

Wildbader Chronik

Amtsblatt

für die Stadt Wildbad.

Anzeiger

für Wildbad und Umgebung.

Erscheint Montag, Mittwoch und Freitag.
Bestellpreis incl. Austr. Sonntagsblatt vierteljährlich
1 Mk. 10 Pfg. (monatl. im Verhältnis). Bei allen württ.
Postanstalten und Boten im Orts- u. Nachbarortsverkehr
Vierteljährlich 1 A 15 J; außerh. desselben 1 Mk. 20 J;
hiesu 15 J Bestellgeld.



Die Einrückungsgebühr
beträgt für die einspaltige Zeile oder deren Raum
8 Pfg., auswärts 10 Pfg., Reklamezeile 20 Pfennig
Anzeigen müssen spätestens den Tag zuvor aufgegeben
werden. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt
Stehende Anzeigen nach Uebereinkunft.

Nro. 86.

Freitag, den 22. Juli 1904.

40. Jahrgang

Hundschau.

Die „Geschäftswehr“, das Organ des Württ. Schutzvereins für Handel und Gewerbe schreibt: Wir haben schon verschiedentlich vor schwindelhaften Anpreisungen von Uhren-Versandhäusern gewarnt und u. a. in Nr. 4 der „Geschäftswehr“ über einen Prozeß berichtet, welchen die Uhrmacher-Jnning Braunschweig gegen die dortigen „Neuesten Nachrichten“ gemäß § 1 Absatz 2 des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs angestrengt hatte. Es handelt sich hierbei um die Veröffentlichung des Schwindel-inserats der Firma M. Feith in Wien. Unterdessen hat sich auch die Handwerkskammer Koblenz mit der Firma Feith beschäftigt und berichtet als Ergebnis ihrer Prüfung folgendes: Die Firma M. Feith in Wien, die mit ihren Anzeigen die Blätter überschwemmt, ist als Inhaberin des Uhrenversandhauses Chronos Basel am 9. April 1902 wegen unlauteren Wettbewerbs zu 800 Franks Geldstrafe verurteilt worden. Sie hat darauf das Uhrenversandhaus an Leopold Epstein verkauft, der ebenfalls am 12. April 1904 in Basel zu 300 Franks Strafe verurteilt worden und weiter auf 5 Jahre aus der Schweiz ausgewiesen wurde. Feith und Epstein arbeiten auch heute noch zusammen, da an Feith in Wien gerichtete Bestellungen von Basel ausgeführt werden. Wegen der Anzeige des Feith aus Wien ist Klage gegen denselben bereits erhoben worden. Ueber die von der genannten Firma in Vertrieb gelangten Uhren wird von sachmännischer Seite folgendes berichtet: 1. So schreibt Hr. Prof. Strasser, Direktor der deutschen Uhrmacherschule in Glashütte i. S. folgendes: „Hiermit sende ich die mir zur Ansicht gesandte Uhr zurück. Diese als Präzisionsuhr, System Glashütte, angepriesene Uhr ist ein Zylinderuhrwerk billigster Art, dessen Gangrad und Anruh nicht einmal in Steinen gehen und dessen Spirale in einem ungebogenen Stift eingehängt ist. Um den Nichtfachmann zu täuschen und den Eindruck eines feinen Werkes hervorzurufen, ist das Werk verguldet und mit vielen polierten Schrauben versehen, so daß die betrügerische Absicht unverkennbar ist.“ 2. Berichtet Hr. Dr. Wieland zu Pforzheim über das Gehäuse der betreffenden Uhr folgendes: „Das Goldmuhrgesäß, welches Sie mir zur Verfügung und Begutachtung eingesandt haben, besteht nach meiner Analyse aus 93 % Kupfer, 7 % Zink, ist also eine Tombaklegierung von roter Farbe. Die Stärke der Vergoldung beträgt per Gramm 7/10 Milligramm, auf das ganze Gehäuse von ca. 60 Gramm berechnet: 40 Milli-

gramm. Die Fläche des Gehäuses ist ca. 100 qcm, die Auflage ist daher 1/5000 mm dick, und eine solche geringe Auflage bietet selbstverständlich nur einen äußerst schwachen Schutz für das darunter befindliche unechte Metall. Der Wert des Gehäuses an Kupfer und Zink ist nach heutigen Preisen 9 Pfg., die ausgerechneten 40 Milligramm Gold stellen einen Wert von 11 Pfg. dar.“

Am Samstag den 23. Juli ds. Jz. gehen von Stuttgart (Hauptbahnhof) Sonderzüge nach Leipzig, Berlin, München, Innsbruck und Friedrichshafen, zu welchem Rückfahrkarten mit 45tägiger Gültigkeitsdauer zu ermäßigten Preisen ausgegeben werden. 1. von Stuttgart nach Leipzig und Berlin. Dieser Zug verläßt Stuttgart um 5 Uhr nachmittags und trifft am 24. Juli um 6.32 vormittags in Leipzig und 9.57 vormittags in Berlin ein. Der Preis einer Fahrkarte von Stuttgart nach Berlin und zurück beträgt in 2. Klasse 43 Mk. 40 Pfennig, in 3. Klasse 30 Mk. 60 Pfg. 2. Von Stuttgart nach München und Innsbruck. Dieser Zug verläßt Stuttgart um 10.35 abends und trifft am 24. Juli um 4.45 vormittags in München, um 9.00 vorm. in Innsbruck ein. Zu diesem Zug werden von den Stationen Stuttgart Hptbhf., Ehlingen, Göppingen und Ulm Fahrkarten nach München Hptbhf., Ruffstein und Innsbruck ausgegeben. Der Preis einer Fahrkarte beträgt: von Stuttgart Hauptbahnhof nach München und zurück 1. Kl. 22 Mk. 10 Pfg., 2. Kl. 15 Mk. 70 Pfg., 3. Kl. 11 Mk. 10 Pfg., von Stuttgart Hptbhf. nach Innsbruck und zurück 1. Kl. 42 Mk. 70 Pfennig, 2. Kl. 30 Mk. 80 Pfg., 3. Kl. 21 Mk. 40 Pfg. 3. Von Stuttgart nach Friedrichshafen. Dieser Zug verläßt Stuttgart um 11.10 abends und trifft am 24. Juli um 4.30 früh in Friedrichshafen Hafenbhf. ein. Der Preis einer Fahrkarte von Stuttgart nach Friedrichshafen und zurück beträgt in 2. Kl. 10 Mk. 50 Pfg., in 3. Kl. 6.80 Pfg. Alles Weitere über die Ausführung der Sonderzüge enthalten die Bekanntmachungen auf den Bahnstationen.

Magold, 19. Juli. Im vordern Bezirk hat die Getreideernte in den meisten Gemeinden begonnen. Die Winterfrüchte und die Gerste können fast durchweg geschnitten werden. Der Stand der Feldfrüchte ist durchweg ein befriedigender. — In den Waldgemeinden des hinteren Bezirks wird vor Beginn der nächsten Woche die Getreideernte noch nicht allgemein in Angriff genommen werden. Dort ist gegenwärtig die Heidelbeerernte in vollem Gange. Den Sammlern wird

von Branntweimbrennern das Simri mit 1,80 Mk. bis 2,50 Mk. bezahlt.

Freudenstadt, 19. Juli. In vergangener Nacht zwischen 12 und 2 Uhr ist die beim Schwarzenberg direkt an der Murg gelegene Bruchsägmühle, die 4 Schwarzenberger Bürgern gehört, bis auf den Grund niedergebrannt. Das Feuer, das seinen Herd im Triebwerk gehabt zu haben scheint, verbreitete sich so rasend, daß die zahlreichen Bewohner nur mit knapper Not ihr Leben retteten. Die Besitzer der Sägmühle erleiden beträchtlichen Schaden, da die Holzvorräte nicht versichert waren.

Marbach, 18. Juli. Mehrere junge Männer vergnügten sich am Sonntag mit Nachenfahren. Plötzlich verlor einer derselben das Gleichgewicht und stürzte kopfüber in den Neckar. Obwohl bald Hilfe zur Stelle war, konnte der junge Mann nicht mehr gerettet werden. Nach einer Stunde zog man seine Leiche ans Land. Er hinterläßt Frau und Kinder, denen sich die allgemeine Teilnahme zuwendet.

Ulm, 20. Juli. (Strafkammer.) Der Brauereibesitzer Blesch in Ehingen wurde wegen Zusäzes von Natron und Sacharin zum Bier zu einer Gefängnisstrafe von 14 Tagen und zu 1000 Mk. Geldstrafe verurteilt. Der Oberbräuer Boos, der die Sache wegen seiner Entlassung zur Anzeige brachte, erhielt wegen Beihilfe eine Gefängnisstrafe von 10 Tagen und die Brauer Rechtensteiner und Eisenbarth wegen Beihilfe je 20 Mk. Geldstrafe oder 8 Tage Gefängnis; Apotheker Ingelfinger, der das Sacharin abgab, wurde zu einer Geldstrafe von 50 Mk. verurteilt. Das Urteil wird im Ehinger Amtsblatt veröffentlicht.

Gmünd, 17. Juli. Zum Kapitel Submissionsunwesen bringt die Remszeitung folgenden interessanten Beitrag: Bekanntlich wurden die Glaserarbeiten am Neubau des hiesigen Schullehrerseminars einem Stuttgarter Lieferanten vergeben. Daß die hiesigen Handwerker, die sich doch auch leistungsfähig glauben, hiervon nicht sehr erlaut waren, läßt sich denken. Eine Genugtuung bildet es nun den damals verschnupften Meistern, daß vor einigen Tagen dem fraglichen auswärtigen Geschäft ein großer Teil Fenster als nicht meistermäßig ausgeführt zurückgeschlagen wurden, so daß ein großer Verlust unvermeidlich ist. Die zu billige Uebernahme einer Arbeit ist daher niemals zu empfehlen und liegt weder im Interesse des Bauherrn noch des Unternehmers.

Ludwigs-hafen, a. Rh., 18. Juli. In der heutigen Generalversammlung der Pfälzischen Eisenbahnen, die über die

Verstaatlichung abzustimmen hatte und in der auch Justizrat Ziegler namens der württ. Aktionäre sprach, erklärten alle Aktionäre das Angebot der Regierung für unannehmbar, das auch einstimmig abgelehnt wurde. Hierauf wurde ein Antrag des Rechtsanwalts Dr. Zapf, der den freihändigen Verkauf der Bahnen an den Staat, bis Januar 1909 in sich schließt, mit Stimmenmehrheit angenommen.

Karlsruhe, 19. Juli. In den heutigen Mittagsstunden zeigte das Thermometer auf dem Marktplatz über 40 Grad Celsius, während in den vorhergegangenen Tagen die Temperatur die unerhörte Höhe von etwa 50 Grad Celsius in der Sonne erreichte. Eine recht unliebsame Folge der übergroßen Hitze zeigt sich auch an den Bäumen in den Straßen und auf den öffentlichen Plätzen. Die Blätter sind infolge der großen Trockenheit schon vielfach well und abgedorrt, so daß sie in großen Mengen den Boden bedecken und die Meinung aufkommen lassen, wir befänden uns mitten im Herbst.

Der Braunschw. Landesztg. wird gemeldet, daß der deutsche Kronprinz im Herbst eine Weltreise antreten werde, aber nicht auf einem Kreuzer oder einem Linienschiff, sondern auf dem Kadettenschulschiff „Charlotte“, das im Herbst eine neue Ausreise antrete. Die „Charlotte“ wird gegenwärtig in der Kieler Werft einer umfassenden Reparatur unterzogen. Der Kronprinz werde voraussichtlich nicht als Seeoffizier Dienst tun, vielmehr solle die Weltreise seinen Studien und seiner Orientierung dienen.

Petersburg, 21. Juli. Am Montag morgen erhielt nach einer „Herald“-Meldung General Kuropatkin die sichere Kunde, daß der japanische Befehlshaber Kuroki mit mehreren Divisionen und einer großen Anzahl Geschütze von Samadsu in der Richtung auf Liaojang marschiere. Kuropatkin sandte seine Kerntruppen mit allen verfügbaren Geschützen den vorrückenden Japanern entgegen. Am Montag mittag kam es zu einem ersten Treffen. Man kämpfte mit geringen Unterbrechungen bis zum Dienstag abend. Die beiderseitigen Verluste sind noch nicht bekannt, aber sehr bedeutend. Ueber den Ausgang der Gefechte verlautet noch nichts sicheres. Aber keinesfalls scheint es gelungen zu sein, Kuropatkin den Rückzug nach Mukden abzuschneiden. Man vermutet, daß getern noch um das stark befestigte Liaojang gekämpft wurde.

London, 18. Juli. Der Standard meldet aus Brüssel: Das bei der Amsterdamer Bank niedergelegte Vermögen Krügers, des früheren Präsidenten von Transvaal, beträgt 400 000 Pfund (8 Mill. Mk.) Die Burenfonds sind mit bedeutenden Vermächtnissen bedacht worden.

Tschifu, 19. Juli. (Meldung des Reuterschen Bureaus) Gestern nachmittag ist hier eine Dschunke eingetroffen mit 8 Russen und 50 Chinesen an Bord, die Port Arthur am 15. Juli verlassen haben. Von den Russen wurde es abgelehnt, Mitteilungen zu machen. Die Chinesen sagten aus, am 11. und 12. Juli hätten die Japaner eines der östlichen Forts in der Nähe der Stadt mit 14 000 Mann genommen. Bevor jedoch Verstärkungen hätten eintreffen können, hätten die Russen die japanische Streitmacht abgeschnitten und Minen zur Entzündung gebracht, wodurch die Japaner sämtlich getötet wurden.

Die Bereitung der Johannisbeeren- u. Stachelbeeren-Weine.

(Nachdruck verboten.)

Die bedeutendste Verwertungsart der Beerenfrüchte ist zweifellos die Verarbeitung derselben zu den schon vor einem Jahrhundert gekannten und geschätzten Beerenweinen, die besonders in den letzten Jahren auch in weiteren, der Beerenkultur ferner stehenden Kreisen zu einem beliebten und gesunden Tischgetränk geworden sind. Es dient besonders dem Gartenfreund zur großen Freude, sich alljährlich aus den reichen Erträgen seiner Johannisbeeren- und Stachelbeerensträucher auf billige Weise einen wohl-schmeckenden Wein, der bei zunehmendem Alter Farbe und Geschmack der schweren Südweine bekommt, zu bereiten.

Ehe wir an das Kellern gehen, müssen wir zunächst feststellen, wieviel Wein gekellert werden soll, was von der Größe des Gefäßes, das uns zur Aufbewahrung des Weines zur Verfügung steht, abhängig sein wird. Darnach muß das Quantum der zu verwendenden Beeren bemessen werden: aus einem Pfund Beeren ist nämlich etwa 1 Liter Wein herzustellen.

An einem heiteren Tage, wenn Tau und Regen völlig aufgetrocknet sind, werden die reifen aber nicht überreifen Traubchen und Beeren vom Strauche gepflückt und die untenhängenden, von der Erde beschmutzten, wenn es notwendig ist, gereinigt. Die gekauften Beeren dürfen ebenfalls nicht naß sein; man läßt sie, ehe man sie verarbeitet, lieber zuvor in der Sonne liegen. An den überreifen Beeren haften zuweilen Gährungsrippe, die wir abwaschen, damit die Gährung sich vollständig vollzieht und nicht ganz ausbleibt, was unter Umständen möglich ist. Ueberhaupt ist größte Reinlichkeit aller mit den Beeren oder mit dem Wein in Berührung kommenden Gegenstände Grundbedingung.

Wir nehmen daher die Bereitung der Beerenweine in einem ganz sauberen, gutgelüfteten Raume vor, welcher kühl sein muß, damit die Wärme die Beeren nicht zur Gährung bringt, was namentlich bei den Johannisbeeren leicht möglich ist.

Wenn die Traubchen entbeert, den Stachelbeeren die Stiele und Blüten abgezwickelt sind, so wird das Obst in einem hohen Steintopf oder in einem Holzkübel mit einem hölzernen Stempel zerquetscht oder man benützt zum Zerreißen der Beeren sogenannte Fruchttraspeln. Nachdem übergießen wir 10 Liter der verstampften Beeren mit einem Liter Wasser, das man bis zum andern Tag in die Beeren-Masse einzutreten läßt, weil man den Saft dann leichter auf einer Fruchtpresse oder durch einen Leinwandbeutel auspressen kann.

Dem bisherigen Verfahren werden sowohl die Johannisbeeren als auch die Stachelbeeren in gleicher Weise unterzogen. Nur die Behandlung des Saftes, die nachstehend angegeben wird, ist bei beiden Beerenarten verschieden.

Um von dem auf die oben angegebene Weise gewonnenen Saft Johannisbeerwein, der zunächst dem Traubenwein der beste Fruchtwein ist, zu bereiten, werden bei Verwendung von je 5 Liter Saft 3 Pfund reiner Futzucker in 9 Liter kochendem Wasser gelöst. Darauf wird zu je

5 Liter Saft 5 Gramm pulverisierter Weinstein in das Faß oder in die Korbflasche gegeben; dann erst gießen wir das inzwischen erkaltete Zuckerwasser hinzu, verschließen das Gefäß vorschriftsmäßig und lassen gären. Da der Johannisbeerwein etwas langsam gärt, ist es besser, wenn die Gärung in einem mäßig warmen (14—15 Grad Reaumur) Raum vor sich geht. Dann wird der Wein abgezogen und in den Keller gebracht. Nach ca. 2 Jahren ist dieser leichte Hauswein trinkbar. Höchst wohl-schmeckend sind die Weine von roten Johannisbeeren, denen schwarzer Johannisbeersaft beigegeben wurde. Bemerkte sei noch, daß man zu weißem Wein weiße Beeren, zu rotem rote Johannisbeeren nimmt; fleischfarbene liefern keinen guten Wein.

Längere Haltbarkeit des Johannisbeerweines kann durch Erhöhung des Alkoholgehalts erzielt werden. Macht sich Mangel an Alkohol bemerkbar, so ist nicht ratsam, Weinsprit zuzusetzen, da der Wein an Bekömmlichkeit verliert, Kopfschmerzen u. s. w. verursacht. Man hilft sich, indem man den Wein unter Zusatz des nötigen Zuckers und etwas frischer Weinhefe nochmals gären läßt. Ueberhaupt erzielt man einen stärkeren Wein, indem man statt 3 Pfund Zucker zu je 5 Liter Saft 4 1/2 bis 5 Pfund verwendet. Der Johannisbeeren-Wein wird dann allerdings später, oft erst nach 3 Jahren, klar, ersetzt aber dann, wie schon bemerkt, als Dessertwein in vielen Fällen die südländischen Weine, 5—7 Jahre alter Johannisbeeren-Wein wird von vielen Kennern sogar dem besten Madeira und Sherry vorgezogen.

Die Bereitung des Stachelbeerweines weicht von der des Johannisbeerweines insofern ab, als die gequetschten Beeren vor dem Pressen bei täglich 3maligem Umrühren 5—6 Tage in einem geschlossenen Gefäß an einem kühlen Ort aufbewahrt werden, um so eine Vorgärung durchzumachen. Auch kann etwas Hefe zugesetzt werden. Nach dem Pressen gibt man zu je 5 Liter Saft 5 Liter Wasser. Mit weiteren 5 Liter Wasser löst man 3—4 Pfund Futzucker bester Qualität, wozu man 5 Gramm pulverisierten Weinstein nimmt. Eine Steigerung des Wasserzuges vermindert die Haltbarkeit des Weines. Befürchtet man während der Vorgärung an heißen Tagen das Hinzutreten von Essigpilzen zu den vorgärenden Früchten, so werden die Wasser- und Zuckerzusätze schon dann gegeben, und zwar rechnet man dann auf 6 Kilogramm zerstampfte Früchte 5 Liter Saft.

Von jetzt ab ist die Behandlung des Johannisbeeren- und Stachelbeeren-saftes dieselbe. Zunächst sorgt man für die zum dauernden Aufbewahren notwendigen Gefäße. Will man kein neues Faß anschaffen, so läßt sich ein Wein- oder Branntweinsfaß, das zuvor in nachfolgender Weise gereinigt wurde, gut benützen. Lange Schwefelfäden oder Schwefelschnitten, die in jedem Drogengeschäft käuflich sind, befestigt man oben an einem Draht, zündet sie unten an und hält sie durch das Spundloch in das Faß. Erst wenn der Schwefel verbrannt ist, zieht man den Draht mit dem verkohlten Ueberrest aus dem Faß und verschließt das Spundloch, damit die Schwefeldämpfe möglichst lange in dem Faß bleiben und die sich darin etwa angesammelten Schimmel- und Essigpilze töten. Nach einer Viertelstunde

öffnet man das Faß und läßt den Schwefeldampf ausströmen, worauf man das Faß mit kaltem Wasser mehrmals auspült und gefüllt mit frischem Wasser, das täglich erneuert werden muß, bis zum Gebrauche bereit stellt. Dieses Verfahren ist natürlich nur bei bereits gebrauchten Fässern notwendig. Bei kleinerem Bedarf an Beerenwein empfiehlt sich die Verwendung sauberer Korbfässer.

Sobald das Faß auf Lager, d. h. unterteilt auf Balkenstücke, in den mindestens 16—18 Grad Reaumur warmen Keller gebracht ist, wird der abgezogene Saft durch ein Haarsieb oder durch einen reinen Leinwand-Lappen in das Faß geschüttet. Es ist darauf zu achten, daß das Fäßchen nicht gefüllt wird, da in den ersten 3—5 Tagen die stürmische Gärung eintritt, wobei der Most zum Ueberlaufen kocht. Wir legen vorerst ein Sandsäckchen auf das Spundloch und setzen, wenn die Ruhe im Faße allmählich wiederkehrt, einen neuen Gärspund oder einen Gummipropfen auf, der in der Mitte eine Öffnung hat zum Eindrehen einer Glasröhre, welche sich an ihrem äußersten Ende in eine mit Glycerin oder Wasser zu füllende Glasröhre erweitert. Die Glasröhre soll ca. 8 Centimeter von der Flüssigkeit entfernt bleiben. Die Weingärung vollzieht sich durch das Rohr; gehindert durch den Glycerin- oder Wasserabfluß kann keine atmosphärische Luft Zutreten, aber auch keine Kohlensäure aus dem Wasser entweichen. Ein späteres Nachfüllen ist bei Verwendung des Gärspundes nicht notwendig, sonst wird das Faß gewöhnlich nach vollendeter Gärung mit gleichwertigem Wein wieder voll gefüllt.

Anfangs Oktober hat die Glasröhre ausgedient; der Beerenwein in dem Faß hat seinen Gärungs- und Klärungsprozeß vollendet und muß von der Hefe hinweg in ein anderes entsprechend großes Faß mittels Schlauch abgelassen werden. Die gewöhnlichen Tischweine, d. h. die leichteren Beerenweine, sind nun trinkbar, sodaß das Faß angestochen werden darf, d. h. es wird ein Hahn in das Faß eingeschlagen, durch den man sich jeweils seinen Bedarf entnimmt. Dagegen werden Fässer, die besseren, stärkeren Beerenwein enthalten, durch einen Holzspund dicht verschlossen. Im Februar nächsten Jahres tritt bei ihnen die zweite Gärung ein. Nach derselben, mitte April oder anfangs Mai, zieht man den Wein, ohne an das Faß zu stoßen und dadurch Unruhe in demselben hervorzubringen, auf Flaschen, die man verkorkt und verlackt im Keller aufbewahrt. Wenn sich nach ca. einer Woche auf dem Boden der Flasche Saß zeigt, so wird der Wein in frische Flaschen umgefüllt und zwar so, daß zwischen Korken und Flüssigkeit ein 2 Finger breiter Raum bleibt.

Wenn wir alle die angegebenen Behandlungsvorschriften bei der Bereitung unserer Beerenweine sorgfältig beachten und, — wir wiederholen es — größte Reinlichkeit obwalten lassen, dürfen wir uns getrostes Mutes auf einen guten, schmackhaften Wein, der uns im nächsten Sommer bei Zusatz von Sauerbrunnen und anderen Kohlensäurerlängen eine angenehme, durstlöschende Erfrischung bietet, freuen. Zeigen sich aber kleine Uebel und Störungen im normalen Verlauf, so sind dieselben meist durch sofortiges

Ablassen des Weines zu beseitigen. Tritt z. B. nach einigen Tagen keine Gärung ein, so gießen wir zu je 50 Liter Wein etwa 20 Gramm in warmem Wasser aufgelöste Preßhese, oder hört die Gärung schon nach 2—3 Wochen auf, so hilft gewöhnlich ein Zusatz von je 5 Gramm kohlensaurem Ammonium ebenfalls zu je 50 Liter. Andere Fehler, wie unreiner Geschmack nach dem Faß, nach Schimmel, Holz oder Schwefelwasserstoff, ferner der Essigstich, Hefe-, Trester- und Erdgeschmack u. sind nur sehr schwer zu beseitigen. Schuld an den Uebeln ist die ungenügende Sorgfalt an der Herstellung des Weines und es kann in allen diesen Fällen nur angeraten werden, den Wein möglichst schnell zu trinken. Die sonst vielfach empfohlenen Mittel wie Filtrieren, Schönen, erneute Gärung, wiederholtes Ablassen in sorgfältigst gereinigte Fässer vermögen, wenn die Krankheit noch im Anfangsstadium ist, oft zu helfen.

Vermischtes.

(Obsternteansichten.) Der „Prakt. Ratgeber im Obst- und Gartenbau“ veröffentlicht auf Grund von 581 Einzelberichten eine Uebersicht über die zu erwartende Obsternte. Dieselbe ist in sämtlichen Obstarten besser als die vorjährige, die diesjährige Apfelernte wird eine gute sein, während sie im vorigen Jahr unter Mittel war. Die Beerenobsternte ist gut bis sehr gut. Pflaumen und Zwetschgen bringen eine Mittelernte, hingegen Birnen, Süßkirschen, Sauerkirschen, Pfirsiche und Aprikosen eine gute Mittelernte. Die betreffende Nummer ist kostenlos durch das Geschäftsamt des praktischen Ratgebers im Obst- und Gartenbau in Frankfurt a. Oder zu beziehen. (Aus 25 Berichten aus Württemberg ist die Ernte bezeichnet in Äpfeln gut, Birnen gut bis mittel, Zwetschgen mittel, Pflaumen gut bis mittel, Kirschen gut bis mittel, Pfirsiche und Aprikosen gut, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren sehr gut bis gut, Brombeeren gut, Heidelbeeren sehr gut, Walnüsse gut, Haselnüsse gut.

— Ein heiteres Intermezzo ereignete sich in diesen heißen Tagen vor dem Schöffengericht in Konstanz. Eine resolute Milchfrau stand vor den Schranken des Oecidites. Ein Zeuge charakterisierte die Frau mit einem landläufigen Ausdruck, indem er von ihr sagte, sie habe die Hosen an. Der Richter fragte teilnehmend: Ist das wahr, Frau? Mit einem Blick voll unsagbarem Selbstgefühl antwortete die Milchfrau, wie der „Heg. Erz.“ zu berichten weiß, trocken: „Nein, Herr Richter, bei der Hitze hat keine Hose!“

— Ueber einen gelungenen Studentenstreich wird aus Lauterbach (Rügen) berichtet. Für die Benützung der dortigen Brücke ist eine Gebühr von 10 Pfg. zu entrichten. Die Bescheinigung besagt: „10 Pfg. sind für die einmalige Benützung der Fürstl. Damm- und Brückenanlage durch eine Person einschl. dessen, was sie trägt, bezahlt.“ Der Beamte war nicht wenig erstaunt, als eine Anzahl Greifswalder Studenten, einer den andern tragend, unter lautem Jubel auf die Brücke zog. Jeder wollte einschließlich seiner Last 10 Pfg. zahlen. Einem Einwande des Beamten, daß die Karte nur zur Benützung durch eine Person berechtigt, hielt man entgegen, daß die getragene Person die Brücke ja gar nicht benutze.

Der Beamte sah das Nutzlose weiterer Entgegnungen ein und ließ den Scherz wohl oder übel gelten.

Gemeinnütziges.

— (Um Fleisch im heißen Sommer frisch zu erhalten, es vor Fäulnis zu bewahren,) empfiehlt es sich dasselbe in eine Porzellan- oder Emailschüssel zu tun und sehr heißes Wasser darauf zu gießen, so daß es vollkommen bedeckt ist und dann Del auf das Wasser zu schütten. Auf diese Weise wird die Luft vollkommen abgehalten, und das Fleisch bleibt gut, wobei eine besondere Rolle just das heiße Wasser zu spielen hat, indem das Gerinnen des Eiweiß auf der Oberfläche des Fleisches zur Konservierung mitwirkt.

Standesbuch-Chronik

der Stadt Widdbad vom 15. bis 22. Juli 1904.

Geburten:

- 14. Juli. Treiber, Wilhelm Friedrich, Holzhauser in Sprollenhaus, 1 Sohn
- 17. Juli. Treiber, Johann Friedrich, Holzhauser in Windhof, 1 Sohn
- 15. Juli. Magenreuter, Johann, Tagelöhner in Sprollenhaus, 1 Sohn.

Eheschließungen:

- 16. Juli. Günther, Johann Jakob, Tagelöhner in Sprollenhaus und Haag, Philippine Philippine in Sprollenhaus.

Aufgebote:

- 18. Juli. Zinser, Karl, Juwelier in Halle a. d. S. und Lange, Emma das.

Bestorbene:

- 16. Juli. Großmann, Gottlieb Friedrich, Straßenwart hier, 51 Jahre alt.
- 16. Juli. Decker, Friedrich Hermann, Sohn des Kgl. Forstwarts Gottlieb Heinrich Decker hier, 3 Monate alt.
- 16. Juli. Schulz, Hugo Dr. Geheimerr Bergrat in Bochum i. W., 65 Jahre alt.
- 20. Juli. Wacker, Christian Friedrich, Privatier hier, 80 Jahre alt.
- 20. Juli. Treiber, Friedrich Holzhauser in Sprollenhaus, 63 Jahre alt.

Wetterbericht.

Nachdruck verboten

Die Feuchtigkeit der Luft nimmt in Süddeutschland rasch zu, was auf das Herannahen einer Gewitterperiode hindeutet. Entlang der norwegischen Küste liegt noch ein Maximum von 763 mm, an der Ladogasen die alte Depression, mit 750 mm, an der Westküste Irlands eine neue Depression von wenig unter 760 mm. Demgemäß ist für Samstag u. Sonntag zunehmende Gewitterneigung und nur noch zeitweilig heiteres Wetter in Aussicht zu nehmen.

Haasenstein & Vogler
 Akt.-Ges.
 Annoncen-Expedition

Annoncen aller Art

auch kleine Anzeigen wie:
 Personal- u. Stellen-Gesuche,
 Bestellungs-, Kaufs-, Ver-
 kaufs- und Pacht-Gesuche
 werden zu den billigsten
 Preisen besorgt.

Zeitungs-Kataloge gratis

• Stuttgart •

Telefon 1156 Königstr. 47

Wildbad. Bekanntmachung.

Der Beschluß der bürgerlicher Kollegien, vom 11. Juli 1903, wonach bei der R. Badverwaltung und den Privatbädern; den hiesigen Hotels, Wirtschaften und Kostgebereien; den Motoren, Aufzügen, Mineralwasserfabriken und Mose- reien; den Conditoreien, Bäckereien, Metzgereien und Gerbereien; den Fischlästen, Kutschereien und Waschereien; sowie für Bepflanzung landwirtschaftlicher Grund- stücke, Wassermesser auf Kosten der Gemeinde angeschafft werden sollen, sobald die Wasserverschwendung einen derartigen Umfang annimmt, daß die oberen Stadtteile Wassermangel leiden, wird hiemit in Erinnerung gebracht.

Gegen Wasserabnehmer, welche sich Wasservergeudungen zu Schulden kom- men lassen, werden die Strafbestimmungen des Wasserungsvertrags, Geldstrafe von 20 bis 100 M. und Absperrung der Leitung, unnachsichtlich angewendet werden.

Das Begießen der Trottoirs, Terrassen und Höfe mittelst an die Wasser- leitung angeschraubter Schläuche ist verboten.

Den 20. Juli 1904.

Stadtschultheißenamt:
J. B. Böhner.

Versicherungsstand ca. 46 Tausend Policen.

Allgemeine Rentenanstalt zu Stuttgart, Lebens- u. Rentenversicherungsverein auf Gegenseitigkeit.

Segründet 1833

Reorganisiert 1855.

Neue Versicherungsbedingungen vom 1. Januar 1904.

Außerst liberale Bestimmungen in Bezug auf Anwartschaftbarkeit und Unverfallbarkeit der Lebensversicherungspolice.

Anerkannt billigste berechnete Prämien bei frühem Dividendenbezug.

Neue, für Männer u. Frauen gesonderte Rententariife.

Außer den Prämienreserven noch bedeutende, besondere Sicherheitsfonds.

Nähere Auskunft, Prospekte und Antragsformulare kostenfrei bei dem Vertreter:

Karl Wilh. Bott, Kaufmann in Wildbad.

Macht Euren Hastrunk nur mit: Jul. Schraders Kunstmostsubstanzen in Extraktform.

Dieselben haben sich seit langen Jahren als das Beste für diesen Zweck bewährt, da sie stets ein gleichmäßiges vorzügliches Produkt geben. Der z. Zeit billigere Zuckerpreis dürfte auch die noch weitere Verbreitung dieses angenehmen, gesunden, billigen Hastrunkes wesentlich fördern.

Prospekte gratis und franko.

Jul. Schrader, Feuerbach bei Stuttgart.

Depot in Wildbad: Drogerie von Anton Heinen. Neuenbürg: Apo- theker Bogenhard.

- Copallack
- Eisenlack
- Fußbodenlacke
- Fußbodenöl
- Terpentinöl
- Leinöl
- Parquetwiche
- Stahlspäne
- Schmirgelleine
- Glaspapier
- Pukttücher,

sowie sämtliche Putzartikel empfiehlt

Fr. Treiber.

Fliegenfänger

empfehlst

G. Lindenberger.

Rote Träublen

jeden Tag frisch bei

Daniel Treiber

Rapid

Schnellglanzputzpulver à 20 Pfg. ist vor-
trefflich. Anton Heinen.



! Freude !

bereiten Sie Ihrer
Frau, wenn Sie ihr

Johns „Voll dampf“ Waschmaschine

zum Geburtstage (event. auch
zu Weihnachten) schenken.
Ersparnis an Zeit, Seife und
Brennmaterial ca. 75 Prozent.
Lieferung auch auf Probe.

J. A. John, i. L. Hversgehofen.

Niederlage in Wildbad bei

Carl Tubach.

Verloren

ein schwarzseidenes

Halstuch.

Abzugeben gegen Belohnung in Villa
Haußmann.

Wohnung

bestehend aus 3 Zimmern, Küche u. Zu-
behör, sowie einem Parterrelokal, Waschkü-
che, Grasgarten und Trockenhaus, für
Wasch- resp. Büglerei, Sodawasserfabrik
u. s. w. geeignet, vom 1. Oktober ab
zu vermieten.

Näheres zu erfragen in der Exped.
d. Bl.

Stangen

zu Baumstützen,

Baumastträger

empfehlst billigst

Fr. Treiber.

Den titl. Kurgästen und Einwohnern
Wildbads empfehle ich sehr gute alte

Roth- und Weiss-Weine

über die Straße, per Liter zu 60, 70
und 80 Pfennig. Ferner vorzügliche
Gutedel und Burgunder offen
und in Flaschen à M. 1. — auf Wunsch
Lieferung ins Haus.

**Fr. Kessler, Weinh.
Straubenberg.**

Bäder

zu jeder Tageszeit im

Café Bott.

Brennspiritus

(in Flaschen)

à 90 Vol. % denat. Brennspiritus in 1/2
Liter Flaschen à 30 Pfg., ca. 95 Vol.
% à 33 Pfg. empfiehlt

Daniel Treiber

b. Mühlwehr.

Königl. Kurtheater.

Direktion: Intendantrat Peter Liebig.

Freitag, den 22. Juli 1904.

Zwei Wappen.

Schwank in 4 Akten von Vincent Hal
und Kadelburg.

Samstag, den 23. Juli 1904.

In Behandlung.

Lustspiel in 3 Akten von Max Dreyer.

Sonntag des Feuerwerks wegen
geschlossen.