

A Kisiblyén tanulmányi célokat szolgáló és már rentábilisan kifejlesztett ponty, pisztráng és süllő tenyésztést Sopronban is rendezzék be, mivel a halászzattan a megfelelő szemléltető gyakorlatok nélkül szintén nem adható elő, azon a nívón, melyen e tárgyak Alma Materünk ősi fészkeiben gyakorlatilag is bemutatva voltak és amely nívót a mai korszellem is megköveteli.

*

Tisztelettel javasolom, hogy a fentiekben közölt és a magyar erdőgazdaság egyik fontos presztiziskérdését mélyen érintő indítványaimat elfogadni és azok megfelelő feljebbvitelére az egyesület Elnökségét felkérni méltóztassék.

K Ü L Ö N F É L É K

Halálozás. szovátai *Hajdu Rezső* volt m. kir. erdőtanácsos, az OEE. alapító tagja, kit a jugoszláv kormány félév előtt főerdőtanácsosként reaktivált, 55 éves korában rövid szenvedés után Vinkovcén elhunyt. Béke hamvaira.

Anomala vitis F. jelentkezése. Erdeink folyton szaporodó ellenségei közül ismét jelentkezett egy, illetve kettő: az *Anomala vitis* (zöldeserebogár, fináncbogár, szent Iván bogár) és rendes társa az *Anomala aenea* Deg. a rezes cserebogár. Ezen bogarak eddigelé a szőlőkben, különösen a homoki szőlőkben mutatkoztak és erdészeti szempontból nem tartoztak az ismert kárttevő bogarakhoz. Lósy József ugyan Brehm Alfréd az „Állatok világa” 9-ik kötetében már megemlíti, hogy a fináncbogár 1891. évben Hódmezővásárhelyen a szőlőkben millió számra mutatkozott és 1893. évi megjelenése a szőlőgazdákra emlékeztető marad, mert lerágta teljesen a szőlők leveleit. Megemlíti, hogy mindkét fentemlített bogár szereti az almafa leveleit és néha-néha kiválogat egy-egy ákácot, fűzet és erdei fenyőt, melyet a szomszédokat érintetlenül hagyva csunyan megcsúfol. Felemlíti, hogy Margó Tivadar közlése szerint 1875. évben Nagybánya határában a gabonaneműek virágát pusztították. A folyó évben nagyobb mértékben léptek fel Kiskunfélegyházanak Jászszentlászló felől, Bugac szomszédságában futóhomokon teljesített fásításaiamban kajszinbarack fákon, fekete és kanadai nyárfán és ákácon és ezek lombját teljesen le-

falták. A mezőgazdasági kamara értesítése szerint azonban Fülöpszállás vidéken is fellépett, fiam pedig Kecskeméten is fogott belőle.

Az *Anomala vitis* és *aenea* a Scarabaeidae családjába tartozó bogár. Rövid, mintegy 14—17 milliméter hosszú, tojásdad alakú testének felső része fényeszöld, alulról többnyire rézvörös, sárgászöld. Csápjai 9 ízűek, három levélből álló legyezővel. Feje és nyaka sűrűen pontozott, gödrös, az utóbbi sárgásan szegélyezett. Gyengén bordázott fedőszárnyai hasonlóképen gödrösen pontozottak. Az állkapocs külső faló-lemeze közönlően egy-két, alul három rövid fogaeskával bir. Nyaka pajzsa elül megszűkült, háta domború, hátsó combja megnyúlt és elülső lába szárán két tüske van. Egyébként hasonlít a *Melolontha solstitialis*hoz. Fejlődése két évig tart. Pajodja hasonló a cserebogaréhoz és ugyanúgy él. A bogár rajzása összeesik a homokon a *Melolontha* fullóéval június hó végén és július hóban van és ilyenkor ép oly tömegekben fordul elő, mint a cserebogár és hasonlóképen gyűjthető és pusztítható.

Az *Anomala aenea* — a rezes cserebogár — a zöld cserebogárral együtt él. Előbbinél kisebb, felső része sárga, néha rezes színű. Hasi része olyan, mint az *Anomala vitis*-é. Egyébként teljesen egyező az előbbivel és össze is párosodik vele.

Lósy József szerint a baromfi szívesen eszi a bogarakat és egyik barátja látta, hogy a pulykák annyi élő finárbogarat ettek össze, hogy fulladoztak tőlük. Sok pulyka bele is vészett, mert az életben maradt bogarak a begyükön keresztül rágták magukat.

Mindenesetre a cserebogárhoz hasonlóan leszedhetők, vagy kora reggeli órákban lerázhatók a fákról és leforrázva baromfi táplálékul felhasználhatók. Egyébként védekezés ellenük nincs.

Matusovits Péter.

Gyümölcsök és főzelékek konzerválásának kézikönyve az ipar és háztartás részére című 308 oldalra terjedő szakmunka jelent meg a „Patria” Irodalmi Vállalat kiadásában. (Budapest. IX., Üllői-út 25.) A mű szerzője *Hérics-Tóth Jenő* dr., a magy. kir. Erjedéstani Intézet igazgatója és a konzervipari tanfolyam vezetője, egyetemi magántanár, 9 fejezetben tárgyalja a konzervkészítés alapismereteit, a tartósító, festő és zselirozó szereket, különböző főzelékek és gyümölcskonzervek, müizek, alkoholmentes italok, valamint a borászat szempontjából is jelentős gyümölcsmustok, mustsűrítvények, szörpök, továbbá száritott főzelékek és gyümölcsök, ecetben, szeszben, mustárban eltettek készítését. Uborkának, répának stb. erjedéssel való tar-

tósítását. Vízben (naturelle) való eltevési módokat. Különös értéket ad a munkának, hogy az nemcsak a gyakorlati kézfogásokat, konyhaelőírásokat minden részletre kiterjedve ismerteti, hanem az egyes műveletek rendeltetését, ott lefolyó kémiai és biológiai jelenségeket, hibák felismerését és azok orvoslását is részletesen kifejti. Így hasznos ismereteket meríthetnek belőle a gyümölcs és főzelékfeldolgozók és készítményeiket forgalomba hozók, háztartási, kertészeti, gazdasági iskolák, valamint a tápszerek ellenőrzésével, bírálatával megbizottak is.

E nélkülözhetetlen szakkönyv ára 10 pengő (125.000 korona) és beszerezhető úgy a fenti kiadóhivatalnál, mint minden könyvkereskedésben.

Előadó az erdőmérnöki főiskolán. A soproni m. kir. bányamérnöki és erdőmérnöki főiskola előterjesztésére a földművelésügyi miniszter úr megengedte, hogy az 1926/27. évi tanév I. felében, *Tomasovszky Imre* m. kir. főerdőtanácsos, „*Érdekesebb tengerentúli és egzotikus fák*“ címen előadásokat tarthasson.

A kollégium három hónapon át, havi négy órára fog kiterjedni. Előadó különösen a fényüzési, iparművészeti és építkezési célokra alkalmas tengerentúli és egzotikus fákat fogja ismertetni. Az előadások közben fa- és furnirgyűjtemény és a hamburgi fakereskedelem életéből készült vetített képek lesznek bemutatva.