Nützliche Winke für's Haus.

Küchenzettel für eine Woche.

Montag: Grünkernsuppe, Gänseklein, Dampfnudeln, Salzkartoffeln, grüner Salat, Windbeutel.

Dienstag: Kalbfleischsuppe, Kalbsnierenbraten, Wirsingkohl, Saratogakartoffeln, Endiviansalat, Pflaumenkompott.

Mittwoch: Kartoffelsuppe, Pork und Beans, Kartoffelpuree, Lattichsalat, Apfelstrudel.

Donnerstag: Apfelweinsuppe, Geschmorte Rinderbrust, Tomatenstew, Creamkartoffeln, Krautsalat, Vanille-Creme.

Freitag: Klare Bouillion mit Toast, Clam Fritters, Kopfsalat, Hamburger Steak, Reisauflauf.

Samstag: Bohnensuppe, gebratene Kalbsleber, grüne Erbsen, gefüllte Kartoffeln, Rothe Rübensalat, Pfannkuchen mit Marmelade.

Sonntag: Fleischsuppe mit Blumenkohl, Käsestangen, Hasenbraten mit saurer Sahnesauce, Rosenkohl, Brattkartoffeln mit Petersilie, Mixed Pickles, Brodtorte.

Butterkuchen. Man zerbröckelt eine Tafel Hefe in ½ Tasse lauwarmer Milch, dazu 1 Teelöffel Zucker, an warmen Ort stellen, bis es schaumig ist. 1½ Tasse Mehl in eine Schüssel geben, die schaumige Hefe dazu, dann 1 Tasse Milch und dies gut verrühren, dann warm stellen, bis es zu einer schaumigen Masse geworden ist. In einer anderen Schüssel hat man mittlerweile ½ Tasse Zucker zu Schaum gerührt, dazu ½ Teelöffel Salz und 2 Eier gegeben (zwischen jedem Ei gut verrühren), dann die abgeriebene Schale einer Citrone, dann das Hefenstück und noch so viel Mehl, daß ein glatter, weicher Teig wird, aber genügend konsistent. Zugedeckt, muß dieser aufgehen bis zur doppelten Qualität. 2 bis 3 Teile teilen (je nach Größe der Bleche), auseinander drücken, einen Rand kneifen und wieder doppelt aufgehen lassen, so daß er, wenn fertig, 1 Zoll hoch wird. Auf jeden Kuchen 2 Unzen zerlassene Butter und 3 Eßlöffel voll Zucker, mit Zimmt gemischt. In gut geheiztem Ofen goldbraun backen (15 bis 20 Minuten).

Zimt-Kuchen. Ein Täfelchen Hefe zerbröckelt man fein, gießt ein wenig Milch darüber und giebt eine Prise Zucker hinein. Wenn dies schaumig geworden ist, so thut man in eine Schüssel 1½ Tassen Mehl, rührt es mit 1 Tasse Milch an, gibt die Hefe dazu, verrührt alles gut und stellt es an warmen Ort zum Aufgehen. Wenn es zu doppelter Quantität gestiegen ist, rührt man halbe Tasse Butter und halbe Tasse Zucker zu Schaum, gibt 2 Eier dazu, halben Teelöffel Salz und die abgeriebene Schale einer Citrone. Alles gut verrührt, dann zu dem Hefenstück und so viel Mehl hineingeknetet, daß es ein zarter, weicher Teig wird, aber steif genug zum Ausrollen. Man knetet ihn um, bis er nicht mehr an den Händen klebt und läßt ihn nochmals in der Schüssel aufgehen; wenn er wieder zu doppelter Höhe aufgegangn ist, rollt man ihn kleinfingerdick aus, legt ihn in butterbestrichene Pfanne oder auf Bleche und läßt ihn wieder gehen. Nun stuppt man mit dem Finger Grübchen über den ganzen Kuchen hin, gießt reichlich geschmolzene Butter darüber und bestreut ihn gut mit Zucker, den man mit Zimt vermischt hat.

Sauce Tartare. 1. Eine kleine weiße Zwiebel läßt man 5 Minuten in Wasser kochen, dann hackt man sie so fein wie möglich, gibt sie mit 1 Eßlöffel fein gehackten Kapern, ½ Theelöffel englischen Senf, ¼ Teelöffel weißem Pfeffer zu 1 Pint fertiger Mayonnaise. Man kann auch 1—2 Eßlöffel Rahm darunter mischen.

Schutz der Hände beim Kochen. Um die Hände beim Kochen nicht zu verderben, muß man vermeiden, heiße Kochtöpfe ohne Angreifer anzufassen. Man näht zu diesem Zweck solche von Leinwand, dick wattirt, sodaß sie etwa einen Centimeter dick sind. Daß man die Hände während des Kochens wie nachher nur in lauem Wasser waschen darf, weiß wohl jede Frau, welche auf die Pflege der Hände überhaupt bedacht ist.

Guten Streusel bereitet man auf folgende Weise: In eine Schüssel schüttet man 1 Pfund Mehl, ¼ Pfund Zucker, einige feingestoßene Mandeln und gieße darüber ½ Pfund zerlassene Butter; dies Alles wird durcheinander gerührt. Der Kuchenteig wird auf dem Backblech ausgerollt, oben mit Butter oder Ei bestrichen, der Streusel darüber gestreut, an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt und in einem heißen Ofen gebacken. Die angegebene Menge Streusel reicht gut für ein Blech aus.

Feinster Mandel- oder Haselnuß-Streusel. 2½ Unzen Mandeln oder Haselnüsse werden geröstet und abgezogen, grob gehackt, mit 3½ Unzen Staubzucker und dem fünften Theil eines Eiweiß untereinander gerüttelt, sodaß Alles klumpig wird. Man kann es zum Bestreuen verwenden, wenn feiner Streusel gewünscht wird.

Charlotte Russe. (Für 6—8 Personen.) Man rühre in einer großen Schüssel 5 Eigelb mit 2½ Unzen Vanillezucker schaumig, mische 2 Eßlöffel Rum, 2 Eßlöffel Arrak und ½ Qt süße Sahne darunter. Nachdem diese Masse ungefähr 10 Minuten bis ¼ Stunde tüchtig verarbeitet ist, giebt man die vorher in etwas heißem Wasser aufgelösten 8 Blätter weiße Gelatine darunter, was rasch geschehen muß, rührt tüchtig und giebt zuletzt den Schnee der 5 Eiweiße gleichfalls dazu. Nun nimmt man eine mit feinem Oel bestrichene runde Form, stellt ringsum fingerlange Biscuits hinein und schüttet die Charlotte Russe langsam in die Form. Am nächsten Tag ist sie steif und kann leicht gestürzt werden.

Glasuren für Kuchen. Fondant-Glasur. Die Glasur ist die feinste und kann längere Zeit aufbewahrt bleiben. Ich beschreibe nun nur die Grundglasur. Den jeweiligen Geschmack kann man dann nach Belieben beifügen. Koche 1 Pfund Zucker in einer Messingpfanne mit 1¼ Pint Wasser zum 4. Grad, nimm dann den Kessel, ohne die Masse zu bewegen, vom Feuer und setze ihn in kaltes Wasser. Nimm ein angefeuchtetes rundes Papier, decke dies auf die Masse und gieße auf das Papier kaltes Wasser. Dieses wird, wenn die Zuckermasse erkaltet ist, schnell abgegossen. Nimm das Papier weg und bearbeite mit einem Holzlöffel die Masse tüchtig, bis sie glatt und glänzend ist, wie mit Silberfäden durchzogen. Nun wird der Kessel auf's Feuer gesetzt, und ohne daß die Masse ganz warm wird, immerfort gerührt, bis es eine schmalzartige, weiße Masse bildet. Dieser Glasur kann nun jeder beliebige Geschmack und jede Farbe gegeben werden, z. B. bräunlich mit Chokolade, gelblich mit Orange oder Citrone, weiß mit Maraskino.

Teigige Pfannkuchen. Sobald der Pfannkuchen außen braun, aber innen noch teigig ist, war das Ausbackfett zu heiß. Durch die sich schnell bildende braune Kruste kann die Hitze nicht mehr gut in das Innere gelangen. Es empfiehlt sich nun außerdem, die Pfannkuchen nicht zu groß herzustellen. Sie backen dann leichter durch.

Wachstuch reinigen. Man wäscht es mit Quillayarindenwasser und spült mit reinem Wasser nach. Besonders schmutzige Decken reinigt man mit einem Wollappen, der mit Petroleum oder Terpentinöl befeuchtet ist.

Ausgegangene Farben in Stoffen stellt man wieder her, wenn man die verblaßte Stelle mit Baumwolle, die man in Natron taucht, reibt, wobei die gleiche Baumwolle höchstens zweimal benutzt werden darf.

Versalzene Speisen macht man wieder genießbar, wenn man ein Tuch über das Gefäß spannt und etwas Salz darauf streut. Es erklärt sich dies dadurch, daß die mit dem Dampfe emporgerissenen Saltzthellchen an dem Tuche haften bleiben.

Gardinen crême oder ecru zu färben. Man muß an einem Läppchen versuchen, wie stark man die Lösung haben will. Man zieht die Gardinen durch eine Thee- oder Kaffee-Lösung. Letztere muß sehr gut durch ein ein Läppchen geseiht werden. Man kocht also Kaffee, seiht ihn durch, läßt das Durchgeseihte sich setzen, gießt das Klare oben ab und kocht diesen feinen Satz mit dem eigentlichen Kaffeegrund zusammen in reichlich Wasser wieder gut aus, damit man auch ja den ganzen Farbstoff aus dem Kaffee erhält und nicht zu viel braucht. Anstatt das Waschblau wird nun dies in die Stärke gegossen, auch vor dem Stärken werden die Gardinen nicht geblaut. Die Farbe haftet besser, wenn man die Gardinen vor dem Färben und Stärken erst trocknen läßt, anstatt sie naß in die Stärke zu thun. Es giebt auch creme Stärke, auch Farbe, aber erstere ist nicht überall käuflich, letztere hat oft ein häßliches Gelb. Obige Methode ist für jede Hausfrau ausführbar.

Gardinen crême zu färben. Es giebt cremefarbige Stärke; wo diese nicht erhältlich, setzt man der gekochten Stärke einen starken Thee-Absud, oder Cichorienbrühe zu. Auch folgendes Mittel wird empfohlen: 1 Unze Rhabarberpulver mit 1 Quart kochendem Wasser zu überbrühen und dies mit der Stärke zu mischen.

Gardinen gelblich zu färben. Seit mehr als 20 Jahren färbe ich meine Gardinen mit Ocker, das man in Farbwaren-Geschäften erhält. Man muß nach „French Ocker" fragen. Für 5—10 Cents reicht auf lange Zeit hinaus. Ich gebrauche es an Stelle von Waschblau, nachdem die Gardinen gespült sind, und reguliere die Tiefe der Farbe nach Gefallen, den Ocker bindet man wie Waschblau in ein Läppchen. Will man die Gardinen erst bleichen, so setzt man lieber den Ocker der Stärke zu. Ich erziele stets sehr gute Resultate.

Das Aufbügeln seidener Herrenhüte, sogenannter Zylinder, läßt sich mit leichter Mühe ohne Hülfe des Hutmachers selbst besorgen. Mit einer weichen Hutbürste bürstet man den Hut ganz nach dem Strich, dann feuchtet man ein zartes Schwämmchen mit Wasser an, fährt mit diesem feuchten, aber ja nicht zu nassen Schwamme über den ganzen Hut, oben in der Mitte anfangend, immer dem Strich nach, bis er glatt und glänzend ist, dann läßt man den Hut erst trocknen, ehe man denselben in der Hutschachtel aufsetzt.

Lackschuhe erhält man in folgender Weise glänzend: Weißes Wachs wird über Kohlenfeuer flüssig gemacht, etwas Baumöl und Schweineschmalz in die Mischung gethan, dann gibt man Terpentinöl und Lavendelöl hinzu. Diese Fettbestandtheile füllt man in Büchsen und läßt sie erkalten. Beim Gebrauch wird ein wenig der Masse auf den Stiefel gegeben und mit einem Läppchen verrieben. — Ein einfaches Mittel ist, die Schuhe mit einer Zwiebelschale abzureiben und mit einem wollenen Tuche nachzureiben.

Eingeschlafene Füße. Möchte Ihnen hier gegen dieses Uebel ein Mittel nennen, das sofort hilft. Man befeuchtet mit einem in Wasser getauchten Tuch die Kniekehle, und sofort wird das prickelnde Gefühl aufhören. — Ich sage mir nun, daß es vielleicht ratsam wäre, dasselbe Mittel auf eingeschlafene Hände, die ja auch schon häufig in Ihrer Abteilung erörtert wurden, zu übertragen, indem man es in der inneren Ellbogen-Biegung anwenden. Vielleicht hilft es auch da.

Hexenschuß. Tüchtiges Frottieren der schmerzhaften Stelle mit Wolle; flüchtiges Liniment einreiben. Warmhalten!

Mandelgallert. Ein viertel Pfd. süße und sechs Stück bittere Mandeln werden gerührt und ganz fein gewogen. Dreiviertel Quart Milch, ein viertel Pfd. klaren Zucker, ein halbes Päckchen Vanillezucker und die Mandeln läßt man einmal aufkochen. Wenn es kalt ist, rührt man 1 Unze aufgelöste Gelatine darunter. Eine Porzellanform streicht man dünn mit feinem Oel aus und läßt die Masse erstarren. Einen Tag vor Gebrauch fertig machen.

Marinierter Schweinebraten. Zu diesem Braten nimmt man am besten einen kleinen Schinken, von dem man alles Fett herunterschneidet. Einige Tage läßt man ihn in scharfem Essig stehen. Gesalzen wird das Fleisch erst beim Braten. Man nimmt reichlich Butter, gießt einen Tassenkopf Wasser hei, fügt einige Wachholderbeeren, Pfefferkörner, 2 Lobeerblätter, getrocknete Kräuter hinzu. Man bestreut den Braten, wenn er weich ist, mit geriebener Semmel und macht die Sauce mit Kartoffelmehl sämig.

Rindfleisch mit Kapernsauce. Ein Pfund Rindfleisch wird tüchtig geklopft und in dicke Scheiben geschnitten. Ein und einen halben Teelöffel Zucker lasse man in Butter bräunen, gleichzeitig wird eine geschnittene Zwiebel darin angeröstet; zuletzt kommt das gesalzene Fleisch hinein. Bei kleinem Feuer läßt man es eine viertel Stunde anbraten und dann im eigenen Saft ebenso lange dünsten. Ein viertel Quart Wasser schüttet man dann nach und nach zu. Wenn das Fleisch weich ist, gibt man zwei Eßlöffel grob gehackte Kapern und etwas Zitronensaft daran.

Braten aufzuwärmen. Die beste Art, Braten so aufzuwärmen, daß er den frischen Geschmack vollkommen beibehält, ist folgende: Man bedeckt den Braten mit einem weißen Papier, welches mit Butter bestrichen ist, giebt ein Stück frische Butter darunter und läßt ihn, ohne daß er in's Braten kommt, eine Viertelstunde in der heißen Röhre stehen. Die Sauce muß in besonderem Gefäß aufgewärmt werden.

Arme Ritter. Trockenes Weißbrod in fingerdicke Scheiben schneiden, dann jede Scheibe einmal durch. In Milch oder Milch und 1 Ei, mit etwas Salz drinnen, weich werden lassen. Jede Scheibe in ziemlich dicklichem Pfannkuchenteig umdrehen, auf beiden Seiten goldbraun backen. Mit gekochtem Obst oder mit Fruchtsaft, oder nur mit Zucker essen.

Arme Ritter mit Vanillegeschmack. In etwas Milch läßt man ein wenig klein geschnittene Vanille auf heißer Stelle ein wenig ziehen, schmeckt ab, ob die Milch genug Aroma hat, und gießt sie durch ein Sieb, um sie mit einem Ei und etwas Zucker zu mischen. Inzwischen hat man altbackene Semmeln, die aber nicht älter als 24 Stunden sein sollen, abgerieben und in Scheiben geschnitten. Diese Scheiben legt man in die Vanillemilch, läßt sie darin anziehen, aber nicht aufweichen, legt sie zum Abtropfen, wendet sie in geriebener, gesiebter Semmel und bäckt sie in heißem Fett (halb Schmalz, halb Butter) auf beiden Seiten goldbraun Sie werden beim Anrichten mit Zucker bestreut.

Trüffeln als Salat zubereitet: Gereinigt, scheibig geschnitten und anstatt Essig, wie andere Salate — mit Citronensaft, feinem Oel, Pfeffer, Salz und Senf mengen.

Salat von Blumenkohl: Die einzelnen Sträußchen in Wasser und Salz gekocht, ablaufen lassen, die Blumen nach oben, auf Schüssel gelegt, gut verrührte Sauce aus harten Eiern, Essig, Oel, Pfeffer, Salz darüber.

Milchhirse. Die Hirse wird dreimal mit kaltem Wasser angesetzt, sobald es anfängt zu kochen, wird das Wasser wieder abgegossen. Ein Quart Milch, ein viertel Quart Wasser, eine Messerspitze Zimt, zwei Eßlöffel klaren Zucker, geweigte Zitronenschale, ein Löffel Butter und ein halbes Pfund Hirse läßt man tüchtig ausquellen. Die Hirse wird beim Anrichten mit brauner Butter übergossen; man reicht Kompott dazu.

Süddeutscher Käsekuchen. ½ Täfelchen Preßhefe wird in einer Tasse warmer Milch aufgelöst, dann kommt dazu: 1 Pfund gesiebtes Mehl, 2 Eier, ½ Theelöffel Salz, 2 Eßlöffel Butter, ½ Eßlöffel Zucker. Wenn dies gut verarbeitet ist, wird der Teig zum Aufgehen hingestellt. Wenn dies geschehen, wieder zur Dicke von ⅛ Zoll ausgerollt, die Pfanne wird gut ausgestrichen, der Teig hineingegeben und ringsum ein Rand geknissen. Nach nochmaligem Aufgehen wird die folgende Masse obenauf gegeben: 1 Pfund frischen Quarktäse, 1½ Tasse sauren Rahm, ¾ Tassen Zucker (nach Belieben auch mehr), 3 Eier, ½ Tasse Korinthen. Schließlich überstreicht man die Oberfläche mit geschmolzener Butter, bäckt den Kuchen in mittelheißem Ofen und übersiebt ihn schließlich mit Staubzucker.

Süßer Käsekuchen. Ein Backblech wird mit gutem Hefenteig ausgelegt, auf welchem man dann eine messerrückendickt Schicht geriebenen Käse streut und handbreit von einander entfernt kleine Stückchen Butter steckt. Darauf streut man nun Rosinen, und über diese mit geriebenem Käse vermengte Semmelbröseln, so viel davon, bis die Rosinen nicht mehr sichtbar sind, dann eine Schicht Zucker, und schließlich gießt man über den Kuchen einen halben Liter mit 1 bis 2 Eiern verrührten Rahm. Bei gleichmäßigem Feuer wird er schön gelb gebacken und ist in einer guten halben Stunde fertig.

Um neuen Metallkannen für Kaffee oder Tee den Metallgeschmack zu nehmen, tut man Kaffeesatz mit kochendem Wasser in die Kaffeekanne und aufgebrühte, gebrauchte Teeblätter in die Teekanne und läßt sie einige Stunden damit stehen.

Grau gewordene schwarze Spitzen wäscht man mehrmals mit Bier aus oder man läßt sie einige Tage im Kaffeeabsude liegen und spült sie hierauf durch kaltes Wasser. Trocken geworden, werden sie vorsichtig mit Wasser besprengt und gebügelt.

Zur Warenkenntnis unserer Hausfrauen.

In unseren Haushaltungsschulen wird dankenswerter Weise auch der Warenkenntnis große Bedeutung beigelegt und diese zumeist den Schülerinnen recht eindringlich übermittelt. Bewahren sie doch vor Uebervorteilung seitens gewissenloser Händler und vor Verschwendung des meist recht beschränkten Haushaltsgeldes. Wie wenige ältere Hausfrauen diese Warenkenntnis im Hinblick auf alle Nahrungsmittel besitzen, kann man bei jeder Einkaufsgelegenheit beobachten: „Geben Sie mir von dem langgeschnittenen, sauberen Spargel" heißt es da hier. Ein Beweis dafür, daß die betreffende Hausfrau nichts davon weiß, daß lange Stangen dieses beliebten Gemüses am Ende leicht holzig und saubere Stangen meist nicht gewaschen, sondern gewässert wurden, wobei sie ungemein viel Wasser aufsaugen, also an Gewicht zunehmen. Oder: Sellerie, Kohlrabi, Möhren und Gurken, Radieschen und Rettiche werden nach der Größe gewählt, ohne daß man weiß, daß sie dann in seltenen Fällen noch zart und nicht grobfaserig oder holzig und die Gurken voller Kerne oder gar hohl sind. Und wie mit dem Gemüse, so ist es mit dem Obst, dem Fleisch, den Wurstwaren, Butter, Fetten und Kolonialwaren, kurzum allen Bedarfsartikeln der täglichen Nahrung. Dazu kommt, daß viele Hausfrauen (obgleich im Besitze dieser Warenkenntnis), nicht den Mut haben, von ihnen heimlich beanstandete oder als nicht ganz tadellos anerkannte Ware zurückzuweisen. Sie fürchten den Widerspruch oder gar die Ungezogenheit oder den überlegenen Spott der Verkäufer im Beisein anderer Käufer und erstehen, was sie andernfalls nicht gekauft haben würden.

Dieses Tun grenzt jedoch an Feigheit, einer Feigheit, deren wir uns unter keinen Umständen schuldig machen dürfen, wo es die sorgsame Verwendung des oft so sauer verdienten Haushaltungsgeldes gilt.

Ein tüchtiger Geschäftsmann und guter Verkäufer wird nach gründlicher Zurechtweisung durch seine Kunden kaum ein zweites Mal wagen, ihnen minderwertige Waren für ihr gutes Geld anzubieten. Einen andern braucht sie bei der großen Anzahl guter Geschäfte nicht wieder aufzusuchen und wird bald finden, was sie braucht: ein reelles Geschäft, in dem sie jederzeit einwandfrei und nach Wunsch bedient wird. Dadurch aber bleibt sie diesem als treue Kundin ergeben, deren stete Zufriedenheit zu erringen sich der Verkäufer immer angelegen sein lassen wird.

Frauen ohne eigene Warenkenntnis und -Kritik werden immer in Gefahr geraten, vor den anderen benachteiligt zu werden. Nur eigene genaue Kenntnisse der Merkmale guter Ware schützen vor Uebervorteilung. Nicht hoch genug kann deshalb das gründliche Vertrautwerden mit allen Einzelheiten derselben geschätzt werden. Wo die Hausfrau und Mutter selbst gründliche Warenkenntnis besitzt, sollte sie der Tochter recht bald davon übermitteln und sie an ihren eigenen Einkäufen teilnehmen lassen. Praktische Anleitung muß ja in allen Dingen die Theorie unterstützen, ganz besonders ist es aber auf diesem Gebiet notwendig, auf dem die Frau fast alleinige Konsumentin ist und bei dem Mangel an Warenkenntnis ungeheuer übervorteilt und benachteiligt werden kann.

Käse.

Käse besitzt an Nährstoffen einen zwei- bis dreifach höheren Nahrungswert als viele Fleischsorten und Fleischwaren. Man sollte daher von ihm einen umfangreicheren Gebrauch machen; auch ist er eins der preiswürdigsten tierischen Nahrungsmittel.

Daß Käse schwer verdaulich ist, wie man gewöhnlich hört, ist unrichtig, er muß nur sehr sorgfältig gekaut werden, was allerdings schwerer auszuführen ist als beim Fleisch u. desgl. Beim Einkauf hat man darauf zu sehen, daß er nicht zu weich und zerfließlich und nicht mit weißlichem Pulver bedeckt ist.

Verfälscht ist Käse in den seltensten Fällen, schon seines billigen Preises wegen, höchstens findet man Mehl oder Kartoffelmehl beigemischt.

Zu weiche Käse sind stets in Zersetzung begriffen. Dieser giftig wirkende Stoff ist dem Wurstgift ähnlich und entsteht gewöhnlich bei der Aufbewahrung an feuchten, dumpfigen und gleichzeitig warmen Orten. Es ist daher namentlich zur Sommerszeit Vorsicht vor den schmierigen Käsesorten zu empfehlen. Geschieht die Aufbewahrung hingegen an zu trockenen Orten, so trocknet auch die Rinde des Käses ein und die Käsemilben die ekligen Tiere, stellen sich ein, welche nur auf dem trockenen Nahrungsstoffe gedeihen, sich sehr schnell vermehren und letzteren nach und nach in ein weißliches Pulver verwandeln. Schädlich sind sie wohl nicht, sie sind mit dem bloßen Auge nur schwer zu erkennen, aber eklig und widerwärtig im höchsten Grade.

Behandlung und Reinigung der Strohsohlen.

Von den verschiedensten Sorten von Einlegesohlen erfreuen sich solche aus Stroh einer besonderen Beliebtheit. Sie bleiben am längsten in gutem Zustand und erfüllen ihren Zweck am vollkommensten, wenn man sie entsprechend behandelt und auch ein zeitweiliges, gründliches Säubern nicht unterläßt. So dient es z. B. sehr dazu, sie zu konservieren, wenn man sich zwei Paar solcher Einlegesohlen zulegt, damit dieselben nach dem Ausgang gewechselt, getrocknet und gelüftet werden können. Niemals lasse man die Sohlen über Nacht in dem Schuhwerk liegen, weil dann weder dieses selbst, noch die Einlegesohlen austrocknen können. Wenige Leute haben es wohl erprobt, wie gut sich Strohsohlen auch waschen lassen. Man bürstet sie einfach mit einer nicht zu harten, kleinen Scheuerbürste, die nur für den Zweck gehalten wird, in warmem Seifenwasser ab und spült sie in klarem Wasser nach. Dann hängt man die Strohsohlen — mit einem Faden verbunden — über eine Leine an einem warmen Orte zum Trocknen auf. Solche sauberen Einlegesohlen halten vortrefflich warm.

Die weiße Nelke.

Skizze von **Fan.**

Das Auto hielt auf offener Landstraße. Vergebens bemühte sich der Schoffür, es wieder in Gang zu bringen, es hatte sich in einer Furche festgefahren und wollte nicht von der Stelle. Im Wagen stand eine Frau, die Zeichen fieberhafter Ungeduld gab. Sie war in einen langen, grauen Mantel gehüllt, der die Linie ihrer Gestalt vollkommen verwischte, vom Arme leuchtete grell das rothe Kreuz auf weißer Binde.

„Eine regelrechte Panne! Wir kommen nicht weiter, und niemand, der einem helfen könnte!" murrte der Schoffür.

Ein spöttisches Lachen erscholl.

„Ich glaube, darüber könnten wir redlich froh sein!"

„Aber was soll nun werden, Natascha?"

„Weiß ich's? Fort müssen wir, also thu Dein Möglichstes, sonst könnten wir ja das Auto im Stich lassen und zu Fuß versuchen..."

Sie stieg aus. Das Mondlicht tauchte ihre ganze schlanke Figur in silbernen Schimmer. Sie nahm die Automütze und den Schleier ab, und ein schönes, nicht mehr ganz junges Gesicht unter einem Kranz dunkler Flechten wurde sichtbar. Die einzigen Unterbrechungen der langen, grauen Silhouette bildeten die Binde mit dem rothen Kreuz und eine große weiße Nelke, die sie an der Brust trug.

Von fernher kam plötzlich Rossegetrampel. Eine Patrouille. Die beiden sahen sich an und erbleichten.

„Ruhig Blut, Gregor. Das ist das einzige, was uns retten kann."

Sie zog ein Taschentuch und winkte den Herannahenden. In wenigen Minuten hielt ein österreichischer Offizier, von drei Mann begleitet, vor dem Auto:

„Ihre Papiere?"

Ohne das leiseste Zittern der Hand reichte sie ihm eine Schein hin, er überflog ihn mit den Augen und gab ihn mit einer tiefen Verbeugung wieder zurück.

„Ich bitte sehr um Verzeihung, gnädigste Gräfin."

Sie neigte freundlich das Haupt. Ihre ganze Sicherheit war zurückgekehrt.

„Sie finden uns in einer sehr peinlichen Lage. Wir müssen noch heute bis Lazarett in S. erreichen und haben eine Panne gehabt, mit der mein Chauffeur nicht allein fertig wird. Wenn Sie die große Liebenswürdigkeit hätten, Herr Leutnant, vielleicht Ihre Leute anzuweisen, hilfreiche Hand zu leisten?"

„Mit Vergnügen, gnädigste Frau!"

Ein Befehl... Nach wenigen Minuten hatten die drei Mann das Auto wieder flott gemacht.

„Ich bin so sehr in Ihrer Schuld," sagte die Dame, „wie kann ich Ihnen danken?"

Die schönen Augen blitzten gefährlich zu dem jungen Leutnant hinüber.

„Wenn Sie durchaus wollen, so schenken Sie mir zur Erinnerung an dieses mitternächtliche Begegnen die Blume, die Sie an der Brust tragen!"

Ein jäher Schreck durchzuckte sie. Sie hatte Mühe, ihrer zitternden Stimme Festigkeit zu geben.

„Die Blume gab mir jemand, der mir sehr nahe steht..."

„Dann bitte ich, meine Kühnheit zu verzeihen," sagte der Leutnant förmlich.

Der Chauffeur, der sich während des Gesprächs scheinbar angelegentlich mit der Maschine beschäftigt hatte, nahm seinen Sitz ein, die Dame lehnte sich in die Kissen zurück. Ein Blick streifte den Leutnant, der salutirend das Auto vorüberließ.

Die Gräfin Natascha Surkow reiste unter dem Namen und auf den gefälschten Paß einer deutschen Aristokratin mit ihrem Bruder in politischer Eigenschaft in den feindlichen Ländern. Diesmal hatte sie die Mission übernommen, eine Verständigung zwischen der russischen Regierung und dem in österreichische Gefangenschaft gerathenen Fürsten Graschnin zu vermitteln, und setzte sich, um dieses Zweckes willen, täglich der Gefahr aus, als Spionin ergriffen und erschossen zu werden. Aber ihrem heißblütigen Temperament lag ein Leben in fortwährender fiebernder Erregung besser als ein ruhiges Abwarten in Sicherheit, und in ihrem Bruder fand sie einen ergebenen Begleiter.

Um 8 Uhr früh langten sie in S. an. Die Empfehlungen, welche die Gräfin bei sich führte, und die ihre deutsche Abstammung scheinbar zweifellos erwiesen, verschafften ihr Zutritt zu dem leitenden Stabsarzt, der ihr die Besichtigung des Lazaretts, in Begleitung einer Schwester sofort gestattete. Und nun schritt die Gräfin von Zimmer zu Zimmer, von Bett zu Bett...

Jetzt traten sie in einen kleinen Saal...

Das Antlitz der Gräfin leuchtete auf, als sie in dem einen Bett das Gesicht eines Mannes von ungewöhnlicher Schönheit erkannte... Von der Pflegerin unbemerkt, tauchte ihr Blick einen Augenblick verständnisvoll in den seinen, dann wandte sie sich mit einer Frage an ihre Begleiterin.

Diese gab leise Auskunft.

Der Verwundete sei der Fürst Graschnin, einer der muthigsten Offiziere der russischen Armee, der einen Beinschuß bekommen und in österreichische Gefangenschaft gerathen sei.

Die Gräfin trat an das Bett und beugte sich über den Fürsten, und wie von plötzlichem Mitleid erfaßt, nahm sie die weiße Nelke von der Brust und legte sie auf die Bettdecke...

„Die Tapferkeit muß man ehren bei Freund und Feind"... sagte sie, ihren Impuls gleichsam entschuldigend, zu der Schwester.

Der Tag verging. Das Lazarett bereitete sich zur Ruhe, und Schwester Anna betrat den Saal, in dem der Fürst Graschnin lag, und in dem sie Nachtwache halten sollte... Sie ging noch einmal von Bett zu Bett, dann setzte sie sich in eine entfernte Ecke und versank in Nachdenken. Ein leises Geräusch schreckte sie aus ihren Träumen auf... ihre Blicke wandten sich nach der Richtung, aus der es kam...

Der Fürst hatte sich vorsichtig im Bette aufgerichtet und spähte im Zimmer umher. Er entdeckte nichts Auffälliges, die Schwester, die im Halbdunkel verborgen war, rührte sich nicht.

Der Offizie zog etwas unter dem Kopfkissen hervor. Schwester Anna erkannte im matten Schein der Nachtlampe erstaunt die weiße Nelke, die ihm die fremde Dame heute früh gegeben... Seine Hände spielten mit der Blume... wie von ungefähr fühlten, tasteten die Finger daran herum... bogen die weißen Blüthenblättchen auseinander und zogen ein kleines, zusammengerolltes Papierchen heraus, das er vorsichtig entfaltete. Nur mühsam konnte er die winzig kleine Schrift entziffern, aber Schwester Anna sah, wie ein Leuchten über sein Gesicht flog, als er den Inhalt erfahren...

Er zerriß den Zettel in Atome, nahm ein kleines Stückchen Papier von der Fahne der Medizinflasche, kritzelte ein paar Worte darauf und schob es wieder in die Blume hinein, die er in der Hand behielt. — Bald kündeten tiefe Athemzüge, daß er eingeschlafen war.

Die Schwester schlich leise an das Bett heran, nahm die Nelke vorsichtig an sich, las den Zettel und nickte, als sähe sie ihre Ahnung bestätigt. Sie überlegte einen Augenblick, dann riß auch sie ein Fetzchen Papier von der Fahne der Flasche ab, schrieb ein paar Worte darauf und steckte es an die Stelle der Mittheilung des Fürsten.

Am nächsten Morgen kam die Gräfin mit einem großen Strauß rother Rosen ins Lazarett, und wieder schloß sich ihr die Schwester auf ihrem Rundgang an. Kein Blick, kein Wort verrieth, daß sie dem Geheimnis, das die beiden verband, auf die Spur gekommen war.

Wieder blieben sie am Bette des Russen stehen.

„Sie haben meine Nelke immer noch?" sagte die Gräfin.

„Ja, gnädige Frau, ich habe sie treulich bewahrt."

„Ach, sie ist welk und häßlich. Geben Sie sie mir wieder zur Erinnerung an diese Stunde, und nehmen Sie die Rosen dafür..."

Sie legte den Strauß in seine Hand und nahm die Nelke wieder an sich. Dann verabschiedete sie sich von der Pflegerin und den Aerzten und verließ das Lazarett — — —

— — — — — — — — — — — — — —

Wochen waren vergangen — — —

Nach vielen Abenteuern und Fährlichkeiten hatte die Gräfin Natalie Surkow die russische Grenze überschritten und stand nun vor dem General Kwiatkin.

Mit einem freudestrahlenden Lächeln zog sie die weiße Nelke hervor, die welk und trocken geworden war in all der Zeit und sagte:

„Ich bin der Ueberbringer einer wichtigen strategischen Mittheilung des Fürsten Graschnin, der im Lazarett zu S. verwundet liegt..."

Der General fuhr auf:

„Wie haben Sie es möglich gemacht, mit ihm in Kommunikation zu treten?.."

Triumphirend erzählte sie die Geschichte der weißen Nelke.

„Es geht doch nichts über die Schlauheit eines Weibes," sagte der General lachend und schälte das Zettelchen langsam aus dem Kelche heraus...

Er trat ans Fenster, um die Schriftzeichen zu studiren. Zorn und Lachen stritten in seinem Gesicht. Endlich trat er auf die Gräfin zu und hielt ihr das Papier hin.

„Nennen Sie das eine wichtige strategische Mittheilung?"...

Entgeistert starrte die Gräfin auf die kurzen, in feiner Frauenhand geschriebenen Zeilen:

„Ich will nicht, daß den Oesterreichern etwas geschieht, sie sind gut und edel gegen Freund und Feind. Darum habe ich die Mittheilung des Fürsten Graschnin vernichtet, der, was er in der Gefangenschaft beobachtete, zum Nutzen seines Vaterlandes verwenden wollte. Ihm geschieht nichts... Niemand hat etwas davon erfahren. Ich habe eigenmächtig gehandelt. Schwester Anna."

Die Gräfin sank in sich zusammen. Das war das Resultat all der gefahrvollen Mühen, für die sie Ruhm und Ehre zu ernten gehofft, und die ihr nichts einbrachten als Lächerlichkeit...

„Ja," sagte der General beißend, „ich sagte es ja, es geht nichts über die Schlauheit einer Frau, es sei denn die Schlauheit — einer anderen."

Vernichtung der Absinthkulturen in Frankreich. Der Anbau von Absinth galt bisher als die wichtigste Einnahmequelle in verschiedenen Gegenden Frankreichs, und besonders das Städtchen Ivry im Kreise Ivry-sur-Seine lebte fast ausschließlich vom Verkauf dieser Kulturen. Der Absinth, der ursprünglich nur zu medizinischen Zwecken verwendet wurde, dient bekanntermaßen seit langem zur Herstellung eines alkoholischen Getränkes, dem besonders in den breiten Schichten des französischen Volkes ausgiebig zugesprochen wurde. Nun hat die französische Regierung den Genuß aller absinthhaltigen Getränke gesetzlich untersagt. Um aber die Pflanzer für den gewaltigen Verlust zu entschädigen, wurde nach der „Pharmazeutischen Post" die ganze letzte Absinthernte von der Regierung gekauft und vernichtet. So wurden in Orly allein innerhalb drei Tagen Absinthkulturen im Werthe von 100,000 Francs in Asche verwandelt. Der gleiche Vernichtungsfeldzug wird auch in den Gegenden von Houdan, Milly, Orsay und an zahlreichen anderen Orten geführt.

Die Weinernte Badens.

Nach den Feststellungen des statistischen Landesamtes beträgt die Weinernte Badens 64,000 Hektoliter. Die erzielten Preise schwanken zwischen 30 bis 120 Mark für das Hektoliter.

Das geistige Leben Warschau's.

Neben Krakau spielt Warschau die größte Rolle im polnischen Geistesleben und es würde auf diesem Gebiete noch mehr geleistet haben, hätte nicht die russische Herrschaft wie ein Alp auf dem Lande gelastet. Als Residenz der Könige und des Hofes hatte die Stadt schon in den letzten Jahrhunderten der polnischen Republik durch