

# Im Wirkungskreise der Frauen.

## Ehe, Heirat und Vermählung.

Während die Bedeutung des Wortes Hochzeit als die hohe, festliche Zeit ohne weiteres klar ist, ist der Sinn des Wortes Ehe ohne den Wegweiser der Sprachforschung dunkel. Unser heutiges Wort Ehe stammt ab von dem althochdeutschen Wort eua, das im Mittelhochdeutschen zu dem Wort eine umgeformt wurde. Dieses Wort hatte die Bedeutung von Gesetz und Vertrag. So hieß noch das Volkrecht der sogenannten domänischen Frauen „Eua der Ehemänner“.

In dem jetzigen Sinn hat das Wort zuerst der berühmte Römer Varro von St. Gallen gebraucht, der im Jahre 1022 starb. Daneben erhielt sich aber die ursprüngliche Bedeutung noch bis ins fünfzehnte Jahrhundert hinein, indem man das Alte und Neue Testament als die alte und die neue Ehe bezeichnete. Auch in dem Aufnamen Schwab spiegelt sich dies noch wider, da dieser Vorname als Verwalter des Rechts und des Vertrags zu erklären ist.

Auch das Wort Heirat hatte ursprünglich einen anderen Sinn. Seit erster Teil findet sich wieder in dem gotischen Wort hwaia, was Haus und Haushaltung bedeutet. Unter dem zweiten Teil — rat — verstand man alle die Dinge, die jemand zu seiner Lebensführung nötig hatte. Wir haben es in diesem Sinn noch in den Worten Gerät und Rortat. Die Heirat war also zuerst eine Handlung, durch die die Haushaltung mit den nötigen Mitteln versehen wurde, als deren Hauptstücke natürlich die Hausfrau galt, so daß das Wort Heirat allmählich als die Erwerbung einer Frau und damit die Erziehung aufgeführt wurde.

Vermählung endlich ist zurückzuführen auf das Stammwort Mal oder Mahl. Im Althochdeutschen lautete das Wort mahal. Es hatte den Sinn von Rechtsverhandlung, wie denn auch früher die Gerichtsbarkeit als Mal bezeichnet wurde. Umgeändert schimmert es noch durch verschiedene Ortsnamen durch wie Melle bei Hannover und Diemel bei Kassel. Es befanden sich also hier vordem Malhöfen, wo in den Volksversammlungen Recht gesprochen wurde.

Der eigentlichen Eheheftung ging nun in germanischer Zeit der Verzicht, die jetzige Verlobung, voraus. Dieser Verzicht wurde als ein rechtlicher Vertrag betrachtet, der zwischen dem Brautigam und dem Vater der Braut eingegangen wurde, und der deshalb auch vor der Gerichtsverhandlung der Gemeinde als Rechtsabhandlung oder mal abgehandelt wurde. Malal oder das davon abkommene Wort Vermählung bedeutet demnach anfänglich nicht die Eheheftung, sondern die Verlobung. Hierauf ist auch noch das dezentrale Wort Malhöfen hin, die Brautgabe, die zur Verlobung gegeben wurde als Pfand für die Einholung des abgehandelten Vertrages. Man nannte deshalb auch nicht die Eheleute, sondern die Verlobten Vermählte. Erst später erhielt das Wort Vermählung den Sinn von Verheiratung, und nun hieß auch der verheiratete Mann und die verheiratete Frau Gemahl oder Gemahlin. Aus dem Wort Gemahl ist dann für die verheiratete Frau das Wort Gemahlin gebildet worden, das sich erst seit dem Jahre 1468 schriftlich nachweisen läßt.

### Kunsterkenntnis.

Herr Lehmann und Frau sind in eine der besten Volkstonerrie gerathen, wo dem Publikum für ein geringes Eintrittsgeld gute klassische Musik geboten wird. Nachdem Bachmann und Wagner allmählich überhand genommen sind, kommt Strig's Beer Quintette an die Reihe. — Beim letzten Teil suchte Herr Lehmann sein Programm, und da er es nicht findet, fragt er seinen Nachbar. Er erhält die Antwort: „Das ist die Beer Quintette von Beethoven, und dieser Teil heißt: „In der Halle des Bergkönigs.“

Wald darauf fragt Frau Lehmann ihren Mann: „Wie heißt denn der wertvollste Stück?“ Herr Lehmann, der durch die Auskunft seines Nachbarn etwas verwirrt wurde, denkt angestrengt nach und sagt endlich nach einer Weile: „Von Halle nach Königberg.“ — Als das Stück vorbei ist, sagt Frau Lehmann: „Wirklich schön, der Musiker von der Eisenbahn haben sie jochartig gemacht!“

## Frauenberufe in und nach dem Kriege.

Es hat sich vielfach der Irrtum verbreitet, daß die Aussichten für die Buchhalterin, Maschinenschreiberin, Stenographin und für die Kontoristin in Deutschland jetzt günstig und für die Zukunft besonders vielversprechend seien. Diese Voraussetzung entbehrt jedoch der Begründung. Nach den Erhebungen und Erfahrungen der Hamburger Zentrale für Berufsberatung und Stellenvermittlung enthält es sich gerade umgekehrt. Zunächst herrscht im kaufmännischen Beruf ein starker Mangel an ausgebildeten, kurzfristig ausgebildeten Kräften, die ganz billig arbeiten. Die jetzt schon unvollständige Lage auf diesem Gebiete für junge Mädchen wird sich nach dem Kriege wahrscheinlich noch verschlechtern, indem die vom Felde heimkehrenden Männer wieder ihren Platz in den Kontoren einnehmen werden. Nur jungen Mädchen mit einer ganz besonderen Eignung für dieses Fach ist daher eine Zuwendung zum kaufmännischen Beruf augenblicklich anzuraten. Hingegen ist mit Sicherheit eine starke Nachfrage nach häuslichen Arbeitskräften zu erwarten. Gegenwärtig vermag der Bedarf hierin nur im Umfange von 12 bis 15 Prozent gedeckt zu werden nach der Statistik des weiblichen Arbeitsnachweises in Hamburg, von den bei der Ungebundenheit und an den hohen Lohn in den Fabriken und in allen möglichen Betrieben gewöhnlichen Frauen wird nur ein kleiner Bruchteil zur regelrechten Hausarbeit nach dem Kriege greifen, während die andern, falls sie nichts Besseres finden, wohl nur Morgen- oder Tagesstellen annehmen werden. Welt empfindlicher als jeht muß sich dagegen der Mangel an Hauspersonal geltend machen, wenn Hausstände, die in der Kriegszeit vereinfacht, aufgelöst oder durch den Zusammenbruch von verwandten Familien gemeinsam geführt worden sind, wieder in ihr altes Geleise kommen, und wenn ferner die Kriegswunden und Mißverständnisse auszuheilen. Den Töchtern des Volkes vermag daher kaum ein Generationsübergang eine so zuverlässige, wertvolle Stütze zu gewähren, als derjenige in der Hausarbeit, die zugleich die beste Vorbereitung für ihren beruflichen Wirksamkeit in der eigenen Familie darstellt. Mehr als je erscheint somit die hauswirtschaftliche Unterweisung der weiblichen Jugend als eine vordringliche Pflicht. Sie läßt sich nicht im erforderlichen Maße durch Vorkursunterricht der Haushaltungsschulen durchführen, weil die Zahl derselben bisher nicht ausreicht und neue im Augenblick eines beschränkten Käuferspotentials nicht gut geschaffen werden können. Einen Ausweg sehen die Jugendfürsorgebehörden darin, daß Hausfrauen, die eine billige Arbeitshilfe brauchen, Lehrfrauen werden, indem sie die jungen Konfirmantinnen, die sie zu sich nehmen, gewissenhaft anlernen und sie mit Geduld und Liebe anleiten. Der Hamburger Jugendfürsorge hat sich die Überwachung solcher Hausangestellten und die Weiterentwicklung ihrer Schicksale vorbehalten und eine Dienstzeit von 1—2 Jahren vorgesehen, damit die Lehrfrauen auch den Nutzen ihrer Unterweisung genießen kann, falls die Stelle sich als eine zweckmäßige für das junge Mädchen erweist.

### Ehrend beibracht.

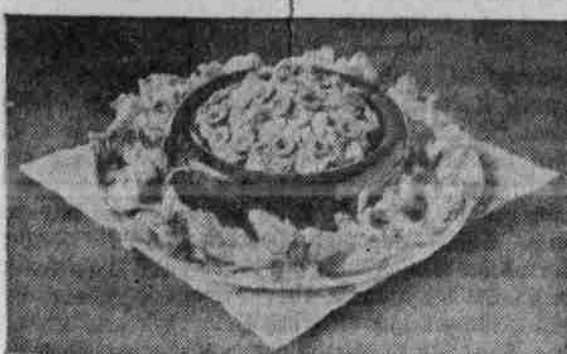
Eigentlich war es um den alten Fasian nicht weiter schade. Er war auf der Welt überflüssig geworden, und so trat es sich ganz gut, daß er sich an Gänsebraten überließ und an den Folgen dieser Erziele in Verbindung mit allerhand Verkaltungen das Heißliche legnete.

Es handelte sich nun darum, die Nachricht seiner Frau zu übermitteln, die gerade zu Verwandtenbesuch in Frankfurt weilte. Die alte Dame war äußerst nervös, es mußte mithin mit äußerster Vorsicht verfahren werden.

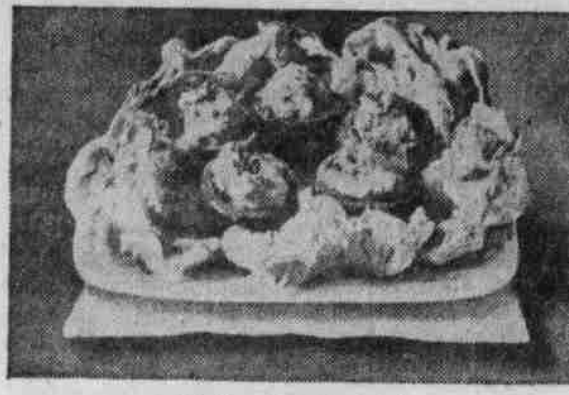
Ein Freund des Hauses erbot sich, die Meldung in schonendster Form abzugeben. Da er als ganzlich unbekannt war, so verließ man sich ganz auf seinen Instanz. So ging er denn zur nächsten Poststation und telegraphierte: „Fasian leicht erkrankt; Beerdigung Donnerstag.“



No. 1. Spinat und Eierfalsat.



No. 2. Sjrimp-Salat.



No. 3. Tomatenfalsat.



No. 4. Apfelsinen- und Selleriefalsat.

### Sommerfalsat.

Die Bereitung des Salsates wird bei uns allgemein als ziemlich unwichtig aufgefaßt und zu eilig ausgeführt. Soll derselbe, der nun wieder eine große Rolle auf unserer Tafel spielen darf, einem Feinschmecker munden, so ist er mit der größten Sorgfalt zu behandeln. Man nimmt nur junge, saure Blätter, die sogenannten Herzchen — die auch möglichst frisch verwendet werden sollen —, wäscht sie gründlich, aber sehr schnell, da sie im Wasser an Schmutzhaftigkeit eintüben und schillert sie dann auf ein Sieb oder in ein Sieb, in dem sie unter fließendem Wasser abtropfen lassen. Dann trocknet man die Blätter noch in einem reinen Tuch, denn wenn sie zu feucht bleiben, nehmen sie nicht genug Del an und der Salsat ist verdorben. Auch schadet es seiner Schmodhaftigkeit, wenn er zu früh mit Del und Essig angemacht wird, er stellt dann nämlich leicht. Entweder bereitet man ihn kurz vor dem Anrichten oder erst auf der Tafel mit seinen Zutaten gemischt. In diesem Falle macht man die Sauce, die aus feinstem Del, feinstem Apfelsinen- oder Zitronensaft — Del und Essig oder Essig zu gleichen Teilen — und etwas Salz bestehen kann, vorher zurecht, mischt sie gut und füllt sie zur gegebenen Zeit über den Salsat, diesen mit einem Salotbedeck so lange in der Sauce verweilen, bis alle Blätter befeuchtet sind. Viele lieben es, etwas Schmittlauch über die Salsatblätter zu streuen, andere reiben wohl gar die Schüssel, in der der Salsat angemacht wird, ganz wenig mit Knoblauch ein. Ferner verwendet man in manchen Gegenden anstatt Del saure Sahne, mit einem rohen Eidotter vermischt, was sehr schmackhaft ist. Als Würze nimmt man etwas Pfeffer, Fuder, wohl auch Senf und schlägt die Sauce tüchtig, doch je schaumig wird. — Hier möchte ich meinen verehrten Leserinnen gleich ein Rezept für einen delstosen Apfelsinen- oder Zitronensaft-Salsat mit dem amerikanischen Milche verraten. Gute Äpfel werden geschält, das Kernhaus wird herausgeschoben und dann werden die Früchte in feine Scheiben geschnitten. Diese legt man so aufeinander, daß die Äpfel wie ungerührt erscheinen, und richtet sie auf Salatblättern an. Ringsherum kommt eine Einfassung von feinschnittlichem Sellerie,

um diese eine von Brennenträfte. Ein Blättchen Brennenträfte steckt man schließlich in jeden Apfel, was sehr hübsch und appetitlich wirkt. Zu dem Salsat wird eine fertige Salsatfauce, meist Mononaise, gerührt, so daß jeder Gost ihn selbst damit zurechtmacht.

Rechenhafte Bilder zeigen, wie man verschiedene gemischte Salsate für die Mittags- und Abendstapel in gefälliger Form herichten kann.

No. 1. Kocht ein Quart Spinat, brühe ihn gut aus und hade ihn fein, gebe Pfeffer, Salz etwas Essig, Zitronensaft und einen Teelöffel Olivenöl daran. Lege die Masse in eine mit Butter ausgefärbte Zimbleform, in jede Vertiefung eine Scheibe hartgekochten Eies, haufe Spinat darauf und umfränge die Platte mit Lattich, gemischt mit Mononaise, krone jedes Häufchen mit einem halben feingehobenen Ei und helfe nach mit etwas Essig, Del, Salz und Cojanne.

No. 2. Rüh-Dellatasse. Wasche und trockne eine Anzahl Sjrumps, vermische sie mit halbteller geschmittnem Sellerie und einigen hartgekochten, feingehobenen Eiern, ferner mit Capern und Oliven, dann mit einer Lasse der süßen Fischmononaise, umgebe das Ganze mit einem Kranz von Tomaten und garniere den Rand der Schüssel mit Sellerieherzen und -Blättern.

No. 3. Brüh 6 reife Tomaten in hellem Wasser, schäle sie, lasse sie auf ein Sieb abtropfen und schneide sie in Häufchen. Mit einer Lasse geschlagnem Rahm vermische sodann 2 Teelöffel Zitronensaft, 2 Teelöffel präparierten Meerrettig, wütre mit Salz, Paprika und etwas Senf, lege die Tomaten auf Salatblätter, rühre die „Dressing“ darauf und serviere.

No. 4. Schäle eine kleine Ananas, reibe die Äugen aus und schneide sie in goldliche Scheiben, dann in kleine Stücke, wasche und schneide die gleiche Quantität Sellerie ebenfalls fein. Zu einer Lasse Mononaise nimm 1/2 Lasse steifgeschlagenen süßen Rahm und vermischt es leicht, mische die Hälfte davon mit dem Ananas und dem Sellerie, salze es vorsichtig, tue feinen Pfeffer daran, fülle es auf eine Schüssel, breite den Rest der Mononaise darüber und garniere mit Sellerieherzen und -Blättern.

Apfelsinen in Verbindung mit Äpfeln wohl allgemein bekannt und als Ab-

wählung für anderes Kompott beliebt. Weniger bekannt ist es aber, daß man auch nach andere Früchte dazu verwenden und dadurch seinen Wohlgeschmack und seine Ergiebigkeit sehr erhöhen kann. Vor allen sind es Bananen, Datteln und Feigen, welche sich hierfür gut eignen. Die Bananen werden geschält und in feinsten Scheiben geschnitten, welche aber dem Salsat erst eine Viertelstunde vor dem Anrichten zugesetzt werden, weil ihr Fleisch am zartesten ist und schnell den anderen Fruchtstücken annimmt. Bei so langem Verweilen in dem Apfelsinensaft werden die Bananenscheiben leicht zu weich und glitschig und lägen dann sehr an Wohlgeschmack ein. Feigen und Datteln werden ebenfalls in feine Scheiben geschnitten und den Äpfeln und Apfelsinen nebst feinem Zucker gleich zugesetzt. Besonders fein schmeckt dieser Frucht-salsat, wenn man auch die aromatische Ananas dazu verwendet. Wenn die verschiedenen Früchte etwa eine Stunde eingedunstet geblieben haben, gibt man sie langsam in eine Kristallschüssel, die Bananenscheiben, entkernte Traubenrosen und getriebene oder grobegete Rühfrische, träufelt zuletzt den ausgegogenen Saft, den man mit etwas Weiß- oder Apfelsinenwein verlängert, darüber und stellt die Schüssel recht kalt. Will man diesen außerordentlich wohlschmeckenden und erfrischenden Frucht-salsat noch feiner gestalten, so ihn zum Beispiel bei einem Damenkaffee anstatt einer Sijhpfeife zu reichen, so verzieht man ihn noch mit eingeleitet, recht roten Beeren oder Blauströchen, gibt auch von diesem Frucht-salsat noch etwas darunter und reicht süße Schlagobne dazu. Auch andere eingeleitete Früchte, wie Mirabellen, Aemmeläuben, Aprikosen, Pfirsiche und in Scheiben geschnittene, eingeleitete Rühfrische kann man gut für diesen Frucht-salsat verwenden, er ist dann eine Freude für jede Tafel und wird sicher allgemeinen Beifall finden. Diese Mischung des Frucht-salsates kommt aus den deutschen Kolonien Afrika, wo der erfrischende Frucht-salsat ungemein beliebt ist und bei fast keiner Mahlzeit fehlt. Wenn man Blutorange dazu verwendet, steht er noch hübscher aus.

Als Unterlage für die Serbiereschüssel wähle man stets ein sogenanntes Tortenpapier mit zierlichem Spigenmuster. Salsate sollen möglichst kalt zu Tisch gebracht werden, dann sind sie am schmackhaftesten.

### Walgenhumor.

Geschäftsbesucher: „So ein nobler Herr! Sofort gibt er mir ein Bestellen auf ... was habe ich bei manchem Kunden erst für eine Konfekt!“

Dieners: „Ne ... die kommt bei uns erst nachher!“

### Woher nehmen.

Ein alter Neger konsultierte einen Arzt, der ihm den Rat gab, möglichst früh zu Bett zu gehen und außerdem die ihm vorgeschriebene Diät genau einzuhalten. Kopfschütteln trat der Patient dem Neger an, indem er murmelte: „Ich möchte wissen, wie der Doktor sich das vorstellt, daß ich jeden Tag Nuhn esse, wenn ich den Abend zu Hause zubringen soll?“

### Raffiniert.

„Dö Weiber soll' ma' kaaf'n müäh'n — auf Katen! — Da' ma' nitamer zahl, wöch'n' s' a'wad'numma!“

### Genüßhaft.

„Warum haben Sie Ihren Dienstherrn so groß mißhandelt? — Weil er so spät heimkommen ist, und die Gnadige verzeiht ist, und ich die Stütze der Hausfrau bin!“

### Im Eifer.

Widerweiserstochter (entrüstet zu dem zudringlichen Kunden): „Das ist eine Frechheit von Ihnen, mich zu küssen — zu diesem Zweck sind Sie wohl nur hier eingetreten — (immer zorniger werdend) haben Sie überhaupt eine Brotkarte?“

### Eiferstichtig.

„Entschuldigend, Frau Müller, warum darf denn der Herr Gemahl nimmer mittun bei unserer Landsturmtage?“

„Ja, wissen S', Herr Dimpfel, ich hab' halt g'hört, daß man dort 's' Ausschwärmen lernt!“

### Im Wilde geblieben.

Als Viktor Herbert zum ersten Male das hohe Bergschloß hatte, auf den Titel „Rater“ Anspruch erheben zu dürfen, traf ihn einer seiner Freunde und fragte ihn, ob sein Leben jetzt einem schönen Liede gleiche. Viktor Herbert lächelte und erwiderte: „Das gerade nicht; eher einer Oper: allmählich soll großer Arion und Rufen nach dem Autor.“

## Wie du mir, so ich dir.

Der Unberühmte Professor Dr. H. in Bonn, der zu Anfang des vorigen Jahres durch ein sehr gefährliches Fieber, das sich nach andere verlaufene Arten auch recht hohe Rechnungen zu schreiben. Auch behandelte er einen in sehr verschiedenen Verhältnissen lebenden Schneidermeister, der an Magenbeschwerden litt. Nach beendeter Kur erhielt der Schneidermeister zu seinem Schreben von dem Professor eine Honorar-Rechnung über 30 Taler. Inzwischen hatte der Professor bei seinem Patienten ein feines Winterbeinlein anfertigen lassen. Diesen Umstand benötigte nun der Meister, um wenigstens teilweise wieder auf die Kosten zu kommen. Das Beinlein kostete eigentlich 5 Taler, der Meister stellte jedoch zwei verschiedene Rechnungen aus, eine über diesen Betrag, die andere über 15 Taler. Mit diesen Rechnungen ausgereicht, begab sich die Frau des Schneiders zu dem Professor und bat diesen, von seiner Honorar-Rechnung einen Abstrich zu machen, da der Betrag von 30 Taler doch etwas zu hoch gegriffen sei. Der Herr Professor lehnte jedoch eine Herabminderung des Betrages entschieden ab. Da überreichte ihm die Frau, der ihr erteilten Anweisung gemäß, anstatt der Rechnung über 5 Taler die bereits quittierte Nota über 15 Taler, der noch drei fünfzählige Scheine beigelegt waren. Mit süßlicher Miene nahm der Professor Rechnung und Geld, und die Sache war erledigt.

Einige Tage später begegnete der Professor dem Schneidermeister auf der Straße; er schloß seinen Lieberred und rief: „deutet auf das Beinlein und sagt: „15 Taler!“

Da knüpfte auch der Schneider seinen Rod auf, deutet auf seinen Rod und sagt ebenso lakonisch: „30 Taler!“ Dann zog jeder schweigend seine Straße.

### Auch ein Menschenfreund.

Zu dem als sehr mildtätig und freigebig bekannten Pariser einer Pariser Kirche kommt eines Tages ein Mann, auf dessen wohlwollender weicher Wange eine schwere goldene Kette funktelt.

„Herr Pariser“, beginnt der Dide, „gestatten Sie mir, daß ich Ihre Aufmerksamkeit auf einen sehr traurigen Fall von Armut und bitterem Elend lenke. Es ist eine große Familie, die im Dardgloß eines Hauses in der Vorstadt Pöchy wohnt. Der Vater hat vor kurzer Zeit, die Mutter ist so krank und schwach, daß sie nicht für ihre kleinen Kinder, die am Verhungern sind, arbeiten kann. Dazu werden sie obdachlos sein, denn sie werden auf die Straße geschickt werden, wenn nicht jemand Barmherzigkeit übt und dem Hause die rückständige Miete von fünfundsiebzig Franken bezahlt.“

„Wie entsetzlich!“ stammelt der gut-herzige Geistliche und entnimmt seiner Geldbörse den Betrag, den er dem Manne einhändigt. „Hier nehmen Sie das Geld und bringen Sie es den Armen, ich werde nachher selbst kommen und das ihnen sehr. Vergegen“, als der Dide sich scheiden wegrückt entfernten will, „dies ist fragen, wer Sie sind, daß Sie sich so freundlich um das Schicksal der armen Menschen bemühen?“

„O Gott, Herr Pariser“, antwortete der Menschenfreund schnell. „Ich bin der Besitzer des Hauses, in dem die armen Leute wohnen!“

### Mißverständnis.

Die Firma Z. hatte gegen den Gastwirt B. wegen Zahlung geflagt. Es handelte sich um eine umfangreiche Rücheneinrichtung, die der Gueuer als richtig zugab, und um 85 Teller, die bestritten wurden. Der klagende Anwalt erklärte: „Wenn der Beklagte sich here“ erkläre, die Rücheneinrichtung sofort bar in voller Höhe zu bezahlen, so wollen wir zu einem Vergleich die Hand hehlen. Ich werde Abkann auf der Stelle die 85 Teller sofort fallen lassen.“ Der Vorliegende: „Aber nicht, draußen auf dem Korridor, nicht hier im Saal!“

Das Erbe sagt es den Verden an, Daß der Rüchling gekommen sei. Da schwingen sie sich himmelan und singen es laut und frei. Es hört's der Wald, es hört's das Feld, Die Wiesensblumen und Quellen, Und endlich hört's die ganze Welt, Auch der Mensch in seinen Fellen. Gottmann v. Göttersleben.

## König Peter von Serbien.

Von der Lebensführung des ruhigen Prinzen Peter Karageorgewitsch, des jetzigen Serbenkönigs, ist bisher wenig in der Öffentlichkeit gebrungen. Dabei ist gerade jene Zeit, als er noch als bescheidener Privatmann in Paris lebte, den besten Aufschluß über seine Persönlichkeit.

Prinz Peter, der älteste Sohn des 1859 zur Thronbesteigung gezwungenen Fürsten Alexander von Serbien, war mit Glücksgütern nicht allzu reich begabt. In Paris besuchte, gehörte er zu den am saubersten, aber auch einfachsten gekleideten Bürglingen. Da seine bescheidenen Mittel ihm nicht gestatteten, fürstlichen Aufwand zu treiben, verlegte er seine Zukunft nach Möglichkeit. Er arbeitete fleißig, beschäftigte sich viel mit Heeres- und Waffenkunde, veräumte es aber auch nicht, seinen Körper durch eifriges Betreiben aller Sportarten zu stärken und sich im Gebrauche von Säuge- und Hiebwafern zu üben.

Das Apogäum seines Standes in Paris bereicherte zu jener Zeit, als Prinz Peter, der in der Serbien lebte, nicht fast in Wille. Einmal feierte der Prinz spät nachts von einem Besuche beim und kam dabei auch über den Boulevard Malesherbes. Plötzlich verperren ihm zwei herullich gebaute Kerle, die bisher im Schatten der Alleen auf ein Opfer gelauret hatten, den Weg.

„Kein Laut! Und leere schmeißt deine Taschen, wenn die dein Leben lieb ist!“

Prinz Peter martiert den völlig Entsetzten, will, scheinbar ergeben in sein Schicksal, in die Brusttasche greifen, um eine nicht vorhandene Briefschloß herauszulassen, ändert aber plötzlich die Handbewegung, verfehlt dem einen Strauchhieb einen so gewaltigen Wurfhieb unter die Nase, daß der Kerl einen regelrechten Purzelbaum nach rückwärts schlägt, und erledigt den zweiten durch einen Fußtritt in die Waagegend ebenfalls lunkeredt. Dann rufft er eine eben vorüberfahrende Droschke an und bringt die Banditen mit Hilfe deren Jungs nach der nächsten Polizeiwache.

In wie bescheidenen Verhältnissen Prinz Peter feierzeit in Paris lebte, davon weiß der besagte Portier des Hauses Rue Joffroy Nr. 47 mancher zu berichten. Dort hatte der heutige Serbenkönig eine kleine Wohnung in der dritten Etage für 750 Franken jährlich gemietet. Der Mietvertrag unterzeichnete er schriftlich mit Peter Karageorgewitsch. Jener Portier schätzte den Prinzen als einen überaus freundlichen Herrn, der sich so manches Mal mit ihm und seinen Kindern unterhalten habe, wobei er nie dulde, daß man ihn mit dem Prinzenmittel anrede. Den Mietvertrag hat der Portier später an einen reichlichen Amerikaner, der eifriger Sammler von Hauschriften ist, für 5000 Franken verkauft.

### Das Mannheimer Teleskop.

In Mannheim war einst ein berühmtes Teleskop aufgestellt; es galt für eines der größten und besten seiner Zeit und war das Meisterstück des höchst geschätzten ungarischen Optikers Spitzer. Nachdem es lange Zeit hindurch der Wissenschaft große Dienste geleistet hatte, ging es auf eine sehr merkwürdige Weise den Weg aller Teleskope. Ein Diener der Sternwarte war damit beschäftigt, die Gläser zu putzen als ein großer Rater herbeischickte, der das gewaltige Rohr für einen Schlußpunkt für Mühe ansetzen mochte und deshalb hineintoch. Der Diener hatte nichts davon bemerkt und fügte auch die Gläser sämtlich wieder in das Teleskop, ohne des Raters Anwesenheit zu entbeden. In der nächsten Nacht fielen die Mondstrahlen auf die Gläser des Teleskops, das auf der höchsten Stange des Sternwärturm stand. Die Strahlen, die sich in den Gläsern vielfach brachen, veranfaßten dem armen Rater unheimliche Gefühle; er suchte einen Ausweg aus dem Rohre, fand aber keinen, immer heftiger wohnt er sich und lief hin und her und schloß sich das große Fernrohr, durch die Bewegungen des Raters ins Schwanken gebracht, den hohen Turm hinauf und zerbrach in viele Stücke; der Rater aber kam mit einigen Quetschungen davon.

Gott will nicht die Verhimmelung, sondern die Vollendung unfeder Wesens.

## Auf Urlaub. Zeichnungen von Fritz Wolff.



„Kessels, der anadiese Herr!“

Fische rudert seine Frau.

Der Stolz der Familie.

„So hat mich mein Feldweibel nie anjefchnauzt.“