

ÁLLATTENYÉSZTÉSI ÉS TEJGAZDASÁGI LAPOK

A „GAZDASÁGI LAPOK”
INGYEN MELLÉKLETE.

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

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

Kéziratokat a szerkesztőség nem ad vissza.

Előfizetési ár a „Gazdasági Lapok” nélkül:

Egész évre... 13— kor.
Fél „... 650

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 ozikkekert minden utannyomasi jog fentartva.

TARTALOM.

Lap

Hűtőházi jegyzetek. — Dr. P. L.	133
Következtethetünk-e a ló színéből 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 tüdőb, baromfi kolera, mirigykór stb. ellen.

ÁLLAMI FELÜGYELET ALATT ÁLLÓ

LABORATORIUM

VÉDŐOLTÓANYAGOK TERMELÉSÉRE

○○○ 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.

Kívánatra speciális tájoltóanyagok készíttetnek.

Előjegyzési felhívás!

A magyar gazdaközönség kedvelt

Kodolányi-féle gazdasági zsebnaptár

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

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 hűtőházba rendezett ismeretterjesztő látogatást, ahol szerzett tapasztalataikról néhány sorban megemlékezni a mai háborus élelmiszer-szükségben nem lesz érdektelen dolog. Termelni és okos beosztást fogyasztásra elraktározni, lett a jelszava a központi hatalmak élelmezésének. Az elraktározás kérdésében a budapesti hűtőház a legfontosabb szerepek egyikét játssza.

Üzemének jelentős nagyságára már a kazán-és gépház, illetve ezek felszereléseinek méreteiből is következtethetünk. A kazántelepen három nagy vízcsöves tuhevitős kazán van, melyből egyik állandóan javítás, illetve tisztítás alatt áll: a vízcsövek iszapjait kipréselik s az egész vízteret a kazánképződés és rozsdásodás ellen bekatránnyozzák. 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 fűtőanyagképződés ugyanis oly nagy, hogy csakis erős léghuzattal lehet a füstcsatornákat tisztán tartani.

A hideg előállítására hat kompresszor szolgál, melyeket három, egyenkint 270 lóerős kéthengeres kompond-rendszerű szelepes vezényművi 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 szivattyuk 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 waggonnyi árut könnyen befogadhatnak. A kamrák fala belül vastag hőszigetelő parakövel van burkolva. A hűtőcsövek a kamrák mennyezetén vonulnak végig s a rájuk rakódott csapadék vastag hóréteget alkot. Igen fontos a kamrák szellőztetése, különösen nagy víztartalmu áruk (például friss hus) hűtésénél; szellőztetés nélkül ugyanis az áru természetes párolgása a kamra hidegében átláthatlan sűrű köddé válna, mely a raktározott árut csakhamar megromtáná. A levegő a hűtőkamrák melletti cellákból kerül a kamrákba. A cellákban kiterjedt kigyózó hűtő-csőhálózatot 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 sertéshust látunk. 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 levágvva 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 harcerekre hűtőwaggonokban. Ottlétünk alkalmával éppen szalonnát raktak waggonokba. Szeged környékéről származó requirált szalonna volt hamisítatlan szegedi illattal (avas!) Mellékesen 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, vadhus volt raktáron. A vadból szarvas, nyul, fogoly, fácán, még pedig egészen kicsiny, néhány darabos tételekben is.

A minusz 3 C fokú kamrákban főleg gyöngyvirágcsira, bálókban szárított marhabél, 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 elfogyani, 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 gonddal történik. A beérkező áruból 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 tulerősen párolog s így erősen megapad, valamint könnyen elromlik.

„HANGYA”

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

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

1917. év végén a kötelékéhez tartozó szövetezeteknek 228.403 tagja volt. A szövetezetek 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. Földmivelő népünk erkölcsi emelkedésének és vagyoni gyarapodásának legbiztosabb eszköze a gazdasági szervezkedés s a termelés fejlesztése. Az értékesítés kedvezőbbé tétele, a háztartási és gazdasági szükségletek jutányosabb beszerzése csak fogyasztási és értékesítő szövetezetek útján érhető el.

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 évekig 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 vasbádóg, maguk a gyártott jégtömbök pedig középtűt többé-kevésbé üresek; a fagyási periódus alatt ugyanis nem fagynak 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 bádógtálcákra öntik s ha azon kihült és megmerevedett, akkor a tálcákról lekalapálják. Majd mindhárom anyagot megdarálják és összekeverik: ez a hadikávé! A kávé pontosan kitarolják, dobozokba és ládába csomagolják. A kávéüzemnél főleg munkások dolgoznak és pedig a csomagolásnál ötös akkordcsoportokban, 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 vágóhídon 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 háboruban 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 szorítottak a színek a néhány alapszínre.

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

Miképp v. Barnekow mondja, az elmúlt századokban az emberi társadalom szigorúan kasztróra, rendekre szakadt, s hogy ezzel velejáró volna a lovaknak kasztrókba sorolása s hogy ez az állatok külsején is felismerhető volt. A szőrzet számos színárnyalata az osztálygögrőt 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. Nagybecsült 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 farkkal; ha a sörény és fark fekete volt, a hátgerincen is fekete csik vonult végig, angolnás. Régente, 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 értékelték a régiek. (A mi nagy Petőfink ugyan az aranyászóru pejparipát éneklie 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 színek 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 szerecsentejű 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 újra átdolgozott és bővített kiadás. (A német mezőgazdasági egyesület közleményei Ausztria részére, 6. számú kiadványa, 2-ik kiadás.) Kiadott 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 adhatnak. 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 gazdatárs és lótulajdonos részére érdekes és igen hasznos olvasmány ezen füzet, melyet melegen ajánlunk t. el. fizetőinknek és olvasóinknak.

HIREK.

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

Tenyészmárhák védelme. A közlelmezési miniszter Tolna- és Baranya megyét is kijelölte vágómarha requirálás céljából. Tekintettel arra, hogy e megyékben igen magas forra fejlődött tenyésztéssel vannak, a megyék felterjesztéssel élnek a tenyészanyag védelme érdekében.

A sovány sertések kötelező hizlalása. Az idej sertés hizlalás 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. Másként érthetetlen volna a gazdák ez a magatartása, mert hiszen a sertés hizlalás 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 a Országos Sertésforgalmi Irodának, vagy pedig ha hizlalással nem hajlandók foglalkozni, a rendelet értelmében kötelesek lesznek eladásra följárni ugyancsak az Orsz. Sertésforgalmi Irodánál. A bejelentett 220.000 drb sertés többnyire házi és gazdasági szükségletre hizik, egyelőre az ipari hizlalók telepei legnagyobb részét üresen állanak. A földművelési miniszter még nem kezdte meg a tárgyalást a hadsereg idej 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 gaz. asági gépeket ajánl!**

Dénes B. Betétitársaság

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

A motorokhoz szükséges benzin beszerzésénél segédkezünk.

