

Aus dem Nach. Von S. Schöde-Peiser. Es war auf dem großen Landhof der reichen Frau Hoffner seit dem Krieg immer einjamer geworden. Die Hoffnung, daß die Chauffeurs-Alpinen mit schmeichelnden Clairsous wieder in das kleine Vogelsbüchel einziehen und wie in den ersten Kriegstagen die Tricolore auf dem Rathaussturm hissen würden, war nicht in Erfüllung gegangen. Wie ineinander verflochten, standen sich die deutschen und französischen Linien gegenüber. Kein Zoll Erde wurde preisgegeben. Nur manchmal donnerten die Kanonen lauter und vernichtlicher. Dann flutete es in den engen Straßen von vielen Feldgrauen. Die alte Dame vermißte es geistlich, mit den Offizieren zusammenzukommen, denen ihr schönes Landhaus ein willkommenes Obdach bot. In ihren Augen waren sie die Eindringlinge, die Feinde, und sie litt unter dem Zwang der Zeit, die auf "Sentiments" keine Rücksicht mehr nahm und alles mit der Schärfe des Schwertes einschidte. Es war ihr, wie so vielen Ehefrauen, im Frieden nie recht zum Bewußtsein gekommen, daß das Elend wieder deutsch war. In dem Vogelbüchel nahe der französischen Grenze lebte es sich fast wie in Frankreich. Ihr Mann war ein entschiedener französischer Patriot. Alles Deutsche wurde ängstlich ferngehalten. Die Töchter heirateten nach Paris. Der älteste Sohn wurde in Saint-Cyr zum Offizier ausgebildet. Nur den Jüngsten, Guy, hatte die Mutter nicht hergeben wollen. Nun hatte der Krieg gerade diesen letzten und liebsten mit harter Hand ihr aus dem Haus geholt. Erst hatte sie gedacht, der Zwiespalt müsse sie töten. Aber mit der Zeit fand sie einen Trost in dem Bewußtsein, daß ihr Sohn dem Herzen nach ja doch Franzose blieb, wenn die Verhältnisse ihn auch in die Reihen der Feinde gezwungen hätten. Guy schrieb ihr regelmäßig aus dem Felde. Anfangs lag es über den Zeilen wie ein Dämpfer, so, als könne der Junge sich in seinem eigenen Herzen nicht zurechtfinden. Dann aber schwand langsam das Gequälte. Immer freier und klarer klangen die Briefe. Und nun sollte er kommen! Er hatte Urlaub erhalten und durfte zum erstenmal wieder in die Heimat. Frau Hoffner traute ihren Augen nicht, als sie ihn, zum Manne gereift, in den Armen hielt. Zwischen Lachen und Weinen fand sie immer nur dieselben Worte: "Mein Junge! Mein geliebter Junge!" Guy berichtete in den folgenden Tagen völlig unbeschwert von seinen Erlebnissen und neuen Erfahrungen. "Ich komme mir wie Columbus vor, der ein unbekanntes Amerika entdeckt hat. Liebe Mutter, Du mußt mir auf mein Schiff folgen und mit auf Entdeckungsfahrt gehen."

Stimmen den Noten: „Mons, en-fants de la Patrie — — —“ Und viel später die Hochzeit der älteren Schwester in Paris. Papas begeisterte Rede und die Antwort des französischen Ministers, die in den Worten ausklangen: „La France n'oubliera pas!“ (Frankreich vergißt nicht). „Weißt Du noch, Guy, weißt Du noch?“ Ob er es noch wußte! In der Dämmerstunde dieses scheidenen Tages schien es ihm, als hätte eine fremde Gewalt sein Herz umklammert. Die Mutter fühlte, wie sein Atem stockte, wie die Vergangenheit in seiner Seele an Boden gewann. Sie legte ihren Arm um seinen Nacken: „Im Namen Deines Vaters, Guy, bleib Deinem alten Vaterland, bleib uns allen treu.“ „Gut treu?“ Das wirkte wie das Signal vor dem Sturm. Guy war aufgestanden. Er beugte die jungen Knie, als erwache er aus einem schweren Traum. „Weißt Du, Mutter, daß mich das zum Verräter machen würde?“ Sie erschrak über den harten Klang seiner Stimme. „Von Erinnerungen und Ueberlieferungen lebt man nicht“, fuhr er heftig fort. „Das macht den Menschen innerlich kaputt. Euch allein trifft alle Verantwortung. Wenn ein Franzose aus mir werden sollte, hätte ich mich nicht ins deutsche Heer einstellen sollen. Entweder — oder — ein Dazwischen gibt es da nicht.“ Nun hatte er die Sprache wiedergesunden. Die Vergangenheit hatte keine Gewalt mehr über ihn. Da begann er zu erzählen. Ein Bild reichte sich an das andere. Das Schützengrabenleben, die erbitterten Kämpfe, die treue Kameradschaft, alles gemeinsam Durchgeführte, das die Menschen so fest aneinander band. Und dann dämpfte er die Stimme. Er war an das große Ereignis gelangt, dem er seine volle innere Wandlung verdankte. Ganz klar trat das Erlebnis wieder vor seine Augen. Es war eine wunderbare mondhele Nacht in den Argonnen. Er stand auf Vorposten mit einem Kameraden. Eine heiße Sehnsucht nach seinen Vogelsbergen hatte ihn ergriffen. Wäghlich fühlte er einen eisernen Griff um sein Bein. Wie eine Schlange hatte sich ein Cernogener zwischen den hohen Gräben an ihn herangeschlichen. Er sah noch das Dringen im Gesicht des Schwarzen, den blauen Stahl des langen Messers, die breite Tüte, die seinen leisen Schrei zu erlösen suchte, dann versank alles vor ihm. „Als ich erwachte, sah ich in die hellen Augen meines Kameraden, der mir zu Hilfe geeilt war. Er hatte den Neger niedergebroschelt und pflegte mich wie ein Bruder, bis wir ungelesen zu unseren Linien zurückkehren konnten.“ In jäh aufwallender Rührung nahm Guy die Hand seiner Mutter: „Verstehest Du nun, daß ich ein Deutscher geworden bin?“ Sie blieb kalt und unbewegt, wie in einem Bann gefangen. „Du, ein Deutscher“, wiederholte sie nur langsam. „Wenn das Dein Vater wüßte! Er hätte Dich lieber als Franzosen sterben, denn als Deutschen wiedersehen sehen.“ „Und Du, Mama?“ fragte er weich. „Aber sie fand kein verständliches Wort, obwohl ihr Herz vor Weh zu zerspringen schien. „Ich auch“, sagte sie dumpf. Wochen waren seit jenen schweren Urlaubstagen vergangen. Der Junge Hoffner hatte draußen im Feld seinen Frohsinn bald wiedergewonnen. Aber für die Mutter schlepten sich die Tage endlos dahin. Sie hatte keine Brücke zu ihrem Sohn gefunden und vermochte auch in ihren Briefen nicht, den früheren zwanglosen Ton anzuschlagen. Man traf sie nie mehr auf der Straße. Sie war zu stolz, um ihre Tränen und ihren Schmerz zu zeigen und lebte hinter geschlossenen Jalousien. Aber dann kam plötzlich eine Stunde, die sie jäh aus dieser Ohnmacht riß. Es war ein Telegramm mit einer Trauerbotschaft. Ihr Sohn war bei einem Sturmangriff durch einen Kopfschuß tödlich getroffen worden. Da war es, als brächen in dem Herzen der Mutter die Mauern einer Festung zusammen. Sie gedachte der Stunde, da sie gewünscht hatte, ihren Sohn lieber tot, als zum Deutschen gewandelt zu sehen, und mit dem Schmerz um den Verlust ihres Jungen verband sich eine nagende Reue, das Bewußtsein, daß es nun zu spät war, um alles wieder gutzumachen. Die Freunde im Städtchen meinten, der Kummer habe die reiche Frau Hoffner sehr verändert. Ihr Haar war weiß geworden und das Leid hatte tief Furchen in ihr Gesicht gezogen. Auch ging sie jetzt immer etwas gebückt, als könne sie nicht ganz die Last ihres Schmerzes tragen. Aber über noch etwas staunten die Städter. Die Läden in dem großen Besse waren nicht mehr geschlossen. Man sah die alte Dame oft am Fenster über der Straße sitzen, und wenn Feldgrauen vorübermarschierten, öffnete sie ein Flügel. Blumen und Zigaretten wurden herausgereicht, und eine züngelnde Hand winkte mit einem weißen Taschentuch, bis der letzte deutsche Soldat um die Ecke der Straße verschwunden war.

Weibliche Landpostboten. In den letzten paar Jahren hat die amerikanische Postverwaltung in manchen Fällen auch Gastwächter zur Bedienung der ländlichen Freidienstleistungen angestellt. Nach der Schätzung der Verwaltung selbst — eine genaue Angabe kann sie auch nicht darüber machen — werden jetzt etwa 150 Routen von weiblichen Landpostboten bedient. Das ist noch sehr wenig im Vergleich zur Gesamtzahl dieser Postboten, welche auf etwa 44,000 kommt. Aber die Anstellung der Frauen ist, wie berichtet wird, bis jetzt auch mit keinerlei abschätzigen Rücksichtnahme auf das Geschlecht erfolgt; Bewerberinnen erhielten freie Stellen dieser Art einfach im Hinblick auf die erwartete Befähigung und auf Grundlage von Empfehlungen, wie die Männer auch. Doch glaubt man, daß es bald damit etwas anders werden, und die Zahl der weiblichen Landpostboten beträchtlich vergrößert werden wird, soweit sich überhaupt Liebhaberinnen für solche Stellen finden, die in gar manchen Fällen strapazios genug sind. Es heißt nämlich, in vielen ländlichen Gegenden verleihe ein großer Teil des Publikums, daß mehr Frauen mit solchen Routen betraut werden, weil man mit dem bisherigen weiblichen Postboten meistens besonders zufrieden sei, namentlich was Höflichkeit und aufmerksame Pflichterfüllung anbelange. Obwohl auch das Verhältnis des Publikums zu männlichen Landpostboten im allgemeinen als ein recht gutes bezeichnet wird, hält man anscheinend doch eine zahlreichere Anstellung von Frauen für wünschenswert. Die beste Seite. Wenn man zwei Sprichwörter jedes Ding seine dem Sprichwort jedes sie meist nicht gleichwertig zu sein, sondern eine gute und eine schlechte dazustellen. Da ist es nun höchste Lebenskunst, jedes Ding und jede Angelegenheit, die sich uns als Hindernis in den Weg stellt, so zu wenden, daß sie uns mit der guten, freundlichen Seite anschaue, statt das griesgrämige Gesicht zu zeigen. Selbst wenn es scheinen sollte, als ob alle Seiten gleich schwarz und feinerlei Lichtpunkte zu entdecken seien, so liegt das meist nur an unserer Ungehörigkeit. Denn eine gute oder wenigstens eine bessere ist jederzeit vorhanden, es kommt nur darauf an, daß wir sie in die richtige Beleuchtung rücken, um sie zu erkennen und uns das Beste herauszufinden zu können. Leider verstehen das von Natur aus nur sehr wenige Menschen, denen die Gabe frühlicher Lebensauffassung ward. Jedoch lernen können wir es alle mit gutem Willen. Und es „bezahlt“ sich wirklich, sich ein Stück gehobener Lebensfreudigkeit nicht nur, daß es uns beliebiger bei anderen macht — Schwarzsehern geht man gern aus dem Wege — auch unser eigenes Dasein erleichtert es, wenn wir redlich versuchen, die Grau-in-Grau-Stimmung abzuschütteln und geistlich nach den lichten Seiten bei Dingen — und bei Menschen zu sehen. Gerade in letzterer Beziehung lassen wir es aber meist fehlen. Die fast einem jeden angeborene Gabe scharfer Kritik erfaßt zunächst und am schnellsten alle kleinen Mängelheiten, Schwächen, Fehler des lieben Nächsten. Das wäre vielleicht noch kein großer Schaden, wenn die Gerechtigkeit dann ehlich einsetzte und als Gegengewicht die Eigenschaften, liebenswerte Seiten hervorhübe, die den anderen bunten Seiten gewiß mindestens die Waage halten, wenn nicht gar schwerwiegend und bedeutungsvoller sein dürften. Leider jedoch fehlt diese ausgleichende Gerechtigkeit sehr, sehr oft. Wir tun einen Menschen ab wegen dieser oder jener unangenehmen Seite und versuchen gar nicht, das Beste aus ihm zu machen, es lohnt uns einfach nicht! Weiße Bohnen mit Hammeleisch. Weiße Bohnen weicht man über Nacht ein, legt sie am nächsten Tage mit demselben Wasser auf und gibt dazu Würzkräuter, eine Zwiebel, Pfefferkörner und in Würfel geschnittenes Hammelfleisch. Von diesem hat man vorher die Knochen entfernt und sie zur Suppe verwendet. Nachdem alles angekocht, kann man dieses Gericht in die Kochpfanne geben und es dort zu Ende kochen lassen. Es muß recht flüssig sein, ohne zu zerfallen. Salz wird erst zum Schluß dazu getan. Rind- oder Schweinefleisch können zur Zubereitung dieses Gerichtes auch Verwendung finden. Apfelsinen Salat. Halb gelbe, halb Blutapfelsinen schält man und entfernt das Weiße. Dann schneidet man sie in feine Querscheiben und schichtet sie abwechselnd lagenweise in eine Kompottschale. Man übergießt sie mit gekautem und zum Faden gedrehten Zucker, stellt sie zwei bis drei Stunden kalt und legt vor dem Auftragen einen Kranz von eingedickter, gut abgetropfter Kircheng oder Erdbeeren darum.

Das beste Schönheitsrezept. Von Dr. von Gneist. Zu allen Zeiten und bei allen Völkern gehörte zu den Lieblingswünschen der Menschheit, ein angenehmes Aussehen zu besitzen. Daß sich über den Begriff „Schönheit“ keine Regeln aufstellen lassen, da der Geschmack zu verschieden ist, wissen wir längst. Wir sind weit davon entfernt, die aufgeworfenen Lippen, die unförmige Nase des Negertypus anzusehen zu finden, während jene Rasse hierin das Schönheitsideal erblickt und sich weit weniger an dem fein geschnittenen Antlitz des Europäers zu begeistern vermag, als es bei uns zu Lande der Fall ist. Selbst die alte Schönheit der antiken Kunstwerke kann unter Umständen weniger Anerkennung finden, als ein unregelmäßiges, doch anmutvolles Gesicht. Wenn ein anziehendes Aussehen mit auf den Lebensweg gegeben worden ist, kann mit dieser Mitgift wohl zufrieden sein. Aber Ungehörigkeit hüten diesen köstlichen Schatz nicht im geringsten, sondern bringen sich in unbesonnenen Weise mit der Zeit um diesen ihnen von vielen beneideten Schatz. Sie vergehen es, oder beobachten es nicht, daß alle Schönheitsmizturen und Tinkturen nichts nützen, um sich diese Schönheit dauernd zu erhalten, wenn man das einzige, nie verfallende Schönheitsmittel nicht in Anwendung bringt, das ist — die frohe Laune. Die geschnittenen Krähenfüßchen, die bösen Stirnalteln, die hängenden Mundwinkel, haben sie alle nicht oft genug ihren Ursprung in dem mächtigen Zerkörer der lieblichen Laune? Wohl vermögen Kummer und Sorge, Krankheit und Siechtum ihre Kräfte in das menschliche Antlitz einzugraben, doch diese Art der Furchen werden eher den Ausdruck, während die Spuren häufiger Lebellauigkeit nichts weniger als verschönernd wirken. Nun wird ja das menschliche Leben nicht immer von Stürmen bedroht, und gerade jene, deren Lebensschiffchen einen ganz behaglichen Kurs feuert, haben nicht selten die verhängnisvolle Angewohnheit an sich, sich über die geringfügigsten Kleinigkeiten aufzuregen und zu ärgern, und ohne triftigen Grund mit einer grämlichen Laune herumzuspatzieren unter ihren Mitmenschen, die ihnen sicher nicht mehr Grund zum Verärgeren geben, als umgekehrt von der eigenen Seite aus der Fall sein mag. Es ist zu natürlich, daß das Gesicht den inneren, unerfreulichen Zustand des Gemüts wahrheitsgetreu widerspiegelt; je öfter nun das Gesicht diesen nörglerischen, mißmutigen Ausdruck annimmt, desto feiner gräbt er sich allmählich ein und richtet selbst das reizendste Gesicht zugrunde. Mit ein wenig Selbstbeherrschung aber könnte man leicht diese leidige Angewohnheit ablegen! Der Eine ärgert sich beständig darüber, daß seine Sprößlinge keine Engel sind, ohne zu bedenken, daß noch niemand gleich erzogen auf die Welt gekommen ist; oder man glaubt durch etwaige Verehrung der dienstbaren Geister Berechtigung zu andauernder Lebellauigkeit zu haben, obgleich man selbst durchaus nicht frei von Fehlern und allerlei Untugenden ist. Kein Wunder, wenn sich langsam zwar und anfangs noch nicht offensichtlich, aber mit unabwendbarer Sicherheit jene fatalen Fältchen und Runzeln einnisten, die namentlich von der Frauenwelt so sehr gefürchtet sind, die dem anmutigsten Gesichtsausdruck den Garaus machen. Auch die Matrone, deren Antlitz die Sonnenhitze troher Laune durchleuchtet, bezaubert sich die Annuit ihrer jungen Jahre. Diese echte gute Laune ist niemals etwas Außersichliches oder Scheinbares, sie kann nur von innen heraus kommen, aus einem zufriedenen, heiteren Gemüte, das dankbar all das Gute, das wir so gern als etwas Selbstverständliches hinnennehmen, anerkennen und sich dessen freut, das weder Haß, noch Neid, noch Verbitterung oder häßlichen Gedanten Raum gibt und an seiner inneren Bereidung ernstlich arbeitet. Wie sagt doch der Dichter so wahrheitsgetreu? „Das Schönst“ ist auf der ganzen Welt Ein Angesicht von Geist erblickt, Auf welchem Seelenreichtum wohnt, Auf welchem Himmelsfrieden thronet.“ Der freundliche Zug um die Lippen, der wahrer Herzengüte entspringt, hat nichts gemein mit dem puppenhaften, angelegenen Lächeln, mit dem mancher zu fesseln hofft und das Gegenteil bewirkt. Mit guter Laune und Humor, den Wilhelm Raabe den „Schwimmgürtel des Lebens“ nannte, lassen sich die Verrücknisse der Alltäglichkeit so wunderbar gut bewältigen, ohne daß die trüben Schatten der Verstimmung die Miene zu umdüstern brauchen. „Fröhliche Herzen, heitere Mienen lieben eigenen Rauberbann, Ziehen die Menschenherzen an, Wie die Blumen die Bienen.“

Ruhe und Erholung. Auch Ruhe und Erholung haben ihr Recht. Nach Ruhe sehnt sich jedes Menschenherz. Der Geringste und Geistesärmste kennt dieses Bedürfnis, und der hochfliegende Geist sucht nicht ewige Anstrengung. Man darf nicht meinen, daß alle die Zeit verloren und in Mühseligkeit verbracht wäre, die nicht auf die eigentliche Arbeit verwandt wird. Ruhe ist nicht notwendige Zeitvergeudung. Erholung noch nicht Mühseligkeit. „Unter normalen Verhältnissen“, schreibt Wittbrecht, „ist Ruhe und Erholung eigentlich nicht sowohl Unfähigkeit als vielmehr eine andere Weise der Tätigkeit: statt des Wirtens und Schaffens nach außen eine Konzentration und Sammlung der Seelenkräfte nach innen, oder umgekehrt: anstatt fortwährender Tätigkeit nach innen eine tüchtige Kraftentwicklung nach außen. Der Gelehrte erholt sich vom Lesen durch Gartenarbeit oder Holzsägen, der Holzhacker oder Gärtner vom Holzsägen und von der Gartenarbeit durch Lesen. Der Pfarver sucht seine Erholung darin, daß er aus der Stube hinausgeht in die freie Luft; sein Nachbar, der Bauer, erholt sich dadurch, daß er sich vom freien Felde zurückzieht in die dicke Stubenluft. Wer viel mit anderen verkehren muß, erholt sich dadurch, daß er sich in die Stille zurückzieht; wen sein Geschäft und Beruf in der Stille und Einsamkeit festhält, der erholt sich dadurch, daß er andere Leute aufsucht. Der Städter geht zu seiner Erholung aufs Land, der Landmann aus demselben Grunde und zu demselben Zwecke in die Stadt. Immer aber ist's nicht ein Nichtstun, sondern eine veränderte Weise der Tätigkeit, wenn anders die Erholung richtiger Art ist. Das reine Nichtstun läßt sich etwa in Krankheitsfällen rechtfertigen, wenn die Nerven mit dem ganzen Organismus so herabgestimmt sind, daß sich jede Tätigkeit von selbst verbietet, oder auf Reisen, wenn sich der Zug verspätet und man Langeweile hat; wiewohl auch in diesen beiden Fällen nicht ganz. Denn der Kranke hat sein Arbeitsgebiet nach innen, und der in den Wartesaal gekannte kann sich entweder ebenfalls nach innen wenden und insonderheit das Pflanzlein Gebuld in seinem Herzen pflegen und begießen, oder kann sich seines mitwartenden Nachbarn annehmen und so ein Wert der christlichen Liebe tun, indem er seinem Nächsten über die Langeweile freundlich und förderlich hinweghilft.“ Was man Erholung nennt, ist heutzutage in sehr vielen Fällen nichts als eine Hege. Das schöne Wort ist vielfach zu einer schändlichen Ironie von dem geworden, was seine eigentliche Bedeutung ist. Da sind namentlich in den großen Städten Tausende, die ihre „Erholung“ in Vergnügungskloakalen suchen, wo sie in verpesteter Luft tanzen, singen, essen, trinken, rauchen, Musik hören, Musik machen, schreien, lachen, und an anderen Morgen stehen sie doppelt elend und matt auf und sind unzufrieden zur Arbeit denn je. Aber auch die ebenso glänzenden wie steifen, hohen, geisttötenden „Genüsse“ der sogenannten „guten“ Gesellschaft bieten das Gegenteil von Erholung; sie sind auf Zerstreung, nicht auf Sammlung der Seele, auf Ermüdung, ja Abhebung des inneren Menschen, nicht aber auf seine Erquickung und Befruchtung gerichtet. „Nirgend“, sagt Otto Funke mit Recht, „wird so viel gelesen, als da, wo man mit den zierlichsten Worten versichert, daß man sich „köstlich amüsiert“ habe. Nirgend herrscht mehr Langeweile, als da, wo man in raffinierter Weise, durch immer mehr Amüsments, die Hohlheit der armen Seele verdeden will.“ Man treibt überhaupt unter dem Aushängeschild Erholung Dinge, die tatsächlich nicht der Erholung und Entspannung, sondern der Sinnenslust dienen. Was für eine Erholung z. B. im Lesen eines nervenaufregenden Romans oder in einem aufregenden Spiel oder im reichlichen Genuß starker Getränke oder in einer ausgefüllten Puppenwelt oder in der Teilnahme an einer faden, klatschfüchtigen Unterhaltung liegen soll, ist unbegreiflich; und tatsächlich lehrt auch die Erfahrung, daß es oft nötiger ist, sich nach solchen sogenannten Erholungen von der Erholung wieder zu erholen. Summa: zum verwerflichen Mühseligkeit, zur elenden Zeitverschwendung wird die Erholung dann, wenn sie nicht mehr als Mittel zur Herstellung neuer und frischer Arbeitskraft betrieben wird; wenn man sie also entweder weiter ausdehnt, als für die Herstellung der Kraft nötig und heilsam ist, oder unter ihrem Dedmantel unnütze, schädliche, häßliche Dinge treibt. — Und es genommen. Afrikaforcher: „Sie glauben nicht, mit was für Schwierigkeiten eine Elefantenzug verknüpft ist.“ Sonntagsgänger: „Aber ich litt“ Sie: auf so 'ne Fläche muß man doch treffen!“

Für die Küche. Saure Kirichen einzumachen. Diese müssen entkernt werden, dann gewogen und auf jedes Pfund Frucht ein Pfund Zucker erlaubt. Die Hälfte des Zuckers wird auf die Kirichen gestreut, und so bleiben sie eine Stunde lang stehen. Nun kommt die Frucht in den Kessel, wird vom Moment des Kochens an gerechnet, zehn Minuten kochen gelassen, dann nimmt man mit dem Schaumlöffel die Kirichen heraus, gibt die andere Hälfte des Zuckers zum Saft, den man nun so lange kocht und abschäumt, bis er völlig schaumfrei bleibt. Nun kommen die Kirichen wieder hinzu, das Ganze wird nochmals 20 Minuten kochen gelassen, in Gläser gefüllt und sofort verschlossen. Kalbsmilch-Frikassee. Gewässerte, gehäutete und in nicht zu kleine Stücke geschnittene Kalbsmilch werden in einer Rasterole mit einem Teelöffel feingehacktem Speck, einem Eßlöffel frischer Butter, zwei Schalotten, einem Glas Weißwein, einem Löffel heller Fleischbrühe, einem Sträußchen Petersilie, zwei weichen Pfefferkörnern und ¼ Lorbeerblatt zugegeben und weich gedünstet. Nun wird etwas Butter und 2 Eßlöffel Mehl eine helle Schwitze gemacht mit 1 Pint Fleischbrühe angerührt und aufgekocht. Die Sauce wird mit Wein und Zitronen abgeseiht, mit Ei abgezogen und die Kalbsmilch hineingegeben. Meerrettich-Kartoffeln. Zwei alte Semmeln werden in Wasser aufgeweicht, ausgedrückt und mit ¼ Liter kochender Milch vermischt. Dazu kommt Salz, Pfeffer, das Ganze aufgekocht und mit dem geriebenen Meerrettich vermischt. Die Kartoffeln läßt man zerfallen, gießt sie ab, gießt die Meerrettichsauce darüber und läßt beide zusammen noch einmal aufkochen. Festegericht von Rindfleisch. Die Rindfleischstücke werden fein gehackt und 2 bis 3 Pfund gefällte Kartoffeln in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht, zerstampft oder durch den Kartoffelquetscher gedrückt. Diese Kartoffelmasse wird mit dem gehackten Fleisch vermischt. Nun läßt man 1 bis 2 gehackte Zwiebeln in zerlassener Butter gelb und weich schmoren, gibt einen in warmem Wasser aufgelösten Maggi-Bouillonwürfel, dann die Fleisch- und Kartoffelmasse dazu, würzt mit Salz und Pfeffer und läßt alles unter fleißigem Rührer sehr heiß werden. Leber mit Apfelsin. Eine Kindeleber wird in Würfel geschnitten, nachdem man sie gut gewaschen und entblutet hat. Man kann natürlich nicht bei kleiner Personenzahl eine ganze Leber nehmen, sondern nur die entsprechende Pfundzahl. Die Würfel werden in kochende Badbutten und soviel Brühe getan, als man Beiguh zu haben wünscht. Die Brühe kann man sich durch irgend eine Art Brühwürfel, deren es ja eine ganze Anzahl Sorten gibt, herstellen. In diesem mit Salz, Pfeffer und Wachholder gewürzten Beiguh wird die Leber gedünstet und wenn sie gar ist, aus der Suppe genommen. Die Suppe wird kurz eingekocht und mit Buttertermel angefüllt. Dann legt man die gleiche Menge Apfelsinwürfel, wie es Leber ist, hinein, legt die Leberwürfel dazu und schwenkt alles gut durch. Man streut zuletzt einen Löffel voll in Butter gelb geschwippter Zwiebelwürfelchen oder Semmelbrösel darüber. Gedämpfte Rutteln. Man nimmt ein reingewaschenes, weichegetrocknetes Stück Rutteln (Erdärmesamt Wandt und Magen) und zerschneidet es fein in längliche Streifen. Zu 1 Pfund Rutteln läßt man ein großes Stück Rindfleisch in der Pfanne zergehen, gibt einen Eßlöffel voll feingehackten Zwiebeln hinein, sofort die Rutteln dazu und läßt sie unter mehrmaligem Umkehren ein paar Minuten dämpfen. Nun streut man einen gehäuften Kochlöffel voll Mehl über die Rutteln, wendet sie noch einige Male um und läßt sie mit etwas Fleischbrühe ab. Nach Belieben Salz, Pfeffer, Mustatnuß. Schokoladenstrudel. Man fertige einen gewöhnlichen ausgezogenen Strudelteig, wie zu Apfelsinstrudel. Dann bereitet man folgende Fülle: Man rührt 2 Unzen Butter flaumig ab, gibt 1 Unze gelohene Mandeln dazu, dann 2 Unzen Zucker, 3 Eidotter, etwas Milch, 2 Unzen gereinigte Schokolade und am Schluß den Schnee von drei Eiweiß. Mit dieser Fülle bestreicht man den ausgezogenen Teig und rollt ihn zusammen. Aus Trockenmilch und etwas Schokolade mit genügendem Wasser kocht man an Feuer eine Creme, während der Strudel bäckt, und reicht sie dazu. Den Strudel schneidet man in Stücke, die man gut anzudert. Gatte Linger Lortie. Man nimmt auf ein Brett ½ Pfund Butter, ¼ Pfund mit Wasser feingehackte Mandeln, vier hartgekochte Eidotter, ¾ Pfund Ruderzucker, die feingewogene Schale einer Zitrone, einige Nellen und etwas Salz, alles dies wird gut vermischt, eine Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen, dann ausgegärt, zurechtgeschnitten, mit Eingemachtem bestreicht und mit Butter belegt und langsam gebacken.