

ERDÉLYI GAZDA

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

HIVATALOS

KÖZLÖNYE.

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

Nem tagok egész évre 2 frittal 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
czimzendő.

A hirdetési díj szabályzatot lásd az utolsó lapon

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

MORÓCZ ISTVÁN,

szül. 1817., meghalt 1881. október 11-én.

Magyarország mezőgazdaságának egyik legrégebb és legkitünőbb bajnoka dült ki a küzdők sorából. Morócz István, az országos magyar gazdasági egylet vezértitkára okt. 11-én, reggel 5 órakor, idült máj- és szivbajban Buda-Pesten elhunyt.

Az üllői-út Köztelkén lengő gyászlobogó nagy országos veszteséget hirdet; mert Morócz az ifju sziv lelkesedésével, a férfitörhetlen kitartásával, folytonos munkálkodásban, soha sem csüggedve, egész erejét hazánk mezőgazdasági érdekeinek szentelte. Harmincz éven át állott az országos magyar gazd. egylet szolgálatában s ezalatt páratlan becsületessége, meggyerő, szives módora és munkássága által osztatlan szeretetet és közbecsülést biztosított magának.

Tiszteletbeli tagja volt többek közt, a mi erdélyi gazd. egyletünknek is. Hadd szenteljünk emlékezetének e helyen néhány sort. —

— Morócz István, Hevesmegyének Ludas nevű falujában, Gyöngyös és Eger közt, született, hol atyja mint mesze földön ismeretes gazdatiszt lakott. Kezdetben orvosi pályára készült, de hajlamai kiválóan a gazdasághoz vontatták s már 1841-ben a Török János által szerkesztett Magyar Gazdánál megkezdette írói működését, melylyel a szakférfiak figyelmét magára vonta.

Midőn 1843—4-ben a magyar gazd. egylet egy központi gazdaképző intézet felállítását hozta az országgyűlésen javaslatba, az új intézetnél alkalmazandó tanárok közzé Moróczot is kiszemelte, s mint ifju orvost, ki a természettudományok terén szerzett előismeretei által erre kiválóan hivatott volt, a gazdasági vegytanra és technológiára való előkészüléssel bizta meg. E végből 3 évre küldetvén ki külföldre: 1846-ban a berlini egyetemre ment, honnan csak a 48-iki forodalom hivta haza, melyet mint honvédorvos szolgált végig.

A forradalom lezajlása után 1850-ben Pestre költözött. A tervezett gazdaképző intézet soha sem jött ugyan létre, de azért a magyar gazd. egylet Morócz tehetségeit és szolgálatát maga részére lefoglalta. — Korizmic Lászlóval együtt megindították a hetenkint egyszer megjelenő „Gazdasági lapok“-at, melynek szerkesztését nemsokára egészen Morócz vette át s folytatta a legutóbbi időkig, mig az jelen év kezdetén a „Magyar Föld“-del — honnan ez adatokat vesszük át — egyesülve napi lappá változott.

Legbecsesb irodalmi műve az 1855-ön kezdve 6 kötetben megjelent „Mezei gazdaság könyve.“ Az angol Stephens híres szakmunkáját dolgozta benne át, a magyar igényekhez alkalmazva, Korizmic László és Benkő Dániellel egyesülve.

Morócz temetése október 12-én délután folyt le, nagy részvét közt. A kegyelet adóját meghozta az erdélyi gazdasági egylet is, melynek képviselői Veres Ferencz és Gamauf Vilmos voltak; az általuk a koporsóra helyezett babérkoszoru piros-kék szalagján e felirat állott: „Az erdélyi gazdasági egylet Morócz Istvánnak, 1881. október 11.“

Özvegye, egy leánya és két unokája maradt. Fájdalmaikat enyhítse a közrészvét, melyben mindnyújan bánatos szívvvel osztozunk.

Sz. S.

Tartalom: Morócz István. f. — A préházak felszerelése. Krémer Fülöp. — Az őszi szántásról. r. — A Magyar tölgy. Fekete Lajos. — Penészes hordók kitisztogatása. (M. F.) — Biztos és egyszerű eljárás a boros hordók tisztítására. Szász Lajos. — Szilvaíz készítés. Villási Pál. — Országos gyümölcskiállítás Buda-Pesten. Sz. S. — Egyveleg. — Vidéki gazd. tudósítás: Baróth. — Üzleti heti szemle. — Piaczi árak. — Hirdetés.

A préházak felszerelése.

Egy racionális szüret végrehajtására első sorban szükséges, hogy a préház a beszüretelendő szőlőterület nagyságának és az alkalmazandó munkások számának megfelelő berendezéssel bírjon. Jó szerkezetű szőlő-malmok bogyozó-rosták és czélszerű sajtók alkalmazása mellett, a szüretelési munkák inkább gyárilag és igen tisztán, aránylag kevés költséggel hajthatók végre és annál fogva az említett eszközök beszerzése minden szőlőbirtokosnak melegen ajánlható.

Helyenkint sok esetben igen szép haszonnal halasztható későre, október végére, sőt November hó első felére is a szüret ideje, ily hosszúságú várakozás egy oldalról nagy hasznot hajthat ugyan, más oldalról azonban, mivel már a késő őszi időben tartós esős, havas, hideg, sőt fagyos időtől is tartani lehet, igen nagy risicóval van e várakozás egybe kötve, e kockázattal szemben a préházunk kellően be van rendezve, az által segíthetünk, ha tulnyomó munkás kéz igénybe vétele által, rövid pár nap alatt leszüreteltetünk.

A szőlő leszedéséhez első sorban kellő számú szedő-olló (drbja 30—35 kr.) szükséges; mivel azon czélszerű eszközzel a már nemes rothadásba ment fürtök minden mozgás nélkül leszedhetők lévén, a szőlő bogyók oly nagy mértékben le nem hullanak annál fogva azok fel szedése által az idő el nem pazaroltatik. Legnagyobb haszna a szőlő-bogyók le nem hullásának abban rejlik, hogy azok rendetlenül a földön nem maradnak, a szüretelőktől össze nem tapostatnak, mely kár különösen hideg időben, mikor a szedők körme fázik, nem tartozik a ritkaságok közzé, azonfelül a szőlő szedés ezen eszközzel igen gyorsan megy, tehát oly szőlő fajoknak, melyek könnyen hullatják bogyójukat, vagy rothadásba ment szőlőfürtök leszedésénél ezen kis eszköz nagy előnnyel alkalmazható.

Annai putton legyen szüret alkalmával rendelkezésünkre, hogy a szedőknek megfelelő számú puttonosokat is lehessen alkalmazni; nagy termés és nagy távolság mellett aránylag sok puttonosra van szükség, kisebb távolság és termés mellett kevesebb puttonosra.

Szőlő válogatás által, künn a töke mellett, sokkal kevesebb puttonos szükséges. mintha az egész termés egyszerűen össze szedetik, a puttonosok száma ennél fogva mindig a fennforgó körülménytől függ. Sokszor 1—2 szedő után szükségesnek mutatkozik egy puttonos. holott más körülmények közt 10 szedő után is elég egy puttonos, de fő dolog, hogy a puttonosokra nézve ne fukarkodjunk, mert a csekély számú puttonosok alkalmazása miatt, igen sok helyen lassan megy a szüret.

A szőlő helyes feldolgozását nem is képzelhetjük másképp, mint a már régen elkerülhetetlen szükségesnek vált szőlő zuzó malom által 25—30 frt az ára. 50—60 szedőre elég, tehát ritka helyen szükséges több mint egy malom, a hol a szüret egyes faj szőlők válogatásával folytattatik, a préházba tehát többféle minőségű szőlő egyszerre szállítatik, ott előnnyel több szőlőmalom alkalmazandó.

Fődolog mindig az, hogy a behordott szőlő ne egy kádba összetöltve s onnét kiszedve, hanem a puttonból közvetlen a szőlő-malomba táltetvén, azonnal összezuzassék, mert ez nagy idővesztéssel jár s ily drága szüreti időben nagyon érezhetővé válik és ennek azon előnyre is van, hogy a szőlő fürtök azonnali összezuzása folytán az a munkások által többé nem pazaroltatik.

A szőlő lebogyozására nézve megjegyzendő, hogy minden malom utas 2 bogyozó rosta szükségeltetik s mivel a mustnak legalább 24 óráig kell a szőlő héján állani, szükséges két rendbeli szőlő kád.

Az egyik kád-csoportba az első, a másik kád-csoportba a második napon szüretelünk, mikor is az első csoportban levő szőlő kisajtoltatván, a 3-ik napra ezen csoport kád újra rendelkezésünkre áll és ez így tovább folytatodik.

Ha kellő számú kádakkal nem rendelkezünk, úgy a hordóknak első fenekét kivéve a hordókat kád gyanánt használhatjuk, szüret bevégeztével pedig feneké helyre tétetvén, a must felvételére ismét alkalmassá válik.

A szőlőterméshez képest szükséges minden 15—20 szedő után egy oly sajtó, melynek kosara 70 cm. magassággal, átmérője pedig 60 cm. Egy ilyen sajtóval naponta 6—8-szori sajtolás mellett 15—20 szedő által beszüretelt szőlő kisajtolható, egy szőlő-malom annál fogva 2—3 ily nagyságú sajtót képes munkával ellátni.

A kádak 15—20 hüvelyk magas ászkokra legyenek állítva, hogy a must könnyen lecsapolható legyen; a csaplyukák elé a kád belsejében a törköly visszatartására szűrő alkalmazandó, a must lecsapolásához: hogy a must gyorsan lefolyhasson, eléggé nagy átmérőű csapok alkalmazandók. Bunkó, borfejtő, köesög, dézsa, kármentő, liu stb. kellő számban jó rendben legyen, hogy a lehuzás akadálytalanul történhessék. A szőlő héjak, melyek a must lecsapolása után a kádban maradtak, nagy fakanál vagy vas lapát segítségével puttonokba hányatnak és ezekből, hogy a prés soká megtöltetlen ne heverjen: gyorsan a sajtókba kiürítettnek. A must felvételére szükséges hordók kéznél legyenek, hogy hordók hiánya miatt, a munkába fenakadás ne történjék s a pintér-szerszámok, mint kalapács. abröncs hajtó, hidegvágó, nitt szeg sat. netaláni szükségesetere mindig rendelkezésünkre álljanak.

Krémer Fülöp,
orsz. közp. pinczemester.

Az őszi szántásról.

Tndva van, hogy a talaj mélyítésére legalkalmasabb időszak az őszi. Ennek daczára némely vidékeken aratás után csak sekélyen szokták a tarlót alászántani s korán tavasszal mikor

néha a taj még nagyon nedves forgatni, még pedig mélyebben a tarló alászántásánál. Ezen helyetelen talajmivelési mód ellen már számtalanszor szó emeltett, de eddig nem kielégítő eredménnyel.

Hogy a gazdák földjeiket tavasziak alá már ősszel nem szántják mélyebben, ennek oka az, hogy az őszi vetéssel rendszeren elkásnek, sőt azt néha be sem végezhetik.

Kétségen kívül áll, hogy a korai vetés a kései vetésnél korábban aratható is s a ki korábban aratja le terményeit, annak aratás után több ideje marad tulajdonának megmunkálására, mint a később arató szomszédjának. Korai aratás után tehát az őszi elvetése is korábban megejthető s így még a tél előtt marad annyi idő, hogy a tavaszi növények elvetésére minden elhamarkodás nélkül a szükséges előkészületeket megtehessek.

Ha egyszer már annyira előhaladtunk, hogy a tavaszi vetések alá a talajt még az őszi egyszer mélyen felszántottuk, akkor legfeljebb április közepéig minden tavaszi kalászosok vetését bevégezhetjük; mert az őszi mélyebben felszántott talaj gyorsabban szikkad s így az első szép napokban már a vetést megkezdhetjük.

Az első szép tavaszi napok után rendszeren esős, havas idő szokott következni s ha a szántást addig be nem végeztük, egészen az időjárás szeszélyeitől függünk s többnyire a vetéssel s így az aratással is elkésünk.

De az őszi megejtett mély mag alá való szántás a vetésre is igen jó hatással van; abba minden termény erőteljesebb; az visszatarítja a téli nedvességet s május vagy június havakban netalán beálló szárazságnak inkább képes ellentállani; a termény magja sulyosabb lesz.

A terményközé esetleg vetett lóher vagy fűmagvak a védnövény alól korábban szabadulván, jobban gyökerezhetnek s bokrosodhatnak.

Ha őszi kalászosok után tavaszon árpát akarunk vetni akkor azok tarlóját aratás után minél előbb szántuk alá s miután ez július vagy legfeljebb augusztus végével megtörténhetik a tarló a még meleg időjárás mellett elkorhad s még marad annyi időnk, hogy ősszel a mag alá való szántást is megtehessek.

A tarlótörési munka gyorsabb végzésére a most kedvelt lett több testü vagy pedig hámozó ekéket lehet czélszerűen használni.

Az őszi szántás az említett előnyökön kívül a talaj elgyomosodásának is utját állja s nem ajánlható eléggé azért is, mert általa a talaj termőképessége és fokozódik s időt kimé-
r.

A Magyar tölgy

(*Quercus Conferta* Kitaihel.)

Mikor a Mezőség legelőnek sem alkalmas kopár területeinek befásításáról írtam, még nem ismertem a tölgy e fajtát közvetlen tapasztalatból s azért teljesen mellőztem.

A közelebb elmúlt években azonban alkalmam volt e faj jó tulajdonságairól s különösen annak valószínűségéről meggyőződni, hogy az a Mezőség meleg és száraz éghajla-

tához, kivált szabad tetőkön és napos lejtőkön igen alkalmas volna.

Hasonló viszonyok közt, csak hogy még nagyobb évi középhőmérsék mellett a cserfával együtt terjedelmes erdőségeket alkot a Bánság hullámos dombvidékén. A kinőtt fák darabos lombzatuk, gyönyörű nagy, mélyen öblözött karajos levelekből álló levéltrózsáikkal messziről kitűnnek minden más tölgy közül. Bátran állithatom, hogy hazai s valószínűleg az összes európai tölgyek közül egy sem bir akkora dekoratív becsesél, mint a magyar tölgy, melynek e nevet egy magyar erdész, Hubény adta, kitől a legelső terjedelmes és igen helyes leírása ered.

Makkja csoportos, közép nagysogu és kupacsa pikkelyeinek vékony végei legalább a kupacs felső szélén vissza vannak görbitve. Levelének alsó lapja és hajtásai nemezesek. Héja lágy és cserepei kézzel könnyen bemorzsolhatók, minek folytán setében is meglehet különböztetni a többi tölgyfajoktól. Fája még keményebb s tartósabb a kősönséges tölgyénél. Sarjadzasi képessége még túlhaladja emezét.

Fennebbi tulajdonságainál fogva — bár lassabb növése, mint a csoportos tölgy s nem is ér el oly magasságot — a Mezőségre mégis melegen ajánlom. Makkért, ha valaki vele kísérletet akarna tenni, csak a Lugosi m. kir. Erdőgazgatósághoz tessék folyamodni.

Fekete Lajos.

Penészes hordók kitisztogatása.

Minden hordó belsejét jól meg kell vizsgálni, hogy nincsenek-e benne penésztől meglepett helyek. Ha a penész sárga és tisztítás után fekete foltot hagy hátra, a hordót legjobb tüzzre dobni. Minden bor, mely ilyen hordóba töltetik: penész izt vesz fel, melyet semmi módon sem lehet eltávolítani. Ha a penész fehér és eltisztításkor fekete foltot nem hagy hátra, akkor többféle eljárással lehet a hordót penész izétől szabadítani, így pl.:

1. Több font égetett meszet lehet magában a hordóban megoltani s a hordót többször megforgatva, hideg vízzel kimosni. Ezután sok diófalevelet és boróka-bogyót kell vízben megfőzni, a főzetet azon forrón a hordóba önteni s ezt bedugaszolva néhány óráig nyugodtan hagyni. Ennek kiöntése után forró vízzel kell azt jól kimosni, végül jó erősen bekéneezni és bedugaszolni.

2. A hordó gondos kimosása után be kell annak belsejét meszelni s e meszelést kiszáritni. Ezután 10 akos hordóra veszünk egy font nordhauseni kénsavat (barna vitriol-olajat), ezt lassanként 20 fontnyi vízbe öntjük; ez elővigyázat azért szükséges, mert ha a kénsav a vízbe öntetik, oly meleg fejlődik, mely miatt a folyadék szét fecskendezik s az embert könnyen megsértheti. Ezen hígított kénsavat a hordóba öntve, ezt jól megforgatjuk, mi a meszet letisztítja. Ennek kiöntése után forró vízzel mossuk ki a hordót, jól megkénezzük és beakonnazzuk.

3. Ha egy penészes lett hordóban pálinka czefrét erjesztünk, a penész is elenyészik.

4. A hordót szalmatüzzel kiégetjük s a borkő kikaparása után kiforrázva forró vízzel kimoszuk, ezen mosóvízbe friss

tölgyfaforgácsot lehet főzni. Ezután a hordót hideg vízzel s még egyszer tölgyfaforgács főzetével, ezután meleg és végre hideg vízzel kimossuk. A hordó jó erősen megkénevezve beaknáztatik.

5. Egy 10 akós hordóba 2 font nordhauseni kénsavat öntve, azt jól megforgatjuk, ezután meleg és hideg vízzel több ízben kimossuk, végre jól megkénevezve beaknázzuk.

(M. F.)

Biztos és egyszerű eljárás a boros hordók tisztítására.

Szótézzettel és borkezeléssel foglalkozó kisebb birtokosaink előtt, kiknek nincs tehetségök szakértő pinczemestert tarthatni, tudva lesz az, hogy egy kevés mulasztás s néha feledékenységszülte mellőzés után boroshordók mily könnyen válhatnak kellemetlen illatuk által haszonvehetetlenekké.

Történhetik pedig az eczetedés, vagy penész utóíz átöröklés következtében a felsorolandó okokon kívül, a még előttem ismeretlen okok kifolyásából is, de megtörténik gyakorta a bortartalmát kiürített hordóval, hogy jó ízű nedvét végkép kiürítvén, a hordót, mint valami tovább hasznot nem hajtó és kedélyt sem deríthető portékát bizonytalan ideig a pincze valamelyik szögletében hetekig is mosatlan hevertetik. Ez a hordó betegségek egyik származtató és megbocsáthatlan oka az eczetedési hajlamnak előka.

Vagy pedig hordóit a termékeny években kellőleg kezelő kis-birtokossal is nem megtörténhetik az, hogy az egymásután terméketlen, vagy nagyon keveset termő években, a fölöslegések a megkívántató szellőztetések kizárásával huzamosb ideig tartatnak pinczéikben, a tartalmakhoz mért évenként kétszeri kénevezést is mellőzvé, így egy év alatt is könnyen átörökölhethetik az általánosan ismert pincze-penészt, mely ha nem oly veszedelmes is, mint az előbb irt betegreg, de minden esetre ártalmára válik nagyban a bor tisztaságának s megbocsáthatlan bün az ilyenekben, alapos kitisztításuk előtt, mustot avagy bort tölteni.

Az 1873-ik évben, szüret előtt, egy jó hírben álló bortermelő községben több napokat töltvén, alkalmam volt látni a sok időt elrabló rosz hordókkal történni szokott operatiókat.

Egyik birtokos, kutja körül csoportosítva, vízzel szitatja gyanussá vált hordóit; a másik kifenekelteti s friss mésszszel kétszer-háromszor is bemeszelteti beltartalmát, a harmadik friss gyaluforgácsal égetteti ki. Egy magát jó borkezelőnek tartó komoly öreg ur, már borszeszszel égetteti ki gyanussá vált és mégis megbizhatóvá teendő edényeit.

Mindezek időrablások és hiában tett fáradságok a jelzett hordó-betegségekkel szemben.

Korunkban már sokakban gőzerővel haladunk előbbre; használjuk fel hát gyanussá vált hordóink kitisztítására is a gőzt, mely által minden még nem általánossá — az orvosok szerint — üdültté vált betegséget bizton tisztíthatunk. Tehetik pedig mindazok, kik gőzfürdővel bíró városokban, vagy annak közelében eső falvakban laknak.

Kis birtokosok, kik távol esnek ilyen helyektől, sikeresen követhetik ez egyszerű eljárást, mely minden gazda konyhájáról bővön kitelik:

Számítson egy 50 vedres vagy 542 literes hordóra 8—9 liternyi közönséges fa-hamut szítálatlan, tegye egy három vedernyi tartalmu rézüstbe; főzze és forralja fel ezt friss vízzel telten jól s mikor forr: fővés közben meresse a már az előtt liuval vagy jó nagy tölcserrel felszerelt kiforrázandó hordóba egymásután bele, ha a távolság miatt nem történhetik sebesen és egyszerre a betöltés, ugy a töltési időközben a hordó szája jó keményen bedugaszolandó s ha az üst tartalma egészen bele lett töltve, a jól bedugaszolt hordót mindenik oldalára és fenekére rázni és forgatni kell s míg e műtét történik, az üstöt ujra iöltesse meg a fennirt hamu és víz tartalommal s míg az üst forrása beáll, a hordót jobbra-balra forgassa hengergesse, míg a lúg jól átjárja. Ezután a második üst tartalmát is gyorsan bele ürítvén, jó megforgatás után fordítsa egyik fenekére s hagyja ugy egy félóráig állani. Ez idő eltelte után a benne levő forrázatot jól megforgatva hagyja nyugodni a más részén is. Szóval a hordó minden oldalát változtassa fél-fél órai időközben, migy a benne levő lúg által a benn rejlő penész jól feloldatik. A lúgot gyakori forgatás mellett 24 óráig, vagy a mig teljesen kihült, benne kell tartani.

Miután két-háromszóri tiszta vízzel tisztára mosatott, ha a gyengén érzett lúg szagon kívül még valami nehéz utó szag volna felismerhető a hordón, a jelzett mód szerint más nap is, sőt ha szükség kívánja, harmadszor is forrázás alá veendő a hordó.

Ha a hordónak évek előtti idült baja nincs, ugy ezen forrázat minden utóízét ugy eltávolít, hogy tiszta kimosatása után, a finom szagló érzékkel bíró egyén képes megismerni: tiszta bort avagy szeszszel praeperáltat tartalmazott a betegség megkapása előtti hordó.

Lehet a tisztításnál a forrázás alkalmával, hamu helyett szodát is használni, melyett szappan főző gazdaszonyaink jól ismernek s melyet minden városi fűszeres boltban feltalálhatni. Egy 500 literes hordóhoz egyszeri forrázatra egy liternyi szodát számíthatni. Hatása biztos ennek is.

Kolozsvárt.

Szász Lajos.

Szilvaiz készítés.

A szivalekvárt legjobban ugy készítjük, ha mindenekelőtt a szilvát tulérni hagyjuk, mi akkor következik be, midőn szára közelében a szilva ráncos; ekkor ezt jól megmossuk, magjától megszabadítjuk, azután arra alkalmas edényben, folytonos keverés közben, gyenge tűz mellett mindaddig főzzük, míg az egész egyenlő kásával szét nem főlt. Ekkor, hogy a héját eltávolítsuk, a habarékot szítán keresztül hajtjuk és olasz dióhéjat, kevés citromhajat, gyömbért és szegfűszeget adván hozzá — az egészet folytonos keverés közben, mindaddig főzzük, míg a lekvár a kauálról le nem esik, hanem egy csomóban rajta megáll. Minél tovább főzzük a lekvárt, annál jobban tartja magát, ugy hogy köedényekben több évig igen jól eltartható. Leg-

ujabban egy igen jó és tartós lekvárt hész tenek úgy, hogy 80 font igen jól érett szilvára vesznek 1 liter borecetet, 9 grm. fahéjat, 9 grm. szegfűszeget és 10 – 12 drb középnagyságú sárga répát, (murok) melyet apró kockákra vágunk. Ezen lekvár készítésénél épen úgy járnak el, mint fentebb elmondottuk, de az így nyert lekvár sokkal tertósabb és kitünőbb ízű is, mint az, melyet ecet nélkül készítenek. A hozzáadott sárga répa egészen elveszti sajátos ízt és jelentékenyen jobb ízűvé teszi a lekvárt, valamint szép színt és fényt kölcsönöz annak. Különbösen a lekvárhoz adni szokott olasz dió, gyömbér — tetszés szerint — itt is hozzátehető vagy el is maradhat; a fentebb mondott mennyiség pedig ad mintegy 33 font oly kitünő minőségű lekvárt melylyel bizenyosan a legfinnyá-abb ízlés is meg fog elégedni. Csehországban nagy elterjedésnek és közkedveltségnek örül az ugyanezen „povidel“-készítés, mely semmi egyéb, mint lekvár, azzal a különbséggel készítve, hogy a szilvát eleinte a magjával együtt főzik és ezt csak akkor távolítjuk el, midőn a félig megfőtt szilvát a szítán török keresztül. Azt mondják, hogy az ilyen lekvár tovább tartja magát és a kereskedők is jobban fizetik azt. Mihez még csak annyit jegyzünk meg, hogy lekvárt nemcsak a beszteczei szilvából, hanem más husos szilvából is lehet készíteni, sőt cukrot is lehet hozzáadni, a mi természetesen a lekvár jóságát és tartósságát jelentékenyen emeli.

(Gyak. Mezőgazda.)

Villási Pál.

Országos gyümölcs kiállítás Buda-Pesten.

Kolozsvár, 1881 okt. 16.

Lapunk ma délelőtt 10 órakor következő sürgőnyt vette:

„Gyűjteményünk első díjúl egyleti arany-érmét; csoport-gyűjteményből Tisza László arany, — Kis Bálint M -lgenből és Nagy-enyedi gyümölcstenyésztők egylete bronz-érmét nyertek, Batuldíjat Nagy Tamásné (Vajda-Szentivánról) nyerte el.

Gamauf.“

Előizlelőül, míg részletes közleményt adhatnánk, ezen ránk, erdélyi gyümölcstenyésztőkre nézve oly fontos és örvedetes kitüntetés előzményeiről: szabad legyen egyet-mást, kis helyre szorítva elmondanunk:

Mikor a budapesti országos kiállításra való felszólítás hozzánk érkezett: az erdélyi gazd. egylet kertészeti szakosztálya rögtön elhatározta, hogy a tárlaton Erdélyt magunkhoz méltóan be kell mutatnunk.

Évtizedek szorgalmának eredményét kelle az anyaországgal s a messzi külföld lakóival megismertetni. Ki kellett tüntetni, hogy bercezes kis hazánk lankadatlan kitartással folytatott törekvéseinek s főként a nemes gyümölcsfajok terjesztésére oly sokat áldozott gazdasági egyletünknek, mit sikerült e téren létre hozni. . .

Aggodalmunk volt ugyan kezdetben kiállításunk lehető sikere felől. Ugyanis az ideit szokatlan híves tavasz és előnyár miatt gyümölcsök kanyura meg valának késve, hogy az először hirdetett határ idöre október legelejére nem birtunk volna velők pályázatra képes és más melegebb égalju vidékek terményei

mellett megállható minőségben megjelenni. E hátrányon a központi bizottság, a megnyitás idejének két héttel hátrább tételével segített.

— Ekkor megvitatás alá kerültek a szükséges előmunkálatok. Felszólítások küldettek szét országszerte az ismeretesb termelőkhöz, hogy vegyenek mentől többen részt egy olyan gyűjteményes kiállításban, melynek tudományos rendezéséről, megnevezéséről s szállítási költségeiről az erdélyi gazd. egylet fog gondolkodni. Választmányunk teljes bőkezűséggel 1000 frtot szavazott meg erre a célra.

Akárhány vidékről, kitünő termelőktől vettük a választ; hogy nagy sajnálatukra nem küldhetnek semmit, mert gyümölcsök nincsenek rendesen fejlődve.

A kertészeti szakosztály e szakszerű beosztás intézésére felkérte Gamauf Vilmos titkár mellé: Veres Ferencz, Ritter Gusztáv és Szabó Sámuel tagársakat, kik september havának jelentékeny részét erre a munkára szentelték.

Gamaufnak az a jó gondolata támadt, hogy a költséges és töredékeny tányér kölcsönzés helyett készítessünk ezuttal magunknak csinos kis fatányérokat, középen egy kimagasló nyéllal, mely fogantyú gyanánt is szolgáljon s egyszermind a nagybetűkkel nyomtatott nevek felsősüngesztésére is szolgáljon.

Az idő rövidsége és anyag hiánya nem engedték, hogy az eredeti terv szerint szép fehér nyárfából készítessük, mi-lyenből kanálos csigányaink szoktak művészkedni. Jobbnak hiányában 9 hüvelyk átmérőjű fenyő tányérekák készültek itt helyt Kolozsvárt Böckel esztergályosnál.

— Október legelejére kezdettek beérkezni a vidéki küldemények is. Ide jegyzem azok neveit, kik a közös célhoz hozzájárultak:

Az erdélyi gazdasági egylet közkertje; gróf Haller Ferencz Fejéregyházáról, a nagy-enyedi gyümölcstenyésztők egylete; Zeyk József, Gombásról; Gáspár János, Maros-Csucsról; Kis Bálint Csákyáról; Paget János Gyéresről; Fekete Pál Szőkefalváról; Horváth Márton Apáczárol; Tisza László Mező-Csámból; Szeremlei Lajos felügyelő gyűjteménye, melyet Beszteczke vidéke néhány községéből állított össze; Veres Ferencz és idősb Bodór Pál Kolozsvárról s még ezen kívül számosan. — Kolos-monostor és a torda-aranyosi egylet külön küldeményt állítottak össze. A szász atyafiak pedig, talán hogy egészen külön legyenek, okt. 24-ikére extra kiállítást rendeztek Segesvárra.

— A gyümölcsök kiválasztása és csomagolása Veres Ferencz tagtársunknak sétatér-utcai lakásán egy ezen célra nagy előzékenységgel átengedett külön lakrészen történt.

A legtöbb gyümölcsfajból 5 darab, a gazdasági tekintetben fontosabbakból 10 darab készített elő tárlati anyag gyanánt. A mi ezen felül maradt, elcsomagoltatott kereskedelmi czikk gyanánt, az ismerkedni akaróknak és vásárlóknak becses anyagul.

Egy egész vasúti vagon volt kifogadva s erre, ha jól tudjuk 46 láda rakatott fel és indítatott utnak okt. 10-ikén estve, velők mentek Gamauf, Ritter és Veres, utobbi mint az erdélyi gazd. egylet külön küldöttje. —

Vittek mngokkat 205-féle körtvét, 275-féle almát s ezen felül 65 fajt. mely exportra alkalmas termény gyanánt külön volt bemutatandó. —

E sorok írója, ki az összes kiállításra vitt gyümölcsöket részletesen átnézte, annyit bátran merészel előlegezni az itthoni itéletből, hogy legszebben fejlett gyümölcsök voltak a Nagyenyedi, gombási és Maros-csuci (Dr. Magyarai Károly és társai, Zeyk József és Gáspár Jánostól.)

Az elért eredményt a hazai lapok előre osztatlan egyhangúsággal megdicsérték s e czikk homlokán láthatják olvasóink.

Bővebben jövő számunkban.

Sz. S.

EGYVELEG.

— A mustnak kádban erjesztése. Ha a must forrásának négy fő feltétele t. i. a cukor, fehérnye anyagok, víz és levegő, az erjedést eszközlő csirokkal együtt mind megvan, minden csak a jó külső hőmérséktől függ, mely 12—16° R. legkedvezőbb az erjedésre. Az erjedő folyadékban a hőmérséknek, a mily gyorsan csak lehet 20—24° R.-re kell emelkedni. Ezen hőmérsék elérése a fő dolog. E miatt kell a betaposással sietni, a musthoz e mellett sok levegőt vezetni, hogy az erjedés azonnal élénken megkezdődjék, s az erjedő folyadék maga állítsa elő a kívánt hőmérséket. Hosszas alacsony hőmérsék melletti forrás sohasem teremt oly jó bort, mint a 12—16° R. melletti gyors, erélyes forrás. Minden okot el kell ennélfogva távolítani, a mely a meleg csökkenését idézi elő E miatt kell a forrási helyeknek melegnek és melegítő készülékekkel ellátottnak lenniök, a kettős ablakok igen sokat tesznek a meleg egyenletesen tartására. Ezen helyiségben a kádakat olyképen kell felállítani, hogy valamennyi egyforma hőmérséknek legyen alávetve. Ha leszemelt szőlőt, vagy összetört fürtöket kocsányástól rakunk be a kádakba, akkor az olyanok legjobbak, melyek a petiotizálásnál használtak. Az ily kádokban az erjesztő fenékszerkezettel az oly ártalmas penészpille képződés, mely az új-borba mindig ecetsavat visz be, nem lehetséges s az ember megszabadul azon fáradságtól, hogy azt léfelé verje. Ha a kád fent is el van zárva, kevésbé kell félni a meleg veszteségtől. Igen czélszerű olyféle 3—4 hüvelyk vastagságu szalmatakarokkal legöngyölni a kádakat, a milyeneket a kertészek használnak. A szalmatakaró közé még egy ponyvát lehet kötni. Ezen csekély kiadástól nem kell irtozni, mert minél egyenletesebb a hőmérsék, 20—24° közt, a must forrásánál, annál jobb lesz a bor, mely a forrás által létre jó.

(M. F.)

— A tehenek fejés alatti nyugtalanságáról. Némely tehén azon rossz szokásán, hogy fejés alatt nyugodtan állani nem akar, mi miatt a már kifejt tej gyakran kiömlik vagy bepiszkolodik, legkönnyebben úgy lehet segíteni, hogy a tehén keresztcsontjára egy lehetőleg hideg vízbe mártott ruhát teszünk, mire egész nyugodtan hagyja magát megfejni.

(M. F.)

— Az orvhalászat meggátlására a német halász-egylet újabb díjakat tűzött ki, s általában erős moz-

galmat indított meg az orvhalászat kipuhatólása czéljából. Erre nézve egy körlevelet boocsátott ki, mely szerint a tilalmi időszak alatti halfogás és a halikrák megsemmisítése Németország sok vidékén annyira lábra kapott, hogy az egylet elhatározta, miszerint azokat, kik ez üzelmel oly sikeresen üldözik, hogy a tettes illő büntetését megkapja, s ez üldözésben különös buzgalmat tanusítanak, előleges jelentés és vizsgálat után esetleg az előljáróság által meghatározandó jutalomban részesítendi. — Részünkről igen czélszerűnek tartjuk, hogy ez uton éber örkődésre inditassanak a felügyeleti közegek, kiknek hanyagsága gyakran egy-egy haldus folyam elnéptelenedését vonja maga után. (M. F.)

— A gyümölcsfáknak a nyulak elleni biztosítására lapunk egyik olvasója, Nagy Elek ur, mint kipróbált biztos szert a következőt ajánlja: Keverjünk össze $\frac{1}{4}$ rész marhavért, 1 rész vizet, $\frac{1}{2}$ rész agyagot, $\frac{1}{2}$ rész marhaganajt, $\frac{1}{2}$ rész oltott meszet, s egy meszelő segítségével a fácskákat kenjük be minden év őszén; soha nyul még a fák közé sem szagol, több évi alkalmazás után merem ajánlani ezt mint biztos ovszert. (M. F.)

— A dísznök orbánca ellen Reitz állatorvos az orbáncz veszélyes alakjánál, midőn t. i. egész testrészek bőre megveresedik, kétrész karbolsavat 1 rész vízbe elegyítve, ebből egy kanálnyit ajánl napjában 3—4 szer a bőr alá fecskendezni. Jó hatása mutatkozott a karbolsavnak azon esetekben is, midőn a betegség kezdetén a megtámodott bőrészlet alá 3—4 hüvelyk hosszan egy tiszta, fehér, karbolsavoldatba mártott vászonszalag huzatott be tú segélyével. (F. É.)

— Hányszor fejjük napjában a tehenet? Nagyon sok vidéken szokás, hogy nyáron, míg a tehenek zöld takarmánnyal táplálkoznak, háromszor, télen pedig a száraz takarmány mellett csak kétszer fejk napjában a tehenet. Azt tartják ugyanis, hogy a száraz takarmány kevésbé kedvező a tejképződésre s e mellett időmegakarítás szempontjából is jobb szeretnek csak kétszer fejni. A tapasztalás azonban azt bizonyítja, hogy a fönnebbi nézet téves, mert ha a száraz takarmány jó minőségű s a teheneket rendszeren jól itatjuk, tejük egyáltalában nem kevesbedik meg. Az ugyan igaz, hogy a száraz takarmány következtében a tej kövérség csorbat szenved, tehát kevesebb tejfölt kapunk belőle, mint a nyári tejből, de ez még nem ok arra nézve, hogy a tehenet napjában háromszor ne fejjük. Sőt inkább minél sűrűbben ürítjük ki a tele tölgyet, annál jobban érzi magát a tehén s annál több hasznot hajt gazdájának. — Nem régiben egy francia gazda gondos megfigyelése tárgyává tette ezen körülménynek, nevezetesen a kétszeri és háromszori fejésnek befolyását a tejgazdaság eredményére s a következő észleleteket tette: Mult évi decemberben 30 tehenet napjában háromszor fejkén 480 liter tejet kapott, tehát átlag mindegyikből 16 litert, később csak kétszer kezdte őket napjában fejni, t. i. este és reggel s már az első napon csak 449 liter tejet fejt, tehát 31 literrel kevesebbet, mint a háromszori fejés mellett, második napon pedig már csak 415 litert, tehát 65 literrel kevesebbet. Ez utobbi mennyiség aztán állandóan megmaradt; nagyon meglepő volt azonban az, hogy mi-

dön ismét a háromszori fejésre tért át, a tej épen nem szaporodott feltűnően, hanem megmaradt eddigi mennyiségében. Ez azt mutatja, hogy a tehének tejelésére semmi sincs kártékonyabb hatással, mint épen a fejés módjának gyakori változtatása.

(F. G.)

— Lapunknak egyik legderékabb vidéki tudósítója, a távol rodnai havasok közt a magyarság buzgó apostola, minden hazafias közhasznú ügynek fáradszóna előharczósa ó-rodnai bányafőnök Miálovich Győző elhunytáról vettük az alább következő gyászjelentést:

Özveggy Miálovich Győzőné szül. nagybacsoni Bardocz Katalin saját és gyermekei: Elek m. kir. bányagyakarnok, Olga férjezett Drágos Elek kézdivásárhelyi kir. ügyésznő és ennek gyermekei Aristid, Széver és Armin, továbbá Győző gymn. tanuló nevében szomorodott szívvel jelentti; a jó férj, szerető atya lelkiösmeretes tisztviselő és igaz hazafi pozségat MIALOVICH GYŐZŐ ó-rodnai m. kir. bánya- és kohóhivatal főnöknek, házasságuk 27 és az elhunyt hivatatoskodása 30-dik évében, élete 56-dik korában Ó-Rodnán hosszas szenvedés után 1881. Október 4-én történt gyászos kimulát. A boldogult hült tetemei e hó 7-dikén fognak az ó-rodnai kohótelep fenyvességében örök nyugalomra kísértetni, — az engesztelő szent-miseáldozat pedig e 10-én d. et 10 órakor fog az ó-rodnai róm kath. egyházban az egek Urának bemutatni. — Béke lengjen porai felett!

VIDÉKI GAZDASÁGI TUDÓSÍTÁS.

Baróth, 1881. october 10-én.

A kalászosok szalmája már legtöbb helyen kazlakban áll, míg a szem ide-oda eltetetett. Már most biztosan láthatni az eredmény, a mi sem az ősziéknél sem a tavasziéknél nem áll ott, mit előre vártak. A szem termés egyáltalán gyenge közepesnek jelezhető. Az ősziék vége csaknem bevégeztetett, habár igen sok lett vetve kétszeri szántásba is. A krumpli jelentékeny része elrohadt a mi kevés termés van is egészségtelen. Disznó-dinye felette kevés lett. Makktermés nincs. A répa csak olyan közepes még a jobb helyen is, míg a gyengébb talajon csaknem semmi. Miúdezeknek a rendellenes esős időjárás okozója. Széna és egyéb takarmány egyen elegendő van, de az sem a legkitűnőbbben van készítve, a tengerit most szedik. Termelés mennyisége csak fele, mint a múlt évben, azaz gyenge, a mi van az is nagy részben éretlen. A gabna még rendes áru. Gyümölcstermés közepes. A napszámos szűk. Állati járvány nem volt közelebről.

Nagy Imre.

Üzleti heti szemle.

(A „Pesther Lloyd“ nyomán.)

Gabona és gyapjupiacz Budapest, 1881. october 8-ától october 15 éig.

Buza lanya üzlet, forgalom 80,000 metermázsa, ár 12 frt 40 kr.

Rozs gyenge üzlet, forgalom 4000 metermázsa, ár 8 frt 80 kr.

Árpa változatlan üzlet, forgalom 10,000 metermázsa, ár: takarmányárpa 7 25 frt, seres árpa 9 frt.

Zab szilárd üzlet, forgalom 5000 metermázsa, ár 7 frt 50 kr.

Törökbuza lanya üzlet, forgalom 12,000 metermázsa ár 6 55 frt.

Gyapju. A lefolyt héten a gyapju üzletben jelentékenyebb forgalom jött létre és pedig összesen mintegy 1600 b. m. különféle gyapjak aotattak el, mely mennyiségből 1000 b. m. egy tétel mosott orosz gypjura esik, mely gyapjunem 135 —138 frtot ér el azonkívül elaatott 200 b. m. középminőségű posztó gyapju 98—100 frtjával. 200 mm. középminőségű kártolt gyapju 82—85 frtjával és 200 b. m. bácskai egönyiretű 66—68 frtjával.

Gabona-árak:

minimum és maximum: Budapest oct. 15. | Bécs oct. 15.

Buza	12 40 — 13 20 frt	12 30 — 14 20 frt
Rozs	8 70 — 9 00 frt	9 40 — 10 10 frt
Árpa, takarmány	7 25 — 7 50 frt	— — — frt
Árpa, szeszfőzésre	7 75 — 8 40 frt	9 25 — 10 75 frt
Árpa, seres	— — 9 10 frt	10 75 — 11 50 frt
Zab	7 25 — 7 65 frt	7 98 — 8 55 frt
Törökbuza	6 40 — 7 42 frt	7 40 — 8 00 frt

Budapesti marhavásár oct. 13-ikán. Őszes felhajtás 7421 db. nagy és — drb. apró marha. Ebből eladott 26 db. bika, 881 db. ökör, 070 drb. vágó tehén, 263 db. fejős tehén, 112 db. bival, 340 db. borju, 4829 db. birka. Árak: bika darabonként 74—136 frt, ökör páronként 205—364 frt, vágó tehén páronként 136—260 frt, fejős tehén darabonként 85—195 frt, bival páronként 190—236 frt, borju darabonként 11—38 frt, birka párja 11—22 frt. Húsárak 100 kilonként: ökörhús 48—51 frt, tehénhús 46—49 frt, borjuhús 60—90 frt, bivalhús 45—47 1/2 frt.

Bécsi marhavásár oct. 11-ikén. Őszes felhajtás 2269 drb és pedig 1469 drb. magyar, 659 drb. lengyel és 145 drb. német fajta, melyből 2200 drb. ökör, 10 drb. tehén, 31 drb. bika és 28 drb. bival. Árak 100 kilonként: magyar hizó 53—55 frt, lengyel 53—55 frt, német 53—55 frt, tehén 50—52 frt, bika 50—55 frt, bival 47—49 frt. Lában darabonként 125—280 frtot fizettek.

Kőbányai sertésvásár oct. 15-én. (Az első magyar sertéshizláló és kölesnélőlemező részvénytársaság jelentése.) Az ősszns kölföldi piacokról érkezett kedvező vásári jelentések itt élénk üzleti forgalmat és jelentékeny kivitelt idéztek elő. Nehéz fajtákért a sertéstulajdonosok, mert keresettek, jegyzett árukony felül követeltek, melyek meg is adták. Hétzárallattal az irány határozottan szilárd maradt.

Jegyzett áruk: magyar válogatott áru 280—300 klgr. nehéz 57—58 kr. 180—220 klgr., nehéz 57—57 1/2 kr. Öreg 300 klgr. tuli 56 kr. vidéki sertés 55—56 1/2 kr. Transitóban: szerbiai 56 3/4—58 kr, romániai 55 3/4—58 kr., tuskés 55 kr. klgrként.

Takarmány árak: tengeri bánati 6 90 frt, román 6 90 frt, árpa 7 80 frt. Helyi állomány: october 7-ikén maradt: 81 497 drb; hozzá hajtattott: alvidékről 5832

drb., Szerbiából 1903 drb., Romániából 3507 drb., magyar államvasutttal 1013 drb., budai vámoknál 130 drb., együtt 12,385 drb., összesen 93,887 drb. Elhajtatott: Felvidékre 187 drb. Bécsbe (m. h. 732 drb.) 2513 drb., Csehországba 999 drb., Bodenbachon át 8465 drb., Ruttkán át 1303 drb., Dél-németországba 285 drb., Budapesti fogyasztás 2072 drb., kültelki fogyasztás 110 drb., magyar államvasutttal 225 drb., összesen 16,159 drb., marad állomány 77,723 drb. A részvény szállásokban 19,925 drb. van elhelyezve.

Az egészségrendőri és transito szállásokban maradt okt. 7-éről 13,608 db., hozzáhajtatott: szerbiai 1903 drb., romániai 3507 drb., összesen 19,018 darab, elhajtatott 5947 drb. marad állomány 13,071 drb. és pedig 2875 db. szerb és 10,286 db. román. Az egészségi vizsgálatnál eddig 2971 drb. a fogyasztás alól kivonatott és technikai czélokra feldolgoztatott.

Disznósir: szilárdabb üzlet, kész áru hordóval együtt 71-50—72 frt, november-december havi kérésben hordó nélkül 67 frt.

Szalonna: élénk üzlet, lanyha üzlet, vidéki szalonna — frt, városi áru 63—64 frt, füstölt szalonna 71—72 frt.

Bécsi sertés vásár oct. 11-ikén. Összes felhajtás 3602 drb. és pedig 907 drb. nehéz, 1310 drb. közepnehéz és 1385 drb. süldő; melyből 1883 drb. magyar, 1385 drb. orosz-lengyel, 240 drb. szerb és 91 drb. oláh fajta. Arak 100 kilonként: nehéz 51—53 frt, közepnehéz 47—50 frt, süldő 43—50 frt; szalonna és zsír 67—69½ frt.

Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS.

Hirdetés.

Lóhere, luczerna, baltaczimmagot, valamint bármi néven nevezendő vetésre alkalmas gazdasági magvakat legmagosabb árak mellett vásárolnak

Wolfner és Weisz,

magkereskedők.

Bécs, I. Wallfischgasse 11. sz., hova szives ajánlatok (24.) minta kíséretében intézendők. (4—14)

Piaci árak.

A heti vásár		Egy hectoliter vagy metermázsá*						100 kilo		1 köbméter	1 kilo
helye	napja	tiszta buza	elogy buza	rozs	árpa	zab	törökbuza	széna	szalma	tűzifa	marhahm
Á r a k r a j e z s á r o k b a n											
Beszterce	oct. 11	800	650	600	—	270	550	210	60	320	36
Brassó	oct. 14	860	560	500	485	270	410	312	—	240	44
Csik-Szereda	oct. 12	875	—	570	410	250	600	180	56	250	36
Bécs*	oct. 11	1190	950	880	430	305	600	420	190	290	40
Déva	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Erzsebetváros	oct. 15	775	650	550	—	165	500	300	180	350	44
Fogarasz	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
K. Fehérvár	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gy.-Sz.-Miklós	oct. 8	1200	—	650	—	350	625	280	—	160	40
Kolozsvár	oct. 13	860	—	580	—	260	500	250	260	300	46
M.-Vásárhely	oct. 13	1035	835	780	655	300	620	325	140	450	40
Nagy-Ényed	oct. 13	990	810	690	—	169	475	290	185	260	44
H.-Szoban	oct. 14	760	640	520	—	300	540	140	80	375	46—48
Bogosvár	oct. 13	725	490	475	—	290	530	125	100	190	44
S.-Sz.-György	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sz.-Régen	oct. 13	800	612½	575	437½	295	467½	210	100	240	36
Sz.-udvarhely	oct. 11	800	650	600	—	300	550	250	40	240	40

*) A csillaggal jelelt árak metermázsára értendők.

Melléklet

100 darabonként 1 forint 50 krajával számítottak.

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

Az „Erdélyi gazda” hirdetési díjszabályzata.

A kivánt tér megnevezése	1 1-3 1-6 1-12 1-18 1-24 1-30 1-36 1-42 1-52										
	széri hirdetésnél										
fizetendő forint											
16/18 v. egész oldal	7	30	35	65	95	120	140	160	180	210	
9/18 v. fél „	4	10	18	33	48	60	70	80	90	105	
6/18 v. negyed „	3	6	9	17	24	30	35	40	45	53	
3/18 v. nyolczad oldal	2	3	5	9	12	15	18	20	23	27	
1/18 v. tizenhatod „	1	2	3	5	6	8	9	10	12	14	

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

Egyletünk t. tagjai és lapunk t. előfizetői

25% vagyis egy negyedrészes engedmenyben reszesülnek ha hirdetésük beküldésekor tagsági vagy előfizetői minőségükre hivatkoznak.