

# TEJGAZDASÁG

TEJGAZDASÁGI ÉS ÁLLATTENYÉSZTÉSI SZAKLAP.

AZ ORSZAGOS MAGYAR GAZDASÁGI EGYESÜLET TEJGAZDASÁGI SZAKOSZTÁLYÁNAK HIVATALOS KÖZLÖNYE.

MEGJELENIK MINDEN HÓ ELSEJÉN.

**Előfizetési ára:**

— Egész évre 2 frt. — Félévre 1 frt. —  
Az országos magyar gazdasági egyesület tagjai és a  
„Köztelek“ előfizetői ingyen kapják.

Szerkeszti:

SIERBÁN JÁNOS.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

BUDAPEST, Köztelek, Üllői-út 25. sz.

## Magyar tej Konstantinápolyban.

Midőn felvetették az eszmét, én igen helyén valónak találtam, hogy a földművelési kormány tanulmány tárgyává tette, mert fel kell tennem, hogy áll az, a mit a keleti kiküldöttek jelentettek, hogy Konstantinápolyban a tej drága és hogy ott konkurrens nélkül fogunk állani. Mert azt könnyű elképzelni, hogy az ott való birtok- és hitelviszonyok, a nép indolenciája, szóval: Ázsia szelén ázsiai állapotok vannak, míg Konstantinápoly politikai és kereskedelmi fontosságánál fogva töméntelen vagyonos, sőt gazdag európai igényes lakosággal bír.

Nem tartom azonban helyesnek, hogy 500 km. ut-differencia miatt, melylyel Erdély közelebb van Konstantinápolyhoz, mint Budapest, nem e vidékről tervezik a tejet exportálni.

Exportezik csak az lehet, a miben egy bizonyos foku tultermelés állott be, mert minden export horribilis befektetésekkel szokott járni.

S így csak nagy kvantumokban fizeti ki magát, de ritkán üti meg a normális befogyasztási jövedelmet épp a nagy rezi miatt.

Tultermelést csak nagy és biztosnak tetsző közeli piacok hoznak létre. Erdélyben tultermelés még tejből nincs, sőt ha megfigyeljük a tejárakat láthatjuk, hogy azok teljesen az extenziv alapon fejlődtek ki, azaz: télen 2—3 krral literenként drágább a tej, mint Budapesten és környékén, nyáron és tavaszán, midőn több fejőstehén van és a takarmány természetszerűleg emeli a tejmenyiséget, *semmi áron el nem adható.* Ez az oka, hogy Erdélyben a tehenészet ki nem fejlődött, mert itt soha sem a produkció tulsága nem nyújtott kellő garanciát a befektetésre, hanem a fogyasztás csekélysege.

Mármint ott, ahol a tehenészeteknek még semmi alapjuk nincs, sem tejelő tehén, sem istálló, sem tejkamra, sem tejes edények és gépek, de még fejőstehén, szopósborjú, hizott tehenpiac nincs, hogy lehet elképzelni, hogy az emberek belefussanak 5—10 ezer tehén felállításába 5 krajezáros tejár mellett?

Pedig ennyi darabbal kell kezdeni, mert különben a befektetések nem fizetik ki magukat — és mindez kell hogy legyen a vasút mellett 100 km.-en belül.

Egészen másképpen áll a viszony, ha példánakokáért a gyár felállítása M.-Óvárra tervezetnék, azaz Bécs és Budapest között, hol 1000 meg 1000 tehén fejtik a tehenészetekben, melyek akkor állítottak fel, mikor divatos áramlat mellett 7—10 kros áratat beláthatatlan időnkig biztosítottak vélték s nagyrészt azon időkben az első nehézségeken és befektetésekön tustestek s moudhatni önmagukból befektetés nélkül nagyíthatók volnának.

Ha tényleg áll tehát, hogy 5 kr. Konstantinápolyba biztosítva van s azon felül

nyeremény is kínálkozik, a mi gondolom 2—3 krra kontemplálódik, akkor hiszem, hogy akad elég olyan tej, mely ma talán annyiba sem értékesül Budapesten és Bécsben.

Mindenesetre az egész országra kiható fontossága volna egy ilyen vállalkozásnak, mert 20—30 ezer liter tejet elvonna a bpest-bécsi piactól, amely körülmény árválulást kellene hogy maga után vonjon, ez meg a budapesti tehenészeti gyűrű kiterjedését eredményezné Kelet felé s esetleg a vajpiacot áttenné Erdélybe, ha annak ára emelkednék.

Igy bátran gyümölesztethetnék a keleti kiküldöttek tanulmányutját s így kívánok esetleg hasznót belőle Erdélynek.

Egyet biztosan állíthatok, hogy ez irányban Erdélyben minden lépés hasztalan, mert még 5 év alatt sem tudnánk szerződészerűleg 20—30 ezer liter tejet naponként előállítani 8 krért sem, annyira hiányoznak az előfeltételek.

Az üzleti résznek nem számítottam utána annál kevésbé, mert teljesen adat nélkül vagyok, de egyet meg mint üzlettel foglalkozó gazda biztosan állíthatok, t. i. ha van bázis, mely alapján haszon kecsgeteti az erdélyi szállítást, ez esetben az a 500 km. ut és 20 óra idő differencia nem jön számításba, mert ha a kezelési költségek nincsenek elég magasán számítva, akkor nem fizeti ki magát még a tervvel sem foglalkozni.

Ugron Zoltán.

A földművelési kormányzat által a keleti államokba tervezett tejkiviteli és különösen a Konstantinápolyba szállítandó tejkiviteli vállalatra vonatkozólag ugy a napi, mint a szaklapokban több cikket jelent meg, melyek az egész kérdést ferde világításba helyezik.

Az Ugron Zoltán ur által itt közölt cikkekkel sem érthetünk egyet, mert az abban közölt adatok éppen arra alkalmasak, hogy a tejkivitel onnan kíséreljék meg első sorban, ahonnan a földművelési miniszteriumból tervezik, vagyis Erdélynek déli részeiből.

Nagyon téved cikkiró, ha azt hiszi, hogy a földművelési miniszterium azon indokból óhajtana Erdélyből tejet Konstantinápolyba szállítani, mert Erdély mintegy 500 kilométerrel közelebb esik Konstantinápolyhoz.

Ez oly kicsinyes felfogásra mutatna, amely méltán megérdemelné a legszigorubb bírálatot.

Mi azonban úgy értelmezzük az intéző körök czélzatát, hogy azért kívánják és pedig igen helyesen Erdélyből a tejkivitel kezdeményezni, mert azon vidéken a tejgazdaság, dacára az ilyen kedvező viszonyoknak, még igen fejletlen és éppen a létesítendő kiviteli vállalat utján óhajtana annak és ezzel kapcsolatosan az állattenyésztésnek nagyobb lendület adni.

Abban is téved cikkiró, hogy csak az esetben lehet valamely áruból exportot kezdé-

ményezni, ha az áru termelésében már egy bizonyos foku tultermelés állott be. A midőn az áruból, vagy valamely cikkből tultermelés van, akkor már kényszerhelyzet áll elő és *ki kell vinni*, mert ellenkező esetben beáll a termelt árunak nagy elértéktelenedése.

A jó gazda azonban nem úgy számít, hanem figyelembe veszi, hogy mire van szükség a külföldön s ha azt előnyösen tudja előállítani, az illető cikket *tisztán kiviteli czélra fogja termelni.* E tekintetben példát vehetünk a nyugati országoktól, tejgazdasági tekintetekben pedig különösen pedig Svéd- és Dánországtól.

De ugyanilyen indokokból kívánjuk tisztán kiviteli czélokra nagyobb fokban termelni a vaját és a növények közül pl. a kendert.

Eppen a kivitelileg, az erdélyrészi említett vidék mellett szól a cikkben említett azon körülmény is, hogy Erdélyben a tejárak teljesen extenziv alapon fejlődtek, mert mint állítja, ott a tej ára télen 2—3 krral drágább, mint Budapesten, nyáron pedig semmi áron el nem adható, amiből Ugron ur azt a következtetést vonja le, hogy Erdélyben azért nem fejlődött a tejgazdaság, mert nem a tultermelés nem nyújtott biztosítékot a befektetésre, hanem a fogyasztás kis mérve.

Mi ugyan egészen másképpen vagyunk Brassó, Szeben és Segesvár e tekintetbeni viszonyairól értesülve.

Budapesten a központi tejesarnok 14 krért adja el a tejet literenként, a tisztviselők fogyasztási egyesülete 11 kros kedvezményes áron szállítja tagjainak a tejet télen és nyáron egyaránt, az egyes kiskereskedők pedig a tej minősége szerint 10—11 krért adják literjét.

Hogy Erdélyben ennél magasabb áron adnák el a tejet s pláne 2—3 krral drágábban, ez nem látszik valószínűnek, mert a helyszínén szerzett széleskörű értesítések szerint Erdélyben még a *bivalytej* sem adható el ily áron, a tehéntej pedig alig talál vevőkre, de ha veszik is, tetemesen olcsóbb áron.

Ha tehát az erdélyi gazda azért nem fektethetett be tőkét a tejgazdaságba, mert nem volt és nincs fogyasztás, ugy azt a kérdést vetjük fel, hogy vajjon ki tartja az erdélyi gazdák közül helyesnek azt az elvet, hogy csak akkor fejlesszük ott a tejgazdaságot és ezzel együtt a szarvasmarhatenyésztést, ha majd a tejfogyasztás meg fog növekedni, hogy ebből kifolyólag tulprodukczió áll be?

Hiszen éppen az a czél, hogy miután azon vidéknek nincsen fogyasztópiacza, teremtsenek azt, habár a külföldön is, hogy a tejgazdaság fejleszhető legyen.

Az említett városok fogyasztási szükségletét fedezi az azon vidékből bivalytehén-állomány, a tehenek teje pedig úgy, mint sok helyen az országban, ugyszólván elkallódik a kisgazdáknál. Mert hiszen a kormányzatnak czélja ezen ügy megalósításánál, hogy a kisembereken segítsen, akik tényleg segélyre

szorulnak, mert saját erejükből nem volnának képesek ily nagyobb intézményekre vállalkozni.

Nem okozhat tehát az semmi gondot, sem nehézséget, hogy — mint Ugron ur állítja — nincsen a tehenészeteknek semmi alapjuk, sem tejelő tehenek, sem istállók, sem tejkamra, sem tejesedények és gépek stb. stb., hogy lehessen 5—10 ezer tehen felállításához fogni 5 kros literenkénti tejértékesítés mellett.

Nem okoz pedig azért nehézséget, mert hiszen új és nagyobb tehenészetekre, istállókra, tejkamrára *szükség nincsen*.

Van ott azon a vidéken elég tehen, hogy kezdenek untig elég. Hiszen pl. Brassó vármegyének egy szorosabb körzetben fekvő községeiben a tehenek létszáma a bivalyokén kívül, több mint 6000 drb. Nagy-Szeben környékén pedig nem egy község van 1000 drb tehenel! A teheneknek pedig  $\frac{1}{3}$ -a tejelő fajta.

A körzet pedig, amelyből a tej összegyűjtendő, nem 100 kilométer, hanem — vasuti szállítást feltételezve — 40—50 kilométer, amiből ciklikiró láthatja, hogy a viszonyok ott Erdélyben sokkal kedvezőbbek, semmint gondolta volna.

Hogy addig Erdélynek többször felemlített vidékén ne lehetne még 8 krért sem 20—30 ezer liter tejet biztosítani, abban is csalatkozik Ugron ur, mert a múlt hóban Brassóban, N.-Szebenben és Segesvárott megtartott ezirányú értekezletek alkalmával 5 kros árbiztosítás mellett kilátásba helyeztetett a szükséges tejmennyiség szállítása, sőt megnyugtatóan közölhetjük, hogy nevezett városok vidékeiről nagyszámban jelen volt gazdák versenyeztek abban, hogy a vállalat létesítése az ő körzetükre biztosítsák és most folynak mindhárom vidéken az összeírások, melyek alapján a május hóban megtartandó értekezleten fog eldönteni, hogy a tejkiviteli vállalat szövetkezeti alapon, mely városban létesítsék, ha ugyan a szállítás Konstantinápolyba más nehézségekbe nem fog ütközni, amiről azonban, éppen úgy, mint a vállalat üzleti részére vonatkozólag a hivatott körök természetesen megbízható tájékoztatást kell, hogy nyujtsanak. Ez ugyan már részben megtörtént és úgy tudjuk, hogy az ügy tanulmányozására kiváló gondot fordítanak a földművelési miniszteriumban, ami azt hisszük elég garanciát szolgáltathat.

### Egy új minta-tejcsarnok tervezete a fővárosban.

Dr. Hainiss Géza egyetemi m. tanár és dr. Pécsi Dani sterilizált gyermektejtermelési intézete, mely a múlt évi április hóban alapított, egy nagyobb szabású részvénytársaságot akar alakítani, mely hivatva volna az egészségügyi követelményeknek megfelelő tejet a közönség rendelkezésére bocsájtani.

Hogy egy ily intézményre fővárosunkban mennyire volna szükség, azt talán fölösleges bővebben fejtegetni. A nyugaton, Német-, Francia-, Angol-, Dán- és Svédországban a nagyobb tejcsarnokokban már mindenütt az istállószennytől megtisztított és részben pasztörizált tejet hoznak forgalomba.

Nálunk erről a közönségnek tudomása sincsen, mert megelégszik azzal, ha hamisítatlan tejet vásárolhat. Ez esetben azt hiszik, hogy a minőség is jó.

Ha azonban a fogyasztó közönség tudná és látná, hogy mennyi tisztatlanság van még az oly tejben, melyet ő tisztának gondol és ha tájékozva volna az iránt, hogy minő sok veszedelmes betegség csiráit lehet a tej útján terjeszteni, akkor bizonyára nagyobb követelésekkel lépne fel és legalább megkövetelné teljes joggal, hogy az aránylag drága áron adott áru, a legprimitívebb követelményeknek feleljen meg.

Részünkről tehát csak örömmel üdvözöljük a tervbe vett vállalatot, mert reméljük, hogy azon esetben, ha ezen intézmény létrejön, a fogyasztó közönségnek is nagyobb igényei lesznek a tej és termékeinek minőségére.

Tájékoztatóul közöljük az alakítandó részvénytársaság által kibocsájtott tervezetet:

#### A „Székes-fővárosi minta-tejcsarnok” részvénytársaság tervezete.

Közismeretű és sajnosan tapasztalt dolog az, hogy a nagyvárosokban általában s így székesfővárosunkban is mily nagy mértékű az élelmi cikkek hamisítása. Hamisítanak itt minden élelmi szert, de leginkább hamisítják, mert ez legkönnyebb, a tejet; pedig a tej, még ha minden hamisítás nélkül jó is a fogyasztóhoz, nagyon sok bajt okozhat, mert már eredeténél fogva sok piszkot, istálló-trágyát stb. tartalmazhat, és ezenkívül a legveszedelmesebb betegségek csiráival lehet megfertőzve; így különösen a tuberkulózis (gümőkór) csiráival, amennyiben ma már bebizonyított dolog, hogy a fejős tehenek 40—50%-a gümőkóros, az ilyen állatok teje és a tejéből készült tejtermékek tehát veszedelmes terjesztői a tuberkulózisnak. Terjesztheti és terjeszti azonban ezenkívül a tej a tifuszt, skarlátot, difteritist, szájpenészt és a csecsemők fulminans gyomor- és bélhurutját is. Ekképp legfontosabb élelmi cikkeink egyikével magunkra zudíthatjuk a legveszedelmesebb betegségeket; a tej pedig a felnőtteknek nemcsak fő, a kisdedeknek pedig csaknem kizárólagos tápláléka, hanem nagyon sok esetben gyógyszer és pedig bizonyos betegségek kizárólagos gyógyszere gyanánt is szerepel; és a tejiéta sokszor magában megfelel minden javaltnak, úgy, hogy abból áll az egész gyógyítás. A tej ezek szerint azonkívül, hogy fő tápláló szereink egyike, orvosság is, a mely nélkül, ha a betegeket akár a kórházban, akár lakásainkban hathatós gondozásban kívánjuk részesíteni, el nem lehetünk. Közegészségi szempontból nagyon fontos dolog tehát, hogy minden egyén, de főleg a csecsemők és kisdedek, úgy szintén akár a kórházban, akár a lakásukon ápolt betegek menél tisztább, menél egészségesebb és menél jobb minőségű tejjel legyenek ellátva.

A tejkereskedés egészen a közvetítők kezébe jutott, a hol a tej nemcsak még silányabb minőségűvé alakul át, mint a minő eredetileg volt, hanem a legveszedelmesebb hamisításoknak is alá van vetve. A tejhamisítást pedig közegészségügyileg ellenőrizni és megakadályozni a mi közegészségügyi berendezésünk mellett teljes lehetetlen és különben is nagyon költséges lenne.

Ebben van egyik oka annak, hogy székesfővárosunk gyermekhalandósága oly ijesztő.

E bajokon segitendő rendeztünk be mi 1898 áprilisában Budapesten VIII., József-körút 41. szám alatt tejsterilizáló intézetünket, mely fennállításának rövid ideje alatt oly virágzásnak indult, hogy a követelményeknek azon a helyen, a hol van, többé alig bir eleget tenni.

Ez okból elhatároztuk, hogy intézetünket nagy szabású teleppé kibővitve, mely a nagyváros óriási tejszükségletét kifogástalan minőségű tejjel lesz hivatva kielégíteni, részvénytársasággá alakítjuk át.

Az alakítandó részvénytársaság célja legelső sorban az, hogy kifogástalan minőségű, tehát feltétlen tisztaságú, egészséges tejjel lássa el a fogyasztót, hogy tehát a tej változatlanul olyan minőségben jusson a fogyasztó kezébe, a minőben az intézetből kikerült, vagyis a közvetítő kereskedelem útján sem legyen kitéve semmiféle hamisításnak és semmi fertőző csirát ne tartalmazzon, tehát ama biztos tudatban legyen fogyasztható, hogy semmi betegséget okozni nem fog.

Ebbeli célunkat a következő módon akarjuk elérni:

1. csakis egészséges és jól takarmányozott tehenektől származó tejet szerzünk be,

oly tehenészetekből, a melyek lehetőleg a tuberkulózistól immunisak;

2. a beszállított tejet alkalmas eszközökkel rögtön minden istállópiszoktól megtisztítjuk, és — hogy minden kórokozó csirától mentessé tegyük — pasztörizáljuk;

3. a betegeknek való és a csecsemőknek készített tejet, mielőtt fogyasztásra bocsátanók, sterilizáljuk;

4. csakis közvetlen fogyasztóknak, kórházaknak, intézeteknek, kávéházaknak stb. adunk nagyobb kannákban tejet (szabadalmazott kannákban, melyek az utközben való hamisítást lehetetlenné teszik), viszonteladók-nak pedig csupán plombált és szignált palackokban, hogy ekképp a fogyasztó biztosan olyan tiszta és egészséges tejet kapjon, a minővel mi akarjuk őt ellátni;

5. tejszállítóink jószágállományának tuberkulózistól való mentességét és istállóik higiénikus viszonyait állatorvosokkal ellenőriztetjük.

A tejfogyasztó közönségre oly fontos, fentemlített kautelák mellett működésünk köre egyéb tejkészítményekre is ki fog terjedni.

Igy felvettük munkatervünkbe a vajkészítést is; és a pasztörizált tejből készített teavaj kiváló egészségügyi cikk lesz, mert épp a gümőkóros tejből készített vaj szokott a gümőkór legveszedelmesebb terjesztője lenni. A melléktermékek fenmaradó sovány tej jobb értékesítése céljából továbbá munkatervünkbe számítjuk a sajtkészítést is. Végül lényegesen hozzá fog járulni a tejértékesítéséhez a gyógytej, mely kiviteli üzletre is alkalmas lesz, ha erre az összeköttetést megtaláljuk.

Az alakítandó részvénytársaságot egyelőre 200,000 frt alaptőkével tervezzük, mely 2000 darab 100 frtos részvényből állna.

Az alábbiakban tételenként mutatjuk ki az üzlet berendezésének és fentartásának költségeit, valamint várható jövedelmezőségét is: a kiadásokat bőven, a bevételeket minimálisan számítva:

#### Kiadások:

1. 200,000 frt 5%	10,000 frt
2. Részvénytársasági igazgató	8,000 "
3. Szakvezető titkár, vegyész	3,000 "
4. Könyvelő és pénztárnok	3,000 "
5. Üzemhivatalnok és ellenőr	3,000 "
6. Gépész és fűtők	2,400 "
7. Istállómester és kocsisok	6,000 "
8. Kihordók	3,200 "
9. Vaj-, sajt- és centrifugáló mesterek	3,000 "
10. 4 majoros, 8 asszony	4,000 "
11. Kisegítő munkás és kihordó	1,000 "
12. 24 ló költsége	7,000 "
13. Szénért	3,600 "
14. Tisztogató és kenőszerekért	1,000 "
15. Kocsi- és gépjávitás	2,000 "
16. Üvegtörés	1,800 "
17. Nyomatvány	3,000 "
18. Adó és veszteség	5,000 "
19. Előre nem látható kiadások	10,000 "
20. Állatorvosi és gazdasági jutalmak	5,000 "

Összesen --- 85,000 frt  
Ezek a kiadások --- 10,000 liter tejen napi fogyasztása mellett — nagyon bőven vannak számítva; 10—15% megtakarítás bátran számbavehető lenne, de mi minden kiadást szándékosan busásan számítottunk, hogy a kiadások a lehető legrosszabb esetben se emelkedhessenek. Az évi kiadás tehát 85,000 forint lévén, egy-egy napra 233 forint jut, melyhez hozzá veendő még napi: 10,000 liter tej ára a  $7\frac{1}{2}$  kr. = 750 frt, összesen tehát 983 frt, vagyis kerek számban 1000 frt.

Ezzel szemben a várható bevételek, mindent a legminimálisabb összeggel számítva, a következők:

#### Napi bevételek:

1. 500 liter gyermek- és gyógytej a 30 kr.	150 frt — kr.
--	---------------

(a mi intézetünk most naponkint 220—250 liter tejet készít, melyet átlag literenkint 38 kr-ért értékesítünk.)

2. 4000 liter pasztörizált tej (literes palackokban à 13 kr.)	520 „ — „
3. 3500 liter pasztörizált tej (kanakban à 11 kr.)	385 „ — „
4. 1000 liter tej habtejszínre értékesítve:	
110 liter habtejszínre à 70 kr.	77 frt — kr.
890 liter soványtej à 2½ kr.	22 frt 25 kr.
99 „ 25 „	
5. 1000 liter maradék vagy visszajött tej, vajnak készítve:	
50 kg. legfinomabb pasztörizált teavaj à 1 forint	50 frt — kr.
60 liter iró (vajtej) à 3 kr.	1 frt 80 kr.
880 liter soványtej à 2½ kr. sajtnak	22 frt — kr.
	73 „ 80 „

Összes napi bevétel ... 1228 frt 05 kr.  
Ebből levonva a napi kiadásokat ... 1000 „ — „  
Marad tiszta napi jövedelem ... 228 frt 05 kr.

Ez évenként  $228 \times 365 = 83,220$  forint nyereség, melyből tartalékol leirandó 25% = ... 20,800 „

a maradvány 62,420 forint, melyből levonandó még a részvénytársaság igazgatósága és az orvosi ellenőrzés részére ... 22,420 „

marad tehát tiszta haszonul ... 40,000 forint, vagyis a tőke %-ában kifejezve 20%, miután pedig a tőke 5%-a a kiadások közt már szerepel, ezzel együtt 25%.

Ez a várható haszon legszerényebb számítása. Ha pedig felvesszük, hogy egy a gyermekek, mint a gyógytejt (tüdő- és gyomor-bajos betegeknek való tej, cukor nélküli tej diabetikusok számára, kefir stb.) napról-napra jobban fog terjedni, könnyen belátható, hogy e vállalat — csakis gyermek- és gyógytejre alapítva is — könnyen adhat a kimutatottnál kétszeresre nagyobb hasznot, miután a különböző gyógytejékből országos üzlet várható.

### A vajprodukczió emelkedése.

Az 1897-ik évben Dánia 66 millió kg. vajat exportált, tehát 5½ millió kg.-al többet, mint az előző évben. Ezen mennyiségből 53 millió kg. esik kizárólag Dániára, a többi Svéd- és Finnországból hozták be s mint „saját” gyártmányt továbbították. A kivitel pénzértéke 1,650.170.000 koronának felel meg, vagyis 13 millióval több, mint az 1896-ik évben. Az óriási produkció főleg London piacára irányított, hol ma a német s francia vaj nap-nap után teret vesz, minek folytán főleg az utóbbiak szenvednek. S hogy mégis üzletet csinálhassanak, terméküknek árát jelentékenyen lejjebb szállítják. Dánia tényleg ma holnap Európa első vajtermelő országává fogja magát kinőni. A gyártáshoz a legelőkeltebb gépeket használják, földművelési miniszteriuma népszerűen megírt röpiratokban még a gunyhók lakóit is a legjobb készitési utasításokkal látja el s miután a tehenészetek egymással szövetkezve vannak, az előállítási költségeket ilyformán a minimumra redukálták; nem is csodálkozhatni tehát, hogy oly szép eredményeket értek el. Festékanyagban csakis növényi s olajos eszenciákat használnak s sehol sem alkalmaztatik az anilin. Érdekes, hogy a miniszter által kiadott vajkészitési utasításban minő fontos szerepe jutott az állattakarmanyozás s gondozásnak. Így arra int, hogy a legelőt, mintegy méterszám kimérve használják. A kipányvázott marha addig nem változtatja helyét, míg a neki szánt legelőt tisztára

le nem legelte. Ivekre terjed az istállózás ideje alatt nyújtott takarmánynak matematikai pontossággal történő feletetési módja, hogy semmi kárba ne vesszen.

A tejszövetkezetek saját kebelökből választanak bizalmi egyént, ki a külföldi piacokkal az üzleti összeköttetést fentartja. A nyereségelosztás minden hét végén történik a tagok között s ugyanezen alkalommal azon tehenészetek gazdái, kiknek teje az osztályozásnál első osztályúnak találtatott, kilogrammonként 6—8 krajczárral többet kapnak, mint a többiek. Ezt nevezik ott a „gyártás prémium”-ának, mely tapasztalás szerint a termék tökéletesbbitésére óriási módon hozzájárul. Az ország tenyésztőinek egy hatalmas szövetkezete, a „The farmers of Denmark butter export association” 120 tehenészet szövetkezetéből áll s magában 10 millió forint értékű vajat szállít évenként a különböző külföldi piacokra.

A francziák most bünbánólág ismerik el, hogy addig, míg Dánia a fentemlített mennyiségben exportálta a vajat, ők ugyanezen — 1897-ik — évben nem voltak képesek többet, csak 31.500.000 kilót kivinni, azt is csak 74 millió frank értékben.

### A jánosházai uradalmi sajtgyár.

Egy érdekes sajtgyár berendezéséről adhatunk ma számot, mely ismét bizonyítéka annak és arról győz meg minket, hogy főuraink körében nem csekély azok száma, kik őseiktől örökölt és átvett birtokok jövedelmeit nemcsak élvezni tudják, hanem egyuttal teljes tudatában vannak az állásukkal járó kötelezettségeknél is; kik buzgó hivei a haladásnak és szép példát adva az emberiségnek: a közgazdasági téren épp oly előharczosai a földvilágosodottságnak és a haladásnak jelenleg, mint őseik voltak a véres csatatéren.

A jánosházai uradalom főnkelt gondolkozása tulajdonosa: Erdődy Ferencz gróf, v. b. t. t., kiben nemcsak az előrelátó s a korszerű intézményeket felismerő nemzetgazdász, hanem az önzetlen emberbarátot is üdvözöljük ezuttal, két célt óhajt a sajtgyárral kapcsolatban levő tejesarnok berendezésével elérni. Első sorban példát akar szolgáltatni a vidék kisebb gazdáinak, hol az állattenyésztés már eléggé virágzó ugyan, de a tejgazdaság — a csekély helyi fogyasztástól eltekintve — még mély álmát aluszsza. Kimutatni óhajtja a gazdálkodóknak, hogy mily könnyen és kevés fáradsággal értékesíthető minden gazda házában termelt mindennapi termék: a tej, melyet eddig figyelemre alig méltattak és amely alig jövedelmezett, mert annak értékét nem ismerve, a hasznos hovatordítással nem törődve, megelégedtek a borjuneveléssel járó csekély haszonnal.

Másodszorban egy új és jövedelmező kereseti forrást óhajtott bérlőnek megnyitni. A bérlőkkel folytatott tárgyalások alkalmával előre kijelentette a gróf, hogy minden anyagi érdek és haszon kizárásával óhajtja az érintett célt megvalósítani. A bérlők — tapasztalt és szakképzett gazdákból álló gárda — örömmel ragadtak meg az atyai gondoskodásu földesurak által nyújtott alkalmat és a tejszállítást illető szerződések csakhamar meglettek köztve.

Ezelőtt három évvel létesítette Erdődy Ferencz gróf a jánosházai sajtgyárat. A vállalat kötelességtudó tiszték vezetése alatt, felvirágzott. Az ott gyártott kitünő sajtok, u. m. a közkezdvelt trappista és a teljes tejből készült gruyère három kiállításra a legmagasabb kitüntetésekert nyerték; az áru minőségének legjobb bizonyítéka azon körülmény, hogy mindig és könnyen jó vevőre akadtak.

A növekedő igények és a fokozódó üzemi következtében a sajtgyári helyiség és annak berendezése elégtelennek bizonyult rövid idő alatt, úgy hogy a gyárnak kibővítése és az

üzemnek több irányban való fejlesztése elhatározott. Az új berendezésekre vonatkozó tervek elkészítésével hazánk ily irányu egyedüli czege — az Alfa Separator részvénytársaság — lett megbizva.

A jánosházai sajtgyár, illetve tejesarnok, a tejet súly szerint veszi át szállítótól és zsirtartalom után fizeti. 3·2 százalék zsirtartalmu tejnek vételára 4 krajczár kilogrammonként. Minden 0·1 százalék zsirtartalomtöbblet 0·1 krral jobban fizettetik, úgy, hogy például 4 százalék zsirtartalmu tej 1 kg-ért 4·8 krajczárt fizetnek. Ha azonban a tej 3·2%-nál kevesebb zsirt tartalmaz, az esetben minden hiányzó 0·1 százalék zsirtartalom után a megszabott alapárból 0·1 krajczárt vonnak le.

A tejsirmeghatározás a gyakorlatban legjobban bevált és a körülményes, de teljesen megbizható Soxhlet-féle areometrikus eljárással egyenértékű pontos eredményeket szolgáló dr. Gerber-féle apparattal, melylyel a zsirtartalom 0·05 százaléknyi pontossággal meghatározható, eszközök, eltérően az eddig alkalmazott eljárástól, mely szerint a tejet a zsirtartalomra való tekintet nélkül fizették. A tej zsirtartalmának meghatározása havonként négyszer történik. E négyszeri vizsgálat eredményének átlaga szolgál a tejár kiszámításánál alapjául.

Az uradalmi bérlőkön kívül szivesen vesznek minden kisgazdától tejet a fentjelzett feltételek mellett. A gróf egyik házi kezelés alatt álló gazdasága szintén szállítója a gyárnak.

Az új tejesarnok, mely hozzávetőlegesen 3000 kilogramm tej feldolgozására lesz berendezve, első sorban hivatva lesz Jánosháza nagyközséget, mely 3500 lakossal bír, egészséges, hamisítatlan és gondosan kezelt tejjel ellátni. A szegény néposztálynak alkalma lesz a lefőlözött tejben olcsó és egészséges tápszerehez jutni. Remélhetőleg a kedvezményes ár folytán megtanulja egyelőre legalább az ottani nép a szeszes ital helyett tejet inni, mi ugy egészségügyi, mint gazdasági szempontból felette előnyös.

Svédországban már régi időktől fogva gyakorolják ezt s talán nem tévedünk, ha a régi magyar közmondás azt állítja, borban az igazság, ugy hozzá tehetjük minden tulás nélkül: de tejszén az egészség!

A közvetlen eladás után nem értékesíthető tej részben vajjá, főképe pedig sajtta lesz feldolgozva. A legjobb tejet eladásra és vajkészítésre szánják, a kevésbé zsiros tejet sajtgyártásra fogják fölhasználni. Világos, hogy ily eljárás mellett, teljes tejből készítve a sajtot, kitünő minőségű Gruyère-t fognak előállítani, amennyiben ismert dolog, hogy ezt leginkább fele részben lefőlözött, fele részben teljes tejből állítják elő.

A tejgazdasági hulladékok, soványtejet, irót és lefőlözött tejet a gróf házilag kezelt gazdaságában fogják állatokkal értékesíteni és így alkalma lesz a vidéki gazdaközönségnek meggyőződnie arról, hogy a tejgazdasági hulladékok okszerű feltakarmanyozás által jól értékesíthetők. Különös suly volna fektetendő a borjak felnevelésére sovány tejjel, mert tudjuk, hogy a sovány tejen nevelt borju sokkal kevesebbe kerül és takarmanyozása helyesebben keresztülvihető, mintha a borju az anyját szopja, de több fáradságot okoz és sok ellenőrzést igényel.

Hogy ily nagyobb vállalat létesül, abban nem csekély rész jut az uradalmi tisztikarnak, mely a gróft nemcsak szándéka kivitelében hü sáfárokhoz illően támogatja. Öszintén gratulálunk a nemes grófnak tisztikarához, mely az idővel haladva, lelkes hive minden raczionális tervnek.

Hogy ily tejgazdasági üzem mily nagyban befolyásolja a marhatenyésztést, annak méltó bizonyítéka lesz ama fejlődés, melyről alkalmunk lesz ezután meggyőződést szerezni. A sajtgyár tehát sokféle tekintetben áldása lesz az egész vidéknek, mit teljes szívből

leg a tuber-

eszközök-  
egtisztítjuk,  
ól mentessé

ecsemőknek  
bocsátanók,

knak, kór-  
knak stb.  
zabadalma-  
zben való  
szonteladók-  
nált palack-  
tosan olyan  
minővel mi

ának tuber-  
lők higie-  
nőriztetjük.  
oly fontos,  
lésünk köre  
erjedni.

be a vaj-  
ból készített  
z, mert épp  
szokott a  
ztője lenni.  
ny tej jobb  
akakörünkbe  
lényegesen  
ez a gyógy-  
has lesz, ha

rot egyelőre  
mely 2000

atjuk ki az  
nak költsé-  
zőségét is:  
minimálisan

10,000 frt  
8,000 „  
3,000 „  
3,000 „  
3,000 „  
3,000 „  
2,400 „  
6,000 „  
3,200 „

3,000 „  
4,000 „  
1,000 „  
7,000 „  
3,600 „  
1,000 „  
2,000 „  
1,800 „  
3,000 „  
5,000 „  
10,000 „

5,000 „  
85,000 frt  
60 liter tej  
on bőven  
arítás bät-  
len kiadást  
hogy a ki-  
n se emel-  
5,000 forint  
melyhez  
ter tej ára  
át 983 frt,

telek, min-  
zámítva, a

0 frt — kr.

kivánunk úgy, mint azt is, hogy a nemes gróf mindig büszkén és meglegedetten tekinthesen félvirágzó legujabb alkotására.

B. G.

## Félkemény kerek sajtok készítése.

### I.

Hazánkban a sajtgyasztás és a magyar sajtkezelés iránti kereslet az utóbbi években határozott emelkedést mutat s ezzel kapcsolatban lendületet nyert a sajtkezelés is, fényes bizonyítékát adván annak, hogy a külföldnek számos produktumával e téren is kiállhatjuk a versenyt.

Ma is kétségbevonhatatlan tény ugyan, hogy a tejnek direkt értékesítése, ha az csak kissé kedvező árak mellett történhetik is, a legjövendőbb tejjgazdasági üzlet, mégis a beállott túlprodukczió mellett sok tehenészet kénytelen más tét keresni, hogy terményeit értékesíthesse. A direkt tejeladás után legegyszerűbb és legkevesebb kockázattal jár a tejnek vajjá való földolgozása és mint ezt az országsterge elszórtan már megalakult, vagy alakulófélben lévő községi tejszövetkezetek példája mutatja, ez az értékesítési mód is igen jövedelmező és igen kívánatos minél szélesebb körben való elterjedése, mert ez egész vidékek állattenyésztésének fölvirágzására s ezzel kapcsolatban a nép anyagi jólétének föllendítésére kiszámíthatatlanul kedvező befolyást fog gyakorolni. A kisbirtok tejjprodukcziójának értékesítésénél a szövetkezetek immár megjelölték a leghelyesebb irányt és módot.

Kétségtelen, hogy ugyanezen irányt követheti, ugyanezen módot felkarolhatja a közép- és nagybirtok is, még pedig hasonlóan kedvező vagy talán még kedvezőbb eredményekkel, de ugyancsak az intelligens kezelésben részesülő közép- és nagybirtokra és kizárólag erre vár a tejnek harmadik értékesítő módja, a sajtta való földolgozás.

A sajtkezelés hazai tejjgazdaságunknak még ma is legkevésbé kultivált, sőt elhanyagolt ága, melyről nem meggyőződésből, hanem csupa szokásból, vagy konzervatívizmusból el szoktuk mondani, hogy az a tejjértékesítésnek legkevésbé jövedelmező módja, sok befektetéssel, sok munkával, nagy kockázattal jár, mégis a legcsekélyebb hasznot adja. Mindezek pedig, de különösen az utolsó méltatlan vádak, mint azt mindig be is fogom bizonyítani.

Ami a befektetéseket illeti, a sajtérlelő helyiségek leszámításával, a többi felszerelési tárgyak, u. m. sajtüst, gőzfejlesztő (de ez csak nagyobb üzemmél szükséges), prések, állványok, formák stb. együttvéve sem kerülnek többbe, mint a vajkészítéshez szükséges fölözögép és kőpülő.

Ami már most a sajtérlelő helyiséget illeti, e czélra igen sok gazdaságban lehetne alkalmas helyiségeket találni, melyek csekély átalakítás mellett teljesen megfelelnek; de föltéve, hogy ilyen nem találunk, akkor is legföljebb 2000 frt költséggel mintaszerű sajttházat lehet építtetni, mely legalább 50 évig szolgálhat e czélra s így a tehenészet e tőkének törlesztése és kamata címén 90—100 frtnál nagyobb évi összeggel nem lesz megterhelve. Ellenben a csupán sajtkezelésre alapított tehenészeteknél elmarad a jégveremépítés és annak évenként történő megtöltése.

Másik vád, hogy a sajtkezelés sok munkával jár. Ez igaz, de viszont igaz az is, hogy a tehenészet munkások közül az ügyesebbeket oly időben, midőn rendes napi dolgait az istállóban és az udvar körül elvégezték, a sajtkezelés apró-cseprő munkálatainál nagyon jól lehet használni. E kisebb munkapauzákat más-ként kihasználni legtöbbször nem is állana módunkban.

Nagy kockázattal csak oly helyen jár a sajtkezelés, ahol nem értenek hozzá. Ahol a gazdaság kezelője tudással, szakértelemmel vezetni és felügyelni tudja a sajtgyártás menetét s azt figyelemmel kísérve kutatja a jelentkező hibák okait s azok elhárításának módjait, ott kárveszélyről szó sem lehet, hisz kezünkben vannak letéve az eszközök minden kárnak elhárítására.

Végül a legméltatlanabb vád az, hogy a sajtprodukczió a legcsekélyebb hasznot adja. Nyolcz-kilencz liter tejből lehet 1 kgr. sajtot készíteni és azt legalább 60 krért biztosan értékesíteni; esik tehát 1 l. teje 6'5—7'5 kr. bruttó értékesítés és a savó. A berendezkedés költségeinek törlesztésére, kamatjára és a munkára literenkint legföljebb 1 krt lehet számítani s így a netto értékesítés a legrosszabb esetben is 5'5—6'5 kr. és a savó. Kérdem, hány oly gazdaság van az országban, mely direkt értékesítés mellett ennél nagyobb átlagérték érhet el? Bizonyára kevesebb, mint az olyan, mely ezeket a számokat alig hogy eléri.

De annyira elmélyedek a sajtkezelési üzletnek védelmébe, mintha az egész üzletágnak ismertetésére készülnék, pedig annak csak egy csekély részletére akarom az érdeklődők figyelmét fölhívni.

Tejjgazdaságban, ha nem is gyakran, de néha mégis előfordul az az eset, hogy a tejet néhány napig vagy néhány hétig direkte értékesíteni nem tudjuk, vagy oly fölösleggel rendelkezünk, melyet eladni éppen nem, vagy csak alacsonyabb áron tudunk. Szállítási nehézségek, ragados betegségek esetén elrendelt zárlat, vagy nyáron át a fölszaporodott tejmenyiség a leggyakoribb okok, melyek abba a kényszerhelyzetbe hoznak, hogy a tejet részben vagy egészen földolgozva értékesítsük. A legtöbb gazda csak hasonló kényszerítő körülmények között próbálkozik meg a sajtkezeléssel és vállalkozása ilyenkor is többnyire balul üt ki, mert hasonló helyzetbe igen ritkán jutván, sem ő maga nem törekszik arra, sem embereit nem kényszeríti arra, hogy a sajtkezelésnek aprólékos és mégis annyira fontos fogásait elsajátítsák. A legrosszabb esetre mindig készen kell lennünk és úgy a magunk okulására, mint munkásaink gyakorlására néha, ha erre fölösleges tejet szakíthatunk, egy-két sajtat készítését, már csupa passzióból is meg kell kísérelnünk.

Ehhez az esetleges értékesítéshez természetesen meg kell vállaltatnunk azt a sajtfeleséget, melynek készítése mellett a legkevesebb hibát lehet elkövetni és amelynek gyártásához nagyobb befektetés nem szükséges. Ilyeneknek tartom én a trappistához hasonló félkemény kővér sajtokat, melyeknek készítéséhez rövid utmutatással akarok szolgálni.

(Folyt. köv.)

## KÜLÖNFÉLÉK.

Mult számunkban jeleztük, hogy április hó 10-én egy nagyobb szabású gazdaértekezlet fog Segesvárott megtartatni, egy tejkivitelit vállalat létesítése tárgyában.

Az értekezleten a földmívelésügyi miniszterium részéről Pirkner János országos állattenyésztési főfelügyelő és Sierbán János országos tejjgazdasági felügyelő vett részt. Brassó, Szeben, Nagy-Küküllő és Udvarhely vármegyék gazdaközönségének képviselőit mintegy 400 gazda volt jelen, kik a miniszterium kiküldöttjei által előadottak alapján elhatározták, hogy vidékenkint megindítják a mozgalmat tejszövetkezetek létesítésére és a szükséges üzletrészek jegyzésére.

E czélból az említett vármegyék területére négy végrehajtó-bizottság választott meg. Az elérendő tényleges eredmények mérlegelése

sével fog a f. évi május hó végén vagy június hó elején megtartandó újabb értekezleten elhatározatni, hogy a központ mely vidéken létesíttessék.

A vállalat iránt mutatkozó érdeklődés dicséretére válik az ottani gazdaközönségnek.

Az értekezleten valóságos versengés folyt a tervezett központért és örömmel hallottuk, hogy egyes vidékek gazdái úgy nyilatkoztak, hogy azon esetre, ha a központ az ő vidékükön fog létesíttetni, hajlandók a tehenek számát rövid idő alatt 2000 drbbal megszorítani.

Ugyanezen nagy értekezletből kifolyólag, a megválasztott végrehajtó-bizottságokkal behatóbb tanácskozások tartattak nevezett miniszteri, az illetékes törvényhatóságok és városok kiküldöttjei részvételével Brassóban, N.-Szebenben és Segesvárott.

A tejkivitelit vállalat létesítése ügyében a szükséges előintézkedések megtételére és a vállalat kereskedelmi részének szervezése végett Darányi Ignác földmívelési miniszter Pirkner János és Sierbán Jánost, Strauss Adolf keleti kereskedelmi akad. tanár kíséretével, a Balkán-államokba küldötte ki. A miniszteri kiküldöttek május hó 6-án indultak utnak és Bukareszt, Konstantinápoly, Szófia és Belgrádon át térnek haza.

Mint utólag értesülünk, a nagy-szebeni végrehajtó-bizottság jelentése szerint már 5000 tehenre szóló üzletrész jegyeztetett.

Vajkészítő központi szövetkezetek. Lapunk hasábjain nem egy ízben hangsúlyoztuk, hogy mennyire fontos kérdésnek tartjuk, hogy a tejszövetkezetek által készített vajnak minősége minden tekintetben megfeleljen a magasabb izlés követelményeinek is.

Ha fontos ez a belföldi fogyasztás szempontjából, ugy hatványozottabb fokban fontos az, különösen a külföldre szállított vaj minőségének szempontjából. Mert csak azon esetben számíthatunk jó értékesítésre, ha a vajnak minősége kifogástalan. De tartós vajat kell készítenünk, ha a külföldre kivánunk exportálni, mert különben a hosszabb ideig tartó szállítás alatt a vaj megromlott állapotban kerülne rendeltetési helyére.

Mezőgazdasági és állattenyésztési szempontból e kérdés igen nagy fontosságu, mert ha nem sikerül nekünk is oly árut előállítani, mely az észak-német, dán és svédországi minőséggel a versenyt felvenni képes legyen, ugy egyszerűen le kellene mondanunk a tejjgazdaságnak nagyobb mérvű felkarolásáról is, mert a belföldi fogyasztás sokkal kisebb még ma, sem hogy erre alapítva nagyobb termelésre gondolni lehetne.

E tárgyra ugyan még vissza fogunk térni, ez alkalommal csak felemlítjük, hogy a földmívelési miniszter belátván a kérdés nagy horderejét, intézkedett, miszerint a már megalakult és működésben levő szövetkezetek egy-egy körzetében vajkészítő központi szövetkezetek alakuljanak, a mely központba az egyes szövetkezetek beszállítják a centrífugális uton nyert tejszint és ez aztán ott a kor színvonalán álló berendezések segítségével kitűnő minőségű áruvá feldolgoztatván, egyenesen a külföldre szállítatják.

Erre vonatkozó kísérletek már megejtettek és a külföldre szállított vajmintaküldeményről külföldi elsőrendű szakértők és kereskedők ugy nyilatkoztak, hogy a vaj minősége felveszi a versenyt a legkitűnőbb minőségű észak-németországi vajjal is.

Ez ügyben, t. i. a létesítendő központok ügyében május hó végén alakuló gyűlések tartatnak az országos tejjgazdasági felügyelőség kezdeményezéséből Szegzárdon és Temesvárott. Az értekezleten képviselve lesznek az illetékes gazdasági egyesületek és városok megbízottjai is.

Az Orsz. Magyar Gazd. Egyesület tulajdona.