Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Jeversches Wochenblatt
1898

193 (19.8.1898)

urn:nbn:de:gbv:45:1-482943

Visual Library

Jeversches Wochenblatt.

Erscheint täglich mit Ausnahme der Sonn- und Festtage.
Abonnementspreis pro Quartal 2 ℳ. Alle Postanstalten nehmen Bestellungen entgegen. — Für die Stadtabonnenten incl. Bringelohn 2 ℳ.

Nebst der Zeitung

Insertionsgebühr für die Corpuszeile oder deren Raum: für das Herzogthum Oldenburg 10 ₰, für das Ausland 15 ₰.
Druck und Verlag von C. L. Mettcker & Söhne in Jever.

Jeverländische Nachrichten.

№ 193. Freitag den 19. August 1898. 108. Jahrgang.

Erstes Blatt.

Politische Uebersicht.

Berlin, 17. Aug. Aus Anlaß des Fürsten Otto v. Bismarck hat das Präsidium des Deutschen Handelstages an den Fürsten Herbert v. Bismarck folgendes Schreiben gerichtet: „Bei der allgemeinen Trauer des deutschen Volkes um den Tod des Vaters Eurer Durchlaucht, des Fürsten Otto v. Bismarck, haben die Vertreter von Deutschlands Industrie und Handel besondere Veranlassung, des großen Verdienstes zu gedenken, das der Verstorbene um der Entwickelung der genannten Gewerbszweige sich erworben hat. Mit unvergleichlicher Klugheit und Energie ist es dem gewaltigen Staatsmanne gelungen, das Deutsche Reich zu schaffen und den deutschen Namen in der ganzen Welt zu Ansehen zu bringen. Dies ist die wesentliche Grundlage für den großartigen Aufschwung, den Deutschlands Industrie und Handel seit 1870 genommen haben, und für die wirthschaftliche Machtstellung, deren das Vaterland sich gegenwärtig im Wettbewerbe der Völker erfreut. Indem wir das Gefühl unauslöschlichen Dankes, den Industrie und Handel dem Verstorbenen dafür schulden, zum Ausdruck bringen, bitten wir auch zu dem Verluste, der Eure Durchlaucht und die ganze Bismarcksche Familie durch den Tod ihres Hauptes getroffen hat, unser inniges Beileid aussprechen zu dürfen. Das Präsidium des Deutschen Handelstages. Frentzel."

Man schreibt dem H. C.: Die Marineattachés, Korvettenkapitän Krosigk, erster Offizier auf der Oldenburg, der in Spanien die Kriegsvorbereitungen verfolgte, und Kapitänlieutenant von Rebeur-Paschwitz, der sich auf dem amerikanischen Kriegsschauplatze befand, haben nach Beendigung des spanisch-amerikanischen Krieges ihre Thätigkeit im Großen und Ganzen abgeschlossen; ihre Berichte und Wahrnehmungen bestätigen vollauf, daß unsere Marineverwaltung auf dem richtigen Wege sich befand, als sie den größten Werth auf den Ausbau der Schlachtflotte legte. v. Krosigk kehrt in die Heimath zurück; in Spanien ist eben für die Deutschen auf dem Gebiete des Schiffsbaues, Marinetechnik nichts zu lernen. v. Rebeur-Paschwitz geht nach Tokio als Marineattaché; die Verhältnisse in Ostasien, speziell die gewaltigen Anstrengungen, welche Japan macht, um sich eine mindestens zweitklassige Flotte zu schaffen, erfordern dringend die Aufmerksamkeit eines Marineattachés; England usw. unterhält ja schon längere Zeit eine solche. Der spanisch-amerikanische Krieg hat gezeigt, wie vorzüglich das amerikanische Schiffsmaterial ist. Die Superiorität der amerikanischen Marineoffiziere ist von uns gleich beim Anfang des Krieges gewürdigt worden. Es dürfte sich vielleicht empfehlen, dauernd der Botschaft in Washington einen Marineattaché beizugeben; abgesehen von der angeordneten Besetzung in Tokio, unterhielt das Deutsche Reich vier Marineattachés, zwei Legationen zur See Siegel und Gülich bei den Botschaften in Paris und London; zwei Korvettenkapitäne für die nordischen Reiche mit dem Wohnsitz in Petersburg und Rom. Der langjährige Marineattaché für die nordischen Reiche Kalau vom Hofe wird resp. ist ersetzt durch den Korvettenkapitän Freiherrn v. Schimmelmann.

Aus Friedrichsruh wird die Meldung bestätigt, daß das Bismarck-Mausoleum erst bis zum Novbr. d. J. fertig werden kann; alsdann findet die Beisetzung der Leiche des Fürsten statt. Auch eine Kapelle wird mit dem Mausoleum vereinigt werden.

Auf Befehl des Kaisers begiebt sich der Viceadmiral v. Diederichs an Bord des Kreuzers Kaiser nach Batavia, um zu den aus Anlaß der Krönung der Königin von Holland stattfindenden Feierlichkeiten die Glückwünsche des Kaisers auszudrücken.

Auf dem sozialistischen Parteitage Thüringens in Arnstadt beschlossen die preußischen Delegirten die Betheiligung der Sozialdemokratie an den preußischen Landtagswahlen.

Frankreich. Paris, 16. August. Die Königin-Regentin von Spanien ließ der französischen Regierung ihren Dank für die zur Herbeiführung des Friedens geleisteten guten Dienste aussprechen und beauftragte gleichzeitig den Botschafter Castillo, dem Minister des Aeußeren Delcassé mitzutheilen, daß sie ihm das Großkreuz des Ordens Carls III. verliehen habe; die Königin-Regentin verlieh dieselbe Auszeichnung dem französischen Botschafter in Madrid, Patenôtre, und dem in Washington, Cambon.

Morgen findet ein neuer Ministerrath unter dem Vorsitze von Faure statt, in dem hauptsächlich über die schlimme Finanzlage berathen werden wird. Finanzminister Peytral sieht einen Fehlbetrag von 200 Millionen und die Nothwendigkeit einer neuen Anleihe voraus.

Amerika. Washington, 16 Aug. Der bisherige Botschafter in London John Hay ist an Stelle Days zum Staatssekretär ernannt worden. Präsident McKinley ernannte die Kommissare zur Regelung der Einzelheiten bei der Räumung der Antillen, und zwar für Kuba die Generale Wade und Butler und den Admiral Sampson, für Portoriko die Generale Brooks und Gordon und den Admiral Schley. In einer Note, in welcher Day mittheilt, er habe die Glückwünsche des russischen Botschafters Grafen Cassini zur Unterzeichnung des Friedensprotokolls erhalten, sagt derselbe, das Protokoll enthalte die Bürgschaft für einen Frieden, der ruhmvoll für Amerika und zugleich auch ehrenvoll für die Gegner von gestern sei.

Spanien und Amerika.

Washington, 16. August. Staatssekretär Day und der Senator Davis von Minnesota sind zu Kommissaren für die Friedensverhandlungen ernannt worden.

Madrid, 16. Aug. Die Bevölkerung ist befriedigt über den Vorfrieden, besonders aber die Küstenbewohner, die gefürchtet hatten, daß das Geschwader des Admirals Watson jeden Tag eintreffen könnte.

Aus Hongkong wird berichtet: Aus dem gestrigen Eintreffen des Generals Augustin auf der Kaiserin Augusta folgert man, daß dieser aus Manila geflohen ist. Die Offiziere der Kaiserin Augusta und der General selbst enthalten sich aller Auskünfte. Als das Schiff am Freitag Manila verließ, war die Stadt noch nicht gefallen.

Newyork, 16. Aug. Die Bevölkerung der Stadt bereitet dem heimkehrenden Geschwader Sampsons eine großartige Kundgebung vor. In allen Städten wird

---

Ein Sohn.

Roman von A. von der Elbe.

(Fortsetzung.)

Besonders fand der Bräutigam seine Rolle bei der Geschichte, wie er seiner Mutter mehrfach gestand, wenig lohnend und über die Maßen ermüdend. Er schalt auf die bleiernen, eingerosteten Sternbergs, zwischen denen er sich nie gehen lassen könne, wie er möchte, und meinte, er sei selbst neugierig, wie die ungleiche Ehe, in welche er sich stürze, ausfalle.

Die Mutter wandte manches gute Wort, manche Schmeichelei an, um den Verwöhnten, der so leicht ungeberdig wurde, bei Laune zu erhalten, und rechtzeitig dahin zu schieben, wo man ihn erwartete. Wäre es möglich gewesen, daß Frau Wilhelmine den Liebling je gern von sich gelassen, so würde dies jetzt geschehen sein, denn sie zitterte beständig, daß er etwas thue oder unterlasse, wodurch das mühsam gewonnene Glück wieder zerstört werde. Mochte dasselbe auch nicht ganz so glänzend ausfallen, wie sie angenommen, es lag doch vorläufig ein großer Trost für sie in dieser günstigen Heirath des Sohnes, der gewiß an der Seite einer so höchst verständigen Frau wie Veronika den kleinen Rest Jugendthorheit bald würde überwinden lernen.

Das einzige Herz, welches mit bangem Weh den Schmerz der Trennung vorauslitt, war das der Braut. Veronika verhehlte sich nicht, daß vieles ganz — ganz anders sei, als sie gedacht. Ihr feines Empfinden konnte manche Verletzung, die Arthur ihr anthat, vor sich selbst nicht ableugnen, aber ihre große Liebe suchte und fand Entschuldigungsgründe. Ihre Freude an seiner Erscheinung, an manchem Zuge seines Wesens, das ihr immer ganz ungewöhnlich erschien, besiegte jegliche Mißempfindung.

Man traf noch bei dem letzten Zusammensein auf dem Sternberge die Verabredung, daß die Hochzeit Ende März gefeiert werden solle. Arthur erhielt Aufträge für Wohnung und Einrichtung, für welche der Vater ihm großmüthig ziemlich freie Hand gab. Dann schied das junge Paar, offenbar von Zärtlichkeit und Zukunftsfreude erfüllt.

Am andern Morgen reiste Arthur nach Berlin zurück. Bevor er seine Mutter verließ, sagte er:

„Nur gut, daß die Hochzeit bestimmt ist und bald sein soll. Dies öde Schönthun, diese Pagenliebe halte ich nicht lange aus; hoffentlich wird das alles in der Ehe ganz anders."

„Sicherlich erblüht Dir ein reiches Glück, mein Einziger," sagte die Mutter bewegt, „wie könnte es anders sein? So lange ich Dich besitze, habe ich immer nur Gebete für Dich auf dem Herzen getragen. So ists gewesen, so ist es geblieben, so wirds sein bis ans Ende! Und ich fühle mit heiliger Gewißheit, diese starke Mutterliebe irrt nicht, Du wirst Deinen schönen Anlagen gemäß eine hohe Stufe irdischen Glücks ersteigen!"

Als Arthur die kleine Wohnung der Schwestern zuerst wieder aufsuchte, kamen sie ihm freudestrahlend und jubelnd entgegen. Er hatte das Ziel seiner Wünsche erreicht, sie liebten beide Veronika herzlich, der Mutter Sorgen würden ein Ende finden. Nun besserten sich ja nach allen Seiten die Verhältnisse.

Auch Silvia hatte Erfreuliches zu berichten, was sie sogleich mit großem Eifer that. Die Tanzprobe war wiederholt und der Beifall, den sie geerntet, groß gewesen. Nun, meinte selbst die ruhig überlegende Antonie, sei die Aussicht auf ein Gastspiel im Opernhause fast als gewiß anzunehmen. Lormier übe dazu mit seiner Schülerin ein pas de deux, das ganz wundervoll zu werden verspreche. Auch ihre gütige Hausgenossin, die alte Gräfin Wertheim, hatte die Schwestern einmal wieder bei sich gesehen. Der Sohn sei fort, man könne also ein reines Wohlwollen von der trefflichen Dame selbst annehmen. Die Schwestern fühlten sich sehr gehoben.

Arthur stimmte nicht ganz in ihre Freude ein. Seit er sich wieder in Berlin befand, war seine Uebellaune von Tag zu Tag gewachsen. Die jungen Kameraden hatten ihn mit großem Hallo und neckenden Glückwünschen empfangen.

„Ein Verlorener!" hieß es. „Einer, der zu Kreuze kriecht. — Möchte ihr Pantoffel sanft sein!"

„Wieviel hat sie?" fragte ein naher Freund heimlich. „Ists der Mühe werth, Dich an die Kette zu legen? Na, ich begreife Dich ja. Man kann von seinen Schulden nicht leben. Wer weiß, wie bald ich auch nach dem Nothanker greifen muß!"

Arthur kam sich selbst immer mehr als ein Opfer der Verhältnisse vor. Er wehrte sich innerlich dagegen. Er würde doch wenigstens anfänglich als junger Ehemann sein unbekümmert freies Leben beschränken, manche angenehme, unterhaltende Gewohnheit aufgeben müssen. Was tauschte er dagegen ein? Veronikas Einkommen erschien seinen gesteigerten Ansprüchen ungenügend. Ihre feine Zurückhaltung reizte ihn nicht, er war sich klar darüber, daß er nicht in sie verliebt sei, und doch dachte er nicht entfernt daran, loszulassen. Im Grunde schmeichelte diese Verbindung mit der reichen, angesehenen Familie ihm außerordentlich, auch wußte er seinen Gläubigern gegenüber keinen anderen Rath.

Es waren jetzt seine angenehmsten Augenblicke in Berlin gewesen, wenn er einem jener Dränger sagen konnte:

„Im Begriff, mich zu verheirathen, brauche ich mein Geld, nachher können Sie jeden Tag die Bagatelle haben!"

Das schaffte ihm Ruhe und neuen Kredit.

Nun aber bei den Schwestern sich als glücklicher Bräutigam zu geberden, war doch überflüssige Mühe

Landesbibliothek Oldenburg

diese Woche wegen Abschluß des Friedens ein großer nationaler Festtag gefeiert.

Inhalt des zweiten Blattes:

Die Frischhaltung von Obst und Gemüse. — Anzeigen.

Korrespondenzen.

⊞ **Jever,** 18. August. Die Hitze der letzten Tage treibt alle zum Baden; so ist denn auch hier die Badegelegenheit am Tettenser Tief fleißig benutzt worden. Zu bedauern ist es, daß noch nicht eine Badestelle für Frauen eingerichtet ist; der Wunsch, eine solche zu besitzen, wird vielfach geäußert, bislang aber haben weder die städtischen Behörden noch Private Schritte gethan, um diese so wünschenswerthe Einrichtung zu treffen. Die vorhandene Badestelle am Tettenser Tief könnte den Frauen leicht zugänglich gemacht werden, wenn für eine geeignete Einfriedigung gesorgt und die Anstalt für gewisse Stunden, vielleicht von 8 oder 9 bis 11 Uhr morgens, den Frauen überlassen würde. Die Sache erinnert in ihrer Einfachheit an das Ei des Columbus, so daß den schon oft geäußerten berechtigten Wünschen leicht genügt werden kann.

Jever, 18. August. Sonntag den 21. d. M. findet hier ein Rennen der zum Bunde gehörenden Radfahrervereine des Bezirks Varel-Wilhelmshaven-Jever statt. Es ist eine Länge von 25 Kilom. zu fahren und wurde dafür die Strecke Schützenhof-Friedeburg und zurück ausersehen. Die Zahl der Fahrer wird etwa 40 betragen. Das Rennen beginnt morgens 8 Uhr. Die weiteren Veranstaltungen hat der Radfahrerverein von 1897 übernommen. In dessen Vereinslokal (Konzerthaus) findet um 1 Uhr gemeinschaftliche Tafel statt; darnach folgt eine Korsofahrt, endigend auf dem Schützenhofe, woselbst Konzert sein wird; auch für die Befriedigung der Tanzlust wird gesorgt sein, ebenso für Kinderbelustigungen, Feuerwerk und Illumination. Konzertbesucher haben 30 Pfg. Eintrittsgeld zu zahlen, Kinder sind frei.

ʒ **Hooksiel.** Die Generalversammlung des hiesigen Kriegervereins am 14. Aug. war gut besucht. Der Vorsitzende erstattete Bericht über das verflossene Vereinsjahr. Der Verein zählt 46 Mitglieder und 10 Vereinsfreunde. Aufgenommen wurden drei neue Mitglieder: Pastor Schmidt, Grenzaufseher Seelig, Landwirth Ennen. Die hierauf vorgenommene Vorstandswahl ergab die Wiederwahl des bisherigen Vorstandes, nämlich der Kameraden Apotheker Gödecke als 1., Holzhändler Bartels als 2. Vorsitzender, Postverwalter Frerichs als 1., Kaufm. Wiggers als 2. Schriftführer, Schmiedemeister Tiarks als Kassenführer, Schuhmachermeister Schwanck als Inventarverwalter. Als Fahnenträger wurde gewählt Kamerad Specht, Stellvertreter Kam. Wilbers, Fahnenjunker die Kam. Siuts und Wedemeyer. Das Ehrengericht besteht aus den Kameraden Renken, Albers, Heinr. Janssen, A. Müller, Wedemeyer, Siuts und Postschaffner a. D. Janssen. Als Vereinsbote wurde Kam. Schröder und als Kassenrevisoren die Kam. Dr. Maaß und Ihnen wiedergewählt. Als Vereinslokal wurde für das Vereinsjahr 1898/99 der Gasthof zum schwarzen Bären (Inhaber Kam. H. Wilken) gewählt. Dem bisherigen Vereinswirth, Kamerad Eims, wurde für die gute Bedienung u. s. w. vom Vorsitzenden, Kam. Gödecke, der Dank des Vereins ausgesprochen.

⨯ **Neuende,** 18. August. Gestern fand hier das Jahresfest des Jeverschen Hauptvereins der Gustav Adolf-Stiftung statt. Zu der Feier hatten sich außer einer großen Zahl von Gemeindebürgern eine Reihe von Geistlichen und Lehrern aus der engeren und weiteren Umgebung unseres Ortes eingefunden. Um 3 Uhr nachmittags begann das Fest mit einem Gottesdienst in der Kirche, in welchem Herr Pfarrer Rodiek-Wildeshausen die Rede hielt über „Halte, was du hast, daß niemand dir deine Krone raube". Zur Verschönerung des Gottesdienstes trugen nicht wenig bei die Leistungen des unter Leitung des Herrn Lehrers Havekost stehenden Kinderchors. Am Schluß des Gottesdienstes fand eine Kollekte zum Besten der Kapellengemeinde Elisabethfehn statt, welche 18,51 Mk. einbrachte; ferner waren für den Zweck noch gesammelt von den Schülern der ersten Klasse der hiesigen Volksschule 4,05 Mk., also sind insgesammt zusammengekommen für den Zweck 22,56 Mk. Die Nachfeier fand im Garten des Herrn Eukens statt. Herr Pfarrer Ibbeken-Bant referirte über die Verhältnisse der oldenburgischen evangelischen Diasporagemeinden im Münsterland, während Herr Hauptlehrer Fissen über die 50. Hauptversammlung der Gustav-Adolf-Stiftung in Berlin sprach. Beide Herren traten mit großer Wärme für die Bestrebungen des Gustav-Adolf-Vereins ein. Nachdem Herr Fissen der Gemeinde Neuende für die freundliche Aufnahme gedankt, erfolgte gegen 7 Uhr Schluß des Festes.

⨯ **Heppens,** 16. Aug. Die Gemeindevertretung hielt heute Abend eine Versammlung ab. Zunächst fand unter Vorsitz des ersten Beigeordneten Herrn Jürgens die Neuwahl des Gemeindevorstehers statt, da im September die Amtszeit des Herrn Athen abgelaufen ist. Nachdem das Gehalt des Vorstehers auf 1700 Mk. ausschließlich 300 Mk. für Wahrnehmung der standesamtlichen Geschäfte festgesetzt war, ergab die mittelst Stimmzettels vorgenommene Wahl die einstimmig erfolgte Wiederwahl des Herrn Athen, welcher die Wahl annahm. Dann wurde berathen über ein Statut um Eintheilung der Gemeinde Heppens in drei Bezirke. Die Vermehrung um einen Bezirk soll dadurch erreicht werden, daß der jetzige zweite Bezirk durch die verlängerte Gökerstraße bis zum Mühlenweg in zwei Bezirke eingetheilt wird. Zu einem Antrag der Anlieger der Müller- und Friederikenstraße um Aufstellung von vier Gaslaternen wurde beschlossen, die Sache der Beleuchtungskommission zu überweisen. Zur Verhandlung standen noch mehrere Punkte, doch wurde die Sitzung auf Beschluß abgebrochen, als die Nachricht von dem Ableben des langjährigen Bezirksvorstehers Herrn Hicken einlief, welcher seinem Posten eine ganze Reihe mit großer Pflichttreue vorgestanden hat. Die Versammlung erhob sich zu Ehren des Heimgegangenen von ihren Sitzen. — Der Hausbesitzerverein wählte in seiner Versammlung vom 16. d. M. zum ersten Vorsitzenden Herrn Egberts und übertrug die Verwaltung des Wohnungsbureaus Herrn Eilers.

*** **Oldenburg,** 17. August. **Zentralstelle für Obstverwerthung in Oldenburg.** Um der obstbautreibenden Bevölkerung einen besseren Absatz ihrer Produkte zu ermöglichen, dem Konsumenten dagegen den Einkauf zu erleichterr, soll auch für das Herzogthum eine Zentralstelle für Obstverwerthung errichtet werden. Die Zentralstelle vermittelt vom 1. Sept. bis 1. Dezbr. jeden Jahres den Verkehr zwischen Obstproduzenten und Konsumenten durch Mittheilung von Angebot und Nachfrage, indem sie den Austausch von Adressen besorgt. Der Ankauf und Verkauf bleibt Sache der Käufer und Verkäufer, ohne jede Einmischung und Verbindlichkeit der Zentralstelle, die keinerlei Geschäft betreibt. Der Austausch der Adressen zwischen Käufern und Verkäufern erfolgt durch portofreie Uebersendung der Angebots- und Nachfragelisten, die nach Maßgabe der eingelaufenen Anmeldungen wöchentlich einmal an die Interessenten versandt werden. Die Zentralstelle läßt es sich angelegen sein, durch sachgemäße Verbreitung der Angebotslisten in den Kreisen von Privaten, Tafelobsthändlern, Delikatessengeschäften, Obstverwerthungsgenossenschaften usw. den Absatz von Obst zu erleichtern und weist durch zeitgemäße Anzeigen auf die im Herzogthum vorhandenen Angebote hin. Die Aufnahme von Angebot und Nachfrage in den Listen erfolgt kostenlos, ebenso die Zusendung der Listen. Die Zentralstelle für Obstverwerthung ist ein uneigennütziges Unternehmen des Obst- und Gartenbau-Vereins zu Oldenburg, angeregt durch die Verwaltung des Landes-Kultur-Fonds und blos zur Hebung des heimischen Obstbaues eingerichtet. Der Landesobstgärtner Immel übernimmt die Geschäftsführung (Geschäftszimmer Huntestraße 12).

† **Varel,** 17. August. Der Hitze sind hier und in der Umgegend drei Menschen erlegen. Es wurden nämlich vom Hitzschlag getödtet der Arbeiter Bökmann in Varel, der Arbeiter Decker in Jade und ein Knecht des Landmanns Schmidt zu Colmar.

* **Wilhelmshaven,** 16. Aug. Die hier noch in Geltung stehende alte hannoversche Sabbathordnung vom 25. Januar 1822 verbietet, an Sonn- und Festtagen vor 3 Uhr nachmittags öffentliche Musik zu machen. Dieses Verbot ist vom Schützenverein nicht beachtet worden, indem derselbe, ohne behördliche Erlaubniß, am vergangenen Sonntag vor 3 Uhr nachmittags seinen Umzug durch die Straßen der Stadt mit Musik begonnen hat. Wie das W. T. nun von zuständiger Seite erfährt, hat die königl. Polizeibehörde sich genöthigt gesehen, wegen dieser Uebertretung den Vorstand des Vereins in Strafe zu nehmen.

* **Bremen,** 17. August. Der Polizei-Inspektor Bülck stürzte in seiner Wohnung die Treppe herunter und starb nach kurzer Zeit infolge der erhaltenen innerlichen Verletzungen.

Vermischtes.

* **Berlin,** 17. Aug. Die ersten evangelischen Missionare für Kiautschau werden Mitte September Berlin verlassen. Es sind dies Herr Voskamp, der auf eine längere Missionsthätigkeit in Südchina zurückblickt, und Herr Lutschewitz. Gleichzeitig begeben sich die Missionare Zimmerling und Maiwald nach Kanton. In Begleitung der Herren machen auch zwei Damen die Reise nach Ostasien. Die eine geht als Lehrerin nach Hongkong.

* **Braunschweig,** 17. Aug. Gestern Nachmittag verbrannte auf offener Straße der 72jährige Friedrich Standmeister. Derselbe stand im Augenblick in hellen Flammen und ist den erlittenen Brandwunden erlegen. Die Ursache wird darauf zurückgeführt, daß St. die brennende Zigarre bezw. Pfeife in die Tasche steckte.

* **Oppeln,** 17. August. Auf einer Felddienstübung starben durch Hitzschlag ein Unteroffizier und ein Gefreiter des 63. Infanterie-Regiments.

* **Nörten,** 16. August. Das unvorsichtige Umgehen mit Petroleum hat auch hier ein Opfer gefordert. Die Dienstmagd Auguste Röttger auf dem benachbarten Hardenberge wollte zum Anfachen des Feuers Petroleum verwenden. Sie kam hierbei mit der Kanne der Flamme des Herdes zu nahe, die Kanne explodirte und ihr brennender Inhalt fügte der N. so schwere Brandwunden zu, daß sie den Verletzungen heute in der Universitätsklinik zu Göttingen erlegen ist.

* **Kassel,** 16. August. Eine entsetzliche Straßenszene spielte sich heute Nachmittag gegen 6 Uhr unmittelbar am Königsplatz, in der Thurmgasse vor dem Hause Nr. 4 ab. Ein junges Mädchen von 19 Jahren, bei einer Kaufmannsfamilie in Stellung, vermochte der ebenso gefährlichen als anscheinend unausrottbaren Unsitte, Petroleum ins Feuer zu gießen, trotz wiederholter Verwarnung nicht zu entsagen. Als sie es heute Nachmittag in Abwesenheit der Herrschaft wiederum that, explodirte die mit einigen Litern Petroleum gefüllte Kanne und die leichte sommerliche Kleidung des Mädchens brannte sofort lichterloh. Laut um Hilfe rufend, eilte die Unglückliche die Treppe hinab auf die Straße, wo sie unter schrecklichem Wehgeschrei zusammenbrach. Der herbeigeholte Arzt konnte nur feststellen, daß eine Heilung unmöglich ist, da die Verletzungen der Armen geradezu entsetzlich sind.

* **Wreschen,** 15. August. Ein sogenannter Grünenthalscher Tausendmarkschein ist im Verkehr hierher gelangt. In diesen Tagen hatte der Rendant Wolff für die dortige israelitische Gemeinde bei der Landes-Hauptbank in Posen eine Summa einzuzahlen und benutzte dazu einen Tausendmarkschein. Dieser ist als vom Oberfaktor Grünenthal herrührend erkannt, aber unbeanstandet in Zahlung genommen worden. (Pos. Ztg.)

* In **Königsberg** hat sich ein Verein gebildet, um Gymnasialkurse für Frauen und Mädchen ins Leben zu rufen. Die Kurse knüpfen an das Unterrichtsziel der höhern Mädchenschulen an und bezwecken nicht, die weibliche Bildung in andere Bahnen zu lenken. Vielmehr streben sie in erster Linie eine Vorbereitung für die Lehrerinnen an, die in die sogen. Oberlehrerinnenkurse einzutreten gedenken, oder solchen Mädchen und Frauen, welche es wünschen, eine gründliche Ergänzung und Vertiefung ihrer Kenntnisse zu ermöglichen.

* In **Ziegenhain** in Sachsen erhängte sich der Bürgermeister nach einer Gemeindeversammlung, in der er wegen der in der Ausführung begriffenen Wasserleitung und ihrer Kosten scharf verurtheilt worden war.

* **Passau,** 17. August. Die Donauzeitung meldet aus Wegscheid: Ein großer Brand hat gestern in Wildenranna gewüthet. 31 Anwesen wurden eingeäschert. Zwei Personen sind verbrannt, viel Vieh ist in den Flammen umgekommen. Die ganze eingebrachte Ernte ist vernichtet.

* **Lemberg,** 17. August. Die Stadt Skalat wurde durch einen furchtbaren Brand eingeäschert. Mehrere hundert Wohnhäuser, die Bezirkshauptmannschaft, das Gerichts- und das Steuergebäude sind total niedergebrannt. Mehrere Personen sind in den Flammen umgekommen.

* **London,** 17. August. Gestern sind infolge der Hitze 32 Fälle an Sonnenstich vorgekommen. In der Nacht war ein furchtbares Gewitter, das von einem wolkenbruchartigen Regen begleitet war und großen Schaden anrichtete.

* **Lorient,** 17. August. Die Stadt Concarneau steht seit gestern Abend in Flammen; Admiral Menard verlangte telegraphisch die Entsendung aller verfügbaren Hülfskräfte.

Marktberichte.

Dinslaken, 16. Aug. (Amtlicher Marktbericht.) Zum diesmaligen Großviehmarkt am 15. und 16. d. M. waren insgesammt 891 Stück Rindvieh angetrieben. Bei lebhaftem Handel wurden ziemlich hohe Preise erzielt. Der Schweinemarkt war mit 587 Stück beschickt. Der Handel war schleppend. Es wurden folgende Preise erzielt: Saugschweine 2,50—3 Mark pro Alterswoche, Faselschweine 1,50—2 Mk. pro Alterswoche, fette Schweine 55 bis 60 Mark pro Zentner Schlachtgewicht. — Nächster Viehmarkt am 29. und 30. August.

Auch kam ihm hier plötzlich in den Sinn, welche Verlegenheiten daraus erwachsen würden, wenn Veronika als seine Frau nach Berlin komme, die Schwestern natürlich zu begrüßen wünsche, und die eine als Tänzerin, die andere als Putzmacherin finde. Er fluchte innerlich über die Klemme, in der er sich sah, und würde jedenfalls geschickt zu Werke gehen müssen. Als die Mädchen von der Gräfin Wertheim sprachen, fiel ihm eine neue Schwierigkeit ein.

„Nehmt Euch nur bei Eurer Gönnerin in Acht, daß Ihr unsere Zusammengehörigkeit nicht verrathet," sagte er verdrießlich. „Veronikas Mutter war eine Gräfin Wertheim, es sind also Verwandte, die ich später mit meiner Frau aufsuchen muß. Natürlich wird man dann Euch nicht dort treffen."

Als Arthur gegangen, sprachen die Schwestern einander ihr Erstaunen aus, daß er nicht glücklicher sei. Sie hatten ihn sich strahlend und triumphirend gedacht und begriffen nicht, daß ein Bräutigam so mißmuthig erscheinen könne. Noch lange zerbrachen sie sich den Kopf darüber, wie das zugehe.

Für Arthur erwuchs aus seinem Verhältniß bald eine neue Unbequemlichkeit. Für Veronikas reiches Gemüth hatte das kurze Zusammensein mit dem Verlobten, das kaum jemals ungestört gewesen, nicht die innere Befriedigung gebracht, nach der sie sich sehnte. Sie schrieb ihm also einen langen, innigen Brief, in dem sie ihm sagte, sie hoffe, die Korrespondenz solle sie einander ganz nahe führen.

(Fortsetzung folgt.)

Landesbibliothek Oldenburg

Seine Königliche Hoheit der Großherzog werden bis weiter keine Audienzen ertheilen.

Römer.

Obrigkeitliche Bekanntmachungen.

Das Staatsministerium bringt hiermit zur öffentlichen Kunde, daß die Geltung der Bekanntmachung vom 26. Mai d. J., welche bestimmt, daß Schlachtvieh und die aus öffentlichen Schlacht- und Viehhöfen herrührenden Wiederkäuer und Schweine bis weiter nur mit der Eisenbahn in das Herzogthum eingeführt werden dürfen, fernerhin auf die Einfuhr der bezeichneten Thiere aus dem Bremischen Staatsgebiete beschränkt wird.

Oldenburg, den 15. August 1898.

Staatsministerium, Departement des Innern.

Jansen.

Nachdem bemerkt worden ist, daß die an die Pfarrer gerichteten brieflichen Gesuche um Mittheilung von Auszügen aus den Kirchenbüchern (s. g. Geburts- usw. Scheine) noch immer häufig ohne Beifügung der Gebühren bezw. mit der Bitte um Nachnahme derselben eingehen, erinnert der Oberkirchenrath hierdurch zur Vermeidung unnöthiger Mehrkosten daran, daß die Gebühr für **jeden** Auszug aus den Kirchenbüchern, der sich auf **eine** Eintragung bezieht, nach Art. 2 des Gesetzes vom 6. Dezember 1894, 50 Pfg beträgt und daß der gewünschte Schein am schnellsten und billigsten in der Weise zu erlangen ist, daß dem Gesuch 60 Pfg. in Postmarken beigelegt werden.

Oldenburg, 1898 August 12.

Oberkirchenrath.

Hansen.

Zur diesjährigen amtlichen Schauung der Gemeindewege werden folgende Termine angesetzt:

Montag den 22. d. M. für die Gemeinde Sande,
Dienstag den 23. d. M. für die Gemeinde Accum,
Mittwoch den 24. d. M. für die Gemeinde Fedderwarden,
Donnerstag den 25. d. M. für die Gemeinde Cleverns,
Freitag den 26. d. M. für die Gemeinde Sandel.

Die Wege sind bis dahin in schaufreien Stand zu setzen, nachzurunden und gehörig zu spuren, die Weggräben und die Weggrüppen der Fußwege zu reinigen, die Hecken, Bäume und Gesträuche an den Wegen aufzuschneiden und die Wegbermen von Gestrüpp frei zu machen.

Wegen unterlassener oder mangelhafter Erfüllung der Wegepflicht wird nach der Wegeordnung Geldstrafe bis zu 30 Mk. erkannt werden.

Amt Jever, 1898 August 15.

J. V. d. A.: Becker.

Nach Beschluß des Ausschusses soll Michaelis d. J. eine Deichbandsanlage erhoben werden, welche für die Genossen des Amts und der Stadt Jever ½ Pf. von der Mark des Steuerkapitals der Grundstücke beträgt. Die Vertheilungsregister sind vom 21. bis 29. August d. J. in Tantzens Gasthause zum Adler in Jever zur Einsicht der Genossen ausgelegt und sind Einwendungen dagegen innerhalb dieser Frist beim Vorstande einzubringen.

Jever, 1898 August 16.

Vorstand des III. Deichbandes.

J. V. d. A.: Becker.

Nach Beschluß des Ausschusses soll Michaelis d. J. eine Anlage von 1 Mk. vom Hektar zur Sielkasse erhoben werden. Die Vertheilungsregister sind vom 21. bis 29. August d. J. in Tantzens Gasthause zum Adler in Jever zur Einsicht der Genossen ausgelegt, und sind Einwendungen dagegen innerhalb dieser Frist beim Vorstande einzubringen.

Jever, 1898 August 16.

Vorstand der Wangerländischen Sielacht.

J. V. d. V.: Becker.

Nach Beschluß des Ausschusses soll Michaelis d. J. eine Anlage von 80 Pfg. vom Hektar zur Sielkasse erhoben werden. Die Vertheilungsregister sind vom 21. bis 29. August d. J. in Rohlfs Gasthause zu Mariensiel zur Einsicht der Genossen ausgelegt und sind Einwendungen dagegen innerhalb dieser Frist beim Vorstande einzubringen.

Jever, 1898 August 16.

Vorstand der Rüstringer-Knipphauser Sielacht.

J. V. d. A.: Becker.

Das Repartitionsregister einer nach Beschluß des Ausschusses der Bockhorner Sielacht für das Jahr 1898 zu erhebenden Sielumlage von 2 Mk. 50 Pf. pro Hektar wird vom 17. bis zum 31. d. M. zur Einsicht der Sielachtsgenossen im Hause des Rechnungsführers J. Eilers in Bockhorn ausliegen. Etwaige Einwendungen gegen das Register sind binnen gleicher Frist beim Sielachtsvorstand vorzubringen.

Varel, 1898 August 13.

Der Vorstand der Bockhorner Sielacht.

Bödeker.

Konkursverfahren.

In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Sattlermeisters Wilhelm Bolle zu Bant ist zur Abnahme der Schlußrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlußverzeichniß der bei der Vertheilung zu berücksichtigenden Forderungen und zur Beschlußfassung der Gläubiger über die nicht verwerthbaren Vermögensstücke der Schlußtermin auf den

14. Septbr. 1898 vormitt. 10¼ Uhr

vor dem Großherzoglichen Amtsgerichte hierselbst bestimmt.

Jever, den 15. August 1898.

Hespe,

Gerichtsschreibergeh. des Großherzoglichen Amtsgerichts.

Meine Bekanntmachung vom 13. Juli d. J., betreffend den Aufenthalt des Arbeiters Harm Meyerhoff aus Utgant ist erledigt.

— Nr. 458/98. —

Jever, 1898 August 12. Der Amtsanwalt: U. Ramsauer.

Gemeindesache.

Gemeinde Sillenstede.

Die Interessenten der Sillenstede-Grafschafter Chaussee, welche freiwillige Geldbeiträge gezeichnet haben, wollen solche nunmehr bis zum 15. September d. J. beim unterzeichneten Rechnungsführer einzahlen.

Sillenstede, 1898 August 17. Albers.

Privat-Bekanntmachungen.

Haus-Verkauf.

Wünsche mein hierselbst belegenes, zu zwei Wohnungen eingerichtetes

Haus

mit großem Obst- und Gemüsegarten unter der Hand zu verkaufen.

Neuender-Kirchreihe bei Wilhelmshaven.

Bernhard Betten.

Frische hiesige

Eier

empfiehlt Friedr. Köster.

Rundschnittschinken,

ca. 10 bis 14 Pfd. p. Stück wiegend, empfiehlt

Friedr. Köster.

Zum Einmachen empfehle:

Pa. Raffinade in Broden und gemahlen,
Kristallzucker,
Wein- und Doppelessig,
Gewürze in nur bester Qualität,
Weinsteinsäure, Dr. Oetkers Salicyl.

Jever, an der Schlachte. Fr. Köster.

Steppdecken

empfiehlt

Hooksiel. A. Cohn.

Fertige und trockene Oelfarben, Fußbodenlack, Möbellack, schw. u br. Spritlack, Bronce, Möbelpolitur, Bohnermasse, Saalwachs 2c. Eilers.

Ff. Brod- und Kristallzucker billigst. Eilers.

Seesalz zum Baden empfiehlt Eilers.

Salzsäure für Maurer empfiehlt Eilers.

Hochfeine Plockwurst, Pfd. 1,30 Mk.

P. Koeniger.

Blumenkohl und Salatgurken empfiehlt

P. Koeniger.

Hiesige trockene geräucherte Schinken pr. Pfund 90 Pfg., Vorderschinken 65 Pfg., Speck, feinste trockene Winterschlachtung, gebe billigst ab. B. W. Frerichs.

Benzin, Weinflasche 30 Pfg. bei B. W. Frerichs.

Brennsprit, Weinflasche 40 oder 50 Pfg. bei d. O.

Calif. Portwein Fl. 1,20 Mk. **G. Kahlen.**

Gelegenheitskauf.

Geschliffene rothe Oberweserplatten-Legesteine billig.

M. Schragenstein, Bremen.

Zu verkaufen.

Ein gut erhaltener Federwagen sowie ein vierrädriger Handwagen.

Bei Hooksiel. B. Meenen.

Eine leichtgehende Roßmühle, sowie ein zweischaariger, fast neuer Normalpflug sind unter meiner Nachweisung preiswerth zu kaufen.

Sillenstede, 1898 August 17. Albers.

Musik-Unterricht

in

Klavier, Orgelspiel, Sologesang, Violine, Cello, Theorie und Kompositionslehre

wird ertheilt von

F. Schmidt, Organist,

St. Annenstraße 91.

Anmeldungen täglich von 2 bis 3 Uhr.

Zur Herbstpflanzung empfiehlt

pikirte Erdbeerpflanzen

(Laxtons Noble)

mit guter Bewurzelung.

Moorhausen. H. Regling.

Zur Ansaat von Dauerweiden in Güstfalge oder in die umgebrochene Roggen- oder Wintergerstenstoppel empfehle ich meinen hiesigen, selbst geernteten

Grassamen

bei billigster Preisstellung und freier Bahnfracht.

Neuender-Altengroden. Hinrich Müller.

Torf

in halben und ganzen Waggonladungen liefert zu den billigsten Preisen

Bokel bei Augustfehn. **K. Weßling.**

Speck

in schweren Seiten, Ctr. 45 Mk., empfiehlt

C. F. Andree.

Ammerländischen Speck,

trockene Winterwaare, empfiehlt **C. F. Andree.**

Plockwurst,

harte Winterwaare, 1 Pfd. 70 Pfg. bei **C. F. Andree.**

Zu verkaufen.

Große und kleine Schweine.

Heidmühle. W. J. Neumann.

Habe einen jungen Jagd- oder Karnhund billig zu verkaufen

Moorhausen. H. Harms.

Zu kaufen gesucht.

Ein schweres kräftiges Arbeitspferd (Wallach). Offerten mit Preisangabe erbittet

Jever. H. Janßen, Spediteur.

Anzukaufen gesucht.

Ein guter Karnhund. Offerten mit Preisangabe erbeten.

Groß-Buschhausen bei Hooksiel. F. Gerken.

Zu vermiethen.

Eine best eingerichtete Oberwohnung, bestehend aus 2 Stuben, 1 Kammer, Küche und Bodenraum, ist zum 1. November zu vermiethen.

Näheres zu erfragen in der Exped. d. Bl. Nr. 85.

Gesucht.

Zum 1. November ein Mädchen für Küche und Haus. F. Meyer, Jever, Neuestr. 255.

Gesucht.

Ein Lehrmädchen für Putz.

Jever, Neuestr. 255. F. Meyer.

Für einen größeren landwirthschaftlichen Haushalt (ohne Kinder) wird zum 1. November d. J. eine bejahrte Haushälterin gesucht. Dieselbe muß in der Milchwirthschaft erfahren sein.

Offerten unter **Nr. 101** postlagernd Fedderwarden erbeten.

Auf sofort oder doch baldmöglichst ein ordentliches Dienstmädchen.

Frau Pastor Ibbecken in Bant.

Zum 1. Nov. d. J. ein gut empfohlenes Dienstmädchen gesucht.

Frau Amtsrentmeister Thien.

Habe noch das Mähen und Trockenmachen von 8 Matten Mehde in der Wiedel zu vergeben.

Nähere Auskunft ertheilt

Jever. Kaufmann C. F. Andrée.

Habe seit einiger Zeit **Enten geschüttet.** Dieselben können **gegen Erstattung der Kosten** bis zum **24. d. M.** bei mir abgeholt werden. Nach dieser Zeit betrachte sie **als mein Eigenthum.**

Purkswarfe, den 17. August. J. Blohm.

Zugelaufen.

Ein großer schwarzer Hund. Gegen Erstattung der Kosten innerhalb 3 Tagen abzuholen.

Heidmühle. W. Zingel.

Landesbibliothek Oldenburg

Verschleudert werden jetzt sämmtliche **Damen- und Kinder-Hüte.** **F. Meyer, Jever,** Neuestraße 255.

Radfahrerverein Jever v. 1897.

Bezirksrennen am 21. d. M.

Programm.

Morgens 8 Uhr **Rennen.** Strecke: Schützenhof-Friedeburg.
Mittags 1 Uhr **gemeinschaftliche Tafel** im Vereinslokal (Hotel zum Erbgroßherzog).
Nachmittags 3 Uhr **Korso,** endigend im Schützenhofe.

Nachmittags 4 Uhr

Konzert im Schützenhofe,

ausgeführt von der Kapelle des kais. 2. Seebataillons,
mit nachfolgendem **BALL** daselbst.

Vereins- und Bundesmitglieder haben zum Konzert freien Eintritt. Nichtmitglieder zahlen 30 Pfg., Kinder haben freien Eintritt.

Abends großes Feuerwerk mit bengalischer Parkbeleuchtung.

Die Veranda wird mit Blumen und Gewächsen vom Kunst- und Handelsgärtner Herrn Hans Düser ausgeschmückt.

Leistungsprüfungen zu Varel

Sonntag den 21. August nachmittags 3 Uhr
auf dem Pferdemarktplatze an der Windallee.
Es gelangen zur Vertheilung 16 Geldpreise im Gesammtbetrage von 2000 Mk. u. 4 Ehrenpreise.
Während der Leistungsprüfungen

Konzert von der Musikkapelle des II. Seebataillons.

Eintrittspreise: Innere Bahn 4 Mk., Wagenplatz (bis 6 Personen) 3 Mk., Tribüne 1 Mk., Stehplatz 50 Pfg.

Der Vorstand des Verbandes der Züchter des Oldenburger eleganten schweren Kutschpferdes.

Nach den Leistungsprüfungen (von 6½ Uhr ab)

Ball im Hôtel Ebolé.

Eine große Partie

blau angelaufener Dielen,

passend zu Schotten und Hillbeschluß, empfiehlt billigst
Tettens. **Th. Bühring.**

Carbolineum, Holz- und Kohlentheer

empfiehlt bei Fässern und im Anbruch
Tettens. **Th. Bühring.**

Empfehle täglich **prima**

Rind- und Lammfleisch,

sowie Donnerstag, Freitag und Sonnabend

prima fettes Kalbfleisch.

Jever. **J. H. Oberkrohn.**

Solinger Stahlwaaren,

als
Tischmesser und Gabeln, Taschenmesser, Scheeren, Brodmesser etc.,
in vorzüglicher Waare zu billigen Preisen.
Jever. **C. F. Onken.**

Moselwein in schöner Qualität, Fl. 50 Pfg.
Mühlenstraße. J. F. Janßen.

Hagelversicherungs-Gesellschaft für den Norden.

Die Mitgliederzahl pro 1898 beträgt 1501,
die Gesammtversicherungssumme . . 1 429 760 Mk.,
bisher. Schaden inkl. Schätzungsgebühren 9 050 „

Mitglieder des Aufsichtsraths sind:
Herr Gutspächter Bulling, Gut Hahn,
„ Gutsbesitzer Kaper, Tange,
„ Gemeindevorsteher Oetken, Tossens.

Stellvertreter derselben:
Herr Domainenpächter Backhaus, Jadervorwerk,
„ Landwirth Hullmann, Großenmeer,
„ Ziegeleibesitzer Meyer, Kleyhrok.

Großenmeer, 1898 August 15.

Der Generalvorstand.

Oldenbg. Stutbuch.

Bezirk 33.

Zum Brennen der Nachzucht der eingetragenen Stuten werden folgende Termine angesetzt:

1. bei Rohlfs Wirthshause in Mariensiel am 26. August d. J. morgens 8 Uhr für die Gemeinden Sande und Bant und für die Bauerschaften Roffhausen und Ebkeriege;
2. bei Meenens Wirthshause in Schaar an demselben Tage nachmittags 3 Uhr für die Bauerschaften Schaar, Altengroden, Neuende und Kopperhörn und für die Gemeinden Accum und Heppens.

Vorgeführt werden müssen:

1. die aufgenommenen, aber noch nicht gebrannten Stuten;
2. die Saugfüllen und die von eingetragenen Stuten abstammende Nachzucht, die in den im Juni d. J. stattgefundenen Brennterminen nicht erschienen sind;
3. die im Bezirk 33 eingeführten Pferde, die nachweislich von eingetragenen Eltern abstammen, aber bis jetzt noch kein Brandzeichen erhalten haben.

Mariensiel, 1898 August 17.
H. Harken, Obmann.

Gesucht.

Für einen landwirthschaftlichen Betrieb ein junges Mädchen.
Jever, Hoheluft. Martens.

Gesucht.

Auf sofort ein ständiger Arbeiter.
Tidofeld. Wilh. Albers.

Gesucht.

Auf sofort **20 Drescharbeiter**
bei hohem Stundenlohn.
Jever, Mühlenstraße. J. F. Janßen.

Gesucht.

Zum 1. November ein akkurates Mädchen für einen kleinen Haushalt in Bremen.
Anmeldungen bei
Jever. Frau Amtsassessor Becker.

Oldenburger Stutbuch.

Bezirk 36.

Die **fehlenden Füllenkarten** müssen nunmehr zum 23. d. M. ausgefüllt und mit Namensunterschrift versehen mir eingehändigt werden. — Säumige werden gebrücht. — Ueber erfolgte Vormerkung eines Füllens als Nachzucht auf dem Blatte der Mutter werden Bescheinigungen an dem demnächst von mir abzuhaltenden Füllenbrenntermine ausgehändigt gegen Zahlung der Gebühren (1 Mk. pro Füllen).
Wiarderbusch. Daun, Obm.

Oldenburger Stutbuch. Bez. 36.

Versammlung des 36. Bez. am 22. Aug. nachmittags 7 Uhr in Kirchhoffs Wirthshaus zu Altebrücke.

Tagesordnung:
1. Wahl des Protokollführers;
2. Beschlußfassung über Anträge des 16. Bezirks;
3. Verschiedenes.

Daun, Obm.

Gemischter Chor Wangerland,

Tettens.

Sonntag den 21. d. M. abends 7 Uhr **Versammlung** betreffs einer Einladung.
Sämmtliche Mitglieder wollen pünktlich erscheinen.
Der Vorstand.

Gesangverein „Frohsinn",

Knyphausen.

Freitag den 19. d. M. Uebung und Berathung über einen Ausflug.
Das Erscheinen sämmtl. Mitglieder erforderlich.
D. V.

Da in allernächster Zeit der Uthausen-Gammenser Weg gesperrt wird, so ersuche, die gekauften Baumaterialien schleunigst abzuholen.
Oldewarfen. Fr. Mammen.

Geburts-Anzeige.

Durch die glückliche Geburt eines Sohnes wurden erfreut
C. Janßen und Frau
geb. Planteur.
Fedderwarden, 17. August 1898.

Todes-Anzeigen.

Statt Ansage.

Heute Nachmittag 4½ Uhr entschlief nach längerem Leiden mein guter Mann, unser treu sorgender Vater, Schwieger- und Großvater, der Schneidermeister

Heinrich Schneider,

im Alter von 56 Jahren, was wir mit betrübtem Herzen zur Anzeige bringen.
Frau Schneider
nebst Kindern und Angehörigen.
Jever, 16. August 1898.
Beerdigung Sonnabendnachmittag 4 Uhr vom Sophienstifte aus.

Diesen Morgen 1 Uhr entschlief sanft an Altersschwäche mein lieber Mann, unser guter Vater und Großvater, der Gastwirth

Heinrich Wilhelm Badberg,

im 86. Lebensjahre, was tief trauernd zur Anzeige bringen
Leerhafe und Isums, den 17. August 1898.
Johanna Badberg geb. Ulrichs.
Harm Badberg nebst Kindern.
Heinr. Faß und Frau geb. Badberg
nebst Kindern.
Die Beerdigung findet Sonnabend den 20. d. M. nachmitt. 4 Uhr auf dem Friedhofe zu Leerhafe statt.

Heute Abend 6¼ Uhr starb plötzlich und unerwartet meine liebe Frau

Amalie Kath. Sophie Book
geb. Ahrens

am Schlaganfall, nachdem sie vor fünf Tagen von einer gesunden Tochter glücklich entbunden wurde, in ihrem 22. Lebensjahre.
Allen Theilnehmenden bringen diese Trauerkunde mit tief betrübtem Herzen zur Anzeige
der trauernde Gatte Joh. Book
nebst Angehörigen.
Feldhausen, den 16. August 1898.
Beerdigung findet Sonnabendnachmittag 5 Uhr auf dem Friedhofe zu Schortens statt.

Verantwortlicher Redacteur: G. Wettermann in Jever.

Hierzu ein zweites Blatt.

Landesbibliothek Oldenburg

Jeversches Wochenblatt.

Erscheint täglich mit Ausnahme der Sonn- und Festtage.
Abonnementspreis pro Quartal 2 ℳ. Alle Postanstalten nehmen Bestellungen entgegen. — Für die Stadtabonnenten incl. Bringelohn 2 ℳ

Nebst der Zeitung

Insertionsgebühr für die Corpuszeile oder deren Raum: für das Herzogthum Oldenburg 10 ₰, für das Ausland 15 ₰
Druck und Verlag von C. L. Mettcker & Söhne in Jever.

Jeverländische Nachrichten.

№ 193. Freitag den 19. August 1898. 108. Jahrgang.

Zweites Blatt.

Die Frischhaltung von Obst und Gemüse.

Motto: „In regelrechter Obstverwerthung liegt die Zukunft des deutschen Obstbaues!"

Bei der stellenweise schon im Gange befindlichen Ernte von Obst und Gemüse wird sich manche Hausfrau auch wohl die Frage nahe gelegt haben, welches Verfahren wende ich an, um auf möglichst einfache und billige Weise meinen Bedarf an Obst und Gemüse für den Winter zu decken und diese Produkte so aufbewahre, daß sie sich möglichst frisch und in ihrem natürlichen Zustande, besonders im Geschmack, lange genug erhalten.

Mit der Konservirung von Nahrungsmitteln aller Art beschäftigt man sich ja schon seit langer Zeit. Allerdings ist der Begriff Konserviren von früher und heute ein ganz anderer, das Prinzip mag im allgemeinen dasselbe sein. Man will durch Konserviren die Nahrungsmittel ohne Gefahr vor Verderben längere Zeit aufbewahren. Bekanntlich unterliegen alle Pflanzen nebst ihren Früchten dem Verderben der Fäulniß, theils nach kurzer, theils nach längerer Zeitdauer; dieses Verderben über die natürliche Zeit hinauszuschieben, womöglich ganz zu verhüten, wollte man durch Konservirung erreichen.

Ob nun alle diese verschiedenen Konservirungsmethoden praktisch gewesen sind, wollen wir dahingestellt sein lassen; jedenfalls ist sicher, daß sie alle viele Kosten verursacht haben und daß der natürliche, frische Geschmack, das frische Aussehen und Aroma infolge der unvermeidlichen Zusätze von Essig, Zucker, Alkohol und Gewürzen vollständig verschwunden waren.

Unsere frühere Konservirung war daher nichts anderes, als ein unvollkommenes Mittel zur längeren Aufbewahrung von Pflanzen und Früchten ohne Beibehaltung des natürlichen Wohlgeschmackes.

Das Ideal der Konservirung soll unserer Ansicht nach sein, die genießbaren Naturerzeugnisse in möglichst unveränderter Form und Geschmackseigenschaft zu erhalten, um sie dann gleichsam als frisch der Natur entnommen und zu jeder Zeit als ein gesundes, wohlschmeckendes Gericht auf die Tafel zu bringen.

Diese Aufgabe wird durch die heutige Frischhaltung gelöst. Die früheren Konservirungsmethoden waren meist einseitige; sie beschränkten sich blos auf den nothwendigen Schutz der Früchte vor Fäulniß. Die Aufgabe der heutigen Frischhaltung ist eine vielseitigere; sie will nicht blos schützend gegen Fäulniß wirken, sondern sie erhält uns, wenn die richtigen Wege dazu eingeschlagen werden, die Frucht, deren Form und Geschmack.

Wer Gelegenheit hatte, im Familienkreise oder in Hotels konservirtes Obst zu essen, weiß, wie gerade durch zu starke Zuckergaben den Früchten der ursprüngliche Geschmack benommen ist; in einem Brei klebrigen Zuckerstoffs eingehüllt und in die verschiedensten Körper verwandelt, lassen sich solche Produkte manchmal schwer als Obst erkennen; der Geschmack ist ein widerlich süßer und der Genuß nicht jedem Magen dienlich.

Vor allem war bei dem seitherigen Verfahren der Uebelstand, daß es zu kostspielig war; welche Massen von Zucker wurden da nicht immer verbraucht, so daß sich leicht erklären läßt, daß nur das Allernothwendigste eingemacht wurde.

Und welche Mengen von Obst, besonders Frühobst, das sich in frischem Zustande nicht lange erhält, gingen jährlich verloren, die sonst bei geeigneter Konservirung wichtige, menschliche Nahrungsmittel auf Jahre hinaus geworden wären.

Jede einsichtsvolle und sparsame Hausfrau, mag sie einem großen oder kleinen Haushalte vorstehen, sollte sich daher ausnahmslos der Frischhaltung bedienen; sie wird alsdann alle Küchenbedürfnisse, die zu bestimmt feststehenden Jahreszeiten die Natur nicht erzeugt, frisch und sozusagen mundbereit im Vorrath haben können; mit Ruhe kann sie den öden, langen Wintermonaten entgegensehen, stets im Stande, eine angenehme Abwechslung in das Einerlei des winterlichen Küchenzettels zu bringen.

Die bisherige Aufbewahrung von Obst und Gemüse aller Art muß aus den angeführten Gründen als eine für die Jetztzeit nicht ausreichende genannt werden. Deshalb hat man in den letzten Jahren zahlreiche Versuche angestellt, um Mittel und Wege zur besseren Aufbewahrung der Nahrungsmittel zu finden; es galt vor allen Dingen ein Verfahren zu ermitteln, welches neben Fortfall der den natürlichen Geschmack schädigenden Zusätze die Luft, die Trägerin fäulnißerregender Pilze, von den Früchten vollständig fernzuhalten vermochte und gleichzeitig die schon anhaftenden schädlichen Keime auf leichteste Weise beseitigte.

Von allen angestellten Versuchen hat sich wohl am besten ein Verfahren von J. Weck aus Oeflingen in Baden durch den von ihm konstruirten Frischhalter bewährt. Es ist ihm gelungen, einen Apparat zu schaffen, in welchem Obst und Gemüse an Wohlgeschmack und Form unbeschädigt bleiben und sich durch größte Sicherheit in der Herstellung eines luftdichten Verschlusses durch die denkbar einfachste Handhabung und größte Leistungsfähigkeit auszeichnet. Wir sind dadurch im Stande, unabhängig von der Jahreszeit schmackhafte und natürlich aussehende Gemüse und Früchte ohne große Kosten und Mühe auf den Tisch zu bringen; ebenfalls sind wir in der Lage, allen Ueberfluß an Obst und Gemüse, besonders bei denjenigen von kurzer Dauer, auf Jahre hinaus haltbar zu machen. Besonders in obstreichen Jahren und hier speziell bei Sommerobst von nur kurzer Dauer wird der Frischhalter fast unentbehrlich sein.

Daß sich gleichzeitig mit der Verallgemeinerung der Frischhaltung das Interesse für den Obst- und Gartenbau steigern wird, darf wohl als selbstverständlich hingestellt werden; denn sobald für das selbst Gezogene eine rationelle Verwerthung gefunden ist, mehrt sich auch die Lust zur Arbeit im Garten.

Der Weckſche Frischhalter ist von sehr einfacher Konstruktion, so daß ihn jedermann leicht handhaben kann; er besteht aus einem leicht faßbaren Gestelle mit Fußplatte, auf die man etwa 6 Gläser stellen kann; am oberen Ende des Gestells befinden sich verstellbare Federn, welche die auf die Gläser kommenden Blech- oder Glasdeckel festhalten. Zum Einkochen stellt man dieses Gestell mit den gefüllten Gläsern in einen passenden Topf.

Es sei hier noch besonders darauf hingewiesen, daß Einmachegefäße immer am besten aus Glas bestehen; sie lassen sich leicht füllen, entleeren und auch reinigen und was ein großer Vorzug ist, man kann die konservirten Früchte jederzeit nachsehen, ohne die Gefäße zu öffnen.

Die Gläser sind vor Benutzung ordentlich rein zu machen und auszuschweseln; hierauf legt man die einzelnen Obstarten (die Art der Vorbereitung derselben folgt weiter unten) möglichst dicht aufeinander und sucht durch öfteres leises Aufstoßen der Gläser Hohlräume zwischen den Früchten zu vermeiden. Man fülle die Gläser fest und recht voll, etwa bis 1 cm vom oberen Glasrand. Ist eine Anzahl Gläser gefüllt, so gießt man die bereitstehende Zuckerlösung darüber.

Obwohl ein Zusatz von Zucker zu den Früchten nicht unbedingt erforderlich, wird solcher in den meisten Fällen doch gegeben. Hier sei nur aufmerksam gemacht, daß ein Zuckerzusatz nur zur Versüßung des Obstes, weniger aber zur besseren Haltbarkeit beigegeben wird; denn die Früchte halten sich auch ohne Zuckerlösung. Die Zuckerlösung wird hergestellt — man rechnet auf 1 Liter Wasser etwa $^3/_4$ Pfund Zucker —, indem man das Wasser zum Kochen bringt und dann den Zucker zusetzt; das Kochen der Lösung soll langsam vor sich gehen und der sich bildende Schaum öfter entfernt werden; sobald die Lösung klar wird, nimmt man sie vom Feuer und füllt sie gleich in erwärmte Flaschen oder direkt auf die Früchte.

Die Zuckerlösung soll etwa $^1/_2$ cm über den obersten Früchten stehen. Man achte darauf, daß sich die Lösung gleichmäßig im Glase vertheilt und nicht irgendwo ein Luftraum bleibt. Ist alles soweit fertig, dann kommt das Auflegen der Gummiringe und der Deckel. Diese Arbeit erfordert eine besondere Sorgfalt und Genauigkeit. Vor dem Auflegen des Gummiringes reibe man den Rand des Glases mit einem Tuche trocken ab, lege erst den Gummiring und dann den Deckel auf. Der Deckel kann sowohl aus Blech als auch aus Glas sein, letzteres ist vorzuziehen.

Die so fertig gestellten Gläser bringt man nun auf das oben beschriebene Gestell und zwar so, daß der Deckel der Gläser von der schon erwähnten Feder festgehalten wird.

Nun wird der ganze Apparat in einen passenden Topf oder Kessel, der mit Wasser so hoch gefüllt wird, daß dasselbe noch etwa handbreit vom Rand entfernt ist (nach Einstellung des Apparats), gestellt und aufs Feuer gebracht. Das Feuer soll anfangs mäßig sein, später kann es stärker werden.

Die Kochzeit ist abhängig von der Art des Obstes und der Größe der Gläser. Man rechnet jedoch immer von dem Zeitpunkt an, wo das Wasser tüchtig zu kochen beginnt.

Die Kochdauer bei den einzelnen Obstsorten ist folgende:

a. bei Gläsern von $^1/_3$ bis $^1/_2$ Liter Inhalt: Aepfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Quitten, Kirschen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen 8 bis 12 Minuten;

b. bei Gläsern von $^3/_4$ bis $1^1/_2$ Liter Inhalt derselben Obstsorten 16 bis 20 Minuten;

c. bei Gläsern von $^1/_3$ bis $^1/_2$ Liter Inhalt: Stachel-, Johannis-, Preißel-, Heidel-, Erd-, Brom- und Himbeeren 6 bis 8 Minuten.

d. bei Gläsern von $^3/_4$ bis $1^1/_2$ Liter Inhalt derselben Obstsorten 10 bis 14 Minuten.

Ganz genaue Angaben über die Dauer der Kochzeit lassen sich nicht machen; die Erfahrung ist hierbei die beste Lehrmeisterin.

Bei allen Beerenobstsorten ist, wenn die natürliche Fruchtform erhalten bleiben soll, während des Kochens die größte Vorsicht geboten; man stelle den Topf nicht auf das offene Feuer, sondern nur auf die heiße Platte des Herdes. Kocht das Wasser zu stark, so hebe man den Topf für einige Augenblicke vom Herde weg.

Sobald die angegebene Kochzeit erreicht ist, nimmt man den Topf mit Inhalt vom Feuer weg und stellt denselben, so wie er ist, an einem zugfreien Ort zum Erkalten auf. Unter dem Druck der mechanischen Vorrichtung fühlen die Gläser sich alsdann ab, wodurch der weitere Verschluß des auf dem Gummiringe liegenden Deckels durch den Druck der atmosphärischen Luft geschieht. Es ist deshalb zum vollständigen, luftdichten, dauerhaften Verschluß der Gläser nothwendig, dieselben etwa 20 bis 25 Minuten nach dem Kochen noch in den Apparat zu belassen. Nimmt man dann die Gläser heraus, so fahre man leicht mit der Hand über den Deckel. Falls der Deckel noch nicht ganz fest, koche man die betr. Gläser einige Minuten nach. Im übrigen wird ein Nachkochen bei richtigem Verfahren nur äußerst selten nöthig sein.

Vorbereitung der einzelnen Obstarten:

Aepfel und Birnen sollen ihren richtigen Reifegrad haben, werden geschält, entweder ganz gelassen und dann der Stiel etwas abgeschabt oder, wenn die Früchte zu groß, in 2 bis 4 Stücke zertheilt, dabei aber Stiel und Kernhaus entfernt. Um die weiße Farbe zu erhalten, lege man die Früchte sofort nach dem Schälen in frisches Wasser.

Pfirsiche werden geschält, wenn zu groß halbirt, sonst ganz gelassen.

Werden die Früchte getheilt, dann gebe man doch einige Kerne in die Gläser, da sich dadurch das Aroma der Früchte besser hält.

Aprikosen dürfen nicht zu reif sein; werden nicht geschält, sondern nur abgerieben und ganz gelassen.

Mirabellen, ebenfalls nicht zu reif, werden nur abgewaschen.

Reineclauden dürfen nicht zu reif sein, werden abgewaschen, halbirt, kleinere Früchte dagegen ganz gelassen; um hier ein Platzen der Schalen beim Kochen zu verhüten, durchstoße man mit einer Hornnadel mehrmals dieselbe.

Zwetschen müssen ihren richtigen Reifegrad haben; sie bleiben ganz, gewöhnlich läßt man auch die Stiele daran, (können auch geschält werden).

Kirschen müssen vollkommen reif sein; empfehlenswerth ist es, jeder Frucht den Stein zu belassen.

Erdbeeren und Himbeeren dürfen nicht zu reif sein;

Landesbibliothek Oldenburg

man nehme, wenn möglich, festfleischige Sorten; Stiel und Kelchblätter entferne man.

Stachelbeeren können in grünem und reifem Zustande genommen werden; am besten sind große hellfrüchtige, unbehaarte Sorten; Stiel und Kelch entferne man.

Johannisbeeren werden am besten in großen rothen Sorten, möglichst reif genommen, von dem Stiel befreit und gewaschen.

Heidel- und Preißelbeeren werden tüchtig gereinigt, Blättchen und schlechte Früchte entfernt.

Hagebutten werden halbirt, von Samen und Haaren befreit und tüchtig gewaschen.

Das Konserviren der Gemüse wird in ähnlicher Weise vorgenommen. Vielfach wurde hier empfohlen, das Gemüse vor dem Einlegen zuerst etwas abzubrühen, da dann größere Mengen in die Gläser gehen. Bei richtigem, sachgemäßen Einlegen geht das aber in rohem Zustande auch sehr gut.

Beim Einlegen in die Gläser achte man, daß alles in recht gefällige Form zu liegen kommt, daß alles recht fest gelegt wird und daß die Gläser recht voll gefüllt werden (1 cm Abstand vom Glasrand).

Sind die Gläser voll, so übergieße man den Inhalt mit frischem klaren Wasser, oder wenn das Gemüse vorher abgebrüht war, mit der Kochbrühe — und zwar soweit, daß die Flüssigkeit noch etwas über dem Gemüse steht. Auf jedes Glas giebt man nun einen Theelöffel voll Kochsalz. Das Glas ist nun fertig zum Einkochen. Man legt den Gummiring und dann den Deckel auf und das Kochen kann nun vor sich gehen wie beim Obste.

Nur die Kochzeit ist etwas länger als beim Obst; die Hausfrau hat da aber den Vortheil, daß späterhin das Gemüse nur eines leichten Aufkochens bedarf, um tischfertig zu sein.

Die Kochdauer der einzelnen Gemüsesorten (1 Liter-Gläser) ist folgende:

Spargel 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden,
Erbsen und Leipziger Allerlei $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden.
Bohnen und Blumenkohl 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden,
Rosenkohl, Karotten, Schwarzwurzel 1 Stunde,
Wirsing, Spinat, Kürbisse, Tomaten, Sellerie usw. $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde.

Bei kleineren Gläsern kocht man entsprechend kürzere Zeit.

Behandlung der einzelnen Gemüse vor dem Einlegen:

Spargel werden geschält und bis zum Einlegen in frisches Wasser gelegt; man nehme nur saftige, zarte, junge Stangen.

Erbsen nehme man in ganz jungem Zustande.

Karotten, auch jung, werden sauber geschabt und gewaschen.

Blumenkohl wird zertheilt, gewaschen; vielfach läßt man den fertigen Blumenkohl einen Tag im Wasser liegen.

Rosenkohl wird am besten 10 Minuten vorgekocht.

Wirsing wird in Stücke geschnitten, von den starken Rippen befreit und 10 Minuten vorgekocht.

Schnitt- und Brechbohnen (in jungem Zustande) werden abgezogen, gewaschen, geschnitten (gebrochen), empfehlenswerth ist ein Vorkochen von 10 bis 15 Minuten.

Gelbe Wachsbohnen; diese müssen noch jung und zart sein und noch keine Kerne haben, ebenso ist es zu empfehlen, dieselben nicht zu brechen, da die Bruchenden nach dem Kochen eine häßliche, bläuliche Farbe zeigen. In frischem Wasser werden sie tüchtig gewaschen.

Große Bohnen werden ausgeschotet und dann gewaschen; man nehme möglichst junge Bohnen und brühe sie vor dem Einlegen etwas ab; hierbei kann etwas Salz, Lorbeerblatt und Petersilie beigegeben werden.

Leipziger Allerlei. Hierzu nehme man jungen Bruchspargel, junge Erbsen und Karotten, reinige und wasche sie recht sauber und koche das Ganze 10 Minuten vor.

Sellerie. Die großen Knollen werden erst tüchtig gewaschen, dann halb weich gekocht und in Scheiben geschnitten; vorher natürlich geschält.

Rothe Rüben (rothe Beete) behandelt man ebenso.

Tomaten werden in 3 bis 4 Stücke zerschnitten und recht fest in die Gläser gepackt; zwischendurch streut man etwas Salz. Bei diesen wird kein Wasser zugegeben, sie kochen in ihrem eigenen Saft.

Melonen und Kürbis werden geschält, Mark und Kerne beseitigt, in lange Stücken geschnitten und roh in die Gläser gefüllt. Hierauf werden die Fruchtstücke einige Zeit erhitzt, bis sie sich gesetzt haben und die Gläser nachgefüllt. Es wird nach Wunsch etwas Zucker beigegeben.

Die Aufbewahrung der so fertig gestellten Konserven kann an jedem beliebigen Ort geschehen, der vor allzugroßer Wärme und direkten Sonnenstrahlen geschützt ist. Kühle Kammern oder luftige Keller sind am besten; hier halten sich die Konserven Jahre lang.

Soll ein Glas geöffnet werden, so fahre man mit einer dünnen Messerscheide zwischen Deckel und Glasrand und hebe den Deckel vorsichtig ab. Die leeren Gläser sind, ebenso wie die Deckel und Gummiringe, sofort zu reinigen und an einem geeigneten Ort aufzubewahren.

Die Vorzüge des Weckschen Systems sind nach den gegebenen Ausführungen etwa folgende:

Durch den Frischhalter wird ein höchst vollkommener Luftabschluß bewirkt, da die Luft bei dem Erhitzen der Gläser wohl aus dem Innern entweichen kann, die Außenluft aber und somit auch den in der Luft enthaltenen Fäulnißkeimen der Zutritt zu dem Inhalt der Gläser, von Beginn des Kochens an, verwehrt ist.

Durch den Frischhalter werden die Gläser während des Kochens festgehalten, ein Aneianderstoßen und somit Zerspringen ist vollständig ausgeschlossen; die lästigen Umhüllungen mit Tüchern, Moos, Heu usw. fallen hierdurch fort.

Der Frischhalter kann mit gefüllten Gläsern jederzeit, ohne Gefahr des Verbrühens der Hände, aus dem siedenden Wasser herausgenommen werden.

Der natürliche Geschmack bleibt den Konserven erhalten; sie sind haltbar, ob mit oder ohne Zucker eingelegt.

Die Hausfrau kann den Inhalt der Gläser leicht zu jeder Zeit übersehen; sie wird daher auch Freude an dem selbst Vollbrachten haben.

Der Verschluß ist ein vollständig luftdichter und dauerhafter, dabei können die Gläser ohne Mühe leicht geöffnet werden.

Die Gläser sind bequem zu füllen, zu entleeren und zu reinigen.

Die Möglichkeit, daß ein Glas mit Konserven in den Vorrath gestellt, nicht luftdicht verschlossen sei, ist ausgeschlossen, denn ist ein Fehler vorgekommen, dann sitzt der Deckel nicht und das Glas kann von Neuem kochen.

Bei der großen Bedeutung, welche gerade Obst und Gemüse in letzter Zeit für die Ernährung des Menschen haben, ist es ja ein Bedürfniß, diese Naturerzeugnisse zu jeder Zeit und in jedem Haushalte auf den Tisch zu bringen. Durch den Weckschen Frischhalter läßt sich dies auf billige und einfache Weise erreichen und deshalb verdient er allgemeiner Beachtung.

Immel.

Milch nicht zuträglich.

Dann versuchen Sie dieselbe mit etwas Mondamin von Brown u. Polson, ca. zehn Minuten gekocht. Nehmen Sie nur soviel Mondamin, daß die Milch crémeartig wird. Die durch Mondamin erlangte leichte Verdaulichkeit der so nahrhaften Milch ist von den Herren Aerzten anerkannt. Für Browns u. Polson's gute Qualität bürgt am besten deren 40jähriger Weltruf. Mondamin ist überall in Pack. à 60, 30 und 15 Pfg. erhältlich. Engros für Jever bei R. Scipio, Bremen.

Privat-Bekanntmachungen.

Der Pferdehändler Lübbe Djuren zu Roggenstede läßt

Sonnabend den 20. d. M. nachmittags 1 Uhr anfangend

in und bei der Behausung des Gastwirths **Gerhard Popken zu Kopperhörn**

20 schöne Litthauer Doppelponies

mit Zahlungsfrist öffentlich meistbietend verkaufen.

Neuende, 1898 August 14.

H. Gerdes, Auktionator.

Herr Architekt G. H. Gerdes, z. Z. zu Bohnenburg, läßt auf seinen Ländereien daselbst

Mittwoch den 24. August dieses Jahres nachm. 3 Uhr

öffentlich auf halbjährige Zahlungsfrist versteigern:

11 Matt Hafer,
2 Matt Bohnen,
4 Matt Klee, 2. Schnitt,
3 Fuder gut gewonnenes Heu
(unter Dach),
das Gras von einer Grodenparzelle.

Käufer werden eingeladen.

Sillenstede, 1898 Aug. 17.

Albers, Auktionator.

Zu verpachten.

4 Matten bestes Ettgrün, eingefriedigter Hamm mit guter Viehtränke

Hooksiel, 15. August 1898. Hinr. Iken.

Verkauf event. Verpachtung des Kurhauses im Nordseebad Wangeroog.

Da im neulich stattgehabten öffentlichen Termine nicht genügend geboten ist, so soll jetzt ein Verkauf bezw. eine Verpachtung unter der Hand versucht werden, und wollen Reflektanten sich ehestens mit mir in Verbindung setzen. Die Verkaufs- und Verpachtungsbedingungen können bei mir eingesehen werden, auch bin ich zu jeder gewünschten Auskunft gerne bereit.

Dem Käufer kann bei Sicherstellung der ganze Kaufpreis gegen 4 Proz. Zinsen belassen bleiben.

Dem Käufer bezw. Pächter soll überlassen bleiben, ob sie das zu dem Kurhause gehörige Land mit übernehmen wollen oder nicht.

Jever. Aukt. H. A. Meyer.

Mehdeverkauf zu Upjever.

Montag den 22. dieses Monats nachmittags 3 Uhr anfg.

werde ich auf den Kronguts-ländereien zu Upjever folgende

gut besetzte Mehde

in passenden Abtheilungen mit geraumer Zahlungsfrist meistbietend verkaufen:

1. für Hinr. Ocken zu Jever und Ed. Zingel zu Rahrdum
plm. 8 Matten;
2. für D. J. Wilken zu Moorhausen
plm. 5 Matten
(Osterfennland genannt).

Kaufliebhaber, welche hierdurch eingeladen werden, wollen sich rechtzeitig in der Timmermannschen Wirthschaft zu Upjever versammeln.

Jever, 1898 August 17.

A. Tiemens.

Holzverkauf

Sonnabend den 20. August nachmittags 5 Uhr

zu Schmidtshörn bei Joosten.

Es kommen zum Verkauf:

200 laufende Meter Budenholz, 100 Mtr. Dachpappe, eine Partie Brennholz usw.

gegen Baarzahlung.

Jethausen bei Varel. H. Maaß.

Für betreffende Rechnung werde ich

Donnerstag den 1. September d. J. nachm. 5 Uhr

bei F. A. Folkers Gasthause hies. öffentlich gegen Baarzahlung versteigern:

40 bis 50 Haidschnucken.

Käufer werden eingeladen.

Sillenstede, 1898 Aug. 17.

Albers.

Im Auftrage habe ich billig zu verkaufen:

2 hohe Wattwagen,
1 sehr schw. Lastwagen,
1 Rollfederwagen,
1 Hobelbank mit Geräthen,

befindlich in der zum Kurhause zu Wangeroog gehörigen Scheune.

Angebote werden baldigst erbeten.

Jever. Aukt. H. A. Meyer.

Zu verkaufen.

18 sechs Wochen alte Ferkel.

Jever, Rosenstraße. H. Lampe.

Landesbibliothek Oldenburg