Nützliche Winke für's Haus.

Küchenzettel für eine Woche.

Montag: Kalte Suppe, Rindfleisch, Mehlsoße, grüner Salat, gebackene Kartoffeln, Rhabarber-Pie.

Dienstag: Kartoffelsuppe, Schweinskopf (Kopfbraten), Weißer Kohl mit Kümmel, Gurkensalat, Kartoffelpuree, Zwetsch.

Mittwoch: Hafermehlsuppe, Ragout von Kalbszunge, Eierpflanze, gebackene Kartoffeln, Tomatensalat, Stachelbeerkompott.

Donnerstag: Erbsensuppe, Lammkeule mit Minzsauce, Spinat, Bratkartoffeln, rothe Rübensalat, Orangenspeise.

Freitag: Clam Chowder, Hamburger Steak, Petersilien-Kartoffeln, Brunnenkresse, Apfelkuchen.

Samstag: Tomatensuppe, Leberklöße, neues Sauerkraut, Erbsenpuree, Kartoffeln, Rothe Grütze.

Sonntag: Grünkernsuppe mit Fleischklößchen, Schinken in Madeira, Roastbeef, Blumenkohl mit brauner Butter, Kartoffeln in Rahmsauce, süße Gurken, Makronentorte.

Chili-Sauce. 30 Stück reife Tomaten werden mit sechs Zwiebeln und sechs grünen Pfefferfrüchten, aus denen man den Kern entfernt hat, fein gehackt. Dazu fügt man: 2 Eßlöffel Senfkörner, 1 Eßlöffel Selleriesamen, 1 Eßlöffel gemahlene Nelken, 3 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Salz und 1 Pint Essig. Die alles muß zwei Stunden kochen und wird heiß in luftdicht schließende Gläser gefüllt.

Mixed Pickle (gehackte Gemüse). 4 Quarts Weißkraut, so fein geschnitten wie für „Cold-slaw", 6 große, grüne Pfefferfrüchte, 6 grüne Tomaten, 6 große weiße Zwiebeln, 6 scharfe, rothe Pfefferschoten. Alles, außer dem feingeschnittenen Weißkraut, wird fein gehackt, dann alles zusammen in den Einmachkessel gethan. Dazu kommen: 2 Unzen weißer Senfsamen, ½ Unze Tumeric powder, 2 Unzen Selleriesamen, ½ Tasse Salz, 3 Pints guter Essig, 2 Pfund brauner Zucker. Das wird 20 Minuten scharf gekocht, dazwischen mit einem bisher unbenützten Holzlöffel gerührt. Heiß in Gläser füllen.

Indian Relish. 1 Quart feingehacktes Weißkraut, 2 Quart gut gewaschene grüne Tomaten, 6 große grüne Pfefferfrüchte (aus denen man die Kerne entfernt hat), 3 große weiße Zwiebeln. Es wird Alles fein gehackt und in eine Schüssel gegeben, 2 gehäufte Eßlöffel Salz darüber gestreut und bis zum nächsten Tage stehen gelassen. Dann wird die Masse auf einem Siebe ablaufen gelassen. In einer Kasserole giebt man 3 Pint Essig auf das Feuer, fügt eine Tasse Zucker, 1 Theelöffel Nelken-Extrakt, ebensoviel Zimmt, 2 Eßlöffel Senfsamen und Selleriesamen hinein. Die letzteren werden in ein Säckchen gebunden. Hat die Mischung 25 Minuten lang gekocht, so wird sie kalt gestellt und über die Gemüse gegossen, nachdem man den Selleriesamen entfernt hat. Darauf wird Alles in kleine Gläser gefüllt, zugeschraubt und bei Seite gestellt. Sollte der Essig nicht genug sein, so kann man etwas kalten, ungekochten dazu geben.

Pepper Hash. 1 Kopf Weißkraut wird feingehackt, mit Salz durchschüttelt, über Nacht stehen gelassen und dann ablaufen lassen. ½ Dutzend große Pfefferfrüchte, 1 Gebund Tafelsellerie, 2 Dutzend Körner Nelkenpfeffer (Allspice), 1 Dutzend ganze Nelken, Senfsamen und 2 Eßlöffel weißer Essig, genug, um alles zu bedecken.

Pfeffer-Kloes. Saftiges Rindfleisch wird in Scheiben geschnitten, diese geklopft und schichtenweise in eine Kasserolle gelegt, in welcher man etwa ½ Pfund Butter gebräunt hat; zwischen die Fleischstücke streut man gestoßenen Pfeffer, Salz und Zwiebelscheiben, gießt eine Tasse Brühe oder Wasser darüber und läßt das Fleisch auf gelindem Feuer weich kochen. Schließlich kann man ein halbes Gläschen Weißwein zu der Saucee gießen, in welcher man den Kloes auf den Tisch bringt und Kartoffeln dazu servirt.

Grieskläße. In 1 Quart siedende Milch rührt man knapp ½ Pfund Gries, läßt ihn etwas aufkochen und stellt ihn dann auf die Seite. Dann rührt man 3 Eier und das nöthige Salz an den Gries, giebt noch von 4 altgebackenen Semmeln die würflig in Schmalz gerösteten Semmelstückchen darunter und formt mit dem Löffel apfelgroße Klöße, die man in siedendes Salzwasser giebt und 20 Minuten kochen läßt.

Speckklöße. Man schneidet 1 Pfd. Speck in feine, würflige Stückchen und läßt sie gelb braten. Unterdessen schneidet man sechs altgebackene Semmeln in feine Schnittchen und übergießt diese mit dem Schmalz und Speck. Dann verquirlt man ½ Pint Milch mit drei Eiern, gießt es ebenfalls über die Schnitten, giebt Salz, Pfeffer, Schnittlauch und 1—2 handvoll Milch darunter, verrührt das Ganze und läßt es eine Stunde anziehen. Dann wird der Teig noch gut verrührt und eigroße Klöße in das Salzwasser gegeben. Kochdauer 15 Minuten.

Schwammklöße. Mit 8 Eßlöffel Mehl quirlt man 4 Eier und 1 Tasse Milch oder Brühe, läßt ½ Pfund Butter zergehen, gießt die eingerührte Masse hinzu und rührt es über Feuer, bis es glatt ist. Etwas abgekühlt, kommen noch vier Eier und etwas Salz dazu. Die Klöße werden mit einem Löffel abgestochen und in kochender Brühe gekocht, bis sie aufsteigen.

Eier à la Washington. Schlage zwei Eier ein, lege sie dann auf zwei runde, frisch geröstete Brotschnitten von derselben Größe wie die Eier, garnire sie mit Kaviar; nimm dann zwei Tomatenscheiben von derselben Größe, tauche sie in Mehl und brate dieselben in geschmolzener Butter und lege sie auf die Schnitten. Rings um die Eier gehört eine Sauce. Servire heiß.

Himbeere-Essig. Auf jeden Quart Himbeeren rechnet man 1 Quart guten Weinessig. Thut es zusammen in ein irdenes Gefäß, bindet es hoch zu und läßt es drei bis vier Tage lang in dem Keller. Hierauf preßt man es durch ein Tuch und läßt den Saft bis den anderen Tag stehen, damit er sich setze. Dann läßt man zu je einem Quart Essig ein Pfund Zucker beimischen, schäumt sorgfältig ab, kocht es zehn bis zwölf Minuten lang und füllt es, wenn kalt geworden, in Flaschen. Dieser Essig ist ein vortreffliches Erfrischungsmittel, besonders bei Kinderkrankheiten, hält sich gut bis drei Jahre lang, ohne auch nur die Herbe zu verlieren, besonders wenn die Flaschen verpicht sind. Will man den Essig zu Küchenzwecken, als Zusatz zu Saucen u. s. w. verwenden, so rechnet man auf das Quart Essig bis ½ Quart Himbeeren, zerdrückt dieselben, gießt den Essig darüber und füllt dies in gut verkorkte Flasche 14 Tage lang in die Sonne. Dann wird der Essig filtrirt und verkorkt.

Grünkernschnitten mit Gemüsen. Ein halbes Pfund Grünkern wird mit Wasser zu einem steifen Brei gekocht. Ein halbes Pfund (rohes Gewicht) Gemüse — Blumenkohl, Bohnen, Rüben und eventuell noch andere Gemüsezuthaten — werden weich gekocht und fein gewogen. Dann wird das Grünkernmus, zwei Eier, in Butter geröstete Semmelwürfel, das Gemüsemus, Zwiebeln und feingewogene Suppenkräuter alles gut zusammen vermengt, Schnitten daraus geformt und in heißem Fett gebacken.

Weißer Bohnen-Salat. Selbstverständlich müssen dies zarte Perlbohnchen sein. Man kocht sie in Fleischbrühe ab und kann sie dann mit grünen Bohnen vermischen oder allein verwenden. Man schüttelt sie durch mit reichlich feingehacktem Schnittlauch oder grünen Zwiebelröhrchen. Dann macht man sie entweder mit einer gewöhnlichen Salatsauce oder mit Speck an. Wenn man sie allein benützt, so macht es sich sehr gut, wenn man sie entweder in Muscheln, in tiefen Salatblättern, in ausgehöhlten Tomaten, in ausgehöhlten und halbirten Rothrüben u. s. w. anrichtet.

Mint Sauce (zu Lammfleisch). Der vierte Theil eines Bündchens Minze wird sehr fein gehackt, mit ½ Tasse Wasser angefeuchtet, dann ½ Tasse recht kräftige Bouillon dazu gegeben. Dann 4 Eßlöffel Essig, 1 Theelöffel Salz oder mehr nach Belieben und ½ Unze Zucker. Dies wird alles gut vermischt und kalt servirt.

Mint Sauce. Drei Eßlöffel echte Krauseminze werden gewaschen und fein gehackt, dann vermischt man es mit zwei Löffel Puderzucker und einer kleinen Tasse voll Weinessig und läßt es gut durchziehen und servirt es kalt.

Corn Muffins. 1 Pint Indian Corn Meal, 1 Pint Mehl, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Theelöffel Salz, 2 Theelöffel Backpulver, gut vermischen oder sieben. Dann 1 guten Eßlöffel Butter trocken hineinreiben. Dazu zwei Eier und ein Pint Milch rühren. Muffin-Pfanne gut mit Butter ausreiben, zu zwei Dritteln füllen, die Muffins in heißem Ofen 15 Minuten backen.

Corn Meal Muffins. 2 Eier, ein Eßlöffel Butter, ein Eßlöffel Zucker, ein schwaches Glas Milch, ein Glas Mehl, ein halbes Glas Indian Meal und ein gehäufter Theelöffel Backpulver. — Butter und Zucker gut verreiben, Eidotter hinzu, dann Milch, Mehl und Cornmeal, zuletzt die geschlagenen Eiweiße. In kleinen „Gem"-Pfannen bei schnellem Feuer backen. Zu diesen Muffins ist das weiße Cornmeal vorzuziehen. Dieses Rezept soll unfehlbar sein.

Hitzschlag. Eine vom Hitzschlag getroffene Person bringe man rasch an einen schattigen, luftigen Ort und mache, falls die Athmung stockt, die künstliche Athmung. Gleichzeitig lasse man nach Entkleidung des Kranken reichlich und fortgesetzt kaltes Wasser über ihn gießen. Sobald er schlucken kann, gebe man ihm soviel kaltes Wasser zu trinken, als er irgend aufnehmen kann. Selbstverständlich ist schleunigst der Arzt zu holen. Vorboten des Hitzschlages sind: Beklemmungsgefühl, Heiserkeit, Trockenheit im Halse, stark gerötheter Gesicht, glänzende Augen, weiterhin Herzklopfen, Schwindel, Ohrensausen. Sobald diese Zeichen eintreten, ist jede Arbeit zu unterbrechen, ein kühler Ort aufzusuchen und viel kaltes Wasser zu trinken.

Hühnersalat. Ein großes Huhn wird gereinigt und ganz gekocht mit Salz und Suppenkräutern. Profitabler ist es, zwei Hühner zu kochen und alle kleinen Theile zu Frikassee oder Suppe zu verwenden, damit man genug große Fleischtheile für den Salat hat. Mit dem Wenigen, das von einem Huhne abfällt, kann man keine Mahlzeiten herrichten. Das Fleisch wird in Streifchen oder Würfel geschnitten, dazu kommt eine ganze Staude (ein Bunch) Tafel-Sellerie, gut gereinigt und in Stückchen geschnitten. Beides wird in einer tiefen Schüssel vermischt und richtig gesalzen. Dann gieße man soviel feines Oel, Essig und Hühnerbrühe daran, daß die Masse gut durchtränkt ist. Man richtet den Salat nun als Berg auf einer halbtiefen Schüssel an und gießt die folgende Mayonaise, die ziemlich dick sein muß, gleichmäßig darüber hin: 1—2 Eidotter werden mit Salz und etwas weißem Pfeffer schaumig gerührt, dann wird tropfenweise Olivenöl zugerührt, bis die Masse dick ist, worauf man einen Eßlöffel Weinessig zufügt. Endlich kann man noch einige Löffel süßen Rahm hineingeben. Kapern und Oliven können in den Salat gemischt oder auch übergestreut werden. Als Ausschmückung dienen: Citronenscheiben, Scheiben hartgekochter Eier, Kapern, Oliven, Petersilienblättchen u. s. w. — Quantität für ca. 8 bis 10 Personen.

Hörnchen. ½ Unzen Hefe in warmem Wasser auflösen, und ½ Pfund Mehl bequem rühren. Wenn sich Blasen gebildet haben, gemischt: ½ Pfund Mehl, 1—2 Unzen aufgelöste Butter, 1 Ei, eine Prise Salz und soviel Milch, daß es einen glatten, elastischen Teig giebt, der an warmem Orte mehrere Stunden zum Aufgehen stehen muß. Er wird dann in ungefähr 8 Theile getheilt, jeder Theil ausgerollt, schön viereckig geschnitten, dann zweimal diagonal, so daß 4 Dreiecke entstehen. Dann faßt man die Enden der vierten Theile und rollt das Stück nach der mittleren Ecke hin, legt die kleine Rolle dann zum Halbmond und setzt sie auf ein Backblech. Nachdem sie aufgegangen, werden sie hellbraun gebacken, dann mit Ei und Milch überpinselt.

Nonnen und Kapuziner. Nachdem man von guten altbackenen Weißbrödchen oder Semmeln gleichgroße, etwa 1—2 Centimeter starke Scheiben abgeschnitten hat, entfernt man die Rinde davon und zerschneidet die Scheiben in fingerlange und zwei Finger breite Stücke, von denen man die eine Hälfte in verfühltem Rothwein, die andere in verfühlter Milch einweicht. Dann wendet man sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel um, bäckt sie schön gelb in heißer Butter, bestreut die in Wein geweichten mit einer Mischung von Zucker und Zimmt, die in Milch geweichten mit Staubzucker, richtet die Nonnen und Kapuziner abwechselnd auf einer Schüssel an und giebt nebenbei in einer Saucière eine beliebige Obstsauce zu.

Traubenwein. Man entferne von den Trauben alles Ungehörige, zerdrücke sie über einem reinen Gefäß, presse sie aus und lege sie in ein anderes bereitstehendes Gefäß, worin sich für einen Bushel Trauben zehn Quart Wasser befinden. In diesem Wasser werden die Trauben nochmals zerrieben und fest ausgepreßt, so daß aller Saft gewonnen wird. Man seihe den reinen Saft, wie den im Wasser ausgewaschenen, in ein reines Gefäß und setze für jede 10 Quart zwei Pfund reinen weißen Zucker zu und fülle dies dann in ein reines, geruchfreies Faß, eventuell Branntweinfaß, aber ein solches, das in zwei oder drei Tagen gefüllt werden kann. Die Gährung tritt nach einigen Tagen ein und bis diese verlaufen, mag das Spundloch offen bleiben; wenn sie ruhiger wird, legt man den Pfropfen auf, doch so, daß er nicht fest schließt. Das Nachfüllen aus einem beiseite gesetzten Zwei-Gallonen-Krug darf nicht versäumt werden. Nach Weihnachten, nach einem klaren, ruhigen Tage, zapft man den Wein in ein anderes frisches Faß vorsichtig ab.

Traubenwein (natura). 12 Pfd. Trauben werden zerstampft und eine Woche oder (bei warmer Temperatur) 4 bis 5 Tage gähren gelassen. Dann wird die Masse gepreßt und auf je eine Gallone Most wird 1 Pfund Zucker hinzugefügt. Dieser wird durch Rühren aufgelöst und der Wein für 2 Monate unberührt im Fäßchen gelassen, ehe man ihn abfüllt.

Kalkgeruch. Um aus gemalten Zimmern den Kalkgeruch zu entfernen, stellt man ein Becken mit glühender Holzkohle oder Koaks in dieselben und verschließt sie fest. Sobald die Gluth verloschen ist, öffne man eine Stunde lang die Fenster.

Stachelbeeren einzumachen. Die großen, grünen, unreifen Beeren werden durchgeschnitten und vom Kernhaus befreit. Nun läutere man auf 1 Pfund Frucht 12½ Unzen Zucker bis zum 3. Grade, gebe ein Stückchen Alaun hinein, damit die Beeren grün bleiben, und gieße den Saft kochend über die Schalen. An den drei folgenden Tagen wiederhole man das Verfahren, bis die Schalen durchsichtig sind. Sie sind vorzüglich zu seinem Kompot und zum Ausschmücken von Torten.

Reife Stachelbeeren einzumachen. Man nehme schöne reife Stachelbeeren, siede sie mit ein wenig Wasser, bis sie platzen; wenn sie erkaltet sind, drücke ich sie durch. Der Saft wird dann mit je auf ein Pfund Saft ein Pfund Zucker eingekocht, bis er Fäden zieht. Obacht geben und nicht zu dick sieden, er muß schön roth werden, nicht etwa dunkel.

Stachelbeermarmelade (hält sich nicht sehr gut). Die von den Blüthenpusteln befreiten Früchte werden in wenig Wasser weich gekocht, durch ein Sieb getrieben und mit ebenso schwer Zucker als das Durchgetriebene wieg, zu dicker Marmelade eingekocht.

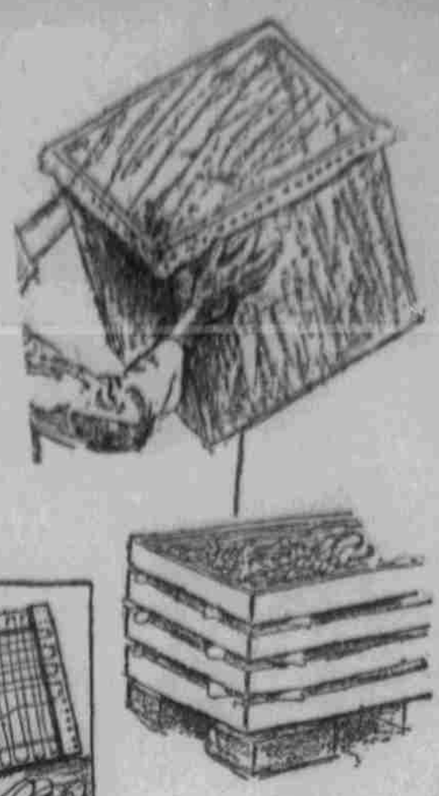
Stachelbeergelée. Nicht ganz reife Beeren werden mit ziemlich viel Wasser gekocht, bis sie zerfahren, dann durch ein Haarsieb geschüttet. Der Saft wird dann kalt gestellt.

Im Wasser unlöslicher Leim wird durch Vermischen von Leim und Leinöl in folgender Weise dargestellt: Guter Leim wird mit Wasser übergossen, man läßt denselben einige Zeit ziehen, doch nicht so lange, daß er gallertartig wird. Dann gießt man Leinöl über denselben und erhitzt das, bis der Leim gelöst ist. Dieser Leim trocknet langsam, wird nach dem Trocknen aber sehr hart und ist unempfindlich gegen Feuchtigkeit.

Um Glas zu schneiden, tränkt man einen feinen, kräftigen Bindfaden mit Petroleum, Spiritus oder Terpentinöl. Dieser Faden wird fest um die abzuschneidende Stelle des Glases (z. B. einer Flasche, die man zu einer Vase oder dergleichen umwandeln will) gelegt. Darauf zündet man den den Faden an und dreht, während er brennt, das abzuschneidende Stück um, schüttet kaltes Wasser darüber und der Bruch ist geschehen. Das Glas ist an der gewünschten Stelle in gerader Linie, ohne daß der Rand Splitter und Risse bekommen hat, entzwei geschnitten.

Gummistrümpfe lassen sich recht gut reinigen, indem man sie auf eine Strumpfform zieht und mit einem Schwamm abwäscht, der zuvor in eine kalte Sodalösung getaucht wurde. Dann spült man mit klarem Wasser nach und trocknet die Strümpfe sorgfältig mit einem weichen, sauberen Leinwandlappen, um sie auf eine andre trockene Strumpfform zu ziehen und dort fertig trocknen zu lassen, möglichst im dunklen, luftigen Raume. Niemals darf man Gummistrümpfe ans Sonnenlicht oder an den warmen Herd zum Trocknen bringen.

Eine billige Dörr-Borre.
Mit Drahtnetz oder Gitterstoff bespannte Rahmen.



Die Dörrfrüchte in der Vorrathskammer.

Wie der Rahmen zum Dörr-Apparat mit Drahtgespannt wird.

Ueber dem Dörr-Apparat wird eine Holzkiste gestellt, deren Boden herausgenommen und durch Gitterstoff ersetzt ist. Die Kiste bezweckt das Festhalten der Wärme.

Das Dörren von Obst und Gemüse.

Ein billiger Dörr-Apparat.

Jede Hausfrau sollte ihre Gartenfrüchte oder bei günstigen Marktpreisen käuflich erworbene in irgend einer Art für den Winter aufbewahren. Das Einkochen, die beliebteste und auch beste Methode, erfordert jedoch immer bedeutende Nebenausgaben. Anders ist es mit dem Dörren, das früher allgemein üblich war, in letzter Zeit aber durch die praktischen Einkoch-Apparate ganz zurückgedrängt worden ist. Jetzt sollte man sich aus Sparsamkeitsrücksichten und in weiser Fürsorge wieder daran erinnern.

Das Dörren verursacht fast keine Nebenausgaben, da man die Herdwärme nach dem Kochen dazu benutzen kann und außer dem einfachen Dörrapparat keine weiteren Apparate braucht. Allerdings läßt es sich nur auf einem Herd mit Kohlenfeuerung vornehmen, der aber in den meisten Haushaltungen neben dem Gasofen noch vorhanden sein dürfte. Eine kleine Herddörre kann man sich für ein paar Cents mit wenig Mühe selbst herstellen. Man nagelt vier Leisten zu einem Rahmen zusammen, schlägt ringsum kleine Nägel ein und zieht gitterförmig feinen, verzinnten Draht darüber. Will man sich die Arbeit vereinfachen, so kann man den Rahmen auch mit einem fertig käuflichen Drahtnetz bespannen.

Unsere Abbildungen hier zeigen zur Dörre hergerichtete Rahmen und ihre Anwendung. Damit sie nicht mit dem warmen Herd in Berührung kommen, stellt man Ziegelsteine darunter. Die einzelnen Rahmen trennt man durch Holzstücke, die über die Ecken gelegt werden, so daß genügend Zwischenraum für das Obst bleibt. Um der aufsteigenden Wärme einen Durchzug zu verschaffen, stürzt man über das ganze eine Holzkiste, deren Boden herausgenommen und durch Gaze ersetzt ist. Diese läßt die Luft durchströmen, wehrt aber die Fliegen ab. In kleinen Haushaltungen genügt auch ein Kuchenblech zum Dörren von Obst und Gemüse. Man muß jedoch in das Blech ein Papier legen.

Das Dören auf dem Herd.

I. **Obst.** Zum Dören soll man nur gut ausgereiftes Obst verwenden. Besonders bei Steinobst ist dies von großer Wichtigkeit. Steinobst soll sogar am Stengel schon etwas eingeschrumpft sein, wenn es auf die Dörre kommt. Alles Obst muß gut gewaschen und abgestielt werden. Aepfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und in Spalten geschnitten. Birnen läßt man ungeschält und halbiert sie nur, wenn sie nicht zu groß sind. Die geschälten Früchte, auch Birnen, müssen recht schnell, also bei ziemlicher Wärme, trocknen. Steinobst dagegen darf erst nach und nach größerer Wärme ausgesetzt werden, damit es nicht platzt. Setzt man mehrere Rahmen übereinander, so ist es empfehlenswerth, wenn die Früchte in abwechselnder Folge immer nur die halbe Horde füllen, so daß genügend Wärme durchströmen kann. Ferner muß man die Horden öfter umstellen, die unteren nach oben und umgekehrt. Man nützt gewöhnlich nur die Herdwärme nach dem Kochen zum Dörren aus, und es schadet auch gar nichts, daß der Prozeß dadurch von einem Kochen bis zum andern unterbrochen wird und sich mitunter wohl über mehrere Tage hinzieht. Wenn die Früchte trocken und zähe sind, läßt man sie noch einige Tage, gut vor Fliegen geschützt, am luftigen Ort nachtrocknen und bewahrt sie dann am besten in luftdurchlässigen Beuteln an kühlem Ort auf.

II. **Gemüse.** Das Gemüse muß vor dem Dören geschnitten und gewaschen werden. Dann läßt man es 3—7 Minuten kochen, so daß es halbweich ist, oder man dämpft es im Dampfkochtopf. Nach dem Brühen oder Dämpfen gut abtropfen und auf die Dörre bringen. Es kann ganz gut 90—100 Grad Celsius Hitze vertragen und ist verhältnißmäßig schnell trocken. Man achte aber sehr darauf, daß die Hitze nicht zu stark ist, da sich dann Farbe und Geschmack verändern.

Erbsen müssen eben ausgewachsen sein und noch nicht zu reifen begonnen haben, da sie sonst keinen guten Geschmack bekommen (sehr langsam bei schwacher Hitze dörren); Kohlrabi werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten, beim Dören bräunt sich leicht die weiße Farbe; diese läßt sich besser erhalten, wenn man dem Brühwasser etwas Milch zusetzt. Möhren werden in feine Rillen geschnitten; Spinat wird nur gründlich gewaschen und nicht gedämpft, sondern bei fleißigem Umwenden langsam getrocknet. Suppengemüse wird gleichmäßig geputzt und jedes für sich gedörrt; erst wenn sie fertig sind, mischt man sie zusammen. Es empfiehlt sich nicht, Sellerie und Porree vorher zu brühen, da zuviel Geschmackstoffe verloren gehen.

Die fertigen Dörrgemüse müssen nach dem Dören noch einige Tage an einem luftigen Orte dünn ausgebreitet nachtrocknen, dann füllt man sie in luftige Säckchen und hängt diese an einem luftigen Orte auf, auf dem Lande am besten in einer Speicherkammer; hier halten sich die Gemüse am besten und sind vor Mäusefraß gesichert. Sollte sich wider Erwarten Schimmel zeigen, so muß man es nochmals zum Nachtrocknen auf die Hürden bringen.

Die Zubereitung der Dörrgemüse ist äußerst bequem, da ja kein Zurichten mehr nöthig ist. Man rechnet auf die Person zwanzig bis dreißig Gramm Dörrgemüse, wäscht es sehr sorgfältig, um es von eventuell anhaftendem Staub zu befreien, dann weicht man es, reichlich mit Wasser bedeckt, ein, am besten am Abend vorher, das Gemüse quillt vollständig auf und nimmt seine ursprüngliche Form wieder an. Alsdann wird es mit dem Einweichwasser gekocht wie frisches Gemüse je nach seiner Art.

Vom Brüsseler Bier.

Aus Brüssel wird geschrieben: In den Schankwirthschaften, den sogenannten „Estaminets" Brüssels herrscht seit einiger Zeit große Aufregung, nicht etwa über die Ereignisse an der Front oder über die deutsche Herrschaft oder gar über die „bevorstehende Befreiung". Mit solchen nebensächlichen Kleinigkeiten geben sich die „baes", die gewichtigen Wirthe der Brüsseler Volksschenken, und ihre treuen Kunden garnicht ab. Es handelt sich um etwas viel Ernsteres: die Brauer wollen unter dem Zwange der Verhältnisse die Bierpreise erhöhen, und die Schankwirthe sind außer sich darüber, weil sie aus Erfahrung wissen, daß sie mit einem Preisaufschlag bei ihren alten Gästen nicht durchdringen können und also den Schaden allein tragen müssen.

In Brüssel spielt das Bier eine ebenso große Rolle wie in München. Die Hauptstadt von Brabant rühmt sich nicht mit Unrecht, die älteste Bierstadt Europas zu sein. Die Urkunden melden, daß schon im 12. Jahrhundert die Herstellung des Bieres viel Reichthum nach Brüssel brachte. Eine „Charte" von 1137 thut kund, daß die fünf Mühlen, die sich auf dem Grund und Boden der Stadt Brüssel befanden und Gottfried I., Herzog von Brabant, gehörten, „Malz für Bier" und Getreide zu mahlen hätten. Die Stadt erhielt 1295 das Sonderrecht, die Herstellung des Bieres zu regeln. Die Brauer waren Jahrhunderte hindurch zur Leistung eines feierlichen Eides verpflichtet. Erst 1450 fiel dieser Eid weg.

Der Gerichtsbeschluß, der über diese Eidabschaffung gefällt wurde, enthielt die Bestimmung, daß die Obmänner der Brauergilde in vier Vierteln der Stadt sechzehn Männer zu stellen hätten, denen die sogenannte „Messung" des Bieres anvertraut wurde. Alle Verstöße gegen die festgesetzten Brauregeln wurden nach den Zeitbräuchen bestraft, entweder mit einer Geldbuße oder mit der Verpflichtung, eine Pilgerfahrt nach Rom zu unternehmen. Denn Bierfälschen galt als schwere Sünde, von der nur der Papst den Schuldigen freisprechen konnte. Jede Beleidigung gegen einen „Biermesser" kostete 20 rheinische Gulden oder eine Pilgerfahrt nach San Jacobo in Galicien (Spanien). Am 4. Juli 1476 wurde von der Regentin Marie von Burgund eine Verordnung erlassen, laut der jeder „Amtkauf von Bier außerhalb der „Amtmannei" verboten wurde. Von diesem Verbot waren aber holländische Biere (hollandsche cuitje), deutsche und englische ausgenommen, weil für sie Einfuhrzölle bezahlt werden mußten. „Lambic" und „Faro" waren allzeit die bevorzugtesten Biere in Brüssel und sind es noch heute. Nur macht ihnen seit Jahren das nach deutscher Art gebraute Bier, das „bock" genannt wurde, auch in Volksschenken den Rang streitig. Die Brauer waren in Brabant immer sehr angesehen. In Brüssel übte ihre Gilde oft einen bestimmenden Einfluß aus. Ihr Haus auf dem „Groote Markt" wurde nach der Beschießung von 1695 neu aufgebaut und prächtig geschmückt. Es bildet heute noch eines der schönsten Bauwerke auf diesem wunderbaren Platze vor dem Rathhause. Viele der Regierungen, die über Belgien herrschten, nahmen bei der Brauergilde, als einer der reichsten Brüssels, große Anleihen auf, und es heißt, daß manche dieser Anleihen nie getilgt worden sind.

Es sei noch bemerkt, daß auch Antwerpen ein altes sehr interessantes Brauereidenkmal aus verflossenen Jahrhunderten bewahrt hat. Es ist das sogenannte „Waterhuis" am „Steen", in dem das Wasser für die Brauer nach besonderen Regeln behandelt und abgegeben wurde. Heute züchtet der Wärter Aale in dem alten Wasserbecken. Das Haus enthält einen sehr schönen Jordaens, der bunt und leuchtend inmitten des alten Gemäuers geblieben ist.

Beaufsichtigt die Schularbeiten eurer Kinder.

Heute, wo Tausenden von Frauen die Erziehung und Pflege ihrer Kinder obliegt, erwächst ihnen außer anderen auch die ernste Pflicht, über die Schularbeiten ihrer Kinder zu wachen. Deshalb werden ihnen auch die Rathschläge eines Jugenderziehers willkommen sein, der seit langen Jahren in seinem Amte thätig ist und alle Seiten im Seelenleben seiner kleinen Schützlinge genau kennen lernte. Er schreibt bezüglich der Schularbeiten:

Man überzeuge sich stets von der Arbeit und lasse nie das Gefühl im Kinde aufkommen, als könnte dieses und jenes durchschlüpfen, oder als bleibe die Arbeit unkontrollirt. Vom ersten Tage ab führe man diese Regel ein und behalte sie bis zum Schlusse bei. Man übt dadurch einen heilsamen Zwang auf die Kinder aus und sieht zugleich ihre Fort- oder Rückschritte. Auch bemerkt man kleine Mogeleien und andere Keime zu Schülersünden und kann beizeiten bessernd einwirken, ehe die kleinen Entgleisungen und Selbstvertheidigungsversuche sich zu wirklichen Regungen der Sünde auswachsen und dann meist unausrottbar sind.

Nicht weniger werthvoll ist der Umstand, daß man durch die Kontrolle zugleich eine Theilnahme an der Arbeit des Kindes bekundet und so dessen Zutrauen gewinnt und ihm das Bewußtsein von dem Werth seiner Leistung hebt. Und je mehr das Kind selbst seine Arbeit achtet, je mehr Ausdauer bekundet, daß es seine ganze Kraft darauf legt. Und dann lasse man nicht nur Strenge walten. Man spricht nicht nur den Tadelnden, sondern man hat auch der Freude, der warmen Anerkennung. Ein aufmunterndes Wort, ein anerkennendes Aufstimmen wirken auf das junge Herz wie die Frühlingssonne auf die sprießende Saat. Aber man hüte sich, zu schnell und zu oft zu loben. Zu leicht erweckt man da ein wenig Eitelkeit und verdirbt mehr, als man selber ahnt. Und wo es nichts zu loben giebt, wo man vielleicht Unfleißigkeit hegt, moniere man nur die Gedankenlosigkeit.

Wenn der gute Wille vorhanden ist, hat das Kind erst recht eine liebevolle Aufmunterung und eine freundschaftliche Führung nöthig. Hastes Anfahren, verwöhnt Zurechtweisen, regen das Kind noch mehr auf, verwirren seinen Geist und verpuffen seine Kräfte. Und was das allerschlimmste ist, dem Kinde wird das Selbstvertrauen genommen, der beste Stab, auf den sich seine junge Seele stützt. Und die Freude am Thun wird ihm zerstört, die Freude, die mit Recht der Himmel genannt wird, unter dem alles gedeiht.

Ich hätte sagen müssen: Nein, mein Kind!
Es ist zu früh, du bist zu jung, zu streiten;
Dann endlich magst auch du zum Kampfe schreiten,
Wenn nothumbrandet Deutschland's Fahnen sind.

So oft in dieser Tage Dunkelheiten
Steh' ich vor diesem Punkt wie starr und blind.
Nicht einer schmähte jetzt mich schlafgesinnt,
Hielt ich dich fern dem fürchterlichen Streiten.

Da seh' ich hell dein Knabenauge leuchten —
Nein, dreimal nein! Und wenn es heute wär',
Und wenn ich wüßte all' dein Schicksal schwer,

Strapazen, Kugelregen und die feuchten,
Die langen Nächte und den blut'gen Lohn —
Ich spräche: Deutschland ruft! Zieh' hin, mein Sohn!

Georg Winter.

Der Verfasser ist Vater an der Dreikönigs-Kirche in Dresden und hat dieses Gedicht auf das Grab seines Sohnes niedergelegt, der im blühenden Alter von 17 Jahren für König und Vaterland den Heldentod auf dem Schlachtfelde fand.

Wie schön sind die stillen Wege durchs Korn!

Wie schön sind die stillen Wege durch's Korn!
Da blüh'n mir Gedanken auf einsamen Bahnen;
Am Saume grüßt mich der Hagedorn
Und zwischen den Halmen Korn und Zyanen.
Hier klingt mir des Rebhuhn Schriller ans Ohr;
Dort steigt eine Lerche ins Blaue empor,
Und sticht mich auch hin und wieder ein Dorn —
Wie schön sind die Wege durchs schaukelnde Korn!

Doch lieber wär' mir's dann immer noch,
Ich stih' in zwei Augen, die strahlen wüßten.
. . . . ich liebe dich ja!" — . . . . so küsse mich doch!"
Du höre, wenn das die Leute wüßten!"
Wir wären zwei jauchzenden Kindern gleich,
Und in uns läge das Himmelreich.
Zwar wandre ich gerne durchs Korn allein —
Doch köstlich muß es zu zweien sein!

Otto Prowber.

Nach alledem . . .

Nach alledem senkte die Nacht
Herrieder sich mit schweren Schwingen . . .
Wie habe ich sie hingebracht
In sehnsuchtsvollem Ringen!
Allein — voll zärtlichstem Verlangen! —
Dir fern — und doch von Dir umfangen.

Franz Woas.

Siegeszuversicht.

Morgenröthe großen Sieges
Und erhöhter Wiederkraum.
Zeigt sich in der Nacht des Krieges
Schon am fernen Himmelsraum.

Noch ist Krieg und Kriegen Waffen,
Heldenblut die Erde tränkt —
Doch was Deutschlands Söhne schaffen,
Uns ein neues Deutschland schenkt.

Durch die Lüfte zieht ein Raunen —
Stärkend Muth und Zuversicht:
Schon beginnt die Welt zu staunen
Ueber manchen Kampfbericht.

Leise klingen Trauerklagen —
Doch bald tönt's im Jubellaut:
Ihr seid nicht umsonst erschlagen —
Habt die Heimath neu erbaut!

Carla Wächter.

Die Zunft Alexander des Aufbaus der Schwestern des Heiligen Kreuzes.