

Im Wirkungskreise der Frauen.

Feuer.

Novelle von H. Trinius.

Unter der sanften Berührung der geschauert. Jetzt fühlte sie einen wachen väterlichen Hand vor Maria zusammenzucken. Dann lag sie zu Füßen des alten Mannes. Hier schüttelte ihren Leib. Die Brust leuchtete. Die treibenden Hände lösteten wie nach einem Halt an der Gestalt des Vaters empor. Dann stieß sie ruckweise hervor:

„Vater, Vater! Ich muß fort ... ich muß fort ... aus diesem Hause! Fort aus dem Hause! Es geht nicht anders, Vater ... um deiner Ehre willen!“

„Um meiner Ehre willen?“ Es klang wie ein Ruf.

„Weshalb nicht ...? Laß mich nicht in Nacht und Irre gehen! ... Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...?“

„Vater, Vater! Ich muß fort ... ich muß fort ... aus diesem Hause! Fort aus dem Hause! Es geht nicht anders, Vater ... um deiner Ehre willen!“

„Um meiner Ehre willen?“ Es klang wie ein Ruf.

„Weshalb nicht ...? Laß mich nicht in Nacht und Irre gehen! ... Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...?“

„Vater, Vater! Ich muß fort ... ich muß fort ... aus diesem Hause! Fort aus dem Hause! Es geht nicht anders, Vater ... um deiner Ehre willen!“

„Um meiner Ehre willen?“ Es klang wie ein Ruf.

„Weshalb nicht ...? Laß mich nicht in Nacht und Irre gehen! ... Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...?“

„Vater, Vater! Ich muß fort ... ich muß fort ... aus diesem Hause! Fort aus dem Hause! Es geht nicht anders, Vater ... um deiner Ehre willen!“

„Um meiner Ehre willen?“ Es klang wie ein Ruf.

„Weshalb nicht ...? Laß mich nicht in Nacht und Irre gehen! ... Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...?“

„Vater, Vater! Ich muß fort ... ich muß fort ... aus diesem Hause! Fort aus dem Hause! Es geht nicht anders, Vater ... um deiner Ehre willen!“

„Um meiner Ehre willen?“ Es klang wie ein Ruf.

„Weshalb nicht ...? Laß mich nicht in Nacht und Irre gehen! ... Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...?“

„Vater, Vater! Ich muß fort ... ich muß fort ... aus diesem Hause! Fort aus dem Hause! Es geht nicht anders, Vater ... um deiner Ehre willen!“

„Um meiner Ehre willen?“ Es klang wie ein Ruf.

„Weshalb nicht ...? Laß mich nicht in Nacht und Irre gehen! ... Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...?“

„Vater, Vater! Ich muß fort ... ich muß fort ... aus diesem Hause! Fort aus dem Hause! Es geht nicht anders, Vater ... um deiner Ehre willen!“

„Um meiner Ehre willen?“ Es klang wie ein Ruf.

„Weshalb nicht ...? Laß mich nicht in Nacht und Irre gehen! ... Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...?“

„Vater, Vater! Ich muß fort ... ich muß fort ... aus diesem Hause! Fort aus dem Hause! Es geht nicht anders, Vater ... um deiner Ehre willen!“

„Um meiner Ehre willen?“ Es klang wie ein Ruf.

„Weshalb nicht ...? Laß mich nicht in Nacht und Irre gehen! ... Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...?“

„Vater, Vater! Ich muß fort ... ich muß fort ... aus diesem Hause! Fort aus dem Hause! Es geht nicht anders, Vater ... um deiner Ehre willen!“

„Um meiner Ehre willen?“ Es klang wie ein Ruf.

„Weshalb nicht ...? Laß mich nicht in Nacht und Irre gehen! ... Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...?“

„Vater, Vater! Ich muß fort ... ich muß fort ... aus diesem Hause! Fort aus dem Hause! Es geht nicht anders, Vater ... um deiner Ehre willen!“

„Um meiner Ehre willen?“ Es klang wie ein Ruf.

„Weshalb nicht ...? Laß mich nicht in Nacht und Irre gehen! ... Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...? Geh! Geh! Ich will dich nicht ...?“

Eingebildetes Künstlerium.

Vor einigen Tagen begegnete ich einer Jugendfreundin, mit der ich für längere Jahre keine persönliche Fühlung hatte, sie erzählte mir von ihren Kindern und sagte plötzlich mit einer überraschenden Beredsamkeit: „Gott sei Dank haben sie keine Talente! Ich verstand sie sofort. Sie freute sich nicht etwa, daß Apollo und die Muses ohne Geschenk am Ufer ihrer Kinder vorbeigegangen waren, denn diese hatten sehr viel Freude an der Kunst, und später reichte ihre Begabung auch zur Ausübung einer sehr annehmbaren Hausmusik. Aber jene Mutter empfand mit Genugtuung, daß ihre aufregende Sorge um ein wirkliches oder eingebildetes „Genie“, das sich „zu Hochzeiten besetzen“ konnte, erparst bleiben würde.“

Im Bereich der schönen Künste sind Kunst und Poesie wohl am meisten Märtyrer des Mißbrauches, haben am wenigsten das Bewußtsein gegen das Verbringen Unbekannter unter die Benutzen. Im literarischen Gebiet ist die Leberproduktion des Mißbrauches noch gewissermaßen regulierter, da die meisten Autoren unterworfen. Die Kunst aber hat ihre ganz breiten Eingangswege für alles Halb- und Viertelkünstlerium auf der Seite, wo sie als tonzierende, nachgeahmte Kunst die eigentlich schöpferische Produktion in der Densität der Gehör bringt. Wenn man nun bald die Konzentration unserer großen Reimungen durchsehen wird, diese nicht erhabene Reihe von angelegentlichem Geigen, Klavier und Vielerhanden, welche in dieser Saison wieder beschieden sein mögen, so sind das alles sold. Konjerte, denen die Freiheit die Seite nicht beizubehalten, weil sie sonst einfach ohne Publikum blieben. Das sind diese Konjertepersonalitäten, die sich die Hoffnung, „brillante Kritik“ davonzutragen, Sunde stellen lassen, und die dann schließlich in irgendeiner musikalischen Wochenschrift mit einer indifferenten oder gar völlig ablehnenden Erwähnung vorübergehen müssen.

Sehr zahlreich scheint die Weltlichkeit unter diesen Nummern zu betreten zu sein, die dann als Spruch durch das Sieb der Kritik gefallt werden. In der Tat ein großer Prozentsatz wehlicher Spreu! Das wahre, freigelegte Künstlerium der Frau darf weitaus mehr von dem Künstler, denn sie sind eines Gektes Kinder. Aber das „eingebildete Künstlerium“ ist bei den Frauen oft noch flüchtiger als bei den Männern. Denn die Frauen besitzen mehr begeisterten Glauben an ihr Können bei geringerer Selbstkritik. Sie fingen vielleicht mit ganzer Seele und meinen, das müsse auch andere Seelen bezaubern. Sie wissen sich im Besitz guter Stimmmittel und denken, das überige werde sich finden. Es findet sich aber leider nicht, denn der echte Künstler wird jenseits von diesen Gattungen gereicht. Die eifrige Begleiter der Fräulein macht noch immer bloß den „Römer“ und nie den „Künstler“.

Welchen Umständen müssen wir es wohl zur Last legen, daß der Drang nach der Densitätlichkeit förmlich zu einer Zeitlichkeit auszuarten droht, der auch zahlreiche Frauen zum Opfer fallen, Frauen, die mit ihren Leistungen auf dem Gebiet der Kunst sich selbst als „Künstlerinnen“ betrachten. Das ist ein sehr bedauerliches, aber es bedürfte hier recht oft der Erleuchtung durch eine ruhige, unberrührte Vernunft.

Leider aber wird gerade der Ausbildung für ein tonzierendes Künstlerium dadurch ein so großer Vorbehalt gesetzt, daß hier die geachteten, Wissenschaftlichen einen sehr gut besetzten Untergrund einnehmen. Und man kennt die Welt und weiß, wie jeder sich selbst der Nachahmung ist, und wie die Lehrenden selten oder nie dem richtigen Beginn ihrer Kunstübungen Einhalt tun. Denn diese Verblendung macht ein Heißengeld für die Ausbilder guter Klavieristen“ oder guten Stimmlehrer. Sie sind vor sich gerechtfertigt, denn sie können mit dem auf, was vorhanden ist. Wenn es damit nicht getan wäre! Welche Kunst möcht in Sonnenhöhen und nur die Talentierten erstreckt sie nicht.

Es kommt aber auch vor — und dieses sind die tabellarischen Beispiele der Konjertwelt, daß Frauen, die Wollinnen und Familienmütter sind, wie unter einer Suggestion dem Ziel ausübenden Künstleriums zutreiben. Familie und Hauslichkeit werden zur Lebensfrage für sie, die unter befähigtem Wohlstand eine Wüste treiben, der nichts aufgeschüttelt ist als die Wollin.

Ganz etwas anders ist es natürlich, wenn eine eminente Begabung die Siegespalme schon ergriff vor dem Eintritt in die Ehe. Da werden dann nur echte Werte festgehalten und weitergeführt, die auf der Persönlichkeit, die sie mitbringt, auch der Allgemeinheit ein Recht zueilt. Verheirateten Künstlerinnen weilt sich gleichsam von selber der Weg für eine Beteiligung noch außerhalb der Familienverpflichtungen. Dies trifft aber nicht zu auf jene Opfer der Wollin, die sich an ihrem „natürlichen Beruf“ verblenden, indem sie Goutelücken ihrer Eitelkeit nachjagen.

Wenn ich dem weiblichen Geschlecht in seiner Abgrenzung eine Forderung und

„Ihr Köstüm.“

Ihre Direktor, was soll ich im letzten Akt anziehen?

„Ich habe es Ihnen doch schon gesagt.“

„Entschuldigen Sie, aber Sie haben nichts gesagt.“

„Ja, ja, das werden Sie im letzten Akt tragen.“

„Ihr Köstüm.“

Ihre Direktor, was soll ich im letzten Akt anziehen?

„Ich habe es Ihnen doch schon gesagt.“

„Entschuldigen Sie, aber Sie haben nichts gesagt.“

„Ja, ja, das werden Sie im letzten Akt tragen.“

„Ihr Köstüm.“

Ihre Direktor, was soll ich im letzten Akt anziehen?

„Ich habe es Ihnen doch schon gesagt.“

„Entschuldigen Sie, aber Sie haben nichts gesagt.“

„Ja, ja, das werden Sie im letzten Akt tragen.“

Erinnerungszeichen.

Die Wästel, wie mahst du festlich mich an die alte Zeit, Da ich noch träumte und hoffte Von Liebeslust und Leid.

Wir lasen beide das Buchlein Und offen Pfannkuchen dazu, Mit dem die schönste Stelle Mit dem Finger zeigte du.

Die Küsse, das Glück und die Liebe, Und alles, was sich und lieb, Ach, alles ist verschwunden, Der Festtag nur — der Abend.

Eine Tennistracht.

Daß alle Beschäftigungen, die die körperliche oder geistige Leberübung einzelner Organe bedingen, auch ganz bestimmte Anforderungen erzeuhen, ist seit langem bekannt. Unter Lebensanstrengungen des Reichtums hat so mancher Sänger oder Redner zu leiden, Lähmungserscheinungen der Finger oder Arme durch professionellen Klavierspieler nicht eben selten, der Schreitkampf ist ein weitverbreitetes Leiden — kurz, jede einseitige Arbeit, jeder Sport hat seine bestimmten, durch Verschiebungen im Organismus hervorgerufenen Krankheitserscheinungen im Gefolge. Auch das Tennisspiel, so gesundheitsfördernd es an und für sich ist, macht hierin keine Ausnahme: die mit „Tennisarm“ bezeichnete Erkrankung ist den modernen Zeiten wohl bekannt. Sie tritt nach wissenschaftlichen Untersuchungen in zwei verschiedenen Formen auf, und zwar erstens als Muskelgeschwäche, zweitens in einer wirklichen organischen Störung, die sich durch heftige Schmerzen im Ellenbogengelenk äußert. Weitaus häufiger ist, daß man diese schwere Art der Erkrankung nur bei Männern beobachtet hat, und ein schwacher Trost mag es allen, am „Tennisarm“ Leidenden sein, daß nur gute Spieler von der oft bis zu einem halben, ja einem ganzen Jahr währenden Lähmung ergriffen werden.

Angoraklagen.

Bei der Pflege der Angoraklage verlanget das weiche, glänzende, lange Haarkleid die sorgfältigste Pflege. Es soll täglich mit einer nicht zu schärfen Seife und einem weitzugigen Kamm bebandelt werden, wobei aber ein heftiges Reiben beim Kämmen zu vermeiden ist. Da Haaren von Natur aus wasserfest sind, wird Erfolg für das Bad in dem Wasser mit trockener, etwas verdünnter Terebinthe gefunden. Inzwischen laßt auch ein Bad in mäßig warmem Wasser etwa alle zwei bis drei Wochen, in kaltem Wasser, und schließlich nach etwas Gewöhnung bei den Zeren hierauf auch ein kaltes Wasserbad. Aber etwas vorsichtig ist dabei zu Werke zu gehen, indem die Kage langsam an das Wasser gewöhnt wird, und besonders ist darauf zu achten, daß in Augen, Nase, Ohren und Mund kein Seifenwasser dringt. Nach dem Bade ist das Haar gut abzuwischen, vor Zugluft zu schützen und in die Nähe des Ofens oder in die Sonne zu legen. Ein Einwickeln in Tücher ist angeflor, da die Kage sich aus ihnen zu befreien muß.

Als Fleischesser von Natur aus, darf der Kage eine Fleischspeise nicht ganz entzogen werden. Für die Beförderung des Haarwachstums sagt ihr aber eine gemischte Kost am besten zu. Des Morgens etwas Milch mit eingeweichtem Weizenbrot, mittags von allem, was auf dem Tisch kommt, mit Ausfluß hart gewürzter Speisen, hin und wieder, aber nur als Leckerbissen, etwas rohes Fleisch oder ausgegräteten Fisch, ist die Speisekarte einer richtig gepflegten und gesünderen Kage. Das vielfach übliche Füttern der Tiere mit roher Leber ist ganz falsch, da hierdurch nur die Wurmplage erzeugt wird. Wenn Kagen an Wittermen leiden, gibt man ihnen Wurmkugeln, die in allen Apotheken erhältlich sind. Sie kann tot oder in Milch verflüssigt werden.

Der Hasenbraten.

„Was haben Sie zu essen?“ fragt ein Gast den Straubwirt in Hollarbad. „Wohlfühl Hasenbraten gefällig?“ meint höflich der Wirt. „Sehr gut.“ „Aber nur schnell! Ich bin vier Stunden weit gelaufen und habe einen Wolfshunger.“ „Sofort“, entgegnet der Straubwirt und verflüchtelnd.

Dem Gast köstet das Wasser im Munde zusammen, sein Magen knurrt, er wartet voll Sehnsucht. Aber er wartet eine halbe Stunde; er fängt Filzen, er ist eine altbackene, fleinharte Semmel — der Hasenbraten kommt nicht.

Endlich ist eine Stunde um, da reißt dem hungrigen Gaste die Geduld. Er verläßt die Stube, um in der Küche nachzufragen. Als ihm die kleine Tochter des Wirtes entgegenkommt, herricht er sie an: „Zum Abend, was ist's mit meinem Hasenbraten?“

„Ja, gleich“, sagt das Kind ganz verzagt, „der Vater rennt so schon eine ganze Stunde der Kage nach, aber er kann's nicht erwischen!“

„Was haben Sie zu essen?“ fragt ein Gast den Straubwirt in Hollarbad. „Wohlfühl Hasenbraten gefällig?“ meint höflich der Wirt. „Sehr gut.“ „Aber nur schnell! Ich bin vier Stunden weit gelaufen und habe einen Wolfshunger.“ „Sofort“, entgegnet der Straubwirt und verflüchtelnd.

Dem Gast köstet das Wasser im Munde zusammen, sein Magen knurrt, er wartet voll Sehnsucht. Aber er wartet eine halbe Stunde; er fängt Filzen, er ist eine altbackene, fleinharte Semmel — der Hasenbraten kommt nicht.

Endlich ist eine Stunde um, da reißt dem hungrigen Gaste die Geduld. Er verläßt die Stube, um in der Küche nachzufragen. Als ihm die kleine Tochter des Wirtes entgegenkommt, herricht er sie an: „Zum Abend, was ist's mit meinem Hasenbraten?“

„Ja, gleich“, sagt das Kind ganz verzagt, „der Vater rennt so schon eine ganze Stunde der Kage nach, aber er kann's nicht erwischen!“

„Was haben Sie zu essen?“ fragt ein Gast den Straubwirt in Hollarbad. „Wohlfühl Hasenbraten gefällig?“ meint höflich der Wirt. „Sehr gut.“ „Aber nur schnell! Ich bin vier Stunden weit gelaufen und habe einen Wolfshunger.“ „Sofort“, entgegnet der Straubwirt und verflüchtelnd.

Dem Gast köstet das Wasser im Munde zusammen, sein Magen knurrt, er wartet voll Sehnsucht. Aber er wartet eine halbe Stunde; er fängt Filzen, er ist eine altbackene, fleinharte Semmel — der Hasenbraten kommt nicht.

Endlich ist eine Stunde um, da reißt dem hungrigen Gaste die Geduld. Er verläßt die Stube, um in der Küche nachzufragen. Als ihm die kleine Tochter des Wirtes entgegenkommt, herricht er sie an: „Zum Abend, was ist's mit meinem Hasenbraten?“

„Ja, gleich“, sagt das Kind ganz verzagt, „der Vater rennt so schon eine ganze Stunde der Kage nach, aber er kann's nicht erwischen!“

„Was haben Sie zu essen?“ fragt ein Gast den Straubwirt in Hollarbad. „Wohlfühl Hasenbraten gefällig?“ meint höflich der Wirt. „Sehr gut.“ „Aber nur schnell! Ich bin vier Stunden weit gelaufen und habe einen Wolfshunger.“ „Sofort“, entgegnet der Straubwirt und verflüchtelnd.

Dem Gast köstet das Wasser im Munde zusammen, sein Magen knurrt, er wartet voll Sehnsucht. Aber er wartet eine halbe Stunde; er fängt Filzen, er ist eine altbackene, fleinharte Semmel — der Hasenbraten kommt nicht.

Endlich ist eine Stunde um, da reißt dem hungrigen Gaste die Geduld. Er verläßt die Stube, um in der Küche nachzufragen. Als ihm die kleine Tochter des Wirtes entgegenkommt, herricht er sie an: „Zum Abend, was ist's mit meinem Hasenbraten?“

„Ja, gleich“, sagt das Kind ganz verzagt, „der Vater rennt so schon eine ganze Stunde der Kage nach, aber er kann's nicht erwischen!“

Die Ernährungsfrage in Kriegzeiten.

Warum Lebensmittel konzentriert werden sollen?

Die Nahrungsmittel werden den Krieg gewinnen und die menschliche Freiheit erhalten. Da alle europäischen Völker auf kleine Nationen angewiesen sind, wird in dem Erhaltungskrieg der Sieg jener Seite fallen, welche die größten Lebensmittelreserven hat. Unsere erste Pflicht in Amerika ist es deshalb, unsere Vorräte an etwas von dem reichlichen Ueberfluß zusammen zu lassen, mit dem unser Land gesegnet worden ist. Die Humanität gebietet uns, mitgefühl, die Leben zu lindern und die schrecklichen Entbehrungen der Millionen von Männern, Frauen und Kindern, die am Vordringen sind, zu befristigen.

Wenn das Volk der Vorkriegszeit den unten angegebenen Maßnahmen seine Aufmerksamkeit schenkt und diese von H. S. Hood Administration gegebenen Ratschläge befolgt, wird das Resultat sein, daß eine Verminderung der gegenwärtigen hohen Marktpreise und der so kostspieligen und unnötigen Vergeudung eintritt. Die Nährmittel-Verwaltung erhält folgende Vorteile:

1. Serviert täglich eine wissenschaftliche Mahlzeit. — Verbrauche Mais, andere Getreidearten etc. statt Weizen. Ausgedehnter Verbrauch von Maismehl, Roggenmehl, Buchweizen, Reis, Gerstengrieße u. s. w. hilft mit, die hungrende Menschheit in Europa zu ernähren und hilft uns auch, den Krieg zu gewinnen.

2. Vergeudet nicht den Zucker. — Es herrscht in der Welt eine große Zuckermangel. Darum ist sparsam im Genuß von Candy und süßen Getränken, Schokolade, Kuchen, Bonbons und sonstigen Süßwaren, die aus Zucker bestehen, zu sein. Aber geizt nicht mit dem Zucker beim Einmachen von Früchten.

3. Vergeudet keine Butter. — Vegetabilische Fette sind für Kochzwecke gewöhnlich gerade so gut, wie gewöhnliche. Verbrauche aber Tafelbutter wie üblich, namentlich für die Kinder.

4. Verschwendet kein Fett. — Pflanzenöle und Öle sind vorzügliches Fettmittel.

5. Serviert täglich mindestens eine fleischlose Mahlzeit. — Es ist noch Sommer, und da braucht der Körper wenig wärmehemmendes Fleisch. Serviert statt dessen Fisch, Gemüse, Eier, Milchprodukte, Getreide und Früchte, die im Ueberfluß vorhanden sind und transportiert werden können.

6. Vermeidet jede Verschwendung. — Beim Zusammenstellen der Speisekarte ist die Verwendung von übriggebliebenen Resten vorzuziehen. Schneidet nicht das Brot, das es auf den Tisch kommt. Serviert keine großen, als die üblichen Portionen von Butter, Fleisch u. s. w.

Die Nahrungsmittel-Administration legt besonderes Gewicht auf die reichliche Ernährung heranwachsender Kinder. Legt diesen keine Einschränkung auf. Vollmilch ist ihnen besonders nötig; deshalb verbraucht weniger Sahne.

Verwendung in der Küche.

In den Vorkriegszeit gibt es mindestens 20,000,000 Kühen und 20,000,000 Schweine. Das Vermehren aller Viehbestände in diesen Jahren, die weisse Versorgung mit Speise sind zur Erlangung des Sieges gerade so nötig, wie die Antelligen und Wachsamkeit in unseren Munitionslagern.

Teure Schatzpreise.

Der Krieg die Schuld daran, daß ein Haas Damenschuhe \$8 und \$12 und \$15 und mehr kostet? Der Handker? Nein. Der Fabrikant? Nein. Der Lederlieferant? Nein. Die Schuld an den exorbitanten Preisen tragen einzig und allein — die Damen. Das sagen die Händler, die Fabrikanten und die Lederlieferanten, und sie müssen es doch wissen.

Nämlich die Mode der kurzen, noch kürzeren Röcke bedingt anfeindlich, ja selbst schädlich. Die Damen, die vorkriegs-zeitlich trägt schwarze Schürze oder gar Halbchiffon. Nein, Schürze aus Halbleinwand müssen es sein. Und so ein höher, bis zur Mitte der Waden reichender Schürze teilt den Fabrikanten \$3 für Halbleinwand, Seiden und anderes Zubehör gar nicht eingerechnet. Die soll man da billige Schürze liefern!

Das Ersatzschiff ist aber, doch, wenn auch jeder neue „Style“, kaum daß er herauskommt, im ganzen Lande willig abnehmer findet — die Damen haben eine gute Nase für Modistiken, sagen ein Fabrikant — doch das Schuhgeschäft miserabel geht. Die meisten Schuhfabriken haben den Betrieb um 50 bis 60 Prozent heruntergeschritten, 32 Fabriken halten ihn die Monate lang überhaupt ganz eingestellt. Dabei ist Leder gewöhnlicher Art im Ueberfluß, um 30-40 Prozent mehr, als letztes Jahr vorhanden. Aber natürlich, unter Nachlieferung von den Damen nicht, und da bleibt ihnen nichts übrig, als lächlich zu blauen.

Weizen ein entscheidender Faktor.

Der entscheidende Faktor ist Krieg unsere und unserer Alliierten Ernährung. Die Alliierten benötigen 220,000,000 Bushel Weizen. Wenn wir weiterleben, wie wir es gewohnt sind,

Tomatensalate.

Man nimmt grüne, d. h. unreife Tomaten und schneidet sie in Stücke, salzt sie und läßt sie über Nacht stehen. Am nächsten Morgen gießt man Wasser darüber und läßt sie in einem Siebe trocken ablaufen, worauf sie fein gehackt werden. In derselben Weise verfährt man mit 6 bis 7 Zwiebeln. Auch sie werden fein gehackt, aber a klein, darauf mit den Tomaten vermischt. Auf eine halbe Dose Tomaten und Zwiebeln kommen die folgenden Zutaten: 1/2 Pint weißer Weineisig, der mit 2 Pfund Zucker ein Weißbrot gelöst wird, dann 1 Teelöffel schwarzen Pfeffer, 1 Teelöffel Nelken, 1 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel ganzer Senf, ein schwacher halber Teelöffel roter Pfeffer. Die genannten Gewürze werden gut durcheinander gemischt, dann mit dem Essig und Zucker 1 Stunde lang gekocht. Dieses Alles wird in einem Siebe abgeseiht und in einem sauberen Gefäß eingemacht und hält sich lange. Man rechnet auf drei Teile Tomaten einen Teil Zwiebeln; auch weniger, nach Geschmack.

In Essig eingemachte Tomaten.

Zu einem Pint grüner Tomaten nimmt man 2 große Zwiebeln, 2 rote oder spanische Pfeffer-Schoten und schneidet die Alles in dünne Scheiben. Dann gehören dazu: 1 Unze ganzer schwarzer Pfeffer, 1 Unze ganzer Senf, 1 Unze ganze Gewürznelken, 1/2 Unze Zimt, 1/2 Unze Salz, Gewürz und Tomaten nebst Zwiebeln und Pfefferkörnern schichtenweise in einen Kessel geben. Dann gießt man 3 Quart Essig darüber und läßt es, gut zugedeckt, auf Feuer. Bringt es an zu kochen, so nimmt man es ab und läßt es zugedeckt erkalten. Während die „Pfeile“ auf dem Feuer sind, muß man sie einige Male umrühren. Erkalte werden sie in ein Sieb gegeben und an einem kühlen Ort gelassen.

Gratin von Rindfleisch.

Hierzu kann man übrig gebliebenes gebratenes oder gebackenes Rindfleisch benutzen. Den Boden einer feinen Porzellanpfanne (Kasselerform) bestricht man mit zerlassenen Speck, macht eine Mischung von gebackener Petersilie, Zwiebeln, Weißbrotkrumen, Pfeffer, Gewürz, Salz, feingehackten Champignons, Knoblauch nach Belieben, streut davon auf die Schüssel, legt das in dünne Scheiben geschnittene Fleisch darauf, bestreut es mit dem Milchsaft, streut darüber Semmelkrumen, legt Butterstücke darauf und überzieht es mit 2 Eiern. In den Ofen stellt man es, so fest man es in der Schüssel, worin es gebacken ist, sofort. Taucht man die Fleischstücke vorher in den heißen Speck, so bleiben sie saftiger.

Liebesrichten.

Man rolle Blätter oder Märkteig ganz dünn aus, schneide ihn zu dreieckigen, etwa 16 Zentimeter großen Stücken und bestreue sie auch ganz dünn mit Marmelade, blege nun die Ecken in der Mitte aneinander, drücke sie ein wenig an, lege die Briefchen auf ein Backblech und bade sie bei Mittelshitze, überziehe sie nach dem Erkalten mit recht weißer Glasur und gebe eine eingemachte Kirsche oder ein rund geschnittenes Stückchen von eingemachten Hagelbrot darauf.

Polenta auf griechische Art.

Man nimmt dazu größtenteils Maismehl, läßt in einer großen Kaffeetasse Wasser mit etwas Salz kochen werden und schüttet, wenn es recht siedet, unter beständigem Rühren mit einem möglichst großen Rührlöffel so viel Mehl hinein, daß es einen lockeren Brei gibt, denn das Mehl schmilzt sehr an. Führt dann mit dem Rühren ohne Unterlaß fort, bis nach einer Viertelstunde etwa die Polenta so fest und dick ist, daß man nicht mehr rühren kann, und man sie jetzt auf eine flache Schüssel stürzt und in kleine Würfel schneidet. Zugleich hat man ein feines Siebchen über ein Siebchen mit gekochtem Zucker, Zitronensaft und etwas gekochtem Zimt und Gewürznelken eine Viertelstunde lang gedämpft, gießt 2 Quart Wein dazu und giebt die Polenta hinzu, läßt es zusammen noch fünf Minuten lang kochen, richtet gekühlt an, überstreut es mit abgekochten, feingehackten Mandeln und serviert recht heiß.

Gefüllter Zwiebeln.

Man verleihe für anderthalb Dutzend Zwiebeln 3 Eier mit etwas Milch und gebe davon mit einem Löffel über die auf eine Schüssel gelegten Zwiebeln, so daß sie gut angefeuchtet, aber ja nicht zu weich werden. Bade sie dann mit Butter in einer flachen Pfanne auf beiden Seiten, lege zwei und zwei aufeinander mit Gelee oder Marmelade dazwischen und serviere eine Vanille- oder Milchsauc dazu.

Weintrauerkompott.

Man weiche 6 bis 8 schöne Trauben ab, lütere 2 Pfd. Zucker mit 2 Quart Wasser und lasse die Beeren zehn Minuten lang darin kochen, nehme sie mit dem Schaumlöffel heraus, lege den Saft auf ein und gieße ihn über das Kompott.

Pflaumenmus.

Das Verfahren ist dasselbe, wie bei Pflaumen, nur werden Schalen und Kerne entfernt, indem man die Pflaumen, nachdem sie weich sind, durch ein Sieb reibt.

Waschen in der Küche.

Die Nahrungsmittel-Administration legt besonderes Gewicht auf die reichliche Ernährung heranwachsender Kinder. Legt diesen keine Einschränkung auf. Vollmilch ist ihnen besonders nötig; deshalb verbraucht weniger Sahne.

Verwendung in der Küche.

In den Vorkriegszeit gibt es mindestens 20,000,000 Kühen und 20,000,000 Schweine. Das Vermehren aller Viehbestände in diesen Jahren, die weisse Versorgung mit Speise sind zur Erlangung des Sieges gerade so nötig, wie die Antelligen und Wachsamkeit in unseren Munitionslagern.

Teure Schatzpreise.

Der Krieg die Schuld daran, daß ein Haas Damenschuhe \$8 und \$12 und \$15 und mehr kostet? Der Handker? Nein. Der Fabrikant? Nein. Der Lederlieferant? Nein. Die Schuld an den exorbitanten Preisen tragen einzig und allein — die Damen. Das sagen die Händler, die Fabrikanten und die Lederlieferanten, und sie müssen es doch wissen.

Nämlich die Mode der kurzen, noch kürzeren Röcke bedingt anfeindlich, ja selbst schädlich.

Die Damen, die vorkriegs-zeitlich trägt schwarze Schürze oder gar Halbchiffon. Nein, Schürze aus Halbleinwand müssen es sein. Und so ein höher, bis zur Mitte der Waden reichender Schürze teilt den Fabrikanten \$3 für Halbleinwand, Seiden und anderes Zubehör gar nicht eingerechnet. Die soll man da billige Schürze liefern!