

# 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

címzendők.

A hirdetési díjszabályzatról a kiadó hivatal ad felvilágosítást.

Szerkesztő bizottság: elnök **Dr. Berde Aron**; **Girsik János**, **Szabó Sámuel**, **Vörös Sándor**,  
felelős szerkesztő: **Gamauf Vilmos**.

**Tartalom:** Visszapillantások a gyümölcs- és konyhakerti kiállításra. Ritter Gusztáv. — Az anyaméh petéző képessége. Álb u József. — A hamupipőke kulturnövényeink között. Moóri. — Kertészeti szakosztályunk működése. Sze tgyörgyi Lajos. — Egyveleg: Meghívás. Európai szőlővessző eladás. Értesítés és fölhívás. — Üzleti heti szemle. — Piaczi árak. — Hirdetések.

### Visszapillantások a gyümölcs- és konyhakerti kiállításra.

(Budapest, 1885. október 18–31.)

V.

Az aszalványok és konzervek csoportja, mint a gyümölcskiállításnak második szakasza, egyike volt a legtanuságosabbaknak és fennen bizonyította, hogy az 1885. évvel Magyarországon a gyümölcserőltés új korszaka vette kezdetét.

Ugy tapasztaltuk, hogy a mult cikkünkben idézett Semler-féle híres munka a mi törekvéseinkre is jótékony befolyást gyakorolt.

A régi európai és új amerikai rendszer szerint megszállt terméket egymás mellett láttuk bemutatva. Az amerikai modorban szárított gyümölcs a szemnek majdnem kivétel nélkül tetszősebb látványt nyújt, édesebb és zamatosabb, mint az ősi szokás szerint készült aszalvány.

Ismeretes azon körülmény, hogy az 1878-iki párisi közkiállítás bíráló bizottsága a kaliforniai gyümölcsöt, mely Aldenkészüléken volt aszalva, a világhírű francia aszalványok fölé helyezte és első díjjal kitüntette.

Az amerikai aszalók behozatala és a belföldieknek javítása Francia- és Németországban igen gyorsan terjedt és úgy mondják, hogy Németországban ma már 22 Aldenkészülék dolgozik. Ausztriában e nevezetes újítást a kormány segítségével Gróf Attems Henrik honosította meg és munkásságának szerencsés eredménye a kiállításon is szemléltető volt.

Azonban hazai kormányunk is idejekorán belátta, hogy a gyümölcstermelés az új amerikai aszalók alkalmazásával mily nevezetes támogatásra talál, ezeket megszerezte és a kassai m. kir. gazd. tanintézetet utasította, hogy a kisebbféle jó aszalókat a kiállítás alatt bemutassa és működtesse, mely feladatnak Böllmann főkertész buzgóan és sikeresen felelt meg. Miután a kőmagvuak időszeke elmúlt, már csak almát lehetett aszalni.

A hámozásra szolgáló asztalon — a hámozás gépekkel történt — egyszerű, lapos viztartó edényeket láttunk, melyek a hámozott gyümölcs befogadására szolgálnak. Ha ugyanis az alig hámozott gyümölcsöt gyorsan sós — vagy akár tiszta — vízbe helyezzük, akkor az élenyülés, (vagyis a megbarnulás) a levegő elzárása miatt be nem állhat és ekként szép, fehéres aszalványt kapunk; a mi igen fontos, mert a piac a lehetőleg természetes színnek előnyt ad. A világos szín azonban a fajtól is függ; például a Fehér téli tafota, a Szász-pap alma és a Luiken szép fehéres, a legtöbb renetfaj ellenben sárgás vagy sárga szeletet ad.

Az almák hámozását — mint már említettük — néhány nagyon is újabb féle gép végezte: pontosan és gyorsan teljesítve magát a hámozást, valamint a felszelést és magház-eltávolítást. A Brandes — Reynold — és Oriol-féle gépek leginkább ajánlhatók.

Összesen négy aszaló volt bemutatva! A régi ismeretes: „Lucas-féle javított gyümölcsaszaló”, ma már nem állja meg a versenyt az amerikai új készülékekkel. A melegített levegő nem oszlik el kielégítően az aszaló tárnában minél fogva a gyümölcs egyenetlenül aszalódik. Közönséges eljárással ugyanazt a terméket nyerjük, mint akármely takaréktűzhelyi aszalóval; csakis megelőző gőzléssel lehet az amerikai gyümölcsöt némileg megközelíteni; a Lucas-aszaló ára körülbelül 105 forint.

A második, faszerkezetű úgynevezett Meissen- vagy Jablanczy-féle aszaló részben az új rendszer vívmányait tünteti fel. A melegített levegőt mielőtt az aszalótáruán elterjedne egy szárnyas korong kellően szétszítja és az aszaló gyümölcsön keresztül felfelé juttatja, mialatt a keletkező nyirkos levegőt külön légvezető csövek távolítják el. Kár, hogy a cserényeket egyszerre felemelni nem lehet, hanem mindegyiket külön kell kezelni és többször kicserélni. A cserények itt sárgaréz fonattal voltak ellátva, minélfogva a gyümölcsön rozroszda képződött. A készüléknek, mely  $5\frac{3}{4}$  négyzetmeter aszaló területet nyújt, 180 forint az ára.

A harmadik, vasszerkezetű aszaló „Favorite“ néven részben a most említettnek előnyeivel bír. Miután az egész aszalótárna közös ajtókkal bír, az utána nézés, megtöltés és áthelyezés alkalmával, éppen úgy mint a Lucas aszalónál, igen sok meleg meggy veszendőbe. Az aszalás e készüléken sehoggy sem akart sikerülni. Mindenesetre kívánatos lenne egy dupla köpeny, mint a Lucas-félénél, hogy a fűtőanyag jobb kihasználásra találjon. Ezen aszalónak ára  $3\frac{3}{4}$  négyzet meternyi aszalási területtel 90 forint.

A negyedik aszaló eredeti amerikai: Rieder-féle rendszer. Ezen aszaló egyszerű kemenczéből áll, mely lehetőleg sok melegkisugárzási felülettel bír. A kemencze felett rézsut fekvő hosszú faszerkevény nyulik el, melyben két sor aszaló cserény foglal egymás felett helyet. A friss gyümölcs-csel telt cserényt a felső sorba, közvetlenül a kemencze fölé állítják és 10—15 percz múlva — megfelelő fűtés mellett — fölfelé tolják; a megüresedett helyre pedig új, röviddel ezelőtt megtöltött gyümölcs cserényt tesznek be. Ha az első cserény legfelül megérkezett, akkor az alsó cserénysorba jut át és lassanként készen aszalva a kemencze elé vissza kerül. Azon kívánalomnak, hogy a friss gyümölcs egyenletesen: kezdetben forró, gőzzel telt; később pedig hűvösebb, de száraz levegőn aszalódják, e készülékkel a legjobban lehet megfűteni. Az alma igen jól volt aszalva és szép, fehéres sárga színű.

A Rieder-féle aszaló Hamburgban 250 forintba kerül, de azt hiszem, hogy nálunk — ha másként nem, hát némi kis módosítással — olcsóbban lehetne előállítani, mely esetben a drága fuvart sem kellene viselni. Ezen aszalót a legmelegebben ajánlom mindazon gyümölcsstermelőknek, kik friss gyümölcsüket megfelelően értékesíteni nem tudják.

A nagy Alden-féle aszaló készülék, mely szintén a kassai m. kir. gazd. tanintézet birtokában van, fájdalom, bemutatható nem volt, miután annak szállítása, felállítása és felszerelése közel 2000 forintba került volna. A kit e készülék leírása közelebről érdekel, annak ismertetését a már többször idézett Semler-féle munka 93-ik és következő lapjain, jó ábrákkal kísérvé megtalálhatja.

A Filler Frigyes és Hirsch czég Emsbüttel-Hamburg pompásan kidolgozott tervét mutatta be egy Alden-rendszerű aszalónak. Az általános óhaj, hogy gyümölcsből vidékeinken mielőbb aszaló vállalatok és konzerv-gyárak keletkezzenek, többet lendítene gyümölcsstermelésünkön, mint az összes egyéb eszköz, mely erre nézve rendelkezésünkre áll. —

Magára az aszalt gyümölcsre térve át, mindenekelőtt sajnálattal constatáljuk, hogy erdélyi országrészünk e csoportban teljességgel képviselve nem volt!

Az első helyet kétségen kívül Gróf Attems Henrik foglalta el; bemutatott gyümölcsét szó nélkül pompásnak és kitünőnek kell mondani.

A külső csomagolással, az alkalmazott színektől eltekintve, rokonszenvezni nem tudtam. A „khinai“ benyomásnak azonban eleje lesz véve, ha tetszetősebb, egymással összehangzóbb színeket fognak választani.

A kassai m. kir. gazd. tanintézet aszalványgyűjteménye kevésbé bő, de éppen oly kitünő volt; sőt almája még fehérebb volt, mint a gróf Attemsé. A kék papírba való csomagolás nem volt elég tetszetős, hanem kissé rikitónak látszott.

A keszthelyi m. kir. gazd. tanintézet kerétszete 10 faj aszalt szilvát hozott, mind nagy és elég jó. A sokat vitatott „ageni“ szilva színtén nagy is, jó is volt, de nem jobb, mint a jó besztercezi szilva.

A nagybányai gazdasági egylet szilvából, körtéből, almából stb. gyűjteményes kiállítást rendezett. A gyümölcs elég jó és szép, de a cukros vízzel való kezelés hiányát felejtetni nem tudja.

A boszniai szilvának az egész kiállításon nem volt párja és itt a klimával karöltve járó okszerű kezelés gyakorol legnagyobb betolyást. A cukros víz alkalmazása Boszniában ismeretesnek látszik. A szilvának nagysága, lágysága, színe, édesége és íze: mind összejátszik arra, hogy e gyümölcsből világkereskedelmi czikk válhassék. A jelesek közt Mustafa Beg Fadil-Pasic volt az első, Bjelából.

A nagykorösi gyümölcsészeti, szőlészeti és borászati egylet tízéves befőt mellett többféle gyümölcsöt és egyes konzerveket mutatott be.

Özv. Szathmáry Király Pálné, Felső-Zsolca és Trsztyánszky Lajosné, Keszthely, déli gyümölcsöt állított ki, mely kitünő, szép és igen izlésesen volt készítve és szerelve; kívánatos lenne, hogy ennek előállítása üzletszerűen történjék.

A Mocnik Lajos-féle konzervek sajnos, nem oly jók, mint a minő új és jóvak mondható az elzárási eljárás. A bírálat azt találta, hogy e konzervekben igen sok volt a salycil.

Végre a számtalan házi befőt közül még csak Étsy Vilmosné — Szabadka — 16-féle kivitelképes aszalványát és konzervét emeljük ki, melyeknek finomsága, szépsége és jósága igen magasán áll; de a nagy előállítási költségnél fogva csak a vagyonosabb osztálynak ajánlható. Különben Étsyné — ki jelenleg is három munkással dolgozik — kész volna nagyobb mérvű üzleti berendezésre is, ha az eladást valamely kereskedői czég venné kezébe.

Kolozs-Monostor.

Ritter Gusztáv.

## Az anyaméh petéző képessége.

Habár a méhészek tulnyomó része előtt egy a theoria, mint a praksis már megvilágította ama hipotesist: ha valjon az anyaméh öntudatosan, avagy külerőszak által kényszerítve petézik e dolgozó sejtbe termékeny és heresejtbe terméketlen tojásokat, mindazonáltal czélszerűnek tartom egy az egyik, mint a másik rész érveléseit szembe állítva, ebben nézetemnek kifejezést adni.

Mindig hangoztatjuk, hogy csak fiatal 1—3 éves királynékat tartsunk méhtörzseinknél, mert azok kinem merülségöknél fogva nagyobb petéző képességgel bírnak; de ez általános szabály alóli kivételt — mi különben jártasabb méhészeknek is való — hogy: a dusan termékenyült királynékat igen is czélszerű 3—4 évig is tartani figyelmen kívül hagyjuk.

Nem a szépség és nagyságától függ az, hogy egy megtermékenyült királyné milyen petéző képességgel bír; de még a fajtól sem — értem itt, hogy a bő petézővel neveltetnénk — hanem függ egyedül attól, hogy mily mértékben sikerült a megtermékenyülése. Hisz tudjuk, hogy egész életére egyszer termékenyül, a mivel aztán egész életén át kénytelen petézni, dacára, hogy évenként százezrekre megy az.

Termékenyülése alkalmával a hímnek egész megtermékenyítő testrészét magában kellene hogy visszatartsa, a melylyel aztán ondótartójába felsziva teljesen megtermékenyült. Vannak azonban esetek és igen gyakori különösen a nagy telepeken, hogy a megtermékenyülés nem kellőleg sikerül. Nászatjában a roppant sok idegen méh által zavartatik, sőt néha körülzárva le is öletik. E háborgatás miatt tehát némelyik csak részben megtermékenyülhet. De befolyással van még az is, ha valjon lakjához közel vagy távol történt-e a megtermékenyülés. Mentől távolabb annál jobb, mert hazaérkeztéig a még részben künn levő anyag behuzódására több idő esik; de ha közelből hamar hazaérve az anyagot künn látják méhei, annak azonnali eltisztításához fognak, mivel aztán a királyné megtermékenyülésében csökkentetik. Így történik aztán az, hogy némely királyné fiatal korában sem petézik annyit, mint némelyik 4 éves korában.

A királyné megtermékenyülése után 48—60 óra kezd meg a peterakást és mindig termékeny petével, még akkor is, ha esetleg csak here sejtje kényszerítették. Volt már eset reá, hogy a csak is here sejtje szorított fiatal királyné azokba mind termékeny petét rakott. Igaz ugyan, hogy a peterakás megkezdését igen soká odázza nem tetszvéen a természetellenes sejt, de utóbb még is csak megkezdette termékeny petével.

Tehát nem áll az, hogy: a heresejtbe csakis terméketlen petézne, illetőleg petézhet, mert a sejt tágasságánál fogva potrohájára nyomást nem gyakorol és ez által a megtermékenyítő nedvből a petéhez nem nyomattk.

De nem áll azért sem, mert a nagyon termékeny királyné, ha raj állapotban tiszta jó sejtközfalra helyeztetik, dacára, hogy e közfal oldalai alig egy mméter magasak, mégis bántatlanul — építetlen — is tele petézi és mind termékeny petével, melyekre aztán a méhek csak a után építik a sejtek falait. Itt tehát nem volt fal sem, mi potrohájára a legkisebb nyomást

is gyakorolta volna és mégis termékenyek a peték. Több kísérletet tettem ily módon sejtközfallal, igaz, hogy mindig kitünő királynéval és mindig kaptam 1—2 sejtközfalat olyant telepetézve, mihez a méhek még hozzá sem nyultak volt. Egy pár méhésztársamnak mutattam is ezekből, felhiva figyelmüket a majd történő beboltozás idejére.

Itt nem volt sem szűk, sem tágas czella, tehát miért rakott oda termékeny petét? Azért, mert ő annak látta szükségét.

A rajzásra még nem kész család királynéja miért nem petézik a heresejtbe? Azért, mert még nem elég népes a rajzásra, tehát a dolgozót szaporítja.

A még alig két milliméter fallal bíró anyabölcsőbe miért petézik megtermékenyített petét? Azért, mert a család túlnépes és rajzásra készülvén királynékra van szüksége.

Teljesen neki készülve előre határozott szándék és öntudattal petézik bizony a királyné a dolgozósejtbe meg anyabölcsőbe termékeny petét és heresejtbe terméketlent.

Kolozsvártt.

Álbu József.

## A hamupipóke kultúrnövényeink között.

A gazdaság jelenlegi helyzete mellett sokat törheti fejét a gazda az iránt, hogy miféle növényeket termeljen. A gabonatermelés nem jövedelmez, főleg pedig a búzáé nem, a mely aránylag leg többbe kerül, s leginkább ki van téve a tengerentuli versenynek. Kereskedelmi növényeket, mint dohányt és kenderet termelni, a gyümölcs- és zöldségtermelést kiterjeszteni csakis egyes esetekben lehetséges. A takarmánytermelés fokozása s a tejgazdaság is csupán egy bizonyos határig jövedelmez, s idővel e téren is attól kell tartanunk, hogy túltermelés áll be.

Bizonyára helyén való lesz tehát, ha megemlékezünk arról a növényről, mely eddig kultúrnövényeink között a hamupipóke szerepére volt kárhozható, értjük a zabot. Ez értékes növény, mely sok helyen nagyobb termést ad, mint az árpa, mindig az utolsó helyre állítjuk, meg kell elégednie azon tápanyagokkal, melyeket a forgóban előtte termelt növények meghagytak, s ő még ezekért is hálás. Hogy ez előtt a zabtermelésre nem fordítottak nagyobb gondot, annak oka abban kereshető, hogy a zab mint emberi táplálék legfeljebb csak kivételesen használtatott s ára nagyon alant állt. A loállomány gyarapodásával azonban a szükséglet is fokozódott, úgy hogy a zab ára jelentékenyen emelkedett. Ama sok kísérlet, melyet azon célból tettek, hogy a zabot egyéb takarmányfélével pótolják, nem vezetett célhoz és Sanson, a grignoni földmives iskola tanárának ama felfedezése, hogy a zabban egy sajátzerű alkaloidféle anyag van, mely a lovaknak élénkséget és tüzet kölcsönöz, s mely őket nagyobb erőfeszítésekre készíti, bizonyítja, hogy mily értékes a zab, mint lótakarmány. Manapság a rozs, takarmányárpa és zab ára meglehetősen egyforma, pedig a zab termelési költsége jóval kevesebb, s hogy hozama is csekélyebb, mint az említett két más gabonanemé, annak oka az, hogy zab alá rendszerint a legsilányabb talajt szokták használni, s a zab kapja a legrosszabb helyet a vetésforgásban, s hogy gyakran

csupán csak kisegítőül szolgál arra, hogy a föld ne maradjon üresen, ha egyik vagy másik növény alá nem lehetett azt kelően elkészíteni, vagy a vetés nem sikerült.

A zab az ő igénytelen voltát mélyen járó és nagyon elágazó gyökérzetének köszönheti, a mely lehetővé teszi, hogy még nagyon kihalasztott talajban is gyűjtsön magának táplálékot. Szintoly igénytelen a zab a talaj minősége és állapotával szemben is. Általánosságban zabtalajnak azt szoktuk nevezni, a mely kedvezőtlen összetétele, vagy tulságos nedvesség, esetleg tulszárazság folytán ősziek és árpa termelésére már nem alkalmas. Idetartoznak tehát a szivós, sovány nedves agyagtalajok, a sovány homokos agyagok; főleg, ha altalajuk át nem eresztő, a lúp és tőzegtalajok, tehát a legkülönfélébb talajnevek, a melyek csak abban a közös tulajdonságban egyeznek meg, hogy kedvezőtlen keverék, tulságos lazaság vagy kötöttség, nedvesség vagy savanyúság folytán egyéb, többre becsült gabonafélékkel való bevetésre nem alkalmasak. A tulságosan laza homokon ugyan nem terem meg jól a zab, de jól megterem az irtásban és új törésben, tőzeges vagy nedves talajokon, a mely helyekben őt semmi más gabonaféle nem helyettesítheti.

A miat a talaj, ugy a vetésforgóban való állás tekintetében is igénytelen a zab. Egyéb kalászosok, valamint kapások után egyforma sikerrel lehet vetni, burgonya után azonban jobban diszlik, mint répa után, s a buza is jobb elővetemény neki, mint az árpa. Mint már említettük, nagyon jól megterem az új töréseken, lecsapolt tavakban, újonnan alagesővezett földben, továbbá herések és luczernások után. Sok esetben czélszerűbb volna a frissen tört gypet zabbal vetni be, a helyett, hogy először búzát vetnek bele, s csak azután zabot, az előbbi mód mellett ugyanis aránylag jobban ki lehetne használni a talajt, minthogy dus zabtermést kapnánk, s ezzel szaporítanók a trágyamennyiséget is.

Noha a zab talaj tekintetében nem válogatós, annyi mégis kétségtelen, hogy jó talajon és megfelelő trágyázás mellett a zab igen nagy termést ad, mint ezt példák is igazolják.

A zab alá rendszerint nem igen szoktak trágyázni, noha a friss szálal trágyát jobban eltüri, mint más gabonanem. Németország sok vidékén szokásos az, hogy a zabot friss trágyába vetik, s ezután jön csak a buza. Ott, hol a herét zabbal vetik el, szintén szoktak trágyázni alája. Tőzeges talajon a mésztrágyázást nagyon jól megfizeti.

A talajnak a zab alá elkészítésével se szoktak sokat törődni, mert hiszen a gondatlan előkészítés mellett is jól megterem, kétségtelen azonban, hogy a reá fordított nagyobb gondot is jól megjutalmazza. A kapásnövények után elég egy szántás; kalászosok után azonnal buktatni kell a tarlót, s még őszszel adni meg a vetőszántást, gyeptörésnél legjobb hántóvassal felszerelt ekét használni, mely a gypet leháutván, az utána következő kormánylemez azután ezt földdel borítja el. A tavasszal való szántást lehetőleg kerülni kell, mert az elősegíti a talajnak vadrepczével való elgyomosodását, a tulságosan fellazított talajban továbbá a zab buján szárba indul, s kevés szemet ad. Ha tehát tavasszal szántunk, ne kiméljük a hengert. A zabot jó korán vetni, mert tenyészideje hosszabb, továbbá a

csirázáshoz több nedvességre van szüksége, mint az árpának, s késői fagyok se ártaanak neki annyit; czélszerű mindazonáltal bevárni a vetéssel, míg a gyomok kicsiráztak, s ekkor a magot alátakaró borona megsemmisíti őket. A későn vetett zab rendszerint csekélyebb termést is szokott adni. Ha tehát lehet, vessünk már márcziusban vagy ápril elején. Kézzei vetéseknél (új törésbe nem igen lehet géppel vetni) a magot beboronáljuk, vagy pedig extirpátorral takarjuk alá, száraz, laza talajban pedig alászántjuk sekélyen többvasu ekével.

Németország sok vidékén szokásban van, hogy a zabot boronával takarják alá, s pár nap mulva, midőn már kelésnek indult, sekélyen alászántják. Ez eljárással állítólag a gyomot irtják, a zab pedig sértetlenül újra előbuvik.

A zabnak átboronálása azon czélból, hogy ezáltal a vadrepczét irtsuk, nem sok haszonnal jár. Czélszerű azonban a zabot átboronálni akkor, ha a vetés után a talajt valami zápor nagyon összeveri.

Igen ajánlható továbbá a hengerezés akkor, midőn a zab már 5—6 cm. hosszúra nőtt. Ez előmozdítja a megbokrosodást, s ha az időjárás száraz és meleg, késlelteti a zabnak szárba iudulását, mert a növények lenyomása csökkenti azoknak felfelé való növekedését, fokozza azonban az oldalnövekedést, továbbá a talajjal érintkezésbe hozott bütykök új gyökerek képzésére izgattatnak. A vadrepcze irtására első sorban ajánlható a gyomlálógép lóerőre, azonban az olcsóbb kézi gyomlálással is jó eredményeket lehet elérni.

A zabbalás tudvalevőleg egyenellenül érik, s az érett szem könnyen kihull, nem szabad tehát az aratással késnünk, annál kevésbé, mivel a legelsőbbben érő szemek a legjobbak, a még teljesen ki nem érett szemek pedig a szalmában ugy is a takarmányba kerülnek. A learatott zabot nem tanácsos sokáig renden hagyni heverni, mert a szalma ezáltal sokat veszíthet tápértékéből, s a renden való hevertetés tulajdonképeni oka, hogy a cséplés ily módon könnyebb volna, a cséplőgépek alkalmazása mellett nem jöhet tekintetbe.

Rendesen kétféle zabot szoktak vetni, a bugás és a zászlós zabot. A bugás zabnál a bugák ágai majdnem vízszintesen állnak, s a kalászkák 2—3 virágnak, a zászlós zabnál ellenben a buga össze van huzódva, s zászlószerűleg egy oldalra fordulva, a kalászkák 3—4 virágnak. A sokféle válfajta közül a halványsárgás bugás zabot szokták legtöbbször vetni, noha a zászlós zabról azt állítják, hogy szivósabb, s így korábban is lehet vetni, továbbá szalmája keményebb levén, nem dül meg oly könnyen. Ez utóbbi azonban jobb talajt kíván, s szalmája nem oly jó, mint a bugás zabé. Langenthal szerint a sárga fajták több szalmát, de kevesebb szemet adnak, mint a feketék, az utóbbi későbbben érik és jobb talajt kívén, a vastagszemű (nehéz podoliai, angol, spanyol) zab az ő rövid vastag magjával szintén igényesebb. A hármasszemű zab (Doppelhafer) olyan, mint a fekete zab, azonban szerfelett kevés igényű, szemtermése  $\frac{1}{3}$ -dal nagyobb, mint a fehér fajtáké, azonban a szemek igen könnyűek.

A külföldi zabfajtákkal tett kísérletek szerint az északibb vidékekről dél felé hozott zabfajták valamivel gyorsabban fej-

lődnek, s nagyobb ellenállást fejtenek ki a hőséggel és szárazsággal szemben, mint a belföldi fajták. A magkereskedők által minden oldalról ajánlt különféle zabfajtákra nézve nagyon is ellentmondó ítéleteket hallani. Így pl. az annyiszor emlegetett triumph-zabot egyes gazdák nagyon dícsérik, mások pedig semmi tekintetben sem tartják kiválónak.

Végül utalni akarunk még azon körülményre, hogy a zabkivitel eléggé nagy arra, hogy a netalán nálunk mutatkozó többletet a külföldön értékesíteni lehessen. Tartani lehet azonban attól, hogy a buzatermelésre nézve a kereskedelmi viszonyok a tengerentúli államokban kedvezőlenek lévén, ezen államok, melyek most Európát búzával árasztják el, a zabtermelésre fordítják figyelmüket.

Északamerikából már is jelentik, hogy az ottani zabtermés (583 millió bushel) nagyobb, mint a buzatermés (543 millió bushel). Egyedüli védelmünk ezen államokkal szemben az, hogy a zab sulya térfogatához képest csekély lévén, zabszállítás mellett a hajókat nem lehet annyira kihasználni, mint a buzarakodásnál.

(Földmívelési Érdekeink.)

Moóri.

## Kertészeti szakosztályunk működése 1885-ben.

### VI.

Az előrusítandó köztelki ojtványok kiásatása s illetőleg bevermeltetése alkalmából a nov. 4-diki ülést még egyszer ez évben — a helyszínén láttuk jónak megtartani. Teljes megelégedésünkre vezetett e munka s történt egyáltalában minden szakunkba vágó művelet az egész kertben úgy most, mint az egész év folyamán. Nem is késtünk elismerésünket fejezni ki mindezekért Zonda László derék egyleti kertészünknek.

A kerti szemle után az egyl. irodába seregeltünk, hol az igazg. választmány azon átirata közöltetett szakosztályunkkal, melyben az orsz. szőlőszeti kiállításon nyert díszoklevéllel történt kitüntetés alkalmából fejezi ki a vál. szakosztályunk közreműködéséért méltányló elismerését.

Ez alkalommal merült fel az a kérdés, hogy az egyleti iroda illetve titkári hivatal s dr. Gocs, dr. Klatrobeta és Szentgyörgyi bizottsági tagok közreműködésével gyümölcsárúsítás eszközöltessék. S indított be dr. Gocs Jenő tagtárs indítványára az az életre való ténykedés, miszerint az ezuláni üléseinkben a gyümölcsészet sarkalatosabb kérdéseivel is foglalkozzunk. In specie a gyümölcsök osztályozása, parmének, pepinek, renetek, kálvilek stb. stb. idetartozó kérdések lehető tanulmányozásával.

Izlelésre s illetőleg meghatározásra kerültek gr. Mikes Árpád beküldött gyümölcsei: batul, pónyik, téli arany parmén, 10-es számú Oberdick cukros renet, 9-es Middelburgi renet, 11-es tulérvén, nem volt meghatározható, 8-as brédai renet, 6-os kármélták renetje = gyöngy kormos, 12-ös és 3-as valami ismeretlen gyenge édeskés pogácsa almák (hihetőleg magoncok), a Blenheimja hamis volt s nem is jó, 14-es tiroli rozmario, 1-es szebeni tányér = édes telető. 13-as és 2-ös szín-

tén valami gyenge magoncok, a 4-es apró alma a finom „Bulzsedimagoncz”. A 17-es Szabó József egyl. alelnöktől Gold pepin, 16-os legnagyobb vagy óriás páris, 18-as zöld gyenge konyhai alma; s egy Korbuly Bogdántól való Zephirin Gregoire körte.

A nov. 11-iki ülésben erős vita támadt a fölött, hogy az előrusításra beküldendő gyümölcsök hány osztályba soroztassanak. Némelyek (t. i. a kiknek sok eladó volt) szerették volna még a selejtesebbeket is beosztatni a 2-ik classisba; azonban, már a megelőző ülés határozata alapján mégis csak I., II. osztály állapotott meg s e kettőbe aztán teljesen kifogástalan példányok beosztása; az ezen utóbbiba sem beilleszthetők selejtes tömege azután piacra, alsóbb rendű gyümölcsárúsoknak javasoltatott adatni.

Az egyl. köztelekről kiadandó ojtványok osztályozása és kellőképpen beosztása tekintetéből a kertész mellé dr. Klatrobeta, Gocs és jegyző személyében 3-as bizottság küldetett ki, a mely a lehetőségig úgy oszta be a különböző fajú ojtványokat a megrendelők közt, hogy panaszra minél kevesebb ok szolgáltathassék.

Még egy pár „kebli ügy” elintézése után izleltettek Tompa Imre veterán tagtársunktól (3—4 év óta Budapesten lakik), de a ki ma személyesen jelen volt, szokatlanul piros, de valódi finom muntinescu = havasi fürtös, szász-pap alma, batul, pónyik, sóvári, török bálint (Kis-Borosnyóról); melyekből egyszerűen néhány metermázsányi bejelentést is elfogadtunk eladásra. Továbbá dr. Berde Áron alelnöktől Gravensteini, gr. Coloma izletese finom körte, új Zephirin Gregoire és Virgouleuse, elnöktől De Jonghe vajonca és nemes Colmár; végül csakugyan elnök id. Bodor Páltól teljesen érett s igen-igen finom Házsongárdban termett talált gyermek muskatálya = l'Enfant trouve és Alexandriai fejer muskatály szőlők.

Nov. 18-iki ülésben egy pár ojtvány megrendelőnek sürgető kérését jelenti be Weingärtner titkár-segéd tagtárs, de minthogy a tegnapelőtt leesett hó ugyszólva beszüntetettnek jelezte az ojtványok további kiadását, utasított nevezett tagtárs válaszolni az illetőknek, hogy tavasszal ők lesznek legelsők, a kik ki fognak elégtetni.

Elnök a Gamauf által átdolgozott Semler-féle gyümölcsészeti munka („A gyümölcsértékesítés és gyümölcstermelés emelése”) ajánlata alapján 3-féle nevezetes, kiváló tulajdonságú őszi barack megrendelését hozza javaslatba (Early, Crawford, Late Crawford és IV. György, jelzett munka 9-ik lapján); minthogy pedig a fajok még alig-alig találhatók Európában, pár tag megbízott, hogy biztos források után nézzenek, a honnan meghozassanak, miután oly dicsérettel halmozzák el különösen az Early Crawfordot.

Dr. Réthy Mór egyetemi tagtárs fejezi ki a fölötti óhaját, hogy rendelne az egylet a kecskeméti országos szőlőtelepről gyökeres vesszőket s azokat előre a jelentkezett tagok közt osztaná szét; de az óhajítás praktikuma többféle nehézségekbe ütközne, oda módosított, hogy többen, a kik hozatni óhajtanának, álljanak össze s a szükséges mennyiséget valamelyikük nevével rendeljék meg, s megérkezve — összeseregelve — osszák szét egymás jelenlétében.

Jegyző tudatja a szakosztályljal, hogy az őszi barackfák beárnyékolására s illetve téli védelméül szolgáló fenyőágak megérkeztek, s egyleti kertész rendelkezése alá adattak.

Izlelésre kerültek: gr. Haller Ferencztől jegyző útján „Irmalma” nevű az idén egyszerű kinézésű s nem is sokat mondó zöld alma; egy tiroli fejez rozmarin forma csinos galambka, finom fejez regyházi őszi stráfós, a Luikenel azonosnak látszó; s egy szép és finom mandula renet Rischányi János állítólagos finom magoncza. Dr. Berde Áron útján Gáldról valódi Sövári és igazi erdélyi Daru almák, — ez utóbbi sokkal durvább, „parasztabb” alma előbbiél. 2-ös számmal Nalácsi Farkastól Oberdick cukros renetje, 12-ös körtéje Yoklain. Dr. Réthytől Kornvalliszi füszer alma, Baumann renetje, téli arany parmén. Dr. Klatrobertől 3-féle finom alma. Vas Zsigmondtól valódi Canadai renet. Egy igen szép és jó nagy édes alma gr. Haller Ferencztől. 1-es számú körte gr. Mikestől Belle et bonne. Elnöktől jó Sterkmanu vajoncza, szintén tőle és Bereczki Mátétól valódi új Zephirin, Pistrang és téli Nelis körték.

Nov. 25-én jegyző a gr. Haller Ferencz által küldött almákat mutatja be, tudatván egyidejűleg a szakosztályljal, hogy a gr. szives volt vele pomológikus levelezésbe ereszkedni s ebből folyólag megigérni, (igen természetes, hogy e reánk nézve igen fontos levelezésbe jegyző fölkérése folytán volt kegyes a gr. ur beleegyezni), hogy a tél folytán minden lehető dolgot szives lesz Fejéregyházi gyümölcsészetéből szakosztályunkkal közölni, s ezen kívül egy pár nevezetesebb „magoncza”, valamint az Apafi almának körülményes leírásával is megajándékozni. — A kik csak valamennyiben is ismerik a fejéregyházi gyűjteményt s annak a nemes grófban csaknem páratlanul mondható szenvedélyes művelőjét, bizonynyal véghetetlen nagy hatásának tartják e correspondentiát szakosztályunkkal. Vajha többen akadnának párjai ez irányban is hazarészünkben lakó ügytársaink közt.

A bemutatott almák egyikére „Haller” volt írva, külsőleg a muntineskóhoz hasonlított, finomnak találtuk, csak hogy mi mégis „Haller” almának nevezni egy sokkal szebbet és jobbat óhajtanánk, így például azt a szép nagy lapos, darabos külsejű igen szép magonczt a grófnak, melyben szintén ez alkalommal gyönyörködtünk, csak hogy ez édes alma, s e körülmény pedig sokat von le belbecséből, (külsőleg szebb almát képzelni alig lehet); továbbá az „Apafit”, „erdélyi rozmarint”, (mely tudunkkal még csak Fejéregyházán található), hasonló egy főlhizott igen szép csikós gyógyihoz, füszer azonban igen kevés; még a karmeliták renetje, muskatály renet, Edelsböhmer, szász-pap és „fejéregyházi piros stráfós” mind igen szép fejlődésűek. S különösen szépek tűnt föl mindezek mellett a jelen levő tagok előtt az, hogy a tudományosan pomologuskodó gróf ur mindannyijáról oly nemes szenvedélyllyel közöl egyet-mást.

Fogadja e helyen is szakosztályunk őszinte szives köszönetét!

A gyümölcs elárúsítás közvetítése ujítottván föl, kimondta a szakosztály, hogy jövőben csak azon termelőktől fogad el

elárúsítandó gyümölcs mustrákat, kik az erdélyi gazdasági egyletnek rendes évdíjas s illetve alapító vagy tiszteletbeli tagjai.

J. Chowanetz (Schlesia, Friedeck) gyümölcs kereskedő kér gyümölcs árjegyzéket s a mennyiben eszközölhető gyümölcs mintákat, hogy aztán megrendelést tehessen, a dolog intézésével szakoszt. jegyző bízott meg, t. i. megírni, hogy eddig miféle almafajokból érkezett minta az egyleti irodába, mutatvány példányok küldésére pedig nem vállalkozván a szakosztály, a kérés ezen ágára ily válasz határozott adatni.

Az izleléseknél történő ama régebbi gyakorlat pedig, hogy fölmetszés előtt körbe adassanak az izlelendő példányok, megujtattott s Bodor Antal tagtárs indítványára gyakorlatba fog vétetni, hogy ezután minden jelesebb ismeretlen vagy kevésbé ismeretes faj „ismertetését” akként eszközöljük szakosztályi közleményeink útján, hogy érdekekkel viseltető ügyfeleink előtt az tanulságossá váljék.

Számba vétetett, hogy mennyi ojtvány maradt meg az őszi kiadásból s gondos elhelyezésök iránt tétetett intézkedés.

Izleltettek még (a gr. Haller-féleken kívül) Ritter és jegyző útján — a kiállításról hozva — Kispál Gábor rózsapárisza, Vadadi Gergely állítólagos „batulmagoncza”, melyre Vadadi ur által „Matlekovics” államtitkár — kiállítási elnök ur neve volt írva. (Hire járt éppen a kiállítás napjaiban, hogy e nevet a jury adta ez almának; a jury pedig erről mit sem tudott; (az bizonynyal egy finomabb almát kereszelt volna ez érdemes névre). Ananász parmén néven a Hajós József gyűjteményéből egy nagy és finom ismeretlen sárga alma; Betegh Sándor kiváló finomságu mezőségi nemes szercsikája, Nalácsi Farkas szép és jó körtéi s almái, Pozsonyból Reichstahlertől Quadrát renet, Schilbantól ez almát renet incomparable néven hoztuk. (Ez a mi kései piros van Monsunk). Br. Bánffy Ernőtől „Anyóka” óriás alma, Orleansi renet, Zsófia királynő, Kecskeméti piros pogácsa, az igen finom Elsasi renet a Hajós-féle gyűjteményből, a Canadaihoz hasonló Lotringiai zöld renet, valódi rozmarin éppen Tirolból, De Jonghe rózsalmája, Ben Davis és Schmecketer. Bereczki Mátétól elnök útján a finom Belmont, Middelburgi renet (nagyon hasonló alaku az ananász renethez). Tóth Tamástól Keveron páratlanja, nemes kolmár, Józéfná, Madám Hutni ismeretes finom körték; s Szász Lajostól és Kerekes Jánostól a régen igen kitűnőnek tartott Virgouleuse. S ezzel végeztük novembert is.

Szentgyörgyi Lajos,  
szakosztályi jegyző.

## EGYVELEG.

— Meghívás. Az erdélyrészi méhész-egylet igazgató választmánya karácson után való hétfőn decz. hó 28-án d. u. 3 órakor az erd. gazd. egylet belközép-utca 11. szám (gróf Mikó-ház) titkári irodájában ülést tart, melyen a választmány tagjainak minél számosabb megjelenését, tiszteletteljesen kérem. Kolozsvárt, 1885. decz. 21. Szentgyörgyi Lajos, egyl. titkár.

\* \* \*

— Európai szőlővessző eladás. A kecskeméti áll. szőlőtelepről jövő tavasszal nagymennyiségű bor és csemege fajú szőlővesszők adatnak el, még pedig 1000 drbonként a borfajból 6—15 frt, a csemege fajból 20 frt. A megrendelések megrendelési mintákon eszközöltetnek, mit szőlészeti vándortanítóknál és vinczellér-képezdéknel kaphatni. A megrendeléseket f. hó végeig a borászati országos kormánybiztoshoz (Budapest, vámház) intézendő, honnan 1886. február 10-ig értesítetnek a venni szándékozók, hogy a kívánt vesszőkből megnyit fognak kaphatni. A vesszők ára, valamint szállítási költség az adóhivatalok úján szedetik be. Az egyes fajok, valamint azok ára és a részletes megrendelési feltételek a „Közgazdasági Értesítő 51. számában megtalálható, valamint az erdélyi gazdasági egylet titkári hivatalánál is megtekinthető.

\* \* \*

— Értesítés és fölhívás. „Az erdélyrészi méhész-egylet“ szokásos „estélyeit“ folyó decz. hó 5-én — e téli saisonra nézve is megkezdvén, már az első ülés — habár nagy részben az időt, az ezt megelőző ig. választmányi ülés tárgyai vették igénybe — igen szép látogatottságnak örvendett.

Különös és igen örvedetes jelenségkép kell tekintenünk, hogy úgy ez első, mint a második (decz. 12.) „estélyen“ a rendes tisztviseli és törzstagokon kívül igen szép számmal jelentek meg s nagy érdeklődéssel vettek részt a helybeli unitárius főtanoda derék papjelöltjei s a kol. monostori gazd. tanintézet kiválóbb hajlamu növendékei.

Kiváló elismerésünket kell nyilvánítanunk e lelkes összeseregülésért Antonym János gazdász tagtársunknak, ki a jelzett intézetek higgadtabb természetű fiatalágát — mint igazi barátait — e tere is bevezetni szives készséggel igyekszik.

Hatodik éve már, hogy egyletté alakulva, mi a kolozsvári központ tagjai nemes szenvedélyünk által ösztönözötve, „téli méh. estélyeinket“ szigorú pontossággal minden szombat este megtartjuk, s így e tért mivelni s ennek ügyét előbbre vinni, megkedveltetni törekszünk; de fájdalom, a fiatal nemzedék mindez ideig nem vette észre vagy talán nem akarta észrevenni munkálkodásunkat.

S íme most szállingozni kezdenek az erdélyrészi méhészet fölvirulást hirdető fecskék, s hisszük, hogy a mint e hír általánossá lesz, egyáltalában más nagyobb intézeteink fiatalága is (ide értve a tud. egyetem polgárait is) örömmel sorakozik — már csak a változatosság kedvéért is — élvezetes „méh. estélyeink“ ellátogatására.

Csak jöjenek, kérjük! minél számosabban s lássák és hallgassák miként miveljük Drirzon-Berlepsz főfő apostolaink elévülhetlen tana és rendszere szellemében műméhészetünk áldott mezejét.

Helyiségünk a bel-közép utcza 11. számú gr. Mikó-ház első emelete az utcza felől. Szetgyörgyi, titkár.

## Üzleti szemle.

### Marha- és sertésvásárok jegyzései.

Budapesti marhavásár decz. 17-én. Összes felhajtás 2022 db. nagy és apró marha. — Ebből eladott 23 db bika, 1143 db ökör, 421 db vágó tehén, 100 db fejős tehén, 64 db. bival, 413 db. borju, — db. bárány, 38 db. juh. Árak: bika darabonként 80—200 frt, ökör páronként 160—380 frt, vágó

tehen páronként 140—190 frt, fejős tehén darabonként 80—110 frt, bival páronként 140—250 frt, borju darabonként 32—36 frt, bárány páronként — — forint, juh páronként 7—11 frt. Húsarak 100 kilonként: ökörhús 48—56 frt, tehénhús 43—47 frt, borjuhús 64—65 frt, bivalhús 40—41 frt.

Pozsonyi marhavásár decz. 21-én. Összes felhajtás 1217 darab, és pedig 1022 darab magyar, — darab lengyel és 195 darab német fajta. Árak 100 kilonként: magyar hízó 52—61 1/2 frt, lengyel — frt, német 56—63 frt, tehén 49—53 frt, bika 50—55 frt, bival — — 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-utcza 6. szám alatt.

**Krocsák G. Emil,**  
e. ügyvezető.

(51—52.)

(3.)

e. ügyvezető.

## A Pallas naptárai 1886-ra.

**Nagy képes-naptár.** Szerkesztette Benedek Elek. 17 iv, ára 1 frt.

**Dzsentri-naptár,** ezelőtt Mokány Berezi Humorisztikus naptára. Szerkesztették a Borsszem Jankó irástudói. Ára csak egy nőmös flóres.

**Kiállítás emlék-naptár.** Szerkesztette Gelléri Mór. A trónörökös arcképével, számos illusztrációval és a kiállító névsorával, ára 1 frt.

**Iparosok naptára.** Szerkesztette Gelléri Mór. Az összes iparágakra vonatkozó törvények, szabályok és egyéb közleményekkel. Ára 50 kr.

**Képes sport-naptár.** Szerkesztették Porzsolt Jenő és Kálmán. A vadászat, lovaglás, kocsi-sport, galamblovászat, eb-sport, vitorlázás, evezés, torna, atletika, velocipedezés, kocsolyázás, halászat stb. kedvelők számára. Diszesen bekötve ára 1 frt 50 kr.

Naptárainkat bérmentve ajánlottan küldjük. A kik az öt naptárra egyszerre tesznek megrendelést, vagy pedig egy naptárból ötöt rendelnek, 30%-nyi árengedményben részesülnek.

Megrendelések a PALLAS irodalmi és nyomdai részvenytársaság könyvkiadóhivatalához intézendők, Budapest, kecskeméti-utcza 6. sz. (18) (1-1)

## (17.) Ojtvány-eladás. (3-3)

Bethlenfalvy István Borsódmegye miskolci telepén eladó ojtványok:

## Almák (vadalma magoncra ojtv):

Bellis magoncza (kitünő téli alma)	500 drb.
Casseli nagy renet	1000 "
Muskotály renet	500 "
Nyári daru alma	200 "
Rezső koronaörökös (kitünő téli alma)	150 "
Sikulai	200 "
Téli arany parmén	1200 "

## Körték (vadkörte magoncra ojtv):

Avranchesi jó Luiz	400 drb.
Eliz vajoncza	150 "
Josefina körte (Josephine des Malines)	300 "
Juliusi esperes	150 "
Liegel téli vajoncza	500 "
Napoleon valoncza	1000 "
Nemes kolmár	150 "
Téli esperes	600 "
Vilmos körte	500 "

Az ojtványok két évesek, öt láb magasak, egy ojtvány ára 20 kr., ötszáz ojtvány ára 90 ft.

A gyümölcsfajok Bereczki Mátétól vannak beszerezve. Ugyanott eladásra vár 400 drb. hat éves, átültetett vadgesztenye, a 400 drb. ára 100 ft.

Kívánatra árlapok és költségvetések bérmentve küldetnek.

Üzlet nagybolt és vízművészeti kellékek tárata.

Szerelő-műhely vízvezeték kútak s berendezésére.

**WALSZER FERENCZ**  
első magyar gép-  
és tűzoltástervező, gyár,  
harang- és érezőöntőde  
ERDÉLYORSZÁGI FŐKÖZLEPE  
Kolozsvárt.  
Bel-Monostorutca 12. szám.

(1.) Tetemesen leszállított gyári árak mellett. (51-52.)

## PIACZI ÁRAK.

A h e t i v á s á r		Gabona mérték	tisztá buza	elegy buza	rozs	árpa	zab	török- buza	100 kilo		1 köb- meter tüzifa	1 kilo marha- hús
h e l y e	napja								széna	szal- ma		
k r a j e z á r o k b a n												
Bécs	december 19	metermázsa	840	—	700	740	680	610	—	—	—	—
Budapest	december 19	"	790	—	625	685	655	500	—	—	—	—
Balázsfalva	september 3	hektoliter	450	350	325	—	200	450	—	—	250	36
Brassó	december 18	"	650	420	370	260	170	300	385	220	240	40
Deés	december 15	"	600	560	480	—	200	380	620	280	320	24
Gyula-Fehérvár	december 19	"	600	515	450	—	240	325	450	125	260	40
Kézdi-Vásárhely	december 3	"	580	500	360	260	180	400	300	80	270	32
Kolozsvár	december 17	metermázsa	740	—	540	—	480	450	500	150	300	38
Maros-Vásárhely	december 17	metermázsa	682	490	490	—	407	369	320	180	310	32
Nagy-Szeben	december 18	hektoliter	580	400	360	350	190	340	200	140	375	44-46
Nagy-Várad	december 15	"	560	441	400	346	232	328	500	180	400	48
Sepsi-Szent-György	december 21	"	630	560	360	240	160	300	300	125	150	32
Szász-Régen	december 17	"	525	375	350	280	175	300	480	280	260	28
Torda	december 19	"	600	375	375	300	165	300	300	20	250	32