

Das Erkennen.

Humoreske von H. v. d. Loo.

Das Erkennen kann unter Umständen sich ganz anders gestalten als in dem bekannten Lieber den Wanderburschen mit dem Stab in der Hand...

„Ich bin einmal in Berlin auf ganz merkwürdige Art erkannt worden. Meine Geschwister und ich hatten vor etwa dreißig Jahren einen Schiffs-part geerbt...

„Sagen Sie, werther Herr“, redete ich ihn an, kennen Sie mich vielleicht? „Was soll ich Sie?“ fragte er kühl. „Kennen soll ich Sie? Ne, das ist nicht möglich.“

„Nun, dann nehmen Sie meine Frage nicht übel“, versetzte ich, „ich suche jemand als Zeugen, der mich kennt. Ich werde Ihr Gewissen nicht damit beschweren, daß Sie wegen Beglaubigung einer Unterschrift bezeugen, mich zu kennen! Das wäre unrecht von mir! Es thut mir leid, daß Sie mich nicht kennen!“

„Was? Ist nicht Sie nicht kennen? Natürlich kenne ich Sie! — Sie sind doch der Herr Herr, wie heißen Sie doch noch?“

„Bergholz!“ „Nichtig! der Bergholz aus die Behrensstraße, wo Sie Kommiss in dem kleinen Thranengeschäft sind!“

„Ja, das ist ja wohl“, sagte der wacker Mann, „aber da müssen Sie jemand haben, der Sie vor dem Amtsrichter als den und den anerkennt!“

„So einen habe ich nicht bei der Hand“, erwiderte ich, „könnten Sie mir nicht den Gefallen thun?“

„Ne“, gab er zur Antwort, „mit heißem Wasser beiseh ich mir nicht gern. Ist den Kalms diepe ich nicht, da ist erst neulich einer häßlich mit rinnefallen; den hat das Gericht so an die Beene operirt, daß er ne Zeitlang sitzen mußte.“

„Gegen seine tugendhafte Enttötung war nicht anzutämpfen. Bekannte hatte ich wohl, nämlich einen Möbeldändler und meinen Schuster, und es blieb mir weiter nichts übrig als einen nach dem andern aufzusuchen.“

„So fragte ich mich nach dem geachteten Rechtsanwalt und Notar hin und trat bald in ein feierliches, ehrfurchtgebietendes Gemach, dessen Fenster und Thüren durch kupferrothe Vorhänge abgesperrt waren, so daß es gegen Husten und Schnupfen völlig gesichert war.“

„Es fiel indessen hinreichend Licht auf die Tische mit mächtigen Intimschiffen, die ja das notwendige Zubehör zur Regierung der Welt sind, und denen eigentlich eine würdige Würde aufgesetzt werden mußte.“

„Ich wandte mich an den Bureau-menschen, der mir am nächsten auf einem Sessel hockte und in einer Hofe stede, die weit genug für zwei war. Er gähnte inbrünstig, während ich eine verbindliche Verbeugung zustande und mein Anliegen vorbrachte.“

„Haben Sie jemand mitgebracht, der Sie kennt?“ fragte der Bureau-mensch trocken und sanftig und ergriff ein Pelschaf, mit dem er lebhaft spielte.

„Nein“, erwiderte ich, „Mir wurde gesagt, daß Sie selbst oder einer der Herren hier mich erkennen würden!“

„Das kann ich selbstverständlich nicht“, verlegte er in tiefem Maß und guckte auf die Fleder an seiner Weste nieder, mit denen er kleinen Kindern Schreden einjagen konnte. Kennen Sie vielleicht jemand von den Herren?“

„Ich hatte sie mir alle schon angesehen; es waren lauter fremde Gesichter. „Nein“, sagte ich bedeutend abge-kühlt. Da mein Versuch, ihn zu einer Sünde zu verführen, mißlungen war, so wurde ich tugendhaft, wie es so im Leben zu gehen pflegt. „Nein“, fuhr ich fort, „ich kenne sie nicht, und es ist ganz ausgeschlossen, daß mich jemand von den Herren retognosziert!“

„Warten Sie!“ sagte der Großstegelbewahrer und drehte an seinem Schnurrbart, was ja stets ein Zeichen von festen Grundfäßen ist. „Geben Sie doch einmal auf die Straße und rufen Sie einen Dienstmann! Dann wird es sich machen lassen; die Dienst-männer kenne ich alle!“

„Ich aber nicht“, rief ich, „ich kenne keinen einzigen!“ „Rufen Sie sich nur einen heran und reden Sie mit ihm!“ rief er mir. Ich trat also vor die Hausthür und traf an der Straßenecke auch wirklich einen Dienstmann, der einem Press-stein Gesellschaft leistete. Er trug nach damaliger Sitte noch einen falsch-luchengroßen Orden auf der Brust.

„Sagen Sie, werther Herr“, redete ich ihn an, kennen Sie mich vielleicht? „Was soll ich Sie?“ fragte er kühl. „Kennen soll ich Sie? Ne, das ist nicht möglich.“

„Nun, dann nehmen Sie meine Frage nicht übel“, versetzte ich, „ich suche jemand als Zeugen, der mich kennt. Ich werde Ihr Gewissen nicht damit beschweren, daß Sie wegen Beglaubigung einer Unterschrift bezeugen, mich zu kennen! Das wäre unrecht von mir! Es thut mir leid, daß Sie mich nicht kennen!“

„Was? Ist nicht Sie nicht kennen? Natürlich kenne ich Sie! — Sie sind doch der Herr Herr, wie heißen Sie doch noch?“

„Bergholz!“ „Nichtig! der Bergholz aus die Behrensstraße, wo Sie Kommiss in dem kleinen Thranengeschäft sind!“

„Ja, das ist ja wohl“, sagte der wacker Mann, „aber da müssen Sie jemand haben, der Sie vor dem Amtsrichter als den und den anerkennt!“

„So einen habe ich nicht bei der Hand“, erwiderte ich, „könnten Sie mir nicht den Gefallen thun?“

„Ne“, gab er zur Antwort, „mit heißem Wasser beiseh ich mir nicht gern. Ist den Kalms diepe ich nicht, da ist erst neulich einer häßlich mit rinnefallen; den hat das Gericht so an die Beene operirt, daß er ne Zeitlang sitzen mußte.“

„Gegen seine tugendhafte Enttötung war nicht anzutämpfen. Bekannte hatte ich wohl, nämlich einen Möbeldändler und meinen Schuster, und es blieb mir weiter nichts übrig als einen nach dem andern aufzusuchen.“

„So fragte ich mich nach dem geachteten Rechtsanwalt und Notar hin und trat bald in ein feierliches, ehrfurchtgebietendes Gemach, dessen Fenster und Thüren durch kupferrothe Vorhänge abgesperrt waren, so daß es gegen Husten und Schnupfen völlig gesichert war.“

„Es fiel indessen hinreichend Licht auf die Tische mit mächtigen Intimschiffen, die ja das notwendige Zubehör zur Regierung der Welt sind, und denen eigentlich eine würdige Würde aufgesetzt werden mußte.“

„Ich wandte mich an den Bureau-menschen, der mir am nächsten auf einem Sessel hockte und in einer Hofe stede, die weit genug für zwei war. Er gähnte inbrünstig, während ich eine verbindliche Verbeugung zustande und mein Anliegen vorbrachte.“

„Haben Sie jemand mitgebracht, der Sie kennt?“ fragte der Bureau-mensch trocken und sanftig und ergriff ein Pelschaf, mit dem er lebhaft spielte.

kennt. Ich kenne Sie ja beide nicht.“ „Der Herr Bureauvorsteher kennt mich!“ sagte der Dienstmann mit unerschütterlicher Festigkeit und heilerer Natürlichkeit. „Mit dem hab' ich oft in Tegel jeangelt, und wir beide haben auch schon mal bei meiner weitläufigen Tante Kaffee getrunken. Wir sind zumeist alte gute Freunde.“

Der Bureauvorsteher nickte zustimmend; er war ebenso erkannt wie ich. Der Notar setzte seinen Namen unter die Schenkungsurkunde, und ich bezahlte zehn Mark dafür.

Im Bureau flüsterte ich dem Großstegelbewahrer zu, er möge mir ein Briefkuvert überlassen. Er that es, und aus Dantbarkeit lud ich ihn ein, nach Schluß seiner Bureauzeit in den nahegelegenen „Schwarzen Adler“ zu kommen. Er nahm den Kalender zur Hand, warf einen Blick darauf und sagte:

„Das läßt sich machen! Heute ist gerade der Tag, an dem Samuel Hahnemann in Meissen geboren wurde. Wir könnten so eine Art Geburtstagsfeier veranstalten!“

„Wer ist der Hahnemann?“ fragte ich. „Weiß nicht; es steht nicht dabei; aber ich gehe nicht gern ohne Veranlassung zu einer Festlichkeit!“

Draußen erhielt Pulete zwei Mark. Er war sehr aufgedreht und sagte: „Empfehl' mich Ihnen, Herr Holzbecker. Wenn Sie mal wieder was brauchen, oben Se de Züte, nicht bei mir vorbeizugehen!“

Er trug noch das Schriftstück zur Poststation, und ich erholte mich im „Schwarzen Adler“ von meinen Erkennungsstrapazen.

Später kam noch der Bureau-mensch zu mir und leistete mir Gesellschaft. Limonade haben wir nicht getrunken; wir tranken echtes Bier und stießen fleißig wieder und immer wieder an, als wenn wir besorgt wären, nicht zu werden, was Samuel Hahnemann aus Meissen nicht um uns verdient hatte. Dann ließ ich mich mit Extrapoß nach Hause fahren. Alles in allem kostete mich die Erbschaft etwa fünfundsiebzig Mark. Das ist indessen Nebensache; ich wollte ja nur erzählen, daß es beim Erkennen zuweilen anders hergeht, als in dem alten Lied von dem Wanderburschen, Zöllner, Niglein und Mütterlein. Man kann sich auch für Geld erkennen lassen.

Spitznamen für Speisen.

Daß der Jüder in launige Stimmung versetzt, scheinen die vielen lustigen Spitznamen zu beweisen, die der Volkswitz mit Vorliebe gerade süßen Speisen und Badewerten giebt. So finden wir unter dem kleinen Gebäd z. B. neben „Regenwürmern“ und „Pflasterfeinen“ auch „Mürbe Seelen“ und „Nommensfeuzer“. An „Trunkenen Jungfern“ und „Studententüpfen“ fehlt es so wenig wie an „Liebesgrüßchen“ und „Prügelstrapsen“. Wir können uns an „Heuchlern“ und „Wolfszähnen“ und „Bären-tagen“, an „Schuh- und Strumpf-sohlen“ laben, und sowohl „Prinzessinnen“ als „Sprungfedern“ stehen uns zur Verfügung. Der weitesten Verbreitung erfreut sich auch der Name „Arme Ritter“ für eine aus Semmelscheiben bereitete süße Speise, die schon zu Luther's Zeiten in den Landstüchtern große Verehrer gefunden haben soll. In Tirol nennt man diese Speise „Bettelbrot“, eine Eier-speise mit Honig den „Almundum“, ein mit Wein bereitetes süßes Gericht den „versoffenen Kapuziner“. Puffer, die aus getrockneten Kartoffeln gebildet worden sind, heißen im Braunschweigischen „Schulerlötlein“, solche aus rohen Kartoffeln „Spensfliden“.

In dieser Gegend sind Spitznamen für Speisen aller Art überhaupt sehr beliebt. Weil Pellkartoffeln auf dem Lande eines der Hauptgerichte bilden, heißt man sie „Landeskinder“. Bohnen, die sich nicht mehr durch Zartheit der Jugend auszeichnen, werden als „Leberne Jungen“ auf den Tisch gebracht, während man die Möhren „Polzeiferer“ nennt — ein Ausdruck, der der Gännersprache entlehnt ist. Als „Elefantenfutter“ erscheint auf der Tafel der Reis, als „Buntes Huhn“ aber ein Gericht aus grünen und trocknen gekochten Bohnen. Mit „Geflügeltelein“ verspottet man überhaupt gern einfachere Speisen. Das „betlorene Händel“ der Desterreicher ist eine Suppe, in der nicht etwa Händchen, sondern in Ei gewälzte Semmelmürfel herumschwimmen; der „Truthahn“ der Thüringer besteht meistens in einem Käsebrot, das wohl auch „Strohbraten“ genannt wird. Zu warmen wäre schließlich auch vor dem „Unangarischen Rebhuhn“. Diese in Aspik eingeleigten Fleischknorpel mögen ja nicht schlecht munden, nur stammen sie niemals vom Rebhuhn. Auch der Hase wird zu Spitznamen für Speisen gern ausgenutzt. „Bauernhase“ heißt man den Bötzel-Schweins-rüden, und ein klopsartiges Gericht, das man in Hasenrüdenform bringt und spickt, wird entweder „Heuchel-hase“, „Schweibischer Hase“ oder „Falscher Hase“ genannt. Vom „Dachhase“ oder Regenbraten wollen wir schweigen. Auch im Reich der Würste waltet natürlich der Humor. Da

winken uns die „Ripswürstchen“, die „Homöopathischen Zerelatwürste“, die „Knobländer“ (Knoblauchwürste) und nicht zuletzt die „Stolzen Henriche“, d. h. Bratwürste, die in einer Mischung aus Weißbier und Braumbier zubereitet werden.

Affenmoden.

Aus Paris wird der Köln. Jg. geschrieben: Der Affe ist heuer das Modethier. Damit soll nicht der lebendige Affe gemeint sein; auch will die Bezeichnung Affenmoden nicht sagen, daß man Affen wie kleine Hunde zu täglichen Begleitern macht und ihnen Mäntelchen, Kleidungsstücke aller Art, Halsbänder u. s. w. nach bestimmten Modenvorschriften anschlafft wie den kleinen Hunden. Sondern der todte Affe beherrscht die Mode. Aus Affenleder werden die hübschesten und originellsten Handtaschen hergestellt. Auf ihren goldenen Schildchen und Schlüsselchen sieht man anstatt des sonst üblichen Monogramms das Bildniß eines Affchens eingraviert. Portemonnaies, Lederbüchel, Leder-tappen für Automobile und eine Unzahl anderer Gebrauchsgegenstände werden aus dem dunkelbraunen, ein wenig goldig glänzenden, rauen Leder gefertigt, das, an sich sehr hübsch, außerdem von großer Solidität und so gestaltet ist, daß es an Eigenartigkeit mindestens mit Krotobilleder wetteifern und wie dieses aus dem ersten Blick erkannt werden kann. Nur läßt es sich weit mehr verwenden als das Leder des Krotobils. Ich habe Pantöffelchen aus Affenleder gesehen, die mit ihren hohen buntsfarbigen Hosen und dem Futter aus eben so gefärbtem Moiree wunderbarlich aus-sahen. Affenleder in seine Natur-bräune, mit feinerer Seide abgefeuert, oder mit Violett, Goldbronze u. s. w. verziert, wirkt sehr elegant und hübsch. Reizend sind auch die Schreib-tischmappen aus Affenleder mit den goldenen Ranten und Beschlägen. Das dunkelbraune, leicht gefaserte Holz mit Goldeinlagen, aus dem man alle begleitenden Gegenstände der Schreibtische herstellt, wirkt wunderbarlich dazu.

Noch in anderer Form sehen wir den Affen als Modethier. Die häufig gezeichneten Holzgriffe der Stöße und Schirme zeigen gern Thiere oder Thierköpfe. Am liebsten wird das Feuer der Affe verwendet, der in den posslichsten Stellungen wirklich künstlerisch gezeichnet an den obern Enden der Stodgriffe heraufsteigt, zusammengetupelt sich irgend einer Beschäftigung, wie dem Verzehren eines Apfels, hingibt, oder die Welt mit seinen Grimassen zu belustigen strebt. Man geht soweit, an diesen Stodgriffen Affenköpfe anzubringen, die die Zunge herausstrecken und die Augen auf- und zumachen können. Auch als Steinchenziererei sieht man Affen an Schirmgriffen, an den Stielen der Operngläser, als Pelschafknopf u. s. w. In der Mode der Gold- und Silberwaaren spielen die Affchen eine große Rolle; als An-bänder, Broschen und Nabeln; auch Gürtelschnallen mit Affengruppen, Hutabdeckel mit zusammenge-schnüelten, halgenden Affen werden viel getragen. Der lebendige Affe wird wohl nur seiner Unappetitlichkeit wegen nicht an Stelle des Hundes zum Hausthier.

Kurzsichtigkeit bei Kindern.

Zumeist ist die Kurzsichtigkeit bei Kindern nicht angeboren, sondern erworben; letzterer Fall tritt insbesondere dann ein, wenn die Zuanfsprache der Sehraft ein gewisses Maß überschreitet, wie dies am häufigsten beim Lesen vorkommt. Das Lesen fordert eine absolut ununterbrochene Leistung des Auges. Während der Maler, der Schriftsteller, der Gewerksmann seine Arbeit von Zeit zu Zeit unterbricht, gestattet das Lesen dem Sehorgan keinen Augenblick der Ruhe. Es ist eine notorische Thatsache, daß in jenen Ländern, in welchen Bücher und Zeitungen mit langen Druckzeilen erscheinen, dem Auge also die momentane Unterbrechung des Zeilenübergangs seltener wahrnehmbar als bei kurzen Zeilen, die progressive Kurzsichtigkeit die stärksten Opfer erfordert. Selbstverständlich wird die Beeinträchtigung der Sehraft um so schwerer und nachhaltiger sich gestalten, je jünger und empfindlicher das Auge ist. Dazu kommt noch die bei Kindern leicht zur zweiten Natur werdende Gewohnheit der durch gebückte Kopfhaltung größerer Annäherung an das Buch oder Papier, womit eine schädliche Beeinflussung des Accommodationssystems einhergeht. Der normale Abstand des Auges vom Papier soll eine Drittel Yard betragen. Wird dieses nach einer oder der anderen Richtung überschritten, so ist die augenärztliche Untersuchung des Kindes nöthig. Vielleicht ist eine Brille nöthwendig, vielleicht nur strengere Beaufsichtigung.

Glück im Winkel.

„Was freust Du Dich denn so darüber, daß der Gerichtsvollzieher die schöne Uhr fortgenommen hat.“

„Ja, jetzt weiß mei' Alte nimmer, wenn ich heim komm', wie spät es ist.“

Frauennecke

Das Glück.

Ich zog bereitwillig in die Fremde Mit leichtem und frohem Bild, Und streckte verlangend die Hände Entgegen dem lachenden Glück. Oft dacht' ich, ich könnte es halten; Doch nur ein flüchtiger Kuß Trauf meine dürstenden Lippen, — Dann stieß es mit neckischem Gruß. So jaht' ich durch Wiesen und Fluren Das Glück entschwand wie es kam. Verpöchte die glänzenden Spuren, Und machte mich süßgelahm. Dann kehrt' ich, gebrochenen Herzens Zurück in mein Vaterhaus. — Da sah am wärmenden Feuer Das Glück, und lachte mich aus. Fred. Horn.

Vom Aufheben.

„Man muß nichts fortwerfen, ein jedes Ding hat seinen Werth, man muß es aufheben.“ so sagen die Spar-samen und sind sittlich entrüstet, wenn sie mit dieser Meinung irgendwo auf Widerspruch stoßen. Sie entschuldigen damit die Fülle, ja die Unordnung in Kasten und Schränken, und finden es höchst verwunderlich, wenn andere mit gelindem Grauen von dieser An-häufung alles erdenklich „Aufgehoben-nen“ sprechen. Welch ein Wust von überflüssigem Kram sammelt sich aber auch dadurch, daß man eben alles aufhebt, an im Laufe der Zeit; es ist soviel und geräth endlich so durcheinander, daß der Sparfameitsfanatiker im angegebenen Fall das, was er unter dem Aufgehobenen sucht, selbst nicht mehr findet. Er sucht und sucht, aufgehoben hat er's, das ist gewiß, aber er weiß nicht wo und kann's aus der Fülle des Vorhandenen absolut nicht herausfinden. Es muß also zu dem Klebungsfuß, dessen Kette ja zwar aufgehoben sind, nothgedrungen zum Aendern oder Ausbessern etwas zuge-fahrt werden. Die abgethohlenen Eden einer Schnitzerei an einem Möbel sind verwahrt worden, aber als der Tischler mit dem Leimtiegel kommt, sind sie nicht aufzutreiben, soviel anderes hat sich schon wieder angeammelt und ist darüber gelegt worden. Wenn es nun gar einmal einen Umzug giebt, bei dem alle Habe lebendig wird und ver-packt werden will, dann erfährt auch den Aufhebeverwunden eine heisse Angst, und rathlos steht er vor den Bergen von Sachen, die überall hervorkommen. Der Raum dafür war ja natürlich längst überfull, man hat schon immer überall etwas mit dazwischen gesteckt in die Schränke und an Stellen, wo es gar nicht hingehörte und man es daher natürlich wieder verpagt. Nun wird mit demselben Fanatismus, wie man sonst aufhob, gründlich aufge-räumt, das heißt fortgeworfen. Da kommt denn alles wieder zutage, was man schmerzlich gesucht und nachher neu gekauft hat, und vielerlei Dinge dazu, von denen man gar nicht mehr gewußt hat, daß man sie besaß und die man in diesem oder jenem Falle gut hätte verwendet und Geld dadurch sparen können. „Ja, wer kann auch alles im Kopfe behalten, was da liegt und wo es liegt.“ Das ist der Stoff-leuser über die Unterlassungsünden. O ja, man kann's behalten und kann auch wissen, wo es verwahrt ist, wenn man sich gewöhnen wollte, Ordnung in das Chaos zu bringen und es etwa alle halbe Jahre einmal gründlich zu sichten. Leere Kartons giebt es wohl in jedem Haushalt. Wenn man nun solche Kartons für das Aufgehobene einrichtete, sie mit der Aufschrift verfähre, etwa: „Weiße Reste“, „Farbige Reste“, „Spitzen und Besätze“, „Merlet“ usw., wenn man nun alles Aufgehobene stets in den dazu bestimmten Kartons hineinlegte, so wäre das Suchen schon bedeutend erleichtert. Freilich muß man beim Fortlegen sorgfältig sein und die Sachen nicht doch durcheinander bringen. Nur sollte man in regelmäßigen Zeitabständen diese Vorräthe durchsehen und alles, was nöthig ist, unachtsamlich ausmerzen.

Erprobte Rezepte.

Gebratene Kalbsherz. Ein Kalbsherz wird von allen Sehnen und Nöhren befreit, in Scheiben geschnitten und in eine Kasserolle gelegt, in der man 3 bis 4 Unzen Butter hat gelblich werden lassen. Man streut etwas Salz, Pfeffer, Mehl und feinge-hackte Petersilie über die Scheiben, läßt sie auf der einen Seite gelblich braten, wendet sie um, brät sie auf der andern Seite und giebt sie, mit Zitronensaft beträufelt, auf.

Vorzügliche Buttwurst.

Hierzu nimmt man gutes durchwach-senes Schweinefleisch (Brust- oder Bauchfleisch), die Zunge, das Herz und die Nieren, kocht es im Würstsel gar, schneidet es in Würfel, mengt noch 1 bis 2 Pfd. würfelig geschnittene, ungeräucherter Speck darunter, würzt dies mit 1/2 Unze gekochten Gewürzkörnern, 1/2 Unze gekochten Nelken, 3/4 Unze gekochten Pfeffer, einer Handvoll geriebenem und durch-siebtem Majoran und einigen Löffeln Salz, gießt durch ein Sieb das nöthige Blut hinzu, so daß ein dünn-

ner Brei entsteht, den man mittelst des Wursttrichters in die wohlgereinigten Därme füllt, worauf man die Würste so lange kochen läßt, bis beim Hineinstechen mit der Gabel kein Blut mehr herausquillt. Kleinere Würstchen brauchen nicht länger als eine Stunde zu kochen, größere bedürfen zwei Stunden. Viele finden, daß die Buttwurst sehr an Wohlgeschmack gewinnt, wenn man etwas weniger Schweinefleisch nimmt und dafür einige Kalbsmilch hinzusetzt, die man in kochendem Wasser einige Mal aufwallen läßt, dann in kaltes Wasser läßt, von der Haut reinigt und dann die Wurst in den Rauch hängt. — 2) Gut gekochtes Bauchfleisch, Schwarten, etwas Speck und Abfallfleisch werden in feine Würfel geschnitten. Herz und Nieren fein gehakt. Dazu giebt man durch einen Durchschlag das beim Schlachten aufgefangene Blut. Man würzt mit Pfeffer, Salz und Nelken. Die Masse wird in große Därme gefüllt. Keine Wurst darf jedoch ganz voll gestopft werden, weil sie sonst beim Kochen leicht platzen würde. Jede gefüllte Wurst wird einige Mal mit einem kleinen hölzernen Spieß durchstochen, dann gelocht. Die Buttwurst ist gar, wenn sie beim Durchstechen mit dem Spieß kein Blut mehr von sich giebt. Buttwurst läßt sich räuchern.

Gebadene Bohnen nach Bostoner Art. Dieses in Amerika sehr verbreitete Gericht, das namentlich in Boston so beliebt ist, daß Töpfe mit fertigem Inhalt dort auf den Straßen feilgeboten werden, ist unter dem Namen „Boston Baked Beans“ bekannt. Zu 1 Pfund weichgekochter (vorher über Nacht eingeweichter) Bohnen, die man in einen irdenen Topf oder in eine Backform giebt, nimmt man 1 Pfund durchwach-senes frisches Schweinefleisch (Kammfleisch) oder mageren Speck, legt dies in die Mitte der Bohnen, giebt etwas Wasser, Salz und Pfeffer dazu und übergießt das Ganze mit einigen Löffeln Sirup. So wird es in den Brat-öfen gestellt und zu schöner, goldgelber Farbe gebaden.

Kartoffel- und Mohrrübenenge müße. 1 1/2 Pfund Mohrrüben, die gepulvt und in Stifte oder Scheiben geschnitten worden sind, werden in wenig siedendes Wasser gegeben. Dazu fügt man ein Stück Butter, etwas Salz und Zucker und läßt sie über gelindem Feuer weich dämpfen. Die Brühe wird mit etwas in Butter gar gedünstetem Mehl gebunden und mit reichlich gehackter Petersilie gewürzt. Dann giebt man 1 Pfund in Stücke geschnittene, für sich allein gar gekochte, abgekochene und abgedampfte Kartoffeln dazu, schmeckt beides durch, läßt es noch eine Weile stehen und giebt das Gemische auf.

Wöchentlicher Küchenzettel.

Sonntag.

Klare Bouillon mit Fadennudeln; Gefülltes Huhn, Mamentohl mit Eier-sauce;

Roh gebratene Kartoffelscheiben, grüner Salat;

Stärke-Pudding mit Früchten, Vanille-Sauce.

Montag.

Suppe aus getrockneten Erbsen, Sem-melmürfel;

Gebratener Speck und Leber, Weißbrü-he, gekochene Kartoffeln;

„Schwimmende Insel“ in Vanille-sauce.

Dienstag.

Tomatensuppe, Kalbsragout, Macca-roni, grüne Rannenerbsen, Citro-nen-Gelatine-Deffert.

Mittwoch.

Sellerie-Cream-Suppe.

Schweinetoteletten, Birsingemüse, Salzartoffeln, Saure Gurken.

Brotpudding mit Weinsauce.

Donnerstag.

Gemüsesuppe, Hammelbraten, grüne Bohnen, gebratene Kartoffeln, Rotherbuben.

Apfel-Dumpling mit Rahm.

Freitag.

Müstenuppe.

Salbut mit Senfsauce, Petersilienkartoffeln, Rosenkohl, Oliven.

Kaffee-Creme mit Schlagrahm.

Samstag.

Linsensuppe mit Frankfurter Würst-chen, Kartoffelschnitten.

Bavrisches Kraut.

Apfelpudding.