Nützliche Winke für's Haus.

Küchenzettel für eine Woche.

Montag: Weißbrotsuppe, kleine Flank-Steaks, Majorankartoffeln, Tomaten-Siew, Apfeleis.

Dienstag: Grünkernsuppe, Gebeizter Schweinebraten, Gurken als Gemüse, Kartoffelbrei, grüner Salat, Heidelbeerkuchen.

Mittwoch: Zwiebelsuppe, Schnitzel à la Holstein, Schwarzwurzel, Brattkartoffeln, Radischen-Salat, gezuckerte Erdbeeren.

Donnerstag: Bohnensuppe, Ragout von Rindfleisch, Rocken, Kartoffeln in der Schale, Kresse, Schwarzbrot-Pudding.

Freitag: Graupensuppe, gebackener Hecht, Kopfsalat, Salzkartoffeln, Fritadellen, Kirschenkompott.

Samstag: Kartoffelsuppe, gedämpfte Lammschulter, grüne Bohnen, Rahmkartoffeln, Mini Sauce, kleine Pfannkuchen.

Sonntag: Suppe von grünen Erbsen und Spargel, Hühnerleber auf Toast, gebratenes Huhn, Selleriegemüse, roh gebratene Kartoffeln, Gurken- und Bohnen-Salat, Stachelbeer-Törtchen mit Schlagsahne.

Spargeleinzumachen. 1) Die Spargel werden geschabt, gewaschen, in gleiche Größe geschnitten, und zwar so, daß in den Gläsern oder Büchsen der Saft darüber stehen kann. Ohne vorläufig Wasser daran zu tun, werden die Gläser nun zugeschraubt und in einem Kessel mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt. Vom Augenblick des Kochens an gerechnet, läßt man sie ¾ Stunden kochen. Ein Eßlöffel Salz wird in zwei Quarts stark kochendem Wasser aufgelöst, jedes Glas nacheinander schnell geöffnet, zum Ueberlaufen mit dem Salzwasser gefüllt, rasch geschlossen und noch eine weitere halbe Stunde kochen lassen. Dann herausgenommen, so fest geschraubt wie möglich und dunkel gestellt.

2) Man sucht möglichst starken, frisch gestochenen Spargel aus, putzt denselben, schneidet ihn zu gleicher Länge und stellt ihn recht dicht in Büchsen, streut einen Teelöffel voll Salz darüber, gießt die Büchsen voll kochendes Wasser, verlötet sie und läßt sie langsam 1½ Stunden in siedendem Wasser kochen. Wenn der Kessel vom Feuer genommen ist, müssen die Büchsen noch fünf Minuten im Wasser stehen bleiben, ehe man dieselben herausnimmt und abtrocknet.

Spargel einzulegen in Essig. Gut geputzter, mäßig starker Spargel wird in Zoll große Stücke geschnitten, gewaschen, in siedendem Wasser einmal aufgekocht, auf einem Sieb abgetropft, nach dem Erkalten in Glas- oder Steinbüchsen gefüllt und mit gutem, nicht zu scharfem Essig übergossen; nach 8 Tagen schüttet man den Essig ab, kocht ihn einmal auf, seiht ihn durch ein Tuch und gießt ihn abgekühlt wieder über den Spargel, den er reichlich bedecken muß, worauf man die Büchsen gut zubindet und aufbewahrt, um den so eingelegten Blumenkohl, Mais, jungen Bohnen und Karotten usw. als Mixed Pickles zu verwenden.

Hummer-Frikassee. Koche 2 Hummern 15 Minuten in Salzwasser ab, wenn erkaltet, nimm sie aus der Schale und zerschneide sie fein. Alsdann schwitze einen Teelöffel voll frischer Butter, gib die Hummern zu, etwas Salz, zwei Messerspitzen voll weißen und eine Prise roten Pfeffer, zerrühre vier Eigelb mit einer halben Tasse süßer Sahne, füge es, nebst einer halben Tasse guten Sherryweines hinzu und lasse es unter beständigem Umrühren dick werden.

Eingemachtes Obst mit Saccharin. Eine liebe Leserin teilt uns mit, daß Obst für Zuckerkranke nur in Dunst gekocht und erst vor dem Gebrauch gesüßt wird. Man verfährt folgendermaßen: Das Obst zuerst in reinem Wasser abkochen, letzteres wird dann abgeschüttet, die Früchte in Gläser füllen, kaltes Wasser kochen lassen. Wenn noch heiß, werden die Gläser luftdicht verschlossen. Will man das Obst gebrauchen, so öffne man die Gläser drei bis vier Stunden vorher, gibt zu jedem Quartglas ein 1gräniges Saccharintablett und verschließt es wieder. Dann wird es öfter umgedreht. Obst, in Dunst gekocht, hält sich über ein Jahr.

Rosinen-Wein. Gute Rosinen, von den Stielen u. s. w. befreit, übergießt man mit kochendem Wasser und läßt sie zugedeckt 24 Stunden stehen; dann zerquetscht man die gequollenen Rosinen, oder reibt sie durch ein Sieb, und übergießt sie nochmals mit kochendem Wasser, läßt sie drei Tage zugedeckt stehen und rührt sie gelegentlich mit einem passenden Stabe gut durch, zieht dann die Flüssigkeit ab und preßt die Rosinen gut aus. Man wendet für die zwei Aufgüsse so viel Wasser an, daß man nach dem Auspressen im Ganzen je 1 Quart Flüssigkeit auf 1 Pfund Rosinen hat. Den klaren Rosinenauszug bringt man nun in ein Faß und löst darin in je 10 Gallonen 6 Pfund feinen weißen Zucker, fügt ein Dutzend Orangen zu, deren fein abgeschälte Rinde man in 2 Quart Kognak ausziehen läßt und dann beim letzten Abgießen mit ins Faß gibt. Nachdem der Wein dann wieder drei Monate gelagert hat, ziehe man ihn auf Flaschen, in welchen er in 12 Monaten ausgezeichnet wird. Um diesen Wein dem Madeira ähnlich zu machen, gibt man einige grüne Citronen in's Faß und läßt sie darin, bis man den Wein auf Flaschen zieht. Ein Zusatz von etwas gutem Honig verbessert die Weine sehr.

Bohnen in Gläsern. 1. Bohnen werden geschält und der Länge nach fein geschnitzelt, gewaschen, ablaufen gelassen und in Gläser gepackt. In den Waschkessel legt man einige Brettchen ein, auf die die Gläser gestellt werden, dann schüttet man so viel Wasser hinein, daß einen Zoll hoch die Gläser über das Wasser ragen. Nun läßt man Wasser kochend werden und gibt Salz hinein (ein Eßlöffel Salz zu einer Gallone Wasser.) Damit werden die Gläser bis zum Ueberfließen voll geschüttet, dann in den Kessel gestellt und vom Augenblick an, da das Wasser im Kessel kocht, 1 Stunde kochen lassen. Die (vorher gut gebrühten) Deckel werden dann aufgeschraubt, worauf man sie noch weitere 20 Minuten kochen läßt. Nun schraubt man diese Deckel recht fest auf und verwahrt diese Gläser an dunklem, kühlen Ort. 2. Die Bohnen werden geschnitzelt (oder gebrochen, wenn sie ganz jung sind), in kochendem Salzwasser einmal übergewellt, auf einem Sieb abgetropft und fest in die Gläser gepackt. Abgekochtes Salzwasser, auf je 3 Quart Wasser 1 Unze Salz gerechnet, läßt man erkalten und gießt es über die Bohnen, welche man zuschraubt und 1½ Stunden in kochendem Wasser nachkocht.

Schnittbohnen in Dunst einzumachen. Man schüttet feingeschnittene junge Bohnen in kochendes Wasser und läßt sie einige Male darin überwallen, gießt sie dann ab und füllt sie in weithalsige Gläser, und zwar etwa dreiviertel voll. Die Gläser müssen abgeschwefelt sein. Hierauf gibt man so viel frisches Wasser auf die Bohnen, daß sie damit bedeckt sind und verschließt sie luftdicht; wickelt jedes Glas in Heu oder auch in ein altes Tuch und stellt dieselben nebeneinander in einen Topf mit kaltem Wasser, den man nun langsam zum Kochen bringt. Die Gläser dürfen nicht zu voll sein und darf das Wasser im Topf nur bis an den Hals der Gläser gehen. Man läßt die Gläser ½ bis 1 Stunde richtig kochen, nimmt dann den Topf vom Feuer, die Gläser aber erst nach dem Verkühlen aus dem Wasser und verwahrt sie an trockenem Ort.

Pfirsichkuchen. 1½ Unzen Butter, 4½ Unzen Zucker, 4 Unzen Mandeln (geschält und gestoßen) werden mit 4 Eidottern zu Schaum gerührt. Sodann mischt man ca. 7 Unzen feines Weckmehl und den Schnee der 4 Eier leicht dazu, bestreicht eine glatte Form mit Butter, streut Brösel darüber und füllt von der Masse fingerhoch ein. Man legt in 4 bis 6 Teile geschnittenes Obst darauf, jedoch nicht bis an den Rand, gibt wieder fingerhoch von dem abgerührten u. s. w.; das Obst muß aber bedeckt sein. Man backt den Kuchen langsam, worauf er gestürzt und mit Zucker bestreut wird.

Einfacher Sponge Cake. 3 Eier, 1 Tasse Zucker, 1½ Tasse Mehl mit 2 Teelöffeln Backpulver, soviel kaltes Wasser als zur richtigen Konsistenz nötig ist (dickflüssig) 1 bis 2 Teelöffel Citronen-Extrakt. — — Zu besserem Songe- oder zu Short Cake Milch anstatt Wasser und in das Mehl einen guten Eßlöffel Butter einreiben.

Hörnchen. ½ Unzen Hefe in warmem Wasser auflösen, und 1½ Pfund Mehl dazu rühren. Wenn sich Blasen zeigen, werden dazu gemischt: ½ Pfd. Mehl, 1—2 Unzen aufgelöste Butter, 1 Ei, eine Prise Salz und soviel Milch, daß es einen glatten, elastischen Teig gibt, der an warmem Orte mehrere Stunden zum Aufgehen stehen muß. Er wird dann in ungefähr 8 Teile geteilt, jedes Teil ausgerollt, schön viereckig geschnitten, dann zweimal diagnol, so daß 4 Drecke entstehen. Dann faßt man die Enden des breiten Teiles und rollt das Stück nach der mittleren Ecke hin, biegt die Rolle dann zum Halbmond und setzt sie auf ein Backblech. Nachdem sie aufgegangen, werden sie hellbraun gebacken, dann mit Ei und Milch überpinselt.

Tomaten-Timbale. 1 Pfund Makkaroni 20 Minuten kochen, ablaufen lassen und eine runde Form damit auslegen. Dann die Form mit einer Mischung füllen, die von 1 Pf. Tomaten, 1 Pf. Champignons, ½ Pf. geriebenenn Käse, 4 Unzen Butter, einem Gelbei, Salz und Pfeffer (vielleicht auch ein wenig rotem Pfeffer) zusammengerührt wurde. Eine Stunde im Wasserbade kochen. Stürzen und mit Tomatensauce servieren.

Himbeersirup. Man zerdrückt oder zerstößt frische Himbeeren und läßt sie in einem verdeckten Gefäß unter öfterem Umrühren so lange stehen, bis ein Teil, den man beim Filtrieren herausnimmt, mit dem halben Teil Weingeist vermischt, nicht mehr trüb wird. Die durch Auspressen erhaltene Flüssigkeit wird filtriert. Es geben 35 Teile derselben, vermischt mit 65 Teilen Zucker, 100 Teile Sirup.

Erdbeersaft. Feine, auserlesene, ausgereifte Erdbeeren nimmt man dazu, auf 1 Pfund Früchte 1½ Pfund Zucker. In dem geläuterten Zucker läßt man die Beeren ein paarmal aufwellen, gießt sie in einen Fruchtpreßsack, daß der Saft ablaufen kann und füllt ihn dann in geschwefelte Flaschen, welche einen Tag offen bleiben müssen. Dann werden sie gut verkorkt im Keller aufbewahrt. Der Saft ist schön in Farbe und hat das volle Aroma. Die zurückbleibenden Erdbeeren kann man noch zu Marmelade verwenden, indem man sie mit Zucker unter fleißigem Rühren dick einkocht.

Fischsuppe. 1. Ein Pfund Süßwasserfische, 5 Tassen Wasser, 1 Tasse süße Sahne, 2 Unzen Butter, 2 bis 3 Unzen Weizenmehl, 2 Eigelbe, 2 Eßlöffel in kleine Würfel geschnittene Petersilien- und Selleriewurzel, 1 Zwiebel, 15 Pfefferkörner, 2 Gewürznelken, 1 kleines Stück Lorbeerblatt, 1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie, ½ Teelöffel gehackter Dill, Salz nach Bedarf. Das Wurzelwerk, die Zwiebel und das Gewürz werden eine Viertelstunde lang in der angegebenen Wassermenge langsam gekocht. Dann wird der sehr gut gereinigte Fisch in diesem Sud gar gekocht, herausgenommen, von den Gräten gelöst, in kleine Stücke geschnitten und kalt gestellt. 2 Unzen Butter und 2 Unzen Mehl werden gelb geröstet und damit das durch ein Sieb gestrichene Fischwasser sämig gemacht. Die süße oder saure Sahne — zu Schleiensuppe ist saure Sahne vorzüglich — wird mit 1 Unze Mehl gequirlt, dazu gegossen, das Ganze gehörig aufgekocht, mit 2 Eigelben legiert und mit Salz abgeschmeckt. Vor dem Anrichten werden Petersilie, Dill und die Fleischstückchen hinzugefügt. Eine Messerspitze Fleisch-Extrakt verfeinert die Suppe sehr.

Will man Fischklöße hinzufügen, so kocht man ein Pfund Fisch mehr und läßt dies Quantum zu Klößen zurück, kocht aber auch die großen Fischgräten noch gut zur Suppe aus. Zu den Fischklößen nimmt man: 4 Unzen fein gehacktes Fischfleisch, 1 Unze eingeweichtes Milchbrot, 1 Unze Butter, Salz und Pfeffer, 1 Eigelb.

Das gut ausgedrückte Milchbrot wird mit Ei und Butter klar gerührt, Salz und gestoßener Pfeffer dazu getan und der Fisch darunter gerührt. Von der Masse werden mit dem Löffel kleine Klößchen gestochen und in dem Fischwasser drei Minuten gekocht, dann herausgenommen und nachher in die Suppe gegeben.

2. Sehr zu empfehlen ist diese Suppe auch von Schellfisch hergestellt. Der Schellfisch muß aber, nachdem er gut gereinigt ist, mit kaltem Wasser aufgesetzt und hierin bis zum Heißwerden, nicht bis zum Kochen, bleiben. Dann wird der Schellfisch herausgenommen und im oben angegebenen Fischsude nach der Vorschrift zubereitet.

Gemischte Kalischale. Reis in Wasser gar kochen und, mit etwas Zucker vermischt, in soviel mit Wasser ausgespülte Tassen füllen, als man Personen hat. Verschiedene Früchte, wie Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschen usw. waschen, mit viel Wasser aufsetzen und gut aufkochen lassen; dann gießt man alles durch ein feines Sieb, so daß die Früchte zurückbleiben. Diesen Saft mit Zucker schmackhaft und mit etwas kalt angerührtem Kartoffelmehl seimig gemacht, läßt man erkalten. Nachdem auch der Reis kalt ist, stürzt man ihn auf Suppenteller; man rechnet auf jede Person ein Tasse und gibt nun von der Fruchtsuppe darüber.

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

Beseitigung und Verhütung von Schimmelbildung auf Marmeladen. Mitunter kommt es vor, daß sich trotz sachgemäßer Herstellung und Aufbewahrung auf Marmeladen eine Schimmelschicht bildet. Es ist dies besonders häufig in regenreichen Jahren der Fall, da alsdann die große Luftfeuchtigkeit der Entwicklung der Schimmelpilze Vorschub leistet. Ist die Schimmelbildung, wie es meistens geschieht, nur auf der trockenen Oberfläche des Fruchtmuses vorhanden ,so braucht man deswegen nicht die ganze Konserve aufzukochen, sondern kann auf folgende einfache und zweckmäßige Weise verfahren: Zunächst wird das verschimmelte Rumpapier abgehoben, dann der Schimmel von der Oberfläche mit einem Löffel abgeschabt. Nun taucht man einen Wattebausch oder ein leinenes Läppchen in reinen Weingeist (es darf selbstverständlich kein denaturierter Spiritus sein!) und säubert damit den inneren sowie äußeren Rand des Einmachegefäßes. Dann läßt man ein wenig Rum, Kornbranntwein oder reinen Weingeist auf der Oberfläche der Marmelade breitlaufen, so daß dieselbe überall davon befeuchtet ist, und brennt den Alkohol an.

Tomatensalat. Man wasche 3 bis 4 große halbreife Tomaten und lege sie noch 2 bis 3 Stunden in recht kaltes Wasser, dann nehme man sie heraus, trockne sie gut ab, schneide sie in frische Scheiben, lege sie in die Salatschüssel, streue Salz, Pfeffer, eine Prise Timian darüber, dann hacke man Zwiebeln und Knoblauch recht fein, mische es darunter und tue noch gutes Olivenöl darunter, aber absolut keinen Essig. Diese Zubereitung wird pikant schmecken.

Waschwasser gegen Mücken. Man parfümiert Seifenspiritus mit einem angenehmen Geruch, streicht dies mittels Pinsels oder eines Schwämmchens auf die Haut und läßt es eintrocknen.

Limabohnen in Gläsern. Die Lima-Bohnen mit etwas ganz leicht gesalzenem Wasser, in Gläser gefüllt, dann die Gläser fest verschließen, in einem großen Kessel stellen. Auf den Boden des Kessels werden Tücher oder auch Stroh gelegt, um das Platzen der Gläser zu verhindern, auch zwischen die Gläser. Dann den Kessel mit Wasser anfüllen und die Bohnen bezw. die Gläser darin eine Stunde kochen lassen, d. h. eine Stunde, wenn das Wasser anfängt zu sieden. Dann abkühlen lassen, die Deckel der Gläser nachsehen, ob sie fest verschlossen sind und fortstellen.

Limabohnen einzumachen. Die Bohnen werden enthülst, dann in große, mittlere und kleine sortiert, jede Sorte separat in Gläser gefüllt, sodann ein mäßiges Salzwasser abgekocht und die Gläser bis zum Ueberlaufen damit gefüllt, zugeschraubt und, wie alle Konserven, in Heu oder Erzelsior gepackt, ½ bis 1 Stunde im Wasserbade gekocht.

Brombeeren („canned"). Die Beeren werden gut gelesen und gewaschen. Dann stellt man sie an einen kühlen Teil des Herdes, bis der Saft gut ausgelaufen ist, worauf man den Kessel in die Hitze rückt und die Beeren zum Siedepunkt kochen läßt. Man läßt sie nur so lange stehen, bis die Beeren durch und durch diesen Hitzegrad erreicht haben, dann werden sie sofort in Gläser oder Flaschen gefüllt und versiegelt. Auf diese Weise sind die Beeren vorzüglich, denn es ist ihnen ihr ganzes Aroma erhalten. Zucker kommt erst beim Gebrauch hinzu.

Blumenkohl in Gläsern einzumachen. Der Blumenkohl muß sehr schön und völlig tadellos sein. Er wird in hübsche gleichmäßige Sträußchen verteilt und hübsch ordentlich in Gläser eingelegt. In 4 Quarts kaltem Wasser werden 2 Unzen Salz aufgelöst, dann füllt man die Gläser damit bis zum Ueberlaufen, schließt sie und kocht sie im Wasserbade 20 Minuten. Dann nimmt man die Gläser heraus, öffnet jedes einen Moment, schließt sie schnell wieder, stellt sie ins Wasser zurück und kochte sie weitere 2 Stunden. Die Gläser werden dann herausgenommen, Deckel ein letztes Mal versucht, ob sie auch ja so fest wie möglich geschraubt sind, dann stellt man die Gläser auf ein trockenes Tuch, Deckel nach unten. Wenn erkaltet, stellt man sie an einen kühlen, trockenen Platz. — 2. Auf andere Art: Man richtet den Blumenkohl vor wie oben, dann brüht man ihn in kochendem Wasser ab, legt ihn darauf in kaltes Wasser, läßt ihn abtropfen und füllt ihn dann in die Gläser, die man 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 Gläser schichten; nun ein schwaches Salzwasser darüber gießen, eine Messerspitze voll kohlensaures Natron darüber, luft dicht verschließen und im Wasserbade 20 Minuten kochen.

Unreife Stachelbeeren einzumachen. Man entfernt an großen, unreifen Stachelbeeren Blüte und Stiel, schneidet sie an der Seite ein und holt mit schmalem Hölzchen die Kerne heraus. Dann setzt man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, und sobald sie im Topfe nach oben steigen, stellt man den Topf beiseite. Nach einer halben Stunde etwa gibt man die Beeren auf ein Sieb zum Abtropfen und dann in eine Schüssel. Inzwischen klärt man Zucker auf dem Feuer, läßt die Beeren darin aufwellen und erkalten. Man rechnet auf ein Pfund Beeren ein Pfund Zucker. Drei Tage nacheinander gießt man den Zuckersaft gut ab, kocht ihn auf und gießt ihn heiß über die Beeren. Am letzten Tage füllt man die Beeren in die bestimmten Gläser und bindet dieselben, nachdem der Saft übergossen wurde, gleich zu. Diese Einmacheart ist etwas umständlicher als das Einkochen der Stachelbeeren in Dunst, letzterer Art aber sehr vorzuziehen, da die Stachelbeeren oft recht gleichgiltig schmecken und die Kerne darin eine unangenehme Zugabe sind.

Auch zum Bereiten von Stachelbeerkuchen sind, gut abgetropft, diese Beeren vorzüglich geeignet.

Weinsuppe. Man läßt ein Stückchen Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt darin zwei Löffel Mehl lichtgelb, füllt dies auf mit 1 Pint Wasser und 2 Pints Weißwein, gibt 1 halbe Tasse Zucker, eine Prise Zimt und die abgeriebene Schale einer Zitrone daran und läßt alles aufsieden. Mit dieser Suppe werden 3 zerklapperte Eigelb in einer Terrine angerührt, dann gibt man alles wieder in die Kasserolle zurück und läßt es unter stetem Rühren bis direkt zum Kochen kommen, nimmt es schnell weg und richtet die Suppe sofort über geröstete Semmelwürfel an.

Sagosuppe mit rotem Wein. Echter Sago wird zweimal mit heißem Wasser abgebrüht, mit heißem, weichem Wasser aufs Feuer gebracht, mit einigen Zitronenscheiben und einem Stückchen Zimmet weich gekocht, welches etwa 2—2½ Stunden dauert; Perl-Sago, welcher aus Kartoffelmehl bereitet ist, bedarf nicht des Abgießens und nur einer Stunde Kochens. Dann gibt man eine gleiche Quantität Rotwein dazu, süßt die Suppe gehörig mit Zucker, läßt sie eben zum Kochen kommen und richtet sie an. Man gibt Biskuit oder frischen Zwieback dazu.

Spätzle. 1 Pfund Mehl wird mit 2 Eiern, Salz, Milch oder lauwarmem Wasser zu einem ziemlich festen Teig gerührt, den man durch einen grosslöcherigen irdenen Seiher (in Ermangelung eines Spatzenmodels) oder auch durch einen Trichter in reichlich kochendes Salzwasser treibt. Sobald die Spätzle in die Höhe gestiegen sind und aufgekocht haben, legt man sie mit dem Schaumlöffel auf eine heiße Platte und schmilzt sie mit heißer Butter und gerösteten Brotkrumen.

Spatzen. Man nimmt Wecke, zerschneidet jeden in 6 Teile, taucht dieselben in lauwarme Milch und hierauf in steifen Pfannkuchenteig. Dann bäckt man sie in Butter oder Schmalz gelbbraun und gibt sie zu grünem Gemüse, oder mit Zucker und Zimt bestreut, zu gekochtem Obst.

Kartoffelsuppe mit Wirsing. In Viertel geschnittene Kartoffeln werden in Salz und Kümmelwasser weich gekocht, durch ein Sieb getrieben und mit weichgekochtem, dann fein gewiegtem Wirsing und einer feingewiegten Zwiebel einige Minuten gedünstet, mit ein wenig Salz und Pfeffer gewürzt, mit dem Wasser, bezw. der Brühe, in welcher die Kartoffeln gar gekocht, glatt abgerührt und mit Brotcroutons serviert.

Kartoffelsuppe mit Speck. — Die Kartoffeln werden geschält, in kleine Stücke geschnitten und in gesalzenem Wasser gar gekocht, dann durch ein Sieb getrieben, würflig geschnittener Speck wird gelb geröstet und die Hälfte davon an die Suppe gegeben, ein Eßlöffel voll fein gehackte Petersilie und ein wenig Pfeffer hinzugefügt, sowie noch etwas Salz, wenn nötig. Wird die Suppe serviert, dann gibt man den Rest des gebratenen Speck hinzu, nebst kleinen Brotcroutons.

Mexican Beans. Es sind dies schwarze Bohnen, werden wie andere Hülsenfrüchte am Abend vorher eingeweicht und müssen bei mäßiger Hitze sehr lange kochen bis sie breiartig werden. Kurz vor dem Anrichten werden sie mit Salz und Butter durchgeschwenkt.

Bayrisches Weißkraut. Einen mittelgroßen Kopf Weißkraut hobelt oder schneidet man sehr fein. In einem emaillierten Tiegel erhitzt man zwei Löffel beliebiges Fett, röstet darin unter Rühren einen Löffel Zucker dunkelgelb, gibt das Kraut nebst Salz hinein, wendet und gießt gleich etwas Wasser und 3 bis 4 Löffel milden Essig daran. Nun fügt man eine Prise Zucker und einen fein geschnittenen Apfel dazu und dünstet aller sehr weich. Vor dem Anrichten stäubt man einen Eßlöffel Mehl darüber, läßt aufkochen und zieht dann alles vom Feuer.

Erziehungsaufgaben.

Gebote und Verbote.

Ein berühmter Pädagoge hat einmal gesagt: „Alle Erziehung muß mit dem vierten Jahre vollendet sein", und er hat insofern recht, als dieser Zeitraum genügen muß, um ein Kind zum Gehorsam, dieser Wurzel aller Kindertugenden zu gewöhnen. Jeder weiß, wie schwer das Gehorchen dem Kinde wird, aber auch das richtige Gebieten und Verbieten ist für die Eltern keine leichte Sache. Gebote und Verbote müssen einheitlich sein, d. h. die Mutter darf nicht widerrufen, was der Vater angeordnet, nicht erlauben, was der Vater verboten hat, und umgekehrt; denn sonst weiß das Kind nie, was richtig und was falsch ist. Alle Befehle seien kurz, aber klar; langes Reden und Unklarheit geben dem Kinde bloß willkommene Gelegenheit, Ungehorsam zu beschönigen. Besonders unterlasse man alle Begründungen der Gebote und Verbote. Unklug ist es auch, den Geboten und Verboten Versprechungen hinzuzufügen; das Kind muß vielmehr lernen, daß es aus Pflicht und Schuldigkeit zu gehorchen hat. Doch kann auch Verbot und Gebot in freundlicher Rede gegeben werden; ein barscher Befehlston macht schüchtern und ängstlich. Nach und nach suche man Gebote und Verbote einzuschränken, denn mit der Zeit soll das Kind zur Selbstbestimmung erzogen werden.

Mutter und Kind.

Jeder Mutter wird eine hohe Aufgabe zu teil. Ein kostbares Gut muß sie hegen und pflegen, ihre Kinder. Der richtige Weg ist allerdings nicht immer so ganz leicht zu finden. Zunächst ist es unbedingt notwendig, daß die Mutter sich persönlich mit dem Kinde beschäftigt. Sie muß die Seele des Kindes studieren, und zwar vom zartesten Alter an; bezahlte Kräfte, und sind sie noch so vortrefflich, ersetzen niemals die Mutter. — Der Einwand, daß es langweilig sei, sich ständig mit einem kleinen Kinde zu beschäftigen, muß von vornherein zurückgewiesen werden. Langweilig ist es absolut nicht, das allmähliche Erwachen des Geistenslebens zu beobachten. Es gibt nichts Interessanteres, und kein weltliches Vergnügen, keine geistreiche Unterhaltung kommt dem gleich. Dann kommt das Erkennen anderer Gegenstände, das Greifen, das Spielen, das Kombinieren, das Arbeiten des kleinen Geistes. Es folgt das Sprechenlernen, das Zusammensetzen der Wörter zu Sätzen, das Betrachten der Bilder, das Bitten um Erzählen, die Aeußerung des Willens, mit einem Worte, das vollständige Sichkundgeben des Seelenlebens. Jetzt ist es Zeit, daß die Mutter einwirkt, denn mit dem Guten äußert sich auch schon das Unkraut, das sich aber mit so leichter Mühe ausrotten läßt, wenn es zeitig geschieht. Es bedarf da keiner strengen Erziehungsmittel, ein gutes oder ernst gesprochenes Wort ist meistens genügend. — Gerade das zarte Alter ist die schönste Zeit, wo die Mutter so recht eine reiche Ernte an Liebe und Hingabe von ihren Kindern einheimst; später ist manches anders, das Anschmiegende, das rückhaltlos Vertrauende schwindet mit den Jahren, wenn fremder Einfluß und der Blick in die Welt und damit Interesse für andere Dinge eintreten. Es ist eine schöne und lohnende Aufgabe, seine ganze Kraft den Kindern zu widmen.

Der Delfter Krug.

Skizze von Christa Niesel-Lessenthin.

Die alte Dame hielt den schönen Krug unschlüssig in ihren feinen zitternden Händen. „Nein," sagte sie dann plötzlich, wie aus einem inneren Entschluß heraus, „nein!"

Der Händler machte ein verlegenes Gesicht. „Gnädige Frau, vielleicht überlegen Sie es sich noch, das Gebot macht Ihnen keiner zum zweiten Male. Und wenn ich nicht gerade einen Liebhaber an der Hand hätte, der gerade Delfter Krüge für jeden Preis . . ."

Die alte Dame staunte. Solche Dinge, wie Delfter Krüge jetzt — für jeden Preis . . . Also gab es Menschen, die selbst jetzt noch anderer Dinge dachten, als den Krieg, das Leid und das Sterben unserer kämpfenden Brüder. So etwas kaufen, für teures Geld von fremden Leuten, wie konnte man das nur! So einen Krug, der einem doch nichts sein und nichts sagen konnte. Nicht, was er ihr war, ihr sagte. Urväter Hausrat, aus der Mutter Händen ihr überkommen, an einem Freudentage ihrer jungen Ehe. Sie besah ihn zärtlich und strich mit den Händen darüber. Das unbeschreiblich feine Blau, die lustige vielgestaltige Zeichnung! Sie hatte ihren Jungen immer so erfreut, wenn er ihn als Kind — unter Vaters Argusaugen — in die Hand nehmen durfte, um ihn zu betrachten. Ihr Blick liebkoste den Krug. Sie sah die stämmigen, braunen Jungenpfötchen ihn fest und ängstlich umschließen, sah seine feingliedrig gewordene Jünglingshand mit Stolz danach greifen, ihn dem Freund vorzuweisen... Und: „Gott bewahre, ich verkaufe ihn nicht," kam es als lautgedachter Schluß einer langen Gedankenreihe.

Der Händler gab es auf. Er war recht ärgerlich. Kam er da extra in dieses gottverlassene Städtchen gefahren um des Kruges willen, und nun ging ihm das Geschäft an der Nase vorbei. Ja, das war nie und nirgends so schwer als mit diesen alten Damen aus guter Familie. Das kannte er. Empfindsamkeiten waren einmal der größte Feind eines guten, schnellen Geschäftes. Und er ging.

Die alte Dame atmete erleichtert auf. Sie hätte wohl das Geld recht gut brauchen können in diesen teuren Zeiten. Aber man schlug sich lieber durch. Wer wird um irdisch Hab und Gut seinen größten Schatz schmälern — den der Erinnerungen? Sorgsam stellte sie den Krug zurück in den altmodischen Glasschrank, in dem ihre Schätze aufgebaut waren. Er stand wie ein König unter der Menge. Aber was bedeutete es ihr, daß er das einzige Stück unter all den Herrlichkeiten war, das „Handelswert" besaß? Der kleine Laubsägespiegel dort war ebenso wertvoll — und die unbeholfen, aber mit sicherem künstlerischen Instinkt geneteten Tonlöwen. Sie stand und sah . . . stand und sah . . . Und glänzend stiegen sie empor, alle die goldenen Kleinodien der Seele... Von welchem stolzen Glück, von welch reicher Hoffnung sprachen alle diese Dinge. Und wie voll von unauslöschlichem Weh war dieses letzte, auf das ihre Tränen flossen. Ein Büchlein mit einem Deckel aus Birkenrinde, wie es unsere Soldaten gefertigt haben, draußen im Argonner Wald. Nur so viel feiner und schöner. Und innen auf der ersten Seite ein Gruß an sie von der Hand ihres Jungen, der nie mehr, nie mehr an sie schreiben würde...

* * *

In der Dämmerung hinein gellte die Klingel. Eine Männerstimme . . . der Postbote. Wie lange schien es her, seit sie ihm täglich mit Herzklopfen bis zur Treppe entgegengeeilt war, seit sein verheißungsvolles: „Aber heute, Frau Rätin!" oder sein bedauerndes „Heute leider nichts" ihr das wichtigste vom ganzen Tage gewesen war. Was konnte ihr jetzt noch von außen kommen!

Teilnahmslos öffnete sie den Brief — den einzigen, der gekommen war. Eine Aufforderung zu einer Spende — wie alle Tage jetzt. Für welchen Zweck denn heute? Ah, seht schön! Sie sollten sich wirklich nützlich erweisen, diese guten, treuen, vierbeinigen Freunde und Helfer. Wenn nur einer ihren Jungen gefunden hätte. Daß er nicht verblutet wäre und verschmachtet, daß er hätte gerettet, dem Leben bewahrt werden können. Aber so heiß hatte der Kampf getobt, und der Wunden waren so viele. Das Dickicht war so zähe und trutzig — und sie hatten ihn nicht gefunden.

Aber anderer Mütter Söhne würden sie finden, retten. Viele, viele müßte es geben. Wer doch hier spenden könnte, unbeschränkt spenden; darum konnte man die reichen Leute wahrlich beneiden.

* * *

In dieser Nacht hatte sie einen schweren Traum. Sie sah einen fahlen Mond in grauen, windzerrissenen hastenden Wolken über dem kahlen, wüsten Felde. Ein Geruch von Brand und Blut stand in der Luft, die schwül war von der erbarmungslosen Glut des Tages. Um den Rand des Himmels standen lohende Flammengarben, und von dort kam es herüber wie ein vergrollendes Gewitter, Blitz und Donner. Von allen Seiten klang es wie ferne und nahes Stöhnen.

Ihr Herz wollte stillstehen und die alten Füße zitterten. Aber es zog sie gewaltsam voran, einem sanft dahinwandelnden Schimmer nach. Ein großer Engel schritt über das Feld mit schönen trostreichen Augen und breitete seine Arme aus. Und wo er sich neigte, verstummte das Stöhnen.

Dort hatte ein wilder Rosenbusch alle Blüten und Blätter von sich gestreut. Das lag auf dem zerstampften Feld wie eine duftende Decke gebreitet, zum Ruhelager für den letzten langen Schlaf. Und der Engel trat hinzu und faltete liebevoll bleiche, steife Hände auf einer zerschossenen Brust. Jammernd hob sie ihre Arme zu dem Engel auf. Aber der schritt weiter, langsam, forschenden Auges. Und sie folgte ihm, obwohl ihre Füße sie nicht mehr tragen wollten. Der Mond verblich, von Osten kam der Morgenröte sanfter Glanz. Am Rande eines grünenden Gehölzes sank sie zusammen. In den zarten Birkenzweigen wurde das liebliche Grün wach und das Morgenlied der Vögel. „Wie sie nur singen mochten," dachte sie. Da lebte ein Laut auf, der ihr das Herz erstarren machte. Wie letztes, röchelndes Atmen. Auf den Knien drängte sie näher.. Unter den schirmenden Ästen einer Fichte leuchtete aus jungen Augen die letzte flehende Lebenssehnsucht hervor. Auf spröden, fiebernden Lippen das eine Wort: Wasser! An das mütterliche Herz schlug gewaltig Weh und Mitleid. Es war nicht ihr Junge — aber er glich ihm, glich ihm so, wie ein Mutterherz dem andern gleicht, einer Mutter Schmerz dem andern!

Jetzt nur helfen können, helfen können! Rundum irrten ihre angstvollen Augen. Regte sich nichts auf diesem Felde des Todes als der Morgenwind? Kam kein Laut der Hoffnung hergeweht? Kein Fußtritt menschlicher Hilfe? „Kein irdisch Hab und Gut," dachte sie, „sollte mir mehr teuer sein, täte jetzt der Herr ein Wunder. Käme jetzt ein Quell, aus dem ich Heil schöpfen könnte — einem nur — diesem einen! Und könnte ich nicht Genesung schöpfen, so wollte ich doch veratmende Lippen netzen, daß sie lächelten."

Und wie sie gläubig um das Wunder rang — ward es zur Wahrheit. Ganz irdisch schien es; so natürlich kam es, wie alles Aeffterschütternde des Lebens. Ein leichter, eilender Klang von vier Füßen — ein Schnobern — leises, freudiges Aufbellen. Und dann Männerstimmen . . . große durstende Züge eines Verschmachtenden und ein seliges Aufatmen.