

# Thüringer Zeitung.

Nr. 201.

Mittwoch, den 29. August

1900.

## Nietzsche.

Der Philosoph Dr. Wilh. Nietzsche ist Sonnabend Vormittag 11<sup>3/4</sup> Uhr zu Weimar infolge eines Schlaganfalls gestorben. Die Beerdigung findet in Röcken, dem Geburtsorte Nietzsches, statt.

Nietzsche war 1844 zu Röcken bei Lützen geboren, wurde 1862 als auß. Professor der klassischen Philologie nach Basel berufen und nahm dann am 70er Kriege als freiwilliger Krankenpfleger Theil. 1889 wurde er infolge von geistiger Überanstrengung und im Nebermanns gebrauchter Schlafmittel unheilbar geisteskrank und lebte seitdem unter der Obhut seiner Schwester in Naumburg. Seine bekanntesten philosophischen Werke sind: „Menschliches, „Allzumenschliches“, „Also sprach Zarathustra“ und „Jenseits von Gut und Böse“.

Nietzsche war eine in jeder Beziehung ungewöhnliche Erscheinung, sein Einfluß auf die Geistesrichtung der modernen Welt war bedeutender, reichhaltiger und, man darf es wohl sagen, nach einigen Richtungen hin gefährlicher, als man bei der extremen Stellung, die er im Reiche der Philosophie einnahm, gewöhnlich zu glauben geneigt ist.

In Nietzsches Schriften treten nacheinander drei Ideale auf: das Genie, der Uebermensch und die Herrscherartatur. Wer daher

so tritt uns aus Nietzsches Lehren die Umweltung aller Worte, die Auflösung alles Bestehenden entgegen. Seine Lehre ist verwerflich, aber seine Person höchst ehrenwert. Er ist ein Symbol unserer garenden Zeit und ihrer Kräfte. Aber gerade das Studium seiner Werke kann es uns zum Bewußtsein bringen, wie alle Richtungen des geistigen Lebens eng miteinander verbunden sind; denn nachdem er Gott gelegnet, will er Alles bestreiten, und er zeigt gerade dadurch, wie Religion und Naturwissenschaft unauslöschlich zusammenhängen. So kann auch er uns zu Höherem emporheben, denn selbst unsere Feinde sollen uns helfen, das Ziel zu erreichen.

## Aus heissen Tagen.

Von Georg Paulsen.

(Nachdruck verboten.)

Reichlich genug Feuchtigkeit ist uns in diesem Jahre beisteckt, aber auch ziemlich genug Hitze! Die gelehrten Leute und Andere, die mit der Zeit fortschreiten wollen, sprechen dann von Hitzwellen; doch die einzige richtige Folgerung daraus ziehen sie nicht. Das thun bloß Diejenigen, die sich nach der That sache richten und nicht nach der wissenschaftlichen Benamung: Sie trinken, was die Heize will!

Manchem macht die Hitze große Beschwerden und viel Ergrübeln, und Manchem macht sie keine! Der Eine meint, ich kann kein halb Liter Getreidesstoff an einem heißen Tage trinken, ohne „molum“ zu sein, und der Andere spricht von einem halben Dutzend Liter mit Verachtung. Den „Einen“ trifft man in ganz Deutschland, den Anderen am häufigsten innerhalb der weissblauen Grenzen des Bierlandes.

Viele reden von schwarem Kaffee und allerlei Limonadengemisch! Bonbons und modernste Erfindungen sollen die Hitzwelle ableiten, und wer ganz fest auf seine Anlage als Uebermensch vertraut, mag auch das Thermometer in einen Kübel Eis stecken. Am Ende nützt die Einbildung. Die sehen sich in ein köstlich verdunkeltes Zimmer und stöhnen, diese hauen sich mit den Fingern in einer grünberankten Laube herum und ächzen. Einer oder der Andere bestätigt sich auch wohl seine Hängematte im Keller und spricht vom „ganzen Tag im Wasser liegen.“

Mancher nimmt als Schreckmittel gegen die Hitze seinen Steuerzettel vor, und ein Anderer liest die Mode-Nachrichten für seine Frau. Dieser eilt in die Ferne, Jener bleibt nun gerade zu Hause, wo er Versuche mit Tropenkostümien anstellt. Der Eine sucht durch Streiten seine Aufmerksamkeit von der Hitze abzuhalten, ein sanftes Gemüth läßt schweißtriefend Alles über sich ergehen. Der Häßliche ruft bei der Arbeit aus: „Ich falle um, gar nicht mehr zu extragen!“ Der Spötter meint ironisch: „Ich merke nichts! Wenn man sich schon darum kümmern wollte?“

Der Eine fährt zur Hinwegsetzung über das warme Drangsal nach Paris, der Andere nach Ober-Ammergau. Und beide machen sie eine hochinteressante Entdeckung: Während sonst die Wärme alle Gegenstände ausdehnt, schrumpft an beiden genannten Orten das Portemonnaie überraschend schnell zusammen. Kurzum, die Gedanken-Beschäftigung mit der Hitze hat's in sich, weil man in der Regel mit keinem der gesetzten Gedanken zufrieden ist.

In der Regel! Aber nicht immer! Und es ist erfreulich, daß in unserer Zeit, wo die Sensation Tagesordnung und so ein kleiner Krieg nichts Außergewöhnliches ist, doch noch genug Leute sich finden, die Humor und Gelassenheit genug besitzen, die sich über die Hitze nicht ärgern, sondern sie getrost zum Kampf auffordern. Sie kriegen sie unter mit dem Maßkrug!

Da sind zumeist die Bojuwaren, und darunter zu oberst die Münchener! War dieser Tage in der Isarstadt, die alle Jahre einen weiteren tüchtigen Schritt zur Weltstadt macht, ohne darum die Siesel der Gemüthlichkeit auszugießen, und da unter Münchenern, vergißt man jo bald die Gedanke: Wie wirfst Du die Hitze los?

„Trinken's!“, sagt der Münchener. Und das bleibt sein Recept von der Morgensprache bis zum Abendtrunk auf seinem Keller. Wie viel Maß dabei herauskommt? „Du mein Gott, wer wird so neugierig sein, wenn nur der Zweck erreicht wird. Und allen ernstbesonnenen Gemüthern zum Tore muß es gesagt sein: Daß das Münchener Recept nicht bekommt, kann keiner sehen. Freilich muß auch die Mitzut die rechte sein. Das war ein schöner, warmer Abend unter den letzten! Ging ins Hofbräuhaus in der

zehnten Abendstunde. Auf dem Hof war's voll, unten im Saal war's voll, in dem Braustübl' war's voll, im großen Oberaal war's erst recht voll, ein paar Tausend Menschen, viel Hitze, viel Qualm.

„Pfft!“ kann da ein Neuling machen und thut's auch. Aber bloß erst einen Maßkrug resp. seinen Inhalt intus. Klapp, klapp, klapp schallen die Deckelskriege, in Stößen fleißt die Bierwelle und ganze Festungsmauern von Behältern des edlen Nasses thun sich auf.

„Noch a Maß, Herr Nachbar, bleiben's noch a wenig!“ heißt's oben.

Und man sieht, läßt Hitze und China China sein. Und dann bleibt man noch a wenig im Braustübl' und noch a wenig unten. Und um Mitternacht heißt's: „Ob wir nochmal naufspazieren, Herr Nachbar? Dabei wird der Mensch — ein Charakter. Er denkt nicht lange, er handelt.“

## Die Banane des Nordens.

Von Dr. Rudolf Figulus.

(Nachdruck verboten.)

Der verehrte Leser, welcher auf der dritten Seite dieses Auflasses entdeckt, daß im Nachstehen von der Birne die Rede ist, braucht nicht zu befürchten, hier mit den üblichen Mittheilungen gepeinigt zu werden, wann, auf welchem Wege und durch wen der Birnbaum in alten Zeiten aus dem fernen Orient zu uns gebracht worden ist. Das alles gehört zu den alten Ladenbütern eines jeden Konversationslexikons, mit denen nach alter deutscher Gründlichkeit derartige Beschreibungen begonnen zu werden pflegen; aber von einem so geschätzten Obstlieferanten wie dem Birnbaum bleibt es schließlich auch noch etwas Anderes zu erzählen, und das soll im Folgenden geschehen.

Indra, der gefeierte Gott, den die Weden bingen, lag im heißen Kampfe mit Writa, dem Dämon der Trockenheit. Des Südens jengende Sonne sandte ihre Strahlen herunter auf Indras Scharen, die zu wanken und zu welken begannen. Der Gott, in dessen Allmacht es gelegen hätte, seinen Gegner durch die Bewegung eines Fingers zu zerschmettern, sah die Zaghastigkeit der Seinen und, um ihre Treue zu erproben, wisch er zurück in die öde, wasserlose Wüste, gleich als ob er besiegt vor dem Feinde weichen müsse. Gar Mancher blieb da zurück und suchte sein Hell als Ueberläufer bei der anderen Partei, und als am anderen Tage abermals ein weiterer Theil der Getreuen vom Muthe verlassen war, entließ er sie selbst, nicht als zürnender Rächer, sondern wie ein Feldherr, der in der höchsten Noth seine Männer vom Eidschwur entbindet, um ihnen damit vielleicht doch wenigstens das nackte Leben zu retten. Der Rest, ein kleines Häuslein, verharzte auf dem verdornten Blattfeld in stummen Gebet, und erwartete die Vernichtung, das Nirvana, das dem Inder kein Schreck, sondern eine Erlösung ist. Aber was war das? Aus dem sterilen Boden begann es auf einmal zu keimen und zu schließen, und ehe die dem Tode geweihte Schaar es fassen konnte, stand um sie herum ein Wald voll der herrlichsten Früchte, ein Obst nach den entzücklichsten Dualen des Durstes und Rettung vor dem sicheren Tode, und neu erquickt drangen die Helden unaufhaltsam vorwärts als Streiter für ihren Führer und Gott, der so aufs Neue seine Macht bewies.

So entstand nach einer wenig bekannten nordindischen Sage der Birnbaum, den man schon oft die Banane des Nordens genannt hat. In wie weit man diesen Vergleich als zutreffend anerkennen kann, muß dem Geschmack des Einzelnen überlassen werden. Sicher ist nur das eine, daß man der Birne damit nur eine Ehre angedenken lassen wollte, und wenn man als maßgebenden Gewährsmann Friedrich den Großen anführen dürfte, der bedeutende Summen verausgabte, um die geschätzte Südfrucht auf seiner Tafel zu haben, dann könnte die nordische Erde wohl stolz darauf sein, ein Obst hervorzubringen, ebenbürtig demjenigen, welches der Philosoph von Sanssouci als das kostlichste des Gartens Eden erachtete.

Die Wahrheit liegt die Sache doch etwas anders und zwar weit aus günstiger für den Baum unserer deutschen Gärten, der uns, vom Juli angefangen, mit seinen duftenden Früchten beschenkt. Die Banane ist — das kann keinen Augenblick angezweifelt werden — ein Geschenk des Himmels für die Bewohner der Gegenden, die auf sie angewiesen sind; denn keine andere Nutzpflanze kommt ihr hinsichtlich der aus der gleichen Bodenfläche zu gewinnenden Menge an Nahrungsstoffen gleich; ja sie übertrifft in dieser Beziehung sogar die

Kartoffel um das Vielfache. Wer aber an einem heißen Auguststage, wenn er verdurstet nach Hause kommt, zwischen Banane und Birne zu wählen hat, greift gewiß nach der letzteren, deren softiges, bei manchen Sorten fast zerschmelzendes Fleisch ein hohes Labsal, ein erquickender Genuss ist.

Mit letzteren Worte haben wir auch die eigentliche Bedeutung der Birne wie eines jeden anderen Obstes im Haushalt des mitteleuropäischen Städtebewohners festgelegt; deum wenn wir den Werth derselben nach ihrem thatächtlchen Gehalt an Nahrungsmitteln bestimmten wollten, kämen wir auf ein recht läufiges Resultat. In einer Menge von 100 Kilo Birnen sind nahezu 84 Kilo nichts als Wasser; von dem kaum 16prozentigen Rest ist wiederum der weitaus größte Theil, nämlich 8,26 Prozent Zucker, dann 3 1/2 Prozent Palinstoffe, 4 1/2 Prozent Holzsaft und Äsche und nur 0,20 Prozent sind Eiweiß, der gesättigte aller Nährstoffe, nach dessen Menge in einer bestimmten Nahrung wir im Allgemeinen deren Werth abschätzen. Hinsichtlich des Eiweißgehaltes sind daher die Melone und der mit Unrecht so verachtete Kürbis der Birne um das fünf- bis sechsfache überlegen und um den Werth einer Birne nothwendig. Einmal besser steht es mit dem Werthe der Birne als zuckerhaltiges Nahrungsmittel, denn um 1/2 Kilo — 1 Pfund — Zucker zu ersehen, sind etwa 5 Kilo, also das zehnfache Gewicht an Birnen nothwendig. Immerhin sind das so große Mengen, daß der Magen eines Kindes dazu gehörte würde, um aus dem ungeheuren Ballast Wasser und anderer Stoffe die Nährsubstanzen zu extrahieren, die erforderlich sind, um einen Menschen im körperlichen Gleichgewicht zu erhalten, und als zweiter Nebenstand kommt dazu, daß der Transport nach den Städten und der Zwischenhandel die Birnen wie jedes andere Obst ganz maßlos verheuerert. Während daher in einem guten Obstjahr der Bauer drauf auf dem Lande schließlich nichts Besseres thun kann, als seine Birnen den Schweinen als Futter vorzuwerfen, muß der Städter für die auf dem Dorfe so wertlose Frucht immerhin Preise zahlen, welche den Massenconsum unmöglich machen.

Die Birne ist und bleibt also weniger ein Nahrungs- als ein Genussmittel. Daneben dient sie aber mit ihrem Gehalte an Fruchtfäther und Säure und anderen noch nicht genau bekannten, in Körper aber energisch wirkenden Stoffen zur Erhaltung der Gesundheit in fast noch höherem Grade als der vielgerühmte Apfel. Der Zuckergehalt sammelt dem aromatischen Duft des fast von selbst zergehenden Fleisches einer feinen Blanche oder Bonchröttchen stempeln diese sozusagen zu einer alkoholfreien Bowle, und wenn man daneben berücksichtigt, daß für Menschen mit sitzender Lebensweise und dementsprechend träge Verdauung nichts besser den Stoffwechsel beschleunigt, als der Genuss einer Birne, nach der Mahlzeit, wird man es nur müßig finden können, daß sich die Gewohnheit dieses Obstgenusses nach dem Mittagessen oder vor dem Schlafengehen immer mehr einbürgert.

Leider hat auch die Birne wie jede unserer modernen Kulturspflanzen gefährliche Feinde. Mitteleuropäisch kleine Pilze, welche sich auf den Blättern ansiedeln und diese zum frühzeitigem Abfallen bringen, erzeugen eine weniger in Deutschland, namentlich aber in Frankreich verheerend wirkende Krankheit der Birnbäume, welche wegen der dabei auf den Blättern entstehenden braunen Flecken die Birnblattbräume genannt wird.

Welt schlimmer ist jedoch eine von Amerika her drohende Gefahr, die Birn-blight, welche von einem außerordentlich kleinen Bakterium verursacht wird und besonders im Frühjahr, wenn der Saft in den Stämmen aufsteigt, die saftführenden Gefäße ergriffen. Die Krankheit kann sich so schnell verbreiten, daß sie einen Baum innerhalb einer Woche von der Krone bis zur Wurzel tödet, und ein Birnbaum, der im Frühjahr von der Krankheit besallt wurde, sieht im Sommer wie vom Feuer verzengt aus. Es ist hierbei festgestellt, daß die Bienen, die sich sonst durch die Nebentragung des männlichen Blütenstaubes auf die Narbe der weiblichen Blüten so nützlich machen, leider dabei auch die Infektion übertragen und gerade dieser Umstand ist ein nahezu unüberwindliches Hinderniß bei der Bekämpfung der Krankheit, für welche Seitens der Regierungen der Unionstaaten schon viele Hunderttausende von Mark geopfert worden sind.

Wie bei den Weintrauben und Apfeln ist auch bei den Birnen ein gewaltiger Unterschied zwis-

den ein Taselobst produzierenden Sorten und denjenigen, welche der Mostbereitung dienen. Noch gegessen, nahezu ungenießbar von Geschmack, liefern sie dennoch einen ganz vorzüglichen Birnenwein, ein Getränk, welches noch viel zu wenig verbreitet und in Norddeutschland fast unbekannt ist. Um ihn zu kosten, darf man freilich nicht zu einem steirischen Bauern gehen; der, nachdem er den Saft in der Presse aus dem Obst gequetscht hat, auf die ausgepreßten Obststreuern noch einmal über doppelt so viel Wasser aufgießt, und dann aufs Neue abpreßt, wobei er behauptet, daß dies die einzige richtige Birnenmosterzeugung sei, während sich doch tatsächlich um eine nichts weniger als einwandfreie Vermehrung des reeller Weise zu gewinnenden Quantums handelt. Dieses Getränk schmeckt begreiflicher Weise entsetzlich leer. Wenn man aber den von den süßesten Birnen gewonnenen Most noch anderen eben solchen Most zusetzt, der auf den dritten oder vierten Theil der ursprünglichen Menge eingekocht ist, so erhält man ein Getränk, welches bei reinlicher Behandlung und richtiger Gärung viele echte und sogenannte Südwine an Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit weit übertrifft. Aber leider hat "die" Kultur, die alle Welt belebt, sich sogar auf den Birnenbau erstreckt, und wirklich guten Birnenwein kann man fast nur in einer Familie trinken, die ihn für den Haushalt selbst erzeugt hat.

Man kann aus den in Gärung versetzten einheimischen Birnen einen hochfeinen Schnaps gewinnen, den Liebhaber höher schätzen als den Schwarzwälder oder Schweizer Aitsch; doch ist der Preis ein entsprechend hoher, da zur Gewinnung eines Vaters 15 bis 20 Kilo Birnen erforderlich sind. Darum kann auch nur ein von wahrer Herzenseinfalt erfülltes Gemüth glauben, daß der unter dem Namen "Kaiserbirn" bekannte wohlgeschmeckende Liqueur aus Früchten hergestellt sei; denn sein geschmackgebender Bestandtheil, der Birnäther ist wie der Homunculus in der Retorte des Chemikers entstanden und besteht im Wesentlichen aus Eßigäureamyläther, der auch im Konditoreibetrieb ausgedehnte Verwendung findet.

Unter den zahlreichen Volksgebräuchen, welche sich an den Birnbaum und seine Früchte knüpfen, ist eine bei Montelimar in Südfrankreich geübte Sitte wohl die originellste. Bei der im Herbst erfolgenden Wahl des Ortsfürsten, vulgo Bürgermeister, in den Dörfern dieser Gegend, bewirkt sich die Einwohnerschaft, am fleißigsten natürlich die Dienstboten und die liebe Schuljugend mit Kohlstrümpfen und noch schlimmeren Gegenständen. So wie die Wahl vollzogen ist, beglebt sich der Erkorene zu seinem Vorgänger und sämtlichen Mitgliedern der Gemeindevorstellung und den Honorationen, wobei er in jedem Hause mit einem Bombardement von Birnen und Apfeln empfangen wird, welche natürlich für die hinter ihm einherdrängende süße Plebs eine willkommene Beute sind. Diese Sitte soll erst in verhältnismäßig junger Zeit aus England hereingekommen sein und in der That findet in Kidderminster in Worcester alljährlich am Michaelstag ein ganz ähnliches Volksvergnügen statt.

### Bolizeiliche Bekanntmachung.

Jeder Badeoefen mit Gasfeuerung muß ebenso wie jeder Badeoefen mit Kohle- oder Coalfeuerung an ein möglichst gutes Kamin angeschlossen sein, weil die sonst in das Badezimmer eintretenden Verbrennungsgase, welche mitunter fast geruchlos sind, zu Unglücksfällen durch Erstickung der Badenden führen können, wie dies anderwärts bereits vorgekommen ist.

Bei Gasbadeoefen, welche rauschen, hilft oft die Regulierung des Gasstromes durch Hähne, welche in die Gasleitung kurz vor dem Badeoefen einzufüllen sind.

Auch ist für gute Ventilation des Badezimmers zu sorgen; außerdem empfiehlt es sich, die Thür des Badezimmers während der Bereitung des Bades offen zu halten. Vielleicht wird Lepteres indessen nicht geschehen, weil Baderäume nicht selten einer besonderen Heizvorrichtung entbehren und daher die überschüssige Wärme des Badeoefens gern zur Zimmerheizung verwendet wird.

Für diesen Fall und überhaupt besitzt man einen vorzüglichen Warner in dem Beiläufigen oder dem schlechten Brennen einer Petroleum- oder Kerzenflamme. Solange eine solche Flamme im Badezimmer noch tadellos hell brennt, solange ist noch unser Erfahrungen eine Gefahr nicht vorhanden.

Indem wir Vorstehendes zur allgemeinen Kenntnis bringen, ersuchen wir zugleich die Haussitzer, ihre Gasbadeoefen schmunzigt durch ein Abzugrohr mit einem möglichst guten Schorstein zu verbinden, sofern dies noch nicht getholt sein sollte.

### Die Polizei-Verwaltung.

### Bekanntmachung.

In dem Hause des Klein-Kinder-Bewährungsverein Gartenstraße Nr. 22 (Eingang von der Schulstraße) ist eine

Zweig-Ausstalt der städtischen Volksbibliothek errichtet worden.

Die Ausgabe der Bücher wird dortselbst erfolgen jeden

jeden Dienstag und Freitag,

abends von 5 bis 6 Uhr.

Die Abonnementbedingungen sind dieselben wie für die Hauptbibliothek, deren Benutzung daneben freistehet.

Der Bierteljahrss-Beitrag beträgt 50 Pfennig. Der laufende Monat wird in das nächste Bierteljahr hineingerechnet.

Die Benutzung der Bibliothek wird insbesondere Handwerkern und Arbeitern empfohlen.

Der Magistrat.

### Bekanntmachung.

Die durch Pensionierung des bisherigen Inhabers erlebte Forsterstelle Barbarus der Kämmererhof Thorn soll neu besetzt werden. Das Gehalt der Stelle beträgt:

- a) Bargehalt 1200 Mark, steigend nach den Gehaltszuflüssen der Königlichen Forster bis zum Höchstbetrage von 1800 Mark.
- b) Freie Dienstwohnung im Werthe von 90 Mark nebst ca. 10.384 ha Dienstland im Werthe von 150 Mark.

Deputatholz 40 rm Knüppelholz im Werthe von 120 Mark.

Der definitive Anstellung geht eine einjährige Probezeit voraus.

Der Bewerber, welche sich im Besitz des unbefleckten Forsteservice befinden, wollen sich binnen 8 Wochen, also spätestens bis zum 17. Oktober d. J. unter Einreichung eines selbstgezeichneten Lebenslaufs, des Forstverzeichnisses, eines Gesundheitsattestes und sämtlicher Dienst- und Führungszugestände, an den städtischen Oberförster, Herrn Lippe in Gut Weißhof wenden.

Thorn, den 23. August 1900.

### Der Magistrat.

Gegen zu grossen  Kinderzeugen  
Lehrreiches Buch, statt 1.70 M. nur 70 M.  
R. Oschmann, Konstanz E. 52.

### Loose

zur Meißner Dombau-Lotterie.

Nur Geldgewinne. — Bziehung vom 20.—26. Oktober. Loose à M. 3,30

zur Königsberger Schloß-Lotterie

Nur Geldgewinne. — Bziehung vom 13.—17. Oktober. Loose à M. 3,30

zur VI. Berliner Pferde-Lotterie.

Bziehung am 12. Oktober. — Loose à M. 1,10

zur Weimar-Lotterie. — Bziehung vom 6.—10. Dezember. — Loose à M. 1,10

zu haben in der

Expedition der „Thorner Zeitung.“

Ob wohl unsere Damen, denen ihre Verhältnisse den Besitz eines kostbaren, schimmernden Perlenkollars gestatten, wissen, daß Perle und Birne sprachlich dasselbe sind? Und doch ist dem so. Das deutsche Wort Birne leitet sich direkt von dem lateinischen Birus ab. Mit dem Verkleinerungswort pirula bezeichnete der Lateiner nicht nur kleine Birnen, sondern auch jene hochgeschätzten Produkte der Perlmuschel, welche wegen ihrer birnenförmigen Gestalt am theuersten bezahlt werden und schließlich wurde die Bezeichnung pirula, Perle auch für die runden und ovalen Formen üblich.

### Vermischtes.

— Zwei Souvenirsbriefe. Zwei Jahre war Therese Krones schon im Leopoldstädter Theater in Wien, vergöttert vom Publikum, von der Kritik mit dem Namen „deutsche Dejazet“ beehrt, die erste Zugkraft des Theaters; aber eins konnte sie nicht erreichen, eine Erhöhung ihrer Gage, die 120 Gulden monatlich betrug. Zudem war sie eine schlechte Wirthin und bald von allerlei Gläubigern in Gestalt von Möbelhändlern, Buchmachern etc. gequält; unmuthig beschloß sie, Wien zu verlassen, und schrieb am 9. August 1823 an Steger, den Direktor des städtischen Theaters in Graz, folgenden Brief:

„Wohlgeborener Herr!

Da ich willens bin, mein Engagement für kommenden Winter zu verändern, und es mein sehnlichster Wunsch wäre, unter Dero wohlbeliebter Leitung wirken zu können, so bin ich so frey, wenn Ihnen meine Bedingungen annehmbar und das Fach umbesetzt wäre, Ihnen meine wenigen Talente anzutragen: Ich spiele im Schauspiel jugendliche Liebhaberinnen, in der Oper Spielparthen, als eine Emeline in der „Schweizerfamilie“, Marie im „Blaubart“, in localen Stücken wie in denjenigen Opern das erste Fach, als in der „Alme“ die Billy, im „Bloden Ritter“ die Bertha, „Verwünschten Prinzen“ Zemira, „Fee aus Frankreich“ die Fee und in allen den übrigen Stücken, welche auf unserer heissen Bühne hier gangbar sind, die ersten Parthen. Ich bin daher so frey, für diese Leistung eine wöchentliche Gage von 40 Gulden, Ersatz der Reisefees und 200 Gulden Quartiergebühr zu fordern. Sollten Ihnen diese meine Bedingungen annehmbar seyn, so bitte ich um schnell baldigste Antwort. Ich zweifle nicht, daß Euer Wohlgeboren in Blättern von mir gelesen haben, da ich auf dieser Bühne schon 2 Jahre diese Fächer mit vielem Glück verdeckt und um desto eher schmeichelte ich mir einen Anspruch auf Ihre würdige Bühne machen zu können. Ich verharre mit grösster Achtung in Erwartung einer baldigen Antwort Dero bereitwilligst

Therese Krones,

Schauspielerin und Sängerin in dem k. k. privilegierten Theater in der Leopoldstadt, wohnhaft in der Jägerzell Nr. 537 auf der hinter Stiege im ersten Stock.“

Direktor Steger beantwortete diesen Brief mit einem einzigen Worte, er schrieb zurück: „Nig.“ — Marinelli aber, welcher von den Unterhandlungen

der Krones mit fremden Bühnen Kunde erhielt, gewährte die von der Sonbrette für Graz gesuchten Bedingungen auch für Wien, jammernd, daß er noch nie eine so unerhört hohe Gage ausbezahlt, und so blieb die Krones, die „Grazie der Trivialität“, den Wienern erhalten.

Einige fünfzig Jahre später hatte Direktor Max Steiner die Gallmeyer zu einem Gaitspiel im Theater an der Wien eingeladen. Im Oktober 1877 antwortete diese:

„Lieber Direktor!

Ja, Du kannst mich für ein Gastspiel haben, ich will mich für kommenden Winter frei machen, vor Allem brauche ich Rollen, sende mir einige Stücke zur Auswahl, aber das sage ich Dir gleich, höchstens spiele ich keine mehr! Das vorgeschlagene Honorar acceptire ich — 300 Gulden für den Abend, dreißig Mal im Monat garantirt. Noch eine Bitte, ich habe meinen Hamburger Haushalt noch nicht angelöst, das Wiener Hotelleben hoffe ich. Du hast, wie ich weiß, im Theatergebäude neben dem kleinen Probesaal zwei Zimmer frei, die würden mir und meiner Gesellschafterin genügen, richte sie so schief als möglich ein, ich halte nichts auf Prunk. Wie geht es Deiner lieben Familie?

Josephine Gallmeyer,  
Hamburg, Jungfernstieg 102.“

Für die Redaktion verantwortlich: Curt Plato in Thorn.

### Handelsnachrichten.

#### Amtliche Notirungen der Danziger Börse.

Montag, den 27. August 1900.

Für Getreide, Hülsenfrüchte und Delhaaten werden außer dem notirten Preise 2 M. per Tonne sogenannte Factorei-Preislisten unanemlich vom Käufer an den Verkäufer vergütet. Weizen per Tonne von 1000 Kilogr.

inländisch hochbunt und weiß 760—812 Gr. 150 bis 156 Mark bez.

inländisch bunt 777—793 Gr. 156 M. bez.  
inländisch rot 734—812 Gr. 142—152 M. bez.

Rogggen per Tonne von 1000 Kilogramm per 714 Gr.

Normalgewicht  
inländisch großbunt 732—780 Gr. 127—128 M. bez.  
feinkörnig 729 Gr. 92 M.

Gerste per Tonne von 1000 Kilogr.

inländisch große 674—715 Gr. 138—148 M. b. j.  
inländisch kleine 621 Gr. 130 M. bez.

Spina pro Pf. 20 Pf. pepernille pro Pf. 0 Pf.

Spinat pro Pf. 20 Pf. schnittlauch pro 2 Bundchen 5 Pf. zwiebeln pro Pf. 20 Pf. Mohrrüben pro Kilo 10—15 Pf. Sellerie pro Kölle 5—10 Pf. Rettig pro 3 Stück 10 Pf.

Meerrettich pro Stange 00—00 Pf. Radisches pro Pf. 5 Pf. Gurken pro Mandel 0,2—0,50 M. Schmalzpro Pfund 25—30 Pf. grüne Bohnen pro Pf. 10—15 Pf. Wachsbohnen pro Pf. 15 Pf. Ackerpro Pfund 10—20 Pf. Birnen pro Pf. 10—25 Pf.

Kräuterpro Pfund 0,00—0,00 Pf. Pfirsiche pro Pf. 5—10 Pf. Stachelbeeren pro Pf. 00 Pf. Hannibeleben pro Pf. 00—00 Pf. Waldbeer pro Pf. 0,00—0,00 M. Preisbeeren pro Pfund 40—50 Pf. Wallnüsse pro Pf. 00—00 Pf. Blüte pro Räucherchen 00—00 Pf. Kräuterpro Pfund 1,50—2,00 M. geschlachtete Gänse 00—0,00 M. Kartoffeln pro Kilo 00—00 Pf. Erdbeeren pro Pf. 0,00—0,00 M. Spargel pro Kilo 0,00—0,00 M. Mordpro Pfund 00—00 Pf. Champignon pro Pf. 0,00—0,00 Pf.

Äußerdem kosteten: Kohlrabi pro Mandel 0,25—0,20 M. Blumenkohl pro Kopf 10—40 Pf. Wirsingkohl pro Pf. 5—10 Pf. Weißkohl pro Kopf 10—20 Pf. Rotkohl pro Kopf 10—30 Pf. Salat pro Pf. 20 Pf. Spinat pro Pf. 20 Pf. Petersilie pro Pf. 0 Pf. Schnittlauch pro 2 Bundchen 5 Pf. Zwiebeln pro Pf. 20 Pf. Mohrrüben pro Kilo 10—15 Pf. Sellerie pro Pf. 5—10 Pf. Rettig pro 3 Stück 10 Pf. Meerrettich pro Stange 00—00 Pf. Radisches pro Pf. 5 Pf. Gurken pro Mandel 0,2—0,50 M. Schmalzpro Pfund 25—30 Pf. grüne Bohnen pro Pf. 10—15 Pf. Wachsbohnen pro Pf. 15 Pf. Ackerpro Pfund 10—20 Pf. Birnen pro Pf. 10—25 Pf. Kräuterpro Pfund 1,50—2,00 M. geschlachtete Gänse 00—0,00 M. Kartoffeln pro Kilo 00—00 Pf. Erdbeeren pro Pf. 0,00—0,00 M. Spargel pro Kilo 0,00—0,00 M. Mordpro Pfund 00—00 Pf. Champignon pro Pf. 0,00—0,00 Pf.



### E. Heymann Mocke

Wagenfabrik  
offerirt sein großes Lager von  
Arbeits- und Luxuswagen  
zu billigen Preisen.

### Reparaturen

sauker, schnell und billig.

### Gelegenheitskauf!

Kasse-Service (9thl. decorirt),  
Kasse-Kanne,  
Sahn-Kanne,  
Zucker-Dose,  
6 Paar Tassen

ausnahmsweise so lange der Vorrath reicht  
2 Mt. 85 Pf.

Raphael Wolff, Seglerstraße 2

### Särge

verschiedener Art in  
allen Größen, sow  
deren Ausstattung  
großer Auswahl liefert bei vorkommende  
Fällen zu billigen Preisen das Sar  
magazin von J. Freder, Mocke  
Lindenstraße 20. Straßenbahnhofslug.

### Ausverkauf!

Um unser Lager an Holzmaterialien zu räumen, verkaufen wir zu äußerst  
billigen Preisen alle Sorten

Bretter und Bohlen

Schalbretter besäumt u. unbesäumt

in Kiefer

Kanthölzer

und

Pappelplatten

Tanne.

ferner beste trockene Pappelbohlen und trockene Erlenbretter und Bohlen in  
bestrer Qualität, sowie tabellose mehrjährige Eichen-Bretter und Bohlen.

### Ulmer & Kaun.

Jede Hausfrau mache einen Versuch mit