

# GYÜMÖLCSKERTÉSZ.

## A KÖZSÉGI FAISKOLÁK HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik minden hónap 10-én és 25-én.

KIADJA A MAGYAR KIR. FÖLDMÍVELÉSÜGYI MINISTER.

Szerkeszti: rudinai MOLNÁR ISTVÁN,

ministeri tanácsos, orsz. gyümölcsészeti és fatenyésztési ministeri biztos.

Előfizetési ára egész évre úgy községeknek, mint magánosoknak két korona, mely a lap kiadóhivatalának: Schmidl Sándor könyvnyomdájának, Budapest, VI., Új-utca 3. egyszerre küldendő be. Szerkesztőség: Budapest, I. kerület, Ménesi-ut 45. szám.

A m. kir. Belügyministerium 1891. évi 33,881. számú rendelete szerint e közlönyre minden község előfizetni tartozik. — A m. kir. Vallás- és közoktatásügyi Ministerium 20,899/1891. szám alatt az összes felekezeti hatóságoknak ajánlotta.

**Tartalom.** *Hivatalos rész:* Élőnövény-küldemények csomagolása. — *Nem hivatalos rész:* Zámbóné-őszibarack. (1 képpel.) — Őszibarack-termesztés rácsozat mellett. (Folytatás.) — A kertészet és a házinyúl-tenyésztés. — Gyümölcsösök talajának kihasználása fűtermesztés útján. — Gyümölcsfajták megválasztásáról. — *Közhasznú kérdések és feleletek.* — *Vegyes közlemények.* — *Szerkesztői üzenetek.* — *Hirdetések.* — *Betöltendő állások és ajánlközások.*

### HIVATALOS RÉSZ.

A m. kir. földművelésügyi miniszter folyó évi augusztus 23.-án 7449/eln. szám alatt kelt elhatározásával a berni nemzetközi phylloxera-egyezményből kifolyólag hozzájárult a belgánemet élőnövényforgalmi egyezményben foglalt azon rendelkezéshez, amely szerint a faiskolákból, kertekből s üvegházakból származó élőnövény-küldemények (szőlővessző kivételével) a határállomásokon való kezelés megkönnyítése céljából ezentúl kizárólag csak a következő módokon legyenek szállíthatók u. m.:

1. kosarakban, ládákban, vagy más lezárt tartályokban,
2. zárt vasuti kocsikban, csomagolatlanul berakva és végül
3. nyitott vasuti kocsikban, de oly módon csomagolva, hogy gyökereik teljesen beburkolva, törzseik és ágaik pedig összekötve legyenek.

### NEM HIVATALOS RÉSZ.

#### Zámbóné-őszibarack.

(40. sz. ábrával.)

E nemes és igen sok jó tulajdonsággal bíró őszibarack-fajtát néhai Zámbo György nagybányai szőlőtulajdonos nyerte egy bécsi kiállítás alkalmával vett barack magváról. E sorok írója pedig megismervén e továbbterjesztésre érdemes

fajtát, elszaporítottam és mint a nagybányai gazdasági egyesület titkára, ez egyesület faiskolájában szaporításra ajánlottam, ahol újlag bebizonyította kétségtelen jeles tulajdonságait. Ennélfogva azt úgy helyben, mint más vidékre ültetésre melegen ajánlhatom.

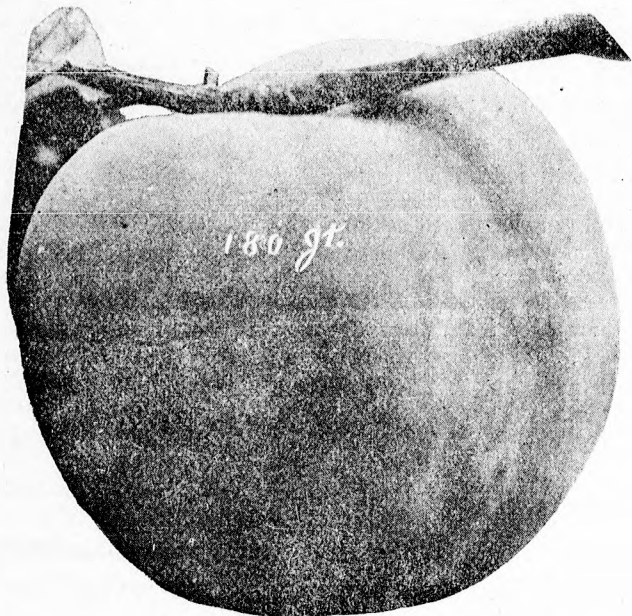
*Fája.* Egészséges, erős növéssű, a vidékünkön uralkodó erősebb teleket szabadon ültetve is a legjobban kiállja; a talaj iránt sem válogatós, díszlik úgy a köves talajon — ahol gyümölcsét korábban is érleli — hegyoldalon, valamint alacsonyán fekvő helyeken. Túlságosan bőtermőnek nem mondható, bár ritka év, melyben termést nem adna, de mindig csak annyit, amennyit fel bír nevelni és megérlelni; ritkítani csak néha szükséges.

*Gyümölcse.* Középnagy, gyakran jókora nagy, 200 gr.-os példány nem ritkaság; — magassági átmérője, mint a bemutatott ábrán is látható, rendesen kisebb, mint szélességi átmérője; fiatal fákön olykor jócskán megnyúlott, míg néha csaknem gömbalakú példányok is előfordulnak. Vágánya sekély és inkább csak abból látszik származni, hogy egyik fele hizottabb a másikkal. Héja csaknem sima, rövid molyhos. Alapszíne gyenge rózsaszínnel márványozott világos-sárga, napos oldalán egész piros, söt barna-piros. Szárürege öblös és mély; a hajtást, amelyen a gyümölcs van, egészen magába foglalja. Húsa zöldes-fehér, magva körül meggyzsin-piros, magvaváló, leves és olvadós, kellemes savanykás ízű.

muskotály-zamattal, amely jól kiérezhető. Magva nagy, tojásdad-gömbölyű, kettős taréjjal ellátott, alacsony és tompa hegyű.

*Érésideje.* Szeptember első felére esik.

*Minősége.* Elsőrendű csemege-, piaci és háztartási gyümölcs.



40. ábra.

*Leírói.* Megemlítette B u d a i József a „Gyümöleskertész” 1905. évi 23.—24. számában a 273. oldalon.

*Megjegyzés.* Kiváló, hidegnek ellentálló képessége és gyümölcseinek finomsága ajánlják úgy házi, mint piaci termesztésre. megszereshető a nagybányai gazdasági egyesület faiskolájából.

Bernhárd Adolf.

A szerkesztőséghez beküldött 6 gyümölcs-példány nagysága, színe és húsa alapján e fajtát a legkiválóbb hazai eredetű magvaváló őszibarack-fajták közé sorozhatni, amiért is ennek ismertetéséért Bernhárd Adolf úrnak e helyen is köszönetet mondunk.

Szerkesztő.

## „Őszibarack-termesztés rácsozat mellett.

### XI. Az ápolás.

Részint a már mondottak kiegészítéséül, részint némely eddig vagy egyáltalában nem, vagy csak futólagosan érintett részlet kidomborítása céljából szükségesnek látom, hogy a fenti gyűjtő-név alá foglaljam mindazt, amiről még szólanı kívánok. Ilyen volna:

1. A tavaszi nyésés és kötözés. Említettem

ugyan, hogy vannak vidékek, ahol a rácsozós őszibarackfákat már a levélhullás után, vagyis őszszel megnyesik és fenyőgallyakkal védik a hidegtől és hogy ez nem egy esetben teljesen helyes eljárás. Mindazáltal nálunk majdnem kizárólag tavasszal, midőn a dalos pacsirta a levegőég felé szállva hirdeti a természet újraébredését, szokták a rácsozós őszibarackfákat is megnyesni. Ezért írtam e fejezet elejére a tavaszi jelzőt. Ha tehát tavasszal végezzük a nyésést, úgy az első teendő, hogy a régi kötelekeket, száraz leveleket eltávolítsuk és csak midőn ezzel végeztünk, akkor fogunk hozzá a nyéséshez. Ennél azután vigyázzunk arra, hogy az adott útmutatások szerint járjunk el; azt pedig különösen is emlékünkbé vessük, hogy a tavaszi nyésés alkalmával mindenkor csak az egyéves vezető- és termővesszőket szabad megnyesni; töben azonban sem ezek feleslegét, sem bármilyen elszáradt vesszőcskét, még kevésbé elhalt galyat vagy ágat: nem szabad lenyesni, mivel a nyésés okozta sebnél, száz eset közül 99-szer, mézgásodás tör elő, amitől pedig nagyon is tanácsos fáinkat a lehetőségig megvédeni. Ilyenkor az elszáradt nagyobb részeket arasznyira bekurcitjuk, a kisebbeket pedig érintetlenül hagyjuk és csak a nyár utolján nyessük töben őket le, mint ezt majd lejjebb egy külön fejezetben fogom részletezni. A nyésés befejeztével megtakarítjuk a fát, eltávolítván a hernyófészkeket, paizstetveket, szóval: mindenrendű és rangú élősködőket és csak ezután kötözzük ki a rendezett rácsozathoz a vezető- és termőrészeket akképen, amint azt egyik előző közleményemben már szinte részleteztem. Emiatt itt ismétlések elkerülése végett csak azt kívánom megjegyezni, hogy a vezető-ágakat, galyakat és vesszőket a kijelölt irányba úgy kötjük ki, hogy egyik kötelek a másiktól egy méternyire essék. A termőrészek ellenben ott és annyiszor lesznek megkötve, ahol és ahányszor igénylik. Kötözésre legolcsóbb és legjobb csomó nélküli hajlékony fűzvevesszőt használni. A kötözésnél pedig arra kell ügyelni, hogy a vastagabb részekhez vastagabb, a vékonyabbakhoz pedig vékonyabb vesszők használtassanak és ezek lehetőleg úgy helyezendők el, hogy a kötelek ne ugyanoda kerüljen, ahol már volt, hanem a régi kötés helyétől jobbra vagy balra. Végül arra mindig kell számítani, hogy az illető farész őszig vastagodik, mivégből a kötelek annyira lazán álljon, hogy az a fatestbe be ne vágódjék, mivel nemesak a fa egyes részeiben áll be aránytalan növekedés,

hanem az illető rész el is halhat vagy mézgásodást kaphat, amely szinte vesztét okozhatja. Ezek után pedig, de csak akkor, ha szükségesnek mutatkozik, a még teljes *nyugalmi állapotában lévő fát* 3—4%-os bordói oldattal néhányszor megpermetezhetjük. És itt mindjárt jegyezzük meg, hogy *a kilevelezett őszibarackfa nem tűri el, bárminő gyenge permeteget adnak is neki, mivel ettől a legtöbbször elhullatja leveleit.* Végül ásóvillával fellazítjuk a letaposott talajt és már most békében hagyjuk a fákat elvirágozni. Természetes, hogy virágzás alatt szemmel tartjuk és a jelentkező kártevőket idejében eltávolítjuk, nehogy elhatalmasodva, a termést veszélyeztessék.

*Angyal Dezső.*

(Folytatjuk.)

## A kertészet és a házinyúl-tenyésztés.

A „Praktischer Ratgeber in Obst- und Gartenbau“ című kertészeti folyóirat a minap hangzatos cikket írt arról, hogy a házinyúl milyen kitűnően értékesíti a kertészeti növénymaradványokat, hogy azért kifogástalan hússal, meg elsőrendű kertészeti trágyával fizessen, amelyet a kertész sokszor oly nehezen nélkülöz. Ma már az lehet a jelszó, hogy a zöldség-hulladékot nem adjuk direkte a komposzt-telepnek, hanem előbb hasznosítjuk a házinyúlainkkal.

Úgy hiszem, hogy nem írok idegeneknek, midőn ez alkalommal először van szerencsém a jelen szakcikkkel a kertészeti köröket fölkeresni, mert ez a kör sok agilis munkásra hivatkozik, akik már régen tisztában vannak azzal, hogy a házinyúl-tenyésztés egyenesen mellékágazatnak tekinthető a kertészetben. Nem egy jeles nyúlász nevét tudnám ideírni, akiknek főfoglalkozását Flora berkeinek a művelése képezi.

A házinyúl-tenyésztés nálunk a legutóbbi évekig gyakorlati eredményekre nem igen hivatkozhatott. Foglalkozott vele néhány szakértő passzionátus mellett, a szegény kisember, meg a gyermekek. Az újabb időben azonban a húsdrágaság aktuálítása, meg a prémbehozatal emelkedő divatja ráterelte néhány szakíró figyelmét a szapora nyúlra, mely húsprodukciónál az olcsóbb élelmezés elérésére hivatott, gereznatermelésével meg a prém és nemezfélék alapanyagát illetékes szolgáltatni a kereskedelemnek, illetőleg az iparnak. Az ismételt föl hívásoknak immár akkora a foganatja, hogy a házinyúlaknak a szó

komoly értelmében való tenyésztése országszerte folyik. Van tehát már árú, annak pedig okvetlenül megjön a vevője. A tényállás az, hogy a modern házinyúl a fogyasztóközönség, illetőleg a kereskedelem már tárt karokkal várja. Vagyis most már nem költséges passzió többé a házinyúl-tenyésztés, hanem komoly haszonvétel tárgya azoknak, akik egy jelentéktelen befektetést és egy kis szerető gondosságot nem sajnálnak maguktól.

A leölt házinyúlnak értékes: *a húsa, a gereznája (bunda), a belei.* Végül különösen kertészeti szempontból és legkivált a virágkertész előtt értékes még a nagyon nagy ammonia-(nitrogén)-tartalmú *trágyája* is. A jelen igénytelen cikk keretében csupán a hús és a gerezna értékességét, illetőleg értékesítését fogom tárgyalni.

A *házinyúl húsa* minden kellemetlen mellékes íztől vagy szagtól mentes, a csirke mellehúsához hasonló, kiváló tápláló erejű és könnyen emészthető húsnem. Ezek a most alkalmazott jelzők a tényállásnak tökéletesen megfelelnek; holott eleddig minden más badarságot szoktak erről beszélgetni olyan egyének, akik csak hallomásból vagy előítéletek súlya alatt szoktak nyilatkozni a házinyúlról. De nem zörög a hasaszt, ha nem fúj a szél, mondja a példaszó, van valami tapasztalati tény is, amely kedvezőtlenül esik a mérlegbe — az olyan nyúl húsa ellen, amely nem a modern házinyúl-tenyésztési szabályok szerint jutott a fogyasztó asztalára.

Az a házinyúl, amely az istállók jászalai alól, illetőleg az általa vájt kotorékból kerül elő és minden hizlaló takarmányozás mellőzésével vágatik le pecsenyének, bizony nem valami delikát pecsenye. Annak földszaga van. A sovány állat egyáltalán nem jó falat. Hisz a hizlalatlan kacsa is alig ehető meg, mert a jó falathoz bizonyos zsirtartalom szükséges, de meg a szervezetet leölés előtt ki is kell tisztítani a rajta átfuttatott finomabb dolgokkal. A nyúlát például levágás előtt 8 nappal lefölezött tejben áztatott tatárka- vagy köleskásával szokás etetni. Takarmányába még néhány galy levendulát vagy majoránát, szóval szagos fűvet is szoktak adagolni. Azután tény, hogy a vén baknak bizony bakszaga van, különösen ha vízhólyagja elpattanik s órákig ráér az egész szervezetben szétfolyni. Ilyen és idősebb állatra nézve azt a módszert ajánlom, amit Franciaországban tanultam, ahol minden levágott és földarabolt nyúlhúsra ráhin-

tenek kevés jóféle rumot vagy pálinkát, azt meggyújtják s míg a láng ég, addig folyton kevergetik a hústömeget. Ily eljárások után azután nem létezik rossz íz, avagy alomszag. Efféle óvóintézkedés való a piaci árúnál, amelynek eredete ismeretlen. Annak a házinyúlnak azonban, amely szakavatott tenyésztőtől való, fölösleges minden más eljárás, mint hogy illő módon legyen eledellé földolgozva. Erre nézve legrészletesebb fölvilágosítást L. von Pröpper szakácskönyve nyújt, amelyben a házinyúl húsanak több mint százféle elkészítési módja van leírva.

Mint említeni volt szerencsém, a házinyúl húsa tápláló és mégis könnyen emészthető. Oly két tulajdonság egyesülése ez egy húsneben, mely párját ritkítja. Ez az oka annak, hogy külföldön egy kórház étrendjéből sem hiányzik a házinyúl-hús és hogy a külföldi fogyasztó nyáron, mikor nehezebb az emésztés, alig élvez más húst, mint a szárnyasét és a házinyúlét. Dr. H a b e r k o r n, königsbergi tanár vegyi elemzése szerint:

100 kilogramm sertés-húsban	16	kiló
” ” borjú ”	19·5	”
” ” marha ”	20	”
” ” tyúk ”	23·5	”
” ” házinyúl „ pedig	25	”

fehérjetartalom foglaltatik.

Ilyen értékes húst szolgáltat a házinyúl és ezt majdnem semmiért: egy kis konyhai és kerti hulladékért, meg egy kis fáradságért. Emellett semmi házi állat nem ily szapora és gyorsfejlődésű, úgy hogy előttünk áll a házinyúl-tenyésztés fölkarolásában az a tényező, amely a jelen nagy húsdrágaságot, illetőleg hús-elégtelenséget a legnagyobb mértékben van hivatva orvosolni.

A *gerezna* értékességére nézve a következőket vagyok bátor a nagyérdemű kertészköri tudomására juttatni.

Oroszországban nem az ékszer a férfiak és nők óhajlásának tárgya, hanem a prém. Valóban gyakorlatibb háttere van ennek a divatnak, mint a gyémántbuton-hajhászásnak, mert ez csak világít, de azt is csak akkor, ha világosság van, ám nem melegít. Mig a jó prémes bunda könnyű és mégis megóv a zordon hidegtől s e mellett a 4—5000 rubeles kékróka-kaftán apáról-fiúra száll, olyan tartós.

Igen ám, csakhogya milyen arányban terjed ez a gyakorlati divat, a vadállatok, amelyeket a gondos természet ruházott föl ezzel a pehelykönnyű és mégis kályhameleg gereznákkal, épp oly arányban pusztulnak, illetőleg pusztítottatnak. Az az emberi csalafintaság megcsütörtököt mondott, midőn tenyésztetni akarta a finom prémviselő ragadozókat. Izlandban ugyanis az angolok kék- és fehérróka-tenyésztő telepet létesítettek, de a komák voltak annyira rókák, hogy nem engedték magukat tenyésztetni; amely példányok pedig meghajlottak mégis az ember felsősége előtt, elvesztették gereznájuk minőségét. A kritériuma a jó gereznának az, hogy könnyű és mégis meleg legyen és az egyes szőrök szilárdan álljanak a bőrben; E tulajdonságokhoz járul még a prém szép színe és az, — ami a fő, — hogy ritka állatnemé legyen, vagyis ne szerezhesse meg minden viceházmester, lévén a ritka — drága.

Miután tehát a prémes ragadozók nem állják ki a tenyésztést, az emberi elmesség mást gondolt: tenyészt más kevésbé finom prémű állatokat, melyeknek a gereznája vagy a maga eredetiségében, vagy némi igazítás után alkalmas a megtévesztésre. Ezek az állatok a házinyúlnak.

A jelenleg forgalomban lévő szücsárúknak több mint fele, a nemezárúknak pedig egész mennyisége a házi-, illetőleg kis részben a mezei nyúlnak vallják gazdájuknak. És pedig, hogy nem kis összegre rúg ilyirányú behozatalunk, mutatja a vonatkozó külkereskedelmi statisztika:

	1902	1903	1904	1905
	K o r o n a			
Mezei és házinyúl, eleven	3,102	3,729	5,068	4,110
Mezei és házinyúl, nyers bőr	64,170	65,700	69,750	58,240
Mezei és házinyúl, szőr	16,680	15,290	9,730	30,400
Férfikalap szőrmezéből	1,701,680	1,710,580	1,941,280	1,920,660
Kalapkúp szőrmezéből	27,500	30,000	62,500	62,500
Prémbőr kikészítve	4,447,200	5,159,010	5,570,920	6,387,170
Szörmehulladékok	10,550	6,600	5,470	6,390
Szücsárúk, ruházatok prémbőrből	1,079,000	1,650,000	1,962,850	2,133,820
Takarók, szőnyegek prémbőrből	86,000	73,480	79,900	83,600
Nemezárúk	1,042,200	811,900	1,004,300	1,053,330
Összesen	8,478,082	9,526,289	10,711,768	11,745,220

Ebből a táblázatból láthatja mindenki, hogy a házinyúllal szoros kapcsolatban levő árúk behozatala nemcsak nagy összeget tesz ki, hanem

azt is, hogy annak divatja évről-évre emelkedik, úgy hogy 38.5% emelkedés mutatkozik az 1902. és az 1905. év ilyenmű behozatala között. Jelenleg már a 12 millió koronát közelíti meg t. uraim az az összeg, amelyet tehetetlenségünk adójaként a külföldnek juttatunk. Az utolsó évben a prémbőr és a szücsárúk behozatali összege megközelíti a 9 millió koronát, holott bel- és külföldi szücsöktől tudom, hogy ezen árúcikkek értékének fele, a fönmaradó 3 millió korona árú nemezféle pedig egészen a mezei-, illetőleg nagyobbrészt a házinyúl-tenyésztés melléktermékét képezi. Az ezüstnyúl gereznájába néhány sötétebb esikot rajzol bele Dôlat Frères párisi szücs s lesz belőle csincsilla. A bécsi kéknnyúl gereznáját a maga eredetiségében, mint kékrókát adják el a hívőknek, míg a hermelin úgy készül, hogy az orosz nyúl hófehér gereznájából néhány helyen kinyírnak egy fillér nagyságú helyet s ugyanezen nyúl orráról, fuléról, vagy lábáról egy hasonló nagyságú fekete pöttyöt varrnak helyébe és kész a tökéletes utánzat. Ami végül a jelenleg oly divatos szilzskint és kasztort illeti, magam láttam Párisban, miként állítják azt elő százával a legközönségesebb húsnyúlak gereznájából: a normandiaiebból, a francia kosorrúéból, festés útján.

A házinyúl-tenyésztést magáért prémtermelő mivoltaért is érdemes lenne fölkarolni, mert nemcsak mint nyers prémtermelő jön tekintetbe, hanem valaha magunk dolgozhatjuk majd föl szücs- és kalaposárúvá a termelvényeit, vagyis létesítését teszi tehetővé egy új iparágnak, illetőleg feléleszthet egy régi magyar ipart, a szücséséget. Manap a magyar szücs kénytelen külföldre menni és megy is, mint magam láttam, külföldre, ahol a legkeresettebb munkások éppen a magyarok.

De hát a jelen élelmezési nehézségek között mégis a hústermelés tekintetében volna a fontos a minden erővel való fölkarolása a házinyúl-tenyésztésnek.

Ez okból tehát nem kis fontosságot tulajdonítok az illetékes körök azon tervének, hogy a kertészeti szakma keretében is terjeszteni szándékoznak a házinyúl-tenyésztést, annál is inkább, mert ott élelmének nagy része ingyen vár reá s mert ennek a szakmának a folytatói közt már is sok a hivatott nyúlász; aki előtt még ismeretlen a nyúlász, hamar otthonos lesz benne. Mert hát a jó kertész is holtig tanul!

Andrássovich Géza.

## Gyümölcsösök talajának kihasználása fűtermesztés útján.

(Folytatás és vége.)

A magkereskedők fűmagkeverékei nagyon ritkán megbízhatók, mert nem igen nyújtanak sem a felől kellő biztosítékot, hogy bennük valószággal a kivánt fűmagvak foglaltatnak, sem pedig a felől, hogy a megfelelő arányban vannak azok keverve; azonkívül pedig rendszeren sok gyom, meg üres, nem csiraképes mag és szemét van bennük. Legjobb lesz tehát, ha különböző magkereskedésekből mintaküldeményeket hozatunk, melyeknek megbízhatóságáról csirázztatás útján meggyőződést szerezvén, a legjobbnak bizonyult kereskedőtől rendeljük meg a szükséges mennyiségű magvakat s azokat a kivánt arányban magunk keverjük össze.

Állandó kaszálók létesítése végett leghelyesebb a fűmagvakat úgy keverni, hogy azoknak fele szálas, fele pedig aljfű legyen. Ezt tekintetbe véve, a katasztrális holdanként szükséges vetőmagot talajnemenként külön-külön csoportosítva, a következő kimutatásban állítom össze:

### I. Humusz- és vályog-talajokra:

Réti ecsetpázsit ( <i>Alopecurus pratensis</i> )	= 1 kg.	90
Mezei komócsin ( <i>Phleum pratense</i> )	= 2 "	50
Olasz perje ( <i>Lolium italicum</i> )	= 6 "	27
Réti csenkesz ( <i>Festuca elatior</i> )	= 6 "	00
Juh-csenkesz ( <i>Festuca ovina</i> )	= 3 "	00
Vörös csenkesz ( <i>Festuca rubra</i> )	= 3 "	73
Angol perje ( <i>Lolium perenne</i> )	= 4 "	44
		Összesen 27 kg. 84

### II. Agyag-talajokra:

Réti ecsetpázsit ( <i>Alopecurus pratensis</i> )	= 1 kg.	66
Réti csenkesz ( <i>Festuca elatior</i> )	= 5 "	64
Olasz perje ( <i>Lolium italicum</i> )	= 4 "	62
Csomós ebir ( <i>Dactylis glomerata</i> )	= 4 "	00
Juh-csenkesz ( <i>Festuca ovina</i> )	= 2 "	90
Vörös csenkesz ( <i>Festuca rubra</i> )	= 3 "	58
Mezei komócsin ( <i>Phleum pratense</i> )	= 1 "	95
Angol perje ( <i>Lolium perenne</i> )	= 6 "	—
		Összesen 30 kg. 35

### III. Homok-talajra:

Olasz perje ( <i>Lolium italicum</i> )	= 4 kg.	68
Felálló rozsnok ( <i>Bromus erectus</i> )	= 5 "	34
Árva rozsnok ( <i>Bromus inermis</i> )	= 7 "	41
Nyúl-szapuka ( <i>Anthyllis vulneraria</i> )	= 1 "	98
Illatos borjúpázsit ( <i>Anth. odoratum</i> )	= 2 "	76
Juh-csenkesz ( <i>Festuca ovina</i> )	= 3 "	25
Tarackos tippán ( <i>Agrostis alba</i> )	= 1 "	17
Egér farkú cickóró ( <i>Ach. millefolium</i> )	= 1 "	18
Vörös csenkesz ( <i>Festuca rubra</i> )	= 3 "	90
		Összesen 30 kg. 77

### IV. Meszes talajra:

Francia perje ( <i>Avena elatior</i> )	= 6 kg.	09
Olasz perje ( <i>Lolium italicum</i> )	= 4 "	25

Egérfarkú cickóró (Ach. millefolium)	= 1 „	46
Árva rozsnok (Bromus inermis)	= 6 „	59
Vérfejú csábair (Pot. sanguisorba)	= 4 „	78
Juh-csenkesz (Festuca ovina)	= 2 „	07
Aranyzab (Avena flavescens)	= 1 „	37
Szarvaskerep (Lotus corniculatus)	= 1 „	34
Koreshere (Trifolium hybridum)	= 1 „	36
Összesen		29 kg. 61

Ami már most a továbbiakat illeti, hát mindenestre célszerű lesz, ha a gyümölcsös alakításának első évében az erősen megtrágyázott talajt kapás növényvel vetjük be, mivégből — ha a talajviszonyok azt megengedik — legajánlatosabbnak tartom a burgundi répát, 1 méter szélességű földcsíkot hagyván mindenütt üresen a fák mellett, ami mindig gyomoktól menten tisztán tartandó. A termés betakarítása után azután a talajt jó mélyen felszántjuk, részint hogy a még benne levő gyomokat aláforgatás által megsemmisítsük, részint pedig azért, hogy az eső- és a hóviznek abba való behatolását elősegítsük.

Tavasszal azután a földet újra megszántva és előbb fogással, utána pedig tövis boronával megboronálva, március-áprilisban lehetőleg vetőgéppel védő növényül bevetjük a földet zabbal, erre keresztben pedig ugyancsak géppel a fűmagkeveréket és meghengerezzük az egészet.

Vetéskor ügyelni kell rá, hogy a gép a fiatal fákhöz nagyon közel ne járjon, hogy azoknak törzsét meg ne sértse, vagy a vetőcsoroszlyák azoknak gyökereit ki ne mozgassák vagy tépjék helyükből.

A védőnövényt bugájának kihányása után kell először zöldtakarmánynak lekaszálni, másodszor pedig 30—40 cm. magas korában; többször már nem fog az oly nagyra megnőni, hogy kaszálni lehessen, s ezért a második kaszálás után, ha a gyeppel foltos volna, pótló vetés által ki kell egészíteni. A kiültetett fiatal fák tövei körül pedig most már 1 méter átmérőjű tányérokot keressünk ki, melyeket állandóan tisztán és porhanyóan felkapálva kell tartanunk, hogy abban az esővíz összegyűlvén, a fának kellő nedvessége ez által biztosítható.

Ez a tányér azután a fa növekedésével lépést tartván, folyton nagyobbítatik, úgy hogy az körülbelül mindig a fa korona-nagyságának feleljen meg.

Az ily módon létesített kaszáló már az első évben is hoz termést, de tulajdonképpen második évében jön teljesen termőre és fenntartható 12—14 évig is; de legalább is minden negyedik évben rendszeres trágyázásban kell részesíteni, mert különben termése évről-évre silányabbá válik és az értékesebb fűnemek kipusztulván belőle, azoknak helyét a kevésbé értékes fűvek és gyomok fogják lassankint elfoglalni.

Kúthy Béla.

## A gyümölcsfajták megválasztásáról.

(Folytatás és vége.)

A Kewi-izletes rendkívül bőtermő, de gyümölcse oly apró, hogy azt értékesíteni nem lehet. Fája is kezdetben buja növéssé, de már 5—6 éves korban alig fejlődik s egészen visszamarad.

A Ribston-pepinnek fája gyönyörű, egészséges, edzett növéssé, gazdagon virágozik, de gyümölcsöt nem hoz; legalább nálam eddig — noha a fák már 8—15-évesek — alig hoztak egy pár almát.

Az Oberdieck-renet erős növéssé, szép fákat alkot; de gyümölcse éréskor a Fusicladiumtól már a fákon repedezik és rothadásnak indul.

Az Orleánsi renetnél is, mely különben nagyon gazdagon terem és gyönyörű szép gyümölcsöt hoz, az a sajnálatos jelenség, hogy ha az érésnek utolsó napjaiban egy pár napi eső lepi meg, úgy majdnem az összes alma felrepedez, és már a fákon is hajlandó a rothadásra, ami a Fusicladium fellépésének tulajdoniandó.

A Beregi sóvári gazdagon terem, de gyümölcsét korán lehullatja.

A Piros pogácsa ritkábban, de némely évben azután gazdagon terem.

A Hagyma-masánszki rendkívül bőtermő, de gyümölcse szintén felrepedezik és piszkos alakot vesz fel.

A Nyári fontos alma nagyon keveset terem.

Tapasztaltam továbbá, hogy a Karmelita-renet, Téli aranypármént, a Szlavóniai és Szabadkai nagy szercsikát, Birs-kálvilt, Fontos almát, Carpentint, Török-Bálintot előszeretettel lepi meg a vértetű is. A Sárga Bellefleurt, Beregi sóvárit, Nagy kasseli renetet, Téli fehér kálvilt, Muskotály-renetet, Kewi-izletest meg a Fusicladium, mely ellen azonban 1 és 2%-os bordói folyadék-kezeléssel könnyebben lehet védekezni, mint petróleum-emulzióval avagy olajbekenéssel a vértetű ellen.

Ami már most a többi gyümölcsnemet illeti, a Muraközben a következő fajták díszlenek és pedig:

*Körtéből:* Diel vajkörte, Bosc-kobakkörte, Zöld vajkörte, Téli bergamot, Hardenpont téli vajkörte, Téli esperes, Erdei vajkörte, Le Lectier, Blumenbach-vajkörte, Császár-körte, Füge-körte, Nyári muskotály, Salzburgi, Királyi körte, Aranykörte (Ducaten-birne).

*Szilvából:* Besztercei szilva kívül: a Zöld ringló, Kék tojás-szilva, Vörös szilva,

*Kajszibarackból:* Magyar legjobb és Brédai.

*Őszibarackból:* az Amsden, Korai Alexander; de az Olga-királyné rendkívüli nagyságával, bőtermőségével, kitűnő zamatjával és edzett fájával nálam minden fajta fölött első helyet foglal el.

*Cseresznyéből:* Bordán hólyageseresnye, Entz fekete, Dönnissen sárga ropogós, Nagy fekete ropogós és Májusi; végül a *meggyből:* Spanyol

meggy és Hortenzia-királynő diszlenek nálam legjobban.

Nemcsak hogy meglehet, de biztosra vehető, hogy még sokféle gyümölcsfajták diszlenek a Muraközben azaz Dél-Zalában, melyeket nem ismerek, s igazán szép lenne tisztelt gyümölcstermesztő társaimtól ha érdemesnek találnák ezen közleményemet vidéküket illetőleg tapasztalataikkal szintén kibővíteni, hogy a gyümölcstermesztésben azon helyes utat megtalálhatnánk, melyen biztosan lehetne haladni a siker felé, hogy legalább az ezentúl ültetendő gyümölcsösök a termés beálltával ne csalódást, de sikert hozzanak a gyümölcsösök telepítőire. \*)

(Végfalva.)

Csárics Sándor.

### Közhasznú kérdések és feleletek.

63. Kérdés. Kérnék útastást a méz-bor készítésére és egyben tudatni: nem ütközik-e az valamely törvénybe?

Nagykanizsa.

S. M.

63. Felelet. **Méz-bor.** A pergetett (csurgatott) méz cukortartalmát középértékben 75%-ra lehet tenni. Hogy tehát ebből teljesen kierjeszthető és meglehetősen erősségű bor-szerű italt kaphassunk, mindenek előtt tetemesen higitani kell azt vízzel. 4—6-szoros higitást normálisnak vehetünk fel, vagyis középértékben 5-szörös higitást. E végből minden egy kilogramm súlyú mézből elegendő vízzel 5 liternyi méz-oldatot kell készíteni, amikor is az oldat cukortartalma 15% körül lesz. Ezt úgy végezzük, hogy a mézet a víz egy részével felforraljuk és azután hozzákegyítjük a többi vizet. Ha kihűlt az oldat, akkor még el kell látni az erjedést létesítő élesztővel. E végből legjobb jó savanyú ízű, de érett almát összezúzni, azután kisajtolni és az így kapott almamustot a méz-oldathoz elegyíteni, tiszta, egészséges hordóban. Az erjedés biztos megindulása végett az almamust egy kis részét tágas palackban vagy kis hordócskában — elég meleg helyre állítva azt — ajánlatos külön (és pedig zártan, vagyis kotyogó alkalmazásával) erjeszteni és amikor erősen erjed, akkor hozzákegyíteni a mézmusthoz; így ele-

\*) T. munkatársunk, úgy látszik, nagy fajtagyűjteménnyel indult meg és gyümölcsöse inkább kísérleti telep, mint hasznosító vállalkozás volt. Ily kísérleteket, melyek anyagi áldozatba kerülnek, inkább az állam van nyitva tétetni anyagi közérővel, mint magánosok. De meg kell jegyezniük mégis, miszerint 30 almafajtát, amelynek diszletét ekkiró konstatálja, nagyban termesztésre ajánlani nem lehet és közgazdasági, valamint értékesítési szempontból nem is szabad. A földmívelésügyi miniszter által Zalamegye területére nagyban termesztésre ajánlott almafajták t. ekkiró szerint is jól beváltak. Észereint bátran megmaradhatnak a Muraközben a Kanadai-renom, Muskatály-renom, Baumann-renom, Nagy kasseli renom és a Parker-pepin mellett; ezekhez legfeljebb hozzá lehetne még venni a Jonathánt, Gásdonki renomét és a Stájer masánszkit. A többi fajtának s kivált holmi Cigányalma Bihoreli renom, Birsálvil stb. fajtáknak pedig hagyjunk békét.

Szerk.

gendő számmal viszünk ahhoz élesztő-sejtet s ezek az erjesztést itt folytatni fogják. Ezen eljárással elég erős és — ha elegendő almát alkalmaztunk — elég savanykás ízű bor-szerű italt készíthetünk, amelyet azonban természetes szőlőborral összeházasítani nem szabad. Ugyancsak tilos a készítéshez szőlőtörkölyt alkalmazni. Természetes, hogy ezt az eljárást módosítani sokféleképpen lehet.

Gy.

64. Kérdés. a) Helységünk gyümölcsöseiben a Besztercei-szilvafák levelei nagyon tele vannak vöröses-sárga rozsdafoltokkal s a még fejletlen állapotban levő gyümölcsök is vénült állapotot mutatnak és barna fölserepedett bőré foltokat kapnak. Úgy vélem, a nagyon kevésnek mutatókozó termés gazdasági értéke a 0-nál alig fog e betegség miatt a gazdának többet jövedelmezni. b) Némely meggyfának pedig a levele lyukatosodott nagyon meg. Ezen betegségek megállapítását és az ellenük követendő védekezést kérem velem megismertetni.

Etéd.

B. D.

64. Felelet. **Szilvafalevelek vörös foltosága és meggyfalevelek lyukasodása.** a) A beküldött szilvafahajtások levelein látható élénk piros színű, többnyire kerek foltokat a *Polystigma rubrum Tul.* nevű élősködő gomba idézte elő. E foltok alsó oldalán nagyon apró, sötétebb pontok láthatók, melyek az e betegséget létrehozó gomba egyik fejlődési alakjának (spermogonium) a párányi nyílásai. A gombának szaporodásra hivatott termőteste (perithecium) a folt belső szövetében fejlődik ki. A lehullott leveleken levő vörös foltok mindinkább megbarnulnak és megkeményednek és télen át nem pusztulnak el, hanem ezekben jönnek létre tavasszal a gombának fiatal termőestei, melyek érett korukban áprilistól kezdve egész nyáron át kilökik belsejükből a spórákat (ascosporae). Ezeket azután leginkább a szél hordja szét és fertőzi az egészséges szilvafák leveleit. Kellő meleg és nedvesség esetében t. i. a spórák csiráznak, az ekkor keletkezett tömlője a levélszövetbe hatolva. Ez a gomba a leveleken kívül egyéb részét a fának nem támadja meg. Az okozott kár kivált tömegesebb megjelenése esetében számbavehető, mert a megfoltosodott levelek az áthasonító tehetséget a megfelelő arányban csökkentve, ennek következtében a fejlődő egyéb szerveknek hanyatlását vonja maga után. Így tehát az egész fa rendes fejlődésében hátráltatva van. E betegség ellen ajánlatos a lehullott beteg leveleket gondosan összeszedni és elégetni, valamint a fa töve körül ősszel vagy kora tavasszal a talajt felásni, hogy ennek folytán a fölszinen maradt levéltörmelékek a talajba kerüljenek. A szomszédságból való fertőzéseknek megakadályozása végett ajánlatos a fákat 3—4 ízben 2%-os bordeaux-i folyadékkal megpermetezni.

b) A beküldött meggyfalevelek lyukasodását a *Clasterosporium carpophilum (Lév.) Aderh.*

nevű gomba idézte elő, mely a cseresnye-, őszibarack- és kajszibarackfákon is okoz károkat. Megtámadja a leveleket (kivált fiatal korukban), a levélnyeleket, a gyümölcsöket és az ágrészeket, sőt még a törzset is, amely utóbbi esetben mézgafolyást okoz. A gombától megtámadott leveleken különböző nagyságú (4—5 mm.) kerek vagy kerekded, elhalt, közepükön világos-barna foltok mutatkoznak, melyek határán gyakran piros gyűrű látható, választó határtképezvén az ép és a beteg levélszövet között. Később e foltok kihullanak a levéllemezből, az ép szövet a beteg foltokat mintegy kiküszöböli magából; ekként jönnek létre az átlikasztott levelek. Ha a levélnyel beteg a gombától, akkor az illető levelek a nélkül hogy elszáradnának, sárgulnak és hullanak. A gyümölcsöt fejlődésének bármely szakában fertőzheti ez a gombafaj. A fiatal gyümölcsön ennek folytán gombostüfejnagyságú, vörös szegélyű, besüppedt foltok jelennek meg, melyeket később paracsg is szokott körülvenni. Minthogy a fertőző részek fejlődésükben gátolva vannak, az ilyen beteg gyümölcs egyenetlen, ferde növéssé, gödrözött lesz. A betegség nagyon el van terjedve hazánkban is. Védekezés tekintetében ügyeljünk a következőkre: a mézgafolyásos törzsrészek az ép szövetig kimetszendők (nyár végén vagy tavasz elején!), a kivágott részek eltüzelendők, a sebhely kőszén-kátránnyal bekenendő; ajánlatos a fákat 1%-os (ne töményebb) bordeaux-i folyadékkal permetezni, leginkább abban az időszakban, amikor a levelek felelő nagyságukat már elérték.

Sch.

65. *Kérdés.* Rózsafáimban sok kárt tesznek az apró zöld hernyók, amelyek a leveleket lerágják. Mik ezek és mi a védelem?

Geszt.

R. P.

65. *Felelet. Rózsalevéldarázs.* A rózsafák leveleit rágó apró zöld hernyók a rózsalevéldarázs alcái, melyektől csakis lerázogatás után való összeszedéssel és megsemmisítéssel lehet megszabadulni. Az eljárást megfelelő idő múlva ismételni kell. Jelentékeny károkat okozhat, ha nem pusztítjuk.

Sch.

66. *Kérdés.* Néhány dinnyelevelet küldök és tisztelettel kérem méltóztassék megizenni, hogy mi az oka a pusztulásoknak. Ez a betegség az idén oly nagy mértékben támadta meg a dinnyéket, ugorkákat, hogy  $\frac{3}{4}$  részben tökéletesen kipusztította azokat. A betegség kezdődik a töveknél a leveleken és onnan terjed az indák vége felé. Elszáradnak a levelek, hajtások; a gyümölcsök nem tudnak megérni. Azt látom, hogy valami élősdiféle lepte el a leveleket; egy ízben próbáltam is szétlocsolni quassia-levet, de eredménye semmi. A bajt észlelem már néhány év óta, de eddig számbavehető kárt nem okozott. Az idén azonban valóságos csapás. Ha valamit lehetne ellene sikerrel használni, kegyeskedjék útasításul adni, hogy jövőre ahhoz alkalmazhasuk magunkat.

K. Z.

#### 66. *Felelet. Dinnye állisztharmat-betegsége.*

A dinnye-leveleket a *Pseudoperonospora cubensis* nevű gombafaj okozta állisztharmat-betegség támadta meg. Bővebben olvashatni erről a „Gyümölcskertész“ ugyane számában e tárgyban adott feleletben.

Sch.

67. *Kérdés.* Küldök két faj komlót; a korai komlón a balha a tobozokat kiliggatja; a másik komló kései, azt valami penész támadja meg. Útbaigazítást kérek a védekezés tekintetében.

Alsó-Zsemler.

B. F.

67. *Felelet. Komlón pusztító földibolha és lisztharmat.* A komló fiatal leveleit a *Chaetocnema concinna* Mrsh. nevű földi-bolhafaj rágja ki. Ajánlják ellene védekezésül a fahamuval vagy mézporral való behintést, mi által e kártevők távoltartatnak az ekként kezelt növényektől.

A beküldött penészes komló a lisztharmat-betegségben szenved; okozója a *Sphaerotheca Castagnei* Lév. nevű gombafaj. Néha olyan mértékben támadja meg a komló-tobozokat, hogy tökéletes terméketlenségre vezet. Védekezni ellene mentől korábban alkalmazott kénporozással lehet (60—70 kg. kénvirágot hektáronként számítva), kora reggel vagy későn este, mikor a komlók harmatosak.

Sch.

### Vegyes közlemények.

(K—y.) **Gyümölcsértékesítés.** Az országos gyümölcsészeti miniszteri biztoshoz újabban a következő gyümölestermesztők jelentették be gyümölcskészleteiket és az alább felsorolt gyümölcskereskedők szükségleteiket:

I. *Eladó gyümölcsöt jelentettek be:* 37.) Galambos Lajos állami elemiiskolai tanító Zsidahely, up, Mártonhely (Vas-m.), különféle finom asztali almát nagyobb mennyiségben. 38.) Dr. Darányi Ignác földmivelésügyi miniszter Duna-Eörsi uradalma, up, Dunaújfalú (Komárom-m.) és Pusztaszentgyörgyi (up, Tass, Pest-m.) uradalma, mindakettőből nagyobb mennyiségű fajlamákat és fajkörtéket. 39.) özvegy Holeczer Samuné fűszerkereskedő Gyepü-Füzes, u p Német-Szentmihály (Vas-m.) nagyobb mennyiségű Téli fehér kálvil, Téli aranypármén és Masánszki almát. 40.) Ágoston Lajos fűszerkereskedő Huszt (Máramaros-m.) 2 vagon különböző fajta téli almát. 41.) Vincenti M. földbirtokos Diód, u. p. Tövis (Alsófehér-m.) 2 vagon különböző fajta téli almát. 24.) Vita Ödön birtokos Diód, u. p. Tövis (Alsófehér-m.) 50 métermázsa különböző fajta finom asztali almát. 43.) Kiss Bálint birtokos Csóklya, u. p. Tövis (Alsófehér-m.) 1 vagon válogatott fajta téli almát. 44.) Silling Rudolf birtokos, Gyógy, u. p. Tövis (Alsófehér-m.) 1 vagon finom téli almát. 45.) Dr. Boer Jenő orvos Tövis (Alsófehér-m.) 50 mázsa finom téli almát. 46.) Csighy Sándor állami iskolai igazgató-tanító Algyógy, posta helyben (Hunyad-m.) 1 vagon különböző fajta téli asztali almát. 47.)



Diód község közönsége (képviseli Vincenti Miksa birtokos Diód, Alsófehér-m.) u. p. Tövis 20—30 vagon különböző fajta téli asztali almát.

II. *Gyümölcsöt vételre keresnek*: 16.) Achs Henrik élelmiszer-bizományos Budapest, IV., Váci-utca 70 sz. mindennemű gyümölcsöt, meghatározatlan mennyiségben. 17.) Hübel Henrik Triest, nagyobb mennyiségű almát keres Egyiptom számára. 18.) Balassa Béla Szeged, almát vásárol nagyban.

(Gy.) **Kertészeti tanintézetünk újjászervezése.** A budapesti m. kir. Kertészeti Tanintézet 1894 őszén kezdte meg közhasznú működését és 12 évi fennállása óta tekintélyes számmal képezett ki oly ifjakat, akik 4 közép- vagy polgári-iskolai osztályú iskolázottság után eltöltött kétévi gyakorlat alapján a tanintézet hároméves tanfolyamán a kertészet összes ágaiban oktatásban részesültek. Az időközben szerzett tapasztalatok alapján a tanításnak bizonyos kiegészítése szükségesnek mutatkozván, a földművelésügyi miniszter az újjászervezést elhatározta és a tervezetet jóváhagyás végett a király ő felsége elé terjesztette. Mint értesülünk, a legfelső jóváhagyás már leérkezett és az új tervezet értelmében ebbe az egyedüli felsőbb kertészeti szakiskolánkba ezentúl csak oly ifjak vehető fel, akik a középiskola VI. osztályát jól, vagy a polgári iskola VI. osztályát jeles sikerrel végezték és ezután egy évet a kertészeti gyakorlatban töltöttek el, ép egészséges testalkatuk van és legfeljebb húsz évesek. A tanítandó tárgyak közé az eddigiekhez felvették a kertészeti építészetet, gép- és eszköztant, a mezőgazdaságtant, közigazdaságtant és a jogismeret alapvonalait. Ehhez képest a rendes tanárok száma kettővel fog szaporodni. A három évfolyamra eddig szervezett állami ösztöndíjak számát 12-ről 18-ra emelték fel. A rendes bentlakó, de saját költséges tanuló évi ellátási díját, tekintettel a 12 év óta tetemesen megdrágult élelmezésre, az eddigi 400 K-ról 600 koronára emelték fel. Az idej felvételi pályázatot már az új program értelmében hirdették ki, sőt a felvétel már meg is történt.

(Gy.) **Az országos gyümölcs- és zöldségkiállítás előkészületei** serényen folynak és amint a jelek mutatják: igen szép és nagyszabású lesz az. A kiállítást rendező Országos Magyar Kertészeti Egyesület az okt. 13—19-ig tartandó kiállítás céljaira a budapesti városligeti nagy iparsarnokot használatra megkapta és a kiállítás rendező bizottsága most foglalkozik a helyiség beosztásával, amelyben novemberben a chrysanthenum-kiállítást is rendezni fogja. A bizottság a gyümölcskiállítás bejelentési határidejét — a nagy érdeklődésre való tekintettel — szept. 25-ről szept. 30-ig meghosszabbította, hogy így is alkalmat nyújtson az összes érdeklődőknek gyümölcs- és zöldségterményeik bejelentésére. Bejelentési ügyekben az egyesület titkári hivatala (Budapest, IV., Koronaherceg-u 16.) mindenkinek szívesen áll rendelkezésére. Mint értesülünk, a

kiállításra már eddig is számosan ajánlottak fel tiszteletdíjakat.

(K—y) **Gyümölcs- és szállító kosarak.** A gyümölcserési idény beálltával figyelmébe ajánljuk termesztoinknek, hogy szállítások alkalmával a válogatásra, osztályozásra és csomagolásra nagy gondot fordítsanak, mert tekintettel különösen az idej jobb termésre, — csak ily módon fognak gyümölcsükkel jó árat elérni. Szükség van továbbá jó minőségű csomagoló kosarakra, amelyekből a következő készleteket jelentették be:

1. A *Délmagyarországi mezőgazdasági és háziipari szövetkezet*-nél Temesváron 3000 db. 5 kilós szőlőszállító kosár, 1000 db nagyobb méretű (15—20 kg) gyümölcsz szállító és 10,000 db 40—50 literes nagyságú vesszőkosár áll mérsékelt áron a termesztoők rendelkezésére.

2. A *magyar szőlő- és gyümölcstermelők szövetkezeté*-nél (Bpest, V, Nagykorona-utca 17. sz.) három- és 5 kilós ládikák (14<sup>1</sup>/<sub>2</sub> — 19 filléres árban), illetve ezek alkatrészei (11—13 fillérjével), valamint különféle csomagoló papírosból állandóan nagy raktárt tartanak s minta-könyvecskét megkeresésre bárkinek készségesen küldenek.

3. A *Zalaegerszegi kir. törvényszéki fogház* felügyelőjénél kapható:

1000 db	5 kg.-os	fehérvessző-kosár	á	30 fill.
500 „	10 „	„	á	50 „
100 „	15 „	„	á	70 „
200 „	12—15 kg.-os,	hántatlan vesszőből készült kosár	á	30 fill.
300 db	25 kg.-os,	hántatlan vesszőből	á	50 „
100 „	50 „	„	á	1 kor.
50 db	100 kg.-os	tojásdad alakú	á	2 kor. 40 f

árban. A hántatlan vesszőből készült kosarak konyhakerti termények szállítására is kiválóan alkalmasak.

4. *Rosenfeld Miksa* szabadkai lakosnál (VIII. ker. Csernovits-utca 86. sz.) kapható:

40000 db	5 kgos	barna kosár	100 dbként	24 K
13000 „	„	vegyes	„	26 „
25000 „	„	fehér	„	28 „
3000 „	8 „	barna	„	35 „
10000 „	„	vegyes	„	38 „
5000 „	„	fehér	„	40 „
5000 „	10 „	vegyes	„	50 „
1500 „	„	fehér	„	55 „

(Sch.) **Fiatal gyümölcsfák gombabántalma.**

Az *Eutypella prunastri* nevű gombafaj Anglia faiskoláiban a fiatal gyümölcsfákat támadja meg, főképpen a szilva- és almáfákat, kevésbé az őszibarackfákat, kajszifákat és a cseresznyefákat. Amig e fák legalább 10-évesek, rajtuk az összes metszési sebek kőszénkátránnyal azonnal bekenendők. Hogy e gombának a spórái a csemetéken ki ne csirázhassanak, azoknak törzseit a következő keverékkel kell beecsetelni: keverjünk össze közönséges mosószappant erős szódavízzel, azután 5 gallon (5 gallon = 22,7 liter) mennyiségű ilyen keverékhez adjunk 0,5 kg.

égetett meszet és keverjük össze tökéletesen. E keverékkel a törzseket be kell ecsetelni; a keverék jól tapad és az esők nem könnyen mossák le. Minthogy a szóban levő bántalmak eddig tetemesebb fokban csupán nehéz, agyagos talajokban jelentkeztek, a mélyebb ültetések elkerülendők, mert a fák hasonló esetekben — kivált tartósan nedves időjárásakor — szenvednek és ilyenkor a gombabántalmakkal szemben kevésbé ellenálló. Lényeges továbbá, hogy ha fertőzött vadon tenyésztő fák vannak a közelségben, ezeket azonnal el kell távolítani. A szétszórta levő galyak eltüzelendők. Hazánkból ez a bántalom eddig még nem ismeres ugyan, de azért előre való tájékozás végett célszerű lesz róla tudomást szereznünk.

### Szerkesztői üzenetek.

**V. K. Lucia bánya.** Molnár István: „A mezőgazdasági gyümölcstermelés és értékesítés” c. munkáját az Országos Magyar gazdasági Egyesület adta ki, de e munka ma már az utolsó példányig elfogyott. Eppen ezért abból az új kiadás most kerül sajtó alá. Ezt is a fentvezetett egyesület adja ki és onnan lesz megrendelhető. (Budapest, IX. Üllői-út, Köztelek.)

**Sz. L. dr. Arad.** Abuza-pelyva trágyaértéke olyanforma, mint a szalmáé, de nagyon gazosít.

**Cs. J. Budapest.** 1. A kajszibarackfákat a gutaütésből nem lehet kigyógyítani; újakkal kell azokat pótolni. 2. A rózsafák és gyümölcsfák száradását és pusztulását valószínűleg a szárazság okozza; segíti a pusztulást az is, ha az elötörő vad-sarjakat nem szedik el. Kellő trágyázás, öntözés és sarj-szedés meg fogja hozni a kívánt eredményt.

**M. D. Gárdony.** A beküldött körte neve: Vienne diadala.

**H. I. Temerin.** Most már kedvezményes árú karókat nem adnak el. Az áll. erdőségekből eladásra kerülő karókért a teljes árat kell fizetni, amihez hozzászámítva a szállítás költségeit, csak annyiba kerülnek azok, mintha máshonnan vásárolja.

**M. L. Mosdós.** 1. Helyesek a nevek; a lapos őszibarack a „Chinai lapos”, a másik pedig „Lindley” vagy társnevé: „Sanghai”. 2. A lisztharmat-gombabetegségtől megtámadott hajtások lementsendők és elégetendők; a korona pedig képporral behintendő.

**K. J. Vése.** Az 1904-es évfolyamot a kiadóhivatal útján a f. hónap 10-én megküldöttük.

**B. D. Vése.** Meghatározásra szánt gyümölcsből fajtánként 3—4 darab átlagos fejlődésű, jellegzetes, ép példány küldendő, egyenként téntával vagy anilin-ceruzával kis olvasható számot írva rájuk a szár felüli végén, hogy zavar ne legyen. A gyümölcsök egyenként gondosan papírosba göngyölve, jó szorosan fagyapot közé csomagolandók és így küldendő a szerkesztőség címére (Budapest, I. Ménési-út 45. sz.) bérmentve. Túlérlett, férges, száratlan, nyomorék vagy fejletlen és nagyon éretlen gyümölcsök nem alkalmasak a névmeghatározásra.

**K. F. Hird.** Meghatározásra mindig 4—5 jellegzetes gyümölcs küldendő minden egyes fajtából. Most csak véletlenül lehetett a küldött gyümölcsök nevét 1—1 példányról megállapítani. Az 1. sz. Clairgeau—vajkörte; 2. Esperen-ürikörte (valószínűleg); 3. Jonathán-alma; 4. Baumann-remet alma.

**N. A. és Fia. Pécs.** Ingyen hirdetés nincs.

**B. L. N. Szakál.** Fel fogjuk használni.

**I. I. Modor.** A legutóbb jött kéziratokat félre kellett tennünk, mert az egyik már többször közölt dolgokat tárgyal, a másik pedig nem eléggé rendszeresen van összeállítva. Csak gyakorlatias és közérdekű közleményeket kérünk, ami nem az elemi dolgokkal foglalkozik, mert a mi közönségünk ezen már túl van.

**B. F. Bácsföldvár.** Ha a schweinfurti zöld nem hamisított, akkor 50% körül van benne arzénessav; ez egyenlő akár fűszeresnél, akár droguistánál. Egy hektoliternyi permetező folyadékra 60 gramm (6 deka) veendő belőle, kevés mésztejjel vagy 1—2 marék liszttel együtt. Használatkor felkavarandó, mert leülepszik.

**G. M. M. Kefalva.** Darabja 2—4 krajeárt érhet. Vevők címei lapunkban olvashatók.

**M. I. Veszéle.** Új kiadás fog belőle megjelenni; akkor kérje majd a miniszteriumból. Most nincs egy példány sem.

**K. L. Debrecen.** 1. Sötét és elzárt helyiség a jobb, amelynek hőmérséklete kevéssel van a fagyáspont felett és nem ingadoz; ne legyen túlmedves azonban a levegő, mert az penészesedést okoz. 2. Almamoly hernyói vannak benne. Tessék védekezési útmutatást kérni a m. kir. áll. Rovartani Állomástól (Budapest, II. Debrői-út 13—15); ingyen küldik.

**B. M. dr. Csáková.** Úgy hisszük: 3—4 nap alatt elmehet. Jogorvoslat nincs ellene.

**V. K. Gy. Nagyszalonta.** 1. Gloria Mundi (=Világ dicsősége); 2. Ádám-pármén (a kisebb).

**V. O. Gyergyószentmiklós.** Meg kellett volna már metszeni; most már tessék a tavalyi ágak felére visszavágni; ha vannak rajta még rügyek, Harmadévi laphozmokat nem pótolhatunk.

**Sz. L. Kassa.** A kérdezett három almafajta virágpóra igen is alkalmas arra, hogy egymás virágát kölcsönösen megtermékenyítsék és így bátran ültethetők, ha különben az éghajlat, fekvés- és talaj tenyésztési feltételeiknek megfelel.

**J. J. Kenece.** A kiadóhivatal a kért számokat megküldi, de az 1—2. sz. teljesen elfogyott és azt többé pótolni nem lehetséges.

**P. J. Pécel.** A beküldött almafa-vezérvessző megtekintése alapján legvalószínűbbnek véljük azt, hogy a kérdéses fa gyökerei abba a mélységbe hatoltak, amelyben a talaj szikes, vagy egyébként alkalmatlan a fa tenyésztésére és táplálására. Nem lehetetlen az sem, hogy a két évi szárazság után megjött őszi esőkből a fa teleszította magát és télen át fagykárt szenvedett. Az első feltevést azonban valószínűbbnek véljük. Eppen ezért a következő eljárást ajánljuk: Október közepén tessék a kopasz koronarészeket az ép lombos részig, ahol elágazás van, visszavágni; azonkívül pedig körárkot ásatva, a gyökereket — kivált a lefelé haladókat — tessék visszametszeni és az árkot jó földdel kitöltetni.

**H. Zs. Kecske-mét. F. I. dr. Lugos. Á. L. Szeged. K. S. Fancsal. T. E. Huszt. K. V. Cegléd. H. T. Újdávidháza. B. K. Erd. M. J. Dunaegyháza. K. N. Malačka. K. I. Z. Z. Szabbar. T. B. Szalonta. H. K. Jobbágyi. P. J. Mohács. D. I. Zenta. G. L. Alibunár. B. K. Nagy-ősz. K. G. Verőce. T. B. Tiszaföldvár. O. J. Budapest. L. J. Misztótfalu. Gy. S. dr. Szeged. T. J. Kispetri. G. E. Nagybánya. F. J. Lugos. B. O. Budapest. Á. I. Magyar. L. I. Fancsika. F. J. Rétfalu. F. I. Lugos. V. K. Gy. Nagyszalonta. Cs. A. Világos. B. D. B. Újfalu. B. P. Atya. K. Á. Sár-Szent-Miklós. I. I. Modor. I. S. M-Sziget. L. Gy. Tolna. P. R. M-Vásárhely. F. K. Budapest. K. F. Szigetvár. P. S. Mohács. B. K. Magyar-nádas. F. S. Illmic. B. I. Mohol. H. G. Perbenyik. Sz. I. Miskolc. V. L. Kenece. S. M. Mramorák. V. T. Borosjenő. Levelét irtunk.**