

ERDÉLYI GAZDA

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

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

Nem tagok egész évre 4 frt, félévre 2 frttal fizethetnek elő, negyedéves előfizetés el nem fogadtatik.

HIVATALOS

KÖZLÖNYE.

Pénz- és értékküldemények az ERDÉLYI GAZDA KIADÓ-HIVATALÁHOZ (Dr. Hintz György, e. pénztárnokhoz), a lap szellemi részét illető közlemények az ERDÉLYI GAZDA SZERKESZTŐSÉGÉHEZ (Gamauf Vilmos, e. titkárhoz) címzendők.

A hirdetési díjazabályzatot lásd az utolsó lapon

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

Az erdélyi gazdák 1875. szeptember hó 29-étől october hó 3-áig Tordán tartandó negyedik vándorgyűlésének napirendje.

Első nap, szerda szeptember 29-én.

Esti öt órakor előértekezlet, azután ismerkedési estély.

Második nap, csütörtök szeptember 30-án.

1. Reggel 9 órakor a vándorgyűlés megnyitása, és pedig

a) elnöki megnyitó;

b) a hatóságok és egyesületek képviselőinek bemutatása;

c) bizottságok választása az állat-, termény-, gép- és háziipartárlat, valamint a szántó-verseny megbirálására;

d) az intéző bizottság által kitűzött jóságok és szőlőtelepek meglátogatására kiküldendő bizottságok választása — jelesen:

egy bizottság gróf Mikó Imre ur ő nmltsága maros-ujvári jóságának megsemlélésére;

egy bizottság Tisza László ur mező-nagycsáni jóságának megsemlélésére;

egy bizottság Szentpáli Ignác ur aranyos-polyáni jóságának megsemlélésére;

egy bizottság Bors Albert szindi birtoka megsemlélésére;

egy bizottság bágyoni- és kövendi kisbirtokok megsemlélésére;

egy bizottság a toroczkói és toroczkó-sztgyörgyi kisbirtokok meglátogatására;

egy bizottság a tordai szőlőtelepek meglátogatására; végre

egy bizottság Paget János és gróf Teleki Gusztáv urak gyéresi, egerbegyi és mező-nagycsáni szőlőtelepeinek megtekintésére.

2. **Jelentés a harmadik (dévai) vándorgyűlés határozatainak mikénti foganatosításáról**, előadja vándorgyűlési titkár Gamauf Vilmos.

3. **„A gazdasági szakoktatás feladata“**, előadja a kolozs-monostori magy. kir. gazdasági tanintézet igazgatója Lakner József.

4. **„Adatok Tordamegye és Aranyosszék gazdasági statistikájához“**, előadja a torda-aranyosi gazdasági egyesület titkára Velics Ödön.

5. Déli 12 órakor a tárlat megnyitása.

6. Délután az állatok megbirálása és 4 órakor az állattárlati jutalmak kiosztása.

Harmadik és negyedik nap, péntek és szombaton october 1. és 2-án.

1. A termény és géptárlat, valamint a háziipar kiállítmányait bíráló bizottságok működése.

2. A jóságok és szőlőtelepek megvizsgálására kiküldött bizottságok kirándulásai.

Ötödik nap, october 3-án.

1. Reggel 8 órától kezdve szántó-verseny.

2. Reggel 9 órától kezdve tanácskozmányi ülés kezdődik a bíráló bizottságok jelentéseivel.

3. A jószágokat és szőlőtelepeket szemlélő bizottságok jelentései.

4. „A váltó eke fontosságáról az erdélyi részekben“, előadja Bereczki Sándor.

5. „A középmarosi borvidék első kerületének borászati ipara“, előadja a torda-aranyosi gazdasági egylet igazgató-választmányának tagja Dr. Wolff Gyula.

6. Indítványok tárgyalása.

7. Ülés bezárta.

8. Déli 1 órakor jutalomosztás, és pedig:

a) szántás-verseny jutalmak;

b) cselédjutalmak;

c) tárlati jutalmak kiosztása.

9. Délután a tárlat javára átengedett tárgyak nyilvános kisorsolása, egy sorsjegy ára 10 kr. o. é.

Szükebb hazánk közlekedési vállalatai a tagsági igazolvány (váltható f. évi szeptember hó 1-től kezdődőleg Tordán Szentpéteri Antalnál) előmutatóinak a következő menetdíjkedvezményeket voltak szivesek engedélyezni, u. m

A magyar keleti vasut minden vonalán egyszer Gyéresig és onnan vissza utazhatni: a II. kocsiosztályban III. osztályu egész menetjegygyel, a III. kocsiosztályban II. osztályu fél menetjegygyel.

Ezen kedvezmény szeptember hó 27-től bezárólag october hó 6-áig tart.

Az első erdélyi vasut minden vonalán egyszer Gyéres felé és onnan vissza utazhatni a II. kocsiosztályban III. osztályu menetjegygyel, a III. kocsiosztályban II. osztályu félmenetjegygyel. Ezen kedvezmény szeptember hó 25-től bezárólag october 10-ig tart.

A tárlatra vonatkozó bővebb felvilágosításokkal kívánatra a Tordán székelő intéző bizottság szolgál.

Az erdélyi gazdasági egylet igazgató-választmányának Kolozsvártt 1875. augusztus hó 7-én tartott ülésének megbízásából kiadta

GAMAUF VILMOS, s. k.

vándorgyűlési titkár.

A paprikáról.

Azon növények között, melyek művelés alatt vannak, alig találunk olyant, mely a magyar háztartásnak elválatlanabb és hübb kísérője lenne, — mint a paprika.

Oly sok jóval van ezen név, különösen népünk életmódjában, kapcsolatba hozva, hogy alig lelnénk a szegény halász-gunyhótól a palotáig embert, ki azt a kertek piros hüvelyében, vagy megőrölve és sóval párosítva az ét asztalon, vagy pedig a specziális nemzeti étkek társaságában föl ne ismerné.

De ezen általános ismerete a paprikának többeknél csak a látás és ízlés érzékeire van szorítva; nem csoda, mert ki is gondolna a paprika növényrendszeri állására akkor, midőn a párolgó gulyáshús vagy tejfölös piros lében uszó csirkével elégti ki fölizgatott étvágyát? — Mit törődünk avval, hogy hány világrészben van paprika-fűszer, ha az ikrával terhes, menyecsketőzte halászlét szűr-csölgetjük, boldog öntudatában annak, hogy „extra Hungariam non est — paprika?!“

Az érzéki élvezet benyomása és mindennapisága elnyomta bennünk a tudvágyat a paprika iránt, s ha sokan naponkint is látják piros fűszerünket és eszik az avval erősített „szakácsművészeti“ termékeket — tulajdonképen még sem tudják, hogy mit esznek, s nem is sejtik, hogy minő „világi“-val van dolguk a nemzetit színlelő paprikában. — A mennyire saját tapasztalataink és összegyűjtött adatainkból lehetséges, kísértsük meg konyha-növényünk és fűszerünk ismeretét általánosítani.

Van egy nagyterjedelmű növényesalád, melynek tagjai többé-kevésbé mind mérgesek, kellemetlen szaguk s az egész földön, de leginkább a forróövi tartományokban vannak elterjedve. Némelyek közülök bizonyos mértékben és irányban el nem tagadható nagy haszonnal bírnak, mások már misztikus lényegök és megjelenésökkel elég okot adnak arra, hogy bennünk a bizalmatlanság és félelem érzete támadjon; — egyrészt a szenvedő és éhez emberiség háláját idézhetik elő, másrészt képzeletünkbe hozhatják a mesés boszorkányság és kuruzslás sötét üzemait, azok konyhájából kikerült mindentgyógyító kotyvadékokat, — az esetleges szerencsétlenségek és bűnperek hosszú sorát, melyekben annyi emberélet önkényes és önkénytelen megmérgezésénél, azok vitték az öldöklő szerepet. — Értem a Csucsor-féle növényeket (Solanaceae,) mely növényesaládban a burgonya, beléndek (Hyoscinus), ebszőllő (Sol. dulcamara), dohány, maszlag (Datura), farkas-cseresznye (Atropa) stb. stb. más nálunk ismeretlenebb tagok mellett a paprika (Capsicum) is természetes helyét nyerte.

Fingerhuth fűvésznak 1833-ban megjelent ily czimű művében: „Monographia generis Capsici, auctore A. Fingerhuth medicinae doctore, cum tabulis decem coloratis. Düsseldorfii sumptibus Arnz et Comp.“ — több mint 40-féle paprikát találunk elég tűzetesen leírva, melyeknél a fajjellegeket főleg a levelek s a csésze alakja, a gyümölcs iránya s az abban foglalt rekeszfalak képezik. — Két főcsoportra osztja ezeket, a fölálló vagy fölegyonesedő (fructibus erectis vel erectiusculis) s lecsüggő gyümölcsűekre (fruct. pendulis.) Vannak egyenyári fűnomú szárú és évelő

cserjés paprikafajok; mindnyájan tojásdadlándsás, kihegyezett épélű levelekkel és magános fölálló vagy lecsüggő virágokkal; csészéjük 5—6 hasábú bokréta-jok kerékidomú; pórodáik száma 5, melyek a bokréta rövid torkához vannak növe; porhonjuk hosszában fölfakadó, terméjük egyszerű, 2—3-szor hasadt bibével; piros, sárga vagy más színbe hajló gyümölcsük különféle alaku, 2—4 rekeszű, számos vésealaku magvakkal. Vad állapotban csak a melegebb égajlak alatt fordulnak elő. — Ismertebb fajai közül megemlítjük:

A cserjésedő paprikát (*Capsicum frutescens*), mely 3—5 láb magas ágas-bogas cserje különösen Kelet-India és Dél-Amerikában ismeretes; hüvelyknyi hosszú gyümölcsei, ha eltöretnek, erős csipős nedvet fecskendenek szét, mely gyulladást okoz a bőrön. (Ábrákban látható Fingerhuthnál 5-ik tábla és Miquel. Flora Surinamense.)

A bogyós paprikát (*C. baccatum*), mely az előbbivel nagyrészt megegyezik; nálunk fűvész-kertekben leggyakoribb és egres nagyságu gyümölcsei csak télen át érnek meg; ezen faj szolgáltatja az angoloknál ismeretes „Cayan peppert“-t.

Különös benyomást tesz a szemlélőre a fekete paprika (*C. nigrum*), mivel az egész kis bokornak szárai, ágai, sőt levelei és gyümölcsei is kékes-fekete színűek, viszont a violaszíntű paprika (*C. Violaceum*), violakék virágai és függő gyümölcsei által tűnik föl. Ez utóbbi Hernandez-nél 1526-ban „Tzinquahuyo“ név alatt iratik le, mely valószínűen a paprika mexikói elnevezése. — A China és Kelet-Indiában művelés alatt levő sárga p. *C. luteum*), Franciaországban mint „Piment de Mozambique“ bocsáttatik forgalomba, — a Mauritius szigetén honos bodros paprika (*C. crispum*) pedig mint „Piment enragé“ ismeretes kereskedelmi cikkk.

A cserjés paprika-fajokhoz számíttatnak még Guadalupe virányából a babérlevelű paprika (*C. laurifolium*), — Kelet-India és a Sundaszigetek növényeiből a keskeny levelű és apró p. (*C. angustifolium et microcarpum*), melyek ugyanott vadon előfordulnak és művelés alatt is vannak.

Sokkal érdekesebbek ránk nézve az egyvári gyökérrel ellátott paprikafajok. — Azon tapasztalatnál fogva, hogy az egyvári növények általában korábban szoknak más égajlakhoz, vagyis könnyebben akklimatizálhatók, mint az évelők, — az egyvári paprika-fajokat is különféle változataikkal, jelenleg már mind az öt világrészben elterjedve művelés alatt találjuk, és nemcsak a melegebb tartományok, hanem még az ingadozó hőmérsékű Norwégiában*) is egész 64° é. sz. alatt is jó eredménnyel termesztethetők.

Legközönségesebb közöttük a hosszúgyümölcsű egyvári paprika (*Capsicum annum*), mely a szerint, a

*) Schübeler. Kulturpflanzen Norwegens. (Norvég nyelven: Spansk Peber = paprika.)

mint gyümölcse átmegy cseresnye, olajbogyó, sziv vagy szegletes alakba, a legkülönbélebb válfajokat képezi; — mert megjegyzendő, hogy a művelés alá vett paprikafajok erősen variálnak, a secundár alakok gyakran hosszabb ideig állandóak maradnak, s a valódi fajnak látszatát nyerik. A fűvészek és kertészeknél ezért a paprika-fajcsinálást majdnem a kiismerhetlenségig látjuk kifejlesztve és jelenleg nem lenne csekély föladat a valódi fajok és változatok egymáshoz való viszonyait korrekten megállapítani. — Darwin, midőn a növények variációjáról ír, a paprikát is méltán fölhozza például, de panaszkodik, hogy a fűvészek nincsenek annak minden alakjai iránt tisztában. — Azoknak részletes leírásával mi sem foglalkozhatunk, s röviden csak azt hozzuk föl, hogy az állandóbb egyvári paprikafajok között a *Capsicum conicum* — Peruban „Aji Arnauco“ név alatt, a keleti paprika (*C. orientale*) Sennaar körül — a *Capsicum Chlorocladum* Mexikóban, Tamaulipas vidékén, — s a szőröslevelű paprika (*C. minimum*) a Philippi szigeteken műveltetnek, míg a közönséges egyvári faj (*C. annum*) az egész világon elterjedt konyha-növény. Ha csak Európát veszem, mily roppant mérvben ültetetik Magyar és Franciaországban; utazzunk Spanyolhonban, ott a „Pimiento“-ültetvények nem fognak hiányozni, sőt dr. Filippi szerint Granada, Carolina, Estramadura vidékein sehol sem látott nagy táblákban paprika (pimiento) van elvetve, s az agave vagy fügekaktuszszal elsövényezve. Járjunk Olaszországban, a „peperone“-t (mely ismét a paprika olasz neve) mindenfelé vetik, és Görögthonban a „pipéria“ bármely kertben föllelhető. — Ha statisztikailag kimutatható lenne egész Európában a paprikatermelés, bizonyára nagy számokat nyernénk; jelenleg ezt még Magyarországra nézve sem tehetjük, mivel eddig nem tartatott érdemesnek sehol, a paprikának külön termelési és fogyasztási rovatot nyitni.

A paprika-fűszert — tekintet nélkül arra, valjon melyik fajtól eredt a piros-sárgás por — a különböző népeknél, különböző szokások és étkezési módok mellett látjuk használatban. Ez utóbbi tekintetben azt lehetne mondani: a hány nép, annyiféle paprikás! egy jókora szakács-könyv kerülhetne ki azon ételnemekből, melyekben a világ számos népeinél a paprika mint íztadó szerepel.

Igy Tschudi híres természetvizsgáló, dél-amerikai utazásából fölemlíti, mily roppant mennyiségű paprikát látott Chile, Brasilia, Peru stb. piaczaiban; barnasárga bőrtű kertészek főnhangon kínálták az „Aji dulce“-t, mely a *Capsicum angulosum* — és az apró „chirelá“-t, mely a már említett bogyós paprika (*C. baccatum*). Minden háztartásban van külön edény, mely a paprika-fűszert tartalmazza s a nemes embertől a szegény „arriero“-ig roppant mennyiségben fogyasztja mindenki egyaránt; mi annál csodálatosabb, mert a tropikus éghajlat inkább hűtő, mint hevítő szereket parancsolna. — A paprikát külön módon konzerválják is Dél-Amerikában; az érett

piros gyümölcsöket rétegenként egy fazékba rakják liszt közé s kemenczében megszáritják; azután megtisztítván, porrá őrlik, s 16 rész búzaliszttal és kevés élesztővel tésztává gyúrnak, erjedni engedik és kis kétszersült alakjában megsütik. Ezen sütemény reszeléket az étkeknél mint „Pepper-pot“-ot használják.

Szurinában*) az indián népeknél főtétek egy lisztes gyökerű növény: a „cossabi“, melyet akár hús vagy hallal, akár ezek nélkül, de mindenkor erősen paprikázva főznek meg. Az étel az idegen vendég nyelvén hólyagot is hűz, s mégis az ebéd alatt folyton fűszert kínálnak, ha talán még „elég erős nem lenne“.

A malajoknál**) minden gunyhó közelében láthatók a kis paprika-bokrok; a bennszülöttek nyelvén „lombok“ vagy Java szigetén „chabé“-nak neveztetnek. Ha tyúkot vagy más szárnyas állatot sütnék, ugy azt jó adag „lombok“-kal vagyis paprikával tömnek meg.

Mexikóban a kukoriczából, kedvelt lepényeket készítenek, a „Tortilla“ vagy „Gardas de Mais“ nevűeket, melyekből a „chilli“ (a papr. ujmexikói neve) nem hiá-

*) Quandt Surinám. 200 lap.

**) Bickmoore. Reisen im ostindischen Archipel.

nyozhatik: az aztekeknél egy babnem „yetl“, szintén paprikás étel.

Humboldt*) is említi a boggyós paprikát, mely a tropikus esőzések folytán kitünően diszlik mindenütt Dél-amerikában; a „Moyobamba“ nevű nyilméreg készítésénél a többi mérges növényvel paprikát is kevernek a fazékban.

Hindosztánban bizonyos fűszer elegyet készítenek, mely a hindu nép konyhájában erős ragout készítésére szolgál s egyszersmind a kereskedésben mint „Curry powder“ igen jelentékeny kiviteli cikk. Schlagintweit**) írja, hogy ezen fűszerelegynek lényeges alkotórésze a paprika s a hinduk általánosan kedvelt étkenél, a „Karri“ vagy „maki-karri“-nál — mely savanyu tej és rizsből áll — elmaradhatlan. A paprikát, mely a cserjésedő faj (C. frutescens), ugyanott „Lal mirchi“-nek hívják.

(Természet) Fittler Oktáv.

(Vége köv.)

*) Humboldt Reisen i. d. Aequinoctial-Gegenden des neuen Continents 259 86-ik lap.

**) Schlagintweit-Sakülünski. Reisen i. Indien u. Hochasien. 1869

T A R S A L G Ó.

Levelezés.

Tisztelt szerkesztőség!

A junius havában és július hó első felében tartott rendkívüli szárazság daczára az őszgabona termés itten sikerültnek jelezhető; jelesen a búza termés mind szalma, mind mennyiség-re nézve jól ütött ki, rozs is szalmájában elég le, de a szemek a szárazság miatt kapovak, és így egyre-másra középtermésre mutatnak.

Az aratás bekövetkeztével megcsöszött az idő, és ez ideig csaknem naponta esik, — a kalamyákat csak félszárazon hordhattuk be, és több helyen még nagy részben az eső veri. — Próba cséplés még nem tétel, így a búza és rozs hozamára nézve még semmi biztosat nem közölhetek.

Az árpa és zab termés a szárazság miatt roszul fejlődött és gyenge termést hozand; a török-búza és pityóka ellenben jó termésre nyújt kilátást, gyümölcs termés jó közepesnek jelezhető.

Egerpatak, 1875. auguszt. 11.

Márk István.

A bécsi lovaglók egyletének erdélyi képviselőisége Kolozsvártt megalakult.

A lovaglók egyletének a kolozsvári rendes lóversenyek alkalmával tartandó versenyekre képviselőül megválasztottak:

Elnök: Br. Jósika Lajos, bírák a lovaregylet részéről: középső gr. Bethlen Sándor és br. Wesselényi Béla; a cs kir.

hadserg részéről: cs. kir. őrnagy Alexandrovics Arnold és cs. kir. százados Mihály Gyula de Apsa, titkár Bartha Lajos.

A távlovaglásra (Distanzritt) képviselők br. Wesselényi Béla és. br. Bánffy Ádám, titkár: Bartha Lajos

A távlovaglási szabályok következők:

Pályázhatnak a lovaglók egyletének tagjai, bármely országbeli és kora lovon, a ló lehet sajátjuk vagy nem, teher meghatározás nélkül, a távolság nem lehet kevesebb mint 50 német mértföld azon egy lovan, minden kíséret nélkül, indulás és visszaérkezés ugyanazon helyre (a visszaszállítás megkiméltése tekintetéből) mindazonáltal nem ugyan egy uton oda és vissza, hanem körutképen több érintendő helység megjelölésével. Két lovag egyszerre indulhat, de ellenkező irányban. Ha több résztvevő találkozik, akkor mindig csak kettő indul egyszerre a fennebbi módon és 24 óra múlva ismét kettő. Ez által eléretik, hogy mindenki egyedül lovagol s nem történik versenyfutás. A gyorsaság óra szerint számíttatik. A lovaglás irányát minden helyen a lovaglók egylet képviselői határozzák meg, az első pár indulása előtt 24 órával tudomásra hozzák és a végrehajtást is intézendik.

Valamely dihoz való igény feltétele: hogy a lovag 24 óra alatt (rendes talaj viszonyok közt) átlag 15 mértföldet megjárjon és visszaérkezése után néhány óra múlva lovat teljes szolgálatképes állapotban előlovagolja. Az e feltételek mellett legrövidebb idő alatt megérkező lovag 150 frtot és tiszteletdíjt kap; a második 50 frtot és tiszteletdíjt, a harmadik a tételeket és tiszteletdíjt.

Azon lovagok, a kik egészséges lovakkal érkeznék meg s

24 óra alatt átlag 15 mértföldet tettek: 15 mértföldenként 5 frtot kapnak az utiköltségek fedezésére.

Pályázni kívánók jelentkezhetnek személyesen levél vagy táviratilag Iovaregyleti titkár Bartha Lajosnál Kolozsvárt, főter 2: sz. a. az emeleten.

Egyszersmind felkéretnek mindazon urak, kik a lovaglók egyletének tagjai óhajtanak lenni, fennebbirt titkári hivatalban jelentkezni.

A bécsi lovaglók egyletének kolozsvári képviselősege nevében

Bartha Lajos s. k.
egyleti titkár.

A borászok gyülekezete Colmárban. 1875. szeptember 20.

A német borászati-társulat elnöksége az alább tervezett kérdéseket küldi szét, melyek a Colmárban tartandó borász-congressuson lesznek tárgyalva:

I.

1. Mily eredmények érettek el a szőlőhegyek mesterséges trágyázása által, vannak-e tapasztalatok a mesterséges trágyának tőzeggel vegyítésére nézve, nem mutatkozott-e a borok minőségére nézve hátrányos hatásnak az ily vegyítéssel eszközölt trágyázás?

2. Van-e összefüggés a talajviszonyok és a borok minősége között, nem-e nagyon szorványosak az eddig eszközölt kísérletek arra nézve, hogy ez kimutatható legyen? A gyakorlat adhat-e erre némi felvilágosítást?

3) Létezik-e összefüggés a szőlő czukortartalma és a talaj közép hőmérséklete között?

4. A szőlőhegyek zöldtrágyázásáról.

5. Mily eljárás mutatkozott eddigelé legezelszerűbbnek a szőlők trágyázásánál?

a) a trágya alkalmazási módját illetőleg, nevezetesen a Pfalzban szokásos azon eljárás, hogy a trágya a sorok között futó árkokba helyeztetik, összehasonlítva a Rheingauban szokásos azon eljárással, hogy az a töke köré hintetik, vagy a felvidéken szokásos elhintési és alakapálási eljárással szemben.

b) tekintettel az időszakra, a mikor a trágyázásnak törtennie kell?

II.

1. Mily újabb munkák vannak a szőlőérésre vonatkozólag? (Cerletti, Moricz.)

2. Vannak-e újabb tapasztalatok, a gyűrűzés kedvező hatásának okairól?

3. A elszázi metszési mód, a jelen viszonyok között megtartandó-e, avagy oly újabb által helyettesítendő, melynek főczélja jobb minőség előidézése?

4. Nem lehet-e azon rendkívüli fafogyasztást, mely a karózási rendszer mellett nyilvánul, más rendszer behozatala által csökkenteni, lehet-e azon kevésbé költséges rendszerek eljelen, a minőket pl. Oberlin és Harget használnak, valamely gyakorlati kifogást tenni?

5. Van-e tapasztalat arra, hogy a korai metszés inkább fahajtást, a késői inkább gyümöleshajtást eredményez?

6. Mi jobb, az ujon ültetett vesszők első évi erős hajtásait a következő tavasszal visszametszeni, vagy meghagyni?

7. Minő tapasztalatok vannak az amerikai vetési mívelést illetőleg; feljogosít e valamely szőlőfaj ellenállási képessége azon feltevésre, hogy az annak magvaiból nyert vesszők is nagy ellenállási képességgel bírnak, mily befolyással bír, a szőlő illetőleg annak magjának érettsége a növény kifejlődésére?

8. Az ójtás czélszerűnek bizonyult-e a gyakorlatban, lehet-e európai fajoknak amerikai vesszőkre való ójtása által erősebb és ellentállni képesebb növényeket előállítani?

9. Az öregebb tőkék ifjitási módjai közül melyik hasznosabb, a bujtás vagy ujtás, az utóbbi esetben sima vagy gyökerező vesszők használata vagy végre az ójtás?

III.

1. Mily tapasztalatok vannak a szőlőknek fagyok ellen füstölés általi megóvása tekiintetében?

2. Vannak-e kedvező tapasztalatok arra nézve, hogy a fagy ellen óvszerű alkalmazott befödés czélszerű-e?

3. Mely amerikai fajok tűntek ki leginkább mint olyanok, melyek a phylloxerának ellentállni képesek; vannak-e oly ellenállni képes amerikai fajok, a melyeknek termékei az itteni ízlésnek jobban megfelelnek, mint az itt eddigelé ismert fajok?

4. Mily újabb tapasztalatok tétettek a phylloxerát illetőleg, nem lehetne-e azokat természetes rovar-ellenségeik, vagy oly betegségek által, a minővel pl. a selyemhernyók bírnak, kirtani?

5) Mily tapasztalatok tétettek egyéb szőlő-betegségeket illetőleg. (Phitopus vitis, pyralis vitana, Tortrix ambiguella?)

IV.

1. Nem lehetne a kellemetlen kénézést mással pótolni? mily eredmények érettek el salycilsav alkalmazása által?

2. Ajánlható-e a caolin mint derítőszert?

3. Mily módon lehet a borüledékeket (seprő, borkő stb.) legjobban értékesíteni?

V.

1. Nem volna lehetséges télen át a munkás osztályt munkás továbbképző intézetek felállítása által jobban kimivelni, hogy munkájukat több értelemmel végeznék s ez által magasabb termés éretvén el, a tulajdonosok azon kellemes helyzetbe jönnének, hogy magasabb munkabéreket fizethetnének?

2. Helyes volt-e a vidéki borász-társulatok eddigi működése, vagy belterjesebbnek kellene annak lennie; ha ez kívánatos, minőknek kell lenni az ahhoz szükséges eszközöknek? A hiba az egyesületek jelen szervezetében, vagy alkalmas egylet elnökök, titkárok és taneszközök hiányában rejlik?

3. Mily intézetek óhajtanók Németországban a német borászat előmozdítására, elegendők-e a jelenleg fennálló intézetek? (Borászati lapok.)

Szőlészeti statistika.

A Sztrigy jobb partján.

46. Gan zága 1 hold 200 □ öl területen termel vas éleges veres agyagban vegyes hazai faj szőlőkből karikán 85 frt mivélési költséggel holdankénti 20 akó közönséges bort a tulajdonos használja fel saját szükségletére.

47. Jó Valcsel 41 hold 800 □ öl területen termel veres vas éleges agyagban vegyes hazai fajsőlőkből karikán 85 frt mivélési költségekkel holdanként 20 akó közönséges bort, eladják Hátszegre, 1871-ben nem érett meg, 1872, 1873 és 1874-ben akóját 5 frton.

48. Pokol Valcsel 16 hold 898 □ öl területen termel köves agyag talajban, vegyes hazai faj szőlőkből, karikán, 85 frt mivélési költséggel holdankénti 20 akó közönséges bort, eladják Hátszegre, többnyire helyt használják fel, 1871-ben nem érett meg, 1872., 1873 és 1874-ben 5 frton.

49. Bozsorod 21 hold 66 □ öl területen köves agyag talajon termel karikára vegyes hazai fajsőlőkből 80 frt mivélési költséggel holdanként 20 akó közönséges bort, eladják Hátszegre, helyt is kél el, akója 1872, 1873 és 1874-ben 5 frton.

50. Sztrigy Ohába 2 hold 1315 □ öl területen köves agyag talajon termel karikán, vegyes hazai faj szőlőkből 80 frt mivélési költséggel holdanként 20 akó közönséges bort, elkél helyt a tulajdonosoknál.

51. Kitid 18 hold 13 □ öl területen, homokos agyag-talajon termel karikára, vegyes hazai faj szőlőkből 80 frt mivélési költséggel holdanként 20 akó közönséges bort, elkél helyt a tulajdonosoknál, akója (1871-ben nem ért meg,) 1872, 1873. és 1874-ben 5 frton.

52. Szent-György-Válya 13 hold 765 □ öl területen agyag talajon termel karikára vegyes hazai fajsőlőkből 80 forint mivélési költséggel holdanként 20 akó közönséges bort, elkél helyt a tulajdonosoknál önhasználatukra.

53. Losád Kis Tóti 32 hold 1305 □ öl területen agyagtalajban termel karikára, vegyes hazai faj szőlőkből, 85 frt mivélési költséggel, holdanként 25 akó jó bort, elkél helyt és a piskii telepítvényeseknél, 1871-ben akója 5 frton, 1872., 1873. és 1874-ben 7 frt 50 kron. Piskibe nyers szőlőt is sokat adnak el.

54. Nagy Tóti 8 hold 138 □ öl területen, agyag talajban termel karikán, vegyes hazai faj szőlőkből, 85 frt mivélési költséggel, holdanként 20 akó közönséges bort, elkél helyt, felhasználják a tulajdonosok önszükségletükre.

55. Petrény 1 hold 76 □ öl területen mint nyers termény kél el, kevés marad szüretre.

56. Magura 8 hold 105 □ öl területen agyag talajban termel karikán, vegyes hazai faj szőlőkből 80 forint mivélési költséggel holdanként 20 akó közönséges bort, elkél helyt, felhasználják önszükségletükre.

57. Répás 4 hold 842 □ öl területen, agyag talajban termel karikán, vegyes hazai faj szőlőkből 80 frt mivéléssel, holdanként 21 akó közönséges bort, elkél helyt, felhasználják önszükségletükre.

58. Kő-Boldogfalva 13 hold 108 □ öl területen köves agyagtalajban termel karikán, vegyes hazai faj szőlőkből 80 frt mivélési költséggel holdanként 21 akó közönséges bort, mely elkél helyt, felhasználva önszükségleteikre.

Megjegyzendő még az, hogy minden eddig megjárt hunyadmegyei régi szőlők nagyobb — lehet mondani $\frac{1}{10}$ azaz nyolcz tizedrészt kizárólag a Hóviz, itt Plapa neven ismeretes rossz szőlőfaj képviseli, innen származik az, hogy a hunyadmegyei felséges éghajlat és talajban nagyobbára mind közönséges borok teremnek. Ezen faj szőlő alig hajtja ki a mivélési költséget, ellen esetben, ha megválasztja illő fajtát, mint Nagy-Oklosan Zeyk József ur, a világot meghódítható bort képes előállítani.

Fekete Pál,
szőlészeti vándortanár.

E G Y V E L E G.

* Tanintézeti szünidők megváltoztatása. Mint halljuk, a földmivélés ipar- és kereskedelemügyi minisztérium elrendelte, hogy a kolozs-monostori gazd. tanintézeten a szünidő fokozatosan augusztus és szeptember hónapokra tétesék át. E szerint az 1876-ik évi nyári félév augusztus 15-én fog berekesztetni, 1876 őszen pedig a változtatás teljesen keresztül vitetni.

* Érdekes tenyészmarha kiállítás és tenyészmarhavasár fog tartatni Tirolban, Insbruckban f. év-october hó 6. 7. és 8-ik napján. Ezen kiállítás alkalmával valamennyi tyroli szarvasmarha fajta több száz példányban képviselve leend, az avval összekötött vásár pedig bő alkalmat fog nyújtani jeles tenyész állatok beszerzésére. Bővebb felvilágosításokkal kívánatra az innsbrucki gazdasági fiók-egylet szolgál.

— Az alma, körte, szilva olasz módravaló szárítása. A szárított olasz gyümölcsöt, mely ládákban szokott Ausztria-Magyarországba érkezni, a következő eljárás mellett, feltételezven a szükséges elővigyázatot, könnyen lehet itt is előállítani. A szárítandó gyümölcsöt mindenek előtt gondosan meg kell hámozni, a szarát azonban rajta kell hagyni; azután a gyümölcsöt, de nem sokat egyszerre, egy készen tartott s forró vízzel telt üstbe kell helyezni, abban mintegy 5 perczig főni hagyni, s azután kiszedvén, egymás mellé serpenyőre rakva, mérsekeltén fütött kemenczébe kell tenni. Ha a gyümölcs egészen meglágyult, ki kell azt a kemenczéből szedni, minden egyest meg kell fordítani, egymáshoz ismét lehetőleg közel helyezni, s az egészet ismét az azalatt két fokkal melegebbre fütött kemenczébe kell tolni, s abban hat óra hosszáig benthagyni. Ezután kiszedvén a gyümölcsöt, óvatosan kell a serpenyőtől elválasztani s azután egy a nap és levegő hatásának kitett helyen egymástól jó távol rakva, deszka vagy papirra helyezni, s így három-négy napig fekve hagyni. Ezen idő alatt naponként ki kell válogatni a legszárazabb gyümölcsöt s azt oly szorososan, a mint csak lehet, ládába vagy kőfázékkba kell pakolni s valamely száraz helyre eltenni. A különböző gyü-

mölcs-fajok szárítását illetőleg megjegyzendő, hogy az almáknál, először a magvakat és héjat kell eltávolítani, a szilvát pedig nem kell forró vízbe tenni, hanem jól szétrakva 1—2 két napig a napra kell kitenni, s azután mint fentebb mondatott, kemezcébe tenni. A különféle körtefajokból legalkalmasabbak szárításra az u. n. „asztali körte“, mely szeptember elején teljesen érett, valamint a „muskatály“ és „szürke“ körte. (F. G.)

— A tarlónak mint birkalegelőnek kihasználása. Előnyösebb-e a tarlót mint birkalegelőthosszabb ideig használni, vagy pedig az aratás után lehetőleg azonnal, a legeltetés mellőzésével feltörni? Ezen kérdésre az inowracławi gazd. egyesület — a „Landw. C. Bl. f. d. Prov. Posen“ szerint — azon választ adta, hogy legtöbbször előnyösebb a tarlót aratás után azonnal feltörni, a mennyire ezt az akkor halmozott munka és a talaj állapota megengedi. Egyúttal ajánlja nevezett egyesület azon tarlok első sorbani felvételét, a melyek ugarnak vagy tavaszi alá hagyatnak meg, s ezeket fehér here vagy fűmaggal bevetni, hogy jó sokáig legyen birkalegelő. Megemlített egyidejűleg az is, hogy a fűmagvakat legjobb az őszi vagy tavaszi gabonával elvetni, s őszinél a herét tavasszal felül vetni. Ily módon a here- és fűnövények megoltalmaztatnak a gabona által a nap sugarai ellen, s aratás után azonnal van legelő a nélkül, hogy a tarlokat bolygatni kellene. (F. É.)

— A földmivelés-, ipar- és kereskedelmi miniszter a következő körrendeletet intézte valamennyi törvényhatósághoz: „Szerzett tapasztalatom alapján meggyőződtem arról, hogy az országban tenyésztésre alkalmazott lovak és szarvasmarhák részben szakbeli tájékozatlanság következtében a ragályos és több járványalakat is öltött betegségekben sinylődőknek találtak; tudomásomra van továbbá az is, hogy egy némely helyen a magán tenyészdek az állati ragályok leggyakoribb fejlesztői és terjesztőinek bizonyultak, ezeknél fogva nemcsak a tenyész anyagnak káros befolyásoktól való megóvása és az előforduló károk kiirtása, hanem az ország állatállománya egészségi állapotának biztosítása, valamint a szaporulat minőségének érdekében szükségesnek találom az ország területén található összes magánmésesek s szarvasmarha gulyák összeírását oly célból eszközöltetni, hogy ezek a rendőri felügyeletnek megfelelő gyakorolhatása végett annyal inkább állandó világlatban tarthatassanak, mert az ország állattenyésztési érdekeinek emelése

és biztosítása a tenyésztényezők rendőri felügyelet alá helyezése nélkül, különösen hazai tenyész viszonyainkat tekintve, el nem érhető. Hívhivom ennél fogva a t.-hatóságot, miszerint a mellékelt kimutatás rovatainak szabatos kitöltését hatósága területén azonnal rendelje el, a munkát elkészültével pedig a fentebb érintett kimutatásokat jelentése kíséretében legkésőbb f. évi szeptember végeig terjessze előm. Az esetben, ha a t.-hatóság területén magán mensesek vagy gulyák nem találhatók, nemleges jelentés lesz felterjesztendő. Simonyi.“

* A fejésről. Némely tehénél tudvalevőleg nagyobb erőt kell a kifejésnél alkalmazni, mint a másiknál. De a fejésnél általában igen nagy hibák követtetnek el, és sok gazda e pontban gyakran ki sem ismeri magát. Hogy hány pint tej kellessék egy font vajhoz, kizárólag s egyedül a fejéstől függ. Tapasztaltatott, hogy egy és ugyanazon tehén teje reggeli fejésnél kezdetben 5%, s utóljá felé 35% tejfölt tartalmazott, tehát 30% különbözetet. Ha a tőgyet fejés előtt jól meg nem dagasztják (a borju a szopásnál szintén meglökösdi orrával a tőgyet, — miért? — bizonyosan azért, mert ösztöne mondja, hogy ez által jobb tejet kap), ha tehát a tőgyet fejés előtt jól meg nem dolgozzák, akkor először a vékony vizes tej folyik ki és a tejfől visszamarad. Ily körülmények között hamar el lehet készülni valamely tehén fejésével, de ezen gyors elkészülés sok pénzbe kerül, és a mi legnagyobb baj, hogy a tehén tejelési képessége a tökéletlen kifejés által csökkenni fog. Ha fejőcselédjeink minden fejés előtt jól megmosnak langyos vízzel a tehenek tőgyét, akkor nem hullanak annyi mocsok a tejbe s egyúttal meglehetne a tőgyet dagasztani is, miáltal két, nem lényegtelen előny lenne egyszerre elérhető. (F. G.)

Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS.

Hirdetések.

Jelzálogkölcsonöket

a birodalom bármely részében, telekkönyvezett földbirtokra 1000 frttót a legmagasabb összegig 5¼ és 6% kamat mellett törlesztésre. 2000 frton felüli kölcsönöket rövidebb idő alatt és 5000 frton felülieket még előnyösebb módzatok mellett gyorsan eszközöl

(3) (17—26)

a hatóságilag engedélyezett általános „Ipar és kereskedelmi ügynöki iroda“

Kolozsvárt, belmonostorutca, 19. sz.

(Értekezhetni posta útján vagy személyesen naponta d. u. 1—4 óráig.)

MOZDONY, JÁRCÁNY ÉS CSÉPLŐGÉPEK.

Verseny kézi cséplőgépekkel.

A helybeli magyar királyi gazdasági tanintézetben folyó hó 20-án kézi cséplőgépekkel verseny cséplés tartatott, mely alkalommal

Clayton és Shuttleworth

czég gépei előnyvel dolgoztak. Addig is, míg az

eredmény hivatalosan közöltetnék, ezt a t. cz. gazdaközönség érdekében tudatom

K. CZINK,

Kolozsvárt, belközéputca 12. szám.

mint a „Clayton és Shuttleworth“

„Walter A. Wood“ czégek erdélyi főképviselője.

A legszolidabb szerkezetű gazdasági gépek megrendelő irodája.

(25) (6—8)

K. CZINK, ERDÉLYI FŐKÉPVISELŐ KOLOZSVÁRTT.

(1)

Tanfer Ferencz
KOLOZSVÁRT,
 ajánlja az eddig minden hasonló gyárt-
 mányt felülmúló egészen vasból készült
 Mayer-féle

kézi cséplőgépeket

előnyös fizetési feltételek mellett.
 Ezen gépek a m. kir. kolozs-monostori
 gazdasági tanintézetnél működésbe láthatók.

(35—52)

Legjobb és legolcsóbb forrás

ZONGORÁK és HARMONIUMOK
 beszerzésére.

használt zongorák megcserélésére,
 valamint mindennemű húros hangszerek, azok alkatré-
 szeinek és mindenféle húroknak vásárlására.



Zongora-rajvási
 műhely.

Zongora-kölcsönzési
 raktár.

TRISKA FERENCZ
KOLOZSVÁRT,
 a távirdai hivattal szemben.

Kívánatra legújabb, 1875-re szóló árjegyzékemmel
 bérmentve szolgálok. Üzletemben a lehető legnagyobb
 olcsóság a legszigorubb lelkiismeretességgel párosul.

Zongora hangolás bármily távol vidéken is olcsón
 elvállaltatik. (2) (18—26)

Piaczi árak.

A kolozsvári kereskedelmi s iparkamara hivatalos adatai nyomán.

A héti vásár		Egy osztrák mérő = 2 nagy véka					Egy mázsa		Egy bécsi öl	1 font
helye	napja'	tiszta b u z a	elegy b u z a	rozs	zab	törökbuza	széna	szalma	tüzifa	marha hus
ára krajczárookban										
Kolozsvár	aug. 26	410—430	270—300	200—210	180—190	250—270	180	85	—	—
Nagy-Várad	decz. 29	380—480	340—370	280—320	180—200	260—300	300	140	1500	24
Maros-Vásárhely	aug. 2	296—340	176—244	200—240	130—156	—	160—180	60—80	1100	20
Károly-Fehérvár	aug. 21	365—375	228—238	200—205	185—195	—	170—180	105—115	900	20
Nagy-Szeben	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Brassó	decz. 31	388—455	361	290—312	135—141	318	—	—	—	18
Besztérce	aug. 24	360—430	300	260	170	—	180—250	100—190	650	16
Nagy-Enyed	aug. 5	390—450	300—338	200—250	163—175	—	240—250	45—55	800	20
Szamosujvár	aug. 23	430—480	280—320	230—240	130—140	—	150	50	1200—1400	15
Décs	aug. 24	400—420	320—360	220—240	150—160	—	190—200	50—90	800	18
Torda	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Erdélyi földterhermentesítési kötvény 76 frt 39 kr. — Ezüst árkelet 103.45

Az „Erdélyi Gazda“ hirdetési díjszabályzata.

	1—1		1—3		1—6		1—12		1—24		1—52	
	frt	kr.	frt	kr.	frt	kr.	frt	kr.	frt	kr.	frt	kr.
10/16 lap	14	—	36	—	70	—	120	—	200	—	360	—
9/16 "	7	—	18	—	35	—	60	—	100	—	180	—
4/16 "	3	50	9	—	17	50	30	—	50	—	90	—
3/16 "	1	75	4	50	8	75	15	—	25	—	45	—
1/16 "	—	90	2	25	4	40	7	50	12	50	22	50

Nagyobb hirdetéseknel külön kedvezmények.
 Azonkivül 30 kr. bélyegdíj annyiszor, a hányszor a hirdetés megjelenik.
 A szives megrendelésben világosan kérjük kiténni: mennyi helyet igényel a beküldő
 mellékelt hirdetés számára.

Hirdetéseket elfogadják lapunk kiadó hivatala és a Gámán János örökösai
 nyomdájának központi irodája (főter gr. Gyulást-báz) Mellékletek százként 1 o. é.
 forintba számíttatnak.

TARTALOM:

Az erdélyi gazdák 1875. szeptember hó 29-től
 october hó 3-áig Tordán tartandó negyedik
 vándorgyűlésének napirendje. — A paprikáról.
 — Társalgó. — Levelezés. — A bécsi lo-
 vaglók egyletének erdélyi képviselősege Kolozs-
 vártt megalakult. — A borászok gyülekezete
 Colmárban, 1875. szeptember 20-kán. —
 Szőlőszeti statistika. — Egyveleg. — Hirdetések.
 — Piaczi árak.