Im Wirkungskreise der Frauen.

Das Gewand der Trauer.

Wie sehr wir auch versuchen, in Zeiten tiefer Trauer unseren Schmerz vor fremden Augen zu verschließen, und uns nach Möglichkeit der Einsamkeit zu ergeben, so sehr verlangt uns doch danach, auch unsere äußere Erscheinung vor der Mitwelt der ernsten Stimmung unseres Gemütes anzupassen. Viele Frauen sehen wir gemessenen Schrittes an uns vorüberwandeln, die Glieder in düsteres Schwarz gehüllt, die blassen Sorgengesichter umrahmt von starrem Trauerkrepp. Jenen ward das Vorrecht, durch ihre äußere Erscheinung Freud' und Leid in erhöhterem Maße zum Ausdruck zu bringen als der Mann. Aber wir dürfen ihnen nicht gram sein, daß sie jetzt durch den Ernst ihrer Erscheinung uns noch eindringlicher daran gemahnen, daß wir in schweren Zeiten leben. So wie das Dasein aller zivilisierten Völker sich nach bestimmten gedruckten und ungedruckten Gesetzen vollzieht, so müssen wir auch die notwendigen Erscheinungen unserer Schmerz- und Freudenäußerungen den Anordnungen einer vernunftgemäßen, anerkannten Mode unterwerfen, und gewiß bleibt dem Gefühl, dem persönlichen Geschmack stets noch das letzte ausschlaggebende Wort zur Entscheidung dieser Frage vergönnt.

Einer maßlosen Trauer öffentlich Ausdruck zu verleihen, wie es die Völker des Altertums durch mancherlei einrucksvolle Zeremonien zu tun pflegten, eignet sich naturgemäß nicht mehr für die moderne Zeit. Nur in der Wahl der schwarzen Trauerfarbe, die wir zur Herstellung der Trauergewänder ausschließlich verwenden, kommt der düstere Ernst unserer Gedanken zum Vorschein. Auch aus Gründen der Sparsamkeit, die gegenwärtig ja für fast jedermann eine zwingende Notwendigkeit ist, wird sich die dunklere Kleidung empfehlen. In der letzten Zeit ist allerdings in Wort und Schrift gegen die übertriebene Oekonomie zu Felde gezogen worden. Die wirtschaftlich Starken sollen durch übereinstimmende Zurückhaltung ihrer Aufträge nicht in unnötiger Weise die in der Industrie Beschäftigten zu völliger Arbeitslosigkeit verdammen. An sie ergeht die eindringliche Mahnung, sich in der Garderobe keine allzu große Beschränkung aufzuerlegen. Aber selbst wenn sie diese Mahnung beherzigen, werden sie sich doch vorzugsweise der schwarzen und dunkelfarbigen Kleiderstoffe bedienen und die farbenfreudigere Mode ein wenig zu umgehen suchen. Es kann nicht in ihrer Absicht liegen, durch grellfarbige Reflexe das harmonische Bild des getragenen Ernstes, das auch jetzt über unserer neuen Heimat ausgebreitet liegt, zu zerstören und durch gewollte Buntheit die Gefühle derer zu beleidigen, die bereits dem Altar des Vaterlandes den Tribut eines teuren Angehörigen gezollt. Schwarze und dunkelfarbige Kostüme, Behänge, Mäntel und Hüte, gemildert durch die erfrischende Wirkung des kleidsamen Weiß: das ist die kennzeichnende Note der Trauer für die Gegenwart und Zukunft. Lehnen wir uns nicht dagegen auf, kämpfen wir nicht gegen die überkommene Sitte der schmucklosen schwarzen Trauerkleidung! Bevorzugen wir für jetzt und später die dunkleren Farben, damit wir schlicht und anspruchslos gekleidet, in herzlicher Sympathie denen entgegentreten können, welchen der Krieg Nahestehende geraubt oder die er durch Kummer und Not hinburchpeitscht und die sich, Rettung und Hilfe heischend, an unsere Menschenfreundlichkeit wenden!

Lampenmäntel.

Solche sind sehr bequem und praktisch, wenn man die Wohnung längere Zeit verläßt. Man sollte damit in dem angegebenen Falle nicht nur kostbare Lüster und Lampen bekleiden, sondern jeden Beleuchtungskörper, da der Staub bei allen sich in die zahlreichen, feinen Fugen setzt und stets mühsam zu entfernen ist. Zu fertigen sind die Mäntel leicht selbst. Man nimmt grauen, leichten Futterstoff — es kann auch etwas Altes, Ausgedientes Verwendung finden — in einer Höhe, die oben und unten gut handbreit über die Lampe, von oben nach unten an ihr gemessen, hinausgeht, und in einer Länge, die gleichfalls ein Stück mehr beträgt, als man um die weiteste Ausbuchtung der Lampe herummißt. Man kann nun das Stück Stoff an den zwei kurzen Enden zusammennähen, an den zwei Längsseiten je einen Zugsaum machen, die Hülle über den zu schützenden Beleuchtungskörper ziehen und den Zug oben und unten schließen. Oder, wenn das Ueberziehen nicht gut vorgenommen werden kann, läßt man die Naht an den Schmalseiten weg, besetzt sie, näht mehrere Drücker darauf, arbeitet an den Längsseiten den Zug und kann dann die Lampenhülle auf das bequemste befestigen, indem man den Zug oben und unten schließt und die Drücker dann erst zuknipst. Bei jedem Reinemachen sollten sämtliche Lichtspender in den Zimmern solche Mäntel erhalten und es bedarf nach dem Abnehmen nur eines sanften Reinigens. Bei den augenblicklich modernen Perl- und Glasbehängen, die alle gar empfindlich und schwer zu säubern sind, empfehlen sich die Mäntel für jede Hausfrau.

Kindlich.

Brüderchen war gestorben, obgleich die Aerzte alles zu seiner Erhaltung aufgeboten. Wie die Eltern, so weint auch das Schwesterchen. Tränenden Auges eilt es auf die Mutter zu: „Nicht wahr, Mama, wenn der liebe Gott ein Engelchen gebraucht, schreibt er es dem Herrn Doktor?"

Von der Fleckenreinigung.

Meine Damen, passen Sie auf! Die Regierung erteilt Anweisungen, wie man Flecken aus Kleidern und Zeug entfernen kann.

Der Zweck dieser vom Ackerbau-Departement veröffentlichten Broschüre ist, Anleitungen zu geben, wie man aus seinen Kleidern einen möglichst großen Nutzen zieht und wie man Stoffe, welche anscheinend hoffnungslos durch Flecke ruiniert sind, reinigt.

Lady Macbeth hätte wohl weniger Mühe mit jenem bekannten Fleck gehabt, wenn ihr diese Broschüre zur Verfügung gestanden hätte. Die Regierung erklärt in derselben, daß, wenn die Hausfrau weiß, was den Fleck verursacht hat, sie denselben durch eine einfache Methode entfernen kann, d. h., wenn sie den Anweisungen der Broschüre folgt. Es handelt sich dabei um Flecken aller Art, mögen sie nun durch Säure, Kalk oder irgend etwas anderes verursacht sein. Und zwar sind es gediegene Fachleute, welche die betreffenden Experimente gemacht haben.

In erster Linie ist es notwendig, daß man die Art des Stoffes, welcher befleckt ist, berücksichtigt. Ferner ist es wünschenswert, zu wissen, durch was der Fleck entstanden ist. Manche der Mittel bewähren sich vorzüglich bei Baumwolle und Leinen, sind dann aber bei Seide und Wolle nicht zu gebrauchen. Andere, die gute Resultate bei Wolle und Seide zeitigten, sind wieder bei den beiden anderen Fabrikaten nicht zu verwenden. In ähnlicher Weise wird manches Reinigungsmittel, das gewisse Flecke sofort verschwinden machte, die Wirkung haben, Flecke anderer Natur nur noch fester und deutlicher zu machen.

Die zweite Hauptsache ist, daß man mit dem Reinigen beginnt, so lange der Fleck noch frisch ist. Wenn man nun die Natur oder Ursache des Fleckens nicht kennt, so ist zunächst kaltes oder lauwarmes Wasser am Platze, vorausgesetzt natürlich, daß der betreffende Stoff nicht durch Wasser selbst beschädigt wurde. Heißes Wasser sollte nur gebraucht werden, wenn man sicher ist, daß das Fabrikat dadurch nicht „fest" wird. Flecke, die von Blut, Ei, Milch oder anderen, Protein enthaltenden Substanzen herrühren, werden alle durch Applikation von heißem Wasser „fest".

Wenn nun ein Fleck durch den Gebrauch von Wasser oder Wasser und Seife nicht weichen will, so muß man seine Zuflucht zu verschiedenen Chemikalien nehmen, z. B. Jabelle Water, Potassium Permanganate, Ammonia, französischer Kreide oder Cream of Tartar. Der Erfolg ist sicher, wenn man das richtige Mittel zur richtigen Zeit gebraucht. Hierüber gibt die Broschüre genaue Anweisungen. So lange der Vorrat reicht, ist sie kostenlos von der Regierung zu beziehen. Die Bezeichnung derselben ist „Farmer's Bulletin 861", und man adressiere „United States Department of Agriculture, Washington, D. C.".

Es wird sich lohnen, einen Versuch zu machen, denn nichts sieht an Frauen, Männern und Kindern häßlicher aus als durchfleckte Kleider. Daran erkennt man seine Pappenheimer.

Der Papierkorb in der Küche.

In jedem Haushalt sammelt sich außer den Zeitungen auch noch durch Einkauf des Wirtschaftsbedarfs eine Menge Papier. Ein Papierkorb in der Küche ist daher von praktischem Wert, denn es wäre schade, alles Papier gleich zu verbrennen, besonders weiches Papier kann im Haushalt manche Verwendung finden. Hält man z. B. das Mädchen an, die Hände nach dem Aufwaschen nicht mit dem Küchentuch abzureiben, sondern mit einem Stück Papier vorerst abzuwischen, so wird das Küchentuch längere Zeit als sonst sauber bleiben und das schmutzige Papier wandert in den Ofen. — Die Fettschicht, die sich zum Schluß in der Spülschüssel ansetzt, wird leicht mit Papier weggenommen. Auch das Abreiben der Herdplatte mit Papier hilft manchen Lappen sparen. — Benutztes Besteck, das nicht sogleich geputzt werden kann, wird einfach mit Papier abgerieben und kann dann liegen bleiben, ohne daß man befürchten muß, daß sich Flecken festsetzen. Das Putzen geht dann leicht vonstatten. — Clartes Papier verwendet man zum Auslegen des Mülleimers, der dadurch sehr geschont wird, denn der Boden bleibt sauber und ist vor Rostansatz geschützt.

Verdächtig.

Gast: „Das Gulasch war ja so weit ganz schön, aber es sollten doch keine Knochen drin sein."

Wirt: „Jessas, da hat Ihnen die Kellnerin am End gar unserm Russel sein Hundsfressen gebracht."

Aus der Instruktionsstunde.

Ein Rekrut gibt bei der Besprechung des Gewehrs die Antwort:

„Auf dem Gewehrlauf befindet sich die Frisier-Einrichtung!" (Visier-Einrichtung.)

Schlechtes Gedächtnis.

„Meiner Seel', man soll sich wirklich alles aufschreiben!"

„Wieso?"

„Jetzt komm' ich zur Nachmusterung und hab' total vergessen, was ich bei der ersten Musterung dem Regimentsarzt für Leiden aufgezählt hab'."

Anzügliche Verordnung.

Drogist: „Gegen die Schlaflosigkeit? Eine von diesen Tabletten und ein gutes Gewissen dazu, — sonst nehmen S' zwei!"

Vase mit Kiefern und Beeren.

Buchenlaub mit Disteln, Schilfkolben und Hagebutten.

Steinvase mit Strohblumen.

Vasenschmuck für den Winter.

Im Winter sind die Vasen gewöhnlich die Stiefkinder der Blumenfreunde. Sie stehen ohne jeden Strauß leer und öde da, oder es hängen noch einige vertrocknete Reste des letzten Buketts darin, die — wenn es nur ein oder zwei verwelkte Rosen sind — in der richtigen Umgebung einen gewissen Reiz ausüben können, aber meist wirken solche trockenen Blumenreste unschön. Man glaubt im Winter, wenn man nicht alle paar Tage zum Gärtner gehen will, nichts für die Blumenvasen zu haben — und doch gibt es reichlich Schmuck für die Verlassenen.

Ein mehr einfarbiger aber auch von einigen roten Punkten durchsprenkelter Vasenschmuck ist durch die winterharten Zweige der Stechpalmen geboten. Hier begnüge man sich mit einem bis zwei nicht zu großen Zweigen, wenn man eine schöne ernste Wirkung, die diese dunkellaubigen Blätter ergeben, nicht vereiteln will, und wähle möglichst solche, in denen noch die roten kleinen Beeren zahlreich leuchten. Ja, man braucht auf dem Weg in den Wald nur ein oder zwei schlanke Tannenzweige abzubrechen, und man hat an solch einem interessant gestalteten, etwa noch mit einigen Zapfen behangenen Ast eines heimischen Nadelbaums, der in eine einfache, schmucklose, nicht zu kleine Vase gestellt wird, eine prächtige grüne Zimmerdekoration, die noch dazu den Wohnraum auf Wochen hinaus mit frischem harzigen Duft erfüllt. Natürlich kann man auch Kiefernzweige, überhaupt fast alle Sorten unserer Nadelhölzer zum Vasenschmuck heranziehen.

Zu diesem Zweck sind ferner die Strohblumen kräftig kultiviert worden, die dann vielfach nachher einen Färbungsprozeß durchgemacht haben, der ihnen saftige Dauerfarbe gegeben hat. Solche Sträuße mit ihren wunderschönen kräftigen Tönen sind besonders für unsere modernen Zimmereinrichtungen geschaffen, wo sie ihr glühendes Kolorit in dem einfarbigen, ruhigen Ton der Möbel recht zur Geltung bringen. Auch der abgesagteste Feind künstlicher Blumen wird an solchen Sträußen gerade in unseren modernen Wohnungseinrichtungen seine Freude haben. Meist sind es aber keine künstlichen Blumen, sondern natürliche Blüten, Strohblüten, die nur der schöneren Farbwirkung halber „aufgefärbt" sind.

Auch die leuchtenden Hagebutten und der tief-glänzende Efeu lassen sich in den Winter hinein retten, die blaßblauen Köpfe einiger Disteln, die wie silberne Sterne schimmern, die blaufschwarzen Beerenarten, die Artischokenpflanze, deren Blätter sich im Frühherbst oft wunderschön färben, die hohen Schilfkolben und manches andere beleben wirkungsvoll die Wintersträuße. Man ordnet diese am besten in einem Moosbett an.

Nicht künstliche Blüten aus Seide und Batist, die als Vasenschmuck denn doch nicht jedermanns Geschmack sind, wohl aber in natürlicher Frische und Farbe präparierte Zweige, zartes Laubgefieder und Gräser, die aussehen, als seien sie eben gepflückt, die allen Glanz, alle Biegsamkeit und Durchsichtigkeit der lebenden Pflanze bewahrt und nur den Vorzug der Dauerhaftigkeit dazu erworben haben, sollte man für den Vasenschmuck wählen. Und auch die Industrie, die sich so bereitwillig unseren Wünschen anpaßt, hat uns viel Schönes für die blumenarme Zeit beschert.

Der Laden.

Evolutionen von **Gisella Katz.**

Jeden Abend, wenn ich nach Hause gehe, komme ich an dem Laden vorbei.

Ich kannte noch den Bauplatz, auf welchem das kubistische Haus entstand, schmal, aber hoch, mit ausladenden Fenstern und zwei ungeschlachten Riesen neben dem Tore. Der Riese rechts streckte seine massige Faust über den Schlächterladen, den der Hauswirt innehatte und schien jedes Rippenstück, jede Keule nachdrücklich gegen Einbrecher verteidigen zu wollen.

Der Hauswirt zog ein, sobald es irgend anging. Der Laden links aber wurde noch bearbeitet, poliert, geschmückt, bis eine Art Ueberladen entstand. Imitierter Marmor an den Wänden, hohe Spiegel, Stuck und Gold. Sehr viel Gold. Gold war an der Decke, Gold am Ladentisch inkrustiert, und Gold, viel Gold lag auf den weiß ausgeschlagenen Brettern der Schaufenster.

Ein Juwelier zog ein. Ein Spezialist. Er führte keinen „Modeschmuck", keine Halbedelsteine. Seine Ringe waren in Platin gefaßt, seine Uhren flach wie die Stirn eines Idioten. Armbänder schlängelten sich vielfarbig auf dem weichen Samt der Schaufenster, Rubine reihten sich an Diamanten, Saphire blitzten, matte Perlen schlossen sich zu langen Schnüren. Hinter dem Ladentisch stand der „Chef" in tadellosem Gehrock und verbeugte sich mit der Würde eines geschulten Diplomaten.

Die Preise entsprachen der Höhe der Miete. Aber eine geschickte Reklame setzte ein, und die Kunden kamen in Equipagen und Autos, elegante Damen, Herren in Gehpelz und spiegelndem Zylinder. Das Geschäft lohnte. Der Juwelier rieb sich die Hände, und der Hauswart stand breitbeinig vor dem Tore, zog an seiner Pfeife und war völlig wunschlos.

Als ich im Herbst in die Stadt zurückkam, hatte sich dieses Bild satter Behaglichkeit gründlich geändert. Die tote Saison lag dazwischen und leider auch ein häßlicher Prozeß, den der Kurator eines entmündigten Verschwenders dem Juwelier anhängte. Die Sache endete mit einem lahmen Vergleich; aber die Spezialkundschaft des Ladens war kopfscheu geworden, zögerte mit den Einkäufen, blieb schließlich ganz aus. Die teueren Ringe, Uhren, Ketten verschwanden von dem weißen Samt der Schaufenster und machten billigeren Artikeln Platz. Dann verschwanden auch diese und der Laden blieb leer zurück. Der Hauswart zeigte eine gefurchte Stirn und rauchte nurmehr kalt. Große weiße Zettel klebten kreuzweise an den Spiegelscheiben. Lange, sehr lange.

Dann mietete ein Delikatessenhändler. Auch ein Spezialist. Das Spezielste, was an Spezialitäten zu haben war. Er führte Spargel im November, Kirschen im Januar, und junge Gänse im März. Die Spargel waren wäßrig, die Kirschen bloße Phantome, die Gänse „gemacht, von Sünden abzuschrecken." Aber — „Primeurs"! Und teuer; sehr teuer!

Der Delikatessenhändler verkaufte nur französischen Sekt — deutscher Schaumwein war ihm zu gewöhnlich — italienisches Frühobst, russischen Kaviar. Seine Schaufenster, eine wahre Farbensymphonie, wurden täglich neu umgedichtet. Von hochbezahlten Fachgelehrten. Gezuckerte Veilchen aus Florenz schmiegten sich eng an Wolgastöre, Riesenhummern kletterten an Bananen in die Höhe, Sträuße von Trüffeln fehten schwarze Flecke auf das rosige Fleisch der Lachse.

Das Kellergeschoß wurde zur Weinstube. Die Zigeuner fiedelten Nacht für Nacht, und außer den Mietern der unteren Stockwerke, die den Lärm aus erster Hand bezogen, sah man im ganzen Hause nur vergrämte Gesichter. Der Hauswart strahlte. Der Laden lohnte doch einmal! Der würde den Besitzer nicht so bald wechseln! — Dann kam der Krieg.

Anfänglich suchte der Laden krampfhaft an seinem gewohnten Bild festzuhalten, an dem Bild der Ueppigkeit. Und an den täglich neu umgedichteten Schaufenstern. Nur das Material wechselte. Es wurde sozusagen volkstümlicher. Weintrauben im September, dann Tafeläpfel, die auch der Minderbemittelte erschwingen konnte, und ausgesucht schöne Birnen. Schon mischten sich deutsche Marken unter die französischen Schaumweine, deutsche Schokoladen machten den berühmten französischen den Rang streitig, und die Whitstabler Austern verschwanden gänzlich. Ein verstimmtes Klavier ersetzte die Zigeunerkapelle zur Freude der Mieter aus dem ersten Stock.

Jede Woche konnte ich Veränderungen an den Schaufenstern bemerken. Den Wolgastören folgten Masthühner; die Masthühner verschwanden und machten bescheidenerem Geflügel Platz; das Geflügel wechselte und feiste Hasen lagen aus.

Hasen und Rebhühner hielten sich den ganzen ersten Kriegswinter hindurch. Dann, o Schreck, erschienen die ersten Konserven. Zuvörderst in vornehmer Aufmachung, Büchsenhummer und Spargel. Dann, verschämt im Hintergrund, später immer dreister, Büchsengulasch, Suppenwürfel und kondensierte Milch. Dazwischen Dauerwurst, und als Glanzpunkt Hopfensalat. Ganz gewöhnlicher, gemeiner Hopfensalat, wie ihn vordem jeder Krämer führte!

Das war der Abstieg, der Uebergang vom Spezialisten zum Kolonialwarenhändler; war, mit einem Wort, die Katastrophe. Mit dem Erlös von Dauerwurst und Konserven läßt sich keine Phantasiemiete bezahlen. Ich wunderte mich daher auch nicht weiter, als der Hauswart kummervoll dreinsah und wenig später die verhängnisvollen weißen Zettel abermals an den Spiegelscheiben befestigen mußte.

„Zu vermieten! Zu vermieten!"

Das stand an dem Laden lange zu lesen. Sehr lange. Ich hatte mich allmählich an den Anblick des leeren, dunklen Ladens gewöhnt und fleißig über die Vergänglichkeit alles Irdischen philosophiert. Bis mir der Stoff und die Zuhörer ausgingen; die Zuhörer freilich zuerst. Der Laden schlief und hielt sich für den Frieden bereit. Ich tröstete mich also über den traurigen Anblick, und der Hauswart hätte sich auch trösten sollen. Der Laden und seine Schaufenster hielten mich nicht mehr vom Heimgehen ab. Ich kam jetzt täglich um einige Minuten früher nach Hause. Täglich. Nur gestern nicht. Da verspätete ich mich beträchtlich.

Der Laden — der Laden war wieder auferstanden! Hell erleuchtet strahlte er, Mädchen und Frauen umdrängten ihn. Drinnen am Tische hantierte ein dicker Mann mit Wage und Gewichten, und vor dem Tore stand der Hauswart strahlend, überglücklich, und rauchte mit doppelter Frische, um die verlorene Zeit einzubringen. Ich schlängelte mich an ihn heran.

„Der Laden wieder vermietet?" fragte ich.

„Mh!"

„Der Wirt ist wohl tüchtig mit dem Preise hinuntergegangen?"

„Ach wo!"

„Was wird denn da drinnen verkauft? Ich kann es nicht sehen, denn der Andrang —"

„Nicht wahr?" sagte der Hauswart glücklich. „Nicht wahr? Der Andrang! Kartoffeln werden verkauft, gute Speisekartoffeln! Das lohnt doch! Nun kann der Wirt ruhig schlafen!"

Achtung auf das lesende Kind!

Die Lesewut, die im Uebergangsalter so sehr unter der Jugend beiderlei Geschlechts grassiert, mahnt zur dringenden Aufmerksamkeit der Mütter, wenn nicht das Sehvermögen der Kleinen dauernden Schaden erleiden soll. Während der Maler, der Schriftsteller, der Kunstgewerbetreibende seine Arbeit von Zeit zu Zeit unterbricht, pflegt der Leser seinen Sehorganen keinen Augenblick Ruhe zu gönnen. Vor allem ist es ein Haupterfordernis der Augenhygiene, daß die Lektüre nur bei vollem Tageslicht oder bei ausgiebiger künstlicher Beleuchtung vorgenommen und Zwielicht oder flackerndes Licht vollständig vermieden werde. Wenn man bedenkt, daß beim Lesen von 70 bis 100 Zeilen in der Stunde der Lidmuskel sich ungefähr 600 mal zusammenziehen muß, dann wird man sich nicht darüber wundern, daß die progressive Kurzsichtigkeit immer mehr bei eifrigen Lesern überhandnimmt. Dazu kommt die häufige Gewohnheit der Kinder, durch gebückte Kopfhaltung eine größere Annäherung zu erzielen, womit eine sehr schädliche Beeinflussung des Akkomodationsvermögens Hand in Hand geht. Es kann daher nicht warm genug auf die Beobachtung des lesenden Kindes hingewiesen werden.

Wie man Eier legen soll.

In einem Buche über Küchenökonomie gibt der Verfasser gute Ratschläge, wie Eier frisch zu erhalten sind. „Man lege sie," schreibt er, „möglichst mit dem spitzen Ende nach unten."

„Wissen das unsere Hennen schon?" fragt Aennchen gelegentlich die Mama.

Wurst wider Wurst.

„Mit dir darf ich nicht verkehren, dein Vater ist Pfandleiher."

„Und ich mit dir auch nicht. Dein Vater ist unser Kunde."

Ein Hoffnungszeichen.

Herr Pinkerl: „Mir scheint, das Fräulein Rosa fängt doch an, mich zu lieben! Sie hat heute mein hartes P schon so weich ausgesprochen!"

Billige Gemüseschüsseln.

Mit Beginn der kühleren Witterung wird der nach Pflanzenkost ausschauende Mensch sich, abgesehen von Konserven, stark beschränken müssen. Es ist daher gut, immer wieder die vorhandenen Rohstoffe zu prüfen und so zu verbinden, daß sie bei ihrer Bereitung Abwechselung in Geschmack und Aussehen bieten.

Ein Quart gekochter Rosenkohl mit einem Pfund weißer, trocken weich gekochter Bohnen gemischt, liefert, mit gutem Fett geschwenkt und gut abgekocht, ein Gericht, das in Püreeform sogar Kranke genießen können.

Ein kleiner Kopf Blumenkohl, recht weiß, in vielem Kochwasser gar gekocht und zwischen ½ Pfd. zarten Reis, der ebenfalls in vielem und kochendem Wasser 30 Minuten kochte, in kaltem Wasser klar gespült und wieder erhitzt wurde, gelegt, mit brauner Butter oder holländischer Sauce angerichtet, würde für 4—6 Personen reichen.

Die Weiß- und Wirsingkohlblätter, mit abgebrühtem Reis und etwas Rindermark gefüllt, in überstehendem Salzwasser gar- und eingekocht, können mit Bratensauces oder brauner Butter als gutes Gemüse gelten.

Ein gutes Apfelkompott, welches man in reichlicher Zitronenlimonade schnell weich dünstet, umgibt man mit gebratenen Schwarzwurzelstückchen. Dazu kocht man die Schwarzwurzel in viel Wasser in der Schale weich, hebt sie aus dem Wasser, schreckt sie mit kaltem Wasser ab, tut sie zurück in das Kochwasser, zieht die Haut mühelos ab, schneidet sie in zollange Stücke, bepudert sie leicht mit Mehl und Salz, bratet sie mit Brattkartoffeln und richtet sie um das warme Kompott an.

Die Gemische von Hülsenfrüchten, wie Bohnen- oder Kartoffeln mit Aepfeln und Linsen mit Backpflaumen, sind bekannt, doch sollte jedes für sich gekocht und gehörig mit Essig und Zucker, Salz und Speckwürfeln nach der Mischung abgeschmeckt werden. Gebratene Zwiebelwürfel darüber angerichtet ist Geschmacksache.

Das aus grünen trockenen Erbsen bereitete Erbsenpüree kann man mit etwas Zucker, Butter und Petersilie zu einem sehr angenehmen Gemüse gestalten, was man als Rand um das billige rote Mohrrübengericht anrichten kann.

Mohrrübenwürfel, weiße Bohnen und Kartoffeln süßsauer mit gebratenem Speck sind oft gelobt worden. Es kommt nur darauf an, daß alle Zutaten recht weich und gar, ohne zu viel Flüssigkeit und doch saftig genug gemischt werden, und der genügende Prozentsatz guten Fettes die Speise auch für die Verdauung annehmbarer macht.

Dasselbe gilt von Mischungen mit Graupen, gleichgiltig ob man sie mit weichgekochten Sellerieswürfel oder Backpflaumen mischt. Der Geschmack dieser Gemüse bedarf der Zutat von Fleischbrühe nicht, immerhin bieten die vorzüglichen Maggi-Bouillonkapseln, bezw. -Würfel, schnell verwendbare schmackhafte Zutaten, besonders zu den Kartoffel- und Getreidegerichten wie Reis, Graupen, Makkaroni und den Hülsenfrüchten. Die in leichtem Salzwasser gar gekochten Materialien werden abgegossen, mit der Bouillon vermischt und müssen darin ziehen. Kindern, Kranken und Rekonvaleszenten wird damit der sonst notwendige Fettzusatz durch Geeigneteres ersetzt

Das Kind und die gesellschaftlichen Lügen.

Es ist gewiß keine leichte Aufgabe, die man den Eltern stellt, wenn man von ihnen verlangt, sie sollten vor ihren Kindern keine Unwahrheit aussprechen. Dennoch ist dies eine wichtige Erziehungsregel, die man streng beachten sollte. Was sollen sich unsere Kinder zum Beispiel davon denken, wenn die Mutter einer Dame, die zu ihr zum Besuch gekommen ist, wieder und immer wieder die Versicherung gibt, daß sie sich so von Herzen über ihr Kommen freue, sie mit flehenden Worten zurückhält, wenn sie sich verabschieden will, dann aber, sobald sich die Tür hinter dem Besuch geschlossen hat, in einen vernehmlichen Seufzer der Erleichterung ausbricht: „Gott sei Dank, daß sie endlich fort ist, ich habe noch so viel zu tun — sie konnte wahrhaftig nicht ungelegener kommen als gerade heute." Eine solche Unwahrheit ist deshalb so besonders verwerflich, weil die Kinder, die sehr scharfe Beobachter sind, gesehen haben, daß die Mutter ganz anders denkt, als sie spricht. Viel weniger gefährlich ist es, wenn sich die Frau des Hauses etwa einmal verleugnen läßt, auch einem kleinen Kinde werden die hierzu oft zwingenden Gründe einleuchten.

Eierscheu der Kinder.

Mitunter erkranken die Kinder an Erbrechen, Durchfall und fieberhafter Erregung, ohne daß man dafür einen triftigen Grund herausfinden kann. Wiederholen sich derartige beunruhigende Zufälle bei einem Kinde, das sonst völlig gesund ist, so sollte die Mutter darauf achten, ob das Kind nicht mit Idiosynkrasie gegen bestimmte Speisen behaftet ist. Es handelt sich dabei um einen ähnlichen Vorgang wie beim Genuß von Erdbeeren, Krebse usw., wo bei vielen Personen Nesselausschlag oder auch Darmstörungen sich einzustellen pflegen. Manche Kinder sind in ähnlicher Weise gegen Eier empfindlich, Sie werden in der obenerwähnten Weise unwohl, wenn sie nur die geringste Menge vom Ei verzehren. Und das geschieht, selbst wenn man ihnen das Ei heimlich mit anderen Speisen vermengt. Diese Empfindlichkeit zeigt sich namentlich bei nervös veranlagten Kindern.

Kochrezepte.

Apfelkraut.

Ein vorzüglicher, billiger und der Gesundheit zuträglicher Ersatz für Butter ist Apfelkraut, das wie folgt hergestellt wird: Die Aepfel werden geschält, von dem Kernhaus befreit und in Viertel oder Scheiben geschnitten und mit genügend Wasser aufgesetzt, um dünnes Apfelmus daraus zu kochen. Die Masse wird dann vier bis sechs Stunden gekocht, öfters umgerührt und etwa eine Stunde, ehe sie fertig ist, der Zucker hinzugefügt. Man rechnet gewöhnlich ein Pfund Zucker pro Gallone Kraut, doch muß hierbei der persönliche Geschmack entscheiden. Am besten eignet sich brauner Zucker dafür. Kurz, ehe das Kraut fertig ist, wird ein Teelöffel gestoßener Zimmet hinzugerührt. Die Masse wird noch heiß in Gläser oder Steintöpfe gefüllt, dann mit Paraffin verschlossen.

Birnenkraut

wird auf gleiche Weise hergestellt.

Pfirsichmus.

Die Pfirsiche werden mittels eines Drahtkorbes in kochendes, dann in kaltes Wasser getaucht, wodurch sich die Schale leicht entfernen läßt. Die Steine werden herausgenommen. Am besten eignen sich für dieses Verfahren die sogenannten free-stone-Pfirsiche, die gut reif sein müssen. Die Früchte werden zerstampft und im eigenen Saft, ohne Wasserzusatz, weich gekocht. Will man das Mus recht glatt haben, so wird die Masse durch ein Sieb getrieben, diese gemessen und das halbe Quantum Zucker hinzugefügt, worauf das Ganze unter beständigem Rühren kurze Zeit weiter kochen muß, bis es dick wird. Will man das Mus etwas pikanter machen, so kann man auf je 15 Pfund Pfirsiche den Saft einer Zitrone zusetzen.

Kartoffeln, Schweinsrippe und saure Aepfel zusammen gebraten.

Man setzt in einer etwas flachen Bratpfanne ein Stück Schweinsrippe zur Hälfte mit Wasser bedeckt und etwas Salz auf nicht zu starkes Feuer, deckt die Pfanne fest zu und läßt das Fleisch 1—1¼ Stunde mäßig kochen und gelblich braten. Alsdann nimmt man es heraus, belegt die Pfanne mit kleinen, rund geschälten Kartoffeln, streut ein wenig Salz darüber, legt die Rippe darauf und zwar die offene Stelle nach oben, füllt die Höhlung derselben mit geschälten, in 4 Teile geschnittenen sauren Aepfeln, gibt eine Tasse Wasser hinein, deckt die Pfanne wieder zu und läßt die Kartoffeln darin langsam weich und gelb braten, während man sie einmal umdreht. Dann legt man die Rippe mit den Aepfeln in eine tiefe Schüssel und garniert sie mit den Kartoffeln.

Kartoffelröllchen.

Ein Pfund gekochte Kartoffeln werden gerieben, mit einem wallnußgroßen Stückchen Butter oder Fett vermischt und mit Mehl durchgeknetet, bis die Masse sich auswollen läßt. Es gehört viel Mehl dazu. Darauf hacke man ½ Pfund Braten- oder andere Fleischreste mit einer Zwiebel fein und mische einen Eßlöffel Mehl und etwas Pfeffer und Salz hinein. Das Fleisch bringe man mit ½ Tasse halb Wasser halb Sauce (eine pikante Sauce eignet sich besonders dazu) zum Kochen, indem man die Masse bis zum Dickwerden rührt; dann lasse man sie erkalten. Unterdeß wird der Kartoffelteig dünn ausgerollt, in ziemlich große Vierecke geschnitten und auf diese etwas von der Fleischmasse gelegt und zusammengerollt, indem man die Ränder und Enden fest aufeinander drückt. Die Röllchen werden in einem recht heißen Ofen gebacken oder man schneide die Stücke etwas kleiner und backe sie in etwas kochendem Fett.

Perlzwiebel einzumachen.

Perlzwiebeln, weißer Pfeffer, Meerrettig und reichlich Dragon. Die Perlzwiebeln werden sehr rein gewaschen, zum leichteren Abziehen der Haut lege man sie in lauwarmes Salzwasser, lasse sie darin erkalten und ziehe dann die Haut mittels eines silbernen Teelöffels ab. Ein Messer darf zum Reinigen derselben nicht gebraucht werden, weil sonst schwarze Flecken entstehen. Nach dem Abspülen werden die Zwiebelchen in Weinessig mit weißem Pfeffer einige Minuten gekocht, herausgenommen, erkaltet mit Dragon und Meerrettig lagenweise in ein Glas gelegt, der ebenfalls kalt gewordene Essig darüber gegossen, mit einem Schiefersteinchen versehen und zugebunden.

Die Perlenzwiebeln dienen als Beilage zum Suppenfleisch und Hammelbraten. Auch 1 Stunde in Hammel- oder Rindfleisch-Ragout gekocht, geben sie demselben einen gewürzigen Geschmack. Beim Anrichten lege man sie wie aneinandergereiht in den Rand der Schüssel.

Grüne Pfeffer eingemacht.

Aus zwei Dutzend grünen Pfefferschoten wird der Samen genommen, durch einen Einschnitt in die Seite, doch müssen sie ganz bleiben. Eine starke Salzbrühe wird darüber gegossen, worin sie vierundzwanzig Stunden bleiben. Sie werden dann aus der Salzbrühe genommen und ausgewässert einen Tag und eine Nacht durch, dann wird das Wasser abgegossen, Essig heiß gemacht mit einem Stückchen Alaun darin, dieser darüber geschüttet und damit bleiben sie drei Tage lang stehen. Nun wird eine Füllung gemacht von zwei harten Weißkohl-Köpfen, die feingehackt und mit Salz sowie einer Tasse weißem Senfsamen vermischt waren. Die Pfeffergehäuse werden damit vollgestopft und dann zugenäht, in einen Steintopf gelegt und mit heißem, gewürzten Essig übergossen. Der Topf muß fest zugedeckt werden.