malar ne antice

Miesbadener Unterhaltungsblatt.

Bratisbeilage zum

Wiesbadener General-Anzeiger.

Umtliches Organ der Stadt Wiesbaden.

nr. 50.

Sonntag, ben 19. Dezember 1897.

IV. Jahrgana.

Zwei Abende.

Beihnachts-Erzählung von 3. Stjoldborg. Autorifirte Ueberfepung aus bem Danifchen von Friedrich b. Ränel.

(Rachbrud verboten.)

Unweit bem Deere ift eine wellige Beibelanbicaft. bie landeinmarts von fteilen Bergen abgefchloffen mirb, mabrenb fie feewarts im Dorben burch eine Rette von grauen Dunen begrengt ift, hinter benen fich in ber Ferne Deer und Simmel in einer buntlen Linie begegnen.

Dicht am jaben Abhang einer mit Binfter bebedten Anbobe liegt eine Sutte aus Torf, Saibetraut und Schiffstrummern. Der Rauch, ber zuweilen von ihr auffteigt, ift bas einzige Erzeugniß, bag auch bier ein Berb ift.

Der Befiger ber Butte murbe Dle Beigfuß ge-Uebernamen gu tommen, als ihn wieber los gu merben.

Rirdenbuche aufgezeichnet und fein Pfarrer bat ben Gegen offenbar. über fie gefprochen.

Dit ihrem zweirabrigen Bagen gieben fie jebe Boche marme Dich ein wenig !" fagte Boet zu ihr. einige Tage burch bas Land und hanbeln und martten mit allen Beuten um alle möglichen Dinge : um bie Gifche wenig, aber fie blieb boch fteben. bes Meeres, bie Bogel bes Simmels und bie Abfalle ber Schweineschlächterei im Stabtchen. Sind ihre Beine bann mube von bem ewigen Trippeln und Trampeln, so gieben fie fic rad ihrer einfamen Erbhutte gurud, mo Schirm und Sout ift, wenn bas Deer brult, ber Sturm beult und ber Flugfand wie treibenber Schnee umberfegt.

Gines Abends im Rovember, als Regen bie Meinen gann Boel wieber. Kenftericeiben peltichte, faß Dle an einen Enbe bes Tifches. Gin plumper Ofen von Anno 1777, ein paar Stuble, eine Bettftelle aus ungehobelten Brettern unb ber Abendmahlzeit, ein Stud Brot, eine Rasrinde und Dient! . . "Ich babe bis jum November auf Sebegaart gebraune fettige Saut von gerauchertem glunder lagen um eine buntelgrune Slafde berum.

Die bampfte aus feiner Pfeife und gabite eine Un- Ropf. gabl Schillinge, bie por ibm lagen. Alls er bamit fertig mich haben," murmelte fie mit erftidter Gimme. war, fratte er fich im Raden unb marf einen bulftofen Tages, in ber Dfenede laut fonarote. Die nahm eine wolfen ausftieß.

Gabel und ftocherte bamit in bem Docht ber gampe ; bann begann er wieber an feinem Gelbe ju gablen. als er bamit wieber gu Enbe getommen mar, lehnte er fich auf feinem Gipe gurud und fagte, inbem er ausfpie: "Der Teufel mag bas verfteben."

In biefem Augenblide ging bie Thure auf und Die fniff bie Augen gufammen, um burch ben halbbunteln Raum beffer gu feben, mer ber Frembe fet. Boel ermachte unb wendete fich nach ber Thure um.

Die Gintretenbe mar ein junges Beib mit unorbent= lich an ihr hangenben Rleibern unb ungeorbnetem Saare, bas über ein icones, aber verweintes Weficht berabbing. Sie athmete haftig wie nach anftrengenbem Laufe und mit einem vor Angft und Anftrengung gitternbem Blide fab fie bom einen gum anbern.

Es war, als mare fie von einer fremben Dacht in wilber Bludt über Stod und Stein gejagt worben, bie bas Blut in ihren Abern jum Gieben gebracht hatte, nannt. - Barum ? Ja, es ift immer leichter, ju einem und als wenn fie bann auf einmal innegehalten batte. So ftanb fie ba und ließ bie icheuen erichrodenen Mugen Er und Boel haben feit vielen Jahren bier mit in ber engen Stube umbergeben, mabrent bas Baffer einander gewohnt; aber ihre Berbindung ift in feinem aus ihren ichwernaffen Rleibern troff. Gie fürchtete fic

"Berrgott, Rinb, wie nag Du bift! Romm' ber und

Die freundliche Anrebe beruhigte bie Frembe ein

Die hatte vergeffen, an ber Bfeife gut faugen, jest hielt er fie uber bas Licht, brudte bie Miche gufammen und ftarrte bie Angetommene mit einer Diene an, Die fagte: Bas mag mohl braus merben ?

Sete Dich nieber und ruhe ein bischen. - Es ift ein bojes Better, in bas Du hinausgetommen bift!" be-

Das Mabden feste fic auf einen breibeinigen Stubl neben ber Thure.

"Bober bift Du ?"

"Na fo, mein Mabchen! - Ber find Deine Eltern?" "Ach, ich habe teine," antwortete fie und fentte ben "Jest tann ich nirgenbewo fein, niemand will

Boel tratte fich mit allen fünf Fingern im haare Blid auf Boel, bie, mube von ber Banberung bes und ichielte binuber nach Dle, ber gewaltige Rauch

Angeiger, autliches Organ ber Stadt Wiesbaden" in ihren Freundes und Bekannten-treifen jum Abonnement zu ernpfehlen. Wir werden uns durch forgidlige Answahl fpannender Romane und adwechslungsreicher Unterhaltungslettüre dafür dantbar zu erweisen suchen. Bei Bestaungereichen und Gintfaffen von Baaten wolle man sich gutigf ebenfalls auf die betr. Anzeigen des "Wiesbadener General-Anzeigers" beziehen und dadurch in wohlwollender Weise zur Förderung unteres Bigtes beitragen

"Gieb ihr einen Biffen Brot, Boel!" fagte er bann, und ju ber Fremben: "Ra, es will Dich alfo Riemand haben ?"

Gine Beile herrichte Schweigen. Dann fagte Boel, mabrend fle eine Brotfceibe fonitt : "Ja, fie muß boch

bei Gott frgendmo bleiben fonnen."

"Ja, bas muß fie," beftatigte Die und fpie aus. Das Dabden verichlang bas Brot mit Beighunger.

"Ber ift benn ber Bater - bu meißt ?" fragte er, inbem er ben Ellbogen auf ben Tijd hinausichob unb ben Ropf in bie Sand ftutte.

"Der Bermalter," animortete bas Dabden unb

folug bie Augen nieber.

"Er ift mohl bavon gegangen ?" fragte Boel ich habe es mir wohl gebacht . . Aber wie Du voll Behm bift ; wo bift Du benn gemefen."

Die Frembe fdmieg, nahm aber einen großen

Biffen Brot.

Boel blidte hinuber nach Dle, ber fich mit ber

Bfeifenfpite binter bem Dhre rieb.

Es mar eine Beit lang gang ftill. Dann fagte Boel: "36 meine, fle tann furs erfte bier bleiben."

"Ja bei Gott tann fie bas," ermiberte Die. Bir haben gwar nur bas eine Bett bort . . "Ach nein, ach nein! Wenn ich nur hier bleiben

36 tann wohl am Boben liegen."

"Rein, nein, bas nicht - in folder Lage - mir find boch auch Menfchen. - Bore Boel!" fagte Die und entleerte ben Gaft feiner Bfeife, "wir haben mobil noch fo viel Saibefraut, bag wir heute Racht barauf liegen fonnen; morgen wollen mir uns bann nach ein menig Stroh umfeben.

"Ad, Gott fei Dant! ach, Gott fei Dant! So mar es boch gut, ja, bas war boch gut : . . " rief bas junge Beib aus, folang feine Arme um Boels Sals und weinte.

Draugen heulte ber Wind und ber Sagel praffelte gegen bie Scheiben wie bie Erbfen in einem Giebe.

Und bas nachtliche Duntel tam und verhüllte gute und bofe Thaten por ben Mugen ber Menfchen.

(Shluß folgt.)



Boldia.

Momentzeichnung aus Rufland von Julius Berger.

(Rachbrud verboten.)

1886. Donnerwetter, bas mar ein Binter; unfere beutiden 18 bis 20 Minusgrabe find Baifentnaben ba-

Trob Fuß= und Reifepels fror es uns auf unferem

Bweirabrigen, bag bie Babne flapperten. "Januet, bau gu," rief Zaver, mein Reifegefahrte, ben Rutider, ber auch bereits erftarrt gu fein fchien, in's irbifde Dafein guruckgurufen.

Und Jannet ließ fich bas nicht zwei Dal fagen, bieb auf bie beiben por ben Wagen gefpannten Braunen ein, bag mir im Du bie Paragraphen eines bentichen

Thier dutvereins burch bas Gehirn flogen.

Db's half? Rein! Denn bie Schneeflocken purgelten fo bicht auf bie neblige Gbene nieber, bag felbft bas Gaulsauge taum eine halbe Pferbelange vormarts

Alfo ging's im behabigen Trabe weiter, bag einem

Geben und Soren vergeben tonnte . . behabig, reine Gronie . . . noch 2 Meilen mar's bis an unfern BeftimmungBort. Ra, Gonee-Beil!

Da taucht auf einmal bicht neben uns ein anberes

Bil's auf.

Gin ruffifder Grengfolbat, in Baffen ftarrenb, fonft eine Statue, jest beweglich und bewegt . . . es muß alfo etwas Befonberes fein.

Bir hielten . . . Journaliften muffen halten, mo

und wenn es mas Befonberes giebt.

Der Ruffe fluchte, baß Gott erbarm. Auch feine Glieber ichienen ber Tobtenftarre nabe . . . und boch galt es, ein lebenbes, wimmernbes Befen unter bem hoch aufgewehten Schnee hervor ju icharren. In folden Situationen ift eben auch ein ruffifches Gisberg marmeren Regungen fabig. Das Schneetreiben hatte namlich noch gar nicht fo lange gemabrt, es mar ploplich, aber befto gewaltiger, faft unbeimlich bereingebrochen. Doglich, baß es Jemanben überrafct, ber vielleicht noch gu retten mar.

Der Ruffe arbeitete . . . ob ihn eine Ahnung trieb? Raper und ich fprangen vom Bagen und halfen mit, ben fußhoben Sonee von ber Stelle hinmeg gu bringen, auf ber ein jammernbes Etwas lag.

Raum 3 Minuten batt's gewährt . . . ein Rinb, ein Mabden hoben wir Drei vom Erbboben auf . . .

es mochte etwa zwölf Sahre gablen.

Da ließ und ein fürchterlicher Schrei, ben ber Ruffe ausftieß, gufammenfcauern, faft, baß wir bie Berettete, bie noch Spuren bes Lebens in fich trug, wieber batten fallen laffen.

Bas ift meiter ju fagen . . : bas Dabden mar

bes Ruffen einzig Rinb.

Der Mann brach jufammen . . . wir hatten eine Laft mehr, bie von unferem Bagen bavon getragen werben mußte.

Das Rind, in einen unferer Belge gehüllt, erholte fic jum Glud recht balb . . . ruffifche Raturen finb eben unverwüftlich . . . ber Dann ichien ftarr, foien leblos.

Das Goneegeftober hatte nachgelaffen . . bas Stabt.

den mit ber Grengtammer mar erreicht.

Behorfamft liegen wir bie Revifion über unfere Berfon und über unferen Bagen ergeben. Gefunben murbe Richts . . . gefunden wird auch nie Etwas, wenn man es "beutich" verfteden ober mit "ruffifchen Sandrubeln" bezahlen tann.

Doch machten fich mehrere Grengfolbaten, barunter ein Capitan, auffallenb am Bagen ju fcaffen. Barum?

Wir hatten ben Bergang bes fleinen Erlebniffes ben herren von ber Rammer boch genau fo gefdilbert, wie er fich augetragen, glaubten, unferer Pflicht genügt gu haben und bie beiben Fremben auf ber Rammer gurich laffen ju tonnen.

Doch, ber Deutsche bentt, ber Ruffe lentt! Bir mußten auf ben Bagen Blat nehmen, und

mit beritiener Estorte ging es pormarts. Bobin ? Bor einem fleinen Sanschen murbe Salt gemacht.

Gin Jubelfdrei entwand fich ber Bruft bes Dabdens . . wir ahnten es . . . ihr Beim !

3m Ru maren ber Ruffe und fein Rind von bem Grengtollegen vom Wagen gehoben und in bas Junere bes Sauschens gefchleppt. Dan bebeutete uns weiter au fahren.

Wir aber fuhren nicht und folgten nach.

Biesbabener Unterhaltungs=Blatt.

gefteben, wir Journaliften ichlafen auch nicht alle Rachte unter Simmelbetten - ben freien Simmel im Commer abgerechnet - und nehmen auf unferen Stubiens und Runfireifen mit gar mannigfachen Rammern und Sohlen rubrt, wenn es ein wenig abgefühlt ift, 3 Bib. frines burch. - auch geographisch weniger wichtigen - vorlieb . . . boch ein foldes Gemach, in bas mir bort traten, - mar feingehadte Schale einer Citrone, 1/2 Loth Relfen, bie man und noch nicht vorgetommen.

Schönes

biefem eine mit tem Tobe ringenbe Frau.

3mei alte Beiber bufdten aus bem Gemach, als am oberen Bettranbe angegunbet.

Bir übericauten fofort bie Gituation.

Patrouillengang unternehmen mußte, nachgeschickt worben,

ou, es mar ein entfetlicher Unblid!

aufgerichtet, mit ftierem Blid nach ihrem Gatten icauenb . . war . . . es war vielleicht, auch von uns unbemerti, bort im Gonee feinen erftarrien Sanben entfallen . . . fielen um und erloichten . . . fie ha te ausgefampfi!

Den Mann foleppten fle fort . . . Gibirien . . ! !

Und blutete bie Geele . . . !

Bir hatten eine jener Frauen, bie entflohen maren, balb ausfindig gu machen, ihr bas jammernbe Rinb, Bofco, zugeführt und eimas Gelb hinterlaffen — viel bat ein Journalift zumelft ja auch nicht — mit bem

Beiber war's nicht nothig.

Nach etwa vierzehn Tagen fehrte ich aus Ruglanbs Metropole, bie ich noch "mitgenommen", gurud, paffirte ans Abfict jenes Grengftabten, tehrte mit Abfict in jenem Sauschen ein; wieber brannten bie beiben biden Tobtentergen am oberen Beitranbe . . . in ben fcmubigen Riffen manb fich eine Dabchengeftalt . . . Bofca . . . !

Das alte Beib fagte mir, jener Sonee . . fie

liege im Sterben . . .

D, ich febe fo gern Rofen erbluben, fo ungern Rojen welten! Und im Schnee welten boch Mue, Mue! Dit Thranen im Auge reifte ich beim.



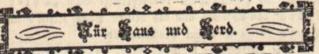
Weihnachtsbäckereien.

Braune Bfeffernuffe. 1) Dan thut gut, Die Daffe zu biefem wie vielen Pfeffertuchenrezepten mocheneiner Citrone tuchtig burchgearbeitet. Dann lagt man Rartoffeln und Gibalften. Statt ber Rartoffeln tann auch ben Teig beliebig lange ruben; will man ibn baden, fo ein Rand von Kartoffeibrei um bas Galmi gelegt werben.

herr Gott, es ift ja teine Schanbe, man tonn's | formt man bavon fleine Ruffe, legt fie auf eine mit Bache abgeriebene Platte und badt fie 10-15 Minuten nicht ju icarf. 2) 3 Bib. Sonig, unb 1/2 Bfb. Butter lagt man tochen, giebt bies in eine tiefe Gouffel und gefiebtes Debl, 1/2 Bib. fuge, grobgeftogene Manbeln, bie geftogen, ein wenig Rarbamon und gulett 2 loth gerei ligte, Diebrig, finfter, bumpf . . . ein Beit nur . . . und auf in eiwas Baffer aufgelofte Bottafche burch. Dan lagt ben Teig einen Tag liegen, rollt ibn bann fingerbid ans, ichneibet fleine Tafeln bavon, legt in bie Mitte jene und wir eintraten, fie hatten bem Ritus ihrer e'ner jeben ein Scheibchen Citronat, brudt in jebe Ede Religion Genuge geleiftet und zwei bide Tobtentergen eine halb fuße Manbel und badt bie Pfeffertuchen, fe vergiert, auf beftrichenem Blede vorfichtig, bag fie nicht brennen und inmenbig trocken und loder finb. Alle Bofcha - fie hatte uns auf bem Bagen ihren Sonigfuchenbadereien tann man monatelang in Blech. Ramen ausgeplaubert - war bem Bater, ber einen buchfen aufbewahren; fie behalten volltommen guten Befomad, nur muß man fie vor bem Beidwerben an Die frante Mutter harrte feiner . . . ben letten Abichied feuchtem Orte ichuten. 3) 200 Gramm fuße und 50 Gramm bittere Manbeln und 100 Gramm 3 tronat werben fein gewiegt, 375 Gramm Sonig werben in Das fterbenbe, hagere, bleiche Beib, im Bett boch einer Rafferolle bis jum Rochen erhipt, 375 Gramm feiner Buder bingugefügt. Weiter tommen gum Teig fle hatten ihn gepadt . . . fie hielten ibn boch . . . ben 50 Gramm Reften, 5 Gramm Zimmt, bie abgeriebene Pflichtvergeffenen . . , ber ohne Gewehr gurudgefehrt Shale e'ner Citrone, 10 Gramm gereinigte Pottafche, 1/2 Taffe Rofenmaffer. Dies alles wirb gut vermifcht und mit feinem Beigenmehl etwa 500 bis 750 Gramm ein Schrei ber Bequatten, fie folug um fic, bie Rergen ju einem Teig gefnetet. Ertaltet, wird berfen ausgewaltt, mit einem Glas ausgeftochen und bei febr magiger Site langfam gebaden.

Chriftbaum tonfett. 1) 500 Gramm 3nder merben mit 8 Giern und 500 Gramm ungefalgener Buiter verrührt und 1 Rilogramm Dehl, fowie etwas fein: geftogene Banille bingugethan. Das Gange mirb gu einem Barten Teig verarbeitet, ausgewellt, mit Formen ausgeftocher. Beriprechen, bemnachft mehr zu fenben . . . fur Boicha und anbern Tage bei maßiger Site gebacten. 2) 500 Gr. mußte geforgt werben . . . ! Debi, 125 Gr. Butter, 188 Gr. Buder, 2 Gier und 2 Loffel Rofenmaffer merben gu einem Teig gemacht, ausgewellt, mit Formen ausgestochen und in einem nicht gu

beißen Dien gebaden.



Salmi von Bilbbraten. Das abgelofte Bleifc wirb fein gewiegt. Dann braunt man zwei Boffel Debl in zwei Loffel brauner Butter, verfocht bies mit einem Glafe Rothwein, brei Loffeln flebenbem Baffer, ebensoviel entfetteter übriger Bratenfauce, bret Gramm Liebigs Fleifdertratt, Gals, Pfeffer, etwas geriebener Bwiebel ju bider Sauce, bie man behutfam mit zwei Gigelb abzieht. Man mifcht bas gewiegte Rieifc mit ber Sauce, fullt es bergformig auf bie Souffet, auf ber es bargereicht werben foll, und ftellt biefe verbedt auf ein Gefaß mit tochenbem Baffer, bis bas Salmi vollig lang vorher anzutetgen und an einem warmen Orte aufzu- burchbist ift. In ber Zeit werben fleine, in ber Schale bemahren, ba fie baburch viel feiner wirb. 1 Bib. Sonig getochte Rartoffeln gefcalt und in ber Butter golbbraun wirb ermarmt, mit 1 Bfb. burchgeflebtem feinen Debl, geröftet, vier Gier halbweich getocht und altes Beigbrot 1/2 Pfb. Buder, 1/4 Pfb. Butter, 2 Giern, 2 Loth ge- in Dreiede geschnitten und ebenfalls geröftet. 3ft bas reinigter, in etwas Baffer aufgelofter Bottafche, 1/4 Both Galmi beiß, beftedt man es mit ben Beigbrotbreieden 1/1 Loth Rarbamon, und ber feingehadten Schale und garniert es abmechfelnb mit Saufden ber fleinen

Bilbtugeln. Die Ueberbleibfel merben mit etwas Luftfped febr fein gewiegt. Dun murgt bie Daffe mit einigen geftogenen Bachholberbeeren, etmas Pfeffer und Salg und mifcht einige Gier und etwas fuße Cahne unter bie Daffe, bamit fie gefdmeibig wirb. Dan formt von ihr gleichmäßige runde Rugeln und widelt jebe in ein febr fauber gemafdenes und wieber getrodnet & Beinblatt. Aus einigen Giern, einem Löffel Dild, einem Löffel Galatol u b bem nothigen Debl bereitet man einen guten Musbadteig, falgt ibn etmas und taucht bie eingehüllten Rugeln binein. Dan badt bie Rugeln in Schmelgbutter aus und giebt fie als Beilage au Sauerfraut.

Ginen febr guten Firnig gum Polieren ber Dobel erhalt man auf folgente Beife: Dan mifcht eine beliebige Quantitat Leinol mit bem gleichen Gewichtstheil guten Weingeiftes in einer gut gugepfropften Blafde geborig burdeinanber, fouttelt bie Diifdung por bem Gebrauche nochmals gut um und reibt bamit bie Mobel vermittels eines wollenen Lappeng.



Um unferen verehrlichen Abonnenten eine Unfpornung gur Löfung ber Rathfel - Aufgaben gu bieten und einige berfelben jugleich mit einem fleinen Beibnachtsangebinde ju erfreuen, haben wir uns entichloffen, für biejenigen unferer geschätten Leferinnen und Lefer, welche bie richtige Löfung ber Rathfel unter Beifügung ber letten Abonnements . Quittung an uns einfenden,

3 werthvolle Preise

gur Bertheilung gu bringen.

Als erften Breis haben wir bie bon Dr. Rubolf b. Gott foall herausgegebene weitbefannte Deutich e Rlaffiter . Bibliothet in 6 Brachtbanben beftimmt ; ale zweiten Breis bas lehrreiche Buch "Thier : leben" bon Ladowig und als britten Breis Rleift's und Sauf's Berte in einem Brachteinband.

Die Bertheilung berfelben wirb, ba eine Berloofung nicht erlaubt ift, nach einem bollftanbig objeftiben Mobus erfolgen. Die Ramen ber glüdlichen Bewinner werben in ber nächften Rummer bes "Unterhaltungsblattes" beröffentlicht werben.

Bilber-Räthfel.



Feft-Räthfel.

A	R	L	E	E	M	1	U	A	F	1
									E X	
Е	Н	D	E	z	I	н	U	E	E	N

In die leeren Felder ber Mittelreihe follen paffenbe Buchftaben gefest werden, fo daß die fentrechten Reiben Borter bilben, beren Bedeutung in anderer Reibenfolge die nachfiebenbe ift : Wild, Raubvogel, Gee in Schottland, Theil bes Gefichts, Monat, geweihter Bund, Fluß in Suddeutichland, perfonliches Furwort, Schidfals-göttin, Marchengeftalt, Rebenfluß ber Donau. Sind bie richtigen Borter gefunden, fo bezeichnen die Buchftaben ber Mittelreihe die iconfte Beit des Jahres.

Beihnachte-Röffelfprung.

	fel	fchen	fro	neu	ters	fes	Jan 1
beut	he	auf's	bun	han	fel	e	win
bricht	(d)mud	ge	zens	aus	ge .	macht	wei
weih	traum	pracht	grüßt	fun	her	bes	deut
ter	ber	ge	glanz	fei	be	he	ftrahlt
	nachts	баиш	fie	lidjt	mit	fcher	HEE!



Auflösungen ber Rathfel aus Ro. 49.

Bilber-Rathfel : Bobithaten find oft eine ichwere Feffel. Stat-Aufgabe : Das Spiel muß, um R. bon 137 auf 201 gu bringen 64 toften; bas entfpricht einem a-Spiel (Gichel, Ereff) mit 8 Ginheiten. Da ein a-Spiel ohne 7 Matadore Treff) mit 8 Einheiten. Da ein a-Spiel ohne 7 Matadore ausgeschlossen ist, weil als niedrigstes Blatt nur aK tournirt wird, also das Spiel nur ohne Sechs gehen kann, muß die Kartenvertheilung so sein, daß der Spieler mit Schneiber gewinnt. Er sindet noch dA, und drüdt dK und b?. Kartenvertheilung: B. a K, D, 9, 8: c A. M. a, bB, a10; cD, 8, 7; dA, D. 8. H. c, dB. aA, b10, K, 9, d10, 9, 7. Stat: b7, dK. Spiel: 1. B. a7, a10, aA(-21). — 2. H. eK, cA, c7. 3. — B. a8, bB, dB (-4). — 4. M. bD, b10, bA. — 5. B. a9, aB, cB (-4). Nun stickt der Spieler und nimmt sämtliche Sticke. Die Geguer sund nur bis 29 gesommen.

Anagramm : Agnes, Agens, Sagen.

※→※ Richtige Rathfel-Auflöfungen fanbten ein: Baula Schmibt, Ernft Beder, Anna Rramer, Die Huge Guftel, ein alter Abonnent, fammtlich bier. Friedrich Nicolai in Dotheim, Lorens Baumann in Bider zwei Abonnentinen aus bem blauen Candden, Gottfried R. in Lord und D. 2. in Raftatten.



Bestellungen und Einkanfen bon Bacingeigen bes "Biesbabener General-Anzeigers" berung unferes Blattes beitragen, Efertinnen werben hafficht erfucht, ben gan ber Stabt Wiesbaben" in ihren u empfehlen. Wir werben uns burch forgi breicher Unterhaltungslettüre bafür bantbar molle man

Rotationsbrud und Berlag ber Biesbadener Berlags-Anfialt, Emil Bommert. Berantwortlich für bie Redaftion: Otto von Behren, fammtlich in Wiesbaden.