Das Dörren von Obst und Gemüse.

Die massenhafte Produktion von Gemüse und Obst, die meist weiten Entfernungen von der Farm bis zum Markt der weit auseinanderliegenden Großstädte haben die amerikanischen Züchter veranlaßt, eine billige und vorzügliche Konservierung seiner Gemüse und seines Obstes einzuführen, die tatsächlich bahnbrechend auf diesem Produktionsgebiete für den Handel geworden ist. Es ist das Evaporationsverfahren, wodurch das frische Gemüse nach vorherigem Zerkleinern durch handliche Maschinen bei Entziehung seines Wassergehaltes durch Verdampfen mittels Dörrofen in Dauerware verwandelt wird, wobei Geschmack, Farbe und Nährwert vollkommen erhalten bleiben. Das Dörrgemüse, in eine mit Wasser gefüllte Schüssel gegeben, gibt nach kurzer Zeit, dadurch, daß das evaporierte Gemüse den ihm entzogenen Wassergehalt wieder aufnimmt (auffsaugt) ein Produkt, welches der frischen Marktware vollkommen gleichwertig ist und sich auf mannigfache Weise in der Küche verwenden läßt.

Bereits im letzten Jahre, als die Massenverproviantierung der Armee die großen Vorräte an Büchsenkonserven erschöpfte, wurde von dem Bundes-Ackerbau-Departement auf die Vorteile des Dörrverfahrens hingewiesen. In erster Linie ist es die Gewichtsreduzierung der Produkte, die zwischen einem viertel bis zu einem neuntel ihres natürlichen Gewichtes besteht, dann aber auch die Raumersparnis, die besonders beim Versandt in Frage kommt, und schließlich die unbegrenzte Haltbarkeit, denn Dörrgemüse ist weder durch Frost noch durch Hitze gefährdet, die diesem Verfahren den Vorzug gegenüber allen anderen Konservierungsmethoden gibt.

In Haushaltungen hatte es sich bisher nur vereinzelt eingeführt, obwohl das Dörren, besonders von Obst, durchaus nicht neu ist. Lange, ehe es Einmachgläser mit Patentverschlüssen gab, haben die Hausfrauen auf dem Lande ihre Gemüse- und Obstvorräte gedörrt. Die angewandten Methoden unterschieden sich nur wenig von den heutigen; Sonnen- oder Ofenwärme war der Hauptfaktor zum guten Gelingen wie auch heute noch. Einfach wie das Verfahren ist, müssen doch einige bestimmte Regeln genau beachtet werden, soll das Resultat ein gutes sein und die Mühe lohnen. Nur tadellose frische Früchte und Gemüse kommen in Frage. Durch keine Arbeit wird die Qualität der Produkte erhöht. Die beste Ware ist gerade gut genug, auch zum Dörren. Die Arbeit muß schnell ausgeführt werden, je frischer Gemüse und Obst ist, um so besser bleibt es von Geschmack. Welkes Material ist ganz und gar ungeeignet. Obst und Gemüse sind lebendige Wesen; wenn ihre geöffneten Poren der Luft Zutritt geben, erfolgt eine gewisse Veränderung der chemischen Zusammensetzung ihrer Bestandteile, zum Nachteil des Produktes. Um das Welken zu verhindern, blanchiert man alles, was längere Zeit der Vorbereitung in Anspruch nimmt, indem man es für einige Minuten in kochendes Wasser taucht oder durch Dampf abbrüht. Vor dem Blanchieren hält man es unter kaltem Wasser. Nur so viel Gemüse und Obst sollte vorbereitet werden, als man in kurzer Zeit auf die Dörre bringen kann. Längeres Stehen bewirkt nicht nur eine Verminderung in Farbe und Geschmack, sondern vor allen Dingen im Nährwert. „Niemals mehr als fünf Minuten vom Messer bis zum Kessel" ist eine gute Regel beim Zubereiten von Dörrprodukten.

Das Trocknen an der Sonne.

Selbstverfertigtes Trockengestell.

Der Erfolg wird bedeutend gesichert, wenn man den Dörrprozeß ohne Unterbrechung und unter gleich hoher Temperatur von Anfang bis zum Ende durchführen kann. Einzelne Früchte und Gemüse halten sich nur bis zu gewisser Temperatur und diese muß daher genau eingehalten werden. Zarte Beeren, wie Heidelbeeren, Johannisbeeren, die man gleich unter einen Hitzegrad von 120 F. bringt, würden platzen und der Saft würde auslaufen, während man Kartoffeln ohne Schaden sofort in eine Ofenhitze von 150—160 Gr. F. bringen kann. Die Anfangshitze, in der das Material dörren soll, darf zuerst nur minimal sein, und erst nach und nach erhöht werden, bis der Dörrprozeß mit dem Höchstgrad als abgeschlossen gelten darf. Geschmack und Nährwert wird auf diese Weise besser präpariert, als wenn die Temperatur gleich anfangs hoch ist, und allmählich heruntergesetzt wird. Kühlt das Dörrmaterial aus, ehe es gänzlich trocken ist, wie es bei der unregelmäßigen Hitze eines Küchenherdes öfters passiert, so säuern die Früchte mit reichlichem Zuckergehalt leicht, oder bei Gemüsen, die viel Protein enthalten, zeigt sich Fäulnis. Dieses zu vermeiden, muß eben das Feuer immer frisch erhalten bleiben. Der Erfolg des Dörrens hängt aber auch von dem Zutritt frischer Luft zum Obst und Gemüse nicht weniger ab, als von der regelmäßigen Hitze. Ein Laib Brot, das man in den Ofen schiebt, trocknet nicht, sondern bäckt, aus dem Grunde, weil die Hitze in dem geschlossenen Raume schnell die Feuchtigkeit aufnimmt. Würde man Gemüse und Früchte in einen warmen Ofen bringen und die Türen fest schließen, so würden sie bald in ihrem eigenen Safte zu kochen anfangen, weil die feuchte Luft jede weitere Wasserabsonderung verhindern würde. Soll das Material also trocknen und nicht kochen, so muß vor allen Dingen der Trockenapparat gute Ventilation haben und das Dörrgemüse immer von frischer Luft bestrichen werden.

Es gibt allerhand Dörröfen im Handel, die es der Hausfrau ermöglichen, die Hitze des Küchenherdes auszunutzen. Sie variieren vom einfachen Drahtrahmen bis zum komplizierten Hürdenaufbau, der auf dem Herde aufgestellt oder an einem Haken oberhalb des Ofens befestigt wird. Gerechtfertigt der minimale Wert des Materials nicht die Anschaffung eines kostspieligen Apparates oder auch nur einer einfachen Hürde, so kann man seinen Gemüse- und Obstvorrat auch ganz gut auf passenden Küchenblechen im gewöhnlichen Kohlen-, Gas- oder Oelofen trocknen, vorausgesetzt, daß man die Hitze gut reguliert hat und die Ofentüre offen bleibt, damit alle feuchte Luft entweichen kann. Dabei ist zu beachten, daß das Material öfters gewendet werden muß, um zu verhindern, daß ein Teil zu wenig oder zu viel getrocknet wird. Hat man zu viel Material, um es auf diese Weise schnell zu trocknen, so kann man sich wohl ohne sonderliche Auslagen mit einigem Geschick eine passende Herddörre selbst herstellen. Bei einer Stellage von mehreren Einlagen besteht immer die Gefahr, daß der mittlere Einsatz nicht genügend Luft und Hitze erhält. Dies zu verhindern, nimmt man zu unterst ein durchlöchertes Blech, damit die Hitze frei aufsteigen und sich nach oben verteilen kann. Ein Fehler, der von Neulingen öfters gemacht wird, ist die Ueberladung der Hürden. In seltenen Fällen wird damit mehr erreicht, als daß man minderwertig gedörrte Ware erhält, ohne nennenswerte Zeitersparnis.

Das Dörrgemüse muß öfters nachgesehen werden.

Rotations-Hobler.

Um die Früchte zum Trocknen vorzubereiten, sind allerhand praktische Maschinen und Werkzeuge käuflich. Neben dem einfachen Schnitzelmesser für Bohnen, Apfel- und Kartoffelschäler, Kraut- und Rübenhobler, mit denen wir schon in unsere Kindheit vertraut waren, gibt es jetzt gute Maschinen, die die Arbeit „in no time" besorgen und so konstruiert sind, daß man die Messer auf jede gewünschte Stärke einstellen und sich ihrer auch als Brot- und Fleischschneidemaschinen bedienen kann.

In warmen Gegenden, die lange Trockenperioden haben, wird das Dörren in freier Luft noch sehr geübt. Diese Methode ist am allerwenigsten umständlich, da die vorbereiteten Früchte und Gemüse nur auf reine Tücher oder Bretter ausgebreitet und mit dünner Gaze gegen siebenhundert Frauen und Kinder betreut. Die Dispensary ist indeß noch geöffnet, und zu ihr ist der erste Weg der kleinen Doktorin, bevor sie ihre täglichen Besuche antritt.

Aus dem Hospital sind gegen dreihundert Frauen-Aerzte hervorgegangen, die teils bedeutende und verantwortliche Stellungen einnehmen; zum Beispiel Dr. Josephine Baker, Vorsteherin des Gesundheitsamtes für Kinder der Stadt New York, Dr. Marie Volkstein, welche im Rockefeller-Institut arbeitet, Dr. Sarah McNutt, Dr. Yumei Kin, eine chinesische Aerztin, und Dr. Annie Sturges Daniel. Ihre Geburtsstadt ist Buffalo, N. Y.; und es spricht für sich selbst, wenn sie erzählt, daß ein junges Paar, das seine Hochzeitsreise nach den Niagarra Falls machte, in Buffalo Aufenthalt nahm, um das Grab der Eltern von Dr. Daniel mit Blumen zu schmücken. Die kleine Doktorin hatte das junge Paar in den Tenements aufwachsen sehen, und herzlichen Anteil an ihrer Entwicklung genommen. Die beiden waren fleißig und brav gewesen und wie dankbar sie die Sorgfalt des Arztes empfunden hatten, bewies ihre Liebestat.

„Es ist sechsmal so gefährlich, ein Kind in einer überfüllten Wohnung in New York zu sein, als Soldat in einem Schützengraben in Frankreich," heißt es bei den Frauen, die in diesem Institut, dem einzigen dieser Art, ihre Pflicht ausüben. Denn nur zu leicht unterliegen die kleinen Wesen den mannigfachen Sommerkrankheiten, die sie bedrohen. Wir nehmen uns sehr vor der „spanischen Influenza" in acht, sie ist zwar nicht gefährlich, tritt aber epidemisch auf und ist sehr lästig, äußerte sich die kleine silberhaarige Frau mit den klaren blauen Augen und der wohlklingenden Stimme.

Der Anregung von Dr. Daniel sind viele Verbesserungen auf der Ostseite zu verdanken. Auf die Frage, ob der Krieg die Verhältnisse auf der Ostseite ungünstig beeinflußt habe, gab sie zur Antwort, daß der Schmutz auf Straßen und in den Häusern eher noch zugenommen, vielleicht, weil die Arbeitsgelegenheiten vermehrt wären. Aber es seien in der Zeit weniger Pfändungen vorgekommen, die Leute könnten sogar ihre Schulden bezahlen und Libertybonds kaufen, mit einen Dollar wöchentlicher Abzahlung.

So bekennt sich Dr. Daniel als eine Freundin der Einwanderung, die sie in all ihren Entwicklungsphasen zu studieren Gelegenheit hatte. Sie sah die erste Generation den Kampf um die Existenz erfolgreich durchkämpfen, sah die zweite neuen, besseren Lebensbedingungen zustreben und die dritte zu guten Bürgern reinsten amerikanischen Types heranwachsen.

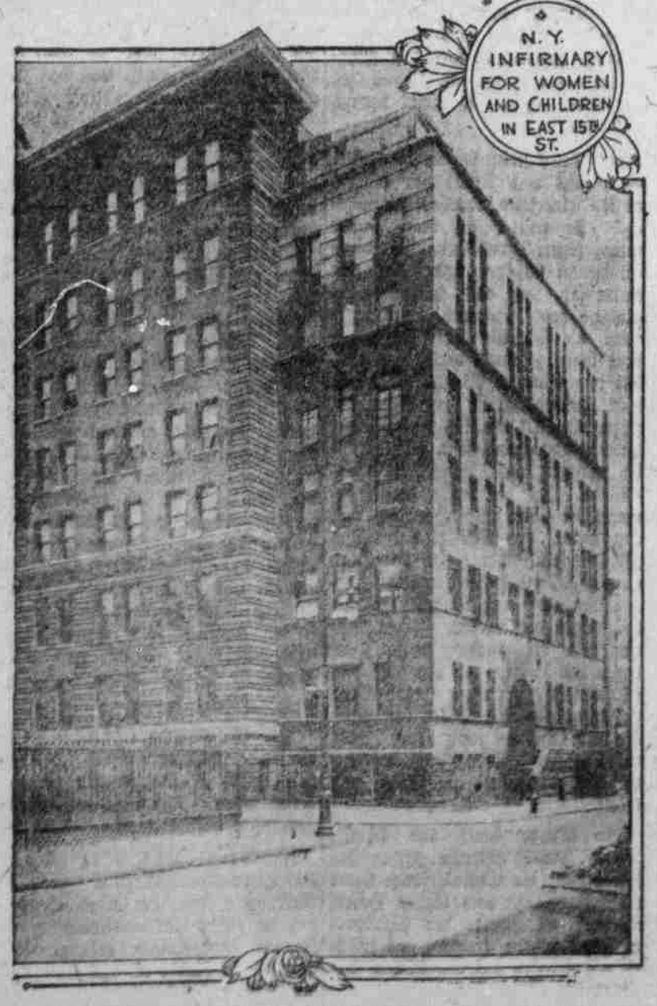
Ein Uebel möchte die kluge und energische Frau noch ausrotten, gegen das alle sanitären Maßnahmen machtlos sind, das ist die Heimarbeit. Diese Geißel der Ostseite trifft vor allen Dingen die Kinder und die Kranken oder auch schwächliche Leute. Dr. Daniel behauptet, daß Kinder von drei Jahren bereits vier bis fünf Stunden arbeiten müssen. Die Beschäftigung besteht im Nähen von Knöpfen oder Anfertigung von künstlichen Blumen. Nicht nur daß auf diese Weise die Gesundheit der ans Zimmer gefesselten, oft leidenden Kinder untergraben wird, sie entbehren, worauf sie durch ihre Jugend ein Anrecht haben: Luft, Licht und Lebensfreude. Heimarbeit drückt auf die Löhne des Fabrikarbeiters, zum Vorteil des Fabrikanten, denn Heimarbeit ist billig. Wäre es nicht besser, die Mutter arbeitete tagsüber draußen und ihre Kinder erhielten gute Abwartung in einer Nursery, die entweder ganz frei ist oder nur für ein geringes Entgelt die Sorge für die Kleinen übernimmt! Daß schlimme Krankheitskeime aus diesen Heimstätten übertragen werden, ist von Aerzten so oft und so eindringlich betont worden, daß eine Legislatur endlich mit diesem Uebel aufräumen sollte. Wenn die Devise unserer kleinen, tüchtigen Aerztin „immer wachsam und hoffnungsvoll" sich bewahrheitet, so wird auch dieses ihr Schmerzenskind bald eine befriedigende Lösung finden.

Leider ist Dr. Annie Daniel dem Photographiertwerden abhold, weil es ihrer Meinung nach kostspielig und zeitraubend ist, so daß wir nicht in der Lage sind, das Bild dieser seltenen Frau zu bringen, dafür durften wir einen Blick in ihr gütiges Herz tun.

Eine Freundin der Armen.— Dr. Annie Daniel.

Wer mit offenen Augen und dem Interesse, das der Mensch dem Menschen, seinen Leiden und Freuden entgegenbringt, durchs Leben geht, kann die interessante Beobachtung machen, daß in den meisten Fällen ein Aufwärtssteigen und Loskreißen aus unwürdigen Verhältnissen auch dem Geringsten zu eigen ist. So mit den Bewohnern der unteren Ostseite. Gezwungen durch die Not des Fremdseins in der großen Metropole des Landes fügen sich die Einwanderer zunächst in die noch immer herrschende traurige Wohnungsmisere; aber sobald die meisten festen Boden unter den Füßen und mit den Arbeitsverhältnissen vertraut geworden sind, streben sie hinaus in die besser gelegenen Stadtteile im Norden oder siedeln sich in einer hübsch gelegenen Vorstadt an. So ist eine beständige Bewegung in der armen Bevölkerung, aus der innerhalb vierzig Jahre mindestens fündundsiebzig Prozent dem ungesunden Distrikt entflohen.

Wie hoch ist es da einem Arzte anzurechnen, sein ganzes Leben dort zu verbringen, um zu sorgen, zu helfen, zu bessern und nicht nach eigenem Behagen zu fragen. Dieser Helfer, Tröster und Menschenfreund der Ostseite ist Fräulein Dr. Annie Daniel, der zu Ehren die Women Physicians and Surgeons of New York kürzlich ein großes von mehr als dreihundert Aerzten besuchtes Bankett gegeben haben, und von der der Nestor des New Yorker Aerztestabes, Dr. Abraham Jacobi sagt, daß sie in den Ostseite-Tennements mehr gelernt und erfahren habe, als hundert andere Aerzte in den Palästen der Fünften Avenue. Eine Kollegin, Dr. Gertrude Kelly, behauptete, daß ihre Kranken in demselben Atemzuge zu Gott und ihrer treuen Dr. Daniel beten. Ihre Gutherzigkeit wird nur noch von ihrer Bescheidenheit übertroffen, mit der sie erstaunt fragt, wie sie nur zu den vielen Ehrungen kommt. Denn alles, was sie tut, ist ihr so ganz ureigen, so selbstverständlich, daß sie auf die verschiedenen Fragen der Kollegen, wie sie ein Leben in solcher Umgebung aushalten könne, ganz verwunderte Antworten gibt, die jedem oberflächlichen und hochmütigen Kollegen zu denken geben könnten. Der Armeleutegeruch stört sie nicht, denn sie empfindet ihn nicht, die steilen Treppen sind ihr nicht unbequem, Geld lockt sie nicht, denn sonst wäre es ihr ein Leichtes, in einer fashionablen Gegend eine gute Praxis zu gewinnen. Ihr offizieller Titel ist: „Head of the Outdoor Work of the New York Infirmery for Women and Children". Daraus ergibt sich die Art ihrer Tätigkeit. Aus dem Hospitalregister ist zu ersehen, daß sie mit ihrer Assistentin in einem Jahre 22,000 Heime aufgesucht hat.



Das von zwei edlen Schwestern, Elizabeth und Emily Blackwell gegründete Hospital (Infirmery for Women and Children) an Ost 15. Str. ist jetzt, nach fünfundsechzig Jahren ersprießlicher Tätigkeit, wegen notwendiger Reparaturen geschlossen worden, und soll zum Herbst wieder eröffnet werden. Es hat jährlich

Dörren mittels elektrischen Fächers.

in der Sonne getrocknet werden. Ja, selbst die frühen Herbstfrüchte wie Melonen, Kürbisse und Mais, auch frühes Obst, lassen sich in der Wärme, die die Natur uns spendet, präservieren. In Haushaltungen, die mit einem elektrischen Fächer ausgestattet sind, können kleine Quantitäten in einem passend hergerichteten Gestell mittels Elektrizität mit Erfolg getrocknet werden.

Alle gedörrte Ware muß nach der Vollendung des Dörrens noch einige Tage in der Luft liegen, um nachzutrocknen. Zu stark gedörrtes Obst wird zähe und läßt sich nicht mehr weichkochen, besonders aber darf das Dörren nicht bis zum Verbrennen oder Brenzligwerden fortgesetzt werden. Bei zu raschem Dörren werden die Früchte in der Nähe der Hitzquelle leicht blasig und unbrauchbar. Gedörrte Ware darf niemals warm verpackt werden, noch auch warm in geschlossene Kisten getan. Um jede Gefahr des Verderbens auszuschalten, packe man die Produkte in mit sauberem Papier ausgeschlagenen Kisten, die mit Gaze bedeckt werden, und lasse sie noch circa 10 Tage an der frischen Luft nachtrocknen. Anfangs nehmen sie, die Früchte besonders, leicht einen feuchten Beschlag an und werden weich, was viele zu der Ansicht führt, daß sie noch nicht „trockenreif" sind; jedoch nach einigen Tagen verschwindet diese Erscheinung und sie fühlen sich wieder trocken und

Das Dörrgemüse in luft- und lichtdichte Behälter gepackt.

spröde an. Um ganz sicher zu gehen, daß alle Mikroben, die etwa in der freien Luft hinzugetreten sind, abgetötet sind, tut man den ganzen Vorrat nochmals in den Dörrofen, unter eine Hitze, die nach und nach auf 180 Gr. F. gebracht wird. Ohne Bedenken kann jetzt die Verpackung in insektensichere Behälter erfolgen.

Sommerreise und Motten.

Gerade die Zeit, die uns unserem Heim fernhält, pflegt sich regelmäßig die Motte auszusuchen, um unserer Winterkleidung Schaden zuzufügen, der oft nicht wieder gut zu machen ist. Dies liegt nicht zum geringsten daran, daß die Motte gern ungestört arbeitet, was schon daraus hervorgeht, daß in Räumen, die ständig bewohnt werden, Mottenschaden so gut wie gar nicht auftritt. Unsere Sorge muß also darauf gerichtet sein, unsere Kleider und Stoffe während der Sommerreise vor diesem Insekt zu schützen. Wir glauben dies gründlich genug getan zu haben, wenn wir eins der angepriesenen Mittel gegen Mottenschaden angewendet haben. Sehr mit Unrecht, denn es gibt eigentlich kein Mittel, das überall gleiche Wirkung hervorbringt und das sich überall auch verwenden läßt. Nehmen wir z. B. Naphtalin, das einen so lästigen Geruch entwickelt, daß man meinen müßte, ein gehöriges Quantum dieses Stoffes dürfte Tausende Motten abzuschrecken in der Lage sein. Versuche haben, ebenso wie bei Pfeffer, gerade das Gegenteil bewiesen. Man sperrte nämlich in einen mit Naphtalin halb gefüllten Zylinder 10 Motten 24 Stunden ein. Als das Glas nach dieser Zeit wieder geöffnet wurde, flogen 9 von 10 Motten fröhlich zum Beutezug weiter. — Um Sachen gegen Mottenfraß zu schützen, gibt es bessere Mittel als stark riechende Substanzen. Ein Schutzmittel, das sich stets als probat erwiesen hat, besteht in dem so billigen Zeitungspapier, wenn man es sich selbst präpariert. Dies geschieht auf folgende Art und Weise: Man nehme einen großen Bogen Zeitungspapier und reibe ihn mit einem Lappen ein, der vorher mit irgend einem Oel angefeuchtet wurde. Das Papier wird dieses Fett sofort annehmen, wobei darauf zu achten ist, daß es nicht zu stark durchfettet wird. Nun nehme man die zu konservierenden Sachen, klopfe sie gehörig aus, um etwaige Eier und Larven zu entfernen, und wickele sie wiederholt in reines Zeitungspapier, noch besser Packpapier ein. Um die so gebildeten Pakete lege man das angefettete Papier und schnüre dann zu. Die so geborgenen Wintersachen sind unter Garantie gegen Mottenfraß gesichert. Allerdings kann man durch zu starkes Einfetten des Deckpapiers den konservierten Gegenständen leicht durch Fettübertragung Flecke beibringen, was aber nie geschieht, wenn die erste Einpackung in fettfreiem Papier stark genug war. Auf diese Art und Weise kann man auch Kartons für Muffe und Pelz bekleiden, man kann auch, wenn man gerade Lust hat, die ganzen Kleiderschränke so sichern, wobei noch der Vorzug eintritt, daß das Oelpapier direkt auf das Möbel zu liegen kommen kann, denn Fett kann der Politur nur nützen, überdies sind die Möbel hierdurch auch gegen die Fliegen geschützt.

Nährwert und Verdaulichkeit des Fischfleisches.

In der „Zeitschrift für physikalische und diätetische Therapie" hat der bekannte Forscher Dr. Slowizoff eine Untersuchung veröffentlicht, die er darüber angestellt hat, welchen Nutzen der menschliche Körper von Fisch in Vergleich zu Rindfleisch hat. Das Ergebnis des interessanten Vergleichs ist kurz das folgende: Frisch gekochter Fisch wird vom menschlichen Körper besser ausgenutzt als Rindfleisch, geräucherter Fisch unter gleichen Bedingungen ebensogut. Der Stickstoff, der im Fisch enthalten ist, ist gleichwertig mit dem des Rindfleisches. Für gewisse Krankheiten oder Krankheitsneigungen ist es bedeutsam, daß durch Fisch weniger Harnstoff erzeugt wird als durch Rindfleisch und die Harnsäure vermindert wird. Auch die Aufnahme der Salze durch den Darm erfolgt bei Fischnahrung besser als bei Fleischkost. Besonders günstig wirkt die Fischnahrung, was schon längst bekannt ist, auf die Aufnahme von Phosphor durch den Körper, was namentlich für die Stärkung des Knochensystems in Rücksicht zu ziehen ist. In ähnlichem Sinne entscheidet sich die Frage über die Verdaulichkeit des Fischfleisches. Nach einer von einem Arzte aufgestellten Skala der Verdaulichkeit ist gekochter Reis die am leichtesten verdauliche Speise. 1½ Stunden brauchen zur Verdauung u. a.: geschlagene Eier, gebratenes Wild, weichgekochte Aepfel und Birnen, gekochter frischer Fisch, Spinat, Spargel, Erbsen- und Bohnenbrei, Hafergrütze. 1¾ Stunden: gekochtes Hirn und gekochter Sago. 2 Stunden: gekochte Milch, rohes Ei, gekochte Gerste, gebratene Ochsenleber, gekochte saure Aepfel, gekochter Stockfisch. 2¼ Stunden: frische ungekochte Milch, gekochter Truthahn. Das wären die leicht verdaulichen Speisen, zu denen also auch Fische gehören. Den Uebergang bilden die Speisen, die 2½ resp. 2¾ Stunden brauchen: gebratener Truthahn, gebratene Gans, Lammfleisch, in den Hülsen gekochte Bohnen, Hühnerfrikassee, Austern. Zu den schwerverdaulichen Speisen gehören folgende, die drei Stunden gebrauchen: geschmortes Hammelfleisch, roher Schinken, Beefsteak, Kuchen. 3½ Stunden brauchen: gebratenes Schweinefleisch, alter Käse, frische Bratwurst, eingesalzenes Rindfleisch, gekochte Kartoffeln, frisches Weizenbrot, gekochter Weißkohl. 4 Stunden: gekochtes und gebratenes Geflügel, Kalbsbraten, Hammelbraten. 4½ Stunden: gekochtes zartes Hammelfleisch, frisch gesalzenes Pökelfleisch und Sauerkraut.

† **Alexander Mitscherlich.** Im Allgäu, wo er zu seiner Erholung weilte, ist der Begründer der Sulfitzellulose-Industrie, Prof. Alexander Mitscherlich, im Alter von 82 Jahren gestorben. Seine Erfindung begründete ein neues, praktisch verwertbares Verfahren der Zellstoffherstellung.

*

Der Münchner Hofkapellmeister Dresdener Hoftheater. Vor kurzem im Alter von 69 Jahren Hofkapellmeister und Generalmusikdirektor Franz von Fischer. Er war von 1880 bis 1913 als Leiter der großen Opern — namentlich Wagner — an der Münchener Hofoper tätig.

Ein Irrtum ist erst vollständig widerlegt, wenn man nicht allein sieht, daß es einer ist, sondern auch wie es einer ward.

Wohl dem Menschen, welcher Weisheit findet, wohl dem Menschen, der Verstand bekommt. Sie ist edler denn Perlen und alles, was du wünschen magst, ist ihr nicht zu vergleichen. Langes Leben ist zu ihrer rechten Hand, zu ihrer linken Reichtum und Ehre. Ihre Wege sind liebliche Wege und alle ihre Steige sind Friede.

*

Glück haben kann der Dümmste zwar,
Doch glücklich sein — dazu gehört Verstand.