

ERDÉLYI GAZDA

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

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

Nem tagok egész évre 2 frittal 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 ozimzandók. A hirdetési 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 sertéshizlalás. Nagy Jenő. — Előkészületek a szürethez. Molnár István. — Kertészeti szakosztályunk működése. — Egyveleg: Személyi hír. Gyümölcs eladás. Szőlő-árverés. Kiegészítésül. Egyleti képviselők a gyümölcészeti értekezleten. Felhívás a here-, borsó- és kendermag termelőkhez. — Üzleti heti szemle. — Piacziárak. — Hirdetések.

Kiállítási levelek.

XXII.

(G. V.) A fonálnövények termelésében hazánk még nem foglalja el azon fokot, mely méltán megilletné; mert bár igaz, hogy az orosz és olasz termény a mienket tulszárnyalja, de azért nálunk is, kivált okszerű kezeléssel, oly jeles minőségek állíthatók elő, melyek a gazda fáradságát tisztességesen jutalmazzák. Statisztikai adatok szerint az összes learatott területből a múlt évben 0.13% (12.000 hektár) esett a lenre és 0.75% (67,000 hektár) a kenderre; oly szám, melynek csekély volta első tekintetre is szembe tűnik. Az aránylag legtöbb lent Árva, Szepes, Csik és Torda-Aranyosban, a legtöbb kendert Besztercze, Máramaros, Nagy-Küküllő és Csikban találjuk; az elsőnél a termés maximuma magnál 26.11 hektoliter, fonálnál 13.89 métermázsa; minimum 10.42 mag és 1.23 fonál. A kendernél a számok közelebb állanak egymáshoz, úgy mint egyfelől 21.07 mag és 17.38 fonál; másfelől 11.69 mag és 2.61 métermázsa fonál, mindezt holdra számítva a múlt évi adatok szerint. Mind a mellett kender- és lenmagból 23,000 frt árut hozunk be, ellenben egy fél milliót haladó értéket viszünk ki; de egészen más színben tűnik fel a kép, ha szűkebb körünkön tüllepve, a textil ipar ide tartozó ágának szomorú tanúságát konstatáljuk, a hol 30.000 métermázsa és harmadfél millió forint kivittel majdnem kétszáz ezer métermázsa és 36 millió értékű fonott árúnak bevitele áll szemben!! E téren állunk kétségkívül legrosszabbul és ha iparunk itt megfelelő fej-

lődést nyer, a gazdasági termelés is nyomban kész leend több és jobb terméket bocsátni rendelkezésére.

A csekély jelentőségnek, mintha a tárlat is kifejezést öhajtna adni, a kevés számú kiállító nagyrészt úgy minőségileg, mint mennyiségileg nem felel meg a várakozásnak, részletes adatot pedig sem a termelés, sem az üzlet kiterjedésére nézve nem találunk. Első sorban gróf Chotek Ottó és Rezső futtaki uradalma áll; itt a termelés nagysága a minőség magas fokával egyesül és mint a komlónál, úgy itt is — 5—600 hold évi vetésével — az országban első rangot foglal el. Kiváló érdekekkel bír a magyar kendertermelés gyűjteménye, melyet jeles szakemberünk Bakay Nándor rendezett, helyet foglalnak ebben a jó és rossz kezelés előnyös és hátrányos példányai, valamint összehasonlításul külföldi minták is. A budapesti piacon elismert tekintélyű Birnbaum-czég kendere mindenkit meglep pompás minősége, bámulatos szépsége és finomsága által, mely példa világosan mutatja, hogy hazai termékünk kellő kezelés mellett még igen magas tökélyesedésre képes. E körülmény felette öröndetes, de csak akkor lesz eredményeiben is üdvös, ha a kenderkivitelünk terén oly bokros érdemeket szerzett czégnek utmutatása minél számosabb követőre talál; mert míg az okszerű eljárás csak egyeseknél lesz elterjedve, addig e nevezetes termelési ág fentjelzett szomorú helyzetéből megszabadulni nem fog.

Krausz Lajos Pécsről egyike azon keveseknek, kik a kiállítási program követelményeinek szorosan megfelelni kívántak. Ő ugyanis a len és kendert magján kezdve a növekvés és feldolgozás minden stádiumán keresztül mutatja be, a mi épp oly érdekes, mint tanulságos és a nyert elismerést teljesen igazolja. A többi kiválóbb kiállítót a már közzétett kitüntetési listástrom tartalmazza, csak két külföldre akarunk még visszatérni. Az egyik Kaulek fiás az „Urtica nivea“ növényt vagyis a ramiét állítja szemünk elé 16 fali táblán, mely szintén a feldolgozás minden fokozatára kiterjed. Igaz, hogy e csaláncféle ná-

unk soha sem fog diszteni, mert a telet itt ki nem állja; de miután az I. csoportnak nemzetközi osztálya van, a megbírást nem a mi, hanem az ottani — dél-francia és algiri — viszonyok szerint kellett megejteni és méltatni.

Hasonló szempont alá esik Globotschnigg Felix kiállításánál, a ki a rekettyefa (*Ginestra italiana*) feldolgozására tesz fáradságtalan kísérleteket; legalább a mi szakértőink egybehangzó nyilatkozata szerint a ginesztrát hazai fonalnövényeinkkel egy napon említeni sem lehet. A termelés és értékesítés adatai sincsenek előttünk tisztában; meglehet, ez az ur is úgy van, mint az egyszeri pénzhamisító, kinek minden hatosa 12 krajczárba került.

Gyógynövényeink szépen, de csak két czég által vannak képviselve, holott a fővárosban számos kereskedő foglalkozik vagy kizárólag, vagy legalább jelentékeny mérvben ezeknek szedésével és értékesítésével. A kivitelre kész csomagolás mellett találunk elég gazdag és szépen szárított herbáriumot is, mely a hazai gyógynövényeket foglalja magában; kár, hogy az elnevezés itt-ott hibás.

Festőnövényeket első sorban Pozsony- és Nyitra megye termel, ugyanazért az illetékes gazdasági egyletek kollekcziójában a mályva és csülleng nevezetes szerepet játszik, elvéve bodzavirágot is találunk. A csülleng levelesen és golyókban van bemutatva és a mályvával együtt többnyire jó minőségű. A termelés főhelye Szokolca; egyesek 8—10 holdat is szánnak rá, hogy azonban az anília színek rohamos terjedése és a — vörös nadrágok eltörlése meddig fogja még versenyképességet biztosítani? az más kérdés.

Van még e csarnokban sok más tárgy, mely részint a II., részint a IV-ik csoportba tartozik és melyre csakis a teljesség kedvéért igen sommásan fogunk végezni. Itt van például az állat- és növényhonosító társulat, ez a közhasznú intézmény, melyről első sorban várnánk szemléltető oktatást, de egyetlen egy etikett sem fejt meg annak a sok mindenfélenek a rendeltetését, sőt Martin Odile hízaló ketrece 3 darabra van szedve, mi által a tájékozottabb látogató is zavarba jöhet. Szemben és oldalt a szárított virág játszik nagy szerepet, mely között természetesen a Makart-csokor, ez az annyira kedvelt por- és rovarfészkek, tűnik ki. Oly időszakban, midőn a gyertyacsillárt szalmából, a lánchid mintáját fűzfavesszőből készítik (igy volt ez látható a munkakiállításon), nem szabad csodálkoznunk, ha napernyőt, gólyamadarat stb. látunk díszesen összeállítva — virágból. Ha e foglalkozás csak mint egyesek időtöltése jönne tekintetbe, semmi szavunk hozzá; de az ilyen kuriózum az izlést méltányozza meg és elvonja a figyelmet a méltóbb, valódi szakértelemmel és fáradsággal előállított tárgytól. Kertészeink terveinél majdnem általános azon hiba, hogy a rajz és színezés hiányos, mi által a különben jeles koncepczió is sokat vesz. Az országos tébolyda irtóztató alma- és körtekepeket állít ki; ez határozottan nem ide való, hanem legfeljebb az egészségügyi osztályba, mint szerencsétlen elmebetegnek tán lélektani szempontból érdekes munkája. Méltó versenytársa ennek az a „Bethlehem“-forma József-tér, melyet valaki elkövetett és mely legfeljebb mint igen primitív gyermekjáték jöhetne szóba. Ezen

asztalon vannak Bereczki kitűnő „Gyümölcsészeti vázlatai“ és Katona Zsigmond hideg oltóviasza; Band Henrik növénytan műszótára — sok szárított növényvel — nagy szorgalomról tanuskodik.

Beimel és fia terménykereskedőnek sokoldalú kiállítása, néhány hentesnek csinosan csoportosított husa és szalonnája, Körpel és Géczy baromfi-hizlaldája a csarnok nyugati részén vannak elhelyezve, ugyanitt egy pár szekrényke pelyhet és tolat is találunk; egészben véve azonban mindez inkább véletlen megjelenésnek és nem az illető üzletágak rendszeres képviselésének mondható.

✓ A sertéshizlalás.

E fontos tárgyról, úgy vélem, nem lesz érdektelen értekezni akkor, midőn a gazdának minden legkisebb alkalmat meg kell ragadnia jövedelmének szaporítására, mely jövedelem szaporítást igen könnyen s czélszerűen elérheti sertéseinek eladásra való hizlalása által, mely foglalkozásra télen keresztül különben is elegendő idővel rendelkezik s a haszon nem éppen megvetendő, kivált a jelenlegi időben, midőn, miként szomorúan tapasztalhatjuk, a szemtermelés oly kevés haszonnal üzetik, kivált ha a nyers productumot visszük piacra a helyett, hogy ezt másként értékesítenők, illetve feldolgozva más, keresettebb, jobban fizetett alakban bocsátjuk áruba, mint fehetjük pl. ezt nagyon sok mehezeti és csak olcsón értékesíthető gazdasági terményeinknek sertések hizlalása általi felhasználásával.

Azokban részint a szomszédos államok, de különösen Amerika husversenyére tekintettel, a sertéshizlalás terén is a lehető legésszerűbb eljárás követésére van a magyar gazda kényszerítve. S éppen ez okból nem tartom fölöslegesnek e tárgyról való értekezést.

Ajánlható a hizlalás általi értékesítés a gazdának nemcsak azért, mert a gazdaságában előforduló sok olyan anyagok, melyek más uton teljességgel nem értékesíthetők s minden haszon nélkül megsemmisülnek: sertéshizlalás által hussá és zsírrá, tehát pénzzé, illetve pénzértékké változtathatók, hanem azért is, mert bebizonyított tény, hogy a hizósértés vágó súlya, viszonyítva más állatok vágósúlyához, határozottan kedvezőbbnek mondható s hizlalása aránylag — pl. a szarvasmarhák hizlalásához viszonyítva — kevés időt igényelvén, a forgó tőke hamarabb visszatérül s igen jó kamatot hoz.

Mindenekelőtt a hizlalásra legalkalmasabb sertésfajokról s egyedekről fogok szólni.

Legnagyobb hajlamot mutat a hizáshoz a tiszta chinai sertésfaj, melyet hazánkban is több jeles gazda tenyészt. Malaccai csupán a rendes eleségtől is oly kövérek, hogy egy éves koruk előtt bármikor leölhetők házi szükségletre; de aránylag a legjobban kihizott chinai faj sertés sem ad annyi zsírt, mint a nálunk teljesen meghonosodott u. n. mangalicza faj.

A külföldi fajok közül mint jeleseket felemlíthetjük még az essexi és chinai sertések párosításából származott Western lord féle sertéseket, melyeket az angolok legjelesebbnek tartanak.

Mint kiválólag nagyra fejlődő s hihetetlen súlyra hizlalható, szintén angol yorkshirei (yorki rózsa) fajt említhetem meg, mely azonban magas áránál s kényes természeténél fogva ritkán található.

A nálunk honos fajok között, mint legkitünőbb, a Szerbországból származott mangalicza faj foglalja el az első helyet, mely aránylag a legkevesebb takarmánytól a legtöbb zsirt termel s 2—3 mmázsára felhizlalható. Felette nagy kár, hogy e minden tekintetben jeles sertésfaj korán sincs oly nagy mérvben elterjedve hazánkban, mint a hogy megérdemelné.

Említést érdemelnek még a mangalicza s több más különböző külföldi jelesebb fajoknak hazai sertésekkel való keresztezéséből előállott s jelenleg terjedőben levő fajták, melyek többé-kevésbé, sőt nem ritkán teljesen is, megfelelnek igényeinknek, milyenek: a kisjenői, Okányi, Schvarcz-féle stb. fajták. Általában azt tartjuk szem előtt, hogy nemes tiszta fajokat, illetve fajtákat használjunk hizlalásra, melyek kevés hust, de annál több zsirt adnak s éppen ezért zsirsertésnek is neveztetnek.

A mi a hizlalásra szánt sertéseket illeti különbséget kell tenni, hogy husra vagy zsirra illetve házi szükségletre vagy eladásra akarunk-e hizlálni. Ha nem zsirnyerésre törekszünk legjobb lesz egy éves sertést választani, melynek husa legizletesebb s azt ne hizlaljuk ki egészen, mert ekkor a hus is megzsirosodik; legjobb lesz félhízásban felhasználni; továbbá e célra ne válasszunk hizékony, hanem közönséges hussertéseket, ellenben zsirnyerés céljából leggazdagosabbak a 2—3 évesek, mert míg amazoknál a táplálék nagy része testük fejlődésére fordítatik, addig emezek sokkal inkább fogják hus- és zsirképzésre felhasználni. Általában üzleti szempontból azon tételt állíthatjuk fel, hogy hizlalásra azon egyedeket válasszuk, melyek éppen testfejlődésük tetőpontját elérték és ezen időpontot sokkal túl nem haladták, mert az ilyenek míg egyrésztől testi fejlődésükre tápanyagot már nem használnak fel s azt csupán hus- és zsirképzésre fordítják, más részről éppen ekkor a legéleterősebbek, jó étvágyuk van s több eledelt bírnak erős szervezetük folytán megemészteni, mint a fiatal vagy öreg, mely tulajdonságuknál fogva gyorsabban meghíznak.

Különös figyelemmel legyünk arra a hizásra szánt sertések kiválasztásánál, hogy mindig csak egészséges, vidám és ne tulságosan lesoványodott, kiéhezett, elnyomorodottakat, hanem jó husban levő állatokat fogjunk be. A mennyire lehet nagyságára is tekintettel legyünk, mert nagy állat egyenlő körülmények közt nagyobb oldalszalonnát ad, mint a kicsiny, mert nagyobb felületre többet lehet felrakni.

A jó hizásra alkalmas sertéseknek tulajdonságait a következőkben foglalhatjuk össze: orra finom rövid, vékony, felhajló; rövid tömeges fő, széles pofa, nagy lógó fülek, fényes szemek, rövid, vastag nyak; csaknem egészen egyenes, egyenlő széles és mindkét oldalon egyenlő hát, ruganyos tapintattal, mely a vékony bőrt jellemzi; gyér szőrözet, jól izmolt s rövid végtagok, elgömbölyödő finom csontozat, rest vérmérséklet, kitünő emésztés. A göndör farkat erős hátgerincez jelül tekintik.

A hizásra fogandó állatoknál a herélést semmiesetre ne mellőzzük el, mert a nemi ösztön jelentkezésével együtt járó

izgatottság s nyugtalankodás a hizásnak igen nagy hátrányára van, s ezen kóros állapot tartama alatt a sertések igen sok esetben már elért súlyokból is sokat vesztenek.

A fennebbiek tekintetbevételével megkezdvén a hizlalást, azt se tévesszük szem elől, hogy nagy, erős sertéseket kicsiny és gyengékkel egy ólba ne zárjunk, mert azokat, emezeket a takarmánytól rendszerint eltaszítják s más alkalommal is nyugtalanítják, mely nyugtalanítás a hizás rendkívüli hátrányára szolgál.

Ha eladásra hizlalunk természetesen az a legfőbb cél, hogy minél többet nyerjünk rajta; ezt pedig az által érzük el, hogy minél rövidebb idő alatt, minél kövőbbre hizlaljuk, mert tény, hogy a rövidebb idő alatt kihzott sertés kevesebb mennyiségű takarmány feletetésével több zsirt fog adni, mint egy oly sertés, melyet több takarmánnyal, hosszabb időn át hizlalunk. S ez nagyon természetes, mert hosszabb idejű hizlalásnál, midőn az állat nem kap anyu s oly minőségű táplálékot, minőtől gyors hizásnak indul, a tápláléknak a hosszabb idő alatt sokkal több részét fogja életműködési célokra felhasználni, mint rövidebb idő alatt, mely utóbbi esetben az amott gazdasági szempontból improductiv módon felhasznált takarmány hus s még nagyobb részben zsirra alakul; de meg azért is fontos a gyors hizlalás, mert ez által időben, takarmányban és ápolásban sokat nyerünk, ezen felül a kockázat is kisebb s a sertésekben fekvő töke hamarabb visszatérül, a mi pedig mind pénzértéket képvisel.

Hogy pedig ezen cél t. i. a lehető rövid idő alatti hizlalást elérjük: a fennebb elsorolt jó fajok s egyedek kiválasztásán kívül különösen a takarmány minőségére s kezelési módjára kell különös tekintettel lennünk.

Nem lesz tehát érdektelen a hizlalás egyik legfőbb tényezőjéről, az egyes takarmány nemekről s azok mikénti használásáról is néhány szót szólni.

A sertések hizlalására általában a gyöknövények, gabonafélék, hüvelyesek, állati anyagok, gyári hulladékok stb. használhatók előnyösen. A gyöknövények közül a pityóka, burgundi répa, murek s más répa félék; a gabonafélék közül mindegyik felett a törökbuza, aztán árpa, különféle rostaalkak; a hüvelyesek közül kitünő a borsó, bab; az állati anyagok közül az emlősök husa, rovarok, férgek stk.; a gyári hulladékok közül a sörtörköly, pálianka moslék stb.

A sertés némely füveket is örömet megesszik, miut pl. luczerna, paréj, csorbóka s más efféléket, melyeknek mikénti használatáról alább fogok említést tenni.

Mindezen tápanyagok használhatók nyers, természeti állapotban is, sőt legtöbbször úgy is használják; azonban sokkal czélszerűbb azokat mesterséges uton könnyebben emészthetőkké tenni, pl. főzés, zuzás, darálás, forrázás stb. által.

Kísérletek bizonyítják, hogy a sertések főtt eleségtől hamarabb s jobban meghíznak, mintha azt nyersen kapják, tehát a takarmánynemek ilyszerű előkészítése által időt és takarmányt kímélünk s több értékű árut nyerünk.

A gyöknövények közül legáltalánosabban elterjedt s jó takarmány a hizlalásra a pityóka, azonban mindig főzve vagy

párolva elessük, mert nyers állapotban keményítő szemcséinek szilárdságánál fogva nehezen emészthető. E mellett az emésztő szerveket elbágyasztó solanin, melyet a pityóka nyers állapotában bőven tartalmaz, főzés és párolás által nagy részben eltávolítatik. A pityóka csiráiban fordulván elő a legtöbb solanin, azokat főzés előtt gondosan távolítsuk el és a vizet, melyben a pityókat megfőzzük, ne használjuk fel az etetésnél, miként ezt általában tenni szokták, mert az erős narcoticus anyag, a solanin, leginkább ebben oszlik fel.

Azonban a pityókával egyedül hizlalni nem lehet, hanem más intensivebb, proteindusabb takarmány, mint pl. törökbuza, vagy árpadara, korpa, olajpogácsa, borsóliszt stb. hozzáadásával alkalmazzuk.

Debreczen.

(Folyt. köv.)

Nagy Jenő.

Előkészületek a szürethez.

Maholnap itt lesz a szüret ideje s a szőlősgazda betakaríthatja évi fáradságának eredményét — a hol t. i. jégverés vagy egyéb kár azt tönkre nem tette, vagy meg nem felezte.

Nem lesz felesleges tehát, ha pro memoria elmondjuk, mikép készül elő az okszerű bortermelő eme nagy munkára.

Mindenekelőtt ha még nem volna szüretelő ollója, azt mielőbb beszerzi; mert az tény, hogy a szüretelő ollóval a munka hamarabb megy, s a munka is tisztább, tökéletesebb, mivelhogy a bogyók hullanak a késsel való metszés alatt, míg ollónál megfogjuk alulról markunkkal a fürtöt, a nyelét elmeteszük s egy szem sem esik le, mert a fürt rándulása elkerülte. — A ki egyszer ezen egyszerű eszközt megpróbálta többé el nem hagyja. Több ezer lett már eddig is szerkesztőségünk által megrendelve és szétküldve s mindenütt csak dicsérettel halmozzák el. — Mivel pedig a szüretelő nem hajlandó ez clólót beszerezni — szerezzé be a gazda s adja ki munkára a szüretelőnek s szüret után szedje be és tisztogattassa meg. A mi az árát ez ollónak illeti, 35 krajczárba kerül s Dittmár testvérek gyárából Heilbronnból kiki egy levelezési lap útján megrendelheti. Tekintettel ama sajnos körülményre, hogy a szőlő sok helyen rothadni kezd s így legérettebb szemei hullani fognak — csak ajánlani lehet ez álló beszerzését azoknak, kik még azt be nem szerezték.

Szemlét tartunk hordaink felett s a harmadik fejtésnél, mely most történik, az üres hordókat számbavesszük. Természetesen a jó s előrelátó gazdánál a terméshez megkívántató hordó meg lesz már; de a kinél ez meg nem lenne, az kénytelen még most beszerezni hordókat természetesen valamivel nagyobb áron, mint azt a nyáron tehette volna. Néha el is számítja magát a gazda a hordóval s ilyenkor van lőtás-futás hordó után. Ilyen ritkább esetben mai nap még mindig kapni hordót néhány nagyobb kádár vállalatunknál s 4—6 nap alatt azt meg is hozhatjuk.

Az üres hordókat vizsgáljuk át a legnagyobb figyelemmel s a mint valamelyiknél legkevesebb gyanus szagot vagy foltot veszünk észre azt vegyük alapos tisztogatás alá. — E tekintetben a következők veendőik figyelembe:

Azon hordók, melyek tiszták s rendes kénézés alatt állottak ezek így maradhatnak szüretig, csak szüret előtt mossuk ki azokat egyszerűen vízzel, hogy a sok kénézés folytán a dongákba szürődött kénsav azokból eltávolíttassék.

Azon hordók, melyeknek kellemetlen szaguk van, de különben sem nem eczetesek, sem nem penészesek (többnyire régebbi hordók) égetlessenek ki tiszta szeszszel.

Azon hordók, melyek eczetre emlékeztető szaggal bírnak, kétszer kiforrázandók és pedig először egy kis mézstejjel, másodsor tiszta forró vízzel. Ha hordógözlönk van, a második forrázást gőzléssel pótolhatjuk helyesebben.

Ha valamely hordóban avasodó (káposztaizü) avagy keseredő beteg bor volt tartva, az ily hordó forgácstüz mellett (kivéve félfenekét) kiégetendő s ezután kiforrázandó vagy kigőzölendő, hogy a dongáiban netalán bennlévő s élő bacillusok megölessenek s a veszélyes betegség ne vitessék át valahogy az új borba is.

Ha valamely hordó penészes lenne, itt a világért sem szabad gőzölni, vagy kiforrázást alkalmazni; mert a dohos izt és szagot ezáltal beljebb visszük a dongákba s így később boraink dohos izt vesznek magukba. — Ily helyen, ha a penészedés a kezdet stádiumában van, legjobb kivenni a hordó egyik fenekét, éles pléhkanállal kivakarni a hordót s bemázolni ojtott mésszel, avagy behuzni előbb a feneket, s a hordóba hectoliterenkint fél kiló meszet megojtani s azzal jól körülforgatni, hogy a mézstej a hordó minden részét bevonja. — Egy-két óra múlva a meszet hideg vízzel többszöri mosás útján a hordóból eltávolítjuk. Ezután 10 liter vízben megfőzünk egy marék diófalevelet, ugyanannyi borókafenyű magot, s egy csipet fehér zsályát s e forró oldathoz adunk még 250 gramm konyhasót. — Az így elkészült s leszűrt oldattal a hordót jól kiforrázzuk s 3—4 óra múlva kibocsátván, vízzel a hordót 2—3-szor kiöblítjük s kicsepegtetés után ha nem használnók mindjárt — kikénezzük. Természetes dolog, hogy ily hordót már csak közönségesebb s kevésbé értékes borok alá használhatunk.

Uj hordókat kigőzölünk vagy kiforrázzunk, s azután 1—2 naponkint megújítva tiszta lágy vizet tartunk bennük mindaddig, míg megújításkor a kifolyó víz 10% vasgáliczoldatba csepegtetve azt meg nem barnítja erősen. — Ezután hectoliterenkint 125 gr. konyhasót oldunk fel 2—2 liter forró vízben, ez oldattal a hordót többször meghengergetjük s a sós vizet a hordóból többszörös hideg víz által eltávolítjuk.

Ha szüret előtt későn kapnók meg az új hordókat, nem lenne időnk a hosszabb áztatási procedurára, akkor minden hectoliter hordóra 1 gramm felmangansavas kálit (Chameleon minerale) oldunk fel 5 liter vízben s ezt az új hordókba öntjük, erre 2 liter forró vizet öntünk s most a hordót jól meghengergetjük s előbb egyik aztán a másik fenekére állítjuk. Arra kell itt vigyázni, hogy az oldat a hordó minden részein legalább 10 percig álljon, hogy így a csersav szétrombolását jól és tökéletesen eszközölhesse. — Végül az oldatot kiöntjük s a hordót hideg vízzel 3—4-szer kiöblítjük.

Elővesszük ezután a kádakat s káczikat s az abroncsokat

megszoritván lefordítjuk nyilásokkal s fenekükre a dagadás előmozdítása végett vizet öntünk; szüret előtti napon a kádak, putonyok, prések, malmok, szedősajtárok mind kitisztogatandók gyökérkefével s e tisztításhoz igen hígított kénsav (1:100) avagy gyenge mésztej használható, amelyet 24 óra múlva hideg vízzel való lemosás kell hogy kövessen. — A hígított kénsavat nem szabad alkalmazni az eszközök vasrészeinél, mert a kénsav a vasat megtámadja s gáliczkő képződik. — Vastárgyak lemosására legjobb a tiszta vagy a mézsvíz.

Ha valakinek szőlőmalma még nem lenne, még most mindig hozhat; de már a meghozatalt tovább nem igen halaszthatja. — A szőlőmalomnak még mindig vannak ellenségei, kik a törést vagy a tiprást többre becsülik. — Aszuk és egyáltalában érettebb szőlőnél a tiprásnak van is jó befolyása a bor minőségére, de közönségesebb és rendes czukortartalmu szőlőnél a malom, úgy a munka minősége, mint gyorsasága által mindenestre megérdemli az alkalmazást.

Finomabb vörös- valamint fehér borok készítésénél a boggyórosta ma már elkerülhetlen; ki még ilyent be nem szerzett, szerezze be mielőbb, Kollerich gyárából szintén mindig lehet kapni. Ha pedig már ilyen rostánk lenne, azt köporral vagy homokkal tisztogassuk meg az elégtelt fémfelületétől.

Rendbeszedjük az erjesztőcsöveket, kotyógókat s ahol kell kijavítatjuk; szintugy átvizsgáljuk a sajtót, malmot s vörösborterjesztő káczit s egyéb készülékeket, hogy azokkal szüretkor semmi bajunk se legyen.

És miután nem képzelek okszerű bortermelőt mustmérő és hőmérő nélkül ajánlom, hogy a kinek még nem lenne — szerezzen be egy jó hőmérőt az erjedési helyiség hőmérsékének világlatba tartása végett, valamint egy jó mustmérőt, hogy tudja legalább, hogy milyen mustja van évenként s mily bort várhat termése után.

Legjobb a Pillitz-féle mustmérő; de ez drága s 4 frtba kerül; a klosterneuburgit azonban mindenki beszerezheti 1 frt 20 krért s ha végre nem is pontos; de a többieknél a Pillitz- és Haas-féltől eltekintve — mégis jobb és pontosabb.

(Borászati Lapok.)

Molnár István.

Kertészeti szakosztályunk működése 1885-ben.

IV.

A július 1-ső napi ülésben tudatja jegyző, hogy a június 20-án tartott „köznelki“ cseresznye árverezésből 22 frt és 80 kr. vétetett be s a jun. 24-én szintén előtvezett „nagyutczai szőlőskert“ cseresznye terméséből 16 frt 77 kr., s így összesen 39 frt 57 kr. S fölhívja egyszersmind a szakosztály tagjait egyen-egyen is, hogy az 5-én Budapesten megnyilando 3-ik időleges gyümölcs és vetemény kiállításban részt venni sziveskedjenek. A collectiót összegyűjtő és rendező tagokul maga mellé kérvén dr. Klatrobeta Gyula, Zonda és Weingärtner ügybuzgó társakat.

Bemutatott ez alkalommal id. Bodor Pál elnök 4 féle rit-

ka fajú epret és pedig a „német császárnét“, „Dr. Lucas késeiét“, Dr. Morre gyönyörű fejejét és a „Perpetuelt“, melyek kiváló tetszetős külsejük mellett finom izükkal is annyira meglepték a jelen volt tagokat, miszerint ezekből is küldetni határozatott a július 5-én tartandó kiállításra.

Zonda László egyleti kertész kér pár heti szabadságot, hogy a kiállítást megtekinthesse, s kérése készséggel meg is adatott, tudván a szakosztály, hogy egyleti kertész ügytársunk ez utja s illetve tanulmányozása az egyletre nézve is gyümölcsöző leend.

Az epreken kívül izlettett elnök utján még egy tavalyi batulforma alma, de teljességgel nem vált be elismerésre méltónak.

Jul. 8-án tudatja jegyző a jelenlevő tagokkal, hogy a mult ülésben tervezett kiállítási gyümölcs anyagának összegyűjtése annyira sikerült, miszerint a helybeli tagoktól összesen 32 féle cseresznye, meggy, ribizli, egres, málna, eper, körte és alma gyűjtethetett össze, s ő maga is, mint egyik igénytelen tagja ez osztály juryjének ez alkalomra Budapesten megjelenvén, előreis örömmel nyilvánítja, hogy szakosztálynak e röktönzött collectivitását a jury a nagy kiállítási éremmel jutalmazta.

Ez ügygyel kapcsolatosan izelés végett bemutat jegyző egy pár Budapestről hozott körtét (t. i. Hajós József által bőrkörtének nevezett, mi Zöld Magdolnánkat s egy szép kis sárga körtét, az arabiskát. Előbbi teljesen azonosnak találtatott mienkkel, s második pedig érdemesnek arra, hogy Halas városa érdemes kertészétől szemző, vagy ojtógaly rendeltessék annak idején belőle. — Izlettett még ez alkalommal elnöktől jó árpával érő és apró muskatály (hét egy falat) körte és Zöld Magdolna, Szász Lajostól szintén finom Zöld Magdolna.

Július 15-én ismét a köztelekre seregeltünk, eladni a csekély kajszinbaraczk termést, melyből ez alkalommal 12 frt 30 krajczár vétetett be, s így a cseresznye-meggy árával együtt eddig 41 forint 87 krajczár. — E baraczkok közül izelés közben kitünőknek találtattak a Nancy, ananász, brédai, hollandi fejer és angoumois, s Rittertől (k.-monostori gazdasági tanintézetből) a kis Margit és piros asztrakáni almák. Végül constatáltatott a köztelki ojtvány iskolának és anyafakertnek kellő rendben és csinosan tartása és kezelése.

A jul. 22. és 29-diki ülések elsejében több nevezetes tárgy közt ig. választmányi átiratban értesíti Weingärtner tükár-segéd a szakosztályt az igazg. választmányának elismerő nyilatkozata felől azon incidensből, miszerint a jul. 5-diki kiállításon kitüntetést érdemlőleg produkálta magát, s egyszersmind fölhívja az ig. választmány ez átiratában a szakosztály figyelmét az október 15—30-ig tartandó gyümölcskiállításra. A szakosztály őszinte örömmel vevén tudomásul az ig. választmány buzdító elismerését, kimondja, miszerint minden igyekezetével azon lesz, hogy a septembri szőlő- és októberi gyümölcskiállításra, az egylet nevéhez méltó érdemeket vivhasson ki. S éppen ez okból már ez utóbbi ülésen intézkedett afelől, hogy a legelső teendők mielőbb beindíttassanak.

Izleltettek (22-én) a köztelekről igen szép és finom fejr asztrakáni, s dr. Klatrobetaz útján német-czernyáról gyönyörű és finom piros asztrakáni almák, jó nyári szegfü-alma, elnöktől kitünő zamatu Zöld Magdolna, nyári ambra néven Robin muskatály (vulgo titkon érő) körte, finom nancy és nagyszombati kajszinek, s a köztelekről apró korai nemes szilva. S elnök útján Széki Miklóstól egy igen finom, csaknem hagyoma masáuczki alma alakú ismeretlen körte s még több, kevésbé jó egy s más ismeretes gyümölcs, de a melyek említést sem igen érdemelnek. — Intézkedés tétetett a tekintetben is, hogy a már többször emlegetett fajjelző pléhlapocskák mielőbb elkészíttessenek és az anyafákra haladéktalanul föllillesszenek, hogy a köztelek látogatói e tekintetben is teljes mértékben eléggülten vizsgálódhassanak.

Az aug. 5-diki ülés a köztelken tartatott s itt lett megállapítva, hogy az októberi collectív gyümölcskiállítmányunkat mily módon rendezzük. Háromféle csoportban lett elhatározva erdélyrészi gyümölcsseink bemutatása; és pedig egy lehető „legterjedelmesebb“, összes hazarészi termelőink hozzájárulásával, továbbá azon fajok csoportja, melyekből egyeletünk köztelkén „nagybani elterjesztésre“ ojtványok is termeltetnek (15-féle alma s 21-féle körte, melyeknek névjegyzékét már több ízben közöltük is e helyen), fölszaporítva ezt még helyi és égálji viszonyaink szerint néhány félével, kerekszámban 25 félére, melyek az éppen most (okt. 15.) Budapestre összehozott külön collectióban — két nyári kivételével — színről-szinre láthatók. Harmadik csoportot „erdélyi ősalmaiból“ határozunk rendezni, (melyekből szintén 26-féle látható ugy természetben, mint szines képekben a gyümölcskiállítás épületében.

Ez ülésben biztuk meg szakosztályi elnökségünket avval, miszerint részvételre való nyilvános és privát fölhívást intézzen erdélyrészi ügytársainkhoz, hogy ez uton a lehető legkomplettabbul lehessen föltüntetnünk — annak idején — a szemlélők előtt, igen szépen előhaladt gyümölcsészetünket.

Ez alkalommal véteti jkvre Weingärtner titkár-segéd tagtárs, hogy ő az erdélyi ősalmaiból már mind a 25 leírt és lefestett fajt kézbesítette Budapestre egyleti titkárnak, s így e tekintetben is elkészülten állunk az érdeklődők szeméi elé.

Megbizatott egyl. kertész a hulló gyümölcsök értékesítésével, s figyelmébe ajánlatott, hogy e hó folytán mindenemü szemzést befejezzen, hogy a septembri számbavétel alkalmával hátralék ne mutatkozhasson. Végül pedig megizlelvén a szép számu jelenlevő tagok (összeren 14.) az igézően kínákozó szép Csehországi rózsa almát, Virginiai rózsat, Baraczkpiros rózsa, nyári fahéj, skárlátpiros almákat Ritter útján, s kétféle finom őszi baraczkot (korai bibor és augustusi bársony) elnöktől, korai nemes szilvát és Lucas korai szilváját a köztelekről, s több más, kevésbé értékes faju gyümölcsöket, teljes megelégedésüket jelezvén Zonda egyleti kertésznek a rend és tisztaság fölött, s távoztak a helyszínéről.

Az aug. 12-diki ülésben már megérkezett 95 alma, körte fajt magában foglaló első bejelentésünk a gyü-

mölcskiállításra, s ezt annyival inkább bonum omennek tekintettük, mert éppen szakosztályi elnökünk, id. Bodor Pál hozta magával, s követte egyre-másra a többi satöbbi. E gyümölcskiállítással kapcsolatosan határozott szándékát nyilvánította szakosztályunk a sept. 24-től okt. 2-ig tartandó szülőkiállításon is megjelenni az egylet nagy-utcai gyönyörű collectiójával, még neháuyunk hozzájárulásával, megbizatván elnökség annak keliő időben és módon történő intézésével.

Még egy pár kebli ügy megbeszélése után izleltettek elnöktől jó Gravensteini alma, Sebasztopol, Hoyersverdei és oskola körtek; Herczeg Sándortól és jegyzőtől finom király körtek, a köztelekről nagy zöld ringló, korai Lucas szilvája és Althán ringlója, Szenkovich Mártontól teljesen érett Madeleine Angevine szülő.

Aug. 19-én Pethő „istvántelki“ igazgató ur kérése jelentetvén be, részére a „nyári vajalma, Vorderi fekete és Borsropogós cseresznye szemző galyak elküldése készségesen elhatározatott. — Elszomorodva vette tudomásul szakosztályunk azon hirt, hogy augusztus 15-én circa 50 résztvevő közreműködésével ismét gyümölcskiállítás rendeztetett, mely hir annyival meglepőbb illetve lehangolóbb volt mindannyiunkra, mert szakosztályunkat effelől onnan felülről éppen senki sem értesítette; s pedig valóhan gyönyörű gyűjteménnyel tudtuk volna helyünket megállani.

Jegyző indítványa alapján egyértelműleg kérés határozatott intéztetni az egyleti igazgató választmányhoz az iránt, hogy Zonda László egyleti kertész részére, az őszi gyümölcskiállítás tanulmányozása tekintetéből s z a b a d u t a z á s i j e g y s megfelelő pénzsegály eszközöltessék.

(Örömmel jelezhetjük, hogy méltányos kérésünket éppen a mai ülésben (okt. 9.) az ig. választmány készségesen teljesíteni kegyeskedett.)

Izleltettek a mai ülésben jegyzőtől Gravensteini és pome — belga — ananász almák és Stuttgarti kecskeőr, Althán ringlója, Viktoria, Kirke és Pond's Seedling szilvák; elnöktől Viktoria és kék datolya szilvák s teljesen érett málvázia szülő, s igen szép piros belü mogyoró; dr. Klatrobetaztól olasz szilva, s ennek közeli rokona: a Rákóczi, zöld ringló és Jakab-szülő (korai tekete burgundi).

Aug. 26-án igen érdekes eszmecserét keltett elnök azon fölvetése, hogy mikép védhetők meg különösen az őszi baraczkfák, de másnemü ojtványok is a téli fagy ellen, közéjük alkalmazott fiatal zöld fenyők és fenyőgalyak által. A köztelken való alkalmazásba vétele egyl. kertésznek is figyelmébe ajánlatott; s aztán még egy pár tárgy elintézése után megizleltetett a Bereczki által küldött igen érdemes „Brassai szilvája“ (boldogemlékü Kronstädterünk nevérol nevezve el), sötét kék, teljesen gömbölyű, kemény husu finom ringló faj. A köztelekről Claudius őszi almája, Lawson sárga szilvája, dr. Klatrobetaz útján Rittertől az óriás Decaisne sárga szilva, elnöktől — egyebeken kívül — a sárga kajszin szilva, jó fejedelmi muskotály és Vilmos körtek; Mucsy honvéd főhadnagytól egy krászán forma gyenge minőségű és Sebasztopol körte; Sipos Gábortól gyönyörű és finom példány Vilmos és torzsátlan = Lörincz ko-

vács; elnöktől piros Magdolna és kiváló finom Paulina őszibaraczkok; dr. Klatrobetztől jó erdélyi király málvázia és Jakab-szőlők; s ezzel ismét befejezve két havi szerény munkálkodásunk.

Szentgyörgyi Lajos,
szakosztályi jegyző.

EGYVELEG.

— Személyi hír. Ő Felsége Bécsben 1885. szeptember hó 29-éről kelt legmagasabb elhatározásával a budapesti országos általános kiállítás rendezése körül szerzett kiválóbb érdemek méltánylásául, Gamauf Vilmosnak, az erdélyi gazdasági egylet titkárának a királyi tanácsosi czímet adományozta.

* * *
— Gyümölcs eladás. Az erdélyi gazdasági egylet irodájában (Belközép-utca 11. szám, gr. Mikó-ház 1-ső emelet) f. hó 14-én azaz szerdán déli 11 órától 1 óráig a kiállítástól visszamaradt gyümölcsök kisebb-nagyobb mennyiségben el fognak adatni, mire a venni szándékozók tisztelettel meghivatnak.

* * *
— Szőlő-árverés. Az erdélyi gazdasági egylet nagyutcai (nagy-utca 53. sz.) szőlőjében az idei szőlőtermés folyó hó 16-án azaz pénteken délután 3 órakor táblánként a legtöbbet ígérőnek el fog adatni, mire a venni szándékozókat ezennel tiszteletteljesen meghívja.

Kolozsvárt, 1885. október 12-én

az elnökség.

* * *
— Kiegészítésül. Mult számunkban (40. sz.) közzölt igen szép névsor kiegészítésül ide jegyezzük még azon tisztelt üggyársaink neveit, kik azóta nem csak tettek bejelentéseket, de be is küldötték a budapesti orsz. kiállításra szánt gyönyörű gyümölcseiket. Br. Apór Károly, Tófalva. Balla István, Vaja. Barátosi Szabó Antal, Szt.-István. Br. Bálint József, Nagy-Ernye. Gr. Bethlen Károly, Bethlen. Cserghó Venczel, Gyergyo-Szent-Miklós. Csongvai Károly, Maros-Vásárhely. Ferenczi Károly, Iekész, Gy.-Szt.-Miklós. Ifj. Gáspár Antal, Maros-Vásárhely. Glück József, tanár, Kolozsvár. Geréb Márton, Kolozsvár. Hatházi Ferencz, Kolozsvár. Kovács Ferencz, apátplébános, M.-Vásárhely. Kiss Antal, honv. ezredes, Gy.-Szt.-Miklós. Kiss Bálint, M.-Igen. Lokodi János, M.-Vásárhely. Magyarai Sándor, Jedd. Mihályfi Elek, Muesy József, honv. főhadnagy, Kolozsvár. Nagy Lajos, tanár, Kolozsvár. Br. Orbán Ottó, Lengyelfalva. Schilling Miklós, Vasas-Szt.-Iván. Szabó István, Körösbánya. Szalma György, Iekész, Sárpatok. Csik-Mindszenti Tamás János, Kolozsvár. Gr. Teleki Sámuel, Sárd. Tóth Ferencz, Agárd. Tóth Tamás, Kolozsvár. Torda-Aranyosmegyei gazd. egylet, Torda. Gr. Teleki Miksa örökösök, Kendi-Lóna. Gróf Toldalagi László, Koronka. Urbán Sámuel, Magyar-Régen. Udvarhelymegyei gazd. egylet, Székely-Udvarhely. Vouth Gyula, Deés. Br. Wesselényi Miklós, Obrázsa.

E szerint az összes bejelentettek száma 105; a tényleges résztvevőké pedig 103. Oly szám, melyet önérzetteljesen je-

lezhetünk bérczes hazarészünk gyümölcsészei és gyümölcsstermelői diszes sorából; s habár olyan üggyársaink hiányoznak e névsorból, kiknek elmaradását fájjalnunk kell, kiállítványunk oly szép és annyira imposans, miszerint hisszük, hogy ebbeli törekvésünk is méltó elismerésre találand.

Hogy ki, mily mértékben s mily minőségű gyümölcsanyaggal járult egyleti kollektivitásainkhoz s illetve miből állott egyesek kiállítványai, arról közelebbi alkalommal fogunk megemlékezni.

* * *

— Tíz napi folyton tartó számbavétel, de terminálás, rendezés és csomagolás után sikerült tegnap (hétfő) kertészeti szakosztályunk buzgó rendező bizottságának, a kiállításra küldendő erdélyi gyümölcs kollektíót 33 nagy ládában és 7 kosárban rendeltetése helyére indítani. Ezt követte — egyleti megbízás folytán — a mai személyvonattal Zonda László derék egyleti kertészünk, hogy a helyszínen ennek kellőképpen rendeltetését személyesen vezethesse.

* * *

— Az erdélyi gazdasági egylet képviselői az orsz. gyümölcsészeti értekezleten. A folyó hó 17-én az országos kiállítás hangverseny termében tartandó értekezleten az erdélyi gazdasági egyletet Tisza László t. elnök, báró Kemény János, Szenkovich Márton, Szentgyörgyi Lajos, dr. Klatrobetz Gyula és e. titkár Gamauf Vilmos urak fogják képviselni.

* * *

— Here-, kendermag és borsótermelőket ezennel figyelmezteljük, hogy Arthur Flaschner czég (Wien, II., Grosse Mohrergasse 3.) heremagot, nagyszemű borsót és kendermagot keres nagyobb mennyiségben bevásárlásra; kik tehát jelentékenyebb jó minőségű készlettel rendelkeznek, sziveskedjenek közvetlenül a nevezett czéghez fordulni.

Üzleti szemle.

Marha- és sertésvásárok jegyzései.

Budapesti marhavásár okt. 8-án. Őszszes felhajtás 2951 db. nagy és apró marha. — Ebből eladatott 43 db. bika, 1455 db. ökör, 800 db. vágó tehén, 267 db. fejős tehén, 100 db. bival, 345 db. borju, — db. bárány, 41 db. juh. Árak: bika darabonként 75—185 frt, ökör páronként 200—340 frt, vágó tehén páronként 150—170 frt, fejős tehén darabonként 80—160 frt, bival páronként 120—238 frt, borju darabonként 18—40 frt, bárány páronként — — forint, juh páronként 12—18 frt. Húsarak 100 kilonként: ökörhús 54—56 frt, tehénhús 45—47 frt, borjuhús 62—65 frt, bivalhús 40—41 frt.

Köbányai sertésvásár oktob. 9-én. (Az első magyar sertéshizláló és kölcsönelőező részvénytársaság jelentése.) A nagyobb kiviteli és fogyasztási szükséglet folytán az e heti üzlet szilárd hangulattal folyt le és az árak emelkedtek.

Heti átlagárak: magyar vál. áru 260—320 klg. nehéz 44—45½ krral, 180—240 klg. nehezek 45—46½ kr. Öreg 300 klg. túli nehéz 42—43 kr, vidéki sertés 45—47 kr, könnyű — kr. Transitóban: szerbiai 46—49 kr., románia — — kr, tüskés — krral tiszta kilogrammonként. Összes felhajtás: 10578 darab, összes elhajtás 13053 drb.

Bécsi sertésvásár okt. 6-án. Összes felhajtás 5261 drb. és pedig 120 drb. nehéz, 1657 drb. középnehéz és 3484 drb. süldő. Árak 100 kilónként: nehéz 41—42½ frt, középnehéz 39—40 frt, süldő 34—42 frt; szalonna és zsír — — frt.

Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS.

Hirdetések.

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.

(41—52.) (3.)

Kívánatra árlapok és költségvetések bérmentve küldetnek.

Üzlet nagybolt és vízvezetési kellékek tárata.

WALSER FERENCZ
első magyar gép-
és tűzoltószerek, gyár,
harang- és érczöntőde
ERDELYORSZÁGI HÍRŐRTELEP
Kolozsv. pt.
Bel-Monostor-utca 12. szám

Szerelő-műhely vízvezetékek kifűk s berendezéséfe.

(1.) Telemesen leszállított gyári árk mellett. (41—52.)

PIACZI ÁRAK.

A heti vásár		Gabona mérték	tisztá buza	elegy buza	rozs	árpa	zab	török-buza	100 kilo		1 köb-meter tűzifa	1 kilo marha-hús
helye	napja								széna	szalma		
k r a j e z á r o k b a n												
Bécs	október	11 metermázsa	802	—	690	660	—	700	—	—	—	—
Budapest	október	11 " "	745	—	660	685	635	560	—	—	—	—
Balászfalva	september	3 hektoliter	450	350	325	—	200	450	—	—	250	36
Brassó	október	9 " "	600	380	380	260	200	340	380	280	240	40
Deés	september	29 " "	620	580	520	—	240	460	680	280	320	28
Gyula-Fehérvár	október	10 " "	600	480	450	—	250	300	450	120	260	40
Kézdi-Vásárhely	október	1 " "	580	460	310	260	160	440	300	80	260	32
Kolozsvár	október	8 metermázsa	740	—	530	—	460	480	450	150	300	36—44
Maros-Vásárhely	október	1 metermázsa	618	485	485	440	418	423	260	130	290	32—36
Nagy-Szeben	október	9 hektoliter	500	380	360	350	190	430	200	140	350	40—46
Nagy-Várad	október	6 " "	504	428	395	310	220	328	400	150	350	48
Sepsi-Szent-György	október	12 " "	550	530	360	240	190	330	300	120	150	36
Szász-Régen	október	8 " "	530	400	375	350	240	400	510	280	260	28
Torda	október	10 " "	500	350	350	300	160	350	300	20	250	40