

# ERDÉLYI GAZDA

## MECJELENIK

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

Nem tagok egész évre 4 ft. félévre 2 ftal fizet-  
hetnek elő, negyedéves előfizetés el nem fogadtatik.

Pénz- és érték küldemények az

**ERDÉLYI GAZDA KIADÓ-HIVATALÁHOZ**

(Dr. Hintz György, e. pénztárnokhoz)

a lap szellemi részét illető küldemények az

**ERDÉLYI GAZDA SZERKESZTŐSÉGÉHEZ**

(Gamauf Vilmos e. titkárhoz)  
szimzandók.

AZ

ERDÉLYI

GAZDASÁGI EGYLET

KÖZLÖNYE.

## Hirdetési díjszabályzat.

		1-1	1-3	1-6	1-12	1-18	1-24
		széri hirdetéskor					
		ft	kr	ft	kr	ft	kr
1/16	lap	14	36	70	120	160	200
1/16	"	7	18	35	60	80	100
1/16	"	350	9	1750	30	40	50
1/16	"	175	450	875	15	20	25
1/16	"	90	225	440	750	10	1250

Többszöri hirdetésnél nagyobb kedvezmények.  
Azonkívül 30 kr. bélyegdíj annyiszor, a hányszor  
a hirdetés megjelenik.  
A szíves megrendelésben világosan kérjük kitenni;  
mennyi helyet igényel a beküldő mellékelt hirdetése  
számára.

Hirdetéseket elfogadnak lapunk kiadó hivatal  
és a r. k. Lyceum nyomda központi irodája (főter gr. Te-  
leki Domokos-ház.) Mellékletek 5 o. 6. ftba számít-  
tatnak.

Lapfelügyelő bizottság: Paget János elnök; Berde Áron, b. Huszár Sándor, Kodolányi Antal, Mina  
János, Nagy Ferencz, Szabó Samu, Szentgyörgyi József.

## Felhívás

Erdély bortermelőihez.

Remény és félelem érzetével vettük kezünkbe a világtárlati jury laistromát; végig olvastuk az európai és amerikai boripar kitüntetései fényes névsorát; olvastuk a legmagasabb, legilletékesebb világforum által kimondott és megpecsételt ítéleteket; szívünk egyre erősebben vert, s csaknem gyermekies öröm lepett meg, a mint kis hazánk boriparát az elsőrangú országok boripara mellé sorozva láttuk s kitüntetés nyert hazánkfiái tartalmas névsorán végig tekintettünk.

Sok azt sem tudta, van-é, nincs-é s hol létezik az a föld, a melyet magyarul Erdélynek és latinul Transylvániának neveznek.

Sőt egy tolnamegyei gavallér hazánkfia egész naivsággal kérdezte: „terem-e bor Erdélyben?”

A világtárlati jury a világitélet nagy keresztvize alá tartotta Erdélyt, s minden népek füle hallattára egyhangulag kimondotta a nagy szót: „Erdély borország,” „Erdély bora a világ minden borával versenyképes.”

Elismerése e szó annak, hogy mi jó uton indulunk; intés arra, hogy ezen uton haladjunk továbbra is, megfeszített szorgalommal, a legszivósabb kitartással.

Mint a hőst; a nyert diadal, új babérok szerzésére buzdítson! A megállapodás, a nyert vívmány örömtassága az előttünk megnyílt szép jövődöröl lemondás lenne.

Bent a megkezdett munkának tovább folytatása lehető legnagyobb mérvekben: kifelé minden kínálkozó alkalom megragadása; a megnyert jóvélemény fenntartása sőt megszilárdítása végett; s ez a mi borászati feladatunk.

Közel vagy távol, innen vagy túl az Oceanon nyíljék ut a boripar bemutatására, az erdélyi bornak nem szabad kimaradnia a versenyből.

Egy pillanatig se tévesszük el az élet ama nagy tanuságát, hogy a szerencse a bátorhoz szegődik, a siker a mindig résen álló munkával együtt jár.

A nyert koszorúk elhervadnak, ha új virágfüzérrel fel nem frissítetnek.

Szerencsésebb helyzetű s végtelenül hatalmasabb eszközökkel rendelkező országok bortermelői a szerénykedő, hátravonuló új vetélytársat vajmi könnyen feledtetik, s kiszorítják elfoglalt állásából, ha azt tényleg feladná, vagy megtartani restelkednék. Ezt tenni nem fogjuk.

Ime a londoni nemzetközi borkiállításal itt a kedvező alkalom, boriparunkat újból a világ egyik legilletékesebb törvényszékének ítélete alá bocsátani. Avagy elhalaszthatnók-é azt, a midőn kilátással bírhatunk, hogy a bécsi végzésre, egy londoni forum is reá ütheti pecsétjét.

Ne riasszon vissza a keresve keresett, de roszszul talált vád, hogy az erdélyi borban sok a tűz, sok az erő, tulságos az illat. Kinek válik gyalázatára, ha azt mondják róla, hogy sok erényei vannak. Az angol gyakorlati nép, s a nemes és tüzes vért, nemcsak az állatban, a borban is becsülni tudja. Legjobb évekről való, jótüzü borainkkal fogunk Londonban megjelenni, a milyeket a Maros és Küküllő koszorus szőlőhegyei bőven szolgáltatnak.

„Tengerre magyar!” kiáltá egykor nagynevű hazánkfia, Magyarország fiatalságának.

„Londonba borász hazánkfiái” mondjuk és kérjük mi, a száraz és tengeri utra egyaránt képes, jó, tüzes, az angol izlésnek teljesen megfelelő borainkat.

A ki mer, az nyer.

Nagy Ferencz.

## A nemzetközi szőlészeti és borászati congressus.

(Tartatott Bécsben, 1873 évi october hó 3—7-éig.)

### III.

(G. V.) Elnök Dael Coeth october 6-án d. e. 9 órakor a harmadik ülést megnyitja.

Dr. Mach a kiállításon bemutatott szőlőfajok osztályozására kinevezett bizottság nevében felolvassa a nemzetközi ampelographiai bizottság névsorát, melyből csak a magyar tagokat közöljük, u. m. Dr. Entz Ferencz, Dr. Málnay Ignác, Dr. Miskolczy Mihály és Nagy Ferencz.

Göthe az osztályozási bizottság részéről a magyar és olasz szőlőkiállításról röviden referál.

Dr. Velten a következő kérdéstről referál: mennyire terjed ismeretünk a különféle borbetegségek okairanézve. Mindenekelőtt constatálja, hogy a borbetegségek lehetnek vagy tisztán vegyi természetűek, vagy pedig bizonyos szervezetek által okoztatnak. Fájdalom, az elsőkről még csak alig tudunk valamit és így nem marad egyéb hátra, mint a szervezeti betegségek tárgyalására átmenni. Ezen betegségek okozói az állat- és növényország legalsóbb fokozatán állanak és részint gombák, részint baktériák; ők okozzák a nyulósságot, eczetszurást, tejsavasszurást, keseredést és borvirágot. Előadja, hogy a pasteurizálás vagy a hidegítés egyformán akadályozzák a baktériák fejlődését, általában véve a levegő elvonása is gátló szerül szolgál. Mig a baktériáknak a levegő élenyére okvetetlenül szükségük van, addig az erjgomba ezen elemet a czukorból veheti, s így szerinte erjedéskor a levegő bevezetése sem nem táncos, sem nem szükséges! A hordók és a bor kénezésénél a kéneccsav méregképen hat a szervezetre és azokat pusztítja; végre ajánlja még a bor minősége szerint a csersav- vagy a borszesz pótlékot.

Ogulin kraini szőlőbirtokos előadja, hogy nyulós bor magasróli leeresztés által gyógyítható, s a gyógyhatást a levegőnek tulajdonítja.

Dr. Velten ellentmond: a levegő csak oly nyulósságot gyógyíthatna meg, mely nem szervezeti alakzatokból származik.

Stiff t bécsi bor nagykereskedő, egy érdemekben és tapasztalatokban egyaránt gazdag és elismert gyakorlati szaktekintély előadja, miszerint terjedelmes üzletében sokszor egy évtized mulása alatt sem észlelt nyulós bort, miglen egyszerre oly év állott be, midőn valamennyi bora nyulóssá vált. Évvel szem-

ben már nagyon régóta magánál is, másoknál is azt tapasztalta, hogy a nyulós bor 10—12 havi csendes fekvés mellett teljesen kigyógyult. Azon szer, melyet nagy általánosságban ajánlanak, t. i. a nyulós bornak nyilt edénybe való lehuzása s más hordókba átöltése szerinte nem elég sikeres, mert ha ugyanazon nyulós borból egy részt lehuzunk, a másik részt pedig nyugton hagyjuk, ezen utóbbi sokkal hamarabb fog kigyógyulni mint amaz. Ő ezen eljárását feltétlenül meri ajánlani s állítja, hogy minden nyulós bor okszerű kezelés mellett jóvá válik.

Dr. Roessler Ogulin és Dr. Velten nyilatkozataira nézve megjegyzi, hogy a nyulós bornak magasróli leeresztésénél a levegő hat gyógyítólag, de csak mechanikai uton, a mennyiben a lánczszemenként összekötött bacteria-füzéreket szétroncsolja és azokat elszagatva az edény fenekére gyűjti össze. A csersavpótlék a nyulósság ellenszeréül nem szolgálhat, legalább egymagában nem — mert a közönséges módon szűrt és csersavban oly gazdag vörös bor is nyulóssá válhatik. Hatályosabb a savany általi gyógyítás és kivált az eczetsav a nyulósságnak elkeseredett ellenségéül bizonyult.

Dael Coeth a borvirágról emlékezik meg, mely nagyon közönséges betegség szerinte mindig elhanyagolásból származik, kivált ha lopóval emelgetjük a bort hordóinkból és azt ismét fel nem töltjük.

Stiff t előadja, hogy tapasztalásai szerint a borvirág a bor szegénységének határozott bizonyítéka! Jó és erős borok véghetetlenül hosszú ideig képesek e betegséggel dacolni, még akkor is, ha folyton levegővel közlekednek. Borvirágos bor elegendő mennyiségű borszesz hozzáadása által teljesen gyógyítható, de csak akkor, ha a bajt idejekorán észreveszünk; mert a borvirágnak legnagyobb veszélyessége abban rejlik, hogy nagyon könnyen az eczetszurásba megy át.

A negyedik és utolsó ülést elnök Ludvig Fülöp october 7-én d. e. 9 órakor nyitá meg.

Ogulin egy nagyobb jégkárrol referál, mely ez évi julius 19-én Rudolfswerth környékén Krainban előfordult. A felhőszakadásszerű jégzápor 31 perczig tartott, a jég és hó a talajt hat hüvelyknyi magasságig borította el. A fákon egyetlenben egy levél sem maradt, a szőlőtő kérge lehasítva, a fiatal hajtás letörve, a sebhelyekből dusan ömlött a nedv! Augustus 10-ére új hajtások fejlődtek és ekkor szem-

lyes felügyelete alatt teljesítette a letörést, minden fán csak két hajtást hagyva, melyeknek egyike visszametszetett. Már három hét múlva a hajtások 3—3 1/2' hosszúak voltak, úgy, hogy már szeptember 9-én karóhoz lehetett őket kötni és megkapáltatni. A munkának kedvező eredménye lett — érett fa két szemmel jutalmazta a fáradságot, 1600 □ ölenként 12 munkás végezte a jelzett dolgot.

A congressus Ogulin ur érdekes előadását helyeslő tudomásul vévén, átmegy az 5. kérdés tárgyalására: a must és bor vizsgálatának minő módszerei s minő anyagokat illetőleg ajánlatosak a gyakorlat emberére nézve?

Haas klosterneuburgi segédtanár előadó: a gyakorlat emberére nézve is mindenestre kívánatos, a mustban a cukrot és savat, a borban a szeszt, savat és kivonatos anyagot, azonkívül a veres borban még a csersavmennyiséget meghatározni. A cukortartalom számbavételére különféle mérlegek szolgálnak, u. m. a Wagner-, Oechsle- és Babo-féle, melyek közül az utóbbit ajánlja. Igaz ugyan, hogy a Fehlingféle oldat és eljárás alkalmazásával pontosabb eredményeket nyerünk, de ezen módszer hosszadalmas és complicált, azért gyakorlati szempontból nem pártolja. A sav meghatározása a Mollenkopfféle csőben vagy Babo készülékével történhetik, az első egyszerűbb, a második pontosabb; mindkettőnél a kali- vagy natronlúg általi telítés határoz. A borszesz tartalmának ki-puhatólása közvetlenül u. n. bormérlegekkel hitelesen egyáltalában nem eszközölhető, a valódi tartalmat csakis destillatio után eszközölt mérésrel lehet megtudni, mely célú legpontosabban a Salleronféle készülék alkalmazása által érhetünk el. A kivonatos anyagokra nézve Balling módszere szerint járunk el, midőn a kivonat fajsúlyából egy általa kiszámított táblázat segítségével a százalékos tartalmat megtudhatjuk. A csersav meghatározása végre Neubauer szerint az u. n. chamäleon oldat által eszközölhető.

A must- és bornak egyéb alkotórészei bár a practicust közvetlenül nem érdeklik, a tudományos borászatra nézve mégis fontossággal bírnak, de ezeknek meghatározása és befolyásuknak tanulmányozása csak jól berendezett vegyműhelyekben történhetik; épen úgy, mint a beteg vagy hamisított boroknak vizsgálata.

Dacl Coeth az előadóval ellentétben, az Oechsleféle mérleget jobbnak tartja. Babo a kivonatos anyagokra egyszer mindenkorra 3 százalékot szá-

mit és miután e feltevés nem mindig és mindenütt állhat, pontosabbnak hiszi a fajsúly szerinti cukor-meghatározást.

A congressus többsége az osztrák-magyar viszonyok tekintetbevételével a Babo mérlege mellett nyilatkozik.

(Vége következik.)

## Erdély ős gyümölcsei.

A mint gyümölcspiarunk a század folytán nagyobb lendületet nyert, keresve, vagy történetesen merült fel ama kérdés is: vannak-e Erdélynek is, mint más országnak ős gyümölcsei? s ha vannak, melyek azok?

Léteznek-e az erdélyi területen olyan gyümölcsfajok, melyek mint nem importáltak, emberi emléket meghaladó idő óta földünk ős termő ereje saját termékeinek tekinthetők, míg az ellenkezőt történelmi uton, megbízható adatok nyomán senki sem tudja bebizonyítani.

Ős gyümölcseinknek, és pedig szép számban létezését ma már kétség alá nem hozható ténynek tekintjük és állításunk valódiságáról a felelet terhére teljes bátorsággal magunkra vállaljuk.

Valóban: ha a németnek van oka büszkélkedni nemes masánczk-jaival; ha az orosz jégalmáit, a norvégiai „észak gyöngyeinek“ keresztelt gyümölcseit dicsekedve emlegetik, ha a tiroli nagyrabecsült fejér és piros rozmarinjával s a horvátok szercsikáival, az angol arany pepinjeivel kevélykedik, nekünk árva kis Erdély lakóinak méltó okunk van földünkre egy nemével az önérzetnek tekinteni, melynek ingyen kegyéből tekintélyes csoportját az ősalmánknak, s még sokkal nagyobb gazdagságát az ős cseresznyéknek tudjuk felmutatni.

Az ősiség constatálásánál, hiven magyar természetünkhez a könnyebb felét karoltuk fel a dolognak, s előbb is almáink eredetisége igaz vagy nem igaz voltának ki-nyomozására irányoztuk — együttes erővel — a 40-es és 50-es években, formai egyesülés nélkül, együtt tartó pomologok, akkor inkább csak amatőrök törekvésünket.

Kérdőpontokat formuláztunk és azokra a gyümölcs-termő megyék és vidékek hitelt érdemlő szakférfiaitól okadatolt feleletet kértünk. A beérkezett válaszok alapján lett az ős gyümölcsök első névsora megállítva, később kihagyások és pótlások által nevezetes változást szenvedett ezen névsor, mindenestre hitelességének előnyére. Ez volt az első lépés.

Kerestük az adatokat, felderítésére abbeli kételyünknek, ha vajjon nem a török ideiglenes uralom alatti befolyás — hisz tudva van, hogy a török gyümölcskedvellő — vagy az osztrák ház alá jutás után nyugottal való érintkezések után kerültek Erdélybe s terjedett el egyik vidéken több, máson kevesebb az importálhatott fajok közül, melyeket mi most eredeti saját fajainknak tartunk? Ilyen adat nem létezik.

Ellenkezőleg olyan adatok birtokába volt szerencsénk utni, melyek már a mult század elején felemlitik Maros-szék és a Szászföld némely gyümölcseit, mint a melyek ottan honiaknak tekintetnek.

Figyelmet érdemlő körülmény e tekintetben, hogy már a század elején léteztek nagy kiterjedésű gyümölcskertek Erdélyben, például: Szilágy-Csehben gr. Gyulai tábornoké, Árokaján első gr. Bethlen Jánosé, Sárpatakon gr. Teleki Mihályé, Abafáján b. Bornemisza uraké — mind külföldi fajokból beállítva. — Egyik gyűjteménybe sem jön elé egyetlen válfaj, mely ősgyümölcsaink közül valamelyiknek eredetiségét kétség alá helyezné.

A mult század végén s a jelennek elején M.-Vásárhelyt és Kolozsvárt élt jeles pomologok, mint dr. Kovács az öregebb, Cseh János és legöregebb Bodor Pál az alábbi névsorozatban közlött fajok ős voltát nemcsak nem tagadják, hanem mint tisztán erdélyi terméket említik.

A kedves emlékezetű Mike Sándor országos levéltárnok, az ős okmányok gondos kutatója és alapos pomolog egyszersmind egyik másik ős faj létezéséről okmányokból vett erősségeket tudott felhozni.

A tapasztalás és tudomány alapjain feléledt okszerűbb gyümölcsipar legalább az erdélyi területen, újabb keletű, s e század 2-ik és 3-ik évtizedében M.-Vásárhelyen Brandecker Simon gyógyszerészszel, Kolozsvárt legid. Bodor Pállal és Dobai Györggyel, Szászvároson Lórényi Józseffel veszi kezdetét. Ekkor már mindenik rendszerezett catalogussal bir, megnevezvén a helyet és forrást, honnan egyes fajait beszerezte. Az erdélyi gyümölcsfajok eredetét és hazáját mindenik Erdélyre vezeti vissza.

Vége mindazon vidékeken, melyeket egyik vagy másik ős gyümölcsünk eredeti hazájának van okunk tartani, ezen fajok emberi emlékezet óta meg voltak, még mielőtt pomologok, vagy gyümölcskedvelők más fajok szaporításával is kísérleteket tettek volna.

Az elősorolt biztosítékok után se fogadtuk el véglegesen eredetieknek azon gyümölcsfajokat, melyeket olyanoknak tartani elegendő okunk lett volna.

1858-ban az alább következő névsor tárgyait, szám szerint 18 almafajt, mindenikét saját szülőteföldéről beszerezve, három szállítmányban Európa 3 legnagyobb híru pomolog tekintélyének, u. m. Reutlingenbe dr. Lucasnak, Brüsselbe de Jonghenak és Drezdába titkos tanácsos Flotownak azon kéréssel küldöttük fel, miszerint sziveskedjenek azokat, főleg azon tekintetből bíráló alá venni, ha valjon, az által, hogy honi ős gyümölcsöknek tartjuk, nem ámitjuk-e magunkat, és miután hosszas kutatás, tapogatózás után van okunk azokat miéinknek tartani, mondjanak határozott ítéletet, mely igazolja vagy visszautasítja nézetünket.

Egyhangulag elismerték felküldött fajaink eredetiségét, nem csak, azok jelesbjeit, a Lucas Oberdick és társaik által szerkesztett „Illustrirter Handbuch der Obstkunde“ czimű nagy munkájokba, mint erdélyi eredeti fajokat ismertették.

Legyen szabad azon hitet táplálnunk, miként e la-

pok t. olvasói a fentmondottakban, ha nem is csalhatatlan, de észszerű és a valószínűnél praegnansabb igazolását fogják találni az erdélyi ős gyümölcsök létezéséről kifejezett állításunknak. Igazolását annak, hogy minket nem a cara patria majomszeretete, nem indokolatlan feltevés, nem üres feltűnési viszketeg, hanem hosszas, fáradságos és nem csekély áldozatba került kutatás vezérlett, míg megértük az örömet elmondhatni: „e földnek is léteznek ős gyümölcsei, s mint olyanok versenyképesek boldogabb országok ős gyümölcseivel, s ha méltó büszkeségét képezik azok ama tartományoknak, e büszkélkedés minket erdélyieket is bizonyára megillet!“

Ős gyűjteményünket teljesnek, bevezettnek most sem állithatjuk, A nyomozódást mint annak rendje, az új pomolog nemzedék vette át és pedig új felfedezések kedvező kilátásával. A nagyhirű Lucas reutlingeni catalogusában meglepetéssel találunk három, a segesvárszéki erdőkön talált, almaváltozványt a fejeéregyházi gr. Haller nővérek nevére keresztelve, közölni. Talán a belga Gregoire ház mellett ez az egyetlen eset, hol a család hölgyei a gyümölcsészetben elméleti s gyakorlati gazdag ismeretek birtokában ezen szerény kitüntetésre teljesen jogosultak.

Más kutfők hiányában ezen ujdun ős fajokat közelebbről ismerni szerencsések nem lévén, csak is a fenebb jelzett uton constatirozott gyűjteménynek e lapok köréhez mért leíró ismertetésével kívánjuk pomolog közönségünk-nél saját hazája termékei iránt a kellő érdekeltséget felkelteni, mennyiben azokról nálunknál kevesebbet tudnának, s fentartani azoknál, kik hiven közreműködtek a kérdésnek csak ennyire is előre vitt kitisztázásában.

\* \* \*

Felfejtve az utakat és módokat, melyeket ős gyümölcsaink létezésének s eredetiségének megállításában követtünk, nem vélünk hálátlan munkát teljesíteni, a midőn azokat egyenként ugyszólva személyszerint bemutatjuk.

1. **Batullen.** (Batull, pojenics, narancs alma, tüveg alma). Hazája a szászföld, honnan csak 4—5 évtized óta terjedt el nagyobb mérvben. Alakja kerekded, szabályos, mintha esztergában faragták volna, közepes nagyságu, néha nagy, alapszine zöldes-fehér, napoldalán élénk carminpirral. Húsa fehér, vajkörteszzerűen olvadó, leves, kellemes borizü, meleg tavaszig tartható, fiatal korán kezdve bő termő. Némely évben csillagosan bordázott példányokat hoz, mi azon véleményre tántorított sokat, hogy bordás változványa is létezne. E tünemény természet játéknak bizonyult. Fája erős, a kemény teleket is könnyen kiállja. Leg- és legelső rangu, s tenyésztését lehető legnagyobb mértékben hangsúlyozva ajánljuk.

2. **Szász pap alma.** (csokros tángyér, mennyibe füzért képezve tenyészik). Hazája a szász föld és nem nyert még értékéhez mért elterjedést. Laposdad, közep-nagyságu, többször kiseded. Alapszine szennyes-fehér egymást felváltó élénk-piros csikokkal, melyek azt teljesen elfedik. Húsa puha, zamatos, leves, kellemes. Sokat hasonlít a Luikenhez, de azt finomságával túlhaladja, tavaszig tartható. Fája vigan növekszik és meglombosodik. Legter-

mékenyebb fajaink egyike. A rózsa-almák osztályába sorozható. Leg- és legelsőrangu.

3. Szász tángyér. Hazája a szász föld. Alakja szabálytalan, Alapszine zöld, halványpiros csikokkal fedve. Húsa törékeny, leves, kellemesízű, piaci és konyhai faj, jó termő, tavaszig tartó. Fája vidor növésű, tartós, daczol az elemi csapásokkal. II-odrangú.

4. Máda i kormos. Hazája Hunyadmegye. Algyógyon kezdve lefelé a Maros jobbparti völgyekben fekvő

falvasklakosai nagyban szaporítják. Miután póznákkal s karókkal, mint diót, leverték, vermekbe lapátolják össze. Tavasszal szekéren és hajón jövedelmező kereskedést üznek vele a Bánátban. Szine zöld, kormos, mint több bóralma társai. Húsa szijjas, kemény, törékeny, de a Reinettek finom zamatjával. Hazáján kívül többnyire hálátlan, keveset terem, és fája is rövid életű. II-odrangú.

**Nagy Ferencz.**

(Vége következik.)

## T Á R S A L G Ó.

### Legfelsőbb kitüntetések.

A bécsi világkiállítás alkalmából, valamint egyáltalában a mezőgazdaság egyes ágainak emelésében szerzett érdemeikért a következő hazai testületek, intézetek és egyének nyertek legfelsőbb kitüntetést, u. m.

#### A legfelsőbb elismerést:

Baiersdorf Adolf, fakereskedő Temesvártt.  
 Czilchert Róbert, pozsonymegyei földbirtokos.  
 Flandorffer Ignác, borkereskedő, Sopronban.  
 Fritz András, gyártulajdonos, Verseczen.  
 Gerendi István, földbirtokos, Sövényfalván.  
 Göndöcs Benedek, apát és plébános, Békés Gyulán.  
 Greger Miksa, borkereskedő, Londonban.  
 Gyioko Szilárd, pozsonymegyei földbirtokos.  
 Hertelendy Kálmán, zalamegyei főispán.  
 Karácsonyi Guido gróf, földbirtokos, Budán.  
 Károlyi Alajos gróf, földbirtokos, Pesten.  
 Keleti Károly, miniszteri tanácsos és az országos statisztikai hivatal főnöke.  
 Kemény István báró, földbirtokos, Csombordon.  
 Königsberg-Aulendorf Gustáv gróf, trencsén megyei földbirtokos,  
 Mikó Imre gróf, az erdélyi gazdasági egylet elnöke, Kolozsvárt.  
 Ramasetter Vincze, bortermelő, Sümegen.  
 Ranolder János, veszprémi püspök.  
 Simor János, Magyarország hercegprimása.  
 Térey Pál, földbirtokos, Pesten.  
 Zichy Henrik gr., a mosonmegyei gazd. egylet elnöke.  
 „Agricola” részvénytársulat mezőgazdasági vállalatokra, Kapuvártt.  
 Az állami lótenyésztézetek vezetői.  
 A debreczeni f. gazd. tanintézet.  
 Az erdélyi pinczeegylet, Kolozsvárt.  
 Gazdaasszonyok egylete Pesten.  
 Heves megyei gazd. egylet.  
 Keszthelyi f. gazd. tanintézet.  
 Külső szolnokmegyei gazd. egylet.  
 Magyar-óvári f. gazd. tanintézet.  
 Országos statisztikai hivatal.  
 Pozsonymegyei gazd. egylet.  
 Tokaj-hegyaljai bortermelő egylet.

Torda-aranyosi gazd. egylet.

Világkiállítási orsz. bizottmány végrehajtó bizottsága.

**Az első osztályu vas-koronarendet:**

Zichy József gróf, földmivelés, -ipar- és kereskedelemügyi m. kir. miniszter.

**A második osztályu vaskoronarendet.**

Korizmicz László, az orsz. gazd. egylet alelnöke.

**A királyi tanácsosi czimet:**

Forster János, a primási javak igazgatója.

**A harmadik osztályu vaskoronarendet:**

Szentirmay József, a veszpr. püsp. urodalmak igazgatója.

Berzeviczy Egyed, a szepesi gazd. egylet elnöke.

Freistädler Antal, földbirtokos, Kaposvárott.

Pfeiffer József, föld- és erdő nagybirtokos, Szlavoniában.

**A Ferencz-József rendet:**

Krieger Pál, báró Sina Simon jószágigazgatója.

Lambl Károly, a körösl (horvátországi) gazd. és erd. tanintézet igazgatója.

Palugyay Jakab, bornagykereskedő, Pozsony.

Pokorny Ferencz, szeszgyáros és borkereskedő, Zágráb.

Dr. Umlauff Victor, gróf Schönborn Erwin jószágigazgatója.

**A koronás arany érdem-keresztet:**

Abeles Dávid, bornagykereskedő, Pesten.

Ferenczy Sándor, földbirtokos Szőlős-Györök.

Gamauf Vilmos, az erdélyi gazd. egylet titkára s a kolozs-monostori gazd. intézet tanára.

Kühne Ede, gazd. gépgyáros, Moson.

Nagy Ferencz, a torda-aranyosi gazd. egylet elnöke.

Pekár Imre, a debreczeni gazd. tanintézet tanára s az „István” gőzmalom műszaki igazgatója.

Pfeiffer Kálmán, miniszteri fogalmazó, Pesten.

Rowland Vilmos, az árvai uradalom főerdő-mestere.

Schalkház Lipót, borkereskedő Kassán.

Schobesberger Károly, a nagy szebeni gazd. fiókegylet elnöke.

**A koronás ezüst érdem-keresztet:**

Raimund Frigyes, gazda, Loretto.

## A táp- és élelmiszerek ipara hazánkban.

Termelésre bejelentett sörle volt  $42\frac{1}{2}$  pintes akókban, 1.145,971, mely után az adóösszeg 1.358,840 forintra rugott, de a melyből a vámvonalon kívül 34,663 akó sör után 39,866 forint visszatérített.

### d) A cukorgyártás

Cukorgyár mindössze 26 létezik az országban, melyek közül 23 a műszközök termelő képessége szerint, 2 hivatalos mérleg utján kiderített répasuly alapján, 1 pedig mindkét mód szerint lön megadóztatva.

Ezen gyárakban 155 gőz-mozgató, 7 vízművű mozgató gép van alkalmazásban összesen 1,274 lóerővel.

#### Alkalmazásban van:

40	reparészelő
4	répavágó
44	áztató henger
2	rőperőmű-dob,
129	sajtó,
156	gőzzel fűtött tisztázó kazán.
53	lepároló készülék,
53	vacuum,
299	csontlisztiszűrő.

#### Felhasználtatott pedig:

1.889,758	mázsa friss répa, melynek átlagos ára 35—95 krajczár között változott,
8,742	mázsa cukorlé,
6,000	" tőzeg,
1,723,980	" kőszén,
6,896	öl fa,
75,193	mázsa csontliszt.

#### A munkások száma:

5,451	férfi
3,763	nő
Összesen	9,214

kiknek fejenkénti napszáma 25 krajczár — 3forint és 25 —85 krajczár között változik.

A feldolgozott répából tisztázásra nyert cukorlé mennyisége 2.229,833 mázsa, foktartalma a 100 részű cukormérő szerint 6 és 14 között ingadozik.

#### Termeltetett végül

254,802	mázsa nyers cukor
72,775	" cukorüledék,

melynek bemondás szerinti adóösszege 1.099,819 a leírások levonásával ténylegesen befolyt összeg pedig 863,732 frt.

### e) A dohánygyártás

A dohánytermelés adatai voltaképen a mezőgazdaságról szóló fejezetben lettek volna tárgyalandók, miután azonban itt egyedárusági czikkről van szó, a termelésre vonatkozó adatok is a dohányárúk gyártásáról szóló adatokkal együtt sorolhatnának fel. Ez adatok az 1870-diki termelési és 1871-diki beváltási évre vonatkoznak.

A magyar birodalom öt dohánytermesztő kerületében (Pest, Arad, Debreczen, Tolna, Szeged) 41,176 termelő volt, kik összesen 75,471 holdat ültettek be dohánynyal.

#### A termelt és beváltott dohánymennyiség volt:

a)	szivarboríték	8,915 mázsa
b)	kerti levelek:	
	csetneki	388 "

finom	39,432	"
középfinom	13,990	"
közönséges	6,238	"
c) közönséges dohányok:		
debreczeni	122,722	"
szegedi	398,712	"
tiszai	89,735	"
szuloki	16,129	"
pécsi	29,145	"
károlyi	1,031	"
kapadomány	8,413	"
muskatály	704	"

Összesen 735,554 mázsa.

Ezen mennyiségnek beváltási ára 5.340,281 forint, a megtérített fuvarpótlék 72,152 forint az átvételi költség 124,916 forint, összes költség 5.537,349 forint.

Egy tiszta súlyú bécsi mázsának átlagos előállítására ennél fogva 7 forint 52 krajczár.

Egy katastralis (1,600  $\square^o$ ) hold átlagos jövedelme dohányban 975 font

pénzben 7 forint 7 krajczár.

(Vége kövt.)

## Kőszénnel fűthető kenyérsütő kemenczék.

Ezen czim alatt a földmivelési ministerium a következő közleményt küldötte be hozzánk:

A tüzelő fának az ország nagyobb részében mindinkább érezhető drágasága, a földmivelő népesség s gazdasági cselédségnél oly főző és sütő készülékek használatát teszi kívánatossá, melyek a sokkal olcsóbb kőszénnel fűthetők legyenek, mi által egyrészt a fával tüzelés mellőzhető lenne, más részt pedig a mezőgazdaságra nézve oly hátrányos szalma tüzelés szűkebb korlátok közé szoríthatnák. —

Ily készülék hiánya különösen a kenyér sütésnél érezhető. —

Ez ügyet a földmivelés ipar és kereskedelmi ministerium tanulmánya tárgyává tévén figyelmét a kenyérsütés czéljaira alkalmasnak látszó Jean Matthys brüsseli cég által készített kőszénnel fűthető kenyérsütő kemenczére irányozta, s egy ily kemenczét kísérletek tétele végett 1871-év nyarán hozatott. —

E kemencze ára csomagolással együtt 90. frank volt. —

Az ezen kemenczével Budapesten tett kísérletek jó eredménye arra vezetett hogy a gazdaközönségnek alkalom nyujtassék e készülék gyakorlati megismerésére. —

E czélból számra nézve hat ily kemencze lett Budapesten egy helybeli cég által után csináltatva s mindazon gazdasági egyletnek megküldve, melyek ezzel kísérletet ohajtottak tenni.\*)

Kísérletet tett e kemenczékkel:

\* Egy ily kőszénnel fűthető kenyérsütő kemencze a k. monostori m. k. gazdasági tanintézetnél is van letéve s az érdeklődőknek, kísérlettétől végett, rendelkezésre bocsátható.

Szerk.

Az országos gazdasági egyesület a heves és jászkun kerületi, a veszprém megyei, — a sáros megyei az esztergom vidéki, — a pozsony megyei, a szepes megyei, a kecskemét vidéki, a békés megyei s az erdély gazdasági egyesület\*) s több más g: e: — végre az országos ipar egyesület. —

Az ezen kemenczével tett kísérletek eredményéről beérkezett jelentések megegyeznek abban, hogy ezen kemencze a kenyérsütésre előnyvel használható.

A beérkezett jelentések kivonataként a következők közölhetők.

A kemenczébe tett kenyér térsza átlag 15 font, melynek kisütésére 40—100 percnyi idő kivántatott; a kemencze előleges fütése pedig 15—45 percnyi időt s 5—15 font kőszentet vett igénybe.

A sütési idő s tüzelő anyag mennyiségében tapasztalt ingadozások magyarázatukat a kezelési ügyesség különböző fokában s az alkalmazott kőszén különböző minőségében találják. —

E kemencze előnyeiül jeleztetnek, hogy olcsón és gyorsan sűt és bárhol felállítható.

Sűthető ezen kemenczében egyszerre 5 drb. kenyér. — Egyik kedvezőbb kísérlet alkalmával felhasználott: 6 1/2 font siléziai darabos kőszén — 6 kr. értékben és 1/2 kr. értékű fa a begyűjtáshoz, egy kenyér kisütése tehát 1. 3 krba került. —

Továbbá előnyeiül szolgál e kemenczének hogy bárhol akár szabadban is könnyen szállítható és feállítható.

\*) E kísérletek részletes leírása az „Erdély gazda 1872. évi folyamának 11. számában a 128. lapon foglal helyet. Szerk.

A kísérletek alkalmával azonban más részt néhány módosítás szüksége merült fel, mely a kemenczén könnyen eszközölhető leend, mi iránt a kellő lépések már megtették és ezek megtörténtével a kísérletek ismételtetni fogván, az elért eredmény az érdeklött közönséggel tudatni fog.

## EGYVELEG.

\* Sajtóhibaigazítás. A 46-ik számban „Eszmecsere a gazdasági szakoktatás szervezése tárgyában“ című cikkben, 374. lap 2-ik hasáb 1-ső sorában álló első szó: hires helyett „kisebb“ olvasandó.

\* Petroleum fütés által hajtható mozdonyokat ajánl a gazdáknak egy bécsi részvénytársulat. A szerkezet előnyei állítólag abban állanak, hogy teljesen veszélytelen, rögtön mozgásba hozható és beállítható, zaj nélkül dolgozik és kevés tért igényel, végre nagyon olcsó a mennyiben óránként és lóóránként csak 12 o. é. krajczárba kerül. A kezelés a társulat állítása szerint véghetetlen egyszerű, mert szerinte sokkal nagyobb ügyesség kivántatik egy petroleum-lámpa-meggyújtására (!) mint ezen szerkezet kellő kezelésére! Megvállik, mennyi ebből a reklame s mi marad való!

\* A z ide i a r a t á s n a k h o z z á v e t ő l e g e s eredménye a magyar és erdélyi részekben a belügyminis-ternek a képviselőház elé terjesztett jelentése szerint a következő: termett egy catastralis holdon a = 1600 □ öl : 6.4 mérő őszi buza, 6.3 mérő tavaszi buza, 5.3 mérő rozs, 5.7 mérő kétszeres, 10.4 mérő árpa, 12.2 mérő burgonya. A rozs termés által, leginkább sujtottnak Dobo-

## Piaczi árak.

A kolozsvári kereskedelmi s iparkamara hivatalos adatai nyomán.

A heti vásár helye	napja	Egy osztrák mérő — 2 nagy véka					Egy mázsa		Egy bécsi öl tűzifa	1 font marha hus
		tiszta buza	elegy buza	rozs	zab	török-buza	széna	szalma		
<b>ára krajczárookban</b>										
Kolozsvár	decemb. 18	660—680	430—440	420—430	150—160	360—340	120	90	1050	19
Nagy-Várad	decemb. 9	590—730	500—560	430—470	150—180	350—390	100	80	1000	26
Maros-Vásárhely	decemb. 11	495—586	360—380	348—368	110—148	—	200—220	90—110	1160	18
Károly-Fehérvár	decemb. 6	585—600	445—450	425—445	125—138	—	205—220	125 128	1150	20
Nagy-Szeben	septem. 29	620—687	—	467—507	107—133	533—600	80—85	60	700	22
Brassó	novemb. 29	596—662	524	395—418	117—124	278	—	—	—	20
Besztercze	septem. 2	540—600	490—520	380—400	100—110	440—460	120—160	80—100	750	20
Nagy-Enyed	decemb. 11	550—600	463—500	388—425	138—155	—	240—250	55—65	1100	16
Szamosujvár	decemb. 8	560—630	480—500	400—440	130—140	—	220	50	1400	15
Deés	decemb. 9	580—600	500—520	380—400	110—120	—	130—140	30—50	800	14
Torda	septem. 23	600—640	540—580	400—420	100—110	—	170—180	70	800	15

Erdélyi földterhermentesítési kötvény 73 frt 50 kr. Ezüst árkelet 108 25.

Bécsi marhavásár: Felhajtott 2594 darab hizó ökör. — A forgalom élénk; árak: gallicziai 35—35 1/4 frt., magyar és német hizó ökör 36 frt. a vágósúly mázsája.

kamegye, Közép-Szolnok, Kővárvidék, Krassó, Nyitramegye, Ugocsa, Zemplén,- kevésbé sujtottnak Belső-Szolnok, Csikszék és Udvarhelyszék tűnik fel. A közmunka és közlekedési miniszter ezen vidékek figyelembevételével megállapította azon munkák tervezetét, melyek az inség enyhítése céljából a jövő év elején foganandók lesznek.

\* A házi nyul tenyésztése, mely Angol- és Franciaországban már régóta nyereséges üzletté vált, újabban Alsó-Ausztriában is nagyobb mérvű kísérletek tárgyát képezi. A házi nyul husa kiválóan finom rostu és izletes, leginkább a tyukhushoz hasonlítható, az állatok szaporasága mesés, a mennyiben a nőstény minden 6-8 héten 4-6 nyulacskát szül, tehát kedvezőtlen számítás szerint évente legalább huszonnégyet. E mellett az állat nagyon kevéssel kielégíthető és korántsem falánk. Hozzávetőleges becslés szerint Páris városa évenként két millió darab házi nyulat fogyaszt, darabját csak 3 fontba számítva az összeg hatvanezer mázsányi húsmennyiséget képvisel, egy drb átlagos ára bőröstől 40 kr., bőr értéke 10 kr., marad husra 30 kr., egy font házi nyulhus tehát legfeljebb tíz krajczárjával megszerezhető! Valjon nem volna helyén, ha mi is a jó példát utánozva, piacainkat ezen új husnemmel gazdagítanók, mert a felesigázott husáknak, mi gazdák csak ritkán látjuk hasznát!

**TARTALOM:** Felhívás Erdély bortermelőihez. — A nemzetközi szőlészeti és borászati congressus. III. — Erdély ős gyümölcsei. — Társalgó: Legfelsőbb kitüntetések. — A táp- és élelmiszerek ipara hazánkban. (Folyt.) — Kőszénnel fűthető kenyérsütő kemenczék. — Egyveleg. — Piaczi árak. — Hirdetések.

Felelős szerkesztő: **GAMAUF VILMOS.**

Főmunkatárs: **Vörös Sándor.**

## Hirdetések.

### Jelzálog kölcsönök.

Telekkönyvezett földbirtokokra 5000 forinttól a legmagasabb összegig 6% kamat, 1% törl., illetőleg 7%-al 32 évi törlesztésre (a visszafizetés előbb is bármikor teljesíthető) a loggyorsabban eszközöl

a hatóságilag engedélyezett általános ipar és kereskedelmi ügynöki iroda  
Kolozsvárt, óvár, bástyautca 6. sz.

Értekezhetni posta útján, vagy személyesen naponta d. u. 1-től 4-ig. (3.) (47-48)

# VICTORIA

## biztosító társaság Kolozsvárt

(1) melynek biztosítéki alapja az 1871-ki zárlat szerint törzs- és tartaléktőkében s évi bevételekben (alapítva 1865-ben) (24-24)

**8 millió.**

Biztosításokat fogad el

## Tűz-, jég-, szállítási károk ellen, úgy az ember életére.

Az épület-biztosítási osztálynál kiváló figyelembe ajánlatnak a Victoria által életbeléptetett társasárra vagy on és egyházi biztosítás, mire nézt külön, rendkívül kedvezményes díjszabások vannak megállapítva. Házberendezések, mint: butor-, fehér-, ágy-, ruhanemű stb. különös kedvezményben részesülnek a biztosításnál. Ezekon kívül is biztosítás nyújtatik mindennemű lak- és gazdasági épületekre, gyárookra, malmokra, vasuti építkezésekre, kereskedelmi raktárookra, boltban levő cikkekre, nyers és feldolgozott anyagokra, szabadban és fedél alatt levő gabona és széna takarmányokra, — tűz, villámcsapás, robbanás és kihurczolkodás veszélye ellen.

Egyszermind felhivatik a t. közönség életbiztosítási ajánlatait is a „Victoriánál” tenni meg, mely minden irányu módzataiban a legnagyobb előnyöket nyújtja.

### Életbiztosítási példa:

Halálesetre biztosított 2000 forint tőke évenkénti díja:

a biztosító  
**20 — 30 — 40 — 50 éves**  
korában kezdőleg

34 frt 60 kr. 45 frt 40 kr. 63 frt 40 kr. 95 frt 20 kr.

Ezekon kívül minden módozatok, mint halálesetben fizetendő tőkék, a biztosítónak még életében fizetendő tőkék, gyermekek számára nevelési, kiházasítási vagy férjhezmeneteli tőkék, nyugdíj vagy életjáradék összegek, temetkezési költségek biztosítása, úgy tulélesi csoportokba beállítás is elfogadtatik, mindnyája kedvezményes díj sa nyereségben 5% részesülés mellett.

Előforduló károk azonnal becsültetnek és rendeztetnek.

Bővebb felvilágosítással, átnézeti könyvekkel, a díjak iránti tájékozással szolgálnak a társasági felügyelők, vidéki ügynökségek

A „VICTORIA” biztosító társaság vezérügynöksége Kolozsvárt.

**Wagner**

**Szász.**