

# ÁLLATTENYÉSZTÉSI ÉS TEJGAZDASÁGI LAPOK

Az e lapokban foglalt cikkeikért minden utánnomási jog fentartva.

**TELEFON: 623.**

**TARTALOM.**

A tej mint élelmiszer. — Dr. Köerfer István	25
Ujabb felszólalások a magyar szültké marha ellen és mellett. — Monostori Károly	27
Vegyesek	27
Aprók	27

**A tej mint élelmiszer.**

— Dr. Köerfer Istvánnak a budai polgári kaszinóban tartott előadásának kivonata. —

A tej határozottan a legfontosabb élelmiszer valamennyi táplálékunk között. Ezt bővebben magyarázni nem is kell, hisz tejet fogyaszt mindenki életének első percétől utolsó napjáig.

Különös fontossággal bír a tej a gyermek táplálásánál; a gyermeknek táplálása jó tejjel nemcsak szociális, hanem nálunk is már nemzeti érdek, mert ha gyermekeinket megfelelő táplálékkal nem tudjuk felnevelni, hazánk fejlődőképességének legelső feltétele hiányzik.

Egész Európában tapasztalhatjuk, hogy az utolsó esztendőkből a tej és tejtermékek fogyasztása az alkoholtartalmú italok rovására aránylag erősen emelkedik és ezt olyan helyt volt alkalmam magamnak is tapasztalni, hol a sörfogyasztás orgiákat ül, nevezetesen Münchenben. Azon nem csodálkoztam, hogy a városi emberek bementek a tejgazdasági kiállításban levő tejesarnokba egy pohár tejre, de örömmel láttam, hogy a munkások, kik a kiállításon dolgoztak, sok helyütt szintén tejet fogyasztottak, sőt mikor a teljes tej elfogyott, ittak lefölezött tejet, amit régiebb időkben kiöntöttek, újabb időben azonban sertéseknek adnak; azt hiszem, nálunk nem is mernők megpróbálni, hogy a cselédeknek lefölezött tejet adjunk, ott pedig élvezettel fogyasztották és miért? mert jó és olcsó. Volt ott lefölezött aludttej is, mely a teljes aludt tejtől nem igen különböztethető meg s szintén igen jó és olcsó eledel.

De nemcsak a tej olcsósága, hanem a tej tápértéke is indokoltá teszi fogyasztásának ugyszólván rohamos emelkedését. Egy liter teljes tejben ugyanannyi fehérjeanyag van, mint 1/4 kg. marhasusban vagy 5 nagy tojásban.

Az 1 liter tejben lévő tejezükör tápértéke azonos a 230 gr. burgonya vagy 90 gr. kenyérben lévő keményítőliszt tápértékével és 45 gr. vajzsír tápértékével, mi 50 gramm vajnak felel meg.

Ennélfogva a fentemlitett eledelék ára vagyis 1/4 kg. hus 50 fillér, 1/4 kg. burgonya, 1/10 kg. kenyér 4 fillér és 50 gr. vaj 20 fillér, amit tehát a mai árak mellett husban, burgonyában, vajban és kenyérben 74 fillérért kapok, azt 1 liter tejben 30 fillérért megszerezhetem. Ime, könnyen megtalálható annak oka, hogy miért emelkedik utóbbi időkben a tejfogyasztás.

Most azonban lássuk a lefölezött tejet, melynek fogyasztása ma még ugyszólván ismeretlen; csakis pékjeink használják a tejes sütemények készítéséhez.

Egy liter lefölezött tej megfelel 1/4 kg. husnak sósburgonyával körítve, vagy pedig 5 tojásnak 2 vizes zsemlyével garnírozva.

A hus a burgonyával együtt a mai érték szerint 54 fillérbe kerül, de vegyünk itt már másodrendű húst és mondjuk 34 fillért, ugyanolyan tápértéket fogunk találni 1 liter lefölezött tejben mit ma minden tejkereskedő öröme 6 fillérért ad, mert ha ebből naponta ilyen árban csak 1000 litert adna el, 20 év alatt a budapesti virilisták sorába lenne besorozva.

Igen természetes, hogy akció reakciót szülvén, a tejfogyasztásnak emelkedésével a tej ára is emelkedett s fájó szívvel kell konstatálnom, hogy Magyarországon, mely pedig agrár állam par excellence, a városi tejarát érve, a tej drágább, mint a nyugati államokban.

És szabadjon röviden magyaráznom, hogy miért?

Magyarországban, egyes kivételektől eltekintve a tehenek átlag 1400 liter tejet adnak és ha 1400 litert mondottam, csakis az u. n. tarka

marhát, vagyis nyugati fajta tehenet érttem. A magyar fajta, mely ma az alföldön és Erdélynek néhány vármegyében még nagyon honos, többet mint 800 litert évi átlagban nem fog adni. De a nyugati fajták fejési átlagát vagyis 1400 litert szem előtt tartva, azt találjuk, hogy Nyugat-Európában nemcsak a tejgazdaság eldorádjában Svédország, Dánia és Hollandiában, hanem Németország, Belgium, Franciaország és Ausztriában is a tejelési átlag 2100 liter, tehát minden tehen 1000 literrel több tejet ad. Ez az 1000 liter többet a külföldi gazdaságokban a mienkhez képest tiszta jövedelem, ennél fogva könnyen megérthető, hogy a tej külföldön olcsóbb is lehet, mint nálunk.

A magyarországi évi tejelési átlag emelése a földmivelési kormány egyik főfeladatát képezi. Ismervén állattenyésztési politikánk mai irányzatát, bizton remélhetjük, hogy mi is, ha nem is gyors léptekkel, de lassan a nyugati államok átlagához fogunk közeledni. Tájékozásul erről a kérdésről csak annyit vagyok bátor megjegyezni, hogy Dániában és Svédországban a tejelési átlag 3000 liter, Hollandiában pedig 3200 liter.

Visszatérvén most Budapestre, talán érdekes megtudni, hogy mi naponta körülbelül 300.000 liter nyers tejet fogyasztunk, évi fogyasztásunk tehát 108 millió liter.

A budapesti lakosok számát még a népszámlálás előtt is bátran 850.000-be veszem, úgy hogy egy lakos ez időszertint 0.35 liter tejet fogyaszt és ha ezt a számot a többi fővárossal összehasonlítjuk, azt kell konstatálnunk, hogy itt is hátra vagyunk. Iparkodjunk itt is a nyugat-európai államok színvonalára emelkedni, ezt a statisztikai csorbát kiküszöbölni és minél több tejet inni, mivel a tej egészséges és aránylag olcsó táplálék.

Nem lesz érdektelen az anyatej, a tehéntej, a juhtej, a bivalytej, a kecsketej és a kanczatej összetételét összehasonlítva ismertetni.

A tej értékét mindig annak zsirtartalma szerint szoktuk megállapítani. Zsirban a leggazdagabb a bivalytej, utána következik a juhtej, ezután a kecsketej, utána a tehéntej és utolsó helyre jön a kanczatej.

Érdekes ezt a 6 tejfajtát most már a viztartalom szempontjából is összehasonlítani. Legtöbb viz van a kanczatejben, utána következik a tehéntej, utána a kecsketej, 4-ik helyre kell sorolnunk az anyatejet, ezután következik a juhtej és legkevesebb vizet tartalmazza a bivalytej.

Fehérjékben leggazdagabb a juhtej, utána következik a bivalytej, harmadsorban jön a kecsketej, azután a tehéntej, ötödik helyre kell sorolnunk az anyatejet és végül a kanczatejet.

Tejezükortartalomra nézve azonban első helyen áll az anyatej, utána a kanczatej, harmadik helyre kell sorolnunk a bivalytejet, ezután a kecsketejet, ötödik helyre a tehén- és végül a juhtejet.

Igen természetes, hogy az itt feltüntetett adatok csak átlagos adatok.

A tej a szülés, illetőleg ellés után rendszerint igen gazdag fehérje anyagokban és ezzel szemben kevés tejezükört és kevés zsirt tartalmaz, mely alkotórészek mennyisége azután 2 héten belül az általam itt feltüntetett átlagot éri el.

Bennünket mint tejfogyasztókat azonban a legelső sorban a tej, még pedig a tehéntejnek zsirtartalma érdekel, annál is inkább, mert az 1895. évi 46. t. cz. a tejhamisítások kritériumát főleg a tej zsirtartalmára fekteti.

Budapest székesfőváros tápszervizsgáló intézetének adatai szerint fővárosunkban fogyasztott tehéntej zsirtartalma átlagban 3.2%-ot tesz ki, vagyis a tej 0.4%-kal magasabb zsirtartalommal bír, mint a törvényesen megállapított minimum, mely csak 2.8%.

Ezek után most már át kell térnem azon betegségekre, melyek a tej útján az emberre is áterjedhetnek. Itt pedig különbséget kell tennünk az állati testben keletkező, tehát állati betegségek következtében fertőzött tej és oly között, mely ugyan egészséges állattól származik, melybe azonban kezelés közben ragályt előidéző csirák jutottak.

Az első csoportnál éppen a jelenleg aktuális

száj- és körömfájásról kell megemlékezni. A száj- és körömfájásban megbetegedett szarvasmarha teje, illetőleg az ily tejből készült vaj és túróval átragadhat ezen betegség az emberre is. Idevonatkozó kísérletek alapján megállapították, hogy ezen betegséget viszont emberről állatra is át lehet vinni. Az ezen ragályban szenvedő marha husából azonban a ragályt átoltani nem sikerült. A száj- és körömfájást előidéző bacillusok 100 fok C-nál, vagyis felforralásnál biztosan megsemmisülnek. A 90 fokra hevített tej is majdnem biztosan megöli ezen bacillusokat.

Az 1888. évi 7. t. cz. 79. §-a azonban az ilyen tej forgalomba hozatalát és felhasználását tiltja. Ez az országra nézve igen nagy kár; tudjuk már, hogy a bacillus a felforralás által megöletik, itt tehát annak forgalombahozatalára oly módot kell találni, mely biztosítékot nyújt az iránt, hogy az ilyen ragályban szenvedő állatok teje valóban fel is forraltatott. Megfelelő eljárás eltatálása nem kicsiny dolog, reméljük azonban, hogy ez a végén sikerülni fog. Hogy a száj- és körömfájás milyen nagy csapás olyan országra, mint például Németalföld, legjobban bizonyítja azon tény, hogy a hollandi királynő az 1907. évi országgyűlés ünnepélyes megnyitása alkalmával még a trónbeszédében is megemlékezett ezen ragályról, jelezvén, hogy e betegség továbbterjedésének megállítására nézve a legszigorubb intézkedések fognak megtétni.

Egy másik betegség, melyet beteg állattól is kaphatunk, a gümőkór.

A berlini közönséges piaci tejből vett 9 minta közül 5-ben találtak gümőkórbacillust vagyis 55 1/2%-ban. A Berlinbe importált dán tejből vett 13 minta közül szintén 5-ben találtak gümőkórbacillust, vagyis 38 4/4%-ban.

58 más és más budapesti kereskedésből beszerzett tejminta közül 8, tehát mintegy 14 volt gümőkórbacillussal fertőzött.

Hamburgban 17 kereskedőtől vettek vajmintát és 8-ban találtak gümőkórbacillust (47%), Budapestén szintén 17 kereskedőtől vettek vajmintát s ezek közül 3-ban volt gümőkórbacillus (17 5/10%).

A tudomány még ma sem tudta megállapítani, hogy milyen rokonsági viszony van az emberi gümőkórt és a szarvasmarha gümőkórt előidéző bacillusok között; a gyakorlat azonban bebizonyította, hogy a tejjel és a vajjal a gümőkór emberekre is átvihető s ha az utolsó években ezt gyakrabban is lehet konstatálni, a szakférfiak azzal már tisztában vannak, hogy nem a tehen részéről történik a legtöbb esetben az inficiálás, hanem a tejet és vajat kezező s gümőkórban szenvedő emberek terjesztik a betegséget.

A gümőkórban megbetegedett tehen teje főleg a gyermekekre nézve ártalmas s leginkább bélgümőkórt és nyirkmirigygümőkórt idéz elő.

Egy fiatal leány lábán levő sebet tejjel borogatta s bőrgümőkórt kapott; később kitünt, hogy a tejfel gümőkórban megbetegedett tehen tejből eredt.

Általánosságban azonban nem kell a marhagümőkórtól nagyon félni, ha a fogyasztásra szánt tejet felforraltjuk. Ezt azonban feltétlenül ajánlanom kell, ha tudjuk, hogy a budapesti közbiztonság a múlt évben levágott magyar fajtájú szarvasmarha között 19.8% s a nyugati fajta szarvasmarha közt 25.2% volt gümőkóros. Ezen adatok pedig a gyakorlati életben annyit jelentenek, hogy 22.5%-a a magyarországi teheneknek gümőkóros. (Németországban 25.5%-ra becsülik). A hazánkban termelt összes tej 25 százalékában, vagyis 1/4-ében van gümőkórbacillus.

Azt hiszem ezek után a nyers tej fogyasztásától annál is inkább tartózkodni fogunk, mert a baj, mint már említettem, emberi gümőkórban szenvedő emberek útján is felléphet; ha a milimári, a kisgazda felesége tudóvész, az sajnos, kezelni fogja a tejet és inficiálni is, ezt pedig az közegészségügyi hatóság a legszebben megfogalmazott körrendelettel sem tudja meggátolni.

Komolyabb már az eset a vajnál, mert Magyarországon alig van uradalom, hol a tejszint pasztőrözik. Ennélfogva nem ajánlhatom eléggé,

hogy csakis uradalmi vagy nagy vajgyárakban előállított vajot fogyasszunk kenyérhez; a parasztasszony vaja, minden egyébtől eltekintve, nagyon veszedelmes lehet.

Átvihető még az emberre a lépfene, a veszettség, a tehénhimlő s az aktinomikozis vagy sugárgomba betegség is, ezek azonban annyira ritka esetek, hogy velük behatóbban foglalkoznunk nem kell.

A legveszedelmesebb betegség a hastífusz; ezelőtt 3 évvel Budapesten a Lipótvárosban egy néhány előkelő családban lépett föl a hastífusz s 5 napra rá kisült, hogy a tescheni vaj volt inficiálva tífuszbacillusokkal. A tej útján azért nem igen terjed a baj, mert azt leginkább felforraltva fogyasztjuk s a tífuszbacillus pedig már 80 fok C-nál elpusztul.

Tej és tejtermékek után a kolera is átvihető egyik emberről a másikra, no de az ritkán fordul elő, miután kolerától fertőzött községből tejet forgalomba hozni nem szabad. Kivételnek van ugyan itt is helye, de nyugodtak lehetünk, a kivételes helyről szállított tej fertőzve nem lehet.

Terjedhet a vörheny és diftéria is a tej útján; a diftériára nézve Rievel tanár egy igen érdekes esetet közöl; Hamburgban 34 ember betegedett meg. A ragály úgy keletkezett, hogy egy ottani tejgazdaság kocsisának 2 gyermeke diftériás volt, ő a tejet először a lakására vitette, ott saját részét levette s csak azután hordta széjjel a vevőkhöz.

Végül még csak egy olyan bakteriumról óhajtának említést tenni, mely a földben, a trágyában, a gabona felélen, a szénán és szalmán valamint a levegőben is spórák alakjában lép föl s élénk rothadást idéz elő. Ez a közönséges szénabacillus (bacillus subtilis Ehrenberg)-nek egy válfaja. Ezen bakteriumok mérges peptont termelnek, mely a gyomor és belekbe jutva, kis gyermekek-nél hányást, azután erős hasmenést idéznek elő mely egy veszedelmes bélhurut kezdete. Ha ilyen bacillus kerül a tejbe, azt felforraltatás és sterilizálással sem tudjuk megsemmisíteni; a spórák annyira ellentállók, hogy egy óráig tartó forrással sem lehet őket megsemmisíteni. Szerencse gyermekeinkre nézve, hogy a tejben csak ritkán fordul elő.

Fővárosunkban az utóbbi években a közönség kisebb-nagyobb mennyiségben u. n. pasztörizált helyesebben szólva pasztörözött tejet fogyaszt. Itt most az a kérdés, mit értünk pasztörözött tej alatt?

A pasztörözött tej olyan tej, mely hosszabb időn át a forrponton vagyis 100 C fokon alul hevített. A pasztörözött tejtől megkivánják azonban, hogy a hevítés legalábbis 90 fokig történjen.

E helyen legyen szabad Önöket arra figyelmeztetnem, hogy a pasztörözésnél sok visszaélés történik, amennyiben ilyen név alatt olyan tejet is forgalomba hoznak, mely csak 65—67 fokig volt hevítve. És ha az előbb elmondottakra visszaemlékezünk, tisztában vagyunk már azzal, hogy a tífuszbacillus csak 80 fokon pusztul el. Nem egy tejgazdaságban járt több kollegám meg én is és megnézvén a pasztöröző gépen a hőmérőt, ez biz' igen gyakran 60 és 70 fok között állott, és miért? Hát Istenem! Sok esetben tüzelőanyag megtakarítás céljából. Ne csak 90 fokra legyen a tej felhevítve, pasztörözésnél, hanem még aznap el is legyen fogyasztva, mert épen a pasztörözött tejben és kü önösen akkor, ha az a most említett hőfokot nem éri el, és ha aznap elfogyasztva nem lesz, a betegséget előidéző baktériumok fokozottabb mértékben elszaporodnak. És ebből a szempontból én nagyobb veszélyt látok régi pasztörözött tej fogyasztásában, mint egyszerűen felforralt tejben.

A másik tejféle, melyet nálunk nem is annyira, de a nyugoti országokban nagyban fogyasztanak: az u. n. sterilizált tej. Sterilizált tej alatt olyan tejet kell értenünk, melyet rendszerint körülbelül 30 percig 102—103 C fokig felhevítettek. Ezen tejet külföldön leginkább úgy állítják elő, hogy a tejet palackozva, természetesen vastag üvegekben, u. n. sterilikonban a megkivánt hőfoknak kiteszik. Ezen sterilizált tej tulajdonképpen a legjobb és legmegbízhatóbb ital, amennyiben a tej sterilizálása után semmi nemü idegen anyaggal, még levegővel sem érintkezik. Igaz, hogy az ilyen tejnek ize sokaknak nem kedves és ennél fogva elterjedése sem nagy. A sterilizált tej Németországban „Dauermilch” elnevezés alatt is forgalomba kerül.

Van még egy igen szép nevű tejünk, az u. n. „homogenizált” tej, mely nem egyéb, mint egy

oly közönséges tej, melyet igen erős nyomásnak tesznek ki, miáltal a nagyobb zsirszemcsék felapróztatnak; sajtolás után sterilizálják a tejet. Az ilyen tej a legfinomabb zsirszemcsékkel bír, miért is azt oly gyermekeknek és betegeknek adják, kiknél a zsír megemésztése nehézségekre ütközik.

Felemlítésre érdemes még az u. n. kondenzált tej, vagy süritett tej, melyet 12%-nyi cukor hozzáadásával besüritve dobozokban hoznak forgalomba, különösen pedig ocezánt járó hajókön fogyasztanak.

A csecsemők részére előállított különféle tejekre itt nem térjek ki, amennyiben az előadásom keretéből kiesik. A gyakorlati életben csekélységem nem hive sem a pasztörözött, sem a sterilizált tejnek, maradjunk mi csak egyszerűen a felforralt tej mellett, ettől azonban ne térjünk el; nem látom be, hogy miért fizessünk szép hangzású nevekkel ellátott tejért többet, mint annak valódi értékét.

Röviden fel akarom most még említeni, hogy mi mindent lehet még a tejből készíteni és itt mindenek előtt a tejporról kell megemlékezni, melynek feltétlenül jövőt jósolok.

A tejporból előállított tej nem olyan tökéletes és nem is olyan kellemes ízű, mint a frissen felforralt tej, de azért főzési célokra és akkor, különösen a fővárosban, ha a háziasszonynak véletlenül egy néhány literrel több teje van szüksége és azt nem, vagy csak rossz minőségben szerezheti be, a tejpör nagyon is helyettesítheti a rendes tejet.

A tejpör felemlítése alkalmával meg kell még emlékezni arról is, hogy a lefölezött tejből gyártott tejpör is kezd már a pékműhelyekben lassan meghonosulni, különösen külföldön. Ha tejpört veszünk, legyünk mindég figyelemmel arra, hogy milyen annak a felírása, mert háztartásunkban, ott a hol teljes tejet kell használni, csakis teljes tejből gyártott tejpört tudnánk ajánlani. Kakaóhoz a lefölezött tejből készült tejpör igen jó. A vajgyártásnál előállított ezen mellékterméket nem ajánlhatom eléggé szives figyelmükbe. Németországban 4—5 fillért veszik a lefölezött tej literjét és igen izletes eldeleket készítenek belőle; és hogy a lefölezött tej használata indokolt, legjobban igazolja a már említett azon körülmény, mit eléggé hangsúlyozni nem tudok, hogy egy liter lefölezött tejben annyi tápérték van, mint 5 tojásban és 2 vizes zsemlyében.

Nem ajánlhatom tehát eléggé szives figyelmükbe a lefölezött tej alkalmazását és az a meggyőződésem, hogy ha a közönség megostromolja a nagy tejszarnokokat, illetve kereskedőket, kik egyuttal ugyis mindig foglalkoznak vajgyártással is és akiknek a lefölezött tej megfelelő értékesítése nagy nehézségekre is kerül, szívesen fogják ezt a rendes palack tejjel együtt gazdaszonyainknak szállítani.

A lefölezött tejet ma ugy értékesítik, hogy a benne levő sajtanyagot vagy kazeint kivonják, vagy egyszerűen szólva turót csinálnak belőle, a turót pedig kemencékben szárítva u. n. kazeinné dolgozzák fel, mely kazein ragasztóanyag gyanánt és galalith előállítására szolgál, mely egy a celluloidhoz hasonló anyag és melyből igen szép és hasznos tárgyak állíthatnak elő.

Előadásom végén most még a tejhamisításról óhajtók megemlékezni.

A tejhamisításról igen sok inkább csak tudományos értékkel bíró munka jelent meg, különösen a német könyvpiacra. A gyakorlati életben ma már általánosságban csak háromféle képen szokásos a tejet hamisítani: vagy lefölezés útján, vagy vizezés által, vagy lefölezés és vizezés által. Nekünk tehát ezzel a 3 hamisítási móddal kell foglalkoznunk. Nemcsak a „milimárik”, hanem, sajnos, ugy a bel- mint a külföldi nagy tejkereskedők, sőt a gazdák is hamisítják a tejet, utóbbiak különösen akkor, ha naponta csak egyszer szállítanak tejet a fogyasztási központokba; az estéli tejet ugyanis reggel gyöngén lefölezzik, miáltal igen jó tejfölt nyernek, mely magas áron értékesíthető.

Régi panasz, hogy a tejnagykereskedők is lefölezés által hamisítják a tejet. Láttam egy tejnagykereskedő számadását, melyben 30.000 liter tejfölt szerepelt a kiadásban, de ennek ellenértéke, vagyis az annak megfelelő teljes tej és lefölezött tej sehol feltalálható nem volt.

És megint a gyakorlati életet tartva szem előtt, talán nem is lehet rossz néven venni, ha falun a gazdasszony, mielőtt a tejet a városba küldi, magának egy kis tejfölt tesz félre; hisz ő azt

gondolja, hogy törvényt nem sért, a törvényt csak 2:8 zsirszázalékot követel, a tejben azonban mindig van átlag 3:6 százaléknyi zsír. Igaz, hogy a törvény világosan kimondja, hogy a tejből nem szabad semmit sem elvenni, de nem is szabad semmit sem hozzáadni; de ha azzal a kis tejfölel sokkal izletesebb annak a falusi menyecskének a kávéja és ha annak a tejkereskedőnek a jövedelme évente egy néhány ezer koronával nagyobb és bebizonyítani nem lehet, hogy ő épen csak a legvékonyabb tetejét a tejnek vette le s a mai nehéz megélhetési viszonyok mellett talán nem is lehet tőlük rossz néven venni mindaddig, míg szigorubb rendszabályok nem fogják ugy a gazdasszonyokat, mint a tejkereskedőket a föleléstől végleg elriasztani.

A vizezésről kevesebb mondani valóm van. A vizezést rendszerint a milimárik és kofák, kik a piaci tejet árusítják, végzik. Ők nem igen mernek tejfölt leszedni, mert őket igen gyakran érzékenyen megbüntették. De nem is bírnak annak megállapítására elég intelligenciával, hogy van-e még annyi zsír a tejben, a mennyit a törvény előír. Az intelligens hamisító azonban a lefölezés mellett még vizezi is a tejet, hogy annak fajsúlya a törvényesen előírt határok között mozogjon.

A mezőgazdasági termékeket, terményeket és czikk hamisításáról szóló 1895 évi 46. t.-cz. módosításának előmunkálatai folyamatban vannak. Az új törvényben szerény nézetem szerint nem csak a tej minimális zsirtartalmát kell követelni, hanem, mivelhogy a tej zsirtartalma a szarvasmarha fajták szerint változik, tekintettel az ország különböző tenyészköreibre a tej zsirtartalmát törvényhatóságoként kellene megállapítani, mert a ki hazánk különböző vidékeit egy kissé ismeri, tudja azt is, hogy Erdélyben és az Alföldön leginkább a magyar marhát tenyésztik, melynek teje sokkal zsirusabb, mint a piros tarka fajtáé. Kolozsvárra nézve tehát magasabb tejszírminimumot állapítanék meg, mint Sopron vagy Szombathelyre nézve.

A tejhamisítás ellenőrzése azért ütközik tulajdonképpen nehézségekre, mert, sajnos, nem sikerült még eddig egy oly készüléket előállítani, melylyel künt a piacon rögtön meg lehetne állapítani, hogy a tej tényleg hamisítva van-e, vagy nem? A legtöbb esetben gyanusnak minősítik a tejet és ezen gyanus tejből azután mintát küldenek Budapesten a székesfővárosi élelmiszer- és tápszervizsgáló intézetnek, vidéken pedig az illetékes állami vegyvizsgáló állomásnak, mely azután csak később tudja egész határozottsággal megállapítani a tej minőségét.

A piaci vizsgálat a fajsúly megállapításán alapszik, laboratóriumok azonban rendszerint a Gerber-féle acydo-butyméter-féle eljárással dolgoznak.

Egyébként ránk nézve fontos dolgot a tejhamisításról nem igen tudok elmondani.

Mindezek után bennünket leginkább az érdekelhet, hogy mi módon juthatunk hamisítatlan egészséges tejhez? Erre a kérdésre, sajnos, directe felelni én sem tudok; az a nézetem, hogy a közönség veszi a tejet s mint vevőnek feltétlen joga van az áru minőségéhez is hozzászólni, sőt azt meg is állapítani. Nekünk az a bajunk, hogy igen türelmesek vagyunk s nem tartunk össze; a fővárosba forgalomba hozott tejnek 34 százaléka hamisítva van; a székesfőváros törvényhatósági bizottságának módjában lenne ezen a mizérián segíteni. Követeljük tehát bizalmunk folytán a fővárosi ügyeket intéző bizottsági tagoktól, hogy a budapesti tejkereskedelem is valahára végl g rendezzék. Addig ne nyugodjanak, míg egészséges, friss hamisítatlan tej s tejtermékek nem jutnak; legyenek meggyőződve, a kormányhatalom az ilyen törekvést csak örömmel fogja támogatni. Követeljük mindenek előtt azt, hogy a tejkereskedő, ki tejhamisítás miatt már harmadszor lett megbüntetve, többé tejkereskedést ne folytathasson és ilyen üzletben alkalmazható se legyen. Követeljük továbbá azt, hogy a tejkereskedőknél ne csak a tejet szabadjon megvizsgálni, hanem könyveit is szabadjon átnézni, hogy a hatóság a beérkezett és kiadott tejfölekről tiszta képet nyerjen.

Pasztörözött, vagyis 90 fokra hevített tej csakis a pasztörözés utáni első 24 órában hozható forgalomba. Ne elégedjünk meg azzal, hogy a tej és tejtermék hamisító pénzbírsággal sújtassék, követeljük azt, hogy a tej és tejtermék hamisítás vétség gyanánt minősíthessék, mely csakis fogházzal legyen büntethető.

## Ujabb felszólalások a magyar szürke marha ellen és mellett.

Amióta, mult évi szeptemberben, megalakult a Királyhagón tuli „Az erdélyi jellegű magyar szarvasmarhát tenyésztők egyesülete“ nevű társulat, azóta egymást érik megint különféle hazai szaklapokban a nyilatkozatok és viták a felett, hogy: érdemes-e hát valóban tovább bajlódni avval az ezer éves hazai primogén állattal, amelyet magyar erdélyi fajta néven ismerünk; indokolt-e arra törekedni, hogy ez a fajta a tenyésztés mesterségével több hasznúvá, névszerint tejelővé és husmarhává is nemesíttessék, nem keresztezéssel, hanem beltenyésztéssel a maga tiszta, eredeti vérében, avagy indokoltabb szakítani vele s áttérni még általánosabban, kiterjedtebben is a modern, kész, több hasznú nyugoti véru fajták tenyésztésére?

Egyike levén azoknak, akik több mint két évtizede, szakadatlan, nyilvános irodalmi harcot folytatnak a magyar szürke marha további fenntartása és tökéletesítése mellett, tiszta vérben természetesen élénk érdeklődéssel kísérem a jelzett pro és contra polemiát s azon kapom rajta magamat, hogy az én több mint két évtized előtt keletkezett és azóta változatlanul álló fel-fogásom, ami szorgos gyakorlati megfigyelések, tanulmányok, s ma már kész faktumok összevetéséből jegezedett ki, hovatovább több és több elfogadóra és követőre talál s ime már központosítatnak is az erők a magyar marha melletti harc megvívására.

De nem is lehet ez másképpen! A rög, a melytől valamely állat életfeltételei s így diszplésziának vagy elsatnyulásának és esetleg megsemmisülésének kérdései függenek, nem olyan valami, amit könnyelműen, balsiker nélkül figyelmen kívül lehet hagyni: a rög specializálja az állati szervezetet s a szervezet vagy tud alkalmazkodni sikeresen a röghöz, vagy nem.\*) Ahol az a kisigényű szürke magyar marha egykor legjobban megvetette lábait és sikeresen állta a sarat ezer éven keresztül, ott a nyugati modern marha diszpleni, kellőképpen jövedelmezni képtelen. Más viszony, más körülmény, más életfeltétel, szóval „rög“ kell ennek; hazard játék tehát oda erőszakolni, a hová nem való, mert a fiasco ugyszólván kikerülhetetlen. Van elég viszony és körülmény, van „rög“, ahol meg tudja vetni, meg is vetette a lábát a nyugoti marha, ne vigyük hát a szürke marha nyakára, mert ott a „rögöt“ csak ez tudja meghálálni kívánatos mértékben.

Távolról se következik azonban ebből az, hogy hagyjuk hát még parlagabban, mint valaha tenyészni a magyar szürke marhát, hanem következnek csak az, hogy igenis tartsuk, ami okvetlenül annak pár exzellente erőfejlesztő változatát, de alkossuk a tenyésztés vésőjével és kalapácsával erre a célra is még jobba és semmiképp se riadjunk vissza abból oly változatot is kitenyésztetni (ismét a „rögnek“ alkalmas megválasztásával) amely több haszon, (természetesen mérsékeltbb ebbeli kívánalmak fokáig) és ne riadjunk vissza változatot teremteni belőle, amely már speciálisabban mint tejelő, vagy mint husmarha hasznosít.

Tegyük félre a kishitűséget, hogy ez nem lehet. Példák vannak előttünk az igaz életben, hogy ez nem ködképnek a kergetése, ez nem fantazmagória, hanem kézzelfogható tény.

Beszámoltam én is előző időben, sőt tavaly is beszámoltak mások is, pl. csak imént az „Erdélyi Gazda“ februári 5. számában Szász Ferencz ur is az u. n. javított, (de saját vérében javított) magyar szürke primigenius legnagyobbított testéről, gyorsabb fejlődéséről, fokozódott élő súlyáról és igen figyelemreméltó vágósúlyának emelkedéséről is, ami e javított változatot tagadhatlanul konstatálható. Mit fog el hát bennünket a kishitűség, hogy ez nem lehet, hogy ami sikerült mondjuk Sperker-nek és követőinek, az nem sikerülhet másnak is. Vagy mit kételkedünk tovább ha látjuk és ezt több mint egy évtizede látjuk, hogy pl. a Lészai-féle tehenészetben vannak magyar fajta tehenek (a borju által kiszopott mennyiséget nem számítva) 2 és fél és 3 és fél ezer liter évi tejhozammal s ebben oly zsirtartalommal, amelyet az átlagos nyugoti tehén teje meg se közelít.

Mondom hát, (dehogy tudom, hogy 20–25 év alatt hányadszor) becsüljük meg a maga helyén és tökéletesbitsük eredeti ősmarhánkat, a szürke primigeniust.

Monostori Károly.

\*) Ezen tapasztalatot mi hangsúlyoztuk leginkább mint első és szívből örvendünk, hogy szószólói akadnak. Szerk.

## VEGYESEK.

**A lóállomány apadása külföldön.** Berlinben a villamos vasut és az automobil bérkocsik terjedése mintegy 10–12 ezer lovat tett feleslegessé, de viszont a teheráru fuvarozás erősen emelkedett, úgy hogy berlin lóállománya a legutóbbi tíz évben csak kevés apadást mutat. Párisban a lovak száma erősen hanyatlott. 1900-ban 91·2 ezer, 1910-ben már csak 75·4 ezer lovat irtak össze a francia fővárosban, vagyis 17 százalék az apadás. Ezek közül az omnibusztársaságra 10 ezer s a bérkocsikra 12 ezer esik, de ezek fokozatosan áttérnek az automobilüzemre, így tehát a lovak számának további apadása előrelátható.

**A magyaróvári szarvasmarha tenyésztő egyesület** az ez év február hó 23-án megtartandó tenyészbika árverésének katalógusát Ujhelyi Imre gazd. akad. igazgató, egyesületi felügyelő összeállításában most küldötte be hozzánk, melyben az eladó bikák képmásai és pedigree-i is bennfoglaltatnak. A kik ezen árverésen részt venni óhajtanak, sziveskedjenek nevezett egyesülettől a katalógust bekérni, mely igen sok megszívlelendőt tartalmaz és tájékoztat nyújt az árverés alá jutó bikákról. Az árveréseknek nagy hívei vagyunk és igen üdösnek vélünk, ha hazánkban minél szélesebb rétegben elterjedést nyernének.

**Országos tenyészállatvásár és gépiállítás Budapesten.** Az OMGE. által márczius 11. és 12. napjain tartandó országos tenyészállatvásárra magyar fajta, pirostarka fajta, borzderes fajta, lápfajta, hazai tájfajta és keresztezett bikák, bikaborjuk, tehenek és üszök, minden ivar és korosztálybeli juhok, kecskék és sertések hajthatók fel, tekintet nélkül arra, hogy hazai, vagy külföldi tenyésztéssel származnak-e. Épp ezért a bejelentéskor az állatok árát mindig fel kell tüntetni. A bejelentett állatokat a rendezőség márczius 6-án már elfogadja.

**Az OMGE. és a határszéli csempészet.** Az országban dúló száj- és körömfájást Romániából csempészték be Magyarországra. A csempészes ugyszólván állandó. Azért lehetséges, mert a határrendőrségi szolgálat végtelenül laza és a szolgálatot végző közegek száma nagyon csekély. A határon 20–30 kilométernyire van egymástól egy-egy pénzügyőri vagy csendőrségi lakanya állomás. A csempészet megakadályozása fontos kívánalma az ország gazdaságának. Ez okból az országos Magyar Gazdasági Egyesület igazgató választmánya elhatározta, hogy megfelelő lépéseket tesz a pénzügyminiszternél és a belügyminiszternél annak érdekében, hogy a határszéli szolgálat és a határellenőrzés megfelelő szigorítását törvényhatósági intézkedésekkel tegyék lehetővé. Az ügy előmozdítására Károlyi Mihály gróf vezetésével pénteken délelőtt 12 órakor küldöttség ment az illető miniszterekhez. Csatlakoztak a küldöttséghez a Magyar Gazdaszövetség vezető férfiai, több főrend és országgyűlési képviselő, valamint a vidéki gazdasági egyesület kiküldöttei.

**Konzum-vásár.** Azok között az intézkedések között, melyeknek célja, hogy enyhítsék a nagyobb városok piaci drágaságát, a konzumvásárok rendezését tervezik. Serényi Béla gróf földművelésügyi miniszternek az a szándéka, hogy amint nyugati államokban van, az ország egyes vidéki csomópontjain konzum-vásárt rendeztet be, ahol földolgoznak a vágásra alkalmas állatot s maga a hus részben a helyi fogyasztásra, s részben szállításra szolgál, ma az a helyzet, hogy az ország távoleső állattenyésztő vidékeiről vasuton szállítják az élő marhát a budapesti ferencvárosi, vagy a lécsi állatvásárra; a szállítás maga is nagy költséget emészt föl. A konzum-vásárral rendelkező városnak eleendő, s a közfogyasztásra alkalmas másodrendű s olcsó hus állván rendelkezésre, minden kockázat nélkül képes esetleg a hatósági husvágó felállítására is s ezzel a hus normális átalakulására befolyást gyakorolhat. A miniszter első sorban az egyes vidékek marhatenyésztését, fejlettségét, a városi fogyasztás következtében előállott abnormális átalakulást s a vágóhidépítkezést és meg-lévő felszerelést veszi figyelembe, amidőn kijelöli a konzum-vásár helyeit, hogy megfelelőhessen a hozzá fűzött várakozásnak.

## Tojásnagykereskedők szervezkedése.

A gazdasági köröknek a tojáskereskedelemnek Budapesten való központosítását célzó törekvése, szervezésre indította a budapesti piac legilletékesebb faktorait, a tojásnagykereskedőket, akik tegnap Fischer Miksa elnökle alatt kimundották, hogy megalakítsák a budapesti tojáskereskedők egyesületét. A megalakulás szükségességét fejtegették az összes jelen voltak s Vámos Gusztáv, Klein József, Fodor Károly, Winkler János és Jakab Jenő felszólalása után Holló József ismertette a Baromfitenyésztők Országos Egyesületének a tojástőzsde szervezése tárgyában indított akcióját, melynek előkészítő munkálataiban a most megalakult egyesület lesz hivatva irányító befolyást gyakorolni. A B. O. E. által összehívandó szakértekezletre, mely tudvalevőleg a szervezendő tőzsde usancze-ait van hivatva kidolgozni, az egyesület Fischer Miksát, Vámos Gusztávot, Jakab Jenőt, Frankovits T. és Fodor Károlyt küldte ki.

## APRÓK.

**Rendőrségi ebek versenye Magyarországon.** A külföldi kynologiai újságok közlik, hogy a *Oesterreichisch-Ungarischer Polizeihund-Verein (Hauptverein) Sitz in Wien* az idei rendőrségi ebek versenyt *junius 4-én* tartja meg *Pressburg* (Pozsony)-ban, amely versenyt az *„Oesterreichischer Kynologen Verband“* elismer. Azt kérjük, vajon existálnak-e *Oesterreichisch-Ungarische* (közös-ügyes) kynologiai egyesületek? Oh! igen, de joggal, mert van-e joga az osztrák „*Statthalterei*“-oknak bármilyen „*Ungarische*“ tulajdonadományozni? Tudunkkal nem s ezen véleményünket a belügyminiszteriumban is megerősítették. A másik kérdés, van-e az *„Oesterreichischer Kynologen-Verband“*-nak joga, egy *„Oesterreichisch-Ungarischer Verein“*-nak egy az osztrák határokon kívül eső versenyt elismernie és az *Oesterreichisch-Ungarischer Polizeihund-Verein*-nek egy más állam területén versenyt rendeznie és ott belépőket szednie? Ajánljuk mindezen tényeket a *„Magyar ebtenyésztők és ebkedvelők egyesületé“*-nek szives figyelmébe. Utóbbi *junius 3–5-ig nemzetközi kiállítást* óhajt Budapesten rendezni. Hogy mennyire kedves a magyar kynologia fellendülése az osztrákoknak, annak tanujele az, hogy ugyanazon időben *Ol-mütz*-ben van nemzetközi kiállítás és *Pozsony*-ban a rendőrségi ebek versenye. És kérjük, nem volna helyesebb-e Magyarországon előbb országos kiállítások révén a magyar kynológiát megerősíteni és csak azután a nemzetközi térre vele átlépni? Quid-quid agis prudenter ago et respice finem.

B. G. F.

**A legbiztosabb tojáseltartási mód.** Tudjuk, hogy a mézstejben elrakott tojás néhány hónapig eltartható annak megromlása nélkül. E módszernek azonban nagy hátránya, hogy a mézstej átszivárog (diffúzió) a tojás héján és a tojásnak meszes szagot és izt kölcsönöz, abból habot verni sem lehet és csakis tézstaneműek elkészítéséhez használható az fel.

Dresdenban az oltott meszet szárítva és megörölve „Garantol“ néven mint új konzerváló szert gyártják és árusítják. Hogy azonban ez a szer így magában tökéletes nem lehet, onnan következtethető, hogy a levegő a héjjon keresztül a tojás belsejébe hatolhat és alkalmas annak tartalmát befolyásolni, illetve abban vegybomlást előidézni. Eme hátrányos tulajdonságnak azonban igen egyszerű módon vehetjük elejét és ezzel megtaláltuk a legbiztosabb és legolcsóbb szert a tojás konzerválásához.

A tojásokat ugyanis azon frissiben, amint azok a tojófészekből kikerültek, (tehát mielőtt még a héj pórusain keresztül a levegő behatolhatott volna a tojásokba) meleg, olvasztott faggyúval alaposan bedörzsöljük és azokat előre elkészített mézporba, vagyis mézporral rétegezve, alkalmas ládába vagy edénybe elhelyezük és hűvös helyre elraktározzuk. A faggyú ugyanis a tojás héján megakad és ezen tulajdonságánál fogva a mézpor nem képes a zsírt megmagába szívni és ezzel a tojás héjától a faggyút, mint a levegőelzáró réteget, megbontani, míg más, nem olvadó zsír és olajféléknek ennek veszélye inkább fenforog.

P. L.

