

Beilage zu Nr. 112 des Enzthälers.

Neuenbürg, Mittwoch den 20. Juli 1898.

Die Herstellung von Johannisbeerwein.

Neuenbürg. Auf den in der letzten Nr. erschienenen Artikel „Neues Verfahren zur Herstellung von Johannisbeerwein“, welcher dem „Schwäb. Landwirt“ entnommen war, werden wir ersucht, folgende Entgegnung aufzunehmen: In Nr. 111 des Enzthälers kommt ein Artikel, der die Bereitung des Johannisbeerweins mit (teilweise) Saccharin anrätet. Die Mißstände, die dort angeführt sind, hat Verfasser ds. leider auch schon empfunden, aber die Mißstände mit Saccharin zu beseitigen, ist eine gewagte Sache. Saccharin ist kein Zucker, sondern nur ein Süßstoff, es vergärt also nicht. Es ist sozusagen ein antiseptisches Mittel, das pilzstörend wirkt, es tötet die Hefepilze ab, deshalb wirkt sich der Wein auch nicht mehr. Aber auch zur Verdauung hat der Mensch in seinem Magen Pilze und auch diese Pilze werden abgetötet, wenn der Mensch solchen Wein genießt. Hier sitzt der Haß im Pfeffer! Durch den Genuß von saccharinartigen Weinen entartet der Magen, wenn der Genuß längere Zeit fortgesetzt wird. Es ist daher jedem dringend zu raten, seine Gesundheit nicht aufs Spiel zu setzen.

Schw.

G. M.

Neuenbürg. Wir machen heute unsere Leser wieder mit einem Rezept zur Beerenweibereitigung bekannt, das vor 3 Jahren nach einem Vortrag des Landwirtschaftsinspektors Bach erstmals veröffentlicht worden ist (Enzth. v. 1895 Nr. 110 v. 14. Juli) und das sich inzwischen überall bewährt haben soll. Den zerquetschten Beeren wird nicht Wasser zugefügt, um ein möglichst großes Quantum Wein zu erhalten, sondern um die den Beeren überwiegende Säure zu mildern. Da aber auch mit der Säure der Zuckergehalt der Beeren durch den Wasserzusatz verdünnt wird, so ist ein Zuckersatz notwendig. Der Zucker verwandelt sich in der Gärung zu Weingeist und dieser bedingt die Haltbarkeit des Weines. Zu einem Hektoliter Wein nimmt man: Tischwein: Johannisbeeren 33 kg Beeren, 70 Liter Wasser 16 kg Zucker; Stachelbeeren 45 kg Beeren 55 Liter Wasser 14 kg Zucker. Heidelbeeren 38 kg Beeren, 64 Liter Wasser, 15 kg Zucker; zu starkem Wein: Johannisbeeren 23 Kilo Zucker, Stachelbeeren 21 Kilo Zucker, Heidelbeeren 22 Kilo Zucker. Wie bekannt, wird nach dem Zerquetschen der Früchte, der erhaltene Brei oder Troß in einer Gärstunde mit Wasser, zum Zwecke des Auslaugens 2 bis 3 Tage angesetzt und dann abgepreßt. Ohne dieses Angährenlassen und Auslaugen würden Stachelbeeren überhaupt nicht abpreßbar sein. Die Gärstunden sollen gut abschließen, den Luftzutritt zum Troß verhindern, in Ermangelung luftdichtschließender Dedel nimmt man ein nasses Tuch. Die Zuckerstücke werden im Wasser am besten so aufgelöst, daß man die Stücke in eine Serviette bindet und diese in das Wassergefäß oben hinein hängt. Der aufgelöste Zucker sinkt nieder und tritt immer frisches Wasser zu, welches sich wieder mit dem Zucker sättigt. Das Hineinwerfen der Zuckerstücke ins Faß taugt nichts, da die Zuckermasse sich am Boden nur schwer löst und lange Zeit als dicker Satz liegen bleibt. Zur Vermehrung der Hefepilze empfiehlt sich der neuerdings beliebte Zusatz von Rosinen oder Zibeben. Man laufe aber eine Ware, welche nicht mit Unreinlichkeiten aller Art untermischt ist. An den Häuten dieser Zibeben befinden sich in Masse die eine rasche Gärung herbeiführenden Hefepilze. Bezüglich des Zibeben- oder Rosinenzusatzes ist zu bemerken, daß man für 1 Kilo zugelegte Rosinen etwa 560 Gr. Zucker in Abzug bringen kann. Als Hefenahrung werden dem jungen Most 20—30 Gramm Chlor-Ammonium (Salmiak) pro Hektoliter beigelegt. Nach dem Abpressen kommt der junge Wein in ein gut gereinigtes, aber nicht eingebranntes

Faß. Dieses wird verspundet und mit einer Gähröhre versehen. Bis zum November, Dezember ist der Wein hell und klar und gehört dann von der Hefe getrennt und in ein eingebranntes Faß gefüllt.

(Wir veröffentlichen alljährlich um die jetzige Zeit Rezepte zur Beerenweibereitigung, so haben wir auch wieder bereits in Nr. 109 vom 15. ds. eine Vorschrift von Dr. Reßler und in Nr. 111 vom 18. ds. ein „Neues Verfahren mit Saccharin“ mitgeteilt, ebenso bringen wir nachstehend noch eine Anleitung von Dr. Karl Niemann. Wir müssen es den Lesern überlassen, sich das beste Verfahren auszuwählen und zu erproben. Irgend eine Gewähr können wir dabei natürlicherweise nicht übernehmen. Jeder Leser, welcher mit dem einen oder anderen Rezept gute Erfahrung gemacht hat, möge sich die betr. in unserem Blatte erschienene Vorschrift aufbewahren. Die Red.)

Anleitung von Dr. Karl Niemann.

(Nachdruck verboten.)

Die Johannisbeeren müssen in überreifem Zustande gepflückt werden, jedoch darf man nicht so lange mit der Ernte warten bis sie am Strauch beginnen einzuschumpfen. Falls die Ernte mehrere Tage erfordert, können die Beeren in ein Holzgefäß gesammelt werden, welches man zugedeckt 8 Tage in einem luftigen Raume stehen lassen kann, ohne befürchten zu müssen, daß die Früchte dem Verderben ausgesetzt werden. Die Beeren werden sich nach Verlauf dieser Zeit leichter und auch viel ergiebiger auspressen lassen. Zu vermeiden ist Schimmelbildung. Sollte solche wider Erwarten auftreten, so müssen die Beeren sofort verarbeitet werden.

Es ist nicht nötig, die Beeren vor dem Auspressen von den Stämmen zu befreien. Letztere verleihen dem Weine, wenn sie mit den Beeren gepreßt werden, einen angenehmeren Geschmack. Weil beim Auspressen der Beeren noch immer beträchtliche Mengen Saft in den Pressstücken zurückbleiben, ist es ratsam denselben mit einem Teile der als Zusatz vorgeschriebenen Wassermenge auszulaugen, die so erhaltene Flüssigkeit auszupressen und dem mit dem erforderlichen Quantum Zucker vermischten Safte zuzugießen. Darauf läßt man die gesamte Flüssigkeit an einem nicht zu warmen luftigen Orte gähren. Sobald die Gärung beendet und die Flüssigkeit sich zu klären beginnt, muß der Wein in ein anderes leicht mit Schwefel eingebranntes Faß umgefüllt werden. In dem vollgefüllten, zugespundeten Faß muß nun der Wein bis zur nächsten Ernte lagern, bis er in die Flaschen gefüllt werden kann. Der Spund muß von Zeit zu Zeit gelockert werden, damit die bei der Nachgärung etwa entstehende Kohlensäure entweichen kann. Ebenso darf man nicht vergessen, das Faß durch monatliches Nachfüllen stets bis an den Spund voll zu erhalten.

Je nach dem Mischungsverhältnis der verwendeten Beeren, des Zuckers und Wassers erhalten wir verschiedene Weine. Ein dem Rheinwein ähnliches Getränk wird erhalten, wenn wir auf 1 Liter Saft $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser verwenden. Dem Madeira ähnliche Getränke geben folgende Verhältniszahlen 1 Ltr. Saft auf 1 Kilo Zucker und 2 Liter Wasser. Dem Moselwein ähnlich wird der Wein, wenn wir auf 1 Liter Saft $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und 2 Ltr. Wasser nehmen. Dem Malaga ähnliche Weine erhalten wir, wenn wir auf 1 Liter Saft $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und 3 Liter Wasser verwenden. Ein ganz guter, leichter und wohlbelömmlicher Haus-trunk wird erhalten, wenn man auf 1 Ltr. Saft $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, $2\frac{1}{2}$ —3 Liter Wasser und 1 Gramm Weinstein säure verwendet.

Ein Zusatz von schwarzen Johannisbeeren zu roten Johannisbeeren liefert Weine, welche mit Kap- und anderen südlichen Weinen Ähnlichkeit haben und muß man auf 3 Teile weißer und roter Beeren ein Teil schwarze Beeren nehmen. Bei der Herstellung der Johannisbeerweine sind

die Rosinen ein vorzügliches Mittel, dem Weine den Charakter und Geschmack eines Traubenweines zu erteilen, doch darf man dabei nicht vergessen, daß 1 Kilo Rosinen etwa $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker entsprechen, daß also bei Verwendung von Rosinen, die Menge des verwendeten Zuckers dem entsprechend reduziert werden muß.

Je nachdem man leichten oder schweren Johannisbeerwein herstellt, werden sie früher oder später trinkbar. Die leichteren Weine werden aus Johannisbeeren seltener bereitet, obgleich sie recht gut schmecken. Besser schmecken jedoch gerade von Johannisbeeren die schweren Weine. Sie sind zwar meistens schon nach Jahresfrist trinkbar, werden aber wesentlich besser, wenn sie noch längere Zeit in Flaschen lagern.

Ausland.

Bodoë, 19. Juli. Nach guter Fahrt bei immer mehr aufklärendem Wetter passierte heute Vormittag kurz nach 11 Uhr die „Hohenzollern“ bei herrlichstem Sonnenschein den nördlichen Polarkreis. Die Ankunft in Diger-mulen erfolgt voraussichtlich heute Abend gegen 10 Uhr. Au Bord ist alles wohl.

Der französische Kriegsminister Cavaignac, welcher gegenwärtig in Paris der „Held des Tages“ wegen seines Auftretens in der Deputiertenkammer in Sachen Dreyfus ist, soll wegen der ihm feindlichen Haltung der radikalen Presse sehr verstimmt sein. Angeblich hat er gedroht, zurückzutreten, wenn diese gegen ihn gerichteten Preßangriffe, die, wie behauptet wird, von mehreren Ministern „inspiriert“ worden sind, nicht sofort aufhörten; sollte Herr Cavaignac mehreren seiner Minister-Kollegen in der kurzen Zeit der Amtshätigkeit des Kabinetts Brisson schon unbequem geworden sein? Der ehemalige Justizminister Trarieux setzt seinen Feldzug gegen die Verhaftung und bevorstehende gerichtliche Verfolgung des Obersten Picquart fort; so hat sich Trarieux soeben in einem Brief an den „Intransigeant“ ungemein scharf verurteilend über das Vorgehen gegen Picquart geäußert. Vorläufig gehen die gerichtlichen Schritte gegen Picquart und dessen Freunde weiter. Inzwischen hat Zola nun auch ein offenes Zugestehen an den jetzigen Ministerpräsidenten Brisson gerichtet, in welchem die Anklage geführt wird, daß Brisson gleich vielen anderen politischen Selbstmord begangen habe durch seine Weigerung, die Dreyfus-Sache geistlich zu regeln, auch habe Brisson eine gleich erbärmliche Untersuchungs-kommödie gestattet. — Zola selbst wurde am Montag vom Schwurgericht zu 1 Jahr Gefängnis und 3000 M. Geldbuße verurteilt.

„Echo de Paris“ erfährt, die Freilassung Esterhazys sei unmittelbar bevorstehend. — Es verlautet, wie aus Paris depeßchirt wird, daß im Kabinett ernste Meinungsverschiedenheiten wegen der Dreyfus-Affäre ausgebrochen seien. Cavaignac sei wegen der Verhaftung Esterhazys aufgebracht und habe seiner Meinung Brisson gegenüber entschiedenen Ausdruck gegeben. Darauf sei auch das Unwohlsein Brissons zurückzuführen.

Paris, 18. Juli. Eine dicke Menschenmenge harrete gestern gegen Mittag des transatlantischen Dampfers „La Touraine“, der mit hundert und einigen Vereiteten „Bourgogne“ in den Hafen von Havre einlief; unter diesen befanden sich nur einige Fahrgäste dritter Klasse und 102 Schiffskleute, denen ihre Angehörigen einen stürmisch herzlichen Empfang bereiteten. Alle hatten die Beifung erhalten, den Fragern über Berufsangelegenheiten, wie die Fahrgeschwindigkeit der „Bourgogne“ im Augenblick des Zusammenstoßes, nichts zu erzählen, und so erfuhr man von ihnen im wesentlichen nur, was man über das Unglück bereits wußte.

Paris, 11. Juli. Unter dem Vorsitz des Chefs der Pariser Statistik, Verillon, hat sich eine Alliance nationale für das Wachstum der französischen Bevölkerung gebildet, deren Haupt-



aufgabe es ist, für die Ideen der Volksvermehrung weitere Kreise des Volks und der gesetzgebenden Körper zu gewinnen. In 47 Departements haben sich die Generalräte dem Programm dieser Gesellschaft angeschlossen; von einem Volksfreund wurde derselben eine Rente gestiftet, die in Beträgen von 200—600 Franks an kinderreiche Familien zur Belohnung und Anregung für andere verteilt werden sollen. In dieser Richtung der Belohnung und Anregung, also einer moralischen Ermunterung, bewegen sich die Reformvorschlüge der Allianz zumeist; so wurden Anträge bei der Volksvertretung eingereicht, den kinderreichen Familien Steuererleichterung zu gewähren.

Washington, 19. Juli. Von spanischer Seite ist bisher im Sinne der Herbeiführung des Friedens nichts gethan worden, auch nicht durch Vermittelung einer anderen Macht. Hieraus erklären sich die neuesten amerikanischen Befehle zur Weiterung des Krieges. Die Amerikaner erwarten den Frieden nicht vor dem Fall Havannas. Präsident Mac Kinley ist jedoch entschlossen, die Operationen gegen Havanna bis zum Herbst zu verschieben.

Ein Familiendrama hat sich in Lodz abgepielt. Dort wurde der Fabrikbesitzer Adolf Baruch, welcher als Millionär galt, von einem Geheimpolizisten verhaftet, als er gerade im Begriff war, seine Fabrik in Brand zu stecken, um sich die hohe Versicherungssumme von beinahe einer halben Million Rubel zu sichern. Diese Verhaftung hatte ein tragisches Nachspiel. Die älteste Tochter des Baruch, ein auffallend hübsches Mädchen, sollte sich in den nächsten Tagen mit einem Kaufmann aus einer der angesehensten und reichsten deutschen Familien der Stadt, Namens Handke, verloben. Da die Baruch jüdischer, Handke dagegen evangelischer Religion war, so hatte der Vater des letztern die Einwilligung zur Heirat erst nach langem Widerstreben gegeben. Auf die Kunde von der Verhaftung Baruchs zog er die seinem Sohne erteilte Zustimmung augenblicklich zurück, worüber dieser in eine derartige Erregung geriet, daß er sich vor den Augen seiner Eltern und Geschwister erschoss.

Unterhaltender Teil.

Das Fräulein von Harlaß.

Novelle von Waldemar Berndt.
(Fortsetzung.)

Der alte Herr betrachtete ihn aufmerksam; irgendwelche Ähnlichkeit mit sich selbst oder der Baronin vermochte er nicht herauszufinden. Es war eine kräftige Gestalt von weniger als Mittelgröße, breitschultrig und muskulös, wie das bei Kindern des Gebirges sehr oft zu finden ist. Er sprach den unverfälschten tiroler Dialekt, der für den Norddeutschen etwas Anheimelndes hat, und dieser Umstand benahm dem Baron jeden Zweifel, daß er es mit seinem Sohn zu thun habe.

„Schloß Eberstein — dahin führt auch mein Weg, ich bin der Besitzer!“ riefte der Gutsherr, die Blicke auf den jungen Mann gerichtet, um die Wirkung seiner Worte zu beobachten. Letzterer riß den Hut ab.

„Und ich bin dessen Sohn Waldemar,“ jagte er mit einer etwas förmlichen Verbeugung.

Der Alte zog den Jüngling an sich und schloß ihn in seine Arme, während seine Augen feucht wurden. Minutenlang hielt der Vater den wiedergefundenen Sohn umschlungen und er bemerkte es kaum, daß Waldemar seine Zärtlichkeiten ziemlich kühl aufnahm und noch kühlere erwiderte. Aber war das nicht natürlich, durfte er deshalb dem jungen Mann einen Vorwurf machen? Zum ersten Male stand er seinem Vater gegenüber, der ihn und seine Mutter so lange von seinem Antlitz verbannt hatte, der in unverföhnlicher Weise jeden Annäherungsversuch seiner Gattin zurückwies. Wo sollte da kindliche Liebe zu erwarten sein, woher das rückhaltlose Vertrauen, das die Jugend gern und bereitwillig dem Alter zollt, kommen? Weides mußte sich der Baron erst verdienen, das verhehlte er sich nicht, und er beschloß, Alles aufzubieten, um sein einziges Kind zu sich heranzuziehen, ein inniges,

liebevolles Verhältnis zwischen Sohn und Vater herzustellen.

„Wie geht es der Mama, bringst Du mir keinen Gruß von ihr?“ fragte der Baron, während er Arm in Arm mit seinem Sohn dem Schlosse zuschritt.

„Ich verließ sie leider in einem sehr wenig befriedigenden Gesundheitszustand,“ berichtete Waldemar. „Auf einem kleinen Ausflug in die Berge mag sie sich wohl erholt und dann der kalten Luft ausgegessen haben, so daß sie von einer schweren Lungenentzündung befallen wurde. In unserem kleinen Orte gibt es keinen Arzt, nur im Nachbarorte wohnt ein alter Mann, der etwas von Heilkunde versteht. Da Bozen, die nächste Stadt, über vier Stunden entfernt ist, so mußten wir den Mann aus dem nächsten Ort holen, aber er versteht offenbar nichts von inneren Krankheiten, denn seine Kurmethode hatte keinen Erfolg, das Uebel verschlimmerte sich von Tag zu Tag und bei meiner Abreise hatte es einen bedenklichen Charakter angenommen.“

Der Baron schaute erstaunt und befremdet auf seinen Sohn.

„Einem Quacksalber und Pfluscher vertrauet Ihr die Behandlung einer so schweren Krankheit an?“ jagte er in vorwurfsvollem Tone. „Weshalb ließt Ihr nicht einen wissenschaftlich gebildeten Arzt aus Bozen kommen, die Kosten konnten doch dabei nicht in Frage kommen?“

„Das wohl nicht,“ versetzte der junge Mann mit einiger Verlegenheit, „aber die weite Entfernung, — das Unsichere, ob überhaupt ein derartiger Arzt die Behandlung übernehmen werde, ließ uns davon absehen.“

Eberstein schüttelte unwillig das Haupt. „Das war nicht recht, es mußte wenigstens der Versuch gemacht werden,“ erklärte er. „Es hätte sich ohne Zweifel ein tüchtiger Arzt gefunden, der gegen angemessene Bezahlung die Kranke besuchte.“

„Mama wünschte es selbst nicht —“ „Patienten haben zuweilen Schrullen, die man zu ihrem eigenen Besten nicht immer beachten darf,“ unterbrach der alte Herr seinen Sohn. „Es wäre gewiß gut gewesen, wenn Du auch gegen den Willen der Kranken einen Arzt herangezogen hättest. Kannst Du mir einen solchen, der in Bozen wohnt, nennen, Waldemar?“

„Gewiß, mehrere!“ bestätigte der Gefragte. „Gut, dann telegraphiere ich noch heute und beantrage ihn, sofort hinaus zu der Kranken zu fahren,“ versetzte der Baron bestimmt. „Hoffentlich ist es noch nicht zu spät!“

„Das steht zu fürchten!“ warf Waldemar mit leichtem Achselzucken ein.

Wieder schaute ihn der Baron verwundert an; die scheinbare Teilnahmslosigkeit des jungen Mannes verletzte ihn.

„Ich hätte gewünscht, Du wärst bei der Kranken zurückgeblieben, Waldemar,“ meinte er. „es wäre ihr gewiß ein Trost und eine Beruhigung gewesen. Mit welcher Ungeduld ich auch Deine Ankunft erwartete — hätte ich die Verhältnisse genauer gekannt, niemals würde ich Deine Abreise zugegeben haben, bevor die Leidende nicht außer aller Gefahr ist!“

„Mama selbst drang darauf und ließ keine Einrede gelten,“ erzählte der Sohn. „Ich könne ihr in keiner Weise nützen, jagte sie, die Pflegerin sei ja ganz vorzüglich und sie wünsche, daß ich sobald als möglich zu Dir eilen möge, indem sie mich noch dringend bat, mich auf der kleinen Gebirgstour ja nicht zu lange aufzuhalten. Wenn ich sie nicht unwillig machen, nicht unnötig aufregen wollte, mußte ich ihren Wunsch erfüllen, sonst würde ich nimmermehr von ihrem Lager gewichen sein.“

Der alte Herr drückte dem Jüngling die Hand.

„Ich mache Dir keinen Vorwurf, mein Junge,“ sagte er begütigend. „Du konntest nicht anders handeln. Gebe nur der Himmel, daß die Krankheit einen glücklichen Verlauf nimmt!“

Sie waren am Parkthor angekommen und traten ein. Der alte Friedrich hatte schon längst eine kleine Empfangsfeierlichkeit geplant und beobachtete daher von einem Turmfenster aus die Straße, welche vom Bahnhof nach dem Dorfe

führte. Als er heute bemerkte, daß sein Herr den Erwarteten begrüßte, rief er eiligst die Dienerschaft zusammen und stellte sie am Portale auf. Beim Nahen der Beiden brachte er ein Hoch aus und der Gärtner überreichte als Willkommen einen in der Eile gebundenen Blumenstrauß. Waldemar dankte und reichte jedem der Bediensteten die Hand; dann führte ihn sein Vater in das Innere des alten Gebäudes, wo er noch lange mit ihm beisammen saß und nicht müde wurde sich erzählen zu lassen von dem Leben und Treiben in Tirol, von der Jugendzeit seines Sohnes und von dem Thun und Denken seiner Hermine. Der alte Mann war selig, seinen Sohn und Erben gefunden zu haben, der ihm den Rest seiner Lebensjahre verschönern sollte, und nur die schlimmen Nachrichten, die Waldemar über das Befinden seiner Mama überbrachte, mühten einen Tropfen bitteren Vermut in die Freude des Wiedersehens.

(Fortsetzung folgt.)

Für die deutschen Turner sind neue Geräte für Freiübungen von Interesse; insbesondere beziehen sich diese Neuerungen auf Reulen, Panteln und dergleichen und bestehen darin, daß man jene Geräte hohl gemacht hat, um sie mit Flüssigkeiten füllen zu können zum Zwecke der Gewichtserhöhung. Die einzelnen Geräte bestehen aus mehreren miteinander verschraubbaren Teilen, von denen einzelne weggelassen oder zu denen andere hingefügt werden können. Bei Nichtiggebrauch der Geräte werden die einzelnen Teile in dem größten untergebracht oder auch ineinandergeschoben, ähnlich wie bei einem Teleskop.

(Bei der jetzigen Reisezeit) dürfte zur Verhütung granulöser Augenkrankheiten nachstehende Beobachtung eines Arztes von Wichtigkeit sein. Dieser hat die Bemerkung gemacht, daß in den Wagenabteilen erster und zweiter Klasse bei Benutzung der gepolsterten Seitenlehnen zur Anlehnung des Kopfes nicht selten die stehende Absonderung aus erkrankten Augen die Polster benetzte, zum Verderben desjenigen nächsten Reisenden, der an derselben Stelle das Polster mit seinen gesunden Augen in Berührung kommen läßt. Dasselbe Verhältnis kann sich darbieten beim Ausstrecken auf dem Sitz, wenn man das Längspolster durch Anlehnung des Kopfes mit den Augen berührt. Es ist also angebracht, in solchen Fällen Vorsicht walten zu lassen.

Pforzheim, 18. Juli. Ein biederes Marktweib mit einem großen leeren Korb auf dem Kopf kam letzten Samstag Mittag an den Calwer Zug, als er gerade abfuhr. Vergerlich darüber, daß der Zug ihr vor der Nase weg fuhr, rief die Frau: „Des heut' je mer jeht zom Poisse dhon.“

[Schön verglichen.] „Maier, morgen zieh'n Sie zum erstenmale auf die Wache am Pulverturm. Wie der Kolof von Rhodus gewissermaßen steh'n Sie da mit einem Fuß im königlichen Dienst, mit einem im Arrest und mit einem im Jenseits! — Also aufgepaßt!“

[Kindermund.] (Auf der Promenade.) Dame (die vier Buben begegnet, von denen nur drei als Knaben, der jüngste aber noch als Mädchen gelleidet): „Wie viel Buben seid ihr denn?“ — Der Älteste: „Wir sind vier; das wird nämlich auch noch einer!“

(Auch eine Spekulation.) „Dees is a' verbot'ner Weg — da muß der Herr fünf Mark Straf' zahl'n!“ — „Ja, warum bringt man da keine Warnungstafel an?“ — „War ja eine da — aber da is uns kein Mensch' nein'ganga!“

(Freundschaftlicher Rat.) Junger Autor: „Ich habe die Absicht, ein neues Trauerspiel zu schreiben . . . welche Todesart raten Sie mir doch für meinen Helden?“ — Kritiker: „Lassen Sie ihn tot geboren werden!“

(Gemütlich.) Fremder: „Kann ich jetzt die Rechnung haben?“ — Wirt: „Gewiß! . . . Sie können aber auch bis morgen . . . vielleicht fällt mir noch was ein!“

