

ERDÉLYI GAZDA

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én másfél iven és az egyleti tagoknak ingyen küldetik meg.

Ném tagok egész évre 2 frttal fizethetnek elő, féléves előfizetés el nem fogadtatik.

HIVATALOS

KÖZLÖNYE.

Pénz- és értékküldemények az Erdélyi Gazda

kiadó-hivatalához czimzendők.

A hirdetési díjszabályzatról a kiadó hivatal ad felvilágosítást.

Szerkesztő bizottság: elnök Szabó József; Dr. Berde Áron, Báró Jósika Sámuel, Szabó Sámuel, Vörös Sándor felelős szerkesztő: Gamauf Vilmos.

ELŐFIZETÉSI FELHIVÁS

az „ERDÉLYI GAZDA“ és önálló melléklete a „MÉHÉSZETI KÖZLÖNY“

1889-ik évi folyamára.

A lefolyt évfolyam fényes bizonyosságot szolgáltatván az „Erdélyi Gazda“ és „Méhészeti Közlöny“ egyesülésének czélszerűségéről és kedveltségéről: egyletünk igazgató választmánya ezen egyesülést — bár tetemes áldozatok árán — továbbra is fenntartani óhajtja, a XXI-ik évfolyamra szóló előfizetési felhívást ezennel kibocsátja s az érdeklődő t. közönségnek szives figyelmébe s pártolásába ajánlja.

Az erdélyrészi méhész-egylet t. tagjai úgy az *Erdélyi Gazdát*, mint a *Méhészeti Közlönyt* tagsági díjuk fejében díjtalanul kapják.

Az „Erdélyi Gazda“ és „Méhészeti Közlöny“ az 1889-ik XXI-ik évfolyamban havodként kétszer: minden hó 1-én és 15-én fog megjelenni a főlap egy, a melléklet $\frac{1}{2}$ ivnyi terjedelemmel; előfizetési ár egész évre két forint, féléves vagy negyedéves előfizetéseket nem fogadunk el.

Hogy azonban e lapoknak terjedése és éppen azon körökbe való eljutása, melyek vagyoniilag korlátoltabb helyzetben vannak, még inkább biztosítva legyen, az igazgató választmány azon kedvezményt nyújtja, hogy községek, községi előljárók, körjegyzők, lelkészek, iskolák és tanítók, valamint az erdélyrészi gazdasági egyletek tagjai az „Erdélyi Gazda“ és „Méhészeti Közlöny“ egész évi folyamát

egy forint 50 krajczárért

rendelhetik meg, ha ezen összeget legkésőbb 1889 január hó 31-ig Kolozsvárra, az „Erdélyi Gazda“ kiadóhivatalának czimezve és bérmentve — legezlszerűbben postautalvánnyal — beküldik. A pontos megrendelést annyival inkább kérjük, mert felesleges példányokat nem nyomathatunk és így a későn jelentkezők csonka évfolyamot nyerne

Külön a főlapra, vagy külön a mellékletre előfizetni nem lehet.

Gyűjtőknek minden tiz egyszerre beküldött (akár 2, akár 1 frt 50 kros) előfizetés után egy-egy tiszteletpéldánnyal szolgálunk.

Olcso hirdetési rovatunkat — mely a kiadóhivatalban megtekinthető — ajánljuk az eladók és vevők szives figyelmébe: egyleti tagok 25% díjkedvezményben részesülnek.

Minden hirdetésre felvilágosítást ad a kiadóhivatal, mely levélbeli tudakozódásokra is pontosan válaszol, ha a szükséges postabélyeg beküldetik és a hirdetés száma közöltetik. —

Kolozsvárt, 1888 december 11-én.

Az erdélyi gazdasági egylet igazgató választmánya.

Tartalom: Előzetési felhívás 1889-re. — Az erdélyrészi répa-cukorgyár ügyében. — A regálé javaslatok. — Tapasztalatok a gyümölcsbor készítéséről. Erschinger János. — A rétek öntözéséről és trágyázásáról. Rottler József — Jégeltartás verem nélkül — Tyukjaink téli tojása — A ló és annak tenyésztése. (Könyvismertetés) Dr. Szentkirályi Ákos. — Egyleti mozgalmak: Vál. ülés decz. 11-én — Piaczi árak. — Hirdetés. —

Az erdélyrészi répa-cukorgyár ügyében.

Több oldalról kifogásoltatván, hogy miért épen az erdélyi gazdasági egyesület az, mely a tervbe vett erdélyrészi répa-cukorgyár ügyében nem nyilatkozik? Kötelességünknek tartjuk kijelenteni, hogy november 12-iki ülésünknek 193 jkvi határozata értelmében az elnökség a tájékoztató adatok beszerzésével bízott meg, mely tájékoztató adatok kérdéshöz szakszerűen hozzászólani véleményünk szerint alig lehet. Miután ezen adatok közül épen a legfontosabbak, azaz a hazaiak még eddig be nem érkeztek, az egyesület nyilatkozatának is halasztást kellett szenvednie. Alapos reményünk van azonban, hogy még e hó folytán a szükséges anyag összegyűjthető lesz, a mit nyomban az érdekelt birtokos uraknak nyilvános értekezletre való összehívása fog követni.

Kolozsvárt, 1888 decemberhó 11-én.

Az erdélyi gazdasági egyesület
igazgató választmánya.

A regáléjavaslatokat

a képviselőház hosszasan tárgyalta s eleintén majd minden egyes paragraphus egy napot vett igénybe, sőt többet is! Meg kell vallanunk, hogy rég volt az alsó háznak oly beható szakszertű vitája, melyben minden pártnak legjobbjai vettek részt. Kivált a két ellenzék fejtett ki nagy tevékenységet, a nélkül, hogy azt az általuk — és tán a regálétulajdonosok nagy része által is — óhajtott siker követte volna: a kormánypárt erős tömegben nagy többséggel szavazta le a számos ellenindítványt. Ezuttal nem bocsátkozunk az eredmény méltatásába, mert hátra van még a felsőház tárgyalása, hol — ha jól vagyunk értesülve — bizonyos kérdések újból fel fognak vettetni; hogy minő eredménnyel? azt ugyan nem lehet tudni, de lényeges változás már alig várható. Az ügynek végleges befejezése után rövid áttekintést fogjuk adni a kártalanítási törvénynek, mely az érdekelteket a legközelebbi teendőkről tájékoztatni fogja. —

Tapasztalatok a gyümölcsbor készítéséről.

A gyümölcsmust vagy gyümölcsbor készítés a legjovendelmezőbb gazdasági ágak egyike. Igaz, hazánkban még kevesen győződtek meg róla s inkább kísérletezési, mint kereskedelmi czélból gyakorolják. Hanem most, midőn a gyümölcstenyésztés mindinkább fejlődik, hiszem, hogy ezen gazdasági ág felé is ki fog terjedni a közfigyelem, különösen akkor, midőn sajnálattal tapasztaljuk, hogy a szőlőterületek mindinkább kevesbülnek, a szőlőbor termés a phylloxera pusztítása által tetemesen redukálódik, úgy, hogy kénytele-

nek leszünk más ország példáját követni és a gyümölcstenyésztés nagyobb felkarolása után a gyümölcsbor készítését meghonosítani.

A mi a gyümölcsbor készítéshez szükséges, magvas gyümölcsök kvalifikációját illeti, a jó és tartós bornemű anyag nyeréséhez szükséges, hogy a gyümölcsnedv bizonyos mennyiségű cukor és savat tartalmazzon; tisztán édes alma és tisztán édes körte rossz és ízetlen, nehezen tisztuló mustot, ellenben édes alma felében vadalmával keverve, ugyszinte édes körte farkas vagy vadkörtevel keverve, igen jó és kellemes gyümölcsbort adnak. Ennélfogva minden savanykás alma és fanyar édes körte jól használható a gyümölcsbor készítéshez.

Tekintetbe veendő, hogy a borkészítésre szánt gyümölcsöknek nem kell a teljes érettségi fokot elérniök; sokszor nem is szabad, ha nem akarjuk azt, hogy a bor nyáktartó és nyulós legyen, mert zuzás és sajtolásnál a gyümölcs húsérése és cukorképzése a levegő hozzájárulása által beáll vagy jelentékenyen előmozdítatik.

A késői kemény téli gyümölcsök érését és cukorképzését előmozdithatjuk úgy, ha az őrölt gyümölcsöt sajtolás előtt — a szabadbani hőmérséklet szerint — 30--40 óráig állni hagyjuk, holott ezen eljárással érett gyümölcsessel szemben nyálkás erjedést és a mustnak tetemes roszabbítását idéznök elő.

Egyes vidéken szokásban van a gyümölcsöt őrlés előtt rakásra gyűjteni és úgy megérlelni, azután őrlni és azonnal sajtolni.

A mi a gyümölcsbor készítéséhez előnyösen használható gyümölcsfajokat illeti, minden alma helyesen vegyítve savanykás gyümölcsessel, valamint édes alma és a legtöbb nyári alma, melyek rendesen gyümölcsbor készítéshez nem használhatók, értékesíthetők a gyümölcsbor készítésénél. Ilyenek: a nemesebb renetek, pl. az arany renetek; továbbá a pepinek, a Claudius masánszkija stb. Azonban a nemes asztali körték nem alkalmasak a gyümölcsborhoz, melyek csak erő nélküli italt adnának, ezért a körtékből csak azon fajok alkalmasak, melyek fanyar vagy édes ízűek.

A gyümölcs őrlésére a szőlőmalmokhoz hasonló gyümölcsmalmok vannak alkalmazásban. Ezeknél a gyümölcs a fölül alkalmazott tölcserbe öntetik, honnét egymásba illő vasfogak közé kerül, melyek a gyümölcsöt szétdarabolva, az alant levő két henger közé juttatják, innét a gyümölcs tökéletesen szétzúzva esik az alá helyezett edénybe.

Három hectoliter gyümölcsborhoz 10—12 mázsa gyümölcs számítható, mások csak 7—8 mázsát számítanak és ehhez megfelelő mennyiségű vizet öntenek, mely némely gyümölcsfajnál ugyan megjárja.

Minden gyümölcsöt őrlés előtt ki kell válogatni, a rothadt részeketől és levelektől megtisztítani és megmosni.

A gyümölcsnek őrlés után minden nedvét kisajtolják, mely czélra különféle sajtókat használnak. Egyike a legjobb sajtóknak a könyök sajtó, azonban e czélra mindennemű borsajtó is sikeresen alkalmazható. A sajtolást a legnagyobb

tisztasággal kell eszközölni és a lefolyó mustot azonnal, előbb jól tisztított, kikénezzett, ezután pedig kiforráztott hordókba tenni. Itt a bor zajos erjedésnek indul, mely 8—10 °R hőmérséklet mellett leggyorsabban és legerősebben megy véghez. A hordó szájára cserép-kotyogót alkalmaznak, minél fogva a gyümölcsmust erjedése zárt erjedést végez.

A mi a gyümölcsbor pinczei kezelését illeti, nem igen különbözik a szőlőbor kezelésétől, csak annyiban, hogy a gyümölcsmust kezelés még kevesebb gondozást igényel. A lefejtés mindjárt a zajos erjedés után történhetik, mi erősebb mustféléknél rendszeren csak február és márcziusban eszközöltetik. Vizzel kevert könnyű mustfélékét legjobb le nem fejteni, mert ezek a levegővel való érintkezésnél sokat veszítenek, rendszeren megzavarodnak és sokáig nem tisztulnak ki újra.

Gyakran megesik, hogy a legnagyobb gonddal készített bornál is előfordulnak körülmények, a midőn a bor nem bír oly tulajdonságokkal, a minőkkel birnia kellene, ennek folytán a bor javítása válik szükségessé. Azonban, hogy ez eszközölhető legyen, kívánatos, hogy mindazon alkatrészek ismereteseek legyenek, melyekkel egy jó mustnak birnia kell.

A must vagy borbán a cukor és borszesz-tartalom veendő alapmértékül, úgy, hogy azokban 4—6% borszesz, 8—12% cukor, azonkívül 5—7 ezredrész sav foglaltassék. Gyakorlatra elég annyit tudni, hogy mennyi cukor és sav foglaltatik a mustban, mert ettől függ a bor jósága.

A cukortartalmát legegyszerűbben must-mérővel határozzuk meg, melynél a következő körülményeket kell tekintetbe venni: 1) a frissen sajtolt must szűrve legyen; 2) annak a legcsekélyebb mérvben sem szabad erjednie; 3) a must 14 °R. hőmérsékletű legyen.

A szűrt mustot legjobb egy magas, keskeny üvegbe önteni és ebbe bocsátjuk a klosterneuburgi must-mérőt, a mely mindjárt meg fogja mutatni, hogy 100 súlyrész must, hány súlyrész cukrot tartalmaz s miután 2 rész cukor körülbelül 1 rész borszeszt ad, mindjárt ez alkalommal meghatározhatjuk azt is, mennyi borszeszt fog a leendő bor tartalmazni, mi annak tartóssága tekintetéből rendkívül fontos.

A sav meghatározására szolgál a Mollenkopf-féle savmérő, melynek kezelését az utasítás szabja meg. Az eljárás végeztével megnézzük a számat, a meddig a folyadék az üvegben emelkedett és ez mutatja a must savtartalmát 1000-ed részben.

Midőn így a must cukor- és savtartalmáról meggyőződünk, hozzá láthatunk annak javításához, de ez csak bizonyos körülmények között fogatosítható, nevezetesen akkor, ha oly gyümölcsöt használtunk fel a mustkészítéshez, mely szél által veretett le a fáról.

A gyümölcsbor csaknem ugyanazon összetétellel bír, mint a szőlőbor és ezért a szőlőbornál előforduló borjavító eljárásokat legtöbb esetben a gyümölcsbor javításnál is lehet alkalmazni. Ilyen: a cukorpótlás, ez egyike a legrégibb javító szereknek, azonban, hogy a must mellék-

izt ne kapjon, csak tiszta sárga, vagy süveg-cukrot szabad e célra használni és pedig minél erősebbre akarjuk tenni a bort, annál nagyobb mértékben.

Ha pl. 1000 liter must 12 kg. (12 ezredrész) savat és 10% cukrot tartalmaz és a savat felére akarjuk szállítani, úgy 1000 liter vizet kell hozzá önteni; de miután rendszeren a seprűben egy rész almasav elvész, ezért 3 kgr. borsavat kell hozzá adni. Hogy most a ritkított bor mint előbb 10% cukrot tartalmazzon (a mi 5% borszesz tartalomnak felel meg) a 2000 liter mustba 100 kgr. cukor adandó, a midőn 5% alkohol és 6% savat tartalmazó mustot nyerünk.

Igen gyakran adnak a borhoz, hogy erősebb és tartósabb legyen — alkoholt. Eleintén az alkohol izet kiérezni, de idővel összevegyül a borral és nem lehet benne felismerni.

Rendszeren az alkohol helyett csak közönséges borszeszt használnak, de e célra ezt előbb faszénporon kell átszűrni. Legjobban talál azonban e célra a cognac, mert ez egyuttal a mustnak kellemes illatot ad.

A gyümölcsborból, különösen pedig az almaborból kitűnő pezsgőbor készíthető. E célra 40 liter almaborhoz 2 liter cukorvizet, $\frac{1}{2}$ liter finomított borszeszt és 60 gramm borkőport kell venni s miután ezeket jól összekevertük és 24 óráig pihenni hagytuk, a bor palaczkokba fejthető és minden palaczkba 6 gramm kettős szénsavas natront (soda bicarbona) teszünk. A palaczkokat — mint a pezsgős palaczkokat — jól be kell dugaszolni és drótozni.

A pezsgőbor készítésének egy másik módja abban áll, hogy 40 liter musthoz $2\frac{1}{2}$ kg. cukrot, 125 gramm fehér borkövet, $\frac{1}{2}$ liter finomított borszeszt, $\frac{1}{3}$ liter borseprűt és 30 gramm eczetaethert egy hordóban összekeverünk és az erjedés befejezése előtt palaczkokba fejtjük, melyek mindegyikébe egy-egy cukordarabkát dobunk. Mielőtt azonban a bor a palaczkokba fejtetnék, a hordóban levő keveréket vizahólyaggal, tojásfehérnyével vagy lészedett tejjel tisztítani kell. Ezután palaczkokba fejtve, mint előbbinél, jól dugaszolva, hűvös helyre tétetik.

Nem ritkán előfordul, hogy a mustban a valódi arány a sav és cukor között nem állittatik elő, vagy hogy ez helytelen bánásmód által megzavartatik, a midőn betegségek lépnek fel. Paszteur kísérletei után ezek gombák által jönnek létre, melyeknek csirái a borba kerülnek és itt alkalmas körülmények között gyorsan fejlődnek.

Ezeknek elhárítására legjobb a musthoz csekély mértékben salicylsavat adni, mely azon képességgel bír, hogy ezen gombák fellépését megakadályozza. A salicylsav tiszta borszeszben feloldandó, melyből 1 liter mustra 0.02—0.1 gramm salicylsavat számítunk.

Leggyakrabban előforduló betegségek: a nyulósodás, a midőn a bor nyálkás és nyulós lesz. Ez legtöbb esetben akkor lép fel, ha a must kevés csersavat tartalmaz; vagy ha sok vizet, de sem cukrot, sem borszeszt hozzá nem használtunk. Hogy e nyulósodásnak mindjárt a gyümölcsbor készítésénél eleje vételessék, minden 100 liter musthoz 6.5

gramm tiszta cersavat kell adni Igen jó, ha alkalom kínálkozik, a musthoz gyöngén kiszajtott szőlő törkölyt is adni

Egy legujabb szer, mely a nyálkot a borból eltávolítja, a bornak „spanyol földdel“ való tisztítása. A spanyol föld használata minden fiatal bornál igen sikeres, sőt vastag nyálas boroknál is, hol a nyálk a cukortól származik. Használata igen egyszerű. E célra 200—300 gramm (erősen nyulós bornál több) földet összetörünk, vízzel megnedvesítjük és egy edénybe téve, föléje bort öntünk, mely így 12 órán át állva marad, hogy jól megpuhuljon. Ezt a tömeget borral felhígítva, seprővel jól össze kell kavarni, mely eljárás után belőle több adagot a borba töltünk. Megjegyzendő, hogy mielőtt ezen eljárást foganatosítjuk, a bort a seprőről le kell fejtetni. A bornak 24 órával a spanyol földdel való felkavarása után összes nyulós részei a fenékre tüllepednek, a bor tiszta lesz és néhány nap múlva lefejtethető.

A bor eczetesedését a Mycoderma aceti nevű gomba idézi elő, a midőn az alkohol átváltozik eczetsavvá. Ezen betegségnek a bor gyakran ki van téve és gyenge szesztartalom, magasabb hőmérséklet vagy a levegő hozzájárulása folytán keletkezik. E betegségnek elejét vehetjük, ha cukorpótlás által a bor alkohol és szénsav tartalmát fokozzuk. Ez a legjobb eljárás a savanyosodás ellen, mit úgy érhetünk el, ha ősszel az ily bort erjedetlen borral vegyítjük és azzal új erjedést idézünk elő. Ezen eljárás először egy kisebb mennyiséggel kísérleendő meg, nehogy az újbor a savanyu borral tönkre menjen. Legjobb azonban az ilyen bort egészen eczetté változtatni és úgy értékesíteni.

A virágosodást a Sacharomices Mycoderma nevű penészgomba alkoholban szegény boroknál idézi elő. Ezt eltávolíthatjuk, ha a hordót szájáig borral megtöltjük és a virágot lefujjuk róla mindaddig, míg a boron egyetlen virágot sem látunk. —

Ezek a főbetegségek, melyek a gyümölcsborban előfordulnak s miután ezek a szőlőbornál is előfordulnak, bővebb fejtegetésüket fölöslegesnek tartom.

Új-Pest.

Erschinger János.

A rétek öntözéséről és trágyázásáról.*)

Elkövetkezvén a harmadik vasárnap, délután senki sem gondolt az eddig kedvelt korcsmai szórakozásra, hanem isteni tisztelet után valóságos népvándorlás volt — élén a lelkész és Vigyázó kántortanító — a hegyháti düllőre, hol az ispán így oktatta az egybegyűlt népet:

Oly kaszálókat, melyek folyók vagy patakok közvetlen közelében vannak, egyszerű bevezető árkokkal elárasztjuk és egy bizonyos ideig a vizet rajtuk hagyjuk. Hogy ezen árasztást eszközölhessük, rétünk ellenkező végén töltést huzunk, mely a vizet felfogja. A rétnak kellő átnedvesedése után a vizet a töltésbe épített egyszerű zsilipen leeresztjük.

Mutatvány Rottler József e című munkájából: „A kaszálók és legelők ápolása,“ mely az erdélyi gazdasági egyesület könyvkiadói vállalatában jelent meg. — Szerk.

Ezen elárasztási mód, ha sok vízzel rendelkezünk, kevés esés mellett is, olcsón eszközölhető.

Ha azonban nagyobb távolságról kell a vizet kaszálóinkra vezetni és nem nagy a víztömeg, melylyel rendelkezünk, de mégis annyi, hogy részletes elárasztást eszközölhetünk, akkor felosztjuk kaszálónkat táblákra és a fentebbi módon vezetvén a vizet először az első táblára, ennek öntözése után a másodikra s így tovább a legalsó tábláig. Ezen elárasztási mód már pontosabb beosztást és valamivel több költséget kíván, mint az első, mert itt már minden egyes táblát kis töltéssel és vízvezető árkokkal kell ellátni. Efféle öntözési rendszer az, mely itt előttünk van.

Ezek után felemlitem — folytatá az ispán — azon öntözési módot, midőn csak kevés vízzel rendelkezünk, mely az elárasztáshoz nem elég. Ez esetben az ugynevezett csergedeztetési öntöző rendszert alkalmazzuk, mely abból áll, hogy — kellő esést feltételezve — a vizet egy fővezető árkokkal kaszálónk legmagasabb részén vezetjük végig. Ebből aztán jobbra-balra apró árkocskákkal szétosztjuk a vizet egész kaszálónkon csergedezve; a viz. azután a kaszáló legmélyebb részén ismét egybegyűl és onnan erre szolgáló elvezető árkon szokott medrébe elfolyik.

Persze, hogy rétöntözést is csak úgy képzelhetünk lehetőnek, ha megvan a kellő esés, merre öntözés után a fölösleges vizet elvezethetjük. Mély lapályokon, valamint alföldünk nagy síkjain is ritkán vagy csak nagy költséggel létesíthető ez. Ellenben hazánk hullámos vidékein, hol egyuttal vízgyűjtő patakok is találhatóak, már könnyebb a kivitel. Az erdélyi részekben pedig alig van vidék, hol a lecsapolásnak és rétöntözésnek valamelyik neme alkalmazható nem volna. És ha körültekintünk hazánk e részén, azt látjuk, hogy csak kevesen használják fel a természet nyújtotta jó alkalmat, hanem bízzák kaszálóikat az ur istenre és az időjárásra. Ha sok eső van, elposványosodik kaszálójuk, ha szárazság van, gyér a fű állománya; jóllehet nem messze szalad el a rohanó patak kaszálójuk mellett. Tudjuk pedig, hogy öntözés által nemcsak megnedvesítjük kaszálóink talaját, mely nélkül fűtermés nem is képzelhető, hanem, mert a vízben mindig több-kevesebb oly anyag van, mely kaszálóink trágyázására, a fűnek pedig tápanyagul szolgál: az öntözés által felmentettük az alul, hogy kaszálóinkra istálló trágyát legyünk kénytelenek hordani

Az időszakra nézve, hogy mikor öntözzük réteinket, sokat határoz az időjárás; de elvül szolgálhat, hogy valahányszor a fű állása megengedi, azaz tavasszal és ősszel és minden kaszálás után az öntözést el ne mnlasszuk, különösen, ha a víz zavaros, mert ekkor hoz legtöbb tápláló iszapot.

Elárasztott kaszálókban egerek, cserebogár, pajorja és egyéb káros rovarok elpusztulnak, vagy onnan eltávoznak.

Kincses József gazdának az imént szomszédjához intézett ama észrevételére, hogy mindehöz pénz és költség kell; azután, hogy ehhez nem is ért a paraszt ember: csak azt felelhetem, hogy igaz bizony a régi közmondás, hogy a

halált sem adják ingyen; — de hogy ezen költséget, mely pár év alatt a jobb termésben bőven megtérül, bármely község vagy egyes gazda meg nem bírja: azt tagadom, csak akarni kell. A mi pedig a hozzá nem értést illeti, itt ismét csak a kulturmérnöki intézményre utalok, honnan a rendszeres terv ingyen készül és ha a kaszáló tulajdonosok őszi és tavaszi heverő napjaikat ezen munkára fordítják s maguk készítik az árkokat közös akarattal, bizony kis költségből kerül ki az egész.

De többet mondom, ha gazdatársaink legnagyobb része ahoz rest nem volna, hogy a kaszálójuk közt esergedező patakokat, mint valóságos Isten áldását csak annyira is megbecsülnék, hogy azokból a vizet legegyszerűbb módon kis árkoeskákkal időről-időre kaszálóikra kivezetnék, így is sokat nyerhetnének azzal.

Ez az kedves gazdatársaim, mit a kaszálók vizmentesítése és öntözése körül tulajdon tapasztalataim alapján jónak, kivihetőnek és elérhetőnek vélek: vegyék hasznát a hogy tudják.

Megígertem, hogy a kaszálók trágyázásáról is el fogok mondani egyet-mást.

A víznek alkalmazása szolgáltatja a kaszálók állandó megtermékenyítésére a legolcsóbb trágya-anyagot; de hol ezzel nem rendelkezünk, egyéb trágya anyagokról kell gondoskodnunk, mert a kaszálót sem lehet ám megcsalni. Honnan folyton elveszünk és soha semmit vissza nem pótolunk, ott előbb-utóbb elfogy az elvenni való. Igaz ugyan, hogy a fűfélék nem vesznek a talajból annyi tápanyagot igénybe, mint a gabonafélék, de semmiből azok se tudnak bő termést adni; azért a gazdának feladata kaszálóinak trágyázásáról is gondoskodni.

Honnan vegyük a trágyát, mikor a szántóföldekre sem kerül belőle elegendő, fogják mondani?

Erre pedig ezeket válaszolom: ki kaszálóját jól ápolja, annak sok és jó szénája terem, kinek sok szénája van, sok marhát tarthat, ki sok marhát tart, annak sok trágyája is lesz, melyből jut a szántóföldre is, a kaszálóra is.

De nem is kell, hogy a gazda a kaszálók részére az istálló-trágyát nagyobb mértékben használja, ha a trágya-anyagok gyűjtésében a megszokott nem bánomságot kissé mérsékli és gondosabb lesz. Ugyan mondják meg barátim, hányan vannak köztünk, kik az istálló-trágya levét felfogják és vízzel hígítva télen és kora tavasszal kaszálóikra hordanak? Én részemről Fehér István gazdán kívül községünkben senkit sem ismerek, ki ezt cselekedné; — hanem végig menve a község utcáin; megbotránkozva és szívfájdalommal látom, hogy miként csérgedezik a kapuk alól a trágyalé az út árkába; pedig higyjék meg barátaim, hogy a trágyalé egyike a leghathatósabb fűnövesztő anyagoknak; gyűjtésére egy rossz hordó a földbe ásva megteszi a szolgálatot, a mint azt Fehér István uram udvarán láthatták.

Igaz, hogy ez még mind nem elég, hogy kaszálóinkat termékenyebbé tegyük, mert a trágyalé kaszálóinknak csak

egy részére fog elég lenni; vannak azonban még más, eddig teljesen elhanyagolt források, honnan kaszálóinkra trágya-anyagokat gyűjthetünk; itt van például a padlások és csűrök söpredéke, a kertekben és udvarokban irtott gyomok, melyeket rendszeresen a kerítésen át szokták elhányni: konyha-mosadék, tojásbéj, bőrdarabok, marha- és sertésszőr, szaru, csont, mész hulladék, hamu, korom, fűrészpor és forgács hulladék, vér, toll, árnyékszék tartalma, utcai sár: mindannyi értékes trágya-anyagok, melyek még mindig nem részesülnek a gazdák részéről kellő figyelemben. Ha ezeket apránként, de egész esztendőn át szorgalmasan gyűjtjük, s valahányszor szekéren kaszálóinkra megyünk, ez anyagokat a rét szélén egy halomba lerakjuk s ehhez a már fent is említett, az út árkaiból gyűjtött iszapot tesszük, ott többször — különösen eső után — átforgatjuk és télen vékony rétegben a kaszálón kiterítjük, tavasszal fogas boronával a talajba juttatjuk: higyjék meg, hogy képesek leszünk kaszálóinkat jó karban tartani és javítani, a nélkül, hogy istálló-trágyánkat nagyobb mértékben kellene fogyasztani; különösen ha arra is fordítjuk figyelmünket, hogy rendszeresen készített trágyatelepünk fenekére időről időre egy lábnyi jóféle földet teszünk és azt az istálló-trágya kihordása után onnan felszedjük és a rétre visszük, hogy ott a már fent említett keverék-trágyával együtt kezeljük és a már mondott módon kiterítsük, az istálló-trágya telepünk fenekére pedig új földréteget hordunk. Ezzel azt is elértük, hogy a telepen levő trágyából kiszivárgó hig rész nem vész el haszonvéltlenül. —

Jégeltartás verem nélkül.

Ha nincsen tulajdoui képeni jégvermünk, legjobb a jeget kupokba rakni, melyeknek készítése kevésbe kerül s melyekben a jég a következő télig is eláll. E célra kissé emelkedett, lehetőleg árnyékos helyet választunk, melyről az esővíz jól lefolyik s mely a majortól nem fekszik távol. Ezt a helyet egy oly körületben, melynek átmérője körülbelül 4 cm. vastag, keményfa-rözsze réteggel takarjuk be; ez képezi a rostélyt, melyen át az olvadó jégből származott víz is lefolyhat. A kup alakításába lehetőleg tiszta hótalan jeget használunk, melyet koczákba vágatva, rétegenként úgy helyezünk el, hogy az kívülről mintegy $2\frac{1}{2}$ m. magas kerek falat képezzen; innét azután körülbelül $2\frac{1}{2}$ m. magasságig a kup fedelalakulag összehúzódik s felül körülbelül 1.25 m² területű lecsapott sikot képez. A kup felrakása közben 2—3 munkás az említett körfalon belül levő jeget fakalapácsokkal lehetőleg apróra zuzza, hogy az egész egy tömeggé fagyjon össze, a nélkül, hogy közötté levegővel telt részek maradnának. A kup csuesára azután egy azzal körülbelül megegyező nagyságú 15 cm. vastag gerendákból egyszerűen összeszegezett keretet tesszünk, melyen át később a jeget felülről kiszedjük. A kész kup köré azután először is 5—6 szalmakötéllal egy körülbelül 20 cm. vastag szalmaröteget kötözünk s e körül azután még egy köpenyt alkalmazunk fűrészpor, móha vagy egyéb hasonló rossz hőveze-

többől olyformán, hogy a köpeny vastagsága alul 60 cm., felül legalább 40 cm. legyen. A kup befödése előtt az említett keretbe egy többszörösen átkötött szalmaköteget szorítunk, melynek az a célja, hogy midőn a jeget lassankint kivágjuk, a képződő irt betöltse és az elpiszkolodástól óvja. A köpenyt azután erős borsókarókkal és szalmakötelekkel jól lekötözzük. Jeget mindig csak a korai reggeli órákban szedjük a napi szükségletnek megfelelő mennyiségben s ezt azután szalmába burkolva, a pinczében vagy kamarában el lehet tartani. A kiszedés után, ami fejszével történik, a kupot ismét jól be kell burkolni. A keret s a szalmatömő a fogyasztás arányában süllyed. — (Sz. I.)

Tyukjaink téli tojása.

E kérdésre egy amerikai gazda a következő feleletet adja: Nem akarja mondani, hogy azon gazdasszony, ki tyukjait télen át az istálló szögleténél levő létrán engedi éjszákzni s nem ad nekik egyebet, mint a mit a sertés-vályunál felszedhetnek, nem kap télen is egy pár tojást. De tény az, hogy a gazdaságokban novembertől májusig a tojás igen ritka. Meleg menhelylél és kellő táplálékkal ellátott tyukok az ősszel megkezdett tojást a télen sem hagyják félbe. Ez főképen az etetéstől függ. A tyukok eledelé többnyire törökbuza szokott lenni, minthogy ez legolcsóbb és legkényelmesebb, azonban bár sok zsirt adván, az állatokat melegen tartja is, hustadó táprészekben igen szegény. A tyukoknak különböző magvakat és zöldséget kell adni télen is, s legjobb, ha a magvakat főzött, meleg dara alakjában kaphatják naponta. A legtöbb gazdaságban van felesleges tej, mely a tojó tyukoknak szintén igen jót tesz. Használható a főtt pityóka és répa is összetörve és törökbuza-darával keverve. A tyukok különösen kedvelői a káposztának és répának fejlődésük bármely fokán s nyersen is mindennap szívesen megeszik, ha kaphatják. Amerikai tyuktenyésztők a káposzta által oly szép eredményt értek el a tojó tyukoknál, hogy sokan tyukjaik számára külön raknak el káposztát. A hentesek és mészárosoknál kapható hushulladékok megbecsülhetlen anyagot szolgáltatnak a tojásképzéshez és a mi fő, mindenütt csekély áron megszerezhetők. A tyuk tulajdonképen nem egyéb, mint egy tojáskészítő-gép, melyet, ha tőle sok készítményt várunk, bőven el kell látni a szükséges nyers anyaggal. Bő és tojásképzést előmozdító táplálék mellett a tyukok télen át is elég tojást szolgáltatnak, mikor pedig a tojás ára legnagyobb szokott lenni. —

(F. G.)

Könyvismertetés.

„A ló és annak tenyésztése“; kézi-könyv lótenyésztők, állatorvosok, mezőgazdák és lókedvelők számára. A mű szerzői: Kovácsy Béla, kassai gazd. tanintézeti tanár és a „Gyakorlati mezőgazda“ szerkesztője és Monostori Károly a budapesti állatorvosi tanintézet tanára.

A körülbelül negyven nagy nyolczadrétű ivre terjedő munka több mint 400 ábrával s Magyarország lótenyésztési

térképével lesz ellátva. Megjelenik 12—14 füzetben, körülbelül 2—3 heti időközökben s a jövő év közepén lesz teljes.

A teljes mű előfizetési ára előlegesen fizetve 6 frt, egyes füzetekben füzetje 50 kr.

Megrendeléseket elfogad minden hazai könyvkereskedés.

Egy olyan munkára hívom fel a szíves olvasó figyelmét, mely — az eddig megjelent négy füzet tartalma és kiállítása után itélve — állattenyésztési szakirodalmunknak, fájdalom ez idő szerint még igen kevés kitűnőségeivel egy sorban fog méltó helyet elfoglalni.

Ha az érdemes szerzők úgy folytatják, mint a hogy elkezdették, nagy szolgálatot fognak tenni a hazai állattenyésztés legnevezetesebb ágának, a lótenyésztésnek. Mert kétségbevonhatlanul bizonyos, hogy minél szélesebb alapra fektetjük lótenyésztésünket, azaz minél többen foglalkoznak — a szó valódi értelmében — a lovak tenyésztésével és minél belterjesebbé kell tenni lótenyésztésünket, annál többen lesznek, kik egy tudományos alapossággal, kellő részletességgel és a mi fő: megfelelő tapasztaltsággal irt lótenyésztési munkára okvetlenül rászorúlnak.

Az itt szóba hozott munka azonban nem csupán a tulajdonképeni lótenyésztőnek lesz nélkülözhetlen, hanem a lovat tartó gazda és egyáltalán mindaz, a ki lóval bibelődik, haszonnal fogja azt utbaigazításért, tanácsért felüthetni. A könyv ugyanis a következő részekből fog állani. I. Természetrizai adatok. A ló eredete és története. — II. Külemtan. — III. A ló fajtái és tenyésztése az egyes országokban. — IV. Általános és különleges tenyésztés. — V. A lóistálló és annak berendezése. — VI. A ló takarmányozása. — VII. A ló ápolása és patkolása. — VIII. A szerszámok. — IX. A ló betanítása, lovaglása, hajtása és rossz szokásai. — X. Lóeladás és lóvásárlás.

„Fog állani, és ime már most dicséri — ez gyanus“? Talán lesz a szíves olvasók között, kinek ilyes gondolata támad Megvallom, az előlegezett dicséret előttem is mindig gyanus, de itt más az eset. A magyar szakirodalmunk két szorgalmas és megbízható munkásával van dolgunk, kik már bizonyosságot tettek arról, hogy érdemes munkát szoktak végezni. Azután az eddig megjelent füzetek figyelmes átolvasása meggyőzött arról, hogy a legjobb forrásokból merítenek és ha netalán zavaros lenne a mit merítettek, igyekeztek azt a tudomány és saját észleleteik szűrőjén megszűrni.

A lelkiismeretes szűrést ajánlom is figyelmükbe különösen a IV-ik, az „általános és különös tenyésztés“ről szóló fejezetben. Itt ezen fejezetnél tapasztalni fogják majd, hogy milyen nagy baj az, hogy annyi sok kitűnő lótenyésztőnk közül még senki sem vállalkozott arra, hogy tapasztalásait a nyomda-festék segítségével megörökítse.

Az eddig megjelent négy füzet közül az első a ló természetrajzát adja röviden, de tartalmasan, felette érdekes adatokat közöl „a ló eredete és történeté-

ról" és megösmertette az egészség és betegség jeleit, a ló szervezetével, vérmérsékletével, természetével, tápláltságával vagyis conditionjával foglalkozik. Azután a nem-es ló és közönséges ló, a vér, félvér, telivér elnevezéseket ösmerteti.

A második és harmadik füzet a ló külsőjének részletes leírására van szentelve, még pedig helyen-helyen talán kissé igen is bő részletezéssel. A negyedik füzet pedig a ló testének alapformájával, a színekkel és jegyekkel és a fogakkal foglalkozik, igen érdekesen és jó alapon. Sok dicséretet érdemel a ló színeit ösmertető fejezet; Monostorinak bizonyára sok fáradságba és irkáltságra került, míg a szétküldött kérdő-iveire kapott válaszok alapján az országszerte szokásos színelnevezéseket rendszeresen feldolgozta (megjelent ezen munkát a Veterináriusnak 1887-ik évfolyamában először.)

A négy füzet általán véve érthetően, szabatosan és jól magyarul van megírva. De a szerzők sok olyan szót használnak melyek — legalább nekem — nem tetszenek, p. o. lószertü állat, küleme, külemtan (ez utóbbi két szót régebben széltiben használtuk, azonban ma már jobb ha nem használjuk) hasznosítási, téteményképeség; azután sokszor találkozunk latin szavakkal és olyanokkal is, melyek nem latinok, p. o. naturell, ballast.

Kiállítás a megjelent füzeteknek valóban mintaszere; a nyomás tiszta, jól olvasható, sajtóhiba alig akad; a rajzok igen szépek és bármely munkának díszére válnának — éppen ezért nagyon kár volt, hogy a 126-ikat nem hagyták el, illetőleg hogy nem készítették e helyett és még egy pár helyett újakat.

Melegen ajánlom a szíves olvasónak fizessen elő lehetőleg hamar arra a munkára, a mely a pártolást nemcsak megérdemli, hanem meg is kívánhatja.

A szerzők elösmérést érdemelnek, hogy volt bátorságuk a mi viszonyaink között ily költséges munka kiadására vállalkozni.

Ime egy kedvező alkalom; mutassuk meg, hogy „nem úgy van most, mint volt régen“, hogy a tisztességes munka az irodalom terén is megleli jutalmát, s hogy a magyar gazda már szeret olvasni és akar tanulni.

Dr. Szentkirályi Ákos.

Egyleti mozgalmak.

Választmányi ülés 1888. deczemberhó II-én.

Tartatott alelnök Szabó József elnöklete alatt, jelen voltak: Dr. Berde Áron, Dr. Szentkirályi Ákos, Szabó Sámuel, Szentgyörgyi Lajos, Nagy Lajos, Szenkovich Márton, Dr. Hintz György, e. pénztárnok, Molnár Sándor, e. ügyvéd és Gamauf Vilmos, e. titkár. —

194. A november 22-iki ülés jegyzőkönyve felolvasatván — határozatott, hogy a répa-czukorgyár ügyében la-

punk közelebbi számában nyilatkozat lesz közzétéendő. A mai ülés jegyzőkönyvének hitelesítésére Dr. Berde Áron, Szabó Samu és Dr. Szentkirályi Ákos tagtársak kéretnek fel.

195. E. titkár jelenti, hogy alapító tagtársunk Gróf Bánffy Béla elhunyt — sajnos tudomásul szolgálván, az alapítvány befizetése iránt a kellő lépéseket megtenni e. pénztárnok ur. kéretik fel.

196. A nagy-enyedi vinczellér-képezde igazgatósága az ösztöndíjasok I/IV. évi nyugtáját küldi be — a 75 frtnyi összeg elküldésére e. pénztárnok ur. felkérte.

197-198. E. titkár jelenti, hogy a mult ülésből hirdetett pályázatra csak egy nyomda, a jelenleg is szerződési viszonyban álló Gámán-féle adott be ajánlatot, mely azonban az eddigi áraknál a legtöbb cikknél tetemesen drágább. — Miután kitünt, hogy a versenyképesnek bejelentett Lehmann és Baldi-féle nyomda pályázati felhívást nem kapott, ez sürgősen pótlendő s az ajánlat beveendő; az egylet érdekeinek megfelelő elhatározás pedig utólagos bejelentés mellett az elnökségre bízatik. — Az „Erdélyi Gazda“ és „Méhészeti Közlöny“ kedvezményes előfizetési ára újévtől kezdve 1 frt 50 kban állapittatik meg. —

199. Az egeresi gipszgyár a trágyagipsz árait tudatja — időközben a tudakozó Lévay Henrik ural közölve lett.

200. Kézdi-yásárhelyi törvényszék Gróf Kálnoky Dénes hagyatéki ügyében értesít — tudomásul szolgál.

201—202. Brassó és Hunyadmegyék a regale ügyben tett lépéseiket közlik — tudomásul szolgál.

203. Ministerium a tenyészbika vásárlás ügyében deczember 15-ikére a választ bevárja — igazgató választmány ülés közben a felterjesztést megállapítván, konstatálja, hogy a késedelmet a későn érkező nyilatkozatok okozták. Tiz gazdasági egylet és öt törvényhatóság közül eddig 13 felelt, 9 nem képes a jelzett-czél anyagilag támogatni, miglen a csiki, fogarasi és udvarhelyi gazd. egylet 500—500, Kolozsmegye 2000 frtot szavazott meg. Igazgató választmány beható eszmecsere után kimondja, hogy a tenyészbikavásárláshoz évenként előlegképen ugyanannyi összeggel fog járulni, mint a mennyit az illető egyletek vagy törvényhatóságok megadnak, minélfogva 1889-ben 3500 frtot fog folyóvá tenni. Miután pedig a nmlgu ministerium ugyanannyi segélyösszegre kötelezte magát, mint mennyit az érdekeltek saját erejükből összehoznak, a jövő évben négy megyében összesen 14,000 frt lesz bikavásárlásra fordítható! Egyszersmint felvetette választmány a kérdést, hogy a sertésenyésztést illetőleg is hasonló eljárás volna ajánlatos. Végre a vásárlásra nézve indítványoztatott, hogy az érdekeltek szakértőinek bevonásával ennek eszközlésével a tor-dai bikatelep közegei bizassanak meg. —

204—219. Az egyletek és hatóságoktól beérkezett adatok és nyilatkozatok — az előző pontban említett felterjesztésben feldolgoztattak.

220. Ministerium 55,070. sz. a. felfejti, hogy egyle-

tünket a tenyészbika ügy elintézésével ezélszerzéségi szempontból bizta meg, mit első sorban a szolnok-dobokamegyei, de valamennyi erdélyrészi vármegyei gazdasági egylettel mielőbb tudatni kér — a magas óhajtáshoz képest az átirat az összes itteni gazdasági egyletekkel másolatban azonnal közölve lett. —

221. Komárommegyei gazd. egylet 310. sz. a. a tenyészbika vásárlásra utalványozandó összegeket esetenként aránylagosan felemelni kéri — a felterjesztés indokainál fogva részünkről is pártoló felirattal támogattni fog.

222. Ministerium 60,826. sz. alatt az 1886 és 1887 évekről szóló állategészségügyi évkönyvet küldi meg — köszönettel könyvtárra tétetett.

223. Felső-tiszavidéki gazd. egylet a dohánytermelőket sújtó 74,090. sz. pénzügyministeri rendelet ellen szólal el — hasonló szellemű felirattal pártoltatni fog. —

224. Országos gazd. egylet tudatja, hogy tagsági kötelezettségünk a folyó évvel lejár — a tagsági kötelezettség megújítása egyhangulag kimondatott. —

225. Vajda Gyula az általa kiadott naptárt és gazdasági kis kátét pártfogásba ajánlja s egy mintapéldány beküldését igéri — a példány elküldése bevárando.

226. E. pénztárnok jelenti, hogy a december havi be-

vétel 731 frt. 16 krt., a kiadás ellenben 302 frt. 16 krt. tett. — tudomásul szolgál. —

Hitelesítik: **Szabó József,**
Dr. Berde Áron, egyleti alelnök.
Szabó Samu,
Dr. Szentkirályi Ákos, egyleti titkár.

Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS.

Hirdetések.

Gazdasági műszaki iroda,

szesz, czukor és szeszgyárak berendezésére
Budapest (Köztelek).

Díjmentesen ad felvilágosításokat gazdasági szeszgyáraknak az új szeszadó törvény követelményei szerinti átalakítására és új gazdasági szeszgyárak létesítésére. Elvállalja bármely szeszgyári gép beszerzését, régi szeszgyárak rekonstrukcióját, új gazdasági szeszgyárak tervezését, építését és berendezését. Gazdasági czukorgyárak és sörgyárak létesítését.

Levél czim: Gazdasági műszaki iroda Budapest, (Köztelek). (16.) (9-10.)

PIACZI ÁRAK.

A heti vásár		Gabona- mérték	Tiszta buza	Elegy buza	Rozs	Árpa	Zab	Török- buza	100 kiló		1 köb- méter tüzifa	1 kiló marha- hús
helye	napja								széna	szalma		
k r a j e z á r o k b a n												
Budapest	december 13	métermázsa	770	—	555	580	533	513	—	—	—	—
Brassó	december 7	hektoliter	570	340	310	400	180	380	170	120	260	36
Deés	december 11	"	540	460	410	—	260	560	390	220	320	28
Fogarás	december 7	"	480	440	275	—	160	380	250	190	220	28
Gyula-Fehérvár	december 8	"	550	350	340	—	210	350	300	180	215	30
Kézdi-Vásárhely	december 6	"	520	—	290	320	160	390	260	80	240	28
Kolozsvár	december 13	métermázsa	660	—	420	—	430	480	300	140	300	34
Maros-Vásárhely	december 6	"	650	525	455	444	429	455	240	160	250	28
Nagy-Szeben	december 7	hektoliter	470	350	300	—	170	380	180	120	325	33
Nagy-Várad	december 11	"	508	385	312	310	334	172	280	140	320	44
Sepsi-Szt.-György	december 10	"	540	480	300	270	140	360	300	100	160	31
Szász-Régen	december 6	"	475	425	330	300	160	375	300	180	260	24
Torda	december 8	"	800	325	325	300	180	325	300	30	225	28