

# ÁLLATTENYÉSZTÉSI ÉS TEJGAZDASÁGI LAPOK

## HIRDETÉSEKET

a lap kiadóhivatala vesz fel.  
Arjegyzék ingyen és bérmentve.  
Hirdetési mellékletek jutányos árban fogad-  
latnak el.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: Budapest, VIII., József-utca 15. sz.

A lap szellemi részét illető közlemények a szerkesztőséghez, az előfizetési és hirdetési pénzek a kiadóhivatalhoz czimzendők.

Kéziratokat a szerkesztőség nem ad vissza.

Előfizetési ár a „Gazdasági Lapok” nélkül:

Egész évre... 13.— kor.  
Fél „... 6.50 „

Felkérjük igen tisztelt előfizetőinket, hogy a hátralékos, valamint 1918. év második félévi előfizetési díjakat mielőbb a kiadóhivatal címére beküldeni sziveskedjenek, nehogy a lap küldésében fenakadás legyen.

**TELEFON: József 40—66.**

Az e lapokban foglalt cikkekkért minden utányomási jog fentartva.

## TARTALOM.

	Lap
Hűtőházi jegyzetek. — Dr. P. L.	133
Következtethetünk-e a ló szinéből a tulajdonságaira s munka- bírása	134
Könyvismertetés	134
Hírek	134



## Védőoltóanyagok

lépfene, sertésorbáncz, serozegő üszök, gümőkór stb. ellen.

## RAPID SERUMOK

lépfene, sertésorbáncz, serozegő üszök, sertésvész, vérhas, fertőző tüdőbaj, baromfi kolera, mirigykór stb. ellen.

## ÁLLAMI FELÜGYELET ALATT ÁLLÓ

## LABORATORIUM

VÉDŐOLTÓANYAGOK TERMELESÉRE

○ ○ ○ RÉSZVÉNYTÁRSASÁG ○ ○ ○

BUDAPEST, IX., LÓNYAY-UTCZA 18/B.

Sürgőnyczim: Vaccin Budapest.

Interurban { reggel 7-től este 6-ig: József 20—14.  
telefon: { este és éjjel: József 22—58.

**Serumos kombinált oltóanyagok fertőzött állományok és gyógyító oltóanyagok betegállatok kezelésére.**

Kivánatra speciális tájoltóanyagok készíttetnek.

## Előjegyzési felhívás!

A magyar gazdaközönség kedvelt

## Kodolányi-féle gazdasági zsebnaptár

59-ik évfolyamát a 1919-iki évre — tekintettel a folyton emelkedő nyomdaköltségekre, nehogy később az áremelkedés még nagyobb legyen — már most sajtó alá rendezni óhajtánánk.

Ezen oknál fogva csak a megrendelők számához képest, korlátolt számú példányokban fog kiadatni.

Miért is tiszteletteljesen kérjük igen tisztelt előfizetőinket és lapunk olvasó közönségét, hogy az előjegyzési megrendelést még e hó folyamán eszközölni és ismerősei körében is ajánlani sziveskedjenek.

Ára Budapesten 8 kor., postán ajánlott küldéssel 8 kor. 40 fill., utánvét mellett küldve 8 kor. 70 fill.

Megrendelhető: *Gazdasági Lapok* kiadóhivatalánál Budapesten, VIII., József-utca 15.

## Hűtőházi jegyzetek.

Irta: Dr. P. L.

A Keleti gazdasági központ minapában a budapesti hűtőháza rendezett ismeretterjesztő látogatást, ahol szerzett tapasztalataikról néhány sorban megemlékezni a mai háborus élelmiszer-szükségben nem lesz érdektelen dolog. Termelni és okos beosztású fogyasztásra elraktározni, lett a jelszava a központi hatalmak élelmezésének. Az elraktározás kérdésében a budapesti hűtőház a legfontosabb szerepek egyikét játsza.

Üzemének jelentős nagyságára már a kazán-és gépház, illetve ezek felszereléseinek méreteiből is következtethetünk. A kazántelepen három nagy vízcsöves tulhevitő kazán van, melyből egyik állandóan javítás, illetve tisztítás alatt áll: a vízcsövek iszapjait kipréselik s az egész vízteret a kazánképződés és rozsdásodás ellen be-  
kátrányozzák. A kazánok tüzet gőzsugarakkal erősítik; ez részint vizgázképződést eredményez, mely a tüzet közvetlenül táplálja, részint az égéshez szükséges levegőáramlást erősíti, végül az erős léghuzatra a most használatos rossz minőségű háborus szén miatt is szükség van, a pernyéképződés ugyanis oly nagy, hogy csakis erős léghuzattal lehet a füstcsatornákat tisztán tartani.

A hideg előállítására hat kompresszor szolgál, melyeket három, egyenkint 270 lóerős kéthengeres kompüand-rendszerű szelepes vezényművű gőzgép működteti. A gépház melletti teremben vannak a refrigerator-tartányok, melyekből lehűtött sósvíz tartalmu csövek vezetnek a hűtőkamrákba, illetve onnan vissza a refrigerator-tartányokba. A víz körforgását centrifugális szivattyúk biztosítják.

A hűtőkamrák, illetve raktárak, a pincétől kezdve négy emeletnyi magasságig vannak elhelyezve. Összesen 6000 négyzetméternyi rakterületük van, vagyis az áru minősége szerint 400—600 waggonyi árut könnyen befogadhatnak. A kamrák fala belül vastag hőszigetelő parakóval van burkolva. A hűtőcsövek a kamrák menyzetén vonulnak végig s a rájuk rakódott csapadék vastag hóréteget alkot. Igen fontos a kamrák szellőztetése, különösen nagy tartalmu áruk (például friss hus) hűtésénél; szellőztetés nélkül ugyanis az áru természetes párolgása a kamra hidegében átláthatlan sűrű köddé válna, mely a raktározott árut csakhamar megromtaná. A levegő a hűtőkamrák melletti cellákból kerül a kamrákba. A cellákban kiterjedt kigyózó hűtő-csőhálózaton megy át a levegő s annyira lehűtve kerül a raktárhelyiségbe, hogy ott semmiféle hőmérséklet változást nem okoz.

A hűtőkamrák hőfoka az elraktározott áru szerint különböző. A husfélék minusz 6—7 C fok hideg kamrában vannak; a csomagolt baromfihusnak még nagyobb hideg kell (10—12° C). A vaj már 2—3° C hideg mellett is jól eltartható. A tojás legfeljebb minusz 0.5 fok hideg mellett lehet, különben a tojás szétfagy s megromlik.

Az első kamrákban fagyasztott sertéshúst láttunk. A frissebb vágás kettőbe hasítva függesztve van a kamrákban, a régebbi teljesen csonttá fagyolt áru pedig magas máglyákban egymásra rakva. Az összes sertés mind a német hadseregé, a hátsó combon ott látható a bé-

lyegző, Romániai sertések, melyek itt Budapesten lettek levágva és elraktározva. A sertések a legkülönbözőbb nagyságúak s minőségűek: vannak köztük egészen apró malacok, melyeknek hasitványa alig öt kilogramm s vannak egészen soványak is. Ha meggondoljuk, hogy néhány havi nevelés és javítás által mennyivel többet értek volna a leölt apró és sovány sertések, bizony konstatálnunk kell, hogy a német hadseregben sem sokat törődnek az élelmezés gazdaságosságával és észszerű kihasználásával.

Hogy a német hadsereg vágott sertései itt nálunk vannak elraktározva, bizonyítja azt, hogy mi magyarok milyen megbízható nép vagyunk. Vajjon mi, vetette föl a kérdést mosolyogva egy látogatótárs, miért nem vesszük igénybe az osztrák és a német hűtőházakat? Miért nem?!

A hűtőháznak mintegy kétharmad részét a hadseregek foglalják el áruik részére. Állandóan mintegy 150—200 waggon husárúja van elraktározva a katonaságnak, amelyből naponta 18—20 waggon áru (főleg hus) megy el a harc-  
terekre hűtőwaggonokban. Ottlétünk alkalmával éppen szalonnát raktak waggonokba. Szeged környékéről származó requirált szalonna volt hamisítatlan szegedi illattal (avas!) Mellekesen megemlítem, hogy a hűtőház szalonnafüstölésre is be van rendezkedve: két nagy kockaszerű téglapitványban naponta egy waggon szalonnát tudnak szakszerűen megfűstölteni.

A hűtő kamrákban polgári áruból juh, füstölt hus, borju, vadhús volt raktáron. A vadból szarvas, nyul, fogoly, fácán, még pedig egészen kicsiny, néhány darabos tételekben is.

A minusz 3 C fokú kamrákban főleg gyöngyvirágsira, bálokban szárított márhébel, bab és nagyon sok dániai import vaj volt, amely utóbbi — lehetséges, sőt talán valószínű — bizonyára az újabb ármaximálást, illetve áremelést fogja megvárni!

Négy hűtőterem (minusz 0.5—1 °C hőmérsékletű) tojással volt tele. Egy-egy teremben mintegy 2500—3000 láda s egy-egy ládában 1440 darab tojás van s így ottlétünkör mintegy 15 millió tojás volt elraktározva, melynek értéke, mondjuk, ugyancsak 15 millió korona. Első látásra valami töménytelen s szinte elfogyaszthatatlan mennyiségű tojást képzelne az ember e nagy számban, de ha meggondoljuk, hogy Budapesten naponta 300 láda tojás szokott elfogyni, így bizony az egész ottani készlet csak mintegy öt hétig fedezi fővárosunk rendes szükségletét. Ha még figyelembe vesszük azt is, hogy a fő tojásszezon már elmúlt, bizony be kell látnunk, hogy tojás dolgában sem valami fényesen leszünk a közeli jövőben.

A tojás elraktározása nagy gondtal történik. A beérkező árukból próbákat vesznek — különösen a júniusi tojásból, amikor a meleg miatt már kevésbé alkalmas az idő a tojáselrakásra — a rossz árut, vagy a rosszul csomagoltat visszautasítják. Csomagolásban nagyon fontos a száraz fagyapot, mert a nyirkosban a tojás megfoltosodik és elromlik. A tojásraktárban nemcsak a kellő s állandó hőfok a fontos, hanem a levegő nedvességtartalma is, melynek 70—80%-nak kell lennie. Kellő nedvesség hiányában ugyanis a tojás pórusain át túlerősen párolog s így erősen megapad, valamint könnyen elromlik.

a Magyar Gazdaszövetség fogyasztási és értékesítő szövetkezete bármely községbe költségmentesen küldi ki megbízottját, a hol fogyasztási és értékesítő szövetkezetet akarnak szervezni. Mielőtt a mozgalmat megindítanák, forduljanak a kezdeményezők utbaigazításért a 1079

„Hangya” igazgatóságához: Budapest, IX., Közraktár-utca 34. sz.

1917. év végén a kötelekéhez tartozó szövetkezeteknek 223.40% tagja volt. A szövetkezetek tartalék-alapja 6.665.206 korona volt. Az évi tiszta nyereség 568.960 korona, az összes áruforgalom pedig 80.000.000 korona volt. A „HANGYA” boltok száma ez idő szerint 1700. Földmívelő népünk erkölcsi emelkedésének és vagyoni gyarapodásának legbiztosabb eszköze a gazdasági szervezkedés s a termelés fejlesztése. Az értékesítés kedvezőbbé tétele, a háztartási és gazdasági szükségletek futányosabb beszerzése csak fogyasztási és értékesítő szövetkezetek útján érhető el.

# „HANGYA”

A kellő hőfokot és a tojásraktárakban a nedvességfokot is, mindenütt regisztráló műszerekkel ellenőrzik. A konzerválásban ugyanis az egyenletesség roppant fontos. Egyenletes kellő hideg mellett néhány áru éveig eltartható. Kiváló kalauzunk szerint van egy cégnek még a háboru előtti időben elraktározott husáruja, amely ma is teljesen kifogástalan minőségű és — szerény véleményünk szerint — bizonyára szintén arra vár, hogy az árversenyben első díjat sikerüljön elérnie!

A hűtővagonokhoz szükséges jeget szintén a hűtőház állítja elő s azonkívül eladásra is sok jeget termel. A jéggyár a gépház mellett van, melynek termelése 24 óra alatt 750—800 q jég. 3000 darab fagyasztó-cella 30 darabonként 100 sorban van a fagyasztómedencében. Egy-egy cella 25 kilogrammos jégoszlopot ad. A fagyási tartam 8 óra, mely idő alatt egy-egy harminc darabból álló cellasor a víztöltő oldaltól automatikusan a kiemelési oldalig tolódik, mialatt a cellák vize megfagy. A harminc cellasor töltését, lesüllyesztését, majd kiemelését s a jégoszlopok kiborítását mind automatikus futódaru végzi s így az egész jéggyártó helyiségben csak négy munkás szükséges. Egy-egy cellasorral való munka tartama 12—15 perc.

A háboru nyoma különben a jéggyáron is észrevehető: a kisebbik jéggyártó telep vízhiány miatt nem működhetik, a cellák már romlanak s javításukhoz nincs vashádog, maguk a gyártott jégtömbök pedig középtű többé-kevésbé üresek; a fagyási periódus alatt ugyanis nem fagnak át teljesen, mert anyaghiány miatt sem a cirkuláló ammoniak, sem a hűtőmedence sóoldata nem a kellő töménységű s így nem is a kellő alacsony hőmérsékletű.

A telepen van egy tisztán háborus létesítmény is: a kávéüzem, mely a Kávéközpont részére dolgozik. A hadikávé egész előállítási menetét láttuk. Előrebocsájtólag megnyugtathatunk mindenkit a látottak alapján, hogy a hadikávéban »még jelenleg« van valódi szemes kávé is.

A hadikávénak nyersanyagai a szemes kávé, a cukorrépa és a nyers cukor. A szemes kávé megpörkölik, a cukorrépat, illetőleg a cukorrépa szeletet hasonlóan. A nyerscukrot üstökben egész fekete színig karamelizálják, piritják, azután nagy bádogtálcaakra öntik s ha azon kihűlt és megmerevedett, akkor a tálcákról lekalapálják. Majd mindhárom anyagot megdarálják és összekeverik: ez a hadikávé! A kávé pontosan kitárolják, dobozokba és ládába csomagolják. A kávéüzemnél főleg munkások dolgoznak és pedig a csomagolásnál ötös akkordesopórtókban, ahol emiatt valóban tüneményes gyorsasággal megy a munka.

Végül még néhány statisztikai adatot igyekeztünk megszerezni az igazgatóságtól, főleg a beraktározási díjtételeket illetőleg, de mivel azt a fölvilágosítást kaptuk, hogy a hűtőház tarifája is folyton emelkedik föl és föl a magasba, így a jelen pillanatnyi tarifák ismeretének nincsen semmi értelme. Az alkalmazottakról kaptam egy kis statisztikai adatot. Az adminisztratív munkát hetven tisztviselő végzi; az összes alkalmazott munkások száma 1000—1200 között van, beleértve a vágóhidon s egyéb kültelepen dolgozókat is. Magán a hűtőházi telepen mintegy 300 munkás dolgozik, kiknek legnagyobb része rakodómunkát végez. Az alkalmazottak száma is bizonyítja az üzem nagyszabású voltát.

### Következtethetünk-e a ló színéből a tulajdonságaira s munkabírására?

Ujabbán ezzel a kérdéssel v. Barnekow foglalkozott. Fejtegetéseit annak kiemelésével kezdi, hogy a most folyó háborúban Németországban és a meghódított területeken a lovaknak sokkal több színváltozatát észlelhetjük, mint Németországban a békében. Minél messzebbre visszatekintünk, látjuk, hogy az elmúlt időkben a színek gazdagsága pazarabb volt s csak a lótenyésztési alapelvek egységesítésével szorították a színek a néhány alapszínre.

Németországban régebben a színeket osztályozták: Beszéltek tiszta színekről, kevertokről és idegenszerű szőrökről.

Miképp v. Barnekow mondja, az elmúlt századokban az emberi társadalom szigorúan kasztorokra, rendekre szakadt, s hogy ezzel velejárt volna a lovaknak kasztorokba sorolása s hogy ez az állatok külsején is felismerhető volt. A szőrzet számos színárnyalata az osztálygögt kifejezésre is juttatta, holott napjainkban a mindent

egyformásító egyenlővé tevő időkben a legnagyobb vásáron is csak a néhány alapszín ismeretes.

Még a 18. század közepén a tiszta színeket következőképpen osztályozták. Nagyrabecsült volt a tiszta fehér szín, de ritka is volt. E fehér színt legtöbbször az igen öreg szürke lovon látjuk, a tiszta fehér lóról azt hiszik a spanyolok, hogy nagy kort érnek meg. Az *izabella*-ló lehet világossárga, ragyogó-sárga, borsósárga színű, fehér sörénnyel és fehér farokkal; ha a sörény és fark fekete volt, a hátgerincen is fekete csik vonult végig, angolnás. Régebben, mivel igen gyakori volt, ellentétben a mai felfogással, nem sokra becsülték. A Fuchs, a magyar sárga, a róka színéről nevezik a németek Fuchs-nak, számos változata ismeretes. Akadt olyan sárga, melynek farka, sörénye fehér szőrű volt, az ilyen rest, phlegmás állatnak hitték. A veres árnyalatu sárga lovat nagyra értékelték, szívósnak, hasznosnak, gyorsnak és tanulékonynak vélték. A halványsárgát, kivált ha a fark és sörényszőrök hegye fekete volt, szintén igen kedvelték.

Már 2 évszázaddal ezelőtt az európai lovak zöme pej színű volt. Kedvelt szín volt ez, kivált a gesztenyepej. Minél világosabb színű volt a pej ló, annál kevesebbet érőnek mondták a régiek. (A mi nagy Petőfink ugyan az aranyszőrű pejjáparipát énekl meg.) Barnekow is hangoztatja, hogy ma a német lovastisztek is szeretik a világos pejt. A pej lovat a franciák nyerges lónak használták. XVI. Lajos francia király elrendelte, hogy tábornokai pej ló hátára üljenek. A fekete lovat Hollandiában nem nagyra tartották, a *feketét* közönséges színűnek vallották.

v. Barnekow ennyit mond a tiszta színekről. A kevert színek közül első helyen említi a szürkét, midőn fehér alapszínben barna, fekete és egyéb színű szőrök vannak. A szürke színnek legtöbb a változata, így a legyes-, bogaras-, almás-szürke, ha a fehér színben a fekete foltok nagyok, akkor a ló fürge és munkabíró, a veres-foltos szürke lovak nagyok szoktak lenni. Igen keresett ló volt a pisztrángszürke, bár ma is az. A németek megkülönböztettek seregélyszürke, hamuszürke (egérszürke), farkasszürke változatokat is. Barnekow a deres színeket is ide sorolja.

A színek harmadik csoportjába az idegenszerű szőröket sorolják.

Ilyen szín a *tigrisarka*, fehér alapon majdnem kerek, fekete, esetleg vörös vagy barna foltokkal. Az ilyen ló igen szép kis kocsiban, csézában, már nem olyan szép nyereg alatt. Ha igen nagyok a fekete foltok a fehér alapon, akkor egyszerűen az ilyeneket tarkáknak neveztek. Porcellántarka, ha a fehér alapon kékes árnyalatu foltok láthatók.

*Barackszürke* piros és barna foltok fehér alapon. Igen keresettek voltak az ily színű lovak. Fejedelmek is szívesen vásárolták. Ugyanilyen nagy becsben részesült a szerecsenfejű ló. Általában a világos szürkét gyengének, a sötét-szürkét erős szervezetűnek vélték. A szín a ló erejéről, szívósságáról nem tájékoztat. Az erős alkatu markáns izomzatú, jól inalt állat: erős, ha akármilyen a színe, a gyenge inak, szalagok a lapos, fonnyadt izmok az állat gyengeségére vallanak. — a.

## KÖNYVISMERTETÉS.

Stroh und Strohaufschliessung. (Szalma és szalmafeltárás. Irta: Dr. Bensch W. a wieni

cs. kir. gazdasági főiskola rendkívüli tanára. 10 ábrával. 2-ik ujra átdolgozott és bővített kiadás. (A német mezőgazdasági egyesület közleményei Ausztria részére, 6. számú kiadványa, 2-ik kiadás.) Kiadatott Wienben Wilhelm Frick G. m. b. H. Wien I. Graben. 27. bizománya. Könyvkereskedői ár 4.40. Ezen immár 2-ik kiadásban előttünk fekvő mű a szalmafeltárás technikájának tökéletes előadását tartalmazza, melyben a különleges készülékeket igénylő eljárások mellett az egyszerűbbek is közölve vannak, melyet meglevő segédeszközökkel való feltárások is közre adatnak. Továbbá a főzött szalmával való takarmányozási kísérletek és gyakorlati tapasztalatokat közli a tartalmas füzet. Végül egy külön — nagyon fontos — fejezetben következik beható magyarázata annak, hogy mily viszonyok és körülmények között hasznos a gyakorlati mezőgazdaságra nézve a szalma feltárása. Minden gazdátárs és lótulajdonos részére érdekes és igen hasznos olvasmány ezen füzet, melyet melegen ajánlunk t. előfizetőinknek és olvasóinknak.

## HIREK.

**Lóbehozatal Ukrajnából.** Értesülésünk szerint sikerült Ukrajnából nagyobb mennyiségű ló beszerzését biztosítani. A vásárlás szabadságból történik és az egyes gazdasági egyesületek felszólították a gazdákat, hogy ha Ukrajnában lovakat akarnak vásárolni, jelentsék be. A vásárlók négyezer kőronát tartoznak darabonként lefizetni, amely összeg előreláthatóan a bevásárlás és a szállítás költségeit is fedezi.

**Tenyészmarhák védelme.** A közéletmészési miniszter Tolna- és Baranya megyét is kijelölte vágómarha requirálás céljából. Tekintettel arra, hogy e megyékben igen magas a forrásfejlesztett tenyészállatok vannak, a megyék felterjesztéssel élnek a tenyészanyag védelme érdekében.

**A sovány sertések kötelező hizlalása.** Az idei sertéshizlalás meglehetősen vontatottan indult meg. Eddig 220.000 darab sertést jelentettek be a földművelésügyi miniszternek hizlalásra, de igen sok állattulajdonos tartózkodik a nyilatkozattól és sovány sertéseit sem hajlandó eladni, mert azt reméli, hogy néhány hét múlva a maximális árnál jóval nagyobb áron tudja értékesíteni. Az is egyik oka kétségtelenül a gazdák tartózkodásának, hogy nem látják biztosítva az erőtakarmányt. Másrészt érthetetlen volna a gazdák ez a magatartása, mert hiszen a sertéshizlalás nagyszerű üzletnek bizonyult s miért utasítaná ezt valaki vissza, ha mindenképp biztosítva van arról, hogy megfelelő, dus hasznát látja fáradozásának? Értesülésünk szerint a földművelési miniszter a legközelebbi napokban rendeletet fog kiadni, amelyben kötelezően előírja, hogy a 35 kilogrammnál súlyosabb sertéseket az állattartók vagy kötelesek bejelenteni hizlalásra az Országos Sertésforgalmi Irodának, vagy pedig ha hizlalással nem hajlandók foglalkozni, a rendelet értelmében kötelesek lesznek eladásra följárulni ugyancsak az Orsz. Sertésforgalmi Irodánál. A bejelentett 220.000 db sertés többnyire házi és gazdasági szükségletre hizik, egyelőre az ipari hizlalók telepei legnagyobb részben üresen állnak. A földművelési miniszter még nem kezdte meg a tárgyalást a hadsereg idején sertés- és zsirellátása ügyében sem s Ausztriával sem történt még újabb kontingens megállapítására semmiféle tanácskozás. Az osztrákok részére a nagy-

## Takarmánykamrák, Szivattyúk, Dinamók, Darálók, Cséplők

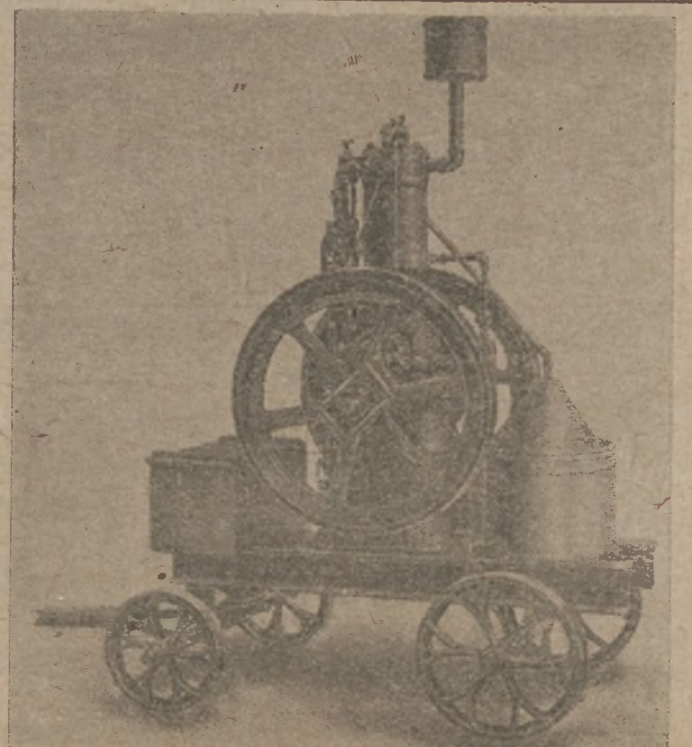
1267

meghajtására alkalmas elsőrangú 2—3 HP és 4—5 HP **benzinmotorokat**, valamint még csekély számban lévő **marokrakó aratógépeket, fűkaszálókat gereblyéket és mindennemű gazdasági gépeket ajánl:**

**Dénes B. Betétitársaság**

Budapest, VI., Vilmos császár-ut 61. szám.

A motorokhoz szükséges benzin beszerzésénél segédkezünk.



# KEMNA FORRÓGŐZEKÉI SCHMIDT mérnök doktor hírneves füstcső-tulhevitőjével.

szabadalmazott

Minden más nedvesgőz-, compound- vagy compound tulhevitett rendszert úgy teljesítőképeség, mint tartósság tekintetében messze felülmúlnak és lényegesen kevesebb szén-fogyasztanak.

Referenciákkal, kimerítő felvilágosításokkal és költségvetésekkel szolgál

1032

**KEMNA J. BUDAPEST, VI., Vilmos-császár-ut 51. Sürgönye m Kemna, Budapest**  
Telefon: 91-21.

tényi sertéshizlalóban ugyan még a régebbi kontingensből harmincezer darab sertés hizik, de itt a hizlalás a legközelebbi napokban már teljesen befejeződik. A katonaság és az osztrák kontingens megállapítása biztosítására majd csak október közepén szándékozik a földművelésügyi miniszter intézkedést tenni. Hogy ez abban fog-e nyilvánulni, hogy a gazdáknál és a kisebb hizlalóknál beállított sertéseket requirálják, vagy pedig az állattartók csak hizlalásra lesznek kénytelenek sertéseiket a nagyobb ipari hizlalókhoz beszállítani, arra nézve a szeptemberi és az októberi tapasztalatok fognak döntően latba érsni.

**A vadászati tilalom fölfüggesztése.** A hivatalos lap kormányrendeletet közöl, amely fölhatalmazza a törvényhatóságok első tisztviselőit, hogy szeptember elsejétől kezdve esetről-esetre fölfüggeszthessék a nyul- és fácánvadászatra vonatkozó tilalmat. Egy régebbi rendelet ugyanis szeptember tizenegyedikéig megtiltja a nyul- és fácánvadászatot.

**Az állatorvosi főiskoláról.** A budapesti m. kir. állatorvosi főiskolán a jövő tanévre szeptember hó 1—8-ig lesznek a szabályszerű beiratások, szeptember hó 9—15-ig a tanári kar, azontul szeptember hó 30-ig a földművelésügyi miniszter adhat engedélyt az utólagos beiratásra. A fölvétel gimnáziumi vagy érettségi bizonyítvány alapján történik. A tanév elején nagyobb számú állami ösztöndíj kerül kiosztásra. Jeles vagy jó gimnáziumi, vagy reáliskolai érettségi bizonyítvány alapján beiratkozó hallgatók évi 600—800 K ösztöndíjban részesülhetnek. Az állami ösztöndíj élvezete nem kötelez utólagos szolgálatra bizonyos hivatalos állásban. Az ösztöndíjat kérő folyamodványokat, melyeket az érettségi bizonyítvány másolatával és szegénységi bizonyítvánnyal kell felszerelni, a folyó évi szeptember hó 1—8-ig tartó rendes beiratások alkalmával lehet a főiskola rektori hivatalában (Budapest, VII., Rottenbiller-utca 25 sz.) benyújtani. Az ösztöndíjakon kívül a szorgalmas és szegénysorsu hallgatók tandíjelengedésben is részesülnek a négy évig tartó tanfolyam közben, azonkívül a főiskola keretében létesített diákasztal a hallgatók jó és olcsó ételmezéséről gondoskodik.

**Az Agrárbank tenyészállat-kölcsönei.** Értesülésünk szerint Serényi Béla gróf földművelésügyi miniszter legutóbb megállapodott a Magyar Agrár- és Járadekbankkal, hogy az intézet tenyészbikák beszerzésére nagyobb hitelt fog engedelmenni a községeknek. A beszerzéssel a miniszter a gazdasági felügyelőségeket bizta meg, amelyek azután az Agrárbank által engedelmzett kölcsönösszeget kézhez kapják. Az ilyen vásárlásnak az a haszna van, hogy a gazdasági felügyelőségek nagyban vásárolhatnak be a megyék uradalmából, ami 15—20% megtakarítást jelent. A községek egy éven belül két részletben tartoznak a banknak az összeget visszafizetni.

**A baromfiellátás rendezése.** Nem sokára egy rendelet fog megjelenni, mely Budapest baromfiellátását új és egészséges alapokra fogja fektetni. Ebben a tárgyban a napokban a

Közélelmezési Hivatalban tanácskozások voltak, amelyek során elsősorban a baromfikivitel kérdését rendezték azon az elvi alapon, hogy a kivitel semmi szín alatt se károsítsa a helybeli piac ellátását. Ennek a fontos ügynek keresztülvételére a Magyar Vadkiviteli Vállalat R.-T.-ban olyan szövet létesítettek, amely hatósági ellenőrzés mellett fogja a kivitel és a helyi piac ellátása között a kellő egyensúlyt fenntartani. Nem monopoliúmról van szó, mert a társaság nincs semmiféle kivételes jogokkal és kedvezményekkel felruházva, hanem egyedüli feladatát az képezi, hogy az illetéktelen elemeket a baromfikereskedéstől távolítsa, főleg azokat, akik a háború előtt egyáltalán nem foglalkoztak baromfikereskedéssel, de most a háborus konjunkturák folytán rávetették magukat erre az üzletágra. A baromfiellátás rendezésének fő irányelve az, hogy ugyanannyi baromfi, amennyi kivitelre kerül, bocsáttassék maximális áron a Közélelmezési Hivatal rendelkezésére. Ez az intézkedés halálos csapást mér a zúgkereskedelempre és Budapest lakossága nem sokára érezni fogja ennek a kedvező hatását. Különös fontossággal bír ez az intézkedés a ludkivitel megszorításának és ezzel kapcsolatban a főváros zsirellátásának szempontjából is.

**A sertések felajánlása.** A hivatalos lap minapi száma közli a földművelésügyi miniszter rendeletét, amely kiegészítője a sertéshizlalás feltételeiről szóló rendeletnek. Eszerint mindazok, akik a házi- és gazdasági szükségletre hatósági engedély alapján hizlalható mennyiség felül darabonként 35 kilogrammnál nehezebb súlyú sertésekkel rendelkeznek, tartoznak azokat szeptember 20-ig az Országos Sertésforgalmi Iroda útján közszükségleti célra hizlalásra, vagy sovány állapotban leendő megvételre felajánlani. Az ebbeli ajánlatok a Sertésforgalmi Iroda helyi képviselőihez, vagy a községi előjárósághoz, illetőleg városi polgármesterhez intézendők. A felajánlás elmulasztását büntetik.

**Tizenegyezer korona az Érdekes Ujság pályázatainak összege az 5000 koronás újabb pályázatokkal, amelyeket most tűzött ki olvasói számára a legnépszerűbb képes hetilap.** A pályázatokról részletes beszámolót közöl a legújabb szám, amely a szokottnál is terjedelmesebb. Az Érdekes Ujság különben is az érdekes események tükré és a legjobb szépirodalom gazdag tárháza. Nagy Endre rojpatas a minden számban a legjobb írótól közölt teljes kis regények még növelik a joggal megszokott népszerűségét. Egyes szám ára 1 korona. Előfizetési díj 1/4 évre 12.50 korona. Az Érdekes Ujság kiadóhivatala V., Vilmos császár ut 78. alatt van.

**Az állati betegségek összegezése augusztus hó 18-án.**

A betegség neve	Összesen		A múlt heti állapothoz képest			
	község	udvar	község	udvar	község	udvar
Lépfene	310	345	13	16	—	—
Veszettség	276	299	—	—	3	3
Takonykór	42	48	1	2	—	—
Ragados száj- és körmófajás	97	10	—	—	5	64
Juhhimlő	61	103	14	23	—	—
Ivorszervi holyagos kiütés	24	53	—	—	1	2
Rühkór	930	2235	—	—	28	45
Bivalyvész	13	17	4	4	—	—
Sertésorbánc	154	698	5	20	—	—
Sertéspetis	897	4874	29	185	—	—

**Vásári tudósítások.**

**Országos vásárok.** 1918 augusztus hó 28-tól 1918 szeptember 4-ig.

Augusztus 28. Alsóerdő, Bártfa, Bazin, Putka, Csökölly, Dolha, Hátság, Királyháza, Magyaromját, Marcsillye, Németváros, Órodova, Orlát, Rimaszombat, Topánfalva.

Augusztus 29. Alcina, Báté, Csák, Homoród-szentmárton, Hontnémeti, Kabod, Kolozsvár, Majs, Morvaszentjános, Nagyszerénd, Rajec, Szászkeresztur Szepesszombat, Tabajd, Torna, Ujfehértó; Zalatöv.

Augusztus 30. Háromfa, Istvádi, Zalatna.

Augusztus 31. Földeák, Jolsva, Tápiógyörgye.

Szeptember 1. Alsóporumbák, Bethlen, Csépa, Csurgó, Fülöpszállás, Igal, Irsa, Kiskunhalas Köröstarcsa, Magyarokizsa, Mike, Módos, Németujvár, Poroszló, Pölöske, Terrerin, Varjas, Vejte.

Szeptember 2. Akasztó, Bakabánya, Bálatonlelle, Barcs, Eerethalom, Bonyhád, Celldömölk, Drávavásárhely, Dunaszekcső, Felsőseged, Feltót, Hybbe, Kismarja, Kisvárd, Kőszeg, Miszla, Moór, Nagyparkáta, Nagyszombat, Naszód, Nezsider, Sásd, Sátoraljaújhely, Sopron, Szenice, Szentgál, Szepesváralja, Szirák, Tüskevár, Udvard, Ungvár, Verbóc, Villány, Zalaapáti, Zalaszentgrót.

Szeptember 3. Algyógyfalu, Bél, Gölnicbánya, Illava, Kékkő, Kiszeben, Mezőlatorc, Simon-torna, Szamoskrassó, Szombathely, Tolcsva.

Szeptember 4. Alamor, Bagonya, Érmihályfalva, Felsőadós, Kaposvár, Marcali, Nyitraújfalva, Pálosnagymező, Piskolt, Szentlőrinc, Sztázsa, Zilah, Zólyom.

Felolós főszerkesztő, kiadótulajdonos: **MAILÁTH LÁSZLÓ.**  
Szerkesztő: **FEHÉR ZOLTÁN.**

## Konzerv- és befőttesüvegeket

azonnal szállíthatunk vagonszámra különböző nagyságban egészen két literig, üvegfedővel és elzárókészülékkel. Ugyiszintén

## befőttesüvegeket

á fél kilogramm tartalommal bádogróffedővel.

1332

Zentralbüro der Glasfabrik Schneegatten,  
Wien, III., Gärtnergasse No. 4.

Táviratcím: **NEUGLAS WIEN.**

Kézi „Fortuna“

## Daráló garattal, lendkerékkel

(sulya 12 1/2 kiló), lendkerék 45 cm. — Ára K 90.— előzetes beküldés ellen.

Gép-, motor-, henger-, cséplő- **OLAJ**

— Sűrített gépszir, kocsikenőcs. —

Dobsinek, olajozók, kenőszelencék, forrosókefék, szénlapátok, armaturák, szerszámok és mindennemű műszaki oikkek.

**Schvarcz József és Társa**  
műszaki cégnél,

Budapest, Vilmos császár-ut 53. szám.

Saját ház. Alapítva 1884.  
1173 Sürgönycím: Uszó Budapest.

## Zöldség, főzelék, gyümölcsöt

veszék minden mennyiségben.

De kerekrepa, káposzta és kalarabéra sürgős ajánlatokat kér 1328

Keményfy Géza áruforgalmi és kereskedelmi vállalata Rákospalota.

Sürgönycím: Keményfy Rákospalota.

**Konyhakertek öntözésére benzinmotoros szivattyúk, legújabb rendszerű szivógázlokomobilok szállíthatók.**

**Motor- és Gépgyár = Martos és Herz**

Budapest, VII., Erzsébet királyné-ut 87. szám. 1214

## Kender és juta szőlőkötöző, kévekötél, zsákok, ponyvák

1044

Telefon: 35-92, 80-82, 104-10, 164-00, 117-79.

Távirat: NAGELA.

## NAGEL ADOLF

zsák- és ponyvagyár és kölcsönintézet,  
Budapest, V., Arany János-utca 10. sz.  
Gyárak: Budapest, Zagreb, Fiume.

## ÁLLAMGÉPGYÁRI

„ASTRA“ gázmotorok,  
„ASTRA“ gázlokomobilok,  
„ASTRA“ gázekék.

Ideális üzemgépek.

Leggazdaságosabb üzem.

Az „ASTRA“ gázgépek üzeme a legolcsóbb; óránként és lóerőnként 450+490 gramm faszenet fogyasztanak. — Golyóscsapágyas cséplőgépek, gázlokomobilok, utimozdonyok, elsőrangu mezőgazdasági gépek. 0000 0000

Árjegyzékkel és árajánlatokkal szívesen szolgál a  
Magyar Királyi Államvasutak Gépgyáranak Vezérügynöksége  
Budapest, Vilmos császár-ut 32. 1062

Veszek vagon tételekben

káposztát,  
kerekrépat,  
spárgatököt és  
pergetett mézet.

1320

Hirschmann A. Csáktornya.

<p>Farkas rendszerű <b>Sodronyüveges istállóablak</b></p>  <p>eltörhetetlen.</p>	<p><b>Farkas és Tsa</b> Budapest Lehel-u 8</p> <p>Összes készítményeink beszerezhetők a Magy. Mezőgazdák Szövetke- zete által is. Kérjen Árlapot!</p>	<p>Farkas rendszerű <b>Idomvas- ablak</b></p>  <p>legerősőbb legolcsóbb</p>
--	---	---

Allandóan kapható gazdaságainkban első-  
rendű erdélyi fehér és tarka 1-2-3 éves

tinó, ugyszintén erdélyi fe- **járomos ökör**  
hér és tarka prima

nagyobb mennyiségben is, megrendelésre sa-  
ját felelősségünkre szállítunk. Cim: 1288

Erdélyi Mezőgazdasági R.-T. Kolozsvár.  
Sürgőnycim: EMER.

## Vetőgépek

Ekék 1, 2, 3 és 4 vasuak  
Darálók (minden nagyságban)  
Elevátorok

és minden más mezőgazdasági gépek raktárról  
azonnal szállíthatók.

Zentai János és fia gépnagykereskedők  
Szabadka. 1309

**Gyümölcs-, káposzta- és zöldségfeldolgozó gépek.**

**Gyümölcs-, burgonya- és répahámozó gépek.**

**Gyümölcs-, zöldség-, burgonya és répamosó gépek.**

**Gyümölcsfőzőkazánok.**

1083

Teljes berendezések gyümölcsfeldolgozó gyárak részére.

**Azonnali szállításra kaphatók!**

Költségvetéssel és felvilágosítással készséggel szolgál:

**Gazdaságberendező és Motoreke Részvénytársaság,**  
Budapest, VI., Vilmos császár-ut 45., I. em.

TELEFON 76-94.

Sürgőnycim: „DIPLINGS“