

TEJGAZDASÁG

TEJGAZDASÁGI ÉS ÁLLATTENYÉSZTÉSI SZAKLAP.

AZ ORSZAGOS MAGYAR GAZDASÁGI EGYESÜLET TEJGAZDASÁGI SZAKOSZTÁLYÁNAK HIVATALOS KÖZLÖNYE.

MEGJELENIK MINDEN HÓ ELSEJÉN.

Előfizetési ára:

— Egész évre 4 K. — Félévre 2 K. —
Az országos magyar gazdasági egyesület tagjai és a
„Köztelek” előfizetői ingyen kapják.

Szerkesztő:

SIERBÁN JÁNOS.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

BUDAPEST, Köztelek, Üllői-út 25. sz.

A vajkereskedelem Konstantinápolyban.

A „Köztelek” folyó évi márczius hó 3-iki 19-ik számában a „Vegyések” rovatban fenti cím alatt egy közlemény jelent meg, amelyre szükségesnek vélem éppen a vajkereskedelemre való tekintetből és a kérdés helyes és többoldalu megvilágítása végett, a következő megjegyzéseket megtenni s cikkem végén fogom megindokolni, hogy miért foglalkozom e kérdéssel oly részletesen.

Jelzett cikk szerint a török birodalomban az állattenyésztés nagyon el van maradván s a tehének kevés és silány tejet adnak. Egy tehén 1—2 oka tejet ad naponként és ebből a tejből 25—28 oka kell egy oka vaj előállításához.

Tény az, hogy a török birodalomban az állattenyésztés igen elmaradt s hogy a tehének kevés tejet adnak. Azt azonban már kétségszékbe vonom, hogy a tehének teje silány, legföljebb annyit lehet mondani, hogy a helytelen kezelés folytán a teje nem megfelelő. Hogy a tej különben nem silány minőségű, mutatja azon körülmény, hogy egy kilogramm: illetve egy oka vaj előállításához csak 25—28 oka teje van szükség és nem több teje, már pedig ha a tej silány volna, vagyis ha annak zsirtartalma kevés lenne, úgy 30—33 okát kellene egy oka vaj előállításához számítani.

Első tekintetre és az olyanok előtt, akik a török viszonyokat nem ismerik, méltán csodálatos ezen állításom, hogy én abból merek a jó minőségű, illetve a kövérebb teje következtetni, mert egy oka vaj előállításához 25—28 oka teje van szükség. Összességében Törökország és különösen Konstantinápoly tejgazdasági viszonyait, mindenki előtt világos és igazolt lesz állásponatom, ha magyarázatul elmondom, hogy ott azt a kevés tejet, a mit vajkészítésre felhasználnak — alig számba vehető kivétellel — nem modern gépek segítségével, hanem a régi primitív módon dolgozzák fel.

Azt pedig tapasztalatból tudjuk, hogy az előtt, míg a lefölözögepek alkalmazásban nem voltak, csakis jó, illetve magasabb zsirtartalmu tejből és gondos kezelés által voltunk képesek 4% vaját előállítani.

Az ottani tehének tehát tényleg kevés tejet adnak, de nem silányat, hanem igenis zsíros tejet, melyet azonban a tisztaság legelősebb szabályainak mellőzésével kezelnek.

Ezt azonban csak általánosságban és az országos átlagról lehet állítani, mert egészen más elbírálás alá esik magának a fővárosnak, Konstantinápolynak tejjel és vajjal való ellátása.

Akik ugyanis a törökországi tehénállomány után akarják a konstantinápolyi tejgazdasági viszonyokat elbírálni, azok igen nagyot fognak tévedni, mert magában Konstantinápolyban igen sok tejtermelő van, akik

aztán már nem fejnek 1—2 okás tehéneket, a melyeknek a teje zsíros, hanem amint magam is meggyőződést szereztem magamnak róla, igen bőtejelő tehéneket tartanak fejési célból, melyeket aztán az elzúllás után mészárszéki uton értékesítenek.

Ezen tehéneket nem tenyésztik az országban, hanem Dél-Oroszországból hajókon importálják, az ott meglepedett német lakosoktól.

A tehének nem bírnak tiszta fajtajelleggel s részben angolai és jersey jellegűek, de mindannyi bőtejelő és ezeknek a teje aztán igazán silány is, a mit természetesen is tartottam, mert egyik konstantinápolyi milimári istállójában a 20 tehén közül 4—5 volt olyan, a melytől naponként mintegy 20 liter tejt.

Igaz az, ami az említett cikkben foglaltatik, hogy ritka a rendszeres tejgazdaság, — alig van olyan — de azt sem lehet mondani, hogy ne volna török módon kezelt tejgazdaság, melyek azonban korántsem földözik Konstantinápoly 1¹/₂ millió lakosságának tejszükségletét, annál kevésbé elégitetik ki az ott termelt tejből a vajszükségletet.

Konstantinápolyban a milimárik látják el a közönséget tejjel, akik e célra mintegy 10—12 ezer darab tehéneket fejnek, de a legnagyobb tejtermelő maga a szultán, illetve fiai, kiknek mintegy 4—5 ezer drb fejőstehenük van birtokaikon.

A városban sok lévén a szegényebbtelek, ez nem számítható a tejfogyasztók közé, mert a tejnek aránylag igen magas az ára. A téli hónapok alatt 36—40 fillér, egyébként pedig 8 hónapon át 20—26 fillér a házhoz hordott tej literjének az ára.

A melegebb idő beálltával a török főváros vagyonszámba kionulnak a városból a különböző nyaraló szigetekre és ez idő alatt a tejet és tejtermékeket nem lehet oly jól értékesíteni.

A tehéntejen kívül igen sok juhtejeles felhasználva a törökök egyik kedvenc ételének a „kaimak” előállítására. Ez a kaimak a hazánkban is készített és fogyasztott tarhó, mely termék a nyári időben behűtve igen kellemes ízű mellékeledel.

Ezen kaimaknak készítéséhez nem lévén elég juhtejeles és a tehénteje olcsóbb ára következtében is, a tehéntejet a juhteje hamisítására használják fel.

Miután azonban nem annyira Konstantinápoly tejértékesítési, hanem inkább vajértékesítési viszonyairól kívánok egyet-mást közölni, reátérek a hivatkozott cikknek erről szóló részére, mert az abban állítottak az avatatlanságokat esetleg félrevezethetik.

A cikk szerint Törökország vajszükségletét a külföldről fedezi; legtöbb vaját visznek oda Oroszországból, Taganrog, Orenburg és Samarából, továbbá importálnak milánói vaját

s kisebb mennyiségben Franciaországból, Svájcban és Magyarországból.

Az orosz vajnak okája 6—11 piaszter, a zsírosfarku juhok Franciaországban készült kuzsrak vajának okánkénti ára 6—6¹/₂ piaszter. Az európaiak részére importált vaj ára pedig télen 3, nyáron pedig 2 frank.

No hát ezen adatok tényleg megegyeznek az ottani állapotokkal, de ebből első tekintetre azon meggyőződésre jutunk, hogy Konstantinápolyban tulajdonképpen nem is fogyasztanak semmi vagy csak igen csekély mennyiségben igazi vajat. A mit ott vajnév alatt forgalomba hoznak és fogyasztanak, az mindenféle tisztított állati zsír és müvaj, de nem természetes tejből készült vaj.

Ugyis van, mert Konstantinápolyban a vendéglőkben, szállodákban és étkező helyiségekben sehol sem találunk valamire való vajat, pedig az európai elem egy része szívesen fogyasztaná a jobb minőséget, csak hogy nem jut hozzá.

Az árak mutatják, hogy minő áru lehet az, mely nagy távolságból szállítva ily alacsony áron kerül a forgalomba. A müvajokról közölt árakat figyelembe sem veszem, mert azon a czímen a török fővárosban bármily harmadrendű festett zsiradékot is lehet értékesíteni csak olcsó legyen, de az már különös, hogy a milánói vaj is csak 2 frankért értékesíthető az év legnagyobb részében.

Ez tehát nem lehet vaj, a minthogy nem is az, hanem egy jobb fajta müvaj, a melybe belekevernek a gyárosok 15—20% vajat.

S ezzel eljutottam cikkem tulajdonképeni céljához, hogy lehet-e a mai viszonyok között Törökországba vajat exportálni, mert a jelzett cikk kívánatosnak jelzi, hogy a megkezdett, de ismét megakadt vajszállítás Magyarországból forszirozassék, mert ma már annyi vajat készítenek, hogy a vásárcsarnokban a tea-vaj ára nevésségesen alacsonyra csökkent; keleti szomszédaink pedig nem tudnak vajat szerezni! Végül pedig azt kérde, magyar kereskedelem, hol vagy? Első sorban tehát ezen legutóbbi kérdésre avval felelek, hogy szakavatott és tulajdonképeni kereskedőink e cikkből, — egy kivételi-társaság kivételével — nincsenek.

Nálunk vannak oly vajkereskedők, akik a termelőktől átvesszik a vajat és eladják itt helyben a fogyasztóknak. De olyan vajkereskedőink, akik a vajjal nagyban kereskednének, akik nagyobb tömegeket összegyűjtenének és a kicsinybeni eladókat látnák el állandó minőségű vajjal, vagy a kik kivitelképes vajat nagyobb mennyiségekben exportálnának; ilyen kereskedőink nincsenek és nem is lehetnek, mert eddig sokkal csekélyebb mérvű volt a termelés semhogy az avval való kereskedéssel foglalkozni érdemes lett volna.

Kötelességemnek tartottam tehát, az első alkalommal e tárgygyal bővebben foglalkozni, nehogy oly kereskedők, akikben a vállalat

kozási szellem jobban ki van fejlődve, a látszólag előnyös üzlet reményében, minden alaposabb ösmeretek nélkül belefogjanak az igen nagy szakértelmet megkívánó vajkereskedésbe s azután balsikereik által, az erre hivatottakat e térről elriaszasszák, a magyar vajnak hírnevét pedig a külföldi piacokon elrontásák.

Hogy a nálunk termelt vajat exportálhassuk, legelőször is olyan vajat kell termelni, amely *kivitelképes*. Mert nagyon téved az, aki azt hiszi, hogy össze kell szedni a különböző helyen termelt vajat és azt a külföldre szállítani.

Tudni kell azt, hogy mely fogyasztó piacon minő a fogyasztó közönség ízlése. Egyik helyen szeretik a savanyu tejszínből készült világos színű és kevésbé sózott, más helyen ismét a sötét sárga színű erősen sózott vajat. De mennyivel nehezebb az olyan fogyasztók igényeit, mint a konstantinápolyiakét kielégíteni, akik a világ minden részéből valók és akik nagyobb részt magukkal vitték országuk ízlését is.

De ha ettől el is tekintünk, azon elvnel fogva, hogy a rossznál mégis csak jobb a kevésbé jó is, miként volna megoldható a *mai viszonyok* között a konstantinápolyi vaj-kiviteli kérdés?

Vajat Konstantinápolyba csakis nagyobb tömegekben vagy vasuti kocsiakománnyban lehetne szállítani, oly rövidebb időközökben, hogy az odaérkezve, mint friss áru azonnal értékesíthessék és elfogyaszthassák.

Kisebb mennyiségben, — ha csak nem légmentesen és dobozott állapotban, a szállítás nem lehetséges, mert a meleg időszakban 6—7 hónapon át, a hosszú ideig tartó szállítás alatt a vaj megromlik s csak mint másodrendű áru volna értékesíthető. Feltevé már most azt, hogy ily nagyobb mennyiségű árut képesek volnánk előállítani, kérdés, hogy volna-e arra Konstantinápolyban átvevő közönség?

Ezen kérdésre már határozott nemmel kell felelnem, mert habár sok is az európai ott, de nem oly vagyonos, hogy pl. hetenkint egy waggon jó minőségű árut fölvehetne, már pedig kisebb mennyiségeket oda szállítani nem lehet, mert mire oda érne, a meleg időben értéktelen lenne. A jó vajat Konstantinápolyban elkellene adni nagyban q-ként legalább is 250 koronáért, mert itt 200 korona vételért kell számítani, amiből hozzá jön az árunak gyorsárúként való szállítása, vám stb. költségek.

A detail-kereskedők az említett nagybani árt véve alapul, tekintettel arra, hogy az ottani kereskedők a nagy rizikónál fogva, mind óriási perzentekkel dolgoznak, kilogrammonként legalább 3¹/₂—4 koronát követelnének az ilyen vajért, amely áron azonban még ma nagyobb tömeget értékesíteni nem lehet, mert az ottani közönség fagygyuval elrontott ízlése nem oly kényes.

A milánói vajat Konstantinápolyban jónak tartják és mégis kilogrammonként csak 2—3 frankjával fizetik, már most hiába fog adni egy másik kereskedő ennél jobb vajat 3¹/₂—4 frankért, ennek aránylag nem lesz akkora kelendősege, mert amannál sokkal drágább.

De hát ezek oly körülmények, amelyekkel a kereskedőnek számítani kell, mert épen a kereskedők tudják legjobban, hogy milyen nehéz dolog az, hogy habár jobb árut akar egy piacon bevezetni, de kénytelen azt *magasabb áron* kínálni és mennyivel könnyebb gyengébb minőséget, de olcsóbbáron a közönséggel megkedveltetni.

A magyar kereskedelemnek tehát szerény nézetem szerint vajjal nincs mit keresnie Konstantinápolyban, mert a fagygyuval és a kurzsukkal nem képes versenyezni, de nem is vagyunk a konstantinápolyi piacra szorulva, mert ennél sokkal jobbak a nyugati államok piacai, ahol nagy a kereslet a jó és finom áru után és mert az értékesítés és kereskedelmi viszonyok sokkal konszolidáltabbak, mint a Keleten, ahol még ma is ki van annak téve a kereskedő, hogy a legjobb árut egészségügyi vizsgálat czime alatt heteken át hevertetni hagyják a vámnál, tekintet nélkül arra, hogy romlandó anyag-e az, vagy nem? E tekintetben a kísérletezők már keserű tapasztalatokat tettek a kicsinyben való próbálkozások alkalmával, de ha az üzlet nagyban fejleszteszük, úgy az már anyagi romlást jelentene. A nyugati piacokon korlátlan mérvet ölthet kivitelünk jobb értékesítés mellett; ne kísérletezzünk tehát, de igenis vigyünk oda mi is mesterséges vajat és fejleszszük ki nálunk is ez ipart, mert a nagy mérvben termelt állati zsiradékot amugy is poton áron vesztegetjük.

Németországban, Oroszországban ezen ipar nagy lendületet nyer, fejleszszük azt mi is, mert ezen áruval aztán sikerrel versenyezhetünk, mivel a fogyasztás ez áruból a török birodalomban tényleg növekedik, de a jó és természetes vajat vigyünk a nyugati piacokra, ahol az jobban értékesíthető.

Ehhez azonban szükséges, hogy a külföldi fogyasztók kényes ízlésének megfelelő árut állítsunk elő, mert az olyan teavaj, minő a vásárcsarnokban nagyobb részt eladásra kerül, a nyugati piacokon nem értékesíthető.

Reményünk van, a vajtermelést ily jobb irányba terelni és hiszszük, hogy rövid idő alatt kivitelünk óriási mérvet fog ölteni, a miről egy más alkalommal fogok beszámolni.

Sierbán János.

Párisi időleges tejgazdasági kiállítás.

(Általános kiállítás. — A tejgazdaságok díjazása.)

A kereskedelemügyi miniszter ápril 19-én kelt elhatározása folytán három időleges s különleges tejgazdasági kiállítás lesz az általános kiállítás tartama alatt a következő tervezet szerint:

1. pont. Az általános kiállítás tartama alatt a tejgazdasági termékek három időleges s különleges díjazása lesz és pedig:

- az első május 23-tól május 28-áig;
- a második július 25-től július 30-áig;
- a harmadik szeptember 19—24-éig.

2. pont. A tejgazdaságok időleges díjazása a következő osztályok szerint történik; a kiállított termékek fajokint egymásközt versenyeznek a következő kijelölt csoportokban:

Első osztály. — Tej.

1-ső csoport: friss tej; 2-ik: konzervált tej; 3-ik: sterilizált tej; 4-ik: friss tejszín.

Második osztály. — Vaj.

Első faj: Friss vaj.

1-ső alosztály: normandiai vaj. — 1-ső al-csoport: „Isigny“-i vaj. — 2-ik al-csoport: „Gournay“-i vaj. — 3-ik al-csoport: Az első csoportokban említettek kivül minden más származású vaj.

2-ik alosztály: „bretagne“-i és francia „Flandria“-i vaj. — 1-ső al-csoport: Bretagne különböző vidékeinek vajai. — 2-ik al-csoport: Francia Flandria és Észak vidéki vajai.

3-ik osztály: Tejcarnoki vaj. — 1-ső al-csoport: Nyugatnak különböző vajai minden vidékről. — 2-ik al-csoport: Keletvidék különböző vajai. — 3-ik al-csoport: Központ vidék különböző vajai.

TÁRCZA.

A bárány.

„A legpompásabb nyáját a hold legelteti, Egy pásztornak sincs olyan báránya, mint neki...“

Minden élet küzdelemre van teremtve: csak úgy bírja magát fentartani, ha van oly fegyvere, melylyel ellenségeinek ellent tud állani... Szemünk előtt folyik a küzdelem: napról-napra látjuk pusztulni egyik életet a másikért; mindegyiknek adatott védelmi fegyver — egyiknek erősebb, másinak gyengébb, melylyel mindaddig küzd, a míg élettereje végkép el nem hagyja... egyedül a bárány képez kivételt: olyannak tűnik fel, mintha lemondana az állatvilágot jellemző önvédelemről... egész lénye olyan, mintha életének az volna az egyedüli célja, hogy az éhezőnek és annak, aki fázik, minden ellentállás nélkül feláldozza magát. Megnyugodni látszik abban, amit a sors ráért: az életért folytatott tusaiban, nem mérközik — erejét nem viszi a harezba.

Híregényegész világán átvonul a bárány: Ábelről olvassuk, hogy nyájának javából mutatott be áldozatot... Ábrahám társának, Lótnak sok juha volt és a határ, melyen laktak szűk lett s e miatt „... pásztoraik között

versengés támadt...“ Ugyancsak a biblia szavai szerint, mikor a teremtő próbára tette Ábrahámot és megparancsolta neki, hogy egyetlen fiát Izsákot áldozza fel s mikor az Ur engedelmességeért megáldotta: ugyanakkor „... egy kos akadt meg szarvánál fogva ott közel egy tövis-bokorban — Ábrahám — előhozta a kóst és azt áldozta meg az ő fia helyett...“

Józsefet bátyjai azalatt adják el az Izmaelita kereskedőknek, mialatt nyájait Sichenben legeltetik... Igy kerül József Egyiptomba s a hét sovány esztendő sanyarúsága folytán atyja és testvérei is oda menekülnek... Idővel látván a faraók a jövővények gyors elszaporodását: megparancsolják, hogy minden kisedet a Nilus vizébe fojtsanak... Mózes megmenekül a Nilusból, sőt az udvarhoz is kerül, később azonban az ő élete is veszélyben forog s Madiánba kénytelen futni... utközben Jethró leányaival egy kútnál találkozik, hol azok juhaikat akarták megitatni, Mózes idegen pásztorok ellen megvédelmezi őket s megitatja juhaikat. Megtudván ezt Jethró, Mózes házába hivatja, Szefera nevű leányát neki adja feleségül s juhainak őrzését reá bizza. Egyszer Mózes pásztorkodása közben csipkebokrot látott égni s abból szöveget hallott... Ezen szózatnak engedelmeskedve: Egyiptom királya elé járul és őt az Isten

nevében kéri, hogy bocsássa szabadon Ábrahám ivadékait, a faraó azonban nemcsak visszatartotta a választott népet, de sőt még inkább sanyargatta azokat. Ekkor Mózes felemeli vesszejét s kilencz csapást mért az egyiptusiakra s megparancsolta a népnek, hogy: „... minden házigazda, messen le egy esztendő bárányt s azt háznépével együtt utrakészülten — átövedzve, fölsaruzva, bottal kezében, egészen egye meg; de csontjait össze ne törje; vérével pedig kenje be az ajtófélfáját és felső küszöbét, hogy a büntető-ostor házat ne érje...“ erre az egyiptusiak elsőszülöttjei a királytól kezdve a marháig mind elveszték: „... a király és a nép felrettent álmából és kérték Mózeset, hogy költözzék ki népével Egyiptomból... mire ezek elmenének — ugymint hatszázezer gyalog erős férfiak... sok juhok, ökrök és felette sok barmok...“

Ezen emlékezetes husvéti bárány elfogyasztásától kezdődik a zsidók rendszeres időszámítása. Mózes ugyanis megparancsolta, hogy: „Ez a hó tinálatok minden havaknak kezdete legyen, első hó legyen néktek az esztendőnek havai között...“

Az őseber sokkal közelebbi összeköttetésben állott az állatvilággal, mint a mai kor

*) II. Ramses fia Minefta alatt 1320 körül Kr. sz. e.

4-ik osztály: Az előbb említett kivételével minden más származású vaj. — 1-ső alcsoport: Minden származású nagyobb tömegekben csomagolt vaj. — 2-ik alcsoport: Minden származású kilogrammonként csomagolt kisgazdak vajai.

Második faj: Félig sózott, sózott vaj és kieresztett vaj.

Általános csoport: Minden származású vaj. Harmadik faj: Részletelárusításra való vaj. Általános csoport: Kereskedő kiállítók által bemutatott mindenféle vaj.

Negyedik faj: Kiviteli vaj. 1-ső alcsoport: Rövid ideig való eltartásra készített vaj. — 2-ik alcsoport: Hosszu ideig való eltartásra készített vaj.

Harmadik osztály. — Sajtok.

1-ső alcsoport: Friss sajtok. — Általános csoport: tejszínből és tejfölből készített sajtok.

2-ik alcsoport: Puha sajtok. — Első faj. Általános csoport: „Neufchatel“-i, „Boudon“-i, „Malakoff“-i stb. mindenre jó sajtok. — Második faj: Táblasajtok. — 1-ső csoport: „Brie“-i sajt. — 2-ik csoport: „Coulomiers“-i sajt. — 3-ik csoport: „Brie“-i és „Coulomiers“-i módszerre gyárilag készített sajtok. — 4-ik csoport: Camembert sajt. — 5-ik csoport: Camembert módra készített gyári sajtok. — 6-ik csoport: „Mont-d'Or“-i, „Pont-Lévéque“-i stb. sajtok. — 7-ik csoport: „Livarot“-i, „Marolles“-i, „Lugres“-i, „Vord“-i stb. sajtok. — 8-ik csoport: „Geromé“-i, „Gerardiner“-i, „Munster“-i, stb. sajtok. — 9-ik csoport: Az előbbi csoportokban nem említett puha sajtok.

3-ik alcsoport: Kemény sajtok. — Első faj: Sajtolt sajtok. — 1-ső csoport: „Roquefort“-i sajt. — 2-ik csoport: roquefort-fajta s hasonló sajtok. — 3-ik csoport: „Auvergne“-i, „Cantal“-i, „Laguiole“-i stb. sajtok. — 4-ik csoport: Az itt nem említett kemény sajtok. — Második faj: Sajtolt s főzött sajtok. — 1-ső csoport: „Gruyere“-i sajtok. — 2-ik csoport: Pyrenei sajtok. — 3-ik csoport: Más fajta főzött s sajtolt sajtok.

4-ik alcsoport: Kecse és juhsajtok. Általános csoport: Mindennemű sajtok. 5-ik alcsoport: Kiseladásra való sajtok. Általános csoport: Mindennemű sajtok. 6-ik alcsoport: Kiseladásra való sajtok. Általános csoport: A kereskedő kiállítók által bemutatott mindennemű sajtok. Negyedik osztály: Külföldi s francia gyarmatok termékei. Első faj: Minden származású tej.

Általános csoport: Kondenzált, sterilizált s hasonló tejek. Friss tejek; friss tejszín.

Második faj: Minden származású vaj. — 1-ső csoport: Friss vaj. — 2-ik csoport: Félig sózott, sózott s kieresztett vaj. — 3-ik csoport: Kiviteli vaj. — 4-ik csoport: Központi tejszarnok vajai. — 1-ső alcsoport: Nagyobb csomagokban levő vaj. — 2-ik alcsoport: Kilogrammos csomagokban levő vaj.

Harmadik faj: Minden származású sajt. Tehéntejből készült sajtok. — 1-ső csoport: Puha sajtok. — 2-ik csoport: Táblasajtok. — 3-ik csoport: Sajtolt sajtok. — 4-ik csoport: Sajtolt s főzött sajtok.

3. pont. A díjazásra szánt vajcsomagoknak 5 kg-osnak kell lenniük. 4. pont. A jury a különböző vidékek központi tejszarnokok vajait több alcsoportba oszthatja be.

5. pont. Minden fajú sajtból két darab küldendő. „Gruyere“-i, „Laugniol“-i, „Cantal“-i sajtokból csak egy csomag állítható ki. Ami a „Neufchatel“-i, „Boudon“-i, „Malakoff“-i, „Camembert“-i s hasonló fajú más sajtokat illeti, minden csomagban hat darabnak kell lennie.

6. pont. A francia kiállítóknak, kik az időleges tejjgazdasági díjazáson részt akarnak venni, a díjazás megkezdése előtt egy hónappal szabályszerű bejelentésüket küldjék be: „Commissariat Général (Direction générale de l'Exploitation. — Section française), quai d'Orsay, 97.“ czim alatt.

A külföldi kiállítók hasonló időben bejelentésüket saját kiállítási kormánybiztosságuk útján küldjék „Commissariat général (Direction générale de l'exploitation. — Sections étrangères) quai d'Orsay 97.“ czim alatt.

A kiállítók 15 nappal a díjazás kezdete előtt értesítve lesznek, mely díjazáson vehetnek részt s terményeiknek külön czimlapot kapnak.

7. pont. Az időleges díjazás s kiállításra szánt termékeknek a megnyitás napja előtt este 6 órakor legkésőbb a megnyitás napján reggel 9 órakor helyükön kell lenniük.

Mindenkép kivételt képeznek e szabály alul a kiviteli vajak, melyek feladandók 1900. május 1-én a kiállítás czimére a következő feltűnő felirással: Időleges tejjgazdasági kiállítás. Kiviteli vaj.

E vajakat a jury egy később meghatározott időben külön bírálja el.

8. pont. Minden kiállítónak vagy meg-

hatalmazottjának a terményei elhelyezésénél ott kell lennie.

Az igazgatóság a téves küldések vagy a küldemény esetleges elveszéseért nem vállal felelősséget.

9. pont. Az igazgatóság fentartja magának a jogot, hogy a romlott vagy rosszul érkező terményeket eltávoíthatja.

10. pont. A kiállított termények eladása vagy elvitele a díjazás befejezése előtt tilos. Ha a kiállító előre be nem jelenti, hogy a terményeit a kiállítás után el akarja vinni, az jótékony célra lesz elhasználva.

11. pont. Minden termény a bezárás napján este 6 óráig, legkésőbb másnap reggel 8 óráig eltávolítandó.

12. pont. A jury bírálatát a megnyitás vagy azt követő napon kezdi meg, de a kiviteli vajait nem akkor bírálja.

13. pont. A francia kiállítókat illető díjak különféle fokú oklevelekből állanak, azoknak lesznek kiosztva, kiknek mind a három kiállításon legjobb termények vannak. Nevezett kiállítók tartoznak mind a három kiállításon részt venni.

Minden kiállítás tartama alatt a jury a termékeket elbírálja, értékjegyeket ad nekik s azok összegezése képezi a bírálat alapját.

14. pont. A külföldi kiállítók díjai különféle fokú oklevelekből állanak, melyeket azok nyernek el, kik bármely díjazáson legjobb termékekkel bírnak. Nevezett külföldi kiállítóknak joguk van bármely díjazáson részt venni.

15. pont. Mind a három osztályban egy-egy díszoklevél adatik ki a legjobb tejjgazdasági terméknek (tej, vaj, sajt), tekintet nélkül, hogy mely fajtához tartozik.

A tej értékének és a tejjgazdaság jövedelmezőségének fokozása.

Összes táplálószerünk közt a tej áll első helyen, mert összetétele olyan, hogy benne megvan mindaz, ami az állati és emberi szervezet felépítéséhez, gyarapításához és munkaképessége fentartásához szükséges. Hogy megközelítő számokban fejezzem ki magam, csecsemőnek 1—1.5 liter tej, nagyobb gyermeknek 2 liter, teljesen felnőtt embernek 3 liter mennyiség majdnem egészen fedezi egész napi tápláló anyagbeli szükségletét testének gyarapítására és munkarejének kifejlesztésére.

naponta este és reggel két két kost mutattak be Jehovának áldozatul, sőt még ezenfelül is — a papok felszenteléséhez szombat napra, ujhöld ünnepre s különösen husvétra Mózes II. és III. könyve juhoknak és bárányoknak különféle módon való „megáldozását“ írja elő.

A husvéti báránynak tehát már régóta van jelentősége, mindazonáltal tulajdonképpen a katolikus egyház hajnalán vált nagy jelentőségűvé, amikor Krisztus — ama első évben — az ő husvéti ünnepén Jeruzsálemben az utolsó vacsorán, megette tanítványával a husvéti bárányt s földi életét kereszt-halálával bevégezte: miáltal az utolsó vacsora husvéti báránya egyháza megszentelt szimbólumává lett s a minek emlékére a katolikus husvétünnepen feltámadáskor Jézus kifejezett jelképeként az „arany bárány“ még az oltárra is kerül.

Krisztus ily jelképezése adja a hivek ajkára a szót, midőn „bűnbánat“ idején mellüket verve „Isten bárányá“-hoz kiáltanak és ez jó kifejezésre az angolok azon imádságában is, melyben így fohászkodnak: „... óh mindenható atyám! mosdass meg engem Isten bárányának drága vérében...“

Ily meghatározó hitregei vonatkozások nyomán vált a bárány az ártatlanság jelképévé!

(Vége köv.)

gyermek egy-egy kiválasztott állatjukat valószínűleg rajongással vették körül... a pogány népek isteneik különös kegyelmének — az emberiség iránt viseltetett szeretetének tekintették állataikat... az egyiptusiak a legmegbecsültebbeket bebalzsamozva külön temetőben hantolták el, másokat ismét halottjaikkal együtt temették el, mert azt képzelték, hogy ezen hasznos állatok nélkül, még a túlvilági lényeknek sem lehet élniök. A tudomány és a szépművészetek bölcsőjében — Egyiptomban — kerülnek napfényre, azok az őskori emlékek, amelyeken bár meglátszik az idő vasfoga, mindazonáltal még mindig képesek előttünk jelképezni koruk népeinek hitéletét... A Nilus völgyében kiásott állati mumiák — sírfeliratok s piramisok állatképei regélnék az illető állathoz fűzött csodás tiszteletéről... ezen nyomokon ismerte fel a későbbi kor buvára sorra, jóformán mindazokat a háziállatokat, melyeknek ivadéka az emberiséget még ma is szolgálják... méltán csodálkozik tehát a kutató, hogy a ghizei három piramis, melyet az egyiptomiak isteneik és a maguk, nagyobb dicsőségére mintegy 3000 évvel időszámításunk előtt emeltek: a kecske képe mellett, mit sem akar tudni a bárány felől... holott papyrusaikon megirt történetük — a 14. dinasztia idejéből — felemlíti, hogy egy „semi“ eredetű szíriai vándornép főnökei a „hikszosz“-ok

(Hak-Sasu = pásztorok urai) megtörték a régi birodalom hatalmát, tehát ha Memfis alapítása idejében (3761 Kr. e.) idegen volt is előtűnik a bárány, nem maradhatott ama pásztorok beövrése után; de ha hitelt adunk az ó testamentum szavainak s meggondoljuk, hogy mily gyűlöletesek voltak a zsidók az egyiptomiak előtt s ha megemlékezünk arról, hogy Izrael fainak kivándorlása a náluk elköltött husvétünnepel függ össze s hogy a régi birodalom hatalmának megdőlését a pásztorok urai okozták, akkor talán megtaláltuk a helyes nyomot, amely elvezet az egyiptomiak azon felfogásához, hogy jó ideig nem tekintették a bárányt istenek kegyelmi ajándékának s viszont ezen eseményekre való vonatkozással megértjük, hogy reggelenként sas alakjában ébredő teremő istenük „Ptha“ miert válik éjjelre kigyóval harczoló kosfejű „Khnum“-má.

A bárány az emberiség bölcsőjétől*) állandóan szolgálatunkban van s a husvétünnepnek tulajdonított ama jelentőség folytán, hogy vérében csodatevő isteni hatalom nyilatkozott meg, a zsidók kiválasztott állatja lett és 1582 éven át — vagyis mindaddig, míg az Egyiptomból kihozott nép együtt maradt —

*) Zsidó időszámítás szerint tehát 3761 évvel a mostani időszámítás előtt.

E fontos táplálószernek azonban az értékesítés szempontjából egy nagyon rossz oldala van, az, hogy a levegő hőmérsékének ingadozása szerint előbb vagy utóbb, de 1—2 nap alatt mindenesetre azon a változáson megy keresztül, hogy elveszti édességét, meg-savanyodik és evvel elértékellenedik. Így természetes, hogy a tejet sietve mielebb a fogyasztóhoz kell juttatni, mert különben elvesz az értéke. Hogy ez az értékesítés mennyél kevesebb legyen, a tejgazdasági ipar földadata: e célból készítik a tejből a vaját és a különböző sajtokat. De minde tejtermék értékesítésével alig érik el a tejgazdaságok 60—75%-át annak, a mit a friss tejjel el lehet érni. A tejgazdaságban e szerint az volna a döntő momentum, hogy a tejtermékek készítése a tej értékét ne csökkentse. Ezt azonban nem érte el eddig egy tejgazdaság sem, mert a tejnek akár vaj, akár sajt alakjában való értékesítése jóval, majdnem 30—40%-kal kisebb jövedelmet ad, mint a friss tej.

E bajon a tejgazdaságok sokféleképen igyekeztek és igyekeznek segíteni. Első sorban mindig azon kell lenniük, hogy a tejet, mint olyat frissen adják felnőtteknek, gyermekeknek egyaránt és ami fennmarad, azt mint gyógyító tejet, kefir kell értékesíteniük. Miután azonban e cikkeket fogyasztása nem egyenletes és főleg miután az esztendő egy bizonyos részében, különösen nagy városokban a tejfogyasztás egyáltalában a minimumra száll le, bármennyire igyekeztek is e részben javításokat eszközölni, a célt nem érték el, a sovány hónapok felemésztették a kövér hónapok jövedelmét. Ezért kénytelenek a tejgazdaságok még ma is a tejből turót, sajtot, vaját termelni és így azt elértekteleníteni. Ez elértektelenítés csökkentését vagy teljes kiküszöbölését tűztem ki feladatommul s noha kísérleteimet eddig nagyban nem folytattam, azt hiszem, a legjobb uton vagyok a teljes sikerhez.

Két év óta mindig azt tartottam a legfontosabb tejgazdasági kérdés megfejtésének, hogyan lehetne a vajtartalmától megfosztott le-főlőzött tejet, mely igen sok tápláló anyagot tartalmaz, arra a helyre állítani, a mely táplálóértékénél fogva megilleti. A sovány tej volt ugyanis eddig a tejgazdaság legértéktele-
lenebb terméke, mely ha mint olyan, t. i. sovány tej adatott el, literenkint alig volt 3—4 krajczárnál drágábban értékesíthető, pedig ez, ha a tej 12 krajczárért ér legalább 8 kr. értéket képvisel, míg meg nem savanyodik; ha megsavanyodik, alig ér 1—2 öst.

Munkálataimat közösen végeztem Lengyel Loránt dr. kartársammal. Evvel a következő eredményt érték el:

A sovány tej 100 literéből előállítunk: 1. 3 kg. tiszta, iz és szag nélküli, vízben oldódó port, a mely százalékos összetétele szerint 90—95% tiszta fehérje; mely tehát — alapul egy ember napisükségletéül 120 grmmot véve — megfelel 23—24 embernek egy napra; szag körülbelül 15 kg. hus vagy 400 tojás fehérjé-tartalmának. Ez a 3 kg. fehérje tehát tápláló értéke tekintetében megér annyit mint 15 kg. hus, vagy 400 tojás, a mi értékben kifejezve legalább is 9—10 forintot képvisel. És ha tekintetbe vesszük, hogy ez tiszta, könnyen, még vízben is oldódó fehérje, mindenki be-láthatja, hogy egy kilogramm ebből a fehérjéből 3 frt értékkel nincs túlbecsülve, sőt ha fontolóra vesszük azt, hogy a Németországból ide is importált, ehhez hasonló készit-mények kilogrammonként 6—12 frtba kerül-nek, akkor a szóban forgó készitmény ára 3 frtjával számítva alacsonynak mondható.

2. A fentebbi készitmény előállítására használt 100 liter tej savójából még kikerül 25 kg. tejszór, mely melléktermék tökéle-tesen fedezi a fehérjekészitmény összes gyári és üzemköltségeit.

Ezek szerint azt a kérdést, miként biztosítható a tejgazdaságok jövedelmezősége a nagy városokban, részéről megoldottnak

tartom, mert ami friss tej, mint olyan nem értékesíthető, — vajkészítés és fent jelzett eljárásunk után oly értékes konzervkészit-ményynyé alakul át, mely bőven megadja a teljes tej értékét.

Ez eljárás meghonosításával reménylem, hogy hazánk tejgazdaságának jövedelmezősége biztosítva lesz, sőt fokozódni is fog s így a szóbanforgó új preparatum nemzetgazdasági szempontból igen fontos tényező lesz.

Budapest, 1900. április 25. én.

dr. Pécsi Dani.

Szemle a külföldi vajpiacokról.

Bréma, május 12. Az eheti piacon a tejsarnoki vaj naponta emelkedő ára élénk üzletmenet mellett az érdekelteket nagyon meglepte. Senki sem várta az árjavulást ez időben, minden kereskedő nagy hozatalra és alacsony árakra számított, az alacsony árakat mai április hónap kellett volna meghozni. E helyett a fogyasztás a belföldi termelést túlhaladja s külföldi vaj hiányában továbbra is a tejsarnokok szabhatják meg az árat. Aránylag jutányosan kínálják a nyugat friz-vidéki vaját, jövő hetekben mégis a kiváló és friss áru e fajból is emelkedni fog a folyton emelkedő áru tejsarnoki vaj folytán. Jegyzések: első rangú tejsarnoki vaj kg-grammja 250—260 fillér, budjanai vaj kgja 216—230 fillér, nyugat-friz vaj kgja 206—217 fillér, helyi vidéki vaj kgja 206—208 fillér, orosz vaj 216—230 fillér; schlesiai, galicziai s hasonló fajok kgja 188—206 fillér.

Düsseldorf, máj. 10. A különféle hollandi gyárak vajhamisításaival foglalkozott újból az itteni büntető hatóság. Amint a düsseldorfi városi vegyész jelenti s mint a korábbi tör-
vényeségi tárgyalások Düsseldorfbán, Essenben, Elberfeldben is megállapították, a hamisításokat Hollandiában igen ügyesen készítették, úgy hogy hosszú ideig az onnan kivitt árut csak gyanusnak tartották mindaddig, míg meg-állapították, hogy az *kevert vaj*, melyet árulni Németországban tilos. A szakértő véleménye szerint, ki erről Hollandiában személyesen is meggyőződött, a hollandiai természetes vaj 30% margarinnal van vegyítve, mely eljárás csak a számottevő iparosokat véve fel, nekik hetenkint 9000—10000 korona nyereséget hozott. Jelen esetben a hatóság egy 400 mázsás szállitmányt foglalt le, melyet egy idevaló vajkereskedő márciusban kapott Hollandiából.

A. F. & Fick zsiradékárú-kereskedő heti jelentése a vajról. Hamburg, május hó 10. Utolsó heti jelentésünk óta a jegyzés kilo-grammonként 12 fillérrel emelkedett s így 245 fillért ért el; a készletek teljesen elfogytak, úgy hogy a hét végén számos oly rendelés érkezett, melyet áru hiányában nem lehetett teljesíteni. Így az új vásárra is szilárd irányza-
tot s emelkedő árat lehetett várni. A tulajdonosok csak a remélhető árak mellett voltak hajlandók üzletet kötni s vásár csak ily alapon jött létre, lehet, hogy ilyen üzleteket már előző héten kötöttek szállításra. A vidéken epedve várják az esőt, hogy az a fü növeke-
dését előmozdítsa, ha e remény nem teljesül, nem számíthatunk a termelés emelkedésére. A kereslet belföld egyes vidékéről igen nagy volt, a kivitel ily viszonyok között szünetel; az angol jelentések igen lanyhák, csodálatos, hogy Koppenhága változatlan irányt jelent és az egész helyzetet csak *szilárd* jelzi. Termé-
szetesen emelkedő jegyzésekre számíthatunk, mely remélhetőleg kilogrammonként nem fogja a 35 fillért meghaladni. A raktárak ma telje-
sen üresek. Orosz vajból néhány friss szállit-
mány érkezett, azokat könnyen elhelyezték s
átlag kilogrammonként 220—236 fillért ér-
tek el.

A nagykereskedők társaságának vajjegyzése. Koppenhága, máj. 10. Elsőrendű kilo-grammonként 235—245 fillér,

Kérdés.

Kérdés. Tejgazdaságom levén, többször vitatkoztunk a tej lehűtési fokáról. Kérem, mily fokra hűtendő le a tej, ha fedéles, rugó-
val ellátott kocsin mintegy 1¹/₄ órány távol-
ságra szállítatik. K. E.

Felelet.

Felelet. A kérdés oly tág keretben mozog, hogy arra csak általánoságban lehet válaszolni. Nincs ugyanis felemlítve, hogy milyen célból szállítatik a tej? Vasuton e vagy kocsin történik-e szállítás? Átvétel után azonnal fogyasztásra kerül-e, vagy mennyi idő át kell azt még tartani? stb. stb.

Köztudomásu, hogy a tejet azért hűtik, miszerint minél hosszabb ideig használható állapotban maradjon meg. Ebből tehát önként következik, hogy minél mélyebb hőfokra hűtöm azt le, annál hosszabb ideig lesz az eltartható.

E célból az utóbbi időben, különösen Dán- és Németországban, a tejet meg is fagyasztták, mely állapotban husz napi szállitást is megbir a tej, — a mint azt volt alkalmunk látni két év előtt, a midőn a Dániából ide-
szállított fogyasztott tejből, különféle produk-
tumokat lehetett minden hátrány nélkül elő-
állítani. A forralásnál nem futott össze. A tejszínből habot lehetett verni, vaját köpülni stb.

A közönséges kereskedelemben és a jól kezelt tehenészetekben a tejet 6°-ra hűtik le nyáron, illetve a melegebb idő beálltával, de igen sok helyen leszálnak 4°-ig, hogy meg-
övják azt a gyors romlástól. S. J.

VEGYESEK.

F. évi május hó 20-án a Baranyavár-
megyei gazdasági egyesület egy nagyobb szerű
tenyészállatkiállitást rendezett Pécsen, díja-
zással egybekötve. Felhajtatt a kiállitásra
mintegy 400 darab nagyobb részt nyugati fajta
tenyészállat, melyeknek minősége a jelenvolta-
kat teljesen kielégítette és élénk tanubizony-
ság, hogy a baranyavármegyei népies tenyész-
tés jó irányban halad.

A földmívelési miniszter képviseletében
Pirkner János országos állattenyésztési főfel-
ügyelő jelent volt meg, ki a kiállitás, illetve a
díjazás után megtartott disztribúción elismerő-
leg nyilatkozott a gazdasági egyesület teré-
kenységéről.

F. évi május 18-án vajtermelő központ
szervezése tárgyában Szabadkán értekezletet
tartott Sierbán János országos tejgazdasági
felügyelő. Az értekezleten megjelent Schmausz
Endre főispán, Mammusich Lázár Szabadka
sz. kir. város polgármestere, képviselve volt
továbbá a Bácsvármegyei gazdasági egyesület,
a délvidéki földmívelők gazdasági egyesülete
Kraushaar Károly titkár által és 54 vármegye-
béli község több mint 200 kiküldött által.

Az értekezlet a központ szervezését
szükségesnek jelezte és valamennyi tejszövet-
kezet kijelentette, hogy ahhoz csatlakozni
hajlandó.

Az értekezlet Darányi Ignác földmive-
lési minisztert meglehangu táviratban üd-
vözölte.

Tejgazdasági érdekszövetkezet. A Ham-
burg környékbeli gazdák minden irányu tej-
gazdasági érdekeik megvédése és előmozdítása
céljából szövetkezetet alakítottak.

**A nyugat poroszországi vajértékesítő
szövetkezet** jelenleg 66 tejgazdaságot számlál
tagul, melyek között 14 tejszövetkezet van. A
többi tag részint uradalmi, részint városi,
részint falusi tejgazdaság. A 14 tejszövetkezet
közül 6 maga vezeti az üzemet, 8 hérbe
adta azt.

Az Orsz. Magyar Gazd. Egyesülete tulajdona.