

Ausland.

Zwei „menschliche Leoparden“ wurden vor Kurzem im Impi...

Einbruch mit Dynamitladungen leisteten sich leghin Diebe in Barjas, Spanien. Sie lie...

Aus geringfügigem Anlaß ermordet wurde ein Knecht unweit Bitterdorf, Rheinprovinz. Wegen...

Wenn Alle stehl'n, werd' doch ich net so dumm sein, und nix stehl'n! So sagte leghin in Wien...

Fortuna kurzer Hand von sich gewiesen hat jüngst der 100,000. Besucher des auf dem Berliner...

Den Gipfel der Neugierde scheint man in Holland erreicht zu haben. Chinesen aus dem Gefolge...

Von einem schrecklichen Ehedrama wird aus dem belgischen Adoorte Spa berichtet: Ein aus Frankfurt a. M. stammender 31jähriger...

Ueber einen reichen Geizhals schreibt man aus Tregnano, Italien. Dieser Tage starb hier ein alter Advokat, der vier Kinder hinterließ. Diese hatten bisher kümmerlich...

Seltene Gewissenhaftigkeit bekundete ein Brief, den jüngst der französische Unterrichtsminister empfing. In dem Briefe, der von einer Anweisung auf 1600 Francs begleitet war, sagte der Absender, daß er, da sich seine Vermögenslage gebessert habe, dem Staate die Freistelle, die dieser einem der Söhne des Absenders in einem Gymnasium gewährt habe, nachträglich mit der Anweisung bezahle.

Reformierung der Priesterseminare, geistlichen Akademien und so weiter wird vom heiligen Synod der orthodoxen Kirche in Rußland vorbereitet. Man will nämlich den niederen Klerus mehr als bisher dazu befähigen, zum Führer auch in wirtschaftlichen Dingen seiner Gemeinden geeignet zu sein.

Ein Musterunternehmen in Holland. Zu den vielen arbeiterfreundlichen Fabrikunternehmen ist neuerdings ein solches in Holland hinzugekommen, das in dieser Beziehung als ein wahres industrielles Musterunternehmen bezeichnet werden kann. Es ist dies die Gesellschaft „De Belure“ in Nunspeet, Provinz Nordgeltern. Die Gesellschaft, welche sich mit der Herstellung von Farben und einer sehr geschätzten Art japanischen Lack beschäftigt, hat ihre Fabrikanlagen nach den neuesten Methoden eingerichtet und alle nur denkbaren Einrichtungen zur Wohlfahrt, zum Komfort und zur moralischen Erziehung des Personals getroffen.

Seine Erben zu naschieren, scheint die Passion des neulich in Montpellier, Frankreich, verstorbenen Rentiers Fontenay gewesen zu sein. Der Mann hinterließ ein Vermögen von 20,000,000 Francs. Bis jetzt hat man aber bereits fünf Testamente aufgefunden, von denen das eine das andere aufhebt. In einem Testament vom Jahre 1893 war ein entfernter Verwandter Fontenays, Namens Fraiche, als Erbe des halben Vermögens aufgeführt. Als Fraiche nach dem Tode des Millionärs die Siegel von dessen Selbsttestament abnehmen ließ, fand sich ein neueres Testament von 1894, durch das ein junger Verwandter Namens Gebe an die Stelle Fraiches tritt. In einem Schranke wurde eine Reisetasche entdeckt, die wiederum kleinere Taschchen mit Goldstücken und Bannoten im Werte von nahezu 2,000,000 Francs enthielt. Es war dies das mütterliche Vermögen des Verstorbenen. Fontenay hat es unverzinst 40 Jahre lang aufbewahrt.

Mit zwei Jahren als Anwalt seines Vaters, wenn auch unbewußt, so doch erfolgreich, fungirt zu haben, kann sich später einmal das „Baby“ des irischen Hausfriers Patrick Mehan in London rühmen. Wegen „groben Unfugs“, den er im Kauf verübt, stand Patrick vor dem Polizeirichter. Unter den Zuhörern befand sich die bitter wohnende Frau des Hausfriers, die auf dem Arme ihr Kind hielt, das, als es den Vater erblickte, die Aermchen ausstreckte und „Daddy, Daddy“ („Liebes Väterchen“) rief. Als der Angeklagte sein Benehmen entschuldigen wollte, unterbrach ihn der Richter mit den Worten: „Sie haben jemand hier, der Ihre Sache viel besser vertritt, als Sie es thun könnten. Ihr hier anwesendes Kind rief „Daddy“ auf eine Weise, die mich überzeugt, daß Sie ein guter Vater sind. Ich will Ihnen deshalb für dieses Mal nichts thun.“

„Ich wollte mein Leben nicht auf's Spiel setzen“, sagte jüngst in einer Kopenhagener Vorstadt ein alter Mann, aus dessen Wohnung lautes Hilferufen erschallte. Die einbringenden Nachbarn fanden die 62jährige Gattin des Mannes in lichten Flammen. Mit Decken wurde das Feuer erstickt, doch erlag die Unglückliche nach einigen Stunden ihren Verletzungen. Auf ihrem bloßen Körper fand man mit Petroleum getränktes Papier. Auch die Kleider mußten mit Petroleum befeuchtet werden sein. Der etwas geisteschwache Mann hatte keine Anstalten zur Rettung seiner Gattin gemacht. Da die Möglichkeit eines Wortes nicht ausgeschlossen erscheint, so wurden der Mann, sowie sein als Jbidot geborener, 32 Jahre alter Sohn behufs Beobachtung in einer Anstalt für Geisteskrante untergebracht.

Ueber einen reichen Geizhals schreibt man aus Tregnano, Italien. Dieser Tage starb hier ein alter Advokat, der vier Kinder hinterließ. Diese hatten bisher kümmerlich genug gelebt, eine Tochter hatte sich sogar als Dienstmagd verdienen müssen, weil der alte Vater nichts hergab und auch wenig zu haben schien. Als man aber nach seinem Tode seine Wohnung und Bureaus durchsuchte, fand man an verschiedenen Stellen verborgene Sparkastenbänder und Obligationen in Höhe von 800,000 Lire. Im Uebrigen entdeckte man noch zwei Schubladen voll Cigarrenstummeln, die der kuriose Kauz nach und nach aufgefressen hatte, um sich in seinen alten Tagen die Sorgen damit hinwegzumachen.

Die tägliche Arbeitszeit beträgt im Sommer neunehalb, im Winter neun Stunden. Außer vollständiger Verpflegung, freier Wohnung, Heizung, freiem Licht und freier Wäsche erhält jeder Arbeiter 2 Mark 80 Pfennige pro Woche und seinen jährlichen „Antheil am Gewinn.“ Die Wohnzute ist für Männer und Frauen eine gleiche, Zinjlänge zwischen 14 und 18 Jahren sowie junge Mädchen in demselben Alter erhalten wöchentlich etwa 90 Pfennige, so daß eine zahlreiche Familie ein gutes Auskommen hat. Nur gewisse Spezialisten, wie der Elek-

triker und Feinmechaniker, verdienen circa 6 Mark 80 Pfennige pro Woche. Direktor sowie Chemiker erhalten außer vollständig freier Station jeder ein jährliches Gehalt von circa 840 Mark.

Das Verhältnis zwischen Direktor und Arbeitspersonal soll in genannter Fabrik das denkbar beste sein. Es ist eben ein Jeder verpflichtet, die ihm zugedachte Arbeit gewissenhaft auszuführen, denn wenn der Arbeiter hier auf den Nutzen der Gesellschaft bedacht ist, arbeitet er zugleich für sein eigenes Interesse. Die Grönder des Unternehmens meinen, daß es unter diesen Umständen Niemandem in den Sinn kommen werde, nachlässig zu sein, daß es zwischen den Arbeitern weder Neid, Haß noch Eifersucht geben werde, da ja alle die gleiche Nahrung, gleiche Wohnung und gleichen Lohn erhalten, und daß somit jedem Arbeiter der Wunsch, zu arbeiten, von selbst kommen müsse. Ob sich diese Hoffnungen erfüllen werden, wird die Zukunft lehren.

Alexander Ziegler theilt in seiner „Reise im Orient“ unter Anderem mit, was Herodot über das Einbalmsamin in sehr bestimmten Worten sagt. Zuerst ziehen die hierzu bestimmten Leute, Tarichtanten und Koldichten genannt, das Gehirn mit einem krummen Eisen durch die Nasenlöcher aus, hierauf machen sie mit einem scharfen äthiopischen Stein einen Schnitt an der Weiche und nehmen sofort die ganze Bauchhöhle aus. Haben sie diese gereinigt und mit Palmwein ausgespült, so schütten sie wieder geriebene Spezereien hinein. Ansbann füllen sie noch den Bauch mit geriebenen Myrrhen, mit Kassa und den sonstigen Räucherwerten, außer Weihrauch, und nähren ihn wieder zu. Hierauf legen sie ihn 70 Tage in Natron, waschen dann den Todten und umwickeln den ganzen Leib mit Bändern, die aus Leinwand von Byssa geschnitten sind, und streichen auch Gummi darunter. Außerdem gibt es noch zwei Arten des Einbalmsamins, welche aber nicht so kostbar sind. Die eine besteht darin, daß sie Cedernöl in die Bauchhöhle des Todten hineinspritzen, ohne denselben aufzuschneiden, die andere darin, daß sie in die Bauchhöhle Reinigungsasche hineingießen und ihn 70 Tage einlegen. In den Gesellschaften bei den Reichen trag eine nach dem Essen immer eine Todten im Sarge herum, der aus Holz verfertigt und in Malerei und Arbeit so gut wie möglich abgebildet ist, immerhin eine oder zwei Ellen hoch, zeigt ihn dann jedem Gast und sagt: „Zieh' auf diesem und so trink' und sei fröhlich, denn ein solcher wirst Du auch nach Deinem Tode sein.“ Von den Thieren wurden nur solche einbalmsamirt, die als Einbildner der Götter betrachtet wurden, zum Beispiel der dem Ditho geheiligte Ibis, der Sperber, die Kage, der Widder und dergleichen.

Zeitungsjungen sind die siecle. Unter dieser Ueberschrift vermeldet man aus Berlin: Die Austragerungen eines hiesigen Zeitungsfonatoriums sind unter die Journalisten und Verleger gegangen. Zwei von ihnen geben ein Witzblatt „Der Humor“ und ein belletristisches Jugendblatt „Der Jugendfreund“ heraus, die ihre Abonnenten ausschließlich unter den Berliner Zeitungsjungen haben. Der heftigste „Humor“ ist wohl die kleinste Zeitung der Welt, denn er besteht nur aus einem halben Blattbogen. Die Illustration sieht zwar der der „Liegenden Blätter“ ein wenig nach, aber dafür kostet „Der Humor“ auch nur einen halben Nickel monatlich. Jeder hat er es bisher nur auf 60 Abonnenten gebracht, wogegen der etwas größere „Jugendfreund“, trotzdem er 25 Pfennige vierteljährlich kostet, bereits 168 Abonnenten zählt. Das ist nach Adams Niese ein Bruttoertrag von 42 Mark vierteljährlich, und da die Herstellungskosten des „Jugendfreund“ sich auf Papier und Tinte beschränken, ist er unstreitig einer der rentabelsten Berliner Zeitungsjungen. Es sollte uns wundern, wenn nicht wenigstens nächstens die Steuerbehörde auf dieses große Einkommen aufmerksam wird.

Chinesischer Wein und Champagner. Aus Wien meldet das dortige „Arbendenblatt“: Eine bedeutende chinesische Firma beabsichtigt, in Nordchina ein großes Etablissement zu gründen, um daselbst Wein zu erzeugen. Es wird in diesen Gegenden seit langer Zeit Weinbau getrieben, doch nur zum Zweck der Produktion von Tafeltrauben. Bereits im Jahre 1893 wurden Versuche gemacht, Wein und selbst Champagner aus diesen Trauben zu erzeugen; diese Versuche nun sind so günstig ausgefallen, daß obige Firma sich bei der chinesischen Regierung um das Monopol zur Erzeugung von Wein aus Trauben bewahrt, welches sie auch erlangte. Fregattenkapitän v. Rhittel hat gelegentlich der Chinareise des österreichischen Schiffes „Zriny“ die Weinbaugegend Nordchinas besucht und die Qualität der dort wachsenden Trauben als ganz vorzüglich bezeichnet. Zur Leitung dieses großen Weinbau-Etablissements wurde nun auf Anregung des österreichischen Konsuls in Singapur ein sachmännlich gebildeter Oesterreicher gesucht und als solcher in Baron Max v. Babo, Sohn des im Oktober 1894 verstorbenen Direktors der oölogischen und pomologischen Lehranstalt, August Wilhelm Freiherr v. Babo, gefunden.

Reife Johannisbeeren. Recht schöne, reife, reine Johannisbeeren tauche man in Eiweiß, welches zu halbem Schnee geschlagen worden, bestreue sie mit sehr feinem Puderzucker und lege sie so auf ein Papier oder Sieb, daß sie sich nicht berühren. So läßt man sie in einer halb ausgefühlten Feinrinne oder auf der Herdplatte trocknen.

Haus- und Landwirtschaft. Für feine Gemüse. Hierzu bereitet man vier verschiedene Arten Gemüse, gewöhnlich Spargel, Blumenkohl, junge Karotten und grüne Erbsen, oder Teltower Rüben, Fenchel, Blumenkohl und Bohnen oder junge Möhren, pugt das Gemüse, schneidet den Spargel in einzelne Stücke, zerlegt den Blumenkohl in kleine Köbchen, schneidet die Bohnen in schräge Vierecke und dünst jedes Gemüse für sich mit Butter und Fleischnbrühe weich. Dann richtet man es in vier durch kleine Bratwurstchen abgetheilten Feldern auf einer runden Schüssel an und belegt den Rand abwechselnd mit gedackenen Kalbsmilchschneiben und Semmelkroutons.

Gefüllte Hammelschulter. Ein ausgeklüteltes Hammelschulter (Schulter) marinirt man drei Stunden in Weinessig, Zitronensaft, feinen Kräutern und Gewürz, bereitet von den Abfällen des Fleisches, Hammelnieren, etwas gekochter Zunge, Kräutern, Gewürz und feingewiegten Pilzen ein Hackee, bestreicht hiermit das Blatt, dessen Knochen man auslöset, rollt es zusammen, wickelt es in ein Kalbsnetz und brät es in Butter, nach und nach ein wenig Wasser untergießend. Mit dem Fond angerichtet, füllt man diesem ein Glas Rorthein, einen halben Theelöffel voll Kiebig'sches Fleischartzt und einen bis zwei Eßlöffel voll feinen Citronensaft bei. Die Beilage des Fleischnstückes bilden gedämpfte Kartoffeln und Salatgurken.

Pineapple-Eis. Für eine große oder zwei kleine Ananas löst man ein Pfund Zucker mit einem Quart Wasser, bis es kochen will, dann gießt man diese Lösung in eine Porzellanschüssel und läßt sie abkühlen, worauf man den Saft von drei bis vier Citronen hinzugebt. Die Ananas wird feinhackend in einem Porzellanmörser recht fein zerrieben, dann gibt man obige Zuckerbrühe dazu. Erscheint die Masse nun noch etwas zu dick, so hilft man mit etwas Wein nach. So bleibt Alles zusammen eine Stunde stehen, um alsdann durch ein Haarsieb gestrichen und zum Gefrieren eingefüllt zu werden. Sobald es anfängt, sich zu verfestigen, wird nach und nach noch eine halbe Pfunde große (Zolger) feinstes hierzu am besten eignen) zugegeben; es muß tüchtig gerührt und öfters mit einem Spatel gerührt werden, da die Masse des Weines wegen weniger schnell als sonst friert. Das Letztere ist auch der Grund, daß der Wein erst so spät und während des Frierens hinzugegeben werden darf.

Die Behandlung des Klaviers. Beim Aufstellen des Klaviers achte man sorgfältig auf den Platz. Das Licht soll möglichst von links hereinfallen. Der Platz muß so gewählt sein, daß das Instrument dem Einflusse der Witterung nicht ausgesetzt ist. Es darf also nicht unmittelbar an einer Außenwand stehen, die von Wind und Regen getroffen wird. Das Holz quillt feucht, und die Stimmnägel werden locker, außerdem rosten die Metallbestandtheile und die Saiten, deren Hammerzähl und das Tuch saugen die Feuchtigkeit auf. Gleich schädlich wirkt allzu große Hitze; darum stelle man das Klavier auch nicht in die Nähe des Feuers. Man lasse das Instrument nicht unnütz offen stehen. Staub lagert sich in seinem Innern, und den Worten ist der Zugang zu den Ritz- und Stofftheilen frei. Reinlichkeit ist dringend anzurathen. Mit einem weichen, bald entferne man die Staubmoleküle aus dem Innern des Klaviers. Das Gehäuse und die Klaviatur sind mit einem trockenen weichen Wischlöcher zu säubern. Die Tasten bleiben hierüber sehr lange vor dem gelblichen Aussehen bewahrt, das dem Klavier den Ansehen des Alters und der Vernachlässigung verleiht. Ferner verbanne man von dem Klavier jede andere Dekoration, seien es die Nirpflachen und Photographieänder auf dem Deckel oder die schweren, salzigten Traperien, mit welchen die Rückwand des Instrumentes oft verziert wird. Die Hauptfrage aber, um dem Piano möglichst lange einen vollen und schönen Ton zu bewahren, ist das Stimmen. Und hierbei wird gerade am allermeisten gefordert. Besonders die sparrame Hausfrau betrachtet das Geld für den Stimmer als hinausgeworfen; lieber eine Klavierstunde mehr, da hat man doch wenigstens das Geld zur Fortbildung verwendet. Mit dem Stimmen wartet man nur zu oft bis zur letzten Minute, bis der Klavier nur noch ähzt und stöhnt. Man bedenkt nicht, daß es, je mehr das Instrument die Stimmung verlor, desto mehr Anstrengung und Mühe kostet, die reine Intonation wiederherzustellen; daß durch die größere Kraftentwicklung der Stimmstock in Mitleidenschaft gezogen wird. Daß durch vieles Hin- und Herdrehen die Stimmnägel und die Pfähle gelockert werden, daß somit das Instrument nur um so rascher wieder verstimmelt wird, liegt auf der Hand. Jedes Piano sollte nach vier Monaten, und wenn es täglich gespielt wird, nach

je drei Monaten einem tüchtigen Stimmer anvertraut werden. Sparlos ist bei seiner Pflege und Erhaltung an ungeduldeten Plätzen.

Ueber die Behandlung weisse zugefandener lebender Pflanzen. Das Erste nach Empfang einer Pflanzensendung ist, daß man die betreffende Kiste oder den Korb sofort öffnet, die Pflanzen herausnimmt, sie, wenn sie nicht gleich einen anderweitigen Bestimmungsort kommen sollen, wieder in die Kiste bringt und den Deckel nur lose aufsetzt. Die in der Kiste eingepackten Pflanzen kommen so locker zu liegen, erhalten etwas mehr Luft und Licht, die sie umgebende Feuchtigkeit kann allmählich entweichen und die während des Transportes der ährstesten Temperatur ziemlich entworfenen Pflanzen gewöhnen sich so wieder allmählich an die Luft. Die Pflanzen beim Eingangs sofort aus der Kiste zu nehmen, ist folglich bei hellem Sonnenschein oder rauher Witterung in's Freie zu pflanzen, wirkt meist recht schädlich auf diese, kann sogar ihren Untergang zur Folge haben. Lange dürfen die ankommenden Pflanzen nun gerade nicht in der Kiste liegen bleiben. Es sind einjährige Gemüsepflanzen, Blumen, so bringe man sie denselben Tag nachgehends nachmittags, bei heiterer Witterung erst gegen Abend, in den Garten und gieße sie nach dem Verpflanzen gleich an. Dasselbe gilt auch von mehrjährigen oder perennirenden Gewächsen, und thut man hier recht wohl, wenn man die an ihren Standort gebrachten Pflanzen ganz leicht mit etwas Laub, Stroh oder Reisstroh bedeckt, weil solches die auf der Reise angegriffenen Keime und Blätter gegen äußere Trockenheit schützt. Sind Topfgewächse, so dürfen dieselben nicht gleich in eine zu hohe, austrocknende Gewächshaus- oder Zimmerwärmekammer, sondern nur in eine gemäßigtere, und müssen einige Tage etwas schattig, doch immer mäßig nahe am Fenster gehalten werden; auch gieße man am ersten Tage ziemlich reichlich, halt dann aber die folgenden Tage möglichst ein, denn allzu häufiges Gießen kann leicht Fäulnis der Wurzeln herbeiführen.

Gartenbewässerung war von großem Erfolg begleitet im letzten Jahre in der landwirthschaftlichen Staatsschule des Staates Michigan. Trotz der Trockenheit genügte zweimalige Bewässerung, um einen Ertrag von Erdbeeren, Johannisbeeren und Stachelbeeren herbeizuführen, bei dem man nichts vom trockenen Wetter merkte. Der Erfolg war, der Wein nach, mindestens drei bis vier Mal größer, als sonst, aber auch die Qualität der bewässerten Theile des Gartens viel besser war, so war der Gewinn der Ernte noch viel bedeutender. Das Wasser wurde längs der Enden der Furchen hineingeführt, holzernen Rechen, die alle am Fuß eine tief offene Berührungslücke hatten, durch die man das Wasser in die Furchen hinausschleppen konnte. Vang der Rechen der Sträucher liefen schmal, Furchen, die genügend, um das Wasser weiter zu führen und das Resultat war ebenso gut, als wenn das Wasser in Thonröhren an der Oberfläche oder einen Fuß tief im Boden weitergeführt wurde. Sobald das Wasser sich in die Furchen versenkt hatte, wurde der Grund und Boden bearbeitet, um die Verdunstung der Feuchtigkeit zu verhindern.

Bertheilende Viehsalbe. Von einem Pariser Thierarzte wird mit Garantie für den Erfolg gegen alle Fälle von Stollbeulen, Stollschwämmen selbst wenn beide andere Heilmittel keine Heilung bewirkte, folgende Mittel empfohlen: In je vier Pfund Theer und grüne Seife werden nach tüchtiger Mischung noch vier Unzen pulveroerte und durchgeseibete Gerberlohsingerührte. Das Gemisch muß erstig Zeit in Folge starker Gasentwicklung in offenen, weithaligen Gefäßen aufbewahrt werden. Mit einer Pinsel wird die vor dem Gebrauch stets gut umzurührende Masse einmal täglich bis zur vollständigen Heilung des Uebels auf die zu behandelnde Stelle ganz leicht aufgetragen; dann kann das Pferd ruhig Arbeitsdienst thun. Unter fortwährendem Abstreifen von Oberhautseifen tritt, wenn die das häßliche Aussehen der behandelten Stellen das Segenheil vermindert, die Heilung, wenn auch allmählich, doch ohne irgend welche Benachteiligung für den Patienten ein.

Brütende Hennen von geziefer zu befreien. Zu dem Zweck hat sich folgendes bewährt: Ehe man die Henne aufstreu mit einem Kessel voll Schwefelpulver in das Nest. Die Thiere bewirkt, daß die Schwefelgase zu allen Theilen ihres Körpers und alle Insekten tödten. Wenn dann die Henne das Nest verläßt, ist sie von allen frei von Ungeziefer.

Knospen rasch zur Reife zu bringen. Man schneidet ihnen mit etwas langen Stielen, bringt sie in ein Gefäß mit Wasser, worin man ein kleines Stück aufgelöst hat.

In ein Theater wird eine Kirche umgewandelt, welche zum Hypothekengläubiger Poiss, Pa., zugeprochen wurde.