



MARCHIVUM

MANNHEIMS ARCHIV
HAUS DER STADTGESCHICHTE
UND ERINNERUNG



MARCHIVUM Druckschriften digital

**General-Anzeiger der Stadt Mannheim und Umgebung.
1886-1916
109 (1899)**

378 (2.12.1899) (Abendblatt) Zweites Blatt

[urn:nbn:de:bsz:mh40-80475](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:mh40-80475)

General-Anzeiger



Telegramm-Adresse:
Journal Mannheim,
In der Postkammer eingetragen unter
Nr. 2870.
Abonnement:
60 Pfg. monatlich,
Eingelobte 20 Pfg. monatlich,
durch die Post bez. incl. Postauf-
schlag M. 2.50 pro Quartal
Inserat:
Die Colonnen-Beile 20 Pfg.
Die Reklamen-Beile 90 Pfg.
Eingel-Nummern 8 Pfg.
Doppel-Nummern 6 Pfg.

(Badische Volkszeitung.)

der Stadt Mannheim und Umgebung.

(Mannheimer Volksblatt.)

Mannheimer Journal.

(109. Jahrgang.)

Erscheint wöchentlich zwölf Mal.

Leserzettel und verbreitete Zeitung in Mannheim und Umgegend.

K 6. 2

K 6. 2

Nr. 378 (Abendblatt)

Samstag, 2. Dezember 1899.

(Telephon-Nr. 218).

Zweites Blatt.

Haushaltswirtschaftliche Rundschau.

— Dezember. —

(Wachstum des Lebens.)

Der ganze Dezember steht eigentlich im Zeichen der Weihnachtsferien. Wenn auch noch mehrere Wochen bis zu dem schönsten aller Feste vor uns liegen, so wird doch die sorgsame Hausfrau im Voraus daran denken müssen, alle nötigen Vorkehrungen zu treffen, damit Weihnachten in Haus und Hof würdig begangen wird. Den Christbaum kauft sie selbstverständlich erst kurze Zeit vor dem Feste. Aber das grüne Tannenreis ist nicht der einzige Schmuck, der ihre Räume zieren soll. Am Fenster müssen gleichfalls Blumen erblühen und überhaupt soll man darnach trachten, durch möglichst viel Vegetation — durch grüne Sträucher und blühende Kinder Floras — auch in die Mitte des Winters hinein ein großes Stück der Natur in die Wohnung zu verpflanzen. Ich habe stets gern gerade zu Weihnachten blühenden Flieder in meinem Zimmer. Zu diesem Zweck soll man mehrere Wochen vor dem Feste vom Fliederstrauch, der draußen im Garten wächst, einen recht kräftigen Ast abschneiden, der mit möglichst zahlreichen Knospen versehen ist. Diesen setzt man in ein Gefäß, das mit überflüssigem Wasser gefüllt ist und sorgt für ein Plätschen im warmen Zimmer. Vorher rühre man eine Messerspitze Natron und ebensoviel Zigarrenasche vermittels Karbolwasser zu einem Brei, den man trocknet, um ihn nachher, zerstoßen, dem Wasser beizumischen. Das Wasser muß wiederholt erneuert werden, das Pulver jedoch verbleibe im Topf. Den Strauch berühre man möglichst wenig und etliche Wochen später wird er uns mit den schönsten, blühenden Fliederdolden erfreuen.

Die beste Zeit, sich solche blühende Vegetation für Weihnachten zu verschaffen, ist der 4. Dezember, in der katholischen Kirche das Fest der heiligen Barbara. Deswegen nennt man die Zweige, die an diesen Tagen vorbereitet werden, gemeinlich Barbarazweige. Ich schneide dann in jedem Jahr von jenen Bäumen und Sträuchern, die recht zeitig im Frühjahr blühen, kräftige Zweige ab. Dabei muß man Acht geben, daß auch hier ein reichlicher Knospenanfang vorhanden ist, denn umso üppiger wird die Weihnachtvegetation werden, die wir uns auf diese Weise zu verschaffen suchen. Diese Zweige stelle ich in ein möglichst tiefes Gefäß mit frischem Wasser. Auch hierbei Sorge man für häufige Erneuerung des Wassers. Die Zweige dürfen weder ganz hell noch ganz dunkel aufgestellt werden. Am besten eignen sich Weiden, deren Rädchen nachher ganz allerliebste in ihrer silbernen Pracht aussehen, Kesseln, Birnen und Kirschchen, besonders türliche, hierzu. Sie schenken uns gerade zu Weihnachten ihre Blütenpracht und zaubern uns den Benz mitten in das Christfest hinein.

Inzwischen sitzen die Kinder heimlich flüsternd beieinander und zerbrechen sich die Köpfe darüber, was für Geschenke ihnen der Weihnachtsmann bringen wird. Eine vernünftige Hausfrau wird ihre Kleinen in dieser Hinsicht nicht verwöhnen, sondern auch daran denken, die eigene Kasse nicht übermäßig zu erschöpfen. Ich habe meiner kleinen Siednjährigen eine allerliebste Puppenkutsche hergestellt, die mich sehr wenig kostete, dem Kinde aber darum doch die allergrößte Freude bereitete. Man nimmt zu diesem Zwecke eine leichte viereckige Kiste, deren eine Seitenwand entfernt wird. Man tapeziert man sie mit einer hübschen Tapete von Messern, die doch fast in jedem Haushalt vorhanden sind, malt auf ein weißes Papier mit schwarzen kräftigen, aber sorgfältigen Strichen das Fenster, befestigt dies an der einen Wand und schmückt den oberen Rand mit einer kleinen Gardine. Die Hauptsache ist natürlich der Herd. Dazu benutze ich eine Zigarettenkiste, die ich mit den kleinen Nägeln derselben sehr leicht zu einem Herd umzimmerne. Die Seitenwand desselben bezog ich mit weißem Papier und deutete dann die Rädchen quadratartig durch schwarze Striche an. Oben war dieser Miniaturherd mit schwarzem Papier überzogen. Darauf stellte ich einiges irdenes und metallenes Geschirr, anderes wurde darüber aufgehängt. In ein Küchenschränken, das mit einer Glasscheibe versehen war, stellte ich allerhand schmuckes Porzellan- und Glasgeschirr. Und siehe da — eine Puppenkutsche war fertig, wie ich sie in einem Gefäß wirklich nicht hübscher hätte ersähen können.

Gleichzeitig möchte ich den Hausfrauen eine Anleitung geben, wie man sich einen Ständer zum Christbaum selber herstellen kann. Man wählt dazu eine recht handfeste Riste, deren Dedel man an den Seiten abrundet. Auf diese Weise erhält man eine völlig abgerundete Platte, deren Längsseite durchschnitten und in der Mitte mit einem großen runden Ausschnitt versehen wird. Die eine Hälfte wird auf die Riste, von der man die eine Seitenwand entfernt, aufgenagelt und mit großen Nieten versehen; an der andern Hälfte befestigt man an entsprechender Stelle Haken. Auf den Boden der Riste stellt man ein hineinpassendes Gefäß mit Wasser, in der Mitte befestigt man ein zweites Brett, das an derselben Stelle — wie der Dedel — einen ebensolchen Ausschnitt hat. Nunmehr wird die Ranne durch die beiden Ausschnitte so weit in die Riste geschoben, bis sich das untere Ende mit Wasser befindet. Darauf nagelt man die andere Hälfte der Platte fest und hat sie in die Nieten. Der Baum wird nun weber wanken noch weichen, er steht ganz fest. Das Gefäß wird täglich an der

Seite, wo die eine Seitenwand fehlt, mit frischem Wasser angefüllt. Der Christbaum wird sich so viel länger halten als in der sonst üblichen Weise, wo er schnell verborrt und zum Jammer der Kleinen seinen grünen Schmuck oftmals eingebüßt hat, noch bevor das Fest in seinen letzten Nachtlängen vorüber ist.

Nun zum Weihnachtsgeschenk. Als solches stelle ich Schweizer Pfefferkuchen obenan. Wenn man sie kauft, sind sie ziemlich theuer; im eigenen Haushalt hergerichtet, kommen sie um Vieles billiger zu stehen. Man bringt ein halbes Kilo Honig mit dem möglichst flüssig sei, zum Kochen, mischt 125 Gramm Butter, 100 Gramm gestoßene Mandeln, 2 Gramm gestohene Nelken und ein halbes Kilogramm Mehl hinein. Auch Pommeranzenschale, die vorher abgerieben, ebenso Zitronenschale und eine ganz kleine Dosis Cardamon gehören zu dieser Mischung. Zuletzt gebe ich 15 Gramm Pottasche hinzu, die in Branntwein oder noch besser in Rosenwasser vorher aufgelöst wurde. Der so gewonnene Teig muß gut zwei Tage stehen. Darauf rollt man ihn etwa fingerdick aus, schneidet ihn oder formt daraus Stücke in einer Fassung, die wünschenswerth erscheint und bäckt diese auf einem Blech, das zuvor leicht mit Butter bestrichen wurde.

Den so sehr beliebten Thorne Pfefferkuchen stelle ich auf folgende Weise her. Zuerst verleihe ich ein halbes Kilo Honig mit ebensoviel Zucker. Die Masse wird nun abgeschäumt und vom Feuer genommen, so lange gerührt, bis sie nur noch lauwarm ist. Unter beständigem Rühren füge ich dann 100 Gramm feingehackten Citronat, 2 Kilo Mandeln, die fast zu Pulver zerleinert worden sind, 1/2 Kilo befeigtes Roggenmehl, 50 Gramm Zimmt und 10 Gramm Nelken. Den Namen Pfefferkuchen erhält das Gebäck von den zwölf feingehackten, weißen Pfefferkörnern, die niemals fehlen dürfen. Die feingehackte Schale von zwei Citronen, einer Pommeranze und etwas geriebene Muskatnuz bilden die fernere Würze. In einem Glas besten Branntweins oder Rums wurden vorher 16 Gramm Pottasche aufgelöst und gleichfalls unter beständigem Rühren der Masse zugefügt. Diese wird nun kräftig bearbeitet und so lange mit einem starken Holzlöffel geschlagen, bis sie Blasen wirft. Es entsteht nun ein dünner Teig, den man während der Nacht an einem warmen Ort zur Gährung gelangen läßt. Von hier aus kommt er etwa drei Stunden lang in einen Kessel, herausgeholt, wird er durch Hinzufügen von dem nötigen Mehl zu einem Teig verbleibt, den man auf einem gleichfalls mit Mehl bestreuten Brett gut fingerdick austrollt, in große Vierecke schneidet, mit Eiern bestricht, mit Mandeln verziert und alsdann in einem nicht allzu heißen Ofen bäckt.

Margipan stellt man her, indem man 2 Kilo Mandeln brüht und sorgsam schält — schlechte und angebrochene müssen beseitigt werden — um sie darauf sofort in kaltes Wasser zu werfen, damit sie ihre weiße Farbe behalten. Dann werden sie mit einem Tuche abgetrocknet und fein gerieben, in einen flachen Kessel gebracht, mit 1/2 Kilo besten Zuckers vermischt und unter andauerndem Rühren über einem Kohlenfeuer so lange geröstet, bis die Masse sich vom Kessel abblöht. Dann fügt man etwas Orangenvasser hinzu. Nun wird sie ausgefüllt und muß erkalten. Hierauf formt man sie zu einem brobartigen Laib und bewahrt sie an einem kühlen Orte etwa einen Tag lang auf. Um sie zu benutzen, wird sie zerbröckelt mit Streuzucker vermischt, daß ungefüllt auf ein Viertel Kilo der Masse noch die Hälfte dieser süßen Zutat kommt. Hierauf formt man nun all die Süßigkeiten, an denen man sein besonderes Wohlgefallen hat. Man stellt diese dann auf Papier, läßt sie während der Nacht trocknen und bäckt sie am nächsten Morgen schnell in einem heißen Ofen ab.

Kein Weihnachten ohne Karpfen. Ich will zuerst einmal ein Rezept geben, wie man den sehr schmackhaften, gepickten Karpfen herstellt. Ein großer Fisch dieser Art wird geschuppt, durch einen möglichst geringen Ausschnitt ausgenommen, dann recht sorgfältig gewaschen und entweder nur mit Speckstreifen gespickt oder auch abwechselnd mit Streifen, die aus Speck, Sardellen und Zitronenschale bestehen. Der Karpfen wird dann mit Salz bestreut und eine halbe Stunde hingestellt. Darauf legt man ihn in eine Pfanne und übergießt ihn mit der inzwischen siedend gewordenen Butter, um ihn nun nicht ganz eine Stunde hindurch langsam zu braten. Wichtig ist, daß der Karpfen recht fleißig begossen werde. Salat oder eine Kapernsauce dazu gestattet ihn zu einer überaus leckeren Mahlzeit.

Beliebter ist freilich wohl die folgende Art und Weise, den Weihnachtskarpfen herzustellen. Wenn man zehn Personen zu Tisch hat, bedarf man etwa 3 Kilo Fische. Beim Töbten fängt man das Blut in Eßig auf und verquirlt es mit diesem. Der Fisch wird gesäubert, in angemessene Stücke geschnitten, gefolgt und in die Kasserolle gethan. Wichtig ist, daß man zuerst den zerlegten Kopf hinein thut; dieser pflegt schwerer weich zu werden und bedarf mithin einer längeren Kochzeit. Vorher wurde die Kasserolle mit zerschnittenen Zwiebeln, etwas Lorbeerblatt, Gewürzkrönern, Sellerie, Petersilienwurzeln, Mohrrüben und einigen Scheiben Citrone belegt. Nun gießt man so viel süßes Bier — noch besser: Rothwein — hinzu, daß diese Einlage völlig davon bedeckt ist. Zucker mag Jeder nach Belieben zumischen. Mit Butter darf man nicht geizen. Während des Kochens füge man allmählich das mit Eßig verquirlte Blut hinzu, ebenso ein Stück braunen Pfefferkuchens, der die Sauce bindet. Bei langsamem Kochen wird das Gericht nach etwa einer Stunde fertig

sein. Die Sauce muß, bevor sie auf den Tisch kommt, durchgeseiht werden.

Schließlich noch einige Punschrezepte, die am Silvesterabend, wenn die Gläser erklingen und das neue Jahr unter gegenseitigem Glückwunsch bewillkommnet wird, Verwendung finden.

Man nimmt einen Theil durchgeseihten Zitronensaft und vier Theile guten Krat nebst dem dazu gehörigen Zucker. Diese Mischung wird, möglichst zugedeckt, auf dem Feuer zum Schmelzen gebracht und dann mit acht Theilen siedenden Wassers durcheinander gerührt. Die Herstellung dieses Punsch nimmt nicht viel Zeit in Anspruch und — was die Hauptsache — er mündet ganz vorzüglich.

Ein anderes Rezept ist folgendes: 3 Theile Roselwein, 1 Theil schwarzer, vorher gelochter Thee, 1/2 Theil bester, weicher Krat, Stüdenzucker nach Geschmack und der Saft einer Citrone. Der so bereitete Punsch hat den Vorzug, daß er sowohl kalt als warm genossen werden kann.

Geschäftliches.

* Rationelle Zubereitung der Speisen. Welch großer Werth auf eine solche gelegt wird, geht aus dem neuesten Werke von Geh. Rath v. Leyden, unter Mitwirkung hervorogender Gelehrten herausgegeben (Ernährungslehre und Diätetik), und aus dem Umstande hervor, daß gegenwärtig beim Studium der medizinischen Wissenschaft, auch die rationelle Zubereitung der Speisen berücksichtigt werden soll. In erwähntem Werk geht Geh. Rath Hoffmann auf die Zufuhr von Eiweiß in den Organismus, durch Zusatz von Eiweiß-Präparaten zu den Speisen, ein. Hierzu die Peptone anzuwenden, ist nicht ratsam, da man über die Bedeutung derselben sehr zurückgekommen ist. Die nach der Vorschrift von Professor Liebig bereiteten Fleisch-Extracte enthalten aber kein Eiweiß und sind dieselben hiernach wohl der Verbesserung des Geschmacks der Speisen, nicht aber zum Zuführen von Eiweiß in den Organismus zu verwenden. Diese Bedingung erfüllt aber der Fleisch-Extract „Toril“, nach der Vorschrift von Geh. Rath Klagen dargestellt, welcher nicht allein die Bestandtheile der Fleisch-Extracte, sondern auch Fleisch-eiweiß (15 %) in löslicher und verdaulicher Form enthält. Toril enthält auch eine genügende Menge von Kochsalz, welches dem Fleische selbst, sowie dem aus Fleisch bereiteten Extract fehlt, welcher Bestandteil aber, nach Hoffmann, für den Organismus durchaus erforderlich ist, da bei Erwachsenen täglich circa 12 Gramm Kochsalz durch den Harn aus dem Körper ausgeschieden werden.

Literarisches.

* Unter dem Titel „Die Hohenzollern in Bild und Wort“ (Preis elegant gebunden 5 M.) bringt die Verlagshandlung von Martin Odenbourg in Berlin ein Werk auf den diesjährigen Weihnachtsmarkt, dessen Widmung S. M. der Kaiser angenommen hat. Dasselbe gibt in einem Prachtbilde von stattlichem Folioformate in gebiegenster typographischer und künstlerischer Ausstattung 48 halbstündige Abbildungen in reichem Fünffarbenbrud, die nach Originalzeichnungen von Carl Köhling eine Reihe der wichtigsten Momente aus der Geschichte der Hohenzollern darstellen. Den begleitenden Text zu diesen Abbildungen hat Prof. Dr. Rich. Sternfeld verfaßt und in demselben eine gemeinverständliche Darstellung der wichtigsten geschichtlichen Begebenheiten aus den ruhmvollen Annalen des Hohenzollernhauses geboten, die im warmen Tone echter Vaterlandsliebe, aber frei von serviler Einseitigkeit gehalten und daher geeignet sind, sowohl der heranreisenden Jugend als auch den weitesten Volkstheilen zur Belehrung und patriotischen Erbauung zu dienen. Der Preis des Buches — 5 M. in elegantem Leinenband — ist ein verhältnismäßig so geringer, daß dem schönen Werke die weiteste Verbreitung von vornherein gesichert erscheint.

* Die Rosenkette. Erzählung für Mädchen von 14 bis 16 Jahren, zugleich Fortsetzung von „Komtesse Wallis“ von Bertha Clement. Mit 4 Vollbildern. Verlag von Gustav Weise in Stuttgart. Elegante gebunden. Preis 3 M. Eine durchaus selbstständige Erzählung, in welcher jedoch die Verehrerinnen des „Silbernen Kreuzbundes“ und der „Komtesse Wallis“ gewiß mit Vergnügen den ihnen aus Herz gewachsenen Personen zum guten Theil wieder begegnen, zu welchem noch manche neue Bekanntschaft hinzukommt. Mit diesem Bande findet der so begeistert aufgenommene Cyclus einen würdigen Abschluß, und die vielfach verschlungenen Lebensschicksale der handelnden Personen werden zu befriedigendem Ende geführt.

* Die Goldsucher am Klondyke. Aus den Erlebnissen eines jungen Deutschen für die reifere Jugend erzählt von E. v. Barfus. Mit 4 Farbdruckbildern. Verlag von Gustav Weise in Stuttgart. Elegante gebunden. Preis 3 M. Ein prächtiger Band mit höchst interessanten Schilderungen aus dem neuen Goldlande, im hohen Norden von Amerika gelegen, um dessen Besitz England und die Vereinigten Staaten im Streite liegen, und dem fortwährend Tausende zustreben. Tausende sind auch schon den Strapazen der Reise erlegen. Unfern Helten, drei Pelzjägern, unter denen ein junger Deutscher sich befindet, ist ein besseres Loos beschieden.

Die, die er nicht kann das „Stück“ bei solchen Gerichten...
Der Kramler traut sich hinter den Ohren. Das ist's ja eben,
es traut gar nicht, und beständig geschickt nichts davon, und best-
falls entziehen hat alle paar Wochen mal. Ja, Gottlos,
Grenzen haben sich noch nicht zu betragen gewiesen — vor solchen
immer hübsch langsam, hübsch pomadig, und wenn sich dann ein
Magen sanftlich zur Erde neigt, hat's immer gerade gut. Drei-
sig — vor jetzt bei Zustand ist, kann's noch mal schlammern
kommen. Wir müssen sehr vorsichtig sein beim Hinleben, lieber
Gott. Das erklemt sich mit erklemt — ja ist nun ein Scherz
bei der, als hat ein paar schwere Dösen auf eine Seite des
Gepäckens postirt hatten. Man magt seine Gefährungen,
man faden hat immer hübsch das Gleichgewicht zu halten, aber
festlich, entgegen thun vor hoch ab und zu. Ja, ja, mit dem
grünten, das ist so in Eockel! War das ein Gekränge, bis
die Bahn nach Kufsthal zurückgekehrt war! Lieber Himmel, was
da alles Gutes prophezeit wurde! Aufhebung der Zwangs-
arbeit und der Gerechtigkeit, ungeheurer Fremdenzuzug, Sommer-
festen, Rohheit! Lieber Gott, und der Zander bei der Ver-
weigerung, was stand auf dem Kopf in Kufsthal und in den
Bergen, die Stationen morden! Oben regnet es nur so, und
Erinnerungen zu Ehrenzeitern haben sich, und es gab keine
Besten und Kraft und mehr. Und nun — nichts als Spielen
und Zöseln. Der Unterfänger magt keine Besten,
und so läßt er alles gehen, wie's geht. Unter einige Gefährung
ist noch die Beschäftigung. Es soll auch so was sein im Wert
sein. Himmel, Gott, am Ende! Das ist gar so weiter von der
Kommunion, Sommerfesten, da hat's id mich schon verkapert.
„Doch Georg, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“
„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

„Gott, mein Lieber, ich bin ein ganz harmloser
Fremder. Ja, und nun mag ich noch einsteigen? Nichts
gutes im Zug, nicht wahr?“

Mannheimer Maschinenfabrik
Mohr & Federhaff, Mannheim.
 Specialfabrik
 für
Krahnenn und Hebezeuge.

Aufzüge
 für Personen- und Waaren-
 beförderung.
 Elektr. betr.
**Portalkrahnenn,
 Dampfkrahnenn,
 Excavatoren**
 zum Entladen von Kohlen
 Getreide etc.
**Complete Kohlenver-
 ladeeinrichtungen.**
Waagen jeder Art.
 Waggon-Waagen,
 Fuhrwerks-Waagen
 Vieh-Waagen etc.



Materialprüfungsmaschinen.
 Feldschmieden, Gebläse, Schmiedeherde.
 18 elektrische Portalkrahnenn neuesten Systems für das
 Versmannquai in Hamburg ausgeführt.

Die Buchbinderei
E. Weigel
 K 3. 20
 fertigt alle Arten 31295
Einbände, Papparbeiten.
 Specialität:
 Geschäftsbücher, Mappen,
 Musterkarten,
 Reclame- u. Preisschilder,
 Decorationen.
**Postkarten- u. Bilder-
 Albums**
 eigener Systeme.
**Passpartouts,
 Einrahmungen**
 moderner Richtung.
 K 3. 20 — K 3. 20
 Ausstellung u. Lager
 in den obigen Specialitäten für
 den Einzel-Verkauf
**Rutschschleifen,
 Heberkartons, Sagerkasten,
 Postkarten-Rahmschleifen,
 Pappteller, Krappen,
 Papierwaaren.**
 K 3. 20.

Photographie
 als Weihnachts-Geschenk.

Empfehle mein allen Anforderungen der Neuzeit entsprechendes
Atelier zur Anfertigung aller Aufnahmen, wie Porträts, Familien-
 gruppen, Klöber-Momentaufnahmen etc. bei künstlicher Ausföhrung
 und bekannt mäßigen Preisen.
Photographien auf allen gangbaren Papieren, wie Glän-
 zend- und Matt-Papieren, Malereien in Aquarell etc.
 Mir zugeordnete **Weihnachts-Aufträge** bitte ich, mir
 baldigst zuzuwenden zu wollen. 37202

Hochachtungsvoll
M. Beyerle,
 S 1 Nr. 9.

Thürschliesser
 „Merkur“
 Selbstthätiger u. geräuschloser, empfiehlt unter Garantie
 Téléphon 664. Nr. **Carl Gordt, R 3, 2.**

Weissnähen u. Sticken
 wird billig u. gut ausgeföhr. 30774
 N 5. 5, 3 Tr rechts.

Thee-Spardose
 „Triumph“.



Praktisch u. leicht
 zum Aufbewahren u. Zu-
 bereiten von Thee.
 Näheres u. Verkauf durch:
 Carl Friedr. Bauer,
 Frdr. Becker,
 Hugo Beyer,
 Wils. Kern,
 Adolf Leo, 35477
 Franz Modes,
 W. Wellerreuther.

Blumen- und Kranzfabrik
 von
Carl Friedle,
 O 6, 3/4. Mannheim. O 6, 3/4
 Specialität:
**Brautkränze und Schleier,
 Zimmer-Decorationen**
 und 30011
Grabkränze
 von Glasperlen, Blech u. aus künstlichen
 Blumen und Blättern.
Sterbekleider und Kissen.



LIEBIG Company's Fleisch-Extract

steht unübertroffen da als Aushülfe in jeder Küche, der grössten, wie der kleinsten, zu sofortiger Bouillonbereitung und zur Verbesserung und Kräftigung aller Fleischspeisen etc. 29859

Flügel
 von Mk. 1175.-
 an.



Pianos
 von Mk. 450.- an.
 Nur vorzügliche
 Fabrikate.

Reichste
 Auswahl
 nur von neuen
 Instrumenten
 in allen
 Preislagen.
 Dörner, Lipp,
 Schiedmayer & Soehne
 u. a.
MANNHEIM
 C 1, N° 16.

**Dr. Thompson's
 Seifenpulver**



gibt blendend weisse Wäsche.
 Unübertreffliches Wasch- u. Bleichmittel.
 Allein echt mit Namen **Dr. Thompson**
 und Schutzmarke Schwan.
 ♦ ♦ Vorzicht vor Nachahmungen! ♦ ♦
 Zu haben in allen besseren Colonial-, Tragen- u. Seltendhandlungen
 Kleinerer Fabrikant **Gruss Sieglin**
 in Tübingen.

Medico-mechan. Institut,
 N 2, 23.
 System Dr. Junger, Elektro-
 lyse u. Leiter: W. Gahr,
 Anwalt für'schwer. Leiden,
 Orthopädie, Massage u. Turm-
 Gezer, Abkühlung, über 60 Appa-
 rate, für acuter und paffive Be-
 krankungen. Vorzügliche Erfolge bei:
 Husten u. Keuchhusten, Rheuma,
 Gicht, Nerven- u. Gelenkkrankheiten,
 festerhafte Körperhaltung;
 bei Verhärtung des Halses, bei
 der Athmungsorgane, des Her-
 zens, des Verdauungsorgans;
 bei Schlaflosigkeit, allgemeiner
 Schwäche, Anämie, etc.
 Behandlungen nach Arzt. Beschrift.
 Preisgeld gratis. 37202



Ansverkauf
 des Restbestandes meines früheren Teppichlagers
 zu bedeutend herabgesetzten
 hervorrangend billigen Preisen.
 Besonders empfehlenswerth:
 Grössere und kleinere Reste

**Brüssel- und Tournay-Teppiche,
 Teppichborden, Cocosläufer,
 Salon- und Sopha-Vorlagen**
J. H. May, E 1, 7.
 Inhaber: Lion, 34542
 Gardinonlager- u. Ausstattungs-geschäft.
 Téléphon 888. 37465

Rum, Cognac oder Likör

V. Berliner Pferde-Lotterie
 Unwiderstehliche
 Ziehung am 8. December 1899.

3233 Gewinne Werth
102,000 Mark.
 Loose à 1 M., 11 Loose = 10 M.,
 auch gegen Briefmarken, empfiehlt und versendet das Bankgeschäft
Carl Heintze, Berlin W.,
 Unter den Linden 2. 36750

Gewinne	Werth
1	15000 M.
1	10000
1	9000
1	8000
1	5000
1	4500
1	4000
1	3000
2	2500 = 5000
2	2400 = 4800
2	1800 = 3600
3	1500 = 4500
10	100 = 1000
200	20 = 4000
1000	10 = 10000
2000	5 = 10000
3233 Gewinne = 102000 M.	

Schirm-Ausverkauf.
 20% Rabatt
 wegen Geschäftverlegung nach
 Q 1, 3 (Pelikan-Apothete). 30643

B 1, 2 J. Haufsch, Schirmfabrik B 1, 2
U 4, 8. Costume, U 4, 8.
Haus- und Kinder-Kleider
 von den einfachsten bis zu den elegantesten werden unter
 Garantie für tadellofen Sitz angefertigt von 37465
Frau B. Piet-eh, früher in Berlin.

Magenleiden
 und daraus entstehende Krankheiten
 werden durch meine ausgeübte allopathische **Ädler-Salz-
 Präparate** gründlich geheilt. Proben umsonst
 verschickt. Über Entstehung und Heilung von Krankheiten mit
 20 Bgg. Verlegt im Jahre 1890. 34912
V. Trippmacher, Naturheilföhriger, Ladenburg.

Dr. J. Schanz & Co
Patente
 sorgföhrig, reell, schnell, billigst

Haar-Ketten,
 Ringe etc. (mit und ohne Gold-
 beschläge) werden von aus-
 gewählten Haaren nach neuester
 Methode schon und billig an-
 gefertigt. 36974
E. A. Boske,
 Herren- und Damenfrisör.
 O 2, 1, Paradenplatz.
 Eine durchaus erfahrene
Büglerin
 wünscht nach einige Kunden
 in ihrem Hause anzu-
 nehmen in T 5, 2,
 4. Stock, rechts. 30760

„Feverio“
 zündet
 Kohlen ohne Holz
 und Papier an!
 Billig,
 zuverlässig
 & sauber.



Torfbrickets,
 reinliches und heizkräftiges Brennmaterial, frei von
 Gas- und Schwefelgerüchen. Allen Haushaltungen
 für Defen- und Herdfeuerung empfohlen. Verkauf im
 Großen und Kleinen, Niederlagen in den meisten
 Detailgeschäften. Bei Waggonbezug von 10,000 Kgr.
 angemessene Preisermäßigung. 30199
Carl Schilling in Mannheim,
 Dammstraße Nr. 9.

folgt das ganze Liter nur 55
 bis 60 Pf. (je nach Sorte), wenn
 Sie denselben mittelst der echten
 No 5 Original-Getränke selbst
 bereiten. Richtigen ausgleich-
 08 in nur natürlichen Wein-
 geist und Zucker zu vermischen.
 Umid per Olig-Flasche mit ge-
 nauer Gebrauchsanweisung je n. Sorte
 5 Bl. bis 1 Bl. hinreichend bis
 u. 5 Liter Flüssigk. Nur allein
 aus der Fabrik N. H. Noa,
 Berlin N., Neumarktstr. 48.
 Mit ungenügendem ausgleichlichen Proport mit weith-
 300ten Noa-Flasche-Getränk enthält 7 Bl. der beliebtesten
 Sorten, hiesig 5 l. 17 Blöde gegen Gicht, von 4.30 M. franco.

