

# Riesaer Tageblatt

und Anzeiger (Elbblatt und Anzeiger).

Zeitungsm-Werte  
"Tageblatt", Riesa.

Besitzerschein  
Nr. 20

der Königl. Amtshauptmannschaft Großenhain, des Königl. Amtsgerichts und des Stadtraths zu Riesa.

Nr. 263.

Montag, 11. November 1895, Abends.

48. Jahrg.

Das Riesaer Tageblatt erscheint jeden Tag Abends mit Ausnahme der Sonn- und Festtage. Vierteljährlicher Bezugspreis bei Abholung in den Expeditionen in Riesa und Strehla, den Ausgabestellen, sowie am Schalter der Posten 1 Mark 25 Pf., durch die Träger frei ins Haus 1 Mark 50 Pf., durch den Briefträger frei ins Haus 1 Mark 65 Pf. Anzeigen-Ranahme für die Nummer des Ausgabetages bis Vormittag 9 Uhr ohne Gewähr.

Druk und Verlag von Langer & Winterlich in Riesa. — Geschäftsstelle: Kastanienstraße 59. — Für die Redaction verantwortlich: Hermann Schmidt in Riesa.

## Freibank Riesa.

Morgen Dienstag, den 12. November 1895, von früh 8 Uhr ab gelangt

auf der Freibank des städtischen Schlachthofes das Fleisch eines Kindes zum Preise von 40 Pf.  
pro  $\frac{1}{2}$  kg zum Verlauf.

Riesa, den 11. November 1895.

Die Schlachthof-Verwaltung.

## Ertliches und Sachisches.

Riesa, 11. November 1895.

— Tagessordnung für die öffentliche Stadtverordnetensitzung, Dienstag, den 12. November nachm. 8 Uhr. 1. Mittheilung von Kassenrevisionsergebnissen. 2. Vorlegung des zwischen der Stadtgemeinde Riesa und Herrn Haubefischer Vogel dargestellten Kaufvertrags. 3. Rathausbeschlüsse, betr.: a. Entschädigungsansprüche wegen des Schlachthofzwanges, b. den theilweisen Erlass von Pachtzinsen pro 1895 für Benutzung von Kühlzellen im hiesigen Schlachthof, c. Verbilligung einer Gratification von 50 M. an den Bautechniker Herrn Hoffmann hier, d. Verbilligung eines Zuflusses von 15 M. zur Kasse der gewerblichen Fortbildungsschule, e. Verbilligung von 20 M. zur Anfassung einer Dienststrophe für den Rathsboden Busch. 4. Wahl von drei Wahlgäßen anlässlich der bevorstehenden Stadtverordneten-Ergänzungswahl. 5. Geschäftliches.

— „Ist Martinstag ein trüber Tag, folgt gelinder Winter nach“, so meldet bekanntlich eine alte Wetterregel und wir hätten darnach, da gestern vom frühen Morgen an heller, klarer Sonnenchein herrschte, wohl wiederum einen strengen Winter zu erwarten. Indes es glaubt Niemand mehr diesen Propheteihungen, werden dieselben doch allzuoft zu nichts. So besagt z. B. auch eine jener alten Wetterregeln: „Martin kommt auf dem Schimmel geritten“, d. h. er bringt Schnee. Am gestrigen Martinstag waren aber die „Käste so kund und laut“ wie just im „wunderschönen“ Monat Mai. Die noch am Sonnabend recht trübe Wetterausichten hatten sich am Sonntag früh wieder alles Erwartete behoben, hoffentlich zur Freude aller Kirmesväter und -Mütter, denen das prächtige Wetter gewiß viele Gäste zugeführt hat.

— Zur Geschäftslage auf der Elbe schreibt das „Schiff“ aus Dresden unterm 5. November: Bei Beginn der verlaufenen Woche betrug die Fracht für Waffengüter von Hamburg nach Riesa-Dresden noch 95 Pf., nach und nach sind die Forderungen zurückgegangen und betrugen gestern nach Magdeburg 50 Pf., nach Riesa-Dresden 85 Pf., nach Letzen-Baabe 95 Pf. für 100 Kg. — Die Berichte von Magdeburg-Schönebeck melden die Verschiffung größerer Mengen Salz und Kristallzucker nach Hamburg, während Rohzucker meist von den in der Umgegend Magdeburgs liegenden Raffinerien aufgeladen wird und deshalb davon wenig dem Wasserwege zu Gute kommt. Die reine Fracht für Zucker Magdeburg-Hamburg stellte sich auf 42—43 Pf. und für Salz von Schönebeck nach Hamburg waren 40 Pf. für 100 Kg. zu erzielen. — An den österreichischen Umschlagsplätzen waren die Verschiffungen in Getreide und Zucker befriedigend, während das Angebot in Kohlen noch immer nicht so war, als man der Jahreszeit entsprechend erwarten könnte. Bei 29 Zoll Pegelsstand wurden gestern in Riesa folgende Kohlenfrachten vereinbart: nach Dresden 30 Mark, nach Riesa 24 Mark für den Wagen, nach Dößau 25½, Pf. für den Gentiner, nach Magdeburg 75 Pf., nach Wittenberge 84 Pf. für das Doppelheitelholz.

— In den Schiffahrtskreisen interessiert man sich lebhaft für einen auf der Grünwalder Schiffbauwerft für die bekannte Firma J. G. Dümpling in Döbeln gebauten eisernen Schleppkahn, welcher der größte sein wird, der auf dem Elbstrom oberhalb Hamburg-Magdeburg schwimmt. Dieses Elbschiff hat eine Bodenlänge von 69 m, auf Deck — von Steven zu Steven — misst er jedoch 75½ m, während die Breite von Bord zu Bord 11,5 m und die Höhe 3 m beträgt. Dieses Fahrzeug kann eine Ladung von 19000 Tonnen aufnehmen, was einer Ladung von 95 Eisenbahnwaggons oder zweier Güterzüge gleichkommt.

— Aufsicht einer Verordnung des evangelisch-lutherischen Landeskonsistoriums wurde am gestrigen Sonntage in allen Kirchen des Landes Gottes Gnade und Beistand für ein geistliches Wirken der Gläubige, die bekanntlich diese Woche zusammengetreten, erbitten und zu diesem Zwecke nach der Predigt ein der gesammelten Gemeinschaft zugesetztes besonderes Gebet von den Kanzeln verlesen, ferner wird über auch während der Dauer des Landtags ein weiteres, den Geist-

lichen ebenfalls mitgetheiltes Gebet dem allgemeinen Kirchengebet nach der Messe für das Königl. Haus eingefügt.

— Das Königl. Sächs. Ministerium des Kultus und öffentlichen Unterrichts hat mit Rücksicht darauf, daß eine zahlreiche Beteiligung der Volkschullehrer bei der am 2. Dezember d. J. stattfindenden Volkszählung wünschenswert ist, die Bezirkschulinspektionen ermächtigt, den Aussall des Schulunterrichtes am 2. Dezember für die als Zähler wichtigen Lehrer anzurufen.

— Dresden. Der König und die Königin, welche gestern Sonntag Abend 9 Uhr 35 Minuten mit dem sehr planmäßigen Zug von Sybillenort abgereist waren, trafen unter Benutzung eines Sonderzuges ob Görlitz heute früh 3 Uhr 45 Minuten in Strehla ein.

— Pirna. Ein schwerer Unglücksfall mit tödlichem Ausgang ereignete sich am Freitag Abend in einer hiesigen Fabrik, wo der verheirathete Arbeiter Bieriel aus Leipzig beim Rangieren auf dem Zweiggleise der Fabrik von einer Lorenz derart gegen die Wand des Materialschuppens anprallte, daß er sofort verblutete.

— Waldheim. Ein Eisenbahnstahl, durch den leicht ein größeres Unglück herbeigeführt werden konnte, ist gestern Abend auf der Waldheim-Döbelner Straße, und zwar am Straßenübergange in Riesenhain verkehrt worden.

Dort ist die dagegen angebrachte Warnungstafel somit beschädigt worden. Der 8 Uhr 44 Minuten hier läufige Zug wurde dadurch in die Gesähe des Entgleisens gebracht, glücklicherweise aber hatte der Lokomotivführer das Hindernis entdeckt und konnte so den Zug wenigstens in langsamem Lauf bringen. Die Räumer der Maschine sind bei dem Unfall stark verhoben worden, der Zug konnte aber weitersfahren und lief mit mehreren Minuten Verspätung hier ein.

— Mittweida. Der hiesigen Polizei ist es gelungen, eine aus fünf 17jährigen Burschen bestehende Diebesbande dingfest zu machen, welche seit vier Wochen fortgesetzt in den Abendstunden in vielen hiesigen Verkaufsläden kleinere Diebstähle ausgeführt haben. Zwei dieser jugendlichen Gauner, welche die Hauptthäter waren und wegen Diebstahls vorbestraft sind, wurden sofort in Gewahrsam genommen, während die Anderen vorläufig noch auf freiem Fuße gelassen wurden.

— Schneidersberg, 8. November. Auf einem Felde bei Niederschlema ist der von dem Böniuer Kommunikationswege abgehende Clara-Stollen am 5. November eingebrochen. Der Einbruch beträgt zu Tage etwa  $\frac{1}{2}$  m in der Rundung, erweitert sich aber nach innen sehr bedeutend; auch ist weiterer Bruch unvermeidlich, da die stehende Erdschicht nur ungefähr  $\frac{1}{2}$  m stark ist. Dem Besitzer des Grünschlüchtes, Wohlhabender Günther, war beim Aatern das Sattelpferd mit den Hinterbeinen durchgebrochen, glücklicherweise wurde es von dem Handpferd wieder herausgezogen.

— Döbeln. Die Königl. Generaldirektion der Sächs. Staatsbahnen hat dem Kommando der hiesigen freiwilligen Feuerwehr Anerkennung und Dank ausgesprochen und eine Gratifikation in Höhe von 150 M., wie den liquidierten Betrag von 45 M. bezügs Vertheilung an namentlich ausgeführte 15 Feuerwehrleute für die hervorragende Beteiligung bei Gelegenheit des am 19. September bei Döbeln stattgefundenen Eisenbahnunglüches überwiesen. Dem Königl. Sächs. Militärverein, dessen Sanitätskolonne bei Gelegenheit des genannten Eisenbahnunfalls den Verunglückten in der aufopferndsten Weise Hilfe geleistet hat, wurde Anerkennung und Dank ausgesprochen und eine Gratifikation von 50 M. ausgezahlt. Außerdem erhält noch von der Königl. Generaldirektion das Personal des Fabrikbesitzers Eich 100 Mark.

— Chemnitz. Die hiesige Amtshauptmannschaft hat die ihrem Bezirk angehörigen Gemeinden aufgefordert, sie möchten schon bis zum nächsten Frühjahr daraus bedacht sein, daß Badegesellschaften in jedem Orte vorhanden wäre, weil das Baden für die Gesundheit außerordentlich dienlich ist. In vielen Orten müssen die Einrichtungen dazu erst geschaffen werden.

Grimma, 9. November. In dem benachbarten Dorfe Golzern fiel der Gutsbesitzer W. durch das sogenannte Ballenloch auf die Linne. Obwohl schwerere äußerliche Verletzungen nicht zu bemerken waren, so hat Herr W. doch eine sehr bedenkliche Gehirnerschütterung davongetragen, so daß sein Zustand noch jetzt ein besorgniserregender ist.

— Blaupunkt, 9. November. Eine hässige Gärtnerfrau hat sich in vorher Woche beim Feuermachen einen Splitter in den Finger gerissen und sich dadurch, daß sie dann beim Waschen mit blauem Farbstoff in Berührung kam, eine Blutvergiftung zugezogen. Der ärztlichen Kunst ist es gelungen, die Frau so wieder herzustellen, daß es mit dem Verlust eines Fingers der linken Hand abgeht.

— Leipzig, 11. November. Gestern tagte hier selbst der Sachsischen Ingenieur- und Architekten-Verein in Anwesenheit von ca. 100 Mitgliedern. Vormittags fand Besichtigung des Reichsgerichtsgebäudes unter Führung des Bauraths, Herrn Hoffmann statt. In den Verwaltungsrath auf die Zeit von 1896/97 wurden gewählt: Herr Oberbaurath Waldbom als erster Vorsitzender, Herr Baurath Prof. Dr. Ulrich als zweiter Vorsitzender, Herr Baurath Prof. Baumann alsstellvertretender Sekretär, Herr Baurath Rachel als Kassier. Im nächsten Jahre begeht der Verein sein 50-jähriges Jubiläum.

— Leipzig, 9. November. Gestern Abend hat sich in einer Wohnung des Wilhelmstraße in Auer-Grotendorf ein beflaggter Unglücksfall zugetragen. Als nämlich die 15jährige Tochter des Eigentümers mit einem Tiegel, in dem sich gefrorene Speck befand, durch die Stube ging, stieß der 3jährige Bruder des Mädchens plötzlich mit seinem Kopfe an die Hand seiner Schwester und dabei wurde der Kleine von einem Theile der heißen Flüssigkeit überschüttet. Er trug schwere Brandwunden am Kopfe davon und wurde ins Krankenhaus gebracht, wo er bald nach seiner Aufnahme starb.

— Eisleben, 9. November. Die Erderschütterungen sind in neuerer Zeit wieder in ganz erheblich verstärktem Maße aufgetreten. Zum Laufe der vergangenen Woche fanden mehrere solcher starker Erderschütterungen statt, daß die Bewohner des betroffenen Stadttheils erfreut auf die Straßen eilten. Die Erderschütterungen waren so heftig, daß die schon schwer beschädigten Gebäude in allen Etagen brachen. Während die mit diesen Erderschütterungen verbundenen Häuser-Verstürzungen und Senkungserscheinungen früher nur den sogenannten oberen Stadtteil ergreiften hatten, erstreckt sich der Senkungsbezirk jetzt immer weiter in die Unterstadt hin. Von einer Hilfe irgend welcher Art für die schwer betroffenen Haushälter verlautet immer noch nichts; augenblicklich werden an ihren Häusern wenigstens die größten Misse und Sprünge, die oft handbreit sind, mit Lehmbauschmiert, damit die Besitzer im herannahenden Winter darin verweilen können. Mietkäufer liebt es in dem beschädigten Stadttheile nur noch wenige; wer einigermaßen dazu in der Lage ist, und weiß wohin, zieht dort fort. Daß die in Eisleben herrschenden unheilvollen Zustände im Verein mit dem Durchniedergang des Mansfelder Bergbaues und daraus sich ergebender Lohn-Reduktion bei den dortigen Bergleuten im höchsten Grade schädlich auf Handel und Wandel eingewirkt haben, bedarf keiner näheren Erläuterung. Ein erheblicher Theil der Geschäftswelt hat schon aufgehört zu existieren; ein noch größerer Theil geht bei derartigen andauernden Verhältnissen ratungslos dem Untergange entgegen. Augenblicklich scheint ja für das Mansfelder Bergwerk ein Hoffnungsstrahl zu wirken, die Etagen desselben sind seit einiger Zeit wieder im Steigen begriffen; in unterrichteten Kreisen traut man der Sache aber nicht recht und hält diese augenblickliche Erholung für eine Illusion des Herzens. Die Lage in Eisleben ist nach wie vor noch eine recht ernste, so daß zu wünschen bleibt, daß bald Hilfe in irgend einer Weise eintreten möge.

— Berlin. Ein Gewaltmensch schlimmster Art wurde vorgestern dem Schwurgericht des Landgerichts I in der Person des Eisendrechters Robert Hinz vorgeführt. Der aus Holstein stammende Angestellte ist in seiner Heimat vielfach wegen

einfacher und schwerer Körperverletzung vorbestraft, zuletzt in Segeberg mit einem Jahre Gefängnis. Er hatte damals einen Arbeitsgenossen zu Boden geworfen, durch viele Faustschläge bestellt und dem Wehrlosen dann mehrere Fußtritte gegen den Unterleib versetzt. Jetzt hatte der Angeklagte dieselbe „Kampfweise“ angewendet, aber mit dem Ausgange, daß sein Opfer daran gestorben ist. Die Anklage lautet deshalb auf schwere Körperverletzung mit tödlichem Erfolge. Der Angeklagte lag mit dem Gerber Gerisch bei einer Frau Kohn in der Käppenstraße in Schleswig. Am Abend des 8. September d. J., einem Sonntag, kam Gerisch gegen 9 Uhr nach Hause. Der Angeklagte saß am Tisch und las. Gerisch legte sich auf's Sofa und verlangte nach einiger Zeit, daß Hinz die Lampe lösche, da er sonst nicht schlafen könne. Der Angeklagte weigerte sich; es kam zwischen ihnen zu einem Wortwechsel und dann zu Thätlichkeiten, die von Hinz angefangen wurden. Er warf seinen Gegner zu Boden, bearbeitete ihn mit den Fäusten und versegte ihm mehrere Fußtritte gegen den Unterleib. Gerisch schrie laut: „Du hast mich zu Schanden gestoßen!“ Erst nach einiger Zeit vermochte er sich zu erheben. Mühsam schleppete er sich bis zu seinem Bett, setzte sich auf den Rand und preßte stöhnend die Hände gegen den Unterleib. Der Angeklagte entfernte sich, um sich nach einer Destillation zu begießen. Als er nach einiger Zeit zurückkehrte, begab er sich zunächst in das Zimmer der Wirthin und forderte sie auf, die Bettwäsche in Ordnung zu bringen; er wollte schlafen gehen. Er setzte dann hinzu: „Wenn Sie den Gerisch sehen, erschrecken Sie nicht, ich habe ihm eine Einreibung gegeben. Sehr schlimm ist es nicht geworden, aber er hat genug. Wenn er nicht aufsteht will, werde ich es ihm noch weiter besorgen.“ Die Wirthin traf den Gerisch in einem bejammernswerten Zustande. Er drackt Blut aus, wand sich vor Schmerzen und mußte nach Bethanien gebracht werden, wo er nach fünf Tagen seinen Leidern erlegen ist. Die gerichtlichen Sachverständigen, Professor Dr. Straßmann und Sanitätsrath Dr. Mittenzwei begutachteten, daß das Gesicht des Verstorbenen infolge der Faustschläge mit blutunterlaufenen Stellen bedekt gewesen sei; tödlich seien indessen die Verletzungen gewesen, die er durch die Fußtritte erhalten habe. Die Ausführungen des Staatsanwalts gipfelten dahin, daß der Angeklagte wegen seiner unglaublich rohen That die ganze Schwere des Gesetzes fühlen müsse, während der Vertheidiger für Zulässigkeit widernden Umstände sprach. Die Geschworenen ver sagten dem Angeklagten widernde Umstände. Der Gerichtshof erkannte nur auf sechs Jahre Buchthaus und zehn Jahre Fahrverlust.

**Eichwege**, 8. November. In dem Dörfe Wiedemannshausen hat sich ein gräßlicher Unglücksfall zugetragen. Die beiden allein gelassenen Kinder, 3 und 1½ Jahre alt, einer Arbeiterfamilie spielten mit Streichhölzern, dabei geriet das Bett, in welchem die Kinder lagen, in Brand und beide Kinder kamen in den Flammen um. Als die Nachbarsleute Feuer in der Stube bemerkten und herbeileiteten, war es leider schon zu spät; sie fanden nach Löschung des Feuers nur noch die halbverkohlten Leichen. Der Vater ist außerhalb des Dorfes in Stellung und die Mutter arbeitet bei einem Bauern im Dörfe.

**Darmstadt**, 9. November. Der mit seiner Frau im Scheidungsprozeß stehende Fischer aus Eich drang gestern hier in die Wohnung seiner Schwiegermutter, der Wachtmeisterin Wittwe Eiermann, und tödete die Frau durch einen Schuß in den Kopf. Alsdann schoß er auf seine fliehende Frau, ohne sie zu treffen. Bei der Station Bessungen lag sich der Verbrecher alsdann von einem Eisenbahngleis überfahren.

**Kassel**, 10. November. Ein Motorboot, welches eine Fährfahrt unternommen hatte, wurde heute Vormittag nach Verlassen der Kasseler Schleuse bei der steinernen Brücke über das Wehr geworfen und schwang um. Von den 7 Insassen sind 3 ertrunken.

**Gifhorn**, 10. November. Heute früh 4 Uhr fuhr der Güterzug Nr. 802 in der Richtung Berlin-Hannover in Gifhorn, obgleich das Halbsignal stand, über den Abschluzelektroden des Bahnhofs hinaus auf den hier rangirrenden Lehrter Güterzug Nr. 807. Bei dem Zusammenstoß entgleisten die beiden Lokomotiven und 15 Wagen, welche teilweise erheblich beschädigt wurden. Die beiden Hauptgleise waren bis 5 Uhr Nachmittags gesperrt, so daß der D-Zug Köln-Paris, dessen Passagiere umsteigen mußten, eine 2-stündige Verspätung erlitt. Jetzt ist der Verkehr wieder frei. Personen sind nicht zu Schaden gekommen.

#### Zur Überwinterung der Hühner.

Bur Winterzeit bedürfen die Hühner der besonderen Pflege. Ohne Zweifel sind viele Mißfolge unserer Geflügelzucht auf mangelnde Sorgfalt in der Wartung und Pflege zurückzuführen. Man sorge zeitig vor Eintritt des Winters für warme Schlafställe. Geheizte Hühnerhäuser sind nicht angebracht, indem die Thiere in diesen zu sehr verwöhnt und dann desto eher allen möglichen Krankheiten zum Opfer fallen; eine gleichmäßige Wärme von etwa + 6 Grad Raumtemperatur genügt vollständig. Nachdem die inneren Wände der Schlafräume (unter Zusatz von Petroleum zum Kalk) vorher stich geweiht worden sind, behänge man dieselben mit Strohmatthen, die durch übergelegte Latten am besten befestigt werden. Den Boden bedecke man etwa Fußhoch mit Pferdedünger, der fest angekämpft wird und entweder den ganzen Winter über liegen bleiben kann, oder, was noch besser ist, während der Winterviertel ein- oder zweimal erneuert wird. Darauf streue man wöchentlich zwei bis drei Hektometer hoch dürrtes Laub oder gesiebte Asche. Bei der jedesmaligen Erneuerung dieser oberen Einstreu bringe man dieselbe nebst dem Unterau auf einen Haufen im Hofe unter Dach und Fach unter. Man erhält damit einen vorzüglichen Gartendünger. Als Stielpfosten, welche alle in gleicher Höhe und nicht über einen halben Meter vom Fußboden entfernt zu

befestigen sind, benutze man glatt gehobelte etwa fünf Zentimeter breite Latten mit abgerundeten Enden. Vor Regen und Nässe sind die Thiere unbedingt zu schützen. Auch soll Schnee aus dem Raum entfernt werden, da derselbe leicht zu Augenkrankheiten Veranlassung gibt. An sehr kalten Tagen reiche man täglich wenigstens am Morgen angewärmtes Wasser. Das Futter sei gleichfalls morgens warm und besteht aus einem feinen Brei von gekochten Kartoffeln, Kleie, Brot und Abfällen; zerbrochene Eierschalen, sowie gemahlene Knochen sind vorzügliche Zugaben. Auch im Winter soll man nicht verabsäumen, den Thieren ab und zu Grünzeug oder zerkleinerte Rüben und Ähnliches zu geben. Abends ist Körnerfutter abwechselnd Getreide, Weizen, Buchweizen, in geringeren Mengen auch Mais und Hafer, das geeignete Futter. Man thut gut daran, einen Theil dieser Körner breitwürfig über die ganze eingestreute Bodenfläche zu verteilen; dadurch regt man die Thiere zu eifrigem Scharrn an und sichert ihnen so die notwendige Bewegung. Kraute Thiere sehe man vor allen Dingen allein in einem geräumten Raum und lasse dieselben nicht eher wieder zu dem übrigen Geflügel, bis sie wieder vollständig gesund sind. Gegen den Durchfall, der gewöhnlich im Winter die Thiere besonders plagt, helfen meistens einige Pfefferkörner, die man in gekochtem Reis verabreicht. Wer die hier gegebenen Regeln pünktlich befolgt, darf versichert sein, daß er seinen Bestand an Flederich gut durch den Winter bringen wird.

#### Vermischtes.

**Ein zufriedener Unterthan.** Als Friedrich der Große einst auf der Reise nach Elbing die westpreußische Stadt Marienburg berührte, nahm er in einem Gartenhausje Nachquartier. Gewohnt, früh aufzustehen, seine Regierungsgeschäfte zu erledigen und dann in frischer Lust einen Spaziergang zu machen, betrat der König den Garten, wo sich ihm ein Unbekannter nahte, der sich noch seinen etwaigen Befehlen erkundigte. „Wie kommt Er dazu?“ fragte der alte Friß. „Ich bin der Hausbesitzer“, antwortete der Gefragte. „Also ist das Haus, ist der hübsche Garten Sein?“ „Ja, Ihr Majestät; der Garten wurde von meinem Vater angelegt.“ „Was ist Er denn?“ „Ich bin Justizamtmann; dasselbe auf Ihr Majestät Domainengütern, was der Gerichtsdirектор auf adeligen Gütern ist.“ „So! Da sieht Er sich wohl gut?“ „Ja, Ihr Majestät, ich bin zufrieden.“ Der Monarch sah den Amtmann freundlich an, klöpfte ihm auf die Schulter und sagte: „Er ist ein braver Mann. Da hat Er mir etwas gefragt, was ich seit Jahren von keinem Menschen gehört habe. Dafür, daß Er mit diese Freude gemacht hat, soll Er auch jährlich hundert Thaler Zulage haben. Aber schind! Er mir die Bauern nicht! Hört Ers wohl?“ — Als der König dann wieder nach Potsdam kam, meinte er zu seinem Minister von Massow: „Mein lieber Massow, dieses Mal habe ich in Westpreußen eine rechte Freude gehabt. Da fragte ich zu Marienburg einen Justizamtmann, ob er sich gut stehe, und der Mann antwortete mir, er sei zufrieden. Ach!“ fügte der König, sich zu den übrigen Ministern wendend, hinzu, „wie glücklich wäre ich, wenn ich das hörte!“

**Eine Rekrutierung vor 86 Jahren.** Als der Krieg zwischen Österreich und Frankreich im Jahre 1809 ausbrach, mußte auch Bayern, als Mitglied des Rheinbundes, sein Kontingent, das durch die Rheinbundskräfte vom 12. Juli 1806 auf 30 000 Mann festgesetzt war, gegen Frankreich mobilisieren. Um nur das arbeitsame Bevölkerung bei der Ergänzung der Armee möglichst zu verschonen, kam man — so erzählt Graf W. v. Montgelas, damals Minister des Auswärtigen, in seinen Denkwürdigkeiten — auf den Gedanken, die Hälfte der städtischen Bevölkerung in Anspruch zu nehmen. Dieses Vorhaben wurde aber in München durch die Polizeidirektion in ebenso lächerlicher als gehässiger Weise zur Ausführung gebracht. Statt in aller Stille und zu passender Zeit die Wirthshäuser und andere öffentliche Orte zu umstellen, wurden drei Tage hindurch in allen Straßen Militärpolizei und Polizeibeamte aufgestellt, die ohne Rücksicht auf Stand und Rang Alles abhingen, was in ihre Hände fiel. Die unglücklichen Verhafteten wurden dann in den großen Hof des Polizei-Gebäudes geführt, wo sie bei der empfindlichen Kälte eines durchaus nicht milden Frühlings warten mußten, bis der Polizeidirektor Zeit und Lust hatte, sie vorzulassen. Endlich vor seinen Thron gebracht, sandten sie ihm, mit dem Hut auf dem Kopf, die Pfeife im Mund und die Füße auf dem Kaminsims, bereit, über ihr Schicksal zu entscheiden. Ohne sie auch nur eines Blickes zu würdigen, entließ er die Einer und behielt die Anderen zurück. Durch diese unsinnige Vollzugsmöglichkeit wurden etwa 300 bis 400 Individuen eingekettet, von denen mehr als zwei Drittel wieder frei gegeben werden mußten. Von Seite der Regierung erfolgte allerdings die wohlverdiente Rüge für dieses Verfahren, durch das sogar Angehörige auswärtiger Gesandtschaften und andere Personen von hohem Ansehen verachtet worden waren. Der Finanzminister selbst entkam, als er Montgelas Haus verließ, nur durch einen glücklichen Zufall dieser merkwürdigen „Rekrutierung“.

**Der Ring des Barons.** Unter den vielen kostbaren Geschenken, die die russische Kaiserin-Witwe, wie gewöhnlich, vor ihrem Abreise aus Kopenhagen an die Mitglieder der königlichen Familie vertheilt hat, befindet sich auch ein besonders wertvoller Ring, den sie ihrem Vater, dem König Christian, schenkt. Dieser Ring hat eine interessante Vergeschichte. Bei dem Attentat, dem Kaiser Alexander II. zum Opfer fiel, wurden ihm mehrere Finger seiner rechten Hand verkümmert; nur der kleine Finger blieb unverletzt, und an diesem saß ein Diamantring, der, als der Zar starb, vom Thronfolger abgenommen wurde. Alexander III. trug diesen Ring bis zu seinem Tode. An seinem Sterbebett löste die Kaiserin den Ring von seiner Hand und hat ihn selbst getragen, bis sie diese

wertvolle Relique jetzt ihrem Vater schenkte. Der Ring ist mit einem außergewöhnlich großen Diamanten geschmückt.

**Ein „trinkbarer“ Graf.** Wie man vor 300 Jahren im geegneten deutschen Reiche zu trinken verstand und wie eigentlich man damals den Begriff der Möglichkeit aussprach, dies kennzeichnet sehr augenscheinlich ein Brief der alten Gräfin Mansfeld an die Kurfürstin „Mutter Anna“, in dem sie ihren Sohn gegen den Vorwurf der Unmöglichkeit zu verteidigen sucht. Sie schrieb darin: „Ich bin bewichtet worden, daß mein Sohn Hans Ernst solle in 8 Tagen 50 Eimer Wein haben ausgetrunken, wie ich herkomme und wollte ihn darum anreden und davon abweisen, so befindet ich in ganzer Wahrheit, daß sein Vortrag 5 Eimer haben, wenn er allein ist, drei Eimer.“

**Wunderliche Heirathsgejuche** finden sich zuweilen in den Vegetarierblättern. Ein „zielbewusster, kräftiger Handwerker“ sucht durch ein Zeichen in der „Vegetar. Rundschau“ eine freie Vegetarierin, „die zur Fruchtblätter und zur Auswanderung neigt.“ „Möglichkeit im Essen und Trinken nebst natürlichem Hochsinn“ verlangt ein Arbeitervon seiner Geliebten, ein Dritter sehnt sich nach einer Besinnungsgenosse mit kindlichem Wesen und ansehnlichem Grundbeif. Noch praktischer ist ein „anwuchsloser“ Verehrer der Pflanzenlost, der jede Dame heiraten, die ihm Gelegenheit zu dauerndem Verdienst bietet. Auch ein vegetarisch Magdelein, „das leben möchte nicht so ganz allein“, findet sich auf dem Heiratsmarkt, es bietet „ein treues Herz, das nach Pflanzenlost verlangt“, ihrem Erwählten dar.

**Reklame.** An der Montblanc-Brücke zu Genf, im klaren Wasser der Rhône erschienen plötzlich zum Erstaunen der Vorübergehenden Anzeigen in großen gelben Buchstaben auf schwarem Grunde, die weit hin sichtbar waren. Wenn die Sache Antiana findet, wird man bald alle Seen und Flüsse in solcher Weise verurteilen. Auf dem Festlande ist bisher nur der Himmel von Anzeigen verdeckt geblieben. In Amerika sängt man auch an, die Kirchhöfe für Reklame zu crucificiren. Auf einem Friedhof in San Francisco befindet sich ein Grabstein, der nur die Anfangsbuchstaben des Namens der verstorbenen Frau eines dortigen Kaufmanns trägt und dazu die Bemerkung, daß der übrige Raum für Anzeigen zu vergeben ist. Für europäisches Gefühl wirkt derartiges Gebahten aber höchstlich abstoßend.

**Baßschüsseln aus Cellulose.** Die üblichen Baßschüsseln aus Stroh, Wurzel, Holzfaser, Blech u. haben den Bedürfnissen der Bäckerei in allen Punkten nicht genügen können; die Abnutzung war eine zu große, die Reinigung erschwert und lösige Insekten nisteten sich ein. Die Schüsseln, Mulden, Nestler oder Tröge werden deshalb mit einer Maschine unter hydraulischem Druck aus Cellulose hergestellt; diese nützen sich kaum merklich ab und die Rössle vom Brodstreichen geht nicht in das Material über, weshalb weniger Streumehl erforderlich wird. Ein Hauptoertzug der Cellulosebaßschüsseln ist der, daß sie sich reinlich halten und vom Ungeziefer verschont bleiben; die Säuberung des Teiches wird nicht beeinträchtigt. Was den Preis des langen oder runden Boc-, Schwenl- oder Sturzschüsseln betrifft, so beträgt er z. B. für das Dutzend 8-Pfund 10 M.

**Ein geheimnißvoller Fund.** Der sicher ein furchtbare Verbrechen zur Grundlage hat, beschäftigt derzeit die Kriminalpolizei zu Brüssel. Von Zeit zu Zeit findet im Brüsseler Südbahnhof die öffentliche Versteigerung der unbestellbaren Frachtgüter und Gepäckstücke statt, deren Erlös in die Stadtkasse fließt. Am 5. d. war wieder ein derartiger Verkaufstag. Als die Reihe an die Kiste Nr. 68 kam, drang nach Dessen der selben ein so entzückter Leichengeruch in den Saal, daß alle Anwesenden zurückwichen. Man nahm mit Schrecken wahr, daß die Kiste die halbverwesenen Leichen einer etwa 30-jährigen Frau und eines einjährigen Kindes enthielt. Die Polizei wurde sofort verständigt. Die erste Untersuchung ergab, daß die Kiste von einem seither verschwundenen Jahrmarktbudenbesitzer aufgegeketen und daß sie vor kurzem von einer Frau zurückgesetzt worden war, die gleichfalls der Weltweit anzugehören schien. Da die Frau sich aber über ihre Persönlichkeit nicht genügend ausweisen konnte, wurde sie abgewiesen. Alle weiteren Anhaltspunkte fehlten. Allgemein herrscht die Annahme vor, daß man es mit einem geheimnißvollen Familiendrama zu thun habe.

**Der theuerste Weinkeller der Welt.** ist, wie das „Buch für Alle“ berichtet, im Besitz des rumänischen Staates, der allerdings unfreiwillig zum Eigentümer dieser Rarität geworden ist. Ein zwischen Galatz und Bartosch erbauter Eisenbahntunnel kann, obwohl er bereits seit Jahren vollendet ist, nicht befahren werden, da wegen seiner elenden Bauart häufig Erdbeben vorkommen. Dieser 870 Meter lange Tunnel, welcher zur Abkürzung der Linie Galatz-Brașov dienen sollte, kostete dem Staate etwa 4 Millionen Franken und mußte schließlich einem Weinhändler für einen jährlichen Pachtzollung von 6000 Franken als Weinkeller überlassen werden. Der Tunnel vermag über 4000 Fässer aufzunehmen, und wenn man seine Erbauungskosten mit dem Pachtzollung vergleicht, den er jetzt einbringt, so erhellt daraus, daß die Bezeichnung dieses Tunnels als „theuerster Weinkeller der Welt“ nicht ungerechtfertigt ist.

**Festliche Mahlzeiten der Chinesen.** Die Feste dieses Volkes sind voller Ceremonien; auch ist bei ihren Mahlzeiten das Essen bloß Nebensache. Ohne Verrenkungen ist man keinen Tisch, bringt man keinen Tropfen Wein an die Lippen. Nach dem Talte, den einer der Hausherrn schlägt, greifen alle zugleich in die Schüsseln. Nach demselben Talte führen sie die Hand zum Mund und ergreifen oder legen die kleinen Stücke weg, welche ihnen als Gaben dienen. Jeder hat seinen Tisch für sich ohne Tischtuch und Serviette, ohne Messer und Löffel. Alles ist schon gerichtet und man weiß es mit den zwei mit Silber beschlagenen Stäben auf das geschicklich herauszuholen. Mit Wein wird das Mahl angefangen der allen Anwesenden zu gleicher Zeit in einer kleinen Tasse



## Das Laubrechen, sowie das Beschädigen der Pflanzungen in Gärten, Wiesen und Höfen der Gemarkung Riesa wird hierdurch verbürgt und werden Strafverhandlungen unmöglich zur Bestrafung angezeigt.

Widder, w. gekommen sind, Stellung in  
Dresden annehmen, sei es für jetzt oder später, kann  
das Vermittlungsbüro an der Dreikönigskirche 6 auf das Beste empfohlen werden. Dasselbe  
befindet sich 6 Min. vom Bahnhof entfernt.

Ein kleines unbekanntes Zimmer ist  
sofort zu vermieten. Zu erfragen in  
der Expedition d. Bl.

Berseungshalber ist eine freundliche,  
geräumige Wohnung auf der Kastanienstr.  
im Preise von 200 M. sofort zu vermieten.  
Näheres in der Exped. d. Bl.

**Lehrlings-Gesuch.**  
Ein junger Mensch, welcher Lust hat,  
Bäcker zu werden, kann unter günstigen  
Bedingungen in die Lehre treten.  
H. Teuber, Bäckermeister.

**Lehrlings-Gesuch.**  
Ein Sohn achtbarer Eltern, welcher Lust hat,  
die Kunst- und Handelsgärtnerei zu  
erlernen, kann zu Üfern in die Lehre treten.  
Otto Neider, Kunst- und Handelsgärtnerei,  
Gröba bei Riesa

An allen Plätzen und Ortschaften  
Sachsen suchen wir

## Bertreter,

welche sich ohne große Mühe und ohne Zeit-  
verlust viel Geld ohne Verunsicherung  
nebenbei verdienen können. Dieses zu  
übernehmen kann Jeder, gleichviel, ob er Land-  
wirt, Professionist oder Beamter sei, nur Be-  
dingung ist: Ehrenhafte Personen, welche sich  
geschäftlich oder gesellschaftlich bewegen. Bewerber  
wollen Adressen nebst Angabe ihres Berufs an  
die Firma Anders & Schumann in  
Dresden, Marienstr. 10, senden.

## Margarine.

Eine altrenommierte Margarinefabrik Nord-  
deutschlands sucht für Riesa einen tüchtigen  
Vertreter, welcher mit der Kunsthand durch-  
aus bekannt ist. Offerten sub F. 5384 an  
Rudolf Mosse, Leipzig.

## Tüchtiger Reisender

für Riesa und Umgegend, welcher  
eine Dresdenner Firma (Uhren-  
handlung) selbstständig vertreten  
soll, sofort gesucht. Caution  
500—1000 Mark nötig.

Offerten an  
**Hermann Maukisch,**  
Dresden, Martin Lutherring 8 I.

## 1 Tischlergeselle

findet Beschäftigung Großenhainerstr. 9.

Ich suche zum sofortigen Auftritt  
einen soliden und thätigen jungen Mann als

## Bierschröter

bei hohem Lohn und dauernder Stellung.  
Nur solche wollen sich melden, welche die  
besten Zeugnisse aufzuweisen haben.

\* Max Reijser, Biergroßhandlung.

Guvernementlicher Nachst  
per sol. gesucht. Hermann Proschwitz,  
Kaiser-Wilhelm-Platz No. 4.

Glückliche fröhliche

## Arbeiter

sofort gesucht. Oelfabrik Riesa.

## Kräftige Arbeiter

zum Sägetragen sucht zum sofortigen Auftritt  
**Ferd. Raffs.**

Arbeiter finden jederzeit gute  
Stellung bei hohem Lohn durch das  
Bureau in Dresden-N. an der  
Dreikönigskirche 6, 1. Etage.

Dedreifig ist angekommen.  
Felix Weidenbach.

Augenarzt Dr. Weller, Dresden (Wallstraße 18) ist (auch f. Gehör u. Gesicht, Hals u. Augen) Mittwoch, 18. Novbr., Nachm. 1/2—1/5 Uhr in Riesa (Deutsches Haus) z. sprechen.

Wir bringen hierdurch zur öffentlichen Kenntnis, daß wir dem  
**Herrn Hermann Müglitz im Riesa,**  
Kastanienstraße eine Haupt-Agentur unserer Bank übertragen haben.  
Leipzig, im November 1895.  
Die Subdirektion. Gustav Tiemann.

Restauration zum Gambrinus.

Mittwoch, den 18. November

## Grosse Kirmesfeier und Kaffeekränzchen.

Für guten Kaffee und Kuchen, vorzügliche Speisen und alle sonstigen f. Getränke  
ist bestens gesorgt. Hochachtungsvoll H. Enger und Frau.

Schönes, junges  
Masthahnmofleisch,

a Pfund 50 Pf., empfiehlt  
Carl Pöhlitz, Altmarkt.

## Särge

in Metall, Eichen- und Kiefernholz; in allen  
Größen und Preislagen stets vorrätig.

G. Schlegel, Hauptstr. Nr. 83.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten, Bouillon und Würz-Püdes  
Sauce 1/2, und 1/4 Dosen.

Mal in Gelée  
Auch. Paste  
Appetit. do.  
Appetit. Bild ic.  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Neuen  
hess. Blaumenmuss  
empfiehlt Reinh. Pohl.

Pa. feinst  
Reinungen  
Delic.-Heringe ohne Gräten  
in Wein-Tomaten

# Beilage zum „Riesaer Tageblatt“.

Dund und Berlin von Banger & Winterfeld in Rießen. — Für die Reaktion verantwortlich: Hermann Schmitz in Rießen.

ME 263.

Montag, 11. November 1895, Abends.

48. Jahrg.

**Ueber die  
allgemeine politische Lage**

und speziell auch über die bereits viel erörterte türkische Frage hat sich der englische Premierminister Lord Salisbury in einer Rede, die er in London gelegentlich eines Banquets hielt, ausgesprochen. Nach dem uns zugehenden ausführlichen Bericht erklärte Salisbury sich folgendermaßen: „Wir hatten ein Jahr, in welchem uns der ferne Osten ernstlich beschäftigte; ich hoffe, daß der Friede in jenen Gegenden zufügungsfrei ist, und hoffe, daß es nur eine unnötige Besorgnis ist, mit welcher wir das, was dort stattgefunden hat, betrachten. Ich war überrascht von der außerordentlichen Sensation, die durch eine falsche Nachricht vor einer oder zwei Wochen herverursachen wurde, nicht weil ich diese Nachricht als besonders wichtig ansah, sondern weil ich die Ansicht der Engländer darüber für ein sehr bemerkenswertes Phänomen hielt. Verlassen Sie sich darauf, was auch in jener Gegend sich ereignen mag, sei es im Wege des Krieges oder im Wege des Handels, wir sind jeder Konkurrenz gewachsen, die vorgenommen werden kann, und wir können mit absolutem Gleichmut der Aktion irgendwelcher Personen zusehen, die glauben, daß sie uns von irgend einem Theile jener fruchtbaren und sommerziellen Gegend ausschließen können, oder die wähnen können, daß, falls wir zugelassen sind, sie uns auf den Weltmärkten schlagen können. Uebrigens erinnere ich an das Wort Beaconsfields: „In Asien ist Raum für uns Alle.“ — Aber es giebt einen Weltteil, wo die Dinge nicht so friedlich und hoffnungsvoll aussehen. Armenien hat die Gemüther aller seit Monaten beschäftigt.“ Unter Hinweis auf die im Mai dem Sultan gemachten Reformvorschläge der drei Mächte hob Salisbury hervor, die Unterhandlungen seien mit großem Geschick von den Botschaftern geführt und man schulde dem Botschafter Currie großen Dank für die Umsicht und die Arbeit, welche wenigstens zeitweilig einen friedlichen Ausgang herbeizuführen vermochten. Die im Mai gemachten Vorschläge seien im Wesentlichen von dem Sultan angenommen worden. Er, Salisbury, habe zu diesen Vorschlägen nichts hinzuzufügen, er habe nur in einer Unterredung als Ersatz für die Forderungen der drei Botschafter ein einfacheres Mittel, zu denselben Zielen zu gelangen, angeboten, falls es vorgezogen werden sollte, daß die jetzige muhammedanische Maschinerie fortfalle und von einer gemischten Commission überwacht werde. Der Sultan habe die Forderungen der Botschafter vorgezogen, somit sei sein (Salisbury's) Vorschlag selbstredend hinfällig geworden. Wenn die Reformen ausgeführt würden, so würden sie den Armeniern alle Aussicht auf Wohlfahrt, Frieden und Ruhe geben. „Aber werden sie ausgeführt werden? Wenn man den Sultan überreden könnte, den Armeniern Gerechtigkeit zu gewähren, so sei es gleichgültig, auf welchem Papiere das Versprechen geschrieben sei, aber wenn der Sultan keine Gerechtigkeit gebe und sich nicht herhaft entslöse, sie zu geben, so würde die sorgfältigste Verfassung nuglos sein.“ Solange das Osmanische Reich besteht, ist die einzige Möglichkeit unserer Aktion und der Aktion aller Mächte Europas zusammen die Einwirkung, welche sie auf das Gemüth des Sultans ausüben können. Wenn aber der Sultan nicht überredet wird, — und die Nachrichten aus Konstantinopel sind in dieser Beziehung nicht erfreulich, — was wird die Folge sein? Meine erste Antwort ist, daß trotz aller Verträge und trotz aller Kombinationen auswärtige Mächte beharrliche Mißverwaltung die Regierung, welche steht, ihrem Schicksal zuführt. Aber es ist nicht allein die nothwendige Wirkung natürlicher Gefahr, von der ich spreche, es giebt auch diejenige der Autorität der Großmächte. Seit einem halben Jahrhundert hat die Türkei ihre jetzige Stellung nur inne gehabt, weil die Großmächte beschlossen hatten, daß im Interesse des Friedens und des Christenthums die Aufrechterhaltung der Türkei nothwendig sei, und ich glaube nicht, daß die Großmächte jetzt anderer Ansicht geworden sind. Die Gefahr, falls das Osmanische Reich fällt, ist nicht nur die Gefahr, welche die türkischen Gebiete bedroht, sondern auch diejenige, daß sich das dort entzündete Feuer auch auf andere Nationen ausdehnt und alle, selbst die mächtigsten und civilisirtesten Europas, in den gefährlichen Kampf mit hineinziehen dürfte. Diese Gefahr schwächt unseren Vorsprung vor, als sie die Integrität und Unabhängigkeit der Türkei zum Gegenstand eines europäischen Vertrages machen, und diese Gefahr ist noch nicht vorüber. Zwei Illusionen sind zu vermeiden, nämlich erstens der Fall, daß dieser Vertrag, der das Concert Europas zusammenhält, seine Kraft verliert, indem irgend eine Macht den Vertrage entagt und die Sache in ihrer eigenen Weise zu regeln sucht. Ich freue mich sagen zu können: Ich sehe keine Aussicht auf einen solchen Ausgang! (Stürmisches Beifall.) Ich glaube, die Mächte werden zusammenstehen und glaube, daß sie nie geneigter waren als jetzt zusammenzustehen und bei dem europäischen System, welches ihre vereinte Weisheit entworfen hat, zu verharren. Die weitere Gefahr ist, daß die Ratgeber des Sultans sich einbilden könnten, der Druck jener Sorge sei so groß, daß sein Missbrauch in der Türkei je seine natürliche Strafe finden werde. Das wäre eine ernste Täuschung. Ich glaube, die Mächte sind durchaus entschlossen, in Allem, was dem Osmanischen Reich betrifft, zusammen zu handeln. (Beifall) Wie sie handeln werden, kann ich nicht prophezeien, — ich kenne die Eventualitäten nicht, die entstehen können, — aber Niemand kann sagen, es ist unmöglich, daß sie die Mächte der Klagen der Leidenden milde würden und ein anderes Arrangement finden dürften, nämlich einen Ersatz für das

jenige, welches die gehegten Hoffnungen nicht erfüllt hat. In dem Concert der Mächte, — ein markantes Phänomen, das erfreulichste Phänomen der Gegenwart, — liegt nichts, was diejenigen trösten könnte, die jene Regierung zu verewigen wünschen oder die Stimme jener zum Schweigen bringen wollen, die den Herrschern der Türkei die brennende Nothwendigkeit einprägen wollen, ihren Unterthanen die Segnungen einer guten Verwaltung zu geben. Während der Unterhandlungen hat nichts größeren Eindruck auf mich gemacht, als die Neigung der Großmächte zusammenzuwirken und ihr tiefes Verständniß für die schrecklichen Gefahren, welche die Trennung ihrer Aktion herbeiführen könnte. Selbst diejenige unter ihnen, welche im Volksgerede den Ruf der Rastlosigkeit hat, hat mit den anderen in dem Bemühen gewetteifert, diese große Schwierigkeit zu einem glücklichen Ausgänge zu führen und sie in einer Weise zu führen, die alle Mächte in einer Linie halte, angeregt durch ein gemeinsames edles Ziel, das des Friedens der Christenheit. (Velsall.) Das ist ein sehr erfreuliches Symptom; ich hoffe, daß es die Grundlage eines dauernden Aktionsystems in dieser und vielen anderen Fragen ist, und daß es dem Zustand des bewaffneten Friedens ein Ende machen wird."

Zeitsgeschichte.

**Deutsches Reich.** Im neuen Reichstatentwurf sollen die Matrikularammlagen um nicht ganz sechs Millionen Mark höher sein als die Ueberweisungen an die Einzelstaaten.

Der neue Gesetzentwurf gegen den unlauteren Wettbewerb soll sich ziemlich genau an die früheren anlehnen. Das Klagerrecht der gewerblichen Verbände, das in den Grundzügen vorgesehen, aber in dem ersten Entwurf nicht enthalten war, soll nach der „Frankl. Btg.“ in den jetzigen Entwurf auf vielfachen Wunsch wieder aufgenommen worden sein. Man darf bezüglich des letzteren Punktes wohl annehmen, daß namentlich die durchschlagenden Ausführungen in der Denkschrift des „Zentralausschusses der Berliner Kaufmännischen, gewerblichen und industriellen Vereine“ den verbündeten Regierungen Klarheit über die berechtigten Interessen der beteiligten Kreise gegeben haben.

Dem Betrieb nach soll nach dem nächstjährigen Reichshaushaltsetat eine Anzahl Postämter 3. in solche 2. Klasse verwandelt und eine größere Zahl Postagenturen begründet werden.

Der Bund der Landwirthe hat in der Sitzung der Kommission zur Reorganisation des Getreidehandels folgende Resolution gefaßt: Unter Bezugnahme auf die Beschlüsse des Bundes der Landwirthe vom 3. und 4. Dezember 1894, sowie auf die in denselben Jahre gefaßte diesbezügliche Resolution des Reichstags, beschließt der Bund der Landwirthe neuerdings, dahin zu wirken: a) daß sämtliche gemischte Getreidetransfälter so schnell wie möglich aufgehoben werden; b) daß jeder Zollkredit für Getreide- und Wäschensfabrikate beseitigt wird, und c) daß das Umrechnungsverhältniß zwischen Fleih und Getreide dem thatsächlichen Ausbeuteverhältniß der Fleckmühlindustrie entsprechend von Neuem geregelt wird.

Die in fast allen grösseren deutschen Städten bestehenden Vereine der Tabaks- und Cigarrenladen-Inhaber haben sich zu einer Eingabe an den Reichstag zusammengethan, in welcher sie Abänderung der für sie geltenden Bestimmungen über die Sonntagsruhe befürworten. Sie verlangen, dass entweder den Gastwirthen u. s. w. allgemein verboten werde, an den Sonn- und Feiertagen auch außerhalb der dafür freigegebenen Geschäftsstunden Cigarrnen zu verkaufen, oder doch ihnen gestattet werde, außerhalb der Kirchzeit an den Sonn- und Feiertagen ihre Läden offen zu halten.

Eine Brauntweinsteuer nach deutschem Muster gelangte in Luxemburg zur Einführung. Es befinden sich im Lande ungefähr 800 Brennereien, von denen indeß über 150 kleine zwei Hektoliter Jahresproduktionen aufweisen. Dagegen veranschlagt man den Mehrertrag aus der Steuer auf etwa 800000 Frank. Infolge der Neuerung wird auch der deutsche Grenzordon gegen Luxemburg und die innerhalb der Zollvereinsgrenze doppelt lästig empfundene Gepäckrevidierung an der deutschen Grenze in Wegfall gebracht, indem der Brauntwein-Grenzverkehr fernerhin wieder auf Grund von Liebergangsbescheinigungen wird stattfinden können.

Bisher haben sich die Jägerbataillone von der Infanterie nur auf dem Gebiete der Recruitierung und durch die abweichende Uniform unterschieden, waren aber hinsichtlich ihrer militärischen Ausbildung besonderen Anforderungen nicht unterworfen. Fortan wird aber hinsichtlich der Schießausbildung eine wesentliche Abweichung zwischen den Jägern und der Infanterie Platzgreifen. Entsprechend der beträchtlichen Erhöhung der jährlichen Munitionsgebühr der Jäger, werden an diese Truppe auch schärfere Bedingungen bezüglich der zu beschlehnenden Entfernung, wie der hierbei zu erzielenden Ergebnisse gestellt werden. Wählen sich die Schießbedingungen bei der Infanterie zwischen 21 und 30 Ringen bewegen werden von den Jägern nach den neuen Bestimmungen über die Verleihung von Schießpreisen, Schießauszeichnungen und Schießzulagen an die Jäger bereits 24 bis 32 Ringe bei drei Schuß verlangt; die mindestgeforderte Ringzahl auf drei Schuß beträgt fortan je 6 beziehungsweise 7. Ferner werden bei den Jägern 9 Spiegel. (Schwarz) Schüsse gefordert, bei der Infanterie nur 1. Bezuglich der Ehrenpreise scheiden die Offiziere und Unteroffiziere der Jäger aus der Concurrentie mit der Infanterie ihres Armeecorps aus und concurrirten nur unter sich nach wesentlich erschwertem Bedingungen, wobei alle drei Jahre (zum ersten Male im Jahre 1897) ein Königspreis (für Offiziere ein Ehrensäbel, für Unteroffiziere

eine Uhr), in den Zwischenjahren dagegen nur Ehrendiplome für die besten Leistungen vertheilt werden. Die Zahl der jährlich zu verleihenden Schießabzeichen (Schützenstücke), die für jede Infanteriecompagnie 12 beträgt, wird für die Jägercompagnien auf je 15 erhöht. Neueingeführt werden für die Jäger die Schießzulagen derart, daß den 30 besten Schützen jeder Jägercompagnie auf die Dauer eines Jahres eine monatliche Zulage von je 3 Mark bewilligt werden darf.

**Spanien.** † Madrid. In dem Speisesaal des Knabengymnasiums St. José in Sabadell explodirte eine Bombe, wodurch 2 Jünglinge schwer verletzt wurden. In dem Nonnenkloster Cordejuela bei Bilbao platzen 3 Dynamit-Petarden, ohne einen Verlust an Menschenleben zu verursachen. Die Urheber des Attentates sind verhaftet. In dem Kloster hat lebhaft schon eine Petardenexplosion stattgefunden.

**Japan.** Trotz der grossen Opfer, welche Japan sein letzter Krieg gefordert hat, macht es doch gewaltige Anstrengungen, um seine Kriegsmacht auf eine Höhe zu bringen, auf welcher es im Stande ist, allen Eventualitäten, auch einem Waffen-  
gang mit Russland ruhig entgegenzusehen. Die Volksvertretung hat schon vor einigen Wochen eine Heeresvorlage angenommen, deren Einzelheiten erst jetzt bekannt werden. Sinnen vier Jahren werden sechs neue Infanterie-Truppen-Divisionen zu zwei Brigaden errichtet. Gleichzeitig werden die Regimenter der Garde-Infanterie-Truppen-Division von zwei auf drei Bataillone verstärkt. Somit wird die japanische Armee nach Durchführung dieser Organisation auf dreizehn gleich starke Infanterie-Truppen-Divisionen gebracht, also fast um die Hälfte an Infanterie vermehrt werden, da diese bis jetzt aus sechs Armee- und einer Garde-Infanterie-Truppen-Division bestand. Für jede der dreizehn Infanterie-Truppen-Divisionen gelangt ein Fuß-Artillerie-Regiment und eine Eisenbahn- und Telegraphen-Abtheilung zur Aufführung. Gleichzeitig wird die Cavallerie verdoppelt, d. h. bei den jetzt vorhandenen Infanterie-Truppen-Divisionen die aus drei Escadronen bestehende Divisions-Cavallerie auf sechs Escadronen gebracht und sechs neue Cavallerie-Regimenter für die neu zu formirenden Infanterie-Truppen-Divisionen geschaffen. Die sieben wichtigsten Kriegshafenplätze erhalten je ein Küstenverteidigungs-Artillerie-Regiment. Der Verteidigungsstand der kleineren japanischen Inseln wird erweitert, wozu in erster Linie die dort stationirte Küstenverteidigungs-Artillerie vermehrt wird oder solche Abtheilungen neu aufgestellt werden. Jede Infanterie-Truppen-Division erhält eine eigene Feldgendarmerie-Abtheilung. Die zwei bestehenden Bureaux des Generalstabes werden zu vier Sectionen erweitert, ein Feldmarschall-Hauptquartier, eine Truppen- und Gendarmerieinspektion errichtet. Dieser neuen Organisation gemäß werden alle Militär-Erziehungs- und Bildungsanstalten und fast sämmtliche Militäratetablissements erweitert. Diese Reformen bedeuten eine dauernde Erhöhung des Heeresaushalts um 52 Millionen Mar. Das Extraordinarium, aus dem hauptsächlich die neuen Festungsanlagen beschriften werden sollen, erreicht die Höhe von 280 Millionen Mark. Neben diesen Auslagen gehen noch die für die Flotte einher, worüber bis zur Stunde genaue Einzelheiten noch nicht bekannt sind.

Bemischte

Wie bedeutend ein Radfahrer auf seinem „federleichten“ Stahlrad neuester Konstruktion mit Kugellagern, Pneumatischen Reifen u. s. w. gegenüber einem Fußgänger im Vortheil ist, wird durch eine kleine Berechnung in der illustrierten Familienzeit-schrift „Für alle Welt“ veranschaulicht. Mit einer bedeutend geringeren Anstrengung, als sie ein Spaziergänger zur Zurücklegung von zwei Schritten, also 4—5 Fuß, gebraucht, macht der Velozipedist zwei Radumdrehungen von je 7—8 Fuß, überwindet also im ganzen in leichterer und angenehmerer Weise 14—16 Fuß. Ein Mann, der in gewöhnlichem Gange mit dem Fahrrade Schritt halten könnte, müßte etwa dreieinhalb-mal so groß wie ein gewöhnlicher Mensch sein, also eine annähernde Höhe von 17—18 Fuß rhein. haben. Er würde sich zu uns etwa verhalten, wie Gulliver zu dem Volle des Ulliputaner. Und doch würde er in einem Rath mit den radfahrenden Ulliputaner den Kürzeren ziehen, denn das Laufen erfordert auf die Dauer größere Anstrengungen, als das Pendaltreten. Auch würde der Riese bei seiner größeren Schwertkraft an sich schon seine Muskeln bedeutend stärker anspannen müssen, als der kleine und leichte Gegner.

Marktberichte

Großenhain, 9. November. 86 Rilo Welzen M. 11,50  
bis 12,00. 80 Rilo Steggen M. 9,90 bis 10,-. 70 Rilo Oberfla-  
M. 9,- bis 10,-. 50 Rilo Hafer M. 6,- bis 6,60. 75 Rilo  
Selbstform M. 11,- bis 11,25. 1 Rilogramm Butter M. 2,00

Ghemniß, 9. November. Pro 50 Kilo Weizen, fremde Sorten  
Wt. 7,20 bis 7,90, weiß und bunt, Wt. —, —, (sch.), gelb Wt. 7,20  
bis 7,50. Roggen, läßt. u. preuß. Wt. 6,55 bis 6,70, blei. Wt. 6,20 bis  
6,30, ruff. Wt. 6,30 bis 6,50, thür. Wt. 6,30 bis 6,50. Braugerstei  
fremde, Wt. 7,25 bis 8,90, (sch.). Wt. 6,75 bis 7,50. Rüttigerstei  
Wt. 5,40 bis 5,70. Hafer, (sch.)per, Wt. 6 — bis 6,70  
durch Stegen bestäigt, Wt. —, —, —. Röhrgerstei Wt. 7,50  
bis 8,50. Weiß- und Rüttigerstei Wt. 6,80 bis 8,95.

Wf. 2,75 bis 3,50. Stroß Wf. 2,50 bis 3,—. Kartoffeln  
1,80 bis 2.—. Butter pro 1 Kilo Wf. 2,40 bis 2,80.  
Betzigig, 9. November. (Produktionsbericht.) Weizen loco Wf. 140  
bis 151, fremder Wf. 140—168, behauptet. Roggen loco Wf. 122—130  
matt. Hafer loco Wf. —,—. Rüben loco Wf. 46,— bei u. G., feit

## Räuber und verdorben. Der Martinusnagel in der Küche.

Von Clara Roth.

Der November ist meist ein recht ungemütlicher Monat. Es regnet, stürmt oder schneit, und meist macht sich schon eine empfindliche Kälte bemerkbar, die uns nicht nur das Bedürfnis nach wärmerer Kleidung, sondern auch nach fröhlicherer Nahrung empfinden lässt. Nun mehr beginnt das Fleisch gemästeter Haustiere, mit dem Wildpreis abwechselnd, eine wichtige Rolle in der Küche zu spielen, und zumal die Gans, der allbeliebte „Martinsnagel“, dessen Fleisch jetzt am schwackhaften kommt zu hohen Ehren.

Worin führt Brillat-Savarin, der berühmte Feinschmecker, unter den von ihm zusammengestellten „gastronomischen Probstbüchlein“, welche die Quinetessenz des Besten und Feinsten, was die Kochkunst auf den Tisch zu bringen vermag, bieten sollen, wohl Truthahn, Kapau, Wachteln, Ortolonen und Hasen, aber keinen Gansbraten (wohl dagegen Straßburger Gänseleberpastete) auf, und es ist fraglos, daß es zahlreiche Arten von Geflügel gibt, die feiner im Geschmack sind, als die „Ritterinnen des Kapitols.“

Trotzdem aber behält der Spruch von der „gut gebratenen Gans“ seine Richtigkeit, wie auch K. F. v. Rumohr, eine andere gastronomische Autorität, nachdem er in seinem „Geist der Kochkunst“ zuerst junge Hähnchen, Waschlühner u. s. w. gebührend geprägt, auch der fetten, jungen und zarten Gans volle Anerkennung widersahen läßt. „Sie ist“, meint er, „eine pikante Brünette, mit der man, namentlich bei Abwesenheit der imponanten Blondine, des Waschlühns, recht gern fürlich nimmt.“ Er Erwähnung des leichten besteht also eine Gans, welche die eben genannten Eigenschaften besitzt, die Ehre des Spieches durchaus nicht, und obgleich sie für einen zur sog. Hansmannskost gehörigen Braten gilt, kennen wir doch ganz vorzüglich begabte Gänzen, die sie sich von Herzen wohl schmecken lassen.“

Die goldbraun gebratene Gans wird daher mit Freuden auf unserem Tische begrüßt, aber dies überaus nüchtern Federreich ließt auch sonst noch mancherlei delikate Leckereien, wie geräucherte Brüste, Gänseleber, Gänselfüße, und sogar sein Blut kommt, wie sonst von allen Thieren nur noch das des Schweins, unserem Appétit zu Gute. Das Gänseblut bildet ja einen weientlichen Bestandtheil des Gänseleins, das in manchen Gegenden auch als Gänseblut und, wegen des zugehörigen Eßig, als Gänseauer oder Schwarzsauer bezeichnet wird. Die Gänsejause ist aber auch der Feder und des Fettes wegen von großem Vortheil für die Hauswirthschaft; die Eier, obwohl etwas scharf von Geschmack, werden ebenfalls vielfach verzehrt.

Das Mästen der Gänse wird vom September an bis Ende Dezember vorgenommen; die armen Thiere werden dazu einzeln in einen engen, schmalen Stall gesperrt, worin sie sich nicht umdrehen können, da Ruhe und Mangel an Bewegung das Fettwerden begünstigt. Natürlich müßt die erfahrene Haustfrau nur junge Thiere, die in der noch weichen Halsröhre, dem weißlich-gelben oder blässeren Schnabel und der heiseren Stimme erkennbar sind; auch haben die Weibchen noch nicht den jungenen Legebauch, einen unten am Bauche befindlichen runden, wulstartigen Hauthügel. Am delikatesten soll das Fleisch der nach Art der welschen Hühner gemästeten Gänse sein. Man bereitet dazu täglich aus 8 Portionen Butter, 15 Gramm zerlassener Butter und etwas Milch einen festen Teig, der in drei Portionen geheilt und zu länglichen Kugeln geformt wird. Dreimal täglich erhält die Gans eine solche Portion; vor dem Stopfen aber müssen die Kugeln jedesmal in Milch getaucht werden. Als Getränk erhält die Patientin, wie man den auf diese Weise behandelten Vogel wohl nennen darf, täglich 125 Gramm süße Milch; die Gans wird dann binnen 24 Tagen bereits einen erstaunlichen Grad von Wohlbeleibtheit geworben lassen. Man braucht übrigens die Gänse, um sie fett zu bekommen, nicht zu stopfen (nudeln), was doch immerhin eine Thierquälerei

ist, sondern es gibt auch noch andere vortheilhafte Arten der Mästung, auf die wir hier jedoch nicht näher eingehen können.

Etwas zwölf Stunden vor dem Schlachten darf man der gemästeten Gans kein Futter und Wasser mehr reichen; nach dem Schlachten wird sie alsbald gerupft, so lange der Leib noch warm ist, und zwar sehr behutsam, damit keine Löcher in die Haut gerissen werden. Die Haustfrau, welche die Gänse nicht selbst mästet, sondern bereits gerupft auf dem Markt oder beim Händler ersteht, hütet sich davor, daß ihr eine fertiggemachte alte Gans in die Hände gespielt wird. In erster Linie hat man genau an die Füße zu achten. Bei einem jungen Thiere sind sie noch blau und leicht greifbar. Ferner ist der Ring u. die Pupille im Auge weiß, bei alten Thieren dogegen blau oder gelb; der Schnabel der jungen Gans hat eine blau-gelbe Farbe, die Gurgel zerdrückt sich leicht und bricht wie Glas, wohingegen sie sich bei alten Gänzen kaum brechen läßt.

Die Bratgans wird in Schwaben meist ungesüßt gebraten und mit Sauerkraut verpeist, während man in Norddeutschland und Österreich gern mit Kastanien und Apfeln oder Kastanien allein füllt. Einfach und gut ist auch eine Fülle von frisch gefrorenen, in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln. Die Würfel werden gedämpft, gekocht und etwas Peffer und pulverisirter Majoran daran gehangen.

Wie schon bemerkt, ist das Gänselfett für die Haushaltung von großem Werthe. Liebhaber davon verzehren das erhaltene Schmalz auf Brod statt der Butter gestrichen; aber auch viele Gewürze lassen sich vortheilhaft damit zubereiten, so z. B. das Sauerkraut und ganz besonders der Spinat, denn es einen vorzülichen Geschmack mitteilt. Gleich beim Aufschneiden der vor dem Braten zuerst mit strudelndem Wasser abgebrühten und dann zwei Tage in die Luft gehängten Gans wird das Fett behutsam von den Gedärmen abgetrennt und das Bauchfett weggenommen. Das beim Braten von der Gans abgeschöppte Fett läßt man falt werden, hebt es sorgsam von dem unten befindlichen Wasser ab, kocht es in einer eisernen Pfanne mit einer geschälten Zwiebel, bis diese sich gelblich färbt, und gießt es dann in den dazu bestimmten Topf. Bemerkte sei noch, daß man dieses Fett nicht mit dem Bauchschmalz vermengen darf und es zuerst verbrauchen muß, da es seiner wohlsigen Theile wegen sich nicht so lange hält.

„Pommerscher Kaviar“, Gänselfoam oder Flum ist ein in Pommern sehr beliebtes, eigenartiges und schwärzlich aussehendes Gericht aus Gänselfett, Kräutern und Zwiebeln. Man verwendet dazu nicht das Bratenschmalz, sondern das Fett, welches man dem Thier vorher aus dem Leibe nimmt, wässert und hierauf ausschmilzt. Man verröhrt es zu einer schaumigen Masse, würzt es mit Zwiebeln und Salz und reicht es zu Hühnchenfrüchten; oder das Fett wird mit Majoran, Thymian, Borsdorfer Apfeln, Zwiebeln und Gewürz ausgebrüht. Den Rückstand speist man heiß mit Kartoffeln in der Schale oder auch kalt.

Eine Delikatesse allererster Ranges sind die Spitzgänse, deren Paradies bekanntlich Rügenwalde in Pommern ist, von wo sie nicht nur nach Nordamerika, sondern selbst nach Japan und Siam für die Tropen natürlich besonders konserviert vertrieben werden. Zu ihrer Verarbeitung verzahnt man folgendermaßen: Jungen, gut gemästeten Thieren schlägt man nach dem Ausnehmen Hals, Füße und Flügel knapp am Rumpfe ab, worauf letzterer genau in der Mitte der Vierne nach gespalten wird. Als dann reibt man jede Hälfte stark mit 3 Theilen Salz 1 Theil Zucker und mit einem Salpeter ein, packt sie darauf recht fest in einen gläsernen Steinopf und läßt sie fünf bis sechs Tage darin liegen. Nach dem Herausnehmen werden sie gut in trockener Weinschale verwahrt und acht Tage in den Raum hängt. Dernach nimmt man sie aus dem Raum und läßt sie recht lustig hängen, befreit sie indessen erst nach seienen acht Tagen von der daran haltenden Fas.

Eine andere gute Vorrichtung zum Räuchern ist fol-

gende: Man läßt die Gänse drei Tage lang im Saal liegen, reibt die nah herausgenommen tüchtig mit Weizenkleie ein, bis das Fleisch ganz davon bedekt ist, und hängt sie nun acht Tage in den Raum. Nachdem man sie eine Woche auf einem lustigen Speicher hat trocknen lassen, wird die Kleie mit einem reinen, leinenen Lappen abgerieben. Die Außenseite wird wachsgelb, das Fett schneeweiss und das Fleisch schön rot; es hält sich lange saftig, ist sehr wohlschmeckend und wird roh mit Peffer und Salz verspeist.

Um geräucherte Gänsebrüste herzustellen, schneidet man nach dem Ausnehmen die ganze Brust ab, reibt sie mit 15 Gramm Salpeter und einer Handvoll Salz ein und legt sie in ein passendes Geschirr, das mit einem Brett zugedeckt und acht bis zehn Tage beschwert gehalten wird. Nachher reibt man die Brüste mit einem leinenen Tuche ab, bindet ein Papier rund um und hängt sie in einem kalten Raum auf, worin sie acht bis vierzehn Tage steifen. Auch Gänseleberpastete sind geräuchert ausgezeichnet; man kann sie nach Art des geräucherten Ochsenfleisches benutzen oder in Sauerkraut, Winterkohl und Bohnen kochen.

Hals, Kopf, Flügel, Keulen, Füße, Herz und Magen zuläßt man entweder ein, oder man kocht Gänselfüße oder Gänselfleisch davon, wozu es ja nicht an Rezepten fehlt. Der Magen schmeckt sehr gut, gleichviel, ob man ihn in Stücke geschnitten in die Suppe gibt, oder gefüllt und geräuchert nach Bedarf gekocht und auf einer Reihe serviert.

Ganz besonders hat aber schon von Alter her die sarte Gänseleber Gnade vor den Augen der Feinschmecker gefunden, und schon bei den alten Römern mößte und kostete man die jämmerlichen Vogel auf ganz ähnliche Weise wie noch heute, um eine möglichst große Leber zu erzielen. Für Gänseleber in Sauce, gebratene Leber u. s. w. bietet jedes Kochbuch Vorschriften; wie lassen hier zum Beispiel noch ein treffliches Rezept zur Herstellung einer Straßburger Gänseleberpastete folgen. Rimm eine oder mehrere Lebern, immer sowiel wie einen flachen Tellerr voll bedekken würden, schneide die grüben Stellen, wo die Gallenblase gehessen hat, sauber ab und lege die Lebern dann 24 Stunden in eine Flüssig. Diese wird während der Zeit dreimal erwärmt werden, wenn die Lebern recht zart und weich aussehen sollen. Nun läßt man sie auf einem Sieb abtropfen, trocknet sie mit einem weichen Tuch und häutet sie sorgfältig. Die abgeschnittenen äußeren Läden werden mit ungelöslichem geschwefeltem Zinnfoliasten gespickt. Die kleineren Stücke haftet man mit 1 Pfund ungerührtem Speck und 1 Pfund artigem Schweinefleisch vom Rücken recht fest. Gleichzeitig sind

1 Pfund feingehackte, gut gereinigte Trüffeln und 2 Weißglas Modera oder guter Kratzwein nebst 100 Gramm Butter weich zu dampfen; ebenso werden die fein gehackten Trüffelschalen mit 1½ Pfund geschabtem, ungerührtem Speck und einer ganzen Zwiebel bei ganz geringer Hitze wachsam gedämpft, ohne daß sich das Fett bräunt. Ist diese etwas abgelüftet, so mischt man es mit der Leber- und Fleischsauce, thut Salz, gehobenen weißen Peffer nebst 1 Löffel geriebenen Majoran und Thymian dazu, streicht es durch ein Sieb und vermisch es mit den geschnittenen Trüffeln. In einer passenden thönernen Postrein-form, die man mit dünnen Speichen ausgelegt, werden nun Boden und Wände mit einer gut fingerdicken Lage der Farce bestrichen, auf die man die geschnittenen Lebern legt; alle kleinen Zwischenräume werden mit Farce ausgefüllt und auch die gespickte Leber mit einer Schicht Farce bedeckt. Darauf kommt dann wieder Leber, und so füllt man die ganze Form, mit einer Farceschicht schließend. Darüber deckt man Speckscheiben, legt einen Bogen weißes Papier und den Deckel der Form darauf und lädt die Postre langsam an dain marie zwei Stunden im mittelheißen Ofen. Nach dem Herausnehmen muß sie acht bis zwölf Stunden lang im Wasserbad völlig erkalten und wird, nachdem das Papier abgenommen, mit weißem lauwarmem Schweineschmalz übergossen. Ist dies erstarri, kommt der Deckel wieder drauf, und zuletzt wird der Rand löslich mit einem Papierstreifen verklebt.

## A. Wesse, Baugeschäft, Niesa, Hauptstraße.

Börsen-Bericht des Niesaer Tageblattes.

Dresden, 9. November.

An- und Verkauf von Wertpapieren.  
Ausführung aller in das Bankbuch einschl. Geschäfte.

	%	Mource	%	Mource	%	Mource	%	Mource	%	Bors. 8.-T.	Bors. 8.-T.	Geld.
Deutsche Bonds.				Sächs.-Schles.	4	Rumm. amort.	5	Dresdner Bank		Leuchhammer cont.	5½	Juli 129 5
Reichsbanknote	4	104,80 b	b	Böb.-Bitt. 100 Tsd	3	—	—	Sächs. Bank	8 Jan.	Sächs. Buchstahl	10	" 203 5
do.	3½	103,75 b	b	do. 25	4	—	—	Disconto-Bank	4½	Wach. (Hartm.)	7	" 178,50
do.	3	97,75 0	0	Böb. Crdt. u. Pfdt.	3½	102,10 b	5	m. Op. ¼ 1876	6½	S. Weißau (Schönb.)	12	" 259,75
Preuß. Compt.	4	104,50 b	b	do.	4	103,75 0	0	Priesdörfer.	28 Oct.	Thomps. Act. Spinn.	9	Jan. 215 0
do.	3½	103,50 b	b	Bav. Börsde.	3½	103 b	5	Auk.-Tepl. Gold	130 0	Gießtrichterwerk vorm.	4	" 150 0
do.	3	97,75 0	0	Sächs. Crdt.-Börsde.	3½	102,90 0	0	Borsdorfer Brotz.	195 0	O. & K. Kummer & Co.	0	April 100 0
Sächs. Anleihe 55 cr	3	98,80 0	0	do.	4	104,50 B	5	Balhorn-Brauerei	130 0	Friedl.-Aug.-Gütte	0	"
do.	52/58	102,80 b	b	do.	3½	102,50 b	5	Metzker Brotz.	90 0	Gießtrichter Brotz. u.	0	
do.	87 u. 69	102,80 b	b	Chemnitzer	4	103,75 0	0	Do. Straßenbahn-G.	149,50 0	Elieng.	12	200 0
Sächs. Renten	5, 3, 1000, 500	97,50 b	b	do.	3½	103,75 0	0	Chemnitz. B.-Dampf.	145 0	Glas-Indust. Siemens	11	Jan. 190 0
do.	900	101 0	0	Betziger	3½	—	—	Act.-Gef. f. Glasfab.	90 0	" Hoffmann	7	" 120 0
Sächs. Landrenten	3, 1500	101 b	b	do.	4	—	—	Dynam.-Trift.-Comp.	145 0	Dynam.-Trift.-Comp.	10	Met.
do.	300	3½	—	Bieker	3½	—	—	Sächs. Holzindustrie-	116,50 0	Gef. Rabenau	7	" 119 0
Sächs. Landeskult.	6, 1500	101 0	0	—	—	—	—	Schmitz Bap.	0 April	Baustufen.		
do.	300	3½	101 0	0	—	—	—	—	—	—		
do.	1500	4	—	Stallener	4	—	—	Chemnitzer Wert. u.	115 00	—		
do.	300	4	—	Doft.	4½	99,75 0	0	W. (Bimmermann)	162 00	Frank. Bm. 100 Gr.		
do.	4	—	—	Silber	4½	102,50 0	0	Germania (Schwebe)	130,50 0	Orf. 100 Gr.		
Reichs-Dress.-E.	4	104,10 b	b	Gold	4½	101,40 0	0	W. Hahn u. Chem.	130,50 0	Ruf. 100 Gr.		
		Ungar.										

Baareinlagen verzinse p. a. bei: täglicher Verschüttung mit 2½ %, Sonnataf. täglicher Rundigung 3½%, d. monatlicher Rundigung 4%.