

ERDÉLYI GAZDA

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

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

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

HIVATALOS

KÖZLÖNYE.

Pénz- és értékküldemények az

ERDÉLYI GAZDA KIADÓ-HIVATALÁHOZ,
a lap szellemi részét illető közlemények az
ERDÉLYI GAZDA SZERKESZTŐSÉGÉHEZ
czimzendő.

A hirdetési díjszabályzatot lásd az utolsó lapon

Szerkesztő bizottság: elnök **Paget János; Berde Aron, Szabó Sámuel, Szentgyörgyi József, Vörös Sándor,**
felelős szerkesztő: **Gamauf Vilmos.**

Tartalom: Havi emlékeztető: Február. — Az új tengeri kigyók, vagy a Sívári és Daru-alma. Szabó Samu. — Felelet a: „Mivel ébresszük hízó sertéseink megszünt étvágyát“ című kérdésre. Tóth Tamás. — Egyetmás a népszámlálásról. Berde Ferencz. — Hazai borászatunk érdekében. — Egyveleg: Tenyészmaharvásár Budapesten. A legczélsebb füstölő. — Üzleti heti szemle. — Piaczi árak. — Hirdetések.

Havi emlékeztető.

Február.

Ház és udvar. Magtári gabonakészletünket rendes időben megforgatjuk; a tavaszi vetéshez szükséges vetőmagot előkészítjük.

Az épületek falai mellé szivárgott havat és esővizet kapával, ásóval gondosan elvezetjük.

Ekét, fogast, hengert, kijavított állapotban készen tartunk.

A gazdasági udvar seprédékét, a szérius kertekből a kalmaz boglya-fenekéket és tetőket trágyadombra szállítjuk, mert e hónapban tul, az ekemunka idején, bajosan érkezünk belső teendők végzésére.

Csöves tengerit (törökbuza) morzsoltatunk; csutkaja kitűnő tüzelő anyagot ad.

Szántóföld. Ez időben csak kivételesen lehet szántani; a trágyahordás folytatása tartozik főteendőink közé. Hő-olvadáskor a földjeinkre gyűlt vizet úgy vezetjük le, hogy vízmosások, szakadások ne támadjanak, továbbá igyekezzünk a vizet oly helyre vezetni, hol megallapodásával csekélyebb kárt okoz.

Réten és kaszálón még minden munka szünetel, kivéve a trágyázási miveleteket.

Langy időjárás alkalmával a vakond-turások és hangyaszombékok egyengetése, mindenféle gízgáz, tövis és cserje kirtása, nemkülönbén a kövek és más akadályok eltávolítása haszonnal végezhető.

Állattenyésztés. A múlt hónapban említett istálló teendők nem változnak.

Az igaz-állatok a nehéz tavaszi munka közeledtével jobb takarmányozásban részesülnek, vagy ha lehetséges néhány heti pihenést élveznek.

A leellett kanczák kevés árpa vagy tengeri (törökbuza) darát kapnak, napos időben csikójukkal együtt kivezetendők.

A lefiadott koczák kettős élelmezési adagban részesülnek, de úgy, hogy az élelmezés megszorítása fiadzás előtt két héttel kezdessék. A ketreczekben lévő kis malacok alomja hetenként legalább egyszer megújítandó; tisztátalan, nedves fekhelyen az apróság megkoszosodik és elpusztul. Ha a szoptató koczák élelmezésére nem rendelkezünk elegendő törökbuzával, a szoptatás 5—6-ik hetében a törökbuza mellé, vagy annak fele részbeni pótlására kevés répát is adhatunk, de csak úgy, ha nem rothadt.

Az anyajuhok jó illatos szénán tartatnak, hogy ne csak erőteljes egészséges bárányt hozzanak világra, hanem megtögyelve bő tejelválasztásra képesíttessenek.

Fejős és ellős bivalok erőteljes élelmezésben részesülnek, a leellett bivalokat meleg istállóban helyezük el, nehogy a gyenge és kényes bivalborjut a hideg megsanyargassa.

Göblyök a hízás végszakán darát és ló szénát kapnak.

Majorságnak zabot, kendermagot hintünk, hogy a tojást korán kezdje.

Szőlő. A szőlőben az előbbi hónapban elmondott teendőket folytatjuk. Most az ideje szőlőnek való hegyoldalokat választani: a honnan legkorábban takarodik el a hó, ott a szőlő meg fog érni; rozsz fekvésű és hideg szeleknek kitett helyre ne pazaroljuk pénzünket és szorgalmunkat, mert ritkán látjuk örömét. Az ujonnan állítandó szőlők számára is most rendeljük meg — ha magunknak nincs — az ültetni valót. A ki jót is, sokat is akar: ültessen, a mi viszonyaink mellett — de mindig csak jó helyekre! — somszőlőt leánykával, wätsch rieslinget, rajnai rieslinget; pirosnak: burgundit, oportot, carbenetet stb. — mindeniket külön-külön; az elegyítést bizzuk a pinczesterre. A szőlő hajtásához szükséges füzvesszőt megszedetjük és pinczében tartogatjuk, karókat hegyeztetünk, ásókat, kapákat, karózó-vasat és a többi szerszámot számba vesszük és ha hibásak megjavítatjuk, hogy annak idejében használhassuk.

Pincze. Pinczénkben az új borok lehuzását be kell fejezni; a megürült hordókat szigoru ellenőrzéssel tisztára kimosatni és ha megszikkadtak bekéneznii, mert valamin csak egészséges testben lakhatik ép lélek, úgy szennyes és dohos hordóból sem fog soha nektár csepegni. Gyakran töltögetni és pinczédet tőtől talpig tisztán tartani el ne mulaszd!

Gyümölcsös. Ha ősszel a gyümölcsfák töve körül a földet nem ásattuk volna fel, ezt most, mikor az idő engedi, megtenni el nem mulasztjuk; januárhóban be nem végzett gödrök ásását és a hernyófészkek szedését folytatjuk és bevégezzük. Olyan vén fák ágait, melyeknek koronája igen sűrű, mennyiben ősszel nem végeztük volna, megritkítjuk. Az elszáradt és beteges galyak eltávolítandók vagy kivágandók. Metszéskor a fákön támadt sebeket késsel simára kell faragni; a fiatal fák sebeit viasszal, a vénebb fákét pedig kátránnyal kell bekenni.

Faiskola. Szép napfényes időben a fiatal oltványok metszését megkezdjük. A törzsön ejtett sebek bekenésére legjobb a következő hideg folyó viasz: $\frac{1}{2}$ kilo közönséges erdei fenyőszurkot felolvasztunk, ehhez egy evőkanálnyi tisztított lenolajt adunk, mihez 9 dekagramm felmelegített spiritust (spiritus rectificatissimus) töltünk, az egészet jól összekeverjük és széles száju üveg- vagy bádogszeleneczkékben légmentesen elzárjuk. Oltó galyakat most már okvetlenül szedetnünk kell, de csak olyan fákrol szedessünk, a melyek már termést hoztak, hogy a fajok valódisága kétségtelen legyen. Az alma és körténél a téli oltást végeztetjük és az oltott törzsök gyökerét felhígított agyagföldbe mártogatjuk, az így elkészített törzsöket pedig kiültetésig a hidegtől védett pinczékbe, vagy vermekbe helyezzük. Egres, ribizke, birsalmadugványokat szedünk és kiültetésig árnyékos helyre földdel betakarva elteszük.

Konyhakert. Ha az idő engedi, a spárgaültetvények földjét felásatjuk. Az argenteulli mód szerint tenyésztett spárgaültetvények földje feltöltendő. Az elgyengült spárgaültetvényeket, a kihajtást megelőzőleg, jó vastagon friss lótrágyával fedjük be, hogy korán kezdjenek hajtani. Murok, petrezselyem, spenót, paszternákvetés szabadban megkezdetik. Gyengemelegű melegágyakba czeller, hagyma vethető. Ugorka, dinnye, karfiol, karaláb, korai káposzta melegágyba ültetendő; saláta, retek, paszuly, törpe borsó melegágyakban elvetendő. A január hóban készített melegágyak körül rakott trágya ujjai pótolandó, hogy a hőmérsék folytonosan 15—20° R. legyen; szellőztetésre is, enyhe időben, gondunk legyen. Jegytáblák (cinkusok), szalmagékények és kosarak készíttetnek.

Diszkert. Cserjéket, fákat metszetünk és a hiányzókat utánpóttaljuk. Az eleven sövények visszametszetnek. Elfedett diszcserjék, rózsák, virághagymák, élő virágok, hidegebb időjárás alkalmával jobban elfedendők, szép naptényes lanya időben ellenben friss levegőt adunk nekik. Új kertek és új alakítandó régi kertek terve megkésztetik és a föld-munkákat megkezdetik. Diszcserjék u. m. fűzfajok, nyárfajok, vadszőlő, Lonicera, Forsythia, Syringa, Tamarix, Sambucus stb. dugványok szedetnek; disziák, cserjék és rózsák oltása üvegház vagy melegágyakban végzendő és befejezendő. Fuchsia, Vanília, Lantana, Petunia, Új hollandi növények, szőnyegnek (Teppich) való növények dugványok általi szaporítását folytatni kell, a januárban készített dugványok, ha meggyökereztek, cserepekbe ültetendők, Verbenákat szaporítás végett melegágyakba kell kiültetni. Diszcserjék, Cameliák, Azaleák, Rhododendronok, ha korán akarjuk virágoztatni, melegházakba teendőek és ott a szükséghez képest, kis kézi fecskendővel szorgalmasan öntözzük őket.

Méhészet. Fő teendő a méhesben: a csend és védelem. Méheink nyaraló helyét is iparkodjunk előre rendbe hozni.

A méhek szabadon bocsátásáról még szó sem lehet, azért ha valamely méhcsaládnál hasmenést észlelnénk, igyekezzünk azt még setétebbre, siri csendbe helyezni. Ki úgy méhészkedik, hogy méheit egy és más betegség miatt valamely derültebb napon kibocsátani, vagy pedig éhség miatt étetni kénytelen, az válassza meg óvatosan az időt, táplálásra pedig csak a legtisztább mézet használja.

Erdészet. Fő használat ugyanazon teendőkre terjed, melyeket a

mult hónapban említettünk; főleg arra legyünk figyelemmel, hogy a szárazon szállítandó fát e hóban teljesen eltakarítsuk. A mellékhasználat a szurokgyűjtés és mészégetés megkezdésére terjed. Az erdővédelem a fatolvajok elleni védelemre és az erdővédek szigorú felügyeletére szorítkozik. Erdőművelés. Luczfenyőmag szedendő és a hóra szórando vetések elvégzendők. E hónap vége felé dugványokat kell vágni és pinczékben elhelyezni. A vadászat szünetel, legfeljebb a ragadozók üldözésére terjedhet. —

Az új tengeri kigyók, vagy a Sávári és Daru alma.

A Villási Pál által szerkesztett derék „Gyümölcsészeti füzetek“ XI-ik számában gyönyörű szép rajza jelent meg annak a gyönyörű almafajnak, melyet ki tudja hányadik nagyapánk ideje óta, Kolozsvár piaczára, főként a Szilágyáságból Sávári alma név alatt évenként nagy mennyiségben szállítanak. Erdély többi részeiben is ez alma nagy elterjedtségnek örvend, mert bőtermő, tartós s nemcsak gazdasági czélokra kitünő szép piacos gyümölcs, hanem csemegének is elég jó.

Eddig még nincs semmi baj. De hát a mi sávári almánkat, a rajzhoz csatolt leírásban Bereczki Máté azon név alatt írta le, miként a magyar Alföld egy részében nevezik, t. i. Daru almának. Szokott lelkiösmeretessége és szigorú pontossága, melyet a gyümölcsfajok leírásában Bereczki követni szokott s mellyel az elnevezések tisztázása körül oly sok érdemet szerzett, nem hagyja nyugodni a kitünő szakembert. Nyílt felszólítást intéz mindazokhoz, kik a közlött rajzban az ő Sáváriajokra ismernének, hogy hozzá egy pár példányt „az ugyanazonosság kipuhatólása és megállapíthatása végett, illető vidékeik Sávári almájából“ küldjenek be.

Ugyanezt tettem néhány bizalmas sor kíséretében én is s az erre nyert nagybecsű válasz előttem annál értékeesebbé vált, mert írója fölhatalmazott, hogy a kérdés tisztázása érdekében leveléből a közérdekű részeket nyilvánosságra hozhatom. Ezt teszem meg az „Erdélyi Gazda“ hasábjain, mely Istennek hála mindinkább valódi néplappá kezd kiönni magát, úgy miként én is, ki e lap bölcsője körül állottam, egykor magamnak képzeltem volt. Egész vidékek helységei, tanító, lelkészek kezdik e lapot tömegesen megrendelni, a kedvezményes 1 frt árra. Így haladva rövid idő alatt eljuthatunk oda, hogy köztünk a gazdasági, kertészeti ismeretek napi szükséggé váljanak s az itt kimondott szó az egész országban viszhangozzék.

Annál szorosab és terhesb köteletségévé vált szerkesztőnek, íróknak, hogy csak jó adjon be, ne közre s a mit irunk bele: mentől szebben és érdekesebben s tiszta, érthető nyelven mondjuk el.

Ezen tán kissé hosszadalmas új évi ömlengést elengedheti nekem a szives olvasó, mint az „Erdélyi Gazda“ legrégibb munkatársának. Most már egyenesen a dologra térek.

* * *

Hej de fején találta t. barátom a szeget — írja Bereczki M. január 4-éről — midőn levelében azt mondja, hogy „sok kemény és sanyaru almába kell harapnunk, míg a kérdéseket tisztázzuk s a differenciákat kiegyenlítjük.“ Nagyon igaz e

mondás! De még ez csak hagyján! de mit mondjunk az elvesztegetett drága időről, melyet a sok hitvány gyümölcs tanulmányozására pazarolunk. Mindegy! benne vagyunk; huzzuk, vonjuk hát a gyümölcsészet szekerét, melynek igáját a nyakunkba vettük.

„Az a S ó v á r i a l m a, melyet önök Kolozsvárt egy neveznek, valóban nem más mint a Daru alma, melyet én a Gyüm. Vázlatokban körülményesen leírtam. Tisztán áll most már előttem, hogy az általam Daru alma név alatt leírt faj, a Szilágyságban és Erdély nagy részében S ó v á r i a l m a név alatt ismeretes. Debreczenben B u z á s a l m a név alatt híheftőleg szintén az én Daru almám figurál, de még eddig gyümölcs példányokat onnan nem kaphattam.

Az ön küldeményével egy időben kaptam a Szilágyságból, Zilahról Mezei Albert törvényszéki bíró utól egy kis gyümölcs küldeményt, melyben már nem egy, hanem h á r o m egymástól határozottan különböző almafaj volt S ó v á r i név alatt becsomagolva. E három közül egyik épen azon faj, melyet t. barátom küldött; erről azt írja M. ur, hogy a piacon ez a legkapósabb, de korántsem oly becses, mint a küldeményében levő másik S ó v á r i almafaj. E szerint önök S ó v á r i almája nem az egyedüli faj, mely a Szilágyságban ezen név alatt előfordul.

Egyébiránt ugy az imént mult, mint a megelőző évek folytán, az ország különböző vidékeiről kaptam már S ó v á r i almát s elmondhatom, hogy a hány, annyiféle. Még Erdélyből, Porzolt Ádám néptanítótól Lukafalváról is egészen más fajt kaptam S ó v á r i név alatt, mint az önké.

Elmondhatom azt is, hogy a hozzám küldött közel 30 faj különböző S ó v á r i közt valóban I. rendű gyümölcsöt még eddig csak két fajt találtam, a többi inkább csak piacon elárúsításra érdemes, mint csemege asztalra.

Elmondhatom végül azt is, hogy hazánkban nincs oly gyümölcstenyészítő vidék, melynek ne volna S ó v á r i almája és pedig sokszor nem 1, hanem mint Csetneken például 5-féle is van; Rima-Szombatban, honnét a gömri képviselő Szontagh Páltól 3-féle S ó v á r i t kaptam sfb., melyek mind különböző fajok lévén, csakis saját vidékükön ismeretesek S ó v á r i név alatt. —

— Mi történéjk már a dolgok ilyen állásban? erről B. így nyilatkozik:

* * *

„Sok víz elfolyik addig a Dunán, a míg a S ó v á r i alma ügye, annyira-mennyire bár, tisztába jöhet! Én részemről határozottan meg vagyok győződve, hogy valódi S ó v á r i alma nem létezik. Ez a név csak a népnyelvben él, neki tetszett az meg; ő vette szájára s tetszése szerint ragasztja majd egy, majd más almafaj gyümölcsére. Határozottan meg vagyok róla győződve, hogy ez a név, ha minden erőnkől küzdünk is ellené örökre élni fog a nép szájában és kísérteni fog hazánkban, mint a tengeri kigyó; mindaddig, a míg itt almát tenyésztenek.

Mi a kik a magyar gyümölcsészet birodalmába rendet akarunk csinálni, igyekezzünk a sokféle S ó v á r i alma közt egy szemnek-szájnak tetsző kitünőleg I. rendű fajt föltalálni és ír-

juk ezt le körülményesen S ó v á r i alma név alatt; adjunk így életet egy oly S ó v á r i almának, mely időjártával képes legyen leszorítani a világ szinpadáról hasonnevű versenytársait mind.

Ha így teszünk; lesz egy országos S ó v á r i almánk, melyet a külföld is megismer utlevele után, különben tartani fog a zürzavar a gyümölcsészet irodalmában is, miként tart most a közéletben mindenfelé és a S ó v á r i alma név a végtelenségig fog kísérteni szinben, alakban egyiránt. Jó lesz-e az, ha így lesz a dolog? Bizony mondom, szégyen lenne az a magyar gyümölcsészekre, mindnyájunkra! Azt mondom tehát, hogy most ugyan még nincsen egyetlenegy valódi S ó v á r i almánk sem, de rajtunk áll, hogy legyen. És pedig csak akkor születik meg, ha egy minden tekintetben becses fajt körülményes leírásban is bemutatunk e név alatt a világnak, addig pedig annyiféle S ó v á r i almánk lesz folyvást, a hány vidéke van hazánknak, mely almát is tenyész és még sem lesz egy sem, melyet a haza minden vidékén S ó v á r i nak ismernének el; mert egyiknek sincs utlevele, személyleírása, a mivel magát bárhol is igazolhatná.

A többféle Daru alma közül egyik már valódi; mert van utlevele, mellyel magát mindenütt képes igazolni. Tegyük így a S ó v á r i akkal is! Válasszunk ki egyet közülök, a melyik legbecsesebb köztök s írjuk ezt le körülményesen mint S ó v á r i almát mely élni fog még akkor is, a mikor versenytársainak még a magva is kiveszett.

* * *

A Zilahról Mezei urtól kapott háromféle S ó v á r i közt, volt egy középnagy, kupos gömbalaku, barnapiros alma, melyről a küldő azt írta, hogy „tömöttebb husú, levelesebb, tartósabb, izleletesebb és belső taplósodásra nem hajlandó; ezért a közönséges S ó v á r i nál becsesebb“. Husa fejr s ha a pirosabb példányokat fölszelve nap felé tartjuk, a fehér szin áttetsző pirosónak látszik; igen finom szövetű, tömött, porhanyó, leve bő, cukros, gyöngéd savanyúval emelt, igen kellemes, gyöngéden illatos és fűszeres ízű; vetekedik a kitünőleg I. rendű csemege almákkal. Az ország többi vidékeiről S ó v á r i név alatt beküldött valamennyi alma közt ez a legfinomabb ízű és legjobb alma; a piros renetek családjába tartozik.

Föltéve már most, hogy ez a faj a Szilágyságban el van terjedve; ha fája egészséges, edzett és termékeny s föltéve, hogy h a z a i f a j s még eddig kül- és belföldön ismeretlen s más néven leírva n i n c s, ez esetben ezt lehetne S ó v á r i név alatt a világba bevezetni. Előbb azonban meg kell szerezni felőle a további adatokat és bővebb tapasztalatot.“

* * *

Imé! t. olvasó láthatod mekkora küzdelembe és mennyi fáradságba kerül a szakférfiaknak egy-egy kérdés eldöntése, a mi felett te könnyedén átsuhasz. Most már csak arra kérünk várd be türelemmel ennek a dolognak a végét.

Két lehetőség van. Vagy egyszerűen tudomást veszünk róla, hogy az Alföldi Daru alma egy és ugyanazon faj a mi erdélyi, régi S ó v á r i nkkal s lesz ezután ennek a fajnak két neve a gyümölcsészeti könyvekben. Vagy pedig elfogadjuk Bereczki Máté ajánlatát, hogy mivel:

a hány vidék annyiféle almát nevez Sóvárinak, keressük ki ezek közül a legjobb hazai fajt s erre ruházzuk át az általában elterjedt és kedvelt Sóvári nevet.

Hazai gyümölcsfajaink tisztázása és hű leírása, ránk nézve, a külfölddel szemben, becsületkérdés. A t. közönség ne vonja meg méltánylatát, türelmét és jóakaró támogatását azoktól, kik e munkában fáradoznak.

Mióta Bereczki gyümölcsleírásai a „Vázlatok“-ban megjelentek s a színes gyümölcs képeket hozó és terjesztő „Gyümölcsészeti füzetek“ létre jöttek, sokat haladtunk s elmondhatjuk, hogy jó úton járunk és nagyobb lépésekkel megyünk előre. Ide számíthatom még azt a tényt, hogy a folyamatban levő téli hónapok alatt az erdélyi gazd. egyeslet kertészeti szakosztálya megkezdte készíttetni a hazai gyümölcsfajok hű, színes képeit és pontos leírásait s már 7—8 faj készen van belőle, Propper rajztanár ur által igen szépen megrajzolva.

Ezzel úgyhiszem be is zárhatom ezt a bizalmas csevegést, megköszönve a türelmet, mellyel e lapok t. olvasói végig hallgattak.

Szabó Sámuel.

Felelet a: „Mivel ébreszszük hizó sertéseink megszűnt étvágyát“ czimü kérdésre.

Félve vettem tollat kezembe, hogy egy olyan tapasztalt régi gazda felvetett kérdésére,— mint a milyennek közönségesen ismerjük Szentgyörgyi József tagtárs urat — feleljek, de már belőstem, benne vagyok s nem hagyom abba, ha gyenge tollam hegye beletörnék is.

Hogy a t. tagtárs ur mindent elkövetett, hogy hizó sertései a hozzájuk kötött reménynek sikeresen megfeleljenek, az kétségen kívül van és hogy az eredmény távolról sem volt kielégítő, én mégis — most nagy szót mondok — a baj legfőbb okát a kezelés körüli hiányos eljárásban véletem rejteni. Hogy a t. tagtárs ur étvágyvesztett hizó sertésének idei törökbuza helyett, tavalyit adatott — pedig december elejéig az idei is elég száraz volt — ezen tényével a tüzre víz helyett olajat öntetett, miről alább szólандok. A dara és liszt próba épen nem volt rozsz. Az étvágy ébresztésére mintegy orvosságképpen alkalmazott sós-lé lug, nyers hus, kendermag, korpa és faszén sem segített a bajon, sőt a fiatal párt, reményt veszítve, idő előtt le kellett öletni.

Mindezen tények azon hiedelmet ébresztik fel bennem, hogy a hizó sertések gyomra, ha nem is teljesen, de legalább részben megromlott; én azon meggyőződésben vagyok, hogy a túl vitt nagy adag szemes eleség, a víz és sóhiány rövid idő alatt képes a hizók gyomrát megromtani, akár merőben is tönkretenni. Tudjuk, hogy a hizók kezdetben mily mohó étvágygyal falják fel az elibök töltött törökbuszát, isznak rá s azzal lefűkűsznek, de heverés közben is felkelnek és ismét isznak, gyarapodásuk a 3-szori adag után csaknem szemmel látható. Később a hizásban való előhaladással párhuzamos kezd lenni a nehézkesség, vagy restség, a hizók még mind teli eszik magukat és a szemes eleség roppant hőt fejt ki a gyomorban, de

arra elég restek már, hogy a heverést ne hagyják félbe a vizért s így náluk a gyomor, belek eltompulnak, meglazulnak és az emésztésre alkalmatlanokká válnak.

Pedig a bővérü heves hizók, látjuk hogy az ivás mellett is, ha az ölből kiszabadulhatnak, mily szorgalmasan keresik fel az udvaron levő pocsolyát, hogy beléfeküdjenek, nemcsak meleg nyáron, de késő ősszel is, midőn már az éjszakák elég hűvösek; igen mert hasuk melegét mintegy ösztönszerűleg igyekeznek a fürdés által is mérsékelni. Ujjmutatás ez arra, hogy a hizó sertések hősege az italul használt friss víz mellett fürdés által is mérséklendő. A fiatal sertés gyomra és foga hamarabb megromlik a száraz szemes eleségtől mint a véné, valószínűleg azért kellett a t. tagtárs urnak a fiatalabb párt leöletni idő előtt. Mindennapi a példa, hogy némely leölt sertés bele oly gyenge, hogy a hentes alig tud belőle valamit felhasználni. El nem hiszem, hogy egy hasonló koru, de nem hizalt, csak rendszeren tartott sertésnek, ha leöletnék olyan gyenge bele lenne. A só, a természetnek eme drága ajándéka, midőn egyfelől a rothadástól óv, a gyomorba jutván, azt üde állapotban tartja és így az emésztést is nagy mértékben segíti elő, ennek tehát az állati élet fentartásában igen jeleutékeny szerepe van. De ime most, miután egy csomót beszéltem, veszem észre, hogy én a jó Bodóné példájára, egyenesen nem feleltem a felvetett kérdésre, a kérdés pedig az: mivel ébreszszük hizó sertéseink megszűnt étvágyát? A fennebb elmondottak után azt felelem, hogy a hizó sertések megszűnt étvágyát felélesztetni csak a hentes „késével“ lehet. És most, mintha csak hallanám a t. tagtárs ur kérdését: „jól van jól, könnyű gáncsolni, hanem mondja csak barátom, hogy szokott-e sertést hizalni s ha igen, miféle eljárást követ?“ Igen is szoktam minden évben s hivatkozom azokra, kik körülményeimet ismerik, hogy mindig kitünő eredményel. Ugy augusztus közepén szoktam sertést vásárolni. Ám az idő rövid s azért én a hizóknál a növényféle eledel adását megelőzőm, tehát azonnal a szó szoros értelmében vett hizaláshoz látok, hogy a hizalás jó három hónap alatt bevégeződjék. Kezdetben nálam a hizók mindig apróra darált törökbuszaliszt moslékot kapnak, még pedig napjában 3-szor.

Hogy a hizóknak egy etetésre mennyit kellessék adnunk, azt szorosán meghatározni nem lehet, mert az minőségüktől függ. Annyit azonban tájékozásul még is megjegyzek, hogy az adag legalább egy hétig oly mérsékelt legyen, hogy a nehéz eledelhez nem szokott állatok meg ne duguljanak, sőt inkább később — és figyelniünk kell arra, hogy a hizók soha se kapjanak egyszerre annyit, a mennyit megenni képesek lennének, hanem mindig valamivel kevesebbet.

A mértéket a cseléd kezébe adom s annál sem többet, sem kevesebbet nem szabad egyszerre leforrázni. A kimért adag liszt közé mindig és mulhatlanul egy csipet vagy gyűszűnyi apró sót teszünk — de hajszállal sem többet — s ekkor egy fazék fővő vízzel leforrázzuk, jól összekeverjük s így hagyjuk használatig, a mikor annyira felhigítjuk vízzel, hogy a sertések ne igyák, hanem hapsolják azt. Reggel az amugy is égő tüznél délre, délben estvére jól forrázhatunk. Így foly ez mindaddig, míg az új törökbuza be nem jön. A zsenge, lejes

vagy selejtes törökbuzát a maglóknak, vagy egyéb célra kell hagyni, hogy a hizók a legjobban elkészült és mértékre vett szemest kaphassák. Nem tudom eléggé hangsúlyozni az itt is megállapított mérték pontos megtartása mellett a bizlalásnál oly fontos szerepet játszó só el nem mellőzését. Az új vagy nyers törökbuza is megfájíthatná a hizók hasát, de ama csipetnyi apró sót mindig a szemes eleség közé kevervén, ez megvédi őket a bajtól. Felesleges tán mondanom is, hogy nagy hidegben már nem hideg, hanem langyos vizet kell a hizóknak itatni adni, mellyel még időközben sem árt a heverőket megkínálni.

Tóth Tamás.

Egyetmás a népszámlálásról.

A statisztikai adatoknak országos összegyűjtése véget ért. Lesz feldolgozást váró anyag darab időre a numerussal élő aritmetikus számára, ki aztán addig adja, vonja, elosztja, megsokszorozza a számokat, míg végül előnkbe teszi hazánk népességének számát összegezve és részletesen vallás, nemzetiség, családi állapot, foglalkozás és szellemi képzettség szerint.

Addig is, míg e szakszerű feldolgozás és összeállítás eredményét a hivatalos közlésekből olvasnók, bátorságosan kimondhatjuk azt, miszerint a földmivelőké lesz a legeslegnagyobb szám a foglalkozás szerint és csakugyan az övék lesz a legkisebb numerus a szellemi képzettség szerinti osztályozásnál is. Szomorú dolog, de ha meggondoljuk, hogy tanügyünk tüzetesebb rendezése csak a hetvenes évekből dátálódik, nem lehet csodálkoznunk, hanem igen is jogunk van remélni azt, hogy az ifjabb nemzedék felnöttével egy értelmes földmivelő osztályt nyer hazánk, mely osztály hivatva leendő testté változtatni ama igét, miszerint az államok legbecsesebb tulajdona azon munkaerő, mely népességében rejlik. Az államok ereje elsőb az értelmes lakosságban és csak másodsorban keresendő a terület és annak termékenysége minemiségében. Mert csak akkor lehet valamely álladalom nagy és hatalmas, mikor az ipar- és kereskedelem mellett van olyan földmivelő népe, mely földjét okszerűen megtudja mivelní. Mely földmivelő az írás-olvasás mesterségében járatlan, arról nehezen feltehető az, hogy az okszerű gazdálkodás valamelyik ágát is ismerné, miután látásból tanulni a kevés számú jól rendezett gazdaságok hiánya miatt nincsen módjában. Ha a népkönyvtárak, a népszerűen szerkesztett folyóiratok és füzetek, melyek éppen e tömeg számára irvák, továbbá a tűz és más elemi-károkat elleni biztosítások stb. kellelnek, annak oka népünk e félszemsége mellett még ama bünében rejlik, hogy ilyesmiről szóló felolvasásokat nincs türelme hallgatni, ha csak nem a „hétfejű sárkány“ avagy a mesebeli „háromkirályfi“ s több ehhez hasonló épületes dolgokról van szó. Így volt ez a múltban, így van a jelenben, de másképp lesz a jövőben, mikor a földmivelő osztály a földmivélés nemes mesterségét nem a régi avult földzsaroló rendszer alapján, hanem józan elvekre fektetett alapelvek nyomán fogja üzni.

Azonban hagyjuk el e szomorú osztályozást és vessünk egy futó pillanatot egy másik rovatra, mely a szarvasmarha lét-

számot foglalja magában és a melynek summázásánál haladást jelző összeget várunk. Mert hogy tagadhatatlanul nyertünk az utóbbi évek lefolyása alatt, úgy minőség, mint mennyiség tekintetében — az etvitázhatlan. De ha mégis megtörténék, a mint meg is történhetik az, hogy a létszám nem mutatkoznék oly kedvező színben, mint azt remélni lehetne, annak oka népünknek tapasztalt félenksége a közterhek nagyobbításától, a mennyiben erős meggyőződése neki az, hogy ezen összeirogatás nem történik más okból, mint az adófelemelés miatt; minek aztán természetes következményeül tekinthető az is, ha ő négy darab igás ökor helyett kettőt s a tizenkét darab növendék marha helyett csak tíz darab ingó-bingó marhácskát talál feldiktálni, megtoldván ama szerény kérelemmel, miszerint két darabot a kisebbek közül amugy is el akar adni a jövő hetivásáron, tehát csak írnia nyolcizat az ügynök ur!

A tényleg meglevő állatok száma éppen e badar eljárás miatt pontosan kitüntethető nem lesz, mivel akárhány számláló ügynök a mit és a mennyit feladnak, csak azt és annyit ír föl. Pedig e tudatlanságból származó lelkiismeretlenséggel szerföltöt sokat ártunk közvetlen saját magunknak és államunknak, a mennyiben hasznos, életrevaló intézményeket a létező állapotok ismerete nélkül felállítani sem a mezőiparnál, sem pedig a társadalmi tevékenység bármely más ágánál teljes lehetetlen.

Az 1870-ik évi számbavétel alkalmával összes Magyarországon 4.496,905 darabban lett megállapítva a szarvasmarha létszám, miből esett Erdélyre 927.371 darab, ebből 1 □ mértföldre 971 darab és minden 1000 lakósra 441 drb. Miután állami bölcs intézkedések folytán úgy más veszedelmesebb nyavalya, mint a rettegett keleti marhavész, aránylag kevés vámot szedett, remélhetőleg nagyobb lesz most a mennyiség. A minőségről sem mondhatunk egyelőre mást, ha tekintetbe vesszük kormányunk intézkedéseit, egyeseknek buzgólkodásait és a szaklapoknak ez érdemben végzett munkálkodásait.

Mindez azonban a jövő titka lévén, számunkra nem marad egyéb hátra, mint remélni és kétszeres erővel tovább munkálni, nem tévesztve soha szem elől, mint alapmondatot: „marhatartás nélkül nincs földmivélés“, mert ezt igazolja ama tapasztalat, hogy a földnek a töle növényeink mivélése által elvont termőerő fejében trágya kell; valamint nem ritkán jut a mezei gazdaság olyan körülmények közé, — mint ezt a megelőző pár év is igazolja, — hogy a takarmányvetés a földhasználatában egyéb mivélési tárgyakkal versenyezhet.

Még nagyobb fontosságra emelkedik a szarvasmarhatenyésztés oly vidékeken, mint a minőkől hegyes-völgyes hazánk áll, mert ezeknek egy része már fekvésénél és talajának minőségénél fogva erre van utalva, valamint az a vidék is, hol kicsi gazdaságok eldarabolt birtokokkal a tulnyomók.

Minden meg lesz — csak tanuljunk az elméletből és okuljunk a gyakorlatból és akkor nem fogunk megijedni a közöltségek viselésétől, mert ha igaz az, hogy a tulajdonképeni megadóztatással egyszer vagyunk terhelve, úgy a restség kettős, a fényüzés hármas és a tudatlanság négyeszeres terhet rónak ránk.

Berde Ferencz.

Hazai borászatunk érdekében.

A Budapesten székelő m. kir. Természettudományi társulat megbizta Dr. Csanády Gusztáv és Dr. Plosz Pál tanárokat a balatonmelléki borok vizsgálatával és evvel kapcsolatban több a hazai borok hiányait és bajait illető kérdések, így különösen a megtörés kérdésének tanulmányozásával. A vizsgálat és tanulmány folyamata alatt mindinkább világossá lett, hogy e hiányok a bor egész készítményével és kezelésével szorosan összefüggnek és azok ismerete nélkül sem nem tanulmányozhatók, sem pedig a kapott eredmények érthetően és gyakorlati haszonnal nem tárgyalhatók. A Természettudományi Társulat ezeket tekintetbe véve a megbízást kiterjesztette egy a vizsgálati eredmények alapján kidolgozandó borászati kézikönyv megírására.

E munka, mely most már nagyjából kész, terjedelmesen kíván hazai borászatunkkal és különösen az ország különböző részeiben alkalmazásban levő borkészítés és kezelés eljárásaival foglalkozni. Minthogy ez irányban az eddig megjelent dolgozatokban részletes és megbízható adatok csak néhány borvidékünkéről találhatók: az ország minden részében lakó érdekeltekhez fordul a társulat azonnal kéréssel, hogy sziveskedjenek lehetőleg számos, az ország különböző részeiben fennálló szüretelésre és borkészítésre vonatkozó eljárásokat vele közölni, illetőleg ezen adatokat a társulati titkársághoz beküldeni.

Tájékoztassuk és az adatok egyöntetűsége végett a következő kérdéseket állapította meg a társulat:

Melyek az illető vidéken a fő szőlőfajok?

Mikor van a vidéken általában a szüret; mikor volt különösen 1879-ben és 1880-ban?

Milyen érési fokot ér el ekkor a szőlő; van-e sok asszuszó közte? Az asszuszó száraz töppedt-e, vagy csak fonyadt, könnyen leváló bőrrel?

A fehér-bor a törkölyön erjed-e, vagy még must korában kiperéselik?

A vörösborhoz a szőlőt lebogyózzák-e, vagy csutkástul erjed? Medd'g marad a vörösbor a törkölyön; épen az erjedés végéig, vagy még tovább is.

Az erjedésnél a hőmérsékletre fordítanak-e figyelmet? Vannak-e már fűthető erjesztő kamarák? Nem maradt-e a bor az első erjedés után gyakran édes és ha igen, szokott-e az utána való évben erősen újra erjedni, vagy pedig már előszörre kiejtődik egészen?

Erjedés után mikor fejtik le a fehérbort először? Általában hányszor fejtik évenként a fehér és vörösbor?

Derítésre használnak-e vizahólyagot vagy tojásfehérjét? Megtörésnek alá van-e a bor vetve? Használ-e a megtörés ellen vizahólyag vagy a tojás, általában a derítés, bármivel történjék is az?

Kénezik-e a bort, vagy csak az üres hordót? Borbetegség, nyulósodás, penészesedés, eczetesedés gyakran fordul-e elő, vagy csak hibás és gondatlan kezelés következménye?

Készítnek-e a vidéken a közönséges vörösborokon kívül asszubort, szalmabort, fűszeresbort, főtt ürmüst, pezsgőt, fojtott mustot stb. és miképen készítik ezeket?

Elviszik-e a bort a vidékről, vagy főképen otthon fogy-e el?

Mi az ára a bornak helyt hektoliterenként?

Miután ezen kérdések egészen rövid választ engednek, a Társulat azt hiszi, hogy az érdeklődők közül sokan lesznek, kik vidékük bortermelését ismerve, hazai borászatunk iránt érdeklődve, e csekély időbeli áldozatokat meghozandják s ez adatokkal megismertetik. Mindenféle értesítést a legnagyobb köszönettel fogad a „M. kir. természettudományi társulat titkári hivatala Budapest, Eötvös-tér 1 szám.“ —

Midőn e felkérést, mely első sorban csakis a társulat t. tagjaihoz szólott, lapunkba átvesszük és terjesztjük; a kitűzött cél elérhetése érdekében részünkről is tisztelettel kérjük t. olvasóinkat, a kiket illet, sziveskedjenek a kívánt adatok beszolgáltatásával a tervezett munkát sikerüléséhez járulni. —

EGYVELEG.

— Tenyészmarhavasár Budapesten. A földmívelési miniszter azon körülményre való tekintettel, hogy a jó tenyészmarha iránti kereslet a kínálatnál sokkal nagyobb, elhatározta, hogy f. évi május hóban tenyészmarhavasárt rendez Budapesten s e célra több jutalmat, összesen m. e. 350 forintot fog kitűzni. A miniszter e határozatát azon óhajással hozta a fővárosnak tudomására, miszerint ez a marhavasártért a tenyészmarhavasár megtartása végett vagy négy napra engedje át. Az összes költségeket, az állványok készíttetését, a kiállítási palota feldíszítését sat. a kormány egészen magára vállalja s a fővárosnak csak a fenti értelemben közreműködését kívánja miután ennek is érdekében van, hogy a tenyészmarhavasárok évenként ismétlődjenek. Az országos gazdasági egyesületnek is tudomására hozta a miniszter ebbeli szándékát, rámutatván azon számos előnyre, melylyel az ily tenyészmarhavasárok járnak. Ez által tájékozódást nyerhetni az országban létező tenyészanyagról, összehasonlításokat lehet tenni s ekképen a kitűnő, vagy a bizonyos körülmények közt alkalmasat kiválaszthatni, a vevő mindent, mire szüksége van, kellő választékban megtalálhatja, sőt a vásár alkalmából a miniszter a tenyészmarha-szükséglet egy részét jeles bikák, tehének és kosok megvétele által szándékozik fedezni. A gazdáknak tehát, kik jó tenyészanyag felett rendelkeznek, ha jószágukat a vásárra hozzák, kilátásuk nyílik ezeket itt igen jó áron értékesíthetni s jó vevőkre szert tenni. A miniszter egyuttal felszólította az egyesületet, hogy a vásár rendezésére kebeléből bizottságot küldjön ki, egyszersmind megtette a kellő lépéseket, hogy a felszállítandó tenyészmarha számára kedvezményes szállítási díjakat eszközöljön ki.

(M. F.)

— A legcélszerűbb füstölő elérésére legjobb egy egyszerű kéményt építeni, ugy azonban, hogy az a magas-

ságának $\frac{1}{5}$ részén egy tágulattal, ha úgy tetszik kis kamarával birjon, mely felett azután ismét megszükül; a kémény alakja tehát, némileg egy széles alapon ülő s kissé tompa oldalnyújtványokkal bíró keresztbe hasonlítana. Az így nyert kamara oldala egy kis, de igen jól záró ajtóval látandó el, mely a füstölésre szánt hus betevése — és kivevésére szolgál, magának a husnak felaggatására pedig az ugyancsak itt helyezett s keresztben fekvő léczek szolgálnak. A tüzelőt, ez esetben tehát a kémény alapját tetszés szerinti alakkal építhetjük, mégis legjobb annak csonka kup alakot adni, hogy így biztos alapul szolgáljon a kéménynek. Miután azonban az építő anyag drága volta nem engedi az ily kéményt magasra építeni s továbbá mert alacsony kéménynél a rendes tűz megolvastaná a conserválni kívánt húst, a tüzelés soha se eszközöltessék csak száraz fával, hanem ha lehet kizárólag kissé nedvesített fűrészporral. Ha teljesen elegendő fűrészporunk nem volna, mely pedig rop-pant nagy füst fejlesztő képességénél fogva legjobban s leggyorsabban juttat célunkhoz úgy segíthetünk magunkon, hogy a fából rakott tűz égését vagy nedves fűrészpor, nedves galy, vagy pedig nyárban zöld galyak ráakása által mérsékeljük. Télen igen jó e célra a nedvesített rözse. (M. f.)

Üzleti heti szemle.

(A „Pesther Lloyd“ nyomán.)

Gabona és gypjupiacz Budapest, 1881. január 22-től január 29-éig.

Buza üzlet gyenge, forgalom 60,000 metermázsa, ár 11 frt 30 krig.

Rozs üzlet gyenge, forgalom 3000 metermázsa, ár 11 frt 17 krig.

Árpa igen jó üzlet, forgalom 6000 metermázsa, ár: takarmányárpa 6 frt 85 kr, seres árpa 8 frtig.

Zab üzlet gyenge, forgalom 3000 metermázsa, ár 6 frt 40 krig.

Törökbuza üzlet jó, forgalom 2000 metermázsa, ár 6 frtig.

Gypju. A lefolyt héten csak csekély mennyiségű bácskai egynyiretű és tiszavidéki kétnyiretű gypju — változatosan ár mellett — jött a forgalomba.

Gyárilag mosott gypju mintegy 3500 klgr. 1 frt 90 krtól—3 frt 40 krig. kelt el.

Gabona-árak:

minimum és maximum:	Budapestjan. 22.	Bécs jan. 22.
Buza	11.35—13.00 frt	10.50—13.45 frt
Rozs	10.05—10.30 frt	10.40—11.25 frt
Árpa, takarmány	6.45—6.80 frt	6.50—7.00 frt
Árpa, szeszfőzésre	7.50—8.30 frt	— — — frt
Árpa, seres	8.50—9.60 frt	8.40—10.80 frt
Zab	6.20—6.40 frt	6.45—7.20 frt
Törökbuza	5.80—5.85 frt	6.35—8.00 frt

Budapesti marhavásár januárius 27-én. Összes felhajtás 1538 drb. nagy és 576 drb. apró marha. Ebből eladatott 17 drb. bika, 766 drb. ökör, 540 drb. vágó tehén, 230 db. fejős tehén, 45 drb. bival, 357 db. borju, 169 drb. bárány. Árak: bika darabonként 72—180 frt, ökör páronként 200—338 frt, vágó tehén páronként 150—244 frt, fejős tehén darabonként 80—200 frt, bival páronként 190—225 frt, borju darabonként 11—34 frt, bárány páronként 5—9 frt. Húsarak 100 kilonként: ökörhús 48—52 frt, tehénhús 45—50 frt, borjuhús 70—96 frt, bivalhús 42—45 frt.

Bécsi marhavásár január 24-én. Összes felhajtás 3249 drb és pedig 1703 drb. magyar, 735 drb. lengyel és 811 drb. német fajta. Árak 100 kilonként: magyar hizó 50—60 frt, lengyel 48—57 $\frac{1}{2}$ frt, német 50—59 frt.

Kőbányai sertésvásár jan. 28-án. (Az első magyar sertéshizláló és kölcsönelőgező részvénytársaság jelentése.) A forgalom élénk volt, jobb minőségű sertés szűken van készletben és igen keresett, árak szilárdabbak, hétzárlattal emelkedő irány mutatkozott.

Jegyzett árak: magyar válogatott sertés 220—280 klgr. nehéz 54—54 $\frac{1}{2}$ kr., 180—220 klgr. nehéz 53—53 $\frac{1}{2}$ kr, öreg 300 klgr. felül 52—53 kr, vidéki sertések 50—52 $\frac{1}{2}$ kr, válogatott 52 $\frac{1}{2}$ —53 kr. Transitóban: szerbiai 54 kr, román 51—52 kr, tüskések 51—52 kr. Makkos sertések 50—54 kr. klgronként tiszta suly.

Takarmány árak: bánáti tengeri 5.85 frt, román 6 frt, árpa 7 frt. Helyi állomány: január hó 21-éről maradt: 58,042 drb.; hozzá hajtattott: Dél-Magyarországból: hizott 5758 drb., tartani való 3759 drb., Romániai 1042 drb., magyar állam vasuttal 1971 drb., Budai vámnál jan. 21-ig 120 drb., együtt 12,680 drb., összesen 70,722 drb. Elhajtattott: Felső-Magyarországba 73 drb., Bécsbe (m. héten 365 drb.) 3125 drb., Csehországba 623 drb., via Bodenbach 2395 drb., via Ruttká 371 drb., Dél-Németországba 964 drb., Budapesti fogyasztás 2140 drb., Kültelki fogyasztás 140 drb., kőbányai szalonna készítőik 230 drb., magyar állam vasut 42 drb., összesen 10,100 drb., marad állomány 60,622 drb.; melyekből 36,000 drb. tartani való. A részvény szállásokban 10,793 drb. van elhelyezve.

Az egészségrendőri és transito szállásokban maradt jan. 21-éről 4036 drb, hozzá hajtattott: romániai 1042 drb., együtt 5078 drb.; elhajtattott 1881 drb., marad állomány 3179 drb. és pedig 1210 drb. szerb, 1987 drb. román sertés. Az egészségi vizsgálat által eddig 260 drb. lett a fogyasztás alól kivonva és technikai célokra felhasználva.

Disznózsir emelkedőben, kész áru hordóval együtt 67 $\frac{1}{2}$ —68 frt, február—mártius havi kötésben hordó nélkül 65—66 frt.

Szalonna, vidéki 56—56 $\frac{1}{2}$, városi áru 60—61 frt, füstölt szalonna 64—65 frt.

Bécsi sertésvásár január 25-én. Összes felhajtás 4677 drb., és pedig 970 drb. nehéz, 1087 drb. középnehéz és 2620 drb. süldő; melyből 1843 drb. magyar, 2420 drb. orosz-

