

### Die französische Küche.

Wie oft hörte man zur Zeit der Pariser Weltausstellung die nach der Weltstadt gekommenen Fremden beim Anblick der dicht an der Passage hinter eleganten Schaulustern eingerichteten Küchen die Frage aufwerfen: „Kocht man denn hier an der Straße?“

Thatsächlich macht es einen eigenen und sagen wir gleich sehr appetitlichen Eindruck, da die weißgelleideten Köche, die so nett und zweifelsohne aussehen, die Mädchen vor den wie Gold und Silber erglänzenden Kochgeschirren, vor den Bratspießen, den weiß geschauerten Anrichtetischen zu sehen. Der bei uns in die hintersten Räume eines Restaurants verlegte Kochprozeß spielt sich hier, als sei die Hantirung die denkbar einfachste und reinlichste, vor unseren Augen ab. Nirgends ein Fleck, ein Zeichen, daß man mit verunreinigenden Materialien, Abfällen zc. gewirthschafte. Für alles sind Kästen und Behälter, Vorrichtungen zum Auffangen der Schalen, der Federn, des Unraths; nirgends eine Spur, daß man soeben Hühner und Enten für 20 Personen bratfertig gemacht, Gemüse gepuzt, Teig geknetet hat oder dergleichen.

Und dicht neben den Kochmaschinen ist für die Gäste servirt. Kellner bedienen, man geht aber auch selbst hin zum Koch, läßt sich aus den dampfenden Töpfen und Kesseln das Stück gerade geben, auf das man besonderen Appetit hat, und kann sicher sein, stets aufmerksam und höflich bedient zu werden.

Interessant war es uns eines Vormittags, da wir ermüdet vom Ausstellungstrubel in solch' einer an der Straße belegenen cuisine einen Inbiss nahmen, mit dem Küchenchef eine Unterhaltung anzuknüpfen. Es entspann sich ungefähr folgendes Gespräch:

„Wieviel Portionen verabreichen Sie täglich?“

„Zum Frühstück meist 8—900, mittags gegen 1200, abends wohl ebenso viele.“

„Wie ist es möglich, diese Fleisch-Portionen in diesem engen Raum fertig zu stellen?“

„Sie werden tagszuvor in unseren Garlöchern, die sich im rückwärtigen Theil des Hauses befinden, zumeist weich gekocht, angebraten, dann schon halbgar in den großen Pfannen hierher geschafft, hier mit Liebig'schem Fleisch-Extrakt präparirt, so daß Suppe, Sauce, Ragouts im Nu ein schönes braunes Ansehen erhalten und kräftig schmecken.“

„Vertheuert es Ihnen die Speisen nicht, wenn Sie Fleisch-Extrakt zusetzen?“

„Im Gegentheil! Wir wirthschaffen, seitdem wir den Liebig'schen Extrakt verwenden, bedeutend billiger, und können zehnfach so viel Menschen, wie früher, bedienen. Ehedem hieß es immer: „Ach die wässerigen Suppen, die faden Saucen, die schmacklosen Gemüse, wenn gerade bei großem Bedarf die Speisen ein wenig verlängert, d. h. gewässert werden mußten; heute hilft uns unsere Liebig-Büchse über all' diese Mülseren hinweg. Unsere Gäste — und wenn auch doppelt so viel kommen, als die, auf welche wir gerechnet, finden stets gute Suppen, gute Saucen, kräftige Gemüse und sind des Lobes voll. — Wir müßten beispielsweise bei dem jetzigen Ausstellungstrubel gar nicht, wie wir ohne Liebig fertig werden sollten.“

Daraufhin kostete ich die Sauce, die mir monsieur le Chef de cuisine soeben auf den Teller gab, — sie war wirklich delikat. — „Auch eine Liebig'sche?“ fragte ich ungläubig.

„Sicher! Wie könnten wir denn sonst heute schon 600 Personen gespeist haben?“

„Sie könnten ja den Bratenfett verdünnen und —“

„Ah,“ fiel er mir ins Wort, — „verdünnte Bratenfett ist man bei uns nicht; jeder will etwas Reelles haben, und nur so lange wir wirklich Gutes bieten, haben wir Zuspruch.“

Mein Blick fiel auf einen Seitentisch, an dem leeren der Mehlspeisefoch einen Teig anrührte. — Ich sah, wie er aus einem Fläschchen vorsichtig mit einem kleinen Maßlöffelchen eine Art weißes Pulver herausnahm, dasselbe in Milch auflöste und den Teig beifügte. Auf meine Frage, was in dem Fläschchen enthalten, antwortete er: „Etwas ganz Neues, das uns die besten Crèmes und Mehlspeisen giebt. Den Namen kann ich nur nicht behalten.“ Er reichte mir das Fläschchen, auf dem der Name „Saccharin“ zu lesen war.

„Und das gebrauchen Sie statt Zucker?“

„O es ist 300 mal so süß wie Zucker!“ erwiderte er, stolz mich belehren zu können. „Ein Theelöffel von diesem „Sacre — Sacre — Sacre Dieu“ rief er unwillig, „ich kann mir den Namen nicht merken, süßt mehr als ein Kilo Zucker; dabei werden die Speisen so schön braun, der Teig fällt nicht, setzt nie an — je vous dis, madame, es ist eine Freude, damit zu hantiren.“

Schon war der Teig bearbeitet, die Pfanne mit Butter ausgestrichen, in den Ofen geschoben, und eine Viertelstunde später aßen wir die appetitlichsten Vaisers, die jedem Konditor Ehre gemacht hätten. —

Statt des bei uns üblichen Fettes wird in den französischen Küchen viel mit Kokosbutter gebaden. Es ist dies ein vegetabilisches Fett (aus dem Del der Kokosnüsse bereitet), das sich trefflich bewährt. Die französische Küche arbeitet überhaupt nur mit allerbestem Rohmaterial; jede zweifelhafte Waare, gefälschte Butter, altes Fleisch, verbortetes Gemüse wird zurückgewiesen — daher wohl in erster Linie die Reinheit der französischen Speisen, der Wohlgeschmack der Saucen und Gemüse.

Die französischen Küchenchefs lassen sich den Einkauf besonders angelegen sein. Er bildet auch für sie, obgleich sie ohnehin glänzend bezahlt werden, eine Haupteinnahmequelle.

So zeigt beispielsweise Carnots Koch ein Einkommen von 40,000 Frcs., der Küchenchef im Restaurant Vignon erhält gar 50,000 Frcs. und der Küchenvorsteher im magazin au bon marche (der täglich die 4000 Angestellten des Hauses zu speisen hat) 45,000 Frcs., alles Kochkünstler, die ihr müstier gründlich verstehen und dadurch wohlhabende Leute geworden sind.

Ob es nicht angezeigt wäre, jene in Paris so gut rentirenden Straßenküchen, in denen eine billige, kräftige und schmackhafte Kost verabreicht wird, auch bei uns einzuführen? Wie vielen erwerbsthätigen Frauen, die vergeblich nach einer geeigneten Thätigkeit ausspähen, die sie vor Sorgen schützt, könnte da lohnender Erwerb werden!

J. W.

### Der Mais als Nahrungsmittel.

Die hohen Fleischpreise haben in jüngster Zeit in Deutschland die Frage der Kaninchenzüchtung und den Verbrauch des Kaninchenfleisches als ein billiges und nahrhaftes Ersatzmittel in Anregung gebracht. Die in vielen Gegenden auftretende Kartoffelfäule droht nun die ärmeren Volksschichten ihres

wichtigsten Nahrungsmittels zu berauben, und es dürfte daher wohl am Platze sein, auch nach dieser Richtung hin sich bei Zeiten und für den Fall eines wiederholten Auftretens einer Seuche nach einem Aequivalent für die Kartoffel umzusehen.

Hierzu empfiehlt sich am besten der Mais, auch Welschcorn

genannt. Mit Ausnahme von Schwaben und Tirol (sowie Ungarn), wo der Mais seit langer Zeit als Nahrungsmittel gebaut wird, kommt derselbe bei uns in Deutschland hauptsächlich nur als Viehfutter zum Gebrauch. Wer aber, wie Schreiberin dieser Zeilen, in Amerika lebte und aus eigener Erfahrung die allgemein verbreitete Verwendung des amerikanischen Korn oder Mais als Genuß- und Nahrungsmittel kennen gelernt hat, wird ohne weiteres zugeben müssen, daß sich eine gleiche Einführung auch bei uns lohnen würde.

Der Anbau des Weichkorns verursacht wenig Kosten und Mühe. Jeder nicht allzu strenge Boden taugt dafür und das einzige, was er fordert, ist eine ziemlich starke Düngung mit Stallmist. Ende April oder anfangs Mai wird der Mais bei warmer Witterung gesät und rechnet man im Durchschnitt pro ha 80—100 kg Saatquantum, was bei Körnergewinnung einen Ernteertrag von 1500—4500 kg und bei Grünfütterungsverwertung einem solchen von 40,000—80,000 kg pro ha entspricht. Von den vielen und farbenprächtigen Sorten wird am häufigsten der gelbe sog. Pferdezahnmals gebaut. Die Körner sind wegen hohen Gehaltes an Kohlehydraten und Fetten sehr nahrhaft und jedenfalls den Kartoffeln vorzuziehen. Sie verdienen den letzteren gegenüber aber nicht bloß als Nahrungsmittel den Vorzug, sondern auch wegen des großen Nutzens, den der Mais überhaupt bietet. Außer einer schmackhaften Grütze, die aus den Körnern bereitet wird, findet ihr Mehl auch in Deutschland bereits mannichfache Anwendung für Backwerk. Die ganz kleinen unreifen Kolben werden, wie bekannt, mit Vorliebe für Wildes Picles verwendet. Aus dem Samen wird ein Öl gewonnen und wird er auch sonst zur Spiritus- und Stärkefabrikation benutzt; der Schaft der Pflanze birgt vor der eigentlichen Blüthezeit eine reichliche Menge eines für Zucker- und Syrrupbereitung sich trefflich eignenden Saftes. Die Stengel kommen sowohl bei der Papierfabrikation als bei der Korbflechterei in Verwendung, werden aber auch als Brennmaterial gebraucht und finden noch sonst in der Industrie mancherlei Verwertung.

Nach diesen Abschweifungen kommen wir auf den eigentlichen Zweck dieser Zeilen zurück, auf die Zubereitung des Mais als Genußmittel, wie sie allgemein in Amerika üblich ist: Die ganzen unausgerenteten und noch unreifen Kolben, die zwar ausgewaschen, aber noch mürbig sein müssen, werden 20 bis 30 Minuten in Salzwasser gekocht, dann, je nach Geschmack, ein wenig Pfeffer darüber gestreut und, wenn man es haben kann, mit etwas frischer (nicht zerlassener) Butter bestrichen. Auf den Tisch kommen die ganzen heißen Kolben. Der Straßenkehrer in Amerika sowohl, der sich sein hot corn (heißer Mais) von den herumfahrenden Händlern schon gekocht kauft, als auch der bürgerliche Tisch, und selbst auch der Feinschmecker verschmähen dieses Nahrungsmittel nicht.

In Deutschland hat bekanntlich das alte Sprichwort: „Wat de Buer nicht kennt, dat fritt he nich“ leider noch zu sehr Geltung; doch meinen wir, daß gerade die ärmere, sich hauptsächlich von Kartoffeln nährend Bevölkerung sich mit einer Neuerung befreundet müsse, die nur Vortheil bringen kann. Die eingewanderten Deutschen in Amerika gewöhnen sich sehr rasch an den Genuß des Mais und wir sollten annehmen, daß das, was dem Amerikaner, dem von der Natur so unendlich viel mehr geboten wird, mündet, auch dem wenig verwöhnten Gaumen unserer hierigen ärmeren Klassen nicht widerstehen wird. Aus Gefagtem ergibt sich wohl hinlänglich, daß der Anbau des Mais in ausgedehnterem Maßstabe auch bei uns dringend zu empfehlen ist.

Aber auch als Pferdefutter hat der Mais eine erhöhte Bedeutung im Laufe der letzten Jahre erlangt. Die zeitweilig

hohen Haferpreise sind der Anlaß gewesen, ihn in vielen Wirtschaften zu verwenden, und soweit darin Beschränkung geübt worden ist, auch mit vollem Recht. Weide, Hafer wie Mais, enthalten etwa 4 Proz. Fett, während Roggen nur 1,6 und Gerste etwa 2 Proz. davon enthalten, aber es fehlt dem Mais das Avenin, welches dem Hafer eigenthümlich ist und den Pferden das Feuer, die Schneidigkeit, den „Elan“ verleiht. Den Hafer ganz durch Mais ersetzen zu wollen, kann demnach freilich als ein zulässiges Verfahren nicht bezeichnet werden, wie auch die Erfahrungen aus der Praxis bestätigen haben. Die mit Mais als alleinigem Körnerfutter genährten Pferde zeigen zwar einen hohen Grad von Körperfülle und glattes glänzendes Haar, verlieren aber bei der Arbeit sehr leicht an Lebhaftigkeit, Kraft und Ausdauer, werden träge und schwitzen auffallend leicht. Die Leistungsfähigkeit der Pferde wird durch diese Fütterungsweise also verringert, und mitunter ist auch beobachtet worden, daß sie bei anstrengender Arbeit geradezu verlagten.

Diese nicht ganz neuen Erfahrungen wurden kürzlich wieder auf der letzten Jahresversammlung der Aktionäre der Londoner Omnibus-Gesellschaft bestätigt; es wurde dort hervorgehoben, daß die Sterblichkeit der Pferde mit der ausgedehnten Fütterung von Mais gleichfalls zugenommen habe und daß auch die Abnutzung der Pferde in demselben Verhältnis fortgeschritten. Die Pferde wurden wohl fett, jedoch einseitig, ohne daß gleichzeitig für Erhaltung einer kräftigen Muskulatur gesorgt war. Die Thiere wurden aufgeschwemmt, die Nervenkraft sank herab und man wurde den Thierarzt aus dem Stalle nicht los, weil die Thiere infolge ihrer Mattigkeit viel vor dem Wagen niederstürzten. Ähnliche unangenehme Erfahrungen hat auch die Erste Berliner Pferdebahn-Gesellschaft zu verzeichnen. Auch bei den Soldatempferden ist man, namentlich in der italienischen und französischen Armee, zu der Erkenntnis gekommen, daß der Hafer niemals ganz, höchstens zu einem Drittel selbst durch den besten Mais ersetzt werden kann. Nur in ganz vereinzelten Fällen sind bei Zugpferden günstigere Resultate erzielt worden, besonders wenn man — abgesehen von dem immer gereichten Häcksel und Heu — neben 10 Pfd. Mais noch 3 Pfd. Weizenkleie pro Tag verabfolgte. Anders gestaltet sich die Sache, wenn man nur einen Theil des Hafers durch Mais ersetzt. Eine Ration von etwa 10—11 Pfd. Hafer und 6 Pfd. Mais würde für Zugpferde hinlänglich sein, sie in guter Kondition und im Zustande voller Leistungsfähigkeit zu erhalten; nur an Feurigkeit würden sie etwas nachlassen. Allenfalls im Winter dürfte es gerathen sein, bis zur Hälfte die Haferration durch Mais zu ersetzen, weil die Thiere dann weniger schwitzen. Geht man darüber hinaus, zumal zur Sommerszeit, so verlieren sie unbedingt an Energie. Stehen demnach die Preise für beide Körnerarten ziemlich gleich, so verdient die alleinige Fütterung von Hafer unbedingt den Vorzug, ist der Preis desselben aber sehr hoch, dann mag man ihn für Pferde, von denen mäßig schnelle Bewegung verlangt wird, immerhin in beschränktem Maße verwenden, keinesfalls aber für Denner. Bei Zugpferden steht unter solchen Umständen auch gar nichts im Wege, ihn ganz beiseite zu lassen und vorzugsweise Mais an seine Stelle zu setzen. Den Mais in ganzen Körnern zu verfüttern, ist nicht rathsam, jedoch darf auch in der Zerkleinerung nicht zu weit gegangen werden. Die richtige Methode ist vielmehr ein bloßes Anbrechen des Kornes und ein Unganzmachen der Schale, wie es durch Maschinen bewerkstelligt wird. An einer reichlichen Häckselzugabe darf es aber niemals fehlen.

## Landwirthschaftl. Garten.

**Vorzüge des englischen Stiefens vor dem sog. Stollenbeschnitt.** 1. Die englischen Stiefen sind leichter, die Bewegungen der Füße sind daher ebenfalls leichter. 2. Das Auftreten ist ein festes und weit sichereres als bei den hohen Stollen und Griffen. 3. Zum Aufschlagen des englischen Stiefens sind weniger und kleinere Nägel nöthig als zum Aufschlagen von Stolleneisen, hierdurch wird das Hufhorn geschont. 4. Weil weniger Nägel erforderlich sind, so kommen dieselben auch nicht so weit nach dem hinteren Ende des Hufes zu sitzen, dadurch wird die Elastizität des Hufes erhalten, während dieselbe beim Stolleneisen, welches auch an den Schenkelfenden angenagelt werden muß,

verloren geht. 5. Der Straßl berührt, wenn derselbe gut gepflegt wird, den Boden, was zur Gesunderhaltung der Füße von größter Wichtigkeit ist, denn derselbe schwächt die Stöße ab, welche sich sonst ganz auf den Fuß übertragen. 6. Das englische Stiefen giebt nicht wie das Stolleneisen zu Einklemmungen Veranlassung, die aus diesen entstehenden Leiden fallen somit fort.

**Ein neuer Schneebestrich.** Wer kennt nicht den bestliebten Gartenzierstrauch, der auch noch im Winter durch seine weißen Beeren unser Auge erfreut! Es ist der gemeine Schnee-

holder oder der Schneebereentrauch (*Symphoricarpus racemosus*), der von Nordamerika aus in unsere Gärten eingewandert ist. Dieser Strauch wächst recht schnell und kommt in allen Bodenarten recht gut fort. Seine kleinen fleischfarbigen Wirtel stehen am Ende der Zweige und werden von den Bienen fleißig aufgesucht. Die schneeweißen, hakenförmigen Beeren sind im Herbst

eine wahre Zierde des Strauches und bleiben auch den Winter über hängen. Der Genuß der Beeren bewirkt Uebelkeit und Erbrechen. Es eignet sich dieser Strauch, der von Handeltgärtnern unter dem Namen *Symphoricarpus acutus* Groy verkauft wird, sehr gut auch als Grabes schmuck.

## Hauswirtschaft. Gesundheitspflege.

### Bäckwerk mit Kokosnussbutter für das Weihnachtsfest.

a) Sandtorte. 240 g feines Weizenmehl, 240 g feines gesiebtes Kartoffelmehl und 15 g Backpulver werden recht gleichmäßig unter einander gemischt. Zugleich schält man eine Citrone recht fein, übergießt die gelbe Schale mit 4 Töfel kaltem Wasser und läßt sie darin eine Viertelstunde ziehen. Alsbald läßt man 240 g Kokosnussbutter in einem Reibenapf nur gerade flüssig werden und reibt sie darin zu Schaum, indem man nach und nach löffelweise 320 g selbst geriebenen gesiebten Zucker und damit abwechselnd 8 Eidotter dazu giebt. Wenn Butter, Zucker und Eidotter recht glatt verbunden sind, giebt man zuerst ein Literglas Rum, dann wieder löffelweise die Mehlmischung, 50 g geschälte und geriebene Mandeln und durch ein Siebchen das Wasser von den Citronenschalen dazu. Zuletzt zieht man den steifen Schaum von 8 Eiweiß, unter welchem man 1 Töfel trockenes Salz mischt, unter den Teig, füllt denselben schnell in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form und bäckt die Torte bei starker Mittelhitze  $\frac{1}{4}$  bis 1 Stunde.

b) Kleine Figuren an den Christbaum. Die fein abgeschälte Citrone wird mit einer Tasse kaltem Wasser übergossen und bleibt  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen. Zugleich rührt man 400 g flüssige, aber nicht wirklich warme Kokosnussbutter mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker schaumig, giebt nach und nach 3 Eidotter und 2 ganze Eier, das Citronenwasser,  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebene Mandeln und 2 Töfel trockenes Salz dazu und knetet die glatt gerührte Masse mit 1 Pfund Weizenmehl und 1 Pfund Kartoffelmehl zu einem derben Teig, welchen man 2 Stunden in einer kühlen Stube liegen läßt. Nach Ablauf dieser Zeit verarbeitet man 1 Weinglas Arrak mit dem Teig, theilt denselben in 4 Theile, ebenso theilt man für 10 Pf. pulverisirtes Hirschhornsalz in 4 Theile. Ein Viertel des Teiges wird dann möglichst rasch mit einem Viertel des Hirschhornsalzes zusammengelacet, möglichst fein ausgerollt und mit Nadeln, Stacheln, Herzen oder andere beliebige Figuren ausgestochen, dieselben auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gelegt, mit zerfloßtem Ei bestrichen, mit einem Gemisch von gerösteten Mandeln, Zucker und fein gestoßenem Zimmet bestreut und schnell bei guter Mittelhitze gebacken. Nach einander werden die übrigen 3 Viertel des Teiges ebenso behandelt. Der Teig muß aber, sobald das Hirschhornsalz darunter geknetet ist, so schnell wie möglich in den Ofen kommen.

c) Braune Pfeffernüsse. Man kocht  $\frac{1}{4}$  Pfund weißen Backzucker mit 1 Pfund braunem Zuckerhucy, zieht ihn vom Feuer und rührt ihn mit 160 g flüssiger Kokosnussbutter so lange, bis die Mischung soviel abgekühlt ist, daß man die Hand darin leiden kann. Dann verarbeitet man damit 1 Pfund Weizenmehl, 1 Pfund Roggenmehl, 2 ganze gut verquirlte Eier, 5 g fein gestoßene Nelken, 2 g Kardemom und 3 Töfel Rosenwasser nebst 1 Töfel Salz zu einem derben Teig und stellt demselben verdeckt an einem mäßig warmen Ort. Nach 6-7 Tagen formt man aus dem Teig fingerdicke Rollen, schnelbet dieselben in kleine Stücke und dreht aus letzteren kleine Kugeln, welche man auf einem mit Wachs oder Butter bestrichenen Blech bei mäßiger Hitze bäckt.

**Rezept zum sächsischen Weihnachts- und Schvester-Salat.** Sechs milchne Heringe müssen sechs Stunden lang wässern. Sodann wird die gesammte Heringsmilch ganz fein gewiegt und mit etwa 1 Oberasse Rahmisch verquirlt; dazu giebt man nach und nach  $\frac{1}{2}$  Liter guten Fruchtessig und quirlt alles gut zusammen. Die Heringe werden gehäutet, entgrätet, ziemlich fein gewiegt und in die Sauce oder Salze geschüttet. Ein vorher rein abgebrühtes Kindsmaul wird 4 bis 6 Stunden lang gekocht, dann enthäutet, in Schuppen geschneitten und in die Sauce gethan. Auch kann man in Ermangelung des Kindsmauls, oder noch extra dazu, kalten Kinder- und Kalbsbraten in Würfel oder in Schuppen schneiden und ebenfalls hinzuthun. Desgleichen 5-6 etwas säuerliche, in kleine Würfel geschneittene Äpfel, eine in Schuppen geschneittene größere Essiggurke, eine große zerchnittene Zwiebel, sowie einige Perlzwiebeln. Diese zusammengeschüttete Masse wird in einen hohen irdenen Topf gethan, täglich einmal mit einem Holzlöffel umgerührt und der Topf mit Pergamentpapier zugebunden. Ist der Salat ein Tag oder zwei Tage alt, so kann er servirt werden. Vor dem Schneiden man einige Salatkartoffeln darunter; füllt sodann einen großen Bratenteller mit dem ganzen Salat an und verzehrt nun denselben mit zolllang geschneittenen

Brieten (Neunaugen), mit halben Sardellen, die man rollt und darauf eine eingelezte Kirische oder Weichsel steckt, mit Cervelatwurst- und Citronenscheibchen, mit kleinsten Pfefferwürstchen, Perlzwiebeln, Papern, Essigpflaumen, Essigweinbeeren, Rothrübencheibchen, in Viertel getheilte hartgekottene Eier und womöglich auch noch mit eingelezten gelben Muscheltieren. Zuletzt giebt man etwas feinstes Provençeröl über den vielleicht noch extra mit krauser Petersilie und Endivien Salat garnirten Salat und giebt ihn auf die Tafel. — Diese hier angegebene Masse ist für 12-14 Personen auf einmal oder für 2 Personen auf 6-8 mal hinreichend; man kann jedoch auch gleich eine größere Masse davon zurecht machen, da sie sich bis 14 Tage aufbewahren läßt, ohne an Güte zu verlieren; nur müssen die zuletzt genannten Zutaten, von den Kartoffeln an, stets frisch dazu gethan werden. Ist die Sauce knapp geworden, so bereitet man noch mehr aus Heringsmilch zc. und giebt sie dazu.

**Gemeinnütziges.** Die in Frankreich und Belgien allgemein übliche Verwendung der gewöhnlichen Endivie als Gemüse ist in Deutschland so gut wie unbekannt; gerade in der gegenwärtigen gemütharmen Jahreszeit wird es den Hausfrauen erwünscht sein, auf dieses Gericht aufmerksam gemacht zu werden. Man nimmt von den Endivien nur die hellgelben Blätter, blanchirt dieselben in siedendem Wasser und hackt sie fein. Dann dünnt man sie fünf Minuten in Butter, bestäubt sie mit Mehl, übergießt sie mit einer Tasse kräftiger Bouillon aus Viebig's Fleischextrakt, würzt mit Salz und Muskatnuß, läßt 15 Minuten kochen und servirt.

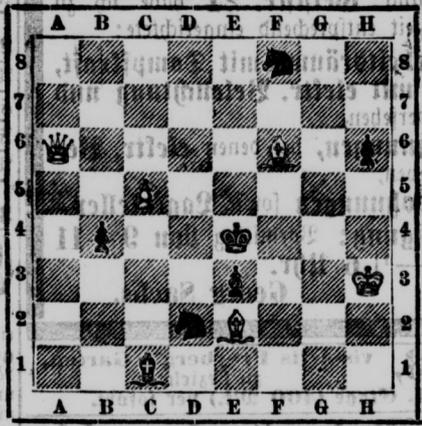
**Abwerfen der Kamelienknospen.** Woher kommt es, daß die Kamelien ihre schönen hoffnungsvollen Knospen nur zu häufig frühzeitig abwerfen und damit die Hoffnung Weihnacht oder Neujahr schöne Blüten zu besitzen, zu Grabe tragen? Am häufigsten ist wohl ein Zuwarmhalten die Ursache, denn die Kamelie, welche während des Sommers im Freien gestanden und hier Knospen gebildet hat, darf nicht in ein geheiztes Zimmer gebracht werden. Das häufige Umlegen der Topfe bei der Reinigung des Zimmers ist ebenfalls verwerflich. Ferner ist ein möglichst gleichmäßiger Feuchtigkeitsgrad der Topferde nöthig, wenn man dem Knospenabwerfen vorbeugen will.

**Ermüdung der Muskeln durch geistige Arbeit.** Im Gegensatz zu der volkstümlichen Anschauung, daß nur die körperliche Arbeit eine Ermüdung erzeuge, hat ein namhafter italienischer Physiologe, Prof. A. Mosso in Turin, ein Schüler von Prof. Ludwig in Leipzig, unlängst durch Versuche an sich selbst erwiesen, daß auch nach geistiger Anstrengung eine objektiv nachweisbare Ermüdung der Muskeln eintritt. Prof. Mosso stellte die Versuche in der Weise an, daß er bei festgestellter Hand in rhythmischer Weise bestimmte Gewichte durch Fingerbewegungen hob, und die Höhe, bis zu welcher er das Gewicht brachte, aufzeichnete. Bei stets größtem Willensimpuls gab die Arbeitsleistung eine sehr charakteristische Kurve. So oft er eine solche Arbeitskurve aufgenommen hatte, unterzog er sich einer anstrengenden geistigen Thätigkeit (mehrwöchentlichem Examiniren), wobei er körperlich vollkommen in Ruhe blieb. Bei Fortsetzung der Hebungversuche nach Beendigung dieser Geistesarbeit zeigte sich bereits der anfängliche Hub bei größtem Willensimpuls kleiner als vorher, und die Leistungsfähigkeit nahm weit schneller ab, so daß die Arbeitskurve niedriger war und früher abfiel. Daß diese Verringerung der Arbeitsleistung nicht etwa auf die Abnahme des Willensimpulses zurückzuführen sei, sondern auf eine Ermüdung der Muskeln, geht daraus hervor, daß sich die gleiche Veränderung der Kurve ergab, auch wenn man die Versuche des Gewichtshubes nach der geistigen Anstrengung durch elektrische Muskelreizung vornahm. Prof. Mosso erklärt sich die erwähnte Erscheinung so, daß auch die Hirnarbeit ein Stoffwechselprodukt erzeugt, welches sich im Blute immer mehr und mehr anhäuft und deshalb die Erregbarkeit und Leistungsfähigkeit aller Theile des Körpers, auch der Muskeln nach und nach herabsetzt. Diese Erklärung findet ein Seitenstück in der von Prof. Breyer aufgestellten Theorie der Entstehung des Schlafes, wonach dieser eintritt, sobald sich durch Arbeit der Muskeln oder des Hirnes selbst in diesem so viel Milchsäure (als das wesentliche chemische Produkt der arbeitenden Muskelzelle) angeammelt hat, daß sie allen in das Hirn eintretenden Blutarterienstoff an sich reißt und ihn dadurch den das Bewußtsein vermittelnden Ganglienzellen des Großhirns entzieht.

Bearbeitet von C. Schallopp.

**Aufgabe Nr. 452.**

Von Dr. G. Gold in Wien.



(5+7.)

Weiß zieht an und setzt im 3. Zuge matt.

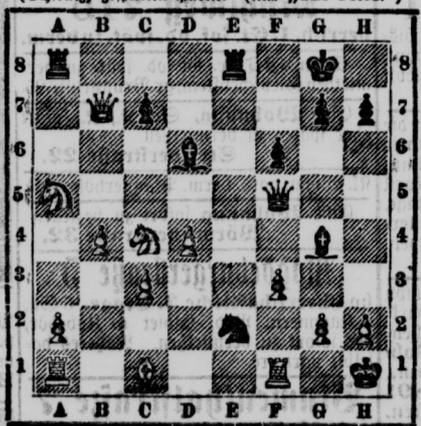
**Partie Nr. 334.**

Erste Partie des Weltkampfs. Ge spielt zu Havana am 2. Dezember 1890.  
 Angeleitetes Damengambit.

Steinig.	Gunsberg.	13. b2-e3:	Lb4-a5
1. d2-d4	d7-d5	14. Dd1-c2	Te5-e8
2. e2-e4	e7-e6	15. O-O	La5-b6
3. Sb1-e3	Sg8-f6	16. Kgl-h1	Dd8-e7
4. f2-f3		17. Sd2-d3	Se6-e5
Eine Neuierung, die wohl Beachtung		18. Sd3-e5:	De7-e5:
verdient.		19. Le2-d3	Te8-d8
5. ....	Sb8-e6	20. Ta1-d1	Le8-e6
6. e2-e3	Lf8-e7	21. Ld2-c1	De5-a5
7. Sg1-h3	O-O	22. e3-e4	Lb6-d4
8. Sd3-f2	Tf8-e8	23. Lf1-d2	Da5-h5
9. Lf1-e2	Le7-b4	24. Ld2-f4	e7-e6
10. Le1-d2	e6-e5	25. Ld3-e2	Dh5-e5
11. d4-e5:	Te8-e5:		
12. d4-d5:	Sf8-d5:	Es remis abgebrochen.	
13. e3-e4	Sd5-c3:	Eine Art Probeartie. Es tragt sich	
		noch keiner aus seiner Reserve heraus.	

**Endspiel Nr. 65.**

Schluss einer kürzlich zu Oxford zwischen Gattnes (Weiß) und Bellis (Schwarz) gehaltenen Partie. (Aus „The Field.“)



(14+11.)

Die Fortsetzung war:

1. ....	Ld6-h2!!	Bauer, so setzt der Springer auf g3.	Lb2-g3+
2. Sc4-e3	Df5-h5!	Wart.	Dh5-h2+.
3. Sc3-g4:			
4. ...			
5. ...			
6. ...			
7. ...			
8. ...			

**Schwebende Korrespondenzpartien.**

Ein Zug ist in dem Steinig-Eichgartnerschen Remiskampf noch gefehlen, nämlich im Evansgambit von Steinig' Seite 17. .... Sd6-g8. In dieser Partie hat nun also Eichgartner seinen Zug niedergelegt.

**Charaden.**

**I.**  
 Von - in Halle.  
 (Zweifilbig.)

**Erste Stibe.**

Du brauchst mich stets, nur anzufinden,  
 Das etwas Eigentum dir sei;  
 Doch auch dein Lieb wirst froh zu finden,  
 Fügt du mich seinem Namen bei;  
 Zumal der Mutterlieb' ihr's eigen,  
 Mit mir dem Kind sich anzuseigen.

**Zweite Stibe.**

Der Wahrheit auf den Grund zu kommen,  
 Bist du der Richter dir wohl auf  
 Und schid, daß ich nicht leicht genommen,  
 Ein erstes Wort noch ist voraus,  
 Unheimlich vieler stets gebeten  
 Siehst du sie hin und her mich schieben.

**Das Ganze.**

Nun Eins und Zwei in Eins gelesen,  
 Dann ist's zu Tage nun und klar,  
 Die Zweite - ol - ist falsch gewesen  
 Und das Gesagte ist nicht wahr.  
 Dem Ganzen nun - da giebt's kein Heffen -  
 Siehst du hin und her das Buchhaus offen.

**II.**  
 (Dreifilbig.)

Von B. G. in Halle.

Wir Ersten sind zur Winterzeit  
 Unthätig zwar, weil's riert und schnelt;  
 Doch Arbeit kommt mit einem Mal,  
 Wenn hinter uns des Winters Qual,  
 Dann wird geschafft mit neuer Kraft,  
 Brennt auch die Sonne heiß;  
 's giebt neuen Muth, wenn Segen ruft  
 Auf unsrer Arbeit Schweiß,  
 Und breitet sich dann vor uns aus  
 Weithin der Dritten Pracht,  
 Sind wir die Glücklichen im Haus,  
 Auf ihr ruht unsre Pracht.  
 Wenn man als Ganzes uns vereint,  
 Ein Dichternamen dann erheint:  
 Ein Name, oft und gern genannt,  
 Als Lustspielichter weit bekannt.

**III.**  
 (Dreifilbig.)

Von -

Die Erste bleibt leben,  
 Die Zweite entschweben,  
 Das Ganze - o Pein! -  
 Fällt immer hinein.

**Anagramm.**

Von -

Es kommt zu mir, um fromm zu beten,  
 Die andachtsvolle Christenwelt;  
 Wenn manche Priester vor mich treten  
 So tragen sie mich umgestelt.

**Buchstabenräthsel.**

Von B. G. in Halle.

Aus den folgenden zehn Wörtern: Trajan, Beule, Rosen, Wahn, Peter, Dora, Imme, Salat, Grein, hungern, lassen sich durch Umstellung der Buchstaben eben so viele neue Wörter mit anderer Bedeutung bilden. Sind nun die richtigen Wörter gefunden, so nennen die Anfangs- und Endbuchstaben derselben, von oben nach unten gelesen, einen berühmten Schauspieler in seiner Hauptrolle.

**Cogogryph.**

Von B. G. in Halle.

Bist du von mir unstrich gehalten,  
 - Set es in guter oder böser Art -  
 Selbständig kannst du nicht mehr schalten,  
 Es trifft mein Einfluh dich zuwellen hart.

Doch magst du einen Bant vertrauchen  
 Bin ich ein schöner Ort am grünen Rheim;  
 Der Weisheit Lehren dort zu tauschen,  
 Das rath' ich dir, es wird dich nicht gereu'n.

Auflösungen folgen in nächster Nummer.

Auflösungen der Räthsel in voriger Nummer

Der Charade: Sachsenhausen.  
 Des Cogogryphs: Steinpflaster - Pfasterstein (holländisches Gebäck).

**Passendste Weihnachts- und Neujahrs-Geschenke**

Schmeerstr. 23. **G. Spöner**, Weingrosshandlung, Halle a. S., Magdeburgerstr. 1b.

<p><b>Für 5 Mk.</b></p> <p>1 Korb enth.</p> <p>1 Flasche vorz. Rotwein, 1 " " Rotwein, 1 " süßen Ungarwein, 1/2 Pfr. Jamaica-Rum, 1 Paket echten chin. Thee.</p> <p>incl. Korb nur 5 Mk.</p>	<p><b>Für 7,50 Mk.</b></p> <p>1 Korb enth.</p> <p>2 Flaschen vorz. Rotwein, 1 " Bl. Ruster Ausbruch, süß, 1/2 Pfr. Jamaica-Rum, sehr, 1/2 Pfr. Jamaica-Rum, 1 Paket echten chin. Thee.</p> <p>incl. Korb nur 7,50 Mk.</p>	<p><b>Für 10 Mk.</b></p> <p>1 Korb.</p> <p>2 Flaschen Bra. Rotwein, 2 " Ruster Ausbruch, 1 Pfr. Bra. Champagner, 1/2 Pfr. Jamaica-Rum, 1 Paket echten chin. Thee.</p> <p>incl. Korb nur 10 Mk.</p>	<p><b>Für 15 Mk.</b></p> <p>1 Korb.</p> <p>3 Flaschen Bra. Rotwein, 1 " Tokayer Ausbruch, 1 Pfr. Champagner, 1/2 Pfr. Jamaica-Rum, 1 Paket echten chin. Thee.</p> <p>incl. Korb nur 15 Mk.</p>
--	---	--	--

Alle Weine garantiert rein. Aufträge von außerhalb werden stets prompt und bestens erledigt.

**Preisgarantie**  
auf Wunsch franco gratis anzufragen.

**Für 10,50 Mark**  
1 Korb  
**6 Flaschen Prima Champagner**  
inclusive Packung.

Circa 5 Pfr. Fäßchen Pa. Ung. Rothwein Mk. 5,50, ca. 5 Pfr. Fäßchen Pa. Ruster Ausbruch, süß, Mk. 8,25.  
" 5 " " " Ruster Vollaussbruch, süß, 10 Mk., ca. 5 Pfr. Fäßchen Tokayer Ausbruch für Kranke, süß, Mk. 14.  
" 5 " " " Karlowitzer, süßer Rothwein für Bleichl. Mk. 11, ca. 5 Pfr. Fäßchen Pa. Ober-Ungar, weiß mild, Mk. 8,25.  
" 5 " " " Ober-Ungar, weiß, sehr kräftig, Mk. 10,50.

Die Preise verstehen sich sammt Faß, Zoll und Porto nach allen Poststationen Deutschlands.  
feinste Marken süßer Tokayer Weine fortirt nur 20 Mk. incl. Faß u. Packung. Desgl. 6 Flaschen 10,50 Mk. incl. Faß u. Packung.  
Eine Probefläsche mit 12 Flaschen feinste Marken süßer Tokayer Weine fortirt nur 20 Mk. incl. Faß u. Packung. Desgl. 6 Flaschen 10,50 Mk. incl. Faß u. Packung.  
Zehntige Sortiments in allen Preislagen werden gewissenhaft und geschmackvoll zusammengestellt.

**Julius Becker,**  
Bank-Geschäft.  
Telephon 453. Reichsbank-Giro-Conto.  
Alle Promenade 4e,  
nahe der Geist- u. Gr. Ulrichstr.  
An- und Verkauf von Wertpapieren,  
Einführung von Coupons,  
Auskunft-Ertheilung über Wertpapiere,  
Kontrolle verlosbarer Wertpapiere.

**Stoff-Hest- und Trenn-Apparat.**  
(Patente angemeldet.)



**Passendes Geschenk!**

Die stätige, zeitraubende Arbeit des Trennens von Stoffmähten überwinden. Kein Einstecken mehr, an jedem Tisch, an jeder Nähmaschine aller Systeme anzubringen. — Wir liefern den

**Hest- und Trenn-Apparat**  
gegen Einzahlung von Mk. 2,50 Mk. portofrei.  
Gleichzeitig empfehlen als beites deutsches Fabrikat unsere

**Nähmaschine „Vogel“**  
(hochartiges Fingerbüttel).

Vorzüge: Leichter, ruhiger Gang, ausgezeichnetes Material, höchste Eleganz, neue Verbesserungen. Nächstunter geben unsere nächste Verkaufsstelle an.

Händler wollen sich wegen Verkauf's direkt an uns wenden.

**Maschinen- u. Werkzeugfabrik Vogel,**  
Königs-Geleischaft, zu Salfeld a. S.

**Für Händler.**

Die Reize ihres Cugros-Lagers in

**Christbaum-Schmuck**  
geben billigst ab

**Gehr. Keller, Gr. Ulrichstr. 50, I.**  
Fabrik für Christbaum-Schmuck.



**F. Lindenhahn,**  
Königstraße 8,  
empfehl als passende Weihnachtsgeschenke zu soliden aber festen Preisen:

Ofenvorsetzer, Schirmständer, Gerathständer,  
Kohlenkasten, Torfkasten, Ofenschirme,  
Reibenmaschinen, Wringmaschinen,  
Fleischhackemaschine,  
Wirtschaftswaagen, Tafelwaagen,  
Messing-Würfer, messing. Kessel, Platten,  
ff. Holzwaaren, wie:  
Tablets, Gewürzschränke, Brodteller,  
Salz- und Mehlkäse, Butter- und Käseglocken,  
Wenagen,  
Handwerkstaschen, Laubsägekasten.

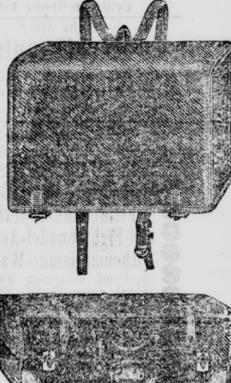
**Christbaum-Schmuck, Christbaumständer.**

**J. A. Henckels Stahlwaaren**  
Messer und Gabeln  
**J. A. HENCKELS SOLINGEN**  
Scheren- u. Etmis.

**Schlittschuhe.**

**F. Lindenhahn,**  
Königstraße 8.

**Otto Helling,**  
Sattlermeister,  
Kleine Klausstraße 4.



Da ich in diesem Jahre auf dem Christmarkt keine Verkaufsstelle halten lasse, so bitte ich meine werthe Kundschafft, mich in meinem Laden Kl. Klausstr. 4, nahe am Markt, bei Bedarf in allen Bedarfs- waaren und in das Fach einflussender Artikel, mit ihrem Besuch beehren zu wollen.

**Otto Helling.**



**Atelier für Photographie und Portraitalerei.**

empfehl  
Aufnahmen bei jedem Wetter in gleicher Güte.  
Zu Kinderaufnahmen, sowie Familien-Gruppen  
Bitte Mittagsstunden von 10-2 Uhr wählen zu wollen.

**Ernst Zapff,**  
Kater und Photograph.  
Geiststraße 50, Lichtenhainer Kreuz  
(früher Kaners & Zapff).

Gr. Strinfr. **Hermann Pfautsch** Fernsprecher Nr. 454.  
empfehl  
**Marzipan, Honigkuchen, Baumconfect**  
täglich frisch.  
auf 3 A. Abhatt: 1,50 Mk. in reicher Auswahl.  
Ich führe nur eigene Fabrikate.

Reisigerstraße Nr. 44. **Quirin Moser,** Reisigerstraße Nr. 44.  
empfehl sein aut assortirtes Lager von

**Bürsten- und Pinselwaaren** (eigenes Fabrikat).  
Rohr- und Cocos-Matten bester Qualität.  
Seilen-Händlung, mit gute, reue Waaren. ff. Variuus, Preisent- und Staubkämme stets auf Lager.

**Peters LIQUEUR**  
und  
**Punsch-Essenzen**

Anal. Spirit. Essen. nur höchst prämierte von Sudweins.  
H. J. Peters & Co. Nachf., Köln a. Rh.  
Häufig in den meisten Geschäften der Branche.

**Stafford-Tinten**  
sind die einzigen, welche sich nicht verduhlen. Die jährlichen Verkäufe betragen 8.000.000 Flaschen.  
Allein-Verkauf **Aug. Weddy,** Reisigerstraße 23.  
Fernsprecher 390.



**Wagenfabrik**  
**Herm. Wiegand,**  
Strohhoß,  
empfehl alle Arten Kutschwagen in reichlicher Auswahl.

**Julius Zahn,**  
obere Reisigerstraße neben Gasth. z. I. Weide  
erlaubt sich zu passenden Weihnachts- geschenken sein reichhaltiges Lager von Herren- und Kinder-  
**Schuhwaaren**  
in nur besten Fabrikaten auf's Annehm- lichste zu entwickeln.  
Bestellungen nach Maß.  
Annahme von Reparaturen.

**Keine Bazarwaare!**  
Wirklich  
gediegene Lederarbeiten!  
Bautwarentaschen, Briefstaschen, Cigarrentaschen, Portemonnaies, Billienkartentaschen, Notizbücher u. s. w.

**Photographie-Albums**  
in nur bekannt bester Ausführung, Zehreibanden,  
Notiztaschen u. s. w.  
empfehl billigst

**Heinrich Gundlach.**  
Wifon, i. neu (D. M.), Kronprate mit Kasten, sehr billig zu verkaufen. Brandenburgerstraße 6, I.  
Stichereien ansehnlich billig. Holster- u. Lederarbeiten fertigt. Lagerort P. Hobusch, Martinsberg 15.



**S.** eine Weihnachts-Einkäufe mache jeder, **D** er wirklich preiswerth und reell bedient sein will, in **E** inem Geschäft, das mit einer reichen Auswahl versehen ist, **S** o wird er Gelegen-heit haben, nach seinem Geschmack wählen zu können. **S** treng conulanter Geschäftspreis und reelle Bedienung garantiert. **E** in jeder Veräußerung des Weihnachtsbedarfes in Cigarren und Tabaken, **N** amentlich auch in Cigarretten eigener Fabrik der mit zu beden.

**Cigarren-Import und Cigarretten-Fabrik Steinthor 3, nahe der „Wailhalla“.**

**Abreiß-Kalender**

mit Dichterbrüchen, Gedichtblättern, Rathgeber für Obst-, Gemüse-, Blumen- und Kleingartenbau von Mey & Glöckl.

**Küchen-Kalender, Comtoir-Kalender, Wandkalender, Wandkalender**

empfehlen billigst

**Heinrich Gundlach,**  
Buchdruckerei, Papierhandlung, Buchbinderei.

**Japan. Handschuh- und Fäustelmaschinen, Tischreißer, Nähmaschinen etc. in großer Auswahl.**

**Kunsthandlung Geiststr. 36.**

**3theilige Toiletten-Spiegel**

und Milch-Accessoires.  
**Kunsthandlung Geiststr. 36.**

**Fäulen**

und Büsten.  
**Kunsthandlung Geiststr. 36.**

**Menheiten**

aus Paris in bunten Glaswaaren und Bronzen eben eingetroffen.  
**Kunsthandlung Geiststr. 36.**

**Reliefbilder**

aus Porzellan, Porzellan, Terracotta und Metall.  
**Kunsthandlung Geiststr. 36.**

**Mark 3,25 Mark**

kostet ein Loos der **Cölnener Lotterie.**

Ziehung am 23-25. Februar.  
**375,000 Mark**

kommen zur Verlosung.  
**E. Heintze,**  
Wittenberg (Bz. Halle),  
Porto u. Liste 30 Pf.

**Getragene Winterüberzieher, Militär-Mäntel**

hat noch billig zu verkaufen  
**Fr. Noack,**  
Geiststraße 36a. Einanga Dars.

Um mein überrohes Winter-Lager bis Weihnachten möglichst zu räumen, habe einen großen

**Ausverkauf**

arrangirt und werden nachfolgende hochfeine Kleidungsstücke zu noch nie dagewesenen Preisen verkauft:

500 Winter-Paletots früher 30, 36, 40-50 Mt., jetzt 18, 20, 25, 30-36 Mt., 800 Herren-Mod- und Sacro-Anzüge 18, 20, 25, 30 und 36 Mt., 2000 hoch elegante Beinkleider jetzt 4, 5, 6-12 Mt., Burjens u. Kinder-Anzüge, Arbeiter-Garderobe u. dgl. Ebenso werden Ueberzieher, Anzüge, Sobenzollern-Mäntel, Jagdjoppen u. Beinkleider zu noch nie dagewesenen Preisen gefertigt.

Alle angeführten Kleidungsstücke werden unter Leitung eines sehr tüchtigen Fachmeisters gewissenhaft ausgeführt und übernehme für tabellösen Sitz jede Garantie.

**Otto Knoll,** Leipzigerstraße 87/88 (Packerbräu).

**Gratulations-Karten**

mit Firma, Familien-Namen etc. werden schnell und sauber von einfachsten bis hochfeinsten Genres gefertigt.

**Karten für Sellner billigst.**

**Buchdruckerei von Ed. Abelmann,**  
Halle a. S., Gr. Ulrichstraße 23, 1.

Die durch günstigen Umstand billig erstandenen und noch vorhandenen großen Be-

**Muffen**

und zwar in eleganten billigen Muffen, franz. Kanin-Muffen, imit. Bär-Muffen, schw. Kanin, gemitt. schw. Marmel, Sealbalm, Chinchilla, Nutria, Silberbär, Halbrasperaner, Marder und Iltis, Skunks, Iltis Opossum, schw. Opossum, schw. Skunks, prima Waschbär, echt Skunks, Nerz-Bismar, Silber-Kanin, Blauschals etc. werden trotz der schon bestehenden fabelhaft billigen Preise, in Anbetracht der vorgerückten Saison, noch um weitere

**20 Procent im Preise herabgesetzt.**

Ferner empfehle noch als sehr preiswerth: Weiße und bunte Kinder-Garnituren, Muff und Krage zusammenhängend, sehr beliebt, nur 1 Mark v. St. — Elegante helle Mädchen-Garnituren, Muff, Krage und Barett, zusammen für nur 3 Mt. — Pelz-mützen für Herren, rundes und hohes Facen, von Mt. 2 an. Damen-Pelzkrage zu obigen Mützen passend, von Mt. 2 an. Pelzstaschen von Mt. 5 an. Pelzmützen für Herren mit hoch gestülpten Krage von Mt. 4,50 an. Herren- und Knaben-Pfisch- und Krimmer-Mützen von 50 Pfg. an.

Sämmtliche hier angeführte Sachen sind fehlerfrei und in sauberster Arbeit gehalten, und eignen sich dieselben durch ihre besondere Billigkeit als recht passendes

**Weihnachts-Geschenk.**

**S. Scherbel**

Halle a. S., 5. Leipz. Straße 5, früher Markt und Klein-schmieden-Gäß.

Goldene Medaille Paris 1889. Handarbeit.



Goldene Medaille Paris 1889. Handarbeit.

**B. Ranzenhofer, Poststraße 9,**

Alleinige Niederlage der kais. k. königl. privilegierten Schuhwaaren-Fabrik Münchengeräth, Wöhrn, empfiehlt sein reich ausgestattetes Lager nur solider Fabrikate in Herren-, Damen- und Kinder-Schuhwaaren zu den möglichst billigsten Preisen.

**Russische Gummischuhe** für Herren, Damen u. Kinder.

**Reparaturen** prompt und billig.

**Filzschuhe** für Herren, Damen und Kinder.

**H. Schindler, Uhrmacher,**

Steine Ulrichstraße 33. Empfehle mein gut vertriebes Lager in Wand- u. Golduhren.



Regulator v. 15 A an mit Schlagwerk, 14 Tage neben, mit einem Gehäuse, zu 24 A. goldene Herren - Remontoir von 50 A an. Savonnet-Doppel-tafel 80 A. goldene Damen-Remontoir v. 27 A an. Uhrenarmen in Silber und Neulitex von 10 A an. Für gutes Gehen beste Garantie. Reparaturen werden billig angeführt.

**Reibmaschinen,**

per Stück 1,90 Mt. empfiehlt

**Christian Glaser,**  
Halle a. S.,  
Gr. Klausstr. 24.

**Wiener Handschuh-Lager**

Lina Sauerbier. Geleitstr. 57, vis-a-vis der Adlerapothek

Empfehle als sehr bill. Dünne Damenhandsch. 6 St. 1,25 A. Glaceh. 2 St. 80 A. 3 St. 1,25 A.

1 St. mit Klappen nur 1,50. 6 u. 8 St. nur 2,50. Glaceh. Handsch. fallen gratis.

Glaceh. f. Herren nur 1,50 A. Biberhandsch. nur 1,25 A. Mte. Hundel, unzerreißbar, 2,50 A. Amuleter mit Klappen u. Stoff, nur 1,75 A.

Besten einer ar. Boien Gravattent. Selbstkostenpreis, nur feinste Seidens, v. 50 A an.

gestickt, 8 St. lang, reine Seide, à 2 A. Umtausch nach dem Beste gestattet.

**Schroedel & Simon,**  
Gr. Ulrichstraße 48,

Ede der Spiegelgasse. Mey & Edlich's Kirschkalender in 5 Sorten à 50 A. Familienkalender à 50 A. Damenkalender à 2 A. Meitzel & L. Landwirthschaftl. Kalender à 2,50 A. Bilderbücher in allen Preislagen, schon von 10 A an. Das Dreifachspiel, Neues Gesellschaftsspiel für 3 A. Bilderbücher von 30 A an.

Ein Gebett volle Betten 14 Mt., ein Gebett à 17 Mt., rote Betten für 25 Mt. etc. etc. Kranzstr. 11, 1. r.

**Ausverkauf**

Freiburgstraße 6, 11 u. nur bis 2. Januar. Hochfeine Büch-Garnituren von 150 Mt. an, einzelne Ganzen 55 Mt., verschiedene Divans, Sophas von 35 Mt., Verticellen mit Watragen 33 Mt., nuss. Eucal, Leuchte, hochfeine Nähtisch, nuss. Zimmertisch mit Stuhl 100 Mt.

**Brodhaus' und Meyer's** neuestes Conventions-Büchlein in eleganten Kalbtranzbänden liefert sofort komplett und gegen monatliche Raten von 3-6 A. C. Glaubrecht, Halle a. S., Poststraße 12.

Ein kleiner gebrauch. Geldschrank zu kaufen gesucht. Off. u. 2306 S. in der Exped. d. Bl. niederzulegen.

Ein schöner junger Amazonen-Papagei nebst Bauer, als Weihnachtsgeschenk passend, zu verkaufen. Albrechtstraße 3 im Restaurant.

Kinderstühle, Kinderstische, Wappentische, Wallnüsse, à 200 13 A. Lindenstraße 7.

**Teppiche Tischdecken Reisedecken Schlafdecken Portiären Angorafelle Gummitischdecken Gummischürzen**

empfehlen in größter Auswahl zu billigen Preisen **Friedrich Arnold**

Gegründet 1780. Inb. Adolph Heller Fernsprecher 315. früher am Markt 24

jetzt nur Große Ulrichstraße 11.