Berlin, 4. Aug. Schluß-Course.	G.		G.		G.		G.
Reichsanleihe	103,25	Darmst.Bank	154,20	Türkenloose	39,70	Crätzwitzer Pap.	213,50
3½% Sächs.Rente	88,80	Berner Bank	93,70	Tabak	102,30	Oelheim	41,90
4½% Consols	103,25	Weimar.Bank	86,50	Oest.Nrdwb.Pr.	86,70	Wien kurz	167,90
Oest.Pap.-Rente	68,00	Oest.Creditact.	90,50	do. L. B. (Elbth.)	86,20	Wien lang	167,05
Oest.5% Pp.-R.	—	Marienburger	74,60	Rudolfb.Pr.L.B.	72,40	Petersburg kurz	203,85
Oest.Silberrente	68,65	Berlin-Dresden	21,10	Ung.Nordostb.Pr.	80,70	Amsterdam lang	—
Oest.Goldrente	87,10	Mainz-Ludwigsh.	111,00	Ung.Ostbahn Pr.	80,70	Belgien kurz	—
Oest.60er Loose	120,00	Gotthardbahn	96,00	Mähr.-Schl.C.B.	64,50	London kurz	—
Ung.Goldrente	102,60	Halle-S.-G.-B.	49,50	Pr.-Dux Pr. II.	88,70	London lang	—
do. do. 6%	77,80	Warsch.-Wien	199,75	do. Gold-Pr.	104,70	Paris kurz	—
4½% Er. eff.-engl.	98,00	Mkl.Fr.-Fr.-B.	208,00	Pilsen-Priesen	71,40	Oest. Noten	168,10
Russ.Anl.v.1877	94,90	Oster. Elbth.	90,20	Russ.Bodencred.	90,90	Russ.Noten	204,40
do. v. 1880	78,10	Staatsbahn	532,00	Cont.-Pferdeb.	103,50	Napoleonsd'or	16,26
do. v. 1883	108,10	Lombarden	264,00	Böhm.Brauh.	171,50	Reise	127,00
Neue Russen	94,80	Galizier	113,50	Lauchhämmer	134,80	Still.	
Orientanleihe	58,40	Dux-Bodenbach	146,30	Edison-Comp.	101,90	Nachbörse.	
do. 3.	59,20	do.St.-Pr.-A.-A.	148,90	Dortm.U.-S.P.	73,80	Credit	524,00
Italien.Rente	95,90	Oest.Nordwestb.	300,00	Hibernia	96,70	Staatsbahn	531,50
Rumänier	104,25	do. Elbethal	309,00	Gelsenkirchen	118,00	Lombarden	264,00
Reichsbank	145,80	Buschtiehrad.B.	78,10	Körner	46,80	Disconto-Comm.	203,00
Disc.Comm.	203,90	Reichenb.-Pard.	62,10	Donnersmarck	61,10	Laurahütte	104,90
Berl.Ziegel.cy.	143,00	Berl.-Dr.St.Pr.	47,70	Conl.Nordenb.	20,50	Dortm.U.-S.P.	73,40
Deutsche Bank	155,00	Halle-Sor.-G.	116,80	Sächs.Gußstahl	86,00	Glasgow	—
Preuß.Bodencr.	104,20	5% Staatsb.-P.	392,30	Hartmann	138,90		
Leipz.Credit	178,60	5% Lomb.-Pr.	109,50	Lauchhammer	48,25	Paris, Anfangs.	
Sächsische Bank	121,50	3% do. alte	300,00	Zimmermann	98,00	3% Rente	77,75
Dresdner Bank	127,60	3% Lomb.-Pr.	305,70	Schönherr	125,00	1872er Anleihe	107,35
Chemn.Bankver.	80,50	Dux-Bodenb.L.B.	85,70	Sächs.Stickm.	121,50	5% Ital.Rente	94,80
S.Bankgesellsch.	—	Galiz.Pr.I.-B.G.	82,90	Solbrig	102,00	Staatsbahn	—
Oest.Creditact.	524,00	Lmb.Pr.L.G.	64,00	Heydenreich	49,00	Lombarden	318,75
Ungar.Credit	—	Lmb.-Cz.Pr.L.G.	82,90	Wiede	58,50	Türken	8,00
		do. 4.G.	82,30	Freiberg.u.R.Akt.	86,50	Schwach.	

Leipzig, 4. Aug.	G.		G.		G.		G.
K. S. Staatspapiere.		Sächs.St.-R.B	86,10	Leipzig.Credit	178,50	Dux-Bod.L.Pr.	85,70
3% Sächs.Rente	83,80	Beck	54,70	Leipzig.Bank	146,30	Prag-Dux L.Pr.	83,70
v.1855 3%	93,00	Beckßenuschd.	50,00	Chemn.Bankver.	—	D.Nordb.Gold	99,90
v.1847 4%	102,10	Germania	96,00	Sächs.Bank	121,30	Pilsen-Priesen	71,30
v.1852/68 4% gr.	102,10	Salzern	172,20	Dresdner Bank	127,10		
v.1852/68 4% kl.	102,90	Hartmann	138,00	Weimar.Bank	86,00	Wechsel.	
Sächs.-Schl.R.	110,50	Kette	127,00	Oest.Banknoten	168,00	Amsterdam	168,50
Löbau-Zittauer	101,80	Schönherr	124,80	Prioritäten.		London kurz	20,42
Landrentenbr.	96,00	Solbrig	102,00	Leipz.-Dresd.4%	102,00	do. 3 Monat	20,38
Dresd.Anl.4%	103,00	Sonderm.Stier	79,50	Aussig-Tepl.4%	103,80	Paris	81,10
Sch.6%Elbr.gr	102,15	Wiede	55,50	Buschtiehrad I.	86,20	Wien k.S.	167,70
Braunschw.Pr.	162,00	Zimmermann	95,20	do. Gold	103,70	do. 2 Monat	166,25

Wien, 4. August. Schluß-Course der offiziellen Börse.

Papierrente	81,00	Creditactien	311,70	Ducaten	5,73	Wien.Bankver.	107,30
Silberrente	81,90	St.-Eisenb.-A.	316,30	Silbercoupons	100,00	Ung. Credit	318,25
Goldrente	103,30	Galizier	271,50	D. Marknoten	59,47	Elbethal	183,50
Ungar. Goldr.	92,20	Anglo-Austr.-B.	111,70	Nordwestbahn	178,00	Wechsel Paris	—
1860er Loose	134,50	Wechsel a.Lond.	121,40	Unionbank	105,50	Wechsel Frankf.	—
Lombarden	150,40	Napoleonsd'or	9,65	Nordbahn	23,95	Tabak	—

Frankfurt a. M., 4. August. (Offizielle Schlußcourse.) Oesterreich. Credit 261⅜. **Staatsbahn** 265½. **Lombarden** 127¼. **Silberrente** 68⅝. 1860er Loose 120⅝. **Dresdner Bank** 127½. **Galizier** 228,00. Darmstädter Bank 154½. **Goldrente** 87,¼. Wechsel **auf London** 204,25. Wechsel auf **Wien** 167,37. **Tabak** —. Schwach.

Dresden (Produktenbörse), 4. August. Wetter: Warm. Stimmung: Ruhig. Um 2 Uhr wurde amtlich notirt: Weizen, inländ. weiß 195—203 M. bz., do. fremder 200—210 M. bz., neu inländ. —M. bz., inländ. gelb 190—195, fremder, gelb 190—208, engl. Abfunit 185 M. bz. Roggen, sächs. 158—169 M. bz., neuer 160—163 M. bez., russischer 153—156 M. bez., fremder, neuer 165—168 M. bz., neue Frucht 170—185 M. bez. Gerste, sächsische 150—160 M. bez., böhm. u. mährische 170—200 M. bz. Futtergerste 135—145 M. bz., neue inländ. — M. bz. Hafer, sächsischer 152—164 M., böhm. u. mähr. — bz., bereinet — M. Mais, Cinquantine 148 M. bz., ruman. 135—140 M., amerikanischer 135 M. bz., rumänischer neu — M. bez. Erbsen, Kochwaare 18—22 M. bz. Futter-Erbsen 16—18 M. bz., Bohnen 20—22 M. Wicken 160 M. bz. Buchweizen, inländischer u. mähr. 157-160 M. bz. Oelsaaten, Winterraps, trocken 240—243 M. bz. Winterrübsen, inländ. feucht 230—280 M. bz. Leinsaat, feine 250—266 M. bz., mittel 225—245 M. bz. Rüböl raffinirtes 64,00 M. bz. Rapskuchen, lange 14,00 M., runde 14,00 M. Malz 27—30 M. Kleesaat, roth — M., gelb — M., Timothee — M. Weizenmehle: Kaiserauszug 38,00 M., Grieskler-Auszug 35,00 M., Semmelmehl 31,00 M., Bäckermundmehl 28,20 M., Griesklermundmehl 24,00 M., Pohlmehl 17,00 M. Roggenmehl Nr. 0 25,00 M., Nr. 0/1 23,00 M., Nr. 1 24,00 M., Nr. 2 21,00 M., Nr. 3 18,00 M. Futtermehl 13,00 M. Weizenkleie, 11,00 M., feine —, M. Roggenkleie 12,00 M. Spiritus 52,00 G.

Dresden (Getreidebörse), 4. August. An der Börse: pro 1000 Kilogramm: Weizen weiß 190—202 M., Weizen braun 190—195 M., Korn 158—160 M., Gerste 150—160 M., Hafer 152—164 M. — Auf dem Markte: Hafer pro Hektoliter: 8 M. — Pf. bis 8 M. 80 Pf. Neue Kartoffeln 5 M. 50 Pf. bis 6 M. — Pf. Butter 1 Kilogramm: 2 M. 20 Pf. bis 2 M. 80 Pf. Heu pr. Centner 3 M. — Pf. bis 3 M. 80 Pf. Stroh pr. Schock 24 M. bis 27 M.

Berlin (Produktenbörse), 4. August. (Schluß.) Wetter: Bedeckt. Weizen loco M. 160—202, September-October M. 161,70, October-November M. 163,50, November-December M. 164,50, — gek., weicher. Roggen loco M. 147,00, August M. 145,00, September-October M. 140,00, October-November M. 139,00, — gek., weichend. Spiritus loco M. 51,00, August-Septbr. M. 50,40, Sept.-Octbr. M. 49,70, November-December M. 48,40, 20,000, gek., matt. Rüböl loco M. 50,50, August M. 50,00, Septbr.-October M. 49,70, — gek., matter. Hafer loco M. —, pr. August M. 127,20, September-October M. 127,20, matt.

Paris (Produkten), 4. August. (Schluß.) Weizen August 22,75. Roggen Februar 23,10. Ruhig. Spiritus August 42,50, Januar-April 44,50. Rüböl August 66,00, Januar-April 68,75. Matt.

Amsterdam (Produkten), 4. August. (Schluß). Weizen per November 236. Weichend. Roggen per October 163, per März 161. Weichend.

Dresdner Fischmarkt. Bericht der Fischwaarenhandlung Kühnel, Webergasse. Die zu Ende gegangene Vogelwiesenwoche brachte dem Detailgeschäft etwas Verkehr, am meisten aber hatte durch dieselbe das Engros-Geschäft wesentliche Umsätze und ganz besonders in marinirten Fischwaaren zu verzeichnen. Täglich sind größere Sendungen an die verschiedenen Händler auf der Vogelwiese geliefert worden und hat wohl der Umsatz in diesem Jahre eine Höhe erreicht, wie noch nicht dagewesen. Man kann nach ungefährer Schätzung annehmen, daß auf der Festwiese ca. 400 Faß à 80 Stück Bratheringe, ca. 200 Pfd. kleine Anchovis-Fischel, ca. 100 Faß (à 10 Pfd.) russ. Sardinen, ca. 100 Pfd. Caviar, ca. 300 Büchsen Oel-Sardinen, ca. 20 Schock Bricken, ca. 50 Schock marinirte Heringe und ebensoviel Roll-Mopse konsumirt worden sind. — Neue Voll-Heringe trafen wiederholt in größeren Partien ein, der Preis ist durch ungünstigen Fang in letzter Zeit etwas gestiegen. Die Qualität ist schön. Bratheringe waren letzter Tage Kleinigkeit billiger notirt. Die Preise stellen sich ungefähr folgende: Neue Voll-Heringe Schock 4 Mk., Tonne 11 Mk., Brätlinge Tonne 17 Mk., Bratheringe per Faß (80 Stück) 4,80 Mk., per Faß (10 Stück) 270 Pfg., russ. Sardinen Faß (5 Kilo) 210 Pfg., Faß (4 Kilo) 190 Pfg.

Dresdner Fischmarkt. Wochenbericht der Fischhandlung Rudolf Linke, Ammonstraße 34. Das Geschäft der vergangenen Woche war wieder sehr zufriedenstellend, und wäre der Umsatz noch bedeutend größer gewesen, wenn den massenhaften Aufträgen auf Zander hätte entsprochen werden können. Die Knappheit desselben hat sich bereits bis zur Unerträglichkeit gesteigert, doch dürfte sie nun ihren Höhepunkt erreicht haben. Um diese Zeit sind ja Zander und Hecht jedes Jahr knapp, allein so lange wie heuer sind die Zufuhren selten ausgeblieben. Zum Glück ist dafür der Lachs um so reichlicher. Der billige Preis desselben, sowie seine feine Qualität führten einen nicht unbedeutenden Umsatz herbei. Hecht war stets vorräthig, wenn auch zu sehr hohen Preisen. In Steinbutt und Seezungen, deren Qualität tadellos schön war, war weniger Verkehr. Von lebenden Fischen war Schleie sehr gefragt, auch Aal und Forelle wurden flott umgesetzt. Hier und da frug man auch schon nach Karpfen; es wird gar nicht mehr so lange dauern, bis wir die ersten frisch gefischten Karpfen auf dem Markte haben werden. Große Krebse trafen in größeren Sendungen ein, die Waare ist schön voll und findet schnell Abnehmer. Der Umsatz in kleinen Krebsen war vergangene Woche enorm. Die Preise per Pfund in Pfennigen stellten sich wie folgt: Fr. Rheinlachs 180—225, fr. Silberlachs 120—160, fr. Zander (kleine geringe Waare) 100, fr. Zander (große Stettiner Waare) 110, fr. Hechte 90—100, fr. Steinbutt 110—135, fr. Seezungen 100—120, leb. Aale 165—180, leb. Schleie 120, leb. Forellen 75—300 per Stück, leb. Hummern 210—225, leb. kleine Krebse 200, mittle Krebse 400—600, große 1000—1200 per Schock.

Bericht der **Wild- und Geflügel-Handlung** F. Bringkmann, Königl. Sächs. Hoflieferant. Wie kaum anders zu erwarten, so war auch das Geschäft der verflossenen Woche wiederum ziemlich belanglos. Die größeren Sendungen in Hochwild, speziell aus Schlesien, fehlen, die Ursache davon sind die daselbst überall im Gange befindlichen Ernte-Arbeiten. Der Bedarf in Rothwild war bedeutend höher als die Zufuhr, gleichwohl blieben die Preise ziemlich dieselben. Innerhalb des österreichischen Staatsgebietes ist mit dem 1. August die Jagd auf Hasen und Rebhühner eröffnet worden und dürfte sich voraussichtlich in allernächster Zeit Bestimmteres über den Umfang des zu erhoffenden Ertrages mittheilen lassen. Preise stellten sich folgende: Hirschrücken 12—36 Mk., Hirschkeule 15—36 Mk., do. Fricandeau 3—12 Mk., Rehrücken 8—14 Mk., Rehkeule 4 bis 8 Mk., Rehblätter 1—2 Mk., Wild-Enten 1—2,50 Mk., Gänse 1—6,50 Mk., Enten 2—3,50 Mk., Kochhühner 1,20—2,75 Mk., Brathühner 1—2 Mk., junge Tauben Paar 70 Pf. bis 1 Mk.

Auf dem **gestrigen Schlachtviehmarkte** waren 369 Rinder, 746 Schweine (683 Land- und 63 Ungarschweine), 767 Hammel, 150 Kälber und 3 Ziegen. Bei ziemlich schwachem Besuche seitens hiesiger wie auswärtiger Fleischer verlief das Geschäft im Großen und Ganzen nicht ungünstig, wenngleich in Kälbern, die beim Hauptmarkte keinen Ausschlag geben, nur ein sehr flaues Geschäft zu bemerken war. Rinder waren wesentlich stärker als in der Vorwoche aufgetrieben, hinterließen aber gleichwohl nur in Mittelsorte und geringer Qualität mäßige Ueberstände. Aus diesem Grunde beanspruchten die Händler vorwöchige Preise, für einzelne ausgesuchte schöne Stücke jedoch noch mehr, da die Oekonomen seit einiger Zeit wieder recht zurückhaltend mit ihrer Waare sind und auf Preis halten. Primaqualität wurde mit mindestens 63—66 M., Mittelwaare mit 57—60 Mark, geringe Sorte mit 50 M. pro Centner Schlachtgewicht bezahlt. Hammel reichten zur Deckung des Bedarfes nur knapp aus, weshalb eine Preissteigerung, und zwar für das Paar englischer Lämmer im Gewichte zu 50 Kilo Fleisch bis auf 61—67 M., für Landhammel in der gleichen Schwere bis auf 61—64 M. eintrat, während Bracken den alten Preis von 56 M. pro Paar behaupteten. In Schweinen war ein schwacher Auftrieb zu verzeichnen und trat, da auch hier die Nachfrage eine ziemlich rege war, abermals eine mäßige Preissteigerung ein. Für den Centner Schlachtgewicht von Landschweinen englischer Kreuzung mußten 45—48 M., für den von Schlesiern 43—46 M. angelegt werden. Bakonier wurden zu den seit Wochen schon feststehenden Preisen, d. h. mit 52—54 M. pro Centner lebendes Gewicht bei 40—45 Pfund Tara kaum gefragt. Alle übrigen Sorten, wie Mecklenburger, Cowiciner, Russen, Walachen u. s. w., waren nicht am Platze. Bei Schluß des Marktes fanden sich nur bei den mit Tara gehandelten Sorten Ueberstände vor, während alle übrigen Sorten ausverkauft worden waren. Der Kälberhandel zog sich sehr in die Länge, da Kalbfleisch derzeitig ganz vernachlässigt ist. Für das Kilo Fleisch bester schwerster Stücke wurden nicht über 100 Pfennige angelegt, während die Händler froh waren, für das Kilo Fleisch weniger guter Waare 90 Pfennige zu erzielen. Geschlachtet wurden während der verflossenen Woche in den Schlachthäusern des Etablissements 240 Rinder, 610 Schweine, 367 Hammel und 648 Kälber oder in Summa 1865 Stück. — Noch sei erwähnt, daß größere Posten Schweine von hiesigen Exporteuren für Hamburg, Leipzig und Chemnitz aufgekauft wurden.

The Tramways Company of Germany, Ld. Die Betriebseinnahmen in der mit dem 2. d. Mts. zu Ende gegangenen Woche betrugen in Dresden 28,194 Mk. 75 Pf., gegen 26,361 Mk. — Pf. in voriger Woche, in Hannover 11,820 Mk. 85 Pf., gegen 11,307 Mk. — Pf. in voriger Woche, zusammen 40,015 Mk. 60 Pf. Seit dem 1. Juli 1884 wurden in Dresden 138,562 Mk. 30 Pf., in Hannover 57,043 Mk. 40 Pf., zusammen 195,605 Mk. 70 Pf. vereinnahmt.

Dux-Bodenbacher Eisenbahn. Die Einnahmen im verflossenen Monat Juli beziffern sich insgesammt auf 185,190 fl., gegen 175,820 fl. in demselben Monate des vorigen Jahres.

Der **Einlösungscours der österr. Silbercoupons** hat sich von 167,75 auf 168 erhöht.

Zu dem am vergangenen Sonnabend vom **Verband Dresdner Krankenkassen** in den Reichshallen einberufenen Vortragsabende war eine sehr große Anzahl Zuhörer, namentlich Vorstandsmitglieder der Krankenkassen Dresdens und Umgegend, erschienen. Die zu besprechenden Themas waren: Bericht über den Krankenkassenkongreß in Chemnitz; die verschiedenen Krankenkassen und die darauf bezüglichen Gesetze; Bericht über den Landesverband für Sachsen bez. das deutsche Reich; der Nutzen eines Fachorgans für das Krankenkassenwesen. Zum ersten Punkte (Ref. Hr. Feurig) wurde besonders das auf dem Chemnitzer Kongreß beschlossene Statut für den Landesverband der Krankenkassen im Königreich Sachsen, und davon namentlich der § 9 desselben, die Freizügigkeit der Mitglieder, als der Kardinalpunkt besprochen und hervorgehoben. Derselbe Ref. sprach auch zu Punkt 3. und beleuchtete in kurzen aber deutlichen Umrissen die Vortheile und den Nutzen, den jede größere Vereinigung, so auch ein größerer Krankenkassenverband für die Einzelvereine und deren Mitglieder mit sich führe. Ueber die verschiedenen Klassen von Krankenkassen und die bezüglichen Gesetze sprach in längerer mit großem Beifall aufgenommener Rede Herr Scheps aus Leipzig, Redakteur des Krankenkassen-Korrespondent. Derselbe ging hierbei des Näheren auf die Vortheile ein, die die freien eingeschriebenen Hilfskassen und Genossenschaftskassen gegenüber der Gemeinde-Krankenkassen-Versicherung ihren Mitgliedern bieten, gab ferner mehrere praktische Winke über Statuten und die Einrichtung der Buchführung bei den Kassen und beleuchtete schließlich den Unterschied zwischen Hilfskassen und Kassen mit juristischen Rechten, besonders betonend, daß eingeschriebene Hilfskassen wohl kostenfrei eingetragen würden, was bei Kassen mit juristischer Person nicht der Fall sei, letztere würden aber auch wieder weniger belästigt. Nachdem derselbe Redner noch in warmen und empfehlenden Worten über das gegründete Fachblatt für Krankenkassen sich verbreitet hatte, dabei hervorhebend, daß ein etwaiger Ueberschuß ja nicht ihm, sondern dem sächsischen Verbande zu gute käme, eröffnete der Vorsitzende Herr Köhler die Diskussion, an der sich noch mehrere Redner betheiligten und wurde hierauf die für Manchen gewiß anregende und nutzenbringende Versammlung 12½ Uhr geschlossen.

Fisch oder Fleisch? Ein Fehler in unserer Volksernährung ist der geringe Verbrauch an Fischen. Die Süßwasserfische, für deren Vermehrung jetzt in den Fischzucht- und Fischereivereinen sich ein so lebhaftes Interesse bethätigt, sind zwar noch immer zu theuer, um als Volksnahrungsmittel eine Rolle zu spielen, und sie werden auch in nächster Zukunft schwerlich den Weg in die Schüssel des Armen finden. Anders verhält es sich mit den Seefischen, welche in schmackhaften und guten Arten zu sehr wohlfeilen Preisen auf unsere Märkte kommen und in ziemlich unbegrenzter Menge geliefert werden könnten, wenn sie genügenden Absatz fänden. Die Ostsee bringt freilich hauptsächlich nur billige, „grüne" Heringe zum Verkauf, welche zwar in ihrer Art vortrefflich sind, aber nur eine kurze Saison haben, während die Flundern durch das Verfahren der Fischer, die unzähligen Mengen kleiner Thiere als Schweinefutter zu verwenden, von Jahr zu Jahr mehr ausgerottet werden. Im Uebrigen ist die Ostsee fischarm, und ihre Fische sind mager, die neuerdings ausgesetzten Lachse aber werden weggefangen, ehe sie auswachsen, und sind auch zu theuer. Die sehr fischreiche Nordsee dagegen hat Ueberfluß an gutem Dorsch und Schellfisch, von denen das Pfund mit 25—35 Pfg. auf unsere Märkte kommt, wogegen das Fleisch doppelt und dreifach so theuer ist. Ein Pfund Fisch unterscheidet sich aber in dem Nahrungswerth wenig von einem Pfund Fleisch; es enthält sogar mehr Phosphor, welcher einen wesentlichen Bestandtheil des Gehirnes bildet. Daß der Fisch noch zu wenig gegessen wird, liegt theils in dem Umstande, daß er schneller verdaut wird, also „nicht so lange vorhält" und man den Magen immer voll haben will. Daß er darum nicht weniger nährt, sieht man an der kräftigen Bevölkerung unserer Küsten, welche hauptsächlich von Fischen lebt, und dem Uebelstande kann man durch ein schwer verdauliches Brischen abhelfen, wie der Brauch zu gleichem Behufe Kieselsteine kennt. Andererseits aber hindert das Vorurtheil, daß Seefisch nur mit zerlassener Butter genossen werden könne, wodurch sich das Gericht wieder vertheuert. Dieses Vorurtheil theilt man in den fischessenden Ländern nicht, da fast jeder Fisch mehr Fett enthält als das Fleisch, und es genügt jede säuerliche Sauce, um ihn schmackhaft zu machen. Was ferner die Verbreitung des Fischgenusses beeinträchtigt, liegt in der unregelmäßigen Versorgung des Marktes, und diese hat ihren Grund in den Verhältnissen unserer Nordseefischerei. Unsere Nordseeküsten sind flach, haben nur wenige Häfen für größere Fahrzeuge, und diese liegen sogar meist landeinwärts. Die Fischer können sich daher nur kleiner Boote bedienen, welche sich durch Hinaufziehen auf den Strand in Sicherheit bringen lassen. Mit diesen aber läßt sich die lohnendere Hochseefischerei nicht betreiben, und so sind sie auf den unregelmäßigen Küstenfang angewiesen und müssen zusehen, wie die englischen Fischer in großen Flotten die deutschen Gewässer ausfischen. Es giebt in der Nordsee große Strecken, wo die Wasserfläche mehr menschliche Nahrungsmittel liefert, als das beste Weizenfeld, aber wir müssen die Ernte den Fremden überlassen. Die Engländer finden längs ihrer Küsten überall Zufluchtshäfen für ihre größeren Fahrzeuge, und damit sie in ihren Ausfahrten nicht gestört werden, lassen sie die Fischerflotten von Dampfschiffen begleiten, welche den Fang sofort nach dem Lande bringen. Um bei uns die Fischerei in ähnlicher Weise lohnend zu machen, ist nur die Anlage von Schutzhäfen an den flachen Küsten nöthig, und das kann nicht dringlich genug der staatlichen Fürsorge empfohlen werden. Ist erst die Möglichkeit eines regelmäßigen und lohnenden Fischereibetriebes hergestellt, dann werden sich die Mittel dazu leicht finden. Dann lassen sich auch bessere Vorkehrungen für die prompte Beförderung des Fanges nach dem Inlande treffen. Der Verkehr muß nur so bedeutend sein, daß er regelmäßig organisirt werden kann. Wenn man bedenkt, daß in vielen englischen Städten der Fischverbrauch fast so stark ist als der Fleischkonsum, dann sieht man, um eine wie wichtige Frage für die Volksernährung es sich handelt.

Ein neues Volksnahrungsmittel. Da es unzweifelhaft feststeht, daß die Nahrung, welche dem sogenannten kleinen Mann zur Verfügung steht, in der Regel äußerst dürftig und dabei nicht selten wenig nahrhaft und verhältnismäßig schwer verdaulich ist, so muß jedes Nahrungsmittel, welches zugleich billigem Preise erhältlich, besser geeignet ist, dem Körper diejenige Nahrung zuzuführen, deren er bedarf, mit hoher Freude begrüßt werden. Ein solches Nahrungsmittel dürfte ohne Zweifel in einem eigenartig zubereiteten Käse zu erblicken sein, über dessen Herstellung Professor W. M. Williams unlängst in der englischen Society of Arts einen Vortrag gehalten hat. Derselbe theilte darüber Folgendes mit: Man reibe oder zerhacke ein Pfund trockenen Magerkäse, rühre denselben in dreimal so viel Wasser oder viermal so viel Milch, welcher Flüssigkeit 7,5 Gramm doppeltkohlensaures Kali zugesetzt sind, aus, erwärme dieses Gemisch langsam und unter beständigem Umrühren bis zum Siedepunkt, halte es so lange im warmen Zustande, bis der Käse sämmtlich zergangen ist, was sehr bald geschehen wird, und fülle es dann in eine Schale, in der es sich verdickt. Dieser Käse kann, nachdem er abgekühlt ist, selbst von Personen genossen werden, die anderen Käse nicht zu vertragen vermögen, und eignet sich namentlich für Leute, welche sowohl mit den Händen, wie mit dem Kopf stark arbeiten müssen. Man kann den Käse dadurch wohlschmeckender machen, daß man demselben für je ein Viertelpfund zwei geschlagene Eier (Weißes und Gelbes) zusetzt, das Gemisch in irdenen, mit Butter ausgestrichenen Pfannen braun bäckt und es mit Brod oder Cakes verspeist, oder auch, daß man das Gemisch flüssiger macht und es schichtweise mit Brodscheiben mischt, es eine Stunde lang stehen läßt und dann beides zusammenbäckt. Von dem Baron von Werner Schilden-Holsten auf Glaugholm in Jütland, der mit diesem Käse Versuche angestellt hat, wird berichtet, daß seine Dienstleute diese Kost mit großem Wohlbehagen genießen. Man bereitet dieselbe hier in nachstehender Weise zu: ein Pfund trockener Meiereikäse wird gerieben und in einen halben Liter Milch oder Wasser eingerührt, welchem 7,5 Gramm doppeltkohlensaures Kali zugesetzt sind. Diese Mischung wird erwärmt, bis aller Käse aufgelöst ist. Man vermischt dieselbe weiter mit ca. 2 Pfd. gekochten, warmen Kartoffeln, giebt einige geschlagene Eier und etwas Pfeffer und Salz dazu, bäckt die Mischung im Ofen oder in der Pfanne und verspeist sie als dünne Scheiben auf Butterbrod gelegt, oder auch in der Weise, daß man sie zwischen die zu Kartoffeln zu gebende Sauce mischt, wodurch die Kartoffeln nicht nur wohlschmeckender, sondern auch wesentlich nahrhafter werden.

Leipzig, 4. August. Der internationale Saatenmarkt zeigte heute schwachen Besuch. Die Tendenz war flau, nahezu geschäftslos.

Für Holztransporte zwischen den Stationen der Kaiser-Franz-Josef-Bahn Blowic, Nepomuk, Stiedlau und Marienbad einerseits und den sächsischen Stationen Burgstädt, Eibenstock, Lucka, Wolfsgrün andererseits treten am 15. August neue Frachtsätze in Kraft, welche bei den genannten Stationen zu erfahren sind.

Wien-Preßburger Viehmärkte. Der vor einiger Zeit zur Ruhe gekommene Kampf zwischen der österreichischen und ungarischen Regierung bezüglich dieser Viehmärkte wird nunmehr von den Eisenbahnverwaltungen der beiderseitigen Reichshälften frisch und fröhlich weitergeführt. Man sucht sich nämlich die Prosperität der Märkte durch Frachtermäßigungen, welche die ungarischen Bahnen dem Preßburger und die österreichisch-galizischen Bahnen dem Wiener Viehmarkte gewähren, gegenseitig zu unterbinden. Bis jetzt sind bei diesem Kampfe mit Frachtsätzen die Wiener Viehhändler am Besten weggekommen. Am Interessantesten dabei ist aber die Thatsache, daß trotzdem die Frachten für Vieh nach Wien um ca. 30 Prozent billiger, das Fleisch in Wien doch nicht um einen Kreuzer billiger geworden, im Gegentheil noch im Preise gestiegen ist: ein drastischer Beweis dafür, daß die Herren Fleischer solche „Kleinigkeiten" stets selber zu profitiren gewillt sind.

Ameise als Freundin des Obstzüchters steht bei den Chinesen in großem Ansehen. In den südlichen Provinzen Chinas werden die Orangenbäume nicht selten von Raupen und Würmern heimgesucht. Um nun letztere zu vertilgen, werden Rinds- oder Schweinsblasen mit Ameisen angefüllt und deren Feindschaft gegen die Schädlinge ausgenutzt. Das Einfangen der Ameisen erfolgt leicht in den großen Ameisenhaufen. Binnen Kurzem ist ein Baum durch die Ameisen von allen Insekten gereinigt. Um dann auch die Nachbarbäume gleicher Behandlung zu unterziehen, werden mittels Bambusstäben Verbindungen hergestellt. Eine ähnliche Verwendung der Ameisen wurde mehrfach auch bei uns gegen Raupen mit Erfolg versucht. Die großen Waldameisen, in deren Nestern man Glasflaschen eingräbt, und dieselben, wenn gefüllt mit Ameisen, auf die infizirten Felder oder Gemüsebeete ausleert, vertilgen bald das lästige Ungeziefer.

Zahlungseinstellungen. Robert Herzfeld, Kaufmann, Inhaber der Firma „Robert Herzfeld", Werrane. Friedrich August Brödner, Harrenstein. Ernst Julius Ehrentraut, Schuhmacher, Rengersdorf. Hermann Gustav Mehlhorn, Lohgerber, Schneeberg. — **Aufgehoben.** Mathilde Bertha Melanie Fenken, Handelsfrau, Inhaberin der Cigarrenhandlung, unter der Firma M. Böhme, Leipzig.

Wasserstand der Elbe und Moldau am 4. Aug. Budweis + 18, Prag + 22, Pardubitz — 11, Melnik — 7, Leitmeritz — 13, Dresden — 98. Wasserwärme der Elbe am 4. August 16½° R.

Witterung vom 4. Aug. Barometer nach Oskar Bösolt, Wallstraße 19 (Mitt. 12 Uhr): 763 Mm., 1 gestiegen. Thermometrograph nach Reaumur: Temperatur 21° Wärme, niedrigste 13° Wärme, höchste 29° Wärme. — Gewitterwolken, bedeckt. Westwind.

Für unsere Hausfrauen. Was speisen wir morgen? **Splendider Mittagstisch.** Sagosuppe. Gebackenes Kalbsgehirn. Hasenbraten. Kompot. Salat. Erdbeereis. — **Einfach:** Kalbskoteletten mit grünen Bohnen.

Küchenrezepte für unsere Hausfrauen.

Heidelbeeren einzumachen. Gute reife Heidelbeeren werden recht rein gelesen, damit alle Blätter und andere Unreinigkeiten entfernt werden, gewaschen, und auf einem Durchschlag rein abtropfen gelassen. Dann schüttet man sie in ein Kasserol, läßt sie eine Viertelstunde sieden und füllt sie warm in Weinflaschen mit etwas weiten Hälsen bis ganz oben voll und setzt die Stöpsel nur leicht auf. Nach einem Tage haben sich die Heidelbeeren leicht gesetzt und oben eine schwache Kruste bekommen; man gießt nun in jede Flasche einen reichlichen Kaffeelöffel voll guten Rum, stöpselt sie recht fest zu und verwahrt sie an einem kühlen, luftigen Ort. Die Flaschen müssen aufrecht gestellt werden, damit der Rum obenauf stehen bleibt. Will man die Beeren verspeisen, so nimmt man mit einem Hölzchen die Kruste, die unter dem Rum steht, weg, und vermischt die Beeren, nachdem man sie in eine Schüssel geschüttet, mit Zucker und Zimmt nach Geschmack. 1,5 Liter gesottene Heidelbeeren geben eine Weinflasche voll. Es ist zwar etwas mühsam, die Beeren aus den Flaschen zu schütteln, aber auf diese Weise verwahrt, verderben sie nie und halten sich mehrere Jahre.

Reiner guter Aepfelwein eigener Kelterei, à Liter 35 Pf., in Gebinden von 20 Liter an billiger, empfiehlt **C. H. Kühn,** Dresden-Neustadt, **Böhmischestrasse 1.**

Kur-Aepfelwein und Aepfel-Essig in vorzüglicher Güte bei **Otto Petsch,** Wilsdrufferstraße 9. Größtes Versandt-Geschäft. Gebrauchs-Anweisung gratis.

Topfgeschirr, Steingut und **Porzellan, Kinderspielzeug Görlitzerstr. 36** (fr. Waldg.). **M. Petzoldt.**

Reine gute Weine à Ltr. 80 und 120 Pf., à Fl. von 70—250 Pf. empfiehlt **C. H. Kühn, Dresden-Neustadt, Böhmische-Strasse 1.**

Härtig's Liqueur-Essenzen zur Bereitung vorzüglicher Liqueure empfehle zu Fabrik-Preisen. Hermann Roch, Altmarkt 10.

Dresdner Getreide-Kümmel, Dresdner Bitter-Liqueur, chemisch geprüft, ärztlich begutachtet, **Gr. Pommeranz-Liqueur,** aus frischen grünen Früchten, empf. als Specialitäten die Liqueur-Fabrik von **Schilling & Körner.** Pfarrgasse 6, Eingang Güntzplatz.

Vorzügl. Cervelatwurst (harte Winterwaare) zur Reise, für Partien und auf die Tafel à Pfd. 170 Pf. bei **Carl Bauer, Pragerstraße, Ecke Moszinskystraße.**

Zum Einmachen: Lumpenzucker, alle Sorten **Essige, Gewürze, Korkspunde** (auf Einmachegläser), **Flaschenlack** u. s. w. empfiehlt **Carl Bauer,** Pragerstraße, Ecke Moszinskystr.

Angekommene Fremde.

Hotel de Saxe 1. — Victoria-Hotel 2. — Hotel Bellevue 3. — Hotel de Rome 4. — Hotel Annenhof —

Arnheim, Fräul., Newyork 3. — Beck, Kaufmann, Berlin 1. Bauer, Kfm., Berlin 1. Bernstein, Kaufmann und Frau, Odessa 1. Ballen, Frau u. Söhne, Zwickau 2. Bacher, Rentier u. Frau, Prag 2. Brochaska, Rent. und Familie, Brünn 2. v. Blahlendt, Mad. u. Familie, Haag 3. v. Bellaan und Familie, Haag 3. Bock, Fabrik., Gera 4. Bracht, Arzt u. Frau, Berlin 4. — Mrs. Crawford, und Familie, Newyork 1. Cohn, Newyork 3. — Dumont, Militärarzt, und Familie, Arnheim 1. Dufont, Arzt, u. Fam., Leipzig 1. Durrien, Rentier, Paris 3. — Elkuß, Fräul., Flatow 1. Elkuß, Fabrikbesitzer, und Frau, Flatow 1. Erwan, Mrs., 2 Damen, Amerika 4. — v. Flerowsky, Kollegienrath, u. Frau, Petersburg 1. Florin, Kaufmann, u. Frau, Brüssel 1. — Gumbiner, Geh. Sanitätsrath, u. Frau, Berlin 1. Guilhomet, Rentier, France 2. Mrs. Grauer u. Tochter, Nebenhagen 2. Graneme, Frl., Arnheim 3. Gräger, Paris 3. — Halsaden, Mrs. Chicago 1. Heston, Rentier, und Familie, Newyork 1. Hesfurt, Frl., Berlin 1. Hauptvogel, Rentier, Eschwald 2. v. Hellthorf, Rittergutsbesitzer, Zürich 2. Hühle, Dr., Hamburg 3. Hendrichsen, Paris 3. Hamerle, Dr., Wien 3. — Jankowics, Rentier, u. Frau, Warschau 2. Jerusalem, Großhändler, Wien 3. Jünger, Rentier, u. Familie, Leipzig 1. Jonas, Rechtsanwalt, u. Frau, Berlin 3. Itzig, Berlin 3. — Kunz, Kaufm., u. 2 Söhne, Prag 1. King, Rentier, u. Familie, Chicago 1. Kruezierckle, 4 Damen, Warschau 1. Kessner, Director, Görz 3. v. Kleffens, Fräul., Arnheim 3. Kleinperer, Hamburg 3. Kahn, Dr., Leipzig 3. Kohen, Kaufm., Smyrna 4. — Lengsdorf, Frau, Antwerpen 1. Leibinger, Ministerial-Sekretär, Wien 1. Le Tanche, Leobschütz, Greiz 1. J. J. Lemen, Leobschütz, Eisenberg 1. Leicher, Fabrik., Reichenbach 1. Leander, Kaufm., u. Frau, Berlin 1. Lewith, Kaufmann, Berlin 4. Lyon, Rentiere, Canterbury 4. Ludwig, Ingenieur, Graz 4. Lapo Lugen, Graz 4. — Meiningshaus, Frau u. Tochter, Dortmund 1. Mandram, Oberst, u. Frau, Odessa 1. Matthes, Kaufm., Berlin 1. Menneczerski, Gräfin, Brag 1. Marshion, Mrs. New-York 1. Maurice, Rent., Hamburg 2. Marinoff, Professor, u. Frau, Wien 3. Moh, Referendar, Bremen 2. Müller, Kaufm., Berlin 4. Müller, Reg.-Sekretär, Kassel 4. Mills, Rent., Newyork 4. Mewion, Rentiere, Newyork 4. — Neumann, Frau u. Tochter, Görlitz 3. — Orcet, Colonel, Madras 3. — Paul, Fabrikant, Reichenbach 1. Pabst, Rentier, Newyork 2. — Rosenbach, Frl., Berlin 1. Rosenberg, Gutsbesitzer, u. Frau, Gholm 2. Rieger, Gutsbes., Schlobendorf 3. — Strasse, Mrs., Marsilien 1. Shorter, Dr., Newyork 1. Seligmann Seelig, Kunsthändler, Hamburg 1. Schloß, Rent., u. Frau, Newyork 2. Spangenberg, Frl., Halle 2. Seydel, Major, und Frau, Görlitz 2. Segal, Cincinnati 3. Schröder, Amsterdam 3. Synberg, Professor, u. Frau, Hessen 3. Scholz, Kaufmann, und Familie, Malaga 4. Schreiber, Kaufmann, u. Frau, Magdeburg 4. Schock, Rentier, und Tochter, Rostock 4. — Thomann, Rentier, St. Gallen 2. Tieser, Berlin 3. Thomas, Dr., Wien 3. — Mrs. Vanderbilt, Newyork 1. Vanderburgh, St. Paul 3. — Wiskotz, Dr., Hubikovan 1. J. D. Fürstin Wolkowsky, Petersburg 1. Willers, Rent., u. Frau, Newyork 3. — Zwicki, Großgrundbesitzer, Tarnopol 1.

Hotel Annenhof: Kaufmann Singer, Lichtenstein. Kaufmann Mohring, Leipzig. Rabbiner Trumann, Chemnitz. Masch.-Schlosser Lorell, Aussig. Kaufmann Kreis, Aussig. Fabrik. Lange u. Fam., Thalheim. Fabrikant Heyer, Heidenau. Grubenbesitzer Popp, Zschadraß. Kaufm. Ulrich, Colditz. Samenhändler Schold, Gaus. Kunstgärtner Lomatz, Taag. Oberforstkandidat König, Moritzburg. Inspekt. Kröger u. Frau, Berlin. Gasthofsbesitzer Adelmann u. Frau, Raiben. Schulexpedient Möding, Chemnitz. Contorist Mörbus, Hohenstein. Architekt Grunert u. Frau, Chemnitz. Frau Herrmann, Ohrdruf. Pensionär Meiwes, Potsdam. Lokomotivführ. Riedel, Leipzig. Fabrik. Riedel u. Frau, Lugau. Fabrikt. Hentschel und Frau, Lugau. Kaufmann Breitmann, Leipzig. Handelsgärtner Schulz und Frau, Naumburg. Fabrikant Schulz, Naumburg. Frl. Weller, Naumburg. Fabrikt. Becher und Frau, Leipzig. Kaufmann Gläser, Chemnitz. Lehrer Schwabold u. Frau, Arnsdorf.

Abfahrt und Ankunft der Eisenbahnzüge in Dresden.

Annaberg: 3,5* 6,0 12,5 3,0 4,20* 7,20 — Ank. 10,0* 11,37 2,10 7,13 10,0*
Berggießhübel: 6 9,20 2,10 6,50 — Ank. 7,32 10,1 2,52 8,50.
Berlin (Anhalt.): 6,45 10,22* 2,36 7,40 — Ank. 10,42* 11,50 5,15 11,7.
Berlin (via Röderau): 3,15 8,35* 2,15 5,45 7,45* — Ank. 12,30 4,48 8,35* 10,13 12,37*.
Breslau: 12,15* 6,50 10,35* 12,10 3,0 6,35 — Ank. 5,55* 7,30 2,1 5,55* 5,36 10,0.
Bodenbach (Altst.): 1,0* 6,0 7,0 (8,5 bis Pirna) 9,20 (11,5* (12,5 bis Pirna) 12,15 2,10 3,10 Sonn- u. Festtags nach Schandau) 4,0 6,50 (9,30 b. Pirna) 11,15 — Ank. 3,25* (6,35 b. Pirna) 7,32 10,1 12,30 1,46 (3,50 von Pirna) 6,20 6,55* 7,11 (7,55 von Pirna) 8,50 10,29.
Chemnitz (via Freiberg): 5,0* 6,0 9,0 12,5 3,0 4,30* 7,20 9,10 — Ank. 7,57 11,37 10,0* 2,19 4,25 7,12 10,0* 10,55.
Cottbus: 5,45 2,35 6,5 — Ank. (6,22 v. Ruhland) 11,41 6,36 12,20*.
Dippoldiswalde-Kipsdorf: 6,35 12,5 3,0 7,20 — Ank. 7,57 10,37 6,38 10,50.
Eger (via Reichenbach): 5,0* 6,0 9,0 12,5 4,30* 9,10 — Ank. 7,57 4,25 7,12 10,0* 10,55.
Freiberg: 5,0* 6,0 9,0 12,5 3,0 4,30* 7,20 9,10 (11,10 Sonnt. u. Festt.) — Ank. (5,20 Mont. u. Donnerst.) 7,57 10,0* 11,37 2,19 4,25 7,12 10,0* 10,55.
Görlitz (Neust. Bahnh.): 6,0 8,50 10,25* 12,10 3,0 6,0 (9,45 bis Bischofsw.) 6,35 (11,30 bis Bautzen) 12,15* — Ank. 3,55* (5,33 von Bautzen) 7,30 11,6 2,5 5,56* 5,36 7,25 10,0 (10,48 von Bischofsw.).
Großenhain (Neust. Bahnh.): 6,15 8,25 9,45 11,30 2,15 2,35 6,5 7,30 7,45* 11,0 — Ank. 8,22 10,35* 11,41 1,0 2,34 4,45 6,25 10,27 12,35*.
Hainichen: 6,5 12,5 3,0 7,20 — Ank. 11,37 2,19 7,12 10,55.
Hof: 5,0* 6,0 9,0 12,5 3,0 4,30* (7,20 bis Zwickau) 9,10 — Ank. 7,57 10,0* 11,37 (2,19 von Zwickau) 7,12 10,0* 10,55.
Kamenz: 6,0 8,50 12,10 5,0 8,35 — Ank. 7,50 10,20 2,5 5,36 10,0.
Karlsbad (via Teplitz): 1,0* 6,0 11,0* 12,45 4,0 — Ank. 3,25* 1,46 6,55 7,13*.
Leipzig (via Döbeln): 7,35 11,45 1,55 5,5 (8,5 b. Leisnig) — Ank. (8,5 b. Leisnig) 11,50 4,29 6,55 9,57.
Leipzig (via Riesa): 4,15* 6,15 8,35 11,30 2,35 6,5 7,35* 11,0 — Ank. 7,50 (von Riesa) 8,22 10,35* 11,41 2,34 6,25 8,15* 10,27 12,35*.
Lommatzsch: 4,15* 11,30 2,35 7,35* — Ank. 8,22 2,34 10,27 12,35*.
Meißen: 7,25 8,45 10,35 11,45 (12,35 bis Kötzschenbroda) 1,55 3,15 5,5 6,45 8,5 (9,15 bis Kötzschenbroda) 11,5 — Ank. 6,36 8,5 10,15 11,50 (1,45 von Kötzschenbroda) 2,50 4,29 6,55 7,46 8,46 9,57 (10,18 v. Kötzschenbroda) (11,4 Sonn- u. Festtags).
München (via Bamberg): 5,0* 12,5 4,30* 9,10 — Ank. 7,57 10,0* 10,0*.
München (via Regensburg): 5,0* 3,0 9,10 — Ank. 7,57 10,0*.
München (via Eger): 5,0* 9,10 — Ank. 7,57 10,0*.
Sebnitz (via Schandau): 7,0 9,20 2,10 4,0 6,45* — Ank. 7,32 10,1 12,50 5,20 6,55 10,29.
Stolpen, Neustadt (via Pirna): 6,0 11,0* 2,10 6,50 — Ank. 7,32 12,30 5,30.
Teplitz (via Aussig): 1,0* 6,0 7,0 11,0* 12,45 4,0 11,15 — Ank. 3,25* 10,1 1,46 6,55 7,13* 10,29.
Teplitz (via Dux-Bodenbacher Bahn): 7 9,20 4,0 — Ank. 12,30 6,50.
Tharandt: 6,0 6,35 9,0 10,40 12,5 1,20 3,0 4,0 7,20 9,10 11,10 — Ank. 6,38 7,57 9,25 11,37 12,37 2,19 4,25 6,25 7,12 9,5 10,55.
Wien (via Tetschen): 7,0* 2,10 6,45* — Ank. 7,50* 1,46 6,50.
Wien (via Bodenb.-Prag): 7,0 11,0* 12,45 (4,0 bis Prag) 1,0* — Ank. 3,23* 1,46 (6,55 von Prag) 7,13* (10,29 von Prag).
Zittau, Reichenberg (via Bischofswerda): 6,0 8,50 12,10 3,0 (6,45 bis Zittau) — Ank. (7,30 von Zittau) 11,6 2,5 (5,36 von Zittau) 7,25 10,48.
Zittau (via Herrnhut): 12,45* 6,0 8,50 12,10 3,0 6,0 — Ank. 11,6 2,5 5,56* 7,25 10,0.

Omnibusfahrten von Friedrichst. bis Naundorf: 5,0 6,30 8,50 12,35 3,0 (an Sonn- u. Festtagen bis 31. Aug. nicht) (4,25 nur bis 31. Aug.) 6,12 8,50 — Ank. 6,11 7,36 9,3 1,36 4,13 (an Sonn- u. Festtagen bis 31. Aug. nicht) 5,16 (nur bis 31. Aug.) 7,41 10,1.

Die Nachtzeit von 6 Uhr bis 5 Uhr 59 Min. Morgens ist fett gedruckt. Den Kourier- und Eilzügen ist ein * beigefügt.

Verbindungsbahn. Vom böhm. Bahnhof nach dem Leipziger Bahnhof: 6,37, 7,10 7,12 8,4* 9,30 10,50 12,4 1,40 1,5* 2,50 6,35 7,3 7,17* 7,50 10,40; vom böhm. Bahnh. nach dem schles. Bahnhof: 12,25* 5,40 8,35 10,10* 11,45 3,40, 4,40 6,10 11,5; vom Leipz. Bahnhof nach dem böhm. Bahnhof: 12,20* 12,41* 6,42 8,27 10,40* 11,47 12,7 12,17 1,5 1,55 2,42 6,20 7,3 8,20* 8,30* 10,3 10,40; vom schles. Bahnhof nach dem böhm. Bahnhof: 4,0* 5,40 8,5 11,20 2,15 4,0* 6,50 7,40 10,11; Vom böhm. Bahnhof nach dem Berliner Bahnhof: 10,12* 3,37 7,30; vom Berliner Bahnhof nach dem böhm. Bahnhof: 10,45* 11,58 6,15.

Abfahrten der Dampfschiffe nach: Waldschlößchen 7 7,30 8 8,30 9 9,30 11 12 1 1,30 2 2,30 3 3,30 4 4,30 5 6 6,30 7,30, Saloppe 7 7,30 8,30 9,30 11,30 12,30 1,30 2,30 3,30 4 4,30 5 5,30 6 7, Loschwitz-Blasewitz 6 7 7,30 8 8,30 9 9,30 10 11 11,30 12 12,30 1 1,30 2 2,30 3 3,30 4 4,30 5 5,30 6 6,30 7 7,30 8 8,30 9 10, Laubegast 7 8 9 10 11 12 1 2 3 4 5 6 6,30 7,30 9 10, Hosterwitz 9 10 11 12 1 2 3 4 5 6 6,30 7,30, Nieder-Poyritz, Laubegast 6 7 8 9 10 11 12 1 2 3 4 5 6 6,30 7,30 9 10, Klein-Zschachwitz 9 12 4 5 6 7,30, Pillnitz (Hosterwitz) 6 7 8 9 10 11 12 1 2 3 4 5 6 6,30 7,30 9 10 (bei Sonn- und Festtagen bis Pirna), Pirna 6 7 8 10 11 1 2 6,30 bei Sonn- und Festtagen nur bis Pillnitz), Wehlen, Rathen, Königstein, Schandau 6 8 10 11 2, Herrnskretschen 6 8 10 11, Tetschen, Aussig 6 10, Leitmeritz 6, Meißen 6,30 10 2,30, 7, Riesa 6,30 10 22,0, Mühlberg[illegible]