



Merseburger Kreis-Blatt.

Sonnabend den 25. Mai.

Redaction, Druck und Verlag von Carl Jurt.

Bekanntmachungen.

Die landwirthschaftlichen Vereine Bedra, Merseburg, Quersfurt, Reinsdorf und Steigra beabsichtigen am 3. Juni d. J. in der Nähe des Schießhauses zu Mülcheln ein Thierschaufest mit Vertheilung von Prämien abzuhalten und hiermit eine Ausstellung landwirthschaftlicher Geräthe und Maschinen, dergleichen Sämereien, Feld- und Garten-Erzeugnisse und anderer die Landwirthschaft interessirender Gegenstände, auch vielleicht eine Verloosung oder Versteigerung von Thieren, Geräthen und Maschinen zu verbinden.

Das Programm, nach welchem nicht nur die Mitglieder der gedachten landwirthschaftlichen Vereine, sondern alle Landwirthe der Umgegend und Freunde der Landwirthschaft an diesem Feste — sei es als Aussteller oder als Zuschauer und Gäste — Theil nehmen können, liegt in meinem Bureau zu Jedermanns Einsicht aus.

Indem ich Vorstehendes zur öffentlichen Kenntniß bringe, glaube ich mich der Hoffnung hingeben zu können, daß das Fest auch von unserm Kreise zahlreich besucht wird.

Merseburg, den 21. Mai 1861.

Der Königliche Landrath **Weidlich.**

Zusätzliche Bestimmung zu §. 8 der hiesigen Markt-Ordnung. Die Vorschriften des §. 8 der hiesigen Markt-Ordnung vom ^{6. Februar} 1850 ^{5. März} werden dahin erweitert resp. abgeändert:

Die Händler und Höker sowie die Angehörigen derselben müssen sich, und zwar bei Vermeidung der im §. 36 der gedachten Verordnung festgesetzten Strafe, bis zu dem Zeitpunkte, wo ihnen das Kaufen gestattet ist, von dem Markte und insbesondere denjenigen Plätzen entfernt halten, wo die Victualien und das Federvieh feil gehalten werden.

Merseburg, den 23. April 1861.

Der Magistrat.

Vorstehender Nachtrag zu der Markt-Ordnung für die Gesamtstadt Merseburg wird unter dem Vorbehalt der Abänderung im Falle des Bedürfnisses hierdurch bestätigt.

Merseburg, den 30. April 1861.

**Königliche Regierung,
Abtheilung des Innern.
v. Werder.**

Bekanntmachung.

Die zur Instandhaltung der dem Hochwürdigen Dom-Kapitel zugehörigen öffentlichen und Privat-Brunnen nöthigen Arbeiten nebst Materialien sollen im Wege der Licitation auf mehrere Jahre in Entreprise gegeben werden. Bietungslustige werden ersucht, sich in dem zu diesem Behuf **auf den 31. Mai c., Vormittags 10 Uhr,** anstehenden Termine in der hiesigen Dom-Kapituls-Expedition einzufinden, wo die Bedingungen vom Tage dieser Bekanntmachung ab Vormittags von 9 bis 12 Uhr einzusehen sind.

Merseburg, den 16. Mai 1861.

Brenner,

Dom-Kämmerer.

Kräftige **Tabackspflanzen**, à Schock 1 Egr. 3 Pf., sind zu haben bei **Bier in Trebnitz.**

Auction.

Wegen Aufgabe meiner Wirthschaft verkaufe ich in Nr. 151

Dienstag den 28. Mai, von früh 9 Uhr an,

1 Pferd, 2 Läufer Schweine, 3 Wagen mit eisernen Achsen (incl. 1 Vierzölliger), 1 Getreide-Reinigungs-Maschine, 1 Frachtschlitten, mehrere Pferdegeschirre, sämtliche Ackergeräthschaften und noch andere Gegenstände.

Schaafstädt, den 16. Mai 1861.

Wiesen-Verpachtung.

Es soll

Dienstag den 28. d. M., Vormittags 11 Uhr,

die diesjährige Grasnutzung auf den Wiesen des Schenk-guts zu Wegwitz, circa 14 Morgen, auf der Bergschenke zu Wegwitz unter den im Termine bekannt zu machenden Bedingungen an den Meistbietenden verpachtet werden.

Wegwitz, den 22. Mai 1861.

Der Besitzer.

In **G. W. Körner's** Verlags-Schulbuchhandlung in Erfurt erschien soeben in zweiter Auflage und ist in der Buchhandlung von **Friedr. Stollberg** in Merseburg vorrätzig:

Dr. Joh. Crüger's Erklärung des Kleinen Katechismus Dr. Martin Luthers, in Frage und Antwort verfaßt.

Es ist Aussicht vorhanden, daß in Uebereinstimmung bei dem Königl. Consistorium dieser vorzügliche Katechismus in allen Schulen der Provinz Sachsen zur Einführung kommt, wie bereits viele damit den Anfang machten. — Das lieb gewordene Alte zu verlassen, ist zwar nicht Jedermanns Sache; allein dabei zu beharren, ungeachtet der Forderung der Zeit, würde wohl auf die Dauer nicht gut geheißsen werden können.

Jeden Dienstag Mittag von 11 — 12 Uhr impfe ich in meiner Wohnung die Pocken.

Merseburg, den 22. Mai 1861.

Dr. Kunze.

Feine Rhein-Weine à Flasche 10, 12½ und 15 Sgr.,
 - Medoc's à " 10, 12½ und 15 Sgr.,
 - roth. Landwein à " 6 Sgr.,
 - Speise-Wein à " 4 Sgr.
 empfiehlt **J. F. Beutel,**
 Gotthardtsstraße 92.

Mein Lager in
Negen- und Sonnenschirmen und
en-touts-cas
 ist wieder aufs Beste assortirt und erlaube mir selbiges
 bestens zu empfehlen.
 Reparaturen schnell, gut und billig.
Bruno Weiling, Drechsler,
 Burgstr. 222, Ecke der Apothekergasse.

Feuerversicherungsbank für Deutschland in Gotha.

Nach dem Rechnungsabschluss der Bank für 1860
 beträgt die Ersparniß für das vergangene Jahr
75 Procent
 der eingezahlten Prämien.

Jeder Banktheilnehmer in hiesiger Agentur empfängt
 diesen Antheil nebst einem Exemplar des Abschlusses vom
 Unterzeichneten, bei dem auch die ausführlichen Nachweisun-
 gen zum Rechnungsabschluss zu jedes Versicherten Einsicht
 offen liegen.

Denjenigen, welche beabsichtigen, dieser gegenseitigen
 Feuerversicherungs-Gesellschaft beizutreten, giebt der Unter-
 zeichnete bereitwilligst desfallige Auskunft und vermittelt
 die Versicherung.

Merseburg, den 20. Mai 1861.

Otto Pockolt,
 Agent der Feuerversicherungsbank f. D. in Gotha.

Dentifrice universel,

den heftigsten örtlichen oder rheumatischen Zahnschmerz so-
 fort zu vertreiben. Preis à Fl. mit Gebrauchs-Anweisung
 5 Sgr. Alleinige Niederlage bei **C. Francke.**

Von den in andern Orten hinlänglich bekannten:

Timpe's Kraft-Gries,

dessen Vorzüglichkeit bereits allgemeine Anerkennung ge-
 funden, da er wegen seiner Nahrhaftigkeit und gleichzeitigen
 Leichtverdaulichkeit besonders für schwache Personen anstatt
 des Caffees, sowie für Kinder, welche der Muttermilch
 entsagen müssen und für Reconalescenten zu empfehlen ist,
 ist mir der alleinige Verkauf für hiesigen Platz übergeben
 worden und empfehle ich solchen einem geehrten Publikum
 à Pack 5 Sgr.

Der **Kraft-Gries** ist auch der feineren auf Leicht-
 verdaulichkeit und Wohlgeschmack berechneten Küche zu em-
 pfehlen. Jedem Packet ist eine Gebrauchsanweisung bei-
 gefügt.

W. A. Blauenburg,
 Gotthardtsstraße.

Stablisement und Wohnungs-Anzeige.

Den hochgeehrten Gutsbesitzern und achtbaren Pub-
 likum der hiesigen Umgegend erlaube ich mir ganz ergebenst
 anzuzeigen, daß ich mich in hiesiger Stadt Lützen als Dachdecker-
 meister niedergelassen habe. Geneigte Aufträge, welcher ich
 mich unter der reellsten Bedienung entledigen werde, nehme
 ich in meiner Wohnung, bei dem Bäckermeister Herrn Becker
 in der Vorderstraße, bereitwilligst und achtungsvoll entgegen.
 Lützen, den 22. Mai 1861.

Carl Heint. Bothe,
 Dachdeckermeister.

Sonntag den 26. Mai, Kleinpfeingsten, Tanzmusik in Menschau,

wozu ergebenst einladet

Carl Pohle.

Bekanntmachung.

Die Herren Landmeister, welche zu der hiesigen Schuh-
 macher-Zinnung gehören, werden sich zum Haupt-Quartale
 Montag den 3. Juni, früh 9 Uhr, im hiesigen Zinnungs-
 locale einfinden und die Quartalgelder entrichten.

Merseburg, den 23. Mai 1861.

Krebs, Obermeister.

Die Herren Landmeister der Schneider-Zinnung werden
 eingeladen, Montag den 3. Juni, Mittag 1 Uhr, sich zum
 Haupt-Quartale in meinem Hause einzufinden und die
 Quartalgelder zu entrichten.

Lützen, den 24. Mai 1861.

Adolf Barthmann,
 Obermeister.

Das Handels-Geschäft von Johannes Melten in Zö-
 schen hat aufgehört. Dies zeigt hierdurch an

Joh. Melten.

Ein kleines Materialgeschäft, wo augenblicklich noch
 Handel betrieben, wird zu kaufen oder zu pachten gesucht.
 Zu erfragen in der Exped. d. Bl.
 Merseburg, den 23. Mai 1861.

Einige Knaben vom Lande, welche die hiesigen Schulen
 besuchen wollen, finden in einer Familie ein billiges Unter-
 kommen und freundliche Aufnahme.

Zu erfragen in der Exped. d. Bl.

Merseburg, im Mai 1861.

Korbmacher, welche practische und tüchtige Arbeiter
 sind, können in unseren Werkstellen noch Anstellung finden.
 Halle, Weingärten.

Die Gebr. **Glitsch.**

Ein mit guten Zeugnissen versehener unverheiratheter
 Hofmeister findet zum 1. Juni oder Juli und eine Vieh-
 magd sofort Dienst auf dem Rittergute Creypau bei Merse-
 burg; auch sind daselbst 20 Stück gelte Schaaf zu ver-
 kaufen.

Zum **sofortigen** Antritt wird ein feineres Haus-
 mädchen gesucht, die schon bei Herrschaften gedient und
 Zeugnisse ihrer Brauchbarkeit aufzuweisen hat. Wo? sagt
 die Exped. d. Bl.

Verloren

wurde am zweiten Feiertage zwischen 4 und 6 Uhr auf
 dem Wege vom Bäckermeister Stockmar, die Burgstraße
 entlang, bis nach der Bäckerei der verwittw. Madame Weil
 am Entenplan eine große silberne Nadel. Der ehrliche
 Finder wird gebeten, selbige gegen eine Belohnung in der
 Bäckerei von **Adolph Stockmar** abzugeben.

Am ersten Pfingstfeiertage ist auf dem Wege von der
 Logengasse durch die Probstei bis zum Hospitalgarten ein
 Muschelarmband verloren gegangen. Der ehrliche Finder
 wird gebeten, dasselbe gegen eine angemessene Belohnung
 in der Papierhandlung des Herrn **Lots** abzugeben.

Am Trinitatisfeste (26. Mai) predigen:

	Vormittags:	Nachmittags:
Domkirche	Herr Diac. Dpiz.	Herr Abj. Stephan.
Stadtkirche	Herr Pastor Fleischer.	Herr Diac. Dpiz.
Neumarktkirche	Herr Past. Dreifing.	
Altenburgerkirche	Herr Pastor Gruner.	

Früh und Nachmittags katholischer Gottesdienst.

Aus dem Kreise

enthält das Amtsblatt:

Durch den Tod des Pfarrers Caro ist das unter Privat-Patronat stehende Pfarramt zu Muschwitz, in der Ephorie Rügen, zur Erledigung gekommen.

Die erledigte evangelische Pfarrstelle zu St. Maximi in Merseburg, in der Stadt-Diöces Merseburg, ist dem bisherigen Pfarrer in Löbnitz, in der Diöces Delitzsch, Johann Philipp Hermann Heineken verliehen worden.

Der bisherige Lehrer an der Klosterschule zu Rosleben, Dr. Paul Müller, ist als zweiter Collaborator am Domgymnasium zu Merseburg angestellt worden.

Der Kaufmann H. Schröder zu Merseburg ist unter dem 27. April e. als Agent der Versicherungs-Gesellschaft „Deutscher Phönix“ zu Frankfurt a. M. an Stelle des bisherigen Agenten Reichmann bestätigt worden.

Der Rentier F. W. Pohle zu Merseburg ist unter dem 27. April e. als Agent der Versicherungs-Gesellschaft „Thuringia“ in Erfurt an Stelle des bisherigen Agenten, Kaufmann Scharre daselbst, bestätigt worden.

Kochen und Braten des Fleisches.

(Aus dem „Mustr. Familienbuch des Österreichischen Kays“ in Triest.)

Obgleich man seit Jahrtausenden die Kunst kennt, das Fleisch mit Hilfe des Feuers genießbar zu machen, d. h. in einen Zustand zu bringen, welcher es sowohl schmackhafter, als dem Körper leichter assimilierbar werden läßt, so kann man doch sagen, daß nirgends so viele Fehler gegen die ersten Regeln der Kochkunst begangen werden, wie gerade bei dieser Zubereitung, und es sind vorzugsweise die kleineren Haushaltungen, welche sich in völligem Mißverständnis und hartnäckigem Anhaften an das Althergebrachte derselben nicht entschlagen zu dürfen glauben. Dadurch aber geht eine große Menge von kräftigem Nahrungsstoff nutzlos verloren und es leidet darunter der Einzelne, wie die Gesamtheit. Es kann deshalb nicht oft und eindringlich genug auf die vortheilhafte Herrichtung der Fleischspeisen aufmerksam gemacht werden.

Wählt man zwischen dem Kochen und dem Braten des Fleisches, so ist das Letztere hinsichtlich der Nahrungskraft — den individuellen Wohlgeschmack bei Seite gelassen — stets vorzuziehen; denn bei ihm bleibt der Saft mit seinen löslichen Bestandtheilen mehr im Fleisch, während er beim Kochen zum Theil in die Brühe übergeht. Je größer daher das Kochstück ist, um so besser fällt es aus, weil es weniger ausgelaugt werden kann; ebenso kocht sich fettes Fleisch kräftiger wie mageres, weil das Wasser das Fett nicht zu durchdringen vermag. Die Hauptaufgabe beim Kochen des Fleisches, möglichste Erhaltung seiner nährenden Bestandtheile, erreicht man einfach und am besten dadurch, daß man es in siedendem Wasser beisetzt; in diesem gerinnt augenblicklich das thierische Eiweiß (Albumin) der gesammten Oberfläche und verhindert auf diese Weise sowohl das Eindringen des Wassers, wie das Ausfließen des Saftes. Wird dagegen das Fleisch in kaltem Wasser aufgesetzt und gekocht, so geht ein großer Theil seiner Säfte in das Letztere über und bildet darin eine gute Fleischbrühe, aber es bleibt ein geschmackloses und schwerverdauliches Fleisch, dessen beste Nahrungskraft nur noch durch den Mitgenuß der Suppe nicht verloren geht. Setzt man ein größeres Stück Fleisch in kochendem Wasser bei, so ist insbesondere darauf zu sehen, das Feuer tüchtig zu unterhalten, so daß das Wallen des Wassers wenig unterbrochen werde, damit eben die Einhüllung des Stückes in seine geronnene Schicht Albumin recht schnell und vollständig vor sich gehen kann. Je dünner oder schmaler ein Kochstück, um so leichter wird es ausgelaugt, um so schlechter das

das Fleisch; mit der Größe und dem Fettgehalt nimmt hingegen auch der Wohlgeschmack des Fleisches zu. Theils um zu probiren, ob es weich genug sei, theils zur Verbesserung ihrer vielgeliebten Fleischbrühe haben Köchinnen die üble Angewohnheit, während des Kochens mehrere Male das Stück mit einer großen Fleischgabel zu durchbohren; dies ist falsch; denn mit jedem Stich öffnen sie einen Kanal, aus welchem der Fleischsaft so lange ausfließt, bis ihn eine geronnene Masse verschließt, ähnlich wie bei jeder Wunde am lebenden Körper. Die Erfahrung lehrt auch ohne Versuch den Zeitraum genau kennen, der zum hinreichenden Kochen eines Stückes Fleisch nothwendig ist. Es ist viel vortheilhafter, das Fleisch etwas zu wenig, wie zu lange kochen zu lassen; denn das selbst inwendig noch nicht völlig gahre Stück Fleisch ist weit nahrungskräftiger und am Ende sogar leichter zu kauen, wie die langen, völlig saftlosen Fasern eines vollständig ausgekochten. Zuthaten zum Kochfleisch, außer dem Salz, richten sich je nach dem individuellen Geschmack. Einige Küchenräuber eignen sich dazu vorzugsweise, z. B. Sellerie, Kraut und Knollen, Petersilien, Pastinaken, Möhren, Lauch, Porree, Bachungen u. s. w.

Während bei dem Kochen des Fleisches die sogenannte Gahre desselben durch das Mittel des siedenden Wassers bewerkstelligt wird, wirkt beim Braten entweder die Hitze der Flamme direct oder durch das Mittel des Gefäßes, also der Bratpfanne. Man unterscheidet demnach Braten über freiem Feuer oder im Topf; das erste geschieht entweder am Spieß oder auf dem Rost; das letztere in irdenen oder eisernen Gefäßen von möglichst flacher Form. Das Braten des Fleisches hat natürlich ganz denselben Zweck, wie das Kochen, demnach muß es auch ähnlich ausgeführt werden. Seine nächste Aufgabe ist das Bilden einer Kruste rund um das ganze Stück, so daß kein Saft weiter verloren gehen kann. Deshalb muß in dem Augenblick, wo der Braten über's Feuer kommt, dieses auch die größte Hitze entwickeln, während nachher, sobald die verhüllende Schichte einmal vorhanden ist, die Gluth vermindert werden kann, indem das Fleisch zur vollständigen Erweichung nicht einmal der Siedehitze bedarf. Da aber ohne Wasser jeder organische, über ein Feuer gebrachte Gegenstand, sobald sein eigener Wassergehalt verdunstet ist, anbrennt, so muß beim Braten Sorge gegen diesen Uebelstand getragen werden. Hauptsächlich geschieht dies durch fortwährendes Begießen mit Fett, theils des abträufelnden, theils in besonderem Zusatz; dasselbe hilft zugleich mit dazu, das Fleischstück zu verschließen und dessen Säfte am Ausfluß zu hindern. Ebenso ist es nothwendig, den Braten häufig zu wenden. Am besten und zweckmäßigsten geschieht dies natürlich mit dem Spieß und sind die Spießbraten unter sonst gleichen Verhältnissen an Wohlgeschmack allen übrigen vorzuziehen, sowie auf keine andere Weise eine solche Gleichmäßigkeit des Durchbratens erreicht werden kann.

Nächstem sind die Rostbraten am besten und erst in letzte Reihe stehen die Topfbraten. Die Unregelmäßigkeit der Darstellung der letzteren giebt sich immer schon in ihrem Aeußern kund; es ist sogar Mode, sie nur auf der einen Seite braun werden zu lassen, was bei der Anwendung des Spießes sowohl wie des Rostes gar nicht einmal möglich ist. In vielen deutschen Gegenden herrscht die Sitte, das Fleischstück vorher stüchtig abzukochen und dann erst zu braten; es ist dies gerade so, wie wenn Jemand mit Zuckerwasser bedienen wollte, aber den Zucker vorher rasch aus dem Glase nähme. Solche Braten haben nicht Saft und Kraft, dürfen aber auch von rechtswegen nicht Braten heißen. Ebenso ist es verwerflich, dem Braten Wasser zuzusetzen, wie dies noch so häufig geschieht, größtentheils in der Absicht, dadurch recht viel Sauce oder Bratenbrühe zu bekommen; allein die letztere wird dabei um so wässriger und schlechter, und man gewinnt dadurch nichts. Auch

beim Braten muß der richtige Zeitpunkt möglichst sorgsam innegehalten werden; das Fleisch darf weder allzu weich, noch allzu hart sein, am besten hat es jene schöne, bellröthliche Farbe im Innern, welche beweist, daß nicht alles Blut aus dem Stück entfernt ist, ohne daß jedoch das letztere im Uebermaß hervortrete, was zarter organisirten Personen häufig unangenehm ist. Auch das Anstecken des Bratens muß gänzlich vermieden werden; ein guter Koch kennt genau die Zeit, wenn der Braten gahr ist, oder er gewahrt dies durch den Geruch. Das Braten ist der Anfang einer chemisch sogenannten trockenen Destillation, deren Producte sich dabei entwickeln; nachweisbar findet sich darunter in ziemlicher Menge Essigsäure, durch deren Einwirkung die Fleischfaser leichter verdaulich, ihre Bestandtheile löslicher werden. Den letztern Zweck erreicht man auch durch Einlegen von Bratenstücken, besonders mageren, fettlosen, z. B. Wildpret, in Essig oder sauren Rahm; was aber die Säure gut macht, das verdirbt wieder das Wasser, dem sie stets zugemischt ist, durch Auslaugen vieler löslichen Bestandtheile. Mancherlei Bratenarten läßt man gern etwas alt oder mürbe werden, d. h. man richtet sie zu gerade an der Gränze, wo die Zerlegung oder eintretende Fäulniß des Fleisches begonnen haben würde; in diesem Stadium braten sie sich besonders weich und kurz und ist, falls der richtige Zeitpunkt nicht überschritten wurde, solchen **haut göüt**-Braten ein besonderer Wohlgeschmack, sowie eine leichtere Verdaulichkeit nicht abzuspochen, so daß bei ihnen ein echter Gourmand das Fumet gern mit in den Kauf nimmt.

Die Testamentschen.

Das Testament zu machen, verabsäumen und verweigern nicht bloß Solche, die in Folge blödsinnigen Aberglaubens fürchten, daß durch die Niederlegung des Testaments dann ihr Tod eiligst heraufbeschworen werde, sondern auch die, welche (meistens aus Bequemlichkeitsliebe) meinen, daß es bei ernstlichem Krankwerden schon noch Zeit genug sei, auf Anrathen des Arztes die letzten Verfügungen zu treffen. Gerade als ob ein Mensch nicht in jedem Augenblicke dem plötzlichen Tode (aus äußern und innern Ursachen), ausgesetzt wäre, und als ob bei der scheinbar leichtesten Krankheit nicht gegen alles Vermuthen des Arztes ein tödtliches Ende eintreten könnte! Ganz abgesehen davon, daß es äußerst inhuman und grausam ist, einem Kranken durch Erinnern an's Testamentmachen gewissermaßen sein Todesurtheil zu verkünden.

Kurz, es ist unverständig und gewissenlos, ja oft geradezu sündhaft, wenn Jemand, der vor seinem Tode zum Wohle seiner Angehörigen oder anderer Mitmenschen noch Bestimmungen und Verfügungen zu treffen hat, diese nicht bei Zeiten trifft und zwar so, daß sie auch rechtskräftig sind. Wenn es Manche für hinreichend halten, ihren letzten Willen nur im Schubkasten für die Angehörigen zu hinterlassen, so irren sie und können in den meisten Fällen, zumal wenn unmündige Erben mit in Betracht kommen, die Vollziehung ihres Willens total vereiteln sehen. Alles also, was man vor seinem Tode zu besorgen hat, das besorge man so zeitig und ordentlich als möglich, damit man für alle Fälle gesichert und für das Sterben gehörig vorbereitet sei.

Wie oft ist es nicht schon vorgekommen, daß Wohlhabende, auf deren Tod nur lachende (nicht selten ganz unwürdige) Erben sehnlichst warteten, diejenigen ihrer Getreuen, die ihnen Jahre lang die größten Opfer, selbst an Gesundheit, brachten, in der größten Noth hinterließen, nur weil sie ihr Testament, welches sie zu Gunsten ihrer aufopfernden Freunde zu machen gedachten und versprochen, zur richtigen Zeit geleglich niederzulegen vernachlässigten. Daß solchen herz- und rücksichtslosen, undankbaren Sub-

jecten kein gutes Andenken über das Grab hinaus folgen kann, versteht sich wohl von selbst. — Wie mancher Geldprophet, der in Folge seines irdischen Thuns nach seinem Tode gar nicht fortzudauern verdiente, wünscht sich bei der nachkommenden Menschheit durch Gründung von Humanitäts-Einrichtungen wenigstens eine Namens-Fortdauer zu schaffen, allein seine Testamentschen vernichtet seinen Namen mit der Hand voll Erde, die von den das offene Grab Umstehenden auf seinen Sarg geworfen wird. Also nochmals: hübsch zeitig und ordentlich testirt!

Reckheit hilft.

Der Freiherr Ludwig von Wolzogen († als königl. preußischer General der Infanterie) dessen Memoiren Alfred von Wolzogen herausgegeben hat, erlebte auf der Karlschule in Stuttgart, wo er seit seinem achten Jahre unterrichtet wurde, unter anderem einen ergöglichen Vorfall, den wir hier mittheilen: Der Herzog Karl erschien fast täglich in den Classen und war bei den Prüfungen der Schüler, denen er oft selbst Fragen vorlegte, gegenwärtig. Vergleichen der Schüler wurden auf Zetteln verzeichnet, welche sie eigenhändig dem Herzog überreichen mußten. Eines Tages kam dieser am Arme seiner Geliebten, der Reichsgräfin Franziska von Hohenheim in die Classe, wo ihn ein Schüler, Graf Nassau, der gewöhnlich sehr reichlich mit dergl. Zetteln versorgt war, auch diesmal ein ziemlich starkes Sündenregister überreichte. Das war ihm doch zu arg und er herrschte den Delinquenten zornig an: „Aber Graf Nassau, wenn Sie nun Herzog wären und ich Graf Nassau, was würden Sie dann mit mir anfangen?“ Ohne sich zu besinnen, ergriff der so Gefragte den Arm der liebenswürdigen Gräfin, gab ihr einen derben Kuß und sprach: „Em. Durchlaucht, das würde ich thun und sagen: Komm Franzel, laß den dummen Jungen stehen.“ Der Herzog frapirt von solcher Geistesgegenwart und Unverschämtheit, hielt es für's Gerathenste, die Sache als einen Scherz aufzunehmen und obendrein dem Schuldigen die wohlverdiente Strafe zu schenken.

Karl der Große.

Der Karl der Große auf der Brück!*)
 Sein Kopf ist aber etwas dick,
 Drum hat auch ein Jahrtausend fast
 Die Krone Niemand mehr gepaßt.
 Und auch sein Schwert ist groß und schwer,
 So trägt es jetzt kein Kaiser mehr.
 Und wenn's der Karl der Große schwang,
 Da ward es allen Völkern bang,
 Und alle Könige wurden bleich:
 Allmächtig war das deutsche Reich.
 Jetzt lacht uns aus, braus an dem Sund,
 Der erste beste Lumpenhund;
 Der erste beste Zwerg und Flaps
 Gibt auf die Nas' uns einen klapps.
 Und was der Karl wohl denken mag,
 Hört er von unserm Bundestag,
 Und geht die deutschen Staaten durch:
 Hannover, Hessen, Mecklenburg,
 Und dann die Kleinen allerseits,
 Die Reuß und Schleiz, die Reuß und Greiz,
 Mit Heinrich dem Millionsten drein,
 Und Vichtenstein und Lobenstein
 Und Appo - Rippe und Babuz,
 Er hält's zuletzt für einen Uß,
 Und glaubt es nun und nimmermehr,
 Daß so sein Reich zersplittert wär'.
 Doch nur Geduld! am Rhein und Main
 Wirft jetzt der Nationalverein,
 Und für die deutsche Kaisertron'
 Hat der ein Haupt in Petto schon.
 Doch, schon im Voraus drauf gefaßt,
 Daß dem die Krone auch nicht paßt,
 Hat man beschlossen einfißtvoll,
 Daß man sie kleiner machen soll.

Auflösung des Zahlenrathfels im vor. Stüd: D m a r.

*) Stabdild des großen Kaisers zu Frankfurt a. M.