

1. Beilage zum Wiesbadener Tagblatt.

No. 565. Morgen-Ausgabe.

Donnerstag, den 4. Dezember.

50. Jahrgang. 1902.

Verliere die Schwärter. Es schadet nichts, zu lachen, aber es ist sehr schädlich, lachen zu lassen. — Fürchte das Wildschwein von vorne, den Hiel von hinten und den Hirschkäfer von allen Seiten. — Wenn das Schicksal die Hand auf eines Menschen Haupt legt, so legt es ihm zwei Finger auf die Augen, zwei auf die Ohren und einen auf den Mund. — Es sind schlimme Jahre, wenn die Bäume fruchtbarer ist, als das Jochrohr.

(49. Fortsetzung.)

Bürgermeisters Söhne.

Roman von Hermann Birkenfeld.

Der Doktor winkt ihm mit der Hand und zieht die Börse.

„Tausend Dank, Herr!“ seufzt der Bettler und steckt das erhaltene Zwischstück in die Tasche. „Gerade genug fürs Logis“, seufzt er im Weggehen.

„Wo wohnen Sie denn?“ fragt in diesem Augenblick eine Stimme, und er antwortet:

„Dull's Inn, neunzehn, Richmond Road, gnädiges Fräulein. Und wenn vielleicht auch Sie uns mit einer Gabe —“

„Ich gebe niemals bares Geld. Aber wenn Sie sich in ihrer Wohnung halten, so könnte ich Ihnen Kleidungsstücke schicken, falls Sie deren bedürfen.“

„Oh — zu viel Güte, gnädiges Fräulein. Etwas Wäsche — einen alten Rock. — Von sieben Uhr ab bleiben wir zu Hause.“

„Schon gut.“

Doktor Theodor hat nicht sonderlich auf das Gespräch geachtet. Die wenigen deutschen Worte, die er mit dem Manne gesprochen, haben ihn für den Augenblick ganz vergessen lassen, wo er sich befindet. Aber — dieses „Schon gut“, das so scharf, mit so herber Knappheit gesprochen wird, das mahnt ihn an eine oft gehörte Stimme. Und überhaupt — deutsche Laute sind hier am Ort doch nichts so Alltägliches — — Unwillkürlich sieht er sich um.

Der Bettler wandert seinen Weg.

Drei Schritte von ihm aber geht, offenbar stadteinwärts befreit, eine junge Dame.

„Willst du?“ ruft er.

Sie muß das ja sein!

Und sie ist es.

Aber wie sie sich umwendet, da zittert sie am ganzen Leibe, und von dem halben Duzend kleiner Packete, mit dem sie sich beladen hat, kugeln ein paar auf den Boden.

„Du!“

„Welch unverhofftes Wiedersehen, hier in der fremden Stadt —“

„Du warst der Deutsche?“ murmelt sie, noch immer fassungslos, und sieht ihn mit großen Augen an.

„Du — Du habtest mich schon gesehen?“ fragt er grollend, da ihm in seiner Bestürzung nichts Wichtigeres einfällt.

Nun nickt sie, hebt die Packete auf und spricht mit mehr Bewußtsein:

„Schon vor einer halben Stunde hatte ich drüben nahe dem Bier zwei Tagelöhner beobachtet und stieß hier auf einen derselben, gerade, als Du die übel angebrachte Wohlthätigkeit äbtest.“

„Der Mann ist ein Deutscher —“

„Nun, waschen leider auf jedem Boden“, antwortet sie und fügt hinzu: „Ich habe nicht viel Zeit zu verlieren.“

„Ich — desto mehr“, versteht er lachend und geht neben ihr her in die Stadt.

„Wie kommst Du nur hierher, Willst?“

„Die gleiche Frage kann ich an Dich richten.“

„Ich — oh — ich brauchte — eine kurze Ausspannung —“

Sie mustert ihn von unten herauf, und dann weist ihr Auge noch ein paar Sekunden auf seinen Rücken, als sie antwortet: „Du siehst allenfalls so aus.“

Er seufzt.

„Vielleicht habe ich mich überarbeitet“, sagt er nach einer Pause, und ebenfalls erst nach einigen Schritten fragt sie ihn:

„Du bist allein hier?“

Er nickt.

„Wer sollte mich begleiten?“

Schweigend gehen sie selbständiger weiter.

„Wo ist die Polizeistation?“ wendet sie sich an einen Schutzmann.

„Was willst Du dort?“ fragt er.

Sie zieht die Schulter hoch.

„Geschäftliches. Da aber der Mensch, den ich festnehmen lassen will, Dir noch genauer bekannt ist als mir, magst Du mitkommen.“

„Ich verstehe nicht recht —“

„Einer der Strolche war August Meyer.“

August Meyer? — Er muß sich erst an die Stirn fassen.

„Der Mann, der mich anredete, Willst —“

„Das zu thun würde er sich gekümmert haben. Aber der Andere hundert Schritt vor ihm, das war derselbe August Meyer, den die deutschen Gerichte seit neun Monaten vergeblich suchen.“

„Und der —“ Wie ein Schreck durchzuckt ihn Willst.

„Sei nicht nachsichtig, Willst!“

Da blüht ihr Auge auf.

„Nachsichtig? Wir hat er nichts zu Leide gethan. Aber dem unglücklichen Waldwärter in Lönitz — Nun ich dazu beitragen kann, den Verbrecher zur Verantwortung zu ziehen, halte ich die Anzeige für meine Pflicht. Ich bin ja aus ein bißchen härterem Holze geschnitten als Du und finde zu weichenmüthigen Gefühlsaufwallungen keinen Anlaß.“

Er preßt die Lippen aufeinander.

„Du willst wirklich?“ seufzt er, als sie vor der Thür des Büreaus angekommen sind.

„Dast Du Angst?“ fragt sie verächtlich, und er folgt ihr.

Drinnen macht sie ihre Angaben mit solcher Präzision und in so glattem Englisch, daß er sich verwundert fragt, wo sie das Alles in der kurzen Zeit gelernt hat.

Der Beamte hört sie geduldig an, zuckt aber, als sie zu Ende, bedauernd die Achseln. Man könne nicht ohne Weiteres auf die bloße Verdächtigung von Seiten einer unbekannten Dame einen Menschen festnehmen.

„Aber ich bin bereit zu beschwören, daß einer der beiden Männer, mag er sich nennen wie er will, jener August Meyer ist, den die deutschen Gerichte suchen. Ich bin Willst Grashoff und wohne bei Missis Wyden in Larring, und dieser Herr —“

Hier stottert Theodor, seinen Fuß aus der Tasche ziehend, seinen Namen, und der Beamte prüft das Papier und nimmt ein Protokoll auf, das Beide unterschreiben müssen.

„Wir haben allen Grund zu hoffen, daß wir die beiden Landstreicher im Bull's Run finden, und da die Magistrates“) schon nächsten Mittwoch tagen, so werden Sie eine Vorladung erhalten. „My compliments to Mrs. Wyden, Madam!“ verabschiedete der Beamte sich von Willst, und Theodor fragte draußen:

„Wer ist diese Frau Wyden?“

„Die Wittwe eines Arztes, der früher in Worthing wohnte. Sie ist Deutsche wie wir. Ich machte ihre Bekanntschaft in einem Berliner Pensionat, und sie nahm mich mit, nach Larring, einem kleinen Dorf, zwei Meilen von hier.“

„In die Fremde“, antwortet er und fragte, als sie nichts erwiderte: „Warum nur, Willst?“

*) Die höchste Polizei- und zugleich unterste Gerichtsbehörde der englischen Städte.

Einen Augenblick streifte ihr Auge sein Antlitz. Dann sagte sie: „Willst Du mich begleiten?“

„Gern.“

Dann verbitte ich mir Dein Darum.“ Müßig stapfte sie über den Steinweg der glatten Straße, er verstummte neben ihr, Beide ohne ein Wort.

Schon hatten sie die letzten Cottages mit ihrem sauberen Kiebswurf vor den Hausthüren hinter sich und muhten den Feldweg einschlagen, da fragte er: „Dast Du es wenigstens gut dort, Willst?“

„Ich klage nicht.“

„Und doch fehlt Dir etwas.“

Wieder schweigend. Dann fragte sie plötzlich: „Was macht Lipp?“ Erzähl' mir von ihm!“

„Oh, Lipp — ich erhielt kürzlich einen Brief von ihm, voll von Erntennachrichten und Lob über sein Leben auf Neidhof. Er scheint ein ganz Anderer zu werden, nur fürchte ich beinahe weiblichen Einfluß —“

„So?“ fragte Willst kurz, und er wirft einen scheuen Blick seitwärts.

„Ja“, antwortet er dann. „Und im Mai, kurz nach Deiner plötzlichen Abreise, hatte er große Freude über das Gehehr.“

„Hatte er? — Der gute Lipp!“ rief sie und ein Schimmer von Frohsinn überstrahlte ihr Gesichtchen.

„Nur bedauerte er so sehr, Dir Mangels einer Adresse nicht danken zu können.“

„Er kann es ja nun nachholen. Denn nachdem Du mich hier entdeckt hast —“

„Kehrst Du zu uns zurück, Willst?“ rief er, und die Frage klang wie ein Flehen.

Sie schüttelte den Kopf.

„Nein.“

„Willst! Der Anderen, die — die Dich hinaustrief, begegnest Du nicht mehr!“

Schon ein paar mal hatte ihm dieser Ausruf auf der Zunge geschwebt und war ihm nun entfahren, ohne Besinnen.

Willst hatte das Köpfchen gesenkt. Nun richtete sie es langsam auf und sah Theodor gerade ins Auge. Er wandte den Kopf zur Seite.

Ohne zu reden, gehen sie wieder eine Viertelstunde nebeneinander her, über saftige Wiesen, zwischen hohen, mit rothen Beeren besäten Weißdornheden. Von einem Strauch Monatsrosen, der, wie weiß wie, dazwischen gerathen ist, bricht sie eine seiner letzten kümmerlichen Blüten.

„Schenk' sie mir“, raunt er mit rothlicher Stimme.

Sie verneint mit einer Kopfbewegung.

„Es weilt Alles so bald“, spricht sie dann halblaut. Nun sind sie an den ersten Häusern des Dorfes.

„Da drüben glänzt schon unser Feigenbaum.“

„Feigen?“ Daß die dort gediehen, wußte er ganz nicht.

„Oh, in Menge. Hier und da reifen sie schon“, antwortet sie — „drüben an jenem grauen Hause mit dem Epheugerank zeigt man sogar einen uralten Stamm, den Thomas a Becket gepflanzt haben soll. So, nun wäre ich daheim“, seufzt sie nach einer Weile aufathmend, als habe sie eine beschwerliche Reise glücklich hinter sich.

„Daheim“, murmelt er vor sich hin. So nennt sie dieses Haus, auf fremdem Boden — — Und er fragt laut:

„Wir sehen uns wieder, Willst?“

„Liegt Dir daran?“

„Willst! Sei nicht grausam!“ fleht er.

Dabei fällt sein Auge auf die Blüthe, die sie noch immer in der Hand hält. „Dast sie mir zur Erinnerung an dieses Wiedersehen, Willst!“

Sie steht am Gartenthor, das Antlitz vom Licht der Abendsonne erwärmt.

„Ich komme fast täglich nach Worthing an den Strand.“

(Fortsetzung folgt.)

Seiden-Haus M. Marchand,

36 Langgasse 36.

Jupons,
Feder-Boas,
Chiffon-„
Tücher,
Echarpes,
Schürzen

in grösster Auswahl
zu
wirklich billigen Preisen.



Langgasse 50,
Ecke d. Kranzplatz
empfiehlt zu
Fest-Geschenken
sein grosses Lager in
Juwelen, Gold-
und
Silberwaaren.
Trauringe.
Feinste
Aus-
führung
im
eigenen
Atelier.
Allerbilligste Preise. 9578
Geflechte und ungeflechte Puppen,
sowie Puppen-Garderobe in großer Auswahl.
Kaiser-Bazar,
Galanterie und Spielwaaren,
Gr. Burgstraße 4.
Auch in Puppen & Reparatur angenommen.

Uhren

in Gold und Silber

empfehltes
Etagen-Geschäft von Fritz Lehmann, Langgasse 3,
1. Etage.
Kein Laden. — Grosses Lager. — Kein Laden.

Rothe -+ Lotterie.
Ziehung 13. bis 18. Dezember.
Nur baare Geldgewinne!
575,000 Mk.
Hauptgewinne:
1 à 100 000 Mk.
1 à 50 000 Mk.
1 à 25 000 Mk.
1 à 15 000 Mk.
2 à 10 000 Mk.
Loose à Mk. 3,30.
Porto und Liste 30 Pf. F 117
D. Lewin,
Berlin NW., Klopstockstrasse 28.

Spazierstöcke
in größter Auswahl von 1 Btl. an. 9904
Peter Kindshofen,
Wilhelmstraße 30 — Park-Hotel.

H. STEIN,
Wilhelmstrasse 36.
Besondere Gelegenheit
für
WEIHNACHTS-GESCHENKE
Leib-, Bett- u. Tischwäsche
zu
bedeutend ermäßigten Preisen.
Modellstücke
von
Brant-Ausstattungen
übriggeblieben, sowie
Tischzeuge älterer Dessins,
sämmtliche Blousen,
Morgenröcke — Matinées,
darunter 9996
hochfeine Original-Modelle
weit unter Preis.

**Billiger, reichhaltiger
und gediegener Lesestoff**
für die 9978
langen Winterabende.

Ältere Jahrgänge illustrierter Familien-
Zeitschriften, gebunden und ungebunden, wie
**Gartenlaube — Daheim — Ueber
Land und Meer — Illustrierte
Zeitung** etc. liefert schon von Mk. 1.50 an

Heinrich Heuss,
Buchhandlung und Antiquariat,
Kirchgasse 26. Telefon 2793.

Knallbonbons
mit Mützen und scherzhaften
Einlagen.
C. Schellenberg,
Goldgasse 4.
Viele Neuheiten! 9487

**Visit-, Verlobungs-,
Einladungskarten** etc.
in schönster Ausführung. 8089
Jos. Ulrich, Lithogr. Anstalt,
Friedrichstrasse 89, nahe der Kirchgasse.

Rud. Wolff, Inh. P. Oechsner, Marktstr. 22.



**Weihnachts-
Geschenke.**
Reiche Auswahl.
Aparthe Neuheiten
in
Decorations-
und
Gebrauchs-Artikeln

Speise- und Kaffee-Services
aus Porzellan und Steingut,
in den einfachsten billigsten, bis zu den feinsten theuersten
Ausführungen.
Krystall-Trinkservices,
— einfache und feine in reichster Auswahl. —
Römer, Bowlen, Humpen etc.
Kunstfayencen, Mayoliken, Terracotten
und Kunstgläser mit Metallfassung.
Palmständer, Blumentöpfe, Vasen, Schirmständer
etc. etc.

Gasthof „Zur Stadt Biebrich“,
Albrechtstrasse 9.

Halte mich für die beiden Andreasmarttage bestens empfohlen.
Reichhaltige Speisenkarte!!!
Gans-, Has-, Rehbraten etc.
Nurreiner Wein im Glas, sowie in Flaschen.
Ia Germania-Bier, Ia Apfelwein.
Es ladet ergebenst ein
Wilhelm Bräuning. 10040

Beamte, Private,
Brautleute und Pensionen erhalten von großer
Vielfelder Leinen- und Wäsche-Fabrik
„Haus u. Leibwäsche, Gardinen, Tricot-
fachen“, sowie ganze Ausstattungen gegen
langes Ziel zu billigen Fabrikpreisen.
Off. sind unter N. 69 an den Tagbl.-Verlag
zu richten.

Original-H-Stollen
Stets scharf! Kronentritt unmöglich!
Warnung!
Die Vorzüge der H-Stollen sind
bedingt durch eine ganz besondere
Stärke, die nur wir verwenden. —
Um sich vor Schaden zu schützen,
weise man daher jede Nachahmung
zurück und verlange beim Einkauf
ausdrücklich unsere altbewährten
Original-H-Stollen
mit der Fabrik-Marke
Illustrirter Katalog kostenfrei.
Leonhardt & Co
Berlin-Schöneberg

Vogelfutter
Kenner füttern stets
J. G. Mollath's
(für alle in- u. ausl. Vogelarten)
in Originalpacketen, da Garantie
für Totalreinheit u. Ia Samen.
J. G. Mollath,
Samenhandlung,
Mauritiusplatz 7,
Telephon 591b,
gegr. Mainz 1816.
Illustre Vogelfutterhandlung
der Umgegend. 9100

ZIMMER-CLOSET
Geruchlos!
ZIMMER-CLOSET
Geruchlos!
Conrad Krell,
Tannusstrasse 13.
Telephon 2006. 9015

Hotel-Restaurant Fuhr.
Während der beiden Markttage
empfehle meine Dinners u. Soupers von 1.20 auf-
wärts, sowie reichhaltige Abendkarte, reine
Weine, Pilsener Urquelle und Germania-Bräu.
Ph. Fuhr.
NB. Musik u. Confetti ist streng verboten.

Restaurant Zauberflöte,
Neugasse 7.
Zu den beiden Andreasmarttagen empfehle:
Junge Hühner, Capannen,
Gänsebraten, Rehbraten, Rehragout,
Gans im Topf, Gänsepfiffer, 10013
sowie sonstige reichhaltige Frühstück- und Abend-
karte.
Achtungsvoll
W. Frohn.
Restaurant Göbel, Friedrichstraße 23.
Während der beiden Markttage:
Gans mit Kastanien,
Gänsebraten,
Gans im Topf mit Klößen,
Rehragout etc. etc.,
sowie sonst reichhaltige Speisenkarte.

Kochrecept
(Preisgekrönt).
Wassersuppe mit kräftigem Fleischbrühe-
Geschmack (sehr billig, äusserst wohlschmeckend
und ausserordentliche Ersparnis bei den jetzigen
theuren Fleischpreisen). Man koche Erbsen-,
Linsen-, Bohnen-, Reis-, Graupen- oder sonstige
Gemüsesuppen wie gewöhnlich und thue auf
8-8 Personen einen guten Theelöffel voll (für
10 Pfennig) „WUK“ daran, sowie eine Messerspitze
Butter oder Bratenfett. „WUK“ ist überall schon
in Probefläschen à 25 Pfennig zu haben. F 55

Carl Esaias,
Sonnenberg, Dießbadenerstr. 39.
Jeden Freitag großer Fischverkauf:
Schellfisch, Cablian, Zachs, Backfische zu
den allerbilligsten Preisen.
Kump- und centnerweise zu
haben Schwalbacherstr. 71.

**Restaurant
Zauberflöte**

Ecke Neu- und Mauergasse.
Andreasmart.
Donnerstag, den 4.,
und Freitag, den 5. Dezember:

Grosse Vorstellung
der
**Internationalen
Künstler-Gruppe**
aus Frankfurt a/M.
Vier schneidige Damen. Zwei Herren.
Anfang 5 Uhr.
Es ladet ergebenst ein 10029
Wilh. Frohn.

Concordia-Haal, Stiftstraße 1.
An beiden Andreasmarttagen: **Grosse Tanz-
musik,** Anfang 6 Uhr. Eintritt frei, wozu
ergebenst einladet
J. B. Ludwig Hess.
Guten Mittags- und Abendisch Zugem-
burstraße 7, Bel.-St. links.

Butter.
Werkt. holl. Tafelbutter v. täglich frischer
Butterung (auch ungel.) verl. in Postcollis von
8-9 Pfd. netto à Pfd. Mk. 1.25 franco das
Butter-Export-Geschäft von
J. Mohr, Bordesheim (Hollstein), Geogr. 1875.
Einnach-Nährstoffe à Pfund
10 Pf. abzug. Blumenhandl.
G. A. Bender, Wilhelmstraße 54.

Andreasmart!
Für Wiederverkäufer **Schery, Artikel** zu
Gnarus-Breien Nieblstraße 20, Baden.

Für Wirthhe!
Bierdeckel von Pappe zum Andreasmart
billigst bei **Karl Gerich, Schulgasse 2.**
Telephon 514. Telephon 514.
Salmiak-Terpentin-Seifen-Pulver
macht die Wäsche blendend weiss,
spart Zeit und Mühe. 7223
Gustav Erkel, Seifen-Fabrik,
Gr. Burgstr. 10, Metzgergasse 17.
Christbäumchen an Wiederverkäufer sind
zu haben Platterstraße 88a.

Kirchgasse 46. **Hamburger Engros-Lager,** Kirchgasse 46.

Passend für

Weihnachts-Geschenke!

Damen-Wäsche.

Auch in diesem Jahre haben wir wieder einige ganz besonders vortheilhafte Genres aufgenommen und offeriren, so lange der Vorrath reicht:

Garnitur: Bertha Mark 18.50,

bestehend aus **3 Taghemden**, Achselschluss, 115 cm. lang, aus feinfädigem Madapolame mit Stickerei-Volant, Zwischensatz mit Seidenband durchzogen u. zierlichem Festonansatz, mit **3** dazu passenden **Beinkleidern**, Kniefacon, in gleicher Ausführung.

Garnitur: Rosa Mark 20.50,

bestehend aus **3 Taghemden**, Achselschluss, 115 cm. lang, aus Elsässer Renforcée, mit reicher Stickereigarnitur, hübsch verarbeitet, mit **3** dazu passenden **Beinkleidern**, Kniefacon, in gleicher Ausführung.

Damen-Nachthemden No. 3248,

feinfädiger Renforcée mit eleganter Stickerei, in Jabotform, sehr beliebtes Façon,

per Stück 3.25, per $\frac{1}{4}$ Dtzd. Mk. 9.25.

Damen-Taghemden,

guter Schnitt, gute Arbeit, gute Stoffe.

No. 4712 per Stück 1.30, per $\frac{1}{2}$ Dtzd. Mk. 7.50,

Achselschluss, kräftiger Elsässer Cretonne mit hübschem Trimming.

No. 4538 per Stück 1.40, per $\frac{1}{2}$ Dtzd. Mk. 8.—,

Vorderschluss, vollkommen geschnitten, aus gutem Cretonne mit der Maschine festonnirt, sehr solid, von Handarbeit kaum zu unterscheiden.

No. 6201 per Stück 1.55, per $\frac{1}{2}$ Dtzd. Mk. 9.—,

Achselschluss, guter Stoff mit handgestickter Passe.

No. 7171 per Stück 1.80, per $\frac{1}{2}$ Dtzd. Mk. 10.50,

Achselschluss, mittelfädiges Hemdentuch mit Stickerei-Volant.

Taghemd No. 7285,

Ia Qualität, mit handgestickter Madeira-Passe, in verschiedenen hübschen Mustern sortirt, per Stück 2.40, per $\frac{1}{2}$ Dtzd. Mk. 14.—.

Damen-Nachtjacken.

No. 142 farb. Barchent, hellgem., m. buntem Feston besetzt p. St. 1.25, p. 3 St. 3.60

No. 159 weiss gerauhter Piqué mit Trimming p. St. 1.30, p. 3 St. 3.75

No. 9244 weiss. Coperbarchent m. Stickerei-Volant und Fältchen p. St. 1.90, p. 3 St. 5.50

No. 8604 schöner schwerer Piqué mit gutem Madapolame, Feston . . . p. St. 2.25, p. 3 St. 6.50

Damen-Beinkleider.

No. 7880 weisser gerauhter Croisé, gemustert, mit ausgeboht. Volant, p. St. 1.70, p. 3 St. 4.75

No. 7500 gutes Hemdentuch, Madeira, Handlanguette, **besonders preiswerth** p. St. 1.95, p. 3 St. 5.65

No. 1999 eleganter feinfädiger Croisé, handfestonnirt, mit breitem Quader, bester Schnitt p. St. 2.25, p. 3 St. 6.50

No. 2039 Ia Qualität, Madapolame, mit schöner guter Stickerei, Bündchen mit schmalem Säumchen, gutes Façon p. St. 2.75, p. 3 St. 7.90

Taschentücher,

Linon, Reinleinen und Battist.

Hemdentuche.

Handtücher,

Augendrell, gute Qualität, mit eingewebten Buchstaben, gesäumt, mit 2 Aufhängern, 50/110 cm., per $\frac{1}{2}$ Dtzd. Mk. 3.50.

Betttücher

in allen Grössen enorm billig.

Kissenbezüge.

Teppiche, Gardinen, Bettvorlagen, Felle, Tischdecken.

S. Blumenthal & Comp.

Submissions-Verkauf
von Buchen-Stämmen und Kugeln
aus der Großherzoglich Hessischen Ober-
Forsterei Platte bei Wiesbaden:

Los I: 75 Hm. Stammholz III.—V. Cl.
10 Hm. Kugeln I. Cl.

Los II: 140 Hm. Stammholz IV.—V. Cl.
15 Hm. Kugeln I. Cl.

Los III: 15 Hm. Stammholz IV.—V. Cl.
10 Hm. Kugeln I. Cl.

Entfernung der Schläge von der Staatsstraße
Wiesbaden-Kimbach 1,5 km, von Staats-
bahnhof zu Dahn-Wehen 8,5 km, demjenigen zu
Wiesbaden 11 km.

Eröffnungstermin: 13. Dezember. Be-
dingungen durch die unterzeichnete Stelle. F 164
Großherzogl. Luxemburg. Finanzkammer,
Wiesbaden a. Rh.

Versteigerung im Pfandhause zu Mainz.

Montag, den 8., und Dienstag, den
9. Dezember, Nachmittags 3 Uhr, werden
in dem hiesigen Pfandhause die verfallenen
Effekten-Verkauf:

Kleidungsstücke, Weibzeug, Leib-
wäsche, Betten, Bettzeug, Kissen u.
Kleiderhosen, Nähmaschinen, Fahr-
räder, Regulatoren u. c.

Mittwoch, den 10., und Donnerstag,
den 11. Dezember, Nachmittags 3 Uhr:
Briketten, gold. u. silberne Herren-
u. Damen-Uhren, Uhrenketten, Ringe,
Armbänder, Silberbestecke u. c.

versteigert. (No. 40556) F 27

Turn-Gesellschaft.



Freitag, 5. d. M.,
Abends 8 1/2 Uhr, wie
alljährlich: F 448
Gemüthliche
Zusammenkunft
unserer Mitglieder im
Vereinslokal, Westrich-
straße 41. Wir bitten
um zahlreicher Theilnahme.
Der Vorstand.

Restaurant Buchmann,
5 Spiegelgasse 5.
Während der Andreas-
Markttag:

Grosses Concert

Wein-Restaurant
Mauritiusstraße 1.

Empfehle während der beiden Markttag:

Gänsebraten,
Hasenzieher,
Junge Hühner,
Gans im Topf,
Gans in Gelee,

sowie sonstige reichhaltige Speisenkarte.

Kochschüssel

Christian Jacobi.



Binger Weinstube,
Wehrgasse 9.

Während der beiden Markttag:

Gänsebraten, junge Hühner,
sowie sonst reichhaltige Speisenkarte nebst
einem vorzüglichen Weiß- oder Rothwein
im Ausverkauf und in Flaschen.

Heute Donnerstag:



Mehelsuppe,
wogu freundlichst einladet
Joh. Schneider,
Adlerstraße 37.



Mehelsuppe.

Aug. Kugelstadt,
Feldstraße 3.



„Stadt Weilburg“, Adrehtstraße
33.
An beiden Andreasmarkt-
tagen empfehle reichhaltige
Speisenkarte und lade freundl.
ein. **Karl Uhrig.**



„Zum Adler“, Gae Westrichstraße.
Heute Donnerstag:
Mehelsuppe.
E. Kallmer.

Bei fein geb. Wittwe, gegenüber d. Höheren
Schule, können Schülerinnen gut bürgerl.
Mittagstisch à 60 Pf., event. auch Nachmittags
Kaffee à 25 Pf. erhalten. Auf Wunsch franz.,
englische Conversation. Adresse zu erfragen im
Tagbl.-Verlag. Co

Arm oder Reich!

Jeder mache einen Versuch! 11 Westrichstraße 11, 1 Etage, gegenüber der Heinenstraße,
kauft man gut und billig:

ca. 200 Damen-Capes,

früher 10, 12, 15, 17, 20, 25, 30 u. 35 Mk., jetzt 4, 6, 8, 10, 12, 15, 18 u. 20 Mk.
Damen-Jaquettes, Kinder-Mäntel, Kinder-Jaquettes werden zu jedem annehmbaren
Preis verkauft.

Herren- und Knaben-Anzüge, Ueberzieher, Hosen und
Westen, Joppen, einzelne Röcke, Parthie prima Stoffe für Herren- und
Knaben-Anzüge, einzelne Reste für Herren- und Knaben-Hosen.

(Kein Laden.) Westrichstraße 11, 1 St. (Kein Laden.)



Weihnachts-Geschenke.

Um mein Lager in **Fahrrädern** zu räumen, verkaufe
ich alle noch am Lager habenden Fahrräder zu und unter Einkaufspreisen.
Da die von mir geführten Fabrikate nur erstklassige Marken sind, bietet
sich die beste Gelegenheit, ein gutes Fahrrad zu außerordentlich
billigen Preisen zu erhalten. 10046

Hugo Grün, Mechaniker,

Telephon 501.

Kirchgasse 11.

Gebrauchte Fahrräder für Damen und Herren billigst.

Promenade-Hotel und Restaurant,

Wilhelmstrasse 24.

Während des Andreasmarktes:

Concert

bei freiem Entree. — Die Künstler-Klasse ist geöffnet.

Weinstube

9 Faulbrunnenstrasse 9. — Franz Kaiser.

Weine eigenen Wachstums.

Während des Andreasmarktes:

Gans mit Kastanien, Hasenbraten, Has im Topf, Rehbraten,
gefüllte Enten u. s. reichhaltige Speisenkarte.

Deutsches Haus,

22 Hochstraße 22.

An beiden Andreasmarkttagen:

Großes Monstre-Concert.

6 Kapellen ohne die Musikanten.

Auftreten der berühmten Künstler-Gesellschaft Gränerwald aus Mainz.

4 Damen, 2 Herren,

von Abends 7 Uhr bis Morgens 4 Uhr.

Welche Speisenkarte: Gans mit Kastanien, Gänsefleisch, Gänsebraten u.

Entree frei.

Jakob Krupp,

Hochstraße 22.

Kirchhofgasse 7. Speischaus Kirchhofgasse 7.
am Seidenthor.

An den beiden Tagen des Andreasmarktes

Sauerkraut mit Leberklößen,

sowie sonst reichhaltige Speisenkarte, empfehlen
unter Zusage billiger u. prompter Bedienung
Geschwister Kunz.

Guten Mittagstisch zu 50 u. 60 Pf. b. Kochfrau
Kaiser, Al. Webergasse 7, 2, a. d. Warenstraße.

La Wallnüsse

10-Pfd. Postkoll 8 Mk. franko, 100 Pfd. Mk. 25
gegen Nachnahme ab Friedberg, Hessen.
Telef. 48. F 59

J. L. Rappolt,

Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln,
Apfel billigst.

Büffets

in Eichen, solid u. reich
geard., zu verk. Röder-
straße 19, Weststraße.

Dr. Landmann's 10 u. 25 Pf.
Blumen-Dünger Dose 25 u. 50 Pf. F 7

Beamte, Private,

Bräutleute, Pensionen erhalten von einem hiesigen
Manufacturwaaren-Geschäft Kleiderstoffe, Weiß-
und Bettwaaren, Herren- u. Knaben-Garderobe u.
gegen 6 Monate Ziel zu billigen Tagespreisen.
Offerten sind unter **N. 71** an den Tagbl.-
Verlag zu richten.

Zum Andreasmarkt.

Zuifenplatz.

Necht Weißener Porzellan

aus der Königl. Porzellan-Manufactur.

Leicht'sche Blau-Zwiefelmuster.

Rechte feine

Kunst- u. Zugschporzellane.

Weiß Porzellane zum Bemalen.

Grau Knoth, Rheinstr., Zuifenplatz.

Altes Porzellan und Figuren werden
gekauft und eingetauscht! Verkauf von
antiken Porzellanen und alten Mustern.

Neuheiten für Weihnachts-Geschenke.

Kann Jeder,

ob alt ob jung,

Weihnachts- und andere Stücke
für Clavier spielen?

Ja!

Ohne Lehrer, ohne Noten-Kenntnis
überraschend leicht.

Methode Simulium Musika. Preis à 2 Mk.

z. bez. durch Erf.

Rob. Frenzel, Musikdirector,

Dresden N., Martin Lutherstrasse 6.

Pachm. Urtheile u. Anerkennungschr. z. Eins.

Restaurant Sprudel

27 Tannusstrasse 27.

Von Mittwoch, den 3., u. während
der beiden Andreasmarkt-Tage
empfehle ich

Gänsebraten,

Hasenziemer,

Hasenragout,

Rehbraten,

sowie reichhaltige Speisenkarte.
Auch mache ich das geehrte Publikum auf
den **grossen Kilm-Bim** während der Tage
aufmerksam, wozu freundlichst einladet
Georg Stockhardt.

Achtung!

An beiden Andreasmarkttagen empfehle ich:

Hasenbraten, Rehbraten,

Rehragout und

Gauerbraten mit bayr. Knödeln,

ein prima Glas Lagerbier der Kronenbrauerei,
sowie einen guten halben Schoppen Wein.

Dieszu ladet ergebenst ein

Konrad Deinlein,

Römerberg 13.

Geschmackvolle Ausführung.
Mässige Preise.

Kontore: Langgasse 27.



empfiehlt sofort braves Alieinmädchen, Sinderlieb,
in H. bürgerl. Familie.

2. Beilage zum Wiesbadener Tagblatt.

No. 565. Morgen-Ausgabe.

Donnerstag, den 4. Dezember.

50. Jahrgang. 1902.

Spielwaaren-Ausstellung.

Simon Meyer,

14 Langgasse 14,
Ecke Schützenhofstraße.

22 Wellrikstraße 22,
Silliale.

Hotel-Restaurant „Zum Friedrichshof“.

Während der zwei Andreasmarktstage findet im Gartenfaal

Militär-Concert

statt, ausgeführt von einem

Theil der Kapelle des Infanterie-Regts. No. 80.

Anfang 6 Uhr Abends.

Aug. Bökemeier.

Uhren, Gold- u. Silberwaaren, Uhrketten

empfehlen in grösster Auswahl und zu billigen Preisen

E. Bücking, Marktstrasse 29.

Bitte mein Schaufenster zu beachten.

Restaurant Karlsruher Hof,

44 Friedrichstraße 44,

nächst der Kirchgasse und Infanterie-Kaserne.

Während der beiden Andreasmarktstage ganz besonders zu empfehlen:

Gans mit Kastanien, gefüllte Enten, Poularden,
Hasenziemer, Hasenragout, Rehragout etc.

ff. Exportbiere, hell und dunkel. Vorzügliche Weine. Apfelwein.

Zum Besuche ladet ergebenst ein

Heinrich Jahn,

bisher Vertreter der „Rheinischen Brauerei“.

PFAFF-Nähmaschinen.



Keine anderen Nähmaschinen weisen anerkanntermassen so viele **Vorzüge u. Verbesserungen** auf wie die Pfaff-Nähmaschinen. Aber auch keine andere Nähmaschine ist mit derselben **Genauigkeit, Sorgfalt u. Gediegenheit** gearbeitet wie die Pfaff-Nähmaschinen, welche aus den besten Rohstoffen hergestellt wird und daher eine **unverwundliche Dauerhaftigkeit** besitzt.

Die Pfaff-Nähmaschinen sind zur **Kunststickerie** hervorragend geeignet.

Vertreter:

Carl Kreidel,

Mechaniker,

Wiesbaden, 36 Webergasse 36.

Telefon 2766.

Restaurant „Sedan“

Seerobenstraße.

Sedanplatz.

Während der beiden Marktstage empfehle:

Gans mit Kastanien — Hasenbraten — Hasenpfeffer — Rehbraten,
sowie sonst reichhaltige Speisekarte. Es ladet freundlichst ein

Heinrich Krefel,

früher langjähriger Wirth im „Rheinischen Hof“.



Weihnachts-Anzeigen

im **„Tagblatt“** sind

die beste Empfehlung für jedes Geschäft
und von nachhaltigstem Erfolg.

Es liegt im eigenen Interesse unserer geehrten Auftraggeber
Weihnachts-Anzeigen-Bestellungen

möglichst frühzeitig

aufzugeben, damit wir etwaigen Sonderwünschen, in Bezug auf
Vertheilung und Stellung der Inserate, wie auf deren Satzordnung,
zu entsprechen vermögen.

Der Verlag des Wiesbadener Tagblatts.



Staniol.
Cigarrenabschüttele
und Briefmarken
für das Diakonissenhaus
Paulinenstift
abgegeben Schillerstr. 27.

Bitte sammeln!

Trauerhüte, Crêpes
Trauer-
Schleier,
sitzes großes Lager,
in allen Preislagen.
Gerstel &
Israel,
Langgasse 33.
Auswahl-Send. n.
außerhalb bereit-
willigst. 9570
Telephon
2116.

Trauer-Costumes
von Mk. 20.— an,
Trauer-Blousen
von Mk. 5.— an,
Trauer-Röcke
von Mk. 6.— an
in allen Preislagen u. Größen.
S. Hamburger,
Damen-Confection,
Langgasse 11.
8766

Trauerstoffe,
Trauerkleider,
Trauerröcke,
Trauerblusen
in allen Preislagen.
J. Hertz,
Langgasse 20. 8069

Trauer-
Stoffe,
Blousen,
Costumes,
Röcke
in jeder Preislage. 10012
J. Bacharach.

Beerdigungs-
Institut
Gebr. Neugebauer,
Telephon 411,
8 Mauritiusstraße 8.
Großes Lager in allen Arten
von Holz- und Metall-Särgen,
sowie compl. Ausstattungen zu
recht billigen Preisen. 8768

Codes-Anzeige.
Gott dem Allmächtigen hat es
gefallen, unseren treuergebenden Gatten
und Vater, Herrn
Andreas Nagel,
nach langem, schwerem Leiden zu sich
abzurufen.
Die trauernde Gattin u. Kinder.
Die Beerdigung findet Freitag,
den 5. Dezember 1902, Nachmittags
4 1/2 Uhr, vom Leichenhause aus statt.

Heute, den 29. November, Nachmittags 3 Uhr, entschlief nach schwerem, mit grosser Geduld getragenen
Leiden sanft und selig im festen Glauben an seinen Herrn und Heiland unser lieber, guter Gatte, Vater
Bruder und Onkel, der

Pfarrer emer. F. W. Wortmann,

im 61. Lebensjahre.

Um stille Theilnahme bitten freundlichst

Die trauernden Hinterbliebenen:

Elise Wortmann, geb. Weil.
Luise Wortmann,
Willy Wortmann, stud. jur., } Kinder.
Joh. Wortmann, Maler.

Montreux, Zürich, Düsseldorf und Wiesbaden, den 29. November 1902.

Die Beerdigung findet Donnerstag, den 4. cr., Nachmittags 3 1/2 Uhr, von der Friedhofskapelle des alten
Friedhofes aus in Wiesbaden statt. 10049

Nach längerem Leiden verschied gestern Abend 7 Uhr sanft meine liebe
Frau, unsere gute Mutter, Schwieger- und Großmutter, Schwester, Schwägerin
und Tante,

Philippine Sauer,

geb. Frensch,

was wir Verwandten, Freunden und Bekannten, um stille Theilnahme bittend,
mittheilen.

Im Namen der trauernden Hinterbliebenen:

F. Sauer, Rechnungsrath.

Wiesbaden, den 3. Dezember 1902.

Die Beerdigung findet Freitag, den 5. Dezember, Vormittags 11 Uhr,
vom Trauerhause, Zimmermannstraße 6, aus auf dem neuen Friedhof statt.

Es hat Gott dem Allmächtigen gefallen, unsere inniggeliebte, unvergeßliche, brave
Tochter und Schwester,

Anna Franz,

nach langem, schwerem, mit großer Geduld ertragenem Leiden im vollendeten 21. Lebens-
jahre in ein besseres Jenseits abzurufen, was wir Verwandten, Freunden und Bekannten
schmerzgefüllt anzeigen.

Die tieftrauernden Eltern und Geschwister:

Familie Heinrich Franz und Frau,
geb. Schmidt.

Wiesbaden, den 3. Dezember 1902.

Die Beerdigung findet Freitag, den 5. Dezember, Nachmittags 3 Uhr, vom Sterbe-
hause, Römerberg 9/11, aus statt.

Fremden-Verzeichniss vom 3. Dezember 1902.

Aagir. Schröder, Rent. m. T., Gutierrez b. Demmin. Einhorn. Lantos, Kfm., Mannheim. Stein, Kfm., Mannheim. Horn, Fr., Köln. Müller, Kfm., Neuwied. Michaeli, Kfm., Neustadt. Eisenbahn-Hotel. Boshardt, Lehrer, Dr., Berlin. Kolbe, Kfm., Branden- burg. Richter, Kfm., Dresden. Stein, Kfm., Solingen. Wilson, Kfm., Ruhrort. v. Bismark, Oberleut. a. D., Diez. Kuhle, Halberstadt. Tennenbaum, Kfm., Hannover. Englischer Hof. Lichtenhein, Fr., Berlin. Pach, Fr., Berlin. Erbprinz. Arou, Kfm., Düsseldorf. Scherer, Kfm., Homburg v. d. H. Ochs, Kfm., Cronberg. Tausendpfund, Nürnberg. Bell, Kfm., Nürnberg. Wagner, Gutsbes., Hof Gnadenthal. Hotel Fuhr. Könemund, Kfm., Elber- feld.	Grüner Wald. Simon, Kfm., Frankfurt. Ermler, Kfm., Elberfeld. Steffani, Kfm., Berlin. Hoffmann, Kfm., Offen- bach. Cohen, Kfm., Paris. Simon, Direktor m. Fr., Weilburg. Ramroth, Kfm., Offen- bach. Scherer, Kfm., Frankfurt. Meder, Kfm., Köln. Klordermeyer, Kfm., Ob.-Dollendorf. Dörfler, Kfm., Bieberach. Lussessen, Ingen., Karls- ruhe. Bensinger, Fabrikant, Koblenz. Hartdegen, Kfm., Hannover. Happel. Schmidt, Kfm., Mann- heim. Hof, Kfm., Ulm. Herbst, Kfm., Köln. Vier Jahreszeiten. Jacobs, Randow. Schirkow, Excell., Wirkl. Staatsrath m. Fam., Markow. Kaiser Friedrich. Ellenberger, Fr., Hanau. Siegentaler, 2 Hrn. Rent., Bern.	Kaiserhof. Schmidt, Fabrikant m. Fr., Düsseldorf. Goldzieher, General- Konsul, Brüssel. Patterson, Fr., Phila- delphia. Krone. Marks, Buchdruckereibes., Mülheim. Metropole u. Monopol. Fast, Hamburg. Lohner, Berlin. Minerva. Bergmann, Fabrikant, Gaggenau. Bergmann, Ingen., Gaggenau. Malz, Kfm. m. Fr., Frank- furt. Hotel Nassau. Leverkühn, Hofrath, Dr., Sofia. Feldenheimer, London. Nonnenhof. Engelmann, Mühlenbes., Weilburg. Matthaei, Fr., Harburg. Brück, Kfm., Eschwege. Pariser Hof. Stern, Fr. m. Sohn, Berlin. Blutharsch, Ingen., Fürth. Seyfried, Direktor, Regensburg.	Zur neuen Post. Schubert, Techniker, Oberwesenthal. Gensmann, Nochern. Brückner, Königsbrück. Hammel, Frankfurt. Klingler, Frankfurt. Jungblut, Essen. Wärz, Reichelsheim. Zur guten Quelle. Flegel, Kfm., Meisdorf. Florian, Kfm. m. Fr., Frankfurt. Langer, Kfm. m. Fr., Kupferberg. Schäfer, 2 Hrn. Kff., Lemberg. Krigel, Kfm. m. Fr., Lemberg. Höll, Kfm. m. Fam., Kupferberg. Reichspost. Dieger, Weissenborn. Merten, Cassel. Deblon, Fr. m. Tochter, Dillenburg. Schlitt, m. Fr., Marburg. Schüler, Kfm. m. Töcht., Ilmenau. Löhlein, Fr., Ilmenau. Gottschalk, Kfm., Köln. Rhein-Hotel. v. Haeseler, m. Fam., Dresden. de Kozloff, Fr. Konsul, Petersburg.	Weisses Ross. Reimann, Copitz. Schützenhof. Keil, Ingen., Quedlinburg. Tannhäuser. Stein, Kfm., Köln. Wolf, Ingen., Stuttgart. Jekler, Kfm., Remscheid. Rosenthal, Kfm., Berlin. Hebebrand, Inspektor, Köln. Hausknecht, Kfm., Frank- furt. Tannus-Hotel. Storden, Kfm., Brüssel. Heinman, Hauptmann, Düsseldorf. Doudsberg, Fr. Rent., Chile. Ruhland, Baumeister, Breslau. Renner, Fabrikant m. Fam., Dresden. Albert, Kfm. m. Fr., Magdeburg. Union. Schmidt, Museumbes. m. Fam., Hannover. Fischer, Ladenburg. Pertroni, Fr., Wetzlar. Victoria. Hoermann, Prof., Frank- furt. Meyer, Rittergutsbes. m. Fr., Roschwitz.	Vogel. Honig, m. Fr., Frankfurt. Weidmann, Bauunter- nehmer, Aschaffenburg. Lenolsky, Worms. Schöler, Kfm. m. Fr., Leipzig. Pütz, Kfm., Limburg. Weins. v. Basch, m. Fr., Holland. Wolfram, Kfm., Erfurt. Schröder, Landesrath, Dr., Cassel. Westfälischer Hof. Renard, Fr., Paris. Gay, Fr., Paris. Bierbrauer, Fr. m. Tocht., Weilburg. Kramer, Kfm., Barmen. In Privathäusern: Pension de Bruijn. Tholen, Fr. Rent., Haag. Arntzenius, Fr. Rent. m. Tochter, Haag. Pension Grandparr. Graf v. d. Schulenburg, m. Fr., Marburg. Behrend, Marburg. Dyson, Fr., Middles- borough. Villa Helena. v. Möhlen, Fr., Dorpat. Lorenz, Utrecht. Villa la Rosière. Wallot, Gutsbes. m. Red., Oppenheim.	Villa Olanda. Salnikoff, Fr., Peters- burg. Herzberg, Petersburg. Villa Stillfried. Haemmerlé, 2 Fr., Friedewald. Windich, Fr. Dr., Geisen- heim. Villa Victoria. Lindenberg, Fr. m. Tocht., Plauen. Pension Wild. Kraemer, Fr. Oberlandes- gerichts., Düsseldorf. Augenhellanstalt für Arme. Seibach, August, Ross- bach. Holz, Elisabeth, Mettnich. Meyer, Johanne, Ober- fischbach. Verkoyen, Katharina, Mastershausen. Kunz, Philipp, Nieder- gladbach. Müller, Johann, Elz. Hoffmann, Katharina, Heitzenhausen. Richner, Sophie, Nier- stein. Wagner, Christine, Holz- hausen.
---	--	--	--	---	--	---

Unterläßt man es nämlich, so steht Gefahr in Aussicht, daß jene Flüssigkeit sich dem Fleische mittheilt. Es erhält dann einen breienden, stinkenden, widerwärtigen Geruch und ist als menschliches Nahrungsmittel unter seinen Umständen mehr zu vermeiden. Ich denke noch mit Schrecken an eine Kalbsmilch, die von eben diesem Mischgeschick betroffen war. Auf das Feuer gebracht, verscheit sie mit ihrem ganz abstoßenden Geruch die gesamte Küche. Der Schlächter freilich behauptete, er könne sich diese Erscheinung beim heißen Wässern nicht erklären; ich aber sagte ihm auf den Kopf zu, daß sie einzig und allein auf Ungeheiß oder Gefährlichkeit nach vorzeitigem Tödtung des Schlachttieres zurückzuführen sei.

Die einzelnen Gerichte, zu denen man Kamindenfleisch verwenden kann, will ich an dieser Stelle nicht aufzählen. Gebraten schmeckt es in Bezug auf den Geschmack zwischen dem zarten Kalb- oder Hühnerfleisch. Im Saucen zu erhitzen, bediene ich mich stets des sauren Rahms. Ganzell es sich darum, recht schnell ein Gericht auf den Tisch zu bringen, so brate ich die Fleischstücke und gebe dazu eine pikante Sauce, bereichert aus seinen Kräutern — also, um mich des landläufigen Ausdruckes zu bedienen: aus einem herbes. Die Rilletts liefern die köstlichen Fleischstücke von der Welt. Ich lege sie recht dicht an den Knochen an, enthäute und klopfe sie, ihre Würstchen und Salz darauf und brate sie dann unter Zuhilfenahme von Zwiebeln goldbraun in reichlicher Butter. Vorzüglich munden Zanderbraten von Kamindenfleisch, oder ein Schmorbraten daraus; man verfährt bei der Vorbereitung ganz genau so, als wenn man sich einer anderen Fleischsorte bedient. Ich brauche wohl eigentlich nicht besonders zu betonen, daß all die blauen aufgeführten Gerichte immer nur möglich sind, wenn man wirklich junge Schlachttiere zur Verfügung hat. Wer sich ein etwas aufschwügendes, dem mich ich jenen bekannten Rebhühners und Gekrühns zu rühnen: „Ach! umsonst! das Speck und Reis und Butter?“ — und mit notwendiger Beistimmung der nun folgenden Straube: „Ein solches Vorgehen könnte zu — der Schmelgermutter!“ Oder aber man vertheilt solchen Reichthum entsprechend und kühlt Gekrühn daraus; auch zu Ripp- oder fettem Hahn läßt sich sein Fleisch, nachdem es selbstverständlich ganz gewaschen worden, verwenden.

Wenn man sieht, welchen Nutzen andere Völker aus der Kamindenjagd ziehen, haben wir allen Grund, und der rechten Nachahmung zu befehligen. Von Thiere allein geben wahrscheinlich etwa 100,000 Stück nach London, das mindestens drei Millionen Stück zu Stockholm bedarf. Paris verzehrt ungefähr zehn Millionen Stück in derselben Zeit; es giebt keine Familie, kein Restaurant, wo nicht die daraus berechneten Gerichte noch beachtet wurden. Welches Kapital liegt in diesem Fleischkonsum, und wie leicht wären wir im Stande, aus wenigstens ausstehender gute Schlachttiere im eigenen Lande zu beschaffen! Hühner, die ausgenutzte Fleischbeurteilung wurde nicht dem Sackel der fleischenden Hausfrauen zu nützen sein, wenn man sich dazu entschließt, Kamindenfleisch zu genießen. Also fort mit dem überhöhten Vorurtheil! Bei der letzten wirtschaftlichen Lage ist und bleibt es einzig und allein — der Reiter in der Roth!

Gewächskunde.

Wühlmäuse im Obgarten. In der Jahreszeit, in der das angezeigte Ob als halbbest von den Bäumen präpariert, ist ein Baumwirth die Erde um seine Apfelbäume untersucht. Probeauschnitte im Umfange von sechs Quadratfuß wurden gemacht und auf ihren Wühlgehalt hin geprüft. Es ergab sich, daß in nach der Größe der Bäume ein jeder dieser Bäume 1000 bis 12,000 Wühlen in der obersten Schicht seines Erdbereiches liegen hatte! Der Baumwirth bekam keinen geringen Schreck, denn auf eine so ungeheure Menge des köstlichen Ungeheißers war er nicht gefaßt gewesen. Nun ging er daran, das Experiment vorzunehmen, um bewiesen die Unterirdigkeit des Erdbereiches ausgebeutet werden war. Er wollte erproben, ob es den Bäumen, die er pflanzte, gelingen würde, diesen Nagelstich zu vermeiden. Um einen der großen Bäume, dessen Stamm vollständig durch Wühlen zerstört worden waren, ließ er ein Stück von Traubeneiseln anbringen und sperrte darin 50 Hühner ein, die auf den eingefriedigten

Platz unter diesem Baume bestraft bleiben sollten. Ihrem natürlichen Instinkt gemäß gingen sie sogleich an, nach Insekten zu jagen, und jagen und pflückten so vom Morgen bis zum Abend. Nachdem sich die 50 Hühner vier Tage lang auf diese Weise gemüht hatten, wurde das Gitter entfernt und abermals Probeauschnitte dem Erdbereich entnommen. Das Resultat war im höchsten Grade befriedigend, ja, überraschend. Es ergab sich, daß die Wühlmäuse so gut wie verschwunden war! Das Gitter wurde nunmehr unter einem anderen Baume angebracht und die Hühner wieder darin eingeschlossen; bei der Untersuchung des Bodens nach vier Tagen ergab sich dasselbe Resultat: das vorher völlig von Wühlen durchsetzte Erdbereich war frei vom Ungeheißer. Und nun das zweite praktische Ergebniss des Experiments, welches darin bestand, daß die Hühner unter der Einwirkung dieser kleinen Jagdbeute überaus fleißig legten, und zwar hier von ganz besonderer Delikatesse! Wenn man sich etwas Nagelstichenderes denken, als diese Bevölkerung des Obgartens mit Wühlmäusen! Das heißt man wahrlich, „mit Allegen mit einer Klappe schlagen.“ (L. H.)

Gewächskunde beim Viehhandel. In seinem Geschäftszweige steht wohl der Viehhändler in so hoher Blüte als gerade beim Viehhandel. Speziell die Pferdeverkäufer, — Köstlinge, — wie man früher zu sagen pflegte, haben sich von jeder kleinen allen guten Stases entfernt und zahllose Knechtchen, die von der Schlangheit und Völlerei, mit welcher diese Leute ihre lehrhafte vierbeinige Waare an den Mann zu bringen wissen, ein veredeltere Frucht ablegen, kurlen im Publikum. Glücklicher Weise bietet und das Gesetz einen gewissen Schutz vor den unheimlichen Wandern, wenn auch leider die hier einschlägigen Bestimmungen noch nicht ganz allgemein bekannt sind. Es erhebt sich daher angelegentlich, unsere Leser einmal an dieser Stelle darüber näher zu informieren. Die §§ 409—417, 420—422 und 423—425 unserer bürgerlichen Gesetzbücher geben klar und deutlich die Vorschriften wieder, die für den Verkauf von Vieh gelten und können wir uns eine Resümee dieser Bestimmungen wohl erlauben. Die Gewächskunde aber, von denen in § 422 die Rede ist und die in einer speziellen Verordnung vom 27. März 1899 festgelegt wurden, mögen hier zu Anfang und Brücken unserer Leser angegeben werden. Als Hauptregel, für deren Nichtvorhandensein der Verkäufer eine 14-tägige Gewähr zu leisten hat, gelten bei Pferden: 1. Kuh, 2. Zuchtstall, 3. Fäulnisgehalt, 4. Reithausgehalt, 5. Augenentzündung, 6. Wundstichgehalt und 7. Wunden (Wundspuren). Beim Verkauf von Rindvieh erhebt sich die Gewächskunde hinsichtlich der Maulkrankheiten, den Nährzustand des Thieres, den eintägigen Erkrankungen auf 14. Hinsichtlich der Fäulnisgehalte auf 28 Tage. Bei Schafen ist die Gewächskunde für 14 Tage, bei Schweinen a) für 14 Tage und b) für 28 Tage. Vorstehende Bestimmungen haben, wie noch bemerkt sein mag, Anwendung auf den Verkauf von Kuh- und Schafvieh. Ganzell es sich dagegen um Vieh, welches alsbald geschlachtet werden und als Nahrungsmittel dienen soll, so dehnt sich die Gewächskunde beim Verkauf von Schweinen hinsichtlich der eintägigen Erkrankungen, Trübsinn und Fäulnis auf 14 Tage aus.

Hühner als Barometer. Jedem Thier von Kamindenjagd ist bekannt, daß durch einen Zufluß von Gaselementen zur Nahrung der Kamindenjagd die Thiere eine köstliche Farbe erhalten. Diese Wirkung des Gaselementes ist aber nicht auf Kamindenjagd beschränkt, sondern zeigt sich auch bei weichen Hühnern; bei ihnen tritt infolge des Fressens eine blaue Farbe ein. Besonders bemerkenswerth ist, nach den „Maus, R. N.“, diese rothe Färbung von dadurch, daß sie als Zeichen für nahenden Regen, also als eine Art Barometer, verwendet werden kann. Die genannte blaue Farbe nimmt nämlich in der Zeit beständiger Feuchtigkeit mit Reglerde auf, unter dem Einfluß harter Froststöße wird sie hart roth, und das mit solcher Sicherheit, daß das Erscheinen der rothen Farbe genau erkennen läßt, daß in wenigen Stunden harter Regen beginnen wird. Uebrigens haben solche Hühner, deren Futter einen geringen Zufluß von Gaselementen enthält, noch die Eigenschaft, daß die von ihnen gelegten Eier bester Dosis befehen.



Land- und hauswirtschaftliche Rundschau Wiesbadener Tagblatts.

Garten-Kalender.

(Eigener Hefen für die Land- und hauswirtschaftliche Rundschau.)

Dezember.

Die Einwinterungsarbeiten mußten diesmal im Gange genommen werden. Dem wunderbar schönen Herbstwetter in der ersten Hälfte des November folgten ohne jeden Übergang einige trübe Wintertage, die das Bild des Gartens und die darin vorzunehmenden Arbeiten mit einem Schlags veränderten. Am 17. und 18. November ein durch Frost und Wind gehender Nordsturm, leichter Schneefall am 20., harter Frost bis zu 10 Grad Celsius am 21., 22. und 23., am 24. November habe diese Wintergewitter schon wieder ein vorläufiges Ende gefunden. Für den Garten kam dieses Wetter recht überraschend, denn wer konnte sich bei dem vorhergehenden milden Wetter entschließen, die Rosen, welche theilweise noch in Blüthe standen, schon einzulegen und auch die übrigen nicht winterbaren Pflanzen den Einwinterungen des kalten Winters nach vorzeitige Einwinterung zu übergeben? Jetzt hat der Garten auf einmal sein winterliches Bild erhalten, das auch, welches an einzelnen Bäumen und Sträuchern gar nicht fallen wollte, hat die Wärme und der Wind sich abgesetzt, die Einwinterung und Bedeckung ist überall vollendet, doch wenn das kalte milde Wetter anhält, so wird in einigen Tagen der Boden wieder frostfrei und geeignet sein, die eintägigen neuen Erarbeiten wieder in Angriff zu nehmen. Dem im Freien eingelegten Gemüse kam die milde und trockene Witterung sehr willkommen in einer Zeit, wo sonst die Fäulnis die größten Vermittlungen andrückt. In den Kellern mit guten Lüftungsvorrichtungen hat sich das Gemüse ebenfalls gut gehalten, nur noch, so lange das milde Wetter anhält, Tag und Nacht gelüftet werden.

Die Mäuse bilden in diesem Jahre wieder eine besondere Plage, sie sind infolge der trockenen Witterung immer noch in erschreckender Anzahl vorhanden. Sie haben sich jetzt mehr in die Außenwände gerettet und zu den im Freien unter Rank, Stroh und Laubstreu gesammelten Pflanzen zurückgezogen, wo sie großen Schaden anrichten. In solchen Plätzen in der Regel die Mäuse freizeit Zutritt finden können, so auch dieses Ungeheißer durch Haken und was dies nicht angibt, durch Gift vertilgt werden. Wenn auch die Nahrung kleiner wird, so geben die Mäuse auch an die Wurzeln und an alle im Winterstich befindlichen Pflanzentheile, man merkt den Schaden in der Regel erst, wenn es zu spät ist. Besonders gern gehen die Mäuse an alle Zwiebel- und Knollengewächse.

Im Gemüsegarten können bei offenem Boden noch alle Erdboden mit Vortheil vorgenommen werden. In das Düngen, Umgraben, das Stützen und dergleichen Arbeiten beendet, so begeben man sich an das Rigolen. Die Vortheile dieser Bodenbearbeitung werden immer noch zu wenig gewürdigt. Besonders in den älteren, durch sehr lange Kultur erschöpften Gemüsgärten sollte abwechselnd jedes Jahr eine bestimmte Anzahl Beete rigolt werden, so daß etwa alle 6—8 Jahre ein Feld von Neuem an die Reihe

kommt. Die Erfolge sind, besonders bei tiefgründigem Boden, wie er sich in dieser Gegend oft überall vorfindet, überraschend. Soll zugleich mit dem Rigolen eine Düngung stattfinden, was ja in den meisten Fällen wohl rathlich erscheinen mag, so breitet man den Düng unter dem letzten Rastwurf des neuen Grabens aus und bedeckt ihn mit der folgenden Erdschicht. Richtig ist es, daß auch hierbei, wie bei allen Düngungen, der Dünger recht sorgfältig ausgebreitet werde und die beim Ristlegen sich bildenden großen Erdhollen sanfter zertrümmert werden. Das Rigolen ist eine der mächtigsten Vorrichtungen und durch die Vermischung der Bodenarten und den Aufbruch der unteren Erdschicht von so bedeutender Wirkung auf die Verbesserung des Bodens, daß man sie wohl als die beste Methode der Bodenlockerung bezeichnen kann. Die Zeit, zu welcher das Rigolen vorgenommen werden muß, ist für Frühjahrs- und Sommer- oder das kalte Frühjahr, damit das rigolte Land noch einige Zeit vor dem Bepflanzen liegen bleiben und sich dessen Erde nach allen Seiten gleichmäßig legen kann. Im rigolten Boden gleich zu pflanzen und zu säen ist deshalb nicht anzurathen, weil die Oberfläche sich oftmals ungleich hebt und hierdurch die Pflanzen auf manchen Stellen zu tief einsinken, auf anderen wieder hoch stehen bleiben, was immer ein ungünstiges Bodenklima herbeiführen muß. In der Untergrund sehr anfruchtbarer Boden, so ist es nicht zu empfehlen, ihn ohne Weiteres an die Oberfläche zu bringen, sondern ihn zuvor soviel als möglich mit dem Boden der oberen Schichten zu vermischen. Unter Umständen kann es sich sogar empfehlen, solchen kühlen Boden sorgfältig fortzuschaffen und ihn durch besseres Erdbreich zu ersetzen. Beim Rigolen um die kalte Jahreszeit wird die Oberfläche der ausgefüllten Gräben zunächst nicht weiter geackert, sondern im Gegentheil, man läßt den Boden in erhöhten Bänken oder Rändern des Winter über liegen, so daß Frost und Winterkälte ihren wühlthätigen Einfluß auf ihn ausüben können. Im Frühjahr jedoch, sobald die Erde gehörig abgetrocknet ist, werden die Bänke gleichmäßig auseinandergerissen und die ganze geackerte Fläche wird alsdann in gewöhnlicher Weise umgegraben. Auf dürrigen Boden kann alsdann, wenn es beim Rigolen nicht gelungen, noch Dünger untergegraben werden.

Im Obgarten bedürfen wir häufig, daß einzelne Obstbäume noch nicht oder nicht mehr tragen wollen, trotzdem ein Grund dazu nicht gleich zu finden ist. Diese Unfruchtbarkeit rührt aus verschiedenen Ursachen. Sie kann von geringem Boden herrühren, in welchem Falle durch Düngung oder Auflockern der obersten Erde in weitem Umkreise um den Stamm herum und Uebersäen derselben durch gute Erde abgeholfen werden kann. Im Obgarten besonders frühzeitig zu erhalten, ist es notwendig, so zu düngen, zumal die älteren, welche die im Boden enthaltenen Nährstoffe bereits mehr oder weniger aufgebraucht haben. Ertrag dieser Stoffe gleicht man ihnen in

flüssigen oder festen Düngers. Als flüssigen Dünger verwendet man am besten Stalljauche gemischt mit Kalisalzen und kurz vor der Anwendung mit Thomasmehl und Ammoniak. Knochenmehl oder Holzasche. Die beste Zeit für diese Art von Düngung ist das Frühjahr, März, April oder im Sommer Juli, August. Zur Unterbringung des flüssigen Düngers bohrt man in der Krone der Baumkrone, unter welcher die meisten Wurzeln liegen, mittels eines Erdbohrers Löcher von 40—50 Centimeter Tiefe und 1 Meter von einander entfernt. Es ist wohlgethan, einen gewissen Kreis von Bäumen etwa 40 Centimeter nach dem Stamm hin zu bohren, und zwar im Verband mit den Bäumen des äußeren Kreises. Als festen Dünger gebraucht man am besten einen guten Kompost. Dieses Düngers wendet man vorzugsweise den Winter über an, selbstverständlich bei offenem Boden. Zum Zwecke dieser Düngung wühlt man in der Krone der Baumkrone einen Graben von 40 Centimeter Tiefe und 30—50 Centimeter Breite aus. In diesen bringt man den Dünger und bedeckt ihn mit Erde.

Letzters bleiben die Bäume auch dann unfruchtbar, wenn der Boden allzu kräftig, namentlich zu reich an Humus ist, infolgedessen der Baum nur aus Holz wächst und keine Fruchtzweige bildet. Hingegen hat sich das Überfließen im Monat Mai beim Kernobst gut bewährt, beim Steinobst darf ein Überfließen nicht angewendet werden. Das Abfließen der flüssigen Düngers, jedoch auch nur beim Kernobst, etwa 1—2 Meter weit vom Stamme herum ebenfalls den übrigen Obstgärten und besonders der Anlage von Fruchtstößen. Man nimmt diese Arbeit in den Wintermonaten vor. Auch hier ist ein Wechsel der Erde sehr zweckmäßig, insbesondere wenn der neuangeführte Erde nichtig Hafl beigemischt wird.

Ferner zeigt sich die Unfruchtbarkeit bei solchen Bäumen, welche infolge allzureicher Kräfte erschöpft sind; bei diesen ist eine Verjüngung der Baumkrone, welcher jedoch eine Lebensfähigkeit vorausgehen muß, zu empfehlen. Das Verjüngen der Krone bedeutet eine Neubildung der Lebensfähigkeit, welche dem nötig ist, wenn der Baum erschöpft ist und keine Holztriebe, sondern nur kurze Fruchtäste bildet. Nur wird im ersten Vegetations des Jahres oder auch im Späthjahr (den September an), die ganze Krone stark eingestutzt und die Zweige bis auf $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ ihrer Länge zurückgeschnitten, je nachdem der Zustand des Baumes dies bedingt. Infolge dieses Einschnitts entwickeln sich an den bleibenden Theilen zahlreiche junge Triebe, von welchen die beabsichtigten zur Bildung von Ästen ausgewählt und behaltem, die anderen eingeschlagen oder entfernt werden. Durch das Verjüngen oder starke Zurückschneiden der Krone in das alte Holz werden bei jungen wie bei älteren Bäumen außerordentliche Erfolge erzielt, namentlich wenn in Verbindung mit demselben eine Verjüngung des Bodens, oder wenn nötig (wie gewöhnlich) eine fröhliche Düngung des Untergrundes angewendet wird. Auch Obstbäume mit zu sehr ausgebreiteter Kronenbildung oder solche, deren Krone in den ersten Jahrzehnten vernachlässigt oder vernachlässigt wurde, lassen sich durch ein richtiges Verjüngen — namentlich im September — wieder in einem Jahre zu schönen, fröhlichen Bäumen mit hochgehenden Kronen umwandeln und es ist daher diese Arbeit eine der wichtigsten in der ganzen Obstkultur. Dieses Verjüngen ist besonders notwendig, um sehr fruchtbare und hochtragende Obstsorten z. B. die Winter-Gold-Parmaire, Rappelsbäume Winterbirne und andere, immer reichhaltig und fruchtbar zu erhalten, und hat unter Anderem bei der Kultur des Hochstammes und der Obsternte Reichthum sogar periodisch zu erreichen, um immer wieder junges fröhliches Holz zu erhalten, an welchen bei diesen Bäumen bekanntlich die schönsten und reichsten Ernten erzielt werden.

Das Zurückschneiden der Krone zum Zweck des Verjüngens hat immer an solchen Stellen zu geschehen, wo sich nach festliche junge Holztriebe, Wassertriebe oder vorzugsweise gesunde Fruchtäste mit gut ausgebildeten Knospen befindet; auch müssen die Bäume nach dem Zurückschneiden mit Baumwachs versichert und so gegen Eindringen von Rostern des Holzes, sowie gegen die Verwundung ihrer Feuchtigkeit ge-

schützt werden. Auch ist es unerlässlich, daß man im Sommer des Jahres nach der Verjüngung unter den oft in Weinge sich bildenden neuen Trieben Ordnung herstelle, die zu gedrängt gewachsenen Ästen und einem Theil derselben entferne. Wird eine solche Verjüngung bei jüngeren, in ihrem Wuchs zurückgebliebenen Bäumen vorgenommen, so empfiehlt es sich, die neu gebildeten Zweige durch mehrere Jahre häufig zurückzuschneiden und dem Baume dadurch eine recht schöne pyramidale Kronenform zu geben.

Auch die Kernbäume sind nach einem gewissen Zeitraum der Verjüngung zu unterwerfen. Wenn eine Obstbaumkrone von der Pflanzung an gerechnet etwa 20 Jahre alt geworden, so arbeitet man auf Verjüngung hin. Hat sie eine schräg ansteigende Unterlage, z. B. Birne auf Kiste oder Apfel auf Louisa, so tritt, nicht infolge überreicher Fruchtbarkeit, der Schwächezustand, welcher eine Hebung der Vegetationskraft nachdrücklich macht, schon im 10.—12. Jahre nach der Pflanzung ein. Bei dieser Operation fängt man den Stamm um den vierten oder wohl gar um den dritten Theil seiner Länge ein (auf etwa 5—6 jähriges Holz) und schneidet die Krone umso länger, je weiter unten sie an der Form steht, so daß der Baum keine pyramidale Gestalt behält. Während die obersten Theile meist nur eine Länge von 15 Centimeter behalten, bleiben die untersten 60 Centimeter lang. Man kann diese Verjüngung unbedenklich auf einmal ausführen, da der Rest des alten Holzes noch Äste und Zweige genug besitzt, um die Vegetation im Ganzen zu erhalten. Als Schutzmaßnahme wählt man den Beginn eines früheren Jahres, da so besonders an demselben, insbesondere beim Kernobst, eine ganze Anzahl schlafender Knospen sich befinden, die nunmehr zum Austreiben kommen. Von den Trieben wird der oberste und beabsichtigte zum Vortriebe ausgewählt, die übrigen eingeschlagen. Im Laufe der Sommer giebt man den Bäumen eine geeignete fröhliche Düngung.

Es können auch anhaltende Trockenheit oder allzugroße Nässe die Veranlassung sein, daß manche Obstbäume keine Früchte tragen, es ist alsdann eine, beziehungsweise Entfaltung von gutem Erfolge. Obstbäumen deren Blüthen im Frühjahr durch die Spätfröste leicht geschädigt werden und welche dadurch unfruchtbar werden, sind durch widerstandsfähigere oder später blühende, dauerhafte Sorten zu ersetzen. Mit unfruchtbaren Sorten belegte Bäume sollten mit Benutzung wechsellöcheriger und fruchtbarer Sorten umgepflanzt werden. Es ist nützlich auch die Unterlage an der Unfruchtbarkeit liegt. Bäume auf Wüldling tragen früher als solche auf Jünglingsunterlage, auch giebt es einige Sorten, welche auf Jünglingsunterlage überhaupt nicht gedeihen. Auch in den Sorten an und für sich selbst unterscheidet man frühtragende und spätrtragende. Ein vorzügliches Mittel, jüngere Bäume bald fruchtbar zu machen, ist ein Wüldlingverpflanzen derselben, man pflanze oder nicht, wenn der Boden zu nah ist, jedoch er steht und an den Gerichten hängen bleibt. Man wähle hierzu möglichst trübe, milde Wetter, und um die Bäume bei hellem oder windigem Wetter vor dem Austrocknen zu schützen, taucht man sie, sobald sie bepflanzt sind, in einen Brei aus 3 Theilen Komposterde, 1 Theil Kalkmilch und etwas Wasser. Gedacht wird mit großer Sorgfalt, so wird der Baum meist schon ein Jahr nach der Pflanzung durch reichen Fruchtanlaß diese Arbeit belohnen.

Ein Retter in der Noth.

Trost- und Mahnwort bei der heiligen Fleischheuererung.

Von Hildegard Orth.

Bei den hohen Preisen, die für die allgemein gangbaren Fleischsorten heute von der Fleischerei gezahlt werden müssen, erweitert sich als letzter und bester Ausweg aus dieser wirtschaftlichen Nothlage — das Kaninchenfleisch. Gegeben wird es ja bei uns schon immer, aber freilich gewöhnlich doch nur in uralten Kreisen oder in solchen, wo man Hühner und Kaninchen verhandelt. Heute wider das Vorurtheil, das gegen diese Fleischsorte in weiten Bevölkerungskreisen noch immer herrscht, zu kämpfen wußte. Denn es giebt

vielfach Leute, die Kaninchen mit Schlangen verwechseln und über Freischinken eine Quenne anstehen — wenn man ihnen jedoch Freischinken von Kaninchenfleisch, dieses köstliche, zarte Fleisch, in seiner Gartrung von Fleischschinken und Fleischschinken vorlegt, so würden sie es wahrscheinlich mit viel Vortheil genießen — vorausgesetzt natürlich, daß man ihnen sagt, aus was für einem Fleisch die Schüssel hergerichtet wurde! Im anderen Falle, davon bin ich überzeugt, würden sie wieder zugreifen und erklären, daß sich selbst aus der schlichten Färbung kein Kaninchenfleisch erkennen ließe. Ich möchte jene geschworenen Feinde des Kaninchenfleisches nur daran erinnern, daß dies in Frankreich und Belgien nicht nur ein überall gekanntes, sondern sogar ein sehr beliebtes Nahrungsmittel ist — und zwar selbst der vermögenden Klassen der oberen Schichten nicht zum Schicksal sehr gern Kaninchenfleisch in Salz oder als Fleischgericht eine Portion aus Kaninchenfleisch gekaut. Hauptsache bleibt nur, daß erkennt das Fleisch von wirklich guten Kaninchen her, daß man es auch in der Küche hinlänglich mit ihm umzugehen weiß.

Darüber muß man sich nämlich vor Allem klar sein: während in den erwähnten Ländern das Kaninchen als Fleischmittel durch Jacht und Fütterung den deutschen höchsten Grad schon seit beträchtlicher Zeit erreicht hat, befinden wir uns zumal noch immer erst im Anfang der oft störrischen Verläufe. Ebenso weiß die Hausfrau, selbst wenn man ihr ein geschlachtetes Kaninchen in die Küche bräut, in den kleinsten Häusern etwas damit anzufangen; die Verkäuferin dagegen würde sofort im Weite der Mägen als Fleisch verwenden, Vorderfüße und Hinterfüße für Kaninchen ansetzen und aus den übrigen Bestandtheilen ein Kaninchenbrot herstellen. Die einzelnen Rezepte sind ihr ganz ebenso geläufig, wie etwa, wenn es sich darum handelt, ein Huhn oder einen Hasen möglichst nahrhaft im Kaninchen zu verwandeln. Ich habe besonders starrköpfig veranlagt, so suchte sie aus dem oft übertriebenen Kaninchen Fleisch mit einem weichen dicken Quark einen kleinen Leber mit Fett oder Schmelz zu ergießen, oder aber sie verwarf es und schloß dafür eine, wenn auch nur geringe, Verwässerung für die Fleischschüssel heraus. Ich würde das Erhere vergleichen, so ein Schmelz- oder Leberbrot, bestehend aus dem Fleisch eines eisenhaltigen oder goldgelben Fleisches oder Wüldlingfleisch, selbst ganz vorzügliches Fleisch. Kamal die letztere Klasse kann, was Schönheit des Aussehens und Reinheit der Beschaffenheit betrifft, gar nicht hoch genug gelobt werden. Um den Hals für diese Zwecke selber heranziehen, giebt es ein recht einfaches Verfahren. Man befreit die innere, noch warme Seite desselben durchschneidend mit einem Messer und bewahrt das Fleisch nunmehr einige Tage an einem kühlen Orte, also im Keller, auf. Darauf befreit man mit einem scharfen Messer die äußere Seite, das in jeder größeren Fleischwarenhandlung erhältlich ist, an dieser inneren Seite ohne Nässe sehr unebenheit und reichlich mit einem weichen glatt gewordenen Fleisch mit Speckpulver trocken. So erhält man ein Fleisch, dessen Verwendung zu Leberbrot zwecken geradezu von selbst in die Augen fällt; es ist eben schon, geschmecklich — und vor Allem spottbillig!

Doch zurück zum Kaninchen selber und seinem Fleische. Ich lasse schon, daß wir leider auf deutschem Boden im großen Ganzen noch immer nicht über wirklich geeignete Fleischmittel verfügen. Als man, was geworden durch energische Mahnrufe, auch bei uns daran ging, die nötigen Fleischmittel vorzunehmen, ergaben sich Schwierigkeiten, auf die offenbar kein Mensch gefaßt war. Bei der anerkannten Verlässlichkeit der französischen und belgischen Fleischmittel war es eigentlich nur selbstverständlich, daß man diese hierher verpflanzte und nun fleißig darauflos-jaherte. Vorwiegend in Betracht kam also der belgische Fleisch, gewissermaßen der Fleisch in der Gasse der Kaninchen, der, ausgemacht, 6 bis 7 Centimeter misst, und im Gewicht zwischen 6 bis 8 Kilogramm schwankt. Neben ihm — und jenseits noch mehr gekocht als er — der französische Wüldling, gewissermaßen durch die Ausbildung und die langen, schlaf herunterhängenden Ohren, fruchtbar und vor allem wohlgeschmecktem Fleische, dabei immer noch ein handlicher Fleisch, denn er bringt es ganz gut zu einem Gewicht von 5 bis 6 Kilogramm. Allein die Verlässlichkeit des Klimas wollte den importierten Kaninchen durchwegs nicht anfangen; sie hatten unter französischen zu leiden und

degenerierten leicht, wenn man nicht ununterbrochen für frische Blutführung Sorge trug. Man lasse sich aber die Herren Jäger in Frankreich und Belgien ihre Kaninchen recht teuer bezahlen, ganz abgesehen davon, daß sie wahrscheinlich, von wirtschaftlichem Standpunkt aus, angekauft, beßeres Material überhaupt nicht über die Grenze geben. Dazu kam ferner, daß man bei uns den Werth des Kaninchenfleisches andauernd gering schätzte und es weitestgehend nicht einmal gekocht nehmen wollte. So mußte wohl oder übel die Einküperung vieler Kaninchen allmählich einbrechen, trotz der eindringlichen Mahnungen, die von Zeit zu Zeit von einflussreichen Männern gegenüber der Kaninchen- und Fleischerei der großen konsumierenden Menge laut wurden. Dadurch, daß heute mit vollen Händen die Kaninchenjacht als Sport betrieben und kann ihren Wohlthun leisten, englische Wüldling zu jagen, den reichlichen, fruchtbarsten Lap-Can-Caninchen, einen Kaninchen, den man mit Ruhe und Lust von einer körperlichen Unbehaglichkeit zur anderen fortwähren und dessen ganzer Werth darin besteht, daß er ungeheuer von Ohren besitzt. Die Länge des Halses, von einer Ohrenstange über den Kopf hinweg zur anderen gerechnet, beträgt nämlich nicht selten die Kleinigkeit von 10 bis 15 Centimeter.

Nichtbedauerlicher liegt man in einer, wenn auch nur kleinen, aber dafür einflussreichen Gemeinde unentwegt an dem Grundsatze fest, daß Kaninchenfleisch unter allen Umständen das beste, allgemeinste Nahrungsmittel zu werden. Zu nun jene fremdländischen Klassen einerseits zu sehr billig waren, andererseits sich nicht recht einfinden wollten, versuchte man es mit Kreuzungen. Man paarte also unter zwar kleinen, aber dafür weicheren und vor allem demgemäß besser geschmeckten Kaninchen mit jenen großen, fleischhaltigen Kaninchen und erzielte so einen Schlag, auf den man mit Recht stolz sein darf. Es ist dies das sogenannte „neue deutsche Kaninchen“, eine Spielart, die aus der Kreuzung der belgischen belgischen Kaninchen und anderer einheimischen Kaninchen hervorgegangen ist. Bezüglich der Anzahl und Größe helfen sie nur ganz geringe Fortschritte; denn sie können unter Umständen sogar im Jäten untergebracht werden und sind, was die Fütterung betrifft, überaus anspruchslos. Schon im Alter von fünf bis sechs Monaten schlachtfähig, liefern sie ein Fleisch, das hinsichtlich des Wohlgeschmacks dem Kaninchen selbst des vermögenden Fleischwunders genügen würde. Wenn man jedoch das Kaninchen mit Bedacht wählt, aber gar die Thiere einer verständigen Maß unterwirft, wird die Anzahl des Fleisches noch wesentlich erhöht. Das geschieht ganz einfach durch Vermischen von aromatischen Kräutern oder von Gemüse, dem kein geschworener Kaninchen unterworfen wurde. Fleisch von solchen Kaninchen schmeckt ähnlich so wie das von Hühnern; wer nicht mit sehr untergeordneten Fähigkeiten Jäger behaftet ist, dürfte da manchmal vor Trugschlüssen nicht geschützt sein.

Beim Schlachten der Kaninchen ist vor Allem darauf Bedacht zu nehmen, daß die Thiere nicht unter langen Todesqualen zu leiden haben. Am besten verfährt man, wenn, wie dies auch beim Geflügel geschieht, mit einem Streich der Kopf abgeschlagen wird. Doch bedarf man dazu selbstverständlich eines recht scharfen Messers, und ferner müssen die Thiere unter allen Umständen zuvor erst betäubt werden. In Frankreich, Meier eigentlichen Geistes der Fleischfleischfleisch, bedient man sich folgender Methode: man packt das Thier mit der einen Hand an den Hinterfüßen, mit der anderen am Hals und erschlägt dann durch plötzlichen Hieb das Hintermark derart, daß der Tod sofort eintritt. In der Schweiz, wo gleichfalls Kaninchenfleisch immer häufiger auf den Tisch kommt, geht man das Thier gleichfalls mit der einen Hand an den Hinterfüßen und verlegt ihm darauf mit der anderen, oder noch besser mit einem recht kantigen Stiel Holz, den Todeshieb hinter die Ohren. Allein diese Schlachtart wird immer nur Derselben vornehmen können, der hinreichend Kraft oder — Uebung besitzt.

Das so geschlachtete Kaninchen legt man mit der linken Hand bei den Ohren, mit der rechten aber freilich und drückt man die Hinterfüße und den Bauch gegen das Quertheil an, damit der noch im Körper vorhandene Darm abgeben kann. Dieses letztere Verfahren ist unumgänglich nötig für jeden, der selber ein Kaninchenfleisch und Fleisch beabsichtigt.

Gold- und Silberwaaren. Uhren.

Kein Laden. Billige Preise. **Langgasse 3, 1 Stiege, Etagengeschäft** **Langgasse 3, 1 Stiege,** Kein Laden. Billige Preise.
an der Marktstrasse. an der Marktstrasse.
Kauf und Tausch von altem Gold und Silber. **Fritz Lehmann, Goldschmied.** Kauf und Tausch von altem Gold und Silber.

Rheingauer Winzerstube,

Bahnhofstrasse 5.

Ausschank u. Versandt von den Originalweinen

der **Rheingauer Winzervereine.**

Im Ausbruch:

1900er Lorchhäuser,

vorzügliche Qualität.

Vorerst werden nur 4 1/2 Stück ausgeschänkt.

F 479

Ein neues Werkchen von Rudolf Dietz!

Im untergezeichneten Verlage ist soeben erschienen und durch die meisten Buchhandlungen zu beziehen:

Nix for ungut!

Lustige Gedichte in nassauischer Mundart von **Rudolf Dietz.**
Drittes Bändchen! Drittes Bändchen! Drittes Bändchen!

Preis brochirt nur 80 Pf.

Allen Freunden eines gefunden, urwüchsigen Humors auf's Beste empfohlen.

Lützenkirchen & Bröding, Verlags-Buchhandlung, Wiesbaden.

*) Vorrätig in der Nassauischen Central-Buchhandlung, Gef. m. b. H., Wiesbaden, Eitenstrasse 4. 9707

Emil Neugebauer

Weine
Champagner
Feine Spirituosen.

Schwalbacherstrasse 22
(Alte Seite). Telephon No. 411.

**Im Preise - klein!
In der Qualität - gross!**

Weisse Rheinweine.

	Ein- Flasche Mk.
Bodenheimer	—,50
Laubenheimer	—,65
Niersteiner	—,70
Lorch	—,80
Winkler	—,90
Erbacher	1,—
Rüdesheimer	1,20
Johannisberger	1,40
Rüdesheimer Häuserweg	1,50
Rauenthaler	1,75
Winkler Dachsberg	2,—
Binger Schlossberg	2,25
Eltviller Sonnenberg (Graf zu Eltz)	2,50
Feinste Edelgewächse	bis 10,—

Mosel- u. Saarweine.

	Ein- Flasche Mk.
Zeller	—,50
Nitteler	—,65
Reiler	—,80
Grascher	1,—
Trarbacher Schlossberg	1,25
Oberemmer	1,50
Brauneberger Auslese	1,75
Caeseler	2,—
Grascher Auslese	2,50
Feinere Qualitäten	bis 10,—

frei von Acide und frei ins Haus.

Bei Abnahme von 13 Flaschen entsprechender Rabatt.
Bei Versandt nach auswärts Flaschen und Kisten teilweise.

9396

Rothe Rheinweine.

	Ein- Flasche Mk.
Ingelheimer	—,70
Über-Ingelheimer	1,—
Assmannshäuser	2,—
Assmannshäuser Auslese	2,50

Bordeaux.

Rothe Weine:

	Ein- Flasche Mk.
Médoc	—,65
Cadillac	—,80
Sables St. Emilion	1,—
Château Landon	1,25
Château Les Fougères	1,50
Château Dillon	1,75
Château Brillette-Moulis	2,—
Château Peychvolle	2,50
Feinste Schlossabzüge	bis 10,—

Weisse Weine:

	Ein- Flasche Mk.
Sauternes	2,—
Haut Sauternes	2,50
Château Loubens	3,—

Burgunder.

	Ein- Flasche Mk.
Beaujolais	1,—
Beaune	1,50
Volnay 1er crü	2,—
Pommard 1er crü	2,50

excl. Glas.

A. L. Ernst,

Nerostrasse 1,

am Kochbrunnen.

Pianinos

der renommiertesten Fabriken, wie:

Feurich, Irmler, Krentzbach, Stiehl, Schimmel, Heyl etc.,
zu Original-Fabrikpreisen.

Harmoniums

in allen Preislagen von Estey, Hofberg etc.

Schönste Hausmusik im Zusammenspiel mit Clavier und Violine.
Pianos und Harmoniums zur Miete.

10006

Grosses Musikalien-Lager aller gangbaren Werke.

Bei meinem

vollständigen Ausverkauf

wegen Geschäfts-Aufgabe,

der nur noch einige Wochen dauert,

bietet sich eine ausserordentlich günstige Gelegenheit
zum vorteilhaften Einkauf von

Weihnachts-Geschenken,

besonders in

Fächern aller Art,

als:
Strauss - Feder - Fächer
Paillette-Fächer
Spitzen-Fächer
Elfenbein-, Perlmutter-,
Gemalte etc. Fächer

in jeder
Preislage,

die zu ganz bedeutend ermässigten Preisen abgegeben werden.

Christ. Jstel, Webergasse 16.

Die gesamte Laden-Einrichtung, sowie die Gerätschaften, darunter 150 über-
zogene Holzkisten, sind im Ganzen oder einzeln billig zu verkaufen.

9876



9078

Zum Andreasmarkt!!!

Prachtvolle

Böhmische Glaswaaren

in größter Auswahl.

Bude am Luisenplatz, obere Reihe.
Verkauf nur in der Bude. Kein freier Stand.

Kennlich an der Firma.

Um geneigten Zuspruch bittet

Franz Jos. Flegel
aus Meistertsdorf in Böhmen.

Restaurant Walfire,
Ede Schornhorst- u. Bülowstraße.
1 Minute vom Seebadplatz.
Zu den beiden Markttagen empfehle:
Junge Gänse, Entenbraten, Gänsebraten,
Käsebraten, sowie sonstige Speisenkarte.
Zum Auschank kommen La Germania-Bier,
sowie Münchener Schwabingerbräu.
Wirtin: Frau E. Henning.

Trauringe,

14-kr. (585 gst.), von **Mk. 24.**—
an das Paar, 8-kr. (333 gst.) von
Mk. 16.— an das Paar, kräftige
solide Ringe stets in allen Weiten
vorrätig bei 10009

E. Bücking,
Marktstrasse 29.

Buppen = Verücken.



Naturreines Menschenhaar,
Knotenfinderhaar mit noch nie
geschnittenen Spitzen in allen
Farben, zum Selbstfrisieren u.
Nähen; nützl. und pratt. Be-
schäftigung der selben, moderne
Friseur, Köpfe oder Knoten, je nach
Größe des Buppenkopfes, von
3 Mk. an, keine Fabrikarbeit,
empf. Verleumdungen, Herren- und
Damen-Friseur **W. Sulzbach.**
Bärenstraße 4. 9889

Der feinste

Kräuterbitter-Liqueur

ist unstrittig **Marburg's**

„Schweden-König“

Er ist von wohlthätigster Wirkung bei allen
Magenbeschwerden, er fördert die Verdauung
in ausgezeichneter Weise, ist unerreichbar an
Güte und Bekömmlichkeit und übertrifft alle
sonst angepriesenen Bitter-Liqueure u. i. w. an
Wohlgeschmack und Reinheit. Nur meine
Firma ist berechtigt, die Bezeichnung

„Schweden-König“

zu führen. Diese Bezeichnung ist geschützt unter
No. 12633, und jede mißbräuchliche Benutzung
wird gerichtlich von mir verfolgt. 9894

Bestellungen nimmt jederzeit gern entgegen

Der alleinige Fabrikant:

Friedr. Marburg,

Neugasse 1.

Depots in den meisten Geschäften und
Restaurants.



9977

Zu Nicolans

Hr. Baseler Secerly (Spec.), Holländer u.
Braunschweiger Königsbuden, Nürnberger
Lebkuchen in größter Auswahl, verschiedene
Sorten Pfefferkuchen, Thurner Rath, Silber-
brand'sche Lebkuchen, Badener Printen u.
Figuren, fte. Speculatius, sowie verschiedenes
anderes Confect empfiehlt

W. Mayer, Delaspeefstraße 8.

Cacao.

Bei weitem nahrhafter,
leichter verdauulich und
viel wohlgeschmeckender als
Kaffee ist Cacao.

In nachstehenden Cacaomarken,
für deren Reinheit ich jede Garantie
übernehme, biete einen wohlfeilen
Ersatz für Kaffee. Es sind dieses
ausgewählte Qualitäten von un-
erreichter Ergiebigkeit,
feinstem Aroma, leichter
Löslichkeit und kräftigem
angenehmen Geschmack,
die ich zu aussergewöhnlich
billigen Preisen abgebe.

Marke	Consum	pro 1/2 Ko.
"	Patria	Mk. 1.20
"	Victoria	" 1.40
"	Adler	" 1.60
"	Nassovia	" 1.80
"	Germania	" 2.00
"	Imperial	" 2.40

Chr. Tauber,

Kirchgasse 6. Telefon 717.

9362

Wiesbadener Gesellschaft für bildende Kunst.

Dienstag, den 9. Dezember. Abends 8 Uhr, in der Aula der
Höheren Töchter Schule (Eingang von der Mühlgasse):

Projections-Vortrag

des

Herrn Prof. Dr. Sauer von der Universität Giessen:

Reconstruirte Antiken.

Für Nichtmitglieder sind Eintrittskarten zu 3 Mk. an der Kasse, sowie
im Vorverkauf in den Buch- und Kunsthandlungen der Herren **R. Banger,**
Actuarius, Feller & Gecks, G. Nörtershäuser und **H. Staadt**
zu haben. F 479

Großes Spielwaren-Haus, neu erbautes Lagerhaus.

10 bis 20% Preis-Ermäßigung durch Erparung der Ladenmiete auf sämtliche
Spiel-, Gebrauchs- und Luxus-Artikel, um gänzlich zu Weihnachten zu räumen.
Preisverzeichnis an der Ersterkde. Veräume Niemand diese günstige Gelegenheit. 9674

10. Saalgasse 10.

Telephon 2658.

Wellritzstr.

33.

Telephon

2234.



Grosser Fisch-Verkauf.

Frisch vom Fang in feinsten Qualitäten empfehle:

Feinsten



grosser 35,
mittel 30,
kleiner 20.

Extrafine Holl. Angelschellfische 45 Pf.
Feinsten Cabliau, 2—5-pfündig, per Pfund
25 Pf.

H. Heilbutt im Ausschnitt 80 Pf., rothfl.
Salm 1.50 Mk., Steinbutt (Turbots) 80 Pf.

Feinsten Seehecht 35 Pf., lebendfr. Flusshecht 80 Pf., Tafelzander 70.
Bratschollen 25. Merlans 25. Rothzungen (Limandes) 50 Pf.
Bachfisch ohne Gräten 25 Pf., Barsch 50 Pf., Backfische 25 Pf.

Grüne Häringe 20 Pf., Bratbücklinge Stück 6, Dtzd. 65 Pf.

FrISCHE Seemuscheln 100 Stück 50 Pf.

Feinste Sprotten per Pfd. 50 Pf., 4-Pfd.-Kiste 1.60 Mk.

NB. Wegen starkem Andrang am Freitag morgen in meinem Geschäft kann ich nur bei
Bestellungen, welche längstens **Donnerstag Abend** gemacht werden, Garantie für
prompte Lieferung übernehmen. 10059

Alles zu gleichen Preisen bei **Heinr. Schicker, Moritzstrasse 50.**

Täglich frisch! Wellritzstrasse 33. Stets frisch!

Kieler Bücklinge.

" Sprotten.

" Fludern.

" Makrelen.

Geräuch. Schellfisch.

" Seelachs.

" Lachshäring.

" Aale.

" Heilbutt.

Gebackene Fische.

" Fisch - Coteletts.

H. Lachs-Aufschnitt

1/4 Pfd. 75 Pf.



Fischconsum
W. Frickel.

Telephon 2234.

Neue Bismarck-Häringe,
das Beste, was in diesem
Artikel zu liefern ist,
1-Ltr.-Dose 80 Pf.

Neue Rollmöpse.

" russ. Sardinen.

" Brathäringe.

" Brat-Schellfische.

" Anchovis.

" Delicatess-Häringe

in verschied. Saucen.

" Aal in Gelee.

" Hering in Gelee.

" marinirte Häringe.

" Nordseekrabben.

" Neunaugen.

Oelsardinen, Kronenhummer, Caviar.

Aechter Nürnberger Ochsenmaul - Salat

1-Pfd.-Dose 60 Pf., 2-Pfd.-Dose Mk. 1.10, 5-Ko.-Fass Mk. 3.20.

Beste Bezugsquelle für Wirthe und Wiederverkäufer!

Fisch-Consum Wilh. Frickel,

Wellritzstrasse 33. — Telephon 2234.

9017

Matulatur

das Ries 50 Pf.,
der Centner Mk. 4.—

zu haben im Tagblatt-Verlag.



Druckfachen

für den

Kontor- Gebrauch

..... werden bei dem
nahenden Jahreswechsel wieder
erforderlich.

Briefköpfe



Converts

Rechnungen



Avise

Wir empfehlen uns zur
Lieferung derselben in
jeder Ausstattung zu billigen
Preisen.

**L. Schellenberg'sche
Hof-Buchdruckerei
Wiesbaden** * * *

Langgasse 27.

* * Telephon No. 82. * *

Cognac,

Marke **Albert Buchholz,**
höchst prämiert, berühmte und preiswürdige
Marke, zu beziehen in Original-Füllung von
Mk. 1.90 bis 4.50 für 1/2 Flasche.

Otto Gerhard,

Kaiser-Friedrich-Ring 80.

Asthma (Athennoth) u. **Bröndial**
Katarhe finden schnelle u. sichere
Bilderung beim Gebrauch von **Dr. Linden-**
meyer's Salus-Bonbons. Best. 10% Alkum-
solt und 90% reiner Zuder. In Schachteln
à 1 Mark in der Germania-Drogerie, Rhein-
straße 55, **Otto Siebert, Drogerie, am Markt,**
u. **E. Noebus, Drogerie, Launestr. 25.** 1813

Frische

Wienwiedieyer Schellfische
eingetroffen. 9231

J. W. Weber, Moritzstraße 18.

Friedr. Weber, Kaiser-Friedrich-Ring 2.



Küchen-Waagen

von Mk. 3.— an.

Tafelwaagen,
Decimalwaagen,
Gewichte

billigst.

9908

Franz Flössner
Wellritzstraße 6.

Männer-Mühl,

Dohheimerstraße 49a,

empfiehlt fein gespaltenes trockenes
 Kiefern-Ausgehölz à Sad Mf. 1.—
 Buchen-Scheitholz à Str. " 1.70
 Eichen-Lohholz à " " 1.40
 Abfallholz (gemischtes) à " " 1.20
 frei ins Haus.

Teppiche werden gründlich geklopft und
 gereinigt. — Sohlen und alle Reparaturen
 an Schuhwerk gut und preiswürdig.

Bestellungen an Hausvater **Müller**
 erbeten. F 214



**Kohlenkasten,
 Ofenschirme,
 Ofenvorsetzer,
 Feuergeräte**

in reichster Auswahl bei

Conrad Krell,
 Taunusstrasse 13, Ecke Geisbergstr.

Hyazinthen, Tulpen etc.

Um zu räumen, werden die noch auf Lager
 befindlichen

Blumenzwiebeln

zu billigen Preisen verkauft. 9998

Samenhandlung Schindling,
 Neugasse 1.

**Einige 1000 Stück
 Jagdwesten**

und Arbeitswämpe in klein von 60 Pf. an bis
 zu den Schaff- und fein wollenen 5-9 Mark.
 Strümpfe, Socken und Handschuhe von 20 Pf. an
 bis zu den handgefertigten, Savotten und Mägen
 25 Pf. bis zu den feinsten. Sämtliche Unterzeuge
 seit vielen Jahren als bekannt billig. Doppelt
 gestrichene Wamsärmel, alle Farben. Nur bei 9187

Neumann,

Marktstraße 6, Wollwaren-Geschäft.



**Vogelkäfige
 Käfigständer
 Schirmständer**

in grosser Auswahl
 billigst 9887

Franz Flössner,

Wellritzstrasse 6.

Deli-Cigarren,

mild und aromatisch.

No. 1 à Mk. 7.— und No. 2 à Mk. 6.— per 100 Stück empfiehlt in vorzüglicher

Qualität.

9686

Tel. 2217. **A. F. Knefeli, Langgasse 45.**

**Verein der Künstler und Kunstfreunde,
 Wiesbaden. E. V.**

Montag, den 8. Dezember 1902, im Saale des Hotels Victoria:

Fünftes Concert.

Mitwirkende:

Fräulein **Therese Behr** (Gesang),Herr **Egon Petri** (Clavier),Herr Professor **Henri Petri**, Königl. Sächs. Hofconcertmeister
(Violine).

1. Toccata, Adagio und Fuge C-dur Seb. Bach.

Für Clavier bearbeitet von F. B. Busoni.

2. Gesänge:

Caro mio ben Giordani.

Star vicino Salvator Rosa.

Der Erlkönig Schubert.

Willst Du Dein Herz mir schenken? Bach.

3. Sonate für Clavier und Violine F. B. Busoni.

No. 2 E-moll op. 36a.

4. Gesänge von Brahms:

Immer leiser wird mein Schlummer. — Von ewiger Liebe. —

Ständchen: Der Mond steht über dem Berge.

5. Suite für Clavier und Violine, A-moll von Chr. Sinding.

6. Gesänge:

a) Der Schatzgräber Schumann.

b) Inmitten des Balles Tschalkowsky.

c) Aus dem Nachtlid Zarathustras Arnold Mendelssohn.

d) Wiegenlied Cornelius.

Beginn 7 Uhr.

Die Türen werden nur in den Pausen geöffnet.

Alle Karten sind vorzuzeigen.

Das Clavier von Bechstein ist aus der Niederlage von H. Smith, Dambachthal.

Eine geringe Zahl Eintrittskarten in den ersten Reihen zu 4 Mark in
 der Buchhandlung von Moritz und Münzel und in der Buchhandlung von Heinrich
 Wolff (Beide Wilhelmstrasse).

Der Vorstand. F 380

Jeder Kenner eines feinen Cacaos

vermischt mein vollendetes feines Fabrikat, jede Woche mindestens 2 Mal frisch, direct aus den besten
 Cacaobohnen hergestellt, welche auf das Sorgfältigste entölt werden, so daß nur der reine Cacaoforn
 zum Verreiben gelangt, per Pfund Mf. 1.80.

Hafer-Cacao per Pfund 95 Pf.

Der Nährwerth dieses Fabrikats ist ein ganz enormer, der Geschmack angenehm und fein, selbst den
 Fabrikaten, welche das Doppelte kosten, durchaus nicht nachstehend.

Vanille-Chocolade per Pfund Mf. 1.—.

Unverpackt in dünnen Tafeln. Der Umsatz dieser Chocolade hat sich wieder ganz bedeutend gesteigert,
 so daß jetzt wöchentlich nahezu an 2 Centner verkauft werden. Wohl der sicherste Beweis für die Güte
 meines Fabrikats. 10041

Nur eigene Fabrikate. — Versandt nach auswärts direct an Private.

Cacao- und Chocoladen-Fabrik mit Kraftbetrieb

Telephon 397. Wilh. Abler Nachf., Aug. Reich, Taunusstr. 34.

Markt-Anzeige.

In der Mitte d. Luisenplatzes, 2. Platz.

Hiermit empfehle ich mein großes Holz-
 waarenlager in allen Sorten Haushaltungs-
 und Küchengeräthschäften, sowie schöne Ruchen-
 bretter, Artikel für Bäder, Wegger, Birthe u. dgl.
 Zuber u. Gimer, Butterfässer, Sägeböde empfiehlt
 zu ermäßigten Preisen

Gust. Hohl. Drechsler aus Walldorf bei Camberg.

Zur

Weihnachts-Bäckerei

empfehle:

Fst. Confectmehl Pfd. 20 Pf.

Mandeln 80 "

Haselnusskerne 90 "

Fst. Griesraffade 32 "

Krystall- und Poudre-Zucker,

bunt. Streuzucker, Pottasche,

Hirschhornsalz, Backpulver,

Backobladen, sämmtl. Gewürze

Gar. rein. Chocolate Pfd. 90 Pf.

Neue Wallnüsse Hdt. 30 "

Haselnüsse Pfd. 40 "

Drogerie Alexi,

Michelsberg 9.

Telephon 652.

10008

Neue Früchte.

Feinste Murcia- u. Valencia-

Orangen

p. St. 4, 5, 6, 7, 8 und 10 Pf.

Feinste Messina- Feinste Murcia-

Citronen Mandarinen

6, 7, 8 und 10 Pf. 7, 8, 9 und 10 Pf.

Almeria-Weintrauben

feinste süsse Delicatessenfrüchte

pro Pfund 60 Pf.

Ferner:

Wallnüsse. Haselnüsse.

Datteln. Feigen.

Aechte Neapler Dauermaronen

empfiehlt zum billigsten Tagespreise

Hornung's Südfrüchte-Grosshandlung,

3. Häfnergasse 3.

Telephon 392. Telephon 392.

Mandeln pr. Pfd. 85 u. 120 Pf.,

Vanille-Chokolade, garantirt rein,

pr. Pfd. 95 Pf.,

Haselnusskerne, fst. Puder-Raffinade,

sowie sämmtl. Backartikel empfiehlt 9988

Jean Haub,

Wühlgasse 13, Ecke der Häfnergasse.

St. Nicolaus.

Den geehrten holl. Herrschaften empfehle meine
 ächten Holl. Speculatius, Biscuits, Pfeffer-
 kuchen, Zitterbaust, Chocoladeletter, frisch frisch
 W. Mayer, Delapessstr. 8.

Fremden-Verzeichniss vom 4. Dezember 1902.

Bahnhof-Hotel. Krona, Fr. Schauspielerin, Hannover. Kühn, Nizza. Boltau, Fr., Bernburg. Dietenmühle. Stritt, Darmstadt. Lauer, Kfm., Kreuznach. Einhorn. Reichert, Kfm., Halle. Brumm, Kfm., Hannover. Liebel, Bahnmeister m. Fr., Loth. Eulzer, Kfm., Bidingen. Englischer Hof. Heymann, Kfm., New- York. Erbprinz. Sarne, Kfm., Berlin. Weingärtner, Kfm. m. Fr., Frankfurt. Weingärtner, Kfm., Frankfurt. Groh, Kfm. m. Fr., Frankfurt. Grüner Wald. Grau, Kfm., Stuttgart. Schmitz, Kfm., Mül- hausen. Kopf, Kfm., Köln. Barth, Kfm., Düsseldorf. Eisenberg, Kfm., Berlin. Meyer, Kfm., Hanau. Schmidt, Kfm., Bordeaux.	Reuter, Kfm., Frankfurt. Sattler, Gutsbesitzer, Königsberg. Kwilecki, Kfm., Berlin. Spiegelberg, Kfm., Fürth. Herrmann, Inspektor, Offenbach. Grund, Kfm., Soden. Eisenberg, Kfm., Berlin. Weissenberg, Kfm., Dresden. Delling, Kfm., Plauen. Happel. Franke, Kfm., Leipzig. Bach, Kfm., Düsseldorf. Reitz, Kfm., Köln. Rössler, Kfm., Berlin. Vier Jahreszeiten. Baum, Fr. Rent., Königswinter. Griewartz, Fr. Rent., Königswinter. Baret, m. Fr., Paris. Cheirel, Fr. m. Bed., Paris. Fugairon, Paris. Pratt, Fr., Paris. Loberty, Paris. Kaiserhof. Vas-Visser, m. Fr., Voorburg. Simon, Berlin. Krone. Schwab, München.	Karpfen. Boos, Kfm., Bechtheim. Hampes, Kfm., Aschaffen- burg. Stierzing, Kfm., Landau. Jung, Ingen., Flensburg. Guldenmeier, Ingen., M.-Gladbach. Weber, Kfm., Hildesheim. Hotel Lloyd. Metzger, Frankfurt. Knabe, m. Fr., Volkstätt. Kramer, Magdeburg. Mehler. Rosenthal, Oberleut., Gnesen. Schwarze, Kfm., Bonn. Schwarz, Kfm., Berlin. Müller, Kfm., Köln. Metropole u. Monopol. v. Zanten v. d. Osten, Offizier, Köln. Bröckelmann, General- direktor, Köln. Levinger, m. Fr., Berlin. Zossmann, Fr., Berlin. Frantz, Fabrikant, Uslar. Eisenbeis, Rent., Saar- brücken. Gottschalk, Paris. Hotel Nassau. Berg, Fr. Landrath m. Kind, St. Goarshausen.	Ricks, Fr., Köln. Wilhelms, Köln. Schlumberger, Mül- hausen. Kaap, Köln. Neunenhof. Diehm, Kfm., Lauterbach. Igel, Kfm., Frankfurt. Wülke, Kfm., Erfurt. Frommherz, Kfm., Stutt- gart. Hamm, Kfm., Chemnitz. Rector, Kfm., Berlin. Gobiet, Kfm., Köln. Neubaus, Kfm., Bochum. Petersburg. Hasenbein, Kfm., Karls- ruhe. Pfälzer Hof. Kern, Kfm., Würzburg. Hübner, Kfm., Frankfurt. Koch, Kfm., Berlin. Steinbach, Kfm., Heidel- berg. Behrens, Kfm., Köln. Kolb, Kfm. m. Fr., Brandenburg. Wirth, Kfm., Goldhausen. Vetting, Kfm., Montabaur. Fulthelm, Kfm., Glessen. Gradus, Kfm., Leipzig. Zur neuen Post. Maurer, Paris. Nelt, Kfm., Limburg.	Quisisana. Manassewitsch, Dr., Paris. Reichspost. Simon, Kfm., Frankfurt. Siegner, Kfm., Frankfurt. Becker, Kfm., Frankfurt. Rheinhotel. Becker, Ingen., Paris. Karstens, Kfm., Hamburg. Hotel zum Rheinstein. Bolte, Fr. Oberleut. m. Kind u. Bed., Brüssel. Römerbad. Ady, Kfm., Stettin. Rose. Kellinghusen, Fr. Dr., Hamburg. Kellinghusen, Hamburg. Gumpel, Kfm., Berlin. Cluss, Fabrikant, Heil- bronn. Schweinsberg. Lüth, Kfm., Darmstadt. Zerchlin, Kfm. m. Fr., Düsseldorf. Vigellus, Kfm., Limburg. Günther, Kfm., Frankfurt. Taunus-Hotel. v. Hirsch, Rent., Oppeln. Salzer, Kfm., Schwein- furt. Stein, Fabrikbes. m. Fr., Dresden.	Marx, Kfm. m. Söhne, Berlin. Bauer, Kfm., Breslau. Blum, Kfm. m. Fr., Stettin. Kirchner, Direktor, Stral- sund. Union. Leopold, Lehrer, Laufen- selden. Schmidt, Mannheim. Friedrich, Kfm., Nierstein. Victoria. Busche, Assessor m. Fr., Kirchen. Ebiling, Mülheim. Vogel. Wedekind, Amtsgerichts- rath, Elze. Loberty, Amiens. Guitonneau, Carpentras. Hurteaux, France. Murger, Fr., Paris. Noyr, Fr., Paris. René Debrenne, Paris. Houey, Paris. Reichle, Kfm., Tuttlingen. Landau, Kfm. m. Fr., Mainz. Westfälischer Hof. Husemeyer, Barmen. In Privathäusern: Pension Böttger. Schwabe, Fr., Jena.	Villa Beatrice. Schludtmann, Fr., Ham- burg. Villa Carmen. Schwarz, Fr. Oberleut., Rostock. Schwarz, Fr., Rostock. Luisenstrasse 5. Kross, Leut., Tilsit. Pension Margaretha. v. Antropoff, Fr., Bad Nauheim. Villa Primavera. Marsily, Fr., Antwerpen; Scherschewsky, Dr. jur., Paris. Scherschewsky, Paris. v. Rhieneck, Fr., Peters- burg. Villa Sista. Pönigkau, Fr. Rechtsan- walt, Riga. Villa Sorrento. van den Bosch, Oberst a. D. m. Fr., s'Graven- hagen. Stillsstrasse 2, 1. Schubert, Techniker, Oberwiesenthal. Wilhelmstrasse 52. Dezen, m. Fr., Brüssel.
--	--	--	---	--	--	--



H. Theis,
4 Moritzstr. 4.

Rheingauer Hof.

Während der Andreadsmarkttage
das im Topf,
Gänsebraten,
sowie sonstige reichhalt. Speisenforte.

Nur Maisch's Specialgeschäft,

Marktstrasse 23.

liebt seinen Kunden u. solchen, die es werden
wollen, folgende billige Delikatessen:

Aecht. westfäl. Pumpernickel für 15 Pf.,
ächt. französ. Gervais „ 25 „

Beides täglich frisch.

Dasselbst grösste Auswahl in Käsen:



Blumentische,
Blumenständer,
Palmenständer

in grösster Auswahl

bei

Conrad Krell,

Taunusstr. 13.

Briefmarken aller Länder suche zu
kaufen in Quantitäten bis 500 Stück
von einz. Sorten bei bill. Preisforderung (Verkauf
u. Tausch). E. Heisswolf, Yorkstr. 23, P. r.



Schirm-Fabrik
Peter Kindshofen

normal 9990

Franz Fischbach,

23 Goldgasse 23.

Grösste Auswahl. • Billigste Preise.



Heute wird ein
ganz junges Pferd

(5-jährig) angeboten, per Pfd.

30 Pf. Specialität: Knoblauch-

Würstchen Stück 10 Pf.

Neue Pferdemeßgerei, Al. Schwalbacher-

strasse 8.

NB. Wache gleichzeitig auf meine Speise-

wirtschaft aufmerksam. Portion 25 Pf.

Br. u. Stoll, Eilenbogens. 6 u. a. d. Markt.

Herzlich Willkommen!

Seute
Abend: **Großes Enteeffen.**

Schrodelwirth.

Plissé und Coffren.

Fr. Leisse, Friedrichstrasse 47, 1. St.

Cyclus-Concerte Kurhaus.

Abreise halber 2 Plätze, 1. Sperrpl., preis-

wertig abgegeben Museumstr. 4, 1. zwischen 3 u. 6.

Wer liefert einem Schneider ein schönes

Bett auf Gegenrechnung. Off.

unter N. 71 an den Taubl.-Verlag.

Die Dame v. d. Westendstr.,

die betr. des Bundes

Dramenstrasse 85 vorprach, wird ersucht, sich noch

einmal hin zu bemühen.

Pensions-Billa, für ihren Zweck be-

sonders gebaut und

auf 2. Modernste ein-

gerichtet, Leberberg 15,

zwei Minuten vom

Kurpark, zu verkaufen. Näher. Alwinstr. 8.

80,000 Mk. Mündelgeld

auf 1. Hypothek zum billigsten Zinsfuß

auszugeben. Offerten erbeten u. P. 65

an den Taubl.-Verlag.

Kanarien-Vögel, ächte Harzer Moller und

Weibchen, prächtigen Stammes, billig zu verkaufen

Dramenstrasse 39, Mittelbau 2 links.

Plakate: „Möblierte Zimmer“, auch

ausgegeben, vorrätig im

Taubl.-Verlag, Langgasse 27

Rheinweinflaschen

jedes Quantum zu kaufen gesucht Adelheids-

strasse 41, im Erdstaden.

Zweiarms, Gaslüfter, 5 Rgr., u. Krill.-Lampe

zu kaufen gesucht. Offerten unter N. 72 an den

Taubl.-Verlag erbeten.

Druckstr. 1, Megard., möbl. Alm. zu verm.

Steg. m. 3. 18 R. m. W. t. Taubl.-V. 14

Ein möbl. Alm. an Studenten zu verm.

Offerten unter N. 68 an den Taubl.-Verlag.

Schreibesammler Stadt-

fundier Mann gesucht.

Ausf. Offerten unter J. V. 70 hauptpostlagernd.

Entlanjen

ein Fox-Terrier ohne Halsband mit 4 schwarzen

Welen, Bild. Wiesbad., Bel. Albinstrasse 11.



J.J. Höss
Laden
Am neuen Markt
Telephon 173.

Prima Angelfischfische nach Größe von 40 Pf. an pro Pfund.

Cablian (ganze) 30 Pf., **Cablian** im Ausschnitt 40 bis 60 Pf.

Dorsch 40 Pf., **Seehardt** 40 Pf., im Ausschnitt 60 Pf.

Steinbutt (Turbots) pro Pfd. 1 Mk., ächte Seezungen (Zoles)

pro Pfd. 1 Mk.

Heilbutt im Ausschnitt von 80 Pf. an, rothfleischiger Salm

1.50 bis 1.80 Mk.

Prima Zander 70 Pf. pro Pfd., lebendfr. Rheinzander 1.20—1.50.

Lebende Rheinhechte von 1 Mk. an. Backfische ohne Gräten 30 Pf.

Merlans 50 Pf. Lachsforellen, Rheinsalm, Bodenseeforellen,

lebende Karpfen, Aale, Barsche etc. billigt.

Bratbücklinge Stück 8 Pf., Dorsch 80 Pf.

Krische Seezungen 100 Stück 60 Pf.

10057

Vergesst der armen Epileptischen

und ihrer Leidensgefährten nicht!

In dankbarer Erinnerung an viele erfahrene
treue Liebe, bilden wiederum unsere Pflanzung von
Bethel, Saxept, Nazareth, Wilhelmshof und
Freistadt auf das nahe Weihnachtsfest und bitten
alte und neue Freunde, auch diesmal ihrer nicht
zu vergessen. — Die meisten haben Niemand, der
ihrer zu Weihnachten gedenkt.

Die Zahl unserer epileptischen Pflanzung, die
sich an diesem Weihnachtsfest wieder (aus aller
Welt Ende) unter den Weihnachtsbäumen der
Pflanzung einfinden werden, ist nun schon über
1800 gestiegen und noch immer bringen neue
Schwestern hinzu und leben um Aufnahme.

Nach größer ist in diesem Winter die Roth
der nächsten Leidensgefährten unserer Epileptischen,
der Arbeitslosen und Heimatlosen von der Land-
strasse. Wir haben nahezu 500 Plätze für sie bereit
gestellt und doch heißt es auch hier schon wieder:
es ist kein Raum mehr da. Dazu kommt die große
Schwarze von kleinen, kranken und verarmten
Kindern, die (mit mehreren hundert Geisteskranken)
hoffnungslos nach der Krippe von Bethlehem
ausschauen.

Wir werden von Herzen dankbar sein für jede
Gabe jealicher Art, mit welcher die Liebe unsere
Hände fassen will, damit wir die Weihnachtsfische
für weit über 4000 Personen decken können und
keines ohne Liebeszeichen bleibt.

Es hofft nicht vergeblich zu bitten

Bethel v. Dieckhoff, Weihnachten 1902.

H. v. Bodelschwing, Pastor.

Dienstbote hat am Donnerstag von Herrn-

mühlgasse bis Al. Burgstr. 10 Kart verloren.

Abzugeben Al. Burgstrasse 7.

Belohnung

für den Mittwoch Nachm. 5 Uhr am Kaiser-Fr.-Ring

entlaufenen aschgrauen Hund

Namens „Bob“. Gestalt die eines Deckels, niedrig,
sehr lang, kurze Beine, langer Körper, langhaarig,
kottig, Hintertheil geschoren wie ein Löwe, Steb-
ohren, autmüthig, ichen, nicht bissig, aus laum
eingetroffener Veranbiffte entfrungen und seit
4—5 Tagen nicht gefittet. Dramenstrasse 40, 3.

Beerdigungs- Institut

Gebr. Neugebauer,

Telephon 411,

8 Mauritiusstrasse 8.

Großes Lager in allen Arten
von Holz- und Metall-Särgen,
sowie compl. Ausstattungen zu
recht billigen Preisen. 8768

Alle Trauer- Drucksachen

fertigt
in kürzester Zeit
geschmackvoll und
preiswürdig

die
L. Schellenberg'sche
Hofbuchdruckerei
Wiesbaden.

Telefon 2266.

Kontore:
Langgasse 27,

Danksagung.

Für die uns bei dem Hinscheiden
und der Beerdigung unseres theuren
Vaters, Herrn

Johann Stappert,

in so reichem Maße zu Theil ge-
wordenen Beweise der Liebe und
Theilnahme, insbesondere für die
schönen Blumenpenden, sagen wir
hierdurch Allen unsern innigsten,
herzlichsten Dank.

Geschwister Stappert.

Danksagung.

Allen denen, welche an dem
schweren Verluste unseres nun in
Gott ruhenden unvergesslichen Vaters
so regen Antheil nahmen, besonders
Herrn Pfarrer Martin für die so
beralich ausgesprochenen Trostorte am
Grabe, sowie dem Evang. Arbeiter-
Berein für die Kranzpenden und die
schöne Abschiedsrede des Herrn Vor-
sitzenden sprechen wir hiermit unsern
herzlichsten Dank aus.

Im Namen

der trauernden Hinterbliebenen:

Th. Sack und Geschwister.

Codes-Anzeige.

Es hat Gott dem Allmächtigen
gefallen, unser innigstgeliebtes
Töchterchen, Schwesterchen und
Nichtchen,

Johanna,

nach langem, schwerem Leiden im
Alter von 7½ Jahren plötzlich zu
sich zu rufen, was wir Verwandten,
Freunden und Bekannten schmerz-
erfüllt anzeigen.

Im Namen der tieftrauernden Eltern
und Geschwister:

Carl Geier u. Frau, geb. Zahn.

Wiesbaden, 3. Dezember 1902.

Die Beerdigung findet Samstag,
den 6. Dezember, Vormittags 11 Uhr,
vom Sterbehause, Hellmuthstrasse 37,
aus statt.

Familien-Nachrichten

Aus den Wiesbadener Civilstandsregistern
Geboren. 26. Nov.: dem Privatier Emil Big e.
T., Erna Henriette. 27. Nov.: dem Gastwirth
Wilhelm Krämer e. S., Wilhelm. 1. Dez.: dem
Corrector Wilhelm Schön e. T., Elisabeth Anna.
2. Dez.: dem Kaufmann Louis Simon e. T.,
Bertha Elisabeth; dem Tagelöhner Wilhelm
Steinhäuser e. T., Sophie Elisabeth.

Aufgeboren. Schreinergehilfe Wilhelm Mehard zu
Wiedrich mit Kunigunde Apollonia Mägel zu
Niederraden. Droguist Jakob Doll zu
St. Johann a. d. Saar mit Karoline Marie
Katharine Färst zu Saarbrücken. Lehrer Fried-
rich Klamberg zu Dogheim mit Emilie Wäst hier.
Gestorben. 1. Dez.: Elisabeth, T. des Fuhr-
manns Felix Kraußner, 5 M.; Tagelöhner
Ferdinand Niemeis zu Wiedrich, 34 J. 2. Dez.:
Charlotte, T. des Fabrikarbeiters Hugo Henninger
zu Nied. 1 J. 3. Dez.: Tagelöhner Andreas Nagel, 60 J.;
Elisabeth, T. des Dachdeckergehilfen Peter
Müller, 8 M.; Philippine, geb. French, Ehefrau
des Großhändler Lucienbrunnischen Reiffers
Rechnungs Rath Friedrich Sauer, 73 J.; Ver-
kaufserin Anna Franz, 21 J.

Aus den Wiesbadener Civilstandsregistern.
Geboren. 17. Nov.: dem Buchhalter Otto Karl
Wilhelm Rauch e. S. 20. Nov.: dem Tagelöhner
Johann Karl Bennemuth e. S.; dem Schreiner-
gehilfen Georg Friedrich Knapp e. T.; dem
Tagelöhner Adam Hammer e. S. 21. Nov.:
dem Tischneider Karl August Grinse e. S.
22. Nov.: dem Tagelöhner Philipp Jacob Weder
e. T. 24. Nov.: dem Fuhrmann Philipp Jacob
Martin Birkenhof e. S. 25. Nov.: dem Feiler
Johann Jacob Jacobi e. T.; dem Feiler Philipp
Karl Gensmann e. S.
Aufgeboren. Architekt Heinrich Julius Schenk mit
Elisabetha Franz, Beide hier. Sergeant Philipp
Diet von der Kgl. Unteroffizierschule hier mit
Katharine Bertha Freund zu Wiesbaden. Tag-
elöhner Johann Jacob Gierich mit Elisabeth
Henriette Spriesserebach, Beide zu Weidenbach.
Kanalarbeiter Heinrich Josef Wolf mit Elise
Reher, Beide zu Düsseldorf. Locomotivheizer
Carl Wagner zu Gailert mit Louise Margarethe
Diegel hier. Radfahrer Johannes Wenershäuser
mit Helene Juliane Bargon, Beide hier. Tag-
elöhner Philipp Vogel mit Henriette Schlooh.
Verheiratet. 22. Nov.: Tagelöhner Christian Georg
Heinrich Karl Klein mit Ottilie Franz, Beide hier.
Gestorben. 21. Nov.: Privatier Elifette Elen-
heimer, geb. Becker, 63 J. 22. Nov.: Louise
Räder, 1 J. 23. Nov.: Wilhelm Heinrich Wöds,
19 J.; Privatier Georg Grünthaler, 78 J.
24. Nov.: Fabrikarbeiter Johann Andreas Seig,
26 J.