

Das Reid der Schönheit.

(Roman von H. Koel.)

(21. Fortsetzung.)

Das Straßenschild hatte heute schon einen heiteren Anstrich, als noch vor Tagen. Man sah blumengeschmückte Gitter, leuchtige und hellere Kostüme, und alle Menschen schritten mit mehr Schwung einher, weil die Sonne schien und der Himmel blaue.

Das Herz lagte Christian, als er vor der wohlbeleuchteten Türe stand und läutete.

Das Mädchen öffnete ihm. Nicht mehr die Weiß, die so schamhaft und „grünert“ ausgegeben hatte, sondern ein hübsches, nettes Ding mit freundlich-neugierigen Augen und einer sorgfältig aufgebauten Modestatur.

Auch das Wohnzimmer hatte Veränderungen erfahren; es sah jetzt ganz anders da aus.

„Wohin, von da?“, fragte das Mädchen.

Himmelsberg, jetzt wurde bei Wägenruder's gut gemischt! Er fand es jedoch zu lächerlich, seine Karte abzugeben.

„Sagen Sie nur: Dr. Randa“, gab er dem Mädchen.

Während es verschwand, legte er ab, denn er konnte doch nicht sein, daß man seinen Besuch nicht ablehnen würde.

Von drinnen klangen Stimmen, und an dem Heben hing schon ein sehr eleganter Winterrock mit Perlenketten, ein idyllischer Jolinder lag auf dem Tischchen und der Schirmständer enthielt einen Regenschirm mit gelber Krone.

„Wie sehr“, sagte das zurückkehrende Mädchen hochdeutsch, dann, als sie die Türe auf, daß er sie nicht verfolge, sagte sie hinzu: „Sie soll'n nur einsteigen.“

Diese Worte waren wie der Waldpfiff, der unversehens dem abgerückten Vogel einfuhr, und lodten daher ein Mädchen auf Christian's Lippen; doch es schwand wieder, als ihm das Mädchen die Türe öffnete, nicht die zum Speisezimmer, wo Wägenruder früher ihre Besuche empfing, sondern die kleine Nebenlücke zu seinem einzigen Zimmer.

Hier also trat er ein.

Der Raum war ganz umgestaltet, die Wände, der Teppich und was sonst noch an die früheren Bewohner erinnerte, verschwunden und, so gut es ging, ein Empfangsraum hergerichtet, ohne neue Möbel, denn die vorhandenen Stücke kannte Christian alle.

Sie waren nur hier anders zusammengestellt worden. Wie ein richtiger Salon sah es trotzdem nicht aus, und der überlegante, überfahrende junge Mann, der, dem Eintretenden gegenüber, in einem der blumigen Hautentis lehnte, sah sehr gegen die Umgebung ab. Wirklich wie aus einer höheren Region da hereingekommen sah er aus.

Mit einem Blick übersehte Christian das Zimmer. Agnes sah auf dem Sofa an der Wand rechts, der Baron ihr zur Rechten auf dem Fauteuil, aber beide nicht im vertraulichen Beisammeln, sondern eher in steifer Salonhaltung. Frau Wägenruder in einer Toilette, als wolle sie eben ausgehen, nur ohne Hut, hatte sich erhoben und kam Randa einige Schritte entgegen.

„Rein, Sie Herr Doktor, da muß man ja den Den einfliegen! Was verhofft uns das Vergnügen?“

Christians drückte die ihm gebotenen Finger leicht. Auch jetzt, wo sie keine schon die Schwiegermama eines Barons war, küßte der Lämmel ihr nicht die Hand, sagte sich Frau Wägenruder innerlich mit Ärger.

„Ich will meine wohl etwas verspätete Gratulation anbringen“, antwortete Christian, zu Agnes gemeldet.

„Geringer erhob sich das junge Mädchen und kam, um den Reklamschlüssel des Bräutigams herum, auf ihn zu.“

Der Bräutigam blieb noch sitzen. Christian fand dies auffällig.

„Wenn die Damen stehen, hat er sich doch auch zu erheben“, dachte er.

„Dies geschah aber erst, als Agnes, nachdem sie Christian die kalten Fingerringe gegeben, die Vorstellung besorgte.“

Nun verbeugte sich Meerstorps knapp und reichte Christian sogar ein paar sehr lange Finger, nachlässig, ohne Druck, so etwa: „Mach' damit, was du willst.“

„Sehr angenehm!“ nüstelte er in einem Tone, als ob er „Sehr angenehm!“ sagen wollte.

Der Eindruck, den er Christian machte, war unerschrocken, ja abstoßend, aber in anderer Beziehung doch sehr geeignet, jeden Verdacht zu zerstreuen. Das war der tollendste Zerknirschung des Aristokraten, wie man sich ihm vorstellen, nicht etwa, weil man denkt, so muß die Kuselie der Menschheit aussehen, sondern weil die typischen Exemphare dieses Standes eben genau so anzusehen pflegen.

Der Baron war lang und hager, doch ziemlich breit in den Schultern — nur ein man wohl nicht sehr, wenn man annimmt, daß diese Breite sich hauptsächlich deminorale, sobald er den Kopf auszog — höchst schief von

der Kunst, sich gut anzulegen, vornehm zu essen und seine Nägel zu pflegen, wohl keine andre Bestand und auch keine zu versehen braucht?

Die einen ganzen Zentimeter lange „Paradehaare“ an seinem kleinen Finger, die der Baron im Gespräch nachdenklich und liebreich zu betrachten pflegte, war Christian geradezu zum Groll.

„Möchte sie glücklich werden mit dem parfümierten Geruch?“

Baron oder nicht Baron, der Mann hatte für Randa etwas Entsetzliches und Abstoßendes, nicht nur, weil er Agnes besitzte, sondern weil er so deutlich zeigte, daß das nur ein Scheinmensch war, ein seltsamer Automat, Wehe der Unglücklichen, wenn sie einmal den wahren Menschen in ihm suchen würde!

Frau Wägenruder redete unterdessen allerlei Unpassendes durcheinander und widersprach sich in einem Atem zehnmal.

Sie wollte durchblicken lassen, daß Christian ein abgewiesener Freier der Agnes war, fürchtete dann aber gleich wieder, das Mißfallen des hohen Herrn zu erregen, was sie dem, ihre Rederei zurückzugehen. In einer Minute sprach sie harmlos, wie ihr der Schnabel geneigter war, in der nächsten besann sie sich auf den hier angelegten Hofson und demütigte sich, hochdeutsch zu reden, was sie dann am wenigsten konnte, wenn sie es wollte. Das war sicher, ihre Mama durfte sich die Agnes nicht nach Braunschweig kommen lassen.

Auf seine Frage vernahm Christian, daß die Hochzeit erst im Mai oder Juni stattfinden sollte. Was das für ein noch so lang genug für die verschiedensten Veränderungen.

Die zehn Minuten eines Staatsbesuches waren abgelaufen. Christian erhob sich, und nach seinen Verbeugungen und schüchternen Händedrücken beiderseits befand er sich wieder im Wohnzimmer, wohin Frau Wägenruder ihn begleitet hatte.

„Gelt S, er ist lieb?“ flüsterte sie ihm zu. „Und gar nicht so! Die Hand hat er Ihnen geben.“

Christians lachte lautlos vor sich hin. Er wollte nicht recht, war das nun Dummheit oder Bosheit ihrerseits. Oh, wenn er der Sache nur fern genug stünde, um über die Frau zu lachen!

„Das ist a' Blid!“ flüsterte Frau Wägenruder weiter. „Ich hab's immer geahnt, der Agnes sieht was Großes bevor. Rein, wie die zwei Leut' ineinander verschoben sind!... So etwas hat die Welt noch nicht gesehen. Ein ganzer Roman!...“

Denn natürlich! Es ist nicht nur von seiner Seite eine Liebesbeziehung. Die Agnes hat ihn 'rad' so gern. Er ist ja soviel ein Lieber und seiner Mensch, der Baron! Ganz das, was ein Mädchenherz verlangt!“

Diesmal wachte er's: Bosheit war es, was ihr die Worte eingab. Es sollte ihm unter die Nase gerieben werden, daß er seinerseits nichts gebildet habe, was ein Mädchenherz verlangte.

Er hielt sich auch weiter zu keiner Randeie verpflichtet, empfahl sich kurz und ging in grimmigen Herzens. Er hatte es auch gerade so notwendig gehabt, hierherzukommen.

Auf der Treppe des Shephard-Hotels in Kairo fuhr der Randa tagsüber, etwa eine Stunde früher, als die vornehme Gesellschaft sich hier zu verjammeln begann. Martin allein an einem Tische und blühte hinab auf das bewegte Leben der Scharia Kameel, der verkehrsreichen Prachtstraße, die unten vorüberzog, und hinüber zu den exotisch grünen Wipfeln des Esthetisch-Gartens.

Er wartete auf Herrn Baranoff, der noch auf seinem Zimmer verweilte.

Wie gewöhnlich, seitdem er die Nachricht von Agnes' Verlobung erhalten, ging ihm die Beschäftigung im Kopfe herum. Er konnte sich zu keiner freudigen Stimmung aufraffen.

Früher hatte er noch nie etwas mit Menschen aus den oberen Ständen zu tun gehabt. Seitdem er aber mit Herrn Baranoff in der ersten Klasse oder hier auf dem Nil in einer topfpfeiligen Dababie gereist war, in den feinsten Hotels ablag, kannte er die Angehörigen der „Gesellschaft“ schon besser. Sie waren meist lebenswürdig genug, aber er fühlte es doch, wie sie die Grenze zogen, daß ein scharfer Strich sie vor ihm trennte. Sie setzten sich nicht so leicht über den Rangunterschied hinweg, und doch einer von diesen sich so rasch entschlossen hatte, die Agnes zu heiraten, wollte ihm nicht in den Sinn.

Ja, wenn sie noch Sängerin oder Schauspieler oder beim Ballett gewesen wären!... Das kam ja alle Augenblicke vor. Aber ein Bürgermädchen ohne Kunstausbildung!

— Ein kleines Mißverständnis d'nis. Gattin: „Ich muß einen neuen Mantel haben; der alte sieht so schäbig aus, daß ich unmöglich darin noch in die Kirche gehen kann!“

Gatte: „Ach, wie, der Herrgott schaut nicht auf das Äußere!“ Gattin: „Ja, das Innere meines Mantels ist ja noch schlechter!“

Hochzeitlicher Aberglaube.

Der Aberglaube, der in Deutschland auf dem Lande noch vielfach gebräuchlich ist, entfaltet seine Blütenpracht begehrlicher Weise in besonderer Fülle am Hochzeitstag.

Wie aufregend gestaltet sich z. B. die und da der Kampf um das sogenannte „Vorrecht“. Darunter versteht man das Regiment im Hause, die Vorherrschafft in der Ehe. Jeder der beiden Brautleute möchte diese Vorherrschafft meist für sich in Anspruch nehmen und glaubt sie auch erlangen zu können durch gewisse kleine Nachschaffungen. Diese beginnen schon am frühen Hochzeitmorgen.

Die Brautleute müssen nämlich das Brautpaar an seinem Hochzeitmorgen mit einander „suppen“, d. h. gemeinschaftlich aus einer Schüssel essen. Wer nun von diesem Frühstück den ersten Löffel erwischt, wird in der Ehe das Kommando führen. Hoffnung auf das Vorrecht darf sich aber auch derjenige Zeit machen, der beim hochzeitlichen Kirchgange zuerst das Gotteshaus betritt. Schon zwischen mehr als einem jungen Paare soll es aus diesem Grunde zu unlieblichen Szenen vor der Kirchtür gekommen sein. Der Gedanke an die heigerteste Vorherrschafft erfüllt die Gemüter auch während des feierlichen Trauaktes. Wer von den beiden jungen Leuten beim Zusammengehen der Hände die seine nach oben bringt, der soll, allem Glauben nach, die „Oberhand“ auch in der Ehe behalten.

Wicht selten beobachten die Landplarier infolge dessen ein feiltes, aber hornäugiges Ringen der Hände, die miteinander in den obersten Platz kämpfen. Begreiflicherweise stellt sich der Geistliche dann auf die Seite des eigenen Geschlechts und verhilft dem Bräutigam zum Vorrecht, indem er dessen Hand fülligweidig zu oberst legt. Doch die Braut weiß noch andere Mittel, deren Anwendung ihr das Szepter im Hause sichert. Sie braucht nur während der Zeremonie ihren Fuß etwas weiter nach vorn zu stellen, als der Gatte es tut, oder aber schnell ihren linken Fuß auf den rechten des Bräutigams zu setzen. Sich beim Niedertreten absichtlich auf dem Kopfplatz des Freiers niederzulassen, garantiert ihr ebenfalls die Vorherrschafft. Mancherorts empfiehlt es sich ferner, sie möge danach streben, daß sie zuerst von den Knien sich wieder erhebt, denn wer zuerst wieder aufsteht, dem fällt gleichfalls das Regiment zu. Doch dürfte dieser Rat nur mit Vorbehalt Geltung haben. Es wird nämlich auch die Meinung vertreten, daß eine Braut, die so verfährt, ihr Leben lang allzu zeitig am Morgen aufstehen müsse! Vielleicht ist diese Warnung auch nur von verschlagenen Männern erfunden worden, die sich vor dem Pantoffel retten wollten. Uebrigens dürfen die leitetten mancherorts am Hochzeitstage ihre jungen Frauen nicht bedienen, weil sie es sonst zeitweilig tun müssen. Kleinstädtische Sordfalt beobachtet auch vielfach der Neuwermählte beim Einzug in sein Haus. Wenn die Gattin vor ihm die Schwelle überschreitet, ist es ja um sein Vorrecht geschehen.

Doch der Erwählte müßig bleibt, ist ebenfalls eine große Sorge der Braut und mehr noch der erfahrenen Mutter. Darum rät diese in Östpreußen der Tochter, sich am Hochzeitmorgen einen Groschen mit ins Haar zu flechten, für dieses Geld nach der Trauung Brantwein zu kaufen und ihn auszutrinken. Wie wird dann der Mann mehr als für einen Groschen trinken!

Selbststücke spielen auch sonst eine Rolle im hochzeitlichen Aberglauben. So heißt es hier und da, man solle reichlich Geld aus dem Wagen werfen, weil man damit „das Unglück“ wegwirft. Geld hebt man auch heimlich der Braut beim Kirchgange zu, damit sie niemals Mangel leide. Auch schreiben sich aus demselben Grunde Braut und Bräutigam Geldstücke in die Schuhe oder die Strümpfe, bevor sie sich zur Trauung begeben. In Franken erlegen sich abergläubische Bräute beim Kirchgange den lästigen Zwang auf, ein Geldstück heimlich zwischen Oberarm und Körper gezwängt zu tragen, um es beim Herausgehen aus dem Gotteshaus durch eine kleine Armbewegung unbemerkt fallen zu lassen. Dies soll allerdings nicht gegen Geldmangel, sondern gegen Verheerung wirken.

Die letztere wird natürlich am Hochzeitstage, bei so viel neidische Blicke auf ein glückliches Paar lenkt, doppelt und dreifach gefürchtet. Wie leicht ist doch auch eine Ehe friedlos und unglücklich zu machen! Damit die beiden Brautleute ständig in Zorn und Hader leben werden, braucht man ja nur ein wenig Erde zwischen sie zu werfen, die von einer Stelle stammt, auf der zwei Hähne sich gekämpft haben! Oder man läßt — wie in Ostpreußen — dem zur Kirche gehenden Paar zwei mit den Schwänzen aneinander gebundene Ratten über den Weg laufen. Die beiden kochenden, auseinanderstrebenden Tiere geben dann das Zukunftsbild des Ehestandes.

Urgeschichte der Hochkucht.

Sünger ist der beste Koch, sagt ein altes Wort, und wir müssen wohl annehmen, daß der Mensch der Urzeit, von Hunger getrieben, alles gegessen haben wird, was ihm in die Hände fiel, in gleicher Weise Vegetabilien wie Fleischstoffs. Und er wird jegliche Nahrung zunächst roh verzehrt haben, bis er in den Besitz des Feuers kam.

Die tüchtmäßige Zubereitung der Speisen hat einen doppelten Zweck: sie will die Speisen einmal schmackhaft machen, sodann aber die Nahrungsmittel in einen Zustand überführen, der den Raumertungen die Arbeit erleichtert und den Verdauungsorganen möglichst große Angriffsflächen bietet. Scherlich haben solche wissenschaftlichen Ermagungen den Armenhäusern dazu geführt, seine Speisen dem Feuer zu nähern. Die praktische Erfahrung, daß das Feuer das Fleisch trocken und so haltbar mache, daß Feuerhüte die harten Hülsen trockner Samen sprengte, führten ihn dazu, und das Feuer wurde ihm zu nächst ein Äquivalent für die Sonne, ein Äquivalent, das den großen Vorteil bot, daß man die Zubereitung der Speise zu jeder Zeit vornehmen und durch Steigerung der Hitze auch beschleunigen kann.

Das Trocknen des Fleisches ist der älteste Zweig der Kochkunst. Geschah es ursprünglich mit Hilfe der Sonnenstrahlen oder mittelst von der Sonne durchglüheter Steine, so löte doch sehr bald das Feuer die Sonne ab. Zunächst legte man wohl das zu trocknende Wildpret einfach ins Feuer — und so tun noch heute die Australier —, machte dabei aber die unangenehme Erfahrung, daß größere Fleischpartien durch Vertrocknung verborben werden. Dann ergrübelte man im Feuer Steine und röstete auf diesen das Fleisch, und diese Röstmethode finden wir (in mancherlei zweckmäßiger Abänderung) bei den meisten Naturvölkern verbreitet. Die Pyren im Olympos legten Steine auf das zusammengetragene Brennmaterial, auf denen sie, wenn die Hitze erloschen, das in Stücke Stücke geschnittene Fleisch rösteten. Genau so bereiten noch heute die Samaritaner ihre Waffelbrotchen. Die Südböcker erhitzen die Steine in einem Erbloch; ist das Feuer heruntergebrannt, so kommt das Fleisch in Bananenblätter gehüllt, in die Vertiefung, die nun mit Kohle, Erde und Steinen zu einem Badofen geschlossen wird.

Braten und Baden sind im wesentlichen dieselben Tätigkeiten, und nur dem Gegenstand nach verschieden. Wie das Köpfen des Fleisches zum Braten führt, so müßte das Köpfen von Körnerfrüchten zum Backen führen. Es brauchte ja nur das Zerhacken der gerösteten Körner erhaltene Weisf dieleischt unbedeutendweise etwa durch einen Regen in einen jähen Regen verandert zu werden, und der Mensch dann auf den Gedanken kommen, den Weis gleich dem Fleisch zu kochieren. Das so entstandene Brot der Urzeit ist nichts anderes als ein „vegetabilisches Dörreleis“. In glühender Asche, auf erhitztem Steine oder in Erbliche wurde so das ungewaserte Brot gebacken. Genau so backen auch die alten Ägypter ihre Brote. Freilich konnten sie, die Bierliebenden, schon den Sauerteig, und von ihnen ist diese Kenntnis zu allen Kulturvölkern gelangt — der Uebergang vom Broten zum Kochen ist einer der bedeutsamsten Fortschritte der Menschheit auf dem Gebiete der Ernährungfrage, und wenn viele Völker der Kunst des Kochens auch sehr nahe gelangten, so haben doch nur wenige sie wirklich erlunden. Der Mangel geeigneter Kochgeschirre ist wohl der Hauptgrund für diese merkwürdige Tatsache.

Auch bei der Kochkunst können wir noch heute deutlich die Entwicklung aus einer primitiven bis zu der von uns geübten Methode des Kochens wahrnehmen. Eine ganze Reihe von Naturvölkern wußte die Frage des Kochgeschirres gelöst zu umgehen, indem sie das Wasser durch Hineinwerfen glühend gemachter Steine zum Sieden brachten. Und diese einfache Kochmethode bezeichnet der Kulturvölker als „Steintocherei“. Hierbei diente heftigglühende den neuseeländischen Maoris ein einfaches Erbloch als Herd und Kessel zugleich, indem sie darin zunächst ein Feuer entfachten, es mit Steinen beschwerten, wenn diese glühend sind, Wasser darüber gießen und dann die zu kochende Speise hineinluden. Hölzerne Kisten werden von den Kamtschadalen und in Nordwest-Amerika von den Küstenindianern als Kessel verwendet. Bei anderen Völkern dient bisweilen die rohe Haut des Wildbretts als primitives Kochgeschir.

Vom Steintocher bis zum Kochen mit untergelegtem Feuer ist der Schritt nicht so weit. Man behielt zunächst die einfachen Kessel aus Holz, Flegelholz und Leder bei und suchte ein Verbrennen dadurch zu verhindern, daß man sie möglichst weit vom Feuer entfernte. Aber ein eigentliches Kochen in unserem Sinne war doch erst durch die Erfindung feuerfester Kochgeschirre möglich.

Für die Küche.

Gedämpfte Nieren (Kidney Stew). Eine Rindnieren schneidet man der Länge nach durch, entfernt das in der Mitte sitzende Fett und schneidet sie in Scheiben; bestreut sie mit 1 Teelöffel Salz, 1/2 Teelöffel Pfeffer, vermischt alles gut. 2 Unz. Butter läßt man mit 2 Eßlöffel fein gehackter Zwiebeln 4 Minuten, ohne braun zu werden, schmelzen, gibt die Nierenstücke hinzu und läßt sie zugedeckt 5 Minuten dünsten, dann streut man einen Eßlöffel Mehl über die Mischung, rührt 2 Minuten, gibt eine Tasse Fleischbrühe oder Wasser hinzu und läßt das Ganze noch 5 Minuten kochen. Man kann halb Serrahwein, halb Bouillon nehmen, oder Rotwein und Fleischbrühe, wenn man Wasser statt Fleischbrühe nimmt.

Gedämpfte Hühner mit Champignonsauce. Zwei gut gereinigte junge Hühner werden in etwas Brühe (im Restfall Wasser) nebst Speck und Schintenscheiben, Würzgewür, einigen kleinen Zwiebeln, Salz, Pfefferkörnern und etwas Zitronensaft langsam weich gedämpft. Inzwischen püht man 1 Pfund Champignons, schneidet sie in Stücke, dünst sie in etwas Butter, streut Mehl darüber, gibt etwas Wasser und den Saft einer Zitrone dazu, vermischt alles zu einer guten flüssigen Sauce, die man noch mit einem Teil der durchgeseihten Brühe, in der die Hühner gedämpft wurden, vermischt kann. Die Hühner werden zerlegt und die Sauce darüber gegeben.

Hühner Bouillon. Man kann dazu ein älteres fleischiges Huhn verwenden, das man sauber reinigt und in Stücke schneidet. Diese legt man mit kaltem Wasser auf's Feuer, läßt es langsam zum Kochen kommen, gibt eine Zwiebel, eine Porreehalm, ein Lorbeerblatt, eine kleine Handvoll Petersilie hinein, nebst etwas Salz und läßt langsam so lange kochen, bis das Fleisch von den Knochen fällt. Beim Aufsetzen der Suppe ist es ratsam, nochmal soviel Wasser hinzuzugießen, wie man Brühe zu haben wünscht, da das Wasser beim Kochen verdunstet. Wird dann immer frisches Wasser nachgegossen, so bekommt man nur eine dünne wässrige Brühe, und keine kräftige Bouillon. Sobald die Brühe fertig ist, wird sie durch ein Sieb gegossen, nach Salz abgemessen und von allem Fett befreit.

Gedämpftes Rindfleisch mit saurer Sahne. 2 bis 3 Pfund gut geklopptes, mildes Rindfleisch wird in einen Tiegel gelegt und ein bis zwei Scheiben geschnittene Zwiebeln, einige Speck- und Schintenscheiben, ein Schößel voll gehackter Schnittlauch, eine zerhackene Karotte, Salz, Pfeffer und 1/4 Quart fette, saure Sahne, sowie drei bis vier Eßlöffel Rotwein dazugefügt. Man läßt das Fleisch im Ofen oder auf dem Feuer 3 bis 3 1/2 Stunden dämpfen, nimmt es heraus, rührt die Sauce durch ein Sieb, vermischt sie, wenn nötig, mit etwas Zitronensaft, um sie über das Fleisch zu füllen.

Amerikanische Tomaten sauce. Die abgewaschen, burdgeschneideten, von Mark und Keruen befreiten Tomaten werden mit Butter, einem halben Lorbeerblatt, weißem Pfeffer und Salz weich gedünstet. Diese Masse vermischt man mit in Butter braun geröstetem Mehl, streicht sie durch ein Sieb und schmeckt sie mit etwas Zitronensaft ab. Anstatt im Wasser kann man die Tomaten auch in heller, leichter Brühe weich dünsten und statt des Pfeffers etwas Paprika dazugeben.

Beefsteakpakete. Dazu muß man sich eine leere Blätterteigkimbale vorrätig haben. Zwei Pfund Rindfleisch werden in kleine Beefsteaks geschnitten, richtig geklopft und gemischt, dann rasch in reiner Butter englisch gebraten und in der Butter einige kleine Schalotten gorgemacht. Nun legt man die Beefsteaks in die Kimbale, dazwischen Oliven, Champignons, Krebschnecken, Zwiebeln und so. und gießt die mit saurer Sahne fertig gemachte Beefsteaksauce darüber, nachdem man einige Tropfen Worcestersauce dazugegeben hatte. In der Kimbale im Ofen heiß werden lassen.

Die schöne Tat eines schottländischen Gelehrten wird gemeldet. Der bekannte Vertreter der Ginesischen Sprache an der Berliner Friedrich-Wilhelms-Universität, Geheimer Regierungsrat Professor Dr. Johann Jakob Maria de Groot, der im Jahre 1911 aus Leiden (Holland) nach Berlin berufen ist, hat die Hälfte seines Gehaltes als Universitätsprofessor für die Dauer des Krieges seinem „zweiten Heimatlande“ zur Verfügung gestellt. Der Kultusminister hat den Betrag angenommen und wird ihm dem Hilfskomitee für die ostpreussischen Landvolke überreichen.

Als Chile sich vom spanischen Joch befreit hatte, wurde an manchen Stellen in Valparaiso das Straßensplaster aus Knochen des feuerfesteren Kochgeschirre möglich.

Unsere Schnittmuster - Oserle

Rinderfleisch in Wagonsform. No. 1048



Die Rinderform in ihren verschiedenen Arten gibt auch für die Rindermode als tonangebend; man schneidet den Obertheil entweder die Kermel in ganzer Länge oder in Form von Stufen an, die durch angelegte Ergänzungsstücke verodähnigt werden. Dieleleht sieht man die Kermel in Wagonsform an, wie es diese Illustration veranschaulicht. Der allerneuesten Mode des Doppelrocks entsprechend ist das Modell hier in zwei Theilen gearbeitet. Der Obertheil fällt nicht über ein einem Futterleichen angelegtes Rücken, das durch eine rückwärts eingelegte Falte bequeme Weite erhält. Sehr wirksam in seiner Verwendungs ist zu diesem Schnittmuster, welches in Größen von 6-12 Jahr erhältlich ist, großartiges Besondereleht, in Verbindung mit einem einfarbigen Waffelschiff. Das Modell hier nur in weiblichen Größen ausgeführt. Über einen Rücken ausgereichtem Modus, der auch den Knapsut für die Hals- und Armaumrandung gab. Gedruckt werden für ein schäbliches Kind 24 Nord Material bei 44 Zoll Preis.

Bestellungsanweisung. Diese Muster werden an irgend eine Adresse gegen Einsendung des Preises gefickt. Man gebe Nummer und Größe und die volle Adresse deutlich geschrieben an und schicke den Coupon nebst 10 Cents für jedes bestellte Muster an das

Omaha Tribune Pattern Dept 1311 Howard St.

Ein chirurgischer Schnellverband. Die Kriegschirurgen, an deren Arbeitserkraft heute so ungeheure Anforderungen gestellt werden, haben naturgemäß das Bestreben, von den neuesten Erfindungen der Wissenschaft zum Wohle der verwundeten Krieger Gebrauch zu machen. Sehr willkommen wird ihnen daher der von Dr. Felix Kraemer in Frankfurt konstruierte aseptische Schnellverband sein. Dieser besteht aus Gazemull, Watte und Linde. Das Wattelager überträgt alleseitig die Ränder der Gazemull - Innenfläche. Zur Vermeidung in d. Verbandspäckchen und zur Sterilisation wird der Verband in seiner Hälfte so zusammengelagert, daß die die Mull-Innenfläche überlagernden Wattelager dicht aufeinander zu liegen kommen, wodurch ein Wattenabschluß erzielt wird, der die einmal fertifizierte Innenfläche vor Infektion schützt. Von großer Bedeutung ist, daß die Innenfläche des Verbandes, welche die Wunde bedeckt, überhaupt nicht berührt wird, so daß es einer besonderen Desinfektion der Hände gar nicht bedarf. — Die Vorteile dieses chirurgischen Schnellverbandes bestehen darin, daß die in der zusammengelagerten Watte befindliche Mullkompreß unbedingt steril bleibt, da die Watte als natürlicher Keimtöter wirkt, ja selbst auch für den Fall, daß die Wunde des Verbandspäckchens unglücklicherweise verunreinigt wird, daß die Wunde teimicht gegen die Augenluft aus. Der Verband kann auch ohne Wunde mit Heftplaster (Leutoplast u. dergl.) oder auch mit dem neuerdings diegebräuchtem Klebefloss „Mastisol“ befestigt werden. Das amerikanische Deutsche Patentamt hat anerkannt, daß diese Schnellbinde in chirurgischer Hinsicht einen Fortschritt bedeutet.

— Eine Trinkerfrage. Was ist das Beste am Bier? Antwort: Das es verzapft wird.