

Bermischtes

* Pilze. 1919 war ein pilzarmes Jahr. 1920 löst sich besser an. Schon jetzt, obwohl die eigentliche Pilzzeit noch bevorsteht, findet man bei einiger Aufmerksamkeit und etwas Glück in kurzer Zeit ein Pilzgericht ankommen. Leider machen sich auch heuer wieder Pilzmörder bemerkbar, unverständliche Leute, die alles, was Pilz heißt, — oder doch die Schwämme, die sie nicht kennen — mit dem Fuß oder dem Stod umwerfen und so ein Pilzgericht zerstören. Solche Leute sollten bedenken, daß es genug Menschen gibt, die in der banten und schönen Pilzzeit besser Bescheid wissen als sie und froh sind, in dieser Zeit der Teuerung und Knappheit wenigstens im Walde billige wohlschmeckende Nahrung zu finden. Die Pilzfreunde seien gemahnt, den Pilzbestand im Walde zu pflegen und zu schonen. Das geschieht, indem sie den Schwamm nicht herausreißen, sondern vorsichtig abbrechen und die Stelle mit Erde und Moos andecken, und weiter, indem sie sich daran gewöhnen, die Zubereitung der Pilzgerichte am Ort und Stelle vorzunehmen und den Abfall, im besonderen Rameilen und Röhren als die Sporenträger, wieder im Walde auszuwerfen. Denn, die noch unsicher sind im Erkennen der einzelnen Pilzarten, sei angeordnet, sich in der so reichen deutschen Pilzliteratur umzusehen, die sowohl gute Bestimmungsbücher (z. B. von Ricken), wie prächtige Bilderwerke (Grimm, Michael) anweist. Die richtige Vorkellung, es ließen sich zur Unterscheidung der giftigen von den essbaren Pilzen allgemeine Regeln aufstellen, ist leider immer noch verbreitet. So konnte man vor kurzem in einigen Tagesblät-

tern den dummen Einweis lesen, es empfehle sich, von den gesammelten Schwämmen Groben Wiederzauern vorzulegen; was diese frähen, sei brauchbar, das andere nicht. Als ob nicht höhere wie niedere Tiere — Wild, Schafe, Mäuse, Schneden — vielfach ebenfals an giftige wie an essbare Pilze heranlangen! Ebenso irreführend sind andere sogenannte allgemeine Merkmale wie das Blauwerden des Pilzfleischs, das Schwarzwerden eines mitgetrockneten silbernen Vossels. Tatsächlich gibt es vorzügliche Speisepilze, die sofort beim Durchbrechen sich blau oder beim Kochen schwarz werden. Es bleibt eben dabei, daß man die einzelnen Pilzarten so genau kennen lernen muß, daß man sie sicher zu unterscheiden vermag; das ist im Grunde nicht schwerer als bei den Blütenpflanzen, wo man so auch Riese, Kärbe und Richte, Bohne, Erbsen und viele auseinanderhalten lernt. Erfolgreich wird der Erwerb ausreichender Pilzkenntnis durch Anschluß an bewährte Pilzfreunde und Befragung der Pilzberatungsstellen, die in vielen größeren und mittleren Städten eingerichtet sind. Es sei hier auch hingewiesen auf die „Pilz- und Kräuterzentrale“ (Pul), eine gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung der Pilz- und Kräuterkunde, die in Dellbrunn a. R. ihre Geschäftsstelle hat und die besten deutschen Pilzfreunde zu ihren Mitarbeitern zählt. Sie gibt in allen Pilzfragen gern Auskunft und teilt auch Adressen von Pilzfreunden mit, bei denen sich der Anfänger Rat holen kann. Die Pul erläßt übrigens ferner ein Preisauschreiben für die Verfertigung mutergültiger Pilzbilder, Pilzphotographien und Pilzdiapositive, die in naturgetreuer Weise Pilze so wiedergeben, daß sie als Vorlagen für Unterrichtszwecke dienen können.

Maximilian von Oetker's
Wald-Eiweiß-Tulver
 mit Triebzusatz
 nahrhaft u. gebrauchsfertig wie
2-3 Eiweiß
 für Paastkuchen, Mäde, Kuchen, Torten.
 Man verlange Rezeptbuch & Probepackung kostenlos bei Oetker & Co. in Düsseldorf.



Heute morgen 1 Uhr verschied, mit den hl. Sterbesakramenten versehen, unsere liebe Mutter, Großmutter und Urgroßmutter

Frau Maria Bruck

im 95. Lebensjahre. — Um stille Teilnahme bitten

Die trauernden Hinterbliebenen.

Wiesbaden, den 8. August 1920.

Die Beerdigung findet statt Freitagvormittag 10 Uhr von der Leichenhalle des alten Friedhofs nach dem Nordfriedhof; die Exequien am selben Tage, morgens 8 Uhr, im Hospiz zum hl. Geist.

Für die vielen Beweise herzlicher Teilnahme bei dem Hinscheiden und der Beerdigung unseres unvergesslichen Sohnes und Bruders

Heinrich

sagen wir Allen unsern herzlichsten Dank.

Familie Heinrich Maas.

Wiesbaden, den 9. August 1920.

Trauer-Drucksachen

liefert schnellstens

Buchdruckerei der Rhein. Volkszeitung

Betr. Verkauf von Kartoffeln

Das Feld A der Kartoffelfarte 1920 verläßt am Dienstag, den 10. ds. Mts.

Es gelangen in dieser Woche in allen Kartoffelverkaufsstellen 4 Pfund deutsche Frühkartoffeln auf den Kopf, zum Preis von 60 Pfg. je Pfund, zur Verteilung. Ausgabezeit von Dienstag, den 10. bis Freitag, den 13. ds. Mts. einschließlich. Abgabe nur an die Geschäftskunden auf Feld B der Kartoffelfarten 1920. Kartoffeln, die bis Freitag, den 13. ds. Mts., abends, in den Kartoffelverkaufsstellen nicht abgeholt sind, können von diesen frei zu dem oben angegebenen Preis verkauft werden. Eine Nachbestellung für Nachzügler erfolgt in dieser Woche nicht. Das Publikum wird daher ersucht, sich rechtzeitig mit der zusehenden Menge einzubeden.

Wiesbaden, den 9. August 1920.

Der Magistrat.

Ein Waggon

Marmelade

in 25 Pfd.-Eimern eingetroffen. Zweifrukt u. Vierfrucht mit Kristallzucker eingekocht

Pfund Mk. 4.25

Bei Abnahme von 1/2 Eimern netto 25 Pfd. à Mk. 4.—

Firma Adolf Harth

19 Verkaufsstellen in allen Stadtteilen.

Stellengefuche

Besseres Mädchen
 25 Jahre, in Küche und aller Hausarbeit erfahren, sucht z. 15. August selbständige

Stelle

Offerten unter 3889 an die Geschäftsstelle dieser Zeitung.

Offene Stellen

Vertrauensstellung!

Andere als gewöhnlich in kleinerem Geschäft sucht z. 1. Sept. erf. Person, die Kochen und Hausarbeit gut versteht, als alleinige Stube. Gute Behandlung u. Lohn zugesichert. Offerten **Hotel Riviera**, Zimmer 23.

Gutemproh. Kleinmädchen gesucht. Eichenstraße 37, I.

Ehrliches junges Mädchen

hauert u. tüchtelnd, findet angenehme Stelle als Alleinmädchen in kleinem, besseren Haushalt. Gute Kost, Behandlung u. Lohn zugesichert. Adressenstraße 8, I. rechts.

Monatsfrau zum w. vorm. gef. Eichenstraße 37, II r.

Verkäufe

Moderne Kücheneinrichtung rund, plisch, preisw. zu verk. bei **Fink**, Schiersteinestr. 27.

Reparaturherd

1,50 m lang, zu verkaufen, Schiersteinestr. 20.

Sarg-Magazin
Joseph Fink
 Wiesbaden, Frankenstr. 14, Tel. 2976.

Ein prächtiges Büchlein!



Die Wallfahrt
 zur Schmerzhafte Mutter Gottes im Wegental und ihre Heimat Rottenburg a. N.

Bilder und Skizzen zur Erinnerung an das vierhundertjährige Jubiläum der Wallfahrt mit Beileitung des hochwürdigsten Bischofs Dr. Paul Keppeler u. m.

Preis gebd. Mk. 9.50

Hermann Rauch
 Sortimentsbuchh. Wiesbaden Friedrichstraße 36.

Billiger als Frachtgut und schneller als Eilgut!

Regelmäßiger Güterdienst Wiesbaden-Mainz und zurück. Abfahrt täglich: von Mainz 9 Uhr vorm., Rheinallee 21, von Wiesbaden 3.30 Uhr nachm., Rikolastraße 5.

L. RETTENMAYER, Wiesbaden
 Nikolastraße 5
 Telephone: Nr. 12, 115, 124, 242, 6611.
Mainz, Rheinallee 21, Telefon 960

Gut, billig und schnell werden

Autodecken und Schläuche repariert.

Wiesbadener Vulkanisier-Anstalt, 9 Herderstraße 9.

Kost neuer, wenig gebrauchter Herd, 80x52, zu verk. Preis 500 Mk. Röh. u. Sch. 3896 in der Geschäftsst. dieser Ztg.

Verchiedenes

Bilder werden gut u. billig ein- und umgerahmt, sowie gerahmt und gelichtet bei **W. Roth**, Bleichstraße 17.

WIESBADEN

Gauer & Hies
 Werderstr. 3
 Telefon 4551
 kaufen zu hohen Preisen:
 Altmetall
 Alteisen
 Lumpen
 Stoffabfälle
 Altpapier
 Wein- und Sektflaschen
 Felle
 usw.

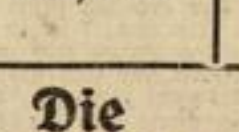
Im Rheingau

(Einnahme oder Umgebung) Haus von 6-8 Zimmern, Garten und etwas Feld mit Obstbäumen geg. Verpachtung von Selbstkäufer gef. **Kopp**, Wiesbaden, Felsenstr. 39.

Internationales Patentbüro Wiesbaden, Adolfstraße 9.

Sarg-Magazin
Joseph Fink
 Wiesbaden, Frankenstr. 14, Tel. 2976.

Ein prächtiges Büchlein!



Die Wallfahrt
 zur Schmerzhafte Mutter Gottes im Wegental und ihre Heimat Rottenburg a. N.

Bilder und Skizzen zur Erinnerung an das vierhundertjährige Jubiläum der Wallfahrt mit Beileitung des hochwürdigsten Bischofs Dr. Paul Keppeler u. m.

Preis gebd. Mk. 9.50

Hermann Rauch
 Sortimentsbuchh. Wiesbaden Friedrichstraße 36.

Billiger als Frachtgut und schneller als Eilgut!

Regelmäßiger Güterdienst Wiesbaden-Mainz und zurück. Abfahrt täglich: von Mainz 9 Uhr vorm., Rheinallee 21, von Wiesbaden 3.30 Uhr nachm., Rikolastraße 5.

L. RETTENMAYER, Wiesbaden
 Nikolastraße 5
 Telephone: Nr. 12, 115, 124, 242, 6611.
Mainz, Rheinallee 21, Telefon 960

Bayr. Biere
 Bierkönig
 Doltzheimstraße 28
 Telefon 302
 Herrmannstraße 7
 Telefon 887
 Marktstraße 42
 Telefon 496

„Atlantic“
 Detektive-Auskunftei
 Wiesbaden
 Hellmündstraße 56.

Allen Epilepsie-
 (Fallsucht, Krämpfe) Leidenden ert. kostenl. Auskunft auch in schwierigen Fällen Pfarrer u. Schulinspektor a. D. P. O. Fiedler, Newerle N/L bei Sommerfeld.

Großer Preis-Abschlag

in Hülsenfrüchten.
 Aus neu eingetroffenen Waggons offeriere ich:

Bohnen, weiße
Pfund Mk. 1.30

Erbsen, grüne
 ff. große Kronenerbsen
Pfund Mk. 2.30

Linsen
Pfund Mk. 2.75

Firma Adolf Harth
 19 Verkaufsstellen in allen Stadtteilen.

Günstige Gelegenheit für Hotels Restaurants und Pensionen.

Echter holl.

Edamer Käse

In 40% hochfetter, hervorragend feiner Qualität ist wieder eingetroffen.

1750

Pfund Mark

bei ganzer Kugel.

Firma Adolf Harth

19 Verkaufsstellen in allen Stadtteilen.

Direkt vom Produzenten habe freibleibend in Genuß:

19er Weißwein

per Liter Mk. 12.—, in Gebunden von 25 Liter an:

Flaschenweine

von Mk. 12.50 an, unverkaut.

Franz Schulz, Weinkommission
 Wiesbaden, Adolphstraße 95.

Kurhaus zu Wiesbaden

Dienstag, den 10. August 1920, nachm. 4 Uhr: Abonnements-Konzert des Städtischen Musikorchesters. Leitung: Dr. Zimmer. 1. Ouvertüre zu „Der Hugenotten“ (Joh. Strauß). 2. Fantasia aus „Der Hugenotten“ (Joh. Strauß). 3. Balletmusik aus „Die Fledermaus“ (Joh. Strauß). 4. Walzer aus „Die Fledermaus“ (Joh. Strauß). 5. Ouvertüre zu „Die Fledermaus“ (Joh. Strauß). 6. Walzer aus „Die Fledermaus“ (Joh. Strauß). 7. Balletmusik aus „Die Fledermaus“ (Joh. Strauß). 8. Walzer aus „Die Fledermaus“ (Joh. Strauß). 9. Ouvertüre zu „Die Fledermaus“ (Joh. Strauß). 10. Walzer aus „Die Fledermaus“ (Joh. Strauß). 11. Ouvertüre zu „Die Fledermaus“ (Joh. Strauß). 12. Walzer aus „Die Fledermaus“ (Joh. Strauß). 13. Ouvertüre zu „Die Fledermaus“ (Joh. Strauß). 14. Walzer aus „Die Fledermaus“ (Joh. Strauß). 15. Ouvertüre zu „Die Fledermaus“ (Joh. Strauß). 16. Walzer aus „Die Fledermaus“ (Joh. Strauß). 17. Ouvertüre zu „Die Fledermaus“ (Joh. Strauß). 18. Walzer aus „Die Fledermaus“ (Joh. Strauß). 19. Ouvertüre zu „Die Fledermaus“ (Joh. Strauß). 20. Walzer aus „Die Fledermaus“ (Joh. Strauß).

Staats-Theater
 Geschlossen bis 25. August.

Residenz-Theater

Dienstag, den 10. August 1920, abends 7 Uhr: Die Puppe. Operette in drei Akten und einem Vorspiel nach dem Französischen des Maurice Strakosky. Musik von A. W. Wilmer. Regie von W. Andrian. — Ende nach 9.30 Uhr.

Mittwoch, 11. August, 7 Uhr: Der Hugenotten. Donnerstag, 12. August, 7 Uhr: Das Mädchen aus der Fremde. Freitag, 13. August, 7 Uhr: Schindler's List. Samstag, 14. August, 7 Uhr: Der Hugenotten. Sonntag, 15. August, nachmittags 5 Uhr: Die Fledermaus. — Ende nach 9.30 Uhr.

Kammerlichtspiele Intime Lichtbildbühne Maurkauerstr. 12 — Telefon 1111. Vom 7.—10. August: „Opfer“, Drama in 5 Akten mit Karola Toelle. — „Strandleben“, Lustspiel in 3 Akten. Spielzeit: 4—10 Uhr. Sonntag 3—10 Uhr. Preise der Plätze: 3. Platz Mk. 1.—, 2. Platz Mk. 1.50, 1. Platz Mk. 2.—, Sperrsitz Mk. 3.—.

Thalia-Theater Größtes, mod. Lichtspielhaus Kirchstraße 72. — Telefon 1111. Vom 7.—13. August: Erstaufführung! „Alraune“, Phantastisches Schauspiel in 5 Akten; in der Hauptrolle Hilde Wolter. — „Das Fräulein an der Kasse“, Lustspiel in 2 Akten mit Lya Loy.