

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Badische Presse. 1890-1944 1908**

592 (19.12.1908) Unterhaltungsblatt Nr. 101

## Die Wahlen in der Türkei.

Die politischen Reformen in der Türkei haben im ganzen Osmanischen Reich natürlich tiefgehende Erregung hervorgerufen, die ganz besonders bei den politischen Wahlen in die Erscheinung trat, aus denen das nunmehr, gleich nach Schluß der Wahlen eröffnete türkische Parlament hervorging.

Wenn die leidenschaftliche Anteilnahme an den politischen Vorgängen im ganzen Land eine außerordentlich starke war, so war sie es namentlich in der Hauptstadt, in Konstantinopel. Das Jungtürkentum hatte eine mächtige Agitation entfaltet, durch Umzüge in den Straßen wurden auch Indifferente auf die Wichtigkeit der Wahlen hingewiesen und alles an die Urne gebracht, was überhaupt an der Wahl ein Interesse hatte.

Wie überraschend übrigens die ganze Aktion den Behörden sowohl wie der Bevölkerung kam, geht wohl am besten aus dem Umstande hervor, daß man nicht einmal Zeit gefunden hatte, für richtige Wahlurnen zu sorgen. Vielfach vertraten ganz gewöhnliche Koffer die Stelle dieser wichtigen Wahlinstrumente.



## Die Leiden eines Fremdenlegionärs.

(Eine Warnung für Abenteuerjäger.)

In diesen Tagen ist im Verlage von W. Crüwell in Dortmund ein Buch von Dietrich Borwerf erschienen das den Titel trägt: „Im Heer der Heimatslosen, Werdegang eines deutschen Fremdenlegionärs“. Die Fremdenlegion ist so dargestellt, wie sie in der Erinnerung eines früheren Legionärs lebt. An den himmelschreienden Leiden, die darin auf Grund zuverlässiger Aufzeichnungen geschildert sind, hat der Verfasser, wie er selbst sagt, nichts verschärft, sondern noch vieles verhüllt und gemildert. Wir teilen hier ein Erlebnis mit, das sich an einen „Kahentraub“ knüpfte.

Der Held des Buches hatte mit einem Schlaffameraden namens Eisenau, vom Hunger getrieben, in Gernville einer Kage den Garaus gemacht, um sie als „Sonntagsbraten“ zu verzehren. Die Folge dieses Streiches wird in dem Buche so geschildert: „Am nächsten Tage wurde Eisenau von der Arbeit am Straßenbau zurückgerufen. Es war sein Glück. Bald nachdem er fort war, wurde ich zu Sergeant

Bernet befohlen. Er sagte mir den Kahentraub auf den Kopf zu. Leugnen war unmöglich. Ich gestand alles. Nur den Kameraden verriet ich nicht. Wütend über meine Verstocktheit, rief der Sergeant den Korporal und zwei Mann von dem eingeborenen Wachtkommando der Tirailleurs mit Gewehr. Sie mußten mich in ihre Mitte nehmen und etwa 300 Meter nach Süden hin führen. Wir machten Halt in einer Schlucht, die in halber Höhe eines Berges etwa 15 Kilometer südlich von Gernville lag. Hier wurde ich aller meiner Kleider bis auf die Drillhose entledigt. Dann mußte ich die Hände auf den Rücken legen, damit die Renottes, die Handschellen, angebracht werden könnten. Darauf wurde ich hingesezt und mit Fußseisen versehen. Endlich wurden Handschellen und Fußseisen auf dem Rücken zusammengebunden, was eine peinvoll krumme Haltung des Körpers zur Folge hatte.

Dieses Krümmen ist die gefürchtete Crapaudine. In dieser Stellung mußte ich im ganzen 45 Tage zubringen. Dabei erhielt ich nur zwei Wasserruppen die Woche, eine am Sonntag vormittag und eine am Donnerstag. Da ich mit den Händen auf dem Rücken

nicht selbst essen konnte, mußte der Mann, welcher mir die Suppe brachte, mir diese mittels eines Löffels einflößen. Nur bei Tage stand ein Posten bei mir. Des Nachts lag ich völlig verlassen an dem einsamen, menschenfernen Orte. Dann hörte ich das unheimliche Geheul der Schakale und Hyänen. Oft klang es aus nächster Nähe, und ich glaubte, mich wehrlos den Zähnen der Bestien preisgegeben. Noch jetzt wundert es mich, daß sie sich nicht an den gedeckten Tisch gesetzt und mir das Fleisch von den Knochen gefressen haben. Ich hätte nicht einmal einen Finger dagegen rühren können.

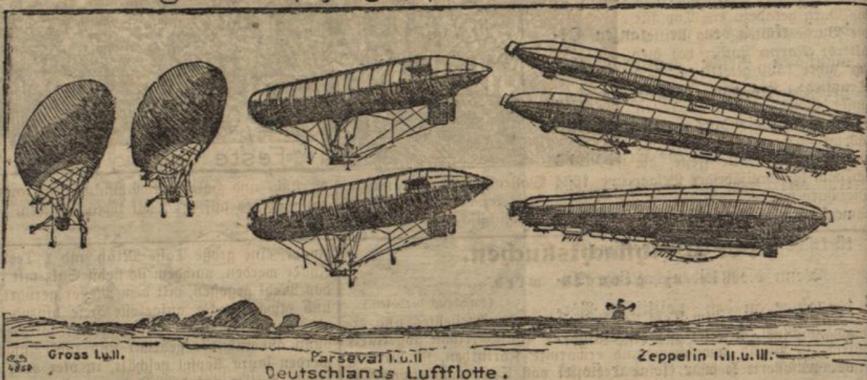
Aufgeschlossen wurde ich in den 45 Tagen nur zweimal. Zum erstenmal, als mir der Sergeant mein Hemd, meine Schuhe und meine Bluse reichen ließ. Zum zweiten Male, als der Major der Garnison ganz unangemeldet zur Inspektion kam. Er schickte den Posten nach dem Lager, um den Sergeanten mit dem Schlüssel zu holen. Der

Soldat kam aber mit dem Korporal zurück. Auf einer Tragbahre wurde ich nach dem Kamp getragen. Denn an Gehen war kein Gedanke. Den Sergeanten fand man nachher mit zerhobenem Schädel in seinem Zelt. Er wußte, was ihm nach dieser Inspektion durch den Major bevorstand und hatte die Folgerungen mit dem Revolver gezogen.

Zwei Monate mußte ich im Spital zubringen. Dann waren die Folgen der Strafe, die ich für den Raub einer alten Kage erlitten hatte, einigermaßen überwunden. Ich war wieder diensttauglich. Oft habe ich damals den Tod herbeigesehnt. Aber der Brief der Großmutter auf meiner Brust schützte mich davor, Hand an mich selbst zu legen. Noch heute, im Jahre 1908, trage ich die Narben, welche mir die Handschellen damals beigebracht haben."

### Die deutsche Luftflotte.

Die Nervosität Englands wächst mit jedem Tage. Die Furcht vor der deutschen Flotte, welche die Armade Englands überflüssig machen könnte, nimmt Dimensionen an, die schon fast an das Lächerliche streifen. Als neuestes Schreckmittel für die englischen großen und kleinen Kinder veröffentlichten englische Blätter Bilder von der großen deutschen Luftflotte, von denen wir unseren Lesern eines reproduzieren. Der Vortrag, den kürzlich der Regierungsrat Martin in Berlin gehalten hat, und in dem er entfernte Möglichkeiten in etwas utopischer beleuchtet hat, hat in England geradezu eine neue Aufregung hervorgerufen. Man erkennt den riesenhaften Vorsprung Deutschlands im Luftschiffbau, tatsächlich sind ja auch drei Luftschiffe im Militärdienst, ein Parseval, ein Militärballon System Groß und ein Zeppelin, die ersten beiden sind schon ziemlich fertig.



Gross Luft. Parseval Luft. Zeppelin Luft. Deutschlands Luftflotte.

Bei den letztgenannten beiden Zeppelins dürfte die Vollendung etwas längern dauern, zumal es sich bei dem einen, den auch unser Bild erkennen läßt, um einen ganz neuen Typ handelt, welcher Ähnlichkeit mit einem Torpedo hat. Jedenfalls ist es noch lange nicht so weit, wie die englischen Anglisten ihr Publikum glauben machen wollen.

### Weihnachts-Leckereien.

#### Eine Reihe erprobter Rezepte.

**Thorer Honigtuchen.** 500 Gramm Honig und 500 Gramm Zucker löst man in ein, läßt ihn abkühlen und vermischt ihn in einer Schüssel mit 1 Kilo groß gehackten Mandeln, unter denen auch einige bittere sein können, 125 Gramm würfelig geschnittenem Zitronat, nach Belieben gestoßenem Zimmt, Nelken, Kardamon, 4-6 Gramm geriebener Muskatnuss, einer Messerspitze weißem Pfeffer, 500-700 Gramm Weizenmehl und 15 Gramm gut aufgelöster Pottasche. Nachdem die Masse tüchtig verarbeitet ist, läßt man sie eine bis zwei Tage stehen, mangelnd und formt dann Kuchen daraus, die man mit Mandeln verziert oder nur mit einem Guß bestreicht.

**Rosennüsse.** 250 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, zwei ganze Eier, eine halbe Tasse Rosenwasser, 2 Gramm Hirschhornsalz und ein wenig aufgelöste Kochenille (die eine zarte rosa Farbe gibt) mengt man durcheinander und setzt davon nussgroße Massen auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt sie bei ganz gelinder Hitze.

**Buttergebäckenes mit Mandelhäufchen.** 1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, etwas Mehl, 1 Messerspitze Hirschhornsalz, 3-4 Eier, etwas Rosenöl oder Zitronensaft und einige Tropfen Weißwein werden zu einem Teig geknetet, der, wenn er gut durchgearbeitet ist und sich schön schneiden läßt, ausgerollt wird; hierauf werden mit einem kleinen Weingläschen kleine runde, ein Drittel Zentimeter dicke Kuchen ausgebacken und auf ein reines Tisch Tuch gelegt über Nacht. Am anderen Morgen werden 1/2 Pfund süße Mandeln, fein gewiegt, 1/4 Pfund Zitronat, 1/4 Pfund Orangeat, ebenfalls gewiegt, mit 1/2 Pfund Zucker, für 10 Pfennig gestoßenem Zimmt und dem Schnee von 5-6 Eiweiß vermengt, und setzt man diese Masse mit einem Teelöffel auf die am Abend vorher ausgebackenen kleinen Buttertuchen, die noch mit Eigelb bestrichen werden. Nun werden die Kuchen auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenes Blech gesetzt und im heißen Ofen hübsch goldbraun gebacken. Zu bemerken ist, daß dieses Quantum über 100 Stückchen Konfekt gibt und deshalb gern für Familienfeste u. dergl. gebacken wird. Hauptsächlich zu Wein, Kaltschalen usw. gibt es ein angenehmes beliebtes Konfekt.

**Mandel-Kipfel.** 90 Gramm süße Mandeln reibt man mit einem Löffel etwas ab, stößt sie mit Eiweiß möglichst fein, vermischt sie mit 200 Gramm Zucker und noch etwas Eiweiß zu einem nicht zu festen Teig, nimmt kleine Häufchen von demselben auf ein mit gehackten Mandeln dicht bestreutes Brett, formt sie mit den Händen zu kleinen, trummgebogenen Hörnchen und bäckt diese bei gelinder Hitze hellbraun.

**Weiße Nürnberger Gebäcke.** Zehn Eier werden mit 1/2 Kilogramm Zucker schaumig gerührt, mit 250 Gramm gehackten und etwas gerösteten süßen Mandeln, 12 Gramm Zimmt, 6 Gramm gestoßenen Nelken, 4 Gramm Kardamon, einer halben geriebenen Muskatnuss, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone, 70 Gramm gehacktem Zitronat, 70 Gramm landierter Orangenschale, 5 Gramm Hirschhornsalz und 1/2 Kilogramm feinem Mehl vermischt, die Masse auf länglich-viereckige Oblatentafeln gestrichen, mit einem Scheibchen Zitronat in der Mitte belegt, mit Puderzucker bestäubt und bei mittelmäßiger Hitze gebacken.

**Braune Pfeffernüsse.** 1/2 Kilogramm guter Zucker-Syrup, 200 Gramm Zucker mit 200 Gramm Butter werden unter fortwährendem Umrühren eine Weile zusammengelocht, gehörig abgeschäumt und einige Zeit zum Auskühlen beiseite gestellt; inzwischen mengt man 1 Kilogramm Mehl mit 30 Gramm in Milch oder Rum aufgelöster Pottasche, 2-3 Eiern, 3 Gramm gestoßenen Nelken und ebensoviele Kardamon, gießt den Syrup hinzu, arbeitet die Masse gut durcheinander, formt sie zu einem Brot und läßt dasselbe, mit Mehl bestreut und zugebäckt, ungefähr 13 Tage stehen, rollt es zu einer Zentimeter dicken Platte auf, sticht kleine runde Häufchen oder Wällchen davon ab, setzt sie auf ein butterbestrichenes Blech entweder einzeln in bestimmten Entfernungen hin, oder drückt sie dicht aneinander zu einer großen Tafel zusammen und bäckt sie bei guter Mittelhitze eine reichliche Viertelstunde.

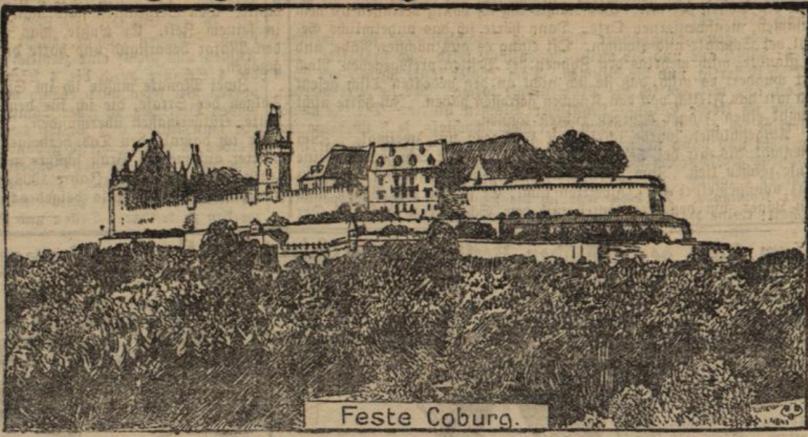
**Nußtuchen.** 250 geriebene Wallnüsse, 250 Gramm Mehl, 4 Eier, Zucker, 4 Teelöffel Zimmt, 1/2 Teelöffel Hirschhornsalz. Dies wird tüchtig mit 50 Gramm geschmolzener Butter untereinander gerührt, kleine Häufchen auf ein Blech gesetzt und gebacken. Das Hirschhornsalz muß ganz fein zerdrückt werden.

**Nuß-Matronen.** 8 Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen, 1/2 Kilogramm geriebene Wallnüsse schnell darunter gerührt, Häufchen auf ein Blech gesetzt und die Matronen bei ganz gelinder Hitze gebacken. Die Hälfte von allem gibt schon eine große Anzahl.

**Ambrosia-Konfekt.** 250 Gramm geriebene Schokolade, 125 Gramm geriebene Mandeln, 90 Gramm feingehackten Zitronat wird gut vermengt. Alsdann kocht man 250 Gramm Rohrzucker mit 5 Löffel Wasser einige Minuten, gießt dies zu dem Vorhergehenden, schüttet es in flache Porzellanteller 1/2 Zentimeter hoch ein und schneidet die Masse nach einem Tage in kleine Stückchen, ungefähr 1 Zoll lang und breit. Auch eignen sich zum Aufnehmen jener Masse umgekehrte Deckel der Cates-Blechfäßen; diese sowohl wie die Teller müssen vorher mit etwas Provençeröl abgerieben und der Teig mit der flachen Hand glatt gedrückt werden.

### Die Feste Coburg.

Das junge herzogliche Paar von Coburg beabsichtigt, die so lange unbewohnt gewesene Feste Coburg aufs neue zu beziehen, und hat deshalb dem bekannten Berliner Architekten und Burgenrestaurator Wodo Eshardt den Auftrag zum Umbau erteilt. Die Burg herrscht weithin dasa. Fstet, in das der 457 Meter hohe Wausenberg einspringt, dessen westlicher Vorsprung die Burg trägt. Mit ihren zadigen Türmen und Giebeln, Erkern und Sölkern ist die Burg geradezu ein Typ für die Burgenbauten des Mittelalters. Martin Luther hat hier im Jahre 1530 gewilt und das Trübsied: „Ein feste Burg ist unser Gott“ hier zum ersten Male gesungen. Im dreißigjährigen Kriege kamen schlimme Zeiten für die alte Feste, die sich nach fast dreijähriger Belagerung 1634 Wallenstein ergeben mußte. Die Burg wurde Mitte des vorigen Jahrhunderts restauriert und dient namentlich als Museum für alte Waffen und Kunstschätze. Die Au-



Feste Coburg.

pferstich- und Holzschmittensammlung, die aus 200 000 Blättern besteht, hat nirgends auf der Welt ihres Gleichen.

### Der Weihnachtskuchen.

Wie er gebacken wird.

(Nachdruck verboten.)

**Butterkuchen.** Zum Teig 2 Pfund feines durchgeseihtes und erwärmtes Mehl, 1 Liter warme Milch, 1/2 Pfund frische abgeseigte Butter, 1/2 Pfund gewaschene und erwärmte Korinthen, 60 Gramm frische, gewässerte Hefe, 2 kleine Teelöffel voll Salz, auch etwas Gewürz; auf den Kuchen 1/2 Pfund größtlich gestoßener Zucker, 30 Gramm Zimmt und noch etwas geschmolzene Butter und gestohene Mandeln. Man macht von dem bemerkten Mehl mit Milch, Salz und 30 Gramm in etwas Milch und Zucker aufgelöster Hefe einen feinen Teig, welchen man während des Aufgehens zweimal durcharbeitet. Dann gibt man die langsam geschmolzene und vom Bodenfaß abgeseigte Butter, noch 60 Gramm aufgelöste Hefe und Korinthen dazu, arbeitet den Teig hiermit nur eben durch, rollt ihn aus, bestreicht den Kuchen mit Butter, streut Zucker und Zimmt darauf und backt ihn in einem heißen Ofen 10 Minuten.

**Knoblauchkuchen.** 1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund abgeseigte Butter, 1/4 Pfund Rosinen oder Korinthen, 100 Gramm Zucker, 5 frische Eier, 1/4 Liter erwärmte Milch, 1/2 Teelöffel Muskatblüte, etwas auf abgeriebene Zitronenschale, 1/2 Teelöffel Salz und 30 Gramm frische Hefe.

**Wästelkuchen.** Zum Teig 1 1/2 Pfund feines Mehl, 1/2 Pfund ausgewaschene Butter, 75 Gramm Zucker, 3 Eier, 45 Gramm Hefe, 1/4 Liter lauwarme Milch, 1 Teelöffel Salz; auf den Teig: 1/2 Pfund Korinthen, 1/2 Pfund Zucker, 30 Gramm klein geschnittene Sultane und Zimmt. Nachdem alle benannten Teile gut erwärmt, die Hefe in etwas Milch und Zucker aufgelöst, legt man die weich gewordene Butter in die Mitte des Mehls, rührt Zucker, Eier, Hefe, Salz und Milch unter einander, gießt es hinzu und macht erst mit dem Messer, dann mit der Hand einen Teig, den man gut schlägt und aufgehen läßt. Darnach rollt man ihn zu einem langen, 12 Zentimeter breiten Streifen, bestreut ihn mit Korinthen, welche im Ofen erwärmt sind, Zucker, Pomeranzenschale und Zimmt, rollt ihn der Breite nach lose auf, legt das Ende der Rolle in die Mitte einer Form und so rund herum, bis der Streifen zum Kuchen geformt ist, jedoch muß die Rolle so gelegt werden, daß etwas Raum zum Aufgehen dazwischen bleibt. Man läßt ihn an einem warmen Orte gut aufgehen und backt ihn 1 1/2 Stunden.

**Käsekuchen.** Ein Teig wie zu Butterkuchen. Zum Ueberstreichen wird ein Suppenteller voll gute, abgelassene Dicks- oder Käsemilch mit junger Sahne fein, aber nicht zu dünn gerührt, 1 Obertasse geschmolzene Butter, Zucker und Zimmt nach Geschmack, 2 Eier und 1/2 Pfund gut gewaschene Korinthen durchgeseiht. Man rollt den Teig auf einer Platte dünn aus, läßt ihn aufgehen, streicht die etwas erwärmte Käsemasse darauf und backt ihn schnell wie Butterkuchen.

**Stollen.** Man macht von 3 1/2 Pfund Mehl mit 0,57 Liter lauwarmen Milch, acht Eidottern, 75 Gramm Hefe und etwas Salz einen Teig, den man aufgehen läßt, arbeitet dann 1/2 Liter abgeseigte Butter, 1/2 Pfund ausgesteinte Rosinen, 1/2 Pfund Zucker, 1/4 Pfund größtlich gestohene Mandeln, noch 30 Gramm Hefe und abgeriebene Zitronenschale durch den Teig, schlägt ihn, bis er Blasen wirft, und läßt ihn nochmals aufgehen. Dann formt man ihn zu einem langen Brod, macht mit dem Messer auf der Oberfläche der Länge nach zwei zadige Streifen, streicht reichlich geschmolzene Butter darüber, backt 1/2 bis 3/4 Stunde oder schickt ihn zum Bäckern in den Ofen.

**Apfelmilchkuchen** von Hefenteig auf einer Platte, 1 Pfund Mehl, 2 Eier, 30 Gramm Hefe, ungefähr 1/4 Pfund Butter, 2 Eßlöffel voll

Zucker, eine große Tasse Milch und 1 Teelöffel voll Salz. Eier und Zucker werden, nachdem sie nebst Salz mit der Milch zerklöpft sind, in das Mehl gegossen, mit dem Messer gerührt, und zuletzt die mit Milch und etwas Zucker aufgelöste Hefe hinzugefügt. Der Teig wird auf eine gut vorgerichtete Platte gelegt, mit der flachen Hand gleichmäßig dünn auseinander gedrückt und zum Aufgehen hingestellt. Unterdes werden saure Äpfel geschält, in vier oder acht Teile geschnitten, mit etwas Butter auf dem Feuer erwärmt, ganz nah zusammen auf den gut ausgegangenen Kuchen gelegt und mit Zucker und Zimmt bestreut. Dann mache man einen Guß darüber von einer ziemlich großen Tasse voll saurer Sahne, 2 Eiern und Zucker und stelle den Kuchen in einen heißen Ofen. Der Guß vermehrt die Quantität und macht den Kuchen recht saftig, doch ist derselbe auch ohne Guß sehr gut, darf aber nicht im Ofen austrocknen. Derselbe Teig paßt auch zum Kaffeekuchen, doch muß der Kuchen nach dem Aufgehen mit Rosenwasser angefeuchtet, mit reichlich geschmolzener Butter bestrichen und mit grobgestoßenem Zucker und Zimmt bestreut werden.

### Kinderspielzeug.

Zu dem aktuellsten Kapitale im Familienheim zählt wohl jetzt die Erörterung der Frage: „Was sollen wir unseren Kindern zum Feste schenken?“ Da sollten dann die Luxusspielachen zunächst von allen vernünftigen Eltern und Erziehern verurteilt werden. Dinge, so schrieb eine praktische Mutter, mit denen ein Kind schön tun muß, um sie nur ja nicht zu beschädigen — mit denen es also nicht machen darf, was es will, und die, weil zu schade, die längste Zeit im Schrank verschlossen liegen, sind Uindinge. Das Kind verlangt ebenso wie der Erwachsene nach Tätigkeit, und dazu dient ihm das Spiel. Um dieses für das Kind nützlich zu machen, muß es so geartet sein, daß es des Kindes Interesse wachhält, zum Nachdenken, zu selbstständiger Tätigkeit anregt, Körper und Geist zugleich beschäftigt.

Jedes Spielzeug ist im eigentlichen Sinne ein Beschäftigungs- und Lehrmittel. Das einfachste Spielzeug — das sich umdrehen und wenden läßt, dessen Farbe und Zutat dauerhaft sind, daß es einigen herzhaften Griffen nicht gleich zum Opfer fällt — ist das beste. Ein Ball, Baukasten, Puppe — zum An- und Auskleiden, — Gartengerät, Bilderbuch, dies sind gute, für unsere Herzblättchen geeignete Spielachen. Später kommen dann für die Knaben Handwerks- und Tischkasten — für die Mädchen Puppenstuben, Kochösen usw. hinzu.

Um eines dieser Geschenke herauszugreifen, läßt sich z. B. eine Puppenstube auf billige Art herstellen. Sehr viele Hausfrauen huldigen dem Grundsatz „nichts wegzwerfen“ und nichts ist geeigneter, alte Stüchchen Zeug, Spigen, Taschentalender, Garnrollen, künstliche Blumen und dergleichen mehr zu verwenden, als die Anfertigung einer Puppenstube.

Vom Tischler lasse ich mir aus einer geeigneten Kiste die Fenster ausschneiden, da man das selbst nicht sauber genug ausführen kann, und zwar so lang, resp. hoch als möglich, denn es gibt dem Zimmer einen eleganten Anstrich. Hierauf wird die Stube mit Tapetenresten ausgeklebt, dies muß man aber vorsichtig machen und nicht zu schnell trocknen lassen, sonst schrumpft es leicht. Dann stecke ich die Gardinen auf, aus geeigneten Spigen, Atlas- oder Seidenresten; gewöhnlich mache ich ein Lambrequin aus anderer Farbe darüber. Bilderräger mit hübschen Metallknöpfen dienen als Rosette. Hat man nicht Vorlagen (Laubfuge oder Papierlanovas) zu Puppenmöbeln, dann kaufe ich nur ein Sofa, Tisch, Stühle und Schrank, für die übrige Ausstattung wird auf folgende Weise geforgt: Zum Blumentisch nehme

ist eine hohe Garnrolle, bronziere dieselbe und klebe einen runden Schachteldeckel (10 Zentimeter Durchmesser) auf und so, daß der Rand nach oben steht.

Der gewöhnlich bunte Rand des Schachteldeckels sieht meistens sehr hübsch aus und die weiße Innenfläche wird auch bronziert. Der Tisch ist fertig, nun die Blumen. Vom Töpfer kaufe ich mir ein Stück Ton, aus welchem ich die Blumentöpfe forme. Ehe sie hart werden, stecke ich kleine Sträuße künstlicher Blumen hinein. Die Kommode fertige ich aus 9 schwedischen Streichholzschachteln, je 3 übereinander geklebt und dann neben einander. Das Ganze beklebe ich mit holzähnlich gezeichnetem Papier, wie man es in jeder Papierhandlung zu kaufen bekommt. Kleine Knöpfe dienen als Griffe für die Schubladen der Kommode. In diese lege ich die Hauswäsche der Puppenwirtschaft: kleine Hand- und Tischtücher, Servietten usw.

Das Bücherbrett wird aus zwei gleichen, recht festen Mapptellen hergestellt, von denen jedes 8 Zentimeter lang und 4 Zentimeter breit ist. In jede Ecke wird ein Loch gebohrt. Hierauf nimmt man 4 gleich lange Stücke Schnur, macht an einem Ende jeder Schnur einen Knoten und fädelt eine ziemlich große Perle darauf. Nun zieht man die 4 Schnüre durch die 4 Löcher des einen Brettchens. Mit dem oberen Brettchen wird ebenso verfahren, nur läßt man zwischen den beiden Brettchen an jeder Schnur ungefähr 4 Zentimeter lang Raum, ehe man knetet und Perlen daraufzieht. Die 4 Enden der Schnur werden zu einer Schleife gebunden und das Brettchen an den Nagel gehangen. Mit einiger Sauberkeit ausgeführt, sieht es sehr nettlich aus. Es wird mit alten Damastschentalendern bestickt oder auch mit kleinen Gefäßen der Puppenwirtschaft. — Tuch- und Sammetstücke werden zu kostbaren Decken und Teppichen verarbeitet.

**Zum Tode des russischen Botschafters in Rom.**

Der russische Botschafter in Rom, Nicolai Walejanowitsch Murawiew, ist im Splendidhotel in Rom, wo er einen Besuch abstatten wollte, einem Schlaganfall erlegen. Die Leiche wurde sofort nach der russischen Botschaft transportiert. Murawiew entstammte



N. W. Murawiew.

einer alten russischen Bojarenfamilie. Im Jahre 1850 geboren, trat er, nachdem er die Rechte studiert, in den russischen Justizdienst, wo er sehr schnell Karriere machte. Er war durch und durch altrussisch gesonnen und ein fanatischer Gegner der revolutionären Bestrebungen. Bereits im Jahre 1881 zeichnete er sich als Staatsanwalt bei dem Sondergericht, das die Mörder Alexanders II. aburteilte, durch glänzende Reden aus. 1894 wurde er Justizminister. Er war dann Vorsitzender des Schiedsgerichtshofes bei den Haager Verhandlungen über die venezolanische Streitfrage. Ende 1904 wurde er russischer Botschafter in Rom.

**Hermann Nissen,**

der neue Präsident der Bühnengenossenschaft.

Die kürzlich in Berlin tagende Delegiertenversammlung der Deutschen Bühnengenossenschaft hat den neuen Bühnenvertrag abgelehnt. Die Angelegenheit stellte sich dar als ein Kampf zwischen dem Bühnenverein, der die Direktoren der meisten deutschen Bühnen umfaßt, und



Hermann Nissen.

der Bühnengenossenschaft, der ein großer Teil der Darsteller angehört. Die sich bei der Diskussion abspielenden Vorgänge haben dazu geführt, daß das bisherige Präsidium das Amt niederlegte und an Stelle des bisherigen Präsidenten Dr. Rühl Hermann Nissen als Präsident gewählt wurde. Hermann Nissen ist in Daffow in Mecklenburg am 17. Juli 1855 geboren. Sein Vater war Jurist, und er sollte zunächst auch die juristische Laufbahn einschlagen, wandte sich aber dann der Bühne zu. Er ging zunächst nach Berlin, wo er am Nationaltheater Engagement fand. 1879 kam er zu den Meiningern und von hier an das Stadttheater in Hamburg. Nach vielen Gastspielen kam er 1888 an das Deutsche Theater in Berlin, und seit kurzer Zeit gehört er dem Verbands des Hebbel-Theaters an.

**Allerlei.**

**Frostbeulen.** Mit dem Eintritt der kälteren Witterung passiert es häufig, daß Leute, welche mit Frostballen behaftet sind, sehr von dem kalten Wetter zu leiden haben und dem Schuhmacher ihr Leid klagen und um Vinderung nachsuchen, teils durch Aenderung der Schuhe oder Mittel zur Heilung derselben. Ein solches wollen wir unsern Lesern mitteilen: Man lasse einen ganzen Selleriekopf in dem zu einem Hand- oder Fußbade nötigen Wasser kochen und nehme dieses Bad so heiß, als man es aushalten kann. Schon am Tage nachher sind die Frostbeulen verschwunden.

Der erste Luftschiffhafen wird demnächst in Newyork auf dem Broadway eröffnet werden, und zwar in den Lokalitäten der Clement Bahard Automobile Company. Die Preise für Luftschiffe sind sehr verschieden, je nach Art und Größe. Der geringste Preis ist 400 000 Mark für eine Maschine, die acht Personen zu tragen imstande ist, einschließlich des Steuermannes und des Ingenieurs. Die garantierte Fahrgeschwindigkeit ist 90 englische Meilen in der Stunde. Die Gesellschaft verpflichtet sich, Luftschiffe innerhalb drei Monaten nach Erhalt des Auftrags abzuliefern. Die von Herrn Schney Bowman, dem Leiter der Firma, besonders empfohlene Art, ist ähnlich wie die französische „Patrie“ gebaut. Die Firma erwartet in der nächsten Zeit eine größere Menge von Aufträgen, besonders von Aero-Klubs in verschiedenen Ländern der Welt. Die Unterhaltungskosten eines solchen Luftballons werden auf 40 000 Mark jährlich geschätzt.

**Rätselaufgabe.**

**Geographische Verwandlungs-Aufgabe.**

Aus je zwei Wörtern ist durch Umstellung der Buchstaben immer ein Wort zu bilden, das den Namen einer Stadt bedeutet.

- 1. Aem, Dotter,
- 2. Guben, Urne,
- 3. Don, See,
- 4. Gran, Dax,
- 5. Runo, Pia.

**Scherz-Rätsel.**

Ich habe einen Sohn, man nennt ihn wie mich, 1, 2 ist er, 3, 4 und 5 bin ich.

Auflösungen folgen in nächster Samstagsnummer.

**Auflösung der Rätsel-Gabe in Nr. 99.**

**Bilderrätsel:** Wisse zu sparen, so wirst du nicht darben.

**Zweifelhafte Charade:** Urlaub. **Rätsel:** Schandau, Spandau.

**Nützliche Auflösungen sandten ein:**

Maria Johanna Bahler, Rosa Neuhaus, Magda Richter, Karl Schleret, sämtl. lche in Karlsruhe, Albert Blum in Durlach, Hermann Barth in Sickingen.

Für die Redaktion verantwortlich: Albert Herzog. Druck und Verlag von Ferd. Ziegler in Karlsruhe.