

# Benno's Tante

Von Siegfried Stüb.

Benno von Kengersdorf, Leutnant in der Kaiserlich-Garde-Regiment, verlor seine militärische Haltung und nickte zusammen.

„Empörnde Anmaßung von der Frau!“ knurrte er grimmig und schlug mit der Hand auf ein vor ihm liegendes Schreiben. „Es muß ein Mißverständnis sein. Ich habe falsch gelesen.“

Er flog den Inhalt nochmals durch. „Geliebter Nefte!“

Da mein Trauerjahr vorüber und die Welt sich für mich öffnen darf, kann ich der Versuchung nicht widerstehen, in dieser vielgeprüften Welt mich ein wenig umzusehen und den Rest meines Lebens mit Anstand zu genießen. Ich komme in nächster Zeit nach der Residenz und hoffe, in meinem Nefen einen liebenswürdigen Cavalier zu finden, der seine verbauerte Tante mit den Freuden der Welt nicht ihunlichst bekannt macht. Ich bitte, für ein gutes Hotel sorgen zu wollen. Tag und Stunde der Ankunft teile ich noch mit. Sorgen Sie auch für den nötigen Urlaub.

Es grüßt herzlich  
Gertrud von Kengersdorf.

Das stand wirklich auf dem Blatt. Benno mußte trotz seines Ärgers lachen. „Mit einer alten Tante herumflanzieren, den Strickbeutel am Arm, den Mops an der Leine. In der Konditorei eine Pläse-Limonade mit Apfelselbst. Aber! Lächerlich, diese Zumutung! Ich winke entschieden ab.“

Besagte Tante war Benno ein Dorn im Auge. Er hatte einst von einer angesehenen Erbschaft geträumt, die ihm von seinem verarmten, kinderlosen Onkel zufallen mußte. Dieser Onkel aber bekam die — wie Benno meinte — verrückte Idee, noch einmal zu heiraten. Er fand das rückstillslos. Es war doch Pflicht des Soldaten, einen schneidigen Offizier von Sr. Majestät Garde standesgemäß zu verformen. Ihm, dem Blutsverwandten, der mit dem Mammon so gut umzugehen wußte, wurde er entzogen und einer fremden Frau zugeworfen. Einer alten Dame, die seine Ideale kennt, als mit dem Golde Ragen und Möpfe zu füttern. Ein fabelhaft dummer Gedanke von dem Onkel.

Benno besah sogar die Unflughet, diese Ansicht dem Onkel als Hochzeitsgruß zu übermitteln und die Einladung zur Feier auszusprechen.

Das aber war fabelhaft dumm von Benno. Der Onkel ließ ihm zwar nach wie vor den monatlichen Wechsel überweisen, jedoch sonst nichts mehr von sich hören. Es war ein völliger Bruch. Vor einem Jahre starb der Onkel. Die Todesanzeige traf verspätet ein, also konnte Benno nicht zur Beisetzung erscheinen. Die Tante mochte es so eingerichtet haben. Und dieser Tante sollte er nun freundschaftliche Empfindungen bezeugen! „Empörnde Zumutung! Ich winke ab!“

Er setzte sich an den Schreibtisch. Aber plötzlich kam ihm der Gedanke, daß es am Ende besser sei, nicht abzuweihen. Man konnte nicht wissen. Die Tante ist infolge der Erbschaft reich; soviel ihm bekannt, ohne Anhang, zweifellos im letzten Lebensalter, das Erbe wäre vielleicht doch noch zu ergötzen. Man müßte wohl gute Miene zum Spiel machen. Und je länger Benno überlegte, desto mehr neigte er zum Friedenschluß. Seine Antwort an die Tante lautete, er freue sich, ihr mit Rath und That beizustehen und die alten Tage erheitern zu können. Er werde gewissenhaft für ihr Wohl sorgen, sie zu zerstreuen suchen und solche Vergnügungen auszuwählen, die er für sie als maßgebend erachte. Er habe Fühlung mit Wohlthätigkeitsvereinen, auch stehe ihm ein älterer weiblicher Offizier der Heilsarmee nicht fern. Ferner würde es ihm gefallen, sie in mehrere Kaffeetränzchen einzuführen und in die Sitzungen der Volkstüchen- und Frödel-Vereine. Dazu kommt noch die Besichtigung sämmtlicher Kirchen und Stiftshäuser, dachte Benno, dann wird sie pflastermäßig und sieht sich nach Hause.

Auf diesen Brief erhielt er postwendend Antwort:

„Geliebter Nefte! Die mir freundschaftlich unterbreiteten Ausflüchte auf Zerstreung und Erheitern sind im allgemeinen recht ansprechend und verlockend. Ich werde meinem Führer folgen. Werde wohlthun, beten, Kaffee trinken und Strümpfe stricken. Jedoch habe ich ebenfalls die Absicht, den vielgeschätzten Eispalast und den Lunapark kennen zu lernen. Auch die Besuche der Restaurants und Kabarets im vornehmen Berlin sollen sehr unterhaltend sein. Hauptächlich lodi mich der Flugplatz an. Sorgen Sie unbedingt für einen Passagierstisch auf dem Apparat eines guten Fliegers. Ich muß einmal dort oben hinauf. Ich denke es mir herrlich.“

„Nun, wenn die alte Schraube verrückt geworden?“ tobt Benno und warf das Schreiben zerstückt beiseite. „Man hesse sich vor: ein Garde-Leutnant mit einer alten Tante im Linden-Kabarett und im Lunapark, und als Gipfel der Lächerlichkeit dort

oben über Johannisthal schwebend. Ich winke ab!“

Der Leutnant setzte sich resolut an den Schreibtisch. Aber er winnte abermals nicht ab. Die verrückte Erbschaft muß schwer verdient werden. Meinnetwegen! Ich heiße in den Sauerstein. Aber Uniform lege ich keinesfalls an. Den Stolz soll sie fallen lassen. Würde mich unsterblich blamieren.“

Er gelobte der Tante in kurzen Worten das Erfüllen aller Wünsche. „Was mag die sich für eine Vorlesung von unserem Eispalast und Lunapark machen“, lachte er. „Etwas wie ein Erste- oder Jungfrauenfest in Walserde unter dem Protektorat des Pastors und Kantors. Und so ein Flug im Aeroplan! Wie ein Schlafchen in der Hängematte.“

Der Tag der Ankunft kam. Benno stand in elegantem Zivil am Bahnsteig. Der Schnellzug kam. Die Reisenden stiegen aus. Mit kühnem Gesicht spähte der junge Mann nach alten Tanten aus. Das vererbete Erkennungszeichen, eine blutrothe Nase, hielt Benno am Stengel zwischen den Lippen. Keine alte Dame machte sich bemerkbar. Der Bahnsteig entleerte sich. Benno stand allein.

„Gottlob, sie hat sich eines Besseren besonnen“, dachte er und wollte gehen. Plötzlich zuckte er zusammen.

„Teufel, ein schneidiges Weib!“

Eine elegante junge Dame von beredender Gestalt und Schönheit ging ungeschlüssig vor ihm her. Die Abenteuerlust regte sich in Benno. „Schade, daß ich in Zivil bin“, brummte er und näherte sich der Fremden.

„Gnädigste bedürfen zweifellos einer Auskunst“, begann er und löstete mit Verbeugung den Hut. „Bitte um gütige Erlaubnis, dienen zu dürfen.“

„Sehr liebenswürdig, mein Herr“, erwiderte die Angeredete mit entzückender Stimme, die, wie Benno fand, zu ihrer prächtigen Erscheinung in harmonischem Einklang stand. „Ich bin hier unbekannt und brauche vorläufig nur einen Wagen und ein gutes Hotel. Können Sie mir dies empfehlen?“

„Selbstverständlich“, beistete sich Benno zu antworten. „Bin in solchen Dingen Kapazität. Wollen Gnädigste gütigst folgen, werde alles arrangieren.“

Benno hatte Feuer gefangen und zeigte sich als glänzender Cavalier. „Gedächtnis, Gnädigste?“

„Auto oder Gespann?“

Der Offizier führte die Dame in ein ihm bekanntes Hotel. Als er sich verabschiedete, war er bezaubert. Schönheit, Anmuth, Eleganz, Geist in glänzender Vereinigung. Sie hatte kein Angebot als fernerer Führer nicht abgelehnt. Sie war freudig und ohne Begleitung. Ihren Reiseweg wußte er noch nicht. Sie nannte sich Gertrud Westerland.

Etwas verschleiert, die Geschichte, dachte Benno. Räthselhaft! Aber abgesehen, jedenfalls eine interessante Eroberung.

Der galante Führer zeigte der Fremden am nächsten Tage verschiedene Sehenswürdigkeiten und wußte interessant zu erklären. Hierauf folgte Diner im vornehmen Restaurant. Die Unterhaltung wurde vertraulicher. Die Fremde forschte Benno nach seinen Familienbeziehungen aus und lächelte selbst, wenn er geringfügig von der alten Tante sprach, die ihm um sein Erbe gebracht.

„Sie kennen ja die alte Tante nicht“, sagte sie. „Vielleicht hegt sie dennoch freundschaftliche Gefühle für Sie.“

„Ich bitte, Gnädigste“, erwiderte Benno mit Grimasse. „diese alten Damen! — Ragen, Möpfe, Papageien füttern ihr Gefühl, sonst nichts. Ein Gardeoffizier als Nefte befriedigt höchstens Ihre Eitelkeit.“

„Sie mögen recht haben“, sagte lachend seine Beleiterin. „Ich spüre dieselben Eigenschaften.“

„Auch Anlagen zur Tante“, dachte Benno.

„Wollen mir nun in den Eispalast“, fragte Gertrud plötzlich. „Er soll sehr sehenswerth sein.“

„Wie Gnädigste befehlen!“

„Und später zum Lunapark. Ich will überall hin, wo es interessant ist.“

„Eispalast — Lunapark?“ dachte Benno. „Ganz wie die Tante. Jedoch in dieser Begleitung war ihm der Besuch der Vergnügungstätten angenehmer.“

„Und wann ist das nächste Flugmeeting?“

Benno stuzte. Genau wie die Tante. Die Weiber haben doch alle gleiche Neigungen.

Gertrud hielt es plötzlich für eine unumgängliche Pflicht, einige Wohlthätigkeitsvereine zu besuchen und der Sitzung bis zu Ende beizuwohnen. „Sehr menschenfreundlich“, dachte Benno, „aber langweilig.“ Dann fühlte sie ein brennendes Verlangen, eine Versammlung der Heilsarmee kennen zu lernen. Benno dachte: „Das hatte ich eigentlich der Tante zugedacht. Aber Gertrud wünschte dringend. Schließlich hatte sie erfahren, daß am anderen Tage ein Kaffeetränzchen mit Herren-Einladungen stattfände. Es gelang ihr, mit Benno daran theilzunehmen zu dürfen. Nur alte Damen und Herren. Gertrud schien sich köstlich zu amüsiren. Benno wünschte sich in den Mond. Aber standhaft hielt er aus.

„Nun mag es genug sein des grauenhaften Spiels“, meinte Benno. Doch hatte die Dame noch neue Ueberzeugungen.

„Wir haben nur noch einige Sitzungen der Volkstüchen-Vereine und der Frödelischen Kindergärten zu besuchen“, sagte sie mit schalkhaftem Lächeln. „Dann liegt nichts mehr vor.“

Benno staunte. Das war genau das Programm, wie er es der Tante vorgeschrieben hatte. Wie in aller Welt kommt sie auf dieselben Einfälle! Er wollte Widerstand leisten. Doch Gertrud sah ihn mit bezaubernden Blicken an, bis er sich willig in sein Schicksal ergab.

Etwas mißmuthig trennte er sich Abends von seiner Begleiterin. Aber die Stimmung schlug bald um. Benno war verliebt, unheilbar verliebt in die schöne Unbekannte. Er mußte sie erobern.

„Morgen schon muß es sich entscheiden“, nahm sich Benno vor und legte sich hoffnungstreudig nieder. Er träumte von Hochzeit, alten Tanten, Glück und Reichthum, Ragen und Möpfen.

Der nächste Tag gehörte dem Flugsport. Benno war mit seiner Dame auf dem Flug. Er machte Einwendungen und hielt ihr das Gefährliche des Aufstiegs vor. Sie lächelte nur und trat an den Apparat. Zwei, drei Flieger stiegen auf, einer schwannte und schien zu stürzen, erholte sich aber und beschrieb seine Bahn. Die Erregung der Zuschauer stieg. Benno fühlte ein Jucken am Herzen. Sollte er sie der möglichen Gefahr überlassen? Es war ihm, als flöge sie für immer davon, wenn sie da hinaus schwebte. Sie durfte nicht, er mußte sie halten, fest halten für immer. Er ergriff ihre Hand.

„Gertrud, sagte er bittend, „Gertrud, fahren Sie nicht!“

Sie wandte sich zu ihm: „Haben Sie Furcht?“

„Besorgniß für Sie, Gertrud. Sie wissen nicht —“

Er stutzte. Sie sah ihn an. Da lag in seinen Augen etwas, das sie freudig beben machte. Ihr Herz schlug höher. Unwillkürlich schloß sie ihre weiche Hand um seine Finger. Und ihre Blinde senkten sich tief und feeleovoll in die seinen.

Sie verstanden sich. Mechanisch folgte Gertrud dem Offizier vor Sportplatz. Sie benutzte jedoch nicht die Bahn zur Heimkehr, sondern ein Auto. Sie wollten allein sein. Untermwegs sagte Gertrud: „Der Verlöbungs- und des Friedens wegen werden Sie jedoch die Einwilligung der Tante einholen.“

„Einerhanden“, sagte Benno. „Werde noch heute schreiben.“

„Nicht nötig, wir werden hintereinander“, erwiderte Gertrud.

Benno sah sie an.

„Unbesorgt“, lächelte sie. „Dort nimmt man mich auf.“

Unbedenklich fügte sich der Offizier. Man kam nach Walserde. Die Beamten und Diener grüßten respektvoll. Gertrud benagte sich im Schloß wie zu Hause. Benno stand vor einem Räthsel. Er wurde von Gertrud in ein reizendes Boudoir geführt.

„Das Zimmer Ihrer Tante“, sagte sie, zum Sitz einladend.

Benno sah sich sprachlos um. Das war kein Zimmer, das auf eine alte Tante als Bewohnerin schließen ließ. Das war das entzückende Boudoir einer verwöhnten jungen Dame, die auf Geschmack und Vornehmheit Anspruch erhob. Derselbe feine Duft, den Gertrud ausströmte. Er glaubte sich in eine Märchenwelt versetzt. Gertrud stand vor ihm und sagte weich:

„Mein lieber Nefte, herzlich willkommen in meinem Hause. Wollen Sie Ihre alte Tante nicht umarmen?“

Benno starre sie an.

„Gertrud wollen Sie mich gütigst auflären, ob ich von Sinnen bin oder das Opfer eines Scherzes!“

„Keines von beiden, lieber Nefte. Ich bin Gertrud von Kengersdorf, die Wittve Ihres verstorbenen Onkels, die man in die Heilsarmee und Damenkreise glauben führen zu müssen.“

„Nun verfluche ich“, nidte Benno, „warum ich das ganze Programm durchkosten mußte.“

Gertrud lachte. „Strafe muß sein! Und nun kommt die Aufrklärung. Warum ich Ihren Onkel heiratete? Er liebte mich väterlich, ich war eine arme Waise und fand hier eine Heilstätte. Von Ihrer Erbschaft erfuhr ich erst kurz vor seinem Ende. Ich ge-

lobte einen Vergleich mit Ihnen und den Versuch, Sie in Ihr erhofftes Erbe einzuführen. In der besten Absicht, meinen lieben Nefen kennen zu lernen, empfing ich seine Epistel an die alte Tante. Gut, dachte ich, soll er mich dafür halten. Desto besser lernst du ihn kennen und erkennen. Ich habe Sie nun erkannt, lieber Nefte, und — sie legte ihre feine Hand auf die seine — „ich glaube, nun kennen Sie mich auch.“

„Können Sie mir verzeihen, Tante? fragte Benno.“

Gertrud lächelte lieblich. „Habe ich doch schon!“

„Gertrud!“ Er zog sie stürmisch an sich.

„Nimm dich in acht! Meine Ragen, Möpfe und Papageien tragen dir die Augen aus!“

„Ich werde den losen Mund mit Klüßen verschließen, der mich so redet!“

„Dann sag ich's recht oft!“

Benno verschloß ihr den Mund.

„Und nun empfehle ich mich“, sagte Gertrud. „Ich schüttelte den Reifstaub ab, thue Du desgleichen. Laß Dir Deine Zimmer zeigen. Dann stelle ich Dich den Beamten vor. Und heute Abend reisest Du zurück.“

„Heute schon?“ Benno zog sie an sich.

„Ja, mein Lieber. Für jetzt empfehle ich uns.“

„Zärtlich fegte sie hinzu: „Doch nicht allzu lange. Drück mir die Hand, mein Benno, komm mit mir zu den Leuten und dort sage laut und ehrlich, aber recht lieb, bitte: „Als Verlobte empfehlen sich: Gertrud von Kengersdorf, gewisse Westerland, und Benno von Kengersdorf, künftiger Herr auf Walserde.““

### Die Hebung eines verfunkenen Schiffschazes

In der Nähe der Insel Blieland an den holländischen Küsten ist seit Wochen das englische Bergeschiff „Nyons“ in ewiger Thätigkeit, um unter dem Befehl des Captain Garbinder die verfunkenen Schätze zu retten, die im Jahre 1799 mit dem Untergang der englischen Fregatte „Lutine“ zum Meeresgrund sanken. Die „Lutine“ war damals nach Hamburg bestimmt und hatte eine Ladung von Gold und Silber in Baaren und Münzen an Bord, alles in allem einen Metallschatz von nicht weniger als 24 Millionen Mark. Es wurden schon mehrfach Versuche unternommen, diesen verfunkenen Schatz zu bergen, und es ist bisher auch gelungen, Gold und Silber im Werthe von rund zwei Millionen Mark der Meeresstiefe zu entreißen. Im vergangenen Jahre sahste die englische Bergungsgesellschaft den Entschluß, die „Nyons“ auszusenden, um die fast 12 Meter hohe Sand-schicht zu beseitigen, unter der die „Lutine“ begraben liegt. Die Arbeiten brachten die gütigsten Erfolge. Das Brad der gesunkenen Fregatte ist innen und außen nunmehr vollständig von Sand befreit und die Taucher umkreisen täglich den Rumpf des Fahrzeuges. Man hat festgestellt, daß die „Lutine“ mit 150 Tons Eisenballast beladen war, zahllose Kanonenkugeln waren zu Bergen aufgehümt. Die Schatzkammern befanden sich offenbar unter dem Zwischen-deck; als bei der Katastrophe der hintere Theil des Schiffes barst, fiel dieser ganze Ballast von Kanonenkugeln, Holz und Pulver über die Gold und Silberbarren und begrub sie unter sich. Um die unter der Einwirkung des Meeresswassers zu massiven Bergen zusammengefügt Kanonenkugeln zu beseitigen, begann man im September dieses Jahres mit Dynamitpregnungen, die das gewünschte Ergebnis hatten; zwei Drittel der Hindernisse sind bereits beseitigt. Je tiefer man in diese eisernen Schuttmassen eindrang, je größer wurden die Funken an Helmetmetallen und Münzen, ein sichtbarer Beweis, daß man auf dem richtigen Wege ist und unter den Trümmern die Schätze zu suchen hat. Erst kürzlich förderte man ein Stück Koff, das einen deutlichen Abdruck genau in der Größe eines Goldbaren aufwies. Die chemische Untersuchung ergab inmitten des Eisenerostes in der That Goldrest.

### Sechsherde oder zwei Damenhüte.

Daß trotz der theuren Zeiten im Volke der Humor noch nicht ausgestorben ist, konnten an einem der letzten Tage die wartenden Passagiere auf einer Berliner Ringbahnstation beobachten. Auf dem Nebengleise rollte langsam ein langer Güterzug vorüber. Wie alle Güterwagen, so trugen auch die Wagen dieses Zuges die Aufschrift, „30 Mann oder 6 Pferde“. Von ungelenter Hand, vielleicht von einem Aufsteher oder einem Eisenbahnarbeiter, war aber bei mindestens zehn Eisenbahnwagen dieselbe Aufschrift durch einen Vermerk in bieder Kreisbeschriftung ergänzt worden, so daß es nun hieß: „30 Mann oder 6 Pferde oder 2 Damenhüte“. Bei den wartenden Herren fand diese Aufschrift verständnißkimmigen Beifall.

### Ederfrage.

Was braucht ein Schauspieler am allernothwendigsten? Seine Hüße, sonst kann er nicht auftreten.

# Frauenecke

### Das Glück

Es huscht das Glück von Thür zu Thür.  
Klopft zaghaft an: „Wer öffnet mir?“

Der Frohe lürmt im frohen Kreis und hört nicht, wie es klopft so leis.

Der Trübe seufzt: „Ich laß nicht ein, Nur neue Trübsal wird es sein.“

Der Reiche wähnt, es pocht die Noth, Der Kranke bangt, es sei der Tod.

Schon will das Glück enteilen sacht, Denn nirgends wird ihm aufgemacht.

Der Dummste öffnet just die Thür — Da lacht das Glück: „Ich bleib bei Dir.“

### Das Kochen des Fleisches.

Die Kunst des Kochens besteht nicht nur in der Herstellung schmackhafter Speisen, sondern auch darin, den Nahrungsmitteln bei ihrer Zubereitung die für unsere Ernährung werthvollsten Stoffe möglichst zu erhalten. In dieser Hinsicht wird beim Kochen des Fleisches vielfach gefehlt. Man stellt dasselbe an, ohne zu erwägen, ob man ein fettiges Stück Fleisch oder eine gute Fleischbrühe erhalten will. Doch ist diese Frage gar nicht so unbedeutend. Im Wiederholungen zu vermeiden, sei die Behandlung des Fleisches vor der Zubereitung vorausgeschickt. Daß zu frisches Fleisch durch Kochen oder Braten weicher und so schmackhafter wird, ist jeder Hausfrau bekannt. Daher läßt man das Fleisch, das beim Kochen am meisten in Betracht kommt, vor der Verwendung je nach der Jahreszeit einige Tage ablagern. Die nach dem Schlachten eingetretene Starrheit des Fleisches ist dann vorüber und die Zerlegung, welche durch die während des Ablagerns entstandene Milchsäure bewirkt wird, hat begonnen. Daburich ist das Bindegewebe gelodert, das Fleisch ist mürbe geworden. Das Mürbewerden wird auch durch das Klopfen des Fleisches bewirkt. Nach dem Klopfen, das mit dem angefeuchteten hölzernen Fleischklopfer oder dem flachen Hadmesser geschieht, wird das Fleisch in kaltem Wasser rasch gewaschen und wenn es zum Braten bestimmt ist, mit einem reinen Tuch abgerieben. Beachtet man nun, ein saftiges Stück Fleisch auf den Tisch zu bringen, so muß man vor allen, das richtige Stück auswahlen. Dasselbe wird in kochendes Wasser gegeben; die Eiweißstoffe an der Oberfläche des Fleisches gerinnen dann sofort und bilden eine Hülle, die das Austreten von Nährstoffen verhindert. Man giebt Salz und Suppengrün das dazu läßt das Fleisch langsam garkochen; bei zu starkem Kochen wird dasselbe faserig und rauh. Wie morbei der Bereitung eines saftigen Fleisches bemüht ist, demselben seine Stoffe zu erhalten, so entzieht man dem Fleisch die Nährstoffe zur Erzielung einer guten Brühe. In diesem Fall stellt man das Fleisch mit kaltem, gefalzenem Wasser an und bringt es langsam zum Kochen. Je langsamer dies geschieht, desto mehr lösliche Bestandtheile gehen in die Fleischbrühe über, umso besser wird sie. Ein Theil dieser Stoffe geht für unsere Ernährung verloren, z. B. die Eiweißstoffe, welche bei einem gewissen Wärmegrad gerinnen und als Schaum abgeschöpft werden. Daher ist es von Wichtigkeit, ein zu starkes Kochen zu verhindern. Suppengrüns giebt man hinzu, wenn das Fleisch kocht. Das so ausgekochte Fleisch besitzt nur noch wenig Werth als Nahrung, doch kann es in Verbindung mit anderen Nahrungsmitteln zur Herstellung verschiedener Speisen verwendet werden. Beide Arten werden für gewöhnlich am vorteilhaftesten auf folgende Weise verarbeitet: Die Knochen werden klein geschlagen, gewaschen und in kaltem Wasser angesetzt. Hierauf bringt man das Wasser langsam zum Kochen, giebt dann das Fleisch nebst Salz und Grün hinzu und läßt das Ganze langsam weiterkochen. Auf diese Weise erhält man ein saftiges Stück Fleisch, vorausgesetzt, daß es nicht zu lange gekocht wird, und eine wohlschmeckende Fleischbrühe.

### Erprobte Rezepte.

Leberwurst herzustellen. Leberwurst (Mecklenburgisches Rezept.) Man wässert die Schweinsleber 10-12 Stunden, blanchirt sie in kochendem Wasser, häutet sie sorgfältig, haßt sie fein und rührt sie durch ein Sieb. Von dem Tag zuvor gelochten Fleisch vom Bauch, Rohlbraten u. s. w. schneidet man alles fett ab und in feine Würfel, so daß man einen gefüllten Teller voller Fettwürfel hat und dünst 6-8 feingeriebene Zwiebel in Butter weich. Fett und Zwiebel werden zu der Lebermasse gefügt und nebst Salz, Pfeffer, gelesenen Nelken und Piment, etwas gelesenen Thymian, Majoran und 2-3 Eßlöffel Weizenmehl recht gründlich vermischet. Diese Masse füllt man lose in die wohlgereinigten Därme, bindet die

Enden zu und kocht die Würste über gelindem Feuer eine Stunde lang, ohne sie zu stechen. Dann nimmt man sie heraus, legt sie nach Trocknen auf Stro und läßt sie nach vollständigem Erkalten zwei Tage im Rauch hängen. — 2) Man soll zur Leberwurst nur gutes und mehr fettiges Fleisch verwenden und die Würfel nur klein schneiden. Lunge, Herz, Nieren in die Leberwurst zu nehmen, ist nicht zu empfehlen, weil sie dadurch wesentlich an gutem Geschmack verliert. Man muß auch nicht unverhältnismäßig viel Fleisch benutzen; es giebt dabei wohl mehr Würst, aber nur auf Kosten des guten Geschmacks.

Das richtige Verhältnis sind zwei Theile fettes Fleisch auf einen Theil Lebermasse. Die Herstellung der Leberwurst geschieht wie folgt: Die Leber wird grob zerhackt und im rohen Zustande fein gehackt oder durch die Hackmaschine gelassen und dann über die vorbereiteten Fleischwürfel gebracht. Es wird nach Geschmack Salz, Pfeffer, Gewürz, Majoran zugefegt und außerdem noch eine Portion feingehackte Zwiebel, die vorher erst auf einer Pfanne in Fett gedämpft werden; für die Leber eines Schweines etwa 6 ziemlich große Zwiebeln. Alles wird dann gut vermenget und nicht zu voll in die Därme gefüllt, um ein Plagen zu verhüten. Leberwürste sollen je nach Dide nur von einer Knappen halben bis zu drei Viertel Stunden kochen. Sie soll später beim Aufschneiden einen etwas rötlichen Farbenton zeigen, um Anspruch auf Güte machen zu können. Die Kochbehandlung ist dieselbe wie vorher schon angegeben. Um sie besser zu halten, hängt man die Würste einen bis zwei Tage in den Rauch, wodurch der Geschmack auch noch angenehmer wird.

Kartoffel-Torte (vorzüglich). Auf ein Pfund geriebener, Tags vorher gekochter Kartoffeln nehme man die abgeriebene Schale einer halben Citrone, ¼ Pfund geriebenen Zuder, in den man 1 Theelöffel Backpulver mischt, 9-10 Eigelb, den feinsten Schnee der Eiweiße, mische alles gut durch. Eine gut ausgebuterzte und mit Zwiebackkrume ausgestreute Form halte man bereit, thue die Masse hinein und backe bei nicht zu starker Gluth in 1 Stunde gar. Der Kuchen ist vorzüglich, gleich einem Bisquitkuchen, hält sich aber etwas länger weich und zart.

Mandel-Waffeln. Man rührt ½ Pfund Butter zu Sahne, gibt nach und nach 3 Eier, 3 Unzen Zuder, 3 Unzen geschälte, gekochene oder geriebene süße Mandeln, 4 Unzen feines trockenes Mehl, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone und eine kleine Preße Salz dazu, verunnt die Masse mit etwas süßer Sahne oder Milch, so daß sie wie ein aufklüfflicher Eierkuchenteig wird und häßt in mit Butter ausgepinselftem Waffeleisen Waffeln davon.

### Wöchentlicher Küchenzettel.

Sonntags.

Wildpilze-Suppe (aus Hasentlein).  
Salzkartoffeln, Endvie, Hasebraten, Rohlkraut, Macaroni, Tomaten.

Früchte, Käse, Kaffee.  
Montags.

Eletterie-Creme-Suppe.  
Corn Fritters, grüner Salat.  
Rindszunge, Sauertraut, Erbsen-Puree.

Apfelpudding.  
Dienstags.

Suppe aus getrockneten gelben Erbsen (übrig von gestern).  
Semmel-Croutons.  
Kalbssteletten, Spinat, gestopene Kartoffeln, Schelbigen übriger Zunge mit Koffsalat.

Griespudding.  
Mittwochs.

Reissuppe.  
Ochsenfleisch mit Meerrettig, gekocht.  
Bratwurst, Rosenkohl, Salzkartoffeln.  
Dessert aus getrockneten Aprikosen (gekocht, durchgeschlagen, gestift, kalt geschürzt).

Donnerstags.

Bouillon mit grünen Kammerebsen und Schwammklößen.  
Frikadellen, Reis mit Tomatenauce.  
Stärkepudding mit Himbeerjast.

Freitags.  
Tomatensuppe.  
Gekochter Salm mit Sauce Bearnaise, Peterskohl, Kartoffeln.

Rubeln mit gekochtem Obst.  
Kartoffelkuchen mit Weinsauce.  
Samsstags.

Kartoffelsuppe.  
Bratwurst, Baverisches Kraut, Kartoffeln.  
Reispudding mit Fruchtsauce.

Sonntags.

Lieber Karl, bevor wir heirathen, haßt Du oft gewünscht, eine Felden- that zu begeben, um mir Deine Liebe zu beweisen!“

„Das wünsche ich auch jetzt noch!“  
„Wirtlich? Dann geh in die Küche und köche mir ein Stückchen Fleisch.“

„Das wünsche ich auch jetzt noch!“  
„Wirtlich? Dann geh in die Küche und köche mir ein Stückchen Fleisch.“

„Das wünsche ich auch jetzt noch!“  
„Wirtlich? Dann geh in die Küche und köche mir ein Stückchen Fleisch.“

„Das wünsche ich auch jetzt noch!“  
„Wirtlich? Dann geh in die Küche und köche mir ein Stückchen Fleisch.“

„Das wünsche ich auch jetzt noch!“  
„Wirtlich? Dann geh in die Küche und köche mir ein Stückchen Fleisch.“