

ERDÉLYI GAZDA

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

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

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

HIVATALOS

KÖZLÖNYE.

Pénz- és értékhüldemenyek az ERDÉLYI GAZDA KIADÓ-HIVATALÁHOZ, a lap szellemi részét illető közlemények az ERDÉLYI GAZDA SZERKESZTŐSÉGÉHEZ czímnzendő.

A hirdetési díjazabályzatot lásd az utolsó lapon

Szerkesztő bizottság: elnök **Dr. Berde Áron**; **Girsik János**, **Szabó Sámuel**, **Vörös Sándor**, felelős szerkesztő: **Gamauf Vilmos**.

Tartalom: Közgyűlési meghívó. — Az olajpogácsák vétele, eltartása s takarmányozásáról. R. J. — A veres borok zárt erjesztése. Mórággyi István. — Egy új mezőgazdasági iparág. — Egyleti mozgalmak: Vá. ülés október 8-án. — Egyveleg: Értesítés és kérelem. Vándorgyűlési statistika. Érdekes új heti lap. A tej megkékülése. Értesítés. — Üzleti heti szemle. — Piaczi árak. — Hirdetések.

Közgyűlési meghívó.

Miután az erdélyi gazdasági egylet állatkiállítási szakosztályának folyó év sept. hó 1-ére hirdetett közgyűlése határozatképes nem volt, azt alapszabályunk 17. §-e értelmében november hó 24-őre délután 3 órára az erdélyi gazdasági egylet irodájába újból összehívjuk, mely alkalommal a korábban kitűzött napi rendről a megjelent t. tagok a számra való minden tekintet nélkül fognak határozni.

A gyűlési napirend a következő:

1. Elnöki megnyitó.
 2. Jelentés az állatkiállítási szakosztály 1882/83 évi működéséről.
 3. Pénztári jelentés ugyanazon időszakra.
 4. Előterjesztés a jövő évi költségvetés iránt.
 5. A rendező bizottság indítványa a jövő 1884. évi kiállításnak esetleg Maros-Vásárhelyen való megtartása iránt.
 6. Egyéb indítványok tárgyalása.
 7. A közgyűlés bezárta.
- Kolozsvar, 1883. november hó 10-én.

Báró Bánffy Ádám.

szakosztályi elnök.

Gamauf Vilmos,

egyleti titkár.

Az olajpogácsák vétele, eltartása s takarmányozásáról.

Minden takarmányfélék közt az olajpogácsák állanak első helyen nagy tápanyag tartalmuknál fogva; ezek képezik a hüvelyes növények magvaival (bab, lóbabó, borsó) a légenyben leggazdagabb tápanyagokat; de ez utóbbiaktól abban különböznek, hogy több beuők a zsír.

Többféle olajpogácsát különböztetünk meg, u. m. repce, len, mák, kendermág-pogácsát stb., ezek közt a repce-pogácsa leginkább érdekl a gazdát, mivel a többi mint árucikk — csak ritkán talál alkalmazást.

A mi a repce-pogácsa készítését illeti, ez vagy ütő-sajtokban vagy hydraulikus sajtokban állítatik elő; előbbi módon zsirban gazdagabb, az utóbbi eljárás által pedig zsirban szegényebb pogácsát nyerünk; mivel azonban előbbi eljárásnál a repcemagvak kisajtolás előtt megmelegítettnek és megnedvesítettnek, így több vizet is tartalmaznak, ha pedig nagyon megmelegítettnek, a protein anyagok beuők könnyen változást szenvednek s így nehezebben emésztetnek meg; sőt igen magas hőfoknak kitéve a zsír kozmást ízt kap. Az ilyen pogácsa barna színű és keserű ízű. Ha azonban a repce az ütő-sajtokban vigyázással kezeltek, azaz nem nedvesítették meg tulságosan s nem melegítették fel erősen, akkor jó s zsirgazdag pogácsát nyerünk.

A vizsajtókból kikerült pogácsák törése zöld színű s ezeknek amazoknak felett azon előnyük van, hogy ezek csekély viztartalmuknál fogva nem oly könnyen penészednek meg.

A gyárosnak érdekében van készletben levő repcejét gyorsan feldolgozni s így siet a sajtolással, de a gondos eltartásuk elmarad, mert tér hiányában a sajtolt, még nedves pogácsákat legtöbbször egymásra rakják s így azok igen könnyen megpenészednek. Mivel ez által ezek értékökben sokat veszíte-

nek, e bajon az olajgyárosok akkép igyekeznek segíteni, hogy később elaprózzák, megnedvesítik s újból sajtolják; ennek folytán friss kinézést nyernek, — minőségük azonban még inkább alá száll. A repce pogácsának vételénél igen óvatosnak kell lennünk; ha szétörünk egy ilyen pogácsát, dohos szagot érzünk s a górosövi vizsgálatnál a gomba sporákat is fellelhetjük.

A könnyű romlandóság miatt a gyártási időny elején a gazda nem vesz szívesen repcepogácsát, mivel könnyen penészedik, ha azok nem kerülnek száraz helyre s gyakran nem forgattatnak. Ha azonban elegendő helye van a szárításra s azon meggyőződésben van, hogy a pogácsát frissen nyeri a sajtó alól, akkor jól cselekszik, ha szükségletét ez időben szerzi be, mert $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ -el olcsóbban kapja, mint télen. Ha az elartási helye száraz, jól szellőztethető s a pogácsák eleinte minden 8 napban, később minden 2—3 hétben egyszer megforgattatnak — akkor hibátlanok lesznek.

A mi már most a takarmányozást illeti; az olajpogácsákat nem kell soha egyedül etetni, hanem mint póttakarmányt, kivált protein szegény takarmányfélékhez pl. répa, burgonya — adni, e tekintetben nagy jelentőségük van s az anyag termelést fokozzák.

A leggyakrabban szerepelnek az olajpogácsák a kérődző állatok takarmányozásánál, hol ugynevezett termelő takarmányul szolgálnak — tejtermelés és hizlalásnál.

Tejelő marháknál ezen kívül — igen jó befolyással van a tej elválasztó mirigyekre; melyekben erősebb tej elválasztás áll elő s a tej zsírosabb lesz tőle.

A sertések hizlalására és felnevelésére is nagyon ajánlhatók az olajpogácsák; hizó sertések igen gyorsan hiznak tőle, de husok és zsirjok egy kellemetlen tulajdonságot vesz fel; ez okból mérsékeltesen kell adagolni s a hizlalás utó időszakában más takarmánnyal felváltani.

Lovaknál csak ritkán alkalmaztatik e takarmány s főképp csak étrendi szempontból pl. lesoványodott s rosszul tartott lovaknál, aztán még mint mellék takarmány dugulást okozó takarmányozás mellett.

Az olajpogácsa vagy durván liszteemüvé őröltetik, vagy mogyoró nagyságu darabokra töretik s ekkép megnedvesítve, vagy szárazon lesz feltakarmányozva.

Tanácsos azonban meg nem nedvesíteni, vagy vízben egészen megpuhítani, mert a benne képződő erős mustár-olaj maró ízt kölcsönöz a tejnek, kivált pedig az ilyen tejből készült vajnak.

A mennyiséget, t. i. hogy mennyit adagoljunk belőle, a cél s a többi takarmány szabja meg; tejelő állatoknál egy darabra, egy napra legfeljebb 1 kgrmmot számítunk s nagyobb mennyiségben adagolva — mint fentebb mondva volt — a tej s kivált a vaj rosz, csipős ízt kap. Hizó marhák fejenként 2-5 — 4 kgr. hizó ürök 0-25 — 0-75 kgr., sertések pedig 0-5 — 0-75 kgr. kaphatnak.

Nagyobb adagokat adni — magasabb áránál fogva sem gazdaságos.

Minél előbb említve volt, gyakran lenmag-pogácsák is szolgálnak takarmányul, ezek könnyen emészthető s igen értékes takarmányanyagot szolgálnak. Ezekben sok növénynyáka foglaltatik. S mivel igen kedvező hatásuk a tejelválasztásra, tehát igen keresettek is s ez okból gyakran igen magas árúak van, miért nagybani alkalmazásuk nem fizeti ki magát. Ehhez hasonló a kendermag-pogácsa is; megjegyzendő azonban, hogy a benne levő olaj idővel, meggyantásodik, megkeményedik s ennek következtében meg nem emészthető. Ez annál előbb következik be, minél finomabbra lett őrölve, mivel a levegő hozzájárulása a gyantásodást előmozdítja. Minél korábban takarmányoztatik fel a kendermag-pogácsa, annál jobban kihasználhatik.

Megemlítjük még az ugynevezett olajmentes repcelisztet; újabb időben ugyanis szénkéreg által a macerált repcemagvakból az olaj eltávolítatik. Ezen repceliszt ugyan kevesebb zsirt, de több protein anyagot tartalmaz, mint az olajpogácsák s kevesebb víztartalmuknál fogva kevésbé vannak a romlásnak kitéve. S ha a repceliszt vízzel megnedvesítetik — mustárolaj nem képződik benne, miért is tejelő marháknak alkalmas és nagyobb adagokban is adható — s a vaj megtartja jó ízét. Hizók számára nem oly alkalmas, mivel kevés zsiranyagot tartalmaz s ez okból ily esetekben más zsírosabb takarmány-anyaggal pl. tenge-
rivel keverendő.

Ezek volnának főbb vonásokban a legfontosabbak, mit ezen takarmány-anyagokról elmondandónak véltünk.

(„A Praktische Landwirth“ után)

R. J.

A veres borok zárt erjesztése.

A veres borok zárt erjesztése melletti készítése az előbbi-től lényegileg csak annyiban tér el, hogy ennél a csemege légmentesen elzárható erjkádokban erjesztetik.

Miután a különböző többé kevésbé czélszerű összeállítású erjkádak tüzetes leírása rajzok hiányában hosszadalmas lenne s kellő czélhoz mégsem vezetne, azért e tekintetben csak annyit említek meg, hogy ezen erjkádak rendszeren alól valamivel szélesebb csonka kupalakuak s a kádakba töltött csemege a felső fenék alatt lévő, vagy csinba járó állandó vagy pedig tetszés szerint feljebb lejjebb állítható lyukakkal ellátott szűrőfenék segítségével folyton a lében tartatik vissza, a mi által a festanyagnak szőlőhéjából tökéletes kilugozása válik lehetővé. Az erjkádak légmentes elzárása vagy rendes befenekeléssel vagy a fenék csavarkészületekkel rászorításával eszközöltetik. A szénsav kádból elvezetése minden esetben a felső fenékbe helyezett erjcsövön át történik. — (Kétféle szerkezetű erjkád a vinczellér képezde sajtóházában megtekinthető.)

A zárt erjesztésnek előnye abban rejlik, hogy a csemege nincs a levegő befolyásának s ennek folytán a nyílt erjesztésnél előfordulható megecetesedésnek kitéve, minek folytán a festanyag kilugozása szempontjából a csemege veszély nélkül hosszabb ideig is a héjon hagyható. Hátránya azonban, hogy az erjedés lassabban foly le, miért is kellő hőmérsékü helyről kell gondoskodni, továbbá, hogy erjesztésre kisebb erjkádak hasz-

nálандók; mert minél nagyobbak az edények, annál lassabban s kevésbé jól lugzódik ki bennük a csemege festanyaga. Assmanshausenben Rajna mellékén ép úgy Klosterneuburgban és 40—60 hektoliteres erjkádákban is erjesztik a csemeget, ezek azonban $\frac{3}{4}$ részig lesznek csak csemegevel megtöltve s a szűrő fenékekkel leszorított héjon a bort 4—6 hétig is hagyják állani.

Ha valaki zárterjesztés tekintetében kísérletet tenni szándékozik, úgy azt kisebb mint nagy mennyiségben erjkádák nélkül közönséges hordókban is eszközölheti akként, hogy a hordók nagyságához mérten lyukakkal ellátott szűrő fenekeket készített s a levét lebocsátott csemeget kifenekelt hordóba tölti, annyit, hogy a hordót folyadék kárbamenetele nélkül befenekelni lehessen. Ezután az egyenesre simított csemege tetejére a szűrő fenéket helyezi s azt 3—4 darab a hordó fenék feletti oldalára szegezett fűcskákkal állásában biztosítja. Végül a hordót be kell fenekelni és az előbb lebocsátott levét a csaplyukon át a hordóba tölteni, úgy hogy abban néhány ujjnyi erjür maradjon. A csaplyuka ezután erjesztő csövel légmentesen elzárando. Még más módosításoknak is lenne itt helye; ezeket azonban mellőzve, még csak azt akarom ismételve megjegyezni, hogy a bornak héjon hagyása a színanyag tökéletes kiugzásán túl ne terjedjen, mert ellenkező esetben túlhoszu idő alatt a hég bizonyos korhadási állapotba juthat s ez a bor színanyagaira csak káros befolyással bírhat.

A must fontosabb vegy-alkatrészeinek meghatározása:

A gyakorlati szőlős gazdára a must alkatrészei közül főleg annak cukor és savtartalma bír fontossággal; mert a must cukor mennyisége s savtartalmának helyes arányától függ nagyrészt nyerendő borainak minősége.

Ha tehát nyerendő boraink minőségére s ezzel kapcsolatos értékére következtetést vonni óhajtunk, a mi bizonyára minden termelőre csak előnyös lehet, vagy ha mustot előnyösen venni vagy eladni akarjuk, vagy pedig ha a mustokat összeegyeztetni, esetleg javítani akarjuk, mindezt csak úgy eszközölhetjük, ha a must cukor és savtartalmát lehetőleg pontosan meghatározni tudjuk. — Ugyan ez áll a borokra nézve is azon különbséggel, hogy ott a sav mellett a cukor helyet már annak szesztartalma bír ha ározó befolyással.

A must cukortartalma igen egyszerűen és a gyakorlati életre kielégítő pontossággal a már általában ismert mustmérőkkel határozható meg, csak hogy e célra helyes alapra fektetett, pontosan szerkesztett mustmérőt kell használni s azt kellőleg kezelni kell tudni.

Gyakorlatban többféle mustmérőt u. m. klosterneuburgi vagy Babó, Haas, Pillitz, Orchale, Wagner, Vajda stb. felét használnak. Nagyon messze vezetne, ha én mindezen mustmérők tüzetes leírását adni akarnám, miért is itt csak a nálunk elég helytelenül leginkább használt Wagner és a gyakorlati célra leginkább ajánlható Klosterneuburgi, Haas és Pillitz-féléiről akarok röviden megemlíkezni.

A Wagner-féle mustmérő nem egyéb, mint a Baumé-féle

areometer vagy sűrűmérő, melyet cukorgyárakban használnak. Ennek fokozata akként lett készítve, hogy a sűrűmérő előbb tiszta vízbe mártatván állása 0-fokkal, 10 percentes sós oldatban állása pedig 10 %-kal jeleltetett. Ezen két pont közötti tér 10 részre osztatván, nemkülömben a scála lefelé még 15 részre kibővítettvé — készült a Wagner-féle mustmérő.

Az említetteteket fontolóra véve könnyen beláthatjuk, hogy a Wagner-féle mustmérő mint a ilyen gyakorlati célnak meg nem felelhet; mert a mint tudjuk a must sűrűségére nemcsak annak cukortartalma bír befolyással, hanem vannak még u. n. kivonatanyagok u. m. fehérnye, savak és egyéb oldott ásványi sók is a melyek a mustot sűrűbbé teszik, minek folytán a Wagner-féle mustmérő a mustok minőségére nézve biztos támpontul használható adatokat nem szolgáltathat s a must cukor perzentjéről csakis egy összehasonlító táblázat segítségével nyerhetünk tudomást. E mellett még hátránya ezen mustmérőnek az is, hogy fokai igen közel állván, azok leolvasása nehéz és bizonytalan; mivel pedig ezen mustmérő ma minden zug optikus által hozatik kereskedésbe, gyakran igen hibás készítményeket is találunk úgy annyira, hogy az egyes mustmérők közti differentia, mint arról már több ízben meggyőződtem, gyakran 3—4° is mutat. Ugylátszik, hogy a gyárosok az emberi gyarlóságot számításba véve úgy a mustot eladni, mint venni szándékoznak külön mustmérőt készítenek. — A Babó, Haas, Pillitz-féle mustmérők ellenben a cukor mérőn (sacharometer) és pontos vegyelemzésekben alapulólag készítették s fokozatuk beosztásánál számításba lett véve a mustban lévő nem cukor anyagoknak is a mustmérőre befolyása, úgy hogy pl. az oly must, melyben a cukor mérő 20 %-ot mutat, a Babó-féle csak 17, Haas-féle 15.7, Pillitzé pedig 15.6 % valódi cukrot jelez, vagyis ezen mustban nincsen 20 % tiszta cukor hanem B. szerint 3 %, H. szerint 4.2 %, P. szerint pedig 4.3 % nem cukor — kivonatanyag van jelen. — Igaz ugyan, hogy miután a mustok kivonatanyag tartalma évente változik, ezen mustmérők sem mutataak absolut biztosan, mindazonáltal az eltérés közönséges mustoknál oly csekély, hogy az a gyakorlati életben tekintetbe sem vehető.

Hogy azonban a mustok minősége tekintetében lehetőleg megközelítő biztos adatokat nyerhessünk, szükséges a mustmérőket helyesen kezelni tudnunk, a melynél a következők venedők figyelembe:

1. A mustot zavaros állapotban mérni nem szabad, mert az ebben uszkáló zavaranyagok a mustmérőt súlyedéseben gátolják s ennek folytán a must valónál több cukrot fog mutatni, mért is az ily mustot mérés előtt le kell ülepedni hagyni vagy még jobb szűrőpapíron át filtrálni.

Mérés előtt a mustot oly hőfokra kell hozni, mint az a mustmérő fokozatán jeljegyezve van, (rendesen a legkönnyebben előállítható 14 R°-ra vannak a mustmérők alapítva), mert ezen fokon felül a kiterjedés törvényén alapulólag mindinkább ritkuló mustba a mérő mélyebre lesüllyedvén, a must valódi cukortartalmánál kevesebbet, 14 R° alól pedig többet fog mutatni. Ily kellő hőfoknak pontos előállítására gyakran igen sok időt vesz igénybe, a miért is ez a gyakorlatban rendesen egé-

szen figyelmen kívül hagyatik. Ha a mustot sürgős időben a kellő hőfokra nem hozhatjuk, de azt mégis lehetőleg pontosan megmérni akarjuk, úgy azt akként érhetjük el, ha az említett mustmérőknél 14 R⁰-kon alul minden 2^o hőfokra $\frac{1}{10}$ %-ot levonunk, 14 R⁰ felül pedig minden 2 hőfokra $\frac{1}{10}$ %-ot hozzáadunk. — A must hőfokának megállapítása szempontjából igen czélszerűek a bár jóval drágább hőmérővel egybekötött mustmérők. — Mustmérők Kappeller Henriktől Bécs (Kettenbruckengasse Nr. 9.) a következő áron rendelhető meg: Klosterneuburgi Babó-féle mustmérő $\frac{1}{4}$ ^o-ra beosztva hőmérővel egybekötve 2 frt 50 kr, ugyanaz csőpohárral együtt tokban 3 frt; ugyanaz $\frac{1}{4}$ ^o-ra osztva hőmérő nélkül 1 frt 20 kr, $\frac{1}{2}$ ^o-ra osztva hőmérő nélkül 1 frt; ugyanaz kisebb, zsebben hordozható alakban csőpohárral együtt 1 frt 20 kr. — Dr. Haas-féle mustmérők ugyanígy kiállítás és áráért kaphatók. — Dr. Pillitz-féle mustmérő, mely hőmérővel ellátva fokozata egyik oldalán a cukortartalmat egész fokokban, másik oldalán pedig annak fajsúlyát 15 C^o-nál mutatja, Calderoninál Budapesten, tokban 3 frt.

3. A must mérését egy e czélra készített hosszú henger alakú csőpohárban akként kell eszközölni, hogy az edény falán habzás nélkül teletöltött s függélyes helyzetbe állított csőpohárba, a mustmérő fokozatát szárazra megtörülve s annak hegyét a jobb kéz hüvelyk és mutató ujjá közé véve, addig súlyesztyjük, míg az egy bizonyos ponton megállapodni nem akar.

Miután azonban ezen pontot egyszeri besülyesztéssel rendszeren elérni nem lehet s ennek folytán a mustmérő fokozata kellenél fejlebb is megnedvesedik s a reá tapadt folyadék által lejebb nyomatik, azért is czélszerű a mustmérő állásának megközelítő pontos leolvasása után a mustmérőt kivenni s fokozatának óvatos szárszra törlése után ismét az előbbeni jelzett állásig sülyeszteni.

A mustmérőnek folyadékban szokásos tánczoltatása a fentebbiek folytán csak gyermekes játék és a dolog lényegének ismerethiányából eredhet.

A mustmérő állásának pontos leolvasása csak úgy eszközölhető, ha mi a must felszínével egy irányban vízszintben nézünk s a folyadék felszínét érintő fokot leolvassuk; Capeller által áruba bocsátott mustmérőknél azonban ha csak erre nézve különös megjegyzés nincsen, a folyadék felszine fölé emelkedett a fokozatra tapadt rész jelzi a kellő fokot. — Pontos leolvasás előnyére szolgál a mustmérők $\frac{1}{2}$ és $\frac{1}{4}$ fokokra beosztása is, a mi az ily mustmérők vételénél figyelembe veendő. — Erjedésnek indult mustot pontosan mérni nem lehet egyrészt, mert cukortartalma részben már szeszé változott s mivel a mustmérőre rakódó szénsavholyagocskák azt felfelé emelik.

(Közérdek.)

Mórágai István.

Egy új mezőgazdasági iparág.*)

Dr. Wágner László, a mezőgazdaságtan nyilv. rendes

*) Lapunk múlt számára elkésve érkezett.

Szerk.

tanára a kir. József-műegyetemen, fölöttebb fontos és különösen hazai viszonyainkra való tekintettel vitális érdekű új iparágat: a törökbuzából való keményítőgyártást fejtegető szakközleményt közöl a „Földmivelési Érdekeink“ legutóbbi számában. Abból indulva ki, hogy bizonyos iparágak a mezőgazdasággal való szoros kapcsolatuk folytán ez utóbbinak ugyyszólván létföltételét képezik, a mennyiben a rosztalaj és hiányos trágyaerő által előidézett pangást csakis a mezőgazdasági iparok — melyek közvetlenül takarmányt és közvetve trágyát szolgáltatnak — képesek az egyensúly helyre állítása után eloszlatni; érdekesen fejti ki, hogy mi lehet igazi mérve annak, hogy valamely ipar tökéletesen felel meg a mezőgazdaság igényeinek. Jelesül kimutatván azt, hogy a mezőgazdaságban az állatok sikeres táplálására és a jó trágyának elég nagy mennyiségben való előállítására első sorban és kétségtelenül a fehérnyé-anyagok szolgálnak, ez alapon a kukoricából való keményítőgyártást állítja par excellence mezőgazdasági iparnak, miután ez szolgáltatja a létező iparok között a legtöbb fehérnyé anyagot, mint mellékterményt, illetőleg hulladékot. Ezen a legújabb időben teremtett ipar lényege az, hogy a tengeri keményítővé dolgoztatván fel, a kukoriczában tartalmazott 8—15% fehérnyé változatlanul marad a mezőgazdaság czéljaira és pedig nem hig moslék alakjában, hanem mint összeálló, könnyen eltartható sűrű tömeg, mely helyes arányokban keverve szalma szecskával, felapritott tengeri csutkával stb. kitűnő takarmányt szolgáltat sertések, hizó-ökrök, igás- és tejelő-marhák, lovak és juhok, tehát az összes mezőgazdasági haszon- és igás-jószág számára. Wágner tanár ur érdekesen fejti ki, hogy észszerű alapon induló mezőgazdának mai nap első rangu feladata a takarmány- és trágyatermelés, mivel a mezőgazdaság legjövendelmzőbb ága ma a hústermelés és mert az intenzív hizlalással foglalkozó gazda földbirtokának jövendelmzőségét ez alapon az elérhető netovábbjáiig emelheti; a mennyiben ez uton a piaci termények — buza, stb. termelése — a mint azt Anglia példája is mutatja, rendkívül fokozható lesz, a kiterjedt állattenyésztés és hústermelés terén lehetővé azt, hogy a trágyaerő és ezzel együtt a talaj termőképessége az elérhető tetőpontjáiig emelthessék. A tudós tanár ur ezen alapon pontos és érdekes számvetéssel bizonyítja be a hústermelésnek a kukoricából való keményítőgyártással kapcsolatban való nagy fontosságát és főként jövendelmzőségét, példában mutatva be egy kisebb (20 mmázsát feldolgozó) kukorica keményítőgyár mellett létesíthető hizó jövendelmét, mely szerint a beállítható 370 drb ökrök hizó-termelésének értéke, azaz a hizlalási üzletág jövendelme egy évben (300 napi üzem alatt) a 23,000 frtot meghaladja, míg hizó állatok trágyája 120 cat. holdnak erőteljes trágyázására elégséges.

De még érdekesebb az az összehasonlítás, melyet Wágner tanár a nálunk is elterjedt buza- és burgonya-keményítőgyárak valamint a tengeri-keményítőgyárak között tesz. Már az egymagában, hogy kukorica — a czikk tudományos értékű s kétségbevonhatlan adatai szerint — háromszorta több fehérnyét tartalmaz, mint a burgonya, az előbbi mezőgazdasági kihasználásra sokkal alkalmasabbá teszi, mihez még hoz-

zájáról, hogy a kukorica-keményítőgyártás hulladékai (mint emlilve volt, a legkitünőbb takarmány) nagy távolságokra is szállíthatók, miután táp és tehát pénzértékük, arányosítva súlyuk és térfogatukhoz, tetemesen nagy. A burgonya- és kukorica-keményítőgyártás közt való összehasonlítást Wágner tanár ur még azzal bőviti ki, hogy ugy a keményítő nyereség, valamint a talajnak a termelés következtében való kimerülése közt is párhuzamot von, a melyből az derül ki, hogy egyrészt a kukoriczával bevetett föld hectáronként kétszer annyi fehérnyét szolgáltat, mint a burgonyatermelés, maga a keményítő nyereség pedig főként az által, hogy burgonya keményítő minősége tehát értéke is csekélyebb, mint a kukorica-keményítőé, szintén ez utóbbinak előnyére szól, úgy hogy bizvást állítható, miszerint a talajnak csaknem egyenlő kimerülése mellett a kukorica mivelés 25%-ig terjedő nagyobb jövedelmet szolgáltat, mint a burgonyamivelés.

Frappans adatok azok, melyekkel Wágner tanár a kukorica-keményítőgyártás mellékterméneinek és hulladékainak (takarmány) értékét igazolja, a melyek arról győzik meg a figyelmes olvasót, hogy ezek a hulladékok még a kiesinyben való gyártás méretei mellett is (pl. 25 mm. naponkinti feldolgozás) a gyártás üzleti költségeit tökéletesen fedezik, míg a nyert illetőleg előállított keményítő értékesítése egészen tiszta haszon, azaz a cikk számvetése szerint egy 15,000 frttal be rendezhető gyár bőven szolgáltat 20—40 százalék, sőt még ennél nagyobb tiszta jövedelmet is, szóval úgy áll a dolog, hogy a kukorica-keményítőgyártás — a takarmányul használható hulladék, a trágyatermelés, a húsproductió és a termelési cikk értékeit mind egybevetve — oly rendkívül kedvező üzleti mérleget nyújt, minőt eddig egyetlen mezőgazdasági ipar sem szolgáltatott.

Mindezekon kívül érdekes még tudni, hogy a kukoriczából való keményítőgyártást még oly gazdaságokban is sikeresen üzhetni, hol a kukorica maga nem termeltetik, sőt Wágner tanár említ egy németországi gyárat, mely amerikai lofogu tengerit dolgoz fel és mely a drágább nyersanyag mellett is prosperál. Ezen új iparnak a jövőre való kilátásait illetőleg megjegyezhető, hogy abban tehát jövedelmezőtlenség nem is képzelhető, mivel eddig tulnyomólag buzából gyártatván keményítő, ezen nagy piaci ára folytán értékesebb terményünknek van hiva helyettesíteni a kukorica, tehát a termelést egyszerűen a nyersanyag változtatása fogja átalakítani.

Gazdáink, kik fölnbirtokuk jövedelmezőségét emelni kívánják, az im röviden jelzett új mezőgazdasági iparágban oly tényezőre tehetnek szert, melylyel marhatartásuk jövedelmét — olcsó és kitűnő takarmány által, továbbá a földeik termőerejének fentartására és helyereállítására szükséges gazdag trágyázást és végül a piaci termények (buza stb.) termelésének fokozását bizton elérhetik. Wágner tanár ur ez érdemben a hozzá (Budapesten, Erzsébettér 19.) intézendő tudakozódásokra bárkinnek készséggel szolgál bővebb felvilágosítással.

Egyleti mozgalmak.

Választmányi ülés 1883. október hó 8-án.

Tartatott alelnök Szabó József elnöklete alatt, jelen voltak: Reich Albert, Szenkovich Márton, Mózsá Sámuel, Sárosy Pál, Tauffer Ferencz, Szabó Sámuel és Gamauf Vilmos, egyleti titkár.

173. A september 10-iki ülés jegyzőkönyve felolvastatván — a mainak hitelesítésére Reich Albert, Sárosy Pál és Mózsá Sámuel tagtársak kéretnek fel.

174. Háromszémegeye főispánja 725. sz. a. tudatja, hogy Zonda állatorvostan hallgató miniszteri segélypénzt nyert — örvendetes tudomásul szolgál.

175, 176. Gyárfás Domokos tagtárs az udvarhelyi kiállításon résztvenni ígérkezik; majd erről szóló jelentését is beküldi — örömmel fogadtatván a szives képviselőt és kimerítő jelentésért Gyárfás tagtársnak jegyzőkönyvi köszönet szavaztatik.

177. Kertészeti szakosztály előadja, hogy Kolozsvár gyümölcstemelői 107 alma s 40 körtefajjal fognak az enyedi tárlaton résztvenni, ennek csekély költségét utalványozni, képviselőül Szentgyörgyi Lajost, tanulmányozási célból pedig a kertet kiküldeni sziveskedjék — szakosztály javaslatai elfogadtatván, a felmerülő költségek utalványoztatni fognak.

178. E. titkár indokolt előadására — az összeomlott vinczelléri lakrész félévi bérének kárpótlásául a vinczellérnek 20 frt utalványoztatik.

179. Költségvetés a köztelki kerítés kijavítása iránt — a javítás szükségének és költségének tüzetes megvizsgálására az elnökség kéretik fel.

180. Házbérszerződés az irodai helyiség iránt — aláíratván levéltára tételik.

181. Gámán nyomda számlája különféle nyomtatványokról — 51 frt 20 krral utalványoztatik.

182, 183. Debreczeni Sándor és Damó Ferencz vinczellér ösztöndijaikért folyamodnak — folyamodók kérése teljesítettven, erről a n.-enyedi igazgatóság, valamint e. pénztárnok értesítendő.

184. Kolozsvári kerületi kiállítási bizottság átirata az 1885-iki országos tárlat ügyében — egy külön e célra összehívandó rendkívüli választmányi ülés tárgyalására hagyatik fenn.

185. Előfizetési felhívás a Kiállítási utmutatóra — hat példány előfizetve lett.

186. Ministerium 38,579. sz. a. a kharkovi 1884-iki juhkiállításról értesít — tudomásul szolgál.

187. Ministerium 39,920. sz. a. tudatja, hogy Szabó József részére 14 pinzgau-i üsző beszerezhetését előjegyeztette — tudomásul szolgál.

189. K.-monostori igazgatóság az I. éves növendékek gyakorlati vizsgáira hív meg — időközben Dr. Réthy Mór, Nagy Lajos és Szabó Sámuel tagtársak felkértevén, utóbbi rövid szóbeli jelentést tesz a vizsgák jó sikerü lefolyásáról.

190. Kecskeméti gazd. egyesületi társulat meghívója — közö-
nettel fogadtatott.

191. Torda-Aranyosmegye nagy-enyedi képviselőit je-
lenti be — intéző bizottsághoz.

192, 193. Szolnok-dobokai és maros-tordai gazd. egy-
letek tudatják, hogy az enyedi társulaton részt nem vehetnek —
sajnos tudomásul szolgál.

194. Hunyadi gazd. egyesület enyedi képviselőit jelenti be
— intéző bizottsághoz.

195. Lőtenyésztési részvénytásulat közgyűlési meghívója
— tudomásul.

Hitelesítik :
Mósa Samu,
Reich Albert,
Sárosy Pál.

Szabó József,
egyleti alelnök.
Gamauf Vilmos,
egyleti titkár.

EGYVELEG.

— Értesítés és kérelem. Miután a gyümölcsese-
meték kiadása az erdélyi gazdasági egyesület köztelkén a mai
nappal kezdetét vette, felkéretnek a t. venni szándékozók, hogy
becses megrendeléseiket mielőbb megtenni sziveskedjenek. Ko-
lozsvárt, 1883. november hó 8-án. Az erdélyi gazda-
sági egyesület titkári hivatala.

— Vándorgyűlési statistika. Az erdélyi gaz-
dák vándorgyűléseinek látogatottságáról a következő érdekes
számokat közölhetjük: Maros-Vásárhelyt (1871.) volt 171
Dicső-Szent-Mártonban (1872.) 122, Déván (1874.) 176,
Tordán (1875.) 213, Sepsí-Szent-Györgyön (1879.) 117 és
végre Nagy-Enyedén (1883.) 187 beiratkozott tag, utóbbiak
közül vidéki 128 (közöttük 3 nő) és nagy-enyedi 59. Az idei
vándorgyűlés tehát látogatottság tekintetében a második helyet
foglalja el.

— Érdekes új heti lap indul meg a fővárosban
gróf Kreith Béla, gróf Zichy Imre legifj. gróf Te-
leki Sándor és Balázs Sándor szerkesztők vezetése alatt. A
lap czime Szemle. Munkatársai előkelő írók. A Szemle
harmadfél iven, diszes kiállításban, képekkel uni-
verzális lap, mert politikai, társadalmi, szép-
irodalmi, stb. rovatai mellett terjedelmes, önálló rova-
tokat nyit a sport minden ágának, a közgazdaságnak,
a művészeteknek, az iparnak, a divatnak, stb.
Ilyen lap még nem jelent meg magyar nyelven!
Gazdag, változatos tartalma kielégítheti a család minden
tagját. A szemle előfizetési ára: félévűre 5 frt; ne-
gyedévre 2 frt 50 kr. Az előfizetési pénzek a Szemle
kiadóhivatalába, Budapest váczki-körut 17. sz.
küldendők. A novemberi mutatóvényszámokat az elő-
fizetők ingyen kapják.

* A tej megkékülése. A tej megkékülése igen
gyakran előforduló, a tejjgazdaságra igen hátrányos tejhiba. Nem
tévesztendő össze e tejhiba a kékfejű tejjel, aminek a tej nagy
víz tartalma az oka. A tej megkékülése azáltal jellegzett, hogy a

fris tej egészen normális minőségűnek látszik; csak a midőn a
tejfől a fölületen összegyűlemlik, benne apró kék pontok vagy
foltok mutatkoznak, melyek mindinkább növekednek, ugyannyi-
ra, hogy negyed napra a tejfől majd egészen ily kék foltokkal
van borítva, sőt néha a tejesedés egész tartalma megkékül. A
kék szín változik: világoskékűtől sötétképig. Ha az ily tej hosz-
szabb ideig áll, gombák szaporodnak el a fölületén (Oidium
lactis) s a kék szín szürkéskébe, piszkosszürkébe megy át. A
sajtanyag nem alvad meg az ily tejben annyira, mint különben;
az ily tejfölből nagyon nehéz vajat köpülni; a nyert vaj piszkos
szinű, puhaminőségű s nincs jó íze. A tej megkékülése már régóta
ismert tejhiba. A nemrégiben elhalt dr. Haubner legbehatóbban
tanulmányozta a tej e hibáját és kiterjedt kísérleteket tett a baj
okának kiderítésére; szerinte a tej megkékülése egy kék festő-
anyag képződésével egybekötött átalakulási folyamat, mi köz-
ben alkalikus anyagok keletkeznek s ezek okozzák, hogy a sajt
anyaga nem alvad meg eléggé s a már megalvadtt szétfolyik.
Neilson Rostockban a tej megkékülését bakteriáknak tulajdo-
nítja. A kísérletek e tekintetben még egyáltalában nincsenek
befejezve, annyit azonban ma is tudunk már, hogy nedves, me-
leg levegő, dohosszag, nem szellőztetett tejkamra, tisztaság
hiánya a tej kezelésben elősegítik a megkékülést okozó fer-
mentum elterjedését. A tej megkékülése különben csak nyáron, il-
letve meleg tejkamrákban tapasztalható. A megkékült tej ragá-
lyos természetű; ha csak egy pár cseppet adunk ily tejből az
egészségeshez, az rövid idő alatt megkékül, sőt az edények ut-
ján is elharapodhatnak e baj. A tej megkékülése rendszeren csak
egy vagy néhány tehén tejétől származik. Azt könnyen megtud-
hatjuk, hogy melyektől, egyszerűen azáltal, hogy minden egyes
tehén tejét külön edénybe tesszük és megalvadni hagyjuk. E
körülmény arra hagy következtetni, hogy a fermentum nem ki-
vülről kerül a tejsbe a tejkamrában, hanem a tögyön vagy pedig
a tögyben képződik. A hol ez a tejhiba egyszer fellép, ott hol
hosszabb, hol rövidebb ideig előfordul és egyszer csak rögtön
elmulik; de megtörténik, hogy hónapok, sőt évekig rendszeren
előfordul, de csak ott, ahol a tejet télen át meleg helyen tartják
el. A tej megkékülésének megakadályozására sok mindenfélét
ajánlottak már: hashajtószereket régenté, újabban a salicyl-
és carbolsavat, a takarmány változtatását stb., anélkül, hogy
ezen ellenszerek egyike is biztos sikerre vezetett volna. Sokkal
nagyobb fontossága, hogy akkor, ha e tejhiba fellép, a tejes-
edények a kellő módon kezelőssenek; a faedények forró vízzel
leforrázandók, a cserép- vagy üvegedények lúggal ámosandók.
Azon tehének tögyét, a melyek teje megkékül, ismételve chlor-
vízzel kell megmosni, de nem carbolsavoldattal, mert ekkor a
tej több napra élvezhetlené lesz. A tejeskamrákat két elége-
tőse által desinfiálni kell, a falakat pedig meg kell meszolni.
Igen figyelemreméltó Haubner javaslata: a friskejtű tejhez egy
kevés irót kell tenni, ezáltal a tejfől kiválása gyorsabban megy
végbe. Két-három napig eltart ugyanis, a míg az apróbb szer-
vezetek nagyobb mennyiségben elszaporodnak s a tejsre kéros
hatást gyakorolnak; ha azonban tejfől előbb kiválik, akkor a
fermentum még kisebb mennyiségben van jelen és ha tejföltől
idejében leszedejtjük, nem okozhatnak bajt. Ezen eljárásnak

csak az a hátránya, hogy az iró hozzáadása által a tej gyorsabban savanyodik meg, mint különben, s így a tejföl nem válik ki tökéletesen, tehát kevesebb tejfölt illetve vaját kapunk; azonban mindenesetre jobb kevesebb és jó, mint sok és rossz. Két-négy héten át folytatva ezen eljárást, s e közben folyton ügyelve arra, hogy a tejeskamra jól szellőztessék; a baj elmullik és visszatérhetni a rendes eljáráshoz.

(Mezőg. szemle.)

— **Értesítés.** A magyar korona területén foglalkozó gazdatisztek és ordszék segélyegyesülete által életbe léptetett állomás-közvetítő osztály — elfogad minden körébe tartozó bejelentéseket és kéri ugy a földbirtokos, mint a bérlő urakat, hogy az üresedésben lévő állomásokat az egyesületi irodának (Budapest, papnövelde-utca 6.) jelentsék be. Állást kereső tag urak sziveskedjenek beküldeni bizonyítványaik másolatát, hogy előforduló esetekben őket ajánlhassuk. E közvetítésért költség nem terheli sem a földes urat, sem a folyamodó egyesületi tagot, — mivel ezen intézménynek főczélja az, hogy a földbirtokos és bérlő urak támogatását a tag urak javára ezen uton is ki nyerje. —

Krocsák G. Emil,
az egyesület ügyvezetője.

Üzleti szemle.

Gabona-árak.

Minimum és maximum: Budapest nov. 10. | Bécs nov. 10.

Buza	9.75 — 10.15 frt	10.00 — 10.85 frt
Rozs	7.60 — 7.95 frt	8.55 — 8.70 frt
Árpa, takarmány	7.25 — 7.50 frt	— — — frt
Árpa, szeszfőzésre	7.60 — 8.80 frt	8.75 — 9.25 frt
Árpa, seres	9.00 — 10.30 frt	9.00 — 10.50 frt
Zab	6.60 — 6.95 frt	7.10 — 7.45 frt
Törökbuza	6.15 — 6.30 frt	6.80 — 7.59 frt

Budapesti marhavásár november 8-án. Összes felhajtás 1915 db. nagy és 2032 db apró marha. Ebből eladatott 22 db. bika, 816 db. ökör, 705 db. vágótehén, 200 db. fejős tehén, 273 db. bival, 330 db. borju, 1702 db. juh. Árak: bika darabonként 100—140 frt, ökör páronként 200—280 frt, vágótehén páronként 90—150 frt, fejős tehén darabonként 100—140 frt, bival páronként 240—260 frt, borju darabonként 10—25 1/2 frt, bárány páronként — — frt, birka páronként 8—12 frt. Húsárak 100 kilonként: ökörhús 54—60 frt, tehénhús 49—53 frt, borjuhús 80—90 frt, bivalhús 44—51 frt.

Bécsi marhavásár november 6-án. Összes felhajtás 3197 drb és pedig 1828 drb. magyar, 857 drb. lengyel és 512 drb. német fajta, melyből 3097 drb. ökör, 45 drb. tehén, 49 drb. bika és 6 db. bival. Árak 100 kilonként: magyar hizó 58—67 1/2 frt, lengyel 56—66 frt, német 56—58 frt, tehén 52—61 frt, bika 50—58 frt, bival 48—53 frt. Lábán darabonként 95—150 frtot fizettek.

Közbányai sertésvásár november 9-én. (Az első magyar sertéshizláló és kölcsönelőgező részvénytársaság je-

lentése.) Miután a hét 2-ik felében a felhajtások aunyira csökkentek, hogy a fogyasztásra szükségelt sertéseket a készletekből kellett fedezni, ennél fogva az e heti üzlet javult árak mellett kellemesebb hangulattal zárodott. Hétzárlattal jegyzett áron alig lehetett vásárolni.

Heti átlagárak: magyar vál. áru 260—300 kilogramm nehéz 47—48 1/2 krral, 180—260 kilogramm nehéz 48—49 kr. Öreg 300 klgr. túli nehéz 46 kr, vidéki sertés 46—47 kr. Transitóban: szerbiai 46—50 kr, romániai 48—49 krajczár, tuskés — krral tiszta kilogrammonként. — Összes felhajtás: 6701 darab, összes elhajtás 11,012 drb.

Bécsi sertésvásár nov. 6-án. Összes felhajtás 7585 drb. és pedig 1672 drb. nehéz, 1913 drb. közepnehéz és 4000 drb. süldő; melyből 3585 drb. magyar, 4000 drb. orosz-lengyel, — drb. szerb és — drb. oláh fajta. Árak 100 kilonként: nehéz 45—46 frt, közepnehéz 43—44 frt, süldő 30—40 frt; szalonna és zsír 58—60 frt.

Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS.

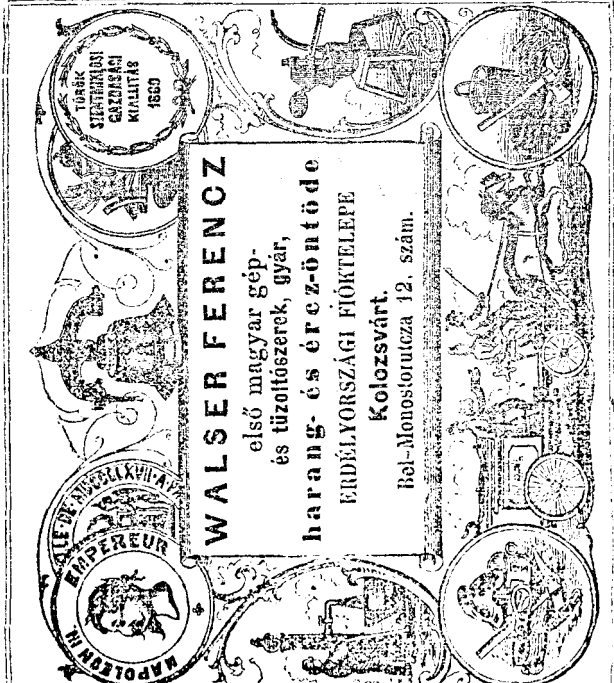
Hirdetések.

PHOSPHOR-lapdacs

mezei egerek tömeges kiirtására ajánlja ismert minőségben és olcsó árban.

SIPŐCZ ISTVÁN, gyógyszerész
(5—12.) Pécsel. (21.)

Kívánatra árlapok és költségvetések bérmentve küldetnek.



WALSPER FERENCZ
első magyar gép-
és tüzelőszerek, gyár,
harang- és érező-öntő
ERDELYORSZÁGI FIKTELPE
Kolozsvárt.
Bel-Monostoruca 12. szám.

Üzlet nagyobbitás és vízművészeti kellekek tálata.

Szerelő-műhely kátak s vízvezetkek berendezésére.

Letemesen leszállított egyári árak mellett.
(38—52.) (2.)

PIACZI ÁRAK.

A heti vásár		Egy hectoliter						100 kilo		1 köb meter	1 kilo marha- hús
helye	napja	tiszta buza	elegy buza	rozsa	árpa	zab	lörök- buza	széna	szal- ma	tűzifa	
k r a j e z á r o k b a n											
Balászfalva	november	1 650	470	450	—	250	390	—	—	100	40
Bánfi-Hunyad	november	6 650	550	500	—	225	500	200	—	160	44
Besztercze	november	6 750	450	550	—	360	450	580	240	300	36
Brassó	november	9 655	540	440	375	250	450	323	186	236	44
Csik-Szereda	november	7 750	600	450	400	250	500	210	70	200	32
Deés	november	6 780	680	580	380	320	640	620	240	380	40
Déva*	november	3 1000	820	780	—	620	750	210	100	290	44
Dicső-Szent-Márton	október	31 625	500	500	—	225	500	380	260	308	44
Erzsébetváros	november	10 700	500	450	—	300	450	300	160	250	44
Fogarás	november	9 725	—	445	—	290	400	205	100	225	42
Gyula-Fehérvár	november	10 750	625	500	—	325	400	230	120	245	46
Gyergyó-Szent-Miklós	november	10 850	800	475	450	300	550	300	100	180	32
Hátszeg	november	5 630	540	450	260	240	480	120	80	270	48
Kézdi-Vásárhely	október	31 710	600	410	380	280	420	400	100	300	40
Kolozsvár	november	8 700	—	440	—	230	420	320	180	300	48
Maros-Ludas	május	25 600	500	500	—	250	430	—	—	300	44
Maros-Vásárhely*	november	1 1030	785	880	865	815	805	730	250	450	44
Medgyes	november	8 740	600	450	—	280	525	155	90	240	42
Nagy-Enyed	november	8 650	550	475	—	300	350	480	180	280	44
Nagy-Szeben	november	9 800	680	490	—	300	430	180	110	375	45
Nagy-Várad	november	6 685	532	480	400	248	360	430	220	152	52
Segesvár	november	8 750	520	450	—	280	450	150	130	200	44
Sepsi-Szent-György	november	12 670	600	400	300	250	420	250	160	160	48
Szamosujvár	november	5 640	520	460	—	240	490	240	75	240	40
Szász-Régen	november	1 650	450	436	325	302	437	635	310	250	40
Szász-Sebes	november	8 725	600	450	—	325	375	170	100	240	44
Szászváros	november	10 690	590	470	—	330	510	300	70	210	44
Székely-Udvarhely	november	6 800	600	500	—	250	500	250	40	280	40
Szilágy-Somlyó	november	2 618	458	488	—	244	488	300	150	300	40
Teke	október	29 600	500	400	—	225	350	240	40	120	40
Torda	november	10 675	500	450	375	250	375	100	15	250	44

A *-al jegyzett árak metermázsára vonatkoznak.

Az „Erdélyi Gazda“ hirdetési díjtáblája.

Árszabály tér szerint		széri hirdetésnél bélyeggel együtt																			
		1	1-3	1-6	1-12	1-18	1-26	1-30	1-36	1-40	1-52										
		frt	kr	frt	kr	frt	kr	frt	kr	frt	kr	frt	kr	frt	kr						
1/16 oldal	teljes ára	7	30	20	90	36	80	68	60	100	40	127	20	149	—	170	80	192	60	225	60
	25% elengedés	5	55	15	90	28	05	52	35	76	65	97	20	114	—	130	80	147	60	173	10
8/16 oldal	teljes ára	4	30	10	90	19	80	36	60	53	40	67	20	79	—	90	80	102	60	120	60
	25% elengedés	3	30	8	40	15	30	28	35	41	40	52	20	61	50	70	80	80	10	94	35
4/16 oldal	teljes ára	3	30	6	90	10	80	20	60	29	40	37	20	44	—	50	80	67	60	68	60
	25% elengedés	2	55	5	40	8	55	16	35	23	40	29	70	35	25	40	80	46	35	55	35
2/16 oldal	teljes ára	2	30	3	90	6	80	12	60	17	40	22	20	27	—	30	80	35	60	42	60
	25% elengedés	1	80	3	15	5	55	11	35	14	40	18	45	22	50	25	80	29	85	35	85
1/16 oldal	teljes ára	1	30	2	90	4	80	8	60	11	40	15	20	18	—	20	80	24	60	29	60
	25% elengedés	1	05	2	40	4	05	7	35	9	90	13	20	15	75	10	30	21	60	26	10

Mellékletek 100 darabonként 1 forint 50 kr-ával számíttatnak.

A hirdetés szövegét a t. megrendelők minden külön díj nélkül tetszés szerint akárhányszor változtathatják.

Egyletünk t. tagjai és lapunk t. előfizetői 25% vagyis egy negyedrészt

engedményben részesülnek, ha hirdetésük beküldésekor tagsági vagy előfizetői minőségükre hivatkoznak.

Nyomatott Gámán János örökösainél, közép-uteza Minorita-épület.