

K Ö N Y V J E L E N T É S .

Trattner J. M. és Károlyi István Typographiájában sajtó alatt van 's aprilis 15-ö napjára bizonyosan megjelenend Eggenberger József pesti könyv-áros' boltjában: „Magyar Költészet,” tanítványai számára írta Homokay Pál, a' losonczyi ref. lyceumban ékesszólás' professora. — Rövid tartalma: Első Rész. Szótágmérték. Tagmértékes verssorok és verskötetek' vázolatai. Véghangok vagy rímek. Kisfaludy K. S. és Kölcsey, Bajza és Vörösmarty' versalkatjaik, tulajdon munkáikból kisedett példákban. Második Rész' 1. szak: Költészet. Költészet' alapja. Érzelem. Képzelt. Tárgy. Előadás. Szó- és tárgybeli ékességek. 2. szak: Költemény' nemei. Első rend: Lantos költ. Oda. Hymnus. Dithyrambus. Ének. Elegia. Heroide. Cantata. Hangzatka. Madrigal. Rondeau. Triolet. Ritornell. Második rend: Elbeszélő költ. Komoly és víg Hósköltemény. Romanza és Ballada. Legenda. Költői elbeszélés. Rege és Novella. Mese. Harmadik rend. színjátéki költ. Szomorú-, víg-, szín- és énekes játék. Negyedik rend: Oktávó költ. Ötödik rend: Vegyes szerkezetű költ. Idyllion. Költői levél. Költői leírás. Román. Mesélés. Satyra. Paródia és Átöltötetés. Parabola és Paramythia. Epigramma. — Toldalék: Elmiejátékok. A' n.unka, főbb részint remekíróink' vagy felhozott vagy idézett példákkal lévén világosítva, ajánlható mind iskolai mind háznevelési kézikönyvnek. — Ára 24 ezüst krajczár jövő augustus elejéig; azontúl főlebb vitetik.

Ajánkozás a' pezsgőbor' készítés módját megtanítani.

Rég iddógálja már kedvtelve a' világ a' champagnéi bort, de napjainkban olly közkeletűvé vált az, hogy nem csak fenyves vendégség hanem magános mulatság is alig tartatik nélküle, sőt fogadások sem igen történnek, hogy ennyi 's amannyi palaczk pezsgő ne díjazza a' nyertes felet. Hogy még divatozóbbá nem vált ezen kedves ital, 's nem minden vidám társaságot gerjeszt nagyobb örömmre: oka ezen N k-tár nagy árában vagon. Ha ez nem akadályozná, talán egy áldomáskor — toaste — sem emelnének a' szives barátok egyébbel, mint champagnival tölt pokarokat. Van honi: van külföldi pezsgónk, tulajdonságaikhoz képest gyakran hasonlók egymáshoz: 's ha különég van köztök, azt csak azon bor létszerel okozzák mellyből az készült. Az anyaghort jól elkészítve, olly annyira lehet az igaz és valóságos champagnit utánozni, hogy, azt nem csak megközelelti, hanem akárhol is potolhatja. A' magyar föld, ez a' legjobb 's kü önbléle nemü borokkal ádatott hon, a' legkönnyebben csinálhat champagnit tulajdon termékéből, 's pedig azoknál bizonyosan jobbat, mellyeket itt 's ott, nagy larmával ajánlanak. Igaz, hogy a' honi termésü pezsgő ára mindenkor kevesebb mint a' külföldié; de 1 for. pengő pénz, csakugyan még is sok olly palaczk bort, mellyet nagy költség 's faradság nélkül akármedly időben lehet készíteni, 's melly mint nem szállítványi termék, semmi adózás alá velve nincs.

Sökezer palaczk pezsgót küldöttem én, melly Mosel vagy Neckar 's Rhenus mellett termett borból készült. Sz. Petervára, Rigába, Moszkvába, Hamburgba és Liverpoolba, melly mindenütt úgy tekintették, 's fizetették mint valódi champagnéi termék. Hogy mindennek segédkezet nyujtsak, a' ki tulajdon borából pezsgót akar készíteni: a' legegyszerűbb módra tanítom meg akár gyakorlatban akár írásban, mellyhez sem edények, a' házi eszközökön kívül, sem más készületek nem szükségesek; a' költség pedig, a' boron, palaczkon és dugón kívül, csak egynehány garasra megy, 's hat hét alatt a' bor ihatóvá válik. Habzása 's pezsgése olly tökélyes, hogy a' valódi champagnéi tulajdonságait minden részben teljesíti. — Reménylem, ez által sokaknak régi kívánatát elégittem ki, midőn ennekutána akárki is készíthet tulajdon termék borából pezsgót: és így, mind a' gazdagabb, mind a' kevesebbé vagyonosok éihetnek ezen szívet vidító itallal, 's a' champagnéiét külföldre kimenni szokott pénz hazánkban marad. Pest, febr. 20dikan 1837.

Linberger. J. G.

Lákáson Leopold város, Hold utca 311 szám. az úgy nevezett Ujépülettel áttalellenben.

1) BOR ÁRVERÉS. Felsőbb kegy. rendelés következtében közhírré tétetik, hogy a' pécsváradí bolg. örökhatományi uradalom tisztartói hivatalában f. e. april 10kán 318 akó fehérbor, a' bozsoki tisztartói hivatalnál april 25kén 2,000 akó fehér s' 1583 akó veres bor, végre a' szegzárdi uradalomban april 27kén 3,000 akó veres bor a' hely szímen; hordónkiat, nyilvános árverés útján el fog adatni. 3)

2) HASZONBERLÉS. — Szabadalmas Bajanvárosarészéről közhírré tétetik, hogy a' városi cserép földü egyemeletü Bárány Véndégfogadó — mellynek első emeletében 1. táncsterem, 5. mellékes szoba, — földszint két nagy vendégszoba 7. különös szoba 's 2. konyha van egy nagy éléskamrával, 2. nagy istállóval 60. lóra, egy nagy fészter lovakra, szinte zár alatt egy nagy fészter, deszkakkal borított padlás gabónának mellékes kerttel, még egy más nagy kert és egy láncz kukoricza földdel, nagy pinczével, mellyhez a' városház-épületből két nagy pincze 2,000 akóra, is járul, hozzá adandó vas-abroncsos nagy hordókkal együtt 800 akó körül — f. e. május 1jéitől kezdendő 3. esztendőre a' többet ígérőnek hasznóberbe fog adatni april 1jén tartandó árverésen, mellyre az árendálni akarók, a' kikialtandó somma tized részét tevő bánat pénzzel föl-készülve ezennel meghivatnak. 3)

2) MOHARMAG. Fehérvárott C s i d a fűszeráros boltjában igen jó féle fris moharmag van eladandó. 2)

5) LÓHÁGATAS. Pest vgyében gr. Keglevich nagykátai urodalmában, Lotteri nevü eredeti angoltelivér, 15 marok 's 3 büvelknyi magas, fekete lábú, sötét pej, minden kesedék nélküli csődör, hág 25 ezüst forintért. A' kanczákra nézve lehető legnagyobb gondoskodás van. Folyó áron kaphatni számukra zabot és szénát is. 3)

Hazai termékek József-vásári ára pengő pénzben. Pesten mártiusban 1837.

	fl. kr.		fl. kr.			fl. kr.		fl. kr.	
	-ól	-ig	-ól	-ig		-tól	-ig	-tól	-ig
ARANYGLÉT: mázsája					GYERTYA: fagygy. erdélyi	20			
ANIZS: " "					viasz " "				
BOR: tokaji aszú	1	átalag			GYÖKEREK: Alcana mázsája				
máslás	50	65			Gentiana (tarnics) mázsája	20			
ménesi akója	3	36	8		HÁJ: " "				
budai veres: ó	4	30	6		HALZSIR: honi " "	12	13	30	
" " uj					HAMUZSIR: fejér " "	11	30	12	
fejér ó					kékes " "	10		11	30
" " uj	6		8		kék " "	18		40	
kőbányai ó	4		6		KENDER: apatini gerebenz. " "	11		14	
" " uj					nem gerebenzett " "				
kerti fejér " "					debreczeni " "				
" veres " "	4		6		KENDERMAG " "	5		6	
hegyi fejér és veres ó	3	12			KÖRÖM (marha-) " "				
" " " " uj	12		14		KÖRÖSBOGAR: " "				
BORKÓ: veres mázsája	15		16		LENMAG: " "	3	3	30	
fejér " "					LÖHERMAG: luczerna " "	20		24	
BORSZESZ: akója	1	30	3	30	stájer " "	17		20	
BOR: borjubór párja	1	12	2	48	LÓSZÓR: főzött " "	38		44	
juhbor " "	12		18		főzetlen " "	42			
nyúlbor " "	14		20	48	hosszu " "	59		65	
ökörbor " "	8		12	24	MANDOLA: keserű " "				
tehenbor " "	4		5		MEZ: bántási fejér " "	15		20	
lóbör " "					" sárga " "	14		16	
kecskebör " "					" barna " "	12		15	30
CSERHEJ (Sumack) mázsája	16		22		" sonkolyos " "	15		17	
DOHANY: debrői első faj " "	12		15	30	rozsnói " "	16	15	18	
" 2ik " "	5		8		OLAJ: vetett repceolaj " "	15		16	30
" 3ik " "	10	30	12		tisztított " "	18		19	
debreczeni első faj " "	7		9	30	vad " "	14		14	30
" 2ik " "	10		12		ienmagolaj " "	23		27	
szegedi első " "	7		9	30	kőolaj világos barna " "				
" 2ik " "	5		6		sötét barna " "				
" 3ik " "	8		10		ÓLOM-SALAK: (Glätte) bántási " "				
pécsi első " "	6	30	7	30	nagy-bányai " "				
" 2ik " "	5		8		PÁLINKA: gabona- " "	6	24		
" 3ik " "	2		4		seprő- v. törköly- " "	7		8	48
tekerca " "	19		20		bántási szilva- " "	6		8	
ENYV: asztalosenyv " "	19		20		szerémi " "	11		12	
FAGYGYÜ: olvasztott, lebenyegben v. " "	19				PAPRIKA: türetlen " "				
tömlőb. (in Wammen) " "	20				törött " "				
rúdiban (in Stangen) " "	1	20	1	48	PISKOLCZ v. dárdany: rozsnói " "				
GABONA: bántási tisztabuza ó " "	1	20	1	48	liptói " "				
budai rész " "	1		1	48	REPCZE: vetett " "				
pesti rész " "	56		1		vad " "	2	4	12	
" kétszeres " "	52		54		RONGY: közönséges " "	6		8	
" roza " "	40		42		jobbfele " "	28		30	
" árpa " "	1		1	30	SÁFRÁNY: vad " "	12	24	18	
" zab " "	1		1	30	SZALONNA: " "	3			
" kukoricza " "	1	28	1	32	SÁRGITÓFA: " "	12		48	
" köles " "	5		6	30	SZAPPAN: debreczeni " "				
GUBACS: ó köble 120 fontjával " "	2	48	6	24	szegedi " "	7			
2ik osztálybeli " "	5	45	6	24	SZARVAS-TÖVISBÖGYŐ: " "	30		38	
uj " " " "	2	48			SZARV: szarvasé " "	21		36	
2ik oszt. " " " "	120				ököré " "	26		28	
GYAPJU: egynyiretű egész finom mázsája	79		94		bivalyé " "	8		12	
" nemesített " "	48		56		tehené " "	4		12	
" jó középfinom " "	60		68		SZARVCSÜCS: " "	10			
" jó közönséges " "	60		72		SZEKSÓ: finom " "	8	30		
3 teli kétnyiretű finom " "	50		58		selejtes " "				
" közészerű " "	40		48		SELYEM: nyers magyar 1, 2, 3 fele " "				
" közönséges " "	60		66		faloppa " "				
nyári nyír. finom " "	48		58		dupla " "				
" " közészerű " "	40		46		SZILVA: aszú " "	8		9	
" " közönséges " "					TIMSÓ: " "	4	42	4	48
bácskai közöns. téliny. " "					TAPLÓ: " "	24		26	
" " nyári " "					TOLL: pehely " "	90		160	
bántási rackakézmös. " "					ágyi fosztatlan " "	20		70	
" " úsztatott. " "					" fosztott " "	30		100	
magy. juhgyap. kézmös. " "	24		25		irótoll " "				
" " úsztatott " "	4				1000 darab " "	2		2	36
zigara-erdélyi " "	8		50		VIASZ: rozsnói sárga " "	80		80	
bárány " "	10		85		bántási " "	5		18	
levágott birkabőrűl " "	12		57		VIZAHÓLYAG: " "				
timárgyapja " "					ZSIR: vaj " "	28			