

BAROMFIAK

MÉHÉSZET ÉS SELYEMTENYÉSZTÉS.

BAROMFI-, MÉH- ÉS SELYEMTENYÉSZTÉSI SZAKLAP.

AZ ORSZÁGOS MAGYAR GAZDASÁGI EGYESÜLET BAROMFI-, MÉH- ÉS SELYEMTENYÉSZTÉSI SZAKOSZTÁLYÁNAK HIVATALOS KÖZLÖNYE.

MEGJELENIK MINDEN HÓ ELSEJÉN.

Előfizetési ára: Egész évre 2 forint.

Szerkeszti: RUBINEK GYULA,

az országos magy. gazdasági egyesület ügyvezető titkárja.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: Budapest, üllői-ut (Köztelek).

Az országos magyar gazdasági egyesület és a baromfitenyésztési szakosztály tagjai tagdíj fejében és a „Köztelek“ előfizetői ingyen kapják. A baromfitenyésztési szakosztály tagdíja egész évre 4 ft. — Az orsz. magy. gazd. egyesület tagdíja egész évre 10 ft. — A „Köztelek“ előfizetési ára egész évre 10 ft.

TARTALOM.

	Oldal
A mi baromfi-kiállításaink. <i>Grubicz Gy.</i> ...	33
Szeptemberi teendők a méhesben. ...	33
Védekezés az óvantag ellen. ...	34
A méz szerepe a háztartásban. ...	34
Még egy amerikai baromfi-ól. ...	35
Irodalom. ...	35
Különlélek. ...	36
Méhészeti statisztikai adatok az ezredéves kiállításán. — A tyukok vedlése. — A méh munkaképessége. — A méhnyelv-mérő. — Tyukok a tilosban. — A baromfiak tolla. — Begyemé-nyedés és begymetszés a baromfiaknál. ...	36.

A mi baromfi-kiállításaink.

A baromfi-kiállítások intézménye valóban hasznosnak mondható, mert ezek nyújtanak a tenyésztőnek alkalmat, hogy baromfiakat más tenyésztő baromfiáival összehasonlítsa s ha kell javítsa; az azokon nyert díjak és kitüntetések ösztönzésül szolgálnak a tenyésztőnek. — Másrészt alkalmat adnak arra, hogy a tenyésztő feleslegén túl adhasson, a vevő pedig bennük olyan piacra talál, a hol baromfiiban válogathat, a bíráló megejtése után pedig, vett baromfiái minősége iránt is tájékozást nyerhet.

Nemcsak a tenyésztők és más szakavatottak, de külföldi szakemberek is meg látogatják baromfi-kiállításainkat, a melyek összejövetel alkalmával hasznos eszmecserék jönnek létre. És ez okokból támogatja a kormány a baromfi-kiállításokat, a mennyiben rendezhetőségükre pénzületi segínyt nyújt, tetemes pénzdíjakat és érmekeket tűz ki. Teszi ezt pedig főképpen azon indokból, hogy a népies tenyésztést emelje, ezt javítsa, mert tudatában van annak, hogy mily nagy nemzeti tőkét birunk baromfi-állományunkban és annak tenyésztési eredményéből, mily nagy értéket exportálunk, mely export különösen a szegényebb népsztyály javára esik.

De mi tagadás benne, vannak ezen kiállításoknak hibái és árnyoldalai is, melyeket kiemelni és megvilágítani jelen cikknek a feladatát képezi.

Először is nagy hibának tartom, hogy a közönséges és javított házi baromfi a kiállításokon nem szerepel, sőt nem is jelenik meg, csak kivételesen; pedig ez a baromfi az, mely a fogyasztás tárgyát képezi, ezt az, mely a fogyasztás tárgyát képezi, ez az, melynek javítása érdekünkben áll. Ellenben a külföldi fajta egész serege szerepel a kiállításokon, pedig világos, hogy ezen fajta kevésbé való a fogyasztásra — érte a közfogyasztást — sem pedig export tárgyát nem képezik. A közönséges baromfi el van hanyagolva a baromfi-kiállításokon, de ebben nem annyira a rendezők, mint inkább a tenyésztők hibásak, kik azt hiszik, hogy csak valami külföldi fajtaival lehet a baromfi-kiállításokon megjelenni, a hazai baromfi pedig szóra

sem érdemes. Egy tulfinom Yokohama vagy malaj-törzs többre becsültetik a leghusosabb tyukoknál, pedig ezen idegen fajta még keresztezésre sem alkalmasak s nem nevezhetők gazdaságilag oly hasznos fajtáknak, melyek tulajdonságainak a mi baromfiainkra való átörökítése kívánatos volna. — Míg ezen állapotok meg nem változnak, baromfi-kiállításaink nem felelnek meg teljesen céljuknak.

Másik nagy hibája kiállításainknak az, hogy a saját tenyésztésre a díjazásnál figyelem nincs és különbség nem tétetik a saját tenyésztésü baromfi és a beszerzett baromfi közt. Ez a körülmény a baromfi-kiállítások célját legalább is problematikussá teszi. Mert a kiállításnak nem az a célja, hogy az idegentől vett jeles baromfi jutalmazza, hanem hogy a saját tenyésztésben elért érdemeket kitüntesse. Példával illusztrálom a mondottakat. — Egyik baromfi-kiállításán egy pénzes ur drága pénzen importált baromfiakat állítja ki és besöpri az első díjakat, míg hazai törekvő tenyésztőink üres kézzel, vagy legfeljebb dicsérettel hagyják el a kiállítást. Így a pénzes ur elviszi valamennyi törekvő tenyésztő elől a díjat, pedig nem is szerzett erre érdemeket. Ha én John Bailytól Londonból pénzáldozatok árán hozatok egy pár törzset és ezeket 3¹/₂ éves unokám nevében kiállítom, akkor nincs az a hazai tenyésztő, a ki az első díjakat tőle elragadhatná és így 3¹/₂ éves unokám lesz az első tenyésztő az országban. Hát ez a célja a jutalmazásnak és díjazásnak? Alig hiszem. — Ki kell tehát a kiállítási programmban világosan mondani, hogy csak a saját tenyésztés számíthat jutalomra, díjazásra.

Továbbá hibának tartom, hogy a nők a baromfi-kiállítások rendezéséből és a bírálóból ki vannak zárva, mert hiszen a baromfi-tenyésztés nálunk ugyszólván kizárólag a nők kezében van, férfiak csak elvétve foglalkoznak vele és ezeknek egy része nem is haszonból, hanem kedvtelésből. Nők tenyésztik azt a rengeteg anyagot, mely a piacra kerül mint fogyasztási cikk és termelik millió számra azon tojást, melyet exportálunk, a nők kezéből kerül ki az anyag, mely a család háztartásában fogy el. Ne zárjuk ki a nőket azon munkakörből, mely méltán megilleti őket, hanem hagyjuk őket abban hasznosan működni. Van köztük elég szakértő, ki tultesz nem egy férfi szakértőn.

Árnyoldala a kiállításoknak, hogy terjesztik a baromfibelegéseket az országban, mert a ketrecek rendszeren nem fertőtlenítetnek. Sem a kiállítások előtt, sem azok után és így a következő kiállításán a kiállításra érkezett baromfi a fertőzött ketrecekbe helyeztetvén, ott magába szedi a

kóroanyagot és elviszi haza, vagy oda a hová megvették.

Árnyoldala a kiállításoknak az is, hogy tartamuk hosszú. — A kiállításra szánt baromfi úgy is szűk ketrecben, vagy kosárban tette meg utját, míg a kiállításra érkezik, hol a kiállítás megnyitja előtt egy-két nappal ismét még szűkebb ketrecbe záratik, hol sokszor öt-hat napig vesztegel, azalatt pedig bőven takarmányoztatik. Már most a visszaküldésre is számíthatunk 1—2 napot és ugyanennyit az utra. — Ebből látjuk, hogy a baromfi a legjobb esetben is mintegy 10 napot vesztegel a szűk ketrecben, a hol nem mozoghat és a melyekben oly bőven tartatik, mintha hizlalni akarnók. Ebből a fogvatartásból az származik, hogy a baromfi végre is betegem érkezik rendeltetési helyére. Azért a baromfi-kiállításoknak nem volna szabad három napnál tovább tartani. Ez az idő elégséges a bírálatra, a megtekintésre és adás-vevésre; további tartamuk csak a baromfiak egészségét veszélyezteti. *Grubicz Gy.*

Szeptemberi teendők a méhesben.

A méhészeti teendők egyik legfontosabbja a beteleltetési munka. Ezt hazánk sok vidékén már augusztus vége felé megkezdik, de szeptember hó első felénél tovább nem halasztható.

Kedvező időjárás mellett még szeptember elején is hordanak a méhek sok vidéken: legalább behordják a télire való mézet és így nem kell a méhésznek az átteleltetés végett az etető-készülékhez nyulnia.

A beteleltetés célja a méheket épen, egészségesen és munkaképesen kihozni a téből s a mit a természet mostohán hagyott, azt pótoljuk mi mesterségesen és a tél viszontagságai ellen védelmezzük meg méhállományunkat, mert régi, de igaz az a mondas, hogy a jól kitelelt törzs fizeti meg busásan a méhész gondoskodását.

Ősszel meg kell jól figyelni a törzseket, hogy elég erősek-e a kitelelésre. Szeptemberben a méhek nem tűrik már a kaptárban a heréket; nem kedvező jel tehát, ha még ilyenkor is vannak herék, mely tünet arra magyarázható, hogy a törzsnek valami baja van. Meg kell tehát a törzset vizsgálunk, hogy miként áll anyja dolgában. Ha nem teljesen ép az anyja, akkor ujjal kell pótolnunk, különösen ha augusztusban az öreg anyát nem pótoltuk fiatalal.

Gyakran megtörténik ugyanis, hogy az anyja béna; talán a lába odacsipetődött a keretek közé vagy pedig a méhek által megtépetett s a szárnya béna lett. Ekkor tehát még nem érkezik későn a segély.

A méheket ilyenkor egyik legádázabb ellenségük a halálféjű pille (*Acherontia*

atropos) zaklatja, mely jelentékeny kárt okoz a méhesben, behatol a kaptárakba, teleszivja magát mézzel és bent meghuzódik néha októberig is, megfosztván a méheket (különösen ha többemagával beférkőzik a kaptárba) téli élelmük nagy részétől.

De pusztítanak szeptemberben a darazsak is. Ezek is gyakran behatolnak és nagy pusztítást visznek véghez a kaptárban. A méhészkönyv szerrel védheti meg a kaptárakat a darazsaktól, ha este és reggel szüknyaku üvegeket állít a röplyukakhoz, az üvegekbe cukros vizet tesz, melynek szagát a darazsak megérezvén, behatolnak az üveg száján, honnan nem szabadulhatnak többé.

A halálfejú pillék ellen is van egy praktikus és igen egyszerű, célravezető védekezési mód. Este hordót állítunk fel a méhesben, melynek egyik fenekét kivesszük. A hordóba égő gyertyát állítunk, mire a pillék ösztönszerűleg a világosság felé röpködnek; ekkor csapóval, légyfogóval könnyen elpusztíthatja őket a méhészk. Királyhalmán egy öreg méhésznél láttam először ezt a védekezési módot, melylyel az öreg esténként 30-40 pillét összefogott. Mennyi mézet raboltak volna el ezek a pillék a méhektől.

A lépépitményre is ki kell terjedni a méhészk figyelmének. Csak olyan lépépitményt hagyandó a fészeken télire, melyben többször kelt ki fiasítás. Annál több melet tart a lépépitmény, minél öregebb.

Fontos az is, hogy legyen elegendő méz a kaptárban. Egy törzs méhek körülbelül 10-13 kg. mézre van szüksége. S inkább őszszel lássuk el a méheket elegendő mézzel, mert kora tavasszal, ha az etetéssel háborgatjuk őket, a háborgatás nagyon hátráltatja a törzs fejlődését. A fészeknek sokszoros bolygatása különben sohasem hasznos.

A fölös lépek szintén eltávolítandók.

A kaptárakat szigorúan meg kell vizsgálnunk s ha rajtuk repedéseket találunk, azokat ki kell javítanunk még az enyhébb időjárás alkalmával. Sőt még ki is cserélhetjük az elavult rossz kaptárakat, ez esetben azonban az új kaptárba a lépeket

ugyanazon sorrendben kell beraknunk, mint azok a régi kaptárban voltak.

Végül a jó levegő is egyik fontos tényezője annak, hogy a törzs egészséges maradjon, ezért a röplyukakon apró nyílások hagyandók, hogy a friss lég a kaptár belsejébe hatolhasson.

A méznek a kaptárok környékén való elhullatása nagyon helytelen szokása sok méhésznek, mert a törzsnek rablási hajlama könnyen kifejlődhetik.

Látni való ezekből, hogy a méhészk legfontosabb munkája ilyenkor a kaptár belsejének rendbehozása és a méhészk sohasem lehet eléggé gondos, ha törzseinek épességét, fejlődő képességét és jövőjét biztosítani akarja.

Védekezés az óvantag ellen.

Egy kétyi baromfitenyésztő állományának az elősdiéktől való megtisztítása iránt fordult hozzánk tanácsért, beküldvén egy kis üvegben az elősdiékből néhányat meghatározás végett.

Erdemesnek tartjuk itt egész terjedelmében közölni egy szakember tollából kikerült feleletet a következőkben:

„A beküldött állatok az óvantag nevű galambatkának (*Argas reflexus* Fabr.) álczái. Ezek most még igen kicsinyek és csak 6 lábuk van; de ha megnőnek, akkor háromszor-négyszer olyan nagyok lesznek, mint a milyenek most s akkor 8 lábuk lesz.

Legtöbb helyen ezt az állatot *baromfi-poloskának* nevezik, pedig nem poloska s csak felnőtt korban olyan lapos és olyan színű, mint az eléggé ismert házi- vagy ágyi poloska.

Az óvantag tojásdad, lapos testű állat, 4-7 millim. hosszú és 3-5 millim. széles, barnaszínű, de ha vérrel teleszivódott, akkor feketés-barna. Tisztátalanul tartott baromfiólabákban, különösen a hol a galambok is tartózkodnak, gyakori.

Ócska ólabákban rendkívüli nagy mennyiségben található. Így ismerünk olyan esetet, a hol a baromfiól vályogból való volt s abban kacsát, libát, tyukot tartottak, míg a padlásán a galambok éltek. Ebben az

ólabában az atkákat a tapasztás alatt a vályog között százezrével lehetett találni, a mint vérrel teleszivódva szanaszét hevertek. A fiatal jércéket és kappanokat annyira elrejtették, hogy nem bírtak a lábukra állani s ugyszólván csak hason csusztak. A tulajdonos cselédsége az atkákat kézzel kaparta le a baromfiólabáról s a tollazatot petroleummal kente be; a baromfi megszábadulva a parazitáktól, pár nap múlva kiheverte baját s ismét vidám lett. De ez a javulás nem volt állandó, mert az óvantag szaporasága és nagy tömege miatt a baromfi csakhamar újra tele volt az atkával s a szárnyasok egy részénél a fentebb mondott eljárást majdnem naponta ismételni kellett.

Az óvantag a vért rövid árforma szipókájával szívja a baromfiól, miközben lábával belekapaszkodik az áldozat testébe. Éjjeli állat, nappal elbujik, vagy ha az állaton van, ott esendesen marad. De folytonos szivogatása szüntelenül ingerli a szárnyast, s azért az egyre nyugtalankodik. Nyáron hatalmasodik el leginkább, míg télen: néha alig lehet rájuk akadni. Sokszor beleragad az emberbe is, a ki természetesen könnyen eltávolíthatja magáról.

Kétyen alkalmasint a cselédség tyukjairól ment át a kérdéstevő nagytenyésztő baromfiára; máskor azonban vagy a galambok hurezolják be, vagy az ember maga szerzi be ujonnan vásárolt esibékekkel, vagy tyukokkal. A Magyar Nemzeti Múzeumban nem tart senki tyukot, sem semmiféle szárnyast s mégis tavaly (1894-ben) találtam azt az atkát ott is olyan helyen, a hol alkalmasint az ölni való esibéket zárják el ideiglenesen.

E szerint tehát úgy a galambot, mint az ujonnan beszerzett tyukot is gondosan meg kell vizsgálni, mielőtt azt a házi szárnyasok közé eresztik. Vannak esetek, hogy ezen atka, a hol az az udvarokban nagyon elterjedt, a szárnyasokat mind elpusztította.

Az óvantagnak baromfiólabából való kiirtása majdnem olyan nehéz, mint akár a poloskának az emberi lakásból. Nagy türelem kell hozzá. Szükséges először is a baromfiól vakolatát egészen levakartatni,

TÁRCSA.

A méz szerepe a háztartásban.

A méz használata ős régi, visszavezethető a legrégibb időkre. *Manus* törvényeiből értesülünk, hogy az ó-indusok az ujjonszülöttnek első táplálékul mézet adtak, míg az egyiptomiak mézáldozatokat mutattak be isteneiknek. Keresztelő szent János is mézzel táplálkozott a pusztában, *Homér* idejében pedig mindenkor szerepelt a méz a hősök étlapjain mint élvezeti czikk. Görög írók állítják, hogy *Zeusz* tisztán mézzel táplálkozott. *Aristeus* volt az első, a ki a méhek gondozását oltalmába vette. A rómaiak *Varro*ja könyvet írt a méhészetéről, melyben fölemlíti, hogy Rómában a „via sacra”-ban (szent utca) tartattak a mézvásárokat.

Látni való mindezekből, hogy a méznek jelentékeny szerep jutott a régiek háztartásában, bizonyára jelentékenyebb mint ma, midőn a különböző édességek és nyálank eledelék jórészt leszorították a mézet az őt méltán megillető helyről.

Mindennek daczára a méznek ma is előkelő szerepe van háztartásunkban s a jó és tiszta méz nagy keresletnek örvend. És éppen azért, mert Európában nem termeltek annyi méz, a mennyi a közfogyasztást kielégitené, a tengeren túlról roppant mennyiségű méz hozatik be. Ezzel aztán tág

tér nyílik a hamisításra. Ebből önként következik, hogy messze van még az az idő, a midőn a méz mint *köztáplálék*, mint a nép eledele, fog szerepelni. Ma a készlet csekély és éppen ezért csemege számba megy a méz.

Pedig a méz a konyhában, egyáltalán a háztartásban igen sokféleképen értékesíthető és sok tekintetben helyettesítheti a cukrot; már pedig az el nem vitatható, hogy a méz mint ilyen, előállítás tekintetében a cukor felett áll s felhasználható sok olyan élvezeti czikk készítésénél, melyekhez rendszerint a cukrot használják.

Eltekintve a mézbor és mézsör készítésétől, melyről alább még megemlékezünk, a gyümölcskonzervek és befőttek készítésénél a méz előnyösen felhasználható.

Cseresznye-, meggy-, ribizke- és egres-, körte-, dinnye, barack befőzésénél a méz kitűnő szolgálatot tesz s a mézben főtt gyümölcs sokkal izletesebb, nem romlik oly könnyen, nem penészedik, sőt a gyümölcs eredeti zamatából nem veszít annyit, mintha cukorral készítenék.

A mézet természetesen e célra elő kell készíteni, mert a méz abban az állapotában, a mint azt a méhektől kapjuk, vagyis nyersen, nem használható a gyümölcskonzervekhez. Meg kell azt előbb főzni, vízzel és tejjel összekeverve; forrás közben sokszor fölözendő, mi által a gyümölcskonzervhez megfelelő levet nyerünk. Mikor a felforralt méz már kihűlt, többször leszűrjük és ezzel tiszta átlátszó levet nyerünk

belőle, mely a gyümölcsök eltevésére kiválóan alkalmas.

A gyümölcskonzervek készítéséhez a mézből aránylag sokkal kevesebb kell, mint a cukorból s ha tekintetbe vesszük azt, hogy az édesség úgy mennyiség, mint minőség tekintetében a mézben még ugyanolyan árak mellett is nagyobb foku, mint a cukorban, önként előtérbe tolul a méznek használata a konzervek készítésénél.

A mézbe rakott gyümölcs igen kellemes ízű csemege és ha kellő elővigyázattal készíttetik, aránytalanul hosszabb ideig eláll, mint a cukorba rakott gyümölcs.

Fontos mindenesetre az, hogy ép, egészséges gyümölcsöt használjunk fel a készítésnél, mert a férges, vagy a rothadás csirait tartalmazó gyümölcsből mézzel készített konzerv még hamarabb romlik, mintha azt cukorral készítenék.

Sok helyen használják a mézet mézeskenyér készítésére is, mondanunk sem kell, hogy ezzel a reggelihez használni szokott tejeskenyér nem versenyezhet s ennek úgy táperő, mint kitűnő íz dolgában fölülte áll.

A mézbor-, mézser- és likörkészítése szintén divott régenté, míg ma már ritkábban készítik. Pedig tisztább, zamatosabb és kellemesebb italt alig lehet képzelnünk, mint a mézbor, vagy mézsör. Azonfelül, hogy tápláló és a szervezetre előnyös voltak mellett nem is lehet hozzájuk hasonlítani a manap mindenféle módon összekevert egyéb italokat, melyek mint tiszta szőlőből

minden zeget-zugot, repedést és hézagot petrolummal beecsetelni, azután a falat újra és teljesen simára bevakoltatni és klórmészszel kevert mészzsel bemeszeltetni. Szükséges továbbá az ól padlózatát és deszkázatát forró vízzel alaposan leforrázni, valamint a fás részekben való repedéseket szintén be kell kenni petrolummal.

A baromfi tolla közé gyakrabban rovarport kell szórni. Erre a célra ajánlható a valódi Zacherl-por is. Néhol a baromfit petrolummal, sőt paprikás zsírral is kenik s a tollazatot hamuval is hintik be. De ez az utóbbi nem szükséges. Jó, ha a beteg baromfit napraforgó olajjal, vagy más olajfélével, sőt tejföllel is dörzsölik be: az atka erre mind elhagyja a szárnyast, legalább annak zsírral bekent részét.

Az azonban, hogy az atkát az állatról kézzel kaparják le, nem ajánlható. Ilyenkor az erősen oda kapaszkodó atkának feje elszakad és mindig benne marad a baromfi bőrében, a mi gyuladást és újabb sebeket okoz.

Még egy amerikai baromfi-ól.

E lapok folyó évi 7. számában már ismertettünk egy olcsó szerkezetű tyukolat. Ez alkalommal egy másik, már nagyobb szabású baromfi-ólat mutatunk be a „The Breeder's Gazette” f. évi 4. száma nyomán.

Az épület, melyet a 10. ábra tüntet fel, 28 angol láb hosszú és 20 láb széles s közepén egy 4 láb széles járda két részre választja, mely részek elég nagyok arra, hogy bennük 10—12 dróból álló 8 törzs megférjen.

Mint a rajzon ki-vehető, ez a deszka-épület jobbról és balról 4—4, összesen 8 ketrecből áll s e ketrecek mindegyike sodronykerítéssel elvá-

szürt borok jönnek forgalomba; a mézbornak és sörnek meg van az a jó tulajdonsága is, hogyha kellően készítették és jól kezelik, nemcsak kellemes íze és zamata, de elegendő szesztartalma is van. Sokat, a kelle-ténél többet inni tehát belőlük nem tanácsos, mert megárt.

Helyén való dolog azért, ha háztartásunkban minél nagyobb szerepet juttatunk a méznek, mely mint említém, már az ó-korban is az „istenek eledelé” gyanánt szerepelt; miért ne használhatnók tehát mi, az utókor halandó emberei?

A méz azonban az öt megillető méltó szerepet mindaddig teljesen be nem töltheti a háztartásban, általános fogyasztási cikké mindaddig nem válhatik, míg a cukor olcsósága a nagy közönség zömét ez utóbbinak fogyasztására utalja.

Ezen azonban lehet segíteni. Lehet pedig akként, hogy nagyobb mértékben kell felkarolni a méhészetet, ki kell használni a természetadta kedvező előnyöket; hisz hazánk klímája oly igen alkalmas a méh-tenyésztésre; a dusnővényzet, a mézelő növények ezernyi félesége, lehetővé teszi, hogy ne annyit mint ma, hanem tizszer annyi mézet produkáljunk évente. Ha mi el nem fogyaszthatjuk, jó áron eladhatjuk, mert európaszerte elismert lény az, hogy hazánk — legalább kvalitatíve — az elsőrendű méh-tenyésztő országok közé tartozik Európában. Rajtunk áll, hogy tegyük azzá, mennyiség tekintetében is.

lasztott kifutókkal bir. E kifutók mindegyike 10 láb széles és 100 láb hosszú. A szélről álló 4 kifutó, mint láthatjuk, a középépületnél küllebb áll.

A középépületben, mely felülről is nyer világosságot, a 8 ketrec egymástól el van választva, de költés után választó-falai elvehető, úgy, hogy ekkor a belső terület tulajdonképp csak két nagy ketrecből áll.

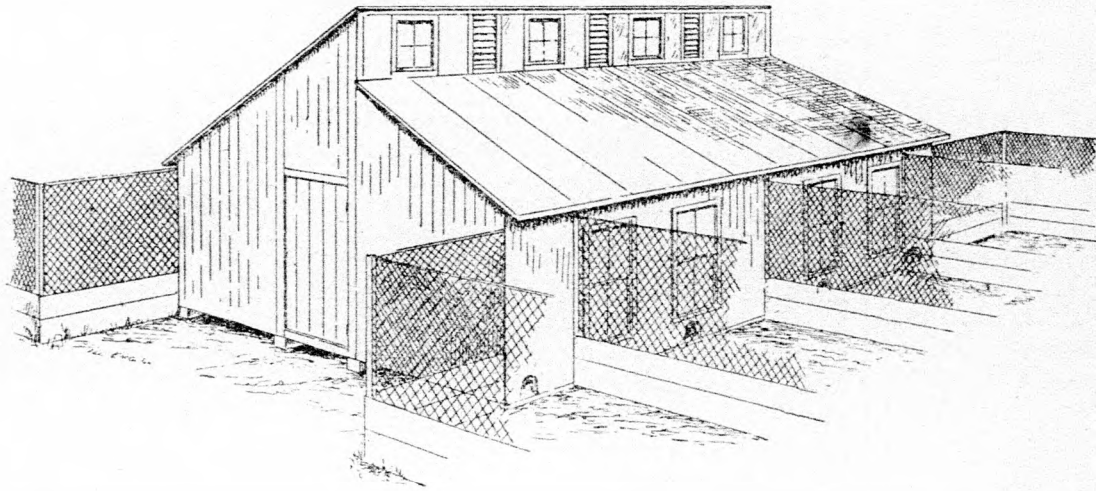
A ketrecek különben kellőképpen fel vannak a szükségességgel szerelve s belőlük az állatok az ábrán látható nyílásokon juthatnak ki a kifutókba s vissza a ketrecekbe. A kifutókban a talaj kavicsos homok, a ketrecekben ezement, hogy jól tisztítani lehessen.

Leírója, Orth, ülő-rudakat nem alkalmaz, hanem 2—4 hüvelyk vastagon szalmaalmot rak, melyet hetenként ujít. Ez alomba szórja a magvas eledelt, hogy így keresgélésre, munkára kényszerítse állatait.

Mint írja, hasonló szerkezetű sertés-óllal is rendelkezik, melylyel nagyon meg van elégedve. *Mi.*

IRODALOM.

Jövedelmező baromfitenyésztés nagyban. (Einträgliche Geflügelzucht im Grossen. Praktische Anleitung zur Betriebs-Einrichtung



und Durchführung von Herrmann Bibow. Verlag von Paul Parey Berlin 1895.)

Manap, midőn a mezőgazdasági válság folytán a gazda, hogy úgy mondjuk, kényszerülve van a mezőgazdaság eddig elhanyagolt mellékágaival is foglalkozni, hogy egyre súlyosbodó helyzetén jövedelemforrásainak szaporításával némiképp javítson. — Hézagpótló munkával gazdagította Bibow a szakirodalmat akkor, midőn „Jövedelmező baromfitenyésztés nagyban” című munkáját megírta.

Németországban a nagybirtoktól lefelé a pár holdas, kistelkes gazdaságig mindenütt egyformán, kedvvel, előszeretettel foglalkoznak a baromfitenyésztéssel; ennek következménye az a sok gombamódra szaporodó „Verein” és mindeniknek a saját külön szaklapja. Minden vidéknek meg van a maga egylete: öt-hat, tíz, husz község baromfitenyésztői összeállanak s megalakítják az egyletüket, rendeznek kiállításokat, vásárokat.

Mi más az állapot nálunk. Van speciálisan e szakkal foglalkozó néhány egylet és szaklap; a köznép, az u. n. parasztagdák kezében van baromfiállományunk 85%-a s üzetik a baromfitenyésztés a szerint az ósdi rendszer szerint, a mint az 30—50 évvel ezelőtt divott. Közép- vagy nagybirtokon legtöbnyire csak a konyhai szükséglet kielégítésére szolgáló mennyiség terjesztésére fektetnek némi súlyt.

Mindennek dacára baromfi- és tojás-kivitelünk az utóbbi években a 20 millió

forintot jóval felülhaladta, a mi egyedül és kizárólag annak tudható be, hogy megvannak a természetadta előnyeink arra, hogy hazánk elsőrendű baromfitenyésztő ország lehessen az összes európai államok között.

Orvendetes jelenség, hogy az utóbbi időben az ország több vidékén (középgazdaságokban leginkább) a baromfinak nagyban való tenyésztésével tesznek kísérletet gazdáink.

Ez a körülmény ad okot arra, hogy Bibow könyvével kissé bővebben foglalkozunk. A mű irálya és a rendszeresség, melylyel a szerző az óriási anyagot 66 nyomtatott oldalra összeszorította, arra vall, hogy művét intelligens tenyésztők számára írta. Gyakorlati utmutatást ad a baromfitenyésztéssel nagyban foglalkozó gazdának az üzembereendezésére és annak vezetésére.

Szerző szerint a racionális, nagyban való tenyésztésnél nem a baromfi tolla, színe stb.-je legyen irányadó, hanem a tenyésztésből nyert jövedelem; melyet nagyban fokozhatunk a hizlalás és tojás-produkció által.

Külön fejezetekben tárgyalja a tojás-hozam nagy fontosságát a nagyban való tenyésztésnél. A fajta-kiválasztás, a mesterséges anya, a csibék fölnevelése, etetése a különböző takarmányozási nemek, fészkek,

porfürdő, a szaporításra szánt anyag felrészítése, hizlalás, kappanozás mind külön fejezetekben kellő alapos-sággal tárgyaltnak. Külön álló nagyobb fejezetet szentel Bibow a rueni és Aylesbury-kaesák hizlalási célra való tenyésztésének, valamint kimerítően tárgyalja a pulykatenyésztést is, végül pedig egy tervet közöl kisebb tenyésztés berendezésére. A munkához három táblázat van esatolva, a két első a nagyban való tenyésztésnél nagy szerepre hivatott tojás-költő-

gép keresztezés hosszmetzeit és a melegítő kályhát, a harmadik pedig az etető helyiség és porfürdő térrajzát tünteti fel.

A könyv legtanulságosabb fejezete az, melyben egy mintául vett nagy baromfi-gazdaság évi bevételét és kiadásait szembe állítva reális alapon kimutatja, hogy a 17.050 márka befektetett tőke egy gazdasági év leforgása alatt 34.100 márka bruttó-bevétel eredményezett. A hizlalás és tojás-hozamra fekteti szerző a főszólyt a nagyban való tenyésztésnél s példával és számadatokkal bizonyítja azon különben kétségbevonhatlan tény, hogy kétszeres a tenyésztő haszna akkor, ha hizlalt állapotban adja el szárnyasait. Különösen áll ez a nagyban való tenyésztésnél, hol százsámra hizlaltatik a fiatal baromfi s a hizlalásra szánt szemes takarmányt kellő időben alacsonyabb árfolyam idején előre beszerezve, raktáron tartja a tenyésztő.

Annyi bizonyos, hogy a nagyban való tenyésztésnél normális viszonyok közt a befektetett tőke nagy jövedelmet hoz a tenyésztőnek, de rizikoval is jár, mert betegség fellépte esetén, különösen ha az ragályos természetű, a mely az állatok tömeges elhullását vonja maga után, könnyen ráfizethet a nagyban való tenyésztésre.

Bibow is hangsúlyozza munkájában, hogy a nagyban való baromfitenyésztés főfeltétele az állománynak a betegségek-től való lehető megóvása.

KÜLÖNFÉLEK.

Méhészeti statisztikai adatok az ezred-éves kiállításán. Az ezredéves kiállításra az „Országos Magyar Méhészeti Egyesület” statisztikai adatokat gyűjt, mely adatok feltüntetni hivatják hazai méhtenyésztésünk mai állapotát. Az adatok gyűjtésére az egyesület rovatokkal ellátott íveket küldött szét, mely ívekben a méhészettel foglalkozó neve, lakóhelye, egyéb foglalkozása jegyzendő be, továbbá, hogy mióta méhészkedik, hány kaptárral kezdte, mennyi mézet és viaszt produkál évenként, hány törzse van, mennyi mézet ad el évenként kicsinyben és nagyban, készít-e mézbort, éget-e mézspálinkát, készít-e a mézből mást. E rovatok egységes kimutatásba foglalva, igen érdekes képét fogják nyújtani hazai méhészettünknek. A méhészeti egyesület a hozzáfordulóknak készséggel küldi meg a bejelentési ívet.

A tyukok vedlése. A tyukok vedlése rendszerint az őszi időjárás bekövetkeztekor megy végbe: ha a tyukok korábban, vagy későbbben vedlenek, az rendellenes állapotra vall. A vedlés a petefészkeknek a következő tojási időszakhoz való felfrissülése végett történik; ha a vedlésen lassan esik át a tyuk, akkor a petefészkek képződése is lassu s ennek következménye azután az, hogy a lassan vedlő tyukból nem válik jó tojó. A tollazat elváltozása gondos megfigyelést és bánásmódot igényel s a tenyésztőnek gondoskodnia kell arról, hogy az állat gyenge állapotán bőséges és jól megválasztott eledellel könnyítsen. Egy kevés szemestakarmány, felváltva kenyérmorzssával és más könnyebb tápanyagokkal a legmegfelelőbb a vedlő tyukoknak. A tiszta ivóvíz sohasem hiányozzék előlük; az emésztést nagyban elősegíti az ivóvízbe dobott kis darab rézgálicz. Eső, szél és egyáltalán kedvezőtlen időjárás esetén jó a vedlő baromfit elzární, mert ez az időjárás gátolja a vedlés gyors lefolyását s ha az állatok ilyenkor meghűlnek, rendszerint el is pusztulnak.

A méh munkaképessége. Hogy a méhek kedvező időjárás mellett milyen munkát fejtenek ki s mennyit fáradnak reggeltől napestig a méz összehordásán, az minden méhész előtt ismeretes. Minél nagyobb, minél erősebb a törzs, annál jobban fizet, természetesen kedvező viszonyok között. Mert ha az időjárás nem kedvező, megtörténik, hogy a legjobb mézhordás idején is etetni kell a leg erősebb törzset is. Egy híres német méhész a minap tette közzé egy németországi lapban, hogy egy az anyatörzs helyére állított előraj olyan jól fizetett neki, a melyre példa alig van. A törzstől lepergetett június 16-án 15 kilogramm mézet, július 7-én 25, július 23-án 23, július 28-án 16 és augusztus 5-én 26 kilogramm mézet. Augusztusban azután 12-én és 18-án még összesen 63 kg. mézet pergett. Összesen tehát 168 kg. mézet nyert. Ez a szép eredmény eléggé igazolja, hogy mire képes a méh, ha van mit gyűjteni.

A méhnyelv-mérő. A Charton-Froissard francia méhész érdeműl kell tudnunk, ha a jövőben nem a faj, hanem a nyelv-hossz szerint fogjuk mérlegelni méheink értékét. Nevezett méhész egy méhnyelv-mérőt talált fel, mely nem áll egyébből, mint egy kis üveg-edényből, melyet pontosan készített fémlémez borít. Az edény oldalán méreze van köszörülve vagy ráragasztott papírra rajzolva, a fedő pedig apró, a méh nyelvének megfelelő nyílásokkal van ellátva, melyeken át a méhek az edényből a mézet fölszivják. A meddig a nyelvük ér, addig fogy a méz és az ür, hozzászámítva a fedéllemez vastagságát, adja a nyelv hosszát. A tanulmány ugy tudományos, mint gyakorlati szempontból jelentőséggel bír, mert a virágkelyhek átkutatásánál a méhnyelv parányi méreteitől igen sok függ, így

pl. a vöröshere nektárforrásait a méhek, mivelhogy nem elég hosszú a nyelvük, csak ritka esetben képesek némileg kihasználni, akkor ugyanis, ha a virág nem birván kellőképp kifejlődni, a kelyhek a rendesnél rövidebbek maradnak. A koresvirág azonban nem bir annyi nektár-tartalommal, mint a teljesen kifejlődött. Charton méhész 18 méhtörzsszel végzett nyelvmerési kísérleteket, a törzseknél következő nyelvhosszak mutatkoztak: 6,6, 7,1, 7,5, 8,8, 9,2 és 9,5 milliméter hosszú nyelvek.

Tyukok a tilosban. Nem a legkellemesebb tapasztalatok egyike, midőn látjuk, hogy nemesak a saját, de a szomszédnak bitangoló tyukjai a veteményes kertben kerülhetlenül gazdálkodva, tavaszi fáradozásunk várva-várt eredményét rövid idő múlva tönkreteszik. Igaz, volna kárpótlásunk, ha az idegen tyukokat befoghatnók, azonban ez igen nehéz dolog. Egy elmés kertész igen praktikus módot talált ki a tyukoknak könnyű elfogására. Bizonyos mennyiségű hámozott borsószemet spirituszban jól megáztatva a veteményes kertjében széjjel szórt. A várva-várt eredményt néhány percz alatt fényes siker koronázta, mert a falánk tyukok a cselül elszórt borsószemeket felszedgették és hamarosan a legnagyobb mámorba estek, háttal feküdvén meg a kert porondját. Így könnyen összeszedve a tilos helyen gazdálkodó szárnyasokat, a törvényes kártérítést az illető tulajdonostól — a részeg tyukok, mint zálogtárgyaknak különbeni visszatartás joga mellett — behajthatta.

A baromfiak tolla. A baromfitoll értékesítésének leginkább az ágyneműek készítésénél nyílik tág tere. A vízi szárnyasok, u. m. libák, kaesák és hattuk tolla a legértékesebb és mindenkor keresett ezikk a piacokon. (Mélián mondta tehát Plinius, hogy az emberiség elpusztulásának okozója a baromfitoll.) A tenyésztők rendszerint azzal fokozzák a tollból eredő bevételeiket, hogy a szárnyasokat egy-egy nyáron kétszer, néha háromszor is koppasztják. Mondani is fölösleges, hogy a jövedelemnek ez uton való fokozása ezeltévesztett dolog, mert az újra kinövő tollak az állati testnek oly sok tápanyagát vonják el, hogy a baromfi a kettős takarmányozás dacára sem nyeri vissza életerejét és fejlődésképeségét. A mennyi jövedelem tehát a kétszeres koppasztásból ered, annyival kevesebbet kap a tenyésztő a szárnyasért, ha azt áruba bocsájtja. A kétszer koppasztott állat sohasem hizik meg teljesen, husa nem oly izletes, sőt sok esetben nem is egészséges. Továbbtenyésztésre szánt állatokat meg pláne nem helyes koppasztani, mert ezt a későbbi generáció sínyli meg. A közönséges tyuk és galambtoll vajmi csekély értéket képvisel, ugyszólván kereskedelmi tárgyat nem is képez. Újabb időkben tettek kísérletet a tyuktollnak más szövetanyagokkal való összefonására; azt állítják ugyanis, hogy az ekként készült szövet igen tartós és ruganyos. A galamb és páva szárnytollaiából legyezők készítésére, kalapok díszítésére sokat felhasználnak. Természetes dolog, hogy a tollakat festik és alakítják — divat szerint. Egy nemrég lekerült divatnak a marabu és boa kalapoknak főekessége szintén a toll volt. A különböző tyukfajták: a hamburgi, az ezüst- és arany wyandotte, a páduai stb. igen szép fark- és szárnytollal szolgálnak az emberi hiúság és fényezés nélkülözhetlen czikkeihez. Végül egy a háztartásban alig nélkülözhetlen eszköz, a tollseprő is a baromfi szárnytollaiából készül.

Begykeményedés és begymetszés a baromfiaknál. A begykeményedés legtöbbször oly takarmánynemek adagolása után lép fel, melyek könnyen összezsomósodnak, vagy felduzzadnak, minek következtében a begy kitágul, s alsó nyílása annyira eldugul, hogy innen az összezsomósodott eledel el

nem távolítható. Természetes, hogy a takarmány a begyben megsavanyodik és legtöbb esetben a keményedésnek áldozatul is esik a baromfi. A pusztán szemes eledel adagolása is okozza a begykeményedést. Sokan a tenyésztők közül a begykeményedés elhárítását olajjal próbálgatják, naponként 2-szer 3-szor egy-egy evőkanálnyi olajat erőszakolnak a baromfi torkába, ez azonban nem minden esetben, sőt mondhatjuk ritkán távolítja el a begyből a megkeményedett, összetapadt tápanyagot. Ennél jobb orvos-ságnak mondja Baldamus a begynek meleg vízzel való öntözését; a meleg víztől a megkeményedett eledel rövid idő alatt meglágyul és a meglágyulás után a beadott ricinus olaj eloszlatja a megkeményedett takarmányt. Ha pedig a begykeményedés a fenti eljárás után is megmarad a baromfinál, ugy nincs más hátra, mint a begy felmetszése. A kivágást, illetőleg metszést egy jól kiélesített késsel a begy középvonalán, felső végéhez közel egy erektől ment helyen végezzük, melyen a tollakat kiméletesen eltávolítjuk a metszés előtt. A külbőrt a begyfalával egyszerre kell átvágni, 1—2 cm. elegendő. A metszés után a begynek tartalmát egy kis kanállal, vagy ennek nyelével kiszedjük, a sebet karbolos vízzel kimossuk és ez után a begy falát és a bőrt külön-külön bevarrjuk. Az öltések száma a seb hosszától függ és egymástól való távolságuk 2—3 milliméterre lehet. A baromfi, melyen a műtétet végeztük, külön helyiségben tartandó a seb begyógyulásáig; más eledelt ne adjunk az ily baromfinak, mint kukoriczát és tiszta vizet, de ezt is mindig igen keveset, annyit, hogy éhséget ne szenvedjen az állat. A sebre gyógyszereket alkalmazni nem szükséges, mert a sebszélek közé szoruló anyagok a gyógyulást hátráltatják; ha gennyedés áll be, langyos vízzel és szivacsos napjában 2-szer lemossuk. A metszési eljárást minden esetre, csak a legutolsó esetben alkalmazzuk, midőn már a begykeményedésen semmi gyenge eledel adagolása nem segít.

A parasztyuk javítása. A mi kistermetű parasztyukjaink tojás és húshozamának emelésével elérhetnők azt, hogy a mi gazdasági tyukunk versenyezhetne a külföldről importált fajtákkal, melyek többnyire nehezen szoknak hozzá a mi éghajlati viszonyainkhoz s még kevésbé külterjes tartás módunkhoz. A parasztyuk javítása nem könnyű és sok türelmet, de még több gondosságot igényel. Őszszel kiválasztunk az állományból tyukot, lehetőleg kétévésüket, melyek a nyáron legjobb tojóknak bizonyultak erőteljesebb testalkatúak a többinél. A kétéves kakasok közül szintén kiválasztjuk a legkifejlettebbet. A kiválasztott állatok tollszíne lehetőleg egyforma legyen. Tartjuk őket a télen külön tágas olban a többi szárnyastól; takarmányozzuk rendszeresen szemes eledellel és vízbe áztatott árpadarával, mely közé egyszer-máskor zöldség levelet is aprítsunk; a mézszükségletük kielégítésére apróra tört tojáshéjat szórjunk el időnkint az ol porában. Ha az időjárás megengedi, mindennap eresszük ki őket az udvarra. Tél végén, ha a tyukok tojni kezdenek, a kifejlettebb és súlyra nehezebb tojásokat válasszuk ki s azokat hasznátjuk fel a költéshez. Az első generációban még nem vehető észre a javulás, sem az állatok nagyságában sem a tojáshozamban, hanem két, három évi gondozás, az állatoknak a továbbtenyésztésnél való megválogatása után elérhető a nagyobb tojáshozam, a csibék korai fejlődése és a színben való egyöntetűség. Itt megemlítjük, hogy a J.-N.-Kun-Szolnok vármegyei gazd. egyesület titkára Szalay János ur foglalkozik néhány év óta az ugynevezett kendermagos tyuknak nemesítésével és javításával s a továbbtenyésztésre kiválasztott egyedek után már a harmadik generációban siker koronázta fáradozását.