Bonorand.

Fernsprechstelle No. 594.

Bei Beginn der Saison gestatte ich mir zum Besuche des Etablissement Bonorand im Rosenthale hiermit ganz ergebenst einzuladen.

In dem großen, durch seine idyllische Lage genugsam geschätzten Concertgarten finden im Laufe des Sommers wöchentlich 3 Mal Concerte statt (Sonntags, Dienstags und Donnerstags) abwechselnd ausgeführt von den Musikcapellen der Königl. Sächs. Inf.-Regimenter No. 107 und No. 134, sowie von der Capelle des Herrn Musikdirector Büchner.

Jeden Sonntag um 6 Uhr Früh-Concert.

Der Garten für Nichtconcertbesucher steht geehrten Vereinen und Corporationen zur Abhaltung von Sommerfesten, größeren Vergnügungen und sonstigen Arrangements zur Verfügung.

Die neue, an dem Hauptwege nach Gohlis gelegene, ca. 300 Personen fassende Veranda ist Nichtconcertbesuchern geöffnet.

Die vorgenommenen Baulichkeiten gestatten auch bei ungünstiger Witterung bequeme Unterkunft im Concertsaal und Nebenräumen.

Die Benutzung meiner vom 30. April ab eröffneten Mineralbrunnen-Trinkanstalt halte ich angelegentlichst empfohlen.

Mein Restaurant bietet auf Wunsch Diners und Soupers und hält auf eine reiche Auswahl preiswerther Speisen nach der Karte.

Mittagstisch nach der Karte von 12—3 Uhr Mk. 1.25, im Abonnement Mk. 1.—.

Von Bieren führe ich Freiherrl. von Tucher'sches aus Nürnberg, Augustiner Bräu aus der Brauerei zum Augustiner in München und Böhmisch aus der Leipziger Bierbrauerei Riebeck & Co., Reudnitz.

Eigene Conditorei. Hochachtungsvoll

Hermann Lange.

Interessant. **Welt-Café Zanzibar** Interessant.

Reichsstrasse No. 37.

Rendezvous aller Commilitonen.

Täglich von 4—11 Uhr Unterhaltungsmusik.

Diverse Biere, Kaffee, Thee, Chocolade zc.

Echte Berliner Weiße.

Geöffnet von 10 Uhr Vormittags bis 2 Uhr Nachts.

Mit viel geringerem Nutzen

als sonst in der Bierbranche üblich, nur um dieses Jahr lediglich damit zu räumen, verkaufe von heute ab u. nächste Tage, den Rest meines

Echten Salvatorbieres { aus der Dampfbierbrauerei zum Kapuziner in Marktleuthen in Bayern } à Gl. 0,4 Ltr. 20 Pf.

In Flaschen 15 Stück 3 ℳ, in kleinen Fässern à Liter 40 ₰ franco Haus.

Der Stoff ist, nach dem Geschmack zu urtheilen, und wie die chemische Analyse ergiebt, wirklich als Musterproduct zu bezeichnen.

Hermann Linke, Bayerische Schänke, Petersstraße 38, Ledig-Passage.

Analyse.

Die mir am 24. d. M. zur Begutachtung übersandten Biere ergaben bei der chemischen Untersuchung folgende Zahlen.

Dr. **F. Elsner**, vereideter Chemiker.

	Kapuziner-Salvator:	Kapuziner-Versandt:
Spec. Gewicht	1,0268	1,0167,
Alkohol	4,00⁰/₀	3,65⁰/₀
Extract	8,90 "	6,11 "
Mineralsalze	0,29 "	0,24 "
Phosphorsäure	0,065⁰/₀	0,050⁰/₀
Stammwürze	16,9⁰.	13,4⁰.

Bierbaum's Wald-Café Connewitz

hält sich einer geneigten Beachtung bestens empfohlen und bittet um gütigen Zuspruch.

Münchener Bürgerbräu

vis-à-vis dem Krystall-Palast.

Eigener Ausschank des Bürgerlichen Brauhaus München.

Bier direct vom Fass.

Bequeme Gassenschänke.

Zugfreier Garten mit schönen Colonnaden.

Restaurateur Carl Lorey.

Neu eröffnet. Neu eröffnet.

Bayrische Krone,

Jacobstrasse No. 1.

Ausschank von echt Münchener Bürgerbräu.

„Bavaria",

Restaurant und Hôtel garni,

Grimmaische Str. 19, Nicolaistr. 2, Nicolaikirchhof.

das echte **Münchener Löwenbräu** das echte

direct vom Faß.

Mittagstisch

(auch im Abonnement).

Ludwig Gröber.

Gohliser Bierhalle

Dresdner Straße Nr. 1.

Früh Speckkuchen, Ragout fin.

Warme Speisen zu jeder Tageszeit!

Abends Stamm: Thüring. Schmorbraten.

Vorzüglich gepflegte Biere von Tucker, Nürnberg, Gohliser Lager und Schank.

Um gütigen Zuspruch bittet Bucklisch.

Plauenscher Hof.

Heute Allerlei mit Zunge od. Schnitzel, hochf. Biere, hell. Bayerisch (Niklas, Erlangen) u. ff. Lager (Riebeck & Co.)

Hochachtungsvoll J. Herrmann.

Döllnitzer Gosenstube zum blauen Hecht.

Gose hochfein. Heute Stamm „Goulasch."

Wiener Café-Garten.

Am Barfußberg, neben dem Stadtgarten.

Heute von Nachm. 3 Uhr an

Orchestrion-Concert.

Café Wilhelmshöhe,

früher am Petersthor, jetzt Hainstraße 26, 1. Etage, empfiehlt seine freundlichen Localitäten. Otto Lille.

Café Bomberg

Colonnadenstraße.

Biere hochfein.

Eis vorzüglich, Frucht u. Vanille à Port. 20 ₰ empfiehlt die Conditorei von **L. Tilebein Nachf.**, Hainstraße Nr. 17.

„Merkwitzer" hochfein, stets frisch vom Faß im Restaurant zum Sophienbad.

Wintergarten.

Früh Speckkuchen.

Abends Stamm gefüllter Truthahn.

Mittagstisch in ½ Portionen, gute Küche, hochfeine Biere.

Speise-Local Reichsstraße 24.

Mittagstisch von 11—3 Uhr: Gemüse mit Fleisch à Port. 30 ₰, bis. Braten mit Beilage und Kompot 40 ₰. Damen-Speisezimmer sep. Abds. Stamm.

Central-Speisehaus,

Petersstr. 39, II. Damenzimmer separat. Mittagstisch 30 ₰, 6 Speisemarken 2.80 ℳ. Speisezeit von 11½ bis 3 Uhr.

Speise-Halle, Katharinenstr. 19, kräft. Mittagst. à P. 30 ₰.

F. kräft. Privat-Mittagstisch mit Kaffee 20 ℳ Weststraße 42, 2. Etage.

ff. Mittagstisch für Herren Königsstr. 27, part.

Mittagstisch in f. Familie Härtelstr. 8, II.

Privatmittagstisch Keilstraße 1, part. l.

Privat-Mittagstisch f. H. Lange Str. 14, p. r.

ff. Mittagst. Mon. 20 ℳ Königsstr. 5, III.

Priv.-Mittg. f. H. 40 ₰, m. K. Nicolaistr. 13, III.

Zwei f. Kaufleute suchen guten kräftigen Mittagstisch für ca. 15—16 ℳ pro Monat. Off. abzug. b. Meye, Windmühlenstr. 21, IV.

Zu einem Privat-Mittagstisch werd. noch einige Theilnehmer ges., 30 ₰. Mühlg. 10, I. r.

Herren, welchen an einem kräft. bürgerlichen bill. Mittagstisch gelegen ist, sind eingeladen, daran theilzunehmen. Angen. Aufenth., auf Wunsch sep. Tisch u. Zimmer Reichsstraße 30, III. l.

Restaurant „Niklasbräu"

empfiehlt seinen vorzüglichen Mittagstisch in ½ und ½ Portionen, im Abonnement Preisermäßigung, früh und Abends Stamm.

Hell Bayerisch Niklas, Erlangen, hochfein.

Heute Abend Cotelettes mit Stangenspargel.

Hochachtungsvoll **Th. Birnstein.**

Magdeburger Bierhallen,

Nicolaistraße 15.

Anerkannt guten Mittagstisch.

Echt Bayerisch und Lagerbier.

Achtungsvoll G. Hübner.

Neu eröffnet!

Restaurant Hempel,

22 Brüderstraße 22,

empfiehlt seinen anerkannt vorzüglichen

Mittagstisch,

½ und ½ Port. Gewählten Stamm früh und Abends.

5 größere und kleinere Gesellschaftszimmer zur gefälligen Benutzung.

Bamberger Hof.

Vorz. Mittagstisch in ½ und ½ Portionen.

Im Abonnement: Suppe, ½ Port. 85 ₰, mit Dessert 100 ₰.

Abend Stamm: Oxtail-Suppe, Gefüllt. Truthahn, Schnitzel und Stangenspargel.

Restaurant Stehfest, An der Peterskirche.

Große angenehme Locale, Kegelbahn, Billard.

Früh Speckkuchen, Ragout fin,

vorzügl. Mittagstisch, v. 12—½3 Uhr, reichhaltige Abendspeisekarte. Kulmbacher Exportbier von Chr. Pertsch, à Gl. 20 ₰, Abgabe an Wirthe und Private nur in Original-Gebinden, Vereinslagerbier, Döllnitzer Gose, Frankf. Apfelwein, Maiwein aus frischem Waldmeister zc.

Kleiner Kuchengarten.

Heute früh Speckkuchen, reichhaltige Mittag- und Abend-Speisekarte, guten Kaffee mit selbstgebackenem Kuchen, sowie hochfeine Biere und Gose.

Morgen Schlachtfest.

H. Schlegel.

Gohlis, Waldschlösschen.

Früh Speckkuchen.

ff. Gose, echt Bayerisch, anerkannt gute Küche.

Mein Saal ist für den 3. Pfingstfeiertag noch zu vergeben.

Schillerlaube Gohlis,

vis-à-vis dem Schillerschlößchen.

Heute Sonntag: Speckkuchen und Ragout fin. Täglich vorzügl. Mittagstisch. Abends reichl. Stamm. Hochfeine Biere: Vereinslager, Schwarzenbacher Bayrisch und Döllnitzer Gose. H. Mehnert, früher Leipzig, Querstraße 1.

Prager's Biertunnel. Heute Speckkuchen, Ragout fin und Mockturtlesuppe, echt Bayr. u. f. Krost. Lagerbier empfiehlt Ernst Vetters.

Tscharmann's Haus, Blücherplatz 4. früh Speckkuchen, Karpfen polnisch Abend empfiehlt J. G. Hoffmann.

Skandinavier, som er vandt til at spise godt men tilligemed billigt til Middag, indbydes at komme Reichsstrasse 30, III., tilvenstre. Behageligt Ophold, danske Blade ligger ud.

Plattdütsche

de gewohnt sünd, wat Guts u. Kräftigs to Middag to äten u. doch billig, is de Privat-Middagsdisch Reichsstraat 30, III. l. wohrhaftig to empfehlen.

Verein für Gemüsebau

des Herzogthums Braunschweig.

Zur Aufklärung!

Die seit längeren Jahren stattgehabten Preisschwankungen der für die Conserven-Fabriken zu liefernden Roh-Producte, insbesondere der dauernde Druck auf die Spargelpreise hatten bei der großen Masse der betheiligten Landwirthe, namentlich der **hiesigen Spargel-Züchter**, die Ueberzeugung zum Durchbruch gebracht, daß ein Beharren auf diesem Wege die so mühsame Production unseres renommirten Spargels in Frage stellen müsse, da unter solchen Verhältnissen an eine Rentabilität fernerhin nicht zu denken sei, und aus dieser Ueberzeugung entsprang der Wunsch, im gemeinsamen Vorgehen diesem Uebelstande zu steuern und den Betheiligten es zu ermöglichen, dem von ihnen gezüchteten Spargel das altbewährte Renommée auch für die Zukunft zu sichern.

Die Berechtigung dieser Ansichten anerkennend, erklärte ein Theil der Braunschweiger Conservenfabriken, sich diesen Bestrebungen anschließen zu wollen, falls es den Landwirthen, welche die Roh-Producte für die Fabriken beschaffen, Ernst damit sei, sich der größten Eigenheit bei Cultur der betreffenden Gemüse zu befleißigen, den von den Fabrikanten aufzustellenden Normen bezügl. Sortirung nachkommen zu wollen und auf diese Weise den ihnen durch Feststellung eines angemessenen Preises gebotenen Vortheil wieder auszugleichen und dadurch zur Concurrenzfähigkeit unserer vaterländischen Industrie das Ihrige beizutragen.

Auf dieser Basis gründete sich im September 1887 der „Verein für Gemüsebau" für das Herzogthum Braunschweig, welchem heute fast ausnahmeweise die Spargel-Züchter und diejenigen Landwirthe des ganzen Herzogthums angehören, welche sich überhaupt mit Gemüsebau befassen, **und welcher überall dort seine Zweig-Vereine hat, wo die Eigenartigkeit des Bodens es ermöglicht, einen wirklich guten und namentlich zu Conserve-Zwecken geeigneten Spargel hervorzubringen.**

Die heute unter dem Namen „Verein für Gemüsebau" bereits Tausend Mitglieder zählende Vereinigung hat in ihrem unterzeichneten Vorstande zugleich Fabrik-Firmen, die Gewähr dafür geben dürften, daß nicht einseitig agrarische Interessen zum Ausdruck kommen, sondern daß die zu fassenden Beschlüsse, selbst wenn solche eine Preiserhöhung bezwecken, der ganzen Industrie trotzdem Nutzen schaffen.

Es ist durch das Vorgehen des Vereins, mit welchem Hand in Hand die für das Roh-Spargel-Geschäft ausschlaggebende **Actien-Spargelbau-Gesellschaft** geht (deren Directorium im Vorstande mit vertreten ist), ermöglicht worden, eine einheitliche Bestimmung bezüglich eines Mindestpreises, sowie **einer strengeren Sortirung** zu schaffen, welche für kommende Zeiten noch genauer zu präcisiren unsere Absicht ist; und es ist Vorsorge getroffen, daß zu keiner Zeit, auch selbst nicht an den stärksten Erntetagen, das Rohmaterial **eine momentane Entwerthung erfährt. Alle diejenigen Fabriken, welche wohl mit besonderem Hinblick auf diese, bis jetzt fast alljährlich eingetretene Calamität, zu auffallend billigen Preisen Aufträge in Spargel-Conserven machen, dürften schwerlich in die Lage kommen, eingegangene Verpflichtungen zu erfüllen.**

Der unterzeichnete Vorstand, welcher wohl glauben darf, über die Lage des Marktes unterrichtet zu sein, spricht es hierdurch offen aus, daß ohne Erhöhung der Preise **reelle gut sortirte Spargelconserven**, sowie dabei wirklich **f. Braunschweiger Product** in Betracht kommt, nicht zu liefern sein werden.

Hieran ändert sich auch wohl für diejenige Concurrenz nichts, die unter Hervorhebung ihrer eigenen (fast ausnahmelos sehr geringen) Culturen, erklären von der Erhöhung der Braunschweiger Preise nicht mitbetroffen zu werden; es ist eine anerkannte Thatsache, daß nach den Hauptplätzen der Conserven-Industrie — von Braunschweig abgesehen — colossale Quantitäten fast nur Braunschweiger Spargels gehen, so z. B. nach und über Lübeck allein hunderttausende von Kilos in jeder Saison, und gewiß giebt es kein glänzenderes Zeugniß für die Vortrefflichkeit unseres Productes als dieses, daß trotz aller anderwärts angestellten Versuche, diejenigen, welche wirklich Gutes haben wollen, sich nach Braunschweig wenden, und wir glauben mit allem Recht und ohne jede Anmaßung behaupten zu können, daß der Braunschweiger Spargel den Markt beherrscht, und beziehen uns hierfür auf das Urtheil jedes Fachmannes.

Es ist der Haupt-Zweck des Vereins, diesen guten Ruf der hiesigen Producten zu erhalten und durch ein Hand in Hand gehen der Landwirthe mit den Fabrikanten **auf reeller Basis** etwas zu schaffen, was zum größten Theile den Consumenten zu Gute kommen wird.

Wir erwähnen beispielsweise, daß seitens unserer Vereinigung bereits in diesem Jahre umfassende Anbau- und Conservirungs-Versuche mit den verschiedensten Sorten Erbsen und Bohnen gemacht werden, um namentlich bei ersterer Frucht dahin zu kommen, unter allen Verhältnissen etwas zu liefern, was frei ist von jenen Uebelständen, wie ungünstige Witterungs-Verhältnisse sie oft, und nicht zum wenigsten im Vorjahre, uns brachten.

Wir sind überzeugt, daß unser Vorgehen die Billigung jedes Consumenten finden muß und es wird allen die Ueberzeugung werden, daß die mancherlei Opfer, welche hierdurch für viele von uns, namentlich für die betheiligten Fabrikanten nöthig werden, nicht einem einseitigen Interesse dienen, sondern der Gesammtheit derer zu Gute kommen, welche irgendwie mit der Conserven-Industrie im Zusammenhang stehen.

Der unterzeichnete Vorstand hat es bis heute vermieden, in irgend einer Weise sich an das größere Publicum zu wenden, um für seine Bestrebungen Reclame zu machen, weil wir die Genugthuung hatten, zu wissen, daß gegenüber unserem einmüthigen Vorgehen, die Widersprüche solcher, die uns heute noch fern blieben, verschwanden. Nachdem jedoch von Seiten einzelner Concurrenten, **die selbst für ihren hier bezogenen Roh-Spargel mindestens Vereinspreise bezahlen müssen**, die merkwürdige Behauptung aufgestellt wird, daß sie billiger zu liefern vermöchten, als andere, sehen wir uns zu vorstehender Erklärung veranlaßt, um einerseits nicht den Glauben aufkommen zu lassen, daß der diesjährige Preisaufschlag auf Spargel ein willkürlicher ist und andererseits offen auszusprechen (wie sich dieses eigentlich von selbst versteht), **daß die Leistungsfähigkeit der unserem Verein angehörenden Fabrikanten, soweit solche durch entsprechende Beschaffung von bestem preiswerthen Rohmaterial bedingt wird, die denkbar größte ist.**

Der Vorstand:

Herm. Mansberg, Conservenfabrik, Wolfenbüttel, 1. Vorsitzender.
Wilh. Schaumburg, Hof-Conservenfabrik, Braunschweig, 2. Vorsitzender.
L. Witte, Amtmann, Dom. Steinhof, Cassirer.
Th. Bültemann, Vorstand der Act.-Spargelb.-Ges., Braunschweig, Schriftführer.

Busch Barnewitz & Co., Wolfenbüttel, Conservenfabrik; **Aug. Ding**, Landwirth Weddeln; **Hrch. Ding**, Landwirth, Veltenhof; **Franz Drewes**, Vorstand der Actien-Spargelb.-Ges., Braunschweig; **C. Ebeling**, Landwirth, Braunschweig; **H. Ebeling**, Landwirth, Braunschweig; **Fricke**, Gemeinde-Vorsteher, Neubrück; **G. C. Hahn & Co.**, Conservenfabrik, Braunschweig; **Hellwig & Co.**, Conservenfabrik, Braunschweig; **Aug. Jäger**, Landwirth, Rühme; **K. Kaye**, Landwirth, Werden; **Max Koch**, Hof-Conservenfabrik, Braunschweig; **Chr. Löhmann**, Landwirth, Hondelage; **Hrch. Meyer**, Landwirth, Wolfenbüttel; **Jul. Meier**, Landwirth, Wendeburg; **Diedr. Markworth**, Landwirth, Braunschweig; **Friedrich Meier**, Gemeinde-Vorsteher, Wolfenbüttel; **Chr. Oppermann**, Vorstand der Actien-Spargelb.-Ges., Leiper.

Dram. Verein „Rübezahl".

Nächsten Sonntag, den 6. Mai, Abends 7 Uhr

Wohlthätigkeits-Aufführung,

„Der Raub der Sabinerinnen",

Schwank in 4 Acten von F. u. F. Schönthan,

im Saale der Thalia, Elsterstraße Nr. 42.

Nach dem Theater Ball bis 2 Uhr.

Programme im Vorverkauf à 30 ₰ sind zu haben: bei Herrn Otto Beyer, Cigarren-Geschäft, Windmühlenstraße, sowie Gutritzscher und Gohliser Straßen-Ecke, ferner bei Herrn Kaufmann Roscher, Alexanderstraße 41.

Abends an der Casse 50 ₰. D. V.

Schönefeld.

Concert des Männergesangvereins „Liederhain".

(Direction: Cantor Kleine.)

Sonntag, den 29. April 1888 in Kühling's Salon.

Der Reinertrag ist zu Schulzwecken bestimmt.

Einlaß 7 Uhr. Anfang punct 8 Uhr. Eintritt 30 ₰.

Höhere Beiträge werden mit Dank angenommen.

Nach dem Concert Ball.