Die Schätze unserer Gemäldegalerie

Albrecht Dürer

Ueber der nordischen Kunst des 16. Jahrhunderts leuchtet vor allem ein Name, der weithin die Jahrhunderte überstrahlt: Albrecht Dürer. Die deutsche Renaissance steht in ihren größten Vertretern ebenbürtig neben der italienischen Wiedergeburt aus der mittelalterlichen Askese zur Schönheit des blühenden Lebens.

Während aber, wie wir gesehen haben, in Flandern das italienische Vorbild nur in Einzelfällen die Eigenart nicht zu unterdrücken vermochte, zeigt sich die deutsche Kunst stark genug, die im Süden empfangenen Anregungen zu verarbeiten und den persönlichen Charakter durchzudrücken. In dieser Hinsicht erweist sich neben den Größten der deutschen Renaissance unser Albrecht Dürer wohl mit als der Stärkste.

Wir können füglich Albrecht Dürer als den größten deutschen Künstler der Renaissance, ja darüber hinaus bis auf unsere Tage bezeichnen. Eine faustische Natur, ein Vollender deutschen Wesens, ein Deuter germanischen Weltgefühls, umreißt diese einzigartige Persönlichkeit den Begriff Deutschtum in einem Maße, wie das auf andern Gebieten ein Luther, ein Beethoven, ein Goethe vollbracht. Dürers Werk stellt in einer grandiosen Offenbarung die deutsche Seele ans Licht. Von der noch im Gotischen verhafteten Gebundenheit der Form bis zur höchsten Vollendung der vier Apostel, von der zarten Zeichnung des Knaben bis zum „Ritter, Tod und Teufel", bis zur tiefsinnigen „Melancholie" spannt sich einem segnenden Regenbogen gleich das Lebenswerk dieses Einzigen.

Am Anfang all seines Schaffens aber stand die Natur. Sie allein war seine wahrhafte Lehrerin. „Denn wahrhaftig steckt die Kunst in der Natur; wer sie heraus kann reißen, der hat sie." Und diesem seinem Bekenntnis ist er treugeblieben für und für.

Am 21. Mai 1471 zu Nürnberg geboren, war von den 18 Kindern des Vaters Dürer, eines angeblich aus Ungarn stammenden Goldschmiedes, Albrecht das weitaus bedeutendste. Anfänglich vom Vater in der Goldschmiedekunst ausgebildet, fand der lebhafte Knabe ein stärkeres Gefallen am Zeichnen und Malen. Und schon mit 13 Jahren zeichnet er sein Selbstbildnis, das ein geradezu überraschendes Talent offenbart (Original in der Albertina, Wien) und ein Jahr später eine Madonna mit zwei musizierenden Engeln. Als 15jähriger geht er zu Michael Wolgemut in die Lehre. Er malt mit 19 Jahren das Bildnis seines Vaters, heute eine Zierde der Uffizien in Florenz, und geht dann auf die Wanderschaft, die ihn schließlich nach Venedig führt, wo er in erster Linie von Mantegna ausschlaggebende Anregungen empfängt. Nach Nürnberg zurückgekehrt, verheiratet er sich und eröffnet eine Malerwerkstatt. Schnell steigt nun sein Ruhm. Zahlreiche Altarbilder und Bildnisse seiner Zeitgenossen, daneben ungezählte Holzschnitte und Kupferstiche verbreiten seinen Namen im In- und Auslande. Im Jahre 1505 reist er abermals nach Venedig, wo er, nach seinem eigenen Bericht an seinen Freund W. Pirkheimer, gleich einem Fürsten verehrt wird.

Eines der ersten größeren Bilder, die er nach seiner Rückkehr in die Heimat schafft, stellt Adam und Eva dar, eine bis dahin unerhörte Leistung auf dem Gebiet der Aktmalerei. 1509 wird Albrecht Dürer „Genannter des großen Raths" und malt als solcher die Bildnisse der Kaiser Karl und Sigismund. 1512 beginnt er dann mit den großen Arbeiten für Kaiser Maximilian, von denen zumal das Gebetbuch eine Spitzenleistung graphischer Kunst darstellt. 1518 schließt er sich mit großem Eifer an Luther und die Reformation an. Alle bedeutenden Galerien der Welt zeigen heute die unsterblichen Werke Albrecht Dürers. Auf einer Reise in die Niederlande befällt ihn ein Wechselfieber, dem er, heimgekehrt, am 6. April 1528 in Nürnberg erliegt.

Gleich Leonardo da Vinci und Michelangelo beschäftigte Dürer sich aber auch mit Fragen der Architektur und Technik, schrieb umfangreiche Abhandlungen über Proportionslehre, angewandte Geometrie über Befestigung von Städten, Schlössern und Flecken, ferner ein nicht gedrucktes Lehrbuch der Fecht- und Ringkunst. Seine Briefe sind gleichermaßen Meisterwerke poetischer Schilderung, seelische Bekenntnisse von ergreifender Kraft des Ausdrucks.

Die Dresdner Galerie besitzt nur ein beglaubigtes Werk seiner Hand, den berühmten Dresdner Altar für die Schloßkirche in Wittenberg, auf Leinwand in Tempera gemalt. Wenn man bedenkt, daß gerade die Temperafarbe von nicht allzustarker Haltbarkeit ist, muß man mit Freude feststellen, daß dieses Werk sich verhältnismäßig gut gehalten hat. Das Mittelbild zeigt uns Maria, das Kind anbetend. Der innige Ausdruck der Mutter, die zarte, in kühlen Tönen gehaltene Farbengebung, die ganze Komposition offenbart uns den Meister der ersten Periode. Die beiden Seitenflügel stellen den heiligen Antonius dar und den heiligen Sebastian. Auch hier fesselt uns fromme Andacht und ganz in Anbetung versunkene Inbrunst der Gestalten. Sie zeigen noch nicht des späteren Dürer Vorliebe für scharfkantigen Faltenwurf und krauses Rankenwerk.

Das kleine Bild Christus am Kreuz wird, wohl mit einigem Recht, als Original angezweifelt. Es führt zwar Dürers charakteristisches Monogramm und die Jahreszahl 1506, gibt aber gerade im Ausdruck der Gesichtszüge nicht ganz jene intensive Durchgeistigung, die Dürer eigen.

Eine Reihe von Arbeiten aus Dürers Werkstatt ist schon rein äußerlich gekennzeichnet durch die nicht auf der Höhe stehende Bewältigung seelischer Konzentration. Sie stellen dar die Flucht nach Aegypten, den zwölfjährigen Christus im Tempel, die Beschneidung Christi, die Kreuztragung, die Kreuzanheftung, Christus am Kreuz und die Beweinung Christi, sieben Szenen aus dem Leben Christi, die ursprünglich in der Schloßkirche zu Wittenberg die kleine Empore schmückten und im Jahre 1588 aus dem Nachlaß Lukas Cranachs nach Dresden kamen. Tragen auch die Züge der auf den Bildern befindlichen Personen nicht die für Dürer charakteristische seelische Vertiefung, so sind diese Arbeiten immerhin durch die gewählte Komposition und die Vornehmheit der Farbe ausgezeichnet.

Gauleiter Bohle auf einer Massenkundgebung der faschistischen Partei

Rom, 28. Oktober.

Der Leiter der Auslandsorganisation der NSDAP., Gauleiter Bohle, hat am Mittwochvormittag unter Führung vom Generaldirektor der italienischen Auslandsorganisation, Gesandten Parini, einer Reihe von Feierlichkeiten zur Einweihung der Gedächtnishalle der Miliz beigewohnt. Die Abordnung der AO. wurde überall bei Partei und Bevölkerung herzlich begrüßt. Den Höhepunkt der Feiern bildete der Aufmarsch der Parteistandarten aller Provinzen und der faschistischen Organisationen auf der Piazza Venecia. An dieser Massenkundgebung der Partei haben Gauleiter Bohle und seine Begleitung in der unmittelbaren Umgebung Mussolinis und des Parteidirektoriums teilnehmen können.

Was wissen Sie von den Aufgaben der Verkehrsbeamtin?

Ein Besuch im Verkehrsbüro am Hauptbahnhof

Viele kennen das Verkehrsbüro, leider aber wissen nur wenige um die hohe Aufgabe, die ihr Beruf an die Verkehrsbeamtin stellt. Sie muß ein bindendes Glied sein zwischen der Stadt, die sie als Gastgeberin vertritt, und den Fremden, die sie als Gäste empfängt, berätet und betreut. Sie muß Vermittlerin sein zwischen den Städten, Kurorten und Ortschaften, denn die Verkehrsvereine aller Städte, Kurorte und Ortschaften bilden einen Ring, sie werben füreinander und müssen für- und miteinander arbeiten. So kann die Verkehrsbeamtin sich nicht nur auf ihre wissenschaftliche und fremdsprachliche Ausbildung stützen, sondern Vorbedingung zu ihrem Beruf ist ein gutes Einfühlungsvermögen, Menschenkenntnis, schnelle Auffassungsgabe, gutes Organisationstalent, liebenswürdige, fürsorgliche Wesensart und allgemeine Kenntnisse von deutschen Städten, Kurorten und Ortschaften. Vor allem muß sie die Stadt kennen, die sie vertritt, muß Dresden kennen mit all seinen Meisterschöpfungen barocker Bauphantasien, dem unerschöpflichen Reichtum der Museen, besonders das in der Welt einzig dastehende Hygiene-Museum, zurzeit die Reichsgartenschau, die Theater, die herrlichen Schlösser Pillnitz und Moritzburg in der Dresdner Umgebung, die Heimatmuseen der Umgebung, die herrlichen Gärten und Parks in und um Dresden, die Ausflugsorte der Umgebung, die Sächsische Schweiz mit ihren malerischen Felsgebilden, die Lößnitz, das tausendjährige Meißen mit dem wundervollen Dom, der Porzellanmanufaktur und vieles andere mehr. Das will etwas heißen, zumal wenn man Fremden die Schönheiten unserer Stadt so entrollen will, daß sie auch von den Einzelheiten einen Gewinn haben. Es ist durchaus keine leichte Aufgabe, denn der Fremde hat eigene Vorstellungen und denen muß die Verkehrsbeamtin gerecht werden.

Aber hochinteressant ist dieser Beruf, anregend und lehrreich, denn auch daran, wie der Fremde unser Dresden sieht, an seinen Aeußerungen kann man lernen. Aus ihrem Wissen muß die Verkehrsbeamtin schöpfen, wenn sie dem Fremden Pläne entwirft, wie er am besten Dresden kennen lernen kann. Sie darf keineswegs darauf warten, was er zu sehen verlangt, denn schließlich muß sie dem Gast die Anregungen geben. Sie muß einen vollständigen Plan für die Aufenthaltszeit des Fremden in der Gaststadt entwerfen, auf dem auch nicht das Geringste fehlt, das für ihn wichtig sein könnte. Sind Sonderfahrten oder größere Reisegesellschaften angesagt, dann fährt ihnen die Verkehrsbeamtin entgegen und bespricht mit den Teilnehmern den Plan, wie sie sich Dresden ansehen sollen, um die schönsten Eindrücke mit in ihre Heimat zu nehmen. Dann bildet sie oftmals kleine Trupps, die gleiche Interessen haben, und entwirft für jede Gruppe einen anderen Plan. Die Verkehrsbeamtin vermittelt auch die Quartiere, Fremden empfiehlt sie Gasthäuser oder Fremdenheime und stets weiß sie Bescheid, wo Fremde noch Aufnahme finden können. Es ist immer ratsam, besonders jetzt, da nach der Olympia und zur Zeit der Leipziger Messe viele Fremde Dresden aufsuchen, rechtzeitig die Quartiere beim Verkehrsverein schriftlich oder telephonisch zu bestellen. Die Verkehrsbeamtin übernimmt auch das Besorgen von Theater- und Konzertkarten, leitet Führungen, wie in die Reichsgartenschau, in Museen, Kirchen, den Zwinger und anderes mehr in die Wege. Kurzum, der Verkehrsverein nimmt dem Fremden viele Wege ab und bewahrt ihn vor Enttäuschungen. Deshalb muß die Verkehrsbeamtin auch stets über das auf dem laufenden sein, was ihre Stadt bietet. Bei der Programmzusammenstellung muß sie darauf Wert legen, daß es nicht zu vielseitig ist, was sie empfiehlt, denn zu viel verwirrt den Fremden und schmälert die Eindrücke, die er von der fremden Stadt gewinnt; zu wenig wiederum läßt Fragen offen und befriedigt nicht. Nun liegt es an der Verkehrsbeamtin, den Mittelweg einzuschlagen und somit das Gegebene für den Gast zu treffen.

Nicht immer handelt es sich im Dienst der Verkehrsbeamtin darum, Dresden als Kunst-, Garten- und Industriestadt den Fremden zu offenbaren, oftmals gibt es sehr ernste Fragen zu beantworten, auch hier und da mal Volksgenossen Trost zuzusprechen. Da kommt eine Frau vom Lande, aus der Oberlausitz, Sorgen und Angst stehen ihr auf der Stirn, sie will ihr Kind besuchen, das in einer Anstalt für Geisteskranke untergebracht ist. Man hat sie eiligst

Willst Du Aufbauarbeit leisten?
Dann werde Mitglied der NSV.

von der Anstalt hergerufen, es stünde schlecht, sehr schlecht um das Kind, aber die Frau spricht nur wendisch. Mit Mühe und Not gelingt es der Verkehrsbeamtin, Anhaltspunkte aus der Frau herauszuholen und da sie auch auf dem Gebiete derartiger Anstalten Bescheid weiß, gelingt es ihr durch Fernruf festzustellen, wo das Kind untergebracht ist und sie vermittelt, daß die Frau mit Kraftdroschke an Ort und Stelle kommt. Fast täglich zeigt sich der Verkehrsbeamtin das Leben auch von dieser tieferneten Seite. Und hier spielt das seelische Einfühlen eine Hauptrolle im Berufe der Verkehrsbeamtin, da wächst die Beamtin über das Dienstverhältnis hinaus, tritt den Volksgenossen näher und wird ihnen zur verstehenden Mitschwester.

Clara Wolf-Kantmann.

Warenmarkt

Amtlicher Bericht der Marktverwaltung über die Warenpreise im Kleinhandel in der Markthalle Antonsplatz zu Dresden

vom 28. Oktober 1936.

Fleisch und Fleischwaren: Rindfleisch: Rouladen, ohne Knochen 100—130, Filet, ohne Knochen 140—180, Roastbeef, ohne Knochen 130 bis 160, Schmorfleisch, ohne Knochen 90—120, Hochrippe, mit eingewachsenen Knochen 80—90, Blatt, Bug, ohne Knochen 75—90, Blatt, Bug, mit besonderer Knochenbeilage —, Kamm, Hals, mit eingewachsenen Knochen 80—90, Querrippe, mit eingewachsenen Knochen 70—80, Brust und Mittelbrust, mit eingewachsenen Knoch. 70—85, Gulasch, geschnitten 75 bis 90, Leber 130, Knochen (Suppenknochen) 10—30, Gewiegtes 90—110, Schabefleisch 120, Gefrierrindfleisch zum Braten —, ohne Knochen —, zum Kochen —, mit Knochen —; Kalbfleisch: Schnitzel 200 bis 280, Keule, mit eingewachsenen Knochen 140 bis 160, Rücken, mit Nierenbraten, mit eingewachsenen Knochen 140—160 Schulter (Bug), mit eingewachs. Knoch. 140—160, Hals mit Unterrippe, mit eingewachs. Knoch. 140—160, Bauch m. Brust. m. eingewachs. Kn. 140—160, Haxe, m. eingewachs. Kn. 90—110, Leber 200—240; Hammelfleisch: Keule, mit eingewachs. Knochen 140—160, Rücken mit Koteletts, mit eingewachs. Knochen 140—150, Nacken, Kamm, mit eingewachs. Knochen 140—150, Bauch, mit Brust, mit eingewachsenen Knoch. 130—140, Blatt, Bug, mit eingewachsenen Knoch. 140—150; Schweinefleisch: Schinken, frisch (Keule) mit eingewachsenen Knochen 90, Koteletts, Karree mit eingewachs. Knoch. 100—110, Lende, ohne Knochen 130, Kamm, mit eingewachsenen Knochen 100, Blatt, Schulter, mit eingewachsenen Knochen 90, Bauch und Abschnitte, mit eingewachs. Knochen 80, Pökelfleisch 100—120, Eisbeine, mit eingewachsenen Knoch. 50—70, Speckseite (Rückenfett) 90, Schmer (Flomen, Liesen) 95, Kopf mit Backe 70, ohne Backe 40, Leber 140, Gewiegtes 100 bis 110; Fettwaren: Geräucherter Speck, a) mager (Rauchfleisch) 130, b) fett 120, Schweineschmalz, inländisches 112, ausländisches —, Rindernierentalg, roh 50, ausgelassen 70—80, Schinken, mittlere Sorte, roh 240 bis 260, gekocht 200 bis 220, Blutwurst 120, Leberwurst 120, Mettwurst 120, Jagdwurst 120, Dauerwurst 180—220 je ½ kg. Besondere Wünsche unterliegen besonderen Vereinbarungen. Ziegenfleisch 70—80 je ½ kg.

Wild: Rot- und Damwild, Kochfleisch 60, Rücken 140, Keule 140, Rehwild, Rücken 150 bis 160, Blatt 110, Keule 150 bis 160, Wildschwein —, Hasen, im Fell 75 bis 80, gespickt 140 bis 160, Kaninchen, wilde 90 bis 100, Kaninchen, zahme 100—110 je ½ kg.

Wildgeflügel: Fasanenhähne 350, Fasanenhühner 240 bis 250, Rebhühner, alte 100—110, Rebhühner, junge 120—150 je Stück.

Zahmes Geflügel: a) geschlachtetes: Gänse, 120 bis 130, Enten 110 bis 120, Kapaunen —, Perlhühner —, Truthühner —, Hühner, alte 100 bis 120, Hühner, junge 120 je ½ kg, Tauben 60 bis 100 je Stück.

b) lebendes: Gänse —, Enten, Zucht und Rasse 300 bis 500, Hühner, alte, Zucht und Rasse 300 bis 350, Hühner, junge, Zucht und Rasse 100 bis 400, Tauben 100 bis 300 je Stück.

Lebende Fische und Schaltiere: Karpfen 100, Schleien 160, Hechte 130, Zander —, Bunte Fische, Backfische —, Welse —, Aale 220, Forellen 280 bis 300, Hummern — je ½ kg, Krebse 10 bis 60 je Stück.

Fischwaren: a) frische: Dorsche —, Steinbutt 120 bis 200, Seezungen —, Heilbutt 100—120, Schleien 80, Zander 100—120, Hechte 90—100, Süßwasserfische 30—60, Schollen 70 bis 80, Kabeljau 40 bis 45, Schellfisch 50—60, Rotzunge 100 bis 110, Heringe, grüne 22—24, Seelachs 38 bis 45, Seehecht —, Goldbarsch 40, Rotbarsch —, Fischkoteletts 45, Fischfilet 50—60, Makrelen — je ½ kg.

b) geräucherte, gesalzene und eingemachte: Bücklinge —, Kieler, echte —, Schlei 70, Fett 40, Kappler —, Sprotten Kieler 60—80, Makrelen 50 bis 60, Seelachs 70 bis 80, Aale 300 bis 340, Flußlachs 300 je ½ kg, Heringe, geräuchert Stück 12 bis 18, Vollheringe 20 bis 45, Matjesheringe 55, Sardellen 200—240 je ½ kg, Bratheringe Dose 40—340, Russische Sardinen 60 bis 70, Hering in Gelee 60, Krabben 160, Anchovis — je ½ kg, Rollmöpse Stück 6 bis 10, Oelsardinen Dose 18 bis 180.

Butter: Markenbutter 156 bis 160, feine Molkereibutter 156 bis 157, Molkereibutter 150 bis 152, Landbutter 142 bis 152, Kochbutter — je ½ kg.

Molkerei-Erzeugnisse: Doppelrahmkäse 70 % 25, Rahm-Camembert 50 % 40, Rahm-Brie 50 % 30 je Stück, Butterkäse 50 % 140, Emmentaler 45 % 160, Tilsiter Käse 45 % 140 je ½ kg, Camembert 45 % 25—35 je Stück, Teller- und Torten-Brie 45 % 120, Bierkäse (Weißlacker) 45 % 120, Edamer 40 % 120, Limburger 40 % —, Tilsiter 20 % — je ½ kg, Deutscher Weichkäse 20 % 10—22 je Stück, Limburger 20 % 64 je ½ kg, Romadur 20 % 20, Harzer Käse 2, Spitzkäse 3 je Stück, Kümmelkäse 48 bis 60 je ½ kg, Bauernkäse 11, Thüringer 5, Kräuterkäse 15 je Stück, Parmesankäse 240, Speisequark 22—32, Margarine, frisch 63—110, Kokosfett 75 je ½ kg, Vollmilch, Liter —, Milch, Dose 21 und 42, Palmin 85, Schmelzmargarine 120 je ½ kg.

Eier: a) deutsche Frischeier: Klasse S 14, Klasse A 13, Klasse B 12, Klasse C 11¾, Klasse D 10½, ungestempelte —; b) deutsche Kühlhauseier: Klasse S —, Klasse A 12, Klasse B 11, Klasse C 10; c) ausländische: Klasse S 13 bis 13¼, Klasse A 12 bis 12¾, Klasse B 11 bis 11¾, Klasse C 10¾ bis 10½, Klasse D 9½ bis 9¾ je Stück.

Honig: Honig in Scheiben 140—280, Honig im Glas 145—175 je ½ kg.

Frisches Obst, Beeren u. Südfrüchte: Aepfel, Tafel 20—50, Wirtschafts- 15—20, Mus- 10—15, Aepfel, Tiroler 40, steierm. —, Tafelbirnen, inländische 20 bis 30, ausländ. —, Kochbirnen 10 bis 15, Pflaumen, inländische 20 bis 28, Pflaumen, ausländ. 25—30, Holunderbeeren 30, Preiselbeeren, inländische 45—50, ausländ. —, Aprikosen, inländische —, ausländische —, Pfirsiche, inländische —, ausländische —, Weintrauben, inländ. —, ausl. 30—50, Walnüsse, inländ. 50—60, ausl. 60—70, Haselnüsse 50—60 je ½ kg, Kokosnüsse Stück 45—50, Erdnüsse —, Apfelsinen, Brasil, Stück 12 bis 20, span. —, Jaffa Stück —, Mandarinen ½ kg —, Zitronen Stück 7 bis 10, Johannisbrot 40 Datteln —, Feigen 25 bis 60, Melonen —, Kastanien, edle 25 bis 50 je ½ kg, Bananen Stück 5 bis 10, Ananas 120 bis 150, Quitten 25—30 je ½ kg.

Trockenes und eingemachtes Obst: Aepfel, Schnitt —, Ring 160, Birnen —, Kirschen —, Pflaumen 70 bis 100, Prünellen —, Mischobst 80 bis 100, Aprikosen 150 bis 160, Pflaumenmus 35, Marmelade, Bierfrucht 32 bis 52, Marmelade-Konfitüre 39—105, Preiselbeeren mit Zucker 80, ohne Zucker — je ½ kg.

Grünwaren: Blumenkohl, inländ. 35 bis 70, ausl. 50—70 je St., Rosenkohl 30—35, Rotkraut inländ. 7—8, ausländ. —, Welschkraut, inländ. 8—10, ausländ. —, Weißkraut, inländ. 6—7, ausl. —, Grünkohl 12, Kohlkeimchen —, Spinat 20 bis 25, Rapunzchen 60, Kohlrüben 10, Mohrrüben —, Rote Rüben 10, Teltower Rüben 25, Weiße Rüben 10 bis 12, Karotten 8 je ½ kg, do., Bündchen 10 bis 15, Kohlrabi Stück 5 bis 10, Kohlrabi ½ kg —, Sellerie, Stück 10 bis 30, englischer Stück —, Schwarzwurzel ½ kg 30—35, Porree 10, Petersilie 3—4, Radieschen 7—8, Rettiche 7 je Bündchen, do., Stück 5—10, Bohnen, grüne, inl. 140, ausländ. —, Meerrettich 80—100, Rhabarber —, Schoten, inländ. —, ausländ. —, Tomaten, inländische 20 bis 30, ausländische — je ½ kg, Kopfsalat, inländ. 5—8, ausländ. —, Endivien, inländische 10 bis 15, ausländische — je Stück, Zwiebeln, inländische 8 bis 10, ausländische, Oporto 25 je ½ kg, Zwiebelreihen 40 bis 50, Gurken, Einlege-, inländische —, ausländische —, Salat-, inländische —, Gurken, Salat-, Treibhaus 50—60 je ½ kg, Kürbisse ½ kg 6—8, Schnittlauch, Bündchen 3, Kerbel ½ kg 60, Knoblauch 5 bis 10, Fenchel —, Artischocken — je Stück, Petersilienwurzel Bündchen 10, Zichorie ½ kg 70, Waldmeister Bündchen —, Paprikaschoten Stück 10, Dill Bündchen 5—8.

Kartoffeln: inländ., gelbe 5 je ½ kg, gelbe 5 kg 40, Salatkartoffeln, Hörnchen 10, Nieren 7—8 je ½ kg.

Eingelegtes Kraut und Gurken: Sauerkraut ½ kg 12 bis 13, Sauergurken 5 bis 15, Pfeffergurken 10—15 je Stück, Senfgurken 80 je ½ kg.

Pilze: Champignons, frische 60—100, Steinpilze, frische —, getrocknete 500, Gelblinge —, Morcheln, frische —, getrocknete 700—800, Pilze, gemischt, frische 35 bis 60, getrocknete 300 je ½ kg.

Trockenes Gemüse: Bohnen, weiße —, Erbsen, geschält, halbe, gelbe 35—40, grüne —, Graupen 26—35, Grieß 26—35, Haferflocken —, Hirse —, Linsen 35 bis 44, Reis 35 je ½ kg.

Brot: 1. Sorte 52 bis 62, 2. Sorte 48 bis 55.

Mehl: Weizenmehl, Type 405, 24—26 je ½ kg.

Geringere und bessere Warensorten unter und über Notiz.

SLUB
Wir führen Wissen.
Heimatmuseum der Stadt Wilsdruff
WILSDRUFF