



# Amts-Blatt der Stadt Wiesbaden

und amtliches Publikationsorgan der Gemeinden: Schierstein, Sonnenberg, Rumbach, Naurod, Frauenstein, Wambach u. v. a.  
Tägliche Beilage zum Wiesbadener General-Anzeiger.

Nr. 42.

Samstag, den 18. Februar 1911

26. Jahrgang.

## Amtlicher Teil.

**Bekanntmachung.**  
Reife große Holzverleimung in den Waldungen hinter Alarshof.

Kontos, den 20. Februar d. Js., vormittags, soll in dem Stadtwalde, Distrikt „Gehr“, das nachfolgend bezeichnete Gehölz öffentlich meistbietend versteigert werden.

1. 65 Rmr. Eichen-Rußschitt.
2. 20 Rmr. Eichen-Rußschitt, 220 Meter lg. für Gartenpforten etc. sehr geeignet.
3. 30 Rmr. Eichen-Schichtholz.
4. 32 Rmr. Eichen-Frühlingsholz.
5. 717 Rmr. Buchen-Schichtholz.
6. 393 Rmr. Buchen-Frühlingsholz und
7. 11 700 Buchen-Wellen.
8. 5 Rmr. Birkenholz.

Kreditbewilligung bis zum 1. September 1911. Das Holz lagert unterhalb der Eisenbahn. Zusammenkunft vormittags 10 Uhr in Alarshof — Restauration Jägerhaus.

Wiesbaden, den 18. Februar 1911.

26788 Der Magistrat.

### Bekanntmachung.

Das am 6. und 7. Februar d. Js. in den Waldbezirken Landerberg und Gehr ertheilte Holz wird zur Abgabe hiermit überwiehen.

Wiesbaden, den 15. Februar 1911.

Der Magistrat.

### Bekanntmachung.

Donnerstag, den 23. Februar d. Js., vormittags, soll in den Distrikten „Landerberg“ und „Gehr“ das nachfolgend bezeichnete Gehölz öffentlich meistbietend versteigert werden:

1. 30 Eichenstämme von 7 bis 16 Rmr. Länge 31 bis 53 Rmr. Durchmesser und 0,00 bis 3,09 Festmtr. Inhalt.
2. 35 Buchenstämme von 6—14 Rmr. Länge, 30 bis 65 Rmr. Durchmesser und 0,96 bis 3,98 Festmtr. Inhalt.
3. 2 Rmr. Birken-Schichtholz.
4. 26 Rmr. Buchen-Schichtholz.
5. 420 Wellen.

Zusammenkunft für das Stammholz am 11 Uhr am Lochendental im hinteren Aeralot und für das Brennholz am 1 Uhr an der oberen Adenheirstraße, oberhalb der Restauration „Bühnholz“.

Kreditbewilligung bis 1. September 1911.

Wiesbaden, 18. Februar 1911.

Der Magistrat.

### Verleierung

von Birkenware, Schenkerbüchern usw. für das städtische Krankenhaus Wiesbaden.

Die Verleierung von Bodenbieren, Gaudbeien, Wurzelbüchen, Lamberbüchen, Handbüchen, Schrubber, Kiefernbüchen, Kiefernbüchen, Birken für Regenschläder, Schlauchbüchen, Kleiderbüchen, Wäschbüchen, Ausragbüchen, Schenkerbücher, Fensterleder, Haarfämme (große und kleine), Besen, und Schrubberstiele für die Zeit vom 1. April 1911 bis 31. März 1912 soll im Wege der öffentlichen Ausschreibung vergeben werden.

Musterstücke können bei dem Hausmeister des städtischen Krankenhauses in der Zeit von 9 bis 12 Uhr vormittags angesehen werden. Die Verleierungsbedingungen, sowie die für die Angebote nötigen Formulare können gegen Zahlung von 25 Pfennigen an der Krankenkassenscheide während der Vormittagsdienststunden von 8.30 bis 12.30 Uhr in Empfang genommen werden.

Vollständig verfertigte Angebote und mit der Aufschrift: „Offerte für Birkenware“ versehen, sind bis

4. März 1911, vormittags 9 Uhr,

bei uns einzureichen.

Später eingehende Angebote werden nicht berücksichtigt.

26818

Wiesbaden, den 16. Februar 1911.

Städtisches Krankenhaus.

## Die Preise der Lebensmittel und der landwirtschaftlichen Erzeugnisse zu Wiesbaden

waren nach den Ermittlungen des Preisamtes vom 10. Februar bis einschließlich 16. Februar 1911 folgende:

Je 100 kg.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

W. F. M. F.

|                      |      |     |     |
|----------------------|------|-----|-----|
| Feld-Salat           | 1 kg | 1—  | 120 |
| Kresse               | 1 kg | —70 | —75 |
| Artichode            | 1 kg | —   | —   |
| Rhabarber            | 1 kg | —   | —   |
| Champignon           | 1 kg | —30 | —50 |
| Kartoffel            | 1 kg | —24 | —30 |
| Erbsen               | 1 kg | —40 | —60 |
| Kochbittern          | 1 kg | —25 | —30 |
| Apfelsinen           | 1 kg | —4  | —08 |
| Äpfel                | 1 kg | —4  | —5  |
| Melonen              | 1 kg | —   | —   |
| Ananas               | 1 kg | —   | —   |
| Kofossniffe          | 1 kg | —   | —   |
| Bananen              | 1 kg | —   | —   |
| Feigen               | 1 kg | —45 | —50 |
| Datteln              | 1 kg | 140 | 240 |
| Kakao                | 1 kg | —36 | —50 |
| Kaffee               | 1 kg | 1—  | 160 |
| Kaffee               | 1 kg | —80 | —90 |
| Reintrauben (Häutl.) | 1 kg | 140 | 180 |
| Himbeeren            | 1 kg | —   | —   |

|                              |      |     |     |
|------------------------------|------|-----|-----|
| Mal, lebend                  | 1 kg | 240 | 360 |
| Hecht, lebend                | 1 kg | 240 | 320 |
| Karpfen, lebend              | 1 kg | 240 | 3—  |
| Schleien, lebend             | 1 kg | 3:0 | 4—  |
| Forelle, lebend              | 1 kg | 1—  | 120 |
| Bachforelle lebend           | 1 kg | 9—  | 10— |
| Loach, lebend                | 1 kg | —40 | —60 |
| Hummer, lebend               | 1 kg | 9—  | 10— |
| Krebst, lebend               | 1 kg | —   | —   |
| Schellfische                 | 1 kg | —80 | 140 |
| Prattischfische              | 1 kg | —40 | —70 |
| Kabeljau                     | 1 kg | —80 | 120 |
| Kabeljau (Stodfisch) gewäss. | 1 kg | —56 | —70 |
| Salat                        | 1 kg | 4—  | 11— |
| Seeschild                    | 1 kg | —80 | 160 |
| Yander                       | 1 kg | 320 | 360 |
| Bachforelle                  | 1 kg | 4—  | 5—  |
| Seeschild (Merlan)           | 1 kg | —60 | 1—  |
| Maifische                    | 1 kg | —   | —   |
| Heibutt                      | 1 kg | 3—  | 360 |
| Seibutt                      | 1 kg | 5—  | 6—  |
| Schollen                     | 1 kg | —80 | 160 |
| Stör                         | 1 kg | 5—  | 6—  |
| Katunge (Limander)           | 1 kg | 160 | 2—  |
| Grüner Dering                | 1 kg | —61 | —80 |
| Hering, geläutet             | 1 kg | —3  | —15 |

|                    |        |     |     |
|--------------------|--------|-----|-----|
| Geflügel und Wild. |        |     |     |
| (Vedenspreise)     |        |     |     |
| Gans               | 0,5 kg | —   | —   |
| Gans               | 1 kg   | —   | —   |
| Leutbahn           | 1 kg   | 10— | 12— |
| Trutbahn           | 1 kg   | 750 | 8—  |
| Gute               | 1 kg   | 425 | 480 |
| Hahn               | 1 kg   | 170 | 190 |
| Huhn               | 1 kg   | 250 | 280 |
| Perle              | 1 kg   | 6—  | 7—  |
| Perle              | 1 kg   | 350 | 380 |
| Kapunen            | 1 kg   | 250 | 3—  |
| Leibhuhn           | 1 kg   | —80 | —85 |
| Feldhuhn, alt      | 1 kg   | —   | —   |
| Feldhuhn, jung     | 1 kg   | —   | —   |
| Häselhühner        | 1 kg   | 170 | 190 |
| Pirkhühner         | 1 kg   | 280 | 3—  |
| Schneehühner       | 1 kg   | 150 | 170 |

|                                      |        |      |      |
|--------------------------------------|--------|------|------|
| Kanonen . . . . .                    | 1 St.  | 3 —  | 4 —  |
| Wildenten . . . . .                  | 1 St.  | 280  | 3 —  |
| Schneepfen . . . . .                 | 1 St.  | —    | —    |
| Häsen . . . . .                      | 1 St.  | —    | —    |
| Reh-Häsen . . . . .                  | 1 kg   | 10 — | 12 — |
| Reh-Schale . . . . .                 | 1 kg   | 7 —  | 8 —  |
| Reh-Vorderblätter . . . . .          | 1 kg   | 15 — | 2 —  |
| Wildgans . . . . .                   | 1 kg   | — 90 | 110  |
| Fleisch. (Vedenspreise).             |        |      |      |
| Leberfleisch v. d. Seele . . . . .   | 1 kg   | 172  | 192  |
| Leberfleisch, Bauchfleisch . . . . . | 1 kg   | 150  | 160  |
| Leber od. Rindfleisch . . . . .      | 1 kg   | 130  | 140  |
| Schweinefleisch . . . . .            | 1 kg   | 160  | 2 —  |
| Kalbsteck . . . . .                  | 1 kg   | 180  | 220  |
| Hammerfleisch . . . . .              | 1 kg   | 160  | 2 —  |
| Schafffleisch . . . . .              | 1 kg   | 110  | 120  |
| Dörrfleisch . . . . .                | 1 kg   | 190  | 210  |
| Solperfleisch . . . . .              | 1 kg   | 180  | 2 —  |
| Schinken roh im Knochen . . . . .    | 1 kg   | 220  | 240  |
| Schinken geräuch. im Ganz. . . . .   | 1 kg   | 240  | 3 —  |
| Schinken gekocht (Ausf.) . . . . .   | 1 kg   | 4 —  | 480  |
| Speck geräuchert . . . . .           | 1 kg   | 2 —  | 220  |
| Schweinefett . . . . .               | 1 kg   | 180  | 2 —  |
| Nierenfett . . . . .                 | 1 kg   | 1 —  | 120  |
| Schwarzenmagen frisch . . . . .      | 1 kg   | 2 —  | 220  |
| Schwarzenmagen geräuch. . . . .      | 1 kg   | 2:0  | 240  |
| Bratwurst . . . . .                  | 1 kg   | 180  | 2 —  |
| Fleischwurst . . . . .               | 1 kg   | 180  | 2 —  |
| Leber u. Blutwurst frisch . . . . .  | 1 kg   | 120  | 160  |
| Leber u. Blutwurst geräuch. . . . .  | 1 kg   | 130  | 180  |
| Getreide, Mehl und Brot u.           |        |      |      |
| Großhandelspreise.                   |        |      |      |
| Weizen . . . . .                     | 100 kg | 2050 | 2150 |
| Roggen . . . . .                     | 100 kg | 1550 | 1650 |
| Gerste . . . . .                     | 100 kg | 1350 | 1450 |
| Erbsen zum Kochen . . . . .          | 100 kg | 36 — | 40 — |
| Speisebohnen . . . . .               | 100 kg | 28 — | 34 — |
| Linien . . . . .                     | 100 kg | 20 — | 24 — |
| Weizenmehl Nr. 0 . . . . .           | 100 kg | 31 — | 32 — |
| Weizenmehl Nr. I . . . . .           | 100 kg | 29 — | 30 — |
| Weizenmehl Nr. II . . . . .          | 100 kg | 28 — | 29 — |
| Roggenmehl Nr. 0 . . . . .           | 100 kg | 24 — | 25 — |
| Roggenmehl Nr. I . . . . .           | 100 kg | 2250 | 23 — |
| Vedenspreise.                        |        |      |      |
| Erbsen zum Kochen . . . . .          | 1 kg   | — 36 | — 44 |
| Speisebohnen . . . . .               | 1 kg   | — 38 | — 46 |
| Linien . . . . .                     | 1 kg   | — 25 | — 34 |
| Weizenmehl & Speiseberei.            | 1 kg   | — 36 | — 44 |
| Roggenmehl & Speiseberei.            | 1 kg   | — 32 | — 40 |
| Gerstengröße . . . . .               | 1 kg   | — 40 | — 50 |
| Gerstengröße . . . . .               | 1 kg   | — 40 | — 50 |
| Buchweizenkörner . . . . .           | 1 kg   | — 60 | — 72 |
| Hafengröße . . . . .                 | 1 kg   | — 50 | — 60 |
| Hafengröße . . . . .                 | 1 kg   | — 52 | — 64 |
| Jana-Kaffee mittl. . . . .           | 1 kg   | — 40 | — 50 |
| Jana-Kaffee mittl. roh . . . . .     | 1 kg   | 220  | 320  |
| Jana-Kaffee mittl. gelbgeb. . . . .  | 1 kg   | 240  | 340  |
| Spezial . . . . .                    | 1 kg   | — 20 | — 24 |
| Schwarzbrot (Langbr.) . . . . .      | 0,5 kg | — 16 | — 20 |
| Schwarzbrot (Langbr.) . . . . .      | 1 Laib | — 44 | — 54 |
| Schwarzbrot (Rundbr.) . . . . .      | 0,5 kg | — 16 | — 20 |
| Schwarzbrot (Rundbr.) . . . . .      | 1 Laib | — 44 | — 54 |
| Weißbrot, 1 Wasserwed . . . . .      |        | — 3  | —    |
| Weißbrot, 1 Milchbrot . . . . .      |        | — 3  | —    |
| Biesbaden, 16. Februar 1911. 2683    |        |      |      |
| Städt. Mess- u. Amt.                 |        |      |      |