Wunderkinder.

Die weiblichen weit seltener als die männlichen.

Doch haben manche davon großen Erfolg errungen.

Wenn man für das weit seltenere Vorkommen weiblicher Wunderkinder als das von Wunderknaben die Thatsachen als Begründung annehmen wollte, die im allgemeinen für das Vorhandensein von so viel mehr bedeutenden Männern als Frauen sprechen, so irrt man sich entschieden. Wenigstens sind es diese Gründe nicht allein.

Wir brauchen nur auf die zahlreichen bedeutenden Bühnenkünstlerinnen hinzuweisen, die im Alter von 14 und 15 Jahren bereits zur Berühmtheit gelangten. Keiner wird daran denken, alle diese, so die berühmte Dorothea Ackermann, Christiane Neumann, die schon im 13. Lebensjahre in Weimar Liebhaberinnenrollen spielte, und zahlreiche Größen unserer Zeit, Wunderkinder zu nennen, denn ihr Auftreten auf der Bühne stand mit ihrem Alter keineswegs so im Gegensatz, wie es bei Knaben des gleichen Alters der Fall gewesen wäre.

Nur ein weibliches Wunderkind der Bühne ist wohl in der Theatergeschichte bekannt geworden: Constancee le Gay, die 1814 in Kassel geborene Tochter eines französischen Kapellmeisters, den König Jerome nach Deutschland gebracht hatte. Die kleine Constance debütirt in der bedeutenden Rolle des „Donauweibchens" mit sieben Jahren in Düsseldorf zuerst die Bühne und machte dann als Zehnjährige Gastspielreisen durch Deutschland und wurde besonders in dem nach dem französischen von Castelli bearbeiteten Stück „Die Puppe" bewundert. Mit 15 Jahren trat sie dann ins Hamburger Ensemble ein und heirathete dort den Schauspieler Friedrich Dahn, dem sie 1832 einen Sohn gebar, den späteren Dichter Felix Dahn. In München war sie dann lange Jahre hindurch eine Zierde der Hofbühne neben ihrem Gatten, der sich dort aber von ihr scheiden ließ, um eine andere Kollegin, Marie Haus-mann, zu heirathen.

Indessen, wie gesagt, haben zahlreiche Bühnenkünstlerinnen im jugendlichsten Alter, auch in Kinderrollen, schon Bewunderung erregt. So hat zum Beispiel die Dresdener Bühnenkünstlerin Charlotte Baste bereits als Dreijährige auf den Brettern gestanden. Die bedeutenden Vertreterinnen der Tanzkunst haben ebenfalls im Kindesalter schon Bewunderung erregt, und das berühmte Horschelt'sche Kinderballett in Wien, das eine theatergeschichtliche Bedeutung erlangte, war eine Vereinigung von Wunderkindern der Tanzkunst, unter denen auch die Geschwister Elßler waren.

Auch musikalische Wunderkinder weiblichen Geschlechts gab es eine Anzahl. Vor Allem ist „das Nannerl", die Schwester Mozart's, die als Elfjährige die Triumphe des sechsjährigen Bruders theilte, zu erwähnen. — Klara Schumann aber war das musikalische Wunderkind par excellence. — Unter ihrem Mädchennamen Klara Wieck trat sie als Zehnjährige auf, unternahm drei Jahre später mit ihrem Vater, Friedrich Wieck, dem berühmten Musikpädagogen, Kunstreisen, an denen auch ihre Stiefschwester Marie Wieck, die heute noch als Achtzigjährige in Dresden lebt, theilnahm. Aus neuerer Zeit ist Theresa Careno zu nennen, die mit 12 Jahren ihre Kunstreisen in Europa begann, vorher aber schon in ihrer Heimath Venezuela bewundert worden war. Als Geigenkünstlerinnen erregten in den dreißiger und vierziger Jahren des vorigen Jahrhunderts die Geschwister Milanollo, Teresa und Maria, zwei Italienerinnen, im Kindesalter durch ihr virtuoses Spiel Aufsehen, und in den achtziger Jahren Teresina Tua, die sich aber öffentlich erst mit 15 Jahren hören ließ. Auch Fanny Hensel ist zu erwähnen, die zu ihrem Bruder Felix Mendelssohn-Bartholdy in gleichem Verhältnis stand, wie „das Nannerl" zum Wolfgang Amadeus, wenn sie auch nicht öffentlich auftrat.

Merkwürdig ist nun, daß sich die dichterische Begabung beim weiblichen Geschlecht im Kindesalter öfter zeigte. Von vielen Dichterinnen wird erzählt, daß sie bereits im Kindesalter sich poetisch versucht haben; das Empfindungsleben des Weibes scheint früher als beim männlichen Geschlecht nach poetischem Ausdruck zu suchen, und während wir von eigentlichen dichtenden Wunderknaben nichts wissen und selbst unsere bedeutenden Dichter in der Jugendzeit nichts hervorbrachten, das sie später in die Aufnahme ihrer Werke würdig hielten, giebt es einige Dichterinnen, die schon im Kindesalter das Aufsehen und die Bewunderung der Zeitgenossen erregten. Der merkwürdigste Fall, zugleich deshalb auch, weil er mehrere Literaturen betrifft, ist der der 1808 in Petersburg geborenen Dichterin Elisabeth Kulman, der Tochter eines russischen Offiziers, nach dessen frühem Tode das Mädchen unter dem Einfluß einer deutschen Mutter und eines sehr begabten Lehrers seine Anlagen in ungewöhnlicher Weise ausbildete. In ihrem 15. Lebensjahre verstand sie elf Sprachen, acht davon so gut, daß sie sich tadellos darin ausdrücken und in ihnen dichten konnte. Gedichte in deutscher, russischer und französischen Sprache sind nach ihrem frühen Tode gesammelt herausgegeben worden. Deutsche Gedichte der Dreizehnjährigen sind Goethe vorgelegt worden und haben dessen Anerkennung gefunden. Sie sind abgedruckt in vielen deutschen Anthologien, Schullesebüchern u. s. w. Elisabeth Kulman beschäftigte sich nebenbei aber noch mit Mathematik und Naturwissenschaften, mit Zeichnen und Musik. Dabei war ihr dichterisches Schaffen so umfangreich, daß es selbst als physische Leistung betrachtet, Erstaunen erregen mußte, denn das Wundermädchen starb bereits im Alter von 17 Jahren. Freilich war zweifellos die übermäßige Anstrengung unausgesetzten Studirens die Ursache ihres durch völlige Entkräftung des zarten Körpers herbeigeführten frühen Todes.

Auch die unglückliche Louise Brachmann (geb. 1777), die Tochter eines Kreissekretärs in Nochlitz, gehört zu den poetischen Wunderkindern. Als sie zehn Jahre alt war, übersiedelten die Eltern nach Weißenfels, wo der Umgang mit Novalis (Friedrich Georg v. Hardenberg) und dessen Schwester Sidonie auf das frühreife Kind und seine lebhafte Phantasie einen großen Einfluß ausübte. Durch Novalis kam Louise Brachmann auch mit Schiller in Briefwechsel, der in den „Horen" und im Musenalmanach Gedichte veröffentlichte, die Louise als Dreizehnjährige bereits verfaßt hatte. Sie wurde nicht glücklich durch ihre reichen Gaben. Nachdem sie ihre nächsten Freunde und Angehörigen durch frühen Tod verloren, lastete die „Bettelarmuth all des Menschenthums" so schwer auf der Einsamen, daß sie 1822 in der Saale den Tod suchte. Von ihren zahlreichen Werken, von denen drei voluminöse Bände, die nach dem Tode herausgegeben wurden, nur eine Auswahl geben, ist eigentlich nur ein Gedicht recht auf die Nachwelt gekommen, das in vielen Schullesebüchern zu findende Columbus-Gedicht: „Was willst Du, Fernando, so trüb' und bleich?"

England besaß in der 1793 in Liverpool als Tochter eines irischen Kaufmannes, namens Browne, geborenen Dichterin Felicia Hemans, ein berühmtes poetisches Wunderkind. Als das Mädchen kaum sieben Jahre alt war, wurde die Familie durch den Zusammenbruch des Vermögens gezwungen, in einem einsamen Hause an der See in dürftigster Lage Zuflucht zu nehmen. Diese Einsamkeit und die romantische Szenerie, die noch durch ein Gebirge im Hintergrunde an Reiz gewann, weckte die ersten dichterischen Klänge in dem Mädchen, das man in frühester Jugend in den Zweigen eines Apfelbaumes sitzen sehen konnte, wo sie las und laut deklamirte. Als Vierzehnjährige ließ sie ein Bändchen „Gedichte" drucken und noch im gleichen Alter die Dichtung „England and Spain", wozu ihr Briefe der Brüder, die in Spanien am Kriege theilnahmen, den Stoff boten. Beide Bücher wurden freilich so schlecht beurtheilt, daß Felicia davon erkrankte. Doch war sie bald wieder zu poetischem Schaffen bereit, und ihre in 1812 erschienenen „Domestic affections", die noch manche Gedichte aus ihrem Kindesalter enthalten, fanden denn auch eine ernsthaftere Würdigung. Im selben Jahre heirathete sie den Kapitän Hemans, doch wurde die sechsjährige Ehe, in der die Dichterin fünf Söhne gebar, 1818 gelöst. Erst durch dieses Unglück reifte freilich das Talent der Dichterin zu ihrer Höhe empor, die ihr die Bewunderung eines Byron und Shelley erwarb.

In Rumänien erregte vor ein paar Jahrzehnten der Tod eines jungen Mädchens, Julia Hasdeu, lebhaftes Bedauern. Sie war die Tochter eines dort sehr geschätzten Gelehrten und Dichters, Bogdan Petriceicu Hasdeu, der auf verschiedenen Gebieten der Wissenschaft Bedeutendes hervorgebracht hat. Auch seine Tochter hatte zu den glänzendsten Hoffnungen Berechtigung. Gedichte, Novellen, Aphorismen, die sie im jugendlichsten Alter erscheinen ließ, zeigten eine Frühreife, die erstaunlich war. Leider vermochte auch sie nicht dem Sturm des Lebens zu trotzen; im 17. Lebensjahre starb sie.

Vor zehn Jahren kam aus Paris die Kunde, daß eine Zehnjährige, namens Champmonnat, von Victorien Sardou eingeführt, Mitglied der Pariser Autorengesellschaft geworden sei, und unter dem von der Königin von Rumänien sichtlich inspirirten Autornamen Carmen d'Assilva auf Provinzbühnen mehrere Stücke habe aufführen lassen. Die Eltern lebten früher in England, wo die Kleine angeblich bereits mit fünf Jahren kleine Fabeln gedichtet haben soll.

Auch bei uns sind in den letzten Jahrzehnten ein paar dichtende Wunderkinder wieder erstanden. Man hat des Oefteren von ihnen in Zeitungen gelesen, und die Gedichte einer Zwölfjährigen: „Knospen. Gedichte eines Kindes von Auguste Schidlof" sind sogar in Buchform erschienen, für eine Zwölfjährige wohl immerhin beachtenswerte Proben einer geistigen Frühreife, wenn vielleicht auch eben nicht geeignet, sie schon in Buchform der Kritik auszusetzen.

Songs My Mother Taught Me

(Als Die Alte Mutter)

A Catchy Song as sung by STELL BURGESS of the "Burgess Comic Opera Co."

ANTON DVORAK, Op. 55, No. 4.

Published by AMERICAN MELODY Co., New York.

Songs My Mother Taught Me. 2 pp—2 p.

Für Haus und Küche.

Creme de Menthe.

1) Pfefferminzkraut, zwanzig Unzen; Melisse, ein und ein Drittel; Salbei, ein Drittel; ganzer Zimmt, zwei Drittel; Veilchenwurzel, ein Drittel; Ingwer, eine halbe Unze; achtzigprozentiger Alkohol, fünf Quarts; weißer Zucker, vier und ein halbes Pfund. Fünf Tage stehen lassen, destillieren, rektifizieren, so viel Wasser zusetzen, daß alles zusammen zehn Quarts ausmacht.

2) Eine halbe Unze Pfefferminzöl, zwei und ein halb Pints Zuckersyrup, fünf Pints rektifizierter Spiritus und ein halbes Pint Alkohol.

Frostschäden.

Vermachlässigte Frostschäden verlieren sich zwar in der warmen Jahreszeit, schmerzen aber im Winter wieder, und pflegen auch meist bei Witterungs- [illegible] emperaturwechsel, namentlich [illegible] an aus der Wärme in die [illegible] nt, arg zu jucken. Um sich [illegible] en der Glieder zu schützen, [illegible] n, schnellen Wechsel der [illegible] zu vermeiden, Hände, [illegible] esicht, wenn man aus der [illegible] mt, nicht gleich an den war- [illegible] gen oder aus kaltem Wasser [illegible] es zu bringen, sondern sie mit kaltem Wasser oder Schnee warm zu reiben und im kalten Zimmer durch Bewegung sich zu erwärmen. Gegen ältere Frostschäden werden u. a. folgende Mittel als heilsam empfohlen: 1) Salmiakgeist, Steinöl, Opiumtinktur und Bilsenkraut zu gleichen Teilen. 2) Sechzehn Gramm Steinöl, dreizehn Tropfen Laudanum, fünfzehn Tropfen Pfefferminzöl, womit täglich einige Male die erfrorenen Glieder zu bestreichen und mit alter, weicher Leinwand zu umwickeln sind.

Pfeffersalat.

Die grünen Pfeffer werden gewaschen und sehr fein geschnitten, die Samenkörner müssen alle entfernt werden. Dann eine halbe Stunde in eiskaltes Wasser gelegt, mit der Hand ausgedrückt und mit ein wenig Salz und Zucker vermischt und eine halbe Stunde stehen lassen. Dann wird eine französische Sauce aus Essig, Oel, Pfeffer und ein wenig Salz darüber gegossen, herumgeschwenkt. Der Salat schmeckt sehr schön und appetitlich anregend.

Wurst-Küchlein.

Je nach Bedarf weicht man trockene Semmel in Milch ein und arbeitet zerkleinerte Wurst darunter, schlägt ein paar Eiweiß zu Schnee, das Eigelb arbeitet man gut verquirlt mit durch, gibt Zwiebel, Salz, Schnittlauch, nach Geschmack Zitronensaft oder Knoblauch dazu. Nun muß der Teig gut durcheinander gearbeitet und etwas Mehl dazu gemacht und zu kleinen Küchelchen—am besten mit einem Eßlöffel geformt und in die Pfanne gegeben. In Butter goldgelb gebacken, schmecken sie ganz ausgezeichnet. Auch in Oel gebacken munden sie fein.

Oberfränkische Klöße.

Man nimmt zwölf Kartoffeln, schält und reibt sie, drückt sie gut aus, dann reibt man vier bis fünf gekochte Kartoffeln, wenn sie kalt sind, so erwärmt man sie; dann schneidet man zwei Brötchen in kleine Würfel, röstet sie. Ist das alles getan, so rührt man den Teig zusammen. Die rohen Kartoffeln nebst Stärke, die zurück bleibt, brüht man mit etwas gekochtem Wasser oder Milch an, tut die gekochten Kartoffeln nebst Salz dazu (man gebe acht, daß der Teig nicht zu weich ist, da kein Mehl zu den Klößen genommen wird), mengt es gut unter, nimmt so viel Teig, als in die hohle Hand geht, macht eine Vertiefung, füllt dieselbe mit dem gerösteten Brot, ballt sie schön rund, legt sie in kochendes Wasser. In zwanzig Minuten sind die Klöße fertig. Dieselben schmecken zu Sauerfleisch, Kalbs- und Rindsbraten, besonders zu Schweinsbraten nebst Sauerkraut hochfein.

Apfelspeise.

Nimm so viel geschälte Aepfel, wie zu zwei Pfund, länglich nicht zu dünn geschnitten, nötig sind. Wenn zugerichtet, wird in einem breiten Topf ein Viertelpfund Butter zerlassen (Süßbutter) und die Aepfel darin weich gedünstet, aber so, daß sie nicht zerfallen. Sind sie weich, werden fünf Unzen Zucker überstreut, Saft von einer und Schale von einer halben Zitrone dazu. Vier Eigelb werden mit klein wenig Wasser ausgerührt und kommt über die Aepfelmasse. Alles wird ordentlich durchgeschwenkt und nochmals aufs Feuer gesetzt, bis alles gar ist, (aber nicht kochen). Die Masse kommt in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Auflaufform und wird Dreiviertelstunde in einem mäßig heißen Ofen gebacken. Schadet der Güte nichts, wenn auch eine Stunde vor dem Essen gebacken wird.

Der ermüdete Kaufmann wird finden, daß er mehr und bessere Arbeit verrichten kann, wenn er sich gelegentlich seine Erholung gönnt, verbunden mit einem Glas von Stegmaier's

Goldene Medaille Bier.

Probiret es heute. Zum Verkauf überall.

Stegmaier Brau Co.

Scranton Telephone:
Bell, 456. Neues, 1533

Wm. F. Kiesel,
Passage- Notariats- und Bank-Geschäft, Feuer-Versicherung.
[Etablirt 1859.]
118 Lackawanna Ave., Scranton, Pa.
Schiffskarten jeder Dampferlinie nach und von Europa und dem Orient.
Vermögen sowie Erbschaften einkassirt.
Vollmachten, Testamente usw. ausgefertigt.
Vereinigte Staaten Reisepässe besorgt.
Geldsendungen nach allen Welttheilen.
Verkauf von Häusern und Bauplätzen.

Gebruder Scheuer's
Keystone
Cracker- und Cakes-
Bäckerei,
No. 343, 345 und 347 Brook Straße
gegenüber der Knopf-Fabrik
Süd Scranton.
Ebenso Brod jeder Art.

Immer Bequem.
Sie können wechseln Ihren Check jeden Abend bis 9 Uhr. $1.00 eröffnet eine Sparcinlage; zahlt 3 Prozent Zinsen. Sie können ziehen Ihr Geld jeden Tag im Jahr ohne Kündigung.
Burgschaftlich bevollmächtigte Agenten für die sämmtlichen 56 Transatlantischen und Küsten Dampfer Linien. Gebe für Reisen die beste Auskunft und niedrigste Preise.
Die Notarius Abtheilung fertigt Vollmachten und verschiedene gesetzliche Dokumente in allen europäischen Sprachen an. Besorgt Päße für Bürger von den Ver. Staaten. Geldsendungen nach allen Theilen der Welt.
Blan Banking House,
118 Lackawanna Ave., Scranton.

Alt Heidelberg.
Restauration:
A la Carte, Table d'hote
von 12—2 Uhr Nachmittags.
Importirte und hiesige Biere. Feine Liquöre und Cigarren. Separate Gesellschaftszimmer.
Albert Zenke, Eigenth.
206—210 Penn Avenue.

Lohmann's,
323-325 Spruce Straße.
„Club" Frühstück.
Dinner und Kaufmann's Lunch
11.30 bis 2.
A la Carte immer.
Theater Gesellschaften Spezialität.
Musik von bekannten Solisten.
Prompte Bedienung.
John C. Haas, Eigenthümer.

„Hotel Belmont,"
Lackawanna u. Adams Avenues,
in nächster Nähe des Laurel Linie und des Lackawanna Bahnhofes.
Gebr. Wenzel, Eigenthümer.
Das Hotel wird nach europäischem Plane geleitet. Beste Küche, luftige Zimmer, prompte Bedienung. Die besten hiesigen und importirten Getränke und prima Cigarren. Ebenfalls auch „Fürstenberg-Bräu" aus Baden, Lieferant Sr. Majestät des Deutschen Kaisers.

Henry Horn's Restaurant,
213 Penn Ave., Scranton, Pa.
Außer den besten Getränken und Cigarren werden auch die in einer vorzüglichen deutschen Küche zubereiteten Speisen auf Verlangen serviert, und zwar zu sehr mäßigen Preisen.
Kaufmanns Mittagslunch täglich 25 Cents. Jeden Samstag Abend warmer Lunch—Schweinskopf, Beef a la Mode, Hasenpfeffer, etc., mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

M. Zeidler's
Deutsche Bäckerei
210 Franklin Avenue.
Backwerk jeder Art täglich frisch. Bauer Kaffee und Thee sowie leichte Getränke.

Schadt & Co.,
Allgemeine Versicherung,
403-4 Mears Gebäude.
Beide Telephone.