



A FÖLDMIVELÉSÜGYI M. KIR. MINISTERIUM MEGBIZÁSABÓL

SZERKESZTI: LANDGRAF JÁNOS, ORSZ. HALÁSZATI FELÜGYELŐ  
Budapest, V., Báthory-utca 19.KIADJA: Dr. LENDL ADOLF, „A TERMÉSZET” MELLÉKLAPJAKÉNT  
Budapest, II., Donáti-utca 7.

A „HALÁSZAT” előfizetési ára 3 korona — „A TERMÉSZET”-tel együtt 6 korona.

## HIVATALOS RÉSZ.

A magy. kir. földmivelésügyi miniszter a »Latorczai halászati társulat« alapszabályait és üzemtervét 43 690/900. sz. a. kelt elhatározásával jóváhagyta.

## A pisztráng mesterséges tápláléka.

Amíg csak a patakokat használják föl pisztrángok növelésére, vagy ha tavakban úzik a tenyésztést, de túlsűrűen nem népesítik be azokat, addig nem sok gondot ad a pisztráng táplálása. Megszerzi ő magának eledelét, éjjelt napot egybefűzve zsákmánya elejtésére, melyet nemcsak a vízben élő apró állatvilágból szed, de ráveti magát a száraz rovaraira is, ha azok elég vigyázatlanok voltak birodalmát nagyon is megközelíteni. A vízi mikrofauna az u. n. crustaceák, a vízi rovarok álczái s a már kifejlesztett állatok, a csigák, apróbb halak, a patak mentén levő növényekről a vízbe hulló legyek, bogarak, avagy a földből előbújó férgek egyaránt kedvesek öneki — ha rajtuk üthet.

Ilyfajta állati táplálékot volna tehát legjobb nyújtani a túlnépesített tavak pisztrángjainak is, mert ezt az eledelt fogyasztva, nem következne be az a gyakori eset, hogy a mesterséges táplálékon nőtt pisztrángok nemcsak külsőre, színre nézve különböznek a nyílt patak halaitól, de ami a leglényegesebb, messze mögöttük állanak izletesség dolgában. Nagy baj azonban, hogy ez a táplálék tömeges mennyiségben nem egykönnyen szerezhető be, már pedig a pisztráng-hízalásnál a tavakban levő halak minden métermázsájára kell naponta 4–5 kg. tápanyagot számítani. Nem marad tehát más hátra, mint ezzel a természetes táplálékkal éppen csak a jutányosan beszerezhetőre szorítkozni, a többi szükséges ételmet pedig más, kevésbé drága tápanyagokkal pótolni. A mesterséges tápanyagokkal szemben azonban az olcsóságon felül még más követelmények is állanak fenn.

Első sorban is, miután a pisztráng ragadozó hal s eledelét kizárólag az állatvilágból szerzi, kell, hogy

a mesterséges tápanyagok is onnan kerüljenek ki. Továbbá ne csak valami nagyobb állat egy bizonyos testrészéből álljon, de lehetőleg egész állat minden arra való részéből, mert így a növekedő pisztráng inkább megtalálja benne a teste egészséges s természetes gyarodásához szükséges anyagokat, melyek a szabadban növekednek húsát oly pompás ízűvé teszik. Végül még azt is lehetne követelésül mondani, miután a mesterséges táplálék lehetőleg apró darabokban nyújtandó a pisztrángoknak, hogy könnyű szerrel fölaprózható legyen.

Nemrégiben csaknem kizárólag a lóhúst használták a pisztrángok mesterséges táplálására; s valóban ennek sok oly jó tulajdonsága van, mely ajánlólag szól mellette. Olcsón szerezhető be, a halak szívesen megeszik s gyorsan is nőnek tőle.

Van azonban egy rendkívüli hátránya, mely minden jó tulajdonságát lerontja. Ugyanis, ha a pisztrángok kevés más táplálékot kapva, javarészt csak lóhúsból híznak föl, annyira megváltoznak külsejükre is, de főképp húsuk zamatjára, hogy keserűen fog bennök csalatkozni, aki az ismeretes kitűnő pisztráng-íz várja tőlük. Száraz, határozatlan ízű hús az, igazában talán a pisztráng ízéhez hasonlít legkevésbé. Emellett a lóhúsnak még az a rossz tulajdonsága is megvan, hogy a halak nem tudják tökéletesen megemészteni, sok lassan és nehezen oxidálódó inszál-szerű hulladék marad vissza a tóban utána, mely a különben is túlnépes tó vizéből sok levegőt von el, illetve ront meg. Lóhússal tehát csak úgy ajánlatos pisztrángokat táplálni, ha eledelüknek legalább is a fele más, természetes állati táplálékból kerül ki.

Tetemesen jobb, ha mindjárt talán nem is kifogástalan eredményt lehet elérni a pisztráng ízet illetőleg, ha lóhús helyett a vágóhidak hulladékanyagjait, a mindenféle belrészeket, máj, szív, tüdő, vér, belek stb. használjuk föl a táplálásra. Ez a mesterséges táplálék már sokkal több különféle anyagot nyújt a pisztrángnak, inkább föllelheti benne azokat a tápanyagokat, amelyek a nyílt patakokban élve, testének azt a megkapó külsőt s húsának azt a felséges ízt

adják; kizárólag csak ily hulladékkal táplálni a pisztrángokat azonban egyáltalán nem tanácsos, még szükséges lesz az ő természetes táplálékából is juttatni a tóba, ha mindjárt csekélyebb mennyiséget is.

Kétségkívül legjobban megfelel a pisztrángok táplálására az édesvízi, vagy tengeri halak másképp nem értékesíthető tömege. Nálunk tengeri halakkal körülményes volna a táplálás, messzire esünk a tengeri halak feldolgozási helyeitől s ily távolra szállítva, az ott helyben igen olcsón megszerezhető hulladék-halak is sokba kerülnének. Ott, a hol a tenyésztők jutányosan kapják az e célra való tengeri halakat, a következő módon készítenek belőlük eledelt a pisztrángok számára. Első sorban is igen kevés vízben puhára főzik őket s amint ez megtörtént, apróra szétnyomkodják, hozzákeverve az azalatt is folytonosan tartó főzés közben rozslisztet, héjatlan tengeri rák és ló, vagy más ily nagyobb állat szárított húsának apróra zúzott darabjait. A főzés addig tart, míg a pép egészen keménynyé nem lesz s amint megmerevedett és kihűlt, fölaprózzák. Ez a recept németországi eredetű, ahol nagy mennyiségben fogyasztják a nyolczadkilogramm körüli pisztrángokat. Az élénk kereslet folytán jó árakat érve el velők, érdemes sok munkát, időt és pénzt is áldozni táplálékukra, melylyel gyorsan felhizlalhatók.

Ha valahol nálunk is még van az a kedvező helyzete a pisztrángos tónak, hogy közelében olcsón lehet beszerezni mindenféle selejtes, apró édesvízi halat táplálékul, tényleg legproduktívabb ezeknek a felhasználása. Mielőtt azonban eledelül szolgálnának, meg kell őket főzni s apróra vágva nyújtani a pisztrángoknak. Arra lehet számítani, hogy egy métermázsza ily mesterséges táplálék tiz kg.-al gyarapítja a pisztrángos tó halhús-mennyiségét. Ha tehát 10—12 frtért beszerezhető az apró hal métermázsája, ajánlható vele a hizlalás, mert a pisztráng métermázsájáért nagybani eladás mellett is lehet 250—300 frtot kapni. A budapesti vásárcsarnokokban a pisztráng kg.-ját 4—5 frton alul nem lehet kapni.

Bármily legjobbnak tartott mesterséges táplálékkal etessék is azonban a hizlalókban a pisztrángokat, az ő igazi eledelüket, a bogárságot, teljesen sohasem nélkülözhetik, valamennyit abból is kell nekik juttatni. S ezeknek a tóba dobálásával nemcsak az ő egészséges gyarapodásukat mozdítják elő, de sok kártékony rovartól tisztítják meg a tó környékét.

Amint az eledel természetére, úgy az etetés módjára is megvannak a kellő tapasztalatok. Legsarkalatosabb ezek között az, hogy nem szabad a pisztrángoknak egyszerre több táplálékot adni, mint amennyit éppen el tudnak fogyasztani, mert a megmaradt rész lassú bomlásnak indulva, megfertőzteti a tó vizét. Nyilvánvaló, hogy azt az egyszerre nyújtandó táplálék-mennyiséget nem lehet rögtönösen eltalálni, szükséges lesz hozzá néhány kísérlet. Első ízben oly keveset adnak a halaknak, amennyit feltétlenül elfogyasztanak s nap-nap után növelik az adagot a megfelelő mennyiségig. Hogy az ellenőrzés tényleg keresztülvihető legyen, eleinte pár czentiméter magas szegélylyel körülvett deszkalapon, a tó jól látható helyén süllyesztk a fenékre s hogy azzal szemben a halak idegenkedését legyőzzék, legkedvesebb falatjaikkal, földi giliszta, rovarálczák, csigák stb. rakják meg. A csábító ételekhez naponta mind nagyobb és nagyobb

mennyiségben kevernek mesterséges táplálékot, míg végül azt a pisztrángok magában is jó étvágygyal fogyasztják. Legczélszerűbb az esti órákat választani etetésre. A pisztrángok rendszerint igen gyorsan megszokják és keresik is táplálékukat a rendes időben, a szokott helyen.

Amint tudjuk, a pisztrángok étvágya, illetve emésztése a víz hőmérsékletével bizonyos összefüggésben van. Legtöbbet akkor esznek, ha a víz 10—14 R. fok között van s amint hőmérséklete az alsó határ felé süllyed, vagy a felső felé emelkedik, csökken az étvágyuk. A hidegebb vízben lassabban emésztenek a pisztrángok s a természet, mint mindent, úgy ezt is igen bölcsen rendelte így, mert ha télen is oly gyorsan emésztenék meg a felvett táplálékot, mint nyáron a nyílt vizekben, a patakokban igen hamar nem volna mit enniök, — csekély ott ekkor a rovarvilág. A melegebb hőmérsékletű vizekben pedig egyáltalán nem érzi jól magát a pisztráng, nem azokba van teremtve.

Arra a kérdésre, hogy mennyi táplálékot kell adni a hizlalásba vett pisztrángoknak, számokkal nem lehet megfelelni, legfeljebb csak tájékoztatásul lehet mondani, hogy nagy átlagban 5 kg. táplálékot szoktak napjára számítani a tóban levő halak minden métermázsája után.

Bármily gondosan történjék is azonban az eledel-mennyiség nyújtása, éppen az említett különböző étvágy miatt néha fog abból fönmaradni. Ez az el nem fogyasztott táplálék és a halak ürüléke azután káros hatású a túlszűfolt tavak halnépességére, mert erősen rontják a tóvíz levegőjét.

Túlnépesített tavakban tehát gyorsan el kell tüntetni, vagy oxidálni a szenny, különben nagy bajt okozna.

Miután ez a tó csendes folyású helyein gyűlik csak föl, ahol a pisztrángok nem szívesen tartózkodnak, az összehalmozódott táplálék eltüntetésére igen jó szolgálatot tesz egynéhány ponty, amennyiben a pontyok éppen az ily csendes vízmozgású helyeken tanyáznak örömebb. A pontyok jóindulatú munkásságát azonban szükséges lesz valamiképp támogatni. Jól bevált ily támogatóul a hypermangánsavas kalium, mely fertőtlenítő szer s a halakra ártalmatlan. Ennek lilavörös színű oldatából szoktak hetenkint a tavakba öntení annyit, amennyi a tó vizét halavány lilásba játszóvá teszi. A hypermangánsavas kálium oxigénjét gyorsan bocsátja el, ezzel tehát mihamar élenyülnek a tóban visszamaradt, fertőzésre hajlandó anyagok. Ez a szer a talajba nem hatol be, a tótalaj tisztítására tehát itt is csak az általánosan használt lecsapolás, s a tó fenekének oltott mészszel (mésztej-jel) történő meghintése van gyakorlatban, amikor is azután az elborítással s a benépesítéssel egy ideig, a míg a mész elveszti káros hatását, várni kell. Azt lehet mondani, hogy a túlsűrűen benépesített tavak már egyenesen megkövetelik a nagyobb gyakorlati ismerettel rendelkező tenyésztőt. Annaira gondos utánalátást igényelnek ezek, hogy igazában csak oly egyéneknek valók, akik hivatásból foglalkoznak a pisztráng-hizlalással és kizárólag csak ezt űzik.

M.



## Szardella-halászat.

— Irta: Gauss Viktor. —

(Folytatása és vége.)

A szardella-halászat ideje a mi vizeinkben áprilistól októberig terjed. A tavaszi meg a nyári hónapokban, a mikor legdúsabb volna a halászat, vajmi kevesen adják rá magukat. Csak elvétve egy-egy horvát tengerparti lakos űzi ilyenkor a szardella-halászatot. És nem is mesterségből, hanem mellékfoglalkozásból. Ekkor is rövid, kezdetleges vonó-hálóval s hozzá még nappal. Pedig tudvalevő dolog, hogy a szardellát csaknem kizárólag éjjel, világítás mellett szokták fogni. De a szardella-halászatnak eme módját nem igen gyakorolhatja a mi tengerparti népünk, mert meglehetősen költséggel jár.

A szardella-halászatnak a módja egyébiránt kétféle. Az egyiknél *függő-hálót*, a másiknál pedig a *kerítő-hálót* használják.

A függő-hálóval való szardella-halászatot a szegényebb nép űzi. Mert ez sokkal kevesebb pénzbefektetéssel jár, mint a szardella-halászatnak a másik módja. Maga a háló is kevesebb pénzbe kerül, mint a kerítő-háló. A függő-háló, a melynek hossza rendszeren 30 méter, magassága 8 méter, a szemének mintegy 2 centiméternyi az átmérője, 30—35 forintba kerül. A kerítő-háló már sokkal drágább. Ennek hossza néha a 200 métert is meghaladja, magassága 24 méter, az ára pedig legalább is 500 forint.

A függő-háló egy nagyobb egészből, vagy pedig 8—16 kisebb részből áll. Ezek a részek, egymáshoz erősítve, akárcsak az egy darabból álló, hosszú, egyenes falhoz hasonlítanak. A háló kezelésére untig elegendő öt ember. Ezek közül kettő a hajót irányítja, három pedig háló kivetésével foglalatoskodik. A halászbárka néhány száz méternyi távolságra a parttól kivez. Itt megállapodik s az egyik halász kiveteli előbb a hosszú kötélhez erősített vasmacskát. Mire innen ismét jó messzire elvez. A másik halász ekkor leereszti a háló egyik végéhez kötött nehéz követ. És amíg az egyik halász, a vasmacska kötelét húzva, egyre közelebb jut ahhoz a ponthoz, ahol a vasmacskát leeresztették, addig a másik halász lassankint kiveteli a hálót, miközben ezt a harmadik halász lassankint kibontogatja.

A háló felső széle nagyobb parafa-darabokhoz, vagy kis türes hordókhoz van erősítve, a melyek a víz felületén úsznak. A hálót azután, a mint ez függőlegesen a tengerben áll, a szélre, vagy a víz áramlatára bízva a halász. Ha a kivetett háló felső része mozogni kezd és a víz felületén hallpikkelyek mutatkoznak, ez annak a jele, hogy a szardella-raj bennrekedt a hálóban. Ekkor a halászok mindjárt hozzálátnak a munkához és gyorsan felhúzzák a hálót a bárkára. A bennrekedt halat azután vedrekbe, vagy kisebb hordókba rakják és nehogy a melegben megromolják, egyelőre könnyen besózzák.

A szardella-halászat rendszeren az alkonyati órákban, naplemente felé történik, különösen pedig június és szeptember hónapokban. A mikor csendes és mérsékelt meleg az időjárás. Mert hidegben és nagy melegben, szeles és esős időben a szardellák rendszeren a tenger mélyére vándorolnak. Legkedvezőbb hónap a szardella-halászatra a június. De azért április, május, október és november hónapokban is szoktak halászni. Ilyenkor a hálót az időjárásához mérten kisebb-nagyobb mélységekben fokozatosan lesülyeszti. Oda tudniillik, a hol a hal olyankor tartózkodni szokott.

A kerítő-hálóval való halászat már nagyobb apparátussal történik. A halászok három bárkára szállnak. Az egyiknek *gaeta* a neve. Ennek előrészen van elhelyezve a vasrostély formájú világító-kosár. Erre rakják a fát (rendszeren szurkosfenyőt), vagy a szenet, a mit holdvilág nélkül való, sötét éjszakákon azért gyűjtanak meg, hogy a lobogó lánggal valami alkalmas helyre (*poste*) csalogassák a szardellákat. E célra legújabbban az acetylen-gázt is szokták alkalmazni. Ezen a csónakon csupán csak egy ember (a vezető) foglal helyet, aki egy tengeri mértföldnyi távolságra a parttól fölkatatja a szardellákat és a kiszemelt öbölbe vezeti őket, ahol mintegy 300—500 méternyi távolságra a szárazföldtől a nagy kerítő-hálót szállító nagyobb hajó (*leuto*), rajta valami 15 főből álló legénységgel vesztegel. Ekkor a nagy bárkáról kivetik a hálót és bekerítik vele az öbölbe vezetett szardella-rajt. A két csoportra osztott legénység erre partra száll és kihúzza a tengerből a hálót. A part felé közeledő hálót eközben egy harmadik kisebb csónak követi s a benne levő halász a háló zsákszerű nyúlványát, a szerint, amint a szardellák magasabban, vagy mélyebben úsznak a víz felületétől, hol fölemelgeti, hol lesülyeszti.

A szardella-halászatnak eme módját május, június, július, augusztus és szeptember hónapokban űzik, még pedig minden hónap újhold után való negyedik éjszaktól kezdve, szakadatlanul 21 álló napig.

A kerítő-halók tulajdonosai nagyobbára jobbmódú emberek, akik rendszeren szegényebb sorsú halászbereket szegődtetnek hajóikra s ezekkel gyakoroltatják a halászatot.

A szükszemű kerítő-hálóban igen gyakran apróbb halak is bennrekednek s nyüzsgő mozgásuk következtében a nagyobb halak, t. i. a szardellák, megsérülnek, elvesztik pikkelyüket, a miért is ezek nem annyira alkalmasak a konzerválásra, mint a függő-hálóval fogott szardellák.

Mihelyest partra kerülnek a halászbárkákon ideiglenesen besózott szardellák, tengervízben megmossák, azután szortirozzák és az épen maradt példányokat érintetlenül félméter magasságú, puhafából való hordókba rakják s csak akkor ejtik meg a voltaképen való besózást. A hordó fenekére előbb félkilónyi tiszta, fehér tengeri sót hintenek. Az így keletkezett szardella-rétegre ismét sót hintenek, a mire újra szardellákat raknak, de ezeket már keresztbe. És így folytatják ezt tovább, a míg a hordó egészen meg nem telik. Az utolsó szardella-rétegre ismét sót hintenek s erre azután egy tányeralakú födelet illesztnek. A födéltre pedig mintegy száz kilogrammos követ fektetnek, hogy a szardellákból a vizet, a zsiradékot és a levegőt kipréselje.

Vagy 25—30 nap után leszedik a hordóról a követ, a födél felett kiszívárgott vizet lemerítik, a födelet eltávolítják s a hordót, az imént leírt módon, újból megtöltik sóval és szardellával. És ezt addig ismétlik, a míg a hordóban a hal nem ülepedik le többé. Mire azután a hordó felső lapját ráerősítik. És nehogy a hordóban lévő hal kiszáradjon, a lapra folyton sóvizet öntögetnek, még pedig addig, a míg az árút el nem adják.

A besózás után, 3—5 hónap múlva, a szardellák teljesen érettek, tudniillik már élvezhetőek s csak ekkor kerülnek eladásra. Ötven kilogrammos, 2000—2700 darab közép nagyságú szardellákat tartalmazó hordókért 10—17 forintot fizetnek. Míg 1600—1700 drb. nagyobb szardellát tartalmazó hordó 14—24 forintért is elkel. Legújabbban nagyobb haszonnal jár a szardellák besózása. A mióta

tudniillik egy új iparág fejlődött belőle. A vendéglős asztalán látható szardella-karikák ez az új iparág, a mit különösen Dalmáciában üznek és sokkal magasabb jövedelemmel jár, mint bármely más konzervált hálnak a gyártása. Erről tanuskodik különösen az a körülmény, hogy Dalmáciában rövid idő alatt hét olyan gyár keletkezett, a mely csaknem kizárólag szardella-karikákat készít. És a mi a fő, a gyártás nem jár valami nehézséggel, sem pedig holmi koczkáztatással. Igen egyszerű. A besózott szardellának lehúzzák a bőrét, a fejét levágják, azután ketté hasítják s a mikor kiszedték belőle a szálkás gerinczét, mindenik felet egy-egy kápriszem közé göngyölnek. Az ekként nyert karikákat bádog-szelenczékbe rakják, a miket azután finom olajjal töltenek meg.

A Franciaországban nagy mennyiségben gyártott és montesi néven ismert szardinia-szelenczék szintén szardellát tartalmaznak. Ezeknek a gyártása már sokkal nagyobb gondot igényel. Isztriában ez idő szerint valami tíz ilyen halkonzerv-gyár működik. Még pedig elég jó sikerrel, mert az osztrák piacokról már jóformán kiszorították a minőségre nézve alacsonyabb fokon álló francia gyártmányt.

Az isztriai gyárakban a következő készítési módszer járja. A jól megmosott szardellának a fejét levágják, besózzák, a napon megszáritják, azután tengervízzel leöntik, újra megszáritják, roston megsütik és végre bádog-szelenczékbe rakják. Egy-egy szelenczébe 6, 7, 8, 12, 20 vagy 30 darabot helyeznek el. A szardellával megrakott szelenczékbe később finom olajat öntenek és 24 óráig nyitva hagyják, hogy ezalatt az idő alatt az olaj jól bevegye magát a halba. A szelenczét ekkor újra megtöltik olajjal, összeforrasztják és öt negyed óráig tartó meleg fürdőbe teszik. Az ekként kezelt szelenczék most már tüzetesen megvizsgálják, vajjon nem szívároge ki belőlük olaj. Ez esetben kijavítják és a jól összeforrasztottakkal együtt ládába rakják és elküldik.

Az isztriai gyárakban készült szardiniák azért jobbak a franciaíknál, mert nem főzik olajban a szardellákat, mint Franciaországban szokták, hanem előbb roston sütik meg és csak ezután kerülnek olajba. A miért is az isztriai gyártmánynak soha sincs meg az a kellemetlen mellékíze, a mit az üstökben könnyen elromló olaj révén nyer néha a francia gyártmány.

Garády Viktor.

## VEGYESEK.

**Bolharákok a halikráknál.** Míg egy német haltenyésztő a bolharákokról azt a megfigyelést közli, hogy azok a pisztráng-ikrák költésénél kitűnő szolgálatot tesznek, mert csak a már romlott ikrákat eszik, megkímélve az épeket, addig egy olasz megfigyelő tapasztalatai homlokegyenest ellenkező véleményt mondanak a haltáplálékként sokra becsült apró állatkákról. A megfigyelés a lombardiai halásztársulat költőházaiban történt, ahol több millióra menő *Coregonus* és tavi pisztráng-ikrákat szoktak évente költetni. A teljes épségben megérkezett ikrá részben kaliforniai, részben másféle költőedényekbe helyeztetett szét. A kaliforniai költőedénybe helyezett tavi pisztráng-ikrák között már harmadnapon bolharákokat lehetett látni, melyek a költővízzel kerülhettek oda s melyek a drótszítán fekvő ikrákat megtámadták. A megsebzett ikrák elpusztultak, feloszlásnak indultak. Sőt nemcsak az ikrákat támadták meg a bolharákok, de mint a megfigyelő mondja, a költés későbbi szakában az épen kikelt zsenge ivadéokra is rávetették magukat. Az idősebb, néhány napos halporontyokat azonban már nem bántották. Ugyan-

csak az 1895/96. költési idényben 2,000,000 *Coregonus*-ikrát tettek itt tönkre a bolharákok. Az igen veszedelmesnek mutatkozó apró ellenség ellen olyképp védekeztek, hogy a költésre szolgáló vizet közvetlen a költőedényekbe jutás előtt flanell-szűrőn bocsátották keresztül. Ez a védelmi mód teljesen kielégítőnek bizonyult, mert ettől kezdve nem találtak bolharákokat a költőedényekben s a költés zavartalanul haladt az újonnan hozottot ikrákkal.

„L'Acquicoltura Lombarda.“

**Ritka fogás.** A mind ritkábbá váló halóriások fogása folytán általános érdeklődésre tarthat számot egy olyan eset, a milyenről a napokban nyertünk hírt az Érd-Dunaegyházi halászati társulat buzgó igazgatójától. Ugyanis Pavlec András rácz-almási halász, június hó 16-án a társulat területéhez tartozó Rácz-Almás község határában fekvő egyik zátonyon, mintegy 120 centiméteres vízben, egy 240 kgrammos vizát fogott. — Érdekes, hogy ily hatalmas állatok előszeretettel tartózkodnak sekélyebb vizekben, különösen a kiöntéses szélvizekben, mi valószínűleg abban leli magyarázatát, hogy ily helyeken nagyobb mennyiségben találják a táplálékul szolgáló apró vízi állatokat, mint a nagy vizekben. — A szerencsés halász zsákmánya a budapesti halpiacon értékesített.

n.

A gyalom méreteire vonatkozólag érdekes adatokat tartalmaz a sátoralja-újhegyi pálos-barátoknak egy régi 1660 körüli urbariuma, Bodrog-Olaszi mezőváros halászatával foglalkozva. Többek között ugyanis a következőket mondja: „a Bodrogon olyan gyalom kell, aki 140 szemre legyen kötve, a szeme pedig legyen olyan, akin az embernek 3 ujja kifér; hossza pedig legyen 60 öl és vastagszerű fonálból.“ Megtudhatjuk ebből, hogy a régi halások gyalommal nem mentek mindenféle apró halra, mert biz az az ő mértékük szerint készült háló jóval öregebb szemű, mint amilyen szemű hálók használatát az 1888. évi halászati törvény engedi.

— z. —

**Új methodus a halak ikrájának megtermékenyítésére.** Eddigélé tudvalevőleg kétféle módon szokták az ikrát megtermékenyíteni, tudniillik száraz, vagy pedig nedves úton. A nedves úton való megtermékenyítésnél a hal ikráját egy vízzel telt edénybe hullatjuk s ezután öntjük rá a tejet. A száraz úton való megtermékenyítés pedig abban áll, hogy először egy száraz, tiszta edénybe öntjük a tejet s ezután hullatjuk bele a petéket s kézzel jól összekavarjuk az egészet s csak ezután öntünk rá vizet. A „Wiener Landwirtschaftliche Zeitung“-ban A. Schröder egy új methodust tesz közzé, mely legjobban megfelel a természetes viszonyoknak. Ugyanis Schröder methodusa szerint előbb a tejet öntjük egy vízzel telt edénybe s ezután tesszük bele az ikrát. Ez a methodus a legjobb. Mert a vízbe öntött spermatozoidok abban egyenletesen eloszolva várják a petét s mikor a pete a vízbe hull, rögtön megtermékenyítődik.

## SZERKESZTŐI ÜZENETEK.

K. J. úrnak, *Ditró*. A halászati törvény végrehajtásához kiadott ministeri rendelet azért vonja ki a *szákot*, vagy más néven *mereggyüt*, a halászati eszközök, hálók szembőségére megszabott törvényes korlátozás alól, mert a *szák nem halfogó szerszám*. A *szákot* arra szokták használni, hogy a már megfogott halakat szedjék ki vele a fogóeszközökből, a bárkából stb., *szóval a pusztá kézzel való ide-oda rakosgatást helyettesíti*. Alkotó részei a kör- vagy tojásalakú fakeret, az arról zsákként lefogó háló és a nyél. Természetesen miután a *szák* és *mereggyü* egyugyanazon szerszám két különböző név alatt, a *mereggyü* nem azonos a *merítő-hálóval*, úgyszintén a *szák* sem a *farszák-hálóval*.

T. B. úrnak, *Bártfa*. A kérdéses tó pontyval történő beépítését részünkről nem ajánlhatjuk, magas fekvésű már az a pontynak. Megélni kétségkívül megél benne, — a pontynak rendkívüli nagy alkalmazkodási képessége van, — de nem jól gyarapszik.

G. F. úrnak, *Budapest*. Azt mi is úgy tartjuk, hogy az ellenőrzést kell szigorúbbá tenni, de nem csak a fogás ellenőrzését, hanem a piacokét is. A már rendszeren működő társulattól e téren sokat várunk.