

ERDÉLYI GAZDA

ÁLTALÁNOS MEZŐGAZDASÁGI HETILAP

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik minden vasárnap.

SZERKESZTŐSÉG:

Kolozsvárt, belközép-utca 11. szám,
hová a lap szellemi részét illető küldemények czimzendők.
Kéziratok nem küldetnek vissza.
Előfizetési ára: egész évre 4 frt, félévre 2 frt.
Az erdélyi gazdasági egylet tagjai ingyen kapják.

KIADÓHIVATAL:

Kolozsvárt, beltorda-utca 1. szám,
(„Köznevelődés“ nyomdai részvénytársaság felvételi irodája).
Ide küldendők a hirdetések, mindennemű mellékletek, előfizetések és hirdetési pénzek,
calamint a reclamatiok.
Hirdetések a legolcsóbb árszabály szerint vétetnek fel.

TARTALOM.

Hivatalos rész. Meghívás közgyűlésre.
Tenyész kanczák beszerezhetése a fogarasi állami ménesből. Sz. P.
Gyümölcsnedv, szörp, kocsonya, iz és sajt-készítés. II. Ritter Gusztáv.
Tárca.
Uj találmányok és műszaki leírások. II.
A föld termőerejének visszapótlása.
Pályázati hirdetmény.
Szakirodalom,
A „peronospora viticola és blackrot.“
Vegyesek.
A tenyészállatkiállítás. — Ekeverseny rendezése. — Az 1848-49-ki szabadságharci-émlékek kiállítása. — Sót a sertésnek. — A hordók szivárgása ellen. — A „Török Bálint“ alma eredete. — A nap szaka és a zöldtakarmány tápértéke.
Piaczi értesítő.

Hivatalos rész.

Meghívás közgyűlésbe.
Az erdélyi gazdasági egylet állatkiállítási szakosztálya alapszabályszerű évi rendes közgyűlését

Kolozsvárt, 1892. évi augusztus hó 29-én
— hétfőn — délután 6 órakor
fogja a lövöldében megtartani, melybe ezen szakosztály t. részjegy-tulajdonosai tisztelettel meghivatnak.

A közgyűlés tárgyai:

1. Jelentes a lefolyt évi működésről.
2. Jelentes a vagyon állapotáról és a mult évi zárszámadás betérjesztése.
3. A jövő évre szóló költségvetés megállapítása.
4. Netáni indítványok tárgyalása.
5. Alapszabály változtatás. (A czimnek, 1. §. . . . „és állattenyésztési“ . . . szavakkal való megtoldása és így: „Az erdélyi gazdasági egylet állatkiállítási és állattenyésztési szakosztálya“-ra való megváltoztatása iránt előterjesztés.

Kelt az erdélyi gazdasági egylet állatkiállítási szakosztálya végrehajtó bizottságának Kolozsvárt 1892. évi augusztus hó 5-én tartott üléséből.

Sz. Szakáts Péter,
egyl. titkár.

Gr. Bánffy György,
szakoszt. elnök.

Tenyész kanczák beszerezhetése a fogarasi állami ménesből.

Mint hogy a fogarasi állami ménesből évenként árverés útján eladni szokott számfeletti és mustra tenyész-ló anyag elárverezése jó idő óta Bpsten eszközöltetik; az erdélyi gazdasági egylet állatkiállítási és állattenyésztési szakosztálya kért intézett a földmívelési ministeriumhoz, miként ezen lovak árverése — tekintettel az erdélyi tenyésztők érdekeire — Kolozsvárt eszközöltetnék, a tenyészállatkiállítás idején, augusztus 28—30-ig.

Erre a ministerium f. é. 28945 II. sz. a az erdélyi gazdasági egylethez a következő leiratot intézte:

„Folyó évi május hó 28-án hozzám érkezett 312. számú felterjesztésére, melyben a fogarasi állami ménes kisorolt számfeletti fiatal és kislejtett öreg anyakanczák, ugyszintén az erdélyi méntelep szaktályok selejtanyagának ismét Kolozsváron leendő elárvereztetését kéri, illetve javasolja, értesitem a gazdasági egyesületet, miszerint ezen kérését sajnálatomra nem teljesíthetem azért, mivel az Erdély területén tartott árverések eredménye soha nem felelt meg a várakozásnak, és pedig egyrészt azért, mert csak néhány erdélyi tenyésztő jelentkezett vásárlóul, tehát az anyag nagyobb része idegen kezekbe jutott, s másrészt mert a mutatkozott csekély részvét következtében az árak mindig nyomottak voltak, tehát a legszerényebb igényeket sem kielégítők, már pedig a tenyésztés érdeke mellett elengedhetlen kötelességem az állam pénzügyi érdekeit is kellően szolgálni, annál is inkább, mivel jelentékeny részben épen a lótenyésztési intézetek jövedelmei képezik amaz eszközt, melyre az országos tenyésztés tovább-vitele, emelése és felvirágoztatása tekintetében számítanom és támaszkodnom lehet és kell.

Ezen okok alapján tehát a budapesti árverésekhez kell ragaszkodnom, hol az erdélyi tenyésztők ép úgy birtokába juthatnak a kívánt tenyészanyag, mint Kolozsváron, s e mellett ép az erdélyi tenyésztők részéről, a mint már történt, nem emelkedhetik ama panasza és vélt sérelem, hogy a fogarasi ménes és a méntelep anyagának helybeli árvereztetése nekik kárakra van, a mennyiben lovaik eladását nagyon megnövekszteti, vagyis általuk alig ellensúlyozható versenyt teremt.

Hogy azonban mégis módot nyujtsak némi részben az erdélyi tenyésztőknek lipiczai fajtájú kanczaanyag megszerzésére, intézkedtem, hogy az anyakanczák egy része egy meghatározott becsáron ott a helyszínen — Fogaras melletti Alsó-

Szombatfalvi menesben — adathassanak el azon erdélyi tenyésztőknek, kik ezen minőségüket a parancsnökság előtt az erdélyi gazdasági egyesület által kiállítandó igazolvánnyal bizonyítják.

A kisorolt anyakanczák jegyzékét a becsár (eladási ár) kitüntetésével tehát azon kérést nyilvánítva küldöm meg a gazd egyesületnek, hogy ezt, az eladási módozattal együtt, saját hatáskörében és legjobb belátása szerint az erdélyi tenyésztőkkel közölje, figyelmeztetvén őket, miszerint a válogatást, illetve vételt csak szeptember hó 20-áig foganatosíthatják, mivel ezen időn túl felmaradó anyag a budapesti — október hó első napjaiban tartandó — nagy loárverésre fog felállítatni. Budapesten, 1892. évi augusztus 2-án.

A minister megbízásából:

Nagy, s. k.“

A fogarasi (a-szombatfalvi) magy. kir. állami ménesben eladásra kerülő öreg anyakanczák és az érettük követelt becsárok

KIMUTATÁSA.

Az anyakancza neve	kora	magassága	színe	a p j a	a n j a	becsára
Favory I.	14	157	szürke	Favory I.	34. sz.	150 ft
Favory I.	18	155	pej	Favory I.	28. sz.	150 "
Conversano I.	16	150	pej	Conversano I.	13. sz.	180 "
Maestoso I.	16	161	szürke	Maestoso I.	Favory II.	180 "
Alena	11	161	barra	(Conversano Adria)	51. sz.	200 "
Bionda	17	160	pej	Neapolitano	Shagya VII.	200 "
Favory VII.	4	150	szürke	Favory VII.	Bionda 37. sz.	150 "
					Mima	200 "

Mindennemű

műtrágya.

A magas kormány kezdeményezésre tolytán alapított

„HUNGARIA“ MUTRÁGYA-, KÉNSAV- ÉS VEGYI-IPAR RÉSZVÉNY-TÁRSASÁG

ajánlja saját gyártmányu, tiszta kénsavval feltárt, elismert kitűnő minőségű műtrágyáit: csontliszt-, spodium-, ammoniak- és ásványi superphosphatokat, párolt csontlisztet, Thomassalakat, chillsalétromot, kénsavas kálit és ammoniakot; különlegességeket, mint: szőlő-, répa-, rét-, kender stb. trágyát és mindennemű egyéb műtrágyát, kénsavat, réz- és vasgálicot. — Talaj-olomzések díjmentesen eszközöltetnek. Felvilágosítással és árjegyzékkel készségesen szolgál gyáraink központi irodája: V., Erzsébet tér 9. sz. II. emelet, hová levelek és megrendelések intézendők. — Telefon-szám 882.

Thomas-salak.

Azzal a reménnyel és mondhatnók biztos hittel közöljük itten, lapunk homlokán, ezen leiratot, hogy az erdélyrészi gazdatiszainknak figyelmét annál könnyebben megragadhatván — be fogják bizonyítani, hogy az erdélyi gazdasági egyesület érdekeit helyesen fogta fel és a fogarasi uradalom alsó-szombatfalvi gazdaságában becsáron rendelkezésre bocsátott kimustrált, de tenyésztésre még mindig használható anyakanczákat egytől-egyig megveszik.

A ministeriumnak pedig köszönettel adózunk, hogy dacára a leiratában kifejezett nyomós okoknak, a gazd. egyesület kérését mégis méltányolta és bár részben teljesítette.

Sz. P.



Gyümölcsnedv, szörp, kocsonya, íz és sajt-készítés.

II.

1. A gyümölcsíz-készítés.

Gyümölcsíznek nevezzük a főzés által besűrített gyümölcs-hust, mely vagy cukorral vagy a nélkül állítatik elő.

A cukor hozzá tétellel előállított ízt néhol *marmeládnak* nevezik, én az általánosabb nevét „gyümölcsíz” tartom meg.

A gyümölcshust ízkészítésre akár cukorral, akár cukor nélkül hosszabb ideig kell süriteni, hogy elég édes, sűrű és tartós legyen.

Gyümölcsíznek tökéletesen érett gyümölcsöt kell alkalmaznunk s e mellett minden romlott, rothadt gyümölcsöt el kell távolítani, különben kellemetlen mellékízt kap.

Az összes gyümölcsfélét a gyümölcshéjtől meg kell tisztítani; finomabb ízféléket, mint a kajszin és málnaíz, még szítán is át kell törni.

A besűrítésre olyan edényeket kell használnunk, melyeket a nedv savanya föl nem old, mi célra a cserépedények, kivált a finomabb ízkészítéshez, különösen ajánlhatók. Réz- vagy cinkkezett edényekben készített ízt nem szabad azokban lehülni hagyni, mert könnyen réz- vagy cinkrozda képződik, mi az egészségre ártalmas.

Eperíz készítésre a pézsmá- vagy erdei eper-fajták teljesen érett gyümölcseit használjuk. Erre a célra a bogókat törjük finom szítán keresztül, a nyert gyümölcshust mázos cserépedényekben főzzük be a rendesnél sűrűbbre, azután tegyük tört cukrot hozzá, 1 kiló ízre $\frac{3}{4}$ —1 kilót számítva, s az anyagot a cukor hozzáátétele után ujólag főzzük fel.

A *málnaíz* készítésre az érett málnabogyókat finom szítán áttörjük s az így nyert tiszta gyümölcshust aránylag sűrűre befőzzük. Egy kiló ízhez 1 kg. tört cukor kevertetik s az így nyert anyagot még egyszer felfőzzük.

Finomabb málnaízét állítunk elő az által, ha a teljesen érett málnabogyókat finom szítán áttörve, a nyert gyümölcshust hasonló mennyiségű cukorporral összekeverjük s 2—3 órán keresztül kevergetjük. A nyert íztermék, mely a *Szörbet*-hez hasonlít, üvegekbe töltjük s hűvös helyen tartjuk.

Az erdei málnának erősebb, finomabb illata van, mint a kerti málnának, s ezért minden málnakészítménynél az erdeinek adandó előny.

*Kajsziníz*t tökéletesen érett kajszinbarackból állítunk elő; a gyümölcsöt meghántjuk, magját kiszedjük s cserépedényben folytonos kevergetés mellett addig főzzük, míg az előállított íz meglehetősen sűrű lesz. Az előállított anyaghoz tegyük egyenlő mennyiségben cukorport, keverjük ezzel össze, s még egyszer főzzük fel.

A kajszin-ízét még melegen töltjük üvegekbe, kőedényekbe vagy tiszta faedényekbe s hűvös helyen tartjuk. A legszebb, legvilágosabb színű kajszin-ízét a Breda kajszin-gyümölcséből lehet előállítani.

Kajszin ízt még a következő módon is állíthatunk elő: A teljesen érett kajszin szítán áttörjük, s a nyert gyümölcshust ugyanannyi cukorporral cserép edényben 2—3 óra hosszat folytonosan keverjük, azután üvegekbe töltjük, bekötjük s eltartásra hűvös helyre tesszük. Az ilyen módon előállított iznek lehető legjobb illata és szép világos színe van.

*Szilvaíz*t rendszeren besztercei vagy ritkábban a gömbölyű husos szilvából készítünk. Szilvaíz akár házi használatra, akár kereskedelmi czikknek állíthatunk elő. Az ízkészítéshez az érett, mosott gyümölcsöt kimagozzuk, s ezzel egy időben a férges vagy a rothadt gyümölcsöket is eltávolítjuk, azután addig főzzük, míg a héj a hustól elválik. Az így nyert anyagot az íztörőn áttörjük s folytonos kevergetés mellett annyira főzzük, míg az eltartásra szükséges sűrűséget elérte, mihelyt a kavargatásnál a kavará mögött az üst feneké látható, vagy ha abból egy keveset tányérra teszünk és a felfordított tányérról le nem hull.

Sokszor szokták a szilvát magolatlanul lágyra főzni s mihelyt a héj a gyümölcshustól elvállik, áttörik és a nyert anyagot besűrítik. A magnak az ízzel való főzése annak sajátságos jó ízt kölcsönöz. A szilvaízét szokták többféleképpen fűszerezni is, így ánizsszal, szegfűszeggel, fahéjjal stb.

Habár minden keményhúsu, illatos, édes szilvából, minők a Ringlók, Mirabellák, finom ízet lehet előállítani, ezek mégis csak a háztartási fogyasztásra szoritkoznak, mivel nagy kereskedelmi czikket, a szokás szabályainak nem felelő meg, nem képezhetnek. Teljesen érett, sőt némileg fonyadt gyümölcsökből lesz a legjobb íz, ezen gyümölcsöket azonban szivesebben aszalásra használják s ezt a még kemény húsu nedvű gyümölcsből főzzük.

Világosabb színű szilvaíz készítéshez a szilvát forró vízzel leöntjük vagy egy tiszta kosárban néhány percig forró vízbe mártjuk s azután lehéjjazzuk, kimagozzuk s a nyert gyümölcshust a szükséges keménységig besűrítjük.

A házi szükségletre szánt ízet még melegen kő- vagy faedényekbe zárjuk s hűvös helyen tartjuk el; a nagykereskedelemnek átadandó szilvaízét pedig még melegen tölgyfa-hordókba töltjük.

Ismeretes, hogy az említettet en kívül különböző terményekből különböző módon keverve és kezelve, szintén lehet ízet előállítani; említjük meg pl. azon gyümölcsízét, melyet 2 rész hámozott érett körtéből és 1 rész jó szőlőmustból állítanak elő. A Szajna mentén és Belgiumban 2 rész édes alma és 1 rész cukorrépa-nedvből kitűnő ízet készítenek, midőn ugy az alma, mint a cukorrépa megfőzetik, kisajtolatik s a nyert nedvet sűrűre főzik.

2. Gyümölcssajt-készítés.

A gyümölcssajtot a gyümölcshusnak nagyobb foku sűrűsítése által nyerjük, mely ezen a módon szilárd alakú testté válik, melyet éveken keresztül eltarthatunk s csekély csomagolási költség mellett elszállíthatunk. A gyümölcssajtot részben tömör állapotban mint sajtot, részben vízben feloldva mint ízt fogyasztják.

A birsalmásajtot, mint a gyümölcssajtok legkedveltebbjét, úgy készítjük, hogy az érett birsalmát vízben lágyra főzve szítán áttörjük s a nyert anyagot egyenlő mennyiségű tört cukorral keverjük, újabb 10 percig tartó főzés után az anyagot ujnyi vastagon mintákba vagy tányérokba töltjük s száraz szellős helyen, vagy éppen egy gyümölcs-aszalón kiszáritjuk.

Külföldön a gyümölcshulladékokból gyümölcspogácsa (Pasten) név alatt különböző termékek állíttatnak elő emberi táplálékul. Finomabb termékek különösen világosabb kinézéssel természetesen csak konzerv-gyárakban állíttatnak elő.

Ritter Gusztáv.

T Á R C S A.

Uj találmányok és műszaki leírások.

Bergl Sándor: első budapesti szabadalmi irodájának (VI. Andrassy-út 30.) közleménye.

II.

Időjósító növény. A londoni kristály palotában rendezett nemzetközi bánya- és kohó-kiállításán oly növényt mutattak be, mely rendkívül érzékeny a levegő villamossága iránt, úgy, hogy nagyon megbízható indicator gyanánt használható. Az angol lapok figyelmessé teszik a hegyi lakókat arra, hogy ily értelemben tegyenek a növényvel kísérletet, annál is inkább, mert már több nappal megelőzőleg tudatják velünk, hogy változás történt a légben. Ez pedig igen fontos a hegyi lakókra nézve, mert ezáltal figyelmeztetve, otthon maradnak és így kevesebben esnek majdan a vihar áldozatául.

Automata mint lóörzö. Nagyon is amerikaias ízű, tréfás találmányról veszünk hírt, a melynek két szembeötlő tulajdonsága van: az egyik az, hogy a passiv szemléllőre nézve kacagató, a másik pedig, hogy az egész találmány nem ér egy polturát sem. Sétalovaglását végzi a gavallér, gondtalanul nézeget ide-oda, s egyszerre csak észébe jut, hogy valamely ügyét sürgősen kell elintéznie. Töprenkedik, hogy mit csináljon a lovával? Hirtelen szemébe ötlök egy gépecske,

melynek tábláján a következő vers van feltűnő betűkkel kipingálva:

„Dobj belém egy huszacskát,
Megtartom a lovacskákat.”

Hm! — gondolja a gavallér, ez csak ugyan olcsón csinálja a dolgát. Kivesz egy huszast, bedobja a nyílson, mire kiugrik a gépből egy kampó, melyre rádobja a kantárt, rögtön összecusokodik, úgy, hogy azt erősen tartja, tehát a ló el nem szabadulhat. A gavallér nyugodtan távozik, elvégzi a dolgát s jön vissza a lóváért és ekkor oh csodák-csodája, egy másik táblácska mered az elszörnnyedt lovag elé, a következő versikével:

„Ha nem adsz még öt huszast,
Nem eresztem a lovad.”

Boszusággal eltelve bár, de kénytelen elővenni a csillogó huszasokat ismét, hogy a fufangos gépet engedékenységre bírja. A legeredetibb azonban az egészben, hogy míg a tulajdonos oda jár, a lovat bárki elcsipheti öt huszasért.

Elektromos szivargyújtó. Az elektromosság egyik tért a másik után hódítja meg. Egy találmány amerikai a szivarozás élvezeténél is szolgálatkészszé teszi, mivel gyufa nélkül tűzzel szolgál. Ezen szerkezetnek működő részei egy tokba vannak elhelyezve, mely nagyon hasonlít egy közönséges szivarhoz. A tok egy faedényből áll, mely szivar szintű posztóval vagy papírral van bevonva. A tok szélesebb végén keresztül egy platin sodrony vezet, mely asbest rostokkal

van izolálva és spirál alakban van felsodorva. A tekervény közt egy golyócska oly módon gördül, hogy a tok függélyes állása mellett összeköttetést létesít az áram és a sodrony közt, tehát az áramot a sodronyba vezeti. Ennek következtében a sodronynak a tokból kiérő része izzóvá lesz, úgy, hogy a szivar meggyújtható. Ezzel a szemléltető föltre vezethetjük, mert úgy látszik, mintha a szivar egy közönséges szivaron gyújtatott volna meg.

Thergolith, a tintafoltok eltávolítására szolgáló anyag. A kézen és minden néven nevezendő tárgyakon levő tintafoltok eltávolítására kitűnő szernek bizonyult Dr. Woldau Ferencz által felfeltalált thergolith, mely lényegileg a következőkből áll: finom porrá tört terralith (terra miraculosa Saponiae) és eczetsavas nátron keverékéhez krotolonajat öntünk, melyet rögtön a felmelegítés után kihűlni hagyunk és elszapponosítunk. E keverék kihűlve szilárd tömeget képez, melynek az a tulajdonsága van, hogy vele a tintafoltokat eltávolíthatjuk.

Petroleum foltok eltávolítására szolgáló anyag. E célra kitűnően használható a 3 sulyrész száraz agyagpor és 1 sulyrész szénsavas nátron keveréke, melyből a használat idején elegendő egy igen kicsiny mennyiséget vízben feloldani és pépalakban a foltokra kenni. Már 6—8 óra alatt a foltok tökéletesen eltűnnek. A padozatot azután megmossuk.

A föld termőerejének visszapotlása.

A talaj csak addig tőke, a mig termőképes, a mig elegendő növényi tápanyaggal rendelkezik.

De az évenként learatott termés nem pusztán csak kamata e tőkének, hanem mondhatnók inkább egy sok évre elosztott földjárdó, mert mig a pusztá kamatoztatás mellett maga a tőke nem kisebbedik, addig folytonos termelés mellett nem csupán a talajtőkének kamatait szedjük, hanem magát a tőkét a talaj termőerejét is fogyasztjuk.

S ez teszi ép szükségessé a termő talajok trágyázását fokozott mérvben azóta, hogy a mezőgazdasági kultúra a fogyasztással lépést tartva oly rohamosan emelkedett.

Sajnos, hogy istálló trágya készletünk e szükségletet megközelítőleg sem képes fedezni, nem különösen azért sem, mert a mint a vegyvizsgálatokból tudjuk, az istállótrágya a szükséges növényi tápanyagokat sem szabályozható arányban, sem kellő mennyiségben nem tartalmazza s kellő hatást csak úgy érünk el vele, ha *műtrágyázással hozzuk kapcsolatba*, mert a gazdasági művelés alá vett terület az utolsó évtizedekben a vízlecsapolási, alagsövezési, vizszabályozási és egyéb melliorációk folytán tetemesen emelkedett, anélkül, hogy ezzel kapcsolatban trágyatermelésünk is növekedett volna, sőt a rét és legelőterületek következtében megapadt állatállományunk mellett csökkent.

A *depecoratiót* különben nem egyedül csak a rét és legelőterületek kevesbedése, hanem az utóbbi évek kedvezőtlen közgazdasági konjunkturái is nagyban előidézték.

A nyers termelő államokra, így tehát hazánkra is, rossz idők járnak, mert az iparállamok védvámokkal vévén magukat körül, egyes nyers termények értékesítése majdnem lehetlenné vált, mint csak a legutóbb is a francia védvámok folytán a juh értékesítése; másrészt a tengeren túli konkurencia is mind tarthatatlanabbá válik, mert a mi drágább előállítási viszonyaink mellett, velük sok téren megküzdeni nem birunk, így például Amerika sertés csoportjával, mely nem elég, hogy a külföld piacain sertés hústermékeinket mindinkább kiszorítja, hanem ma már a saját határainkon belül is fel kell vele venniünk a harczt.

Marhaállományunk tehát részint az olcsó takarmányt szolgáltató területek csökkenése, részint, különösen a rossz értékesítési viszonyok folytán, tetemesen megapadt s evvel együtt kevesbedett a trágyatermelés is.

Nagyobbodott tehát a magasabb gazdasági kultúra alá vett terület, mig a trágyatermelés csökkent, ily viszonyok mellett aztán nem csoda, ha a folytonos termelés mellett a talaj tőkéje, termő ereje jóval megapadt s megközelítőleg sem birunk oly terméseket elérni, mint annak előtte.

S ez bizonyítja legvilágosabban, hogy a folytonos termeléssel nem csupán a talajtőkét kamatoztatjuk, hanem magát a talaj termő erejét is csökkentjük a növényi tápanyag készlet folytonos s nagymérvű elvonásával.

Igy jutottunk a visszapotlás nagy elvéhez, mely a trágyázás ideáljával állítja elénk *adjuk vissza a trágyában a talajnak mindazt, a mit tőle a természettel elvontunk.*

Ez ideál azonban a gyakorlatban nemcsak hogy nem keresztül vihető, de ez nem is szükséges, mert a tapasztalat fényesen igazolta, hogy untig elegendő a trágyázással annyi növényi tápanyagot adni a talajnak, a mennyi az állandó termőképeséghez, jó erőben tartáshoz szükséges.

A mezőgazdaság mostani fejlettsége mellett tehát még a kellő mennyiségű istálló trágyával rendelkező gazdaságok sem nélkülözhetik a műtrágyázást, mely körülményt gazdáink közül mind többen belátják, mi a műtrágya utáni keresletben nyilvánvaló leginkább s ép e kereslet igényeit óhajtja szolgálni a magas kezdeményezésre 3 millió forint alaptőkével alapított *részvénytársaságunk* Budapesten nagy költséggel és szakszertű felszerelés és berendezéssel létesített telepünkkel.

Különös sulyt helyezünk arra, hogy a műtrágyázás előnyeiben a kis gazdák is ép oly ju-

tányosan részesüljenek, mint a nagyban vásárlók, ép azért a gazdasági egyesületek és szövetkezetek útján eszközölt megrendeléseknél tetemes ár- engedményt helyezünk kilátásba és a hitelképes gazdáknak módot fogunk nyújtani arra, hogy hitellezés által a műtrágyát jövő terméséből fizethesse, mi által tőkebefektetés nélkül a műtrágyázás számos előnyeit — melyek újbóli felsorolását szükségtelennek tartjuk — élvezheti.

Hungaria műtrágya-, kénsv- és vegyi-ipar részvénytársaság Budapest.



Pályázati hirdetmény.

A nagyenyedi m. kir. vinczellér-iskolában f. év október hó 1-én kezdődő 3 éves tanfolyamra 6 fél ösztöndijas helyre, pályázat nyitattik.

Pályázati feltételek:

1. Tizenhat évet betöltött életkort igazoló keresztlevél.
2. Erős, egészséges, munkát bíró testalkat és védhímlőltárról tanuskodó orvosi bizonyítvány.
3. Legalább 4 elemi osztály sikeres végzését igazoló iskolai bizonyítvány.
4. Születési hely, községi előjárósága által kiállított erkölcsi bizonyítvány.
5. Szülők vagy gyámok beleegyezési nyilatkozata, melynél fogva kötelezik magukat, hogy a felvett tanulót 3 év eltelté előtt az intézetből ki nem veszik.
6. A jelzett hiteles és rendesen bélyegzett bizonyítványokkal felszerelt folyamodványok legkésőbb *szeptember hó 15-ig* a nagyenyedi m. kir. vinczellér-iskola igazgatóságához intézendők, honnan a folyamodók felvételük ügyében rövid idő alatt értesítettni fognak.
7. Az intézetben egy évet önköltségen töltött; katonai kötelezettségnek eleget tett; kertészet, szőlőszet, pinczészet körében már működött, vagy kádármesterséget tanult egyének; ha ezen minősítéseket hiteles bizonyítványokkal igazolják, a felvétel- és ösztöndijak elnyerésénél előnyben részesülnek.

Figyelembe veendő:

a) Az intézetbe felvett növendékek fehérnemű és egyéb állásukhoz illő czélszerű ruházatról, nemkülönbön író-, rajz- és kisebb munkálati eszközök: kések és ollókról önmaguk tartoznak gondoskodni; lakást, ágyat, ágyneműt, világítást, orvosi kezelést és gyógyszereket azonban ingyen nyernek.

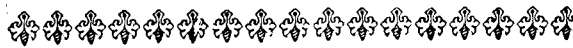
b) Az egész ösztöndíjat élvezők teljes ellátásban: reggeli, ebéd, vacsora és mosatásban részesülnek; a fél ösztöndíjasok ellenben ugyan az egész ösztöndíjasokkal egyenlő ebéd és vacsorát kapnak, de az ezen étkezésekhez szükséges kenyérről, továbbá reggeli és mosatásról önmaguk tartoznak gondoskodni.

c) Ösztöndíjban nem részesülő: önköltséges tanulók, a mennyiben a növendékek száma 24-et meg nem haladja az a) pont alatt foglalt előnyökben részesülnek, ellátásukról azonban önmaguk tartoznak gondoskodni, s az intézeti élelmezőnél havi 7 frtért fél, 14 frtért pedig teljes ellátást nyerhetnek. A félösztöndíjat élvezők is havi 7 frtért vagy az élelmezővel megalkuvás útján teljes ellátásban részesülhetnek.

M. kir. vinczellér-iskola igazgatósága.

Nagy-Ényed, 1892. augusztus hó 5 én

Mórágy István,
igazgató.



Szakirodalom.

A „peronospora viticola és blackrot.”

A legújabb időben kegyetlen csapásokat mért a sors a szőlősgazdára. A phylloxera pusztítása folytán koldusbotra jutott a nem régen még jó módnak örvendett kisebb szőlőbirtokos, de nagy eret vágott a phylloxera fellépése a gazdag szőlőbirtokosokon is. A pénzesebbek egyik része a homokterületre menekült; ott kezdtek új szőlőt telepíteni. Másik része az amerikai szőlő segítségével vette fel a harczt a phylloxera ellen. Azonban a hol új szőlőtelepek léptek a kipusz-

titottak helyére, vagy a hol a sima homokronákat új szőlők borítják, ott a szőlőgazdaság egy újabb réme ütötte fel a fejét: a *peronospora viticola*.

Látva azt a pusztítást, melyet a peronospora viticola az elmúlt évben okozott, mindenestre csak örömmel kell fogadnunk *Maurer Jánosnak*, a Kassán megjelenő „Szőlőszeti és Borászati Lap” szerkesztő-kiadójának azt az elhatározását, mely szerint a peronosporáról szóló könyvecskének kiadására eltökélte magát. A művecskét *Páter Béla*, a kassai gazdasági tanintézet tanára írta meg a tudomány és a gyakorlat jelenlegi állapota alapján. Tekintettel arra, hogy Franciaországban még egy újabb ellensége a szőlőnek — a black-rot — is pusztít, nagyon üdvösnek jelezhetjük azt a tényt, hogy fentnevezett műben a black-rotot is felvették s e szerint a művecske czime kettős: „A *peronospora viticola* és a *black-rot*.”

Függelékül hozzá van csatolva a „White-rot” nevű szőlőbetegség leírása is, mely az elmúlt évben Magyarország több helyén már pusztított.

A mű tartalma a következő: Bevezetés. A peronospora élete; annak tenyészése, szaporodása, gyors elterjedése. A peronospora hatása a szőlőre; a peronospora pusztító hatása a levélre, a hajtásokra, virágokra s a rügyekre. A különféle szőlőfajok viselkedése a peronospora iránt. A peronosporás szőlők bora és annak kezelése. A peronospora elleni védekezés. A permetezés czélja. Mikor és hányszor permetezzünk? A permetezés szüksége és hatása. A permetező szerek. A szerek használata. A permetező készülékek. A permetezett szőlők bora. A Black rot és White rot. Hatósági intézkedés.

A művecske július hó folyamán jelent meg Kassán, egy színes táblával és számos, a szöveg közé illesztett ábrával. Ára 1 frt 20 kr. Megrendelhető: *Maurer Jánosnál, Kassán. (Maurer-udvar).*



Vegyes közlemények.

— A tenyészállatkiállításra, mely használati lóvásárral és díjazással összekötve Kolozsvárt aug. 28—30-ig rendeztetik és melyen közel *hátezer forint (tizennégyezer korona)* jutalomdíj osztatik ki, ismételten figyelmeztetjük olvasóinkat. Bejelentések még mindig elfogadtnak az erdélyi gazdasági egyesület titkári hivatala által, a hol programok és bejelentő iverk is kaphatók.

— Ekeversenyt rendez az erdélyi gazdasági egyesület közvetlen a tenyészállatkiállítás után, augusztus 31-én, Kolozsvár mellett, a kolozsmonostori m. kir. gazdasági tanintézet gazdaságában. Fontosabb verseny ennél aligha volt még Erdélyben, mert a jó eke első kelleke a gazdaságnak, itt pedig a létező legjobbak fognak bemutatni és versenyre bocsátani, miért gazdaközönségünk nagy érdeklődéssel nézhet ezen versenyre elé.

— Az 1848/49-iki szabadságharczi-emlékek kiállítása. A Szent-István napi ünnepélyre felrándulók el ne mulasszák megtekinteni a fővárosi vigadóbeli 48/49-ki szabadságharcunk emlékeinek gyűjteményét. A 48-as kiállítás az idén teljesen rendezett és ezenkívül igen nagy számú újabban kapott ereklyét és képeket tartalmaz. Külön szobában lettek csoportosítva a Petőfi képek és ereklyék. Külön csoportban vannak a hős Bem apóra — gróf Guyonra — és a vértanúk szobája mellett a Görgeyre vonatkozó emléktárgyak és képek. A kiállítás mostan 1800 képet és harmadfélezer egyéb emléktárgyat tartalmaz. Kétszer annyit, mint tavaly.

— Sót a sertésnek. Sok gazda azt hiszi, hogy a sertésnek nem szükséges só adni, sokan plane azon tévhitben vannak, hogy a sertésnek nem is jó a só. Nem szükségtelen tehát a sertésenyésztők figyelmét a sóra, mint az emésztést hatályosan előmozdító szerre felhívni. Jó a sertéseknek időközönként egy kis só adni, a mely-

hez egyszer-másszor egy kis fahamut vagy ként is lehet keverni, Ezen utóbbi szerek esetleg a kisebb emésztési zavarokat is megszüntetik.

— **A hordók szivárgása szállítás közben sok kárt okoz.** Ez ellen a következő eljárást ajánlják: 1/2 rész égetett meszet és 1/2 rész borkövet porrá törve, összekevernek és ezt a por keveréket a pinczészeti anyagok közt mindég készszen tartják. Ha most egy hordó szivárog, a port vízzel feleeresztik és sűrű péppé kavarva, bekenik vele a szivárgó sebet. E pép néhány perc alatt a legkeményebb kéreggé változik és biztosítja az utban levő hordót. Ha különösen meleg időben szállítjuk horainkat, tanácsos a fuvarosokkal ily por keveréket vitetni, hogy minden beállható veszteség elkerülése végett, mindjárt kéznél legyen. Ha a szivárgás nagy, betömhetjük a rést a bekenés előtt egy kis fa pamuttal is.

— **A „Török Bálint“ alma eredete homályos, bizonytalan.** Igen régi faj és leginkább Pest- és Bács megyében van elterjedve. Epen Török Bálint községében állítólag a régi időben igen sok e fajta alma létezett s állítólag oda a törökök által hozottat volna. A nép ezen vidéken „Türkische Weinling“-nek (svábos kiejtéssel „Wáling“-nak) nevezi ez almát s nagy kérdés vajjon nem ennek fonetikus fordítását képezi a jelenleg elterjedt, s elfogadott magyar név? Némelyek úgy vélik, hogy a híres enyingi Török Bálint kertjéből terjedt el s nevét innét vette volna. Hogy az alma török eredetű lenne — azt nem hiszem; mert a Balkánon elterjedt török almákhoz u. m. „Bégalma“ „Sinabialma“ nem hasonlít; a „Kolácskaalma“ pedig, mely a török udvarokban el van terjedve, nem egyéb, mint a mi Pogácsaalmánk csak hogy természetesen nem fejlődik olyan szépen, mint a mi homokjainkon.

— **A németek „roter Stettiner“-nek nevezik s igényt tartanak eredetére s ki tudja — nem e jogosan? A francziáknál is előfordul főleg Normandia s Picardiában „Seigneur d'hiver“ név alatt; de ide már minden bizonnyal Németországból kerül.**

— **A nap szaka és a zöldtakarmány tápértéke.** Miután a növényfiziológiai gyakorlati kísérletekkel bebizonyították, hogy a növények, különösen pedig a levéldus takarmánynövények, a nitrogént leveleik segítségével közvetlenül a levegőből képesek fölvenni és feldolgozni, igen sok kísérletet tettek, hogy mennyi nitrogéntápanyagot képesek a növények fölvenni és áthasonlítani, valamint hogy miképpen változtatják át ezt a tápanyagot. Sachs-kísérletei szerint a levelek veszik föl és alakítják át a nitrogént a világosság közreműködésével, az átváltozás pedig oly módon megy végbe, mint a hogy a levegőből föl vett szénsav szénenyszerű szerves vegyületekké

változik át, a melyeket takarmányozásban szénhidrátoknak neveznek. A nitrogénnek a levegőből való felvétele is ugy történik, hogy a levelek a bennök képződött tápanyagokat folyvást odább adják a növény többi részeinek s a hiányt pótolják. A felvett nitrogén mindenekelőtt fehérjévé változik át. Legnagyobb mértékben a vörös here és luczerna levelei képesek a takarmánynövények közt a levegőből a nitrogént felvenni és átváltoztatni, s ha ezek felvételi képességét vizsgáljuk, arról győződünk meg, hogy a felvételt és az átváltoztatást az évszak, a nap hossza s a hőmérséklet nagyon befolyásolja. Minél alacsonyabb a hőmérséklet s minél rövidebb ideig hat a nappali világosság az illető növényekre, annál kevesebb nitrogén-alkatrész van bennök. Így a 9 C. fokú hőmérsékleten borult időben reggel lekaszált vörös herében 1.087 százalék nitrogént, 15 C. fokú hőmérsékletben derült időben este lekaszált herében 2.087% nitrogén, a 17 C. fokú hőmérsékletben, kissé borult időben reggel lekaszált luczernában 2.906%, 20 C. fokú hőmérsékletben egészen derült időben este lekaszált luczernában pedig 3.382% nitrogén volt. Ezek a kísérletek azt bizonyítják, hogy a növények zöld levelei este több nitrogént tartalmaznak, mint reggel s hogy a nitrogénfelvételt a nappali világosság jelentékenyen előmozdítja. E kísérletek a gyakorlat szempontjából is nagyon fontosak és értékesek, mert azt mutatják, hogy a napnak mely szakában van a takarmánynövényekben legtöbb tápanyag, mely tudvalevőleg a növényrészek nitrogén tartalmától függ. A növények földfeletti részeiben este van legtöbb nitrogén s azért legcélszerűbb, ha a zöld takarmányt este vágjuk, különösen ha egész napon át derült idő volt.

Piaczi értesítő.

Budapesti gabonatözsde. Legújabb jelentés. Buza üzlet iránya lánynya, sürgős kínálat és korlátolt vételkezd mellett. Árak: Buza 75-80 kg. 8 forint 10 kr. 8 frt 80 kr. Rozs 70-72 kg. 6 frt 70 kr. 6 frt 90 Arpa 60-66 kg. 5 frt 30 kr. — 5 frt 50 kr. — Zab 39-41 kg. 5 frt 50 kr. — 5 frt 85 kr. Tengeri 73-75 kg. 4 frt 70 kr. — 4 frt 80 kr. Repce 10 frt 60 kr. 10 frt 80 kr. Köles 6 5 frt — kr. 5 frt 20 kr.

N.-Várad aug. 9. Tiszta buza 7 frt 80 kr. Elegy buza 6 frt — kr. Rozs 5 frt 80 kr. Arpa 4 frt 70 kr Zab 5 frt 60 kr. Törökbuza 4 frt 80 kr. Széna kötetlen 3 frt 40 kr. Alomszalma 2 frt 20 kr. mmként. Marhahus 56 kr. kg.

Erdélyi piacok.

Kolozsvár. 1892. aug. 11-én. Tiszta buza 7 frt 80 kr — 7 frt. — kr. Rozs 6 frt — kr. — 5 frt 60 kr. Törökbuza 4 frt 50 kr. — 4 frt 40 kr. Zab 5 frt — kr. — 4 frt 60 kr. Széna (legjobb) 2 frt 50 kr. Alomszalma 1 frt 40 kr. mmként Marhahus 54 kr. kg.

(Árak krajczárokbán)

A piaci czikkek	Mérték	Brassó	Csiksztereda	Deés	Dicső-Szent-Márton	Erzsébet-város	Fogaras	Gy.-Szent-Miklós
Tiszta buza	mm.	903	950	740	675	850	944	740
Elegy buza	"	706	875	680	600	700	835	—
Rozs	"	555	756	640	600	595	473	450
Arpa	"	543	791	—	—	—	—	450
Zab	"	625	650	610	500	600	488	300
Törökbuza	"	506	612	480	400	500	473	450
Széna	"	260	400	280	—	160	200	800
Alomszalma	"	120	150	120	—	100	140	—
Tüzifa	km.	260	200	220	—	200	270	200
Marhahus	kg.	56	40	48	48	52	52	48
Augusztus		5	10	2	29	23	5	6

A piaci czikkek	Mérték	Sepsi-Szent-György	Szamosújvár	Szász-Régen	Szászváros	Székely-Udvarhely	Sz.-Somlyó	Torda
Tiszta buza	mm.	850	720	690	100	880	—	800
Elegy buza	"	800	600	650	850	765	—	600
Rozs	"	700	540	540	750	580	—	600
Arpa	"	600	460	500	600	—	—	400
Zab	"	580	520	530	600	440	—	450
Törökbuza	"	600	410	460	550	540	—	400
Széna	"	450	200	220	180	600	—	200
Alomszalma	"	200	130	110	90	200	—	40
Tüzifa	km.	200	230	220	200	240	—	225
Marhahus	kg.	52	48	44	52	48	—	50
Augusztus		8	8	4	6	8	—	16

A piaci czikkek	Mérték	Gy.-Fehérvár	Kézdi-Vásárhely	Máros-Vásárhely	Medgyes	Nagy-Ernyed	Nagy-Szeben	Szegesvár
Tiszta buza	mm	810	883	718	600	550	782	845
Elegy buza	"	740	—	650	510	475	722	726
Rozs	"	630	586	490	360	375	528	652
Arpa	"	—	588	375	—	—	548	—
Zab	"	660	550	488	250	350	565	556
Törökbuza	"	525	600	425	350	360	541	473
Széna	"	300	450	190	170	300	140	200
Alomszalma	"	200	110	80	80	200	110	120
Tüzifa	km.	240	250	300	260	225	325	200
Marhahus	kg.	52	48	52	56	52	52	56
Augusztus		6	11	4	11	11	12	11

Allatvásárok.

Budapest-kőbányai sertésvásár. Augusztus 12 Hétfőzárattal az üzlet kellemesebb volt.

Heti állagárak: magyar válogatott áru 320-330 klg. nehéz — 47- kr. 280-300 klg. nehéz 47-48- kr. Öreg 300 klg. tuli 44 1/2-45 1/2 kr. vidéki sertés 46-49 1/2 kr. Szerb 46-47 1/2 kr román kr. tiszta klgk. Páronként 45 klg. életsúly levonás és 4% engedmény szokásos.

Eliségárak: Uj tengeri 5-05; árpa 6- Kőbányán átvéve.

Debreczen. Heti állatvásár augusztus 10-én. (Eredeti tudósítás). Szarvasmarha felhajtattott 425 drb.; eladatott 165 drb. Ló felhajtattott 510 drb.; eladatott 320. Sertés felhajtattott 2700 drb.; eladatott 1750 drb.

Felélős szerkesztő és kiadó: Sz. Szakáts Péter.

Alakult 1856

Legjobb és legolcsóbb sorvetőgépek!

Alakult 1856.

KÜHN E.

GAZDASÁGI GÉPGYÁRA MOSONBAN.

Főraktár: Budapesten VI. ker. Váci-körut 21. szám.

Ajánlja a t. gazdaközönségnek a legnépszerűbb s már eddig több mint 12,000 példányban elterjedt és kedvelt

Szab. HUNGÁRIA-DRILL sorvető-gépeit.



Uj! „JUBILEUM-DRILL.“ Uj!
könnyű és olcsó sorvető-gép.

„BALANCE-HUNGARIA-DRILL“
legjobb sorvető hegyes vidékre!

Szóróvető-gépek: Egy és kétvasú-ekék, Laacke-féle boronák, „Triumph“-szelelő, Backer-féle rosták, konkoly-választók, szecs-kavágók, répavágók stb.

Árjegyzékek bérmentve.

Legújabb, önműködő, szabadalmazott

„Syphonia“

szőlő és növény-permetező



fölülmulja az őszes eddig ismert permetezőket, mivel ez önműködőleg dolgozik.

Kivánatra rajzzal és részletes leírással készségesen szolgál 67 (9-10)

Mayfarth és Társa

mező-, gyümölcs- és szőlő-gazdasági gép-gyára.

Bécs, II. Taborstrasse 76. sz.

Arjegyzék ingyen. — Képviselőket elfogad.

GERGELY FERENCZ

Kolozsvártt, Fötér 21. saját ház

gazdasági gyógyanyagok és gazdasági kellékek

legnagyobb raktára, ajánl a n. é. gazdaközönség részére legolcsóbban

Tejoltó kivonat Maager féle 1 kilós üveg 1 frt 20 kr.
használati utasítás minden üvegen jelezve.

Creolin
Pearson

eredeti üvegekben a 5 kiló, 1 kiló, 125 gramm
8 frt. 1 frt 85. 45 kr.

Cerolin szappan állatok mosására	1 kiló — 60 kr.
Antimonium porban	100 „ 18 — „
Carbolsav vegytiszta fehér jegeces	1 „ 1 50 „
Carbolsav nyers 30% hordó számra	100 „ 18 — „
Carbolineum legjobb faj „ „	100 „ 18 — „
Carbolsavas mész piros	100 „ 15 — „
Chlormész 100 fokos	100 „ 18 — „
Csudasó (Sal glauberi)	100 „ 8 — „
Gelatin francia bortisztításhoz	1 „ 1 40 „
Gépolaj pugllai hordószámra	100 „ 48 — „
Gépolaj amerikai hordószámra	100 „ 24 — „
Higanykenőcs	1 „ 2 20 „
Kénkövirág	100 „ 18 — „
Kékkő I.	100 „ 28 — „
Keserűs hordószámra	100 „ 8 — „
Kocsikenőcs sárga	100 „ 8 — „
Kátrány fekete hordószámra	100 „ 6 — „
Maró szóda (Aetznatron) 100 fokos	100 „ 22 — „
Petroleum Amerikai hordószámra	100 „ 20 — „
Petroleum brassói I.	100 „ 18 — „
Portland Cement	100 „ 4 — „
Roman Cement (hydraul mész	100 „ 2 20 „
Repeceotaj tisztított hordószámra	100 „ 42 — „
Salicylsav jegeces	1 „ 10 — „
Salicylnatron	1 „ 10 — „
Szőlőcukor táblákban	100 „ 34 — „
Terpentinolaj lengyel	100 „ 40 — „

Legnagyobb raktár

olajbatört festékek, szobapadló lakkfestékek, butor-
lakkok, angol kocsi lakkok, firneiss, ecsetek
és minden szükséges gazdasági és házi cikkekkel.

Legolcsóbb és legnagyobb fűszer áru raktár.

Szolid elv, olcsó árak, jó portéka

Az üzletet virágzóan fenntartja!

Becsés megbízásaitak kérve, vagyok alázatos tisztelettel

78. 5-10)

Gergely Ferencz.

Fontos utépitő vállalkozóknak.

Kavicstörő gépeket,
UTI HENGEREKET

valamint

aprító gépeket

a különféle kő- és földnemű anyagok földarabolására,

továbbá

osztályozó gépeket, fölvonókat stb.

kittünően készítve gyorsan szállít.

Ganz és Társa

vasöntő- és gépgyár Részvény-Társaság

62 (9-10)

Budapesten.

A tavaszi vetéshez ajánlunk!

mindennemű műtrágyákat és pedig:

spodium- és csontsuperphosphatot, kénsavas ammo-
niák, káli, chilisalétrom, szarv- és csontlisztek
szavatolt tartalommal a legutányosabb árak mellett.

Figyelmeztetés. Az orsz. magyar gazdasági egyesület 1891. évben
a különböző műtrágyagyárosoktól beérkezett mű-
trágya-ajánlatokat elbírálás alá vévén, mint legutányosabbat a mi
gyártmányunkat ajánlja, különösen kiemelve, hogy részünkről tisztán
szerves anyagok szállítatnak, melyek a legkittünőbb növényi tápszert
szolgáltadják. (Lásd „Gazdasági Lapok“ 1891. márczius 8-iki 10.
83 (33-52) számát.)

Árjegyzékkel kívánatra készséggel szolgálunk.

**Első pesti spodium-, enyv-, műtrágya-vegyi termények gyár
részvény-társulat.**

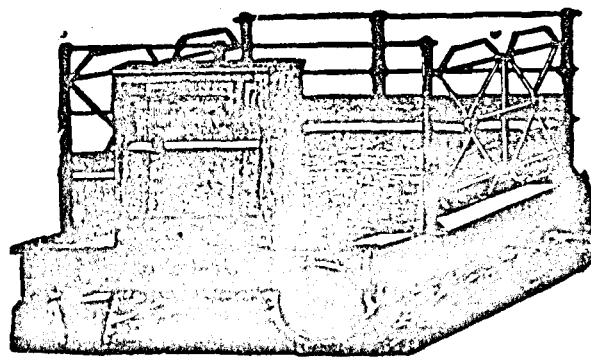
Központi iroda:
Budapest. VI. Váci-körút 31.

Bujánovics Sándor,
elnök.

FAIRBANKS-mérlegek

a legtökéletesebb mérleg-szerkezetek.

A szabadalma-
zott Fairbanks-
mérlegek százados
rendszerűek, toló-
lyos fémmérő-karral
bírnak és a hidra
tett terhet minden
ponton egyenlően
mérlegelik.



Gazdasági-sze-
ker-, marha- és
zsák-mérlegeinket
céliszterű és a cél-
nak megfelelő szer-
kezetűknél fogva kül-
lönösen a gazdák.
gazdaságok és ura-
dalmak részére a legmelegebben ajánlhatjuk. Gazdasági egyesületi tagok
árkedvezményben részesülnek. Gyár: Ujpest. Központi Iroda és rak-
tár: Budapest, Andrássy-út 12 sz.

80 (9-26)

JOHN BLOCK, vezérigazgató.

Mayfarth Ph. és társa

mezőgazdasági gépek gyárában

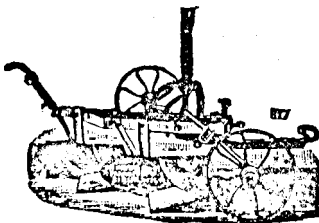
Bécs II. Taborstrasse 76. sz.

minden nagyobb kiállításon első díjjal kitüntetve készülnek a legjobb:

Megnyilt 1872-ben.

Foglalkoztat 600 munkást.

Ekék
1, 2, 3, 4 szántóvassal;
Boronák és hengerek
földekre és rétekre;
Sajtók
minden célra, valamint
bor- és gyümölcsajto-
lásra;



Aszaló készülékek
gyümölcs és fozelékekre,
valamint egyéb ipari cé-
lokra;
Önműködő
szőlő- és növényper-
metezők.

Cséplőgépek, kézi-, emelő csiga- és gőzerőre; szecska- és ta-
karmányvágó; daráló-malmok; répvágók; zöld takarmány-
sajtók (Blunt szab.); gabnaszelelő rosták; kukoricza-morzso-
lók; hordozható katlan tüzhelyek mint takarmány-füllesztők és
77 (6-10) mosó-készülékek ipari célokra.

Árjegyzékek ingyen.

Képviselők kerestetnek.

E rovaton csupán termelők és állást adók vagy keresők hirdetései közöltnék, de csak az esetben, ha a hirdetésért járó illeték előre beküldetik. Kisebb összeg postabélyegekben is beküldhető.

OLCSÓ KIS HIRDETÉSEK.

Csak azon levelekre adatik válasz, melyekhez az erre szükséges postabélyeg vagy levelező-lap mellékeltek.

Minden szó egyszeri közlése 1 kr.; vastag betűkkel szedve 2 kr. Ha a hirdető fél címe is közölve lesz, a hirdetési díjon kívül minden megjelenésnél még 30 kr. bélyegilleték jár.

Rendkívül olcsó jelzőlog törlesztési kölcsönöket nyújt egy elsőrangú intézet. A helyesen felszerelt kölcsön kérvényekre a pénz egy hét alatt folyósíttatik. Czim megtudható a kiadóhivatalban.

Gazdatiszti állás
van betöltés alatt egy erdélyi uradalomban. Az állást elnyerni óhajtokkal a czimet közli lapunk Szerkesztősége. (A válasza szükséges bélyeg beküldendő.)

Gazdatisz i állást
keres egy a kolozsmonostori gazd. tanintézetet jeles sikerrel végzett több évi gyakorlattal bíró nőtlen férj. — Tudakozódhatni a szerkesztőségénél.

GAZDATISZTI ÁLLÁS
van betöltés alatt egy erdélyi uradalomban. Az állást elnyerni óhajtokkal a czimet közli lapunk szerkesztősége. (A válasza szükséges bélyeg beküldendő.)

Megvételre kerestetik
1—2 waggon őszi borsó, vulgo őszi búkkönyvmag, idei termésű, magmintázott árajánlatai intézők, Drassói uradalmi intézőséghez, u. p. Szerdahely.
92 (3—3)

503 1892.
szám.

94 (2—2)

Árverési hirdetés.

Az erd. róm. kath. tanulmányi alap tulajdonát képező, — Kolozsmegyében kebelezett Kajántó és Diós községek határán fekvő, mintegy 1500 holdnyi — a szükséges lak- és gazdasági épületekkel ellátott mezőgazdasági birtok, 1893. év márczius hó 1-től 1903. évi február hó végéig, azaz tíz egymásután következő évre, nyilvános versenytárgyalás útján haszonbérbe adatik.

Pályázni kívánók felhivatnak, hogy írásbeli zárt ajánlatukat — a megígért évi haszonbér 10%-ának csatolása mellett f. 1892. év szeptember hó 3-ának déli 12 órájáig az erd. róm. kath. státus igazgató-tanácsához (Kolozsvárt, bel-torda utca 10. sz.) hol az árverési feltevések is a hivatalos órákban megtekinthetők, — „ajánlat a kajántói birtok haszonbérletére“ — jelzéssel ellátva adják be.

Utó, vagy későn beérkezett ajánlatok figyelmen kívül hagyatnak.

Alapár, vagyis kikiáltási összeg: évi 6000 frt.

Kelt Kolozsmonostoron, 1892. augusztus hó 1-én.

Az urad. intéző gondnokság.

Eladó tenyész-kanok.

A radnóthi uradalomban 20 drb. fiatal fehér mangalicza fajta fiatal tenyész-kan eladó.

Venni szándékozók forduljanak az intézőséghez.

Radnóth, 1892. július hó 31.

Deák Ignác,

95 (2—3)

urad. intéző.

„THE GRESHAM“

életbiztosító társaság Londonban.

Magyarországi fiók: BUDAPEST, Ausztriai fiók: BÉCS,

Ferencz J.-tér 5, 6. Gisellastrasse 1. sz.
a társaság házában. a társaság házában.

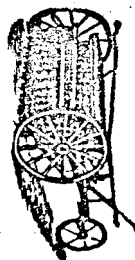
A társaság vagyona 1891. június 30-án frank 117,550,797.—
Évi bevétel biztosítások és kamathól 1891. június 30. „ 20,725,259.—
Kifizetések biztosítási és járadéki szerződések és visszavásárlások stb. után a társaság fennállása óta (1848) „ 249,311,449.—
A legutóbbi 12 havi üzleti idő alatt a társaságnál „ 61,372,000.—
értékig nyújtattak be ajánlatok, miáltal a társaság fennállása óta benyújtott ajánlatok összértéke „ 1,728,184,555.—
értékre megy. — Prospektusokkal és díjtáblázatokkal, melyek alapján a társaság kötvényeket kiállít, továbbá ajánlatokkal díjmentesen szolgálnak az osztrák-magyar monarchia minden nagyobb városában az ügynök urak és a magyar és osztrák fiókok. 96 (2—3)

Árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve.

EGYETEMES EKÉKET



17 (1—10)



két- és háromvasu ekéket, sorvető-gépeket, boronákat és hengereket, valamint szecská- és répvágó-gépeket, daráló-malmokat, kukoricza-morzsolókat, takarmányfüllestő-készülékeket stb. stb. a legnagyobb választékban és minden versenyt kizáró áron szállít.

Umrath és társa MEZŐGAZDASÁGI GÉPGYÁRA
Budapest Váci-körút 60.

Árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve.

Egeresi gipsz-, műtrágya- és vegyitermékek gyára.

KRAMER J.

Ajánlja: párolt csontliszt, szuperfoszfát, Thomassalak, egeresi trágyafosz, chilisalétrom, kálisok és egyéb különleges műtrágya-termékeit szavatolt tartalom mellett.

A t. gazdaközönségnek rendelkezésére áll a gyár vegyészeti laboratoriuma is, mely vegyi vizsgálat nyomán megállapítja és javaslatba hozza az alkalmas műtrágyát. IV vegyi vizsgálatokat a gyár díjmentesen eszközöl, szükséges hozzá 5 kiló talajminta és megjelölése annak, mi fog azon talajba vetetni.

Mindennemű felvilágosítással és részletes árjegyzékkel szívesen szolgál.

a műtrágya-gyár Egeresen

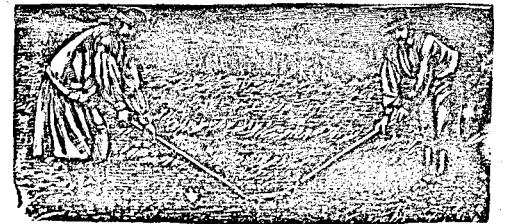
vagy annak központi irodája:

Budapest, V. Dorottya-utca 9. sz.

a hova a levelek és megrendelések intézendők.

82 34—52)

A szabadalmazott ÁSVÁNYI-féle



aranka-irtó eszköz

kizárólagos árusítója

Kiss Ernő Kolozsvártt.

Ára 35 forint.

84. (8—*)