

Mit dem Menu in der Hand.

Eine gastrologische Pleaderet.

Die kulinischen Maßregeln der alten Römer hatten ihren stereotypen Anfang und ihr stereotypes Ende. Sie begannen mit Eiern und schlossen mit Weiseln. Unter den Eiern wird man sich nicht gerade rote Eier, sondern etwas wie Kaviar oder irgend eine Eierpeise vorzustellen haben — und ebenso werden sie zum Abschluß nicht bloß alles mögliche Obst, Ananasmalven, Traubenrosinen und Datteln, sondern auch noch Süßigkeiten und Confect, die sogenannten Bellaria gehabt haben. So sprach man auch zur Zeit Ludwigs des Bierzweiten vom „Fruin“ oder von der Birne, wenn man das Dessert meinte; und noch heute sind in Italien: „le frutta“ mit dem Nachschick gleichbedeutend. Wollten wir die Lebensart in unsere Sprache übertragen, so müßten wir etwa sagen: von den Küstern bis zum Kaiser, von der Suppe bis zum Gefrorenen, vom Chery bis zum Sert.

Das Ei war also eine Vorspeise der alten Römer und ein Theil der sogenannten Promulsis oder Anticochia, wie sie beim Gastmahl des Trimalchio (des Kaisers Nero) auf dem Rücken eines bronzenen Gefäßes antommt; sie war noch gar kein richtiges Essen, sondern hatte nur die Bestimmung, durch allerhand scharfe, heißende, saure, salzige Sachen die Eßlust zu erregen und den Appetit zu reizen. Sie gliedert die diätetischen Maßregeln, wie das Weismittel, das zur Reizzeit und unter Weiseln und der Pompadour auch in Frankreich Mode war. Cäsar soll bei Cicero in dessen Villa speisen; er bereitete sich vor, indem er sich abreiben und saubere Hände, nimmt dann ein Weismittel ein, macht noch einen Spaziergang und thut am Abend der Coena des Konklus alle Ehre an. In gleicher Absicht wird bei den Omagna den Göttern vor dem Essen eine Kisthiespeise gereicht. Auch während des Essens sollen sich die alten Römer das Häpchen mit Frauenhaaren gefügelt haben, wie die Bauern auf der Pflanz den Finger in den Hals zu stecken pflegen — davon steht nichts auf unserem Menu, vergelten sie veraltet.

Somit machen wir's ja genau so wie die Herren Römer. Ihr erster Gang stelle dar, was wir heutzutage unter dem bezeichnenden Namen der Hors d'oeuvre zusammenfassen — die eingeleiteten Oliven, die Radieschen, die Papuzgen, die Marinaden, die Austern, die Würstchen, die zur Promulsis gehörten, waren das Hors d'oeuvre. Eine hervorragende Rolle spielte der Salsich, das heißt der Kopfsalat, den man vielseitig ganz roh gegessen hat, wie wir Sellerie zu essen pflegen. Auch die alten Römer schienen die Salate in der republikanischen Zeit erst zum Schluß der Mahlzeit, also wie wir nach dem Braten gegessen zu haben; aber allmählich rückte der Salsich an den Anfang der Mahlzeit vor. Getränke wurde dazu das Mustum, eine Art Honigwein, wonach eben das Ganze die Promulsis hieß — es entspricht dem Nabeira, den man bei uns, dem Marsala, den man in Athen, oder dem Wermuth, den man in Florenz nach der Suppe gibt. Schon vorher trinkt das Volk, und zwar in Athen und in Florenz so gut wie in Paris zur Belebung des Appetits einen Schnaps. Alkoholische Lianne man im alten Rom noch nicht.

Viele Völker hatten noch gegenwärtig die Sitte eines eigentlichen Vormahlens, einer selbstständigen kleinen Mahlzeit, die von der wirklichen Mahlzeit ganz getrennt ist, so daß man sich bei ihr noch gar nicht zu Tisch setzt. Sobald ein Weibler den Boden Schwedens betritt, ja, schon auf den schwebischen Dampfschiffen ist das Erbe, was ihm in den Speisekammern auftritt, ein Wiffel, das man den Emüßgäbör oder den Butterbrodtisch nennt. Daran tritt der Schwede vor dem Mittagessen, hier findet er sein Butterbrod, will ganz kalte Fleisch, Renthierfleisch, Kaviar, geräucherter Lachs, eine Eierpeise, Käse und was dergleichen mehr; dazu zwei Brantwein, und eine Limonade (Soderdrilla). Sothanes Butterbrod genießt er liegend, dann erst geht er zu Tisch. Er hat noch eine Spezialität, die beliebte Sera, das ist aber ein richtiges kleines Bantel, das mit kaltem Aufschnitt in einem Restaurant abgehallen wird und wobei man für einen bestimmten Preis von den Delikatessen soviel und solange zulange, als man Lust hat. Wählg entspricht dagegen der russische Zambij, oder die Salsika, die bei großen Gelegenheiten sogar in den russischen Hofkuchentischen in einem Esszimmer aufgestellt wird; und das „Eide Table“ in England. Bei dem Dinner, das (21. Juni 1887) zum Victoriajubiläum der Königin Victoria stattfand, fehlte der Seidentisch nicht; er enthielt: kaltes Roastbeef, Junge und kaltes Huhn.

In Deutschland haben wir die vorbereiteten Gemüße nach Art der alten Römer in den ersten Gang der wirklichen Mahlzeit einbezogen; wir nehmen unter Appetitbrod an der Tafel unmittelbar nach der Suppe zu uns. Nach der Suppe wird das Hors d'oeuvre aufgetragen, fast oder warm; auch in Italien kommen die Anfänge oder die Principii, die man früher als Antipasto bezeichnete: dopo la Minestra. Der Gebrauch steht übrigens nicht fest — in manchen Gegenden Italiens werden die Principii vor der Suppe gereicht und auch die Stadt Worms ließ bei dem Gastmahl, das sie (20. November 1889) zur Eröffnung des Festspielhauses gab, die Vorspeise, den russischen Kaviar, die Sardinen und

die Essigschüßchen von allem Anbeginn kommen, hierauf die Kraftbrühe mit Kräftchen und Weiselnalm mit Aufsternuntle folgen. Als Regel wird manchmal aufgestellt, daß die kalten Hors d'oeuvre vor, die warmen nach der Suppe zu reichen sind.

Ueber die Suppe gehen die Meinungen beträchtlich auseinander — die einen betrachten sie als die Grundlage des ganzen Essens und als die Milch der Erwachsenen, andere nur als eine Art Reizmittel und als eine ziemlich unnütze Lutsche, nicht viel besser als Salzwasser, höchstens etwa gutem, starrtem Weine zu vergleichen. In diesem Falle würde also ein Coniome selbst nur den Zweck haben, die Verdauungsapparate nothwendig anzuregen, die Fleischbrühe nur eine Art Hors d'oeuvre sein. Vielleicht ist sie wirklich nicht mehr und eben darum in Deutschland und Frankreich als Vorloft so beliebt, während sie in Schweden und in England keine Brauchung. Die Suppe erzieht dem Mittelstand das Hors d'oeuvre und kommt bei den Reichen noch hinzu; ja, sie dürfte allen Delikatessen und Stimulantien weit vorzuziehen sein. Sie stellt die beste Einleitung zu den realen Tafelgenüssen dar, die durch sie erst zur Geltung kommen; wer lange Suppe isst, lebt lange. Der verstorbenen Jar, der sehr viel auf Suppe hielt und noch in seinen letzten Tagen eine Fischsuppe aß, hat freilich nicht lange gelebt.

Wenn wir unsere Suppe essen und nicht trinken, so geschieht das, weil dem ionischen Mittel, welches die reine Fleischbrühe darstellt, für gewöhnlich allerlei nützliche Substanzen zugefügt werden — diese essen wir. Unsere Vorfahren nahmen ein Stückchen Brod, tauchten es in die Fleischbrühe und lösteln sie wie der Freiherr von Krau, dem man seinen silbernen Köffel gegeben hatte: dieses eingetunkte Brod war eigentlich das, was sie die Suppe nannten. Noch heute hat in Italien la Zuppa diese Bedeutung: man zerbricht darunter Bouillon, in die Brod geschnitten ist; und ebenso kann man die Zuppa machen, wenn man eine Brodbröckchen oder einen Zwiebel in den Wein, zum Beispiel in den Malatico, eintunkt. Ein beliebtes Dessert ist in Florenz und Rom die sogenannte „Zuppa inglese“, das heißt: ein mit Rum getränktes Biskuit. Eine Reissuppe oder eine Nudelsuppe nennt man dagegen in Italien: Minestra, und auch hier wieder betrachtet das Volk die Nudeln und den Reis als die eigentliche Minestra, die nun ebensoviele mit Fleischbrühe wie mit Butter und Parmesanfäse ausgegeben werden kann. Die Fleischbrühe erscheint dem Italiener nur wie eine Art pikanter Sauce, die darüber gegossen wird, während man in Deutschland die Sache herumdreht, von „Suppeneinlage“ spricht und eine Schüssel Macaroni als eine Art Gemüße, niemals als Suppe bezeichnet würde, sie auch (ohne Fleischbrühe) nicht zu Anfang der Mahlzeit isst.

Eine Fleischbrühsuppe ist demnach durchaus kein reines Stimulans, sondern eine wundervolle Combination von Nahrung und Genuß, und diese gleichsam aus dem Guten und Sündigen zusammengesetzte Speise typisch für die gesamte Mahlzeit. Der ganze Zauber eines guten Essens läuft schließlich darauf hinaus, die Gäfte satt und ihnen zu gleicher Zeit Appetit zu machen — sie sollen wie Faust von Weizsäcker zu Genuß taumeln und im Genusse nach Begierde verflüchtigen, nur langsam gewinnt die Confitzen der Zusammenlegung das Uebergevoigt, und der Reiz wird nachgerade auf ein Minimum beschränkt. Sollen wir uns einmal „Der Majesty's Dinner“ an, auf dessen Menu die Gänge in alterthümlicher Weise mit ihren altmodischen französischen Namen aufgeführt sind.

Nach der Suppe und den Hors d'oeuvre kommen die Entrees, Fische, leichte Fleischspeisen und Ragouts — Ragouts wollen den Appetit wiederum reizen, Ragouts wollen von Neuem Gusto machen. Folgen die Melées — man erklärt sie für die Gerichte, welche auf dem Tisch kommen, nachdem die Suppe „weggenommen“ worden ist, aber es sind vielmehr Speisen, deren Geschmack durch allerhand gute Zutaten, seine Kräuter, köstliche Gewürze und Salze „gehoben“ wird und die damit wieder die unerschöpfliche Eigenschaften der Appetitlichkeit erlangen. Nun kommt endlich der Braten, und mit ihm fängt eigentlich erst die richtige Mahlzeit an, soll es wenigstens — der Braten ist, es klingt spakhaft, aber wir haben uns nun einmal bis jetzt nur vorbereitet, der Braten ist, sage ich, wirklich zum Essen da, mit ihm soll man die Eßlust böhnen, die vitalen Zutaten treten daher wenigstens in der Zubereitung mehr oder weniger zur rüd, wenn aus eine Sauce dazu gegeben wird und die Sopa, der Mostsch, der Salat zur Verklärung steht. Damit haben nun die Gänge und die Salze, die hauptsächlich um des Fleisch willen da sind, ihre Rolle ausgespielt, und es hebt gleichsam eine neue Periode an, zu der die Entremets den Ueberraum bilden.

Das Entremets war ursprünglich nur ein Essen, sondern ein Schaustück, das während des Essens aufgeführt zu werden pflegte. Unmittelbar nach dem Braten wurde sonst die Tafel aufgehoben und abgedeckt; erst später ward es üblich, ihnen zu bleiben, den Tisch neu zu serviren und ein aus Gemüßen und Mehlspeisen bestehendes Entremets und nach diesem das sogenannte Dessert aufzutragen, womit eigentlich das Abdecken der Tafel selbst gemeint war. Russischen Entremets und Dessert sind

Militärische Zaubereziehung.

Der echte Gassenjunge in den Großstädten der Ver. Staaten ist sehr schwer zu behandeln. Er hat seine eigene Sprache und seine eigenen Sitten, er besitzt weit mehr die Instinkte des Rombs als diejenigen des Flegels, er ist ein Halbwilder zugleich und ein selbstständiger Geschäftsmann, die Autorität der Eltern erkennt er in den meisten Fällen nicht mehr an, der Schulle ist er entwandt und sein Selbstbewußtsein ist ein berartiges, daß er jedem Zugriff und jeder Ermahnung ein verächtliches „O shut up“ oder „You make me sick“ entgegensetzt. Von den Zeitungsverkäufern, Cigarettenhändlern, Botenknaben u. s. w. ist hier die Rede, von jener recht zahlreicheren Gruppe halb verbrochener Knaben, welchen man in unsern Großstädten auf Schritt und Tritt begegnet. Wie können diese Jungen in Ruhe gehalten werden in den Jahren, die für die Festigung des Charakters so außerordentlich wichtig sind, wie können sie beherrscht werden vor den Gefahren, welche ein zielloses Leben gerade in jenen Jahren mit sich bringt? Man hat diese „Gamins“ besonders heimatlos errichtet, man hat ihnen Lesezimmer zur Verfügung gestellt, die Kirchengemeinschaften namentlich haben sich vielfach dieser Strafnomaden angenommen, speziell durch Bildung eigener Sonntagschulen für diese Species von Halbbarbaren. Aber es sind wenig Erfolge damit erzielt worden, namentlich die Veranlasser der Sonntagschulen für diese Gamins haben die Erfahrung machen müssen, daß der Kampf gegen die Rohheit und Wildheit mit so sanften Mitteln ein vollständig vergeblicher ist.

Vergihmeinnicht-Kaffee.

Von Java und Mocca, von Blüthen- und Feigen-Kaffee im Allgemeinen und Damer-Kaffee im Besonderen haben die freundlichen Leserinnen gewiß schon vernommen, aber sicherlich noch nicht von einem liebreizenden, blauäugigen Vergihmeinnicht-Kaffee. Und doch steht seit einigen Tagen die Species der Kaffee-Blüthen nicht mehr vereinzelt in der Botanik da, sondern durch Pflanzung auf ein edles Reis ist es einer erfolgreichen kühnen Forscherin gelungen, uns mit einer neuen Gattung von Kaffee zu beschenken, und zwar mit der oben angeordneten himmelblauen poetischen Kaffeeblume. Wo die Wunderblume erblüht, darf ich nicht verathen, aber wie sie beschaffen war, das zu schildern fühle ich mich zu Ruh und Frommen der wüßbegierigen Weißlichkeit verpflichtet.

Auf einem sonnigen Vergihmeinnicht-Parthie hat ein einladender reich gedeckter Tisch, der überall sichtbar in zarter Blumenprache die Vergihmeinnicht-Blüthe trug. Auf weißer schneidiger Fläche blühten da trotz rauher Stürme die lieblichsten blauen Vergihmeinnicht, sie grühten aus seidenweichen Reichen, von feinsten feinen Wanken umgeben, auf durchsichtigen, sternförmigen Blattdecken, und in vollere Sträußchen zusammengefaßt, von dem blumendekenden Milieu entgegen. Gleich treuen blauen Kindergerichten guden sie neugierig von den zierlichen Tellern und den blüthenförmigen Tafelstöcken empor, und die appetitlichen vielgestaltigen, süßen, ehernen Tischblüthen rieften, wenn auch durch die Blume, doch deutlich vernehmbar: „Wähle mich, dann vergißst Du mich nicht!“ Magisch blüht blühendes Vergihmeinnicht-Blüthen der hellen Lampen herüber auf die in mattblauen Sammet getriebene, Vergihmeinnicht spendende Hausfrau. Vor jedem Gebek prange ein Blüthen Wunderholz, mit einer einzigen perlenselbigen Vergihmeinnicht-Nadel an die Tischplatte befestigt, die also jedem Gaste sein Souvenir mit einer besonders für ihn verfaßten poetischen Widmung überreichte, von welchen Verslein eines wie folgt lautete:

„Vergih mein nicht! Wenn fern Du mir, Vergih mein nicht! Wenn nah' ich Dir, Vergih mein nicht! In Ernst und Scherz, Vergih mein nicht! In Freud' und Schmerz!“

So dürfte es vielleicht geschehen, daß dieser ersten duffigen Vergihmeinnicht-Vereinigung im Kreise inniger Frauen noch manches schöne poetische Blumen-Kaffee-Kränzchen nachfolgt.

Sie tritt nie.

Der folgende poetische Dialog dürfte für alle Radfahrer und -Fahrradrenner interessant sein:

Sie: Auf dem Landem, sagt sie, Ist es fein, sagt sie, Denn da bist Du, sagt sie Nie allein, sagt sie, Ausgepumpt, sagt sie, Werd' ich schwer, sagt sie, Treit' ich nicht, sagt sie, Treit' ja er!

Er: Auf das Landem, sagt er, Steig' nicht' auf, sagt er, Mit' ner Dame, sagt er, Da jasth' drauf, sagt er, Denn auf Einen, sagt er, Kommt die Müß', sagt er, Er tritt immer, sagt er, Sie tritt nie!

Andere n. Gattin (abreissend): „Wien, lieber Heinrich, vergih mich nicht!“ Gatte: „Keine Rede, Du hast mir ja Deine Rechnungen zum Verzählen dagelassen!“ — In M e s t a u r a n t. A: Sieh mal, wie der junge Studio sich führt — B: und füll!

Der erste Gassenjunge in den Großstädten der Ver. Staaten ist sehr schwer zu behandeln. Er hat seine eigene Sprache und seine eigenen Sitten, er besitzt weit mehr die Instinkte des Rombs als diejenigen des Flegels, er ist ein Halbwilder zugleich und ein selbstständiger Geschäftsmann, die Autorität der Eltern erkennt er in den meisten Fällen nicht mehr an, der Schulle ist er entwandt und sein Selbstbewußtsein ist ein berartiges, daß er jedem Zugriff und jeder Ermahnung ein verächtliches „O shut up“ oder „You make me sick“ entgegensetzt. Von den Zeitungsverkäufern, Cigarettenhändlern, Botenknaben u. s. w. ist hier die Rede, von jener recht zahlreicheren Gruppe halb verbrochener Knaben, welchen man in unsern Großstädten auf Schritt und Tritt begegnet. Wie können diese Jungen in Ruhe gehalten werden in den Jahren, die für die Festigung des Charakters so außerordentlich wichtig sind, wie können sie beherrscht werden vor den Gefahren, welche ein zielloses Leben gerade in jenen Jahren mit sich bringt? Man hat diese „Gamins“ besonders heimatlos errichtet, man hat ihnen Lesezimmer zur Verfügung gestellt, die Kirchengemeinschaften namentlich haben sich vielfach dieser Strafnomaden angenommen, speziell durch Bildung eigener Sonntagschulen für diese Species von Halbbarbaren. Aber es sind wenig Erfolge damit erzielt worden, namentlich die Veranlasser der Sonntagschulen für diese Gamins haben die Erfahrung machen müssen, daß der Kampf gegen die Rohheit und Wildheit mit so sanften Mitteln ein vollständig vergeblicher ist.

Schließlich ist ein Sonntagschullehrer in der schottischen Stadt Glasgow auf den Gedanken gekommen, diese Strafnomaden militärisch zu organisiren und damit hat er denn wirklich große Erfolge erzielt. Eines Abends theilte er seiner Klasse mit, daß jeder einzelne Knabe sich am nächsten Donnerstag Abend pünktlich in einer großen Halle einfinden sollte, um an der Bildung einer „Bons Brigade“ theilzunehmen. Jeder Knabe wurde sofort eine militärische Kappe und einen Gürtel erhalten und später, wenn die Züge besser eingerichtet sein würden, sollten hübsche Uniformen und auch Waffen (übrigens sehr harmloser Art) verabfolgt werden. Das zog mächtig. Jeder Knabe stellte sich pünktlich ein, empfing seine Auszeichnung als Soldat und ließ sich von dem Augenblick an auch eine wirklich soldatische Behandlung gefallen. Vor dem militärisch ausschauenden Exerciermeister, der eine Art von Uniform niemals hätte erreichen können, die Knaben, welche früher bei jeder Zurechtsetzung eine Meuterei in Scene setzten, ließen sich Knüffe und Riffe von ihrem Vorgesetzten ruhig gefallen und als einmal ein Auftritte über Nacht in ein improvisirtes Arrestlokal geführt wurde, da betrachteten das die übrigen „Soldaten“ als wohlverdiente Strafe. Der Exerciermeister verstand sich auf die Behandlung der Knaben. Er nannte sie niemals Lausbuben, was sie doch eigentlich waren, sondern Soldaten, was sie doch nicht waren. Er machte die Eifrigsten zu Unterofficieren und Officieren und ließ durchblicken, daß jeder besonders Thätige diesen Rang erlangen könne. Es wurde bei dieser Behandlung nicht nur die Buntlichkeit erreicht, was früher eine Unmöglichkeit gewesen war, die Knaben erschienen mit dem Glodenschlage zur Übung, sondern nach wenig Wochen hatte man ein noch weit besseres Resultat erzielt: Die Knaben kamen frisch gewaschen und gekämmt zu der Übung.

Wie es kommt, daß diese wilden Burken auf diesem Wege so rasch und so erfolgreich sich bändigen und zu tüchtigen Menschen erziehen lassen, ist leicht erklärt. Jeder Junge scheint eine instinktive Vorliebe für das Soldatentum zu besitzen.

Im Du fel.

Unbegründeter Vorwurf. Bekannt: s'ist schon wahr, daß alle Augenblicke etwas in Ihrer Familie passiert. Sie sollten eben doch vorsichtiger sein! Frau: So, noch vorsichtiger, — das ist nicht die Möglichkeit. Sind wir gerade gesund, so verdamme ich nie, wenn ich gezwungen werde, dies einzugehen, ein „Unberufen“ dazu zu setzen; ich beginne nie etwas an einem Freitag, klop' auf den Tisch, sobald Jemand mein gutes Aussehen lobt, pade aus, wenn mir ein Schwein und treue um, wenn mir ein weilt fortentwidelte, daß der Magistat von Glasgow eine solche Knabenkapelle

Im Reiche der Mode.

Es gehört ein feines Toilettenverständniß dazu, Eleganz und Einfachheit, diese beiden in der weiblichen Kleidung so wichtigen Factoren zu einem vollendetem Ganzen zu vereinigen. Nach dem entschiedenen französischen Charakter, den die Mode in der leibergangenen Zeit angenommen hatte, und welcher Gefälle, leichte Garnituren und die Gehalt verhüllende Formen vorschreibt, tritt jetzt die englische Art, die knappe Facon, wieder in ihre Rechte. Die Schoppen, Bauschen und Drapirungen verschwinden langsam und machen dem einfachen Borben- und Stoffleistensbesatz, der glattanliegenden, mit Hochhalten oder Westentellen ausgestatteten Taille und dem glatten, wenn auch nicht englich engen Rocke wieder Platz. In der kommenden Mode wird nicht mehr das „Was“ an einem Kleide, sondern das „Wie“ eine Rolle spielen, denn bei der einfachen Gewandung sind es die Facon die Art der Ausführung, der Schnitt, welche in den Vordergrund treten und den Aufpruch verdrängen und in zweite Reihe stellen.

In den nachstehenden Illustrationen sind mehrere Toiletten veranschaulicht, welche allen Ansprüchen an Eleganz genügen und dabei einfach genannt werden können. Aus hellgrauem und weißem Tuch ist das in der ersten Abbildung dargestellte Kleid zusammengefaßt, das auf dem Halbgürtel und der Aermelrevers mit einer Kurbelstückeri von grauer und blauer Seide ausgefaßt und mit großen weißen Perlmutterknöpfen verziert ist. An der rechten Seite ist der aus grauem Tuch hergestellte Rock leicht drapirt, Lappheit und Halbgürtel sind aus weißem Tuch gefertigt.

Kleid mit Knopfgarnitur.

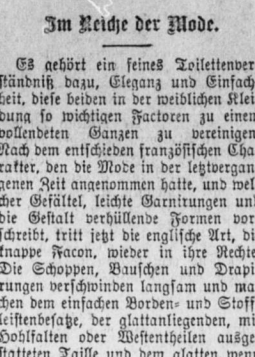
Anzug aus Himalajastoff.

Schmuckelhaft.

Kleid in Princeffform.

Das Kostüm No. 3 in Princeffform aus grauem Cheviot und Sammet ist hinten geschlossen und am unteren Rande mit Vatten von weinrothem Sammet garnirt. Aus Sammet sind auch die oberen, vorn und hinten in gleicher Weise angebrachten Garniturtheile. Die Aermel hat man unten glatt mit Cheviot, oben mit unter Rocke endigenden Puffen überdeckt, welche ebenso wie der Stehragen aus Sammet bestehen.

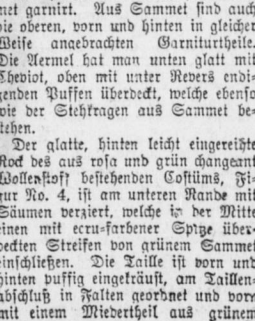
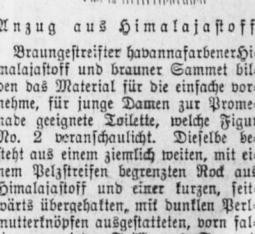
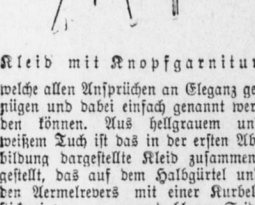
Der glatte, hinten leicht eingereichte Rock des aus tola und grün hangant Wollestoff bestehenden Kostüms, Figur No. 4, ist am unteren Rande mit Säumen verziert, welche in der Mitte beiden mit cerus-farbener Spitze überdeckten Streifen von grünem Sammet einschließen. Die Taille ist vorn und hinten puffig eingeknüpft, am Tailensabschluß in Falten geordnet und vorn mit einem Miedertheil aus grünem



Gesellschaftskleid.



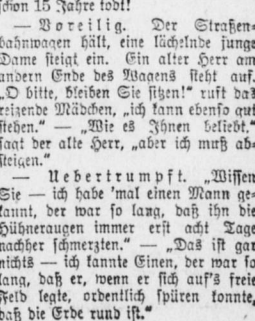
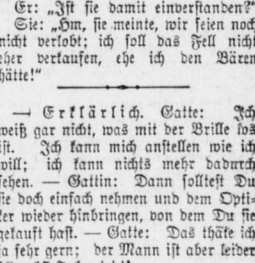
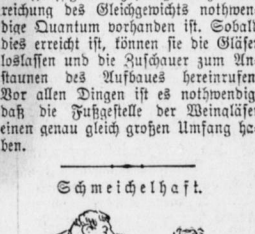
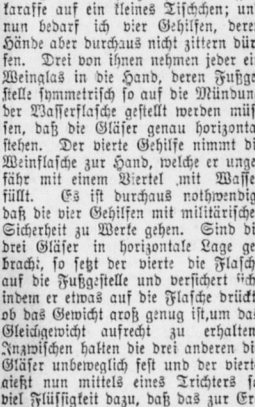
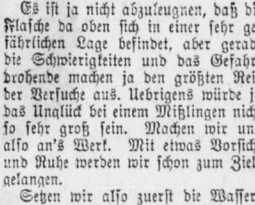
Das Flaschenkreuz.



Gesellschaftskleid.



Das Flaschenkreuz.



Sie: Ich habe Mama heute gesagt, daß sie zu uns ziehen soll, wenn wir später heirathen! Er: „H, sie meinte, wir seien noch nicht verlobt; ich soll das Fell nicht eher verkaufen, ehe ich den Wären hätte!“ — Erklärlich. Gatte: Ich weiß gar nicht, was mit der Wille los ist. Ich kann mich anstellen wie ich will; ich kann nichts mehr dadurch sehen. — Gattin: Dann sollst Du sie doch einfach nehmen und dem Optiker wieder hindringen, von dem Du sie gekauft hast. — Gatte: Das thäte ich ja sehr gern; der Mann ist aber leider schon 15 Jahre todt! — Voreilig. Der Straßensoldat hat eine lächelnde junge Dame fest in ein. Ein alter Herr am andern Ende des Waagens steht auf. „D bitte, bleiben Sie hier!“ ruft das reizende Mädchen, ich kann ebenso gut stehen. — „Wie es Ihnen beliebt.“ — „faat der alte Herr, aber ich muß absteigen.“ — Uebertrumpft. „Wissen Sie — ich habe mal einen Mann gekannt, der war so lang, daß ihn die Hüftenraugen immer erst acht Tage nachher schmerzten.“ — „Das ist gar nichts — ich kannte Einen, der war so lang, daß er, wenn er sich auf's freie Feld legte, ordentlich spüren konnte, daß die Erde rund ist.“