

zu dem Zugeständnis zu nötigen, die Opiumeinfuhr aus Indien ganz einzustellen, und zwar sollte dies allmählich bis zum Jahre 1917 geschehen. Durch die Bemühungen christlicher Missionare und der aus Missionsschulen hervorgegangenen chinesischen Beamten ist aber schon 1915, wie dem Opiumbau so auch der englischen Opiumeinfuhr ein Ende gemacht worden, zwei Jahre vor dem vertragsmäßigen Zeitraum. Damit hat England den Opiumkrieg verloren. In China gibt es jetzt keine Opiumhöhlen mehr. Dafür gibt es aber solche in Menge in dem von vielen Chinesen bewohnten Staate San Francisco, und England, das fromme England, macht nun dorthin seine Opiumgeschäfte.

Die französische Kriegsschädigung 1871.

Bekanntlich will die deutsche Regierung zum Erstaunen und Leidwesen aller vernünftig denkenden und rechnenden Menschen und nicht minder zum heimlichen Erstaunen unserer Gegner auf jegliche Kriegsschädigung verzichten. Im Friedensjahr 1871 handelte man sehr viel weniger unbegreiflich. Damals gab es allerdings einen gewissen Bismarck, der die Friedensverhandlungen leitete. Rund 1700 Millionen Mark hatte der Krieg uns gekostet. Bismarck hielt es für ganz selbstverständlich, daß diese Kosten von unserm Gegner ersetzt werden. Aber er wollte noch viel mehr haben, um den Franzosen die Lust am Kriegsführen gründlich zu verleiden und um auch die indirekt durch den Krieg entstandenen Kosten und Schäden zu decken, z. B. Pensionen, Unterstützungen usw. Als Berater bei diesen finanziellen Angelegenheiten zog er den alten Bleichröder zu Rate, außerdem noch einen Direktor der Seehandlung. Diese beiden Praktiker meinten, das unterlegene Frankreich werde kaum mehr als 1 Milliarde Francs zahlen können. Ganz anderer Meinung war der Fürst Hentel von Donnersmarkt, der Frankreich aus seinen geschäftlichen Beziehungen viel besser kannte. Er schlug Bismarck vor, 10 Milliarden Francs zu fordern. Dieser schwankte. Da brachte Fürst Hentel ein Werk über Frankreichs Wohlstandsentwicklung herbei, das er in einer verschlossenen Versailler Buchhandlung durch einen prompt eingetretenen Zufall entdeckt hatte. Daraufhin wollte Bismarck 6 Milliarden verlangen, und er hätte auch so viel erreicht, wenn sich nicht der englische Minister Gladstone eingemischt und auch in dieser Beziehung zugunsten Frankreichs vermittelt hätte. So ließ sich Bismarck füglich eine Milliarde abhandeln, und wir erhielten nur 5 Milliarden Francs. Wie gesagt, waren dies 3,3 Milliarden Francs mehr als die nur 1,7 Milliarden betragenden reinen Kriegskosten!! Und jetzt wollen wir nicht einmal die letzteren zurückfordern! Und werden deshalb von allen unsern Gegnern ausgelacht!

Wie lange soll ein Mädchen mit der Puppe spielen?

Diese Frage hat gewiß schon viele Eltern beschäftigt, besonders, wenn sie sehen, wie ihre „erwachsene“ Tochter von zwölf bis vierzehn Jahren noch gar zu gern die Puppenmutter macht. Manche finden es bei so großen Mädchen nicht mehr kindlich, sondern kindisch, mit Puppen sich zu beschäftigen, aber diese Ansicht ist ganz falsch. Fast jedes Kinderspiel ist eine Vorbereitung auf das Leben. Spielend lernen wir am besten, und spielend lernen auch die Kinder am besten. Man störe deshalb nie das kindliche Spiel. Gerade im Puppenspiel steckt ein gut Teil instinktiver Liebe für den noch unbewußten Beruf der künftigen Mutter; eine liebevolle Puppenmutter wird sicher auch eine rechte Mutter ihrer eigenen Kinder sein, und an rechten Müttern haben wir wahrlich keinen Überfluß! Wie man aus der Lieblingsbeschäftigung der Knaben auf ihren künftigen Beruf Schlüsse ziehen kann, so beurteilt man auch die Lieblingsbeschäftigung der Mädchen. Manche Eltern sagen, ihr Töchterchen mache sich nichts aus Puppen; das ist kein erfreuliches Zeichen! Was treibt so ein Mädchen in seiner Freizeit? Das beobachtet man einmal! Danach weiß man auch, was es später treiben wird: es wird eine unbefriedigte Mutter werden, eine unglückliche Frau. Lassen man also den Mädchen die Puppen

solange, bis sie selbst den Spaß daran verlieren, solange wie möglich. Sind die Mädchen größer, werden sie ihrem Puppenkinde neue Kleider, neue Wäsche nähen, und auf diese Weise sich selbst nicht allein zur Mutter, sondern auch zur praktischen, glücklichen Hausfrau erziehen!

Allerlei Weisheit.

Der von der Erde 379 000 Kilometer entfernte Vollmond hat eine Leuchtkraft, die der von 147 Milliarden 736 Millionen Hefnerkerzen gleichkommt. — Die Einwohnerzahl der britischen Vorderindien beträgt rund 300 Millionen. Etwa 60 Millionen leben in 153 Basallen-Staaten. — Für die Flotte der Vereinigten Staaten wurde jüngst ein Scheinwerfer konstruiert, dessen Licht 230 Kilometer weit sichtbar sein soll. — Die Stadt Augsburg besaß am Beginn des Dreißigjährigen Krieges 90 000 Einwohner, am Ende desselben nur noch 6000. — Die deutsche Kohleerzeugung betrug im Jahre 1848 erst 4 Millionen Tonnen, 1890 schon 89 Millionen Tonnen. — Das Deutsche Reich zahlte in den letzten Friedensjahren jährlich rund 80 Millionen Mark Pensionsgelder allein an verabschiedete Offiziere und an Hinterbliebene von Offizieren. — London ist die gesündeste Großstadt Europas.

Bürgerlicher Küchenzettel.

Montag: Lupinenmehlsuppe, Kartoffelsalat mit gebadenem Klippfisch.*)
 Dienstag: Kartoffelsuppe, Weißkrautpudding.**)
 Mittwoch: Kohlribbensuppe, gebakene Kartoffelkloßchen mit Kompott.
 Donnerstag: Graupen oder Grüze mit Röhren und Sellerie.
 Freitag: Saure Kartoffelstücken mit Gurke.
 Sonnabend: Sauerkraut mit Kartoffeln und Wurst.
 Sonntag: Griesuppe, Sauerbraten mit Klößen, Sellerie-salat.

*) **Gebadener Klippfisch.** Nachdem der Klippfisch gut gewässert und aufgequollen ist, schneidet man ihn in soviel Stückchen, als man Teile beim Essen braucht, beträufelt ihn mit ganz wenig Essig (besser Zitronensaft), streut wenig Salz, Pfeffer und geriebene Zwiebel darauf und läßt ihn so eine Weile liegen. Dann läßt man Margarine in einem Tiegel heiß werden, wendet unterdessen die gewürzten Fischstückchen in Mehl um, und läßt sie darnach auf beiden Seiten bei mäßigem Feuer hellbraun braten.

***) **Weißkrautpudding.** Einen großen Kopf Weißkraut schneidet man in Streifen, entfernt dabei den Strunk, läßt das Kraut in Salzwasser 15 Minuten lang kochen und dann auf einem Sieb abtropfen. Ungefähr 2 Pfund rohe Kartoffeln schält man und schneidet sie in Scheiben. Außerdem bereitet man noch eine Mischung zu aus etwas gewiegtem rohen oder gekochten Fleisch, aufgeweichten, getrockneten Pilzen (oder auch etwas Tomatenmus), gewiegter Zwiebel, geriebenen gekochten Kartoffeln und etwas Kümmel oder Majoran. Bei dieser Mischung kann man nach Belieben verfahren. Man stellt sie genau so her wie die Füllung zu Krautwickeln oder wie die Masse zu Fleischkloßchen oder Hackbraten. — Wenn alle die Zutaten soweit vorbereitet sind, streicht man eine Puddingform mit Fett aus, legt eine Schicht abgekochtes Kraut hinein, darauf etwas Fleischmischung, darauf rohe Kartoffelscheiben, die man mit Salz bestreut, dann wieder Kraut und abwechselnd so weiter, bis die Zutaten alle sind; obenauf soll Kraut liegen. Zuletzt gießt man eine Obertasse voll kochendes Wasser über alles, macht die Form zu, stellt sie in einen Topf mit kochendem Wasser und läßt den Pudding 1½ Stunde im Wasserbad kochen. — Wenn man keine genügend große Puddingform hat, so kann man die Zutaten auch in einen Topf einschichten, den man dann fest zugemacht, in einen größeren Topf mit kochendem Wasser stellt, der auch mit Stürze oder Schüssel zugedeckt wird. — Vor dem Anrichten stürzt man alles auf eine erwärmte Schüssel.