

ERDÉLYI GAZDA

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

HIVATALOS

KÖZLÖNYE.

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

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

Pénz- és értékküldemények az

ERDÉLYI GAZDA KIADÓ-HIVATALÁHOZ,

a lap szellemi részét illető közlemények az

ERDÉLYI GAZDA SZERKESZTŐSÉGÉHEZ

czimzendő.

A hirdetési díjazabályzatot lásd az utolsó lapon

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

Tartalom: Gyümölcészeti kiállításunkat tárgyzó minis-
teri leirat. — Gyakorlati útmutatás az okszerű szüretelési eljárásra. —
A karikás szőlőmivelés M. K. — Egyveleg: Kiállítási tudnivalók.
Riesling kóstolás. Állatrendőrök a gazdaságban. Előfizetési felhívás. —
Értesítés az állati betegségekről. — Vidéki gazd. tudósítás:
Zabola. — Üzleti heti szemle. — Piaczi árak. — Hirdetések.

Gyümölcészeti kiállításunk tárgyában

a következő kegyes és megtisztelő leiratot volt szerencsés az erdélyi gazdasági egylet kezéhez venni:

Földmivelés- ipar és kereskedelemügyi m. kir. minister
28,262. szám.

„Az erdélyi gazdasági egyesületnek Kolozsvárt.”

„Az egyesület által f. é. október hó 28-tól november hó 3-áig Kolozsvárt rendezendő „gyümölcészeti és kertészeti“ kiállítás tárgyában f. hó 6-án 291. sz. a. kelt felterjesztésből teljes elismeréssel vettem tudomást arról, hogy az egyesület az erdélyi részekre nézve kiváló fontosságú gyümölcskertészet fejlesztésére a buzgalommal folytatott szakosztályi működésen felül is gondot fordítandó, e célra gyümölcészeti kiállítást rendez, melynek tetemes költségeit az egyesület saját erejéből határozta fedezni.”

„Midőn azon meggyőződésnek adok kifejezést, hogy az egyesületnek a gyümölcs-kertészet emelésére célzó törekvéseit kitarató működés mellett a kellő siker fogja jutalmazni, köszönetemet fejezem ki a kiállítás megtekintése érdekében hozzám intézett meghívásért, kijelentvén, hogy a meenyiben esetleg a személyes megjelenésben akadályozva lennék, a vezetésem alatti miniszterium képviseltetéséről intézkedni fogok.”

Kelt Budapesten, 1880. szeptember 26-án.

Br. Kemény, s. k.

Gyakorlati útmutatás az okszerű szüretelési eljárásra. *)

A földmivelési miniszter megbízásából közli a borászati kormánybiztos.

Miután a mustnak, valamint a bornak is jósága és tartóssága, ugy a helyes szőlőszedés és rendszeres mustszűrés, mint a czélszerű erjesztés és tiszta pinczekezeléstől függ: ezeknek rendszeres eszközésére szolgáljanak a következő figyelemztetések és útmutatások.

I. A szőlőszedés.

A szüretelés a szőlő teljes megérésekor és lehetőleg jó időben vegye kezdetét. Különösen figyelem legyen arra, hogy a szőlőszedés a reggeli harmat felszáradása, esetleg az éjjeli dér felengedése után kezdessék meg.

Szedőknek czélirányos olyakat fogadni fel, kik a szüretelés egész tartamára ajánlkoznak s kötelezik magukat arra, hogy a felügyelő rendeleteit pontosan teljesítendik. Különösen főszuly fektetendő arra, hogy tiszta edénynyel és éles késsel rendelkezzenek, hogy élelmi szereiket és ruháikat az ugynevezett tanyán, mely a szőlőktől távol jelölendő ki, rendesen lerakják, nehogy a szedőedényekben kenyeret vagy más élelmi szert a szőlőbe vigyenek és végül, hogy az említett tanyán étkezzenek és pihenjenek.

A szedőket a felügyelő sorrendbe állítsa s neveiket a munka megkezdése előtt jegyezze fel; ezen előzetes feljegyzés különösen az ellenőrzés czéljából ajánlható, melyet egyszerűen ugy eszközölhetni, hogy minden pihenés előtt a jegyzék felolvasása által a sorrendben jelentkező szedők jelenlétéről meggyőződés szerzettessék.

A szedést a szedők tőkénként külön kezdjék meg; a kütéseket egyedül éles késsel vágják fel és különösen ügyeljenek arra, hogy balkezőkkel felvágáskor a fürtöket a földre hullástól lehetőleg megóvják.

*) Ezen „Utmutatás“ lehető elterjesztése czéljából azt lapunkban feltartalmulag közöljük.

Ott, hol többféle szőlőfaj műveltetik, ajánlatos az érettebb és nemesebb szőlők különzedése, melyre a legügyesebb szedők a többiek mellözve alkalmazandók.

A már egyszer elfoglalt szőlősort a szedő el nem hagyhatja, sem pedig sietve a többieket meg nem előzheti; szomszédjainak, ha ideje engedi, segítsen és inkább pontosan, mint gyorsan szedjen.

Puttonosok a szedők számához helyes arányban és tekintettel a termés mennyiségére rendelendők ki. Ezek csak a szedők után járhatnak; az edények kiürítését szorgalmazzák és figyeljenek arra, hogy az edények telve soha se tartassanak; szőlőfürtökről egyes szemeket ne vegyenek le. A kóstolgatás általában tilalmaztassék, megengedvén inkább egyes egész fürtök megevését.

Legalább minden tíz szedőt egy felügyelő ellenőrizzen, kinek figyelme és intézkedése mindenre kiterjedjen; különösen a tőkét jól megvizsgálja, a szedésben a kellő rendet és pontosságot követelje, az elmaradt vagy földre hullott fürtöket és szemeket a hanyag szedő által felszedesse úgy, hogy az utólagos pótlás által hanyagságára figyelmeztetvén, több gondtal teljesítse feladatát.

Szedőedényekben szőlőt megtartani ne engedtesék meg; az ékezés idejére pedig az edények a szőlő aljában — de soha sem a tanyán — helyezendők el.

A felügyelő köteles a jegyzékbe vett szedők neveit a napi munka bevégeztével a naplóba pontosan bevezetni, ki is megbízása értelmében teletöltségre vonható.

II. A must szűrése.

A mustszűrés vagy a szabadban, vagy az e célra külön berendezett présházban eszközölhető.

A szőlőnek szabadban való feldolgozásához rendszerint megkívántató elegendő kádak és más apróbb faedények, szőlőbogyózó rosta, szőlőmalom vagy ennek hiányában taposó zsákok, forró vízben kiáztatva és tisztára mosva készen tartandók. A szőlő osztályozására alkalmas táblák pedig úgy állítandók fel, hogy azokon a puttonokból kiöntött szőlőfürtöket minőségük szerint elkülöníteni lehessen.

A hordók tisztaságára a legnagyobb gond fordítandó. Ajánlatos az új hordóknak szódaoldattal és diófalevél főzettel való kiforrázása s tiszta vízzel többszöri kiöblítése. A már használt hordók pedig szigorúan megvizsgálandók és ha dohosak (penészesek) vagy másként tisztátalanok volnának, szétszedendők, forró vízzel lesurolandók és zabszalmával vagy venyegével jól kiegészendők, sőt szükség esetén tiszta szeszszel is és az említett diófalevél főzetével kiforrázandók.

A szűretelés könnyítésére nagy befolyással van a présházak rendszeres felszerelése olyképp, hogy a must- és borkezeléshez szükséges eszközök és edények meg legyenek.

A) A fehérmust készítése.

A szőlőfürtök lebogyózandók már azért is, mert a szőlőcsutka sokszor rothadt és penészes lévén, igen ártalmas hatással lehet a mustra.

A szőlőszemek, malom hiányában, minőségük szerint külön taposandók. A taposó zsákból kikertült szőlőhéjak újból zsák

nélkül keményen áttaposandók, azután egy kettősfenekű kádba, melynek felső feneké apró lyukakkal van ellátva; oly módon öntendők ki, hogy a kád lyukas feneké által leszorítva legyenek; az így lezárt törkölyre saját mustja zamatszerzés végett felöntendő és az első erjedés bekövetkeztéig rajta hagyandó, különösen a végből, hogy az erjedés folytán kifejtett szesz feloldhassa a szőlő héjában rejlő zamatanyagokat és a magvakban lévő csersavat, mely a bor tartósságához elkerülhetlenül szükséges.

Ezen erjesztő kádakra nézve még igen ajánlatos azoknak oly módon való készítése, hogy az alsó fenék felett közvetlenül csaplyukkal legyenek ellátva, a mely csaplyuk belső nyílására csapszűrő alkalmazandó a végből, hogy ezen az uton a must tisztán és egyenesen hordóba szűrhető legyen. Az erjesztő kádban maradt törköly pedig alkalmas sajtókban kétszer egymásután kipréselendő, vagy újbóli zsákolás útján kitaposandó.

A szőlőmalom útján előállított must és törköly szintén a már említett módon kezelendő, azon megjegyzéssel, hogy ott, ahol a tulajdonos rendszeres présházzal rendelkezik és a must erjesztésére nagyobb gondot fordítani óhajt, az osztályozott szőlők természetesen egyenesen a présházba hordandók.

B) A veresmust készítése.

A természet adta különös festanyaggal bíró szőlőszemekből készül a veres bor. Miután pedig a festanyag kiválóan csakis teljesen érett és ép szemekben van meg s tekintve, hogy maga a festanyag is igen különböző minőségben, keverékben és mértékben létezik, egyedül a szőlő eredeti zamatjától és osztályozásától függ a veresborok változatos minősége, sokfélesége és jósága, azért szükséges tehát ezen szőlők szedésénél és kiválogatásánál a legnagyobb pontosság és a leggondosabb eljárás.

A kiválogatott szőlőfürtök kellően berendezett présházba összehordatván, a fehérmust készítésénél ajánlott eljárás szerint összezuatnak.

Az összezuatott tömeg további kezelésére leginkább alkalmas nagy erjesztő kád vagy ugynevezett „káczi“ költséges volta miatt nem mindenki által lévén beszerezhető, e helyett közönséges 6 — 15 hectoliteres hordók is alkalmazhatók és pedig oly módon, hogy a hordónak a vakcsappal ellátott feneké kivételük és a pincze, borház vagy erjesztő kamarában a másik fenekével ászokra állítatik. Az így felállított hordó hátulsó feneké felett egy hüvelyknyire az akonás dongába lyukat fúrunk, mely lyukra belülről szűrőt alkalmazunk.

Az összezuatott szőlőről lecsapolás által nyert mustot külön hordóba vagy kádba helyezvén, ez edényben addig tartjuk, míg a must lecsapolása után visszamaradt törköly a fenti mód szerint elkészített hordó feléig lebogyóztatik.

A lebogyóztatott törkölyre egy 8—10 cmetnyi hosszúságú és felfelé álló négy lábu feneket alkalmazván, ezek után a vakcsapos fenék visszahelyeztetik és a hordó a vakcsapos lyukon keresztül a törkölyről előbb lecsapoltt musttal légeztetés közben lédó segítségével telő töltetik, annyi üres tért hagyván, a mennyi az erjedéshez megkívántatik; végezetül a vakcsapos lyukat erjesztő csővel látjuk el.

10—20 nap elteltével, miután a veres bor erjedése megtörtént, a bort az akonás dongába furt csaplyukon lecsapoljuk, ezután a felső feneket kiemelve, kiszedjük a törkölyt, kisajtoljuk és a kisajtolás által nyert bort a lecsapolt bor közé öntjük.

Ezen egész eljárásnak azon előnyei vannak, hogy a) a vörös bor nem nyer túlsok cersavat, mivel a kocvány eltávolítatik; b) eczetesedésnek nincs úgy kitéve, mint a nyílt erjedésnél és c) hogy a „káci“ gyanánt használt hordó a veres bor eltartására továbbra is alkalmazható.

C) Csemege- és pecsenye-borok készítése.

Csemege- és pecsenye-boroknak fajültményekből való előállításánál különös figyelem és a legnagyobb gond fordítandó az egyes fűrtök kiválogatására. A teljesen hibátlan fűrtök egészben beszüreteltetvén, csemege-bor készítésére használtatnak, míg a hibás, u. m. jégvert, vagy napszuras, vagy kapautás által megsértett fűrtök vagy fűrtreszek szőlőszedő ollóval levágatván vagy eltávolítatván, utólagosan a közönséges bor közé szüreteltetnek.

Az aszuszőlők pedig, ha külön le nem szedetnek, az ép szőlőkkel együtt, tehát úgy, a hogy teremnek, finomabb minőségű, ugynevezett szamorodni borok készítésére használhatók. (A szamorodni bor készítése az említett eljárás mellett, leginkább a Hegyalján üzetik s nevét a leagyel „szamo rodne“ természetes v. önmagát készítő, vagy „szamo rocsne“ szavaktól kölcsönözte.)

Maga az aszabor pedig a szőlőfűrtöknek azon tulajdonságai miatt, az érett szemektől elválasztva oly módon készül, hogy a mindennapi készlet a már említett kettősfenékű kádba öntetik, hogy önsulya által kiválhassék azon mézes folyadék, melyet „essentia“-nak nevezünk. Szüret után pedig az összes aszuszemek lábbal vagy zuzógéppel péppé tapostatnak vagy töretnek.

Ezen pépből készül azután, a szerint, a mint a természetes asszuszemek puttanszámához képest, 125-től 140 liternyi must öntetik reá és 24-től 30 óráig naponta többször felkavarva hagyatják rajta, az egy, két, három vagy négy puttonos aszabor.

Az aszabor készítése leginkább a Hegyalján, továbbá Miskolcz, Ménes, valamint Rust vidékén és Erdélyben van elterjedve.

III. Az erjesztés.

Az erjesztés keresztülviteléhez egyszerű pinczeházak kelendő légmentes elzárással oly módon rendezendők be, hogy az azokba beállított tapasztott komenczék vagy bubosok segítségével a meleg 15—20 R. fokig fentartható legyen. (Legujabb időben erre legcélszerűbbnek bizonyult az ugynevezett „meidingi“ kályha alkalmazása, a mennyiben legkevesebb tüzelő anyaggal és legkevesebb felügyelet mellett is az egész helyiségben a kellő egyenletes meleget biztosítja.)

Az erjesztő kamarákban a kádakból vagy káczból lefejtett borok minden kádból külön számokkal jelölendők meg a célból, hogy az összes termés lefejtés után teljes egyenlősítési miveltelen átvihető legyen.

Az a must, a mely 15—18 foknyi cukortartalommal bír, közönséges pinczehőmérsék mellett is (8—9° R.) keresztül megy az erjedésen; a nagyobb cukortartalmu mustok azonban az ily pinczékben csakis több éven át végezhetik az erjedést. Ha tehát azt akarjuk, hogy az ily mustból is mielőbb kész bort nyerjünk, elő kell segítenünk az erjedést és pedig az által, hogy a pincze vagy erjesztő kamara hőmérsékét felemeljük lassankénti fűtés által 18—24 R. fokig.

Ilyenkor a hordók, a levegő elzárása miatt, erjesztő csövekkel láttatnak el, melyekben a meszes víz, a szénsav megkötése céljából, időnként felújítandó.

A mint a zajos erjedés megtörtént, az egy pár hétig még a meleg kamarában pihenni hagyott bor a seprőről lehuzható és pedig oly módon, hogy a megkívántató egyenlősítés a megjegyzett hordókban levő folyadék összekeverésével keresztülvitethessék.

A seprőről lehuzott bor tele hordókban a fenti erjesztési mód alkalmazásával és a fent megjelölt mérsékletben az utóerjedés keresztülvitele céljából mindaddig kezelendő, míg annak megtisztulása be nem áll.

A megtisztulás beálltával a második fejésen keresztül ment borok a pinczében igényelt pihenés céljából elhelyezendők és a borok szája 4—5 hüvelyknyi kemény tölgyfa dugóval látandó el. — Igen ajánlatos, ha több havi pihenés után a fentebbi módon kezelt borok szűrőgép segítségével a felesleges nyálkák vagy növényanyagoktól megtisztítatnak és megnyert tükörfény állapotukban tele hordókban kezeltetnek.

IV. Must- és bormérők.

A must cukortartalma legcélszerűbben az ugynevezett klosterneuburgi mustmérővel határozható meg, ez az eddig ismert legtekéletesebb és leginkább el is terjedt mustmérő. A bor és must savtartalma a Babóféle szeszmérővel határozatnak meg a borban levő szesz meghatározására legalkalmasabb a Salleron-féle lepároló készülék.

Az összes eszközök 30—40 frtért beszerezhetők.

A karikás szőlőmiveltés.*)

I. Rész.

A szőlő telepítés.

Hogy a szőlőmiveltés, bármely rendszer szerint, haszonnal üzethessék, szükséges az előrelátó gazdának úgy állítani be szőlőjét, hogy az a kívánalmaknak megfeleljen.

Nem vélek szükségfeletti dolgot teljesíteni, ha azon telepeket, — melyek egy rendszeres szőlőtelep beállításánál nem nélkülözhetők — röviden elősorolom, ilyenek:

1) Fekvés.

Szőlőnek legjobb a délnek, vagy délnyugatnak fekvő oldal, észak, kelet és nyugatról közel álló hegykarokkal környezve, hogy azok az ártalmas szeleket felfogják és a nap sugarait visszaverjék; ily zárt fekvésű tekenőkben jobban készül és hamarabb érik a szőlő.

2) Talaj.

Ha oly föld van rendelkezésünkre, mely a nem kényes nemes növény tenyésztésének leginkább kedvez, jó fekvés mel-

*) Többek kívánatára közöljük e cikksorozat első részét is. Szork.

lett biztosítva van a szőlőnek jövője; ily talajnak nevezhetők azon — erdős hazánk minden déli vidékein bővön található, most csak borju-legelőnek használt pusztán heverő — szűzoldatok, melyeknek felső rétegét egy-két láb mély televény képezi, alatta 3—4 láb — palára fektetett sárga, vagy barna agyaggal.

Ha a palán porló, könnyen átázható fekete föld fekszik, nem elég biztos szőlőültetésre, mivel a fekete föld gyérből lévén, könnyebben átocsátja a vizet, s esős időkben a pala meg-sikul, s a vele nem rokon fekete föld, a reá telepített ültetvény-nyel együtt megszakad, *le csuszik*, míg ezen eset az agyag-gal elő nem fordul: mert az agyag alatt — jó művelés mellett — a külső lég és nedvesség behatása által a pala elemeire oszlik, s a vele atyafias agyaggal összetapad.

3) A táblák beállítása.

Magasabb emelkedésű hegyeken legcélszerűbb úgy állítani fel a táblákat, hogy hegymentiben 20 ölnél magasabbak ne legyenek, így az említett területre hulló zápor ritkán csinál rohamos áramlatot, mely a szőlő földét lemossa.

A táblák alatt legyenek 2 öl széles, csendes lejtésű, utak, melyekre egyenes szeglet alatt düljenek a táblák; az utak északi széle egy láb széles és ugyanoly mély vízvezető sánczokkal ásandó, melybe a táblákról lejövő zápor vizét fel-lehessen fogni.

A táblák közti utak úgy állítandók be, hogy dél-irányban *magasuló párkányzatuk legyen, így az útnak alig észrevehető homorulata, a sáncz által fel nem fogható — néha tömegesen rohanó zápor vizét csendesen felfogja és le vezeti, anélkül, hogy az alatta levő táblára átvágva kárt okozhasson.* — Ha az említett vízvezető sánczocskák a hely fekvése miatt igen nagy eséssel bírnának, szükséges bizonyos távolságra hosszú alaku mélyedéseket ásni, oly szélesen, mint a vízvezetők, ezen mélyedések mérsékelni fogják a víz sebességét, azonkívül a lemosott földszint felfogják.

A vízvezető árok és a bennök levő mélyedések minden zápor után kitakarítandók, hogy más előforduló esetre mindig tiszták legyenek, a kihányt iszapot mikor annyira szikkad, az út déli párkányára kell rakni, onnan a szükséglethez képest az elmosott termőföld pótlására, vagy a nyitásba lehet hordani; az út szélére gyűjtött ily iszapot nyitás után nagy haszonnal be lehet hányni az út alatti tábla tetejére, s ott a felső út tetején felhalmozni, hogy kapáláskor — midőn az egyik sor szőlőföldre egy kapa-vágással alább huzódik — a belső sorra, azon termékeny földszint lehessen lekapálni.

A tábla-utak alsó végén mély gödör ásandó, mely minden lemosott és az árok mélyedése által fel nem fogott földszint magába fogadhasson. Azon gödrökbe minden zápor után hányni kell polyvát, összeapritott venyigét, száraz törkölyt, mindegyik közé a gödör körüli föld termő rétegéből egy borítékot, melyek összeérve a szőlő legjobb trágyáját adják.

A táblák, ha lehet, egyenes szeglet alatt düljenek az útra, mely a munkáltatásnál sok előnyt ad, együtt egyenes vonalban haladván a dolgozók, míg a háromszögű vagy dölt oldalú táb-

lákban egymástól mindig elszóródva dolgoznak, s a pontos fel-ügyeletet csaknem lehetetlenné teszik.

A táblaútak úgy legyenek vezetve, hogy szekérrel is járhatók legyenek s azokon trágyát, korábban kiszedett venyigét s ha szükséges szüretkor szőlőt is lehessen hordani.

A meredek oldalba vágott utak, ha kellő figyelem nincsen fordítva azokra, könnyen befolyanak, ezek állandósítására cél-szerűen használhatók a sűrű gyökérszere és hajtásra hajlandó birs-alma, fagyal és egresfa olló alatt tartva, melyek az útnyesedékekből közibök hányt kavicsföldből elegendő tápot nyernek s az út állandóságát biztosítják.

4. A szőlőfajok megválasztása.

E tekintetben a vidék bortermő hirneme és a fogyasztó közönség ízlése érdemel figyelmet. Oly vidéken, mely a jeles bortermők közé nem számítható, nagy hiba lenne, kevesebbet termő nemesebb fajú külföldieket ültetni: mert a helyi viszonyok miatt azok sem teremnek jobbat, s még jóval kevesebbet, mint hazai közönséges bortadó jó fajtaink, mely által a művelési költségeknél akkora különbség adná elő magát, hogy a költséges munka jutalmazására alig maradna valami.

Hasonló hiba lenne, közönséges asztalibort fogyasztó vidéken, a sokat termő és hamar pénzzé tehető jobb hazai fajokat mellőzve, ábrándos számok után kapkodni.

Vagyonosabb nagybirtokok, kinek jó piuczéje, elegendő hordója van, s nincsen rászorulva annak még mustul leendő eladására, jó bortermő vidéken nagy haszonnal ültetheti a jelesebb bort adó fajszeleket, melyeknek a rajnai és olasz Riesling, piros, fehér és fűszeres Tramini, fehér, fekete és szürke borát, Muskat-Lunelle, Sauvignon, Semilion s a minden borszeleket fejedelme a Pinot blanc Cot' d'ori.

Kis birtokok, ki bortermésre áldozatot hozni nem bír, s kevés jó fajú borát értékesíteni nem tudja, helyesebben cselekszi, ha az elég jót és sokat termő korai fajok mellett marad, melyeknek a som, járdovány, király (lámpor = l'empereur), leányka, kis mértékben kövér, bakator és muskotály, mely a hiányzó zamat pótlása tekintetéből szükséges. — Hazai és már nagyobbára meghonosított külföldi fajok között is vannak olyanok, melyek külön szürve soká tartható és állandó jellegű bort adnak, ilyenek a som, leányka, bakator, Rizling, Tramini, és barát fajok; de ha osztatlan figyelemmel kísérjük, az említett fajok sajátságát, úgy találjuk, hogy összehasonlítva az említett fajokat, kellemesebb zamatú bort nyerünk, mint külön-külön szürve.

A somszelele magában sok savany tartalmu, e miatt későbbben készül, de ha kövért vagy leánykát vegyítünk hozzá, a savany mérséklődik, s hamarabb élvezhető kellemes bor lesz belőle.

Az Erdély-hegylajai borszelele-fajok egyik legjelesebbike a s á r g a l á m p o r, mely tekintélyes borászok által kiirtásra volt kárhóztatva — kiváló években igen kellemes, soká tartható bort ad, közepes években azonban, mivel sok benne a fejrnyé, nyálka-cukor, s kevés a csereny és borkő-sav, bora hamar megnyulósodik. Ilyenkor jó vegyíteni járdovány, som és rizlinggel, melyek feles mennyiségű csereny és borkő-sav tartalmuknál fogva

a lámport helyesen kiegyenlítik, s együtt a legkellemesebb bort állítják elő.

Az oportó korán érik, sokat és jót terem, de magára bornak folyvást világosuló s a szemnek nem kedves — téglasszine miatt — nem való, sötétebb s állandóbb szín tekintetéből burgundi, fekete lámpor, boglár és járdovánnyal kell vegyesen ültetni, s ha a piros bornak zamatot is akarunk adni, fekete és kék muskotály ezen szolgálatot megteszik; korai fekete fajaink között más zamatos nem lévén.

A muskotály fajok, melyek erős zamatok miatt a rendes borivók számára kedvelt italt külön szűrve nem igen adnak, jobb azokkal egyidőben érő fajokkal ültetni, milyenek a leányka, kövér, bakator, mert tapasztalt dolog, hogy míg a tisztán szűrt muskotály évente sokat vesz zamatjából, addig a kövér vagy leánykával vegyes 15—20 évig is megtartja feltűnő zamatját, mivel azt a más két faj egészen magába veszi s különösen cukor, csereny, zamat és borkősav kárba nem mennek.

Mint a tapasztalat is igazolja, több szőlőfajok — minden jelességök mellett — soká tartható állandó jellegű bort nem adnak, szükség úgy rendezni az ültetést, hogy az együtt jeles bort adó, egyszerre érő, fajok vegyesen ültessenek, úgy azonban, hogy minden vegyítésre szánt faj külön szakaszban legyen; így ha valamelyik kellőleg el nem készülne, külön lehessen szedni, válogatás nélkül. Borul vegyítve össze, nem sajátítja el oly biztosan egyik a másikban található felesleges jó tulajdonokat, mintha együtt szedve és tapodva, 9—10 óra hosszat kádban állanak, hol teljesen egy jelleget öltenek.

Hazai jeles borfajaink legjelesbiké a piros bakator, újabb időkben bizonytalan termése miatt kiirtásra van kárhóztatva, holott külön szűrve a legnemesebb, soká tartható, s minden jó tulajdonokkal gazdagon ellátott bort ad; egyetlen hibája az, hogy virágzásra nagyon kényes, s ha akkor esős, zivataros hűs idők járnak, termését elrugja, nagy gerezdein emitt-amott akad meg egy-egy szem, jó időjárásban pedig annyit terem, hogy hazai, sőt honosított fajtaink közül sem többet egy is. A sárfehér és a nagyfürtű piros dinka is a bakatorral egyenlő természetűek, — kedvező időjárással sok és jeles bort adnak, ellenesetben elrugnak.

Mindhárom fajra nézve, bátor vagyok ajánlani a tavaszi késő metszést, midőn a nedv-keringés teljesen megindul, így nagymennyiségű nedvet vesztvén, a megmaradottat inkább a szemek kiformalására, sem mint az új jövések hajtására fordítja, s kevésbé rug el, mintha nedvfogás előtt végeznék a metszést.

A bakator s a más két említett faj is buja hajtásra hajlandó; mindezeknél szükséges a lemetzést virágzás előtt tenni meg, így a tüke egész nedvét a szemek tisztítására fordítjuk.

(Folytatása köv.)

M. K.

Egyveleg.

— Szőlőárverések. Az erdélyi gazdasági-egylet nagy-utczai szőlőjének idej termése október hó 14-én, a közfelki csemegeszőlőtermés pedig október 15-én fog mindenkor délután 4 órakor a legtöbbit ígérőnek azonnali készpénzfizetés

mellett eladatni, mely árverésekre a t. érdeklődők ezennel meghivatnak. —

— Kiállítási tudnivalók. A kecskeméti gazdasági egyesület által Kecskeméten szeptember 26-án rendezett kiállítás teljes sikert aratván; gyümölcsészeti kormánybiztos Lukácsy Sándor urnak lelkesen fogadott indítványára határozatba ment, hogy a tárlat szemefénye t. i. a gyümölcs át fog tétetni az erdélyi gazdasági-egylet kiállítására mely szives készség nagy köszönetre kötelezi úgy a rendező bizottságot, mint egyáltalában minden tanulni vágyó erdélyrészi gyümölcsenyésztőt. —

Az első fecskék! Gróf Haller Ferencz fejéregyházi kertjéből 72 faj alma és Bárány Wesselényi Béla szibói kertjéből 70 faj alma már beérkezett és a rendező bizottság által átvétetett. Ezuttal szives figyelmébe ajánljuk az érdeklődő t. közönségnek, hogy a bejelentési határidő október hó 15-ével lejár és úgy a rendező bizottság kellő tájékoztatása, valamint a szükséges térnek ideje korán való biztosítása felette kívánatosá teszi e határnap pontos megtartását, sőt miután alkalmas raktárról gondoskodva van — a szobakertészeti tárgyainak kivételével, — minden egyéb kiállítmány már most is beküldhető. A szobanövények október hó 24-én kezdve fognak átvétetni s a legnagyobb figyelemmel gondoztatni; ezenkívül a kiállítási teremben a kellő hőmérsékőről, valamint a levegő szükséges nyirkosságáról szintén gondoskodva lesz. —

Az alma és körte kiállítók sziveskedjenek az „Értesítés” azon szabványát, mely szerint e gyümölcsre annak nevével reá irandó, szorosán szem előtt tartani; nemcsak azért, mert a szemlélő így nyeri legözélszerűbben a kívánatos okulást, hanem és főleg azért is, mert az elnevezés helyessége a bírálatnak fő kriteriumát képezi. A számmal való jelzés a catalogus szüntelen forgatását feltételezi, a mi nagyobb látogatottság mellett lehetetlen, a gyümölcs mellé rakott czimszalag pedig könnyen elcserélhető s így tévedésre adhat okot. Csakis a kiállító előtt hitelesen nem ismert alma vagy körte faj lesz számmal jelzendő, melynek legalább megközelítő meghatározása, a mennyiben az egyáltalában lehetséges és az idő engedi, a bíráló bizottságnak lesz egyik feladata. —

A szolnok-dobokai gazdasági-egylet a bíráló bizottságba a következő urakat választotta meg: az alma és körte csoporthoz, Kovács Sámuel, e. elnököt; a szőlő és vegyes gyümölcshez, Zonda László, e. kertész; a vetemény és főzelékhez, Voith János, e. alelnököt; a szobakertészethez, Horváth Bertalan, választmányi tagot; végre a kertészeti eszközökhöz, Gróf Kornis Victor, e. elnököt. —

A torda-aranyosi gazdasági egylet képviselői a juryben: alma és körte bírálatra Wolff Gábor; szőlő és vegyes gyümölcsre Lengyel Ádám; vetemény és főzelékre Velics Ödön; szobakertészetre Füzy Sándor, végre kerti eszközökre Puhl Ignác urak.

— Riesling kóstolás! Geisenheimban múlt hó 20—23-ik napjai közt tartott meg a nemzetközi amplog-

rafiái congressus gyűlése igen érdekes és tanuságos tárgysorozattal, melyre még részletesebben visszatérni lesz alkalmunk. Ezuttal előzetesen csak a következőkre szorítkozunk: A gyűlésen jelen volt Erdélyből Báro Apor Károly, királyi táblai elnök, ki Tófalván hazánk egyik legkitünőbb riesling borát termesztí, melyből királyunk Ő Felségének asztalára is megrendelések tettek; továbbá Hoch szász pap Baromlakról (Wurmloch), Erzsébetváros mellől és mint a magyar kormány megbízottja Dr. Kerntler. Ezen gyűlés programjába fel volt véve az egész földön termesztett riesling borok összehasonlító ismertetése. Beküldetett összesen 110 számú ilyen bor; ebből, — miként gondolni lehet — a legnagyobb rész a szoros értelemben vett Rajna mellékére esik. A külföld összesen 21-féle riesling bort küldött be; ezek közül 8 esik Erdélyre, a többi így oszlik meg: Görögország 1, Krim 1, Ausztrália 3, Csehország 4, Alsó-ausztria 1, Dél-Tiról 3. — A kiállított borokat a geisenheimi borászati intézet előre analizálta sav- és szesztartalom tekintetében. Volt kiállítva, — ha igaz! — 1748 és 1804-iki riesling bor is, kiállítója Báro Zwierrlein János.

Sz. S.

— „Állatrendőrök a gazdaságban“ czim alatt Máda István Aradon egy népszerű művecskét adott ki, melyben a természetben előforduló önkényes állatrendőrök vannak felemlítve és a közönség védelmébe ajánlva. A 32 oldalra terjedő irat százával 4 frt, ezerével csak 30 frt és így kiváló olcsósága is alánlja a tömeges elterjesztésre. —

— Előfizetési felhívás. Az urbéri birtokrendezést, arányosítást és tagosítást tárgyazó s az erdélyi részekben továbbá a volt Kraszna-, Közép-Szolnok-, Zérándmegyék és a volt Kővárvidék területeire nézve jelenleg érvényben levő törvények és rendeletek gyűjteményére. Az alulírt által sajtó alá rendezett s mintegy tíz ivre terjedő munka lényegesebb részeit képezik: 1. Az 1871. évi LIII. t. cz. az 1848. évi törvények által megszüntetett urbéri kapcsolatból fennmaradt jog- és birtokviszonyok rendezéséről. 2. Az 1871. évi LIV. t. cz. az irtványokról. 3. Az 1871. évi LV. t. cz. az arányosításról és tagosításról az ország erdélyi területének városaiban, szabad és volt urbéresekkal vegyes községeiben. 4. Az 1873. évi XXII-ik t. cz. a telepítvényekről. 5. Az 1877. évi XII-ik t. cz., az 1871. évi LIII. t. cz. 45 és 51 §-nak módosításáról és a 6. §. pótlásáról. 6. Az 1880. évi XLV. t. cz. az erdélyi részekben birtokrendezési, arányosítási és tagosítási ügyekben követendő eljárásról. 7. Az 1880. augusztus 23-án 2364. szám alatt kelt ministeri utasítás, a mérnöki munkálatokra nézve megállapított mintákkal együtt. 8. A működő mérnöki jogositvány megszerzésének feltételeit és a mérnökök eljárását szabályozó 1880. szeptember 2-án kelt igazságügyministeri rendelet. 9. A birtokrendezési ügyekben működhetésre feljogosított mérnökök neveinek és lakhelyeinek jegyzéke. Az egész munka előfizetési ára 1 frt 50 kr., mely összeget bérmentes levélben vagy postautalvánnyal folyó hó 25-ig hozzám beküldeni kérek; mivel úgy intézkedtem, hogy addig a munka sajtó alól kikerüljön. Gyűjtőknek nyolcz előfizető után egy tiszteletpéldánnyal szolgálók. Kolozsvárt, 1880. október 1-én.

Horváth Kálmán, k. törv. bíró.

Értesítés a ragályos és járványos állati betegségekről 1880. sept. hó 30-tól oct. 7-ig.

M e g y e	K ö z s é g	Az állatok faja és darabszáma	A kór megnevezése	Elhullt vagy gyógykezeltetik
Brassó	Brassó	1 ló	takonykór	kiirtatott
N.-Küküllő	Sz.-Agota	3 szarvm.	lépfene	elhullott
"	Moha	1 "	"	"
"	Medgyes	2 "	"	"
"	Egerbegy	7 "	"	"

Horvát-Szlavonia 3 és a határörvidék 5 községében marhavész uralg, Magyarország többi területe marhavészmentes.

Vidéki gazdasági tudósítás.

Zabola, 1880. október 4-én.

A nyár közepes idővel tölt el. Gabona terményeink őszi és tavaszi nagyon jól fizettek, ugy szintén a széna és sarju is, de burgonya nagyon kevés lett. Az őszi vetéssel nagyon megkésztünk, mert már 10 napja, hogy esik az eső, ugy, hogy igen keveset vethettünk, de a mi van az már szépen ki kelt, a törökbuza sem tudja szedni az eső miatt, pedig már jól elkészült. Rétjeink ugy elázta, hogy a marhákat is káros reá hajtani. Állataink egészségesek.

Kónya Miklós.

Üzleti heti szemle.

(A „Pesther Lloyd“ nyomán.)

Gabona és gyapjupiacz Budapest, 1880. október 2-től október 9-ig

Buza üzlet igen élénk; forgalom 120,000 metermázsa, ár 12 frt 70 krig.

Rozs keresett, forgalom 3000 metermázsa, ár 10 frt 40 krig.

Árpa keresett, forgalom 5000 metermázsa, ár: takarmányárpa 6 frt 40 kr, seres árpa 8 frt 30 krig.

Zab élénk, forgalom 10,000 metermázsa, ár 6 frt 50 krig.

Törökbuza igen keresett, forgalom 10,000 metermázsa, ár 8 frt.

Gyapju gyárilag mosott 6000 kilogr. 2 frt—3 frt 75 krig.

G a b o n a - á r a k :

minimum és maximum: Budapest okt. 25. | Bécs okt. 25.

Buza	10.35—12.70 frt	11.60—12.70 frt
Rozs	10.60—11.50 frt	10.25—10.70 frt
Árpa, takarmány	6.00—6.50 frt	6.40—6.60 frt
Árpa, szeszfőzésre	— — — frt	7.50—8.30 frt
Árpa, seres	7.40—10.30 frt	8.50—9.50 frt
Zab	6.30—7.00 frt	6.15—8.00 frt
Törökbuza	6.90—8.60 frt	7.90—7.95 frt

Budapesti marhavásár oktbr. 6 és 7-én Öszszes felhajtás 1122 drb. nagy és 5300 drb. apró marha, Ebből eladott 59 drb. bika, 612 drb. ökör, 912 drb. vágó tehén,

250 db. fejős tehén, 195 db. bival, 192 db. borju, 5168 db. birka. Árak: bika darabonként 65—103 frt, ökör páronként 180 315 frt, vágó tehén páronként 140—260 frt, fejős tehén darabonként 80—170 frt, bival páronként 150—220 frt, borju darabonként 12—37 frt, birka páronként 7—13 frt. Húsárak 100 kilonként: ökrhús 52—54·50 frt, tehénhús 48—51 frt, borjuhús 80—90 frt, bivalhús 46—49 frt.

Bécsi marhavásár oktbr. 4-én. Összes felhajtás 3447 drb és pedig 1426 drb. magyar, 1146 drb. lengyel és 265 drb. német fajta, Árak 100 kilonként: magyar hizó 55—63 frt, lengyel 56—59 frt, német 55—60 frt.

Kőbányai sertésvásár okt. 8-án. (Az első magyar sertéshizláló és kölcsönelőgező részvénytársaság jelentése). Jó vételkedv mellett a kivitel igen élénk részt vett egy a kész áru, mint a zárületben, de miután tartós szükségletre van kilátás, az üzlet emelkedő irányzattal és szilárd árakon zárul.

Jegyzett árak: magyar 220—280 klgr. 58.75—59 kr., 180—200 klgr. 59—60 kr., öreg nehéz 56—57 kr. vidéki sertés 57.50—58.50 kr., szerbiai transitó 58.75—59 kr, romániai könnyű, fransitó 58—59 kr. netto klgrmonkint. Takarmány árak: tengeri 8—10 frt, árpa 6·30 frt. métermázsánkint a városi raktáraktól. Helybeli állomány: október 1-ről maradt 60,340 drb.; hozzáhajtattott: Dél-Magyarországból: hizott 8230 drb., legelő sertés 500 drb., Szerbiából 700 drb., Romániából 700 drb., vidéki felhajtás 30 drb., magyar állam-vasuton 100 drb., együtt 10.260 drb., összesen 70,600 drb.; elhajtattott: Felső-Magyarországba 320 drb., Bécsbe 2180 drb., Csehországba 660 drb., Bodenbachon át 4310 drb., Rutkán át 1280 drb., Dél-Németországba 140 drb., összekötő vasuton 210 drb., Budapesti fogyasztás 1740 drb., Kültelki fogyasztás 80 drb. összesen 11,120 drb. marad állomány 59,480 drb. A részvénytársaságokban 11,860 drb. van elhelyezve.

Az egészségügyi és transitó szállásokban maradt október 1-ről 4217 drb., hozzáhajtattott: szerbiai 704 drb., romániai 698 drb., együtt 1492 drb., összesen 5619 drb., ebből eladatott 1690 drb., marad állomány 3929 drb. és pedig: 960 drb. szerbiai és 2023 drb. romániai sertés. Az egészségrendőri szemle által eddig 1124 drb. lett a fogyasztás alól kivonva és kiirtva.

Bécsi sertésvásár oktbr. 5-én. Összes felhajtás 3870 drb. és pedig 917 drb. nehéz, 1028 drb. középnehéz és 1925 drb. süldő; melyből 1615 drb. magyar, 1925 drb. orosz-lengyel, 250 drb. szerb és 80 drb. oláh fajta. Árak 100 kilonként: nehéz 52—54 frt, középnehéz 47—52 frt, süldő 35—45 frt; szalonna és zsir 69—71 frt.

Disznózsir üzlet igen csendes; kész áru hordóval együtt 70—71 frt, october havi kötésben hordó nélkül 68—68·50 frt.

Szalonna városi áru 65·50—66·50 frt, füstölt szalonna 70—72 frt.

Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS.

Hirdetések.

Jelzalog-kölcsönök

a birodalom bármely részében telekkönyvezett földbirtokra 1000 frttól kezdve bármily magas összegig, 4½, 5 vagy 6% kamat mellett törlesztésre a legelőnyösebb feltételek mellett, ugyszintén bekebelezett terhek kifizetését gyorsan eszközli a

Hat. engedélyezett

„Ipar- és kereskedelmi ügynöki iroda“.

(2.) (41—52.) Kolozsvárt, Páris-utca 19-ik sz. sajtóház.
Ertekezhetni posta útján, vagy személyesen naponta d. u. 2—4 óráig.

(26.)

ELADÓ

(3—3.)

4 törzs (törzs = 1 kakas, 2 tyuk) spanyol faj idei szép csirke, törzse 12 frt, 1 törzs idősebb (a kakas 2 éves, a két tyuk 4 éves) 12 frt; 6 törzs Crève coeur, melyből 1 kakas 2 tyuk 12 frt, 1 kakas 1 tyuk 8 frt.

Pusztapóói faiskolámból 2—6 éves gyümölcsfákat és gleditsiát, — saját tehenészetemből jó tejet, tejfelt, vajot, úgy tojást és mézet ajánlok; viszont gazdáktól eladásra elfogadok.

DÖMÖTÖR LÁSZLÓ,

Budapest, Magyarutca 29.

A szürethez

(23.)

ajánljuk legjobb szerkezetű

(6—6.)

borsajtókat

orsóval és a nélkül, szőlő-malmokat 30 frttól 105 frtig, szőlő-morzsoló-szitákat, darabja 7 frt, borlehuzó-gépek (szivattyúk) legújabb szerkezet, szélkazánnal és golyó-szeleantyűvel, melyekkel mustot, valamint bort a seprőtől egészen tisztán lehet lehuzni, a nélkül, hogy azt felkeverje.

Valódi amerikai nyomó és szivó ruggyanta-tömlők, borlehuzó-tömlők, palaczkok be-töltési készletek, dugasztó-gépek valamint mind a pincze-eszközökhöz tartozó cikkek.

Képes árjegyzékek kívánatra ingyen kiszolgáltatnak.

SCHOTTOLA ERNŐ és NEOSCHIL,

Budapest, váci-körút 28. sz.

Pincze felszerelési eszközök, bor és sörfejtő szivattyúk, dugaszoló és palaczköltő gépek,

de különösen **gazdasági gépek nagy raktára**, ugymint
törökbuza morzsolók 35 forinttól kezdve,

Mayer-féle Trieurök,

melyek a konkolyt, bükkönyt és vad zabot tökéletesen kiválasztják
kaphatók kedvező feltételek és jótállás mellett

**az első magyar gazdasági gépgyár összpontosított raktár
és gépműhely erdélyországi fióktelepében**

(5.)

(31.—45.)

WALSER FERENCZ-nél
Kolozsvártt, bel-monostorutca 12. szám.

P i a c z i á r a k .

A h e t i v á s á r		Egy hectoliter vagy metermázsá*						100 kilo		1 köbméter	1 kilo
h e l y e	napja	tiszta buza	olegy buza	rozs	árpa	zab	törökbuza	széna	szalma	tüzifa	marhahús
á r a k r a j o z á r o k b a n											
Beszterozo	okt. 6	880	650	610	500	240	630	200	100	300	48
Brassó	okt. 5	900	670	590	550	300	700	300	150	320	48
Osik-Szereda	okt. 3	790	—	600	—	280	650	220	80	300	44
Déás	okt. 7	600	580	590	—	300	540	230	100	300	48
Déva	okt. 6	790	—	600	540	320	540	330	80	300	44
Erzsébetváros		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fogarás		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
K.-Fehérvár		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gy.-Sz.-Miklós	okt. 2	900	660	450	—	200	570	270	50	—	38
Kolozsvár	okt. 7	800	—	560	—	115	500	240	240	350	48
K-Vásárhely	okt. 6	800	—	700	650	310	590	510	100	300	44
Nagy-Enyed		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
N.-Szoban	okt. 8	720	570	540	430	210	500	180	100	325	44—48
Segesvár	okt. 7	690	—	590	450	200	490	150	80	300	44
B.-Sz.-György	okt. 4	700	600	510	350	175	500	250	100	250	44
Sz.-Régen	okt. 7	785	637	620	362	210	450	200	70	240	40
Sz.-udvarhely		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

*) A csillaggal jelelt árak metermázsára értendők.

Mellékletek

100 darabonként 1 forint 40
kr-ával számíttatnak.

A hirdetés szövegét
a t. megrendelőnek minden
külön díj nélkül tot-
szés szerint akaránszor
változtathatják.

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	
10/18 v. egész oldal	7	20	35	65	95	120	140	160	180	210	
8/18 v. fél „	4	10	18	33	48	60	70	80	90	105	
4/18 v. negyed „	3	6	9	17	24	30	35	40	45	53	
3/18 v. nyolczad oldal	2	3	5	9	12	15	18	20	23	27	
1/18 v. tizenhatod „	1	2	3	5	6	8	9	10	12	14	

Ezekenkívül 30 kr. bélyegdíj annyiszor, a hánszor a hirdetés megjelenik.

Egyletünk t. tagjai
és
lapunk t. előfizetői
25% vagyis egy negyedrés
engedményben részesülnek
ha hirdetésük beküldésekor
tagsági vagy előfizetői
minőségükre hivat-
koznak.