

A HALÁSZAT MINDEN ÁGAZATÁT FELÖLELŐ SZAKLAP.

KIADJA: AZ ORSZÁGOS HALÁSZATI EGYESÜLET ♦ ♦ SZERKESZTI: UNGER EMIL DR

:: :: Kéziratok és szakkérdések :: ::
a szerkesztőség címére küldendő.

Előfizetési díjakat és hirdetések az
Országos Halászati Egyesület
(Budapest, V. ker. Kossuth Lajos-tér 11.
:: :: II. emelet 213.) fogad el. :: ::

Szerkesztőség: Budapest,
II., Herman Ottó-út 15. sz.

M. Kir. Halélettani és Szenny-
víztisztító Kísérleti Állomás

MEGJELENIK EGYELŐRE MINDEN HÓ KÖZEPÉN.

Az Országos Halászati Egyesület tagjai ingyen kapják.

Nemtagoknak előfizetési díj: {
Egész évre 12 pengő.
Fél évre 6 pengő.
Külföldre egész évre 16 pengő.

Állami alkalmazottaknak 50%-os kedvezmény jár.

:: :: Verantwortlicher Redakteur: :: ::
Dr Emil Unger.

:: :: Adminisztration: Ungarischer :: ::
Landes Fischerei Verein,
BUDAPEST,
:: :: Kossuth Lajos-tér 11. II. 213. :: ::

Redaktion: Kgl. Ung. Ver-
suchsstation für Fischerei-
biologie und Abwässerbe-
seitigung, Budapest,
II., Herman Ottó-út 15. sz.

HALÁSZAT—(FISCHEREI)

FACHBLATT FÜR DIE GESAMTINTERESSEN DER FISCHEREI
Organ des Ungarischen Landes Fischerei Vereins Budapest.

TARTALOM: A tógazdasági halak propagandája Franciaországban. *Dr. G. Lecointre.* — Az édesvízi hal, különösen a ponty konyhaművészeti szempontból. *Dr. Unger Emil.* — A tarka géb ikrázása. *Ifj. Szabados Antal.* — Levél a Balatonról. *L. K. dr.* — Ujdonságok — Vegyesek. — Hirdetmény. — Társulatok — Egyesületek. — Kérdések-Feleletek. — Arjegyzések. — Hirdetések.

INHALTSANGABE FÜR DAS AUSLAND: La propagande pour le Poisson d'Étang en France. — Der Süßwasserfisch besonders der Karpfen, vom kulinarischen Standpunkte. — Das Laichen des Gobius marmoratus. — Ein Brief vom Balatonsee. — Gesellschaften und Vereine. — Neuigkeiten. — Fragen und Antworten. — Fischpreise. — Annoncen.

A tógazdasági halak propagandája Franciaországban.

A budapesti III. nemzetközi édesvízi halpropaganda
konferencia részére írta:

Dr. G. Lecointre

a francia tógazdasági egyesületek szövetségének elnöke.

A mesterséges haltenyésztés a középkorban a renaissance koráig számottevő gazdasági tevékenység volt. Mikor azonban a nagybirtok a XVII. században a gazdasági tevékenységtől visszavonult és miután a forradalom az országon végig seper, a haltenyésztés ügy-szólván megszűnt. A XIX. században az elhanyagolt tavakból csak elkorcsosult, sovány halak kerültek elő, rossz iszapszaggal, melyek értékesítése annál nehezebbé vált, minél inkább megnyílt a lehetősége annak, hogy a vasútak segítségével az ország legbelsőbb zugait is el-lássák friss, megfelelő haláruval.

Századunk elején végre akadt néhány előrelátó ember, aki magát a haltenyésztés ügyének szentelte, s e célból a jóhírű cseh tenyésztőkhöz fordult, akik olyan készséggel jöttek segítségünkre, hogy ezért soha nem lehetünk nekik eléggé hálásak. Tapasztalataik, teljes gazdagságát és megfelelő tenyészanyagot bocsátottak rendelkezésünkre.

Hála az ő segítségüknek, ismét abba a helyzetbe jutottunk, hogy tavainkban jó minőségű halakat termelhetünk. Most azonban egy évszázados, meggyökeresedett előítélettel kellett megküzdenünk, mert maga a név: „tenyésztett hal“ elegendő volt arra, hogy a fogyasztót az ilyen árutól elijessze. A küzdelmünk nehéz volt, mert sok tógazda továbbra is a régi szokás szerint gazdálkodott, úgy mint régebben, ezután is még mindig a régi elkorcsosult pontyaival jelent meg a piacon. A francia halpiac túl volt terhelve csökkent pontyokkal, míg ugyanakkor az előrelátó németek legjobb áruikat felvették. A német halpiac elvesztése, mely tőlünk 5800 métermázsza pontyot vett át, arra kényszerítette a francia tenyésztőket, hogy a belföldi piacot alaposabban meghódítsák. Az ezirányú propagandatevékenység három évvel ezelőtt kezdődött és most már sikereket is mutat-hat fel.

I. A fogyasztók körében folytatott propaganda-tevékenység. A fogyasztót ki kell oktatni a jó áru felismerésére. Ez mindenekelőtt röpcédulákkal történhet, melyeken a tükrösponty képének bemutatásával őt meggyőzni igyekezzünk, hogy ezt a magashátú, zömök pontyfajtát a hosszú, keskeny ponttyal előnyben részesítse. Utóbbi még 20 évvel ezelőtt a francia tenyésztett ponty típusa volt, s némely kereskedő még manapság is ezt keresi, mert bizonyos vidékeken a pikkelytelen és a tükröspontyot a közönség betegnek tartja.

Állami támogatással a tenyésztők szövetsége propaganda bizottságának lehetővé vált az is, hogy 30.000 példányban megfelelő füzetet adjon ki, mely röviden ismerteti, hogyan lehet a jóminőségű tenyésztett halakhoz hozzájutni és miért érdemes ezeket a vad halakkal szemben előnyben részesíteni.

Egy cikk orvosi szempontból méltatja a hal jelentőségét a betegellátásban, s végül a háziasszonyok és vendéglősök részére a francia szakácsművészet egyik legkiválóbb mesterének Phileas Gilbertnek több receptjét közli az édesvízi halak ízletes elkészítésére.

E füzetnek nagy sikere volt. Nagy tömegben kerül szétosztásra és eladásra is a helyi haltenyésztő szervezetek útján, elterjedt újságok pedig saját kezdeményezésükből bő kivonatokat közöltek tartalmából, ezáltal hathatósan támogatva a propagandatevékenységet.

Meglehetősen nehéz feladat volt olyan párisi céget találni, melyek élő pontyok akváriumban való tartására és eladására vállalkoztak; ezért arra törekedtünk, hogy közvetlenül is kapcsolatot létesítsünk a fogyasztókkal. A tenyésztett halak kiállítására, mely a baromfi kiállítással volt kapcsolatos, kb. 1 kg-os pontyokat eladás céljából is hoztunk. A megvett halakat impregnált papírba göngyölve olyan papírzacskóban adtuk át a vevőknek, melyre a tenyésztők szövetségének propaganda-sorait nyomtattuk rá.

Hasonló papírzacskókat használunk a tógazdaságokban is. Ugyanis Franciaország számos vidékén, ahol csak kevés ilyen gazdaság van, a lehalászás nagy esemény számba megy, s az oda csődülő lakosság szeme előtt történik. Valóságos vásári hangulat van és helyi ünnepszeg ilyenkor, ami kitűnő alkalom arra, hogy a jóminőségű halakat kicsiben is értékesíthessük. Ez a módszer is hatásosnak bizonyult a tenyésztett halak jóhírének terjesztésére. A turaini tógazdasági kamara olyan plakátokat nyomtatott e célra, amelyre a hely és a lehalászás napja utólag rányomható. (Illetve ez adatokkal kitölthető.)

II. Propaganda a tenyésztők körében. Ez a következő jelszóval történik: „Jó minőség mindenek előtt!” S arra irányul, hogy a haltenyésztő folyton szem előtt tartsa, hogy az áru jó minősége a leghatásosabb eszköz a vásárló közönség megnyerésére és megtartására.

A minőségi termelés talán a legnehezebb probléma, mert a legtöbb francia tó nem hivatásos, szakavatott tógazda vezetése alatt áll, hanem inkább vadászati sport- és egyéb célokat szolgál. Amíg azonban a legtöbbször laikus vevő a kiskereskedőtől olyan árut kap, amely annak silányabb minősége következtében a kedvét egyszersmindenkorra elveszi, addig a tógazdasági hal nem tehet szert arra a jóhíre, melyet egyébként megérdemelne. Ebből a tényből következik annak a szüksége, hogy a jó tenyésztett hal, különösen a ponty, a tenyésztő-szövetség által márkáztassék, amint ez pl. a primőrökkel, a gyümölcsökkel történik, olyan garanciával, hogy az így márkázott árut a közönség be-hunytt szemmel is bátran megveheti.

Az ezidőszerint uralkodó rendszer lényege az, hogy a minőségi termelés felügyelete kölcsönös és ezt a nemes ponty-tenyésztők szövetségében tömörült tógazdák gyakorolják. A lehalászás időpontját a környékbeli többi szövetségi taggal közlik, akik ott megjelennek és a lehalászott anyagot felülvizsgálják. Azok a példányok, melyek a megállapított összes követelményeknek megfelelnek, „király-ponty” elnevezéssel kerülnek piacra és a

propaganda-röpcédulán is ábrázolt márkát viselik. Ilyen módon a kisfejtű húsos ponty képe széleskörben ismertsé válik.

Ezzel a márkával nagy sikert értünk el, mely abban is nyilvánul, hogy éles támadásokban van része a márkázásnak, úgy a versenyben visszamaradt tenyésztők, mint az ezekkel suba alatt összejátszó kereskedők részéről, akik az áldozatkész tenyésztési munka eredményét szeretnék saját részükre könnyű haszon szerzésére kihasználni. Némely kereskedő arra is vetemedett, hogy silány áruján a „király-ponty” márka jogtalan és hamis alkalmazásával adjon túl. Az említett támadások és visszaélések azonban magukbanvéve is bizonyosságai a sikernek és remélhető, hogy nem sokáig késik a márkázás körül egy olyan ellenőrző-rendszer kialakulása, mely ha nem is fog törvényben gyökerezni, mégis eléggé hatásos lesz minden visszaélés megakadályozására.

*

Ezzel megkezdődött a f. évi május hó 27—29-én Budapesten ülésezett III. Nemzetközi Halpropaganda Konferencián elhangzott illetve felolvasott előadások és különféle hozzászólások közlését magyar fordításban. *Lecointre* úr Franciaországot képviselte az értekezleten az itt közölt érdekes és tanulságos előadásával, mely ott felolvasatott, mivel az előadó, a konferencia őszinte sajnálatára, Budapesten személyesen nem jelenhetett meg.

Az elhangzott többi előadások, a németbirodalmi kiküldött: *Dr. H. Fritzsche* úr előadása kivételével, mind beérkeztek már a Halászat szerkesztőjéhez és fordítás alatt vannak.

Az édesvízi hal, különösen a ponty konyhaművészeti szempontból.

Irta: Dr. Unger Emil.

Előadta a III. Nemzetközi Édesvízi Halpropaganda Értekezleten. (Budapest, 1937. május 28—29.)*

Köztünk legyen mondva, nem tartom egészen helyesnek, ha az édesvízi hálnak, különösen a tógazdasági pontynak a propagandája abban merül ki, hogy ezt szóval és reklámképekben folyton csak dicsérjük. Ismerjük el őszintén e halak konyhaművészeti szempontból nem éppen kívánatos tulajdonságait is, hogy rámutathassunk az ezekből származó kellemetlenségek elkerülésének lehetőségére. Ha ez sikerül nekünk, akkor alapos a remény, hogy édesvízi halainknak, elsősorban a pontynak, igen sok újabb fogyasztót tudunk megnyerni.

A pontynak és rokonainak, a többi pontyféle hálnak a konyha szempontjából kellemetlen tulajdonságait két csoportba oszthatjuk:

1. általános tulajdonságok, melyek minden pontynak és minden más pontyféle hálnak is sajátosságai (így a szabad vizek vad pontyainak is).

2. helyi, különleges tulajdonságok, melyek csak bizonyos helyekről való halakra jellegzetesek, s amelyek a víz minőségére, az iszapra, vagy a halak táplálékára vezethetők vissza.

Először a második csoportba tartozó kellemetlen tulajdonságokkal foglalkozom, mert ezeket nem a kony-

* Bő kivonatban megjelent német nyelven az Österreichische Fischereiwirtschaft f. é. augusztusi számában, Bécsben.

hában, hanem a halgazdaságban, de legkésőbb az eladás előtt kell és lehet megszüntetni, vagy elkerülni.

Idetartoznak: a halhús iszapszaga és más kellemetlen illata. Ezeket bizonyos vízi moszatok, illetve a víznek bizonyos szennyeződése okozzák. Ilyen bajok az élő halaknak tiszta folyóvízben való tartásával (bárkában) megszüntethetők, de az eljárás gyakran heteket vesz igénybe és nemcsak a halak súlyvesztését vonja maga után, hanem azok elgombásodása is fenyeget.

Egy másik helyi jelentőségű, de elég gyakran kifogásolt tulajdonsága némely tógazdaság halainak a hús túlságos nagy zsirtartalma, mely kivételesen 24 %-ig emelkedhetik, de amely a haltakarmány megfelelő változtatásával biztosan csökkenthető.

Halbetegségek természetesen a konyha szempontjából sem kívánatosak, habár a beteg halak fogyasztása, feltéve, hogy ezek élvezete nem nyersen, hanem jól megfőzve vagy megsütve történik, a fogyasztóra semmi veszélyt nem jelent. Nyers halak ugyan megfertőzhetik az embert olykor állati parazitákkal (galandférgek), ha a hal ilyen élősködő ú. n. közti-gazdája, de a legtöbb halparazita, még a patogén halbaktériumok is, az emberre teljesen ártalmatlanok. Mindamellettt volt alkalmam tapasztalni, hogy a teljesen ártalmatlan halparaziták is — éppen konyhai szempontból — nagyon is bosszantó kellemetlenségeket okozhatnak. Így pl. egy háziasszony néhány évvel ezelőtt telefonon felhívta a halélettani állomást és hallhatóan izgatottan panaszkodni kezdett, hogy az elevenen vásárolt, és otthon a konyhán azonnal leölt ponty húsról a feldarabolás alkalmával kitűnt, hogy abban utálatos férgek nyüzsögnek. „A nyers, friss, most levágott ponty szeletein a férgek csakúgy nyüzsögnek” — ismételte ő a panaszát, s erre én a szakácsnőjével behozattam a pontyszeleteket, a férgekkel együtt, az intézetbe. Már pusztá szemmel megtudtam állapítani, hogy úgy a pontyszeleteken, mint a papíroson, melybe azok csomagolva voltak, közzségees halpiócák (*Piscicola geometra*) mászkálnak. Erre én hívtam fel telefonon a háziasszonyt, hogy megnyugtassam, de legalább tíz percig tartott, míg végre elhitte nekem, hogy ezek az „utálatos férgek” nem a hal húzában, hanem annak bőrén és kopolytáján élősködnek a vízben, s hogy a halat ezek miatt nyugodtan meg lehetik. Azt is megmondtam a háziasszonynak, hogy a dolog úgy történhetett, hogy a konyhájuk valószínűleg sötét, s ezért nem vették észre a piócákat a még élő halon. Így is volt! Őszintén szólva azonban nemcsak a sötét konyha volt itt a hibás, hanem a — halkereskedőben is hiba volt, mert piócás halat nem szabad eladni a fogyasztónak! Ilyesmi hatástalanná teheti a halpropagandára irányuló minden fáradozásunkat!

Ilyen bajokat nem a konyhában, hanem a tógazdaságban vagy a kereskedőnél kell megszüntetni! A konyhán csak olyan kellemetlenségekkel kell foglalkozni, melyek általánosak, melyek sem a tenyésztésnél, sem raktározással, sem egyébként, előbb el nem kerülhetők, sem meg nem szüntethetők. Ilyen baj azonban csak egy van, de ez az egy a pontynak és sok más édesvízi hálnak is valóban kellemetlen tulajdonsága: a hús *szálkássága*.

A pontynak és a többi pontyféle hálnak is általában igen jóízű húsa van. Ennek ellenére sok ember akad, akik ezeket a halakat nem becsülik. E tény oka kétségen kívül a húruk szálkássága. A szálkás halételeket ideges emberek és gyermekek képtelenek élvezni. Semmi ok nincsen arra, hogy ezt agyonhallgassuk. A

cseresnyés lepény, vagy rétes, ha a töltelék elkészítése előtt nem szedték ki a gyümölcs magvait, megközelítően sem annyira kellemetlen, mint amilyen a szálkás halétel, s mégis, a cukrásznál igen sokan visszautasítják, ha észreveszik, hogy nincs kimagozva, s odahaza csaknem mindnyájan megkívánjuk, hogy az ilyenféle sütemények magvak nélkül kerüljenek asztalunkra, mert az étel jóízét zavartalanul akarjuk élvezni. Ugyan minek tegyük a pontyot és más szálkás halakat asztalunkra, mikor ezek nemcsak kellemetlenek, de néha — különösen gyermekeknek — még veszedelmesek is lehetnek! Sok háziasszony gondolkodik így és sohasem vásárol ilyen halat, mert a szálkás hústól megakarja óvni gyermekeit, és így gyakran az egész család lemond a halételekről, még akkor is, ha a felnőtt családtagok szívesen ennének ilyeneket. Hogy a halszálka, különösen gyermekekre, olykor valóban életveszélyt is jelenthet, ezt évente emlékezetünkbe idézi a katolikus Egyháznak egyik nagyon érdekes és kevésbé ismert szertartása: a Szent Balázs-áldás,* az ő híres csodatétele emlékére, midőn egy kis leányt, aki a torkán akadt halszálkától közel volt a megfulladáshoz, az álla alá tartott két keresztbe állított égő szentelt gyertyával és imádsággal megmentett az azonnali haláltól. A „balázsolás” a világ összes katolikus templomaiban minden esztendőben hasonlóan, gyertyákkal történik a szent vértanu nevenapján (február 3.-án, vagy a rákövetkező vasárnapon), mikor a pap a térdelő híveket egyenkint megáldva, a következőket mondja: „Per intercessionem sancti Blasii Episcopi et Martyris liberet et praeservet te Deus a malo gutturis. Amen.” (Magyarul: Szent Balázs püspök és vértanu közbenjárására Isten szabadítson meg és óvjon meg a torokbajtól. Amen.)

Lássuk hát ezeket a halszálkákat kissé közelebből! Népies nyelven minden vékony, hegyes halcsontot, tehát apró halak bordáit is szálkáknak nevezik. Ez azonban helytelen. Minden csontos hálnak van csigolyából álló csontos gerincoszlopa, bordái és más valódi csontjai. Így a pisztrágnak és más nemes halaknak is. Ezeket a csontokat azonban nagyon könnyű kiszedni. Ugyanez mondható a süllő és a fogas csontjairól is. Pedig mindezek a halak valóban *csaknem teljesen szálkamentesek!* Szálkák csak az ú. n. *hússzálkák*. Ezek nemcsak bonctanilag, de kémiai és konyhai szempontból is különböznek a valódi csontoktól. Ha egy halról Röntgen-felvételt készítünk, akkor a valódi csontokról képet kapunk a fényérzékeny lemezre vagy filmre, *a szálkák képe azonban nem rajzolódik le.* Ennek az érdekes különbségnek az az oka, hogy a hússzálkákban hiányzanak a mészsók. A konyha szempontjából is csak a hússzálkák okozzák a bajokat. Nemcsak evésközben kellemetlenkednek ezek, hanem akkor is nehézséget okoznak, ha a szakács már előre ártalmatlanná akarja tenni vagy elakarja távolítani a szálkákat a nyers halhúsból. A hússzálkák ártalmatlanná tétele ősidőktől fogva szokásos a halászok körében sűrű bevagdossal, a halásmódszerrel. Ez abban áll, hogy a nyers halhúst a megfelelő részeken, ahol a hússzálkák vannak, nagyon éles késsel olyan sűrűn bevagdalmák, hogy a szálkák legfeljebb 3 m/m hosszú darabokra metéltessenek. Ezen eljárás eredménye konyhaművészeti szempontból különböző, aszerint, hogy utána a halat főzve vagy zsírban, vajban sütvé készítjük-e el. Az első esetben a szálkák ártalmatlanok, veszélytelenek lesznek

* Szent Balázs Örményország püspöke volt, vértanu halált halt 316-ban.

ugyan, ha valóban legfeljebb 3 m/m hosszú darabokra sikerült azokat széjjelmetélnünk, de még mindig érezhetők, és egyik-másik darab olykor kellemetlenül is hat az étkezéskor, ha fogaink között vagy éppen a foghúsba beleszűrődva akad meg... Főtt halhúsban — sajnos — a szálkák megtartják eredeti rugalmasságukat és hajlékonyságukat, nem lesznek törékenyek. Ezért, ha szálkás halakból levest főzünk, ezt csak akkor tehetjük biztosan szálkamentessé, ha a főtt halhústól szűrővel teljesen széjjelválasztjuk. Ha a levest benne főtt halhúsdarabokkal kell felszolgálni, mint aminő a magyar halászlé, akkor ez az étel alig lehet teljesen szálkamentes. Ha valaki a szálkáknak még a legkisebb darabkáit sem hajlandó túrni a főtt halhúsban, akkor a megszárt levesbe vagy csak a pontynak szálkamentes részeit szabad utólag beletenni, vagy pedig a nyers pontyból előre el kell távolítani a hússzálkákat, ami azonban nagyon időrabló és igen sok gyakorlatot igénylő eljárás.

A zsírban vagy vajban jól kisütött halhúsnak konyhaművészeti szempontból nagy előnye van. Ha a szálkákat a nyers húsban helyesen, igen apró darabokra metéltük úgy, hogy a nagyon forró zsír ezekbe behatolhat, akkor az apró szálkák teljesen *elvesztik eredeti rugalmasságukat*, nagyon törékenyekké válnak és így rágás és nyelés közben egyáltalán nem érezhetők. E tényen alapszik a Corchus Zoltánné pontyeméltéskészítő eljárása is, amely Corchus Zoltán tisztelt barátomnak remekül illusztrált könyvecskéjében e nemzetközi konferencia alkalmával jelenik meg.

A szálkáknak a nyers pontyhúsból való eltávolítását, mely módszer mindenesetre igen nagy gyakorlatot kíván, először és valószínűleg még ma is egyedül, egy kispesti vendéglős, Papp József próbálta meg, illetve gyakorolja állandóan. Ő volt az első a vendéglősök között, aki a szálkamentes pontyételeket bevezette és hirdette. A pontynak, nagynak és kicsinek egyformán, vizsgálataim szerint körülbelül és kerekén 90 darab szálkája van. Az ingadozás a szálkák számában nem nagy, kb. 12 %-ra tehető. Ezek eltávolítása gyakorlatilag csak nagy halakból lehetséges, kisebbekből annyira időrabló, hogy nem lehet gazdaságos. Papp József úr elmesélte nekem, hogy mintegy öt évvel ezelőtt egy vendége kedvéért próbálkozott meg ezzel a dologgal. Az illető vendég azon éppen nem ritka emberek közé tartozott, akik nagyon szerették a ponty ízét, de egyben nagyon féltek a szálkáktól is. Meglepetést akart szerezni vendégének és egy pontyot nyersen kiszálkázott. A munka, elbeszélése szerint, másfél óráig tartott, de nagy volt a sikere! Ugyanez a munka még ma is több mint húsz percet vesz igénybe Papp úr konyháján. A nagy Y—szálkák olykor beletörnek a húsba úgy, hogy ezt a módszert részben kombinálni kell a régi halászmódszerrel: a bevagdosással. Magát a kiszálkázást megtekinteni nem engedti a „feltaláló.“ Annyi azonban bizonyos, hogy *vendéglőjének szálkamentes pontyételekkel szerezte meg a hírnevét*, s a „Gödör“ mellett Kispesten manapság bel- és külföldi *luxusautók sora szokott állni!* Az úttörőnek már természetesen konkurrencsei is akadnak, ami azonban csak azt bizonyítja, hogy a pontypropagandának igen helyes módját találta ki.

Tisztelt hölgyeim és uraim, e kis előadásomat egy jókívánsággal fejezem be: ha valamelyikünk netán közletről megismerkedik a halszálkával, ha az a torkán akad, a jó Isten szabadítsa meg tőle könnyen, Szent Balázs közbenjárására! De tegyünk mi is valamit: mu-

tassuk meg a módját, hogyan kell a halhúst megszabadítani a szálkáktól és élvezetét zavartalanná, veszélytelenné tenni. Estére pedig jó étvágyat kívánok a szálkamentes pontyhoz!

A tarka géb (Gobius marmoratus Pall.) ikrázása.

Írta: ifj. Szabados Antal.

Hazánk halfaunájának egyik legújabb tagja a tarka géb (Gobius marmoratus Pall.), hiszen alig 60 éve találta meg Kriesch J. Óbudán; balatoni megjelenéséről Herman O. tett említést 1872-ben, 1931-ben pedig már a tihanyi-rév környékére is eljutott, mert ekkor került a Tihanyi Biológiai Kutatóintézetbe a félsziget mellett fogott első példány.

Fekete-tengeri származásán (pontusi bevándorló) kívül életmódja, vándorlása, szaporodása mind-mind ismeretlen volt, nem csoda tehát, ha kutatók, tudósok szinte szokatlan érdeklődéssel vették körül és vizsgálgatták meg minden szempontból, hogy minél ismertebben kerüljön elő az ismeretlenség homályából a tudomány világosságára. Kriesch J. által 1875-ben történt első leírása után Vutskits, Herman, Daday, Hankó, Lovassy, Mika-Breuer, Lukács mind megemlítik és részleteiben tanulmányozzák is, míg én akváriumi gondozás és pontos feljegyzéseim alapján részletes leírásán kívül életmódjáról, táplálkozásáról, balatoni elterjedési viszonyáról is áttekinthető és összefoglaló képét adtam e kis jövevényünknek csaknem minden vonatkozásban. (Lásd: Halászat 1937. jún. Sporthorgász, 1937. máj. Wochenschrift f. Aqu. und Terr. Kunde, 1937. máj. Állattani közlemények 1937. XXXIV. köt. 3—4. füzetében „Néhány szó a tarkagébéről“ címmel sajtó alatt.) Egy azonban mindenhol, minden szerzőnek a munkájából kimaradt, még az enyémet is beleértve: e kis hal ikrázása!



A tarka géb (Gobius marmoratus Pall.) növényre ragasztott ikrái. Az ikrák hosszúkas burokból vannak, kettő már kiesett a burokból. (5·8 x nagyítva)

(Foto: ifj. Szabados.)

Általában a Géb-félék családjának kb. 900 fajt számláló nagy nemzettségéből eddig alig sikerült pontos tudomást szerezni ikrázási módjukról. Amit tudunk, az is pontos — és ime: fontos! — akváriumi megfigyeléseken alapul. Érthető tehát, ha B r e h m büszkén hivatkozik a *Gobius minutus* L. első leikráztatójára, G u i t e l-re és írja le részletesen is, több mint egy oldalon keresztül ikrázását és utódápolását. (Brehm: Tierleben. IV. Aufl. Leipzig, 1925.) Másik *Gobius* fajta az apró kis-ázsiai *Gobius xanthozona* Blkr., melynek ikrázásáról és tenyésztéséről is szép és részletes leírást kaptunk E. R o l o f f-tól (Wochenschr. 1934. No. 35.), de S t ü w e és az ikrázásuknál a belső megtermékenyítést állító N o e is érdekes leírást közöl róla. Harmadik fajta, melynek ikrázását eddig pontosan megfigyelték, a *Gobius niger* L. Ezt R. S c h m i d t l e i n-nek sikerült a nápolyi akváriumban leikráztatni (Blätter, 1928. No. 15.). B r e h m a *Gobius ruthensparri* Euphr.-ról is említést tesz könyvében és G u i t e l megfigyeléseire hivatkozik. A leírásból azonban nem állapítható meg biztosan, hogy akváriumban — ahol még kagylóhéjak behelyezésével is próbált eredményt elérni — sikerült-e ennek a *Gobius*-fajtának a leikráztatása és szaporítása. Így tehát eddig csak három Géb-fajta ikrázásáról tudunk azoknak a biztos adatoknak alapján, melyeket az akváriumban történt sikeres ikráztatási kísérletek nyújtottak.

Nem kis örömet okozott tehát számomra most tavasszal az a tény, hogy az egyik, számukra elkészített 100 literes medencében, melyben az alig néhány hete bekerültek között már a mult ősszel begyűjtött *Gobius*ok is voltak, két szép, hatalmasan fejlett, 8,5 cm-es *Gobius* már április elején kezdett kiszínesedni és ápr. végére egészen magára öltötte csaknem bársonyfekete, barnával és rőt vörössel tarkított igen szép nászruháját. Most már gondos megfigyelés alá vettem őket. Midőn pedig ápr. hó 20.-án sikerült egy egészen telt, hordóhasú kis nősténykét is több más társával együtt fognom fenékkotró hálóval, örömmel láttam, hogy az új vendégért vetélkedő harc folyik. De meg is lett az eredménye! 1937. április 27.-én már észrevettem néhány apró fehér képletet az úszónövényeken. Nagyítóval azonban csak annyit állapíthattam meg, hogy hosszúknak kis képletek, melyeket sűrűn átszőtt a *Saprolegnia* penészgomba sűrű fonalaival. A kérdés még mindig fennállott: ikra vagy nem ikra?!

Most már egészen szigorú megfigyelés alá vettem őket. Így sikerült azután pontosan megfigyelnem a *Gobius marmoratus*-nak előttem, a hajnali és reggeli órákban lefolyó ikrázát. Ez pedig nemcsak azért érdekes és tudományos szempontból is igen értékes tény, mert ez a negyedik *Gobius* fajta a 900 közül, melyet akváriumban sikerült pontosan megfigyelni és leikráztatni, hanem mert egészen eltér az eddigiek ikrázási módjától. Ugyanis ezek nem használták fel az akváriumokban rendelkezésükre álló kis virágcserepeket, mint a *G. xanthozona*; sem a köveket, mint a *G. niger*; sem pedig a kagylóhéjakat (*Unio*, *Anodonta* héjai), mint a *G. minutus*, hanem az ott levő *Myriophyllum scabratum* és *Elodea densa* submers vízinnövények leveleire rakták ikráikat. A már fentebb említett *Gobius ruthensparri* Euphr.-nak az ikrázása is hasonló ahhoz a mi kis *Gobius*unkéhoz, mint azt G u i t e l megfigyelte, csak hogy az tengeri lakó lévén, a *Laminaria* moszat sűrű bozótjába ikrázik és azokra rakja reá ikráit is. (B r e h m: Tierleben, 474. old.) Május 10.-én láttam, hogy már kora reggel igyekeztek esetlen ugrándozással feljutni az

említett növényeknek a víz színéhez közel helyezkedő ágaira és leveleire. A nászruhás hímek hevesen üzték a nőstényeket. Majd reggel és délelőtt, mialatt egy-egy nőstényt felzavartak a növényekre, ott mintegy közrefogták és ekkor az heves evickélés és csapkodás közben egyszerre 2—3 ikrát bocsátott ki, melyek a növényleveleken csakhamar megtapadtak. Ám a hímek között is folyt a harc, annyira, hogy szó sem lehetett arról, hogy egy-egy hím, a nőstény közelébe férközve, ott időzhetett volna akár csak az ikrák megjelenése alatt is, mert több hím lévén — igen hevesen kergettek és üzték el egymást a nőstényke mellől. Végül is mikorra a nőstény fáradtan elbűjt, már 25—30 ikra is tapadt a növények sűrű levelein. Ez az ikrázás még egy-két nap délelőttjén is folytatódott és mert több nőstény is volt, (3 db.) így az ikrázást többször volt alkalmam megfigyelni.

Az ikrák rendkívül érdekesek. Kettes-hármas csoportokban függtek a növényleveleken. Egy-egy ikra egy átlátszó, vékony, hosszúság 3—3,2 × 1—1,3 milliméter nagyságú tokban, ennek egyik végéhez közelebb helyeződött. Az ikra, tehát maga a petesejt, — melyben jól látható az egyik pólusra húzódtott szik — alig 1 mm átmérőjű kis gömb. A szép bársonyos színű hímek azonban az ikrákat hiába őrizgették, hiába csapkodtak, legyezgettek a vízszínéhez közel lévő ikrás növényeken órákon át, bizony az ikrák hamar megpenészesedtek, megfehéredtek, azaz elpusztultak. Ezért azután, minthogy a medencéjük vize nem volt szellőztetve, sem átfolyatva, épen az ikrázás miatt, nehogy a szellőztetés zavarja, az átfolyó víz pedig levigye, elmossa az ikrákat, ezért ezeket kivettem és üvegtálkákból összeállított védőapparátusba állandóan átfolyó friss Balaton-vizbe tettem át. Sajnos azonban, bármily gondosan igyekeztem ellenőrizni a szellőző átfolyást, a hőmérsékletet és ennek állandóan az ikrázató medence eredeti, azaz 18—19° C-on való tartását, és noha többször és több ikrával is próbálkoztam, kikeltési kísérleteim — rajtam kívülálló okokból — nem sikerültek. Ezek az okok pedig egyebek között leginkább a hímek harca miatti sikertelen megtermékenyítés, helyesebben az ikrák természetlenül maradásában, valamint az esetleg mégis megtermékenyített ikráknak is a hiányos szellőztetés miatt történt megpenészesedésében keresendők.

*Gobius*aik ikrázásából tehát egy jól sikerült ikrafényképen, az ikrázó állatok érdekes harcán, nászruháján és érdekes, eddig csak a *Gobius ruthensparri*-nál tapasztalt hasonló, növényre való ikrázási mód megkapó látványán kívül csupán az a tény és — nem utolsó sorban — érdem jutott osztályrészemül, hogy most már a mi kis jövevényünk, helyesebben halfaunánkban most már új honpolgárunk titokzatos életmódjára is reávevethetem a tudománynak derűt, szépséget és világozságot terjesztő fényét.

(Tihany, 1937. június hó.)

Halastavak kezelésének felülvizsgálatát, helyes üzemterv készítését és minden egyéb, a halastavaknak többtermelését biztosító tényezők beállítását csekély díjazásért vállalom!

Címem a Kiadóhivatalban.

Levél a Balatonról.

Kedves Szerkesztő Uram! Szíves felkérésére lehetőleg röviden papírra vetem, ami idej nyári tapasztalatainkból a Balaton halászatát illetőleg talán érdekelheti szaklapunk olvasóit.

Az időjárás, ez a főfontosságú tényezője a halászat eredményességének, ebben a nyári évadban sokkal jobban kedvezett, mint a múlt évben. Nem volt olyan sűrűen szelünk, ami a halászat folytatását akadályozta volna és főleg nem voltak azok a szaporán, naponta többször változó szelek, amelyek tanácsalanná tették a halászmestereket, hogy vajjon melyik sarokban találnak alkalmas helyet, ahol markolásig folytathatják a kerítést s még ahol még hozzá valamelyes zsákmányra is számíthatnak.

Nem kevésbé korlátozta azonban a mesterek szabad választását a jó halásztanyák között a *hinárnak* ezidén rendkívül erős elburjánzása az északi és nyugati partok előtt, ami nagyon előnyös ugyan a halak fejlődése, táplálkozása és nagyobb életbiztonsága szempontjából, de viszont megnehezíti a húzóháló szabályszerű járását, mert az alint felemeli s akárhányszor az egész léhést feltekeri úgy, hogy a bekerített halak könnyedén *elinalhatnak* az alin alatt.

Főleg a ponty, harcsa és csuka talált kitűnő menedéket a buján tenyésző hinárvöben, s elsősorban ez magyarázza a mostani nyári évszak gyengébb fogásait e halfajokban. Pedig tavaly óta újabb 10—12 halászcserda nyitott kaput a balatoni műút mentén és invitálta halpaprikásra a magyar tengerre leránduló autósok ezreit. Ezeknek az igényeit halászlének való halak iránt bizony nem lehetett teljes mértékben kielégíteni; akárhányat inkább a horgászok látták el ponttyal, mint a közeli halásztelep. Fogast azonban teljesen kielégítő mennyiségben tudtak fogni halászaink, de túlnyomóan csak félkilón aluli nagyságban. Adagos fogásban egyetlen napig sem volt hiány sem a Balaton körül, sem távolabbi piacokon; valamelyes még exportra is került a fogas régi piacaira, az osztrák és svájci fürdőhelyek előkelő éttermeibe.

A halbiológusokat érdekelheti, hogy *kecskerák* az idej nyárbán feltűnő kevés került hálába és ezek közt is szinte ritkaság volt a vándorkagylót hordozó. Pedig még két év előtt június és szeptember közt alig találtunk rákot, amelyik mentes lett volna tőle, sőt nagy számban jött olyan rák is felszínre, amelyiknek páncélja nem is látszott a több rétegben rátelepedett Dreissenia tömegétől.

Még inkább feltűnő azonban, hogy az *Unio* és *Anodonta*, a festő és tavikagyló mennyire megritkult a Balatonnak legalább is déli parti övében. Míg tavaly még Siófok és Kiliti parti vizében, ahol fürödni szoktunk, nem igen volt a fenéknek 3—4 négyzetméteres része, ahol tavikagylót, „békateknyót” nem érintett volna a lábam, manapság több száz négyzetmétert is bejárhattam, a szép átlátszó, 30—60 cm. mély vízben, keresve-kutatva ilyen vagy olyan kagyló után, anélkül, hogy *egyetlenegyet is találhattam volna!*

Hogy mennyi része van ebben a kagylópusztulásban a vándorkagylónak, amely még tavaly is majdnem kivétel nélkül minden fellelhető Uniót és Anodontát belepelt, most pedig maga is szemmel láthatólag a kivevés állapotába, ahogy a német mondja: „Aussterbetat”-ba került, erről a tihanyi biológiai kutatóintézet kitűnő szaktudósai, *Entz Géza* professzor és *Sebestyén*

Olga dr. bizonyosan bővebbet és okosabbat tudnának mondani.

A balatoni sporthorgászok egyik közismert kiválósága, *Csörgey Titusz*, a vérbeli természetbúvár lelkiismeretességével ezidén is közölte velem a horgásziidényben tett érdekesebb megfigyeléseit. Ezekből utólagos engedélyre reményében közlöm, hogy aug. 19.-én halhúscsalival végzett sügérhorgászat közben egy pontosan 25 dekás *pisztrángsügeret* is sikerült fognia: egyik horgásztársa pedig, ugyancsak az Ábrahámhegy alatti vízben egy 1.80 kilós *compót* emelt ki. Ennek húsa már csaknem élvezhetetlen volt, szívós, rostos. Ennél az ős compónál alig valamivel, mindössze húsz dekával volt csak nehezebb a szemeim elé került legnagyobb compó, melyet hivatásos balatoni halászok fogtak. Azt a figyelemreméltó tapasztalatát is közli *Csörgey dr.*, hogy az idej júliusban már három horgászmólonál láttak *pézsmapockot*, amely eddig azon a Balatonparton még nem igen jelentkezett, legalább is úgy, hogy a parti lakosoknak feltűnt volna.

Kedves Szerkesztő uram iránt régi barátsággal
L. K. dr.

UJDONSÁGOK — VEGYESEK.

Személyi hír. A Kormányzó Úr Öföméltósága *Pongrácz Sándor dr.* főigazgatói címmel és jelleggel felruházott nemzeti múzeumi igazgatót és egyetemi magántanárt az V. fizetési osztályba a Magyar Nemzeti Múzeum természettudományi osztályainak főigazgatójává kinevezte. Sok szerencsét kívánunk a kitűnő tudós további munkásságához is!

H i r d e t m é n y.

A Szolnokvidéki Felső Tiszai Halászati Társulat közhírré teszi, hogy:

I-ső szakasz (Tiszavalk, Tiszafüred, Poroszló, Tiszaörvény, Tiszaszőlős, Tiszaderzs, Tiszánána és Sarud községek határában gyakorolható Tisza folyó halászati joga folyó év *október hó 1-én délelőtt 10 órakor*, 1150 kh. vízterület.) Kikiáltási ár 3000 P.

Ugyan ezen szakaszban levő Kis Tisza Poroszló, Lőrinczfalva és Sarud községek határában 73 kh. vízterületen gyakorolható halászati jog szintén *október hó 1-én délelőtt 10 órakor Tiszafüreden*. Kikiáltási ár 200 P.

A II-ik szakaszban Abádszalók és Tiszabura községek határában gyakorolható halászati jog 388 kh. vízterületen *Tiszaburán f. év október hó 4-én délelőtt 10 órakor*. Kikiáltási ár 400 P.

A III/1. szakasz Tiszasüly, Tiszaroff, Kőtelek és Tiszabó községek határában elfekvő 1143 kh. vízterület halászati joga, továbbá

A III/2. szakasz Fegyvernek, Nagykörű és Tiszaszentmiklós községek határában levő 431 kh. élő Tiszameder halászati joga *Tiszaroffon f. év október hó 7-én délelőtt 10 órakor*. Kikiáltási ár 1000 illetve 600 Pengő.

Mindenütt a községhezán nyilvános árverésen 1938 január 1-től számított 6 év tartamára ki lesz adva.

Az árverési feltételek, szerződés minta és a társulat üzemszerterve Tiszaroffon megszerezhető.

Tiszaroff, 1937 szeptember hó 6.

Jolánkai Vilmos
s. k. központi igazgató.

A tihanyi sporthorgász tanya bemutatója. A m. kir. Balatoni Intéző Bizottság a Balatoni Sporthorgász Társaság közreműködésével a tihanyi félsziget nyugati oldalán, vadregényes helyen, a part fölötti erdős hegyoldalon nemzetközi sporthorgásztanyát emelt. A náddal fedett kőépületben 4 vendégszoba van összesen 8 fekvőhellyel, azonkívül szerszámkamra, halórlakás. A sporthorgászat céljára pedig a parti nádas külső szélénél 6 két-két személyes horgász állás épült egymástól 2—300 méter

távolságban a part mentén. E horgásztanya bemutatója aug. 29-én délelőtt 11 órakor volt, amelyen résztvett a sporthorgász társaság részéről Dr. Szabó Gusztáv műegy. rektor, elnök és Székely Körmöczy Sándor igazgató, a Bib. részéről Dr. Kiss Jenő m. v. főtanácsos, azonkívül a földművelésügyi minisztérium, a Balatoni Halászati Társulat a Balatoni Halászati Rt., és a Balatoni Házjótárs Rt. kiküldöttei, a sporthorgász társadalom számos tagja. A bemutatót jól sikerült halászebéd követte, amelyen mintegy 30-an vettek részt.

I.

A tógazdaság, valamint
a mezőgazdaság minden
ágában teljesen jártas **i n t é z ő**
elsőrendű referenciákkal
Címe a Kiadóhivatásban. **állást keres.**

TÁRSULATOK — EGYESÜLETEK.

A Budapesti Aquárium és Terrarium Egyesület 1936. év őszétől 1937. év tavaszig tartó évadjában a következő szak-előadásokat tartotta.

1936. X. 22. Michailovits Gy.: Tihanyi napló.
XI. 5. Balás M.: A Januáriusokról.
XII. 17. Michailovits Gy.: Rovignoi kirándulásom.
1937. I. 21. ifj. Szabados A.: Néhány szó a tarka gébről.
II. 4. Kiss Róbert: Brehm A. emlékére.
III. 18. Dr. Hojnos R.: A kerécs v. tiszavirágról. (film)
Tóth J.: Az aquáriumi növényekről.
IV. 7. Dr. Hojnos R.: A halak mozgása. (film)
V. 12. Balás M.: Tavasz teendők az aquárisztikában.

A tanulságos és szórakoztató előadásokat a tagok és vendégek elég nagy számban látogatták.

Folyó év június hó 3-án tartotta az egyesület a Horánszky utcai főreáliskola előadó termében ideai közgyűlését, mely az egyesület 25 éves fennállásának emlékére jubiláris közgyűlés volt.

Dr. Hojnos R. elnök úr meghatottan emlékezett meg mindazokról, akik az elmúlt idő alatt az egyesület érdekében közreműködtek. A tervezett diszközgyűlés s a vele kapcsolatos bankett megtartását az őszi időszakra halasztotta el a vezetőség. A titkári, pénztárosi és gazda évi jelentései után az egész tisztikar felmentését megadta a közgyűlés.

Konta R. korelnök vezetése mellett megtartott választás után az új tisztikar a következő:

Elnök: Dr. Hojnos R., **alelnök:** Konta R., **titkár:** Balás M., **pénztáros:** Major I., **ellenőr:** Dr. Krepuska Gy., **gazda:** Vida L., **Választmányi tagok:** Vizer Vilmos, Dr. Gróh E., Kohlener B., Michailovits Gy., Behyna M., ifj. Szabados A. **Számvizsgálók:** Beck V., Dr. Seenger Gy., Kürthy Gy.

Szept. hónaptól kezdődően az egyesület minden hónap 1-ső (ill. 2-ik) csütörtökjén összejövetelt tart a VIII. József krt. 46 sz. Bandl-féle étteremben és minden 3-ik (ill. 4-ik) csütörtökjén vetített képes előadásokat tart a VIII. Horánszky u. 11 sz. Főreáliskola kémiai előadó termében.

KÉRDÉSEK—FELELETEK.

Kérdés:

Tisztelettel kérem a Szerkesztőség szíves választát az alábbi lisztforgalmi esetünkre.

A kezelésem alatt lévő tógazdaság (120 kat. hold) 4 grófi Testvér tulajdona, melynek fuvar, takarmány, halász és halór gabona szükségletét az egyik (a fenti 4 közül) grófi uradalom látja el.

Mindezeig nem emeltek lisztforgalmiadó szempontból ez ellen kifogást, de egy újonnan idehelyezett malomellenőr szabálytalannak minősítette azt, hogy a halász és halór lisztforgalmiadó mentesen jutnak a konvenció gabona járandóságukból megörölt liszthez s most megállapítását a felettes hatóságához terjesztette.

Ha a malomellenőr megállapítása helytálló lenne, akkor ebből az esetből egy országos lavina indulhatna meg, mert hiszen a halgazdaság mint olyan, sehol sem képes takarmány és konvenció szükségletét maga előállítani, hanem azt a vele szoros összefüggő mezőgazdaságtól kell, hogy fedezze.

v. F. I. jószágfelügyelő.

Felelet:

Minden vitán felül áll, hogy a mesterséges tógazdaság östermelő foglalkozás és része a gazdálkodásnak. A legfelsőbb közgazgatási bíróság épen ezért már több esetben eldöntötte, hogy a haleladás nem esik forgalmi adó alá. Ugyanezen okból a mezőgazdasággal kapcsolatos halász és halór konvenciója sem esik lisztforgalmi adó alá. Az eljárás malomellenőr tehát szabálytalanul járt el.

Dr. Goszthony Mihály

Kérdés:

Hogyan kell végezni helyesen *Katechu*-val a hálókonzerválást? A régi írásom elkallódott, s egy háló-gyár által adott leírás valószínűleg nem jó, mert a konzerválás után a hálók teherbírásának 25 %-os csökkenését tapasztaltam.

K. M.

Felelet:

Feltételezve azt, hogy a hálógyár által megadott konzerválási eljárás jó volt, ez esetben a hálókonzerválás után tapasztalt teherbíróképesség-csökkenésnek a következő okai lehetnek:

1. A hálók használat (halászat) utáni kimosása nem törőntént elég gondosan. A hálókön — különösen a szakokon-tapadó halnyálka megtámadja a háló rostanyagát.
2. A hálók használat utáni szárítása verőfényes napon törőntént, ami szintén káros az anyagra.
3. A hálók sokáig nedves állapotban halomba rakva hevertek. Némely impregnálóanyagtól ilyenkor a hálók bemelegszenek, ami szilárdságuk csökkenésére vezet.
4. A hálók már használaton kívül helyezve is sokáig a szabadban, az időjárás viszontagságainak kitéve tartattak, mikor is a napfény és a megázás váltakozása a 2. pontban említett káros hatást fejti ki, mégpedig ismételten.

A használaton kívül helyezett hálókat tehát csak addig hagyjuk kiűnn, amíg megszáradnak, ezután azonban száraz és hűvös helyen, fedél alatt tartsuk, de így sem egymásra halmozva, hanem rudakra felaggatva.

Mindezeket feltétlenül figyelembe kell vennünk, mert a helytelen hálókezelés a konzerválás előnyeit leronthatja.

Ezek előrebocsátása után adjuk meg a *katechu*-val való konzerválási módszer leírását, *Meseck* szerint.¹

A *katechu* nevű növényi kivonatból 10 kg hálóanyagra 1 kg-ot kell felhasználni. Az anyagot egy vászonzacskóba tesszük és vízben egy üstben addig főzzük, amíg egészen feloldódik. Régebben az volt a szokás, hogy a felfőzött folyadékot egy fakádban elhelyezett hálóanyagra öntötték, és ezt az eljárást időnkint megismételték. Így is elértek ugyan bizonyos impregnáló hatást: ez azonban fokozható, ha a hálót egy ideig együtt főzzük az impregnáló folyadékkal. A főzés által ugyanis az anyag sokkal alaposabban behatol a rostokba, mintha csupán ráöntjük azt a hálóra. Fontos azonban, hogy az alább leírt **b e t é t b e n** helyezettessenek a hálók a főzőkazánba. Ha ugyanis a hálókat egyszerűen magában a kazánban főzzük az impregnáló folyadékban, akkor az a veszély fenyeget, hogy a kazán falával érintkező hálórészek könnyen „odaégnek,” mivel a kazánfal mindig sokkal forróbb, mint maga a folyadék. Ez a veszély annál nagyobb, minél több az impregnálóanyag zsiradéktartalma. Hogy az odaégést meggátoljuk, s ne kelljen lemondanunk a hálónak a főzéséről sem, az úgynevezett **betétet** szokták alkalmazni. Az ilyen berendezéshez szükséges egy, a háló, vagy hálónak megfelelő nagyságú vaskazán, vagy üst és egy ennél valamivel kisebb betét, melyet megfelelő bádoglemezből akkorára méretezve készítettünk el, hogy az az üstbe helyezve, 3 vagy 4 apró lábakra állítva, az üst oldalaitól és fenekétől is egyenlő távolságra legyen. (Kb. 10—12 cm-nyire). A betét fenekén és oldalfalain nagyobb számú lyukat kell vágatnunk, mint pl. a burgonya- vagy befőtt pároló üstök betéteinél is szokásos.

Az impregnálásnál mármost akként járunk el, hogy a kazánban az impregnálóanyagot (betét és háló nélkül) először felforraljuk. Az impregnáló hálót pedig ez alatt az idő alatt a különálló betétbe egyenletesen elrendezve behelyezzük, s ez után a betétet a kazánba (üstbe) beletesszük. A betét így megakadályozza a hálónak az üst falával való érintkezését és „oda-

¹ Die Behandlung der Netze in der Teichwirtschaft. Korrespondenzblatt f. Fischzüchter, Teichwirte u. Seenbesitzer. 33. Jahrg. Nov. Dresden, 1928. S. 337—341.

égését". A hálókat így órákig főzhetjük. A betét további előnye az is, hogy a hálókat egyszerre tudjuk a konzerválószerbe behelyezni és onnan kiemelni.

A berendezés zárt impregnálóhelyiségben vagy a szabadban, tetszés szerinti helyen használható. Zárt helyiségben való használata esetén ajánlatos az üstöt, különösen ha nagyobb kazán-szerű, befalaztatni, mert ezáltal lényeges tüzelőanyag megtakarítás éhető el. A kazán felett csigát alkalmazunk, melyen a betétet drótkötéllel a kazánba eresztjük és onnan könnyűszerrel kiemelhetjük. A betét felső peremén e célból három fület csináltunk, melyekbe három lánc, vagy vékony drótkötéldarab akasztható be, melyek felül egy karikába összefogatnak, s ebbe a karikába akasztható a csigán áthúzott emelő drótkötél is.

Mesecsk egyébként újabban is állandóan kísérletezik a hálókonzerválás különféle módszereivel, s ezekről több terjedelmes értekezésében számolt be a Zeitschrift für Fischerei c. folyóiratban, melyek egy részéről Lukács Károly dr. lapunkban is közölt ismertetést.

Dr. Unger Emil.

Árjegyzés. A Halbizományi és Halértékesítő rt. és a Zimmer Ferenc halkereskedelmi rt.-től nyert értesítés szerint *augusztus* hó folyamán a nagybani halárak kilogrammonként a következők voltak:

Édesvízi élőponty...	{ nagy 1:60—1:70 P
	{ közép 1:40—1:60 "
	{ kicsi 1:20—1:60 "
Édesvízi jegeltponty { 0:50—1:20 "
Balatoni fogassüllő {	I. oszt. 6:00 "
	II. " 4:00 "
	III. " 3:40 "
	IV. " 2:80 "
Dunai süllő {	I. oszt. 5:00—7:00 "
	II. " 3:20—4:00 "
	III. " 2:80—3:20 "
	IV. " 2:40—3:20 "
Harcsa nagy	1:20—3:00 "
Harcsa kicsi	0:80—2:00 "
Csuka	0:40—1:20 "
Kecsege	0:40
Őnhál	
Fehér hal	
Márna	
Compó	
Balatoni keszeg	

A lap kiadásáért felelős: Dr Unger Emil.

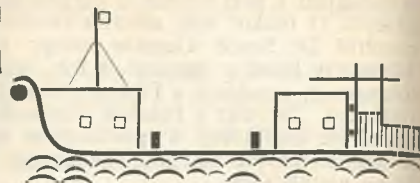
MAGYAR TÓGAZDASÁGOK RT.



Több mint 6000 kat. hold terjedelmű tógazdaságaiból szállít tenyésztésre nemes törzsű egy- és kétnyaras pontyot, pontyanyákat, harcsa-, fogassüllő-ikrát a következő helyekről: Balatonföldvár, Bida, Bicske, Gőle, Hortobágy, Iszka-szentgyörgy, Mike, Nagyláng, Órszpuszta, Pellérd, Sárd, Sáregres, Sárszentmiklós, Somogy-szentmiklós, Szabadbattyán, Tápiószecső, Tüsképusztáról és Varászlóról. —

TELEFON: **BUDAPEST, V., JÓZSEF TÉR 8.**
180—9—22 LEVÉLCÍM: BUDAPEST 4., PÓSTAFIÓK 271

ZIMMER FERENC



Halkereskedelmi Rt.

Veszünk és eladunk bármily mennyiségű élő- és jegelthalat.

Központi telephely: IX., Gönczy Pál u. 4. T.: 185-4-48.

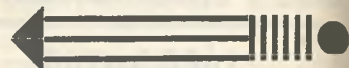
Fiókhelyek: IX., Központi vásárcs. T.: 185-4-48.

V., gr. Tisza István u. 10. T.: 181-6-79.

VII., Garay téri vásárcs. T.: 130-4-48.

Iroda: VIII., Horánszky utca 19. T.: 135-3-39.

Budapest.



BARTA LIPÓTNÉ HALKERESKEDŐ

TELEFON.

Iroda: 185—0—71.

Üzlet: 185—5—84.

BUDAPEST, IX., KÖZP. VÁSÁRCSARNOK

HALÁSZHÁLÓ

puha inslég és kötél. hálófonal, parafa-alatt-ság, rebzsinór minden mennyiségben kapható

Ádám Miksa Rt.-nél Budapest.

Telefon szám: 184—3—10.

Főüzlet: IV., Ferenc József rakpart 6—7. A Ferenc József híd és Erzsébet híd között.

Telefon szám: 1—85—9—65.

Fiókhely: VII. kerület Thököly-út 16. szám. A Keleti pályaudvar ind. oldalával szemközt.

HALBIZOMÁNYI

ÉS HALÉRTÉKESÍTŐ RT.

BUDAPEST,

Telephely és iroda:

IX., CSARNOK TER 5.

Elárusítóhely:

IX., Közp. vásárcsarnok,

Központi iroda:

V., József tér 8.

Telefon: 180—9—22,

TELEFONSZÁM

Nappal: 185—6—36,

Éjjel: 157—3—26,

Száll. oszt.: 168—7—16.

HALNAGYKERESKEDÉS

Levélcíme: Budapest 4., Postafiók 271.

Megvesszük tógazdaságok egész haltermését, szállítunk a Magyar Tógazdaságok Rt. kezelésében levő tógazdaságokból elsőrendű gyorsnövésű cseh, bajor egy- és kétnyaras pontyokat, anyapontyokat s minden más tenyészhalat, megtermékenyített fogassüllőikrát valamint etetési üzemre berendezett tógazdaságok részére különféle haltakarmányt. —