Nützliche Winke für's Haus.

Küchenzettel für eine Woche.

Montag: Reissuppe, Hammelragout, grüne Erbsen, Salzkartoffeln, Gurkensalat, Kirschkompott.

Dienstag: Selleriesuppe, Beef à la Mode, Grünkohl, Bratkartoffeln, grüner Salat, Citronen Crème.

Mittwoch: Hühnerbrühe mit Klößchen, Sirloin Steak, Mais, roh gebratene Kartoffeln, Bohnensalat, Johannisbeerkompott.

Donnerstag: Rumfordsuppe, Bouletten aus Fleischresten, spanische Zwiebeln in Creamsauce, Salzkartoffeln, Rettigsalat, Rhabarber-Pie.

Freitag: Geröstete Mehlsuppe, gebackene Flundern, Kartoffeln, Irish Stew, Kresse, Brombeerkompott (Blackberries).

Samstag: Fleischsuppe mit Eierstich, Rindfleisch mit Sardellensauce, Petersilienkartoffeln, neue Dillgurken, gezuckerte Pfirsiche.

Sonntag: Weinkaltschale mit Makronen, Taubenfrikassee, Kartoffelpuree, Filetbraten, gefüllte Tomaten, Romaine Salat, Pflaumentorte mit Schlagsahne.

Mohrrüben-Saft. Schöne saftige Karotten werden zerrieben oder gemahlen, doch darf kein Saft verloren gehen. Die Masse wird in einer Obstpresse stark ausgepreßt, dann läßt man den Saft stehen, damit er sich setzt. Die klare Flüssigkeit wird mit oder ohne Zucker zu dickem Syrup eingekocht, den man, in Gläsern gut verschlossen, aufbewahrt.

Wiener Schnitzel. Man zerteilt 2 Pfund Kalbfleisch von einer mürben großen Keule zu Schnitzeln, klopft sie flach, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, wendet sie in Mehl um, taucht sie in zerquirltes Ei, dann in Brotkrumen und backt sie fünf Minuten auf jeder Seite in heißer Butter hellbraun, richtet sie auf heißer Schüssel an, garniert sie mit Petersilie, belegt sie mit Zitronenscheiben und Kapern und gibt sie zu Gemüsen und Kartoffeln.

Johannisbeer-Gelee kann man gekocht und roh zubereiten, anbei erstere Art: Die Beeren werden von den Stielen gelöst und im Wasserbade zum Platzen gebracht. Der sich bildende Saft muß, damit er nicht zu kochen anfängt, von Zeit zu Zeit abgegossen werden. Zuletzt schüttet man die Beeren in ein Tuch und läßt den Rest des Saftes durch dasselbe abtropfen, aber ohne einen Druck auf die Beeren auszuüben. Auf ein Teil Saft nimmt man 1 Teil Zucker. Der Zucker wird auf dem Feuer unter beständigem Umrühren glühend heiß gemacht. Dann gibt man den Saft hinzu, der nur bis zum Kochen erhitzt werden darf und dann abgenommen wird. Die weißen Häute, die sich auf der Oberfläche bilden, werden entfernt, so lange, bis neue nicht mehr entstehen. Hierauf wird der Saft in vorher warm ausgewaschene Gläser gefüllt, am Tage darauf mit in Rum getauchtem Löschpapier belegt und die Gläser mit Blase zugebunden.

Rohseidene Stoffe waschen sich am besten nur in gekochtem, heißem Seifenschaum. Sie werden mit weichem Wasser gut nachgespült, zuletzt durch Wasser gezogen, worin man ein Glas Spiritus gegossen hat. Bei chinesischer roher Seide ist nur dann die alte Frische und Weichheit zu erzielen, wenn der Stoff ganz gleichmäßig trocken ist. Beim Bügeln ist es ein großer Fehler, die Sachen ebenso wie sonstige Stoffe feucht zu bügeln. Gerade hierdurch büßt Bastseide ihr schönes Ansehen ein, sie muß stets ohne jegliche Feuchtigkeit gebügelt werden.

Rohseidene Bastkleider wasche man in lauwarmem Seifenwasser von Gallseife, vermeide so viel als möglich das direkte Reiben, suche die Reinigung vielmehr möglichst durch tauchen und schwemmen herbeizuführen. Hierauf wird in lauwarmem Wasser gespült und der Stoff behufs Apretur durch ganz dünnes Gelatinwasser gezogen, leicht ausgerungen, getrocknet und gebügelt.

Wie bügelt man rohseidene Kleider, Blusen usw.? So einfach die Wäsche verschiedener Stoffe ist, so wenig entspricht häufig das Aussehen des gewaschenen Kleidungstückes unserer Erwartung. Dies liegt hauptsächlich in der Art, wie der Stoff beim Bügeln behandelt wurde; entgegen dem sonst üblichen Verfahren, die zu bügelnden Gegenstände gut anzufeuchten, muß rohe Seide, um wie neu zu erscheinen, ohne jede Feuchtigkeit gebügelt werden.

Man nehme einen 3 Gallonen Demijohn, fülle denselben beinahe voll reifer wilder Kirschen, fülle dann völlig auf mit „French Spirit", den man in Engrosgeschäften bekommt. Sodann stellt man ihn zwei Monate in die Sonne oder an einen warmen, trockenen Ort. Der Branntwein wird dann abgegossen, die Kirschen werden herausgenommen, in eine Schüssel getan und bis zum Ueberstehen mit kochendem Wasser übergossen. So bleiben sie über Nacht stehen, dann gießt man das Wasser ab, gibt so viel Zucker hinein, daß man daraus einen guten Syrup kochen kann, und gießt dann diesen zu dem vorher gewonnenen Branntwein. Dazu kommen noch zwei Gallonen frischen Spiritus und eine Flasche Rotwein. Das Ganze wird schließlich filtriert, mit einer Unze „Essence of Wild Cherries" vermischt und in Flaschen gefüllt. Die Kirschen dürfen nicht ausgedrückt werden, sonst wird der Saft nicht klar. — Einsender bereitet seinen Likör schon seit 18 Jahren und hat immer ein prächtiges Getränk im Hause.

Likör aus wilden Kirschen. Pfund schwarze und drei Pfund rote Kirschen, zerquetscht sie mit der Hand und übergießt sie mit 1 Pint Branntwein. Die Mischung bleibt 24 Stunden stehen, dann preßt man die Masse durch einen Beutel von grober Leinwand, so lange der Saft abläuft. Man darf das aber nur in kleinen Quantitäten tun. Dem Safte wird nun je nach Geschmack Zucker zugefügt; man läßt es absetzen und füllt den Likör auf Flaschen.

Kartoffel-Nudeln mit Käse. 1—1½ Pfund Kartoffeln werden in der Schale gekocht, abgezogen, gerieben oder durch einen Kartoffelquetscher gepreßt und eine Stunde beiseite gestellt. Nach vollständigem Auskühlen gibt man etwas Salz, 1—2 Eier, 4—5 Löffel feingeriebenen Parmesankäse und etwas Mehl dazu, sodaß ein haltbarer Teig entsteht, den man auf mit Mehl bestreutem Brett zu einer Rolle formt. Diese wird in Streifen geschnitten, aus denen man dünne Nudeln herstellt, die eine Stunde, auseinandergestreut, trocknen müssen. Dann legt man die Nudeln (immer nur wenige auf einmal) in stark kochendes Salzwasser, läßt sie kochen, bis sie obenauf schwimmen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, hebt sie auf eine erwärmte Schüssel, bestreut sie mit geriebener Semmel und füllt zerlassene oder gebräunte Butter darüber.

Trüben Wein zu klären. — Das Klären von trübem Wein kann auf verschiedene Art und Weise geschehen; ich gebe Ihnen hier mehrere Verfahren an: 1) Auf fünfzig Gallonen Wein nimmt man 2 bis 4 Unzen Hausenblase (Fish-Glue oder Ising-glaß); man bricht dies in kleine Stückchen und weicht es drei Tage lang in etwas von dem trüben Weine ein. Nach dieser Zeit ist es so weich wie Gelee; nun wird es mit dem Schneeschläger zu Schaum geschlagen, in das Faß gegeben, und dieses wird recht tüchtig hin und her geschwenkt, so daß es die ganze Flüssigkeit durchdringt; so läßt man es eine Woche ruhen, dann wird vorsichtig filtriert und abgefüllt. — 2) (Mit Kaltwasser). Eine halbe Unze ungelöschter Kalk wird mit einem Pint Wasser angerührt, 4 Stunden stehen gelassen, das Wasser abgegossen, der Satz weggeschüttet. Dann wird eine halbe Unze Hausenblase (siehe oben die englische Bezeichnung) in kleine Stücke gebrochen und in diesem Kalkwasser gekocht, bis es aufgelöst ist; nach dem Abkühlen wird es zu Schaum geschlagen und in die zu klärende Flüssigkeit gegossen; nach acht Tagen abgeschüttet, in ein reines Faß oder auf Flaschen gefüllt. — 3) (Mit Eiweiß.) Sechs Eiweiße werden mit einer Tasse Wein zu Schaum geschlagen; dazu wird nach und nach von dem Wein gegossen, bis es drei Gallonen sind; wenn das gut vermischt ist, so wird es in das Faß zu dem übrigen Wein gegossen, zugespundet und acht Tage liegen gelassen; aber ja nicht länger!, sonst würde das Ei den Wein gleich verderben. Er wird in Flaschen abgezogen, gut verkorkt und aufbewahrt.

Zwetschenknödel. Ein Pint Mehl, 4 Eidotter, etwas Salz, 10 bis 12 mittelgroße Kartoffeln, in der Schale gekocht. Die Kartoffel reibt man oder schlägt sie durch ein Sieb, mischt obiges dazu und rollt den Teig halbfingerdick aus, schneidet viereckige Stückchen und rollt in diese je eine entkernte Zwetsche ein. Nachdem sie alle schön eingewickelt sind, kocht man sie in Salzwasser ab, legt sie auf eine Platte, bestreut sie mit feinen Zwieback oder Weißbrotkrumen und Zucker und gießt heiße Butter darüber. Oder man legt sie schön nebeneinander in eine breite Pfanne, bestreut sie wie angegeben und bräunt sie mit Butter im Ofen.

Schneeballen oder Windbeutel. In einer kleinen Email-Kasserole stellt man folgendes zusammen aufs Feuer: 1 Tasse kochendes Wasser, ½ Tasse Butter, 1 Prise Salz und einen Teelöffel Zucker. Sobald dies kocht, siebt man unter stetem Rühren langsam 1¼ Tasse feines Mehl hinein, dann schlägt man die Masse über dem Feuer mit einer Schneerute, bis alles glatt und luftig ist. Nun nimmt man das Pfännchen vom Feuer und schlägt langsam, eines nach dem andern drei Eier ganz hinein, ohne sie erst zu zerkleppern. Nachdem alles gut vermischt ist, setzt man mit einem Löffel kleine Bällchen auf ein Blech, mit 2 Zoll Zwischenraum. Sie werden 20 Minuten gebacken und puffen dann auf, werden bräunlich und hart. Nach dem Abkühlen schneidet man sie oben offen und füllt sie wie folgt: drei Eidotter werden zerkleppert, dazu kommt ½ Tasse Mehl und ein Pint kochende Milch. Das wird verrührt, dann kommt dazu ½ Tasse Zucker und eine Prise Salz. Das wird in ein Gefäß gegeben und in einer Pfanne kochenden Wassers 20 Minuten gekocht, dann mit Vanille gewürzt. Man kann die Puffs auch einfach mit Rahm, der mit Zucker und Vanille zu Schnee geschlagen ist, füllen.

Brombeeren-Branntwein (Blackberry Brandy). Acht Quart große reife Brombeeren gibt man in ein Gefäß und stampft sie zu Mus, gibt je ½ Unze von gestoßenem Zimt, Nelken und Muskatblüte hinzu, übergießt das Ganze mit 6 Quart Alkohol, deckt fest zu und läßt es 2 Wochen stehen, worauf man bis Flüssigkeit durch ein Tuch seiht und sie mit 5 Pfund Zucker vermischt, den man zuvor in 6 Quart Wasser auflöst und 5 Minuten gekocht hat, filtriert das Ganze durch Flanell und zieht den Branntwein auf Flaschen.

Brombeeren-Branntwein (Blackberry Brandy). Hierzu nimmt man ein Einmachglas mit festschließendem Deckel, gibt 4 Quart reife Brombeeren hinein, gibt ½ Unze ganzen Zimt und 12 Nelken hinzu, bedeckt das Ganze mit dem besten Cognac, schraubt das Glas fest zu und läßt es 6 Wochen lang ruhig stehen und seiht dann alle Flüssigkeit ab. Für ein Quart von diesem Brandy läßt man ½ Pfund Zucker mit einer Gallone Wasser einige Minuten kochen und vermischt es mit dem Brandy, füllt ihn dann in Flaschen und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

Pflaumen-Torte. Aus 1¼ Pfund bestem Weizenmehl, 1 Pfund harter, in kleinen Stückchen zu dem Mehl gepflückter Butter, 3 Unzen Zucker, etwas feinem Zimt, 1 Teelöffel feinstem Rum und einem halben Weinglas kaltem Wasser wird rasch ein guter Mürbeteig ausgewirkt und in zwei ungleiche Teile geteilt. Der größere Teil wird auf bemehltem Brett zu einer runden, fingerdicken Platte ausgerollt, die man in ein Tortenblech gibt und mit dem Handrücken fest eindrückt. Inzwischen hat man 1 Pfund schöne reife Pflaumen gebrüht, geschält, in Hälften geschnitten, von den Steinen befreit und mit feingeriebenem Zucker bestreut. Damit wird die Torte regelmäßig belegt. Dann macht man aus dem Rest des Teiges schmale Streifen, die man als Gitter über die Pflaumen legt, und einen Rand, der ringsum gelegt wird, und gibt die Torte in den ziemlich heißen Ofen.

Ponge-Seide wird einfach in warmem Wasser mit Castilseife gewaschen. Wenn sehr schmutzig, kann man auch Quillagarinde oder Seifenwurzel benützen. Etwaige Flecken entfernen Sie mit verdünntem Salmiakgeist. Ponge-Seide wird nur unmerklich auf der linken Seite gebügelt.

Rohseidene Stoffe waschen sich am besten nur in gekochtem, heißem Seifenschaum. Sie werden mit weichem Wasser gut nachgespült, zuletzt durch Wasser gezogen, worin man ein Glas Spiritus gegossen hat. Bei chinesischer roher Seide ist nur dann die alte Frische und Weichheit zu erzielen, wenn der Stoff ganz gleichmäßig trocken ist. Beim bügeln ist es ein großer Fehler, die Sachen ebenso wie sonstige Stoffe feucht zu bügeln. Gerade hierdurch büßt Bastseide ihr schönes Ansehen ein; sie muß stets ohne jegliche Feuchtigkeit geplättet werden.

Rohseidene Bastkleider wasche man in lauwarmem Seifenwasser von Gallseife, vermeide so viel als möglich das direkte Reiben, suche die Reinigung vielmehr möglichst durch tauchen und schwemmen herbeizuführen. Hierauf wird in lauwarmem Wasser gespült und der Stoff behufs Apretur durch ganz dünnes Zuckerwasser gezogen, leicht ausgerungen, getrocknet und gebügelt.

Wie bügelt man rohseidene Kleider, Blusen usw.? So einfach die Wäsche verschiedener Stoffe ist, so wenig entspricht häufig das Aussehen des gewaschenen Kleidungsstückes unserer Erwartung. Dies liegt hauptsächlich an der Art, wie der Stoff beim bügeln behandelt wurde. Entgegen dem sonstigen üblichen Verfahren, die zu bügelnden Gegenstände gut anzufeuchten, muß rohe Seide, um wie neu zu erscheinen, ohne jede Feuchtigkeit gebügelt werden.

Fleischessenz. ½ Pfd. Rindfleisch, ½ Pfd. Kalbfleisch, ½ Pfd. rohen Schinken, 4 Unzen frischen Speck schneidet man in kleine Stücke, gibt sie in eine Kasserolle, dazu 2½ Unzen Butter, Gemüse, etwas Salz und Pfeffer, und läßt es gut verdünsten. Dann gießt man ein Quart Suppe und 1 Pint Madeira darüber und läßt es 3—4 Stunden langsam kochen. Durch ein Leinentuch passiert, wird die Flüssigkeit in kleinen Fläschchen aufbewahrt. Für alle Suppen oder zu diversen Braten je ein Eßlöffel dieser Essenz beifügen.

Teer. Die Flecken lassen sich aus weißer Wäsche entfernen, wenn man den Teer möglichst abkratzt, dann mit warmem Wasser und Seife wäscht und gut trocknet. Hierauf betröpfelt man die Stelle mit Benzin und reibt selbe mit Löschpapier. Das Benzin nimmt allmählig die Ueberreste des Teers hinweg, und der eigentümlich starke Geruch verliert sich, wenn man das Zeug einige Zeit an der Luft hängen läßt.

Petroleumflecke entfernt man aus Marmor, wenn man einen Brei aus Magnesia und Benzin mengt, denselben stark auf die betreffenden Flecke aufträgt und die Masse 24 Stunden unberührt liegen läßt. Dies Verfahren wiederholt man, wenn die Flecke nach dem erstenmal noch nicht ganz verschwunden sind.

Braisierter Ochsenschweif. Der Schweif wird in zwei Zoll lange Stücke geschnitten, gut gewaschen und gebürstet, in kochendem Wasser einige Minuten stehen gelassen, dann in kaltem Wasser abgekühlt. Dann werden die Stücke in Butter etwas anziehen lassen, worauf man eine in Riemchen geschnittene Scheibe Schinken, eine Zwiebel, etwas Gelbrübe, einen Selleriekopf, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, 2 Nelken dazu gibt und so lange rührt, bis die Stücke sich schön gelb färben. Nun wird ein Kochlöffel Mehl überstäubt und gut durchgerührt, ½ Flasche Rotwein dazu geschüttet und mit Fleischbrühe oder auch Wasser nachgefüllt, bis die Brühe über den Stücken steht. So muß sie bleiben, man muß immer nachfüllen, was verdünstet. Die Stücke müssen dämpfen bis sie gar, also recht weich sind.

Rote Grütze wird verschiedenartig gemacht. Im allgemeinen ist es also Fruchtsaft mit Zucker, der mittelst eines Cereals verdickt wurde. Die gebräuchlichste Frucht ist die Johannisbeere, mit oder ohne Zusatz von Himbeeren. Zum Verdicken kommen die verschiedensten Dinge zur Verwendung: „Indian" oder „Corn" Meal, Sago, Gries, Buchweizengrütze, Reismehl usw. Hier ein Rezept, daß Ihnen die Mengenverhältnisse bezeichnen mag. Sie können dann bezüglich des Verdickungsmaterials Ihrem eigenen Geschmack folgen: Also: **Rote Grütze:** 2 Pfund Johannisbeeren preßt man aus und kocht die ausgedrückten Hülsen mit einem Quart Wasser aus, siebt dies durch und kocht die Brühe mit ½ Pfund Buchweizengrütze und gibt die Masse allmählich und unter stetem Umrühren zu dem kochenden Zucker, welchem man eine Prise Salz und etwas Zimt beifügt. Nachdem es gut durchgekocht ist, wird die Grütze in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Porzellanform gegeben, die erst direkt vor dem Servieren gestürzt wird. Man kann die Grütze mit Vanille-Sauce oder mit Schlagrahm servieren.

Aal in Bier und Wein. Am geeignetsten sind Aale im Gewicht von 2 bis 3 Pfund, die man, nachdem sie getötet, gut gesäubert, mit Salz abreibt und in etwa drei Finger breite Stücke schneidet. Dann bedeckt man den Boden einer großen Kasserolle mit einigen scheibig geschnittenen Zwiebeln, ganze Pfefferkörner, Salz und etwas Salbei hinzufügend. Die nebeneinander darauf gelegten Aalstücke werden mit Berliner Weißbier übergossen, das sie bedecken muß, auch gibt man 7 Unzen Butter und nachdem das Bier ins Kochen gekommen und geschäumt worden ist, etwas Fleischextrakt hinzu. Sobald der Fisch weich geworden ist, wird er aus dem Sud genommen, dieser durch ein Sieb gegossen, in die Kasserolle zurückgegeben, mit einem großen Glase Wein und Zitronensaft geschärft und mit einem gehäuften Teelöffel in Wasser zerquirltem Kartoffelmehl nebst 2 bis 3 Eidottern abgezogen. — Man serviert den Fisch, der ein wenig in der fertigen Sauce gezogen hat, mit dieser übergossen und reicht dazu neue, in Butter und gewiegter Petersilie geschwenkte Kartoffeln. In Ermangelung von Berliner Weißbier kann auch etwas süßes, leichtes Bier verwendet werden.

Anlaufen der Brillen verhütet man durch Abreiben mit trockenem Seifenpulver.

Trauben-Dessert bereitet man aus den losen Beeren, die in der Obstschale abfallen; ein Eßlöffel voll gibt 2 bis 3 guter Gläschen. Die Beeren werden in wenig Wasser gekocht, durchgeschlagen, die Brühe versüßt, ins Kochen gebracht, mit Cornstärke verdickt. Die blauen Concord-Trauben sind stark genug im Geschmack. Von anderen Trauben braucht man mehr.

Weiße Flecken und Ränder auf polierten Möbeln, seien sie durch abtropfende Lichte oder dadurch entstanden, daß man heiße Schüsseln direkt auf die polierte Fläche gestellt hat, entfernt man dadurch, daß man ein wollenes Läppchen in eine Mischung gleicher Teile Brennöl und Spiritus taucht und die betreffenden Stellen damit so lange kräftig einreibt, bis die Flecken verschwunden sind. — Weiße Flecken, welche dadurch entstanden sind, daß warme Gefäße auf polierte Gegenstände gestellt wurden, entfernt man mittelst Spiritus, mit Lampenöl vermengt, welche Mischung man mit einem Läppchen wiederholt auf die Flecke reibt. — Weiße Flecken aus Politur, die z. B. bei Tischplatten durch heiße Gegenstände hervorgebracht sind, entfernt man mittelst Zigarrenasche. Man streut dieselbe dick auf die fleckige Stelle und verreibt sie mit einem recht glatten, in der Flamme angekohlten Kork. Dann wäscht man mit lauwarmem Wasser die Stelle sauber, reibt sie tüchtig mit weichem Wildleder und stellt den Glanz durch Abreiben mit Petroleum oder Firnis wieder her. — Flecke auf polierten Möbeln, welche durch das Aufstellen von heißen Gegenständen entstanden sind, entfernt man, indem man die Flecke mit naßgemachter Zigarrenasche bedeckt und diese längere Zeit liegen läßt. Dann reibt man mit einem Korkpfropfen, dessen Fläche angekohlt ist, auf der Stelle so lange hin und her, bis die Flecke verschwunden sind; man reibt mit Petroleum nach.

Krautsalat. Man hobelt einen kleinen, gut geputzten und vom Strunk befreiten Kopf Weißkohl fein und überbrüht ihn mit kochendem Wasser. Dann bestreut man ihn, wenn er abgetropft ist, mit feinem Salz, deckt die Schüssel zu und schüttelt alles öfter gründlich um. Nun gibt man reichlich gutes Speiseöl und etwas klar ausgepreßten Zitronensaft dazu, mischt den Salat damit und läßt ihn gut durchziehen. Kurz vor dem Anrichten kann man noch einige Löffel saure Sahne hinzufügen.

Rote Grütze. Hierzu nimmt man 2½ Pfd. Himbeeren, 2½ Pfd. Johannisbeeren, ½ Pfd. Zucker, 5 Unzen Mehl, ½ Quart Wasser, 4 Eiweiß. Die Himbeeren und Johannisbeeren werden gewaschen, beide Sorten Früchte werden dann mit dem Wasser aufs Feuer gesetzt und langsam ½ Stunde gekocht, dann durch ein feines Sieb passiert. Der Saft muß nun reichlich 1½ Quart betragen. 1 Quart Saft wird mit dem Zucker wieder zum Kochen gebracht, das Speisemehl wird in dem übrigen kalten Saft aufgelöst, zu der kochenden Flüssigkeit gegossen und unter Rühren aufgekocht. Vom Feuer genommen, wird schnell fester Eiweißschnee unter die Masse gezogen und die Speise zum Erkalten in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt. Man gibt Schlagsahne, Vanillensauce, kalte Milch oder Sahne dazu.

Bayerische Crème mit Pumpernickel. Eine größere Schale stellt man auf Eis, gibt 9 Unzen geriebenen Pumpernickel, 9 Unzen Zucker, an dem man die Schale einer Zitrone abrieb und den man dann stieß, den Saft ½ Zitrone, ¼ Quart Malaga, ein mittelgroßes Glas feinsten Cognac oder Maraschino, sowie 1½ Unzen Gelatine, welche man langsam auf dem Feuer in etwas Wasser auflöste, und 1 Prise Salz hinein, rührt alles so lange, bis es anfängt steif zu werden, und fügt nu unter Rühren 1 Quart steif geschlagenen süßen Rahm hinzu, gibt die Crème in 1—2 mit feinem Oel ausgestrichene Formen und läßt sie auf Eis erstarren. Beim Stürzen taucht man die Form ganz rasch in warmes Wasser.

Pflaumengeist. Fülle eine Flasche dreiviertel voll frischer ungewaschener und ungeknackter Pflaumensteine und gieße sie voll mit 96prozentigen bestem Weingeist, korke zu und lasse 14 Tage stehen. Dann gieße den Weingeist ab, filtriere ihn, messe ihn und mische zu je 1 Pint Weingeist 11 Unzen in 1 Pint Wasser gekochten und gut abgeschäumten Zucker. Färbe nach Belieben mit Smaragdgrün. Ist der Pflaumengeist nicht klar, filtriere noch einmal. Vorzüglicher Likör!

Pumpernickel. 1. (Von einer Leserin oft erprobt). Man bereite den Pumpernickel auf zweimal geschrotenem, nicht gesiebtem Roggen, also samt der Kleie, und mache den Teig am abend vorher an. Man nimmt zwei Drittel des zum Backen bestimmten Mehles und vermengt es mit dem Sauerteig (auf 10 Pfd. Mehl rechnet man 3 Unzen Sauerteig und ungefähr 2½ bis 3 Quarts Wasser, welches im Sommer 79—81 Grad Fahrenheit, im Winter 86 Grad Wärme haben muß.) Am nächsten Morgen knetet man das letzte Drittel Mehl mit hinein, läßt den Teig noch zwei Stunden an warmem Orte gehen und sticht ihn dann zu Broten aus. 2. Man tue 1½ Pfund grobes Roggenmehl in eine tiefe Backschüssel, füge eine Handvoll Salz und den sechsten Teil einer Tafel Hefe hinzu, auf keinen Fall mehr. Nun rühre man mit lauwarmem Wasser einen steifen Teig an. Die Backschüssel wird nu fest zugedeckt und über Nacht stehen gelassen. Ratsam ist es, die Schüssel warm einzuhüllen. Am Morgen knetet man so viel Weizenmehl, oder, wer es sehr schwarz liebt, etwas Roggenmehl darunter, so viel es annehmen will. Der Teig muß tüchtig geknetet werden, denn sonst läuft das Brod auseinander und wird rissig. Alsdann formt man das Brod und setzt es in die Pfanne. Ich selbst habe immer eine tiefe Pfanne benutzt. Nachdem das Brod 15 bis 20 Minuten in der Pfanne geruht hat, stelle man es in einen nicht zu heißen Backofen, wo man es 1½ Stunde backen läßt. Ist das Brod vorschriftsmäßig gemacht, so ist ein Mißlingen gar nicht möglich.

Krähwinkel.

Humoreske von Hermann Wagner.

„Emilie," sagte der Kaufmann Robert Schnittlauch zu seiner Frau, „ist dir etwas Näheres über die Verhältnisse des jungen Ehepaares Bügel bekannt?"

Emilie Schnittlauch horchte auf.

„Meinst du den Papierwarenhändler Bügel, der sich erst im vorigen Herbst etabliert hat? Warum?"

„Er ist schon seit vier Monaten 23 Mark für gelieferte Zigarren schuldig."

„Ah! Für Zigarren? 23 Mark? Das ist ja unerhört!"

„Wieso unerhört?"

„Da frägst du noch? Wozu braucht ein junger Anfanger für 23 Mark Zigarren zu rauchen? Wo er zu alledem noch zwei kleine Kinder hat?!"

„Zwei kleine Kinder?"

„Ja. Und eine Frau, die nichts von der Wirtschaft versteht!"

„Sie versteht nichts von der Wirtschaft?"

„Wie soll sie das, da sie noch nicht siebzehn Jahre alt war, als die beiden geheiratet haben? Er hätte ein älteres, erfahreneres Mädchen zur Frau gebraucht! Jetzt natürlich —"

„Du meinst, daß es schlecht um die Leute steht?"

„Zweifelst du? Wo sie seit vier Monaten 23 Mark für Zigarren schuldig bleiben?"

„Hm. Ich werde sie mahnen."

„Tue das. Aber nicht zu höflich, da sie, das junge Ding, es nicht mal der Mühe wert findet, mich auf der Straße zu grüßen . . . !"

*

„Liebe Frau Sekretär," sagte am Nachmittag des gleichen Tages die Kaufmannsgattin Emilie Schnittlauch zu der Frau Postsekretär Hulda Milde, „liebe Frau Sekretär, ein Wort ganz unter uns: was halten Sie von der Familie des Papierwaren-Händlers Bügel?"

Die Frau Postsekretär rümpfte die Nase.

„Die —?" sagte sie.

Und dann zuckte sie vielsagend mit den Schultern.

Die Augen der Frau Emilie Schnittlauch strahlten vor Befriedigung und Freude.

„Ach, das freut mich, daß Sie derselben Ansicht sind, wie ich! Dieses hochnäsige Ding, das es nicht einmal für nötig hält, einen auf der Straße zu grüßen! Oh, wenn Sie wüßten, liebe Frau Sekretär — —!"

„Was?"

„Aber nur ganz im Vertrauen!"

„Das versteht sich doch von selbst!"

„Also stellen Sie sich vor: mein Mann mußte die Leute, nach vielen erfolglosen Mahnungen, heute verklagen! Seit einem Jahr schon schulden sie uns 230 Mark! Für gelieferte Zigarren, für Schnäpse und Weine!"

„Unmöglich!"

„So wahr ich Schnittlauch heiße: 230 Mark für Zigarren, Schnäpse und Weine!"

„Das ist ja empörend!"

„Niederträchtig ist das! Aber ich sage Ihnen nur das eine: mit diesem jungen, frechen, hochnäsigen Ding nimmt es kein gutes Ende . . .!"

*

„Guten Abend, beste Frau Postsekretär," sagte am Abend desselben Tages die Frau verwitwete Rektor Stengel zur Frau Postsekretär Milde, „was gibt es denn Neues?"

„Wie, Sie wissen noch nicht —?"

„Was?"

„Daß der Papierwarenhändler Bügel heute morgen gepfändet worden ist?"

„Was Sie sagen!"

„Ja, es ist ein Skandal! Wegen 2300 Mark, die diese Verschwender in Zigarren, Schnäpsen, Weinen und Delikatessen verpraßt haben!"

„Mir steht der Verstand still, liebe Frau Postsekretär! Aber ich habe es immer gesagt: diese junge Frau —"

„Nicht wahr? Nicht wahr? Und dabei findet sie es nicht einmal der Mühe wert, die Leute auf der Straße zu grüßen!"

„Da haben Sie es wieder: Hochmut kommt vor dem Fall! Mir tun nur die armen Kinder leid!"

„Gewiß! Gewiß! Aber hatte der Mann es denn nötig, dieses junge unerfahrene Ding zu heiraten, wo es doch gesetzte, verständige Mädchen genug gab, die — —"

„Freilich, freilich, das habe ich ja auch immer gesagt! Diese Ehe, habe ich gesagt — —"

*

Am Morgen des nächsten Tages empfängt die Frau verwitwete Rektor Stengel den Besuch der vierzigjährigen Handarbeitslehrerin Philomena Stopfs.

„Guten Tag, liebe Frau Rektor!"

„Guten Tag, liebes Fräulein!"

„Wie ist das werte Befinden? Was gibt es Neues?"

„Gut, daß Sie kommen, liebes Fräulein! Mir drückt es fast das Herz ab! Wissen Sie schon?"

„Was?"

„Ah! Sie wissen noch nicht?! Nun: über das Vermögen des Papierwarenhändlers Bügel ist gestern der Konkurs verhängt worden! Der Mann ist bankerott! Er hat eine Schuldenlast von 23,000 Mark!"

„Von —?!"

„Von 23,000 Mark!"

„Mich friert, liebe Frau Rektor!"

„Ja, es ist herzzerreißend, bestes Fräulein! 23,000 Mark! Verausgabt in wilden Gelagen, in einem völlerischen Leben! Unsereins begreift so etwas nicht! Aber die jungen Leute von heute, nicht wahr, liebes Fräulein —"

„Gestatten Sie, daß ich mich erst setze! 23,000 Mark, sagen Sie?"

„23,000 Mark!"

„Verausgabt in wilden Gelagen?"

„Für Wein, Zigarren, Schnaps, Kleider, Reisen und Sonstiges — jawohl!"

„O', mir fällt es wie Schuppen von den Augen! Natürlich! Natürlich! Ich hatte das ja schon immer geahnt! Wie hätte das auch mit rechten Dingen zugehen sollen!"

„Freilich! In der Stadt zirkulierten ja schon längst die verschiedensten Gerüchte! Aber man sträubt sich doch, so etwas zu glauben!"

„Natürlich! Wo man doch immer nur das Beste von seinen Mitmenschen annimmt! Aber das eine habe ich schon immer gesagt — — —"

*

Noch am gleichen Tage verbreitet sich das Gerücht von dem betrügerischen Bankerott und der bevorstehenden Verhaftung des Papierwarenhändlers Bügel in der ganzen Stadt.

Nur der Betroffene selbst ist völlig ahnungslos.

Er begibt sich am Abend zum Kaufmann Robert Schnittlauch, grüßt freundlich, zieht eine Quittung aus der Tasche und sagt:

„Sie haben mich wegen der Zigarren gemahnt, die ich vorige Weihnachten für meinen Vater gekauft habe. Sie wurden damals sofort bezahlt! Hier ist die Quittung!"

Der Kaufmann wirft einen Blick auf die Quittung und errötet.

„Oh, verzeihen Sie . . ." stotterte er.

Herr Bügel lächelt harmlos und sagt, sich verabschiedend:

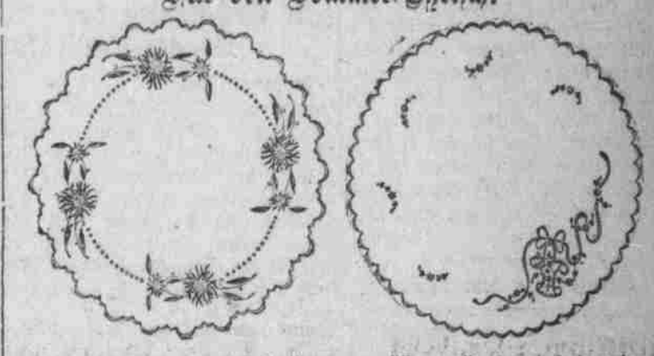
„So etwas kann ja vorkommen! Es hat nichts zu bedeuten! Adieu!"

Und er kann, als er dann über den Marktplatz spaziert, nur die sonderbaren Blicke der Leute nicht begreifen!

O lerne früh in Erz und Stahl
Die volle Brust zu hüllen,
Wenn du nach Hohem ringest.
Auch durch das Erz dringt warm der Strahl,
Der sie mit Größe muß erfüllen,
Doch Wunden bringt nicht jeder Schlag,
Mit dem der Neid dich treffen mag,
Wenn du empor dich schwingest.

Moderne Handarbeiten.

Für den Sommer-Eßtisch.



Das runde Deckchen, das der heutigen Moderichtung am besten entspricht, ist einfach, aber hübsch und ansprechend. Allzu nüchterne Einfachheit ist nicht wünschenswert, weil dies einen wenig entwickelten Geschmack verrät, schicke Einfachheit dagegen ist eine höchst schätzenswerte Sache.

Beide hier im Bilde wiedergegebenen Deckchen können zweifellos auch von der wenig geübten Stickerin mit Leichtigkeit angefertigt werden. Das Deckchen rechts, mit dem „Daisy"-Muster und Blumenkörbchen ist aus feinem weißen Leinen in Languetten- und dichtem Atlasstich. Es ist ungefähr 45 Zoll im Durchmesser. Die glatten Bogen sollten dick unterlegt und dann languettirt werden. Wenn jedoch eine bestimmte Farbenkomposition ausgeführt werden soll, nachdem die Bogen fertig sind, können diese mit der am meisten vorherschenden Farbe umrandet werden.

Chrysanthemen sind immer schön in Haushaltleinen, denn sie passen sich so gut endloser Verschiedenheit der Behandlung an. Sie sehen niemals eleganter, als wenn ganz in Weiß gearbeitet, sind trotzdem aber unwiderstehlich in gelb oder Altrot. Die hier veranschaulichte Decke ist angefertigt aus einer wunderschönen Qualität von außernweißer Leinwand, und zwar ist die Arbeit in festem Atlas, Kettenstich und Bindlochsticerei ausgeführt. Die dreifachen Bogen müssen genügend unterlegt werden, um die Schönheit des Musters hervorzuheben, und müssen dann languettiert werden. Die Bindlöcher in dem Muster können auch in festem Stich gearbeitet werden, wenn man dies vorziehen sollte, doch gibt es nichts, das vornehmer wirkt auf einem erstklassig polierten Tisch, als Bindlöcher.

Für Gebrauch zwischen den Mahlzeiten, können die Deckchen, in einer tiefen Schattierung von cremefarbigem oder ecrufarbigme Leinen, und in farbiger Sticerei ausgeführt sein. Winzige rote und blaue Blumen würden sich hübsch machen für den Schleifenknoten, das Körbchen und das „Daisy"-Muster, oder die letzteren könnten auch in Gelb mit braunem Mittelpunkt ausgeführt werden, — die sogenannten „black-eyed" Susans.

Braune Chrysanthemen mögen nur ein botanisches Phantasiegebilde sein, sicherlich aber sind dieselben höchst wirkungsvoll auf matt-ecrufarbigem Hintergrund. Sie sollten gehoben werden durch grüne Blätter und rötlich-braune Stengel.

Transfer-Pattern No. 12,256 ist 54 Zoll im Durchmesser. Preis 15 Cents. Auf rein weißem Leinen vorgezeichnet, mit Garn $3.

Transfer-Pattern No. 12,259 ist 45 Zoll im Duremchesser. Preis 15 Cents. Auf rein weißem Leinen vorgezeichnet mit Garn $2.25.

Haushaltwin