

Deutsche Treue.

Von C. Zoller-Vonhert.

13. Fortsetzung.

Nun, wenns' die Milde nicht tat, vielleicht rüttelte das Schuldbewußtsein die Scham...

Der Liebesbrief, der Liebesbrief! zählte er zwischen den Röhren hervor. Sie verzog keine Miene.

„Ungläubig, das mochte mich witzig und toll, ich gab dem Kinde gedankenlos das Spielzeug, das es löste.“

Sie nickte abwesend. „Beruhend ist ihr nicht? War ihr das alles so völlig gleichgültig, daß sie nicht einmal eine Verteidigung der Mühe wert hielt...“

Schwer feuchend gab Konstantin Stoiloff auch diesen letzten Versuch auf, durch Raubzeit auf sie einzuwirken, und rief Robine Mattig zu.

„Alles vergeblich! Hört sie mich nicht, oder will sie mich nicht hören, ich weiß es nicht“, sagte er verzweifelt.

„Lassen Sie uns Frauen allein!“ bat die liebenswürdige Frau. „Wird leicht finden ich noch Worte, welche die bestiegte Quelle wieder hervorlocken.“

„Wir Frauen verstehen uns besser im Schmerz. Ich hoffe, den Schlüssel zu ihrem erschlüßelten Gemüth doch schließlich zu entdecken.“

„Der letzte blaße Schimmer des Glüdes, das gemeinsame Band, von dem er für die Zukunft noch etwas bei ihr über sich erhofft hatte!“

Am Abend raste Hedwig im bestigsten Schienfieber, und die wahnsinnigen Anklagen, die sie gegen ihren Gatten in ihren Phantasien schleuderte, trieben ihm die Haare zu Berge.

Als am nächsten Tage die Verschönerung sein Zimmer betrat, blickte er auf Fußspitzen aus dem Nachbargemach, das er zum Krankenzimmer von Hedwig hergerichtet, um Tag und Nacht ihr nahe zu sein, und sie angstvoll bewachen zu können.

„Der cure!“ sagte er kurz. „Es lag finstere Enseltsamkeit in Ton und Blick, und sein Gesicht war von verzerrten Leidenschaften eingehüllt und verunstaltet wie nach schwerer Krankheit.“

Während sie konspirierten und wühlten, Stoiloff die Brandfadel durch seinen jungen Neffen in die Zimmertüre werfen ließ, Frau Kacharina, die in ihrer Eitelkeit gekränkt, von Weßap vergessen, von dessen Gattin öffentlich beleidigt, rache-durstig das Feuer in den Gemüthern der jungen Akademiker gegen die Fremdberrschaft schützte und die jungen Tollpöste durch ihre flammende Beredsamkeit eruchte — feierten die jungen Weßaps, in ihrer köstlichen Villa, ahnungslos des um sie herum brausenden politischen Ungeheuers, ein wahres Idyll sonnigen Glüdes.

Immer mehr bezauerte Olga Paulotona mit ihrer körperlichen und geistigen Anmut den verwandten Geschnack des jungen Offiziers, immer lebensschafflicher betete er das herrliche Gesicht an, das in seinem jungen Untertan so oft immer beständigerem Reiz wurde.

Die wochenlange Trennung der Wohnräume war heute, den neunzehnten August achtzehnhundertsechundachtzig, zum ersten Male aufgehoben. Olga hatte ihren Gatten, während er dienstlich abwesend war, dadurch überraschen wollen, daß sie ihre Quasikanone zum ersten Male aufgab

und ihn im offenen Gartenaal empfing.

Wie zu einem Feste hatte sich die junge Frau dazu schmücken lassen, und vor einer Stunde noch war ihr Gesicht von strahlender Feinheit gewesen. Da traf ein Goll, ein ganz unerwarteter, ein. Sein Kommen war ein heimliches gewesen; er war auch nur mit der ausgesprochenen Absicht hierhergefahren. Olga Paulotona ein paar Augenblicke allein zu sprechen, um sie an ein feierliches Versprechen zu erinnern — dann war er ebenso still, wie er eingetroffen, aus Sofia wieder verschwunden. Die junge Frau, die von Lebenslust geschmettelt, in strahlender Dankbarkeit den Gartenaal betreten, über den die Weinranken der Veranda zitternde Lichter woben, lag jetzt still lang ausgebreitet auf dem Divan und träumte in die grüngoldene Dämmerung.

Wie ein einziger lichter Sommertag war dieses Jahr ihrer glücklichen Ehe dahingeflossen. Paul hatte alles gehalten, was sie sich von ihm versprochen. Er war der ritterliche, ehrentreue Charakter, den sie in ihm erträumt, und doch ein weicher Gemüthsman, wie sie ihn noch nie bei einem ihrer Nation angetroffen. Ein so köstliches Gemüth von bewährter Monnettskraft und Jartinn, wie es ihr noch nie in ihrem Leben vorgekommen. Er trug sie auf Händen und verzog und verzögerte sie, daß es oft schien, als habe er jeden eigenen Willen in ihr aufgegeben; und sie hatte das hingegenommen, das ver-nünftige Lieblichkeitskind der Götter, als läme ihr das zu, und sie brauchte nicht besonders dankbar dem Geschied für das äußerliche Glück zu sein, das ihm Glück so ungewöhnlicher Art, daß kaum die kühnsten Träume es je einem Menschen nahebringen. Umrahmt von allen Vorzügen des höchsten vornehmsten Lurus, umgeben von gartensonderlicher Liebe, und nun dieser letzte Segen noch — das tiefste, das in Spigen einseitig verknüpfte, das die Arme eben in seiner rosa verhängenen Korbbügel herbeizog, damit die junge Mutter sich an dem Anblick des kleinen, ruzlichen Geschickens, an das beide geschlossene Häutchen gedrückt sind, weiden kann.

Was bedrückt aber Olga Paulotona Herz jetzt plötzlich ist! Wie hart und erschütternd der Unerbittliche sie an ihren Eid gemahnt, wie er mit hehrer Absicht auch nicht den leisesten Widerspruch, kein Wort der Bitte aufkommen ließ! Wie er ihr heißes Flehen, „Gib mir mein Wort zurück, gib mir meinen Frieden!“ — mit jorziger Energie zum Schweigen brachte, sie erinnernd, daß sie sein Geschöpf sei, abhängig von seinem Willen und seiner Gnade als sein.

Er hatte ihr in diesem Augenblick des Schwärmens und Zaubers ein Geheimnis ihrer Geburt verraten: daß sie seiner Namen habe und keinen Rechtsanspruch, wenn er widerriefe, was er der Welt versichert, und er hatte Bande des Mutes wieder für sich geltend gemacht, von denen sie bis zu dieser Stunde keine Ahnung gehabt.

„Mein Vater, mein Vater, Erbarmen!“ ätzte sie, um ihr Glück kämpfend wie eine Verzweifelte. „Weil ich das mit dir habe, weil ich dein Glück will und mit ihm das Glück jenes, an den du dich geteilt — deshalb besteh ich darauf, daß du ihn mit allen Mitteln der Verhängung, mit allen Mitteln, die dir so zahlreich zu Gebote stehen, zu uns herüberziehst. Hier schwornst alles auf morschen Pfeilern, die auch vielleicht mitgetragten würden. Ihr müßt ohne Säumen euch zu uns hinüberretten, ehe es zu spät ist. Das „Wie“ ist keine Sache. Wenn du so wenig Macht über deinen Mann fühlst, daß du ihn schlimmstenfalls nicht moralisch zum Abfall von Alexander zwingst, könntest du mir leid tun. Was wäre seine vielgerühmte Liebe zu dir dann wert, was könntest du dir auf den Besitz eines Mannes einbilden, der sein bishigen Nationaldünkel dir nicht einmal zum Opfer bringen wollte? Ich schäme dich und deinen Einfluß höher, mein Kind! Du müßt — hörst du — du müßt! — in vierundzwanzig Stunden ihn in unser Lager treiben, und wendest dich die äußersten Mittel dazu an. Drohe ihm“, und er schlüßerte ihr etwas zu, das sie vor Schreck erbleichen machte, und widerstehst er dann noch, führe es aus, das wird ihn auf alle Fälle müde und gefügig machen. Der Ungehorsamen, Undankbaren wendet mein Fluch und Entziehung — du weißt, wo du mich zu finden hast. Sei klug, fest und geschickt, mein teures Kind!“

Dabei hatte er sie gärtlich auf die Seiten geküßt, war unhörbar hin- und hergegangen, und bald darauf knirschten die Räder seines Reisewagens auf dem Kies vor der Freitreppel und tollten dann schnell von dannen.

Wie germalmt von der Wucht des Erfahrenen lag Olga Paulotona nun

still in ihrem kühlen Gartengemach. Ihre weichen Hände zusammenge-schlossen, starrte sie stehend hin zu der von Palmen überschatteten Statue der Fortuna, die aus grünem Stein emporzuschweben schien.

„Verlaß und nicht“, dachte sie mit stummer Inbrunn. „Hilf mir, daß ich dein Herz wende, hilf mir, daß ich dich schön, beständig wie eine Circe bin, um ihm den festen Sinn zu umgarnen.“ Und dann krieg es wie eine Jormeswelle in dem Sinn der verwiderten jungen Fürstin auf. „Wie widerlehre, wenn ich ihm die Alternative stelle? — Wenn er mich liebt, gibt es kein Bedenken mehr, und er liebt mich, liebt mich mehr als sein Leben!“ jauchzte es selig in ihr auf.

Und dann folgten neue Zweifel, ob es nicht an ihr sei, sich dem geliebten Manne unterzuordnen, alles dahinzugeben für ihn; und sie dachte der Jugendfreundin, die das einst geland, der kleinen engen Verhältnisse, der knappen Mittel, des bescheidenen Heims, des früh durch die gemeinen Lebenssorgen vermittelten Jugendreizjes — und es etelte ihr vor den Entlassungen, dem Schönheitsmangel, dem fleischlichen, Geist und Körper einengenden Verhältnissen, und sie blühte mit Mitleid die lamtweichen Hände an, an denen wie große Muscheln die gepflegten Nägel glänzten. Diese Händchen, diese schönen Hände durch niedrige Arbeit entstellen, von dem hohen Sadel ihrer gesellschaftlichen Ausnahmestellung herabsinken in den Hausfrauenpflichten der kleinen Hausmannsfrau mit Hauptmanns-feld — es wäre zu albern, zu unmöglich, zu lächerlich! — nein, Paul mußte sich unbedingt fügen! Das konnte er ihr nicht tun, nicht an-gestimmt, weil er ein Preisge-einer vornehmen Häuslichkeit, üppiger Gewohnheiten verjährt, die sie wie das notwendige Lebenselement umgaben. Ebenso gut hätte er verlangen können, sie gäbe Speise und Trank ihm zu Gefallen und des nachsich von der Früchten des Fel-des.

Bis Paul nach Hause kam, hatte sich die etwas nervengelegte junge Mutter in einen so aufgebrachten Zustand gegen den Schuldlosen hin-eingehandelt, daß er sie in hochgra-diger Erregung antraf, als er etwas verspätet ankam.

Fürst Alexander hatte ihm nämlich ladend einen annehmen Warnungs-brief gezeigt, dessen Schrift und In-halt in die Zurechnungsfähigkeit des geheimen Abwesenden gelinden Zweifel setzen ließen.

Sie berieten dann noch eine Weile, ob man von der englischen Mahnung, seine Verhältnisse von Sionica von den Schwarzarbeiten zurückzu-ziehen, Notiz nehmen sollte oder nicht. Die ätzende Frauenhand, der un-klare Still erwidert schließlich so wenig Vertrauen, daß Fürst Alexan-der das Schriftstück nachlässigend bei-seite warf.

Mit einem Jubelruf neben ihr niederknend, und beide Arme um ihre Gehalt fängend begrüßte Paul einen neuen Sprung seitwärts — so geht es im Hochzeit hin und her.

Die Kammmuschel ist auch ein nützliches Geschöpf. Sie liebet dem Menschen nicht nur ihre Schale als Schüssel für leckere Gerichte, sondern bietet sich ihm auch selbst als eine Frucht des Meeres“ vor; denn die Pilgermuschel und andere verman-dbare Arten zeichnen sich durch ein schmad-dliches Fleisch aus, ja, manche werden von Feinschmeckern sogar den Austern vorgezogen und genau wie diese in der Küche zubereitet.

Nun sieht vielleicht dieser und je-ner die Muschelschale mit anderen Wälden an, da er weiß, daß in ihr einst auf dem Meeressande so viel Schönes und Eigenartiges geborgen war.

Muschelschalen für Speisen.

Wie viele auch das ragout sin und andere pikante Gerichte in Muschelschalen sich wohlschmecken lassen, in der Jagd und Hast des Lebens fragen nur wenige nach der Herkunft dieser sauber geformten, natürlichen Schüslein.

Früher, als man das Steingut- und Porzellangeschir noch nicht kannte, wurden sie von den Menschen wohl häufiger benutzt. In Muschelschalen kochte man Zerkleinertes auf, und sie dienten auch als Trinkgefäße. Dieselben Schalen, auf denen heute ragout sin und Austern serviert werden, trugen einst die Pilger bei sich, die durch die Mittelmeer-länder nach den heiligen Stätten wallfahrten. Aus Quellen und Bächen schöpften sie damit das Trinkwasser, um unterwegs ihren Durst zu löschen, und um sie stets bei der Hand zu haben, befestigten sie sie an Hut und Mantel. So wurde diese Muschel zum Wahrzeichen der Wallfahrer und erhielt danach auch den Namen Pilgermuschel. Aber nicht nur das kühle Wasser, auch feurige Getränke tranken man in den fischen Schalen, die schön eingestrichelt und wohl auch mit einem Fuß versehen, als Weingläser dienten. Bei gewissen Gelegenheiten war es sogar Sitze, sich solcher Trinkgefäße allein zu bedienen, und dann nannte man die Trinkgelage „Muschelschale“.

Der Naturforscher zählt die Pilgermuschel zu dem Geschlecht der Kammmuscheln, die in etwa zweihundert Arten über alle Meere der Erde verbreitet sind. Alle haben fächerförmig gefaltete und schön gerippte Schalen. Es gewährt viel Freude, dem Leben und Treiben der Kammmuschel zuzuschauen. Definet sie ihre Schalen, so bietet sich uns ein wunderbarer Anblick, denn der Rand ihres Leibes ist gleichsam mit all-gierenden Borstlein besetzt. Diese Zu-vellen sind die Augen der Muschel, die in großer Zahl zwischen den vor-gestreckten Tentakeln oder Fühlern liegen. Sie sind winzig, nur einen Millimeter groß, aber infolge der eigentümlichen Beschaffenheit der Regenbogenhaut brechen sie das Licht berart, daß sie wie Diamanten, Smaragde und Rubine funkeln. Zum Scherzen in die Ferne sind sie aber nicht eingerichtet, sie gleichen vielmehr kleinen Vergrößerungsgläsern, mit denen die Muschel ihre nächste Um-ggebung mit der größten Genauigkeit burschmütern kann. Kein Schläuschen Rohrnun entgeht da ihrem hundert-fachen Blicke.

Die Pilgermuschel zeichnet sich noch durch eine andere Eigenschaft aus. Sie ist kein träges Geschöpf, das nur langsam im Sand und Schlamm des Meeressandes fortirrt; sie ver-steht vielmehr auch recht behend zu springen und zu schwimmen. Da-durch, daß sie ihre Schalen rasch auf- und zuklappt, führt sie weite Sprünge aus. Schwimmend schiebt sie auf diese Weise auf einmal wohl um einen halben Meter vorwärts; dann ändert sie die Richtung und macht einen neuen Sprung seitwärts — so geht es im Hochzeit hin und her.

Die Kammmuschel ist auch ein nützliches Geschöpf. Sie liebet dem Menschen nicht nur ihre Schale als Schüssel für leckere Gerichte, sondern bietet sich ihm auch selbst als eine Frucht des Meeres“ vor; denn die Pilgermuschel und andere verman-dbare Arten zeichnen sich durch ein schmad-dliches Fleisch aus, ja, manche werden von Feinschmeckern sogar den Austern vorgezogen und genau wie diese in der Küche zubereitet.

Nun sieht vielleicht dieser und je-ner die Muschelschale mit anderen Wälden an, da er weiß, daß in ihr einst auf dem Meeressande so viel Schönes und Eigenartiges geborgen war.

Der glückliche Gellix.

Es war an einem eiffigalten No- vemberabend des Jahres 1888. Sir Michael Costo eilte, in seinem Pelz geschützt, über den Hanoversquare in London; er hatte seine Vorstellung in der Covent Garden - Oper dirigiert; nun wollte er heim. Pflötzlich blieb er stehen. War es Täuschung? Konnte das möglich sein? Aber wirklich, hier durch die eiffig kalte Nacht klang über den Platz die wohlmüthige Töne eines Cellos. Der Kapellmeister ging unwillkürlich dem Klänge nach; und an einer Ecke, am Rande des Bürgersteiges, saß er einen jungen, schmächtigen, aber Ralte zitternden Burschen, fast noch ein Kind, der Cello spielt und ausblüht, ob keiner tollte, ihm eine Kupfermünze zuzuworfen. „Warum spielen Sie denn hier?“ Der arme Straßenmusikant blickte den Fragenden eine ganze Weile stumm an, ehe er leise die Antwort gab. „Weil ich Hunger habe“, sagte er. Der Kapellmeister reichte ihm eine Münze und zugleich eine Visitenkarte; und als der junge Mensch am nächsten Morgen bei Sir Michael Costo vorkam, war er als Cellist für das Orchester der Covent Garden-Oper engagiert.

In's Stammbuch.

Woche nicht auf Treu und Ehre! Eins der Lebensbrat Dich lehre: Heutzutage bringt es weit Nur noch Grundloslosigkeit.

— Uter Nat. Junge: Mutter schick mich her, ich soll'n Pfund Kalbfleisch holen, oder besser wie das letzte Mal, kein Fett und keine Knochen!

Schlächter: „Grüß' Deine Mutter, mein Jung“, und jage ihr, wenn sie Kalbfleisch ohne Fett und Knochen haben will, dann soll sie sich — Käse kaufen!“

Recht man aus einer Bagatelle Glücke Seiten mit seinem Wize, Kennt man's Stizze. Wird's verdreifacht (um's Finanz-zielle).

Freig's Robelle. Ist's erst mit dreihundert Seiten ge-lan, Kennt sich's Roman.

Gehorsam.

In einem besetzten Straßenbahn-wagen strengen zwei Damen mit einem allerliebsten blondköpfigen, etwa 3 Jahre alten Buben ein. Da kein Platz ist, soll der Kleine auf dem Schoße der Großmutter sitzen. Er will nicht. Die Mutter will ihn nehm-en. „Nein, nein!“ brüllt er. Er will einen eigenen Sitzplatz haben, schreit und tobt. Die übrigen Fahrgäste ver-suchen vergebens, den kleinen Eigen-sinn zu beschwichtigen. Pflötzlich wen-det sich der Junge mit einem Rud-zer Großmutter, die ihn am Arm zieht, und — schlägt auf sie ein, ja, beißt sie in die nicht etwa zum Schlag, sondern schüßend erhobene Hand. Als die Dame endlich das tut, was längst am Plage gewesen wäre, und dem Bengel einige tüchtige Klapsse versetzt, wendet sich die Tochter beschwörend zu ihr: „Ich bitte Dich, Mutter, rege ihn doch nicht noch mehr auf!“

Dies kleine Erlebnis ist charakt-eristisch für gewisse Lieberziehungen im „Jahrhundert des Kindes“. Das Kind soll sich frei von Zwang seiner Eigenart gemäß entwickeln“, heißt es heutzutage. Aber ist nicht der End-zweck aller Erziehung, das Kind für das Leben tüchtig zu machen, es für die nicht ausbleibenden Hindernisse und Widerwärtigkeiten zu fähigen? So wie jene Mutter auf der Stra-ßenbahn, die sanft duldet die Tyranni eines dreijährigen Burschen willig erträgt, so bildet man nur selbstsüchtige Hoffinge heran. Im Leben gilt trotz aller gegenständlichen Behauptungen immer noch das alte Wort: „Wer befehlen will, muß erst gehorchen lernen!“ Nicht stabiße Unterordnung freilich, nicht blindes, willenloses Befolgen jeden Befehls soll vom Kinde verlangt werden. Man soll vor allem möglichst wenig ver-bieten; wenn man sich jedoch dazu ver-anlaßt sieht, muß man auch durch-aus fest bei der einmal gestellten Forderung bleiben. Die kleinsten Kinder erlassen sehr bald, wenn sie auf der Nase herumtanzen können und wenn nicht.

Mütter beneiden oft ihre Männer, weil die Kleinen deren Autorität fast immer billig anerkennen. Doch wie viele Mütter lassen sich auch durch Willen, Weinen und Trohen der Kin-der „herumkriegen“? Greichen soll im Kinderzimmer bleiben, wo die Mut-ter Besuch hat; als sie auf wieder-holtes Verlangen nicht geht, nimmt die Mutter sie an der Hand und führt sie zur Tür hinaus. Ganz recht! Draußen wirft Greichen sich aber zu Boden, schreit laut und küßt gegen die Tür. Endlich macht die Mutter auf und läßt den Trosttopf wieder herinkommen. Was soll ich machen? Ich kann das Geschrei nicht mitan-führen; es macht mich nervös“, ent-schuldiget sie ihr Verhalten. Künftig wird Greichen es immer so machen wie heute.

Ob solche Gehorsam wohl einstmals selbst zum Gehorsam erzo-gen worden sind? Schwerlich. Und noch weniger. Diese Mutter ländigte aus Be-quemlichkeit, es war ihr lästig, das Schreien mitanzuhören, lieber schä-digte sie durch ihr falsches Verhalten haben sie, als ihnen die wunderbare Aufgabe wurde, Mutter zu sein, an sich gearbeitet, um sich fähig zu ma-chen, der Menschheit kostbarstes Gut zu götten und zu erziehen.

Der glückliche Gellix.

Es war an einem eiffigalten No- vemberabend des Jahres 1888. Sir Michael Costo eilte, in seinem Pelz geschützt, über den Hanoversquare in London; er hatte seine Vorstellung in der Covent Garden - Oper dirigiert; nun wollte er heim. Pflötzlich blieb er stehen. War es Täuschung? Konnte das möglich sein? Aber wirklich, hier durch die eiffig kalte Nacht klang über den Platz die wohlmüthige Töne eines Cellos. Der Kapellmeister ging unwillkürlich dem Klänge nach; und an einer Ecke, am Rande des Bürgersteiges, saß er einen jungen, schmächtigen, aber Ralte zitternden Burschen, fast noch ein Kind, der Cello spielt und ausblüht, ob keiner tollte, ihm eine Kupfermünze zuzuworfen. „Warum spielen Sie denn hier?“ Der arme Straßenmusikant blickte den Fragenden eine ganze Weile stumm an, ehe er leise die Antwort gab. „Weil ich Hunger habe“, sagte er. Der Kapellmeister reichte ihm eine Münze und zugleich eine Visitenkarte; und als der junge Mensch am nächsten Morgen bei Sir Michael Costo vorkam, war er als Cellist für das Orchester der Covent Garden-Oper engagiert.

In's Stammbuch.

Woche nicht auf Treu und Ehre! Eins der Lebensbrat Dich lehre: Heutzutage bringt es weit Nur noch Grundloslosigkeit.

— Uter Nat. Junge: Mutter schick mich her, ich soll'n Pfund Kalbfleisch holen, oder besser wie das letzte Mal, kein Fett und keine Knochen!

Schlächter: „Grüß' Deine Mutter, mein Jung“, und jage ihr, wenn sie Kalbfleisch ohne Fett und Knochen haben will, dann soll sie sich — Käse kaufen!“

Recht man aus einer Bagatelle Glücke Seiten mit seinem Wize, Kennt man's Stizze. Wird's verdreifacht (um's Finanz-zielle).

Freig's Robelle. Ist's erst mit dreihundert Seiten ge-lan, Kennt sich's Roman.

Für die Küche.

Flodentköße mit Dill. Man bringt ein Quart Milch mit 1 1/2 Unzen Butter, 2 Unzen Zucker und einer Prise Salz ins Kochen, gibt dann 6 Unzen Hofersloden hin-ein und kocht dies unter Rühren zu einem dicken Brei. Man läßt den Brei abkühlen, gibt dann mehrere ganze Eier und etwas Citronenschale daran, rührt mit einem Schöpfel Klöße davon ab und brät in heißem Schmalz auf beiden Seiten licht-braun. Man legt die Flodentköße zum Einsetzen auf Löschpapier und bestreut sie beim Anrichten mit fei-nem Zucker.

Mastiertes Fleisch. Rind-fleischschneidet man in möglichst große Scheiben, wendet sie in Ei und bestreicht sie dann auf beiden Seiten dick mit den Resten eines Kartoffelbreites, unter den man et-was weidgerührte Butter und ein Ei mischt. Die Kartoffelmasse muß den Scheiben gleichmäßig dick anhaf-ten. Die Scheiben werden erst in Eiweiß und dann in einer Mis-chung von Semmelkrumen und Bor-mefantäse gebrät, in Fett auf bei-den Seiten goldbraun gebraten und mit grünem Salat zu Tisch gegeben.

Frische Heringe mit Sa-h-nensauce. Die Heringe werden sehr sorgfältig zurechtgemacht, ab-gewaschen, gewaschen, abgetrocknet und gesalzen, dann in Weizenmehl gewendet und in Butter in der Pfan-ne auf beiden Seiten schön goldgelb gebraten. Dann zerläßt man in ei-ner anderen Pfanne ein reichliches Stück Butter, düstet darin zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln und ein bis zwei Löffel Mehl gar, ver-sucht dies mit etwas lodendem Was-ser zu seimiger Sauce, salzt sie, fügt zwei bis drei Schöpfel bide, saure Sahne dazu und schmet die Sauce, die heiß über die Heringe gefüllt wird, ab. Dazu Kartoffeln in der Schale.

Lammbraten. Man nimmt einen schönen Lammrücken oder die beiden Lammhälften; wenn man an-statt des Lammes lieber Hammelbraten gibt, nimmt man die Keule und muß gut altschlachten sein; es wird geflopf, gebäutet, nach Belieben ge-schikt oder ungegeschikt gelassen, mit Salz bestreut und in die Pfanne in gerastene, gebräunte Butter und gerastenes Hammelfett gelegt, um zu-erst auf beiden Seiten angebräunt zu werden. Dann gibt man 4 bis 5 Schöpfel getrocknete Pilze sowie ein paar Brotkrumen und ein Stüchchen Speckschwarte in die Bratbrühe und gießt beim Einbraten immer etwas heißes Wasser, gegen Ende der Brat-zeit etwas saure Sahne dazu. Die Sauce wird mit etwas Wasser von der Pfanne losgelocht, durch ein Sieb gerührt, mit saurer Sahne und Kar-toffelmehl seimig gemacht, abge-sammet und neben dem Braten ge-reicht.

Saurer Rinderbraten. Ein schönes Stück Rindfleisch (ein Schwanzhüft) wird gut geflopf und für zwei bis drei Tage in milden ausgekochten Essig gelegt; dann trock-net man es ab, spickt es gleichmäßig, bestreut es mit Salz, legt es in eine Pfanne mit gelb gemachter Butter, gibt drei bis vier zerquetschte Wa-scholderbeeren dazu und läßt das Fleisch unter fleißigem Begießen auf allen Seiten gehörig bräunen. Dann gibt man etwas Wasser dazu, be-streicht den Braten mit saurer Sah-ne und gibt auch an die Sauce spä-ter etwas saure Sahne. Im Ofen wird der Braten schön gar und weich gebraten und die Sauce wird, wenn sie von der Sahne nicht dick genug ist, mit etwas in saurer Sahne verquie-tem Mehl verdoht. Nach Belieben wird sie vor dem Verdoht mit Mehl durch ein Sieb gerührt.

Kartoffelsuppe aus Brühkartoffeln. Man giebt zuvor die Brühe von den Kartoffeln ab und drückt sie durch einen Durch-schlag. Die Brühe kocht man zuerst allein auf, verlängert sie unter Zu-hilfenahme von lodendem Wasser und einem Bouillonnwürfel, würzt diese Suppe mit etwas Salz und geriebener Zwiebel oder Schalotte und schneidet kleine Würfel von ange-bräuntem Speck hinein. Zuletzt gibt man die gerührten Kartoffeln dazu.

Lammbraten. Man nimmt einen schönen Lammrücken oder die beiden Lammhälften; wenn man an-statt des Lammes lieber Hammelbraten gibt, nimmt man die Keule und muß gut altschlachten sein; es wird geflopf, gebäutet, nach Belieben ge-schikt oder ungegeschikt gelassen, mit Salz bestreut und in die Pfanne in gerastene, gebräunte Butter und gerastenes Hammelfett gelegt, um zu-erst auf beiden Seiten angebräunt zu werden. Dann gibt man 4 bis 5 Schöpfel getrocknete Pilze sowie ein paar Brotkrumen und ein Stüchchen Speckschwarte in die Bratbrühe und gießt beim Einbraten immer etwas heißes Wasser, gegen Ende der Brat-zeit etwas saure Sahne dazu. Die Sauce wird mit etwas Wasser von der Pfanne losgelocht, durch ein Sieb gerührt, mit saurer Sahne und Kar-toffelmehl seimig gemacht, abge-sammet und neben dem Braten ge-reicht.

Saurer Rinderbraten. Ein schönes Stück Rindfleisch (ein Schwanzhüft) wird gut geflopf und für zwei bis drei Tage in milden ausgekochten Essig gelegt; dann trock-net man es ab, spickt es gleichmäßig, bestreut es mit Salz, legt es in eine Pfanne mit gelb gemachter Butter, gibt drei bis vier zerquetschte Wa-scholderbeeren dazu und läßt das Fleisch unter fleißigem Begießen auf allen Seiten gehörig bräunen. Dann gibt man etwas Wasser dazu, be-streicht den Braten mit saurer Sah-ne und gibt auch an die Sauce spä-ter etwas saure Sahne. Im Ofen wird der Braten schön gar und weich gebraten und die Sauce wird, wenn sie von der Sahne nicht dick genug ist, mit etwas in saurer Sahne verquie-tem Mehl verdoht. Nach Belieben wird sie vor dem Verdoht mit Mehl durch ein Sieb gerührt.

Kartoffelsuppe aus Brühkartoffeln. Man giebt zuvor die Brühe von den Kartoffeln ab und drückt sie durch einen Durch-schlag. Die Brühe kocht man zuerst allein auf, verlängert sie unter Zu-hilfenahme von lodendem Wasser und einem Bouillonnwürfel, würzt diese Suppe mit etwas Salz und geriebener Zwiebel oder Schalotte und schneidet kleine Würfel von ange-bräuntem Speck hinein. Zuletzt gibt man die gerührten Kartoffeln dazu.

Lammbraten. Man nimmt einen schönen Lammrücken oder die beiden Lammhälften; wenn man an-statt des Lammes lieber Hammelbraten gibt, nimmt man die Keule und muß gut altschlachten sein; es wird geflopf, gebäutet, nach Belieben ge-schikt oder ungegeschikt gelassen, mit Salz bestreut und in die Pfanne in gerastene, gebräunte Butter und gerastenes Hammelfett gelegt, um zu-erst auf beiden Seiten angebräunt zu werden. Dann gibt man 4 bis 5 Schöpfel getrocknete Pilze sowie ein paar Brotkrumen und ein Stüchchen Speckschwarte in die Bratbrühe und gießt beim Einbraten immer etwas heißes Wasser, gegen Ende der Brat-zeit etwas saure Sahne dazu. Die Sauce wird mit etwas Wasser von der Pfanne losgelocht, durch ein Sieb gerührt, mit saurer Sahne und Kar-toffelmehl seimig gemacht, abge-sammet und neben dem Braten ge-reicht.

Saurer Rinderbraten. Ein schönes Stück Rindfleisch (ein Schwanzhüft) wird gut geflopf und für zwei bis drei Tage in milden ausgekochten Essig gelegt; dann trock-net man es ab, spickt es gleichmäßig, bestreut es mit Salz, legt es in eine Pfanne mit gelb gemachter Butter, gibt drei bis vier zerquetschte Wa-scholderbeeren dazu und läßt das Fleisch unter fleißigem Begießen auf allen Seiten gehörig bräunen. Dann gibt man etwas Wasser dazu, be-streicht den Braten mit saurer Sah-ne und gibt auch an die Sauce spä-ter etwas saure Sahne. Im Ofen wird der Braten schön gar und weich gebraten und die Sauce wird, wenn sie von der Sahne nicht dick genug ist, mit etwas in saurer Sahne verquie-tem Mehl verdoht. Nach Belieben wird sie vor dem Verdoht mit Mehl durch ein Sieb gerührt.

Kartoffelsuppe aus Brühkartoffeln. Man giebt zuvor die Brühe von den Kartoffeln ab und drückt sie durch einen Durch-schlag. Die Brühe kocht man zuerst allein auf, verlängert sie unter Zu-hilfenahme von lodendem Wasser und einem Bouillonnwürfel, würzt diese Suppe mit etwas Salz und geriebener Zwiebel oder Schalotte und schneidet kleine Würfel von ange-bräuntem Speck hinein. Zuletzt gibt man die gerührten Kartoffeln dazu.

Lammbraten. Man nimmt einen schönen Lammrücken oder die beiden Lammhälften; wenn man an-statt des Lammes lieber Hammelbraten gibt, nimmt man die Keule und muß gut altschlachten sein; es wird geflopf, gebäutet, nach Belieben ge-schikt oder ungegeschikt gelassen, mit Salz bestreut und in die Pfanne in gerastene, gebräunte Butter und gerastenes Hammelfett gelegt, um zu-erst auf beiden Seiten angebräunt zu werden. Dann gibt man 4 bis 5 Schöpfel getrocknete Pilze sowie ein paar Brotkrumen und ein Stüchchen Speckschwarte in die Bratbrühe und gießt beim Einbraten immer etwas heißes Wasser, gegen Ende der Brat-zeit etwas saure Sahne dazu. Die Sauce wird mit etwas Wasser von der Pfanne losgelocht, durch ein Sieb gerührt, mit saurer Sahne und Kar-toffelmehl seimig gemacht, abge-sammet und neben dem Braten ge-reicht.

Saurer Rinderbraten. Ein schönes Stück Rindfleisch (ein Schwanzhüft) wird gut geflopf und für zwei bis drei Tage in milden ausgekochten Essig gelegt; dann trock-net man es ab, spickt es gleichmäßig, bestreut es mit Salz, legt es in eine Pfanne mit gelb gemachter Butter, gibt drei bis vier zerquetschte Wa-scholderbeeren dazu und läßt das Fleisch unter fleißigem Begießen auf allen Seiten gehörig bräunen. Dann gibt man etwas Wasser dazu, be-streicht den Braten mit saurer Sah-ne und gibt auch an die Sauce spä-ter etwas saure Sahne. Im Ofen wird der Braten schön gar und weich gebraten und die Sauce wird, wenn sie von der Sahne nicht dick genug ist, mit etwas in saurer Sahne verquie-tem Mehl verdoht. Nach Belieben wird sie vor dem Verdoht mit Mehl durch ein Sieb gerührt.

Kartoffelsuppe aus Brühkartoffeln. Man giebt zuvor die Brühe von den Kartoffeln ab und drückt sie durch einen Durch-schlag. Die Brühe kocht man zuerst allein auf, verlängert sie unter Zu-hilfenahme von lodendem Wasser und einem Bouillonnwürfel, würzt diese Suppe mit etwas Salz und geriebener Zwiebel oder Schalotte und schneidet kleine Würfel von ange-bräuntem Speck hinein. Zuletzt gibt man die gerührten Kartoffeln dazu.

Unsere Schnittmuster - Offerte



9510. Reizendes Kleid für kleine Mädchen. Brauner Galatea, mit Bezug von weiß und braun, wurde zur Verherrlichung dieses allerliebsten Modelles benutzt. Das Dessin kann aber ebenso gut aus Gingham, Serge, Cashmere, Linnen, Linene oder Seide ausgeführt werden. Der Schnitt ist vorne, wo sich die Taille- und Brustteile kreuzen und unter der vorderen Falz: des Bodens. Die Kermel können in regulären oder Wickelschnitt gemacht werden. Das Muster ist in 4 Größen geschnitten: 8, 10, 12 und 14 Jahre. Es benötigt 6 Bruch 3/4gärtigen Stoff für die 12jährige Größe. Preis des Musters 10 Cent.

Bestellungs-Anweisungen; Die Muster werden an irgend eine Adresse gegen Einzahlung des Freieis geschickt. Man gebe Nummer und Größe und die volle Adresse deutlich an und schicke den Coupon nebst dem oben erwähnten Preis an das „Neuer Herbst- und Winter-Katalog mit allen neuesten Moden jetzt fertig. Jeder Letter der „Omaha Tribune“ für 10 Cent zugelandt.“

PATTERN DEPARTMENT OMAHA TRIBUNE, 1311 Cornish St.

Form for ordering patterns, including fields for name, address, and city.

Der gemeinsame Freund.

Aus dem modernen Gesellschafts-leben weiß ein Pariser Blatt eine amüsante kleine Episode zu erzählen. Der Schauplatz ist ein eleganter Pa-riiser Salon. Der Dame des Hau-ses wird eine Besucherin gemeldet, gerade in dem Augenblick, als Hr. Z. sich verabschiedet. Herr Z. verbeugt sich höflich und torrest vor der ein-trittenden Unbekannten und giebt sich zurück. Die neue Besucherin folgt der freundlichen Aufforderung der Hausherrin, nimmt Platz und be-gimmt: „Vor allem, vergehen Sie mir, gnädige Frau, wenn ich die Klüßigkeit habe, mich selbst einzufüh-ren. Seit langem ist es mein seh-nlichster Wunsch, Sie kennen zu ler-nen. Ich bin die Frau von Herrn X und mein Mann ist im Ministeri-um Ihrem Herrn Gemahl unterstellt worden.“ Die Hausherrin nickt höf-lich, aber schon fährt die Besucherin fort: „Und zudem haben wir einen gemeinsamen Freund.“ „Ach, wer ist das?“ fragte die Dame des Hau-ses neugierig. „Herr Z.“ Sie kennen Herrn Z.“ fragt die Witvin ver-büßelt. „O, gewiß, wir sind intime Freunde, er ist ein alter Freund mei-nes Mannes und oft schenkt er uns die Ehre und das Vergnügen, an un-seren bescheidenen Diners teilzuneh-men.“ „Aber dann, liebe, gnädige Frau“, meint die Hausherrin mit milder Bosheit, „haben Sie ihn nicht wiederentannt; denn Herr Z. sind Sie soeben bei Ihrem Eintritt hier im Zimmer begegnet.“ Die Besucherin soll etwas verlegen geworden sein und sich ziemlich schnell empfohlen ha-ben.

— Unerwartete Mah-nung. „Woher kommt es, daß Du schon so früh eine Klage ge-triegt hast, lieber Freund?“ „D.“ Durch das viele Denken!“ „A.“ Gaha, was hast denn Du zu denken?“ „B.“ Na, zum Beispiel, wie ich die zwanzig Taler wiedertriege, die ich Dir vor drei Jahren gepumpt habe.“ „Im Mittelalter wurden Güter, Kürbis und Melone noch miteinander verwechselt.“

— Unerwartete Mah-nung. „Woher kommt es, daß Du schon so früh eine Klage ge-triegt hast, lieber Freund?“ „D.“ Durch das viele Denken!“ „A.“ Gaha, was hast denn Du zu denken?“ „B.“ Na, zum Beispiel, wie ich die zwanzig Taler wiedertriege, die ich Dir vor drei Jahren gepumpt habe.“ „Im Mittelalter wurden Güter, Kürbis und Melone noch miteinander verwechselt.“

— Unerwartete Mah-nung. „Woher kommt es, daß Du schon so früh eine Klage ge-triegt hast, lieber Freund?“ „D.“ Durch das viele Denken!“ „A.“ Gaha, was hast denn Du zu denken?“ „B.“ Na, zum Beispiel, wie ich die zwanzig Taler wiedertriege, die ich Dir vor drei Jahren gepumpt habe.“ „Im Mittelalter wurden Güter, Kürbis und Melone noch miteinander verwechselt.“

— Unerwartete Mah-nung. „Woher kommt es, daß Du schon so früh eine Klage ge-triegt hast, lieber Freund?“ „D.“ Durch das viele Denken!“ „A.“ Gaha, was hast denn Du zu denken?“ „B.“ Na, zum Beispiel, wie ich die zwanzig Taler wiedertriege, die ich Dir vor drei Jahren gepumpt habe.“ „Im Mittelalter wurden Güter, Kürbis und Melone noch miteinander verwechselt.“

— Unerwartete Mah-nung. „Woher kommt es, daß Du schon so früh eine Klage ge-triegt hast, lieber Freund?“ „D.“ Durch das viele Denken!“ „A.“ Gaha, was hast denn Du zu denken?“ „B.“ Na, zum Beispiel, wie ich die zwanzig Taler wiedertriege, die ich Dir vor drei Jahren gepumpt habe.“ „Im Mittelalter wurden Güter, Kürbis und Melone noch miteinander verwechselt.“

— Unerwartete Mah-nung. „Woher kommt es, daß Du schon so früh eine Klage ge-triegt hast, lieber Freund?“ „D.“ Durch das viele Denken!“ „A.“ Gaha, was hast denn Du