

ERDÉLYI GAZDA

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

Megjelenik minden kedden 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

szimzandók.

A hirdetői díjszabályzatról a kiadó hivatal ad felvilágosítást.

Szerkesztő bizottság: elnök **Dr. Berde Áron**; **Girsik János**, **Szabó Sámuel**, **Vörös Sándor**,

felelős szerkesztő: **Gamauf Vilmos**.

Tartalom: Kiállítási levelek. — A kender. R. J. — Kertészeti szakosztályunk működése 1885-ben. — Egyveleg: Mezőgazd. állapot. Kiállítási nagy jury. Időszaki kiállítások. Torda-aranyosi gazd. egylet közgyűlése. Háziállataink csonttörekenysége. Május havi meteorológiai észleletek. — Üzleti heti szemle. — Piaczi árak. — Hirdetések.

Kiállítási levelek.

V.

A mezőgazdasági csarnoknak alsó kapuján lépve be az országos tejgazdasági felügyelőség gyűjteményes kiállítása tűnik szemünkbe, mely dekoratív és technikai tekintetben egyaránt magas rangon áll; csak azt lehet kifogásolni, hogy a pazarul kimért hely itt-ott az egynemű tárgyaknak oly összehalmozását tette szükségessé, mintha bolti raktárról és nem tárlati bemutatásról volna szó. A rendezést az országgrészünkben is előnyösen ismert **Egan Ede** országos tejgazdasági felügyelő teljesítette azon alapeszméből indulva ki, hogy a jelen állapottal az okszerű jövőt állítsa szembe. Így látjuk a Mármaros és Brassó vidékéről hozott primitív vaj- és sajtkészítő eszközök mellett az ujkor czélszerű berendezéseit és az oláh juhásznak rideg kalyibája szerényen huzódik meg a modern követelmények szerint beállított havasi sajtkészítési telep tövében. Az összes kunyhók, eszközök stb. eredetiek és igen ügyesen vannak összeállítva, még a fenyves erdő és a havasi tájkép sem hiányzik az egésznek méltó háttérül. A tejgazdaság terét nyírfa kerítés zárja el, két oldalt kapuzat emelkedik nemzeti zászlókkal diszitve s az egyes eszközcsoportok jelzései is nyírfa póznán hasonló rá mával körítve vannak, a mi igen esinós és megfelelő. Új telep összesen négy van bemutatva: a havasi, ez egy kis szobából áll, melyhez néhány lépcső vezet; benne egyszerű, de megfelelő berendezés; azután a városi üzem, mely már terjedelmesebb, vaj- és sajtkészítésre is alkalmas; végre két kisebb, mondhatnók falusi tejgazda-

ság; egyik vajuak, másik sajtnak szánya. Ugy ezekben, mint külön is, a ma létező leglökéletesebb eszközök és gépek szerepelnek, nagyobbára külföldi forrásokból; miélfogva nem csak gazdáink ismerkednek meg a beszerzésre érdemes tárgyakkal, hanem az iparos is mintegy impulzust nyer az utánzásra és belföldi előállításra.

Igen czélszerű azon intézkedés, hogy az eszközök és gépek nem az egyes kiállítók, hanem az egyneműség és rendeltetés szerint vannak bemutatva, a mi az összehasonlítást rendkívül megkönnyíti, sőt a különböző rendszerű azonos tárgyaknak beható tanulmányozását egyáltalában lehetővé teszi.

Az I. csoportban az ősrégi tejgazdasági eszközök foglalnak helyet, ezekről nincs mit szólni, ma még a jelent képviselik; reméljük: nemsokára a múlté lesznek; annyival is inkább, mert közvetlenül mellettük a kis háztartás és a falusi mintatelep tejgazdasága áll; ez utóbbi ugyan erősen fujja a jövő zenéjét, a mennyiben mozgató erejét egy légszuszogó szolgálhatja; de hiszen nem a motor itt a fődolgozó; mert egy kissé megzabolózott hegyi patak is elvégzi a feladatot; ilyenekben pedig nálunk nincs hiány. A havasi sajtkészítési mintatelep belső berendezése Bajorországból származik; miglen az előbb említetteknel már a hazai ipar is közreműködött, például a vajidomok a hosszufalusi iskolából kerültek.

A lefőlöző gépek csoportjában a „De Laval” rendszere kel sikra, a „Burmeister és Wain”-éval; sokan az elsőnek adnak előnyt, mert nagy és gyors munkaképesség mellett kevésbé komplikált és könnyen tisztán tartható. A tejhűtőknél a rég ismert és most is joggal kedvelt „Lawrence” rendszert még alig multák felül, itt a csőrendszer egymás felett van elhelyezve mintegy falat képezve, mely a színházi vasfüggönyökhöz hasonlít leginkább és míg a hideg vizet bent vezetik keresztül a hűtendő tej kívül folyik a hullámos falon végig. A sajtakázánoknál nagyobb a változatosság, főleg háromféle

rány mutatkozik: a direkt tüzelés, a forró vízzeli melegítés és a gőzhevítés, hogy melyik jobb? azt nem csak a helyi viszonyok fogják eldönteni, hanem néha még az is, hogy minő sajtot kíván az illető készíteni. Az árak természetesen nagyság szerint különbözők; de absolute véve is drágább a gőzberendezés, mint a közvetlen tüzelésre szánt sajtüst.

A vajköpülők és vajgyurók igen nagy változottságot mutatnak a 10 frtos házi köpülőtől a másfélszáz forintos gőzzel hajtott gépezetig! melyik a legjobb? azt nehéz volna úgy hamarjában megmondani; mert tény az, hogy e kiállításba csak oly tárgyak lettek felvéve, melyeknek használhatósága már kipróbálva van; tehát egy vagy más irányban határozott előnyt nyújtanak. Találunk azután egy nagy csomó tejgazdasági és fejő eszközt; különféle vedreket, sajtárokat, szűrőket stb., czélszerű azon uszóval ellátott tejmérő, mely a próbatajésnél egyidejűleg a nyert mennyiséget is mutatja; ily eszköz a múlt őszi kolozsvári tenyész-állatkiállításban is használatban volt.

A tejmérlegek, tejszállító kocsik, edények és palaczkok sok érdekeset mutatnak; az utóbbiaknál főleg a biztos elzárás és a jégtartány alkalmazása bir fontossággal, a problema megoldása nem könnyű, de már sok esetben meglepően sikerült. A sajt- és vajkészítés és csomagolás számtalan eszközét és anyagát csak futólag említjük meg; a tejjvizsgáló eszközök és készülékek csoportja azonban nagyobb figyelmet érdemel, főleg azért, mert e tekintetben még — az ország fővárosát sem véve ki — nagyon, de nagyon hátra vagyunk. Éppen azért felette fontosnak tartottuk volna egy oly collectionnak bemutatását, mely a kisebb városok orvosrendőri vizsgálatához szükséges eszközöket tartalmazná; mert azon körülmény, hogy absolute tökéletes eszközzel még nem rendelkezünk, nem indíthat arra, hogy egyáltalában semmit sem tegyünk! Különbö is tapasztalatból állíthatjuk, hogy a piaczi tej vizsgálatánál — iájdalom — mindig a kedvezőtlenebb eset áll, úgy, hogy a priori a hamisítás ténye valószínű; de másfelől természetes, hogy a bíró evvel meg nem elégedhetik: neki bizonyítékra van szüksége, ha ítéletet akar mondani. Hogy e téren nem oly könnyű a haladás, bizonyítja azon körülmény, hogy néhány év óta helyt állunk; mert az előforduló módosítások alig lényegesek.

A tejgazdasági telepek tervrajzai igen sok érdekest nyújtanak: első sorban áll a buhapesti központi tejcsarnok, majd Arad, Hortobágy, Szombathely stb., azonkívül néhány uradalmi telep. Leköti a figyelmet a tejgazdasági könyvitel is, sok czélszerű nyomtatványmintát lehet itt látni; azonkívül az üzleti zárlatok is feltüntetve vannak, hogy mennyire hitelesek, azt távolból megítélni nem lehet.

Az utolsó csoport a szakirodalmat foglalja magában és miután a miénk természetesen még nagyon szegény, hát a külföldinek is hely lett nyújtva. Mellékesen megjegyezzük, hogy a tejgazdasági általános művek között csupán kettőt láttunk magyart Békésy László eredeti munkáját és Dr. Szentkirályi Ákos Kirchner-féle fordítását, mely az országos magyar gazdasági egyesület könyvkiadó vállalatában látott

napvilágot. A különleges értékezesek közt van a fáradhatatlan Egán Edének 5—6 röpirata és Gamauf Vilmosnak a piaczi tej vizsgálatáról tartott előadása; — ez minden csak az vigasztalhat, hogy ilyenmü munkákban a különben oly dúsgazdag német irodalom sem bővelkedik.

A tej feldolgozása a kiállítási csarnokban gyakorlatilag is be volt mutatva, az érdekes folyamatnak mindig sok bámulója akadt; de a költség tetemes volta szünetet idézett elő, mely mint reméljük, nem fog sokáig tartani; mert a vaj- és sajt-készítés egyike volt a mezőgazdasági osztály legvonzóbb momentumainak.

A sajt és vajra nézve külön kóstoló csarnok áll fenn, hol mintegy 50féle sajt és vaj kiálkozik.

Az erdélyrészi képviselőt a „Mokán-féle kaskavál-“ra szoritkozik; vajjon csakugyan nem volna egyebünk???

A kender.

A hol a len nem díszlik a szárazabb időjárás miatt, ott bizonyosan megterem a kender, csak a talaj legyen hozzá való.

Kicsiben házi szükségletre, nagyban eladásra természetve, a kender egyike a leghasznosabb s legkeresettebb növényeknek s kár, hogy nagyobb gazdaságokban nem karolják úgy fel, mint megérdemlené.

A leghíresebb kendert természetik Olaszországban, jó hírből áll még a bánáti (apatini), elzászi (francia) s az orosz kender is.

Nálunk is tettek kísérletet Bánátban olasz maggal s a legfényesebb eredményeket kapták. Rácz Vilmos barátom említi, hogy a puszia-pékai kincstári telepen olasz magból származott termény a trieszti kiállításon nagy tetszésben részesült. Ekkép jellegezték: kiváló tulajdona a 2 és fél meter hosszúságban áll s hogy rostja finom, hajlékony, aczélos, rugékony s sikamlós. Csepümentes rostja gazdagon fizet, ugyanis 50% finom gerebenezett első minőségü rostanyag várható utánna (próbagerebenezés után), II-od rendü 28%, kócz kevés 18—19%, s az is mint szép és értékes termény dícsértetik. Hulladék csak alig 4%. E szerint a nyers kender értéke 40 frt, a gerebenezett hosszué 80 frt, a kacscsé 40 frt, a kóczé 24 frt. értéket képvisel.

Azonban egy nagy hibája van a magyar kendernek, a miről Bakay jeles szakertő is panaszkodik, hogy t. i. sárban áztatják, mi rontja a rost értékét s porossá, tisztátlanná teszi a terményt.

Megérdemli tehát, hogy a kenderre jövőben nagyobb figyelmet fordítsunk, mert keresett kiviteli cikket képez...

A bánáti kenderért nyersen lában állva holdankint 150—160 frtot fizettek*) a múlt évben, hol marad ettől a buzatábla jövedelme?!

A kender sok tekintetben hasonló növény a lenhez, pl. a mi a talajhoz való igényét illeti. Ennek is a mély rétegü iszapos (televényes) talaj felel meg s a jó művelés esetleg gazdag

*) Más években többet is.

trágyázás. Csak eme körülmények között nő magasra: a mi első feltétel arra nézve, hogy nagyobb értékű legyen. Itt is főfigyelem fordítandó a fajta helyes megválasztására, illetőleg a vetőmag termelésére s a vetés sűrűségére. Gyenge földben nem érdemes termesztetni, apróra marad, silány lesz.

A főczél a kendertermelésnél az, hogy egyenlő s magas legyen. Az olasz kender 3—4 meter magasságot is elér. Ott az aprót csak kévekötésre használják.

Mindenesetre erre nézve elkerülhetlen, hogy a talajt jól megválasszuk alá s ha az jó karban van is folytonosan kendertermelésre ne használjuk; hanem közbe-közbe más növényeket termeljünk. Pl. Olaszországban is, hol a termő földnek nincsenek bővében, a kender után töröküzat s búzát vetnek s csak azután a kendert. Tehát minden 4 vagy 5-ik esztendőben kerül vissza a kender. Ha pedig 3-ik évben már vissza kerül, akkor istállótrágya mellett gypszet, hamuzsirt is adnak a földnek. Sőt Lesenában és Bolognában a zöldtrágyázás divik, e czélból mihelyt a buza learattatott, kétszer megszántják a földjét 2 heti időközben s azután bevetik — még augusztusban — disznóbabóval s még tél előtt leszántják 35 cent.-re. Kivált a könnyű homokos vagy kavicsos földeken ajánlható a trágyázás e módja s biztos sikerű akármely talajon is, mivel a kender egyenlő s gyors növekedését eredményezi.

A Királyhágóntól, hol a kendert nagyban termesztik rendszeren tavaszi kalászos után következik, melyet zöld ugarba vetnek.

Uj törések, televényes erdei s réttalajok, kiszáritott tófe-nekek, minden trágyázás nélkül is jól termik a kendert s annak kedvező tenyészhelyül szolgálhatnak. Csak arra ügyeljünk, hogy mivel az ilyen talajban viszonylag kevés az ásványi anyag, vigyünk arra meszet, hamut; így nem csak sok, de erős kendert is termesztünk.

A minőség minden árunál tekintelbe jó, tehát a kender-nél is. Szivós, erős, rugalmas s hajlékony legyen a rostja, e tulajdonokat várják tőle. Már pedig az oly talaj, mely folytonosan kendertermelésre fordítatik, egyoldalulag lesz kihasználva, épp úgy, mint a gabnatermelés által, ha ez az uralkodó s mód nélkül üzzük; vagyis bizonyos ásványi alkotórészek nagyobb arányban fogyasztatnak, minek következménye lesz: a minőség alászállása — silányabb lesz az áru.

A kender a földből leginkább kihasználja a kovásvat, meszet s csak igen jó talajon termesztethető kár nélkül egymásután többször. Zsaroló növény, sok táperőt fogyaszt. Kivált, ha magját is meghagyjuk érlelni, de azért nem zsarol-lobb, mint más magvas növény s trágyázás s jó talajmivelés mellett váltakozva nem meríti ez sem ki jobban-a talajt.

Igen okos dolog a kendernek minden hulladékát (pozdorja és magpogácsa) azon földre hordani vissza, a melyen termett. Ezzel sokat tehetünk, nagy hasznára leszünk a földnek.

Gyors fejlődésének csak érettebb trágya felel meg, kü-

lőben is gyámoltalan gyökérzetű s így sovány földben nem nőhet fel.

Az éretlen trágya nem felel meg neki, annak még előbb a talajban érni s jól elkeveredni kell, különben nem várhatunk tőle egyenletes fejlődést.

Közvetlen trágyázva alá, legjobb, ha a trágya már őszszel alászántatik s a talaj egyforma megrágyázására gondunk legyen. Az ásványi trágyákat boronálás előtt is adhatjuk. A trágyát ne sajnáljuk tőle, csak úgy nő vigan, ha gazdagon táplálkozhatik. Ezt láthatjuk a televény irtás földeken, hol azonban soha sem terem oly finom kender, mint más szegényebb, de azért jó erőben levő talajokon.

A ritkásabb (homokosabb) talajokon (fekete homok) jobban tenyész, mint a kötötteken. Feltört luczernások, lóheréseken pihent talajt talál.

Habár a kender jelentékeny magasságban is még feltalálható mégis jobban kedveli a völgyeket s lapályokat s kivált a folyamparti helyeket.

Ha a talajt megválasztottuk alá. Első dolgunk legyen annak jó megművelése. Ez a második kellék a sikerhez!

A kender igen meghálálja a föld apróra való megművelését. Az olasz meg is kapálja alá. Egy szántás nem elég neki. Az őszi mély szántás el nem maradhat alá. A kender hosszúsága, a talajnak mélységével, mikénti megművelésével együtt jár; — ezt tartják róla külföldi szomszédaink, s nincs miért e szavakban kételkednünk, mivel a szárhosszuság a gyökérképződéssel viszonyban áll. Vessük tehát ezt jól elménkbe:

Mély művelés, egyenletes földmunka!

Télen át a talaj rögökben is heverhet, de tavaszkor sűrű boronálást kíván, hogy egyenletes legyen a kelése.

A harmadik kellék a jeles vetőmag s a sűrű vetés.

Mivel a honi magnál jobb is van, onnét kellene azt szereznünk, hol már kivívta nagy hírét. A ki teheti szerezzon be olasz vetőmagot vagy tegyen próbát bánáti maggal. A futtaki s apatini kendernek is jó hire van.

Sűrű vetésben jó vetőmagnak való nem terem. Ezért kell azt külön termesztetni ritkább sorokban (40—50 cent.) vagy magját más kapás növény közé szórva s egyuttal megkapálni.

Olaszországban ritkásan vetik, 1000 □ öltre 56 liter magot, nálunk nagyobb termelők vetnek ugyanennyi területre 66 liter magot, sorvetés mellett 14 cent. sorokban. Soros vetés mellett 85—100 liter mag egy hold földre mindig elegendő.

A vetés sűrűségétől függ a szálak vastagsága s finomsága.

A kapált anyatőről származó magvak mindig sűrűbben vetendők.

Nyulánk, magas kender csak sűrű vetés mellett várható. Ritka vetés mellett, mint tudjuk, a szárok erősen megvastagodnak, elágazodnak s durva rostokat adnak. A túlsűrű vetés ismét ártalmára van a növekedésnek. E

tekintetben a talajt figyelembe véve, más hiresebb termelők példáját kell követnünk s ismételjük, hogy a fonalnak természetesen sűrű vetésben erőteljes jó vetőmagra szert nem tehetünk s ezen eljárás mellett, ha ezt egyik évről a másikra így folytatjuk — a magnak, illetve fajtának el kell cse-nevészni, silányodni. Csak erőteljes magból származhatnak hasonló ivadékok. Ez természeti törvény, melyet kijátszani vagy megdönteni nem lehet.

A hirnèvre vergődött vetőmagnak, persze meg van az ára; de azon nincs mit csodálkoznunk. Így van ez egyéb dolgokkal is. Ha azután saját magunk természetjük fölös mennyiségben a jó magot, mi is eladhatjuk — jó árban, legalább azt hiszem, fog találkozni nem messze földön — a ki megveszi. Nálunk jó a „bá c s k a i“. A külföldiek közt az „o l a s z“ mag.

Szükséges azonban megjegyeznem az idogen fajta magról, hogy nem örökli más éghajlat alatt minden ivadéka mindazon jó tulajdonait, melyekért becsülni szoktuk. Miért is a magot időről-időre felrisszítani kell, azaz ujjal cserélni ki.

Az olasz magról azt is kell tudni, hogy annak a tavaszi hideg idő előbb megárt. Kivált csirájában szenved a kender a tavaszi utófagyoktól, azután már kiállja. Tehát ez a fajta valamivel később vetendő. Különben vetésével késni nem jó.

A korai vetés nemcsak a legjobb szokott lenni, de egyszerűs mind legelőbb is lekerül a talajról.

A mag mindig friss legyen, a múlt évi termésből való. Régebbi mag csiraképessége kisebb. A jó vetőmagnak valót könnyű megismerni szinéről, fényéről s teltségéről. Az üres mag nem kel ki s hamar összesoppan ujjaink közt.

A vetést a madaraktól őriztessük.

A kender azután, ha kikelt ápolást nem kíván. A szél-től ugyan sokat szenved, de ettől legfeljebb szélfogók (fasorok vagy napraforgó szegélyek) oltalmazhatják. Az olyan kendert pedig, melyet a jég igen megrongált, némelyek azt mondják legjobb azonnal tőből lemetszeni, hogy ujat hajtson.

A negyedik kellék a sikerhez, a kendernek helyesen választott időben való aratása. Ettől függ ugyanis a rostok lágyasága, finomsága. Egész éretlenül kár volna kitépni, meg kell annak is érne, hogy a rostja erős legyen. Az érésnek jelét az mutatja, hogy ha a kender levelei már sárgulni s lehullni kezdenek. Ekkor kell hozzá fogni a nyűvéshez!

A zöldjében aratott kender mindig finomabb, mint a mit elhagynak érni. A kik finom terményt akarnak eladásra vinni, azok be sem várják a mag megérését, hanem a fonalnak valót már virágzás után kitépik (nyűvik) tekintet nélkül arra, hogy virágos vagy magvas kender az. Vagy ha a magnak valót ott hagyják is, kinyűvik elporzás után a virágost, nehogy elvényüljön és rostja merevs parázs legyen; a rost veszíthet i. i. hajlékonyságából s rugékonyságából. Ez azonban nem jó szokás; czélszerűbb mind a két nembelit egy időben aratni.

Ha pedig virágzás előtt akarnók kinyűni, az áztatás alatt rostja sokat szenvedne.

Olaszthonban a kendert nem gyökerestől huzzák ki, ha-

nem lesarlózzák; mi, tekintve azon körülményt, hogy a gyökerek a kévészés, szárítás, törés s tilolásnál akadályul szolgálhatnak, csak előnynek mondható s követésre méltó eljárásnak bizonyult.

A learatott kender 8—10 napig azután előszáritás céljából künn a földön kúpokban áll s erre következik az osztályozás. Az osztályozás nem olyan lényegtelen dolog, mint sokan nálunk gondolják s így keveset is törődnek vele. Ugyanis az egyformaság a jobb értékesítés (eladás) szempontjából fontos s külföldön lelkiismeretesen is végzik e munkát és pedig nemcsak Olaszországban, hol 3 csoportba is osztályozzák (szortirozzák) a szert, a mint 2, 3 vagy 4 meter magas, hanem még Oroszországban is.

Osztályozás után a kendernek bugája levágatik s leveleitől is meg kell tisztogatni mielőtt az áztatóba kerülne.

Eltekintve az osztályozástól (válogatás), a magyar kender egyik főhibája kétségkívül: a nem tiszta áztatás és mosásban keresendő. S ez megrovandó mulasztás a magyar termelők részéről, a melynek meg is adják az árát!

R. J.

Kertészeti szakosztályunk működése 1885-ben.

II.

Közelebből tett ígéretünk szerint (Erd. Gazda 18. szám) közöljük azon 25. „erdélyi ősi almánk“ névjegyzékét, melyeknek szines rajzával és részletes leírásával már elkészültünk s melyek közül tizenegynek leírását e lapok múlt évi folyamában közöltük is. Ez almák, melyek csakugyan az országos kiállításban rajzban, leírásban, de természetben is be leendnek mutatva ábécze rendben következők: Batul, Bánffai Pál alma, Borsos alma, Csíkos gyógyi alma, Erdélyi fűszer alma, Fekete tángyér alma, György alma, Jeges tángyér alma, Káposzta alma, Kék alma, Legszebb páris alma, Lókodi páris, Marosszéki piros páris, Márkodi nőzsér alma, Márai kormos alma, Mosolygó alma, Montinesco, Pónyik, Piros gyógyi alma, Sovári alma (Bereczki szerint Daru), Szászap alma, Szacsvai tafota alma, Török muskatály, Windai alma, Zöld páris alma.

Körülbelül 40-re rug eddig számba vett őszi és téli „ősi almák“ száma (a nyáriakról említést sem téve); de a többiek egyáltalában gyenge minőségűeknek ismertetvén, nem látuk méltónak azokra költekezni.

A márt. 4-diki ülésben olvastott föl Fogarásmegeye gazd. egylete elnökségének (Horváth László főispán elnök és Borosnyói Béla egyl. titkár) egyletünk gyümölcsészeti főhívására vonatkozó átiratát, melyben értesítve lettünk, hogy azon megye területén miféle gyümölcsfajok vannak nagyobb mértékben tenyésztve, küldvén egyidejűleg az ottan leginkább diszáló Montinescot és kevésbé diszáló batult, melyek megizlettetvén, kitűnőknek nyilvánítottak; s az elnökségnek szives értesítéseért köszönet mondatott.

Megbízott egyl. kertész, hogy a mint végzi az ojtógi-lyak szedését, azonnal hozzá lárson az eddig folyamodott megrendelők részére az expeditióhoz.

Számba vétettek az összes mult évi köztelki bevételek, melyek a tulságos kiadásokkal szemben is elég kedvezőknek nyilvánultak.

Izletettek ez ülésen Tamási János egyet. quaestor tagtárstól valódi „daru alma“ ez is egy „erdélyi“ konyhai almafaj s sokkal gyengébb Sóváriknál, habár külalakra csaknem azonosnak mondható; s még néhány jeles ismeretes faj. Továbbá: Gáspár Jánostól (Nagy-Enyed) szép és igen jó piros Van Mons renetek. Gyönyörű és igen finom Olivier de Serres körték Zeyk József ömeltóságától; vadász körte és Józefina jegyzőtől.

Az Olivier de Serres nagy feltűnést okozott; s valóban érdemes is!

Még Guzmán Dénes borászati és szőlőszeti vándortanárnak levele tárgyalatott a Misztótfalusiak ojtványkérése érdekében, s aztán pár köbli ügy intéztetett el.

Márt. 11., 18. és 25-én tartott ülések kevésbé fontos, mindennapias dolgok intézésével teltek el, előkészüldéseket téve a közeledő tavaszi munkák mikénti eszközlése tekintetéből; s izlettetett ezen alkalmakkal sok-sok jeles és nem jeles alma és körtéfaj; de a melyek ismeretesek lévén s már többször jeleztetvén is, fölsorolásukba nem bocsátkozunk.

Az április 1-seji ülésben több ojtványért folyamodó távol vidéki lakós ügyében hozatott olyatén határozat, miszerint megrendeléseik a tömeges kelendőség miatt csak a közelebbi ősz alkalmával teljesíttetnek. Így pl. az esztergomi igazgatóság által kért nagymennyiségű és Bereczki Máté részére szükségeltető batulok s többek szükségletei a titkári hivatal által előjegyzésbe tételni határozottak.

Izletettek: Vadadi Gergely derék üggyársunktól Sárdról „Bulzestyi“ néven egy igen finom kis csemege alma magonc, mely Bulzestyen nagy mennyiségben terem; mely gyümölcsöt valódi minőségben Zeyk József ömeltósága is beküldte Buzesdi néven Gombásról, hogy már melyik a valódi neve, nem tudjuk, aunyi azonban való, hogy mindkét helyről ugyanazon apró finom gyümölcs került elénkbe. Legyen azonban bármily finom és tartós, aprósága miatt nem tartjuk érdemesnek ajánlani.

Izlettetett továbbá érdemes jó fekete tángyér ősi almánk, Bereczki-féle pusztai sárga alma, Királyi kurtaszáru és Bánfi Pál alma elnöktől. Loán parmén, Sikulai alma nagyérdemű Dózsa Gergely tomesdi birtokos és pomologus üggyársunktól; de mindkettő tévesen nevezve jelzett neveken.

Elnök értesíti a szakosztályt, hogy a valódi „Szacsvai tafota“ erdélyi ősi alma ojtógalyait éppen magától Szacsvai Sándor ömeltóságától kapta meg, s intézkedés tétellett, hogy abból az egyl. köztelekre az „erdélyi fajok“ czimű táblába anyafa ojtassék be, ezenkívül elnök és jegyző is beoítani ígérték saját telepükön. Szacsvai ömeltóságának pedig szivességeért jkönyvi köszönet mondattott.

Egyleti titkár tudatja, hogy az országos kiállítási bizottság a fölötti óhajtását fejezte ki, miszerint az erdélyi részekből is a május 10, jun. 10, aug. 15. és okt. 1-én tartandó időleges gyümölcs-, vetemény-, virág stb. osztályok juryjébe tagokat ajánlana az erd. gazd. egyl. ig. választmánya, s egyszersmind javasolja, hogy a szakosztály saját kebeléből ajánljon fel három-három tagot. Ezen ajánlat alapján lettek aztán a gyümölcsészeti és konyhakertészeti jury tagjaivá fölhiva és megválasztva Tisza László, Zeyk József és Szentgyörgyi Lajos tagtársak; — a virágbiráló bizottságba gr. Haller Jenő, báró Bálint József és dr. Nagy József urak.

Megbízott jegyző, miszerint a gyalui pinczében elhelyezett kiállításra küldendő gyümölcsök folyó hó 29-én postára adassanak, hogy kellő időben megérkezessenek.

Izlettetett Berde Mózsá tagtárstól Sikulai (?) néven egy kiváló szép és jó piros alma, mely a mi ismeretes „késői nagy piros van Monsunkra“ emlékeztetett; Molnár Sándortól finom első termésű Bolveileri, Szenkowich Mártontól kitünő téli esperes = doyenue d'hiver.

Április 15-én és 22-én más rendes dolgunk mellett a köztelki már eladott és még eladatlan ojtványok ügyével foglalkoztunk s találgattuk módját s keresgéltek az eszközöket arra, hogy ezután több előnyt nyujtsunk s lehető kevesebb panaszra szolgáltassunk okot megrendelőinknek.

S minthogy a tavasz jó előre haladt, ez utóbbi ülésen igen nagy vevő publikum jelenlétében elárvereztettek a megmaradt selejtes ojtványok is.

A 29-én tartott ülésben jelenti jegyző, hogy ő tegnap a kiállításra tartogatott 29-féle gyümölcsöt a Somkerekai Gusztáv főerdész ur gyalui pinczejéből nagy utánjárással becsomagolta s a mai napon postára is adta.

A gyümölcsök 5-féle körte és 15-féle almából állottak, névszerint jaminette, téli esperes, bolveileri, jözefina és téli robin muskatály körték; batul, pónyik, szászpap, borsos alma, mosolygó, sárga stettini, bodor renet, blenheimi renet, londoni pepin, baumann renetje, nagy casseli renet, török muskatály, n.-bányai magonc, bánfi pál és téli arany parmén almák.

Az igen szép eredmény fölött örömet fejezte ki a szakosztály, minthogy azonban e siker egyfelől az illető jegyző kiváló gondoskodásának, az ügy iránti lelkes buzgalmának, más felől pedig a pincze nagyérdemű tulajdonosának köszönhető, mindkettőjöknek jegyzőkönyvi elismerő köszönet nyilvánított.

Jegyző tudatja, hogy Dezső Miklós borászati-szőlőszeti vándortanárnak buzgó üggyárs urtól a mult évben csakugyan az ő révén izlett finom fajú cseresznye-meggyekből Pécsről ojtógalyakat kapott, s ezekből egyleti kertésznek is adott át, hogy azokat beoítsa; a jelentés örvendetes tudomásul vétetvén, küldő tanár urnak kiváló szivességeért jkönyvi köszönet mondattott.

Izlettetett ez alkalommal Beke szilágy-somlyói birtokos urtól 4-féle finom alma: valódi sikulai, franczia tafota, bécsi renet (?) néven Blenheimi alaku és izü jó alma s egy szép sárga Hollandi renet; elnöktől jó málna alma, jegyzőtől finom

téli esperes, bolveileri és Jozefina körték s ezzel befejeztetett áprilisi ügyvitelünk.

Szentgyörgyi Lajos,
szakosztályi jegyző.

EGYVELEG.

— A mezőgazdasági állapotról a m. kir. földmívelési ministeriumhoz beérkezett jelentések szerint a felmelegedett idő és a kiadó esőzések folytán a búzák általában az egész országban javultak s jól fejlődnek, úgy, hogy ha a rozsda, mely az ország több vidékein, de különösen a dunántúli és felvidéki megyékben nagyobb mértékben fellépett, káros befolyással nem lesz, közép buzatermesre van kilátás.

A rozs egészben véve ritka és silány maradt.

Jó repczetermesre csak szórványosan lehet kilátás.

A tavasziak annak daczára, hogy a májusi tartós hideg esőzés azokat sok helyen, kivált a felvidéken megsárgította és növésekben gátolta, a kedvező időjárás folytán szép fejlődésnek indultak s általában véve jól állanak.

A kapás és kertí növények az elmúlt fagy és dértől helyenkint meglehetősen szenvedtek. A tengeri több vidéken és különösen az erdélyi részekben megsárgult; Temes megyében pedig a férgek miatt azt újra kellett vetni.

A szőlőket, melyek a múlt havi fagy és dér folytán szintén károsodtak, Zemplén és Temes megyékben újabb jégkár érte.

A gyümölcsstermes ott, a hol a fagy és dér nem ártott, igen kedvezőnek mutatkozik.

A luszerna és lóhere első kaszálása folyamatban van, az eredmény csakis középen alolinak mondható.

A házi állatok egészségi állapota ez idő szerint az egész országban kielégítő.

* * *

— A kiállítási nagy jury választása folyamatban van; nem tartjuk érdektelennek a mezőgazdaság és avval kapcsolatos csoportok választott jury tagjait, — melyek bennünket leginkább érdekelnek — itt felsorolni.

I. csoportban (mezőgazdaság és mezőgazdasági szakoktatás); rendes tagokul megválasztattak: Beliczay István, Bertha György, Birnbaum Imre, Bujanovich Sándor, dr. Czako Kálmán, Deiningger Imre, Emödy József, Gamauf Vilmos, Kodolányi Antal, Koppely Géza, dr. Liebermann Leo, Linhardt Antal, Mokry Sámuel, Ordódy Lajos, Reusz Henrik; póttagokul: br. Baratta Dragoni Alajos, Barkassy Kálmán, Berzeviczy Egyed, Reuner Gusztáv, Sigmond Dezső.

II. csoport, a) osztályban (virágok és növénykertészet), megválasztattak rendes tagokul: Emich Gusztáv, Fekete József, id. Pecz Armin, póttagul: Jámbor Vilmos; b) osztály (szőlészet és gyümölcsészet), megválasztattak rendes tagokul: br. Fiáth Miklós, ifj. Hajós József, Molnár István, póttagul: Kálmán Lajos.

IV. csoportban (állati termények), megválasztattak

rendes tagokul: Altschul Simon nagykereskedő, Grand Miklós méhészeti felügyelő, Kriesch János tanár; póttagul: Rodiczky Jenő.

IX. csoport a) osztályában (bor, pezsgő, cognac), megválasztattak rendes tagokul: Fanzler János, Frommer Antal, Gundl János, Holzwarth, Kammermayer K., Palugyai J., Báro Liptay Béla, Lobmayer Mátvás Károly, Mayer Miksa; póttagokul: Hermann Ferencz, Neukomm A., Wirth Ferencz; b) osztályában (pálinka és sör), rendes tagokul: Adler Károly, Braun József, Megyeri Krausz Lajos; póttagul: Schnabel Gyula.

* * *

— Az időszaki kiállítások tekintetében az országos kiállítás kertészeti bizottsága legutóbbi ülésében a következő határozatot hozta: Julius 5—12-éig külön gyümölcskiállítás lesz, melyen csontár és bogyar gyümölcsök, dinnyék, ananások, cserepekben levő érett gyümölcsök, továbbá konyhakertészeti vetemények fognak kiállítani. E kiállításra a bejelentéseknek legkésőbb június 30-ig kell megtörténniök, a gyümölcsöket pedig június 4-ig kell beküldeni. A rendezésről a bizottság gondoskodik. Hogy a konyhakertészet minél jobban legyen képviselve, e kiállításnál tisztelet és pénzdíjak állapítottak meg és pedig: három diszoklevél; továbbá pénzdíjak: egy 150 frankos, egy 100 frankos, négy 50 frankos, öt 40 frankos, tíz 30 frankos, két 25 frankos, összesen 100 frank. Szeptember 15—20-ikig lesz az őszi virágkiállítás. — Szeptember 24-től október 4-ikig lesz a nemzetközi szőlőkiállítás. — Október 15-től a kiállítás bezártáig nemzetközi gyümölcskiállítás fog tartatni, a melyre nemcsak érett gyümölcsök, hanem gyümölcsaszalásra szolgáló gépek és aszalt gyümölcsök is fognak kiállítani.

* * *

— A torda-aranyosi gazd. egyesület közgyűlése e hó 3-án tartatott meg. Elnök b. Kemény György egy szakszerű beszéddel az ülést megnyitván, egyleti titkárt dr. Wolff Gyulát az egyesület évi működéséről szóló jelentés felolvasására hívja fel, miből örömmel emeljük ki, hogy a köztelki faiskola mind nagyobb elismerésre talál. A jelentés szerint az egyesület az idei orsz. kiállítás költségeinek fedezésére a múlt évben 200 frtot szavazott volt meg, a melyből nemcsak a kiállítók térdíjainak felerésze fedeztetett, hanem azon példa nélküli kedvezményben is részesítette az egyesületi kiállítókat, hogy helyettök minden kiadást viselt.

A titkári jelentés tudomásul vétele után az egyesületnek múlt évi zárszámadása terjesztetett elő, mely szerint a múlt évi bevétel volt 953 frt 12 kr. s ezzel szemben a kiadás 784 frt 42 krt tett. Az egyesületnek jelen vagyoni állása 5772 forint 39 krt. tesz.

Ez alkalommal ejtetett meg a tisztviselők választása is; elnök lett: br. Kemény György; alelnökök: Szentpáli Ignác és Szigethi Sándor; titkár: dr. Wolff Gyula; helyettes titkár: Velits Ödön; gazda: Wolff Gábor; pénz-

tárnok: Puhl Ignác. Megválasztott továbbá 16 választmányi tag.

* * *

— Háziállataink csonttörékenysége ellen ajánlatos első sorban jó minőségű széna és zab adagolása a végből, hogy az állati szervezetek képződéséhez igényelt szerves és szervetlen anyagok kielégítő mennyiségben jussanak a testbe. Növendék állatoknál különösen az ásványi anyagokról van szó, milyenek a mész és phosphorsav; mert két anyag képezi a csontozat fő alkotórészét. A normális alkatú és jó széna bő mennyiségben tartalmaz meszet, a magvak viszont a phosphorsavat, miért is a phosphorsavas mész külön adagolása főlősleges. Helyes azonban a körülményekhez mérten szénsavas meszet elegyíteni a takarmányba (legjobb az iszapolt kréta), hogy a testben netalán létező abnormis savképződményeket közömbösítve, azokat a szervezetre kártalanokká tegyük. (G. L.)

* * *

— Május havi meteorológiai észleletek. A kolozs-monostori állomás észleleteiből közöljük az május havi összevont adatokat, u. m. légnyomás (tengerszintre redukálva) középátlaga 758·9, legmagasabb május hó 29-én 765·7, legkisebb május hó 15-én 746·4 milliméter, középhőmérséklet C° 16·4, legmagasabb máj. hó 31-kén 25·2, legkisebb máj. hó 18-án — 3·0. A páranymás átlaga 8·1 milliméter, a légnedvesség százalékanak átlaga 72. A napontai 3-szori észlelésnél előfordult: szélszend 14-szer, szél 79-szer, ugyanis északi szél 3-szor, északkeleti szél 2-szer, keleti szél 18-szor, délkeleti szél 2-szer, déli szél 2-szer, délnyugoti szél 2-szer, nyugoti szél 39-szer és északnyugoti szél 11-szer. A csapadékos napok száma tett 14-et, hó volt —, jég 1, égiháboru 2 napon, összesen 100·8 milliméter csapadék volt e hónapban, legtöbb 28-án, azaz 17·8 milliméter. —

Üzleti szemle.

Marha- és sertésvásárok jegyzései.

Budapesti marhavásár jun. 3-án. Összes felhajtás 2615 db. nagy és apró marha. — Ebből eladatott 24 db. bika, 954 db ökör, 400 db vágó tehén, 123 db. fejős tehén, 153 db. bival, 806 db. borju, — db. bárány, — db. juh. Árak: bika darabonként 90—230 frt, ökör páronként 190—390 frt, vágó tehén páronként 160—260 frt, fejős tehén darabonként 100—190 frt, bival páronként 120—260 frt, borju darabonként 6—25 frt, bárány páronként — — forint, juh páronként — — frt. Húsárak 100 kilonként: ökörhús 52—55 frt, tehénhús 52—54 frt, borjuhús 56—60 frt, bivalhús 47—51·50 frt.

Pozsonyi marhavásár május 18-án. Összes felhajtás 1633 darab, és pedig 1394 darab magyar, — darab lengyel és 239 darab német fajta. Árak 100 kilonként: magyar hizó 51—62½ frt, lengyel — frt, német 54—63 frt, tehén 48—56 frt, bika 49—55 frt, bival — — frt. Lában darabonként — — frtot fizettek.

Bécsi marhavásár május 18-án. Összes felhajtás 3269 drb és pedig 1051 drb. magyar, 1695 drb. lengyel és 523 drb. német fajta. Árak 100 kilonként: magyar hizó 51—62½ frt, lengyel 50—56 frt, német 51—64 frt, tehén — — frt, bika — — frt, bival — — frt. Lában darabonként — — frtot fizettek.

Kőbányai sertésvásár június 5-én. (Az első magyar sertéshizláló és kölcsönelőező részvénytársaság jelentése.) A nagyobb felhajtások következtében az e heti üzlet változatlan árák mellett esendesebben folyt le.

Heti átlag árák: magyar vál. áru 260—320 kgr. nehéz 41—42 krral, 180—240 kgr. nehezek 42—42½ kr. Öreg 300 kgr. túli nehéz — — kr, vidéki sertés 40—42 kr. Transitóban: szerbiai 41—42½ kr., románia 40—42 — kr, tüskés — krral tiszta kilogrammonként. Összes felhajtás: 11342 darab, összes elhajtás 7215 drb.

Bécsi sertésvásár jun. 2-án. Összes felhajtás 7432 drb. és pedig 1473 drb. nehéz, 2007 drb. közepnehéz és 3852 drb. süldő. Árak 100 kilonként: nehéz 37—39 frt, közepnehéz 34—36 frt, süldő 34—42 frt; szalonna és zsír 43—48 frt.

Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS.

Hirdetések.

Erdővéd kerestetik Hévizre Nagy-Küküllőmegyébe.

Csakis az erdőri vizgát jó eredményel letett magyar- és oláh nyelvben jártas egyének nyerne alkalmazást.

Homoród-Héviz.

(5—5) (12.) Gróf Haller János.

A magyar gazdatisztek és erdészek segélyegyesülete

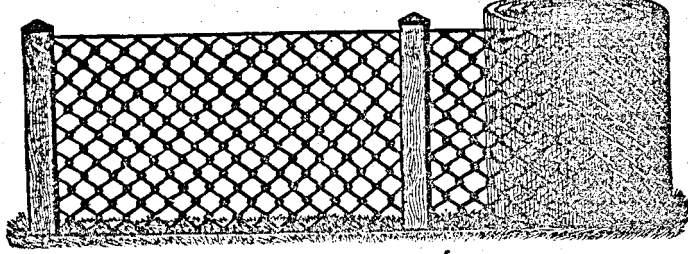
ajánlja a t. cz. földbirtokos és bérlő uraknak állás-közvetítő-osztályánál bejelentett tagjait elhelyezésre. Az ez ügyben való felvilágosítások díjmentesek. Ügyvezetői iroda: Budapest, papnövelde-utca 6. szám alatt.

Krocsák G. Emil,
e. ügyvezető.

(23—52.) (3.)

Gép-sodrony-fonatok.

Vas vagy horgonyozott vashuzalból, oszlopokkal vagy a nélkül kertek, erdők, vadaskertek, tyukudvarok, gazdasági telepek, ménesek stb. bekerítéséhez, továbbá ablak és üvegtető rostélyzatok stb.-hez készítettnek



KOLLERICH PÁL és FIA

(6.) es. és kir. udvari szállítók (16--16.)

első magyar sodronyszövet, fonat és szitaáru gyárában

BUDAPESTEN, IV. ker. Ferencz-József-rakpart 21. szám.

Árjegyzék és mintalapokkal, valamint a felállíttatni kívánt kertlés méreteinek megjelölésénél pontos költségjegyzékkel készségesen szolgálunk.

(1.) Tetemesen leszállított gyári árak mellett. (23--52.)

WALSER FERENCZ
első magyar gép-
és tűzoltószerek, gyár,
harang- és érczöntöde
ERDÉLYORSZÁGI FIÓKTELEPE
Kolozsvárt.
Bel-Monostorutcza 12. szám.

Szerelő-műhely vízvezeték kútak s berendezésére.

Kivánatra árlapok és költségvetések bérmentve küldetnek.

PIACZI ÁRAK.

A h e t i v á s á r		h o l y e	napja	Gabona mérték	tisztá buza	elegy buza	rozs	árpa	zab	török- buza	100 kilo		1 köb- meter		1 kilo marha- hús	
											széna	szalma	tűzifa	hús		
Bécs	5	metermázsza	5	junius	980	—	810	830	745	695	—	—	—	—	—	—
Budapest	5	"	5	junius	900	—	730	650	695	625	—	—	—	—	—	—
Balászfalva	4	hektoliter	4	junius	550	450	425	—	—	450	—	—	280	240	40	44
Brassó	22	"	22	május	680	380	370	380	260	390	360	175	240	44	44	44
Décs	2	"	2	junius	720	620	520	480	420	480	680	280	320	40	40	40
Gyula-Fehérvár	6	"	6	junius	650	575	475	—	—	475	350	135	260	46	46	46
Kézdi-Vásárhely	4	"	4	junius	700	550	400	—	250	500	400	250	280	40	40	40
Kolozsvár	4	metermázsza	4	junius	860	—	660	—	640	620	450	200	300	48	48	48
Maros-Vásárhely	2	metermázsza	2	április	700	560	600	—	480	530	350	150	300	46	46	46
Nagy-Szeben	5	hektoliter	5	junius	630	510	410	—	270	470	200	150	300	44—46	44—46	44—46
Nagy-Várad	2	"	2	junius	614	538	482	372	290	452	350	160	360	48	48	48
Sepsi-Szent-György	8	"	8	junius	700	640	430	300	225	400	300	120	170	44	44	44
Szász-Régen	4	"	4	junius	660	500	515	—	300	550	800	400	260	40	40	40
Torda	6	"	6	junius	650	500	500	450	250	450	300	20	250	44	44	44

Nyomatott Gáman János örökösénél, közép-utca Minorita-épület.