

# **Digitales Brandenburg**

**hosted by Universitätsbibliothek Potsdam**

Fische und Fischerei in der Provinz Brandenburg.

Nach Besichtigung des Boots- und Sport-Hauses des Akademischen Ruder-Vereins, mit seinen sehenswerthen Einrichtungen, wurde der Abend mit einer geselligen Zusammenkunft in der „Alten Taverne“ beschlossen.

## Fische und Fischerei in der Provinz Brandenburg.

(Mitteilungen aus den Sammelkästen des Märkischen Provinzial-Museums.)

(Fortsetzung.)

20. **Ein lohnender Fischzug.** Der Schlachtensee stand zwar schon immer in dem Rufe, einer der fischreichsten Seen der Mark zu sein, doch hatte er bisher diesem Ruhme bei allen Fischzügen, die allsommerlich in ihm veranstaltet wurden, recht wenig entsprochen. In der vergangenen Woche nun machte wieder einmal nach langer Zeit der Fischermeister Herr Condé zwei Züge und fing damit, wie der „Anz. f. d. H.“ mitteilt, 80 Centner Fische, namentlich Bleie und Welse. Das Netz riss fast vor der Fülle, und Personenboote, die 25 Personen fassen, waren so schwer bis zum Rande mit zappelnden Tieren gefüllt, dass sie nur wenige Zoll aus dem Wasser hervorragten.

B. T. Bl. 5. 10. 1884.

2. **Die Göse (*Idus melanotus* Heck.)** Lübben (Lausitz), 7. April. (Cottb. A.) „Die Gösen sind da!“ erscholl es vorgestern von Mund zu Mund und jeder Fisch- und Angelfreund beeilte sich, nach dem Wasser zu laufen und sich davon zu überzeugen. Die Gösen, karpfenähnliche Fische, kommen mit den ersten warmen Frühlingstagen aus den unterhalb gelegenen grossen Seen, die mit der Spree in Verbindung stehen, stromaufwärts, um zu laichen, in solchen Scharen, dass der Zug dicht aneinandergedrängt wie eine Brücke erscheint. Sie lassen sich auch sehr leicht fangen und Tausende finden bei ihrem Laichzuge ihr Ende. Die Steinkirchener Fischer hatten gestern auf einem Zuge einige fünfzig; mit Senker und Speeren geht man ihnen zu Leibe und manch schönes Exemplar trägt man als Beute heim. Sie schmecken allerdings etwas weichlich, was seinen Grund wohl in der Laichperiode findet. Vor 14 Tagen war die Laichzeit der Hechte, die sich in dieser Periode eben so leicht wie die Gösen fangen lassen. Bei einer ziemlichen Geschicklichkeit fangen Kinder vermittelst Haar- und Drahtschlingen viele dieser Fische, aber auch sie schmecken in dieser Zeit weichlich und liefern uns nicht den sonst gewohnten schmackhaften „Hecht in Spreewaldssauce.“

Voss. Z. 13. 4. 1887.

22. **Fischessen (Botwinje).** Über die Botwinje, eins der Lieblingsgerichte Kaiser Wilhelms I., ist uns folgende Mitteilung zugegangen: Botwinje ist in Russland wie in Polen allgemein gebräuchlich, weil die Zuthaten äusserst wohlfeil sind. Das in russischen Kochbüchern angegebene Rezept lautet: Eine handvoll Kerbel (*Anthriscus cerefolium*) mit Salz fein zerrieben in einer Terrine, welche nachher das Ganze aufzunehmen bestimmt ist; etwas feingehackten Sauerampfer (*Rumex acetosa*) oder rote Rüben (*Beta vulgaris*)

abkochen und verkühlen lassen; (werden die letzteren verwendet, dann sind die gekochten in kleine Stücke zu schneiden); in die Terrine schütten mit einem Teile der Brühe, welche beim Abkochen sich ergeben hat, alles vermischen und so viel sauren Rahm hinzufügen, dass das Ganze eine seimige säuerliche Suppe bildet. Vor dem Anrichten einige hartgesottene, in Viertel zerlegte Hühnereier, feingeschnittene frische (oder als Ersatz Salz-) Gurken, etwa ein Schock Krebschwänze, ferner einige Stücke irgend eines grossen Fisches (Stör, Lachs) und kleine Stücke Eis hinzuthun. So wird Botwinje auch in der Fastenzeit genossen, sonst kann der Fisch durch feine, länglich geschnittene Stücke Kalbsbraten ersetzt werden. In einigen Kochbüchern wird empfohlen, statt der klein geschnittenen roten Rüben das feingehackte Grüne derselben (dieses hat den Namen — botwina im Polnischen — gegeben) zu verwenden. Dass Kwass — halbgegohtenes Bier — hinzugethan wird, ist nirgend vorgeschrieben; dagegen lässt sich die oben erwähnte Brühe durch Krebschalensaft (wie zur Krebsbutter) mit ein wenig Essig ersetzen.

B. T. Bl. 24. 2. 1887.

23. **Früherer Fischreichtum.** Wie gross und mannigfach der Fischreichtum der Mark noch im vorigen Jahrhundert gewesen ist, das zeigt eine im Jahre 1786 von Nicolai herausgegebene „Beschreibung von Berlin u. s. w.“, in welcher, wie der „Bär“ konstatiert, folgende bei uns gefangene und verkaufte Fische verzeichnet sind: Aale, Aland, Barben, Barsch, Bitterling, Blei, Döbel, Lachsforelle, Teichforelle, Lachs (in der Oder), Güster, Giebel, Gründling, Karpfen, Hecht, Karausche, Kaulbarsch (werden bei Potsdam in der Havel vorzüglich schön und gross gefangen). Lampreten (werden ebenfalls in der Havel bei Spandau gefangen). Maränen (bei Rheinsberg). Kleine Maräne (im Wandlitzer See). Kühling (bei Küstrin). Plötze, Quappe, Raapfen, Rothauge, Schlei, Goldschlei (in Schönhausen). Schlampietzker, Steinpietzker, Stör (in der Oder), Sterlet (bei Küstrin). Neunauge (in der Oder). Schnäpel (bei Havelberg). Schmerl, Stichling, Stint, Kaulkopf (bei Eberswalde). Ükeley, Wels, Zander, Zährte (bei Küstrin). Zope (in der Oder). Ziege (zu Zernikow). Dreiundvierzig marktfähige und marktübliche Arten, in der That eine reiche Auswahl.

B. T. Bl. 3. 2. 1889.

24. **Die grosse Maräne.** Dieser herrliche Fisch, welcher nicht zu verwechseln ist mit der „kleinen Maräne“, erreicht die stattliche Länge von 60 Centimetern, ein Gewicht von 2 bis 5 Kilogramm, ist von ganz vorzüglichem Wohlgeschmack und bildet eine Zierde der Tafel. Er findet sich hauptsächlich in der Madue in Pommern, und an diesen allerdings merkwürdigen Umstand knüpft sich die bekannte Sage an, dass er vom Teufel in den zuletzt genannten pommerschen See erst im Mittelalter hineingesetzt worden sein soll, und zwar auf Wunsch eines in der Nähe wohnenden Abtes, welcher ihm dafür seine Seele verschrieb. Alle Versuche, auch anderwärts grosse Maränen zu züchten, sind, soviel mir bekannt ist, bisher nirgends von Erfolg gekrönt gewesen, und so sind und bleiben diese schönen Fische denn eine Seltenheit. Als ich — so schreibt uns ein Abonnent — noch in Pommern wohnte, habe ich doch mehrere Male im Jahre grosse Maränen zu essen bekommen; seit meiner Übersiedelung nach Berlin aber nur noch ein einziges

Mal, und daran knüpft sich eine gewissermassen wehmütige Erinnerung. Es war vor mehreren Jahren, als ich aus Anlass der bevorstehenden Feier eines Familienfestes auf den Gedanken kam, meinen Gästen und mir einmal den Genuss von Maränen zu gönnen. Ich wandte mich deshalb an eine Delikatesswarenhandlung in Stargard in Pommern und erhielt auch wirklich durch selbige zwei schöne Maränen, welche Allen vortrefflich mundeten und garnicht danach schmeckten, als ob sie vom Teufel herstammten. Der hinkende Bote kam aber nach: ich erhielt nach kurzer Zeit eine Rechnung über 15 Pfund Maränen à 1 M. 75 Pf. = 24 M. 50 Pf. — Das war der Teufel.

B. T. Bl. 30. 1. 1887.

25. **Die grosse Maräne**, im Norden Deutschlands auch unter dem Namen Madue-Maräne bekannt, fand sich — wie uns in Ergänzung unserer bezüglichen Notiz von einem Freunde unseres Blattes geschrieben wird — in früheren Jahren allerdings nur in wenigen Seen Norddeutschlands, namentlich im Madue-See bei Neumarkt in Pommern, und im Schalsee bei Wittenburg in Mecklenburg-Schwerin. Die grosse Schmackhaftigkeit dieses zum Coregonen-Geschlecht gehörigen Fisches zog bald nach dem Auftauchen der künstlichen Fischzucht die Aufmerksamkeit in hohem Masse auf sich. Die grossen Laicheier, welche sämtlichen Mitgliedern der Coregonen-Gruppe eigen sind, erleichtern die Erbrütung künstlich befruchteter Eier in hohem Masse, so dass jetzt seit einer Reihe von Jahren jährlich viele, viele Tausende junger Maränen erbrütet und nach Erreichung der erforderlichen Grösse in geeignete tiefgründige Seen ausgesetzt werden. Die Maräne ist dadurch jetzt in fast allen, ihren Lebensbedingungen passenden tiefen, klaren Landseen Norddeutschlands verbreitet, in Pommern z. B. auch in den grossen, früher fiskalischen Seen des Greifenbager Kreises, im Tornow-See (in dem sie auch bereits seit Alters her heimisch gewesen sein soll), im grossen Schweriner See in Mecklenburg und an vielen anderen Orten. Zwischen den Maränen des Madue-Sees und des Schal-Sees ist in Bezug auf Geschmack und äussere Form kein Unterschied, nur sollen die Schilder an den Seiten des Kopfes etwas verschieden geformt sein. Die Schalsee-Maräne wurde hauptsächlich von der in Schwerin in Mecklenburg befindlichen, vom Grossherzog subventionierten Fischzucht-Anstalt, durch Verteilung von jungen Samenfischen verbreitet. Die Maräne erzielte vor Jahren bei dem seltenen Vorkommen stets hohe Preise, in Schwerin hat Einsender noch vor ca. 10 Jahren 1 bis 1,50 Mark für das Pfund bezahlt; seitdem ist der Fisch aber viel häufiger geworden und es kommen alljährlich, namentlich im Frühjahr bereits grössere Mengen davon auf die Berliner Wochenmärkte und werden zu den für Zander geltenden Preisen und selbst noch billiger verkauft. Der Fisch ist der weitaus grössten Anzahl der Konsumenten ganz unbekannt und deshalb auch wohl weniger beachtet, als er es verdient. Er ist in der That die Krone der Süsswasserseefische.

Berl. T. Bl. 5. 2. 1887.

26. **Stirl oder Sterlet**. Der Ausschuss des Deutschen Fischerei-Vereins hat in seiner letzten Sitzung beschlossen, für 1200 Mark junge lebende Sterlettische, auch Stirl genannt (*Acipenser ruthenus* L.) aus Bosnien kommen zu lassen. Dieselben werden in der Weichsel bei Thorn und Brom-

berg und in der Oder bei Frankfurt und Küstrin ausgesetzt werden. Einige lebende Stücke erhält Dr. Hermes für das Aquarium und Professor Eilhard Schulze für das hiesige Zoologische Institut. Die Sterlets, die Zierden der Feinschmeckertafel, vertragen unser Wasser vorzüglich, das beweisen die von Friedrich dem Grossen bei Küstrin ausgesetzten Sterlets, welche sich über 50 Jahre gehalten, freilich nicht vermehrt haben. Das lag daran, dass man sie in kleinen, abgeschlossenen Gewässern aussetzte. Jetzt will man einen Versuch in den offenen Strömen machen.

B. T. Bl. 17. 10. 1891.

27. **Herzog Kasimir der Fischer.** Die grosse Rührigkeit des Bischofherzogs Kasimir von Pommern erwähnt Simmern: er war selten müssig und hatte grosse Lust zum Fischen. Ausführlicher schildert ihn Schwallenberg: ein frommer und stiller Herr, der ohne Pracht gelebt, schlechte Kleider und niemals einen goldenen Ring am Finger getragen und doch gerne Leute um sich gehabt. An Stelle des Jagens, Bauens, Reitens und anderer fürstlicher Lustbarkeit hat er nichts als die Fischerei geliebt, dazu er sonderbare Häuser an den Wassern erbauen lassen, allwo er selbst der Fischerei obgelegen und im Fischerhabit oft in grosser Kälte mehr Arbeit als die andern Fischer gethan.

Die letzten drei Jahre seines Lebens brachte er meist in Neuhausen zu, wo er viel Fischerei trieb und am 10. Mai 1605 verstarb.

Vgl. Dr. Hanneke: Neue Materialien zur Geschichte des Bischofherzogs Kasimir. Balt. Stud. Jahrg. 35. 1885. S. 17 u. 24.

28. **Seeadler und Stör.** „Ein Seeadler,“ schreibt ein Altmeister der Naturgeschichte, Lenz, „schwebte Beute suchend über der Havel und entdeckte einen Stör, auf welchen er sogleich herabschoss; allein der kühne Adler hatte seiner Kraft zu viel zugetraut: der Stör war ihm zu schwer, und es war ihm unmöglich, denselben aus dem Wasser emporzuheben; jedoch war auch der Stör nicht stark genug, den Adler in die Tiefe hinabzuziehen. Er schoss wie ein Pfeil auf der Oberfläche des Wassers dahin; auf ihm sass der Adler mit ausgebreiteten Flügeln, so dass beide wie ein Schiff mit Segeln anzusehen waren. Einige Leute bemerkten das schöne Schauspiel, bestiegen einen Nachen und fingen sowohl den Stör wie den Adler, welcher sich so fest in den Fisch eingekrallt hatte, dass er sich nicht befreien konnte.“

29. **Brassenzug auf der Müggel.** Einen neuen Beleg für den Rückgang der Fischerei-Erträge auf den Gewässern der Spree giebt der diesjährige grosse Eisfischzug, auch Brassenzug genannt, auf dem Müggelsee, der am vorigen Freitag von den Köpenicker Grossfischern abgehalten wurde. In dem grossen Netz, das schon in aller Frühe mitten auf dem See durch das Eis hindurch ins Wasser gelassen und nachmittags 2 Uhr bei Teufelssee herausgewunden wurde, fand sich nur ein halber Zentner Fische vor. Dabei waren 50 Mann, Fischer und Arbeiter, bei dem Fischzuge beschäftigt. In früheren Jahren betrug die Ausbeute oft 10–15 Centner, aber seitdem die Dampfschiffahrt die grosse Ausdehnung angenommen, nimmt der Fischbestand auch in der Müggel stetig ab.

Voss. Ztg. 17. 1. 1893.

30. **Neunaugenfang.** An der Bobermündung in der Provinz Brandenburg ist noch immer ein recht lohnender Neunaugenfang. Dasselbst wurden beispielsweise Mitte Januar 1893 in einer Nacht weit über 2000 Stück dieses leckeren und hochgeschätzten Speisefisches gefangen. E. Friedel.

## Bücherschau.

Die französischen Kolonien zu Müncheberg und Fürstenwalde von Albert Schöttler. Teil I. Müncheberg. Beilage zum Programm des Gymnasiums in Fürstenwalde. Fürstenwalde a. d. Spree 1895.

Der erste Versuch der im dreissigjährigen Krieg arg mitgenommenen, später durch einen verheerenden Brand fast ganz in Asche gelegten Stadt Müncheberg eine fremde intelligente Bevölkerung zuzuführen, wurde im Jahre 1697 gemacht. Damals sollten 30 französische Familien nach dem Orte verpflanzt werden. An der Spitze des Unternehmens stand ein in Magdeburg angesessener Refugié, namens Jacques Brunet. Trotz den grossen Schwierigkeiten, die dem Projekt von manchen Seiten bereitet wurden, auch durch den Bürgermeister der Stadt selbst, der lieber andere Kolonisten in Müncheberg gesehen hätte als Franzosen, die „anderswo Ungelegenheit genug machen und es überall gemachet haben wollen“, war es bis nahe an seine Durchführung herangebracht, als es im letzten Augenblick scheiterte. Brunet wollte auch solche französische Familien nach Müncheberg bringen, die schon in anderen märkischen Orten niedergelassen waren, dort sich aber nicht wohl fühlten und ein besseres Unterkommen suchten. Die Regierung hingegen wollte und konnte es nicht geschehen lassen, dass „der neuen Kolonien halber die alten und bereits establierten depeuplirt“ würden.

Diesem misslungenen Versuch folgte sehr bald ein neuer. Im Kanton Bern hatten sich Refugiés in solcher Fülle angesammelt, dass eine Entleerung des Landes dringend nötig wurde. Hilfflehend rief man die erprobte Gastfreundschaft Brandenburgs an. Ein ehemaliger französischer Militär, Charles Masse, kam nach Berlin, um sich beim Kurfürsten für seine in der Schweiz zurückgebliebenen Landsleute zu verwenden. Im Februar 1698 erhielt er die Erlaubnis, 40 französische Familien nach Brandenburg zu führen und sich nach einem zur Anlage einer Kolonie geeigneten Ort umzusehen. Er wählte das an der Hauptstrasse nach Preussen und Russland gelegene Müncheberg. Nicht lange vor dem Osterfest des Jahres 1699 trafen die ersten 12 oder 13 Familien hier ein. Ihnen folgten nach und nach andere, so dass die Kolonie am Ende des Jahres 1700 aus einigen 30 Familien bestand. Im Jahre 1705 waren es schon 46. Wie Charles Masse der Begründer der Müncheberger Kolonie war, so war er auch die Seele der Niederlassung und nicht der bisher immer dafür gehaltene Gesandtschaftsrat und Hüttendirektor Etienne de Cordier, der nicht mehr als das angesehenste Mitglied der Kolonie war.

Die Erwartung, dass der Zufluss der Fremden für die Stadt von Vorteil sein würde, wurde nicht getäuscht. Müncheberg nahm einen beträchtlichen

Aufschwung. 40 neue Häuser wurden bis zum Jahre 1704 erbaut. Die Einkünfte der Stadt wuchsen mit der Ansiedelung der Franzosen um mehr als 200 Prozent. Eine auffallende Erscheinung ist, dass der Ort besonders die adeligen unter den Refugiés anzog. Unter den 46 Familien des Jahres 1705 befanden sich 9 adelige. Bis 1716 stieg die Zahl auf 27. Dem Bürgermeister, der die ganze Unternehmung nicht gerade begünstigte, war dieser Umstand nicht erwünscht. Eine Beschwerdeschrift an den Kurfürsten, in der er über die Refugiés Klage führte, war besonders gegen die Vornehmen gerichtet. Auch zwischen den deutschen Bewohnern insgesamt und der Kolonie war das Verhältnis kein durchaus ungetrübtes. Schon 1702 kam es zu einem Konflikt, der die Existenz der Handwerker unter den Franzosen bedrohte.

So berichtet das Büchlein in schlichter ansprechender Form über die Gründung der Kolonie Müncheberg. Aber nicht bloss über den äusseren Vorgang giebt es Auskunft, auch in das innere Getriebe des Unternehmens gewährt es uns Einblick. Welche Gewerbe von den Eingewanderten betrieben wurden, erfahren wir in einer Zusammenstellung (S. 16), welche lehrt, dass Wollspinnerei und Wollweberei, Zeugfabrikation, Strumpfwirkerei, ferner neben dem Tabaksbau der Gemüse- und Gartenbau bevorzugt wurden. S. 22 f. berichtet es über die Privilegien der Refugiés. In welcher Weise nach längeren Kämpfen zwischen dem Magistrat und der Kolonie die Rechtsprechung in Streitigkeiten einerseits zwischen den französischen Familien unter einander, andererseits zwischen ihnen und deutschen Familien organisiert wurde, erfährt man auf S. 25 ff. S. 32 f. lesen wir, wie der Bau der Kirche zu Stande kam, und wie über die gemeinsame Benutzung des Gotteshauses durch die reformierte und die französische Gemeinde ein Streit ausbrach, der endlich gütlich beigelegt wurde. Zuletzt verfolgt der Verfasser die Schicksale der Kolonie bis zu ihrer am 10. Dezember 1804 erfolgten Auflösung. Nach dem Anwachsen der Bevölkerung in der ersten Zeit der Niederlassung schrumpfte die Zahl der Mitglieder mehr und mehr zusammen. Der Hauptzweig ihrer Industrie fiel der Mode zum Opfer. Die aufkommende Baumwollenfabrikation vernichtete die im Kleinen betriebene Wollenweberei. Auch der Versuch, der Kolonie durch den Seidenbau aufzuhelfen, gelang nicht.

All' das bringt die gehaltvolle Schrift zur Sprache. Sie macht in dem, was sie berichtet, den zuverlässigsten Eindruck, belegt sie doch alles Tatsächliche quellenmässig. Der Verfasser hat offenbar die gründlichsten Studien gemacht und z. B. das geheime Staatsarchiv neu und erfolgreich ausgebeutet. Er gewann dadurch die Möglichkeit, ältere Auffassungen zu berichtigen und über manche Punkte neues Licht zu verbreiten.

Der zweite, in Aussicht gestellte Teil, der die Geschichte der französischen Kolonie in Fürstenwalde behandeln soll, wird — das dürfen wir hoffen — seine Aufgabe mit der gleichen Sorgfalt lösen. Pniower.

## Fragekasten.

Herrn C. Sch. Über den Rohrsänger. Hinsichtlich des Rohrsängers, über welchen ich befragt werde, möchte ich Folgendes bemerken:

Der Vogel, der ein charakteristischer Bewohner und Beleber unserer grösseren märkischen Gewässer und an diesen allgemein verbreitet ist, führt den ihm volkstümlich beigelegten Namen Rohrsperling eigentlich mit Unrecht, da er als Feinschnäbler und Insektenfresser vielmehr zu den Sylvien gehört. Unsere alten Vogelsteller, eine jetzt ausgestorbene oder unter der Strenge des Gesetzes verkommene Menschenrasse, wussten dies sehr gut. Bei ihnen hiess der Vogel Rohrdrossel, auch wohl Rohrsprosser. Wir wollen für ihn, ungewiss, ob wir darin mit den Gewissenskrupeln modernster Ornithologie übereinstimmen oder nicht, die althergebrachte systematische Benennung *Sylvia turdoides* beibehalten, zugleich aber hinzufügen, dass er für Linné, wohl seiner relativen Grösse halber, eine Drossel (*Turdus arundinaceus*) gewesen ist. Wer kennt und liebt nicht das geschwätzige, trotz seiner Disharmonie so reizvolle Lied dieses Sängers, der den Fröschen etwas von ihrem Getöse abgelauscht zu haben scheint? Für Ruderschlag und Netzwerfen bildet es, überall wo hohes Rohr steht, eine ständige Begleitung, die der ländliche See- oder Flussanwohner mit den Worten: Kaddel, Kaddel kiek-kiek-kiek wiederzugeben liebt.

Unter den Vielen indess, welche ihn zu hören gewohnt sind, kennen nur wenige den Vogel selbst, der sich scheu im Geröhricht verbirgt und dessen schützenden Halmenwald nur ausnahmsweis verlässt. Sein kunstvoll gebautes, zwischen Rohrstängeln hängendes Nest steht im tiefen Dickicht der Wasserwildnis und wird meist erst gefunden wenn der Winter das Rohr zu schneiden gestattet.

Der Anfrage des Herrn L. Schack entsprechend, möchte ich die Äusserung wagen, dass ein Zusammenfallen der Eierzahl (4—5) mit der das Nest tragenden Rohrhalme nur auf einem Zufall zu beruhen scheint und regelmässig bisher von niemand beobachtet worden sein dürfte.

Die Lebensweise des grossen Rohrsängers, der gerade jetzt sich anschickt, uns zu verlassen, bietet manches von Interesse dar, über das ich hier schweigen will. Nur einen mich persönlich angehenden Fall möchte ich noch anführen.

Es war am Tegeler See, an meinem eigenen Scharfenberger Ufer, wo ich vor nunmehr fünfundzwanzig Jahren meinem unvergesslichen Freunde Alfred Brehm das erste, ihm zu Gesicht gekommene, Rohrsprossernest zeigen konnte. Und er hatte doch soviel gesehen!

Als Rohrsperling gilt bei uns ferner noch der Rohrammer (*Emberiza schoeniclus*), ein himmelweit verschiedener Vogel, der, beiläufig gesagt, nicht im Rohr, sondern am Boden nistet und mit dem uns beschäftigenden nichts als die Liebe zum Wasserdunst gemein hat.

Berlin, 4. September 1895.

Carl Bolle.

Für die Redaktion: Dr. Eduard Zache, Demminerstrasse 64. — Die Einsender haben den sachlichen Inhalt ihrer Mitteilungen zu vertreten.

Druck von P. Stankiewicz' Buchdruckerei, Berlin, Bernburgerstrasse 14.