

24. Jahrgang.

Geschäftsberichte, Prospekte etc. stehen gratis zu Diensten und der Vorstand ist gern zu weiterer Auskunft bereit.

Feierstunden.

□ □ □ □ Tägliche Unterhaltungsbeilage zum Wiesbadener General-Anzeiger. □ □ □ □

Nr. 201.

Montag, den 30. August 1909.

24. Jahrgang.

Die Frau des Konsuls.

Roman von Reinhold Ortmann.

(21. Fortsetzung.)

(Nachdruck verboten.)

„Du wirst ihm nichts verraten — nicht wahr?“ flüsterte sie in seinen Armen. „Nichts von unserer Liebe und nichts von der Begegnung dieses Abends? Du gibst mir dein Ehrenwort darauf, Geliebter?“

„Ja, mein Ehrenwort gegen deinen Schwur. Wehe dem von uns beiden, der sein Versprechen bricht!“

„Aber du hast Lettinger zu deinem Vertrauten gemacht. Wenn er nun auf eine Frage meines Mannes den Angeber spielte?“

„Du kennst ihn sehr schlecht, wenn du ihn dessen fähig glaubst. Aber ich werde mich zu deiner Beruhigung auch seiner Verschwiegenheit ausdrücklich versichern.“

„Ohne ihm zu sagen, daß wir uns gesprochen haben und daß es auf meine Bitte geschieht?“

„Nicht ein Wort wird er davon erfahren.“

„Wie großmütig du bist, Paul! Wieviel werde ich an dir gut zu machen haben!“

Noch einmal ließ sie es geschehen, daß er sie küßte. Dann aber erinnerte sie sich mit gut gespielter Erschrecken, wie lange sie schon hier draußen verweilt und wie leicht es geschehen könne, daß man drüben in der Villa ihre Abwesenheit entdeckte.

„Werde ich dich vor meiner Abreise noch einmal sehen?“ fragte Leuenhoff, während er sie bis an den Anfang der Allee zurückbegleitete. Denn sie hatten sich bereits darüber verständigt, daß er hier nicht bleiben dürfe, sondern bemüht sein müsse, sich eine Existenz zu gründen, die ihn in den Stand setze, sie gleich nach erfolgter Scheidung zu heiraten. So vollkommen hatte sie ihn wieder in ihrer Gewalt, daß er sich willig fügte, als Nagda erklärte, eine nochmalige Zusammenkunft würde sich unauffällig kaum ermöglichen lassen.

„Es handelt sich ja auch schließlich nur um wenige Monate,“ sagte sie. „Was bedeutet diese kurze Prüfungszeit gegen die lange Glückseligkeit, die uns nach unserer Vereinigung erwartet?“ —

Das war die Versicherung, die wie ein heller Jubelklang in seinem Herzen weiterklingte, während er nach hastigem Abschied als ein neuer Mensch mit erhobenem Haupte und leichten, elastischen Schritten zu dem Hause des Freundes zurückkehrte.

XVII.

Nüchtern und stoisch schleppte sich das Gespräch im Rauchzimmer der Villa Antonie hin. Eva war ganz verstummt, und der Konsul bemühte sich kaum, seine üble Laune zu verbergen. So mußte Stuart Milner, obwohl seine Gedanken unausgesetzt bei der ihm von Harriet drohenden Gefahr waren, fast ganz allein die Kosten der Unterhaltung bestreiten. Sein Unbehagen wuchs mit jeder Minute, und er wartete mit brennender Ungeduld auf die Gelegenheit, sich auf gute Art verabschieden zu können. Kaum je zuvor mochten sie alle drei mit gleicher Deutlichkeit empfunden haben, wieviel Nagdas Liebenswürdigkeit, ihr heiteres Temperament und die Beweglichkeit ihres Geistes für das Wohagen dieses Hauses bedeuteten. Namentlich Rudolf Gernsheim fühlte ihre Abwesenheit so schmerzhaft, daß er schon jetzt entschlossen war, um jeden Preis noch an diesem Abend eine Versöhnung herbeizuführen.

Das träge Wächlein der Konversation drohte eben ganz zu versiegen, als ein unerwarteter Besuch ihm zu Stuart Milners großer Erleichterung neue Nahrung zuführte. Wie er es zuweilen tat, wenn sein Weg an der Villa Antonie vorüberging, war Doktor Ullmann, der alte Hausarzt, trotz der späten Stunde noch „auf ein Glas Wein und eine Zigarette“, wie er scherzend sagte, hereingekommen, und seine joviale Art brachte bald ein wenig Leben in die kleine Gesellschaft. Er machte übrigens kein Geß daraus, daß er mit Was Aussehen durchaus nicht zufrieden sei, und er ließ durchblicken, daß solche „Bunderkuren“, wie die von

seinem Kollegen Lettinger vollbrachte, zuweilen auch ihr Bedenkliches hätten.

„Sie sollten es ruhig wieder eine Weile mit meiner altmodischen Methode versuchen, liebes Kind,“ sagte er. „Sie hat jedenfalls den Vorteil, daß sie Ihnen nichts schaden kann. Die Verantwortlichkeit für solche Gewaltsachen, wie Sie während der letzten Wochen vielfach riskiert haben, getraue ich mich nicht zu übernehmen.“

Eva war rot geworden, wie immer, wenn in ihrem Beisein Lettingers Erwähnung geschah. Sie wollte etwas erwidern, das, nach ihrem Minenspiel zu urteilen, sicherlich ein lebhafter Widerspruch gewesen wäre. Aber sie kam nicht dazu, denn der scharfe Knall eines Schusses, der in unmittelbarer Nähe des Hauses abgefeuert sein mußte, unterbrach die eben begonnene Rede und ließ sie mit einem leisen Schrei zusammenfahren.

Milner und der Konsul sahen sich bestürzt an. Doktor Ullmann aber, der eben mit behaglichem Schmunzeln nach seinem Glas Rotwein gegriffen hatte, meinte beruhigend: „Es ist jedenfalls der Gärtner Ihres Nachbarn Lessorf, der in seinem Revier auf Jagd schießt. Ich habe ihn vor acht Tagen schon einmal mit dem Mordgewehr getroffen.“

Rudolf Gernsheim jedoch, der sich mit sehr ernstem Gesicht erhoben hatte, schüttelte den Kopf. „Es war nicht in Lessorfs Garten, sondern in dem meinigen, und es war auch nicht der Knall eines Feschings. — Kommen Sie Stuart, wir wollen doch lieber nachsehen, was das bedeutet.“

Er erinnerte sich an die schattenhafte, menschliche Gestalt, die er vorhin zu sehen geglaubt hatte, und noch eine andere bedrückende Vorstellung, gegen die er sich freilich mit aller Kraft des Willens wehrte, trieb ihn hinaus.

Wäre Nagda an seiner Seite gewesen, so würde es ihm gewiß nicht eingefallen sein, sich um den Schuß und den Schützen zu kümmern. Aber sie war nicht da, und sie hatte sich im Groll, wenn nicht in Verzweiflung von ihm getrennt. Das war genug, ihn um seine Ruhe zu bringen und diesen Schuß zu einem Ereignis zu machen, für das er unter allen Umständen sofort Klärung haben mußte.

Im Garten war es jetzt so dunkel, daß sich die Sträucher und Bäume wie unheimliche schwarze Massen von abenteuerlicher Gestalt ausnahmen. Mit so langen Schritten lief der Konsul über die wohlbelannten Wege dahin, daß Milner Rüge hatte, ihm zu folgen, und daß der besagte schwerfällige Doktor, der sich von den Nachforschungen nicht hatte ausschließen wollen, obwohl er sie für höchst überflüssig hielt, vollends um ein beträchtliches Stück zurückblieb. Eva hielt sich aus Höflichkeit neben ihm. Sie fröstelte, denn sie hatte an der Flurgarderobe vergebens nach ihrem Tuche gesucht; aber es war vielleicht noch mehr ihre trostlose Stimmung, als die abendliche Kühle, die sie so oft erschauern machte.

Da ertönte von der Straßenseite des Gartens her ein Aufschrei: „Nagda! — Warmherziger Gott!“

Eva stürzte jener Richtung zu. Der alte Arzt, dem es eilig über den Rücken herabgerieselte war, setzte seine steifen Beine ebenfalls in eine beschleunigte Gangart, wie er sie ihnen seit langem nicht mehr zugemutet hatte, und die aufgeregten Stimmen ließen ihn ohne Mühe die Stätte des Unglücks finden.

Der Konsul kniete neben einer am Boden liegenden weiblichen Gestalt, deren Oberkörper er mit beiden Armen umschlungen und halb aufgerichtet hatte, und in wahnwütiger Aufregung sprach er unablässig mit den zärtlichsten Rosenworten auf die anscheinend Bewußtlose ein. Das weiße Seidentuch, mit dem ihr Kopf umhüllt gewesen war, hatte sich nach hinten geschoben, und Ullmann sah in Nagda Gernsheims wachsbleiches Gesicht.

Das Licht mit seinen geschlossenen Augen das Gesicht einer Toten zu sein schien.

„Um des Himmels willen, Konful, was ist geschehen? Ist Ihre Gattin verwundet?“

„Ich weiß nicht!“ stöhnte Bernsheim. „Sie gibt mir ja keine Antwort. So helfst mir doch sie ins Haus bringen. Sie ist doch nicht tot? Nicht wahr, Doktor, sie kann nicht tot sein? Es ist doch gewiß nur eine Ohnmacht. Man sieht ja keine Wunde.“

Der Arzt hatte ihm beifällig sein wollen, Magda aufzuheben; aber als er zu diesem Zwecke seine Hand auf ihren Rücken legte, kühlte er etwas Feuchtes und Warmes an seinen Fingern. „Man muß Licht machen“, sagte er. „Es ist nötig, sofort eine Untersuchung vorzunehmen. Möchten Sie uns nicht eine Matratze oder wenigstens eine große Decke herausschicken, Fräulein Eva? Wir werden die Frau Konful darauf besser transportieren können.“

Es war ihm vor allem darum zu tun, Eva zu entfernen.

Das junge Mädchen, das bis dahin ganz stumm mit verstörtem Gesicht dagestanden, gehorchte, ohne Einspruch zu erheben oder eine Frage zu stellen. So wie sie sich zum Gehen gewandt, brachte Ullmann eine kleine elektrische Taschenlampe zum Vorschein und gab sie Milner zu halten.

„Leuchten Sie hierher, junger Freund! — Ja, es ist, wie ich vermutet habe. Da ist eine Schußwunde unterhalb des rechten Schulterblattes. Man hat ein Verbrechen gegen Ihre Gattin verübt, Konful.“

Rudolf Bernsheim, der noch immer auf dem Boden kniete, stieß einen dumpfen Schmerzenslaut aus, dann aber schüttelte er die Hände gegen die Dunkelheit und schrie mit wutverzerrtem Gesicht: „Mörder! Zehnmal verfluchter Mörder! — O, daß ich ihn erst unter meinen Händen hätte, daß ich ihn hätte! Aber sie ist nicht tot — ich habe ihren Atem gefühlt. Sie müssen ihr helfen, Doktor — Sie müssen sie retten!“

„Gewiß — ich werde alles tun, was in meinen Kräften steht. Aber Sie müssen gefaßt und tapfer sein, wie es einem Manne geziemt. Mit Schreien und Jammern ist hier nichts gebessert.“

Von der Villa her kamen jetzt eilenden Laufes mehrere Mädchen mit einer Matratze und verschiedenen wollenen Decken. Auch der Kutscher und der Gärtner fanden sich ein, und beim Schein der Windlampe, die sie mitgebracht hatten, wurde Magda, die noch immer keinen Laut von sich gegeben hatte, nach Ullmanns Anweisung vorsichtig auf dem improvisierten Lager gebettet. Der Konful, der Kutscher und Stuart Milner machten die Träger, aber che sich der kleine Zug in Bewegung setzte, rief Bernsheim, der jetzt erschüttert alle Willenskraft aufbot, sich zu beherrschen, dem alten Gärtner zu, den Garten genau zu durchsuchen, da sich der Mörder vielleicht noch irgendwo versteckt halte.

Man brachte die Verwundete in den kleinen Salon, weil Ullmann ihren Transport über die Treppe nicht gestatten wollte. Eva stand in der Tür, aber sie zitterte heftig und war offenbar einer Ohnmacht so nahe, daß der Arzt den Konful ersuchte, sie unverzüglich auf ihr Zimmer zu schicken. Sie weigerte sich anfangs, da sie erst Gewißheit über Magdas Zustand haben wollte; aber als ihr Vater in beinahe herrlichem Tone seine Aufforderung wiederholte, gehorchte sie doch. Stuart Milner erhielt den Auftrag, sich durch den im Arbeitszimmer des Konfuls befindlichen Fernsprecher mit Doktor Ewers, dem namhaftesten Chirurgen der Stadt, in Verbindung zu setzen und ihn um sein sofortiges Erscheinen zu bitten.

Er hatte einige Schwierigkeiten, die gewünschte Verbindung zu erlangen, und er mochte wohl beinahe eine Viertelstunde an dem Apparat zugebracht haben, ehe er den Arzt selbst gesprochen und seine Zusage sofortigen Kommens erhalten hatte.

Unmittelbar darauf erschien der Konful auf der Schwelle des Zimmers. Es war, als sei er während dieser Viertelstunde plötzlich zum alten Manne geworden, so durchfurcht war sein Gesicht und so gebeugt seine sonst so straffe Haltung. Er warf sich ächzend in einen Stuhl und starrte düster vor sich hin, während Milner ihm hastig über seine Unterredung mit dem Chirurgen berichtete.

„Vielleicht wird er schon zu spät kommen“, sagte er dumpf. „Der Schuß ist in den Rücken gedrungen, und Ullmann fürchtet, daß die Lunge verletzt ist. Er hat keine Instrumente bei sich und er wagt auch nicht eine genaue Untersuchung vorzunehmen. Sagen Sie mir nur um des Himmels willen, Stuart, womit habe ich dies Entsetzliche verdient?“

Der Konful war völlig gebrochen. Niemals hätte es Milner für möglich gehalten, daß er den stolzen, aufrechten Mann in solcher Verfassung vor sich sehen könnte. Aber er fand es ganz natürlich, denn er war selber noch immer in einer so furchtbaren Aufregung, daß seine Knie zitterten, und daß seine Stimme ganz verändert klang.

(Fortsetzung folgt.)

Dies und Das.

□ Die Tragödie der Telefon-Dame. Wie aus Marseille berichtet wird, hat dort der Zerfallsanfall eines Telefonfräuleins eine unendlich lange Reihe von Verwicklungen und Prozedessen heraufbeschworen, die einer gewissen Tragikomik nicht entbehren. Im Postamt von Marseille verjah ein achtzehnjähriges Mädchen, deren Mutter Epileptikerin ist, seit acht Uhr morgens den Dienst, ohne ein Frühstück zu sich genommen zu haben. Gegen 12 Uhr mittags fing sie nun plötzlich an, falsche Verbindungen herzustellen, indem sie auch zuweilen selbst in die einzelnen Leitungen sprach. Unter anderem verständigte sie die Pariseiler und Pariser Polizei von einem beabsichtigten Attentat neugeingetroffener Anarchisten. Die Folge davon war, daß alle ankommenden Passagiere scharf beobachtet wurden, und, da einige verdächtig erschienen, führte dies schließlich auch zu Verhaftungen. Einzelne Ehemänner benachrichtigte sie von dem Ehebruch ihrer Frauen und da die Pariseiler Sitten ohnedies ein wenig leicht sind, fiel es ihr nicht schwer, auf diese Weise die heillossten Verwirrungen anzurichten. Der größte Schaden dürfte aber wohl dadurch entstanden sein, daß sie die von Paris, meist von der Pariser Börse, verlangten Verbindungen nicht oder falsch herstellte. Einzelne Börsenbesucher haben schon mit einer Schadenersatzklage gedroht. Trotz aller Beschwerden, gelang es der Kranken, diesen Unfug bis 2 Uhr mittags fortzusetzen. Als man sie aufforderte, ihren Platz zu verlassen, weigerte sie sich und zerschlug schließlich zahlreiche Apparate. Man mußte sie an Händen und Füßen fesseln, ehe man sie entfernen konnte.

□ Der Koch Sr. Heiligkeit. Der Koch des Papstes, Stefano Inghistiro, veröffentlichte soeben in der Zeitschrift Veneto seine Memoiren. Siebenundzwanzig Jahre lang war er Koch am Seminar zu Venedig, zu einer Zeit, als der gegenwärtige Papst noch Patriarch war. Am 22. Juni 1903 wurde er in den Vatikan berufen und als päpstlicher Koch engagiert. Inmitten zahlreicher Details von untergeordneter Bedeutung findet man hier und da einige interessante Anmerkungen über das Leben des Papstes. Früh morgens nach der Messe nimmt Pius der Zehnte seinen Kaffee, mittags frühstückt er in Gesellschaft der Monsignori Pescini und Bressonen. Das Mahl zeichnet sich durch außerordentliche Einfachheit aus, wird von einem einzigen Kammerdiener serviert und besteht immer aus einer Suppe und etwas gebratenem Fleisch. Braten wird nur sehr selten auf den Tisch gebracht. Das Souper, das 9 Uhr abends eingenommen wird, ist womöglich noch frugaler: Ein Gemüße und einige Gramm Fleisch, freitags ein kleiner Fisch. Die Lieblingsuppe des Papstes ist die sogenannte Polentina, eine aus Weizenmehl bereite Suppe. Danach scheint es, daß Stefano Inghistiro, der Koch im Vatikan, eine benediktenswerte Sinecure inne hat.

□ Der Dollar-König. Ein Finanzlenner und Mitarbeiter der New-York World hat auf Grund sorgfältiger neuer Berechnungen und eines umfangreichen Zahlenmaterials eine interessante Schätzung von dem wirklichen Vermögen Rockefeller's vorgenommen. Rockefeller persönlich hat über die Größe seines Reichums bislang stets strengstes Schweigen beobachtet, aber es fehlt nicht an sicheren Zahlen, die eine annähernd genaue Schätzung ermöglichen. Noch im Jahre 1865 bezifferte sich das Vermögen des Petroleumkönigs auf rund 20 000 Mark. Heute verfügt Rockefeller über das Riesenvermögen von rund 2800 Millionen Mark. Sein Vermögen wächst dabei alljährlich mit der Anauhaltbarkeit einer Lawine. Allein in den letzten zwei Jahren hat er die Zahl seiner Anteilscheine an der Standard-Oil-Gesellschaft um 320 Millionen Mark vermehrt. Seit 1882 hat die große Petroleum-Gesellschaft, die jetzt eine Dividende von 40 Prozent bezahlt, ihren Aktionären insgesamt 2400 Millionen Mark Reingewinn ausgezahlt; ein Viertel dieser Summe floss Rockefeller zu. Bei dem gewaltigen Anwachsen seines Besitzes wird Rockefeller, wenn es ihm vergönnt ist, seinen achtzigsten Geburtstag zu erleben, im Jahre 1929 über ein Vermögen von rund 4000 Millionen Mark verfügen können.

Denksprüche.

Fröhlicher Mut hilft durch; was Fröhliche tun, gerät wohl; fröhliche Menschen sind nicht bloß glückliche, sondern auch gute Menschen, ohne Neid und Mißgunst.

J. Weber.

Den Ruhm soll der Weise verachten, aber nicht die Ehre. Nur selten ist Ehre, wo Ruhm ist, und fast noch seltener Ruhm, wo Ehre ist.

Seumo.

Das Betragen ist ein Spiegel, in welchem jeder sein Bild sieht.

Die Küche im September.

Von A. Burg.

Die deutschen Hausfrauen seufzen — die neuen Steuern auf Streichhölzchen, Kaffee, Tee und Bier belasten den Haushaltsetat, und es wird noch eine ganze Zeit dauern, ehe man sich daran gewöhnt hat. Man braucht in der Küche die Streichhölzer so nötig wie Brot, besonders wenn auf Gasfeuerung gekocht wird, und daß in anderen Ländern die Streichhölzer schon immer kostspielig waren, ist wenig Trost. Man versucht nun alle möglichen Sparmaßregeln; Fanatikerinnen befreunden sich mit dem Fidi-bus, sie „streicheln“ das Kaffeemaß ab, wenn sie sonst ein Gäßchen darauf stehen ließen; sie schmuggeln etwas gebrannten Gerstensaft zwischen den Bohnenkaffee und schwelgen in dem Probieren des besten unter den zahllosen Surrogaten; sie befreunden sich wieder mit der vielfach sehr geschmachten Cichorie, — kurz, sie werden erfindertüchtig. — Beim Tee ist das Sparen leichter, weil man nur wenig davon braucht und weil man zu einer um den Steuerbetrag billigeren Sorte greift. Es gibt beim Tee auch zu bedenken, daß seit ungefähr 35–40 Jahren die Teepreise sehr gefallen sind; die großen Ernten indischen Tees haben Preise geschaffen, die man früher nicht kannte, als man auf den chinesischen Tee angewiesen war. In der Küche, d. h. zur Bereitung von Speisen, werden Kaffee und Tee selten verwendet, vereinzelt stellt man wohl Kaffee-Eis, Kaffee-Auflauf, Kaffee-Creme, Tee-Gelee, Tee-Creme oder Tee-Eis her, aber der Nachschick könnte damit noch viel größere Bereicherung erfahren. Sehr einfach ist die Herstellung eines Kaffee-Puddings, der nach Belieben in einer Puddingsform im Wasserbade gekocht oder auch in einer Auflaufform oder feuerfesten Konform im Ofen gebacken werden kann. Damit das Kaffeearoma recht zur Geltung kommt, ist es nötig, sehr guten, frischgebrannten und feingemahlten Kaffee zu nehmen. Von altbackenen Milchbrötchen reibt man die Rinde ab, schneidet sie in Scheiben, übergießt sie mit zwei Obertassen starken, schwarzen, mit wenig Zucker vermischten Kaffee und läßt sie damit, gut zugedeckt, aufweichen. Diesen Kaffeebrei rührt man in 75 Gramm zerlassener heißer Butter ein und rührt die Masse so lange über gelindem Feuer, bis sie sich vom Rande der Kasserole ablöst und schüttet sie dann zum Auskühlen in eine Schale. Nach vollständigem Auskühlen rührt man nach und nach fünf Eidotter, 80–100 Gramm Zucker und den steifen Schnee von drei Eiweißen hinzu, füllt die Masse in die mit Butter bestrichene Form und kocht oder bakt die Speise eine Stunde. Eine recht dickflüssige Vanillesauce oder Schlagjahnepast dazu. Zu einer Tee-Creme oder Tee-Auflauf gehört immer Sahne, in der der Tee ziehen muß, mit Wassertee, wie man ihn trinkt, kann man nichts anfangen; daß der Tee vielfach einen Bestandteil des Puddings bildet, ist bekannt.

Auch die höheren Bierpreise treffen viel mehr den Tisch, an welchem das helle und dunkle Bier getrunken wird, als die Küche, in der es sich um Biersuppen und einzelne Gerichte handelt, die in Bier gekocht werden. Dahin gehört der Weihnachtskarpfen, der in Braumbier gekocht, der Aal, der nach Berliner Art in Weißbier gedämpft wird. Das Schmoren von Rindfleisch, Bratwurst und Schweinefleisch in Bier, ist märkisch-berlinische Spezialität, weil dazu das märkische Braumbier (Lübbener) oder das Berliner Weißbier gehört. Was endlich den — Schaumwein für die Küche betrifft, so haben die meisten Hausfrauen auf diese Zugabe zu Sauerbraten stets verzichtet und sind stolz, den Sauerbraten mit einer kleinen Zugabe von Weißwein ebenso schmackhaft herzustellen. Denn der frische Sauerbraten ist ein echter Volksfreund und seine Zusammenstellung mit Rebhuhn, wozu er in feinsten Küchen vielfach mit Schaumwein bereitet wird, haben ihn nicht dem Volk entfremdet. Mit Erbsen und Pöckelfleisch, mit Speck oder geräucherter Schweinefleisch, mit Bratwurst, Saucisken oder Koteletten, immer ist ein mildes, feinwürziges gewürztes Sauerbraten-gericht willkommen. Nicht immer schmeckt der Sauerbraten gleichmäßig, es gibt solchen, der einen groben, und solchen, der einen herben Geschmack hat. Wie zu allen einfachen Gerichten, gehört auch zum Sauerbraten, wenn er wohlnehmend sein soll, peinlichste Sorgfalt bei der Bereitung. Man tut gut, den Kohl nur bei einem realen Händler zu kaufen, dann darauf zu sehen, daß man aus der Mitte bekommt. Der Kohl wird vor dem Aufsetzen in einem reinen, oft gespülten Tuch ausgedrückt, damit alles Wasser davon kommt, andere Hausfrauen drücken ebenfalls den Kohl aus, setzen ihn dann mit neuem Wasser aufs Feuer, lassen ihn einige Minuten kochen, gießen ihn ab und lassen ihn auf einem Siebe ablaufen, um ihn dann erst mit zerlassenen Schmalz und so viel Wasser, daß es mit dem Kohl gleichsteht, langsam gar und weich zu dünsten. Erst wenn er weich ist, wird vorsichtig Salz hinzugefügt, der Kohl, der nicht zu lange Brüche haben darf, mit etwas in Butter geröstetem Mehl verköcht, und mit etwas Zucker, nach

Belieben mit etwas Weißwein oder einigen Tropfen Zitronensaft abgeschmeckt. Essig soll nicht an den Kohl gegeben werden, der seinen säuerlichen, durch das Einsalzen entstandenen Geschmack leidet dadurch. Außer dem Sauerbraten gebietet die Küche über alle möglichen frischen Kohlarten; sehr beliebt ist der gelbe, deutsche Wirsingkohl, der leider, — namentlich in den Großstädten — schon oft nach kurzer Zeit durch den glatten, hellen, holländischen abgelöst wird, dessen Geschmack dem deutschen nicht im mindesten gleichkommt, Rotkohl hat — namentlich auch als Gemüse für gedämpfte Rebhühner — schon viel Interesse, Weißkohl etwas weniger. Für Einmachgewede stellen sich die großen Gurken, die sogenannten Schlangengurken, ein und werden in großen Mengen von Hausfrauen und Fabriken diesem Zwecke nutzbar gemacht.

Feine Senf- und Zuckergurken sind nicht nur eine beliebte Extrajüßel für fetten Braten oder andere Fleischspeisen, sondern in Ragouts, Salaten usw. unentbehrlich. Neben den Gurken finden Melonen viel Beachtung. Der Gurke nahe verwandt haben sie gleich dieser viel Saft, aber wenig eigenes Aroma, dafür die Eigenschaft leicht irgendein fremdes Aroma anzuziehen. Dem Umstande trägt die Küchenwissenschaft Rechnung, indem sie für Gurken die aromatischen alten deutschen Würzkräuter, die sonst so oft durch die ausländischen tropischen Gewürze verdrängt sind, bevorzugt. Da kommen für kurze Zeit Thymian und Estragon, Portulak und Pimpinelle, Tripmadam (Zettchenne) und Basilikum wieder zur Ehren.

Der September ist der Monat der Obsternte: neben Äpfeln von Kirichen, namentlich Sauerkirichen, Birichen, Aprikosen, neben kleiner Nachlese aller Sommerbeeren sind es alle Arten Pflaumen, ferner Birnen, Weintrauben und Preiselbeeren, die für Küche und Tisch in Frage kommen. Birnen und Pflaumen zu Kompotts, Kuchen, Klößen, Suppen, Saucen, Aufläufen, Weintrauben mehr für den Rohgenuß, Preiselbeeren fast nur für Einmachgewede.

Die Preiselbeeren haben als Konserve den nicht hoch genug anzuschlagenden Vorzug, sehr haltbar zu sein und nicht so leicht „umzuschlagen“, wie der Küchenausdruck das Schimmeln, also das Eindringen kleiner unsichtbarer Sporenpilze bezeichnet. Nach alter vollstündlicher Hausfrauenweisheit gilt Preiselbeerjast und Preiselbeer-Gelee für ein vortreffliches Haus- und Heilmittel gegen Husten, Katarhe des Halses und der Luftröhre. Ein sehr saftigemäher Nachschick sind Preiselbeerenschnitten, zu denen man zunächst ein kleines Quantum verlesener und gewaschener Beeren mit Zucker gut dick einkocht. Dann schneidet man von Milchbrot, deren Rinde abgerieben ist oder sogenanntem „Einbad“ (d. h. ungerösteten Zwiebad) beliebig starke Scheiben, legt sie ein Weilehen in mit 1–2 Eiern verquirlte Milch, in der sie etwas weichen, aber nicht zu weich werden dürfen, nimmt sie heraus, wendet sie in geriebener gesiebter Semmel, bakt sie in heißer Badbutter auf beiden Seiten goldbraun, legt sie auf Bäckpapier zum Absetzen, bestreicht sie vorsichtig mit den dickgekochten Preiselbeeren und bestreut sie mit Zucker. In Rußland (auch in Schweden, wo die Preiselbeeren in Mengen vorkommen und verwendet werden) serviert man solche Preiselbeerenschnitten gern als Jambig zum Tee. Dort stellt man auch mit besonderer Vorliebe einen Preiselbeerlikör her, indem die verlesenen, sehr reifen Beeren in eine Flasche gefüllt mit feinem fuselreichen Branntwein übergossen und getrodnet, so lange an einen sonnigen Ort gestellt werden, bis die Beeren ihre rote Farbe verloren haben. Dann gießt man die Flüssigkeit klar durch ein Tuch ab und wiegt sie. Auf 1 Liter Saft gibt man 1/2 Kilogramm geläuterten Zucker, vermischt beides, füllt den Likör auf Flaschen und verkorkt und versiegelt sie.

Auf dem Wildmarkt ist neben dem Rehbock in Gestalt des Rebhuhns die alljährlich mit gleicher Freude begrüßte Saison- Delikatesse erschienen. Denn — eine Delikatesse bleibt das Rebhuhn fast immer, selbst bei billigen Preisen, die übrigens für dieses Jahr fraglich erscheinen, da das kalte Frühjahr dem Gedelhen der Rebhuhnbrut nicht vorteilhaft war. Hin und wieder sind allerdings ältere Exemplare recht preiswert zu haben; da diese sich zum Braten nicht eignen, kann ein vorzüglich sättigendes Gericht in Gestalt von „Linsen mit Rebhuhn“ davon hergestellt werden. Bismlich unbekannt ist die Zusammenstellung von Rebhuhn mit Reis, wie ja überhaupt der leichtverdauliche, schmackhafte und nahrhafte, dabei wohlfeile Reis in der deutschen, besonders der norddeutschen Küche leider eine untergeordnete Rolle spielt. Die jungen Rebhühner werden gerupft, gesengt, ausgenommen, ausgewischt, mit Speck umhüllt und in Butter gebraten. Der Reis wird gespült, in leichter Brühe oder auch nur mit Wasser und Butter, sowie einer geschälten, mit zwei Keilen bestückten Zwiebel und Salz langsam weichgedämpft, aber so, daß er noch körnig ist. Der Reis wird in eine halbtiefe Schüssel gefüllt, die in Halften geteilten Rebhühner darauf gelegt und das Ganze mit der nach Bedarf entfetteten, mit etwas Kraftmehl verköchten und abgeschmeckten Sauce überfüllt. —

Von Süßwasserfischen sind Zander, Schlei, Dösch, verjüngt auch die seltenen und berühmten Blaufleischen saisongemäß. Schlei immer noch mit Dill und Dösch namentlich mit Petersilie. Man hat ja noch frische Kräuter und spart sich den „Schlei mit Sahne“ und den „Dösch mit Butter“ für spätere Zeit auf, in der es keine Kräuter gibt.

Schollen sind recht beliebt, für andere Seefische pflegt der September noch eine zu hohe Temperatur zu haben. Das Schlachtfleisch soll teurer werden, obgleich die Hausfrauen alle die Jahre seit der die Preise erhöhenden Fleischnot, trotz später eintretender genügender Viehzufuhr, niemals wieder etwas von billigen Preisen gemerkt haben. Ob ein Zentner Schwein 56 oder 66 Mark kostete, war gleich, es wurden doch beständig im Detailhandel die gleichen Preise bezahlt.

Und darum haben die meisten Hausfrauen auch am Studium der Viehpreise gar kein Interesse, ob sie steigen oder fallen, ist für den Ladenpreis ohne Einfluß. Aus statistischen Erhebungen geht allerdings hervor, daß der Fleischverbrauch sich vermindert hat.

Chiffrierte Depeschen.

Von Hermann Georgi (Berlin).

Vor einigen Wochen erschien im „Deutschen Reichsanzeiger“ eine auf den Abmachungen der Internationalen Telegraphenkonferenz zu Lissabon vom Jahre 1908 beruhende Veröffentlichung des Internationalen Büreaus des Welttelegraphenvereins, die sich auf die Einrichtung der sogenannten „Privatcodes“ oder „Code Books“ bezieht. Wahrscheinlich wird unter hundert Erwachsenen kaum einer wissen, was ein „Privat-Code“ ist, obwohl die dem internationalen Handelsverkehr längst unentbehrlich gewordene Einrichtung auch jedem Privaten im telegraphischen Verkehr mit dem In- und Auslande große pekuniäre Vorteile sichert. Eine kleine Erläuterung mag deshalb am Platze sein.

Nach den allgemein geltenden Bestimmungen sind im inneren und internationalen Verkehr Telegramme nicht nur in den von den Telegraphenanstalten zugelassenen Sprachen, sondern auch in Gruppen und Reihen von Ziffern und Buchstaben, denen eine verabredete, geheime Bedeutung zukommt, zulässig. Hierzu treten noch Telegramme in verabredeter Sprache, die sich aus Wörtern zusammensetzen, die weder in einer noch in mehreren der für den telegraphischen Verkehr in offener Sprache zugelassenen Sprachen verständliche Sätze bilden und, gleichviel, ob es wirkliche oder künstliche Wörter sind, nur aus Silben bestehen dürfen, die sich nach dem Gebrauche der deutschen, englischen, französischen, holländischen, italienischen, portugiesischen, spanischen oder lateinischen Sprache aussprechen lassen. Es handelt sich also bei derartigen Telegrammen um eine neuzeitliche Ausgestaltung der von Altersher bestehenden Chiffrierysteme, um eine außerordentlich abgekürzte Geheimsprache, die es gestattet, einen langen Text auf wenige Worte, auf die Hälfte bis auf ein Zehntel des sonst zulässigen Telegrammstils zusammenzuziehen.

Wörterbücher und Wortsammlungen dieser Art, deren englischen Titel man sinngemäß mit „Telegraphenschlüssel“ übersetzen könnte, heißen, wenn sie wörterbuchmäßig angeordnet sind, Privat-Telegraphen-Codes. Sie sichern die Geheimhaltung des Inhalts der Telegramme und gleichzeitig eine außerordentliche Kostenersparnis besonders bei Benutzung unterseeischer Kabel und sind heute vor allem für den Nachrichtendienst der Zeitungen unentbehrlich, deren ungeheuren Aufwand für Telegramme der unkundige Leser oft bewundernd anstaunt, wenn er irgend ein ausführliches Telegramm aus Ostasien oder Australien liest, von dem er weiß, daß sich die Wortzahl auf drei bis fünf Mark beläuft, während er nicht weiß, daß das Code-Telegramm vielleicht nur aus 20 bis 30 Worten bestand, die in ihrer Auflösung durch den Schlüssel einen Text von 150 bis 200 Worten ergaben, der in der Redaktion selbst dann oft noch eine Erweiterung auf ein Vielfaches erfahren hat.

Codebüreaus, die sich mit der berufsmäßigen Herstellung und Verbreitung von Systemen und Schlüsseln befassen, befinden sich in den nordamerikanischen Millionenstädten, in London, Liverpool, Amsterdam und Hamburg, und berücksichtigen bei Abfassung des Codes alle Weltsprachen, so daß ein internationaler Code den Umfang des Adreßbuches einer großen Stadt annimmt. Kleinere, in Deutschland gebräuchliche Codes dienen nur dem Privat- oder Familienverkehr oder sind auf ganz besondere Verhältnisse, zum Beispiel auf den Verkehr mit den Schutztruppen in den Kolonien, zugeschnitten. In allen Fällen aber sind die mit ihnen erzielten Abkürzungen so bedeutend, daß schon bei einigen wenigen Inlandstelegrammen sich die Anschaffung eines Codes bezahlt macht.

Selbstverständlich ist der Verkehr durch Code-Telegramme nur mit Personen möglich, mit denen man sich auf Benutzung desselben Codes geeinigt hat. Das Telegraphenamt der Empfangsstation kümmert sich nicht um richtige Uebersetzung der Codeworte in die wirklichen Sprachen, sondern überläßt die Uebersetzung dem Empfänger, der in dem alphabetisch angeordneten Codebuch die einzelnen Worte nachschlägt und dadurch den Inhalt zusammenstellt. Sache des Absenders dagegen ist es, aus den einzelnen Abschnitten des Codebuches den zu telegraphierenden Text zusammenzustellen. Selbstverständlich können in häufigem Telegrammverkehr miteinander stehende Personen und Geschäfte sich auch beliebiger, in keinem gedruckten Code enthaltener Worte bedienen, die nur eine ihnen allein bekannte Bedeutung haben. Will man eine absolute Geheimhaltung des Telegramminhalts sich auch solchen Personen gegenüber sichern, die irrtümlich oder mißbräuchlich in den Besitz eines Code-Telegrammes kommen und sich desselben Codes bedienen, so kann dies in sehr einfacher Weise durch Benutzung eines nur dem Empfänger und Absender bekannten Geheimwortes erfolgen, dessen einzelne Buchstaben je eine Zahl bedeuten, die angibt, um wie viel Nummern der Empfänger im Code vorwärts oder rückwärts rechnen muß, um das wirklich gewollte Wort zu finden.

Ein Beispiel — entnommen dem deutschen Privat-Code von Lange — möge den Gebrauch eines Privat-Codes vor Augen führen. Meyer, in Firma Meyer und Schulze fährt in Geschäftsangelegenheiten mit seinem Vater nach . . . und will von . . . seinem Sozius und Schwager telegraphieren: „Wohlt angekommen, nicht seetranke gewesen. Briefadresse bis auf weiteres Hotel Central. Termin auf Montag anberaunt, brauche sehr nötig Kasse, sendet sofort in englischen Banknoten Pfund Sterling 50. Viele Grüße und Küsse von Vater.“ Aus dem Codebuch stellt er daraus den Telegrammtext zusammen: „Asloot Bandling Hotel Central, Distrained Montag, Cholerie, Cloaner Faonfzig, Abruptness Vater“. Er müßte hierfür nach der jetzt geltenden Tare von 1 Schilling gleich 1.05 M pro Wort den Betrag von 34,65 M, entrichten, während das Codetelegramm, das der Empfänger aus dem alphabetischen Wortverzeichnis schnell abliest, nur 11 Worte und nur 11,55 M kostet.

Die hohe wirtschaftliche Bedeutung des Privat-Codes für den die Welt umspannenden Handelsverkehr aller Nationen dürfte schon nach diesen flüchtigen Erläuterungen ohne weiteres einleuchten.

Die Skatecke.

Auflösungen zu Nr. 195.

Lösung des Bilderrätsels:

Großmut vergeht, — Leichtsinns vergeht.

Lösung des Worterbildes:

Betrachtet man das Bild von der linken Seite, sieht man den fremden Herrn zwischen den beiden Baumgruppen.

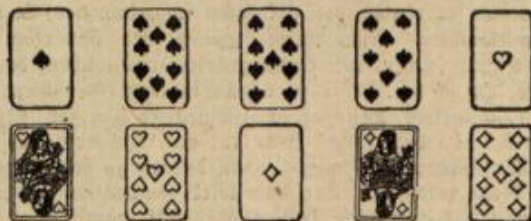
Wichtige Lösungen schickten ein: L. Kemp-Wiesbaden. — Emu Küsten-Wiesbaden. — H. Bender-Wiesbaden. — Leo Hammer-Wiesbaden. — Clotilde Seemann-Wiesbaden. — Leonhard Schlüter-Wiesbaden. — Heinrich Schmidt-Wiesbaden. — Ferd. Kläs-Wiesbaden. — Emma Sauer-Wiebrich. — Elise Fram-Ähmanshausen.

Skat-Aufgabe:

a b c d die vier Farben. V M H die drei Spieler.

V, der Vorhandspieler, behält Wendespiel auf folgende Karte:

bA, 10, 9, 8; cA, D, 9; dA, D, 9.



V hatte, da die beiden Andern, die gern mauern, sogleich pasten, gehofft, daß Jungen im Skat liegen. Diese Hoffnung wurde aber getäuscht. Er tournierte ein Blatt von a und fand noch b7. Gleichwohl gewann er das Spiel. Wie saßen die Karten? Wie ging das Spiel?

Verantwortlicher Redakteur: J. B.: Willy Mottscheller in Wiesbaden, Druck und Verlag des Wiesbadener General-Anzeigers Konrad Lehbold in Wiesbaden.