Nützliche Winke für's Haus.

Das Konservieren eßbarer Pilze. Man schneidet die gereinigten Pilze in Scheiben und schichtet sie, mit ihrem halben Gewicht in Salz, in ein weithalsiges Einmachglas. Das gelöste Salz und das Fruchtwasser der Pilze reicht hin, um diesen vollständig zu bedecken, und es ist nun nötig, die mit Pergamentpapier verbundenen Gläser an einem kühlen Ort aufzubewahren. Beim Gebrauch dieser Konserven hat man den hohen Salzgehalt derselben in Rechnung zu ziehen, damit nicht die mit Pilzen versetzten Speisen versalzen werden. So behandelte Pilze schmecken bedeutend angenehmer als solche in getrocknetem Zustande, welche einen gewissen fremden Geschmack nie verleugnen können, sind viel haltbarer wie jene, und ihre Zubereitungsart ist eine so einfache, daß wir ihre Anwendung unseren Hausfrauen warm empfehlen. Wer einmal die Vorzüge der Konserve kennen lernte, wird dieselbe nicht mehr entbehren können.

Pilze zu trocknen. Man stutzt ganz frische Pilze, wäscht sie aber nicht, reiht sie an ein Schnürchen, hängt sie auf und trocknet sie nach und nach an der Sonne, oder legt sie auf starkes Papier und trocknet sie in der halb ausgekühlten Ofenröhre. Man bewahrt sie in zugebundenen Glasbüchsen auf.

Hammelbraten in Essig. Fleisch wird in Salz und Pfeffer eingerieben, mit Nelken, Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt und scheibig geschnittenen Zwiebeln in ein Gefäß gelegt, je nach Größe mit mehr oder weniger Essig übergossen (für ein kleines Stück nicht viel) 3 bis 4 Tage liegen lassen, täglich umgewendet. Dann nimmt man es heraus, spült es tüchtig ab. In einer Backofenpfanne werden zwei große in Scheiben geschnittene Zwiebeln, eine Petersiliewurzel, eine gelbe Rübe, eine Zitronenscheibe, ein kleines Stöckchen Schwarzbrotrinde und zwei Löffel Beize getan. Darin wird das Fleisch unter öfterem Umwenden und Begießen weich gebraten, alsdann auf eine Platte heraus gelegt. Die Sauce hierzu wird auf folgende Weise bereitet: Man läßt die Zwiebel in der Bratpfanne gelb werden, staubt etwas Mehl an, gießt Wasser oder Fleischbrühe nach, läßt es auskochen, passiert diese Sauce durch ein Sieb und serviert sie zum Fleisch.

Lammbrust mit Champignons. Eine fleischige weiße Brust vom Lamm wird gehäutet, und die Knochen werden ausgelöst. Vorher wurde ein reichliches Pint Champignons gesäubert und in Stücke geschnitten. Diese werden 10 Minuten in Butter geschmort, gewiegt, mit einer hellen Schwitze von 1½ Löffel voll Mehl und ¼ Pfund Butter, dem Saft einer halben Zitrone, vier Löffeln voll Sahne, etwas Salz, einer Messerspitze Cayenne, ebensoviel geriebener Muskatnuß auf dem Feuer zu dickem Creme gerührt und gekocht. Die Lammbrust wird mit Salz und feingewiegten Kräutern, außen nur mit Salz, eingerieben, dann die innere Seite nur mit dem Füllsel bedeckt, zusammengerollt und umschnürt. In einer Kasserolle werden 2 Löffel voll Mehl mit Butter verrührt, 1 Quart helle Brühe daran gegossen, die gefüllte Lammbrust hineingelegt, fest zugedeckt und 1½—2 Stunden bei 1—2maligem Wenden geschmort. Gar und butterweich wird sie auf sehr heißer Schüssel angerichtet. Ar die Brühe wird ein Glas Sherry gegossen, wenn nötig noch etwas Mehl darauf gestäubt. Mit 1—2 Eiern wird sie schließlich noch gebunden und in der Sauciere zu der Lammbrust gegeben. Kleine Semmelkroutons in Butter geröstet, mit den weichgekochten, mit Zitronensaft betropften Champignonköpfen belegt, umgeben abwechselnd mit Büschelchen von in Butter angebratener Petersilie die Lammbrust auf der Schüssel.

Dobos-Torte. Man nimmt 9 Unzen gesiebten Zucker, etwas Vanille, ein ganzes Ei und fünf Dotter; dies wird gut abgerührt, dann kommt der Schnee von 5 Eiweiß und 3½ Unzen feines Mehl dazu. Von dieser Masse werden nun neun bis elf dünne Tortenblätter gebacken. Die Blätter werden schnell gebacken und das Tortenblatt muß jedesmal frisch mit Butter geschmiert und mit Mehl bestäubt werden. Fülle dazu: Man kocht 9 Unzen feine Schokolade und 9 Unzen Zucker mit acht Löffeln Wasser auf, bis es gleichmäßig dick wird, und rührt es kalt. Dann treibt man 7—8 Unzen frische Butter flaumig ab und rührt die Schokoladenmasse ein. Dies wird dann zwischen die Blätter gefüllt und mit beliebigem Ei überzogen.

Dobos-Torte. Blätter: Rühre 4½ Unzen Zucker mit 7 Dottern ab, 4½ Unzen Mehl dann dazu und den festen Schaum der 7 Eiweiße. Aus dieser Masse backe 8 bis 10 Blätter und fülle sie mit Crême. — Crême. 8 Unzen Zucker mit fünf ganzen Eiern und einem Stückchen Vanille schlage am Herd zu dicker Crême. 4½ Unzen aufgelöste Schokolade mit wenig Wasser gebe erkaltet in die Crême und treibe dann sehr flaumig 8 Unzen Butter ab, rühre sie langsam in die erkaltete Crême hinein und fülle die Blätter damit; mit gebranntem Zucker überziehen.

Pückler-Eis. Diese beliebte Art von Dessert kann in jeder Haushaltung leicht hergestellt werden. Ein Eimer Natur-Eis und eine gut schließende Puddingform, wenn keine Eisformen vorhanden, sind dazu erforderlich. Man schlägt für 8—10 Personen 1 Quart Schlagsahne sehr steif, am besten auf Eis, und mischt dies mit ½ Pfund feinem Zucker, der mit ½ Stange Vanille gestoßen wurde. Nun teilt man die Masse in drei Teile. Den einen färbt man mit Cochenille oder mit Erdbeersaft rötlich, den 2. Teil läßt man weiß, der dritte wird mit Schokolade bräunlich gefärbt. In die Eis- oder Puddingform füllt man nun schichtweise die gefärbte Sahne, indem man jede Schicht mit kleingebrochenen bitteren Makronen unterbricht. Obenauf legt man ein weißes Papier, damit die Form gut schließt, packt sie in Eis, welches mit 1 Pfd. Gefriersalz gut gemischt wurde, legt, bevor man die Büchse mit Eis zudeckt, ein mit kaltem Wasser befeuchtetes Tuch darüber und läßt sie 3—4 Stunden ruhig stehen.

Schokolade-Eiscream. Ein Quart Rahm, 1 Pint Milch, 2 Tassen Zucker, 2 zerklepperte Eier, 5 Eßlöffel geriebene Schokolade, in etwas Milch zart gerieben. Die Milch wird bis zum Kochen gebracht, dann langsam der Zucker und die geschlagenen Eier hineingerührt, dann die Schokolade. Das wird über Feuer stetig gerührt, bis es dick wird, dann weggenommen. Nach dem Abkühlen wird unter tüchtigem Schlagen der Rahm hindurchgearbeitet und die Masse gefroren.

Vanille Eiscream. In einem Milchkocher wird ein Pint Rahm mit ½ Pfund Zucker zum Kochen gebracht und 10 Minuten unter stetem Rühren sieden lassen. Nun wird die Masse vom Feuer genommen, 2 Eßlöffel Vanille-Extrakt hinein gerührt, abgekühlt, ein weiteres Pint Rahm dazu gegeben.

Erdbeeren-Eiscream. Ein Quart Rahm wird zum Kochen gebracht, dann erkalten lassen. Dazu kommt nun 1 Pint Erdbeersaft und etwas mehr Zucker als man nach dem Geschmack nötig findet, weil die Masse durch das Gefrieren an Süßigkeit verliert; dann gefrieren lassen.

Welsh Rarebit mit Mehl. Man läßt einen Eßlöffel Butter schmelzen, füge eine drittel Tasse Ale oder Bier dazu und wenn dieses heiß ist, ½ Pfund fein geschnittenen amerikanischen Käse, einen knappen Teelöffel Senf, ½ Teelöffel je Salz und Pfeffer. Wenn der Käse geschmolzen ist, kommen 2 Eier, Gelbeier und Weißes separat geschlagen, hinzu; sorgfältig rühren, damit es gut gemischt wird, dann auf heißen Tellern mit Toast servieren und sofort zu Tisch geben.

Welsh Rarebit à la Indienne. 2 Eier zu Schaum geschlagen, 3 Unzen geriebenen Parmesankäse, 1 Unze Butter, Salz und Pfeffer und einen kleinen Dessertlöffel Curry Mustard (oder in Ermangelung desselben franz. oder englischen Senf). Man rührt die Ingredienzen zu einer Paste, die man drei Minuten kochen läßt, dann sofort, recht heiß, auf Toast serviert.

Welsh Rarebit mit Rahm. Zu einem Eßlöffel geschmolzener Butter fügt man ¼ Pfund fein geschnittenen amerikanischen Käse, Teelöffel voll Salz und ¼ soviel Pfeffer. Wenn alles heiß und aufgelöst ist, füge man nach und nach 1 Tasse Rahm und das geschlagene Gelbe von 2 Eiern hinzu. Auf Toast, recht heiß, servieren.

Saure weiße Bohnen. Ein Pfund mittelgroßer weißer Bohnen werden verlesen, mit warmem Wasser zwischen den Händen verrieben und gewaschen und mit lauem Wasser im Siebe abgespült. Dann läßt man Wasser heiß werden und tut die Bohnen hinein, es darf nicht zu reichlich überstehen und die Ofenhitze muß so stark sein, daß es schnell kocht. Sobald das Wasser kocht, zieht man den Topf etwas von der größten Hitze ab und läßt die Bohnen ½ Stunde kochen, dann wird das Wasser abgegossen und anderes kochendes Wasser darauf gegeben;; in Zwischenräumen von einer halben Stunde wiederholt man dieses Verfahren noch zweimal; bei dem letzten Wasser gibt man 1 Löffel voll Salz hinzu und gießt es ab, wenn die Bohnen weich sind. Inzwischen hat man 1 Tasse Wasser mit scharfem Essig und Zucker nach Geschmack aufkochen lassen und mit 2 Eigelben gequirlt, diese Flüssigkeit gießt man über die Bohnen, schwenkt sie damit und stellt sie heiß, wobei man oft nachsehen, schütteln und schwenken muß. Durch das zweimalige Erneuern des Wassers sind die Bohnen leichter bekömmlich. Wenn das Wasser zum Ansetzen heiß genommen und beim Zugießen stets kochend benutzt wird, so lassen sich alle Sorten Hülsenfrüchte in hartem Brunnenwasser weich kochen. In eisernen Töpfen ohne Emaille dürfen Hülsenfrüchte nicht gekocht werden, am besten sind irdene Töpfe.

Bohnen-Püree. Ein Pfund weiße Bohnen werden über Nacht in kaltes Wasser gelegt, abgegossen, mit kaltem Wasser, dem legt, abgegossen, mit kaltem Wasser, dem man eine kleine Messerspitze doppelkohlensaures Natron zusetzte, sehr weich gekocht und durch ein Sieb gerührt. In etwas zerlassenem Rinderfett oder Butter wird nun ein wenig Mehl gar und gelb geröstet, diese Einbrenne mit 1—2 Löffeln Wasser oder Brühe verkocht, mit dem Bohnenbrei vermischt und das Gericht damit durchgekocht. Man würzt es mit Pfeffer und Salz, überstreut es mit gerösteter geriebener Semmel und serviert es in erwärmter Schüssel.

Savoyarden-Eierkuchen. Man zieht einige in der Schale gekochte Kartoffeln ab, schneidet sie in Scheiben oder Würfel und brät sie in gelb gemachter Butter schön bräunlich. Dann schlägt man 6—7 ganze Eier mit 2 Löffel kaltem Wasser, Salz, einer kleinen Messerspitze weißen Pfeffers und 2 Eßlöffel geriebenem Parmesankäse schaumig, gießt dies über die Kartoffeln und bäckt die Masse auf beiden Seiten goldgelb. Natürlich kann man nach Belieben 2—3 Eierkuchen so bereiten, man muß aber die Eiermasse abteilen und jedesmal erst die fertig gerösteten Kartoffelstücke in der Butter etwas durchziehen lassen, dann die Eiermasse darüber füllen und backen.

Wirsingrollen. Von einem schönen Wirsingkopf werden die äußeren, rauhen Blätter abgeputzt, worauf man den Kohl in siedendem Salzwasser halbweich kocht, in altem Wasser abkühlt und gut abtropfen läßt. Nun nehme man Blatt für Blatt heraus, schneide die dicke Blattrippe weg und gebe auf jedes Blatt einen Eßlöffel voll Bratwurstfülle. Schlage die Blätter so zusammen, daß nichts herausdringen kann, setzt die Röllchen in flache Kasserole, bestreue sie mit Salz und Pfeffer und gieße einige Eßlöffel fette Fleischbrühe darüber.

Schildkröten-Suppe. Die Schildkröte wird getödtet, indem man sie auf den Rücken legt, den Kopf über den Tischrand hinab biegt und den Hals durchschneidet. Man läßt sie 6—8 Stunden lang ausbluten, indem man sie aufhängt. Dann löst man die Schalen ab, ohne die Flossen und Füße zu durchschneiden, nimmt Fett, Gedärme, Galle usw. heraus, brüht sie mit kochendem Wasser über und kann dann die Haut schuppenweise abnehmen. Nun wird alles recht gut abgewaschen, das Fleisch in große, viereckige Stücke geteilt, die man in Wasser oder Fleischbrühe mit den nun ebenfalls abgelösten Flossen langsam kochen läßt. Sobald sich oben Fett gebildet hat, schöpft man es ab und gibt nun Weißwein, Gewürz, Suppengrün, Estragon, Thymian, Zwiebeln, etwas Pfeffer und ein Glas Madeira hinzu. Zwei Stunden Kochzeit sind erforderlich. Ganz vorzüglich wird die Suppe, wenn man ein altes Huhn dazu gibt, man kann ja dessen Fleisch zu Hühnersalat usw. kalt verwenden. Vor dem Anrichten wird das Fleisch in hübsche kleine Würfel geschnitten und nebst Klößchen in die Suppenterrine gelegt. Zu den letzteren nimmt man etwas rohes Schildkrötenfleisch, hackt es ganz fein mit etwas Rinds- und Schweinefett, reibt das Ganze im Mörser, fügt geriebenes Weißbrot, ein Ei, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe und Zitronenschale hinzu und gibt dieser Masse dann mit Madeira die erforderliche Feuchtigkeit.

Der Apfel als Nahrungsmittel.

Daß der Apfel Nährwert hat, ist nur wenig bekannt; man betrachtet ihn im allgemeinen nur als eine Obstsorte wie andere auch, geeignet zum Nachtisch und für allerhand Leckereien, Kuchen, Törtchen usw. Er ist unstreitig die gesündeste, leicht verdaulichste und in seinen edleren Sorten entschieden auch wohlschmeckendste Frucht. Für Kinder ist er ebenso unentbehrlich wie für Erwachsene, und selbst Kranke, sowie ältere, mit dem Magen auf schwachem Fuß stehende Leute schätzen ihn in Form des bekömmlichen Apfelmuses.

Von den feineren Bäckereien, zu denen der Apfel vielfach verwendet wurde, soll hier nicht die Rede sein, sondern es soll nur die Hausfrau dazu angeregt werden, wie sie den Apfel in ihrer bürgerlichen Küche nützlich verbrauchen kann. Da sei vor allen Dingen der Apfelgrütze ein Loblied gesungen. Man sollte sie im Winter mindestens zweimal wöchentlich auf dem Abendbrottisch erscheinen lassen. Nachstehend das Rezept: Die Aepfel werden geschält, in Viertel zerschnitten und in reichlich Wasser weichgekocht. Wenn sie weich sind, rührt man so viel Reismehl Grieß, Sago oder Maisgrieß dazu, daß die Grütze genügend dick wird, versüßt sie dann reichlich mit Zucker und kocht sie unter häufigem Umrühren bei gelindem Feuer dick. Man ißt sie warm mit warmer Milch.

Apfelmus sollte auch recht oft gegessen werden. Mit Reis- oder Grießbrei — Maisgrieß ist ja noch immer zu haben — bildet es gleichfalls eine gute Mahlzeit für die Kinder. Aber auch ohne Zugabe, nur einfach so gegessen, fördert das Apfelmus die Verdauung und ist, mäßig gesüßt, ein billiger Nachtisch. Jedes Apfelmus schmeckt besser, wenn man es durch ein Sieb streicht. Die kleine Mühe darf man sich nicht verdrießen lassen. Nimmt man Aepfel, die ein wenig schadhaft sind, so muß man sorgfältig alle schlechten Stellen fortschneiden, damit das Mus keinen bitteren, unangenehmen Geschmack erhält. Im übrigen bedarf es natürlich für das Mus nicht der teuren Edelsorten, man kann die billigen, nicht ganz tadellosen Früchte nehmen.

Auch als Gemüse läßt sich der Apfel verwenden, was in der gemüsearmen Zeit der Hausfrau sehr zu statten kommt. Man nimmt dazu Aepfel von etwas säuerlichem Geschmack. Sie werden geschält, in Stücke geschnitten, vom Kernhaus befreit und dann mit kaltem Wasser zugesetzt, so, daß sie gerade vom Wasser bedeckt sind. Nachdem sie fast ganz weich geworden, rührt man einen Eßlöffel Mehl in geschmolzene Butter oder Butterfatz und fügt eine halbe, feingeschnittene Zwiebel hinzu. Man rührt dies neben einem Löffel Zucker und ein wenig Salz zu der Apfelbrühe und läßt alles zusammen gut verkochen. Man kann dieses Gemüse neben Kartoffeln geben, oder, wenn man Fleisch hat, legt man dieses vorher hinein, was sehr gut schmeckt. Aepfel mit Reis zusammen gekocht, ist ein bekanntes und beliebtes Gericht.

In Holland werden die Aepfel auch als Salat gegeben. Man nimmt dazu gute Reinetten, schält sie und schneidet sie in sehr dünne Scheiben und vermengt diese mit einer großen, weißen, in ebensolche Scheiben geschnittenen Zwiebel. Nun wird etwas Zitronensaft mit reichlichem Olivenöl gut durcheinandergerührt und über den Salat gegossen. Er muß mindestens ein bis zwei Stunden vor dem Essen zubereitet werden.

Aepfelwürstchen sind als Abwechslung auch nicht zu verachten. Dazu eignen sich am besten Borsdorfer, die man bratet und durch einen Sieb streicht. Hierauf werden sie mit Zucker, ein wenig Zimt, dem Abgeriebenen einer Zitrone — dieses kann aber auch fortbleiben —, einem Ei und so viel geriebener Semmel vermischt, als erforderlich ist, um einen haltbaren Teig zu formen. Aus diesem formt man kleine Würstchen, die in Ei und Semmel oder in Milch und Semel gewälzt werden. Man backt sie in Schmalz oder Buttersatz und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Alle diese Gerichte — es gibt natürlich noch mehr von der Sorte — sind keine Leckereien, sondern können wirklich auch bei der einfachen bürgerlichen Mahlzeit verwendet werden. Sie sind billig und bekömmlich und sollten deshalb öfters gegeben werden. Die Hausfrau wird dann allmählich einsehen, daß der Apfel mehr ist, als nur ein Nachtisch, sondern ein wirkliches Nahrungsmittel.

Doppelkohlensaures Natron im Haushalt.

Doppelkohlensaures Natron gehört zu den mineralischen Salzen, die wegen ihrer vielseitigen Verwendbarkeit im Haushalt fast unentbehrlich sind. Es tut nicht nur gute Dienste als Heilmittel, sondern ist der Hausfrau auch ein Helfer in verschiedenen Nöten. Seine medizinische Wirkung ist am bekanntesten gegen Magensäure und Sodbrennen. Hierbei begehen aber viele Menschen den Fehler, Natron trocken zu nehmen und mit einem Schluck kalten Wassers hinunterzuspülen oder es in kaltes Wasser zu geben und vor dem Einnehmen nur flüchtig umzurühren. Auf diese Weise verliert das Natron nicht nur seine heilende Wirkung, es kann den Magen sogar schädlich beeinflussen, wenn es sich dem Magensaft mitteilt, bevor es vollständig aufgelöst ist. Man muß Natron stets in warmem Wasser geben und so lange umrühren, bis es ganz zergangen ist, man rechnet eine reichliche Messerspitze des Salzes auf ein Weinglas Wasser. Ein knappes Wasserglas voll warmen Wassers mit einem darin aufgelösten knappen Teelöffel voll Natron, morgens auf nüchternem Magen getrunken, ist ein selten versagendes Mittel gegen Migräne und Stuhlverstopfung. Bei oberflächlichen Brandwunden, die nur die Haut angegriffen haben, stillt eine mit Wasser angefeuchtete Schicht Natron schnell den Schmerz und befördert die Heilung. Merkwürdigerweise ist Natron, das für Menschen in verschiedenen Fällen heilend wirkt, für Hunde Gift.

Noch mannigfaltiger ist die Verwendung des Natrons in der Küche. Wenn man Butter für längere Zeit aufbewahren will, knetet man sie erst tüchtig mit Natronwasser durch, ehe man sie in einen Steintopf gibt und gut zugebunden aufhebt. Auch Butter, die ranzig geworden ist, knetet man wiederholt mit zwei- bis dreimal zu erneuerndem Natronwasser, worauf man sie wieder gut gebrauchen kann. Zu Fleischbrühe, die sauer geworden ist, fügt man eine kleine Messerspitze Natron, läßt sie aufkochen und schäumt sie ab, und sie wird wieder genießbar sein, falls sie nicht schon gar zu sauer geworden ist. Eine kleine Beigabe von Natron an Milch schützt sie auch in den heißesten Sommertagen vor dem Gerinnen. Geronnene Milch gießt man in einen großen Topf, fügt etwas Natron zu und verquirlt die Flüssigkeit so lange, bis sie aufbraust. Man gießt sie dann vorsichtig in ein anderes Gefäß. Wenn Fleisch zähe ist und trotz allen Kochens nicht weich werden will, genügt eine Kleinigkeit Natron, um das Weichwerden zu beschleunigen. Setzt man den Gemüsen, besonders den Kohlarten, etwas Natron bei, wird die Verdaulichkeit erhöht, da es die blähende Wirkung des Kohles mindert und seinen Gehalt an Nährsalzen besser aufschließt. Das letzte ist hauptsächlich beim Kochen aller Hülsenfrüchte zu beachten, deren Kochdauer sich durch Natron auch bedeutend vermindert. Eine ganz kleine Messerspitze Natron, das dem Kochwasser für Tee und Kaffee beigefügt wird, hilft zum sparsamen Verbrauch dieser beiden Kolonialwaren, da das Natron sie besser auszieht und man dadurch weniger davon nehmen kann. Beim Einkochen von Früchten, die viel Säure enthalten, wie z. B. Stachel-, Heidel-, Preiselbeeren usw., ist ein geringer Natronzusatz unerläßlich, da er die stark entwickelte Fruchtsäure mildert und man infolgedessen Zucker spart. Die verschiedenen Backpulver, die Hefe ersetzen, bestehen in der Hauptsache aus Natron, das den Teig lockerer und schmackhafter macht, ihn schneller aufgehen läßt und besonders bei Rührkuchen zu empfehlen ist. Es erhält dem Zucker seine ganze Süßigkeit, die er durch die Einwirkung von Hefe stark einbüßt. Man muß selbstverständlich bei der Verwendung von Natron vorsichtig sein und immer nur kleine Mengen nehmen, damit das Salz nicht vorschmeckt und den Geschmack der Gerichte beeinträchtigt.

Staubfreies Fegen von Schlaf- und Krankenzimmern!

Vom hygienischen Standpunkte sollte das Fegen von Schlaf- und Krankenzimmern besser unterbleiben, da der aufwirbelnde Staub und auch Batterien sich unvermeidlich an und auf alle im Zimmer befindlichen Gegenstände setzt. Da aber ein täglich benutztes Zimmer nicht gut ungefegt gesäubert werden kann, so muß das Fegen möglichst staubfrei geschehen. Zu diesem Zwecke nehme man einen guten Roßhaarbesen, gieße etwas Milch in eine Schale, feuchte die Hand gut damit an und streiche mit derselben einige Male über den Besen. Durch den feuchten, leicht fetthaltigen Besen erzielt man ein staubfreies Fegen der Zimmer. Nach dem Gebrauch wird der Besen mit einem nassen Tuche gut abgewischt und aufgehängt, niemals hingestellt.

Abend hinter der Front.

Ein Feldgrauer ist der Dichter des nachstehenden Gedichtes:

Stolz im Felde steht das Zelt,
Fröhlich schallen unsre Lieder,
Geht's zum Kampfe morgen wieder,
Heute lacht uns noch die Welt!

Abendsonne blutig roth
Grüßt das bunte Lagerleben.
Mancher sieht sie heut entschweben,
Liegt vielleicht schon morgen todt.

Langsam sinkt die Nacht hernieder.....
Abendwind — die Bäume rauschen.....
Stille — nur die Herzen lauschen
Auf die fernen Heimathlieder.

Lied des Infanteristen.

Wir hockten oft um Mitternach
In unserem Schützengraben,
Alldeutschlands Heer auf treuer Wacht,
Wir Männer und wir Knaben.

Wir horchten ernst und sprachen nicht.
Kaum, daß sich wer bewegte,
Bis jäh im frühen Morgenlicht
Der nahe Feind sich regte.

Dann ist ins fahle Dämmergrau
Laut ein Hurra erklungen;
Trotz Hindernis un Drahtverhau
Hat Mann um Mann gerungen.

Trotz Handgranaten und Schrapnell,
Wir stürmten immer wieder!
Die Sonne kam, der Tag war hell,
Es lag der Feind danieder.

Und griff der Tod nach Herz und Mark,
Uns schreckt' nicht Noth und Fährde,
Denn in uns werd ein Glaube stark:
An Deutschlands stetes Werde!

Die Glocke von Y.

Marineskizze von **Alfred Manns.**

Es war windig im Aermelkanal, wie immer, aber heißer Sonnenglast brütete auf dem leicht bewegten Wasser und machte das Sehen schwer.

Hier und da machte ein Schweinsfisch seinen Bogensprung durch die Luft. Vereinzelt schwebte kreischend eine Möwe im Schaukelflug vorbei, sonst war alles ruhig.

Plötzlich tauchten am Horizont aus der Richtung der englischen Küste zwei Punkte auf, die schnell wuchsen. Die Punkte wurden zu schmutziggraugrünen Strichen, die sich kaum vom Wasser abhoben, aber nun, näher kommend, doch Form und Gestalt annahmen.

Es waren zwei große patrouillierende Zerstörer vom neuesten Typ. Sie fuhren in seitlichem Abstand von etwa einer Seemeile. Jetzt mäßigten sie ihre rasende Geschwindigkeit. Signalwimpel schossen hoch auf dem Boote des Rangältesten.

„You see anything?"

„Nothing, and you?"

„Nothing at all! Go on! Full speed!"

Nach diesem Flaggengespräch sausten die Zerstörer im Schnellzugstempo davon und waren, trotz ständiger Bogen- und Schleifenfahrt, bald nach Süden zu verschwunden.

Wieder herrschte Ruhe auf dem Wasser. Oben, hoch in der Luft, zog ein Fischadler seine Kreise. Einen Augenblick stand er fast unbeweglich still und stieß dann wie ein Pfeil schräg auf die Fluten. Er hatte das Wasser noch nicht erreicht, als er den wohlberechneten Sturz unterbrach und mit flatternden Schlägen wieder zur Höhe strebte.

Der Schellfisch, der keine Ahnung von der ihm drohenden Gefahr gehabt hatte, schwamm gelassen seines Weges. Auf der Stelle aber, wo er gewesen, tauchte etwas Rundliches, Meerfarbenes aus der See. Langsam und vorsichtig schob sich der seltsame Gegenstand etwa einen Meter hoch über die Oberfläche des Meeres.

So verblieb er einige Minuten, dann wuchs der Gegenstand noch um einige weitere Meter. Er sah jetzt aus wie ein langer Miniaturschiffsventilator, dessen Oeffnung sich wie horchend und forschend nach allen Himmelsrichtungen drehte.

Nach Nordwesten gekehrt, verharrte die Erscheinung lange ruhig. Diese Vorsicht behielt sie bei, wenn auch die Stange von Zeit zu Zeit immer wieder Drehungen um die eigne Vertikalachse tat, die eine kurze Unterbrechung erfuhr, wenn die Oeffnung südlich stand.

Im Nordwesten erschien abermals ein dunkler Punkt, der massiger, höher war als vorhin die beiden. Zusehends wuchs der Punkt, und bald ließen sich die Umrisse eines großen Ozeandampfers deutlich erkennen.

Als er die Größe eines Kinderspielzeugs erreicht hatte, versank die Stange im Meere. An einer anderen Stelle kam sie eine Viertelstunde später wieder empor, um schon nach wenigen Sekunden abermals zu verschwinden.

Stampfend und rollend näherte sich der riesige Frachtdampfer. Er trug keine Flagge und war ein ganz neues Schiff.

Auf der Kommandobrücke stand ein englischer Marinelotse, der das englische Schiff durch die Minenfelder und an den Downs entlang ins offene Meer führen sollte. Neben dem Lotsen, der auf die Fahrtrichtung achtete, stand der Kapitän und beobachtete mit einem scharfen Glase das Meer ringsum.

Mit einem Male stieß er einen derben Fluch aus und ließ das Glas sinken.

„Here it is!"

Der Lotse biß sich auf die Lippen, dann schob er den Steurer beiseite und trat selbst an das Rad.

„Volldampf!" meldete der Schiffstelegraph im Maschinenraum. Wie ein Aechzen und Stöhnen zuckte es durch das Schiff.

Vornaus, etwas seitlich ward wieder die Stange sichtbar, aber sie wurde nicht länger. Nun teilten sich neben dem Rohre die Wasser, ein Geländer tauchte auf und darunter ein Ding wie ein großer umgekehrter ovaler Topf. An einem kleinen Stäbchen ging die deutsche Kriegsflagge hoch und gleich darauf entstieg einer Oeffnung des Topfes ein kleiner sehniger Mann im Oelanzug, während unmittelbar unter der Wasseroberfläche der zigarrenschlanke Rumpf des Unterseebootes erkennbar wurde.

„Halt!" signalisierte der Kapitänleutnant.

Der englische Marinelotse reagierte nicht. Während der Telegraphist des Dampfers seine Hilferufe in alle Winde schickte, versuchte der Lotse durch eine plötzliche Bewegung mit dem Kiel, auf das Unterseeboot zu kommen. Das Manöver mißlang.

„Ventile belasten!" schrie er durch das Sprachrohr in den Maschinenraum. Die Geschwindigkeit erhöhte sich, das Schiff zitterte und krachte, besonders wenn durch den leichten Wellengang das Hinterteil hochkam und die Schraubenflügel sekundenlang keinen Widerstand im Wasser fanden.

„Halt oder ich versenke Euch!" wiederholte der Kommandant des Unterseebootes, das hinter dem Dampfer trotz dessen großer Schnelligkeit nur wenig zurückblieb.

Der Lotse riß dem Kapitän das Glas aus der Hand, sah einen Augenblick hindurch, und seine Mienen hellten sich auf.

„There they are coming."

Im Südwesten erschienen zwei winzige Punkte.

Ingrimmig lachend schob der Engländer eine Flöte in den Mund; ein schriller Pfiff ertönte, und gleich darauf donnerte eine Salve von drei kleinen Geschützen durch die Kajütsfenster.

Der Lotse ließ vor Freude fast sein Steuerrad fahren: „We have got him!"

Auf dem Unterseeboot sank das nicht völlig wieder eingezogene Periskop und auch der Signalmast ins Meer. Die Punkte im Südwesten wuchsen zusehends.

Aber der Engländer hatte zu früh gejubelt.

Vom Tauchboote löste sich ein weißer Schaumstreifen ab, und noch einer.

Der Lotse sah es wohl und versuchte durch eine schnelle Wendung dem Verhängnis zu entgehen. Vergebens, beide Schüsse trafen. Mit einem fürchterlichen Krach brach das Schiff mitten auseinander und sank in wenigen Minuten.

Als die Zerstörer anlangten, vermochten sie nur noch einige mit Rettungsgürteln versehene Matrosen aufzufischen; als letzte Ueberreste des Dampfers trieben einige lose Holzstücke umher, das war alles. Auch von dem Unterseeboote fehlte jede Spur. War es gesunken? Die geretteten Matrosen erzählten dem Chefkommandanten der beiden Zerstörer, daß bestimmt Periskop und Funkenmast getroffen seien, daß aber zu weiteren Beobachtungen die Zeit gefehlt habe.

Jetzt galt es aufzupassen, dann vermochte das nunmehr taubstumme und blinde Boot nicht seinem Schicksal zu entgehen.

Zwanzig Meter unter der Oberfläche hing das deutsche Tauchboot zwischen den Fluten. Es hatte seine Fahrt eingestellt.

Kapitänleutnant Siegbert verhehlte sich keineswegs die Hoffnungslosigkeit der Lage. Kopfschüttelnd betrachtete er den von Grund auf zerstörten Mechanismus des Periskops. Hier ließ sich kein Reserveapparat anbringen, da die Deckdurchführung ebenfalls beschädigt war. Glücklicherweise paßte noch der Schieberverschluß.

„Wie lange haben wir Sauerstoff und Proviant?"

Obermaat Pertich stand stramm. „Für zwei Tage. Wir sollten heute abend zurück sein."

„Hm, es ist gut," sagte der Kapitänleutnant und sah interesselos zu dem Marineingenieur hinüber, der an dem Telefunkenapparat hantierte. Das Ding sah böse aus.

Das Gehirn des Offiziers arbeitete und suchte nach einem Auswege. Siegbert wußte natürlich, daß die englischen Zerstörer über ihm patrouillierten. Da gab es kein Entkommen. Vielleicht bei Nacht? Es war Neumond und der Himmel bewölkt, kein Seezeichen zu erkennen, und der Kompaß durfte kaum beleuchtet werden. Außerdem vermochte er bei der Unmöglichkeit der notwendigen Ortsbestimmungen so gut wie nichts zu nützen. Nein, auch von der Nacht ließ sich vernünftigerweise keine Rettung erwarten; in neunzig von hundert Fällen würde eine Mine, eine Sandbank, im günstigsten Falle Kaperung das Los sein.

„Herr Kapitänleutnant," meldete soeben der Ingenieur, ohne von der Telefunkenanlage aufzusehen, „der Empfänger ist hin, da hilft keine Kunst, oder der Geber, glaube ich, läßt sich wohl wieder in Ordnung bringen."

Siegbert zuckte die Achseln. „Was nützt es? Auf unseren belgischen Stationen haben wir zurzeit keine Zerstörer, nur Torpedo- und Unterseeboote. Wozu die in Gefahr locken; denn selbstverständlich würden sie das Unmöglichste versuchen und dabei ebenfalls zugrunde gehen. Uebrigens, sie finden uns ja auch gar nicht, denn erstens wissen wir nicht, wann sie kommen, und zweitens können wir uns überhaupt nicht bemerkbar machen. Nein" — die schlanke Gestalt des Offiziers reckte sich, „wir wollen den Versuch wagen und mit Anstand sterben."

Eben wollte Siegbert dem Maschinistenmaat im Elektromotorenraum einen Befehl erteilen, als sein Blick auf den Ingenieur fiel, der, völlig gelassen, dicht unter der elektrischen Lampe auf eine Photographie blickte. Der Kommandant trat hinzu.

„Frau und Bub?"

Der Ingenieur nickte und reichte dem Kapitänleutnant das Bild, das dieser, obwohl er allein in der Welt stand, nicht ohne Rührung betrachtete.

„Famos, und der Junge: ein Prachtstück!"

„Na, ist er."

„Es stirbt sich ja wohl schwerer mit so was," murmelte Siegbert vor sich hin und wollte das Bild zurückgeben, als er stutzte.

„Der Junge hat ein Glöckchen in der Hand — eine Glocke," sprach er zu sich selbst, dann richtete er seine Blicke wie gebannt auf ein etwa zwanzig Zentimeter im Durchmesser haltendes flachrundes Kästchen aus Metall mit einer Glasscheibe vorn.

„Man ist ja noch nicht daran gewöhnt — Herrgott, wie könnte man sonst vergessen! — der Telefunkengeber funktioniert, sagten Sie. Ist das sicher?"

„Ganz sicher nicht, aber ich glaube bestimmt, daß ich ihn jetzt in Ordnung habe," antwortete der Ingenieur.

„Mensch, Werner, so machen Sie doch ein frohes Gesicht, dann sind wir ja gerettet! Wir haben ja die Unterwasserschallanlage; dachten denn auch Sie nicht daran?"

Ein Schimmer von Freude huschte über die männlichen Züge des Ingenieurs.

„Wir können um das Läuten der Unterwasserglocken in unsrer belgischen Station funken. Nein, in der Tat, ich dachte nicht daran."

„Aber sofort! Höhensteuer auf! Pumpen an! Hoch!" tönte der Befehl.

Während die Pumpen die Tanks entleerten, stieg das Boot langsam empor. Der Kommandant las den Druck ab. Bei anderthalb Meter befahl er Halt.

Ein Maschinistenmaat schob unter Leitung des Ingenieurs behutsam durch die nach dem Schuß schnell verstopfte Einführung des Signalmastes einen Reservemast mit der Geberleitung der Bordtelefunkenstation. Schnelll wurde das Telegramm mehrere Male hintereinander abgegeben, worauf das Boot wieder tiefer ging. Eine Antwort konnte nicht erwartet werden, weil der Empfänger vernichtet war, welchen Umstand der Kommandant ebenfalls gefunkt hatte.

Während Siegbert die Telephonhörer der Unterwasserschallanlage an die Ohren preßte, ging Werner, die Anlage selbst noch einmal genau zu inspizieren.

Werner hatte alles in tadelloser Ordnung vorgefunden und trat nun wieder zum Kommandanten, der noch immer angestrengt horchte.

„Sie lassen sich Zeit," redete er vor sich hin, „aber freilich, die Unterwasserglocken werden ja sonst nur bei Nebel geläutet, bei der klaren Luft sind die Stationen sicherlich nicht besetzt, die Mechaniker müssen erst an Ort und Stelle. Oder sollte der Telefunkengeber doch nicht —? hier brach Siegbert ab, und seine Miene nahm den Ausdruck äußerster Spannung an.

„Lang, lang, kurz, lang."

„Glockenschlag von Y," sagte der Ingenieur.

„Nur im rechten Hörer, der Schall kommt also von rechts," fuhr der Kapitänleutnant fort und gab dann den Befehl in den Maschinenraum: „Langsam nach rechts wenden; etwas zurück — so! Jetzt habe ich die Töne rechts und links gleich stark: Wir liegen also mit dem Kiel genau auf Y. Die Sache stimmt."

Freudig legte Siegbert beide Hörer fort. „Großartig, Werner, einfach großartig."

„Ja," sagte der Ingenieur. „Daß die Töne, von der Unterseeglocke im Wasser erzeugt, dort weiterziehen, ist ja verständlich, wunderbar aber ist, daß sie sich durch die bei großen Schiffen — wo dasselbe System anwendbar ist — doch ziemlich dicke Seitenwand dem Tankwasser und den darin hängenden Mikrophonen mitteilen."

Der Kommandant nickte und nahm die Hörer wieder auf, nachdem er eine Karte des Aermelkanals vor sich ausgebreitet hatte.

„Y müssen wir erreichen," so sprach er weiter. „Wir befinden uns nordöstlich davon, da mit Richtung auf Y die Längsachse laut Kompaß nach Südwesten steht. Nun ist aber die Einfahrt nach Y nur von Westen her zu bewerkstelligen. Deshalb erst: Auf nach Westen."

„Weiter rechts!" ging der Befehl in den Maschinenraum; „so, jetzt ist die Richtung westlich. Langsam vorwärts."

Unter den suchenden englischen Kriegsschiffen hinweg schwamm das blinde Unterseeboot dem rettenden Hafen entgegen.

Da festgestellt werden konnte, daß das Boot von der zufällig vorher genau ermittelten Stelle der Katastrophe nicht weit abgetrieben war, so ließ sich an der Hand der Seekarten und des Kompasses auch weiterhin die jeweilige Lage mit ziemlicher Sicherheit bestimmen. Hierzu war allerdings eine häufige Richtungnahme auf die lang, lang, kurz, langen Glockenschläge von Y erforderlich, was, wie erwähnt, der Kommandant dadurch erreichte, daß er das Boot so lange drehte, bis die Tonwellen von Glocke Y, den Kiel des Schiffes zwischen sich, mit gleicher Intensität gegen beide Seitenwände schlugen. Allerdings gab das bei der flachen Richtung nur sehr schwache Laute, die indessen genügten. Die so gewonnene Kompaßablesung, auf Y gezogen, schnitt auf der Karte die ebenfalls bekannte Fahrlinie an dem Punkte, wo sich das Boot befand.

Acht Stunden dauerte die Fahrt, dann wies bei einer Drehung die Achse nach Südosten.

„Jetzt haben wir unsre minen- und sandbankfreie Rinne," sagte Siegbert. „Vorwärts, schneller! Karte und Signale brauchen wir nicht mehr; wir fahren nur nach dem Kompaß."

Nach einer weiteren Stunde schlug der Kapitänleutnant vergnügt dem Ingenieur auf die Schulter und rief dann ins Sprachrohr: „Höhensteuer auf für Ueberwasserfahrt!"

Zehn Minuten später standen Siegbert und Werner auf dem Aufbau, während das Boot mit wachsender Geschwindigkeit durch die Rinne des deutschen Schutzminenfeldes fuhr. Schon waren die Seezeichen von Y zu erkennen.

In dem ruhigen Gesicht Werners lag ein stille, heilige Freude.

„Die Unterwasserglockenzeichen haben der deutschen Marine ein Schiff und zwanzig brave Matrosen gerettet."

„Und Ihrem Bübchen einen Papa," fügte der Kapitänleutnant hinzu.

Das erste Duell.

Sie hatten noch nie mit Waffen gestritten,
Die deutschen Leut' mit den halbdeutschen Briten;
Etwas Respekt vor gemeinsamem Blut
Zwang die Beiden zu friedlichem Mut.
Auf sicherer Insel, vom Meere umspült,
Hatt' sich der Brite als Herr stets gefühlt.
Sein starker politischer Beefsteakmagen
Konnt' Bissen auf Bissen behaglich vertragen.
Ihn kümmert ja nicht der anderen Not,
Ihm stärkt ja das Leben der anderen Tod.
Laß sie sich wegen Religion nur zerschlagen —
Er reibt sich die Hände in sattem Behagen.
Soweit die Woge brandet und blaut,
Nennt er das Meer seine stolze Braut.
Hütet euch nur, die See ist mein —
Und wer sich macht mausig, den mache ich klein!
Jahrhunderte kamen, Jahrhunderte schwanden,
Die fremden Flotten gingen zuschanden,
Erst Spanien, dann der Franken Reich,
Ihm folgte Holland, der Däne gleich,
Und endlich kam der Gernegroß,
„The Goddamned Dutschman", — den werd ich los.
Denkt Albion perfid — ich haß' seine Seele
Und Hunger schließ ihm die durstige Kehle.
Der Russe, Franzmann, Belgier und Serben,
Die bringen den deutschen Michel zum Sterben
Und endlich, wenn es die Not gebeut,
Wird er vom Japaner gründlich verbläut.
To Hell with Germany, unsrer Kousine,
Die sich erfrecht zu bau'n 'ne Marine,
In Handel, Kunst und Wissenschaft
Entfaltet die unverschämteste Kraft.
Wir drücken dir bald die Kehle zu.
Dann hat die englische Sele Ruh! —
So kam das erste Duell zustande,
Zu Deutschlands Ruhm, zu Englands Schande.
Auf englische Schläue gab Deutschland die Pleue,
Auf englischen Witz fuhr germanischer Blitz —
Vor allem die englische Hypokrisie
Bekam einen Denkzettel wie noch nie.
Zum ersten Duell in Schlachtenwettern
Trafen einander die beiden Vettern,
Und an die britische Küstenwand
Hinschrieb des Schicksals eiserne Hand:
Gewogen und gefunden zu leicht!
England dein stolzer Stern erbleicht.
Neid, Blut und Lüge war deine Macht,
Lang war dein Tag — doch ewig ist die Nacht!

Heinrich von Rettelbladt.

Mahnzettel.

„Streiten" laß die drauß' im Feld!
Die besorgen's ja so — gut!
Was die „Hetz" dir auch vergällt,
Nie laß sinken deinen Mut.
Unser ist der Sieg! Die Ehr!
Schreit' als Sieger stolz einher.

Wir vermögen zu ertragen,
Was die Zeit nicht lindern kann.
Jubeln dürfen wir, nicht klagen!
Deutschland kämpfet wie ein—Mann!

Seine Feinde! Lose Buben!
Keinen Funken Ehr im Leib!
Heulen in der Nachbarn Stuben —
Zum Gespött von Kind und Weib.

Laßt sie „Gift und Galle" spritzen!
Jene lasset Frevler sein.
Uns're Augen können blitzen
Stolz! Denn unser Nam ist rein.