

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“

Nr. 7.

Wiesbaden, den 22. Februar 1905.

XX. Jahrgang

Ursachen des Aufblähens bei unseren Hausthieren.

Von Welbers Revelar.

Aufblähen, auch Trommelfuch genannt, ist eine mehr oder weniger bedeutende Aufsteibung des Hinterleibes mit entsprechend gesteigerter Spannung der Bauchdecken oder im Darm infolge von Gärungsprozessen. Das Leiden befallt alle Hausthiere, am häufigsten kommt es jedoch bei den Wiederkäuern vor und zwar wegen der großen Räumlichkeit des Magens und der damit verbundenen größeren Menge des Inhaltes desselben. Werden gewisse Futtermittel unter gewissen Verhältnissen aufgenommen, so gerathen sie während der Verdauung im Magen oder im Darm des Thieres in Gärung und die frei werdenden Gase sind ihrer chemischen Beschaffenheit nach oft sehr verschieden; Kohlenäure, Kohlenwasserstoffgas und Stickstoffgas wechseln in sehr verschiedenen Proportionen. Am meisten zur Gärung neigen die zur Familie der Leguminosen gehörenden Gewächse, nämlich Klee, Widen, Erbsen, Esparsette, Luzerne. Vorzugsweise besitzen sie diese Eigenschaft, wenn sie recht reich und üppig emporwachsen, und namentlich vor der Blüthezeit und im feuchten, halbwelken Zustande, in welchen sie leicht gerathen, wenn sie befeuchtet gemäht sind und in feuchtwarmer Luft aufgeschüttet lagern. Darum ist auch bei gewitterschwülen, feuchtwarmen Witterung das Beweiden des Klees, junger Saaten und des üppigen Anwachses der Stoppelfelder nach dieser Richtung hin mit besonderer Gefahr verbunden.

In zweiter Reihe können Kohl- und Rübenblätter, Kartoffelskraut, sowie befallene Gräser und überhaupt verdorbene, schon in Gärung befindliche Stoffe Aufblähen veranlassen. Außerdem sind noch zu beachtenden plötzlicher, unermittelter Uebergang von der Trockenfütterung zur Grünfütterung, sowie das Beweiden behäuter Flächen.

Das Aufblähen der Pferde hat sehr häufig seinen Grund in dem Durchschlucken von atmosphärischer Luft beim Koppen. — Bezüglich der Schweine wird in ursächlicher Beziehung mit Recht auch die gierige und reichliche Aufnahme von warmen, süßen Wästen angeklagt.

Die Gärung der Futtermittel im Magen der Thiere wird durch Bakterien veranlaßt; besonders sind es drei oder vier Arten, welche hier in Betracht kommen. Sie haften stets in geringer oder größerer Menge an den Futtermitteln und werden mit diesen von den Thieren aufgenommen. Meistens aber ist die Aufnahme dieser Bakterien für die Thiere ohne Belang, denn nur unter gewissen Umständen können sie schädlich werden. Zunächst sind sie gefährlich für das Leben des Thieres, wenn durch günstige Temperatur- und Witterungsverhältnisse ihr Wachsthum derart gefördert war, daß sie in ganz erheblicher Menge mit dem Futter in den Thierkörper gelangen. Im Magen finden sie alsdann häufig günstige Lebensbedingungen, unter welchen ihre Vermehrung derart rasch vor sich geht, daß sie eine rasche, regelwidrige Fermentation des Mageninhaltes veranlassen. Hiermit in Zusammenhang steht eine bedeutende Gasentwicklung, wodurch der Hinterleib mehr oder weniger stark aufgetrieben wird.

Außerdem wird das Aufblähen noch begünstigt durch eine schwache oder gestörte Verdauung. Thiere, deren Verdauung durchaus intakt ist, werden höchst selten an Aufblähen erkranken, selbst dann nicht, wenn sie größere Mengen von Bakterien aufgenommen haben. Die Säfte, die ein gesunder Verdauungsapparat absondert, tödten die gewöhnlichen Formen der Krankheitskeime und verhindern, daß bei den Dauerformen, den sogenannten Sporen eine Vermehrung vor der Hand eintritt. Eine schwache Verdauung aber oder ein verdorbener Magen fördern die Verdauungsstoffe qualitativ wie quantitativ nur mangelhaft ab, und es kann daher dem Wachsthum der Bakterien kein Einhalt gethan werden. Erfahrungsgemäß erkranken ja auch Thiere mit schwacher Verdauung sehr häufig an Aufblähen.

Die mit dem Futter in den Magen des Thieres gelangten Aufblähungsbakterien werden bei völlig gesunden Verdauungsorganen bis auf die Dauerformen durch den Magensaft vernichtet. Diese widerstehen der Einwirkung des Magensaftes, weil sie in besonders widerstandsfähigen Schutzhüllen eingebettet liegen und kommen in lebensfähigem Zustande dann zunächst in den Dünndarm. Aber auch hier sind die Bedingungen für eine Lebenskämpfung noch ungünstig, da der hier vertheilte Verdauungsspeichel in dieser Beziehung ähnliche Eigenschaften besitzt wie der Magensaft. Erst im Dickdarm, wo die Verdauungsstoffe nicht besonders mehr vorhanden sind, gestalten sich die Lebensbedingungen günstiger und es erfolgt dann auch gar bald ein Aufblähen und Wachsen der Bakterien. Hierbei zerfallen sie in Säure und ähnliche Stoffe in Milchsäure, flüchtige Fettsäure in Darmgase, besonders in Kohlenäure und Grubengas. Auch die Umwandlung der Zellwand (Cellulose) in Butter- und Essigsäure oder in Kohlenäure und in Grubengas wird durch sie bewirkt. Infolge dieses Fermentationsprozesses geht der Futterbrei in Fäulnis über.

Gehen wir nun zu den das Aufblähen in hervorragendem Maße verursachenden Futtermitteln zurück, so finden wir wie vorstehend schon erwähnt, daß die zur Familie der Leguminosen gehörenden Gewächse ganz besonders in dieser Hinsicht der Beachtung werth sind. Jeder Landwirth sollte, um Krankheitsfälle in seinem Viehbestande zu schärfen, sein Vieh studiren. Er sollte wenigstens wissen, welche Thiere von Natur aus schon eine schwache Verdauung haben, um darin vorsichtig auszuweichen zu können, ob solchen Thieren unter Beobachtung gewisser Vorkehrungsregeln Aufblähen verursachende Futtermittel, besonders Leguminosen, verabreicht werden dürfen, oder ob sie ihnen gänzlich entzogen werden müssen. Aufblähen entsteht vorzugsweise nur dann, wenn die Verdauungsstoffe nicht ordnungsmäßig abgebaut werden. Man gibt daher zweckmäßig den Thieren, besonders solchen mit schwacher Verdauung, vor dem Beweiden verdächtige Wiesen oder Ackerfelder eine Hand voll gutes Wiesengras, um die Verdauung anzuregen und die Absonderung des Magensaftes zu fördern. Aber auch ein gesunder Magen kann durch gierige Aufnahme von bereiften, halbwelken oder in Gärung befindlichen Futtermitteln an der ordnungsmäßigen Absonderung des Magensaftes behindert werden, und die Vorbedingungen für das Aufblähen sind dadurch gegeben.

Man überlasse dem Dienstpersonal nicht ausschließlich die Fütterung und Pflege der Hausthiere, sondern der Landwirth selbst der Zeit zu Zeit selbst nach dem Rechten. Hier gilt besonders der Spruch: „Der Wirth muß voraufl.“ Die Außerachtlassung dieser Regel ist auch mit zu den Ursachen des Aufblähens zu rechnen. Leider ist in einigen Wirthschaften in dieser Hinsicht eine so große Unordnung eingerissen, daß dadurch der Landwirthschaft jährlich große Summen verloren gehen.

Landwirthschaft.

Gäsmüll ist als Dünger zur Verwerthung im landwirthschaftlichen Betriebe wenig geeignet. Es hat keinen Werth als Düngemittel und ist infolge seines geringen Nährstoffgehaltes nicht für den Transport auf weite Entfernungen zu empfehlen. Dagegen leistet es auf sauren, nassen Wiesen, zur Bodenauflockerung in Niederungen, als Meliorationsmaterial, zur Verbesserung des Bodens auf mageren Aedern und dergl. gute Dienste. In der Nähe großer Städte kann es demnach eine gewisse Bedeutung für die Landwirthschaft haben, besonders, wenn es billig an Ort und Stelle geliefert wird.

Die Wirkung der Holzasche ist größer, wenn man sie im Herbst anwendet. Dies ist aber nur mit Erfolg möglich, wo die Schafhaltung wegbreitet, weil die Schafe die Asche gern auflecken. Am meisten wirkt die Asche in feuchten Jahren, und dann ist auch ihre Verwendung im Frühjahr von günstigem Erfolge begleitet, wenn namentlich im April und Mai feuchtwarme Witterung vorherrschend ist.

Die Frühgründerfütterung der Wiesen hängt sehr von der Witterung ab, da die Wiesen im Frühjahr ohnehin „Risse“ haben, so daß man oftmals trachten muß, das Wasser von denselben abzuleiten. Erst wenn die Wiesen trockener geworden sind, kann man mit dem Wässern beginnen, jedoch darf man nur 12, höchstens 24 Stunden wässern, wonach die Wiese wieder abtrocknen muß. Wenn noch Spätfröste zu befürchten sind, darf man niemals bei Nachtzeit wässern. Auf Wiesen, die nach Weggang des Schnees mit einer Eisdicke überzogen sind, kann man das Wasser mehrere Stunden leiten, damit die Eisdecke schwinde und die Vegetation früher beginne.

Der Infarnatkeet bietet als Vorfrucht zu Raps, Rübsen und sonstiger im Sommer oder Herbst zu säender Brachfrucht ein sehr geeignetes Mittel, um an Futtervorräthen zu bereichern. Wir sind durch seinen Anbau in den Stand gesetzt — ohne reine (schwarze) Brache zu halten —, dem Felde eine erkleckliche Ernte abzugewinnen und ihm dennoch die Wohlthat der Brachbearbeitung zu theil werden zu lassen; denn je nach örtlichen und Witterungsverhältnissen wird die Räumung desselben Ende Mai oder anfangs Juni erfolgt sein.

Die Gerste findet ihre Stelle in der Fruchtfolge am besten nach den Hackfrüchten. Infolge der Bearbeitung derselben während des Wachstums ist der Boden locker und — worauf es besonders ankommt — rein von Unkraut. Erfahrungsgemäß liefert die Gerste nach Hackfrüchten einen sichern Erfolg sowohl der Menge wie der Güte nach.

Eine Mäskung und Durchsicht zur rechten Zeit, im gesammten Kartoffelbestande, speziell der Saatkartoffeln, ist eine der wichtigsten Arbeiten, und sollte die Sortirung und günstige Blazirung von feinem einsichtigen Landwirth unterlassen werden.

Obst- und Gartenbau.

Das Pflanzen der Obstbäume in leichte Baumgruben besitzt den Vortheil, daß das zu tiefe Stehen derselben dadurch verhindert wird, und die oberste nahrhafte Bodenschicht den Wurzeln schnell und leicht ausgenützt wird, wogegen bei tiefer Pflanzung die Wurzeln mehr in die weniger lockeren und nährstoffarmen unteren Bodenschichten gelenkt werden. In vielen Fällen sind tiefe Pflanzgruben nicht nur ziemlich überflüssig und zwecklos, weil dieselben von den Wurzeln doch nicht ausgenutzt werden, wie man bei der Vorbereitung beachtet. Man darf eine Pflanzgrube nicht mit einem Blumentopf vergleichen, sondern muß bedenken, daß der Baum seine Wurzeln nach allen Seiten in die umgebende Erde sendet und die oft massenhaft in die Pflanzgrube gewachsenen guten Stoffe ziemlich unbenutzt läßt. Durch eine derartige Pflanzgrube wird die Arbeit in unnöthiger Weise vertheuert, ohne dadurch das Gedeihen der Bäume wirksamer zu unterstützen. Die wenigste Rücksicht auf die Bedürfnisse der Bäume und die Bodenverhältnisse wird bei solchen Pflanzungen genommen, die von schematisch angelernten Baumwärtern für Gemeinden u. s. w. ausgeführt werden. Hier wird ein Pflanzloch so tief angelegt wie das andere, gleichviel, ob der Baum auf einen hohen Main zu stehen kommt und im Sommer vertrocknet, oder ob er nahe an einen Bach gepflanzt wird, wo er elendig durch die übermäßige Feuchtigkeit zu Grunde gehen muß.

Die Anlage von Mistbeeten hat nur dann Zweck, wenn man einen Kasten von mindestens drei Fenstern aufstellt; kleinere Kästen haben gar keinen Zweck und machen die aufgewandte Arbeit und Düngermenge nicht bezahlt. Der Dünger erwärmt sich zwar in solchen kleinen Kästen, doch hält diese Wärme nur kurze Zeit an, so daß die Pflanzen in Gefahr sind und ihr Wachsthum stockt. Wer deshalb nur geringen Bedarf an Setzlingen hat und den Dünger nicht dem eigenen Betriebe entnehmen kann, der kauft seine Pflanzen billiger, als wenn er sie selbst zieht.

Vieh-, Geflügel- und Singvögelzucht.

Wie richtet man junge Zugochsen ab? Gerade so wie bei jungen Pferden man durch ruhige Behandlung mehr anrichten kann, als durch rohes Dreinschlagen mit der Peitsche, so ist es auch beim Abrichten von jungen Zugochsen der Fall. Zuerst gewöhnt man den Ochsen durch Herumführen an das Führerlassen und Folgen. Dann legt man ihnen das Geschirr auf oder das Joch an, wobei man aber wieder so vorgehen muß, daß das Thier nicht erschreckt oder beunruhigt. Dann sollte man den jungen Ochsen neben einen alten anhängen und an eine Zugkette einen Pflod anhängen, den sie ziehen müssen; hat man keinen alten Zugochsen, so läßt man den jungen Ochsen einen nicht

zu schweren Pflod ziehen. Hat er das einige Male gethan, so läßt man ihn eine schwerere Last ziehen. Man darf ihm aber nie zu viel zumuthen, weil er sonst widerwillig wird; nach und nach soll man ihn an schwerere Lasten gewöhnen. Dabei muß man die Thiere aber auch kräftig füttern.

Gewöhne das Kalb schon nach der ersten Woche ans Treiben, indem du ihm in einem Trog ein Gemisch von etwas zerquetschtem Hafer und grob zerstampftem Pfenkuchen und ein wenig Stroh anbietet. Neben dem Trog stelle einen Eimer mit frischem Wasser auf. In einer kleinen Kasse gib wohlriechendes, zartes und gut eingebrachtes Wiesenheu.

Bei Fütterung von Roggen an Pferde als Ertrag für Hafer muß vorsichtig zu Werke gegangen werden. Der Roggen ist vor allem nicht ganz oder in Reihform, sondern nur grob geschrotet und reichlich mit grober Häcksel vermengt zu verfüttern. Man fängt mit 250 Gramm an und steigert die Ration alle vier Tage um weitere 250 Gramm, bis man etwa 2—2½ Kilo erreicht hat, Wehr zu geben ist nicht rathsam.

Wie man Eier zweckmäßig verpackt? Früher nahm man an, daß Eier, die transportirt würden, ihre Bruchfähigkeit verlieren. Das ist indeß ein Irrthum. Man kann Eier, die gut verpackt sind und sonst alle Eigenschaften eines gut befruchteten jungen Eies besitzen, weithin versenden, ohne daß sie dadurch an Werth verlieren. Zur Verpackung empfehlen sich solide, feste Kisten, in denen die Eier zwischen Sägespänen oder Kleie so liegen, daß sie einander nicht berühren. Man wickle zur Vorsicht noch jedes Ei besonders in Heu. Die Eierkiste, die uns zugeht, muß baldigst geöffnet werden, und die Eier dürfen nicht mehr lange liegen, ehe sie der Henne untergelegt werden. Die Engländer packen die Eier in Kleie, die Franzosen ebenfalls in Kleie, bei größeren Sendungen der Vorsicht wegen aber in Kisten zu 15—20 Stück, und diese werden mit Heu und Hobelspänen in eine große Kiste neben- und übereinander gestellt.

Der die Frucht im Kleinen betreibt und jährlich seinem Lagerstock nur wenig Frühbrutbühner hinzuzufügen hat, wird auch in dieser frühen Jahreszeit eine Glucke aufstreifen können; wäre dies aber nicht der Fall, so nehme er eine Truffenne, die einige Tage in einem verdeckten Korb oder Nistkasten auf Porzellaneier gelegt wird, sie wird in zwei oder drei Tagen schon mit ihrer Gluckentrolle zufrieden sein und dann kann man ihr die Bruteier ruhig anvertrauen.

Tel. 3046. Photographie C. H. Schiffer. Taunusstr. 4.

Achtung!

Zwei Konkurrenten streiten sich darüber, ob die weisse, gelblichgelbe Kartoffel Edelstein oder die weisse, weisseleuchtige Edelstein von beiden Sorten die Bessere wäre. Die weisse Edelstein gelblichgelbe ist wohl, wie die letzten Jahre gelehrt haben, nicht die allerfrüheste, aber eine sehr ertragreiche Frühkartoffel, die in der größten Kartoffel-Gegend Norddeutschlands sehr gelobt wird. Die weisse, weisseleuchtige Edelstein ist auch nicht früher wie die weisse gelblichgelbe Edelstein, sonst wohl ganz gut, aber nicht widerstandsfähig gegen Nässe. — Ich offeriere: **Weisse Edelstein, gelblichgelb**, 1 Postkolli Mk. 1,60, 1 Ztr. Mk. 10.—, **Weisse Edelstein, weisseleuchtig**, 1 Postkolli Mk. 1,50, 1 Ztr. Mk. 8.—.

Die beste aller Frühsorten aber ist:

Frühkartoffel „Nummer Eins“.

Die früheste aller Kartoffeln war nachweisbar sogar im nördlichen Klima schon anfangs Juni mehlig und schmackhaft und erzielte auf dem Markte sehr hohe Preise.



„Nummer Eins“ ist nach dem Urtheil der hervorragenden Kenner Deutschlands die früheste, wohlgeschmeckteste und ertragreichste aller Frühkartoffeln. Wenn die bekannte frühe Sechswochen und alle andern Sorten noch grün in der Erde liegen, wird „Nummer Eins“ geerntet und ist dann schon ebenso mehlig und schmackhaft, wie eine sehr gute Spätkartoffel im Winter. Es wurden nachweislich bis 150 Zentner, ca. 30-facher Ertrag pro Morgen geerntet, von 10 Pfd. 3 Zentner. Herr Königl. Garteninspektor Lindemuth in Berlin, Lehrer an der landwirthschaftlichen Hochschule schreibt darüber: „Die Knollen sind vollständig fehlerfrei, hell von Farbe, haben eine glatte Schale und flachliegende Augen; gekocht zeigen sie sich von vorzüglicher Beschaffenheit, sind mehlig, jedoch nicht grobkörnig, sondern sehr fein und wohlgeschmeckend.“ Alle Frühsorten, mögen dieselben auch offeriert werden wie sie wollen, alle sind mindestens 14 Tage später und nicht so mehlig und schmackhaft wie „Nummer Eins“. Ich versende Saat von „Nummer Eins“ solange Vorrat reicht:

1 Postkolli (4½ kg.) Mk. 2,50, ¼ Ctr. Mk. 4.—, ½ Ctr. Mk. 7.—, 1 Ctr. Mk. 13.—

Theophil Ziegler, Erfurt, Lieferant Kaiserl. u. Königl. Gärtnereien
Versand nur bei frostfreiem Wetter
Bestellungen jetzt erbeten.

Von dem neuen Güterbahnhofe

übernimmt das Kaufhaus von 9830

Waggons jeder Art,

zu billigen Preisen

Karl Güttler, Dohheimerstraße 103, Telefon 2196. gegenüber dem Güterbahnhofe. Telefon 2196. Auch können daselbst Lagerräume vermietet werden.



Nr. 45.

Mittwoch, den 22. Februar 1905.

20. Jahrgang

Das Majorat.

Roman von Ewald August König.

Fortsetzung.

Nachdruck verboten.

„Und was dann? Wie werden die Verhältnisse draußen sich gestalten?“

„So gut, wie wir es nur wünschen können!“

„Wenn die tolle Baronin das Gut übernimmt —“

„Daran ist nicht zu denken. Baronin Abdegunde ist noch interdicirt, sie hat überhaupt nichts zu sagen, der Erbe sitzt im Gefängniß, und es ist ganz undenkbar, daß er begnadigt werden könnte. Da fällt das Majorat an Baroness Theodora, die augenblicklich noch minderjährig ist. Notar Tellenbach bleibt also einstweilen mein nächster Vorgesetzter, da sein Sohn die Baroness heirathen wird, so läßt er sich sicher nicht die Bügel aus den Händen nehmen.“

Eduard hatte die erloschene Cigarre wieder angezündet, er sah eine Weile den blauen Rauchwölkchen nach, die ernstesten Falten wollten von seiner Stirn nicht weichen.

„Undank ist in der Regel der Welt Lohn“, sagte er, „der Notar Tellenbach könnte vergessen, was wir für ihn gethan haben —“

„Dann werde ich ihn daran erinnern“, unterbrach sein Vater ihn, „er soll nur wagen, sich undankbar zu zeigen, dann ist er verloren. Möglich ist es allerdings, daß dann der Hauptmann nach der Hochzeit selbst die Verwaltung des Gutes übernehmen will, dann aber muß ich abgefunden werden, und ich geb' Dir mein Wort, ich werde mit meiner Forderung nicht zu bescheiden sein. Die Hochzeit kann auch sobald nicht stattfinden, das Trauerjahr muß die Baroness abwarten, unterdessen scheere ich noch mein Schäfchen.“

„Und es muß gründlich geschoren werden; denn was nach dieser Zeit kommt, wissen wir nicht.“

„Verlaß Dich darauf, daß ich gewiß nicht bescheiden sein werde!“

„Den ungarischen Grafen haben wir nun wohl nicht mehr nöthig!“

„Nein“, erwiderte der Verwalter. „Was hat er überhaupt ausgerichtet? Er soll uns das Geld zurückgeben.“

„Was wir ihm gegeben haben, das ist für uns verloren! Uebrigens war er auf dem besten Wege, Dagobert zum Hazardspiel zu verführen, wir können uns nicht über ihn beklagen.“

„Mag sein, aber seine Dienste sind durchaus überflüssig geworden.“

Ein leises Pochen an der Thür unterbrach das Gespräch, im nächsten Augenblick trat Graf Morray ein.

„Es ist gut, daß Sie kommen“, sagte er nach einem ziemlich kühlen Gruß, „Sie können nun abreisen, wir bedürfen Ihrer Dienste nicht mehr.“

„Hat der Mohr seine Schuldigkeit gethan?“ spottete der Graf, indem er sich in einen Sessel niederließ und sein Portefeuille aus der Tasche holte. „Es wird von Ihnen abhängen, ob ich abreise, oder ob ich bleibe. Hier ist ein Wechsel des Herrn von Darboren auf den Notar Tellenbach, werden Sie mir den Werth auszahlen?“

Eduard nahm mit scheinbarem Gleichmuth das Papier in Empfang und wiegte ablehnend das Haupt.

„Eintausendachtundsechzig Thaler“, sagte er, „das ist mir denn doch zu viel.“

„Sie werden das Geld nicht zahlen?“

„Nein, der Wechsel ist werthlos. Der Baron selbst befindet sich in Untersuchungshaft, er wird das Gefängniß nicht mehr verlassen, und der Notar Tellenbach ist nicht verpflichtet, den Wechsel einzulösen.“

„So wird die Familie es thun.“

„Die Familie?“ spottete Eduard. „Baron Kurt ist so schwer verwundet, daß sein Ende stündlich erwartet wird, die Mutter ihres Schuldners hat kein großes Vermögen, und die jetzige Erbin des Majorats ist noch minderjährig. Wer also soll das Geld zahlen?“

„Baron Dagobert selbst hat Vermögen, er sprach von amerikanischen Staatspapieren, die er besitze.“

„Mag sein, aber er kann jetzt nicht darüber verfügen.“

Graf Morray spielte nachlässig mit seiner schweren goldenen Uhrkette, ein spöttisches Lächeln umspielte seine Mundwinkel.

„Es hängt nur von mir ab, ob er wieder in die Lage kommen wird, über sein Vermögen verfügen zu können“, sagte er, „einen schärferen Ton anschlagend. „Sie werden jedenfalls wünschen, daß er verurtheilt wird?““

„Seine Verurtheilung unterliegt keinem Zweifel“ erwiderte der Verwalter.

„Sie glauben, seine Schuld sei bewiesen?“

„Ich bin davon überzeugt.“

„Nun, meine Herren, ich kann das Gegentheil beweisen.“

„Sie?“ rief Eduard höhnisch. „Wie wollten Sie das fertig bringen?“

„Nur allein dadurch, daß ich die Wahrheit sage“, entgegnete der Graf ruhig. „Ich war vorgestern von Baron Dagobert zum Souper geladen und ging zu Fuß hinaus, der Baron begegnete mir im Walde und bat mich, die Einladung auf einen späteren Tag zu verschieben, weil er mit seinem Vormunde wieder einen ärgerlichen Austritt gehabt habe. Wir sprachen noch zusammen, als wir in der Ferne einen Schuß hörten, bemerkten Sie wohl, der Schuß fiel weit hinter uns, es wird sich ohne Mühe feststellen lassen, ob in jener Richtung Baron Kurt die Todeswunde empfangen hat. Mir lag nun durchaus nichts daran, daß auf meinen Begleiter ein Verdacht fallen sollte, ich fand es in meinem Interesse, noch einige Geldsummen von dem jungen Herren zu gewinnen, zudem hatte ich auch keine Ahnung, daß jener Schuß dem alten Baron gegolten haben könne. Wohl aber flöste dieser Schuß mir die Besorgniß ein, daß Baron Dagobert an diesem Abend seinem Vormund noch einmal begegnen und in aufloderndem Hase die Büsche auf ihn anlegen könne, deshalb veranlaßte ich ihn, in meiner Gegenwart den Schuß, den er im Laufe hatte, abzufeuern. Er that das, dann trennten wir uns, ich ging zur Stadt zurück, er schlug den Weg zum Schlosse ein. Wenn ich dies alles dem Untersuchungsrichter erkläre meine Herren, dann muß

Baron Dagobert sofort aus der Haft entlassen werden."

Der Verwalter hatte mit seinem Sohne einen bedeutungsvollen Blick ausgetauscht, diese Erklärung brohte alle ihre Pläne zu vernichten.

"Können Sie die Wahrheit dieser Aussagen beweisen?" fragte er in einem spöttischen Tone, der gleichwohl seinen Aerger und seine Angst durchblicken ließ, Graf Morray.

"Baron Dagobert wird ganz dasselbe sagen und sich auf mein Zeugniß berufen!"

"He, wer soll denn der Mörder sein, wenn Baron Dagobert es nicht ist?" fragte Eduard unwirsch.

"Das zu enthüllen, ist Sache des Untersuchungsrichters."

"Der Wilddieb!" murmelte der Verwalter, dessen Gesicht immer fahler wurde. "Dis jezt ruht noch kein Verdacht auf ihm, das Gericht kennt diese Geschichte noch nicht, der Förster wird sie berichten — zum Teufel, der Erfolg ist uns nicht so sicher, wie ich glaubte."

"Sie werden vollständig auf ihn verzichten müssen, wenn ich nun auf die Seite des Angeklagten trete," sagte Graf Morray. "Und das werde ich thun, wenn Sie diesen Wechsel nicht honoriren."

"Ich will mit dem Notar Tellenbach darüber reden," erwiderte Eduard, der in dem engen Zimmer ruhelos auf und nieder wanderte.

"Sie müssen sich in dieser Stunde entscheiden."

"Ich muß?"

"Allerdings! Baron Dagobert ist heute morgen verhaftet worden, er wird sich sofort auf mein Zeugniß berufen haben, der Untersuchungsrichter ist verpflichtet, ohne Verzug die Frage an mich zu richten, von deren Beantwortung Freiheit und Ehre des Angeklagten abhängen. Zahlen Sie nicht, so sage ich die Wahrheit. Baron Dagobert wird heute noch den Wechsel honoriren, wenn ich es verlange. Diesen Wechsel können Sie übrigens als Waffe gebrauchen, Sie können mit ihm beweisen, daß Baron Dagobert ein leichtsinniger Hazardspieler war, Sie können den Wisch mit einem Accept versehen und eine besondere Klage wegen Wechselfälschung gegen den Baron anhängig machen. Verloren ist Ihnen das Geld in keinem Falle, es muß aus der Kasse gezahlt werden."

"Bei Spielschulden schützt das Gesetz den Gläubiger nicht", warf Eduard ein.

"Die Spielschuld ist jetzt eine Wechschuld —"

"Nun denn, ich will Ihnen das Geld zahlen, ich erwarte aber, daß Sie alsdann den Untersuchungsrichter auf der Fährte lassen werden, auf der er sich befindet."

"Das steht auf einem anderen Blatt geschrieben, bester Herr", antwortete der Graf ironisch. "Die Honorirung des Wechsels ist für Sie mit keinem Verlust verknüpft, zahlen Sie mir das Geld nicht, so zahlt es Baron Dagobert. Nun aber verlangen Sie von mir einen Meineid, was bieten Sie mir dafür?"

"Sie sind ein Lump!" sagte der Verwalter aufbrausend.

"Wir können Sie in dieser Stunde noch dem Gericht überliefern Sie entlaufener —"

"Wähigen Sie sich!" rief der Graf, ihm in die Rede fallend.

"Sie sitzen selbst in einem Glashaufe und wagen es, mit Steinen zu werfen? Wenn es Ihnen Spaß macht, so rufen Sie die Polizei, wir werden dann sehen, wer den Schaden davon hat."

Eduard warf seinem Vater einen warnenden Blick zu, auf diesem Wege war mit dem Abenteuer kein befriedigendes Resultat zu erzielen.

"Wieviel verlangen Sie?" fragte er.

"Zweitausend Thaler."

"Das ist eine unverschämte Forderung!"

"Im Gegentheil, ich finde sie noch zu niedrig," spottete der Graf.

"Wir haben keinen Gewinn davon, wenn Baron Dagobert verurtheilt wird."

"Wenn Sie ihn nicht hätten, würden Sie nicht das Bündniß mit mir geschlossen haben."

"Wir hassen ihn, das ist alles."

"Sehr wohl, Sie haben nur eine Gelegenheit, diesen Haß zu befriedigen; zahlen Sie mir, was ich fordere, so wird der Baron verurtheilt. Im anderen Falle muß er heute noch entlassen werden, und dann werde ich ihm sagen, wo er seine Feinde zu suchen hat. Sie haben geglaubt, mich benutzen und mir dann einen Fußtritt geben zu können; ich denke darüber anders und drehe den Spieß um. Nun entschließen Sie sich!"

Er hatte sich erhoben, in herausfordernder Haltung stand er den Weiden gegenüber, deren Entscheidung er anscheinend mit der größten Ruhe erwartete.

Eduard wechselte leise einige Worte mit seinem Vater, der mit finster zusammengezogenen Brauen vor sich hinstarrte.

"Wir haben keine Garantie dafür, daß Sie den Vertrag erfüllen, wenn wir Ihnen das Geld vorauszahlen," sagte er.

"Sie müssen die Nichtigkeit dieser Bemerkung einsehen, wenn Sie Ihrer Vergangenheit gedenken. Ich will Ihnen einen Vorschlag machen, der beide Theile befriedigen kann; wenn nach Ihrem Verhör Baron Dagobert binnen drei Tagen aus der Haft nicht entlassen ist, so werde ich die geforderte Summe zahlen."

"Und wer garantirt mir dafür, daß Sie diesen Verpflichtungen nachkommen, wenn ich den Meineid auf mich genommen habe?" fragte der Graf mit schneidender Ironie.

"Die Möglichkeit, daß Sie Ihre Aussagen widerrufen und uns beiden Unannehmlichkeiten bereiten können. Mein Vater wird ja auch als Zeuge vernommen werden, er wird dann erfahren, welche Aussagen Sie gemacht haben; entsprechen dieselben unserem Verträge, so können Sie das Geld sofort in Empfang nehmen. Wollen Sie das nicht, so mögen Sie meiner wegen Ihre Drohung ausführen, es fragt sich nur, ob das Gericht Ihre Aussage auch dann noch glaubwürdig finden wird, wenn ich der Polizei einige Mittheilungen über Sie gemacht habe. Und nun bitte ich Sie, mich zu verlassen, geschäftliche Angelegenheiten nehmen meine Zeit in Anspruch."

Auf der Stirne des Grafen waren die Aderu geschwollen, ein lüchlicher Blick zuckte aus seinen Augen.

"Sie glauben vielleicht, ich habe nicht den Muth, meine Drohung auszuführen?" fragte er heiser.

"Das behaupte ich nicht, aber ich weiß, daß es in Ihrem Interesse nicht liegt, meinen Vorschlag abzulehnen. Denken Sie darüber nach, Sie werden zu der Ueberzeugung kommen, daß Ihnen selbst die Verurtheilung dieses Angeklagten wünschenswerth sein muß."

"Ist das Ihr letztes Wort?"

"Für heute ja."

Graf Morray erwiderte darauf nichts, aber er murmelte einen Fluch vor sich hin, als er die Wendeltreppe hinunterstieg.

Er mußte an dem Kommiss vorbeigehen, der hinter dem Schreibtisch stand und ihn mit einem mißtrauischen Blick anschaute; er wollte eben die Thüre öffnen, als diese hastig aufgestoßen wurde und der Friseur Burger eintrat.

Eine Sekunde lang blieben die beiden einander gegenüber stehen, dann trat Graf Morray auf die Straße hinaus, und der Friseur schaute mit gedankenvoller Miene ihm nach.

"Habe die Ehre," wandte er sich zu dem Kommiss, "wer ist der Herr?"

"Ein ungarischer Graf", lautete die Antwort.

"Haar und Bart sind gefärbt."

"Ich glaube das auch."

"Und ich weiß es ganz sicher, ich kenne das. Ihr Herr Prinzipal hat von dem Haarfärbemittel eine Flasche bei mir gekauft, hier ist die zweite, die heute morgen bestellt wurde, wahrscheinlich hat der ungarische Graf — wie?"

Der Kommiss mußte lachen, als er den Blick des kleinen hageren Mannes auf sich gerichtet sah, er zuckte mit den Achseln.

"Möglich ist das, aber mit Sicherheit kann ich es nicht behaupten," sagte er, "es geht mich ja auch nichts an."

"Natürlich nicht," erwiderte Burger, an den Spitzen seines Anebelbarts drehend, "aber einen Zweck hat's immer wenn jemand seine Haare färbt. Und in der Regel ist es ein schlimmer Zweck —"

"Oder Eitelkeit!"

"Auch das — habe die Ehre!"

Der Friseur hatte die Flasche auf den Zählisch gestellt, er verließ das Haus wieder, sein scharfer Blick entdeckte den Grafen in der Ferne; er beschloß, ihm zu folgen.

Der vornehme Herr interessirte ihn, seine Neugier war geweckt, er wollte nun auch mehr von ihm erfahren, ohne dabei eine bestimmte Absicht zu verfolgen.

Graf Morray hatte davon keine Ahnung, in ärgerlicher Stimmung verfolgte er seinen Weg zum Pariser Hof.

Ihm war die Verhaftung Dagoberts schon deshalb unangenehm, weil er durch sie mit dem Gericht in näher Berührung kam.

Es war möglich, daß die Behörde es nun für nothwendig erachtete, sich mit seiner (des Grafen Morray) Person angelegentlich zu beschäftigen, um seine Glaubwürdigkeit festzustellen; wie leicht konnte da seine Vergangenheit an den Tag kommen, und dann hatte er seine vornehme Rolle für lange Zeit ausgespielt.

Was sollte er nun machen? Dem Verhör durfte er sich nicht entziehen; er wußte, daß ein wichtiger Zeuge vom Gericht so lange gesucht wird, bis er gefunden war.

Sollte er in diesem Verhör die Wahrheit sagen? Welchen Dank hatte er davon? Baron Dagobert löste den Wechsel ein und zog sich dann von ihm zurück; überdies hatte er die Rache des Bankiers zu fürchten, der jedenfalls die Polizei auf ihn aufmerksam machte.

Fortsetzung folgt.

Aus
unserm



Koch-
buch.

Liebe Schwester!

Am vorigen Donnerstag spielte sich bei uns in der Stadt ein großes Ereignis ab. Alles was irgend abkommen konnte, war auf den Beinen, um nach der alten Marienkirche zu eilen und sich dort eine Trauung anzusehen.

Es war ja auch keine geringere, als die Tochter unseres Bürgermeistermeisters, die in den heiligen Ehestand trat. Das war eine Sensation. Die ganze Creme der Gesellschaft war geladen und die andern, die nicht jenen Kreisen angehörten, drängten zum Gotteshaufe, um wenigstens hier einen flüchtigen Blick von all den herrlichen Toiletten zu erhaschen. Eine Eleganz wurde entfaltet! Ich sage Dir, in Berlin kann nicht mehr geboten werden! Die Braut war in weiße, weiche Seide gekleidet, welche im Empire-Stil gearbeitet war. Lebende Myrthenblüten schienen wie absichtslos über das ganze Gewand verstreut; das blonde Haar war im Nacken in Zöpfen geordnet, die den Kopf kränztartig umgaben und auf dem tiefgehenden Wellenscheitel tronte der Brautkranz, von dem lange Enden auf den Schleier herabfielen. Und dann die Kostüme der Brautjungfern! Das war eine Pracht! Aber es würde mich heute zu weit führen, Dir alles zu schildern; ich muß Dir ja noch das Menu, dessen Zubereitung unserer Kochschule natürlich wieder übertragen war, mitteilen.

Es gab:

1. Austern.
2. Potage Frenouse
3. Kaiser-Bissen.
4. Schinken in Madeira.
5. Garnierte Cotelettes von Kalbsmilch.
6. Artischocken mit Mark.
7. Gebratener Fasan.
8. Dessert.

Die Suppe, „Potage Frenouse“, wird aus einem schönen Stück Rindfleisch hergestellt. Ungefähr 2–3 Liter für fünf Personen. Wenn sie abgeschäumt ist, wird sie durch eine in heißes Wasser getauchte Serviette gegeben. Ein Duzend Rübchen schält man, schneidet sie in Viertel und blanchiert sie in kochendem Salzwasser. Dann, wenn sie abgetropft sind, werden sie in einen Topf getan, ihnen etwas Sellerie beigegeben, Bouillon darübergefüllt und auf mäßigem Feuer zum Kochen gebracht. Sind sie weich, so treibt man sie durch ein Sieb. Dann werden zwei Eßlöffel gutes Mehl mit einem Eßlöffel Butter in einer Kasserolle gut verrührt; das Püree der Rübchen dazugegeben und alles in die Bouillon geschüttet, die nach einmaligem Aufwallen an die Seite des Herdes gestellt wird. Nun schneidet man mit einem Löffel oder Messer zwei Hände voll Rübchen zur Kugelform, läßt sie eine Minute in kochendem Salzwasser aufwallen, und tut sie nach dem Abtropfen in die Bouillon. Man muß beim Weiterkochen aufpassen, daß die Rübchen nicht zerfallen, sondern ihre Form behalten. Vor dem Anrichten wird die nochmals abgeschäumte Suppe mit zwei oder drei in Sahne geschlagenen Gelbeiern gebunden, in die Suppenterrine gefüllt und zu Tisch geschickt.

Zu den Kaiserbissen schneidet man die Brust eines gebratenen Fuhnes in kleine Scheiben, ebenso verfährt man mit gebadenem Hammelhuhn, Champignonköpfen und einige Trüffeln, die in Wein gedämpft sind; das Ganze bindet man mit einer heißen Geflügelsauce. Dann füllt man dieses Ragout in Blätterteig, deckt es zu und setzt es eine Minute in den Backofen. Auf einer heißen Platte wird es, von einer Serviette bedeckt, sofort serviert.

Zu den servierten Cotelettes von Kalbsmilch muß man die Kalbsmilch einige Male in kaltem Wasser waschen, dann in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Dann teilt man die Milch in zwei Teile, legt sie in einen gut gebutterten Topf, gibt eine Karotte, geschnittene Zwiebel, etwas Thymian und Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer dazu; an der Seite des Feuers läßt man es langsam dämpfen. Man gibt ungefähr drei Deziliter klares Eis oder etwas Fleischextrakt daran, schließt den Topf und begießt das Gericht fleißig. Wenn die Kalbsmilch gar ist, schäumt man sie ab und läßt sie kalt werden; dann schneidet man Scheiben von einem Zentimeter Dicke und sticht sie in der Form von Cotelettes zu. In geschabtem Speck und ein wenig aromatischen Kräutern läßt man einige Geflügelscheiben oder eine kleine Gänseleber dämpfen, die in einem Mörser gepöschelt wird. Die Farce reibt man durch ein Sieb und tut sie in einen Napf. Mit Remouladenauce, Fleischextrakt und Madeira wird die Farce dann gut durcheinandergewirrt, einige Trüffeln, Champignons und ein Eßlöffel feingewiegter Kräuter dazugegeben. Auf die obere Seite der Cotelettes der Kalbsmilch wird ein Stuch von dieser Farce ausgebreitet, die Kalbsmilch in einen gebutterten Schnellbrater getan, in welchem sie auf schwachem Feuer etwa zehn Minuten dämpfen müssen. Zum Servieren wird das Gericht kränztartig auf einer runden Schüssel angerichtet, durch das dünne Ende eines jeden Coteletts ein Zweig Petersilie gesteckt. Die Mitte der Schüssel wird mit Champignonköpfen garniert und über die Kalbsmilch-

vorwärts etwas von der Madeskafauce gegossen, mit welcher sie zu Tisch geschickt werden. Dies Menu eignet sich nur zu feierlichen Gelegenheiten; aber ein oder das andere Rezept kannst Du doch brauchen.

Gutes Gelingen wünscht

Deine Lottie.



Mukden. In den Augen der Mandtschuren gibt es nur eine heilige Stadt in der Welt: Das ist Mukden, die Landeshauptstadt. Hier liegen die mit der größten Pietät verehrten Gräber der Vorfahren der Kaiserlichen Familie von China. Bei Chinesen, Japanern und Koreanern sind die Familiengräber das Allerheiligste; zu dem persönlichen Besitz, der am liebevollsten gepflegt wird, gehören die Gedenkaltäre, auf denen die Namen der in diesen Gräbern Bestatteten eingetragen sind. Westlich und nördlich von Mukden liegen die Kaisergräber, darunter die des Vaters und Großvaters des ersten Mandtschukaisers von China und anderer, die auf dem großen Drachenthron gesessen haben. Etwa um die Mitte des siebzehnten Jahrhunderts überfiel der Mandtschufürst von Mukden den Norden Chinas, und in der blutigen Schlacht bei Schanghaikwan stürzte er die Macht des letzten Kaisers der Mingdynastie. Solange die Mingdynastie herrschte, war Mukden fast immer eine kleine unbedeutende Stadt; es gelangte erst zu Bedeutung, nachdem es von den Mandtschus zur Hauptstadt erhoben worden war, und wenn die Sieger es auch bald gegen Peking preisgaben, so nahm es doch ständig an Größe und Bevölkerung zu. Ueberreste von seinem früheren Glanz als Kaiserliche Residenz sieht man noch in dem verfallenen alten Palast, der ein verkümmertes Abbild des Pekingpalastes ist und nahe dem Mittelpunkt der Stadt liegt, und in den Tempeln des Himmels und der Erde, in denen im Namen des Kaisers Opfer dargebracht werden. Die Bevölkerung Mukdens zählt nach früheren Schätzungen über eine Viertelmillion Köpfe, während allerdings die Russen ihre Zahl nur auf 160 000 angeben; die groß angelegte Stadt bietet einen schönen und imposanten Anblick. Ein Vergleich mit den meisten orientalischen Städten fällt günstig für Mukden aus. Die Station der chinesischen Ostbahn, der Zweigbahn Chabin–Port Arthur, der transsibirischen oder transibirischen Eisenbahn, liegt über 1 Kilometer von der Stadt entfernt. Sobald man ausgestiegen ist, fallen die prächtigen, 60 Fuß hohen Ziegelmauern, die die innere Stadt umgeben, ins Auge. Die innere Stadt hat die Form eines Rechtecks, das etwa anderthalb Kilometer breit ist; acht prächtige Tore, von Wachtürmen und Batterien gekrönt, führen hinein. Die Vorstädte erstrecken sich auf allen Seiten der Mauern anderthalb Kilometer weit und sind von einem Erdwall eingeschlossen. Das Hauptquartier des russischen Militärresidenten liegt südlich von dem alten Palast. In der nordöstlichen Vorstadt liegen die russische Kirche, die Schule, die Post- und Telegraphenbureaus; in unmittelbarer Nachbarschaft das russische Militärhauptquartier, und rundherum liegen die Lager der russischen Soldaten. Mukden hat auch eine chinesische Garnison, die von einem Takaren-general befehligt wird.

Lebendige Bananenladung. Eine Anekdote von Stanley, die seine Umsicht in der Behandlung der Eingeborenen Afrikas kennzeichnet, wird in der „Times“ erzählt. Stanley hatte sich mit seiner ganzen Gesellschaft auf dem Tanganjikasee eingeschifft. Er wußte, daß ringsherum an den Ufern neben friedlich gesinnten Stämmen auch solche wohnten, die feindliche Absichten hegten, und so ließ er seine Kanus in beträchtlicher Entfernung von der Küste treiben. Oft kamen freundlich gesinnte Leute heran, um Lebensmittel und Früchte zu verkaufen. Eines Tages näherte sich aber auch eine ganze Flotte von Kanus, die anscheinend feindliche Absichten bekundeten. Sie waren hoch mit Bananen beladen. „Mir fiel es jedoch auf“, erzählte Stanley, „daß sie eine starke Ladung hatten und die Boote deshalb tief ins Wasser sanken. Ich konnte aber noch nichts wirklich Verdächtigendes entdecken. Da ich in den Kanus nicht mehr Leute sah, als absolut zum Ausdauern nötig waren, ließ ich sie nahe herankommen und behielt sie nur scharf im Auge. Meine Hand ruhte am Drücker meiner Elefantensflinte. Als sie nur noch wenige Meter von uns entfernt waren, geriet plötzlich ein Bananenkanu in Bewegung — im selben Augenblick feuerte ich, und das Wasser ward schwarz von Hunderten von bewaffneten Negeren, die sich unter den Bananen versteckt hatten. Ich glaube nicht, daß viele von ihnen zum Ufer zurückkehrten. Wäre ich auch nur einen Augenblick nicht bei der Sache gewesen, so hätten sie uns überrascht und wir wären die Besiegten gewesen.“

Fidelitas.

Zeitschrift für gesellige Vereine und Privatkreise.
Enthält Lustspiele, Soloscenen, Couplets (mit Musik), Vor-
träge u. Gesellschaftsspiele u. dergl. Monatlich ein Heft.
Halbjährlich 2 Mk. Probeheft, 8 Stücke enthaltend, 40 Pf.

Der Gesangskomiker.

Couplets, Duette, Soloscenen etc. mit Noten. 32 Bände,
über 400 Stücke enthaltend, jeder Band 1 Mk. Inhalts-
verzeichnis gratis und franco.

Die besten

Deklamationen und komischen Vorträge.

10. Auflage. Geh. Preis 1 Mark 50 Pf.

Das Vergnügungsspek.

1. Bd: **Prologe** und **Eröffnungsreden** bei fest-
lichen Gelegenheiten. 1 Mk. — 2. Bd: **Leitfaden** für
Dilettanten zum **öffentlichen Auftreten**. — 3. Bd.:
Der Zaubersalon. Die interessantesten Kunststücke
der **Salonmagie**. Mit 122 Abbildungen. 2,40 Mk.

Die Bauchrednerkunst von Gustav Lund.

2. Auflage. Mit Abbildungen 50 Pf. 130

Dresden u. Leipzig. C. A. Koch's Verlag.



der besten Hützeisen, sowie deutschen und belgischen
Anthracith und alle Brennmateriale in nur bester Auf-
bereitung liefert prompt 9370

M. Cramer,

Feldstrasse 18.
Telefon 2345.

Friedrichstrasse 13.
Telefon 2867.

Buchführung.

Durchaus erfahrener Kaufmann und Handelslehrer
erteilt gründlichen Unterricht in der einf., dopp. und
amerikan. Buchführung, Correspondenz, Wechsellehre,
kaufm. Rechnen u. dergl. Derfelbe bildet a. Herren, die i.
Beruf wechseln u. Buchhalter, sowie Damen, welche
Buchhalterin werden wollen, in 2 bis 3 Monaten ver-
steht aus. Nur gründl. den Vorkenntnissen u. Fähig-
keiten eines Jeden genau angepaßter Einzel-Unterricht.
Nach erfolgter Ausbildung a. Erlangung v. Stellen
unentgeltlich behilflich. Mäßiges Honorar, keine Vor-
auszahlung. Näheres bei

Wilh. Sauerborn,

Handelslehrer, Wörthstraße 4.

Zahlreiche Herren und Damen, die ich ausgebildet, befinden
sich jetzt in gutbezahlten Stellen hier und auswärts. 5419

Alkoholfrei!

Apfelgold,

reiner, perlender Apfelsaft,

mit ausgesprochenem Fruchtgeschmack.

Aerztlich empfohl. f. Zucker-, Nieren-,
Blasen-, Nerven- u. Gicht-Leidende.

Alkoholfreie Getränke-Industrie,

G. m. b. H. 5023

Tel. 3070. Wiesbaden, Adolfstr. 5

Alkoholfrei!

Kartoffel-Abichlag.

Prima Magnum-bonum, p. Rpf. 24 Pfg., p. Str. 3.— M.
" gelbe englische " " 26 " " 3.20 "
Brandenburger " " 38 " " 4.— "

Karl Kirchner, Wellrichstr. 27, Tel. 2165.



Man verlange nur

Globus-

Putzextract

wie

nebenstehende Abbildung

da viele werthlose Nachahmungen

angeboten werden.

596/89

Alleiniger Fabrikant.: Fritz Schulz jun. Akt.-G. Leipzig.



Kohlen in allen **Brikets.**

Trotz Kohlmangel und auch Streit,
Doch liefere ich an jeden gleich
Im großen wie im kleinen Kohlen;
Nur kumpfweis' muß man selbst sie holen,
Verkauf an Israelit und Christ
So billig wie 's nur möglich ist.

Verkaufsstellen: Hermannstraße 17, Wohnung,
Dohheimerstraße 10b, Lager. 4886

Fr. Bartels.

Bestellungen können mit 2 Bsp. Karte gemacht werden.

Wegen vollständiger Weisungsaufgabe verkaufe sämtliche

Haushaltungs-

und sonstige Artikel

zu und unter Einkaufspreisen.

Haushaltungsbazar Ph. Steiger,

Bleichstraße 15.

Daselbst in die kompl. Ladeneinrichtung zu verkaufen. 4293

Dieses Jahr

befindet sich die überall bekannte billige

Masken-Verleih-Anstalt

von Jakob Fahr 4029

Bärenstrasse 2.

Bedeutend vergrößert in schönen Costumen und

origin. Gesichtsmasken. Theater-Garderobe

für Vereine in jeder Auswahl sehr billig.

Gruppierungen nach jedem Wunsch.



PATENT

Louis Gollé, Wiesbaden, Rheinstr. 26