

# Im Wirkungskreise der Frauen.

## Die Sonntagsschule.

Seit mehr als 50 Jahren besteht die legendäre Einrichtung der Sonntagsschule. Ein jeder hat wohl schon am Sonntag die feischen, fröhlichen Kinderstimmchen zur Kirche wandern sehen. Dort sitzen diese kleinen ihre Gruppen auf, Knaben und Mädchen gesondert und nach dem Alter geordnet. Jede derselben ist geleitet von einem Lehrer oder einer Lehrerin, die natürlich freiwillig und unentgeltlich ihren Dienst tun. Eine freundliche Begrüßung, fröhliches, aber dem Orte angemessenes Geplauder — da legt die Orgel ein, und an dem aufmerksamen Ernst der Kinder merkt man, wie sie mit ganzem Herzen bei der Sache sind. So fröhlich und lebendig ist selten ein Gottesdienst Erwachsener! Nach der gemeinsamen Lesung des sonntäglichen Textes folgt dessen Besprechung, für welche die halbe Stunde kaum ausreicht, und dann beginnt die Orgel mit einer neuen Melodie. Ein allgemeiner Schlußgesang, Vätersegen, dann ein fröhliches Abschiednehmen und Nachhausegehen.

So helfe doch, wer helfen kann, daß unsere Kinder ihre religiösen Pflichten nicht vernachlässigen! Es hat schon lange vor der Gründung der ersten Sonntagsschule etwas bestanden, was als Vorbild derselben betrachtet werden muß: Rindfleisch, Sonntagsschule oder wie es sonst hieß. Aber alles zielte mehr auf einen einseitigen Lehrentwurf hin. Ein allgemeines Aufsehen kam aber erst viel später, und die neue Form wurde ursprünglich in England und Amerika gefunden. Man wurde aufmerksam auf das Gelernte der vertriebenen Großstadtler und fing an, sie in eine weltliche Schule einzuladen, wo es am Sonntag keine Religionslehre gab, sondern solche in Elementarfächern gab. Daher noch heute auch für die neue Sache der alte Name „Sonntagsschule“. Die gleiche Anlage in anderen Ländern trieb deren Bewohner zu dieser damals modernen Jugendschule. Aus der Armen- und Arbeiterwelt wurde ein regulärer Kinder- und Jugenddienst, der inzwischen in Amerika bedeutende Ausdehnung gewonnen hatte. Die erfolgreiche Arbeit der verschiedenen Kindergemeinden wirkte vorbildlich und gerade das Eintreten von Vätern bei der Bewegung Fortschritt und Nachdruck. So war der Boden bereitet, als durch den amerikanischen Kaufmann Woodruff im Jahre 1864 die große Anregung kam. Erfüllung der hohen Bedeutung seiner Sache, reiste dieser Mann durch Europa und rief allenhalben zu der Einrichtung von Kindergottesdiensten nach diesem Muster auf. Und er verlor die Zurecht nicht. Aus kleinen Anfängen wurde ein großes Werk. Seine ungeheure Bedeutung für die Hunderttausende von Kindern, welche die Sonntagsschule besuchen, liegt offen zu Tage. Und wie vielfältig ist diese ihm gewidmete Arbeit! Es gibt nicht nur die halbe Kirchenstunde, dazu kommen noch Hausbesuche, Ausgänge und Wohlthaten, und das alles von freiwilligen Helfern geleitet, die zum größten Teil tagelöhner ihrem Beruf nachgehen, aber gerne Zeit finden, sich all diesen Pflichten, Vorträgen, Streifen und Konferenzen zu widmen. Und wir müssen ihnen dankbar sein, daß sie unsere kleinen Schwestern wie gute Hirten voranzugehen. Es wird ihnen nur zum Besten gereichen, wenn wir sie ihrer Schuld anbetrauen und fleißig zur lieben Sonntagsschule schicken.

## Vom Fischkochen.

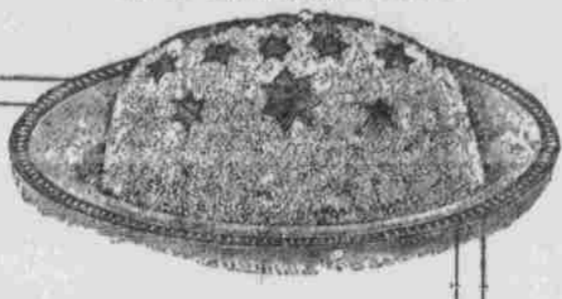
Es ist bekanntlich, daß der Fisch in vielen Küchen fasslich behandelt wird und dann nicht so wohlnehmend ist wie es sein könnte. Um ihn manchen zehnfach schmeckender zu machen, möchte ich hier einige Worte über das Fischkochen schreiben. Die Leute von der Wasserante behaupten, jeder Zusatz zum Wasser, worin Fische gekocht werden, sei vom Uebel. In vielen Kochbüchern wird dagegen ein starkes Würzen empfohlen. Ueber den Geschmack läßt sich bekanntlich nicht streiten, aber über Tatsachen und Erfahrungen läßt sich reden. Zunächst fragen wir: wie schmeckt ein Fisch wie der andere, und da wir jetzt über Fisch essen müssen, so wünschen wir die Abwechslung zu haben, die jeder in der ihm eignen Art bietet. Der Bluefish hat Wohlgeschmack an sich, die Seesardine übertrifft den Dabbot und der Lachs den Hüllbutt. Dieser besondere Geschmack tritt umso deutlicher hervor, je weniger die Zubereitung an ihm künstliche.

Und ferner gewöhnen, in fischen Salzwasser zu kochen — man wehnt 1 Unze Salz auf das Quart — und noch genügend ziehen lassen, heißt an rechtzeit, gibt leichter frische Seesardine ein treffliches Gericht. Undenommen ist es, größere Raingröße, seit in den Gauen malen zu lassen. Sehr einfach, ist die Sauce aus Milchsaure, ein wenig Pfeffer und Fischwasser bereitet und mit Zitronensaft oder anderen abgemildert. Eine zweite, die in Nordland sehr gebräuchlich ist, besteht aus Sahne, Butter und Mehl, zu gleichen Teilen bei gleicher Kochzeit abgekocht werden. Statt mit Sahne stellt man in händlichen Familien nur weisse Sauce aus Butter, Mehl und Milch her und gibt nach Belieben Pfeffer hinzu. — Nun ist jedoch der Binnenländer nicht immer in der Lage, frische Seesardine zu haben; wenn sie zu ihm kommen, entwickeln sie den bekannten Fischgeruch. Sie sind deshalb nicht verderben. Der an den See herübernehmende Geruch entsteht durch die Gärung ihres Hautsekrets an der Luft. Ein Saft Essigsäure ins Fischwasser hebt den Fischgeruch fast ganz auf. Da nun aber der Seesardine durch das Kochen in solchem Essigsäure seine Feinheit und Eigenart einbüßt, muß aus der Not eine Tugend gemacht und dem Mangel an Rindfleisch durch die Gabe von Würzen künstlich abgedolft werden, und es wundert Niemand, wenn Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt in den Kesseln, und dabei bleibt es. Doch nicht allein dem Seesardine wird solche Behandlung zuteil, nein, auch den frischen Süßwasserfischen, und deshalb wird in vielen Gegenden der „Karpfenblau“ als eine elende Schüssel verachtet. Ganz mit Recht, denn ein so gewöhnlicher Karpfen — in Essigsäure gekocht — ist ein unfürsorgliches, wegen Karpfen, durch vorzügliches Ueberlegen mit schwachem, lauwarmem Essig — der sofort abläuft — blau gemacht, in reinem Salzwasser abgekocht, heißt zu Fisch gebacken, zu den Karpfen zählt. Man reißt dazu zerlassene Butter und Meerrettich in Schlagsahne, die durch ein wenig Essig und Zucker abgemildert wird. Frische Salzwasserfische dürfen nicht fehlen. Um dem Seesardine den ihm eigenen Geruch möglichst zu nehmen, lege man ihn in kaltes Wasser, dem auf einen kleinen Eimer Wasser eine gute Landwoll Salz zugesetzt wurde. Vor dem Durchnehmen reibe man mit einem rauhen Tuch in diesem Wasser den Schaum von dem Fisch, gebe ihn in frisches Wasser und zerlege ihn. Dann wäscht man ihn in Wasser, dem ein wenig Essig und Salz zugesetzt wurde, und gibt ihn von hier aus sofort in das bereits siedende, fast gekochte Wasser. Verfährt man in der angegebenen Weise, so wird ein tadelloser schmeckender Fisch erzielt. Essig in Kochwasser zu geben, wie oft in Kochbüchern geraten wird, ist ein Verbrechen an jedem Seesardine. Die Rezepte, die die „höhere“ Kochkunst für die Fische gibt, haben kaum Interesse für den hiesigen Fisch und für die Hausfrau, die Fische kocht, um spornamer zu wirtschaften. Sie sorgfältiger und je einfacher der Fisch zubereitet wird, je besser schmeckt er. Es hat jedoch alles seine Wissenschaft, auch das Fischkochen. Nicht minder gut sind gekochte Seesardine, leider bringt man sie noch viel zu wenig auf den Tis. (Illustriert.)

No. 1. Gemüseschnitz.



No. 3. Schmafftiges Reizgericht.



## Warum so viel Fleisch?

## Warum so viel Fleisch?

Die allerorten so enorm in die Höhe geschrittenen Fleischpreise einerseits, wie auch die Verurteilung andererseits, daß alle zu reichliche Fleischmengen durchaus nicht zuträglich ist, haben den Wunsch nach fleischlosen Nahrungsmitteln wachgerufen, womit der Ernährungswissenschaftler Hausfrau ein wertvolles Feld der Tätigkeit eröffnet erscheint. Ob Sparsamkeit oder gesundheitsliche Rücksichten die Veranlassung zur Einschränkung der Fleischmenge sind, Aussehen, immer wird das Bestreben dahin gerichtet bleiben, die neuen Gerichte nicht nur schmackhaft, sondern auch gesund und einladend auf den Tisch zu bringen.

Die vorstehenden hier einige fleischlose Gerichte, die sich ebenso zur Speise, als auch zum selbständigen Gericht eignen.

**No. 1. Gemüseschnitz mit Bohnen und Salat.** (Vergleichen Sie die No. 1.) Man löst Bohnen oder auch nur Bohnen in einem kochenden Wasser mit etwas Salz. Unterdessen läßt man einige Pilze, gerieben, gelbe Pasteten (Möhren), feingehackte Zwiebel und Petersilie mit Butter und Wasser überdünsten und gleichfalls vom Feuer nehmen.

No. 2. Spinatpudding.



No. 4. Erbsenpudding.



In einer Schüssel bereitet man einen Anrühr von Butter und zwei Eiern, rührt den Rest und das vorgeschaltete Gemüseschnitz, sowie einige gekochte, pastierte Kartoffeln hinein und fügt, wenn nötig, einige Handvoll Mehl hinzu, damit eine konsistente Masse entsteht. Aus dieser werden teigartige Formen gemacht, in Brühen gekocht und in Butter oder Schmalz sacht langsam, dann rasch gebacken. — Bohnen- und Erbsenpudding. — Bohnen- und Erbsenpudding werden, jede Sorte für sich, wie gewöhnlich und nach dem Erkalten mit gequertem Essig und Öl überzogen.

No. 3. Schmafftiges Reizgericht.

Man rechnet für jede Person eine Portion voll Reis, den man sorgfältig wäschen läßt. Hierfür mischt man vorzüglich zerlassene Butter, geriebenen Parmesan oder Schweizerkäse, etwa 2-3 hartgekochte und gehackte Eier, sowie vielweilig geschnittene, gekochte Karotten, nebst einer Prise Papstengelwürst zu dem etwas abgekühlten Reis, rührt ein wenig Mehl hinzu, bis eine halbe Stunde kochen muß, worauf sie gekühlt und mit zerlassener Butter angestrichen wird, falls es für ein Gesellschaftsgericht sein soll, ansonsten nimmt man statt der zerlassenen Butter aus gequertem Pfefferminz.

No. 4. Erbsenpudding.

Man rechnet für jede Person eine Portion voll Reis, den man sorgfältig wäschen läßt. Hierfür mischt man vorzüglich zerlassene Butter, geriebenen Parmesan oder Schweizerkäse, etwa 2-3 hartgekochte und gehackte Eier, sowie vielweilig geschnittene, gekochte Karotten, nebst einer Prise Papstengelwürst zu dem etwas abgekühlten Reis, rührt ein wenig Mehl hinzu, bis eine halbe Stunde kochen muß, worauf sie gekühlt und mit zerlassener Butter angestrichen wird, falls es für ein Gesellschaftsgericht sein soll, ansonsten nimmt man statt der zerlassenen Butter aus gequertem Pfefferminz.

## Tatjana.

Novelle von Hermann Elsner.

„Und deshalb, meine Herren und Damen“, begann Herr Postoroff seinen Vortrag, „bitte ich Sie mit mir Ihre Gläser zu erheben. Unser illustrierter Gast, der berühmte Meister der Feder, der große Freund und Bewunderer Rukhlanas, unser lieber Doctor de la Roche, er lebe hoch!“

Während die schlanken Redner aneinander ritten, hob Doctor de la Roche lächelnd sein Glas gegen seine Tischgenossen, die sichbeugten der Generalgouverneurs, die junge Tatjana Postoroff. Annehmend riefte das Auge dieses schönheitsliebenden galischen Dichters auf dem ebenen Dal der schlaffen Wädhengangs, und indem er sich und trauten ihren Blick suchte, glaubte er in ihren dunklen Augen einen Moment lang ein verheißenes Feuer aufleuchten zu sehen.

„Vorwärts!“ Sie schüttelte es, taumelnd, mit unterworfener Lippen. Er hob den Kopf. Einen Augenblick schenkte er ihm, als funkelten die Augen des Dichters durch die Brille der Bräutigams, blickte zu ihm herüber. „Lassons!“ er hatte die Hände zusammengeklappt; „ich muß Sie sprechen.“ Sie lächelte unmerklich. „Ich höre morgen früh nach dem Wolostaja-Friedhof zum Grabe meiner kleinen Schwester. Wann werden Sie dort sein?“ „Am 1. Mai.“ „Und wollen Sie mir erlauben?“ „Sie lächelte wieder. „Ja, wenn Niemanden verbot, den Wolostaja-Friedhof zu betreten.“ Er brühte einen Blick auf ihre Hand und erhob sich. „Also — auf Wiedersehen morgen früh!“

Der Mann mit dem klugen Gesicht in der schönen Portierkammer, der angestrichelt durch den Hof seine Schritte abgemessen hatte, stand demüthig vor seiner Durchlaucht. „Was sagt Du, Petroniisch — wann hast Du das Pensionat verlassen?“ „Gut, wie ich es habe, Durchlaucht.“ „Was ist das?“ „Er nahm eine Troika.“ „Du bist ihm gefolgt?“ „Ja, Durchlaucht.“ „Er fuhr nach dem Wolostaja-Friedhof.“

Der Generalgouverneur schüttelte die Wädhengangs. „Was hat dieser Franzose auf dem Wolostaja-Friedhof zu suchen?“ murmelte er. Der Vortragslächer, ein lässiges Lächeln. „Das kann ich Euch sagen, Durchlaucht: nach fünf Minuten erschien eine Dame.“ „Eine Dame?“ Der Gouverneur richtete einen Pfiff aus. „Spätestens morgen.“ „Hörst Du?“ „Aber — es heißt vorläufig, ja.“ Er sprach mehr zu sich selbst als zu dem anderen. Die Portierkammer. Die Entente... „Hör, Petroniisch...“

schweigen mögen, das Tuch sei gelb.“ Ueber das Gesicht des Fürsten huschte eine Wolke des Befremdens. „Ein Schaf“, murmerte er vor sich hin... „bald grün...“

Die Totenblende Stille lag über dem Raum. „Petroniisch“, die Stimme des Fürsten leuchtete, „ich frage Dich noch einmal; wer war die Dame auf dem Friedhof?“ „Die Augen des Portiers flackerten schon unter dem beschleunigten Blick des Generalen. „Ja...“

„So ging es Stunde um Stunde. Ein paar mal bellten Hunde; ferner gehörte Rauch sich auf brennende Holzstücke schmelzen. Der Wind brach durch die Dunkelheit, und seine Strahlen glitzerten in den schwebenden Dampfen. Dann war ein seltsamer flüchtiger Rauch in der Luft, fast wie der kalte Duft fernes Meeres...“

„Der Portier machte zitternd eine Verbeugung und schlüpfte aus der Tür. Einen Augenblick schenkte er ihm, als raschelten leichte Frauengewänder, und als er den Kopf wandte, glaubte er eine weibliche Gestalt den Korridor entlang huschen zu sehen...“

„Der Portier machte zitternd eine Verbeugung und schlüpfte aus der Tür. Einen Augenblick schenkte er ihm, als raschelten leichte Frauengewänder, und als er den Kopf wandte, glaubte er eine weibliche Gestalt den Korridor entlang huschen zu sehen...“

„Der Portier machte zitternd eine Verbeugung und schlüpfte aus der Tür. Einen Augenblick schenkte er ihm, als raschelten leichte Frauengewänder, und als er den Kopf wandte, glaubte er eine weibliche Gestalt den Korridor entlang huschen zu sehen...“

„Der Portier machte zitternd eine Verbeugung und schlüpfte aus der Tür. Einen Augenblick schenkte er ihm, als raschelten leichte Frauengewänder, und als er den Kopf wandte, glaubte er eine weibliche Gestalt den Korridor entlang huschen zu sehen...“

## Was der Hund im Kriege leistet.

Wie der Hund Hens und Hof des Menschen schließt, so steht er ihm auch im Kampf gegen seine Feinde treu zur Seite. Die Verwendung des Hundes im Felde ist beinahe so alt wie die Geschichte der Kriegsführung selbst. Weich doch ein Beispiel schon Herodot von dem kriegstüchtigen Keres zu sehen, daß er indische Hunde gegen Griechenland ins Feld führte, und ebenso wird von Cyrus berichtet, daß er zahlreiche Kriegshunde hielt. Auch die Gallier haben, so schreiben die römischen Schriftsteller den Gebrauch der Kriegshunde genannt, und von den Zimbern hören wir, daß nach der unglücklichen Schlacht gegen Marius ihre Frauen, durch Hunde unterstützt, die Wogenburg auf tapferste verteidigten. Daß die Römer von ihren Feinden die Benutzung der Kriegshunde lernten, ist ohne weiteres einleuchtend.

Auch im Mittelalter durfte der Hund noch an der Seite seines Herrn kämpfen, hatte aber zugleich die Bedeutung und Anekdote des Voges zu übernehmen. Manchmal, zum Beispiel bei Wädhengangs und auch bei Grafen, fand vor der eigentlichen Schlacht ein Kampf zwischen den Hunden der beiden Heere statt. Oben Ende des sechzehnten Jahrhunderts treffen wir den Hund in Dalmatien und Kroatien als wichtigen Faktor in der Landesverteidigung an. Bei den häufigen Einfällen der Türken gab man sie den Vorposten mit, um durch ihr Gebell das Anrücken des Feindes zu melden; am eigentlichen Kampfe nahmen sie hingegen nicht mehr teil.

Auch im modernen Kriege wird der Hund natürlich nicht mehr als Kämpfer, sondern im Eigentlichen, Wache- und Sanitätsdienst verwendet, und zwar haben fast alle europäischen Heere diese Verwendung durchgehend oder ins Auge gefaßt.

Vor allem ist der Hund im Aufklärungs- und Sicherheitsdienste, zur Unterhaltung vorgeschobener Vortrupps und zur Aufrechterhaltung der Verbindung zwischen Posten und Feldwachen, sowie auch zum Aufsuchen vermisster Soldaten zu verwenden.

Regelmäßiger eignet sich jedoch nicht jeder Hund und auch nicht jede Rasse zur Verwendung im Kriege. Man braucht da mittelgroße Tiere von hoher Intelligenz und besser Erziehung, die möglichst kumm und sicher arbeiten, ohne sichtbare Zeichen Verlangens zu machen und in jeder Weise zuverlässig, machsam und ausdauernd sind. Vor allem kommen Hüdehunde, Pudel und Schäferhunde in Betracht.

Die Dressur eines Kriegshundes kann nach zwei Methoden erfolgen: Entweder wird das abgeschlossene gefaltete Tier unter Anwendung von Gewaltmitteln und größter Strenge dahin gebracht, seinen Willen unbedingt dem des Herrn unterzuordnen, oder es erfährt eine mildere Behandlung, die ihm wesentlichen auf dem Verlehe des Hundes mit Menschen und der freien Entfaltung seiner Verstandeskräfte basiert. Für die Wahl der geeigneten Methode ist vor allem die individuelle Eigenart des Hundes maßgebend.

Auch die Ausbildung des Hundes ist nicht immer dieselbe. Während die deutsche Vorkriegszeit zum Beispiel ein starkes Halbland mit Kammschädel des Zuppentyps und Wangen, sowie je zwei Reihen und eine Reihe für den Führer und eine aus Sechzehn verfertigte Tafel für Wädhengangs vorhielt, fügt die österreichische Heeresverwaltung noch eine Seilentsche für eine Portion Hundestunden und eine zusammengeordnete wasserfeste Decke hinzu.

Sobald sich dem von Kriegshunden begleiteten Posten etwas Verdächtigendes nähert, wird er durch den Hund gewarnt, noch ehe er selbst aufmerksam geworden ist, und zwar erkennt er aus dem Verhalten des Tieres, dem Ton seiner Stimme und so weiter, daß Gefahr droht. Besonders wichtige Befehle können er sogar durch den Hund der Feldwache übermitteln. Im Aufklärungsdienste werden die Hunde den einzelnen Abteilungen, namentlich den Seitenabteilungen, mitgegeben, deren Aufgabe durch die Beschaffenheit des Geländes meist sehr erschwert ist.

## Was der Sepp raucht.

Der immer feurer werdende Rauchtabak weckt die Erinnerung an eine allseitige Bekanntschaft aus dem deutsch-französischen Kriege 1870-71, die ein bewährter Zeitschriftler zum besten gab. Der Offizier hatte einen braven Vorgesetzten namens Josef Hagenmeier. Dieser Sepp war ein so leidenschaftlicher Raucher, daß er eines Tages, als sein Tabakvorrat ausgegangen war, sich Kattschel schmeuchte, und mit Wohlbehagen schmeuchte. Inzwischen war es Ende November geworden, Schnee war gefallen und auch das Kattschelkraut war dem Weg allen Straates gegangen. Bestrebt suchten die Kattschel überall nach etwas Rauchbarem, aber es war nichts mehr zu finden; jeht rauchten sie „Katt“. Einmal Tages kam der Sepp wieder mit brennender Pfeife im Mund daher, sonst hatte er sie „Katt“ zwischen den Lippen hängen gelassen; der Sepp rauchte wieder, aber es roch noch ganz entsetzlich. „Katt Sepp, was ist denn das wieder, was Du da rauchst, das ist ja nicht zum Aushalten, der Duft!“ Herr Zeitschriftler, jeht rauch ich Kamille!“ „Kamille?“ Der Herr Zeitschriftler hat im Verbandsbogen revidiert und dem Kamille als ganz „verlogen“ (unbrauchbar) erklärt und da hat mir mein Freund, der Pfefferkornträger, ein ganz groß Paket voll geschickt!“

„Kamille?“ Der Herr Zeitschriftler hat im Verbandsbogen revidiert und dem Kamille als ganz „verlogen“ (unbrauchbar) erklärt und da hat mir mein Freund, der Pfefferkornträger, ein ganz groß Paket voll geschickt!“

„Kamille?“ Der Herr Zeitschriftler hat im Verbandsbogen revidiert und dem Kamille als ganz „verlogen“ (unbrauchbar) erklärt und da hat mir mein Freund, der Pfefferkornträger, ein ganz groß Paket voll geschickt!“

„Kamille?“ Der Herr Zeitschriftler hat im Verbandsbogen revidiert und dem Kamille als ganz „verlogen“ (unbrauchbar) erklärt und da hat mir mein Freund, der Pfefferkornträger, ein ganz groß Paket voll geschickt!“

„Kamille?“ Der Herr Zeitschriftler hat im Verbandsbogen revidiert und dem Kamille als ganz „verlogen“ (unbrauchbar) erklärt und da hat mir mein Freund, der Pfefferkornträger, ein ganz groß Paket voll geschickt!“

„Kamille?“ Der Herr Zeitschriftler hat im Verbandsbogen revidiert und dem Kamille als ganz „verlogen“ (unbrauchbar) erklärt und da hat mir mein Freund, der Pfefferkornträger, ein ganz groß Paket voll geschickt!“

„Kamille?“ Der Herr Zeitschriftler hat im Verbandsbogen revidiert und dem Kamille als ganz „verlogen“ (unbrauchbar) erklärt und da hat mir mein Freund, der Pfefferkornträger, ein ganz groß Paket voll geschickt!“

„Kamille?“ Der Herr Zeitschriftler hat im Verbandsbogen revidiert und dem Kamille als ganz „verlogen“ (unbrauchbar) erklärt und da hat mir mein Freund, der Pfefferkornträger, ein ganz groß Paket voll geschickt!“

## Generalmusterung in der Spitzenschachtel.

„Ist ganz gut und vorteilhaft, wenn man ab und zu gründliche Sichtung in der Spitzenschachtel, Bänder- und Reflektoren hat. Da kommt manchmal ein Stückchen aus, das man nicht sieht.“

„Ist ganz gut und vorteilhaft, wenn man ab und zu gründliche Sichtung in der Spitzenschachtel, Bänder- und Reflektoren hat. Da kommt manchmal ein Stückchen aus, das man nicht sieht.“

## Platten-Ernt.

„Ein Grammophon hätte mir glücklich, aber keine Platten!“

„No, gehern Abend sind zwei Kartoffeln gepuffert übrig geblieben, die gehen auch!“

„Was macht nichts, Madame — ich fruche auch.“

## Schlau.

„Warum hat denn unsere Köchin darauf gedrungen, daß die Milchmöhle grau gefahren werden?“

„Damit wir ihren ‚Feldfrauen‘ leichter übersehen.“

„Weid, ich möchte Sie auf eine aufmerksam machen: mein Mann sticht manchmal.“

## Ich denke an dich.

„Der treue Schulze, der Onkel von unserm Freund Raal ist gestorben.“

„Na, und hat er bei seinem letzten Willen an Raal gedacht?“

„Es scheint so, denn er hat ihm nicht einen Pfennig hinterlassen.“

## Sein oder Nichtsein.

„In einem ziemlich verdickten Prozeß...“

„In einem ziemlich verdickten Prozeß...“

„In einem ziemlich verdickten Prozeß...“