

# ERDÉLYI GAZDA

## AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

HIVATALOS

### KÖZLÖNYE.

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

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

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 közkiállításon nyert jutalmak jegyzéke. — A párisi közkiállításról, XXI. — A k.-monostori m. kir. gazd. tanintézet szürete. **Szakács Péter.** — Nagy vajonca. **Bereczki Máté.** — Csákyai gyümölcs. **Szabó Sámuel.** — A makk, mint a tojás szaporításának eszköze. — Felhívás az „Erdő-őr” című könyv megrendelésére. **Bedő Albert.** — Penészes hordók javítása. — ó. — Kormány-intézkedések. — Kolozsvári novemberi vásár. — Vidéki gazd. tudósítások: (Szent-Gelice, Felső-Rákos, Cserhalomtáj, Sepsí-Sz.-György). — Szerkesztő postája. — Melleklet. — Piaczi árak. — Hirdetés.

### A párisi közkiállításon nyert jutalmak jegyzéke.

Alább veszik olvasóink a jutalmazottak névsorát; még pedig ezúttal csak a borok és gabona után osztott kitüntetések közöljük.

75-ik osztály: Erjedt italok:

**Aranyérem:** Gróf Mikó Imre örökösei, Kolozsvár; Paget János, Kolozsvár;

**Ezüstérem:** Báró Bánffy Albert, Kolozsvár; Báró Apór Károly, Maros-Vásárhely; Gróf Teleki Géza, Gernyeszeg;

**Bronzérem:** Dániel Mihály, Balázsfalva; Elekes Mihály, Czintos; Báró Horváth Ödön, Alvincz; Kínizsi Pál, Szász-Csávás; Gróf Teleki Sámuel, Sáromberke; Voith József, Kolozsvár; Erdélyi pincze egyesület, Kolozsvár; Lani Gottfried, Beszterce;

**Dicsérő oklevél:** Báró Bánffy Dániel, Kolozsvár; Gróf Bánffy György, Kolozsvár; Berivóy György, Algyógy; Gróf Bethlen Sándor, Bethlen; Budaker Gottlieb, Beszterce; Bürger Márton, Krakkó; Connerth Károly, Beszterce; Fogarassy Mihály püspök, Károly-Fehérvár; Gerendi István, Sövényfalva; Gombos László, Torda; Báró Horváth Tholdy Lajos, Brettye; Korbuly Bogdán, Kolozsvár; Gróf Kun Kocsárd, Algyógy; Lemberger Samu, Felvincz; Mehrer és társa, Kolozsvár; Gróf Mikos Miklós, Kolozsvár; Papp Ferencz és Mihály, Gyeko; Re-

diger Sámuel, Torda; Schuster Károly, Beszterce; Soós Lajos, Erzsébetváros; Szász Pál, Sárd; Szatmáry S. Ferencz, Maros-Vásárhely; Gróf Teleki Sándorné, Czelná; Gróf Teleki Gusztáv Kolozsvár; Teutsch J. B., Segesvár; Tiszá László, Kolozsvár; Ugron Sándor, Mező-Záh; Wachsmann Klaudia, Kis-Czeg; Wolff Gábor, Torda; Zeyk József, Kolozsvár; tesz összesen 87 kiállító után két arany, 3 ezüst, 8 bronz-érem és 30 dicsérő oklevelet, vagyis 43 kitüntetést! A többi 233 magyar kiállítóra mindössze 71 jutalom esik, tehát egy harmadrész, miglen nálunk 50% van kitüntetve. A borcsarnok erdélyi állványa most már nyolcz plakáttal van ékítve, mely a sommás jutalmazás eredményét tünteti fel a közönségnek.

69-ik osztály: gabnaneműek:

Gróf Bethlen Károly, Zsarolya; Beke Dániel, Déva; Korbuly Bogdán, Kolozsvár. —

### A párisi közkiállításról.

(Eredeti tudósítás.)

(G. V.) XXI. Most a párisi közkiállítás jutalmainak kiosztása után, nem lesz érdektelen a kitüntetések általános számát és azoknak Magyarország gazdasági osztályára vonatkozó adatait kissé figyelmünkre méltatni's ez alkalommal — t. olvasó közönségünk nagyobb részének helyeslésével — a mi kis országrészünkre, Erdélyre terjeszkedni ki, tüzetesebb részletességgel.

A párisi közkiállításon 60,000 kiállító vett részt ezeknek a bíráló bizottság a következő díjakat ítélte oda:

571 diszokmány,

133 nagy díj,

2,724 arany érem,

6,580 ezüst érem,

9,177 bronz érem,

9,403 dicsérő oklevél,

összeg 28,588 kitüntetés, tehát majdnem fele, a mi minden

csetre azt bizonyítja, hogy az ide küldött tárgyak gonddal voltak kiválasztva s helyüket minden tekintetben megállották.

A diszokmány és nagy díjra vonatkozólag meg kell jegyezni, hogy ez lényegében mindegy és az első rangú kitüntést jelzi; csak hogy kormányoknak és hivatalos testületeknek nem a 750 franc értékű nagy érmet, hanem egyedül az azt kísérő okmányt fogják kiadni. Egyáltalában hibának tartjuk, hogy a kiállítás kitüntetései pénzértéket képviselnek; egyszer mert ez nagy költséggel jár, másrészt, mert a díjak száma ez által korlátozva lett, a mi igen sok osztályban elégedetlenséget szült és joggal; mert számos kiállító csak azért nem kapott arany vagy ezüst érmet, mert a maximalis szám már el volt érve. Bécs példája követendő lett volna, ott egyszerű bronz volt az érmet anyaga, csak is a különböző név és nyomat változtatott az értéken.

Magyarország gazdasági osztályának kitüntetései a következő táblázatban vannak az egyes osztályok szerint összeállítva:

	Kiállítók száma.	Diszokmány.	Arany értem.	Ezüst értem.	Bronz értem.	Dicsérő oklevél.
44. osztály: endészet:	48	—	7	9	4	8
46. osztály: gyapju, dohány, kender:	43	—	2	5	6	6
51. osztály: gazdasági gépek:	11	—	—	3	—	4
69. osztály: gabona és liszt:	150	1	14	15	20	18
72. osztály: húsok és halak:	5	—	—	—	1	3
74. osztály: likőr és eczet:	18	—	1	2	2	2
75. osztály: bor és szesz:	320	1	9	15	23	67
84. osztály: haltenyésztés:	1	—	—	1	—	—
<b>Összeg</b>	<b>596</b>	<b>2</b>	<b>33</b>	<b>50</b>	<b>57</b>	<b>108</b>

vagyis 250 kitüntetés, százalékban kifejezve 42%, a mi a fent közlött általános számnál valamivel hátrább áll, de mennyi-

ségileg véve és hazai viszonyainkat tekintve, e nehéz küzdterén elég szép eredményt képvisel.

Lássuk már most az egyes osztályokat!

Erdészet kiállításunk mindjárt a francia megett sorakozott, sőt sok tekintetben azt felül is multa. A jury el is ismerte e körülményt, mert névszerint minden kiállító nyert jutalmat s ha nincs annyi díj, mint fent kimutatott kiállító, ez onnan ered, hogy ugyanazon egyén vagy üzlet többször is előfordul a catalogusban, kitüntetés azonban természetesen csak egyet kaphatott.

A gyapjunál nagyon nehéz volt sikerre jutni; de ahányunknak is erős concurrensai vannak. Az elsőnél kiált Ausztria nyomása volt érezhető, mely finomság, bőség és kiegyenlítetttség tekintetében csakugyan ritkítja pártját. Szemérem vetették juhtenyésztőinknek, hogy nem haladnak biztos irányban és úgy orosz, mint francia részről a tömeges gyapjunak és sok húsaknak akadtak szószólói. Kenderet egyetlenben egy termelő sem küldött, csakis két gyár képviselte e nevezetes cikket: a dohányra nézve a m. kir. pénzügyministerium érdekes és rendszeres gyűjteménye egy nagyon megérdemelt arany érmet nyert.

Gazdasági gépekben gyengék voltunk — itt Angliát és Amerikát illeti az első szó, minden más állam hátrább kell, hogy álljon. Mindamellet Kühne vetőgépe, Gubicz ekéi, Brogle és Müller trieurjei becsületet szereztek a magyar iparnak.

A gabona és liszt osztályában — ide tartozik a malata és a keményítő is — kalapot kell emelnünk a magyar liszt előtt. A világ minden részéből összegyűlt 195 kiállító közül, a 12 magyar egytől egyig jutalmazva lett, a mi egy országban sem fordult elő. És minő jutalmak! Egy diszokmány a budapesti gőzmalmok együttességének, 9 arany értem különböző vidéki malomnak és 2 bronz értem ugyanazoknak újból hirdeti lisztünknek és evvel együtt gabonánknak kitünőségét. A gabonakiállítóknak csak, mintegy harmadrésze részesülhetett jutalomban. Őt buza nyert arany értem; Erdély nagyon keveset kapott ezen osztályban, de valljuk meg teljes nyíltsággal, hogy többet nem is érdemelt, sőt a fentemlített korlátozottság miatt utolsó percében történt reductió, és néhány kiállító kiesett, kiknek jutalmazására biztosan számítottunk. A jury külföldi tagjai nem voltak megelégedve az általunk bemutatott ausztrali buzával és azt ajánlották: maradjunk meg ismert és becsült magyar búzáknál!!!

A borosztály a legtöbb kiállítót és általában véve a legszámosabb kitüntetést is tartalmazza, ámbár csak egy harmad nyert díjat! Egy problémát, mely vidéki tárlataikon is kísért, Páris sem oldott meg, t. i. azon viszonyt, mely díjazás tekintetében a borkereskedő és termelő között létezik, pedig maholnap e kérdés felett tisztába kell jönni. A magyar borosztályban 9 arany értem lett odaitelve, ebből fele borkereskedőknek jutott. Igaz ugyan és mi vagyunk elsők, kik készséggel elismerjük, hogy nálunk a borkereskedőnek fontos szerepe van; de másrészt egyforma mértékkel mérve, mindig könnyűszerrel fogja legyőzni a termelőt, kinek anyaga korlátozva van;

minden a kereskedő mindig idegen portékával versenyez, melynek sokfélesége csakis az illetőnek tökéjétől — vagy élelmeségétől függ! A kiállítási szabályzat azt kívánta, hogy az ország termelése, olyan a milyen, legyen bemutatva; ki ezt követte — és így tett sok mással együtt az erdélyi gazdasági egyesület is — csak kárát vallotta.

Erdélyből a 126 bejelentett borkiállító, 87 tényleg megjelentre olvadt le, és daczára annak, hogy a jury első sorban csakis az édes és a vörös borokat vette tekintébe, mégis 43 kitüntetést nyert u. m. 2 arany-, 3 ezüst- és 8 bronz érmet, valamint 30 dicsérő oklevelet, jutalmazva lett tehát, a kiállítók fele, a mi az elősorolt okoknál fogva mennyiségileg nagyon is kielégítő. A díjak minősége igaz, hogy nem magas, de arányban áll a jury többségének nézetével, mely majd kizárólag a francia izlésnek hódolt, míg Bécsben a kitüntetések kvalitásában, általában véve, két fokkal magasabban állottunk és kiállításaink 95%-a lett díjazva. Ott az elsőrangú kitüntetésnek egy harmada illetett bennünket, itt csak  $\frac{2}{9}$ -ed az, mely reánk esik.

A földművelés-, ipar- és kereskedelmi m. kir. ministerium a szőlészet előmozdítása körül tett érdemeinek elismerésül a díszokmányt nyerte.

Ha még felsoroljuk Eördögh Alajost, ki lipiói turóért és Báró Révay Simont, ki halltenyésztésért nyert bronz — illetőleg ezüst érmet, kitüntetési statistikánknak végére értünk és az eredményt közepesenél többre, alig becsülhetjük. —

### A kolozs-monostori m. kir. gazd. tanintézet szürete.

A tanintézet október hó 19 és 20-án szüretelt.

A mennyiben a tanintézet szőlője nemcsak termés — illetőleg haszonnyerés céljából rendeztetett be és tartatik fenn, hanem a tanításnál is kiváló segédanyagul szolgál: nem lesz felesleges, ha a szorosán vett szüretelés keretén kissé túlterjeszkedve, magáról a szőlőtelepről is megemlékezem.

Ezen szőlő az úgynevezett „Hója“-i hegyben fekszik, jó déli hajlással; a művelés alatti területe 1158 □ öl kiterjedéssel bir. Talaja agyag-márga.

Az 1872-ik évben 2 láb (63 ctm.) mélyen megforgatott s az alsó rész terrassiroztatott; mikor is, a czélszerűség szemelött tartásával válogatott fajokkal újra beállított.

Az egész telepen — a növendékek gyakorlatát szemelött tartva — különböző művelési módok vannak gyakorlatban; mint: okszerű karikaművelés, csapművelés, karika csap-pal, Guyot, Hooibrenk és nagy karikás művelés.

A szőlőművelés és borászat tanintézetünkön külön rendes tantárgyakat képezvén; maga a szüretelés is, az intézet III-ad éves hallgatóival, tanulmányt nyújtó módzatok közt lett megejtve, az illető szaktanárok vezetése mellett. A szőlőművelés, mint tényleges gyakorlat az első év keretébe tartozik ugyan; de mindazonáltal a harmad éven nyújtani szokott elmélet mellett is kellő méltánylásra talál; úgy hogy, mint minden más tárgy, úgy ez is teljes gyakorlattal húzódik át a három évi cursuson. S most miután — a nagyméltóságú ministerium intézkedése folytán — berendezett pinczében, a szak-

tanár vezetése mellett sajátkezü borkezelést is folytatnak a hallgatók, ekként a mezőgazdasági tudománynak ezen ágában is kellő jártasságot szerezhethetnek.

A szőlőtelep újból beállítása óta ez volt mondhatni az intézetnek első szürete. Az előző években, mint majdnem mindenütt, úgy itt is megtagadta azt a természet. Most nem lehet panasz. Ez évben szép termés volt a jutalom, az eddigi fáradsalmak s költségekért. Nem pótolhatja egy termés, tudom, az előbbi évek veszteségeit, de önmagával megelégedést hozott s a gazdának már ez is jutalom. Nem volt ritkaság egy-egy szőlőtőn 60—70 szép fürtöt számlálni, e tekintetben a barátságos szőlő különösen kitűnt.

A mennyiség mellett a minőség is megelégedést nyújtott egy pár késői faj kivételével; ideiglatom az egyes fajok czukortartalmának mennyiségét, százalékokban meghatározva.

A vizsgálatnál Babó-féle mustmérőt (sürmérő\*) használtam s a következő eredményekhez jutottam:

1. Barátságos szőlő vagy szürke burgundi (Pineau gris, Ruländer) czukor tartalma . . . . .	21.0 %
2. Burgundi fehér (P. blanc.) czuk. tart. . . . .	17.5 „
3. „ kék (P. noir.) „ „ . . . . .	18.5 „
4. Fehér gyöngyszőlő (Chasselas blanc.) . . . . .	16.0 „
5. Malvasia piros . . . . .	18.0 „
6. Oporto . . . . .	16.5 „
7. Rajnai riesling . . . . .	18.3 „
8. Tramini piros . . . . .	17.0 „
9. Trollingi „ . . . . .	14.5 „
10. „ zöld . . . . .	12.7 „
11. Veltelini piros . . . . .	12.0 „

Ezen adatokból láthatólag: kitűnő mustot adott a barátságos szőlő, leggyengébbet a veltelini piros és trollingi zöld, ezek különben is késői fajok. A többi középest vagy annál jobbat.

Együttal világot vet ez arra is, hogy az itteni körülmények mellett, a felsorolt fajok közül, melyek részesítendőek nagyobb előnyben; minők szemelött tartásával már foganatba is vétetett, a silány fajoknak jobbakkal kicserélése.

Összehasonlítás kedvéért: az intézet szőlőjével keletről határos szomszéd szőlőből is — mely egészen egyszerű, nagy karikás művelésben részesül — tettem egy pár kísérletet, nevezetesen: kövérszőlőből sajtolt musttal, melynek czukortartalma 15.3 % és járdovány nyál, mely csak 11.0 % czukortartalmat mutatott. Továbbá, ugyancsak a szomszéd szőlőkben előforduló szőlőfajok (leginkább kövérszőlő, járdovány és közönséges boros szőlő) elegyéből sajtolt musttal is ejtettem meg három vizsgálatot u. m. egyik tulajdonosnál: anyamust elegysajtolással 14.3 % czukortartalommal bir; egy másik tulajdonosnál pedig: anyamust 15.3 % és anyamust elegy sajtolással 15.0 % czukrot tartalmaz.

\*) Ilyen kipróbált, hibátlan mustmérő kapható az „Erdélyi Gazda“ szerkesztői irodájában leszállított áron és pedig hőmérővel 2 forint, hőmérő nélkül 1 forint.

Láthatni ebből, hogy az esztendő jóvoltából panasz itt sem lehet, termés is szépen lévén — ámbár aránytalanul kevesebb, mint az intézet szőlőtőin. Azonban az intézet kitünő szőlőfajait ezek utól nem érhetik soha; sokat határozván még maga a művelés is.

Hogy az intézet által beállított kitünő szőlőfajok s az azoknál gyakorlatban lévő helyesebb és jobb, teljesen az okosság szerinti művelési módok, még a közeli szomszédoknál sem honosulhattak meg idáig: az részben a költséges beállításnak, de más részről annak tulajdonítható, hogy az e tekintetből is annyira óhajtott magas eredmény, az időjárás mostohasága miatt mind ez ideig be nem következhetett. Már pedig ismert dolog, hogy igen gyakran a legkitünőbb eljárások és az általuk elért magas eredmények is, csak későn szokták a közönséget követésre buzdítani, még akkor is, ha az eljárás helyessége gyakori esetek szemléletéből kétségtelennek bizonyul. Annnyival inkább áll ez a jelen esetről.

A tanintézet ez évi szőlőterméséből három fajta bort állít elő, nevezetesen: veresbort, rieslinget és több faj elegyéből nyerendő vegyest.

A veresbőr készítése itt a következő módon történik:

A leszedett szőlő azonnal egy nagy liku szőlőrostára töltetik, mely rosta egy magas parkánnyal ellátott s az egyik végén szabad lefolyatással bíró, úgynevezett szőlőválasztó asztalon fekszik, s azon a szőlőfürtök addig dörzsöltetnek, míg a szemek nyeleikről mind leválva, a rostán át, az asztra hullanak, honnan az egész egy, az asztal szabad vége alatt lévő felfogó kádba hajtatik. A szemektől megfosztott nyeltömeg pedig ellöketik. Innen a lemorzsoltszőlőszemek tömege, merítő edényekkel fölveve, szőlőzúzó gépre jön, melyen áthajtva, az így teljesen összeronsolt s kocsán nélküli szőlőből kifolyt lé, ezen célra készített erjesztő kádba vive, 1—2 héti héján erjedni hagyatják.

Ezen erjedési idő alatt a szőlőlében lévő szőlőcukorból képződött borszesz által, a szőlőhéjában foglalt festanyagok kivonatnak, mi által a folyadék a veresboroknál annyira kedvelt piros színt nyeri. Ekkor aztán a lé leszüretvén, a fennmaradt héj kisajtoltatik s az így nyert fiatal veres bor további kezelésnek vettetik alá.

Felesleges is talán mondanom, hogy a szőlő azért fosztatik le már kezdetben kocsánjáról, mert különben a festő- vagy héjon való erjesztés ideje alatt, a kocsánakból nagy mennyiségű csersav vonatnék ki, mi a bor jószágát tetemesen alászállítaná.

Ez a bornak természetes festése s egyuttal a leghelyesebb eljárás a vörös borok készítésénél.

A fent elsorolt szőlőfajokból az intézet kétféle veresbort állít elő, úgy mint: burgundi vereset és az oportó és trolingi piros elegyéből készülő veres bort.

A közönséges bor készítése itt is egyszerűen megy végbe, ugyanis: a szőlő szedés után egyenesen a szőlőzúzóra jön, melyen áthajtva, mindjárt ki is sajtolatik. A nyert must pedig hordókba töltve s így pinczébe szállítva erjedni hagyatják; ezután a szokott rendes kezelésen megy keresztül.

Ezek azon szüretelési módok, melyek a k.-monostori tanintézetnél gyakorlatban vannak. Az intézet 1158 ööl kiterjedésű szőlőtelepéről mintegy 140 veder (16 hltr.) mustot nyert.

E helyen örömmel emelem ki, hogy Gr. Teleky Gusztáv úr a tanintézet szüretelését mind két napon szerencsételte jelenlétével, s valamint a megejtett egyes must-vizsgálatok, így az egész ügymenet iránt is igen érdeklődött.

**Szakács Péter,**  
tanársegéd.

## Nagy vajoncza.

(Beurré Nagy — Butterbirne von Nagy.)

Származása. E kitünő, késő-nyári és őszelői körtét a híres belga magonczozó, Grégoire nyerte magról Jodoigneban, a hatvanas évek végefelé és ennek s vele néhány, még el nem nevezett körte-ujdonságnak elkeresztelését erdélyi barátaira bizta, kiknek gyümölcsöt izlelőül és ojtóvesszőt tovább szaporításul küldött volt e fajról is. E baráti körben aztán az egyik ujdonság a nem rég elhalt, sok oldalú tudományosságáról és hazafias tevékenységéről széles körben ismert, jeles tanár, Nagy Ferencz nevével „Nagy Ferencz tanár vajoncza” (Beurré professeur François Nagy) névre lőn elkeresztelve. Tudva, hogy a hosszadalmas elnevezés mindig akadályul szolgál valamely gyümölcs elterjedésének, jónak láttam e hosszadalmas elnevezést főnebbi névre rövidíteni annyival is inkább, mert oly becsesnek találtam e körtefajt, hogy kíváncsnak tartom mielőbbi széles elterjedését mindenütt a testvér hazában, sőt még ennek határain túl is. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Veres Ferencz fényképész urtól Kolozsvárról, a ki ezt, több más fajjal együtt, még ugyanazon évben kapta Grégoiretól. Nálam több ízben termett már.

Érési ideje. Itt, az alföldön sept. közepe: de hazánk emelkedettebb fekvésű tájékain nov. elejéig is eltartható leszen.

Minősége. Kitünőleg I. rendű csemegegyümölcs.

Nagysága. Valamivel kisebb a középszerűnél; néha valóban kisdud.

Alakja. Kissé változó; majd gömbölyded, majd csigás gömbalaku, majd ismét tojásdad gömbalaku; körös körül sík felületű. Zöme közép tájra esik, honnét kelyhefelé domborodva boltozódik s kelyhénél elég lapos talpban végződik; szárafelé pedig szeliden fogyva boltozódik s többnyire rövidke, ferdén csonkázott, néha pedig inkább vagy kevésbé rövid, de hegyes kapocskában szokott elvégződni. Szára rövid, vagy közép hosszú, elég vastag, fás, igen bunkós végű, néha tövénél kissé húsos; sárgásbarna mázzal egész hosszában finoman bevont; a gyümölcs csucsból majd függélyesen kiálló, majd csekélyke üregbe helyezett s többnyire egy-egy húsos-dudorkától félre nyomott. Kelyhe kicsi, nyílt; többnyire hiányos, néha pedig rövidke, fölálló, szarunemű, barna osztványokkal ellátott; csinosan kikanyarított, tág és elég mély üregben ülő.

Színe. Bőre vastag, kemény, sima, bágyadtan fénylő; elejéü világos vagy kissé kékes zöld; értéval sárgás zöld; na-

pos oldalán szennyes aranysárga s néha uémi kékespirossal belehelt. Általában az egész fölület majd sűrűbben összefolyt, majd ritkábban elszórt füstös szepölökkel van behintve, mi aztán a gyümölcsöt szennyesnek, mocskosnak tünteti föl. Finom, fahéjszínű, néha kissé eserepes rozsdamáz úgy szára, mint kelyhe körül, valamint a gyümölcs derekán is, kisebb-nagyobb foltokban, mindig szokott bőven jelentkezni.

**Belseje.** Húsa fehéres vagy zöldes fehér, igen finom, tömött, teljesen szétolvadó; magháza körül is alig észrevehetőleg köves- szemeses; leve igen bő, igen cukros, gyöngéd savanyval emelt, felséges, illatos, fűszerizű. Magháza zárt-tengelyű; hosszas és szűk fiókjaiban ép magvakat rejtő.

**Fája.** Erőteljes, igen edzett, virágzásában sem kényes, kötődött gyümölcsei is jól daczolnak a kései fagyokkal; korán, rendszeren és igen bőven termő; rendetlenül föl- és szétálló ágaival, melyek gyümölcs-vesszőkkel és peczkekkel jól beruházkodnak, elég sűrűlombos, de azért szellős koronát alkotó. Vadonczon jól diszlik: alkalmas szálafának is, gulafának is; helyben és talajban nem válógató; gyümölcsei igen jól állják helyöket a fán.

**Vesszei.** Elég számosak, középhosszuak, középvas-tagok, merevek, hegyöfelé sem igen vékonyodók, sőt többnyire kissé görbék; könyökösek, fölálló vagy nyílt szögekben fölfelé törekvők, síkfölületűek; még hegyök felé is csak igen finoman bordázottak, gyenge korukban sűrűn fehér molyhosak, ért korukban is csak itt-ott csupaszkok, zöldes barnák és hegyök felé kissé vörhenyes barnák, elég szembeütő, szennyes fehér, többnyire kerek pontokkal ritkán behintvők; rendetlen, de itt-ott igen rövid levelközűek.

**Rügyei.** Jókora nagyok, tojásdadok vagy zömök kúposak, alig hegyesek, a vesszőtől elálló, világos vörhenyes, molyhos és kissé laza pikkelyekkel borítvák; elég kiemelkedő, sima párkányos vagy csak alig észrevehetőleg bordázott ülőlapra helyezkedők.

**Virágrügyei.** Jókora nagyok, tojásdadok, tompa-hegyűek, világos barnával és szürkével árnyalt vörhenyes és kissé laza pikkelyekkel borítvák.

**Levelei.** Középnagyok, vékony, de keményszövetűek, kerülékesek, itt-ott bosszas tojásdadok; néha nyelük felé inkább elkeskenyedők, mintsem hegyöfelé, rendkívül rövidke, letelé vagy félre görbült, fulánszerűen éles hegyben végződők; a vesszők alján csaknem laposak, a vesszők hegyöfelé lapos-völgyesek, hullámos szélűek; néha félre görbülők; gyenge korukban alul-fölül sűrűn fehér-molyhosak, ért korukban csupaszkok, simák, bágyadtan fénylők, homályos vagy sápadt zöldek; széleiken nem fűrészeltek, hanem mind épszerűek. Levélnyelük elég hosszú, vékony, hajlékony, fölfelé álló, még öszfelé is csak sápadt sárga. Levélpálhái kicsinyek, fejletlenek, fonálidomuak, hamar elhullók. Virágrügyet körülvevők; igen hosszú föl- és szétálló, ruganyos-nyelűek.

**Hasonvevei.** Nagy Ferencz tanár vajoncza; Beurré professeur François Nagy.

**Leírói.** Tudtommal eddig sem francia, sem német gyümölcsészek nem irták le még körülményesen.

**Észrevétel.** E körte újdonság, mely igénytelen külsejével nem igen csábítja magához az ingyen vevőket, melynek fája egészséges és rendkívül termékeny, melynek gyümölcsei finom izre vetekednek a leghíresebb vajoncokkal is, méltán megérdemli, hogy minden kertben helyet foglaljon széles hazában, még az időjárás végleteknek annyira kitett sík alföldet sem véve ki. Ha van körtefaj, mely általánás elterjesztésre méltó: bizonyára méltó arra a Nagy vajoncza is.

(„Kert. Füz.“)

**Bereczky Máté.**

### Csákyai gyümölcs.

Ezen czim alatt kaptunk néhány héttel ezelőtt egy gyümölcsjegyzéket kezünkhöz, melyben különböző fajú gyümölcsök, minőség szerint osztályozva, eladásra ajánlottak.

Nem lévén szokásunk ismeretlent ajánlani: tartozkodtunk a hozzászólástól, míg alkalmunk akadt alapos meggyőződést szerezni ezen üzlet minőségéről.

E sorok írója october 21-én, személyesen megfordult Csákyán s az itt mondottakat saját szemlélete után írja.

Javában folyt a szüret. Az erdélyi Hegyalja borterme oldalain sürgött-forgott a nép; az abrudbányai bánya-vidékről, sőt a távolabbi Székelyföldről is megjelenni szokott mustvásárlók szekereivel gyakrabban találkoztunk, míg Gáldtő mellett elhaladva, azon völgy katlan széléhez érkeztünk, melyben Csáky fekszik.

Nagy kiterjedésű szőlőhegyek, festői szépségű sziklakkal szegélyezve, lepi meg az érkezőt. A fő patak medrén fölfelé haladva: mindenfelé sok gyümölcsfa látható; némelyiken — (akárhány az útra kihajolva!) — ott csüngött még a piros-ló gyógyi alma, egri körtve sat. A fák fejlettségéről, épségéről látszik, hogy az ország egyik legáldottabb gyümölcssterme vidékén járunk.

Mindjárt a falu felső szélénél kezdődik Kis Bálint urnak, a csákyai legnagyobb földbirtokosnak ritka szépségű gyümölcsöse; két tagban 15—15, öszvesen 30 holdnyi területen.

Képzelsen az olvasó lehető legkedvezőbb fekvést. Minden oldalról védett medence lankás lejtőn, a csákyai patak jobb partján. A felső réteg, több ölnyre televény föld fővénynyel, kisebb-nagyobb kavicszal és mészkő darabokkal keveredett agyag, mely alatt keményebb pala, vagy mész-szikla csak a mélyebb vizmosások fenekén látszik. A fák nagyobbrésze 40—50 éves és többnyire alma, nagyobbrészt szabályosan 4—4 öl távolra ültetve.

Az alsó Láz nevű gyümölcsöstől e felső Csurilla nevű, gyalog egy jó félórányi távolságra, erdők közt fekszik. Gyönyörű sziklák és egy szép vizesés mellett vezet el az ösvény odáig. Ezen gyümölcsösök telepítője néhai Kis József, a mostani birtokos nagyapjának testvére.

Megnéztük Kis Bálint ur gyümölcseit is. Egy hosszú, zárt színben, szalmára halmozva, több száz vékányi szépen fejlett gyümölcsöt láttunk itt. Fajok szerint osztályozva és külön rakva. Legnagyobb mennyiségben a batul, pónyik, kék alma, Török Bálint (stettini piros), a gyógyi és mádai kormos; eze-

ken kívül különböző fajú csikos őszi és téli almák, körtvék, főként a hosszukó, zöld egri (virgonlense).

— A gyümölcs csomagolásánál Kis Bálint ur különös gonddal szokott eljárni. Minden egyes darabot külön itatós papirba göngyöl s szorosán egymás mellé rakja őket, úgy hogy ne mozoghassanak. Az egyes sorok közé nagyon vékony szalmaréteget rak s alul-felül kissé vastagabban, szalmát. Az egyiként faládákba rakott és leszegzett ládák, a tövisi vasút-állomáson megméretnek s az itt talált nyers súlynak metermázsá, a után fizet a vásárló:

a.) Körtvéért és I-ső osztályu almáért 14 frtot; b) 2-od osztályu almáért 12 frt; 3-ad osztályuért 10 frtot. Mindezek válogatott darabokra vannak érte. Ugyanazon fajokból a 2-od minőségű 2 frtal, a 3-ad minőségű 4 frtal olcsóbb, 100 kilonként.

A fennebbi adatok szerint méréseket tettem s egy 16 kupás (23 liter) erdélyi kis vékát tetézve, almával megrakva egyre-másra 16 kiló súlyosnak találtam. E szerint 1 metermázsába,  $6\frac{1}{4}$  vékányi gyümölcs megy belé. Nagyobb almából 80—100 darab, közepesből 100—120 fér egy vékába. Tehát Kis ur gyümölcsei darabonként 2 krba kerülnek, a szállítási díjon kívül.

Láttam Csákyán megrendelő leveleket, következő magyarországi városokból: Nagyvárad, Nyiregyháza, Rozsnyó, Eger, Selmez, Hódmezővásárhely stb.

Jellemző a birtokos urnak azon nyilatkozata, hogy gyümölcsöseiben soha sem kell hernyófészket szednie, mert ott akkor sem szenved a hernyók miatt, mikor a falusi kertekben mindent lepusztítanak. Okul az erdők közelletét adhatni, honnan az apró rovarevő madarak nagy számmal látogatják és tisztogatják gyümölcsfáit. Ime! mily hatalmas rzndőrséggel rendelkezik a természet, csak meg tudjuk becsülni s hasznunkra fordítani.

Egy tanácsos és egy óhajtással zárom soraimat. Szükséges, hogy a csákyai gyümölcs minden faja szakértők által meghatározottassék s mindenik faj saját valódi neve alatt jöjjön bele az eladási hirdetésbe; mert a vásárló ilyen nevek után: Sávolyos névtelen almák, igen jó piros almák, apró édes sat. nem tud eligazodni, választáskor.

Óhajtásom pedig ez: vajha a derék birtokos, lankadhatlan kitarással haladjon előre a töretlen úton és sikerüljön neki Erdély gyümölcskereskedésének állandó piacot nyitni, távolabbi vidékekre is.

A tapasztalat s a fogyasztó közönség izlése becses újmutatásokkal fognak idővel szolgálni, a gyümölcstenyésztésünkben követendő irányra nézve is. Például: Csákyáról eddigelő legszivesebben a batult, ponyikot, a tavasszal érő, kicsiny de kollemes, zamatos izű mádai kormost. rendelik legtöbben.

**Szabó Sámuel.**

### **A, makk, mint a tojás szaporításának eszköze.**

A közönséges makk, ősszel a fák alól összegyűjtve, ke-menczékben, aszalva és lisztté őrölve, oly. baromfi-takarmány, mely bámulatos eredményeket nyújt.

Ha a makkot, illetőleg annak lisztjét, mint baromfitakarmányt a tojáshozam szaporítása céljából akarjuk használni, következő szabályokat kell figyelembe tartani. A tyúkok meleg istállóba helyezendők el s a kakasok tőlük elkülönítendők. A szokott takarmányhoz az említett makk-lisztből kis adagot adjunk s az egészet langy-meleg állapotban nyújtjuk az állatoknak. Legjobb eleinte a makklisztet melegvízzel tészttá gyúrni s ebből maroknagyságu cipókat alakítani s ismét megszáritani. A használatnál elégséges a szokott takarmányhoz 12 tyúknak egy cipó  $\frac{1}{12}$  részét keverni, melyet melegvízben feloldunk. Ha azonban csak a makkot kizárólag akarjuk nyújtani, úgy egy kenyér tökéletesen elegendő 12 tyúk jóllakására.

Igen jó szolgálatot tesznek e mellett tojáshéjak vagy kifőtt és kiszült csontok, melyeket mozsárba kell törni és a takarmányhoz keverni, vagy pedig ha készletünk van belőle, porrá tört állapotban kell a tyúkoknak nyújtani. Ily módon táplált tyúkok folytonos ujitott ingert kapnak a tojásra és sokkal többet tojnak. A kakasok elkülönítése rendkívül előnyösnek bizonyult. Minden 10 tyúkhöz tartunk egy kakast, melyet 2-szer hetenkint engedünk a tyúkokkal együtt lenni és pedig akkor egész napon át. A kakasokat hasonlóképp tápláljuk, mint a tyúkokat, csak hogy a takarmányhoz, hetenként minden kekaszámára  $\frac{1}{2}$  tojást adjunk hozzá, miáltal a takarmány-keverék ereje jelentékenyen javul.

Szintén igen ajánlatos takarmány a ser-maláta és a csalánmag.

(F. G.)

### **Felhívás az „Erdő-őr“ czimű könyv megrendelésére.**

Ezen könyv 1400 példányból álló első kettős kiadása teljesen elfogyván, van szerencsém azokat, kik az erdészeti műszaki segédszolgálatához szükséges tudnivalókat s általában az erdészeti tudomány összes alapvonalait tartalmazó ezen könyvet birni óhajtják, tisztelettel felkérni, hogy ebbeli megrendeléseiket lehető mielőbb hozzám juttatni sziveskedjenek, miután a költséges újabb kiadást csak az esetre fogom teljesíteni, ha legalább annyi megrendelés lesz, mennyi a kiadási költségeket fedezni fogja. A mű a jövő év elején lesz kiadható s megrendelési ára példányonként 2 frt 50 kr. melynél a bolti ár jóval magasabb lesz. A megrendelés levelező lapon az „Erdészeti Lapok“ szerkesztőségéhez Budapestre, (holdtutca 9. sz.) intézendő, a könyv ára pedig postautánvételt utján ugyancsak megküldésekor lesz fizetendő. Gyűjtőknek minden 10 példány után egy tiszteletpéldánnyal szolgálók. Kérdésben forgó művem jellegzésére szabad legyen megemlítenem, hogy tartalma könnyen érthető kérdésekben és feleletekben van előadva, hogy az Országos Erdészeti-Egyesület pályadíjjal jutalmazta, a nagyméltóságú földmívelési ministerium által kiadott szabályrendelet szerint pedig az erdőéri szakvizsgáknál hivatalosan is használható vezérkönyv.

**Bedő Albert.**

## Penészes hordók javítása.

Ámbár gyógyíthatatlannak tartják, mint a szárazbetegséget, mégis idejegyezzük, a „Weinlaube“ után, ezt az orvosságot: — Végy 10 hectoliternyi hordóra 10 deka mustárt; tedd a hordóba; tölts rá 10 liter forró vizet, forgasd meg s fojtsd be a hordót. Nem sokára a dongák megizzadnak, mintha likaicaikon nedv szívárgott volna ki. 3—4 nap múlva a mustáros vizet kieresztjük s a hordót tiszta vízzel jól kimossuk. Végre egy kevés szeszszel öblintjük ki. A penész-szag többé nem érzik. —ó.

## Kormány-intézkedések.

Az adómentes pálinkafőzés bejelentési határidejében történt változtatás iránt a m. kir. pénzügyministerium f. hó 9-ikéről következő rendeletet bocsálott ki: „A fenállott szeszadótörvény és szabályok 1867. évi hivatalos összeállításának 90. §-a szerint, köteles mindenki, ki az adómentes pálinkafőzés kedvezményében kíván részesülni, legkésőbb december hó 1-ig, az illető pénzügyi községnél illetőleg községi előljárásságnál szó- vagy írásbeli nyilatkozatot tenni. Mint-hogy azonban a szeszadóról szóló 1878-ik évi XXIV. t. cz. 2. §-ában meghatározott időszak, melyen belül az adómentes pálinkafőzés az előirt feltételek mellett engedélyezhető, többé nem azonos a naptári évvel, hanem szeptember hó 1-étől aug. hó végeig számíttatik: a kérdésben lévő bejelentési határidő ezenel minden év aug. 1-ére tüzetik ki, a folyó 1878/9. évi szesztermelési idény kivételével, melyre nézve, tekintettel az új szeszadótörvény életbeléptetésének idejére, a fennhivatolt szabályok 60. §-ában megállapított határidő érvényben marad, vagyis a f. évi decz. 1-ig tett nyilatkozatok szabályszerű határidőn belül beadottakként tárgyalandók.

## Kolozsvári novemberi vásár.

A kolozsvári mindszentnapi vásárnak ez évben kivételképen kedvezett az időjárás, ennek daczára a marhavásár csak közepesnek mondható; eladatott:

Ló	90 darab párja	300—360 frton.
tehén	300 „ „	120—150 „
2 éves üsző	120 „ „	90—120 „
1 éves üsző	90 „ „	36—45 „
ökör	600 „ „	280 350 „
3 éves tinó	200 „ „	220—240 „
2 éves tinó	200 „ „	120—190 „
1 éves ökör borju	40 „ „	60—100 „

## Vidéki gazdasági tudósítások.

Szent-Gelicze, october 29-én.

Szentgeliczen october hó 25-én kezdődött a legtöbb tekintetben elégtű szüret. Termés sok volt, minőségére azonban különböző. Az alantás szőlőkben 12 és 13 próbás borokat, míg a fent valók 15 és 17 próbásokat adtak. Sajnosan tapasztaltam azonban, hogy a szentgeliczei bortermelő gardák kevés figyelmet fordítanak a szőlő válogatására szedéskor, s így a savanyu, éretlen szőlők elegyítése a finomabb és jó érettekkel ronja a bor finomságát, holott bátran mondhatom, hogy a szentgeliczei bor az erdélyi borok közt bizonyosan az első

osztályba sorozható. Régeni és sz.-udvarhelyi borkereskedők a bor minősége szerint 70 krajczártól 1 früg fizették a régi vedret; a mi elég ár, tekintve, hogy egy hold szőlő 100 vedernél többet fizetett.

Török Áron.

Felső-Rákos, november 3-án.

Törökbuza-szedésünk mult hó 16 és 26-ika közt elvégződött és pedig oly dús eredménnyel, hogy gazdáink jobb termésre nem igen emlékeznek. September második és harmadik hetében történt vetéseink oly szépek, hogy kaszálni lehetne; általában hiszik, hogy juhaink ha a tél engedi, a vetésen telelhetnek minden ártalom nélkül. Bük és cseremakk-termésünk bősége már is kövér sertéseket produkálnak. Marhaállományunk általán egészséges.

Török Áron.

Cserhalomtáj, 1878 oct. 30-án.

Időjárásunk folyvást kitünő. Bevégeztük a kukoricaszedést. A legkésőbb vetett s a szárazság miatt június 20-án kikelt is megért, jól kiszaradt. Az őszi vetését bevégeztük. A későbbi vetések is szépen keltek, zöldék. Bevégeztük a szüretet, csak némely számított gazda külön álló szőlője vár még szüretre. A 17 és 20-án szürt must Wagner mérőn 9—10, az azon inneniek 11—12° cukor tartalmuak. A híres besenyői bor 13°. Az előbbinek erdélyi vedre 50—60 kron, a 11—12°-os 1 forton két. A besenyői 1 frt 60 kr. A sajo-magyarasi Klein traminerje, Olasz rieslingje 2 frton lett eladva. Vályi Elek.

Sepsi-Sz.-György, 1878 nov. 4-én.

Nagyon kitünő időjárásunk van és volt egész ősön. A tavasziakat tökéletesen betakaríthattuk. Tengeri-termés gyenge volt a nyári jégverés miatt; krumpli kevéssel adott többet a magnál. A rozsa miatt a tavasziak szemzése gyenge s a szalmája is gyenge takarmány. Az ősziak cséplési eredménye kielégítő, csakhogy a buzák nagyon üszögösök. Ára is gyenge a buzának. Ugy látszik, hogy a gabonatermesztés mellett lassanként elbuknak gazdáink. Takarmány kevés van a nagy árvizek miatt, hanem segít a bajon a hosszú őszi legeltetés. Az ősziak vetése nagy részben kitünően szántott földbe történt s kövér időt kaptak a megerősödésre. Gabna-árak gyengék, annál erősebb a marhák ára. Állataink egészségesek s ha szokásban lenne, a tavasziak alá ez ősön sokat szánthatnának. Bene József.

**A szerkesztő postája.** E. K. urnak. „A szarvasmarhák teli takarmányozásáról“ szóló cikkét köszönettel vettük. — Sz. J. „A szüretéről“ beküldött elmefuttatás, nem közölhető. — B. Gy. Deés. A küldött kimutatást közelebről felhasználjuk. —

## Melléklet.

Mai számunkhoz mellékelte jelzalog-kölesönökről szóló értesítvényt ajánljuk t. olvasóink figyelmébe. —

## Piaczi árainkat illetőleg

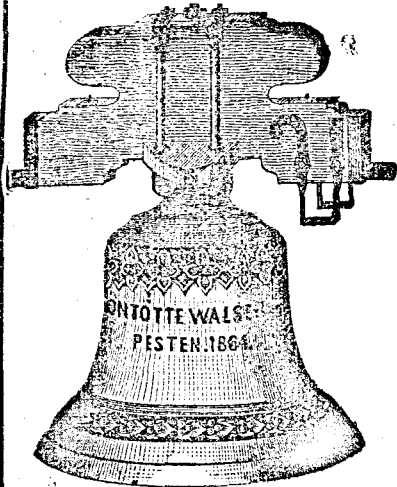
megjegyezzük, hogy a hectoliter árának átszámítása a régi mértékre nagyon egyszerű: az összeg egy tizedrészét leütve, a maradék a gyakorlat igényeik hez képest elég pontosan három véka árának felel meg. P. o. buza hectoliterje 800 kr., leütve a tizedrészt, 80 krt, marad 720. kr., mint három véka, tehát 240 kr., mint egy vékának ára!

**Felelős szerkesztő: SZABÓ SÁMUEL.**

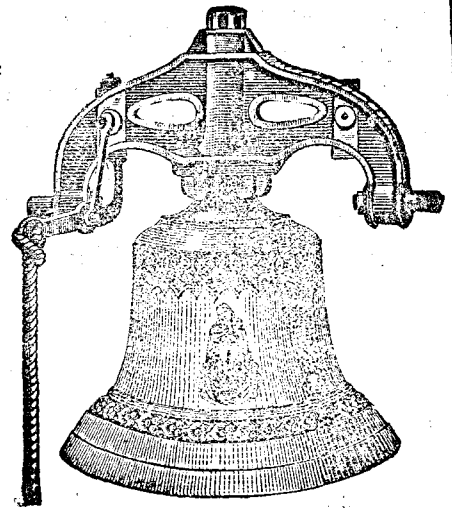
# H I R D E T É S.

Tömítő-orosk, kovács-fúvók, takaró-ponyvak, tized mérleg és súlyok.

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



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



rugany-mérga és guttaperga árúk minden czéflra, nevezete-  
sen lapok, szellentyűk, 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 buza	elegy 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											
Besztercze		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Brassó		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Csik-Szereda		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Décs	nov. 5	510	450	330	—	150	270	300	100	200	32
Déva		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Erzsébetváros		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fogarás		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
M.-Fehérvár		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gy.-Sz.-Miklós		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kolozsvár	nov. 7	500	430	400	—	185	270	220	120	300	42
M.-Vásárhely		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Nagy-Enyed		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
N.-Széchenyi	nov. 5	580	480	390	400	220	310	180	100	320	38
Szeged		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
S.-Sz.-György		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Szamosújvár		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sz.-Régen	oct. 31	512	362	325	212	170	212	170	70	240	36
Sz.-Udvarhely	nov. 5	650	500	400	—	200	350	180	30	200	28
Torda		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
V.-Hunyad		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

### Mellékletek

100 darabonként 1 forint 40 krajával számíttatnak.

A hirdetés szövegét a t. megrendelők minden külön díj nélkül tet-  
szés szerint akárhányszor  
változtathatják.

### Az „Erdélyi gazda“ hirdetési díjszabályzata.

A kívánt tér megnevezése	s z e r i h i r d e t é s n é l										
	f i z e t e n d ő f o r i n t										
	1	1-3	1-6	1-12	1-18	1-24	1-30	1-36	1-42	1-52	
1/16 v. egész oldal	8	24	45	85	120	160	180	200	220	260	
3/16 v. fél „	4	12	23	43	60	80	90	100	110	130	
1/16 v. negyed „	2	6	12	22	30	40	45	50	55	65	
1/16 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.