

Wiesbadener Unterhaltungsblatt.

Gratisbeilage zum
Wiesbadener General-Anzeiger.

Ämtliches Organ der Stadt Wiesbaden.

Nr. 47.

Sonntag, den 13. December 1896.

III. Jahrgang.

Meister Koller.

Von Lothar Schmidt.

(Nachdruck verboten.)

München, November 1896.

Lieber Freund!

In einen einzigen Namen möcht' ich zusammenfassen, was ich Dir vorzuwerfen habe: Quintus Fabius Maximus Cunctator! Das Geheimniß Deiner Siege über die Frauen und Mädchen besteht darin, daß Du zögert zu siegen. Es ist aber nun endlich einmal Deine Pflicht, als Held einzuziehen in so ein erobertes Herz oder vielmehr, um mich deutlicher auszudrücken: in ihr erobertes Herz. Hallo, mein Vieber, keine Ausflüchte, kein Abbrechen vom Thema! Rein, das laß ich mir nicht länger gefallen, diesmal mußt Du mir Rede und Antwort stehen, diesmal laß ich mich nicht abspeisen mit Deinem barschen Brisons là-dessus, womit Du mir im Anfange unserer Freundschaft so sehr zu imponiren vermochtest. Also hör 'mal:

Ich war vorgestern bei Benzdorffs zum Abendbrot. Sie waren alle wieder sehr nett und lieb wie gewöhnlich, Vater, Mutter und Tochter; nur fühlte ich unter der Politur gesellschaftlicher Höflichkeit hindurch bei allen Dreien so was wie eine arge Verstimmung, die ich mir vergebens zu erklären suchte und deren Ursache weder ich noch der andere Gast, Kollege Hellfeldt, sein konnte, denn sonst hätte man uns doch kaum eingeladen, nicht wahr? Wie wir nun so gegen Mitternacht nach Hause gehen, macht Hellfeldt den Vorschlag, im Cafée Sultpold noch einen „Schwarzen“ zu trinken. Hellfeldt ist selbst in intimerem Kreise ein schweigsamer Gesell und er wird dafür von denen, welche ihn nicht näher kennen, für langweilig oder für dumm, meistentheils aber für beides gehalten. Na, Gott sei Dank, ich weiß besser, was in ihm steckt. Wenn er nicht spricht, so sieht, hört und beobachtet er um so schärfer.

„Ist Ihnen nicht aufgefallen, daß Benzdorffs heute sehr verstriegelt waren?“ fragte ich.

„Freilich, ich glaube auch zu ahnen, weshalb.“

„Wirklich? Ach, das interessiert mich! Schießen Sie mal los!“

„Nun, Gewisses weiß ich natürlich nicht, aber, wie gesagt, ich kombinire.“

Siehst Du, so ist der Mensch: Für gewöhnlich entweder ganz Schweigen oder doch mindestens Latonismus

in Person; wo es aber darauf ankommt, eine ungeduldige Reugier zu befriedigen, von einer epischen Breite wie der selige Homer.

„Was kombiniren Sie denn?“ unterbrach ich ihn.

„Sie nannten doch mehrmals den Namen Ihres Freundes, des Architekten Koller, heute Abend?“

„Hm, ganz recht.“

„Haben Sie dabei nichts bemerkt?“

„Nun!“ meinte ich offenerzig und machte wohl dabei ein sehr dümmliches Gesicht, denn er lachte.

„Na, ich denke, er hat viel in der Familie verkehrt?“

Da ist es doch seltsam, daß die Leute sich nicht nach ihm erkundigten, nicht fragten, wie lange er von München wegbleibe, was er gegenwärtig arbeite u. s. w. u. s. w.

Ich mußte ihm im Stillen beipflichten. Als er gar noch erzählte, daß er genau beobachtet habe, wie die hübsche Käthe Benzdorff jedesmal blaß wurde und kaum die Thränen zurückhalten konnte, wenn von Dir die Rede war, da ging mir plötzlich ein Seifensieder auf, warum Du auf einmal ausgerissen bist aus München, aus Deinem „herzwarmen München“, nach dem kalten Berlin, das Du nie haßt leiden mögen.

Also was ist vorgefallen zwischen Dir und Benzdorffs, respektive zwischen Dir und Käthchen? Du hattest sie doch immer gern, und nicht bloß die Philister von München sprachen davon, daß Du Dich mit ihr verloben würdest? Was ist los? warum kommst Du nicht zurück? warum ist das liebe gute Mädel Deinetwegen so blaß und so traurig? Ja, Quintus Fabius Maximus Cunctator, Du scheinst wieder 'mal gesiegt zu haben, aber . . . zum Donnerwetter, mach' ein Ende!

Mit vielen herzlichen Grüßen

Dein Balduin Stirmer.“

Es war ein November-Nachmittag, als der Architekt Koller diesen Brief empfing. Ein häßlicher Regen klatschte gegen die Scheiben seiner Wohnung in Westend. Koller hatte großes Heimweh nach München, ihm war ganz weich zu Muth. Doch er suchte sich aus dieser Stimmung emporzuraffen: „Dah, wozu die dumme Sentimentalität?“

Bom Sopha sprang er auf, klingelte der Bedienung und verlangte die Lampe.

Dann öffnete er das Schreiben des Freundes, durchstog es, um es darauf nochmals langsam, nachdenklich zu lesen.

Die Weltreue mußte Eindruck auf ihn gemacht haben. Eine gewisse Erregung bemächtigte sich seiner, er ging mit verschränkten Armen im Zimmer auf und ab. Schließlich setzte er sich vor seinen Arbeitstisch, stellte das Reißbrett mit der Zeichnung darauf bei Seite, nahm Briefbogen und Feder zur Hand und begann zu schreiben:

„Mein Lieber! . . .“

Er kam nicht weiter. Hundertelei Gedanken durchwirbelten sein Hirn, undefinierbare Gefühle und Stimmungen wogten in seiner Seele. Er stützte den Kopf in die Hand und schaute hinaus in die zunehmende Dunkelheit. Heulender Wind, prasselnder Regen bildeten die Begleitung zu dem stummen Liebe, das sich da in langsamem, getragenen Maestoso von selbst in ihm componirte. Seine Phantasie war zehn Jahre rückwärts geeilt in die Vergangenheit. Damals hatte er, ein vierundzwanzigjähriger, schüchtern Künstler, sich nach bangem Zögern endlich entschlossen, der Geliebten ein zaghaftes Geständniß zu machen. Bei der Heimkehr von einem Ausfluge des Architektenvereins war er mit ihr hinter den Uebrigen im Walde zurückgeblieben, um ihr, von der Mainatur beauftragt, in's Ohr zu flüstern: „Ich liebe Dich!“ Statt aller Antwort hatte sie den weichen Arm stürmisch um seinen Hals geschlungen und an seiner Brust geweint und gelacht.

Noch eine andere Erinnerung stieg aus langer Vergessenheit empor. Sie befand sich mit ihrem Vater in Karlsbad. Dahin sandte er der heimlich Verlobten seine Photographie. Da that sie ihm in ihrer innig-schlichten Schreibweise große Freude kund über das wohlgelungene Porträt. Aber am Schluß kam ein melancholisches Postskriptum. Nämlich, wie sie Abends endlich im Schlafzimmer allein war, holte sie das Bild hervor, küßte es, nahm es mit in's Bett und schlief ein. Doch als sie erwachte, — o weh! war mitten durch den Kopf ein Bruch; sie hatte es im Schlafe erbrüht. Das bedeuete Unglück, schrieb sie, und ihr sei so angst und bange, sie könne gar nicht sagen wie.

Durch eine launige Erwiderung hatte er sie schließlich beruhigt. Indessen, das Unglück brach wirklich herein, einige Zeit darauf. Sie mußte nach Davos. Mitten im Liebesfrühling wurde ihr das Erbe der früh verstorbenen Mutter, ein Lungenleiden, zutheil. Der Zustand verschlimmerte sich trotz Davos und später trotz Madeira. Eines Tages blieben die sämtlichen Briefchen aus und eines anderen Tages ersuhr er ihren Tod durch die Zeitung . . .

Auf ihrem Grabe wuchs ein Ruhm. Aus der Tiefe seines Seelenschmerzes entstanden Pläne zu Kirchen und Kapellen. Sein Leid verkörperte sich in grandiosen architektonischen Entwürfen, in Kuppeln, in Domsaffaden, in mächtigen Strebegeistern. Meister Roller nannten ihn die Leute, eine große Schaar von Schülern drängte sich lernbegierig um den kaum Dreißigjährigen. Der aber war ein stiller, ernstester Mann geworden. Die Frauen und Mädchen fanden ihn interessant, weil sie die tragische Geschichte seiner Liebe kannten.

Ein merkwürdiges Ding ist die menschliche Seele. — Damals hätte er nicht geglaubt, daß nach langer, schmerzlicher Trauer allmählich in ihm der Wunsch erwachen werde, ein der theuren Todten gleiches oder doch wenigstens ähnliches Wesen unter den Lebenden wiederzufinden. Und wirklich lernte er Jahre darauf ein Mädchen kennen, von dem er sich sagte: „Wenn Du noch einmal glücklich werden willst, so wär's mit der.“ Roller war bald im Hause ihrer Eltern ein gern gesehener Gast. Aber die Zeit und die Erfahrung hatten ihm den frischen, frohen Wagemuth

der Jugend genommen und ihm dafür das Danaergescheh'n Krittik gegeben.

Obgleich er überzeugt war, daß Rätthe ihn lieb hatte, obgleich die Angehörigen mit Recht eine Erklärung erwarteten, schob er doch den entscheidenden Schritt von Tag zu Tag auf, um erst über sich selbst völlig klar zu werden, wie er sich einredete. Aus diesem Grunde war er auch auf längere Zeit von München fortgegangen, denn er wollte sich prüfen, wie stark seine Sehnsucht nach ihr sein würde. Er mußte viel an sie denken, doch auch der Verstorbenen dachte er mit großer Innigkeit.

Da kam nun heute jener Brief von seinem Freunde, dem Maler Stirmer, der zur That gemahnte und zur Pflicht. Es war doch seltsam, wie gerade dabei die Erinnerung an das todt Liebe in ihm lebendiger wurde, denn je zuvor! Mit wehmüthiger Freude suchte er die Vision festzuhalten. Daneben sah er ein anderes Bild in seinem Geiste, das der Lebenden. Doch dieses war blaß und farblos, immer unkenntlicher wurde es, um schließlich ganz zu verschwinden. So saß er eine geraume Zeit in sinnigem Träumen verloren. Endlich raffte er sich jääh empor, tauchte die Feder ein und unter die angefangene Ueberschrift: „Mein Lieber!“ schrieb er:

Berlin ist mir auf die Dauer unerträglich; ich reise übermorgen auf längere Zeit nach Italien, doch fahre ich nicht über München. Grüße alle Freunde und Bekannte. Wenn Du Rätthe Benzdorf siehst, sag' ihr . . . doch nein! . . . sag' ihr lieber nichts. Wenn ich zurückkomme nach meinem „herzwarmer München“, hat sie sich hoffentlich getröstet und — verlobt.

Lebe wohl!

Dein

Quintus Fabius Maximus Cunctator.



Die sparsame Hausfrau.

Von B. C. H.

(Nachdruck verboten.)

Eine sparsame Hausfrau? Meine Mutter war's, ich glaube es zu sein, meine Freundinnen streben nach diesem Ehrentitel — und doch ist es jede auf andere Weise.

Sparfam ist eben ein sehr dehnbarer Begriff. Sparfam ist wohl auch der Millionär, wenn er beschließt, künftig anstatt Cigarren à 50 Pfennig das Stück nur solche zu 40 Pfennigen zu rauchen. Auch von Kaisern und Königen wird erzählt, daß sie sparsam sind.

Nun, alle diese Herren haben es viel leichter, die Tugend der Sparfamkeit zu üben, als die Frau im Bürgerstande. Ich zum Beispiel zähle auch zu den sparsamen Hausfrauen, aber doch geste ich bei vielen meiner Freundinnen als verschwenderisch. Klage mir da zum Beispiel jüngst eine Freundin, als ich sie auf der Straße traf und wir ein paar Schritte zusammen gingen, sie habe wieder neue Küchenwäsche anschaffen müssen, da die andere schon ganz zerfetzt sei, obwohl sie erst drei Jahre im Gebrauche sei.

Ich erinnerte mich nun, daß auch meine Küchenwäsche bereits so alt sei, aber noch ganz gut halte. Freilich, so sagte ich, kleine Löcher haben sie wohl hin

Unsere geehrten Leserinnen werden häufig erfinden, den „Münchener General-Anzeiger“, amtliches Organ der Stadt München, in ihrer Freundes- und Bekanntenkreise zum Abonnement zu empfehlen. Sie werden uns durch sorgfältige Auswahl spannender Romane und abwechselungsreicher Unterhaltungslektüre bester bairischer Kunst zu erfreuen suchen. Bei Bestellungen und Einsenden von Manuskripten von „Münchener General-Anzeiger“ beizugeben und dadurch in wohlwollender Weise zur Förderung unseres Blattes beizutragen.

Bitte zu lesen!

und wieder nach der Wäsche gehabt, aber die lasse ich immer sofort von meiner alten Ausbesserin stopfen, die wöchentlich einmal kommt.

„Ja freilich“, so erwiderte meine Freundin, den Luxus einer Ausbesserin kann ich mir nicht leisten; ich mache mir das Alles selbst. Ach, was kostet ohnehin nicht schon die Wirtschaft, meine Liebe, denken Sie, wir haben diesen Winter schon für 100 Mark Feuerung gebraucht. Unsere Zimmer heizen sich zu schlecht. Unsere Eßstube wird nur warm, wenn zwei große Eimer voll Kohlen in den Ofen kommen.“

„Aber wie ist das nur möglich?“ rief ich erstaunt aus. „Mein vierfensteriges Zimmer wird mit der Hälfte geheizt. Vielleicht schließen Ihre Thüren nicht gut. So war es bei mir freilich auch; ich habe aber neulich den Schlosser einen halben Tag da gehabt, um alle nachsehen zu lassen.“

„Ja, das kann ich mir freilich nicht leisten, bei den schlechten Zeiten den theueren Handwerker!“

„Ja aber, liebe Freundin“, so rief ich nun betnahe ärgerlich aus, „wer ist nun die sparsamere, ich oder Sie? Ich gebe zur rechten Zeit, ehe es zu spät ist, Kleinigkeiten für Ausbesserin und den Schlosser aus, was Sie für luxuriös halten, und Sie müssen dafür eine größere Summe zum Fenster hinauswerfen für Neuanschaffungen und unnütze Heizung.“

Natürlich mußte mir meine Freundin recht gehen; ob sie aber dadurch gebessert ist, ist doch sehr fraglich. Ich bin der Meinung, daß bei der Sparsamkeit der Hausfrau die von mir vertretene aktive der von meiner Freundin vertretenen passiven Sparsamkeit vorzuziehen ist, lieber eine kleine Ausgabe zu schnell gemacht, als eine versäumt. Es ist gerade so, als ob aus den unterlassenen Ausgaben böse Geister aufstiegen, um später von uns den doppelten Tribut zu fordern.

Freilich kann auch diese aktive Sparsamkeit übertrieben werden. Es giebt Hausfrauen, die keinen Ausverkauf, keine Auktion vorübergehen lassen, ohne große Gelegenheitseinkäufe zu machen, die Gegenstände kaufen, die sie da oder dort einmal vielleicht verwenden können. Die Sachen sind ja billig, also muß man kaufen! Das ist nun freilich auch keine rechte Sparsamkeit.

Die Wahrheit wird da wohl, wie überall, in der Mitte liegen. Nicht darauf wie viel Geld wir ausgeben oder nicht ausgeben, kommt es an, sondern darauf, ob die in Frage stehende Summe durch Ausgaben oder Nichtausgaben den größeren Nutzen bringt.

Planmäßig gewonnener Nutzen ist die rechte Sparsamkeit. Dabei muß nun freilich auch bedacht werden, daß für den einen Hausstand das nützlich ist, was für den anderen Hausstand von Nachtheil.

Bringt es zum Beispiel der Beruf oder der Charakter des Mannes mit, daß er durch eine, wenn auch nur im bescheidenen Maße ausgeübte Geselligkeit angeregt wird, so ist es jedenfalls sparsamer von der Hausfrau, wenn sie diesem Bedürfnis des Gatten in den Grenzen, welche das Einkommen gestatten, nachkommt, als wenn sie jeden Gast vom Hause fernzuhalten sucht und so den Mann veranlaßt, die Geselligkeit im Wirthshaus zu suchen, was das Dreifache kostet.

Sparsam zu sein auf die rechte Weise, den vernünftigen Bedürfnissen Genüge zu leisten, das ist die rechte Kunst der Hausfrau.

Goldkörner.

Wenn auch die Freude eilig ist, so geht doch vor ihr eine lange Hoffnung her und ihr folgt eine längere Erinnerung nach.
Jean Paul.

Der gnädigste von allen Richtern ist der Kenner. Schiller.

Wer Fehler ohne ihre Gründe sieht, bemerkt sie nur halb; sieht er sie aber in ihrem Grunde, so verwandelt sich sein Aerger in das zarteste Mitleid. Mitgefühl also ist die große Arznei jener ätzenden Säure, die uns zuletzt die Menschheit selbst verderben möchte.
Herder.

Für unsere Frauen.

Pfeffernüsse. Fünf Eier werden schaumig und mit 500 g feingestohnenem Zucker eine halbe Stunde zusammengerrührt, 50 g feingestohener feiner Zimmt, eine geriebene Muskatnuß, 10 g Nelken, 10 g Kardamon, eine Messerspitze Pfeffer, die feingewiegte Schale einer halben Citrone, 15 g Pomeranzenschalen, und 500 g Mehl werden hinzugegeben. Alles dies wird zu einem Teige mit 8 g Hirschhornsalz verarbeitet und zu dünnen Würsten ausgerollt, welche man in nussgroße Stücken schneidet und auf ein debuttertes Blech legt. Von den vorgeschriebenen Gewürzen ist nach Gutdünken auch weniger zu nehmen. Es ist gut, wenn man die Pfeffernüsse auf dem Blech eine Nacht, auch noch länger stehen läßt.

Thorner Pfefferkuchen. Man verkoht 1½ kg Honig mit ½ kg Zucker, schäumt die Masse ab und rührt sie, vom Feuer genommen, so lange, bis sie lauwarm ist, dann fügt man unter beständigem Rühren 100 g feingehackten Citronat, ½ kg feingehackte Mandeln, 50 g Zimmt, 10 g Nelken, 12 gestoßene weiße Pfefferkörner, etwas Muskatnuß, 1½ kg gesiebtes Roggenmehl und die feingehackte Schale von 2 Citronen und 1 Pomeranze zu, löst in einem Glas Urac oder Brantwein 16 g Pottasche auf und gießt sie darüber, und bearbeitet und schlägt die Masse mit einem Holzlöffel tüchtig, bis sie blasen wirft, zu einem dünnen Teig, diesen läßt man über Nacht am warmen Ofen gähren, dann stellt man ihn drei Stunden in den Keller, holt ihn wieder heraus und wirft alsdann auf einem mit Mehl bestreuten Brett den Teig, den man theilt und fingerdick ausrollt, in große Vierecke schneidet, mit Eiern bestreicht und mit Mandeln verziert oder, wenn er in nicht zu heißem Ofen gebacken ist, mit Zuckerguß bestreicht.

Königstorte. Ein halb Pfd. Butter wird zu Sahne gerührt, dann 8 Eigelb, nach und nach ein halb Pfd. Zucker, einige bittere geriebene und eine Handvoll gehackte süße Mandeln hinzugefügt. Von einer Citrone wird die gelbe dünne Schale gehackt und diese und der Saft auch dazu gerührt, zuletzt kommt 1 Kaffeeslöffel (gestrichener) Hirschhornsalz, ein halb Pfd. Kartoffelmehl und ½ Pfd. Weizenmehl hinzu. Ist die Masse klar zu Teig verrührt, dann wird der Schnee der 8 Eier lose durch den Teig gezogen und derselbe 1 Stunde lang in einer ausgebutterten Form gebacken. Diese Torte schmeckt altbacken besser als frisch und hält sich sehr lange.

Weihnachtsmatriken. 120 Gramm Mandeln werden mit einem Tuche abgerieben und in den noch warmen Bratosen gelegt, um gut auszutrocknen. Dann stößt man einen Theil davon im Mörser, verreibt diesen mit einem Eiweiß. Schließlich wird die ganze Masse mit 240 Gramm Zucker und noch einem Eiweiß so lange verrührt, bis sie, wenn man sie in die Höhe zieht, stehen bleibt. Davon formt man kleine Häufchen auf einem mit Oblaten belegten oder mit Wachs bestrichenen Blech und bäckt sie langsam bei mäßiger Hitze. Die Mandeln sind also ungeschält zu verwenden.

Marzipan zur Weihnachtszeit kann sich jede Hausfrau selbst anfertigen. Hier das Rezept: 1 Pfd. Mandeln werden geschält, nachdem sie einige Zeit im Wasser gelegen haben, mit einem reinen Tuche abgetrocknet, in einem Porzellan- oder Steinmörser

Bitte zu lesen!

Unsere geehrten Leserinnen werden höflich ersucht, den Miesbacher General-Anzeiger, amtliches Organ der Stadt Miesbach, in ihre Freundes- und Bekanntenkreise zum Abonnement zu empfehlen. Wir werden uns durch sorgfältige Auswähl spannenberromane und abendungreicher Unterhaltungslektüre bestreben, den Lesern zu erwünschten. Bei Bestellungen und Einkäufen von Waaren wolle man sich gütigst ebenfalls für die Miesbacher General-Anzeiger betheiligen und dadurch in wohlwollender

Wiesbadener Unterhaltungsblatt.

sein gestochen, mit Rosenwasser befeuchtet (durch welches die Mandeln niemals Öl abgeben) 1 Pfd. fein gestiebten Zucker, treibt diese Masse durch ein Haarsieb, darnach giebt man Alles in reine irdene Pfanne, läßt den Teig an gelindem Feuer unter stetem Rühren so lange kochen, bis er sich von dem Topfe löst und läßt ihn dann erkalten. Nun nimmt man die Masse auf den Tisch oder auf ein dazu geeignetes Brett, arbeitet ihn mit dem Mandelholze wie einen anderen Teig in die Breite, bildet daraus nach Belieben allerlei Figuren und bacht diese im Ofen. Ein Guß darauf von geschlagenem Eiweiß, vermischt mit gestochenem Zucker und Citronensaft. Natürlich muß das Badewerk mit dem Guß nochmals in den Ofen. Die Marzipanmasse läßt sich verwenden zu allerlei Badewerk, Torten, kleinen Tortenböden u. dergl., auch eignet sich dieselbe dazu, mit Confituren gefüllt zu werden. Zu Anisgebäckem macht sie sich vorzüglich; man nimmt dann nur zur Masse noch im gleichen Gewicht Mehl, ungefähr auf das Pfund Mehl 6 Eier und Anis. Der Teig wird tüchtig geklopft, nach dem Klopfen über Nacht zum Ruhen stehen gelassen, morgens messerrückend ausgewelgt, mit Formen ausgestochen. Dieser Teig eignet sich auch zu allen möglichen Bäckereien, man verwendet dann nur verschiedenen Aufguß nach dem Backen, wie Chokoladenguß, Mandelguß, Vanilleguß etc.

Hammel-Coteletten auf italienische Art. Aus einem altgeschlachteten Hammelrücken geschnitten, werden die Coteletten von dem größten Theile des anhaftenden Fettes befreit, der Rippenknochen eines jeden wird sauber abgeputzt, dann legt man sie, mit der Breitseite des Hackmessers ein wenig flach geklopft, 15 Minuten in eine Marinade, bestehend aus gutem Olivenöl und fein gewiegenen Kräutern. Weiter bereitet man eine Mischung von geriebenem Weißbrod, gehackten Champignons, gewiegter Petersilie, Basilicum, Thymian, Estragon, einer Schalotte, etwas Citronenschale, verrührt die genannten Ingredienzien tüchtig, panirt damit die Coteletten und brät sie in frischer Butter, um sie sehr heiß mit nachstehender Sauce anzurichten: Ein Pössel Mehl wird in Butter gebräunt, mit Bouillon aus Fleischextrakt verköcht, hierauf schmeckt man die Brühe mit einigen Pösseln Portwein, ein wenig Soja und Estragon-Essig ab und füllt sie über die in der Mitte einer runden Schüssel aufgeschichteten Coteletten, diese beliebig mit Fleurons oder Croutons verzierend.

Vorzüglicher Heringsalat. Man wässert drei Heringe gut, schneidet sie in möglichst kleine Würfel, zerschneidet auf gleiche Weise auch $\frac{1}{2}$ kg Kalbsbraten, 4 gekochte Kartoffeln, 2 saure Gurken, 3 saure Äpfel, 3 hartgekochte Eier und 1 große Zwiebel. Man vermischt alles miteinander und thut es in einen großen Napf, streut gestoßenen weißen Pfeffer, etwas feinen Zucker darüber, fügt $\frac{1}{2}$ Tasse feines Öl und 2 Pössel kaltes Wasser zu und vermengt alles miteinander. Nun rührt man noch 2 Pössel Öl, 1 Pössel Mostbrich, 1 Pössel Kräutereisig, 2 rohe Eigelb und drei Pössel kräftigste Bouillon zusammen, mischt auch dieses unter den Salat und stellt ihn dann 3—4 Stunden kühl, bevor man ihn probirt, da er erst dann so weit durchgezogen ist, um den richtigen Geschmack erkennen zu lassen. Alsdann wird der Salat in Gläser gefüllt, in denen man ihn mit hartgekochten Eiern, Sardellen, Kapern, Perlzwiebel, Neunaugen und Zungenstücken garnirt. Uebrigens ist noch zu bemerken, daß man getrost die eine oder andere Zutat fehlen lassen kann, nur nicht den Zusatz einiger Pössel kräftiger Bouillon versäumen möge, der dem Salat unbedingt zugefügt werden muß.

Weintrauben-Strudel. Man nimmt ein Pfund Beeren, wäscht sie und läßt sie abtropfen, alsdann betreuselt man sie mit etwas Citronensaft, bestreut sie reich mit Zucker und schüttelt sie damit fleißig um. Jetzt macht man aus 2 Eiern, Mehl, einer Priesel Salz und einem Pössel Zucker einen Nudelteig und rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Semmelkrume in Butter braun. Der Teig wird ausgerollt, die geröstete Semmel und die Weinbeeren darauf ausgebreitet, das Ganze noch mit heißer Butter beträufelt und dann der Strudel gerollt und in der Pfanne mit Schmalz im Bratofen gebacken.

Theestangen. Aus $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 250 g Butter, 90 g Zucker, 2 Eiern, 30 g aufgelöster Hefe, 30 g gestoßenen Mandeln, 125 g gereinigten Corinthen, $\frac{1}{2}$ l lauwarmen Milch und etwas Salz bereitet man einen Hefeteig, den man recht blaß schlägt, zudeckt, an einem warmen Ort aufgehen läßt und auf dem Kuchenbrett zu zwei Finger langen, ziemlich schmalen Stangen formt

Sind dieselben nochmals aufgegangen, so bestreicht man sie mit Ei oder Butter, bacht sie schön dunkelgelb, überzieht sie hierauf nach Belieben noch mit einer Rosenwasserglasur oder servirt diese schmackhaften Theestangen unglasirt.

Geflügelkloßchen. 10 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde. Von einem nicht zu alten Huhn oder einigen Tauben läßt man das Fleisch roh von den Knochen, befreit es von Haut und Sehnen, hackt es mit 125 Gr. Rindfett sehr fein, vermischt es mit 2 bis 3 abgeschälten, gewässerten und ausgepressten Milchbröckchen, Salz, geriebenem Muskatnuß, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone und ein wenig gewiegter Petersilie, verrührt die Masse mit 2 Eiern in einem Mörser, giebt eine starke Messerspitze aufgelösten Fleisch-Extract hinzu, formt kleine runde Klöße und kocht diese in Fleischbrühe gar. Man kann sich zu diesen Klößen auch der Reste von gebratenem oder gekochtem Geflügel bedienen, doch verdient die oben angegebene Bereitung den Vorzug.

Gebackene Schwarzwurzeln. Die Wurzeln werden etwa 2 Stunden in Bouillon weich gekocht und in fingerlange Stücke geschnitten. Sodann werden sie in eine inzwischen gemachte dicke Sauce getaucht, hierauf panirt und in Fett gebacken. Weiße Butter-Sauce wird beim Essen dazu gegeben.

Wie sind Fleischwaaren lange frisch zu erhalten? Manche Hausfrau auf dem Lande wird gewiß bedacht sein, z. B. des Einschachtens von den Fleischwaaren so viel wie möglich recht lange frisch zu erhalten. Dies läßt sich dadurch erreichen, daß man beim Brotabbacken, welches ja vielleicht bald nach dem Schlachten vorgenommen werden kann, einige Bratenstücke mit in den Backofen bringt und dieselbe in der Backhitze gar braten läßt. Man verfährt dabei auf folgende Weise: in eine irdene Schüssel legt man das Stück Fleisch, giebt etwas Wasser (ungefähr eine Tasse voll) darunter und fügt auch ein wenig Salz, sowie einige gelbe Rüben hinzu. Dann bedeckt man eine Schüssel von gleichem Umfange darüber und verklebt die Ränder der beiden Schüsseln dicht mit Sauerteig, so daß die äußere Luft gänzlich von dem Fleisch abgeschnitten wird. Jetzt kann die Schüssel zugleich mit dem Brod in den Ofen gebracht werden. Läßt man den Braten so lange stehen, bis das Schwarzbrot gar gebacken ist, so ist auch das Fleisch gar und braucht später zum Gebrauch nur wieder in einer Bratpfanne erhitzt zu werden. Man kann aber auch schon mit dem Feinbrod das Fleisch aus dem Ofen nehmen, doch muß dieses dann später, wenn es gebraucht werden soll, noch eine kleine Stunde wieder braten. In beiden Fällen kann man das Fleisch in diesen luftdicht verschlossenen Schüsseln monatelang aufbewahren.

Ein vorzügliches Mittel gegen Husten erhält man, wenn man 20 g Latrigen in $\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser auflöst, erkalte in eine Flasche schüttet und 3 g Salmiak hinzusetzt. Man stellt die Flasche in die Nähe des Ofens und läßt den Patienten öfter am Tage davon trinken. Kindern giebt man je nach dem Alter ein bis zwei Eßlöffel voll. Bei jedesmaligem Gebrauch muß die Flüssigkeit tüchtig durchgeschüttelt werden.

Salat von weißen Bohnen. Man setzt $\frac{1}{2}$ Kilo weiße Bohnen mit etwas Natron ans Feuer, salzt sie, wenn sie ziemlich weich sind, läßt sie gar kochen, gießt dann das Wasser bis auf einen kleinen Rest ab und thut feingeschnittene Zwiebel, etwas Pfeffer, Essig und Öl daran und läßt den Salat kurze Zeit ziehen.

Zum Reinigen von Kupfergeschirr eignet sehr gut ein Brei aus gekochter Kleie, welchem man nach dem Auskühlen etwas Schwefelsäure zusetzt, die man in den Brei gut vertheilt. Auf 1 Liter Kleie nimmt man 1 Eßlöffel Schwefelsäure. Mit diesem saurem Brei werden die betreffenden Gegenstände tüchtig gerieben, bis die schöne kupferrothe Farbe des Geschirres eintritt, nachher wird letzteres mit reinem Wasser abgspült und getrocknet.

Die Räthsel-Cake befindet sich in dem zweiten Blatte der zweiten Ausgabe.