Nützliche Winke für's Haus.

Küchenzettel für eine Woche.

Montag: Plinzensuppe, Gespickte Kalbsleber, Griesklöße, Süßkartoffeln, geschmorte Birnen.

Dienstag: Fleischbrühe mit Toastschnitten, Rinderbraten, Eierpflanze, Kartoffelpurée, Feldsalat, Stärke-Pudding.

Mittwoch: Einlaufsuppe, Geräuchertes Schweinefleisch, Saure Linsen, Kartoffelpuffer, Eingemachte Heidelbeeren.

Donnerstag: Reissuppe, Hasenbraten mit saurer Sahne, Rotkohl, Bratkartoffeln, Apfel-Pie.

Freitag: Kartoffelsuppe, Haddock mit Butter und Petersilie, Salzkartoffeln, Endivian Salat, Frikadellen, Aprikosenkompott.

Neujahrstag: Mocturtle-Suppe, gebratener Turkey, Rosenkohl, Figarokartoffeln, Kopfsalat mit Mayonaise, Sellerie, Mince Pie, Früchte.

Sonntag: Nudelsuppe, Kalbsroulade, Blumenkohl, Kartoffelbällchen, Sellerie-Salat, Apfelsinentorte.

Feiner Heringssalat. Man schneidet drei gewässerte und entgrätete Häringe, drei bis vier saure Gurken und vier große Aepfel in gleichmäßige, recht kleine Stücke und tut alles in ein Porzellan- oder Steingutgefäß. Dann macht man auf dem Herd von vier Eßlöffeln Speiseöl und einem gehäuften Löffel Mehl eine Einbrenne, zu der man eine Obertasse nicht zu scharfen Essig gießt und so lange rührt, bis sich die Masse von dem Topf löst. Hierauf schlägt man in einem Topf ein ganzes Ei und drei Löffel Speiseöl gut durcheinander, tut die Einbrenne dazu und verrührt in der Masse reichlich Mostrich, Salz, Zucker und geriebene Zwiebel (alles nach Geschmack), so daß eine sehr feste, pikante Mayonnaise entsteht. Die Masse wird nun mit den Häringen usw. vermischt und kalt gestellt. Kurz vor dem Gebrauch füllt man einen mittleren Teller voll klein geschnittenem Kalbs- oder Schweinebraten zu (man kann zur Not auch andere Bratenreste verwenden), verrührt alles gut und schmeckt den Salat ab. Man garniert den Salat mit gehacktem Ei und Pfeffergurken oder Radieschen und roten Rüben. Dies ist ein altes, sehr bewährtes Rezept. Uebrigens kann man die oben beschriebene Mayonnaise, etwas mit Essigwasser verdünnt, sehr gut zu kaltem Braten, Fisch usw. geben, da sie sehr wohlschmeckend und preiswert ist.

salat zubereiten will, bringe man tags

Wenn man einen recht guten Häringsvorher Kalbsbraten auf den Tisch, um abends den übriggebliebenen Braten in hübsche Würfel zu schneiden und mit etwas Essig, Oel, Salz und Pfeffer zu marinieren. Am andern Tage koche man Kartoffeln in der Schale; wenn sie weich sind, werden sie geschält, in Scheiben geschnitten, gesalzen und gepfeffert, etwas sehr fein gehackte Zwiebel beigefügt, und das Ganze mit einer kleinen Menge heißer Fischbrühe übergossen und gut durchmischt. Dann kommt das nötige Oel und Essig dazu. Während die Kartoffeln kochen, schneidet man einen geschälten sauren Apfel, eine Salzgurke, 3 bis 4 kleine Essiggürkchen in feine Würfel, gibt dies zu dem Fleisch, fügt einen Eßlöffel Kapern und einen in feine Streifchen oder Würfelchen geschnittenen, gut gewässerten Häring dazu und vermengt alles gut mit den Kartoffeln. Der Salat wird mit gehacktem Ei, Rotrüben, Perlzwiebelchen, Sardellen- und Gurkenstreifen verziert.

Pineapple Pie. Eine Tasse Zucker, ½ Tasse Butter, 1 Tasse süßer Rahm, 5 Eier, eine geriebene Ananas. Butter und Zucker werden schäumig gerührt, die geschlagenen Eidotter hinzugegeben, dann Ananas und Rahm, zuletzt das geschlagene Eiweiß. — Dies wird auf einer unteren Pie-Kruste leicht gebacken und mit einem Deckel oder Gitter des Teigs versehen.

Lachs mit Mayonnaise. (Eine sehr pikante Brotschüssel von leckerem Aussehen und vorzüglichem Geschmack.) Den gekochten Lachs läßt man abkühlen und vermischt ihn mit folgender Sauce: 2 ganze Eier, ½ Tasse gutes Salatöl, Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel Mehl, 1 Löffel scharfen Essig und ½ Tasse kaltes Wasser quirlt man auf schwachem Feuer dick, doch darf es, um nicht zu gerinnen, nicht kochen. Nun quirlt man sie, in kaltes Wasser gestellt, bis zum Abkühlen, und mengt sie vorsichtig mit dem klein zerpflückten Lachs. Beim Anrichten umgibt man ihn mit Scheibchen von hartgekochtem Ei, Gurken, Zitronen mit Salatherzchen oder -Blättern und Radieschen.

Makronen mit Zwieback wohlfeiler als Makronen, die nur aus Mandeln bestehen). Auf vier bis fünf Eiweiße, die recht frisch sein sollen, rechnet man ½ Pfund feinen Zucker, ½ Pfund fein geriebene, geschälte süße, 1 Prise fein gestoßene, geschälte bittere Mandeln, ½ Pfd. fein gestoßenen, gesiebten, gerösteten Zwieback und die abgeriebene Schale einer Zitrone. Die Eiweiße werden zu festem Schnee geschlagen und mit dem nach und nach dazu gefügten Zucker 30 bis 35 Minuten kräftig gerührt, dann gibt man Mandeln, Zwieback und Zitronenschale dazu und setzt mit einem kleinen Löffel kleine Häufchen davon auf Oblaten oder gleich auf das mit Wachs bestrichene Backblech. Die Makronen müssen nur gelinde im heißen Wasser langsam backen, dürfen nicht dunkel werden, sondern müssen in der Mitte einen weißen Kern haben und außerdem noch ganz weich anfühlen.

Schokolade-Torte. 12 — 12 Unzen feine Butter rührt man zu Sahne, tut nach und nach, kräftig nach einer Seite rührend, 6—7 Unzen feinen Zucker, 7 Eigelb, 6—7 Unzen ungeschälte, feingestoßene Mandeln, 7—8 Unzen feingeriebene, gute Chokolade, 8 Unzen Weizenmehl, zuletzt den steifgeschlagenen Schnee von 10 Eiweiß dazu, stellt die gut durchgearbeitete Masse in die mit Butter bestrichene Tortenform, läßt sie bei mäßiger Hitze 1½ Stunde im Ofen backen und überzieht sie nach Abkühlen und Ausstürzen mit einer recht glatten Chokoladen-Glasur. Zu dieser läßt man ½ Pfd. in kleine Stücke zerbrochene, recht feine Chokolade sich an warmer Stelle auflösen, verrührt die Masse mit 2½ Unzen Puderzucker und mischt nach und nach 2 Eiweiß dazu, sodaß eine dickflüssige Masse entsteht, mit der die Torte recht gleichmäßig bestrichen wird. — Man nimmt 9 Unzen gestoßenen Zucker in eine kleine kupferne Pfanne, gießt ein paar Eßlöffel Wasser darauf, läßt ihn auf der Glut solange kochen, bis sich der Zucker an der Seite der Pfanne herum weiß anlegt oder anfängt Fäden zu ziehen, dann giebt man ihn in eine tiefe Schüssel und rührt ihn mit 8 Eidottern ein halbe Stunde ab; zuvor schlägt man auch von 4 Eiern das Weiße zu Schnee. Diesen setzt man an einen warmen Ort, damit er von außen gut abtrocknet; dann reibt man vier oder fünf Tafeln Chokolade und rührt diese auch mit dem Zucker und mit den Eiern noch eine Viertelstunde. Zuletzt gibt man erst den abgetrockneten Eierschnee darin, das Nasse aber, das auf dem Boden bleibt, nicht; den Geruch gibt man von feingestoßener Vanille. Man bestreicht einen Tortenreif mit Butter, belegt den Boden davon mit Oblaten, gibt die gerührte Torte hinein, backt sie ganz langsam in die Röhre, gibt sie dann, wenn sie schon von oben zersprungen ist, heraus und macht ein beliebiges Eis darüber.

Einfache Chokoladetorte. 8 schaumig gequirlte Eidotter vermischt man allmählig mit ½ Pfund geriebener Chokolade, streift sie in einem Reibe-Napf ½ Stunde nach einer Seite und mischt dabei nach und nach 5½ Unzen Zucker, ½ Pfd. Kartoffelmehl, sowie zuletzt den Schnee von dem Eiweiß dazu.

Mandeltorte. 4½ Unzen Staubzucker mit 5 Dottern schaumig rühren, dann kommen 4½ Unzen geriebene, abgezogene Mandeln, ein wenig Salz, Limonenschale, 1 Unze Semmelbröseln und von 5 Eiweiß der Schnee dazu; wie gewöhnlich backen. Ist sehr gut.

Mandeltorte. 5 Eiklar festen Schnee, 5 Dotter, 4½ Unzen Zucker, 4½ Unzen mit der Schale gestoßene Mandeln und 2 Eßlöffel voll feine Semmelbröseln hineingerührt. Etwas Zimmt und Nelken. Wird im Tortenblech gebacken und beliebig glasiert.

Haselnußtorte. ½ Pfund Haselnüsse reibt man mit dem Tuche ab und zerstößt sie im Mörser mit vier ganzen Eiern nicht allzufein und vermischt sie dann mit ½ Pfd. feinem Zucker der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 10 bis 14 Eidottern. Nun rührt man die Masse eine halbe Stunde lang, mischt 2 Unzen bestes Mehl und den sehr steifen Schnee von 10 Eiweißen darunter. Sodann gibt man alles in eine gut gebutterte Form, die reichlich mit Mehl bestreut ist und bäckt es bei guter Hitze. Wenn die Torte erkaltet ist, schneidet man sie durch, so daß 2 Platten entstehen, die mit Haselnußcreme gefüllt werden. Hierzu stößt man 3 Unzen Haselnußkerne mit 2 Löffeln süßer Sahne recht fein, schüttet sie in ¼ Quart gute kochende Milch oder Sahne, deckt zu und läßt sie ½ Stunde ziehen, streicht alles durch ein Sieb, gibt ½ Pfd. feinen Zucker und ½ Unze aufgelöste Hausenblase oder 1 Löffel aufgelöstes Gelatinepulver dazu, stellt die Masse auf Eis und rührt so lange, bis sie anfängt, steif zu werden. Hierauf vermischt man sie mit ½ Quart Schlagsahne und streicht diese Creme auf die untere Tortenplatte, deckt die obere darauf und glasiert die Torte. Aus glasierten Nüssen wird nun eine Traube auf die Torte gelegt, die Blätter werden aus eingemachten Bohnen hergestellt, die Stile und Ranken aus Chokoladenguß.

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.

Schwammklößchen. 3 Eiweiß in Obertasse, übrigen Raum mit Milch auffüllen; nußdick Butter in Pfanne, 1 Oberlasse Mehl und Obiges hinzu, über Feuer rühren, bis es sich loslöst. Abkühlen, 2 Eidotter und Muskat dazu, mit Teelöffel runde Klößchen ausstechen, 10 Minuten in Suppe kochen.

Schenkeli. 3½ Unzen süße Butter schaumig gerührt, ½ Pfund Puderzucker gut damit vermengt, ½ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln dazu (letztere kann man auch weglassen, je nach Geschmack), eine kleine Prise Salz und etwas abgeriebene Zitronenschale, 4 kleine Eier gut damit verrührt und dann feines Mehl, bis man den Teig gut aufrollen kann (etwa 1 Pfund). Man nimmt nun den Teig aufs Nudelbrett und formiert mit der Hand Schenkeli daraus und läßt diese in gutem, heißen Backfett langsam hellbraun werden. — Altes Familienrezept.

Holländische Holzschuhe für die deutsche Schuljugend werden jetzt in größeren Mengen bezogen. Die Stadt Düsseldorf bezog als erste deutsche Gemeinde 4000 Paar solcher holländischer Holzschuhe, damit das noch vorhandene Lederschuhwerk geschont werden könne. Viele andere Gemeinden sind diesem Beispiele gefolgt und haben ebenfalls holländische Holzschuhe angekauft, um sie der ärmeren Schuljugend zur Verfügung zu stellen. Ein holländisches Fachblatt berichtet, daß gegenwärtig 37 deutsche Gemeinden rund 100,000 Paar holländischer Holzschuhe bezogen haben. Die Holzschuhe können auch im Winter getragen werden, denn eine entsprechende Fütterungseinlage bietet guten Schutz gegen die Kälte und auch gegen die Nässe.

Verschneit.

Das Hochzeitslied.

Novelle von **Draza Nitsche-Hegedusic.**

Die Nacht war gekommen, es war stillringsumher, und der Mond schaute auf die Dächer.

André Norden hatte die Lampe entzündet und die Fenster aufgerissen. Trüb schwankte das kleine Petroleumflämmchen unter dem berußten Zylinder und beleuchtete die armselige Einrichtung dieses Raumes. Mit Staunen, als sehe er dies zum erstenmal, blickte der Mann um sich. Da — da hatte er leben können und glücklich sein?

Da richtete sich André Norden auf und wälzte wieder die Pläne durch den Kopf, die ihm nun keine Ruh' mehr ließen. Sein ganzes Wesen stand in Aufruhr. Die Leidenschaft nach einem würdigeren Dasein, nach den tiefsten Strömen des Lebens schlug in roten Flammen auf.

Aber kein Gedanke verlor sich zu der Gefährtin seines Lebens. Die gehörte zu ihm wie ein Finger seiner Hand, das war gewiß. Er achtete es gar nicht. Aber die anderen, die lässig anmutigen, graziösen Frauen, die ihm heute zugelächelt hatten — die lockten ihn und riefen Zärtlichkeiten in ihm wach, die schon geschlafen hatten. —

Als Inge Nadström früh in die Stube trat, war André schon fort. Auf dem Tisch lag ein Zettel mit der flüchtig hingekritzelten Mitteilung: „Warte heute nicht auf mich, ich bin in Gesellschaft und komme erst abends nach Hause."

Das war der Anfang, sie wußte es. Aber ihr Gesicht blieb klar, als sie wie sonst daran ging, alles in Ordnung zu bringen.

Sie zog die rote, fadenscheinige Decke über den Tisch, füllte die Lampe mit Petroleum und schichtete etwas Holz aus dem kleinen Vorraum in den Ofen.

Gewissenhaft wie sonst tat sie ihre Pflicht, die sie sich selbst auferlegt hatte seit Jahr und Tag.

Dann öffnete sie den einen einzigen, niedrigen Kasten, der ihre und des Mannes schmale Garderobe barg, nahm den Frack heraus, Zylinder und Handschuhe und legte alles über den Stuhl, wie es André gewohnt war. So würde er es heute abend, bevor er zum Konzert ging, finden.

Inge Nadström blickte zum Fenster, vor dem aus sie nur Dächer und Türme sehen konnte. Aber hinein kam der Glanz der Herbstklarheit, und die Frau griff wieder in den Kasten und nahm ihren grauen Mantel heraus und das Umhängetuch. Ihr Herz war so leer dabei, als wäre etwas darinnen gestorben. Wenn André sie verließ, was blieb ihr noch auf dieser Welt? Für wen sollte sie ihr armseliges Leben noch weiter führen? Ihre Eltern waren im Vorjahr gestorben in dem Bewußtsein, keine Tochter mehr zu haben.

Inge Nadström beugte sich nieder, schichtete ihre Handarbeiten, mit denen sie verdienen half, in eine Schachtel und erhob sich wieder. In ihrer Hand verbarg sie ein kleines Fläschchen mit einer wasserhellen Flüssigkeit.

Langsam ging sie durchs Zimmer und sah um sich mit fremden, abschiednehmenden Augen. Da blieb sie stehen, dicht vor Andrés Bild, das ihn in dem Jahre ihres Kennenlernens darstellte. In ihrer Heimat war es gewesen. Zum erstenmal war der Ruf seiner Geige durch den kleinen Restaurationsgarten zu ihr gekommen und hatte ihr Herz zu eigen gemacht für immer.

Vater und Mutter hatte sie verlassen, ohne Segen...

Und plötzlich, wie im Taumel, riß die Frau das Bild an sich und preßte ihre lachzenden Lippen darauf.

Dann stellte sie es zögernd wieder auf seinen Platz zurück.

Noch einmal sah sie das Bild an, mit einem langen Blick — dann riß sie sich los.

Unten im dunklen Hof, wo zwischen Holzschuppen und Mauer ein kleiner Fleck ausgespart war, trank sie das Fläschchen leer.

* * *

Das Konzert war zu Ende, und im Saal löschten die Lichter aus. Wie durch Nebenzimmer, die hastigen, unruhigen Schritte....

André Norden hatte die Lampe entzündet und die Fenster aufgerissen. Trüb schwankte das kleine Petroleumflämmchen unter dem berußten Zylinder und beleuchtete die armselige Einrichtung dieses Raumes. Mit Staunen, als sehe er dies zum erstenmal, blickte der Mann um sich. Da — da hatte er leben können und glücklich sein?

Da richtete sich André Norden auf und wälzte wieder die Pläne durch den Kopf, die ihm nun keine Ruh' mehr ließen. Sein ganzes Wesen stand in Aufruhr. Die Leidenschaft nach einem würdigeren Dasein, nach den tiefsten Strömen des Lebens schlug in roten Flammen auf.

Aber kein Gedanke verlor sich zu der Gefährtin seines Lebens. Die gehörte zu ihm wie ein Finger seiner Hand, das war gewiß. Er achtete es gar nicht. Aber die anderen, die lässig anmutigen, graziösen Frauen, die ihm heute zugelächelt hatten — die lockten ihn und riefen Zärtlichkeiten in ihm wach, die schon geschlafen hatten. —

Als Inge Nadström früh in die Stube trat, war André schon fort. Auf dem Tisch lag ein Zettel mit der flüchtig hingekritzelten Mitteilung: „Warte heute nicht auf mich, ich bin in Gesellschaft und komme erst abends nach Hause."

Das war der Anfang, sie wußte es. Aber ihr Gesicht blieb klar, als sie wie sonst daran ging, alles in Ordnung zu bringen.

Sie zog die rote, fadenscheinige Decke über den Tisch, füllte die Lampe mit Petroleum und schichtete etwas Holz aus dem kleinen Vorraum in den Ofen.

Gewissenhaft wie sonst tat sie ihre Pflicht, die sie sich selbst auferlegt hatte seit Jahr und Tag.

Dann öffnete sie den einen einzigen, niedrigen Kasten, der ihre und des Mannes schmale Garderobe barg, nahm den Frack heraus, Zylinder und Handschuhe und legte alles über den Stuhl, wie es André gewohnt war. So würde er es heute abend, bevor er zum Konzert ging, finden.

Inge Nadström blickte zum Fenster, vor dem aus sie nur Dächer und Türme sehen konnte. Aber hinein kam der Glanz der Herbstklarheit, und die Frau griff wieder in den Kasten und nahm ihren grauen Mantel heraus und das Umhängetuch. Ihr Herz war so leer dabei, als wäre etwas darinnen gestorben. Wenn André sie verließ, was blieb ihr noch auf dieser Welt? Für wen sollte sie ihr armseliges Leben noch weiter führen? Ihre Eltern waren im Vorjahr gestorben in dem Bewußtsein, keine Tochter mehr zu haben.

Inge Nadström beugte sich nieder, schichtete ihre Handarbeiten, mit denen sie verdienen half, in eine Schachtel und erhob sich wieder. In ihrer Hand verbarg sie ein kleines Fläschchen mit einer wasserhellen Flüssigkeit.

Langsam ging sie durchs Zimmer und sah um sich mit fremden, abschiednehmenden Augen. Da blieb sie stehen, dicht vor Andrés Bild, das ihn in dem Jahre ihres Kennenlernens darstellte. In ihrer Heimat war es gewesen. Zum erstenmal war der Ruf seiner Geige durch den kleinen Restaurationsgarten zu ihr gekommen und hatte ihr Herz zu eigen gemacht für immer.

Vater und Mutter hatte sie verlassen, ohne Segen...

Und plötzlich, wie im Taumel, riß die Frau das Bild an sich und preßte ihre lachzenden Lippen darauf.

Dann stellte sie es zögernd wieder auf seinen Platz zurück.

Noch einmal sah sie das Bild an, mit einem langen Blick — dann riß sie sich los.

Unten im dunklen Hof, wo zwischen Holzschuppen und Mauer ein kleiner Fleck ausgespart war, trank sie das Fläschchen leer.

* * *

Das Konzert war zu Ende, und im Saal löschten die Lichter aus. Wie durch einen plötzlichen Sturm.

Eine heiße Welle jagte über Andrés Nordens erregtes Gesicht, als er in den Speisesaal geschoben wurde und sich die Frauen an ihn drängten.

„Sie kommen doch zum Souper — nicht wahr?" Berta Wilfried, die rotblonde Sängerin, lächelte träumerisch. „Später müssen Sie uns noch etwas spielen, Herr Norden..." Aber Christine Rannee, die Frau des Direktors, dieses kleine, lebendige Persönchen, schmeichelte sich in seinen Arm. „Jetzt wollen wir lustig sein!" lachte sie.

Unsicher, wie ein Trunkener, ging er mit den andern zum Tisch.

Er war seit heute abend, wo er Inge Nadström nicht zu Hause getroffen, noch nicht zum Nachdenken gekommen, nur das eine wußte er, daß er jetzt mitten darinnen war in seinen bunten Träumen von Glück und Erfolg. An seine Schläfen klopfte das laute Blut wie ein Hammer, er spürte in allen Nerven, wie wohl und wie weh das tat. Er glitt auf einen Stuhl und preßte einen Augenblick den Kopf in die fiebernden Hände.

Um ihn her schwoll das laute Reden und Lachen zu einem einzigen plumpen Ganzen, das sich wie eine große Kugel durch den Saal wälzte. Seine Augen gingen blicklos in die Ferne. Er hörte nach Essen rufen, lautlos zwängten sich die Kellner durch die Reihen. Die Herren sprachen ungeniert von ihren Liebschaften, die Damen von Toiletten — das Konzert schien vergessen.

Das traf André Norden, dem noch alle Nerven bebten, wie ein Schlag. Er hob den Kopf und sah seine Tischgenossin an. Es war ein eigentümliches Gefühl, das er dabei empfand, halb Erwartung, halb Furcht: sie würde sicher von seiner Kunst sprechen!

Christine Rannee warf die Zigarette weg, die sie bis jetzt zwischen den Lippen gehalten hatte, und lachte ihn an. Ihre Augen waren wie Abgründe, der rote Mund erwartungsvoll und durstig geöffnet.

„Sie leben ja doch Ihr eigenes Leben neben mir!" sagte sie vorwurfsvoll. „An wen denken Sie denn?"

„An wen?" Er sah sie verständnislos an. Dann sagte er ernst: „An meine Musik!" Er wollte ihr noch mehr sagen, von seinen Kämpfen und Enttäuschungen und endlich von seinem jungen Glück. Aber sie sagte schmollend: „Daran kann man doch nicht immer denken, das ist ja langweilig." In willenloser Hingebung neigte sich ihr schlanker Leib ihm zu, ihr Atem verbrannte fast sein Gesicht.

Da mußte er plötzlich an Inge denken.

Er konnte sich kaum mehr besinnen. Das Bedürfnis, ihre ruhige Hand zu fassen, über das schlichte, duftende Haar zu streichen, in das stille, klare Gesicht zu sehen, wurde mit einem Male übermächtig in ihm.

Wahrhaftig, es fehlte nicht viel, und er stand auf und lief davon. War er denn hier nicht fremd, unter fremden, gleichgültigen Menschen?

Und plötzlich kam er sich so einsam vor wie auf einer Insel. In seinen Augen stand ein irres Suchen.

Jemand war zum Klavier getreten, das breit und herausfordernd in einer Ecke des Saales stand, und nun hüpfte irgend ein frivoler Kaffeehauswalzer durch den Saal.

André gegenüber saß der kleine Baron Warneck, die Hände in den Taschen, und sang halblaut mit: „Süße, kleine, feine Donna..."

Die Unruhe in Andrés Blut wuchs, er bewahrte kaum so viel Haltung, um den Damen nicht alle Antwort schuldig zu bleiben.

„Sie wollen schon fort? Aber jetzt fängt's doch erst an, lustig zu werden!"

Ueberlaut vom Wein, lachten die Worte zu ihm hinüber. Er nickte nur. Die hochgeschwellte Begeisterung, die so lange in ihm geglommen, war verbrannt, war ausgelöscht an der nüchternen, frivolen Wirklichkeit. Er vermißte die geistige Atmosphäre, die ihm mit der Kunst ungertrennlich erschien, er vermißte jemanden, dem er sich mitteilen konnte, der ihn verstand.

Und plötzlich war sie wieder da, die große, stille Zärtlichkeit, die er für Inge Nadström empfand, das Land der Gemeinsamkeit hatte sie durch alle Jahre besäet und beackert, daß es nun goldene Früchte gab. Sein Herz war voll Verlangen, sich ihr auszusprechen.

Dick stand die Luft im Saal; da nahm André schweigend seine Geige und ging durch die engen, dunklen Gassen seiner Wohnung zu. Das Geld, welches er für die beiden Konzerte erhalten hatte, fühlte er wohlverwahrt in seiner Brusttasche. Und noch mehr würde dazu kommen, noch weit mehr. Aber nun war er demütig geworden und wollte es anders nützen, als er es früher geträumt; ein Heim wollte er daraus bauen für sich und seine Frau. Denn nun sollte Inge endlich den goldenen Zauberring sichtbar an ihrem Finger tragen.

Der Mond stand wieder am Himmel, als André Norden in die Stube trat, aber ihm schien es, als sei sie voller Schatten. Denn er suchte mit den Augen Inges hohe, schlanke Gestalt — sie war nirgends. Von einem dumpfen Vorgefühl übermannt, rief er ihren Namen — aber auch jetzt blieb alles still. Vielleicht schwieg sie nur und tat heimlich wie früher oft, wenn sie glücklich war und ihn necken wollte. Aber zugleich fühlte er, daß sie nicht glücklich gewesen sein konnte seit der gestrigen Nacht, und ganz plötzlich kam ihm das Eingeständnis, daß er etwas gutzumachen habe.

Er zündete die Lampe an und trug sie durch die Zimmer, aber dabei wußte er, daß es umsonst war. Inge war fort.

Und plötzlich hörte er mit lebendiger Deutlichkeit Inges Worte, die sie einmal zu ihm gesagt: „Wir gehören uns aus Liebe und wollen nicht qualvoll zusammengekettet sein, wenn einer den andern als Last empfindet und ihm nichts mehr zu geben hat — dann wollen wir auseinander gehen."

Großer Gott!... Wo war sie — was sollte er anfangen ohne sie? Und mitten in der qualvollen Verzweiflung, in der fieberhaften nahm er die Geige an sich. Mit einem zitternden Ruck warf er sie ans Kinn und strich den ersten Ton.

Und dann spielte er.

Alle Sehnsucht lag darinnen, alles Leid. Verlöschend und wieder erwachend kamen die Töne geflossen, an ihrem eigenen Feuer sich entzündend, lockend und werbend, mit einer Leidenschaft, die den Künstler über sich selbst hinaustrug. — André hatte noch nie so gespielt.

Da kamen mühsame Schritte die Treppe herauf, die Tür wurde leise geöffnet, eine schlanke Gestalt wankte ins Zimmer.

„Inge!..." Jäh riß der Ton. Dann schlang André Norden seine Arme um die Vermißte.

„Du wolltest mich verlassen, sag'?"

Ein Schauer durchlief den Körper der Frau, aber sie verbarg ihn, so gut sie konnte. Langsam knöpfte sie den grauen Mantel auf.

„Ich bin wiedergekommen. Deine Geige hat mich gerufen!"

„Weil ich mich nach Dir gesehnt habe."

„André!..." Es klang wie Not aus ihrer Stimme.

„Glaubst Du es nicht?" fragte er und wunderte sich, daß ihr Leib, der immer so leicht in seinem Arm gelegen, plötzlich schwer auf das Bett sank. „Glaubst Du es nicht?"

Sie antwortete nicht, sie sah ihn nur an mit einem rätselhaften, gequälten Blick, wie ihn Todwunde haben.

„Ja, ja, Inge — wir gehören zusammen für Ewigkeit..." Er lächelte geheimnisvoll. „Und nun will ich Dir unser Hochzeitslied spielen!"

„Ja — tue das," sagte Inge, aber man hörte es kaum. Ihre Augen nahmen einen eigentümlich gespannten Ausdruck an, als wollte sie etwas zu Ende denken, und könnte es nicht mehr. Ein Mondstrahl fand sich zu ihr hin und von ihr zur Geige, daß es war wie eine silberne Brücke.

Da setzte André Norden den Bogen an. Süß und voll schwangen sich die Töne in den Raum und doch unendlich feierlich zugleich.

Als wären sie schwer von unvergessenem Leid und zitternd vor mühsam erkämpftem Glück.

Da stand Inge auf.

Sie hob die Arme, als wolle sie den Mond berühren, der unfaßbar hoch und fern im Himmelsgrau stand. Ihre Augen sahen auf André mit einem rührenden, zerrissenen Lächeln....

Da begann die silberne Mondbrücke zu zittern, schwankte — und brach mitten entzwei. Inges Seele war in die Ewigkeit geflogen.

Heilwirkung seelischer Einflüsse in der häuslichen Krankenpflege.

Die tägliche Erfahrung beweist, daß schwere Sorgen, Kummer und andere niederdrückende Gemütserregungen bei längerer Dauer Krankheiten hervorrufen und die Genesung verzögern oder sogar unmöglich machen. Ein heiteres, zuversichtliches Gemüt ist von ausgezeichneter Heilwirkung. Man suche deshalb von dem Kranken alle bekümmernden, traurigen Gemütseindrücke möglichst fernzuhalten, vielmehr trachte man darnach, ihn je nach seinen persönlichen Neigungen zu zerstreuen und zu erheitern. Ein herzliches, teilnehmendes Wort, ein freundlich tröstender Zuspruch, eine liebevolle Aufmerksamkeit verfehlen nie ihre Wirkung und tragen unter Umständen mehr zur Genesung bei als alle Arzneimittel der Welt. Einmal die Hand auf die heiße Stirn legen, einen frohen, zuversichtlichen Blick senden, wie ihn das Herz vorschreibt, das hilft meist mehr als viele laute Worte. Die Berührung der helfenden Hand kann sein wie das Wirken eines beruhigenden und zugleich belebenden Fluidums, unter dessen geheimnisvollem Einfluß die Lebensströme sich in Schwingung versetzen.

Gemüt und Seele des Kranken dürfen nicht Hunger leiden. Abwechselung ist auch für die geistige Nahrung ein Haupterfordernis; man vermeide aber jede Anstrengung. Das gilt namentlich vom Lesestoff; der Inhalt soll leicht verständlich und erfreulich sein und darf keine hohen Aufgaben an die Geistestätigkeit des Kranken stellen; natürlich wird man stets auf seine Geschmacksrichtung und die Bildung Rücksicht nehmen. Geeignet erscheinen besonders: Geschichtswerke, Lebensbeschreibungen, Naturschilderungen, Forschungsreisen, leichte humoristische Novellen, aber kein seichter Humor, keine aufregenden Kriminalgeschichten. Dazu kommen noch die Zeitschriften und Tageszeitungen, die durch ihren mannigfachen Inhalt den abwechslungsreichsten Lesestoff bilden und deshalb am wenigsten ermüden. Das Vorlesen haben fast alle Patienten sehr gern. Dabei ist folgendes zu beachten: man lese deutlich, aber nicht zu laut, ausdrucksvoll und langsam, nicht eintönig oder leiernd und — nicht zu lange, dafür lieber öfter. Abends, wenn der Kranke noch nicht schlafen kann, ist es am besten, er liegt, geschützt durch einen Lampenschirm, im Halbdunkel und läßt sich etwas vorlesen, oder er unterhält sich mit den Seinigen, die sich ihm dann stets trotz etwaiger eigener Müdigkeit in williger und aufmerksamer Hingabe widmen mögen.

Ein edler Trost und Freudenspender für den Kranken ist die Musik. Bei den verwundeten Kriegern der alten Völker suchte man durch Lieder, Musik und Tanz die Sinne zu erheitern, den Geist von den quälenden Schmerzgefühlen der brennenden Wunde abzulenken. Die Vorträge seien abwechslungsreich, aber kurz und geistig nicht anstrengend; daher nehme man leichte Stücke, jedoch keine seichten.

Ein wirksames Mittel, um Kranke zu erfreuen, ihre Stimmung zu verbessern und dadurch ihre Genesung zu fördern, besteht darin, daß man ihnen Blumen als Gruß von der Außenwelt ins Zimmer stellt. Aber die Blumen dürfen nicht stark riechen. Ein einfacher Veilchen- oder Vergißmeinnichtstrauß, ebenso Feldblumen, sind besonders geeignet. Vielen behagt namentlich auch der balsamische, harzige Nadelduft von Tannenzweigen, der den Lungen Appetit macht zum tiefen Atmen. Täglich muß man die Vase reinigen und das Wasser erneuern, damit es nicht trübe wird und die Luft verschlechtert. Besondere gesundheitliche Vorteile bieten Topfpflanzen auf dem Fensterbrett, wo sie der Patient, wenn sein Blick sehnsüchtig sich ins Freie richtet, mit Freuden wahrnimmt. Die Blattpflanzen und schnell wachsenden Schlinggewächse führen der Luft erfrischenden Sauerstoff zu und erhalten sie bei der winterlichen Heizung angenehm feucht. Auch einige blühende Pflanzen mögen das Fensterbrett zieren. Wenn Kranke lange Zeit ans Zimmer gefesselt sind, freuen sie sich über jede neu hervorbrechende Knospe und Blüte. Und können sie aufstehen, und selbst sich an der Pflege der Blumen beteiligen, so finden sie darin eine wohltätig anregende und zerstreuende Beschäftigung.

Das tägliche Brot der Völker.

Brot und Fleisch gehören vom Beginn des menschlichen Geschlechtes an zu den notwendigsten, unentbehrlichsten Bedürfnissen des täglichen Lebens, weshalb denn auch auf deren Herstellung oder Zubereitung von Anfang an großes Gewicht gelegt wurde. Beide Nahrungsmittel finden wir aus diesem Grunde schon bei allen Völkern der alten und neuen Welt stets in inniger Gemeinschaft bei jedem Gericht, an denen sich sowohl die Familie sättigte als auch der einkehrende Gast stärkte. Im Laufe der Zeiten aber zwangen die physischen Verhältnisse eines Landes, seine geographische Lage, die geologische Beschaffenheit des Bodens seine Bewohner dazu, von dem Anbau der verschiedenen Getreidearten und ihrer Verwandten abzusehen — denn aus ihren Körnern wurde von jeher das Brot gebacken — und dafür andere Stoffe als Ersatz zu wählen, so weit dies eben im Bereich der Möglichkeit lag. Am meisten wurden von diesem Mangel die wasserarmen, vegetationslosen oder kältesten Gegenden der Erde betroffen. So traten schon immer in den unwirtlichen Wüsten Afrikas und Arabiens die zuckerreichen, sättigenden Früchte der Dattelpalmen bei den nomadisierenden Völkern auf ihren vielen Streifzügen an die Stelle des täglichen Brotes, das auf den meisten Inseln der Südsee die Kokosnuß ersetzt, und in Palästina ist die ungemein nahrhafte Feige fast die einzige Speise der niederen Stände. In anderen tropischen Ländern wieder dienen die Brotfrucht, die Banane oder die Batate gleichen Zwecken. In Neuguinea essen die Eingeborenen das Mark der Sagopalme, in Südamerika die Wurzel der Tapiola, in Chile die braunen Samen aus den holzigen Zapfen der prächtigen chilenischen Fichte. Die Kamtschadalen leben außer von dem Fleisch des erlegten Wildes von der mehligen Saranawurzel. Die wilden Dayaks auf Borneo nähren sich bloß von den freiwilligen Erzeugnissen des Waldes und dem Ertrage ihrer Jagd. Bei den Chinesen fehlt das Brot, dagegen gibt es Kuchen und allerlei Backwerk bei den Mahlzeiten. Verschiedene Negerstämme im Innern Afrikas machen Jagd auf die verheerenden Heuschreckenschwärme, um diese schädlichen Vierflügler dann zu rösten und sich wohlschmecken zu lassen. Die Ottomaken, den Pflanzenbau verabscheuende Indianer an den Ufern des Orinokos, verzehren im allgemeinen nur Fische und Schildkröten. Werden ihnen dieselben aber durch die häufigen Ueberschwemmungen entzogen, was manchmal bis drei Monate dauert, so verschlingen sie einen fetten Ton in Kugelform, ohne davon irgendwelche Verdauungsbeschwerden zu spüren, sie fühlen sich dabei im Gegenteil recht wohl und munter.

Am übelsten daran sind die Bewohner der kältesten Gebiete der Erde, wo der Pflanzenwuchs ein Ende hat. Schon im sächsischen Erzgebirge ist im Winter die Kartoffel die Hauptnahrung, und der Heidebauer Hannovers lebt größtenteils von Buchweizen. An den nordeuropäischen Meeren fehlen bei keinem Frühmahle die geräucherten Fische. Im hohen Rußland vermischt man das grobe Mehl mit Sägespänen. Das norwegische Fladbröt besteht aus auf