

### Das Stottern.

Unter den mancherlei Sprachgebrechen ist das Stottern ein sehr lästiges Uebel, denn es hindert den mündlichen Verkehr mit unseren Mitmenschen, es schließt den damit Befallenen von vielen Berufsarten aus und drückt ihn körperlich und geistig nieder. Beobachtet man einmal einen Stotterer, baldem er sich nach so sehr anstrengt, nicht selten alle Glieder in Bewegung setzt, so gelangt es ihm nicht, das gewünschte Wort herbeizubringen. Aber nicht immer zeigen sich solche Anstrengungen. Der Leidende ist vielmals fähig, sich ziemlich gefällig zu unterhalten, wenn er aber das Wort, das er nicht zu sprechen vermag, notwendig einmal gebrauchen muß, da tritt das Uebel mit seinen unangenehmen Folgen wieder hervor. Ein Stotterer lebt also in beständiger Angst, wodurch seine Nerven sehr zu leiden haben. Zum Glück haben in den letzten Jahrzehnten berufene Männer Heilmethoden für Stotterer aufgestellt, nach denen es möglich ist, Stotternde von diesem lästigen Uebel zu befreien. Nach alten Methoden sind bis jetzt etwa 70 Prozent ganz von ihrem Uebel befreit, 20 Prozent wesentlich gebessert, 10 Prozent nicht geheilt worden. Nur möchten wir vor solchen Lehrern warnen, die angeben, alle Stellen zu können, was leider unmöglich ist. Wir möchten in diesem Uebel den lieben Mütterchen einige Rathschläge erteilen, nach denen sie ihre kleinen Lieblinge vor dem Stottern schützen, oder, wenn das Uebel schon begonnen hat, wie sie dieselben davon befreien können. Nach Beobachtungen kommt auf 100 Kinder ein Stotterer. Kleine Kinder können die Laute und die Verbindungen derselben nicht richtig sprechen, sie hampeln dieselben nur. Doch bald tritt an Stelle des Stammels, im zweiten und dritten Lebensjahre, das Sprechen. Jetzt ist es von großer Wichtigkeit, daß das Kind deutlich und rein sprechen darf. Leider gibt es nun manche Eltern, die an der Aussprache, wie sie ein Kind von dem erwöhnlichen Vater hat, Wohlgefallen finden; sie sprechen deshalb mit den Kindern in dieser sinnlichen Weise, geben aber nicht, daß sie dadurch oft großen Schaden anrichten. Da das Kind in dieser Zeit fast alles nachahmt, so ist es durchaus notwendig, daß es in der Familie ein gutes Beispiel finde. Die Laute und ihre Verbindungen müssen daher rein und deutlich gesprochen werden. Die Folgen werden sich bald zeigen, die Kinder werden nicht rein und deutlich sprechen lernen, sondern sie werden auch vor dem Stottern bewahrt bleiben. Kleine Kinder sprechen oft schnell, die Worte überfließen sich, hier liegt nun die Gefahr, daß sie sich das Stottern angewöhnen. Deshalb müssen solche Kinder an langsames Sprechen gewöhnt werden. Das Wort oder der Satz muß ihnen langsam und deutlich vorgesprochen werden. Dann veranlassen sie, ebenso nachzusprechen. Es gibt gewisse Laute, die den Kindern viel Mühe machen. Da sagt z. B. ein kleiner Knabe „bat“ für „schlaf“, er kann offenbar das „sch“ nicht hervorbringen. Was ist dabei zu thun? Man halte da keine große Predigt, sondern lasse ihm das „sch“ vor, einmal der Laut auch am ersten Tage noch nicht, so gelangt er vielmals am zweiten und nach großer Freude hat das Kind selbst an dem Erfolge! Hierzu gehört aber Geduld, nichts schabte mehr als Heftigkeit. Wenn je das Wort „Geduld und Liebe überwinden alle“ seine Wahrheit erweist, so ist es bei der Erziehung. Man spreche also langsam und deutlich, unter Umständen ist das gedehnte, nahezu flüsternde Sprechen sehr an seinem Platze, dann werden sich bald die Früchte seiner kleinen Mühen zeigen. Bei Kindern, die sich das Stottern schon angewöhnt haben, ist das richtige Uebensystem von großer Wichtigkeit. Die allerersten Stotterer verstehen nicht richtig zu athmen, deshalb ist es notwendig, daß sie dasselbe erlernen. Man lasse also Athmungsübungen machen. Bei offenem Munde werde tief aufgeathmet, der Athem einige Zeit gehalten und endlich langsam ausgeathmet. Solche Uebungen sind oft zu wiederholen; dabei ist auf eine richtige Körperhaltung sehr zu achten. Der Leidende beste gerade, Brust hervor, Leib zurück, Hüften nicht eingezogen. Ferner sind alle anderen Bewegungen, besonders das Gesichtsziehen, zu vermeiden. Es wird sich empfehlen, solche Uebungen vor dem Spiegel machen zu lassen, damit sich der Leidende selbst von dem sächlichen Anblicke solcher Bewegungen überzeuge. Später sind diese Uebungen mit dem Sprechen zu verbinden. Quersätze werde wieder tief eingeathmet, dann das betreffende Wort gesprochen; dabei ist darauf zu achten, daß der Vokal recht laut und langsam gesprochen werde; z. B. gute Mama. Hat der Leidende nicht Athem genug, oder athmet er zu schnell aus, dann entsetzt wieder das Stottern. Sollte alle diese Mühe ohne Erfolg bleiben, dann vertraue man sich einem gewissenhaften, mit der Solter-Heilmethode Bekannten Lehrern an.

### Im Reiche der Mode.

Die Balltoilette steht im Zenith und daher dürften unsere Leserinnen an eleganten Neuheiten auf dem Gebiete der Balltoiletten gerade jetzt besonderes Interesse nehmen. Mehr für junge Frauen geeignet erscheint ein Costium aus großmusterigem, rosa Seidendamaist



Balltoilette für junge Frauen.

in Prinzessform mit mäßiger Schleppe und mit rundem Ausschnitt gearbeitet. Vorn öffnet es sich über einem geraden aus gelbem Spitzenläuzel, der drei flache Brustbänder mit einem breiten Wolan abschließt. Der Rock zeigt oben ein paar kleine Paniers, die nach den Hüften hin mit Rosetten aus rosa Sammet zusammengefaßt sind. Die glatte Taille ist mit einem schmalen, gestrichelten Spitzenplastron ausgefattet, das von nach unten sich zurspindenden Schrägstreifen aus rosa Sammet begrenzt wird, die oben zu beiden Seiten des Plastrons je unter einer Sammetrossette enden. Den Ausschnitt umgiebt ein rund geschnittener, sehr tollig fallender Kragen aus rosa Sammet, der hinten in der Mitte gefalzt ist. Kurze, mit einem Sammetband abschließend verwohlständige die vornehme Toilette.



Für junge Mädchen.

Aus gelber Seide besteht eine Balltoilette für junge Mädchen, welche der vorstehend beschriebenen an Eleganz nichts nachgibt; dieselbe ist mit schwarzem Sammetband und heller Seidengaze geschmückt. Der weite Rock ist vorn zu beiden Seiten bis zur Kniehöhe gefalzt und hier mit Einfaltungen von dicht plüschiger Seidengaze versehen, die oben mit Sammetrossetten abschließen. Die Taille ist vorn glatt, hinten in ein paar auspringende Falten geordnet und vorn mit einem sich freudigen Faltenheft aus Seidengaze überdeckt, der sich am hinteren runden Ausschnitt herbenartig fortsetzt. Hinten in der Mitte und vorn zu beiden Seiten ist die Gaze mit Sammetrossetten zusammengefaßt. Ein Gürtel aus gestülptem Sammetband umwindet die Taille und schließt an der linken Seite unter einer Rosette mit lang herabhängendem Ende und Oesen aus gleichem Band; die rechte Seite des Gürtels schmückt eine gleiche Rosette.



Costium mit Längengarnitur.

Auch mit mehreren hübschen Sachen für den täglichen Gebrauch machen wir unsere Leserinnen bekannt. Besonders geschmackvoll wirkt ein Costium aus taubengrauem Wollstoff mit Längengarnitur, welches auf dem Rock unten, sowie längs der beiden vorderen Ränder, auf der Taille jackenartig, sowie am unteren Rocken, auf dem Stragen und den Karmeln mit einem Viertel Zoll breiter, etwas dunklerer Hohlrippe verziert ist. Der Rock besteht aus sieben Bahnen; derselbe bildet hinten röhrartige Falten und ist 20 Zoll hoch mit Einfalte versehen.

Aus rotbraunem Tuch ist diese einfach und vornehm wirkende Toilette gearbeitet, welche hinten röhrartige Falten bildet. Die mit einem goldenen glänzenden Schöße abschließende Taille tritt oben etwas auseinander und läßt einen mit einem Stragen verbundenen Satz aus weißem Tuch sichtbar werden, dessen

sen Anschlag der, der Taille aufliegende große, mit Silber umrandete Pelzermantel bedeckt. Gleicher Pelz ist auf dem



Strahlenanzug mit Paletttoilette.

Kermeln, sowie auf dem Schoß der vorn übereinander tretenden mit Hatten und Oesen versehenen und mit grossen Sammetfalten verzierten Taille angebracht, die hinten mit einem Krage aus Sammet und mit Knöpfen verzierten Sammetriegeln garnirt ist.

### Das Stammhaus der Romanows.

An der Warfarastraße in Moskau steht das Stammhaus der Romanows, des regierenden Jarngeschlechts. Um die Mitte des 14. Jahrhunderts soll der Ahnherr der Familie, Andrei, mit dem Beinamen Kobyla (Stute) aus Preußen nach Moskau gekommen und in die Dienste des Großfürsten Simeon des Stolzen getreten sein. Sein Urenkel Roman Jurjewitsch begründete die Linie Sacharjin-Jurjew, und durch die Vermählung seiner Tochter Anastasia mit dem Zaren Ivan II. Wassiljewitsch (1547) und ihres Bruders Nikita mit Subogia, der Zärsin von



Das Stammhaus der Romanows.

Susdal, gelangte die Familie zu großem Ansehen und in unmittelbare Beziehung zu dem alten Herrscherhause Kurik. Als nach Iwan des Schrecklichen Tode unter seinen Nachfolgern, seinem schwachen Sohne Feodor, dem Usurpator Boris Godunow und dem falschen Demetrius das russische Reich in immer größerer Verdrängnis kam, wurde der sechzehnjährige Jüngling Michael Fjodorowitsch Romanow, der Sohn des Metropolitans Philaret, im Jahre 1613 von den geistlichen und weltlichen Herren und den Boten der Städte einmütig zum Zaren ertoren. Er ist also der erste Kaiser aus dem Hause Romanow.

Das alte Stammhaus des Jarngeschlechts war im Lauf der Jahrhunderte in fast völlige Vergeßlichkeit gerathen, und erst im Jahre 1856 wurde es auf Befehl Kaiser Alexander II. wiederhergestellt. Unsere Abbildung stellt die Ruine mit der Hauptfassade des restaurierten Gebäudes dar.

### Schmeichelhafte Beschreibung.



Herr (sieht zum Fenster hinaus, hinter ihm sein Diener): Was diesem Menschen soll ich ähnlich sein? Mit dem werde ich verwandt? Unfalsch! Diener: Ja, gnädiger Herr, schauen Sie ihn nur recht an! Genau dieselbe veroffene Nase, das herunterhängende Maul, der Schmeerbauch!

### Rühre Beschauptung.



Dame: Herr Lieutenant, welche ist nach Ihrer Ansicht die schärfste Waffe? Lieutenant: Damen gegenüber's Monocel.

Raffinierte Schmeichellei. Ged: Wenn ich Sie sehe, grüßes Fräulein, dann gehen mir immer zwei Damen ab! — Dame: Wie so? — Ged: Nun, Sie sind doch immer nur eine der drei Grazien!

### Die erste öffentliche Desinfectionsanstalt in Berlin.

Zu den furchtbarsten Feinden des Menschengeschlechts gehören eine große Zahl sehr kleiner, dem unbewaffneten Auge nicht sichtbarer Organismen, welche, wenn sie in das Innere des Körpers eindringen, die Ursache zu vielen Krankheitsformen werden, welche man in ihrer Gesamtheit als Infektionskrankheiten zu bezeichnen pflegt. Erst seit relativ wenigen Jahren ist in diesen Wesen, den Bacillen, der Grund von vieler Leiden erkannt worden, und zwar hauptsächlich durch die fundamentalen Arbeiten von Koch und Pasteur. Noch vor geringer Zeit standen daher die Antibiotischen Mangel jenen todtbringenden Epidemien gegenüber, deren furchtbarste Repräsentanten die Cholera, die Pocken und die Pest sind. Aber auch auf diesem Gebiete hat die moderne Naturwissenschaft große Fortschritte und Erfolge zu verzeichnen. Nun hat die Erfahrung gelehrt, daß in den Gebrauchsgegenständen, die sich in der Umgebung eines Kranken befinden, also in der Wäsche, den Kleidern und dergleichen mehr, gerade der Sammelplatz der infizirten Organismen zu suchen ist.

Man mußte daher Methoden ermitteln, um die Keime in ausreichender Weise zu treffen. Aus vielen zu diesem Zwecke im kaiserlichen Gesundheitsamt von den Herren Koch, Goffen und Böttler angestellten Versuchen hat sich endlich ergeben, daß durch die Einwirkung heißer gespannter Wasserdämpfe von mindestens 100 Grad Celsius selbst die Sporen infizirter Mikroorganismen in relativ kurzer Zeit zu vernichten seien. In unserem Falle kommt es nun darauf an, unangenehme Gegenstände, wie Betten, Padene von Kleiderhäuten, ja selbst Möbel durch und durch auf die obengenannte Mindesttemperatur zu bringen.



Verschlüssen des Desinfectionsraumes.

Wegen der großen sanitären Wichtigkeit der neuen Unternehmung möchten wir in Kürze eine Schilderung des acclamirten Desinfectionsverfahrens einfügen. Sobald die Fahrzeugen anlangen, werden dieselben entladen und ihr Inhalt in die Aufbewahrungsräume der Abtheilung I. — für infizirte Gegenstände — untergebracht.

Die nun die eigentliche Operation beahmt, werden die Desinfectionsöfen, von denen das Berliner Institut drei von je 4,5 Kubikmeter Rauminhalt besitzt, stark beheizt. Dieses wird ermöglicht durch eine Luftzuführungsöffnung, die sich an der Seitenfläche des Apparates befindet, und mittel der Abzugsröhren, welche die Luft durch den Feuerungsraum in den 30 Meter hohen Schornstein führt, der seiner Länge halber als vorzüglicher Sauger wirkt. Die „Wägen“, welche sich vor den Öfen befinden, werden jetzt beladen, in das Innere geschoben und die Thüren geschlossen. Man heizt darauf bei theilweise geöffneten Ventilkappen den Apparat eine Zeit hindurch langsam an, um sodann bei volkommenem Verschluß des genannten Dampf der Maschine auf die Gegenstände einwirken zu lassen.

Nach einer kurzen Ventilation zum Schluß ist der Proceß vollständig beendet. Die ganze Operation erfordert etwa vierzig Minuten. Nach ihrer Vollendung gibt ein Gongschlag den Beamten in Abtheilung II. — für desinfizirte Gegenstände — das Zeichen zum Entleeren der Öfen.

Sie öffnen die Thüren, welche nach ihrer Abtheilung zu liegen, und erlebten ihre Geschäfte. Die Desinfectionsöfen sind nämlich in der Weise eingerichtet, daß für jede der beiden Abtheilungen besondere Zugänge vorhanden sind, was wiederum dadurch erreicht wurde, daß der gesammte Apparat die trennende Wand durchdringt. Durch die genauen technischen und bakteriologischen Untersuchungen des Directors Merke, beziehungsweise des Dr. Holtmann ist die vorzüglichste Wirkung der beschriebenen Methode erwiesen. Die Temperatur innerhalb der



Das Herausnehmen der desinfizirten Gegenstände. Oesen überströmt allüberall 100 Grad Celsius und auch die härtesten Sporen wurden vernichtet.

### Für die Küche.

Bei jedem Mahle erhöht ein sorgfältig zubereiteter Salat den Genuß und doch wird bei der Salatbereitung nicht selten arg geschmilt. Fast jeder Salat wird am besten zuerst allein mit gutem Del bemischt und kann so sündlang stehen, ohne zusammenzufallen; eingeschnittene Gurken, ohne Kränze zu gießen. Wenn nicht mit eigentlicher Waponaiffenfauce begossen, mischt man Salz, Pfeffer, Essig oder die Salatsauce ohne Del angerührt, erst eben vor dem Gebrauche mit dem Del getränktem Salat. Salat, wie manche Gemüse, gewinnt wesentlich durch Zugabe von etwas Zucker, ohne daß er süßlich schmecken darf, wenn das aber gewünscht wird, dann muß mehr Zucker genommen werden. Dagegen gewinnen süße Speisen, auch eingemachte Früchte, durch Zugabe einiger Körnchen Salz. Auch die Haltbarkeit der Früchte soll dadurch erhöht werden. Wenn Confitüren, Kost mit aller Vorsicht behandelt, doch oft naher verderben, so ist zumeist der Grund darin zu finden, daß zugleich mit ihnen andere Speisen auf dem Tische lagen, was durch das zu vermeiden ist. Wenn andere Dämpfe in das Gekochte hineinschlagen, kann auch Haltbarkeit nicht gedehnt werden.

Beim Baden ist zu beobachten, daß Schweißschlägen wie rühren taich, aber mit leichter Hand geschiefelt, ohne jede Kraftanstrengung. Etwas Citronensaft ist förderlich bei beiden. Sobald aber Eiseln mit dabei ist, darf Citronensaft erst zuletzt beigefügt werden, handle es sich um süße Speisen oder um Gebäckes. Bei Confit, das auf Papier gefüllt wird, das immer unten liegt, rein und weich sein genügt nicht immer, Zucker zu streuen für das Lockstoffe. Man drehe das Papier nach dem Baden vorsichtig um und bespreuht die Rückseite mit warmem Wasser je ziemlich viel, und nach wenigen Minuten wird sich das Papier ohne Wesseln an Matrone und dergleichen als häßliche Zugabe hängen bleiben.

Hier einige Recepte für einfache, aber schmackhafte Gerichte. Ochsenmaul wird gründlich gewaschen in Salzwasser recht weich gekocht, in längliche und breite Stücke geschnitten, mit länglich geschnittenen Zwiebeln bestrich, gesalzt und gepfeffert, mit Essig und Del begossen und angebraten. Man kann ihn einige Zeit aufbewahren.

Rosentrost mit Bratwürstchen. Man blanchire die Körschen einige Minuten lang in toedendem, gesalzenem Wasser, sie sie sich weich anfassen, fülle sie mit frischem Wasser ab und lege sie zum Abtropfen auf ein Tuch. Schwinge sie kurz vor dem Anrichten mit einem Stück recht süßiger Butter, Salz und einer Meßerfülle Zucker über dem Feuer, richte auf runder Schüssel gebräut an und umlege sie mit den Bratwürstchen. Diese letzteren selbst werden in folgender Weise zubereitet. Man wiege ein Pfund zartes Kalbsfleisch und ebensoviel fettes junges Schweinefleisch, die Schale einer halben Citrone und eine abgerätzte Zerwelle ganz fein, wirze mit Salz, weißem Pfeffer und einer gelochenen Gewürznelke und rühre ein halbes Pint biden süßen Rahm darunter; fülle die Masse in fingerlange Därme und brate sie, ohne hineinzustechen, langsam in heißer Butter.

Deutscher Einbäckpfirschen. Ein gut abgelegenes Stück Fleisch von ungefähr 5 bis 6 Pfund wird mit der flachen Fleischseite geklopft, dann mit einem Tuche rein abgewischt und mit Salz und Pfeffer eingebein. In eine Pfanne gibt man vier Schöpfel Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, 4 Strohkäse, Runkelkraut, 5 gedrückte Backstübchen und von jeder Gattung Gewürz fünf Körner. Darauf wird das Fleisch gelegt, oben wieder mit geschnittener Zwiebel bestrich, mit 4 Schöpfel Fett überzossen und dann mit einem mit Fett bestrichenen Papier bedekt. So läßt man das Fleisch, wenn es die Zeit erlaubt, ungefähr 2 Stunden an einem hiesigen Orte stehen, gibt es dann in den Braten, wo man es unter öfterem Begießen eine Stunde zugedekt dünsten läßt. Nach dieser Zeit nimmt man das Fett ab, gibt fast diesem ein halbes Quart Wasser hinzu, ein halbes Schöpfel Suppe und 5 Unzen in Stücke geschnittenes Schwarzwurde dazu, und läßt das Fleisch noch ungefähr 2 Stunden dünsten, worauf man es aus der Pfanne nimmt, dem gut eingebrateten Saft in einer Kasserolle paßirt und diesem wenn nöthig noch mit etwas Essig und Suppe den gewünschten Geschmack gibt; die Sauce nochmals aufkochen und dann warm sieben läßt. Das Fleisch muß indeß heißlaufig eine Viertelstunde unauagebedt in der Hölle braten, worauf es eine Kruste bekommen soll. Dann ist es fertig zum Anrichten, der Saft wird in einer Sauciere beigegeben.

Gelochter Hecht. Ein 3-4pfünder Hecht wird geschuppt oder besser raffirt, d. h. man setzt ein scharfes Messer unten am Schwanz bis fastes zwischen Schuppen und Haut ein und scheidet erstere abwärts weg; er wird hienauf ausgeronnen, die Fischfibern werden abgehauen und gewaschen. Der Schwanz wird in den Waschen zwischen die Zähne gestekt, so daß der Hecht einen Ring bildet; nun setze man das nöthige Salzwasser zum Feuer, gebe, wenn es kocht, den Hecht hinein, lasse ihn einmal aufkochen und abdann ungebedt eine Viertelstunde langsam anziehen; man hebe ihn hienauf mit einem Schäumlöfel besorgsam heraus, lasse ihn ablaufen, richte ihn auf die mit Anrichten bestimnte Schüssel an, be-

freie ihn mit feingehackter Peiersee und bringe ihn zu Tische. Wein aus-gelassene, frische Butter und abgetochte Kartoffeln werden besonders dazu servirt.

### Der Muff.

Wenn wir im Winter durch die Hauptverkehrsstraßen der Stadt promeniren und vor den hellerleuchteten Schaufenstern verweilen, um uns die neuen Modereichtheiten zu betrachten, blicken wir, vor den Auslagen eines Kürschners angekommen, stehen. Da liegen sie ja im Schaufenster ausgebreitet, unsere Lieblings, jene weichen, mit Seide gefütterten, runden Hüden, die dazu bestimmt sind, die niedlichsten Hände warm zu halten!

Ach ja, der Muff! Hat nicht schon sein Name für uns etwas Einschmelendes, etwas Molliges. Was bekommt der Muff nicht alles zu sehen und was verdirgt er nicht alles! Er muß das kleine, duftende Spitzentastentuch aufnehmen, die Schachtel mit den Hufspitzen, das zerliche Portemonnaie, den eben erhaltenen Liebesbrief; und wird er nicht in den meisten Fällen mit den kleinen Weidenkränzen oder den zerlich gebundenen Rosenknoten geschmückt, die uns Liebe auch im Winter spendet? Verdirgt nicht der Muff eine ganze Märchenwelt, ein ganzes Reich von Erinnerungen?

Der Muff hat eine Vergangenheit, und zwar eine sehr bewegte Vergangenheit. Seine Heimath ist Frankreich; wenigstens verheißt er sich darauf, dort das Licht der Welt erblickt zu haben. Dageben aber streift sich Weiblich um die Götze, die Vaterstadt des Muffes kalt der Muff als ein kostbares, hoch-aristokratisches Toilettenstück, das nur die vornehmsten Damen des Hofes besitzen. Der damalige Muff war aus einem einzigen Stück Sammet angefertigt, mit mehreren Wattenlagen und Pelz gefüllt, an den Seiten mit Seide oder Brocat verbrämt und mit Klappen versehen, die man sich von Anderen autdöpfen ließ, wenn man die Hände im Muff untergebracht hatte. Die Mode begünstigte den Luxus, den man anfang mit dem Muff zu treiben; man setzte an Stelle der Knöpfe, welche die Seitentaschen schlossen, Diamanten, Edelsteine und edle Perlen. Der berühmte Abbe Robert D'Alembert eiferte damals in seinen Privilegien gegen die sinnhafte Eleganz des Muffes der Dammwelt, der aber nicht immer in den Händen der Frauen blieb. Auch die Männer bemächtigten sich seiner und trugen ihn als Kurzarbeit zu den Zeiten von Henri III. Der männliche Muff bestand aus geflochtenen, purfe Turz vor dem Anrichten mit einem Stück recht süßiger Butter, Salz und einer Meßerfülle Zucker über dem Feuer, richte auf runder Schüssel gebräut an und umlege sie mit den Bratwürstchen. Diese letzteren selbst werden in folgender Weise zubereitet. Man wiege ein Pfund zartes Kalbsfleisch und ebensoviel fettes junges Schweinefleisch, die Schale einer halben Citrone und eine abgerätzte Zerwelle ganz fein, wirze mit Salz, weißem Pfeffer und einer gelochenen Gewürznelke und rühre ein halbes Pint biden süßen Rahm darunter; fülle die Masse in fingerlange Därme und brate sie, ohne hineinzustechen, langsam in heißer Butter.

Rosentrost mit Bratwürstchen. Man blanchire die Körschen einige Minuten lang in toedendem, gesalzenem Wasser, sie sie sich weich anfassen, fülle sie mit frischem Wasser ab und lege sie zum Abtropfen auf ein Tuch. Schwinge sie kurz vor dem Anrichten mit einem Stück recht süßiger Butter, Salz und einer Meßerfülle Zucker über dem Feuer, richte auf runder Schüssel gebräut an und umlege sie mit den Bratwürstchen. Diese letzteren selbst werden in folgender Weise zubereitet. Man wiege ein Pfund zartes Kalbsfleisch und ebensoviel fettes junges Schweinefleisch, die Schale einer halben Citrone und eine abgerätzte Zerwelle ganz fein, wirze mit Salz, weißem Pfeffer und einer gelochenen Gewürznelke und rühre ein halbes Pint biden süßen Rahm darunter; fülle die Masse in fingerlange Därme und brate sie, ohne hineinzustechen, langsam in heißer Butter.

Der erste Muff, der getragen wurde, war lang und schmal wie ein Futteral. Dann wurde er sehr kurz und sehr rund, bis er die Kissenform annahm, die wir uns noch erinnern, bei unsern Großmüttern gesehen zu haben. Dem Sammetmuff folgten Pelzmuffe und später Stoffmuffe, die zum Reide passend gewählt wurden. Diese Mode griff sehr rasch um sich, so rasch, daß die Pelzhändler Grund hatten, zu befürchten, daß es mit der Zeit des Pelzmuffes vorüber sei. Um sich materiell zu retten, wählten sie sich nicht anders zu helfen: sie zogen den Stoffmuff in Lederhülle; sie bezahlten Männer und Frauen, die in gerulpenen Kleidern, aber mit einem großen Stoffmuff in den Händen, durch die Straßen wandern und sich möglichst vor dem vornehmen Publikum zeigen mußten. Das Mittel wirkte; die vornehmen Damen entlagten dem Stoffmuff, sie fingen an, nur noch Hermelin, Otter und Blauschuck zu tragen.

Später, als das Schiffschiffen aufkam und die Damen sich von ihren Cavalieren im Schützen auf der Giebahn fahren ließen, tauchte der langhaarige Muff aus Angola auf, dessen langherabhängendes Fell sich wie eine Schuttede über die Kniee der Schützlingtöchter legte.

Zu Ende des achtzehnten Jahrhunderts wurde der Muff wieder außer-gewöhnlich klein, in elegant nach den Seiten zugeschweifter Form; er verlor dabei nicht allein einen Theil, der Saft in eine Kasserolle paßirt und diesem wenn nöthig noch mit etwas Essig und Suppe den gewünschten Geschmack gibt; die Sauce nochmals aufkochen und dann warm sieben läßt. Das Fleisch muß indeß heißlaufig eine Viertelstunde unauagebedt in der Hölle braten, worauf es eine Kruste bekommen soll. Dann ist es fertig zum Anrichten, der Saft wird in einer Sauciere beigegeben.

Als Ende des achtzehnten Jahrhunderts wurde der Muff wieder außer-gewöhnlich klein, in elegant nach den Seiten zugeschweifter Form; er verlor dabei nicht allein einen Theil, der Saft in eine Kasserolle paßirt und diesem wenn nöthig noch mit etwas Essig und Suppe den gewünschten Geschmack gibt; die Sauce nochmals aufkochen und dann warm sieben läßt. Das Fleisch muß indeß heißlaufig eine Viertelstunde unauagebedt in der Hölle braten, worauf es eine Kruste bekommen soll. Dann ist es fertig zum Anrichten, der Saft wird in einer Sauciere beigegeben.

eine legt ihr freudenstraßendes Gesicht darauf und sticht auf dem weichen Muff.

Die heutige Form des Muffes verdanken wir den Rassen einer berühmten französischen Schauspielerin. Sie war sehr klein, zerlich und schmal und wurde in den Rollen, in denen sie mit dem großen Muff auftrat, von diesem zur Hälfte verdeckt. Das ärgerte sie daran, daß sie sich, kurz entschlossen, einen winzigen Muff anfertigen ließ und damit auf der Bühne erschien. Zwei Tage später trug ganz Paris den kleinen Muff der Schauspielerin, und seine Zeit hat es vermerkt, indem seitdem seine frühere Größe wiederzugewinnen.

Der diesjährige Wintermuff ist theilweise in sein früheres Stoffgewand zurückgelehrt; man trägt vielfach einen flachen, tafelnartigen Muff aus Sammt oder Stoff, zum Reide passend, den man mit hellen Spitzen, Zeitfrangen, Wandschmuck und ausgeflochtenen Vögeln schmückt.

### Wie man Kindern Naturgeschichte beibringt.

Es ist bekannt, daß Kinder gene fronen, ja zumeist lästig damit werden, ohne die Nothwendigkeit davon zu haben, weil sie selten über die Frage nachdenken und die Antwort wieder vergessen. Wenn nun mein Vater, welcher längere Zeit mit seiner Familie auf dem Lande lebte, z. B. von einem Kinde befragt wurde: Vater, was ist das für ein Thier? so sah er sich gar nicht danach um, sondern antwortete: „Sage mir erst, wie es ist, dann will ich Dir sagen, wie man es nennt.“ „Nun“, sagte der kleine herzhafte Knab, „ich will mich vorhin das Thierchen in seiner höchsten Hand an, es ist wie eine kleine Schlang, hat aber vier Füße und kleine Schuppen und ganz geschwundene Augen und sieht beinahe grün aus.“ „Das wird also wohl eine Eidechse sein“, entgegnete mein Vater und fügte barhinzu, was des Thierdorns Gattung, seine Nahrung, Aufenthalt etc. betraf, was natürlich gleich darauf den Geschwärtzen mit wichtiger Miene wiedererzählt wurde. Dasselbe fand nicht nur mit Thieren, sondern auch mit Bäumen, Blumen und Steinen statt, und es kam bald dahin, daß sich die Kinder zu ihrem Vergnügen auf's Bescheiben und Beobachten einübten, selbst von solchen Gegenständen, die sie schon zu nennen wußten oder die sie nicht vorzeigen konnten; denn der Vater lobte einen klaren und deutlichen Vortrag, und die Kinder nahmen es für einen sehr bemühenden Beweis, wenn er sagte: „Du hast Dir's nicht recht angesehen.“ Alles Gute aber, was dem Menschen in der Kindheit dadurch gelehrt und eingepägt wird, daß man ihn selbstthätig dabei sein läßt, wächst mit ihm und trägt noch anderwärts Früchte; so kam es auch, daß jene Kinder später in ihrem Leben gute Beobachtungs- und Unterrichtsgaben anknüpften und namentlich Menschenkenntnis genossen. Die Natur aber haben sie unaussprechlich lieb behalten.

Die heutige Form des Muffes verdanken wir den Rassen einer berühmten französischen Schauspielerin. Sie war sehr klein, zerlich und schmal und wurde in den Rollen, in denen sie mit dem großen Muff auftrat, von diesem zur Hälfte verdeckt. Das ärgerte sie daran, daß sie sich, kurz entschlossen, einen winzigen Muff anfertigen ließ und damit auf der Bühne erschien. Zwei Tage später trug ganz Paris den kleinen Muff der Schauspielerin, und seine Zeit hat es vermerkt, indem seitdem seine frühere Größe wiederzugewinnen.

### Hinre für die Toilette.

Müde und abgepannt fand ein Afrikaufsteiger im Areal eines Hottentottenhauptlings gafffreundliche Aufnahme. Um nächsten Morgen wollte er sein Reisegebagde verwohlständigen, die Mode betrachtete er mit Bedauern, daß sein Intenborath eingetrocknet war. Schon packte er das Scheitelmaterial wieder aufzusammen, als er auf einem Bambusständer ein Glas entdeckte, das sich als ein bis zum Rande gefülltes Lintensaft entpuppte. Ergruht darüber, nahm er die beschrieblichen Eintragungen vor. Möglich wurde er dabei durch eine junge Negerin gelehrt, die ihm häufig das Lintensaftes wogebad. Ihr Gesichte lachte auch die anderen Glieder der „königlichen Familie“ herbei, und nun erfuhr der heftigste Fremdling, daß er ein schweres Verbrechen begangen habe, indem seine ungewöhnlichen Hände sich mit dem sorglich bewahrten Intenborath zu schafflich machten, den eine reiche Tante des „Monarchen“ — Toilettemittel zur Verschönerung der Haut erkaufte hatte. Der Reife wurde wegen dieser Frevelthat zum Tode verurteilt, sein Leben aber noch glücklich durch den Capitane eines in der Nähe anstehenden Afragaschiffes dadurch getettet, daß dieser die tiefgerühte Hottentotten-tante durch das Gesicht eines großen Gefäßes mit schwarzer Linte verahiate.

### Dreieinigkeit der wahren Schönheit.

Nicht weniger als einunddreißig Dinge sind zur Schönheit des Weibes erforderlich, und zwar Weisheit in drei Punkten, das sind die Haut, die Zähne und die Hände. Für die Schönheit der Augen, die Augenbrauen und die Wimpern. Für drei ist Röhre wünschenswerth; die Lippen, die Wangen und die Nägel. Drei Dinge sollen lang sein: Der Körper, das Haar und die Hände, drei andere dagegen kurz: Die Zähne, die Ohren und die Füße. Drei müssen sich durch die Breite auszeichnen: Die Brust, die Brauen und der Raum zwischen den Augenbrauen. Drei möchte man schmal haben: den Mund, die Taille und den Riß. Drei der Dinge aber dürfen groß ausfallen; die Arme, die Hüften und die Beine, drei andere dagegen recht hart und fein: die Finger, das Haar und die Lippen, und schließlich drei recht kleine: die Nase, die Nase und der Kopf. Nur was in dem Kopfe enthalten sein soll, davon schneidet die dreieinige Schönheit ab! — Er geht und kommt mit einem Muff wieder; Fran-