



AZ „ORSZÁGOS HALÁSZATI EGYESÜLET” HIVATALOS KÖZLÖNYE

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én.

A FÖLDMIVELÉSÜGYI MAGYAR KIR. MINISTERIUM TÁMOGATÁSÁVAL

KIADJA: AZ „ORSZÁGOS HALÁSZATI EGYESÜLET” BUDAPESTEM,
IX., ker., Üllői-ut 25. sz. (Köztelek).

Az „Országos Halászati Egyesület” tagjai ingyen kapják.

SZERKESZTI: LANDGRAF JÁNOS, ORSZ. HALÁSZATI FELÜGYELŐ
Budapest, V., Vécsey-utca 5. sz.

Nem tagoknak előfizetési díj: Egész évre 6 K. Félévre 3 K.

Halászatunk fejlődése.

Irta: Répássy Miklós.

(Befejezés.)

Magánvizeken és a kizárólag magántulajdonban létező mesterséges halászgazdaságoknál természetesen korántsem ily szövevényes a helyzet. Ott az egyes tulajdonosok önérdéke függetlenül egymástól áll előtérben. A jövedelem számítása határozott és biztos. Az alkalmazandó eszközök megválasztása könnyű. E téren a halászat nem is szorul többé anyagi támogatásra, hanem legfőképpen csak arra, hogy az érdekeltek szakszerű útbaigazítást, terveket, az üzemre vonatkozólag útbaigazításokat stb. nyerjenek.

Mindez díjtalanul áll rendelkezésükre a földművelésügyi minisztérium s annak szakhivatala: a halászati felügyelőség által.

A közvizek természetes halászata s a mesterségesen létesített tavak halászata között mintegy átmenetül áll azoknak nem a túl ágos nagy terjedelmű, de egészen önálló, más vizektől független tavaknak a halászata, a melyek bár le nem c-apolhatók, de egyenletes mederalakulásuk folytán az azokban nevelődött halanyag mégis jól kihálászható. Ez módot ad arra, hogy rendszeres benépesítéssel évi hozamukat állandóvá és meghatározottá tegyék. Ily üzemre hazánkban kiváló például szolgál a Palicsi-tó; ez a 740 k. hold terjedelmű víz Szabadka város tulajdonában oly évi hozamot ad, a mely becslésére válnék bármely mesterségesen létesített s rendszeresen kezelt tógazdaságnak is.

Az évi eredményeket 1899. évtől számítva, mellékelten táblázatban közöljük.

Magyarozatul jelezniünk kell, hogy a tóból a halak az 1894/5. évi kedvezőtlen télen mind kipusztultak. Aztán kezdték rendszeresen népesíteni pontyivadékkal. A lehalászához 1899-ben fogtak ismét hozzá. A fogások eredménye igen szepen mutatja az értékesebb pontyállomány s azzal együtt a jövedelem növekedését is, amik holdankint az 1904. évben csaknem eléri az 50 K-t.

Folyószám	Év	Kifogott hal kg.-ként			Összes bevétel	Kezelés költsége	Tiszta jövedelem
		ponty	más hal	összesen			
1	1899	2,720	71,084	73,804	30,056	15,255	14,800
2	1900	10,463	63,302	73,765	34,431	14,191	20,239
3	1901	8,397	60,607	69,004	—	—	19,059
4	1902	13,744	52,052	65,796	35,058	12,628	22,429
5	1903	33,196	48,974	82,170	52,892	16,361	36,530
6	1904	46,812	26,018	72,830	51,865	15,340	36,525
7	1905	35,157	7,250	42,407	33,630	8,504	25,125

A pontyállomány növekedése igen fontos e tónál. Az összes kifogott halmennyiség ugyanis az első 6 évben csaknem állandó. De míg az első 1899. évben a fogásnak csak alig 4% a ponty s 96%-a sokkal értéktelenebb, kárász, keszeg stb., — addig 1904-ben a ponty már 60%-nál több a kifogott állományban s csak 40%-a jut az értéktelenebb fajokra. Ott, a hol a víz úgy ontja a halat, mint e tónál, a legfőbb törekvésnek éppen abban kell állania, hogy a fogások minősége javuljon. Amint látható, a céltudatos benépesítéssel itt ez igen szépen sikerült.

Az 1905. év hozamában — bár a nemes hal mennyiségének aránya itt még kedvezőbb — jelentékeny csökkenés mutatkozik. Ennek oka az a nagyobb tömegű halpusztulás, a mely az aránylag sekély vizű tóban a száraz, meleg nyár folyamán az állományt megtizedelte. A tó vizét, sajnos, semmiféle vízfolyás fel nem frissíti. Az ebből előállható károokra a szakkörök már régebben felhívták a város figyelmét. A mesterséges víztáplálás nagyobb műszaki akadályokba tudomásunk szerint nem ütköznék. Nagyon kívánatos lenne tehát, hogy az esetleg fenforgó egyéb nehézségek is elháríttassanak s így a tó jövedelmezősége minden eséllyel szemben biztossá váljon.

Azok a tavak, amelyek lecsapolhatók, amelyeknél a fenék felreisszűrésére s a teljes lehalaszásra évenként megvan a mód, már egészen a rendszeres, okszerű tógazdaság elvei szerint kezelhetők.

Itt kezdődik aztán a halászatnak a mezőgazdaságban ma már oly fontos szerepe.

Talajművelő eszköz a szó szoros értelmében. Segítségével valamely terület termőerejét halhus előállítására használjuk ki. Az eredményt illetőleg pedig megfelelő viszonyok között bizvást megállja a helyét a legintensívebb eddig ismert mezőgazdasági művelési módok között is. Aztán megvan az a nagy előnye, hogy talaj tekintetében amazokhoz képest egyáltalán nem válogató. Sőt éppen ott van helyén, ahol a gazda egyébként már nem tud boldogulni: rossz rétségeken, silány legelőkön, romlott talajú mocsárságon stb., de a mi különösen kiemelendő, a hazánkban oly gyakori *szikes* területeken. Csak rájuk lehessen a vizet vinni és le is lehet vezetni. Ily alkalmazásában aztán a halászat nemcsak talajművelés, hanem elsőrangú eszköz egyes talajok *javítására*, jövedelmezővé tételére, illetőleg jövedelmének fokozására.

A gazdasági vízhasználatok sorában így kerül aztán egy másik, már ismertebb, fontos talajjavító mód: az öntözés melé.

Gyakorlati példákra hazánkban már bőven hivatkozhatunk. Az 1905. év végével halászati statisztikánk szerint 60 helyen 6076 kat. holdon úznek rendszeres halászgazdaságot; 50 helyen pedig 5106 kat. hold területű le nem csapolható álló vizet gondolnak rendszeres népesítéssel.

Nagyobb, körülbelül 100 kat. holdnyi vagy azon felüli rendszeres tógazdaságaink vannak Tatán, Malaczkán, Czikolapusztán (Fehérm.), Őrspusztán (Fehérm.), Simon-tornyán, Károson, Pusztavirten (Komáromm.), Csongrád-mindszenten, Temestopolján, Ujszivacson, Előszálláson, Dunaföldváron, Karapancsán (Belyei uradalom), Szontán, Mocsán, Radványpusztán, (Biharm.), Mikén, Németuj-

váron, Taranyban stb. A mozgalom e téren folyton élénkül. Az országos halászati felügyelőséget napról-napra többen veszik igénybe. Tógazdaságok bővítése folyik Turán, Németujvárott; újabbak létesítése: Segesden, Jutaspusztán, Écskán. Számos más helyen történtek felvételek s készülnek a tervek.

Mindez az érdeklődés bizonyára csak a tapasztalt siker s eredmény következménye.

Csak egy-két példát akarunk itt a jellemzőbbek közül felhozni.

A *közalapítványi uradalom* dunaföldvári birtokán van egy 200 kat. holdnyi nádastó. E tavat 1900-ban kezdték rendszeresen halászatilag is hasznosítani. Első dolog volt a lecsapolása, mert emberemlékezet óta így állott vízzel telve, teljesen elvadultan. Az első év hozama nem is volt valami különös, mert az 1900. év tavaszán behelyezett 2634 kg. súlyú kétnyaras ponty őszre csak 6975 kgra gyarapodott; értékes mellékhalat 1533 kg.-ot fogtak ki. A hozam tehát 5874 kg., vagyis k. holdanként mindenestől 29 kg. volt. De már ez az eredmény is méltánylandó, mert addig e vadtó halászatának semmi értéke sem volt. A tó további télen át való kifagyasztása s bizonyos mértékű mesterséges etetés révén — átlag 150 q gabonanemű évenként, — a hozam azonban már 1902-ben közel megkétszereződött. Azóta nem is csökkent A legutóbbi benépesítés 1905. év tavaszán történt két évre 4747 kg. pontyval és 369 kg. mellékhallal; 1906. év őszén halászták le a tavat. Kifogtak 23,013 kg. pontyot és 1392 kg. mellékhalat (süllő, csuka, harcsa, czompó). A növekedés tehát két nyáron át 19,289 kg. vagyis egy évre 9,644 kg. A többi eddig csak a nád hozott jövedelmet. Ez azonban megmaradt ma is, mert 200 kat. holdon még mindig 130 k. hold nádas s csak 80 k. hold nyílt víz.

A *veszprémi káptalan* uradalmához tartozó Jutaspusztán mintegy 100 kat. holdnyi oly terület van, amelynek mai gazdasági jövedelme úgyszólván semmi. Forrásos, tőzeges, hideg, kavicsos kevert agyagos

Á hal és a konyha.

— A »Halászat« eredeti tárczája. —

Irta: Vutskits György dr.

Milyen jó dolga volt még egy századdal ezelőtt is a magyarnak hal dolgában, milyen bőven halászták ki a szöke Tiszából, melyben álitólag több volt a hal, mint a víz Istennek különös jókedvében adott ajándékait, semmi nem bizonyítja talán jobban, mint ama régiebb feljegyzések, melyek a halak elkészítés módjára vonatkoznak.

Manapság a hal már többé nem köztáplálék, nemesak a szegény, de még a középsorsú ember is örvend, ha változatosság szempontjából, nagy ritkán, egy kis halra tehet szert és a mai drága megélhetési viszonyok közt, nem azon töri a fejét, hogy egyik vagy másik halfajnak az egyes részeit hogyan készítse el inycsiklandóbban, hanem a fődolog az, hogy mentől olesőbb és mentől kiadóbb legyen az elkészült táplálék.

Olvasva *Gáti Istvánnak* Természethistóriáját, „melyben az ásványoknak, plántáknak és állatoknak három világát azoknak megemlégető bélyegekkel, természetekkel, hasznokkal hazájokkal rendbeszöve és a gyenge elmékhez alkalmaztatva, magyar nyelven legelőzör bocsátja ki“, nem mulaszthatom el, hogy érdekes munkájából, néhány idevágó adatot ne idézzek.

A pontyoknak legkedvesebb része szerinte „a torkokban lévő nyelvforma“ husotska „A czompónak régen alsó kövér ajakok különös tsemegének tartatott, melyért

verset is irtak róla, de iszonyú szálkás volta miatt alig érdemli meg a készítést.“

A kárászról azt írja, hogy „igen szálkás. ahhoz képest a' megatle i. en alkalmatlan hal. Vérrel más halak felett bővelkedik mellyel jobb iz megnyeréséért be — is szokták nyersibe kenni. Mártziusban legkövérebb és jobb.“ A csukának „a' májok Ikrájok serpenyőben meg-rántva, kedves tsemege.“ A harcsáról olvasható hogy „a' nagyobaknak a' felek főve a' farkok sülve szokott inkább készíttetni, de kövérségével, könnyen szokott tsömört tsinán n.“ „A menyhalnak mája különös betsben tartatik, noha az ikrája ártalmas.“

„A süllő husa aprílison kívül minden időben kedves izú mind sülve mind főve, kövér és fejez lévén. „A sügér húsa oly egészséges, hogy a' beteg-is bátran megeheti petreselyem levéllel és gyökérrrel megfőzve.“ De már a márnákról azt írja Gáti uram, hogy „nyárba többnyire nyavalyások, a' bürök alatt támadott kelevényekkel: azért-is mérgesek, és nagy hasrágást okozó eledelek, melly ártalomtól az ikrájok soha nem is üres; de még-is legmérgeesebb akkor, mikor a' vízbe hullott füz-fa varágotkat eszik, májusba, tavasszal és őszszel, m kor táboroznak, leg-bátorságosabbak a' megéleire.“ *Földi János* ellenben a márna húsának értékéről azt írja, „hogy húsa jó izú, de az apróknak nem oly igen, ama' Vers szerént:

Egyéb álat mind jobb gyengén,
T-ak a' Márna legjobb ha vén.

Az egyes halfajok gondos és költséges elkészítés módja

altalajú rétség, a melynek javítására semmiféle eszköz nem ígérkezett sikeresnek. Végül halaszgazdaság létesítését határozta el az uradalom. A rendkívül rossz minőségű területen azonban a szakértők is előbb egy próbató létesítését javasolták. Ez a tó 1906 tavaszán készen is állott a benépesítésre 1'9 kat. hold terjedelemben. Belehelyeztek 100 db kétnyaras pontyot összesen 97 kg. súlyban. Őszkor megtörtént a lehalászás, kifogtak 96 db pontyot 179 kg. súlyban; 4 darab tehát elkallódott, de helyette a nagyobb példányok megívtak, úgy hogy kikerült a tóból még 1434 db egynyaras szép ivadék is 57 kg. súlyban. Az összes kihalászott halanyag súlya tehát 236 kg. volt, ebből levonva a betett súlyt, marad növekedésnek 139 kg.; tehát kat. holdanként 70 kg. Ennek az eredménynek az a apján elhatározta az uradalom a tógazdaság teljes kiegészítését, mert ez az adat már most biztos támpontot nyújt a várható jövedelemre.

A víz el borítható terület a tervezések szerint 93 k. hold; a berendezés költsége az eredeti előirányzatban 14 500 koronára van számítva, vagyis kat. holdanként 156 kor. A tervezés óta azonban a munkásviszonyok lényegesen kedvezőtlenebbek lettek, úgy, hogy a befektetés kat. holdanként 200 koronára is felrúghat. A kiadások lesznek ennek az összegnek 25 évre számított törlesztéses kamata és a kezelés költsége; a mi együtt 15%-ból, vagyis kat. holdanként 30 koronából kikerül. A bruttó jövedelmet adja a termelt halhús értéke. Ha annak mennyiségét az első év eredményénél a jövőben valamivel kevesebbre is számítjuk — csak 60 kg.-ra — s piaci értékét 120 fillérre vesszük, egy kat. hold 72 koronát ad. Ebből levonva a kiadásokat, marad tisztán 42 korona. A 93 kat. holdról várható tehát évenként tisztán 3906 korona. Oly területeiről, a mely azelőtt semmit sem hozott.

Gróf Festetics Tasziló uradalmában a taranyi bér-gazdaságban létesített 150 kat. holdnyi tógazdaságban az 1906. évi első teljes üzemű év eredménye kat. hol-

danként 125 kg. halhúshozam volt. A tógazdaság oly rétségen épült, a mely csekély s nagyon silány minőségű füvet termelt; kat. holdanként legfeljebb 10—12 K. t hozott tisztán. A tógazdaság holdja pedig tisztán 60—70 koronát ad; a terület jövedelme tehát megháromszorozódott.

Meg kell még jegyeznünk azt is, hogy az ilyen jövedelmezőségi számításnál mindig csak a legprimitívebb értékesítési módot vesszük figyelembe. Nem szabad azonban elfelednünk, hogy ma a halanyagnak igen élénk piaci forgalma van; nemcsak a közéletmezést szolgáló árúnak, hanem a tenyésztés céljaira való ivadéknak, ikrának is. Az olyan haltenyésztő, a ki kellő üzleti képességgel bír az így kínálkozó eredmények kihasználására, sokkal nagyobb jövedelemhez juthat. Ismerünk hazánkban halaszgazdaságot, — terjedelme 100 kat. holdon felül van — a melyen kat. holdanként évi 200 korona tiszta jövedelmet értek el!

A tógazdaságok térfoglalása azonban még sem halad oly mértékben, a minőben azt ily szembeszökő előnyök s eredmények mellett várni lehetne.

Különböző, a dolog lényegén kívül fekvő oka van ennek.

Először is a gazdaközönség nagy részénél még mindig hiányzik az a szaktudás, amellyel a dolgot helyesen meg tudja ítélni s a halászat segítségével elérhető jövedelmet sem le nem kicsinyli, sem túl nem becsüli. Igaz, hogy e téren a szaklap s ismeretterjesztő nyomtatványok napról-napra többet segítenek.

A fogalmak tisztázására egyébként a hatóságoknál is szükség van. Különösen az adóztatás kezelésénél. Az itt elmondottakból is minden hozzáértő előtt nyilvánvaló, hogy a mesterséges halastavak üzeme is tisztán mezőgazdasági üzem. A föld termőerejét használja ki épp úgy, mint akár a búzatermelés. Mégis megtörténtek oly esetek, hogy tógazdaságot III. osztályú kereseti adóval róttak meg. A dolog magyarázata — de nem mentsége — talán az, hogy a földadóról szóló törvény

is bizonyítja, hogy a régieknek nemcsak hal állott bőven rendelkezésükre, hanem, hogy módjukban állott izletes elkészítésük is.

A pisztráng elkészítési módja Gáti szerint a következő: „Meg-tisztítják, etozetes sós vízbe meg-főzik tserép edénybe, melyből ki-vévén azon melegen hideg vízzel megöntik, papirossal be-takarják a' parája kedvéért, mely minekutánna így meg-hűlt, felteszik az asztalra, tzitrom lével, borral, etzettel meg-hintve, és igen kedves tsemega.“

„A csukáknak hasznók az ő szálkátlan és poronyó husokban van; de a' rét szag nagyon meg-érzik rajtuk, az oly helyeken termetteken, és kívá t vén-égükre nagyon soványok, ugyanazért nem is jók sülvé, hanem csak főve, kiknek hogy jobb izt adjanak a' szakátsok minek előtte meg-főznék, epéjekkel meg-kenik kívülről. Hogy pedig szép kék színűvé tegyék, egy olyan forró sós vízben, melynek egy harmada etzet, meg-főzik, 's abból ki-vévén azon forrón, hideg vízzel meg-öntik, papirossal bé-takarván, élre teszik.“

A tokról azt írja Gáti, hogy „hasznok a' húsokban van, mely oly kedves volt régen hogy Szevérus Imperator, koronás szolgálkával sipok közt vitette fel a' nagy vendégségbe. A' hú a kemény portzogós kövérséggel elegyes, mely nem könnyen olvad ugyan el: de gazdagon táplál, kívált, ha ifjak, a' tengertől messze kövér édes vizekben termettek, frissek, kívált nap és éj egygyezése közt. Bő lévén pedig, bé is szokták főzni, melyet németesen Marinirozásnak neveznek így. A' vé-

konyabb oldalait ki-vágván, a' vastag hátát szeletekre vagdalják, be sózván darabonként, egymásra rakják, egy darabig ott tartván ki-szedik, meg-törölgetik, meg-szárasztják jól, az után rostélyon meg-sütik, az alatt fa olajjal kengetvén, így meghűlvén, egy belőlről fa olajjal meg-kenet alól a' fenekére, laurus rosmarint, tzitrom haj, egész szem borsokkal meg-hintett hordóba renddel berakják, azt meg-meg hintik a' mondott szerekekkel, meg-halat rá, míg az edény meg-nem telik; melynek felső fenekén egy lyukat hagynak, hogy azon hideg etzettel meg-töltsék, meg pedig mind annyiszor, valamennyiszor belőle vesznek, ujjolag azonba naponként egygyik fenekéről másra forgatván, hideg helyen fél-esztendeig-is eltartják. Mely szerént más halakkal is lehet élni.

A kegyetlenkedés elriasztó példajaként végre a nyomorult csikoknak elkészítési módját írom le az idézett munkából. „Főzéseek módja ez, hogy sokan azon eleven bé-hánják a' vízbe, de mások a' nyakát meg-vágván, az hát gerintzén végig nyult epéjét ki-huzzák de ha a' forrás közben, a' fazékba fujnak; mind meg-kopaszodik le menvén a Böre. L-ginkább káposzta lévő főzik, és a' kényesebb uri asztalokon-is kedves izléssel tsemegéik.“

Ha most összehasonlítjuk a praktikus és takarékos német konyhát a magyarokéval, azt fogjuk találni, hogy a németeknek legfőbb törekvése, hogy még a legapróbb halfajokat is izletes ételkké feldolgozzák és hogy a nagyobb fajoknak még egyes szerveiből is különféle ételket készítenek.

Az apró halakat lekopozzák, megtisztítják és húsukat

meghozatala idejében (1875) hazánkban a tógazdaság még ismeretlen valami volt s így nem is vehették fel az ott felsorolt művelési ágak közé. A kik aztán ma ebben a törvényben csak a betűt látják, de nem értik annak szellemét, azok nem hajlandók semmiféle új művelési módot elfogadni, hanem ha olyan keletkezik, azt egyszerűen az ipari foglalkozásokhoz sorolják. Így tettek a halasgazdaságokkal is; holott azokat, mint nagy befektetéseket igénylő talajjavításokat, sőt valóságos telkesítéseket a törvény szerint igazában *adómentesség* illeti meg!

A legsürgősebb szükség, hogy a mai visszás állapot megszüntetessék.

Nagy akadály a tógazdaságok térfoglalásának az a mostoha elbánás is, a melyben mint vízhasználatok részesülnek. Vízjogi törvényünknek vízhasználatokat illető része az öntözések jegyében született. A törvény ugyan 10 évvel később hozatott a földadóról szóló törvénynél, — tógazdaság azonban még akkor sem igen volt még hazánkban. Így aztán ott sem vették figyelembe. Pedig, amint láttuk, épp oly természetű s jellegű gazdasági vízhasználat, mint az öntözés azok; a kedvezmények tehát, a melyeket a törvény az öntözés számára biztosít, méltán megilletik a halászatot is. Hogy csak egyet említsünk, pl. rendkívüli horderejű volna a vasárnapi öntözések példájára, a vasárnapi vízszolgáltatás engedélyezése halastavak részére.

Mindezeknek a törvényeknek revíziójáról már rég szó van. Soká nem késhetnek. Modern halászatunk pedig eléggé beigazolta, még az eddigi kedvezőtlen viszonyok között is közgazdasági hivatását s a vázolt e edmények bizonyára elegendők arra, hogy ez a gazdasági tevékenység is minden érdekelt tényező részéről megfelelő figyelemben részesüljön. A legjogosabb reménységgel bízunk tehát abban, hogy az illetékes tényezők bölcsessége mielőbb meg fogja adni a módot arra, hogy hazánk közgazdaságának fejlesztésére irányuló munkában ez az eszköz is a legteljesebb mértékben érvényesülhessen.

nagyobb szálfakról éles késsel leválasztják. A húst húsórló-gépbe teszik, többszörösen keresztül hajtják rajta, míg a legvékonyabb szálfák is megórlódnak. Jobb íz kedvéért egy harmadrésznyi marha- vagy disznóhúst kevernek a haltömeghez és vagy megsütik vagy savanyú mártással készítik el.

Még egyszerűbben járnak el, ha apró halból hallevest akarnak készíteni. A kis halakat addig főzik, míg húsuk a szálfákról leválik és az egész tömeget sűrű szítán mindaddig nyomkodják, míg a legvékonyabb szálfák is a szítába marad.

Ha az apró halakat kiakarják sütni, először is jól besózzák és kenyérsütés után a kemenczébe téve, csontkeménynyé kisütik. A kisült haltömeg már magába véve is esemegezámba megy, de savanyú burgonalevesbe téve, teljes ebédjüket pótolni képes. Nagyobb 5—10 kilós esukanak belső részeit: szívét, máját, gyomrát és beleit a németek külön elkészítik és mint különös esemeget eszik.

Egy német halászati munkában a halfőzés titkának három sarkalatos tételéről olvastam 1. Le kell-e pikkelyezni a halat? 2. Mennyi ideig főzzük? 3. Besózzuk-e a főzés előtt? Németország egyes részeiben a pontynak, a czompónak, a keszegnek és a kárásznak pikkelyeit nem szokták lekotorni, mivel a felsorolt halak pikkelyestül megfőzve, állítólag jobb ízűek.

Dr. Skowronnek, ki a „Die Fischwaide“ című munkája által nemcsak kitűnő halásznak, de elsőrangú szakácsnak is bizonyult be, ezen eljárást jogosan elítéli, mert a pikkelyeket bevonó nyálkás hártában és a pikkelyek alatt

A ponty és süllő fejlődéséről.

Abban a reményben, hogy hozzájárulhatok azon kérdés tisztázásához, hogy mennyit nő a hal egy év alatt, szabadjon ez irányban szerzett tapasztalataimat a következőkben előadni:

Van itt nálunk egy körülbelül 500 m. hosszú és 4—6 m., sőt néhol 10 m. széles malomárok, mely a Ferencz-csatornából kiágazva egy turbinás malomra vezet a vizet.

A víz egy tiltó készüléken át, körülbelül 1 m. eséssel jut a malomra, míg a malomárok alsó végét sűrű rácsozat zárja el. Így aztán nagyobb hal alig juthat be ezen árokba, s legfeljebb apró keszegeket ragad magával a tiltón átbukó víz sodra.

A tiltó felett a csatornában régóta horgászatok, mint süllőre és pontyra felette jó helyen; ellenben soha sem vettem ügyet a malomárokra, abban a hitben, hogy számot tevő hal abban úgy sincs, — de meg mert horgászni alig is lehet ott, a tiltón át lezúduló örvényes és hordalékkal telt víz miatt.

Ha aztán néha törvényesnél kisebb méretű hal akadt horgomra, azt bele eresztettem a malomárokba, hadd nőjön!

Közbevetőleg meg kell még említenem, hogy van nekem egy atámfia, most már férfisorban levő nagy horgász, de ez előtt 12—14 évvel még bizony csak inasféle volt ő kelme Szent Péter jeles czéhjében. Ő is horgászgatott a tiltó felett a csatornában. Kérdésemre, hogy mit fogott? rendesen azt szokta választolni: fogtam 5 süllőt, de mind a malomárokba esett, lévén, az én atámfiának az a dicséretes szokása, hogy a horgot oly erővel vágta be, hogy a halat többnyire a háta mögé hajtotta, de az még le is szakadt és elinált. Nos bár ilyen módon ő kelme is segített a malomárkot halasítani, de azért soha sem jutott eszembe ott horgászni.

Vagy 10 év előtt fonó horgászathoz való horog-

igen sok külső élősködő, közöttük különösen az undok pontyotető élősködik. A külső élősködők, ha semminemű más íz nem is kölcsönöznek az ételnek, de étvágygerjesztő hatással, jóízű emberre nézve nem lehetnek.

A Balaton mentén a pénzeshal közlül egyedül a hal a czompó, melynek pénzét a halászok le nem kotorják, de ezt is azért dobják jól megmosva vakaratlanul a hográcsba, mivel nagyon nehezen kaparható le, nem mintha a halpaprikásnak jobb íz kölcsönözne. Kényesebb háziasszonyaim még a pénz nélküli halak lemosását is oly gondosan eszközlik, hogy a feketeszínű harsát, hamus vizeskefével addig dörzsölik, míg az teljesen meg nem fehéredik és csak azután főzik vagy sütik meg.

Kikkel dr. Skowronnek még azon eljárás ellen is, hogy Németország egyes vidékein a halat kopolyustól főzik meg holott a kopolyukban igen gyakran már halméreg van, holott az egész hal még élvezhető volt; ettől eltekintve, a kopo tyulemezeken is nagyon sokféle utálatos élősködő huzza meg magát.

Jó magvar szakácsnéink nem érik be azzal, hogy a torokfogakkal vagy keserűfogakkal bíró növényevő halaknak kopolyuit kivágják, hanem minden nemragadozó halnak kopolyulemezeivel együtt a kopolyuk tövében elrejtett keserűfogakat a garatosontal együttesen gondosan kimetszik, mert szerintük az étel keserű ízét nem a kopolyulemezekről, hanem a keserű fogaktól kapja; ügyelnek még azonkívül arra is, hogy leppikkelyezéskor a halat össze ne nyomkodják, nehogy a hal keserű epéje belsejét elöntse.

nyelet hozattam, a melyeknek kipróbálására a malom-árok rohanó vizét gondoltam legcélszerűbbnek, mivégből a tilto hidjáról dobtam horgomat az árokba — csakis a bot játékára figyelve. A harmadik dobásnál erős rántást éreztem, bevágtam tehát, inkább uszádek nádat sejtve, mint halat. Csakhamar meggyőződtem azonban tévedésemről, mert egy igen szép mintegy 1½ kilos süllőt vetettem szárazra.

Vérszemet kapva újra kezdtem a dolgot és rövid fél óra alatt 3 darab egyenként másfél kilós süllőt fogtam, meg egy két kilós harcsát. Természetesen most már több figyelemre méltattam a malomárok zúgóját, vagy mint elneveztük a „tengerszemet“.

A zúgó alatt az örvényező víz szélét kitisztítottam és oda padot állítottam, megkísérelendő vajjon van e még a horogról ide szabadult süllő több is. Pár nap mulva újból szerencsét próbáltam — mi be is ütött.

Erre aztán kineveztem a malomárkot halastónak, s jutalmul először is vagy 5 vizes kanna apró takarmány halat, többnyire szélhajtó küszt (*alburnus lucidus*) öntetvén abba, mely halakat tömegesen és könnyen lehet itt fogni. De tettem bele még évenként és pedig ősszel vagy 12—20 db süllőt is, a minőket a csatornai halászoktól kaptam, rendesen a törvényes méreten alóli fejlettségű példányokban. Azonfelül néha horgon fogott fél kilón aluli példányokat is juttattam oda.

Halastavamat ekként behalasztva most már tanulmány okából kezdtem ott horgászni.

Több évi tapasztalat mutatta, hogy az ősszel szabad-jára eresztett 2 nyaras süllők a következő év nyár elején — (június július hónapban) rendesen 0.5—0.7 kg. súlyt értek el, míg a 25—30 cm. hosszúságú süllők 0.9—1.2 kg. súlyt ütöttek meg.

Arról is meggyőződtem, hogy a kősüllők (*Lucioperca volgensis*) rendesen kisebbek maradtak a fogas süllőnél.

Mellesleg azt is megjegyzem, hogy többször olvastam már affélt, hogy a kősüllő húsa nem jó! Hát én világ-

életemben sok — igen sok süllőt ettem, de a kősüllő húsát ép oly jónak találtam mint a fogas süllőét.

Süllőtenyésztésem sikerén felbuzdulva, ez évben halastavamnak pontyval való benépesítését is megpróbáltam, tanulmány és sport dolgában összekötve a hasznost a kellemessel. Nevezetesen a folyó év tavaszán evégből 50 db egy nyaras gyorsnövésű pontyot, fele részben tükrös pontyot vásároltam, s azokat az árokba eresztettem, szólván hozzájuk ekképen: Az Isten adott nektek rubázatot, én adok lakást — az ételmet szerezzétek meg magatok és gyarapodjatok.

A malomárok területe vagy 700 négyszögöl, tehát az én 50 kis potykám nem valami nagyon szorongott. Az árok felső részén körülbelül vagy 40—50 négyszögöl területű limányos nádas is van, mely jó búvhelyet nyújt; mivel pedig nagyobb ragadozó hal sincs a tóban, megvallom, jó reménnyel nézhettem a jövődők elé.

A nyár folyamán békében hagytam pontyaimat, csupán néha szórva nekik kevés főt kukoriczát azért, hogy helyhez szoktassam őket. Ez év szeptember 2-án baja esett a malom turbinájának; a míg azt javították, a vízfolyást elzárták. Erre aztán a víz az árokban annyira megapadt, hogy csakis a tiltó előtt volt mélyebb víz, mely valamelyest folydogált is annál fogva, hogy a tiltó nem jól zárt. Ez a körülmény aztán legjobb alkalmat szolgáltatott fenekes horognak pontyra való megkísérlésére.

Reggel tehát főt kukoriczát szórtam a tiltó mögötti mintegy másfél m. mély helyre és dé után 5 óra felé horgot vettem. Nos egy fél óra alatt fogtam dr. Kiliánal húséges horgászczimborámmal 6 darab gyorsnövésű pontyot — közte 2 tükrös pontyot. Minden kétségen felüláll, hogy ezek kizárólag a tavasszal odaeresztett pontyok voltak.

Zsákmányunkat pontosan megmértük. A 6 ponty éppen 6 kilót nyomott és olyan egyforma nagyok voltak mint jó testvérekhez illik. Csupán a tükrös pontyok voltak valamelyest zömökebbek és nehezebbek. Más-

A főzés idejére nézve *dr. Skowronnek* azt tartja, hogy legalább is egy jó óráig kell a hálnak főnie, mert különben a halles nem kapja meg azt a jó ízt és zamatot melyet kapnia kellett volna. Nehogy valaki azt higgye, hogy e y órai főzés alatt a hal péppé fő, megjegyzi neves szakácsunk hogy főzhetjük a halat egy-két órán át is, ha időközönként hideg víz hozzáadása által a forrást hátráltatjuk és a hal mégis szép darabokban megmarad.

Szakácskönyvek ugyan azt mondják, hogy elegendő, ha a halat 10—15 percig főzzük és egy ideig még forró levében állani hagyjuk, de a tapasztalat arra tanította meg Kelet-Németország halászeit, hogy a gyorsan megfőzött halaknak élvezete lázas betegségeknek okozója.

Magyar gazdasszonyaik azt tartják, hogy fiatal halaknak kevesebb, idősebbeknek megőzése több időt vesz igénybe; szerintük a hal megfőttét az jelzi, ha az edény felületén a hab teljesen elfőtt és az étel felszínén hab nélküli zsíros paprikás lé látható.

A mi a halak besózását illeti, *dr. Skowronnek* azt tanácsolja, hogy a halat elkészítése előtt legalább is egy-két órán át besózva állani hagyjuk, mert hiába sózzuk meg utólag a kész ételt, ezzel jó ízt helyre nem hozhatjuk és így tehát nem áll a vendéglősöknek az az állítása, hogy az ételek közül leggyorsabban a halat lehet elkészíteni.

Az egyes édesvízi halak elkészítésére is ad gyakorlati utasításokat a szóban forgó német munka és tréfásan megjegyzi, hogy valamint a jó tanító a gyermekek

egyéniisége szerint fog eljárni a nevelésben, úgy a jó szakács a halak természetét veszi tekintetbe elkészítésüknél.

Ha a zsíros ángolnát például még külön bő zsírban kisütnők, az egyre menne szerinte azzal, mintha a szalonnát bő zsírban sütnők ki. A nagyobb és öregebb, szíjas és száraz húsú csukát is elkészíthetjük ízletesen, ha gazdagon megspékéljük szalonnával, a ája és füléje szalonnabőr darabokat helyezünk és igekezünk a darabokra metélt csuka husának szárazságát így elenyésztetni.

Manapság már mi sem törjük fejünket, hogy egyik vagy másik halfajnak melyik részét együk meg, hanem még az apró, iszapízú ha akat is értékesíteni törekszünk.

Ha iszapízú élő halaknak rossz ízt el akarunk venni, tegyük őket egy kád kút vízbe, melybe egy-két marék konyhasót dobtunk és hagyjuk benne legalább 24 órán át. Ha gyorsabban kell elkészíteni az iszapízú halat, *Krenedits Ödön* azt ajánlja, hogy oly vízbe tegyük, melybe két-három marék faszenet dobtunk; végre célszerű szerinte a zsírba vagy a paprikás levébe, amelyikben a hal sült vagy főlt, egy szelet rozskenyérbelet adni, amely egészen magába szedi az iszapízt.

Ha nem is iszapízú hallal van dolgunk, rögtön öljük le és pedig úgy, hogy egy ügyes vágással fejét elválasszuk törzsétől, mert a rögtön leölt hal húsa sokkal ízletesebb a lassanként elpusztult, megfulladt hal húsnál. A halpénzek könnyű letisztítása ezéjából 2—3 percig

napra a turbinát kijavították, a vizet pedig megeresztették, hogy a rendes buktató horgot már nem volt lehetséges alkalmazni.

Tapasztalataim öregbítésére megkísértettem, a horgászat egy más módját is alkalmazni, nevezetesen azt, mit a pisztráng fogasál szokásos. Ugyanis a buktatót kicsatoltam, mivel rohanó vízben csak akadály és a horoginra 3 átfurt puskagolyót alkalmaztam sülyesztőnek.

Az árok kissé esőndesebb helyeire főt tengerit szórtam, aztán horgomat oda sülyesztve és az int középső ujjal leszorítva péczéztem. Így járva el 2 hét alatt, 6 szori horgászaton még 12 darab pontyot fogtam, mire aztán a további horgászatot megszüntettem, hogy a többi halakat a jövő évben tanulmányozhassam. Halaimat természetesen pontosan megmértem. Sülyük 950 és 1100 gramm között váltakozott, vagyis átlagosan 1 kiló sülyuaknak becsülhetők. E szerint pontyaim ápril végétől szeptember elejéig, azaz 4¹/₂ nyári hónap alatt ugyancsak szépen gyarapodtak.

Kétségtelen, hogy a gyarapodás tekintetében a vízviszonyok az árokokban igen kedvezőnek mondhatók, mivel a víz sodra sok Plankton és egyéb természetes haltáplálékot usztat oda, s azon felül is van mintegy 50 négyszögöl csendes vizü nádas a zúgóál, nem is szólva az árok humuszos fekete iszapból álló talajáról. A népesség azonban elég sűrű volt, mert mint jeleztem 700 négyszögöl vízterületre 50—55 darab 2 nyaras ponty, 12—16 darab félkilós süllő, 5—6 kis harsa és egy jó csomó takarmányhal esett.

A jövő év tavaszán megint 40—50 pontyot, még ez évben pedig 10—12 darab süllőt szándékom kiereszteni, mivel ez utóbbi fajt azt vélem egészen kifogtam. Az eredménnyel aztán megint elszáamolok.

Az öreg horgász.



a forróponthoz közel álló vízbe mártsuk. Nem szabad a halat elevenen megfőznünk, az sem emberséges, ha a hal fejét vagy homlokát az asztalhoz verjük, az sem vallana finom érzékre, ha a hal fejét vagy homlokát a kés fokával addig ütjük, míg az be nem horpad, mert a nagyobb hal ettől legfeljebb csak elkábul, de nem pusztul el rögtön.

Ügyeljünk a halak pikkelyeinek letisztításakor, különösen ha tüskés szárnyú hallal van dolgunk — minő a süllő vagy sügér, hogy tüskéi meg ne szurjanak, mert e sebek nagyon fájdalmasak és mérgezősszerű tünetekkel járó daganatokat idézhetnek elő.

Ügyeljenek arra is gazdasszonyaink, hogy az ángolna vére mérges hatású, ha az állat megölése közben keletkező seben át a véráramba kerül. Szívverés gyorsulás, nehéz lélekzés, izomgörcsök keletkeznek és hűdés jelenségei között halalos kimenetelű lehet a betegség. A mérreg hatása azért nem ismeretes, mivel az emberi gyomor emésztő nedvei ártalmatlanná teszik annak káros hatását s azonkívül a felmelegítés is megsemmisíti.

Azt se feledjék el gazdasszonyaink, hogy egyes hal-fajoknak ikrái ívás ideje alatt mérgesek, ilyenek a csuka, a márna, a czompó, a ponty és a menyhal ikrái, végre még azt is m, hogy még a legízletesebb halfajoknak élveze is, ha a hal nem friss, komoly, lázas betegségeknek előidézői lehetnek; az állott halat legjobban elhalványult kopoltyulemezei árulják el.



Halaspiaczkok szervezése.

Múlt számunkban jeleztük már Daranyi miniszter azon akcióját, melyet a piacoknak halakkal való ellátása végett indított. Egy körendeletéről van szó, melyet valamennyi városi hatósághoz intézett a miniszter, hogy őket a haltenyésztés és a halértékesítés fölkarolására bírja. A hal kétségkívül jó táplálék és nagyban alkalmas a túlságosan megdrágult hús pótlására. Akkor tehát, a mikor mindenki erzi a napról-napra dráguló életet, nagyon is időszerű volt e kérdésnek fölvetése.

Alább egész terjedelmében közöljük a kérdéses leiratot, mely beszédes tanubizonysága a miniszter gondosságának. Hiszen élelmészünk mai drágasága mellett a városi lakosság csakugyan rá van utalva arra, hogy a városok igazgatása is gondjaikba vegyék az élelmiszerek termelését, valamint az értékesítésének szervezését.

Má-kor és ismételten volt már szó e helyen arról, hogy halászatunk fejlődését, mennyire hátráltatja halkereskedelmünk mai szervezetlensége. Kimutattuk, hogy hazai kereskedelmünknek ezen ága nem áll feladaának magaslátán, mert készleteket sem nem gyűjt, sem nem raktároz; és e miatt a jelentkező szükségletek kielégítésére képtelen. Azt is megmutattuk, mint igyekszik az árakat szabályozó egészséges versenyt elfojtani, mivel vagy a termelőt, vagy a fogyasztót, legtöbbször azonban mind a kettőt, szinte tervszerűen károsítja.

Nos, ezeken a bajokon kíván a rendelet segíteni, egyrészt, hogy a termelést fokozni, másrészt hogy a közvetítést helyesebb alapokra fektetni ajánlja. Főleg az élőpontyok és keszegfélék forgalmát tartja szem előtt. Amazt azért, mert már is nagy mennyiségben termelik, a keszeget pedig azért, mert közvizeinkből oly tömegekben kerülhet piacra, hogy helyes szervezet mellett lényegesen megkönnyíti a lakosság szegényebb részének élelmészét. Nem mulasztja el a rendelet az erre alkalmas eszközöket is megjelölni, sőt a szükséges berendezések létesítéséhez még anyagi támogatásokat is helyez kilátásba.

Részünkről örömmel üdvözljük a földművelésügyi kormányunk ezen intézkedését, mert az nem csak a fogyasztók-, de a termelőknek is javára lesz. Hi-zsük és reméljük, hogy városaink adminisztrációja készséggel ragadja meg az alkalmat olyan kérdés megoldására, mely a lakosság minden rendű és rangú rétegeit érinti.

A rendelet ekként szól:

85448. szám.

VII/A—4.

Körendelet.

Valamennyi t. h. j. f. város és a vármegyék alispánja útján valamennyi rendezett tanácsú város polgármesteréhez.

Halasgazdaságaink fokozódó fejlődése mindjobban lehetővé teszi egyes városok halszükségletének kielégítését. Közélelmészeti szempontból ez a körülmény annál jelentősebb, mert köztudomás szerint a halhús egyike a legegészségesebb emberi táplálékoknak s főleg a mai húsdrágaság idején alkalmas a drága marhahús pótlására.

Tógazdaságai kban legtömegesebben pontyot termelnek, minélfogva a termelők ez idő szerint a jobbmóduak igényeihez alkalmazkodnak. Azonban ez épen nem zárja ki azt, hogy egyes nagyobb tógazdaságok, még inkább pedig a közvizeken alakult halászati társulatok bőven szolgáljanak keszegfélékkel is, a mely sokkal

olcsóbb árú a lakosság kevésbé módos szükségletének kielégítésére alkalmas.

A pontyot vízben szállítva, elevenen adják piacra. Szállításával kapcsolatos költségek lényegesen befolyásolják tehát ezen halak árának alakulását és pedig annál inkább emelik azt, minél messzebből kell őket szállítani. Ebből önként következik, hogy a fogyasztók érdekében a me-sze vidékről való szállítás, lehetőleg mellőzendő, vagyis a közélelmezés intézőinek azon kell lenni, hogy a hol a viszonyok megengedik, a városok saját határukban igyekezzenek a lakosság szükségletét kitermelni. Mivel pedig az eddigi tapasztalatok tanúsága szerint a termelés ezen ága könnyű, teljesen biztos alapon nyugszik és mezőgazdaságunk keretébe akadálytalanul beilleszthető, nem mulaszthatom el Czím figyelmét arra különösen is felhívni és felkérni, vegye fontolóra, hogy vajjon a város határában, avagy annak közve len közelében nem akadna-e ezen célra alkalmas terület s az ottani birtokosok között tenyésztésre vállalkozó gazda?

Megjegyezni kívánom, hogy a szóban forgó célra legalkalmasabbnak az élővizek mentén található silány, vagy gazdaságilag egészen rossz minőségű olyan területek tekinthetők, a melyeket okkal-móddal víz alá borítani, s a melyekről alkalmoszerűleg a vizet leveletni is lehet.

Részemről készséggel támogatom Czímnek minden olyan törekvését, mely a szükségletnek közvetlen termelés által leendő kielégítését célozza, nevezetesen hajlandó vagyok minden egyes esetben szakközegem: az orsz. halászati felügyelőség közbejárásával Czím a helyzeti viszonyok alapján a kéreással kapcsolatos körülményekről a legkimerítőbben tájékoztatni, valamint a szükséges terveket díjtalanul elkészíttetni és minden irányban kellő, szakszerű útmutatást nyújtani.

A mi a szóban forgó halak piaci fo galmát illeti, jelezni kívánom, hogy úgy az eleven, mint a nem élő (ú. n. friss) hal olyan árú, melynek piaczképessége, szigoruan az árú természetéhez alkalmazkodó kezelést igényel s ebből folyólag megfelelő berendezések létesítését feltételezi. Így az eleven halakat csakis élővízzel bőven táplálható tartányokban, bárkákban lehet az elhullástól s az ezzel együtt járó értékcsökkenéstől megóvni, míg a néha igen nagy tömegekben kínált friss halakat pedig alkalmas hűtőkben, illetve fagyasztókban lehet csak teljes biztonsággal addig konzerválni, a míg a piac őket felveheti.

A föntiekben érintett közélelmezési feladat sikeres megoldására nézve előzetesen is tudni kellene, hogy

1. mennyire tehető a városnak halszükséglete, a drágább élő anyagban és mennyire az olcsóbb fajta friss halakban?

2. rendelkezik-e a város vízvezetékkel, avagy ilyennek hiányában olyan élővízzel, melyből a szükség szerint létesítendő néhány, egvenként mintegy 100 m² vízterülettel bíró halbárka állandóan táplálható?

3. akadna-e olyan vállalat, mely kizárólag a téli hónapokra (novembertől-márcziusig) terjedő üzem alatt kész a termelőktől az első pont szerinti mennyiségű halat — az élöket előzetesen — átvenni, készletben tartani s aztán a közönség igényeihez mérten árusítani?

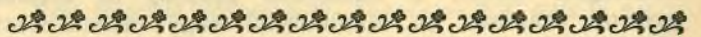
4. ha ilyen vállalko ó nem akadna, nem-e állna a városnak módjában, a jelzett közvetítést saját kezelésében megoldani, — hangsúlyozván, hogy ezen esetben nem zárkoznám el a szükséges berendezések létesítésében a várost anyagilag is támogatni?

5. a mennyiben a forgalom csekélyisége miatt nem akadna vállalkozó ezen üzletre, nem-e volna lehetséges a szomszédos városokkal együttesen a kérdést megoldani és mely városok lennének e végből kapcsolatba hozandók? Ezzel kapcsolatban megjegyzem, hogy a mennyiben a fentiekre érkező adatok alapján szükségesnek mutatkoznék, részemről szintén kész vagyok oly vállalat megnyerése iránt puhatólózni, mely egy nagyobb vidék ellátására vállalkozik, s kellő készlettel, valamint megfelelő üzleti érzékkel bírva, ilyen feladatra alkalmas.

Végül utalva arra, hogy a fentiekben érintett szervezet közélelmezésünkön kívül igen nagy szolgálatot tehet egy oly termelési ág fejlesztésének is, a mely első sorban gazdaságilag meddő területek kihasználását célozza, vagyis, hogy jelentős közgazdasági érdekek szólnak a mellett, hogy Czím minél alaposabban foglalkozzék a felvetett eszmével: elvárom, hogy kérdéseimre adandó kimerítő válaszát, valamint az ügy érdemére vonatkozó netáni javaslatait legkésőbb 1907. évi február végéig elem terjeszti.

Budapest, 1906. november 19.

Darányi, s. k.



Halaink halászati és tenyésztési szempon'ból.

Irta: Lakatos Károly.

(Folytatás.)

A mi e hal, általában a *lazac-félék* mesterséges tenyésztését illeti, e tekintetben hazánkban örvendetes halászás észlelhető, a mennyiben az „*Országos Halászati Felügyelőség*“ kimutatása szerint körülbelül 130 kisebb költőház működik, a melyek ikraszükségletüket ez idő szerint Pálffy gróf halgazdaságiból: a *szomolányi* és *dejtényi*-ből, továbbá a *Révai* báró féle *kisselmezi*, *Köttl-féle zsióvárjai* halaszatokról szerzik azt be. — A *lazac-féle* halak mesterséges tenyésztésére vonatkozólag igen praktikusak *Benecke* utasításai, melyeket tájékoztatásul az alábbiakban közölni el nem mulaszthatok. A mesterséges tenyésztés — mondja *Benecke* — a *lazac-féle* halak ikrájának megtermékenyítésével kezdte működését és mai napság is legnagyobb részt vagy kizárólag a *lazacra* és rokonaira fektetik a főszűlt. Ép ezek a halak adnak leggyakrabban alkalmat arra, hogy a természetes, sekély és gyorsfolyású vizekben levő ivási helyeiken megfigyelhessük magaviseletüket. Mihelyt az ikrás hal folytonos sugárban kezdi kibocsátani aránylag nagy petéit, az ott levő tejeshal is kibocsátja tejét, mely a vízben fehér felhőket alkotva feloldódik. A bőségesen kibocsátott tej minden cseppjében fölötte sok, de igen apró, hosszúkas testecske, az úgynevezett *magszálcsa* hemzseg; megvastagodott mellső részük az úgynevezett *fej*, melyet egy hosszú fonál, a fark. kigyószzerűen csapdos ide-oda. Az ikrából csak akkor lesz kis halacska, ha legalább egy ilyen *magszálcsa* behatol a petébe és megtermékenyíti. A meg nem termékenyített pete hosszabb vagy rövidebb idő múlva okvetlenül tönkremegy. Mivel a természetes termékenyítésnél a víz árja tovább sodor ikrát és tejet, elég gyakran megesik, hogy az ikrának csak kis része érintkezhetik a tejjel; ellenben a mesterséges termékenyítésnél úgy intézhetjük a dolgot, hogy az összes petéknek elég tej jusson. — A *lazac-féle* halak tenyésztése különben meglehetősen egyszerű és mindenütt végrehajtható, a hol tiszta, gyors folyású és kavicsos fenekű patak van, melynek hőmérséklete nem ingadozik túlságosan. Ez a patak adja a szükséges vizet, melyet

több, egymással bizonyos arányban levő, elég mély és télen is fagytól mentes tóba vezetünk. Ezek a tavak mesterségesek is lehetnek, vagy ha természetesek, először tökéletesen el kell távolítani a bennük levő iszapot; a széleik beültetendők árnyékot adó bokrokkal; a tavak fenekére pedig kövek helyezendők el úgy, hogy a halak alkalmas búvhelyeket találjanak. Ezekben a tavakban tartjuk az ivásra szánt halakat, figyelvén arra, hogy a hasonló nagyságúak egy medenczébe kerüljenek, továbbá, hogy elegendő táplálékuk legyen; magától értetődik, hogy minden ellenség ellen tőlünk kitelhetőleg védelmezzük őket, hogy iváskor egészségesek és kellő erőben legyenek. Ha ezenkívül más halakat is akarunk felhasználni, azokat az ivási idő előtt e tavak egyikébe vagy másikába helyezük át, avagy külön haltartókban gondozzuk. Alkalmas helyen, ott, a hol a pataknak mellékága van, vagy a hol ilyet áshatunk, — földolog, hogy erős sodra legyen — építünk fából kellő nagyságú házikót; a falai s a teteje olyan vastagok legyenek, hogy a fagyot távoltartsák; belül pedig annyi világosságot kapjon, a mennyi az ikrák megvizsgálásához szükséges. Ebben a házikóban szükség és tetszés szerinti számban kis költőládákat vagy medenczékét állítunk fel, melyekbe csövek segít-égével vezetjük be a vizet a patakból úgy, hogy a ládáknak folyton friss víz legyen. A költőmedenczék lehetnek faládák, fából vagy üvegből való fenékekkel, lehetnek égetett anyagból, de lehetnek épített, lapos, kis medenczék, serpenyőszerű edények stb.; földolog, hogy könnyen kezelhetők és ne túlságosan nagyok legyenek. — Az ivási idő kezdetekor a hím és nőstény halak ivarszervei a bennük levő ikrától és tejtől duzzadtak; a legtöbb lazac-féle hal a test hasi oldalának gyöngéd megérintésére elbocsájtja ivarterményét; tehát nagyon is egyszerű a módja, ha a halak ikráját és tejét akarjuk venni („megfejes“) és a mesterséges megtermékenyítést létesíteni.

Lakatos Károly.

(Folyt. köv.)

~~~~~

## — TÁRSULATOK —

Az „Érd-dunaegyházi halászati társulat“ f. hó 4-iki rendes évi közgyűlésen Grassl Hugó elnök rámutat arra, hogy az orvhalászat tekintetében a multhoz képest örvedetes javulás tapasztalható; az állapotok napról-napra javulnak. A halásztás érdekében a kormánytól kapott segílyt, és pedig: 1,800.000 darab fogasszűllő ikrát, 1000 drb tenyészrákot és 4 pár anyapontyot eresztettek ki, ez utóbbiakat a szigetbecsei fiasítóba. A mult évi számadások 946 60 kor. bevétellel szemben 430 35 kor. kiadást tüntetnek fel. A jövő évi költségvetést 750 koronában állapították meg, minek fedezésére a tagok évi 8 fillér tagjáruléka szolgál. A dunaöldvári közalapítványi uradalom és Dunaegyháza község részéről víratott halászati jog kérdése még nincs tisztázva. Ellenben a *tassi közbirtokosság* nevén nyilvántartott vízterület helyébe az érdekelt tulajdonosok lépnek, a mennyiben a nevezett közbirtokosság megszűnt.

k.

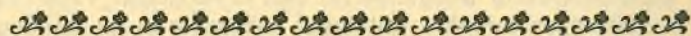
A „Lévai járási garamvízi halászati társulat“ 1899. évben alakult, azonban mert mindeztideig nem működött, a földművelési miniszter a társulat kötelékébe utalt vízterületnek hatóságilag leendő bérbeadását rendelte el. Ennek foganatosítására a megye alispánja az érdekeltséget összehívta netáni kívánságaik meghallgatására. A megjelentek ama kérelmüknek adtak kifejezést, hogy a kormány tekintsen el a kényszerreszköz alkalmazásától és engedje meg, hogy a társulat autonóm hatáskörben végzhesse tözvényszerinti feladatát, mivégből elnököt is választott *Ordódy Endre* főszolgabíró személyében.

k.

A „Soroksári dunaági halászati társulat“-nak f. hó 7-én tartott rendes évi közgyűlésén *Grassl Hugó* elnök jelenti, hogy a vizek népesítésére 1,800.000 drb fogasszűllő ikrát, 4 pár anyapontyot és 1000 drb tenyészrákot kapott a társulat a földművelési kormánytól. Az általános tilalom alatt feljelentés az évben nem történt. A mult évi számadásokat a számvizsgálók jelentése alapján jóváhagyták. A jövő évre 350 kor. hitelt engedélyeztek, minek fedezetére 6 fillér holdankénti tagjárulék kivetését határozták el. Az érdekeltségi kimutatást módosítják, a mennyiben a megszűnt *tassi közbirtokosság* helyébe ennek tagjai egyenként veendő fel. Megejtették a tisztújítást is és pedig megválasztották elnöké: *Grassl Hugó*, alnöké: *Boronkay Györgyöt*, igazgatóvá: *Muraközy Gusztávot*.

k.

**Országos Halászati Egyesület.** Nyilvános nyugtató az O. H. E. pénztárába befolyt alapítványi és tagsági díjakról: *Alapítvány*: *Dr. Lendl Adolf* 100 kor. *Tagsági díjak 1905. évre*: *Reé Jenő* 6 kor. *1906. évre*: *Kempelen Farkas* 6 kor., *dr. Korbuly Mihály* 6 kor., *Kuttner Kálmán* 6 kor., *Reé Jenő* 6 kor., *Vigh Gyula* 3 kor. *1907. évre*: *Daruvári tógazdaság* 6 kor., *Mike tógazdaság* 6 kor., *Nasici tógazdaság* 6 kor., *Scheiber József* 6 kor. *Kelt Budapest, 1906 december hó 10. Kuttner Kálmán* egyesületi pénztáros.



## — VEGYESEK —

**Magyar-román halászati egyezmény kicserélése.** Arról értesülünk, hogy a közelmúlt napokban a közös külügyminiszter és a román követ között itt Budapesten megtörtént a már régebben törvénybe iktatott magyar-román halászati egyezmény kicserélése. Az egyezmény a kicserélés napjától számított 3 hónap mulva lép hatályba. Reméljük, addig a már szintén régen alíárt magyar-szerb egyezmény is cikkelyezve lesz és nem lesz akadálya annak, hogy a halászat nemcsak a mi Dunánkon, de annak szerb és román szakaszain, vagyis halászatilag legértékesebb részén teljesen azonos elvek szerint gyakoroltassék.

**Érdekes számok.** Hogy a ponty megfelelő táplálkozás mellett mennyire fejlődik, arra nézve érdekes és tanulmányos adatokat szolgáltatnak a következő számok. Egy magyar tógazda az idén tavasszal fejezett be egy több száz holdra terjedő tógazdaságot; azonban annyira megkésétt, hogy csakis nagyon apró éves ivadékok tudott még népesítésre szerezni. Fölhasznált pedig erre 226 kgr. súlyú ilyen anyagot, s ezután az őszszel 1165 mázsa két éves ivadékokat halászott ki tavaiból, mi azt jelenti, hogy a halak súlya egy nyáron át 514-szer annyi lett!

~~~~~

Dr. LENDL ADOLF

állattani praeparatóriuma
Budapest, II. Donati-utca 7 sz.

Megjelent és kívánatra megküldetik az **IHÁROSI TÓGAZDASÁG**
tenyészhal-árjegyzéke



Posta és távirtda: **IHÁROSBERÉNY, SOMOGYMEGYE.**