

Gläubiger, der sich dieser wissenschaftlichen Behandlungsweise unterwirft, muß sich solange zu Hause halten, bis sein verbundener Kopf geheilt ist, die überpflanzten Teile der Haut abgewaschen und die Haare auf ihnen so lang gewachsen sind, daß man nichts mehr von der Operation sieht.

Der Aahenschritt.

Die Länge des Fohrtrott und des Jagg sind gezählt, wenn wir der Vorherläge der amerikanischen Tanzmeister glauben wollen, die auf ihrer letzten Versammlung in New York einen neuen Tanz, den „Aahenschritt“, unter allgemeinem Jubel aus der Taufe hoben. Der „Aahstep“ wird zu einer kräftigen, rhythmischen Musik in würdiger und langsamer Form getanzt und soll in moralischer wie in künstlerischer Hinsicht völlig einwandfrei sein.

Das Geheimnis der Sphinx.

Wichtig in den Wüstensand eingelagert ist heute noch wie vor Tausenden von Jahren in der Nähe der Pyramiden von Gizeh am Abhang der libyschen Wüste die Kolossalstatue der großen Sphinx zu sehen. Sie stellt, wie bekannt, einen Löwen dar mit dem Kopf eines Menschen, der die Züge wahrscheinlich des Pharaonen Chepren trägt, des Erbauers der zweitgrößten der Pyramiden. Obgleich das Antlitz der Sphinx im Laufe der Jahrtausende stark gelitten hat, so daß der Bart gänzlich, die Nase zum Teil fehlen, wird von allen Besuchern die wunderbare Wirkung des majestätischen Blickes dieses Kolosses geschildert. Über das von Geheimnissen umwitterte Bauwerk, über das mancherlei Deutungen vorliegen, haben jetzt Untersuchungen von Prof. Reisner von der Harvard-Universität ein ganz neues Licht verbreitet. Wie nach der „Frankf. Jg.“ englische Blätter melden, hat dieser amerikanische Gelehrte bei umfangreichen lokalen Forschungen an der Kolossalstatue oben auf dem Kopf ein völlig von Sand verschüttetes großes Loch entdeckt. Seine Vermutung, daß von hier aus ein Gang in das Innere führe, fand sich bestätigt. In mühseliger Arbeit gelang es dem Forscher, in die Höhlungen des Steinbildes einzudringen, und er machte dabei überraschende Entdeckungen. Im Innern der 20 Meter hohen Figur, die aus dem natürlichen Felsen herausgehauen ist, befindet sich ein Tempel mit einer Statue des Königs Mena. Dieser Tempel ist durch einen langen Gang mit einem in einem der Vorderfüße befindlichen Gemach verbunden, das 18 Meter lang und 4 Meter breit ist. Auch eine Menge kostbarer heiliger Geräte wurde gefunden. Prof. Reisner hatte Kopf, Brust und Vorderfüße der Sphinx untersucht, als der Ausbruch des Krieges weitere Arbeiten zunächst verhinderte. Die Forschungen sollen jetzt fortgesetzt werden, und es sind wohl noch weitere für die Wissenschaft interessante Entdeckungen zu erwarten.

Ein chinesisches Sprichwort.

Hier Dinge verlangen wir von den Frauen: Es throne die Tugend in ihrem Herzen, Bescheidenheit spiegele sich in ihrem Auge, Süßigkeit fließe von ihren Lippen und Geschäftigkeit bewege ihre Hände.

Allerlei Weisheit.

Der Astronom Flammarion hat auf Grund einer Prüfung aller vorhandenen Dokumente festgestellt, daß die jährliche Regenmenge in Europa seit 300 Jahren beständig, und zwar um bis jetzt 10 Prozent zugenommen hat. Ebenso, daß seit vielen Jahrzehnten fünf feuchte Jahre fünf trockenen folgen; innerhalb jeder solchen Periode erreicht die Regenmenge ein Maximum resp. ein Minimum. — In China ist es Sitte, daß ein Sohn, der seinen alten Vater liebt, diesem einen Sarg schenkt. In den masurenischen Gegenden gibt es etwas ähnliches. Hier bedingt sich jeder, der seine Wirtschaft dem Sohne oder Schwiegerohne übergibt, außer dem Altenteil auch einen Sarg aus, der auf dem Boden der Kirche aufgehoben wird. — Gegenwärtig gibt es 479 größere Sternwarten auf der Erde, davon in Europa 305, in Amerika 145, in Asien 18, in Afrika 11. In Deutschland befinden sich 51, in Großbritannien und Irland aber 97 Sternwarten. — Den Chinesen sind Taschen in den Kleidern, auch in denen der Europäer, gänzlich unbekannt. — Vor dem Kriege erzeugte Deutschland so viel Brotkorn, daß davon alljährlich noch rund 40 Millionen Zentner nach dem nördlichen Rußland und nach Finnland ausgeführt werden konnten.

Praktische Winke.

Schutz gegen Mottenfraß. Der Schaden, den die Kleidermotte alljährlich unseren Wollvorräten zufügt, ist weit aus erheblicher, als die meisten Menschen wissen. Mit den mannigfaltigen, bisher bekannten Mottentötungsmitteln, wie Naphthalin, Kampfer, Pfeffer, Zeitungspapier und dergleichen erzielt man zwar gelegentlich ganz gute Erfolge, doch verlangen alle diese Methoden eine fast unablässige, sorgfältige Überwachung. Auch das Klopfen und Lüften gewährt ebensowenig einen sicheren Schutz, wie das häufige Belichten, durch das man der Mottengefahr vorzubeugen sucht. In der Zeit zwischen Juni und September sind eben, ungeachtet aller Vorbeugungsmittel, alle in dunklen Räumen aufbewahrten Wollwaren in beständiger Gefahr, von den Motten angegriffen zu werden. Die Unzulänglichkeit aller bisher angewandten Methoden hat nun die Wissenschaft auf einen Weg geführt, der bis jetzt noch nicht beschritten war, nämlich zu einem Verfahren, das, wie Meibach in der „Textilen Forschung“ mitteilt, darin besteht, die Wolle fest derart zu verändern, daß sie von vornherein von den Motten verschmäht wird. Einige — allerdings bedingte — Erfolge hat man bereits mit gewissen Färbungsmethoden erzielt, so zum Beispiel mit der Eosinfärbung; doch blieben im günstigsten Falle alle rein weißen Wollstoffe nach wie vor gefährdet. Neuerdings ist es nun aber gelungen, einen chemischen Stoff herzustellen, der, ähnlich wie die Farbe, der Wolle unmittelbar einverleibt wird, jedoch weit sicherer als jeder Farbstoff die Gewebe vor den Motten schützt.

Bürgerlicher Küchenzettel.

- Montag: Tomatensuppe, Pflaumenspeise.*)
- Dienstag: Kartoffelminis mit geräucherter Heringe, Bohnenalat.
- Mittwoch: Krautsalat mit Speck und Kartoffeln.
- Donnerstag: Gekochte Kartoffelstücke mit Meerrettichbeigeh und Cornedbeef.
- Freitag: Gemüsesuppe, getochter Schellfisch mit Senfbeigeh und Kartoffeln.
- Sonabend: Nudeln mit Tomatenbeigeh.
- Sonntag: Pilzsuppe, Wiegebraten mit Damentohlgemüse und Salzkartoffeln, Apfelsülze.**)

*) Pflaumenspeise, ohne Mehl, einfach und gut. Zutaten: 3 Pfund Kartoffeln, 2 Pfund Pflaumen, Zucker und Zimt nach Geschmack, etwas Margarine oder Kokosfett. Die geschälten oder abgeschabten Kartoffeln kocht man in Salzwasser weich; unterdessen schneidet man die Pflaumen in Hälften. Die weichgekochten Kartoffeln gießt man ab, läßt sie möglichst trocken abdampfen und drückt sie dann sofort heiß durch die Presse oder die Reibmaschine. In eine mit Fett ausgestrichene Pfanne oder Auflauf-Form füllt man die Hälfte der heißen Kartoffeln locker ein, verteilt die Pflaumen gleichmäßig darauf, bestreut diese mit Zucker und Zimt, legt den Rest der geriebenen Kartoffeln darauf, verteilt kleine Butter- oder Fettpföckchen darüber, bestreut auch diese Oberfläche noch mit Zucker und bäckt die Speise, die hauptsächlich Oberhitze braucht, ungefähr eine halbe Stunde lang, so daß sie obenaufl bräunlich wird. Diese Pflaumenspeise muß möglichst sofort angerichtet werden; durch Stehen verliert sie an Güte, auch ist es wichtig, daß man frisch gekochte, heiße Kartoffeln dazu verwendet, mit ausgekühlten Kartoffeln wird die Speise fest; sie schmeckt trotz ihrer Einfachheit gut, wenn man sie nach Vorschrift zubereitet.

***) Apfelsülze. Zu dieser erfrischenden Nachspeise, die man gut zum Teil mit Süßstoff süßen kann, kocht man geschälte, vom Kernhaus befreite, in Achtel geschnittene Äpfel in Wasser mit etwas Zucker und Zitronenschale weich, ohne sie zerkochen zu lassen. Danach nimmt man sie mit einem Sieblöffel heraus und legt sie in eine Glasschüssel, die man vorher etwas erwärmt hat. Den Apfelsaft mißt man aus und nimmt auf jede Obertasse voll davon drei Tafeln feingeschnittene rote Gelatine, die man in der heißen Flüssigkeit sich auflösen läßt. Danach süßt man diesen roten Apfelsaft mit Süßstoff recht vorsichtig, daß man ja nicht zuviel davon nimmt und gießt ihn über die Apfelschnitten. Die Speise muß recht kalt gestellt werden und braucht einige Stunden zum Erstarren. Am besten ist es, man bereitet sie einen Tag vor dem Gebrauch zu.

so
und
nich
nen
hm
zu
näd
abr
nich
ches

4.
nur
ihm
ten
Jed
das

fud
Wi
See
Fet
zub
nac
mer