Für unsere Hausfrau

Ein dänischer Arzt über einfache Lebensweise.

Der bekannte dänische Arzt und Physiologe, Dr. Hindhede, der in jüngster Zeit auch bei uns als Vorkämpfer für einfache Lebensweise und Ernährung auf pflanzlicher Grundlage besonders viel genannt worden ist, hat einen idealen Speisezettel entworfen, der nach seiner Meinung für alle Menschen ausreicht und sie befriedigen muß, wenn sie sich nur entschließen können, zu einer einfacheren Lebensweise zurückzukehren. Und einfach genug ist Hindhede's Speisezettel allerdings — er besteht aus Grobbrod, Butter und Obst. Das Obst kann aus wirtschaftlichen Gründen teilweise durch Kartoffeln und Morrüben ersetzt werden, und zwar zur Abwechslung darf der ideale Speisezettel auch durch Milch und Eier erweitert werden. Wenn man sich entschließt, nach diesem Hindhede'schen Speisezettel zu leben, so verspricht sich der dänische Arzt vor Allem davon eine ungeheure Erleichterung der Arbeits- und Lebensbedingungen des weiblichen Geschlechtes. Er weist darauf hin, wieviel viel Zeit eine geistig angeregte Frau heute darauf verwenden muß, Töpfe und Schüsseln, Teller, Messer und Gabeln zurechtzumachen und dann wieder nach Gebrauch zu reinigen und wegzustellen — und das dreimal des Tages!

Richtig ist, daß bei der Einführung der Hindhede'schen Lebensweise viele Dienstmädchen in den Städten arbeitslos werden würden, aber dafür ist nach Hindhede's Meinung auf dem Lande für alle diese Arbeitskräfte reichlich Verwendung, und dort würden die Mädchen seelisch und körperlich ihre Gesundheit besser bewahren, als in der Stadt. Dringend empfiehlt er, die Kinder von früh auf an hartes Grobbrod zu gewöhnen, das mit Butter bestrichen, aber nicht belegt sein soll. Außerdem sollen die Kinder dazu erzogen werden, zu einem Ei zwei Schnitten Brot, aber nicht zwei Eier zu einer halben Schnitte zu verspeisen. Für Kinder wie für Erwachsene gebe es nichts Gesünderes als die Brotrinde, und unter allen Umständen wird man dem Dänen darin zustimmen müssen, daß die Vergeudung der Rinde des Brotes als ganz und gar verfehlt und tadelnswert zu bezeichnen ist. Zur Rechtfertigung seiner Grundsätze beruft Dr. Hindhede sich immer wieder auf das Beispiel der alten Griechen. Er erinnert daran, daß die griechischen Krieger fast niemals Fleisch gegessen haben, sondern in der Glanzzeit Griechenlands im Wesentlichen mit Feigen, Nüssen, Käse und Maisbrot ernährt worden seien. Und was für Taten haben sie dennoch vollbracht! Erst später, als Griechenland schon in die Zeit des Verfalles eingetreten war, wurde auch in den hellenischen Heeren die Fleischkost eingeführt.

Ein guter Kritiker ist der — Spottvogel; und was noch mehr ist — ein erfolgreicher.

Gobelinstoff reinigen. — Man macht sich eine Abkochung von Quillajarinde oder Panamapänen, der man pro Quart fünf bis zehn Eßlöffel Salmiakgeist zusetzt. Mit der lauwarmen Mischung bürstet man den Stoff rein und bürstet mit reinem Wasser nach. Man kann auch eine nicht zu kräftige Seifenbrühe verwenden, muß dann aber noch gründlicher nachbürsten. Will man zu der Mischung noch Benzinoform zugeben, so füllt man die Mischung am besten in eine Flasche, gibt fünf Eßlöffel Benzinoform zu, schüttelt kräftig durch und befeuchtet damit die Bürste. Die Mischung ist jedesmal vor Gebrauch durchzuschütteln. Sehr geeignet für diese Zwecke ist auch Polarin. Natürlich muß man sich bei der Reinigung vorsehen, daß eine eventuell vorhandene Politur nicht zu sehr mit behandelt wird.

Wenn Fremdkörper ins Ohr gedrungen sind, ein Geräusch, das bei Kindern oft vorkommt, darf man sie nie mit einem harten Gegenstande, wie zum Beispiel einer Haarnadel, zu entfernen suchen, da hierdurch sehr leicht Verletzungen des Gehörganges entstehen, die nicht nur heftige Schmerzen hervorrufen, sondern gleich lebensgefährlich wirken können. Man spritzt das Ohr mittels einer kleinen Spritze mit lauwarmem Wasser so lange aus, bis der Fremdkörper herausgespült ist. Bei quellbaren Dingen, wie zum Beispiel Erbsen und Bohnen, die Kinder sich manchmal ins Ohr stecken, wendet man lauwarmes Oel an, da die erwähnten Hülsenfrüchte durch die Berührung mit dem Wasser quellen würden und dadurch sich nicht ausspülen ließen.

Metallputzpomade. Eine ausgezeichnete Pomade zum Putzen von Metall wird erhalten durch Erwärmen von 40 Teilen Petroleum, 10 Teilen Schweinefett (sogenanntes Faßfett) und 50 Teilen Englischrot (Caput mortuum). Nachdem diese Stoffe gründlich mit einander vermengt sind, wird die Masse noch warm in Schachteln von Blech gefüllt. Die Pomade kann auch mit einem billigen Parfüm (z. B. Mirba-Oel) wohlriechend gemacht werden.

CASTORIA
Für Säuglinge und Kinder
IN GEBRAUCH SEIT MEHR ALS 30 JAHREN
Immer mit der Unterschrift von Chas. H. Fletcher

Eingerostete Schrauben lassen sich lösen, ohne abzubrechen, wenn man auf die Verbindungsstellen Kerosinöl dringt, das in kürzester Zeit die kleinsten Ritzen durchdringt. Dann klopft man mit dem Hammer an diese Schrauben oder Bolzen, worauf man sie meist leicht ausziehen kann. In besonders hartnäckigen Fällen erhitzt man noch die Verbindungsstellen.

Gummiarabikum wird in seiner Klebkraft ganz bedeutend verbessert, wenn man zu 250 Gramm konzentrierter Gummilösung (75 Gramm Gummi in 175 Gramm Wasser), 20 Gramm Wasser zusetzt, in dem 2 Gramm kristallisierte schwefelsaure Tonerde aufgelöst sind.

Nicht immer gleich ein Klaps. Manche Mütter haben die Angewohnheit, ihre Kinder bei jeder Gelegenheit mit einem „Klaps" zu bedenken. Dadurch verschüchtern sie leicht ihre Sprößlinge oder machen sie gleichgültig gegen Mahnungen und Verweise. So wirken diese Mütter selbst auf die Untergrabung der elterlichen Autorität hin, nur weil sie einer leicht abzugewöhnenden eigenen Unart verfallen. Gar leicht gewöhnen sich dazu die Kinder solche Gewohnheiten an und werden so überaus zum Spielverderben, worunter sie selbst am meisten leiden.

Beim Reinigen und Auffrischen von Rispsteppen werden zuerst die Stockflecken entfernt, durch wiederholtes Bepinseln mit einem Gemisch aus 1 Teil Salmiakgeist und 4 Teilen Wasser. Sind die Flecke verschwunden, dann reibt man den Stoff vorsichtig mit weichem Lappen Kristallseife mit dem gleichen Gemisch ab und plättet sofort trocken mit nicht zu heißem Eisen.

Aufgezogenes Strumpfgarn kann man glatt und in der Folge wieder brauchbar machen, wenn es fest um ein kleines Brettchen gewickelt und dieses in warmes Wasser gesteckt wird, so daß das Wasser durchziehen kann. Hierauf legt man das Brettchen auf eine mäßig warme Ofenplatte, damit das Garn vollständig trocknen kann. Nachher ist es glatt und zum Stopfen und Stricken wieder brauchbar.

Schwarze Seidenbänder wie neu zu reinigen. Zunächst macht man alle Flecke mit Benzin aus. Dann legt man das Band auf ein Brett oder einen weißen Tisch und reibt es auf beiden Seiten mit Regenwasser mittels eines Schwammes sehr gründlich ab. Es muß auf dem Platze liegend trocknen und ist dann wieder wie neu.

Waschledernehandschuhe kann man auf folgende Weise selbst reinigen: Man füllt eine Schüssel mit lauwarmem Wasser, gibt einen Eßlöffel voll Stearinol dazu, ebenso viel Salmiakgeist und rühre die Mischung gut schaumig. Hierauf zieht man die Handschuhe über die Hand, reibe und wasche sie sauber und hänge sie umgestülpt zum Trocknen auf.

Geschlagene Schaum-Waffeln. Man rührt ½ Pfd. geklärte Butter mit zehn nach und nach dazugefügten Eidottern zu Schaum, giebt ebenfalls nach und nach unter fortgesetztem Rühren ¼ Pfd. feines trockenes, leicht erwärmtes Mehl, etwas sehr fein gerriebenen Zucker, den festen Schnee der zehn Eiweiß und 1 Pint zu Schaum geschlagene saure Sahne dazu, füllt von dem Teig die mit Butter ausgestrichenen Waffeleisen und bäckt darin vorsichtig die Waffeln goldbraun.

Feine Fleischsülze. Drei oder vier gut gereinigte Kalbsfüße werden in Stücke gehauen und nebst dreiviertel Pfund magerem guten Schweinefleisch und ebensoviel Kalbfleisch mit dreiviertel Pint Wasser auf gelindes Feuer gestellt. Dazu giebt man Salz, 1—2 Scheiben geschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, 1—2 Nelken, 5—6 Pfefferkörner, 6 Löffel guten milden Essig, eine kleine Obertasse Weißwein und den Saft von 2 Citronen. Das Fleisch wird sehr weich gekocht, wobei man den sich bildenden Schaum öfter fortnimmt; dann wird es herausgenommen und, nachdem es abgekühlt ist, in Würfel geschnitten. Die Brühe muß mit den Kalbsfüßen recht kurz einkochen. Dann gießt man sie durch ein feines Brühsieb, mischt das Fleisch damit (wenn es reichlich Brühe scheint, kann man etwas davon weglassen), giebt eine fein geschnittene Pfeffergurke dazwischen, verrührt die Masse gut, damit die Sülze bunt wird, giebt alles in eine irdene Schüssel oder einen breiten Topf und stellt die Sülze zum Erkalten. Dann wird sie gestürzt und mit Remouladensauce aufgetragen.

Kartoffelsalat mit rothen Rüben. 2 Pfund Salatkartoffeln werden, mit Zugabe von einem Löffel Kümmelkörnern, in Wasser gar gekocht, abgegossen, abgezogen und in Scheiben geschnitten. Ebenso viel gut gewaschene rothe Rüben hat man in Wasser gar gekocht, abgeschält, in Scheiben geschnitten und mit den Kartoffelscheiben gemischt. Nun wird beides mit recht gutem, mit etwas Salz vermischtem Essig übergossen und der Salat abgeschmeckt. Zu Rindfleisch sehr passend.

Einfaches Hammelfleischgericht. Das Hammelfleisch (Schulter- oder Rippenstück) wird in Portionsstücke zerlegt. Diese brät man in zerlassener, gelb gemachter Butter ein Weilchen an, stäubt 1—2 Löffel Mehl darüber, läßt dies Farbe nehmen und füllt etwas Wasser oder leichte Brühe auf, so daß das Fleisch eben bedeckt ist. Inzwischen hat man ein großes Stück fetten Speck in grobe Würfel geschnitten, auf der Pfanne zerlassen, mehrere zerschnittene Zwiebeln oder kleine ganze Zwiebel darin, giebt dies zu dem Fleisch, läßt das Ganze langsam kochen, bis das Fleisch fast weich ist, fügt 30—35 Minuten vor dem Anrichten kleine geschälte oder in Stücke geschnittene Kartoffeln dazu, läßt sie auch mit darin weich kochen, schmeckt nach Salz ab, nimmt das etwa zu viel vorhandene Fett ab und richtet in erwärmter Schüssel an.

Gebackener „Pike" in Teighülle. Die Pikes werden ausgenommen, gut gefäulert und abgetrocknet. Die Filets trennt man längs des Rückgrats ab, entfernt durch einen flachen Schnitt mit scharfem Messer die Haut, schneidet das Fleisch in schräge, 2—3 Finger breite Streifen und beizt diese mit einem Löffel Oel, dem Saft einer Citrone, den man mit 12 Tropfen Magis-Würze vermischt hat, einigen Petersilienstengeln, Salz und weißem Pfeffer ungefähr 45 Minuten lang. Gleichzeitig rührt man ½ Pfund Mehl und eine Prise Salz mit reichlich einviertel Pint kaltem Wasser zu dickflüssig glattem Teig, rührt diesen 10 Minuten fort, vermischt ihn dann mit ungefähr einzehntel Pint heißem Oel, und zieht kurz vor dem Gebrauch den festgeschlagenen Schnee von 3 Eiweiß darunter. Nun säubert man die Fischschnitten, die man inzwischen mehrmals gewendet hat, von den Gewürzen, taucht sie mittels einer Spicknadel Stück für Stück in den Teig, daß sie vollständig darin eingehüllt sind, giebt sie in das heiße Backschmalz, in dem man sie zu schöner Farbe bäckt. Man kann dazu eine Tomaten- oder Remouladesauce reichen.

Graupensuppe mit Mohrrüben. Man rechnet für einen Teller Suppe einen schwachen Eßlöffel mittelfeine oder grobe Graupen, die man nach Waschen und Abtropfen mit kaltem Wasser, etwas Butter und Salz in gut emaillirter Kasserolle oder irdenem Kochgeschirr (in Eisengeschirr sollen Graupen nicht gekocht werden) aufstellt und über gelindem Feuer sehr langsam ausquellen läßt. Inzwischen hat man ungefähr ein bis anderthalb Pfund Mohrrüben geputzt, in Scheiben geschnitten und in Wasser mit Butter und Salz weich gekocht. Beides, Graupen und Mohrrüben, werden nun gemischt, falls die Suppe zu dicklich ist, mit etwas Brühe oder Wasser verdünnt, gut abgeschmeckt und nach Bedarf mit Salz gewürzt. Zuletzt gibt man etwas feingehackte Petersilie dazu.

— Höchste Kritik. Tourist (in einem einsamen Dorfe, als sein Kompaß nicht gleich recht funktionieren will): „So ein elendes Nest... so ein miserables... ich glaube, hier hat man nicht einmal Perlen und Seiden?!

Hilfe für arbeitende Frauen

Manche Frauen müssen arbeiten, bis sie fast umfallen. Wie Frau Conley geholfen wurde

Hier ist ein Brief von einer Frau, die arbeiten mußte, aber zu schwach war und zu viel leiden mußte um länger aushalten zu können. Wie sie ihre Gesundheit zurückgewonnen hat!

Frankfort, Ky. — „Ich litt so sehr an weiblichen Schwachheiten, daß ich meine Arbeit nicht mehr selbst verrichten konnte, und fremde Arbeitskräfte anstellen mußte um meine Arbeit zu machen. Ich hörte so viel von Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound, daß ich beschloß, es zu versuchen. Ich nahm drei Flaschen ein, und fand, daß es genau so ist, wie von Ihnen behauptet wird. Jetzt fühle ich wieder frisch und gesund. Ich empfehle es einer jeden an weiblichen Krankheiten leidenden Frau. Wenn Sie wünschen, steht es Ihnen frei, diesen Brief zu veröffentlichen." Frau James Conley, 516 St. Clair Straße, Frankfort, Ky.

Keine Frau, die an weiblichen Krankheiten leidet, sollte Hoffnung verlieren, ehe sie Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound versucht hat.

Dieses berühmte Heilmittel, welches aus heimischen Wurzeln und Pflanzen gewonnen wird, hat für mehr als 40 Jahre seine Heilkraft bewiesen und ist ein sehr wertvolle Beleber des weiblichen Organismus.

Alle Frauen sind eingeladen an Lydia E. Pinkham Medicine Co. um besonderen Rat zu schreiben. — Alles wird als strenges Geheimnis behandelt.

Haben Sie jemals zerdrückten Kaffee versucht?

Wenn Sie haben, dann ist Ihnen die Abwesenheit irgend welchen bitteren Beigeschmackes jedenfalls aufgefallen. Dies kommt, weil die kleinen, gleichen, reinen, zerdrückten Kaffeeteilchen von den bitteren Schalen und Staub vollständig befreit sind. Sie schmecken weiter nichts, als den reichen, echten Kaffee und weiter nichts. Red Rose Kaffee ist von einer solchen Qualität, daß kein Ei benötigt werden braucht, um ihn klar zu machen. Er ist ebenso leicht zu bereiten als Red Rose Tee, und wird aus der Kanne rein und klar ausgegossen. Sein Duft erfüllt das ganze Zimmer und Ihr Herz hüpft förmlich vor Freude. Es ist eine noble Marke.

673

Red Rose Coffee

Der Laubfrosch.

Humoreske von Albert Boree.

In „Prinzeß Tausendhändchen", dem Weihnachtsmärchen, hatte Petermann, der Komiker, den die ganze Stadt mochte und die Kinder voran, den Hof- und Frühstücksbäcker Hörnchen gespielt, der im ersten Akt einen langen Wunschzettel aufrollt mit lauter schönen Dingen für den Nikolaus: „Drei Meerschweinchen, einen großen Esel, einen kleinen Esel, einen Laubfrosch im Glase, zwanzigmal Karusselfahren, ein Automobil, für zehn Pfennige türkischen Honig," na, und dergleichen Herrlichkeiten, bei derer Aufzählung die Kinderherzen im Theater verständnißinnig schlugen, wie Schmiedehämmer.

Als Petermann von der achten Vorstellung von „Prinzeß Tausendhändchen" nach Hause kam, stand auf seinem Schreibtisch ein Einmacheglas mit Moos, Leiter und Laubfrosch, begleitet von folgendem Brief: „Herr Hof- und Frühstücksbäcker Hörnchen in der Kaiserstraße. Lieber Herr Hörnchen. Ich bin in Thiater gewesen, weil ich ein gutes Weihnacht Zeugnis hatte. Da hab ich aber doch gelacht und Karl auch. Die Frau die nepen in saß sagte imer halten Mund. liebes Hörnchen ich hab auch so gelacht und Ich muß noch immer an Dir denken hier hast du mein Laubfrosch in Glahs weil dun so gewünscht hast. Aber mein Laubfrosch in Glahs gehört mir Du kannsten haben ich haben ser gern heißt Hans und hat 8 Mai Geburtstage giebn man imer fliegen. Bench artig bin kom ich wider in Thiater da mußt ups wieder lachen machen. Karl grüßt Dich auch und ich grüße Dich auch Deine liebe Resi."

Petermann lachte laut auf; es lag aber ein Stücklein Wehmuth in seinem Lachen. Er dachte jener Zeit, als er selbst noch als kleiner Bub auf der Galerie saß und große, ehrfurchtsvolle Augen machte, wenn in Görners „Aschenbrödel" der alte König auf die Bühne latschte in Schlafrock und Filzpantoffeln, die Krone auf dem kahlen Haupte, in der Linken den Reichsapfel und in der Rechten das Scepter, womit er den unartigen Prinzen drohte.

Der Laubfrosch machte große Augen, blähte die kleine, blaßgrüne Kehle auf und war furchtbar stumpfsinnig. Er kroch auch nicht ins Moos, wie sich's für einen braven Laubfrosch bei schlechtem Wetter schickt, sondern saß auf der höchsten Leiterstufe, obwohl es draußen Schusstergesellen regnete.

Ehedem hatte Petermann einen Star besessen, der lief in seinem Arbeitszimmer herum, fraß, was die alte Haushälterin auf den Mittagstisch stellte, sang: „Ach, du lieber Augustin" und war vergnügt. Schließlich war er an Altersschwäche oder Magenverrenkung gestorben. Seit der Zeit lebten bloß die beiden Menschen in der Wohnung, denn Petermann war unbeweibt, und die Haushälterin, eine ehrsame, alte Jungfer, seit ihr Ferdinand, der Schlossergesell, mit der blonden Monika durch die Lappen gegangen war.

„Ja," sagte die alte Dame, „nu fangen Sie man Fliegen, Herr Petermann!"

Aber das sollte wohl schwer sein, im Winter, wenn sich alles verkrochen hat.

Er nahm also Brehms Thierleben zur Hand; der Laubfrosch würde ja wohl noch was anderes fressen.

Richtig, da stand's: „Der Laubfrosch ist so anspruchslos, daß man ihn jahrelang in einem einfachen Glase am Leben erhalten kann, falls man ihm nur das nöthigste Futter reicht. Hierzu wählt man Fliegen und Mehlwürmer, weil man diese am leichtesten erlangen kann."

Also Mehlwürmer! Die waren ja wohl aufzutreiben.

In der Vogelhandlung auf der Breitenstraße erhielt er dreißig Stück für zehn Pfennig, damit kam der kleine grüne Kerl über den Winter weg. Jede Woche sollte er einen haben, dem mußte man einen Zwirnsfaden um den Leib binden und ihn in das Glas hängen, da würde der Frosch ihn sich schon holen, sagte die Verkäuferin.

Das that er aber nicht.

Petermann hielt das Glas schief, daß der Mehlwurm sich dem Frosch auf die Nase setzen konnte; dann brauchte der ja bloß das Maul aufzusperren und ihn zu schlucken. Fiel ihm aber nicht ein. Er gab dem Wurm mit dem Vorderbeinchen einen Schubs, da flog der wieder ins Weltall hinaus, hing an dem Faden und machte sich gerade und krumm.

„Na," dachte Petermann, „wenn der richtige Hunger kommt!"

Der Frosch schien aber gar keinen Hunger zu kriegen.

Am nächsten Morgen hatte er sich mit allen Vieren an die Glaswand festgeklebt, guckte in den Himmel und blähte sich auf, wie ein Gourmant vor der Speisekarte, während der Mehlwurm an dem Faden in die Höhe und durch das Loch im Deckel gekrochen war. Darauf lief er nur herum, wie das Pferd im Cirkus soweit es seine Leine erlaubte. Petermann jagte ihn wieder ins Glas und schwenkte es hin und her, damit der Frosch den Leckerbissen sähe. Der war aber muckisch und kümmerte sich um nichts.

Der Komiker ging tiefsinnig ins Theater zur Probe und befragte die Collegen einzeln, ob sie nicht zufällig eine Fliege bei sich hätten. Nein, sie hatten keine, bloß Hustenbonbons und Cachoupastillen, aber die fraß der Frosch wohl nicht.

Dann machte er die Theaterarbeiter mobil, sie sollten ihm Fliegen fangen, er wollte fürs Stück einen Groschen geben.

Na, die suchten ja nun in allen Winkeln, fanden allerlei Getier, Schwaben und Mäusen — aber mit Fliegen sah's öde aus.

Endlich, am dritten Tage, erwischte der Kulissenschieber Knaut-Hase einen ungeheuren Brummer, jagte ihn in eine Streichholzschachtel, brachte ihn Petermann und erlangte seinen Groschen.

Der Komiker war während der ganzen Probe aufgeregt, mußte sich zweimal zur Scene rufen lassen und stolperte beim Auftritt über die Latte, was sonst nur Anfängern passirt. Beständig malte er sich das Bild aus, wenn der Frosch nach dem dicken Brummer schnappen und mit ihm ringen würde, denn so eine Riesenfliege konnte ja ein Mensch nicht runterschlucken (wenn er sonst Appetit darauf gehabt hätte), geschweige so ein Fröschlein.

Endlich war die Probe aus.

Petermann lief nach Hause, daß die Havelockschöße hinter ihm herflogen, wie Agathens Flagge der Liebe.

Unterwegs blieb er plötzlich erschreckt stehen, holte die Streichholzschachtel hervor und hielt sie ans Ohr.

Richtig, es krabbelte noch!

Da raste er weiter — —

Jetzt lief der Brummer schon eine Weile an der Rundung des Einmacheglases herum; der Frosch machte große Augen nach ihm, sagte aber keinen Ton.

Auf einmal huckte er, that einen Satz, erwischte seine Beute und fiel auf das Moos im Glase. Der Brummer aber machte im Maul des Frosches einen solchen Radau, daß der es plötzlich weit aufriß und ihn wieder herausließ. Auf fünf Beinen lief er davon, der Brummer nämlich, während der Frosch ins Moos kroch und sich augenscheinlich schämte.

Die Fliege spazierte noch vier Tage in dem Glase umher, immer auf fünf Beinen, dann legte sie sich hin und war todt. Das Dasein hatte sie angeödet. Als der Frosch sie auf dem Rücken liegen sah, kam er wieder hervor, setzte sich auf die oberste Leitersprosse und dachte: „Ich bin der Herr der Welt!"

Petermann ging gedankenvoll umher. Was es doch alles gab auf der Erde! Aber der Frosch durfte doch nicht verhungern! Kein Mensch hätte Fliegen. Im harten Winter gibt's doch keine! Endlich hörte er am Stammtisch: bei Commerzienraths Wendstein sei eine! Er machte also Visite bei Wendsteins und fragte, ob das wahr sei mit der Fliege? Ja! — aber das sei die Glücksfliege des Hauses, die sei schon ein paar Winter da und halb zahm. Abends käme sie immer auf den Familientisch, setze sich auf die grüne Lampenkuppel und höre zu, wenn Fritz Reuter vorgelesen würde. Nein, die gäbe man nicht her!

Da mußte er wieder abziehen.

Mählich wurde die Sache populär. Wenn er tiefsinnig über die Straße ging, sahen ihm die Leute, die ihn ja alle kannten, vergnügt nach und sagten: „Er sucht Fliegen! Vielleicht sieht er bald Mäuse tanzen!"

Eines Tages erschien ein Inserat im Anzeiger: „Lebendige Fliegen werden gegen baar gekauft. Kaiserstraße 38, II. rechts."

Am nächsten Morgen stand die Klingel nicht still; kleine schmutzige Bettelbuben kamen und brachten Fliegen. Ganze Schachteln voll! In einer Stunde hatte die alte Wirthschafterin 2.85 Mark für Fliegen ausgegeben. Dann nahm sie keine mehr an. Die Buben standen vor der Thür, machten großen Krach und wollten ihre Fliegen los sein. Petermann kam aus der Probe dazu, kaufte noch für 1.60 Mark, scheuchte die anderen Kinder hinunter und legte die Sicherheitskette vor die Thür.

Dann steckte er alle Fliegen in das Einmacheglas. Es waren ungefähr 90 Stück: magere, mittelgroße und ganz dicke, die ein furchtbares Getöse vollführten und sich höchst auffällig benahmen.

Der Frosch sah, als alle Fliegen im Glase versammelt waren, mit großen, gläsernen Augen um sich. Wenn sich ihm eine auf den Kopf setzte, wischte er sie mit den Vorderpfötchen herunter; aber immer neue kamen, liefen ihm frech über den Rücken und über das Maul, krabbelten ihm auch über die Augen, was ihm offenbar sehr unangenehm war. Er mußte bloß immer wegwischen.

Fressen that er keine.

Das ging so vier Tage lang.

Wie eine Heuschreckenwolke surrten ihm die Fliegen ums Haupt. Manchmal sah man ihn gar nicht mehr, so dick saßen sie auf ihm.

Am fünften Tage fing er an zu quäken wie ein kleines Kind; er war vollständig blödsinnig geworden.

Am sechsten war er todt.

Da machten sich die Fliegen über ihn her und fingen an, ihn aufzufressen.

Wie kommt es,
daß so viele Krankheiten, welche augenscheinlich der Geschicklichkeit berühmter Aerzte getrotzt haben, dem beruhigenden Einfluß eines einfachen Hausmittel weichen, wie
Forni's
Alpenkräuter
Weil er direkt an die Wurzel des Uebels, die Unreinigkeit im Blut, geht. Er ist aus reinen, Gesundheit bringenden Wurzeln und Kräutern hergestellt, und ist über ein Jahrhundert lang im Gebrauch gewesen, lange genug, um seinen Werth gründlich zu prüfen.
Er ist nicht, wie andere Medizinen, in Apotheken zu haben, sondern wird den Leuten direkt geliefert durch die alleinigen Fabrikanten und Eigenthümer,
DR. PETER FAHRNEY & SONS CO.,
19-25 So. Hoyne Ave., CHICAGO, ILL.
Wir lenken die Aufmerksamkeit unserer Leser auf die Tatsache, daß Forni's Alpenkräuter das oben erwähnte Heilmittel, jetzt allen Kranken in Canada zollfrei geliefert wird, wodurch eine große Ermäßigung des Kostenpreises eintritt.

Humoristisches.

— Jugendlich. Vater (beim Frühstück): „Pfui, ein faules Ei." — Fritzchen: „Nicht wahr, Papa, das hat ein faules Huhn gelegt!"

— Scheinbarer Widerspruch. Heirathskandidat: „.... Wenn ich in die Familie hineinkomme, dann bin ich fein heraus!"

— Beweis. „Glauben Sie, daß das Radfahren für's Herz gefährlich werden kann?" — „Freilich, eine Clubfreundin von mir hat sich schon verlobt!"

— Neues Wort. Arzt: „Hat Ihr Mann zuweilen auch Heißhunger?" — Frau: „Nee, Herr Doktor, aber egal Heißdurscht, nix als Gröger trinkt er!"

— Individuelle Anschauung. Kunde: „Ich möchte einen vernünftigen Liebesbriefsteller!" — Gehilfe (alter Junggeselle): „Bedaure, den giebt es nicht!"

— Im Gerichtssaal. „Angeklagter, Sie haben den Mann mit Ihrem Bierglas geschlagen!" — „Geschlagen? Keene Idee! Bloß eenen Salamander hab' ich auf ihm jerieben!"

— Hartnäckig. Standesbeamter: „...Und wie alt ist die Braut?" (Als sie schweigt, zum Bräutigam): „Also, wie alt ist sie denn?" — Bräutigam: „Ja, mir sagt sie's auch nicht!"

— Unter Gaunern. „Sieh mal das schöne Rad, das ich zetlemmt hab'!" — „Alle Achtung — und wo willst Du jetzt hin damit?" — „Ich will's gegen Diebstahl versichern!"

— Hohes Ziel. Unteroffizier (zum Rekruten, der sich nicht vom Reck herunterzuspringen getraut): „Na, Labranczyk, Sie bilden sich wohl da oben so langsam zum Zeppelin aus?"

— Benutzte Gelegenheit. Sie: „Ihr linkes Auge ist etwas entzündet, was haben Sie denn damit gemacht?" — Er: „Daß ist das Auge, mein Fräulein, welches ich auf Sie geworfen habe."

— Im Rausch. Studiosus (zieht beim Hausthor, statt des Schlüssels, eine Wurst aus der Tasche): „Potz Tausend! Ich werde doch nicht den Hausthorschlüssel statt der Wurst verzehrt haben?"

— Deutsch. „Johann, merkt Ihr denn heim Kommiß auch was von der Verdeutschung der Fremdwörter?" — „Nee, is für uns janz ejal! Früher war'n wer Rhinozerosse, nu sin wer Nashörner!"

— Pietätvoll. Herr: „Haben Sie von Ihrem verstorbenen ersten Gatten gar keine Photographie?" — Frau: „Nein! Darum habe ich ja seinen Bruder geheirathet, weil der ihm so außerordentlich ähnlich sieht!"

— Nie verlegen. Hausierer: „Loos gefällig? Dreißigtausend Mark Haupttreffer!" — Gast (ungeduldig): „Gehen Sie weiter — ich will nichts gewinnen!" — Hausierer: „Hab' ich auch Loose, die nichts gewinnen!"

— Stoßseufzer. Frau (aus einer Zeitung vorlesend): „Der Frostspanner hat ein flügelloses Weibchen." — Mann (der unter den Flügelschlägen seiner Frau viel zu leiden hat): „Da führt er ja ein beneidenswerthes Dasein!"

— Allerdings. Reiche Erbin: „Ich glaube, meine Aeußerungen sind meist recht leeres, gehaltloses Zeug, nicht wahr, Herr Baron?" — Kavalier: „O, wie können Gnädigste so sprechen, wo ein kleines „Ja" aus Ihrem Munde den Werth einer Million hat."

— Im Eifer. Institutionsdirektor (zu den Seminaristen): „Jetzt sind schon wieder alle Johannis- und Stachelbeeren in meinem Garten abgefressen worden — das ist doch eine Schändlichkeit!" — Schüler (schüchtern): „Ich glaube, Herr Direktor, daß es die Hühner gewesen sind, welche —" — Direktor: „Nichts da ... Natürlich, das sollen wieder die Hühner gewesen sein — ich glaube, daß es zweibeinige Hühner gewesen sind!"

— Erkannt. Frau: Mein Mann ist eine edle Seele. Freundin: Ja, edle Seelen dulden still.

— Gewissenhaft. Richter: „Wie sich jetzt herausstellt, waren Sie bei der Rauferei gar nicht dabei. Wie kommen Sie dazu, die ganze Geschichte ausführlich zu erzählen?" — Zeuge: „Herr Richter, ich hab' halt die Zeugengebühr nicht umsonst einstecken wollen!"