

# ERDÉLYI GAZDA

## AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

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

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

HIVATALOS

### KÖZLÖNYE.

Pénz- és értékküldemények az

ERDÉLYI GAZDA KIADÓ-HIVATALÁHOZ,  
a lap szellemi részét illető közlemények az  
ERDÉLYI GAZDA SZERKESZTŐSÉGÉHEZ  
czimzendők.

A hirdetési díjszabályzatot lásd az utolsó lapon

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

**Tartalom:** A párisi közkiállításról, XIX. — Mitevő legyen a magyar gazda? — Burgonya-termelési kísérlet, Walter Lajos. — Rendőri vegyműhely, K. L. — A különféle fanemek, faragvány-ipari szempontból, Erdélyi Károly. — A szőlő-kocsnya. — Választmányi ülés oct. 7-én. — Melléklet. — Szerkesztő postája. — Hirdetés. — Piaczi árak

### A párizsi közkiállításról.

(Eredeti tudósítás.)

(G. V.) XIX. A párisi közkiállítás ügyes rendezőinek nem legkisebb érdemül szolgál, hogy a nagy, az általános figyelmet lekötő tárlat mellett folytonosan gondoskodnak oly speciálításokról is, melyek természetök szerint csak időről-időre kínálkoznak, vagy csak rövid ideig lévén eltarthatók, az állandó expositió keretébe nem férhettek be. Ilyen a kertészet két hetenként váltakozó idény szerinti bemutatása; ilyen most legujabban a tejtermékek kiállítása, mely az iparpalota keleti hosszfalának mentén — ugyanott, hol a már leirt gyümölcs-sorozatok voltak — lett elhelyezve. A részvét az idegen országok részéről gyengébb, mint a gyümölcsnél; Franciaország játsza a főszerepet és azért tán nem lesz érdektelen „tejiparáról“ néhány adatot feljegyezni.

Franciaországban fejik a kecskét, juhot, szamarat, elvéve a kanczát (gyógyászati használatra), de mindenekelett a tehenet, melynek száma 6 milliót halad és legkevesebb 55 millió hectoliter tejet ad évenként; melynek ára, hely és minőség szerint 5—20 o. é. forint között áll.

A vaj, mely mint tudjuk a nyugoti külföldön majdnem általános főző anyagnak szolgál — déli vidékeken a friss olaj által helyettesítve — Franciaországban kétféle módon készül, vagy a tejfelből, vagy közvetlenül a tejből és ha az előbbi

ugyanannyi tejből bőségesebben ad vajat, az utóbbi az, mely a legizletesebb terméket szolgáltatja; így gyártják többek között Préalais híres vaját! Franciaország évi vajtermelése körülbelül 170,000 metermázsa, értéke 220 millió forint. A bevétel 1876-ban 44,000 metermázsát és 7 millió forint értéket, a kivétel ugyanakkor 400,000 metermázsát és 52 millió forint értéket tett. A legnagyobb belföldi fogyasztó Páris, melynek óriási gyomra a francia termelésnek egy teljes tizedrészét nyeli el. Természetesen nem vesszük számításba azt a sok „ízét“, mely tudva és nem tudva vaj gyanánt szerepel czifrábnál-czifrább nevek alatt és mely már hazánk nagyobb városait is elárasztja, holott egyedüli érdeme az olcsó ár, de ez is inkább csak látszólagos, ha a minőséget vesszük alapul.

A vaj a levegővel érintkezve, gyorsan módosul: avassá lesz és nagyon kellemetlen ízt kap; ha tehát hosszabb ideig akarjuk eltarítani, vagy légmentessé kell azt tenni, vagy besózni vagy kifőzni; néha mind e három eljárást egyesítve találjuk.

A sajt mint nagyon kedvelt eledel Franciaországban sok fogyasztóra talál, eszi azt — minőség szerint különbözőleg — szegény és gazdag egyaránt, kivált az alsó néposztály, mint igen tápláló és olcsó mellék-sőt néha főétel is becsüli. A sajtgyártás az öskorra viheto vissza és némely vidéknek legfontosabb és legjutalmazóbb iparát képezi. Az évi termelés értéke 50 millió forintot halad, 1876-ban volt bevétel 183,000 metermázsa 16 millió forinttal és kivétel 84,000 metermázsa 7 1/2 millió forint értékkel. A francia sajt fajok száma felette nagy, melyek íz, szag, keménység vagy lágyaság, tartósság stb. szerint különböznek, még pedig sokkal inkább a gyártási eljárás, mint az éghajlat vagy legelő különbözősége szerint. A jobb sajtok neveivel alább fogunk megismerkedni.

Nem tartozik ugyan szorosán véve ide, de ezen osztályba van sorozva a tojás, mely felette fontos ugy a termelés, mint a kereskedés szempontjából. A termelés száma e perczen nem áll rendelkezésemre, a bevétel értéke tett 1876-ban 4 1/2

millió forintot, a kivitel ellenben 24 millió forintot. Miután magasabb hőmérsék mellett a tej is könnyen romlik, annak el-tartására héját firnisszel, gummioldattal, olajjal, viasz vagy ge-latin oldattal kenik be kisebb-nagyobb sikerrel.

A kiállított tárgyak között lássuk először is hazánk kép-viseletét, melyet egy derék polgártársunk, liptó-szentmiklósi Eördögh Alajos vállalt magára.

Beküldte ugyanis a méltán jó hirnek örvendő liptói öszi turót gyenge és erős módra készítve ugyanazon sajtból. E mi-nőség készül szeptember 20-ától november 15-ig és csak is hat heti erjedés után szolgáltatja legkitünőbb termékét, ezt azonban bevárni ezuttal nem lehetett, mert addigra a kiállítás véget ér. A bődönök mellé Eördögh ur egy kuriozitást is mellékel: az u. n. „ostyepka“ sajtot, szijalaku fonat és préselt (sajt) virá-gokból állva, mely nagy feltűnést okoz a különösséget annyira kedvelő francziák között. A liptói turó kiloja a termelőnél 40 krajczáron megrendelhető, szolgáljon az érdeklődőknek tu-domásul.

A mi a többi idegen országot illeti, itt látjuk Belginmot, Svájcot, Olasz, Oroszországot és Angliát; az áttekinthetőség könnyebbítése végett a kiállítás három sorozatra van osztva: tej, sajt és vaj.

Belgium a tej osztályában versenyez, Blaret és Colinet urak Brüsszel melletti nagy tehenészetek különböző tejeket küldött, melyek részint a fajta, részint a tartás szerint térnek el egymástól.

Olaszország nevezetes sajtjaival lép a sikkra, a gyümölcs-kiállításoknál többször említett Cirio-féle üzlet itt sem maradt el és a jobb csemege-sajtokat mutatja be. Premoli, Michaeli és társa Codognoban főleg Parmesant, Gorgonzolat, sózott és friss vaját küldött, a sajt 100 kiloja 130—150 forint között áll. San-tariero sajtjainál különös az alak, mely kis gömböket, hagymá-kat stb. ábrázol. Svájc roppant nagy sajtokat küldött Aar-wangen teleprajzaival, a minőség ismeretes.

Anglia nagy birodalmából Irland és Canada szerepel. A münsteri tehenészetek vaja pléhszelenczékbe van zárva és a forró éghajlatok részére különösen praeparálva, miért is izét és jóságát a leghuzamosabb utazás után is megtartja. Canada saj-tot állít ki, mely alakjában a svájczira, ízében az angol Ches-tere emlékeztet, 1877-ben a kivitel 200,000 metermázsát tett, miglen az irlandiaké eddig csak 65,000 metermázsát ér el.

Orosz-Finnlandból a helsingforsi vajtársulat jelent meg, szintén kivitelre szánt vajjal pléhszelenczékben, ezen üzlet is napról-napra emelkedik.

„Glacialine“ czim alatt egy söt találunk kiállítva, mely szagtalan, íz- és szintelen, teljesen ártalmatlan; a vaj és tej conserválására alkalmas. Nincs módunk e szer megbízhatósá-ga felett ítéletet mondani, egy előnye azonban van t. i. nem drága, a mennyiben 45 liter tejhez csakis vagy 5 krajczárnyi só szükséges.

Germain Vibert és Boll Lalos sajt- és vajszíneket, vala-mint oltó folyadékot mutatnak be, mely nagy használatnak ör-vend. Landowsky és Kokosinsky orosz importeurök a Koumyst állítják ki, mely nem egyéb mint erjedt kanczatej, főleg mellbe-

tegségek ellen alkalmazva. Különös egy más termékük, a „tej-ser“ mely a tejnek komlóval és malátával való erjedéséből származik.

A tejkiallítókat magát a tejet, azután az elküldési módoza-tot mutatják be, nevezetes a változó ár. Így az „Angol tehené-szet“ Gennevilliereben tejtől ólombélyeggel lezárt pléhedényben küldi s literjét 20 kron adja, míg Nicolas, Arcy en Briéből tiszta tej-üvegedényt alkalmaz melynek szája vaslemezzel és ólompecséttel van légmentesítve, ennek ára már 32 krajczár, végre a saussaye uradalom 50 krajczárt kér egy liter tejért! Mennyiben igazolvák ezen árak a fokozódó minőség által, nem tudjuk; annyi azonban tény, hogy mind elkél. A szállító edé-nyek, csakis ha nagyok, készülnek pléhből vagy fából, kisebb mennyiségek tejüvegben, porcellánban vagy agyagban szállítatnak.

A sajt főleg háromféle: tehen-juh- és kecskesajt, utóbbit Bouvier mutatja be, kicsike és lapos korongalakban; az Indre és Loire megye sajtja ehez hasonló minőségű, de legin-kább kupalaku, vagy 50 községben egy millió ilyen sajt ké-szül, súlya körülbelül  $\frac{1}{10}$  kilo, százának ára 12 forint. A bel-ső szajnai gazdasági egylet gyűjteményes kiállítása tehénsajt, jobban mondva turó, csakhogy különböző formába préselve, kedvelt a szivalak; e sajtfélét friss tejjel egyetemben szokták fogyasztani. Leblond, Maloche, Bonnières és Nemoursban a nálunk is ismert Brie sajtot gyártja és naponta 120 hliter tej-et használ fel e célra; a sajt-társulat Lissieuxből kitünő Ca-membert sajtokat küldött. A Roquefort sajt Roussel és Camière Jenő által van főleg képviselve, előbbi évente 1800 metermá-zsát készít és híres sziklapinczéinek, melyek a penészedésnek nélkülözhetlen előmozdítói, rajzát is kiállította. Ezekon kívül még vagy 150 kiállítót lehetne megemlíteni, kik közül csak egy: Tissot szolgáltat érdekes adatokat, midőn feljegyzi, hogy 260 liter tejből 9 liter tejfelt, 21 kilo sajtot és 241 savót nyert.

A vajak közül a Prévalais és Isigny fajtaik állanak első helyt; Bretel testvérek 1870-ben még csak 950 metermázsát eportáltak 125,000 frt. értékben, ma kivitelük 20000 mázsa és 3 millió forint! Kitünő Stuart és Phelipot kiviteli vaja, Pouey testvérek bordeauxi vaja, a bayeuxi gazdasági egylet terméke stb. a vaj pléhszelenczékben és hordócskákban Ang-liába, Braziliába, és Indiába küldetik, miglen Páris piaczára többnyire nagy, szalmával bélelt kosarakban jut.

### Mitévő legyen a magyar gazda?

Ha mezőgazdasági nyomasztó viszonyainkat fontolóra vesszük, mik szerint a föld termékei csak a legolcsóbb áron értékesíthetők, mert kivitel nincs, belfogyasztásra pedig — nem nagy a kereslet; ha továbbá meggondoljuk, hogy nálunk Ma-gyarországban majdnem minden gazda csak a gabonajövede-lem forrását veszi igénybe, más jövedelmi forrásokkal pedig nem sokat gondol; ha tehát figyelemre méltatjuk, hogy a sze-gény mezőgazdának alig van jövedelme, mely csak a rendes kiadásait is fedezze, élvezetről avagy kis forgatóke-megtakarításról pedig szó sem lehet; ha végre a mezőgazda ily nyo-

mott helyzetével és elkedvetlenedését eredményező mostoha viszonyaival a reá naponkint nagyobb mérvben nehezedező közterhek nagyságát egybevetjük: önkénytelenül is azon aggasztó megállapodásra jutunk, hogy a sors, minden elemek és ezekkel szövetkezett mostoha viszonyok által sujtott mezőgazdának tönkre kell jutnia, ha csak idején korán ki nem ábrándul és a more patrio való gabonagazdaság mellett még más jövedelmi forrást is nem nyit magának.

Mert tény az, hogy minél több jövedelmi forrás áll a mezőgazda rendelkezésére, annál alaposabb és valószínűbb a jövedelemhez való jutás reménye; míg ha csak egy jövedelmi forrásunk van: annak kiapadása megfoszt minden jövedelemtől, a remény megcsal s kénytelenek vagyunk uzsorás kezekre szorulni, míg végtére törzsvagyonunkat támadjuk meg s utoljára tönkre jutunk.

Nem nagybirtokosainkra, kik kiterjedett birtokuk rendes beosztása mellett különböző forrásokból meritik jövedelmeiket, vonatkozom e cikkkecskémben, hanem közép- és kisbirtokosainkra, kik korlátolt vagyoni helyzetetésükben csakis a gabonatermelés mellett maradnak és más jövedelmi forrást nem teremtenek magoknak, hanem mindig gabonatermesztéssel zsarolják földjeiket. Imitt-amott kisebb birtokosaink, mi több, buza után rozst, roz után ismét buzát vetnek és azután, ha ily számítás nélküli eljárást követnek, zúgolódnak a silány eredmény felett; okozzák a földet, időjárást stb., csak magukat nem: pedig övék a tévedés, melynek hasznos következménye nem lehet, sőt mely előbb-utóbb végelszegényedésre vezet. Ettől pedig óvakodnunk kell, ezt parancsolja állampolgári fontos kötelezettségünk a haza iránt; de parancsolja családunk fenntartása, jóllétének előmozdítása és jobb jövőjének biztosítására vonatkozó szigorú felelősséggel összekötött erkölcsi kötelemünk is, mely alól semmi szin alatt és körülmények közt ki nem vonhatjuk magunkat.

Ugyan tehát minő jövedelmi forrást nyithat meg legvérmesebb reménnyel és legkielégítőbb sikerrel magának a közép- és kisbirtokos?

Erre igen könnyű és egyszerű a válasz: a marhatenyésztés forrását. Mert ha minden termék ára alább száll is, a szarvasmarha mindig kielégítő jó áron fiztetik; ennek mindig van kivitele, de belfogyasztásra is nagy kelendőségnek örvend. A midőn nálunk Magyarországon egy pár jó karbeli fiatal munkaképes ökör rendszeren 380—400 frton vásároltatik, mindig igen jól kifizeti magát a marhatenyésztés. Ezzel a mezőgazda kettős czélt ér el, trágyát többet termel s ez által javítja és termőképessé teszi birtokát; e mellett nevelt barmaiból szép jövedelmet is huz; a kevesebb kiterjedésű gabonával elvetett földjei, mert jól megmunkálva s kellőleg trágyázva vannak, sokkal több hasznot és jövedelmet biztosítanak, mintha marhatenyésztés, tehát kellő trágyázás és jó munkát nélkül kétszer annyi gabonával vettettek be.

Előbb, míg a tagosítások és legelő-elkülönzések végrehajtva nem voltak, hazánk számos vidékein a szétszórt és csekélyebb szántóföldi mivelet alatt lévő téreken, alig tudott a kis gazda valamelyes gabonát termesztetni és mégis könnyebben

volt képes élni s nem roskadt le a közterhek súlya alatt; mert több marhát nevelt, mint most; ebből pedig szép jövedelmet huzott.

Hogy a tagosítás és legelő-elkülönzés megosztotta a gazdákat és megszüntette az arány nélkül gyakorolt legeltetéseket — az igaz; mi azonban nem helyes ok arra, hogy a marhatenyésztéstől visszatartsuk gazdaságainkat, mert ha elégséges legelőnk nincs, tartsuk istállón növendékeinket, természetünk számukra luczernát, lóheret, bükkönyt s egyéb takarmányneműeket, vagy megfelelő körülmények között, alapítsunk számukra vetett legelőket. Így bizonyára áldást hozunk mezőgazdaszatunkra, annak virágzását előmozdítandjuk és nem leszünk oly könnyen a gabonatermesztés hullámcsapásai és eshetőségeinek áldozatai.

Galgóc, 1878. szeptember 20-án.

(„Gy. M.“)

Gr. E. I.

### Burgonya-termelési kísérlet.

Hogy a vetés módja, a fészkek távolsága egymástól, a gumók fektetése a fészkekbe befolyással van a hozamra, ez már számtalan kísérlet által lett bebizonyítva. Folyó év tavaszán én is tettem a következő kísérletet:

A terület kiterjedése volt  $16\frac{3}{4}$  öl.

A talaj homokos, ez előtt két évvel, ért trágyával trágyázva.

Kísérletemre vörös szász hagymaburgonyát használtam. A vetőmagnak való burgonyát még a múlt őszen kiválasztottam, ép és a faj jellegével bíró gumókat s ezeket télen át pinczében egy faládában tartottam tavaszig. Vetés előtt egy néhány napig a hiuba (padlásra) kiterítettem hervadás végett.

A vetés május 3-án történt, következő módon:

1-ső sor. Minden fészkekbe tettem egy egész burgonyát; egy sorban 30 fészkek lévén, tehát 30 burgonyát, ezeknek összes súlya 3 kg. és 137 gr. volt.

2-ik sor. Minden fészkekbe egy burgonya két felé vágva lett téve, de úgy, hogy az egyik fele rügyeivel lefelé vagyis a metszlappal felfelé, másik fele rügyeivel felfelé, tehát a metszlappal lefelé rakatott. Az összes gumóknak súlya 3 kg. és 137 gr. volt.

3-ik sor. Minden fészkekbe egy burgonya kétfelé vágva s mind a két fele metszlapjával lefelé fektetve. Súlya a gumóknak 3 kg. 137 gr.

4-ik sor. Minden fészkekbe egy burgonya kétfelé vágva s mind a két fele metszlapjával felfelé fektetve. Súlya a gumóknak 3 kg. 137 gr.

5-ik sor. Minden fészkekbe egy burgonyának a rügye vetetett, az összes burgonyák súlya szintén 3 kg. és 137 gr. A rügy azonban nem let súly szerint megmérve.

A sorok egymástól távola volt 2 láb, a fészkek távolsága egymástól a sorokban szintén 2 láb, tehát minden fészkekre esett  $4$  láb.

Megmivelése a burgonyának állt egy kapálásból s feltöltésből. Kiszedése szeptember 28-án történt.

1-ső sor adott 17 kg. 700 gr. 120 □ lánnyi területen; esik tehát egy holdra 84 métermázsza 96 kg.

2-ik sor adott 25 kg. 900 gr., esik tehát egy holdra 124 mm. 32 kg.

3-ik sor adott 28 kg. 650 gr., esik tehát egy holdra 137 mm. 52 kg.

4-ik sor adott 31 kg. 850 gr., esik tehát egy holdra 152 mm. 88 kg.

5-ik sor adott 13 kr. 150 gr., esik tehát egy holdra 63 mm. 12 kg.

A mint ezen kísérletből kiténik a 4-ik szám alatti sor, melyben a burgonya metszlapjával felfelé volt rakva, legnagyobb hozamat adott, ugy kiviláglik a 2-ik és 3-ik szám alatti sorból hogy a kétfelé vágott burgonya nagyobb hozamat ad, mint az egészben rakott burgonya.

Megjegyzendő, hogy a júniusi sok esőzések következtében a burgonya levelét és szárát a betegség megtámadta s azok augusztus elején már tökéletesen elszáradtak s így ezen időn túl a gumók fejlődése is megszűnt.

Kolozs-Monostor 1878 oct. 15.

Walter Lajos.

### Rendőri vegyműhely.

A párisi rendőrségnél közelebről vegyműhelyet állítottak fel; ennek feladata abban áll, hogy a bort, pálinkát, sör, szóval mindazon italokat, miket Páris városába eladás végett bevisznek, vizsgálat alá veszi. E rendszabály létrehozását azon számos italhamisítások tették szükségessé, melyek utóbbi időben Párisban borzasztó mérvben üzettek.

Nálunk sem ártana egy kis efféle intézkedés, különösen a tejre, mézre és tejföldre stb. vonatkozólag. K. L.

### A különféle fanemek.

#### faragvány-ipari szempontból.

A gazdasági eszközökre és egyéb ipari czikkekre feldolgoztatni szokott különféle fanemek minősége bizonyos körülmények és tényezők által befolyásoltatik. Így például a mérsékelt nyirkosságú talajon nőtt fa finomabb, tartósabb és könnyebben hasítható szokott lenni, mint a nedves talajon nőtt, mely rendesen puhább, törékenyebb és kevésbé tartós. A legjobb műfát e szerint a se nem igen nedves, se nem igen száraz talajon nőtt fák szolgáltatják. Igen jó az oly fa is; mely egészen nyílt köves helyen, szélnek, esőnek, viharoknak állandóan kitéve nőtt fel. Jelentékeny befolyással van a fa minőségére a fekvésnek is. Északi fekvésben minden fa sudarasabb, szilárdabb, keményebb és finomabb szövetű, mint déli fekvésben.

Szabadon álló fáknak nincsen sima, egyenes növéjük; azok többnyire göcsösek, bütykösek és eresek; ellenben keményebbek és egészségesebbek a zárt állásban nőtt fáknál, miért is az esztergályosok ez utóbbiaknál sokkal többre becsülik. A szabadon nőtt fa színe mindig sötétebb, mint a zárt állásban növekedetté, mely inkább fakó s fehéres-szürke színű szokott lenni.

Nem kisebb befolyása van a fa minőségére a vidék időjárás viszonyainak és az égaljnak is. Esztergályosok, műmetszők stb. sokkal hasznavehetőbbnek tartják a hidegebb tájékról származott fát a meleg vidékről származottnál.

Az ugynevezett fodrok (foltok) többnyire a fa külső megsértése következtében jönnek létre; ezek beforrott, bodros, igen szívós, szilárd képletek. Némely fanemeket, péld. a juhart, nyirt stb. szándékosan meg szokták sérteni, hogy belőlük ezáltal jövőre szép fodros fát nyerhessenek. A fiatal kéreg megsértett helyein ugyanis a forradás alkalmával göcsök, kinövések keletkeznek, ezek pedig rügyeket hajtanak, melyek elhalván, apró ághegyeket hagynak hátra maguk után. Ezen ághegyek később az összekuszálódott rostok között szép pontokat, foltokat és hullámos ereket képeznek. A törzs fája, főleg alsó végén, sokkal szilárdabb és sulyosabb, mint az ágaké.

A fa minőségére befolyással van végre annak vágási ideje is. A késő ősszel és télen vágott fa tudvalevőleg bármiféle célra, még tűzre is, sokkal alkalmasabb a tavasszal vagy nyáron vágottnál.

Lássuk most azon fanemeket egyenkint, melyek részint gazdasági, részint ipari szempontból legtöbb figyelmet érdemelnek; valamint azon cserjéket is, melyek az év bármely szakában gyökerestől vágatván, természetes botokká, esernyőnyelekké stb. dolgoztatnak föl. Ezek igen keresett czikket képeznek s mint ilyenek, földbirtokosnak és erdésznek jelentékeny hasznot hajthatnak.

1. A mezei juhar (törpe jávor, *Acer campestre*.) Ennek fája kemény, tömött, szívós és finom szövetű; fiatal korban sárgás-fehér, később pedig, főleg nagy törzseknel fehérvörös vagy inkább barnás színe van; a gyökér és a törzs alsó végének fája nem ritkán gyönyörű habos és fodros kinézést mutat. Feldolgozása igen könnyű. Egyik fajtája a közönséges vagy fehér juhar (*Acer pseudoplatanus*) egyenletes tömörségű, finom szövetű, kemény, szívós, tiszta és könnyű fája miatt, mely vastagabb törzseknel hullámos, fodros erű szokott lenni, nagy keresettségnek örvend s belőle szelenczék, pipák s egyéb műtárgyak készülnek. Tükörsima fényt vesz fel és egykönnyen meg nem repedez. A fa színe fehér, tükörrostjai kissé barnába hajlók. Az *Acer platanoides* fája már nem oly tömött és finom, de valamivel keményebb és szívósabb a körisfánál; színe sárgás; egyéb tulajdonaiban megegyez az *Acer pseudo-platanussal*.

2. A nyír (*Betula alba*). Ennek, a talaj minősége szerint, a melyen nőtt, majd fehér, majd pedig vörösbe játszó színe van. Évgyűrűi vastagok, tükörrostjai kicsinyek, keménysege és szilárdsága középszerű; e két utóbbi tulajdona azonban, ha szárazabb lesz, fokozódik. A meredek, köves helyeken nőtt nyírfa igen kemény.

3. A tiszafa (ternyő, *Taxus baccata*) a legszebb, legsimább és legtartósabb fák egyikét szolgáltatja. Színe vörös, nem ritkán vörösbarnába hajló; hánca sárgás színű, fája habos és befelé mindinkább sötétté lesz. Szép finom, tömött szövetű, kemény, sulyos, szilárd, szívós, rövidrostu és igen tar-

tós, tükörsimává és fényessé lehet munkálni, mintha lakkozva volna; miért is asztalosok, esztergályosok, műfaragók s egyéb fából dolgozó iparosok kitünően használhatják.

4. A kőris (*Fraxinus excelsior*.) Ennek a fája fiatal korában fehér, később azonban barnássárga színt nyer, mely közvetlen a háncs alatt világos, beljebb pedig mind sötétebb lesz. A kőrisfa kemény és szilárd, főleg ha magasfekvésű köves helyen nőtt, miért is igen simára és fényesre gyalulható; e mellett pedig még azon erénye is van, hogy egykönnyen meg nem repedez; a fiatal kőrisfa gyakran szép habos selyemszerű kinézést mutat, valamint tömörsége és szívóssága is kitünő. A kőrisfodrok (foltok, ághelyes részek) majdnem oly kemények, mint a puszpángfa s épen ezért diszművek esztergályozására kiválóan alkalmasok. A kőrisfának a puszpáng fölött azon előnye van, hogy ha nincs is teljesen kiszáradva, egykönnyen meg nem repedez, mint ez. E fa-nem, mely jórészt hazánk egyik különlegessége, megérdemelné, hogy műasztalosaink részéről az eddiginél több figyelem- és méltánylásban részesüljenek. A kőrisfáról a „Találmányok könyvé“-ben is a következőket olvashatjuk: „A magyar kőrisfa, melyet a francia, angol, német a mi nevünkkel kapcsolatosan ismert (frêne de Hongrie, hungarian ash wood, ungarische Esche), kitünően fénylő, gyönyörű rajzu furnirt (borítást) ad és kiválóan alkalmas disztárgynak, műbutoroknak. A külföld, s nevezesen Hamburg, London, New-York, Páris stb. asztalosai nagyon ismerik e szép fehér és pompás fodroszerű fának értékét és vámmázsáját 35—40 frittal fizetik meg. A magyar alapítványi uradalmak: Nagy-Kövérés, Pilis-Maróth, Vaiszló és Znióváralja évenként 22,000 köbláb 80 éves kőrisfát termelnek, de melynek legnagyobb részéből teknők, lélekvesztők készülnek nálunk: míg a külföld elébe teszi az unalmassá vált paliszandernek, a jelleg nélküli mahagoninak és az egyforma ébenfának és a legutóbbi bécsi világtárlaton is abból készült jeles műdarabokat mutatott be. E sorokból eléggé kitűnik, hogy kőrisfánkat a külföld mily nagyra becsüli. Csak mi magunk nem szeretjük azt, vagy legalább nem méltányoljuk érdeme szerint. Ugy vagyunk vele is, mint sok egyéb czikkeinkkel, melyeket mi figyelemre sem méltatunk s melyeken azonban a külföld kapva-kap. Hiszeu csak ne teremne nálunk, csak volnánk kénytelenek valahonnét: Bergengócziából hozatni, majd bámulnánk akkor utána isten-igazában; mert nekünk csak az kell, a mire rá van ütve a külföld bélyege!

5. A közönséges éger (*Alnus glutinosa*.) Fájának színe a háncsnál közönségesen fehér, beljebb vöröses fehérbe és végre vörösbarnába megy át. Évgyűrűi vastagok, tükörrostjai kicsinyek; szövete egyenletes tömörségű, miért is könnyen feldolgozható. Keménysége és szilárdsága csak közepeszerű, valamint szívóssága és rugalmassága sem nagy. Vén törzsek néha fodrosakká lesznek s ekkor értékükkel használhatóságuk is fokozódik.

6. A hárs. Ennek két fajtája van u. m.: a nagylevelű vagy nyári hárs (*Tilia europaeae s. grandifolia*) és az aprólevelű vagy téli hárs (*Tilia cordata s. parvifolia*.) E két hársnem, fajuk minőségét tekintve, nem igen különböző egymástól; min-

deneknek fehérszínű; egyforma tömörségű, nem igen szilárd és szívós fája van; mindazáltal az aprólevelű hársé egészben véve valamivel keményebb, szívósabb, durvább, nem oly könnyen feldolgozható és színe a vörössesárgába játszó. Kiváló jó tulajdonságai közé tartozik a hársfának, hogy a késnek, vésűnek könnyen enged, a nélkül, hogy felszálkásodnék vagy meghasadoznék, ez okból a hársfa a szobrászok, műfaragók általi feldolgozásra fölöttébb alkalmas. Vén hársfáknál a törzs végén gyakran apró ághelyes forradásokat, göcsöket lehet találni, melyek pipák és szelenczék készítésére czélyszerűen alkalmazhatók.

7. A fehér és fekete eper (*Morus alba* és *M. nigra*.) Mindkettő fájának színe sárga; maga a fa finom, hosszú rostu, meglehetősen szívós, szilárd és tartós; jól fényezhető (politur). A habos, fodros eperfát különféleképen feldolgozzák; főleg Olaszországban disztárgyak, szelenczék és pipák készülnek belőle.

8. A szilfa (*Ulmus*). Több fajtája ismeretes, melyek a fából dolgozó iparosoknak mindnyájan igen használható anyagot szolgáltatnak. A közönséges szilfa (*Ulmus campestris*) fája fiatal korában sárgásfehér, később pedig szürkés vagy vöröses barnaszínű s e mellett sötét habos és fodros lesz. Rostjai hosszuk, tartóssága, keménysége és szilárdsága igen nagy s épen ezen tulajdonai miatt nemcsak diszfaragványokra, hanem még szekerekhez tengelyágyakra is, kiválóan alkalmas. A paraszilfa (*Ulmus suberosa*) sárgás, néha barnás színű, foltos és eres fája által tűnik ki, mely finom szövet mellett nagy keménységgel és tömörséggel bír; tükörsimára munkálható és szépen fényelhető. A berki szilfa (*Ulmus nemorosa*) fája igen kemény, szívós, kissé durvarostu; színe szürkés, sötét erekkel tarkázva, melyek a fát hullámossá teszik. Főleg a gyökér, mely gyönyörű fodros kinézésű fát szolgáltat s nem ritkán igen finom világos- és sötétbarna színű foltokkal van ellátva, igen nagy keresettségnek örvend. A fürtös szilfa (*Ulmus racenosa*) fája rokonai között legtömöttebb, legkeményebb és legszívósabb s e mellett finom rostu és nem ritkán szépen fodrozott; ugyanazért méltán az elsőrangú műfák közé sorolható.

9. A diófa (*Juglans regia*.) Ennek fája, mig fiatal, fehér és puha ugyan, azonban idővel kemény, szilárd és szívós lesz, színe pedig vöröses, vagy rozsdás-sárgává, nem ritkán barnává válik. E rövid rostu, gyakran habos, fodroszerű fa főleg az asztalosok által nagy becsben tartatik, mert megmunkálása könnyű és igen szépen lehet fényelni. Gyönyörű butorok készülnek belőle. Azonban a diófa, kiváltképen gyökere és törzsvége az oly fának, mely sovány talajon nőtt, egyébire is feldolgozható. Diófából puskaagyak is nagy mennyiségben készülnek.

10. A nyárfának (*Populus*) minden fajtája könnyű, puha fát szolgáltat; gyökereik azonban gyakran szép fodros crekkel vannak ellátva, s különféle tárgyakra feldolgozhatók. A fehér vagy ezüstnyár (*Populus alba seu canescens*) fája lágy és könnyű, fehér színű, a bél felé sárgás, a gyökerekben pedig barnás, habos és ritkán fodros. A rezgő nyárfa (*Populus tre-*

mula) vastag évgyűrűkkel, apró tűkőrostokkal és tömött, egyenletes szövettel bir Szine a fájának szép fehér, gyakran sárgás, ritkábban barnába játszó, habos erekkel átszőtt, miáltal a fa szép, tetszetős kinézést nyer. A gyökerek néha szép fodrokkal vannak ellátva; de az ily gyökérfának szépsége, salétromsavas vasélegben való áztatás által még fokozható.

11. A barkócza fa (barkócza-galagonya, *Sorbus torminalis*). Hancsa sárgás, fája pedig kinőtt állapotban vörösbarna, a törzs alsó végében nem ritkán vöröses színű vonalakkal vagy habos erekkel ellátva; szövete finom és egyenletes tömörségű. Kitünő szilárdsága és keménysége daczára könnyen feldolgozható.

12. A puszpáng (téli zöld, *Buxus sempervirens*). Ennek van legsúlyosabb fája az összes európai fajok között. Szine halványásárga, gyakran szép szürke erekkel tarkázva. Finom szövete, keménysége és szilárdsága miatt nagyra becsülték. Feldolgozzák különféle műszerek és faragványokra.

13. A fekete bodzának (*Sambucus nigra*) fiatal korában puha fája van, igen vastag bélosatornával és durva szövettel; ellenben a vén törzsek színfája, keménységét és szövetét tekintve, közel áll az ébenfához, és szép barna sávok által van tarkázva. Nagy és az egész faszövetben egyenletesen elterjedt tömörsége, rendkívüli keménysége, és szilárdsága, továbbá jelentékeny szívóssága daczára igen simán és szépen megmunkálható és egy könnyen meg nem repedez.

14. A vadgesztenye (*Aesculus hippocastanum*). Fehér vagy sárgás színű, meglehetősen tömörségű és finom rostu, de puha fája van, mely teljesen kinőtt állapotban gyakran szürkés vagy barnás habos színt játszik, főleg a gyökerekben. Németországban szép pipákat készítenek belőle.

15. A közönséges tövisbenge (*Rhamnus chatartica*). Fialat törzsek fája fehér, vénké pedig sárgás vagy barnás-sárga, nem ritkán vörösbe játszó; selyemszerű lényel bir, tömött, szilárd és szívós, feldolgozása és simítása könnyű; a gyökerekkel együtt, melyek gyakran szép fodros erűek, disz-művek esztergályozására kiválóan alkalmas.

16. A berkenye (*Sorbus domestica*). Ifju korban hancsfája szép fehér, színfája pedig vöröses színű; vén törzsek, valamint a gyökerek fája is gyakran barna, habos és fodros erű, igen szilárd, kemény, tömött és súlyos, sima, szívós és tartós, hasonló a barkócza-fához. — A vadberkenye (*Sorbus aucuparia*). Ennek fája mind színe, mind egyéb tulajdonságaira nézve hasonlít az előbbiéhez. — A cseregalagonya (*Crataegus*) a legkeményebb, legszilárdabb, legtömöttebb, de egyszersmind a legtartósabb fajok közé tartozik. Rostjai hosszúk, színe sárgás vagy vöröses fehér, gyakran habos; meg nem vetemlik vagy repedez, könnyen és simára munkálható; tulajdonaira nézve közel áll a barkócza-hoz.

17. A füz-félék általában mindnyájan puha, könnyen revesedő fával birnak, és csupán a kecskefüz (*Salix caprea*). használtatik föl néha, de az is természetesen csak szükségből.

A fának levágás előtti és utáni kezeléséről álljanak itt még e következők:

A tapasztalás bebizonyította, hogy a fa sokkal jobb minőségű lesz, ha a levágás előtt néhány hónappal héjától a törzs egészen megfosztatik, s a levágás csak akkor eszközölteik, midőn az ágak már kiszáradtak. A héj vagy kéreg levonása legczélszerűbben tavasszal a nedvkeringés megindulása után eszközölhető, midőn is a héj a gyökerektől kezdve egész az ágakig, vagy legalább egy méter magasságig teljesen lehántatik, s a fa ily állapotban őszig vagy a következő tavaszig lábán hagyatik. Ez által a fának sulya, keménysége, szilárdsága, tömörsége és tartóssága gyarapodik: továbbá a lassu kiszáradás azt is eredményezi nála, hogy megrepedezési hajlama tetemesen csökken. Hol ezen eljárás nem volna foganatba vehető, ott legalább az időt válasszuk meg a fa levágására, tudva azt, hogy a vágási időszak — mint már fentebb említett — a fa minőségére elhatározó befolyással van. Tehát vágassuk le a fát télen vagy kora tavasszal, de sohasem nyár folytában, midőn benne a nedvkeringés teljes folyamatban van,

A levágás utáni kezelésnek kettős célja van u. m.: a) a fa elromlását, megrevesedését meggátolni; b) a kiszáritást úgy intézni, hogy e közben a fa repedéseket ne kapjon és meg ne görbüljön.

Tudjuk, miszerint minden növénytest, mely az élettől megfosztatott, lassanként kiszárad és jelentékeny változásokat szenved. Száradás alkalmával ugyanis a fás részekkel összeköttetésben álló cseppfolyós anyagok elillannak, mely folyamat annál gyorsabban megy véghez, minél nagyobb fokú volt a meleg, melynek a fa ki volt téve. Ha a fa nedveinek elpárologása akár a csekély hő, akár a lég elzárása következtében oly lassan történik, hogy a vizes, nyálkás anyagok erjedésbe mennek, akkor ezen erjedő anyagok előbb utóbb a fa szilárd részeit is megtámadják, mi aztán a fának teljes megromlását vonja maga után. A fa nedveinek ezen „megrekedése“ leginkább meggátolható, a hő mesterséges tokozása által. Önként értetődik, hogy a hő emelésénél a fa mérsékelt száritására szükséges fokot túlhaladni nem szabad, minthogy a nagy hő által eszözölt száritásnak, valamint a hőmérsék gyakori változtatásának is meg-hasadozás, görbülés lenne az eredménye.

A fa megrepedezése, hasadozása és megvetemlése részint annak természeti tulajdonságában, részint pedig a használás mikéntjén alapszik és ez rendszeren annál hamarabb be szokott következni, minél csekélyebb a fának tömörsége és minél tovább s erősebben hatott a fára a külső melegség. Ha ugyanis a fa nedvessége erős hő által rohamosan üzetik ki, akkor először is a legfiatalabb képletekben természetellenes feszültség jö létre, erre a farostok összehúzódnak, s végre előáll ama jelenség, midőn a fa szövetét összetartó belső erő a külső nagyobb erő által megsemmisítetik, azaz a fa megrepedez. E repedések annál mélyebbek, hosszabbak és szélesebbek, minél vékonyabb, likacsosabb, porhanyóbb és egyenlőtlenebb szövetű a fa, minél magasabb fokú s gyorsabban ható hőnek volt az kitéve.

Lássunk most néhányat azon módok közül, melyeket a fa kiszáritásánál alkalmazni szoktak. A legegyszerűbb és legszokottabb mód az, midőn a fa meghéjaltván, rendeltetéséhez

mértén nagyjából kifaragtatik s ezután szellős, fedett helyen magas állványokra helyeztetik, honnét egy év múlva a szárító szobába kerül s ott, miután a kívánt alakot megkapta, egyenletes, mérsékelt melegben teljesen kiszáritatik.

Másik módja a fa nedvei eltávolításának az, hogy a fa, vágás után azonnal folyóvízbe tétetvén, alásülyesztetik és rövidebb vagy hosszabb ideig — a fa neme és természete szerint — víz alatt hagyatják. A víz a faszövet hézagaiba hatol, az ott levő fehérnyét feloldja, kimossa és magával viszi. Ezután a fa, fedett félszerbő s onnét egy idő múlva a szárító szobába vitetik.

De legkitünőbb s czélszerűség dolgában az emitett eljárások mindegyikét messze tulszárnyalja: a gőzzel való kezelés. A fa zártedénybe tétetik s ott forró gőz bocsáttatik reá, mely azt teljesen át meg ájtárván, annak nedveit feloldja és kiüzi.

Vannak még más módok is, pl. a fának vasvitriol-, tim-sóá, konyhasó-oldatokba való áztatása stb.; azonban legyen elég még csnpán egyet felemlíteni s ez a fa megfüstölése. A meleg füst a fa hajszáledényeit ájtárja, hézagait a creozottartalmu illékony kátrányolajjal megtölti s ekként mintegy bebaizsamozván a fát, azt eredményezi, hogy abba sem nedvesség, sem férgek többé bele nem hatolhatnak. — Ezen eljárás főleg a hegedükészítőknek ajánlható, minthogy a hangszerfák, nedvesség felvétele által, rendszeren megereszkednek. A cremonai hegedükészítők, a fának füstölés által való előkészítését már több mint kétszáz éve gyakorolják s bizonyára annak köszönhető a hírnév, melynek a cremonai hegedük napjainkban is örvendenek.

**Erdélyi Károly.**

### A szőlő-kocsonya.

A legkellemesebb csemegék egyike. Jó édes faj szőlőket szedünk s megtisztítjuk a fűrtőt, illetőleg a szemet is minden idegen résztől és pedig nem taposva, nem sajtolva, csak kézzel nyomkodjuk ki, hogy a mag és héj kesernyés csersava ne jusson be e mustba. Ezt a mustot aztán egy réz-üstbe öntjük és lassan, de folyvást főzzük és kavargatjuk órákig, mint nálunk az ürmöst, egész háromnegyed részeig főzve le, kavargatás közben pedig gondosan leszedjük a habot. Midőn a must harmadára lefőtt, levesszük, átszűrjük egy szűrő vászonkendőn, kihűtjük, de ha időnk engedi, ismét főzzük és pedig mindaddig, a mig oly sűrű nem lesz, mint a kocsonya. Ekkor a szőlő-kocsonya kész és évekig tartható, akár kis, akár nagy edényben. Legczélszerűbb azt apró tégelyekbe tenni, hol szép simára megfagy, oly tégelyekbe, melyeket ebéd után asztalra adhatunk. Ez igen kellemes ízű csemege, egész télen át mindennap feladható.

(„H. G.“)

### Egyleti mozgalmak.

**Az erdélyi gazdasági egylet igazgató választmányának ülése 1878. october 7-én.**

Tartott Szabó József alelnök elnöklété alatt. Jelen voltak: Páll Sándor, Inczédi Sámuel, Dávid Antal, Szentgyörgyi

József, Bárány Ernő, Csulak Dániel és Walter Lajos egy-letli helyettes titkár.

146. September 2-án tartott ülés jegyzőkönyvének fel-olvasása, — a jelen ülés jegyzőkönyvének hitelesítésére Inczé-  
di Sámuel és Csulak Dániel tagtársak kéretnek fel.

147. Küküllőmegyei gazdasági egyesület átirata, mely-  
ben értesíti egyletünket, hogy sem a kiállítást látogatók, sem a  
kiállítandó tárgyak szállítására kedvezményt nem tud nyújtani,  
— tudomásul szolgál.

148. Jász-Nagy-Kún-Szolnokmegyei gazdasági egylet  
átirata, melyben tudatja, hogy f. évi october hó 28-ik napján  
Szolnokon termény- és gyümölcskiállítást rendez, — tudomá-  
sul szolgál.

149. Kolozs-monostori m. kir. gazdasági tanintézet  
igazgatósága 205. sz. alatti átiratával az 187<sup>7</sup>/<sub>8</sub>-ik tanév I-ső  
évi tanfolyamának f. hó 28-án tartandó gyakorlati vizsgáira az  
igazgató választmányt meghívja, — tudomásul szolgál.

150. Wurga Dániel kérelme, melyben egyletünk kertje  
mellett fekvő háza falán vágott s a kertbe néző ablaknak meg-  
hagyását engedélyezni kéri, — a választmány a folyamodó ké-  
relmét nem találta elfogadhatónak, miről a kérelmező átirattal  
értesítendő.

151. Ministerium 21,622. számú leirata, melyben a ko-  
lozs-monostori m. kir. gazdasági tanintézet felügyeletére s el-  
lenőrzésére megválasztendő három tagu bizottságnak hatáskö-  
rét körvonalozza, — a magas leirat ahhoz alkalmazkodás vé-  
gelt tudomásul vétetik s a felügyelő bizottságba Szabó József  
egyleti alelnök, Ladányi Sándor és Dávid Antal tagtársak vá-  
lasztattak meg.

152. Szentgyörgyi Lajos, mint az egylet képviselője a  
dicső-szent-mártoni kiállításon, jelenti, hogy az egylet collectiv  
kiállítása, mely 200-nál több faj jeles gyümölcsből és 100-nál  
több faj szőlőből állott, a legnagyobb elismerésben részesült.  
Egyúttal az ezen kiállítással járó 26 frt 88 krczányi költségek  
utalványozását kéri, — a jelentés örvendetes tudomásul szol-  
gál; a 26 frt 88 krnyi költségnek kifizetése utalványoztatott.

Hitelesítik:  
Inczédi Sámuel, s. k.  
Csulak Dániel, s. k.

Szabó József,  
egyleti alelnök.  
Walter Lajos,  
egyleti helyettes titkár.

### Melléklet.

Mai számunk mellékletét — mely a budapesti jóhírnevű  
Franklin-Társulatnak a bolti árak felére leszállított rendkívüli  
könyvjegyzékét tartalmazza — ajánljuk t. olvasóink becses  
figyelmébe.  
**A szerkesztőség.**

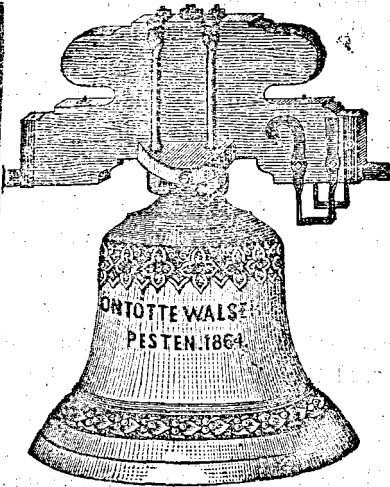
**A szerkesztő postája.** Közelebről érkezett czikkek: A  
deési kiállításról. — F. P. szőlészeti jelentése. — B. P. A buzaüszög  
keletkezésének okai. — S—r. Közlemények a monostori tanintézetről.  
— G. K. A b.-csabai kiállítás. — Sz. J. A szüretéről. — A szer-  
kesztő, távolléto miatt, e küldeményekre csak jövő héten felelhet. —

**Felelős szerkesztő: SZABÓ SÁMUEL.**

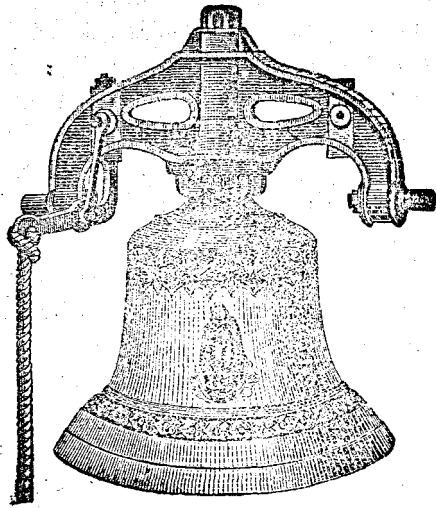
# H I R D E T É S.

Tömítő-orsók, kovacs-fúvók, takaró-ponyvák, tized mérleg és súlyok.

kerti- és kézi fecskendők, tüzi vedrek, pemetek, toló- és mászó létrák



**Harangok**  
fa és vaskalappal.  
**Tűzoltó szerelvények.**  
**Borlehúzó gépek**  
teljesen felszerelve.  
**Gummi és kender**  
tömlők, gummi kö-  
penyegek.  
**Szivattyus és házi**  
kutak, azonkívül



rugany-mérga és guttaperga árúk minden célra, nevezetesen lapok, szellentűk, zárkarikák, zsinórok

szerező és javító műhelye; elvállal kutak, gépek és vízvezetések berendezését és javítását (3.)

**WALSER FERENCZ** első magyar gép- és tűzoltó szerek gyára, harang és érczöntőde Budapesten, fiókraktár Kolozsvártt, bel-monostor utca 12. szám.

villanyos házi és szoba-távirdek, vezetékek tűzoltó egyletek részére

## P i a c z i á r a k.

A h e t i v á s á r		Egy hectoliter (=70 kupa)					100 kilo		1 köbméter	1 kilo	
h e l y e	n a p j a	tiszta buzafelegy	buza	rozs	árpa	zab	törökbuza	széna	szalma	tüzifa	marhahús
á r a k r a j o z á r o k b a n											
Beszterczs		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Brassó		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Csik-Szereda		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Déva		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Erzsébetváros		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fogarás		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
H. M. Fehérvár		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
H. Sz. Miklós		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kolozsvár	oct. 24	485	—	400	—	185	300	210	120	265	47
M. Várhely	oct. 17	550	375	350	—	210	300	350	200	380	36
Nagy-Enyed		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
M. Szeben	oct. 22	580	460	410	400	220	380	160	90	320	40
Bogesvár		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
H. Sz. György		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Szamosújvár		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
H. Régen	oct. 17	535	372	320	242	142	250	170	80	240	36
Sz. Udvarhely	oct. 22	650	525	400	—	200	400	180	—	200	28
Torda		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
V. Hunyad	oct. 19	520	430	330	—	180	220	160	80	200	32

### Mellékletek

100 darabonként 1 forint 40 kr-ával számíttatnak.

A hirdetés szövegét a t. megrendelők minden külön díj nélkül teljes egész szerint akarhányszor változtathatják.

### Az „Erdélyi gazda” hirdetési díjszabályzata.

A kívánt tér megnevezése	széri hirdetésnél										
	fizetendő forint										
	1	1-3	4-6	7-12	13-18	19-24	25-30	31-36	37-42	43-52	
10/16 v. egész oldal	8	24	45	85	120	160	180	200	220	260	
8/16 v. fél „	4	12	23	43	60	80	90	100	110	130	
4/16 v. negyed „	2	6	12	22	30	40	45	50	55	65	
2/16 v. nyolczad oldal	1-50	4-50	8	12	16	22	24	26	28	33	
1/16 v. tizenhatod „	1	3	4	6	8	11	12	13	14	17	

Ezenkívül 30 kr. bélyegdíj annyiszor, a hányszor a hirdetés megjelenik.

Egyletünk t. tagjai és lapunk t. előfizetői

25% vagyis egy negyedrészt engedményben részesülnek, ha hirdetésük beküldésekor tagsági vagy előfizetői minőségükre hivatkoznak.