Küchenzettel für eine Woche.

Montag: Kalbsrippe, Stiefmütterchen, grüne Erbsen, Kartoffelbrei, Mandelcreme, Rostbraten mit Kopfsalat.

Dienstag: Bouillon, Chaumontagne, grüne Bohnen, Kartoffelpuree, Kopfsalat, Pfirsichkuchen.

Mittwoch: Gemüsesuppe in Tassen, Hühnerbrüstchen, Tomaten mit Reis, Backkartoffeln, Rotkraut, Brombeeren (Blaubeeren).

Donnerstag: Eiersuppe, Kalbsleber Art, Blumenkohl, Kartoffelbrei, Mondfleck, Erdbeerreis.

Freitag: Klare Schildkröte, Lammrippchen, junge Erbsen, Kartoffelbrei, grüner Salat, Stachelbeerkuchen.

Samstag: Bouillon mit Ei, gebackene Kalbsleber, Spinat, Kartoffeln in der Schale, Kopfsalat, Ice Cream.

Sonntag: Suppe von jungen Erbsen, gebratene Kapaunenkeulen, junge Hühner (Backerl), Blumenkohl, Schinkenkartoffeln, Tomaten und Gurkensalat, Pfirsichkuchen.

Engel-Kuchen (Engel-Kuchen). 14 Eßlöffel Zucker, gesiebter, das Weiße von 11 Eiern, 1 Theelöffel Weinsteinpulver, 3 Pint Mehl, 1 Theelöffel Cream of Tartar. Das Mehl wird mit letzterem drei Mal durchsiebt. Das Eiweiß wird zu ganz steifem Schaum geschlagen, der Zucker langsam hinzugegeben, dann der Extrakt und zuletzt das Mehl. Eine Form wird mit Butter bestrichen und mit Mehl bestreut, der Teig dann hineingefüllt und in einem langsamen Ofen 1 Stunden gebacken. Man glasirt den Kuchen mit folgender Glasur: ½ Tasse gesiebter pulverisirter Zucker wird mit etwas kaltem Wasser vermischt, ½ Pint Sherrywein und ½ Theelöffel Vanilla-Extrakt dazugethan. Dieses wird über dem Feuer gerührt bis es ganz heiß ist und sofort über den Kuchen gegossen. Man kann hernach noch einen Guß wie folgt darübergießen: das Weiße von einem Ei schlägt man mit 6 Unzen pulverisirtem Zucker 10 Minuten lang. Dann wird über den Kuchen gestrichen und hart werden lassen.

Eisthee. Der kühle Thee empfiehlt sich besonders für solche, die angestrengt geistig zu arbeiten haben und dabei selbstverständlich Bier, Wein oder sonstige alkoholhaltige Getränke in größeren Mengen nicht vertragen. Man gieße den Thee in bekannter Weise auf, lasse ihn ziehen, gieße ihn dann ab, lasse ihn abkühlen und bringe ihn dann in den Eisschrank oder -Kasten. Den kühlen Thee servire man nach Bedarf und Geschmack rein, oder gebe Citronensaft und gemahlenen Zucker dazu, oder bereite ihn nach einem der folgenden Rezepte: 1) 1 Pint süßer Rahm steif geschlagen, mit zwei bis drei Tassen gutem Theeaufguß, 1½ Löffel Rum oder Arrak und dem nöthigen Zucker gemischt und halb gefrieren lassen. 2) 1½ Unzen Thee in 1 Quart Wasser ziehen lassen. Dazu kommen 4 Unzen Zucker und ½ Pint Rahm. Das zu einer cremeartigen Konsistenz gefrieren lassen, dann in Gläsern servirt; nach Belieben kann man auf jedes Glas eine dünne Scheibe Citrone legen.

Kalte Ente. Dies neue, jetzt sehr beliebte Getränk wird aus zwei bis drei Flaschen leichtem Weißwein und einer Flasche Sekt bereitet. Den hierzu nöthigen harten Zucker (nach Geschmack, etwa ½ bis ¾ Pfd.) kocht man vorher in ½ Pint Wasser klar, seiht ihn durch eine Serviette und thun ihn erkaltet in den Weißwein. Sobald beide Ingredienzien innig verbunden sind, fügt man als Würze in feine Scheiben geschnittene Ananas hinzu, ganz zuletzt den Sekt. Diese Bowle wird auf Eis gekühlt. Man trägt sie — wie überhaupt alle kalten Bowlen — nach neuer Mode gern in hohen, schmalen Krystallkannen auf und servirt daraus in Champagnergläsern. Uebrigens kann man auch außer Ananas ein beliebig anderes Aroma dazu verwenden.

Pfirsich-Kuchen. Man löst 1 Unze Hefe in 1½ Tassen lauwarmer Milch auf, giebt 2 Tassen Mehl hinzu und verrührt es zu einem dünnflüssigen Teig, läßt ihn zugedeckt an einem warmen Orte solange stehen, bis er leicht ist. Inzwischen rührt man ½ Tasse Butter mit ½ Tasse Zucker schäumig, giebt die abgeriebene Schale einer Citrone und 2 Eier hinzu, giebt noch Mehl hinzu und verarbeitet das Ganze zu einem steifen Teig, läßt ihn zugedeckt an einem warmen Orte bis zur doppelten Höhe aufgehen, dann rollt man ihn messerrückendick aus, legt ihn auf flache gebutterte Blechpfannen und läßt ihn ½ Stunde stehen; dann belegt man den ganzen Kuchen dicht mit geschälten und in Viertel zertheilten Pfirsichen, beträufelt sie mit ein wenig geschmolzener Butter und läßt sie noch 20 Minuten an einem warmen Orte stehen, dann bäckt man die Kuchen bei mäßiger Hitze gar, bestreut sie mit Zucker und stellt sie noch einige Minuten in den Ofen zurück.

Gekochter Himbeersaft. Eine schon alte, aber ganz vorzügliche Zubereitungsweise ist folgende: Auserlesene Himbeeren werden zerqueischt und bleiben 5—6 Tage mit Saft an einem nicht zu warmen Orte stehen, doch sorgt man dafür, daß durch öfteres Umrühren die oberen Schichten nicht zu lange mit der Luft in Berührung bleiben, denn dadurch erhält der Saft einen Stich ins Violette. Der Saft wird nun von der Maische abgegossen. Der abgegossene Saft bleibt wieder so lange stehen, bis er sich wirft, d. h. bis er anfängt zu gähren, man schäumt ihn sorgfältig ab und nimmt nur den hellen Saft zum Einkochen. Man setzt nun pro Quart Saft 2 Pfund Zucker zu, nimmt beides in einen reinen Kupferkessel und koche ihn fünf Minuten lang, entfernt aber sorgfältig allen aufsteigenden Schaum. Den erkalteten Saft bringt man in Flaschen und bewahrt ihn gut verschlossen an einem kühlen Orte auf. So zubereitet, behält der Saft das volle Fruchtaroma, welches bei längerer Gährung, wenn auch nur zum geringen Theile, verflüchtet, und hält sich sehr lange.

Kartoffeln à la Pückler. Kartoffeln werden in der Schale gekocht, doch dürfen sie nicht zerfallen. Dann werden sie geschält und in dicke Schreiben geschnitten. Diese werden nun mit Kümmel, Pfeffer und Salz bestreut und in Butter bräunlich gebacken. Inzwischen läßt man in frischer Butter einige Kapern und eine kleinige Zwiebel geschnitten, eingeschnittene Gurken. Auch wird zu den Kartoffeln gerieb. und Käse gereicht. Endlich verreibt man 2 Eigelb mit 2 Eßlöffel Rahm und übergießt die Kartoffeln mit dieser Masse gut durch.

Kartoffeln „à Berlin". Man schält, kocht und pellt die Kartoffeln. Hierauf backt man magere Schinken und einige Weißfische gebraten. Die Schinken werden nun in eine Pfanne gelegt und die mit geriebener Butter und etwas Salz Muskat bestreut. Nehmen nehme man die mit einem Messer von der mittleren Thunfisch eine Brut. Dieses bestreut man auch dick mit Butter, darauf man die Kartoffeln legen und darauf eine dicke Masse über die Brut wird. Hierzu nimmt man am besten 4 Eier auf je eine Tasse Schinken reichen. Jetzt legt man die Kartoffeln Rogen und darauf Butter und pudelheißer, auch kann man etwas Butter über Brauner Hopfenzweig. Nachdem man das Gericht aus mit Kartoffeln bei Brust hat, stellt man es 15 Minuten lang in den Backofen. Hat man nach einer strenge Kenner, kann man es heiß servieren, nachdem es heiß gemacht worden, auf die Kartoffeln schütten. Doch ist dieses letzte Verfahren durchaus nicht nothwendig.

Erdbeer-Likör. Reife, gewürzreiche Erdbeeren kommen in eine Schüssel, werden mit Weingeist übergossen und 8 Tage lang zum Ziehen hingestellt; alsdann seiht und preßt man das Flüssige durch ein feinenes Tuch nach gekochtem und wieder kalt gewordenem Zuckerwasser hinzu und füllt das Ganze auf Flaschen. Das Mengen-Verhältniß kann ein beliebiges sein, doch als Norm mag folgendes dienen: 2 Thl. Erdbeeren, 3 Thl. Weingeist, 3 Thl. Zuckerwasser; je süßer letzteres ist, um so besser. Um den Wohlgeschmack zu erhöhen, empfiehlt es sich, noch eine Kleinigkeit feingeschnittene Vanille beizufügen. — **Erdbeer-Likör.** In eine große Glasflasche füllt man 1 Pfd. sehr reife Walderdbeeren, ½ Pfd. gestoßenen weißen Candiszucker oder Raffinadezucker und 2 Pints feinen Franzbranntwein, verkorkt und versiegelt die Flasche und läßt sie unter täglichem Umschütteln 4—5 Wochen in der Sonne oder in der Nähe des Ofens destilliren, filtrirt den Likör und zieht ihn auf Flaschen. — Ein anderes Verfahren besteht darin, 1 Quart Erdbeeren und 1 Quart Franzbranntwein oder Kirschwasser 3—4 Wochen an einem mäßig warmen Ort stehen zu lassen, dann durch ein Sieb zu pressen, 1 Pfd. zerschlagenen Zucker, einen Theelöffel voll Zimmet und ebenso viel gestoßene Nelken hinzuzufügen, alles in einer großen Flasche weitere drei Wochen hinzustellen, dann zu filtriren und abzufüllen.

Saccharin. Das Saccharin wird bei der Bereitung von Speisen für Zuckerkranke anstatt des Zuckers verwendet. Es ist ein Präparat, das sich durch ganz besonders starke Süßigkeit auszeichnet. Saccharin ist in kaltem Wasser sehr schwer, in kochendem Wasser oder Alkohol leicht löslich. Wie stark konzentrirt seine Süßigkeit ist, geht daraus hervor, daß diese noch bei einer Verdünnung von 1 zu 70,000 deutlich hervortritt, während dieselbe bei Rohrzucker nur bei einer Verdünnung von 1 zu 250 der Fall ist. Während Zucker in der Diät der Diabetiker absolut verboten ist, übt Saccharin gar keinen ungünstigen Einfluß auf die Ausscheidungen und das Allgemeinbefinden aus. Das Saccharin wird gewöhnlich in Verbindung mit doppeltkohlensaurem Natron angewendet und erhält meistens die Form von Tabletten. (Bemerken möchte ich, daß der übermäßige Gebrauch von Saccharin, weil unter Umständen schädlich, nicht zu empfehlen ist.)

Verschiedene Mittel gegen Bleichsucht. Ein Heilmittel hierfür sind gedörrte Birnen in rothem Wein gekocht. Ebenso empfehlenswerth ist folgendes Mittel: Man zerklopfe ein Ei recht schaumig mit einem Theelöffel Zucker, gieße ein Glas guten Rothwein daran und genieße täglich in Zwischenräumen ein Glas so präparirten Weines. Mittel gegen Bleichsucht. Man hole in einer Apotheke ungefähr für 20 Cents Eisenpulver und lasse von drei Eiern die Schalen ungefähr zwei Stunden an der Luft trocknen, aber nicht zu hart werden, und pulverisire diese fein. Nun nehme man einen Eßlöffel voll pulverisirten Zimmt und einen Eßlöffel voll gepulverten Zucker, auch vom Eierschalenpulver einen Eßlöffel, aber vom Eisenpulver nur einen Kaffeelöffel voll. Diese vier Bestandtheile mische man gut durcheinander und gebe der Bleichsüchtigen täglich früh und Abends eine Messerspitze voll in einer Oblate. In kurzer Zeit schon verliert sich die Bleichsucht mit allen ihren Erscheinungen. Guter Rothwein und kräftige Fleischkost unterstützen das Mittel.

Blutarmuth. (Einsendungen von Leserinnen). 1. Eine Schwester von mir litt an schlimmer Blutarmuth. Mein Vater sorgte dafür, daß sie täglich 1—2 Quarts saure Milch, mit nichts anderem gemischt oder zu, anstatt Medizin zu sich nahm. Nach etwa vier Monaten war sie blühend, vollwangig und hatte sich in jeder Weise erholt.

Krampfadern. Das Leiden besteht darin, daß die Adern, die das Blut von der Körper-Peripherie zum Herzen zurückführen, sich durch Stauung des Blutes stark ausdehnen und erweitern. Diese Erweiterungen stellen sich besonders gern am Unterschenkel ein, weil das Blut hier, wo es sich, der Schwere entgegen, von unten nach oben zum Herzen zurückbewegen muß, ohnehin leichter als anderswo stockt. Bei beträchtlicher Ausdehnung der Krampfadern sind sie unter der üblichen Behandlung in der That nicht völlig heilbar, wenigstens nicht in dem Sinne, daß sie vollkommen verschwinden; immerhin läßt sich doch verhüten, daß sie größere Beschwerden machen oder sich noch mehr ausbreiten. Dazu ist vor allem das Tragen gut angelegter Binden (aus Flanell, Trikotschlauch u. s. w.) oder eines passenden Gummistrumpfes nöthig. Zweckmäßig ist ferner kühles Waschen und gelegentliches Massiren des Beines. Schädlich wirkt das Tragen von Strumpfbändern, die das Bein ringsherum einschränken und somit den Blutabfluß noch mehr hemmen. Von Nachtheil ist es auch, wenn Sie etwa einen Beruf ausüben, der Sie zum anhaltenden Stehen nöthigt. Nur das Messer des Chirurgen kann das Uebel gänzlich ausrotten; indessen paßt das nur für sehr schwere Fälle, da die betreffenden Eingriffe doch nicht ohne jede Gefahr sind.

Krampfadern. Gegen das lästige Jucken der Krampfadern empfahl mir der Arzt geläuterten Weingeist zum Einreiben der leidenden Stellen. Es hat mir dieses einfache Mittel bald geholfen.

Brombeeren einzumachen. Auf jedes Pfund Beeren rechne man ¾ Pfund Zucker und koche es in klarem Wasser, bis es durch und durch gekocht ist. Nun füge man auf ein Quart Beeren eine Tasse Wasser und koche es, mit dem Uebrigen vermischt, einmal auf, schäume ab und verwahre die Kannen oder Gläser.

Auf andere Art. Man mache einen Syrup von einer Tasse Zucker und einer Tasse Wasser auf ein Quart Beeren, erhitze ihn, schäume ab und lasse ihn noch einmal aufkochen. Nun schüttet man die Frucht hinein und lasse es acht Minuten kochen. Dann fülle man Alles in Kannen oder Gläser und verwahre diese. — Werden die Beeren jedoch in den Gläsern heiß gemacht, so gießt man den Syrup, kurz ehe er anfängt zu kochen, darüber, nachdem die gefüllten Gläser auf ein hölzernes Gestell in einem Kessel von heißem Wasser gestellt wurden, dann erhitze man alles langsam. Die Frucht muß fünf Minuten kochen, darauf nehme man die Gläser heraus und verwahre dieselben.

Kirschen in Zucker einzumachen. Man rechnet auf ein Pfund süße, schwarze, ausgesteinte Kirschen, ¾ Pfund Zucker, der gut geläutert und zum Faden gekocht wird, dann legt man die Kirschen ein und läßt sie unter fleißigem Abschäumen 10 Minuten kochen. Man hebt sie alsdann mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft noch ein, gießt ihn über die Kirschen, läßt sie über Nacht stehen und kocht sie den folgenden Tag wieder 10 Minuten lang, um sie, wenn erkaltet, in Gläsern aufzubewahren.

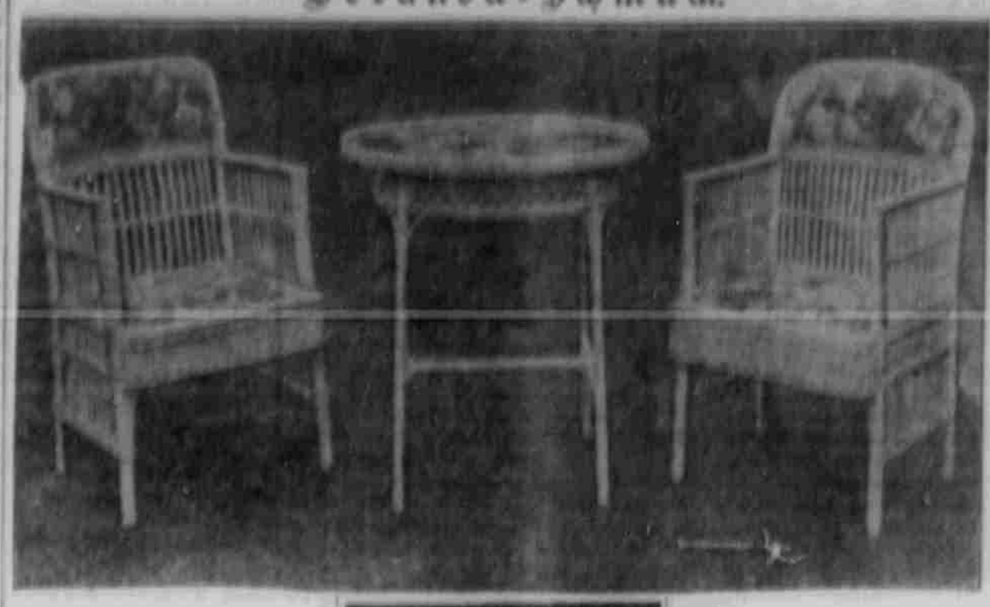
Gelbgewordene Tasten zu reinigen. Die Tasten werden, nachdem sie mit Benzin entfettet, durch öfteres Bestreichen mit dem ungefährlichen Wasserstoff-Superoxyd erfolgreich gebleicht. Jedoch ist dabei insofern größte Vorsicht nöthig, daß nichts zwischen die Tasten einläuft.

Boshaft.

Zofe: „Ach, wenn es doch Amazonenkorps gäbe und wir Frauen auch in den Krieg könnten".

Freundin: „Da meldetest du dich im Felde gewiß oft als Horchposten!"

Veranda-Schmuck.

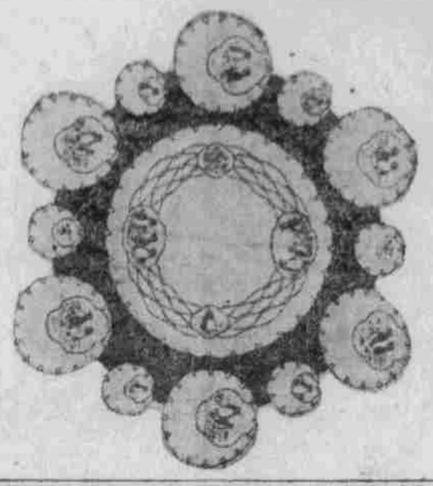


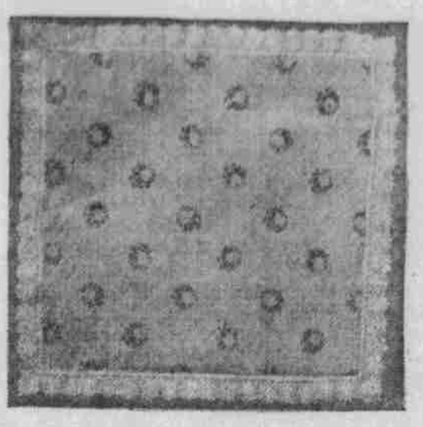
Sehr hübsch sind die neuen Rohrmöbel mit buntem Kretonnüberzug. Sie machen Gärten und Veranden zu einem sauberen und freundlichen Bild. Zugleich dienen sie auch der Behaglichkeit, da sie leicht handlich und vor allem sehr bequem sind. Zum Schutz der Speisen und Früchte vor Insekten dient die Puppe auf einem Drahtgestell, das mit Mull überzogen ist. Für geschickte Hände leicht herstellbar, ist sie nicht nur praktisch, sondern auch zierlich und hübsch anzusehen, wenn sie mit gutem Geschmack ins Ganze gestellt ist. Eigenartige Deckchen aus bemaltem oder gestickten Leinen und aus Papier sind gleichfalls das Neueste für den Sommer.

* * *

Korbmöbel in Naturfarbe,

erhalten im Laufe der Zeit durch Staub und Sonnenbestrahlung eine unhübsche, graue Farbe. Diese erheblich zu verbessern und meist ganz zu beseitigen, ist folgendes Verfahren anzurathen: In 4 Quart gut warmem Wasser läßt man 1 Unze Kleesalz auf. Mit einer scharfen, steifen Bürste reibt man die Möbel mit der Lösung sehr kräftig ab und wäscht mit reinem, frischem Wasser nach.





Wie man Farbgerüche aus Zimmern entfernt.

Sobald der Winter das Feld geräumt hat, werden in der Regel in unseren Wohnräumen die nöthigen Erneuerungen vorgenommen, die sich auch in diesem Jahr zum Glück für den Handwerkerstand nicht ganz vermeiden lassen.

Eine unangenehme Begleiterscheinung dieser Auffrischungen sind die den verschiedenen Materialien, die zum Deckenmalen, Wändetapezieren, Thüren-, Fenster- und Fußbödenstreichen, Linoleumlegen usw. Verwendung finden, anhaftenden Gerüche. Diese lassen sich sehr schwer beseitigen, das heißt, in so kurzer Frist, wie dies in den meisten Fällen gewünscht wird, ist die Beseitigung schwierig. Nach angemessener Zeit verlieren sich die Dünste meist ganz von selbst, sie verflüchtigen sich. Daraus ergibt sich, daß die natürliche und zugleich kostenlose Geruchlosmachung in ausgiebigster Lüftung der betreffenden Räume besteht.

Oft will oder kann man aber nicht mehrere Tage oder gar Wochen warten, bis z. B. Schlaf-, Kinderzimmer, Warte- oder Empfangsräume oder gar Krankenstuben geruchfrei werden, so daß Nachhilfe nöthig ist. Das Naheliegendste ist es, die Verflüchtigung der unangenehmen Gerüche so viel wie möglich zu beschleunigen. Ein vorzügliches Mittel hierzu ist reines Wasser, das man in großen, flachen Gefäßen aufstellt und alle 5 bis 6 Stunden, mindestens früh und Abends, erneuert. Wasser besitzt bekanntlich in hohem Maße die Fähigkeit, alle in der Luft enthaltenen Gase — um solche handelt es sich hier — in sich aufzunehmen, wirkt also äußerst luftreinigend. Unterstützt man dies am Tage durch reichlichste Lüftung und vermehrt Nachts die Zahl der aufgestellten Wassergefäße, so verschwindet nach 2 bis 3 Tagen auch der hartnäckigste Geruch. Ist Modergeruch zu bekämpfen, dann sind die Gefäße mit Essig zu füllen.

* * *

Den Geruch frischer Farbe — z. B. bei Küchenmöbeln, den die Speisen anziehen — überwindet man, indem man Abends Thür und Fenster fest schließt und auf die glühende Herdplatte oder ein Becken mit glühenden Holzkohlen eine reichliche Handvoll Wacholderbeeren wirft. Am Morgen wird gelüftet und das Verfahren mindestens zweimal wiederholt, bis der Erfolg eintritt.

In vielen Fällen, besonders wenn die lästigen Gerüche unbestimmter sind, wird man sich darauf beschränken müssen, sie durch angenehme zu überwinden, letztere an ihre Stelle zu setzen. Ich empfehle hierzu folgendes Mittel: In ½ Liter rektifizirtem Spiritus (ganz rein) löst man 50 Gramm reines Tannenöl, gibt einige Tropfen ätherischen Parfümöls — ganz nach Wahl Flieder-, Rosen-, Veilchen-, Vanille-, Mandel-, Bergamottöl usw. — hinzu, und bringt dieses Präparat durch einen Zerstäuber von Zeit zu Zeit in die Zimmerluft. Es erzeugt einen äußerst angenehmen Duft und bietet außerdem den großen Vortheil, daß es den Ozongehalt der Luft ganz bedeutend erhöht, diese also verbessert. Es eignet sich daher sehr gut als selbständig zu brauchendes Zimmerparfüm, das man nicht mehr gern missen will, wenn man seine angenehmen Wirkungen erst einmal kennen gelernt hat. Billiger, doch nicht so fein im Geruch wie Tannenöl ist Fichtennadelöl; wer es mag, kann an seiner Stelle auch reine Waldmeisteressenz verwenden.

Etwas vom Einmotten.

Eine Hauptregel giebt es beim Einmotten: nicht nur abwehren, vor allem vorbeugen! Nicht warten, bis sie da sind, diese lästigen Feinde, sondern alles rüsten, um ihren ersten Einfallversuch ein für allemal abzuweisen. Sobald die Temperatur zunimmt, soll man sofort alle entbehrlichen warmen Kleidungsstücke, wollenes Unterzeug, Pelze u. s. w. sehr gut reinigen und einige Stunden der Sonne aussetzen. Die Schränke möglichst feucht auswischen, damit ja keine Staubreste bleiben, den Boden mit Zeitungspapier belegen und mit diesem auch Ritzen und Fugen verkleben! Was von den Wintersachen nun nicht mehr gebraucht wird, schlägt man ebenfalls gut in Zeitungspapier, klebt eventuell Säcke davon, denn je luftdichter die Sachen verwahrt bleiben, um so unzugänglicher sind sie auch für die Motten. In den Schrank selbst legt man aus Leinen genähte Beutelchen, in die man irgend ein starkriechendes Mottenmittel thut.

Möbelstücke, die man schützen will und nicht richtig einmotten kann, weil man sie weiter benutzt, reinige und klopfe man häufig und lege in die Ecken in dunklen Stoff eingenähte Säckchen mit Mottenschutz, die man fest unterschiebt, so daß sie nicht gesehen werden; ab und zu müssen sie erneuert werden, da der scharfe Geruch sich verflüchtigt. Verläßt man die Wohnung für längere Zeit und kann sie abschließen, dann thut man gut daran, auch in die festgeklopften Teppiche — außer Naphtalin und andere Mottenmittel — Zeitungspapier mit einzurollen und sie damit zu umgeben. Die Druckerschwärze unterstützt in kräftiger Weise die Abwehr der gefährlichen kleinen Feinde.

Praktische Winke.

Schmucksachen von Mattgold reinigt man mit warmem Wasser, weißer, sodafreier Seife und einer weichen Bürste. Auch eine zerschnittene Zwiebel ist ein gutes Reinigungsmittel für Goldsachen.

Goldrahmen sind mit einem in Spiritus getauchten Wattebausch leicht zu reinigen; imitirte Vergoldung ist jedoch gewöhnlich mit Schellack überzogen, der durch Spiritus, Seife, Soda usw. löslich ist. Man hat bisweilen Mittel, um diese mit einem Wasser unschädlichen Substanzen zur Reinigung verwenden.

Verunreinigte auf Wachstuchen reinigt man mit einem Mal von gewöhnlichen Mittel zur Reinigung, die man etwa 24 Stunden stehen lassen muß. Dann wird mit Seife und einem weichen Tuch nachgerieben.

* * *

Blumenkohl in Butterteig-Pasteten. Der Blumenkohl muß sehr fein und vollig trocken sein. Er wird in kleine gleichmäßige Röschen geschnitten und dann eine Minute in Wasser etwas gekocht. Zu 4 Quart kochen Wasser nehme man 2 Unzen Salz, dann kann man die Röschen wenn sie zum Dämpfen kommen, 10 Minuten. Dann nimmt man die Röschen heraus, läßt jeden einen Moment, bläßt sie kurz wieder, kühlt sie in's Wasser, gießt sich kalt und legt sie wieder 10 Minuten. Die Röschen werden herausgenommen, die Pastel die legen Mal verfüllt, ob sie auch so hell wie möglich geblieben sind, dann bringt man die Röschen auf ein trockenes Tuch, Pastel nach unten. Dann erhitzt, stellt man sie an einen kühlen, trockenen Platz. 2. Auf andere Art: Man richtet den Blumenkohl vor wie oben, dann bringt man ihn in kochendem Wasser ab, legt ihn heraus in kaltes Wasser, läßt ihn abtropfen und füllt ihn dann in die Gläser, die man dann mit kaltem Wasser auffüllt. Nachdem der Verschluß befestigt ist, läßt man ihn noch 20 Minuten im Wasserbade kochen. 3. Blumenkohl als Gemüse im Dampfbade gekocht. Den Blumenkohl gehörig waschen, rüsten, brühen und abtropfen lassen und in Gläsern schichten; nun ein schwaches Salzwasser darüber gießen, eine Messerspitze voll kohlensaures Natron darüber, luftdicht verschließen und im Wasserbade 20 Minuten kochen.

Kartoffeln in Sahne. 3 bis 4 Pfund gute Kartoffeln werden in der Schale gekocht, abgeschält, in Scheiben geschnitten und in einer Kasserole in zerlassener Butter, mit Salz bestreut, eine Weile tüchtig durchgeschwenkt und geschmort; wenn sie zu bräunen beginnen, werden zwei bis drei Tassen süße Sahne dazu gegossen, eine Wenigkeit gestoßener weißer Pfeffer darüber gestäubt und das Ganze nun noch 10 bis 15 Minuten gut durchgekocht. Wer es liebt, kann anstatt der süßen Sahne auch saure verwenden. Besonders passend als Abendgericht zu kaltem Fleisch.

Pfirsiche an der Hauswand.

Ein jeder Hausbesitzer ist bemüht, die kahlen Wände seines Hauses durch Anpflanzung von Kletterrosen, wildem Wein oder wohl auch edlen Weinreben zu beleben. Der Pfirsich ist bei diesen Versuchen noch vielfach als Stiefkind behandelt worden, und doch würde er diesen Zweck besser erfüllen können als alle andern. Durch seine Schnellwüchsigkeit bedeckt er innerhalb weniger Jahre einen großen Theil der Hauswand bis zum Dache. Jahrestriebe von 1½ Yard sind keine Seltenheit. Giebt es etwas Großartigeres als einen Pfirsichbaum in seiner röthlichweißen Blüthenpracht, und später im Herbst, welch großartiger Anblick, wenn die röthlich schimmernden Früchte unter dem grünen Blätterdache hervorlugen! Dies wäre der eine Zweck, den der Pfirsich zur Belebung der Hauswand erfüllt. Giebt ihr der Baum ein schönes Kleid, so spendet sie ihm Schutz und Wärme. Diese Gaben begünstigen die vollkommene Ausbildung der Pfirsiche, und wir werden die Erfahrung machen, daß das köstlichste Obst an Wand- und Mauerspalieren erzielt wird. Besonders den Pfirsichen kommt die Zucht am Spalier sehr zustatten. Feuchte Nachtfröste während der Blüthe sind seine schlimmsten Feinde, und die erwärmende Hauswand hat ihn die kalten Frühlingsnächte oft schon gut überstehen lassen.

Eine unbekannte Bismarck-Geschichte.

In einem Brief theilt G. S. Howe eine hübsche Bismarck-Anekdote mit, die ihm der Schriftsteller Albert Vandam erzählte. An Bismarck's Todestage besuchte ihn Vandam. Natürlich kam das Gespräch auf den großen Mann, und Howe fragte seinen Freund, ob er je mit Bismarck zusammengetroffen wäre. Dieser bejahte und berichtete dann über seine erste Begegnung mit dem Kanzler: „Es war 1870 im Deutsch-Französischen Kriege. Vandam war Kriegsberichterstatter einer Londoner Zeitung und wohnte, als sich das deutsche Hauptquartier in Versailles befand, mit anderen Journalisten in einem Haus, das sie nach 10 Uhr Abends nicht mehr verlassen durften. Eines Tages war meinem Freunde der Tabak ausgegangen, und er beschloß, trotz des Verbotes, sich herauszuwagen, um sich noch etwas von dem edlen Kraut zu verschaffen. Als er um die Straßenecke bog, wurde er von einem riesenhaften Mann umgerannt, der von der entgegengesetzten Richtung eilig dahertam. Der Hüne war Bismarck selbst.

Noch ehe mein Freund wieder aufstehen konnte, nahm ihn Bismarck mit eisernem Griff beim Rucktragen und stellte ihn auf die Füße: „Wer sind Sie und was machen Sie hier?" Mein Freund gab an, daß er Berichterstatter sei und nannte seinen Namen. Nachdem Bismarck sich den Ausweis hatte zeigen lassen, fragte er weiter: „Was haben Sie nach 10 Uhr auf der Straße zu suchen?" „Mein Tabak ist mir ausgegangen, und ohne Tabak kann ich nicht arbeiten, ja sogar nicht leben." „Sie haben die einzige Entschuldigung vorgebracht, die ich gelten lassen kann", sprach Bismarck, „doch Sie setzten sich großer Gefahr aus. Ein paar Schritte weiter wären Sie an einem Posten vorbeigekommen, der Sie todt geschossen hätte, oder, wenn er's mit Ihnen nicht gethan hätte", setzte er grimmig lächelnd hinzu, „dann hätte ich's mit ihm so gemacht." Bismarck gab darauf Vandam von seinem eigenen Tabak und sagte, er solle umkehren und solch einen späten Ausgang nicht zum zweitenmal wagen .... Nach dem Kriege war Vandam später bei Bismarck in Friedrichsruh auf Besuch und wurde gastfreundlich von dem großen Manne aufgenommen.

„Ehret die Frauen"

Daß der deutsche Kaufmann aufmerksamer Gehilfe hat, einmal in seinem Beruf und nächstem Wirkungskreise tüchtig und pflichtbewußten muß, der Sinn der Jahrhunderte nur immer lebhaft Bewegung macht ungeahnt. Die alten Kaufmannsbücher, die in Bis und Schrift die Tugenden und Eigenschaften und Geschäftsgewohnheiten, die die Kaufmannsehre auf der engen Welt und Gesellschaft von Kaufmannsleuten bisher die Wirkung einer weiteren [illegible] Bedeutung für unsere Gebilde und die Gesellschaft zu erreichen. Die erwähnten Dinge hat es Mangel erreicht, bildet die Bewunderung heute zu erringen, die Ihnen Eindruck nach Verwirklichung bisher als entgegenstehenden Dinge [illegible] Auch die Wirkungsweise machen einzelnen Kreise, doch unter Verhältnissen [illegible] Kaufmannsfamilie. Es sind [illegible] Dinge verschieden, [illegible] es zur [illegible] Nachwuchs für Kaufmannsehre [illegible] Dasein gekämpft wird, nicht vermieden werden. Dennoch sollte jeder anständig denkende und höfliche Mann für die neben ihm schaffende Frau stets einen Schimmer gewissenter und unauffälliger Zuvorkommenheit an den Tag legen. Besondere Zeichen der Verehrung sind freilich in solchen Etablissements durchaus nicht angebracht und sollten auch niemals begehrt werden. Denn sie erzeugen Eifersüchteleien und Intriguen unter den übrigen Angestellten und stören somit das Betriebssystem eines Geschäftes oft in der empfindlichsten Weise.

Was aber die Frau von heute an heroischen Diensten im gegenwärtigen blutigen Kriege der Welt und ihrem engeren Vaterlande geleistet, muß ihr als das Höchste, dessen sie zu geben fähig ist, bedingungslos zuerkannt werden, denn jene hehren Liebesthaten, die sie während dieser Schreckenstage vollbracht, grenzen an das Uebernatürliche und lehren die Menschheit an Engel glauben. Für Zeit und Ewigkeit aber mögen sie künftigen Generationen als leuchtende Beispiele opferwilligster Pflichttreue dienen!

Die Huldigungen, welche der Mann des zwanzigsten Jahrhunderts der Dame der Gesellschaft darzubringen pflegt, unterscheiden sich wesentlich von der selbstverständlichen Ehrerbietung gegenüber der verdienenden Frau. Sie entspringen häufig Motiven der Berechnung und kleiden sich auch heute in eine weit weniger poetische Form. Dennoch werden sie noch immer von der höher gestellten Frau gern begehrt und sie hat ihre mehr oder weniger naive Freude an diesen meist banalen Schmeicheleien der blasirten Lebewelt. Aber auch das Mädchen aus dem Volke sehnt sich oft unbewußt nach der Ritterlichkeit eines Kavaliers. Sobald nur ein eleganter Mann seiner Schönheit den geringsten Beweis der Bewunderung zollt, glaubt es sich in höhere Regionen versetzt. Die Söhne reicher Eltern jedoch nehmen es nicht so genau mit der Rücksicht auf den Stand des wohlerzogenen Bürgertöchterleins und denken nicht entfernt daran, dieses einmal zu ihrer Gemahlin zu erheben. Und gerade in den mittleren Kreisen ist das weibliche Ehrgefühl oft so stark entwickelt, daß Tändeleien gewissenloser Art zuweilen tiefe Wunden schlagen. Darum muß die Achtung vor der Frau, gleichviel, welcher Gesellschaftsklasse sie auch entstammen mag, in frühester Jugend schon den Sprößlingen begüterter Familien anerzogen und eingeprägt werden, und wenn diese dann späterhin die Auffassung theilen, daß die weibliche Ehre aller Volksschichten genau denselben Werth besitzt, dann werden sie sich auch kaum in der erwähnten Form an die arbeitende Frau heranwagen. Ehre und Ehrgefühl sind und können überall vorhanden sein. Jene Jünglinge aber, denen kaum je ein Wunsch versagt wurde, dürfen unter keinen Umständen ihre Unbekümmertheit auch auf solche Frauen übertragen, die unter der Last des Broterwerbes leiden, die ihr Beruf vor jeder Zudringlichkeit bewahren sollte. Was wissen diese Männer von der Schwere eines Daseins, wie sie es führen! Mit der ihr ihr eigenen Sensibilität verschmäht es auch manche Frau, für irgendwelche Ansprüche, die einem ihrer unwürdigen Verhältnis für sie erwachsen, sich Geltung zu verschaffen. Sie ruft weit eher den Beistand der sozialen Wohlfahrt an, die doch gewiß in den letztverflossenen Jahren zur Erledigung ihrer Pflichten mehr als genügend Gelegenheit fand.

Und nun möge diese Ausführung den Zweck erreichen, daß nicht die Qualität des Gewandes, das eine Frau trägt, allein ihr Ansehen bestimme, sondern, daß der Einfluß guter Erziehung veredelnd auf alle Diejenigen wirke, denen diese Zeilen in wohlmeinender Absicht und mit herzlichen Segenswünschen zur Belehrung und Mahnung gewidmet sind.

Ehret die Frauen! Sie flechten und weben
Himmlische Rosen ins irdische Leben,
Flechten der Liebe beglückendes Band,
Und in der Grazie ätzigem Schleier
Rühren sie wachsam das ewige Feuer
Schöner Gefühle mit heiliger Hand.

Weltkind.

Schwingen! Schwingen!
Windbelle Schwingen!
Engelsstimme,
Himmel- und erdbeschattende!
Ewiger, der Du den Menschen,
Da Du ihn schufest,
Brennende Liebe,
Heilige Tropfen impftest in's Blut,
Oh! Warum gabst Du ihm nicht auch
Schwingen?
Windbelle Schwingen!
Ach, des Wanderers Fluhe
Halten mit seines Herzens
Vorwärts hastendem Schlage nicht
Gleichen Schritt! ...

Karl Engelhard.