

Előfizetési ár

„MAGYAR DOHÁNYUSÁG”-ra

Egész évre . . . 4 frt.
Fél évre . . . 2 frt.
Negyed évre . . . 1 frt.

Megrendelés a kiadóhivatalban
vagy utalvánnyal minden
postafelhatalnál eszközölhető.

SZERKESZTŐSÉG:

Budapest,

V., váczi-körút 64. szám.

MAGYAR

DOHÁNYUSÁG.

Előfizetési ár

„MAGYAR DOHÁNYUSÁG”-ra

Egész évre . . . 4 frt.
Fél évre . . . 2 frt.
Negyed évre . . . 1 frt.

Megrendelés a kiadóhivatalban
vagy utalvánnyal minden
postafelhatalnál eszközölhető.

KIADÓHIVATAL:

Budapest, VI. váczi-körút
55. sz., II. em. 20.

A dohánytermelést és dohánykereskedést felkaroló gazdasági szaklap.

Hirdetéseket felvesz a kiadóhivatal és az ország minden hirdetés-gyűjtő ügynöksége.

Felölös szerkesztő és laptulajdonos:
DARÓCZI VILMOS.

Hirdetéseket felvesz a kiadóhivatal és az ország minden hirdetés-gyűjtő ügynöksége.

TARTALOM: Még egyszer a melegágyról. Irta: D. V. — A dohánybevéltás. Irta: Arcz falvi Gyula, magyar-szt. mihályi községi jegyző. — A dohány fermentálása. Irta: Daróczi Vilmos. — Nehány szó az 1887-iki pfalzi dohányüzletről Mannheimban. A dohányjövővelki törvények és törvényesített szabályok némely intézkedéseinek módosításáról. — Vegyesek. — Hirdetések.

April hó 1-től új előfizetést nyitunk. — Tisztelettel kérjük azon t. előfizetőinket, akiknek előfizetési lejárt, sziveskedjenek az előfizetést mielőbb beküldeni.

Még egyszer a melegágyról.

A kedvező időjárás országsszerte a melegágy készítését előtérbe hozta, és ha a föld már annyira kiszikkadt, hogy azzal már a beföldelést eszközölni lehetett, a mint már több helyről értesítve lettünk, meg is történt. Ez igen helyén van, de egyáltalában még eddig nincs elkésve az sem, a ki e hó első felében fogja azt tenni, — csak hogy azok a magot jobban kell hogy beáztassak, hogy mihamarább kikelhesse. Az ilyen elkészetek a magot annyira áztassák, míg az pattogzani készül.

Ilyen jó időjárásban többször kell a melegágynak szellőztetni és — arra vigyázni, hogy a szükséges mérsékelt nedvesség folyton megtartassék a melegágyon, és hogy az soha egészen ki ne száradjon.

A ki azt akarja, hogy jó minőségű dohányja legyen, most a melegágyánál rajta kell lennie, hogy mindent elkövessen, hogy elég korai és erős palántája legyen; nagy gond fordítassék arra nézve, hogy az öntözendő állóvízből soha ki ne fogyjunk és hogy a trágya vegyíték abból ne hiányozzon.

A hidegágyakra még jobb hatással lesz a langyos vegyítékkel való öntözés, a mennyiben a föld ugyis hideg, és ezáltal a föld hamarabb fog melegedni.

A palánta kikelésnél vigyázni kell, hogy mielőtt nem elegendő nedvesnek mutatkozik a föld, azonnal eszközöljük az öntözést, de mindig alacsonyán, és igen sürü rostélyból, nehogy a magas és rohamos öntözés által a kelést kirosszuk.

A kikelt rászákat hidegtől, ködöktől és a nap bevétől meg kell őrizni. Figyelemmel kell lenni a magvak egyenlő kelésére, és ha azok foltosan keltek vagy túlságos sűrűen, ahhoz képest meg kell földözni vagy ritkítani. Mert bármily vigyázva és ügyesen vessük is el a magot, az soha egyenletesen nem fog kelni, mert ily apró magnál óvhatlan, hogy belőle itt-ott sűrűbben, máshol ritkábban ne hulljon.

Első dolgunk tehát, mielőtt a palánta négy levélbe jut, azoknak ritkítása. A sürü vetés, a zárt melegágy hevében túlból nedvesítés mellett kipálki, sőt összerohad, a rothadás és penész az egész melegágyban ragványossága folyton elterjed, és a palántákat tönkre teszi.

Az ily sürü palántát okvetlen ritkítani kell, úgy annyira, hogy egy-egy növénynek 2-3 santimeter négyzög tér jusson.

A kigyomlált palántákat üres helyre kell átültetni: ezt sokkal hamarabb tehet-

jük, mint a hogy talán képzeljük, és ezen palántából válnak azután a legjobbak, mert az átültetés által erősebbek és mindenesetre nemesebbek lesznek. — A mag nemesisére mindenesetre ezen átültetettekől vegyünk, és már a kiültetésnél elkülönített helyre tegyük, azon szándékkal, hogy azok magtőkék lesznek.

Ha az ily kigyomlált palántáknak a a melegágy helye nem volna, állítsuk azokat jól megmunkált veteményes ágyba, mely napos és szélőt védett helyen legyen.

Bár miként igyekezzünk tiszta földet tenni a melegágyakra, óvhatlan, hogy abba a gyom és paréj magja ne maradjon. A mint tehát ezen gyomok kikeltek, és a dohányrászáktól megkülönböztethetők lesznek, azonnal kezdjük meg azoknak gyomlálását, mert a füvek nagyobb részét gyors növéseük lévén, a dohányrászákat hamar túlnőnek és elnyomják.

A gyomlálást mindig mérsékelt öntözés után kell eszközölni, mert a száraz földdel sok palántát rántanánk ki, és a szomszédos rászák gyökere födetlen maradna.

A gyomlálás után ismét meg kell a melegágynak öntözni, hogy a fellazult föld újra visszatapadjon.

A gyomlálást mindig úgy kell eszközölni, hogy előbb a melegágy egyik oldalát, azután a másik oldalát gyomláljuk, minthogy a melegágy szélessége már azért is ugy van alkotva, hogy a kézzel a középeig érjen a gyomláló.

A melegágyak további gondozása, a már megirt öntözés, szellőztetés, és a hideg elleni oltalmazásból áll. Öntözni mindig csak annyira kell, hogy a talaj a vizet könnyen ihassa be, a víz azonban soha se álljon meg rajta.

Ha langyos, csendes eső esik, tanácsos a melegágy-feleket levenni, mert az igen jótékonyan hat a rászákra. Zápor esetében azonban csak addig hagyjuk nyitva, míg a talaj magát itt itta, de azután azonnal takarjuk be, nehogy a víz rajta megálljon és abban kimosatás által kárt tegyen. Inkább igyekezzünk esővizet fogni későbbi öntözésre.

D. V.

A dohánybevéltás. *)

Levél a szerkesztőhöz.

T. szerkesztő Ur!

„A dohánybevéltás vége” című s a folyó évi február 16-iki lapban megjelent b. cikkére engedelmével szerény észrevételeimet bátorodom kifejezésre juttatni; mielőtt ezt tennem,

*) Cikkíróknak azon állítása valódiságáról, hogy a bevéltásnál homni nyugalmozást tiszteket alkalmaznak, kik a dohányhoz nem értenek ugyan nincs tudomásom, de arról van, hogy azon fiatal erőkről, kik közül számosakat ismerek, nyugodt lélekkel elmondhatom, hogy nem csak hogy lelkiismeretes emberek, de határozott szakértők is egyszeresmind és azt is tudom, hogy ilyenek a jövőben folyton szaporítani fognak. Megtörténhetik mégis — ezt megengedem — hogy akad olyan is, ki nem egészen szakértő. De általánosságban elmondani ezt éppen nem lehet.

A mi pedig a nedvességet való levonást illeti,

helyén levőnek talalom előrebocsajtani, miszerint magam termelő nem vagyok (régebben voltam), de azért a bevéltásoknál a termelők megkeresései folytán több éven át közreműködve, tapasztalataimat ott szereztem; elfogulva nem vagyok, de tények előtt szemet hunyni nem szoktam.

T. szerkesztő ur azon véleményét s törekvésért, hogy a termelők mentül jobb minőségű dohánytyigyekezzenek előállítani, minden józan és a dohánytermelés előhaladását kívánó egyén örömmel kell hogy fogadja s hasonlóan kell törekednie úgy a termelő mint az állam érdekében.

A panasz a bevéltás ellen a termelők részéről sok esetben jogosult, de szinte sok esetben alaptalan; a bevéltáshoz alkalmazó tisztetűl sokszor egészen járatlan hivatalnokok vannak kirendelve, akik mellé segédletűl adott erő szinte járatlan, legtöbbször önmagával tehetetlen nyugdíjazott tisztviselő; nem kell azután ezeknek semmiféle utasítás, hogy egy osztályvalalább osztályozzák a dohányty, megteszik ök azt járatlanságtól maguk is minden utasítás nélkül, s lesz II. osztályból III., I. osztályból II. sőt III., válogatottból I. osztály s megfordítva III. osztályból II., II. osztályból I. osztály s; szánandó helyzetben van egy ilyen járatlan osztályozó tiszt, amint egy méret dohányty vizsgálva 1/4 óráig is elabráll vele s nem tudja magát az osztályozatra nézve elhatározni, gyengessége tudatában haboz; de vannak azután más jelleműek is, akik járatlanságukat nem akarva elárulni, anélkül hogy a dohányty alaposan megvizsgálják, gyorsan gondolomra kimondják véleményűket, amely legtöbb esetben helytelen, míg a szakavatott s lelkiismeretes tisztviselő gyorsan ugyan de alaposan megvizsgálja az anyagot s az osztályozásánál ritka esetben hibázik. De nem is igen szoktak a termelők a szakavatott osztályozás ellen panaszkodni, sőt nem egyszer volt tanuja, amidőn a termelőhez fordulva az osztályozó tiszt kérdezte: Atya, melyik osztályba lett ezen dohányty csomózva? Elsőbe! volt a válasz. Nem biz az atyámfia, mert az a dohányty válogatottnak nagyon beváltak s annak osztályozom.

T. szerkesztő ur azon nézetének ad kifejezést, hogy a termelőnek, ha igazságtalanság történik vele, erőlyesen kell fellépnie; megengedem, hogy némelykor a paraszt termelő is képes magát elhatározni, miszerint dohánytyának bírálata végett a kezelő tiszthez forduljon, amikor legtöbbször elégtételt is nyer. de a paraszt termelő (s e vidéken a termelő kevés kivétellel az) e tekintetben sokkal járatlanabb s bátoratlanabb, mintsem fellépjen illetve az osztályozással meg nem elégedését jelentsé ki, inkább saigó szívvel dohánytya után, duzzog, az osztályozó tisztet gorombáskodik, mire azután ellene kell erőlyesen fellépni, otthon pedig

lehet, hogy az sok helyen nem egészen helyén van, de legtöbb esetben az is jogos, mert nem csak azért lehet a dohányty nedves, hogy vízzel simitatik, de lehet az nedves úgy is, ha kelőben nincs beszáradva, vagy simítás alkalmával nyirkos földre, vagy pára hőtőre van kitéve. — Mindenesetre a jogtalan eljárás, ha ugyan előfordul, magam is ép úgy mint cikkíró teszi, elítélném.

A szerk.

szidják az „urakat”, akik a szegény ember keserves munkáját semmivel fizetik ki.

Jogosabb a panasz még a nedvességrei levonások miatt. Nem kell egy termelő előtt sem magyarázni, hogy a jó tartalomdús dohány anélkül, hogy nedvesitenék, puha fogású, törékenyen nem szabad lennie; a gyakorlott tiszt nagyon könnyen felismerni, ha a dohány nedvesítve van, ami ugyan mai nap nem igen fordul elő, mert annak czélszerűtlenségéről a termelők meggyőződtek; csakis az esetben lehet nedvességrei levonásnak helye, ha a csomózás idejében nedves idejében van, mert akkor a dohány a nedves levegőből tele szívja magát; a termelő mindenképpen hátrányban van, ha száraz az időjárás, még a jó tartalomdús dohány is annyira megszárad, hogy csomózni és simítani szépen nem lehet, emiatt azután rendszeren az osztályval alább osztályoztatik, mintha szépen lehetett volna elsimítani; ha pedig nincs annyira kiszáradva, akkor mint nedves dohányból tetemes levonások történnek, ha pedig meg nyirkos kissé, akkor ugy nedvesítésre mint romlásra történnek levonások; ez előtt ezen levonások csak egyes kivételes esetekben történtek, de most kivétel nélkül minden termelőnél alkalmaztatnak, mintha arra szimultanának, miszerint az anyag a meleg időjárás beálltával kiszárad s könnyebb lesz; igen, de a még oly száraz dohány is idővel ismét jobban kiszárad s könnyebb lesz, sulyából még sem fog annyit veszíteni, mint egyes termelőknél a levonások arányai; némely termelőnél annyit levonnak nedvességre, hogy az anyagot egyenesen a vízből kellene kiszűzni s mázsára rakni, hogy annyi viztartalmú legyen; próbáék szomszédaim engedélyt ivot összeszedtem, és a levonások arányait tanulmányoztam; 10 termelő között egy sem volt, akinél legalább 5% levonás nedvességre nem lett volna, átlag százalékban pedig a levonások a beszállított anyag 8% -at tették ki. Hogy ezen levonások különös utasításra történtek-e, vagy az illető tiszt járatlanságából, azt nem tudom, hanem a termelőket s anyagukat, szomszédaim levén, jól ismerem, s merem állítani, hogy kisebb nagyobb mérvben károsodtak ezen levonások által, mert anyaguk a rendszeres nyers anyag volt, amely sem mesterseges uton nem nyert nedvességet, sem a körleghől, mert a csomózás idején száraz időjárás volt, hanem az a zsirus puha tapintata, ami a beváltások megvolt, meglesz nagyrészt akkor is, midőn a nyáron majd külföldre fog szállíttatni. Hány százalékot enged el akkor az államkincstár nedvességre:

Ezek a termelőknek bajai, ami mind megszűnik, ha a beváltásnál, a legfontosabb tényről, szakavatott, jártas és lelkiismeretes tisztviselő alkalmaztatnak; míg ez meg nem történik az osztrálozásokhoz alkalmaznak osztrák dohánygyári hivatalnokokat, kezdő, tapasztalatlan egyéneket s nyugállományukból előrántott tehetetlen öregeket, addig a termelő mindig fog panaszkodni s jogosan, mert egész évi munkájának gyümölcse csönkített meg, de nem is fog a dohánytermésből lendületet nyerni, mert a termelők elkedvetlenednek s épen a jobb termelő a termelőnek felhagynak.

Magyar-Szt-Mihályon 1888. márcz. 14-én.

Arcafalvi Gyula,
községi jegyző.

A dohány fermentálása.

Az ez évi dohányfermentálásnál egy nagyon nevezetes jelenség mutatkozott, mely a leggyakorlatibb dohánykezelőnek is bő anyagot szolgáltatott a gondolkodásra.

Ez ében ugyanis a dohányok egyáltalában nagyon lassan indultak fermentálásnak. Ez első sorban annak tulajdonítható, hogy a dohányok legtöbb esetben tökéletes egészségesek voltak; kissé soványak és tartalom nélküliek, a mennyiben a roz időjárásban ki nem fejlődhetek, a száraz időjárásban nagyon is kiszáradtak, és ezért a szokottnál kevesebb

volt bennök a nedves rész (kivéve egyes vidékeket).

A dohányok szokatlanul szigorú hideg téiben lettek a beváltáshoz szállítva. Különböző azok, melyeket vasuton szállítottak és több napon át az óriási nagy hidegnek lettek kitéve és így kerültek a raktárakba, és asztalra rakva ilyen megfagyott hideg állapotban; természetesen tehát, hogy oly későn kezdtek melegedni. Csak az a különös, hogy megtörtént, hogy ugyanegy termelőnek ugyan egy fajta dohányja ugyan egy helyen, és egy sorban lévő bányákban vagy asztalokban, míg az egyik asztal teljesen hideg, már a másik meleg, és így folyton váltakozva, 2—3 meleg, 4—5 hideg van, de nemcsak az, hanem ugyanegy asztalban míg egyik helyen teljesen hideg a dohány, addig a másik részen nagyon meleg.

A hol ilyen, hideg dohány közepette meleg dohányok vannak, ez annak tulajdonítható, hogy emezek jobb minőségűek és tartalomdúsabbak, mint amazok, melyek soványak és tartalom nélküliek.

Ezen dolgokból a tanulság szerintem az, hogy a mennyiben ezen dohányok a nagy hidegben rakatták össze, ezekhez a levegő még most sem tud könnyen behatolni, a midőn már enyhébbre fordult az idő. De még az a körülmény is irányadó lehet, hogy a kertész a legutolsó simítását, mely a meleg szobában történt, azon melegen közébe rakta és az nem tudott annyira meghűlni mint a többi, és az ilyen hamarabb is melegszik. De mindenesetre még ha nem is érték el a dohányok a bányákban általában a szükséges hőfokot, melyet rendszeres körülmények közt elérni szoktak, meg kell forgatni, mert a mint a tapasztalat mutatta, mi helyest meg lettek ezen nem egészen meleg dohányok forgatva, pár nap múlva a mostani már enyhébb levegő behatása következtében, hirtelen a kellő meleget megkapták, és rendszeren fermentálnak.

Tehát elkerülhetetlen szükség, az ilyen rendkívüli esetekben a dohányt az enyhébb idő bekövetkeztével forgatni, még az esetben is, mint a minő a mostani; főleg pedig akkor, ha az egész hideg dohány közepette el van rejtve a már majdnem túlermentált dohány.

Elő szokott fordulni ez esethez hasonló, a borászatban is, — a midőn egy napon szűrt borok, egy pinczében, ugyanegy sorban állva egytorma hordóban és megtörténnik, hogy az egyik hordokban a bor tiszta, a másik zavaros. Hogy mi oka lehet ennek, arra nézve azt hiszem megtörténhetik, hogy egy egy hordóban más tartalom szőlő is lehet, mint a másikban; de legvalószínűbb, hogy a különbség a szűretelés órajától is függ. Nevezetesen a koran reggel szedést szőlő, melyen még az éjjeli hideg harmat is rajta van, s melynél a tapodás és szűrés még a reggeli hideg órákban történt, sokkal későbbben fog érjedésnek indulni, mint az, mely a déli órákban — különösen ha még verőlényes meleg nap mellett is — szedett, a midőn a szőlő teljesen szikkadt, a meleg időben lett taposva és szűrve. — Ez utóbbi bizonyára mindig előbb fog fermentálni mind amaz.

Természetes, hogy a dohány-fermentálásra nézve a helyiség nagy befolyással van. Ha az légmentesen bezárható, és kissé a külső hidegtől megórizhető, abban bizonyára előbb fog forrásnak indulni a dohány.

Máskülömben a dohányok ez ében sokkal jobban fognak a forrásból kiválni mint a mult ében. A szin is sokkal jobb lesz mint a mult évi — egyenlőbbé, és egyöntetűbbé látszik válni.

A minőség is szerintem sokkal jobb lesz a mult évinél, mert míg a mult évi durva, száraz, törékeny és roz, vegyes színű lett, addig ez ében a dohánylevelek felette vékonyak és rugékonnyak, egyenlő szintűek lesznek, a mi mindenesetre az okszerű termelésben való nagy haladásnak a jelet tanúsítja. Mert dacára a nagyon mostoha időjárásnak, minőség javulást lehet előmutatni.

Visszatérve a fermentálásra, a magam részéről a leghelyesebbnek tartom a dohányok különböző osztályait együvé rakni, és nem külön osztályokba asztalolni, mert csak is így lesznek azok helyesen fermentálva. Igaz ugyan, hogy több munkaerőbe és költségbe kerül a válogatásnál ezen eljárás, de mindenestre biztos, és nagyon gyakran tiszszeresen logia behozni a költséget és fáradságot.

Az ilyen összekevert dohányt a lehető legnagyobb széles asztalokba lehet és kell rakni, minék a következése az lesz, hogy a finomabb dohányok meg nem romlanak, össze nem sujkolódznak, és gyönyörűen kiforrnak, és ezek hőségétől a satnyább dohányok is jól átmelegesznek és jobb szint kapnak, mint ha azon gyenge osztályú dohányok külön volnának összerakva, mert ezek magukban meg se tudnak kellően melegedni, bár mennyi időre is hagyatnak asztalban, mert a tartalom nélküli, satnya, sovány dohány nagyon nehezen tud kellően megmelegedni, és megmarad azon vad színben, aminőben simitva lett.

Azért ez a legmelegebben ajánlhatom a fentebb említett forgatási rendszert.

Merem azt is állítani, hogy mindazok, kik ez ében dohányjaikat könnyű, apró, keskeny asztalokba rakták, igen rossz tapasztalásokat fognak tenni, — sok sárga penészes dohányuk lesz, és majd a nyár közepén fognak a dohányok torrásba jönni s megromlani.

Sok évi tapasztalás után jöttem arra az eredményre, hogy a dohányok asztalozását, csakis végyesen kell eszközözni, ugyanynyra, hogy ha a hely és körülmények megengedik, egy-egy sort a jobb osztályból és egy-egy sort a soványabb és kevesebb tartalommal bíró II—III. osztályból kellene összekeverni mi által igen sok dohány mentetnék meg a romlástól.

Daróczi Vilmos.

Néhány szó az 1887-iki pfalzi dohány-üzletről Mannheimban.

Mint az 1886-ik évi jelentés kiemeli, a tavali év vége felé az 1886-iki év pfalzi-dohány bevásárlása már megtörtént. Az 1887. év január és február havában már csak a termelésnek csekély része került piacra. Oberland s még néhány vidék, középszerű productummal, szállítottak még dohányt eladásra.

Elsass még jelentékeny mennyiségű s prima minőségű dohányt hozott a piacra, s miután ezen dohányok igen szép szivar-anyagot szolgáltatottak, csakhamar jó áron találtak vevőkre. Ez különben szerencse is volt az elsassi dohányokra nézve, mert azt rendszeren a francia dohányjövédék szokta már előre is megvásárolni, de az idén azt nem tette.

Az ó-dohányokban az év kezdetén igen csendes volt az üzlet, valószínűleg azért, mivel a még egészen meglevő 1885-iki termés nem felelt meg a gyárosok kívánalmainak. A nagy mennyiségből mindössze néhány ezer mázsa került forgalomba.

Szép, folyékony üzlet fejlődött ki azonban az 1886-iki elsassi dohányban, mely január végén az első fermentációt bevezette. Ezen kitűnő árúból nagyobb kötések köttettek, mivel pompás szivar-anyagának bizonyult s a gyárosok kívánalmainak minden tekintetben megfelelt. Mi természetesebb tehát, hogy igen jó áron is kelt el. Piaci ára az első fermentációt után 42. M.

A márczius végén és ápril elején szárnyaló hír, hogy a dohány-vám és adó felemelése fog a birodalmi gyűlésben javasoltatni, nyomasztólag hatott a dohányárakra. Szeren-

csére ez nem következett be, miután adóme-
lést a szeszekre hoztak azután javaslatba.

Már az első fermentáció után lehetett látni, hogy az 1886-iki dohány mily kitűnő, szép nagy levelű, világos sárga színű. szóval valódi szivar-anyag. A legszebb dohányt a Bühlertal vidéke szolgáltatta. Miután a többi idék dohányja is igen szép volt, nagyon éri-
hető, hogy az árak oly kedvezők voltak. A gyárak habár drága, de minden tekintetben használható anyagot kaptak. Junius kezdetén az üzlet kissé lanyha volt, miután az 1886-iki dohányok a második fermentációba léptek, amely, miután az időjárás kedvezőtlen hideg volt, junius végeig tartott. Ezen hideg nagyon hatott az új palántákra is.

A dohányjövédéki törvények és törvényesített szabályok némely intézkedéseinek módosításáról.

(Vége.)

24. §.

Vendégülösök, korcsmárosok, kávéház és minden más nyilvános helyek tulajdonosai, valamint a hajós-kapitányok is 50 frról 500 frrig terjedhető pénzbüntetés terhe alatt felelősök azért, hogy üzletük helyiségeiben, illetőleg hajóikon akár alkalmazottjaik, akár pedig idegenek által nem a magyar korona országainak gyáraiból vagy raktáraiból származó dohány, vagy dohánygyártmány másoknak el ne árusíttassék.

Ismétlés esetén, a fentebb említettek, ha az elárulásról tudomásuk volt, ezen pénzbüntetésen kívül egy hónapig terjedő elzárással (fogságbüntetéssel) is fenyegetők.

Ezen büntetések jövédéki büntető eljárás útján állapíttatnak meg.

25. §.

A jövédéki hatóság engedélye nélkül kizárólag a dohány iparszerű gyártásához szolgáló gépeknek, szerszámoknak és eszközöknek birtoklása, előállítása, áruba-bocsátása vagy külföldről való behozatala tilos.

26. §.

A dohánynak élvezetre való készítése, — a mennyiben jelen törvény és az azzal fentartott szabályok kivétel nem engednek, — kizárólag az állam gyárainak van fenntartva.

Tilos tehát dohányt iparszerűleg, vagy egyáltalában mások részére díjazásért feldolgozni (gyártani).

Tilos az illetékes hatóság engedélye nélkül oly eszközöket és sze-számokat birtalni, előállítani, vagy külföldről behozni, melyek kizárólag a dohány feldolgozására szolgálnak.

27. §.

Tilos továbbá a kincstár által dohánygyártmányainak csomagolására, felszerelésére és a szivarkák készítésére használt nyomtatványoknak és hüvelyeknek utánzása, valamint ily utánzott nyomtatványok és hüvelyeknek külföldről való behozatala, birtoklása, áruba-bocsátása és felhasználása is.

Továbbá tilos szivarkáknak bármily módoni díjazás mellett, vagy eladás végett mások részére való készítése avagy készíttetése.

28. §.

Ezen tilalmaknak áthágói a büntetvénynek elkövetése mellett jövédéki büntető eljárás útján 50 frról 1,000 forintig terjedő pénzbüntetéssel rovandók meg.

Mindazon egyének, kik a jelen törvény kihirdetése után három hónap leletével a 25. és 26. §-ban említett tárgyak birtokában találtnak, a büntetvénynek elkövetése mellett a fentebb meghatározott pénzbüntetés sulya alá is esnek.

29. §.

A magyar korona országainak raktáraiból származó dohány-gyártmányoknak tilos módon történő forgalomba hozatala, az 1876. évi IV. törvényzikk 11. §. b) pontjában megszabott

fogyasztási illetékek alapul vétele mellett, a most idézett törvény 17. §. a) pontja szerint büntetendő.

30. §.

Az 1868. évi XIV. és az 1876. évi IV. törvényzikknek, valamint az szok alapján érvényben levő szabályoknak mindazon rendelkezései, melyek a jelen törvény által meg nem változtatnak, továbbra is érvényben hagyatnak.

31. §.

Jelen törvény végrehajtásával a pénzügy-minister bizatik meg, a ki Magyarországra nézve a belügyministerrel s Horvát-Szlavonországokra nézve a bánnal egyetértőleg jár el.

VEGYESEK.

A jobb minőség termelése tekintetéből már nem egy helyes intézkedést tett a m. kir. dohányjövédéki központi igazgatóság. — Nem az utolsó helyet foglalja el ezek közt azon intézkedése, hogy a rossz dohánytermelőktől megvonja a termelési engedélyt. Akik már több év óta egymásután rossz dohányt vittek beváltásra, azok többé nem kapnak engedélyt. — Mint értesültünk, már eddig mintegy 500 ilyen ré-gibb termelőtől vonattott meg az engedély. — Aki ismeri a dohánytermelés utóbbi éveiben viszonyait, az ezen intézkedést nem csak helyesnek, de elkerülhetlennek is fogja elismerni.

A m. kir. belügyministerium Kis-Orosz község lakosainak annak idején lapunkban közzétett panaszra folytán körrendeletet bocsátott ki a kanizségi előjárásokhoz, mely körrendeletben a belügyministerium azon kijelentése foglaltatik, hogy a dohánytermelési engedélyi kérvényeket semmi fizetés nem jár. — A körrendelet szószertit tartalmát legközelebb közléstesszük.

A szegedi dohánybevételefelügyelőség több helyen a „rózsa-dohány“-fajt kezdi terjeszteni. Mi már egyik mult évi számunkban kifejezést adtunk azon kívánságunknak, hogy ezen nemes faj bár minél nagyobb mértékben természetnek, s így most is csak örömmel halljuk annak terjedését.

Szivarcsempészet. Nemrégiben Cöl'n németországi városból egy ottani szivarkereskedő 3000 darab szivart akart Ausztriába csempészni; az ipse azonban megjárta, mert Bécsben confiscálták a szivarokat s 2,904 márka pénzbüntetésre ítélték.

A bromai szivargyár részvénytársaság üzlet-évet 40,415 márka tiszta nyereséggel zárta le.

Szivargyár-égés. Bischweilerben (Elsass-Lotharingia) egy szivargyár a benne felhalmozott anyaggal együtt, teljesen leégett.

Norvégiában a dohányra új vámarszabály lépett életbe február 23-ától kezdve. Burnótra kilonként 2-10 korona; szivar és cigarettákra kilogrammonként 8-60 korona; pipadohányra 2-10 korona.

Mütrágya-gyár Soroksáron. A trágyázás kérdése Magyarországon óriási léptekkel halad előre. 2-3 év előtt jórómán még alig beszél-tünk kereskedelmi trágyákról s ma már sok százezer forint értékben vásárolják a magyar gazdák a mindenféle kereskedelmi trágyát. A mütrágya felhasználása tehát terjedvén, nem csoda, hogyha azok előállítása hazánkban is kezdeményeztetik. Eddig a budapesti spodium-gyár szállított csontliszt-féleket, a budapesti gázgyár kénsavas ammott, ellenben szuperfoszfátot csak az ócsi cukorgyár szállított egyes uradalmaknak. Fiumében is nekifogtak a foszfát kovák feldolgozásához, de legujabban Soroksáron épít a Mogyorósy-czég egy gyárat, a mely csontliszt és spodium, szuperfoszfátot és ugynevezett faszalguanot fog előállítani. Ezen faszalg vagyis állati trágyából előállított

guano úgy állítatik elő, hogy a kőbányai sertésstrágya vagy más istállótrágya párlás által vízmentesítették és hozzá foszforsav kevertetik. Mogyorósy kétféle ily trágyaguanot készít, az egyik 4-5% foszforsav és 3% légenyvel, a másik 8-10% foszforsav és 3% légeny. Eb-ből is látszik, hogy e kérdés hazánkban rohamos léptekkel halad előre. Tavaly kezdék meg a Saxl testvérek a temesvári koncentrált mar hatrágya készítését. Most meg Mogyorósy fog neki a budapesti istállótrágyák és a kőbányai sertésstrágyák preparálásához. Az élelmes kereskedelem, mióta a foszforsav és légenynek tözsdén jegyzett árai vannak, neki fogott a rendelkezésére álló olcsó nyersanyag feldolgozásához. Kőbányai sertésstrágya, a nagy marha-hizlálók gyártelepein előállított trágya, rövid néhány év mulva mint guano fog a kereskedelemben szerepelni. Elveszté tehát lokális természetű és az egész világ rendelkezésére fog állani. A pestvidéki gazdáknak jó lesz sietni a kőbányai és egyéb istállótrágyák felhasználásával, most még olcsón kapják. Nehány év mulva a trágyák Bihar, Máramaros és más távoli megyékben fognak felhasználhatóvá a termelés fokozására s ekkor a lokális korlátok ledőlve, már csak kurzus áron lesznek kaphatók. Az idén a fagy nem dolgozta meg a földeket és nem tehetvén elég ásványi növény-tápszert szabaddá, a mütrágyák, e kész növényi tápszerek feltűnő hatására lehetünk elő-készítelve.

HIRDETÉSEK.

Még folyton van készletünkben a leg-megbízhatóbb eredeti, tiszta szamosháti dohánymagunk, ezek közt néh. özv. Várady né örökösének örkenyi jeles gazdaságából, továbbá van eredeti galocsi, Tabac d'or Persa sah, ugy nagymennyiségű csetnoki dohány-magunk is, mindmegannyi a legkitűnőbb forrásból. — Akiknek tehát talán még szükségök volna valami magra, szivesen szolgálhatunk a fentebbiekkel.

A „Magyar Dohányujság“ kiadóhivatala.
Budapest, VI. Váczi-körut 55. sz.

Bpesti közuti vaspálya társaság.

Hirdetmény.

A budapesti közuti vaspálya-társaság XXIII. RENDES KÖZGYÜLÉSE

folyó évi ápril 4-én délelőtti 10 óra-
kor az evang. iskolaépület disztermenben (IV. ker., sütő-utca 1. sz. II. em.) fog meg-tartatni.

N A P I R E N D :

1. Igazgatósági évi jelentés az 1887. évi zár-számadásnak és mérlegnek, és a felügyelő-bizottság ezekre vonatkozó jelentésének előterjesztésével; hatá-rozat a számadási felmentvény érdemében.
2. Az osztalék megállapítása.
3. Jelentés a terjeszkedési tervezetekről; előterjesztése az 1888. évi költségvetésnek és hatá-rozat a fedezet tárgyában.
4. Netaláni indítványok a t. részvényesek kö-réből, a mennyiben ilyenek alapszabályszerűen (8 nappal a közgyűlés előtt írásban) az igazgatóságnál előterjesztetnének.
5. A felügyelőbizottság újbóli megválasztása.

Szavazati joggal bírnak a társaság köz-gyűlésein (alapsz. 15. és 22. §§.) mindazon részvé-nyesek, kiknek részvényei a részvénykönyvben 45 nap óta vannak saját nevükre írva, ha részvényeiket legalább 4 nappal a közgyűlés előtt az igazgatóságnál letéteményesítik. Felkéretnek tehát a t. részvényes urak, kik a jelen közgyűlésben részvenni óhajtának, miszerint részvényeiket, a szelvényekkel együtt, be-szárólag f. évi március hó 31-ig a délelőtti hí-
vatalos órák alatt az igazgatóságnál (VI. ker. An-drássy-ut 9. sz.) térítvény mellett letenni méltóztas-sanak, hol a szavazati igazolványokat egyidejűleg az előterjesztendő zárszáma és mérleg, valamint a felügyelő bizottság jelentése is átvethető lesz.

Budapest, 1888. március hó 13-án.

A s igazgatóság.

Első Magyar Általános Biztosító Társaság Budapest.

I. Tűz-, szállítmány- és jégbiztosítási üzlet.

Kiadások. Bemutatók évi zár számla 1887. január 1-től dec. 31-ig BEVEVÉSEK.

VAGYON. Mérleg-számla 1887. december 31-én TEBER.

1887. évi bevétel	1887. évi bevétel	1887. évi bevétel	1887. évi bevétel
I. Tűzbiztosítás.	II. Szállítmány-biztosítás.	III. Jégbiztosítás.	IV. Egyéb bevételek.
Kifizetett költségek 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből	Kifizetett költségek 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből	Kifizetett költségek 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből	Kifizetett költségek 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből
1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből	1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből	1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből	1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből 1878-as évi bevételből

II. Élethétszámítás üzlet.

VAGYON.	TEHER.
BEVEVÉSEK.	BEVEVÉSEK.
1887. évi bevétel 1887. évi bevétel 1887. évi bevétel 1887. évi bevétel	1887. évi bevétel 1887. évi bevétel 1887. évi bevétel 1887. évi bevétel
1887. évi bevétel 1887. évi bevétel 1887. évi bevétel 1887. évi bevétel	1887. évi bevétel 1887. évi bevétel 1887. évi bevétel 1887. évi bevétel

Budapest, 1887. december 31-én.

- Fuchs Rudolf, Harkányi Frigyes, Léway Henrik, Jenev Lajos.
 Igazgató helyettesek: Ormódy Vilmos, igazgató. Ullmann Károly Pál, aligazgató.
 Pecz Vilmos, A fenti zár számlákat és mérlegüket megvizsgálván, azokat a törvényben s az alapszabályokban meghatározott elvek szerinti készletnek és azok egyes tételeit a fenti segédkönyvekkel teljesen meggyőzőnek találunk.
 Rudnyánszky Ferenc, Tornyai Schosberger Zeigmond, Sztányi Izidor.

Fekete bórkenős.
 József főherczeg

Nemencsek J. és társa
 I. nagy. kizárólag szabad. fekete bórkenős-bőrlekk, gyöngyvénny valódi Szultána pipere szappan gyártmányát.

Ezen bórkenős, mely mindennemű bőrré kitűnő hatást gyakorol, kisebb mennyiségben is megrendelhető a következő árak mellett:
 fekete bórkenős 1 kl. bádogdobozban 2.10 sárga bórkenős 1 kilo: 1 frt 60 kr. géphajtó bórkenős 1 kilo: 1 frt 40 kr. velencei kettős bőrlekk 1 liter 3 frt. bórmosó szappan nagy darab 1 frt. állat-, gyógy- és patakenős 1/3 kilo 2 frt. fekete viasz 1 nagy db 1 frt s a hires gyógy-ereji Szultána növény szappan 1 doboz 1 frt.
Főraktár: Nagymező-utca 9. sz.

Óvás az utánzás ellen!
 Mianut világhírt találmánnyal igen sok visszatérés történt, nevezetesen egy bizonyos egyén "Feri Nándor" hirdeményeket bocsájt ki, melyekben mint a czég utóda tünteri fel magát és az általa készített silány kenőcsök mint az én, kitűnőnek elismert gyártmányomat ajánlja. Ennekövega figyelmeztet a méltólyan tisztelt közönséget, miszerint a valódi Nemencsek-féle bórkenőcsöt csak én gyártom s övöm a Feri Nándor-féle hamis utánzások megételétől; külföldben a legnagyobb kitűntésekben részesített cikkekkel, és üzleti jó hírreimmel visszaélő Feri Nándor ellen a szükséges lépéseket megtettem.
 Megrendelések utánadé mellett pontosan eszközölkétek.
NEMENCSEK JAKAB és TÁRSA
 Budapest, Nagymező-utca 9. sz.