

gazdag megfigyelési anyagból minden lehető következtetést levont, azaz mindennemű hőmérsékleti tényezőt és változást, mely az éghajlat pontos ismeretéhez szükséges, kiszámított és táblázatosan összeállított, egyrészt az ország éghajlati viszonyainak megismertetéséhez a maga részéről is hozzájárult, másrészt az alsófehérmegyei termelőknek közvetlenül, hazájának pedig közítve fontos szolgálatot tett. Sőt figyelmét, mint az 55. tábla mutatja, még a halálozások száma és a temperatura-változások közti összefüggés kiderítésére is kiterjesztette.

Az éghajlat többi tényezőjét, u. m. a légnyomást, a szeleket, a levegő nedvességét és a csapadékot is tüzetesen ismerteti.

E munkából csak a következő 20 évi (1875—1894.) megfigyelésből nyert adatokat közlöm:

	Topánfalva	Abrudbánya	Vizakna	N.-Szeben	Gyulafehérvár	N.-Enyed
Évi közép hőmérséklet (C. sz.)	6·8°	7·0°	8·1°	8·7°	9·0°	9·1°
Évi közép légnyomás (mm.-ben)	—	—	—	—	739·9 (Magasság 248·4 m.)	741·3

A N.-Enyed évi közép légnyomását kifejező szám nagy és pedig körülbelül 1·6 mm.-rel nagyobb a valóságnál.

Összehasonlítás végett közlöm a Kolozsvárra vonatkozó e két éghajlati tényezőt saját megfigyeléseimből:

Évi közép hőmérséklet 8·8° C.  
 " " légnyomás 729·8 mm.

## Jegyzőkönyvi kivonat

az orvos-természettudományi szakosztálynak 1897. decz. 17-én tartott természettudományi szaküléséről.

Dr. ISTVÁNFY GYULA ny. r. tanár bemutatja a K. M. Természettud. Társulat megbízásából szerkesztett művét: a „Magyar ehető és mérges gombák“ könyvét.

Az előadó bevezetésül a magyar gombák ismeretének fejlődését vázolja, kezdve CLUSIUSON, megemlíti STERBEECK szerepét, a CLUSIUS Codex fontosságát, s aztán vázolja azokat az elveket, a melyeket irányúl vett könyve megszerkesztésében. A nagy közönség, az orvosi és gyógyszerészeti rend, a nép oktatói, a polgári iskolák, a tanítóképzők, a papnevelők mind s ezeken kívül még sok más kulturális intézmény követeli egy ily munka megírását, a melynek czélja úgy a táplálkozás, mint az egészség-rendészet szempontjából megismertetni a gombákat. A gombák nemzetgazdászatiilag nagy tökéletet érnek, melynek nagy

része azonban felhasználás nélkül vesz kárba éppen a közönség tájékozatlansága következtében. E szomorú helyzet megjavítása és a közegészségi kívánalmak szükségletének tesz eleget a bemutatott mű, mikor a gombákat lehetőleg sok gyakorlati szempontból vázolja, különös figyelmet fordítva az ehető fajokra s az azokkal összetéveszthető mérgesekre.

A munka könnyebb használhatósága s érthetősége kedvéért a gombáknak a szövegbe nyomtatható rajzait is elkészítette a szerző, s egyúttal összeállította a mérgesekkel való összetévesztés elhárítására szolgáló táblázatokat és rajzbeli feltüntetések is.

Alkalmazásukat ebben a munkában látjuk először, párját így nem leljük az irodalomban. A népies neveket ugyancsak összeszedte a szerző s azután kiegészítette munkáját a gombák elkészítésének leírásával is, t. i. adott egy tőzsgyökeres magyar szakácskönyvet a hazánkban divó elkészítési módokról még egy nemzetközi szakácskönyvet s ehhez fűzte aztán a régi, 200 év előtt divó magyar elkészítési módok leírását.

---