint ahogy azt a tejmintákra nézve elmondtuk.

Sajt bakteriológiai vizsgálatához, ha kisebb sajtról van szó, egészben küldendő be. Nagy sajtokból, hogy a sajt minden részéből származzon a minta, egy ékalaku darabot metszünk ki oly helyről, ahol a hiba elég szembetűnő. Beküldése nagyobb, jól záró üvegben (befűtött üveg) staniolba vagy tiszta pergamentpapirosba csomagolva történjen.

Utasítás a kémiai (vegyészi) vizsgálatra szánt tej, tejszín, vaj, sajt minták beküldésére.

Atej, tejszínminták beküldésénél a beküldendő mennyiség $\frac{1}{2}$ liter. A beküldő tartsa lehetőleg szem előtt azon körülményt, hogy a beküldendő tej, különösen ha az nem tiszta kezelésü, rövid idő alatt, olykor már utközben megalvad s ilyenkor vizsgálatra az már kevésbé alkalmas. Ezért a beküldendő tejet célszerű küldés előtt jól lehűteni, vagy ha az illető hely-

* Bakteriológiai vizsgálatra beküldött tejhez konzerváló szert tenni természetesen nem szabad.

ről való beküldés több időt venne igénybe és a mellett az időjárás is meleg (nyáron), úgy hogy a postai beküldés alatt a tej megalvadásnak van kitéve, konzerválni. Ez annyit tesz, hogy a tejhez oly szert adunk, mely a megalvadást megakadályozza. Ilyen szer a ketted-chromsavaskáli (kalium bichromát), melyet a gyógyszerárban hárhol lehet kapni. Ebből kevés vízben feloldunk annyit, amennyit lehet és az így kapott folyadékból $\frac{1}{2}$ liter tejhez néhány cseppet (8—10) adunk. Vagy még alkalmasabb szer a formalin, mely patikában készen van, úgy hogy abból 5—8 cseppet adunk $\frac{1}{2}$ liter tejhez. De ha a beküldő nem juthat ezen szerhez és a beküldés nem sürgős, úgy az állomás díjmentesen küld üveget, melyben a konzerváló szer már benne van és az illető csak a postaköltséget fizeti. Ha az illető maga konzerválja a tejet, mindig megirandó, hogy mit használt a konzerválásra.

A tejszint konzerválni nem szükséges, miután az megalvadásnak nincs kitéve.

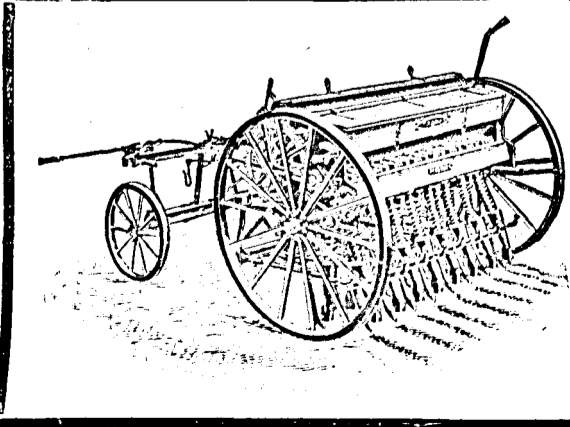
Mint említettük, tapasztalataink szerint, a beküldők rendszeren nem írják meg, hogy mit célból küldik be kémiai vizsgálatra a tejet vagy tejszint. Ezért újból felhívjuk a beküldő figyelmét arra, hogy mindig tudassa, mit óhajtana tudni a vizsgálatból. A tejnél például csupán a zsirtartalmat, vagy azt, hogy a tej nincs-e vízzel keverve, vagy nem volt-e lefőlözve, vagy nincs-e benne valami más idegen anyag. Továbbá nem tartalmaz-e a tej sok piszkot, stb. Lehetőleg írja meg a beküldő, hogy a tejet mire használja, miként értékesíti és minden oly körülményt, mely esetleg a vizsgálatnál fontos.

Ugyancsak azt tapasztaltuk, hogy a közönség a mintavételnél hibát szokott elkövetni; szem előtt tartandó, hogy a veendő mintát a jól összekevert tejből kell venni, mert különben a minta nem felel meg az egésznek és rendszeren a zsirtartalom válik hibássá, ami onnan ered, hogy a tejszír, mint tudjuk, állás által a tej felszínére emelkedik, s ha már most innen vesszük a mintát, a zsirtartalom jóval nagyobb lesz, mint az egészé. Vagy nem szabad kémiai vizsgálatra úgy mintát venni, ha pl. egy bizonyos tehén tejét akarja valaki megvizsgáltatni, hogy először nagyjából kifejlik a tehenet és aztán a végén a mintának valót fejik ki. Ki kell fejni az egészet és ezt összekeverve, ebből kell venni a mintát. Rossz mintavétel tapasztalatunk szerint igen sok esetben fordul elő, pedig ezáltal oly hibák állnak elő, melyek a vizsgálatot (különösen ha zsirtartalomról szó) hiábavalóvá teszik.

A beküldött tejmintával megirandó vagy az üvegen jelzendő, hogy mily tej (tehén, bivaly, juh, kecske), továbbá mikori fejés és célszerű megírni, hány tehén összeje vagy pedig egyes tehéné-e.

Tömeges zsirvizsgálatokhoz (tenyészkiválasztás céljából, tejelővesenyek és zsirtartalom szerinti fizetés esetében) az állomás nagyobb számú tejminta befogadására alkalmas látadt, továbbá jegyzéket díjtalanul küld. A követendő eljárásra nézve megkeresésre részletes felvilágosítás kapható.

A vajminta beküldésénél a beküldendő mennyiség $\frac{1}{4}$ kiló. Ha az időjárás meleg, úgy célszerű azt, hogy küldés alatt szét ne olvadjon, esetleg valamely edénybe tenni. De ez csak a



Szab., Rekord II. "sorvetőgép"

A losonci gazdasági gépgyár gyártmánya.

Sorba vet — sorba trágyáz!

Allamgépgyári legújabb szerkezetű gözcséplőkeszletek, beuzimotorok, resicai acélekek, Kalmár-fele rosták és egyéb talajmivelő eszközök.

Kívánatra szivesen küldünk árjegyzéket.

A Magyar Kir. Államvasutak Gépgyárának Vezérügynöksége

Budapest, V., Váci-körut 32. szám.

legnagyobb hőségben szükséges. A vajvizsgálatnál szintén megirandó mi célból küldetik be: mennyi a viztartalma, milyen a minősége, mi a hibája, vagy hamisított-e stb.

A sajt beküldésénél ugyanannyi járunk el a kémiai célra beküldött sajttal, mint azt a bakteriológiai fejezetben láttuk. Ha kicsi a sajt, egy egészet, ha nagy a sajt, úgy egy cikket célszerű beküldeni. A sajtvizsgálatnál is fontos tudni mi célból küldték be; esetleg csak a zsírtartalmát akarja az illető tudni, vagy teljes vizsgálatot kíván-e, vagy csak a minőségről kíván-e véleményt?

Tisztakulturákat vajkészítéshez az állomás tejgazdaságoknak díjtalanul bocsát rendelkezésére, a rendelő csak a postaköltségeket viseli. A kulturákhoz részletes használati utasítás van mellékelve.

IRODALMI SZEMLE.

Mezőgazdasági termények értékesítése. Szilassy Zoltán országgyűlési képviselő, a Gazdaegyesületek Országos Szövetségének titkára, könyvet írt erről a rendkívül fontos kérdéstről, melyben különösen azt a fontos tételt bizonyítja, hogy a termények értékesítését sokszoros kapcsolatba kell hozni a termelő gazdaközönség hiteligényei egy részének kielégítésével. Nagy alaposággal és tudással tárgyalja a credit-agricole, illetőleg az ingó záloghitel lehetővé tételét is. A kérdéssel foglalkozó gazdáinknak a legmelegebben ajánlhatjuk figyelmébe ezt a jeles munkát.

KISEBB SZAKKÖZLEMÉNYEK.

+ A baromfielősködők befolyása a fiatal csibékre. Igen gyakran lehet azt tapasztalni, hogy egyik vagy másik tenyésztő azon töprenkedik, miszerint mi is lehet annak oka, hogy csibéi csak nem akarnak fejlődni, dacára a nekik elegendő mennyiségben nyújtott jó tápláléknak. Azon esetben, ha az ilyen elmaradt csibéket ezen tenyésztők kezükbe vennék és azokat alaposan megvizsgálnák, akkor azonnal szemükbe ötlene, hogy azokon csak úgy hemzseg a tömérdek sok baromfitetű. Természetesen az ilyen csibécskék — ehhez bővebb kommentár nem is kell — amelyek a baromfitetű által annyira el vannak lepve, nem igen fejlődhetnek.

Ezen csibéket így szabadithatjuk meg legkönnyebben a tetűktől, ha 1-2 százalékos tanatonoldatban azokat 2-3 szor jól megfürösztjük. Megjegyezzük azonban, hogy a csibéknek ily módon való megfürösztésük csakis langyos vízben és meleg napon eszközölhető.

B. E.

+ Mikor évül el az adó? Számos ház, vagy földtulajdonosnak okozott már kellemetlenséget, hogy esetleg jogügylet tárgyává tett ingatlanokon 30-40 év előtti időkből keletkezett kincstári tartozások voltak bekebelezve. E terhek kikebelezése hosszas irkálás után s mindig az ingatlan tulajdonos költségével járt, holott egy kis vigyázat mellett az ilyen terhektől könnyen és költség nélkül megszabadulhatt volna. Olyan adótörvényünk nincs, amely kimondaná, hogy a telekkönyvi bekebelezés a kincstári terhek elévülését kizárja. És éppen abban a téves hitben van sok községi előljáró is, hogy a bekebelezett tartozás el nem évül.

Tévednek s azért figyelmeztetjük a közönséget, hogy a bekebelezett adó, vagy illeték is elévül 5 év alatt, ha annak behajtása nem szorgalmaztatott. Az így megterhelt ingatlan tulajdonosa tehát, ha a behejtásnak öt éven át való nem szorgalmazását igazolni tudja: a teherből megszabadul, mert azt a kir. adóhivatal, vagy pénzügyigazgatóság hivatalból, költség nélkül törölteti.

+ Szeszmoslék etetése sertésekkel és juhokkal. A szeszmoslékot úgy a sertésekkel, valamint a juhokkal előnnyel lehet etetni.

A sertéshizlalásnál célszerű a moslék felének megfelelő mennyiségű gőzölt burgonyával és a szokásos abraktakarmánnyal keverten etetni a moslékot.

A moslékhoz bizonyos mennyiségű irót keverve, nagyon emelhetjük az állatok étvágyát. Ezt a savanykás takarmányt a sertések nagy szeretettel falják és a hizás nagyon gyorsan fog megtörténni. Ezen módon egy igen ismert gazdaság 160 egész 200 sertést hizlal fel, mi mellett a moslékhoz naponként circa 200 liter irót kevernek. A juhoknak szeszmoslékkal való hizlalását nem igen gyakorolják, főként abból az okból, mert az alom a tulságos mennyiségű hig ürüleből nagyon bepiszkolódik és romlik; de ahol megpróbálták, maga a hizás jó eredménnyel járt és okszerű mérsékelt adagok alkalmazása mellett betegségek esetek sem fordultak elő a szeszmoslék etetése következtében.

+ Baromfiak bélkatharusa. Akár tulságosan hideg vizivás, akár egyéb hülés után, a baromfiéle könnyen kap bélkatharust és hogy az állatok le ne fogyjanak, el ne gyengüljenek — a mi föltetlen következménye szokott lenni a katharusnak — gyógyitanunk kell őket és erre a célra igen alkalmas háziszereink vannak; így például a főtt rizs, főtt köles és a pörkölt árpa. Ha azonban ezek nem használnának, akkor tannin-oldatot készítünk vízzel (1 : 100) és ebből naponként többször egy-egy-kávéskanálnyit beadunk a beteg állatoknak. A beadás nagyon egyszerű, a mennyiben balkezünkkel megfogjuk az állat fejét, mutató és hüvelyk ujjunkkal jobbról-ballról kissé megnyomjuk csőrét, mire száját föltátja és a folyadékot kényelmesen beleönthetjük.

Sokan bismuth-al, de egy-egy legapróbb szemcse kali permanganáttal gyógyítják, melyet a vízbe tesznek olyképpen, hogy az a vizet gyengén rózsaszínűvé fesse.

Ezen utóbbi szerrel egész fácánállományokat mentettek meg az idén a cholérától és bélkatharustól.

+ A ló gyomorgilisztái. Perroncito tanár a gyomorférges lovak kezelésénél a következő eljárást alkalmazza. Koplaltatja a lovat estétől reggelig és reggel gelatinkapszulában 10 gramm szénkéneget ad be neki. Egy, két óra múlva megismétli az adagot — s további egy óra múlva a lovat megeteti. Ha nincs kellő hatás, akkor az adagot megduplázza és utána kihajtja a már akkor elpusztult gilisztákat ricinusolajjal. Az Olaszországban több helyütt és a hadseregben a lovasságnál is kipróbált eljárást hatásosnak és beváltak mondják.

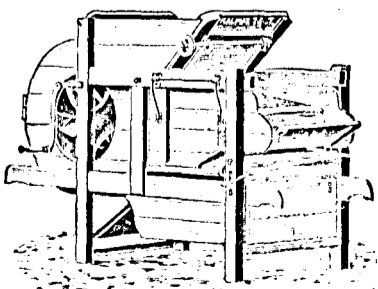
+ Szalmát pótló almok. A múlt évi takarmányhiány után az idei év sem hozott valami bő takarmánytermést. Így a gazdának gondoskodni kell arról, hogy a jószágot minél gazdaságosabban tartsa el. A szalmát és polyvát a gazda ilyen szűk időben feleteti s az almot, helyette fűrészpor, homok és falevél

aljazással potolhatja. A fűrészporalj 10 — 15 cm. vastagságban szórando el s naponta a bepiszkolt felső réteget le kell kaparni s ujjal behinteni. Egy jószág naponként 25 liter friss aljat igényel s az egész ágy havonként egyszer cserélendő ki. Ugyanígy történik a homokkal való aljazás melynek azonban az a hiánya, hogy homok aljazás mellett nagyon kevés trágya gyűl össze. Ahol elegendő falevelet lehet összegyűjteni, ott azzal kitűnően lehet ágyazni s jó tárgyát is szolgálta.

+ Elő baromfiak szállításánál mindekelőtt szükséges, hogy a tartály fedelére nagy, szembeötlő betűkkel írjuk fel: »élő állatok«. Ezen figyelmeztetés a vasuti és postai hivatalnokoknak szól, hogy az illető szállítmánnyal csinján bánjanak. Ha könnyű ládát választunk tartályul, akkor az oly nagy legyen, hogy az állatok kényelmesen elférjenek benne, anélkül, hogy egymás fejébe ütközzenek, vagy farktollaik összetöredzenének; a ládatetéből egy keskeny szegélyt vágunk ki, hogy azon át levegő juthasson be. A ládát nem tanácsos egymástól messze szétálló lécekkel leszögezni, mert így könnyen megeshetik, hogy egy észrevétlen pillanatban macska rohanja meg a baromfit s a széles nyílásokon át összemarcangolja. Ha kosarakat választunk a szállításra, akkor a zárt kosarak a legcélszerűbbek, melyeknél a levegő bejutása nincs teljesen megakadályozva. Nagyon széles fonatu kosarakhoz a macskák is könnyen hozzáférhetnek, a benne lévő baromfi meg azonfelül a léghuzamnak is ki van téve, s a hosszú uton a változókéony időjárás mellett könnyen meghűlhetnek; jó lesz tehát az ily kosarakat csomagoló vászonnal bevonni. A fődolog az, hogy az elszállítandó állatokat ne úgy küldjük utra, ahogy éppen összefogdostuk, t. i. a félig vagy egész üres gyomorral, hanem egy nappal előbb külön helyiségbe vigyük s beáztatott borsóval vagy árpával oly bőven etessük, amennyire csak kívánják. A kosárba velük adni vizet vagy eledelt nem célszerű; a víz utazás közben kiömlik, az eledel pedig beszennyeződik, s akkor a baromfi nem esz. Ha az állatok rendeltetési helyükre megérkeztek, azokat rögtön szabadon kell bocsátani s megetetni; előbb azonban csak keveset szabad nekik adni, hogy a hosszú éhezés után tul ne tömjék magukat; az ivóvizbe egy pár rozsdás szegedobunk, hogy a vízváltozás meg ne ártson az új jövevényeknek.

+ A vadbükköny és a lencse takarmányértéke. Takarmányozási tabelláink nem oly gazdagok, hogy a vadbükkönyre és lencsére is kiderjednének adataink, Faut de mieux, a szelid bükköny magját vesszük föl összehasonlítással, melyről föltehető, hogy a vadbükkönynyel és a lencsével majdnem azonos.

A bükköny keményítőértéke 69.7, a kukoricáé 7.2. A kukoricadara értéke 14 korona, a bükkönydararé 11.60 korona 100 kilogrammonként. Fölér-e már most a bükkönydara pénzértéke tápanyaga szerint a kukoricával, — ez a kérdés. A kukoricában a keményítőérték 17 fillérbe a bükkönydarában 16.5 fillérbe kerül. Ha ehhez hozzászámítjuk azt, hogy a bükkönydarában 3-szor annyi fehérje van, mint a kukoricadarában, ugy ez is mintegy 2 fillért von le a bükkönydarában, ugy hogy egy százalék keményítőérték csak 14 fillérbe kerül. Tehát a bükkönydara táphatása az árakhoz viszonyítva jobb, vagyis a bükkönydara 11 kor. 60 filléért 100 hl-kint nem drága, sőt olcsónak mondható.



Minden gazdaságban nélkülözhetetlenek

az „Európa“-szerte első helyen elismert kitért szerkezetű és legolcsóbb, a gazda minden követelményeinek legjobban megfelelő **„EREDETI KALMÁR-ROSTÁK“** Ez évi újdonságainkról szíveskedjék ingyen árjegyzéket kérni.

KALMÁR ZS. és TÁRSA Hódmezővásárhely

Különleges termény tisztító gépgyár és vasöntöde.

ERDÉLYRESZI VEZÉRKÉPVISELET SZÉKELY GAZDÁK SZÖVETKEZETE

Marosvásárhely, Székelyudvarhely és Sepsiszentgyörgy.

KORMÁNYINTÉZKEDÉSEK

Védekezés a baromfikolera ellen. A galloserinek, a gyilkos baromfi kolera egyetlen hatásos gyógyszerének árusítása eddig csak állatorvosi rendelés mellett volt szabad. A földmivelésügyi miniszter a napokban kelt intézkedésével e korlátozást hatályon kívül helyezte s a galloserin árusítását megengedte. A Magyar Mezőgazdák Szövetkezete a galloserin magyarországi kizárólagos árusítója, a miniszter ezen intézkedéséről hivatalos értesítést kapott.

Bolgarrendszerű magyar zöldségtermelő telepek. A budapesti piac, nemkülönben a vidéki nagyobb városok piaci drágasága indította a földmivelésügyi kormányt arra, hogy állami támogatással nagyobb bolgarrendszerű zöldségtelepek létesüljenek. Ilyen termelő telepet a tavasszal rendeznek be Szegeden mintegy 50 katasztrális területen. Állami támogatással Siófokon, a balatoni vidék élelmezésére, Bihar-szentjánoson, a nagyváradi piac ellátására létesült eddig ilyen termelő telep. Szaporításuk ezentul van tervbevéve.

Elvi döntés. A sertésorbán nem szavatossági főhiba. Fölmerült konkrét eset alkalmából elvi jelentőségű határozatban mondatta ki a földmivelésügyi miniszter: A sertésorbán nem szavatossági főhiba; ennél a szavatossági idő megállapítva nincs s ha a vevő az eladóval szemben visszeresettel akar élni, akkor állatorvosi bizonyítvánnyal, illetve boncolási jegyzőkönyvvel kell bizonyítani, hogy a sertés orbánban hullott el és az átvétel alkalmával már a nevezett betegségben szenvedett. Ha ezt a vevő nem tudja igazolni, vételár visszafizetésre számíthat. A keresetet bírói úton kell érvényesíteni.

A tavaszi haszonállatösszeírás. A földmivelésügyi miniszter körrendeletet intézett valamennyi törvényhatósághoz, melyben elrendeli a tavaszi állatösszeírás eszközését. A rendelet közérdekű, gazdákat érdeklő rendelkezéseit a következőkben közlik: Minden haszonállatot és pedig szarvasmarhát, lovat, sertést, juhot és kecskét a legelőre kihajtás kihajtás előtt, de legkésőbb március hónap végéig, az állategészségügyi vizsgálattal kapcsolatban, faj, kor és ivar szerint össze kell írni. Elrendeli a miniszter, hogy valamennyi községi előjáróság, polgármester kellő időben erről az összeírásról szükséges utasításokat megkapja. Körültekintő gondnal eszközzendő az állatösszeírás a tanyákon, kapcsolt pusztákon és uradalmakban. Utasította a miniszter az állami állatorvosokat, valamint a helyhatósági állatorvosokat, hogy a haszonállatösszeírást ellenőrizzék. Utasítottak az állategészségügyi felügyelők is a szabatos összeírás felügyeletére. Az állatösszeírás adatait járásokban a főszolgabíró gyűjti össze és április 15-ig az alispánhoz terjeszti be. Május elsején az anyagot fel kell terjeszteni a miniszterhez. Kivételt képeznek a magos, havasi fekvésű községek, ahol az állatösszeírás adatainak szám bavetele és felküldése május 15-ig halasztható.

A moly- és gombakárok ellen való védekezés. Az utóbbi években Amerikában rendkívüli sikereket értek el az almán és körtén pusztító különféle moly- és gombabetegségek

tökéletes kiirtásával. A földmivelésügyi miniszterium az Egyesült-Államokba kiküldötte *Mohács* Mátyás állami kertészt, az almamoly, a moninília és fusicladium elleni védekezési gyakorlat eltanulására. *Mohács* mindaddig Amerikában marad, míg a nagyobb amerikai gyümölcs-telepek összes védekezési eljárásait el nem leste és meg nem tanulta.

VEGYES KÖZLEMÉNYEK.

— A tenyészállatvásár elhalasztása. Az Országos Magyar Gazdasági Egyesület tenyészállatvásár rendező bizottsága ma délután *Pirkner* János miniszteri tanácsos elnöke alatt tartott ülésén elhatározta, hogy az eredetileg február hó 27 és 28 napjaira kitűzött tenyészállatvásárt és mezőgazdasági gépkiallítást április hó 3. és 4. napjaira halasztja. *Jeszzenszky* Pál előadó ismertette az eddig tett előkészületeket, melyek szép sikerre engednek következtetni s különösen kiemelte, hogy a kiállításra készülődő hazai gépgyárosok körében merült fel az óhaj, hogy a vásár és kiállítás olyan időben tartassék meg, a mikor a kockázatokat az időjárás viszonyok nem élesítik ki annyira. A bizottság ezen okok méltánylásával el is halasztotta a vásárt. *Pirkner* János elnök bejelentette, hogy *Serényi* Béla gróf, földmivelésügyi miniszter engedélyezte a díjakat a vásárra 16.600 korona értékben, a mit a bizottság örvendetes tudomásul vett.

— Figyelmeztetés a műtrágyák vizsgálatára nézve. A statisztikai adatok szerint hazánkban az elmúlt 1909. évben körülbelül 15000 koci rakomány superphosphatot használtak fel; tehát olyan mennyiségeket, melyek a múlt évi árak és 16% átlagos vízben oldható phosphorsav tartalom mellett, évenként 12 millió K. kiadást okoznak a magyar gazdaközönségnek.

Noha örömmel konstatalható, hogy gazdáink — a műtrágyák vásárlásánál előfordulható visszaélések tudatában — ma-már egyre sürűbben ellenőrzetik áruikat, a vegykesérleti állományok mégsem tudnak tisztá képet alkotni a műtrágya kereskedelem realitását illetőleg, azért, mert a gazdák csak a legtrikább esetben közlik az állomásokkal a vásárlás feltételeit, különösen pedig a szavatolt beltartalmat és akkor sem hiteles okmányokkal támogatva, hanem csak odavetőleg, hitelt alig érdemlő adatokban. Így, ha a vegykesérleti állományok ellenőrző vizsgálatai a magánérdekeket megvédik is, a közérdek, mely megkívánja, hogy a hamisító minden körülmények között elnyerje büntetését, nem találhat kellő védelemre.

A magyarországi vegykesérleti állomás felhívja tehát a gazdaközönséget, hogy a hazai műtrágyapiac hathatós ellenőrzése céljából, a hiteles műtrágyaminta kíséretében küldje be egyszersmind a műtrágya vételi feltételeit, mindenekfelett a szavatolt beltartalmat (pl a superphosphatnál a vízben oldható phosphorsavat) a precizizozó kötlevelet, avagy a szavatolt beltartalmat is feltüntető hiteles mintavételi igazolványt, melyből a kísérleti állomások az ellenőrző vizsgálatok eredményei alapján meggyő-

ződhetnek arról, hogy nem forog-e fenn hamisítás, visszaélés, vagy megtévesztés esete, és szükség esetén a megtorló eljárást hivatalból is megindíthatják.

— A „Hangya” mult üzletéve. A Hangya a Magyar Gazdaszövetség fogyasztási és értékesítő szövetkezetének igazgatósága ma teszi közzé a szövetkezet 1909. évi üzleteredményét. Az elmúlt év folyamán a Hangya 84 új falusi fogyasztási szövetkezetet szervezett. Jelentősebb mozzanat az intézmény életében az is, hogy Balassagyarmaton új központi áruaktárt állított fel, Budafokon pedig pincét rendezett be, hogy szövetkezeteink bor és szeszes ital szükségletét ellássa. A forgalom két és fél millió koronával emelkedett, elérte a tizenhat és félmilliót. Mérlegét megfelelő leírások után 117,221 Korona 13 fillér felesleggel zárta le. A mérleg főbb tételei a következők; *Vagyón:* Készpénz 45,292 K. 60 fillér. Árukészlet: 1,632,709.33 Betétek és követelések: 1,741,752.33 Váltótárca: 777,636. 63 Értékpapírok: 10,240.- Ingatlanok: 1,100,450.91 Berendezések: 166,968.74 Összes vagyón: 5,475,050.54 K. Terhek: Alaptőke: 1,421.100 Tartalék alap: 140,085.- Tartozások 2,781,641.74 Nyugdíj: 258,267.18 Fel nem vett osztalék: 5490.- Jelzások: 664,105.44 Berendezés értéksökkenési alap: 87,140.05 Felesleg: 117,221.13 Összesen: 5,475,050.54 K.

Évi rendes közgyűlését a »Hangya« március 17-én tartja meg. Az elmúlt esztendő egyik kiemelkedő eseménye volt még a vidéki boltkezelők nyugdíjintézetének előkészítése, amelynek fellítéséhez maga a »Hangya« 50,000 Koronával járul hozzá. Tekintve azt a körülményt, hogy a »Hangya« kötelékébe a mult év végén 907 szövetkezet tartozott s tekintettel a szövetkezetek állandó fokozatos szaporodására, a felállítandó nyugdíjintézet ezernél több vidéki boltkezelő érdekeit érinti.

— A kolozsmegyei falusi gazdasági tanítások befejeződtek e télre. Összesen 30 községben volt ugyanannyi tanítás, mindenütt sokan vettek részt, a beszélgetések nyomán új gazdakörök és szövetkezetek vannak alakulóban. A befejező előadások február hó 9 én d. e. Magyarbikalon, d. u. Bánffyhunyadon voltak, ahol a marosvásárhelyi m. kir. szőlőszeti felügyelő, *Szemere Bálint* tartott nagy érdeklődő közönség előtt a szőlőfelújításról, miután ezen régi szőlővidéken most erőteljesen megindult az új telepítés. A szakosztályi előadások után az *Erdélyi min. kirendeltség* folytatja a gazdasági téli tanításokat olyan távolabbi községekben, a hova a kolozsmegyei gazd. szakosztály el nem ért. Így febr. 6-án *Györgyfalván Jászberényi András* akad. tanár a szarvasmarhatenyésztésről, *Hnilitka* Antal akad. tanársegéd a falusi sertésenyésztésről beszélt 80 főnyi gazdaközönség előtt; febr. hó 7-én pedig *Gyaluban Dr. Seyfried Károly* akad. tanár a gazdakör alakítást ismertette, s ennek hatása alatt a jelenvolt kisgazdák elhatározták, hogy febr. hó 13-án meg is alakítják a gazdakört, miután a jelenvolt *Gál Elemér* főszolgabíró és *Deézi Gyula* esperes megígérték támogatásukat.

— A gyümölcs értékesítés szervezése. Az utóbbi években nagy lendületet vett a hazai

Magyarországban mindenféle talaj- és terepviszonyok között sokszorosán kipróbált

2384

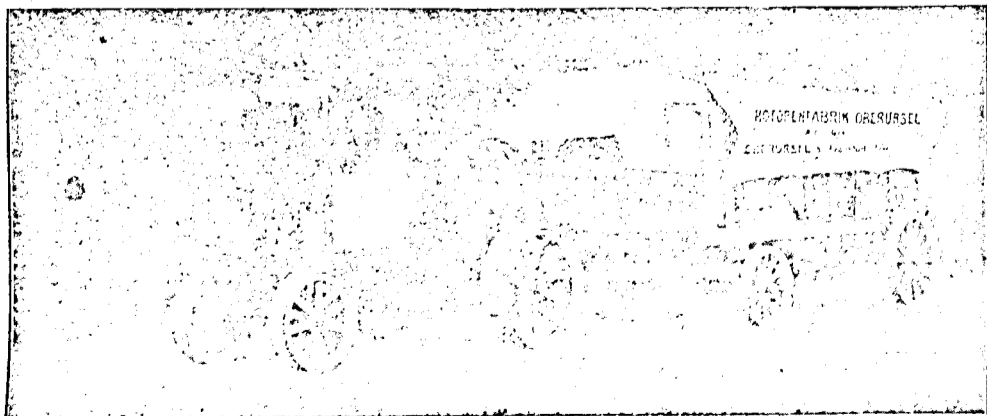
MAGÁNJÁRO-MOTOR

tökéletes gyártója:

Oberapseli Motorgyár r.-t.

Bécs, VI/2., Gumpendorferstrasse 72.

Referenciakkal kívánatra készséggel szolgálunk.



gyümölcsstermesztés. Megszaporodván a piaci eladásra szánt gyümölcs, azt tapasztalták a gazdák, hogy a gyümölcsérés idején piacra küldött árut csakis igen olcsón lehet értékesíteni. A gyümölcsstermesztés fokozása mellett így sürgős feladatnak mutatkozott, hogy a gazdák az okszerű gyümölcstartásra és konservezésre buzdíttassanak. Ezért a földművelésügyi miniszterium olcsó minta gyümölcstartó kamrák tervét bocsájta a gyümölcsstermelő közönség rendelkezésére, aminek az az eredménye, hogy több gyümölcsstermelő e tervek alapján meg is kezdte az építkezést. Nagybánán a gyümölcserőtelkesítő szövetkezet kereskedelmi társasággá alakult és a vasut tözsomszedságában tágas gyümölcstartó házat épít. A földművelésügyi miniszter szakközegét utasította, hogy az építkezésnél szaktanácscsal és tervekkel álljon a gazdák rendelkezésére. Hasonló mozgalom van Máramarosszigeten és Técsőn, ahol a termelők szintén kereskedelmi alapon értékesítő szövetkezetet alakítanak.

— A komló értékesítése és a gazdák. Általánosan ismert dolog, hogy a külföldi komlótermés kialakulása nagy ingadozásokat idézhet elő a hazai komló értékesítése körül is. Ha a magyar gazda külföldi komlótermés várható kialakulásáról tájékozva nincs, nem tudhatja mikor cselekszik helyesen. Ha oly célból, hogy egy bizonyos árt biztosítson magának előre, eladja a komlótermés egy részét, vagy ha az egész termést megtartja és várja a piac megnyitását. Komlótermesztőink ezen sajátos helyzetével foglalkozott az Országos Magyar Gazdasági Egyesület és Krolpp Hugó titkár indítványára felterjesztéssel fordult a földművelésügyi miniszterhez, hogy a komlótermesztő gazdák töjékoztatása érdekében évente július első napjaiban egy intelligens és gyakorlati érzéssel is bíró szakembert küldjön ki Csehország és Németország komlótermesztő vidékeire. Ezen szakember feladatává kellene tenni, hogy a komlótermesztő vidékeket utazási céljának megnevezése nélkül beutazza, hazajövele alkalmával pedig jelentést tegyen arról, hogy a külföldön minő komlótermésre van kilátás és az árak alakulása a mult évihez képest előreláthatólag minő irányzatot fog ölteni. Az O. M. G. E. ezen informatív jellegű jelentéseket a hazai komlótermesztő gócpontokra mihez-tartartás céljából elküldené. Bár hazai komlónk legnagyobb része csak Saazba exportáltatik, szükségesnek tartja az O. M. G. E., hogy az illető szakember Nürnberg vidékén is megforduljon, mert a komlóra Magyarország-Ausztria és Németország között csak 24 koronás behozatali, illetve kiviteli vám van kivette ami oly csekély, hogy a külföldi rossz termés esetén nem akadályozható meg, hogy a komló a másik országból be ne jöhessen.

— A nemzetközi kertészeti kiállítás bejelentési ideje február végével lejár, miért is fölkéri az Országos Magyar Kertészeti Egyesület rendezőbizottsága hazai érdekeltséget, hogy a rendelkezésre álló hely beosztása miatt minél hamarabb tegye a bejelentést. Kiállítási programmal az egyesület titkársága szívesen szolgál.

— Két koronás. Az ércpénz forgalom megkönnyítése céljából már régen szüksége mutatkozott az ezüst forintosok bevonásának. Lassanként most már bevonják az ezüst forintosokat, mert megkezdték az új két koronások verését. Magyarországon is, Ausztriában is 50—50 millió két koronást vernek. Azonkívül új egy koronást vernek 100 millió darabot.

A LAPFELÜGYELŐ BIZOTTSÁG FELÜGYELETE MELLETT
FELELŐS SZERKESZTŐ ÉS KIADÓ:
TOKAJI LÁSZLÓ.
A LAP AZ ERD. GAZD. EGYLET TULAJDONA

— A MAGYAR —
JELZÁLOG HITELBANK
KOLOZSVÁRI KÉPVISELŐSÉGE
— (Jokai-u. 2. sz. I. emelet.) —
FÖLDBIRTOKRA
és a nagyobb városokban fekvő
H A Z A K R A
15 évtől 65 évig terjedő törlesztéssel
LEGOLCSÓBB KÖLCSÖNÖKET nyújt.
A jelzálogai felajánlott erdélyrészi ingatlanok értékére és a megszávozandó kölcsön összegére nézve
AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET
bizalmi férfiai adnak véleményt.
A KÉPVISELŐSÉG elfogad
TAKARÉK-BETÉTEKET
és előnyösen kamatoztat.
Telefonszám 27.
2001

Thierry A. BALZSAMA. Törvényesen védve
gyógyszerész
Csakis az **apáca védőjegyű** az igazi. A lélegzőszervek minden megbetegedése, köhögés, vérköpés, rekedtség, hörghurut, tüdőbaj, gyomorgröcs és más gyomorbetegségek, minden belső gyulladás ellen, továbbá étvágytalanság, rossz emésztés, székrekedés stb. ellen biztosan hat. Külsőleg, szájbetegségek, fogfájás, égett sebek, kiütés, nyílalás és különösen influenza ellen stb. használj 2 kiscsiny vagy 6 duplaüveg, vagy egy nagy családi üveg **öt korona.**
THIERRY A. gyógyszerész egyedül valódi
CENTIFOLIA-KENŐCSE
meglepő, csatlhatatlan és utóérhetetlen gyógyítóhatású még a régi, sőt rákos sebeknél, sérüléseknél, dagaratoknál, gyulladásoknál, kiütéseknél; eltávolít minden idegen anyagot, genyedet, sokszor fölöslegessé teszi a fájdalmas operációt.
2 tégely **3.60 korona.**
Cím: Schutzengel-Apotheke des A. Thierry in Pregrada bei Rohitsch Sauerbrunn.
2390



Kertész
nős, gyermektelen, a kertészet minden ágaiban jártas, jó bizonyítványok és több diszoklevélel kitüntetve, megfelelő
állást keres.
Cím:
Zivny Antal,
Abony, Pestmegye.

Erdélyi első szőlőoltványtelep
Medgyes, Nagykükülömgye.
Elsőrangú beszerzési forrás.
Szállít: A legkiválóbb fásoltványokat, valamint csodaszép amerikai alany-, hazai sima- és gyökeres veszőket, a saját nagykiterjedésű, mintaszerűen kezelt amerikai anyatelep és szőlőgazdaságából. Szőlőművelési utmutatást tartalmazó **árjegyzék**, magyar, német és román nyelvben. kívánatra ingyen küldetik. Szigorú válogatás, lelkiismeretes — kiszolgálás, közismeretes. —
A t. közönség becses megbizását kéri:
Ambrosi Mihály,
szőlőnagybirtokos, az erdélyi sz. gazdasági egyesület szőlészeti bizottság elnöke.

A LEGNAGYOBB ÁLLAMI ÉS ELSŐ DIJAKKAL KITÜNTETVE
Bogyay Gyula tájkertészete
tájkertész és kertépítő
BUDAPEST
Telefon 25—33. Kerttechnikai iroda: Telefon 25—33
2278 **VII., Gizella-ut 15.**
(Lakás: Stefánia-ut 1. szám.)

Magyar Sangerhauseni Gépgyár Részv.-társ. BUDAPEST, V., Csáklya-utca 3.
szeszgyárak és szeszfinomítók
Special-élesztőgyárak
gépgyár: keményítő-syrup- és dextrin-gyárak
teljes gépészeti berendezése.
Átalakít meglevő gyártelepeket és szállít minden egyes gépet és készüléket külön-külön is.
Nemzetközi szeszértékesítő- és erjesztőipar kiállítás Bécs 1904. Nagy állami érem. Legnagyobb kitüntetés.

VEGYEN!  **VEGYEN!**
Konverzionális Jelzalog-Sorsjegyet!
 E sorsjegyek mindenikét kihúzzák a törlesztési húzáson és a nyereség húzásokon az a sorsjegy is tovább játszik, melyre előzőleg egy vagy több nyereség már esett. E sorsjegyek 10 éven át játszanak és kaucióképen is letehetők. Legnagyobb nyeresége:
egy millió korona.

Huzások: minden év február 25-én, április 25-én, június 25-én, augusztus 25-én, október 25-én és december 27-én.

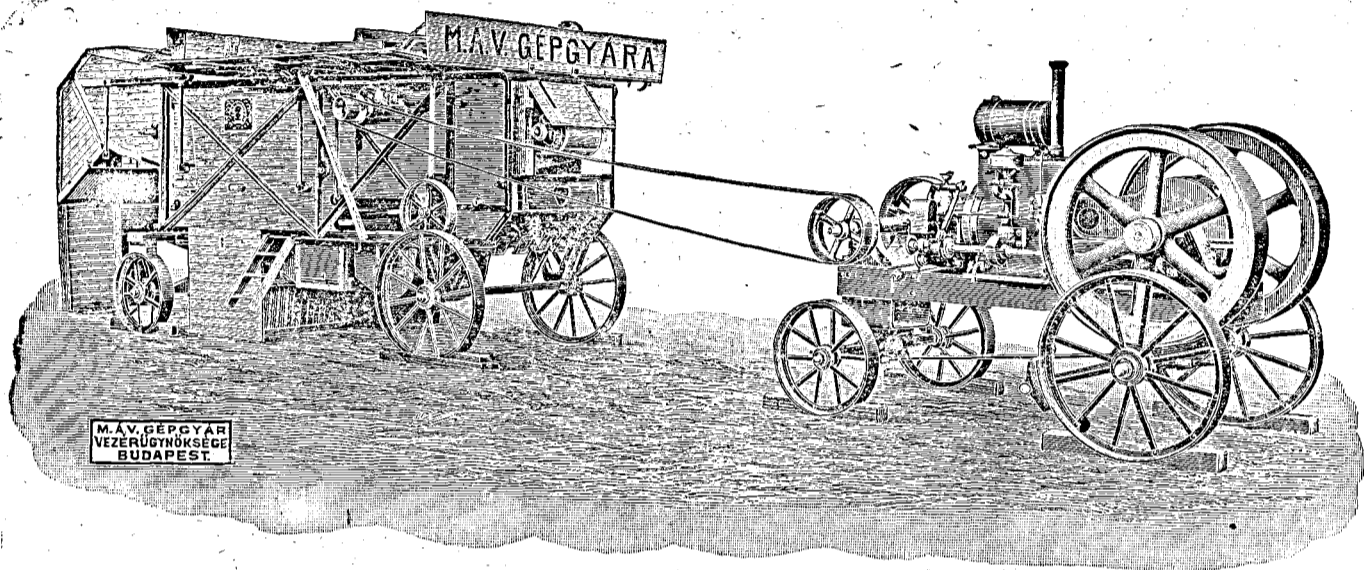
Részletre:
 egy darab 15 havi részletfizetésnél havi 10 korona
 egy darab 17 havi részletfizetésnél havi 9 korona
 egy darab 20 havi részletfizetésnél havi 8 korona
 egy darab 23 havi részletfizetésnél havi 7 korona
 egy darab 28 havi részletfizetésnél havi 6 korona

vagy letétre 20 K foglaló lefizetése után legolcsóbb kamatra.
 A nyereségek azonnal a vevőt illetik.
 2004 Kapható a
Kolozsvári Takarékpénztár és Hitelbank
részvénytársaságnál
 Mátyás király-tér 7 szám alatt.

Legújabb szerkezetű

BENZIN CSÉPLŐ-KÉSZLETEK

tulszárnyalnak minden más gyártmányt.



Nagy munkaképesség!

Gazdaságos üzem.

Kivánatra szívesen küldünk arjegyzéket és költségvetést.

A Magyar Királyi Államvasutak Gépgyárának Vezérügynöksége, BUDAPEST.

2021

ERDÉLYI BANK és TAKARÉKPÉNZTÁR R.-T.

Kolozsvár, Mátyás kir.-tér 32.

M. kir. szabadalm. osztálysorsjegyek főelárusító helye.

A bank elfogad betéteket

takarékpénztári könyvekre, folyószámlákra s azokat felmondás nélkül visszafizeti.

Leszámitól, váltókat, utalványokat,

járadékokat, checkeket, kisorsolt értékeket stb. stb.

Értékpapirokat, idegen pénznemeket

elad és vásárol

Előleget ad értékpapírokra,

folyószámlán és előre meghatározott időre

Díjmentesen bevált szelvényeket

és elvállalja a sorsjegyek revízióját.

Kibocsát utalványokat, checkeket,

hitelleveleket bármely külföldi piacra.

Rendelkezésre tart felek saját zárai alatt

tűz- és betörésmentes pánccsiszékrendeket. (Safe Deposits.)

2017 Üzleti órák:

d. e. fél 9-től fél 1-ig, d. u. 3-tól 5-ig.

2407

Hirdetmény.

A fogarasi m. kir. állami méneparancsnokság Alsószombatfalván 1910 szeptember 1-től 1913 augusztus 31-éig azaz három évi időtartamra a helybeli ménesben levő kintin helyiségeket a markotányossági jog üzhetése céljából kiadja.

A bérbe vevő haszonbért nem fizet, azonkívül különféle kedvezményben részesül.

Feltételek és további tudnivalók a méneparancsnoksági irodában Alsószombatfalván megtudhatók.

A bérbe venni szándékozók egy koronás bélyeggel ellátott ajánlataikat 100 korona bánatpénzzel együtt 1910 július hó 1-éig a méneparancsnokságnál Alsószombatfalván benyújthatják.

Az ajánlathoz az ajánlattevő foglalkozását igazoló hatósági bizonyítvány csatolandó.

Vendéglősök és korcsmárosok előnyben részesíttetnek.

A bérbeadás odaitélését a méneparancsnokság magának föntartja.

Alsószombatfalva, 1910 február hó.

M é n e s p a r a n c s n o k s á g.

A „Nagyszebeni Földhitelintézet“-től

10-50 éves lejáratu

olcsó ingatlan jelzalog-kölcsönöket, szerzek konvertálok más;intézeti terheket, rendbeszedem egyuttal az elhanyagolt telekkönyvi birtok és teherállapotot, kagyors és költséget kímélő eljárással.

A „Nagyszebeni Földhitelintézet“-től adó- és egyéb levonásmentes, óvadékképes, különösen katonai óvadéku alkalmas, a főzsdéken is jegyzett 50 év alatt kisorsolandó

4 1/2 %-ot tisztán jövedelmező zálogleveleket. A szelvények költségmentesen az intézetnél Nagyszebenben és a „Kolozsvári Kereskedelmi Banknál“ ki-fizettetnek. 2018

A legmegbízhatóbban közvetítem: magán- és bérlházak, birtokok és bérletek, erdők, bányák és ezek termékeiuek adás-vételi ügyleteit.

Telefon: 859. sz.

Erdélyi erdő-, faanyag- és bányaügynökség **GOMBOS BENŐ** Kolozsvár, Ferenc József-ut 7. A „Nagyszebeni Földhitelintézet“ kizárólagos ügynöksége

Szivattyuk és Mérlegek

különleges gyár

Garvenswerke,
Wien, II., Handelsquai No. 130.
Mintaraktár: I., Schwarzenbergstrasse 6.

2080

GAZDASÁGOK

2357

nagy és kis **ítatóvályu** szükségleteiket könnyen és olcsón oly módon fedezhetik, ha saját cseleedségükkel készítik, ugyszintén **alagcsöveket, utáterszeket, nemkülönbön vízhatlan, könnyű cement-tetőcserepeket és betonürtőböket is.**

Ezen termékek előállításá oly olcsó, hogy minden gazdaság még a környékének szükségleteit is kielégítheti, ugyszólván kis iparként üzve a gazdaságnak egy jövedelmezési forrásává válik. A gyakorlatban bevált szabadalmazott formák és gépek nem drágák. Minden berendezés olcsón állítható fel és fokozatosan bővíthető 80 sz. árjegyzék ingyen. Levelezés bármely nyelven

Dr. Gaspary & Co. Markranstädt, Leipzig mellett,

Gyökeres szőlőoltvány eladó.

Báró Bernemissza Elemér Hadrévi gazdaságában

Olasz Rizling, Som (Furmint) fehér és piros Chasselás, Burgundi, Pas-satuti, Leányka, Genuai és — Alexándriai Muskotály fajtákból.

Közelebbi értesítéssel szolgál:

Neményi József, jóságfelügyelő,
Hadrév u. p. Gerend,
Torda-Aranyosmegye.

2406

Városhoz közeli

vagy jó vasuti össze-

köttetésű nagyobb

hírtökök

bérbe, vagy meg-

vételre sürgősen

keresek.

Címem a kiadóban

(r. v.) alatt.

TÖRLEY PEZSGŐ



2383

Eladó!

Alant megnevezett ménesgazdaságban szabadkézből eladatik:

1. 200 métermázsza

tavaszbuzza vetőmag hektóliterenként 82.5 kg. minőség-súlyban.

Ára vevő zsákjaiban Kolozskara máv. állomáshoz szállítva métermázsánként 30 korona.

2. Tenyésztési célokra kiválogatott erős csontozatu, egy évet betöltött **hazai szőke kondorszörü, (mangalica) 54 db. koca és 70 db kan.**

Március hó végéig való átvétel mellett kocák ára darabonként 100 korona; kanok ára darabonként 110 korona. Vevő kívánságára a kocák az itteni törzskanokkal felbúgattatnak.

Megrendelések a vételár előzetes beküldése mellett alábbi címre küldendők:

Kolozs-tordai m. kir. állami ménesgazdaság intézősége **Kolozspuszta u. p. Kolozs.**

Eladó!

2408

Legnagyobb választék és legjutányosabb árban kapható.

Divatos **ferfi ingek**, alsó-nadrágok, gallérok, kizelők és finom angol és francia zsebkendők.

Ől len és **chiffon ingek**, bugyigók, szoknyák, háló ingek és kabátok.

Fiú és leányka fehérnemű minden nagyságban és minőségben állandó raktár.

Sárga Kristof

utódai

fehérnemű, vászon és szőnyeg nagy raktára

Kolozsvártt, Deák Ferencz-u. 3.

2005

Telefon-szám 567.

Telefon-szám 567.



Matrác, paplan, pokróc, valamint mindenféle ágyhuzat szak-szerűen készítve, olcsó árban található — Minden fajtájú és nagyságu szalon, ebédő és futószőnyeg, gyapjú és csipke-függönyök.

Amerikai önműködő ablak-roletták egyedüli főraktár.

Eladó

kiváló jó minőségű I. oszt. bor- és csemegefajta

szőlőoltványok.

A diesőszentmártoni szőlőoltványtelep részvénytársaságnál peronospora és csimasz károktól (pajor) mentes kitűnő jó bor- és csemege fajtájú különböző alanyokra oltott szőlőoltványok kaphatók ezrenként 200—260 korona vételárban.

A részvénytársaság kívánatra megrendelőinek díjmentesen küldi meg 1910 évre vonatkozó árjegyzékét, mellékelve szőlőültetési és kezelési útmutatását.

Levélbeli küldemények címzendők:

Diesőszentmártoni Szőlőoltványtelep Részvénytársaság, Diesőszentmárton és Schöppner Sámuel nyug. m. kir. szőlészeti és borászati felügyelő, telepigazgatónak, Diesőszentmártonba.

Eladó

Dr. gróf Teleki Domokos ur Óméltósága Gernyeszegi uradalmában

9 drb. elsőrendű

erős csontozatu és kiváló jó fejlődésű.

2 évet töltött, magyar-erdélyifajta

tenyész-bika.

Érdeklődőknek felvilágosítást nyújt,

Gernyeszeg, (posta és vasut)

2401

Pálffy Dezső, intéző.

MATUTSEK JÓZSEF

KOLOZSVÁRT, Szentgyörgy-utca 3.

Ajánlja általánosan elismert saját műhelyében készült
FÉRFI és NŐI CIPŐ RAKTÁRÁT.



2019

Vidéki megrendelések mérték után de legbiztosabban egy nasznait, a lábra találó cipő beküldésével a legjobb anyagból és divat szerint lehetőleg gyorsan teljesíttetnek.

CLAYTON & SHUTTLEWORTH
Budapest, Váci-körút 63.
Által a legjutányosabb árak mellett ajánlatnak:
Locomobil és gőzcséplőgépek,
szalmakazalozók, járgány-cséplőgépek, lóhere-cséplők, tisztító-rosták, konkolyozók, kaszáló- és aratógépek, szénagyűjtők, boronák, sorvetőgépek, Planet Jr. kapálók, szecskavágók, répvágók, kukoriczamorzsolók, darálók, őrlőmalmok, egytemes acél-ekék, 2- és 3-vasú ekék és minden egyéb gazdasági gépek.

Mindennemű
ZSÁK és PONYVA
a legjobb minőségben és legjutányosabban a **Fischer-féle**

zsák és ponyvagyárban Budapest, Nádor-utca 31-33 sz. szerethetők be. A Fischer-féle szab. impregnált szavatolt tiszta lenből készült vízhatlan ponyvák nagy strapa mellett is eltartanak 10-12 évig. A 25 év óta fennálló Fischer-féle zsák- és ponyvagyár az ország legjelentősebb uradalmainak és vízszenteladójának szállítója.
Pontos, szolid kiszolgálás.
Ponyvakölcsönző intézet.
Árjegyzék, minták ingyen és bérmentve küldetnek
2260

A Hunyadmegyei

Első Gőzeke-Vállalat

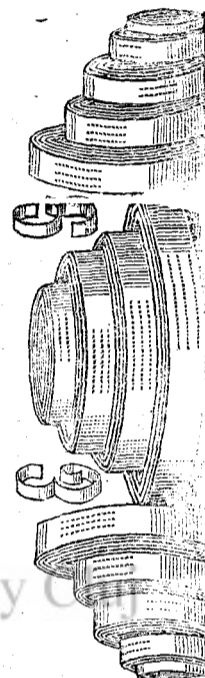
elvállal két mozdonyu Fowler-féle gőzeke garniturájával Erdélyben tavaszi és őszi bérszántást, ugyszintén rigolozást.

Szerződés kötés esetén szántató kivánságára jó minőségű kőszénről vállalkozó gondoskodik.

Bővebb felvilágosítással szolgál:

Barcsay Andor dr. országgyűlési képviselő,

Budapest, IV. Molnár-utca 11. 2016

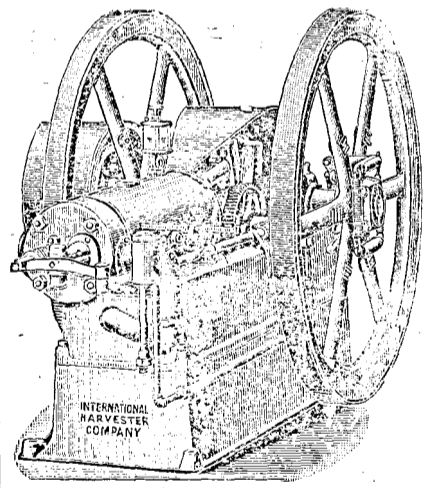


Gmeiner E. gépszijgyár Brassó.

Ajánl saját gyártmányu:
Elsőrendű szimpla és dupla színű rgépszijat 600 mm. szélességig.
Többféle vraró és kötőszijat legjobbminőségben.
Elsőrendű gépszijbőröket javításokhoz minden vastagságban.
Azonkívül szállit legjobb minőségű gép- és hengerolajokat, gőzgépek és motorok kenésére

Ajánlatok és minták megkeresésre.

2275



I. H. C. Benzinmotorok

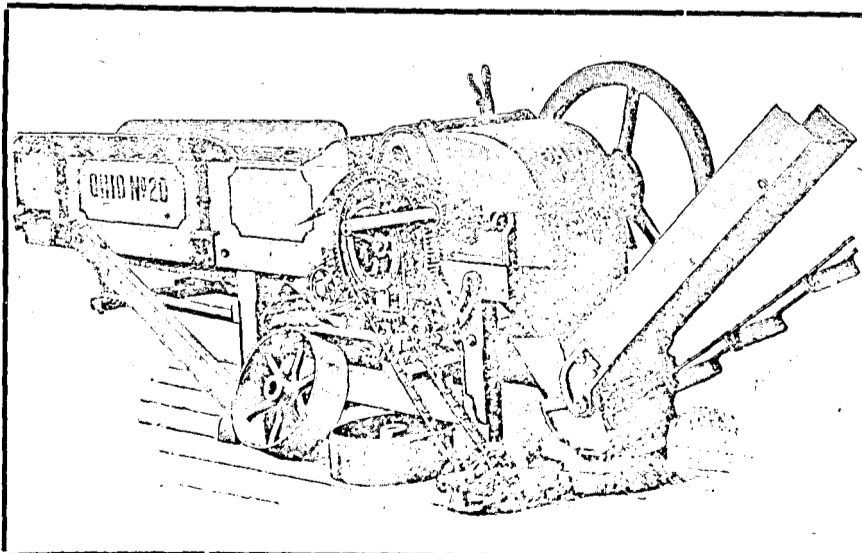
1—25 tényleges lóerővel stabil felállításra és lokomobil alakban mint **takarmánykészítő, vizszivattyuzó és cséplőmotorok** rohamosan terjednek, mert **üzemük a legegyszerűbb, legbiztosabb és legolcsóbb.**

Modern takarmánykamra berendezéseket a legjutányosabb árban szállitunk és azok tervezését műszaki közlegeinkel díjmentesen végezzük.

„Ohio“

eredeti amerikai tengeriszár-tépőgépunk csak 4 tépőkéssel dolgozik és mégis jobb munkát végez, mint a 600 késes versenygép. Minden „Ohio“ gépunkhoz 4 darab sima élű kést adunk, azok beszerelésével szalmát szecskázni és zöldtakarmányt aprítani lehet.

Erdély nagy gazdaságai és a segélyezett községek egyaránt „Ohio“ gépunket használják. 2098



Mc GORMICK

BUDAPEST, V., Alkotmány-utca 12. szám.

Harvesting Machine Company Chicago U. S. A.
Magyarországi igazgatóság és főraktár: