

SZÁSZVÁROS ÉS VIDÉKE

Cenzurat lát. Dr. Simion Deac,
adjutant la Comenduirea Pieței.

TÁRSADALMI, SZÉPIRODALMI ÉS HÖZGAZDASÁGI HETILAP.

Előfizetési árak:
Egész évre — — — 20 kor. | Negyed évre — — — 5 kor.
Fél évre — — — 10 „ | Egyes szám ára — — — 40 fill.
Nyilttér sáronként 3 kor.

Laptulajdonos és felelős szerkesztő: Ifj. Szántó Károly.
Kiadóhivatal: Szászvárosi Könyvnyomda R.-t.
Megjelenik minden vasárnap.

A lap szellemi részét illető közlemények a szerkesztőséghez
a pénzküldemények és hirdetések a kiadóhivatalhoz küldendők.
Kéziratok nem adatnak vissza.
Hirdetések árszabály szerint, többszöri hirdetésnél árkedezmény.

Az új őrlési rendelet.

Nagyszeben. A román kormányzótanács a rekvirált gabona feldolgozása tárgyában rendeletet bocsátott ki, melynek főbb intézkedései a következők:

A kormányzótanács közéletmezési ügyosztálya által kijelölendő malmok kötelesek az összegyűjtött gabonát felőrölni és az őrleményeket a közéletmezési ügyosztály rendelkezéséig kezelni. A malom csakis egészséges őrlésre alkalmas gabonát köteles átvenni. A malomba utalt gabona és az ebből készített őrlemények az állam tulajdonát képezik. A közéletmezési ügyosztály a beutalt gabona tekintetében a malom működését ellenőrizheti. A buza 78 százalék erejéig őrlendő lisztre, 20 százalék korpára. A 78 százalékban 18 százalék téstatiszt, 20 százalék főzöliszt és 40 százalék kenyérliszt. A rozs 80 százalék, az árpa 100 százalék erejéig egységes lisztre őrlendő ki. Az őrlési díj métermázsánként 27 K-ban állapítatik meg. Ha a zsákokat nem a malom adja, az őrlési díj 50 fillérrel kevesebb. A malom köteles a raktárából kiutalt őrlemények után a közéletmezési ügyosztály javára az átvevőtől métermázsánként a következő árakat szedni: Finom téstalisztért 440 K, főzölisztért 215 K, kenyérlisztért 88 K, rozslisztért 180 K, korpáért 78 K, árpalisztért 180 K. A rendelet a magánfelektől átvett gabonaneműeket nem érinti, addig azonban, míg a malomban rekvirált gabona van raktáron, a malom magánőrlést nem végezhet.

Pogány és Garbai is részesek Tisza meggyilkolásában.

Budapest, aug. 16. Szenzációs dolgot jelentenek Budapestről, gróf Tisza István meggyilkolásának körülményeiről. Iratokat találtak meg a szovjet-kormányánál, amely iratokban ki van dolgozva Tisza meggyilkolásának a terve. Az iratok szerint nemcsak Szamuelyi részes Tisza meggyilkolásában, hanem részesek abban Pogány és Garbai is. A tervet is hárman együtt csinálták s ők is hajtották együttesen végre. (Dácia t. ú.)

Megállapították a budapesti magyar helyőrség számát.

Budapest, aug. 16. Mardaescu tábornok, Holban tábornok, Budapest katonai kormányzója és Friedrich miniszterelnök megállapodásra jutottak, hogy 3000 főben állapítják meg annak a csapatnak a létszámát, amely eddig is együtt dolgozott a románokkal a rendfenntartás érdekében. (Dácia t. ú.)

— A szeszitalok újabb áremelése. A kormányzótanács pénzügyi reszortja elrendelte a szabadforgalomba már átment égetett szeszitaloknak póttárrészesedéssel való megro-

vását, ami annyit jelent, hogy a már üzletekben levő égetett szeszitalok ismét megdrágulnak. A kincstár a szeszitalokban levő minden hektoliterfok szesz után 10 K árrészesedést kíván magának. Aránylag ez az újabb áremelés nem jelentene veszedelmet, sőt csak előnyös lenne a társadalomra, ha ezzel arányban az élelmiszerek árai is esnének. Ugy áll azonban a helyzet, hogy a magántermelés igazodik az adókhöz s ha az adók emelkednek, a termelő is drágábban adja el termékét. Ezért veszélyes az adóemelések. A dohány és a szesz után a só ára is emelkedett kg-ként 30 fillérrel, úgy hogy a kiskereskedelemben egy kiló só 1:30 K-ba kerül.

A nászunk.

Kábult hetek — repülő napok —
Virághullató percek . . .
Alkonyatok, mik énekelnek,
És türelmetlen hajnalok,
Mik lopva lesik virradásunk —
A nászunk . . .

Hitted valaha, hogy ily szép az élet?
Hitted volna?
Hogy apró csókok özöne ily édes,
Ahogy hull homlokodra?
Hogy annyi a játék és oly sokféle?
Hogy oly hangos a szív zenéje?
Hogy olyan mély a percek mélye?

Én magam soh'sem hittem, látod . . .
És minden jött váratlanul —
Záporosan, ahogy esője hull
Egy fehér fellegnek,
Melyet a tikkadt nyári rét,
Konok tűzében égve, meg se látott . . .

Óh kedvesem,
Hogy birom el a boldogságot?

Erdős Renée.

NAPI HIREK.

— **Déva város új rendőrkapitánya.** Hunyadvármegye főispánja Costescu Eftimirt, a dévai járás szolgabíróját, Déva város rendőrkapitányává nevezte ki.

— **Közigazgatási hir.** Hunyadvármegye főispánja Bágya Zsigmond hátszegi szolgabíró árvaszéki elnöki minőségben Dévára rendelte be ideiglenes szolgálattételre.

— **A szászvárosi választók összeírása** már befejeztetett s a jegyzék, amely a képviselőt és szenátust választók neveit tartalmazza, f. év aug. 15—25-ig a városházán közszemlére ki van téve. Bárkinek jogában áll esetleges kifogásait ellene akár írásban, akár szóval beadni.

— **A szászvárosi posta- és távirdahivatal** ezúton értesíti a közönséget, hogy a felül nem bélyegzett magyar postabélyegek (frankó és portó) a kolozsvári postaigazgatóság egész területén f. év augusztus 31-ével a forgalomból kivonatnak. Szeptember 1-től

ezen postabélyegek a fenti területen nem használhatók. A közönség birtokában levő postabélyegek — aug 31-ig bezárólag — a postahivatalokban más bélyegekkel be lesznek cserélve.

— **Az új dohány- és szivarárak.** A nagyszebeni kormányzótanács új dohánytarifát állapított meg, mely 4—500 százalékos áremelkedést jelent. Eszerint a hazai kapadohány 28 f-ről 1:50 K-ra, a magyar kapadohány 22 f-ről 1 K-ra, a 90 filléres legfinomabb szivarkadohány (a régi hetes) 2:50 K-ra, a fogarasi dohány, amelyet trafik útján még forgalomba sem bocsátottak, de egyébként csapnivalóan rossz, pakkja (100 gramm) 20 Kr-ól 40 K-ra, a kiv. finom magyar szivarkadohány 4:50 K-ról 10 K-ra, a legfin. magyar pipadohány 3 K-ról 7 K-ra emelkedett. A szivarárak drágulása között a cigarillos vezet, darabja 16 f-ről 80 f-re emelkedett. A regalitás sem marad hátra, 72 f-ről 3:20 K-ra ugrott. És így a többi szivarfajta: a trabukó 66 f-ről 2:80 K-ra, a britanika 60 f-ről 2:50 K-ra, a kuba 34 f-ről 1 K-ra, a rövid szivar pedig 12 f-ről 60 f-re. A szivarkaárak hasonló tempóban drágultak.

— **A szászvárosi róm. kath. elemi nép- és polgári leányiskolába** a beiratkozások szeptember 1—3. napjain lesznek megtartva. Az elemi iskola a jövő tanévtől kezdve négy osztályos lesz. Beiratkozhat az elemi iskolába bármily vallásu fiú és leány, ki életének 6-ik évét betöltötte. A polgári leányiskola I. osztályába az, ki az elemi iskola IV. osztályát sikeresen elvégezte, a felsőbb osztályokba pedig az, ki a megfelelő alsóbb osztály elvégzéséről szabályszerű bizonyítványt mutat fel. Beiratási díj az elemi iskolába 10 K, a polgári iskolába 12 K. Tandíj az elemi iskolába 40 K, a polgári iskolába 200 K. A tandíjat havi részletekben is lehet fizetni. A tanítás szeptember 10-én kezdődik.

— **A megkülönböztető címzések eltörlése.** A nagyszebeni román kormányzótanács f. hó elején rendeletet bocsátott ki, melynek értelmében ezután hivatalos érintkezésekben a címzéseknél és megszólításoknál a tekintetes, nagyságos, méltóságos, kegyelmes stb. helyett egyszerűen a hivatalos név és az „ur“ jelzés használandó, minden más címzés mellőzésével.

— **Tíz holdnál nagyobb birtokot nem szabad eladni.** A nagyszebeni kormányzótanács rendeletet adott ki a földbirtokok forgalmának korlátozásáról. Ez a rendelet többek között azt tartalmazza, hogy tíz holdnál nagyobb birtokot csak a kormányzótanács engedélyével szabad eladni. Ennek oka az, hogy az új birtokreform intézkedéseit ki ne játszassák.

— **Lloyd George nem akar angol nemes lenni.** Londonból jelenti a „Dácia“ távirati ügynökség: Lloyd Georget a király az angol nemesség adományozásával akarta kitüntetni azokért a nagy szolgálatokért, melyeket Angliának tett. Lloyd George azonban

nem fogadta el ezt a királyi kitüntetést. Híre kelt annak, hogy a király ennek dacára megfogja adni Lloyd Georgenak a térdszalag-rendet, ami által ez lesz az első eset, hogy polgári egyén részesül ebben a kizárólag nemeseleknek járó kitüntetésben.

a sétatéren leendő felállítására egy olyan közegészségügyi követelmény, amelynek teljesítése elől az illetékes faktorok nem zárkozhathatnak el. A város közönségének óhaját tolmácsoljuk, amikor a sétatéri kut létesítése érdekében a sorokat az illetékes hatóságok figyelmébe ajánljuk.

— **A nyers és feldolgozott bőr ármált ára.** A román kormányzótanács a következő rendeletet adta ki: A) Nyers bőrök. 1. Marha és borju klg. 6 K. 2. Bivaly és bivalyborju klg. 5 K. B) Feldolgozott bőrök. 3. Talp (Wachensehle si Brandschole) 1 klg. 42 K. 4. Bocskortalp (Opintschenleder) 1 klg. 42—52 K. 5. Marhabőr (Rindeberleder) 1 klg. 60 K. 6. Borjubőr 1 klg. 70 K. 7. Boxbőr 1 láb 13 K. 8. Chevreauxbőr 1 láb 14·50 K. 9. Chevrettedőr 1 láb 11— K. 10. Gépszij (Maschinenriemenruppen) 1 klg. 56 K. Az árak a gyárban értendők. A viszontelárusítók 20 százalék nyereséget számíthatnak, beleértve minden kiadást is. C) Kész munka. 11. Katonai bakancs 1 pár 150 K. 12. Katonai bakancs készítése 1 pár 55 K. Jelen rendelet mai napon életbe lép. Az ellene vétők a 21646. sz. rendelet értelmében büntetve lesznek.

— **Kutat a sétatertbe.** Városunknak gyönyörű és szép fekvésű sétatertje van, befásítása pedig olyan, hogy igazán kellemesen lehet benne üdülni, felfrissülni. Fenyő és tölgyfák között gondozott s padokkal ellátott sétatutak vannak. Ennek dacára városunk közönsége nem veszi úgy igénybe ezt a kellemes üdülni-helyet, mint a hogy azt elvárni lehetne, aminek oka főleg az, hogy a sétatertben nincs kut, sőt a közelben sincs. Egy iható vizű kut nélkül a szép sétatert soha sem fogja rendeltetését betölteni, hiszen a sétatér közönség nyári, tikkasztó időben feltétlenül igényli a jó ivóvizet. A sétatéri vendéglő ugyan rendelkezésére áll a közönségnek, de maga a bérlet is erősen érzi a hiányát egy jó kutnak. Graffius Ferenc, a sétatéri vendéglő új bérletje mindent elkövet, hogy a közönség igényeit kielégítse, de a jég és vízhiány nagyban hátráltatja őt ebben. Egy iható vizű kutnak

— **A Vakok Kolozsvári Intézetének felügyelő bizottsága pályázatot hirdet az intézetnél megüresedett 17 alapítványi és 8 ingyenes helyre.** Pályázhatnak 7—14 éves gyermekek vallás- és nemzetiségre való tekintet nélkül, akiknek vakságon kívül más testi vagy szellemi fogyatkozásuk nincs. Ezek az intézet internátusában teljes ellátásban részesülnek. Mint kültagok felvétetik 10 felnőtt vak férfi, aki a szemvilágát a háboruban veszítette el. Ezek valamely iparágra képeztetnek ki, s az intézetben lakáson kívül teljes ellátásban részesülnek. Fejvételei kéréshez csatolandók: 1. Keresztlevél, vagy születési bizonyítvány; 2. orvosi bizonyítvány; 3. himlő ujjraoltási bizonyít-

vány; 4. hatósági kimutatás szülők családi és vagyoni állapotáról. A 2. és 4. p. a. csatolmány számára az igazgatóság által megküldött űrlapok használandók. Pályázati határidő 1919. aug. 20. Kérvények a Vakok Kolozsvári Intézetének felügyelő bizottságához címzendők és az intézet igazgatóságához küldendők. Felvett növendékeket tartoznak szülőik szeptember 1—3. napján az intézet igazgatóságának átadni.

— **Kalandornők.** Régi tapasztalat, hogy nagyvárosban seregestől teremnek a kétes egzisztenciák és hogy a piócatermészetű emberek között nők is vannak. A sokaságból aztán kiválnak néhányan, akik merészebbek, akiket a nyughatatlan vérük, s a közönségesen felülemelkedő asszonyi furfang a szédelgés mestereivé avat. Nyáron nagy pompával 2—3 férfivel a fővonalokon és nagyobb fürdők állomásain kezdik meg a zsebmetész művészetét. Ha a férfi lop, már a dáma társa úgy elrejtette a zsákmányt, hogy nehéz megtalálni. A múlt héten Sente Béla magyarbrettyei földbirtokostól 15000 koronát loptak el a tövisi állomásnál. Biztosan valami ilyen kalandorok áldozata lett, kik külsőleg a tisztességes, sőt urias színben tűnnek fel. S ez alatt férköznek olyan emberekhez, kiknél a tippelés nem csal, s pénzük van. Olyan emberismeretük van az efajta művészi kendőzésel eltüntető ráncos, rizsporos nőknek, hogy csoda. Ezek a nők bűnös manipulációkat kötnek a szerelem fogásaihoz. Amíg fiatal, nincs szükség erre, maga a fiatalság mentesíti. Mikor az önző férfivilág magasra taksálva a multat, sehogysem akarja észrevenni a jelent: a kényelemhez és költsékezéshez szokott öregedő kalandornő észzevétel nélkül odáig téved, ahol a rendszeres bűnözés kezdődik. Utazásainknál ügyeljünk értékeinkre.

— **Vizes-uborka készítése.** Legjobb ott, ahol nagyobb mennyiséget készítünk, hordócskába eltenni. Vizesuborkának nagyobbacska uborkákat vegyünk, amit azután erősen megmosva, hordóba vagy üvegbe rakunk. Kaporszárat, szőlőlevelet teszünk a hordó vagy üveg aljára, azután az uborkákat élére állítva rakjuk bele. Közben mindig éretlen szőlőt s szőlőkacsot és vékony tormadarabokat helyezünk az üvegbe. Erősen sós vizet forralunk (lehet hideg vízzel), ráöntjük az uborkára és így 24 óráig nyitva hagyjuk az üveget. Másnap, ha leszáll a sósvíz, újból feltöltjük, hogy a víz az uborkákat elfödje, marhahólyaggal bekötjük s az üveget napra tesszük, tetejére vizesruhát helyezve, nyolc napig így állni hagyjuk. De az üveget mindennap erősen felrázzuk s a tetejére a ruhát megnedvesítjük. Ha látjuk, hogy a víz az uborkán tiszta, mert az időt pontosan meghatározni nem lehet, mivel ez a nap erősségétől függ, akkor az üveget az éléskamrába tehetjük.

— **A nevetés.** Azok a tudósok, akiknek nincs egyéb gondjuk, megállapították már az emberi test különböző tagjai és a jellem közt való összefüggésnek csaknem minden változatát. A párisi Journal most annak a titkát tárja föl olvasói előtt, hogyan lehet a nevetésből következtetni a jellemre. Az olyan emberek, akik a-val nevetnek, rendszerint derült, áriatlan, szelíd egyének, a nők pedig változékony és fecsegő természetűek, akik nem tudnak iitkot tartani. Az e-vel nevető emberek idegesek, buskomorak, kételkedők, az o-vel nevetők viszont nyilt és nagylelkű jellemek. I-vel a gyermekek meg a szőke aszszonyok szoktak nevetni. Az u-vel nevető emberek hazug, álmok, rágalmozó és becstelenn egyének, akikről jó őrizkedni, — legalább is a Journal tndósa szerint.

— **Vonatok érkezése Szászvárosra.** Legujabban a vonatok közlekedése a következő: Tövis felől érkeznek: 611. sz. személyvonat este 11 óra 56 pkor.
 " " " 605. sz. (bukaresti express) este 7 óra 53 pkor.
 Arad felől érkeznek: 608. sz. személyvonat éjjel 12 óra 01 pkor.
 " " " 606. sz. (párisi express) reggel 5 óra 30 pkor.

— **Kérelem.** Tisztelettel kérjük t. munkatársainkat és tudósítóinkat, hogy kézírataikat, közleményeiket úgy adják postára, hogy azok legkésőbb péntek reggelre itt legyenek, mivel technikai akadályok miatt a később érkező kéziratok ugyanazon héten már le nem közölhetők.

KÖZGAZDASÁG.

Az almabor készítése.

(Sz. B.) A kérdést tevők nagyban csalódnak abban, hogy almabor készítésére bármilyen éretlen, férges s rohadt almát fel lehet használni, ezen meggyőződésük igen téves alapon nyugszik, amelyet soraimban, bár lapunk szelleméhez nem megfelelő kérdés, mégis hosszabban kívánok tárgyalni, mert a levélszekrényben a helyszűke miatt a feleletet megadni nem lehet.

Az almabor készítéséhez az éretlen, hullott, férges almát felhasználni nem lehet, ennek értékesítésére sokkal célszerűbb eljárás, ha azt ecetté dolgoztatjuk fel. Sajnos, hogy e tekintetben még azok is, akik az almabor előállításával iparszerűleg foglalkoznak, a fajták megválasztását, érettségi fokát stb. figyelmen kívül hagyják, mert ezek is anélkül, hogy a fajokat megvizsgálják vagy megszemlélnék, összevásárolnak mindenféle almát, azután az almát lerázatva vagy leveretve összeszedik, gyakran hosszú szállításnak vettetik alá s a feldolgozó helyen nagyobb garmadába rakják össze s míg végre feldolgozásra kerül. Valóban különös az, mily nehezen látják be az emberek, hogy minden nemesített termékhez okvetlenül a legjobb nyersanyag szükséges.

A fajok kiválasztása az almabor készítésénél a legnagyobb fontossággal bír. Köztudomású tény, hogy savanyu alma a legkevésbé, míg az édeskesernyűsnek mondható a legmegfelelőbb almaborkészítésre, mert a cukortartalom mellett több csersavat tartalmaz, ami a belőle készült bort tartóssá teszi.

Az almaborkészítésre szánt almát lehetőleg soká, ha tehetjük, egészen a fagy beálltáig a fán kell hagyni, mert ez esetben meg végbe legelőkeltebben a keményítőnek cukorrá változása; továbbá a gyümölcs a fán jobban is eláll, mint bármily raktárban. Ezen előnyök még inkább szembetűnnek, ha megemlítjük azt, miszerint igen fontos az almaborkészítést a hideg időszak beállta előtt meg nem kezdeni, még pedig az erjedés miatt, melynek igen lassan kell lefolynia. A borkészítésre szánt almát a fáról le kell szedni, nem pedig lerázni és leverni, mert ez esetben a gyümölcs összetörik, meghasadozik, e miatt hamar rothad és ecetesedik. Ha a szeddéssel készen vagyunk, akkor az almát a sajtólóhelyiség mellett halomba rakjuk, hogy ottan átizzadjon és az utóerjedést bevégezze. A felhalmozást szabadban is eszközölhetjük; legalkalmasabb erre a gyepes térség, vagy ha ez nem volna, úgy deszkából vagy ponyvából készítünk alját neki. Az utóerjesen keresztületes almákat újból átválogatjuk és megtörölgetjük, az esetleg rohadtakat kiszedjük. Az így megválogatott almákat szűkre állított hengerű zuzómalmon, hogy kivált a héjak és magvak elaprózása lehetőleg teljes legyen,

összezuzzuk. A malmot minden napi munka után forró vízzel kitakarítjuk. Az így nyert törkölyt kétféleképpen kezelhetjük, a szerint, amint világosabb vagy sötétebb színű bort óhajtunk nyerni. Oly helyeken, ahol a világosabb színű almabort kedvelik, ott a zuzás után azonnal kiperéseljük, míg ellenkező esetben a törkölyön a mustot 12—18 óráig állani hagyjuk, ez sokkal ajánlatosabb is, mert ez esetben a bor is tartalmasabb lesz és jobban eltartható.

A cefrét azután zsákokba rakjuk és kiperéseljük. A préselésre legcélszerűbb fasajtókat alkalmazni. A préselést eleinte lassan, később azonban annál erősebben kell alkalmazni, hogy a zamatot tartalmazó héjakból a lé minél tökéletesebben kiszajtolassék. Az így kiszajtolt levét nyitott kádba gyűjtjük össze, a melynek olyan nagynak kell lennie, hogy az egy napi préselést magába fogadja. E kádban a must addig hagyandó, amíg abban az erjedésbe nem indul. Hogyha a mustnak felszínét sűrű habréteg borítja be, amely hólyagosodni kezd, ha ezt látjuk, úgy érkezett a mustnak a hordóba való lefejtése. A megtelt hordókat azonnal hűvös helyre helyezzük, mert az erjedésnek lassan kell lefolynia. A hordókra nagy gondot kell fordítani és mihelyest az akona száján ismét fehér hólyagok mutatkoznak, a mustot más hordóba kell átfajteni, miáltal természetesen az erjedés rohamos folyamata megszakad s ebben különbözik az almabor kierjesztése a szőlő mustjéétól. A szőlőből nyert mustot minden háborgatás nélkül szoktuk erjedni hagyni, az almabor erjedését ellenben bizonyos stádiumokban meg kell szakítani, mert különben ecetesedés képződik benne, melynek haladó fejlődése a bort egy év múlva élvezhetetlenné tenné. Az átfajtest az erjedés alatt legalább háromszor kell ismételni, de mindig csak akkor, ha az akona száján a fehér gázhólyagok mutatkoznak. Az erjedést, ha a mustban foglalt cukornak 25%-a kiejed, meg kell szüntetnünk, amelyet úgy érhetünk el, hogyha a hordókat olyan helyre visszük ahol a hőmérséklet a fagypontra körül van, ha azonban ilyenre nem rendelkezünk, úgy mesterséges szerekkel kell azt megakadályozni. A legrégebbi eljárás szerint a kénezést használták az erjedés megállítására, vagy barna mustárt apróra törve, vászonzacskóban a hordó fenekére eresztettek. Ma azonban az almaborgyárosok az alkénsavas meszet alkalmazzák kitűnő eredménnyel, azonban ügyelni kell, nehogy az almabor kénes ízt kapjon, miért is belőle 100 l. borra 50 grammnál többet használni nem szabad. Végül a további erjedések megállítására minden hordóra 3—4 deciliter tiszta olajat öntünk s leakonázzuk, a leakonázás előtt természetesen ügyelnünk kell arra, hogy a hordó teljesen tele legyen.

Az almabort, melyet a fentnevezett szerek egyikével a további erjedéstől megóvtuk, lehetőleg hűvös és egyenletes helyiségben háborítatlanul hagyjuk április elejéig, ekkor azután palackba fejtjük, vagy pedig gyors fogyasztásnak vetjük alá. Ha esetleg eladásra készítettük az almabort, úgy ezt eladás előtt kellően meg kell deríteni, melyre használhatunk vizahólyagot, csak hogy azt nagyobb mennyiségben, mint a szőlőbornál, alkalmazzuk.

Az almabor derítésére a vizahólyagnál jobb, ha 100 literenként 2 kiló friss buzakorpát számítva, azt forró vízben jól kimossuk és azután erősen kiperéseljük, majd 5 liter forró vízben 35 gramm timsót oldunk fel és a korpát ebbe keverjük s 6—8 órai állás után a korpát újból erősen kiperéseljük s így keverjük az almaborhoz, amelyet azután megsűrűnk.

VIDÉKI

előfizetőinket tisztelettel kérjük, hogy hátralékaikat beküldeni, előfizetéseiket postafordultával megújítani sziveskedjenek, mert ellen esetben — legnagyobb sajnálatunkra bár — kénytelenek leszünk lapunk további küldését jelen számmal beszüntetni.

Kiváló tisztelettel:

A kiadóhivatal.

Eladó egy alig használt, 5 m. hosszú 3·80 méter széles vízmentes ponyva Ország-ut 25. szám alatt. 31 1-3

Fiatal kereskedő-segéd, vas-, fűszer szakmából, azonnali belépésre állást keres. Cim a kiadóban. 32 1-

Egy timár-segéd és két timár-tanonc alkalmazást nyerhet. Fizetés megegyezés szerint. — Ajánlatok dr. Dénes István Szászváros, címre küldendők. 33

Cipők kaphatók!

Értesitem a n. é. közönséget, hogy Vásár-utca 4. sz. alatti üzletemben

férfi egész,

női fél,

női vászon,

fiu és gyermek-

cipők valamint sandálok **kaphatók.**

Streit Henrik Utóda

Fraenk Frigyes. 36 1-2

Egyesült Mozgók

Szászvárosban, a „Transsylvania“ szálló nagytermében

Szenzációs műsor!

Egy magányos sír.

A leglebilincselőbb dráma 5 felvonásban.

Főszereplő: **Mia May.**

A csikos ruha.

Vígjáték 1 felvonásban.

Helyárak: Páholy (5 személy részére) 15 K, I-ső hely 3 K, karzat (álló) 2 K, földszint II-ik hely 1 K.

Előadások kezdete mindenkor este 8 órakor.

Szives pártfogást kér teljes tisztelettel

A vállalat.

Gépolajat

különböző minőségben (0D-től 6D-ig), továbbá különböző nagyságu

papirzacskót

szállít jutányos árban, a mig a készlet tart, az

Erdélyi Egyesült Kereskedelmi Részvénytársaság Déván

Ugorkásüvegek (fehér, legfinomabb metszett, 4 literes) literenként 4 K-ért eladók. — Rafael üvegkereskedése Algyógyon.

Hasatschek Károly

✦ építőmester ✦

7 7-25

Szászváros, Romoszi-ut 23.

Nagy József

lakatos és villanszerelő

Elvállal fenti szakmába vágó mindennemű munkákat. Kapható: villany és csengő felszerelési cikkek valamint izzó-körték 5-50 gyertyafényig.

10 6-5

Szászváros, Régi templom-utca 11.

China-vasbor.

Elsőrangú minőségű vérhépző gyógybor, vérszegények, lábadozóknak, sáphóros gyermekek részére kiváló erősítő szer.

Ára: kis üveg 10 korona, nagy üveg 22 korona. o-o Kapható:

DEMETER KORNÉL gyógyszerésznél

Szászváros

Szászvárosi Könyvnyomda

Részvény-Társaság

elvállalja bármilyen mű nyomtatványok, részvények, művek, folyóiratok, stb. legmodernebb stilszerű előállítását, ennek

könyv és papírkereskedése

bővelkedik a legnagyobb választékban irodai, iskolai kellékekben, folyóiratok, valamint az irodalom legjobb műveiben stb. a legjutányosabb árak mellett

SZAPPAN!!

Saját gyártmányu első- és másodrendű **takarék-szinszappan borotváló- és pipere-szappan**, valamint **szappanpor** és **kristály-szóda** nagyban és kicsinyben **kapható** jutányos árban

BRECKNER MIHÁLY

szappan-üzletében Szászvároson.

Szokott Ön hirdetni?

Reklám!

E nélkül nincs üzleti élet! oo



Aki ingatlant vagy bármit vesz, elad, bérel, bérbead, vagy vállalkozik, munkát, vagy munkásokat keres, az hirdessen a



Reklám!

Ma már a jó bornak is cégér kell!

Többszöri, állandó hirdetéseknel nagy kedvezmény!

Szászváros és Vidéké-ben

Többszöri, állandó hirdetéseknel nagy kedvezmény!