

Die Wösendorfer als Kindererzieher.

Einem Wiener Blatte entnehmen wir das folgende: Die Bewohner von Wösendorf bei Wien sind zwar gutmüthige Leute, sie schienen aber sonderbare pädagogische Grundzüge zu besitzen. Viele von ihnen nämlich nehmen zum Leidwesen der Lehrer an Sonn- und Feiertagen ihre Kinder in die Wirthshäuser mit, zu Tanzmusik, Volksfängern und anderen ländlichen Vergnügen, die oft zum Morgen währen. Am Morgen schlafen dann die Kinder in der Schule ein oder sie kommen gar nicht, so daß sich sogar der Obmann des Ortsschulrathes und Bürgermeister von Wösendorf veranlaßt sah, eine Kundgebung anzuschlagen, in welcher den Eltern gedroht wurde, daß Kinder, die in Wirthshäusern gesehen werden, in der Schule "hierbeizeln" müssen. Trotz dieses Verbotes nahm unlängst der Friseur Kovriva seine 12jährige Tochter zur Tanzmusik mit. Das Mädchen tanzte bis Montag früh und ging mit dem Vater nach Hause. In die Schule kam sie erst Dienstag, und zwar wieder in Begleitung des Vaters, der sich die angedrohte Bestrafung des Kindes verbat. Der Lehrer behielt jedoch das Mädchen zurück und ließ es eine Strafaufgabe schreiben. Bald darauf erschien der Friseur in Begleitung des Bürgermeisters und erkletterte nach seiner Tochter unter Beschimpfungen des Lehrers mit sich. Der Bürgermeister und der Friseur hatten sich deshalb letzter Tage vor dem Gericht wegen Einmischung in eine Amtshandlung zu verantworten. Der Bürgermeister erklärte, er habe nur intervenirt, weil der Friseur ihm berichtet, die Kinder würden, anstatt im Schulzimmer, im Holzschuppen unterrichtet. Der Richter sprach den Bürgermeister frei und verurtheilte den Figaro zu 24 Stunden Arrest.

Seltene Hochzeitsreise.

Ein Prachtexemplar von Chemant ist, wie aus Verona bekannt wird, Monsieur Charles Gallais aus Vorbeur. Wenn er seine Frau auch nicht gerade auf den Händen trägt, so zieht er sie doch eigenhändig in einem schön gepolsterten Wagen mit sich durch die Welt. Herr und Frau Gallais befinden sich auf der Hochzeitsreise. Er zählt 20, sie 18 Jahre. Da er ein gewaltiger Fußgänger ist, sie aber nicht, so haben sie sich schon in Paris einen gebekten Handwagen angeschafft, in dem die junge Ehefrau, wenn sie vom Wandern müde ist, gemächlich Platz nimmt. In Italien hat man dem seltamen Pärchen überall festlichen Empfang bereitet. In Verona war der Neugier so hochgradig, daß der Impresario des Ristori-Theaters das Ehepaar mit seinem Wagen auf der Bühne aufzutreten ließ und dadurch ein außerordentliches Haus erzielte, was ihm mit der Oper "Mephistopheles" von Boito nicht gelungen war. Herr Gallais fährt jetzt seine Frau nach Venedig; von dort soll die Fahrt weiter gehen nach Konstantinopel, Persien, Indien und China. Im Ganzen hat das Paar zwei Jahre für seine Hochzeitsreise in Aussicht genommen.

Ein origineller Briefwechsel.

Der die gegenwärtige Miethsverhältnisse in Berlin beleuchtet, hat kürzlich zwischen einem Miether und einem Hausebesitzer stattgefunden. Der Miether schrieb: "Habe warften von Sie gemittelt, ich mich aber zu theier; wen Sie fonde Witte nich 3 Daler runter lasen, gönnen Sie magen was Sie wolen; ziehe nich zu, weil mich die Witte zu theier." Darauf antwortete der Hausherr: "Ihr freundliches Schreiben habe ich erhalten und entnehme daraus, daß Sie den geschlossenen Miethsvertrag nicht erfüllen wollen; ich entbinde Sie sehr gern von ihm und danke Ihnen, daß Sie mir Ihre Willensmeinung so zeitig mitgetheilt haben, daß ich die Wohnung anderweit zu vermieten suchen kann; gelangt mir das, so können Sie Ihre 3 Mark Traufgeld zurückerhalten. In Ihrem Schreiben vermandeln Sie die Witthe in eine "Witte"; bei Ihrer bedenklichen Rechtschreibung könnte sie leicht zur "Mythe" werden."

Das trojanische Pferd.

Eine Schülerin lieferte folgenden Aufsatz über "Das trojanische Pferd": "Fast zehn Jahre belagerte Troja den Krieg. Diese That empörte ganz Griechenland. Sie verbrannten die Stadt. Da siegen in die Schiffe. Wäiten im Weg stand ein großes hölzernes Pferd. Sie nahmen das hölzerne Pferd mit, aber das Thor war zu klein. Da brachen sie es muthlos ein. Da kamen sie in die Stadt, da wurden alle Thore geöffnet und sie kamen herein mit dem Pferd und zimbeten die Häuser an. Ein wichtiger Wind verhinderte das Auslaufen des Pferdes. Jetzt wandte sich der Wind. Das Pferd lief und lanbete glücklich an der trojanischen Küste. Die Anfänger kämpften gewöhnlich auf Streitwagen wo das hölzerne Pferd daran gespannt ist das zu Fuße geht."

Riesen - Distanzritt.

Der Kofalen-Domst Rennite hat im Jahre 1895 einen Ritt von St. Petersburg bis Tschita, in der Nähe der sibirisch-chinesischen Grenze ausgeführt. Rennite war am 26. Juni von Krasnojarsk-Zelo weggeritten und gelangte am 27. November nach Tschita, nachdem er 6450 Werst oder 6876 Kilometer auf ein und demselben Pferd zurückgelegt hatte. Dieses Pferd, englisches Halbblut, ist bereits 19 Jahre alt und hat 15 Jahre als Armees-Dienstpferd gedient.

Seltene Heilung.

Aus Kopenhagen, Dänemark, vermeldet man: Ein hiesiger Kapitän hatte in der letzten Zeit an heftigen Kopfschmerzen gelitten und gleichzeitig Anfälle gehabt, während deren er furchtbare Visionen hatte und völlig tobthüchtig wurde. Er wurde zu einem Irrenarzt gebracht, und als dieser ihn fragte, ob er nicht eine Begebenheit, die er mit seinen Visionen in Verbindung bringen könne, erlebt habe, erzählte der Patient, er habe am deutsch-französischen Kriege 1870 theilgenommen und die blutige Schlacht bei Gravelotte mitgemacht. Während der Schlacht habe er den Befehl erhalten, eine bestimmte, näher bezeichnete Stellung so schnell als möglich einzunehmen und um rasch dahin zu kommen, einen Hofweg zu passieren. Als er daraufhin anlangte, fand er denselben mit Todten und Verwundeten ganz gefüllt. Die Leichen lagen in Schichten über einander und die Verwundeten streckten flehend die Hände gegen ihn aus, daß er mit seinen Kanonen nicht über ihre Leiber hinwegfahre. Der junge Offizier, der noch gegen die Schrecken des Krieges nicht abgehärtet war, mußte jedoch dem Befehle gehorchen—die Angstrufe der Verwundeten und das Krachen der Gebeine, die unter dem Gewichte der Kanonen zermalmt wurden, machten jedoch einen schrecklichen Eindruck auf ihn, sein Pferd glitt in einer Blutlache aus und er selbst stürzte zu Boden. Er wurde in s Lazareth geschafft, wo die Wunde in der Schläfe, die er durch den Sturz vom Pferde davongetragen, geheilt wurde. Er lehrte dann nach Dänemark zurück und hatte seit der Zeit mehrmals jährlich die schweren Anfälle und Visionen. Als der Arzt dies erfahren hatte, untersuchte er den Patienten von Neuem und fand eine kleine Narbe an der linken Schläfe. Er öffnete die Stelle und fand, daß ein Splinter eines Knochens sich gelöst hatte. Derselbe wurde entfernt und seitdem ist der Kapitän völlig hergestellt.

Die Zähne unserer Kinder.

Vor kurzem sind zu wissenschaftlichen Zwecken einige Untersuchungen der Zähne größerer Kindergruppen ausgeführt worden. So prüfte Zahnarzt Fendel in Hamburg das Gebiß von 200 Knaben und 135 Mädchen des dortigen Staatswaisenhauses und fand, daß von den Knaben nur fünf, von den Mädchen aber nur sieben völlig gesunde Zähne besaßen. Insgesamt hatten die 333 Kinder 2471 frakte Zähne, jedes Kind im Durchschnitt also acht. Man könnte vielleicht einwenden, daß arme Waisenkinder in dieser Beziehung eine bedauernde Ausnahme darstellen, da ihnen die sorgfältige Mutterpflege gefehlt habe. Aber mit Nichtem! Jüngst untersuchte Privatdozent Dr. C. Höfe in Freiburg i. B. das Gebiß von 500 Schülern der Volksschule und stellte fest, daß nur drei Schüler völlig gesunde Zähne hatten. Das Verhältnis war also noch ungünstiger als in Hamburg. Wie die Eltern für die Zähne ihrer Kinder sorgten, ging daraus hervor, daß nur bei zweien dieser Kinder die schadhafte Zähne durch Plombiren vor sicherem Untergang gerettet wurden.

Gefahrlose Passirung der Niagarafälle.

Die Fahrt durch die Niagarafälle an der Grenze des Staates New York und Canada hat schon mancher todesmüthige Waghals versucht, aber fast jeder hat sein Leben dabei lassen müssen. Allein der zweifelhafte Ruhm, diese kühne That zu vollbringen, läßt Viele nicht ruhen, ein Projekt zu entdecken, welches die Fahrt, wenn auch nicht gefahrlos, so aber doch ausführbar erscheinen läßt. Neuerdings beabsichtigt wiederum ein amerikanischer Erfinder Namens Bartolomeo mit einem von ihm selbst erdachten und konstruirten Apparat eine Fahrt den Niagarafall hinab zu machen. Er will hierzu zwei durch eine Stahlachse mit einander in einer gewissen Entfernung verbundene Riesen-Aluminiumbälle benutzen, die sich leicht um die Achse drehen. Zwischen beiden Bällen ist ein Trapes angebracht, auf dem Mr. Bartolomeo die Fahrt die Niagarafälle hinab unternehmen will. Der Erfinder behauptet, daß jede Gefahr ausgeschlossen sei.

Die größte Reklame hat jetzt wohl Thomas Barrat,

„der König der Inzerenten“ in London erreicht. Er hat nämlich eine Anzahl von Schaufenstern in den vornehmsten Straßen von London gemiethet und in jedem dieser Schaufenster zwei lebende—Schweine ausgestellt. Das Eine ist ein Schwein in des Wortes verwegener Bedeutung, das Andere ein rosenrothes Ferkelchen und darunter steht: „Dieses Schwein ist nicht mit Pears Soap gewaschen“ und „Dieses Schwein ist mit Pears Soap gewaschen.“ Ganz London lacht, und—wenn es nicht gerade die orientalische Frage ist, von der man spricht, dann spricht man gewiß von den Schweinen Mr. Barrats.

„Riesparthien“ bilden den

neuesten verrückten Zeitvertreib in diesem Winter in Dörfern Wainnes. Eine Anzahl Flaschen mit wohl- und schlecht-riechenden Substanzen werden beschafft, und die Theilnehmer dieser „Partie“ haben nun zu ratzen, was jede Flasche enthält. Derjenige, welcher mit seiner Annahme der Wahrheit am nächsten kommt, erhält einen Preis. Ob in Wainne Mangel an Irrenhäusern besteht?

Eine Gels-Geschichte.

Durch einen General, der zu den vertrauten Freunden Viktor Emanuels gehörte, wird jetzt folgendes reizende Geschichtchen veröffentlicht: Es war im Beginne der Jagdangst, die der König später regelmäßig in den Hochthälern von Aosta unternahm, und die Thalbewohner kannten ihn noch wenig, als er eines Tages ohne Begleitung an einen braunenden Bach gelangte und einen in der Nähe arbeitenden Bauer aufforderte, ihn gegen Entgelt hinüberzuführen. Der brave Mann zauderte, da das Wasser reizend und der Jäger offenbar von erheblichem Gewichte war; aber der Anblick eines fünffronthaltes besiegte seine Bedenken. Er lud sich den stämmigen Herrn auf den Rücken, ermahnte ihn aber, sich nicht zu rühren, da die Gefahr, auszugleiten und umgerissen zu werden, groß sei. Trotzdem wandte sich der König mitten im Bache um, um zu sehen, ob seine Hundung nachfolgte. Die plötzliche Bewegung brachte den Träger auf den schlüpfrigen Felsblöcken zum Wanken. Es gelang ihm, den Sturz zu vermeiden; doch rief er ärgerlich aus: „bourrich!“ (Gel), was der König prompt und ebenfalls in der ihm vertrauten Volksmundart mit dem Zurufe erwiderte: „Der Gel bist Du, denn Du trägst mich!“—Das Ufer wurde glücklich erreicht, aber der Bauer enthielt sich nicht, seinem Unmuth noch unverhohlenen Ausdruck zu geben: er hätte auch die Leichteste niederstürzen und sich zwischen den Felsen Arme und Beine brechen können. Auf die Bemerkung des Königs: „Ich hätte ja Dein Schicksal getheilt,“ entgegnete er: „Ihr seid reich und hättet Eure Familie nicht im Elende gelassen. Ich aber habe drei Kinder, meine Frau und meine Mutter zu ernähren; wir plagen uns Alle, und doch reicht es kaum aus zur Sättigung.“—„Mit den fünf Francs,“ sagte Viktor Emanuel, „könnt Ihr Euch nun aber ein paar Tage satt essen.“ Der Andere dachte eine Weile nach, dann jagte er: „Die fünf Francs werde ich aber besser zu den anderen 20 Francs in die Schublade thun.“—„Wozu?“—„Wenn wir 50 gepart haben, wollen wir einen Gel kaufen.“—„Einen bourrich!“ rief lachend der König. „Warum nicht einen Gaul?“—„Einen Gaul?“ fragte der Bauer und blickte dabei gen Himmel, als wollte er sagen: ein unerreichbares Ideal; „hätte ich einen Gaul, so wäre ich ein reicher Mann.“—„Wie das?“—„Mit einem guten Kaspierschimmel und Grünzeug in die Stadt bringen und allerlei Bedürfnisse für die Sommergäste heraufschaffen. Ah, wenn ich ein Pferd hätte!“—Der König zahlte den Tagelohn, erkundigte sich nach der Wohnung des Mannes, der wieder zu seiner Hufe griff, und nahm Abschied. Als der Bauer Abends beim Versperlaunen an seiner Hütte anlangte, fand er die Seinigen freudestrahlend vor der Thür; unter dem Vordache aber war ein kräftiger Gaul angebunden. „Was soll das heißen?“ war seine erstaunte Frage. „Das soll heißen, daß unser guter Vitorio, der König, den Du durch den Bach getragen, Dir das Pferd geschenkt hat und zehn funkelneugene Goldstücke dazu, um den Stall zu bauen und Geschirr und Karren anzuschaffen!“—Der Bauer fiel fast vor Erstaunen und vor Beschämung. „Der König? Vitorio?—Oh—und ich habe ihn „Gel“ genannt!“—Bei der ersten Gelegenheit ritt er nach Turin, erwartete den König zur Stunde seiner Ausrufung, sprang, als er ihn kommen sah, vom Pferde und trat mit abgezogenem Hut vor ihn hin: „Tausend Dank, Majestät! Der Himmel vergelte es Euch an Euren Kindern! Ich war der Gel, daß ich Euch damals nicht erkannt habe.“

Eine türkische Hofenfrage.

Der neue Bali von Smyrna, Kleinasien, erlebte vor einiger Zeit eine neue Kleiderordnung, worin namentlich die ihm aufzählenden kurzen Hofen, die in seinem Bilajet überhand nahmen, angeblich aus religiösen Gründen verboten werden. Der Bali hat nach alter Art der türkischen Pashas auch sogleich seine Vollziehungen mit Scheren bewaffnet und angewiesen, alle kurzen Hofen, die ihnen begegnen, anzufallen und unbrauchbar zu machen. Da nun ungeheure Massen solcher Hofen in Smyrna auf Lager waren, wurden die dortigen Händler schwer geschädigt und theilweise zahlungsunfähig. Befragte Hofen aber wurden von der Vieliker Schafwoll-Industrie, Festerreichisch-Schleien, geliefert und sind großentheils noch unbezahlt. Deshalb legte der Reichsraths-Abgeordnete für Belgien, Dr. Haase, diese seine Wähler schwer schädigende türkische Hofenfrage letzter Tage in einer beweglichen Rede dem österreichischen Handelsminister an's Herz und ersuchte ihn, wenigstens einen Aufschub der Kleiderordnung des neuen Bali von Smyrna zu erwirken.

Einer der berühmtesten

englischen Diebe, James White, ist letzter Tage im Gefängniß von Portland gestorben. Er war es, der die Juwelen der Gräfin von Stanborn gestohlen hat. Wahrscheinlich hat er auch die Lady Meux um ihre Juwelen erleichtert, trotzdem man es ihm nicht beweisen konnte. „Stimm“ White, wie seine Zunftgenossen ihn nannten, war in der That ein „glücklicher“ Mann. Außerst selten gerieth er trotz seiner Legion von Mißthaten in die Mägen des Gesetzes. Verhaftet wurde er häufig, aber es gelang ihm fast stets, sich reinzuwaschen. Auf den englischen Kennbahnrennen heimste er den größten Theil seiner Ernte ein. Einmal stahl er einem Adolofaten, während derselbe sich das Rennen anjah, £100 aus der Westentasche. Zwei Detektives sahen es und fielen über White her. Niemand anders eilte zu seiner Hilfe als der Adolofat, der soeben ausgeraubt war, in dem Glauben, zwei Raubhölde wollten einem „Gentleman“ etwas zu Leide thun. Der Adolofat hätte den einen Detektiv fast erwürgt.

Origineller Sparverein.

In Cincinnati besteht ein Sparverein, welcher sich nur aus Knaben und Mädchen zusammensetzt und dessen Geschäfte ebenfalls nur von Knaben und Mädchen geführt werden. Versammlungsort des Vereins ist die Küche in dem Hause eines gewissen Grimm, wo der Verein jeden Samstag zusammenkommt. Die wöchentlichen Einlagen betragen von 5 bis 15 Cents. Zurückgehungen von eingezahlten Beträgen werden nur gestattet, nachdem ein Komitee die Mutter des Applicanten darüber gehört und die letztere ihre Einwilligung zur Zurückzahlung gegeben. Mehrere hundert Knaben und Mädchen in einem dortigen Schuldistrikt sind Mitglieder des Vereins, von denen viele ansehnliche Summen angelegt haben. Der Verein führt den Namen „Gist Loan and Building Company“ und hat seine Ersparnisse bei der „Gist Loan and Building Association“ deponirt, die dem kleinen Volke natürlich Dividenden gewährt.

Am Leipziger Stadttheater

ist es Niemand gestattet, nach Beginn der Vorstellung nach seinem Tische zu gehen. Nur während der Zwischenpausen darf dies geschehen. In Bremen hat sich nun eine Gesellschaft von Theaterbesuchern zusammengethan, um dieselbe Regulation für das dortige Schauspielhaus zu erwirken.

Bedenkliches Lob.

Ein Schaufpieler dritten Ranges, der sich aber viel auf seine Leistungen zu Gute that, fragte einmal den berühmten Berliner Kritiker Kellist, wie er ihn als Geist von Homlet's Vater gefunden habe. „Ueberaus natürlich,“ erwiderte Kellist lächelnd. „Sie spielten den Geist in der That—zum Entzegen!“

Die Lieblinge des Volkes.

Folgende Zusammenstellung von Tanzweisen, welche in den letzten 15 Jahren in Berlin volksthümlich und weit hinaus bekannt geworden sind, dürfte interessiren. Im Jahre 1880 bevorzugte man die Carmen-Polka, „O Susanne, wie bist Du doch so schön“, 1882 „Nur für Natur hegte sie Sympathie“, 1883 „Anna zu Dir ist mein liebster Gau“, 1884 „Mutter, der Mann mit dem Kocks ist da“, 1885 „Ich liebe Dich so tief“, „Komm herab, o Madonna Theresia“, „Du himmelblauer See“, 1886 „Fischerin Du kleine“, 1887 „O ihr Frauen“, „Wie süß, wie süß, ist wahre treue Liebe“, 1888 „Siehste wohl, da kommt er“, „Auf der Vogelweise“, 1889 „Mit meiner Mandoline“, 1890 „Mit meiner Gitarre“, 1891 „Mutter, nur ein einziges Mal“, „Bitte, bitte noch einmal“, „Wenn die Schwalben wieder kommen“, 1892 „Im Grunewald, im Grunewald ist Holzaunt“, „Weine nicht, klage nicht“, „Denkfe denn, denkfe denn, Du Berliner Pflanze“, „Grüß Gott, alle miteinander“ und der berühmte Kirzdorfer, sowie „Gigerl sein, das ist fein“, 1893 „Ein Feder kennt den Klapperstorch“, 1894 „Pflaum, Pflaum, zuckerfüße Pflaum“, „Anne-Marie, mein Engel Dich verehr' ich“, „Sei nicht böse“, 1895 „Die Englische Wih“, „Ach Schaffner, lieber Schaffner“ und „Beim Souper.“

Eine türkische Hofenfrage.

Der neue Bali von Smyrna, Kleinasien, erlebte vor einiger Zeit eine neue Kleiderordnung, worin namentlich die ihm aufzählenden kurzen Hofen, die in seinem Bilajet überhand nahmen, angeblich aus religiösen Gründen verboten werden. Der Bali hat nach alter Art der türkischen Pashas auch sogleich seine Vollziehungen mit Scheren bewaffnet und angewiesen, alle kurzen Hofen, die ihnen begegnen, anzufallen und unbrauchbar zu machen. Da nun ungeheure Massen solcher Hofen in Smyrna auf Lager waren, wurden die dortigen Händler schwer geschädigt und theilweise zahlungsunfähig. Befragte Hofen aber wurden von der Vieliker Schafwoll-Industrie, Festerreichisch-Schleien, geliefert und sind großentheils noch unbezahlt. Deshalb legte der Reichsraths-Abgeordnete für Belgien, Dr. Haase, diese seine Wähler schwer schädigende türkische Hofenfrage letzter Tage in einer beweglichen Rede dem österreichischen Handelsminister an's Herz und ersuchte ihn, wenigstens einen Aufschub der Kleiderordnung des neuen Bali von Smyrna zu erwirken.

Einer der berühmtesten

englischen Diebe, James White, ist letzter Tage im Gefängniß von Portland gestorben. Er war es, der die Juwelen der Gräfin von Stanborn gestohlen hat. Wahrscheinlich hat er auch die Lady Meux um ihre Juwelen erleichtert, trotzdem man es ihm nicht beweisen konnte. „Stimm“ White, wie seine Zunftgenossen ihn nannten, war in der That ein „glücklicher“ Mann. Außerst selten gerieth er trotz seiner Legion von Mißthaten in die Mägen des Gesetzes. Verhaftet wurde er häufig, aber es gelang ihm fast stets, sich reinzuwaschen. Auf den englischen Kennbahnrennen heimste er den größten Theil seiner Ernte ein. Einmal stahl er einem Adolofaten, während derselbe sich das Rennen anjah, £100 aus der Westentasche. Zwei Detektives sahen es und fielen über White her. Niemand anders eilte zu seiner Hilfe als der Adolofat, der soeben ausgeraubt war, in dem Glauben, zwei Raubhölde wollten einem „Gentleman“ etwas zu Leide thun. Der Adolofat hätte den einen Detektiv fast erwürgt.

Origineller Sparverein.

In Cincinnati besteht ein Sparverein, welcher sich nur aus Knaben und Mädchen zusammensetzt und dessen Geschäfte ebenfalls nur von Knaben und Mädchen geführt werden. Versammlungsort des Vereins ist die Küche in dem Hause eines gewissen Grimm, wo der Verein jeden Samstag zusammenkommt. Die wöchentlichen Einlagen betragen von 5 bis 15 Cents. Zurückgehungen von eingezahlten Beträgen werden nur gestattet, nachdem ein Komitee die Mutter des Applicanten darüber gehört und die letztere ihre Einwilligung zur Zurückzahlung gegeben. Mehrere hundert Knaben und Mädchen in einem dortigen Schuldistrikt sind Mitglieder des Vereins, von denen viele ansehnliche Summen angelegt haben. Der Verein führt den Namen „Gist Loan and Building Company“ und hat seine Ersparnisse bei der „Gist Loan and Building Association“ deponirt, die dem kleinen Volke natürlich Dividenden gewährt.

Am Leipziger Stadttheater

ist es Niemand gestattet, nach Beginn der Vorstellung nach seinem Tische zu gehen. Nur während der Zwischenpausen darf dies geschehen. In Bremen hat sich nun eine Gesellschaft von Theaterbesuchern zusammengethan, um dieselbe Regulation für das dortige Schauspielhaus zu erwirken.

Bedenkliches Lob.

Ein Schaufpieler dritten Ranges, der sich aber viel auf seine Leistungen zu Gute that, fragte einmal den berühmten Berliner Kritiker Kellist, wie er ihn als Geist von Homlet's Vater gefunden habe. „Ueberaus natürlich,“ erwiderte Kellist lächelnd. „Sie spielten den Geist in der That—zum Entzegen!“

Haus- und Landwirtschaft.

Eisenflecke zu entfernen. Eisenflecke lassen sich am besten mit einem weichen, in wenig Citronensaft eingetauchten Schwamm entfernen, wenn man sie mit Schwefelsäure einreibt, dann den Fleck in Citronensaft oder Citronensäure einweicht und nachher gut in Wasser auswäscht.

Leber auf italienische Art. Nachdem die Leber in dünne Scheiben geschnitten ist, taucht man sie in Eidotter, das in wenig Olivenöl verrührt ist, dann wendet man sie in Mehl, bratet sie in heißem Del und gibt eine Tomaten-Sauce dazu.

Wildpret-Salat. Von übriggebliebenem Hirsch, Reh- oder Hasenbraten löst man das Fleisch von den Knochen, schneidet es in dünne Schnittchen, vermischt es mit feingeschnittnen Sardellenfilets, Kapern, Pfefferkörnern, gehackten Chalotten, Salz, Pfeffer, Provenceroil und Citronensaft, mischt den Salat gut durcheinander und garnirt ihn mit „mixed pickles.“

Im blutende Wunden schnell zu stillen, wird empfohlen, die Wunde mit frisch gebranntem Leinwand oder Baumwolle auf die Wunde zu streuen, welche mit dem Blute eine dicke stopfende Kruste bildet, unter welcher die Wunde rasch heilt. Da dieses Mittel, frisch bereitet, Infektionskeime absolut nicht enthält, so verhindert dasselbe auch jede Entzündung und Eiterbildung der Wunde. Das Mittel verdient besonders für gewerbliche Betriebe und überall, wo andere Mittel nicht zur Hand sind, Beachtung.

Kartoffeln schlechter Qualität zu verbessern. Die Kartoffeln sind manchmal von sehr schlechter Qualität, indem es ihnen an Stärkemehl fehlt, weil das Kraut derselben abgestorben ist, ehe die Knollen reif waren. Die Methode, sie durch Kochen zu verbessern, besteht darin, sie zu schälen und sie gelinde zu kochen, bis sie beinahe gar sind. Dann läßt man das Wasser von ihnen abtropfen, bringt sie wieder über's Feuer und überläßt sie einer trocknen Wärme; dann zerbröckelt man sie mit einem Gefäß mit einer zweizinkigen Gabel. So kann das Wasser besser entweichen, wodurch die sogenannten wadigen Kartoffeln sehr verbessert werden.

Die Higebrade. Um die für verschiedene Arten von Gebäck nöthigen Higebrade zu erproben, lege man einen Streifen weißen Papiers in den Ofen, schließe die Thüre und sehe nach fünf Minuten wieder nach. Ist das Papier braun geworden, so hat der Ofen den richtigen Grad für Blätter- und Hefenteige. Ist das Papier bloß hellbraun und krümmt sich, dann post der Ofen für die meisten anderen Arten von Kuchen, wie Biscuit, „Sponge-Cake“, „Bund“ oder „Fruit-Cakes“ u. s. w. Will man jedoch solches Backwerk bereiten, das mehr trocken als badeu soll, so darf das Papier nur hellgelb sein. Hat ein Ofen zu viel Unter- und langsamere Oberhitze, so stellt man die Stacheln auf einen Noß (Hügelgelegenheit). Ist das Umgekehrte der Fall, also die Oberhitze zu grell, so deckt man Anfangs ein mehrfach gefaltetes Papier lose darüber hin, doch so, daß es nicht am Teig hängen bleibt.

Einige Hausmittel. Unser gewöhnliches Küchensalz ist ein sehr wirksames Hausmittel bei mancherlei Leiden. Eine gute Messerspitze voll Kochsalz in Wasser aufgelöst, nimmt sofort das Sodbrennen weg und erleichtert auch andere Magenbeschwerden. Bei Halsentzündungen ist das Gurgeln mit Salzwasser sehr vorteilhaft und weniger bedenklich als das Gurgeln mit Chloratium, da es nichts schadet, wenn etwaige kleine Patienten ein paar Röhren verschlucken. Reiben mit starkem Salzwasser benimmt bei Wespenstichen bald den Schmerz und verhindert das Anschwellen. Bei Verbrennungen, wo keine Brandwunde vorhanden ist, bestreue man die Stelle mit Del und streue Salz darüber. Wenn man dies erneuert bis zur vollständigen Schmerzlosigkeit, werden nicht einmal Blasen entstehen. Bei Vergiftungsfällen leistet Küchensalz als schnell wirkendes Brechmittel gute Dienste, und zwar gibt man vier bis fünf Theelöffel voll Salz auf einen halben Liter warmen Wassers. Salz ist ferner im Stabe, Blutungen zu stillen und wird namentlich beim Zahnziehen mit Vortheil angewendet. Bei oberflächlichen Geschwüren wird Salz ebenfalls benutzt und zwar als Reizmittel. Doppeltkohlenfaures Natron, ja selbst die gewöhnliche Waschsoda, ist das beste Mittel bei Verbrennungen. Man kann es auf die verbrannte Stelle entweder trocken oder in Auflösung anwenden. Natron ist auch ein ausgezeichnetes Mittel bei Stichen von Insekten, und bei verdorbenen Magen und Verdauungsstörungen leistet es uns ebenfalls gute Dienste. Bei Sodbrennen eine Messerspitze voll doppeltkohlenfaures Natron und einige Schluck Wasser darauf genommen, hilft sofort.

W u r s t e r e i t u n g .

—Wurst. Das Wurst muß beim Schlachten des Schweines in einem Steinlopf aufgefassen und sogleich mit einem kleinen, feinen Rohrbrechen so lange geschlagen werden, bis es ganz kalt geworden ist, um dann, damit es sich beim Stehen nicht verdickt, durch einen feinen Durchschlag gerührt zu werden. Man nimmt man mit Fett durchwäd-

lenes Schweinefleisch (beim Einschlagen Stücke vom sogenannten Kesselfleisch), hackt es fein und gibt zu sechs Pfund desselben zwei Pfund gelochten, in seine Würfel geschnittenen Speck, mischt dann noch ein viertel Pfund seines Roggen- oder Weizenmehl und hierauf so viel von dem klar verrührten Schweineblut dazu, bis das Ganze einen schlanken Brei bildet. Dieser wird mit fein gehobenem Pfeffer, Nelken, Gewürz Pfeffer und Salz gewürzt und dann in dicke, möglichst glatte Därme, welche vorher schon an dem einen Ende fest zugebunden sind, gefüllt. Jede Wurst muß, damit beim Kochen Blut und Mehl sich gehörig ausdehnen können, nur ungefähr drei viertel ausgefüllt und darnach auch am anderen Ende fest gebunden werden. Hierauf legt man die Würste in siedendes, gefalzenes Wasser (beim Einschlagen in die Wurstbrühe) und läßt sie in einer halben Stunde gar kochen; doch dürfen sie, da sie sonst leicht plagen, nur sehr langsam kochen und müssen dabei mit einer Holzgabel fortwährend leise niedergedrückt werden, so daß sie immer mit Brühe bedeckt bleiben. Wer in der Bereitung dieser Würste noch nicht erfahren ist, thut gut, den Brei, ehe er in die Därme gefüllt wird, auf sein Zusammenhalten zu prüfen, zu welchem Zwecke man einen Löffel voll in einem vertieften kleinen Siegel langsam gar werden läßt. Erscheint hiernach die Masse zu fest, so muß noch gedacktes Fleisch und Blut, im entgegengefesten Falle noch Mehl, darin verrührt werden.—Wenn man in die oben angegebene Wurstmischung dicke Streifen eingepfletter und darnach sehr hart gekochter Wüds- oder Schweinezung vor dem Einfüllen in die Därme mischt, so erhält man Zungenwürst. — Leber wurst. Die Leber eines Schweines wird 24 Stunden lang in frische Milch gelegt, während welcher Zeit die Milch einmal erneuert werden muß. Darauf trocknet man die Leber mit einem dicken Drelltuche ab, schneidet sie würfelig, wiegt sie möglichst fein und reibt sie hiernach durch ein Haarsieb. Der auf dem Siebe gebliebene Rückstand wird nochmals gut gewaschen und durch das Sieb gerieben, welches Verfahren man so lange wiederholt, bis nur noch Sehnen und Haut zurückbleiben. Zu vier Pfund durchgeriebener Leber schabt man dann anderthalb Pfund frischen Speck mit einem Messelöffel recht fein, hackt außerdem drei Pfund zartgehacktes, feinstes Schweinefleisch und anderthalb Pfund in einem Stück gelochtes Kloben- oder Riesenfett vom Schweine recht fein und reibt dies Alles ebenfalls durch das Haarsieb. Die ganze Masse wird dann recht gleichmäßig verrührt und mit wenig auf dem Reiben geriebenen Schalotten, gehobenem weißem Pfeffer, Salz und durchgehobenem Thymian gewürzt, um hierauf in dicke oder dünne Därme gefüllt zu werden. Die dicken Würste läßt man lang und bindet sie an beiden Seiten fest zu, während die dünnen Würste lang und zusammengebunden werden. Da die Leber beim Kochen noch reichlich aufquillt, so müssen die Därme nur dreiviertel voll gefüllt und hiernach in ganz gleicher Weise, wie die Wüdswürste, gar gekocht werden. Die Dauer der Kochzeit kann, da die Dicke der Würste dafür maßgebend ist, nicht genau bestimmt werden. Wenn die Verbrennung nur eben friebelnd kochen, werden sie am feinsten; man thut auch gut, sie nicht in siedendes, sondern nur in lauwarmes Wasser zu legen und nach und nach in's Kochen kommen zu lassen. Ganz besonders ist hervorzuheben, daß zu der durchgeriebenen rohen Leber kein heißer Zusatz kommen darf, weil sich die Leber dadurch zusammenzieht und „triefelig“ wird; also müssen Fett wie Fleisch gut abgekühlt sein, ehe sie mit der Leber verbunden werden.—Die nach obiger Angabe zubereitete Wurst ist außerordentlich fein und wohlgeschmeckend; doch kann man beide Eigenschaften mit einem Zusatz von Sardellen oder Trüffeln noch erhöhen. Bei geringeren Ansprüchen an die Feinheit der Wurst nimmt man weniger Leber und Fett, dafür aber mehr Schweinefleisch zur Würstmasse und erspart sich die Mühe des Durchreibens, welches dann nur mit der Leber geschieht.—Bratwurst. Das fettdurchwachsene, seine Rippenfleisch der Schweine, Mettsfleisch genannt, eignet sich zur Bratwurst am besten. Es wird von allen Sehnen und Häutchen auf das sorgfältigste befreit, mit zwei Pfund Rindenspeck, zu acht Pfund Fleisch, in kleine Stücken geschnitten und sehr fein gewiegt. Hierauf würzt man die Masse mit gehobenem Pfeffer, ganz wenig geriebenem Zwiebel und Salz (wenn man es liebt, auch mit etwas Gewürz Pfeffer) und arbeitet das Ganze tüchtig mit den Händen durch. Nachdem man es dann recht zusammengerollt, zehn Minuten ruhen gelassen, arbeitet man es mit dem ausgebreiteten Fleischsaft wieder durch, um dieses Verfahren nochmals zu wiederholen. Nach dem dritten Durcharbeiten füllt man die Würste in schlanke, dünne Därme, ohne diese aber zuzubinden. Da die Bratwürste auch gekocht sehr gut schmecken, so ist zu bemerken, daß für diesen Zweck jede einzelne Wurst für sich zu runder Form fest zusammengebunden wird. Wer viel Gewürze in der Bratwurst liebt, kann Koriander, Mustardblüthe und Citronenschale daran thun.

Rund 26,688,000 Hektoliter Wein im Werthe von 830,000,000 Francs produzierte Frankreich im Jahre 1895.