Nützliche Winke für's Haus.

Küchenzettel für eine Woche.

Montag: Einlaufsuppe, Ragout von Suppenfleisch, Gratinierte Maccaroni mit Tomatensauce, Gebratene Aepfel.

Dienstag: Milchmehlsuppe, Pellkartoffeln und Häring, Grünes Bohnengemüse, Custard.

Mittwoch: Sauere Kartoffeln mit Knoblauch- oder gebratener Blutwurst, geriebener Meerrettig, Semmelklöße und geschmorte Pflaumen.

Donnerstag Danksagungsfest: Sellerie, Cream Suppe, Gebratener Turkey mit beliebiger Fülle, Cranberries, Rotkohl oder Spinat, Kartoffelbrei, Mince Pie oder Plum Pudding.

Freitag: Grüne Erbsensuppe mit Brodwürfel, Restegerichte vom Donnerstag.

Samstag: Gemüsechowder, Dampfnudeln, Apfelringe.

Sonntag: Tomato Bisque Suppe, Kaninchenbraten, Blumenkohl, Saratogakartoffeln, Senfgurken, Apfelsinentorte.

Springerle. 1 Pfund Zucker wird mit 4 Eiern gut gerührt, die Schale von einer Zitrone abgerieben und nebst 1 Pfund getrocknetem Mehl und einer Messerspitze Pottasche in den Zucker gerührt. Dann läßt man den Teig gut ruhen. Hernach nimmt man von dem Teig ein Stück auf das Nudelbrett und rollt ihn einen starken Messerrücken dick aus. Die Formen werden mit Mehl bestaubt, der ausgerollte Teig darauf gelegt mit den Fingern fest gedrückt, daß die Form auf den Teig kommt, die ausgedrückten Stückchen behutsam abgenommen und egal geschnitten. Zu dem abgeschnittenen Teig wird immer frischer genommen und so fortgefahren, bis der Teig zu Ende ist. Die Bleche werden nun mit Butter bestrichen, mit Anis bestreut, die Teigstücke darauf gelegt und über Nacht stehen gelassen, doch in einem kühlen Zimmer. Anderen Tages backt man sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Farbige Leinwandschürzen wäscht man, ohne sie einzuweichen, in kaltem weichen Wasser, in dem grüne Seife zu Schaum geschlagen wurde; die Seife selbst darf nicht auf den Stoff gebracht werden. Danach spült man die Schürzen tüchtig und hängt sie auf dem Boden oder im Garten an schattiger Stelle, niemals aber in der Sonne auf. Sind die Farben ganz echt, so kann man die Schürzen auch einige Stunden in schwache Seifenlösung legen, mäßig heiß mit weißer Seife waschen und sofort in kaltes Wasser werfen, aus welchem sie ausgerungen, nochmals gespült und aufgehangen werden.

Kokosnuß-Makronen. Eine Tasse Pulverzucker und 1 zerkleppertes Eiweiß wird zu Crème gerührt. Hierzu gibt man 2 Tassen feingeriebene Kokosnuß und rührt wiederum eine Zeit lang. Um der Masse nun die richtige Steife zu geben, siebt man langsam ganz wenig Mehl darüber; mehr als ein Löffel voll wird kaum möglich sein. Dann werden von dieser Masse kleine Häufchen auf Oblaten gesetzt, Zucker darüber gestäubt und auf wachsbestrichenem Blech bei sehr schwacher Ofenhitze gebacken.

Rosinen-Stollen. 8 Pfund Mehl, 4 Pfd. Sultanin-Rosinen oder 3 Pfund große Rosinen, 12 Unzen süße Mandeln, 4 Unzen bittere Mandeln, 1 Pfd. Zucker, 10 Unzen Citronat, 2 Pfd. Butter, ½ Unze Muskatblüte, die Schale von einer kleinen Citrone, 8 Unzen Hefe. Man macht zuerst von der Hefe und etwas lauwarmer Milch ein Hefenstück, läßt dasselbe in der Nähe des Ofens gut zugedeckt aufgehen, was eine halbe Stunde dauert. Dann gibt man die Butter, den Zucker, die Mandeln, Citronenschale, Muskat und das nötige Salz hinzu, gießt langsam laue Milch daran und knetet nun den Teig recht gut, derselbe muß fest sein und sich gut von den Händen lösen; erst dann schüttet man nach und nach die Rosinen dazu und arbeitet dieselben gut darunter. Dann läßt man den Teig ruhen und etwa aufgehen. Hierauf wird er geteilt, zu Stollen geformt und auf das bestrichene Papier gelegt, mit einem Zeichen, am besten Blechzeichen, versehen und bei ziemlicher Hitze gebacken. Wenn die Stollen aus dem Ofen kommen, entfernt man schnell das Papier, bestreicht sie mit zerlassener Butter (auf 4 Stollen rechnet man ½ Pfd.) und besiebt sie dick mit Zucker und Zimmet (auf 4 Stollen werden ¾ Pfd. Zucker und ⅔ Unzen Zimt gerechnet). Wenn man die Stollen versenden will, so müssen sie mindestens zwei Tage alt sein. Beim Aufbewahren schlage man sie in Tischtücher ein und lege sie in einen gut schließenden Kasten, damit sie nicht austrocknen.

Topfenpalatschinken (Käse-Omelette). Man macht einen Palatschinken- oder Omeletteteig aus 3 Dottern, ⅓ Quart Rahm, 2½ Unzen Mehl, Zucker, Salz und Schnee der 3 Eiweiß. Auf der Omelettenpfanne wird etwas Schmalz heiß gemacht und 1 Löffel Teig hineingegossen und die Pfanne gedreht, damit die Omelette gleichmäßig dünn wird. Die Pfanne wird auf mäßiges Feuer gestellt; bis der Flecken unten bräunlich ist, dreht man ihn mit dem Schauferl um, gießt etwas Fett unter und backt es zu Ende. So fort, bis der ganze Teig verbraucht ist. Nun bestreicht man die fertigen Palatschinken mit folgender Topfenfülle: Etwa ½ Pfund Topfen (frischen, weißen Käse) passiert man, gibt ihn dann zu einem Abtrieb von 2½ Unzen Butter und fügt 5 Unzen Zuckermehl, Mandeln und Rosinen, 3 Dotter, Zitronenschale und von 3 Eiweiß den Schnee dazu. Sind die Palatschinken gefüllt und zusammengerollt, legt man sie übereinander auf eine Schüssel, bezuckert sie und stellt sie bis zum Servieren in die Röhre, damit sie warm bleiben.

Dresdener Stollen. In Thüringen „Schütchen" genannt. Auf je einen Stollen: 3 Pfund Mehl; in die Mitte ein Loch gemacht, die Hefe hinein geschüttet und nach und nach so viel lauwarme Milch, daß es ein fester Teig wird. Das nötige Salz (ungefähr 1 Teelöffel voll) kann schon in's Mehl gemischt werden. Das wird recht gut durchgewirkt, zugedeckt und gehen lassen. Nach dem Aufgehen kommt hinzu: 6 Eier, gut zerkleppert, und mit 1 Pint Milch zusammen gegossen; die Schale einer Citrone, gerieben; ¼—½ Pfund Zucker, je nachdem man ihn mehr oder weniger süß liebt; 12 Unzen große und 12 Unzen kleine Rosinen, ein drittel Pfd. Mandeln, fein gestoßen; 4 Unzen Citronat, 2 Unzen Orangeat, ¾—1 Pfund Butter (ausgewaschen und weich werden, jedoch nicht verschmelzen lassen); 2 Eßlöffel Rum; nach Liebhaberei etwas Muskatblüte. Dies wird sehr gut verarbeitet, die eine Hälfte wird immer über die andere hingeworfen und geschlagen, dann läßt man den Teig nochmals 1½ Stunden lang aufgehen, worauf er endgiltig geformt und fertig gemacht wird. Meiner Ansicht nach sollte man ihn gleich fertig machen und in diesem Zustand nochmals gehen lassen können, um ihn dann sofort zu backen. Er wird auf gebuttertes Papier gelegt, oben mit Eiweiß bestrichen und mit feingehackten Mandeln überstreut. Nach dem Backen übergießt man ihn mit heißer Butter und streut Zucker und Zimt darüber.

Crabapple-Marmelade. Auf 10 Pfund Frucht, 7½ Pfund Zucker und den Saft von 5 Zitronen. Die Frucht wird geschält, das Kerngehäuse ausgeschnitten und beides zusammen gewogen. Auf jedes Pfund Schalen und Kernhaus eine Tasse Wasser; langsam sieden lassen, bis aller Gehalt herausgekocht ist, dann den Saft ablaufen lassen. Dieser Saft wird zu der geschälten und zerschnittenen Frucht und zu dem Zitronensaft gegeben und dies wird nun gekocht, bis alles eine dicke, weiche Masse ist; sehr vieles Rühren und Drücken ist notwendig. Dann erst kommt der Zucker hinzu, es folgt ein weiteres Kochen von 15 Minuten, bei anhaltendem Rühren. In Gläser gefüllt, mit Kognak-Papier bedeckt und nach dem Abkühlen verschlossen.

Geflügelpüree-Suppe. Die Reste von Hühnern, Puten usw. werden von Haut und Sehnen befreit, das Fleisch wird zerschnitten und mit einigen, mit etwas Milch zu Brei gekochten Semmeln im Mörser gestoßen. Nachdem 2 rohe Eigelb, Salz und Muskatnuß beigefügt wurden, verdünnt man die Masse mit einigen Löffeln süßer Sahne und streicht dies durch ein Sieb. Die Knochen, gut zerhackt, werden mit der Fleischbrühe ausgekocht, letztere wird mit einigen Löffeln weißer Mehlschwitze und dann mit dem Geflügelpüree vermischt und mit einigen Eigelb legiert zu Tisch gegeben. Als Einlage gibt man gekochte Griesklößchen.

Wildsuppe (aus Wildknochen). Die Knochen werden zerhackt, nebst etwas zerschnittenem Suppengrün und etwas Mehl, das man darüber stäubt, unter fleißigem Schütteln und Rühren in Bratenfett oder zerlassener Butter braun geröstet. Es muß gut aufgepaßt werden, damit die Knochen eine appetitliche braune, nicht schwärzliche, Farbe bekommen. Dann füllt man so viel heißes Wasser auf, wie man Suppe braucht, und läßt dies 2—2½ Stunden über gelindem Feuer langsam kochen. Die Suppe wird dann durch ein feines Sieb gegeben, entfettet, nach Bedarf mit ein wenig in Butter braun geröstetem Mehl seimig gekocht und mit etwas Rotwein oder Maideira nebst einer kleinen Prise Cayennepfeffer abgeschmeckt. Inzwischen hat man eine handvoll ganz dünner Makkaroni in Salzwasser gekocht, abgegossen, abtropfen lassen und gibt sie in die Suppe; man kann auch geröstete Semmelscheiben hinein tun.

Crabapple-Gelée. Die Früchte werden gut gewaschen, dann kamt Schalen und Kernhaus in Stücke zerschnitten. Man gibt sie in einen Topf und stellt diesen in einen Kessel mit Wasser. So läßt man sie neun Stunden kochen. Man deckt nun den Topf zu (am besten ist hierzu ein irdener oder Steintopf) und läßt dies über Nacht stehen. Am Morgen gibt man den Inhalt in einem Gelée-Beutel und hängt ihn auf, so daß der Saft abläuft ohne jeden Druck, sonst wird das Gelée wolkig. Der abgelaufene Saft wird dann nochmals durch Flanell geläutert. Auf jede Tasse (½ Pint) Saft rechnet man die gleiche Quantität Zucker, gibt beides zusammen, stellt es hin und rührt zuweilen um, bis sich der Zucker gelöst hat. So wird die Flüssigkeit über das Feuer gesetzt, zwanzig Minuten kochen lassen (vom Augenblick des Siedens an gerechnet) und während dieser Zeit aufs Sorgfältigste aller aufsteigende Schaum abgeschöpft. Sollte die Frucht etwas trocken sein, so kann man das im Beutel Zurückgebliebene mit etwas Wasser durchkochen und wiederum zu dem Ersten durchlaufen lassen. Die Probe mit dem Gelée macht man, indem man einen Tropfen in ein Glas kalten Wassers fallen läßt; wenn es zu Boden sinkt, so ist das Gelée fertig. Es wird heiß in Gläser gegossen, erkalten lassen, mit Brandy-Papier bedeckt und verschlossen.

Echtes Hamburger Marzipan. ½ Pfd. abgebrühte, sorgfältig ausgesuchte, tadellos weiße, reine Mandeln werden mit Rosenwasser in einem Marmormörser (wenn möglich) aufs feinste gestoßen, dann mit ½ Pfd. feinstem Staubzucker gut vermischt und abgenetet. Beim Ausrollen und Ausstechen mit beliebigen Modeln wird nur ebensolcher Zucker zum Unterstreuen und Bestreuen des Nudelwalkers genommen, wozu man etwa 3 Unzen rechnet. Zum Verzieren (gekreppter Rand bei Tortletten) färbt man einen Teil des Teiges mit Fruchtsaft. In ausgekühlter Röhre übertrocknen lassen. Auf Oblaten dressieren.

Grundmasse zu Marzipan. 1 Pfd. süße und einige bittere Mandeln werden geschält und mit etwas Rosenwasser fein zerrieben, aber sie dürfen nicht naß werden. Nun reibt man die Schale einer Citrone hinein und wirkt 1 Pfd. Puderzucker dazwischen, tut die Masse in eine Kasserole und führt sie über gelindem Feuer, bis sie sich von der Pfanne löst. Man kann mit dem in kaltes Wasser getauchten Finger erproben; der Teig ist fertig, wenn er an dem Finger nicht kleben bleibt. Beim Verarbeiten pflückt man die Masse mit einer silbernen Gabel auseinander, bestäubt mit Mehl und wirkt das Ganze wieder zusammen. Dann rollt man ihn aus, um Figuren auszustechen oder man verarbeitet ihn in beliebiger Weise. Marzipan muß außen farblos bleiben, innen muß er weiß und saftig sein. Eigentlich backen darf er nicht, man läßt ihn bei sehr gelinder Wärme im Backofen mehr trocknen als backen.

Makronen. 1 Pfund süße Mandeln, worunter ⅔ Unze bittere, werden gebrüht, abgezogen und fein gerieben. Ein Pfund fein gestoßener Zucker wird mit sechs zu Schnee geschlagenen Weißeiern eine kleine halbe Stunde gerührt, von einer halben Zitrone die fein gewiegte Schale dazu getan und mit den geriebenen Mandeln vermischt. Ist der Teig noch sehr derb, kann etwas Rosenwasser dazugegossen werden. Nun formt man walnußgroße Kugeln, die auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und in einem mäßig warmen Ofen zu hellgelber Farbe gebacken werden.

Marzipan-Kartöffelchen. ½ Pfund geschälte und feingeriebene Mandeln, worunter 10 Stück bittere sind, werden mit ½ Pfd. feinstem, gesiebtem Zucker und dem Saft einer Citrone zusammengemengt; wenn es zu steif ist, werden einige Tropfen Wasser dazu getan; dann werden feine Kartöffelchen davon geformt. Man wälzt sie in feinem Zimmt, macht mit einer Sticknadel die „Augen" hinein und trocknet sie auf einem Porzellanteller im warmen Zimmer etwas an. Wenn man sie etwas drückt, springen sie auch sehr naturgetreu auf.

Schwedischer Salat. Gebratenes Rindfleisch, rote Rüben, Aepfel, in der Schale gekochte Kartoffeln, Sellerie, soviel, daß man von jedem ¼ Quart hat, werden in Würfel geschnitten; drei gewässerte, entgrätete, einige Tage marinierte Heringe, schneidet man in kleine Stücke. Einige hartgekochte Eidotter streicht man durch ein Sieb, fügt Oel, Essig, Pfeffer, etwas englisches Senfmehl, einen Eßlöffel voll Kapern, ebensoviel feingehackte Essiggurken, eine Prise Zucker, das nötige Salz hinzu, schwenkt die würflig geschnittenen Sachen damit durch, läßt den Salat etwas ziehen, gibt ihn in die Salatschüssel und garniert sie mit einem Kranz von feingehacktem hartgekochten Eigelb, abwechselnd mit ebensolchem Eiweiß und in Oel und Essig angemachtem Lattich. Will man den Salat als Zwischengericht geben, so legt man frische, eben aus den Schalen gebrochene Austern darauf.

Bratwurst. Am geeignetsten hierzu ist das Fleisch vom Rücken des Schweines, aus dem man alle Sehnen löst, worauf man es möglichst fein hackt; man nimmt je nach Bedarf 1—2 Pfund solchen derben Fleisches, dazu ⅛—¼ Pfund rohen Speck, mengt etwas Salz, sehr wenig Pfeffer und nach Belieben auch fein gehackte Zitronenschale oder Kümmelkörner darunter, feuchtet die Masse mit Rahm, Weißwein oder Weißbier an und füllt sie lose in enge, gut ausgewässerte Schweinsdärme. Sie müssen stets möglich frisch gemacht sein; man legt sie vor dem Braten 10 bis 15 Minuten lang in frisches Wasser, trocknet sie dann sauber ab und brät sie langsam in heißer Butter etwa eine Viertelstunde lang schön hellbraun, doch ohne mit der Gabel hineinzustechen, da sie sonst zu viel Saft verlieren und trocken werden.

Gewürznüsse. (Sehr zu empfehlen.) Ein Zehntel Unze feines Mehl, 1 Unze gutgesiebten Zucker, 4 frische Eier, fünfsechstel Unze in Scheibchen geschnittene Sukkade, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Teelöffel Muskatblüte, 2 Messerspitzen weißer Pfeffer, einzehntel Unze pulverisiertes Hirschhornsalz oder einsechstel Unze in Milch aufgelöste Pottasche. Nachdem Eier, Zucker und Gewürz etwa ½ Stunde sehr stark gerührt worden sind, fügt man die Pottasche hinzu und nach und nach das durchgesiebte Mehl. Nun formt man kleine Kügelchen, setzt sie auf ein Backblech und schiebt dieses in einen nicht zu heißen Ofen; nach 10 Minuten sind die Gewürzplätzchen fertig. Mit Eiweiß und Zucker kann man sie leicht weiß glasieren.

Bananensalat auf Feinschmeckerart. Bananen werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit einer Prise Salz, Zitronensaft und recht gutem Oel angemacht. Eine gleiche Menge Aepfel werden ebenso behandelt und halb soviel Walnüsse geschält. Von einer Selleriestaude wird das Herzstück in Streifen geschnitten und mit ein wenig Zitronensaft und Senf gebeizt. Die gleiche Menge Salatkartoffeln wie Bananen werden gekocht, abgezogen und mit einer roten Rübe zusammen zu Salat angemacht. Zwei gut gesäuberte, gekochte Trüffeln werden in Scheiben geschnitten. Alle diese einzelnen Mengen werden jede für sich in hübscher Weise in einer flachen Glasschüssel angerichtet und dann das Ganze mit einem Traubengelee überzogen.

Anis-Plätzchen. 1) ½ Pfd. feines Mehl, ¼ Pfd. Zucker, 1 Unze gut gelesenen und etwas zerquetschten Anissamen, 8 Eier. Man verrühre den Zucker mit den Eidottern, ziehe den recht steifen Schnee der Eiweiße darunter und siebe zuletzt das Mehl ein, setze dann mit dem Teelöffel Häufchen auf ein mit Wachs oder Butter bestrichenes Blech und backe sie lichtgelb.

Das richtige Auslassen der verschiedenen Fettsorten.

Bei den hohen Butterpreisen wird jede Hausfrau, die sparen will — und welche Hausfrau muß dies nicht — bedacht sein, an Stelle der Butter gutes Fett da zu verwenden, wo es unbeschadet des Wohlgeschmacks tunlich ist. Es ist von großer Wichtigkeit, diese Ersatzfette richtig vorzubereiten, also auszulassen, da von diesem Auslassen der Wohlgeschmack des Fettes abhängt. Als Ersatz für die Butter kommen vor allem das Rindsnierenfett das feiner, aber etwas teurer, das Kalbsnierenfett und die Schweineflomen in Betracht, die beide verschieden vorbereitet werden. Das gute Rindsnierenfett — es muß weiß aussehen und eine feste Beschaffenheit haben — wird in kleine Würfel geschnitten und eine Nacht gewässert. Man gib die abgetropften Würfel in einen Topf, gibt auf 3 Pf. Rindsnierenfett ⅛ Quart Wasser, deckt das Geschirr zu und setzt es langsam der Hitze aus. Nach etwa zwei Stunden, wenn das Wasser verdampft ist, öffnet man den Topf und brät nun das Fett, bis die Würfelchen sich dunkelgelb färben. Dann wird das Fett durch ein Sieb gegeben und zugedeckt in kleinen Steingutgefäßen aufbewahrt. — Schweinefett, das man nur zum Braten und Backen in der Küche benutzen will, wird anders ausgelassen wie das zum Bestreichen von Brot bestimmte Schweinefett. Man schneidet es in kleine Würfel. Zum Braten bestimmtes Fett wird ohne weitere Zutat bei ganz schwacher Hitze ausgelassen, bis die Würfel ausgebraten, aber noch durchsichtig sind. Das dann durchgeschlagene Fett hat eine schneeweiße Farbe und einen ausgezeichneten reinen Geschmack. In den zurückbleibenden Grieben können Kartoffeln, Fleischklöße und dergleichen gebraten werden. — Soll das Fett zum Bestreichen von Brot dienen, so gibt man zu den halbausgelassenen Fettwürfeln einen ganzen geschälten Apfel, eine ganze Zwiebel und ein Zweiglein Majoran oder Thymian. Unter Rühren wird darauf das Fett vollends ausgelassen, bis die Fettwürfel eine gelbe Farbe zeigen, worauf man das flüssige Fett abschöpft und die Grieben auf einem Sieb über dem bereits abgefüllten Fett leise ausdrückt. Das festgewordene Schmalz muß an kühlem und trockenem Ort aufgehoben werden, es hält sich ebenso wie das Rindsnierenfett, längere Zeit tadellos frisch.

Geflügel auf das Alter zu prüfen.

Alte Gänse zeigen dicke Haut, rauhe Füße und harten, knöchernen Schnabel. Junge hingegen haben zarte Haut, weicheren Schnabel, und die Haut an den Flügelspitzen reißt äußerst leicht. Alte Enten gehen gleich mit alten Gänsen. Bei jungen Enten ist der Schnabel im Verhältnis zum Kopfe länger als bei den alten. Alte Hühner besitzen einen dicken, rauhen Kamm, harte Sporen und grobe Schuppen an den Füßen. Junge Hühner haben glänzende, glatte Schuppen, die eine frische Farbe aufweisen. Sporen sind überhaupt kaum vorhanden, der Kamm ist dünn und ganz glatt, und die Krallen sind scharf und spitz. Um das Alter der Hähne zu erkennen, ist man nur auf die Sporen angewiesen. Sind diese hart, lang und spitzig, so ist Braten des Tieres vollständig ausgeschlossen. Im andern Fall erreicht man in 2—2½ Stunden noch einen guten Braten. Alte Tauben zeigen eine schön rote Farbe an den rauhen Füßen und haben gar keinen Flaum mehr am Körper. Junge hingegen besitzen glatte, blässere, weichere Füße und lange Flaumfasern zwischen den Federn. Alte Truthennen erkennt man an starken, ziemlich langen Krallen, den rauhen Schuppen an den Füßen und der schwieligen Haut auf den Sohlen. Die jungen Truthennen müssen mäßig lange, weichliche Krallen und glatte Schuppen an den Füßen sehen lassen und auf den Sohlen noch schwielenfrei sein.

Keller als Vorratskammer für Wintervorräte.

Keller, die als Vorratskammer für die verschiedenen Wintervorräte dienen sollen, müssen, damit diese nicht verderben oder an Wohlgeschmack einbüßen, im Herbst instand gesetzt werden. Man lasse einen solchen Keller vollständig ausräumen, Decke, Wände und Fußboden gründlich vom Staube befreien und dann letzteren tüchtig scheuern. Bei dem Putzen der Fenster sehe man gleich nach, ob sie auch gut schließen, sonst müssen sie unbedingt in Ordnung gebracht werden, da Frost zum Beispiel Kartoffeln und Obst schadet. Mehrere Stunden muß der Keller gut durchlüften. Erst dann werden die verschiedenen Geräte, die inzwischen auf dem Hof ebenfalls gesäubert bzw. gescheuert sind und vollständig getrocknet sein müssen, wieder eingeräumt. Als sehr praktisch hat sich ein vollständiges Ausschwefeln des Kellers bewährt, das heißt, man verschließt die Fenster, stellt eine eiserne Pfanne mit Schwefelfäden in die Mitte des Fußbodens, zündet die Fäden an und schließt die Tür, vielleicht etwaige Ritzen in dieser verstopfend. Am nächsten Tage muß Zugluft gemacht werden. Dann können bereits Vorräte hinein. Da sich Mohrrüben, Sellerie u. s. w. in Sand gut halten, versäume man nicht, einen Sandhaufen an die Mauerseite des Kellers bringen zu lassen.

Wenn man sich ein Urteil über Märchen bilden will, so muß man sie den Kindern vorlesen. Diese haben ein feines Ohr und unterscheiden instinktiv das Echte vom Unechten — das gekünstelte oder gesucht-naive von dem, was von Herzen kommt und zu Herzen geht. Denn darin besteht ja das eigentliche Geheimnis des Märchenerzählers: — ein Märchen, das wir uns nicht von den Lippen einer guten alten Großmutter, mit weißer Haube und Löckchen an den Schläfen, in der Dämmerstunde erzählt, denken können — das ist gar kein richtiges Märchen — wenigstens kein Märchen für Kinder.

Benzinwäsche.

Benzin ist ein unentbehrlicher Gegenstand in jedem Haushalt. Seine Verwendung beim Reinigen von Handschuhen, Seidenstoffen, Kämmen, Bürsten u. s. w. ist allseitig bekannt. Aber nicht so verbreitet ist seine Verwendung beim Reinigen der Haare. Eine Bürste wird mit Benzin angefeuchtet und darauf das vorher mit dem Staubkamm bearbeitete Haar gut abgebürstet. Natürlich darf dies niemals, wie jede andere Benzinwäsche auch, bei Licht geschehen. Auch ist es gut, das Haar etwas auslüften zu lassen, ehe man in Gesellschaft geht. Auch falsches Haar wird auf diese Weise gereinigt. Es sei noch einmal betont, daß Benzin nie bei Licht anzuwenden ist.

Nähmaschinen

müssen nach dem Nähen haariger Wollstoffe, Plüsch oder Samt sofort gereinigt werden, da sich die kleinen Fasern im Innern der Maschine ansammeln und sie sehr bald verstopfen. Man blase die Maschine mit einem kleinen Blasebalg aus. Sehr gut ist es, von Zeit zu Zeit alle Teile der Maschine mit gutem Benzin zu reinigen, damit das alte, verharzte Oel, das sich ansammelt, gelöst und entfernt wird. Wenn alle Teile sauber und trocken sind, wird die Maschine durch reichliches Einspritzen von gutem Maschinenöl eingefettet. Benzin ist dem Petroleum vorzuziehen, da dieses die feinen Stahlteile leichter angreift. Man sollte es nur zur Entfernung von Rostflecken benutzen.

Um zu erreichen, daß die Kette eines Fahrrades

stets einen glatten, leichten Lauf hat und sich nicht zu schnell abnützt, behandle man sie folgendermaßen: Man löst die Kette los, legt sie einige Stunden in Petroleum und bürstet sie dann tüchtig, daß aller Schmutz entfernt wird. Dann spült man sie mit Petroleum ab und läßt dies einfach abtropfen. Sollte sich hier und dort ein Glied klemmen, dann hängt man dies auf einen starken Nagel und zieht straff hin und her, bis es beweglicher wird. Nun wird in einer Schale für 10 Cents Talg geschmolzen, die Kette so hineingetan, daß sie von dem Talg bedeckt ist, und der Talg nochmals aufgesiedet, die Kette mittelst einer Zange aus dem heißen Fett genommen, zum Abtrocknen aufgehängt, und wenn sie nicht mehr zu heiß ist, durch Abwischen mittelst Wollappens von dem überschüssigen Talg befreit. Diese Art der Behandlung muß zuweilen wiederholt werden.

Brandwunden.

Auflegen von Leinen, das mit einer Mischung aus Salatöl und Kalkwasser oder Glyzerin getränkt ist, im Notfalle Aufstreuen von Mehl; Bedeckung mit Verbandwatte. Kleinere Brandblasen läßt man unberührt; große und schmerzende werden nur angestochen. Das beste Mittel bei Verbrennungen ist stets kaltes Wasser. Der verbrannte Teil wird sofort, ehe noch eine Blase entstanden ist, in kaltes, wiederholt zu erneuerndes Wasser (am besten in einem Gefäß, aus welchem das Wasser unten durch ein Zapfloch abgelassen und oben neues nachgegossen werden kann) gesteckt und dies so lange fortgesetzt, bis Schmerz und Hitze sich verloren haben; oder wenn die Verbrennung an einer Stelle ist, welche man nicht in ein Gefäß halten kann, werden sehr oft zu erneuernde Leinwandlappen mit kaltem Wasser oder kaltem Brei von geriebenen roh. Kartoffeln, welcher stets vor seinem Warmwerden erneuert werden muß, aufgelegt. Eine brennende Person umhüllt man am besten mit Tüchern, Teppichen und dergleichen; die Kleidung muß losgeschnitten, nie losgerissen werden. Bei größeren Verbrennungen ist schleunigst ärztliche Hilfe nötig. Wenn man sich durch heiße Speisen Mund und Hals stark verbrannt hat, schlürfe man langsam nach und nach eine ziemliche Menge süßen Rahms hinunter.

Um das vorzeitige Auskeimen der Winterkartoffeln zu verhüten,

dürfen sie nicht zu warm eingelagert werden und nicht zu dick aufeinanderliegen. Sie müssen wiederholt umgeschaufelt bzw. umgeschüttet werden. Bei längerer, zu dichter Lagerung erwärmen sich nämlich die Knollen und schwitzen Feuchtigkeit aus, was die Bildung von Fäulnisherden und Krankheitserscheinungen im Fleische mit sich bringt. Außerdem erfolgt durch das Auskeimen bekanntlich eine chemische Auflösung der vorwiegend aus Stärkemehl, Fett, Eiweiß und Wasser bestehenden Aufbaustoffe in die nährwirtschaftlichen weit weniger wichtigen Amide, so daß hernach der Nährwert der Kartoffeln nicht nur bedeutend verringert, sondern durch die Ansammlung von giftigen Stoffen unter der Schale ihr Genuß sogar gesundheitsschädlich wird.

Pakethüllen.

Wer regelmäßige Sendungen (z. B. Wäsche an auswärtige Söhne) zu machen hat, sollte sich eine dauerhafte Pakethülle aus grober, grauer Leinwand von ¾ Yard Länge auf ¾ Yard Breite anfertigen. Sie wird auf drei Seiten doppelt zusammengesteppt, die vierte bleibt zum Packen offen, erhält aber an beiden Rändern eine Reihe fest eingeschlagener Schnürlöcher von Metall. Sind die Wäschestücke eingeschoben, so verschnürt man mit festem Bindfaden und versiegelt das Ende. Hierauf eine Anhängeadresse daran gebunden, oder eine Adreßkarte in ein kleines, überall käufliches Rähmchen von Zelluloid geschoben, das auf dem Paket befestigt ist, ein Begleitschein dazu geschrieben — und die ganze, besonders von Damen gefürchtete Packerei, wo das Papier allemal dort reißt, wo man es am wenigsten gebrauchen kann, ist vermieden, d. h. auf eine kleine, mühelose Arbeit reduziert.

Der Kriegsstrumpf.

„Die seidenen Socken, die Du so gütig Deinem letzten Päckchen an mich beilegtest, kann ich leider hier im Camp schlecht gebrauchen. Schon in einem Tage waren sie durch. Liebe Mutter, könntest Du mir nicht solche derben grauen schicken, wie Großvater trug?" so schrieb kürzlich einer unserer jüngsten Marsjünger nach Haus. Und in aller Eile, ihrem Stolz, ihrem Eingezogenen genau den Wunsch zu erfüllen, ging ein Brief an die Frauenabteilung ab mit der Bitte, ein echtes deutsches Sockenmuster mit Anweisung zu bringen. „Stricken kann ich schon," schrieb die Dame, „aber das System eines Strumpfes kenne ich nicht."

— Da nun auch vielen andern Leserinnen mit der Veröffentlichung eines Herrenstrumpfes ein Gefallen erwiesen ist, so bringen wir im Folgenden die Beschreibung eines Strumpfes und auch einer Socke.

Mit mittelstarker grauer Wolle arbeitet man mit 5 Nadeln auf einem Maschenanschlag von 84 M. (Maschen) auf jede Nadel 21 M. nehmend, wie folgt: Für den Rand: 1.—45. R. (Reihe) stets 2 M. r. (rechts), 2 M. l. (links), die 46.—140. R. r. gestrickt, doch bei der 54., 63., 73., 82., 93., 102., 110., 118. R. am Anfang der 1. Nadel mit der 3. und 4. M. am Ende der 4. Nadel mit der 3. und 4. M. je 1 Abn. (Abnehmen, d. h. 1 M. abheben, 1 M. abstricken, die abgeh. M. über die abgestr. M. ziehen), oder beide M. zusammen abstricken, so daß nach der 118. R. nur noch 68 M. auf den Nadeln sind. Jetzt verteilt man die Maschen zu gleichen Teilen auf alle 4 Nadeln. (17 M. für jede N.) und strickt die 141. R. r. bis zur letzten R.

Mit dem Hacken beginnend, läßt man die 2. u. 3. N. ruhen und arbeitet nur mit der 4. u. 1. N. in hin- und zurückgehenden R., die Arbeit nach jeder R. gewendet, wie folgt. 1. R.: 2 M. r., 2 M. l., 26 M. r. (die M. der 1. N. werden mit auf die letzte N. genommen, da jetzt nur mit 2 N. gearbeitet wird). 2 M. l., 2 M. r. 2. R. (die erste M. am Anfang jeder R. wird stets abgeh.), ganz l. stricken. Die 3.—30. R.: Wie die 1. u. 2. R. Für den Deckel: 31. R.: 2 M. r., 2 M. l., 16 M. r., 1 Abn., die Ab. g. (die Arbeit gewendet). 32. R.: 9 M. l., 1 Abn., 1 M. l., d. A. g. 33. R.: 10 M. r., 1 Abn., 1 M. r., d. A. g. 34.—42. R.: Wie die 32. u. 33. R., doch stets in jeder R. 1 M. mehr abstricken. 43. R.: 20 M. r., 1 Abn. Für den Zwickel nimmt man die abgeh. Seitenmaschen der Hackenreihen auf und arbeitet jetzt wieder mit allen 5 Nadeln die 1.—14. R. r.: Doch in der 1., 3., 5., 7., 9., 11. u. 13. R. am Ende der 1. und am Anfang der 4. Nadel je 1 Abn. 15.—73. R.: r. In der 74. R. mit dem Abn. für die Spitze beginnend, arbeitet man stets 6 M. r., 1 Abn. 75.—81. R.: r. 82. R.: Stets 5 M. r., 1 Abn. 83.—88. R. r. 89 R. stets 4 M. r., 1 Abn. 90.—93. R. r. 94. R. stets 3 M. r. 1 Abn. 95.—97. R. r. 98. R. stets 2 M. r., 1 Abn. 99. R.—101. R. r. 102. R. stets 1 M. r., 1 Abn. 103. bis 104. R. r., dann stets Abn., bis die M. verbraucht sind. D. F. b. (den Faden befestigen).

Wird stärkere Wolle verarbeitet, so muß man entsprechend weniger Reihen stricken und auch entsprechend weniger Maschen aufschlagen. Die Normalgrößen eines Strumpfes sind in Zoll gemessen: ganze Länge bis zum Hacken 18, davon 4½ für den Rand berechnet, 20 Zoll bis zum Deckel. Fußlänge 12, Fußweite in der Mitte gemessen 8. Beim Messen legt man den Strumpf glatt auf den Tisch, doch so, daß man die 1. u. 2. N. an der einen, die 3. u. 4. N. an der andern Seite liegen hat.

Die Normalgröße einer Socke ist 10½ bis zum Hacken, 12½ bis zum Deckel gemessen (8 davon für den Rand gerechnet). Fußlänge und Weite wie beim Strumpf. Legt man die fertige Socke zusammen, d. h. Spitze auf Maschenanschlag, so muß die Mitte des Hackens der Bruch sein. Mit mittelstarker Wolle strickend, schlägt man für die Socke 78 M. auf, verteilt sie auf 4 Nadeln und strickt die 1.—36. R. 2 M. r., 2 M. l., die 37. R. r. 38. R.: 1 M. l., dann ganz r. (für die Naht wird bei den gradzahligen R. stets die 1. M. l. abgestrickt, was nicht mehr besonders erwähnt wird). 39.—107. R.: r., doch sind in der 18., 36.—46. R. 2 M. vor und 2 M. nach der Naht je abzunehmen, dann Hacken und Ferse wie beim Strumpf arbeiten.

Grabstein und Lebensgeschichte.

Benedikt Kassimir Mesmer, der Hofgärtner von Kleßheim.

Ein interessanter Grabstein eines kgl. Hofgärtenes befindet sich in der Pfarrkirche zu Siezenheim bei Salzburg. Die Inschrift lautet:

Hier ruht
der Kaiserliche Königliche Hofgärtner
von Kleßheim Herr Benedikt
Kassimir Mesmer.
Er war geboren am 1. März 1757
zu Staadt am Bodensee,
kunstgebildet in den
berühmten Gärten
Deutschlands zu Merseburg, München,
Salzburg, Hollands zu Harlem
und Amsterdam,
England zu Sion, Hil und Blendheim
bey London
Hofgärtner
ward er am 13. April 1784, und
diente durch 44 Jahre
den Landesherren
Pl. Tit.
dem Salzburg'schen Fürst Erzbischof
Hieronymus, dem Salzburg'schen
Kurfürsten Ferdinand, dem
Französischen Kaiser Napoleon,
dem Bayerischen König Max Josef,
dem Oesterreichischen Kaiser Franz I.
Auf eigene Bitte war Mesmer
im Jahre 1828
Großmütig in Ruhe gesetzt,
Forschend tätig.
Naturfreund redlich gut
Leistete er viel des Guten —
Erduldete er viel des Bösen —
Errang jedoch die Achtung Edlerer
sich. Obgleich auch Neid hämisch
ihm umzischte.
Er starb
am 19. März im Jahre 1843.
Sanft ruhe er!
Milde war die Erde immer ihm im
Leben,
Milde sey sie ihm auch noch im Grabe,
Daß er herrlich auferstehet zum Leben,
Welches er durch sie den Gärten oft
gegeben.

Diese Geschichte des Hofgärtners Mesmer ist zum Teile eine Lokalgeschichte der Gegend. Mesmer war durch 44 Jahre Hofgärtner im Kaiserlich Königlichen Lustschlosse Kleßheim bei Salzburg, das heute von dem Bruder des Kaisers von Oesterreich, dem Erzherzog Ludwig Viktor, bewohnt wird. Kleßheim liegt in nächster Nähe der bayerischen bezw. deutschen Reichsgrenze und eine Stunde von Salzburg entfernt. Im Lande Salzburg war bis zum Jahre 1803 der jeweilige Fürst Erzbischof der regierende Landesherr. Alle Steuern, Zölle, alle Einnahmen aus den reichen Gold- und Salzbergwerken flossen in seine Kassen; er führte einen glänzenden Hof und hielt eigenes Militär. Der auf dem Grabstein angeführte Hieronymus war der letzte regierende Fürst-Erzbischof im Lande. Von 1803—1805 regierte in Salzburg Kurfürst Ferdinand von Toskana, am 16. Februar 1806 wurde Salzburg österreichisch und Landesherr Kaiser Franz I. Nach dem Wiener Frieden, der am 14. Oktober 1809 abgeschlossen wurde, wurde Salzburg dem Franzosenkaiser Napoleon überlassen und von den Franzosen total ausgeplündert. Am 30. September 1810 wurde das Land von den französischen Banden befreit und der Krone Bayerns einverleibt. Bayerisch blieben die Salzburger bis zum 11. Mai 1816, an welchem Tage Salzburg wieder an Oesterreich kam, bei dem es bis zum heutigen Tage verblieb.

Unsere Schuld.

Er (Zeitung lesend): „Wir schulden der medizinischen Wissenschaft doch eine Menge!"

Sie (entsetzt): „Wieso? Hast du die Doktorrechnung noch nicht bezahlt?"

Pechvogel.

„Sie haben doch eigentlich Glück gehabt. Im Krieg ist Ihnen nie ein Unglück zugestoßen."

„O doch, in Belgien habe ich meine Frau kennen gelernt."