

ERDÉLYI GAZDA

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

HIVATALOS

KÖZLÖNYE.

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én másfél iven és az egyleti tagoknak ingyen küldetik meg.

Ném tagok egész évre 2 frttal fizethetnek elő, fél éves előfizetés el nem fogadtatik.

Pénz- és értékküldemények az ERDÉLYI GAZDA KIADÓ-HIVATALÁHOZ szíjazendők.

A hirdetési díjszabályzatról a kiadó hivatal ad felvilágosítást.

„Kis hirdetések“-ben minden szó 2 kr., egyleti tagoknak 1 kr, lakcimmal minden közlés után még 30 kr.

Szerkesztő bizottság: elnök Szabó József; Dr. Berde Áron, Báró Jósika Sámuel, Szabó Sámuel, Vörös Sándor, felelős szerkesztő: Gamauf Vilmos.

Tartalom: Lovaink a kolozsvári tenyészállatkiállításon. X. — A kendertermelés és készítés. — A penészes borok javításáról. Maurer. — Csiráztatási kísérletek. — A vető szántás után mindjárt vessünk-e? — A gyümölcs elrakása télire. — Kicsirázott buza mint vetőmag. — A burgonya izletesebbé tétele — A körték megrepedéséről. — A földmivelés tizenkét parancsolata. — A téli fejes saláta termeléséről. — A gabonaneműek zsákolása. — A boroshordók kénezése. — Gabona vásárlás a hadsereg számára. — Kolozsmonostori öszlőndijak. — Egyleti mozgalmak. Vál. ülés 1886 aug. 14-én. — Piaci árak. — Hirdetések.

Lovaink a kolozsvári tenyészállatkiállításon.

Egy kiváló szakértő: az „Oesterreichische Zeitschrift für Hippologie und Pferdezuucht“ című bécsi lótenyésztési közlöny tudósítója szives volt azon cikket reedelkezésünkre bocsátani, melyet a nevezett lap a mienkkel egyidejűleg közölni fog. Az eredetileg németül irt cikket magyarra fordítva, egyelőre azt minden kihagyás, vagy megjegyzés nélkül közöljük, mert súlyt fektetünk arra, hogy a körünkön kívül álló szakegyének véleménye, minden korlátozás vagy módosítás nélkül jusson az érdeklődő olvasó közönség elé:

A kolozsvári IV-ik tenyészállatkiállításnak lóosztálya elődeihez képest úgy mennyiségileg, mint minőségileg igen jól mutatta be magát és a fokozatos haladásnak kétségbevonhatlan jeleit adta.

A kiállítási helyiség fekvése a lehető legkedvezőbb: a sétátér nyugoti végén, a Szamos jobb partján terül el a drót- és eleven kerítéssel övezett térség, melynek sík felülete jó folyam poronddal feltöltve, még tartós esőzésnél sem változik sártengergerré. Az ut a sétátérnek jól ápolat fasorain vezet végig.

A kiállítási helyiséget egy részvény társaság rendezte be, a részjegyek azonban nem kamatoznak és csakis a tőke fog, a jövedelem arányában visszafizettetni.

Az épületek igen csinosak, svejzi stylan építvők, a diszkapuval szemben a jury pavillon emelkedik; ennek átellenében

terül el a nagy lóistálló, mely egy kirugó főépületből és két oldalszárnyból áll. Az istállók czélszerű csinnal vannak berendezve, világosak és szárazak, box (rekesz) és állás elég téres és a lovak megszemlélését nem gátolják. Az istállók megett elfolyó Szamos tiszta, kitünő ivóvizet szolgáltat az állatoknak.

Az istállói rend jó volt, minden járast és állast kellően tisztán tartva találtunk. Takarmányt a kiállító magával hozhatott, vagy pedig a kiállítási raktárban mérsékelt árért és jó minőségben vásárolhatott, mire nézve még meg kell említenünk, hogy a rendező bizottság a maga részéről is lehetővé óhajtván tenni az olesó árt és megfelelő kvalitást, a takarmány-szállítótól semmi illetéket nem szed.

A kiállítás elnöke Báró Bánffy Ádám volt, ki a mezőgazdaság minden ágában oly nagy sikerrel működik, kivüle még 15 rendező bizottsági tag fáradott a rendezés nehéz munkájában.

A lovakat bíráló bizottság a következőleg alakult meg: Elnök: Kégl György, nagybirtokos.

Jegyző: Krick Aladár, az országos gazd. egylet küldötte.

Gerendy István, a kis-küküllőmegyei gazd. egylet alelnöke.

Havas Jakab, a csikmegyei gazd. egylet tagja.

Jankovich Elemér, nagybirtokos.

Kégl István, nagybirtokos.

Báró Kemény Béla, az udvarhelymegyei gazd. egylet küldötte.

Gróf Pálffy Géza, ezredes, a fogarasi ménes parancsnoka.

Seethal Ferencz, a háromszékmegyei lótenyésztő bizottság elnöke.

Wertheimstein Alfréd, a biharmegyei gazd. egylet küldötte.

A tenyészállatkiállítás nevéhez és rendeltetéséhez híven azt észleltük, hogy a jury egészen helyesen arra

iparkodott, hogy a tenyészcélú tartása szem előtt és csak ott vette tekintetbe a használati lovakat, hol díjazható tenyészállatok egyáltalában nem voltak.

A lóosztály katalógusa 182 bejelentési számot mutat fel 227 darabbal (a felesleg a csikóktól ered) melyek közül csak igen kevés maradt távol; a beosztás a következő volt:

1. Ménesbeli collectív kiállítások
2. Angol felivér lovak
3. Nagy (félvér) háts lovak
4. Középnagy és kis háts lovak
5. Nagy háms lovak
6. Középnagy és kis háms lovak
7. Igás lovak (ideértve a székely lovat is.)

A lovak, kevés kivétellel, e beosztás szerint voltak felállítva s ekként lettek a jury által is megbirálva.

A ménések közül hét jelent meg, összesen 95 darab lóval. A bírálatnál a Báró Wesselényi Miklós görösöni és a Báró Bánffy Ernő borsai ménese egyenlő értékszámot (pointsokat) kapott, mire újabb elővezetés nyomán az 1000 franknyi egyetlen díj a görösöni ménesnek lett megszavazva, míg Borsának dicséret oklevéllel kellett megelégednie. Ez ítéletnél a juryt valószínűleg a Báró Wesselényi ménes nemzedékének tekintetbevétele vezette, mely a látható legeltetés mellett, ugy vérben, mint csontalkatban és arányosságban igen jól mutatta be magát; a csikók többnyire Sámsonról, a Zeland egyik fiától származnak.

Báró Bánffy Ernő ménés collectiója igen correct csikós kanczákat látott és nekünk ugy tetszik, mintha a nagyon szavatott tenyésztő most oda törekednék, hogy erős alapu ménesébe már most több vért hozzon, miután több kanczáját Allbrock és Indian Starral fedeztette.

Báró Bánffy Ádám válaszi ménese ezen alosztályban ugy jó anyakanczákkal, mint jó csikókkal volt képviselve. A lótenyésztési ügyosztály vezetője: Kozma Ferencz ministeri tanácsos e collectióból vásárolta meg a 3 éves Virgil nevű mént — apja Virgilius, anyja Feeske — 1200 forintért az állam részére; miglen a „Kortés“ nevű 2 éves mén — apja Salvános, anyja Kriska — 500 forintért a Sidoli czirkuszigazgató tulajdona lett.

A gróf Bánffy György bonczhidai, Gróf Kornis Victor szentbenedeki és a Gróf Teleki Miksa örökösök kendi-lónai ménese erős, mély, jó alappal bíró, jó járásu lovakat mutattak be. A Kornis féle ménesből két igen jó és erőteljes 3 éves Remény csikó lett a bilaki cs. kir. csikótelep részére megvásárolva. —

Az angol felivér alosztályában erőteljes, jó conditióban levő lovakat találtunk, melyeknek versenyképességéről ugyan keveset tudunk, de tény az, hogy legtöbbször oly lovakról származnak, melyek jól, vagy igen jól futották meg a pályát.

Az első jutalmat: 300 frankot Báró Bánffy Ádámnak Erzsébet nevű kanczája — apja Kettledrum, anyja Erzi — nyerte el; míg a második díjat: 250 frankot Báró Wesselényi Bélának igen csinos 2½ éves Rigoletto nevű ménje — apja Prince Paris, anyja Zebra — kapta. Mint halljuk e lovat Báró Bánffy György vásárolta meg futtatási célokra és azt hisszük, hogy a báró urnak e vételhez csak gratulálni lehet!

Ezen alosztályból Kozma ministeri tanácsos az állam részére Báró Wesselényi Bélától megvásárolta annak 3 éves „Göndör Sándor“ nevű méntjét — apja Prince Paris, anyja Finnum Rózsi, — 1500 frtért; továbbá ugyanattól a Larivaudière nevű mént — apja Prince Paris, anyja La Garonne — 700 frtért; kétséget nem szenved, hogy Göndör Sándorból igen jó apaló fog válni!

Végre Müller hadnagy a 3-ik huszárezredtől megvette Tholnay Regináldnak igen csinos és erős 3 éves sárga méntjét, melyet Prince Paris Ilkával nemzett. —

A nagy (félvér) háts lovak alosztálya aránylag csekély számu volt, de e között néhány jó darabot láttunk. A jury működése annál bajosabb volt itt, mert több ló 3 éven alul, sőt 1½ éves csikó is volt.

Az első 250 frankos díjat Báró Wesselényi Miklósnak Fényes nevű kanczája nyerte, apja Virgilius, anyja Troja; a második díjat 200 frankot is ezen istálló vitte el az 5 éves Tattár nevű ménttel, mely Balbitól a Figurából ered; míg a 150 frankos harmadik díj Tholnay Regináld 3 éves Prince Paris-Repkény ménjének jutott, mely 700 frtért az állam részére lett megvásárolva. —

A középnagy és kis háts lovak alosztályában igen sikerült példányokat láttunk, melyek correct csinos testalkat, lépés és járás által tüntek ki, megfelelően evvel a névnek és czélnak egyaránt. Első sorban a Báró Bánffy György két kanczája érdemel említést, melyek közül a 4½ éves Melusine a 250 frankos első díjat, a hasonló koru Niniche pedig a második díjat nyerte el; az első Gróf Pálffy Géza ezredes, a másikat Báró Jósika Andor vásárolta meg. Igen jól praezentálta magát a Gróf Klebelsberg Vilmos ménje is, mely az állam részére lett megvéve 700 frtért. Ezen kívül Keönczeölli József alezredes vásárolt a bilaki csikótelep részére Petki Ferencztől két igen elegans 3½ éves kanczát, majd Tholnay Regináldtól egy jó 3 éves Cambuscant-mént, végre Bartha Lajostól két igen csinos 3 éves kanczát; mindezen lovak nagyon sokat ígérnek. Báró Bánffy Ádám megvette Báró Orbán Ottónak igen csinos és jó járásu 5 éves székely farkó kanczáját, ha jól tudjuk 255 frton. —

Az 5-ik alosztály: nagy háms lovak ugy mennyiségileg mint minőségileg kivánni valót hagyott fenn. Ugy látszik, hogy e lóörzset egyáltalában Erdélyben ez idő szerint még kevésbé tenyésznek, mert az itteni birtokosok megszokták rossz, hegyes völgyes utakon nagy távolságot sebes ügetésben járni be; a tenyészanyagban sem igen bővelkedünk még, végre pedig még az is egyik okul szolgálhat, hogy ezen lovak tenyésztése magasabb igényekkel jár. A 250 frankos első díjat Velicska Lajos kapta egy nagyon szép hét éves, importált irlandi kanczáért.

Megvételek ezen alosztályból az állam részére a 134 és 135 sz. alatti 3 éves ménnek, Nonius XII. után nevelve egyik 700, a másik 900 frtért, tulajdonosuk Mackenzie Claud, gyéresi birtokos. —

A középnagy és kis háms lovak jól voltak képviselve, a mennyiben köztük számos, a czélnak igen jól megfelelő példányt láttunk. A 250 frankos első díjat Báró Bánffy Ádámnak Polka nevű Palestro kanczája nyerte el, míg a második díjat

a ménés collectióban kiállított Ékes nevű 6 éves Confidens kanczával nyerte. Kozma ministeri tanácsos ezen alosztályból is vásárolt az állam részére, megszerezvén 500 frtért Vaska Gyula kendi-lónai gazdatisztnak 3 1/2 éves jó és erőteljes, de tán kissé kevés nemességgel bíró Exact ménjét.

Az igás lovak czimű utolsó alosztályban általában meglehetősen példányokat és néhány jó székely lovat találtunk. Az első díjat: 150 frankot Gróf Teleki Miksa örökösei nyerték egy erőteljes 3 éves Ostreger kanczával, a 100 frankos második Gróf Bánffy Györgynek jutott a ménés collectióban bemutatott 9 éves Illancs nevű Gambia kanczáért. —

A kiállítást egészben véve nagyon sikerültnek mondhatjuk, csak azt sajnáljuk, hogy az erdélyrészi ménesek nagyobb számmal nem vettek abban részt; így főleg Gróf Teleki Samu sáromberki, Bárány Kálmán vécsi, Bárány Zoltán beresztelki, Miksa Imre hadrévi ménese kétségkívül méltó helyet foglaltak volna. Igen csekély mértékben vettek továbbá részt a Mezőség lótenyésztői, hol számos kisebb ménés létezik igen jó anyaggal.

Az erdélyi hegyi lovat, melyet ezen országrész lakói nélkülözni sem tudnak, teljességgel képviselve nem láttuk. E ló felette igénytelen, sokszor az egész évet szabadban tölti el és a havasról, hol nyaranta a juhnyájak legelnek, 100—140 kilo turót hoz le, mely teher alatt ritka biztossággal haladva, naponta 6—8 mérőföldet tesz.

Kiváló hirnévnek e lovak a Gyergyóban örvendenek, hol egy törzs a békási néven ismeretes, valamint a rodnai havas lovai is híresek. Mindenesetre kívánatosnak látjuk, hogy ezen működésük és kitartásuk miatt méltán bámúlt lovak a kiállításra jussanak, mely tekintetben az illető gazdasági egyletek közbenjárása biztossíthatná a sikert. —

A kiállítást látogató közönség könnyebb tájékoztatása végett czélszerű lenne az egyes alosztályokhoz jelző táblákat helyezni el, továbbá a katalógus szám mellé egy u. n. tejezdulát, mely a ló nevének, korának stb. kívül e jelzőket, „eladó“ vagy „nem eladó“, esetleg „versenyen kívül“ tartalmazná.

Az árverési katalógus feles számú példányban lett a bel- és külföldön, — fájdalom tán kissé későn — szétküldve. Ennél nagyobb baj volt az, mit általánosan sajnáltak, hogy t. i. a katalógusban az árverésre bejelentett fogarasi államnévelő lovak az ott kiütött hagymázos betegség miatt ide küldhetők nem voltak; e körülmény kétségkívül számos vevőt tartott vissza.

Az első eladási kísérlet tehát sok kívánni valót hagyott fenn, de erősen meg vagyunk győződve, hogy az ügyes rendező bizottság a most felmerült hiányokat a remélhetőleg a jövő évben ismétlődő kiállítás és loárverésnél a mennyire csak rajta áll, kiküszöbölni fogja.

Az árverést megnyitó kimustrált állami ménlovak, melyek a homoródi, sepsiszentgyi és déési méntelepekből, lettek ideküldve, nagyon mérsékelt áron keltek el; kivéve az első, egy Bihar nevű impotentia miatt kisorolt mént, mely 425 frtért vettett le.

Hogy a kiállítással egyetemben a loárverés is sikeres

legyen, erre nézve a következő intézkedéseknek megtételét tartjuk szükségeseknek:

1) A csupán az árverésre bejelentett, tehát ki nem állított lovak külön istállóban a vevők előzetes megtekintése végett rendelkezésre álljanak.

2) A bejelentett lovak tényleg árverésre is jussanak, tehát sem előlegesen el ne adassanak, sem vissza ne vonassanak, sem másokkal ne helyettesíttessenek, mert különben a vevő biztos combinációt nem tehet. Oly bejelentő, ki a most említettek figyelmen kívül hagyná, a rendező bizottság által megállapítandó bánatpénzt köteles fizetni.

3) Az árverés eszközzésére külön alkalmas hely lenne kiszemelendő, hol a lovakat egyfelől bevezetni, másfelől kivézetni lehessen.

4) Az árverés alkalmával a hivatalan bábész közönség, mely az árverés folyamára csak gátlólag hat, a lehetőségig kizárandó; mire nézve külön belépti díj, vagy a rendező bizottság által kiadott igazolvány volna czélszerű.

5) Végre és főleg oda kellene törekedni, hogy kisebb kikiallási árak állapíttassanak meg, mert ellenkezőleg az árverési kedv lesz lehangolva.

Ez utóbbi körülménynek lehet tulajdonítani, hogy Kolozsvárt majd minden eladás közvetlen vétel útján történt. Így például Herczeg Lobkovitz tábornok egy pár hintós lovat vett Gróf Klebelsberg Zdenkótól, valamint ugyanattól egy párt Fekete Pál kolozsvári földbirtokos is. A fentiekben említett vételek is — és bizonyára még több, melyről tudomásunk sincs — direct lettek az illető tulajdonosok által eszközölve. Még felemlítjük, hogy Kegli István nagybirtokos Bárány Jósika Andortól egy szürkét, Velicska Lajostól pedig egy sárgát vett, melyet azonnal összefogott és mint igen jó járásu jukkert a sétatéren ritka elegantiával fel és alá hajtott. Egyáltalában úgy látszott, hogy a kiállítás utolsó délutánján az adás-vevési kedv igen élénk volt.

Végre kedves kötelességünké vált különösen kiemelni, hogy egy a lókiállítás, mint a loárverés körül Bárány Ernő, e kitűnő lóismerő és tenyésztő szerzett bokros érdemeket, midőn ezen óriási munkával, úgy szólván minden segítség nélkül, egymaga oly sikeresen megküzdött. X.

A kendertermelés és készítés.

A Közgazdasági Értesítő 11-ik számában Bodola Lajos főmérnök e czim alatt a következőket írja:

Sehol sem irtak talán hat év alatt a kenderről annyit, mint éppen Magyarországon. Valóban különös, hogy egy olyan általánosan elterjedt gazdasági növény termelése körül, annyi különböző, egymástól eltérő felfogás létezik az országban, akár annak előállítási módját, akár értékesítési becsét tekintjük.

Közel hét év óta vagyok magam is szemlélője ennek a jelenségnek, s néha érdekelt tanuja az elhibázott számításoknak, melyek e tárgyban tétetnek kitűnő gazdák, szakemberek által is s utánna gondolva a dolognak, részemről az anomalia keletkezését s mind e mai napig fennmaradását három főokból gondolom leszármaztathatni.

Először is abból, hogy a kendertermelés, kikészítés csak-

nem mindenütt a házi asszony foglalkozása lévén s minden munkálat a szövöszékig s azon túl is, egészen a kifehéritett vásson feldolgozásáig női kezeken menvén keresztül, a megbízható adatok összeállítása igen nagy nehézségekbe ütközött.

Másodszor szerfelett nagy akadályt képezett a fonál és maghozam kiderítése tekintetéből azon körülmény, hogy csaknem minden vidéknek különböző ür és súly mértékei voltak s vannak jelenleg is, melyek nagy eltérést eredményeztek a statisztikai kiszámításokban s gyakran mérő képtelenségre vezették a gazdákat. Ugyan ez az eset fordult elő a bevetett terület meghatározását illetőleg is, mert a síkmértékben hasonlóan nagy különbség még a mai napság is az ország egyes részeiben. Ezért a bevetett terület redukálása egyetlen mértékre, például hektárra vagy katastrális holdra igen nagy elővigyázatot igényel, különben duplán is felszámíthatnók a termés hozamot.

A harmadik, s nem kevésbé gyakori oka annak, hogy még szakemberek is hibásan számítják a kender jövedelmet, onnan van, hogy általános szokás szerint az áztatás után, a szárított kender összehordása alkalmával, minden két kéve egy kévébe köttetik, úgy hogy ha például egy katastrális holdon valakinek 2000 kéve zöld kendere termelt, abból az áztatás és kiszáritás után csak 1000 kéve kerül ki, és így minden kitilolt fej kender két zöld kévét tartalmaz. Ha most a kísérlettevő úgy találja, hogy minden kiázott két kéve egy kg. tilolt kendert adott, könnyen megtörténhetik, hogy egy hold terményét 10 métermázsára becsülik 5 q. helyett, tehát éppen két annyira, mint a valóság.

Arra tehát, hogy a kender termés rentabilitása tekintetéből tisztába jöjjünk — s úgy látszik, hogy ideje volna már tisztába jönni az iránt is — szükséges, hogy a gazdák valamely biztosabb kontrollt használjanak a kísérlet megejtésénél.

A leghelyesebb eljárás e tekintetben a súlymérték szerinti számítás, mert ez kevésbé lehet csalékonny. Így például elég tudni annyit, hogy a legjobb minőségű olasz kender, jól sortirozva, tisztán kiáztatva s verőfényes napon kiszáritva, a kézi tilolás kitilolva, legfeljebb 20 perzentjét eredményezheti a tilolás előtt megsulyozott kendernek, hogy többé hibát ne kövessünk el számításainkban. Ha tehát a fent említett kiáztatott két kéve súlya $5\frac{1}{2}$ kg., akkor tilolt kender abból a legkedvezőbb esetben is csak 1 kg. lehetséges. Ez az 1883. Bolognában tartott kender kísérleteknél, hol 7 kender törő-gép szerepelt s a melyen én is jelen voltam, kétségen kívül helyzetetett.

A magyarországi kender pedig, az általam több ízben véghezvitt kísérletek szerint súlyának 15, legfeljebb 17 perzentjét szokta adni fonálban.

E szerint ha tudni akarjuk, hogy mennyi egy katastrális holdon termelt kender fonálhozama, a következőket tartjuk szem előtt:

Egy katastrális holdon Bácskában, a magyar kendertermelés Classicus hazájában, terem átlag 2000 nyers kenderkéve, melynek súlya kiszáritás után 5000 kilógramm (gyök nélkül). Az áztatás után a teljesen kiszáritott kender kévéenkint 1 kgmot veszít súlyából, tehát 5000 kg. 3000 kg-ra apad; 3000 kgm-nak 15% $4\frac{1}{2}$ mmázsa, a 20 perzentje pedig 6 métermázsas. Ez a

6 mmázsa szálhozam egy katastrális hold után a maximum, amit még a bácskai hosszú kendernél is igen ritkán találunk. Ha van eset reá, csak azért van, mert a kenderrel a rostokhoz ragadt sárt s földes részeket is megmérték.

Hogy Magyarországon miért ad a kóros kender kevesebb perzent szálkendert, mint Olaszországban, holott általános tudomás szerint, a mi kenderünk tömöttebb az olasznál, ennek okát is tudhatjuk.

A legjobb talajban termelt kender is, mikor azt nagyobb területen, például 10—12 k. holdon termeljük, négy féle minőségű termést szokott adni. Van hosszú, közép, rövid és csenevész kender, ez utóbbi leginkább földszéleken; és ezen négy féle növésű kender, az osztályozás következtében a következő arányt mutatja fel: 30 hosszú, 60 közép, 21 rövid és 9 csenevész kender. Középnövésű kender tehát van annyi mint hosszú, rövid és csenevész együtt véve ($30+21+9=60$). Ezeknek az ekkép osztályozott kévéknek mind a kiáztatása, mind a kitilolása külön külön kellene, hogy végbevitessék, mert a különböző hosszúságú és vastagságú kóros kendernek sem az erjedése az áztatásban, sem a pozdorja kitisztítása a tilókéseken egyformán és egy időben fonálvesztés nélkül, nem eszközölhető. A vékonyabb szálú apróbb kender nagyobb hőfokot igényel az erjedésre, mint a vastagabb s tehát hosszabb kender és a tilolásnál nehezebb abból a pozdorját kiverni.

Ezek után könnyű átlátni, hogy mi az oka annak, hogy a nem eléggé jól, vagy talán éppen nem is sortirozott magyar kender miért ad kevesebb perzent fonalat, mint a jól sortirozott olasz kender. Könnyű átlátni azt is, hogy miért utasítják vissza a külföldi gyárak a magyar kendert, tudni illik azért, mert minden csomóg kendernek különböző színe, különböző fogása van, sőt ugyanazon csomagban is egyik fej lágyabb vagy érdesebb mint a másik, egyik egészen tiszta, míg a másik tele van pozdorjával, ez zöldes, a másik barna, piszkos fehér stb. úgy hogy ugyanazon fejkenderben is két-három különböző minőségű szálak foglaltatnak egybe. Az ilyen kenderből aztán egyenletes színű s minőségű szövetet sem lehet készíteni; Spárgának, finom zsinegnek sem való. És ebben áll a magyar kendertermelés misériája, ezen kell segíteni az okszerű eljárás példa adása által, ha versenyképes kereskedelmi cikket akarunk előállítani az országban.

A kenderkévék osztályozása tehát a vágas, nyüvés alkalmával, az első s egyik legfontosabb követelménye a kendertermelésnek.

A vetés, aratás, áztatás, száritásnak valamint az azutáni műveleteknek, ugymint törés, tilolás, csomagolásnak is megvannak a maguk sajátlagos kézfogásai, melyek a fent előadott osztályozással mind együtt járó munkálatok s a kender kereskedelmi cikké váló kidolgozásának elmulasztatlan egymásutánját képezik. Ezekről az egyes műveletekről részemről is már igen sokat írtam s beszéltem, a melyekre azonban talán még sem lesz felesleges dolog, ha időről-időre visszatérünk. Hanem más alkalomra kell előadnunk azok előadását s most egy kezünk alatt levő tárgyról — bizonyára igen fontos tárgyról — a kender

statistikájáról s jövedelmezőségéről kívánunk még a lehető rövidséggel megemlékezni.

Magyarországon a kendert kivétel nélkül majd minden megyében termelik, habár igen egyenetlen arányban s egymástól felette nagyon eltérő eredménnyel. Ennek magyarázatát a különböző éghajlati- s talajviszonyokban kereshetjük egyfelől, hanem kétséget nem szenved hogy a kezelési eljárásnak is megvan a maga befolyása, úgy a termés minősége, mint mennyisége szempontjából.

A vetést illetőleg Baranyában (Közép- és Alsó- Baranyában az ugynevezett O r m á n s á g o n) leghelyesebb eljárást követnek az egész országban. Ott Florián napján, május elején mind egyszerre vetnek, kapával huzott barázdákban, tehát a sorvetőgépek módja szerint. Somogyban is jól termelik a kendert, s a szigetvári piacon híres kendervásárok tartatnak a két testvér megye felesleges terméséből. Tolna, Mármaros, Aranyos-Torda, Alsó-Fehér, Udvarhelymegyék hasonlóan szép kendert állítanak elő, de a sűrű vetés következtében csak rövid száru kenderük terem.

A legtöbb s leghosszabb kendert Bács-Bodrogmegyében termelik. A bevetett terület 12,000 kat. hold körül van, melyen 8 millió kg. szállkender s 4 millió magkender terem. Bács-Bodrogmegye után következik területnagysági sorrendben Bihar-megye 5,400 kat. holddal, 740,000 szál és 2 millió magkenderrel; Szathmármegye 4,200 kat. holddal melyen 1 1/2 millió szál és 1 millió kilogramm magkender terem. Baranyamegye 3,600 kat. hold bevetett területtel, 1 millió 200 ezer fonál, és 900 ezer kg. magkenderrel; Somogy, Hunyad, Nyitra, Aradmegyék, melyek külön-külön 3000—3300 kat. holdat szoktak bevetni, de a szállkender hozama kat. holdanként igen érezhető különbséget mutat fel. Így például Somogy megyében az átlagos szálhozama 4 mmázsa, míg Nyitramegyében ugyancsak 1 kat. holdról alig nyernek 1 métermázsa kendert. Pest-Pilis-Solt-Kis-Kunmegyében közel 3000 kat. holdat vetnek be kenderrel, de inkább magtermelésre dolgoznak, az évi termést magban 1.400,000, a szállkender hozamát 900,000 kg. fonál kenderre tehetni.

Pest-Pilis-Solt-Kis-Kunmegye után jön Pozsonymegye 2700 kat. holddal, mely azonban átlag csak 270,000 kg. szállkender s 680,000 magkender terem. Továbbá Krassó-Szörény megye szintén 2,700 kat. holddal, melyen kétszer annyi magvas termeltetik, mint fonál kender; Nagy-Küküllő, Nográd m. a híres Ipolysággal, Torontál, Temes, Torda-Aranyos, Borsod, Kolozs, Gömör, Kis-Hont és Szolnok-Dobokamegyék, melyekben körülbelül egyenlő területen 2,000 kat. holdon termelik különböző eredménnyel a kendert.

Ezek után még említendők Abauj-Torna, Alsó-Fehér, Bars, Békés, Bereg, Heves, Kis-Küküllő, Komárom, Mármaros, Sáros, Szabolcs, Szeben, Szilágy, Trencsén, Udvarhely, Ung, Veszprém és Zolyommegyék, 1,000—1,800 kat. hold bevetett kender területtel és átlag 2 1/2 mmázsa szálhozammal kat. holdanként. A többi itt meg nem nevezett megyék 100—1000 kat. holdig termelnek kendert.

Legkevesebb kendert termel Mosonymegye és a Szepesség s különös vagy talán jobban mondva igen is természetes, hogy a legnagyobb kender termelő Bácska, legkevesebb lent termel, csak 20 kat holdon. Megfordítva Szepesmegye, mely legkevesebb kendert termel, csak 93 holdon, a leg több lent termeli az egész országban (1 millió kg. magot és 300 ezer kg fonál lent.)

Átalában szólva a 63 megyében bevetett terület 116,000 kat. holdat tesz ki, melyen terem 40 millió klgr. fonál kender és közel 40 millió kg kendermag.

Eszerint a kender mindenestre jelentékeny gazdasági ágat képez Magyarországon, mert a fonál és a mag értéke megközelíti évenként a 15 millió forintot. S valóban, ha meggondolják, hogy a fent elősorolt megyék legnagyobb részében okszerű eljárás folytán a terményhozamot meglehetően kétszerezni, sájnálattal kell elismernünk, hogy ezen az uton is 7—8 milliót különben is dúsgazdag talajunkban rejtve vissza hagyunk, a mit pedig a mostani nyomott helyzetben nem szabadna tennünk.

Egyébiránt ennek is könnyű lenne megmagyarázni az okát, de ez messze vezetne. Annyi azonban bizonyos, hogy nem a törő és tiloló gépek hiányában termelnek a gazdák kevesebbet, mint lehetne, úgy a mint némelyek szeretik hangsúlyozni: mert olcsóbb, vagy drágább szerkezetű gép van elég, mely által a kézi munkát meglehetően kimélni, hanem egyáltalában úgy látszik azért, mert nincsenek tisztában sem a termelési eljárással, sem a kender rentabilitásával s főleg azért, mert nincsenek kenderbeváltó intézetek.

És itt átmenve a kender jövedelmezőségének kérdésére, láttuk először is, hogy az országban jelenleg divó kézi készítés mellett, milyen haszonnal jár a kender termelés, az arra alkalmas földeken.

Kiadási költség katastrális hold után:

1. 3-szori szántás à 3 frt =	9 frt.
2. 100 liter jó minőségű vetőmag à 6 kr. (12.9) =	6 frt.
3. Aratás, kévébe kötés 1 kr. kévéenkint, 2000 kéve =	20 frt.
4. Behordás, kazalozás, áztatás (mesterséges áztatásban) kimosás, szárítás à 6 frt minden 1000 kéve után, tehát 2000 kévéért	12 frt.
5. Törés-tilolás, csomagolás minden q fonál kenderért à 3 frt	15 frt.
6. Földadó	2 frt 50 kr.
Kiadás összesen 64 frt 50 kr.	

De vegyünk kerek számmal tehát 65 frtot.

5 q. jó minőségű, jól csomagolt, tisztán kitört kender à 30 frt	150 frt
1 1/2 q. kendermag	15 frt
bruttó bevétel 165 frt	

és így a tiszta haszon kat. holdanként lesz 165—65 = 100 frt.

Ha pedig a kisbirtokos esetét vesszük példa gyanánt, akkor a kézi munkák egy részére fordított költség kimarad, minthogy azokat maga s családja szokták végrehajtani s a fenti tiszta haszon még jelentékenyebb összegre mehet.

Az igazgatásom alatt levő székloi kincstári telepen. 1884-ben 24 kat. hold volt kenderrel bevetve s bejött a szállkenderből 3,165 frt 80 kr, a magból 700 frt: tehát összesen 3,865 frt

80 kr. És a költség mindent beleszámítva, mint fent jeleztük, 1648 frt 12 kr, maradt tehát tiszta haszon 3,865 frt 80 kr. — 1648 frt 12 kr = 2217 frt 68 kr, vagyis kat. holdanként adott 92 frtot 38 kr; tehát csaknem úgy mint fennebb számítottuk.

Ha pedig a beváltó intézet számára termeljük a kendert, minthogy 2 méter hosszú körös kender kévét 15—16 cm. középvastagságban, 6 krért szokták beváltani, tehát egy hold után (2000 kéve) nyerhetni 120 frtot, melyből csak a vetőmag és vágási költséget, — a szántást és fuvarozást — körülbelül 37 frtot kell leutni, a többi tiszta haszonnak vehető. De ezen utolsó esetben is a gazda megszabadul az áztatás, kimosás, szárítás, törés, tilolás és csomagolás s egyéb utómunkálatoktól, melyeknek szabatos, mondhatjuk szakszerű keresztülvitele a legnehezebb és legköltségesebb a kenderkikészítésénél.

Ilyen elvek és utmutatások szerint járván el, nincs eset, hogy a gazda ne boldogulna a kendertermeléssel.

A penészes borok javításáról.

Ha a már kiejedt bor penész- (dohos) izt kapott, ez mindég csak a hanyag pinczekezelésnek kifolyása, a mennyiben az üres hordók ép és tisztán tartására semmi gond sem fordított.

A bor a penész izt akkor kapja meg, ha azt tisztátalan vagy penészes hordóba fejtjük. Ha e hordó penészes volt, akkor a kiforrzás és kimosás nem elegendő, hanem azt töményített kénsavval kell kezelnünk a következő módon: A száraz hordóba öntünk 40—50 dekagramm kénsavat 185 fajsúlylyal. Erre a hordót jól bedugaszoljuk és huzamosabb ideig gurítjuk a végre, hogy a kénsav a hordó belső falait mindenütt érintse. A kénsav a hordó egészséges farészzeit nem bántja, hanem a penészes vagy korhadt részeket támadja meg és a penészt megsemmisíti. Ezután a hordót tiszta hidegvizel többször kiöblítjük, hogy a kénsav eltávolíttassék. Erre 5 liter vízben feloldunk 30 dekagramm oltatlan meszet és ezen oldattal a hordót újra kimossuk, hogy a kénsav utolsó részei is megköltessenek, mire a hordót tiszta hideg vízzel mindaddig öblítjük, míg tiszta víz folyik ki belőle.

Egy másik módja a penészes hordók kitisztításának az, ha a hordó egyik fenekét felnyitjuk és a penészes részt gömbölyű kaparóvassal lekaparjuk, aztán forgácstűzzel kitüzeljük és éles kéfével jól kimossuk. Ha ez nem volna elegendő, akkor az egész hordót oltott mésszel kenjük be, kiszáradás után pedig tisztára kimossuk, befenekeljük és gőzzel vagy forró vízzel kipároljuk és párlás után másodnapra friss vízzel addig öblítjük, míg tiszta víz jön ki belőle.

Penészes izű bort megjavítani már nehéz, de könnyebb arra törekedni, hogy a bor meg ne romoljon. Ily bort legbiztosabb francia mód szerint kezelni akkép, hogy 600 liter borhoz veszünk 500 gramm tiszta, friss, szagnélküli olajbogyó olajat és ezt a borral jól összekeverjük. Összekeverhetjük akképen, ha a bort új tiszta hordóba fejtve, melybe az olajat is töltjük, jól felkorbácsoljuk vagy ha a hordót egy negyed óráig folyton fel és alá gurítjuk. Az olaj a borban széteszik és a penészes sza-

got magába veszi, majd idővel a felszínre száll, a honnan vagy egy kaucsukcső segélyével leszívhatjuk vagy pedig egy mélyre leható tölcserít illesztünk a hordó szájába és lassan s óvatosan tiszta bort töltünk a hordóba, mire a felszínen levő olaj a hordó száján kiömlik.

Ez eljárás által a bor a legtöbb esetben elfogja veszíteni penészes izét; de az olaj a borban lévő egyéb szagos és illó anyagokat is ránt magával és a bor ezáltal értékében vesz. Azért jól fogunk cselekedni, ha a bort újra tiszta, de kénezett hordóba fejtjük, vizaholyaggal megderítjük és derülése után más egészséges borral keverjük össze, hogy így eladásra vagy kimerésre ismét alkalmassá váljék.

Vannak egyéb módok is, melyek közt még megemlítjük a szénnel való kezelést. Tiszta fa- vagy állati szentet vegyítünk a bor közé, mely idővel leülepedik vagy derítés által lerántatik. De miként az olaj, úgy a szén is a penészes izen kívül még a borban lévő borzamatból is szokott bizonyos részt magával rántani, sőt többet mint az olaj; azért ennek használatát sem ajánljuk.

A Rajna mellékén a következő módot használják. Minden hektoliter borra végy 2 kiló fehér süveg-czukrot, forrald fel folytonos kavarást közt 6—8 liter új borban. (Ha lehet, végy olyan bort, mely még a seprőn van.) Ezen forró oldatot töltsd a penészes izű borhoz és légy még minden hektoliter borra 1 liter friss borseprőt.

Azután a hordóra erjesztő aknát teszünk, hogy a beálló erjedésnél fejlődő szénsav elillanhasson. Az erjedés megszünte után a bort lefejtjük, vizaholyaggal megderítjük és újra lefejtjük, mire a bor penészes izét elveszti. Minden lefejtésnél a hordót kéneznünk kell.

Van még egy negyedik módja is, mely abból áll, hogy a penészes izű bort egészséges friss szőlőtörkölyre öntjük. Ha a kádrol a szinmustot leereszteltük, a visszamaradt czefrére ráönjük a penészes izű bort, jól össze keverjük a czefrével s kis ideig nyugodni hagyjuk; aztán ezt is a kádrol leeresztjük, a czefrét kisajtoljuk s szintén hozzá adjuk; erre mint új bort erjedni engedjük és az erjedés megszünése után néhányszor lefejtjük, megderítjük és ezek után a bor penészes izét elvesztette.

Végre lehet még a penészes bort nagy mennyiségű friss seprővel jól felvakarni s leülepedni hagyni; de ezen kezelés már ritkább esetben fogja a várt eredményt meghozni, kivéve ha a seprő jó erős bor seprője volt, úgy hogy az egész meg erjedésbe jöhet.

Egyéb szerek közül felemlítjük a mustárt, sárgarépát, almaszeleteket, répát, reket, barackmagot, buzát árpát stb., melyeket egy zsákocskába varva a borba szokták eresztetni, minek célja az volna, hogy a penészes izt magukba szívják, de ezen eljárás nem sokat segít a bajon, mert a penészes iz rendszerint más izzel fedetik, miért is ezek használása nem ajánlatos.

Nálunk Magyarországon, hol a termelő üres hordóira valami kevés gondot fordít, nagyon is gyakran találunk penészes izű bort, melyet a vevő a pinczében hágy, gazdája pedig akképen segít rajta, hogy minden nap kóstolgat belőle, valjon penészes izét nem vesztette már el, míg végre az egész hordót kikóstolta.

Megjegyezzük, hogy a bor a penészes ízt nemcsak romlott penészes hordótól kaphatja, hanem szüreteléskor használt piszkos és penészes edények által is átmehet a borba és ezt teljesen elronthatja. Penészes ízű borból készült eczet vagy szesz is penészes szagú marad.

Azt is tapasztaltuk már, hogy palaczkokra fejtett bor mely az előtt egészséges ízű volt, is kapott penészes ízt. Ezt egyszerűen a felhasznált régi és penészes dugótól kapta.

Vörös boroknál is előfordul a penész, ha az erjedésnél felemelkedő kalap megpenészedik s ezt óvatosan a kádról le nem szedjük, hanem a borral érintkezni engedjük.

Azért ügyeljünk arra, ha a bort lefejtjük, hogy hordóink tiszták, hibátlanok legyenek, miről egy a hordóba eresztett égő gyertya által is meggyőződhetünk, nehogy borunkat elrontsuk és élvezhetlenné tegyük.

(Szől. bor. és gazd. lap)

M a u r e r.

Csiráztatási kísérletek.

A vetőmagnak egerek és madarak ellen való megvédésére többféle módot ajánlanak. Némelyek a miniummal (óloméleg), mások higitott carbolsavval, s ismét mások a petróleummal való kezelést, illetőleg áztatást ajánlják. A bécsi erdészeti kísérleti állomás vegyműhelyében ennél fogva többféle kísérlet tételt annak kiderítésére, hogy az ajánlott szerek mily befolyással bírnak a csirázás menetére?

A magnak miniummal való kezelése legcélszerűbben akként eszközölhető, ha egy meglehetősen nagy edényben 1 kg. minium, és megfelelő mennyiségű vízből híg pép készítették, s ebbe mintegy 7—8 kg. fenyőmag szóratik, de nem egyszerre, hanem az edénynek folytonos rázogatója közben, 1—2 kg-os részletekben, a mag eképpen piros színre festetik be, a mi által állítólag a földben az egerek, kicsirázáskor pedig a madarak ellen megvédetik, kérdés azonban, hogy a minium niocsen-e káros hatással a csirázó képességre?

A csiráztatási kísérletek azt igazolták, hogy a minium a csirázás menetét — valószínűleg azon okból, mivel a megfestett maghéj nehezebben veszi fel a vizet — kissé késlelteti ugyan, de a csirázóképességre alig bír befolyással. A vetőmagnak miniummal való befestése tehát azon esetben, ha az ezáltal a madarak ellen megvédetik, célszerűnek mondható, megjegyezzük azonban, hogy már e lapokban is szó volt arról, hogy e módon a csirázó magot megvédeni nem lehet, mivel ép a piros szín csalja a madarakat a csemete kertekbe.

A carbolsavval tett kísérleteknél a magvakat $1\frac{1}{2}$, 5, $7\frac{1}{2}$ és $10\frac{1}{2}$ %-osra higitott carbolsavban rövidebb, vagy hosszabb ideig áztatták az elvetés előtt; a csiráztatási kísérletekből az tűnt ki, hogy a carbolsav egyfelől a csirázás menetét késlelteti, s másfelől a csirázási %-ot is apasztja, még pedig annál inkább, mennél töményebb volt a sav, illetőleg, mennél hosszabb ideig tartott az áztatás, sőt, ha a sav nagyon erős, illetőleg, az áztatás hosszabb ideig tart, a mag csirázóképessége teljesen is megsemmisülhet, így például a 10 %-os savban 40 percig áztatott luczfenyőmag egyáltalán nem csirázott, valószínűleg azért, mivel a carbolsav a mag beléig hatott és a csirát megölte.

Legerősebb savat, illetőleg legtovább tartó áztatást tűrt meg a vörös fenyő magja, a mi annak tulajdonítható, hogy a fanem magja vastag és kemény héjjal bír, a carbolsav ennél fogva nem képes azon oly hamar áthatolni.

A petróleummal tett kísérletek szintén kedvezőtlen eredményt mutattak, mert az ezen szerben áztatott magvak csirázó képességüket majdnem teljesen elvesztették.

Ez utóbbi két szert tehát nem lehet ajánlani.

A kísérletek közben feltűnt az, hogy azon csiráztató készülékeken, a melyekbe a maghoz, némely napokon véletlenül kevesebb nedvesség jutott, a mag ép e napokon jobban csirázott, mint az állandóan egyforma nedvesség mellett, ennek folytán ezen jelenség okának kiderítése céljából további kísérletek tétettek, a mire különben azou körülmény is iódította a kísérletezőt, mivel Haberlandt a „Landwirtschaftliche Pflanzenbau“ című művében azt mondja, hogy a mag vizgőzzel telített levegőből annál több vizet vesz fel, mennél magasabb a levegő hőfoka, de egyersmind mennél nagyobb a hőváltozás, hasonló jelenséget észlelt Liebenberg is.

A kísérletek ez irányban akként eszközöltettek, hogy a külön-külön üveg bura alá helyezett csiráztató készülékben (itt lapos óraüvegekben) elhelyezett magvak közül az egyik rész itatóspapír szallagokkal állandóan vízzel volt összeköttetésben, míg a másik résznél e papírszallagok minden második napon eltávolítottak.

A kísérletekből kitűnt az, hogy a változó nedvességnek kitett mag csakugyan gyorsabban csirázott, az ellenkezőt csak egy esetben eredményezte a vörös fenyőmaggal tett kísérlet, a minek oka ismét abban keresendő, hogy e vastaghéjú magnak a csirázáshoz sok vízre van szüksége.

A változó nedvességnek kitett mag gyorsabb csirázását a kísérlettevő részben a következőknek tulajdonítja: a tenyőmagvak héja igen vastagfalú, likacsokkal átszőtt gömbölyű, vagy az érintkezési pontokon többé-kevésbé összelapított sejtekből áll, kivéve a maghéj azon vonalán lévő sejteket, a mely irányban a mag csirázáskor felreped, az e vonal irányában a elhelyezett sejtek ugyanis elliptikus alakúak, minthogy pedig csirázáskor a maghéj és a magbél vizet vesz fel, a mag ennek folytán megduzzad és a maghéj a csúcstól kezdve megreped, ha pedig a megduzzadt egy időre kevesebb nedvességet kap, a maghéj sejtszelei kissé összezsugorodnak s ezáltal a már megkezdett repedést előmozdítják.

Wiesner szerint a mag által felvett víz, a magban összetömörülve, bizonyos mennyiségű hőt fejleszt, a változó vízfelvétel tehát ezen fejlesztett hő is változó lesz, e kísérletek ennél fogva a Haberlandt és Liebenberg fennebbi észleleteit és igazolási látszanak. (F. É.)

A vető szántás után mindjárt vessünk-e?

A „Gazdasági lapok“ egyik olvasója a következő kérdést tette: Miért jó öszszel a búzát (és ezt miért csak a búzára állítják, miért nem a rozsra is) szántás után főleg kötött földön néhány hétre, például két hétre elvetni? A választ G r ü n e r L a-

j o s a d t a m e g , m e l y n e k e g y é b k é n t é r d e k e s f e j t e g e t é s é t m e l l ő z v e ; i t t c s a k a z a b b ó l k i v o n t k ö v e t k e z t e t é s e k e t k ö z ö l j ü k :

1. Kötött, nyirkos talajnál s z ü k s é g e s a p á r n a p i v á r a k o z á s .

2. Középkötött, nem nedves talajnál n é l k ü l ö z h e t ő , s ő t t a v a s z k o r f e l e s l e g e s i s .

3. Laza talajnál, száraz időjárásban, k á r o s .

4. A legtöbb esetben nélkülözhető tehát a szántásnak hosszabb ideig való nyugtatása, mert az ez által nyert előny a m i é g h a j l a t u n k a l a t t n e m é r f e l a z o n e l ő n n y e l , m e l y a t a l a j n e d v e s s é g i v i s z o n y a i n a k k e l l ő k i h a s z n á l á s á v a l e l é r h e t ő .

5. A hosszabb ideig való várakozás sok esetben a vetési időnek késleltetését vonja maga után, a mely által okozott hátrány már nem pótolható.

6. Ezen elővigyázat nemcsak a buzánál, hanem egyáltalában a sekély gyökézzel bíró növényeknél, tehát leginkább a gabonaneműeknél követendő. —

A gyümölcs elrakása télire.

Akárhány ember sopánkodik — mondja Lencer a német gyümölcsészeti havi füzetekben — hogy nincs külön gyümölcsös pinczéje; pedig a ki ért hozzá, az almáját, körtjét még a közönséges pinczében is, pityóka, káposzta és akárhánfyféle v e t e m é n y m e l l e t t j ó l k i f o g j a t e l l e t t e n i ; e h h e z a z o n b a n b i z o n y o s e l ő k é s z ü l e t k e l l , n e v e z e t e s e n a g y ü m ö l c s l e s z e d é s é n é l k e l l a l e g n a g y o b b ó v a t o s s á g g a l e l j á r n i . M e r t k o r á n t s e m s z a b a d a z t h i n n i , h o g y m i u t á n S z e n t M i h á l y n a p j a e l m u l t , m á r m o s t m i n d e n t é l i g y ü m ö l c s ö t f á j á r ó l l e k e l l s z e d n i s a p i n c z é b e h e l y e z n i . I g e n g y a k r a n n a g y o n f o n t o s , h o g y g y ü m ö l c s ü n k 8 — 1 0 n a p p a l t o v á b b a f á j á n m a r a d j o n ; v a g y a z é r t , m e r t e s ő s i d ő e l ő z t e m e g ; v a g y a z é r t m e r t b o r ú s , k ö d ő s i d ő j á r . M i n d k é t e s e l b e n n y u g o d t a n v á r j u k b e a g y ü m ö l c s n e k t e l j e s m e g s z á r a d á s á t . A z i s m e g t ö r t é n h e t i k , h o g y o k t o b e r e l s ő n a p j a i d e r e s e k , e k k o r i s b e k e l l v á r n i a s z á r a z f a g y - é s d é r m e n t e s n a p o k a t , h o g y g y ü m ö l c s ü n k e t l e s z e d h e s s ü k . M i n d e n f a j t i g e n n a g y v i g y á z a t t a l k ü l ö n s z a k i t s u n k l e , k é z z e l v a g y s z e d ő v e l , é s a z t s z á r a z , f a g y m e n t e s k a m a r á b a n s z a l m á r a , v a g y m á s s z e l l ő s a l o m r a f e k t e s s ü k . I t t m a r a d a g y ü m ö l c s m i n d a d d i g , m i g a f a g y t ó l f é l n i n e m l e h e t , a m i a z i d ő j á r á s s z e r i n t , m a j d k o r á b b a n , m a j d k é s ő b b e n á l l h a t b e . E z u t á n m i n d e n f a j k ü l ö n é r é s i s z a k a s z e r i n t a p i n c z é b e k e r ü l é s i m é t a l e g n a g y o b b ó v a t o s s á g g a l e g y e n k é n t l e s z a p o l c z o k r a k i r a k v a . E l s ő s o r b a n a l e g t o v á b b t a r t ó f a j t k i r a k n i , m é g p e d i g h á t u l , m i g l e n a k e v é s b é t a r t ó s a k é s l e g h a m a r á b b é r ő k a p o l c z o n e l ő r e j u t n a k . E b b ő l a z o n e l ő n y s z á r m a z i k , h o g y n e m k e l l m i n d e n f a j k ö z ö t t k e r e s g é l n i , h a é r e t t g y ü m ö l c s r e v a n s z ü k s é g ; v a l a m i n t a z i s k ö n n y ü i d ő r ő l - i d ő r e u t á n a n é z n i , h o g y n i n c s e n - e r o t h a d t v a g y e g y é b k é n t h i b á s p é l d á n y ! m e l y e t k i l e h e t v e n n i é s e l t á v o l i t a n i , a n é l k ü l h o g y a t ö b b i h e z h o z z á n y u l n i k e l l e n e . N e m s z a b a d f i g y e l m e n k i v ü l h a g y n i , h o g y a g y ü m ö l c s e l h e l y e z é s e u t á n g y a k r a n t á n 2 - 3 n a p o n k é n t i s , a p i n c z é t s z e l l ő z t e t n i k e l l . C z i k k i r ó a l e g n a g y o b b h i d e g b e n i s 1 5 - 2 0 p e r c z i g s z e l l ő z t e t , k i s e b b f o k u h i d e g n é l p e d i g f e l ő r á i g l e h e t n y i t v a h a g y n i a p i n c z e a b l a k o t , m e l y e l j á r á s t m i n d i g a l e g j o b b e r e d m é n y

követte. Oly fajok melyek más elrakási mód mellett rég túlértek, e rendszer szerint még hónapokon át tartósak maradtak — miért? — mert kellő szellőztetéssel nyugodtan és érintetlenül maradtak a polczon.

A ki tehát eddig a közönséges házi pinczéjében eltartott gyümölcsrel megelégedve nem volt, kísértse meg a fentiekben vázolt egyszerű és gyakorlati eljárást. —

Kicsirázott búza mint vetőmag.

A kicsirázott és ismét megszáradt magvak kikelési képességére nézve minden gabonanemnél tettek már kísérleteket. Ezek kimutatták, hogy az olyan kicsirázott magvak, melyeknél csak a gyökérsira hajtott ki, legnagyobb részben megtartják csirázási képességüket, s e tekintetben legnagyobb szivóssággal a búza és rozs bír; ellenben közönségesen elvesztik csiraképességüket a kicsirázott, de újra megszáradt magvak, ha azon apró pelyhek mutatkoznak már rajtok, melyekből később a levelek fejlődnek; mindig elvesztik pedig fejlődési képességüket, mihelyt e pelyhek a 15 mm. hosszúságot felülhaladták.

Ha tehát a fent felhozott határon túl nem haladt a mag első kicsirázása, úgy bizvást lehet a kicsirázott szemeket is elvetni

Más észleleteket is tettek a magvak kicsirázása körül, melyeket nem lesz tán érdektelen, most megismertetni. Így az tapasztaltatott, hogy a megkezdett csirázást a nedvesség elvonása által minden baj nélkül meg lehet szakítani. Már a csirakifejlődése előtt a víz és más a csirázásnál hatékony tényezők a fejlődés bizonyos fokára emelik azt, melyen rendes körülmények között megmarad.

A fűfélék, tehát kalászos növényeink magvai is, nagyobb ellenállást tanúsítanak a nedvesség és szárazság behatása ellen, mint a hüvelyesek vagy olajos növények. Kísérletet tettek búza, árpa, zab, tengeri, repce, len, here és lencse magvakkal, s azt tapasztalták, hogy ezek egyikénél sem volt valami nagyon hátrányos a növény csirázási képességére a csirázási folyamat ismételt megszakítása. Mindamellet a gabona sokkal tovább tartotta meg csiraképességét s a már kifejlődött, de később ismét elszáradt csiragyökér ezeknél mindig újra meg-elevenedett.

Megjegyzendő azonban, hogy a csirázáskor mindig felemésztí a mag azon anyagok egy részét, melyek a növény első táplálékául szolgálnak; nehogy tehát az ujonan fejlődő csirahiányt szenvedjen ebben, ily szemek elvetésénél e tápanyagokat könnyen feloldható trágyaszerekkel kell pótolnunk. Tanácsos emellett: a kicsirázott szemeket sűrűbben vetni, hogy a n e t a l á n i n a g y o n h é z a g o s k i k e l é s n e k e l e j é t v e g y ü k .

(Gy. M.)

A burgonya izletesebbé tétele.

Némely, különösen a korai burgonya aránylag igen sok szappanos és kevés lisztes részt tartalmaz, minél fogva nem oly jó, nem oly izletes, mint az érett burgonya. Következő egyszerű eljárás által a kevésbbé jó burgonya is izletesebbé válik.

Mikor a burgonyát felteszszük a tüzre, ugyanakkor tegyünk fel egy másik fazékba tiszta vizet s ezt is forraljuk fel. Ha a burgonyán levő víz néhányszor felforrt, szűrjük le s öntsük rá a másik fazékból a forró vizet s hagyjuk most egészen megfőni, mire aztán ezt a vizet is leszűrjük s a burgonyához — melyet, mielőtt feltettünk, meghámoztunk — kevés só és apróra vágott petrezselymet teszünk, s azután minél forróbban feltálaljuk. Nemcsak a korai, hanem minden burgonya ize javul, ha két ízben főzzük, és az sem határoz, hogy hámozva vagy hájában állítjuk a tűzhöz. (Sz. b. g. 1.)

A körték megrepedezéséről.

Nem ritkán tapasztaljuk mint Dr. Sorauer Pál a „Gyümölcs és konyha kertészeti“ füzetek 8-ik számában mondja, hogy a körte, különösen pedig a későn érő fajok, a fán megrepedeznek és minthogy ezen bajon segíteni szeretnének, elmondjuk arról azt amit tudunk. Ugyanis azon esetben, ha a repedések belseje nem fekete, akkor ezek oka mindig a gyümölcs fejlődés ideje alatt beállott nagyobb és hosszszasabban tartó szárazságban keresendő úgy, hogy a gyümölcs külhájának sejtjei elveszítvén rugékonyságukat, nem képesek többé arra, hogy kellőleg kiterjeszkedhessenek, ugyanezért akkor, midőn a belső táplálék a gyümölcs belső sejtjeit terjeszkedésre kényszeríti a belsőrészek terjeszkedése megrepeszi a külső réteget. Mely okból valahányszor ennek jeleit vagy kezdetét látjuk, jó lesz az illető fákat higitott trágyalével megöntözni, valamint annak ágait is esténként tiszta vízzel megfeeskendezni.

Azonban, ha a gyümölcs repedéseinek belseje fekete színű, ilyenkor a baj oka többnyire egy gomba, melynek a neve *Fusicladium pyrinum* és mely rokon azzal a gombával, mely az alma gyümölcsén azokat a lenese nagyságu fekete foltokat alkotja, melyek télen át az alma rothadását okozzák és melynek neve *Fusicladium dendriticum* vagy *Napicladium Soraueri*. Ezen gomba szövete ugyanis belenövi magát a gyümölcs keményítő részeibe és azt okozza, hogy a meddig ezen gomba terjed, a gyümölcs keményítője nem változik át cukorra, míg a gyümölcs többi részében a keményítő cukorra változván azok mindég leveesebbek és nagyobbak lesznek. Mivel pedig a betegrészek az egészségesekkel lépést nem tarthatnak azaz nem terjedhetnek ezen feszültség következtében minden irányban repedések támadnak, mely repedésekbe behullván a gomba bimbói, ezek ott setétbarna myceliummá fejlődnek és a sebeket feketére festik. Ezen betegség ellen a külsőleg alkalmazott kénpor nem használ semmit és én azt gondolom, hogy miután ezen gomba korombetegséget is idéz elő a leveleken és a fiatal hajtásokon, mihelyt ezt vesszük észre, legjobb ha az ilyen betegségre hajladóságot mutató fák ágait jól megritkítjuk, hogy a világosság azokat mindentűt érhesse, különben pedig ha megfelelő trágyázás által a gyümölcsfák növekedését előmozdítjuk.

A földmivélés tizenkét parancsolatja.

1. Ne műveljünk olyan növényt melyről tapasztalásból tudjuk, hogy az éghajlat és a talaj neki nem megfelelő.

2. A termés-mennyiséget és minőséget növelendő, a vetőmagot mindig változtassuk és az új magot olyan vidékről hozassuk, hol az illető növény sajátos viszonyok közt a legtokéletesebben kifejlődik, így például heremagot hegyes vidékről, buzát a Bánságból, kendermagot Bolognából.

3. A vetőmagot mindig a legjobb földről teljesen érett állapotban vegyük.

4. Minél korábban vethetünk tavasszal, annál biztosabb és dusabb lesz termésünk.

5. Őszi gabonát lehetőleg korán vessünk, hogy még a tél beállta előtt jól meggyökerezzenek.

6. Ne nagyon sűrűn vessünk.

7. Tavaszti vetés alá mindig őszszel szántunk, hogy a földet a levegő kellőleg átjárhassa.

8. Minél mélyebben szántunk és minél porhanyóbbá tesszük a földet, annál könnyebben meggyökerezik a növény és annál biztosabb a termés.

9. A talaj megművelésénél ne hagyjunk nagy üregeket, a a trágya ne mélyen jöjjön a földbe.

10. Friss, erős trágyát csak az olyan növényeknek adjunk, a melyeknél nem kell attól tartani, hogy megdőlnék, például a gumós-növények, repce, törökbuza, kender stb- és a melyeknél az erős trágyázás arányban van hozamukkal.

11. Az egyes növényeket mindig úgy munkáljuk meg hogy a munka az egész évre egyenletesen legyen felosztva.

12. Annyi takarmányt termesztünk, hogy a házi állatokat bőven elláthassuk. (F. G.)

A téli fejes saláta termeléséről.

A téli fejes salátának leginkább három fajtája ismeretes, u. m. a barna; a sárga és a márványozott. E három fajta közül a barna fejes saláta az, mely a legtöbb helyen jól diszlik, a telet kevés gondozás mellett is jól kiállja; kemény tömött fejeket alkot, melyek nem éppen gyorsan indulnak magba, szóval több oly előnyös tulajdonokkal bír, melyek termelését első sorban ajánlatosnak tesszük.

A téli fejes saláta kedveli a televényes agyagos homoktalajt; de ha számára gondosan előkészítjük azt, majdnem egyenlő sikerrel termelhető az agyagos talajban épen úgy, mint a homokosban.

A magvakat augusztus hó végén vagy szeptember hó közepén vetjük el egy ideiglenes ágyba, hol, ha a talajt kellő nyirkosan tartjuk, 6—8 nap alatt rendesen kikelnek. Ez idő alatt pedig elkészítjük a talajt akkép, hogy jól elkorhadt istálótárgyával meghordjuk azt, apróra felássuk és egyenesre elgereblyezzük. Ezek után felosztjuk az illető területet 120 cm. széles ágyakra, melyekbe ismét keletről nyugatnak, vagy megfordítva vonuló, 10—12 cm. széles és mély barázdákat húzunk, hogy a palántákat ezekbe ültethessük. *) Midőn a palánták 4—5

*) A barázdába való ültetés azért előnyösebb, mint a felszínre ültetés; mert a téli száraz fagyok ellen könnyebben és sikeresebben óvhatók a palánták; de még a legkisebb szél is a szállingó havat a melyedésekbe fújja és a palánták védve vannak a téli nap kártékony sugaraitól. S,

levéllel birnak, kiültethetők ezen barázdákba 20—25 cm távolságra egymástól. Palántálás előtt a leveleiket és gyökereiket egy kissé visszacsipjük és ültetés után jól beiszapoljuk. Palántálás után 4—5 napra átoézzük a salátaágyakat és a meg nem eredtek helyére ujakat ültetünk. Addig, míg újtól növekedni nem kezdenek kellően öntözzük; később azonban mindig kevesebb vizet adunk nekik, nehogy tulságos növekedésnek induljanak. ezáltal a téli fagynak essenek áldozatul. A hidegek beálltával száraz levéllel vagy harasztal vékonyan befedjük az ágyakat, mely takaró újból csak tavasszal lesz eltávolítva, midőn az idő kellőleg megenyhült. A palántaágyon visszamaradtakat ugyancsak így védjük, hogy tavasszal ismét pótolhassuk a teléretalán kipusztultakat. — Tavasszal egy borús napon eltávolítjuk a takarót és 8—10 nap után erősen felhigitott trágyalével megöntözzük; midőn ezt a föld elnyelte és eléggé megszikkadt, megkapáljuk az ágyakat úgy, hogy a barázdába húzunk a felhalmozott földből annyit, a mennyire lehet; vigyázva arra, hogy az egyes tövek szívébe föld ne hulljon. Erre aztán gyors növekedésnek indulnak salátáink.

Ezután már csak a talaj tisztántartásáról, a földnek a tövekhez huzásáról és, a netalán szükségessé vált öntözésről kell gondoskodnunk.

Ezen egyszerű eljárás mellett oly gyönyörű salátát vagyunk képesek termelni, hogy az minden gazdasszonynak dicséretére válik. Minthogy a téli saláta termelése épen most kezdődik, kísérsék meg ez eljárást azok, kik a felszínes termelést gyakorolták és meg vagyunk arról győződve, miszerint ezután mindig barázdákban fogják téli salátáikat termelni.

(Magyar kertész)

Sikabonyi.

A gabonaneműek zsákolása

talán egyik legkellemesebb, de költségesebb munkája a gazdának. Igen ügyes munkavezető kell ahhoz, hogy — különösen a hol sok emberrel kell egyszerre végeztetoi a zsákolást — minden munkaerő kellőképp ki legyen használva. Legjobb esetben is a zsáktartó ember munkája olyan, melynél nem értékesül a férfinapszám munkaképessége s melyre olcsóbb napszámot még sem lehet alkalmazni. A németek már régen rájöttek e tényre és egy ügyes eszköz konstruálásával segítettek a bajon. Az eszköz a zsáktartó embert, illetőleg 3 zsáktartót helyettesít. Egy jó nagy, körülbelül 1—1½ m. ürméretű tölcserből áll ez, mely három lábón áll oly magasan a föld fölött, a mily hosszukra rendszerint a hektoliteres zsákokat készíteni szokták. A tölcsernek egy helyett 3 nyílása van, mely nyílások toló-ajtóval (ugy mint a cséplőgépeknél) szabályozhatók és elég nagyok ahhoz, hogy csak egyikükön is a tölcserbe töltött gabona annyi idő alatt kifolyhat, a mennyi 2 embernek a hektoliteres megtöltésére lecsapására és ismét kitöltésére kell. A nyílások előtt czilszerű horgok vannak alkalmazva, melyekre a zsákok erősíthetők addig, míg megtelnek. E készülék a zsáktartó embert feleslegessé teszi és lehetővé, hogy 2 pár lapátoló mellé elég egy embert alkalmazni, a ki a zsákokat beakasztja s ha nem kell azokat a zsákoló helytől messzevinni, be is kötözi. (G. L.)

A paradicsom konyhai felhasználás módja.

A paradicsomalmának a konyhában való felhasználása oly sokféle, hogy itt átlag alig lehet előszámolni. Nálunk azonban ezek használatra még fölülte korlátolt, minek valószínűleg az az oka, hogy aki először élvezzi, az semmi különös kellemet nem talál benne, s csak hosszabb idei szoktatás után tudjuk jeles tulajdonait méltányolni.

Vidéki ember, a ki paradicsomot legfeljebb mártásnak eszi, ha Pestre jő, legtöbbször megbotránkozik azon, hogy itt a levesben, a hús mellett, a vastagételben, a pecsenye mellett, sőt még némely helyeken a főtt tészában is paradicsomalmát talál, s e miatt jó vidéki humorral elmondja, hogy a pestiek a szó szoros értelmében paradicsomban élnek. Pedig hát a paradicsomalmának és a belőle előállított készítményeknek több jó tulajdona van, melyek azt elterjedtebb használatra igen ajánlják.

Először is mint zöldség, salátának készítve felülmúlja az uborkát, a mennyiben bármily nagy mennyiségben fogyasztatik is, a gyomrot meg nem terheli: hatalmas előny az uborka fölött, melyből még jó gyomru embernek sem tanácsos sokat enni.

Másodszor a máj működésére igen kedvező befolyással van. Ezen tapasztalatot az amerikaiak tették.

E gyümölcsöt eleinte Amerikában se nagyon kedvelték, de most már oly nagy mérvben használják, mint sehol a világon, és rendkívül meg vannak vele elégedve.

Harmadszor pedig nyár közepétől kezdve a szabadban mindig érik a hó leestéig, úgy hogy fejlődése a többi gyümölcshez és főzelékhez képest csaknem korlátlan.

Negyedszer és utoljára termékenysége oly nagy, hogy 3—4 fő egy családot igen jól eltarthat.

Minthogy nálunk ezen növény használati módjai közül alig egypárt ismernék elősorolunk egypárt azok közül, melyek Amerikában leginkább divatban vannak.

1. Saláta. Az érett paradicsom almát meghámozzák, mi pár percze forró vízbe mártással megkönnyíthetni, azután az uborkasaláta módjára felszeletelik s vöröshagymával, sóval, falojjal és eczettel salátává készítik, eppen úgy, mint az uborkasalátát. Néha köménymagot és borsot is adnak hozzá.

2. Paradicsom-iz. A saláta után a legkedveltebb. A meghámozott paradicsomalmát fazékba rakra összetörük, vízzel felhigitják és főzik. Főzés közben annyi szétmorzsolts kenyeret adnak hozzá, hogy sűrű pépet képez. Végül sőt és főzeléket raknak bele.

3. Tojásos paradicsomalma. A bogyók felszeletnek, azután a szeletek tojásba és zsemlyereszelékbe mártva vajban ki-sülttetnek. Rendesen piritott kenyérral eszik.

4. Sült paradicsom. A paradicsomizből vesznek egy litert, beleütnek két tojást s adnak még hozzá egy evőkanál felvagdalt petrezselyemzöldet végül pedig formában megsütik.

5. Töltött paradicsom. 12 nagy bogyónak a kocsánja fölől lyukat vágunk és annyi belet szedünk ki belőle, mennyit az alak megtartása mellett csak lehet. A kiszedett belet egy font sovány marhahussal összevagdadjuk, mi közben szalonát, egy vöröshagymát, egy teáskanállal sőt, ugyanannyi borsot, egy

evőkanál petrezselymet s egy darab kenyert vagy zsemlet adunk hozzá. Ezen vagdalékkal aztán a kivájt bogyókat megtöltjük s egy formában zsemlyemorzsálékkal behintve egy óráig sütjük.

(M. K.)

A boros hordók kénezésére

a W—e, következő utasítást adja: Mielőtt a hordót megkéneznők, vízzel jól ki kell azt mosni s kiszáritani. Ha az előző kénezésnél a hordó fenekére kénsepek hullottak, akkor a következő erjedéskor a kén és a must, illetőleg bor érintkezése folytán könnyen kénhidrogén keletkezik, mely rossz szagát könnyen átadja a bornak. Továbbá a hordó megelőző kénezésekor keletkezett kénessav a levegő élenyének felvétele által kénsavvá alakul át, a mely a később betöltött must és borra nézve ártalmas leend. Ha a hordót tisztogatás után újra kénezzük, a kénezes ne legyen nagyon erős: mert ekkor az erjedést rövidebb vagy hosszabb időre megakaszthatjuk, első esetben a must elnyálkásodása, másodikban pedig oly bor lesz a következmény, mely főfájást és mindenféle kellemetlenséget okoz. Nem szabad tehát több ként elégetni és több kénessavat fejleszteni, mint a mennyi mulhatlanul szükséges. A kénezésre leghelyesebben a kénező sodronyt használhatjuk, a melyre egy kéngyertyát felfüggesztünk. (B. L.)

Gabonavásárlás a hadsereg számára.

A 12-ik nagy-szebeni hadtest intendaturája a következő gabonamennyiségeket szándékozik bevásárolni az alább nevezett cs. kir. raktárak számára u. m. Nagy-Szebenben 5000 metermázsa rozst, 12,800 metermázsa zabot, Gyulafehérvárt 1100 metermázsa zabot, Brassón 3800 metermázsa rozst, Kolozsvárt 4700 metermázsa rozst. Az ajánlat a gabona raktárszerű minőségére szóljon, mindenestre a gabona egészséges és száraz legyen. A rozsnál különösen megjegyzendő, hogy az áru bel- vagy külföldi-e? Az átvétel a helyiség szerint 1886 novemberi 1-étől kezdve 1887 május végéig történik, a december végéig szállított gabona januárhó foyamán, a többi szállítási részlet 6 egyenlő rátában fog 1887 januártól június hó végéig kifizettetni. Eladási ajánlatokat 50 kros bélyeggel levélalakban september hó 27-iki déli 11 óráig az intendatura fogad el; ismeretlen vállalkozók az illető gazd. egyesület bizonyítványát kell hogy mellékeljék, melyben szoliditásuk és szállító képességük igazoltatik; azonkívül az ajánlat elfogadása után 10% óvadékot tartoznak tenni. Az óvadék letételétől fel vannak montve: községek és gazd. egyesületek, melyek saját termékekkel vállalkoznak; továbbá termelők kik az ajánlatot a birtokállományukhoz arányban álló saját termésmennyiségükhez képest teszik meg. A hirdetmény teljes szövege az erdélyi gazd. egyesület irodájában az érdeklődők által megtekinthető. —

Kolosmonostori ösztöndíjak

A Kolozsmonostori m. kir. gazdasági tanintézetnél az 1887-ki tanévre állami ösztöndíjakat nyertek:

Baranyai Kálmán, Bacsoni Kálmán, Bitai Ferencz, Bölöny Dénes, Choma Ödön, Hadnagy Vincze, Pop Ábel, Puskás Jenő Péter István és Török Miklós. Fölhivon a nevezettek hogy helyeik elfoglalása végett Oktober 1—3 napjai alatt jelentkezzenek. Kolozsmonostor, 1886. september 2-án.

Vörös Sándor,
igazgató.

Egyleti mozgalmak.

Választmányi ülés 1886. augusztus hó 14-én.

Tartott alelnök: Szabó József elnöklete alatt, jelen voltak: Báró Jósika Sámuel alelnök, Dr. Berde Áron, Gróf Báuffy Béla, Bokros Elek, Dr. Szentkirályi Akos, Hantz Pál, Reich Albert, Nagy Lajos, Korbuly Bogdán, Eöry Tivadar, Szenkovich Márton, Gáál Elek, Sigmond Dezső, Gámán Zsigmond és Gamauf Vilmos, egyleti titkár.

173. Elnök előadja, hogy a mai ülés tárgyát a Kolozsvárt felállítandó jelzálogbank ügye képezi, melyet a választmány február 8-iki, illetve május 13-iki ülésének határozatai folytán initiált. A jegyzőkönyv hitelesítésére Dr. Berde Áron, Nagy Lajos és Sigmond Dezső tagtársakat kérvén fel — az ülést megnyitja.

174. Egyleti titkár felolvassa a Magyar jelzálog hitelbank által benyújtott terjedelmes előterjesztést, mely a május 13-iki ülésünk minden megállapodásának megfelel, — határozatot

a) a magas kormányhoz, a ministerelnök úr ő nmlgához czimezve, kérvény lesz beadandó, hogy a Magyar jelzálog hitelbank előterjesztésében részletezett törvényhozási és rendeleti kedvezményeket kieszközölni, illetőleg megadni kegyeskedjék avval szemben, hogy a bank helyt Kolozsvárt expositurát fog felállítani

b) az expositura szervezésére vonatkozó előterjesztés elfogadtván, erről a bank elnöksége értesítendő, valamint vele a magas kormányhoz intézett a) alatti kérelmünk másolatban közlendő. Egyszermint köszönet szavaztatott a bank elnöke, Széll Kálmán úr ő nagyméltóságának, ki egyletünk megbizottait a legnagyobb előzékenységgel fogadta s a tárgyalásokat aránylag rövid idő alatt oly kedvező eredményre juttatta

c) ezen iratok elkészítésével és sürgős felterjesztésével az elnökség bizatik meg.

d) a tárgyalások vezetésével megbizott tagtársaknak u. m. Gróf Báuffy Béla, Báró Jósika Sámuel és Sigmond Dezső uraknak szives és sikeres fáradozásukért a választmány elismerést és köszönetet szavaz

e) a bank válaszában beérkezése után a szükséges intézkedések megtétele végett esetleg ismét rendkívüli ülés lesz behivandó, az egész ügy befejezése után pedig tudomásvétel végett közgyűlés elé lesz terjesztendő.

174. E titkár jelenti, hogy a nagy-enyedi vinczellér-képezdénél megürült két ösztöndíjra pályázat hirdetendő — a pályázat september 7-iki határidővel kiiratik.

175. Sigmond Dezső tagtárs előadván a brassói iparkiallítás tanulmányozásának czélszerű voltát, óhajtja hogy ezen alkalmat az erdélyi gazd. egyesület is felhasználja, annál inkább,

mivel e tekintetben igen szives magán meghívás is érkezett — választmány az előadó tagtárs indokait helyeslően, egyleti képviselőül a titkárt küldi ki.

Hitelesítik:
Sigmund Dezső,
Nagy Lajos,
Dr. Berde Áron.

Szabó József,
egyleti alelnök,
Gamauf Vilmos,
egyleti titkár.

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, üllői-út köztelek 25. szám alatt.

(18—24.)

(1.)

Krocsák G. Emil,
e. ügyvezető.

ELADÓ TINÓK.

A fogarasi kir. állami méneshirtokon
90 drb. negyedfü (3 1/4 éves)
és 120 drb. harmadfü (2 1/4 éves)
tinó eladó.

Venni szándékozók akár személyesen, akár levélben a méneshirtok igazgatóságánál Fogarason (Erdély) jelentkezhetnek.

Vasuton érkező vevők a homorodi állomáson szállnak ki, honnan az igazgatóságnál előlegesen bejelentendő napon uradalmi fogaton szállítatnak a tinók tartozkodási helyére, hol azok megszemlélhetők, s esetleg a vétel végérvényesíthető.

FOGARASI M. K. ÁLLAD.
MÉNÉS URADALOM IGAZGATÓSÁGA.

17.

(3—6)

PIACZI ÁRAK.

A heti vásár		Gabona mérték	tisztá buza	elegy buza	rozs	árpa	zab	török-buza	100 kilo		1 köb-meter tűzifa	1 kilo marhahús	
helye	napja								széna	szalma			
k r a j e z á r o k b a n													
Budapest	szeptember	13	metermázsa	865	—	660	830	635	—	—	—	—	
Brassó	szeptember	10	hektoliter	600	340	320	280	200	450	190	170	240	36
Deés	szeptember	7	"	540	460	340	—	200	350	420	140	320	28
Fogarás	szeptember	10	"	500	450	280	—	180	480	250	150	200	28
Gyula-Fehérvár	szeptember	11	"	610	410	360	—	175	450	200	150	260	36
Kézdi-Vásárhely	szeptember	9	"	560	—	310	240	160	460	250	90	230	28
Kolozsvár	szeptember	9	metermázsa	760	—	510	—	440	570	400	220	300	38
Maros-Vásárhely*	szeptember	9	metermázsa	715	595	400	450	396	520	230	180	280	36
Nagy-Szeben	szeptember	10	hektoliter	490	370	320	300	170	460	160	100	325	36—40
Nagy-Várad	szeptember	7	"	548	440	372	330	210	464	320	160	320	44
Sepsi-Szent-György	szeptember	9	"	570	520	330	220	170	450	350	100	125	28
Szász-Régen	szeptember	9	"	525	450	290	225	170	390	300	200	260	28
Torda	szeptember	11	"	500	350	350	300	150	400	300	30	250	20