Nützliche Winke für's Haus.

Küchenzettel für eine Woche.

Montag: Kartoffelsuppe mit Kartoffelbällchen, Wirsing, Rogen, eine Mittelrippe, Kartoffelmus, Kartoffelsalat, Butterscheibe, Pudding.

Dienstag: Hirsebsuppe mit Reis, Kalbsbraten, Wirsingkohl, Kartoffelpüree, Tomatensalat, Pfirsichkompott.

Mittwoch: Gerstensuppe, Lammfricassee, Brustfilet, gebackene Kartoffeln, Gurkensalat, Heidelbeerkompott.

Donnerstag: Prinzessuppe, Schinkenbraten in Bier gekocht, junge Erbsen, Gebackte Kartoffeln, Gurkensalat, Blumenmenge.

Freitag: Maisuppe, Barsch in Kapernsauce, Kartoffeln, Grüner Salat, Rieszschnitten, Feine Tafelbrauen.

Samstag: Pfingstsuppe, Schweinebraten mit Wild, Rehkeule, Lorbeerkartoffeln, Kopfsalat, Kalte Grütze.

Sonntag: Mockturtle-Suppe, Hänsleberpastete, Rostbeef, Gefüllte Tomaten, Brätkartoffeln mit Petersilie, Romaine Salat, Pflaumenkuchen.

Krebsbutter. Die gekochten, entleerten, rothen Krebsschalen, auch die Rümpfe und Beine, werden zerstoßen, mit soviel Butter, daß sie, wenn geschmolzen, darüber steht, es, nebst Würzen und Kräutern und Champignons etwa 15 Minuten unter öfterem Umrühren gedünstet, bis die Butter schäumt und sich schön roth färbt. Dann giebt man Wasser hinzu, läßt es damit nochmals durchkochen, gießt es dann durch ein Sieb in ein Gefäß, übergießt und durchspült den Rückstand im Sieb nochmals mit kochendem Wasser und drückt ihn gut aus. Erkaltet, nimmt man die Butter oben ab, säubert sie sorgfältig von allen etwa anhaftenden Unreinheiten, läßt sie nochmals (am besten in kleinen Gläsern im Wasserbad) klar zusammenschmelzen und kann sie so, mit einem reinen Papier und einer Lage Kochsalz bedeckt, sehr lange gut erhalten. Die rückständige Brühe wird zu Krebssuppen und Saucen etc. benutzt.

Tomaten-Catsup. 1. Ein halber Bushel guter reifer Tomaten wird sorgfältig gewaschen, zerschnitten und in einem emaillirten Kessel auf's Feuer gestellt, mit 4 großen, weißen Zwiebeln, feingehackt. Sie werden langsam weichgekocht und durch ein Sieb gerieben, das fein genug ist, die Körner zurückzuhalten. Die durchgepreßte Masse kommt zurück zum Feuer mit 1 Unze ganzen Zimmt, zwei Theelöffeln weißem Pfeffer, 2 Eßlöffel Senfsamen, 4 Blättchen Muskatblüthe (Mace), 1½ Theelöffel Cayennepfeffer, 2 Eßlöffel ganzen Nelken, 2 Eßlöffel ganzen Nelkenpfeffer (Allspice), ½ Tasse Salz, 2 Pfund Zucker, 2 Quarts starkem Essig. Das alles wird 4 Stunden langsam gekocht, sehr viel umgerührt, namentlich gegen den Schluß hin, da es leicht anbrennt. Dann wird es nochmals durch das Sieb gegeben, eingefüllt und versiegelt. Die Korke werden gut eingetrieben, dann taucht man die Köpfe der Flaschen in eine Paraffin-Lösung.

Ungekochter Tomaten-Catsup. 1 Peck reife Tomaten werden gewaschen, zerschnitten und durch ein Sieb getrieben. Dann so viel Essig dazu, daß die Masse wie dicker Rahm ist. Hierzu eine gehackte Zwiebel, ein Eßlöffel feingehackter Sellerie, 2 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Senfsamen, 1 Theelöffel von jedem der folgenden Gewürze: Muskatblüthe, Nelken, Nelkenpfeffer und zerquetschter Ingwer. Nachdem alles wohl vermischt ist, wird es eingefüllt und versiegelt. Die Flaschen müssen unbedingt ganz dunkel stehen, weshalb man wohl thut, sie ganz in dickes Papier zu hüllen.

Walnußsauce. Frische, grüne, noch weiche Walnüsse werden fein gemahlen, alsdann mit Salz vermischt einige Wochen stehen gelassen. Hierauf wird das Ganze gekocht und ausgepreßt. Auf 100 Quarts gewonnenen Saftes giebt man 30 Pfund Sardellen (gemahlen), 30 Pfund Schalotten, 1 Pfund Nelken, 1 Pfund Muskatblüthe, 1 Pfund weißen Pfeffer, 5 Quarts India Soja, 5 Quarts Knoblauchessig. Beim Kochen der gemahlenen Walnüsse wird Malzessig in der Weise hinzugegeben, daß eine breiige Masse entsteht.

Lima Beans in Gläsern. Die Lima-Bohnen mit etwas ganz leicht gesalzenem Wasser, in Gläser gefüllt, dann die Gläser fest verschließen, in einem großen Kessel stellen. Auf den Boden des Kessels werden Tücher oder auch Stroh gelegt, um das Platzen der Gläser zu verhindern, auch zwischen die Gläser. Dann den Kessel mit Wasser anfüllen und die Bohnen bezw. die Gläser darin eine Stunde kochen lassen, d. h. eine Stunde, wenn das Wasser anfängt zu sieden. Dann abkühlen lassen, die Deckel der Gläser nachsehen, ob sie fest verschlossen sind und fortstellen.

Limabohnen in Gläsern. Die Die Bohnen werden enthülst, dann in große, mittlere und kleine sortirt, jede Sorte seperat in Gläser gefüllt, sodann ein mäßiges Salzwasser abgekocht und die Gläser bis zum Ueberlaufen damit gefüllt, zugeschraubt und, wie alle Konserven, in Heu oder Excelsior gepackt, ½ bis 1 Stunde im Wasserbade gekocht.

Gefüllte Eier. Man dämpft Kräuter mit Butter ab, treibt ihn durch ein Sieb und thut Salz, Pfeffer und Muskat dazu. Hart gekochte Eier schneidet man zur Hälfte durch, entfernt die Dotter, rührt sie zu dem Sauerampfer und füllt die leeren Eiweiß mit der Fülle. Die so gefüllten Eier setzt mit der gefüllten Seite nach unten neben einander auf eine runde Schüssel und überschüttet sie mit etwas Fülle, die man vorher bei Seite stellte und mit ein wenig Milch oder saurem Rahm verdünnte. Die fest zugedeckte Schüssel stellt man auf kochendes Wasser, wo sie so lange bleiben muß, bis die Eier gehörig warm sind.

Eier in Sauerampfer. Man läßt Mehl in Butter gelb anlaufen, giebt einen Kochlöffel voll Sauerampfer hinzu und rührt es gut durchmengen. Hat es lange genug abgedeckt, so läßt man es mit einem Milchrahm, Salz und Muskat aufkochen, gießt es locker in die Eierteig-Schale und legt die Eier hinein. Da läßt man sie aufkochen, bis sich das Eiweiß bindet, der Dotter aber noch flüssig und rührt es dann an.

Rice-Salat. Hartgekochte Eier werden in Scheiben geschnitten und gleich in die Salatiere gelegt. Zwei gekochte Gurken, ein Theelöffel voll Senf, zwei Eßlöffel voll Oel, eine halbe gerieben Zwiebel, Pfeffer, Salz und 3 Eßlöffel voll feiner Essig werden gut durch einander gerührt und über die Eier gegossen.

Brombeeren-(Blackberry) Wein. Die möglichst trocken gemalenen Brombeeren werden in einem Gefäße zu einer breiigen Masse zerstampft, die 3—4 Tage zugedeckt stehen bleibt. Nach dieser Zeit wird die Masse auseinandergepreßt, und man nimmt auf 1 Quart Beeren 2 Quart Wasser, 3 Pfund Zucker und etwas ganz wenig pulverisirten Weinstein. Die so hergestellte Mischung bringt man in ein sorgfältig gereinigtes Faß und stellt es in einen Raum, wo die Temperatur 56 Grad Fahrenheit beträgt. Nach erfolgter Gährung schlägt man das Faß zu, nach einem halben Jahre kann man den Wein auf Flaschen ziehen. Je länger er lagert, desto besser wird er.

Hollunderbeeren-Wein. 35 Pfund Hollunderbeeren werden mit 5 Qt. Flußwasser gekocht, durch einen leinenen Beutel gedrückt, der gewonnene Saft mit 20 Pfund Zucker abermals eine Stunde gekocht und zum Abkühlen hingestellt. Ist die Flüssigkeit lauwarm geworden, so setzt man 4 Löffel voll guter Hefe hinzu und läßt sie 12 Stunden gähren; nach Ablauf dieser Zeit füllt man sie in ein Fäßchen, das nach einigen Tagen verspundet wird und acht Wochen lang unberührt liegen bleiben muß. Inzwischen bereitet man eine Essenz aus 2½ Unzen Zimmt, ½ Unze Paradieskörner, 15 Nelken, einer Messerspitze voll Sandel, einer Messerspitze voll weißem Pfeffer, etwas Ingwer, Galgant, Matisblüthe, welches man Alles in der Apotheke sich pulverisiren läßt, dann in eine Flasche füllt und mit gutem Weinspirit übergossen zum Destilliren 14 Tage in die Sonne oder an einem warmen Ort stellt; zuletzt fügt man ein Löffelchen voll Ambra hinzu und giebt von dieser Essenz, wenn man den Wein, der nach acht Wochen zum Abziehen reif ist, würziger haben will, 15—20 Tropfen in jede Flasche; auch kann man nach Geschmack noch etwas Zucker hinzufügen.

Marmorkuchen. 4 Eier werden mit einer Tasse Zucker und einem Eßlöffel voll Butter gut verrührt, dann laße ein: Tasse Milch, drei Tassen gesiebtes Mehl vermischt mit zwei Theelöffeln voll Backpulver hinein. Die Hälfte vom Teig in die gebutterte Form gethan, in die andere Hälfte vermische 2—3 Eßlöffel geriebene Chokolade, thue es auch in die Form und rühre es leicht untereinander. Der Ofen nicht zu warm und drei Viertelstunden backen.

Guß für den Kuchen, wenn er nicht marmorirt ist: Schlage ein Eiweiß nicht ganz zu Schnee, rühre drei Eßlöffel voll Chokolade hinein und etwas Zucker, streiche die Masse schön auf den Kuchen und lasse es im Ofen trocknen.

Fleischgelee. 6 Pfund Kalb-, 4 Pfund Rindfleisch, ein Huhn und ein paar Kalbsfüße schneidet man klein. Nachdem alles gewaschen ist, giebt man es in einen Topf, gießt kaltes Wasser darüber, läßt es kochen und schäumt es rein ab. Nun fügt man Wurzelwerk, Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblätter, Salz, Pfefferkörner und Nelken hinzu und läßt langsam kochen, bis das Fleisch gar ist. Man gießt die Masse durch ein Sieb und die Brühe durch ein Tuch, giebt eine Flasche Wein dazu und den Schnee von 3—4 Eiern hinein, um es zu klären. Hat sich das Eiweiß zusammengezogen, spannt man eine Serviette über die Beine eines umgekehrten Stuhles, setzt einen Topf darunter und gießt den Aspik durch. Will man dunkeln Aspik, so giebt man vor dem Klären etwas Jus dazu. Sollte der Aspik nicht steif genug sein, so giebt man vor dem Klären etwas Gelatine darunter, aber nur im Nothfall.

Apfelbutter. Drei Gallonen „Cider" werden zu einem Viertel ihrer Quantität eingekocht. Dann schält, entkernt und schnitzt man so viele Aepfel, als die Flüssigkeit bedecken kann. Letztere wird nun in zwei Hälften getheilt und in separaten Kesseln auf das Feuer gesetzt. Die Aepfel werden in die eine Hälfte gegeben und gekocht, dabei fügt man nach und nach den anderen „Cider" zu. Zwölf Stunden sollte die Masse kochen, bis dahin ist sie tiefbraun und glatt. Je nach Geschmack wird nun brauner Zucker, Zimmt und etwas Nelken hinzugegeben, die Gewürze natürlich pulverisirt. Mit den Zuthaten läßt man es nochmals gut durchkochen. Die Probe des Fertigseins wird gemacht, indem man etwas auf eine Untertasse giebt und diese umgestürzt hält. Die Probe darf nicht abfallen.

Apfelkraut. Obstkraut ist ein möglichst ohne Zucker stark eingekochter Obstsaft. Da die Haltbarkeit des Krautes nicht durch Zuckerzusatz, sondern thunlichst ohne einen solchen erlangt werden soll, muß der Saft durch langes Kochen so weit eingedämpft werden, bis er syrupartig wird. Allerdings geht dadurch die natürliche Farbe des Saftes verloren. Sie können aus verschiedenem Obst dies sogenannte Obstkraut bereiten, am liebsten verwendet man aber halb Aepfel und halb Birnen dazu.

Tauben mit Reis. Die in vier Theile geschnittenen Tauben werden mit etwas Wurzelwerk weichgekocht, dann läßt man Reis mit etwas Butter und der durchgeseihten Tauben-Brühe gardünsten. Eine Hachtschüssel belegt man mit einer Tiefgerichte Schicht Reis, gießt gerösteten Semmelbrösel und gebratene Butter darüber, legt die Taubenstücke darauf, kommt wieder eine Reisschicht, Brösel und Butter darüber, und stellt das Gericht im Ofen bedecken.

Bereitung des Kaffeesaft. Wenn vorzüglichen, dem „Kaffeesaft Saft" bei gleichkommenden Saft kann ich Hausfrauen Ich wie folgt bereiten: 4 Unzen weißen Zucker, 4 Unzen schwarzen Zucker werden gut zusammengemischt und mit ½ Quart kochendem Wasser und ½ Quart kalten Wasser und ½ Quart kalten Wasser in einem leinenen Topfe tüchtig zusammengerührt. Den Topf deckt man gut zu und läßt ihn über Nacht an einem warmen Ort, z. B. in der Nähe eines warmen Ofenrohres stehen. Am nächsten Morgen gießt man den Mischung unter gelegtem Umrühren noch einmal 8 Unzen klaren weißen Zucker, 1 Stückchen gebranntem Zimmet, hinzugefügten Brodrinden, einen Pimpel, Kardamom und frischgeriebene Muskatnuß, sowie die Schale einer halben Citrone. Mit gutem Gelingen bereitet man diesen „Haushaltungs-Saft" schließlich so lange unter Umrühren, bis er die gewünschte Konsistenz annimmt. Der Saft ist nunmehr fertig und wird in Büchsen aus Stilmgal gebracht; diese Büchsen verschließt man mit Pergamentpapier oder Schweinsblase.

Gefüllte Krapfen. Man bereitet sich aus 8 Unzen Mehl, 1 Täßelchen Hefe, von knapp einer Tasse lauwarmer Milch und 5 Eßlöffeln Zucker einen Hefteig, stellt ihn dann an die Herdseite zum Gehen. Inzwischen rührt man 6 Unzen Butter zu Schaum, giebt nach und nach 1½ Pfund Mehl abwechselnd mit einem Viertel Quart Milch und 4 Eßlöffeln Zucker, 1½ abgeriebene Zitrone, 7 Stück bittere, geriebene Mandeln dazu und mischt alles gut zu einem Teig, giebt dann den gegangenen Vorteig dazu und schlägt den Teig mit dem Holzlöffel, bis er Blasen wirft und sich vom Löffel und der Schüssel löst. Er wird nochmals zugedeckt und gehen gelassen, dann rädert man vom Teig eine fingerdicke Platte aus und sticht mit einem bemehlten Weinglas runde Krapfen aus, man bestreicht den Rand mit Eiweiß, füllt in die Mitte Marmelade, giebt eine zweite Hälfte darauf und drückt den Rand fest. Auf bemehltem Brett läßt man die Krapfen nochmals gehen. Inzwischen stellt man in einer tiefen Kasserole Fett auf, in dem man, wenn es blau dämpft, die Krapfen braun bäckt. Zuletzt bestreut man sie mit Puderzucker.

Gedämpfte Tauben. Die Tauben werden sauber vorbereitet und in vier Theile geschnitten. Aus einem Löffel Mehl und einem Löffel Butter bereitet man ein gelbliches Schwitzmehl, füllt soviel Bouillon oder Wasser mit Fleischextrakt hinzu, wie nöthig ist, um die Taube zu bedecken, legt diese hinein, nebst den Lebern und Magen. An die Brühe giebt man eine kleine Zwiebel, Pfeffer und Salz, wenn möglich auch einige Pilze, und läßt die Tauben fest zugedeckt langsam gar dünsten.

Honig-Lebkuchen. 1 Pfd. Honig und ½ Pfd. Zucker läßt man zusammen zum Kochen kommen. Wenn etwas erkaltet, wird ½ Pfd. grob geschnittene Mandeln, 2 Unzen geschnittenes Citronat und Orangeat, das Gelbe von 1 Citrone, 10 Gramm Zimmt, 1 Messerspitze Nelken, 1 Gläschen Kirschwasser, 1 Unze Hirschhornsalz und stark 1½ Pfd. Mehl hineingeschafft. Den Teig ½ Stunde ruhen lassen; dann alles kleinfingerdick auswalken, daß ein Kuchen entsteht. Ueber Nacht stehen lassen und andern Tags, wenn schon dunkel gelb gebacken, eine Glasur darauf und noch warm in beliebige Stücke schneiden.

Honigkuchen. 2 Pfund Honig, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. gewiegte Mandeln, 5 Tropfen Bitter-Mandel-Extract, 3 Pfund Mehl, ½ Pfund gewürfeltes Citronat, 5 ganze Eier, 5 Gr. Nelken, 5 Gr. Gewürz, ½ Unze Zimmt, für 5 Cents Hirschhornsalz. Alle Zuthaten werden gründlich mit einander vermischt und etwa eine Stunde bearbeitet. 8 Tage stellt man nun den Teig an mäßig warmen Ort (er hält sich aber auch mehrere Wochen), rollt ihn dann auf gefettetem Bleche beliebig dick aus, backt ihn und schneidet ihn noch warm in hübsche Stücke, die man mit Glasur überziehen oder mit Mandelhälften und Citronenstreifen verzieren kann.

Kaffee-Crème. ½ Quart sehr starker Kaffee wird mit Sahne gemischt. Dazu kommen 3 Unzen Zucker und 4 Eigelb. Dies wird am Feuer so lange gerührt, bis es dick ist. Wenn es ausgekühlt ist, wird ½ Unze Gelatine hineingerührt. Von 1 Tasse Sahne wird ein fester Schnee geschlagen. Die Crème wird hineingerührt und in die Form gebracht, die man auf Eis stellt.

Nesselrode-Crème. ½ Pfund Zucker, an den die Schale von zwei Citronen abgerieben ist, wird gestoßen, mit 5 Eidottern gut verquirlt, dann ¼ Pfund gebrühte Sultanrosinen, ⅛ Pf. wirfelig geschnittener Citronat, ¼ Pf. gestoßene Haselnüsse oder Mandeln, 8 Tafeln in einer Tasse voll Wasser oder Wein aufgelöste Gelantine hinzugethan, endlich auch der Eierschnee hinzugefügt und die Masse am nächsten Tage verspeist. Man kann eine Tasse voll Sahne hinzumischen.

Gegen Kopfschmerz. Man tauche 2 dünne Scheiben von einer Citrone in frisches Wasser, binde sie mit einem Tuche auf die Stirne und verhalte sich ganz ruhig. Man wird bald Besserung spüren, oft beseitigt es das Uebel ganz. Häufig wiederkehrende Kopfschmerzen werden beseitigt, indem man jedesmal den Saft einer Citrone in eine Tasse heißen Kaffee trinkt. Nach mehrmonatiger Anwendung dieses einfachen Mittels ist man von den sehr lästigen Kopfschmerzen befreit. — Zur vollständigen Beseitigung des nervösen Kopfwehs sind unbedingt nöthig: Ruhe des Geistes und Gemüthes, Vermeidung übermäßiger geistiger Anstrengungen, viel Bewegung in frischer Luft, regelmäßiger Stuhlgang, Zerstreuung und Aufheiterung des Gemüthes.

Mittel gegen Schwaben. Als einzig sicher wirkendes Mittel ist Schweinfurter Grün, mit Spiritus zu einem Brei angerührt, in sämmtliche Ritzen der Küche, namentlich am Kochherde, vermittelst eines Pinsels einzustreichen. Nirgends wird man dann mehr von irgend einem der Thiere belästigt. Nur muß man beim Gebrauch schon recht vorsichtig sein, da das Gift sehr arsenikhaltig ist. Wird das Mittel in Schlafräumen angewendet, so muß eine darin schlafende Person fünf bis sechs Nächte ausquartiert werden. 2) 1 Pfund Alaun in 3 Pints Wasser kochen und mit der kochenden Lösung alle Ritzen und Schlupfwinkel auspinseln. 3) 10 Theile Wasser, 1 Theil Capsicum (aus der Apotheke) und ein Theil Wormwood. Dies auflösen und jedem Pint dieser Lösung 20 Grains „Extract of nux vomica", 20 Grains „Extract of colocynth" und 20 Grains „Extract of Aloë" zu setzen. Dies in alle Ritzen und Löcher streichen. 4) Man empfiehlt ferner noch das folgende, intensiv und rasch wirkende Vertilgungsmittel gegen Schwabenkäfer in Küchen und Zimmer: 2 Pfund Angelikawurzel, fein pulverisirt und ½ Unze Eukalyptusöl werden in einer großen Reibschale innig vermengt. Man streue obiges Pulver des Abends an alle jene Stellen, wo sich dieses lästige Ungeziefer aufhält, hauptsächlich auf die Fußböden der Zimmer und Speisekammern, in Küchen, am Herd und dergl. Des anderen Tages wird man dann die betreffenden Räume voll von getödtetem Ungeziefer finden. Man hat dann nur nöthig, die Fußböden von den Käfern zu säubern und des folgenden Abends dieselbe Prozedur vorzunehmen. Nach einigen Tagen wird man von dem häßlichen Ungeziefer befreit sein.

Flaschen mit modrigem Geruch reinige man durch pulverisirte Holzasche und Wasser; diese Mischung muß man längere Zeit in der Flasche stehen lassen.

Heldinnen.

1. Die Schwester.

Fröhlich, blumengeschmückt, Gottheiten gleich, ziehen zum Rekrutirt. Die kleinen Mädchen auf ihren Armen winden und ziehen und die Mütter, die so an dem Arm halten, eifrig stolzlich mit rothen, glühenden Wangen. Sie ziehen in Sonntagstracht mit Blumen und Bändern geschmückt und das Haupt auf all ihre Kinder, den sie mit sich nehmen dürfen die ganze lange Strecke — bis zum Bahnhof hinaus. Man trinkt Spatzen vor Hitze und die Musik spielt so heiter, als ginge es zu einem großen, herrlichen Fest.

Mit einem jungen Rekruten geht Hand in Hand eine hohe, stolze Mädchengestalt. Sie sieht dem Rekruten ähnlich, sie hat die gleichen schwermüthigen Augen, wie er. Sie singt auch nicht fröhlich an seinem Arm, sondern geht ernst und feierlich an seiner Seite. Noch die wenigen Minuten will sie mit dem Bruder zusammen sein, die kostbare Spanne Zeit auskosten bis zum letzten Augenblick, und sie umschlingt mit festem Druck seine Hand und geht im Soldatenschritt groß und muthig an seiner Seite. Da sieht sie in der Reihe vor sich, wie ein Soldat seine Geliebte innig an sich drückt, sie sieht, wie rückwärts ein hübsches Mädel zärtlich ihren Arm unter den eines Rekruten geschmiegt hat, und sie betrachtet ihren Bruder, der mit einer solch ernsten, egoistischen Schwester die letzten Augenblicke in der Heimath verbringen soll. Hastig steigt das Verlangen in ihr auf, ihrem Bruder noch eine süße Abschiedsfreude zu bereiten, ihn von dem Druck ihrer bangenden, schwerblütigen Schwesterliebe zu befreien und ihm sein hartes Los zu erleichtern. Suchend sieht sie sich in dem Schwarme der zu beiden Seiten sich drängenden Menschenmenge um, bis sie endlich gefunden hat, was sie gewollt. An einer Ecke steht ein blutjunges, lachendes Mädel, das mit beiden Händen vergnügt den Soldaten zuwinkt. Rasch entschlossen geht sie auf dieses zu und fragt ganz leise und beschämt: „Bitt schön, möchten Sie nicht mit meinem Bruder gehen? Bis zum Bahnhof? Damit er auch mit einem Mädchen fortziehen kann."

Und das lachende Geschöpfchen hat schnell begriffen, nickt lustig und hängt sich an den Arm des ernsten Rekruten. Stumm verliert sich die hohe Frauengestalt in dem Gedränge. Es war ihr nicht vergönnt gewesen, die liebe Hand des Bruders bis zum letzten Abschied zu halten, sie hat ihn einer anderen überlassen müssen, deren sonnige Heiterkeit ihm die Heimath werthvoller machen wird, als es ihre ganze große Schwesterliebe imstande war. Sie durfte nicht an seiner Seite stolz bis zum Bahnhof gehen, sie durfte ihm nicht die letzte harmlose Freude vorweg nehmen, ebenso wie die anderen mit einem hübschen Mädel fort zu ziehen. Und wie von einer schweren Opferlist bedrückt, geht sie langsam ihrem einsamen Hause zu, während die schmetternde Musik und das helle Lachen den Auszug ihres Bruders geleiten.

2. Die Mutter.

Die gebückte Frau in der schwarzen Kleidung und dem schneeweißen Haar steht traumverloren vor dem Eingang des vornehmen Gasthofes, in dem sie vor einigen Monaten mit ihrem Sohn zum Abschied gegessen hat. Sie weiß eigentlich nicht, was sie von diesen bewegten Räumlichkeiten will, vor deren Thüre sie steht. Sie geht fast täglich hierher, seitdem sie vor kurzem die Nachricht erhalten hat, daß ihr Einziger gefallen sei. Sie hält es zu Hause nicht mehr aus, alles ist leer und bewegtlos geworden, es treibt sie auf die Straße hinaus und jedesmal ertappt sie sich, wie sie mechanisch zu dem großen Gasthof gekommen ist und vor dem Eingang steht, als müßte sie ihren Sohn erwarten. Fremde Menschenmassen gleiten an ihr vorüber; viele lachen, viele haben Geschäfte laut zu besprechen, viele blicken ernst und bekümmert, aber alle erfüllen einen Zweck, alle leben. Bloß sie ist wie abgestorben, wie überflüssig, wie ohne Sinn und ohne Ziel. Aus den Menschen, die achtlos an ihr vorübergehen, löst sich die Gestalt eines großen, kräftigen Soldaten. Er blickt heiter darein und sein rothes Gesicht sprüht von Gesundheit und Leben. Nur sein rechter Arm hängt lose aus dem zerschlissenen Rock herab und die rechte Hand ist von einem Handschuh umspannt, damit man die zerschossenen Finger nicht zu sehen braucht, nicht zu sehen braucht, wie der Knöchel herausgetreten ist, nicht zu sehen braucht, wie die Hand todt und gefühllos ist.

Der Soldat bleibt einen Augenblick vor dem feinen Gasthof stehen und schaut mit verlangenden Augen durch die Glasthür, dann geht er weiter. Da plötzlich berührt die alte Frau seinen Arm und mit leiser Stimme fragt sie ihn ganz zart und hilflos, ob er nicht mit ihr in dem Gasthof zu Mittag essen möchte. Der große, kräftige Mann erröthet, dann lacht er verlegen und geht mit der feinen, weißhaarigen Dame in den Speisesaal. Und die gebückte, alte Frau zieht dem großen Mann den Mantel aus, weil er doch allein nicht so gut damit zurecht kommt, und sie bestellt ihm die besten, feinsten Speisen und zerschneidet ihm das Fleisch und legt ihm die Gabel zu seiner armen, linken Hand vorsorglich hin. An demselben Tisch ist sie mit ihrem Sohn gesessen, den sie nun nie mehr betreuen kann und für dessen kurze Wiederkehr sie gern ihr schmerzvolles Mutterdasein geben würde, auch wenn er mit einer zerschossenen Hand gekommen wäre, wie dieser fremde Mann an ihrem Tisch. Sie hätte ihm ebenso das Fleisch zerschnitten, hätte ihm seinen Mantel ausgezogen und hätte ihn lautlos bedient, damit er den Verlust der Hand nicht zu deutlich gemerkt hätte. Wenn er wiedergekommen wäre. . . .

Der fremde Soldat ißt hastig von den feinen Leckerbissen, dann sieht er dankbar zu seiner Gastgeberin hinüber. Und die alte Frau beginnt ihm leise heitere, sorglose Geschichten zu erzählen, sie lacht und scherzt mit ihm, damit er sich nicht als beschenkter Krüppel dünken möchte, und sie trägt ihn nach seiner Heimath und bemüht sich, ihn bis zum letzten Augenblick mit rothen Wangen und Augen und so in die Mitte des Lebens und Glückes zu tragen. Nehmen Sie ihren Morgen nächsten etliche Nachbarschaften, in einem Gasthof, 2 Stück geringer; bis ich sehr sicherlich gegen Kopfschmerzen und zugleich sehr gesund.

Kopfschmerzen infolge von Blutmangel machen eine entsprechende Allgemeinbehandlung nothwendig. Im Anfalle ist der Kopf hoch zu legen und Kochsalz einzunehmen.

Rheumatische Kopfschmerzen erfordern warme Einhüllungen des Kopfes mit Watte oder Wolle und werden durch Blutentziehen mit dem furchtbaren Pinsel gelindert. Innerlich reicht man salicylsaure Natron.

Neuralgische Kopfschmerzen sind empirisch zu behandeln. In dem einen Falle helfen alkoholische Mittel, mit Senfpapier auf den Nacken, eine spanische Bluse hinter das Ohr gelegt, innerlich Chinin, Coffein, Bromkalium und andere mehr. Weiß wird ein Rufenthalt im Gebirge oder an der See von Nutzen sein. Morphium und andere narkotische Mittel gebe man nur im Nothfalle, um einer Gewöhnung vorzubeugen.

Für Müdigkeit in den Beinen. Jeden Abend vor dem Schlafengehen die Füße ½ Stunde lang in gutes, warmes Wasser thun, dann in's Bett.

Wehe Füße. 1) Gegen geschwächte Hände und Füße oder Rücken wird das tägliche Einreiben mit Seifengeist im warmen Zimmer als stärkend empfohlen. Man bereitet denselben auf folgende Weise: Man nimmt venetianische Seife, die man in jeder Apotheke erhält, schabt sie und übergießt sie in einer Flasche mit einem Viertelliter Weingeist oder gutem Branntwein. Die Flasche stellt man in die Nähe eines Ofens. 2) Einreiben mit Salicyl-Vaseline. 3) Einreiben mit Eiweiß. 4) Einpudern mit Talcum.

Ischias. Das billigste, einfachste und sicher wirkende Mittel gegen Ischias ist unstreitig Schwefelblüthe, welche in jeder Apotheke erhältlich ist. Selbe wird in langem, dünnen Säckchen Tag und Nacht längere Zeit auf bloßem Leibe um die Lenden gebunden, getragen. Nach drei Wochen bis ein Monat ist die Ischias gründlich vertrieben.

Bei Ohnmachtsanfällen bringt man den Patienten in liegende Position, den Oberkörper etwas erhöht, und womöglich in die Nähe des Fensters, wie denn überhaupt frische Luft das erste Erfordernis ist. Sofort müssen Kleider und Halsbekleidung gelöst werden, Stirn und Schläfe sind mit stärkenden Essenzen: Eau de Cologne, Bay Rum, Wasser mit Brandy oder Wasser mit Essig zu reiben und aus letzteren Umschläge zu machen. Ebenso werden Hände und Fußsohlen gerieben. Innerlich können einige Hofmann'sche Tropfen oder etwas feiner Brandy oder Whisky gegeben werden.

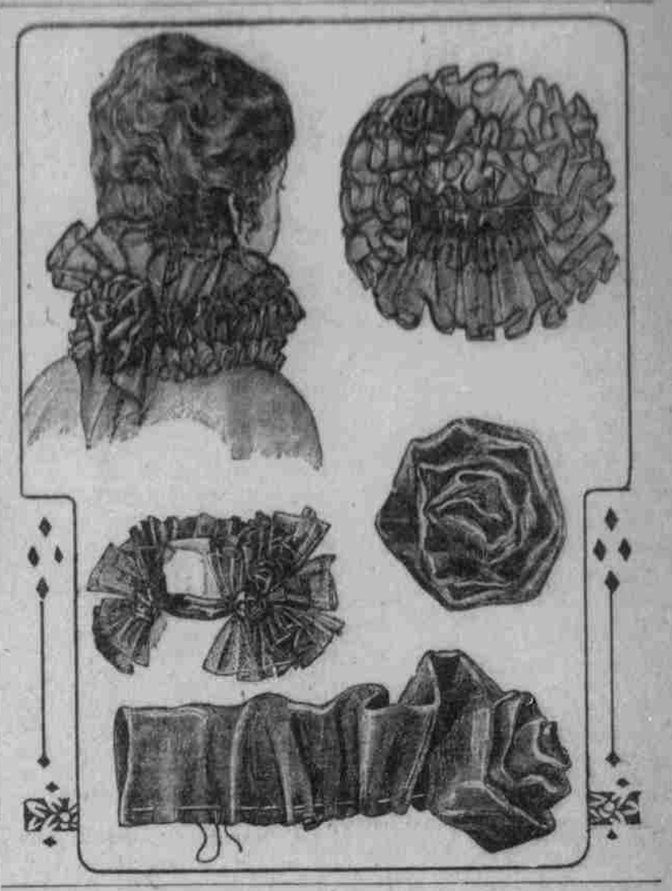
Rothe Hände. — Als Mittel, die Röthe von den Händen zu entfernen, wird Folgendes empfohlen: Zwei ausgeschlagene frische Eier werden mit ½ Unze fettem Mandelöl verrührt; dann werden 1 Unze Rosenwasser und ½ Unze Benzoe-Tinktur zugesetzt und alles gleichmäßig gemischt. Mit dieser Mischung bestreicht man die Innenseite eines Paares nicht zu enger Handschuhe und trägt dieselben einige Nächte hindurch.

7 Unzen gepulverte Marseiller Seife, 3½ Unzen Sandmandel-Kleie, 2½ Unzen gepulverte Veilchenwurzeln, ½ Unze getrocknete Soda und 2½ Unzen Reismehl mischt man innigst zusammen und parfümirt die Mischung mit 1 Unze Bergamot-Oel, ½ Unze Citronen- und ½ Unze Lavendel- oder Nelkenöl. Dieses Pulver wendet man ähnlich wie Seife an; man bringt dasselbe auf ein Läppchen oder in die hohle Hand, befeuchtet letztere mit Wasser, reibt die Hände tüchtig hin und her und spült schließlich mit reinem Wasser sämmtliches Pulver ab.

Weiße und weiche Hände zu erhalten: Man kocht recht mehlige weiße Kartoffeln, zerreibt sie fein und knetet sie mit ein wenig Milch zu einem Teig, womit die Hände öfters gerieben werden.

Moderne Halsrüschen.

Das mit jedem Wechsel der Mode neu auftauchende Bedürfnis, die sog. Toilettenkleinigkeiten, sind das Charakteristische an der Kleidung einer gut angezogenen, modegerecht gekleideten Dame. Oft wird an diesem Bedürfnis nur der Werth des Neuheit theuer bezahlt. Man kann die Sächelchen, wenn man sie selbst herstellt, werthvoller gestalten. Wir haben bei der Auswahl der dargestellten Kleinigkeiten hauptsächlich an die Vervollständigung von halsfreien Jacken- und Blusenausschnitten gedacht und bringen einige Rüschen und hochstehende Umlegekragen, die fast alle den Vorzug haben, ganz besonders kleidsam zu sein. Die volle Tüllrüsche eignet sich am besten für Damen mit langem schlanken Hals, die andere Tüllrüsche, dagegen ist für jede Halsform vortheilhaft. Das Material zu der breiten Rüsche ergab schwarzer seidener Erbstüll. Die Ränder der Rüsche sind mit ½ Zoll breiten, schwarzen Seidenschrägstreifen eingefaßt, die mit der Maschine angesteppt sind. Diese Arbeit muß, wenn die Rüsche nicht an ihrer Eleganz einbüßen soll, sehr sauber ausgeführt werden. Man erleichtert sich die Arbeit, wenn man den Schrägstreifen zunächst verstürzt mit dem Rand des Tüllstreifens zusammenheftet. Darauf wird der Schrägstreifen nach außen umgelegt und mit nach innen eingeschlagenem Rande dem Tüllstreifen erst aufgeheftet und dann mit der Maschine aufgesteppt. Die kleinen Abbl. zeigen, wie man eine Bandrosette herstellt, die als Nackenstütze bei einer breiten Rüsche Verwendung findet.



Kindesglaube — Kindesvertrauen.

Die Kindererziehung in den ersten Jahren ist Selbstüberwindung und kostet jeder Mutter große Opfer, die sie ihrer Natur abgewinnen muß. Nur echte Liebe und willige Erziehungskunst vermag sie zu bringen. Die Sorgen aber, die man sich für das körperliche und geistige Wohl der Kinder in den ersten sechs Jahren macht, sind die bestangewandten; sie tragen dazu bei, daß unsre Kinder zu Schöpfern ihrer eignen Glückseligkeit herangebildet werden, daß sie, von äußeren Dingen unabhängig, ihr eignes Wohl in sich selber suchen und fähig werden, in allen Lagen und unter allen Umständen glücklich zu sein. Was in diesen ersten Jahren nicht erzogen ist, können alle übrigen Erziehungsjahre, kann keine noch so vortreffliche Schule, kann das Leben mit seiner erziehenden Wirkung nimmer gutmachen. Deshalb nehme es die Mutter recht ernst mit der ersten Erziehung und sorge vor allem dafür, daß sie jederzeit Einblick in die Wesensart ihres Kindes hat; denn nur dann kann sie wissen, was ihm noththut. Und umgekehrt ist für das Kind das Bewußtsein von Wichtigkeit, daß es in allen seinen großen und kleinen Nöthen eine sichere Zuflucht bei seinen Eltern findet. Ihm wird dieser Glaube zu einem festen Hort in den Wirrsalen des späteren Lebens, und in ihm ruht die glücklich machende Auffassung der Kindheit einzig begründet. Dieser Kindesglaube, der in des Kindes Abhängigkeit und Bescheidenheit seinen Grund hat und den alle Kinder von der Natur haben, ehe sie verwöhnt und anspruchsvoll gemacht wurden, wird, richtig geleitet und geübt, eine Geschenkgemeinschaft, die Mutter und Kinder zum Nutzen gute Geschäfte sind und bleiben.

Jean Paul, der hier Meister der Menschenkenntniß, sagt: „Heilig bewahre das Menschenherz, aber wie es treue Erziehung gibt, Kraft ein, daß das Kind zu Dir als zu einem hohen Ideal und Kunstbild und Offenbarungen-Menschlichkeit, dann es hingegeben glaubt sich (Menschlichen), und daß Du Eins einst Kindhalb eine ganze menschliche Welt verbarst."

Verkehrlich ist es, dem Kinde zu sagen, daß man ihn mitnimmt, Brod und Zu jener Jugendlichen Zartheit Infest Starke Verantwortlichkeit und bewußte Entschlossenheit mitbringt. Auch der Glaube an sich selbst ist dem Kinde entgegenzutragen. „Ich weiß und glaube es, daß Du stark und tapfer!" etwa: „Ich weiß, daß mein Kind Alles ist, Gewerbel spricht." Ein solch immanenter Zweck spornt das Kind an und stärkt das Vertrauen zum Erzieher