

GYÜMÖLCSKERTÉSZ.

A KÖZSÉGI FAISKOLÁK HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik minden hónap 10.-én és 25.-én.

KIADJA A MAGYAR KIR. FÖLDMÍVELÉSÜGYI MINISTER.

Szerkeszti: rudnai MOLNÁR ISTVÁN,

ministeri tanácsos, orsz. gyümölcsészeti és fatenyésztési ministeri biztos.

Előfizetési ára egész évre úgy községeknek, mint magánosoknak a két korona, mely a lap kiadóhivatalának: Schmidl Sándor könyvnyomdájának, Budapest, VI., Gróf Zichy Jenő-utca 3., egyszerre küldendő be. Szerkesztőség: Budapest, I. ker. Ménesi-út 45.

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:* — Jutalomdíjat nyert faiskola-kezelők. — Külföldi konzulaink jelentései a gyümölcsstermesre vonatkozólag. — *Nem-hivatalos rész:* — „Gulner Gyula főispán“ szőlőfajta. (Képpel.) — A kajszibarack leszedése után. — Az alma értékesítése. — A nagykőrösi ugorka-termesztés. (Vége.) — Konyhakerti vetési, ültetési és termesztési naptár. (Folytatás.) — Eladó gyümölcskészletek és keresletek. — *Közhasznú kérdések és feleletek.* — *Vegyes közlemények.* — *Szerkesztői üzenetek.* — *Hirdetések.* *Betöltendő állások és ajánlközások.*

HIVATALOS RÉSZ.

A magyar földhitelintézet által az 1908. évre kitűzött gyümölcsfatenyésztési jutalomban részesített faiskola-kezelő tanítók és kertészek.

A magyar földhitelintézet által a községi faiskola-kezelő tanítók és gyümölcsfatenyésztést oktató községi kertészek részére a gyümölcsfatenyésztés, terjesztés és oktatás körül szerzett érdemeik jutalmazása céljából az 1908. évre kitűzött 21 jutalomdíjat az e célra alakult bírálóbizottság a következőknek ítélte oda és pedig:

a 600 koronás I. díjat:

1. Kisfaludy Ferenc técsői (Máramaros vm.) tanítónak;

a 400 koronás II. díjakat:

2. Bednárz Károly magyarkanizsai (Torontál vm.) községi kertésznek;
3. Kecskeméti István abonyi (Pest vm.) községi kertésznek;

a 200 koronás III. díjakat:

4. Farkas Gyula békési (Békés vm.) tanítónak;
5. Danitz Sándor stridói (Zala vm.) tanítónak;
6. Bude Gábor felsőszöcsi (Szolnokdoboka vm.) tanítónak;
7. Winkler Károly omlási (Szeben vm.) tanítónak;
8. Linul Macedon naszódi (Beszterce-naszód vm.) tanítónak;

9. Mihalik László üllői (Pest vm.) tanítónak;
10. Ettenbergér Sándor pereszlenyi (Hont vm.) tanítónak;
11. Demecs József pásztói (Heves vm.) tanítónak;
12. Binder Márton felméri (Nagyküküllő vm.) tanítónak;
13. Szakál László kemenesmagasi (Vas vm.) tanítónak;
14. Polgár József keszöhidegkúti (Tolna vm.) tanítónak;
15. Illés László kurtiesi (Arad vm.) tanítónak;
16. Tomann Sándor predméri (Trencsén vm.) tanítónak;
17. Bodor György visai (Kolozs vm.) tanítónak;
18. Kovács Ferenc bolhói (Somogy vm.) tanítónak;
19. Boros György kobátfalvai (Udvarhely vm.) tanítónak;
20. Krebsz Zoltán szarvasi (Békés vm.) községi kertésznek;
21. Barth István mirkvásári (Nagyküküllő vm.) tanítónak.

A m. kir. földművelésügyi minister úr Ónagyméltósága 1908. évi augusztus hónap 1.-én 74210. sz. a. kelt elhatározásával e díjazást jóváhagyta és ily értelemben a pályadíjak kiosztása érdemében a szükséges intézkedéseket megtette.

A jutalmak és hozzájuk tartozó díszlevelek Szent István napján fognak az illetékes kir. tanfelügyelők által a pályadíjnyerteseknek átadatni.

Külföldi konzulátusaink jelentései a gyümölcsstermési kilátásokról.

Hamburgi konzulunk jelentése szerint a konzulátus területének egy részében előreláthatólag almából igen jó, ellenben a kerület másik részében nagyon csekély termés lesz. Az átlagos almatermés mégis közepszerűnek mondható. Körtéből és szilvából igen csekély termés mutatkozik.

Breslaueri konzulunk jelentése szerint a dús virágzásból következő a f. évben a konzulátus területén gazdag gyümölcsstermésre számítottak, annál is inkább, mert a téli fagyok ott egyáltalán nem szoktak kárt okozni a gyümölcsösökben és a kései tavaszi fagyok is csak nagy ritkán jelentkeznek.

Ennélfogva bizonyosnak látszik, hogy kizárólag csakis a ködök és pedig a virágzás utáni 2—3 hét alatt uralkodó ködök és rendkívüli gyors hőmérséklet-változások okozták a szép reményeknek megghiúsulását. Annyi azonban bizonyos, hogy a terméskilátások ma már az egész körzetben nagyon kedvezőtlenek.

Különben a f. évi május hónap 21. és 22.-én az egész Közép-Németországban átvonult és ott a teljes virágzásban levő gyümölcsfák termését nagy részben tönkre tevő szokatlan erős szél- és jégviharok a konzulátus területét kikerülték és a múlt évben oly nagy tömegekben fellépett hernyók, rügyfűrőbogarak és az almamoly is az idén szerencsére igen csekély mennyiségben jelentkeztek, és ennélfogva legalább a jövő évben számítanak jó gyümölcsstermésre.

Az idáig beérkezett hivatalos jelentések szerint almából, szilvából, birsből, szőlőből kisközép, kajszis- és őszibarackból, dióból és mogyoróból ezen alóli, körtéből pedig alig számbavehető termés várható.

Stuttgarteri konzulunk jelentése szerint a kártékony időjárás folytán a gyümölcsstermés nem fog olyan jól sikerülni, mint ahogy ezt a dús virágzás után várni lehetett volna. Ennek ellenére azonban, ha az időjárás ezután kedvező lesz és valami újabb csapás nem fog bekövetkezni: almából jó, körtéből pedig közepesen alóli termés várható; a többi gyümölcsstermésből egyáltalán nem lesz semmi termés.

Müncheni konzulunk jelentése szerint a gyümölcsfákban virágzásuk ideje alatt a kései fagy, jégverés, záporosók és különböző kárté-

kony rovarok nagyon sok kárt okoztak. Az utóbbi napokban pedig ismét jégesők jártak az egész kerületben, úgy hogy a még megmaradt termést is erősen megdézsmálták és így — tekintettel a rendkívül szeszélyes és változékony időjárásra — a terméskilátások elbírálásánál nagyon is óvatosan kell eljárni.

Mindamelletten azonban almából, szilvából, szőlőből és a bogyógyümölcsökből jó közép termésre, a többi gyümölcsstermésből pedig nagyon csekély termésre számíthatni.

Drezdai konzulunk jelentése szerint Szászország egész területén nagyon rosszak a gyümölcsstermési kilátások. Almából és körtéből nagyon csekély, szilvából közép, őszibarackból azonban — ha az időjárás a további fejlődésére kedvező lesz — bő termés várható.

Stockholmi konzulunk jelentése szerint, ha az időjárási viszonyok továbbra is kedvezőek maradnak és a kártékony rovarok sem fognak fellépni, úgy Svédország egész területén, de különösen a déli részeken az összes ott tenyésző gyümölcsstermésből rendkívül gazdag termés fog lenni, mert nemcsak a virágzás ideje alatt uralkodott teljesen szél- és esőmentes időjárás, de azóta is állandóan nagyon kedvező volt az a gyümölcsstermésnek továbbfejlődésére.

Lübecki konzulunk jelentése szerint a konzulátus területén almából és szilvából jó középstermést várnak; körte ellenben nem igen lesz, mert a körtefák már a tavasszal igen gyengén virágoztak.

Stettini konzulunk jelentése szerint működési területén almából jó, körtéből igen gyenge, kajszibarackból rossz, őszibarackból gyenge, szilvából középjő, cseresznyéből és meggyből középjő, dióból elég jó gyümölcsstermésre van kilátás.

Amsterdami konzulunk jelenti, hogy Hollandiában jó alma- és szilvatermést, igen gyenge körtetermést várnak és minthogy a szomszédos Belgiumban is győnge a körtetermés, érdemes lenne ide körtét behozni. Célszerű lenne előbb 15—20-kilós küldeményeket küldeni s ha a próbaküldemény megfelel, akkor lehetne nagyban is szállítani. Az eladást itt csak bizományképpen szokták elvállalni. Nagyobb kereskedők címére lenne a gyümölcs küldendő s ezek nyilvános aukció útján adják el. Ezután a szállítás és 5% értékvám levonása után a befolyt árt a beküldő természetűnek megküldik. Megbízható nagyobb kereskedők Amsterdamban: Fa. Vad. Bakkar

(Marnixstraat 248-250). H. J. Dagans (Marnixstraat 258). Wad. G. Dagans (Marnixstraat 270). Volleman en Tos (Joden Honfl. 41). Volleman J. Asn. (N. Haarangradit 139).

Nisi konzulunk jelentése szerint a kevés eső miatt a gyümölcstermés az idén kevésbé kedvező, minthogy a szárazság miatt a gyümölcs idő előtt lehullik. A moravai és alexinatzi kerületekben a nagy hernyópusztítás miatt termés egyáltalán nem lesz. A korai szilva a körülményhez képest jól fejlődött, a besztecei szilva, az említett két terület kivételével, szintén kedvezően áll. Alma, termés-mennyiség és minőség tekintetében, a tavalyi terméshez képest nagyon csekély, úgyannyira, hogy kivitelre alig fog kerülni. Diótermés az idén elég jól áll, de nagyobb termés nem igen lesz; mert sokat szenvedtek a fák a szárazság és hernyók miatt; kivitelre ebből is kevés fog kerülni. Szőlőtermés — amerikai alanyon, — amennyiben még eső jönne, nagyon jónak ígérkezik. (K—y.)

NEM-HIVATALOS RÉSZ.

„Gulner Gyula főispán“ szőlőfajta.

Milton × Muscat Tynningham.

(22. sz. ábrával.)

Tökéje erős és magas növesű, lombozata sűrű és kuszált állású.

Virágzata tökéletes, korán viritó, termékenyülése kitünő.

Fája középvastag, inkább rövideen ízelt; rügyei széles alapon ülő kúpok.

Levelei nagyok, öt-karélyosak, vállaik szélesen zártak; alakjuk: hosszás szívalak. Éleik ritkán és öblösen fűrészesek, két mély és két sekély öböllel. A levélszövet erős, lágy tapintatú; felülete bőrszerűen redős, a Peronospora iránt kevésbé érzékeny.

Fürtje: többnyire igen nagy, hosszú szárú, körül vállas, igen hosszú gúla-alak; szerkezete: közepesen tömör.

Bogyói: nagyok, jobbra tojásdadok, alapszínük sötét-vörös, hamvuk lila-kék. Húsuk tömör, csaknem ropogós, mézédés, magasfokú zamattal és kiválóan kellemes gyenge muskatály-ízzel. Szállításra és téli eltartásra teljesen alkalmas. Korán és rendkívül bőven terem. Jóságra, szépségre és nagyságra igazi elsőrendű kiválóság. Érik szeptember elején. (A fürtöt és a bogyókat a 22. sz. ábrán, helyhiányában, némileg kissebbíteni kellett.)

(Kecskemét.)

Mathiasz János.

A kajszibarack leszedése után.

A gyümölcs leszedése után nem igen szoktunk fáinkkal törődni. Avval a fölfogással, hogy most már nyugalomra van szükségük, télig, tavaszig, míg a hernyóirtás, metszés ideje megérkezik, többnyire feljűk sem megyünk.

Különösen a kajszibarackfa abban a jó hírben áll, hogy — leszámítva a mézgafolyás, gutaités veszedelmét — más betegség, vagy férgek nem is bántják. Ha pedig mutatkoztak bajok, csak itt ott szórványosan.

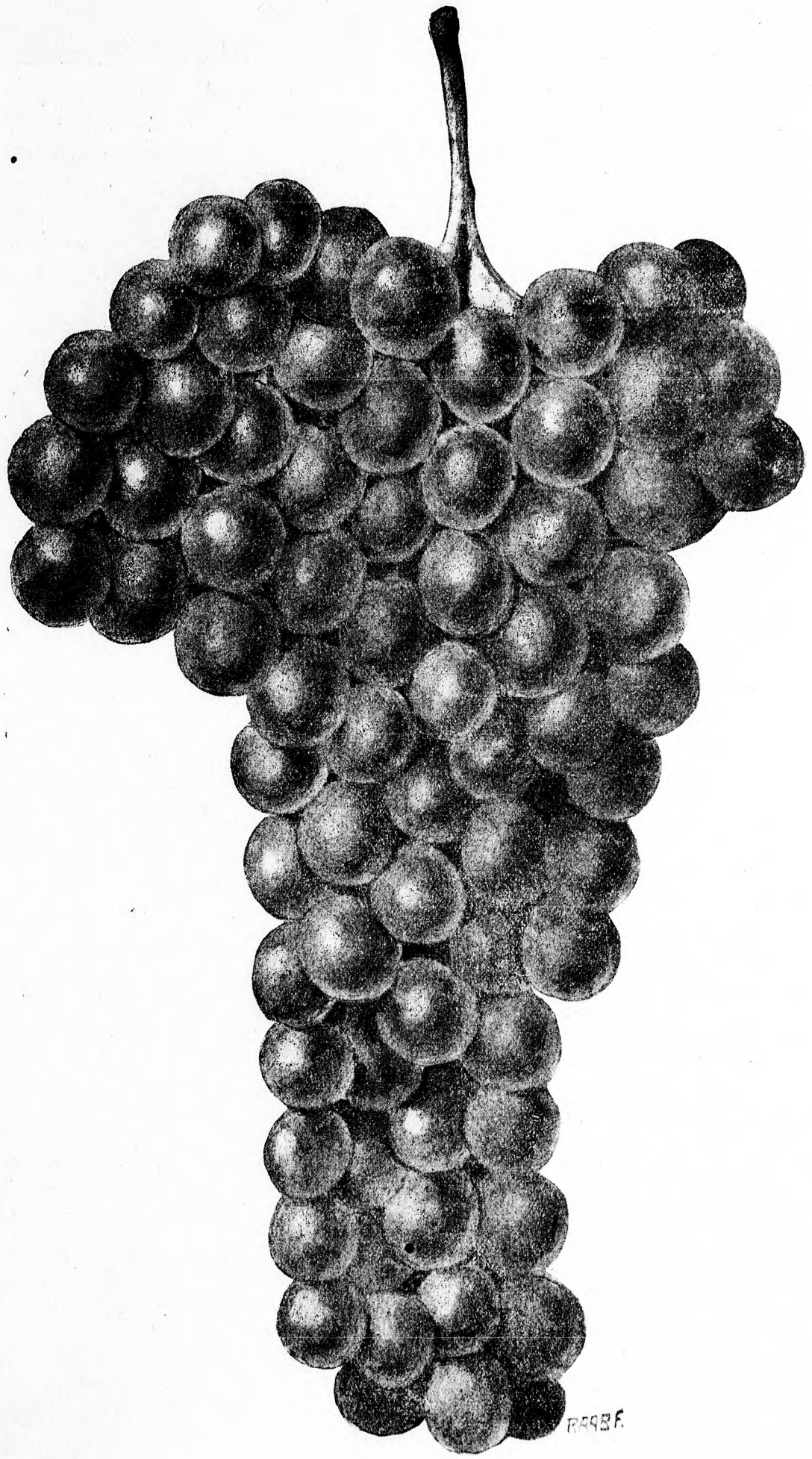
Ma már másképp van. A barackfa-moly helyenkint nagy kárt okoz, sok fiatal hajtást elhervaszt, tönkretesz, sőt, mert a nyáron át három-négy ivadék is keletkezik, a hernyók gyakran a gyümölcsbe is befurakodnak, azt elférgesítik. De gyümölcsét pusztítja a *Monilia* penészgomba is, amely megfigyelésem szerint az öregebb fák termésében több kárt okoz, mint a fiatalokén.

Ezen bajok ellen már a gyümölcs leszedése után védekezhetünk és megejthetjük a metszést, a tisztogatást is, amelyre, amint tudjuk, a kajszibarackfa nagyon kényes.

Amennyire lehetséges, a barackfa-moly (*Anarsia lineatella*) által elpusztított hajtásokat, úgy más száraz ágakat is a gyümölcs leszedése után távolítsuk el. A lombos koronán azok hamar szembetűnnek és a moly által elpusztítottakban sok zor még benne van a hernyó, amiért is ezeket a hajtásokat a leszedés után azonnal égesük el. Az ágak hónaljában telelő hernyókat pedig télen petróleum-emulzióval való permetezéssel öljük meg.

A száraz, elhalt ágak leszedésekor távolítsunk el a koronából minden fölösleges hajtást és kurtítsuk meg azokat, amelyek vékonyan elnyúlnak és bővebb termés idejében leszakadoznak, letöredeznek.

Sokan tartózkodnak a kajszibarackfa megmetszésétől, mert hogy mézgafolyást okoz, ami igaz is, de csak abban az esetben, ha a metszést alkalmatlan időben, vagyis tavaszkor végezzük, amikor is a többi fákat metszük meg. A tavaszi metszés a kajszibarackfára többnyire hátrányos, ellenben az augusztusi, szeptember eleji soha. Ebben az időszakban nemesak a vékony, felnyúló hajtásokat kurtíthatjuk meg, hogy vastagodjanak, hogy ne kelljen terméskor támogatni, hanem még a karvastagságúakat is lemetszhetjük anél-



RRRF

22. ábra.

kül, hogy baj keletkezne utána, csak a sebeket oltóviaszokkal rendesen el kell zárni.

Egy kiváló gyümölcsész éppen azért, hogy a kajszibarackfák a két veszedelmet: a mézgafolyást és a gutaütést elkerüljék, szükségesnek mondja a metszést és avval okadatolja, hogy a lombzat és a gyökérzet közt meglegyen a szükséges arány; mert úgymond, ha a lombzat nem tudja a nedvet földolgozni, beáll a mézgafolyás, ha pedig a gyökérzet nem képes a buja koronát kellő táplálékkal ellátni, bekövetkezik a táplálékban való szegénység okozta gutaütés. Ha evvel nincs is eldöntve a kérdés, de mint a természet törvényeivel összhangzó állítás megfontolásra méltó és arra, hogy a gyakorlatban megfigyeljük következményeit.

A jövő termés megvédése céljából szükséges, hogy a Monilia által elpusztított gyümölcsöt, melynek egy része a földre hull, de nagyobb része a jövő termésig a fán marad, minthogy a gomba csirái az összeaszott, összezsugorodott gyümölcsön telelnek, ami szabad szemmel is látható, ne hagyjuk sem a földön, sem a fán, hanem szedjük össze és égessük el. Ha ezt nem tesszük, tapasztalni fogjuk, hogy évről-évre több holt gyümölcs lesz a fán, mert a gombafészkeket bántatlanul hagytuk. Evvel a munkával bevárhatjuk a levelek lehullását, mert a kopasz koronáról könnyebben verhetjük le az elhalt gyümölcsöt.

Sőt, amely fán észrevesszük, hogy a penész okozta károk folyton szaporodnak, arról nemcsak az elhalt hajtásokat, termést, de még a lehullott leveleket is össze kell gyűjteni és megsemmisíteni. Ha pedig valamelyik fán a levéllyukasztó gomba üt tanyát, minek következtében a levelek zölden, félig megsárgulva hullanak le, minthogy ezen gomba (*Clasterosporium amygdalearum*) ellen jelenleg még olyan orvosságot, amely sikerrel járna, nem ismerünk, hogy a veszedelmes baj ne terjedjen, a megtámadott fát el kell távolítanunk. Nálam ez a baj egyidőben a mandulafákon lépett fel, de még akkor nem ismertem. Azokról kajszibarackfáimra csapott át és egy év alatt négy gyönyörű fát pusztította el és csak akkor szűnt meg, amikor a megfertőzött fákat megsemmisítettem. Barackfáimat megmenthettem volna, ha a mandulafákat időben kivágom. Csak hogy én a jó tanácsot későn tudtam meg.

(Sárosfa.)

Zádor Gyula.

Az alma értékesítése.

Sokan azt tartják, hogy nincs az almához fogható másik olyan gyümölcsünk, amely használhatóság tekintetében véle mérkőzhetne. Különösen a németek vélekednek így, akiknek az alma valóságos nemzeti eledelükké vált, amelyet — mint ízletes és egészséges táplálékot — nemcsak friss (nyers) állapotában fogyasztanak, hanem a technika vívmányainak felhasználásával a legkülönbözőbb konzervekké igyekeznek feldolgozni.

Meg is érdemli az alma ezt a megbecsülést, mert a nyár előhaladtával érni kezdő korai fajtáin elkezdve, az egész őszön és télen át a késő tavaszig ellát bennünket nagyszámú ízletes fajtáinak egészséges és üdítő gyümölcseivel; azonkívül pedig a jó ízű konzerveknek egész seregével kínálkozik annak, aki nem resteli a készítés megtanulásával, valamint a konzerválás műveleteivel együttjáró kis fáradságot és vesződést, ami azonban utoljára sem ördögi mesterség.

Az alábbi sorokban erre óhajtok némi útmutatást adni.

E lapok előző évfolyamaiban ismételtén és részletesen esett szó arról, hogyan lehet az almát megaszalni és borrá feldolgozni, de volt szó az almakocsonyáról is, meg az almaecetről is. Mindezekon kívül lehet az almából, annak érettségi állapotához mérten, még más egyebet is készíteni, és pedig: almakását cukor nélkül vagy cukorral, almaízt, almasajtot, almamustot, de még pezsgő-bort, sőt pálinkát is.

Lássuk csak: hogyan?

Aszalt alma. Aszalni leginkább olyan almát szoktunk, amely nyersen nem tartható el húzamosabb ideig. Ilyenek a nyári és őszi fajták, továbbá a téli fajtáknak az eltartásra nem alkalmas hibás példányai. Aszalásra különösen alkalmasak a nem-bordás felületű almák, mert ezekből a hámozáskor kevesebb hulladék esik el; továbbá a fehér és sárga húsúak, amelyek szebb aszalványt szolgáltatnak, mint a zöldes húsúak. Az aszalást akkor kell megejteni, amikor az alma még nem érett meg túlságosan, tehát amikor a húsa még elég kemény ahhoz, hogy a hámozó és szeletelő gépekkel történő felaprításakor szét ne szakadjon. Hámozásra és egyidejűleg történő felszeletelésre igen alkalmas eszköz az E. Herzog (Leipzig-Reudnitz) gépgyárostól megszerezhető „Unicum Nr. 5” nevű almahámozó- és szeletelő, amely az almát meghámozza, mag-

házát kivágja, az alma húsát csavarmenetesen fel is hasogatja, úgy, hogy az az alma hosszúsági irányában tett egyetlen késvágásra egyenlő vastag karikákra hull szét. Ezt azonban lehetőleg gyorsan kell elvégezni és a felszeletelt almát kevés borkósavval savanykássá tett friss vízben jól le kell öblíteni, azután pedig a kénvirágnak vagy darabos kénnek parázstűzön történő elégetése folytán keletkező fojtó kénessav gázban kell megfehéríteni (10 percnyi ideig, zárt térben) vigyázva, hogy a fojtó szagú és igen ártalmas gázt be ne szívjuk; és csak azután tenni száradás végett az aszalóba. Aszalásra bármely aszaló- vagy szárító-kemence alkalmazható, csak arra vigyázzunk, hogy a hőmérséklet 65—70 C.-foknál több ne igen legyen. — Az aszalt alma nemcsak közvetlen fogyasztásra alkalmas, ahogyan kivált gyermekek fogadják el szívesen téli csemegéül, hanem kompót és almás tészták, de még almás kenyér készítésére (burgonyás kenyér módjára) is igen való, valamint teljesen puhára megfőzve: almakása, almaíz, almasajt is készíthető belőle, sőt almabort is lehet abból készíteni.

Almakása. Ez nemcsak a teljesen érett, hibátlan almából készíthető, hanem a félretten lehullottból, vagy a széltől idő előtt levert almából is, ha azt érlelés végett még 1—2—3 hétig összehalmozva eltartjuk; sőt a férges gyümölcs is alkalmas e célra, csak a hibás részeket kell belőle kivagdosni. A nagyon is aprós, piaci eladásra nem alkalmas alma jól értékesülhet ilyenképpen, valamint hogy az aszalásra elkészített alma hulladéka: magháza, héja, szétszakadt darabjai is teljesen alkalmasak az almakása főzésére. — A készítés igen egyszerű: A tisztára megmosott gyümölcsöt, ha aprós: egészben, vagy ha nagy: darabokra vagdosva annyi vízzel leöntik, hogy ellepje és ezzel együtt puhára főzik; azután szitán áttörik és az áttört kását vagy magában, vagy $\frac{1}{10}$ — $\frac{1}{5}$ -résznyi cukorral felfőzve azon forrón tágas szájú üvegekbe, vagy — amint gyárakban szokás — 5, 10 vagy 25-kilós bádogdobozokba töltik, légmentesen lezárják és forró vízben vagy gőzben jó sokáig, egy teljes óra hosszat is, kihevítik. A légmentes zárás és a gondos kihevítés minden további romlás ellen megvédelmezi az edények tartalmát. A készítésben fontos a gyors eljárás, kivált a cukrozottnál, mert az almakása szép világos színét a gyorsaság biztosítja a legjobban. A cukrozatlan almakásából sokat készítenek a konzervgyárosok, nálunk is, és ebből tetemes kivitelük is van. Szívesen vásárolják ezt a cukrázók

és vendéglősök, akik azután cukorral megédesítve sütemények, mártások elkészítésére alkalmazzák.

Almaíz. Ezt nálunk almalekvárnak is nevezik. Nem más ez, mint erősen cukrozott, vagyis $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ -résznyi cukorral *sűrűre* befőzött almakása. Készítése amazéhoz teljesen hasonlatos, csak ha szép világos színű almaízt óhajtunk, akkor a cukrot ne adjuk mindjárt a besűrítő főzés kezdetén a kásához, mert a tartós forralás folytán a cukor elkaramelesedik és barnára festi az ízt; hanem csak a főzés vége felé és pedig ez esetben előbb kevéske vízzel folyékonyra megfőzve a cukrot, amely másképpen már fel nem oldódna a sűrű gyümölcskásában. A jó vastagra vált cukros ízt azután tágas szájú edényekbe még forrón betöltve, száraz, szellős helyre kell állítani, hogy a tetején kissé bebőrözzön és úgy tenni el, lezárva vagy lekötözve. Ily módon eltevé, száraz és szellős helyiségben nem fog annak a tetején penész képződni, kivált akkor nem, ha vagy lazán kötik be az edény száját, vagy ha a bekötésre használt papiroson apró lyukakat szúrnak, hogy azon a levegő kicserélődhessen, tehát párával telt levegő ne lehessen az íz fölött, mert ez a penészképződésnek az okozója. Célhoz vezethet az is, ha az íz megsikkadt tetejére sűrű cukormázt öntenek, vagy megolvasztott zsír vékony rétegét, amelyek a levegőt mind távortartják és a penészképződést lehetlenné teszik. Ugyane célból némelyek ajánlják még ártalmatlan konzerváló szereket, pl. hangyasavnak vagy tiszta szeszen feloldott salicilsavnak alkalmazását olyképpen, hogy ezekkel az íz felületét kissé megnedvesítik; mások meg javasolják a légzáróan bekötözött edényeknek utólagos hevítését — ám mindezek az eljárások nem okvetlenül szükségesek a fent előadottak alapján.

Az almaízt az utóbbi pár év óta néhány konzervgyárosunk nagyban készítetteti, és pedig apró, hullott almából, amelyet vízben puhára főznek, áttörő géppel kásává zúznak, hogy csak a gyümölcskocsány és a magház pergamentszerű hartyája marad áttörtetlenül és ezt azután egyéb konzervgyártási gyümölcsmaradványokkal és cukorral együtt, pirosra megfestve, u. n. vakuum-üstben, vagyis a levegő és gőz folytonos kiszívására berendezett és gőzzel hevített üstben gyorsan besűrítik és azon forrón bádogvedrekbe és fahordócskákba töltik bele. Ebből az u. n. *vegyes íz*-ből elég olcsó áron roppant mennyiségeket adnak el.

Almasajt. Az almasajt nem más, mint többnyire nem nagyon sok: $\frac{1}{5}$ — $\frac{1}{4}$ -résznyi cukorral készített almaíz, amelyet nagyon vastagra főztek be és azután úgy forrón vagy lapos tányérokra és üres mintákba kentek bele, vagy pedig vízszintes és síma lapon, vagy ilyenre kifeszített igen vékony, de erős áttetsző papíroson, aminőt az építészek másoláshoz használnak, egyenletesen és kisújj-hegynyi vastagon kentek és simítottak el. A teljes kihülés és némi szikkasztás után ezt a mintákból ki lehet fejteni, valamint a papírost — forró gőz fölébe való tartás után — le lehet róla húzni és ha ezen az oldalán is megszikkadt, kisebb darabokra szétvagdosni. Ez, ha a felületén jól megszikkadt, dobozban, szellős ládában könnyen elhelyezhető és száraz helyen nem penészedik meg. — Az almasajt nemcsak csemegeként fogyasztható, hanem vékony szeleteit tészták töltésére, iz módjára lehet alkalmazni; ha pedig apróra vagdosva vízzel összefőzik, tetszőleges sűrűségű ízt vagy kását szolgáltat és ezekhez hasonlóan felhasználható.

Almakocsonya. Rendkívül finom ízű és egészséges csemege ez, amelyet mindaz, aki megismerte, igen kedvel és szívesen fogyaszt már csak egészségi szempontból is. Készítése azon alapul, hogy az almában — már félérett állapotában is — igen sok kocsonya-képző u. n. pektin-anyag foglaltatik, amelyet azonban a gyümölcs húsából csak vízzel való tartós főzés útján vonhatunk ki. Éppen ezért a hideg sajtolással kapott almamust kocsonya-képző anyagot alig vagy éppen nem tartalmazván, kocsonyákészítésre nem alkalmas. A kocsonyákészítésnek forró vízzel való húzamos főzés útján kell történnie és e célra kiválóképpen jól felhasználhatók a széltől idő előtt levert almák, még ha férgesek is. Ha az alma fajtája finom volt, akkor az almakocsonya is felette finom, harmonikus ízű és zamatú lesz. A követendő eljárás a következő: A négy-nyolc részre szétvágott almát a hibás részekről megtisztogatva, héjastól és magostól tisztára meg kell mosni, azután annyi vízzel, amennyi bőven ellepi, főzésre feltenni és addig főzni, míg minden darab jól megpuhult, de szét nem esett. Ekkor a levét azon forrón sűrű szőrszítán keresztül kell szűrni, a szítán maradó almadarabokat almakásával, ízzé vagy sajttá lehet megfőzni, az átsurgó levét pedig — ha nem akarunk belőle azonnal kocsonyát főzni, bő szájú üvegbe (ugorkás üvegbe) kell tölteni és ezt légzáróan bekötözve vagy más módon lezárva jól

ki kell még gőzölni, hogy a kihülés után hús helyre téve, penészesedésbe vagy erjedésbe ne menjen. Így az almale romlatlanul eláll és bármikor, alig néhány pernyi munkával, friss kocsonyává lesz feldolgozható. Ilyenkor csak az üledékről kell a kristálytisztára meghiggadt folyadékot óvatosan letölteni és minden további nélkül cukorral épp úgy főzni meg, amint azt a megszárt friss lével cselekedtük. A friss lé azonban mindenekelőtt kristálytisztává lesz megszürendő, még pedig legegyszerűbben a következőképpen. A szítán átsurgott és némiképpen zavaros levét ismét forróvá kell felhevíteni és e közben a legtisztább fehér szűrő (filtráló) papíros 2—3 ívét keskeny szalagokra elhasogatni, azután keresztbe összetépni és az így kapott papírosgatluskát bő vízbe téve, abban jól elkeverni, hogy goromba péppé váljék; ezt kisebb szőrszítára önteni és a szítát annyi friss vízbe meríteni, hogy a vizes pép a szítában felemelkedvén, abban egyenletesen szétosztható legyen, amikor is a szítát a vízből teljesen kiemeljük és a vizet a nagyjából lecsurogni hagyjuk. Így a pép egyenletesen fogja borítani a szítaszövetet. Ez a laza papírospép a sűrű leveket is könnyen és szaporán fogja átengedni, csak a lé forró legyen. Rá kell tehát fektetni a szítát egy tágas és elég széles főzőedényre és a forró almalevet vigyázattal rátöltögetni, hogy a papírospép a szítáról valahol fel ne váljék, mert akkor rosszul szűrne. A tisztára szárt friss léhez, valamint az eltartott és üledékről egyszerűen leöntött régi léhez, kocsonyafőzés céljából $\frac{1}{3}$ -résznyi tiszta darabos cukrot adunk és erős tűzre állítva lehetőleg gyorsan forrásig hevítjük és igen erősen forraljuk, hogy erős habzásban legyen, csak éppen ki ne fusson. E végett kell tágas és széles edényben főzni azt. Lapos habszedővel forrás közben a habot le kell szedni és ugyancsak a habszedővel át-át kavargatni a folyadékot, vigyázva, hogy túl ne menjünk a főzési határon. Ezért a lapos habszedővel a forró folyadékból időről-időre egy keveset kimerítvén, azt visszacsurgatjuk és a csurgás módját megfigyeljük; mindaddig, amíg a visszacsurgó folyadék cseppekre szakad, folytatni kell a heves forralást; de mihelyt az szélesen elnyúló darabokban kezd leszakadozni, jele annak, hogy kész a kocsonya (kocsonyapróba); ekkor minden késedelem nélkül, vagyis rögtön lekapjuk a főzőedényt a tűzről és pár pillanatra tágabb vizes edénybe mártogatjuk, hogy kissé áthűlvén, a forrást, a zubogást rö-

tön megszüntessük, azután pedig asztra állítjuk. Most még csak a habot kell róla gondosan leszedni és mindjárt azon melegen kisebb poharakba meregetni bele a szép sárgaszínű folyadékot, majd ezeket félreállítani és ha másnapig teljesen kihültek: készen van bennük a szép átlátszó és összeálló, késsel vagy kanállal vágható kocsonya. Végül a kocsonyás poharakat átliggatott papirossal lazán — a rovarok és por ellen — be kell kötözgetni és száraz helyen tartani el. A kocsonyafőzésben a gyorsaság a fő és a kellő időpont eltalálása, amikor is — a kocsonyapróba beálltakor — rögtön abba kell hagyni a további főzést, mert a tovább főzött folyadék kocsonyásodó tulajdonságát elveszítene, a cukor megkaramelesednek és szép világos színű kocsonya helyett sötét-barna nyúlós, ragadós mézszerű és kissé kesernyés készítményt kapnánk. A jól végzett, gyors kocsonyafőzés alig tart öt percig, de húszig tartania már igen nem szabad. A lassú, óráig vagy még tovább húzódo, csendes befőzéssel nem mindig sikerül kifogástalan kocsonyát készíteni, sőt többnyire sötét-barna, nyúlós készítmény lesz az eredmény. Ez pedig az igazi kocsonyától szépségben, jóságban és használhatóságban messze elmarad. — Az almakocsonya, ha több hónapos, vagy még inkább: ha régi, a cukor kikristályosodása folytán átlátszóságából és szépségéből, sőt még ízletességéből is veszít; ezért jó a lé egy részét úgy tenni el, amint azt fentebb megírtam és csak a szükséghez mért részletekben készíteni el kocsonyává, ami alig tíz pernyi idő munkája. — Az almakocsonya az összes gyümölcskocsonyák közt a legízletesebb; túlsz még a nálunk ismertebb és közkedvelt birskocsonyán is. Nem is volna szabad egyetlen jobb háztartásból sem hiányoznia. Igen kellemes pótlék az a reggeli mellett, amikor 1-2 kanálkával fogyaszthatunk belőle, de finom tölteléke vagy melléklete lehet az a sült tésztáknak is. Az emésztő szervek működésére és garatbántalmaknál is igen jó hatású.

Almamust. Napjainkban, midőn az alkoholos italoknak mind többen izennek hadat, nagy hívatása van ezek pótlására az alkoholmentes italoknak. Ezek közt pedig a legegészségesebbek a hamisítatlan és jól gondozott tiszta gyümölcslevek, gyümölcsmustok. Ilyet sajtolhatunk az érett almából is. Erre a célra egészséges, ép és kellőképpen érett, kissé savanykás ízű (borizű) almák a legjobbak, amelyeket tisztára lemosván, durvára össze kell esomoszkolni és ritkás, de

erős vászonnal kitergetett, vagy elég sűrűn bordázott kosarú erős borsajtóval kisajtoljuk belőle ismételt is a levét. Az utolsó sajtolás előtt kevéske langyos vízzel átnedvesíthetjük az almatörkölyt és csak pár órai állás után sajtoljuk ki még egyszer, hogy a levét lehetőleg tökéletesen kivonhassuk belőle. Az almalevet vagyis mustot tisztára meg is kell szűrni; előbb sűrű szőrszítán öntve azt át, azután pedig — ha egy éjszakán át hideg helyen megüledett, az üledékről leöntött és megtisztult levét vagy úgy szűrjük meg papirospépes szítán át, de hidegen, amint az almakocsonyánál már előbb elmondottam, vagy pedig ahol van borszűrő készülék, akkor ilyenén. Borospalackokba töltögetve a tiszta almamustot, a palackok száját kettős hólyagpapirossal bekötözzük, azután nyakig vízbe állítva, a vizet 70—75 C.-fokra felmelegítjük és a palackokat a vízben a teljes kihülésig benne hagyjuk. E közben jó minőségű parafa-dugókat gőzölünk meg és ezekkel gyorsan bedugaszoljuk a mustos palackokat, amelyekről közvetlenül a dugaszolás előtt vesszük csak le egyenként a hólyagpapiros-kötéleket. Ha gondosan és pontosan dolgoztunk, akkor se a mustban nem maradnak életképes erjesztő- és penészgombák, se a dugaszoláskor vagy a dugóval nem kerülnek ilyenek abba, tehát a hevítéssel állandósított (sterilizált, pasztörözött) must változatlanul elmarad, ha a palackokat hűs pincében fektetve tartják el. Könnyen érthető, hogy az almamustot, aki így szereti, akár a készítésekor, akár az elfogyasztása előtt édesítheti, cukrozhatja is. Fogyasztani lehet szénsavval telített vízzel együtt is.

Almabor. (Cider.) Az olcsóbb gazdasági almafajtákból, kivált a téli eltartásra éppen nem, vagy csak kevésbé alkalmasakból, tehát a nyári, őszi és koratéli fajtákból, ízletes almabort lehet készíteni. Ajánlatos e végett a jól megérett almák többféle fajtáját összekeverni: édeset és húzós ízűt, valamint savanyút is, hogy a borunk se ízetlen ne maradjon elegendő savhiján, se túlságos savanyú ne legyen. Ha téli fajtákat dolgoznánk fel borrá, azokat összehalmozva előbb még érlelni kellene, de mihelyt kellően összefülledtek vagy izzadtak, tehát az érés jeleit mutatják — színben, illatban és a hús puhulásában — mindjárt feldolgozzuk. E végből az almát meg kell mosni, a rothadtakat eltávolítani, a többit *durvára* összezúzni, akár tágas favályuban vagy famozsárban fadoronggal, akár u. n. cider-malomban vagyis almazúzó-

tön megszüntessük, azután pedig asztalra állítjuk. Most még csak a habot kell róla gondosan leszedni és mindjárt azon melegen kisebb poharakba meregetni bele a szép sárgaszínű folyadékot, majd ezeket félreállítani és ha másnapig teljesen kihültek: készen van bennük a szép átlátszó és összeálló, késsel vagy kanállal vágható kocsonya. Végül a kocsonyás poharakat átliggatott papirossal lazán — a rovarok és por ellen — be kell kötözgetni és száraz helyen tartani el. A kocsonyafőzésben a gyorsaság a fő és a kellő időpont eltalálása, amikor is — a kocsonyapróba beálltakor — rögtön abba kell hagyni a további főzést, mert a tovább főzött folyadék kocsonyasodó tulajdonságát elveszítené, a cukor megkaramelesednék és szép világos színű kocsonya helyett sötét-barna nyúlós, ragadós mézszerű és kissé kesernyés készítményt kapnánk. A jól végzett, gyors kocsonyafőzés alig tart öt percig, de húszig tartania már igen nem szabad. A lassú, óráig vagy még tovább húzódó, csendes befőzéssel nem mindig sikerül kifogástalan kocsonyát készíteni, sőt többnyire sötét-barna, nyúlós készítmény lesz az eredmény. Ez pedig az igazi kocsonyától szépségben, jóságban és használhatóságban messze elmarad. — Az almakocsonya, ha több hónapos, vagy még inkább: ha régi, a cukor kikristályosodása folytán átlátszóságából és szépségéből, sőt még ízletességéből is veszít; ezért jó a lé egy részét úgy tenni el, amint azt fentebb megírtam és csak a szükséghez mért részletekben készíteni el kocsonyává, ami alig tíz pernyi idő munkája. — Az almakocsonya az összes gyümöleskocsonyák közt a legízletesebb; túltesz még a nálunk ismertebb és közkedvelt birskocsonyán is. Nem is volna szabad egyetlen jobb háztartásból sem hiányoznia. Igen kellemes pótlék az a reggeli mellett, amikor 1-2 kanálkával fogyaszthatunk belőle, de finom töltelke vagy melléklete lehet az a sült tésztaéknak is. Az emésztő szervek működésére és garatbántalmaknál is igen jó hatású.

Almamust. Napjainkban, midőn az alkoholos italoknak mind többen izennek hadat, nagy hivatása van ezek pótlására az alkoholmentes italoknak. Ezek közt pedig a legegészségesebbek a hamisítatlan és jól gondozott tiszta gyümölcslevek, gyümölesmustok. Ilyet sajtolhatunk az érett almából is. Erre a célra egészséges, ép és kellőképpen érett, kissé savanykás ízű (borizű) almák a legjobbak, amelyeket tisztára lemosván, durvára össze kell csomoszkolni és ritkás, de

erős vászonnal kitergetett, vagy elég sűrűn bordázott kosarú erős borsajtóval kisajtoljuk belőle ismételtén is a levét. Az utolsó sajtolás előtt kevéske langyos vízzel átnedvesíthetjük az almatörkölyt és csak pár órai állás után sajtoljuk ki még egyszer, hogy a levét lehetőleg tökéletesen kivonhassuk belőle. Az almalevet vagyis mustot tisztára meg is kell szűrni; előbb sűrű szőrszítán öntve azt át, azután pedig — ha egy éjszakán át hideg helyen megülepedett, az üledékről leöntött és megtisztult levét vagy úgy szűrjük meg papirospépes szítán át, de hidegen, amint az almakocsonyánál már előbb elmondtam, vagy pedig ahol van borszűrő készülék, akkor ilyenén. Borospalackokba töltögetve a tiszta almamustot, a palackok száját kettős hólyagpapirossal bekötözzük, azután nyakig vízbe állítva, a vizet 70—75 C.-fokra felmelegítjük és a palackokat a vízben a teljes kihülésig benne hagyjuk. E közben jó minőségű parafa-dugókat gőzölünk meg és ezekkel gyorsan bedugaszoljuk a mustos palackokat, amelyekről közvetlenül a dugaszolás előtt vesszük csak le egyenként a hólyagpapiros-kötéleket. Ha gondosan és pontosan dolgoztunk, akkor se a mustban nem maradnak életképes erjesztő- és penészgombák, se a dugaszoláskor vagy a dugóval nem kerülnek ilyenek abba, tehát a hevítéssel állandósított (sterilizált, pasztörözött) must változatlanul elmarad, ha a palackokat hűs pincében fektetve tartják el. Könnyen érthető, hogy az almamustot, aki így szereti, akár a készítésekor, akár az elfogyasztása előtt édesítheti, cukrozhatja is. Fogyasztani lehet szénsavval telített vízzel együtt is.

Almabor. (Cider.) Az olcsóbb gazdasági almafajtákból, kivált a téli eltartásra éppen nem, vagy csak kevésbé alkalmasakból, tehát a nyári, őszi és koratéli fajtákból, ízletes almabort lehet készíteni. Ajánlatos e végett a jól megérett almák többféle fajtáját összekeverni: édeset és húzós ízűt, valamint savanyút is, hogy a borunk se ízetlen ne maradjon elegendő sav híján, se túlságos savanyú ne legyen. Ha téli fajtákat dolgoznánk fel borrá, azokat összehalmozva előbb még érlelni kellene, de mihelyt kellően összefülledtek vagy izzadtak, tehát az érés jeleit mutatják — színben, illatban és a hús puhulásában — mindjárt feldolgozzuk. E végből az almát meg kell mosni, a rothadtakat eltávolítani, a többit *durvára* összezúzni, akár tágas favályuban vagy famozsárban fadoronggal, akár u. n. cider-malomban vagyis almazúzó-

almaörlő-készülékkel; nagyon apróra ne zúzzuk azonban az almát, mert azt azután nem tudjuk jól kisajtolni, minthogy a lé nem tud belőle könnyen kifolyni.

A zúzás után pár óráig pihentetjük a zúzott almát, azután — úgy, amint előbb az almamustnál szó volt róla — sajtóba rakjuk és eleintén gyengébb, később erősebb nyomással kisajtoljuk; a törkölyt átmozsolva, másodszor sőt még harmadszor is sajtoljuk, az utolsó sajtolás előtt kevés vízzel megpermetezve és néhány óráig pihentetve, hogy a víz kivonhassa az oldható részeket. Az egyesített mustokat azután $\frac{4}{5}$ -éig megtöltött hordókban, kotyogó (erjesztő tölcser) alkalmazásával — amint mondani szokás: zártan — kierjesztjük és ha az erjedés véget ért, tele hordóban hűvös pincébe állítjuk, hogy seprőjét lerakhassa. Ezután a seprőről 1—2 ízben tisztára lefejtjük és ezzel fogyasztásra készen lesz a borunk. — Így elkészítve, az almabor alacsony szesztartalmú, jó ízű és egészséges italul szolgálhat, amely ivóvízzel vagy szénsavas vízzel elegyítve a szomjúságot jól oltja és meleg időben felüdítőleg hat. Ha jó érett és eléggé édes almából készült, vagy ha mustját cukorral megédesítették, elég erős lesz és újig is elmarad, sőt még palackra is fejthető. De többnyire hamaros fogyasztásra való az, mert a szesztartalma nem igen több 4—5%-nál; az ilyen pedig könnyen virágosodik, ecetesedik, vagyis nem igen tartós. De ízesebb is addig, amíg friss, mert ekkor még több benne az erjesztés folytán keletkezett és benne visszamaradt szénsav, amitől frissebb az íze. Az almabor nálunk is figyelmet érdemelne oly vidékeken, ahol a szőlő már meg nem terem, de az alma jól díszlik és éppen ilyen helyeken — nem annyira eladásra — mint inkább házi fogyasztásra kellene belőle, ha csak előbb próba végett is — készíteni. Ott, ahol megszerették és ahol érdemes azt eladásra is készíteni, azzal is fokozzák a jóságát, hogy a mustjához olyan alkalmas élesztőt kevernek, amelyet jóféle almáról vagy szőlőről nagy gonddal szedtek és szaporítottak el mesterségesen; az ilyen tenyésztett *nemes* élesztőtől a bor jóval finomabb zamatú lesz, mint azoktól a vad élesztőktől, amilyenek az almán nagyobb mennyiségben vannak, a kisebb számú és csak nehezebben ható *nemes* élesztő mellett, amelyek a nagyszámú és a mustban hamarabb elszaporodó vad élesztők mellett nem igen tudnak érvényesülni, kivált a hamarosan kierjedő almamustban. Ahol az almabort rend-

szeresen készítik és fogyasztják, a testet és lelket egyaránt ölü rossz pálinkaivásról többnyire le is szoknak az emberek.

Almapálinka. A gyümölespálinkák tudvalevőleg sokkal finomabb ízűek és tisztábbak, tehát nem olyan ártalmasok, mint a gyári spiritusz. Igaz, a csonthéjas gyümölcsökből (szilva, barack, cseresnye stb.) készül a legjobb gyümölespálinka, de azért az almából készített pálinka is tisztább, mint a spiritusz; olyan zamatos még sines, mint a csonthéjasok pálinkája. Az almapálinkát, az összeőrölt és kierjesztett almacefréből és almatörkölyből lehet lefőzni — vagy mint mondják: égetni; de finomabb ennél az, amit a kész almaborból lehet lefőzni a pálinkafőző üstökből. Az ilyet almakonyaknak is nevezik. Éppen úgy főzhető ez le, mint a borból az igazi borpárlat: a konyak, vagy akár más pálinka is. De mert kevés az almában a cukor és mert így kevés lesz a kierjedt alma-cefrében vagy az almaborban a szesztartalom: azért meglehetősen szaporátlan az almapálinka főzése is, úgy hogy érdemesebb az almabort iszogatni meg, mintsem abból a különben se nagyon ízes almapálinkát főzni.

Almaecet. Sokféle ecet van, amit a boltokban vásárolni lehet. Legfinomabb az igazi bor-ecet, de a legdrágább is. Nem annyira finom a spirituszból készített gyári ecet, de még kevesebbet érő ennél is a fa-lepárolásával készülő faecet, amiből a roppant erős és maró s csakis vízzel erősen feleresztve használható faecet-esszencia készül. Gyümölesborokból azonban egészséges, tiszta ecetet lehet készíteni házilag; tehát almaborból is. E végből az almabort *jó meleg helyen és nyitott edényben* — kicsiben üvegpalackban, nagyban pedig ócska, kimustrált boroshordóban helyezzük el, elegendő levegőjártást hagyva abba; néhány hónap múlva jó ecetté lesz az almabor, amikor is teletöltött és bedugaszolt palackokban kell azt hűs pincébe elrakni, hogy meg ne gyengüljön, el ne romoljon.

Ime — bár csak röviden lehetett beszélni róla — mégis láttuk, mily sokféle módon lehet az almát értékesíteni. Pedig még csak a legfőbb módokat vettük szemügyre. Ha megfontoljuk, hogy az almából, ha félig-meddig már megnőtt a fáján, még a kukacosat, a hullottat is felhasználhatjuk egészséges táplálékul, még több okunk lesz szeretni és megbecsülni ezt a gyümölcsöt, amelynél háládatosabbat nem kívánhatunk, de amely meg is érdemli, hogy fáját tőlünk telhetőleg ápoljuk és gondozzuk.

Győry István dr.

A nagykőrösi ugorka-termesztés.

(Polytatás és vége.)

Palántanevelés: Nagykőrösön nincs szokásban a palántanevelés, pedig ez igen ajánlatos eljárás. Palántanevelés céljából március közepén melegágyat kell készíteni. A melegágy helyéül kertünk napos, szélről védett helyét kell kiválasztani. A melegágy helyéül 30 cm. mély gödröt ásunk, erre 40–50 cm. vastag szalmás lótrágyát hordunk. A trágyarétegre helyezük a deszkakeretet, amelybe 8–10 cm. vastag földréteget hordunk. Ezen földrétegre 5–6 cm. vastag, egy □ deciméter nagyságú gyephantokat rakunk.

A gyephantok felső gyepes részét levágjuk. Felső gyepes részüket lefelé fordítva helyezük a melegágy földjére. A gyephantok közepén késsel lyukat vájunk és ebbe két-két szem magot vetünk. A magvakat 2–3 cm. vastagon komposzttal, vagy jó kerti földdel betakarjuk, lenyomkodjuk és langyos vízzel megöntözzük. A melegágyra ablakokat, vagy léckeretre feszített és olajjal bemázolt erős fehér papirostakarót helyezünk.

A magvak langyos vízzel való öntözés és szellőztetés mellett jól kikelnek és a palánták május közepére szépen megerősödnek. Ekkor a külső levegőhöz már hozzászoktatott palántákat a gyephantokkal együtt felszedjük és kiültetjük a szabadba. Palántaneveléssel korábban jutunk terméshez és a hiányokat is könnyen tudjuk pótolni.

Ápolás: A növények körül a földet kikelés után azonnal megporhanyítják. Ezzel egyidejűleg ritkítják, minden fészekben két növényt hagynak, a többit kitépik és eldobják. Az ugorka földjét gyakori kapálással állandóan tisztán és porhanyóan kell tartani. A kapálást lehetőleg akkor kell végezni, amidőn nagyobb esőzések után a föld annyira szikkadt, hogy jó porhanyó. Esőzések után nem szabad engedni, hogy a talaj kiszáradjon és megkérgesedjék. Kapáláskor az ugorka tövétől elhúzzák a kérgesedő földet és helyébe friss, nyirkos, porhanyós földet tesznek.

Kapálás alkalmával tanácsos az indákat szelek ellen itt-ott leföldelni. A leföldelt indák gyökeret vernek, így a növény bőségesebben táplálkozhatik és nagyobb termést hoz. Kapálni legalább háromszor, szükség esetén 4–5-ször kell. A mély kapálás jobb, azonban óvatosság szükséges, mert

az ugorka gyökérzete közel van a föld színéhez. A harmadik kapálást aláhúzásnak nevezik, ugyanis ekkor a szétterülő ugorkalevelek alá húzzák a földet. Az aláhúzáskor gond fordítandó arra, hogy az ugorka töve körül a föld vízszintes felületű legyen. Az aláhúzást ott lehet könnyen és tökéletesen végezni, ahol a vetéskor teknő-alakú mélyedést készítettek.

Az ugorkát fejlődése első időszakában, amíg az indák nem folynak szét, legalább kétszer meg kell kapálni. E két kapálás alkalmával a sorok közeit lókapával lehetne megmívelni, ami a kapálást sokkal gyorsabbá és olcsóbbá tenné.

Amidőn a szétterülő indák miatt a földet rendszeren megkapálni nem lehet, szükséges akkor is a gyomokat az ugorka körül irtani. E gyomirtás tulajdonképpen daraszolás, azaz a gyomok lenyesése. A daraszolást Nagykőrösön karaszolásnak nevezik és erre a célra készült csapott végű kapával, vagy amint ott mondják: karaszolóval végzik.

Nagykőrösön az ugorkát senki sem öntözi; azt tartja a nép, hogy az öntözött ugorka keserű ízű lesz. Konyhakerti művelésnél szárazság esetén ajánlatos folyó, vagy állott, de nem hideg vízzel az ugorkát öntözni.

Az ugorka lehegyezését Nagykőrösön egyáltalán senkisé isméri.

Az ugorka lehegyezését akkor végezzük, amikor három-négy kifejlett levele van; ekkor az indák végeit a második levél fölött éles késsel levágjuk. A lehegyezésnek az az előnye, hogy így a termést hozó mellék-indák hamarabb kihajtanak, miáltal korábban lesz termés.

Az indák levágott végeit dugványozásra lehet felhasználni. A dugványokat melegágyban kell meggyökereztetni. A dugványt kiültetés előtt az alsó szem alatt elvágjuk, az alsó levelét tőben eltávolítjuk. A dugványokat naponkint 3-szor langyos vízzel permetezzük és a nap erős heve ellen beárnyékoljuk. Amikor a dugványok megereedtek, fokozatosan szellőztetjük és a levegőhöz szoktatjuk.

Az ugorka rendes munkái közé kellene tartoznia a permetezésnek is. Ugyanis az ugorka termésében év-év után nagy károkat okoz a néptől ragyának nevezett (*Pseudoperonospora cubensis*) állisztharmat nevű gomba. Az állisztharmat az ugorka levelein sárga, barna foltokat okozva, az ugorka leveleit teljesen tönkreteszti.

Sikerrel lehet védekezni ellene 1%-os bordói oldattal való permetezéssel.

Az első permetezés a betegség jelentkezésekor kell, hogy történjék, utána 2—3 hétre a második, ezt kövesse 3—4 hét múlva a harmadik permetezés.

Nagyobb károkat okoz még a liztharmat (*Sphaerotheca Castagnei*), ami az ugorka levelén és szárán fehér bevonatot képezve, a levelek összezsugorodását és elszáradását okozza. A liztharmat biztosan ható ellenszere a kénpor.

Amint a betegség jelentkezett, száraz, napos, szélesenedes időben azonnal kénporozzuk.

Veszedelemes betegsége az ugorkának a tőrothadás (*Hypochnus Cucumeris*); e betegség a növény elpusztulását okozza. A betegség kezdetén az indák tövével levő levelek hegyei elsárgulnak, később az egész levél elsárgul, elpusztul.

A levelek egymás után pusztulnak, míg végre az egész növény tönkremegy. Az elpusztult növény tövén barnász-szürke színű bevonatot találunk, ami a tőrothadást okozza; az elrothadt ugorka töve pépszerű, puha.

Védekezni ellene másképpen ez idő szerint nem tudunk, mint a beteg növények tövestől való kiszedésével és elégetésével.

Az említett betegségeken kívül még több betegség van, ami az ugorka termésében kisebb-nagyobb kárt tehet.

A legtöbb betegség ellen védekezhetünk a beteg növények, vagy növényrészek összeszedésével és elégetésével. Gondunk legyen tehát az ugorka egész tenyészetű ideje alatt a beteg növények összeszedésére és megsemmisítésére. Az ugorka összes betegségeit gombák okozzák. A gombák a beteg növényeken szaporodnak és a közelében levő egészséges növényeket befertőzik.

A túlsűrű ültetést kerülni kell, mert a betegségek gyors terjedését elősegítik. Azon a földön, ahol bármely betegség érezhető károkat okozott, néhány évig ne termesszünk ugorkát. Az indákat ajánlatos a termés leszedése után azonnal kihúzni és amint elszáradtak, gondosan összegyűjteni és elégetni.

Szedés: Nagykőrösön az ugorka-szedés rendszeren június 20.-án kezdődik és tart szeptember hónap végéig. A szedést éles késsel a reggeli és esteli órákban végzik. Mentől gyakrabban szedik le a kifejtett termést, annál többet terem. Nagykőrösön minden harmadik nap leszedik a kifejlő-

dött ugorkákat. A szedésnél különösen arra kell ügyelni, hogy az indák és levelek meg ne törődjenek, mert ezt a növény nagyon megsínyli és keveset terem.

Szedés után az ugorkát osztályozni kell nagyság szerint. Külön kell válogatni a salátának való nagy ugorkákat, külön a kovászbába való közepnagyságúakat és az ecetbe való aprókat. Az osztályozott ugorkát gondosan és ízletesen kosarakba helyezzük. Szállítás közben vigyázunk, hogy meg ne sérüljenek és össze ne törődjenek.

Magtermesztés. Az ugorka töve mellett fejlődik legkorábban az első termés, ez az úgynevezett tőugorka. Korai fejlődésénél fogva a tőugorkát lehetne a piacon legmagasabb áron értékesíteni. A tőugorkát azonban az összes Nagykőrösi termesztők meghagyják magnak. A tőugorkának magnak való kiválasztásával érték el a nagykőrösi ugorka ama jó tulajdonságát, hogy közel a tőhöz hozza meg bőséges termését.

Téves azonban az a feltevés, hogy magnak csak a tőugorka alkalmas. A valóság az, hogy azok az ugorkák fejlődnek ki legjobban, amelyek közel a tőhöz vannak. Ezek közül ajánlatos tehát magnak kiválasztani a legegészségesebb, legfejlettebb és legszebb alakú ugorkákat. Figyelembe kell venni, hogy az a tő, amelyről a magnak való ugorkákat szedjük, bőtermő és egészséges legyen.

Olyan években, midőn az ugorka termése jól sikerül, ajánlatos, hogy a termesztő több évre lássa el magát maggal. Az ugorka magja száraz, szellős helyen 6—8 évig is megtartja csírázó képességét. Kedvezőtlen időjárású években nehezen lehet jó vetőmagot termeszteni.

Nagykőrösön néha megtörténik, ha a termesztők nyár vége felé nem tudják az ugorkát megfelelő áron értékesíteni, a szedést beszüntetik és az egész termést megérlelik magnak. A megérett ugorkát leszedve magvát kifejtik. A kifejtett magot azután vízzel tisztára mossák. A magot ponyván, vagy lepedőn jól kiszáritják. Kiszáritva szellős, száraz helyen tartják el.

Értékesítés: A nagykőrösi termesztők ugorkájukat a helybeli piacon adják el. Régi szokás a piacon való eladásnál a 100 darabonként való számítás. 100 drb. ugorka ára 2—0,5 K közt váltakozik. Újabban a kereskedők szivesebben kg. szerint vásárolnak; így 100 kg. ugorka ára 20—2 korona közt váltakozik. Tehát az árak óriási ingadozásnak vannak kitéve, aminek oka,

hogy Nagykőrösön az ugoroka-értékesítés szervezésével a termesztők nem törődnek. Az ugorokamag ára a nagykőrösi piacon literenként 2—4 korona. Az ugorokatermés azon részét, amit másképpen értékesíteni nem tudnak, megfőzve, korpával keverten sertéssel etetik.

A nagykőrösi piacon az ugorokát budapesti és külföldi nagykereskedők vásárolják össze. Az értékesítés idején naponta 40—45 vasúti kocsit ugorokát szállítanak el Nagykőrösről Európa különböző nagy városaiba. A nagykőrösiek azért tudják rengeteg ugorokatermésüket megfelelő áron értékesíteni, mert a külföldi kereskedők azt a helyet, ahol nagy tömegben vásárolhatnak egynemű terményt, szívesen felkeresik. Ott azonban, ahol bármely terményből annyit termesztenek, hogy a helyi fogyasztók elhasználni nem képesek, de kivitelre kevés jut, az értékesítés a lehető legrosszabb. A helyi fogyasztók a nagy kínálat alkalmával az árakat leszorítják. A kevés fölösleg megvásárlására állandó és biztos vevőt nem lehet kapni.

Feldolgozás: A nagykőrösi termesztők eladás céljaira ugoroka feldolgozásával nem foglalkoznak. Az ugorokának feldolgozva való értékesítése céljából alakult Nagykőrösön az 1906. évben a Faragó-cég, mint betéti társaság. Ezen cég 1907. évben több, mint 1000 hl. ürtartalmú ugorokát dolgozott fel. A Faragó-cég készít ecetes-vizes ugorokát, ugorokasalátát többféle módon. Készítményei a hasonló külföldi gyártmányoknál olcsóbbak és ízletesebbek.

A Faragó-cég készítményei oly keresettek, hogy ez idő szerint az összes megrendelőit nem képes kielégíteni. Így a Faragó-cég üzemét évről-évre emelni fogja.

Az ugoroka elveteménye. Nagykőrösön az utóbbi években az ugoroka előtt kitűnő eredménnyel termesztik a téli fejes salátát. A salátamagot augusztus második felében jó kerti földben elvetik. Az elvetett mag kellő öntözés után hamar kikel. A kikelt palánták ritkítás és öntözés folytán október elejére jól megerősödnek. A palántákat október első felében, vagy október közepén 25—30 cm. sor- és tőtávolságra úgy ültetik ki, hogy a jövő tavaszon elvetendő ugorokának a helyét meghagyják. A saláta-palánták a hideg beálltáig jól megerősödnek. Ajánlatos télire, ha nincs hó, a saláta-palántákat nehezen rothadó falevével betakarítani. Tavasszal a salátát kitakarjuk, kapáljuk és öntözzük. Öntözés és téli betakarítás nélkül is sikerül kedvező időjárás mel-

lett a téli fejes-saláta termesztése. — Tekintettel a salátatermesztés jövedelmezőségére, az öntözés és betakarítás is kifizeti magát. A saláta k. holdankint 600—800 K nyers jövedelmet ad. A saláta után elég jól sikerül az ugorokatermesztés, mert mire az ugorokamag kikelt, a saláta már lekerült.

Köztes termesztés: Nagykőrösön sok termesztő van, aki az ugoroka közt répát termeszti. A répa leveleit nyáron át szedik, sertésekkel etetik. — Amidőn az ugorokatermés nagyrésze lekerült, engedik a répát szabadon fejlődni.

Ez a köztes termesztés akkor valóban jövedelmező, ha az ugorokatermés nem sikerül.

Az ugoroka-földeket a legtöbb termesztő 50 □ öles táblákba osztja és ezen táblákat babbal, burgonyával, vagy csemege-tengerivel ülteti körül. Láttam Nagykőrösön olyan termesztőt is, aki ugoroka-földjének egyik szélét takarmánytökkel ülteti be. A tök indáit aratásig a barázdára, aratás után az ugorkaföld melletti tarlóra irányítja. Így a tök indája a tarlón szabadon fejlődve őszszel számottevő termést hoz.

A termesztés hibái és hiányai: A nagykőrösi termesztésnek nagyobb hiányai, hogy ősszel az elszáradt ugoroka leveleit, indáit, úgyszintén a beteg növényeket nem gyűjtik össze és nem égetik el. A vetőmag kiválasztásánál csak azt nézik, hogy tőugorka legyen, de azt nem, hogy egészséges-e, bőtermő-e az a tő, amelyen a mag-ugorkát termesztik? Az értékesítés tekintetében a termesztőknek nincsen semmi szervezkedésük, így érdekeiket a kereskedők esetleges túlkapásaik ellen nem védhetik meg. Nem ismerik a melegági ugorokatermesztést, amellyel nemcsak óriási jövedelemhez jutnának, de a vevő és fogyasztó közönséget is jobban biztosítnák maguknak.

Ezeket a hiányokat nem tekintve, a nagykőrösi ugorokatermesztés helyességét legékebben az eredmény bizonyítja. Az ugorokaföldek ára a város közelében 2000—3000 korona, évi bérlet 90—360 korona közt váltakozik.

Egy k.-hold után 700—800 K a bevétel.

Hazánk mezőgazdasága fejlődésének egyik fontos irányát jelzi Nagykőrös meglegedett, munkás népe.

Szentannai Sámuel
gazdasági szaktanár.

Konyhakerti növényeink vetési, ültetési és termesztési naptára.

(Folytatás.)

Augusztus.

I. Melegágyban vagy hajtatókban (ablak alatt) a termés teljes elkészültéig való termesztés.

A konyhakerti növény és fajta megnevezése és a tenyésztésre vonatkozó megjegyzések.	A termés elkészültének (felszedésének) ideje.
Csiperke-gomba : Mint az előző hónapokban.	okt.—decemb.
II. Szabadföldi palánta-ágyba vagy hideg-ágyba vetve és esetleges többszöri áttűzdelés után állandó helyre kiülteve tenyésztett termények.	
Endivia : Podros és síma fajták. Magvetés szabadföldi mag-ágyba.	okt.—decemb.
Fejeskáposzta : A hó közepe körül, korai fajták magvetése szabadföldi mag-ágyba; a palánták többszöri áttűzdelés után teleltetve és a következő év tavaszán vagy üveg alatt, vagy a szabadban végig tenyésztve.	következő évi április—július
Hagyma : Korai fajták mag-ágyba vetve; októberben állandó helyre ültetve és a következő évben végig tenyésztve.	következő évi apr.—jún.
Kalaráb : Magvetés mag-ágyba; kikelés után áttűzdelve, állandó helyre kiülteve és a fagyok beálltával ablak alatt végig tenyésztve.	nov.—decemb.
Karfiol (Virágkel) : Korai fajták szabadföldi mag-ágyba vetve, többszöri áttűzdelés után a szabadba állandó helyre — keletről nyugatra húzott barázdába — ültetve. Télére fagy ellen lombbal, fenyőfagalyakkal, apró tűzszalmával, szeeskával, polyvával, apró száraz trágyával betakarva és tél elmúltával a takaró anyag elszedése után végig tenyésztve.	következő évi május—jún.
Kelkáposzta : I. Korai fajták szabadföldi mag-ágyba vetve. II. Késői fajták. (Tenyésztése azonos a karfiol tenyésztésével, fagy iránt nem oly érzékeny.)	május—jún. jún.—júl.
Leveles kel (fodros kel) : Szabadföldi mag-ágyba vetve és mint a kelkáposztát tovább tenyésztve.	márc.—ápr.

A konyhakerti növény és fajta megnevezése és a tenyésztésre vonatkozó megjegyzések.	A termés elkészültének (felszedésének) ideje.
Saláta : I. Telelő fejes: Vetés szabadföldi mag-ágyba; később barázdába kiülteve (állandó helyre) és télére betakarva mint a karfiol. Tavasszal tovább tenyésztve. II. Telelő kötöző: Mint a fejes saláta.	következő évi márc.—ápr. márc.—ápr.
Szamóca : Mint az előző hónapban.	következő 1. 2. és 3. év nyarán
III. Közvetlenül a szabadba állandó helyre vetett és ugyanott végig tenyésztett növények:	
Allium fistulosum (csöves hagyma vagy téli hagyma): Vetés elkészített jó talajba.	tél és tavasz
Angyalgyökér : Magvetés.	következő évi május—jún.
Bab : Összes zölden való fogyasztásra ajánlott korai fajták; pl. Belga fekete, Étampai korai stb.	szept.—okt. (tisztán zölden való fogyaszt.)
Borsó : Törpe és egyéb korai fajták vetve, zölden való fogyasztás céljából. (Úgy a babnál, mint a borsónál az eredmény nagyon eltérő ezen időben, a közeli fagyokra való tekintettel; amiért is szükség esetén ablakkal ellátható területre vetjük.)	okt.—novemb.—december
Cichoria : Magvetés.	novemb.—ápr.
Endivia : Összes fajták. Előnevelt palánták kiültetése.	okt.—nov.—decemb.
Fokhagyma : „Korai rózsaszínű.“ Gerzdek eldugtatásával szaporítva.	következő évi máj.—jún.
Forrási kalánfű (Cochlearia officinalis): Magvetés. (Orvosi- és salátanövény.)	ősz és a jövő év tavasza
Galambbegy-saláta : Vetés állandó helyre.	október—tél és tavasz
Kakukfű (Thymus.): Palántákról és sarjakról ültetve.	követk. években
Kalaráb : Előnevelt palánták kiültetése.	okt.—novemb.
Karórépa : Magvetés.	október—tél
Kerti maglepel (Atriplex hortensis; paréj): Magvetés.	szept.—okt.

A konyhakerti növény és fajta megnevezése és a tenyésztésre vonatkozó megjegyzések.	A termés elkészültének (felszedésének) ideje.
Kertizsásza : Magvetés állandó helyre.	október
Kömény : Magvetés.	következő év nyara
Laboda : Magvetés.	szept.—okt. és a következő évi márc.—április
Mángold : I. Bordás fajták. Magvetés. II. Leveles fajták.	nov.—április október-tavaszi
Mályva (<i>Malva officinalis</i>) : Magvetés.	tavaszi
Mustár („Fehér vagy Kinai mustár“) : Magvetés. Lombzata használatik salátának.	szept.—novemb.
Pasztinák : Magvetés.	következő évi márc.—ápr.
Petrezselyem : Közönséges és fodros levelű.	nov.—tavaszi
Pimpinella : Kislevelű. Magvetés. Fialtal és zsenge levelei salátának használatnak.	következő évi márc.—jún.
Portulacca oleracea : Magvetés.	szept.—okt.
Pozdor (fekete) : Magvetés.	következő évi nyár és ősz
Pozdor (sallangos) : Magvetés.	következő évi tavaszi és nyár
Raponc : Magvetés.	következő évi febr.—ápr.
Rebarbara : Sarj- és magnövények ültetése.	következő 2–3. év tavaszától mind. év tavaszi.
Retek : I. Hónapos, és nyári fajták. Magvetés. II. Téli retékfajták.	okt.—novemb. decemb.—tél
Saláta : I. Fejes saláta. Magágyban nevelt palánták kiültetése. II. Tépő saláta. Magvetés állandó helyre. III. Kötöző saláta. Magágyban nevelt palánták kiültetése.	szept.—okt. szept.—okt. szept.—okt.
Sárgarépa (<i>Carotta</i>) : Magvetés. Korai és középhosszú fajták. Télen fagy ellen fenyőgallyakkal, lombbal, szecskával, apró trágyával stb. betakarva.	tél és tavaszi
Sóska : Tőosztás útján szaporítva.	okt.—novemb. és a köv. évek
Taraxacum officinale (Pongyola pity-pang) : Magvetés. (Salátának.)	követk. tavaszi

A konyhakerti növény és fajta megnevezése és a tenyésztésre vonatkozó megjegyzések.	A termés elkészültének (felszedésének) ideje.
Tarlórépa : Magvetés.	okt.—novemb. tavaszi.
Turbolya : Magvetés. Levélzete salátának. Répácskák felszedhetők.	szept.—tél köv. évi július
Vizizsásza : Dugványok és mag-növények ültetése. (Folytatjuk.)	következő év tavasza és nyara. <i>Raab Alajos.</i>

Eladó gyümölcskészletek és keresletek. (Harmadik közlemény.)

Az országos gyümölcészeti miniszteri biztosságnál (Budapest, V., Földművelésügyi miniszteri palota, földszint) folytatólag az alább felsorolt termesztők jelentették be nagyobb gyümölcskészleteiket, valamint az ugyanott közölt bel- és külföldi kereskedők gyümölcsszükségletüket:

I. Eladó gyümölcskészlettel rendelkeznek:

Almából: 172. Ágoston Lajos, Téeső (Máramaros vm.), válogatott fajta téli asztali-alma 100 q. 173. Gazdaközönség, Misztomogyorós (Szatmár vm.), megbizott: a községi előljáróság. 174. Gazdaközönség, Láposbánya (Szatmár vm.) megbizott: a községi előljáróság. 175. Gazdaközönség, Busák (Szatmár vm.), megbizott: a községi előljáróság. 176. Gróf Esterházy Pál uradalmi intézősége, Réde (Veszprém vm.), 100 q. 177. Gazdaközönség, Bosác (Trencsén vm.), megbizott: a községi előljáróság. 178. Bárány Watzdorf-féle uradalom intézősége, Nagyszőlős (Veszprém vm.), nagyobb mennyiségben. 179. Gróf Erdődy Sándor uradalmi intézősége, Somlóvár (Veszprém vm.). 180. Bolte Frigyes földbirtokos, Tomesd (Hunyad vm.), 2000 q. 181. Gazdaközönség, Resinár (Szeben vm.), megbizott: Ciorán Serbán néptanító, ugyanottani lakos. 182. Gazdaközönség, Poplaka (Szeben vm.), megbizott: Neag János néptanító, ugyanottani lakos. 183. Gazdaközönség, Tiszaújhely (Ugocea vm.), megbizott: Ujhelyi Menyhért birtokos. 184. Evangelikus egyház, Magyar-Déce (Szolnokdoboka vm.), megbizott: a lelkész. 185. Voith Gergely, Kankó (Szolnokdoboka vm.). 186. Voith Simon, Alsókoság (Szolnokdoboka vm.). 187. Gróf Hadik-Barkóczy-féle uradalom intézősége, Jánk (Szatmár vm.), nagyobb mennyiségben. 188. kölcsei Kende Zsigmond, Czégény (Szatmár vm.). 189. kölcsei Kende Matild földbirtokos, Czégény (Szatmár vm.).

190. Almer Károly, Nagybánya (Szatmár vm.).
 191. Bernhárd Adolf, Nagybánya (Szatmár vm.).
 192. Glavitzky Károly, Nagybánya (Szatmár vm.).
 193. Molesányi Gábor ügyvéd, Nagybánya (Szatmár vm.).
 194. Robelly Lajosné, Nagybánya (Szatmár vm.).
 195. Szász József gazdasági egyesületi elnök, Nagybánya (Szatmár vm.), válogatott fajta téli almák.
 196. Gyümölcsértékesítő Szövetkezet, Nagybánya (Szatmár vm.).
 197. Gazdaközönség, Kányád (Udvarhely vm.) megbízott: a községi előjáróság.
 198. Gazdaközönség, Jásfalva (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 199. Gazdaközönség, Ége (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 200. Gazdaközönség, Székelydála (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 201. Gazdaköri elnökség, Zetelaka (Udvarhely vm.) nagyobb mennyiségben.
 202. Németh Péter gyümölcsstermesztő, Vác (Pest vm.), Horváth Mihály-utca 2. sz.
 203. Frisch Adolf nagybérlő, Gyertyánliget (Máramaros vm.), nagyobb mennyiségben.
 204. Szalontai Béla birtokos, Böröd (Udvarhely vm.).
 205. Gazdaközönség, Bözöd (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 206. Gazdaközönség, Bözödújfalú (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 207. Ghisa János gör. kel. lelkész, Rekitta (Szeben vm.).
 208. Raica István földműves, Rekitta (Szeben vm.).
 209. Epure János gazdálkodó, Rekitta (Szeben vm.).
 210. Stanciu János gazdálkodó, Rekitta (Szeben vm.).
 211. Cocina Miklós, Rekitta (Szeben vm.).
 212. Gazdaközönség, Aranyosgyéres (Torda-Aranyos vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 213. Gazdaközönség, Torda (Torda-Aranyos vm.).
 214. Dr. Pataky Albert orvos, Csernek (Szolnokdoboka vm.).
 215. Báró Rudnyánszky József uradalmi intézősege, Csáki-gorbó (Szolnokdoboka vm.).
 216. Mezei József gazdálkodó, Kalocsa (Szolnokdoboka vm.).
 217. Millea Vallér, Tiliskán (Szeben vm.).
 218. Popescu János, Szibiel (Szeben vm.).
 219. Mires János, Szelistye (Szeben vm.).
 220. Baltés János, Kákova (Szeben vm.).
 221. Gnozda Ferenc, Magyaró (Marostorda vm.).
 222. Ördög Péter Márkod (Marostorda vm.).
 223. Sükösd András, Márkod (Marostorda vm.).
 224. Kovács János gazdálkodó, Márkod (Marostorda vm.).
 225. Gazdaközönség, Kendő (Marostorda vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 226. Gazdaközönség, Nyarádselye (Marostorda vm.), megbízott a községi előjáróság.
 227. Hodrinye Albert birtokos, Fintaháza (Marostorda vm.).
 228. Zilahy P. Gyula birtokos Csiba (Marostorda vm.).
 229. Gazdaközönség, Somosd (Marostorda vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 230. Gróf Teleki Arthur uradalmi intézősege, Székelysára (Marostorda vm.), nagyobb

mennyiségben.
 231. Szabó Miklós birtokos, Bőd (Mosony vm.).
 232. Gazdaközönség, Kis-Szt.-Lőrincz (Mosony vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 233. Gazdaközönség Tompa (Mosony vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 234. Báró Baich Iván uradalmi intézősege, Temeskutas (Temes vm.).
 235. Sziméria Péter, Obrezse (Krassószörény vm.).
 236. Cziczony Péter, Obrezse (Krassószörény vm.).
 237. Sziméria Kuzima, Glimboka (Krassószörény vm.).
 238. Susoj Juón, Vári (Krassószörény vm.).
 239. Pahl Egon, Ruszkabánya (Krassószörény vm.), 200 q.
 240. Hertl Ödön birtokos, Ruszkabánya (Krassószörény vm.), 300 q.
 241. Klein József nagybérlő, Ruszkabánya (Krassószörény vm.), 1000 q.
 242. Fischl Géza Mórul (Krassószörény vm.) 600 q.
 243. Berohn Márkus nagybérlő, Marga (Krassószörény m.) 500 q.
 244. Rétyi Lajos birtokos, Tarackköz (Máramaros m.).
 245. Ember Géza, Tarackköz (Máramaros vm.).
 246. Gyenge János, Jehócz (Máramaros vm.).
 247. Chira Kornél, Jehócz (Máramaros vm.).
 248. Gazdaközönség, Kökényes (Máramaros vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 249. Gazdaközönség Nagykirva (Máramaros vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 250. Gazdaközönség, Nyéresháza (Máramaros vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 251. Gazdaközönség, Alsókálfalva (Máramaros vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 252. Gazdaközönség, Tarackkraszna (Máramaros m.), megbízott: a községi előjáróság.
 253. Gazdaközönség, Kiskirva (Máramaros vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 254. Jankó István birtokos, Técső. (Máramaros vm.), 300 q.
 255. Rettegi Imre birtokos, Técső, (Máramaros vm.), 300 q.
 256. Dobálfi János, Técső, (Máramaros vm.), 300 q.
 257. Baló Bálint, Técső, (Máramaros vm.), 300 q.
 258. Dévai József, Técső, (Máramaros m.), 200 q.
 259. G. Kaczó János Técső (Máramaros vm.), 200 q.
 260. Jakobovits József bérlő, Técső (Máramaros vm.), 300 q.
 261. Erdő József, Técső (Máramaros vm.) 300 q.
 262. Lökös Sámuel, Técső, (Máramaros vm.) 500 q.
 263. Schovits Gyula Visóoroszi (Máramaros vm.)
 264. Nádas József, Visóoroszi (Máramaros vm.), 300 q.
 265. Juhász Ferenc, Avasújfalú (Szatmár m.)
 266. Széll György ev. ref. lelkész, Avasújváros (Szatmár m.), nagyobb mennyiségben.
 267. Zombori Rónay Ernő nyug. főispán, Kis-zombor (Torontál vm.).
 268. Rónay Jenő földbirtokos, Kis-zombor (Torontál vm.)
 269. Rónay Aladár földbirtokos, Kis-zombor (Torontál vm.)
 270. Rónay László földbirtokos, Kis-zombor (Torontál vm.)
 271. Ökrös József gazdasági tudósító Kis-zombor (Torontál vm.)
 272. Hrusztek Endre Kis-zombor (Torontál vm.)
 273. Viola Bálint, Kis-zombor (Torontál vm.)
 274. Pap Mihály, Kis-zombor (Torontál vm.)
 275.

Balla János, Kis-zombor (Torontál vm.). 276. Engler Mihály, Kis-zombor (Torontál vm.). 277. Trájer László, Kis-zombor (Torontál vm.). 288. Ludányi Máttyás, Kis-zombor (Torontál vm.). 279. Vertán István, birtokos Kis-zombor (Torontál vm.). 280. Országh Lajos birtokos, Magyar-Mecske (Baranya vm.) 281. Dr. Hengye Titusz, Szamosborhíd (Szatmár vm.) 282. Jáger Károly, Szamosborhíd (Szatmár vm.). 283. Ujfalussy Miklós cs. és kir. kamarás, Remetemező (Szatmár vm.), nagyobb mennyiségben. 284. Lengyel Ákos földbirtokos, Kraszna (Szilágy vm.). 285. Nagy Béla földbirtokos, Kraszna (Szilágy vm.). 286. Özv. Szabó Józsefné, Szászfenes (Kolozs vm.). 287. Bányai Samu, Szászfenes (Kolozs vm.). 288. Imrhe Sándor, Szászlóna (Kolozs vm.). 289. Báró Józika Gábor uradalmi intézősege, Magyarfenes (Kolozs vm.). 290. Gróf Bethlen Ödön uradalmi intézősege, Drág (Kolozs vm.), nagyobb mennyiségben. 291. Gombos Mihály, Hidalmás (Kolozs vm.) 292. Kovács Ödön, Hidalmás (Kolozs vm.) 293. Csepár Gábor, Hidalmás (Kolozs vm.). 294. Hatfaludi Ferenc Hidalmás (Kolozs vm.). 295. Csoma Lajos, Hidalmás (Kolozs vm.). 296. Szeredi Domokos, Hidalmás (Kolozs vm.). 297. Horváth Ferenc, Hidalmás, (Kolozs vm.). 298. Középegy Kálmán földbirtokos, Kráncsesd, up. Szombatság (Bihar vm.), nagyobb mennyiségben. 299. Korda Andor orsz. képviselő, Magyarcséke (Bihar vm.). 300. Vertán Antal földbirtokos, Szombatság (Bihar vm.). 301. Vármegyei gazdasági egyesület, Temesvár (Temes vm.). 302. Gerő Sándor, Tiszaújlak (Ugoesa vm.). 303. Dröxler Tivadar, Nagymaros (Hont vm.). 304. Pap Ferenc, Székesfehérvár (Fejér vm.), Gáztelep-utca 18. 305. Török Elemér, Huszt (Máramaros vm.), 100 p. 306. Dósa Pál, Kocsér (Pest vm.). 307. Zalavármegye nagykanizsai járásának összes községeiben, megbizottak mindenütt: a községi előljáróságok. 308. Gazdaközönség, Zsibó (Szilágy vm.), megbizott: Nagy Sándor állandó gazdasági tudósító. 309. Kovács László szőlőbirtokos, Kecskemét (Pest, m.), Dellő-utca 118. szám. 310. Berger Armin birtokos, Gyöngyös (Heves vm.). 311. Komonkai Korponay Kornél földbirtokos, Feketefalu, up. Nagybánya (Szatmár vm.), 200 q. válogatott fajta téli asztali alma. 312. Ivánkovich Árpád kir. járásbíró, Szeged (Csongrád vm.). 313. Löwi Gyula bérlő, Gyöngyös (Heves vm.). 314. Dóry György nyug. honvédhuszárnagy, Náprád (Szilágy vm.), 400 q. Batul, Törökbálint és Sívári alma. 315. Csighy Sándor áll. iskolai igazgató, Algyógy (Hunyad vm.), 100 q. 316. Horváth Márton, Krizba (Brassó vm.). 317. Uradalmi intézőség, Kisszállás (Bács vm.), nagyobb mennyiségben. 318. Kles Dániel Miava (Nyitra vm.) 1114. ház sz. 319.

Szmetana Samu, Miava (Nyitra vm.), 416. ház sz. 320. Zemann Dániel Miava (Nyitra vm.), 1480 ház sz. 321. Durecz Pál, Miava (Nyitra vm.), 1266 ház sz. 322. Kovács György, Miava (Nyitra vm.) 866. ház sz. 323. Gazdaközönség, Zám (Hunyad vm.), megbizott: a községi előljáróság. 324. Csernovits Mihály földbirtokos, Zám (Hunyad vm.), 100 q. 325. Illés Száva, Marosillye (Hunyad vm.). 326. Goró Ferenc, Marosillye (Hunyad vm.) 327. özv. Mózer Sándorné, Nagylonda (Szolnokdoboka vm.) 328. özvegy Zibai Samuné, Nagylonda (Szolnokdoboka vm.). 329. Kertész György, Csömény (Szolnokdoboka vm.). 330. Simó Béla, Oroszmező (Szolnokdoboka vm.) 331. Biltin Aurél, Oroszmező (Szolnokdoboka vm.). 332. Dr. Mihályi Tivadar. Közfalu (Szolnokdoboka vm.). 333. Filipán Valér, Soósmező (Szolnokdoboka vm.). 334. Barbul János, Köfrinkfalva (Szolnokdoboka vm.). 335. Barbul Sándor, Szakatura (Szolnokdoboka vm.). 336. Gróf Desseffy Emil uradalmi intézősege, Abony (Pest vm.). 337. Báró Orczy Andor uradalmi intézősege, Abony (Pest vm.). 338. Simó Lajos, Blenkemező (Szolnokdoboka vm.). 339. Muszté László, Kerulyfalva (Szolnokdoboka vm.). 340. Gazdaközönség, Galgó (Szolnokdoboka vm.), megbizott: a községi előljáróság. 341. Gazdaközönség, Felsőlendva (Sopron vm.), megbizott: a községi előljáróság. 342. Pfanner Lénárd, Nagyteremia (Torontál vm.). 343. Imker József, Nagyteremia (Torontál vm.). 344. Budisin Mita, Nagyikinda (Torontál vm.). 345. Kalész Ferenc, Nákófalva (Torontál vm.). 346. Hanzu János, Kákova (Szeben vm.). 347. Dancek József, Orlát (Szeben vm.). 348. Orseniu Valér, Guráro (Szeben vm.). 349. Daday Elek, Semenye (Szolnokdoboka vm.) 350. Daday István, Semenye (Szolnokdoboka vm.). 351. Pécsi Ákos, Semenye (Szolnokdoboka vm.). 352. Gazdaközönség, Alsóhagymás (Szolnokdoboka m.), megbizott: a községi előljáróság. 353. Váradi Török Gyula, földbirtokos, Dézna (Arad m.), nagyobb mennyiségben. 354. Gojna György, Budurásza (Bihar vm.). 355. Csorna János, Száka (Bihar vm.). 356. Zsurka Elek, Száka (Bihar vm.). 357. Uray Margit bárónő, Tyukod (Szatmár vm.). 358. Domahidy István nagybirtokos, Domahida (Szatmár vm.). 359. Domahidy Pál földbirtokos, Domahida (Szatmár vm.). 360. Domahidy Viktor földbirtokos, Csenger (Szatmár vm.). 361. Szuhányi Ferencz földbirtokos, Csenger (Szatmár vm.). 362. Uray Lajos állandó gazdasági tudósító, Tyukod (Szatmár vm.) 363. Ujfalussy Lajos földbirtokos, Ökörítő (Szatmár vm.). 364. Gazdaközönség, Nagysikarló (Szatmár vm.), megbizott: a községi előljáróság. 365. Gazdaközönség, Misztótfalu (Szatmár vm.), megbizott: a köz-

ségi előljáróság. 366. Dr. Édenburg Ábrahám 250 q., Gavallér Lajos 100 q. Szöllőssy Ferenc, 500 q., megbízott: Szöllőssy Ferenc mezőbirtokossági elnök, Máramarossziget (Máramaros vm.) 367. Kovács Sándor nyug. járásbíró Csongrád, őszi és téli renet almák. 368. Egry István Csepe, u. p. Feketeardó (Ugocea vm.), 25—30 q. Jonathán, Parkerpepin, Gäsdonki renet és Téli aranyparmen. 369. br. Perényi Gyula Királyháza (Ugocea vm.). 370. Dr. Egry Károly Csepe, u. p. Feketeardó (Ugocea vm.) 371. özv. br. Bornemisza Andrásné Komlód (Kolozs vm.) 150 q. 372. Strauss Izsák Krizsma (Krassó-Szőrény vm.) 400 q.

Körtéből: 20. Horváth Márton, Krizba (Brassó vm.) 100 q. 21. Uradalmi intézőség, Kisszállás (Bácsbodrog vm.), 100 q. 22. Kles Dániel, Miava 1144. ház sz. (Nyitra vm.). 23. Zemann Dániel, Miava 1480. ház sz. (Nyitra m.). 24. Gróf Dessewffy Emil uradalmi intézősége, Abony (Pest vm.) 25. Báró Orczy Andor uradalmi intézősége, Abony (Pest m.) 26. Gazdaközönség, Galgó (Szolnokdoboka vm.), megbízott: a községi előljáróság. 27. Gazdaközönség, Blenkemező (Szolnokdoboka vm.), megbízott: a községi előljáróság. 28. Gazdaközönség, Kerulyfalva (Szolnokdoboka vm.), megbízott: a községi előljáróság. 29. Gazdaközönség, Felsőlendva (Sopron vm.) megbízott: a községi előljáróság. 30. Váradi Török Gyula Dézna (Arad vm.). 31. Báró Uray Margit gazdasági intézősége Tyukod (Szatmár m.). 32. Domahidy István nagybirtokos, Domahida (Szatmár vm.). 33. Domahidy Pál földbirtokos, Domahida (Szatmár vm.). 34. Szuhányi Ferenc földbirtokos, Csenger (Szatmár vm.). 35. Uray Lajos állandó gazdasági tudósító, Tyukod (Szatmár vm.) 36. Újfalussy Lajos földbirtokos, Ökörítő (Szatmár vm.). 37. Almer Károly, Nagybánya (Szatmár vm.). 38. Bernhard Adolf Nagybánya, (Szatmár vm.). 39. Glavitzy Károly, Nagybánya (Szatmár vm.). 40. Molcsányi Gábor ügyvéd, Nagybánya (Szatmár vm.). 41. Moldován László, Nagybánya (Szatmár vm.). 42. Robelly Lajosné, Nagybánya (Szatmár vm.). 43. Szász József gazdasági egyesületi elnök, Nagybánya (Szatmár vm.). 44. Gyümölcsértékesítő szövetkezet Nagybánya (Szatmár vm.). 45. Gazdaköri elnökség, Zetelaka (Udvarhely vm.), 100 q. 46. Gazdaközönség, Aranyosgyéres (Szatmár vm.), megbízott: a községi előljáróság. 47. Gazdaközönség, Torda (Tordaaranyos vm.) 48. Gazdaközönség, Márkod (Marostorda vm.), megbízott: a községi előljáróság. 49. Gazdaközönség, Kendő (Marostorda vm.), megbízott: a községi előljáróság. 50. Gazdaközönség, Nyáradselye (Marostorda vm.), megbízott: a községi előljáróság.

51. Schovits Gyula, Visóoroszi (Máramaros vm.). 52. Nádas József, Visóoroszi (Máramaros vm.). 53. Zombori Rónay Ernő nyug. főispán, Kis-zombor (Torontál vm.). 54. Rónay Jenő földbirtokos, Kis-zombor (Torontál vm.). 55. Rónay Aladár földbirtokos, Kis-zombor (Torontál vm.). 56. Rónay László földbirtokos, Kis-zombor (Torontál vm.). 57. Ökrös József tudósító, Kis-zombor (Torontál vm.). 58. Hrusztek Endre, Kis-zombor (Torontál vm.). 59. Viola Bálint, Kis-zombor (Torontál vm.). 60. Pap Mihály, Kis-zombor (Torontál vm.). 61. Balla János, Kis-zombor (Torontál vm.). 62. Engler Mihály, Kis-zombor (Torontál vm.). 63. Trájer László, Kis-zombor (Torontál vm.). 64. Ludányi Mátyás, Kis-zombor (Torontál vm.). 65. Vertán István földbirtokos, Kis-zombor (Torontál vm.). 66. Özv. Szabó Józsefné földbirtokos, Szászfenes (Kolozs vm.). 67. Bányai Samu, Szászfenes (Kolozs vm.). 68. Imrhe Sándor, Szászlóna (Kolozs vm.). 69. Báró József Gábor uradalmi intézősége, Magyarfenes (Kolozs vm.). 70. Kovács Sándor nyug. járásbíró Csongrád, nagyobb mennyiségben Kálmán-, Császár- és vajkörték.

Szilvából: 126. Fauér Tivadar áll. isk. igazgató, Kővárremete up. Szakállasfalva (Szatmár vm.), nagyobb mennyiségben. 127. Berger Armin birtokos, Gyöngyös (Heves vm.). 128. Komonkai Korponay Kornél földbirtokos, Feketevalu. up. Nagybánya (Szatmár vm.), 150 q. 129. Döry György nyug. honvédhuszár-kapitány gazdasága, Náprád (Szilágyménzes vm.), nagyobb mennyiségben. 130. Ivánkovich Árpád kir. járásbíró, Szeged (Csongrád vm.). 131. Lówi Gyula bérlő, Gyöngyös (Heves vm.). 132. Gazdaközönség, Galponya, up. Zilah (Szilágyménzes vm.), megbízott: Bodea György néptanító, nagyobb mennyiségben. 133. Gazdaközönség, Magyarháza (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előljáróság. 134. Gazdaközönség, Ége (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előljáróság, nagyobb mennyiségben. 135. Uradalmi intézőség, Kisszállás (Bács vm.), 200 q. 136. Gazdaközönség, Bágy (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előljáróság. 137. Gazdaközönség, Nagyselyk (Nagyküküllő vm.), megbízott a községi előljáróság. 138. Gazdaközönség, Szászvevesszős (Nagyküküllő vm.), megbízott: a községi előljáróság. 139. Kles Dániel, Miava (Nyitra vm.) 1144. ház sz. 140. Szmétana Samu, Miava (Nyitra vm.), 416. ház sz. 141. Durecz Pál, Miava (Nyitra vm.), 1266. ház sz. 142. Zemann Dániel, Miava (Nyitra vm.), 1480. ház sz. 143. Mihalicska György, Miava (Nyitra vm.). 144. Kovács György, Miava (Nyitra vm.), 866. ház sz. 145. Gazdaközönség, Almás (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előljáróság. 136. Gazdaközönség, Újfalu (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előljáróság. 147. Gazdaközön-

A konyhakerti növény és fajta megnevezése és a tenyésztésre vonatkozó megjegyzések.	A termés elkészültének (felszedésének) ideje.
Kertizsásza : Magvetés állandó helyre.	október
Kömény : Magvetés.	következő év nyara
Laboda : Magvetés.	szept.—okt. és a következő évi márc.—április
Mángold : I. Bordás fajták. Magvetés. II. Leveles fajták.	nov.—április október-tavaszi
Mályva (<i>Malva officinalis</i>) : Magvetés.	tavaszi
Mustár („Fehér vagy Kinai mustár“) : Magvetés. Lombzata használatilag salátának.	szept.—novemb.
Pasztinák : Magvetés.	következő évi márc.—ápr.
Petrezselyem : Közönséges és fodros levelű.	nov.—tavaszi
Pimpinella : Kislevelű. Magvetés. Fialtal és zsenge levelei salátának használatnak.	következő évi márc.—jún.
Portulacca oleracea : Magvetés.	szept.—okt.
Pozdor (fekete) : Magvetés.	következő évi nyár és ősz
Pozdor (sallangos) : Magvetés.	következő évi tavaszi és nyár
Raponc : Magvetés.	következő évi febr.—ápr.
Rebarbara : Sarj- és magnövények ültetése.	következő 2–3. év tavaszától mind. év tavaszi.
Retek : I. Hónapos, és nyári fajták. Magvetés. II. Téli retékfajták.	okt.—novemb. decemb.—tél
Saláta : I. Fejes saláta. Magágyban nevelt palánták kiültetése. II. Tépő saláta. Magvetés állandó helyre. III. Kötöző saláta. Magágyban nevelt palánták kiültetése.	szept.—okt. szept.—okt. szept.—okt.
Sárgarépa (<i>Carotta</i>) : Magvetés. Korai és középhosszú fajták. Télen fagy ellen fenyőgallyakkal, lombbal, szecskával, apró trágyával stb. betakarva.	tél és tavaszi
Sóska : Tőosztás útján szaporítva.	okt.—novemb. és a köv. évek
Taraxacum officinale (Pongyola pity-pang) : Magvetés. (Salátának.)	követk. tavaszi

A konyhakerti növény és fajta megnevezése és a tenyésztésre vonatkozó megjegyzések.	A termés elkészültének (felszedésének) ideje.
Tarlórépa : Magvetés.	okt.—novemb. tavaszi.
Turbolya : Magvetés. Levélzete salátának. Répácskák felszedhetők.	szept.—tél köv. évi július
Vizizsásza : Dugványok és mag-növények ültetése.	következő év tavasza és nyara.

(Folytatjuk.)
Raab Alajos.

Eladó gyümölcskészletek és keresletek.

(Harmadik közlemény.)

Az országos gyümölcészeti miniszteri biztosságnál (Budapest, V., Földművelésügyi miniszteri palota, földszint) folytatólag az alább felsorolt termesztők jelentették be nagyobb gyümölcskészleteiket, valamint az ugyanott közölt bel- és külföldi kereskedők gyümölcsszükségletüket:

I. Eladó gyümölcskészlettel rendelkeznek :

Almából : 172. Ágoston Lajos, Técső (Máramaros vm.), válogatott fajta téli asztali-alma 100 q. 173. Gazdaközönség, Misztomogyorós (Szatmár vm.), megbízott: a községi előljáróság. 174. Gazdaközönség, Láposbánya (Szatmár vm.) megbízott: a községi előljáróság. 175. Gazdaközönség, Busák (Szatmár vm.), megbízott: a községi előljáróság. 176. Gróf Esterházy Pál uradalmi intézősége, Réde (Veszprém vm.), 100 q. 177. Gazdaközönség, Bosác (Trencsén vm.), megbízott: a községi előljáróság. 178. Bárány Watzdorf-féle uradalom intézősége, Nagyszöllős (Veszprém vm.), nagyobb mennyiségben. 179. Gróf Erdődy Sándor uradalmi intézősége, Somlóvár (Veszprém vm.). 180. Bolte Frigyes földbirtokos, Tomesd (Hunyad vm.), 2000 q. 181. Gazdaközönség, Resinár (Széchenyi vm.), megbízott: Ciorán Serbán néptanító, ugyanottani lakos. 182. Gazdaközönség, Poplaka (Széchenyi vm.), megbízott: Neag János néptanító, ugyanottani lakos. 183. Gazdaközönség, Tiszaújhegy (Ugocsa vm.), megbízott: Ujhelyi Menyhért birtokos. 184. Evangélikus egyház, Magyar-Décse (Szolnokdoboka vm.), megbízott: a lelkész. 185. Voith Gergely, Kankó (Szolnokdoboka vm.). 186. Voith Simon, Alsókosság (Szolnokdoboka vm.). 187. Gróf Hadik-Barkóczy-féle uradalom intézősége, Jánk (Szatmár vm.), nagyobb mennyiségben. 188. kölcei Kende Zsigmond, Czégény (Szatmár vm.). 189. kölcei Kende Matild földbirtokos, Czégény (Szatmár vm.).

190. Almer Károly, Nagybánya (Szatmár vm.).
 191. Bernhárd Adolf, Nagybánya (Szatmár vm.).
 192. Glavitzky Károly, Nagybánya (Szatmár vm.).
 193. Molesányi Gábor ügyvéd, Nagybánya (Szatmár vm.).
 194. Robelly Lajosné, Nagybánya (Szatmár vm.).
 195. Szász József gazdasági egyesületi elnök, Nagybánya (Szatmár vm.), válogatott fajta téli almák.
 196. Gyümölcsértékesítő Szövetkezet, Nagybánya (Szatmár vm.).
 197. Gazdaközönség, Kányád (Udvarhely vm.) megbízott: a községi előjáróság.
 198. Gazdaközönség, Jásfalva (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 199. Gazdaközönség, Ége (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 200. Gazdaközönség, Székelydála (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 201. Gazdaköri elnökség, Zetelaka (Udvarhely vm.), nagyobb mennyiségben.
 202. Németh Péter gyümölcsstermesztő, Vác (Pest vm.), Horváth Mihály-utca 2. sz.
 203. Frisch Adolf nagybérlő, Gyertyánliget (Máramaros vm.), nagyobb mennyiségben.
 204. Szalontai Béla birtokos, Böröd (Udvarhely vm.).
 205. Gazdaközönség, Bözöd (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 206. Gazdaközönség, Bözödújfalva (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 207. Ghisa János gör. kel. lelkész, Rekitta (Szeben vm.).
 208. Raica István földműves, Rekitta (Szeben vm.).
 209. Epure János gazdálkodó, Rekitta (Szeben vm.).
 210. Stanciu János gazdálkodó, Rekitta (Szeben vm.).
 211. Cocina Miklós, Rekitta (Szeben vm.).
 212. Gazdaközönség, Aranyosgyéres (Torda-Aranyos vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 213. Gazdaközönség, Torda (Torda-Aranyos vm.).
 214. Dr. Pataky Albert orvos, Csernek (Szolnokdoboka vm.).
 215. Báró Rudnyánszky József uradalmi intézősége, Csáki-gorbó (Szolnokdoboka vm.).
 216. Mezei József gazdálkodó, Kalocsa (Szolnokdoboka vm.).
 217. Millea Vallér, Tiliskán (Szeben vm.).
 218. Popescu János, Szibiel (Szeben vm.).
 219. Mires János, Szelistye (Szeben vm.).
 220. Baltas János, Kákova (Szeben vm.).
 221. Gnozda Ferenc, Magyaró (Marostorda vm.).
 222. Ördög Péter Márkod (Marostorda vm.).
 223. Sükösd András, Márkod (Marostorda vm.).
 224. Kovács János gazdálkodó, Márkod (Marostorda vm.).
 225. Gazdaközönség, Kendő (Marostorda vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 226. Gazdaközönség, Nyarásdelye (Marostorda vm.), megbízott a községi előjáróság.
 227. Hodrinye Albert birtokos, Fintaháza (Marostorda vm.).
 228. Zilahy P. Gyula birtokos Csiba (Marostorda vm.).
 229. Gazdaközönség, Somosd (Marostorda vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 230. Gróf Teleki Arthur uradalmi intézősége, Székelysára (Marostorda vm.), nagyobb

mennyiségben.
 231. Szabó Miklós birtokos, Bő (Mosony vm.).
 232. Gazdaközönség, Kis-Szt.-Lőrincz (Mosony vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 233. Gazdaközönség Tompa (Mosony vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 234. Báró Baich Iván uradalmi intézősége, Temeskutas (Temes vm.).
 235. Sziméria Péter, Obrezse (Krassószörény vm.).
 236. Cziczony Péter, Obrezse (Krassószörény vm.).
 237. Sziméria Kuzima, Glimboka (Krassószörény vm.).
 238. Susoj Juón, Vári (Krassószörény vm.).
 239. Pahl Egon, Ruzskabánya (Krassószörény vm.), 200 q.
 240. Hertl Ödön birtokos, Ruzskabánya (Krassószörény vm.), 300 q.
 241. Klein József nagybérlő, Ruzskabánya (Krassószörény vm.), 1000 q.
 242. Fischek Géza Mőru (Krassószörény vm.) 600 q.
 243. Berohn Márkus nagybérlő, Marga (Krassószörény m.) 500 q.
 244. Rétyi Lajos birtokos, Taraczköz (Máramaros m.).
 245. Ember Géza, Taraczköz (Máramaros vm.).
 246. Gyenge János, Jehócz (Máramaros vm.).
 247. Chira Kornél, Jehócz (Máramaros vm.).
 248. Gazdaközönség, Kökényes (Máramaros vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 249. Gazdaközönség Nagykirva (Máramaros vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 250. Gazdaközönség, Nyéresháza (Máramaros vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 251. Gazdaközönség, Alsókálfalva (Máramaros vm.), megbízott: a községi előjáróság.
 252. Gazdaközönség, Taraczkraszna (Máramaros m.), megbízott: a községi előjáróság.
 253. Gazdaközönség, Kiskirva (Máramaros vm.), megbízott; a községi előjáróság.
 254. Jankó István birtokos, Técső. (Máramaros vm.) 300 q.
 255. Rettegi Imre birtokos, Técső, (Máramaros vm.) 300 q.
 256. Dobálfi János, Técső, (Máramaros vm.) 300 q.
 257. Baló Bálint, Técső, (Máramaros vm.) 300 q.
 258. Dévai József, Técső, (Máramaros m.) 200 q.
 259. G. Kaczó János Técső (Máramaros vm.), 200 q.
 260. Jakobovits József bérlő, Técső (Máramaros vm.), 300 q.
 261. Erdő József, Técső (Máramaros vm.) 300 q.
 262. Lökös Sámuel, Técső, (Máramaros vm.) 500 q.
 263. Schovits Gyula Visóoroszi (Máramaros vm.)
 264. Nádas József, Visóoroszi (Máramaros vm.), 300 q.
 265. Juhász Ferenc, Avasújfalva (Szatmár m.)
 266. Széll György ev. ref. lelkész, Avasújváros (Szatmár m.), nagyobb mennyiségben.
 267. Zombori Rónay Ernő nyug. főispán, Kis-zombor (Torontál vm.).
 268. Rónay Jenő földbirtokos, Kis-zombor (Torontál vm.)
 269. Rónay Aladár földbirtokos, Kis-zombor (Torontál vm.)
 270. Rónay László földbirtokos, Kis-zombor (Torontál vm.)
 271. Ökrös József gazdasági tudósító Kis-zombor (Torontál vm.)
 272. Hrusztek Endre Kis-zombor (Torontál vm.)
 273. Viola Bálint, Kis-zombor (Torontál vm.)
 274. Pap Mihály, Kis-zombor (Torontál vm.)
 275.

Balla János, Kis-zombor (Torontál vm.). 276.
 Engler Mihály, Kis-zombor (Torontál vm.).
 277. Trájer László, Kis-zombor (Torontál vm.).
 288. Ludányi Mátyás, Kis-zombor (Torontál vm.).
 279. Vertán István, birtokos Kis-zombor (Torontál vm.). 280. Országh Lajos birtokos, Magyar-Mecske (Baranya vm.)
 281. Dr. Hengye Titusz, Szamosborhid (Szatmár vm.) 282. Jáger Károly, Szamosborhid (Szatmár vm.). 283. Ujfalussy Miklós cs. és kir. kamarás, Remetemező (Szatmár vm.), nagyobb mennyiségben. 284. Lengyel Ákos földbirtokos, Kraszna (Szilágy vm.). 285. Nagy Béla földbirtokos, Kraszna (Szilágy vm.). 286. Özv. Szabó Józsefné, Szászfenes (Kolozs vm.). 287. Bányai Samu, Szászfenes (Kolozs vm.) 288. Imrhe Sándor, Szászlóna (Kolozs vm.). 289. Báró Józsika Gábor uradalmi intézősege, Magyarfenes (Kolozs vm.). 290. Gróf Bethlen Ödön uradalmi intézősege, Drág (Kolozs vm.), nagyobb mennyiségben. 291. Gombos Mihály, Hidalmás (Kolozs vm.) 292. Kovács Ödön, Hidalmás (Kolozs vm.) 293. Csepár Gábor, Hidalmás (Kolozs vm.). 294. Hatfaludi Ferenc Hidalmás (Kolozs vm.). 295. Csoma Lajos, Hidalmás (Kolozs vm.). 296. Szeredi Domokos, Hidalmás (Kolozs vm.). 297. Horváth Ferenc, Hidalmás, (Kolozs vm.). 298. Középeßy Kálmán földbirtokos, Kráncsesd, up. Szombatság (Bihar vm.), nagyobb mennyiségben. 299. Korda Andor orsz. képviselő, Magyarcséke (Bihar vm.). 300. Vertán Antal földbirtokos, Szombatság (Bihar vm.). 301. Vármegyei gazdasági egyesület, Temesvár (Temes vm.). 302. Gerő Sándor, Tiszaújlak (Ugocea vm.). 303. Dröxler Tivadar, Nagymaros (Hont vm.). 304. Pap Ferenc, Székesfehérvár (Fejér vm.), Gáztelep-utca 18. 305. Török Elemér, Huszt (Máramaros vm.). 100 p. 306. Dósa Pál, Kocsér (Pest vm.). 307. Zalavármegye nagykanizsai járásának összes községeiben, megbizottak mindenütt: a községi előljáróságok. 308. Gazdaközönség, Zsibó (Szilágy vm.), megbizott: Nagy Sándor állandó gazdasági tudósító. 309. Kovács László szőlőbirtokos, Kecskemét (Pest m.), Dellő-utca 118. szám. 310. Berger Ármín birtokos, Gyöngyös (Heves vm.). 311. Komonkai Korponay Kornél földbirtokos, Feketefalu, up. Nagybánya (Szatmár vm.), 200 q. válogatott fajta téli asztali alma. 312. Ivánkovich Árpád kir. járásbíró, Szeged (Csongrád vm.). 313. Löwi Gyula bérlő, Gyöngyös (Heves vm.). 314. Döry György nyug. honvédhuszárkapitány, Náprád (Szilágy vm.), 400 q. Batul, Törökbálint és Sóvári alma. 315. Csighy Sándor áll. iskolai igazgató, Algyógy (Hunyad vm.), 100 q. 316. Horváth Márton, Krizba (Brassó vm.). 317. Uradalmi intézőség, Kisszállás (Bács vm.), nagyobb mennyiségben. 318. Kles Dániel Miava (Nyitra vm.) 1114. ház sz. 319.

Szmetana Samu, Miava (Nyitra vm.), 416. ház sz. 320. Zemann Dániel Miava (Nyitra vm.), 1480 ház sz. 321. Durecz Pál, Miava (Nyitra vm.), 1266 ház sz. 322. Kovács György, Miava (Nyitra vm.) 866. ház sz. 323. Gazdaközönség, Zám (Hunyad vm.), megbizott: a községi előljáróság. 324. Csernovits Mihály földbirtokos, Zám (Hunyad vm.), 100 q. 325. Illés Száva, Marosillye (Hunyad vm.). 326. Goró Ferenc, Marosillye (Hunyad vm.). 327. özv. Mózer Sándorné, Nagyilonda (Szolnokdoboka vm.) 328. özvegy Zibai Samuné, Nagyilonda (Szolnokdoboka vm.). 329. Kertész György, Csömény (Szolnokdoboka vm.). 330. Simó Béla, Oroszmező (Szolnokdoboka vm.) 331. Biltin Aurél, Oroszmező (Szolnokdoboka vm.). 332. Dr. Mihályi Tivadar, Közfalu (Szolnokdoboka vm.). 333. Filipán Valér, Soósmező (Szolnokdoboka vm.). 334. Barbul János, Köfrinkfalva (Szolnokdoboka vm.). 335. Barbul Sándor, Szakatura (Szolnokdoboka vm.). 336. Gróf Desseffy Emil uradalmi intézősege, Abony (Pest vm.). 337. Báró Orczy Andor uradalmi intézősege, Abony (Pest vm.). 338. Simó Lajos, Blenkemező (Szolnokdoboka vm.). 339. Muszté László, Kerulyfalva (Szolnokdoboka vm.). 340. Gazdaközönség, Galgó (Szolnokdoboka vm.), megbizott: a községi előljáróság. 341. Gazdaközönség, Felsőlendva (Sopron vm.), megbizott: a községi előljáróság. 342. Pfanner Lénárd, Nagyteremia (Torontál vm.). 343. Imker József, Nagyteremia (Torontál vm.). 344. Budisin Mita, Nagyikinda (Torontál vm.). 345. Kalész Ferenc, Nákófalva (Torontál vm.). 346. Hanzu János, Kákova (Szeben vm.). 347. Dancek József, Orlát (Szeben vm.). 348. Orseniu Valér, Gurárok (Szeben vm.). 349. Daday Elek, Seménye (Szolnokdoboka vm.) 350. Daday István, Seménye (Szolnokdoboka vm.). 351. Pécsi Ákos, Seménye (Szolnokdoboka vm.). 352. Gazdaközönség, Alsóhagymás (Szolnokdoboka m.), megbizott: a községi előljáróság. 353. Váradi Török Gyula, földbirtokos, Dézna (Arad m.), nagyobb mennyiségben. 354. Gojna György, Budurásza (Bihar vm.). 355. Csorna János, Száka (Bihar vm.). 356. Zsurka Elek, Száka (Bihar vm.). 357. Uray Margit bárónő, Tyukod (Szatmár vm.). 358. Domahidy István nagybirtokos, Domahida (Szatmár vm.). 359. Domahidy Pál földbirtokos, Domahida (Szatmár vm.). 360. Domahidy Viktor földbirtokos, Csenger (Szatmár vm.). 361. Szuhányi Ferencz földbirtokos, Csenger (Szatmár vm.). 362. Uray Lajos állandó gazdasági tudósító, Tyukod (Szatmár vm.) 363. Ujfalussy Lajos földbirtokos Ökörítő (Szatmár vm.). 364. Gazdaközönség Nagysikarló (Szatmár vm.), megbizott: a községi előljáróság. 365. Gazdaközönség Misztótfalu (Szatmár vm.), megbizott: a köz-

ségi előljáróság. 366. Dr. Édenburg Ábrahám 250 q., Gavallér Lajos 100 q. Szöllőssy Ferenc, 500 q., megbízott: Szöllőssy Ferenc mezőbirtokossági elnök, Máramarossziget (Máramaros vm.) 367. Kovács Sándor nyug. járásbíró Csongrád, őszi és téli renet almák. 368. Egry István Csepe, u. p. Feketeardó (Ugocsa vm.), 25—30 q. Jonathán, Parkerpepin, Gásdonki renet és Téli aranyparmen. 369. br. Perényi Gyula Királyháza (Ugocsa vm.). 370. Dr. Egry Károly Csepe, u. p. Feketeardó (Ugocsa vm.) 371. özv. br. Bornemisza Andrásné Komlód (Kolozs vm.) 150 q. 372. Strauss Izsák Krizsma (Krassó-Szörény vm.) 400 q.

Körtéből: 20. Horváth Márton, Krizba (Brassó vm.) 100 q. 21. Uradalmi intézőség, Kisszállás (Bácsbodrog vm.), 100 q. 22. Kles Dániel, Miava 1144. ház sz. (Nyitra vm.). 23. Zemann Dániel, Miava 1480. ház sz. (Nyitra m.). 24. Gróf Desseffy Emil uradalmi intézősége, Abony (Pest vm.) 25. Báró Orczy Andor uradalmi intézősége, Abony (Pest m.) 26. Gazdaközönség, Galgó (Szolnokdoboka vm.), megbízott: a községi előljáróság. 27. Gazdaközönség, Blenkemező (Szolnokdoboka vm.), megbízott: a községi előljáróság 28. Gazdaközönség, Kerülfalva (Szolnokdoboka vm.), megbízott: a községi előljáróság. 29. Gazdaközönség, Felsőlendva (Sopron vm.) megbízott: a községi előljáróság. 30. Váradi Török Gyula Dézna (Arad vm.). 31. Báró Uray Margit gazdasági intézősége Tyukod (Szatmár m.). 32. Domahidy István nagybirtokos, Domahida (Szatmár vm.). 33. Domahidy Pál földbirtokos, Domahida (Szatmár vm.). 34. Szuhányi Ferenc földbirtokos, Csenger (Szatmár vm.). 35. Uray Lajos állandó gazdasági tudósító, Tyukod (Szatmár vm.) 36. Újfalussy Lajos földbirtokos, Ökörítő (Szatmár vm.). 37. Almer Károly, Nagybánya (Szatmár vm.). 38. Bernhard Adolf Nagybánya, (Szatmár vm.). 39. Glavitzky Károly, Nagybánya (Szatmár vm.). 40. Molcsányi Gábor ügyvéd, Nagybánya (Szatmár vm.). 41. Moldován László, Nagybánya (Szatmár vm.). 42. Robelly Lajosné, Nagybánya (Szatmár vm.). 43. Szász József gazdasági egyesületi elnök, Nagybánya (Szatmár vm.). 44. Gyümölcsértékesítő szövetkezet Nagybánya (Szatmár vm.). 45. Gazdaköri elnökség, Zetelaka (Udvarhely vm.), 100 q. 46. Gazdaközönség, Aranyosgyéres (Szatmár vm.), megbízott: a községi előljáróság. 47. Gazdaközönség, Torda (Tordaaranyos vm.) 48. Gazdaközönség, Márkod (Marostorda vm.), megbízott: a községi előljáróság. 49. Gazdaközönség, Kendő (Marostorda vm.), megbízott: a községi előljáróság. 50. Gazdaközönség, Nyáradselye (Marostorda vm.), megbízott: a községi előljáróság.

51. Schovits Gyula, Visóoroszi (Máramaros vm.). 52. Nádas József, Visóoroszi (Máramaros vm.). 53. Zombori Rónay Ernő nyug. főispán, Kis-zombor (Torontál vm.). 54. Rónay Jenő földbirtokos, Kis-zombor (Torontál vm.). 55. Rónay Aladár földbirtokos, Kis-zombor (Torontál vm.). 56. Rónay László földbirtokos, Kis-zombor (Torontál vm.). 57. Ökrös József tudósító, Kis-zombor (Torontál vm.). 58. Hrusztek Endre, Kis-zombor (Torontál vm.). 59. Viola Bálint, Kis-zombor (Torontál vm.). 60. Pap Mihály, Kis-zombor (Torontál vm.). 61. Balla János, Kis-zombor (Torontál vm.). 62. Engler Mihály, Kis-zombor (Torontál vm.). 63. Trájer László, Kis-zombor (Torontál vm.). 64. Ludányi Mátyás, Kis-zombor (Torontál vm.). 65. Vertán István földbirtokos, Kis-zombor (Torontál vm.). 66. Özv. Szabó Józsefné földbirtokos, Szászfenes (Kolozs vm.). 67. Bányai Samu, Szászfenes (Kolozs vm.). 68. Imrhe Sándor, Szászlóna (Kolozs vm.). 69. Báró Józsika Gábor uradalmi intézősége, Magyarfenes (Kolozs vm.). 70. Kovács Sándor nyug. járásbíró Csongrád, nagyobb mennyiségben Kálmán-, Császár- és vajkörték.

Szilvából: 126. Fauér Tivadar áll. isk. igazgató, Kővárremete up. Szakállasfalva (Szatmár vm.), nagyobb mennyiségben. 127. Berger Armin birtokos, Gyöngyös (Heves vm.). 128. Komonkai Korponay Kornél földbirtokos, Feketefalu. up. Nagybánya (Szatmár vm.), 150 q. 129. Döry György nyug. honvédszárkapitány gazdasága, Náprád (Szilágy vm.), nagyobb mennyiségben. 130. Ivánkovich Árpád kir. járásbíró, Szeged (Csongrád vm.). 131. Löwi Gyula bérlő, Gyöngyös (Heves vm.). 132. Gazdaközönség, Galponya, up. Zilah (Szilágy vm.), megbízott: Bodea György néptanító, nagyobb mennyiségben. 133. Gazdaközönség, Magyardálva (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előljáróság. 134. Gazdaközönség, Ége (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előljáróság, nagyobb mennyiségben. 135. Uradalmi intézőség, Kisszállás (Bács vm.), 200 q. 136. Gazdaközönség, Bágy (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előljáróság. 137. Gazdaközönség, Nagyselyk (Nagyküküllő vm.), megbízott a községi előljáróság. 138. Gazdaközönség, Szászvevesszős (Nagyküküllő vm.), megbízott: a községi előljáróság. 139. Kles Dániel, Miava (Nyitra vm.) 1144. ház sz. 140. Smetana Samu, Miava (Nyitra vm.), 416. ház sz. 141. Durecz Pál, Miava (Nyitra vm.), 1266. ház sz. 141. Zemann Dániel, Miava (Nyitra vm.), 1480. ház sz. 143. Mihalicska György, Miava (Nyitra vm.). 144. Kovács György, Miava (Nyitra vm.), 866. ház sz. 145. Gazdaközönség, Almás (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előljáróság 136. Gazdaközönség, Újfalu (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előljáróság. 147. Gazdaközön-

ség, Oklánd (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előljáróság. 148. Gazdaközönség, Karácsonyfalva (Udvarhely vm.) megbízott: a községi előljáróság. 149. Gazdaközönség, Muncsel (Hunyad vm.) 500 q., megbízott: a községi előljáróság. 150. Özv. Mózer Sándorné földbirtokos, Nagyilonda (Szolnokdoboka vm.). 151. Özv. Zibay Samuné földbirtokos, Nagyilonda (Szolnokdoboka vm.). 300 q. 152. Kertész György, Csömény (Szolnokdoboka vm.). 153. Simó Béla, Oroszmező (Szolnokdoboka vm.). 154. Bittin Aurél gör. kel. lelkész, Oroszmező (Szolnokdoboka vm.). 155. Dr. Mihályi Tivadar orsz. képviselő, Közfalu (Szolnokdoboka vm.), vm.) nagyobb mennyiségben. 156. Filipán Valér gör. kel. lelkész, Kófrinkfalva (Szolnokdoboka vm.). 157. Barbul János, Szakatura (Szolnokdoboka vm.). 158. Szolnokdoboka vármegye nagyilondai járásainak összes községekben, megbízott: Horváth János állandó gazdasági tudósító, Galgón. 159. Gazdaközönség, Felsőlendva (Sopron vm.), megbízott: a községi előljáróság. 160. Pfanner Lénárd, Nagyteremia (Torontál vm.) 161. Junker József, Nagyteremia (Torontál vm.), 162. Budisin Miksa, Nagyikinda (Torontál vm.). 163. Kálész Ferenc, Nákófalva (Torontál vm.). 164. Gazdaközönség, Torontáltorda (Torontál vm.), nagyobb mennyiségben, megbízott: a községi előljáróság. 165. Daday Elek földbirtokos, Semenye (Szolnokdoboka vm.), 166. Daday István földbirtokos, Semenye (Szolnokdoboka vm.). 167. Pécsi Ákos, Semenye (Szolnokdoboka vm.). 168. Gazdaközönség, Semenye (Szolnokdoboka vm.), megbízott: a községi előljáróság. 169. Gazdaközönség, Alsóhagymás (Szolnokdoboka vm.), megbízott: a községi előljáróság. 170. Gazdaközönség, Bezdéd (Szolnokdoboka vm.), megbízott: a községi előljáróság. 171. Gazdaközönség, Csernyek (Szolnokdoboka vm.), megbízott: a községi előljáróság. 172. Váradi Török Gyula földbirtokos, Dézna (Arad vm.), nagyobb mennyiségben. 173. Gazdaközönség, Dézna (Arad vm.), megbízott: a községi előljáróság. 174. Csorna János, Száka (Bihar vm.). 175. Zsurka György, Száka (Bihar vm.). 176. Bárány Uray Margit uradalmi intézősége, Tyukod (Szatmár m.). 177. Domahidy István nagybirtokos, Domahida (Szatmár vm.). 178. Domahidy Pál földbirtokos, Domahida (Szatmár vm.). 179. Szuhányi Ferenc földbirtokos, Csenger (Szatmár vm.) 180. Uray Lajos áll. gazdasági tudósító, Tyukod (Szatmár vm.). 181. Ujfalussy Lajos földbirtokos, Ökörítő (Szatmár vm.). 182. Ujfalussy Miklós cs. és kir. kamarás, Remetemező (Szatmár vm.), nagyobb mennyiségben. 183. Bárány Knézovich Viktor uradalmi intézősége, Stridó (Zala vm.). 184. Kiss Lajos körjegyző, Határórs (Zala vm.). 185. Terbócz József min. titkár, Orahov-

csák (Zala vm.). 186. Horváth Frigyes, Csejte (Nyitra vm.) 187. Gazdaközönség, Leszete (Nyitra vm.), megbízott: a községi előljáróság. 188. Gazdaközönség, Nagysikarló (Szatmár vm.), megbízott: a községi előljáróság. 189. Gazdaközönség, Misztótfalu (Szatmár vm.), megbízott: a községi előljáróság. 190. Gazdaközönség, Misztomgyorós (Szatmár vm.), megbízott: a községi előljáróság. 191. Gazdaközönség, Lajosbánya (Szatmár vm.), megbízott: a községi előljáróság. 192. Gazdaközönség, Busák (Szatmár vm.), megbízott: a községi előljáróság. 193. Gróf Esterházy Pál uradalmi intézősége, Balatonszentkirály (Veszprém vm.) 500 q. 194. Gazdaközönség, Bosác (Trencsén vm.) 800 q., megbízott: a községi előljáróság. 195. Botte Frigyes, Tomesd (Hunyad vm.), 4000 q. 196. Gazdaközönség, Részár (Szeben vm.), megbízott: Ciorán Serbán néptanító. 197. Gazdaközönség, Poplaka (Szeben vm.), megbízott: Neág János néptanító. 198. Bárány Inczedy Samu uradalmi intézősége, Alsókörtvélyes (Szolnokdoboka vm.). 199. Gróf Hadik-Barkóczy-féle uradalom intézősége, Jánk (Szatmár vm.). 200. Kölcsei Kende Zsigmond nagybirtokos gazdasága, Czégény (Szatmár m.). 201. Kende Matild földbirtokos Czégény (Szatmár vm.). 202. Almer Károly, Nagybánya (Szatmár vm.). 203. Bernhárd Adolf, Nagybánya (Szatmár vm.). 204. Glavitzky Károly, Nagybánya (Szatmár vm.). 205. Molesányi Gábor ügyvéd, Nagybánya (Szatmár vm.). 206. Moldován László, Nagybánya (Szatmár vm.). 207. Robelly Lajosné, Nagybánya (Szatmár vm.). 208. Szász József gazdasági egyesületi elnök, Nagybánya (Szatmár vm.). 209. Gyümölcsértékesítő Szövetkezet Nagybánya (Szatmár vm.). 210. Gazdaközönség, Sándortelke (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előljáróság. 211. Gazdaközönség, Telekfalva (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előljáróság. 212. Gazdaközönség, Ábránfalva (Udvarhely vm.), megbízott a községi előljáróság. 213. Gazdaközönség, Miklósfalva (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előljáróság. 214. Gazdaközönség, Homorogszentlászló (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előljáróság. 215. Gazdaközönség, Oroszhegy (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előljáróság. 216. Gazdaközönség, Tibód (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előljáróság. 217. Gazdaközönség, Zetelaka (Udvarhely vm.), megbízott: a községi előljáróság. 218. Gazdaközönség, Fenyéd (Udvarhely vm.), 1000 q., megbízott: a községi előljáróság. 219. Frissh Adolf bérlő, Gyertyánliget (Máramaros vm.), nagyobb mennyiségben. 220. Szalontai Béla Bözöd (Udvarhely vm.). 221. Gazdaközönség, Bözöd (Udvarhely vm.), megbízott: a községi

előljáróság. 222. Gazdaközönség, Bözödújfalú (Udvarhely vm.), megbizott: a községi előljáróság. 223. Epure János, Rekkita (Szeben vm.). 224. Stanciu János, Rekkita (Szeben vm.). 225. Cocina Miklós, Rekkita (Szeben vm.). 226. Gazdaközönség, Torda (Tordaaranyos vm.), megbizott: a községi előljáróság. 227. Gazdaközönség, Aranyosgyéres (Tordaaranyos vm.), megbizott: a községi előljáróság. 228. Szolnokdoboka vármegye csákgorbói járásának összes községeiben, megbizott: Dr. Pataky Albert, áll. gazd. tudósító. 229. László László orsz. képviselő, Nagyiklód (Szolnokdoboka vm.). 230. Rettegi Sándor, Tötör (Szolnokdoboka vm.). 231. Gróf Teleki László Gyula gazdasági intézősege Esztény (Szolnokdoboka vm.). 232. Bogdánffy Gábor földbirtokos, Töök (Szolnokdoboka vm.). 233. Jakabházi Dániel Szükerék (Szolnokdoboka vm.). 234. Szappanos Testvérek gazdasága, Kecsed (Szolnokdoboka vm.). 235. Schilling Rudolf Kecsedszilvás (Szolnokdoboka vm.). 236. Szentmarjay Dezső, Kecsedszilvás (Szolnokdoboka vm.). 237. Vásárhelyi Géza földbirtokos, Köblös (Szolnokdoboka vm.). 238. Gazdaközönség, Marosoroszfalu (Marostorda vm.), megbizott: a községi előljáróság. 239. Gazdaközönség, Márkod (Marostorda vm.), megbizott: a községi előljáróság. 240. Gazdaközönség, Nyáradselye (Marostorda vm.), megbizott: a községi előljáróság. 241. Gazdaközönség, Kendő (Marostorda vm.), megbizott: a községi előljáróság. 242. Gazdaközönség, Somosd (Marostorda vm.), megbizott: a községi előljáróság. 243. Gazdaközönség, Csibe (Marostorda vm.), megbizott: a községi előljáróság. 244. Gazdaközönség, Fintafalva (Marostorda vm.) megbizott: a községi előljáróság. 245. Gróf Teleki Arthur gazdasági intézősege, Székelysára (Marostorda vm.), nagyobb mennyiségben. 236. Szántó Elek, Moson (Mosony vm.). 247. Szabó Miklós földbirtokos, Bőő (Mosony vm.). 248. Gazdaközönség, Kiszentpéter (Mosony vm.), megbizott: a községi előljáróság. 249. Gazdaközönség, Tompa (Mosony vm.), megbizott: a községi előljáróság. 250. Sármezey Árpád földbirtokos, Szépfalu (Temes vm.), 800 q. 251. Sziméria Péter, Obréza (Krassószörény vm.). 252. Cziczony Péter, Obréza (Krassószörény vm.). 253. Sziméria Kuzma, Glimboka (Krassószörény vm.). 254. Susoj Iván, Vári (Krassószörény vm.). 255. Osztrák-Magyar államvasút társaság gazdasága, Raffna (Krassószörény vm.). 256. Gazdaközönség, Raffna (Krassószörény vm.), megbizott: a községi előljáróság. 257. Gazdaközönség, Ruszkabánya (Krassószörény vm.), megbizott: a községi előljáróság. 258. Gazdaközönség, Voiszlova (Krassószörény

vm.), megbizott: a községi előljáróság. 259. Gazdaközönség, Valeamáre (Krassószörény vm.), megbizott: a községi előljáróság. 260. Gazdaközönség, Závoj (Krassószörény vm.), megbizott: a községi előljáróság. 261. Gazdaközönség, Csirésa (Krassószörény vm.), megbizott: a községi előljáróság. 262. Gazdaközönség, Mörül (Krassószörény vm.), megbizott: a községi előljáróság. 263. Rétyi Lajos, Taracköz (Máramaros vm.). 264. Szigeti Lajos, Taracköz (Máramaros vm.). 265. Ember Géza, Taracköz (Máramaros vm.). 266. Gyenge János, Jehóc (Máramaros vm.). 267. Chira Kornél, Jehóc (Máramaros vm.). 268. Gazdaközönség, Taracköz (Máramaros vm.), megbizott: a községi előljáróság. 269. Gazdaközönség, Nagykirva (Máramaros vm.), megbizott: a községi előljáróság. 270. Gazdaközönség, Kiskirva (Máramaros vm.), megbizott: a községi előljáróság. 271. Gazdaközönség, Jehóc (Máramaros vm.), megbizott: a községi előljáróság. 272. Gazdaközönség, Alsó-Kálinfalva (Máramaros vm.), megbizott a községi előljáróság. 273. Gazdaközönség, Kökényes (Máramaros vm.), megbizott: a községi előljáróság. 274. Gazdaközönség, Nyéresháza (Máramaros vm.), megbizott: a községi előljáróság. 275. Gazdaközönség, Tarackraszna (Máramaros vm.), megbizott: a községi előljáróság. 276. Ágoston József, Técső (Máramaros vm.). 277. Rettegi Imre, Técső (Máramaros vm.). 278. Ágoston Lajos, Técső (Máramaros vm.). 279. Jankó István, Técső (Máramaros vm.). 280. Dobálfi János, Técső (Máramaros vm.). 281. Baló Bálint, Técső (Máramaros vm.). 282. Dévay József, Técső (Máramaros vm.). 283. G. Kacsó János, Técső (Máramaros vm.). 284. Jakabovits József bérlő, Técső (Máramaros vm.). 285. Erdő József, Técső (Máramaros vm.). 286. Lökös Sámuel, Técső (Máramaros vm.). 287. Schovits Gyula, Visóoroszi (Máramaros vm.). 288. Nádas József Visóoroszi (Máramaros vm.). 289. Gazdaközönség, Oroszkó (Máramaros vm.), megbizott: a községi előljáróság. 290. Gazdaközönség, Havasmező (Máramaros vm.), megbizott: a községi előljáróság. 291. Juhász Ferenc, Avasújfalú (Szatmár vm.). 292. Széll György ev. ref. lelkész, Avasújváros (Szatmár vm.). 293. Gazdaközönség, Tartole (Szatmár vm.), megbizott: a községi előljáróság. 294. Gazdaközönség, Bikszád (Szatmár vm.), megbizott: a községi előljáróság. 295. Gazdaközönség, Avasújfalú (Szatmár vm.), megbizott: a községi előljáróság. 296. Gazdaközönség, Mózesfalú (Szatmár vm.), megbizott: a községi előljáróság. 297. Zombori Rónay Ernő nyug. főispán, Kis-zombor (Torontál vm.). 298. Rónay Jenő földbirtokos, Kis-zombor (Torontál vm.). 299.

Rónay László földbirtokos, Kis-zombor (Torontál vm.). 300. Rónay Aladár földbirtokos, Kis-zombor (Torontál vm.). 301. Ökrös József áll. gazd. tudósító, Kis-zombor (Torontál vm.). 302. Hrusztek Endre, Kis-zombor (Torontál vm.). 303. Viola Bálint, Kis-zombor (Torontál vm.). 304. Pap Mihály, Kis-zombor (Torontál vm.). 305. Palla János, Kis-zombor (Torontál vm.). 306. Engler Mihály, Kis-zombor (Torontál vm.). 307. Trájer László, Kis-zombor (Torontál vm.). 308. Ludányi Mátyás Kis-zombor (Torontál vm.). 309. Vertán István birtokos, Kis-zombor (Torontál vm.). 310. Ország Lajos, Magyararmecske (Baranya vm.). 311. Dr. Hengye Titusz orvos, Szamosborhid (Szatmár vm.). 312. Jéger Károly, Szamosborhid (Szatmár vm.). 313. Gazdaközönség, Remetemező (Szatmár vm.), megbízott: a községi előljáróság. 314. Gazdaközönség, Pappbikó (Szatmár vm.), megbízott: a községi előljáróság. 315. Popesku János, Magyarad (Arad vm.). 316. Kaufman Károly, Pankota (Arad vm.). 317. herceg Sulkovszky Ida-féle uradalom intézősége, Pankota (Arad vm.). 318. Méhler Mihály, Pankota (Arad vm.). 319. Báró Bohus Lajos urad. intézősége, Világos (Arad vm.). 320. Özv. Szabó Józsefné földbirtokos, Szászfenes (Kolozs vm.). 321. Bányai Samu Szászlóna (Kolozs vm.). 322. Imhre Sándor Szászlóna (Kolozs vm.). 323. Báró József Gábor uradalmi intézősége, Magyararmecske (Kolozs vm.). 324. Gróf Bethlen Ödön uradalmi intézősége, Drég (Kolozs vm.). 325. Gombos Mihály, Hidalmás (Kolozs vm.). 326. Kováts Ödön, Hidalmás (Kolozs vm.). 327. Csopár Gábor, Hidalmás (Kolozs vm.). 328. Hatfaludy Ferencz, Hidalmás (Kolozs vm.). 329. Csoma Lajos, Hidalmás (Kolozs vm.). 330. Szeredi Domokos, Hidalmás (Kolozs vm.). 331. Gerő Sándor, Tiszaujlak (Ugocea vm.). 332. Középpessy Kálmán földbirtokos, Kráncsesd u. p. Szombatság (Bihar vm.). 333. Korda Andor orsz. képvis., Magyararmecske (Bihar vm.). 334. Vertán Antal földbirtokos, Szombatság (Bihar vm.). 335. Gazdaközönség, Várvis (Bihar m.), megbízott: a községi előljáróság. 336. Gazdaközönség, Ördögkut (Szilágyményes vm.), megbízott: a községi előljáróság. 337. Gazdaközönség, Dízser (Bihar vm.), megbízott: a községi előljáróság. 338. Gazdaközönség, Csucs (Bihar vm.), megbízott: a községi előljáróság. 339. Bobovszky Lajos földbirtokos, Dízser (Bihar vm.). 340. Gróf Dégenfeld Imre uradalom intézősége, Bályok, up. Széplak (Bihar vm.). 341. Gróf Batthiány József-féle uradalom intézősége, Élesd (Bihar vm.). 342. Gróf Zichy Rezső uradalmi intézősége, Magaslak, up. Élesd (Bihar vm.). 343. Hartmann J., Torda (Tordaaranyos vm.). 344. Dósa Pál, Kocsér (Pest vm.). 345. Zalavármegye nagykanizsai járásá-

nak összes járásában, megbízottak: az illető községek előljáróságai. 346. Gróf Wenckheim Frigyes uradalmi intézősége, Lébényszentmiklós (Mosony vm.). 347. Szilágyményes vm. zsibói járásának összes községeiben, megbízottak: az illető községek előljáróságai. 348. Szentistván Béla földbirtokos Czigányi, up. Zilah (Szilágyményes vm.). 349. Kiss János Tiszakürt (Jászkunszolnok vm.), nagyobb mennyiségben. 350. özv. br. Bornemisza Andrásné Komlód (Kolozs vm.), 100 q.

Csemegeszőlőből: 225. Szandlhauser Miklós, Bocsár (Torontál vm.), nagyobb mennyiségben. 226. Stolz Adolf Nagykikinda, nagyobb mennyiségben. 227. Kovács Sándor nyug. járásbíró Csongrád, nagyobb mennyiségben. 228. Kiss János Tiszakürt (Jásznagykunszolnok vm.). 229. Balog Endre, dr. Egry Károly és Mészáros Lajos Feketeardó (Ugocea vm.) 100 q. 230. Bulkescher Mátyás és Acker Mihály Kelnek (Szeben vm.), 20 q.

Őszibarackból: 23. Szalontai Béla, Bözöd (Udvarhely vm.). 24. Durlea László közs. bíró, Sebeshely, up. Szászsebes (Udvarhely vm.). 25. Agnelli József plébános, Csári, up. Kutti (Nyitra vm.), nagyobb mennyiségben. 26. Orf Gáspár szőlőtulajdonos és borkereskedő, Pécs (Baranya vm.).

Dinnyéből: 3. Rohonczy Gida nagybirtokos, Törökbecse (Torontál vm.), nagyobb mennyiségben. 4. Urbán J. birtokos, Törökbecse (Torontál vm.). 5. Gazdaközönség, Hajduhadház (Hajdu vm.), megbízott: a községi előljáróság. 6. Gazdaközönség, Hajduböszörmény (Hajdu vm.), megbízott: a községi előljáróság. 7. Gazdaközönség, Vámospécs (Hajdu vm.), megbízott: a községi előljáróság. 8. Gazdaközönség, Nyirpenészlak (Szabolcs vm.), megbízott: a községi előljáróság. 9. Neuschloss Testvérek nagybérlők, Szatmár (Szatmár vm.), nagyobb mennyiségben.

Dióból: 31. Perian György lelkész és Nistvesen Miklós szatócs Sugág, u. p. Szászcsár (Szeben vm.), 200 q. 32. Fischl Géza Mórul (Krassószörény vm.), 200 q. 33. Strauss Izsák Krizsma (Krassószörény vm.), 100 q. 34. Berohn Márk Marga (Krassószörény vm.), 100 q.

II. Gyümölcsöt megvételre keresnek.

a) Külföldiek:

78. Hermann Mayer et Comp. in Berlin (Wallstrasse Nr. 11/12.), mindennemű gyümölcsöt, bármily nagy mennyiségben. 79. H. Burzutschky Söhne Jam- und Marmeladen-Fabrik in Wittenberg (Post-Bezirks Halle a/5.), almát, szilvát és őszibarackot, bármily nagy

mennyiségben. 80. L. Paulsen et Comp. in Koppenhága (Dánia), mindennemű gyümölcsöt, bármily nagy mennyiségben. 81. Heinrich Hübel Früchtenexport in Triest, almát nagyobb mennyiségben. 82. Heinrich Ries in München (Bajorország), Pettenbeckstrasse, cidralmát bármily nagy mennyiségben. 83. Iz. K. Duzelins in Stockholm (Schweden) Sattsjobadn, mindennemű gyümölcsöt, nagyobb mennyiségben. 84. Simon Veith in Koppenhága (Dánia) Peder Skramsgade Nr. 27., mindennemű gyümölcsöt nagyobb mennyiségben. 85. Fr. Langenbeck in Berlin (Schönhauser Alle Nr. 26.), mindennemű gyümölcsöt és főzeléket, bármily nagy mennyiségben. 86. Georg Böcker et Wm. Berkefeld in Hamburg (Grimm N. 5.), mindennemű gyümölcsöt minden mennyiségben. 87. Gloede et Kuhr, Waaren und Butter en gros in Stettin (Moltkestrasse Nr. 16.), mindennemű gyümölcsöt, bármily nagy mennyiségben. 88. Klein Sándor in Wien (II., Kaiser Josefstrasse Nr. 7.), szőlőt és dinnyét nagyobb mennyiségben. 89. H. Mayerhoff in Braunschweig (Nordstrasse Nr. 2.), mindennemű gyümölcsöt, nagyobb mennyiségben. 90. Otto Schmidt in Bernstein, mindennemű gyümölcsöt, bármily nagy mennyiségben. 91. Valerie Gmeiner in Regensburg (Straubingerstrasse Nr. 19.), mindennemű gyümölcsöt, bármily nagy mennyiségben. 92. Carl Rudi Obstgrosshändler in Frankfurt a/M. (Friedbergerlandstrasse Nr. 9.), almát és körtét, bármily nagy mennyiségben. 93. August Ott in Dittelstadt bei Erfurt, mindennemű gyümölcsöt, nagy mennyiségben. 94. Conservenfabrik Insel Reichenau (Honsek et Comp.) in Constanz, mindennemű gyümölcsöt, bármily nagy mennyiségben. 95. Reinfeld et Comp. Maison de Commerce in Warschau (Rue Zlota Nr. 56), mindennemű gyümölcsöt, bármily nagy mennyiségben. 96. Carl Samson Agentur, Import-Export in Stockholm (Svédország) mindennemű gyümölcsöt, bármily nagy mennyiségben. 97. Gebrüder Bayer Waaren en gros in Stettin, mindennemű gyümölcsöt, bármily nagy mennyiségben. 98. Ernst C. Lohse et Comp. E. F. T. in Koppenhága (Dánia) mindennemű gyümölcsöt, bármily nagy mennyiségben.

b) Hazaiak:

33. Incze Péter Budapest (IX., Liliom-u. 50.), mindennemű gyümölcsöt, bármily nagy mennyiségben. 34. J. Rudolf és Fia Nagymaros (Hont vm.), mindennemű gyümölcsöt nagy mennyiségben. 35. Reiner Ferenc fűszer- és csemegekereskedő Budapest (VI., Nefelejts-utca 42.), mindennemű gyümölcsöt, bármily nagy mennyiségben. 36. Löwenstein M. utóda csemegekereskedés Budapest (IV., Kishid-utca 14. sz.), mindennemű gyümölcsöt bármily nagy mennyiségben. 37. Madarász Gyula fűszer- és csemegekereskedése Budapest (VI., Podmaniczky-u.

21. sz.), mindennemű gyümölcsöt bármily nagy mennyiségben. 38. Ratzka Agoston fűszer- és csemegekereskedő Budapest (IV., Királyi Pál-utca 8. sz.), mindennemű gyümölcsöt bármily nagy mennyiségben. 39. Élelmiszerforgalmi vállalat (Sleiner és Kovács) Budapest (IX., Pipa-utca 2. sz.), mindennemű gyümölcsöt bármily nagy mennyiségben. 40. Arnóczky János fűszer- és csemegekereskedő Budapest (II., Zsigmond-utca 5. sz.), mindennemű gyümölcsöt bármily nagy mennyiségben. 41. Brezsnyanyszky Kálmán fűszer- és csemegekereskedő Budapest (II., Margit-körút 4. szám), mindennemű gyümölcsöt, bármily nagy mennyiségben. 42. Müller Irma csemegekereskedő Budapest (II., Margit-körút 12.), mindennemű gyümölcsöt bármily nagy mennyiségben. 43. Pick J. csemegekereskedő Budapest (V., Lipót-körút 11. sz.), mindennemű gyümölcsöt bármily nagy mennyiségben. 44. Braun S. gyümölcs- és csemegekereskedő Budapest (VI., Andrássy-út 79. sz.), mindennemű gyümölcsöt bármily nagy mennyiségben. 45. Kovács Ilona gyümölcskereskedése Budapest (VI., Andrássy-út 40. sz.). 46. Garay Gyula fűszer- és csemegekereskedő Budapest (V., Lipót-körút 27. sz.), mindennemű gyümölcsöt bármily nagy mennyiségben. 47. Nagy János fűszerkereskedése Budapest (II., Fő-utca 15. sz.), mindennemű gyümölcsöt bármily nagy mennyiségben. 48. Türk Miklós fűszer- és csemegekereskedő, Budapest (III., Zsigmond-utca 25. sz.), mindennemű gyümölcsöt nagyobb mennyiségben. 49. Bóhránd Zoltán fűszer- és csemegekereskedő Budapest (III., Templom-tér), mindennemű gyümölcsöt nagyobb mennyiségben. 50. Hencz Zoltán fűszer- és csemegekereskedő Budapest (VI., Andrássy-út 57. sz.) mindennemű gyümölcsöt, bármily nagy mennyiségben

(Folytatjuk.)

(K—y.)

Közhasznú kérdések és feleletek.

40. Kérdés. A szárított sertéstrágya alkalmas-e a szőlő trágyázására? Milyen mennyiségben alkalmazandó és meddig tart a hatása? Hol kapható és milyen áron?

Himesháza.

Cs. Gy.

40. Felelet. Szárított sertéstrágya. A szárított sertéstrágya hatása a szőlőre számos kísérlet alapján meglehetősen biztosan meg lett állapítva. E tekintetben kiváltképpen a magyarországi növénytermesztési kísérleti állomás kísérletei a döntő erejűek. Bebizonyosodott ezekből, hogy kivált a homoki szőlők trágyázására előnyösen, vagyis jövedelmezőleg alkalmazható a szárított sertéstrágya, melyből kat. holdanként 15 méter-mázsa, tehát négyzetméterenként vagy tőkénként $\frac{1}{4}$ kilónyi mennyiség alkalmazandó. Gyenge fajú szőlőtőke aránylag többet is kaphat belőle, például $\frac{1}{2}$ kilót. A sertéstrágya hatása különösen az első évben feltűnő, de a második évre is ki-

terjed; úgy hogy két évre tehetjük a hatását. Beszerezhető: Bosányi, Schietrumpf és Társa Budapest-Kőbányai trágyaszárító-gyárából (városi iroda: Budapest, IX., Üllői-út 21), métermázsánként 4 K 10 f árban.

Gy.

Vegyes közlemények.

Komoly figyelmeztetés gyümölcs-termesztőinkhöz! Külföldi gyümölcsvásárlók közül többen azon panasszal fordultak hozzám, hogy az eladásra készletet bejelentő termesztők leveleikre nem is válaszolnak. Már az udvariasság maga megkövetelné, hogy levélre válaszoljunk; mennyivel inkább követelheti ezt a külföldi kereskedő, aki üzleti szempontból fordul hozzánk. Felkérem ez úton gyümölcs-termesztőinket, hogy a külföldi levelekre azonnal válaszoljanak, még akkor is, ha esetleg készletüket már időközben el is adták. Kijelentem egyúttal azt is, hogy akikre ily tekintetben, vagy a vevő kiszolgálásában panasz tétetik, azok a jövőben az alulírt hivatal által vezetett nyilvántartásba felvétetni nem fognak.

Az országos gyümölcészeti miniszteri biztos.

Személyi birek. Gürtler Károly (volt gagybátori, jelenleg) miskolci kereskedelmi kertésznek a király Ó Felsége a cs. és kir. udvari szállítói címet adományozta.

(Gy.) **Országos kertészeti-, gyümölcs- és vetőmagkiállítás Szegeden.** Alföldi gazdáink ama része, amely az „Alföldi Földmívelők Gazdasági Egyesülete”-be tartozik, Reök Iván orsz. képviselő elnöklésével tartott gyűlésén Becsey Károly dr. indítványára elhatározta, hogy f. é. szeptember 20.-ától október 5.-éig Szegeden a társ-egyesületek bevonásával országos kertészeti-, gyümölcs- és vetőmagkiállítást rendez, amelynek védőjéül Darányi Ignác földmívelésügyi minis-tert kéri fel.

(Gy.) **Gyümölcsértékesítő részvénytársaság Nagybányán.** A gyümölcsértékesítés előmozdítása végett „A nagybányai gazdasági egyesület gyümölcsértékesítő részvénytársasága” cég alatt Nagybányán 61,000 kor. részvénytökével társulat alakult, amelynek feladata a gyümölcs-termesztők gazdasági érdekeinek előmozdítása, a gyümölcs-terményeknek nyersen és feldolgozott állapotban való vétele, feldolgozással való értékesítése ily áruknak nagyban és kis részletekben bel- és külföldön való eladása és ilyenmő eladások közvetítése. A társaság a vasúti pályaház mellett raktárakat és feldolgozáshoz szükséges berendezést létesít és raktáraihoz vasúti sínpárt vezet. Hogy a fogyasztó közönségnek a beszerzést megkönnyítse, a társulat detail eladásokat is tesz.

(Szt.) Gyümölcs-termései kilátások a külföldön.

Az ideai gyümölcs-kötés — úgylátszik egész Európában igen jó volt. A körték kivételével, amelyek helyenkint rosszul kötöttek, általában igen jó termésre volt kilátás. Különbféle bajok, a hernyók tömeges fellépése és az azt követő szárazság azonban a gyümölcs romlását és hullását idézte elő. A kapott tudósítások alapján a gyümölcs-termései kilátások jelenleg a következők: *Németországban* az összes gyümölcsmemből közepes termés várható. *Svájcban* a május 3.-án dühöngő vihar okozta károk oly nagyok voltak, hogy az idén gyümölcs-kivitelről alig lehet szo. *Amerikából* a szokásos jó termés 70—80 százalékat jelzik, ami jó termésre enged következtetni. *Boszniában* (és *Szlovóniában*) a hernyók fellépése és a gyümölcshullás ellenére is igen jó, sőt mondhatni igen jó szilvatermés lesz. *Csehországban* almából jó sőt mondhatni igen jó, körtéből gyöngye, szilvából és ringlóból pedig közepes termés várható. *Stájerországban* almából jó, szilvából és ringlóból igen jó termés várható. *Tirolban* jó, mondhatni igen jó alma-, gyenge körte- és jó ringlótermés lesz. *Alsó-Ausztriában* a gyümölcs-termés igen jónak ígérkezik: almából, szilvából és barackból; körtéből pedig közepes termés várható.

Szerkesztői üzenetek.

B. J. Bácsföldvár. A szőlő gyűrűzését rügös fajtnál a virágzás előtt szokták végezni; ellenben a bogycok növelése végett a virágzás után 2—3 hétre, amikor egyúttal bogyorítást is végeznek. A gyűrűzést, erre a célra szolgáló gyűrűző ollóval, úgy kell megtenni, hogy csak éppen a héját vágják át. Gyűrűzni egy tőkén legfeljebb 2—3 hajtást szabad; és pedig vagy a jövő esztendőben eltávolítandó csapon, vagy esetleg a termő-hajtáson is, amikor az már némileg megfásult; mindig a legalsó fűrt alatt. Gyümölcsfák gyűrűzése már kiment a divatból, csak a régiebb kertészeti könyvek ajánlják. Ennek különben nem a gyümölcs nagyságának a fokozása volt a célja, hanem a termés siettetése; azonban az illető galyak elhalását okozza és így ártalmas a fákra. A gyümölcsök nagyra növesztéséről lapunkban többször hoztunk közleményeket; azokból kiténik, hogy ez a művelet igen körülményes és sok tényszerő alkalmazásán fordul meg, amit e helyen mind felsorolni nem lehet.

Cs. J. Dés. Magyar nyelven színes képekkel illusztrálva a földm. miniszter kiadásában jelenik meg: a „Magyar Pomologia”, amely azonban csak eredeti magyar gyümölcsfajtákat ismertet. Egy füzetben 6 fajta képe és leírása van és ára 3 K; idáig 3 füzet jelent meg. Kapható ifj. Nagel Ottó könyvkereskedésében, Budapest, VIII., Múzeum-körút 2. sz. — Német nyelvű pomológiák a Stoll: „Oesterreich-ung. Pomologie” és a Lauche: „Deutsche Pomologie” című könyvei. — Levelét a bélyeggel áttettük az Orsz. gyüm. miniszteri biztossághoz.

Gy. F. Szilágysomlyó. M. J. Hódmezővásárhely. A védekezési füzeteket postán megküldtük. Ilyenek ingyen kaphatók a m. kir. állami Rovartani Állomástól, Budapest, II., Debrői-út 15. sz.

B. J. Mohol. H. K. Nagyteremia. P. J. Mohács. I. K. Révfülöp. B. Gy. Gelencze. B. B. Szudrics. B. F. Bácsföldvár. L. E. Keszthely. O. J. Budapest. G. A. Jászárokszállás. L. K. Körösladány. Cs. I. Miskolc. K. E. Szeged. D. G. Ujvidék. F. O. Mikola. R. J. Sátoraljaújhely. L. E. Keszthely. T. A. Paks. Levelét irtunk.

HIRDETÉSEK.

Ingyenes hirdetés nincs!

FAISKOLA - CIKKEK

u. m. gyümölcsfák, díszfák, fasorfák, díszbokrok, fenyőfélék, rózsák, évelő virágok, spárgagyökerek, csometék stb. szállítására, valamint kertek alakítására és fasorok ültetésére terv és költségvetés szerint ajánlkozik.

PECZ ÁRMIN

CS. és KIR. UDV. MŰKERTÉSZ
ÉS FAISKOLA - TULAJDONOS
Budapest, VIII., Kálvária-tér 8.
Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Újdonság.

Szabadalmazva.

ÜVEGHÁZI és MELEGÁGYI ABLAKKERET

vasból és falécből szerkesztve, tehát elpusztíthatatlan, 1 m. széles, 1.50 m. hosszú, darabja csak 5 korona. A keretek tetszés szerinti más méretekben kaphatók. Árjegyzék ingyen és bérmentve kapható:

TÖRÖK IÓZSEF szabadalm. üvegházi és melegágy-keretgyárban
SZEPE-SZENTEN Szepes-megye.

Vas és fa elpusztíthatatlan.

Gyümölcsstermesztőket érdekel!!!

A hernyók, rovarok ellen bámulatos gyorsan és egész biztosan védekezhetünk

Amerikai összetételű gyümölcsfapermetező anyaggal.

A fának vagy lombjának nem árt. Hatása meglepő. 100 liter permetező-lé előállításához 1 doboz anyag kell, ára 1 korona. Próbául 2 doboz is rendelhető, 5 dobozt ellenben bérmentve küldök. Megrendelések:

CSÁSZÁR ANTAL BUDAPEST főpostafiók 38.
küldendők.

Ajánljuk nagyobb szőlőbirtokosoknak tökéletesített

magyar fogatos szőlőpermetezőinket

melyekkel nagy munkaerő- és anyag-megtakarítás érhető el.

Most megjelent tavaszi szőlőmivelési árjegyzékünket **szőlővédekezési gépekről, permetező stb. anyagokról** kívánatra bérmentve megküldjük.

Magyar Mezőgazdák Szövetkezete, Budapest, Alkotmány-u. 31.

Aranyérem
Budapest, 1902.
Alapított 1876.



Unzeitig Ferencz

cs. és kir. udvari szállító

különlegességi gyára
teljes növényházak
építésére és
melegvízfűtő-
sek berende-
zésére.

BUDAPEST = **WIEN,**
VIII. Gyöngytyúk-u. 7. XIII/2. Reinlgasse 32-34.

Terv- és költségvetést díjtalanul készítik.
Helyszini megbeszélés nem lesz felszámítva.

Szőlővessző hazai gyökeres. Mézes fehér, Olasz rizling telek-üresedés miatt jutányosan eladó. Kék óriás ezüstszőrmés nyulak, a hány hónapos, annyiszor 2 koronáért eladó. Weisz Sándornál, K.-Nyék (Fejér-m.). (1)

Picea excelsa. Lucfenyő. Fürtösfenyő. 40 cm.-től 120 cm. magas drbonként 0.30 koronától 1.20 koronáig, 10 drb 2.80 koronától 11 koronáig, 100 drb 27 koronától 100 koronáig, 1.000 drb 260 koronától 900 koronáig kapható Copony első magyar díszfenyőfaiskolájában Körmenden. 120 fajta fenyőfákról szóló képes árjegyzék ingyen. (2)

A közismert és hazánkban is
már sokoldalúlag kipróbált

SCHACHT-féle GYÜMÖLCSFA- KARBOLINEUM



ezután már csak tömörített alakban mint kivonat kerül forgalomba, ami által e szer jelentékenyen **olcsóbbodott**, mert így háromszor annyi vízkeverést is eltűr, mint az eddigi. Most a lombos fák és bokrok fecskendezésére a „B” jelűt kell alkalmazni és pedig 1 : 9 arányban. (1 kg. B jelű 9 liter vízzel vagy még többel keverendő.)

STRAUB U. festéküzletben
Budapesten, IV., Városház-utca 4.

Nyúltenyésztő mintatelep. Csillaghegy, elad belga óriási, bécsi kék, ezüst normandi hús fajnyulakat. Válaszbélyeget! (3)

Tenyésztésre alkalmas Belga óriás házinyulak, 70 centiméter hosszú szülőktől származó fiak. Kaphatók Copony Edénél Körmenten. 3-hónapos ára 6 korona. (4)

Csemetevédő nádköpenyek, melegágytakarók, komlószáritók, árnyékolók. Korai fagyok, tavaszi kedvezőtlen időjárás viszontagságai ellen legjobban megvédelmezhetjük magvetéseinket a **Széki Gazdák Szövetsége** (Szék, Szolnokdoboka m.) által teljes sűrű szövessel, csöves nádból készített **melegágytakarók** használata által. Ezek szélessége 1 méter, hosszúsága 10 méter, ára négyzetméterenként galvanizált sodronnyal 20 f., horganyozottal 25 f. Ugyanott nyulkárok ellen védelemző **csemetevédő nádköpenyek** is kaphatók 120 cm. magasságban, 40 cm. szélességben, darabonként galvanizált sodronnyal 10 f., horganyozottal 12 f. árban. Ezrenként 10% árengedmény. E köpenyek kívánatra más mértékben is készíthetők magasságban deciméterenként 1 fillér, szélességben 2 f. árkülönbözettel. Az árak Széken, vagy a szamosújvári vasúti állomáson értendők. Ugyanott beszerezhetők **komlószáritók, árnyékolók, mennyezeti és vasbeton-nádszövetek** is. Megrendeléskor az összeg 25%-a beküldetni kéretik. A háziiparos tagok érdekében számos megrendelést kérünk. (5)

Mezeinyúl színű, felálló fülű 3 hónapos belga óriás nyulak, kaphatók drbonként 4 koronaért, Biró József tanítónál Homokszentgyörgy. (6)

Pergetett méz. 5 kiló bérmentve fehér 8 korona, sárga 7 korona, Török József méhtelepéről Ócsöd. (7)

Heinzinger János gyümölcskereskedő Nagy-Maros, vételre keres, szép csemegeszőlőt: Pasatuttit, Chassellas blanc és rouge-t nagyobb mennyiségben. (8)

Tenyészképes ezüst prém-nyulak 4—5 koronaért beszerezhetők, Scherk Gyula nyúltelepén, Bácsalmáson. (9)

Szefű- és szamócapalánták. Margit szefű vegyes 100 drbonként 6 kor., óriási „San-Remoi” több színben drbja 60 fillér. Szamóca két fajta 100 drb. 2 kor. Kaphatók Györky György kertésznél Aracs (Torontál-m.). (10)

Vizslakölykek német, rövidszőrűek, 2 hónaposak, fajtiszták, olcsón eladók. Honfi Lőrinc, Drávavásárhely. (11)

Mindenféle gyümölcsmagvat, valamint egyéb famagvakat megveszek, Faragó Béla, Zalaegerszegen. (12)

Egy 8 hónapos, remek fejlődésű, komondor, him kutya, melyet gazdája 6 hetes korában 40 koronaért vett hírneves tenyésztőtől, helyszüke miatt olcsón eladó. Gyermekeket szereti, éber, kitűnő házőrző, s minden jó tulajdonságokkal bír. Cím a kiadóhivatalban. (13)

Hazai gyökeres szőlővessző, Mézes fehér, Olasz rizling, telek-üresedés miatt jutányos áron eladó. Faj házinyulaim is vannak: kék, óriási, ezüstszőrmés, hónapok szerint 2 korona. Weisz Sándor, K.-Nyék, Fejérmegye. (14)

Száritott csipkerózsa-gyümölcshejből és magból olcsó mintaaajánlatot kér Eduard Loewenthal, Bodenbach a/Elbe. (15)

Eladó. Fekete Bantán, arany-ezüst éremmel kitüntetve 4—5 ára 6—8 korona, Becherer Jenő, Tokod. (16)

Bérbeadtik. Ócsán, Budapesttől 25 km. távolságon. 32 magyar holdnyi föld, melynek nagyobb része kertészetre alkalmas. Hat év óta kertész használja. **Kertészeknek a bérletnél előny**, vasúti állomás helyben. Bővebbet reform. lelkészi hivatalnál Ócsa. (17)

Kertek, mezők öntözéséhez **szivattyú**-berendezést legolcsóbban szállít, költségvetést, helyszíni megbeszélést ingyen teljesít: Spettl József, Újpest, József-utca 1/a. (18)

Betöltendő állások és ajánlközások.

Kertészt keresek november 1-ére. Fizetése 3.20 K, 7 hl. búza, 7 hl. rozs, 4 hl. árpa, fél hold föld. Aki a komlómívelésben jártas, előnyben részesül. Mélt. Rudnay Béla úr gazdasága Alsózsember, Hont-megye. (19)

Allást keres egy nős, 40-éves, róm. kath. kertész, 3 gyermek atyja, aki a kertészet összes szakmáját érti, úgy a szőlészetet is. Az állást október 1-en elfoglalhatja. Nyelvismerete magyar, német, szerb. Cím: Kutika József urad. kertész, Tököl. (20)

Vincellért keresek, aki a konyhakertészethez s gyümölcsfák kezeléséhez is ért, lehet nős vagy nőtlen is, semmi tudálékosság sem szükséges. Csak józan életű, munkaszerető egyén legyen. Fizetés megbeszélés szerint. Yerfy Antal, Nagy-Écs, Győr-megye. (21)