

GYÜMÖLCSKERTÉSZ.

A KÖZSÉGI FAISKOLÁK HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik minden hó 10-én és 25-én.

KIADJA A FÖLDMÍVELÉSÜGYI MAGYAR KIR. MINISTERIUM.

Szerkeszti: MOLNÁR ISTVÁN,

kir. tanácsos, orsz. gyümölcsészeti ministeri biztos.

Előfizetési ára folyó évre egy községeknek, mint magánosoknak egy forint, mely a lap kiadóhivatalának: Athenaeum r. társulatnak Budapestre (Ferenciek-tere 3. sz.) egyszerre küldendő be.

A m. kir. Belügyministerium 1891. évi 33,881. sz. rendeletével e közlönyre minden község előfizetni tartozik. — A Vallás- és közoktatásügyi m. kir. Ministerium 20,899/1891. sz. a. az összes felekezeti hatóságoknak ajánlotta.

HIVATALOS RÉSZ.

Köszönet nyilvánítás.

A földmívelésügyi m. kir. minister, *Kecskemét, Arad, Temesvár és Kassa város közönségének* azon hazafias áldozatkészségükért, melynél fogva a budapesti kertészeti tanintézetnél 3 évre ösztöndíjat alapítottak, köszönetét fejezte ki.

A liverpooli főkonsulatus jelentése április 27-éről.

Az időjárás április hó folyamán a gyümölcsfákra nézve ezen consuli kerületben általában véve kedvező volt, bár azok itt nem fejlettek annyira ki, mint az ország melegebb déli vidékein, hol a fák majdnem mindenütt teljes virágzásban vannak. — A hőmérsék az utolsó 3 hétben nagyon is alacsony volt, de a közel multban az ismét jelentékenyen emelkedett és a gyümölcsfák jelen állapota kielégítőnek, sőt sokat ígérőnek is mondható. A friss almákkal való kereskedés az itteni vásáron eléggé eleven volt, bár ez csak a jobb fajtájú almákra nézve áll; Canadából, mind ezt már a márczius havi jelentésemben említém, a gyümölcs igen puhán érkezik meg s mivel nagyon is sokáig tartják, az sok helyt hibás. Ellenben Manie államból az almák kitünő állapotban jönnek piacra és igen jó árakban kelnek is el.

Augusztus 4 től április 4-ig csupán Liverpoolba bevitt amerikai alma kitett 1,583.044 hordót az 1895/6 év hasonló időszakának 436.200 hordójával szemben.

Az árak következőkép alakultak:

Canadai: Spies, hordónként 8 sh. 6 pence-től 14 sh. — p.-ig, Russet hordónként 11 sh. — pence-

től 12 sh. 9 p.-ig, Ben Davis hordónként 12 sh. — pence-től 15 sh. — p.-ig.

Amerikai: Baldwin hordónként 8 sh. 9 pence-től 12 sh. 6 p.-ig, Ujskót hordónként 8 sh. — pence-től 11 sh. 6 p.-ig.

A liverpooli főconsulatus jelentése f. évi május 17-éről.

Ezen consuli kerületben az időjárás május hó első napjaiban teljesen megváltozott. Bár az többnyire száraz maradt, de hideg északkeleti szelek és erős fagy állottak be, sőt helyenkint hó is esett, mely körülmények a már virágzásban levő gyümölcsfákban, különösen oly vidékeken, hol azok a szélnek teljesen ki vannak téve, oly kárt okoztak, melyet a néhány nap óta beállott magas hőmérsék már alig tehet jóvá.

A mi a friss almákkal való kereskedést illeti, ugy az idény vége felé jár, legalább ez következtethető a csökkenő behozatalból, mely április 21-től f. hó 12-éig 16,000 hordóból állott, és így az egész amerikai behozatal körülbelül 1,599,135 hordóra tehető a mult évi időszak 438,567 hordójával szemben.

A Manie államból legutóbb behozott mennyiség minősége igen jó volt s ezen almák jól is keltek el, az Uj-Skocziából érkezett termés azonban nem volt megfelelő és ára is csökkent.

Canadából alma nem érkezett, az amerikai almák ára pedig a következőleg alakult;

Ben Dawis, hordónként 14 schill. — pence-től 21 schill. 6 pence-ig.

Uj-Skócziái, hordónként 14 schill. — pence-től 15 schill. 6 pence-ig.

Az ország egyes vidékein nagyban termelésre ajánlható gyümölcsfajták.

(Folytatás.)

50. Temes vármegye területén.

Alma: Angol téli arany Pármén, Krassói Masánczki, Nagy Casseli Renet, Szercsika, Sikulai.
Körte, szilva és cseresznye (lásd Csanád vármegye fajtáit).

Őszi baraczk a homoki szőlővidékeken diszlik.

51. Tolna vármegye területén.

Alma: Angol téli arany Pármén, Nagy Casseli Renet, Baumann Renet, Parker Peppin, Török-Bálint és Sóvári.

Körte: Juliusi esperes, nyári Kálmán, Amanlis vajocza, Coloma őszi vajoncza, Mária Lujza, Napoleon vajoncza, Diel vajoncza, római Háj-körte, Pisztráng és Liegel téli vajoncza.

Szilva: Beszterczei, Ageni, zöld Reine Claude, Späth Anna.

Cseresznye és meggy: Korai Coburgi, Fekete sas, Hedelfingeni óriási cseresznye, Ostheimi és Spanyol meggy.

Kajszinbaraczk: Magyar legjobb, Nancy és Ambrosia.

Őszi baraczk: Korai Alexander, Arkansas, Wilder, Vezerle duránczija, Lindley. báró Dufour, Mezőkomáromi duránczi, nagy Mignonne, Lord Palmerston.

Dió: Nagybányai és Sebeshelyi.

52. Torda-Aranyosmegye területén.

Alma: Batul. Londoni Peppin, Astracháni piros, Danczigi bordás, Gravensteini, Pónyik, Angol téli arany Pármén, Ananás Renet, Baumann Renet, Nagy Casseli Renet, Pázmán (Török muskotály).

Körte: Nyári és őszi Bergamotte, Vilmos, nyári Kálmán, Erdei vajonc, Coloma őszi vajoncza, Egri, Nemes Colmár, Napoléon vajoncza, Joséphine des Malines és Téli Esperes.

Szilva, cseresznye és meggy (lásd Kolozsmegye fajtáit).

53. Torontál vármegye területén.

(Lásd Temes vármegye fajtáit.)

54. Trencsén vármegye területén.

Alma: Málna alma, Sándor czár, Angol téli arany Pármén, Nagy Casseli Renet, Ribston Peppin, Szürke francia Renet, szürke őszi Renet, Parker Peppinje, Gravensteini és Danzigi bordás.

Körte: Erdei vajonc, Napoleon vajoncza, Császárkörte, Vilmos, Hardenpont téli vajoncza, St. Germain Vauquelin, Társulati és Téli esperes Diel és Liegel vajoncza.

Szilva: Beszterczei, Olasz kék, Nagy angol, Cochet szilvája, Duránczi, Zöld Reine-Claude.

Cseresznye és meggy: korai Coburgi szív, Nagy hercegnő, fekete sas, Ostheimi meggy és Hortensia királyné.

55. Turócz vármegye területén.

(Lásd Liptó vármegye fajtáit.)

56. Udvarhely vármegye területén.

Alma: Angol téli arany Pármén, Oberdick Renetje, *Kisasszony alma*, Batul, Pónyik, *Piros Párizs*, Ananász Renet, Török Bálint és Má dai kormos.

Körte: Erdei vajonc, Téli esperes, Congressus emléke, Császár körte, Izambert, Diel vajoncza, Szt.-Germain.

Szilva: Beszterczei (horgas magú), Olasz kék, Zöld Reine-Claude, Biondeck korai szilvája.

57. Ugocsa vármegye területén.

(Lásd Szabolcs megye fajtáit.)

58. Ung vármegye területén.

Alma: Angol téli arany Parmén, Casseli nagy Renet, Entz-féle rozmarin, Karmeliták Renetje, Drap d'or, Gásdonki Renet, Jonathán, Parker Peppinje, Pázmán, Csómár (=Raffai), Fehér Tafota és Török Bálint.

Körte: Boisbunel őszi kobakja, őszi Bergamotte, Erdei vajonc, Egri, dr. Guyot Gyula, Har dempont téli vajoncza, őszi Pisztráng, Téli esperes és Vilmos.

Szilva: Beregi vörös, Beszterczei, Montfort, Ageni, nagy zöld Reine-Claude és Althan Reine-Clude-ja.

Cseresznye és meggy: Heinze koraija, Nagy fekete ropogós és Vizda cseresznye, Eugénia, Hortensia királyné és Ostheimi meggy.

Kajszinbaraczk és dió csak a védett szőlő égalj alatt.

(Vége köv.)

Cox narancs pepinje.

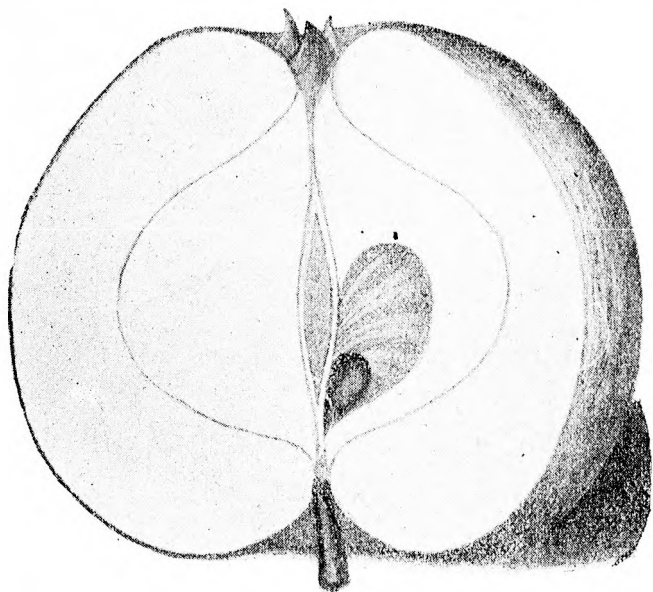
(Orange de Cox; Cox's orange pepin.)

Ez almafajta eredetileg Angolországból származik, a hol azt Colnbroock-Lawnban 1830 táján Cox kerttulajdonos nyerte a Ribston pepin magváról. Ez idő óta mind szélesebb körben terjed, mint kiváló asztali és gazdasági fajta, melyről Lauche, egyik leírója is azt tartja, hogy a Téli arany parmén mellé bátran helyezhető már amiatt is, mert fája kevés igényű és bőven termő. Ugyan ezt mondhatják nálunk is, a hol szinte feltalálható már, mind azok, kik termelésével kísérletet tettek.

Fája. Elég erőteljes növéssű; edzett egészséges és igen hálásan termő. A fekvésben és talajban kevésbé válogatós; jól tenyészik még a szőlő régióin kívül is nemcsak kötött, hanem laza homok talajokban is, mely utóbbi helyeken különös szépen szinesednek és jól kifejlődnek gyümölcsei, miért is homok talajokra kiválóan alkalmas fajtának bizonyult. Alkalmas fél- és egész törzsű gazdasági, —

nem különben, törpe alanyra oltva, rácsos, gula- és füzérfának. Éves vesszői eléggé merevek, felfelé törekvők, gömbölyded koronát alkotók és így — aránylag — kevés idomítás mellett is szép szabályos koronát alkot.

Gyümölcse. Középnagy, rendszerint mintegy 70 mm. széles és 65 mm. magas, néha magasabb is; tompa kupos, vagy tojásdad-gömbölyü, majd ismét lapos-gömbölyü alakot mutató. Zöme a szárfelől eső részén van, honnan kelyhes vége felé szeliden boltozódva tompa kupban végződik. Szára fás, zöldes-barna, a gyümölcsből kiálló, gyakran rövid, husos. Szármélyedése mély, tölcséres sugarasan rozsdamázas. Kelyhe nyílt, vagy félig nyílt, visszahajtott hosszú, keskeny osztványú. Kehelymélyedése sekély és tág, tányér alakú, melyet apró ránczok, majd egyes emelkedések tesznek egyenetlenné, nem egyszer a gyümölcs oldalain enyészve el. Héja bágyadtan fénylő, zöldes-sárga, értékével arany-sárga, napos



26. ábra.

oldalán élénk pirosan csikozott, majd elmosódott piros, a csikosságnak alig szembevető nyomaival. Rozsdafoltok a kehely és szárfelőli részen gyakoriak, a gyümölcs oldalán ritkábbak, e miatt aztán hol sima, hol ismét érdes tapintatu. Husa sárgás-fehér, porhanyó, lédus, édes borizú, fűszeres ízű. Magháza nyílt tengelyű, számos jól kifejlett gömbölyded, hosszú hegyben végződő magvakat magában rejtő.

Érés ideje. Novembertől-márcziusig terjed; hűvösebb tájakon termett gyümölcsei, kellő teletetés mellett, még májusban is élvezhetők.

Hasonló nevei. Cox orangen Reinette, Cox orange pippin stb.

Leírása. Leroy, *Dict. de pomol.* IV. 517. Obervieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VIII. 165 és röviden: *Bereczki, Gyüm. Vázl.* IV. 460.

Észrevétel. Ámbár ez alma nem tartozik ama fajták közé, a melyek a nagyban való termelésre

kijelölve, ennek daczára is, tekintve sok jó tulajdonságait, érdemesnek tartom arra, hogy házi kertekbe és gyümölcsösökbe ültessék kísérlettételre és a hol tökéletesen beválik, ott, mint elsőrendű asztali alma, megérdemli a tágabb mérvű elterjesztést is.

Angyal Dezső.

A kajszinbaraczkfa.

A kajszinbaraczkfa az Alföld legháladatosabb fája, mert mindenütt jól tenyészik, csaknem évenként terem s gyümölcseit jól kifejleszti. Itt a Tisza és Zagyva közti talajban még az oly helyen is diszlik, hol ezelőtt pár évvel ház vagy más épület állott. De a kajszinbaraczkfa talajban általában nem válogatós: az Alföld minden nem nagyon nedves, sem nem nagyon száraz talajában otthon érezi magát.

S mégis mit tapasztalunk? — Azt, hogy éppen ennek a tenyésztésére fordítanak a legkevesebb gondot. Nagyon elvétve lehet látni oly gyümölcsös kertet, melyben nagyobb mérvben tenyésztenék; 1—2 szálnál többet nem igen ültetnek.

Kinek ne tűnt volna fel az is, hogy az alföldi faiskolákban míg az almákat, melyek itt kevésbé diszlenek, ezrivel szaporítják, addig a kajszinbaraczkból 40—60 drbnál többet nem oltanak. Fel-tűnő az a hanyagság és közönyösség, melylyel e gyümölcsnem iránt viseltetnek. Pedig ha meggondoljuk, hogy éppen ez a gyümölcsnem az, mely az Alföldön legjobban diszlik és terem; s hogy miként Kecskemét fényes példája igazolja, az Alföldön ez a legtöbb és a legbiztosabb jövedelmet ígérő gyümölcsfa: akkor minden eszközt meg kellene ragadnunk, hogy ez az Alföldön minél nagyobb mérvben felkaroltassék és tenyésztessek.

Kecskemét e gyümölcsből rendes körülmények közt évenként 50—60.000 métermázsát szállít Budapestre és külföldre s ebből 4—500.000 forint tiszta jövedelmet vesz be. Az alföldi megyék sok közséje követhetné Kecskemét példáját. Talajuk, éghajlatuk, fekvésük többé-kevésbé ugyanaz, mint Kecskemété; gyümölcsösre alkalmas területtel is bőven rendelkeznek, csak az erős akarat szükséges! Persze a sültgalamb senkinek se repül a szájába! — Tultermeléstől nem kell félni, mert a kajszinbaraczk azon gyümölcsnem, mely sokoldalú értékesítése folytán alig fog egyhamar oly helyzetbe jutni, hogy e felett panaszkodni kellessen.

Már magában a kajszinbaraczk fája is mily impozáns! főképp mikor a gyönyörű narancshoz hasonló gyümölcsei mosolyognak reánk.

Gyorsan fejlődik s hamar termőre fordul; 3—4 éves korában már gyümölcsöt hoz, tehát még azzal sem vádolható, hogy későn terem s csak majd az unokák látják hasznát.

Fáját a nyul nem rágja, leveleit a hernyó nem igen pusztítja s a kertésznek igen kevés baja van vele.

Kedvező helyzetben mindig bőven terem s bőtermő éveken sem kell attól tartani, hogy gyümölcse a nyakunkon marad, oly sokféleképen lehet azt értékesíteni. Így pl. nagyobb városok közelében nyersen is hamarosan piacot talál. Aztán felhasználható iznek, finomabb aszalványnak, befőttnek; a selejtése, az apróbb szeműek meg likörök s pálinka előállítására. A jó barackpálinka minden más szesznel kellemesebb és drágább.

Szállításra is eléggé alkalmas. Egyenkint szőlőlevélben begöngyölve* és kosárban egymáshoz sűrűn pakolva, hogy a szemek ne mozoghassanak, épp úgy elszállíthatjuk, mint akár az almát.

Hogy a kajszinbarack mindezen jeles tulajdonságai dacára is nem termeltetik oly mérvben, mint joggal megérdemelné: oka bizonyára az, hogy fája rövid életű; gutaütést kap, s élte derekán, sokszor még mielőtt gyümölcsöt hozott volna, egyszer csak minden látható vagy észlelhető ok nélkül, hirtelen elpusztul. És ez ellen nincsen óvmód. Mondják, hogy mikor ennek jelei mutatkoznak: a levelek lankadttá válnak, a beteg fát — a nap hevétől megóvándó — árnyékoljuk be, törzsén pár hosszmetrészt tegyünk, talaját mélyen ássuk fel s chilisalétrom oldattal, higitott trágyalével erősen öntözzük meg, koronáját pedig naponkint kétszer tiszta vízzel permetezzük be s akkor a fa magához tér. Próbáltam, de biz' nem használt ez se: a vége az volt, hogy a sinylódó fát ki kellett vágni. — Azt azonban, és pedig a gyakorlati életből merített tények után, egész határozottan merem állítani, hogy a talaj mindig porhanyó állapotban való tartása, tulbő terméskor a gyümölcs megritkítása, a törzs és vastagabb ágak minden őszkor törtéendő bemeszelése s az ezeken támadt repedések s lyukak fatapaszszal való betömése által e bajnak valamennyire elejét lehet venni: annyiban, hogy az ilyen barackfákat a szélütés ritkábban keresi fel.

Én azonban úgy veszem észre, hogy e baj leginkább azon fákat éri, melyeknél az alany sejt szövete nem egyezik a reáoltott nemes részzel: az oly barackfákat, melyek nem saját vadjukon, hanem szilvafába vannak oltva. Példával szolgálok. Jászalsószentgyörgy község faiskolájában ezelőtt 9 évvel 8 drb szilvába és 8 drb saját vadjába oltott kajszinbarackfa lett elültetve. Azok közül, melyek szilvába voltak oltva, 6 drb élte 4—5 évben elpusztult, a két megmaradottnak is csak egyik oldalán s 1—2 vastagabb ága van, a többi évenként, hol egyik, hol másik — elszáradt; a saját vadjukra oltottak ellenben teljes számban mai nap is élnek, egészen épek, már 1 $\frac{1}{2}$ —2 dm. vastagok s csaknem minden évben egyenkint 4—5 véka gyümölcsöt teremnek.

Azt hinném, hogy ez az eset valami szeszélyes véletlen kifolyása, de itt a környéken ugyanezt tapasztalom másutt is, hogy a veszedelmes szélütés, a milyen előszeretettel keresi fel a szilva-

* Szőlőlevélbe csomagolva csak a hazai piacok egy részére szállítható; külföldre vékony papiros és fagyapot közé kell csomagolni, különben elkobozzák. Szerk.

alanyra ojtott barackfákat, épp úgy elkerüli a saját vadjára oltottakat.

Azt is tapasztalom, hogy a szilvába oltott barackfák gyümölcsének $\frac{2}{3}$ része érés előtt rendszeren elrothad s le hull; s a mi meg is marad, nem oly kellemes szagu s nem oly jóízű, mint a saját vadjába oltottaké. Megjegyzem, hogy a mi talajunk 60—100 cm. mélységig fekete, lejjebb pedig agyagos vagy meszes.

A kajszinbarack biztosabban ered saját vadján és azzal tökéletesebben forr össze, mint a szilvával. Szilvára oltva, az oltás helyén torzyszerű csomó képződik s a nemes rész a kisebb viharoknak sem képes ellenállani.

Szerény véleményem tehát az, hogy ott, hol a vad barackfa is jól tenyészik, nem szilvafába, hanem saját vadjába oltott barackfákat ültessünk.

A kajszinbarack magját könnyen be lehet szerezni, biztosan kél s jó talajban már 1—2 éves korában beszemezhető, nagy mennyiségű rostgyökeret fejleszt, az átültetést jól tűri s talajban nem válogatós.

A barackfa korai kipusztulásának oka igen sokszor nem a szélütés, hanem a helytelen oltásból ered. Ugyanis minden gyümölcsnemek közt a barackfa az, mely az alannyal a leghiányosabban forr össze, azért sikerrel csakis alvószemzéssel szaporíthatók; ha párosítás, ékelés vagy bármi más oltásmódot használunk: a nemes rész az alannyal igen nehezen s rosszul forr össze; a mi egyrészt a fa rendes nedvforgását nagyban akadályozza, másrészt az oltás helyén elébb-utóbb kiüt a mézgásodás, mely aztán csakhamar a fa kipusztulását idézi elő.

A kajszinbarack szép és finom fajai közt legtartósabb életű, s mint látom, talán még a szélütés is legritkábban éri a »Magyar legjobb« kajszin fáját; azért ajánlatos, hogy ne kapkodjunk a czifrábbnál czifrább fajták után, hanem szaporítsuk és terjeszszük ezt, mint a mely faj a mellett, hogy fája a legtartósabb életű, legjobban és legtöbbet terem s szeszélyes klímánkat és virágzásakor a kisebb dereket minden más fajnál jobban kiállja. Itt született, itt növekedett fel, itt van az otthonja s mindenütt jól diszlik, hol szeretettel ápoló kezekre akad.

Ott, hol a kajszinbarackot nem nyersen, hanem iznek, befőttnek vagy szesznek akarjuk használni: ajánlatosabb a sárga u. n. *pottyogó vagy tengeri barackot* termelni; ennek fája szélütésben nem pusztul el, jóval többet terem, 3—4-szer oly hosszú életkort ér el s 2—3-szor oly terbélyes koronát fejleszt, mint a nemes kajszin.

A pottyogó barack nem oly szép külsejű és nem olyan nagy, de illatosabb s cukortartalma is sokkal nagyobb, mint a nemes barackké; azért lekvár, befőtt s szeszkeszítésre — hol a cukortartalom a fő — alkalmasabb.

A pottyogó barackot a nemes kajszinbarack magjából neveljük. Tenyésztésre azonban csak a bujanövésű, egyenes és szép törzsű, sima héjú és nagyobb levelű csemetéket hagyjuk; az ilyeneknek

gyümölcssei rendszeren szép piros színűek s sokszor oly nagyok lesznek, hogy alig lehet ezeket a nemes kajszintól megkülönböztetni.

R. Fucsek Gyula.

Gyümölcs-íz főzés gőzfűtéssel.

Juniusban vagyunk.

Gyümölcsös kerteink képe lassanként megváltozik; az új életre fakasztó, enyhe, de az idén — valljuk be — nagyon szeszélyes tavasz helyét ad az érlelő nyárnak, mely meleg sugaraival mindent pazarul eláraszt, forró csókjaival körülfoly, czirógat, éltet: de nem egyszer tüzes öleléseivel szinte megfojt s elsorvaszt.

A gondos gazda örömmel, sőt büszkeséggel látja kertjei terményét, pompás gyümölcseit nagyra növekedni, de örömevel együtt gondjai is megsokasodnak; felmerül a kérdés, mitévő legyen sok aggodalommal, fáradsággal és költséggel felnevelt kedvenceivel, hogy munkáját meghálálva láthassa.

Megnyitják a sort a kert első gyermekei: a korán érő és mosolygó piros arcú ikrek: a cseresnye és meggy, de erősen igyekeznek utánok a piruló nyári baraczk — a kajszin — is. A kertnek ez első szülöttei a milyen szemrevalók és édesek, éppen oly állhatatlanok; korán fejlődnek, hamar pusztulnak. S mintha csak éreznék közeli pusztulásukat, hivatkozóan mosolyognak rád s szinte mondják: jer, szakíts le . . . hisz az élet úgy is oly rövid. De az ember nem azért vallja magát a teremtés első remekének, hogy ne tudna segíteni magán, kitalálja a módját, hogy tarthassa el a nyár állhatatlan termékeit romlás nélkül mostohább idők számára.

. Szó a mi szó, bekövetkezett az idő, a mikor a jó gazdasszony szemlét tart erősen ürülő kamrájában s készülődik a gyümölcsfélék feldolgozásához, mert — alig vesszük észre — nyakunkon lesz az ősz s utána a tél. Pedig milyen jó dolog akkor, ha rendben van a gazdának a csúre, szénája, a gazdasszonynak meg a kamarája.

Ma holnap általánossá is lesz a készülődés a másképpen el nem tartható gyümölcsök befőzésére, előkerülnek az üres »dunsztosok« és egyéb kellékek s míg a gyakorlott gazdasszony nyugodtan végzi előkészületeit a gyümölcs ellen indítandó nyári hadjáratra, nem egy fiatal ujoncz kebelében kél a szorongató érzés, valljon nem fogja-e egy-egy kis vereség a restelkedés pirját kergetni az ifju legyőzött arcocskáira.

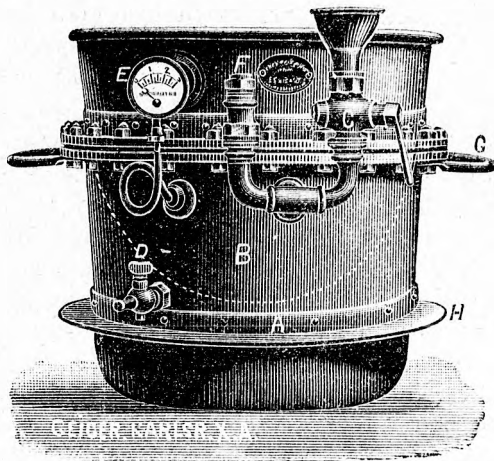
Ez érzés nyomása alatt elő is kerülnek a tudós, nagyképi tanácsadók: a szakácskönyvek meg innen-onnan összegyűjtött s gondosan őrzött receptek, melyeknek utvesztőiből néha bizony nem könnyű dolog a kiigazodás, kivált a kezdőnek.

Készülnek hát a nyári hadjárat tervei.

Ugy ám, de a hadjáratához nemcsak katonára és jó taktikára van a hadvezérnek szüksége, hanem municzióra: fegyverekre is. Hiszen a háboruk sorát ma már jórészt ezek döntik el.

De hát honnan vegyen a gazdasszony fegyvereket s mik legyenek azok, kérdezheti valaki nem minden kétség és kíváncsiság nélkül.

Megvallom, kíváncsiságát csak részben fogom kielégíteni, mert e cikkecske keretében csupán egy ilyen fegyvernek: egy gőzzel fűthető főző üstnek a bemutatását fogom megkísérteni. Talán okulni fog belőle az, a ki gyümölcsizeknek, kocsonyáknak és sajtoknak a készítésével szokott foglalkozni s a ki igen jól tudja, hogy mekkora vigyázat szükséges, ha a sűrűre főzendő gyümölcslének, iznek és sajtnak oda égését, kozmálását vagy csak elbarnulását is el akarjuk kerülni. Nagyobb mennyiségek feldolgozásakor óraszámra kell azt megszűnés nélkül kavargatni: a milyen időrabló, éppen oly kellemetlen foglalkozás a forró évszakban az erősen sugárzó tűzhely mellett.



27. ábra.

Éppen ez készítette a feldolgozással nagyobb arányokban foglalkozókat oly készülékek szerkesztésére, melyek a folytonos kavarást fölőlegessé teszik s melyek alkalmazása mellett a besűrűdött cukornak megkeseredése vagy — karamel képződés folytán — csak a megbarnulása is teljesen lehetetlenné van téve.

Az ilyen készülékek vízfürdővel vannak ellátva, illetőleg gőzfűtésre vannak berendezve, ezekben tehát a tulhevités egyszerűen lehetetlen.

A mellékelt rajz ilyen vízzel és gőzzel fűthető főzőüstöt ábrázol, melyet egy németországi gyáros képviseletében Hermann Mayer bécsi czég (Wien, 2/1, Grosse Mohrengasse 20—22) szállit különböző nagyságokban. E készülék két egymásba légzáróan illesztett A és B erős rézüstből áll s belül gondosan ónozva van. Használat előtt a C és D csapokat megnyitva, a C csapra erősített tölcseren át annyi vizet öntünk a kettős fal közé, hogy az D csapon át kicsorogni kezdjen, mire a C és D csapokat elzárjuk. Most a G markolatok segítségével a tűzhely főző nyílására, vagy ha lehet abba bele helyezzük, úgy, hogy a H karikáig a tűz szabadon érhesse. A beöntött kis mennyiségű viz csakhamar forrásnak indul s tulhevitett gőze a B üstben lévő gyümölcslevet vagy ízt forrásig hevíti, mi közben a kettős fenék közt fejlődő víz-

gőz el nem illanhatván, folyton lecsapódik, miért is egyszeri vízbeöntés egész napra elegendő. Hogy esetleges tulságos tüzeléskor a rohamosan képződő gőz a készüléket fel ne robbanthassa, *E* nyomásmutató folyton tájékoztat bennünket a gőz nyomásáról, mely ha a megengedett határt túllépi, az *F* biztosító szelepet felnyitja s azon át kiáramlik. Ennek bekövetkezte a tüzelés mérséklésére figyelmet bennünket, de egyszersmind minden veszélyt eleve kizár. Minthogy ily berendezés mellett az iz stb. tulhevitése nem lehetséges, természetesen a keverés és folytonos felügyelet is elmarad s készítményünk mindig teljesen egyenlő és hibátlan lesz. Használaton kívül álló készülékből célszerű a vizet a *D* csapon át eltávolítani. A kisebb készülékek bármely nagyobb tűzhely lapjának karikái helyére beilleszthetők, a nagyobbakat természetesen célszerűbb különálló kis kályhákra alkalmazni.

A bemutatott készülék igen gyorsan, kevés tüzelő anyaggal dolgozik, szilárd alkotása folytán javításra évek hosszu során át sem szorul s használhatóságát csak növeli az a körülmény, hogy zsiradékot, viasz, méz kiolvasztására is éppen jól használható, a mint azt több évi tapasztalat bizonyítja. Egyetlen hátránya talán az, hogy nem nagyon olcsó; a legkisebb 1-es számú 10 literes készülék ára a németországi műhelyben 57 frt, a 2. sz. 15 literes 67 frt, a 3. sz. 20 literes 72 frt, a 4. sz. 30 literes 84 frt, az 5. sz. 40 literes 117 frt, a 6. sz. 50 literes 153 frt; a vám és szállítás költségei még mintegy $\frac{1}{5}$ -del (20%-kal) drágítják az árakat. Ily árak mellett természetesen kis háztartás számára a készüléket nem szerezhetjük be, de ott, a hol gyümölcs-izeket, sajtokat, kocsonyákat eladásra nagy tömegekben készítenek, a munkadíjon, tüzelő anyagon mutatkozó megtakarítás, valamint a készítmény egyenlő és kifogástalan minősége már az első évben megtéríti a beszerzés költségeit. Másképpen nem is volna érthető, hogy nagyobb termelők, cukrászok, sőt tanintézetek ma már széltére használják e készüléket.

Györy István.

A paprika hamisításáról.

Ujabb időben eme fűszer növény termelése hazánk egyes vidékein annyira elterjedt, hogy méltán foglalkozhatunk annak mikénti elárúsításával; annyival is inkább, mert a nagyban való tenyésztés ma-holnap piacot is kíván magának. Nem elégedhetünk meg tehát azzal, hogy az ország egy-két városa foglalkozzék ezzel, hanem kell, hogy fővárosunk legyen ezen cikk elárúsításának is központja, mint központja a többi kereskedelmi cikkeknek is. Annál is inkább, mert a paprika termelők, különösen pedig az elárúsítók igen nagy százaléka hamar meg akarván gazdagodni, nem riad vissza a legnagyobb visszaélésektől sem, csak hogy pénzszerzési vágyát kielégítse. Innen van aztán, hogy gyenge terméskor hazánk eme specialitásával valóságos

üzérkedést és lelkiismeretlenséget követnek el. Minden kigondolható keveréket használnak paprikájuk megfestésére, illetve keverésére, hogy maguknak minél több jövedelmet biztosítsanak. Mindezen visszaélések azt hiszem megszűnének, ha ezen termény fővárosunk vásárcsarnokaiban nagybani elárúsítást nyerne, hol az ellenőrzés könnyen keresztül vihető volna.

A pestmegyei solti közép járás gazdaközönsege belátva ezen visszaéléseknek hátrányos voltát a vármegyei gazdasági egyesület közbejöttével arra határozta magát, hogy a járás közönsegevel megismerteti az okszerű termelést, feldolgozást s egyúttal rámutat a visszaélések mikéntjére is, hogy a vevő közönseget felvilágosítván a hamisításokról, bő tapasztalattal szolgáljon az ilyen lelkeltlenségek mikénti felismeréséről.

Ez okból csekélységet bizta meg, hogy előadást tartsak. »A paprika termelés-, feldolgozás-, értékesítés- és hamisításáról« a járás szék helyén, Kalocsán.

Az előadás mult hó 7-én meg is tartatott szép számú érdeklődő közönseg előtt.

Minthogy a paprika termelése, feldolgozása már több kertészeti lap hasábján megjelent: ezzel ez időszerint foglalkozni nem akarok, annál is inkább, mert a »Gyümölcskertész« az ország minden közönsegének hivatalos lapja lévén, mindenütt pedig a paprika termeléssel nem foglalkoznak, de annak használata minden közönsegen el van terjedve; ép azért csakis a hamisításokkal s azoknak mikénti megismerésével akarom e becses lap t. olvasó közönsegét megismertetni.

A paprikát részint festeni, részint keverni szokták; de mindkettőt együttesen is eszközlik.

Ha a termés gyenge, akkor a szárat, mindenféle hüvely törmeléket szoktak összeörölni, mi a paprikát szaporítja ugyan, de ártalmas hatással az egészségre nincsen; de mivel ily keverék a paprika színét elveszi, hogy állandó színt adjanak neki: megfestik.

A paprikát festeni részint szántál fa forgácsának a paprika közé örlésével, részint chinai cinóberrel összedörzsölve szokták.

A szántál Kelet-Indiában tenyésző cserje, melynek kérge fiatal korában fehér, később megpirosodik. Ezen piros kérget apró forgács alakban hozzák forgalomba, mely összeörölve piros festéket ad; de nem azt a ríktó színt kölcsönzi a paprikának mit a cinóber, hanem halvány-piros lesz tőle a paprika, ép azért csak másodrendű paprika előállítására használják.

A chinai cinóber, mely legnagyobb részben a paprika kereskedők által használtatik fel, piros por festék, mely kénből és higanyból áll s a paprikának élénk rózsaszínt kölcsönöz. Ezen festéket a legelső minőségű paprika előállítására, de meg az idegen anyagokkal kevert paprika megfestésére is használják; vévén minden 100 klgr. paprikához egy klgr. cinóbert.

Keverni szokták a paprikát: kukoricza liszt-, vörös téglá- és homokkal.

Kukoricza liszttel a következőkép keverik:

Minden métermázsza tiszta paprikához 10—20 kiló kukoriczát számitanak. Először a kukoriczát őrlik meg darává; ezután a paprikát öntik fel és szintén darává őrlik. Mig a paprika őrlődik, addig a kukoricza darát korpájától megtisztítják. Most mind a kettőt egyszerre felöntik a garatra és össze-őrlik, amikor is a kukoricza a paprikával ugy összekeveredik, hogy a tapasztalatlan vevő észre sem veszi.

Ezen keverék ugyan ártalmatlan, de ha soká áll, a liszt benne megdohosodik és használhatatlanná válik.

A vörös téglát vagy homokot egyszerűen csak összeőrlik; mi sulytöbbletet idéz elő.

Mindezen keverékek és festések igen egyszerűen megismerhetők, ha a vevő csak kis fáradságot vesz magának. És pedig a következőkép:

A liszttel kevert paprika ugy ismerhető fel; ha veszünk egy kevés paprikát, hozzá vizet adunk és összegyurjuk. Ha a paprika péppé lesz; bizonyos, hogy liszttel van keverve, mert a valódi paprika vízzel keverve nem áll össze, tehát nem is gyurható. Különben a jó nagyító üveg is szemünk elé állítja a liszt szemcséit, ha tüzetesen vizsgáljuk.

Ha a paprika nehéz anyaggal van keverve, minő a vörös téglá vagy homok, akkor legjobb, ha egy pohár vízben sót oldunk föl s ebbe egy kávéskanálnyi paprikát öntünk. Mivel a só által a víz telítve lesz, a tiszta paprika a felszinen marad, mint könnyebb test; fertőzőményei, mivel nehezebbek, gyorsan alászállnak s csak hosszabb idő múlva látjuk a paprikát lassan utána szállni.

A szántállal festett paprika szintén vízzel keverve ismerhető meg. Ha ugyanis egy pohár tiszta vízre öntünk ily paprikát, itt a paprika levén nehezebb a szántálnál, alá száll s a szántál mint könnyebb test a felszinen uszik.

Gallik Géza, ki behatóan foglalkozott vegyi uton megismerni a paprikát; a következőkép írja le észleléseit:

Jó paprika petroleum-aetherrel (benzin), chlorophormmal rázva piros szüredéket ad, mely elpárologtatva olajos maradékot (Capsicol) hagy hátra. A maradék káli lúggal nem szappanosodik el; oldva marad; savak hozzáadása által ismét kiválik.

Ha petroleum-aetherrel többszörösen kivont paprikát a petroleum-aether elpárologtatása után párolt vízzel felforralunk, a szüredék sárgás színű, majdnem szintelen lesz. Ezen szüredékhez ha jó festvényt adunk, a szüredék nem változik; de ha a paprika festett, a szüredék kék színű lesz, mint a tinta.

Hamisított paprikánál színes, nyálkás szüredéket kapunk, a maradék mint a tészta gyurható és káli lúggal főzve fel nem olvad.

A szántál porral festett paprika megismerhető, ha egy késhegynyt pár csöpp vízzel megnedvesítünk s aztán egy kis üvegben chlorophormmal összerázzuk és állni hagyjuk: a szántál pár perc múlva a chloroform tetején uszni fog.

Galliknak ezen kísérlete csakis azoknak való, kik tudományos kísérleteket óhajtanak tenni, de a köznép meg sem érti, sőt nem is juthat hozzá, ha megértené is.

Annyit azonban mondhatok, hogy ezen kísérletezést megpróbáltam s nagyszerű eredményt értem el. Igazán csak akkor bámul az ember, hogy a savak és egyéb ható anyagok mily óriási hatást idéznek elő az anyagok elválasztásában.

Valamint a Gallik által irt észleletek, ugy az általam fönnebb leirt vizsgálatok kétségkívül megismertetnek mindenkit az általam leirtak valódiságáról.

Nem sokba kerül az egész, csak egy kis fáradság és hamisítatlanul szemünk elé állithatjuk a valót.

Szükségesnek tartottam t. olvasóink előtt feltárni a visszaélések mikéntjét, hogy ezáltal alkalmuk lehessen ezeket alkalom adtán megtorolni s az ugyis életbeléptetendő tápszerek hamisításáról szóló törvény szakaszai értelmében a hamisítókat az igazságszolgáltatás kezébe adni, hogy elvegyék méltó büntetésöket. De meg azért is tettem ezt, hogy ezáltal jövőt biztosítsunk a szegény, de becsületes emberek munkásságának; lehetővé tegyük azok megélhetését; kik habár keservesen, de becsületesen iparkodnak megszerezni, betevő falatjukat; azokkal szemben, kik embertársaik jó hizemüségére építik jövőjököt lelkiismeretök szavát elnyomják és dúsalkodnak igazságtalan uton szerzett vagyonukban.

Deák Imre.

Sok virág és kevés gyümölcs.

Még egy egész emberi élet is kevés ahhoz, hogy a természet titkait kitanulni lehessen. Mikor már az ember megvénül s azt hiszi magáról, hogy nem létezik már olyasmi, a mit ő ne tapasztalt volna; egyszerre csak azt veszi észre, hogy a nagy természet ismét újabb leczkét adott fel, melyet eddig sem tanulni sem tapasztalni alkalma még nem volt. S ez természetes dolog is ha meggondoljuk azt, hogy itt nagy ritkán van repetálás, hanem mindegyik újabb év, újabb jelenségekkel köszönt be.

A gyümölcsész már rendszeren akkor szokott kellemes meglepetést érezni, ha látja azt, hogy fái gyümölcs vagy termő rügyekkel megrakódnak. Már ekkor megfogamzik benne a reménység szikrája, hogy egy termékeny évnék nézhet elé. Jön aztán a virágzás pompája, mely az izmult reményhez még gyönyört is szegődtet; mert alig tudok magamnak oly fásult keblet még csak képzelni is, a kit egy teljes virágjában álló gyümölcsfa hidegen hagyni képes volna. S mégis mily sok a csalódás s mennyi hiu és vérmes remény száll a sirba, mielőtt a valóság révét mégcsak meg is közelithette volna.

Hiu ábrándok, szép remények az idén is a lége szálltatok!

A ki az idei tavasszal a gyümölcsfákat virágozni látta s a gazdag virágzatban gyönyörködni

gőz el nem illanhatván, folyton lecsapódik, miért is egyszeri vízbeöntés egész napra elegendő. Hogy esetleges tulságos tüzeléskor a rohamosan képződő gőz a készüléket fel ne robbanthassa, *E* nyomásmutató folyton tájékoztat bennünket a gőz nyomásáról, mely ha a megengedett határt túllépi, az *F* biztosító szelepet felnyitja s azon át kiáramlik. Ennek bekövetkezte a tüzelés mérséklésére figyelmet bennünket, de egyszersmind minden veszélyt eleve kizár. Minthogy ily berendezés mellett az iz stb. túlhevítése nem lehetséges, természetesen a keverés és folytonos felügyelet is elmarad s készítményünk mindig teljesen egyenlő és hibátlan lesz. Használaton kívül álló készülékből célszerű a vizet a *D* csapon át eltávolítani. A kisebb készülékek bármely nagyobb tüzhely lapjának karikái helyére beilleszthetők, a nagyobbakat természetesen célszerűbb különálló kis kályhákra alkalmazni.

A bemutatott készülék igen gyorsan, kevés tüzelő anyaggal dolgozik, szilárd alkotása folytán javításra évek hosszú során át sem szorul s használhatóságát csak növeli az a körülmény, hogy zsiradékok, viasz, méz kiolvasztására is éppen oly jól használható, a mint azt több évi tapasztalat bizonyítja. Egyetlen hátránya talán az, hogy nem nagyon olcsó; a legkisebb 1-es számú 10 literes készülék ára a németországi műhelyben 57 frt, a 2. sz. 15 literes 67 frt, a 3. sz. 20 literes 72 frt, a 4. sz. 30 literes 84 frt, az 5. sz. 40 literes 117 frt, a 6. sz. 50 literes 153 frt; a vám és szállítás költségei még mintegy $\frac{1}{5}$ -del (20%-kal) drágítják az árakat. Ily árak mellett természetesen kis háztartás számára a készüléket nem szerezhettük be, de ott, a hol gyümölcs-izeket, sajtokat, kocsonyákat eladásra nagy tömegekben készítenek, a munkadíjon, tüzelő anyagon mutakozó megtakarítás, valamint a készítmény egyenlő és kifogástalan minősége már az első évben megtéríti a beszerzés költségeit. Másképpen nem is volna érthető, hogy nagyobb termelők, cukrászok, sőt tanintézetek ma már széltére használják e készüléket.

Györy István.

A paprika hamisításáról.

Ujabb időben eme fűszer növény termelése hazánk egyes vidékein annyira elterjedt, hogy méltán foglalkozhatunk annak mikénti elárúsításával; annyival is inkább, mert a nagyban való tenyésztés ma-holnap piacot is kíván magának. Nem elégedhetünk meg tehát azzal, hogy az ország egy-két városa foglalkozzék ezzel, hanem kell, hogy fővárosunk legyen ezen cikk elárúsításának is központja, mint központja a többi kereskedelmi cikkeknek is. Annál is inkább, mert a paprika termelők, különösen pedig az elárúsítók igen nagy százaléka hamar meg akarván gazdagodni, nem riad vissza a legnagyobb visszaélésektől sem, csak hogy pénzszerzési vágyát kielégítse. Innen van aztán, hogy gyenge terméskor hazánk eme specialitásával valóságos

üzérkedést és lelkiismeretlenséget követnek el. Minden kigondolható keveréket használnak paprikájuk megfestésére, illetve keverésére, hogy maguknak minél több jövedelmet biztosítsanak. Mindezen visszaélések azt hiszem megszűnének, ha ezen termény fővárosunk vásárcsarnokaiban nagybani elárúsítást nyerne, hol az ellenőrzés könnyen keresztül vihető volna.

A pestmegyei solti közép járás gazdaközönsege belátva ezen visszaéléseknek hátrányos voltát a vármegyei gazdasági egyesület közbejöttével arra határozta magát, hogy a járás közönsegével megismerteti az okszerű termelést, feldolgozást s egyúttal rámutat a visszaélések mikéntjére is, hogy a vevő közönsegét felvilágosítván a hamisításokról, bő tapasztalattal szolgáljon az ilyen lelketlenségek mikénti felismeréséről.

Ez okból csekélységemet bizta meg, hogy előadást tartsak. »A paprika termelés-, feldolgozás-, értékesítés- és hamisításáról« a járás szék helyén, Kalocsán.

Az előadás mult hó 7-én meg is tartatott szép számú érdeklődő közönseg előtt.

Minthogy a paprika termelése, feldolgozása már több kertészeti lap hasábján megjelent: ezzel ez időszerint foglalkozni nem akarok, annál is inkább, mert a »Gyümölcskertész« az ország minden közönsegének hivatalos lapja lévén, mindenütt pedig a paprika termeléssel nem foglalkoznak, de annak használata minden közönsegben el van terjedve; ép azért csakis a hamisításokkal s azoknak mikénti megismerésével akarom e becses lap t. olvasó közönsegét megismertetni.

A paprikát részint festeni, részint keverni szokták; de mindkettőt együttesen is eszközlik.

Ha a termés gyenge, akkor a szárat, mindenféle hüvely törmelékkel szoktak összeörölni, mi a paprikát szaporítja ugyan, de ártalmas hatással az egészségre nincsen; de mivel ily keverék a paprika színét elveszi, hogy állandó színt adjanak neki: megfestik.

A paprikát festeni részint szántál fa forgácsának a paprika közé örlésével, részint chinai cinóberrel összedörzsölve szokták.

A szántál Kelet-Indiában tenyésző cserje, melynek kérge fiatal korában fehér, később megpirosodik. Ezen piros kérget apró forgács alakban hozzák forgalomba, mely összeörölve piros festéket ad; de nem azt a ríktó színt kölcsönzi a paprikának mit a cinóber, hanem halvány-piros lesz tőle a paprika, ép azért csak másodrendű paprika előállítására használják.

A chinai cinóber, mely legnagyobb részben a paprika kereskedők által használtatik fel, piros por festék, mely kénből és higanyból áll s a paprikának élénk rózsaszínt kölcsönöz. Ezen festéket a legelső minőségű paprika előállítására, de meg az idegen anyagokkal kevert paprika megfestésére is használják; vévén minden 100 klgr. paprikához egy klgr. cinóbert.

Keverni szokták a paprikát: kukoricza liszt-, vörös téglá- és homokkal.

Kukoricza liszttel a következőkép keverik:

Minden métermázsa tiszta paprikához 10—20 kiló kukoriczát számitanak. Először a kukoriczát őrlik meg darává; ezután a paprikát öntik fel és szintén darává őrlik. Mig a paprika őrlődik, addig a kukoricza darát korpájától megtisztítják. Most mind a kettőt egyszerre felöntik a garatra és összeőrlik, amikor is a kukoricza a paprikával úgy összekeveredik, hogy a tapasztalatlan vevő észre sem veszi.

Ezen keverék ugyan ártalmatlan, de ha soká áll, a liszt benne megdohosodik és használhatatlanná válik.

A vörös téglát vagy homokot egyszerűen csak összeőrlik; mi sulytöbbletet idéz elő.

Mindezen keverékek és festések igen egyszerűen megismerhetők, ha a vevő csak kis fáradságot vesz magának. És pedig a következőkép:

A liszttel kevert paprika úgy ismerhető fel; ha veszünk egy kevés paprikát, hozzá vizet adunk és összegyurjuk. Ha a paprika péppé lesz; bizonyos, hogy liszttel van keverve, mert a valódi paprika vízzel keverve nem áll össze, tehát nem is gyurható. Különben a jó nagyító üveg is szemünk elé állítja a liszt szemcséit, ha tüzetesen vizsgáljuk.

Ha a paprika nehéz anyaggal van keverve, minő a vörös téglá vagy homok, akkor legjobb, ha egy pohár vízben sőt oldunk föl s ebbe egy kávéskanálnyi paprikát öntünk. Mivel a só által a víz telítve lesz, a tiszta paprika a felszínen marad, mint könnyebb test; fertőzőményei, mivel nehezebbek, gyorsan alászállnak s csak hosszabb idő múlva látjuk a paprikát lassan utána szállni.

A szántállal festett paprika szintén vízzel keverve ismerhető meg. Ha ugyanis egy pohár tiszta vízre öntünk ily paprikát, itt a paprika levén nehezebb a szántálnál, alá száll s a szántál mint könnyebb test a felszínen uszik.

Gallik Géza, ki behatóan foglalkozott vegyi uton megismerni a paprikát; a következőkép írja le észleléseit:

Jó paprika petroleum-aetherrel (benzin), chlorophormmal rázva piros szüredéket ad, mely elpárologtatva olajos maradékot (Capsicol) hagy hátra. A maradék káli lúggal nem szappanosodik el; oldva marad; savak hozzáadása által ismét kiválik.

Ha petroleum-aetherrel többszörösen kivont paprikát a petroleum-aether elpárologtatása után párolt vízzel felforralunk, a szüredék sárgás színű, majdnem színtelen lesz. Ezen szüredékhez ha jó festvényt adunk, a szüredék nem változik; de ha a paprika festett, a szüredék kék színű lesz, mint a tinta.

Hamisitott paprikánál színes, nyálkás szüredéket kapunk, a maradék mint a tészta gyurható és káli lúggal főzve fel nem olvad.

A szántál porral festett paprika megismerhető, ha egy késhegnyit pár csöpp vízzel megnedvesítünk s aztán egy kis üvegben chlorophormmal összerázzuk és állni hagyjuk: a szántál pár perc múlva a chloroform tetején uszni fog.

Galliknak ezen kísérlete csakis azoknak való, kik tudományos kísérleteket óhajtanak tenni, de a köznép meg sem érti, sőt nem is juthat hozzá, ha megértené is.

Annyit azonban mondhatok, hogy ezen kísérletezést megpróbáltam s nagyszerű eredményt értem el. Igazán csak akkor bámul az ember, hogy a savak és egyéb ható anyagok mily óriási hatást idéznek elő az anyagok elválasztásában.

Valamint a Gallik által irt észleletek, úgy az általam fönebb leirt vizsgálatok kétségkívül megismertetnek mindenkit az általam leirtak valódiságáról.

Nem sokba kerül az egész, csak egy kis fáradság és hamisítatlanul szemünk elé állíthatjuk a valót.

Szükségesnek tartottam t. olvasóink előtt feltárnia a visszaélések mikéntjét, hogy ezáltal alkalmuk lehessen ezeket alkalom adtán megtorolni s az ugyanis életbeléptetendő tápszerek hamisításáról szóló törvény szakaszai értelmében a hamisítókat az igazságszolgáltatás kezébe adni, hogy elvegyék méltó büntetésüket. De meg azért is tettem ezt, hogy ezáltal jövőt biztosítsunk a szegény, de becsületes emberek munkásságának; lehetővé tegyük azok megélhetését; kik habár keservesen, de becsületesen iparkodnak megszerezni, betevő falatjukat; azokkal szemben, kik embertársaik jó hiszemiségére építik jövőjüket lelkiismeretök szavát elnyomják és dűkálkodnak igazságtalan uton szerzett vagyonukban.

Deák Imre.

Sok virág és kevés gyümölcs.

Még egy egész emberi élet is kevés ahhoz, hogy a természet titkait kitanulni lehessen. Mikor már az ember megvénül s azt hiszi magáról, hogy nem létezik már olyasmi, a mit ő ne tapasztalt volna; egyszerre csak azt veszi észre, hogy a nagy természet ismét újabb leczkét adott fel, melyet eddig sem tanulni sem tapasztalni alkalmá még nem volt. S ez természetes dolog is ha meggondoljuk azt, hogy itt nagy ritkán van repetálás, hanem mindegyik újabb év, újabb jelenségekkel köszönt be.

A gyümölcsész már rendszeren akkor szokott kellemes meglepedést érezni, ha látja azt, hogy fái gyümölcs vagy termő rügyekkel megrakódnak. Már ekkor megfogamzik benne a reménység szikrája, hogy egy termékeny évnék nézhet elé. Jön aztán a virágzás pompája, mely az izmolt reményhez még gyönyört is szegődtet; mert alig tudok magannak oly fásult keblet még csak képzelni is, a kit egy teljes virágjában álló gyümölcsfa hidegen hagyni képes volna. S mégis mily sok a csalódás s mennyi hiu és vérmes remény száll a sirba, mielőtt a valóság révét mégcsak meg is közelíthette volna.

Hiu ábrándok, szép remények az idén is a légebe szálltatok!

A ki az idei tavasszal a gyümölcsfákat virágozni látta s a gazdag virágzatban gyönyörködni

alkalma volt, az nemcsak méltányosan, hanem egész jogosan alkotta kilátásait egy gazdag gyümölcstermő évre. S manap már azt kell tapasztalunk, hogy alig lesz itt-ott országszerte egy kis termés. Az a sok szép virág mintha csak eltűnt volna egyszerre, hogy helyet csináljon az ürességnek, hiánynak. Oly rosszul kötöttek a gyümölcsfák, hogy alig lehet a fákon csak itt-ott egy-egy alakatlan gyümölcsöt látni. A sok szép remény helyett tehát újból keserű csalódás.

A mit legkevésbé vártunk, az még legjobban vált be. Így például leggyengébben virágoztak a kajszinfák s ime ezeken mégis aránylagosan tűrhető termés van. Oly szerencsés időben történt az elvirágzásuk, hogy gyümölcskötés jöhetett létre. Igaz ugyan, hogy a reá következett kellemetlen időjárás ezt is derekasan megdézsmálta és egy tisztos rész fejlődés nélkül hullott le; de azért még is azt mondhatjuk, hogy valamelyes csak maradt a részünkre is. De lám már az alma — dugazdag virágzása dacára — nem volt képes gyümölcsöt kötni s a rengeteg sok virág után is, a fák gyümölcstelenül és üresen maradtak. A legértékesebb téli almafajaink mint a Téli arany parmén, Szürke renet, Canadai, Piros téli pogácsa, Téli fehér és piros kalvil, Török-Bálint s. a. t. mintegy megbüvölve állnak előttünk s ugyancsak jó szem legyen annak, a ki nagy elvértve egy-egy gyümölcsöt képes rajta felfedezni. Nem sokkal jobban állnak a körtefák sem. A virágzás után ítélve azt hittük, hogy a Kálmán körték az idén rakva lesznek s miután ez általán ismert és kedvelt nyári körtefaj úgy is mint aszalvány kitűnő anyagot szolgáltat, örömmel néztünk a termés elé. Ez azonban az idén annyira rugott, hogy még az asztalra is édes kevés jut belőle. A virágok kocsányostul együtt lehullottak, mielőtt még gyümölcsöt köthettek volna. A mi maradt is, oly szegény kevés, hogy abban édes kevés köszönet lesz. Egészen hasonlók voltak a Kis Margit, meg a Takarékos körte is. Ezek is igen sok virágot hoztak, sőt úgy látszott, hogy kötöttek is; de aztán a rákövetkezett tartós hideg szeles idő következtében a gyümölcskötés tönkre ment. Legnagyobb erély és kitartással állta még meg a helyét a nyári körték közül a Rheimsi pirok (Rousselle de Rheims), ez mérsékletes virágzása mellett is még legtöbb gyümölcsöt tartott meg. Nem is mulaszthatom el ezután sem az alkalmat, hogy e hálás és finom ízű nyári körtét a közönség meleg figyelmébe ne ajánljam. Azt lehet mondani, hogy alig van olyan év, midőn e körte gyümölcsöt ne hozna s e mellett oly kitűnő aszalványokat lehet belőle készíteni, mely még a külföldivel is fel veszi a versenyt.

Így vagyunk az őszi s téli körtékkel is. A legkitűnőbb vajkörtéink fái üresen és gyümölcstelen állanak s csak a félszáraz és megfeketült levelek árulják el, hogy az abnormis időjárás kinozta volt meg őket.

Itt is egy körte válfajra volnék bátor a szives olvasó figyelmét felhívni, a mely határozottan nagyobb elterjedést érdemelne, mint a melyben

részeltetik. Most is gyümölcsfáim közt járkálva, kellemes meglepetéssel vettem észre, hogy a Bosc kobak fán még is aránylagosan több gyümölcs van mint a többin, noha ez is éppen oly védtelen helyen áll, a hol a hideg légáramlatnak egyaránt kitéve volt. Ezen jelenség pedig annyival inkább lepott meg kellemesen, a mennyiben már néhány év óta azt tapasztalom, hogy az én Bosc kobak-om, melyet sokan tévesen Sándor czár-nak is hívják, rendszeresen évenként meghozza gyümölcsét s edzett fájával az időjárás viszontagságainak is derekasan ellenáll.

Legsiralmasabban néznek ki a szilvafák. Itt nemcsak hogy gyümölcs nincs rajtuk, hanem még a leveleiktől is megfosztva vannak. A könnyelműen megejtett és ellen nem őrzött hernyózás eredménye az lett, hogy e szegény fák most kopaszán állanak. Pedig hát erre vonatkozólag már törvényünk is volna; csak hogy a hernyók nem ismerik a paragrafusokat, az emberek meg sokkal érzéketlenebbek, mintsem hogy azt gondosan és lelkiismeretesen végrehajtanák. Így aztán szilvásaink nem egyebek, mint nagykiterjedelmű hernyótenyészdék.

Még a nyárba sem léptünk igazán be; de már is egész biztosra vehetjük, hogy az idej esztendő nem fog azok közé tartozni, a melyre kellemesen emlékeznénk vissza.

Liebbald Béni.

A fejlődő gyümölcs gondozása törpe- és alakfáinkon.

Gyümölcskertünk talajának, törpe és alakfáink legszorgosabb megmunkálása, a kártékony állati és növényi szervezetek ellen való védekezés még korán sem biztosítja számunkra gyümölcsfáink termését.

Hogy a gazdagon virágzó fák megtermékenyült virágai lehetőleg mennél nagyobb számban gyümölcsösre fejlődhessenek: sok gondozást kell még a termékenyülés után is reájuk fordítanunk. E gondozás részben a védelem, részben az ápolás szerepét játsza.

A védelemnek a gyümölcs érés idejére maradt része majdnem egyedül a madarak ellen irányul. Ennek sokféle módja közül a legjobbnak bizonyult a következő igen olcsó és egyszerű eljárás. A fa koronájának valamely ágához kötünk egy hosszú gombolyag, másra nem használható ócska fonalat egyik végénél fogva; ezzel aztán az egész fa koronáját körül hálózunk részint úgy, hogy a gombolyagot a fa egyik oldaláról a másikra a fán át hajtjuk, részint úgy, hogy hosszú villás végű pózna segítségével a fa körül járva, annak egyes ágaira aggatjuk a fonalat. Az így körülhálózott fára még a legszemtelenebb bátorságu veréb sem igen mer reá szállani.

A gyümölcsök, ápolásának igen kitűnő módja azon öntözés, melyet 10-szer annyi vízzel felhígított trágya lével úgy végezzünk, hogy a fatörzsétől távolabb körülbelül a korona külső széle alatt jobbra

és balra kiásott 40—50 cm. mély s egy ásónyom széles lyukba 2 hetenként 5—10 kanna higitott trágyalevet öntünk. A gyümölcsök leszedését megelőző 3—4 héten át már hetenként ismételtük ezt az öntözést, melynek végeztével a gödröket deszkával fedhetjük be, hogy az újra ásással ne kelljen többször vesződnünk. A gyümölcs leszedése után pedig a gödröket érett keverék trágyával töltjük ki.

A gyümölcs kifejlődésére igen hasznos eljárás továbbá az állott vízzel esténként való fecskendezés, melyet esetleg mindjárt az elvirágzás után kezdhetünk alkalmazni, hanem július elejétől fogva már minden esetre tegyük meg, még ha esőre van is kilátásunk.

E fecskendezés jó hatását jelentékenyen fokozhatjuk még, ha mintegy 100 liter vízbe 150 gr. vasgáliczot oldunk fel minden két-három hétben.

Ezek daczára sem képes azonban a fa minden gyümölcsét megérlelni; köztapasztalás, hogy a termés jelentékeny része fejlődés közben lehull fájáról s így az a táplálék, mely az éretlenül lehulló gyümölcs fejlődésére fordított a gazdára nézve teljesen elveszett. Ha azonban akkor, mikor a gyümölcs teljes nagyságának $\frac{1}{3}$ -át már elérte, minden fán annyira megritkitjük a gyümölcsöt, hogy a megmaradtakat majdnem mindnyáját képes lesz az illető fa megérlelni: akkor a gyümölcsfának majdnem összes munkálkodását hasznunkra fordítjuk. A ritkításkor természetesen a hibásabb és hitványabb gyümölcsöket vegyük le és pedig mindig a sűrűn egymás mellett állókat ritkítsuk, hogy a megmaradtak az ágakon lehetőleg egyenletesen legyenek eloszolva. A ritkításnál hozzávetőlegesen irányadóul vehetjük azon tapasztalatot, hogy 1 m. hosszú ágon nagyobb alma és körtefajoknál 8, középszerűeknél 10, kis fajtájuknál pedig 15 drb. maradjon meg; őszi barackból annyit hagyjunk meg, hogy az egyes darabok 6—8 cm-re álljanak egymástól; kajszi barackok 5—6 cm-re állhatnak egymás mellett.

A gyümölcsöknek másféle mesterséges hizlálására soha se törekedjünk, mert az ily módon elért oriás gyümölcsök soha sem oly izesek és zamatosak, mint a jól-fejlett rendes nagyságúak, melyek csak kiállításokra valók.

Sikabonyi.

Közhasznú kérdések és feleletek.

108. *Kérdés.* Kertemben van egy 6—8 év körüli oltott meggyfa, melyet faiskolából szereztem be »Nagykőrösi fekete meggy« néven. Ez ideig még virágot nem volt képes kifejleszteni, csak olyant, mint a milyent beküldök. Mint ebből látható, apró virág-bimbó, de ki nem nyílt s ezen azt látom, hogy kinyílik szépen és a virág közepén ismét virág-bimbó fejlődik, mely újra nyílik. Mi ennek oka? én nem találok benne megtermékenyült szemet.

109. *Kérdés.* Kertem valami 6 kataszteri hold s ezt szeretném körül vetni *Gleditschia* maggal, hogy élő sövényül szolgáljon, hogy hogyan és mikor vessem azt s mit csináljak a maggal, vagy talán jobb volna, ha fehér eperrel vetném körül, melyik volna alkalmasabb?

110. *Kérdés.* Kertem területein igen sok vakondok van s az egész kertet felturja s ezeket is hogyan és mi módon pusztíthatnám el.

Gyula.

P. F.

108. *Felelet.* A beküldött meggyfavirágok annyiban térnek el a rendes szerkezetű virágoktól, hogy a maghon helyén is porzók s egyes szirmok fejlődtek, mely oknál fogva ilyen virágokból gyümölcs nem keletkezhetik. Bár faiskolákból valósgos telt virágu meggyfák is kerülnek forgalomba, melyeknek virágaiban a szirmok tetemesen felszaporodnak — a porzók és a maghon rovására — ez esetben, legalább a beküldött összes virágok után ítélve még félig telt virágok esete sem forog fenn, miután mindössze a maghon helyén van 2—3 csenevész, részben zöldes szíromlevél kifejlődve. E jelenség okát illetőleg lehet az: a) egyéni vagy öröklött physiologiai jelleg, b) helyi illetőleg táplálkozás okozta jelenség. Nézetem szerint, a virágszervek alkotásából ítélve az első eset áll fenn s bár ilyen fák a következő években sem szokták virágalkotásukat megváltoztatni, mindazáltal vannak arra is ismeretes példák, hogy hasonló virágu fák egyszerre váratlanul normális virágokat és gyümölcsöket fejlesztenek továbbra is. Minden esetre érdekes lesz azonban megemlíteni a talaj, illetőleg a táplálkozás okozta befolyást is. Számos különféle esetből levont következtetés és kísérleti tapasztalat szerint való tény, hogy a növények ivarjelenségei, kivált a hím és női szervek fejlődését illetőleg külső befolyások is szabályozzák, külső viszonyok is hatással vannak azokra. Ezen tényezők között fontos szerepet játszik a tartalék-táplálék kémiai minősége, mely minőség van leginkább befolyással a hím vagy női virágszervek keletkezésére vagy azoknak szerkezetére; így ismeretes, hogy a nitrogénben bővelkedő féleségei a tartalék-tápláléknak a női szervek keletkezésére vannak egyenes hatással, a mennyiben ezek a női virágszervek alapképletét létrehozzák. Hogy azonban ezen női szerv-képletek végleges kifejlődésre jutnak-e, az még más mellékkörülményektől is függhet, nevezetesen szükség van ilyenkor nagyobb mennyiségű frissen áthasonított (assimilált) tápláló anyagra is. A virág hím szerveiről, a porzókról ellenben tudva van, hogy kifejlődésükhöz jóval kevesebb nitrogéntartalmu tartalék-táplálék szükséges. Ezeknek szem előtt tartásával, azt ajánlhatjuk a kérdéses fára vonatkozólag, hogy annak kellő mennyiségű nitrogéntrágya adassék s bár nem kétségtelen bizonyosságú, de valószínű, hogy jövőre a fa virágaiban a maghonok rendes alakjukban ki fognak fejlődni. Az eredménynek, illetőleg a trágyázás következményeinek annak idején való egyszerű közlését a szerkesztőség köszönettel fogadná.

Sch.

109. *Felelet.* A Gleditschia magvát május hó első felében kell elvetni. Vetés előtt a magvakat áztatni kell és pedig akkép, hogy elővesz egy dézsát, arra két karót helyez, ezekre meg egy rostát. A magvakat a rostába öntve 50—60 foku vízzel leönti és az egészet egy pokrócczal vagy zsákokkal befedi, hogy a vizsgálók mentől jobban átjárják a magvakat. 24 órás állás után elvethetők és kikelésükig szorgalmasan öntözendők. 15—20 nap alatt rendszeresen kikelnek, a midőn ritkábban öntözendők. Tétre földdel felhalmozandók és tavaszi kinyitás után rövidre metszendők. Az eperfa is jó eleven sövényt szolgáltat, melynek levelei selyemhernyó etetésre is felhasználhatók; de természetesen nem nyújt tolvajok ellen akkora védelmet, mint a tüskés Gleditschia, mely felett azonban az az előnye van, hogy nem kopaszodik olyan könnyen alul fel, mint amaz. Az eperfa magvát is májusban kell elvetni és vetés előtt langyos vízben 12 óráig áztatni, télre szinte befedni. A melyik vidékén jobban tenyészik, abból készítsen élő sövényt. A.

110. *Felelet.* A vakondot a kertben, kivált ha az gyümölcsös vagy konyhakert, jobb megtérni, mint irtani; mert sok kártékony bogarat, álcát stb. pusztít el állandóan. A vakond egyedül a díszkert, pázsit- és szőnyegágyaiban alkalmatlan, de a jó kertész — bár bosszankodik — de nem bántja ez állatot, mert több szolgálatot, mint kárt tesz. Ha mindenképen meg akarjuk fogni, rá kell lesni ásóval s midőn turás közben a föld megmozdul felette, odaszurunk s kiemeljük. Sch.

111. *Kérdés.* Harmadik éve, hogy gyümölcsöst alakítottam, benne a fák a száraz évjáratokban jól is tenyésztek, a múlt és ez évi tulsok esőzés folytán a fák alját elborította a víz. E miatt aztán e napokban hozzá fogtam a talaj feltöltéséhez és pedig mintegy 60—70 cmre szándékozom felemelni a talaj felszint. Kérdem: nem volna-e jó a hordott homokot leforgatni és a vad földet felszínre hozni? Továbbá: a feltöltés folytán mélyre kerülő fákat felülttessem-e a kellő felszínre, vagy ott hagyjam? Végül: ha fel kell ültetni, mikor tegyem azt, most, vagy az őszre, addig meg nem fulladnak-e meg? Vadkert. Sz. J.

111. *Felelet.* Hát bizony kár volt ezeket a kérdéseket még a telepítés előtt fel nem vetni; mert így sok munkától és fáradságtól megkímélhette volna magát. Most aztán, ha a gyümölcsös körül árkolása nem elegendő arra, hogy az összefolyó vizeket levezesse és a feltöltésre határozta magát el, úgy először is a víztől szabadítsa meg gyümölcsösét, azután kezdjen bele a feltöltésbe, a melyet akkép kell végezni, hogy minden fa körül kihágy egy méteres körárkot és az oda szánt homokot annak szélén felhalmozza. Őszre vigyázva kiszedi a fákat — és a világért sem most, mert azt nagyon megsínylenék — betölti a gödröt és ismét elülteti a fákat a rendes magasságra, a melyeket a téli hidegtől, a törzs körül való homok felhalmozása által, czélszerű lesz némileg óvni, nehogy a hideg ártalmukra legyen. Így eljárva csak annyi vesztesége leend, hogy a fák fejlődésükben

egy évre vissza lesznek vetve, a mi utóljára sem akkora, hogy el nem volna viselhető. A.

112. *Kérdés.* a) Hogyan lehet öreg gyümölcsfákat, a melyek erőteljesek és egészségesek, termőkké tenni? b) Vannak kertemben fiatal, 15 éves erős almafák (a talaj agyagos), melyeknek gyümölcse éréskor részint megférgekedik, részint barna rozsdafoltokat kap s mind lehull, úgy, hogy leszedéskor alig marad egy-egy fán egy tányérra való. c) Vannak továbbá fiatal, szintén 15 éves barackfáim, melyeknek kérge a törzsön és az ágakon nagyon repedezik, sok nedvet (mézgát) bocsájt s így évről-évre mind kevesebb gyümölcsöt ad s lassan egy-egy nagyobb ág elszárad s így a szép fa elpusztul.

Ny.-Zsámbokrét.

M. P.

112. *Felelet.* a) Az öreg gyümölcsfák, nevezetesen az almás termésűek terméketlenségének okát kellene megállapítani, mielőtt határozott feleletet adhatnánk; mert az többféle lehet. Nevezetesen: a korona ágain a termőrészek elvénytültek, a mi ismét a talaj soványságával, vagy tápanyag szegénységével állhat összefüggésben. Ilyenkor ugyanis a fa kilevelesedik, keveset, vagy épen semmit sem növekedik, minek folytán termőrügyek nem fejlődhetnek; néha ismét nagyobb mérvű fattyuhajtások (vizehajtás) törnek elő, miközben egyes ágak száradni kezdenek; a fák megrakodnak mohókkal, zuzmókkal és ezekhez hasonló jelenségek lépnek fel. Ez esetben a teendő abból fog állani, hogy ősszel, levélhulláskor, a korona megfiatalítandó, mely műveletnél a fattyuhajtások esetleg igen jól felhasználhatók. Ezután a törzsön és vastagabb ágakon a felcserepedesett és elhalt kéreg, esetleg moh és zuzmó lekaparás után elégetendő. Az így megtisztogatott törzs és ágak, mésztörzsgálicz, friss marhatrágya, vér- és vízből álló keverékkel bemeszelendők, végül pedig a fák alja érett istállótrágyával megjavítandó és a talaj az egész gyümölcsösben lehető mélyen fellazítandó. Ha a fák alatt luczerna, lóhere vagy hasonló mélyen gyökerező növény tenyésztetnék, az alaposan kiirtandó. b) A 15 éves almafák termését részint az *almamoly*, részint ismét valamely gomba pusztítja. Ezek ellen lapunk múlt számában Mathiász ur által ismerttetett amerikai védekezések volnának sikerrel alkalmazhatók nemcsak ott, hanem széles e hazában. c) A barackfák mézgásodásának okát szinte meg kellene állapítani; mert a csonthéjas gyümölcsfák eme veszélyes betegsége, magától érhetőleg több okra vezethető vissza. Es pedig — hogy csak a főbbeket soroljam fel — az éretlen istállótrágyával való trágyázás; nedves talaj; helytelen metszés — midőn pl. tavasszal nagyobb ágak lesznek eltávolítva — a téli fagy; farágó hernyók, szűbogarak stb. Nagyon természetes, hogy orvoslás előtt a mézgásodást előidéző okot kell megszüntetni és csak azután az orvosláshoz fogni. Mely ismét abból fog állani, hogy a mézgas helyekre egy meleg vízbe mártott rongy köttetik, hogy a megkeményedett mézga kocsonyássá váljék, mivel a seb így alaposan kitisztítható, mely alkalommal

együttal éles késsel az elhalt kéreg is eltávolítandó. Ha a seb teljesen tiszta, akkor erős eczettel agyagpép készítendő és ezzel a seb gondosan betapasztandó, mire egy zsákdarabbal többszörösen körül lesz pólyázva, hogy az agyag mentől tovább nedvesen maradjon. Ugyane célból tanácsos lesz eczettel a kötést többször megnedvesíteni; ez alatt a seb rendesen beheged és a fa kiépül. Ezeknél is indokolt lehet a koronát megújítani, mely műveletre megint augusztus hó első fele lesz a legalkalmasabb; mert ilyenkor a metszési helyeken legkevésbé lép fel a mézgásodás. Hogy ősszel ezek törzsét szinte ajánlatos lesz a fent említett keveréssel bemeszteni, azt az előadottak után, talán felesleges is felemlítenem.

113. Kérdés. Van egy meglehetősen nagyságú házikertem, melyet már 5 év óta használok; földje igen nyirkos, sárgás színű, mely szárazság idején nagyon megkeményedik, esős időben igen ragadós. Próbálgattam a kertet minden esztendőben trágyázni; a széleken árkokat huzattam, hogy a felesleges víz lefolyhasson, de mostanáig vajmi kevés javulást tapasztaltam. Minthogy pedig szeretnék fákat is ültetni, félek azonban, hogy kellő sikerhez nem jutok, ennél fogva kérek tanácsot arra nézve, hogy célszerű lesz-e az őszre apró szemű homokkal meghordatni, hogy lazábbá tegyem?

Szokoló.

N. A.

113. Felelet. Talaja nehéz kötött agyag, mely még hozzá vizes is, kertészeti célokra tehát, így a mint van, nem alkalmas; hanem meg kell azt javítani. Ha tényleg vizes, ha t. i. a földárja a kellőnél magasabban áll, úgy ettől kell mindenképp előtt megszabadítani és pedig alagsövezés, vagy alagsatornázás által. Minthogy pedig ehhez mérnök kell, ennél fogva tanácsos lesz a kerületi kulturmérnököt a helyszínére kérni, ki nemcsak tanácsot ad, hanem megkészteti — díjtalanul — a víztelenítési terveket, sőt a munkálatokra is felügyel. A tulajdonosnak csak az alagsöveket kell beszerezni és a lerakáshoz szükséges munkaerőt kiállítani. A kiadás k. holdanként így is 50—60 frt között váltakozik, mi tekintve azt, hogy egyszer s mindenkorra megszabadul a felesleges talajviztől, nem mondható soknak. Ez a feladat egyik része. A másik ismét a talaj megjavításából fog állani, a melynek megint arra kell szoritkozni, hogy száraz időben, 70—80 cm. mélyre meg kell a talajt forgatni és minden árokba annyi homokot, erdei- vagy laza gypszin földet, esetleg fahamut stb. hordani, hogy a földnek felét ez tegye ki. Az agyag hantok mind széttörendő, hogy a lazító földnemekkel mentől tökéletesebben összevegyithetők legyenek, különben csak fél munka végeztetik. Épen e miatt forgatáskor a legfelső réteg még érett istállótrágyával is megkeverhető; mert mentől több tápanyagot hoz földjébe, annál jobban fognak abban nemcsak a fák, hanem egyéb kerti termények is fejlődni. Tagadhatatlan, hogy ez költségbe kerül; de azt sem lehet tagadni, hogy ez nagyon is ki fogja magát fizetni. Különösen házi kertek berendezésénél, a hol mindig kisebb területekről van szó, so-

hasem kellene elmulasztani a talajt alaposan megjavítani és csak azután a termeléshez, illetőleg betelepítéshez fordulni.

A.

114. Kérdés. Uraságom szándékozik árnyékszék-trágyát komposztta feldolgoztatni; ez okból kérem sziveskedjék velem a legcélszerűbb eljárást megismertetni, valamint azt is tudatni, hogy a már kész komposzt-trágyából mennyi adandó méterenként szőlő trágyázásra.

Pajtitelep.

P. S.

114. Felelet. Az árnyékszék-trágya felhasználására legegyszerűbb s bárhol kivihető eljárás annak komposztta való átalakítása. E célból azonban — tekintettel az emberi ürüléknek esetleges betegséget elterjesztő képességére — első lépés az ürülék fertőtlenítése. A fertőtlenítésnek vagy már az ürülék összegyűjtése közben naponként kell történni (kivált járványos betegség idején) vagy ennek meg nem történte esetén az ürülék kihordása, illetve felhasználása előtt. E célra szolgálhat vagy a vasgálicz, melyből egy hektoliter ürülékre egy kilogramm volna veendő, vagy a nyers karbolsav, melyből 1—2 decziliternyi is elegendő. Persze alkalmazás előtt szükséges bármelyiket is mintegy 20 annyi vízben feloldani és úgy keverni az ürülékhez. Minthogy pedig az ürülék igen könnyen bomló nitrogén-vegyületeket tartalmaz, melyekből illékony ammonia keletkezik, ennek megőrzése céljából gipszet vagy — ha a foszforsavtartalmat növelni kívánjuk — még jobban szuperfoszfátgipszet keverünk hozzá és pedig hektoliterenként egy kilogrammot, mely az ammoniát nem illékony ammonium-vegyületté alakítja át vagyis megköti. Ennek megtörténte után az ürülék annyi földdel keverendő e célra szolgáló veremben illetve árokban, hogy híg állományát s jó részben szagát is elveszítse s a felhasználáskor az eszközökre ne tapadjon. Ilyen módon elkészítve, csakhamar összeérik az, a nélkül, hogy értékes alkatrészeiből lényegesen veszítene. Ott, a hol lehetséges és nem nagyon költséges, tőzegport is szoktak az ürülékhez keverni, mely meglehetősen szagtalanít — jobban, mint a föld — sőt részben az illékony ammoniát is visszatartja; azonban e mellett is ajánlatos a gipsz vagy szuperfoszfátgipsz alkalmazása. A turfa mintegy 9-szer annyi súlyú ürülékkel képes felvenni és azzal meglehetősen morzsalékos tömeget alkot. Az alkalmazás ideje akkor van, mikor a vegetáció szünetel; tehát késő ősztől igen kora tavaszig. Ez azért is szükséges, hogy a növényzetre ártalmas fertőtlenítő anyagoknak — minő a vasgálicz és kivált a karbolsav — ideje legyen a talajból eltakarodni, a mit a téli és tavaszi nedvesség hathatósan elősegít. A szőlő trágyázására a szőlő kora és az ürülék minősége szerint méterenként $\frac{1}{2}$ —1 kgr. ürülék számítható. Végül megjegyzem, hogy a gipszet vagy szuperfoszfátgipszet bármely műtrágyagyár szállítja: a budapesti Hungária műtrágya, kénsav és vegyi ipar részvénytársaság (váczi-körút 21. sz.) utóbbi árjegyzéke szerint 100 kg. trágyagipsz ára 1 frt, 100 kg. szuperfoszfátgipsz (3—4% foszforsav tartalommal) 3 frt 75 kr. *Gy.*

115. *Kérdés.* a) Miként szokták a francia és miként a német kertészek a csiperke csirát előállítani? Melyik módszer ajánlatosabb? és a mi viszonyaink mellett, mely időszak legalkalmasabb arra, hogy téli gomba-ágyak készítéséhez a gombacsira előállítását megkezdjük. b) Tervem fából épült üvegházam mögé 16 mt. hosszú, 5 mt. széles és 1.70 mt. magas gombaházat építeni szintén fából, megjegyezvén, hogy a magasságból 1 mt. a föld színe alá, 70 cmt. pedig felszínre tervezek. A szellőztető nyílásokat az oldalfalakra gondoltam vágatni, melyek a trágya be- és kirakására is használatni fognak. Azt szeretném tudni, hogy eme tervem helyes-e, ha nem helyes, miben igényel módosítást?

115. *Felelet.* a) A francia és német, szóval a külföldi kertészek a csiperke csirát különféle képen állítják elő. Hogy már most az összes között melyik eljárás a legjobb, az a legtöbbször a viszonyoktól függ, a mennyiben némely helyen, a csiperkecsira önmagától áll elő, míg ellenben más helyen a legfontosabb ápolás mellett csirát előállítani nem sikerül. Nagy szerepet játszik itt a trágya minősége. Ha lehet, akkor a trágyát csak olyan ló-istálóból kell venni, a hol a lovak száraz szénát, sok zabot esznek és a trágya sokáig az istálóban állott. — Tapasztalatomból tudom, hogy ilyen helyeken fenti viszonyok mellett őszkor a meleg ágyakról a csirát kosaranként találtuk, a nélkül, hogy nyáron át bármiféle gondot fordítottunk volna reája. — Ha pedig külön akarunk ennek előállításával foglalkozni, akkor jó friss lótrágyát, vagy ha lehet szamárrágyát, melyhez még egy kevés lombot és gyepszin földet keverünk, 60 cmt. magasra rázunk egy halomba és ha a keverék esetleg száraz volna, higitott trágyalével locsoljuk meg. Mikor az ammonia szag meggyengült, akkor körülbelül 15—20 cmt. földet terítünk reá és zabbal vagy más gyorsan növekedő és árnyékot adó növényekkel bevetjük. Sokszor egy nyár alatt, de rendszeren egy év, sőt több idő múlva e halomban a legjobb csiperke csirát találjuk. Az ilyen csira szárazon eltartva 5 évig is életképes marad. Ezen eljárásnak legjobb helye künn a szabadban egy 50—60 cmt. mély árok, a hol az eső vagy más víz kárt nem okozhat benne. Ha hamarább célhoz akarunk jutni, akkor a következő eljárás ajánlható: Tavasszal vagy nyáron keverünk egy rész tiszta tehéntrágyához egy rész tiszta lótrágyát és egy rész gyepföldet annyi vízzel, hogy sűrű pépet kapjunk, a melyből ezután téglalakú darabokat formálunk és szellős száraz helyre rakjuk száradás végett, a hol időnként megfordítjuk. Mikor eme téglák már olyan állapotban vannak, hogy se nem nedvesek, se nem szárazak, akkor minden darabba két tojás nagyságu lyukat vágunk, a melybe ezután csiperke csirát helyezünk. — Ezen időtáiban készítünk egy alkalmas helyen lótrágyahalmot, a melybe később, mikor belőle a legerősebb gázok eltávolodtak és a trágya hőmérséklete már + 30° R-nél alább szállt, a töltött téglákat úgy állítjuk bele, hogy a trágya hőmér-

séklete a halom belsejében akadálytalanul a darabokat átjárhassa. Mostantól kezdve a földlog az, hogy a halom hőmérséklete lehetőleg állandóan + 25° R. körül legyen. A meleg szabályozás a trágya hozzáadása vagy elvétele által könnyen eszközölhető. Körülbelül 20 nap elmúltával, ha munkánk sikerült, a téglák csiperke-myceliummal vannak benőve. Az így előállított gombacsirát a németek »Steinbrut«-nak mondják, a mely szárazon és szellősen tartva, igen sokáig marad életképes. E két eljárás mellett még számos eljárást lehetne felsorolni, a melyek azonban lényegileg nem sokat különböznek a leirtaktól. A ki alaposan akar foglalkozni e tenyésztéssel, annak »A csiperke-gomba tenyésztésének gyakorlati módszere« című munkát, írta *Petrény Sándor*, ára 1 frt, nagyon ajánlhatom. Még részletesebben foglalkozik e tárgygyal: *M. Lebl*, »Die Champignonzucht« című német mű. b) A tervbe vett csiperkeház készítése helyesnek látszik. Jobb volna azonban a nyílásokat nem mind a két oldalra tenni, mert ez által nagyon könnyen léghuzat támad, a mit a Champignon el nem tűr. A második nyílást jobb volna a tetőre alkalmazni.

Vegyes közlemények.

Az 1900. évi nemzetközi kiállítás VIII. csoportja.

(Kertészet és fatenyésztés) *Lukács Béla* kormánybiztos vezetésével alatt tartott alakuló ülésen, melyben *Miklós Ödön* h. kormánybiztos előterjesztései után, általános érdeklődés tanácskozás folyamán a részletes kiállítási tervezet megalkotására történtek észrevételek. A csoport megválasztván tisztikarát, elnök lett *Emich Gusztáv*, alelnök *Molnár István*, előadók *Angyal Dezső* (gyümölcsészet), *Ilsemann Keresztély* (faiskola), *Schilberszky Károly* (diszkertészet), *Mauthner Ödön* (kertészeti magtermelés) és *Nonn János* (zöldségtermelés). Az előadók megbizattak a kiállítási tervezet elkészítésével, a mely a szűkebb körű bizottság e napokban tartott értekezletén megvitatás alá kerülvén, minek következtében a nagy bizottság most már végérvényes határozatokat lesz hivatva hozni, hogy aztán csendben megindulhasson az előkészület nagy munkája.

Oltott dió- és szelid gesztenyefák. Általánosan ismeretes, hogy a héjas termésű gyümölcsfák nálunk ugyszólva kizárólag magvakról szaporítatnak, mivel így is megtartják nagyrésztben fajtaik jellegzetes tulajdonságait. Ennek daczára is, főleg Franciaországban, a melynek diói jórészt uralják a világpiacokat, napirenden van, hogy az általuk nagyban termelt fajtaikat oltással szaporítják. Ez által nemcsak egyenletesebb terméseket nyernek, fáik nemcsak jóval előbb és bővebben teremnek, mint az oltatlanul felneveltek, hanem meddő fáik nincsenek és terményük mindenkor egyenlő minőségű, a mi pedig a kereskedelemben egyik főkivétel. Ugyanez áll természetesen a szelid gesztenyére nézve is, mely ép úgy, mint az oltott diófa,

nem fejlődik olyan nagy terebélyes fává, mint a magról kelt, minek következtében, bizonyos körülmények, között terjedelmesebb házi kertekbe is jól beilleszthető. A diót és szelid gesztenyét a legtöbb sikerrel épen ez időtájt lehet a szabadban szaporítani és pedig zöld oltás által, a midőn hajtásvégeket, vagyis olyan hajtásokat használunk, amelyeknek jól kifejlődött *csucsszemük van*. Az alanynál szinte ezen csucsszem hasított ketté, a melybe az ismert ékalakra metszett hajtás helyeztetik és pamuttal, vagy gummiszalaggal köttetik be. A másik sikeres oltásmód a *hajtó és alvó szemzés*. Ezen kívül használják még ez időtájt a nagy-marosiak a *sipolást*, mely oltásmód tudvalevőleg a hajtószemzésnek egyik régibb és körülményesebb változata.

A levéltetvek pusztítására használatos quassia-főzetbe a tapadás előmozdítására a forgácscsal egyenlő súlyú házi szappant is szokás venni. Előfordult azonban itt-ott az (magunk is tapasztaltuk), hogy a nagyon fiatal hajtások az által szenvedtek. Ennek oka az, hogy a szappan nem ritkán nagyon lugos hatású és így pörköl. Ujabban *Bereczk Péter* hódmezővásárhelyi gyógyszerész ur is hasonlót tapasztalt, miért is ajánlja, hogy a szappan helyett minden 200 liter leszűrt quassia-főzethez $\frac{1}{2}$ —1 kgr. meszet keverjünk. Midőn buzgó olvasónk és előfizetőnk tapasztalatát és tanácsát e helyen közöljük, hozzátesszük azt, hogy az oltott mésznek magának is van rovarölő hatása, a mint ezt saját kísérleteinkben tapasztaltuk s éppen ez okból akár a quassia-főzet, akár a tanaton-oldat hatását fokozni képes. Természetesen a sok ebből is megárthat a leggyengébb hajtásoknak, mert a mész maga is lugos hatású.

Szőlőpermetezőgép-verseny Nyitrán. F. hó 10-én tartott a nyitramegyei gazdasági egyesület egy permetezőgéppróbat, mely iránt megyszerte nagy volt az érdeklődés. A nyitrai püspökség szőlőjében száz főnél többre rugó közönség, részint a középosztályból, részint egyszerű földmivesek, gyűlt össze reggel 9 órakor, daczára, hogy az előző napi óriási esőzés és a fenyegető időjárás következtében teljes lehetetlenség volt a gépeket künn a szőlőtőkéken bemutatni, s így bizonyos tekintetben gépvetsenyt rendezni. Ennélfogva a gazd. egyesület elnöksége úgy határozott, hogy a géptulajdonosok csak egyszerűen magyarázzák el gépeiket, szedjék szét és rakják ismét össze, hogy a jelenlevő közönség azok egyszerűségéről, könnyű javíthatóságáról stb. győződhessék meg. Elsőnek *Maranics* Rajmár pécsi rézöntő személyesen mutatta meg »Villám« nevű permetezőjét, mely szolid készítése és könnyű kezelése által tűnik ki; utána következett az orsz. szőlőoltványtelep r.-t. által terjesztett »önműködő« gépe, melynek főelőnye, hogy itt külön feszerőre szükség nincsen, hanem a rézgálicz és ketted szén-savas szóda keveréke a vízben oly bomlásnak indul, hogy a szén-sav megszabadul és oly nyomást gyakorol a rézgáliczoldatra, hogy az elhagyja magától utolsó cseppig a rézputtonyt. Utána következett, a M. Mezőgazd. Szövetkezete által terjesztett »Éclair«,

melynek régi jó hírnevét az új, kevés módosítással készített gépek teljesen igazolják. Negyedik volt a légnomásra, manometerrel felszerelt »Hercules« gép, utána a *Candeo*, paduai apát találmánya két-féle kiállításban, mely gépek főelőnye az olcsóság mellett az is, hogy bármely régi elromlott permetező puttonyt vagy faedényt lehet ekként permetezésre használni. Igen jól működtek a Schottola-féle »Jupiter« gépek is, melyek háromágu permeteződióval ellátva olcsók, szolid kivitelűek és jól dolgoznak. Utoijára maradt Szigeti kecskeméti szőlőbirtokosnak új találmánya, az »Attila« permetezőgép, mely főleg könnyű kezelhetősége által tűnik ki. — A gépbemutató után következett dr. *Drucker* Jenő felolvasása a régi zabori klastrom-épületben, melyet a nagyszámú közönség élénk figyelemmel hallgatott. Drucker a szőlőfelújítás két legfontosabb munkájáról a szénkénegezésről és oltványok megválasztásáról tartotta előadását, melyben azon hibákra mutatott rá, melyeket e téren még ma is igen gyakran elkövetnek.

Szakirodalom.

»**A takarmányozás ismerete**« czímen jelent meg Sarlay Károlynak, komáromvármegyei gazdasági vándortanár és a komáromi »Gazdasági Közönség« szerkesztőjének tollából egy három ives füzet, amely egyszerű, könnyen érthető nyelvezettel írja meg a takarmányozás elméletét, valamint a takarmányozás gyakorlati kivitelét és a takarmányok ésszerű értékesítési módjait. Kerüli a tulságos elméleti fejtegetést, ugyszintén elhallgatja azon gyakorlati ismereteket, amelyeket minden gyakorlati szakember is tud, ez által éri el azt a czélt, hogy amíg szűk keretben ugyan, de mégis elegendő anyagot nyújt az ésszerű takarmányozás elsajátítására, addig nem veszi el kedvét a magas röptű elméleti fejtegetésekkel a gazdálkodónak. Művét a gazdasági téli tanfolyamok és gyakorlati gazdák használatára írta, a melyek czéljainak elegendőképp meg is felel. Rónai Frigyes kiadásában Komáromban jelent meg, kinél 15 kr-ért megszerezhető. *Rz.*

Az »**Erdélyi Gazdasági Egylet egy éve**« czím alatt Tokaji László, az egylet titkára ismerteti az egyesület beléletét, vagyoni állapotát stb. Tanulságos közleményben szól a múlt év eseményeiről, s a termelési és tenyésztési adatokon kívül részletebben ír a ma annyira aktuális valuta kérdéstről, valamint a gabona árhanyatlás okairól. Az elsőt illetőleg a bimetalisták pártjára áll, a másodikra pedig nyíltan kimondja, hogy a nagymérvű árhanyatlás oka nem a tultermelésben keresendő, mert az nincs, hanem ezt a nagytőke uralma, a tőzsde spekuláció okozza. A művet az egylet tagjai ingyen kapják. Bolti ára egy korona. *Rz.*

»**Hesdörfer's Monatshefte für Blumen- und Gartenfreunde**« I-ső évfolyamának 9-ik füzeté ezuttal is a szokott bő és érdekes tartalommal és 20 ábrával jelent meg. Kiadja Oppenheim Róbert Berlinben. Előfizetési ára negyedévre 90 kr. Németül értők

és főleg a virágtenyésztéssel foglalkozók sok érdekes adatot találhatnak a jelen füzetben is. *Rz.*

Helyreigazítás. Folyó évi május 10-én megjelent kettős számunkban a *quassia-főzet* receptjébe az a hiba csuszott be, hogy 1 kg. quassia-forgács 5 liter vízben megfőzendő s a leszűrt oldat permetezésre használandó a levéltetvek ellen. Ez úgy helyesbitendő, hogy a leszűrt 5 liter főzet mintegy 200 liternyire felhigítandó, vagyis 1 kg. quassia forgácsból 200 liter permetező folyadék készítenendő, úgy a mint ez előző évfolyamainkban már nem egyszer közölve volt. *Gy.*

Üzleti közös tárcza.

Faj-minőségű vagyis hamisítatlan *quassia-forgácsot* legjobb minőségben kilónként 75 krért; továbbá almanoly ellen való védekezésre tiszta *cuprum arsenicosumot* ajánl *Bereczk Péter* gyógyszerész Hódmezővásárhelyen. Előbbit egyszerű megrendelésre, utóbbit csak az illető közigazgatási hatóság hivatalos bélyegzőjével ellátott igazolványra szolgáltat ki, mely feltünteti azt, hogy ki részére, mily célra és mekkora mennyiségben adható az ki. Hatósági igazolvány nélkül a *cuprum arsenicosum* kiszolgáltatása bármely gyógyszerárban is tiltva van. Megrendeléskor a pénz beküldendő, de utánvétel útján is fizethető.

Őszi szállításra kerestetik 4000 drb öles magasságu *tölgy- vagy akácza szőlőkaró* és 6000 drb 140—150 cm. magas ugyancsak *tölgy- vagy akác szőlőkaró*. Ajánlatok az árak, minőség stb. felsorolásával intézendők: *Szöke József birtokoshoz u. p. Szakál, Magyar-Homorog* (Bihar megye.)

Megvételre kerestetik több ezer drb sodronyra berendezendő amerikai szőlővessző termelőtelephez 4 m. hosszú 10—12 mm. vastag egyenes növési szép lekérgelt *akác-rúd*. Kimerítő ajánlatok kéretnek *Löwy Károly birtokos címére Karancs-Ságh* (Nógrád megye). Ugyanott a vasúti állomásnál eladó többszörösen tízezer hasított és gömbölyű 1:50—2:00 m. hosszú szőlőkaró.

Egy kertészegéd kerestetik 15 frt havi fizetés és ellátás mellett. Bizonyítvány-másolatokkal felszerelt ajánlatok intézendők: *Kertészet István-telek, u. p. Rákos-Palota*.

Egy vinczellériskolát végzett nőtlen egyént keres. *Eperjesy Ferencz* áll. iskolai igazgató *Erzsébetváros* (Kis-Küküllő m.). Évi fizetes 130 frt lakás és teljes ellátás mellett. Kötelessége egy gyümölcsös, szőlő, pincze és méhes kezelése.

Szerkesztői üzenetek.

P. F. urnak, *Gyula*. Május 7-én kelt levelében feltett kérdéseire magán uton siettünk válaszolni. A május 14-én utnak indított levelet a napokban visszakaptuk azzal, hogy »ismeretlen«. Ebből már most sok mindent kimagyarázhat az ember. — Különben pedig lapunk illető helyén adjuk a megutaztatott feleletet.

N. N. urnak? Ámbár névtelen levelekre nem szoktunk rendszerint válaszolni; mert kérdezni éppen nem szégyen,

mégis ezuttal kivételkép tudatjuk, hogy a beküldött hernyók a *sárgaköszméte darázs* (*Nematus ventricosus*) álczái. Ellenők igen egyszerűen védekezhetünk akkép, hogy a meglepett köszméte-bokrokat alul-felül megpermetezzük vízzel, aztán becsapkodjuk fahamuval. Ez egyrészt a táplálékot zárja el előlük, másrészt ismét megtámadja a hernyókat is, melyek elpusztulnak.

T. Gy. urnak, *Moor*. Lapunk mult számában ismertettük a levélfodrosodás betegségét. Most ismét egy másik jön a nyomába, mely valószínűleg szintén gombától származik, t. i. a levelek lehullása. Erről meg a jövő számban adunk hírt. Egyelőre csak bordói keverékkel ajánlatos permetezni.

N. A. urnak, *Szakuly. Sz. I.* urnak, *Várkert. P. S.* urnak, *Csengőd. M. P.* urnak, *Ny.-Zsámbokrét*. Jelen számunkban megadtuk a feleletet.

D. J. urnak, *Fajsz. F. Gy.* urnak, *J.-A.-Szt.-György*. Mint látható: felhasználtuk. Ami késik nem mulik.

P. E. urnak, *Szabadka*. A kívánt gyűrűzöt *Dreher Ignác* és fia czéggel elküldettük.

Z. T. urnak, *Csetnek*. A czikk jönni fog az őszre, amidőn annak némi aktuális értéke is van.

Sch. Gy. urnak, *Szakálháza*. Aki azt állítja, hogy virágzás után — hozzá még ministeri rendelet értelmében — nem szabad a peronospora ellen permetezni, nagy tévedésben van, mert ilyen rendelet nem létezik. Nemcsak hogy nem létezik, hanem kell is permetezni, hogy a peronospora felléptét megakadályozzuk és ha mutatkozik, tovaterjedésének gát vettessék. Az meg már rég meghaladott álláspont, hogy a csekély mennyiségű rézgálic mérgezést idézne elő.

N. A. Kisfalud. A lap pontos küldése iránt intézkedtünk, ha ennek dacára sem volna foganatja, tessék bennünket értesíteni, hogy alapos rendet csinálhassunk. Beccses kérdéseire lapunk jövő számában fogunk felelni.

T. S. urnak, *M.-Vásárhely*. A beküldött kérdésekre lapunk illető helyén adtuk meg a feleleteket. Sajnáljuk, hogy a kívánt czimekkel nem szolgálhatunk, de nem ismerünk ott termelőket. A *k. u. k. Gartenbau-Gesellschaft* titkársága bizonyára adhat e tárgyban felvilágosítást. Külön palotája a Parkring-en van. Ha ugysy felméltoztatik menni, tessék talán ott kérdést intézni.

N. I. urnak, *Ruszpolyána*. Galagonya és csipkerózsa magra nézve más forrást mint magkereskedőt nem ajánlhatunk. Tessék azonban üzleti rovatunkat igénybe venni. Bizonyára lesz sok ajánlattevő. Októberig erre van még elég idő.

L. K. urnak, *Karancs-Ságh*. Kétszer egymásután nem lehet, de öszfelé szívesen közzétesszük. Tessék akkor a szerkesztőségnek és nem a kiadóhivatalnak beküldeni, hogy haladéktalanul közölhető legyen.

Zs. I. urnak, *M.-Ujfalú*. A meghatározás végett beküldött meggyfajta tévesen mondatik »*Zalabéli*«-nek. Van ugyan egy meggyfajta a mely *Zalabéri* név alatt ismeretes, de ez sem az, hanem *Hosszuszáru Montmorency-meggy*.

M. J. urnak, *Andrásfalva* (Bukovina). A beküldött kimutatást némileg összevonva, majd a jövő számban hozzuk.

C. Gy. urnak, *Kuvin*. Majd a jövő évben április hó folyamán fel fogjuk említeni, de egész terjedelmében való közlésére nem vállalkozhatunk, amennyiben ez már más lapoknak is be lett küldve.

B. P. urnak, *H.-Vásárhely*. Köszönjük a figyelmeztetést és, mint láthatja, mindent elintéztünk.

B. A. urnak, *Ipp. P. I.* urnak, *Szolyva. D. J.* urnak, *Fajsz*. Küldeményeik megérkeztek. Sorsuk felett a szerk., ki hosszabb időre távol van, fog határozni.

V. A. urnak, *Vadkert*. Feltett kérdései bővebb tárgyalást igényelnek és így csak a jövő számban felelhetünk.

B. E. urnak, *Budapest*. Kéziratát megkaptuk, de — sajnálatunkra — ezt nem közölhetjük. Eszmefuttatásokra nagy lapok valók, ahol »töltelék«-k elkallódnak az »eszmék« — ha ugyan azok. Nekünk gyakorlati tapasztalatokon alapuló szakközlemények kellene, amelyekből tanulságok meríthetők. Tessék elhinni, ezek — természetesen »rövid lében« feltárlva — többet érnek, holmi honboldogító és meddőn maradó vagy már annak született eszméknél.