

Im Wirkungskreise der Frauen.

Freie Bahn dem Tüchtigen!

In letzter Zeit ist mit von besorgten Eltern auffallend viel geklagt worden, wie ungemein schwierig es sei, für Kinder, die nicht durch alle Klassen der Volksschule hindurchgegangen sind, eine geeignete Stellung zu finden. Man kann sich denken, welche Last das Lernen für diese unter dem Durchschnitt Begabten einmal gewesen sein muß. Auch ich kenne viele, die auf der Schulbank niemals saßen, später aber doch mancherlei hingelernt haben und ganz vorzügliche Arbeiter geworden sind. Aufrecht muß dabei bedauert werden, daß Geschäfte wie auch Fabriken, die Lehrlinge bzw. Hilfen für eine Tätigkeit suchen, die vorläufig nichts als gesunden Menschenverstand, normale Körperkraft und es eine deutliche Handschrift aus ihrer Bewältigung verlangt, die Aufstellung der Kinder von ihrem Schulzeugnis abhängig machen. Wir sollten endlich mit der Verantwortung aufräumen, einen Menschen, der in der Wahl seiner Eltern vielleicht unvorsichtig war oder durch schädliche Einflüsse mit seinen Mitschülern nicht Schritt halten konnte, den Weg für's Leben zu verlernen. Lassen wir uns doch von der Erfahrung belehren, welche Fehler in ihren Berufen auch die sehr regelmäßig gebildeten Leute täglich begehen und schließen wir nicht von vornherein ab, in der Jugend Schwächlichen von jedem ethischen Versuch, sich weiter zu entwickeln, aus!

Es ist eigentlich lächerlich, wieviel Respekt wie diesem vor einem Diplom und wie wenig Achtung wir vor den Leistungen eines Menschen empfinden. Wir sollen aber niemanden höher schätzen, weil er eine besondere Schule besucht und keinen geringer, weil er sie nicht absolvierte, sondern allen Gelegenheit geben, sich zu entwickeln, nachdem die Schule diese Kräfteentfaltung angeht hat. Wer einen eigenen Willen besitzt, kommt zur Welt doch an's Ziel, und Tüchtigkeit ist nicht nur Intelligenz.

Selbstverständlich wollen wir Anfänger nicht an erster Stelle sehen, aber Stärke, die vielleicht sehr wertvoll sind, unempfindlich zurückweisen, nur, weil sie gewisse Grade oder Titel nicht erworben haben, ist durchaus nicht demotivierend und wäre ein Gemeinfeindes für unser Land.

Die Arbeit der Schule in Eltern! Wir sind stolz auf das, was sie bietet und kein Mensch, der zu leben und zu arbeiten, mühe angeht werden. Wir sein anderer Sept dieser mächtige Faktor des öffentlichen Lebens alles daran, unsere Kinder der Dummheit des Geistes zu entziehen. Aber ihnen vorzumachen, daß es eine Schande sei, sich langsam und allmählich zu entwickeln, ist höherer Klugheit. Einem Schüler, der in eine Klasse versetzt wird, für die es ihm noch an der nötigen Reife mangelt, wird dieser "Vorzug" gewiß nicht zum Segen gereichen und für Kinder, die schwächer begreifen, ist statt der langwierigen höheren Bildung die einfachere, aber in sich abschließendere der Volksschule viel eher am Platze. Wenn sich in der höheren Bildungswelt herausstellt, daß man sich in der Begabung des Kindes geirrt, wenn es deshalb die Unter- und Mit-

telklassen erfolglos verlassen muß, hat es den besten Teil seiner Jugend nutzlos vergeudet. Es hat fast nichts gelernt, was ihm unmittelbar nützt und ist dabei in eine Umgebung geraten, die es oft genug unruhig und darum untauglich für die Ergründung eines praktischen Berufes macht. Die Volksschule dagegen entläßt es mit einem zwar enger umgrenzten, aber fertigen Wissenskreis; sie hat ihm gerade für die praktischen Berufe vortrefflich geeignete Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt.

Über müssen die Schüler der höheren Lehranstalten die ihnen gewaltig angedrohte Weisheit häufig mit der Vertümmelung ihres Körpers bezahlen. Die viel zu hohe gesellschaftliche Wertung des akademischen Studiums gegenüber den praktischen Berufen entzieht auch den letzteren eine Menge Intelligenz. Selbst wenig begabten Kindern ist in vielen Fällen der Weg nach oben schon durch die soziale oder wirtschaftliche Stellung der Eltern gebahnt. Sie haben nur ihre, wenn auch noch so mühsam erworbenen Kenntnisse zu beweisen, oder aber sie werden mit allen möglichen Hilfsmitteln, die sich begüterte Leute ja leicht beschaffen können, durch die verschiedenen Examinas hindurchgepreßt. Sollen wir nun auch solchen Menschen, die oft genug unter harten Kämpfen und Entbehrungen sich das angeeignet, was sie zu ihrem Beruf nötig haben, den Aufstieg verweigern, weil sie die dafür vorgeschriebenen Schulen und Prüfungen nicht durchgemacht konnten? Nein! Denn der Krieg mit seiner Not hat uns hier schon einen Ausweg gezeigt. In dem gewaltigen Erben unserer Tage lernen wir hausend erleben, daß manche Kraft, die jetzt vorzügliches leistet und die unser Volk längst hätte brauchen können, bisher zurückgeblieben gewesen ist. Wenn bei diesem großen allgemeinen Lebenswert für das Vaterland, wie überhaupt bei allen menschlichen Taten und Handlungen nur das Schulzeugnis des Einzelnen in Betracht käme, so wäre das eine unerträgliche Peinlichkeit.

Schauen wir uns doch einmal gelegentlich die eigenen Jenseits aus unserer längst vergangenen Schulagen an! Ich glaube, die meisten von uns könnten sich beim Anblick dieser "Ganznummern", als da bezeichnet werden: Drei, vier oder gar fünf, eines lächelnden Besorgens nicht erwehren. Dabei würden wir erst herausfinden, wie wenige unter uns wirklich Wertvollere gewesen sind. Ich meinerseits frage mich nur, als erwachsener Mensch und selbst als arbeitende Frau manches begabte Kind zu haben, was mir die Gründung einer Erziehungsanstalt. Daraus werden Kluge Lehrlinge den Schuljahren, daß ihre "Freund Anna" auch nicht gerade als Beste die Schulbank gerückt hat. Und darin gebe ich ihnen vollstän dig recht.

Darum glaube ich auch nicht an Einrichtungen allein zum Heil unseres Volkes; seine Erziehung muß gesund sein! Jeder soll dazu beitragen, daß die Bahn für den Tüchtigen frei werde, einfach dadurch, daß er selbst forscht nach der Tüchtigkeit derer, die nicht den Titel, sondern den Willen, den Fleiß und den Ehrgeiz.



Französische Kinder umflehnen die Stätte, an der eine von einem deutschen Aeroplan geschleuderte Bombe niedergeschlagen ist.

Nach fünfzig Jahren.

Münchener Humoreske von Karl Ettlinger.

Der Seele des Herrn Obermeier war beim Gedanken etwas Schredliches durchgefallen: er hatte den eben dahinsiechenden Automobilsführer gesehen. Als er sich wieder zum Schluß der Stadt bewegen wollte, war der Sarg schon angeliefert, die Erde wieder geglättet — und er stand bedroht vor seinem eigenen Grabstein und konnte klopfen, soviel er wollte — niemand sah's! —

„Doch so amal, das war unangenehm!“ Bei dieser Kälte im Hemd — ein Glas, das er wenigstens ungeschluckt war, sonst hätte ihm die Münchener Volkstanz aus Stille und Ruhe die Köpfe der Konjunktur gelehrt. Die Seele des Herrn Obermeier war beim Gedanken etwas Schredliches durchgefallen: er hatte den eben dahinsiechenden Automobilsführer gesehen. Als er sich wieder zum Schluß der Stadt bewegen wollte, war der Sarg schon angeliefert, die Erde wieder geglättet — und er stand bedroht vor seinem eigenen Grabstein und konnte klopfen, soviel er wollte — niemand sah's! —

und es kommt alsdann ein solches Automobilsführer? Soll vielleicht ein freier Münchener Bürger einem solchen Automobilsführer ausweichen? Also ist diese Erfindung eine Strafbare, was der Stadt niemals nicht ihre Hand dazu geben zu lassen ist! — Und was war's mit dem Automobilsführer! —

Und überhaupt sind die Verkehrsmittel viel wichtiger! Da kann man dem Gaul auf den Rücken klopfen und ihm ein Juchzen ins Maul schreien — aber hätte einmal einen solchen Automobilsführer in der Stadt gesehen? — Das ist ja ein Wunder! — Und was war's mit dem Automobilsführer! —

„Was sagst du jetzt an?“ — „Nimmst du, Triumphator, die Bann- X-Bier, Liebsfräulein, St. Viktor-Bier, ging's dem seligen Herrn Obermeier durch den Kopf, und vom Kopf in den Hals, und vom Hals in den Magen, und ins Hinterteil, was er in richtigen Trank zum Abendessen.“ — „Ich willere Menschenfleisch“, sagte der Herr Obermeier. — „Ich willere Doppelkorn“, sagte Herr Obermeier im Heulstimm, schwachte aus dem Magen, hinein ins Löwenbräu. — „Ich willere Doppelkorn“, sagte Herr Obermeier im Heulstimm, schwachte aus dem Magen, hinein ins Löwenbräu. — „Ich willere Doppelkorn“, sagte Herr Obermeier im Heulstimm, schwachte aus dem Magen, hinein ins Löwenbräu.“

„Über da waren Malaise, die künden noch verlorene Volkstanz: „Nimmst du, Triumphator, die Bann-X-Bier, Liebsfräulein, St. Viktor-Bier, ging's dem seligen Herrn Obermeier durch den Kopf, und vom Kopf in den Hals, und vom Hals in den Magen, und ins Hinterteil, was er in richtigen Trank zum Abendessen.“ — „Ich willere Menschenfleisch“, sagte der Herr Obermeier. — „Ich willere Doppelkorn“, sagte Herr Obermeier im Heulstimm, schwachte aus dem Magen, hinein ins Löwenbräu.“

„Über da waren Malaise, die künden noch verlorene Volkstanz: „Nimmst du, Triumphator, die Bann-X-Bier, Liebsfräulein, St. Viktor-Bier, ging's dem seligen Herrn Obermeier durch den Kopf, und vom Kopf in den Hals, und vom Hals in den Magen, und ins Hinterteil, was er in richtigen Trank zum Abendessen.“ — „Ich willere Menschenfleisch“, sagte der Herr Obermeier. — „Ich willere Doppelkorn“, sagte Herr Obermeier im Heulstimm, schwachte aus dem Magen, hinein ins Löwenbräu.“

Die Ausnützung der Brennstoffe in Kachelöfen.

Bei den heutigen hohen Kosten des Haushaltes ist die Brennstofffrage eine besonders bedeutungsvolle, und die Streiffrage, wieviel Prozent des teuren Materials im Ofen ausgenützt werden, ist daher von wirtschaftlicher Interesse. Es sind nun Versuche darüber angestellt worden, wie der Brennstoff in Hausfeuerungen verwertet wird. In einem Grundofen wurden abwechselnd Portlandzement- und Braunkohlenscheitels verwendet. Die Ausnützung des Brennstoffes zur Erwärmmung des Raumes war sehr zufriedenstellend, indem 80-90 Proz. des Brennstoffwertes in den Ofenwänden aufgespeichert wurden. Als Endergebnis kann gesagt werden, daß Steinöfen- und Braunkohlenscheitels in der Ausnützung annähernd gleichwertig sind und bei sachgemäßer Behandlung so verwertet werden können, daß eine Rauchbelästigung nicht eintritt. Ein Kachel-Ofen wurde mit Portlandzement-Ofen in der üblichen Weise besetzt, indem das Brennmaterial nach Einführung in den Ofen von oben abgedeckt wurde und allmählich nach unten durchbrannte. Bei dieser Feuerungsweise kann die Rauchentwidelung vollständig vermieden werden. Die Gase werden nur langsam aus den Kacheln aus und entzünden sich beim Durchströmen der glühenden Brennstoffe. Die Versuche bestätigen die Versuchsergebnisse der Versuchsanstalten für Dresden in Berlin, Dresden, Hamburg und München: Die Ausnützung der Brennstoffe in gut konstruierten und sorgfältig bedienten Kachelöfen erreicht die praktisch mögliche Grenze.

Am das vorzeitige Ausfeimen der Winterkartoffeln zu verhüten.

bitzen sie nicht zu warm eingelagert werden und nicht zu viel aufeinanderliegen. Sie müssen wiederholt umgeschauelt bzw. umgeschüttelt werden. Bei längerer, zu dichter Lagerung erwidern sich nämlich die Knollen und schälen Feuchtigkeit aus, was die Bildung von Fäulnisherden und Krankheitserscheinungen am Fleische mit sich bringt. Wüßte es erfolgt durch das Ausfeimen bei vorzeitigem Ausfeimen, was die Knollen vorzeitig aus dem Erdreich, Zeit, Eiweiß und Wasser bestehenden Aufnahmestoffe in die Nährstoffsubstanzen weit weniger wichtigen Knolle, so daß danach der Nährwert der Kartoffeln nicht nur bedeutend verringert, sondern durch die Ansammlung von giftigen Stoffen unter der Schale ihr Genuß sogar gesundheits-schädlich wird.

Der Dichtung Preis.

Der Oberster in Salina, einem Städtchen in Wollschoten County, Wisconsin, ließ den Wert der Dichtung richtig zu schätzen. Er ließ seinen Lesern mit „Für den Abrud von Gedichten in unserer Blatte berechnen wir fünf Cent die Zeile.“

„Was sagst du jetzt an?“ — „Nimmst du, Triumphator, die Bann-X-Bier, Liebsfräulein, St. Viktor-Bier, ging's dem seligen Herrn Obermeier durch den Kopf, und vom Kopf in den Hals, und vom Hals in den Magen, und ins Hinterteil, was er in richtigen Trank zum Abendessen.“ — „Ich willere Menschenfleisch“, sagte der Herr Obermeier. — „Ich willere Doppelkorn“, sagte Herr Obermeier im Heulstimm, schwachte aus dem Magen, hinein ins Löwenbräu.“

„Über da waren Malaise, die künden noch verlorene Volkstanz: „Nimmst du, Triumphator, die Bann-X-Bier, Liebsfräulein, St. Viktor-Bier, ging's dem seligen Herrn Obermeier durch den Kopf, und vom Kopf in den Hals, und vom Hals in den Magen, und ins Hinterteil, was er in richtigen Trank zum Abendessen.“ — „Ich willere Menschenfleisch“, sagte der Herr Obermeier. — „Ich willere Doppelkorn“, sagte Herr Obermeier im Heulstimm, schwachte aus dem Magen, hinein ins Löwenbräu.“

„Über da waren Malaise, die künden noch verlorene Volkstanz: „Nimmst du, Triumphator, die Bann-X-Bier, Liebsfräulein, St. Viktor-Bier, ging's dem seligen Herrn Obermeier durch den Kopf, und vom Kopf in den Hals, und vom Hals in den Magen, und ins Hinterteil, was er in richtigen Trank zum Abendessen.“ — „Ich willere Menschenfleisch“, sagte der Herr Obermeier. — „Ich willere Doppelkorn“, sagte Herr Obermeier im Heulstimm, schwachte aus dem Magen, hinein ins Löwenbräu.“

„Über da waren Malaise, die künden noch verlorene Volkstanz: „Nimmst du, Triumphator, die Bann-X-Bier, Liebsfräulein, St. Viktor-Bier, ging's dem seligen Herrn Obermeier durch den Kopf, und vom Kopf in den Hals, und vom Hals in den Magen, und ins Hinterteil, was er in richtigen Trank zum Abendessen.“ — „Ich willere Menschenfleisch“, sagte der Herr Obermeier. — „Ich willere Doppelkorn“, sagte Herr Obermeier im Heulstimm, schwachte aus dem Magen, hinein ins Löwenbräu.“

Wer sein Kanarienvogelchen liebt und es gesund erhalten will, darf zum Bedecken seines Käfigbodens weder weichen noch gelbes Flugstaub nehmen. Er ist zu fein, und das Tier atmet bei jeder heftigeren Bewegung die Atome ein, was sehr oft zu Lungenergüssen, ja unheilbaren Schleimhautentzündungen Anlaß gibt. Der Vogel ist krank, frisst nicht, man wendet für mancherlei die entsprechenden Mittel an, aber ohne Erfolg, da man das wahre Leiden nicht kennt. Man sollte nur Kiesfland auf den Käfigboden streuen, der noch dazu von den Vögeln gern gepickt wird und zu ihrer Verbauung beiträgt. Die Reinigung des Käfigs muß alle 5-6 Tage vorgenommen werden; die eingeklemmten Hölzer sind jedesmal gründlich zu waschen und abzutrocknen. Und empfiehlt es sich, Erbsenblätter zu haben, damit man nicht auf das Trocknen zu warten braucht und der Vogel bald wieder Ordnung und Ruhe hat. Hat man Verdacht auf Käuse, so ist es gut, Hölzer von hohlem Holz zu benutzen — Holunderzweige, die man des Markes entleert hat — damit sich die Feuchtigkeit darin sammeln, wenn der Vogel schläft. Man sieht dann öfters nach und vertreibt die Schmeißer, unter denen die kleinen Säuger oft schwer leiden. Vor Zugluft sind die Käfigen zu hüten, auch ist es ihnen eine Qual, wenn man sie ins Freie an die Sonne hängt, wie man es im Frühjahr und Sommer oft thut. Das große Licht blendet schmerzhaft, die Vögel werden blind davon. Rabenmöwe sollte ihnen täglich gegeben werden, der Heiligkeit halber wie zu ihrem Vergnügen. Doch soll man dieses Wasser nicht dem Brunnen nehmen, auch nicht mit warmem mischen, sondern einfach kühles, sauberes Wasser, wie man es ja zum Begießen der Blumentöpfe braucht, in die Badefässer füllen.

Kochrezepte.

Fisch-Pudding.

Auf 1 Pfund Fisch nehme man 2 Unzen geriebene Semmel, 1/2 Pfund Butter, 2 Eier, 4 Eßlöffel voll saure Sahne, etwas Muskatnuss, etwas Petersilie, gezeigte Petersilie und Salz nach Geschmack. Der Fisch muß zerhackt und feingehackt werden. Man rührt die Butter zu Sahne, gebe dann das Sahne von den Eiern, den gehackten Fisch, die Semmel und alles andere hinzu, rühre es tüchtig durcheinander und gebe dann den heißen Schnee der Eier hinzu. Sollte die Masse zu fest sein, so kann man noch etwas süße Milch hinzufügen. Dieser Pudding muß 2 Stunden kochen. Es gehört ein Kuchlein oder Erdbeersauce dazu; in Ermangelung einer solchen kann man auch ein Stück Butter nehmen, weil der Pudding etwas trocken ist.

Fisch-We.

Beliebige Fischreste werden mittels einer Gabel in feine Fäden zerlegt und diese mit einer weichen Sauce, Salz und Pfeffer und ein paar Scheiben Speck in eine mit kaltem Kartoffelbrei ausgelegte Pfanne getan, in der man das Gericht ein paar Minuten im heißen Ofen braun werden läßt. Beim Servieren wird die Speise mit in Scheiben geschnittenem hartem Ei und gewiegter Petersilie garniert.

Käse aus Mäismehl.

2 Lagen Mäismehl, 1/2 Pfüß Butter, 1 Teelöffel Salz, 2 Eier. Man schüttet das Mäismehl in eine Schüssel und fügt genügend kochendes Wasser hinzu, um es anzuweichen, fügt Butter und Salz hinzu, bedeckt die Masse zu und läßt sie stehen, bis sie fast gequollen ist, worauf die gut geschlagenen Eier hinzugefügt werden. Je ein Teelöffel voll von dieser Masse wird auf ein vierseitiges Stück Gengelfalt gelegt, das reichlich groß genug ist, um die Käse aufgeben zu lassen, und diese dann zugebunden. Die Käse werden in eine Stunde in kochendem Wasser gelassen, dann aus der Külle genommen und heiß mit Milch und Zucker, Fruchtsauce oder maple fugare ferretiert.

Quintentuchen.

Man füllt ein Dutzend saubere Quitten, wuschiglich Wintquitten, schneide sie in vier Teile und entferne das Kernstück, tauch sie in Wasser heiß und tue sie auf ein Sieb, lasse dann 2 Pfüß Zucker, Schale einer Zitronen, Stücken Zimt und 6 Gewürznelken in 3 Quart Weißwein auflösen und die Quitten nebst ihnen in ein Mullgäpchen gebunden, setzen darin kochend weid kochen, auch abkühlen und erkalten und lode den Saft ab, rolle nun Würstlein zu einer runden, messerflachen Platte aus, freize einen Rand und lege sie ganz dicht rund herum mit den Quitten, gebe den Saft darüber, bestreue sie reichlich mit geriebenem Zwieback und Zucker und backe den Kuchen bei guter Hitze.

2 Pfund Heilbutten-Sal, 4 große, feste Tomaten, 2 Schüssel gewiegter Zwieback, 2 Schüssel zerlassene Butter, 4 Schüssel Mehl, 1 Schüssel Salz, 4 Schüssel gewiegte grüne Pfeffer, Pfeffer nach Geschmack. Der Fisch wird gewaschen und abgetrocknet und in eine flache Pfanne gelegt, gefalzen und gepfeffert und mit Butter beträufelt. Die Tomaten werden geschält, in Hälften geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Mehl bestreut und auf ein Sieb gelegt. Die übrige Butter wird auf die Tomaten oben gegeben, wo es von Zeit zu Zeit mit einer Zasse heißen Wassers, in das die gewiegten Zwieback gegeben wurden, gegossen wird. Nach vollständigem Backen wird das Gericht mit den gewiegten Pfeffer bestreut, mit Zitronensaft garniert und in der Kuchschüssel serviert.

Mutter Gräbert.

Auf dem Theaterzettel des königlichen Schauspielhauses von „Mutter Gräbert“ wird die Frau als „Frau Direktor“ aufgeführt; aber jeder ältere Berliner Theaterbesucher weiß, daß diese von Frau Conzold so hübsch dargestellte Direktorin des „Vorstädtischen Theaters“ die berühmte Mutter Gräbert war, die in dem Anfang der sechziger Jahre nach Norden zog. Welche hübsche Erinnerungsbilder bei dieser Theater-Gesellschaft bei allen Berlin auf! Louis Gräbert hatte sich einst seine Gattin aus dem nahen Teltow geholt, wo der Biergärmeister Videnthan zwei Töchter besaß, auf die der bekannte Hofmaler Albert Hoff den Gattin Gräbert aufmerksam gemacht hatte. Hoff führte den Freund selbst auf die Brautkammer, wo welcher dann Gräbert dem Hoff die Frage zuküßerte: „Du Albert, soll ich die mit den großen Händen nehmen oder die mit den großen Füßen?“ Er entschied sich dann für Julie mit den großen Händen, und so wurde diese Frau Gräbert und bald darauf Direktorin des von ihrem Gatten gegründeten „Vorstädtischen Theaters“, das sie nach dem 1864 erfolgten Tode Louis Gräberts allein leitete.

Daß sie, die von den Bühnengestellten sich „Madame“ nennen ließ, wie das mal die Diensthofen die Hausfrau nennen, und von Fremden den Titel „Frau Direktor“ hören wollte, auf die Nachwelt unter dem Namen „Mutter Gräbert“ gekommen ist, beweist, daß sie eine herrlich gute Frau gewesen sein muß, was auch von vielen, mit denen sie in Verbindung kam, bezeugt wird. Die Mutter Gräbert hatte viele Götter und gute Freunde, zu denen dort allem auch der Romantiker Alfred Schöller, nach dem die Vitzthumsen benannt sind, welcher zur Bestellung der Schillerischen „Jungfrau von Orléans“ eine goldene Nähting für die Darstellerin der Titelfigur machen ließ. Das Bild dürfte übrigens bei Mutter Gräbert nur unter dem Titel „Das Mädchen von Orléans“ gegeben werden, damit die Zuschauer, wie Mutter Gräbert vorsichtig meinte, „keine faulen Witze über die Frauen machen.“ Den Damos mußte allerdings der Komiker geben, und damit er nicht seiner Gewohnheit gemäß sich übermüßig zeigte, verpackte ihm Mutter Gräbert, „wenn er nur bei Tage, hat

Schiller vorbeschrieben hat und sonst bei Maul hatte.“

Schiller vorbeschrieben hat und sonst bei Maul hatte.“ als Extrahonorar einen Nordhäuser. Der Komiker verordnete sich aus diesen hübschen Lohn, mochte dann aber später denken, daß der Beispiel des Jubiliums und seine Popularität zu billig für einen Nordhäuser verkauft seien, und er verließ daher sehr bald, als Mutter Gräbert ihn wieder in halbfahnen Stücken auftraten ließ, in seine Extemporierkunst. Auf der Rolle des Schweiger machte er fast der Worte: „Franz heißt die Kanaille“ die Variante: „Franz heißt der Was.“ In „Kabale und Liebe“ meinte er bei den Worten: „Du bist das, Quise“, den Richter vorzuführen zu müssen und sagte: „Na, Quise, du siehst aber wieder mal gut aus!“

Zwei kleine Lieder.

Brüch die Quelle aus gebor'nem Stein, Was vielleicht im Abenddämmernd sein Sich ein scheues Tier die Zunge neigen.

Erprobt ein Kraut aus Erdentwunden auf, Spricht sich wohl zur Raft ein Mäulein drauf, Seine müden Glieder hier zu legen.

Ringel ein Lieb sich aus zertrüffnet Brust, —

Einer, dem erkrank die laute Luft, Wird vielleicht sich heimlich d'ran ergehen.

Du meinst, daß du verlassen seist, Ein Fremdling ganz und gar? Es geht ein Englein deinen Weg Mit gold'nem Hügelpaar.

Da hobst im Staub an Streckenrand, Die Hände um die Knie. — Ein Schmetterling um Wollen streicht, Und bald schon küßt er sie.

Die schwarzen Tränen können die Verflochten in den Schoß, Es donnert über'm fernem Wald, Bald bricht ein Wetter los.

Das Englein und der Schmetterling, Der Strauß der niederdrückt, Sie sind die Bruder und Schwesterlein, Du kennst sie nur noch nicht, Geh'n die bereit die Augen auf, So bleibt dein Herz nicht schwer, Kennst Bruder und Schwesterlein, Best du kein Fremdling mehr.

Auguste Egan.