

ERDÉLYI GAZDA

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

HIVATALOS

KÖZLÖNYE.

Megjelenik minden pénteken egy iven és az egyleti tagoknak ingyen küldetik meg.

Nem tagok egész évre 4 frt, félévre 2 frtál fizethetnek elő, negyedéves előfizetés el nem fogadtatik.

Pénz- és értékküldemények az ERDÉLYI GAZDA KIADÓ-HIVATALÁHOZ (Dr. Hintz György, e. pénztárnokhoz), a lap szellemi részét illető közlemények az ERDÉLYI GAZDA SZERKESZTŐSÉGÉNEZ (Gamauf Vilmos, e. titkárhoz) ezimpendők.

A hirdetési díjszabályzatot lásd az utolsó lapon

Szerkesztő bizottság: elnök Paget János; Berde Áron, Szabó Samu, Szentgyörgyi József, Vörös Sándor, felelős szerkesztő: Gamauf Vilmos.

Tartalom: Tisztelt olvasóinkhoz — A Schwartzféle tejfőlézési eljárás és a tejföl kezeléséről. Szentkirályi Ákos. — A gyümölcsstatenyestés rendszere Württembergben. — Az ivóvíz. A rator. — Loistálló. Ébner Sándor. — Felhívás a párisi köztárlat állatkiallítása érdekében. — Hunyadmegyei terménytár. — Higan főtt tojás, S. Z. Á. — Az oltatlan méz, mint óvszer a burgonya rothadása ellen. — A pátisi magyar egylet. — A párisi béka iacz. — A háromszéki marhavész. — Piaczi árak. — Hirdetsek.

Tisztelt olvasóinkhoz!

Az erdélyi gazdasági egylet igazgató választmánya az „Erdélyi gazda“ egész évi előfizetési árát 4 frtról két forinttra szállította le és reméli, hogy a t. gazdaközönség ez áldozatkészséget a lap tomeges pártolásával fogja viszonzni.

Felkérjük tehát e lap t olvasóit, hogy a mai számhoz mellékelt előfizetési felhívással ismerős érdektársaik körében az „Erdélyi gazda“-nak minél több előfizetőt szerezní sziveskedjenek, mert e rendkívül olcsó ár csak akkor lesz fenntartható, ha az egylet önzetlen vállalata általános támogatásra talál. Ha minden eddigi t olvasónk csak két új előfizetőt tudna szazlonk alá toborzani, lapunknak nemcsak kellő elterjedése, hanem fokozatos előhaladása is biztosítva leend!

A szerkesztőség.

A Swartzféle tejfőlézési eljárás és a tejföl kezeléséről.

A hideg a tejre épen úgy, mint minden szerves testre fenntartólag, conserválólag hat, azaz az elromlásnak — a tejet illetőleg a megsavanyodás és további fe bomlásnak — ellene áll. Ha tehát alacsony hőmérsék mellett vettjük fel a tej sűrűjét a visszamaradó főlözött tej és a tejföl elromlásától kevesbbé tarthatunk.

Főleg ezen körülmény teszi a Swartzféle eljárást annyira kedveltté; kevesebb szakismerettel, kevésbbé szigorú pontosság mellett is jó, sőt kitünő tejfölt és jeles vaját termelhetünk.

A most leirandó eljárás egy Swartz nevű svéd birtokostól nyerte nevét és saját alakú edényeket igényel, a mennyiben ezek eltérőleg a régi lapos és széles, alacsony tejfőléző edényektől, magassak és kerek vagy tojásdad alakúak; utóbbi esetben közönségesen a következő méretekkel találkozunk:

magasság:	szélesség:	hosszuság:
50 cm.	16 cm.	40 cm.
50 cm.	20 cm.	46 cm.
50 cm.	22 cm.	50 cm.

Az első edénybe 30 liter a másodikba 40 liter és a harmadikba 50 liter tej t önthetünk. Az edények a anyaga fehér bád g. belől egészen simán és hibátlanul megczinezve, vagy készühetnek vas pléh; vékony öntöttvasból is, egyszerűval jó meleg vezető anyagból.

A megtöltött főlöző edényeket azonnal beállítjuk a hűtőkád vagy hűtő medenczébe, hol azután jégdarabok, jegesvíz vagy friss forrásviztől körülveve a tej csakhamar 3—6° C-ra fog lehűlni. Ha forrás vizet vezethetünk be, akkor tegyük azt akként, hogy a friss vizet a hűtő medence fenekére folyassuk, a felső megmelegedett vizet pedig egy külön csővön bocsássuk ki.

Egyforma minőségű csak akkor lesz a tejföl és a vaj, ha a tejfőlézés hőmérséke mindig — télen, nyáron — egyenlő, épen ezért a legtöbb helyt nyáron jégre vagy bevertmelt óra lesz szükség. 12—24 óra alatt a tejsűrű felszállása be van fejezve, a nyert te föl tökéletesen édes és igen finom, a visszamaradt sovány tej szintén jó, jobb mint az, mely magasabb hőmérsék mellett nyeretek és pedig először, mivel nincs megsavanyodva és másodszor miután több zsugonyoskát tar-

talmaz, tehát kövérebb. Az elmondott tételből önként következik, hogy a Swartzféle eljárás kevesebb tejfölt ad; a veszteséget a mennyiségben — a mi különben igen kicsiny — bőven pótolja azonban a minőség jósága és a fölözött tej értékebb volt, a mely körülmény különösen ott jó tekintetbe, hol a fölözöttet eladni lehet, vagy a hol belőle sovány sajtot szoktak készíteni.

A Swartzféle tejfölözési mód, mint látjuk, igen egyszerű; lényege az alacsony hőmérsék: $3-6^{\circ}\text{C}$ és magas fölöző edények, hogy a tejréteg magassága 40—50 cm. legyen. Egyszerűsége mellett kevesebb munkát igényel a régi eljárásnál és valamennyi munka kisebb felelősséggel jár; a termelvények — vaj, sovány sajt, fölözött tej, — a mellett, hogy jobbak, egész éven át egyenlő minőségűek, a mi a fogyasztó közönség előtt igen fontos tétel. Hátránya a most tárgyalt eljárásnak szemben a régivel az, hogy először valamivel kevesebb vajat nyerünk utána és másodsor, hogy a hol nyáron át hideg $5-6^{\circ}\text{C}$ vizzel nem rendelkezünk, jeget kell eltenni.

A mi az utóbbi körülményt illeti, az kevesebb munka és költséggel jár semmi az sokan hiszik; kivéve ott, hol a tavak, folyók távol vannak, mely esetben ismét havat rakhatunk el nyárára. Ugy a jég, mint a hó elrakásának egy pár olcsó módjáról máskor lesz alkalmam szólni és pedig még mielőtt idejét mulná az idén.

A Swartzféle eljárást igen ajánlom lelkes gazdasszonyaink figyelmébe; meg lehet azt ugy kevesebb, mint sok tejjel próbálni; az, hogy talán magas bádog vagy öntött vas edényekre nem tehetnek hamarjában szert, egy cseppet se zavarja őket, jólmázoitcserepedények is megteszik a szolgálatot, ha a megkívántató alakkal bírnak, így például a kolozsvári tejes köcsögök használhatók lennének, ha függélyes oldalfalak mellett szélesebbek volnának.

Nézzük most már, hogy miként szokás az elkészült tejfölt leszedni. Két főiránnyal találkozunk e részben: ugyanis vagy lemerjük a tejfölt a sovány tejről, vagy pedig a sovány tejet az edény fenekén levő lyukon át kifolyatjuk és ismét más eljárás szerint lehuzzuk a tejfölt alól p. o. egy könyök szivornyával. A tejfölt lemerése ezérela készült csak kevéssé öblös és függélyesen illesztett nyéllal bíró fölözőkanállal történik, anyaga lehet ércz, fa, üveg vagy csont. Mind a két eljárási mód gyakorlatot igényel és mentől nagyobb ez, annál kevesebb veszteséggel fog járni a fölözés. Különösen ügyelni kell alacsony hőmérsék mellett nyert tejfölnél, miután ennek összeállása laza.

A lemert tejfölt edesen vagy savanyuan köpültetik. Ha egy fejésű tej után nem kapunk annyi tejfölt, hogy azt érdemes volna feldolgozni, akkor megvárjuk a második fejés eredményét, a tejfölt összetöltjük és érni hagyjuk, azt a tejfölt t. i. a mely savanyun lesz köpülve. Az összeöntött tejfölt azután a szerint, a mit a kamara hőmérséke alacsonyabb, vagy magasabb, előbb vagy később készül el; állása közben egy savónemű folyadékot választ ki magából, a mely lemerendő és magát a tejfölt többször kell összekovernünk. A savanyodás mindinkább előre halad és a tejfölt elkészült a köpülésre akkor, ha kellemes sa-

vanyuság és iz mellett olyan sűrű, hogy egy beléje állított fakanál megmarad helyzetében. Ha az édes tejfölnél akarrunkvárni, míg több gyűl, akkor mindig folyton hidegben tartsuk azt, mert különben hamar megsavanyodik, a savanyu tejfölt pedig ugyan tartósabbat, de soha sem ad olyan finom izletes vajat, mint az édes.

Szentkirályi Ákos.

A gyümölcsfatenyésztés rendszere Württembergben.

Württemberg Németország államai között a gyümölcsfatenyésztésben a legkiválóbb szerepet viszi és az ottani kormány a gyümölcsfatenyésztés emelésére igen nagy gondot fordít. A gyümölcsfák természetszerű gondozás és általában oly ápolásban részesülnek, mint sehol másutt, minek folytán a gyümölcsfatenyésztés szépen virágzik és a fák erőteljes, egészséges állapot mellett tetemes jövedelmet szolgáltatnak. A württembergi gyümölcstermelés főbb tényezőjét a magas törzsön termelt és almabor vagy Cyder készítésére használt gyümölcs-féle képezi. A nemes gyümölcstermelés mellékes dolog. Közben, főképp kertekben, gulákon és egyéb törpe faalakokon is tenyésztnek gyümölcsöt, de ez aránylag a magas törzsökről nyert gyümölcshöz oly jelentéktelen, elenyésző csekély mennyiséget képvisel, hogy szóba alig jöhet.

A württembergi gyümölcsfatenyésztés emelésére legnagyobb befolyást az országszerte hivatalból alkalmazott fagondozók gyakorolják. Ezek szakképzett és tapasztalt gyümölcsfatenyésztők, kik a kormány és a községek által a gyümölcsfák felügyelete és ápolásával és az új ültetvények keresztülvitelével megbíztatnak. Württemberg 354 □ mértföld területen 64 kerületre (Oberamt) van felosztva. Ezen kerületek nagyobb része egy-egy gyümölcsültetvényi felügyelő (Oberamts-Baumwart) alkalmaz, kiket a kerületi testület választ és kiknek kötelezettségük abból áll, hogy a gyümölcsfatenyésztés emelését teljes erővel előmozdítsák. Ezen felügyelők alatt a községi fagondozók állanak, kiket a községi tanács választ. Mindegyikük Hohenheim, Reutlingen vagy más hasonló intézetben a gyümölcsfagondozók számára rendszeresített tanfolyamot látogatni tartozik, miből származó költséget jobbara a község és a gazdasági egyletek megtérítik.

Bővebb tájékozásul közöljük egy gyümölcsültetvényi felügyelő és egy községi gyümölcsfagondozó szolgálati szerződésének kivonatát.

A kerületi gyümölcsfaültetvényi felügyelő köteles: 1. a kerület összes községeit évenként egy-kétszer beutazni, e mellett az utak faültetvényeinek állapotáról meggyőződést szerezni és az azokra fordítandó ápolást és megfelelő gyümölcsnemek ültetését eszközölni. 2. A létező községi határokat bejárni és a talajalkotás szerint czélszerű ültetvények kivételéről gondoskodni. 3. Főleg az utak befásítására is figyelmet fordítani és vezetése és közreműködése mellett azok kiegészítését is eszközölni. Az utmelléki fák tisztítása és gondozása is, hol a viszonyok követelik, a kerületi gyü-

mölcsfaültetvényi felügyelő vezetése alatt történik. 4. Általában minden alkalmat fel kell használni, hogy szóbeli és mutatónyokkal tanítás által a kerületben a gyümölcsfatenyésztési ismerteket terjeszse. Különösen tartozik — mennyiben egyéb ügyei és ideje engedik — oly birtokosoknak, kik faültetvényeket akarnak berendezni, tanácsokat adni, nyilvános előadásokban és estélyeken megfelelő helyeken a gyümölcsfatenyésztés iránti érdeklődést emelni és annak terjesztésére hatni, végre a kerületi hivatal vagy gazdasági egyesület kívánságára előadásokat tartani nyilvános gyűléseken, valamint téli esti iskolában. A gyümölcsfaültetvényi felügyelő illetményei tavaszi és őszi körutazásai befejezte után a kerületi hivatalhoz tett jelentése alapján engedélyezett 100 márka*) utiköltség és 9 márka napidijból állanak.

A községi fagondozók a község egy részében a legtöbb utszéli fákat ápolják és azokat is, melyek oly magánosok birtokát képezik, kiknek birtokai az utakkal határosak. Különösen kötelesek: 1. Az utszéli fákat ápolni és pedig a kerületi felügyelő rendeletei szerint. 2. Eszközrendő új ültetvényeknél a fagondozó az ültetési helyek kijelölésénél segédkezni tartozik, a fagüdrök helyes készítésére felügyelni és azután a fiatal fák ültetését és kötözését eszközölni és pedig $2\frac{1}{2}$ —3 mk napidij mellett. 3. A fagondozó a fiatal fák teljes ápolását, (kivéve a talajporhanyítást) kötözését, metszését stb. átveszi. 4. Különös esetben, mint rovarpusztítások, jégverés stb. a felügyelő rendeletei szerint segédkezni tartozik. 5. Minden, ápolása alatti fáról pontos jegyzéket vezet, melyet a felügyelő tartozik megvizsgálni.

Illetményei következők: Ápolási díj a községi pénztárból; külön munkáknál $2\frac{1}{2}$ —3 márk napidij, vagy pedig szerződéses megállapodásnál minden fiatal fáért évenként 5—6 garas, minden idősebb fáért évenként 10—12 garas (az első évben 20—24 garas) Karókat, töviseket és kötőfüzt a birtokos tartozik szállítani. (F. É.)

Az ivóvíz.

Az ember legnagyobb károsának: egészségének és jóllétének fenntartására a jó ivó víz ép oly főkéllék, mint a tiszta és jó levegő, hasonló jelentőséggel bír ez az állatoknak fejlődése és jó karban tartására is; mert nem egy járványos betegségnek keletkezését a tisztátalan és így egészségtelen víznek gondatlan élvezésében kerehetjük.

A természetes víz, legyen az eső, forrás avagy folyó víz, tisztaságára nézve nagy változásoknak van kitéve, a mennyiben más idegen anyagokkal folyton érintkezik és feloldó tulajdonságánál fogva azon közegekből, melyeken át foly, (kőzet, talaj stb.) olyan részeket vesz fel, melyek a jó víznek kellékeihez tartozhatnak; de olyanokat is, a melyek keletkezésük és természetüknél fogva azt annyira fertőztetik, hogy minden egyébre tál, de ivóvíznek használni egyáltalán nem lehet, de nem is szabad.

*) Egy márka ma = 60 kr., egy garas = 6 kr.

Az olyan víz, mely tözezes réteget járt át, avagy trágya-, gödrök, istállók, árnyékszékék avagy más rothadó anyagok körül szűrődött össze, rendszeren setét (barna) színű és humus-savon (korhansav) kívül nem megvetendő mennyiségben phosphorsavat, légenysavat és ammóniakot, de csirmagvakat is tartalmaz. Az ilyen vizet leginkább csak rétvöntözésre lehet használni.

Oly természetes vizet tehát, mely gyengén sárgás barna miután szerves anyagoknak sok bomlási termékével és gőrcsős szerves lényekkel van fertőztetve, előzetes vizsgálat és tisztítás nélkül ivóvíznek használni nem lehet, nem szabad.

Épen ugy ártalmas és az egészséget megrontó a zavaros víz is, szántóföldeken, réteken összeszűrődött víz, pocsolya, mert a benne uszkáló anyagok épen ugy lehetnek ásványiak (iszap), mint szerves részek, melyek a vizet megrothasztják.

A jó ivóvíznek tehát, hogy az egészségre nézve ártalmas ne legyen, de más részt meg, hogy feladatának a táplálkozás körül is megfelelően a következő főkéllékekkel kell birnia: ugyanis legyen az szintelen, friss, szagtalan és kellemes tiszta ízű, továbbá az ásványi 1), valamint a gáz nemű anyagokat 2) helyes arányban tartalmazza.

Az egyes anyagokra nézve a következőket jegyzem meg:

Mészben dús víz — bárha a szervezet a meszet bizonyos mértékben áthasonítani képes — az emésztésre ártalmas; chlorvegyeket 3) tartalmazó víz például a szomjat a helyett, hogy csillapítaná, még inkább fokozza.

A gázneműek közül a víz levegőt és szén-savat tartalmazzon. Az utóbbi az, mely neki kellemes, üdítő izt ad és az emésztést elősegíti. Ha ezekben a víz szűkölködik, akkor iztelen és lankasztó, különösen azon esetben, ha nem friss. Mert ha $9-10^{\circ}$ C-nál melegebb, levegőt és szén-savat elnyelő (absorbáló) képessége alább száll, akkor a szomjat nem olthatja és émelygős lesz és hányásra ingerel. 4)

A rossz vizet többféle művelettel javíthatjuk; ugyanis szűréssel, leülepedéssel, felforralással vagy végre vegyszerekkel.

A víznek szűrésére több háztartásban likacsos kőből készült szűrőt, fővényt vagy kavicsot is használnak. Ezek azonban csak a zavaros víznek tisztítására használhatók. A zavaros, ugy mint az egészségtelen víznek javítása körül jobb eredménnyel alkalmazható a szén, nevezetesen a csontszén. E célra igen alkalmas a Busse-féle vízszűrő. Ez vasból készült és belül zománcozott edény, melynek a vízmentesen reá csavart tetejébe egy oly csapos cső van erősítve, melyet, ha szükség, közvetlen a kut csövére is illeszthetjük. Belül van egy üvegharang ez alatt két üvegcsővel összekötött csontszéntömlő és kívülről szinte csontszénnel van kitöltve, úgy hogy az egész edény belsejét szén foglalja el. A víz, először a harang körül járja át a szent; a harangbau felfelé emelkedik és csak midőn

1) 1000 részben összesen 0.2 résznél többet ne tartalmazzon

2) 0.05 tér rész szén-savat és levegőt

3) chlornatium (konyhasó), chlormagnesium, chlorcalcium.

4) Ehhez azután nem kell több, mint hogy betegség-csirmagvakat is tartalmazzon és kész a nyavalya.

a tömlőkön újból átszűrődött, folyik ki az alsó csapos csőnél.

Ha ho-szabb használás után a kifolyó viz, midőn abba felmangansavas kali (chamaeleon) oldatból csak annyit csöppentünk, hogy ez azt gyengén rozsaszinre festi, e színt rövid idő alatt elveszti, ez arról világosít fel bennünket, hogy a szén már tisztátalan és a vízben szerves anyagok foglaltnak vagyis, hogy ivásra többé nem lesz alkalmas. Ilyenkor azután nem kell mást tennünk, mint hogy a szűrőt szétszedjük és a szentet más-sal felecseréljük, a használtat pedig zárt edényben (fazékban) megszáritván jól kiegészítjük és újból használatra elteszük.

Ha a víz igen kemény 5) vagyis sok ásványi anyagokat — meszet, magnesiát — tartalmaz, akkor felforralással javíthatjuk. Ez alatt a mész- és magnesiásoknak legnagyobb része kiválik, melyeket vagy szűrővel, vagy leülepedés utáni lefejtéssel eltávolíthatunk. De miután felforralással a jó ivóviznek főkéllékei közül a levegőt és szénsavat is elűztük, az ily vizet, hogy élvezhető legyen, levegővel kell telítenünk. Ezt pedig úgy ejtjük meg, hogy ha a víz kihűlt, egy palaczkot vele félig megtöltünk és erősen megrázzuk.

Hogyha pedig a víz szerves anyagokat vagy ezeknek bomlási termékeit tartalmazza (miről a fentebb említett kísérlet ad felvilágosítást), akkor ugyancsak a felmangansavas kalit használhatjuk akként, hogy azt (lepárolt, destillált) vízben felolvasztjuk és belőle a gyanus vízbe csak annyit csöppentünk, hogy ez attól gyengén rozsaszinbe játszik, ha már most rövid idő múlva a szín eltűnt, a képződött váladékától legjobban csontszenen való szűrővel kűönítjük el.

Nagyobb mennyiségű kemény víznek javítására mésztejlet (felecseszelt oltott mész) használhatunk, hogy ebből mennyit kelljen hozzá adni? arra nézve a víznek keménysége és a mésznek sűrűsége lesz irányadó. A leülepedett folyadékot megsűrűjük. E műveletnél a szabad és félig kötött szénsav egyesül a mésszel és a vízben foglalt mész és magnesiával (mint *singulo carbonat*) együtt az edények fenekére szál.

Arator.

Lóistálló.

Állataink csak úgy hoznak gazdájuknak hasznot, ha egészségesek; az állati egészség az esetben tartható fenn, ha minden állat egészséges istállóba helyezhető el.

Setét istállóban tartott lovak, ha világosságra vezetettek, ijedősek és bokrosoknak mutatkoznak, tulságos világos istálló pedig ismét szembajokat okoz.

Az ablakok úgy legyenek elhelyezve, hogy a világosság ne egyenesen a jászol mellé kötött állat szemébe essék, hanem terjedjen el úgy, hogy a napsugár a ló szemét közvetlenül ne érintse.

Az istálló legyen szellőztethető és pedig a gerendázat alatt kinyitható és lezárható szelelőlyukak, vagy a tetőzetten átvonuló kemény segit-égével. Csak tiszta, a mennyre lehet gőz nélküli levegőben felelhet meg a tudó rendeltetésének. Az állat-

5) Tudvalevőleg lágy és kemény vizet különböztetünk meg a gyakorlatban.

nak kigőzőlgése, a kilehelt szénsav, a trágya és vizeletnek párolgása nehezíti a lélegzést. Midőn a lovak nincsenek az istállóban, akkor a tökéletes szellőztetés eléré-e céljából ajtó, ablak kinyitattik, hogy az állatok hazajövetelükkor ne kénytelenültsenek fojtott levegőt élvezni.

Télen legyen az istálló elég meleg, nyáron pedig hűvös, hogy üdülést nyújtson a fikkasztó kühőség ellen.

Alacsony istállóban, midőn a ló feje majd a gerendázatot éri szegény állat folytonos gözben él; mert a gerendázatnál, mint legmagasabb helyen, a levegő legmelegebb. Ennek elkerülése végett az istálló belső magassága négy méter magasságra építetik.

Az istálló-ajtó szélessége is figyelmet érdemel, keskeny ajtónyílásban a lovak megsérthetik magukat. Kétfelől nyíló ajtó legcélszerűbbnek bizonyul.

Kőből, téglából rakott állás nem felel meg a célznak, úgy a vastag deszkaállítás sem ajánlható mert keménységük nélkül fogva rontják a patát és hosszabb idejű állásban a ló lábait is. Lesujkolt szövös agyag legalkalmasabb, csak hogy ily állás több aljszalmát kíván.

Vizelet levezető csatorna, a levegő tisztántartása tekintetéből nélkülözhetlen.

Szükségesnek bizonyul a lovak közé függő és könnyen kikapcsolható válaszfát alkalmazni, nehogy összerugva egymást megsérthessék.

A jászol legyen elég széles és a lovak nagyságához mérve elég magas, a jászol felett pedig rácsot alkalmazunk, melybe a megéltetendő szalma helyeztetik.

Szabály, hogy inkább legyen a rács és jászol magasabb, hogy a ló sohasse nézzen lefelé, midőn takarmányt keres és eszik, hanem felfelé.

A lecsüngő pókhálók rendszeren eltávolíttatnak, általában a tisztaság egyik főkélléke az egészségnek.

Megrovandó azon általános szokás, hogy az istállói lámpásokba oly belek huzatnak, melyek nem égnek, nem világítanak és ez oknál fogva csak pislognak és fojtó gőzt terjesztenek, mely nem csak az emberi, hanem az állati tudó működését is zavarja.

Ébner Sándor.

Felhívás

a hazai gazdaközönséghez a párisi köztárlaton rendezendő gazd állatkiállítás érdek-
lőleg.

Hazafiai kötelességemet vélem teljesíteni, midőn ezennel az igen tisztelt hazai gazdaközönséget felhívom, hogy úgy a saját, mint közigazgatásunk érdekének megfelelőleg, a jövő évben rendezendő párisi köztárlatra állattenyésztésünket a lehető legteljesebben és minél gazdagabban bemutatni és erre a kiállítási bizottságnál mielőbb jelentkezni méltóztassanak.

Ezen felhívásra a következő tekintetek ösztönöztek, melyeket bátor vagyok a t. gazdaközönség beható figyelmébe ajánlani.

I-ör az állattenyésztés kiváló fontossága gazdaságunkra; melynek az — talán sehol annyira, mint nálunk — első lét-felületét képezi. Mert nemcsak, hogy óriási földterületeket egyesegyedül egy megfelelő állattartással használhatunk ki; nemcsak hogy ez gazdaságunknak egy oly jövedelmi forrását képezi, mely a mellett, hogy a piaci árak rendkívüli hullámzása és a szállítási nehézségekkel küzdő gabona-termelésünk jövedelmezésénél egyenlőbb és biztosabb, mégis az anyatőkét is, melyből származik, a talajt, folyton gazdagítja; hanem — és ez az, a mi legsürgősebb figyelmet érdemel, sok vidéken már-már teljes kimerülésnek indult talajunknak egyedül az állattenyésztés emelése és ezzel egy kiterjedt takarmánytermelés, melylyel míg egyrészt földünket kiméljük, másrészt egy czélszerű vetőforgó alkalmazhatása által annak termőképességét fokozzuk — leszen képes életerejét visszaadni.

Bizonytal nem felesleges ezen néhány szóban mondottakat folyton szem előtt tartanunk, mert legyen az ló-, szarvasmarha, juh vagy sertés-tenyésztés, — vagy egyszerűen csak tartás, — mindegyikre nálunk még nagyon sok üres tér van, mely hogy czélszerűen betöltsék, ez gazdasági fejlődésünknek, mi több — igen sok vidéken az existenciának első feltétele.

II-ör a nemzetközi állatkiállítások hasznossága az állattenyésztés fejlődésére már több irányú tapasztalatokon bizonyult. Mennyi tömérdek pénzt adunk mi ki a külföldnek az utolsó évtizedekben onnét behozott tenyészállatokért, mely kiadást azonban nincs okunk sajnálni, miután kétségtelen, hogy azon behozott tenyészanyagokkal ló- és sertés-tenyésztésünk több irányban és nem kevésbé juhászatunk tekintélyesen fejlődött, már pedig ezen hasznos tenyészanyagokat mi legnagyobb részben kiállításokon vagy versenyeken ismertük és szereztük meg és így mi természetesebb, mint hogy most, midőn az állattenyésztés több ágában már a hazában elég és nagy értékű tenyészanyagunk van, hogy nemcsak a külföldre többé nem szorulunk, hanem képesek vagyunk illetékes tekintélyes mennyiségben a világ piacára bocsátani: fel kell használunk minden alkalmat, ezt önmagunkkal és a külfölddel megismertetni, hogy kivándorolt drága pénzünket így mielőbb visszanyerjük, sőt annak hasznát is élvezzük. Erre kiváló alkalom a jövő évi párisi köztárlat és illetőleg az azt megelőzendő orsz. állatkiállítások, a mint ezeket az orsz. központi bizottság tervezi. Mert hogy ló- és sertés tenyésztésünkben kiállíthatjuk bármely állam versenyét és hogy finom gyapjas juhászatunk Európában az elsők között áll, ez kétségtelen és ebből biztosan következtethető, hogy mihelyt mi azt önmagunkkal és a külfölddel illő helyen és kellő mérvben megismertetjük, ezen gazdaságunk gyümölcsözősége is számíthatunk. És csakis így! Ez irányban tehát a közkiállítás biztos előnyöket ígér, míg ellenben elmaradásunk onnét, vagy állattenyésztésünk elégtelen képviselése gyávaságot és szegénységet mutatna melynek nemzetgazdaságunkra messze kiható káros következményei lennének.

III-ör úgy a francia kiállítási főrendezés, mint a párisi kiállítási magyar orsz. központi bizottság intézkedései az állatok kiküldését és kiállítását mindenkinek a lehetőségig megkönnyítették. U. i. ezen f. n. központi bizottság szakeloa-

dójának ez irányban következő, az orsz. gazdasági Egyesület kiállítási bizottságának helyeslést nyert tervezetét fogadjuk el:

1. A kiállításra szánt állatokból a világtárlat állatkiállítási időszakát megelőzőleg a kormány sevelével egy országos kiállítás vagy pedig a vidéki bizottságok színhelyein 4—5 vidéki kiállítás rendezendő.

2. Csak azon állatok bocsáttassanak a világtárlatra, melyek ezen országos kiállításon, vagy kiállításokon, mint hű példányai az országban elterjedt és exportképes állatfajoknak (az országos jury által) arra alkalmasnak találhatnak.

3. Az ezen módon kiválasztott állatok az országos alap terhére együtt szállíttassanak Párisba és úgy kiszállításuk, mint további gondozásuk és eltarításuk — a mennyiben ezekről a kiállító tulajdonos másképp intézkedni nem akar, mely esetekben az egész költség természetesen őt terhelné, — a kormány által az egyes állatfajokhoz kirendelő szakértő felügyelők és a szükséges cselédszemélyzet által együttesen intézendő. A lovak tartási költsége a kiállító tulajdonost terheli.

4. A kiállítás végeztével mindezen közösen kiállított állatok Párisban elárverezendők és pedig egyenkint, az így befolyt összeg a tartási költségek levonása után a tulajdonosnak elszámolandó. A kiállító tulajdonosok a minimális árt előre megszabhatják. Az el nem kelt állatok visszaszállítása a tulajdonos veszélyére és felében annak, felében az állam terhére történik.

5. A halálozás kára a tulajdonost illeti. Végre

6. A kiállított állatoknál a tulajdonos neve, az állat ára, annak kora és a csorda vagy nyáj nagysága világosan kitéendő.

Midőn tehát ezen szabályzat módot nyújt a gazdaközöségnek, hogy kiállításra érdemes állatait közös biztos felügyelet és szakértő gondozás alatt és minden költség nélkül szállíttathassa ki a köztárlatra és ott — a lovakat és szarvasmarákat kivéve, melyek után mérsékelt tartásdíj számíthatik — ingyen eltarthatja; másrészt gondoskodik, hogy az állatok ott elárúsíttassanak és így már magában a kiállításban a kiállító nemcsak ahhoz nyert alkalmat, hogy az állatokra kiüzött nevezetes jutalmakra versenyez, hanem ahhoz is hogy állatait a párisi világpiacra megfelelőleg értékesítheti. Már pedig magukban azon djak is, melyek több ezer francban az osztrák magyar monarchia állatkiállítására kitűzve, bizony elég ösztön adhatnak azon kis risikóra, melylyel a kiállítás jár! Én ismerem személyesen hazánkban oly tenyésztőket, kik már többily köztárlatból kiállított állataik után a költségeken felül igen jelentékeny kész hasznot mutathatnak fel. Az idevonatkozólag történt intézkedések bővebb megismerésére bátor vagyok az élő állatok kiállítására kiadott általános szabályzatokra és különösen a lókiállítást illetőleg a m. orsz. központi bizottság titkári hivatala által kibocsátott szabályzati kivonatra utalni.

IV-er. Daczára ezen itt felsorolt, a közgazdasági — mint a magán érdekekre kiható fontos tekinteteknek, a jövő évi nemzetközi állatkiállításra még mindeddig igen csekély bejelentés történt, — miok okát leginkább abban vélem található, hogy a t. gazdaközöség figyelmét talán kikerülték azon előnyök melyeket a párisi köztárlat ez irányban nyújt és melyek sentebb részletesen elősorolvák. Ezért láttam kötelességemnek ezen fel-

hívást közzé tenni és az igen tisztelt gazdaközönségnek, úgy a közgazdászati érdek iránti hazafias érzelmeitől, mint saját előnyének felismerésétől biztosan reményelem, hogy az eddig mulasztottat jóvá tevén, bejelentéseivel legkésőbb decz. közepéig sietni fog. Végre

V-ör. A kiállítandó állatokat illetőleg a központi bizottság által a következő tenyésztésanyagok bemutatása czéloztatik:

1) a lovaknál: a) a könnyű huszárlovak; b) a nehezebb ágyuslovak; c) a máháslovak.

2) a juhoknál: a) az egész finom gyapjas merinó; b) középfinomságu merino; c) a husfaji juhok.

3) a sertésekénél: a) tiszta magyarfaj; b) angol keresztezés.

4) a szarvasmarhában: nyíltan be kell vallanunk, hogy sem tenyésztésünkben, sem pedig az állattartásban a nyugoti államokkal nem versenyezhetünk és hogy fájdalom, ezen ága a gazdaságnak nálunk nagyon és pedig egészen méltatlantul elhanyagoltatik és az utóbbi évtizedekben inkább süllyedt, mintsem emelkedett. Mind a mellett miután fehér marhánkban úgy hizékonyaságára és husa kitünő jóságára, mint teje gazdag sajtanyagjára nézve igen becses anyaggal birunk: felette érdekes és értékes dolog lenne marhánkat ezen két jó tulajdonságában a nagy világnak bemutatni. Ki kell tehát állitnunk sőrüket (dikákban és tehenekben), hizott marhát több példányban és ki kell állitnunk oly keresztezett tejelő állatokat, melyeknél a magyar vér felében vagy ennél nagyobb arányban megtartott.

Tudjuk, hogy mily figyelmet fordítanak az angol gazdák jó hizó és jó tejet adó szarvasmarha fajok előállítására és hogy mily gazdagon fizettetnek az ily fajok. Mi ezen kiváló előnyöket birjuk a mi tiszta magyar fajunkban és így igen érdemes és hasznos dolog ezt megismertetni. De főképen hasznos, hogy mindenekelőtt ez irányban magunk ismerjük meg mindazt, a mivel birunk, mert a szarvasmarha-tenyésztésnek gazdaságtanban óriási jelentősége van és ennek fejlődése képezheti hazánk sok vidéke gazdasági emelkedésének legbiztosabb alapját.*)

Karoljuk fel tehát a jó alkalmat, melyet az állatkiállításra a jövő évi párisi kiállítás nyújt és kiállításunk jelentékenységgel jeleljük ki a világnak, hogy mi ezen irányban is Európa gazdaságtanilag művelt államai között magunknak helyet és termekeinknek elismerést követelünk. A haszon nem marad el! —

Perlaky Elek,

a párisi világkiállítási m. orsz. központi bizottság szakelőadoja.

„Hunyadmegyei terménytár“

tervezetét dolgozta ki Buda Imre ur, mely a földmivelő osztálynak nyers terményekre hitelt nyisson, azokra pénzt előlegezzen és a terményeket nagyobb összegekben összegyűjtve a

*) Figyelnünk kell azonban a párisi rendezőség azon szabályzatára, mely szerint minden állatfajból csupán a him- és nőnemű állatok bocsáttatnak a kiállításba, minélfogva az ökrök és ürök stb. kizárva.

földmivelő tulajdonosok előnyére lehető legnagyobb árban elárusítsa. A terménytár alapját 400 darab 100 frtos alapító-részvény képezné; minden betétemény után a végkielégítésnél 2 százalék részvényben adatik ki, melyet a betevő elfogadni tartozik, azonkívül a vállalat tőkéje az elárusítás utáni 1% tőzsdij (provisio) által is szaporodik. Minden betevő 50—60% előleget kaphat terményére, melyért 6—8% kamatot fizet, a mérsékelt kezelési költségeket az üzleti rendszabály állapítja meg. A terménytárnak kormányzatát a közgyűlés gyakorolja, mely egy elnököt, jegyzőt és 5 tagu nyilvántartási bizottságot választ. Azonkívül megválasztja a terménytár kezelésére az igazgatót, pénztárnokot és ellenőrt, még pedig az előbbieket 5 évre, a most említett hivatalnokokat 6 évre. A hivatalnokok csak napi díjat kapnak, mely emelhető és szállítható. A társulat 30 évre alakul és kereskedelme érdekében Hunyadmegye területén tul is állíthat fel üzleti csarnokokat és terménykereskedéseket. — Lapunk szűk tere nem engedi, hogy a 49 §-ra osztott tervezet minden részletébe bocsátkozzunk és így csak a főbb mozzanatok rövid vázolására kellett szoritkozunk. A czélba vett vállalat kivihető is, üdvös is leend, ha sikerülni fog az egésznek vezetésére a kellő erőket megnyerni; ellenkező esetben azonban, még a jó akaratot sem vonva kétségbe, több kárt tehetne, mint hasznat! —

Higan főtt tojás.

Szóljon az „Erdélyi gazda“ néha a gazdasszonyoknak is. Általánosan tudva van, mennyi boszankodást okoz, hogy a tojásnak higan főzését a legjobb szakács is nagyon gyakran nem találja el; mert a jól főtt tojásnak tökéletesen el kell vesztetni nyersségét, a nélkül, hogy szikja megkeményednék és a sziknak és fehérnyének egymástól megkülönböztethetlen anyagának kavarhatóvá kell válni. Ez pedig nagyon ritkán éretik el és épen nem biztos módszer, sem a „Miatyánk“ mondás, sem a százig számítás. A következő eljárás azonban soha sem csál. Mindenek előtt a víz mennyisége határozandó meg és erre nézve az a szabály, hogy a víz körülbelől kétszer annyi helyet töltsön be, mint a belé teendő tojás. Ezen víz mennyiséget egy nem annyira széles, mint magas edénybe töltjük, felforraljuk, midőn már jól lobog, a tojásokat vigyázva, de gyorsan beleteszük és ekkor az edényt, minden további főzés nélkül azonnal félretesszük a tüztől. A tojásnak legalább 5 perczig ezen forró vízben kell maradni, de ha akár feledékenység, akár a felszolgálhatóság késése miatt ezen idő 10—12 perczre növi is ki magát: a tojás kivétel nélkül mindig kitünően higrá főve lesz. — Sz. Á.

Az oltatlan mész, mint óvszer a burgonya rothadása ellen.

Az oltatlan mész tulajdona a nedvességet magába szivni; ha tehát oltatlan meszet zsákokban, vagy kosarakban, vagy két réteg vessző közt a burgonya alá, közé és fölé rakunk, a burgonya nem fog rothadni. —

A párisi köles. segélyző magyar egyesület által az építendő háztelek megvételére kibocsátott 100 frtos kötvényekből eddig Magyarhonban 36, külföldön 13 iratott alá.

A folyó évi majus 6-án tartott közgyűlésben megszavazott határozat értelmében a t. cz. aláírók a párisi kölesönösen segélyző magyar egyesület háza alapító tagjaivá válván, neveik az egyesületi ház dísztermében márvány táblán arany betűkkel fognak megörökítettetni.

A Pesti hazai első takarékpénztár tovább is elfogadja a kötvény értékének megfelelő 100 fnyi öszvegeket (esetleg 25 fnyi havonkénti részletfizetés mellett is) és a t. cz. aláíróknak a lefizetett 100 ftert a nevezett intézet által egy végleges kötvény pósta fordulattal ajánlott levélben átszármaztatik.

Páris, 1877 november 25-én.

Párisi kölesönösen segélyző magyar egyesület:

Szalai Ágost,
titkár.

Zichy Mihály,
elnök.

A párisi békapiacz.

A rohamosan haladó civilisatio, mely mindenféle eddig megvetett anyagnak értékesítésére törekszik, ma már a békák családját is élénk kereskedelem tárgyává tette, t. i. nem azt a békát, melyet kirántva bőjten és azonkívül valláskülönség nélkül annyira kedvelnek és mely, mint ilyen már régóta becsült piaci cikk; hanem azt a csuf varangyos békát, melyet a tudatlan tömeg előítélete évezredek óta üldöz, míg végre a felvilágosodott XIX századnak volt fenntartva e szegény párat rehabilitálni, sőt használlataink közé sorolni! Ugyanis ujabbán Párisban tetemes kereskedést üznek ezen ép oly csuf, mint hasznos állatokkal. Angol gyümölcs- és konyhakertészek, kik a varangybékának rovarpusztítási képességét becsülni tanulták, nagy mennyiségben vásárolják és a megvédendő ágyásokba helyezik. A békapiacot hetenként egyszer tartják a párisi növénykert megettüi üres telken; a kereskedők nagy ályuggatott fenekü hordókban szállítják a békákat, melyek nagyság és „erő” szerint osztályozva, százanként nedves mohába vannak csomagolva. A cikkek még ma ritkának látszik, mert a nagyobb békák százáért 35—40 frtot fizetnek, a kereskedelem is még eddig kevés kézben van összpontosítva, de idővel igen nagy lendületet veend, mert mint megbízható szakértők állítják, Angliában bármennyi varangybéka jó árért, gyorsan és biztosan vevőkre talál. —

A háromszéki marhavész.

Sepsi-Szent-György területén a marhavész megszüntnek tekinthető, mennyiben ujabb vészes udvarok nem fordultak elő, mióta a paraszt telkek beteg marháit lebunkózták; a megmaradtak pedig már mind átestek volt a betegségen. A Bogdán testvérek marháit közelebből mind le lesznek vágva a mészárszéken. Deczember 21-én minden vészes udvar fel lesz szabadítva.

Uzon községében 14 darab betegülés fordult elő a mészáros istállójában, más udvarában semmi baj. Határozottat, hogy deczember 14-én az összes létszám lebunkóztassék. —

Piaci árainkat illetőleg

megjegyezzük, hogy Besztercze, Csik-Szereda, Deés, Déva, Fogaras, Torda és V.-Hunyad ujabb heti vásáraitól tudósítást nem vettünk, a dévai gabnaárak 100 kilogrammonként vannak jegyezve. — A hectoliter árának átszámítása a régi mértékre nagyon egyszerű: az összegegy hetedrészét leütve, a maradék a gyakorlat igényeihez képest elég pontosan három véka árának felel meg. P. o. buza hectoliterje 840 kr., leütve a hetedrészét, 120 krt, marad 720. kr., minthárom véka, tehát 240 kr., mint egy vékának ára!

Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS.

Hirdetések.

Eladó szőlővessző.

Alólírtak gyéresi és szőkefalvi birtokában körülbelül 100,000 sima vessző eladó, ebből

		ezernek ára 20 frt o. é.
Szőkefalván	Sauvignon blanc.	20 „ „
	Semillon	5 „ „
	Welsch Riesling	5 „ „
Gyéresen	Riesling	20 „ „
	Carbenet Sauvignon	20 „ „
	Carbenet Franc	5 „ „
	Leányka	5 „ „

Az öszön a fagy miatt el nem küldhető vesszők tavaszon fognak utánpótoltatni.

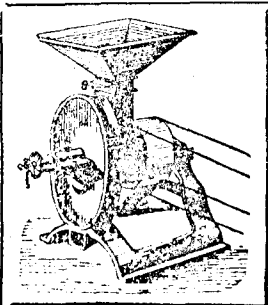
Szíves megrendelések Szőkefalván (u. p. Dicső-Szent-Márton) Pataki Lajos, Gyéresen pedig Fogarasi György gazdatisztjeimhez intézendők.

(46.) (2—3.)

PAGET JÁNOS.

„Nonpareille“
daráló malom

(43)



FRIEDLÄNDER és FRANK

Wien, III. Hintere Zollamtsstrasse 9
ajánlja és raktárról pontosan szállítja

Amerikai „Nonpareille“ daráló malomát,

mely törökbuza (morzsolatlan csöveknek is), gabnaféléknek stb. darálására különösen alkalmas. — Nr. I., gőzerőre berendezve, munkavégzés 30 nagy véka óránként; Nr. III., két lovas járgányra berendezve, munkavégzés 8 nagy véka óránként; Nr. III 1/2., kézi erőre.

Francia répavágók, angol takarmánykészítő gépek, szecskavágók, repceszonkolyúzó stb.

TRIEUR-ök, Harter aíné-től szelelővel ellátva, melyek a gabonát minden gázmagtól, tört szemtől, teljesen megtisztogatják és melyekből alólírt ügynök Erdélyben már számos példányt eladott.

Képes árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve küldetik.

Ügynök: **SUCHAN WENZEL, Kolozsvár, kenyérucca 1-ső szám.**

Francia
rúpavágó.

5-6



A nagy-szebeni tűzoltó kiállításon nagy arany érmet nyert!!!

A szegedi országos kiállításon érdemremmel, a magyar országos tűzoltó szövetség Aradon tartott III. közgyűlésén nagy arany és ezüst emmelle lett kitüntetve.

WALSER FERENCZ

első magyar gép- és tűzoltó szergymű, harang- és ércöntöde.

Erdélyrészi és oláhországi fiókraktár: Kolozsvart, bel-monostorutca.

Ajánlja legujabb szerkezetű szabadalmazott tűzfeckendőit, tűzoltó szereket és szerelvényeket tűzoltó egyletek és tűzoltók részére, elvállal kut, szivattyu, harang készitést és felszerelést jótállás,

legolcsóbb árak és részletfizetés mellett.

Főleg ajánlja a t. gazdaközönségnek saját gyártmányu és Transatlantik szivattyus kutjait, egyáltalában gyárának a vízvezetések teljes felszerelésére kiváló gondnal berendezett vízműszaki osztályát.

Ajánlja vízhatlan ponyvát és különböző szerkezetű fújtatóit lakatosok és kovácsok részére.

(37.) Mintajegyek, képes árjegyzékek kívánatra megküldetnek. (17-19)

Minden eddigi világkiállításon haladása jó izlese és versenyképessége miatt elsőrendű díjakat nyert!!!

Piaci árak.

A heti vásár		Egy hektoliter (= 70 kupa)						100 kilo		1 köbméter	1 kilo
helye	napja	száta buza	jelely buza	rozsa	árpa	zab	törökbuza	széna	szalma	tűzifa	marhahús
á r a k r a j o z á r o k b a n											
Bentzerce	febr. 6	950	850	460	—	230	320	280	110	320	28
Brassó	dec 7	950	710	590	495	285	505	230	130	370	36
Csik-Szereda	oct. 31	1000	816	625	500	325	550	200	100	175	22
Csé.	nov. 13	800	750	530	—	240	495	250	100	200	28
Déva	jun. 23	1100	700	950	—	860	720	360	180	220	6
Ersébetváros	dec. 8	900	700	650	—	300	500	250	140	300	3
Fogarás	dec 7	775	710	575	450	200	600	200	36	—	24
H-Fehérvár	dec. 8	876	750	650	—	226	550	300	170	310	38
Sy.-Sz.-Miklós	dec. 7	850	575	650	525	225	525	75	20	—	28
Kolozsvár	dec. 13	780	—	553	—	245	553	180	150	320	38
H-Vasárhely	dec 6	800	680	615	500	270	520	300	100	350	31
Nassód	nov. 29	930	800	600	—	265	525	100	40	250	28
Nagy-Enyed	dec. 6	900	750	575	—	280	550	240	70	235	28
H.-Szeben	dec. 11	890	760	630	550	280	620	180	120	300	36
Szegesvár	d-c 6	870	650	630	—	270	550	160	90	210	32
Sz.-Sz.-György	dec. 12	830	700	580	400	270	480	250	150	250	32
Szamosújvár	dec. 10	910	650	570	—	250	580	350	70	400	30
Sz.-Régen	dec. 6	800	600	625	387	233	600	220	100	240	32
Sz.-Udvarhely	dec. 11	900	750	650	—	250	550	160	30	180	24
Torda	dec. 1	900	750	625	400	250	525	200	25	320	36
V.-Hunyad	nov. 24	1000	850	760	—	250	600	140	80	200	36

Mellékletek

100 darabonként 1 forint 40 krajával számíttatnak.

A hirdetés szövegét a t. megrendelő minden külön díj nélkül teljes szerinti akarhányszor változtathatja.

Az „Erdélyi gazda” hirdetési díjszabályzata.

A kívánt tér megnevezése	széri hirdetésnél									
	fizetendő forint									
	1	1-3	1-6	1-12	1-18	1-24	1-30	1-36	1-42	1-52
1/16 v. egész oldal	12	33	63	120	170	216	260	290	320	360
3/16 v. fél „	6	17	32	60	90	110	130	150	160	180
1/8 v. negyed „	3	9	16	30	45	55	65	75	80	90
3/16 v. nyolcad oldal	3	5	9	16	24	30	35	40	45	50
1/16 v. tizenhatod „	2	3	5	9	15	18	20	23	25	27

Ezenkívül 30 kr. bélyegdíj annyszor, a hányszor a hirdetés megjelenik.

Egyletünk t. tagjai és

lapunk t. előfizetői

25%, vagyis egy negyed rész, engedélyben részesülnek, ha hirdetésük beküldésekor tagsági vagy előfizetői minőségükre hivatkoznak.