

Die Garderobe der deutschen Kaiserin.

Viele Kaiserinnen dürfte die nachfolgende Beschreibung der Garderobe der Kaiserin interessieren. Bekannt ist die Garderobe von einer hierzu angestellten Garderobefrau, welche zu dieser Würde aus der Stellung der Kammerfrau avanciert ist. Der Bedarf an Haus- und Promenadenkleidern seitens der Kaiserin ist gering, da die letztere sehr sparsam mit den Sachen umgeht. Dagegen ist der Verbrauch der großen Hoftoilette, weil jedes einzelne Stück derselben manchmal 1000 Mark kostet, naturgemäß ein großer, wenn viele Hoffestlichkeiten stattfinden. Gibt es zum Beispiel eine Hochzeit in der Familie, so wird die Kaiserin für die Tage der Hochzeitsfeier allein 12 bis 15 neue Roben brauchen. Die Galaroben sind fast ausnahmslos aus sehr kostbaren Stoffen und Zirkaden zusammengesetzt, sie bestehen aus Sammet, Gold- und Silberbrokat, Atlas und Moire Antiqua; als Besatz werden Brillanten, Perlen, kostbare Spitzen, Gold- und Silberstickereien verwendet.

Ist das Galalack ein- bis zweimal benutzt worden, so wird es auseinander getrennt, und die kostbaren Stücke werden später einmal wieder bei der Anfertigung anderer Galaroben verwendet. Kostbare Stoffe zu Kleidern verschwendet wohl die Kaiserin auch nach dem Gebrauch an die Hofdamen. Solche Bestandteile erhalten sich manchmal in der Familie einer Hofdame viele Jahre. Erhielt doch erst im vorigen Jahr bei einem Hofest in England eine Dame der englischen Gesellschaft in einem Kleide, dessen Schleppe aus dem Besitz der Königin Elisabeth stammte. Die Königin hatte im Jahre 1603 diese Schleppe einer ihrer Hofdamen geschenkt, und in der Familie derselben hatte sich das kostbare Stück bis auf die jetzige Trägerin vererbt.

Große, mit Gold und Silber gefüllte Schuppen aus schwersten Silber- und Goldstoffen werden noch heute von den Damen, auch am deutschen Kaiserhofe, getragen, und der Preis einer solchen Prunkschleppe beläuft sich auf 20,000 bis 40,000 Mark. Die Länge einer solchen Schleppe beträgt, von der Taille der Trägerin ab gerechnet, bis zu sechs Metern. An den Schuppen befinden sich sechs bis acht Handgriffe, an welchen die Leibpagen die Schleppe der Trägerin nachtragen. Wenn die Trägerin der Schleppe stehen bleibt oder sich niedersetzt, legen die Leibpagen die Schleppe auf den Boden nieder und breiten sie hier luftigrecht aus. Die Leibpagen erhalten sogar besonderen Unterricht im Tragen der Schuppen und im Arrangieren derselben.

Die deutsche Kaiserin hat ein eigenes Atelier für Garderobenanfertigung bei sich errichtet. Es arbeiten in dieser Schneiderwerkstatt, welche unter Aufsicht einer Hofdame steht, ständig zehn bis zwölf Schneiderinnen; wenn es sich um große Hoffestlichkeiten handelt oder wenn die Kaiserin auf Reisen geht, sind in diesem Atelier schon 40 Schneiderinnen beschäftigt worden. Die Aufgabe des Ateliers ist es nur, Veränderungen an Garderoben zu treffen und Hauskleider wie Promenadenkleider neu anzufertigen. Die großen Galastümmel, die Staatstoiletten, werden in besonderen Privatateliers hergestellt. Den Einlauf von Kleiderstoffen besorgt die Kaiserin niemals persönlich, ebenso wenig bestellt sie persönlich ihre Galastümmel. Haben die Kleiderstoffe, welche ständig für die Kaiserin beschaffen, neue Muster oder Modelle, so senden sie solche in das Schloss, und die Oberhofmeisterin trifft unter den geforderten Sachen eine Auswahl, die der Kaiserin vorgelegt wird. Nach diesen Mustern werden dann die Bestellungen durch die Oberhofmeisterin und die Hofdamen gemacht. Was kommt der Kaiserin die erste Garderobefrau, und ebenso besorgt diese das Probieren und etwaige Änderungen der gefertigten Kostüme. Bei großen Galaroben der Kaiserin fertigt die Hofdamen vorher Kostümbilder in bunten Farben an. Erst wenn diese Bilder von der Kaiserin genehmigt sind, geht es an die Anfertigung der Kostüme. Von den Spitzen- und Seidenfäden der Kaiserin sind manche von der Hand der Kaiserin früherer oder moderner Kaiserinnen bemalt. Die Haus- und Promenadenkleider, welche die Kaiserin nicht mehr trägt, erhält nach altem Brauch die Garderobefrau, welche die Kleider entweder für sich selbst verwenden oder verkaufen kann.

Bei großen Festgelegenheiten erscheint die Kaiserin in einer Krone von Brillanten. Die meisten dieser kostbaren Steine, welche zusammen einen Werth von Millionen haben, sind Eigentum des preussischen Kron-Treuer und stehen aus diesem nur der regierenden Königin von Preußen zur Verfügung. Stirbt die Königin oder wird sie Wittve und eine andere Dame wird regierende Königin, so müssen diese Brillanten an den Kron-Treuer zurückgegeben werden, aus dem sie dann wieder der regierenden Monarchin zur Verfügung stehen. Privateigentum der Kaiserin sind nur diejenigen Brillanten, die sie mit in die Ehe gebracht hat oder die sie als Geschenke vom Kaiser, von ihren Verwandten und von fremden Fürstlichkeiten erhalten, oder die sie ererbt hat.

Zu den schönsten Grundbesitzungen der Chinesen zählt der fabelhafte „Das höchste Gut ist die Erbschaft jeder Pflicht, sei sie auch noch so klein und unbedeutend.“

Vierde als Landtage.

Der südliche Teil des großen San Joaquin Thales in Kalifornien, ein Gebiet von etwa 20,000 Quadratmeilen, war in den 40er und 50er Jahren von einer Gattung wilder Pferde, den Mustangs oder den sogenannten wilden merikanischen Pferden, förmlich überlaufen. Die Thiere lebten in Trupps von oft mehreren Hundert Exemplaren und richteten wiederholt immensen Schaden an. Solch eine Bande wilder Pferde zerstörte, wenn sie in bebauten Land einbrach, in einer einzigen Nacht die Hoffnungen monatelanger Arbeit, so daß die frühen Ansiedler Grund genug hatten, dieselben als eine Landplage zu betrachten; zumal auch die wilden Geiellen wegen ihrer kleinen Gestalt demjenigen, der sie einsing und zähmte, wenig Nutzen boten. Obendrein nahmen die Mustangs sehr häufig die zahmen Pferde der Ansiedler in ihre Mitte und entführten dieselben.

Es war daher eine Maßnahme der Selbsterhaltung, wenn die Bewohner jener Thäler sich zusammethaten und große Jagden auf die Thiere veranstalteten. Die Art, wie diese Jagden oder besser gesagt Treibjagden ausgeführt wurden, war eine ganz eigenthümliche. War eine Jagd beabsichtigt und ein passendes Gebiet dafür ausgewählt, so errichteten die Jäger zunächst zwei Zäune, welche wie die Schenkel eines gleichschenkeligen Dreiecks angeordnet waren und zwar so, daß sie an der Spitze etwa vier Fuß, an den anderen Enden aber mehrere Hundert Yards von einander entfernt waren. Die Zäune waren hoch und starr gemacht, an der Spitze des Dreiecks, um erfolgreich der Gewalt dort zusammengedrängter Pferde zu widerstehen.

Dann machten sich die Jäger, alle wohlberitten, auf, um eine Mustangherde zu finden. Hatte man eine solche gefunden, so theilten sich die Jäger in Gruppen und das Treiben begann. Zunächst ritt Einer auf die Herde zu und hielt dieselbe in stetiger Bewegung. Dies bot keine besondere Schwierigkeit, denn die Mustangs sprangen selten auf große Entfernungen in gerader Linie davon; sie kehrten um oder liefen im Bogen, so daß der Treiber dadurch, daß er die Ecken abschmied, die Herde in Bewegung halten konnte, ohne auch nur die Hälfte des von den wilden Pferden durchmessenen Weges zurückzulegen. Nach zwei Stunden wurde der erste Reiter durch einen zweiten abgelöst und so fort; die Hauptsache war, daß die wilde Herde durch die beständige Anheuligkeit ermüdet wurde. Die Nacht brachte den Thieren keine Ruhe, da die Treiber stets zur Zeit des Vollmonds unterkommen wurden. Am zweiten Tag bildeten sämtliche Jäger nach und nach einen vorn offenen Kreis um die Herde und trieben dieselbe schließlich nach der von den Zäunen begrenzten Fläche. Immer wieder vorwärts strebend die Thiere; es blieb ihnen nur mehr der enge Ausgang. Dort aber erwarteten Männer mit starken Spießsen das erschöpfte Wild und richteten ein entsetzliches Blutbad an. Kurz vorher wurden gewöhnlich einige besonders schöne Exemplare, die der Eine oder der Andere zu haben wünschte, herausgefangen. Das Einfangen geschah in der Weise, daß den Mustangs sowohl von rechts als von links ein Kasso über den Hals geworfen wurde. Dann zog die Reiter von beiden Seiten an und es gab kein Entkommen mehr. Heilig und aufregend war wohl der Widerstand des verzweifelten Thieres, aber schließlich mußte es sich fügen.

Heutzutage ist das wilde Pferd in Kalifornien selten; es kommt fast nur noch in der Gegend des Mount Whitney und Mount Williamson vor und auch dort nur in beschränkter Anzahl. Dagegen richtet es auch dort manchen Schaden an, indem es die zahmen Pferde von den Weidenplätzen entführt. Staumenswerth ist die Kraft, Gewandtheit und Abseitigkeit der wilden Mustangs. Ein Kampf zwischen zwei solchen gehört, nach den Berichten von Augenzeugen, zu dem Großartigsten und Aufregendsten, was man sehen kann. Die Thiere beißen, schlagen und stoßen aufeinander blindlings auf einander los und doch ist in ihren Angriffen Methode. So suchen sie mit ihren Vorderhufen sich auf die Köpfe zu schlagen und ihre Wisse richten sie hauptsächlich nach dem Widerriß. Dabei schreien und schreien sie so wüthend, daß man sie auf große Entfernung hören kann. Ist eines der Thiere zu Boden geworfen, so sucht es den Gegner am Bein, direkt oberhalb des Hufes, zu fassen und ihn ebenfalls niederzujerkeln. Der schließlich unterliegende Hengst ist meist so zugerichtet, daß er zu Grunde geht.

Bei solchen Kämpfen lassen sich die sonst sehr vorsichtigen und scheuen Mustangs durch die Gegenwart des Menschen nicht stören.

Rechtsgelehrte Polizeidiener. Wie die finnischen Zeitungen mittheilen, müssen die finnischen Juristen nach Beendigung ihrer Universitätsstudien eine Zeit lang als einfache Polizeidiener in den finnischen Städten dienen. Dies geschieht deshalb, damit die Juristen vor ihrer Ernennung zu Richtern Gelegenheit haben, das Polizeiwesen von Grund aus kennen zu lernen.

Männliche Buchhändler. In der gegenwärtig das Königreich Preußen nicht weniger als 21,652.

Haus- und Landwirtschaft.

Ordene Gefäße werden eisenfest, wenn man sie einige Mal mit dünnem Weim überstreicht und dasselbe Verfahren mit Weim wiederholt, sobald der Weim trocken ist.

Reinigung von Flaschen. Das beste Mittel ist, sie mit Holzsohlenpulver und warmem Wasser zu schwenken. Es werden dadurch nicht allein alle Unreinigkeiten, sondern auch alle Gerüche entfernt.

Theeprobe. Auf eine Messerspitze voll Thee gießt man etwas kaltes Wasser und schüttelt das Ganze recht tüchtig. Keiner Thee wird das Wasser nur wenig färben, während der verlässlichste Thee eine starke Färbung erzeugt.

Tomaten-Salat. Die Tomaten werden mit einem scharfen Messer geschält, in feine Scheiben geschnitten und in die Salatschüssel gelegt. Etwa ein Eßlöffel voll feines Del, Pfeffer, Salz und Senf werden gut gerührt und zuletzt zwei Suppenlöffel voll Essig dazugegeben. Dieses wird über die Tomatenscheiben geschüttet und durchgemischt.

Heilung von Brandwunden. Sobald man sich verbrannt oder verbrüht hat, bedecke man die Wunde sofort mit Roggenmehl und binde Watte oder einen leinenen Lappen darüber. Der Schmerz wird hierdurch sogleich gestillt; stellt er sich jedoch nach einiger Zeit wieder ein, so nimmt man die Verbandage ab und wiederholt die Bestreuung mit Mehl, ohne jedoch das auf der Wunde liegende zu entfernen.

Eiweiß läßt sich in heißen Tagen oft sehr schwer schlagen, weil die Temperatur das Steifwerden des Eiweiß verhindert. Man muß in solchen Fällen daher das Eiweiß kühlen, indem man möglichst kaltes Wasser mit reichlich Salz versetzt, das die Kühle der Temperatur erhöht, und hierin das Gefäß mit dem zu schlagenden Eiweiß stellt. Nach einer Viertelstunde wird sich das Eiweiß alsdann ohne sonderliche Mühe schlagen lassen.

Ungeschälte Pflaumen wie Kompott einzumachen. (Ganz vorzüglich und billig). Man wische die gut reifen Pflaumen mit einem Tuche ab, kerne sie aus, nehme auf das Pfund blaue Pflaumen ein viertel Pfund Zucker und dampfe dann die Pflaumen ohne Wasser mit dem Zucker zugleich im eigenen Saft ab. Dann fülle man sie in Kransen, welche in der Höhe ganz heiß gestanden haben, schneide dieselben vorher, binde das Kompott sofort mit Blase zu und verwahre es kühl und trocken.

Räucherungsmittel. Man bringt glühende Kohlen in eine Pfanne und streut frische Wacholderbeeren, gedörrte Kiefernädeln, Zuder oder Mastix, was man eben am leichtesten zur Hand hat, darauf und trägt das Gefäß bei offenen Fenstern und Thüren im Zimmer umher. Um einen besondern Wohlgeruch zu verbreiten, bedarf es eines einzigen Tropfen Rhodusholzöls, der auf einen heißen eisernen Ofen oder auf glühende Kohlen gebracht wird; ebenso wird durch einen Tropfen Eiseßigs, den man in's Zimmer spritzt, ein Duft hervorgerufen, der an die Magnolienblüthen erinnert.

Wiener Felle-mele. Jejn Stück große Zwiebeln schält man, schneidet sie in Scheiben und läßt sie in etwas Butter anschnoren, aber nicht bräunen. Ein Pfund deres Kalbfleisch, in Würfel geschnitten, fügt man dann hinzu, streut das nöthige Salz darüber und läßt es eine halbe Stunde schmoren. In der Regel gibt das Fleisch mit der Butter und den Zwiebeln zusammen hinreichend Saft, so daß kein Wasser mehr hinzugegossen werden braucht. Alsdann macht man die Sauce mit ein wenig aufgelöstem Mehl sämig und gibt eine Messerspitze gestoßenen Pfeffer hinzu. Hierzu Salzartoffeln.

Birnen mit Kartoffeln auf holländische Art. Man nimmt zu diesem in Holland sehr beliebten Gericht vier Quart gute süße Birnen, schneidet sie ungeschält in vier Theile, entfernt die Kernhäuser, schält oder schabt die gleiche Menge kleiner, mehrreicher Kartoffeln, legt in ein irdenes Kasserolle zwei Pfund gut geräucherter magerer Speck, schneidet die Birnen und Kartoffeln durcheinander darauf, übergießt sie knapp mit Wasser, fügt etwas Zucker und Butter hinzu und läßt das Gericht fest zugedeckt unter öfterem Umschütteln langsam über dem Feuer gerdünsten. Beim Anrichten legt man das Fleisch in die Mitte der Schüssel und garnirt es mit den Birnen und Kartoffeln.

Pflaumen und Tomaten halten sich monatelang, wenn man sie breit schüttet oder legt, so daß keine Frucht auf die andere zu liegen kommt, und sie dann auf einer luftigen Bodenlammer aufbewahrt. Pflaumen schüttle man ohne Unterlage auf die bekannten hölzernen Badbretter mit Rand, auf welchen sie auch abgedeckt werden; Tomaten dagegen sollten eine recht trockene Unterlage erhalten. Vorzüglich ist trockener, weißer Sand oder die Holzwolle, welche sich ganz trefflich für obigen Zweck eignet. Es ist nicht Jedermann bekannt, daß man diese beiden Fruchtarten auf so einfache Weise, ohne sie einzulegen, konserviren kann. Pflaumen halten sich bis Ende November, Tomaten noch länger.

Mittel gegen Migräne (nervöses Kopfschmerz). Neuerdings wird Kochsalz besonders dagegen empfohlen, namentlich wenn der Anfall auf Magenstörungen zurückzuführen ist. Rechtzeitig ein Theelöffel voll (knapp gemessen) mit etwas Wasser verschluckt, wirkt oft in überraschender Weise.

Beseitigung des Futtergeschmacks der Butter. In einer Sitzung der landwirthschaftlichen Sektion des landwirthschaftlichen Provinzialvereins für die Mark Brandenburg theilte Direktor du Roi mit, er habe Versuche anstellen lassen darüber, ob es möglich sei, durch sofortige Entrahmung der Milch nach dem Melken den Futtergeschmack der Butter zu beseitigen. Diese Versuche lieferten nun folgende Ergebnisse: der üble Geschmack zeigte sich gar nicht mehr, wenn die Milch kuhwarm gleich zur Entrahmung gelangte, er war aber wieder deutlich erkennbar, wenn die Morgenmilch erst zur Mittagszeit, oder die Mittagsmilch erst Abends entrahmt wurde. Gleich stark, wie am Tage der ersten Wahrnehmung, zeigte sich der Brudengeschmack wieder, wenn man die Mittag- und Abendmilch vom nächsten Tage—also wie es gewöhnlich in den Volkereien geschieht—am anderen Morgen entrahmte. Es zeigte sich also bei diesen Versuchen ganz klar, daß in der That in Folge der sofortigen Entrahmung der Milch gleich nach dem Melken der fehlerhafte Geschmack sich nicht hatte entwickeln können. Die Erklärung für diese Erscheinung ist wohl in dem Umstande zu suchen, daß die in Frage kommenden Geschmacksstoffe, die sicher bakterieller Natur seien, nicht durch den therischen Organismus hindurch in die Milch gelangten, sondern vielmehr mit den Kothresten und dem Stallstaube. Da nun bei der sofortigen Entrahmung der Milch diese Verunreinigungen gleich wieder beseitigt werden, so konnte sich auch der Futtergeschmack in diesen Fällen nicht auf die Butter übertragen. Referent ging nicht so weit, zu erklären, daß nun unter allen Verhältnissen ein gleicher Erfolg erzielt werden müßte, da unter Umständen nicht nur bakterielle, sondern auch substanzuelle Ursachen zum Auftreten des fraglichen Beigeschmacks Veranlassung geben könnten. Die in der betreffenden Volkerei gemachten Erfahrungen sind aber zweifellos äußerst wichtig und haben jedenfalls den Beweis geliefert, welche große Bedeutung die gründliche Reinigung der Milch unmittelbar nach dem Melken für die Beschaffenheit der Butter hat.

Schattenerträge der Holzarten. Die Bäume mit lichten Kronen sind sämmtlich auch lichtbedürftig und umgekehrt diejenigen mit dunkler Belaubung schattenertragend. Daraus folgt, daß man bei der Bestandesbegründung, respective Nebrütung diesem Lichtbedürfnis Rechnung tragen soll und also zum Beispiel beim Unterbau eines Bestandes schattenertragende Hölzer, bei der Aufzucht von Oberholz lichtbedürftige Holzarten zu wählen hat. Am lichtbedürftigsten ist die Kiefer, es folgen dann Nadel, Birke, Kiefer, Weimouthskiefer, Ahorn, Erle, Eiche, Ulme, Eiche, Hainbuche, Linde, Schwarzkiefer, Buche, Nichte, Tanne. Man kann also zum Beispiel einen Eichenbestand mit Nichten unterbauen, aber nie einen Nichtenbestand mit Eichen. Die einfache Beobachtung des Verhaltens gegen Licht und Schatten, über das der Baum durch die Beschaffenheit seiner Krone selbst Aufschluß gibt, ist der beste Fingerzeig über die Möglichkeit, zwei Holzarten zu mischen, und gibt zugleich an, in welcher Art und Weise diese Mischung zu erfolgen hat, wie überhaupt der Wald selbst unser bestes Lehrbuch ist; seine Seiten sind fortwährend aufzuschlagen und wer in ihnen zu lesen versteht, der mag die Bäume selbst fragen, wie sie erogen sein wollen und sie sagen es ihm besser, als alle Theorie.

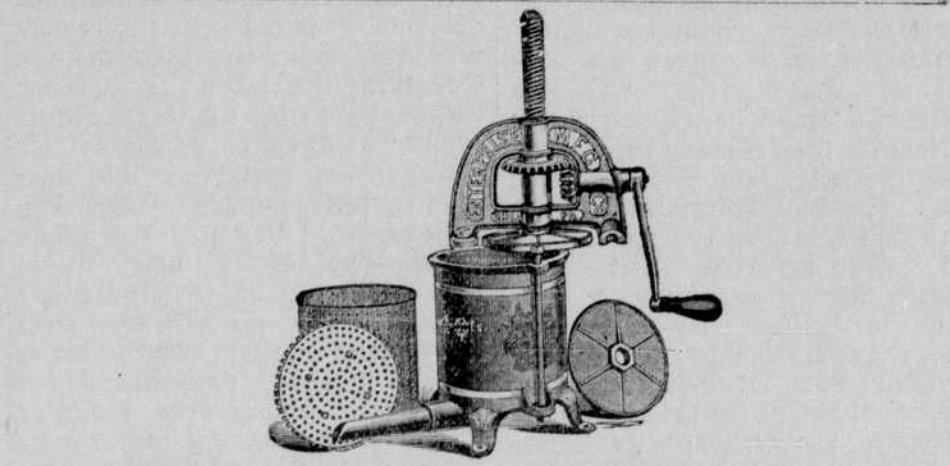
Das Rupfen der Gänse wird gewöhnlich zwei-, auch dreimal im Jahre vorgenommen. Die jungen Gänse werden, sobald sich die Flügel schließen und die Feder beim Herausziehen trocken ist, das heißt, wenn dieselbe keine Blutstropfen mehr zeigt, zum ersten Male gerupft, wobei man aber schonend verfahren muß. Man nehme das erste Mal nur seitwärts, unter der Brust und unten am Bauche die Federn. Die Seiten- und Schwungfedern über den Schenkeln, auf welchen die Flügel ruhen, müssen stehen bleiben, sonst schleppen die Gänse die Flügel. Vor dem Rupfen sind die Thiere in reinem, lauwarmem Wasser zu baden und nach dem Rupfen eine zeitlang warm zu halten, sowie recht kräftig zu füttern. Die ersten Federn sind sehr klein, bedeutend besser sind die zweite Mal, wobei die Gans 125 Gramm Federn gibt und man ihr auch etwas Flaum nehmen kann. Im September geschieht das zweite Rupfen. Alte Gänse werden sogar meist dreimal gerupft. Vor Eintritt der Kälte müssen sie aber vollständig befiedert sein, sonst gefährdet man die nächste Nachzucht. Nach Anfang Oktober und vor dem 1. April darf daher unter keinen Umständen gerupft werden.

Vertilgen der Ameisen in Häusern. Ein sicheres und sehr bequemes Mittel gegen die Ameisen in Haus- und Wirtschaftsräumen ist Salmaigal, dergleichen wird in die Spalten gepossen, aus welchen die Thiere kommen.

Ueber die Burlington nach Sheridan und zurück. 840 für die Rundreise. Gut 30 Tage für Hin- und Rückreise; gültig im Ganzen für 60 Tage vom Datum des Verkaufs. E. H. G. Connor.

Ueber die Burlington nach Sheridan und zurück. 840 für die Rundreise. Gut 30 Tage für Hin- und Rückreise; gültig im Ganzen für 60 Tage vom Datum des Verkaufs. E. H. G. Connor.

Was ist CASTORIA EIN WIRKLICH WUNDERBARER WOHLTHAETER DER KRANKEN KINDER. C-A-S-T-O-R-I-A



Jetzt ist die Zeit, in der man Früchte einmacht. Frucht-Kannen, Frucht-Pressen aller Arten bei HEHNKE & CO.

Erste National Bank, F. A. Wolbach, Präsident, Chas. F. Bentley, Kassirer. Capital \$100,000, Ueberschuss \$45,000.

Thut ein allgemeines Bank-Geschäft! Um die Kundenschaft der Deutschen von Grand Island und Umgegend wird ergebenst gebeten.

Den höchsten Preis in Baar für Häute bezahlt W. M. MEIER. Ich halte stets das beste Fleisch jeder Art, Wurst, Schinken, Speck, Geflügel, Fisch, Austern.

Australien und Ozeanien. Von Professor Dr. Wilhelm Sievers. 140 Textbildern, 12 Kartenbeilagen u. 20 Tafeln in Holzschnitt u. Farbendruck. 14 Kiefer. zu je 35 Cents oder in Halbleder geb. 5 Dollars 35 Cents.