

Rundschau.

Einen Einblick in die enorme Ueberhandnahme des Flaschenbierhandels gewährt eine soeben erschienene lehrreiche Untersuchung des Herzogl. Braunschweigischen Statistischen Amtes (Geh. Finanzrat Dr. Zimmermann). Darnach zählte das Herzogtum auf 1. Januar 1908 nicht weniger als 3236 Flaschenbierhandlungen (wovon allerdings $\frac{1}{2}$ auf die Großstadt Braunschweig fällt, die übrigen $\frac{1}{2}$ der gesamten Einwohnerzahl ausmacht) — eine, wie der amtliche Bericht selber sagt, „unverhältnismäßig große und . . . zu Bedenken Anlaß bietende Zahl.“ Fast die Hälfte der Gast- und Schankwirtschaften treiben zugleich Flaschenbierhandel, in einem Kreis sogar $\frac{2}{3}$, in einem anderen $\frac{1}{2}$. Umgekehrt bestehen 381 Flaschenbiergeschäfte für sich, ohne Wirtschaft. In einem Kreis haben sämtliche Gemeinden, in einem andern alle außer einer, in einem dritten alle außer zwei Gemeinden Flaschenbierhandlungen, darunter eine Reihe winziger Gemeinden. In $\frac{1}{2}$ sämtlicher Gemeinden kommt eine Flaschenbierhandlung schon auf weniger als 200, in 90 schon auf weniger als 100, in 6 schon auf weniger als 50 Köpfe (Durchschnittlich). „Liegt ein Bedürfnis vor — so fragt Seheintal Zimmermann mit vollem Recht — daß für eine so geringe Einwohnerzahl schon eine Flaschenbierhandlung besteht? . . . Es ist dies ein Stand, der zweifellos zu Bedenken Anlaß geben kann.“ — Und nicht bloß in Braunschweig, sondern auch sonst in deutschen Landen!

Vom Feldberg, 26. Mai. Es hat sich gezeigt, daß der große Turm auf dem Feldberg im Schwarzwald in schlimmerem Zustand sich befindet, als man bisher angenommen. Er wurde deshalb geschlossen und durch eine soeben angebrachte Einschränkung das Publikum auf die Gefahr hingewiesen, in der man in der Nähe des haufälligen Turmes schwebt. Die Orientierungstafel, die sich auf dem Turm befindet, wird abgelöst und an anderem Ort aufgestellt.

In Mainz erkrankten drei Kinder an der Genickstarre, welche am Mittwoch im städtischen Krankenhaus gestorben sind.

Sträßburg, 26. Mai. Ein Boot mit neun Arbeitern aus Gamsbheim, die gestern abend nach der Arbeit über den Rhein übersehen wollten, schlug in den hochgehenden Wellen um. Fünf Arbeiter, im Alter von 22 und 23 Jahren, sind ertrunken. Zwei wurden an der unterhalb liegenden Schiffbrücke gerettet, doch liegt einer davon schwer krank darnieder. 2 weitere konnten sich durch Schwimmen retten.

Der Rettungsanker.

Novellette von H. Rud.

(Nachdruck verboten.)

Der Hut des jungen Mädchens mit den zartfarbigen Rosen hatte einen leicht gebogenen Rand, und die niedliche Nase reichte sich ein klein wenig in die Höhe. Zwischen diesen Winkeln schauten ein paar große, klare Augen andächtig auf das Buch, das die Maid in der Hand hatte.

Ihr gegenüber, der vierundzwanzigjährige Georg Mostyn, ein angeblicher Weiberfeind, blätterte in einer Zeitschrift und warf ab und zu einen flüchtigen Blick auf seine Mitreisende. Welch reizendes Gesicht und welch vernünftiges, nettes Kostüm — nichts von den Falbellen und Spitzen und all dem modernen Kram, einfacher, grauer Stoff und ein kleines Krägeltchen um den Hals. Das einzige Farbrige an dem ganzen Anzuge waren die Rosen auf dem Hut, und die paßten zu der frischen Gesichtsfarbe.

Wie wohl ihre Stimme klingen mochte?? Gewiß weich und tief. Nun waren sie schon zwei Stunden zusammen gefahren und hatten sich nicht umeinander gekümmert. Ob er ihr wohl seine Zeitschrift anbieten könnte? Nein, ihr Buch schien sie sehr zu interessieren, er durfte sie gewiß nicht stören.

Wieder flogen sie fünf Minuten weiter zwischen grünen Wiesen und weißblühenden Bäumen, ohne daß ihm etwas Passendes zur Eröffnung der Unterhaltung eingefallen wäre. Plötzlich nahm er zu

Dermisches.

Ein genügender Schadenerfolg. Ein bekannter amerikanischer Sportsmann kaufte kürzlich in seinem prächtigen 40pferdigen Auto über die Straße, die New-York mit New-Jersey verbindet. Schon von weitem sieht er zur Linken der Straße einen alten Mann dahinschreiten, der mühsam und langsam seinen Weg geht, während ein Hund ihn mit lustigen Sprüngen umkreist. Das Tier schien nicht an die Abkürzung des Weges zu denken, denn es sprang in fortwährendem Pitzack von der rechten Seite der Straße zur Linken. Das Unausbleibliche geschieht, die Räder des Automobils erfassen den Hund und köpfen ihn regelrecht. Der ehrliche Sportsmann bringt sofort den Wagen zum Stehen und nähert sich dem Alten, der kopfschüttelnd und trübsinnig auf die blutigen Reste des Hundes niederschaut. Der Automobilist will feinfühlernd den Schmerz des Alten nicht durch hohle Beileidsphrasen stören, er zieht aus der Brieftasche eine Fehndollarnote, reicht sie dem Bauern und fragt ihn nur kurz: „Genügt es!“ Der Alte nickte melancholisch, steckt das Bankbillet in die Tasche, und mit befriedigtem Gewissen fährt der Sportsmann weiter. Eine Weile starrt der Zurückgebliebene dem entschwindenden Auto nach, dann schiebt er den Hut zurück, kratzt sich hinter den Ohren und meint schließlich: „Wem mag nur dieser Hund gehört haben?“

Wie die Chinesen Eier zubereiten. Allerlei interessante Einzelheiten von der Kochkunst der Chinesen erzählt ein französischer Arzt, der jahrelang in China gelebt hat, in der Revue d'Hygiene. Dr. Martignon berichtet dabei von einer Lieblingspeise der Chinesen. Die Eihne des Himmels essen sehr viele Eier und in ihrem Haushalt spielt das Ei eine große Rolle. Meist werden sie gelocht und hart geessen; in allen Restaurationen, selbst in den kleinsten Dörfern, an abgelegenen Straßen sind solche Eier vorrätig. Aber daneben haben sie eine besondere Art, Eier zuzubereiten, die von dem chinesischen Gourmets hoch geschätzt werden. Es sind dies die „Hundertjahreier“. Sie brauchen nicht ein Jahrhundert alt zu sein, aber nicht selten sind sie mehrere Jahre alt, ehe sie genossen werden. Die frischen Eier werden bei dieser Zubereitung mit wohlriechenden Kräutern in gelblichen Kalk gelegt. Hier bleiben sie längere Zeit, auf keinen Fall aber weniger als 5—6 Wochen liegen. Die Zeit läßt das Eigelb dann flüssig werden und eine dunkelgrünliche Färbung annehmen, während das Eiweiß sich verhärtet und ebenfalls grün wird. Dieser

Leckerbissen hat dann zwar einen starken Geruch von faulen Eiern, aber — so wenigstens berichtet Dr. Martignon — daran gewöhnt man sich bald; diese Eier werden als Hors d'oeuvres geessen und schmecken etwa wie Hummer . . .

Wohlgerüche. Seit den ältesten geschichtlichen Zeiten hören wir von künstlichen Wohlgerüchen; im fernerem Orient, in Aegypten, Griechenland und Rom stand die Kunst der Parfümerie schon in hoher Blüte. Die vornehmen Damen des Altertums lebten zum Teil in einer aromatisch geschwängerten Atmosphäre, indem sie mit kostbaren wohlriechenden Salben und Flüssigkeiten maßlose Verschwendung trieben. Im früheren Mittelalter scheint das weibliche Geschlecht des Abendlandes sich in dieser Hinsicht etwas mehr Beschränkung auferlegt zu haben, aber nachdem die Kreuzfahrer die Kenntnis von der Herstellung der feinsten orientalischen Parfüms mit heimgebracht hatten, eroberten sich diese allmählich die höfischen Kreise der europäischen Länder. Katharina von Medicis nahm ihren Parfümeur und Schuldgenossen René nach Frankreich mit sich, der Florentiner verstand sich nicht allein vortrefflich auf die Bereitung sehr starker Wohlgerüche, die damals beliebt waren, sondern auch giftiger Substanzen, die unauffällig mit den parfümierten vermengt werden konnten. Die Schönen am Hofe Ludwigs XIII. bewegten sich am liebsten in einem sehr kräftigen Duft von Moschus und Patchouli, Ludwig XIV. ließ angeblick in seinem eigenen Kabinett und vor seinen eigenen Augen die Parfüms herstellen, die von seiner erhabenen Person Wohlgerüche ausströmen lassen sollten. Der Hof seines Nachfolgers ist mit einem gewissen Recht der „parfümierte“ genannt worden, die Marquise von Pompadour verbrauchte, so wird wenigstens berichtet, in einem Jahre, was freilich ziemlich unwahrscheinlich klingt, für eine halbe Million Franken Parfümerien. Zur Zeit des Direktoriums trieb Frau Tallien es auf diesem Gebiet am tollsten, sie badete nicht allein in Milch, sondern auch in wohlriechenden Flüssigkeiten. Die Kaiserin Josephine hatte eine ausgesprochene Vorliebe für die feinsten Parfüms und geriet dadurch nicht selten in kleine Zwistigkeiten mit ihrem Gemahl, der nur für kölnisches Wasser schwärmte und von keinem anderen wohlriechenden etwas wissen wollte. Wie sparsam Napoleon sonst auch für seine Person war, mit Eau de Cologne ging er so verschwenderisch um, als ob es gewöhnliches Wasser wäre. Aus den Rechnungen seines Hoflieferanten für solche Dinge geht hervor, daß er im Jahre mindestens 600—700 große Flaschen Eau de Cologne verbrauchte, indem

Ob sie wohl ahnte, wie entzückend sie war? Und wohin mochte sie reisen?

Aber wozu alle diese Fragen? Er würde doch nie Antwort darauf bekommen. Der Gedanke machte ihn ordentlich wild.

Warum hatte ihn das Schicksal mit diesem Mädchen zusammengebracht, das ihn interessierte, es ihm nicht die Gelegenheit gab, sich ihm in guter Art zu nähern? In diesem Wagen ging es doch nicht. Wenn sie noch Schiffbruch zusammen erlitten, auf eine einsame Insel zusammen verschlagen worden wären, da hätte die Kleine in Grau wohl nicht erst auf eine Vorstellung gewartet. Auf einer wüsten Insel hätte sie mit ihm sprechen müssen. Oder vielleicht auf einem Ball. Aber hier —

Er verlor alle Hoffnung. Anreden konnte er sie nicht mehr, und bald würde er sie ganz aus dem Gesicht verlieren, denn an der nächsten Station, in einer Viertelstunde, stieg er aus, und sie fuhr wohl weiter.

Nein! Jetzt schloß sie ihr Buch und steckte es in die Ledertasche, die neben ihr auf dem Polster lag. Nicht einmal der Vorzug, sie ihr aus dem Netz herunterholen zu können, war ihm vergönnt.

Das junge Mädchen stand auf, glättete den grauen Rock und bog den niedlichen Kopf aus dem Fenster. Da ereignete sich, was Georg Mostyn einen Glücksfall nannte.

Draußen ging ein starker Wind, nur eine warme, würzige Sommerbrise. Sie ließ die grünen Zweige der Bäume hin- und herschwanken und bestreute die

einer etwas banalen Frage seine Zuflucht: „Wäre es Ihnen angenehm, wenn wir das Fenster öffneten?“

Sie fuhr erschrocken auf, hob die Augen, senkte sie aber sofort wieder auf ihr Buch und sagte: „Ja, bitte.“

„Es zieht Ihnen doch nicht? setzte Mostyn das geistreiche Thema fort und bemühte sich, über seine Verlegenheit Herr zu werden. „Es scheint etwas windig zu sein.“

„Nein, danke,“ kam es lauter über ihre Lippen, während auf ihrem Gesicht mit einem tiefen Rot sich eine ebenso tiefe Zurückhaltung offenbarte.

Ihr Begleiter fühlte bei dieser direkten Abweisung, daß ihm das Blut gleichfalls ins Gesicht stieg. Vermutlich war ihr anezogen worden, sich mit niemand in ein Gespräch einzulassen, der ihr nicht vorgestellt worden. Zudem schien sie sehr schüchtern zu sein.

Unserem nicht neumodisch gesinnten Georg gefiel das Mädchen gerade um der Schüchternheit willen. Er mochte die „wichtigen, originellen, emanzipierten“ Damen, die mit seinen Schwestern verkehrten, nicht. Glücklicherweise würde er bei seiner Kusine Hanna, die er jetzt besuchen wollte, derartige Weiblichkeiten nicht finden. Aber ein Mädchen wie dieses hier. —

Wie mochte das Mädchen heißen? Mit der Stimme hatte er recht gehabt, gewiß besaß sie auch einen schönen Namen, vielleicht Rosa oder Gräta? Ob sie singen konnte? Dann gewiß Romanzen oder Balladen, sicher keine Operettenstücke. Wie alt mochte sie sein? Sie sah aus wie eine Achzehnjährige.

er es sich reichlich über Kopf und Schultern goß und sein Waschwasser stark damit vermischte. Die gegenwärtige Kaiserin von Rußland soll für ihre aus Paris bezogenen Parfümerien und kosmetischen Mittel jährlich 40000 Mark ausgeben. Die Veilchen, die zu ihrem Lieblingsparfüm den Duft liefern, müssen abends zwischen 5 und 7 Uhr gepflückt werden — so behauptet wenigstens die Gräfin Tramar v. in ihrem fesselnden Buche „Die Mode und die Eleganz“. Königin Alexandra von England schwärmt für ein Parfüm, das allein vom Hofparfümeur hergestellt werden darf und aus Rosen-, Moschus-, Jasmin-, Veilchen-, Lavendel- und Orangenessenz zusammengesetzt ist. Bis zum spanisch-amerikanischen Kriege parfümierte Königin Christine sich am liebsten mit dem Duft von Orchideen, die von den Philippinen kamen; seit dem Verlust dieser Inselgruppe für Spanien begnügt die Königin-Mutter sich mit destilliertem spanischem Wasser. Königin Wilhelmine hat mit Napoleon nicht allein die Vorliebe für Eau de Cologne, sondern auch für dessen starken Verbrauch gemein, denn unter einem halben Liter täglich tut sie es nicht.

Vom Spargel. In unserer Nahrung spielen die grünen Gemüse eine größere Rolle, als lange Zeit geglaubt wurde. Es gab eine Zeit, in der nur der Gehalt an Eiweiß das wichtigste für ein Nahrungsmittel galt. Da mußten natürlich die grünen Gemüse schlecht abschneiden. Denn sie sind eiweißarm und man kann von ihnen allein nicht leben. In der letzten Zeit ist aber das Ansehen der grünen Gemüse wieder gestiegen. Die Ansichten haben sich geändert und man weiß heute, daß sie für die Ernährung eine große Bedeutung haben, speziell für die Blutbildung und für die Anregung der Verdauung. Eine ganz besondere Besprechung unter den Gemüsen gebührt aber dem Spargel, der von jeher als die nobelste Frühlingsdelikatesse gilt. Mai und Juni sind die Haupt-Spargelmonate. Der Spargel ist schmackhaft, nahrhaft, leicht verdaulich und gesundheitsförderlich. Der Nährwert des Spargels liegt darin, daß er trotz seiner 93 Prozent Wasser auch 2 Prozent Eiweiß, 3 $\frac{1}{2}$ Prozent Kohlehydrate und ein viertel Prozent Fett enthält, so daß er immerhin ein nicht zu verachtendes Nahrungsmittel ist. Es kommt aber noch hinzu, daß er fast immer mit Butter und Bröseln gegessen wird, wodurch sein Nährwert wesentlich erhöht wird. Wenn der Spargel weich gekocht ist, ist er so leicht verdaulich, daß er auch als Krankenpeise benutzt werden kann. Nur Gichtkranke und Nierenleidende müssen dem Spargel entsagen, weil er ihnen nicht zuträglich ist. Die Physiologen unter den Ärzten haben nachgewiesen, daß auf Spargelgenuß sowohl die vom Menschen ausgeschiedene Harnmenge steigt, als auch, daß die Menge des ausgeschiedenen Harnstoffes und der Harnsäure zunehmen. Andererseits ist sicher, daß der Spargel den Ansaß von Eiweiß im Körper befördert, weshalb er als Krankenloft vorzüglich ist, und es ist gewiß, daß stillende Frauen durch Spargelessen reichlicher Milch in ihrer Brust erzeugen. Für Gichtkranke paßt er, wie gesagt, nicht; denn er enthält Purinkörper, und das sind gerade

Landstraße mit Pagdornblüten. Sie riß aber auch mit tüchtigem Griff dem kleinen Fräulein, das sich aus dem Fenster lehnte, den leichten, rosengehmückten Hut vom Kopfe und wirbelte ihn weit fort, wie ein welkes Blatt.

„Oh, oh!“ rief das Mädchen und griff sich in die Haare, die sich mutwillig kräuselten. Eine der rosenköpfigen Hutnadeln hatte sich in den Locken verfangen, die anderen waren mit einem blumengeschmückten Ausreißer weggeweht.

„Ach, Gott, mein Hut!“

„Verzeihen Sie, aber es tut mir aufrichtig leid,“ log Mostyn. „Welch unglücklicher Zufall!“

„Ja, was soll ich nun tun?“ lagte sie, augenscheinlich in großer Not.

Warum, ach, warum durste er ihr nicht sagen: „Seien Sie unbesorgt, in der nächsten Stadt laufe ich Ihnen sechs der schönsten Hüte, die sich austreiben lassen.“ Statt dessen durste er nur teilnehmend fragen: „Könnten Sie sich nicht einen andern Hut kaufen?“

„Nein, ich bin ja gleich an Ort und Stelle.“ Ihre Stimme ging ihm zu Herzen, und die großen, klaren Augen standen voll Tränen. „An der nächsten Station muß ich aussteigen, da werde ich abgeholt.“

„Ach,“ rief sie in ausbrechendem Kummer, „ich ging so ungern von Mama fort! Beim Umsteigen habe ich schon meinen neuen Regenschirm liegen lassen, und nun kommt noch dies Unglück!“

— (Schluß folgt.) —

jene Stoffe, die man bei Gicht nicht zu sich nehmen soll; es sind das dieselben Stoffe, um derenwillen Gichtkranke auch Drüsen, Bries, Leber, Hirn und Nierenfrüchte nicht essen dürfen. Je frischer der Spargel ist, desto gesünder ist er und desto mehr mundet er. Welcher Spargel ist schlecht. Er darf höchstens 3—4 Tage nach dem Pflücken alt sein. Für die Hausfrau ist die gute Zubereitung die Hauptsache. Und die gute Zubereitung beginnt mit dem richtigen Schälen. Das Schälen muß sorgfältig geschehen. Man fängt damit knapp unter dem Spargelköpfchen an. Den Kopf selbst braucht man nicht zu schälen. Die Schale wird von oben nach unten zu mit einem scharfen Messer in geraden Strichen recht exakt vom Fleisch abgelöst. Daß man oben beginnen muß und nicht unten, hat darin seinen Grund, weil unten die Schale dicker ist; würde man aber umgekehrt schälen, so würde man viel zu viel Fleisch wegnehmen, was eine Verschwendung wäre. Eine kluge und sparsame Hausfrau wirft die Spargelhaut nicht weg, sondern läßt sie in der Sonne trocknen und verwendet sie bei passender Gelegenheit zum Mitkochen in der Suppe, wodurch die Suppe ein feines Aroma erhält. Der Spargel ist und bleibt ein feines Gemüse. Das darf man nie vergessen. Darum soll man ihn auch möglichst ohne Gewürz kochen und ohne Gewürz genießen. Das Gewürz schlägt den feinen Naturgeschmack tot. Am besten bleibt der Spargel ja doch mit reiner guter Butter und Bröseln. Nicht zu verachten ist an heißen Tagen der eisgekühlte Spargel mit oder ohne Zugabe von Essig und Öl.

Ueber die Bedeutung der Holzkohle für die Geflügelzucht lesen wir in der neuen praktischen Beilage „Haus, Garten und Feld“, die der Stuttgarter Monatschrift „Kosmos“ beigelegt wird, folgendes: Wohl wenigen ist es bekannt, welche vortrefflichen Eigenschaften die Holzkohle hat. Sie löst sich nicht, besitzt eine eigentümlich desinfizierende Wirkung und ist daher, regelmäßig angewendet, ein vorzügliches Mittel, das Geflügel vor dem so gefährlichen Durchfall zu bewahren. Die Anwendung ist überaus einfach: die Stücke werden mit einem Hammer entsprechend klein geklopft und so wöchentlich zweimal dem Futter beigegeben. Etwa 1 Eßlöffel voll auf 10—12 Hühner. Die Wirkung ist die, daß das Geflügel gesund und bei gutem Appetit bleibt, und daß die Entleerungen fest bleiben, so daß der Geflügelstall auch leichter zu reinigen ist. Dabei ist es auch ein sehr billiges Mittel, denn 1 kg Holzkohle reicht lange aus. Auch für Küden, die vornehmlich von kaltem Trinkwasser leicht Durchfall bekommen und dann massenhaft eingehen, ist eine Prise feingestobener Holzkohle als Beigabe zum Futter ein unfehlbares Vorbeugungsmittel.

Soldatenscherze. Man schreibt uns: Als die deutschen Soldaten im Jahre 1870 nach Frankreich geführt wurden, verzerrten sie die Türen der Eisenbahnwagen mit allerhand Witzworten und Reimspielen, wie:

„Jetzt kommen die Ulmer Zaven“.

Dürfen Herzkranke heiraten? Die Frage, ob Herzkranke heiraten dürfen, wird sehr häufig an den Arzt gestellt. Sie läßt sich nicht allgemein mit „Ja“ oder „Nein“ beantworten, sondern es kommt dabei auf die Art der Krankheit, die Widerstandsfähigkeit des Patienten, das Geschlecht und vor allem auf die sozialen Verhältnisse an. Außerdem ist auch der Gegenstand wichtig mit Rücksicht auf die Nachkommenschaft, da die Verderblichkeit von Herzkrankheiten heute allgemein in ärztlichen Kreisen als Tatsache angenommen wird. Beim Manne liegen die Verhältnisse anders als bei der Frau. Es wird im Gegenteil die geregelte Lebensweise in der Ehe dem herzkranken Manne besser zusagen, als das Junggesellenwesen. Was die Nachkommenschaft anlangt, so hält es der französische Arzt Dr. Louis Renon für feststehend, daß ein an chronischer Nierenentzündung oder Atherosklerose leidender Mann mit gleichen Affektionen erkrankte Kinder erzeugen kann. Andere Rücksichten kommen bei der Heirats-erlaubnis herzkranker Frauen in Betracht. Außer den Gefahren, die der Frau während der Schwangerschaft, der Geburt und der Zeit des Stillens drohen, besteht auch für das Kind die Gefahr, während dieser kritischen Zeit zugrunde zu gehen. Hier kommt es vor allen Dingen auf die soziale Stellung der Frau an. Wird man unter allen Umständen bei schweren Herzaffektionen, wie Verwachsungen des Herzscheidels und schweren Kreislaufstörungen die Heiratsentscheidung versagen, so erscheint es unbedenklich, den mit leichteren Herzleiden behafteten

oder: „Napoleon, der Erstljön,
Den stoßen wir von seinem Thron.“

Die „Deutsche Zeitung“ aus Dur in Nordböhmen sammelte ähnliche Inschriften nach der Rückkehr des deutsch-böhmischen Infanterieregiments Nr. 72 von der serbischen Grenze. Da stand an den Bahnwagen:

„Wird Serbien vom Friedensschlaf
Zum Kriege nochmals munter,
Dann, Kronprinz Schurl, freue dich,
Wir kommen wieder n'unter.“

oder: „Gedenket unserer im serbischen Kriege
gefallenen Bierleichen“.

ferner: „Wenn Serbien rüstet wieder,
Dann legen wir die Waffen nieder
Und schicken dann statt Militär
Die Egerländer Feuerwehr“.

Ein patriotischer Realschullehrer in Kamenz dem unsere Reichsfinanznot zu Herzen gegangen ist, hat einen Betrag von fünf Mark an das Reichsschatzamt gesendet und in einer Erklärung seine Mitbürger aufgefordert, ihren Verhältnissen nach, seinem Beispiel zu folgen, damit das Reich „aus seinen augenblicklichen Geldnöten befreit“ werde. Das Kamener Tageblatt eröffnet gleichzeitig eine öffentliche Sammelstelle.

[Die Finanzreform in der Gasse „zum nationalen Glend“.] „Geben Sie was?“ — „Nu, warum gerade ich?“ — „Geben Sie doch was!“ — „Warum geben Sie nicht? Ich gebe nicht!“ — „Ich auch nicht!“ — Chor: „Dann geben wir alle nicht!“

Tauschrätzel.

Älter Else Garbe Gasse Hans Hund
Leid Nähmaschine Meter.

Aus jedem der obigen neun Wörter kann man durch Aenderung seines Anfangsbuchstabens ein neues Wort erhalten. Wer die richtigen neun Wörter gefunden hat, kann sie so ordnen, daß ihre Anfangsbuchstaben ein schönes Fest nennen.

Auflösung der dreißtägigen Charade in Nr. 82.
Notspennig.

Bestellungen

auf den

„Gnzläser“

für den Monat Juni

werden von allen Postanstalten und Postboten, von der Expedition und von unseren Austrägerinnen entgegengenommen.

Anzeigen müssen — um noch Aufnahme zu finden — längstens **morgens 8 Uhr** aufgegeben werden.

Frauen die Heirat zu gestatten, wenn sie sich größtmögliche Schonung und sorgsamste Pflege gestatten können.

Das Waschen weißer Wollfachen. Feine weißwollene Sachen wäscht man in einem kochend heißen Seifenschaum, den man sich aus kochendem Wasser, kleingeschnittener, weißer Seife und Salmiakgeist (auf 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salmiakgeist) herstellt. Die Hauptbedingung ist, daß der Seifenschaum so heiß ist, daß man nicht mit den Händen hineinfassen kann; man muß ihn also quirlen. Im vollen Schäumen tut man die Wollwäsche hinein und stucht sie solange mit dem Quirl, bis sie sauber ist, dann wird sie, ebenso heiß, tüchtig gespült und sofort aufgehängt. Bemerkenswert ist noch, daß es von großer Wichtigkeit ist, jedes Stück einzeln zu waschen, nicht die ganze Wäsche auf einmal hineinzustecken.

Die Beseitigung von Flecken aus weißer Wäsche. Bei neuer Wäsche zeigen sich oft von der Nähmaschine herrührende Maschinensflecke; diese überstreicht man im trockenen Zustand, also vor dem Einweichen, mit Butter oder Schmalz und reibt sie so lange zwischen den Fingern, bis die Schmiere ganz aufgelöst ist; die hierbei entstandenen Fettflecken werden sofort durch Anseifen und Ausreiben in gut warmer Seifenlauge entfernt.

[Weibliche Schlaueit.] Richter: „Wie alt sind Sie, Fräulein?“ — Zeugin: „Efundzwanzig Jahre, Herr Richter!“