

Dem Sturme entgegen.

Von Hans Anjer. Dem Sturme entgegen, Dem finstern Gebirgen...

Nationalhymne als Retter in der Noth.

Eine Cynocete von Josef Buchhorn.

Wir fechten am 3. Juli mit einer verehrlichen Altemania vier Partien. Davon steht die erste um 1/4 Uhr...

So hatte es der Erstchirurg eine wohlthätigen Marcomannia auf dem N. C. dem Allgemeinen Convent...

Und schließlich, abgesehen von den Scherereien, die man bewegen hatte, abgesehen von dem Gerichtslofen...

Darum war auch aus dem Fechtwart Marcomannia, Herrn cand. rer. pol. Gustav Müllensiefen...

Und weil Banfens die Zeit bis zu dem 3. Juli allmählich lang wurde und er durchaus keine Lust verspürte...

Der Tag war heiß, und der Durst war groß, und die Stimmung war ausgelassen froh, und wenn die Iteberfrohnen stehen schwielen, erzählte Banfens Bierwoge...

Der Mann hat Humor, merkte Banfens an, es wird schon werden. Wird schon werden? fragte der Fuchs...

dreißigblättrigen Buchen waren seit einiger Zeit bereits von frühbelebten Vogelbäumen abgelöst worden...

Menschenker schien die ganze Gegend zu sein — kaum daß hier und da ein Alter auf den Feldern im Sonnenbrand mit der Harke durch die Furchen zog...

Wie zum Fechten geschaffen! tonstairte Banfens. Endlich allein! Und hinter uns die ganze Schweißlei einer hochwohlweisen Obrigkeit...

Eine einsame Heideschänke lag am Wege — einige durstbeschwerte Mannen wollten sich just heimlich aus dem Wagen stellen...

Conc. rer. pol. Gustav Müllensiefen machte aller Qual ein schnelles Ende. Die Säule waren ausgepannt und abgedreht, die Paukisten standen im Heidesand...

Der Schatten hoher, dichtbelaubter Baumkronen fiel über sie und weiches Gras lud zu sorgenfreier Rast. Bunte Blumen trochen zu beiden Seiten...

Als die ersten Kommandos des „Auf die Mensur!“ „Auslage!“ „Herzlos!“ in die heilige Stille des Waldes schmetterten...

Das nötige Blut war gekostet und Terzen und Quartan verstanden sich in schämiger Vielzahl hinter Wattedallen und Kompressen...

Conc. rer. pol. Gustav Müllensiefen hatte Pech gehabt, sie hatten ihm, wie Banfens in seiner prägnanten, aber darum nicht immer einwandfreien Ausdrucksweise anmerkte...

Unter derlei Liebesswürdigkeiten landete die Spitze des Juges an der Heideschänke. Da — wie auf ein Kommando hielt die ganze Gesellschaft an — von der Chauffee her...

Der Mann hat Humor, merkte Banfens an, es wird schon werden. Wird schon werden? fragte der Fuchs...

Da an ein Entrinnen doch nicht zu denken war, fand sich nach und nach Alles in der Wirthschaft zusammen, und Polizisten und Gendarmen mischten sich unter die mürrische Schaar...

den hatte. Ein Gendarm stand draußen und hatte vor dem einzigen Fenster Posten gefaßt, das auf die in der warmen Sonne eines Sommermittags verglühende Heide blickte...

Da — wie von einer plötzlichen Eingebung erleuchtet, erhob sich Banfens, klopfte an sein Glas und begann: „Meine Herren Gendarmen und Polizisten! Liebe Couleurbriber!“...

Von dem deutschen Studenten und seiner Ritterlichkeit, von seiner Freude an sportlichen Übungen und wagemuthigen Wasserzügen erzählte der Inaktive, und von seinem todesbereiten Opfermuth, wie er sich 70 und 71 und früher 13 und 14 geeizelt habe...

Die Polizisten hatten ihre Mützen und die Gendarmen ihre Helme abgenommen, und ihr Wohl drönte durch die hellen Jünglingsstimmen, und selbst das alte Mütterchen, das hinter der Theke stand, emte seinen etwas verquieschten Alt dem Gesange der Männer...

Nachdem der Salamander verklungen war, räufperte sich der Gendarm, der in der Stube war, rechte sich ein wenig und begann dann feinertheils einen Sermon: Wenn die Sache so läge, dann — obwar das Gehe — aber schließlich — na — und weil die Herren alle so patriotisch gefonnen wären — ja, und ein altes Soldatenherz — der Gendarm, der am Fenster stand, nickte andauernd Zustimmung, und die Dorfpolizisten sagten ein über das andere Mal: „Dat is woher, dat is woher!“...

Am Himmel war in dieser Nacht ein tolles Tuhumabohu. Weber Mars noch die Venus, die Plejaden nicht und nicht der Schlangenträger erinnerten sich, jemals ein solch intensives, lieberdurchflungenes Zeichen in jenem stillen Heidevinkel wahrgenommen zu haben, wie es diesmal bis in die Morgenfrühe hinein in demselben Tempo und mit der gleichen Liebe andauerte...

„Gendarmen und Studenten im traulichen Verein!“ merkte Frau Venus an und schüttelte besorgt das niedliche Köpfchen. Bei den Brüdern kennt man sich nie aus!“ bestätigte Mars ihre Angst. „Bei denen — nie!“

„Gendarmen und Studenten im traulichen Verein!“ merkte Frau Venus an und schüttelte besorgt das niedliche Köpfchen. Bei den Brüdern kennt man sich nie aus!“ bestätigte Mars ihre Angst. „Bei denen — nie!“

Spitter.

Du willst, daß ich entscheiden soll bei einem Streit?

Im Rechte ist, wer spricht — und Unrecht hat, wer schreit.

Hüte dich vor deinen Feinden! Sprachen einst die Neumalklugen, Während sie den Freund ergriffen Und an's hohe Kreuz sich schlugen.

Der wildeste Wogengang in unfreiem Lebensmeere wirft oft die edelsten Perlen an's Ufer.

Die meisten Biebrämänner sind weiter nichts als große Menschenkenner.

Gib's noch ein Lied, das nicht gesungen wäre? Noch einen Schrei, der nicht verhallt im Tod?

Die Welt wird alt — doch keimt aus jeder Aehre Für eine neue Welt das neue Brot.

Im Gebirge. Tourist (an einer gefährlichen Stelle zum Reifegefahren): „Sei nicht so tollkühn, Schorsch, denk' an Deine Familie... und außerdem hast Du die wichtige Eier im Kuckel!“

Standhaftigkeit in Krankheit.

Aus Seneca's, des römischen Philosophen Briefen vom glücklichen Leben stammt die nachstehende Weisung, viele beherzigenswerthe Lehren enthaltende Abhandlung: Jede Krankheit läßt sich geduldig ertragen, wenn man das Allerbeste, was sie bedroht, verachtet. Mache dir keine Sorgen, nicht selbst noch schwerer und belaste dich nicht mit Klagen. Leicht ist der Schmerz, wenn die Einbildung ihn nicht vergrößert, wenn du vielmehr anfängst, dich zu ermuntern und zu sagen: „Es ist nichts,“ oder wenigstens: „Es ist unbedeutend, ich will aushalten,“ so wird er sogleich aufhören. Du wirst ihn leicht machen, wenn du ihn dafür hältst. Alles hängt von der Einbildung ab: nicht bloß der Ehrgeiz, die Leppigkeit und die Habgucht richten sich nach ihr, wir leiden auch Schmerzen nach der Einbildung. Jeder ist in dem Grad elend, als er es zu sein glaubt. Ich meine, alle Klagen über vorangegangene Schmerzen sind zu unterlassen, desgleichen Klagen über die Zukunft. Wie ging es einem schlechter. Welche Qualen, welche Leiden habe ich durchgemacht. Niemand glaubte, daß ich wieder aufkommen würde. Wie oft ward ich von den meinigen beweint, wie oft schon von den Ärzten aufgegeben! Selbst auf der hollten Liegende werden nicht so gemeint!“ Auch wenn dies alles wahr ist: es ist vorüber. Was kommt es, vergangene Schmerzen wieder aufzufrischen und noch elend zu sein, wenn man es gewesen ist? Außerdem, macht nicht jeder sein Leiden gern viel größer, und belügt sich selbst? Ferner ist es angenehmer, zu erzählen, was man Bitteres zu erfahren hat: es ist so natürlich, sich über das Ende seines Lebens zu freuen. Zwei Dinge also sind zu verkennen, sowohl die Furcht vor einem künftigen, als das Andenken an ein vergangenes Ungemach: jenes berührt mich noch nicht, dieses nicht mehr. Unter den Widerwärtigkeiten selbst spreche man: Künftig vielleicht ist Freude, der jetzigen Leiden zu denken. Mit ganzer Seele kämpfe man dagegen: man wird besiegt werden, wenn man weicht; man wird siegen, wenn man gegen seinen Schmerz ankämpft.

Jetzt aber handeln die meisten so, daß sie den Einsturz, dem sie weichen sollten, selbst auf sich herabziehen. Beginnst du, dich dem zu entziehen, was dich drückt, was über dir hängt, was dich drängt, so wird es dir nachsinken, und nur um so schwerer auf dir lasten; wenn du aber Widerstand leistest und den Willen hast, dich dagegen zu stemmen, so wird es zurückgedrängt werden. Wie viele Streiche erhalten nicht die Athleten ins Gesicht, wie viele auf den ganzen Körper? dennoch ertragen sie jede Qual aus Begierde nach Ruhm, und erdulden solches nicht nur, weil sie kämpfen; schon die Vorübung ist eine Qual. So wollen denn auch wir in allem den Sieg davontragen, dessen Preis nicht ein Kranz, ein Palmzweig oder ein Herold ist, der für unseren Namen Stille schafft, sondern Tugend, Selbsterkenntnis und ein für alle Zukunft erwerbener Friede, wenn wir einmal in irgend einem Kampfe das Schicksal überwunden haben.

„Aber ich fühle großen Schmerz.“ Wie denn? fühlst du ihn nicht, wenn du ihn wie ein Wehleidiger erträgst? Wie der Feind für Plündernde verderblicher ist, so dringt auch jedes zufällige Ungemach auf den Nachgebenden und Weichenden heftiger ein. „Aber es ist so schwer.“ Wie? find wir darum stark, um Leichtes zu ertragen? Willst du lieber, daß eine Krankheit langwierig, oder daß sie heftig und von kurzer Dauer sei? Ist sie langwierig, so hat sie Unterbrechungen, läßt der Erholung Raum, gestattet viel freie Zeit, muß nöthigend wachen und wieder abnehmen. Eine kurze und jähe Krankheit aber thut eins von beiden: entweder sie erlischt, oder sie macht erlöschend. Was nun liegt daran, ob sie nicht mehr ist, oder ob sie nicht mehr bin? In beiden liegt das Ende des Schmerzes.

— Aus einem Roman. In der einen Ecke des ärmlichen Gemaches sah ein bagerer Feiner Mann auf einem Stuhl, der von Zeit zu Zeit erbarmungswürdig hustete.

— Beschnappt. Junge Frau: Schämten Sie sich, Lina, Sie haben ja ganz didgetühte Lippen! — Dienstmädchen: Sie aber auch, gnädigste Frau. — Junge Frau: Ich hab' sie aber von meinem Mann. — Dienstmädchen: Ich auch!

— Gutmüthig. Nachwächter (als nachts beim Sandbauer ein Feuer ausgeht): Ich werd' mit dem Alarmiren noch a bissel warten — der arme Teufel kann's gebrauchen!

— Boshaft. Ged. Nächste Woche will ich ein Kostümfest mitmachen. Geben Sie mir mal einen Rath, liebes Fräulein, als was ich gehen soll. — Dame: Ich glaube, als Hanswursch würden Sie eine gute Figur machen.

— Romanentw. Sergeant: „Tumplich, worum wird das Militär manchmal „zweierlei Tuch“ genannt? — Tumplich: (schweigend sich aus). Sergeant: „Na, du Heupferd, da schau doch mal deinen Rod an. Weißt du's jetzt?“ Tumplich: „Weil er so gestickt ist.“

Häusliche Buchführung.

Ein altes Sprichwort sagt mit Recht: „Die Frau kann aus dem Haus mehr in der Schürze tragen, als je einfahren kann der Mann im Erntewagen.“ Denn es ist verhältnißmäßig leichter, Güter zu erwerben, als sie zu erhalten. Letzteres ist die Hauptaufgabe der Frau. Was der Mann in schwerer Berufsarbeit erwirbt, soll die Frau zum Nutzen und Segen der Familie verwerten. Wie vieles geht durch nachlässige Wirtschaftsführung verloren, weil die Frau es nicht versteht, die Ausgaben nach den Einnahmen zu regeln, vielleicht auch, weil der Mann ihr keinen Einblick in seine Vermögenslage gewährt. Da wird dann oft über die Verhältnisse gewirthschaftet, was zum Ruin der Familie führt. Wieviel Gland, Kummer und Sorgen erwachsen daraus! Dem kann nur abgeholfen werden durch eine vernünftige und zweckmäßige Eintheilung des Jahresverdienstes, kurz: durch eine geordnete Buchführung, so daß die Hausfrau ihrem Manne und sich jederzeit Rechenschaft ablegen kann über den Verbrauch des Geldes.

Leider wird der Segen und Nutzen der häuslichen Buchführung noch von vielen Frauen unterschätzt, und doch ist sie einer der Grundpfeiler des häuslichen Glückes. Die richtige Anwendung der zur Verfügung stehenden Mittel ist die wichtigste Hausfrauentugend.

Welchen Zweck hat die Buchführung? 1. Die Einnahmen festzustellen, 2. die Ausgaben danach zu regeln und zu buchen und 3. am Schlusse eines bestimmten Zeitabschnittes den Gewinn oder Verlust festzustellen.

Die Hauptaufgabe hat die Frau zu erfüllen, doch sollen Mann und Frau gemeinsam berathen, wie sie ihr Einkommen am besten verwerthen. Der Mann soll der Frau Einblick in seine Vermögenslage gewähren, damit sie über alles genau orientirt ist und sich danach einrichten kann. Im eventuellen Todesfall des Mannes wird sie nicht plötzlich den ganzen Verhältnissen rathlos gegenüberstehen und sich auf die Hilfe fremder Menschen verlassen müssen, die ihre Unersahrenheit auszunutzen könnten.

In welcher Weise sollen die häuslichen Bücher geführt werden? Wie jeder Baumeister, der ein Haus bauen will, sich zuerst einen Plan macht, in dem er alles — auch das Kleinste — genau berechnet und voraus bedingt, so müssen auch Mann und Frau sich ihren Haushaltungsplan, den sogenannten Voranschlag, machen. Er wird für ein Jahr im Voraus aufgestellt, die Ausgaben werden genau nach den Einnahmen geregelt und in bestimmte Gruppen geordnet. Ist er von den Eheleuten in gemeinsamer, reiflicher Ueberlegung ausgearbeitet worden, so schreibt ihn die Frau auf der ersten Seite ihres Wirtschaftsbuches nieder, damit sie öfters vergleichen kann, ob die Ausgaben auch nicht die Einnahmen überschreiten.

Am Jahreschlusse kann man sich überzeugen, ob man gut gewirthschaftet hat; vielleicht ist es auch nöthig, den Voranschlag zu erneuern, weil die Einnahmen oder Ausgaben größer oder geringer geworden sind. Oft sind auch durch Krankheit usw. Mehrausgaben verursacht worden, die dann an einem anderen Posten erspart werden müssen.

Das ist die jährliche Arbeit, die von Mann und Frau gemeinsam zu leisten ist, die einzelne, außerst wichtige Leistung der Frau beruht in der täglichen, sorgfältigen und gewissenhaften Führung des Wirtschaftsbuches.

Es empfiehlt sich, in ein kleines Heft die täglichen Ausgaben zu schreiben und Abends erst daraus ins Wirtschaftsbuch zu übertragen. So kann man sicher sein, daß nichts vergessen wird. Die Tagessummen werden zusammengezählt und mit dem Wirtschaftsgeld verglichen. An jedem letzten wird der Monatsabschlusse gemacht und der übriggebliebene Rest als Einnahme für den nächsten Monat vorgetragen oder zum Sparen zurückgelegt. Die Monatssummen addirt man am Jahreschlusse und vergleicht den Betrag mit dem Voranschlag. Nun ist leicht zu übersehen, ob die eingezeichneten Summen überschritten sind.

Die Mühe und Arbeit, die eine ordnungsgemäße häusliche Buchführung verursacht, wird der Hausfrau reichlich gelohnt. Durch ihren Fleiß und ihre Sparsamkeit trägt sie dazu bei, das Wohl der Familie zu fördern. Hierdurch wird auch das Wohl des Staates sowie dessen Erwerbs- und Wirtschaftslieben gefördert.

— Die Gestränge. A. (nach der Bahnfahrt): „Ich hätte so gerne während der Fahrt eine Cigarre geraucht, da aber die Zustimmung sämtlicher Passagiere erforderlich war und einer sich ausschloß, mußte ich leider verzichten!“ B.: „Wer war denn der eine?“ A.: „Meine Frau!“

— Nach dem Komers. Student: „Sagen Sie mir doch, Frau Müller, wie bin ich denn diese Nacht nach Hause gekommen?“ Wirthin: „O, ganz gut! Der zweite Stiefel wurde soeben abgeben!“

Für die Küche.

Schweinskeule mit Olivenauce. Von einer frischen kleinen Schweinskeule entfernt man die Schmirle und einen Theil des Fettes, reibt sie mit Salz und etwas Pfeffer ein, brät sie, indem man etwas Wasser in die Pfanne füllt und die Keule darauf legt, unter Hinzufügung von einem Glas Weißwein, einigen Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt und zwei entkernten Zitronenschalen bei fleißigem Begießen gar und saftig, legt sie auf eine erwärmte Schüssel, stellt sie warm, verkostet die Bratbrühe, die man durch ein Sieb gegossen hat, mit etwas in Butter braun geröstetem Mehl und ein bis zwei Löffeln Oliven, schmeckt sie ab und reicht sie neben der zerlegten Keule. Für bescheidenere Ansprüche können statt der Oliven auch Kapern genommen werden, was ebenfalls sehr angenehm schmeckt.

Gedämpfte Schweinefleisch. Ein Stück nicht zu fetter Schweinsfleisch wird entweder erst mit siedendem Wasser ausgekocht, mit frischem Wasser gefüllt, abgetrocknet und in gelbemäcker Butter auf beiden Seiten angebraten, oder es wird gleich nach dem Klopfen in die Butter gelegt. Während des Andrönsens bestreut man es mit Pfeffer und Salz, gibt 1—2 ganze geschälte kleine Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, ein Stückchen Zitronenschale und eine Messerspitze feingehackte Nelken dazu, streut 1—2 Löffel Mehl darüber, gießt etwas Wasser und milden Essig oder anstatt des Essigs etwas Weißwein dazu, läßt das Fleisch weichdämpfen (sofort man acht giebt, daß nicht zuviel Flüssigkeit eindampft, weil beim späteren Zugießen oft die Sauce zu dünn wird) und rührt die Sauce, wenn das Fleisch weich genug ist, durch ein Sieb. Man kann sie mit etwas in Butter braun geröstetem Mehl, oder mit etwas Kartoffelmehl verdicken.

Gefüllte Strizel. Man macht einen guten Hefentig von 1/2 Pint Milch wie zu Kuchen, doch etwas mehr; wenn es aufgegangen, treibe man es kleinfiltrirt aus und bestreibe es mit folgender Fülle, roßt es zusammen und giebt es auf's Blech, läßt es nochmals aufgehen und backt es schön lichtig. Fülle: 2 ganze Eier werden sehr gut mit 3/4 Unzen Zucker abgerieben, dann 2—3 Unzen etwas geröstete Haselnüsse, damit die Schale abspringt, fein gerieben, dazu verührt.

Kalbs-Gulasch mit Nudeln. In einer runden Pfanne röstet man auf Fett, Speck oder frischer Butter eine beliebige Menge Zwiebeln, fünf Paprika und Salz hinzu, sowie 2 1/2 Pfund in größere Stücke geschnittene Kalbskaltbraten oder von den Knochen befreite Kalbsbrust. Ist es weichgedämpft, dann giebt man 1/2 Tasse frische saure Sahne, die mit einem Eßlöffel Mehl verührt wurde, eventuell auch ein Stückchen dünne Zitronenschale, die nach einigen Minuten wieder entfernt werden kann, und einige Kapern dazu. Zu den Nudeln rührt man 2 Unzen Butter schaumig, vermennt damit 2 ganze Eier, 1/4 Tasse Mehl und knapp 1/2 Tasse Milch nebst ein wenig Salz. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden mit dem in siedendem Wasser getauchten Eßlöffel längliche „Nudeln“ ausgekocht und in das siedende Salzwasser gelegt. Sind sie gar, so werden sie abgeseiht (wenn man sie fester wünscht, mit kaltem Wasser geschreckt) und in heißer Butter geschwenkt.

Gefüllter Kranzuchen. Von 2 Pfund Mehl und 1 1/2 Unzen in 1/4 Quart Milch aufgelöster Hefe wird ein Hefentig angelegt; während dieses aufgeht, rührt man 1/2 Pfund Butter zu Schaum, mischt 8 Eidotter, 1/2 Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas Salz, sowie zuletzt den Teig hinzu, bearbeitet diesen nun so lange, bis er sich von der Schüssel löst, läßt ihn nochmals an der Wärme aufgehen, rollt ihn zu einem langen gleichmäßigen Streifen aus, bestreicht ihn mit nachfolgender Fülle, rollt den Streifen zusammen, formt einen Kranz und bäckt ihn. Fülle: 5 frische Eier werden mit 3/4 Unzen feingehackten Mandeln schaumig gerührt und allmählich 2 Unzen Sultanninen, 2 Unzen Korinthen und eine Prise Zimmt hinzugefügt.

Kartoffelsuppe mit Käse. Man rührt ein gutes Stück Butter in der Kasserolle schaumig, giebt 2 bis 3 Löffel geriebenen Parmesankäse, 1—2 Löffel Mehl, 1 1/2 Pfund recht flodrig geriebene (am Tage vorher gedöht) Kartoffeln und einviertel bis dreiviertel Pint Sahne oder Milch dazu, so daß ein geschmeidiger Teig entsteht, den man unter unaußgeheftem Rühren mit zu viel siedendem Wasser vermennt, wie man Suppe braucht. Man läßt die Suppe, beständig rührend, noch 10 bis 15 Minuten kochen, schmeckt nach Salz ab und giebt die Suppe über geröstete Semmelwürfel. Nach Belieben kann sie vorher durch ein feines Sieb gestrichen werden; dann muß man sie aber zum Fleißwerden nochmals auf das Feuer stellen.