

SZERKESZTŐSÉG: BUDAPEST, IV. PÁPNÓVELDE-UTCA 8. Telefon száma 55-88.

EGYETÉRTÉS

Csávolszky Lajos tulajdonos és felelős szerkesztő.

Kossuth Ferenc főmunkatárs.

KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IV. PÁPNÓVELDE-UTCA 8. Telefon száma 63-54.

Bátorítást nyerünk?

Tegnapelőtt azt a hírt hozták Bécsből, hogy az osztrák és a magyar kormány kísérletet kíván tenni arra, hogy még a nyár folyamán befejezze a kiegyezési tárgyalásokat a vám- és kereskedelmi szerződés ügyében.

Szeretnénk konkrét törvényjavaslatokkal lépni a szeptemberben összeülő parlament elé, nehogy beálljon annak szüksége, hogy ez év december 31-én fel kelljen mondani a létező szerződést és ebből a kiegyezést ellenző áramlatok bátorítást nyerhessenek a Lajthán innen és a Lajthán túl.

Nem tudjuk, mi igaz e hírből? De azt tudjuk, hogy a mi pártunk bátorítást nem nyerne a szerződés felmondásából, mert ezt rég sürgette és a létező törvények által előírt köteletségnek tekintti, mely köteletséget teljesíteni kellett volna a magyar kormány, mielőtt az alkudozásokat megkezdte.

Furesa lélektani állapot lenne az, mely bátorítást nyerne abból, hogy egy törvény-szabta köteletséget teljesít egy állam-kormány!

Furesa hazafiság lenne az, mely a kötelest teljesítést, mint egy bátorító eredményt tekintené!

Az a párt, mely csekélységem körül sorakozik, nem így érez.

Ez a párt nem merít bátorítást abból, ha a magyar kormány megtartja az ország törvényeinek egyikét.

Ez a párt követeli a kormánytól, hogy a törvényeket tartsa meg mind az elsőtől az utolsóig.

Ez a párt a hazafiság alapján áll, a tisztá magyar hazafiság alapján; ez alap bátorítója, ez alap képességi mindenre, a mi hazafiasan szükséges és hazafiasan elégséges arra, hogy köteletségét teljesítse!

Nem eszünk, ha a kormány a törvényeket sérti; nem bátorodik, ha a kormány a törvényeket megtartja; elveit érvényesíteni igyekszik, elveit érvényesíti még akkor is, ha a kormány kényszerül arra, hogy ez elveket érvényesítse; mert a mi célunk a haza java, a mi törekvésünk elveink diadala; felelünk minket, takarjunk minket az enyészettől, csak elveinket létesítsük, hazánkat szolgáljuk, célunkat érjük el, a mely cél teljesen önzetlen, és ép azért tisztul meg küzdelmünk minden személyeskedéstől, ezért őrli fel a tisztességet azon fehér öltönyért, melyet nem tagadhatsz meg tőlünk ellenfeleink sem!

Mit rendelünk világosan és tisztán a tör-

vény, a vám- és kereskedelmi szerződés felmondására nézve?

Idezem a törvényt szó szerint: az 1867. évi XVI. tezik 22. §-a így szól:

„E vám- és kereskedelmi szövetség a kihirdetés napján, s tiz évi időre lép érvénybe, s ha fel nem mondatik, további tiz évre, s így tiz évről tiz évre folyton fennállónak ismertetik el. A felmondás mindenkor csak a kilencedik év végén történik meg s ez esetben a szerződés megújítása iránti egyezkedés hasonló uton haladék nélkül megkezdendő.”

A törvény világos és szószertí rendele szerint tehát a felmondás a kilencedik év végén történik és ez esetben kezdődik meg az egyezkedés a megújítás iránt; a felmondásnak meg kell tehát előznie az egyezkedési tárgyalásokat.

A törvény világos szavainak és egész értelmének megsértése tehát az, hogy a kiegyezési tárgyalásokat az előtt kezdtek meg, mielőtt a kilencedik év végén a felmondás megtörtént volna.

Nincs nemzet a világon, melynél a törvény szentségének érzelmé egy áthassa a nemzeti élet minden rétegét, mint a magyar nemzetnél.

De a törvény szentségének érzelmé azon alapszik, hogy a törvények egész teljességükben, szószertí és szellemük szerint egyaránt, megtartassanak.

Lehetetlen világosan rendelkezni, mint az idézett törvény rendelkezik.

Es lehetetlen világosan megsérteni a törvényt, mint a hogy a kormány tette, mikor a kiegyezési tárgyalásokat azelőtt kezdte meg, mielőtt a törvény rendelke szerint, a létező szerződést felmondta volna.

Az a párt, melyhez tartozom, kérelmetlenül elítéli tehát a törvényesítést, de nem merítünk bátorságot a törvény megtartásából.

Mi hivatkozunk a nemzet jogaira, melyeket a létező 67-es alkotmány is szentesít az 1867-ik évi XII. t. cz. 58-ik, 61-ik és 68-ik szakaszaiban és ugyanaz évi XVI-ik t. cz. 22-ik szakaszában.

Mi hivatkozunk a nemzet szünetedéseire, melyek jogokat teremtenek még akkor is, ha nem lennének a rossz törvényeknek kevés jobb részei közé aránybittukkel beírva e jogok!

Mi kérdezzük a mezőgazdától, elbírnia-e termékei árának további eszkénését?

Kérdezzük a kisiparostól, képes-e megélni tovább, ha tovább is henyéli kénytelen, csak azért, mert nincs senkinek pénze arra, hogy megvegye a kisipar gyártmányát?

Kérdezzük a nagypartól, képes-e tovább

elbírn azokat az anyagi áldozatokat, melyeket egy fejlettebb iparnak versenye elkerülhetlenné tesz?

Kérdezzük a munkástól, örül-e annak, hogy az utolsó 10 év alatt az osztrák iparmunkásoknak napszámber fejében eszernyolcszázmillió forintot fizetett a magyar fogyasztási piac?

Kérdezzük a kereskedőtől, vajjon meddig tűri, hogy a közvetítést a világ kereskedelmével az osztrák eszközökre és ő reá erőszakolt szolgálattér, százalékokat, kommissziókat fizessen?

Es végre kérdezzük az egész adózó közönségtől, nem válna-e már csaknem elviselhetlenné az adók terhe? és nem következt-e be az a perc, melyben a megszerzendő vámbevételeknek megfelelő összeggel csökkenthetnék az adót?

A megélhetés nem pártkérdés és esoda, világ esodája, hogy a nemzeti megélhetés kérdését egy párt kénytelen zászóljára imi.

Oda írjuk ezt mi! Felemelt fölve írjuk oda, többi jól ismert, régen ismert elveink mellé, mely elveket szakadatlanul küzdünk ma is, de érezzük, hogy most, éppen most, a domináló érdek az anyagi érdek és tudjuk, hogy az anyagi függetlenségben rejlik a mag, melyből ki fog kelni, ki fog fejlődni és örökre meg fog izmosodni az általi függetlenség szent és magasias valósága!

Kossuth Ferenc.

Budapest, július 4.

Az országgyűlés összehívására vonatkozólag a Pol. Corr. egy budapesti táviratot közöl, a mely a következőképen hangzik: Az a verzió, hogy a parlament szeptemberben csak azért fog összehívulni, hogy a feloszlató leiratot meghallgassa, arra csodáz, hogy a választásokat közel levőknek ténnesse fel és a választási agitációt már most megindulása bírja. A másik verzió, a mely szerint a kormány az országgyűlés megnyitására rögtön beteszti a kiegyezési tárgyalások eredményét, szintén híján van a tényleges alapnak. Természetes, hogy mindkét kormány azon igyekszik, hogy a kiegyezési tárgyalások eddigi eredményét megőrizze, de világos, hogy most nem lehet határozatlan megállapítani azt az időt, mikor terjesszék a javaslatokat az országgyűlés elé. Csodálom tehát, hogy a kiegyezési tárgyalások „keresztülhajtásáról” szólnak, tisztán sejtelmek alapján, másrészt pedig ugyanakkor azzal vádolják a kormányt, hogy nem tanúsít elég erőt a kiegyezési tárgyalások vezetésében. A két rekrimáció semlegesíti egymást.

A kongrua. A Szabad Sajtó című protestáns heti laphoz az a kérdés intéztek, hogy most, mikor a katolikus papok fizetését rendezik, megemlékez-e a Bánffy-kormány a protestáns papok nyomorságáról is. A fent idézett lap jó forrásból arról értesül, hogy a protestáns papok fizetésének javítása, a legjobb kezében van s a protestáns

papok a legjobb reménységgel nézhetnek a jövő elébe. Megjegyzni azonban, hogy minden parciális mozgalom csak kárát okoz, és ártana az ügynek. Legyenek tehát a protestáns papok jó reménységgel, bízzák ezt a dolgot azokra, a kik ebben első sorban legjobbat tehetnek és várják türellemmel a dolgok fejlődését, mert az eddigi egyetlen lépések is, nehogy előre vitték volna, de sőt megakadályozták az így kedvező elintézését.

Agitácziós szappanbuborék.

Tagadhatlanul, a néppárt elég szaporán adja ifjú létének bizonyosságait és friss kedvvel folytatja az agitáció mesterségét az ország minden részében. Nem mulik el hét, hogy Zichy Nándor és Eszterházy Miklós Móricz grófok apostoli vándorútra ne keljenek és lelkök malasztját néhány gyűlés fölött szel ne árasztanak. Hozzá azt sem vesszük észre, hogy a néppárti agitációval szemben álló erők is működnek, a többi pártok választási szervezése az övével lépést tartana. Ha a választási mozgalomnak mindvégig az a képe volna, melyet a pillanymáni helyszelvelé mutat, bizony el lehetne hinni, hogy a néppárt hatalmába került Magyarországot egész közvéleményét. De a tulajdonképp választási mozgalomtól még olyan messze vagyunk, hogy a közvélemény felszínének mai jelenségei, a nyugtalan habzás imit, a csendes renyhe víztörő amott egészen más következtetésekre adnak okot.

Úgy látszik inkább, hogy azok a pártok, melyek régtől kifejezik a magyar közvélemény áramlatait, még meglehetősen kicsinyléssel veszik a néppártnak sok mozgolódásnak a fiatal macskákat, nem zaklatja ez fel nyugalmukból a vén oroszlanokat. Egészen természetes is, hogy az olyan párt, mely csak most van első alkalus stádiumában és mint új jövevény kíván helyet foglalni parlamentáriszimus szervezetében, nagyon fűrgen mutalkozik be Magyarországot népének. A néppárt azonban aligha meg nem győződik róla, hogy kellenél több buzuggóságot fejtelt ki s nagyon korán kezdte a választókra való hájtóvadaztatot. Arra volna szüksége, hogy vezéreit soká ne ismerjék meg valódi művelőkben, hanem ök is, mint egy mahomedán rege hőse, a lefityolozott proféták nimbuszával, a természet fölötti hatalmak segítségének látszatával induljanak a döntő harcra. A helyett nagyon sok alkalmat adtak arra, hogy a profán közönség belepillantasson a néppárti szervezet egész hamis masinériájába, hogy megismerje a valódi rugókat, melyek az előterbe állított egyházi és vallási érdekek

leple mögött az agitációt feszítik, no és így fénytől nélkül megláthatta a rejtelmes proféták nagyon közönséges arcuzatát is. Megeshetik, hogy mikorára a nagy választási mőkörzésre kellene felvonulniok, a lelkes vándorapostolok már csak kopott gyakorlati koldusokul fognak feltűnni.

Nevezetes jelenségek merülnek fel, melyek legalább azokat, kik komolyan vették a néppárti izgatók lelkiismeretbeli feljajdulását és a katolikus egyház vélt veszedelmeként okából hajlandók voltak az új pártot támogatni, alaposan kiábrándíthatják akár az állított veszedelemek, akár az el-lene hirdett védekezésnek tulajdonképp megmivolta felől. Szimpoma jelenséggé válhat, hogy a galánthai kerület képviselője, Hortoványi Antal, ki mint a klerikális „Magyar Állam” főszerkesztője már régen a néppárt létrejötté előtt a speciális ultramontan álláspontok volt egyik vezérhar-cosa, választói előtt mondott beszámolójában a néppárt mai szervezetét keményen elítélte. A galánthai képviselő, kit a mult választáson a kormánypárt hivatalos támogatása segített diadalra, azzal a váddal illette választói előtt a néppárt vezetőségét, hogy pusztán aulikus tekinteteknek rendelté alá azokat a szempontokat, melyek a kath. egyház általános érdekeinek jobban megfeleltek volna. Az ilyen kritika a hagyományos ultramontanizmus egy elismert képviselője részéről érzékenyen már érthető azt az Achilles-sarkot, melyet gróf Zichy Nándor fenséges főhercegi vértje sem tud fedezni. De még micsoda halálos nyíl éri ezt a sarkot azokkal a nyilatkozatokkal, melyeket Schlauch bitoros legutóbb tett egy hírlapiról. Schlauchot az egyházpolitikai harcok egész folyamata alatt úgy láttuk, mint a legmerevebb klerikalizmus szószólóját, a római kuria valódi bizalmasát és a főrendiházi ellenzék sugalmazó szellemét. Ellenértben a primással ő az engesztelhetlen harczot hirdette a jogait követelő állam ellen, elveinél és egész magatartásánál fogva eleve arra látszott hivatva, hogy a néppárti mozgalomnak leg-főbb protektorává váljék. Ha most is ő helyteleníti a néppárt szervezetét és egész agitácziós modorát, vajjon micsoda dogmatikus tekintélyre és katolikus szellemre lehet ennek a pártnak néplázító mőkódése közben hivatkozni? Talán a néppárti gróf urak katolikusabbak tudnának lenni magánal a pápánál is, és talán Molnár apátlépbos ur vette volna át az egyetemes zsinattól a legfőbb dogmaalkotó hatalmát is? Nehéz lesz akár a legjamborabb tót választókkal is az ilyen minden illett-

Az élet és halál uránál.

Írta: Pechy Tibor.

Pretoria, május végén.

A dél-afrikai boer köztársaság elnökéhez, Krüger Pálhoz kellett fordulnom a minap. Úgyemmel, mely gyors elintézését igényelt, nem lehetett késedelmeskedni; többszörös kísérletet tettem már a hatóságoknál, de senki sem segíthetett rajtam. Végre egy főhivatalnok azt a tanácsot adta: forduljak egyenesen az elnökhöz.

Vegyes indulatok keltek bennem erre a tanácsra. Nevetni és bosszankodni szerettem volna egyszerre. Mert hiszen nagyon jól tudtam, hogy az elnök mint országának első embere egy személyes, mint hivatalos érintkezésben megtartotta a boer népjárt jellemző egyszerűséget s ez is a magyarázata annak a csaknem imáadásig emelkedő tiszteleknek és szeretetnek, melyvel iránta az ország összes lakossága viseltetik, a holland nyelvű boerok ép úgy, mint az állampolgárságot nyert angolok is.

Mindezt jól tudtam, de tudtam azt is, hogy ez a patriarchális öreg ur, kit az egész ország bácsinak titulál (a feleségét is Krüger Tante-nak hívják), ez idő szerint egy kissé másféle dolgokkal van elfoglalva, s előtte egy távol idegenből, más égi álól idészakadt embernek a személyes ügye aligha nagyobb is keveset nyomhat a latban, még ha arra hivatkozom is, hogy az Egyetértés állandó — előfizetője és há olvasója vagyok.

Akasztofjelölt volt tehát bőven. Kezdetben azt hitték a betörők: Jameson és társai éppoly kevéssé kerülhetik el a halált, mint a lázadók. De mikor az angol kormányelnök Jameson és társai számára kegyelmet kért, mindenki tisztában volt vele, hogy Krüger ezeknek megkegyelmezni lesz kénytelen, nehogy a brit kolosszus retentése bosszújómját a kis Boersországra ellen felkeltse. A betörők tehát ép börről menekülnek, de annak keserveesebben tognak lakolni a lázadók, a hazárukok, ezek között főképpen azok, a kik már meg is szerették volna a transvaali polgárpártot. Ezeknek már aztán csakugyan a jó Isten lehetett irgalmas kegyelmes: Krüger sommissetre.

Azt hiszem egy bekés öreg urra, a ki egész életét munkában egyszerű szokások és erkölcsök gyakorlása közben töltötte, retentesebb helyzetet képzelni sem lehet, mint a minőbe az öreg Krüger jutott ekkor. Egy kegyes elvt. patriarcha, a kit polgártársai bizalma első embernek tesz meg az országban, a ki ezt a diszes állást gyantulanul elfogadja, becsülettel teljesíti a vele járó kötele-ségeket, mi egyszer csak egy nap ezt mondják neki: Élet és halál ura vagy, toled függ, hogy nyegvenként embertársad életét a hako oltsa ki — toled függ a kegyelem, de a mi javunk az követi, hogy ne legy kegyelmes!

Igen, ilyen volt a helyzet akkor Pretoriában, ilyen lélekállapotban élt az elnök, kihez nekem a tanács szerint az én ügyemben fordulnom kellett!

De nem tehettem másként, végre is el kellett hozzá mennem s erről a látogatásról akarok én az Egyetértés olvasóinak beszámolni.

Krüger, ugyszólván, egész idejét a közügyeknek szenteli, ugyanyíra, hogy ha valaki személyes ügyben akar vele beszélni, a mi nagyon gyakran történik, akkor az illetőnek korán kell találni lennie, mert Krüger csak reggel 6 órakor fogad. A milyen szokatlan az európai nézve az óra. Éppen olyan a kihallgatás maga is. Meddig kell Európában szaladgálni, csak mig az ember egy miniszterhez bejuthat. Ez itten mind nincsen. Krüger egyszerűsége nem ismeri ezeket a formalitásokat. A ki vele beszélni akar, annak mindig rendelkezésére áll a kitűzött órában, mindenféle bejelentés vagy előjegyzés nélkül.

A mult napok egyikén tehát én is oda álltam reggel 6 órakor Krüger lakása elé. Az elnöki rezidencia Krüger saját házában van, egy egyszerű a meleg éghajlatnak megfelelő villaszűrő alacsony földszintes épület ez, homlokzata az utcára néz, melytől egy alacsony rácsos kerítés, szűk utcazajlóval választja el.

Megérkeztemkor belülről zsolzár éneklés hallatszott. Megvártam, míg az ének véget ér s aztán az utcaajtóban álló rendőroktől kérdeztem meg, hogy beszélhetek-e az elnökkel? A johannesburgi lázadás óta ugyanis, a mikor is két dinamittal megtöltött ládát találtak az elnök kertjében, nappal három, éjjel pedig 12 rendőr őri a házat, ó maga pedig az utcán mindig hat lovas-rendőr fedezete alatt kocsizik.

A rendőr igenlő feleletre beléptem és pár lépés után az előszobában voltam, a hol gondoltam, majd találak valakit, a ki bejelent. De itt senki sem volt és nem is jött. Pár percnyi vára-kozás után tehát kopogtam egy tolem balkézoldali ajtón, a mely mögött beszédet hallottam és kinyitottam. Rögön láttam, hogy jó helyen járok, de ha egy minden formásgát nélkülözö fogadtatásra el is voltam ugyan készülve, az a jelenet, a mely elém tárult és a melyben pár perc múlva nekem is szerep jutott még is meglepett. Egy tágas hosszú szobában találtam magamat, melynek vétem szemben levő fala közepét egy pianó foglalta el, a kotta-tárlóján ott volt a még felnyitolt zsolzár-könyv. Felette a falon Krüger életnagyságu olajba festett arcképe szelg. Pár lépésre a pianó és a szoba többi részét kényelmes bór-karosszékek és pamlagok, továbbá két kis szalon-asztal töltötték be. A falakat néhány aczelműzet és egy tágas vellezeli tükör díszítette. Eleinte mindezeket nem igen láttam, mert még erős félhomály uralkodott és a szoba tele volt sűrű pipafüsttel.

lyeken az asztal körül és egynehány karszékben hatalmas nagyszakállú boerek ültek. Az elnökkel együtt kilencen voltak, mindnyájan kávéztak és mellé pipáztak, kedélyesen társaloga. A mint már említettem, el voltam ugyan ilyesmire készülve, de azért ez a kép, a mely oly hirtelen tárult elémbé még is meglepett.

Jó reggelt kívántam és miután bemutattam magamat, az elnök, valamint sorban az egész társaság minden tagja a kezét nyújtotta, mire ledülem egy még üres székre az asztal mellé. A többiek példája szerint, kínálást sem igen várva, én is töltöttem magamnak egy eszese kávét, rövid száru kis fappánttal megtöltöttem az elnök dohányzascskójából, a mely közpédára az asztal közepén volt kitéve, rágyújtottam és kezdem a társalogsra figyelni, mely természetesen holland nyelven folyt. Krüger nem is beszél más európai nyelvet. Beszólani a társalogsba nem mertem, mert ha megértém is, a mit beszélnek, de folyékonyan nem tudom magamat kifejezni. Azonban ha tökéletesen beszélnek is hollandul, nem szólhattam volna bele, mert egészen jelentéketlen magánügyekről beszéltek. Casládi dolgokról is ilyesmikről. Természetesen nagyon csodálkoztam rajta, hogy ezek, a kik mindnyájan valami fontos ügyben kerestek fel az elnököt — sokan napokig jöttek látogatni — most nem a saját dolgaikról, de egész közönsös tárgyakról beszélnek. Nem tehettem tehát egyebet, mint várni a dolgok fejlődését.

Végre egy jó felóra multán, mikor valamennyien kényelmesen megreggeliztünk és pipáinkat kiszivtuk, kezdődött csak a kihallgatás, oly sorrendben, a melyben érkezünk.

En voltam az utolsóelötti, mert még utánam érkezett egy kérelmező.

Egyszerűben már nem mehetett a dolog, annyit mondatok. Az, a kire a sor jött, odaült az „Élet és Halál ura” mellé egy üres székre és előadta ügyét, mi a többiek az elébb megkezdett társalgást, valamint halkabban tovább folytatták. Csak ha vélellenül egyik vagy másik kérelmező ügye öket is érdekli, szókák a beszédet felbeszakítani, de ez nagyon ritkán történik, mert a boer nem igen szeret a mások dolgával törődni.

érintette és így e felett egy darabig általánosan vitakoztak.

Mikor a kérelmező feleletet kap, feláll, kezét fog az elnökkel, aztán valamennyi jelenlevővel és el-távozik, vagy ha egy másik társaságában jött, a ki még nem végezte el ügyét, újra leül helyére és társaloga vár.

Végre mint utolsó előltire reám került a sor. Mihelyt Krüger észrevette, hogy csak nehezen tudom magam hollandul kifejezni, megkérdezte, beszél-e németül? Igenlő felelelem felszólított egy még jelenlevő urat, hogy szolgáljon tolnácsot, megjegyezve, hogy így jobban el tudom mondani, a mit akarok.

Aztán beszéltem. Előadtam az ügyemet. Szövevényes dolog volt, egész lapokat kellene teleíroim, ha ismeretnél akarám. Mikor belekezdtem, röviden akartam tulesni rajta, ám Krüger elnök rendkívül tulajdonoságitól csak most volt alkalmam valójában meggyőződni. Az az öreg férfi, a kinek hazáját az angol rablók állandó ostromállapotban tartják, kinek benn fegyverrel, kinn a diplomácia firtangos fogásairál megvédéni népe függetlenségét, a kinek vállaira a legnagyobb felelőség terhe van halmozva, mi a világon emberre nehezíthetik, az élet és halál szorongatott ura — engem, teljesen ismeretlen idegent nemesak türelmesen kihallgatott, hanem a kérdések egész sorozatát intézte hozzám mindaddig, mig teljes tájékozást nem szereztem.

S aztán — ezért érzem magamat leginkább halára kötelezve — kéresemet nem teljesítette ugyan, mert nem volt módjában, de adott olyan tanácsot és ehez olyan részletes utbaigazításokat, hogy sokkal többre mentem így, mintha a kéresem teljesült volna.

Elegáns férfiruhákat legutányosabb árban készít 24 óra alatt, mérték után English Warehouse DEUTSCH F. KAROLY Andrassy-ut 1.













A pitypalaty, másuttin repül k...
Javában folyik...
her e hatalmas...

Igaz ugyan, ho...
az a közmondás...
beleszólanak az...
a melyek ellen l...

Ennek oka az...
győzést szerz...
éveken át — m...
talajon termelt...

Igen sokan az...
rül hozzák a v...
rosszabb viszony...

Hála az orszá...
már oly sokfél...
bált bura, roz...
egyéb gazdasági...

Vannak külö...
gyek is, a kik...
hatiste-ruhát n...
Nagyon szép...

Utolsó level...
met a tulajg...
linonl, a mos...
könyvi szöve...
az megfogant...

Konkolyozók (trierörök)
minden gabonánem osztályozására
Graepel Hugó
gépgyárosnál
Budapest, V. külső váci-ut 46.

Hirdetmény.
Ezennel közlöm...
Az első állomás...
Budapest, 1896. június hóban.

Sziklay Sándor szállodái.
JÓZSEF főherceg FIUME
Kerepesi-ut 79. sz. Fesztéti-utca 7. sz.

CHOCOLAY
SUCHARD
NEUCHÂTE (SWEISS)
KÖNNYEN OLDHATÓ KAKAO

TECHNIKUM MITTWEIDA
Szászországban.
Magaabb szakiskola a gépépitésből és electro-technikából.

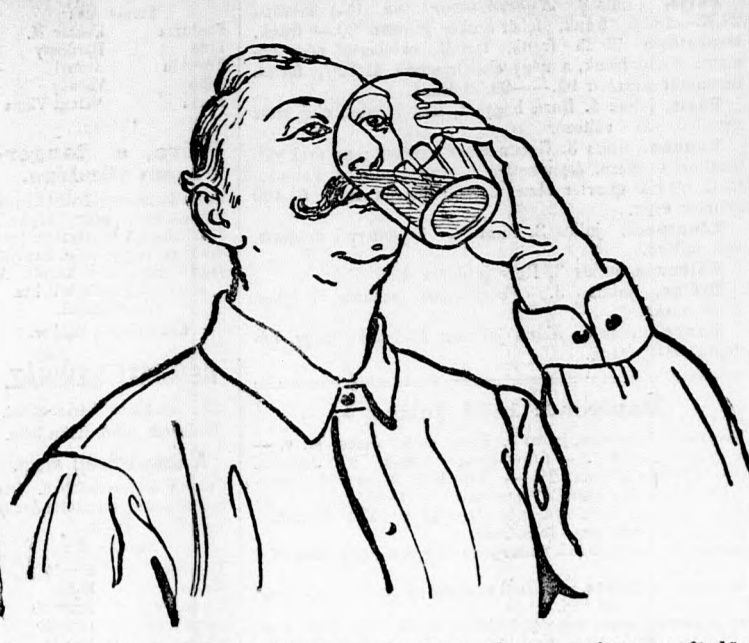
ZSIGMONDI KÁROLY
Kocsigyáros, BUDAPESTEN.
ZSIGMONDI KÁROLY
kocsigyáros 24966

BUDAPEST
Raktár: Muzeum-kört 21. szám.
Gyár: IX. Imre-utca 7. szám.

Richter-féle Horgony-Pain-Expeller
Liniment. Capsici comp.
Ezen hírneves házióser ellentét az idő megpróbált...

Eladó gőzgép és kazán.
Ezelőtt két évvel vett és keveset használt
53 tényleges löerejű alacsony és magas nyomású

Főiskolai Dr. KUN ZOLTÁN kiropróbált
gyógyászati
Vérképző labdacso, gőzmozgató, káplórok, gyűnk...



Még csak nagyon kevés ismeretes az a rendkívül jóleső érzet, amit reggelként az odol-orrfürdővel...
Az odolos vizet nem szabad felszívni, hanem az orrüreg alapján lassan, önmagától hátra folyjni engedni...

Egy másik figyelemre méltó oldala a naponkénti odol-orrfürdő vételének az, hogy a nyákhártya érzékenységét a hőmérsékleti ingadozások iránt s így kevésbé hajlik a megfázásra.

Zacherlin
Bámulatos hatása! Pusztít mindenféle
férgeket, mint semmi más szer, ezért híres és keresett az egész világon...

Zacherlin
Bámulatos hatása! Pusztít mindenféle
férgeket, mint semmi más szer, ezért híres és keresett az egész világon...

MAGYARHON ELSŐ, LEGNAGYOBB ÉS LEGJOBB HIRNEVŰ ORAUZLETE.
Alapított 1847.
Brauwellner János
Szegeden és a híres kőszegvárosban

AZ „ANKER”
élet- és járadék-biztosító-társaság
ALAPITOTT 1858. ALAPITOTT 1858.
Vagyon 106 millió korona.

ha az mindjárt az első próbára nem sikerül. Az élvezet, amit az orrfürdővel naponta elérhetni, nagyon érdemes arra az egy-két próbatételre.

Karlsbadi porcellán-, majolika- és kőedény-árak
Legelőcsőbb bevásárlási forrás.
Kávé- és tea-készlet 17 darab, virágokkal díszítve...

BARTOSCH V. és FIA, Budapest, VI. Teréz-körút 32. sz.
Ertesítjük t. vevőinket és jóakaróinkat, hogy butor gyári raktárunk, kárpitos és díszítő-műhelyünk

AZ „Egyetértés” t. olvasóihoz!
AZ UJ
VILÁG
CSODÁI
ezimű amerikai díszmű 1-ső füzete annyi megrendelést kaptunk...

AZ „UJ VILÁG CSODÁI”
Tessék sietni az első füzet megrendelésével!
BUDAPEST, Teréz-körút 23.

KIRCHNER & Co.
Leipzig-Sellerhausen.
Saját fűtőberendezés:
KIRCHNER & Co.
Budapest, VI. ker., Váci-körút 59. szám.

FÖNYEREMÉNY
40.000 koronával
1864-es sorsjegyre az általam kibocsátott
1864-es sorsjegy csoportjának 1447 sorozat
24. számára esett és a nyermény a tagoknak azonnal készenbén kifizetett.

CZINBALMOKAT
legjobbat, legelőcsőbbt csak nálam lehet venni
pudósok feleke száma, szép árakat. Bóli
árhoz képest fel árban 75-80 frt

BOROSS TESTVÉREK
témérügyára
Budapest, IV. kerület, Haris-bazár 1. szám.
Készít csoportokból összehajtott konyha- és háztartási
szereket minden fém, vas- és fátágyakkal együtt 25-500
frt. Egyedül e szakban Bécsben az osztr. állami éremmel
díjazott szob. sztrahkható jégkészítők és fűtő-fürdő-
kádakat, fagykálygákat és fagykálygákkal, sör- és bormerő-
sztrahkható, porogó csapokat, saját fűtőkészleteket. Utjanság-
közvetítő, ártírfürdő, Amerikai fagykálygák. 27063

Gyar: IV. Molnar-utca 33. szám.
ELÁRUSITÁS NAGYBAN ÉS KISNYIBEN.
Képes árjegyzék ingyen. Képes árjegyzék ingyen.

Dolgozál
szélmotorral
és költség nélkül fogsz
vizet meríteni
gazdasági gépeket
és malmoikat hajtani.
FRIEDLAENDER JÓZSEF
gépgyára
Budapest, VIII. Kerepesi-ut 17. sz.

Hirdetmény.
Magyar vasúti kőtelek. Pótlék kiadása.
A magyar vasúti kőtelek forgalomban 1893. évi december
hó 1-ől érvényes II. rész 1 díjazású fűzethez f. e. augusztus
hó 1-én, illetve amennyiben díjazások jönnek szóba, f. e.
augusztus hó 15-én a IV. pótlék lép hatályba, mely a követ-
kezőket tartalmazza:

Titkos betegségeket,
tuberkulózist, elgyengült felületű hajókrosz bajokat,
bőrbetegségeket, húgyúti betegségeket, új gyógyzókat
szerint, befecskendezés nélkül, ha elvult is, gyó-
gyít alaposan. Torok és gége, úszáste huzós víz-
gálatok naponta tüdővel eszközöltek. 28047

Esenbek Alajos
orvos-sebész és szülész, 30 év óta a ténen köztudott orvos.
Ezenel naponta: reggel 9 óráig, délután 2 óráig és este 7-9
óraig. — Eljárt levélre válaszoltok.
Lakik: Budapest, Király-utca 14., II. em. 17. ajtó.

Specialista
sérvkötőben
Cs. és kir. osztrák-magyar és
belga kir. szabadalom!
Külföldi díjazott 1893.
aranyérem s díszokmányokkal.

MELLÉKLET A 183. SZÁMHOZ.

MEZŐGAZDASÁGI KÖZLEMÉNYEK.

Magváltás.

A pitypalat, a kaszák egyetlenes suhanásai elől, egymásután repül ki az aranykaszu táblák közül, nyugalmassal menedéket adó tanyát keresve.

Javában folyik az aratás — a hol az esős idő engedi — és elérkezett az idő, mikor az anyaföld, a gazdaember e hatalmas, világraszóló bankárja, beváltja váltót, kamatosított fizetés vissza a nála őszel vagy tavasszal elhelyezett kölcsönöket. Milyen lesz a kamat, hogy fogja a természet a gazdaember verejtékét, egész éven át tartó munkáját honorálni, ez a nagy kérdés, a melyekre már az élet adó táblák a megközelítő feleletet most is megadják.

Igaz ugyan, hogy a gazdaembernek csak félig válik be az a közmondás: ki mint vet, úgy arat. A másik felebe beleszólunk az időjárás és a különböző elemi csapások, a melyek ellen bírva a gazda vajmi keveset tehet. Ha nem azért nagyon sok függ az aratásnál attól: ki mint vetett. Egyik nagyon fontos tényező az aratás eredményénél, hogy ki milyen magot vetett el a földre s mit ünt nemskorai itt lesz az idő, mikor a magnak valótlon tesszük félre, vagy azt választjuk ki, erről kívánunk most szólni.

Elmúlt már az idő, mikor a gazda kispelvével a magot, a mennyit kellett eladott s aztán a mi maradt, azt felhasználja vetőmagának. A kereskedelem jobban mint valaha megválogatja az élet minőségét s természetét, hogy a józan gazda, minél nehezebb fajt, tetszősebb, tartalmasabb szemet akar a piacon venni, akár csak mázsa, akár vagon számára meg képzete. Különösen az utóbbi időben igen sok helyütt tetek kísérletet a különböző — gazdaságiilag fejlettebb — országok termelt magvaival, hogy láthá itt is hasonló eredményeket lehetne elérni. Megrendeltek valamely külföldi földben bőven ültető «árjegyzék» nyomán s drága pénzben szép vetőmagot, de igen gyakran, sőt legtöbbször az történt, hogyha az első éven legalább az eredetűre hasonló is a nyert szem, már a második, harmadik éven «fajzik» s a remélt szept — mondjuk — buza helyett, még olyan sem lesz az aratás, mintha a gazda a saját rendes természetű magját vetette volna el.

Ennek oka az, hogy a gazdának nincs alkalma meggyőződést szerezni arról, hogy az eredeti vetőmag — éveken át — milyen éghajlati viszonyok közt s milyen talajon termeltetett. Ha jobb, tápusabb földben, egyenesebben, enyhébb időjárás s főleg kerüzet mellett a külföldön szepes feljűk az angol buza, nem következés, hogy a mi szépen klímánk mellett, a hol egy napról a másikig 10° különbség is van és valljuk meg, nem is a legmértékesebb földmunka mellett, szintén úgy fog tenészni.

Sőt igen sokszor a legmondásos művelés és aránylag normális időjárás mellett is két-három év alatt teljesen degenerál a külföldi — a szomszédok általános bémálatát kivéve — eredeti mag. Világos jele ez annak, hogy az illetté földje talaja nem felel meg a hozott magjainak s jobb természetű előbb abba hagyni, mint későbbben. Eltekintve a pénzérintőktől, a melyek a különleges mag hozatásáig, semmi ok sincs arra, hogy mi a rendes megszokott magjaita elhajlassanak nem indul — az éveken át ugyanazon földben való termeléstől — magot változtassunk.

Igen sokan azt a gyakorlatot követik, hogy oly helyekről hozadják a vetőmagot, a hol az minden tekintetben rosszabb viszonyok között termeltetett, s mégis egyenletes, sulyos, szép szemű adott. De hát ez sem szokott mindig beválni, épen a különböző természetű talajviszonyok folytán.

Hála az ország több jeles nagy uradalmának, ma már oly sokféle és minden tekintetben kiváló és kipróbált buza, rozs, árpa, zab és kukorica, valamint minden egyéb gazdasági magjaink állanak rendelkezésre, hogy a közpártokos osztály és a kisgazda ezekből válasszon. Leggyakrabban úgy, hogy a szomszédos vármegyékben

egy tekintélyesebb nagyteléről szerzi be magzükségletét, ha a faját változtatni kell vagy akarja. Így saját maga meggyőződhet a természet viszonyokról. A kísérletezést pedig hagyjuk a nagy uradalmakra, a melyek erre a célra ugyiszóval be vannak rendezve. Mikor az országban az árpatermesztés nagyobb lendületet vett, több nagy uradalom tíz-husz kísérletet tett a különböző fajtákkal a legmegelőzőbb s a piacon is legkeresettebbnél megállapodva, mikor a mag akklimatizálódott, nemestelne, továbbá fejlesztette azt. Hogy csak egy említsünk a kiserő állami uradalom, annak volt nagy-névvé igazgatója Renner Gusztáv, személyesen vezette a kísérletezéseket éveken át, s még élel emlékezetünkben van az a gyönyörű kollektív árpakiváltás, a melyet az 1885-iki kiváltáson természetével produkálni tudott. Ismét más uradalom különösen buza, vagy tengeri természetűre fekteti a fűsült s ezek bizonyára sokkal inkább alkalmasak lesznek a kisebb földirtokos osztály használatára, mintha külföldről nagylyanul árcsökkentéssel utin olyan magvakat hozat egy-ötzötös pénzben, a melyeknek alkalmazhatósága a mi speciális éghajlati és talajviszonyaink közt igen kérdéses. Ha saját csupléstünk után vesszük a vetőmagot, arra kell vigyaznunk, hogy mindig a legjobb minőségű, többször osztályozás után tartunk meg s nem ama megszokott módszert kövessük, hogy eladva a termés nagyobbik felét: «a többi marad vetőmagnak».

VEGYESEK.

Magyar lovak a külföldön. Egyszerre két vidékről is kaptunk hírt a folyton emelkedő kövületéről; már a múlt évben is igen szép fellendült a loéport, az idén azonban ugyiltszóan a kövület jelentékenyen fölül fogja múlni még az 1895-iki exportot is. Ezutal arra a meggyőződésre is jutottunk, hogy nem csak a háziasztati célokra alkalmas remonda (húts) lovakat keresi a külföld, hanem a híműs és fényűzős lovakot, sőt mint egyik erdélyi leveleznök írja, Oláhország részére a kisebb lovakat is nagyon vásárolják s Brassón keresztül Bukarest és környékére szállítják. Az erdélyi lovak között tulajdonok a hegyfajta kisebb 16; tehát Romániában jónak látják már az ilyen külön használatú lovak importálását. Nagy-Küküllő leveleznök írja, hogy a Románia részére szállított hegyi lovakat igen jó áron vették át a romániai lokekedők s ez okból valószínű, hogy a Küküllő mentén a loéportot ismét fel fogják karolni. Nagyon helyén való is volna ez, mert hiszen a többi jószágunk alig is van már jó ára. Még a jó ökröket is meglehetősen jó áron vásárolják, de már a teheneiket, sertéseiket, juhokat és baromfiakat nem. Bajáról írják lapunknak, hogy onnan és a környékről a felelő június havában körülbelül 5000 darab lovat szállítottak el; a katonaság részére is egyre szedik a jobb fajta híműs lovakat. A lovak igen magasak, a Bácskában, Torontálban és főképp Szabadkán a keleti államok részére június havában közel ezer darabot vásároltak Gúze. A lovakat darabonként 200—700 forintért vették. A leveleznök azonban átlagos ára 300—320 forint volt. Ez évben a Bácskából és Torontálból közel 8000 darab lovat vittek ki leginkább a belső szülkeleleteink kielégítésére, részben azonban a külföldre is.

Szemeszemes új bork. A borászati terén a legújabb udonság, a szemeszemes, eredetien szőlő- és gyümölcsbork előállítására, mely czélra Bern városban (Svájc) egy tarsulat alakult és több helyen fők-teljesítést tervez. E borkat dr. Müller tanár, a svájci országos szőlészeti és gyümölcsészeti tanács elnöke, tulajdonára szerint készítené, s eljárása egészen a Pasteur rendszerén alapul és abból áll, hogy a friss szőlő- és gyümölcsbort legmélyebben állapotban felhívítanak, az után megszüretnek és ismételtelen pasteurizáltatnak. Az ilyen uton nyert bor természetesen edesíti, ezt azonban olyan részre, a kik az edes íz nem kedvelik, meg is lehet változtatni. Az ilyen eredetlentől táperével is búrunk, de mámorító hatás nélkülek, s emellegre az hiszik, hogy ezen új ital nem nagy jelentőségűre fog emelkedni, mert épen a szesz az, a mit a fogyasztók élvezni óhajtanak.

Gümőkórbacillusok a vajban. A vajban lévő gümőkórbacillusokkal érdekes kísérleteket tett Bang dániai tanár Kopenhágában. Ugyanis kimutatta, hogy a tejben lévő gümőkórbacillusok által való inficiálás

ellen könnyen védekezhetni az által, hogy a tejet felforraltjuk, de a védekezés már sokkal nehezebb a vajnál; mert a vajban lévő bacillusok nehezebben irtathatók ki, a mennyiben életképességüket és tartósságukat a vajban rendkívül hosszú ideig megtartják. Olyan vaj, melyhez gümőkórbacillusok kevertek, még négy hét múlva is inficiálólag tartó tengermérvényekkel tett kísérletezések alkalmával. Tudományos kísérletek tetettek többek között bacillusos tejből készült és közönséges piaci vajjal; ezen kísérletek alkalmával bizonyították, hogy 20 vajdarabnál kebbe gümőkórbacillusok vannak. Már a vajat által való inficiálás nem oly veszélyes, ha a vajat arra kell tekinteni, hogy bacillusmentes vaj állítsunk elő. Mindenekelőtt fűdölg, hogy a tuberkulózis a tehénk közli károsítsa. Úgyelni kell arra, hogy a vajba fertőz bacillusok ne kerüljenek; ez akkor érhető el, ha a vajat sterilizált tejből állítjuk elő, azaz a tejt felforraltjuk. A felforralt és ismét lehűtött tejből a vajkészítés igen könnyen megy. Az ilyen módon készült vajjal, mindjárt előállítás után erős forralás is észlelke ugyan, ez azonban himarabb eltűnik. A forralt tejből készült vaj sokkal tartósabb, mint a nyers tejből készült. A forralt tejből nyert tejből készült vaj, mint azt a kísérletek mutatták, nem vált be. A minőség kitűnő volt, a tartósság rendkívül nagy, de a mennyiség oly esékly volt, hogy ezen módszer gyakorlatilag teljesen értéktelennek bizonyult.

Szarvasmarháknak sovány tejfel való takarmányozása. Az ezen takarmányozással az utóbbi időben Svédországban tett tapasztalatokról érdekes jelentést tesz a Svédországi állatorvosok közlönye. Ezek a takarmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt 80—85° C-ra felhevítik. Mútan ismét 35—40° C-ra lehűtöttek, 6 óra felhívik. Az alsó alsó részre a nagyobb edényben jól összekeverik szeszkával. A néhány óra múlva kiváló és a szeska által nem abszorbeált savat egy edény alján lévő nyíláson kiengedik. A leveles karmányozási kísérletek azért tarthatnak nálunk is figyelemre méltóak, mert a sovány tej értékesítése nemely helyen már igen esékly és emellegre igen szükséges a sovány tej értékesítése, jövedelmező értékesítési módjairól gondoskodni. A sovány tejet Linstrom-Trystorp által ajánlt módszer szerint a következőképp használják: Mindenekelőtt a benne lévő különböző fajtájú baktériumok megölése czéljából 170° óránt



A budapesti áru- és értéktőzsde hivatalos árjegyzése 1896. július 4.

Időjárás szép. Vízállás reggel 7 órakor 369 cm. Hőmérséklet reggel 7 órakor + 15.4 C. Légsúlymérő reg. 7 ó. 782 m/m.

A) Árutőzsde.

I. Gabonafélék.

Table with columns for grain types (e.g., búza, rozs, árpa) and prices per 100 kg. Includes sub-sections for 'Különféle termények' and 'Határidős'.

II. Különféle termények.

Table listing various commodities like oil, sugar, and other goods with their respective prices.

III. A hajózási tőzsde fuvardíj-táblája Budapestre.

Table showing shipping rates for various destinations including Danube, Rona, and Győr.

B) Értéktőzsde.

I. Államadósság.

Table detailing government debt, including Magyar Államadósság and other financial instruments.

II. Más közhitelek.

Table listing various public securities and bonds.

Értékpapírok.

III. Záloglevelek és kölcsönköt.

Table listing mortgage bonds and other securities.

VI. Takarékpénztárak részvényei.

Table listing shares of various savings banks.

V. Bankok részvényei.

Table listing shares of various banks.

IV. Előbességi kötvények.

Table listing various types of promissory notes.

IX. Kőnyomdák részvényei.

Table listing shares of various printing houses.

XII. Kőnyomdák vállalatok rész.

Table listing shares of various printing companies.

XIII. Kőnyomdák részvényei.

Table listing shares of various printing companies.

XIV. Sorozójegyek.

Table listing various types of serial bonds.

XV. Pénzmenek.

Table listing various types of currency notes.

XVI. Váltók árnyalmai.

Table listing exchange rates for various locations.

Large advertisement for 'Selyem-damasztozok' (Silk and damask fabrics) with detailed pricing and contact information for Henneberg G.

1. Vasutak Kínában. Ezelőtt tizenhét évvel a roppant kiterjedésű kínai birodalomnak csak egy vasút volt, az a keppingi szénbányákat Tien-sinmel kötötte össze.

2. Hódítás a telefon útján. Kuba szigetén történt nemrég, hogy a főlköl sereg egyik vezére telefonon üzent egy pár spanyol parancsnoknak, hogy a várost felgyújtja, ha a várat fel nem adja.

3. A legészakibb bánya. A világ legészakibb fekvésű bányája Alaska felszigetén, Omelkenben van a Golovin-öböl mellett.

4. A legnagyobb record. Az angol északnyugati vasút főgépzetemőke: Weib' valószínűleg az, hogy a Londonból Carlisleig terjedő 481 km. hosszú pályát egy vonattal megállás nélkül befutja.

KIS HIRDETESEK

Minden hirdetésre felvágatás az a kiadóhivatal ingyzen. Címzett által...

Ezen hirdetés rovata minden szövegezi beiktatás közönségesen...

TELEFON 6354. Csak oly levelekre válaszolunk...

Kis hirdetéseket

Először az Egyetértés számára a központi hivatal Pappnöve-utca 8. sz. az a következő...

Breuer nővérek dohányüzleteje VI. ker., Teréz-kört 54. szám.

Burger Vilmosné dohányüzleteje Andrássy-utca 50. sz. (Baross-utca sarkán).

Deutsch Julia dohányüzleteje József-körút 50. sz. (Baross-utca sarkán).

Nemesek A. dohányüzleteje IV. Pesti-tér 3. szám.

Toldi Lajos kanyerkedése Buda, II. Fő-utca 2. szám, valamint minden hirdetés...

Mely bájos, okos leánya volna hajlandó egy elegans, csinos, meg...

Hosszú lelkis tusa után végre ráadtam fejém, hogy meg...

Eladó birtok Hevesmegyében 1300 nagy...

Legitimabb fajta szina vörös nemestől frissen...

A mely intelligens, szép, szolid menyecske hajlandó...

ARÉNY-FELE BOROTVÁK

VERTISZTÍTŐ PISKOTÁK Dr. OLLIVIER-TŐL.

CIMBALON kedvelőknek van szerencsés szab. hírneves...

APPÉL IG. Budapest, IV., Gr. Károlyi-utca 24.

Olesó! Andrieu Frigyes Bruno Fiai

Simplex acéltűskés sövénydrót.

Tartós! Mészárosi...

GAZDASÁGI LAPOK HETILAP.

48-İK ÉVFOLYAM. 48-İK ÉVFOLYAM.

Az összes létező magyar lapok között kor szerint a 2-dik.

Gazdagon illusztrált, tülhonyon gyakorlati irányú szaklap...

Előfizetési árak: Egész évre 8 frt. Félévre 4 frt.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: Budapest, Múzeum-körút 7. sz.

Felöl szerkesztő: ORDÓDY VILMOS.

Szerkesztők: Igal Svetozar, Ordody Lajos.

Körúti bérház 30 évig adomentes, hamarsan...

Eladó korecsma Borsodmegye Pécs közeli...

Eladó cséplőgarnitúra 8 hengerű...

Eladás. Használt és új pénz-szekerények...

Birtokolás. Nórutmegyében, vasutnál...

Eladó birtok Hevesmegyében 1300 nagy...

Legitimabb fajta szina vörös nemestől frissen...

A mely intelligens, szép, szolid menyecske hajlandó...

ARÉNY-FELE BOROTVÁK

VERTISZTÍTŐ PISKOTÁK Dr. OLLIVIER-TŐL.

CIMBALON kedvelőknek van szerencsés szab. hírneves...

APPÉL IG. Budapest, IV., Gr. Károlyi-utca 24.

Olesó! Andrieu Frigyes Bruno Fiai

Simplex acéltűskés sövénydrót.

Tartós! Mészárosi...

GAZDASÁGI LAPOK HETILAP.

48-İK ÉVFOLYAM. 48-İK ÉVFOLYAM.

Az összes létező magyar lapok között kor szerint a 2-dik.

Gazdagon illusztrált, tülhonyon gyakorlati irányú szaklap...

Előfizetési árak: Egész évre 8 frt. Félévre 4 frt.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: Budapest, Múzeum-körút 7. sz.

Felöl szerkesztő: ORDÓDY VILMOS.

Szerkesztők: Igal Svetozar, Ordody Lajos.

Házvezetőnek ajánlók nagyobb keresetű...

Intelligens kisasszony, a ki jelenleg is iródnál van...

Une franchise de commerce enore...

Alkalmazást nyer. Kiszolgált Huszár örmester nagyobb...

Művelt angol nő, ki francián is beszél...

Kereskedelmi akadémiát végzett fiatal bank...

Házi kisasszony állást keres egy...

Egy jó családból való intelligens nő...

Ügyes kertész Budapest környékén keres...

Szerény igényű magánhivatalnok a kinek jó...

Eredeti fiatal iró, szerkesztő, elnök...

Kérékpárt jó karban megveszke juttatás...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást nyer. Kiszolgált Huszár örmester nagyobb...

Művelt angol nő, ki francián is beszél...

Kereskedelmi akadémiát végzett fiatal bank...

Házi kisasszony állást keres egy...

Egy jó családból való intelligens nő...

Ügyes kertész Budapest környékén keres...

Szerény igényű magánhivatalnok a kinek jó...

Eredeti fiatal iró, szerkesztő, elnök...

Kérékpárt jó karban megveszke juttatás...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Alkalmazást keres. Egy házban...

Utalvány! Mindenki nekiközött...

Hőlygeknek segetly és tanosít nyitok...

Országos vásár. Margittán Bihar megyében...

Kölcson minden városban egy helyben...

PINTER GYULA Budapest, Kesküvöl-utca 8.

Birtokosok. Előnyös és macas jelölő...

Varju Károly és Testvérei Budapest, VIII. Kereszt-utca 47.

FISCHER J. Budapest, Nagykorona-utca 28.

Repceponyák dróknint 3 frtolt felebe.

Szabadalmakat utalványokra eszközöl.

RÉTHY JÁNOS nemzetközi szabadalmi...

BUDAPEST Erzsébet-körút 2.

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Birtok és pénz a ki igazán szép birtok...

Bu. Az ország megnövekedett...

Senki sem jövő évi közegezi...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...

gyűlés, a munkáinak...