Für unsere Hausfrauen

Heldenmütige Dienstmädchen

Seltene Beispiele von Treue und Pflichtgefühl

„Außer der Summe von zweihundert Pfund, die besagte Mary Garnett als lebenslängliche Rente beziehen soll, vermache ich ihr noch weitere tausend Pfund als Zeichen meiner Dankbarkeit für die Treue, die sie mir bei einer Gelegenheit erwiesen hat, bei der andere Freunde mich im Stich gelassen haben."

So hieß es im Testament eines reichen englischen Bankiers namens Miller, der vor einigen Jahren starb. Miller hatte in einem nördlichen Vororte von London gewohnt und mit gutem Erfolg an der Börse spekuliert. Schließlich aber ereilte ihn das Unglück. Eines Abends kam er niedergeschlagen und totenbleich nach Hause. Er war ruiniert. Die Kaufleute in der Nachbarschaft hielten ihre Guthaben für gefährdet und drängen mit ihren Forderungen auf den unglücklichen Miller ein. Allerlei Gerüchte waren im Umlaufe und kamen auch zu Gehör des Dienstmädchens in seiner Villa. Gegen 120 Pfund hatte sie sich gespart, und jetzt bat das Mädchen in rührenden Worten, Miller möge das Geld annehmen und sehen, was sich damit tun ließe.

„Wissen Sie denn auch," fragte Miller, „daß ich, wenn mir das Geld von Nutzen sein soll, damit spekulieren muß, und es dabei leicht verloren gehen kann?"

„Wenn Sie es verlieren," erwiderte das Mädchen, „so habe ich mein Bestes getan. Ich glaube aber nicht, daß Sie es verlieren werden."

Und er verlor es auch nicht. Von diesem Tage an leuchtete ihm wieder sein Glücksstern, und das Unglück, das ihn verfolgt hatte, schwand. Miller wurde reich und erwies sich auch dankbar. —

Ein Mädchen aus Cardiff, Margarete Evans, ging mit ihrem kleinen Schutzbefohlenen, einem Mädchen von drei Jahren, spazieren, als plötzlich bei einer Straßenecke ein Hund auf sie zurannte, dem eine erregte Menge mit dem Warnungsrufe: „Toller Hund!" folgte. Zur Flucht war keine Zeit mehr. Eilig stieß das tapfere Mädchen das Kind hinter sich in einen Torweg, riß sich ihr Umschlagtuch ab, wickelte es sich um den Arm und stellte sich vor das kleine Kind. Der Hund biß das Dienstmädchen in den entgegengestreckten Arm, während sie mit der anderen Hand das Tier an der Kehle packte. Im nächsten Augenblick stürzte einer aus der Menge hervor und versetzte der Bestie einen so heftigen Schlag auf den Kopf, daß sie tot zu Boden stürzte. Margarete Evans war ohnmächtig geworden. Man entfernte das Tuch von ihrem Arm. Der Biß des Hundes war nicht in's Fleisch gedrungen.

Kinder Schreien
NACH FLETCHER'S
CASTORIA

Als sie zum Bewußtsein kam, hörte sie das stürmische „Bravo", mit dem die Umstehenden der Freude über ihre Rettung Ausdruck gaben. —

Die Treue und Hingebung, die ein Mädchen dem ihrer Obhut anvertrauten Kinde erwiesen hatte, führte vor ein paar Jahren zu einer vielbesprochenen Hochzeit in New York. Herr Emanuel West, der Sohn eines reichen Grundbesitzers, reiste auf einem Passagierdampfer von Boston nach New York. Das Schiff geriet in ein furchtbares Unwetter, und die unglücklichen Passagiere mußten in den Booten Rettung suchen. Bei solchen Gelegenheiten zeigt es sich, wessen Seele heldenmütig oder kleinlich ist. Der junge West war viel in der Welt umhergereist, um ein Mädchen zu finden, das seiner Liebe würdig wäre. Seine Hoffnung, wirklich ein solches zu finden, hatte er schon aufgegeben, als er es bei diesem Schiffbruch ganz unerwartet entdecken sollte. Ein junges Kindermädchen war seinem Pflegling, einem hübschen, blondlockigen Jungen, der über Bord gefallen war, ohne Besinnen in das wildwogende Meer nachgesprungen. Man rettete beide, und Emanuel West hatte die Frau gefunden, nach der er so lange gesucht.

Sichere Genesung für Kranke durch das wunderwirkende
Exanthematische-Heilmittel
(auch Baunscheidtismus genannt)
Erklärende Zirkulare werden portofrei zugesandt. Nur einzig allein echt zu haben von
JOHN LINDEN
Spezial-Arzt und alleiniger Verfertiger der einzig echten reinen Exanthematischen Heilmittel.
Office und Res.: 3808 Prospect Ave., S. E. Letter Drawer 396, Cleveland, Ohio.
Man hüte sich vor Fälschungen und falschen Anpreisungen.

Taktlose Kinder.

Das Taktgefühl ist in der frühen Jugend zu wecken.

Wer freute sich nicht an Kindern — wer hätte nicht schon Jean Pauls liebenswürdiges Wort unterschrieben: „Wenn die Menschen noch nie ein kleines Kind gesehen hätten und es begegnete ihnen zum erstenmal eins, so würden sie denken, es wäre ein Engel"? Daß man diesen Engeln selbst noch in dem Alter, wo man ihnen das bekannte B vorsetzen kann, gern einen Freibrief für allerhand Späße Tollheiten, Naivitäten und selbst Ungezogenheiten gewährt, das ist ja ganz unbestritten. Und nur ein grämlicher Pedant könnt' es sein, der den fröhlichen Spektakel einer Kinderschar nicht ertragen zu können behauptet, und der es wie eine Majestätsbeleidigung ansieht, wenn ihm ein Schneeball, von Jungenhand geworfen, mal auf den Rücken fliegt.

Dies alles sei gern und freudig zugestanden! Aber es gibt im Gebiete der kindlichen Freiheit und Unbefangenheit Grenzen, die nicht überschritten werden dürfen — es gibt vor allem eine gewisse Sorte kindliche Offenheit, die wir nicht belachen, ja nicht einmal nachsichtig überhören sollten. — Diese kindliche Offenheit ist in solchen Fällen gleichbedeutend mit Taktlosigkeit, und aus Kindern, die schon im dritten und vierten Jahr seine Bosheiten zu Markte bringen, entwickeln sich mit der Zeit taktlose Erwachsene.

Ein Kind hat in seinem kleinen Herzen einen ganz untrüglichen Gradmesser für das, was es tun und sagen soll oder nicht soll — für das, was sich schickt und nicht schickt. Es kann über den Zaun, der diese beiden Gebiete voneinander scheidet, einmal unversehens hinüberpurzeln, es kann harmlos mit einer derben Bemerkung, einer unzeitgemäßen Beobachtung in die Unterhaltung der Großen hineinplatzen, und man wird ihm darüber nicht böse sein. Aber wenn sich dergleichen Grenzverletzungen wiederholen, wenn sie gar mit einem gewissen Vergnügen ausgeübt werden und der kleine Verbrecher sich stolz nach der Wirkung seines vermeintlichen Witzwortes im Kreise umsieht, dann ist die alte gesegnete Einrichtung unserer Väter — ein tüchtiger Klaps — erwünscht und geboten.

Ich kann es gar nicht amüsant oder komisch finden, wenn Kinder ein Geschenk mit den Worten entgegennehmen: „So eins habe ich schon!" oder „Das mag ich nicht!" Ich finde es abscheulich, wenn ankommende Onkel, Tanten oder auch Eltern mit den Worten begrüßt werden: „Hast du mir nichts mitgebracht?" Der Humor für liebe Kleine, die zu Gästen ihrer Mutter sagen: „Tante, du hast aber einen häßlichen Hut!" die mit strahlendem Gesicht berichten: „Die Großmutter kann ihre Zähne herausnehmen!" oder freundlich mitteilen: „Mama hat sich gar nicht gefreut, als du heute kamst!" — Der Humor für solche geht mir völlig ab.

Ich meine mit Goethe, daß das Kind des Mannes Vater ist, und daß aus den Biedermännchen und Biederweibchen der Kinderstube, die alle Leute kraft ihrer Winzigkeit mit den Geschossen ebenso winziger, aber darum nicht minder empfindlicher Niederträchtigkeiten bombardieren, später die Menschen werden, die herumgehen wie das Mädchen aus der Fremde und jedem eine Gabe austeilen, die aus fatalen Bemerkungen besteht. Ich bin fest überzeugt, wenn man den Lebensgang dieser allerliebsten Leute bis in seinen kindlichen Anfang hinein verfolgen könnte, so würde man der Gestalt des Kindes begegnen, dessen kleine Bosheiten als harmlose Unbefangenheiten von den stolzen Eltern belacht wurden.

Es ist ja keine Eigenschaft in der Welt so schwer anzuerziehen, wie Taktgefühl — und keine wird, wo sie fehlt, so als Hemmnis auf dem Lebenswege empfunden. Ein bischen können wir sie anerziehen, auch wo die Anlage zu fehlen scheint, indem wir unsere Kinder nicht zu kleinen Egoisten machen, sondern ihnen möglichst den Grundsatz einzuimpfen suchen: „Was du nicht willst, das man dir tu', das füg' auch keinem andern zu!"

Wie soll die Kinderstube beschaffen sein?

Eine richtige Kinderstube muß vor allem hell und sonnig und möglichst geräumig sein, wenn sie ein gesunder und zweckentsprechender Aufenthaltsort für die Kleinen sein soll. Nicht der Salon sei der wichtigste Raum, wie in manchen Häusern, wo die Bewohner für sich die dunkeln engen Räume wählen, den besten zum Salon bestimmen, um vor den Besuchern glänzen zu können und hinter den Bekannten nicht zurückzustehen. Ein paar einfache, nette Möbel, möglichst glatt und ohne scharfe Kanten gearbeitet, ein Tisch, auf welchem die Kinder spielen und sich beschäftigen, an den Wänden, die mit einfachen, aber geschmackvollen Tapeten, in höchstens zwei Farben gehalten, bedeckt sind, zwei bis drei gute Bilder, Kopien, wenn's nicht anders geht, aber in natürlicher Weise das Leben darstellend, einige nette, kleine Wandbrettchen zum Aufbewahren von Sachen, die ihren bestimmten Platz brauchen, wenn sie nicht herumliegen sollen; wenn es geht, ein einfacher, weicher Teppich, auf welchem das kleine Kind eventuell liegen und herumkrabbeln kann, welcher das Zimmer behaglich und wohnlich macht, und zuletzt Gardinen in wohltuenden Farben, sauber, aber einfach und nett. In einer Ecke vielleicht ein niederer Schrank, den die Kinder stehend öffnen und aufräumen können, in welchem sie ihre Spielsachen aufbewahren, den sie stets ordentlich zu halten gelehrt werden. Wie freuen sie sich über ein solch kleines Reich, in welchem sie schalten und walten können, das sie sich selbst besorgen und sauber halten. Denn die größeren Mädchen können schon selbst Bürste und Staubtuch gebrauchen, um das Kinderzimmer immer blank zu haben; sie fangen in dieser Weise frühe an, die kleine Hausfrau zu spielen und alles das zu üben, was später im Ernst an sie herantritt. Ist das Brüderchen ein Wildfang, tollt es gerne herum, so mag es das tun nach Herzenslust. Aber wenn es Abend wird und Zeit zum Schlafengehen ist, lerne es vom Schwesterchen, seine Spielsachen hübsch zusammenzusuchen und an ihren Platz zu legen, nicht aber in jeder Ecke herumliegen zu lassen.

Gelingt es auch nicht auf einmal, Kinder so zu gewöhnen, so geht es doch allmählich, wenn man es versteht, ihnen solches Aufräumen lieb und interessant zu machen. Etwas sollte noch im Kinderzimmer vorhanden sein: ein kleiner Waschtisch mit dem nötigen Zubehör, damit die Kinder nach dem Spiel, ehe sie zum Essen gehen, jedesmal ihre Hände waschen, aus gesundheitlichen und aus ästhetischen Gründen, damit sie sich an Reinlichkeit auch in dieser Hinsicht gewöhnen. Wie manche Krankheit entsteht durch solches Nichtwaschen der Hände vor dem Speisen. Staub und Bazillen tragen die Krankheitskeime in sich, und das kann so leicht vermieden werden. Kinderzimmer müssen selbstredend täglich gründlich gelüftet werden, morgens und abends, damit der Staub und die verbrauchte Luft nicht die Nacht über drinnen bleibe. Für schulpflichtige Kinder, die ein stilles Arbeitsplätzchen für die Schulaufgaben brauchen, ist es am besten, wenn sie eine Bank mit Pult im Kinderzimmer haben und an der Wand einen Haken zum Aufhängen der Schulmappe. Gefahrbringende und leicht zerbrechliche Gegenstände sollen in diesem Raum keinen Platz haben, damit die Kinder sich leicht und frei bewegen können und nicht bei jedem Schritt an irgend etwas anzustoßen fürchten müssen. Bei allem aber, was die Einrichtung betrifft, sei der Grundgedanke der: Einfachheit und guter Geschmack, schöne, wohltuende Farben, welche die Entwicklung der geistigen und körperlichen Fähigkeiten fördern, den Schönheits- und Ordnungssinn wecken und so zum großen Ziele der Menschenerziehung mit beitragen auf ihre Weise.

SANTAL CAPSULES MIDY
Diese kleinen Kapseln sind besser als Balsam of Copaiba, Cubebs oder Einspritzungen u. heilen, in 24 Stunden dieselben Krankheiten ohne Berufsstörungen. MIDY
Ueberall erhältlich.

Gute Rezepte.

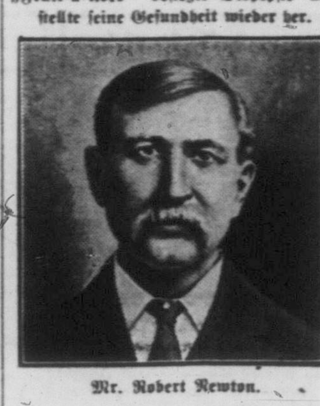
Empfehlenswert zum Bereiten schmackhafter Gerichte und Speisen.

Milchsalat

In der Salatschüssel werden ein Eßlöffel Mostrich, zwei bis drei Eßlöffel Oel, zwei bis drei Eßlöffel guter Salat-Essig (Estragon) zu einer sämigen Tunke gerührt und mit etwas Fleischbrühe verlängert. In diese Tunke werden hineingeschnitten: Ein halbes Pfund gut gewaschene und zerschnittene Schikoree, ein halbes Pfund Rapunzeln, eine Gurke in Würfel geschnitten, sechs bis acht Kartoffeln in Scheiben geschnitten, zehn bis zwölf Scheiben rote Rüben in Würfel geschnitten und etwas Hasel- und Wallnüsse. Wenn der Salat gut verrührt ist, darf kein Tropfen Tunke in der Salatschüssel überflüssig herumschwimmen. Ueberstehende Salat-Tunken kennt man in der feinen Küche nicht. Der Salat darf erst kurz vor dem Anrichten gemischt werden. Man kann ihn durch feine Küchenkräuter, die im Frühling zu haben sind, und die fein wie Petersilie gewiegt werden, noch verfeinern.

Freunde dachten, er würde sterben.

„Fruit-a-tives" besiegte Dispepsie und stellte seine Gesundheit wieder her.



Mr. Robert Newton.

Little Bras d'Ore, C.B.

„Jahrelang litt ich schrecklich an Dispepsie und Verstopfung. Nach jeder Mahlzeit verspürte ich Schmerzen, in meinem Magen entwickelten sich Gase und wurde ich auch beständig mit Kopfschmerzen geplagt. Nachts konnte ich nicht schlafen. Ich verlor sehr viel an Gewicht — von 185 Pfund kam ich auf 146 Pfund herunter. Mein Zustand war so schlimm, daß ich mehrere Aerzte konsultierte, die mir aber nicht viel helfen konnten. Schließlich riet mir ein Freund „Fruit-a-tives" zu versuchen.

Innerhalb einer Woche war schon eine Besserung. Die Verstopfung wurde geheilt und in einer nur sehr kurzen Zeit war ich von allen Schmerzen befreit. Kopfschmerzen und andere üblichen Begleiterscheinungen der Dispepsie verschwanden. Ich nahm diese wunderbare Fruchtmedizin weiter ein und bin jetzt stark und gesund." Robert Newton.

50c eine Schachtel, 6 für $2.50. Probegröße 25c. Bei allen Händlern oder portofrei nach Empfang des Preises von „Fruit-a-tives" Limited, Ottawa.

Gefüllte Beefsteak-Rollen.

Man nimmt dünne Scheiben vom oberen Teil des Rumpfstückes oder ein großes dünnes Steak. Das Fleisch wird glatt auseinandergelegt und trocken abgerieben. Eine Füllung wird zubereitet aus einer Tasse voll Brotkrumen, einem halben Teelöffel voll Salz, etwas Pfeffer, einem Eßlöffel voll Butter, einem halben Teelöffel voll Salbei, ebensoviel Bohnenkraut und genug Milch, um eine steife Mischung daraus zu machen. Dies wird über das Fleisch gestrichen, welches man nun sorgfältig zusammenrollt und mit Bindfaden umwindet, sodaß die Enden der Rolle gut befestigt und geschlossen sind. Diese Rolle, oder die kleineren Rollen, wie der Fall sein mag, legt man nun in eine tiefe Pfanne mit Fett, welches aus dünnen Scheiben von gesalzenem Speck gebraten ward. (Die Scheiben werden nach dem Ausbraten herausgenommen). Das Fleisch wird auf beiden Seiten gebräunt, dann läßt man es langsam schmoren, bis es gar ist, nachdem man noch ein halbes Pint Wasser hinzugefügt hat. Wenn man den Zwiebelgeschmack angenehm findet, so kann man einige Zwiebelscheiben mit in die Füllung backen.

Wenn das Fleisch gar ist, nimmt man es heraus, verdickt die Sauce und schüttet sie über die Rolle. Sie muß fein quer über aufgeschnitten werden, in Scheiben, durch das Fleisch und die Füllung.

Praktische Ratschläge über die Zusammenstellung der Menüs.

Die Zusammenstellung der Speisen erfordert ebensoviel Bewegung und Geschmack, wie z. B. die Farbenzusammenstellung unserer Kleider oder Wohnungseinrichtungen. Wie eine geschmacklose Tapete das schönste Zimmer verdirbt, so beeinträchtigt eine unpassende Beigabe den Genuß des besten Bratens.

In der Hauptsache muß man darauf achten, daß sauere und süße Speisen nicht gar zu stark miteinander kollidieren, da sie sonst im Magen große Gährungen verursachen; ferner, daß der zarte Geschmack des einen Gerichtes nicht durch den allzu aufdringlichen eines Beigerichtes getötet wird.

Man gibt z. B. zu weißem Fleisch (mit Ausnahme von Schweinebraten) Gemüse von zartem Geschmack, wie Schoten, Blumenkohl, Spargel, Champignons, Pfifferlinge, Spinat, und alle Arten grünen Salat, auch Kartoffelsalat mit Rapunzen.

Mit dem Geschmack des fetten Schweinebratens vertragen sich alle Hülsenfrüchte und Kohlarten, mit Ausnahme von Blumenkohl. Ferner Gurken in jeder Form und Kartoffelsalat nebst Rapunzen, mit Mayonnaisensauce angemacht.

Zum Hammelbraten kann man eigentlich außer grünen Bohnen (als Salat oder Gemüse) nur noch Wirsingkohl geben. Alles andere deckt sich nicht recht mit dem Hammelgeschmack.

Zum Filetbraten ist der Rosenkohl ein ganz besonders entsprechendes Gemüse, auch passen Kartoffelbälle, in Fett ausgebackene Kartoffelscheiben als Beigabe. Von anderen Gemüsearten können Schoten, Spargel, Blumenkohl und Spinat zum Filetbraten Verwendung finden.

Gekochtes Rindfleisch dürfte eigentlich nie ohne Sauce serviert werden. Man nimmt Meerrettich-, Zwiebel-, Sardellen-, kalte Schnittlauchsauce, auch Mostrich- oder Tomatensauce. Letztere schmeckt besonders zart und gut in Begleitung von etwas kroß gebratenem Kartoffelpüree.

Der Schmorbraten ist das Fleisch, zu dem die meisten Gemüsesorten gut schmecken, obwohl man Karotten, resp. Mohrrüben und Kartoffelklöße, sowie Makkaroni und saure Gurken allen anderen Beigaben vorziehen soll.

Hühner dürfte man nie mit etwas anderem als grünem Salat oder Apfelmus servieren, will man nicht gegen den guten Geschmack verstoßen. Da aber dieses Gericht sehr leicht ist, muß man für eine sättigende Suppe vorher und eine einfache nahrhafte Mehlspeise nachher sorgen.

Zu Enten- und Gänsebraten gibt man in der Regel Rotkohl und Maronenpüree, auch Gurken- oder Kartoffelsalat.

Zu jedwedem Wild ist meist Apfelmus oder irgend ein Gelee das entsprechendste. Das Fleisch alter Rebhühner gibt der Linsensuppe einen hervorragenden Geschmack.

Es gibt natürlich viele Variationen und Abweichungen von der Regel, und es bleibt für die Hausfrau ein weiter Spielraum für die Zusammenstellung der Gerichte. Das eine aber darf sie als Regel nicht außer acht lassen, daß man sich nur vom Standpunkt des Wohlgeschmacks und der Bekömmlichkeit bei der Zusammenstellung der Speisen leiten lassen darf. Aus Gründen der Bequemlichkeit oder allzu großer Sparsamkeit darf man keine Speisereste miteinander in Verbindung bringen, die nicht zueinander passen. Das verdirbt den Magen ebenso, wie es den Geschmack mit der Zeit abstumpft!

Allerlei für's Haus.

Behandlung von Zinnwaren. Häufig wird Klage darüber geführt, daß die Waschgefäße aus Zinn vorzeitig schlecht werden. Soweit es sich nicht um minderwertige Ware handelt, die stets diesen Fehler zeigen wird, hat das seinen Grund darin, daß die Gefäße in einem kalten Raum, z. B. dem Keller, dem Küchenbalkon, oder im Freien aufbewahrt und dann sofort mit dem siedend heißen Wasser gefüllt werden. Natürlich wird der ganze vom Wasser bedeckte Boden rascher erwärmt, als die Wandungen, er wölbt sich, der Ausdehnung nachgebend, aus, und erhält dabei feine Risse, in welchen die Zerstörung leicht fortschreiten kann. Die Zinngefäße müssen deshalb vorher erwärmt werden, ehe sie mit heißem Wasser in Berührung kommen. Darum läßt man sie erst längere Zeit in einem erwärmten Raum stehen, oder schwenkt mäßig warmes Wasser darin herum. Da man aber doch nicht immer mit siedend heißem Wasser wäscht, gibt man erst das kalte Wasser in das Gefäß und bringt es durch Zugießen des heißen Wassers auf die gewünschte Temperatur. Schließlich merke man sich, daß die Gefäße nach dem Gebrauch gut gereinigt und getrocknet werden. Feuchte Keller sind kein passender Aufbewahrungsort.

Milch und leicht haftende Flüssigkeiten brennen in Töpfen und Kasserollen nicht so häufig an, wenn man die Gefäße vor dem Gebrauch mit kaltem Wasser ausspült und, während sie noch naß sind, die zu kochende Flüssigkeit hineingießt.

Vom Bügeln. Das Einsprengen von Stärke sollte mittels eines Zerstäubers und warmen Wassers und mindestens zwei bis drei Stunden vor dem Plätten geschehen, dadurch wird größere Gleichmäßigkeit in der Steife erzielt. Das Bügelbrett muß weich gepolstert und sauber bezogen, das Bügeleisen tadellos glatt und rostfrei sein. Rauhe, angelaufene Bügeleisen streiche man auf Kochsalz, das man auf Papier oder einen Lappen schüttet, so lange ab, bis die Unterseite spiegelblank ist. Von geschabten Lichtresten, bei denen man den Docht und alle Rußteilchen sorgsam entfernte, kann man kleine Säckchen füllen, die dann mit dem heißen Bügeleisen öfters überfahren werden und diesem Glätte geben. Wenn Stärkewäsche am Eisen kleben bleibt, ist sie schlecht ausgerieben worden. Man überreibe sie mit einem feuchten leinenen Tuche. Versengte Stellen wasche man sofort in Boraxwasser aus und plätte sie gleich trocken, wobei man zuerst ein reines, altes Taschentuch unterlegt. Die Knopflöcher an Herrenkragen und an den Hals- und Aermelbündchen der gesteiften Hemden feuchte man nach dem fertigen Bügeln mit nasser Daumen- und Zeigefingerspitze an und reibe sie ganz leicht. Dann gleiten die Knöpfe später leicht durch, und mancher Aerger und manches in der Eile aufgerissene Knopfloch wird vermieden.

Motten aus Teppichen zu vertreiben. Man lege ein feuchtes Tuch unter die von Motten angegriffene Stelle und plätte dann das Tuch so lange, bis es trocken ist. Der sich entwickelnde Dampf tötet nicht nur die Motten, sondern auch deren Eier.

Ein haltbarer Glas- und Porzellankitt besteht aus einer Mischung von Gummi arabicum mit Gips. Man darf nur so viel anrühren, als man gleich verwenden will, weil es sofort erhärtet.

Tanzstundengespräch.

„Sind Sie schon einmal Luftballon gefahren, gnädiges Fräulein?"
„Nein — aber ich habe öfters in Papas Kontor auf seinem Luftkissen gesessen."

— **Der Pessimist.** Tourist (begeistert): „Welch herrlicher Tag!" Der Griesgram: „Ach hören Sie auf — irgendwo wird's schon regnen!"

— **Der Protz.** „Da soll man sich nicht totärgern? Zeitlebens habe ich die teuersten Weine getrunken und heut' erklärt mir der Arzt, ich hätte — Wassersucht!"

Aha!

„Na, Huber, wollen Sie denn jetzt schon wieder einen Prozeß anfangen?"
„Ja, wissen S', Herr Advokat, dös is a so: wann ich a so a Prozeßl hab', nacha kumm' i' halt öfta in die Stadt, und anders ließ mi' mei' Alte net so oft nei'!"

— **Gedankensplitter.** Der treueste Liebhaber ist entschieden der Schornsteinfeger, er kann seiner Liebsten nichts weis machen!

— **Verdächtig.** Sie: „Wie mein Mann heute das Mittagessen lobt, — wie teuer muß er da wieder gefrühstückt haben!"

Ein Auserwählter

Städter: „Sie wollen diesen Sohn Hausknecht werden lassen?"
Bauer: „Ja, dös is der intelligent'ste von meinen vier Buben!"

— **Kurz.** „Na, und was macht denn jetzt dein lieber Vetter euer enfant terrible?" — Kurz und bündig lautet die Antwort: „Uns alle bankrott!"

— **Boshaft.** Dichter: „Ich kann nur dichten, wenn ich Wein trinke." Freund: „Mensch, — gewöhnen Sie sich das Trinken nicht an!"

Notwendige Nachhilfe

Besucher: „Erstaunlich, was der Wachtmeister auf dieser Photographie für ein freundliches Gesicht macht!"
Photograph: „Ja, um das zu erreichen, mußte ihn aber auch mein Lehrling während der ganzen Aufnahme kitzeln!"

— **Auszeichnung.** „Ich hörte, Sie haben Ihre Gattin, als sie noch ein junges Mädchen war, mit eigener Lebensgefahr vom Tode des Ertrinkens gerettet?"
„Das stimmt."
„Haben Sie die Medaille dafür bekommen?"
„Nein, ein — Kreuz."

— **Galgenhumor.** Gefängnis-Direktor: Ihre Hinrichtung wird gleich nach Neujahr stattfinden.
Delinquent: Na, det wird ja wieder 'n netter Jahresanfang!

— **Vorsichtig ausgedrückt.** Herr: Machen Sie die neue Flugwoche auch mit?
Aviatiker: Na, wenigstens den ersten Tag!