

ESTICA

A-6876

Riga'scher

Hausfrauen-Kalender

für das Schaltjahr

1892.

Riga.

Verlag von Alexander Stieda.

Januar muß vor Kälte knacken
Wenn die Ernte gut soll sacken.

Januar 31 Tage.

Wächst das Gras im Januar
Ist's im Sommer in Gefahr.

| 1892. | | Notizen. | |
|--------|-----------------|----------|--|
| 1. W. | | | |
| 1. M. | Neujahr | 13 | |
| 2. D. | Abel | 14 | |
| 3. F. | Emira | 15 | |
| 4. S. | Methusalem | 16 | |
| 2. W. | | | |
| 5. S. | S. n. Neuj. | 17 | |
| 6. M. | Heil. 3 Kön. | 18 | |
| 7. D. | Melchior | 19 | |
| 8. M. | Erhard | 20 | |
| 9. D. | Kaspar | 21 | |
| 10. F. | Paul d. G. C. | 22 | |
| 11. S. | Franziska | 23 | |
| 3. W. | | | |
| 12. S. | 1. S. n. Epiph. | 24 | |
| 13. M. | Hilarius | 25 | |
| 14. D. | Robert | 26 | |
| 15. M. | Felix | 27 | |
| 16. D. | Erdmann | 28 | |
| 17. F. | Anton | 29 | |
| 18. S. | Ephraim | 30 | |
| 4. W. | | | |
| 19. S. | 2. S. n. Epiph. | 31 | |
| 20. M. | Fabian, Seb. | 1 | |
| 21. D. | Agnes | 2 | |
| 22. M. | Vincentius | 3 | |
| 23. D. | Emerentia | 4 | |
| 24. F. | Thimoth. | 5 | |
| 25. S. | Pauli Bef. | 6 | |
| 5. W. | | | |
| 26. S. | 3. S. n. Epiph. | 7 | |
| 27. M. | Chryostomus | 8 | |
| 28. D. | Karl | 9 | |
| 29. M. | Samuel | 10 | |
| 30. D. | Ludovika | 11 | |
| 31. F. | Thekla | 12 | |

Ein nasser Februar
Bringt ein fruchtbar Jahr.

Februar 29 Tage.

Ob's warm, ob's kalt, in
jedem Fall,
Viel Narren gibt's im
Carneval.

1892.

Notizen.

| | | |
|--------|--|----|
| 1. S. | Brigitte | 13 |
| 6. W. | | |
| 2. S. | Sept. M. L. | 14 |
| 3. M. | Ida | 15 |
| 4. D. | Veronika | 16 |
| 5. M. | Agathe | 17 |
| 6. D. | Dorothea | 18 |
| 7. F. | Richard | 19 |
| 8. S. | Salomon | 20 |
| 7. W. | | |
| 9. S. | Sexagesim. ☾ | 21 |
| 10. M. | Pauline | 22 |
| 11. D. | Euphrosine | 23 |
| 12. M. | Karoline | 24 |
| 13. D. | Melita | 25 |
| 14. F. | Valentin | 26 |
| 15. S. | Gotthilf | 27 |
| 8. W. | | |
| 16. S. | Quinquag. ☉ | 28 |
| 17. M. | Konstant. | 29 |
| 18. D. | Fastnacht | 1 |
| 19. M. | Aschermittw. | 2 |
| 20. D. | Ottofar | 3 |
| 21. F. | Eleonore | 4 |
| 22. S. | Petr. St.=F. ☾ | 5 |
| 9. W. | | |
| 23. S. | Invocavit | 6 |
| 24. M. | Schalttag | 7 |
| 25. D. | Ap. Matthias | 8 |
| 26. M. | Quatember | 9 |
| | Geburtsfest Sr. Maj. des Kaisers Alexander III. | |
| 27. D. | Eveline | 10 |
| 28. F. | Livia | 11 |
| 29. S. | Iustus | 12 |

Mit Märzenschnee die Wäsche
bleichen,
Machet alle Flecken weichen.

März 31 Tage.

Säht Du im März zu früh,
Ist's oft vergeb'ne Müh'.

1892.

Notizen.

10. W.

| | | |
|--|-------------|----|
| 1. S. | Reminisc. ☉ | 13 |
| 2. M. | Luise | 14 |
| Fest der Thronbesteigung Sr. Majestät des Kaisers Alexander III. | | |
| 3. D. | Kunigunde | 15 |
| 4. M. | Alice | 16 |
| 5. D. | Aurora | 17 |
| 6. F. | Gottfried | 18 |
| 7. S. | Ella | 19 |

11. W.

| | | |
|--------|------------|----|
| 8. S. | Oculi | 20 |
| 9. M. | Ewald ☾ | 21 |
| 10. D. | Jenny | 22 |
| 11. M. | Konstantin | 23 |
| 12. D. | Gregor | 24 |
| 13. F. | Ernst | 25 |
| 14. S. | Mathilde | 26 |

12. W.

| | | |
|--------|-----------|----|
| 15. S. | Pätare | 27 |
| 16. M. | Gabriel ☉ | 28 |
| 17. D. | Gertrud | 29 |
| 18. M. | Adeline | 30 |
| 19. D. | Joseph | 31 |
| 20. F. | Rupertus | 1 |
| 21. S. | Benedikt | 2 |

13. W.

| | | |
|--------|-------------|---|
| 22. S. | Judica | 3 |
| 23. M. | Longinus ☾ | 4 |
| 24. D. | Rafimir | 5 |
| 25. M. | Maria Verk. | 6 |
| 26. D. | Emanuel | 7 |
| 27. F. | Gustav | 8 |
| 28. S. | Eugenia | 9 |

14. W.

| | | |
|--------|-----------|----|
| 29. S. | Palmarum | 10 |
| 30. M. | Adonis | 11 |
| 31. D. | Deflaus ☉ | 12 |

Schneits dem Bauern auf den
 Gut,
 Ist es für den Fiß nicht gut.

April 30 Tage. Donners im April.
 So hat der Reif sein Ziel.

1892.

Notizen.

| | | |
|--------|---------------|----|
| 1. M. | Theodora | 13 |
| 2. D. | Gründonnerß. | 14 |
| 3. F. | Charfreitag | 15 |
| 4. S. | Ambrosius | 16 |
| 15. W. | | |
| 5. S. | Oster Sonntag | 17 |
| 6. M. | Oster Montag | 18 |
| 7. D. | Arrou | 19 |
| 8. M. | Edgar | 20 |
| 9. D. | Valerie | 21 |
| 10. F. | Ezechiel | 22 |
| 11. S. | Sermann | 23 |
| 16. W. | | |
| 12. S. | Quasimodo | 24 |
| 13. M. | Justinus | 25 |
| 14. D. | Nanny | 26 |
| 15. M. | Adolfine | 27 |
| 16. D. | Charisius | 28 |
| 17. F. | Rudolf | 29 |
| 18. S. | Valerian | 30 |
| 17. W. | | |
| 19. S. | Mij. Dom. | 1 |
| 20. M. | Sulpicius | 2 |
| 21. D. | Engeline | 3 |
| 22. M. | Arend | 4 |
| 23. D. | Georg | 5 |
| 24. F. | Abrecht | 6 |
| 25. S. | Ev. Marfus | 7 |
| 18. W. | | |
| 26. S. | Jubilate | 8 |
| 27. M. | Clementine | 9 |
| 28. D. | Theresia | 10 |
| 29. M. | Raimund | 11 |
| 30. D. | Lilly | 12 |

Im Juli muß vor Hitze
braten,
Was im September soll
geraten.

Juli 31 Tage.

Hundstage hell und klar,
Zeigen an ein gutes Jahr.

1892.



Notizen.

| | | |
|--|---------------|----|
| 1. M. | Theobald | 13 |
| 2. D. | Maria Heimj. | 14 |
| 3. F. | Kornelius | 15 |
| 4. S. | Rigas Ueberg. | 16 |
| 28. W. | | |
| 5. S. | 5. S. n. Tr. | 17 |
| 6. M. | Sektor | 18 |
| 7. D. | Uline | 19 |
| 8. M. | Adelaide | 20 |
| 9. D. | Thusnelde | 21 |
| 10. F. | 7 Brüder | 22 |
| 11. S. | Emmeline | 23 |
| 29. W. | | |
| 12. S. | 6. S. n. Tr. | 24 |
| 13. M. | Margaretha | 25 |
| 14. D. | Oskar | 26 |
| 15. M. | Apost. Theil. | 27 |
| 16. D. | Hermine | 28 |
| 17. F. | Alexius | 29 |
| 18. S. | Rosina | 30 |
| 30. W. | | |
| 19. S. | 7. S. n. Tr. | 31 |
| 20. M. | Elias | 1 |
| 21. D. | Daniel | 2 |
| 22. M. | Maria Magd. | 3 |
| Namensfest Ihrer Maj. der Kaiserin Maria Feo- dorowna. | | |
| 23. D. | Adelheid | 4 |
| 24. F. | Christina | 5 |
| 25. S. | Jakob | 6 |
| 31. W. | | |
| 26. S. | 8. S. n. Tr. | 7 |
| 27. M. | Martha | 8 |
| 28. D. | Cäcilie | 9 |
| 29. M. | Edmund | 10 |
| 30. D. | Rosalie | 11 |
| 31. F. | Angelika | 12 |

Maria-Himmelfahrt Sonnen-
schein,
Bringt uns viel und guten
Wein.

August 31 Tage.

August Anfang heiß,
Winter lang und weiß.

| 1892. | | |
|---|--|----|
| 1. S. | Petri Kettenf. | 13 |
| 32. W. | | |
| 2. S. | 9. S. n. Tr. | 14 |
| 3. M. | August  | 15 |
| 4. D. | Dominicus | 16 |
| 5. M. | Oswald | 17 |
| 6. D. | Chr. Verkär. | 18 |
| 7. F. | Alfred | 19 |
| 8. S. | Gottlieb | 20 |
| 33. W. | | |
| 9. S. | 10. S. n. Tr. | 21 |
| 10. M. | Laurentius | 22 |
| 11. D. | Olga  | 23 |
| 12. M. | Clara | 24 |
| 13. D. | Elvira | 25 |
| 14. F. | Selma | 26 |
| 15. S. | Mar. Himml. | 27 |
| 34. W. | | |
| 16. S. | 11. S. n. Tr. | 28 |
| 17. M. | Adele | 29 |
| 18. D. | Helene  | 30 |
| 19. M. | Melanie | 31 |
| 20. D. | Bernhard | 1 |
| 21. F. | Walter | 2 |
| 22. S. | Radine | 3 |
| 35. W. | | |
| 23. S. | 12. S. n. Tr. | 4 |
| 24. M. | Bartholom. | 5 |
| 25. D. | Ludwig  | 6 |
| 26. M. | Katalie | 7 |
| 27. D. | Gebhard | 8 |
| 28. F. | Auguste | 9 |
| 29. S. | Joh. Enthpt. | 10 |
| 36. W. | | |
| 30. S. | 13. S. n. Tr. | 11 |
| Namensfest Sr. Maj. des Kaisers Alexander III. | | |
| 31. M. | Rebecca | 12 |

Notizen.

Regnets am Michaelistag,
So folgt ein milder Winter
nach.

Septbr. 30 Tage.

Ein Herbst, der warm und
klar,
Ist gut fürs kommende Jahr.

1892.

Notizen.

| | | | |
|--------|---------------|---|----|
| 1. D. | Negidius | ☾ | 13 |
| 2. M. | Elise | | 14 |
| 3. D. | Bertha | | 15 |
| 4. F. | Athelwina | | 16 |
| 5. S. | Nathanael | | 17 |
| 37. W. | | | |
| 6. S. | 14. S. u. Fr. | | 18 |
| 7. M. | Regina | | 19 |
| 8. D. | Mariä Geb. | | 20 |
| 9. M. | Bruno | ☉ | 21 |
| 10. D. | Albertine | | 22 |
| 11. F. | Gerhard | | 23 |
| 12. S. | Erna | | 24 |
| 38. W. | | | |
| 13. S. | 15. S. u. Fr. | | 25 |
| 14. M. | Kreuz=Erhöh. | | 26 |
| 15. D. | Nikodemus | | 27 |
| 16. M. | Jacobine | | 28 |
| 17. D. | Lambert | ☾ | 29 |
| 18. F. | Amelie | | 30 |
| 19. S. | Werner | | 1 |
| 39. W. | | | |
| 20. S. | 16. S. u. Fr. | | 2 |
| 21. M. | Ev. Matthäus | | 3 |
| 22. D. | Mauritius | | 4 |
| 23. M. | Wendela | | 5 |
| 24. D. | Joh. Empf. | ☉ | 6 |
| 25. F. | Franz | | 7 |
| 26. S. | Joh. Theol. | | 8 |
| 40. W. | | | |
| 27. S. | 17. S. u. Fr. | | 9 |
| 28. M. | Wenzeslaus | | 10 |
| 29. D. | Michael | | 11 |
| 30. M. | Hieronym. | ☾ | 12 |

Gält der Baum seine Blätter
 lange,
 Ist mir um späten Winter
 bange.

Oktober 31 Tage.

Ist im Herbst das Wetter hell,
 Bringt es Wind im Winter
 schnell.

| 1892. | | Notizen. | |
|--------|---------------|----------|--|
| 1. D. | M. Sch. u. F. | 13 | |
| 2. F. | Reinhard | 14 | |
| 3. S. | Else | 15 | |
| 41. W. | | | |
| 4. S. | Erntefest | 16 | |
| 5. M. | Amalie | 17 | |
| 6. D. | Fides | 18 | |
| 7. M. | Charitas | 19 | |
| 8. D. | Samuela | 20 | |
| 9. F. | Friedebert | 21 | |
| 10. S. | Arved | 22 | |
| 42. W. | | | |
| 11. S. | 19. S. u. Tr. | 23 | |
| 12. M. | Walfried | 24 | |
| 13. D. | Irma | 25 | |
| 14. M. | Wilhelmine | 26 | |
| 15. D. | Hedwig | 27 | |
| 16. F. | Amine | 28 | |
| 17. S. | Florentin | 29 | |
| 43. W. | | | |
| 18. S. | 20. S. u. Tr. | 30 | |
| 19. M. | Lucius | 31 | |
| 20. D. | Wendelin | 1 | |
| 21. M. | Ursula | 2 | |
| 22. D. | Kordula | 3 | |
| 23. F. | Severin | 4 | |
| 24. S. | Hortensia | 5 | |
| 44. W. | | | |
| 25. S. | Reform.-Fest | 6 | |
| 26. M. | Amandus | 7 | |
| 27. D. | Laura | 8 | |
| 28. M. | Simon, Juda | 9 | |
| 29. D. | Engelbrecht | 10 | |
| 30. F. | Abjalon | 11 | |
| 31. S. | Wolfgang | 12 | |

Viel und langer Schnee
Giebt viel Frucht und Alee.

Novemb. 30 Tage.

Wenn um Martini Nebel sind,
So wird der Winter meist ge-
find.

1892.

Notizen.

45. W.

| | | |
|-------|---------------|----|
| 1. S. | 22. S. n. Tr. | 13 |
| 2. M. | Aller Seelen | 14 |
| 3. D. | Tilemann | 15 |
| 4. M. | Otto | 16 |
| 5. D. | Charlotte | 17 |
| 6. F. | Leonhard | 18 |
| 7. S. | Engelbert | 19 |

46. W.

| | | |
|--------|---------------|----|
| 8. S. | 23. S. n. Tr. | 20 |
| 9. M. | Theodor | 21 |
| 10. D. | M. Luther | 22 |
| 11. M. | M. Bischof | 23 |
| 12. D. | Kornelia | 24 |
| 13. F. | Eugen | 25 |
| 14. S. | Friedrich | 26 |

Geburtsfest Ihrer Majestät
der Kaiserin Maria Feo-
dorowna.

47. W.

| | | |
|--------|---------------|----|
| 15. S. | 24. S. n. Tr. | 27 |
| 16. M. | Ottomar | 28 |
| 17. D. | Hugo | 29 |
| 18. M. | Alexander | 30 |
| 19. D. | Elisabeth | 1 |
| 20. F. | Georgine | 2 |
| 21. S. | Mar. Opfer. | 3 |

48. W.

| | | |
|--------|-----------|----|
| 22. S. | Toten-F. | 4 |
| 23. M. | Klemens | 5 |
| 24. D. | Leberecht | 6 |
| 25. M. | Katharina | 7 |
| 26. D. | Konrad | 8 |
| 27. F. | Johannes | 9 |
| 28. S. | Günther | 10 |

49. W.

| | | |
|--------|-----------|----|
| 29. S. | 1. Advent | 11 |
| 30. M. | Ap. Andr. | 12 |

Weihnachten naß,
Gibt leere Speicher und Faß.

Dezemb. 31 Tage.

Dezember veränderlich und
künd,
Der ganze Winter ein Kind.

| 1892. | | Notizen. | |
|--------|---|----------|--|
| 1. D. | Arnold | 13 | |
| 2. M. | Meta | 14 | |
| 3. D. | Agrikola | 15 | |
| 4. F. | Barbara | 16 | |
| 5. S. | Sabine | 17 | |
| 50. W. | | | |
| 6. S. | 2. Advent Namensfest Sr. kaiserl. Hoheit des Thronfolgers Czarewitsch. | 18 | |
| 7. M. | Antonie | 19 | |
| 8. D. | Maria Empf. | 20 | |
| 9. M. | Joachim | 21 | |
| 10. D. | Judith | 22 | |
| 11. F. | Woldemar | 23 | |
| 12. S. | Ottilie | 24 | |
| 51. W. | | | |
| 13. S. | 3. Advent | 25 | |
| 14. M. | Ingeborg | 26 | |
| 15. D. | Johanna | 27 | |
| 16. M. | Alwine | 28 | |
| 17. D. | Ignatius | 29 | |
| 18. F. | Christoph | 30 | |
| 19. S. | Lot | 31 | |
| 52. W. | | | |
| 20. S. | 4. Advent | 1 | |
| 21. M. | Ap. Thom. | 2 | |
| 22. D. | Beata | 3 | |
| 23. M. | Viktoria | 4 | |
| 24. D. | Adam u. Eva | 5 | |
| 25. F. | Weihnachten | 6 | |
| 26. S. | Stephan | 7 | |
| 53. W. | | | |
| 27. S. | S. n. Weih. | 8 | |
| 28. M. | Unsch. Kindl. | 9 | |
| 29. D. | Noah | 10 | |
| 30. M. | David | 11 | |
| 31. D. | Sylvester | 12 | |

Post-Tarif.

A. Inland.

Kop.

- | | |
|---|----|
| 1) Geschlossene Briefe für je 1 Loth | 7 |
| " " mit der Stadtpost | 3 |
| in Petersburg u. Moskau | 5 |
| Brief-Maximalgewicht 5 Pfd.; Stadtbriefe 1 Pfd. Für un- | |
| frankirte und nicht vollfrankirte Briefe wird vom Empfänger | |
| Strasporto in doppeltem Betrage des Fehlenden erhoben. | |
| 2) Correspondenzkarten | 3 |
| " mit bezahlter Rückantwort | 6 |
| 3) Kreuzbandsendungen mit Druckfachen für je 4 Loth | 2 |
| " pr. Stadtpost 1 Bog. 1 Kop., 2 u. mehr. Bg. | 2 |
| " mit Acten- (Geschäfts-) Papieren je 4 Loth | |
| " 2 Kop.; mindestens aber | 7 |
| mit Waarenproben je 4 Loth 2 Kop.; | |
| mindestens aber | 3 |
| Maximalgewicht für Druckfachen und Acten 4 Pfd.; mit der | |
| Stadtpost 1 Pfd.; für Waarenproben 20 Loth. Kreuzband- | |
| sendungen müssen stets voll frankirt werden. | |
| 4) Einschreib-Gebühr für je 1 Brief, Kreuzbandsendungen etc. | 7 |
| 5) Geldbriefe und Werthpakete für je 1 Loth | 7 |
| Hierzu noch Einschreibgebühr 7 Kop. und Versicherungs- | |
| gebühr (s. Pos. 7) je nach dem Betrag. Maximalgewicht für | |
| geschloffen aufgegebenen Werthpakete 10 Pfd., für offen auf- | |
| gegebene 20 Pfd.; Geldsendungen 20 Pfd., für solche in | |
| Lederbeuteln 60 Pfd. | |
| 6) Päckchen bis 500 Werst pr. Pfd. oder Theil eines Pfundes | 5 |
| bis 1000 Werst pr. Pfund oder Theil eines Pfundes | 10 |
| mindestens aber für jede Sendung | 20 |
| für die Postaufgabe-Quittung | 5 |
| Für jede weitere vollen oder angefangenen 1000 Werst | |
| werden 10 Kop. mehr erhoben. Bei Päckchen, welche außer- | |
| halb der Grenzen eines Gouvernements befördert werden, wird | |
| die Entfernung von der Gouvernements-Hauptstadt des Auf- | |
| gabeortes bis zur Hauptstadt des Gouvernements oder Ge- | |
| bietes, in welchem der Bestimmungsort des Päckchens liegt, | |
| berechnet. Maximalgewicht für Päckchen aller Art 3 Pud. | |
| Die frühere Porto-Ermäßigung für Päckchen mit Büchern ist | |
| aufgehoben. | |

| | | |
|---|------|-----|
| 7) Versicherungsgebühr bis 600 Rubel pro Rubel | Kop. | 1/2 |
| Bon 601—1600 Rubel pro Rubel | | 1/4 |
| und Rubel 1.50 Kop. Zuschlag. | | |
| über 1600 Rubel pro Rubel | | 1/8 |
| und Rubel 3.50 Kop. Zuschlag. | | |

Die Werthangabe für Geldbriefe ist nicht begrenzt. Geschlossenen aufgegebenen Werthpäckete können bis zu 500 Rubl., offen aufgegebenen bis zu 15000 Rubl., und Päckchen bis zu 5000 Rubl. versichert werden.

| | | |
|---|--|----|
| 8) Nachnahmegebühr pro Rubel | | 2 |
| mindestens aber | | 10 |

Zur Nachnahmegebühr kommt für jede Sendung noch das entsprechende Porto hinzu. Nachnahme kann erhoben werden auf recommandirte Briefe, recommandirte Kreuzbandsendungen, Werthpäckete (offene und geschlossene) und Päckchen mit oder ohne Werthangabe. Nicht zugelassen ist Nachnahme auf einfache Briefe und Kreuzbandsendungen, Correspondenzkarten, Geldbriefe, Beutel mit klingender Münze, Päckchen mit der Aufschrift „Mit Zustellung“ und Abonnements von Zeitschriften. Die Summe der Nachnahme darf Rubl. 100 nicht überschreiten und kann entweder in vollen Rubeln, in Rubeln und Kopfen oder auch in Kopfen allein angegeben werden. Nach Finnland und dem Ausland werden Nachnahmesendungen nicht angenommen. Außer der vorgeschriebenen, nur in russischer Sprache zulässigen Adresse muß die Nachnahmesendung auf der Adressseite den Vermerk tragen: съ наложеннымъ платежемъ на .. руб. .. коп. Die Adresse des Absenders muß genau angegeben sein.

B. Ausland (Weltpostverein).

| | | |
|---|--|----|
| 1) Briefe je 15 Gramm ($1\frac{1}{6}$ Loth) | | 10 |
| 2) Correspondenzkarten | | 4 |
| do. mit bezahlter Rückantwort | | 8 |
| 3) Kreuzbandsendungen mit Druckfachen für je 50 Gr. (nicht volle 4 Loth) | | 2 |
| Waarenproben je 50 Gr. 2 Kop., mindestens aber | | 4 |
| Geschäftspapiere je 50 Gr. 2 Kop., mindestens aber | | 10 |
| 4) Einschreib-Gebühr für je 1 Brief, Kreuzband | | 10 |
| 5) Versicherungsgebühr wie für das Inland. | | |

Maximalgewicht für Briefe nicht begrenzt, für Waarenproben 250 Gramm, für Kreuzbandsendungen 2 Kilogramm

(4 Pfd. 28 Loth). Für unfrankirte oder nicht genügend frankirte Briefe wird vom Empfänger Straporto im doppelten Betrage des Fehlenden erhoben.

Dem Weltpostverein gehören alle Staaten und Colonien, außer nachstehend genannten an:

In **Afrika**: Ascension, Capland und Colonie Victoria, Natal, St. Helena, Transvaal, Tripolis (Land), Tunis (Land); in **Amerika**: Bolivia; in **Australien**: West- und Süd-Australien, Victoria, Neu-Süd-Wales, Queensland und Neu-Seeland, Vandiemensland, Samoa-Inseln, die übrigen britischen Kolonien und freien Inseln.

Correspondenzkarten und Geschäftspapiere sind nach diesen Ländern nicht zulässig.

Packetporto-Tarif.

Für je 1 Pfund oder Theil eines Pfundes ist zu entrichten von Riga nach:

| | Werst | R. | | Werst | R. |
|------------------------------|-------|----|----------------------------|-------|-----|
| Abu | 1136 | 20 | Kajan | 1808 | 20 |
| Archangelsk | 1677 | 20 | Kiew | 1015 | 20 |
| Ashabad | 3905 | 40 | Kielze | 858 | 10 |
| Astrachan | 2201 | 30 | Kischinew | 1642 | 20 |
| Baku | 3114 | 40 | Kostroma | 1210 | 20 |
| Blagoweschtschensk | 8491 | 90 | Kowno | 297 | 5 |
| Charlow | 1314 | 20 | Kraßnojarsk | 5237 | 60 |
| Cherson | 1587 | 20 | Kuopio | 1039 | 20 |
| Dorpat | 237 | 5 | Kursk | 1085 | 20 |
| Dünaburg | 204 | 5 | Kutais | 2908 | 30 |
| Eriwan | 2964 | 30 | Lomscha | 535 | 10 |
| Grodno | 438 | 5 | Lublin | 816 | 10 |
| Helsingfors | 1012 | 20 | Minsk | 506 | 10 |
| Jakutsk | 8989 | 90 | Mitau | 42 | 5 |
| Jaroslau | 1121 | 20 | Mohilew | 597 | 10 |
| Jekaterinodar | 2144 | 30 | Moskau | 971 | 10 |
| Jekaterinoslaw | 1363 | 20 | Nikolajewsk | 10244 | 110 |
| Jelischawetpol | 2882 | 30 | Nischny=Nowgorod | 1391 | 20 |
| Irkutsk | 6245 | 70 | Nowgorod | 558 | 10 |
| Kalisch | 913 | 10 | Nowotscherkassk | 1875 | 20 |
| Kaluga | 904 | 10 | Ochotsk | 10244 | 110 |
| Kamenez=Bodelsk | 1097 | 20 | Odessa | 1587 | 20 |
| Kars | 3046 | 40 | Omsk | 3789 | 40 |

| | Werst | No. | | Werst | No. |
|--------------------------|-------|-----|-----------------------|-------|-----|
| Orel | 936 | 10 | Suwalki | 403 | 5 |
| Orenburg | 2331 | 30 | Tawastehus | 978 | 10 |
| Penja | 1574 | 20 | Tambow | 1356 | 20 |
| Pern | 2337 | 30 | Taschkent | 4262 | 50 |
| Petrikow | 815 | 10 | Tiflis | 2701 | 30 |
| Petrofawodsk | 1020 | 20 | Tobolsk | 3414 | 40 |
| Pleskau | 333 | 5 | Tomsk | 4681 | 50 |
| Polozt | 755 | 10 | Tula | 1019 | 20 |
| Poltawa | 1228 | 20 | Tschernigow | 883 | 10 |
| Poti | 2908 | 30 | Twer | 910 | 10 |
| Radom | 777 | 10 | Ufa | 2429 | 30 |
| Reval | 378 | 5 | Uleaborg | 1330 | 20 |
| Rjasan | 1161 | 20 | Uralsk | 2299 | 30 |
| Rostow a. D. | 1363 | 20 | Warschau | 679 | 10 |
| Samara | 1937 | 20 | Waja | 1339 | 20 |
| Samarland | 4547 | 50 | Werny | 4815 | 50 |
| Sankt-Michel | 885 | 10 | Wilna | 327 | 5 |
| St. Petersburg | 594 | 10 | Wirballen | 550 | 5 |
| Saratow | 1711 | 20 | Witebsk | 449 | 5 |
| Semipalatinsk | 4516 | 50 | Wjätka | 1851 | 20 |
| Shitomir | 979 | 10 | Wladikawkas | 2500 | 30 |
| Sjedlez | 667 | 10 | Wladimir | 1155 | 20 |
| Simbirsk | 1863 | 20 | Wologda | 1205 | 20 |
| Simferopol | 1820 | 20 | Woronesh | 1376 | 20 |
| Smolensk | 579 | 10 | Wyborg | 719 | 10 |
| Stawropol | 2175 | 30 | Zarizyn | 1711 | 20 |

Telegraphen-Tarif.

A. Inland.

Nach dem seit 1. Juli 1886 eingeführten inländischen Telegraphentarif setzt sich die Gebühr für Depeſchen zusammen: Kop.

- a) aus der Grundtaxe von 15
 - b) aus der Worttaxe, welche für Depeſchen
 - 1) innerhalb des europäischen oder innerhalb des asiatischen Rußland 5
 - 2) von dem europäischen nach dem asiatischen Rußland oder umgekehrt 10
 - 3) im Stadttelegraphenverkehr 1
- für jedes Wort beträgt.

| Amerika | Kop. | Amerika ferner: | Kop. |
|---------------------------|-----------------|-----------------------------|------------|
| Antigua | 537 | Portorico | 483 |
| Argentina | 368 | Rio de Janeiro | 358 |
| Barbados | 629 | San Domingo | 479 |
| Bolivia | 413 | San Salvador | 233 u. 245 |
| Californien | 109 | Trinidad | 655 |
| Canada (Quebec) | 83 | Uruguay | 418 |
| Chile | 460 | Venezuela | 529 |
| Columbia, Britisch= | 121 | Bereinigte Staaten v. Nord= | |
| Costarica | 295 | Amerika: | |
| Cuba | 167—271 | östliche Staaten | 83 |
| Ecuador | 445 | mittlere " | 91 u. 95 |
| Guadeloupe | 559 | westliche " | 105 u. 117 |
| Guatemala | 245 | | |
| Häiti | 375 | | |
| Honduras | 245 | | |
| Jamaica | 325 | | |
| Martinique | 579 | | |
| Mexico | 121, 159 u. 167 | | |
| Nicaragua | 283 u. 295 | | |
| Panama | 288 | | |
| Paraguay | 363 | | |
| Peru | 441—633 | | |
| | | Australien | |
| | | Neu-Seeland | 507 |
| | | Neu-Süd-Wales | 457 |
| | | Port Darwin (Süd=Aust.) | 449 |
| | | Queensland | 469 |
| | | Süd-Australien | 449 |
| | | Tasmania | 477 |
| | | Victoria | 449 |
| | | West-Australien | 449 |

Beim Zählen der Worte eines Telegrammes werden durch einen Strich oder Apostroph getrennte Worte oder Worttheile als besondere Worte gerechnet. Satzzeichen, Bindestriche etc. werden dagegen nicht mitberechnet. Unterstrichene Worte werden doppelt gezählt.

Die größte Wortlänge ist im inländischen und im internationalen europäischen Verkehr auf 15 Buchstaben, im internationalen außereuropäischen Verkehr auf 10 Buchstaben festgesetzt. Der Ueberschuß bis zu weiteren 15, bezw. 10 Buchstaben zählt für je ein Wort. Sprachwidrige Wortzusammensetzungen sind nicht zulässig. Im inländischen und europäischen Verkehr werden je 5, im außereuropäischen Verkehr werden je 3 Ziffern für ein Wort gerechnet. Punkte, Komata, Buchstaben und Bruchstriche, welche zur Bildung von Zahlen gebraucht werden, sind für je eine Ziffer zu zählen. Für in Codewörtern abgefaßte Telegramme beträgt die größte Länge des Codewortes 10 Buchstaben.

Bei Telegramm-Adressen nach Orten, deren es mehrere gleichnamige giebt, müssen die unterscheidenden Bezeichnungen hinzugefügt

werden, z. B.: Stawropol=Gouvernement, Stawropol=Samara, Spaßk=Kajan, Spaßk=Lambow, Spaßk=Kjāsan; Sergiewo=Moskau=Kursker Eisenbahn, Sergiewo=Kjāsan=Koslower Eisenbahn u. s. w. Eine derartige Ortsangabe der Telegraphenstation wird nur für ein Wort gezählt, auch wenn zur Bezeichnung mehr als 15 Buchstaben erforderlich sind.

Dringende Telegramme zahlen die dreifache Gebühr. Vor die Adresse sind die Worte Срочная, Dringend, oder im internationalen Verkehr der Buchstabe (D) zu setzen.

Verglichene Telegramme kosten den vierten Theil der ursprünglichen Gebühr mehr.

Telegramme mit bezahlter Antwort sind bis zu 30 Worten zulässig und müssen vor der Adresse den Vermerk tragen: Ответъ уплаченъ x Worte; Antwort bezahlt x Worte, oder im internationalen Verkehr: (RP) x Worte. Bei Antworttelegrammen innerhalb Rußlands darf behufs genauer Adressirung auf die № des Ursprungstelegrammes Bezug genommen werden.

Expressboten-Beförderung der Telegramme ist im Inlande für einen Umkreis von 2 Meilen = 14 Werst zulässig und kostet 75 Kop. Für Beförderung auf größere Entfernungen oder für Estafetten beträgt die Zustellgebühr 75 Kop. pro Meile.

Vervielfältigungsgebühr einer Depesche für mehrere Adressaten im Inland oder im Ausland jede Copie 20 Kop. **Beglaubigte Copien** eines Telegrammes müssen von der Aufgabestation schriftlich unter Beifügung der Depeschen-Quittung und zweier Stempelmarken à 80 Kop. nachgesucht werden.

Zu wenig erhobene Gebühren werden von dem Aufgeber nachträglich erhoben, irrtümlich zuviel erhobene Beträge demselben zurückerstattet. Die Adresse des Aufgebers einer Depesche ist daher jedesmal auf dem Aufgabe-Blanquet deutlich und voll anzugeben.

Im internationalen Verkehr gestattete **Abkürzungen** bei besonderen Arten von Telegrammen sind die Buchstaben:

| | |
|------------------------------|--------------------------------|
| (D) = Dringendes Telegramm, | (PP) = Post bezahlt, |
| (RP) = Antwort bezahlt, | (XP) = Gilbote bezahlt, |
| (RPD) = Dring. Antw. bez., | (RXP) = Antw. u. Gilbote bez., |
| (CR) = Empfangsanzeige bez., | (RO) = Telegramm offen zu be- |
| (FS) = Teleg. nachzusenden, | stellen. |
| (TC) = Vergleichenes Teleg., | |

Diese Zeichen sind in Klammern unmittelbar vor die Telegramm-Adresse zu setzen und werden dann für je ein Wort gezählt.

Im internationalen Verkehr sind Depeschen in folgenden Sprachen zugelassen: armenisch, bulgarisch, dänisch, deutsch, englisch, französisch, griechisch, hebräisch, holländisch, italienisch, japanesisch, kroatisch, lateinisch, magharisch, malajisch, norwegisch, persisch, polnisch, portugiesisch, rumänisch, russisch, ruthenisch, schwedisch, serbisch, siamesisch, slovakisch, slovenisch, spanisch, tschechisch, türkisch, vlämisch.

Längen- und Wegmaße fremder Länder

verglichen mit russischem und metrischem Maaß.

| Länder | Benennung | Fuß | Zoll | Meter |
|---|--|-----|------------------|-------------------|
| Belgien, Bulgarien, Deutschland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Italien, Niederlande, Norwegen, Oesterreich-Ungarn, Portugal, Rumänien, Schweden, Schweiz, Serbien, Spanien, Türkei, | Metrisches System.*) | | | |
| | 1 Kilometer = 10 Hectometer = 468 ₆₉₉ Faden | | | 1000 |
| | 1 Hectometer = 10 Dekameter = 46 ₈₇₀ Faden | | | 100 |
| | 1 Dekameter = 10 Meter | 32 | 9 ₇₁ | 10 |
| | 1 Meter = 10 Decimeter | 3 | 3 ₇₃₇ | 1 |
| | 1 Decimeter = 10 Centimeter | | 3 ₇₉₄ | 0 ₇₁ |
| | 1 Centimeter = 10 Millimeter | | 0 ₃₉ | 0 ₇₁ |
| | 1 Millimeter | | 0 ₇₀₄ | 0 ₇₀₁ |
| Dänemark | 1 Fod (Fuß) = 12 Tommer (Zoll) = 144 Linier | 1 | 0 ₃₆ | 0 ₃₁₄ |
| | 1 Ruthe = 10 Fod | 10 | 3 ₇₅₇ | 3 ₇₁₃₉ |
| Großbritannien und Irland | 1 Foot = 12 Inches (Zoll) | 1 | — | 0 ₃₀₅ |
| | 1 Yard (Elle) = 3 Foots | 3 | — | 0 ₉₁₄ |
| Rußland | 1 Fathom = 2 Yards | 6 | — | 1 ₈₂₈ |
| | 1 Arschin = 16 Werchow | 2 | 4 | 0 ₇₁₁ |
| | 1 Fuß = 12 Zoll à 10 oder 12 Linien | 1 | — | 0 ₃₀₅ |
| | 1 Faden = 3 Arschin | 7 | — | 2 ₁₃₃ |

W e g m a ß e .

| Länder | Benennung | Werst | Kilom. |
|---|---|------------------|------------------|
| Belgien, Bulgarien, Deutschland zc. (s. oben) | Metrisches System.*) | | |
| | 1 Kilometer = 1000 Meter | 0 ₉₃₇ | 1 |
| Dänemark | 1 Geogr. Meile = $\frac{1}{15}$ Grad | 6 ₉₅₅ | 7 ₄₂₀ |
| | 1 Seemeile = $\frac{1}{4}$ geogr. Meile | 1 ₇₃₉ | 1 ₈₅₅ |
| | 1 Meile | 7 ₀₆₁ | 7 ₅₃₂ |
| Großbritannien und Irland | 1 Statute-Mile = 1760 Yards | 1 ₅₀₈ | 1 ₆₀₉ |
| | 1 Seameile = $\frac{1}{60}$ Grad | 1 ₇₃₉ | 1 ₈₅₅ |
| Rußland | 1 Werst = 500 Sahjen | 1 | 1 ₀₆₇ |

*) In einigen Staaten sind an Stelle der metrischen (franz.) Benennungen nationale Bezeichnungen der metrischen Maaße und Gewichte eingeführt.

Die Flächenmaße fremder Länder verglichen mit Dessätinen und Hectaren.

| Länder | Benennung | Dessätinen | Hectar |
|--|--|----------------|--------------|
| Belgien, Bulgarien, Deutschland, Finnland, Frankreich, Griechen- land, Italien, Nieder- lande, Norwegen, Oester- reich-Ungarn, Portugal, Rumänien, Schweden, Schweiz, Serbien, Spa- nien, Türkei | Metrisches System. | | |
| | 1 Hectar = 100 Ar | 0,915 | 1 |
| | 1 Ar = 1000 Qu.-Meter | 0,009 | 0,701 |
| | 1 Qu.-Meter = 10,764 Qu.-Fuß russ. = 1,977 Qu.-Arschin = 0,220 Qu.-Faden | | |
| | 1 Qu.-Centimeter = 0,155 Qu.- Zoll | | |
| | 1 Qu.-Millimeter = 0,155 Qu.- Linien | | |
| Dänemark | 1 Tönde Land = 560 Qu.-Ruthen = 56000 Qu.-Fuß | 0,505 0,092 | 0,552 0,1 |
| Griechenland | 1 Stremma = 1000 Qu.-Pisi | | |
| Großbritannien und Ir- land | 1 Acre = 4 Roods = 4840 Qu.- Yards | 0,370 | 0,405 |
| | 1 Qu.-Yard = 9 Qu.-Fuß russ. = 0,836 Qu.-Meter | | |
| Niederlande | 1 Bunder (Hectar) = 100 Qu.- Roeden | 0,915 | 1 |
| Rußland | 1 Dessätine = 2400 Qu.-Saschen (Faden) | 1 | 1,092 |
| | 1 Qu.-Saschen = 4,552 Qu.-Meter | | |
| | 1 Qu.-Arschin = 0,506 Qu.-Met. | | |
| | 1 Qu.-Fuß = 0,093 Qu.-Meter | | |
| | 1 Livländ. Loffstelle = 10000 Qu.- Ellen = 816 Qu.-Fadenelle = | 0,340 | 0,371 |
| | 1 Estländ. Loffstelle = 100 Qu.- Stangen | 0,191 | 0,209 |

Die Hohl- (Flüssigkeits-) Maße fremder Länder verglichen mit Krushken und Liter.

| Länder | Benennung | Krush- ken | Liter |
|--|------------------------------|---------------|-------|
| Belgien, Bulgarien, Deutschland, Finnland, Frankreich, Griechen- land, Italien, Nieder- lande, Norwegen, Oester- reich-Ungarn, Portugal, Rumänien, Schweden, Schweiz, Serbien, Spa- nien, Türkei | Metrisches System: | | |
| | 1 Hectoliter = 10 Dekaliter | 81,31 | 100 |
| | 1 Dekaliter = 10 Liter | 8,131 | 10 |
| | 1 Liter = 10 Deciliter | 0,813 | 1 |
| | 1 Deciliter = 10 Centiliter | 0,081 | 0,1 |
| | 1 Centiliter = 10 Milliliter | 0,008 | 0,01 |
| | 1 Milliliter | | 0,001 |

| Länder | Benennung | Krusshfen | Liter |
|---------------------------|---|-----------|--------|
| Dänemark | 1 Kanne = 2 Pott = 8 Pägel | 1,571 | 1,932 |
| | 1 Dyhoft = 6 Anker = 116 ¹ / ₄ Kannen | 182,76 | 244,76 |
| | 1 Ohm = 20 Viertel = 80 Kannen = 160 Pott | 125,77 | 154,76 |
| Griechenland | 1 Kilo (Hectoliter) = 10 Kothli (Dekaliter) = 100 Miftra (Liter) | 81,31 | 100 |
| Großbritannien und Irland | 1 Gallon = 4 Quarts = 8 Pints = 32 Gills | 3,694 | 4,543 |
| | 1 Tun = 2 Pipes = 3 Punccheons = 4 Hogsheds = 6 Tierces = 14 Rundlets = 252 Gallons | 930,77 | 1144,9 |
| | 1 Vat (Hectoliter) = 100 Kannen (Liter) = 1000 Maatjes (Decilit.) | 81,31 | 100 |
| Niederlande | 1 Bat (Hectoliter) = 100 Kannen (Liter) = 1000 Maatjes (Decilit.) | 10 | 12,299 |
| Rußland | 1 Wedro (Eimer) = 10 Krushfen | 1 | 1,230 |
| | 1 Krushke (Stof) = 100 Tsharken | 400 | 491,96 |
| | 1 Botshka (Faß) = 40 Wedro | | |

Die Hohl- (Trocken-) Maße fremder Länder verglichen mit Tschetwert und Hectoliter.

| Länder | Benennung | Tschetwert | Hectoliter |
|---|---|------------|------------|
| Belgien, Bulgarien, Deutschland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Italien, Niederlande, Norwegen, Oesterreich, Ungarn, Portugal, Rumänien, Schweden, Schweiz, Serbien, Spanien, Türkei | Metrisches System: | | |
| | 1 Hectoliter = 10 Dekaliter | 0,476 | 1 |
| | 1 Dekaliter = 10 Liter | 0,048 | 0,1 |
| | 1 Liter | 0,005 | 0,01 |
| | In Deutschland ferner: | | |
| 1 Neuschffel = 50 Liter | 0,238 | 0,500 | |
| Dänemark | 1 Tonde (Tonne) = 8 Sfepper (Scheffel) | 0,663 | 1,391 |
| Griechenland | 1 Last = 22 Tonder | 14,7581 | 30,7607 |
| | 1 Kilo (Hectoliter) = 10 Kothli (Dekalit.) = 100 Miftra (Liter) | 0,476 | 1 |
| Großbritannien und Irland | 1 Quarter = 2 Combs = 8 Bushels = 32 Pecks = 64 Gallons | 1,385 | 2,902 |
| | 1 Mud (Hectoliter) = 10 Sfeffel (Dekaliter) = 100 Kop (Liter) | 0,476 | 1 |

| Länder | Benennung | Tschetwert | Hecto- liter |
|---------|--|----------------|-----------------|
| Rußland | 1 Tschetwert = 8 Tschetwerik = 64 Garnez | 1 | 2,099 |
| | 1 Tschetwert = ca. 3 Loß und 1 Stof | | |
| | 1 Tschetwerik = 8 Garnez | $\frac{1}{8}$ | 0,262 |
| | 1 Garnez | $\frac{1}{64}$ | 0,033 |
| | 1 Livl. Loß = 6 Küllmit = 54 Stof | 0,328 | 0,689 |
| | 1 Estländ. Loß = 3 Küllmit = 36 Stof | 0,202 | 0,424 |

Die Gewichte fremder Länder

verglichen mit russischen Pfunden und mit Kilogramm.

| Länder | Benennung | Pfund | Kilogr. |
|--|---|---------------------------------|----------|
| Metrisches System: | | | |
| Belgien, Bulgarien, Deutschland, Finnland, Frankreich, Griechen- land, Italien, Nieder- lande, Norwegen, Oester- reich-Ungarn, Portugal, Rumänien, Schweden, Schweiz, Serbien, Spa- nien, Türkei | 1 Kilogramm = 10 Hectogramm | 2,442 | 1 |
| | 1 Hectogramm = 10 Dekagramm | 0,244 | 0,1 |
| | 1 Dekagramm = 10 Gramm | 0,024 | 0,01 |
| | 1 Gramm = 10 Decigramm | 0,002 | 0,001 |
| | 1 Decigramm = 10 Centigramm | | 0,0001 |
| | 1 Centigr. = 10 Milligramm | | 0,00001 |
| | 1 Milligramm | | 0,000001 |
| | 1 metr. Centner | 244,2 | 100 |
| | 1 Zollcentner | 122,1 | 50 |
| | 1 metr. Tonne | 2442 | 1000 |
| | Dänemark | 1 Pund = 100 Quintin = 1000 Ort | 1,221 |
| 1 Skippund = 20 Liespund = 320 Pund | | 390,7 | 160 |
| Griechenland | 1 Drachme = 10 Obolen = 100 Gran | 0,002 | 0,001 |
| | 1 Talent = 100 Kgl. Minen = 150000 Drachmen | 366,3 | 150 |
| Großbritannien und Ir- land | 1 Pound = 16 Dunces = 256 Drams | 1,108 | 0,454 |
| | 1 Hundredweight (Cwt.) = 4 Quar- ters = 8 Stones = 112 Pounds | 124,05 | 50,8 |
| | 1 Ton = 20 Cwt. | 2481 | 1016 |
| Niederlande | 1 Pond = 10 Unzen = 100 Lo- den = 1000 Wigtjes | 2,442 | 1 |
| Rußland | 1 Pfund = 32 Loth = 96 So- lotnik = 9216 Doli | 1 | 0,409 |
| | 1 Medic. \emptyset = 12 Unzen = 96 Drachmen = 288 Scrupel = 5760 Gran | $\frac{7}{8}$ | 0,358 |
| | 1 Berkowez = 10 Pud = 20 Lies- pfund | 400 | 163,8 |

Zinstabelle für 1—10000 Rbl. Kapital.

| Kapital | 3½% | | | 4% | | |
|---------|-----------|----------|-------|-----------|----------|---------|
| | 1 Jahr | 1 Monat | 1 Tag | 1 Jahr | 1 Monat | 1 Tag |
| Rubel | Rbl. Kop. | Kop. | Kop. | Rbl. Kop. | Kop. | Kop. |
| 1 | 3,5 | 0,29 | 0,01 | 4 | 0,33 | 0,01 |
| 2 | 7 | 0,58 | 0,02 | 8 | 0,67 | 0,02 |
| 3 | 10,5 | 0,88 | 0,03 | 12 | 1,00 | 0,03 |
| 4 | 14 | 1,17 | 0,04 | 16 | 1,33 | 0,04 |
| 5 | 17,5 | 1,46 | 0,05 | 20 | 1,67 | 0,06 |
| 6 | 21 | 1,75 | 0,06 | 24 | 2,00 | 0,07 |
| 7 | 24,5 | 2,04 | 0,07 | 28 | 2,33 | 0,08 |
| 8 | 28 | 2,33 | 0,08 | 32 | 2,67 | 0,09 |
| 9 | 31,5 | 2,63 | 0,09 | 36 | 3,00 | 0,10 |
| 10 | 35 | 2,92 | 0,10 | 40 | 3,33 | 0,11 |
| 20 | 70 | 5,83 | 0,19 | 80 | 6,67 | 0,22 |
| 30 | 1.05 | 8,75 | 0,29 | 1.20 | 10,00 | 0,33 |
| 40 | 1.40 | 11,67 | 0,39 | 1.60 | 13,33 | 0,44 |
| 50 | 1.75 | 14,58 | 0,49 | 2.— | 16,67 | 0,56 |
| 60 | 2.10 | 17,50 | 0,58 | 2.40 | 20,00 | 0,67 |
| 70 | 2.45 | 20,42 | 0,68 | 2.80 | 23,33 | 0,78 |
| 80 | 2.80 | 23,33 | 0,78 | 3.20 | 26,67 | 0,89 |
| 90 | 3.15 | 26,25 | 0,88 | 3.60 | 30,00 | 1,00 |
| 100 | 3.50 | 29,17 | 0,97 | 4.— | 33,33 | 1,11 |
| 200 | 7.— | 58,33 | 1,94 | 8.— | 66,67 | 2,22 |
| 300 | 10.50 | 87,50 | 2,92 | 12.— | 1 00,00 | 3,33 |
| 400 | 14.— | 1 16,67 | 3,89 | 16.— | 1 33,33 | 4,44 |
| 500 | 17.50 | 1 45,83 | 4,86 | 20.— | 1 66,67 | 5,56 |
| 600 | 21.— | 1 75,00 | 5,83 | 24.— | 2 00,00 | 6,67 |
| 700 | 24.50 | 2 04,17 | 6,81 | 28.— | 2 33,33 | 7,78 |
| 800 | 28.— | 2 33,33 | 7,78 | 32.— | 2 66,67 | 8,89 |
| 900 | 31.50 | 2 62,50 | 8,15 | 36.— | 3 00,00 | 10,00 |
| 1000 | 35.— | 2 91,67 | 9,72 | 40.— | 3 33,33 | 11,11 |
| 2000 | 70.— | 5 83,33 | 19,44 | 80.— | 6 66,67 | 22,22 |
| 3000 | 105.— | 8 75,00 | 29,17 | 120.— | 10 00,00 | 33,33 |
| 4000 | 140.— | 11 66,67 | 38,89 | 160.— | 13 33,33 | 44,44 |
| 5000 | 175.— | 14 58,33 | 48,61 | 200.— | 16 66,67 | 55,56 |
| 6000 | 210.— | 17 50,00 | 58,33 | 240.— | 20 00,00 | 66,67 |
| 7000 | 245.— | 20 41,67 | 68,06 | 280.— | 23 33,33 | 77,78 |
| 8000 | 280.— | 23 33,33 | 77,78 | 320.— | 26 66,67 | 88,89 |
| 9000 | 315.— | 26 25,00 | 87,50 | 360.— | 30 00,00 | 1 00,00 |
| 10000 | 350.— | 29 16,67 | 97,22 | 400.— | 33 33,33 | 1 11,11 |

Zinstabelle für 1—10000 Rbl. Kapital.

| Kapital | 4 1/2 % | | | 5 % | | |
|---------|-----------|----------|---------|-----------|----------|---------|
| | 1 Jahr | 1 Monat | 1 Tag | 1 Jahr | 1 Monat | 1 Tag |
| Rubel | Rbl. Kop. | Kop. | Kopf. | Rbl. Kop. | Kop. | Kop. |
| 1 | 4,5 | 0,38 | 0,01 | 5 | 0,42 | 0,01 |
| 2 | 9 | 0,75 | 0,03 | 10 | 0,83 | 0,03 |
| 3 | 13,5 | 1,13 | 0,04 | 15 | 1,25 | 0,04 |
| 4 | 18 | 1,50 | 0,05 | 20 | 1,67 | 0,06 |
| 5 | 22,5 | 1,88 | 0,06 | 25 | 2,08 | 0,07 |
| 6 | 27 | 2,25 | 0,08 | 30 | 2,50 | 0,08 |
| 7 | 31,5 | 2,63 | 0,09 | 35 | 2,92 | 0,10 |
| 8 | 36 | 3,00 | 0,10 | 40 | 3,33 | 0,11 |
| 9 | 40,5 | 3,38 | 0,11 | 45 | 3,75 | 0,13 |
| 10 | 45 | 3,75 | 0,13 | 50 | 4,17 | 0,14 |
| 20 | 90 | 7,50 | 0,25 | 1.— | 8,33 | 0,28 |
| 30 | 1.35 | 11,25 | 0,38 | 1.50 | 12,50 | 0,42 |
| 40 | 1.80 | 15,00 | 0,50 | 2.— | 16,67 | 0,56 |
| 50 | 2.25 | 18,75 | 0,63 | 2.50 | 20,83 | 0,69 |
| 60 | 2.70 | 22,50 | 0,75 | 3.— | 25,00 | 0,83 |
| 70 | 3.15 | 26,25 | 0,88 | 3.50 | 29,17 | 0,97 |
| 80 | 3.60 | 30,00 | 1,00 | 4.— | 33,33 | 1,11 |
| 90 | 4.05 | 33,75 | 1,13 | 4.50 | 37,50 | 1,25 |
| 100 | 4.50 | 37,50 | 1,25 | 5.— | 41,66 | 1,39 |
| 200 | 9.— | 75,00 | 2,50 | 10.— | 83,33 | 2,78 |
| 300 | 13.50 | 1 12,50 | 3,75 | 15.— | 1 25,00 | 4,17 |
| 400 | 18.— | 1 50,00 | 5,00 | 20.— | 1 66,67 | 5,56 |
| 500 | 22.50 | 1 87,50 | 6,25 | 25.— | 2 08,33 | 6,94 |
| 600 | 27.— | 2 25,00 | 7,50 | 30.— | 2 50,00 | 8,33 |
| 700 | 31.50 | 2 62,50 | 8,75 | 35.— | 2 91,67 | 9,72 |
| 800 | 36.— | 3 00,00 | 10,00 | 40.— | 3 33,33 | 11,11 |
| 900 | 40.50 | 3 37,50 | 11,25 | 45.— | 3 75,00 | 12,50 |
| 1000 | 45.— | 3 75,00 | 12,50 | 50.— | 4 16,67 | 13,89 |
| 2000 | 90.— | 7 50,00 | 25,00 | 100.— | 8 33,33 | 27,78 |
| 3000 | 135.— | 11 25,00 | 37,50 | 150.— | 12 50,00 | 41,67 |
| 4000 | 180.— | 15 00,00 | 50,00 | 200.— | 16 66,67 | 55,55 |
| 5000 | 225.— | 18 75,00 | 62,50 | 250.— | 20 83,33 | 69,44 |
| 6000 | 270.— | 22 50,00 | 75,00 | 300.— | 25 00,00 | 83,33 |
| 7000 | 315.— | 26 25,00 | 87,50 | 350.— | 29 16,67 | 96,72 |
| 8000 | 360.— | 30 00,00 | 1 00,00 | 400.— | 33 33,33 | 1 11,11 |
| 9000 | 405.— | 33 75,00 | 1 12,50 | 450.— | 37 50,00 | 1 25,00 |
| 10000 | 450.— | 37 50,00 | 1 25,00 | 500.— | 41 66,67 | 1 28,83 |

Zinstabelle für 1—10000 Rbl. Kapital.

| Kapital | 5½% | | | 6% | | |
|---------|-----------|----------|---------|-----------|---------|---------|
| | 1 Jahr | 1 Monat | 1 Tag | 1 Jahr | 1 Monat | 1 Tag |
| Rubel | Rbl. Kop. | Kop. | Kop. | Rbl. Kop. | Kop. | Kop. |
| 1 | 5,5 | 0,46 | 0,02 | 6 | 0,5 | 0,02 |
| 2 | 11 | 0,92 | 0,03 | 12 | 1 | 0,03 |
| 3 | 16,5 | 1,38 | 0,05 | 18 | 1,5 | 0,05 |
| 4 | 22 | 1,83 | 0,06 | 24 | 2 | 0,07 |
| 5 | 27,5 | 2,29 | 0,08 | 30 | 2,5 | 0,08 |
| 6 | 33 | 2,75 | 0,09 | 36 | 3 | 0,10 |
| 7 | 38,5 | 3,21 | 0,11 | 42 | 3,5 | 0,12 |
| 8 | 44 | 3,67 | 0,12 | 48 | 4 | 0,13 |
| 9 | 49,5 | 4,13 | 0,14 | 54 | 4,5 | 0,15 |
| 10 | 55 | 4,58 | 0,15 | 60 | 5 | 0,17 |
| 20 | 1.10 | 9,17 | 0,30 | 1.20 | 10 | 0,33 |
| 30 | 1.65 | 13,75 | 0,46 | 1.80 | 15 | 0,50 |
| 40 | 2.20 | 18,33 | 0,61 | 2.40 | 20 | 0,67 |
| 50 | 2.75 | 22,92 | 0,76 | 3.00 | 25 | 0,83 |
| 60 | 3.30 | 27,50 | 0,92 | 3.60 | 30 | 1,00 |
| 70 | 3.85 | 32,08 | 1,07 | 4.20 | 35 | 1,17 |
| 80 | 4.40 | 36,67 | 1,22 | 4.80 | 40 | 1,33 |
| 90 | 4.95 | 41,25 | 1,38 | 5.40 | 45 | 1,50 |
| 100 | 5.50 | 45,83 | 1,53 | 6.— | 50 | 1,67 |
| 200 | 11.— | 91,67 | 3,05 | 12.— | 1 — | 3,33 |
| 300 | 16.50 | 1 37,50 | 4,58 | 18.— | 1 50 | 5,00 |
| 400 | 22.— | 1 83,33 | 6,11 | 24.— | 2 — | 6,67 |
| 500 | 27.50 | 2 29,17 | 7,64 | 30.— | 2 50 | 8,33 |
| 600 | 33.— | 2 75,00 | 9,16 | 36.— | 3 — | 10,00 |
| 700 | 38.50 | 3 20,83 | 10,69 | 42.— | 3 50 | 11,67 |
| 800 | 44.— | 3 66,67 | 12,22 | 48.— | 4 — | 13,33 |
| 900 | 49.50 | 4 12,50 | 13,75 | 54.— | 4 50 | 15,00 |
| 1000 | 55.— | 4 58,33 | 15,28 | 60.— | 5 — | 16,67 |
| 2000 | 110.— | 9 16,67 | 30,56 | 120.— | 10 — | 33,33 |
| 3000 | 165.— | 13 75,00 | 45,83 | 180.— | 15 — | 50,00 |
| 4000 | 220.— | 18 33,33 | 61,11 | 240.— | 20 — | 66,67 |
| 5000 | 275.— | 22 91,67 | 76,39 | 300.— | 25 — | 83,33 |
| 6000 | 330.— | 27 50,00 | 91,67 | 360.— | 30 — | 1 00,00 |
| 7000 | 385.— | 32 08,33 | 1 06,94 | 420.— | 35 — | 1 16,67 |
| 8000 | 440.— | 36 66,67 | 1 22,22 | 480.— | 40 — | 1 33,33 |
| 9000 | 495.— | 41 25,00 | 1 37,50 | 540.— | 45 — | 1 50,00 |
| 10000 | 550.— | 45 83,33 | 1 52,78 | 600.— | 50 — | 1 66,67 |

Zinstabelle von 1—10000 Rbl. Kapital.

| Kapital Rubel | 6 ¹ / ₂ % | | | 7 ⁰ / ₁₀ | | |
|------------------|---------------------------------|-----------------|---------------|--------------------------------|-----------------|---------------|
| | 1 Jahr Rbl. Kop. | 1 Monat Kop. | 1 Tag Kop. | 1 Jahr Rbl. Kop. | 1 Monat Kop. | 1 Tag Kop. |
| 1 | 6,5 | 0,54 | 0,02 | 7 | 0,58 | 0,02 |
| 2 | 13 | 1,08 | 0,04 | 14 | 1,17 | 0,04 |
| 3 | 19,5 | 1,63 | 0,05 | 21 | 1,75 | 0,06 |
| 4 | 26 | 2,17 | 0,07 | 28 | 2,33 | 0,08 |
| 5 | 32,5 | 2,71 | 0,09 | 35 | 2,92 | 0,10 |
| 6 | 39 | 3,25 | 0,11 | 42 | 3,50 | 0,12 |
| 7 | 45,5 | 3,79 | 0,13 | 49 | 4,08 | 0,14 |
| 8 | 52 | 4,33 | 0,14 | 56 | 4,67 | 0,16 |
| 9 | 58,5 | 4,88 | 0,16 | 63 | 5,25 | 0,18 |
| 10 | 65 | 5,42 | 0,18 | 70 | 5,83 | 0,19 |
| 20 | 1.30 | 10,83 | 0,36 | 1.40 | 11,67 | 0,39 |
| 30 | 1.95 | 16,25 | 0,54 | 2.10 | 17,50 | 0,58 |
| 40 | 2.60 | 21,67 | 0,72 | 2.80 | 23,33 | 0,78 |
| 50 | 3.25 | 27,08 | 0,90 | 3.50 | 29,17 | 0,97 |
| 60 | 3.90 | 32,50 | 1,08 | 4.20 | 35,00 | 1,17 |
| 70 | 4.55 | 37,92 | 1,26 | 4.90 | 40,83 | 1,36 |
| 80 | 5.20 | 43,33 | 1,44 | 5.60 | 46,67 | 1,56 |
| 90 | 5.85 | 48,75 | 1,63 | 6.30 | 52,50 | 1,75 |
| 100 | 6.50 | 54,17 | 1,81 | 7.— | 58,33 | 1,94 |
| 200 | 13.— | 1 08,33 | 3,61 | 14.— | 1 16,57 | 3,89 |
| 300 | 19.50 | 1 62,50 | 5,42 | 21.— | 1 75,00 | 5,83 |
| 400 | 26.— | 2 16,67 | 7,22 | 28.— | 2 33,33 | 7,78 |
| 500 | 32.50 | 2 70,83 | 9,03 | 35.— | 2 91,67 | 9,72 |
| 600 | 39.— | 3 25,00 | 10,83 | 42.— | 3 50,00 | 11,67 |
| 700 | 45.50 | 3 79,17 | 12,64 | 49.— | 4 08,33 | 13,61 |
| 800 | 52.— | 4 33,33 | 14,44 | 56.— | 4 66,67 | 15,56 |
| 900 | 58.50 | 4 87,50 | 16,25 | 63.— | 5 25,00 | 17,50 |
| 1000 | 65.— | 5 41,67 | 18,06 | 70.— | 5 83,33 | 19,44 |
| 2000 | 130.— | 10 83,33 | 36,11 | 140.— | 11 66,67 | 38,89 |
| 3000 | 195.— | 16 25,00 | 54,17 | 210.— | 17 50,00 | 58,33 |
| 4000 | 260.— | 21 66,67 | 72,22 | 280.— | 23 33,33 | 77,78 |
| 5000 | 325.— | 27 08,33 | 90,28 | 350.— | 29 16,67 | 97,22 |
| 6000 | 390.— | 32 50,00 | 1 08,33 | 420.— | 35 00,00 | 1 16,67 |
| 7000 | 455.— | 37 91,67 | 1 26,39 | 490.— | 40 83,33 | 1 36,11 |
| 8000 | 520.— | 43 33,33 | 1 44,44 | 560.— | 46 66,67 | 1 55,56 |
| 9000 | 585.— | 48 75,00 | 1 62,50 | 630.— | 52 50,00 | 1 75,00 |
| 10000 | 650.— | 54 16,67 | 1 80,56 | 700.— | 58 33,33 | 1 94,44 |

Malchens Geburtstag.

Humoreske von M. Postleb.

Die Familie des Rentiers Landheim war um den Mittagstisch versammelt. Dieselbe bestand aus sechs Personen. 1. Herrn Landheim, einem dicken, behäbigen Herrn, etwa in der Mitte der Vierziger, 2. dessen Gattin Pauline, einer rundlichen gefälligen Erscheinung, der man die Gutmütigkeit auf den ersten Blick ansah, ferner aus drei Kindern, Lottchen, der elfjährigen Tochter, Kurt, dem neunjährigen, und dem Nesthäkchen Hans, der für seine sieben Jahre schon recht neugierige Fragen stellte und mit unbefangener Miene die Erwachsenen oft in die tödtlichste Verlegenheit setzte, — ja so, die sechste Person nicht zu vergessen, — Tante Malchen, des Hausherrn einzige Schwester, der Kinder vergöttertes Tantchen, welche besser wie die Mutter mit der oft recht wilden Schar umzugehen wußte.

Diese sechs Personen also saßen um den großen runden Tisch im Eßzimmer versammelt, und wenn auch das trefflich zubereitete Mahl würdig war, die alleinige Aufmerksamkeit aller auf sich zu lenken, so gab's doch im trauten Familienkreise, und namentlich auf Anregung der Kinder Veranlassung genug zu Gespräch und Gelächter.

„Ich weiß, was wir morgen zu Mittag haben,“ fing der kleine Hans eben im geheimnisvollen Tone an und blickte herausfordernd auf Kurt, als wollte er ihm das Geheimnis nur gegen eine große Belohnung verkaufen.

„O, ich weiß es auch“, entgegnete Kurt leichtthin, — „saure Bohnen und Pöckelfleisch, wie immer zum Dienstag, habe ich nicht recht, Mama?“

„Diesmal nicht,“ antwortete Mama lächelnd.

„Ja, ich weiß es besser“, schrie Hans überlaut, „es gibt Backhühner und junge Erbsen, und einen Pudding und noch viel mehr!“

„So, woher weißt denn Du das schon wieder, Du kleiner Neugieriger?“ frug Papa amüsiert.

„Nun, unsere Anna hat's heute früh der Wirtschafterin vom Doktor erzählt — weißt Du, drunten unter der Hausthür, als sie vom Markte heimkam. Sie war aber schrecklich brummig darüber

und sagte, der dumme Geburtstag wäre die viele Arbeit gar nicht wert.“

„So, so“, nickte Papa ernst werdend, — „liebe Pauline“, wandte er sich zu seiner Frau, „das Klatschen mit andern Leuten im Hause mußt Du der Anna verbieten; das ist ein Fehler, den ich trotz ihrer sonstigen guten Eigenschaften nicht dulde.“

„Wer hat denn aber morgen Geburtstag?“ frug Hans wieder, der jetzt erst durch die Wiederholung von Annas Gespräch auf diese bisher unbeachtete Entdeckung kam.

„Ach, ich weiß es“, rief plötzlich Kurt freudig, — „morgen ist der erste Mai, — da ist ja Tantchens Geburtstag!“

„Hurrah, Tante Malchen hat morgen Geburtstag!“ schrie Hans erregt — „das ist aber gescheit von Dir, Tantchen, da haben wir doch einmal wieder einen guten Tag! Höre einmal, Tante Malchen“, fing er plötzlich an, — „wie alt bist Du denn eigentlich?“

„Kleiner Naseweiß, das geht Dich garnichts an,“ erwiderte Malchen und wurde feuerrot.

„Nein, wirklich, Tantchen, sag' mir's doch“, bat Hans weiter, — „ich muß es wissen, schon wegen der Lichter, die ich Dir um Deinen Kuchen stecken will, Du weißt schon, so viel Jahre, so viel Lichter, — also, — bitte, wie alt bist Du?“

„Närrchen Du,“ schalt Malchen, während Papa und Mama etwas verlegen auf ihre Teller blickten, denn sie wußten, daß Malchen in bezug auf ihr Alter von merkwürdiger Verschwiegenheit war.

„Na, wenn Du mir's nicht sagen willst,“ meinte Hans gekränkt, „so sagt mir's eben Mama, denn wissen muß ich's.“

Ein streng verweisender Blick Papas brachte den kleinen, vorlauten Sprecher nun wohl zum Schweigen, aber die gemüthliche Stimmung, die bisher geherrscht, war verslogen, und der Rest der Mahlzeit verlief in peinlichem Schweigen. —

„Du Kurt, warum sagt mir's denn die Tante nicht, wie alt sie morgen ist?“ frug später Hans seinen älteren Bruder, als beide in dem vor dem Hause liegenden Garten sich aufhielten — „ich sag's ihr doch auch recht herzlich gerne, wenn sie mich darnach fragt.“

„Ja, das möchte ich auch wissen,“ erwiderte Kurt, „dabei ist doch kein Geheimnis! Aber laß nur gut sein, ich krieg's doch 'raus, nun gerade!“

Er hätte es aber wahrscheinlich doch nicht herausbekommen, wenn ihm nicht der Zufall zu Hilfe gekommen wäre. Als er näm-

lich später wegen irgend einem Anliegen seine Mutter im Wohnzimmer auffuchen wollte, hörte er, wie diese zu Papa sagte:

„Es ist aber auch wirklich thöricht von Malchen, ihr Alter so geheimnisvoll zu verschweigen. Man sieht ihr freilich ihre dreißig Jahre noch nicht an, aber —“

Mehr wollte Kurt gar nicht hören. Entzückt darüber, daß ihm sein Wunsch so unverhofft in Erfüllung ging, vergaß er ganz, weshalb er eigentlich seine Mama hatte auffuchen wollen, sondern rannte spornstreichs wieder hinaus zu Bruder Hans und verkündete diesem die große Entdeckung. Und dann vertieften sie sich beide in ein tief geheimnisvolles Gespräch, in welches schließlich Lottchen mit hineinverflochten wurde, und dessen Resultat wir vorläufig dem geehrten Leser nicht verraten dürfen.

Am Spätabend dieses Tages, nachdem die Kinder bereits schlafen gegangen waren und Herr Landheim seine Stammkneipe aufgesucht hatte, saßen Frau Landheim und Tante Malchen noch im Wohnzimmer beisammen, offenbar in ziemlich erregtem Gespräch, denn Malchen hatte hochrote Wangen und ihre Augen schimmerten feucht, als hielte sie nur mühsam die Thränen zurück und auch Frau Landheim hatte ihren Strickstrumpf längst weggelegt, und war aus ihrer gewohnten Seelenruhe aufgerüttelt.

„Du hast gut reden, Pauline,“ fing eben Malchen wieder an, „Du bist verheiratet und hast schon ziemlich große Kinder — bei Dir kommt es schon nicht mehr darauf an, ob Du noch in den Zwanzigern bist oder nicht, — aber ein Mädchen mit dreißig Jahren ist einfach in den Augen der Welt eine alte Jungfer und das —“

„Liebes Herz,“ entgegnete Frau Landheim beschwichtigend, „Dir sieht man weder die dreißig Jahre, noch die alte Jungfer an und so wie Du frisch und gesund und blühend bist, könntest Du es mit jeder Zwanzigjährigen aufnehmen. Einen Mann, der jünger ist, wie Du, möchtest Du gewiß ohnehin nicht nehmen und ein Aelterer wird sich wenig daran kehren, ob Du 29 oder 30 Jahre alt bist.“

„Ach, das ist es ja garnicht,“ sagte Malchen und wurde wieder sehr rot. „Du weißt, daß ich wirklich garnicht ans Heiraten denke!“

„Wirklich nicht?“ frug Frau Landheim lächelnd, „hättest Du es wirklich geschworen, selbst wenn ein gewisser Doktor Friedrich seine langjährige Freundschaft endlich mit einem Liebesgeständnis

abschloffe? Sieh', wie Du über und über rot wirst! Gesteh' es nur, Doktor Friedrich ist Dir nicht gleichgültig!"

"Ach geh', Du bist unausstehlich!" Mit heftiger Geberde entwand sich Malchen den sie sanft umschlingenden Armen ihrer Schwägerin und drehte ihr den Rücken zu. "Was ihr immer mit Doktor Friedrich wollt! Er ist ein langjähriger Freund, das gestehst Du selbst zu, und nicht nur zu mir allein, sondern zur ganzen Familie. Wenn wir gegenseitig ein tieferes Interesse an einander hätten, so brauchten wir uns desselben weder zu schämen, noch den Zeitpunkt, wo dies Interesse zur Aussprache käme, von Jahr zu Jahr hinauszuschieben — oder sage einmal selbst, ob Du Gründe wüßtest, welche uns daran hindern würden? Ach, es ist ja einfach lächerlich, darüber zu sprechen!"

"Ja, es ist lächerlich," gab Frau Landheim ruhig zu, "und doch habe ich mir schon den Kopf zerbrochen über Euch Leutchen. Ihr paßt nämlich beide vortrefflich zusammen. — Der Doktor könnte gar keine passendere Frau finden, als Dich, die Du so häuslich und wirtschaftlich bist, so ganz seinem Ideal entsprichst und Du — nun, Du magst sagen, was Du willst, so ganz gleichgültig ist Dir der Mann doch nicht!"

"Hättest Du das wirklich aus meinem Benehmen geschlossen?" frug nun Malchen plötzlich sehr ernst, und eine gewisse Angst zitterte aus ihrer Stimme.

"Aus Deinem Benehmen — wie Du das alles tragisch nimmst," sagte die Schwägerin lächelnd. "Nein, nein, beruhige Dich nur, Du hast Dir ihm gegenüber nichts vergeben, aber ein Frauenauge sieht scharf, sieht die Liebe im Auge eines anderen Weibes, wo dieses selbst noch keine Ahnung hat davon, und weil ich Dich lieb habe und gerne Dein Glück möchte, so habe ich Dich doppelt scharf beobachtet, und ich glaube, ich habe nicht unrecht mit meiner vorigen Behauptung."

Sinnend blickte Frau Landheim in das hübsche Gesicht ihrer Schwägerin, welche mit gesenkten Blicken vor ihr stand. Endlich schlug Malchen ihre Augen auf, in denen eine helle Thräne schimmerte und indem sie sich zu einem Lächeln zwang, sagte sie:

"Dummheit, werde mich gleich hinstellen und seufzen wie ein Backfisch! Das kommt aber von Deinem ewigen Quälen — Du hast nicht eher Ruhe, als bis Du alles weißt. Nun ja, Du hast recht, wenn mich Doktor Friedrich hätte zur Frau haben wollen, wenn er mich noch heute wollte, mit Freuden würde ich die Seinige, und gewiß, wir würden sehr glücklich, aber — ich bin ihm zu alt!"

„O nicht doch,“ wehrte Frau Landheim ab, „das ist wirklich bloß so eine Einbildung von Dir, — er ist doch auch gewiß schon Bierzig.“

„Wenn auch, aber warum forcht er denn bei jeder Gelegenheit nach meinem Alter? Ja neulich, als Ihr davon sprachtet, daß heutzutage die jungen Mädchen alle so oberflächlich erzogen werden, sagte er, daß es bei ihm vor allem darauf ankäme, wie alt das Mädchen sei, das er einmal heiraten würde.“

„Du hast recht,“ antwortete Frau Landheim, „auch mir fiel diese Aeußerung auf, aber konnte er damit nicht meinen, daß er gerade ein ganz junges Mädchen nicht bevorzugen würde?“

Malchen lachte kurz und herb auf. „Ach, geh’ doch, Pauline, das glaubst Du selber nicht, — welcher Mann würde nicht ein junges Mädchen einer alten Jungfer vorziehen! Und wenn auch — in jedem Fall ist es mir peinlich, wenn man mich nach meinem Alter fragt.“

„Ja doch, ja; das hast Du mir nun oft genug gesagt, und was an uns liegt, das weißt Du ja, so geschieht alles, daß dies Thema nicht zur Sprache kommt, aber für die Kinder kann man eben nicht! Sie meinen’s aber auch nicht so!“

Damit war das peinliche Gespräch zwischen den beiden Schwägerinnen erledigt und jede wandte sich wieder ihrer Beschäftigung zu, um nach kurzer Frist den Schlummer aufzusuchen. —

Der erste Schimmer des jungen Tages fiel eben durch die bunten Flursenster des Landheimischen Hauses und erzeugte im Innern desselben ein zweifelhaftes Dämmerlicht, gerade hell genug, um drei seltsamen Gestalten, welche scheu und vorsichtig die Treppe zum oberen Stocke emporzuschlichen, den Weg notdürftig zu erleuchten.

„Halt, Kurt,“ flüsterte eine Mädchenstimme ängstlich, „Du darfst nicht so schnell gehen, hilf mir lieber Hans führen, der zittert ja an allen Gliedern!“

„Die Memme fürchtet sich,“ grollte Kurt verächtlich, „da hätte er lieber in seinem Bette liegen bleiben können, wir brauchen ihn ja garnicht!“

„Oho, ich fürchte mich nicht,“ erwiderte Hans gekränkt, während es ihn förmlich schüttelte und seine Lippen bebten, „es ist nur die Kälte!“

„Bah, die Kälte,“ meinte Kurt wegwerfend. „Du hast ja Mama’s dicke Jacke an, während ich bloß in Unterhosen bin, und mich friert doch nicht. Gelt, Lottchen, wir wissen schon, warum er so zittert.“

Ehe Lottchen etwas erwiedern konnte, hatte Hans, als Rächer

seiner Ehre, dem größeren Bruder von hinten einen Buß in den Rücken versetzt, daß diesem momentan der Atem verging. Wütend drehte er sich um und ging auf den kleinen Zornigen mit geballten Fäusten los.

„Na warte, Du Feigling, also von hinten hast Du Courage? Ich aber greife von vorne an.“ Und zugleich wollte er sein Wort zur That machen und auf Hans losstrommeln, aber Lottchen hielt ihn davon ab.

„Pst, Kurt,“ rief sie leise, „macht doch keine Dummheiten! Wenn ihr solchen Lärm macht, weckt ihr ja die Leute im Hause, und mit unserer schönen Ueberraschung ist's alle. Kommt lieber flink, ehe der Bäckerjunge klingelt.“

Halb zögernd, halb nachgebend, folgte Kurt der Schwester, indem er mit einem drohenden Blick auf den Bruder erwiderte:

„Deine Haue kriegst Du schon noch!“

Als das ältere Geschwisterpaar unter solchen Verzögerungen endlich das obere Stockwerk erreicht hatte und Lottchen sich eben wieder an Hans wenden wollte, war dieser nicht da; er saß trozig und beleidigt unten am Fuße der Treppe und murmelte etwas von: „Ich mag nicht, nun gerade nicht“ — in sich hinein. Vergeblich ging Lottchen zu ihm hinunter und bat ihn, doch die Freude nicht zu verderben, er blieb beharrlich sitzen und antwortete nicht.

„Ach, laß den Esel sitzen,“ rief endlich Kurt in halbblautem Flüsterton hinunter, welche freundschaftliche Bemerkung Hans mit einem unendlich kühlen — „Selber einer“ — vergalt.

Lottchen, welche endlich einsah, daß weder Bitten noch Versprechungen auf Hans irgend welchen Eindruck machten, rannte endlich die Treppe hinauf und rief verzweifelt:

„Was wird denn da aber aus unserem Ständchen? Da haben wir ja blos eine erste Stimme, das ist doch zu wenig?“

„Ach was,“ meinte Kurt, „du mußt halt recht brüllen, daß man's besser hört.“

Es fragt sich, ob Lottchen die Weisheit dieses Rates völlig begriff, wenigstens machte sie ein höchst klägliches Gesicht und sagte endlich:

„Nun müssen wir aber zuerst unseren Kranz aufhängen und dann wollen wir in Gottes Namen anfangen.“

Sie brachte bei diesen Worten aus dem großen Umschlagtuch, womit sie sich sorglich eingehüllt hatte, einen großen Kranz hervor und indem sie sich kerzengerade vor eine auf den Treppensflur mündende Thür aufstellte, kletterte Kurt wie auf Verabredung auf ihre

Achsel und hängte nach einiger Mühe den Kranz an einen Nagel, der schon bei einer früheren Gelegenheit über der Thüre angebracht worden war. Leise sprang er dann wieder herab und nun betrachteten beide höchst befriedigt ihr Werk.

„Kann man's auch ordentlich lesen?“ frug Lottchen, welche etwas kurzſichtig war.

„Natürlich, was denkst Du denn,“ entgegnete Kurt in geſränkter Würde, da er der Verfertiger der Inſchrift des Kranzes war, — „ſehr ſcharf und deutlich ſogar: „Der dreißigſte Geburtstag lebe hoch!“ — „Wird das nicht Aufſehen machen?“

Lottchen nickte „bloß und ſtellte ſich dann etwas beiseite, um endlich mit dem Bruder die zweite geplante Ueberraschung in Scene zu ſetzen. Und nach einigem leiſen Räuſpern und Summen tönte klar und deutlich von zwei Kinderſtimmen das Lied in die ſtille Morgenluft:

„Schier dreißig Jahre biſt Du alt —“ genau ſo, wie es Holtei uns gedichtet hat.

Während ſich hier draußen dieſer großartige Akt vorbereitete, träumte hinter der Thür in ihrem traulichen Mädchenſtübchen Tante Malchen noch den Morgentraum. Das geſtrige Geſpräch hatte ſie doch ſo ziemlich aufgereggt, ſo daß ſie noch lange ſchlummerlos auf ihrem Bette lag und erſt ziemlich ſpät einſchlieſ. Kaum aber ertönten die erſten Worte des bekannten Mantelliedes an ihr Ohr, als ſie, wie von einer Tarantel geſtochen, emporfuhr und mit Entſetzen dem Geſange lauſchte.

„Himmel, das gilt mir,“ dachte ſie und ſprang ſchleunigſt aus dem Bette, „wer — wer kann mir das anthun?“

„Bald überzeugte ſie ſich, daß die Sänger noch ſehr jugendliche Stimmen hatten, und obwohl ſie eine ſolche Ruchloſigkeit den Kindern ihres Bruders kaum zutrauen konnte, ſo mußte ſie doch zuletzt daran glauben.

„Schändlich, ſchändlich,“ rief ſie verzweiflungsvoll und rannte mit gerungenen Händen im Zimmer auf und ab. — „Ich bin blamiert im ganzen Hauſe, für immer blamiert! Nirgends kann ich mich mehr ſehen laſſen, — oh, und der Doktor!“

Stöhnend ſchlug ſie die Hände vors Geſicht und ſank zurück auf ihr Lager, wo ſich ihr Schmerz in einen heißen Thränenſtrom auflöſte. —

Kurt und Lottchen ſangen indeſſen in größter Seelenruhe weiter und ſchon öffnete ſich hie und da im Hauſe leiſe eine Thür, und manch verwundertes, lächelndes Geſicht blickte hinaus. Und

mit dem Erfolg wuchs den Sängern der Mut, und beide waren bereits in jenem Stadium angelangt, welches vorhin Kurt auf so bezeichnende Weise „brüllen“ genannt hatte, als die rauhe Hand der Wirklichkeit, welche letztere diesmal vom heftig zürnenden Papa vorgestellt wurde, die Kinder aus allen ihren Himmeln riß. Ohne ein Wort zu sagen, griff er Lottchen mit der Rechten, Kurt mit der Linken, schüttelte beide in der ersten Aufwallung seiner gerechten Entrüstung derb hin und her, daß ihnen der Gesang thatsächlich in der Kehle stecken blieb und stieß dann die Erschrockenen vor sich her die Treppe hinunter, indem sein fester Griff sie vor dem Fallen bewahrte, und unten in der Wohnung angelangt, riß er eine finstere Kammer auf, woselbst für gewöhnlich allerlei Gerümpel aufbewahrt wurde, und da hinein sperrete er die unglücklichen Sänger, welche bisher noch garnicht Zeit gehabt hatten, zum Bewußtsein ihres Unrechts zu kommen, während sich Hans entsetzt und zitternd, diesmal wirklich vor Angst, in sein Bett verkroch.

Frau Landheim, welche ein unbestimmter Lärm aus dem Schlummer gejagt und die nun in eiligst übergeworfenem Morgenrock herauseilte, hatte dieser Prozedur ihres erzürnten Gatten leichenblaß, aber ohne ein Wort der Entgegnung, zugehört und wagte endlich die Frage:

„Was um Himmels willen hat es denn gegeben?“

„Geh' hinauf zu Malchen,“ keuchte ihr Gatte statt anderer Erklärung, „die thut sich sonst ein Leid an. Flink, flink, und wenn sie Dich nicht einläßt, so sprengst Du die Thüre.“ Mit diesen Worten schob er die widerstrebende Frau dem Eingange zu.

„Ich gehe ja schon,“ flüsterte diese beinahe weinend, „aber Paul — die Kinder — Du wirst sie doch nicht noch mehr strafen!“

„Die bleiben heute den ganzen Tag hier eingesperrt, und wehe demjenigen, der es etwa wagen sollte, ihnen etwas zu essen zu geben. Solche bodenlose Ungezogenheit muß mit Hunger bestraft werden.“

„Aber was ist denn eigentlich vorgefallen?“ wagte Frau Landheim noch einmal zu fragen.

Statt aller Antwort jedoch schob der Gemahl, der zu Zeiten recht heftig sein konnte, die geängstete Frau hinaus und schlug die Entreehür hinter ihr zu. Mit zitternden Knien wankte sie endlich die Treppe hinauf zur Thüre ihrer Schwägerin, woselbst ihr vor allem der Geburtstagskranz mit der weithinleuchtenden Inschrift in die Augen fiel.

Nun huschte doch etwas wie ein Lächeln über ihr Antlitz

und in ihrem bebenden Mutterherzen, welches bisher ihre Lieblinge für geheime Verbrecher zu halten geneigt war, dämmerte die erleichternde Ahnung auf, daß die ganze, schreckliche That gewiß auf einen dummen Streich hinauslief, welchen ihr Gemahl in seinem ersten Zorn zu hart beurtheile. Die Worte ihres Gatten, Malchen könne sich ein Leid anthun, ließen jedoch vorläufig noch keine rechte Erleichterung in ihr aufkommen, zumal sie lange an der Thüre pochte, ohne von der Schwägerin drinnen ein Lebenszeichen zu vernehmen. Erst als sie die Drohung hören ließ, die Thüre mit Gewalt aufsprengen zu lassen, ward der Kiegel von innen zurückgeschoben, und Malchen im Nachtgewand, die Haare gelöst, die Augen rot und verweint, ein Bild der bittersten Verzweiflung, ward sichtbar. Dieselbe hatte anfangs nicht übel Lust, ihren Groll auch auf die Schwägerin auszudehnen, und erst deren ungeheuchelte, völlige Unkenntnis der Situation belehrte sie von deren Unschuld. Als Frau Landheim die Missethat ihrer Kinder in ihrem ganzen Umfange kennen gelernt, war sie natürlich auch nicht sonderlich entzückt darüber, doch ihre Mutterliebe faßte die Sache immerhin leichter auf, als der erzürnte Vater und die geschädigte Schwägerin, und sie hoffte, wenn es ihr nur gelang, die letztere wieder auszuföhnen, daß auch ihr Gemahl milder denken und die beabsichtigte Hungerkur den Kindern erlassen würde.

Malchen jedoch, das sonst so sanfte, weichherzige Malchen, blieb unverföhlich; sie war an ihrer empfindlichsten Stelle, der weiblichen Eitelkeit, getroffen, und sah noch obendrein die schönste Hoffnung ihres Herzens, die sie bisher trotzdem noch immer gehegt, durch die freche Indiskretion der Kinder scheitern gehen — so etwas verzeiht ein weibliches Herz nicht so leicht, und Frau Landheim mußte zulezt, als alle Bitten und Vorstellungen nichts halfen, schweren Herzens wieder hinuntergehen in ihre Wohnung, woselbst heute, statt der erwarteten Geburtstagsfreude, eine gar trübe, klägliche Stimmung herrschte.

Herr Landheim, der seine Schwester außerordentlich liebte, empfand die ihr angethane Kränkung als persönliche Beleidigung und hatte nicht übel Lust, seine Gattin für die Kinder verantwortlich zu machen; er wettete im Hause herum wie ein brüllender Löwe, so daß ihm alle scheu und ängstlich schon von weitem auswichen und die armen gefangenen Missethäter in ihrer finstern Kammer jedesmal Herzklopfen bekamen, wenn des Vaters grollende Stimme in der Nähe ertönte, da sie dann die Vergeltung in handgreiflicher Gestalt über sich hereinbrechen glaubten.

Hans, der sein Gewissen auch nicht ganz frei von Schuld fühlte, wagte sich aus der Kinderstube gar nicht heraus und verhielt sich dort ausnehmend still und artig, während Frau Landheim, welche ihre Kinder noch nüchtern wußte, in ihrer Herzensangst alles mögliche vornahm, ohne eine einzige Arbeit zu Ende zu führen.

Die einzige Zufriedene bei der ganzen Geschichte war Anna, die Köchin, da ihr ja nun voraussichtlich die beabsichtigte große Kocherei erspart blieb; zudem konnte sie Fräulein Malchen, welche ihr manchmal recht unbequem auf die Finger sah, nicht gut leiden, und gönnte ihr daher den Streich, der ihr gespielt wurde, von Herzen. Sie konnte es auch gar nicht übers Herz bringen, ihre Gefühle so lange zu verschweigen, bis der Zufall sie mit ihrer Freundin, der Wirtschafterin des Doktor Friedrich, zusammenführte, sondern sie eilte noch denselben Vormittag unter irgend einem Vorwande hinaus aus ihrer Küche und ins obere Stockwerk, woselbst auch Doktor Friedrich seine Wohnung hatte, um dort mit ihrer Busenfreundin die Ereignisse des Morgens und deren Tragweite gründlich und ausführlich zu besprechen.

Raum war Anna fort, so bereitete die Wirtschafterin ihrem Herrn ein zweites Frühstück, und indem sie dasselbe dem Doktor servierte, erzählte sie ihm in möglichster Ausführlichkeit, was sich heute alles zugetragen, indem sie das Ständchen der Kinder als Augen- resp. Ohrenzeuge extra hervorhob.

Doktor Friedrich, ein stattlicher hübscher Mann mit dunkelblondem Vollbart und noch ungelichteten, dunklem Haar, lauschte anfangs sichtlich belustigt der Erzählung, als aber die Frau das Lied nannte, welches die Kinder gesungen hatten, sprang er so eilig auf, daß das vor ihm stehende Tablett nebst Glas und Flasche nur auf ein rasches Zugreifen der erschrockenen Frau vor dem Herabstürzen bewahrt blieb.

„Was sagen Sie, Frau Meier? Dreißig — dreißig Jahre wäre Fräulein Malchen heute alt? Himmel, ist das auch wahr — wirklich, dreißig Jahre?“

„Nun ja, der Herr Doktor hören's ja doch“, erwiderte die Frau, „was ist denn da so Besonderes dabei — daß das Fräulein eine alte Jungfer ist, sieht man ihr trotz aller Schönheitsmittel von weitem an.“

Ob nun der Doktor diese Bemerkung nicht mehr gehört, oder ob sie ihm gleichgültig war, wissen wir nicht, — in jedem Fall antwortete er nichts darauf, sondern griff nach seinem Hute

und rannte an der verblüfften Frau vorbei hinunter in die Landheimsche Wohnung, wo er als langjähriger Hausfreund jederzeit Zutritt hatte. Dort hatte er ein kurzes, hastiges Gespräch mit Herrn Landheim, und nachdem auch dessen Gattin herbeigerufen worden und Kenntniss von der Unterredung der Männer genommen hatte, verabschiedete sich der Doktor mit vielsagendem Händeschütteln vom Hausherrn, und Frau Landheim geleitete ihn freudestrahlend die Treppe wieder hinauf, wo beide endlich vor Malchens Thüre stehen blieben.

„Treten Sie ein wenig auf die Seite, Herr Doktor“, flüsterte Frau Landheim, „damit meine Schwägerin, wenn sie mir die Thüre öffnet, Sie nicht erblickt, und warten Sie hier außen so lange, bis ich an der Thüre klinge — es könnte doch sein, daß wir das arme Mädchen, welche solchen Besuch heute am wenigsten erwartet, in Verlegenheit brächten, wenn wir sozusagen mit der Thüre ins Haus fallen.“

Der Doktor nickte und that, wie ihm geheißen, und nun klopfte Frau Landheim an die Thüre und bat Malchen, daß diese ihr aufmache. Nach kurzem Zögern öffnete diese wirklich, und mit verstohlenem Augenwinken gegen den Doktor trat Frau Landheim in das Zimmer, woselbst sie sich mit einem einzigen Blick überzeugte, daß alles zierlich und nett aufgeräumt, Malchen selbst in einfacher Haustracht mit geordnetem Haar, sauber wie immer anzusehen war und also der Besuch des Doktors keine Störung bringen konnte.

„Ich will Dich nur fragen“, sagte Frau Landheim, „ob Du nicht herunterkommen willst — Du kannst doch nicht ewig hier oben sitzen?“

„Nein“, antwortete Malchen, „heute seht Ihr mich keinesfalls unten. Aber wenn Du mir mein Frühstück heraufbesorgen ließeest — nur eine Tasse starken Kaffee — wäre ich Dir dankbar!“

In scheinbarer Bereitwilligkeit wandte sich Frau Landheim wieder gegen die Thüre und ergriff die Klinke, welche sie wie absichtslos einigemal auf- und zumachte.

Auf dieses Zeichen hin hatte der Doktor nur gewartet, und ehe Malchen wußte, wie — stand er, den zu sehen sie heute am wenigsten hoffte und wünschte, vor ihr, und die Schwägerin drückte außen leise die Thüre ins Schloß.

Mit einem Ruf der Bestürzung schlug Malchen beide Hände vors Gesicht und eilte in den Hintergrund des Zimmers, wohin ihr der Doktor lächelnd folgte.

„Mein Gott“, sagte er sanft, indem er sich bemühte, aus seiner Stimme alle Erregung zu verbannen, — „bin ich denn eine so fürchterliche Erscheinung, daß Sie vor mir flüchten müssen? Und ich kam doch bloß in der harmlosen Absicht, Ihnen zum Geburtstag zu gratulieren, zum dreißigsten Geburtstag, Fräulein Malchen!“ Das „dreißigsten“ betonte er hierbei ausdrücklich scharf.

Malchen zuckte zusammen und machte eine Bewegung, als wollte sie abermals entfliehen; dann aber ließ sie die Hände sinken, und sagte, indem ihre Wangen und in ihren Augen bereits wieder die Thränen funkelten:

„Herr Doktor, Ihnen wenigstens hätte ich mehr Zartgefühl zugetraut.“

„Aber Fräulein Malchen“, sagte Doktor Friedrich noch immer lächelnd und beugte sich herab, um der kleinen Zürnenden tief in die hübschen Augen zu sehen, — „ist es denn so etwas Entsetzliches, wenn man dreißig Jahre alt ist und von einem alten Freund eine Gratulation dazu hören muß?“

„Nach den heutigen Vorgängen wäre es wohl besser gewesen, diese Gratulation ganz wegzulassen“, erwiderte Malchen erzürnt, „und wenn Sie es durchaus nicht lassen wollten, so konnte es doch wenigstens bleiben, bis Sie mich in der Wohnung meines Bruders trafen; aber dieser specielle Besuch Ihrerseits kommt mir vor, wie ein offener Hohn — ich begreife meine Schwägerin nicht, daß —“

„Fräulein Malchen — geliebtes, teures Mädchen —“ der Doktor hatte nach der kleinen Hand gefaßt, welche sie ihm vergebens entziehen wollte und hielt sie mit warmem Druck fest — „wenn ich Ihnen aber nun sage, daß ich schon lange mit Schmerz und Sehnsucht darauf warte, Ihnen zu diesem Tage gratulieren zu dürfen, — daß erst mit dem heutigen Tage ein Glück für mich erreichbar ist, nach dem sich mein Herz sehnt, so lange ich Sie kenne — — Fräulein Malchen, darf ich weiter sprechen?“

Malchen, welche dieser unverständlichen Rede mit Bewunderung gelauscht hatte, und die nach der Innigkeit, mit welcher der Doktor zu ihr sprach, unmöglich mehr an einen Hohn auf ihre dreißig Jahre schließen konnte, nickte stumm, und Doktor Friedrich fuhr fort:

„Sie wissen, mit welcher Liebe und Verehrung ich an meiner verstorbenen Mutter gehangen habe, und daß mir somit ein Wunsch derselben, mag er auch ein wenig seltsam sein, noch über deren Grab hinaus teuer ist. Meine Mutter hätte nun gerne noch bei

Lebzeiten gesehen, daß ich mir ein häusliches, fleißiges Mädchen zur Frau nähme, damit ich darin einen Ersatz fände für die sorgende Mutterhand, wenn diese einst für mich nicht mehr würde schaffen können. Jedoch mein Herz sprach für Keine, und ohne Liebe wollte ich nicht heiraten. Als nun meine gute Mutter starb, nahm sie mir noch das Versprechen ab, kein Mädchen zu heiraten, das jünger als dreißig Jahre alt sei, um nur ja sicher zu sein, daß ich keine unerfahrene, flatterhafte Frau bekäme. Ich versprach das meiner Mutter gerne und habe mir damals weiter nichts dabei gedacht, bis ich Sie vor fünf Jahren kennen lernte. Sie, Fräulein Malchen, lernte ich schätzen und — lieben, und mein Entschluß war, wenn ich mir nicht Ihre Gegenliebe erringen könne, ganz unvermählt zu bleiben. Leider war ich über Ihr Alter völlig im unklaren, — hielt Sie jedoch damals für ungefähr zwanzigjährig, und hatte demnach die trostlose Aussicht, wollte ich das meiner sterbenden Mutter gegebene Versprechen halten, noch zehn Jahre warten zu müssen. Doch wollte ich um Sie dienen, wie Jakob um Rahel, und hoffte mir inzwischen wenigstens Ihre Freundschaft zu erringen. Können Sie mir's nun verdenken, daß mich die Judiskretion der Kinder unbeschreiblich glücklich macht? Fünf Jahre — bedenken Sie doch, Fräulein Malchen, fünf Jahre, die ich zwischen mir und meinem Glücke liegen wähnte, hat mir das Schicksal gnädig geschenkt, — das ist bei meinen Jahren mehr, als ich zu hoffen wagte, — nun liegt mein Glück einzig noch in Ihren Händen, — Fräulein Malchen, darf ich denn hoffen, daß Sie mir auch ein klein wenig gut seien?“

Er hob mit der linken Hand ihr gesenktes Köpfchen und sah ihr forschend in die feuchten Augen, und was er darin las, mußte wohl eine frohe, glückverheißende Antwort sein, denn ganz sachte legte er seinen Arm um ihre schlanke Taille und zog sie still an seine Brust, wo sie ihr ungeahntes Glück in seligen Thränen ausweinte.

Nach einiger Zeit führte Doktor Friedrich sein endlich gewonnenes Bräutchen strahlend hinunter zu ihren Verwandten, welche mit herzlichen Worten und aufrichtiger Freude dem Brautpaar Glück wünschten.

„Wo sind denn aber die Kinder?“ frug Malchen, als endlich eine Pause in der Unterhaltung eingetreten war.

Statt aller Antwort eilte Frau Landheim hinweg, schloß das Gefängnis ihrer Lieblinge auf und führte die ganz verschluchzten und verängsteten Kinder herein.

„Papa hat sie eingesperrt,“ sagte sie mit einem vorwurfsvollen Blick auf den Gestrengen, „und sie sollten heute den ganzen Tag hungern.“

„Nein, Kinder,“ rief der Doktor fröhlich lachend, „Ihr seid bei unserer Verlobung die Hauptpersonen, — Euer Streich, den Ihr in jugendlicher Thorheit verübtet, hat mich glücklich gemacht, denn ohne ihn wüßte ich wohl schwerlich, daß dies kleine thörichte Mädchen schon 30 Jahre alt ist. Laßt Euch nun vor Allem tüchtig zu essen geben, und wenn Ihr erst wieder Mut gefaßt habt, dann müßt Ihr uns extra laut und schön vorsingen:

„Schier dreißig Jahre bist Du alt!“

„Treffkönigin“.

Novellette von C. Wild.

Gerta hatte geweint; noch hingen krystallhelle Tropfen in den langen, dunkeln Wimpern und die hübschen, braunen Augen schimmerten feucht. Zum erstenmale in ihrem jungen Leben vielleicht empfand sie, wie drückend Armut ist.

Gertas Vater war ein kleiner Beamter, dessen Gehalt eben nur für das notwendigste hinreichte, sie war die Älteste von drei Geschwistern und mußte fleißig in der Hauswirtschaft mithelfen. Sie that auch alles gern und willig, aber zuweilen hätte sie doch auch ein bißchen Vergnügen haben mögen, und dieses ward ihr jetzt geboten, und doch mußte sie entsagen, denn sie war zu arm, um sich zu dem bevorstehenden Feste ein neues Kleid kaufen zu können. Der Präsident Gehring gab seiner aus der Pension zurückgekehrten Tochter zu Ehren einen Ball.

Als Kinder waren Gerta und Alma Freundinnen gewesen, und diese Freundschaft setzte sich auch später fort, obschon Alma in glänzenden und Gerta in fast dürftigen Verhältnissen lebte.

Zu dem bevorstehenden Kostümball nun hatte Alma ihre Freundin persönlich eingeladen und Gerta hatte freudig zugesagt, aber als sie dann an die Musterung ihrer bescheidenen Garderobe ging, da zeigte es sich, daß sie gar nichts besaß, was zu ihrem Zwecke gepaßt hätte.

Und Gerta wußte nur zu gut, ihr Vater konnte ihr keinen neuen Anzug kaufen. Sie machte auch keinen Anspruch darauf, aber es that doch so bitter weh, auf alle Freuden ihrer Jugend verzichten zu müssen. Und deshalb hatte sie vorhin geweint, nicht achtend der Trostsprüche ihrer Mutter, die mit ihrem Kinde litt und doch nicht helfen konnte. In drei Tagen sollte das Fest stattfinden, und Alma hatte ihr schon eine Menge erzählt von dem hübschen Kostüm, das sie sich eigens zu dieser Gelegenheit hatte anfertigen lassen.

Von Sammt und Seide sollte es sein, mit Spitzen und Goldfransen besetzt. Gerta seufzte tief auf, wenn sie an ihr einfaches, weißes Kleidchen dachte; was konnte sie mit dem oft gewaschenen dünnen Fäbuchen beginnen? Nichts! Ein Kostüm ließ sich doch nicht davon herstellen.

„Weißt Du, liebe Mama,“ sagte sie, entschlossen die letzten Thränen von den Wimpern schüttelnd, „da mir doch jede Möglichkeit benommen ist, das Fest zu besuchen, so will ich heute noch zu Alma gehen und ihr unter einem Vorwande absagen; ich weiß zwar noch keinen, aber unterwegs wird mir schon etwas Passendes einfallen. Ist das einmal abgethan, so denke ich sicher weniger daran und füge mich in das Unvermeidliche! Sie fiel ihrer Mutter um den Hals und gab ihr einen herzhaften Kuß. Die Mutter schloß ihr Kind betrübt in die Arme. Wie gerne hätte sie ihr das für Gerta so seltene Vergnügen gegönnt, aber es ging nicht, wahrhaftig es ging nicht!

Wenige Minuten später stieg Gerta in ihrem einfachen aber netten Straßenkleidchen die Treppe zu des Präsidenten Wohnung empor.

Ihr war das Herz recht schwer; so sehr sie sich auch das Köpfchen zerbrach, ihr wollte kein glaubwürdiger Vorwand einfallen, und recht verzagt trat sie bei der Freundin ein.

Alma empfing sie mit stürmischem Jubel.

„Denke Dir nur,“ rief sie ihr entgegen, „meine Tante hat mir aus der Residenz einen prachtvollen Federnfächer geschickt. Gewiß, ich werde bei unserem Feste die Schönste, die Eleganteste sein!“

Die sonst so gutmütige Gerta empfand etwas wie Neid, aber erschrocken über sich selbst, suchte sie diese Regung zu unterdrücken.

In Almas Zimmer hing das Kostüm, prachtvoll anzuschauen, vielleicht etwas zu reich und kostbar für ein junges

Mädchen, aber die Tochter des Präsidenten konnte es ja haben, ihr Vater war reich.

Gerta schluckte die hervorquellenden Thränen tapfer hinunter; sie wollte eben Alma mitteilen, daß sie das Fest nicht werde besuchen können, als das Mädchen eintrat und meldete, bei der Frau Präsident sei Besuch, Fräulein Alma möge hinüber kommen.

„Nicht wahr, Du entschuldigst mich, Gerta,“ sagte diese eilig, „es ist die Baronin Lengsfeld, sie hat mich seit meiner Heimkehr noch nicht gesehen. Ich bin bald wieder da, und damit Du nicht lange Weile hast, komm!“ Sie schob Gerta in ein Nebenzimmer, in welchem sich der prachtvolle Flügel und einige Bücherschränke befanden.

„Vertreibe Dir die Zeit wie Du willst,“ meinte sie, „da sind die neuesten Modejournale, sieh' sie Dir an.“

Sie drückte die willenlose Gerta in einen bequemen Fauteuil in der Fensternische, vor dem ein mit Zeitungen bedecktes Tischchen stand, und eilte flüchtig zur Thüre hinaus.

Gerta blätterte mechanisch in den Zeitungen; es gab in den verschiedenen Modeblättern eine Menge Maskenanzüge, aber alle waren so kostbar, so reich, daß Gerta nur um so tiefer die Dürftigkeit ihrer Mittel fühlte.

Sie war doch auch jung und lebensfroh und doch mußte sie auf jedes Vergnügen Verzicht leisten. Das that weh, so weh, und ihrer trüben Stimmung nachgebend, wehrte sie den Thränen nicht, die reichlich über ihre Wangen flossen.

Sie verhüllte ihr Gesicht mit beiden Händen und schluchzte leise in sich hinein; sie weinte nicht mehr allein um das Fest, sie weinte um ihre Jugend, die so still, so traurig dahinflöß, über die Armut ihrer Eltern und daß sie so gar keine Aussicht hatte, ihnen durch ihre Hilfe etwas Besseres verschaffen zu können.

Als sie sich so rückhaltlos ihrem Schmerze hingab, fühlte sie plötzlich eine weiche Hand auf ihrer Schulter und eine sanfte Stimme fragte teilnehmend: „Mein Gott, warum weinen Sie denn gar so bitterlich?“

Gerta ließ die Hände sinken und blickte auf. Vor ihr stand ein hochgewachsener, junger Mann, der sie halb erstaunt, halb bewundernd anblickte.

Gerta errötete vor diesem Blicke; sie wußte nicht, wie hübsch sie ausah in dieser Verwirrung, mit den glänzenden Tropfen in den braunen Augen. Sie wollte sich abwenden, aber der Fremde zwang sie förmlich durch seinen Blick, ihn anzusehen, und das

mochte wohl die Ursache sein, daß sie auf seine wiederholte Frage naiv antwortete: „Ich weine, weil ich nicht die Mittel besitze, mir zu Almas Feste einen hübschen eleganten Anzug anzuschaffen.“

Ein Lächeln flog über seine ernstesten Züge, das aber blitzschnell verschwand.

„Muß es denn ein elegantes Kostüm sein?“ fragte er sanft, „ist nicht oft das einfachste das hübscheste?“

Gerta wollte antworten, im selben Augenblicke trat Alma herein. Lebhaft eilte sie auf den jungen Mann zu.

„Ach, Herr Reinhart, das Mädchen sagte mir gerade, daß Sie gekommen seien. Mein Bruder Gustav wird sogleich erscheinen, unterdessen müssen Sie mit meiner Gesellschaft vorlieb nehmen.“

Sie plauderte weiter, ohne an Gerta zu denken, die ganz still in ihrer Ecke saß.

Um ihre verweinten Augen zu verbergen, nahm sie rasch eines von den vor ihr liegenden Blättern zur Hand, es war ein Wochenblatt für Mode und Handarbeit.

Gleichzeitig flogen ihre Blicke über die Zeilen, da aber leuchtete es plötzlich in ihren braunen Augen auf. Unter der Rubrik „Fragen und Antworten“ stand „Ein hübscher, billiger Maskenanzug“.

Sie las, und ihre Wangen färbten sich immer röter.

Das ging ja prächtig, das ließe sich fast ohne Kosten herstellen! Dazu taugte ihr altes, weißes Kleid, und sie konnte somit das Kostümfest bei Alma besuchen.

Almas Bruder trat ein und verließ bald darauf mit Herrn Reinhart das Zimmer.

„Ein reicher Fabrikbesitzer aus der Umgegend“, erklärte ihr Alma, als die Herren gegangen waren; „er wird unser Fest ebenfalls besuchen. Und nun, Kleine, was ist's, hast Du Dein Kostüm schon fertig?“

„Noch nicht,“ sagte Gerta lächelnd, „aber ich glaube, es wird recht hübsch werden, wenn auch nicht so prachtvoll wie das Deine.“

Alma lachte geschmeichelt. „Darf man nicht wissen, was es ist?“ fragte sie neckend.

„Das ist mein Geheimnis,“ rief Gerta fröhlich, „allein, beste Alma, ich muß jetzt gehen; wenn ich noch fertig werden will, muß ich mich beeilen.“

Sie nahm von der Freundin Abschied und eilte mit ganz verklärtem Gesicht nach Hause.

„O Mutter,“ rief sie, der guten Frau um den Hals fallend,

„ich gehe doch zu Almas Fest, und Du sollst sehen, wie hübsch mein Kostüm werden wird.“

Sie ging dann eilig noch einmal fort, um, wie sie geheimnissvoll lächelnd sagte, ihre Einkäufe zu machen, dann, als schon alle zur Ruhe gegangen waren, setzte sie sich in ihr Stübchen und machte sich an die Arbeit.

Gerta mußte viele Stunden von ihrem Schläfe opfern, aber schließlich zur bestimmten Zeit war ihr Kostüm fertig und es war sehr hübsch ausgefallen. —

Bei dem Präsidenten Gehring war alles hell erleuchtet. In den eleganten Wohnräumen versammelte sich eine fröhliche Gesellschaft; lauter junge, muntere Gesichter, aus deren Augen frohe Erwartung blickte.

Der Fabrikbesitzer Reinhart war soeben eingetreten; sein Blick flog suchend umher, nachdem er den Gastgeber und seine Familie begrüßt hatte.

Endlich! Dort stand sie ja, halb von den schwerseidenen Fenstervorhängen verdeckt.

Und wie reizend sie aussah! Gerta war als Treffkönigin erschienen. Das einfache, weiße Kleid war mit schwarzen Treffzeichen bedeckt, auf den braunen Locken saß ein Diadem mit Treffs, und das alles nahm sich so hübsch, so nett aus, daß kein Mensch eigentlich daran dachte, mit wie wenig Kosten ein solcher Anzug herzustellen war.

Freilich, Mühe hatte es gekostet, Mühe und Geduld; aber Gerta war ja Arbeit gewöhnt, und sah sich nun reichlich dafür belohnt, denn Jeder fand ihr Kostüm eben so originell als hübsch. Und wie ihre Wangen glühten, wie ihre Augen leuchteten, als Reinhart nun an sie herantrat und sie zum Tanze bat.

„Also doch gekommen,“ sagte er lächelnd, „und welch hübsches Kostüm Sie gewählt haben! Wie ist Ihnen nur der glückliche Einfall gekommen?“

Sie lachte fröhlich auf.

„Das ist mein Geheimnis,“ sagte sie, „heute sage ich es Ihnen nicht.“

Die älteren Damen, welche längs der Wand auf Divans Platz genommen hatten, fanden es doch ein wenig sonderbar, daß der reiche Fabrikbesitzer Reinhart mit der kleinen Gerta so viel tanzte und kaum von ihrer Seite wich.

Ein Mann wie er hätte unter den reichsten, vornehmsten

Mädchen der ganzen Gegend wählen dürfen, ohne fürchten zu müssen, einen Korb zu bekommen.

Es war in der That recht seltsam, und noch seltsamer vielleicht, daß diese kleine Gerta seine Huldigungen so unbefangen hinnahm, als mache sie sich eigentlich gar nichts daraus.

Das Fest ging zu Ende und Gerta nahm eine schöne Erinnerung mit sich.

Und daß diese Erinnerung immer wieder erneuert wurde, dafür sorgte redlich Reinhart, der auf einmal schrecklich viel in der Stadt zu thun hatte.

Es war auch nur ein Zufall, daß er so häufig durch die Straße ging, wo Gerta wohnte, und wenn er ihr braunes Köpfchen emsig über eine Näharbeit gebückt, sah, dann blieb er stehen und starrte minutenlang hinauf, bis sie aufblickte und errötend seinen Gruß erwiderte.

Zuweilen traf er Gerta auch bei ihrer Freundin, und als der Frühling kam, wußte er geschickt mehrere Ausflüge zu arrangieren, an denen Gerta mit ihren Eltern teilnahm.

Er machte sich mit Gerta's Vater bekannt, er schloß Freundschaft mit ihren jüngeren Brüdern, kurz, er that alles mögliche, um der Familie näher zu treten.

Gerta nahm die zahlreichen Aufmerksamkeiten Reinharts nicht mehr so unbefangen wie bei dem Feste entgegen. Ihr Herz pochte zum Zerspringen wenn sie ihn sah, und sie wurde in seiner Gegenwart oft so schüchtern, daß sie kaum ein Wort hervorbringen konnte.

Und so war der Mai ins Land gekommen; alles grünte und blühte in vollster Pracht.

Reinhart, welcher etwa eine halbe Stunde von der Stadt entfernt, eine schöne Villa mit großem Garten besaß, lud eines Tages die Familie Gertas ein, sein Besitztum zu besichtigen.

Er erhielt eine zusagende Antwort und pünktlich trafen auch alle ein. Reinhart führte seine Gäste durch alle Räume; es war alles so schön, so prächtig, daß sich Gerta fast bedrückt fühlte. Zuletzt ging es in den Garten, der eine Fülle der herrlichsten Frühlingsblumen bot.

Narzissen, Hyazinten, Krokus und Veilchen hauchten einen fast betäubenden Duft aus, und die blauen Blütendolden der Fliederbüsche neigten sich leise im Winde. Gerta sah mit glänzenden Augen um sich her.

Sie bemerkte kaum, daß sie sich mit Reinhart allein unter einem von Fliederbüschen gebildeten Laubengang befand.

„Sie haben es doch herrlich hier,“ sagte sie tief aufatmend, „welche Lust muß es sein, sich eines solchen Besitzes erfreuen zu können.“

Er war dicht an sie herangetreten und hatte leise seinen Arm um ihren schlanken Leib gelegt.

„Ja,“ sagte er, „ich bin stolz auf meinen Besitz und freue mich seiner, aber eines, das beste, fehlt mir doch noch — die Herrin des Hauses, die in den mir lieb gewordenen Räumen schaltet und waltet. Gerta, vom ersten Blick an bin ich Ihnen gut gewesen — Ihr kindlich offenes Wesen hat mich so wohlthuend berührt — ich suchte Ihre Nähe, wo ich konnte, und immer sind Sie mir lieber und werter geworden. Teueres Mädchen, wollen Sie dies alles mit mir teilen, wollen Sie die Herrin dieses Hauses sein, die Sonne meines Daseins, mein Glück — wollen Sie meine Frau werden?“

Gerta war abwechselnd rot und blaß geworden; ein stürmischer Jubel durchbrauste ihre Seele — er liebte sie — und sie — ach, seit sie ihn zum erstenmale gesehen, war ja sein Bild nicht aus ihrem Herzen gewichen. Und doch — sie zögerte. „Ich bin ein armes Mädchen,“ sagte sie leise, „ich habe nichts als mich und meine Liebe.“

„Und das ist das beste,“ rief er, sie fest in seine Arme schließend. „Ich will ja nichts als Dich und Deine Liebe.“

Glücklich lag Gerta in den Armen des geliebten Mannes, duldete sie die heißen Küsse, die er auf ihre Lippen drückte.

„Und nun komm zu den Eltern,“ sagte er, sie sanft aus seinen Armen lassend, „sie sollen sich unseres Glückes freuen.“

Als später ein kleines auserlesenes Mahl alle vereinte, bei dem selbst der Champagner nicht fehlte, da sagte Reinhart zu Gerta: „Und nun, meine kleine Treffkönigin, beichte, wie bist Du damals zu dem hübschen Kostüm gekommen? Eigentlich verdanke ich das Glück Deiner Bekanntschaft doch nur demselben.“

„Ach,“ erwiderte Gerta lachend, „ich schöpfte damals in meiner höchsten Verzweiflung Trost aus dem Wochenblatte „Der häusliche Ratgeber“, darin fand ich es schwarz auf weiß, daß man mit sehr einfachen Mitteln doch etwas Hübsches herstellen könne.“

Reinhart hob lustig sein Glas. „Also ein Hoch „dem häuslichen Ratgeber“,“ rief er, „und fortan soll meine süße Gerta dessen treueste Abonnentin sein.“ —

Bique fünf.

(Skizze von H. v. Ziegler.)

Das Jahr geht zur Rüste, wir wollen es fröhlich zum Abschied feiern, wer weiß, was das neue bringt.“

„Biel Schmerz und Enttäuschung, wenig Glück.“

Derjenige, welcher diese Worte gesprochen, war ein stattlicher Mann mit ernstem, schönem Antlitz, der die Uniform eines preußischen Hauptmanns trug. Er stand vor einer jungen Dame, deren liebliches Gesichtchen sich beunruhigt ihm zuwandte.

„Wie meinen Sie das, Hauptmann Verfen, Sie sind Besimist?“

„Das Schicksal hat mich dazu gemacht, gnädige Comteß,“ ein Schatten flog über die gebräunten, härtigen Züge; „ich habe mich seit meinen Knabenjahren, in denen ich bereits die Eltern verloren, hart durchs Leben schlagen müssen und bin bisher niemals dem Glück begegnet. Daß es mir je leuchten werde, darf ich nicht hoffen.“

Comteß Lore Schönau ward unter seinem Blicke plötzlich tiefrot, verwirrt wandte sie den ihren ab und entgegnete leise: „Wissen Sie nicht, Herr Hauptmann, daß wir stets hoffen sollen und müssen? Ohne Hoffnung ist auch der Reichste nur ein Bettler.“

„Ich werde an Ihr Wort denken, Gräfin, vielleicht — thut es mir eines Tages noch wohl.“

„Lore,“ riefen aus dem Nebensalon mehrere Mädchenstimmen und die junge Welt drängte sich heran, „Du sollst einmal Karten raten: es ist ohne Zauberei, aber die Herren halten es für Einbildung oder abgesprochene Sache.“

„Machen Sie doch gleich an den zwei Herrschaften eine Probe,“ schlug ein junger Mann in derselben Uniform wie Hauptmann Verfen vor, „wenn das Kunststück jetzt gelingt ohne jede Vorbereitung, erkläre ich mich für besiegt. Komm her, Cousine Lore, ich als Hauptskeptiker dieses Kreises will Dich instruieren.“

„Erst will ich wissen, Egon, um was es sich handelt,“ bemerkte die Tochter des Hauses, ihren Fächer beiseite legend, „erkläre mir, was ich mit diesen Karten beginnen soll.“

„Du brauchst sie nur zu halten. Herr Hauptmann, stellen Sie sich, bitte, meiner Cousine gegenüber und schließen Sie die Augen; nun wird Lore Ihren Puls fassen, passe genau auf, daß Du ihn findest, und nun, wenn sie eine Karte nennt, denken Sie

genau an dieselbe, c'est - à - dire an das Kartenblatt. Dann ziehen Sie, alles mit geschlossenen Augen, eine Karte — und es wird die genannte sein."

"Wenn Sie treffen, geht ein heimlich gedachter Wunsch von mir in Erfüllung," schmachtete eine etwas ältliche, junge Dame, welche es sich angelegen sein ließ, den Hauptmann zu erobern.

"Ich will mich redlich bemühen, gnädiges Fräulein, doch bin ich ebenso skeptisch, als hier mein Kamerad Graf Egon Schönau. Ich bitte, Gräfin, hier ist mein Puls."

Er streifte den Uniforms- und Manchettenärmel ein wenig in die Höhe und bot, ohne Lore anzusehen, ihr seinen Puls. Ihre schlanken, weißen Finger erfaßten denselben — wie ein elektrischer Strom durchrieselte es beider Körper unter dieser Berührung. Sie hatten sich noch nie in Worten gesagt, aber sie wußten doch genau, daß sie einander liebten mit jener ernstern, edlen Neigung, die nur ein einziges Mal mit ihren Sonnenstrahlen das Menschenherz zu erleuchten pflegt, und nie wieder, wenn erst erloschen, emporflammt.

"Bique fünf," sagte Lore langsam, als ihr Vetter wortlos jene Karte mit dem Finger bezeichnete und Versen bemühte sich, genau die Bique fünf vor sich zu sehen; freilich konnte er es nicht ändern, daß über und unter dem Kartenblatt ein liebes, rosiges Gesichtchen auftauchte und ihm lächelnd zuwinkte.

"Nun ziehen Sie eine Karte, Herr Hauptmann, es muß Bique fünf sein," rief die erste Sprecherin, "wenn die beiden Beteiligten fest daran denken, kann's keine andere Karte werden."

Atemlose Spannung lag auf allen Gesichtern. Versen, dessen Schläfen brannten, als er die geliebten Finger Lore's an sich spürte, tastete erst unsicher mit der Hand nach den Karten, dann griff er entschlossen nach einem der Blätter — und die schönen blauen Augen der jungen Gräfin leuchteten im Triumph; es war richtig Bique fünf!"

"Und nun, meine Herren Skeptiker, erklären Sie mir den Vorgang," triumphtierte Lore's Freundin, "die beiden Mitspieler waren doch gewiß nicht mit mir im Bunde, dennoch zog der Hauptmann die richtige Karte."

"Zufall, purer Zufall," spottete Graf Egon, "Wunsch her, wir müssen Bique fünf leben lassen."

Lachend und jubelnd griffen alle Anwesenden nach dem dampfenden Punschglase, man stieß an, man rief und schwakte und dachte nicht an die beiden, welche abermals nebeneinander standen.

„Geben Sie mir jene Pique fünf, Comteß,“ bat der ernste Offizier, „mir ist, als zöge es mich magnetisch zu ihr hin; vielleicht wird sie mein Schicksal im Leben wie im Tode.“

„Weshalb sprechen Sie so düster,“ bat Lore weich, „ich bin abergläubisch — und fürchte mich vor dem neuen Jahre.“

„Sie haben keinen Grund dazu, gnädige Gräfin, vielleicht bringt es Ihnen — einen Myrtenkranz. —“

„Lassen wir das,“ sie ward plötzlich totenbleich, „es sind die Wünsche meiner Eltern und der gesamten Familie, nicht die meinen. Ich will nicht heiraten — ohne zu lieben.“

„Und Sie lieben also Graf Egon nicht?“ mit einer vibrierenden, halbjubelnden Stimme frug es der Hauptmann und neigte sich zu dem jungen Mädchen im selben Moment, als die Gesellschaft abermals herankam. „Wir wollen Blei gießen,“ lachten die jungen Mädchen, „komm, Lore, Du mußt ebenfalls Deine Zukunft erfahren.“

Graf Schönau, Lore's Vater, war Präsident in einer großen Provinzialstadt und der Gastgeber des heutigen Sylvesterfestes; seine Gemahlin und er saßen mit einigen der älteren Gäste beim Whist, während die Comteß und ihr Vetter bei der Jugend die Honneurs machten.

„Nun wird's Ernst, Herr Hauptmann,“ lachte Graf Egon, den Löffel mit Blei übers Licht haltend, „glauben Sie an solche Schicksalsdeutung ebenfalls nicht?“

„Nein,“ Berfen schüttelte den Kopf, „aber mitunter mag einiges wohl zutreffen und daraus entsteht bei schwachen Naturen wohl Aberglauben.“

„Wären Sie denn in der That ganz frei davon trotz der Pique fünf?“

„Vielleicht ist's eben auch bei mir solch' Schicksalspiel. Chi losa, die Zeit muß es lehren. Aber, lieber Graf, Ihr Blei ist zergangen.“

„Nun wohl, halten Sie mir den Erbschlüssel, durch den ich gießen soll. Eins, zwei, drei, welch' ein sonderbares Ding liegt da im Wasser.“

Alle drängten sich herbei, die eine der Damen hielt das Blei gegen's Licht und jauchzend schriean alle: „Ein Korb, ein richtiger Korb mit Henkel. Graf Schönau, wir kondolieren von Herzen.“

„Den Teufel auch, da muß man sich vorsehen,“ lachte Egon belustigt, „sollte das neue Jahr mir wirklich solchen Schmerz aufsparen? Cousine, nun bist Du dran.“

„Ich will nicht,“ gab die Comtesse unmutig zurück, „Herr Hauptmann, bitte, nehmen Sie das Blei.“

„Ein Soldat fürchtet nichts,“ gab Versen lächelnd zurück, „nicht einmal die Sylvestergeister.“

Zischend fiel das zerschmolzene Metall ins Wasser und wieder drängte die Gesellschaft heran, das Klümpchen Blei auszulegen, doch niemand konnte es zustande bringen, es blieb ein unförmiges Ding, wie man es auch drehte und wendete.

„Ich hab's,“ rief endlich eines der jungen Mädchen vergnügt, „es ist ein riesiges Pique, Herr Hauptmann, lassen Sie den Schicksalswink nicht achtlos vorüber: das Pique ist Ihr Fatum, ob zum Glück oder Unglück muß die Zeit lehren.“

Unwillkürlich traf Versens Blick mit dem Lore's zusammen, sein Herz schlug höher unter der Karte, die ihm das teure Mädchen vorhin geschenkt.

„Meine Gnädige, ich meine, es sieht eher wie eine Kugel aus; vielleicht werden wir Soldaten Arbeit bekommen.“

„Doch nicht Krieg,“ unterbrach Graf Egon seinen Vorgesetzten, „das könnte mir durchaus nicht passen.“

„O, das wäre interessant,“ schwärmte ein Backfischchen, „ich ginge dann auf den Kriegsschauplatz, um die Verwundeten zu pflegen.“

„Aber, Annie,“ bemerkte Lore scharf, „rede nicht wie ein Kind; Du kennst nicht die furchtbare Tragweite des Wortes „Krieg“.“

„Um, für's Avancement wäre es noch nicht das schlimmste,“ bemerkte Egon leicht, „freilich, wenn's mit den Franzosen angeht, ist's kein Kinderspiel.“

„Gott verhüte ein solches Unglück fürs ganze Land,“ sprach eine tiefe Stimme und mit erhobenem Glas trat Graf Schönau zu dem jungen Kreis, „aber nun gebt dem alten Jahr den Kehraus, Ihr Herrschaften, draußen schlägt es soeben zwölf Uhr, der Allmächtige schenkt uns ein neues Jahr.“

Schweigend, tief bewegt lauschten sämtliche Anwesenden den feierlichen Glockentönen, die durch die stille Nachtluft drangen; einen jeden ergriff es gar wunderbar, als trete die verhüllte Zukunft ganz nahe an ihn heran und berühre seine Stirn mit ihrem Geisterfinger.

„Glück auf zum neuen Jahr, Herr Kamerad!“ Versen ergriff mit warmem Druck die Hand Graf Egon's und dieser schüttelte sie kräftig, dann wandte er sich zu seiner Cousine. „Bekomme ich von

Dir gar kein Proffit Neujahr, Lore?“ frug er traurig, „Du weißt, daß mir daran mehr als an allem andern liegt.“

„Viel Glück denn auch, lieber Vetter,“ entgegnete das junge Mädchen freundlich, doch Egon war's, als betone sie den Titel unwillkürlich, „möge es alles beim alten bleiben, denn so ist's ja doch am besten.“

„Ach nicht immer, Cousine,“ er war ihr näher getreten und sprach halblaut: „ich wünsche doch allerlei anderes für die Zukunft.“

„Und ich auch, besonders daß Du mir bald in Deiner Braut eine neue Cousine zuführen möchtest. Triff die Wahl, Egon, eine jede einzelne dieses Kreises würde mit Freuden Deine Bewerbung annehmen.“

Ihr Ton klang schärfer, denn sie wandte sich ab und Graf Egon biß sich auf die Lippen, als er zu seiner Tante hinüberschritt, ihr die Hand zum Glückwunsch zu küssen. „Mein lieber Egon,“ sagte die Gräfin, herzlich ihn umarmend, „Gott sei mit Dir — und fördere alle unsere Herzenswünsche.“

„Ich fürchte, daß ich mich in Lore irre; sie liebt mich nicht — —“

„Nicht so mutlos, lieber Nefte, es ist Mädchenart, ein erwachsendes Interesse völlig in sich zu verschließen; geh' nur vorsichtig weiter, es muß zum guten Ziel gelangen.“

Graf Egon blickte unruhig hinüber zu seines Vorgesetzten hoher Gestalt, die sich etwas herabbeugte, um mit Lore zu sprechen; auch der letzteren Auge schaute so eigentümlich weich und schimmernd in das des Hauptmanns. Sollte dieser ihm den Rang ablaufen? Im ersten Moment wollte der junge Offizier an den Degen fahren, dann sank die Hand schlaff zurück, wenn sie ihn nicht freiwillig liebte, wollte er sie gewiß nicht zwingen, aber dennoch seufzte er tief auf, ihm schien das neue Jahr recht dunkel zu beginnen und aller Frohsinn war verschwunden aus seinen bislang so übermütig blitzenden Augen.

„Haben Sie noch einen Tanz für mich übrig, Gräfin?“ frug Berjen beim Abschied, „denn Sie sind doch auch beim Kommandeurballe?“ — „Allerdings — und der Cotillon ist noch nicht vergeben. —“ — „Welche Gnade, ich hatte kaum zu hoffen gewagt. —“ Sie wurden getrennt und nachdenklich schritt der Hauptmann neben Graf Egon die breite Treppe des Schönau'schen Hauses hinab.

„Sie werden sich mit Ihrer Gräfin Cousine verloben?“ fragte er plötzlich, draußen auf offener Straße stehen bleibend, „ich höre, es ist Familienbeschluß.“

„Allerdings, doch weiß ich nicht, ob Lore sich anderweitig verspricht, denn ohne Liebe soll sie nie mein Weib werden.“

„Brav von Ihnen, Graf Schönau,“ und als er dem jüngeren Kameraden beim Mondlicht die Hand reichte, glänzte sein Auge heller auf, „das Herz ist doch nun einmal die Hauptsache, ohne dasselbe sind wir Menschen doch nur tote Maschinen.“ Aber dem andern stockte das Wort auf der Lippe, denn es war ja sein Nebenbuhler, der neben ihm schritt; ohne diesen wäre Lore die Seine schon längst gewesen, nur diese wunderbaren ernstesten, schwermütigen Mannesaugen hatten ihm ihr Herz geraubt.

„Ich wünschte in der That, es gäbe Krieg“, stöhnte er nach einer Pause wie verzweifelt, „die blauen Bohnen würden aufräumen und, wer sich ihnen exponiert, wird mit fortgenommen — aus diesem unseligen, kalten Dasein; mehr verlange ich nicht. — In ihrem hübschen, kleinen Schlafzimmer lag Lore auf den Knien und rang, leise weinend, die Hände.“

„Bique fünf!“ murmelte sie düster, „sein Schicksal und er zog sie von mir! Sollte sein Geschick sich mit dem meinen in der That vereinigen? O Gott, Dein Lebensbuch ist mit verworrenen Lettern bedeckt, hilf mir, sie zu entziffern.“

Dann erhob sie sich und trat zum Fenster, es nochmals öffnend; breiter, tagesheller Mondschein lag über der unter weicher Schneedecke schlummernden Erde. Die Neujahrglocken waren verstummt und der Mensch glitt hinüber ins ominöse, Neubegonnene Jahr ohne Wissen, was es aus seiner Pandorabüchse über ihn ausschütten werde.

„Hilf mir, mein Gott“, flüsterte sie atemlos mit gerungenen Händen, „ich habe keine Hoffnung auf Glück, wie er auch — nun so muß denn die Pflicht an Stelle desselben treten.“

Da glitt eine einsame Sternschnuppe hernieder aus Himmels-
höhen, leuchtend und erlöschend, wie ein Gedanke, aber Lore hatte sie dennoch gesehen, sie sank zu Boden, während heiße Thränen ihren Augen entströmten. „Viktor“, rief sie jubelnd, „ich hab' ein Gotteszeichen, daß er dennoch mein wird, nun mag Gram und Leid immer kommen, der Herr da droben wird uns beschützen und zusammenführen; das weiß ich ganz gewiß!“

Wie ein Blitzstrahl aus sonnig blauem Himmel fuhr der 13. Juli 1870 über die ganze Welt, besonders über unser deutsches Vaterland. Viele Nichtpolitiker, die den Gang der Ereignisse wenig verfolgt, fragten ganz erstaunt nach dem Grunde der brutalen

französischen Kriegserklärung, aber selbst die der Krone am nächsten stehenden hatten kaum einen solchen Ausgang vermutet.

Heiß und blendend lag die Sommersonne über den Fluren, reicher Erntesegen reifte und blühte ringsum, doch der Landmann, der jedes auch noch so kleine Wölkchen beobachtet, hatte heute kein Auge dafür: er mußte hinaus, denn sein König rief — und alle, alle kamen!

Auch der Präsident Graf Schönau schritt tief erregt im Salon seiner Wohnung auf und nieder, während die beiden Damen wie gelähmt daneben standen; niemand hatte eine solche Wendung vermutet, sie brachte völlige Umwälzung der bestehenden Verhältnisse und Pläne hervor.

„Egon muß natürlich mit“, begann der Graf, mit einem Male stehen bleibend, „Lora, überlege es Dir noch einmal; Du weißt, daß er um Dich wirbt und daß Eure Verbindung mein größter Wunsch ist.“

„Ich liebe ihn nicht“, erwiderte die junge Dame mit bebender Lippe, aber fest, „es wäre für ihn und für mich ein Meineid, wenn ich ihm mein Wort geben würde.“

„Um, ich weiß wohl, Kind, daß Hauptmann Berken Dir den Hof macht, aber, wenn ich ihn auch für einen ebenso trefflichen als liebenswürdigen, in jeder Beziehung tadellosen Mann und Offizier halte, so kann doch aus einer Verbindung zwischen ihm und Dir nichts werden, denn er ist ein Bürgerlicher und die Linie unserer Familie, die ich repräsentiere, stirbt mit mir aus; so soll Egon sie neu aufrichten, Du kennst ja diesen meinen Wunsch.“

„Aber ich kann ihn nicht erfüllen, laß mich mit Egon selbst reden, Papa; ich bin auch in der Hinsicht Dein Kind, daß mein Wille, meine Ansicht fest steht, wenn einmal gefaßt.“

Der Präsident zuckte die Achseln, man rief ihn in dem Augenblicke ab und die Damen zogen sich gleichfalls zurück, die kränkliche Gräfin mußte sich erst in der Stille erholen von der Aufregung der Kriegserklärung. Lora aber nahm den breitrandigen Strohhut und eilte hinaus in den Garten, weiter, immer weiter, bis dorthin, wo er an den Wald und die Fahrstraße grenzte; tausend widersprechende Gefühle wogten in ihrer Brust, sie mußte sie alle bekämpfen, nur eines stand fest; er ging hinaus, er, den sie liebte und allstündlich mußte er dem Tode ins Antlitz schauen, vielleicht traf ihn nur zu bald eine Feindeskugel und sie sah ihn nie mehr wieder.

Sie stand hochatmend still, die Hand vor die Augen gelegt;

noch nie war sie an diesen Platz gegangen, denn sie wußte, daß Bersen, vom Exerzierplatz kommend, stets diesen Weg kam, aber heute wars anders, heute mußte und wollte sie ihn sehen, waren doch alle Verhältnisse wie mit einem Schlage aus der alltäglichen Bahn gerissen.

Bochenden Herzens lauschte sie und immer von neuem rannen dabei Thränen aus ihren Augen; was wollte sie eigentlich von Bersen? Sie wußte es nicht, nur ein unbestimmtes Empfinden hieß sie bei ihm Trost suchen durch den Klang der teuren Stimme, den Blick seines männlich ernstern Auges. Und in der That, jetzt klangen Hufschläge, es war die Zeit, in welcher der Hauptmann stets vom Dienst heimkehrte; nur wenige Minuten und er parierte erstaunt, bewegt sein Pferd an der Stelle des Zaunes, wo die Geliebte stand, hochrot vor Erregung, mit verweinten Augen. „Komteß, Sie hier?“ staunte er, ehrerbietig grüßend, „haben Sie auf mich gewartet?“

„Sie wissen, was geschehen ist, Herr Hauptmann?“

„Wir sind mobil, von heute in drei Tagen marschieren wir; Gott helfe uns, Gräfin!“

„Ich wollte Abschied nehmen“, sagte Lore leise, ganz leise, daß der Hauch ihrer Stimme kaum an sein Ohr schlug, „zürnen Sie mir deswegen nicht, verachten Sie mich auch nicht?“

„Ich Sie verachten, Gräfin Lore? Sollten Sie mich denn noch immer nicht kennen, um zu wissen, was ich für Sie empfinde?“

„Deswegen kam ich hierher“, entgegnete sie einfach und blickte ihn innig an, „die Zeit ist ernst und schwer, die Fesseln der Konvenienz fallen ab — ich mußte Sie noch einmal zum Abschied allein sprechen.“

„Lore, um Gotteswillen, ich habe für dieses Verlangen nur eine Deutung; wenn ich mich irre — dann suche ich eine Kugel.“

„Nein, Sie dürfen, Sie werden es nicht thun, Bersen, denken Sie an meine Pique fünf, die ich Ihnen gab. Sie soll ein Amulet sein.“

„Lore, so werde auch ich in dieser Stunde abergläubisch“, sprach der stattliche Mann erschüttert und griff nach seiner Brieftasche, um jene Karte heraus zu nehmen, „ich frage nicht, ob Sie mich denn wirklich lieben können — ich weiß es, denn Ihre süßen, lieben Augen sprechen mehr als Worte. Hier ist die Karte, weihen Sie sie mir, damit ich wiederkehren darf zu Ihren Füßen.“

„Viktor“, stammelte das schöne Mädchen, erglühend vor Be-

fangenheit und Glück, „Gott segne Sie und führe Sie zurück — ich will Tag und Stunde für Sie beten.“

Und sie ergriff die Karte und preßte sie an die Lippen, weinend und jubelnd, sie weihte dem Geliebten das Amulet.

„Lora“, flüsterte Bersen, sich so tief im Sattel vorbeugend als er konnte, „Geliebte, gieb mir Deine Hand, daß ich sie küsse — zum Abschied! Wenn ich heimkehre, werden mir Deine Lippen den Willkommen bieten, denn nun bin ich gefeit! Und Du willst wirklich eine schlichte, bürgerliche Hauptmannsfrau werden, Du, das schöne, vornehme Grafenkind?“

„Ich will“, hauchte sie, unter Thränen lächelnd, „denn ich kann doch keinen anderen lieben, als Dich allein.“

„Gott segne Dich, mein Lieb und mein Kleinod, ich bin vielleicht der Einzige, dem der Tag der Kriegserklärung Glück und Wonne gebracht; nun ziehe ich getrost hinaus, mit Gott für König und Vaterland, denn Du bist alle Tage bei mir, Deine Pique fünf grüßt mich von Dir, so oft ich sie an die Lippen presse.“

„Und nun müssen wir scheiden, Herr Hauptmann.“

„Weshalb wieder der Titel, meine Lora? Nenne mich noch ein einziges Mal beim Namen, denke, daß es unser erstes und letztes tête-à-tête für lange ist.“

„Lebewohl, Viktor, mein Verlobter!“

„Meine Braut, meine süße, heißgeliebte Lora! Wenn ich damals am Sylvester geahnt hätte, daß ich bald der Glücklichste der Sterblichen sein würde. Aber die Eltern?“

Sie erbleichte, mitten in ihrem Glück gedachte sie der ernstesten Worte des Vaters und ihr Herz krampfte sich zusammen. „Geduld“, bat sie dann, ihm nochmals über die Latten die Hand reichend, „wenn Du heimkehrst, werden auch sie Dich als Sohn begrüßen. Traue mir, mein Viktor, und nun lebe wohl!“

Eine halb befangene Kußhand warf die Comtesse dem stattlichen, davon galoppierenden Reiter zu, dann eilte auch sie hinweg, um ihr übervolles Herz im stillen Stübchen vor ihrem Gotte auszusüßten, um ihm zu danken für das edle Mannesherz, welches ihr von nun an gehörte, bis in den Tod, ja bis übers Grab hinaus.

Am Nachmittag kam Graf Egon, bleich wie der Tod und fragte nach seiner Cousine. „Comtesse sind im Garten“. Er ging hinaus und fand sie, eine feine Näherei in Händen, unter den Ulmen, ihrem Lieblingsplaz; beim Geräusch der sich nähernden Schritte blickte das schöne Mädchen auf und erbleichte, sie ahnte,

daß ihr nun eine schwere Aufgabe bevorstand und weil sie den Better gern hatte, wurde es ihr noch schwerer, ihm weh zu thun.

„Lora“, begann Egon, als er ihre Hand geschüttelt und setzte sich neben sie, „was hast Du zu der Mobilmachung gesagt?“

„Ich bin entsetzt und erschrocken wie alle Welt“, gab sie wehmützig zurück, „Gott gebe nur unfrem edlen König den Sieg!“

„Hast Du keine — anderen persönlicheren Gefühle dabei?“ Sie wurde rot, dann aber schaute sie ihn freimütig an.

„O doch, Egon, ich zittere — für ein mir teureres Leben.“ Graf Schönau sprang auf, wie ein Donnerkeil fuhren ihre Worte in seine Brust; sie sprach nicht von ihm, sonst hätte sie ihn anders angeblickt. Er atmete schwer, es dauerte eine ganze Weile, bis er zu reden vermochte, dann aber stieß er ungestüm hervor: „So ist's wohl besser, daß ich gehe, Cousine. Ich hoffe, daß Du mir, ehe wir scheiden, ein Wort für die Zukunft, ein Recht an dieselbe mitgeben möchtest, aber ich sehe, daß ich mich täuschte.“

„Egon, vergieb mir. Ich kann nichts für mein Herz; es hat gesprochen und gewählt für's Leben“.

„Ach, ich kenne den Glücklichen“, lachte Schönau bitter, „und ich wollte, daß ich ihn hassen könnte.“

„Egon“, mahnte Lora beinah' streng, „bist Du so kleinlich? Ich hielt Dich für edler und glaubte nicht, daß Du einem — Andern Unrecht thun werdest.“

Er ist ein Bürgerlicher, der Dunkel wird es nie zugeben, denn „Du bist von Stand und Familie.“

„Nenne keinen Namen“, gebot sie zürnend, „ich habe Dir mein Geheimnis nicht mitgeteilt, es wäre indiscret, wenn Du das, was Du vermutest, benützen wolltest.“

„Vorüber“, stöhnte er außer sich, und sprang empor, „lebewohl, Cousine, vielleicht sind die Feinde barmherziger als Du!“

Aber sie ließ den Erregten nicht fort, ihre kleine Hand legte sich mild auf seinen Arm, tröstend, eindringlich sprach sie zu ihm, bis auch er milder wurde. „Du bist ein Engel, Lora“, murmelte er endlich und eine Thräne rann über seine Wange, „ich hätte Dich nicht verdient!“

„Still, Egon“, bat sie freundlich, „es ist auch mir schwer gefallen, Dir mitzuteilen, was aber doch gesagt sein mußte; vielleicht wirst Du mirs noch danken, daß ich nicht Dein Herz und Deine Hand angenommen, denn wir passen nicht zusammen.“

„Ich werde nie eine Andere nach Dir zu lieben vermögen.“

„D doch, die Zeit wird kommen. Und wenn Du ein liebes fröhliches Wesen gefunden hast, welches Dein Schicksal teilen will, dann, Better Egon, bringe sie mir und ich will sie wie eine Schwester lieben.“ Hand in Hand schritten sie ins Haus, sodas die Gräfin, welche sie kommen sah, freudig aussprang. Sollte denn wirklich ihre liebste Hoffnung sich erfüllen?

Und dann kam der Tag des Ausmarsches. Die ganzen Familien der Stadt hatten sich auf dem Markt versammelt, um den scheidenden Truppen Lebewohl zu sagen, die Spitzen der Behörden standen zum gleichen Zweck auf dem Bahnhof. Das war ein Schluchzen, Rufen, Flüstern, ein Tücherschwenken und Nicken, denn als die Preußenhymne erscholl und die Bataillone abmarschierten, ging's wohl einem jeden durch's Herz: vielleicht auf Nimmerwiedersehen!

Der Zug brauste heran, lautes Kommando erscholl, die Soldaten wurden einwaggoniert und auch die Offiziere mußten fort von den Bekannten.

„Leben Sie wohl, gnädige Gräfin!“ sagte Hauptmann Versen laut, als er sich vor Lore verneigte; sie bot ihm rasch, selbst vergessen, die kleine Hand, ihr Auge leuchtete. „Auf Wiedersehen, Herr Hauptmann.“ Leise aber fügte sie bei, als er die schlanken Finger küßte: „Gott mit Dir, Viktor!“

„Wenn ich falle, sende ich Dir die Pique fünf, Geliebte, bis dahin bleibt sie auf meinem Herzen.“

Ein Trompetenstoß ertönte, die Offiziere eilten an die Waggon, die Mannschaften rissen die Mützen vom Haupt und stimmten die Wacht am Rhein an. Auch Egon hatte sich losgerissen, er stand im Hintergrunde des Salonwagens und sah die innigen, trauernden Blicke, welche Lore zum letztenmale zu Versen hinsandte, sah wie dieser die Hand auf's Herz drückte. Fort! Der Zug kam in Gang, brausendes, vieltausendstimmiges Hochrufen von hüben und drüben scholl durch die Luft, die Musik fiel schmetternd ein und dahin zogen sie mit Gott, für König und Vaterland.

Als sie heimkam, schloß Lora die Thür ihres Zimmers, um noch einmal den vollen Schmerz des Abschieds auszuweinen; draußen auf dem Bahnhof hatte sie sich bezwingen müssen, hier mußte sie dem Weh ihrer Seele nachgeben. Auf dem Tische lag ein frischer, köstlicher Rosenzweig und daneben ein Kärtchen mit den Worten: „Pique fünf!“ Von ihm, sein letzter Gruß! Aufweinend preßte das erregte Mädchen die Blumen an sich, zahllose Küsse preßte sie

auf dieselben und durch alles Weh, allen Jammer drang es wie ein blendender Lichtstrahl: Er liebt mich!

„O, du gütiger Gott,“ flüsterte sie angstvoll, die gefalteten Hände gen Himmel erhebend, „sende ihn mir wieder, laß ihn nicht fallen, denn — denn — ich bin so unendlich glücklich in seiner Liebe!“

Die Deutschen waren siegreich vorgeedrungen, sie standen vor der kleinen Festung Sedan und schon morgen mußte der letzte verzweiflungsvolle Ausfall der darin eingeschlossenen französischen Armee erfolgen. Der Abend sank sonnig und friedvoll herab über die Natur, wohin das Auge sah, nichts als Truppen und Lagerfeuer, Pferde, Verwundete und Geschütze, es war das unruhige Leben des Krieges, für so manchen der letzte Abend auf dieser Erde!

Gedankenvoll mit verschränkten Armen stand Hauptmann Verjen an einer Eiche, die ihre Aeste weithin ausbreitete; sein Antlitz war noch ernster wie gewöhnlich, denn er hatte soeben, wie allabendlich und allmorgendlich Loras Karte zum Abschied an die Lippen gedrückt. Wußte doch kein Mensch, was schon die nächste Stunde bringen werde. Graf Egon hatte ihn lange beobachtet, endlich trat er näher, es arbeitete mächtig in seinem Antlitz, aber der Groll, welcher seit Wochen darin gelegen, war gänzlich gewichen.

„Darf ich Sie stören, Herr Hauptmann?“ frug er, sich an Verjen wendend, „es ist vielleicht heute abend der rechte Moment zu einer Aussprache, weiß der Himmel, wo wir morgen sein werden, ob überhaupt noch auf dieser Erde.“

„Sie haben Recht, Herr Kamerad, es sind nur wenige, ernste Stunden, die uns zur Einkehr bleiben, ehe der Kriegslärm wieder beginnt. Gott allein weiß, was morgen erfolgt. Daß Sie mich übrigens auffuchen, Graf Schönau, schätze ich sehr hoch — Hand auf's Herz! Sie sind nicht mein Freund.“

„Ich bin's bis heute nicht gewesen, mein Herr; was werden Sie sagen, wenn ich in dieser Stunde um Ihre Freundschaft bitte. Mir ist's — als müßte ich heute mein Testament machen.“

„So mutlos, Graf? Haben Sie schlimme Nachrichten von daheim?“

„Keineswegs, meine Verwandten sind alle wohl, doch Sie antworten nicht auf meine Bitte?“

„O doch, Graf Schönau, ich werde stolz darauf sein, diese Freundschaft anzunehmen, aber Sie sind mir noch die Erklärung schuldig, weshalb Sie heute diese Bitte aussprechen.“

„Um Loras willen, Herr Hauptmann; ich liebe meine Cou-

sine, trotzdem ich weiß, daß Sie der Glückliche sind, dem ihr Herz gehört.“

„Sie ist meine Braut,“ sagte Bersen einfach und holte die Briestafche hervor, „sehen Sie, Graf Egon, hier die Pique fünf, die ich an Sylvester zog; sie ist mein Amulet geworden, das mich feien soll gegen Hieb und Schuß, — denn sie hat es an die Lippen gedrückt.“

„Geben Sie es mir einen einzigen Augenblick,“ bat Egon weich, „es wird nicht an Kraft verlieren, wenn meine Hand es berührt und mir ist's ein Trost.“

Es war kaum eine Ahnung von Moment, daß der Hauptmann zauderte, dann nahm er die stark abgebrauchte Karte hervor und bot sie Schönau.

„Es ist ein Gruß von ihr,“ sagte er weich, „ein Segenswunsch für morgen.“

Lange, lange schaute der junge Lieutenant auf das begriffene Blättchen, Thränen standen in seinen Augen und er mußte furchtbar mit sich ringen, ehe er zu sprechen vermochte.

„Haben Sie Dank, lieber Bersen, ich — werde morgen fallen und Sie haben mir hierdurch den letzten Liebesdienst erwiesen.“

„Aber Schönau, Kamerad, reden Sie doch nicht so! Sie sind bisher heil durchgekommen und werden auch morgen —.“

„Nein, nein, ich fühl's, Sedan wird mein Grab. Sprechen Sie nichts dagegen, Bersen, sondern geloben Sie mir, mein Testament zu erfüllen.“

Einen langen, ernst prüfenden Blick warf der Angeredete auf den erregten jüngeren Kameraden, dann bot er ihm, bewegt, mit warmem Druck die Hand.

„Gott helfe mir, ich will thun, was in meinen Kräften steht!“

„Nun denn, hier ist mein Siegelring und meine Briestafche für die Mutter — nur den Brief darin nehmen Sie an sich, er gehört Lora, Ihrer Braut, Herr Hauptmann; Sie werden den Inhalt auch erfahren.“

„Ich wünsche nur, Kamerad, daß Ihre düstere Ahnung Sie täuscht und ich Ihnen nach der Schlacht die Sachen wieder zu stellen darf.“

„Wünschen Sie das nicht, Herr Hauptmann; im Tode wird mir leichter werden, auf Erden giebt es keinen Platz für mich, nachdem — doch lassen wir das. Ihnen ganz allein gönne ich das Mädchen, denn Sie ist eine Perle und wird Sie glücklich machen.“

„Ich weiß es und weiß auch, daß ich dies unendliche Glück nicht verdiene.“

Schweigend standen beide Männer eine Weile neben einander, dann wandte sich Bersen aufatmend um und schlug den Mantel um die Schultern.

„Kommen Sie, Graf Egon, es wird Zeit; wir bekommen morgen böse Arbeit.“

„Ich bin unbescheiden, Bersen, ich verlange noch mehr außer Ihrer Freundschaft — das brüderliche „Du“ vielleicht nur für wenige Stunden.“

„Es sei“ und der ernste Hauptmann breitete beide Arme aus und zog Egon an seine Brust. „Sage ihr, Viktor, wenn — Du heimkommst, daß wir als wahre Freunde geschieden sind — daß sie ein Vaterunser beten soll für den, der fern von daheim gestorben ist, den schönsten Soldatentod und dennoch — einsam, elend!“

„Ich will es, Egon, Gott behüte Dich vor dem Schlimmsten.“

*

*

*

Die Schlacht war geschlagen, heiß und furchtbar hatten sie gerungen, die Deutschen wie die Franzosen, und gar mancher fiel, um nimmer wieder aufzustehen; aber endlich wandte sich die Siegesgöttin zu den ersteren, sie drückte dem greisen Preußenkönig die Lorbeerkrone abermals auf das weiße Haar.

„Hurrah, wir haben gesiegt, Sedan muß fallen!“ so ging's durch die Reihen und auch die bleichen, totwunden Männer, die dort bei Bazailles lagen, flüsterten es noch mit ersterbenden Tönen.

„Egon, um Gotteswillen, Du bist es,“ rief jetzt einer der Verwundeten, der im Graben lag und wandte mühsam das Haupt seitwärts; Schönau ruhte sterbend unweit davon auf der Wiese.

„Ich bin's, Bersen, kannst Du Dich bis zu mir herschleppen?“

„Ich will's versuchen, Freund. Bisher war ich besinnungslos vom Blutverlust, denn mein Arm ist durchgeschossen und niemand verbindet mich. Ach und der quälende Durst.“

„Hier, nimm meine Flasche — ich brauche sie nicht mehr — trink den Rotwein — auf Lore's Wohl — und dann — bete mit mir — ich bin im Sterben.“

„Egon, barmherziger Himmel, Du liegst in Deinem Blute! Kann ich Dich etwa verbinden?“

„Nein — die Kugel ist ins Herz gedrungen, — ich kann — nicht lange mehr — leben. Dein — Wort, daß Du — mein Vermächtnis — ausführst.“

„Verlasse Dich darauf, mein rechter Arm ist frei, gieb mir Deinen Stift und ich schreibe sogleich die Adresse.“

„Wenn — Du sie siehst — grüße sie vieltausendmal — ihr Bild — begleitet mich — o, Viktor, noch eine — letzte Bitte — ich — muß — die Karte — —“. Aber ehe er auszureden vermochte, schoß ein Blutstrom aus seinem Munde, leblos sank er zurück und erschüttert kniete Bersen an der Leiche nieder. „Schlafe wohl, armer Kamerad, Du warst ein braver Mensch!“

Dann setzte er sich nieder neben den Toten und harrte schmerzlich, daß Hülfe kommen möchte, aber nichts rührte sich und endlich stand er auf, um vorwärts zu schleichen, den Brief Egons vorsichtig auf dessen Brust legend, bis er wiederkehren werde. Aber er war furchtbar geschwächt von dem gehaltenen Blutverlust, die Kräfte schwanden ihm mehr und mehr und rote Lichter zuckten vor seinen Augen auf. Die Hand ans Herz pressend, wo ihre Karte lag, murmelte er noch einmal und wie aus weiter, weiter Ferne vernahm er die eigene Stimme: „Bique fünf, Lora, ich bleibe Dir treu.“ Dann sank er in die Kniee, der Kopf fiel zurück, Hauptmann Bersen lag in tiefer Ohnmacht.

Aus dem nächsten Gebüsch lugten gresle, dunkle Augen, erklang heiseres Lachen und bald darauf schlichen zwei Weiber in weißen Mützen näher, den Bewußtlosen zu betrachten. „C'est ça, Mutter, ein feiner Herr! Den nehmen wir zu uns und bringen ihn ins Leben; der ist bei weitem hübscher, als mein Bräutigam und vielleicht gebe ich diesem dann den Abschied. S'ist ein prussien.“

„Nimm Dich in acht, Lijette, wenn sie es merken, brennen sie uns das Haus überm Kopfe an.“

„Oho, das thun nur unsere Mordbrenner, die Fremden sind nicht so roh. Faß ihn an, Mutter, aber halt, mon dieu, er hat den Arm gebrochen. — Bersen kam sobald nicht zum Bewußtsein, er fiel in ein hitziges Nervenfieber, wahrscheinlich infolge der Strapazen und des Blutverlustes. Aber er wurde, Dank Lijettes leichtentflammtem Herzen, vorzüglich gepflegt und so gut geheim gehalten, daß ihn niemand fand. Das tüchtige Mädchen besaß gute medizinische Kenntnisse und befrug sich im Dorfe unter der Hand, so daß sie mit bestem Erfolg das Einrenken des gebrochenen Armes selbst übernahm. Stundenlang, ja ganze Nächte saß sie am Lager des bleichen Fremden, dessen Fieberphantasien sie nicht verstand, weil er deutsch sprach; aber es genügte ihr auch vollkommen, wenn sie ihn nur ansehen, seine glühende Stirn mit der Hand berühren

durfte, ja oft ertappte sie sich bei dem Wunsche, daß es niemals anders werden möge als jetzt.

Langsam schlich die Zeit dahin, erst als die letzten Blätter fielen, schlug Berjen zuerst die Augen wieder auf und blickte erstaunt, beunruhigt in die Höhe.

„Wo bin ich? Lebt Egon noch und wo ist die Pique fünf?“ Fiebernd griff er nach der Brust, da steckte die Briefftasche an ihrem alten Platz und ein helles Lächeln überflog des Genesenden bleiches Gesicht. Lisette sah es und eine Thräne rann über ihre Wange, doch als Berjen nun langsam, mühevoll die Briefftasche öffnen wollte, sprang sie hinzu, ihm beizustehen. Er ließ es freundlich matt geschehen; sie reichte ihm das teure Kartenblatt und er ergriff's mit halbem Jubelruf. „Pique fünf, du hast mich gerettet! Ihr Gebet erhielt mich vom Tode!“

Die kleine Französin aber ward plötzlich blutrot, ihre bebenden Finger rissen und zerzten an der Schürze, ein wildes, bisher nie gefanntes Gefühl erfaßte sie: glühende Eifersucht! „Sie müssen aber nicht gleich ans Fortgehen denken, monsieur,“ bat sie endlich unruhig, „ich habe Sie gepflegt, aber ehe nicht Frieden im Lande ist, dürfen Sie nicht fort.“

„O doch, mein Kind,“ nickte der Hauptmann mühsam, „ich muß zurück zu meinem Regiment, so bald als möglich, sie sind gewiß schon weit weg.“

„Sie liegen vor Paris,“ Lisette zuckte die Achseln, „mir ist's sehr egal, was hier im Lande vor sich geht.“

Erstaunt blickte der preußische Offizier in des Mädchens hübsches Gesicht, war das der gerühmte französische Patriotismus?

Und währenddem lag Graf Egon schon lange, lange im kühlen Grab. Kaum daß sich Berjen entfernt, war eine Sanitätskolonne angerückt, um nach Verwundeten zu suchen, sie hatten den Toten und den Brief auf seinem Herzen gefunden. Mit vollen militärischen Ehren hatte man den armen Grafen in die Erde gesenkt, drei Salven rollten über die vielen Gräber, die Häupter der Kameraden neigten sich in stillem Gebet.

Und dann hatte man die Namen sämtlicher Toten in die Verlustlisten eingetragen; der letzte Brief Egons flog indes der Heimat zu und als sie, deren Adresse er trug, ihn zur Hand nahm, da erbleichte sie und zerriß angsterfüllt das Rouvert. Die Schriftzüge darauf waren die Viktor Bersens. Aber sie beruhigte sich, als sie zu lesen begann, er kam ja von Egon!

„Wenn Du diese Zeilen liest, meine teure Lora, bin ich

nicht mehr unter den Lebenden. Hauptmann Bersen, der mein Freund geworden ist, will den Brief besorgen, wenn mir etwas menschliches begegnet. Laß mich von Dir Abschied nehmen, denn Du warst das einzige Wesen, welches ich unendlich liebte. Daß Du niemals die Meine geworden wärst, weiß ich, auch wer der Bevorzugte ist; ihm gönne ich Dich, meine geliebte Lora, denn er ist der edelste Mann, der auf dem Erdboden atmet. Morgen kommt die Entscheidungsschlacht von Sedan und unser aller Gebet geht dahin, daß Kaiser Wilhelm wieder siegen möge. Ich weiß genau, daß meine Stunde morgen schlagen wird, ohne zu klagen oder zu beben gehe ich dem Tode entgegen. Die Welt ist mir leer und dunkel geworden, seit ich meiner Liebe entsagt. Doch fürchte keinen Vorwurf, Lora, ich war eben ein Thor, der sich einbildete, die herrlichste Blume hienieden wachse für ihn. Lebe wohl, und wenn Du von meinem Tode liest, dann sprich ein stilles Gebet für mich.

Egon Schönau."

Loras schöne Augen waren feucht geworden, sie faltete den Brief zusammen und wandte sich zu ihrem Vater."

"Papa," sagte sie feierlich, "Egon lebt nicht mehr, hier ist sein Abschiedsschreiben für mich, welches — ein Kamerad mir zusandte."

"Was sagst Du?" rief der Präsident, ganz entsetzt empor-springend, "Egon — der brave, liebe Junge ist gefallen? Herr des Lebens, wie mich das jammert, ich dachte — er sollte Dein Mann werden."

"Er war eine brave, edle Seele," nickte Lora ergriffen, dann ging sie hinüber zur Mutter, es ihr mitzuteilen und noch am selben Tage trugen beide Damen düstere Trauergewänder.

Wenige Tage später erschienen die Verlustlisten, neben Graf Egon Schönaus Namen als Gefallener stand: Hauptmann Bersen vom selben Regiment vermißt.

Gräfin Lora las das Blatt, ehe die Eltern hereintraten, und als beide endlich kamen, lag das unglückliche Mädchen bewußtlos am Boden.

Der Graf schüttelte schmerzlich den Kopf, nun Egon tot war, hätte er gegen eine Verbindung mit Bersen, der bei Wörth das eiserne Kreuz erhalten, nichts mehr einzuwenden gehabt, denn derselbe galt überall für einen ebenso vorzüglichen Offizier, als ehrenwerten Menschen. Und nun trug Lora doppelte Trauer, denn wenn auch das schwarze Gewand vor der Welt dem Better galt,

„oder noch besser, eine jede von uns zieht eine solche, die sodann nach Lenormand ausgelegt wird.“

Lora widerstand in innerster Seele dies kindische Treiben, doch sie konnte nichts dagegen sagen als Wirtin, sondern mußte sogar mitspielen. Blaudernd und lachend zogen die jungen Damen, fichernd vernahmen sie darauf den Drakelspruch, bis endlich die Reihe an Lora kam. Sie zögerte, ein unerklärliches Etwas hielt sie ab, die Karten zu ergreifen, aber sie wollte sich nicht lächerlich machen und zog daher hastig eines der bunten Blätter — aber erbleichend sank sie in den Fauteuil zurück, heiße Thränen strömten in ihre Augen und sie stieß, ihrer selbst kaum mächtig, einen verzweifelnden Schrei aus, daß die Gräfin aus dem Nebenzimmer hereinstürzte. Pique fünf, da lag das schuldlose Kartenblatt am Boden, die Mädchen drängten mitleidig näher, man besprengte Lora mit nervenstärkenden Essenzen und redete ihr tröstend zu; nur eine der Anwesenden wußte Bescheid und raunte es den andern zu:

„Vorigen Sylvester zog der schöne Hauptmann Berjen diese Karte; er machte Lora stark den Hof, ist aber schon längst gelieben.“

„Ah“, machte eine Andere neugierig und wies in das Lenormandbüchlein, „sieht doch, welche zutreffende Erklärung hierin steht:

„Kein Feuer, keine Kohle

Kann brennen so heiß,

Als heimliche Liebe,

Von der niemand weiß.“

„Arme Lora!“ — „O, wie interessant“. — „Deshalb also wohl diese tiefe Trauer?“ So flüsterten und tuschelten die Stimmen durcheinander, bis endlich Comteß Lora sich wieder erhob und der Graf vorschlug, den Baum wieder anzuzünden. Flimmernd goß sich der helle Lichterglanz durch den Saal, die Stimmung ward wieder belebter, als sich plötzlich die Thüre öffnete und ein Soldat mit vollem Feldgepäck herein- und gerade auf die Tochter des Hauses zu marschierte, der er ein versiegeltes Päckchen überreichte.

„Eine Empfehlung vom Herrn Major und er kommt bald nach.“

Lora ward bald rot, bald bleich, das Päckchen hatte keine Adresse, der Titel des Absenders „Major“ war ihr völlig fremd, aber dennoch flüsterte eine Ahnung, ein süßes, seliges Empfinden tief drin im Herzen: „Pique fünf.“ Und in der That, jene alte abgenutzte Karte, die Viktor Berjen so oft in Händen gehalten, an

die Lippen gepreßt hatte, lag beim Zurückschlagen des Papiereß vor ihr; abermals stürzten Thränen aus ihren schönen Augen, jauchzend hielt sie die Karte empor und rief:

"Papa, Mama, Ihr Mädchen, hört und seht hier! Viktor Bersen lebt, er kommt zu mir, denn ich bin seine Braut."

"Nun, nun, Kind, nicht so eilig, da muß ich doch auch ein Wort mitreden," lächelte Graf Schönau gütig, „kommt mal hierher, mein Braver, trinkt ein Glas Punsch und erzählt etwas von Eurem Herrn. War er denn etwa gefangen?"

Der biedere Vaterlandsverteidiger nahm mit einer eleganten Sorte von Kraksfuß das duftende Glas an und stürzte es, als sei dies vorschriftsmäßig, herunter, dann nickte er stolz und sagte:

"Na ob — und wie gefangen. S' hielt ihn nämlich ein tückisches Frauenzimmer fest und die sind dann, mit Respekt zu vermelden, wie die Teufel, was sie einmal haben, lassen sie nie wieder los."

Die Damen kicherten, Lora aber frug atemlos:

"Seit wann ist Ihr Hauptmann Major?"

"Hm, er hat wohl vor Paris was ganz besonderes gethan, denn sie gaben ihm noch ein zweites eisernes Kreuz, mitten auf der Brust zu tragen und das soll erster Güte sein, habe ich mir sagen lassen."

"Sind Sie schon lange beim Herrn Major?"

"Nein, als er aus der Gefangenschaft entkommen war und wieder zum Regiment wiederkehrte, kam ich als Bursche zu ihm, hab's aber noch keinen Moment bereut, denn er ist wirklich zu brav und gut. Solche Menschen giebt's nicht wieder."

"Nun erzählen Sie, wie sich Ihr Herr aus jener Gefangenschaft befreite."

"Na, gnädiges Fräulein, eigentlich müßte ers selbst erzählen, aber ich kann ja immer mal anfangen. Es war also bei Sedan, wo ihn zwei Weibsbilder vom Schlachtfelde auffingen und ihn auch sehr gut pflegten. Als nun der Herr Major wieder gesund wurden, dachte er, bald wieder abzubauen, doch die Frauen wollten davon nichts hören, die jüngere weinte und klagte herzbrechend, sodaß er auf eine List sinnen mußte. Er war zum Zeitvertreib beinahe täglich auf die Kaninchenjagd gegangen und hatte die Tierchen aus ihren Höhlen und Bauen aufgestöbert. Eines Tages, es hatte einen scharfen Austritt mit der jungen Französischen gegeben, beschloß er zu fliehen."

„Was war denn vorgefallen?“ frug der Graf sehr belustigt und füllte abermals des Boten Glas.

„Hm, der Herr Major haben es erzählt, aber eigentlich weiß ich nicht, was ihn so dabei geärgert hat. Das Frauenzimmer schoß sehr gut nach der Scheibe und hatte sich eines Tages solch ein Kartenblatt, wie das alte, zerrissene vom gnädigen Fräulein dort angeschafft, um danach zu zielen; natürlich sollten der Herr Major mitthun, aber er wurde furchtbar zornig und ging in sein Zimmer, wo er sich einschloß. Das Weibsbild kam denn auch richtig bald an die Thür, heulte, bat und winselte um Vergebung, aber mein Herr ließ sie ruhig schreien; er packte sein Geld und seine Pistolen ein, das andere ließ er ganz auffällig hängen und ging in seinem Bauernkittel, den sie ihm gegeben hatten, an dem Mädchen vorbei, ohne sie anzusehen; sie wollte ihm die Hände und Kleider küssen, er aber wehrte sie ab und sagte der alten Mutter in der Küche, er wolle Kaninchen fangen gehen, um einen Braten für morgen mitzubringen, sie möge ihm doch eine Tasse Kaffee heiß stellen, denn es war ja bereits Anfang November und recht sehr kalt draußen.

So ging er denn fort, seine kurze französische Pfeife rauchend, anscheinend ganz harmlos, sodaß er die Weiber auch täuschte. Draußen aber fing er zu laufen an, heidi, haßte nicht gesehen und gelangte bald an den Hügel, welchen er vor einigen Tagen gefunden und in dem er sich verbergen wollte. Das geschah, er blieb beinah vierundzwanzig Stunden dort liegen und wagte sich dann immer streckenweise vor, bis er endlich in der Festung Sedan anlangte und bei der deutschen Besatzung Aufnahme fand.

Hier gab man ihm die nötigen Uniformstücke und beförderte ihn zu seinem Regiment zurück, doch vorher haben der Herr Major noch seine beiden Pflegerinnen, die ihn gefangen gehalten hatten, aufgesucht, natürlich unter gehöriger Bedeckung, daß sie ihn nicht wieder festhalten konnten. Er hat ihnen gedankt und beiden ein Andenken gegeben, aber die Junge wollte ihn gar nicht loslassen, sondern hat in ihrem Rauderwelsch immer geschrien: sie müsse ihren Preußen behalten und sie wolle ihn nicht abgeben.“

Allgemeines Gelächter folgte den Worten, niemand hatte bemerkt, daß Lora schon beim Beginn der Erzählung ins Nebenzimmer geschlüpft war; hier saß sie, die geliebte Pique fünf in Händen und bedeckte das halbzerrissene Blatt mit Küffen.

„Da bist Du ja,“ flüsterte sie triumphirend, „ich wußte es, daß er am Leben sei, eine innere Stimme sagte es mir; o und wird alles gut — alles!“

Ihre Gedanken flogen zurück zu dem nun vollendeten Jahre. Thränen strömten in ihre Augen; es war ein schweres, prüfungsreiches gewesen, aber nun endete es so herrlich: „Er war wieder da!“

Ueber all dem aus dem Salon hereinschallenden Lärm hatte das junge Mädchen nicht gehört, daß die zum Korridor führende Thür sich geöffnet und wieder geschlossen. Nun aber drang eine Stimme an ihr Ohr, eine geliebte Stimme, die sie immer und immer im Wachen, wie im Träumen vernommen:

„Lora, meine süße, liebe Lora!“

„Viktor!“ schrie sie auf und flog empor, in die Arme, an die Brust des stattlichen Offiziers, über dessen gebräuntes Antlitz ein köstlicher Glückesdämmer glitt.

Dann blieb es still, ganz still in dem Gemach; schweigend, voll tiefster, heiliger Bewegung feierten die Verlobten ihr Wiedersehen, sie waren zu glücklich, um Worte dafür finden zu können.

Endlich ermannte sich Major Versen, leise strich er mit der Hand über das Haar der Geliebten und murmelte innig: „Mein treuer Liebling! Nun bist Du wieder mein! Die Pique fünf hat recht behalten, sie war mein Talisman, der mich im dichten Kugelregen bewahrte und zu Dir zurückführte durch alles Leid und Weh.“

„Mein Held, mein Viktor,“ jubelte sie selig, ich trug ein Trauergewand um Dich und doch konnte die Hoffnung im Herzen nicht sterben. Gott sei gepriesen, daß ich Dich wieder habe!“

„Ja, was ist denn das?“ rief in dem Moment Graf Schönau ganz erstaunt, als er, in den Rahmen der Thür tretend, seine Tochter Arm in Arm mit einem Offizier stehen sah. „Lora, erkläre mir doch —“

„O, Papa, ich habe ihn ja nun wieder,“ jauchzend flog das schöne Mädchen zu dem Vater hin und umschlang auch ihn mit beiden Armen, es ist Major Versen, mein Viktor und mein Bräutigam.“

„Herr Graf,“ der ernste Mann trat freimütig zu dem Präsidenten und bot ihm die Hand, „können Sie mir vergeben, daß ich Loras Wort ohne Ihre Zustimmung erlangte? Ich habe für dies Unrecht schwer gebüßt.“

„Nun, lieber Versen, das Kreuz auf Ihrer Brust bestätigt mir, daß ich mein Kind keinem tapfereren und edleren Manne geben könnte als Ihnen, zudem scheint mir, daß eine Weigerung viel zu spät kommen dürfte. So seid denn glücklich mit einander, meine

Kinder! Euer Bund ist in großer Zeit geschlossen, vergeßt es nie und denkt immer — an die „Pique fünf.“

Auch die Gräfin kam herein, um die Neuverlobten zu umarmen und zu segnen, dann aber mußten diese in dem Kreis der neugierigen jungen Mädchen erscheinen, was natürlich einen wahren Sturm hervorrief.

„Lora, Major Bersen, also doch,“ jubelten alle und drängten näher an den „interessanten“ Kriegshelden mit dem Kreuz auf der Brust; die kleine Geschichte von der „Pique fünf“ ging durch den Kreis, ein jedes wollte das Kartenblatt sehen, berühren.

„Es wird zu unseren Reliquien gelegt,“ flüsterte Viktor seiner Braut zu, „aber erst wenn ich heimkehre; jetzt nehme ichs wieder mit ins Feld.“

„Ins Feld?“ frug sie entsetzt, „aber Du gehst doch nicht wieder nach Frankreich zurück?“

„Gewiß, mein Herz,“ nickte Bersen ernst, „schon übermorgen. Ich habe nur einen Transport Gefangener eskortiert und muß natürlich wieder hinaus, aber, wills Gott, nicht mehr für lange, denn der Friede steht vor der Thür.“

„Wenn Paris gefallen ist,“ nickte der Graf schwer betonend, „doch wie lange kann das noch dauern?“

„Nur noch Wochen, dann fällt die Riesenstadt und wir diktieren der Republik den Frieden. Lora und sobald wir siegreich heimkehren —“

Er vollendete nicht, sondern blickte nur bittend in des schönen Mädchens erglühendes Antlitz; aber sie hob die leuchtenden Augen zu ihm auf und flüsterte zärtlich, nur ihm verständlich: „Dann führst Du mich heim als Dein glückseliges Weib.“

„Und nun nehmt die Gläser, meine Herrschaften, stoßt an, denn das alte Jahr ist verschwunden und das neue beginnt!“ Graf Schönau hob sein Glas feierlich ernst im selben Moment, als die Glocken draußen erklangen und rings auf den Straßen Jubelrufe ertönten.

„Glück auf zum Jahre 71,“ sprach auch der Major bewegt und leerte sein Glas, Loras Hand innig in der seinen haltend, „es wird ein besseres sein als das vorige, und allem Volk zum Segen gereichen.“

„Und nun ein stilles Gedenken dem armen Egon,“ flüsterte Lora bewegt, ihr Glas von neuem an die Lippen setzend, „ich wünschte, er könnte bei uns sein und unser Glück sehen.“

„Der Arme,“ seufzte Bersen, dessen Auge feucht ward, „er

starb in meinen Armen, als mein Freund, und vielleicht hat's der Allmächtige gut mit ihm gemeint, daß er ihn abrief."

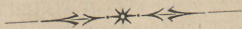
"Der Frieden soll leben!" jubelten die Mädchen jetzt, sich dem Brautpaar nähernd und eine fügte lustig hinzu: "Und auch Ihre treue Pflegerin und Kerkermeisterin in Frankreich, Herr Major."

"Jawohl," lachte dieser erheitert, "sie machte recht erstaunte Augen, als zwei Tage nach meiner Flucht eine kleine Abteilung Kavallerie ins Dorf sprengte und der Anführer derselben sie zu sich kommen ließ."

Als sie mich erkannte ging das Jammern freilich wieder an und sie wollte durchaus nichts hören vom Abschied, sodaß ich zuletzt beinah mit Gewalt mich von ihr losmachte."

"Das arme Wesen," Lora empfand herzliche Teilnahme für die leidenschaftliche Französin, sie verstand es ganz gut, daß dieselbe ihr Herz an den stattlichen Preußen verloren, aber sie war dennoch froh, denselben wieder zu haben, wenn auch vorläufig nur für wenige Stunden.

"Es lebe Bique fünf!" rief der Präsident, zum Schluß das ramponierte Kartenblatt emporhaltend, "ein leuchtendes Vorbild der Treue und der Liebe! Durch Pulverdampf und Schlachtgetümmel: Hurrah „Bique fünf“ und nochmals und wiederum: Hurrah!"



Die blauen Rosen.

(Frei nach dem Französischen.)

Vor vielen Jahren wohnte in der Vorstadt Bressigny bei Angers ein alter Zollbeamter. Wie die meisten alten Soldaten, hatte auch Jules Allain erst, nachdem er den Staatsdienst verlassen, eine junge Frau in sein reizendes, kleines, mit Wein umrangtes Häuschen eingeführt. Ein Jahr später beschenkte sie ihn mit einem Töchterchen, deren Geburt ihr selbst das Leben kostete.

Das kleine Wesen erziehen, war keine leichte Aufgabe für den alten Mann; indes er unterzog sich ihr mit einer Aufopferung und Selbstverleugnung, die manche Mutter hätte beschämen können; ihm half die innige Liebe, welche er für sein Kind, das letzte Ge-

schent seiner zufrüh geschiedenen Gattin, im Herzen trug, alles überwinden. Des Morgens erhob er sich früher von seinem Lager, abends legte er sich später nieder, damit sein Garten und seine Blumen durch die Sorge für seine kleine Johanna des Tags über keine Vernachlässigung erführen. Als sie dann heranwuchs, begleitete sie ihn überallhin. Trug er die Erzeugnisse seines Gartens zu Markte, trippelte sie an seiner Seite einher, arbeitete er im Haus, saß sie in seiner Nähe auf der Erde; jeden Augenblick unterbrach er seine Thätigkeit, um ihr zuzulächeln, zu ihr zu sprechen, auf den ersten Ruf von ihr zu ihr zu eilen. Man war so sehr gewöhnt, ihn stets in Gesellschaft seines Töchterchens zu sehen, daß man sie beide nur noch „die Unzertrennlichen“ nannte.

Sein ziemlich großer Garten unterschied sich ursprünglich in nichts von denen der guten alten Zeit; mit Weingeländen und Spalieren reich geschmückte Mauern, schnurgerade Wege zwischen breiten, mit Buchsbaum eingerahmten Rabatten, in ihnen wunderbare Gewächse tropischer Länder, überragt von heimatlichen Obstbäumen, im Vordergrund ein malerisches Durcheinander von Pflanzen aller Art, Nutz- und Zierpflanzen, angepflanzt ohne irgend welche Symmetrie, nur um jeden freien Raum auszubenten.

Ein Zufall veranlaßte eine vollständige Umwälzung in dieser Anlage. Papa Allain hatte eines Tages einige junge Rosenstöcke von einem Freunde zum Geschenk erhalten und sie an einer geschützten Stelle seines Gartens eingesetzt; eifrig wartete er ihrer. Im dritten Jahre trieben sie Knospen, die sich allmählich zu einfachen oder halbgefüllten Rosen erschlossen. Eine aber von ihnen war von wunderbarer Schönheit, regelmäßig, voll und von herrlicher dunkelroter Schattierung, die auf einigen Blättern in ein vollkommenes Schwarz überging. Als sich Papa Allain von seiner ersten Ueberraschung erholt, war sein nächster Gedanke, welche Freude seine liebe Johanna an der wundervollen Blüte haben würde. Sorgfältig löste er sie von dem Stocke los und überreichte sie stolz seinem Töchterchen, die mit ihm über die Schönheit der Rose in Entzücken geriet. Sie erregte großes Aufsehen in der gesamten Gärtnerwelt des Landes; Liebhaber und Freunde der Rosenzucht kamen von Nah und Fern, um die prachtvolle Blume zu bewundern, ja, ein bedeutender Rosenzüchter bezahlte ihm 2000 Franks für das neue, so selten schöne Exemplar.

So unerwartetes Glück erweckte Hoffnungen und Gedanken in ihm, denen er bisher noch nie in seinem Innern Raum gegeben. „Blaue Rosen“ wollte und mußte er ziehen und dieses Problem

zu lösen war von nun an sein einziges Ziel, sein einziger Lebenszweck.

Die Obstbäume, welche bis dahin so reichlich Früchte getragen, hauchten einer nach dem andern unter der mörderischen Art ihr Leben aus, die Blumen und Gemüsearten wurden ausgerodet und mußten hochstämmigen Rosen Raum geben.

Schweren Herzens sah Johanna auf diese Verwüstungen; noch zu jung, um sich über den Nutzen dieser Veränderungen klar werden zu können, empfand sie in ihrem Herzen nur Trauer und Mitleid mit den armen Opfern, welche die einzige Freude, die einzigen Freunde ihrer Kindheit gewesen. Einige male wagte sie es, für ihre Lieblinge einzutreten, sie vor der Vernichtung ihres Vaters zu schützen, aber trotz seiner grenzenlosen Liebe zu seinem Kinde war und blieb er in diesem Punkte unerbittlich. Stets schützelte er dann das Haupt und murmelte vor sich hin:

„Es handelt sich um Deine Mitgift, mein Liebling; die 20000 Franks, welche ich Dir zu hinterlassen gedenke, kann ich doch unmöglich aus Birnen und Äpfeln herausziehen; die blaue Rose muß ich gewinnen.“

Als Papa Allain alles ausgerodet, schwand auch der Wohlstand in seinem Hause. Der Bau eines Treibhauses und anderer Anlagen, welche die Rosenkultur erfordert, zehrten alle seine Hilfsquellen auf; er stürzte sich in Schulden, nahm Hypotheken auf sein Haus, indes die blaue Rose lebte vorerst immer noch in seinen Träumen.

Hin und wieder gewann er wohl einige neue Exemplare unter den tausenden von jungen Pflanzen, welche sich in jedem Jahr unter seiner Fürsorge entfalteten, keine aber von ihnen allen war so wunderbar schön als die erste.

So hatte er es fünf Jahre hindurch getrieben, hatte all sein Vermögen verbraucht und stand nun beinahe am Rande des Elends und der Armut, da setzte urplötzlich eine höhere Macht seinem rastlosen, sinnlosen Streben ein Ziel.

Johanna, die inzwischen ihr achtzehntes Lebensjahr erreicht, verfiel in eine sehr schwere und gefährvolle Krankheit.

Mit Schrecken hatte sie den Abgrund vor sich gesehen, in welchen sie die wahnsinnige Liebhaberei und der hartnäckige Ehrgeiz ihres Vaters stürzen mußte; klar und deutlich stand der Verfall ihres Hauses vor ihren Augen, ohne daß sie ihn abzuwenden vermochte. Trotzdem hielt sie stark und mutig dem drohenden Unheil Stand; denn sie liebte, liebte mit aller Kraft ihrer jungen

Seele einen braven, ehrlichen Handwerker, der ihre Neigung voll und ganz erwiderte. Als er den alten Allain um die Hand seiner Tochter bat, flehte er ihn an, doch auf die Entdeckung der wunderbaren blauen Blume und die Morgengabe, welche er seiner Tochter gelobt, zu verzichten, da er für seine Person sich beglückt genug fühle durch die Liebe seiner Johanna, indes Allain wollte davon nichts hören. Zum Unglück traf den jungen Mann kurz nachher bei der Aushebung das Loos; als einer der ersten mußte er zu den Fahnen eilen. Dies gab der durch die fortwährenden Sorgen und den Kummer ohnehin schon erschütterten Gesundheit Johannas den Todesstoß; langsam siechte sie dahin.

Als Allain sein armes Kind, seinen Liebling in Gefahr sah, verwandelte er sich mit einem Schlage wieder in den aufopferungsfähigen, liebevollen Vater, der er früher gewesen. Seine Rosen vernachlässigte er ganz und gar. Eines Tages erschien ein Exekutor bei ihm, um auf sein Haus und alle seine Habe Beschlagnahme zu legen, gleichgiltig zuckte er die Achseln und eilte an das Krankenlager seines Kindes zurück. Tag und Nacht ununterbrochen saß er bei ihr, ein Bißchen Brot, ein Trunk Wasser, damit fristete er sein Leben. Gleichwohl war alle seine Sorge unnötig, seine inbrünstigen Gebete fruchtlos, sein Liebling, sein teuerstes Kleinod starb dahin.

Gebrochen sank er an dem Lager seiner armen unglücklichen Tochter nieder und verharrte vierundzwanzig Stunden unbeweglich bei ihrem Leichnam; dann sah er den Sarg verschließen, folgte ihm auf den Friedhof und hörte das dumpfe, unheimliche Geräusch der herabfallenden Erde, die ein neues Opfer mit fester Hand umschloß; alles das that er mechanisch, ohne mit einer Muskel zu zucken, ohne äußerlich auch nur die geringste Spur von dem furchtbaren Schmerz zu zeigen, der sein armes Herz zerriß. Gutherzige Nachbarn führten ihn vom Grabe seiner Tochter hinweg, zurück in seine einsame, freudlose, lichtarme Wohnung. Am nächsten Morgen stellte sich der Exekutor wiederum bei ihm ein und theilte ihm mit, daß er das Haus zu verlassen habe, daß ihm aber seine Gläubiger, denen sein Unglück tief zu Herzen ging, verstatteten, außer seinem Bett noch einigszu andern für sich zu behalten.

Schweigend hörte der tiefgebeugte Greis diese wohlgemeinten Worte, raffte wenige Kleidungsstücke, die einst seiner Johanna gehört, zusammen und verließ die Stätte einstigen frohen Glückes. Als der Exekutor ihn zurückhielt, um zu erfahren, welche von seinen Sachen er sich vorbehalten wolle, antwortete Allain:

„Für mich nichts! Für sie werde ich mir mit Ihrer Er-

laubnis im Garten einen Rosenstock ausgraben, den Sie selbst bezeichnen sollen.“

Man trat in den Garten, der Exekutor zeigte auf einen Stock, welcher die übrigen an Größe und Schönheit weit überragte; vorsichtig grub ihn der alte Mann aus, dankte dem Mann des Gesetzes und schritt mit seinem Bündel und dem Rosenstock unter dem Arm dem Friedhof zu.

Ein Jahr später prangte die Rose, welche der Greis auf dem Grabhügel seiner Tochter gepflanzt, in dem herrlichsten Blütenschmuck, so herrlich, wie ihn bis dahin noch keines Menschen Auge geschaut: Jede einzelne Rose zeigte ein fahles Blau und war von einer wunderbaren zarten Schattierung. Ein Fremder, der eines Tages zufällig den Kirchhof betrat, sah den Stock und erkannte sofort seine Seltenheit und seinen Wert. Er rief den Totengräber herbei und ersuchte ihn um die Erlaubnis, sich einige Sprößlinge davon abschneiden zu dürfen. Dieser aber verweigerte dem Fremden, trotzdem er eine große Summe als Belohnung geboten, seine Bitte und wies ihn an den Vater der unter diesem Hügel Schlummernden, welcher einzig und allein darüber verfügen könne. Auf die dringenden Bitten des Fremden hin ließ der Totengräber Papa Allain aus dem Armenhause, in welchem derselbe Aufnahme gefunden, holen. Der alte Mann erschien; ihm gegenüber erneuerte der Fremde sein Angebot, ja er erhöhte es um das doppelte und dreifache, aber Papa Allain schien ihn nicht zu hören. Fieberglühenden Auges schaute er stier auf die prachtvollen Blüten, leichte Schauer zuckten über sein bleiches, Gram durchfurchtes Antlitz. Plötzlich riß er mit einer so heftigen Bewegung, daß Niemand ihn daran zu hindern vermochte, das Bäumchen aus der Erde heraus, zerbrach es mit seinen Händen und zermalmte es mit seinen Füßen.

„Mensch!“ schrie der Fremde. „Um Gotteswillen, was thun Sie! Sind Sie wahnsinnig? Gern hätte ich Ihnen 20 000 Franks für diese Rose gegeben.“

„Was sollen mir die blauen Rosen,“ mirmelte Vater Allain, „jetzt, da sie nicht mehr ist.“

Dann kniete er nieder an dem Hügel seines armen Lieblings und weinte bitterlich.

J. B. Breslau.



Für die Küche.

Gedämpfte Rebhühner. Die Brust der Rebhühner wird ungespickt in Butter gelbbraun gebraten, $\frac{1}{10}$ Stof saure Sahne und etwas Fleischbrühe hinein gegossen, Estragon, Basilikum und Thymian in ein Fleckchen gebunden, sowie einige große Zwiebeln und einige Mous-erons hinzugefügt. Alles zusammengekocht, bis die Rebhühner weich sind. Darauf nimmt man sie heraus und läßt die Sauce noch etwas einkochen, damit sie braun wird. Ist dieselbe noch nicht dick genug, so fügt man etwas geriebene Semmel hinzu. Nachdem die Sauce über die Rebhühner durchgegossen ist, werden noch einige Tropfen Zitronensaft daran gethan. Das Fleisch von den Flügeln und Beinen wird sehr fein gewiegt und zu einem Farce-Rand, wie man ihn zu feinen Ragouts macht, verwendet, in dessen Mitte die Rebhühner angerichtet werden.

Englische Nierensuppe. Mehrere frische Rindernieren schneidet man in dünne Scheiben, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und mit Mehl. Dann brät man sie in Butter braun, überfüllt sie mit soviel siedendem Wasser, als man Suppe nötig hat, und kocht die Suppe mit Wurzelgrün, Zwiebel und Lorbeerblättern, bis die Nierenscheiben weich sind. Dann legt man die Scheiben mit etwas Brühe überfüllt in die Suppenschüssel, stellt sie heiß und giebt die übrige Brühe durch ein Sieb. Man schwitzt $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl (auf $2\frac{5}{12}$ Pfund Suppe berechnet) in $\frac{3}{8}$ Pfund Butter braun, verkocht dies mit der durchgegebenen Brühe in dicklicher Suppe, kräftigt die Suppe mit $1\frac{1}{2}$ Lot Liebig's Fleischextrakt, würzt sie mit 1 Eßlöffel Champignon-Ketchup und 1 Glas Portwein und giebt sie über den Nierenscheiben auf, nachdem man zuletzt noch nach dem Salz schmeckte.

Frikandellen von Kalbsbraten. Man nimmt von übrig gebliebenem Kalbsbraten ein gutes Stück, fertigt von zwei bis drei Eiern in Butter ein lockeres Rührei, hackt beides fein zusammen, mischt etwas geschabten Speck, Salz, Sardellenbutter oder gewiegte Sardellen, geriebene Zwiebel, noch zwei rohe Eier und fein geriebene Semmel dazu, rührt alles durcheinander, formt runde Scheiben wie Kotelettes daraus, paniert dieselben in geschlagenen Eiern und Semmel, bratet sie in steigender Butter schön braun

und richtet die Frikandellen mit einer Auster- oder Champignon-Sauce an.

Gewickelter englischer Braten. Man nimmt dazu vom Schwanzriemen ein langes, ungefähr handbreites Stück. Man wäscht dasselbe, reibt es mit Salz ein, wickelt es fest zusammen und bindet es mit einem starken Bindfaden. Das Fleisch wird dann in einen genau passenden Tiegel aufwärts gestellt, zwei fingerhoch Wasser daran gegossen und fest zugedeckt. Das Fleisch muß zeitig zugesetzt werden, da es vier bis fünf Stunden braucht, bis es vollständig weich gebraten ist; dasselbe wird mit der eigenen Sauce öfters begossen.

Tauben-Pastete. Etwa 6 junge fleischige Tauben nimmt man aus, beint sie aus und füllt sie mit einer pikanten Farce, die man aus gewiegtem Kalbfleisch, geschabtem Luftspeck, Eiern, Sahne, gehackten Zwiebeln, Sardellen, Peterfilie und dem nötigen Reibbrod mit Salz und Pfeffer herstellt. Dann näht man die Tauben zu und bebindet sie mit dünnen Speckscheiben. Eine steinerne Pastetenterrine bestreicht man mit Butter, bestreicht den Boden mit derselben Farce, mit der man die Tauben füllte, und legt die Hälfte derselben neben einander hinein. Die Zwischenräume füllt man mit Zungen und Kalbsmilchwürfeln und kleinen in Fleischextraktbouillon gedünsteten Champignons, wiederholt die Einlage noch einmal und streicht den Rest der Farce über die letzte Schicht. Die Oberfläche belegt man mit Speckscheiben, klebt den Deckel der Terrine mit einem Papierstreifen fest und bäckt die Pastete im Wasserbade im Ofen zwei Stunden. Damit die Form nicht springt, umwickelt man sie zur Vorsicht mit einem mehrmals angefeuchteten Tuche. Die Taubenknochen stößt man, kocht sie mit $\frac{2}{5}$ Stof Wasser, nachdem man sie in Butter hellbraun geschwitzt hat, tüchtig aus, giebt die Brühe durch ein Sieb und stellt sie mit der Pastete bis zum Gebrauche am folgenden Tage kühl. Dann bereitet man von ihr mit Hilfe von 1 Lot Liebig's Fleischextrakt, 1 Theelöffel Champignonsoja, 1 Glas Rotwein und wenig Kartoffelmehl eine vortreffliche Kraftsauce, die man zu der gleich in der Terrine servierten Pastete reicht, nachdem man den Deckel und die Speckplatten von der Pastete entfernt hat.

Koteletten von Hasen. Hierzu nimmt man den Rücken des Hasens, häutet denselben vorsichtig ab und löst die Filets von den Knochen. Sodann schneidet man zwei fingerbreite Stückchen von den Filets und klopft dieselben, wie bei andern Koteletten, steckt in jede Kotelette ein Rippchen von der Brust des Hasens,

spickt dieselben ganz fein und dämpft sie in Butter gar. Während des Dämpfens bestreut man sie mit etwas feinem Salz. Diese Koteletten werden in einem Kranz, die gespickte Seite nach oben, auf der Schüssel hübsch angerichtet und in die Mitte ein von dem übrig gebliebenen Fleisch des Hasens bereitetes feines Ragout von Trüffeln, Champignons und Klößchen gegeben. Die Knochen und Abfälle des Hasens können sehr gut bei der Anfertigung der Sauce zum Ragout verwendet werden.

Spinat in Förmchen. Reste von Spinatgemüse, die sonst nicht gut aufzuwärmen sind, lassen sich auf folgende Art trefflich verwenden und geben ein wohlschmeckendes Gericht. Man vermischt das Gemüse, je nach der Menge, mit 2 bis 4 Eigelb, mehreren Löffeln dicker brauner Sauce, die man schnell aus dem braunen Buttermehl, Wasser und Liebig's Fleischextrakt bereite, mit gewiegten gedämpften Pilzen — Champignons, Steinpilzen oder Trüffeln — sowie mit dem nötigen geriebenen Brot, um die Farce genügend fest erscheinen zu lassen. Diese Masse wird in kleine butterbestrichene Tassenköpfchen gefüllt, im Wasserbade eine halbe Stunde gekocht, gestürzt und mit gerösteten Kartoffeln und Scheiben von geräucherter Zunge zur Tafel gebracht.

Ragout von den Ueberresten einer gebratenen Gans.

Da wir in unserem Haushalte nur drei Personen sind und von jeder Gans, die gebraten wird, ein erheblicher Teil übrig bleibt, so mache ich aus diesen Ueberresten stets den zweiten Tag darauf Ragout. Der Gansbraten muß zunächst in kleinere Stücke zerteilt werden. Nun schwitzt man in etwas Butter oder Gänsefett eine gehackte Zwiebel weich, giebt einige Löffel Mehl dazu, welche man schön gelb röstet und einige Zitronenscheiben und etwas gestoßene Muskatblüte. Dieses legt man nun mit den Resten des Gansbratens in die Pfanne, in welche man noch etwas leichte Bouillon, Bratenjus und etwas Wasser gießt und kocht nun das Ragout, nachdem man Esdragon-Essig, Salz und Pfeffer, je nach Geschmack beigegeben hat, recht heiß. Die Sauce läßt man etwas einkochen, damit sie sämig wird. Wenn man ein Glas Rotwein und etwas Zucker dazu giebt, so erhält die Sauce einen pikanten Geschmack.

Neue Kartoffeln mit Speck bilden in vielen Gegenden Frankreichs ein beliebtes und in Wirklichkeit auch recht angenehmes Gericht. Magerer Brustspeck wird in ziemlich große Stücke geschnitten und in Butter goldgelb gedünstet, worauf man die gleichfalls in Stücke geschnittenen Kartoffeln hinzugeibt. Man rührt einigemal um und würzt mit ganz wenig Knoblauch, wenn man

solchen liebt, Schalotten, Petersilie, Thymian, Lorbeer und dergl.; Pfeffer nicht zu vergessen. Nunmehr gießt man eine Auflösung von Liebigs Fleischextrakt in Wasser daran, läßt es kochen, ohne umzurühren, damit die Kartoffelstücke ganz bleiben. Beim Anrichten nimmt man die Küchenkräuter weg.

Kartoffelsalat mit Salatsauce. Mehrere hartgekochte Eigelb reibt man mit 2 rohen Eidottern fein, fügt etwas Mostrich, Salz, Pfeffer, einen Löffel gewiegte Schalotten, 5 Eßlöffel Olivenöl, 3 Eßlöffel kräftige Jus aus Liebigs Fleischextrakt hinzu und rührt dies alles zu einer dicklichen glatten Sauce. Erst wenn die Sauce fertig ist, dürfen die Salatkartoffeln gar sein. Man zieht sie sofort ab, schneidet sie in dünne Scheiben und vermischt sie mit der fertigen Sauce, in der sie etwa eine Stunde ziehen müssen, ehe man sie zu Tische giebt.

Rindsgulyás (ungarisch). Man schneide $2\frac{2}{5}$ Pfund Rindfleisch (mehr mager als fett) in Würfeln von Wallnußgröße und salze es; alsdann röste man in einer Kasserole 3 große, klein geschnittene Zwiebeln mit 10 Loth Schweinefett, bis sie gelblich geworden sind, thue einen niedrig gehäuften Kaffeelöffel voll echten Paprika dazu, rühre fleißig um, daß der Paprika mit dem Fett nicht anbrennt, thue dann das geschnittene und gesalzene Fleisch hinein, wende es häufig um und gieße allmählig etwas Wasser hinzu, um genügende Sauce zu bekommen. Das Gulyás soll zwei Stunden dünsten.

Spargelsuppe. Zur Suppe nimmt man die dünnen Spargel, welche sich zum Gemüse nicht gut eignen, schält sie, schneidet die harten Enden ab und zerteilt die Spargel in erbsengroße Stückchen. Man kocht die Spargel in siedendem, nicht zu stark gesalzenem Wasser mit einem Stück Butter so weich, daß man sie leicht zerdrücken kann, kräftigt die Brühe dann mit 1 bis $1\frac{1}{2}$ Loth Liebigs Fleischextrakt, zieht sie mit drei in $\frac{1}{5}$ Stof saure Sahne verquirkten Eidottern ab, zieht ein Stück frische Butter durch die Suppe und giebt sie mit gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch.

Krustierte Rinderbrust. Man kocht ein schönes Bruststück in leichter Bouillon aus Liebigs Fleischextrakt mit Salz, Wurzelwerk, Zwiebeln und Kräutern langsam gar, läßt das Fleisch alsdann abtropfen, legt es in eine flache Pfanne, übergießt es mit Butter und bestreicht es mit zerquirktem Eigelb. Dann bereitet man eine Mischung aus $\frac{1}{2}$ Pfund geriebener Semmel, $5\frac{1}{2}$ Loth Parmesankäse, mehreren gewiegten, in Butter geschwitzten Schalotten, gehackter Petersilie, Majoran, Salz und Pfeffer. Darauf quirkt

man drei bis vier Eier mit etwas zerlassener Butter und einigen Löffeln saurer Sahne zusammen, bestreut die Rinderbrust mit der Mischung, beträufelt sie mit der Flüssigkeit und läßt jedesmal eine Schicht im heißen Ofen austrocknen, bevor man die zweite aufträgt. Wenn alles verbraucht ist, beträufelt man die Oberfläche behutsam mit zerlassener Butter, richtet die Brust auf heißer Schüssel, mit einem Kranz von kleinen gebratenen Kartoffeln umgeben, an und giebt eine Robertsauce dazu.

Robertsauce. Mehrere Zwiebeln schneidet man in feine Würfel und röstet sie in etwa 6 Loth Butter goldgelb, schüttet sie alsdann auf ein Tellerchen, fügt zu der Butter noch etwas frische hinzu und schwitz darin zwei Eßlöffel Mehl gelb. Man verkocht diese Schwitze mit $\frac{1}{10}$ Stof Rheinwein, $\frac{1}{10}$ Stof kräftige Jüs aus Liebigs Fleischextrakt, oder $\frac{1}{5}$ Stof Wasser, in dem Kräuter ausgekocht wurden, und 1 Loth Fleischextrakt, 1 Löffel Weinessig, Zitronenschale, etwas Zucker und weißen Pfefferkörnern zu sämiger Sauce, giebt sie durch ein Sieb, fügt die Zwiebeln und einen Theelöffel Mostrich hinzu, läßt sie wieder aufwallen und erhitzt sie sofort.

Rouladen. Man schneidet handgroße Stücke Beefsteak, bestreut sie mit gehacktem Schweinefleisch und Gewürz, dann rollt man sie auf, bindet sie mit einem Faden zusammen, kehrt diese Rollen in Mehl um und brät sie in Butter braun, darauf lege man sie in einen Kochtopf, gießt die Buttersauce, die man reichlich mit Wasser vermischt, über das Fleisch und läßt die Roulade eine Stunde langsam darin kochen.

Rinderbraten mit saurem Rahm. Ein schönes, mageres, gut abgehangtes Stück Fleisch, welches einige Pfund schwer sein muß, legt man 4 Tage in milden Essig; nachdem es abgetrocknet und gespickt ist, wird es mit heißer Butter unter häufigem Begießen von allen Seiten gebräunt. Dann bestreicht man den Braten mit gutem Rahm und schüttet nach und nach ein reichliches $\frac{1}{5}$ Stof solchen Rahm an die Sauce; wenn dieselbe später zu dick werden sollte, so kocht man den Fond mit etwas siedendem Wasser los. Man giebt zu den Braten Sellerie- oder andern Wurzelalat und kleine geröstete Kartoffelchen.

Mal blau gefotten. Den lebendigen Mal greift man mit einem leinenen Tuche hinter dem Kopfe an, um ihn fest zu halten, schneidet ihm gleich mit einem scharfen Messer hinter den Ohren die Rückengräte quer durch, so daß der Kopf daran hängen bleibt, dann schneidet man ihm den Bauch auf und nimmt das Eingeweide

mit der Galle und Leber heraus, wirft den Aal in einen Eimer und streut etwas Salz darauf, damit er sich abschleimt; hierauf schneidet man ihn in Stücke, wäscht ihn rein, blaut ihn dann mit lauwarmem Essig. In einem Fischsod von 2 Stof Wasser, einigen Pfefferkörnern, 2 Stückchen ganzem Ingwer, einigen Nelken, einigen Zitronenscheiben, 4 Lorbeerblättern, 2 mittleren Zwiebeln, einem eigroßen Stück Butter, etwas Salbei, die hier unentbehrlich ist, und der entsprechenden Masse Salz, läßt man den Fisch, etwa 2 Pfd. Aal, nur 20 Minuten kochen. Wenn er nicht gleich angerichtet werden kann, nimmt man ihn vom Feuer weg und bedeckt ihn mit einem Stück Papier, was bei allen blau gesottene Fische zu empfehlen ist, weil sie dadurch ihre blaue Farbe behalten und nicht an Geschmack verlieren. Man serviert den Aal mit Essig und Del und mit in 8 Teile zerschnittener Zitrone. Der Aal ist im Monat Mai, Juni und Juli nicht gut. Aal verträgt weniger Salz als alle anderen Fische.

Fastensuppe. $\frac{4}{5}$ Stof Erbsen und $2\frac{1}{2}$ Stof Wurzelwerk werden in Salzwasser weich gekocht. (Das Wurzelwerk gesäubert und fein geschnitten.) Einen Hecht schneidet man in kleine Stücke, taucht dieselben ins Mehl und bäckt sie in Butter schön braun. Die Erbsensuppe richtet man über gerösteten Semmelscheiben an und giebt den Hecht hinein. In manchen Haushaltungen werden Hecht und Semmelscheiben noch eine halbe Stunde in der Suppe gekocht, diese dann durch ein Sieb gerührt und mit 2 Eiern und 1 Löffel Milch gebunden.

B a c k w e r k e .

„**Ränge Rocken**“ sind ein ebenso billiges als wohlschmeckendes Gebäck. 2 Eier werden gewogen, so viel nun diese wiegen, werden Zucker und Mehl (jedes muß soviel als die Eier wiegen) gewogen. Als Gewürz Zitrone oder Vanille. Die Eier werden mit dem Zucker tüchtig geschlagen, dann kommt das Mehl und Gewürz dazu. Nachdem alles gut durchgerührt, werden von der Masse messerrückendicke, 1—2 Zoll breite Streifen auf ein sauberes Blech, welches vorher mit etwas feinem Del abgerieben, gestrichen,

schön dunkelgelb gebacken, rasch losgelöst und über einen dicken Kochlöffel gerollt. Etwas Farbe müssen die Locken haben, doch dürfen sie nicht zu braun sein, sonst lassen sie sich nicht rollen. Von der Masse hat man zwei Ruchenteller Gebäck.

Feiner Kuchen. $\frac{3}{5}$ Pfund Butter mit $1\frac{1}{5}$ Pfund Mehl durch die Hände gerieben, bis die Butter ganz mit dem Mehl verbunden ist, mit 2 Eigelb 6 Eßlöffel saurer, recht dicker Sahne zu einem Teig verarbeitet, Zucker, Zimmt und Zitronenschale kommt nach Geschmack und Gutdünnen hinein. Dann werden dünne Kuchen ausgerollt, mit Ei bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut, hübsch gelb gebacken.

Gerührter Buttermteig. Zu 2 Kuchen werden $\frac{1}{2}$ Pfund Kokosnußbutter schaumig gerührt, 10 Loth Zucker dazugegeben; dann kommen nach und nach 5—6 Eigelb nebst $1\frac{1}{5}$ Pfund Mehl und etwa $\frac{1}{10}$ — $\frac{2}{10}$ Stof saurem Rahm dazu, je nachdem der Teig noch Feuchtigkeit nötig hat, um ausgewellt werden zu können. Man kann ihn auch bereits einen Tag, ehe man ihn braucht, machen. Dieser Teig eignet sich zu allen Obstfuchen.

Apfelscheiben. Man nimmt am besten mittelgroße Äpfel, schält sie, schneidet sie in Scheiben, sticht den Kern heraus, zuckert sie ein und läßt sie eine Zeit so liegen. Kurz vor dem Essen hüllt man sie in einen Teig aus Bier und Mehl (ungefähr so steif wie Pflaumenmuß; das Bier darf nicht zu stark sein), bäckt sie in Backbutter zu einer schönen goldgelben Farbe und bestreut sie dann auf beiden Seiten mit Zucker.

Hunyady-Torte. 500 Gr. Zucker mit 8 Dottern gut rühren, 500 Gr. Haselnüsse, 4 Tafeln geriebene Chokolade, das Weiße von 8 Eiern zu Schnee geschlagen dazu, alles in 2 Blättern backen, mit Chokolade überziehen und mit Schlagahne füllen.

Ein Rezept zu einem guten Topfkuchen. Ich habe denselben schon oft gebacken und finde denselben tadellos. Man nimmt $1\frac{1}{5}$ Pfund Mehl, $\frac{3}{5}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{5}$ Pfund Butter, 12 Eier, für 5 Kop. trockene Hefe, etwas Zitronenöl und Schale. Die Butter wird zu Sahn gerieben, Mehl, Zucker und Eidotter nach und nach dazu gegeben, zuletzt die in etwas lauwarmer Milch aufgelöste Hefe. Wenn die Masse gut gerührt ist, giebt man das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der Eier dazu. Nun thut man die Masse in eine mit Butter gut gestrichene und mit Semmelkrumen bestreute Form und läßt es gut aufgehen, worauf es im Ofen bei nicht zu starker Hitze gebacken wird.

Kuchen zum Thee und Wein. Es gehören hierzu: 10 frische Eier, $\frac{3}{5}$ Pfund durchgeseibter Zucker, $\frac{3}{5}$ Pfund feinstes Mehl, 10 Loth feingestößene Mandeln, Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone. Zucker und Zitrone werden mit Eidottern $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann die Mandeln hinzugegeben und nach abermaligem $\frac{1}{4}$ stündlichen Rühren wird das zu Schaum geschlagene Eiweiß lose durchgezogen und alsdann das Mehl so schnell als möglich mit der Masse verbunden, wobei ein starkes Rühren nach Möglichkeit zu vermeiden ist. Nun wird dieselbe in einer zugerichteten Form bei starker Mittelhitze 1 Stunde gebacken, wobei anfangs die Unterhitze etwas stärker sein muß. Noch erwähnen möchte ich, daß eine Messerspitze voll Hirschhorngestrichel zuletzt durch die Kuchenmasse gerührt, ein vorzügliches Aufgehen bewirkt.

Sandtorte. 20 Loth Zucker werden mit 4 Eiern schaumig gerührt, dann läßt man 8 Loth Kokosnußbutter ziemlich warm werden, thut diese mit etwas Zitronenschale, dem Schnee von 4 Eiern und 16 Loth feinem Mehl in die Masse, bestreicht eine Form mit Kokosnußbutter und bäckt die Masse in guter Hitze.

Wurzel- oder Möhrentorte. Man nimmt hierzu 24 Loth Wurzel, 14 Eier, $\frac{3}{4}$ Pfund durchgeseibten Zucker, 1 Zitrone, $\frac{3}{4}$ Pfund süße, $5\frac{1}{2}$ Loth bittere, geriebene Mandeln, 2 gehäufte Eßlöffel fein durchgeseibtes Kartoffelmehl oder gute Stärke. — Die Wurzeln werden gewaschen, im Wasser kaum halb gar gekocht und wenn sie ganz kalt sind, gerieben; das Herz bleibt zurück. Von diesem Geriebenen nimmt man 24 Loth. Dann rührt man die Eidotter mit dem Zucker, Saft und der geriebenen Schale einer Zitrone und den Mandeln, giebt die Wurzeln hinzu, rührt dies eine halbe Stunde, mischt den Schaum von 9 Eiern mit dem Kartoffelmehl durch und bäckt die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde.

Speckkuchen. Ein reichlicher Teller voll Schnittlauch oder Schlotten, je zarter, je besser, $\frac{3}{5}$ Pfund Brotteig, 8 ganze Eier, drei eingeweichte Milchbrote, etwas Salz, Kümmel, $\frac{2}{10}$ Stof sauren Sahn, 2 geriebene Zwiebacke und ein tiefer Suppenteller voll in Würfel geschnittener Speck. Da das Gelingen des Kuchens auch viel vom richtigen Backen abhängt, so frage ich am Abend vorher, ehe ich den Kuchen backe, um welche Stunde ihn der Bäcker haben muß, dann verlese ich ebenfalls abends schon den Schnittlauch und schneide mir auch den Speck, denn das sind alles zeitraubende Dinge. Am frühen Morgen welle ich dann den Teig mit etwas Mehl vermengt recht fein halb strohhalmdick auf und zwar gleich auf das Blech, auf welchem der Kuchen gebacken werden soll und

das vorher mit einer Speckschwarte geschmiert sein muß. Während der Zeit lasse ich die Wecken einweichen und den Speck auf der Pfanne heiß und glasig werden. Nachdem die Wecken ausgedrückt sind, zerrühre ich sie in einer Schüssel mit dem Sahn, den Eiern u. s. w. und nachdem der Teig mit einer Gabel gestochen ist, gieße ich die ganze Masse auf den Teig und verteile sie mit einem Löffel hübsch egal. Alsdann streue ich die geriebenen Zwiebacke über den glasig gewordenen Speck, vermenge sie etwas damit, und thue auch diesen hübsch verteilt noch auf die übrige Masse. Dann muß aber der Kuchen sofort zum Bäcker. Er darf weder zu hart noch zu weich sein, dann ist er aber vorzüglich.

Altdentscher Napfkuchen. Man schlägt 9 Eidotter mit 3 Tassen geriebenem Zucker schaumig und giebt die abgeriebene Schale einer Zitrone, ein und eine halbe Tasse flüssige Kokosnußbutter, 4 und eine halbe Tasse feines Mehl, 6 Loth süße und einige bittere geriebene Mandeln dazu. Wenn der Teig gut verbunden ist, mischt man zuletzt noch $\frac{1}{5}$ Loth Natron und $\frac{1}{3}$ Loth Cremotartari (besser $\frac{1}{2}$ Loth Backpulver aus der Apotheke) unter denselben, füllt ihn sogleich in gut vorbereitete Formen und bäckt den Kuchen bei guter Mittelhitze.

Kuchen mit Eierguß. Man nimmt hierzu Hefenteig wie zu den Stollen, treibt ihn ganz dünn aus und giebt darüber folgenden Guß: ein halbes Pfund Butter wird aufgekocht und vom Salz abgesehen; wenn die Butter etwas verköhlt ist, werden in dieselbe ein ganzes Ei und 6 Dotter langsam eingequirlt, wobei darauf zu sehen ist, daß sich Eier und Butter recht gut verbinden. Hierein kommen dann 5 Loth feiner Zucker, etwas Zimmet, ganz wenig Muskatblüte und 10 Stück gestoßene bittere Mandel nebst der feingewiegten Schale einer halben Zitrone. Diese Masse wird nun gleichförmig auf den Kuchen gestrichen, dieser mit kleinen und großen Rosinen und länglich geschnittenen süßen Mandeln bestreut, hierauf eine halbe Stunde zum Aufgehen warm gestellt. Nach dem Backen wird der Kuchen mit feinem Zucker besiebt. Dieser Kuchen bräunt sehr leicht; er darf daher in keinen zu heißen Ofen gestellt werden, oder muß bei dem Bäcker am meisten nach vorn gestellt werden.

Mandelschnitten. Zu gutem Mehl giebt man 1 reichliches Viertelpfund feinen gesiebten Zucker und ebensoviel abgezogene und gestoßene Mandeln und verrührt dies Alles mit 4 Eiweiß recht gut. Alsdann legt man den Teig auf ein mit Butter ausgestrichenen Backblech und bäckt die Mandelschnitten recht schön hell-

gelb. Nach dem Backen, wenn der Mandelfuchen noch warm ist, wird derselbe in schmale Stücke geschnitten, welche über dem Stiel eines Kochlöffels rund gebogen werden. Das Gebäck kann man zu Kaffee oder Schokolade geben.

Kleine Theefuchen, die sich lange halten (englisches Rezept.) 12 Loth Butter werden gerührt, bis sie ganz weich sind. 3 Eidotter und das zu Schaum geschlagene Weiße derselben und $\frac{1}{2}$ Pfund gewaschene und wieder getrocknete Korinthen hinzugefügt. Schließlich giebt man 1 Pfund Mehl und 12 Loth Zucker dazu. Das Ganze wird gut durcheinander gearbeitet und aus dem Teige Kugeln von der Größe einer Wallnuß geformt, die man auf ein mit Mehl bestreutes Blech setzt und sie in einem gut geheizten Ofen rasch bäckt.



Kühlgetränk aus Honig. Ein Getränk, lieblich, kühlend, belebend und moussierend, bereitet man, wenn man auf einen Eimer voll Wasser 1 bis 2 Pfund Honig nimmt, beides mit einander erhitzt, darauf einen offenen Eimer angähren läßt, was man durch Zusatz von etwas Bierhefe schnell erreicht und nach eingetretener Gährung gleich am ersten Tage auf Brunnenkrüge oder starke Mineralwasserflaschen füllt, die Flaschen gut verkorkt und verbindet und dann in einen kühlen Keller stellt. Nach acht Tagen ist die Mischung trinkbar und muß allen anderen Getränken vorgezogen werden.

Enzianwein. 1 Loth Enzianwurzeln werden zuerst mit 2 Loth Branntwein einige Tage ausgezogen, dann wird eine Flasche Rotwein zugesetzt. Das Ganze läßt man 8 Tage stehen und filtriert es dann. Diesem Magenwein kann man ein wenig Zimmt und Pomeranzenschale zusetzen.

Apfelsinen-Cardinal. Es gehören hierzu 4 Flaschen Rheinwein, 1 Flasche Rotwein, 6 bis 8 Apfelsinen und 2 Pfund Zucker. Man läßt die sehr dünn abgeschälte Schale von einer Apfelsine in Wein oder Wasser mehrere Stunden ziehen, gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb, vermischt sie mit dem Wein und dem Zucker, und

fügt zuletzt das aus den Zellen in hübsche kleine Scheiben geschnittene Fleisch der Apfelsinen, welche sehr sauber geschält sein müssen, hinzu.

Kühlendes Getränk, beim Tanz zu servieren. Man gebe in 1 Stof Milch 1 Theelöffel pulverisirte Vanille, zwei starke Likörgläser Kirschengeist, $\frac{1}{2}$ mittelgroße Ananas in möglichst kleine Stückchen geschnitten, Zucker nach Geschmack und lasse es ca. drei Stunden zugedeckt stehen, ehe man serviert.

Warmer Hoppelpoppel. Dieses auch weiblichen Personen zuträgliches Getränk ist in unserer Familie sehr beliebt. Warum dieses Getränk gerade Hoppelpoppel heißt, das weiß ich nicht. Man bereitet dieses Getränk, indem man zu $1\frac{1}{2}$ Stof süßer Sahne 4 Eidotter, $\frac{1}{5}$ Stof Arrak und Zucker je nach Belieben nimmt. Der Zucker wird in der Sahne verrührt und mit dieser gekocht. Wenn die Sahne gekocht hat, rührt man die Eidotter langsam darin und giebt den Arrak dazu.

Orgeade. Ein kühlendes, sehr angenehm schmeckendes Getränk, das sich Damen bei gegenseitigen Besuchen zur Erfrischung vorsetzen können, ist Orgeade. Man brühe ein viertel Pfund süße Mandeln ab, stoße dieselben in einem Mörser recht fein und verrühre sie in einem reinen Topfe mit etwas Vanillenwasser zu einem Brei; gieße $\frac{1}{5}$ Stof Wasser hinzu, drücke es dann durch ein leinenes Tuch, bis die Mandeln keine Milch mehr geben (man kann auch nur ein halb Quart Wasser darauf und das andere halbe Quart allmählig zugießen, um die Mandeln recht tüchtig zu entwässern) und versüße die Flüssigkeit mit Zucker. Eine andere Mischung zu Orgeade ist: Man siedet einen Liter gute Sahne mit etwas Zucker ab, läßt sie völlig erkalten und gießt an dieselbe ein Gläschen doppelten Persiko-Likör. Die Mischung von Sahn und Likör kann man nach Geschmack herstellen; bei Herren-Orgeade mehr Likör, bei der für Damen mehr Sahne.

Apfelthee. Dieses sehr schmackhafte und billige Getränk, welches Kranke und Gesunde mit gutem Erfolg trinken können, wird leider noch lange nicht so beachtet, wie es beachtet werden sollte. Man schneidet gute graue Reinetten mit der Schale und dem Kernhause in nicht zu dicke Stücke, in eine Theekanne, und nehme so viel Apfel, daß die Theekanne gut zwei Drittel ohne Wasser gefüllt ist. Will man den Thee zum Abend trinken, so ist es notwendig, ihn schon gegen Mittag aufzubrühen; dann läßt man ihn mit der Theekanne voll Wasser in der heißen Ofenröhre mindestens volle sechs Stunden stehen. Beim Trinken nimmt man ein wenig

Zucker dazu, und man wird sich bald überzeugen, daß dies Getränk vortrefflich ist. Hat man den Thee getrunken, so gießt man sofort wieder kochendes Wasser in die Theekanne und läßt diesen Aufguß womöglich bis zum nächsten Abend in der Röhre stehen, und auch dieser zweite Aufguß giebt noch einen guten Thee.



Die Einmachkunst von Conserven und Früchten.

Allgemeine Regeln und Bemerkungen.

Einen wichtigen Abschnitt in der Reihenfolge der häuslichen Arbeiten bildet das Einmachen der Früchte und Gemüse für die Zeit, in welcher weder frisches Obst noch Grünzeug zu haben sind. Jede erfahrene Hausfrau weiß, daß diese Conserven ihre Schatzkammer und ihre Hilfsquellen sind, die es ihr möglich machen, auch in der Reihenfolge der täglichen, einfachen Mahlzeiten einen angenehmen Wechsel stattfinden zu lassen. Um nun wirklich mit Nutzen die Sommerfrüchte für das ganze Jahr zu konservieren, genügt nicht allein, sowohl den richtigen Zeitpunkt der geeigneten Reife als auch der Billigkeit wahrzunehmen; es kommt in erster Linie darauf an, einestheils nur völlig fehlerfreies Obst und Gemüse zu wählen, andernteils aber auch mit der größten Sauberkeit und Pünktlichkeit den erprobten Anweisungen zu folgen.

Zunächst gilt es, nur den besten Zucker, Essig oder was sonst vorgeschrieben ist, zu verwenden, und den Zucker selbst zu reiben, damit man denselben ohne störenden Zusatz erhält. Die Geschirre und Gerätschaften, so blank und rein sie auch erscheinen mögen, müssen kurz vor dem Gebrauch nochmals geschuert, gespült und getrocknet werden. Sobald man Früchte einkocht, vermeide man, andere Speisen zu bereiten, da sich der dabei entwickelnde Dampf auch den Früchten mittheilt und nach einiger Zeit Gährung verursacht.

Zum Aufbewahren der Früchte eignet sich gut glasiertes Bunzlauer Geschirr oder Steingut, noch besser erweist sich für feine Obstsorten Glas und Porzellan. Letzteres ist besonders zum Erkalten der eingekochten Früchte, ehe man sie verpackt, zu empfehlen.

Ebenso ist ein Schaumlöffel aus Porzellan allen andern vorzuziehen und zum Schneiden wie Schälcn des Obstes ein silbernes oder Hornmesser statt der Stahlklinge zu benutzen.

Die Gefäße, in denen die Konserven endgiltig bleiben, müssen gewässert und gebrüht werden; nachdem sie kalt gespült und dann trocken gerieben sind, schwefelt man sie zuletzt. Man zündet dazu einen Schwefelfaden, welchen man bei jedem Kaufmann für einige Pfennige erhält, an, und läßt den Dampf in das Gefäß steigen. Noch ehe derselbe entweichen kann, werden die Früchte hinein gelegt.

Als Verschlufß der Büchsen und Gläser hat man neuerdings luftdichte Deckel aus Gummi. Wer diese Ausgabe scheut, verwendet statt derselben Pergamentpapier oder Blase. Letztere weicht man eine Stunde in Spiritus ein, wäscht sie mit Salz und Kleie und spült sie zuletzt in lauwarmem Wasser. Unter das Papier oder die Blase legt man ein Stück weiße, reine Watte, welche Luft und Schimmelkeime abhält, und verbindet die Gläser und Büchsen mit stramm gezogenem Bindfaden.

Zum Aufbewahren der Konserven ist ein luftiger nicht zu heller Raum dem Keller, welcher die Schimmelbildung und Gährung immer befördert, vorzuziehen. Sollte trotz aller Vorsichtsmaßregeln dennoch eine Gährung der Früchte eintreten, müssen dieselben sogleich aufgeköcht werden. Man setzt ihnen alsdann, wenn sie gut ausgeschäumt sind, etwas Zucker zu und mischt, wenn die Gährung bereits sehr vorgeschritten ist, bei dem Aufkochen eine Messerspitze gereinigter Potasche hinzu.

Viele Früchte werden blos in geläutertem Zucker eingemacht und derselbe nach bestimmten Regeln und Graden dazu gekocht. Hier sei bemerkt, daß zu wenig gekochter Zucker die Gährung der Früchte begünstigt; durch zu langes Kochen hingegen krystallisiert der Zucker und kandiert die Früchte. Dieses Kandieren hat zuweilen auch seinen Grund in den Früchten selbst, die in trockenen Jahren oft sehr saftlos sind. Hat man derartiges Obst zu verwenden, so giebt man bei dem letzten Aufkochen des Zuckersaftes auf jeden Liter desselben ein erbsengroßes Stückchen Alaun, löst dasselbe in Wasser auf und läßt es mitkochen.

Die verschiedenen Grade, zu welchen der Zucker eingekocht wird, erhält man durch folgende Verfahren: Zunächst läutert man den Zucker, indem man auf je 5 Pfund in Stücke geschlagenen Zucker 1 Liter kaltes Wasser gießt und ihn auf nicht zu starkem Feuer schmelzen läßt. Alsdann quirlt man ein Eiweiß mit einem Weinglas voll Wasser klar, rührt dieses zu dem Zucker und stellt

denselben auf stärkeres Feuer. Sobald der Zucker zum Kochen kommt, gießt man ein halbes Weinglas voll Wasser dazu, wiederholt dieses Verfahren noch zweimal, schäumt den Zucker gut aus und kocht ihn völlig klar zu den weiteren Graden ein.

1. Grad. Wenn der Zucker auf die angegebene Weise geklärt ist, läßt man ihn noch einige Minuten kochen, nimmt einen Löffel voll heraus, taucht vorsichtig einen Finger hinein, drückt mit einem anderen Finger dagegen und öffnet die Finger langsam; kann man von dem anklebenden Zucker einen feinen Faden ziehen, so hat der Zucker den ersten Grad erreicht.

2. Grad. Dieser erfordert ein etwas längeres Kochen als der erste Grad. Das Kennzeichen desselben ist folgendes. Man taucht einen Schaumlöffel in den kochenden Zucker, gießt ihn schnell aber leise heraus und bläst darüber hin. Sobald sich der Zucker zu kleinen Fäden blasen läßt, ist der zweite Grad fertig.

3. Grad. Wenn der zweite Grad sicher gekocht ist, muß der Zucker noch einige Minuten weiter sieden. Dann taucht man einen Finger in kaltes Wasser, fährt damit schnell in einen Theelöffel voll des siedenden Zuckers und wieder in kaltes Wasser; bleibt dabei der Zucker am Finger fest, so hat man den dritten Grad erzielt.

4. Grad. Nachdem der Zucker abermals einige Minuten länger gekocht hat und große Blasen wirft, taucht man den Schaumlöffel in die kochende Masse, zieht ihn schnell heraus und bläst durch die Löcher. Wenn dadurch auch kleine Blasen entstehen, ist der Zucker zum vierten Grade eingekocht.

5. Grad. Dazu muß der Zucker so lange kochen, bis er Perlen wirft. Man taucht wieder einen Finger in kaltes Wasser, fährt damit in einen Theelöffel voll heißen Zuckers und wieder in kaltes Wasser, löst den Zucker vom Finger und versucht, ob er sich zerbrechen läßt. Dies ist das Kennzeichen des fünften Grades.

Bei dem Kochen der Konserven in Büchsen, sowie auch bei den Dunstfrüchten und Obstsäften, welche im Wasserbade gekocht werden, muß man sorgfältig darauf achten, daß der Verschluß völlig gut ist, und weder Luft noch Wasser eindringen kann. Die Büchsen bekommen durch zu starkes Kochen leicht Risse, leiden auch durch schnellen Temperaturwechsel; darum läßt man die Gemüsebüchsen einige Minuten im Kessel abkühlen; Büchsen mit Obst müssen freilich gleich herausgehoben werden, damit der Inhalt nicht unansehnlich wird.

Dunstfrüchte werden im eigenen Saft im Wasserbade gekocht.

Man legt dazu die Früchte möglichst dicht bis an den Rand in Flaschen mit weitem Halse, verschließt dieselben luftdicht, verpact sie aufrechtstehend mit Heu in einen Kessel, füllt denselben mit kaltem Wasser bis vier Finger breit vom Rande der Gläser und kocht die Früchte auf diese Weise so lange, bis sie nur drei Viertel des Glases füllen.

Fruchtsäfte, im Wasserbade gekocht, bewahren vorzugsweise das ihnen eigentümliche Aroma.

Apfelgelée. Saure, saftige Äpfel reibt man mit einem Tuch sorgfältig ab, zerschneidet sie ungeschält in 4 Stücke, nimmt das Kernhaus heraus und läßt sie ohne umzurühren in reichlich überstehendem Wasser völlig weich kochen, aber nicht zerfallen. Alsdann schüttet man die Äpfel mit dem Wasser auf ein ausgespanntes Tuch und läßt den Saft, ohne zu drücken, rein ablaufen. Zu jedem Pfund Saft giebt man dreiviertel Pfund Zucker und kocht denselben unter stetem Abschäumen auf nicht zu starkem Feuer, bis eine kleine Probe des Gelée nicht mehr auseinander läuft, sondern die nötige Festigkeit zeigt. Sobald dies der Fall ist, füllt man das Gelée in erwärmte Gläser und läßt es bis zum nächsten Tage offen stehen, ehe man es zubindet.

Ananas. Von den frischen Früchten entfernt man zunächst alle grünen Blätter, zerteilt die Ananas der Länge nach in Viertel und schneidet dieselben in Scheiben. Diese schichtet man lagenweise reichlich mit gesiebttem Zucker in Gläser, verkorft und verpicht dieselben und verwahrt sie an einem trockenen, kühlen Ort. Schon nach kurzer Zeit hat sich aus dem Zucker der Fruchtsyrup entwickelt.

Will man französische Büchsenananas einmachen, so schneidet man zunächst die Frucht in Viertel und dann in Scheiben, legt diese in eine Porzellan- oder Glasbrause und kocht jedes Pfund Saft aus der Büchse mit eineinhalb Pfund gesiebttem Zucker syrupartig ein, gießt denselben abgekühlt auf die Früchte, streut oben auf eine dicke Lage gesiebten Zucker und verschließt die Gläser luftdicht.

Aprikosen in Zucker. Mit einem Hornmesser schneidet man reife, jedoch noch feste Aprikosen in der Mitte auseinander, entfernt den Stein und schält sie. Auf jedes Pfund Frucht rechnet man 1 Pfund gesiebten Zucker und legt die Aprikosen, mit der Schnittseite nach oben, schichtweise mit dem Zucker in eine Terrine. Nach 24 Stunden werden die Aprikosen mit dem Zuckersaft auf das

Feuer gestellt. So müssen sie einmal aufkochen, werden dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen und auf ein Sieb gelegt; der Saft muß jedoch syrupartig einkochen und dann erkalten. Nachdem man die Hälfte der Kerne ausgeklopft, die weißen, inneren Kerne herausgenommen und geschält hat, packt man dieselben mit den abgetropften Aprikosen in Gläser, gießt den erkalteten Saft darüber und bindet sie zu. Nach 8 Tagen gießt man den Saft rein ab, kocht ihn ab und füllt ihn erkaltet wieder über die Aprikosen. Nach weiteren acht Tagen wiederholt man dies Verfahren noch einmal.

Birnen in Zucker. Man schält eine kleine Sorte Birnen von aromatischem Geschmack (am besten sind Muskateller Birnen), verkürzt die Stiele um die Hälfte und dämpft sie in geläutertem Zucker weich. Auf 2 Pfund Birnen rechnet man eineinhalb Pfund Zucker. Wenn die Früchte völlig weich, aber nicht zerkoht sind, gießt man sie mit dem heißen Saft zusammen in Gläser, welche noch ganz voll Schwefeldunst sind, bindet sie sogleich zu und verwahrt sie am anderen Tage kühl und trocken.

Blaubeeren (Heidelbeeren). Reife Beeren werden abgewaschen und nachdem sie wieder völlig getrocknet sind, in geschwefelte Flaschen gefüllt, offen mit Heu verpackt in einem Kessel mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt und vom Kochen an dreiviertel Stunden ununterbrochen gekocht. Nachdem sie im Kessel wieder erkaltet sind, füllt man aus einer Flasche die übrigen so weit voll Beeren, daß bis zum Rande 2 Finger breit leer bleibt, gießt einen Theelöffel voll Arac darauf, verkorkt und verpicht die Flaschen und verwahrt sie kühl und dunkel.

Blaubeerenjast. Die Blaubeeren werden gut abgewaschen und wieder getrocknet. Alsdann setzt man sie ohne Wasser in einer kupfernen Kasserole auf das Feuer, läßt sie unter fleißigem Rühren völlig zerkochen und schüttet sie zum Durchlaufen in einen spitzen Beutel. Auf jeden Liter des so gewonnenen Saftes rechnet man ein halbes Pfund Zucker, kocht ihn mit demselben noch fünfzehn Minuten, füllt den Saft erkaltet in Flaschen, verkorkt und verpicht dieselben.

Erdbeeren in Zucker. Am besten wählt man dazu große Ananas-Erdbeeren. Nachdem man Stiele und Blätter sorgfältig abgepflückt hat, spült man die Beeren schnell ab und läßt sie wieder trocknen. Alsdann werden die Beeren lose in eine Terrine gelegt und soviel zum ersten Grade geläutertes Zucker darüber gegossen, daß die Früchte völlig bedeckt sind. Nach 24 Stunden gießt man

den Saft völlig ab, kocht denselben bis zum dritten Grade ein, läßt die Erdbeeren 4—5 Minuten darin auf schwachem Feuer mehr ziehen als kochen und nimmt dabei den Schaum sorgfältig ab. Nach 48 Stunden verfährt man noch einmal auf dieselbe Weise und legt die Erdbeeren nach dem Erkalten mit dem Saft zugleich in geschwefelte Gläser.

Himbeer-saft. Reife süße Himbeeren werden zerrieben, durch ein Tuch gepreßt und der Saft 12 Stunden an einen kühlen Ort gestellt. Nach Ablauf dieser Zeit gießt man denselben vom Bodensatz, kocht ihn auf und schäumt ihn aus. Sobald der Saft ganz klar ist, giebt man zu jedem Pfund Saft ein halbes Pfund Zucker, kocht ihn nochmals damit durch, füllt ihn nach dem Erkalten in geschwefelte Flaschen.

Johannisbeeren in Zucker. Hierzu wählt man große reife Früchte, wäscht dieselben, läßt sie wieder trocknen und streift die Beeren, ohne sie zu verletzen, ab, wozu man sich am vorteilhaftesten einer Gabel bedient. Auf ein Pfund abgestielte Beeren kocht man dreiviertel Pfund Zucker zum ersten Grad, giebt alsdann die Beeren hinein und läßt sie einige Minuten mehr ziehen als kochen, während man mit einem Porzellanlöffel die Beeren langsam in Zucker hin und her schöpft. Noch ehe sie zerplazen, giebt man die Beeren auf ein Sieb, läßt den abgelaufenen Saft syrupartig einkochen und gießt ihn erkaltet auf die Beeren, welche man schon vorher in Gläser füllte.

Johannisbeergelee. Die Beeren werden gewaschen, wieder getrocknet, mit den Stielen in einer Reibesatte zerrieben und zum Durchlaufen in einen Beutel geschüttet, aber nicht gepreßt. Der gewonnene Saft bleibt zum Abklären bis zum nächsten Tage stehen, wird dann abgegossen und auf das Feuer gestellt. Sobald der Saft warm wird, giebt man nach und nach unter beständigem Rühren auf je ein Pfund Saft ein Pfund gesiebten Zucker, läßt das Gelee langsam kochen, bis eine Probe nicht verläuft, füllt es alsdann heiß in Gläser und bindet es, nachdem es völlig erstarrt ist, zu.

Kirschen in Zucker. Auf 4 Pfund ausgesteinte Kirschen rechnet man 3 Pfund Zucker, läutert denselben bis zum ersten Grad, schüttet die Kirschen dazu, kocht dieselben unter stetem Abschäumen eine Viertelstunde und läßt sie alsdann erkalten. Nach 24 Stunden gießt man den Saft rein ab, kocht denselben wieder ein, läßt die Kirschen 4 bis 5 Minuten mitkochen und stellt alles auf Steine kalt. Nach weiteren 24 Stunden giebt man die Kirschen zum Ab-

tropfen auf ein Sieb, kocht den Fruchtsaft mit ein Viertelpfund Zucker syrupartig ein, läßt die Kirschen einmal damit aufswellen und schüttet sie mit dem Saft in eine große Terrine, welche man bis zum Erkalten der Früchte leise hin und her schwenkt, wodurch die Kirschen an Ansehen gewinnen. Alsdann verwahrt man die Kirschen in Gläsern. Hellrote Glaskirschen, gelbe Bernsteinkirschen, schwarze Herzkirschen, Morellen und saure Kirschen sind zu diesem Rezept zu empfehlen.

Kirschen, süße schwarze, in Essig. Zu 6 Pfund schwarzen Herzkirschen kocht man 1 Pfund Zucker mit einer Stange feinem Zimmt und 8 Gewürznelken in ein Achtelliter Weinessig auf. Sobald der Essig gut ausgeschäumt ist, giebt man die ausgesteinten Kirschen hinein, läßt sie weich kochen, aber nicht zerfallen, nimmt sie alsdann mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie in ein Glas. Der Saft wird noch 10 Minuten lang eingekocht, erkaltet auf die Kirschen in das Glas gegossen, dasselbe einigemal leise geschwenkt und dann zugebunden. Nach 8 Tagen gießt man den Saft klar von den Kirschen ab, kocht ihn syrupartig ein und ver- rührt ihn recht heiß vorsichtig mit den Kirschen. Sobald dieselben wieder erkaltet sind, füllt man sie in Gläser und bindet dieselben zu.

Kirschen, saure, in Essig. Auf ausgesteinte saure Kirschen wird so viel Weinessig gegossen, daß dieselben völlig bedeckt sind. Dieselben bleiben so 16 Stunden stehen. Alsdann gießt man den Essig ab, wiegt die Kirschen, legt sie in eine Glaskrause und streut eine dicke Lage von gesiebttem Zucker darüber. Sobald derselbe geschmolzen ist, streut man von neuem Zucker auf und fährt damit fort, bis man auf jedes Pfund Kirschen ein Pfund Zucker ver- braucht hat.

Dunstkirschen. Saure Kirschen werden abgetrocknet; die Stiele gekürzt, in geschwefelte Flaschen gefüllt, diese fest verkorkt und mit feinem Bindfaden zugebunden. So verschlossen, verpackt man die Flaschen mit Heu in einen Kessel, gießt kaltes Wasser hin- ein und setzt ihn auf das Feuer. Von dem Augenblicke des Kochens an müssen die Kirschen eine halbe Stunde ununterbrochen kochen, dann nimmt man den Kessel vom Feuer, läßt die Flaschen darin stehen bis das Wasser wieder erkaltet ist. Alsdann trocknet man sie ab und verpicht dieselben sorgfältig.

Mirabellen. Die Früchte werden halbreif abgepflückt mit einem weichen, leinenen Lappen abgewischt, einigemal mit einer Nadel durchstochen und alsdann mit verkürzten Stielen in eine Büchse gelegt. Diese gießt man mit kochendem, geläutertem Zucker

drei Viertel voll, verlötet sie schnell und läßt sie 15 Minuten in kochendem Wasser langsam kochen.

Pflaumen in Zucker. Auf 6 Pfund abgewaschte, recht reife, ausgesteinte blaue Pflaumen läutert man ein halbes Pfund Zucker zum zweiten Grade, schmort die Pflaumen darin weich und füllt sie in weithalsige Flaschen oder in kleine Töpfe, welche noch voll Schwefeldampf sind. Nachdem die Pflaumen erkaltet sind, gießt man schwarzes Pech darüber und untersucht, wenn dasselbe erstarrt ist, genau, ob es auch überall die Pflaumen ganz luftdicht verschließt. Zur besseren Konservirung kann man auch ein Stückchen trockenen Ingwer in jedes Glas legen.

Pflaumenmarmelade. Die Pflaumen werden abgewaschen und ohne Wasser in einem blanken Kupferkessel unter beständigem Rühren zerkoht, durch ein Sieb gestrichen und von neuem in einem blanken Kessel mit einigen Gewürznelken 6—8 Stunden auf langsamem Feuer gekocht. Auf jeden Liter Pflaumen giebt man, drei Stunden, ehe die Marmelade fertig ist, noch 2 Stück Wallnüsse mit der grünen Schale. In der letzten Stunde hält man ein ganz schwaches Feuer und rührt die steifer werdende Masse noch sorgfamer, indem man sie auch möglichst oft von den Kesselwänden absticht, damit sie nicht anbrennt. Ist die Marmelade fertig, so füllt man sie in erwärmte Steintöpfe und läßt sie in einem warmen Ofen nachtrocknen. Der Pflaumenmarmelade kann man schließlich noch einen Ueberguß von Nierentalg geben, um sie besser zu konservieren.

Preißelbeeren. Die Preißelbeeren werden ausgelesen und unreife und fleckige Früchte, Blätter und Stiele entfernt, die Beeren alsdann 24 Stunden in frisches Wasser gelegt und zuletzt zum Trocknen auf ein Tuch gebreitet. Auf 5 Pfund reife Beeren läutert man alsdann 1 Pfund Zucker zum ersten Grade, giebt die Beeren hinein und kocht sie unter öfterem Umrühren und Ausschäumen weich aber nicht breiig. Sobald sie fertig sind, läßt man sie leicht verdeckt in einem Porzellangefäß bis zum anderen Tage stehen, rührt sie dann nochmals durch, damit die Früchte sich gleichmäßig mit dem Saft vermengen und füllt sie in Gläser.

Gingemachte Quitten. Hierzu wählt man die Birnenquitten. Man schält die Früchte, zerlegt sie der Länge nach in 4—8 Teile, schneidet das Kernhaus aus und kocht die Quitten im Wasser weich. Die Schalen und das Kernhaus bindet man in ein Lappchen aus Mousselin und legt dieselben dazu, wodurch der Saft und die Quitten eine schönere Farbe bekommen. Sobald die Früchte

selbst weich sind, legt man sie zum Abtropfen auf ein Sieb, kocht den Saft mit den Schalen und Kernen noch eine Stunde lang auf schwachem Feuer, gießt ihn dann durch ein Tuch und läßt ihn klar von selbst durchlaufen. Auf jedes Pfund der gekochten Früchte rechnet man dreiviertel Pfund Zucker und kocht diesen mit dem durchgegoßenen Saft, etwas Zimmet und 2–3 Gewürznelken syrupartig ein, legt die Quitten in Gläser und gießt den Saft etwas abgekühlt darüber. Nach Belieben kann man auf jedes Pfund Frucht den Saft einer Zitrone geben.

Quittengelee. Reife große Quitten werden sauber abgewischt und mit der Schale auf einem Reibeisen gerieben. Diese Masse preßt man durch ein Tuch, stellt den Saft 12 Stunden in den Keller und gießt ihn nochmals durch ein Tuch. Auf jeden Liter Saft läutert man 2 Pfund Zucker bis zum zweiten Grad, gießt den Saft nebst den Kernen, welche man in einen kleinen Beutel aus Mouffeline bindet, dazu und läßt ihn langsam eine halbe Stunde kochen. Alsdann nimmt man die Kerne heraus, probiert, ob der Gelee steht, und gießt ihn, sobald dieses der Fall ist, in kleine geschwefelte Gläser.

Stachelbeeren in Zucker. Auf jedes Pfund Stachelbeeren rechnet man 1 Pfund Zucker. Nachdem die unreifen Stachelbeeren gepulzt und gewaschen sind, schüttet man sie in schwaches kochendes Salzwasser, in welchem eine gute Hand voll Spinat mit einer Messerspitze Soda aufgekocht waren. Darin läßt man die Beeren einige Minuten ziehen, gießt sie ab, schüttet sie alsdann in kaltes Wasser und läßt die Beeren 3 Minuten darin stehen. Nachdem sie wieder auf einem Siebe völlig abgetrocknet sind, legt man sie in eine Terrine, kocht den Zucker bis zum dritten Grade auf und gießt ihn lauwarm darüber. Die Terrine wird mit einem Bogen Papier leicht bedeckt und bleibt 24 Stunden unberührt stehen. Alsdann wird der Saft abgegossen, eingekocht und lauwarm wieder über die Beeren gefüllt. Wieder nach 24 Stunden bringt man den Saft auf's neue zum Sieden, läßt die Beeren darin auf dem Feuer langsam ziehen, aber nicht kochen, und füllt sie mit dem Saft noch heiß in geschwefelte Gläser.

Eingemachte Bohnen zum Salat. Junge grüne Bohnen werden abgezogen in viereckige Stücke geschnitten, in kaltem Wasser mit einem ganz kleinen Stückchen Maun und einem Bündel Pfefferkraut auf's Feuer gestellt, fünf Minuten wirklich gekocht und dann auf ein Sieb zum Ablaufen geschüttet. Während dies geschieht, kocht man so viel Essig, als erforderlich ist, um die Bohnen völlig

zu bedecken, mit etwas Salz, Pfefferkörnern und Pfefferkraut auf, läßt die Bohnen darin fünf Minuten mitkochen und füllt sie zuletzt mit dem Essig in einen Steintopf. Sollte der Essig nach einiger Zeit in die Bohnen gezogen sein, so giebt man noch etwas abgekochten und erkalteten nach. Wenn dagegen der Essig kanig wird, muß derselbe rein abgegossen, frischer Essig mit Pfeffer aufgekocht werden. Man läßt die Bohnen dann noch einigemal darin aufwellen. Zum Gebrauch giebt man an die Bohnen nur etwas feines Speiseöl nebst gestoßenem Pfeffer und erhält damit einen wohl-schmeckenden Salat.

Bohnen in Büchsen. Junge frische Bohnen werden abgezogen, schräg in feine Scheiben geschnitten, schnell gewaschen, drei Minuten in siedendem Wasser gekocht und abgegossen. Sobald die Bohnen ganz abgetropft sind, packt man sie fest in Büchsen, giebt einen kleinen Löffel voll Salz dazu und gießt so viel von dem Wasser, in welchem man die Bohnen gekocht, dazu, daß dieselben ganz bedeckt sind. Alsdann verlötet man die Büchsen, stellt sie in siedendes Wasser und kocht sie zwei Stunden bei nicht zu starkem Feuer, nimmt dann den Kessel ab, läßt aber die Büchsen noch 5 Minuten in dem kochenden Wasser, ehe man sie herausnimmt und abtrocknet.

Gurken in Essig und Zucker. Große grüne Schlangengurken werden geschält, der Länge nach in 2 Theile geschnitten und mit einem silbernen Löffel von den Kernen und dem schwammigen Fleisch gereinigt. Alsdann schneidet man davon kleinere Stücke, 2 Finger breit und 1 Finger lang, salzt dieselben ein, trocknet sie nach drei Stunden mit einem leinenen Tuch ab, giebt sie in kochenden Bieressig, läßt sie darin halb gar werden, alsdann auf einem Sieb abtropfen und legt sie zuletzt in eine Terrine. Zu 9 Pfund der gekochten Gurken kocht man $\frac{3}{5}$ Stof Weinessig mit zwei Pfund Zucker auf, schäumt ihn gut aus, gießt ihn siedend auf die Gurken und läßt diese 24 Stunden stehen. Alsdann kocht man den Essig von neuem auf und nachdem derselbe gut ausgeschäumt ist, gießt man ihn wieder heiß über die Gurken. Diesmal bleiben dieselben 48 Stunden unberührt stehen. Dann wird der Essig wieder abgegossen, aufs Feuer gestellt und sobald er zu kochen beginnt, die Gurken hinein gegeben. Nachdem sie auf langsamem Feuer mehr gezogen als gekocht haben und völlig klar sind, nimmt man sie heraus und legt sie in Gläser, während der Essig mit etwas Zimmt und Gewürznelken noch syrupartig eingekocht und dann heiß durch ein Sieb auf die Gurken gegossen wird.

Senfgurken. Große, gelbliche, schon reife Gurken werden geschält und nachdem sie in 4 Teile geschnitten sind, sauber ausgekratzt und 24 Stunden eingesalzen. Alsdann legt man die Gurken in einen sauberen Steintopf und gießt soviel heißen Bieressig darauf, daß die Gurken bedeckt sind. Nach 2 Tagen gießt man den Essig ab. Die Gurken werden fest abgetrocknet, wieder in einen reinen Topf gelegt und mit kochendem Weinessig übergossen. Mit diesem bleiben die Gurken 2 Tage ruhig stehen; dann gießt man den Essig ab, läßt ihn aufkochen, schichtet die Gurken lagenweise mit schwarzen und weißen Senfkörnern, Estragon, fein würflich geschnittenem Meerrettig, nach Belieben auch mit etwas Zwiebeln in einen Topf und gießt den kochenden Essig darüber. Nach dem Erkalten bindet man den Topf zu.

Pfeffergurken. Ganz kleine Gurken werden mit einer Bürste und Brunnenwasser sauber gewaschen und 24 Stunden eingesalzen. Alsdann trocknet man sie ab, gießt kochenden Weinessig darüber und wiederholt diesen Essigaufguß in 24 Stunden noch zweimal, benutzt aber immer denselben Essig. Nach weiteren 24 Stunden läßt man die Gurken in demselben Essig aufkochen und schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Nachdem sie völlig erkaltet sind, packt man sie lagenweise mit Pfefferkörnern, Estragon und einigen Lorbeerblättern in Glaskräusen, kocht frischen Weinessig auf und gießt denselben erkaltet über die Gurken.

Saure Gurken. Hierzu nimmt man die späteren kleineren Herbstgurken, wässert dieselben 24 Stunden in Brunnenwasser, trocknet sie dann mit einem Tuch ab und schichtet sie lagenweise mit Dill, Kirschblättern und Weinlaub in ein Fäßchen. Zu gleicher Zeit kocht man scharf gesalzenes Wasser (auf 5 Stof Wasser ein halbes Pfund Salz) mit einem kleinen Stückchen Alaun auf, gießt dieses erkaltet über die Gurken, schlägt das Fäßchen zu und verpicht die Fugen des Deckels. Im Keller oder im Brunnen verwahrt, hält sich ein verschlossenes Fäßchen sehr lange. Will man die Gurken schnell sauer haben, so setzt man dem Salzwasser den achten Teil Essig zu.

Rote Rüben in Essig. Man schneidet die Blätter der Rüben bis auf das Herz ab, vermeidet aber, die Rüben selbst zu verletzen, wäscht dieselben gut ab und kocht sie in einem Kessel weich. Nachdem die Rüben erkaltet sind, schält man sie, schneidet sie in Scheiben, legt dieselben mit Rümmelkörnern und feinwürflich geschnittenem Meerrettig lagenweise in einen Steintopf und gießt

soviel abgekochten und wieder erkalteten Essig auf, daß die Rüben völlig bedeckt sind.

Spargel in Büchsen. Spargel kann nur in Büchsen konserviert werden. Man sucht möglichst starken, frisch gestochenen Spargel aus, putzt denselben, schneidet ihn zu gleicher Länge und stellt ihn mit den Köpfen nach unten recht dicht in Büchsen, streut einen Theelöffel voll Salz darüber, gießt die Büchsen voll kochendes Wasser, verlötet sie und läßt sie langsam eineinhalb Stunden in kochendem Wasser kochen. Wenn der Kessel vom Feuer genommen ist, müssen die Büchsen noch 5 Minuten im Wasser stehen bleiben, ehe man dieselben herausnimmt und abtrocknet.

Perlzwiebeln einzumachen. Die Zwiebeln werden gewaschen, mit einem weichen Tuch fest abgerieben und 30 Minuten in eine nicht zu warme Ofenröhre gelegt. Durch dieses Verfahren lösen sich die Schalen so leicht, daß man dieselben mit den Händen von den Zwiebeln reiben kann. Hierauf streut man auf jedes Liter Zwiebeln einen guten Löffel voll Salz, läßt sie damit 24 Stunden stehen und reibt sie von neuem mit einem weichen Tuche ab. Alsdann kocht man soviel Essig, als erforderlich ist, um die Zwiebeln völlig zu bedecken, mit ganzem Pfeffer und etwas englisch Gewürz auf, nimmt zuletzt die Gewürze heraus, legt die Zwiebeln in den Essig, läßt sie darin aufkochen und füllt Zwiebeln und Essig in Gläser.

Erprobte Ratschläge für Haus und Küche.

Altbackenes Brot frisch zu machen dadurch, daß man es in den Ofen bringt oder auf den Rost legt, ist bekannt. Weniger bekannt dürfte es sein, daß dieses Ziel auch erreicht wird, wenn man altbackenes Brot (einen ganzen Laib oder auch nur ein Stück) in einer Blechbüchse, einem irdenen Topf oder einem gläsernen Gefäß wohl bedeckt in siedendes Wasser stellt. Man macht sein Brot wieder neubacken, ohne daß dasselbe dabei austrocknet, und man kann diese Operation nötigenfalls noch mehrmals wiederholen. Dies gelingt auch mit Monate altem Brote, wenn man ihm durch Aufbewahren an einem feuchten Orte wieder den nötigen Gehalt an

Feuchtigkeit giebt. Es bekommt in jeder Beziehung die Eigenschaften des neugebackenen Brotes, seinen Geschmack, die Sprödigkeit der Kruste und die Weichheit der Krume; es verhält sich auch am zweiten Tage so, als ob es am Tage vorher gebacken worden wäre.

Bewahrung des Kaffee-Aromas. Der gebrannte Kaffee, wenn er lange steht, verliert bekanntlich leicht sein Aroma. Um dies zu vermeiden, fügt man auf 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Kaffee sofort nach dem Brennen zwei Löffel gestoßenen Zucker hinzu. Dieser umgiebt im Augenblick den Kaffee und saugt das Aroma in sich hinein. Auf diese Weise hat man immer einen vorzüglichen und kräftigen Kaffee.

Leberwurst. Man stampft eine rohe Schweinsleber ganz fein, reibt sie durch ein Sieb, giebt einen reichlichen Teil weichgekochtes, feingehacktes Fleisch und Fett hinzu, ferner etwas Salz, Nelkenpfeffer, Muskatnuß und sehr fein gewürfelten gekochten Speck. Dies alles wird gut durcheinander gemischt und darauf in dicke glatte Schweinsdärme gefüllt, wobei ein zwei Finger breiter leerer Raum zum Ausdehnen der Leber bleiben muß. Nun bringt man diese, an einer Weidenrute hängend, in gesalzenes kochendes Wasser und läßt sie langsam eine halbe Stunde kochen, sie mit einem glatten Löffel sanft niederdrückend. Die Würste finden frisch und geräuchert Verwendung. In letzterem Falle hängt man dieselben 8—10 Tage in einen nicht starken Rauch, entfernt von der Hitze des Feuers, durch dessen Einwirken sie verderben. Nach dem Räuchern hängt man die Würste in einem lustigen, frostfreien Orte auf.

Geräuchertes Fleisch aufzubewahren. Eines der besten Mittel zu diesem Zwecke sind jedenfalls grob gestoßene Holzkohlen. Sie schützen das Fleisch, das übrigens ganz trocken sein muß, nicht nur gegen das Angehen, sondern auch gegen Insekten.

Schweinefleisch ohne Rauch, vermittelt Glanzrußes zu räuchern. Man sammelt den Glanzruß, der sich in Schornsteinen, welche mit Feuerungen in Verbindung stehen, die ausschließlich mit Holz geheizt werden, ansammelt, und kocht diesen Ruß 1 Stunde lang mit Wasser, wodurch sich die in dem Ruß enthaltenen empyreumatischen Stoffe in dem Wasser auflösen. Man nimmt auf einen Gewichtsteil Ruß 10 Teile Wasser, seigt die Flüssigkeit nach einstündigem Kochen ab und versetzt sie mit einem halben Teil Kochsalz. — Um Fleisch zu räuchern, hängt man dasselbe in ein mit dieser Flüssigkeit gefülltes Geschirr und läßt es darin, je nach der Größe, eine halbe bis 20 Stunden hängen.

Dünne Würste sind schon nach einer halben Stunde geräuchert, große Schinken sind erst in 20 Stunden fertig. Alsdann werden die Fleischstücke gut abgetrocknet und in einem luftigen Gemache ganz frei, nicht an eine Wand, aufgehängt, bis sie ganz trocken sind. Noch ist zu bemerken, daß die Lauge das Fleisch ganz bedecken muß.

Sauerkraut, welches zu verderben droht, indem sich die Oberfläche mit Schimmel überzieht, der sich immer wieder erneuert und einen schlechten Geschmack verursacht, kann man dadurch vor dem Verderben schützen, daß man auf die obenauffstehende Flüssigkeit langsam etwas Branntwein gießt und dies jedesmal wiederholt, wenn Sauerkraut aus dem Fasse genommen wird. In der Regel genügt es aber, wenn dies drei- bis viermal geschieht, und soll der Sauerkohl danach einen angenehmen weinsauren Geschmack bekommen.

Erkennung des Alters der Eier. Man löst 2 Loth Kochsalz in 1 Stof reinem Wasser auf. In die vollständige Auflösung legt man das zu prüfende Ei. Ist dasselbe an dem nämlichen Tage gelegt, so wird es auf den Boden des Gefäßes sinken; war es am vorhergehenden Tage gelegt, so wird es den Boden des Gefäßes nicht erreichen, ist es drei Tage alt, so wird es in der Flüssigkeit schwimmen; ist es über fünf Tage alt, so wird es auf der Oberfläche schwimmen, und um so mehr über dieselbe hinwegragen, je älter es ist.

Um vorzügliche Handkäse zu bereiten, setzt man die gewordene Milch auf gelindes Feuer, bis sich die Käsematte zusammenzieht, preßt sie durch ein Tuch, knetet sie fest in einen Steintopf, bis die Masse klebrig scheint, was je nach der Witterung nach 8 bis 10 Tagen der Fall ist, doch muß dieselbe in dieser Zeit mehrmals durchgearbeitet werden; alsdann vermengt man sie mit feingestoßenem Salz und Kümmel, so daß ein recht pikanter Geschmack erzielt wird, formt die Käschen, legt sie zum Trocknen auf ein Brett und wendet sie täglich um. Einer Beschleunigung der Reife bedarf es nicht.

Bähes Fleisch wird ebenso mürbe wie anderes, wenn man eine halbe Tasse starken Branntwein hinzugießt. Nach ungefähr 15 bis 20 Minuten verliert sich der Geschmack des Branntweins vollständig.

Zu Schlagsahne, welche nicht steif werden will, fügt man auf 1 Stof Sahne 1—2 Tafeln aufgelöste Gelatine hinzu.

Um das Weiße der Eier schnell zu Schaum zu schlagen,

thut man eine Messerspitze voll Salz daran. Je kühler die Eier sind, desto schneller geben sie Schaum.

Die Grieben, welche beim Ausbraten des Schweine- und Gänsefettes übrig bleiben, können lange aufbewahrt werden und halten sich auch gut, wenn man sie warm in einen Topf schüttet und darüber eine Schicht Fett gießt.

Die Anwendung des **doppeltkohlenfauren Natrons** (natrium bicarbonicum) im Haushalte. Das doppeltkohlenfaure Natron findet in der Hauswirtschaft mannigfaltige Verwendung. Man benutzt es sehr häufig als Backpulver, statt der Hefe, zu Kuchen und kleinerem Gebäck. Zu diesem Zwecke löst man auf $1\frac{1}{5}$ Pfund Mehl einen Theelöffel voll Natron in warmer Milch auf, die man dem Teig zusetzt. Daß Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen und Linsen) viel rascher weichkochen, wenn man dem Wasser etwas doppeltkohlenfaures Natron beisetzt, dürfte bekannt sein, ebenso, daß sämtliche grüne Gemüse, Spinat, Bohnen, Kohl u. dergl. bei einem Zusatz von Natron beim Kochen ihre schöne, grüne Farbe behalten. Beim Ausfieden von Knochen und Fleischabfällen zur Fleischbrühe wird das doppeltkohlenfaure Natron ebenfalls mit Vorteil angewendet. Setzt man dem Kaffee eine Prise dieses Salzes zu, so wird derselbe besser ausgelaugt und gewinnt erheblich an Wohlgeschmack. Im Sommer verhütet ein kleiner Zusatz von Natron das rasche Sauerwerden der Milch und der Fleischbrühe.

Erprobtes Verfahren zum Schnellpökeln des Schinkens und des Speckes. Es dürfte meinen lieben häuslichen Mitgeschwestern von Interesse sein, eine Art des Pökeln's kennen zu lernen, die mir in meiner Praxis immer gelungen ist. Die Hauptbedingung ist, daß das zu pökeln'de Fleisch noch nicht völlig erstarrt ist, bevor es mit Salz eingerieben wird, weil dann der Fleischsaft nicht mehr so flüchtig ist und so leicht austritt. Bei mir wird etwa um 8 Uhr geschlachtet und pökle ich gegen 2 Uhr ein; sicher darf die Zwischenzeit nicht über 10 Stunden betragen. Schinken und Speck wird also dann auf einem Brett oder Tisch ordentlich stark mit Salz auf beiden Seiten, der Schinken auch auf den Fleisch- und Knochenstellen mit Salpeter eingerieben, in ein Faß gelegt, der Schinken zuerst, die fleischige Seite nach unten, auf den Boden des mit Salz bestreuten Fasses. Am besten ist immer ein Faß, dessen Deckel sich zuschrauben läßt, wenn das nicht vorhanden ist, dann ist das Fleisch stark mit Brettern und Steinen zu beschweren. Der Speck bleibt stets oben als oberste Lage, auch nachher beim Wenden. Am Tage vorher habe ich $\frac{2}{5}$ Stof Lacke gekocht, auf $\frac{1}{5}$ Stof Wasser 10 Loth

Salz, tüchtig durchgekocht und völlig erkaltet über das eingepöfelte Fleisch vorsichtig gegossen. So bleibt es bis zum andern Tage stehen. Früh morgens wird alles herausgenommen, jeder Schinken und jedes Speckstück in einem Geschirr besonders, mit der unten angesammelten Lacke bewaschen und von neuem eingepackt. Stets liegt der Schinken unten und Speck oben, doch ist jedesmal der Schinken so zu verändern, daß Schwartenseite und Fleischseite mit der Lage auf dem Boden wechseln und auch daß diejenigen Schinken mehrfach nach oben kommen, die direkt in der Lacke auf dem Boden des Fasses lagen. So wird dieses dreimal täglich recht früh, mittags und spät abends, während dreier Tage, ausgenommen den Schlachttag, wiederholt und das Faß stets an einem mäßig erwärmten Ort, etwa in der Küche gehalten. Nach Verlauf der drei Tage wird alles herausgenommen, die Schinken an den Knochenstellen tüchtig eingepfeffert und in den Rauch gehangen, der dann erst sorgfältig abgewartet werden muß. Ich räuchere, da ich keine Wachholderzweige habe, mit einfachem Spanzeng aus dem Holzstall, d. h. die Abfälle von gehacktem Holz oder mit Sägespänen. Ich schütte früh morgens und abends ein Körbchen voll hin und lasse es angebrannt leise fortglimmen, so daß nur in den Nachtstunden zum Morgen hin der Rauch aufhört. Der Speck braucht ungefähr 3 Wochen, der Schinken vom starken Schwein 6 Wochen. Aus dem Rauch genommen, reibe ich Schinken und Speck trocken ab, nehme einen Fassenkopf voll Salz, feuchte es ein wenig zu einem dickeren Brei an und bestreiche damit mit einem Kuchenpinsel den Schinken auf beiden Seiten, lasse ihn an der Luft im Zuge einen Tag trocknen und stelle ihn dann in Beutel. Im Sommer wird der Schinken am besten in Holzasche aufbewahrt. Wenn man Holzasche besitzt, so ist das Bestreichen mit Salz kaum nötig, doch thue ich es der Sicherheit halber. So habe ich den Schinken stets vor Ungeziefer bewahrt. Das kleine Pöckelfleisch lege ich in einen Topf, jedes Stück nur leicht mit Salz bestreut und nehme dann nach Bedarf davon.

Frische Heringe zu marinieren. Die Heringe werden geschuppt und ausgenommen, abgeputzt, mit gutem Del bestrichen, mit Salz und gestoßenem Pfeffer bestreut und auf dem Rost auf beiden Seiten gar und bräunlich geröstet. Dann legt man sie schichtweise mit Lorbeerblättern, Dragon, Thymian, Zitronenschalen und einigen Nelken in einen Bunzlauer oder steinernen Topf, gießt mit etwas Salz gekochten und kaltgewordenen Weinessig darüber, deckt den Topf gut zu und stellt ihn an einen kühlen Ort.

Ein einfaches Mittel, die Verfälschung des Honigs zu erkennen. Ein solches giebt der „Eläss. Bienenz.“ in folgendem an: Nimm 1 Eßlöffel voll Honig, gieße ihn in ein kleines Fläschchen, füge 3 Eßlöffel voll Weingeist hinzu und schüttle das Ganze einige Zeit stark. Wenn sich dann nach kurzer Ruhe in dem Fläschchen ein trüber und weißer Bodensatz bildet, so kann man sicher sein, daß der Honig mit Glucose verfälscht ist. Keiner Hönig löst sich dagegen ganz in Weingeist auf. Der Honig von Koniferen erzeugt in der weingeistigen Auflösung einen ganz schwachen Niederschlag von Dextrin. Wenn man keinen Weingeist hat, so kann man auch gewöhnlichen Brantwein anwenden.


Auswachsen der Zwiebeln. Jede Hausfrau, welche größere Zwiebelvorräte hat, wird nur zu oft durch das Auswachsen derselben, das die Zwiebeln im Frühjahr in kurzer Zeit unbrauchbar macht, in Verlegenheit gekommen sein, und doch lassen sich dieselben leicht für das ganze Jahr konservieren. Man sucht die guten festen Februar-Zwiebeln aus und hängt sie in Netzen oder leichten Beuteln einige Tage und Nächte in die Räucherammer. Der Rauch schadet dem Geschmack nicht, erhält jedoch die Zwiebeln viele Monate hindurch fest und verhindert das Auswachsen derselben.

Pommerisches Gänsefchmalz. Die Eigenschaften des pommerischen Gänsefchmalzes besteht nicht allein in der Farbe, sondern in dem Wohlgeschmack desselben. Letzterer wird durch die üblichen Zuthaten erzeugt. Wenn das in kleine Würfel geschnittene Fett eine Zeitlang gekocht hat, so thut man ein Bündchen frischen oder getrockneten Thymian und Majoran, eine Zwiebel und einige Aepfel, aus denen die Blume gestochen ist, hinzu und läßt alles zusammen weiter kochen. Wenn die Aepfel weich sind, nimmt man sie heraus. Das Fett läßt man so lange unter beständigem Rühren weiter braten, bis die Grieben anfangen, hellbraun zu werden. Dann gießt man es in einen Durchschlag, damit die kleinen Grieben zurückbleiben. Läßt man das Fett zu lange braten, so wird natürlich auch das Schmalz bräunlich.

Ueber Schmalz-Backwerk. Das Schmalz, in welchem gebacken werden soll, wird auf gelindem Feuer erhitzt und hat den gehörigen Grad erreicht, wenn ein hineingeworfenes Stückchen von dem zu verbackenden Teig sogleich oben schwimmt. Während des Backens rüttle man die Pfanne öfters und rühre auch das Schmalz manchmal um, wodurch bewirkt wird, daß die Hitze desselben gleichmäßig bleibt und das Backwerk dem Anbrennen und Schwarzwerden weniger ausgesetzt ist. Das schöne und gleichförmige Ausbacken

wird überdies dadurch befördert, daß man nicht zu viel Teig auf einmal einlegt. Bei dem Schmalzbackwerk muß soviel als möglich aller Zucker aus dem Teig weggelassen und dagegen lieber das Gebackene, so lange es noch warm ist, desto reichlicher mit Zucker bestreut werden; denn der dem süßen Teig beigemischte Zucker macht das Schmalz nach und nach stumpf und zum Weiterbacken ganz untauglich. Wenn man dieses hinlänglich beobachtet und das Schmalz immer auf gelindem Feuer recht gut behandelt, so kann man dasselbe mehr als einmal zum Backen anwenden; es muß aber in der Zwischenzeit an einem kühlen trockenen Ort in reinem Gefäße aufbewahrt werden.

Gutes Mehl zu erkennen. Beim Einkauf von Mehl sehe man zunächst auf die Farbe; ist diese weiß mit einer schwachen Nuance ins Strohgelbe, so kaufe man; ist sie weiß mit bläulicher Nuance oder schwarzen Pünktchen, so weise man es zurück. Dann prüfe man seine Adhäsion, beseuchte ein wenig und knete es zwischen den Fingern; ist es dabei weich und schwammig, so ist es von geringer Qualität. Nun werfe man ein Klümpchen trockenes Mehl gegen eine glatte Fläche: fällt es wie Pulver ab, so taugt es nichts. Endlich presse man etwas Mehl stark in der Hand: behält es die empfangenen Eindrücke, so ist das ein schlechtes Zeichen. Ein Mehl, das diese Proben gut besteht, ist gut. Alle erfahrenen Mehlhändler stimmen darin überein, und da die Sache von allgemeiner Wichtigkeit ist, so werden obige Winke eine allgemeine Beachtung verdienen.



H a n d a r b e i t e n .

Wachsarbeit. Eine reizende neue Phantasiearbeit ist das Anfertigen von Rosen aus Wachspapier. Die Arbeit ist leicht und wenig kostspielig. Diese Arbeit zerteilt sich in 1. Ausschneiden der Blätter, 2. das Färben, 3. das Formen und 4. das Zusammensetzen der Rosen und Knospen. Zum Ausschneiden der Blätter benützt man eine recht scharfe Schere und 4 verschiedene Musterblätter. Diese Muster schneidet man sich am besten aus starkem Karton in 4 verschiedenen Größen, in Form eines Rosenblattes.

Zu einer vollständig aufgeblühten Rose braucht man jeder Größe 7, also $4 \times 7 = 28$ Blätter. 2. Zum Färben der Blätter nimmt man rotes, gelbes, lachsfarbenes Anilinfarbenpulver und vermischt dasselbe trocken mit weißem Reiszucker, bis die Färbung so hell oder dunkel ist, als man sie nur haben will, doch so, daß man von jeder Farbe zwei Schattierungen durch mehr resp. weniger Zusatz von Pulver herstellt. Jedes Blatt wird auf beiden Seiten gefärbt, indem man die dunklere Schattierung leise in der Mitte und die hellere an den Seiten verreibt. Sind alle Blätter gefärbt, so beginnt man mit dem Formen derselben. Zu dem Zweck legt man jedes Blatt mit dem Rande auf den Zeigefinger der linken Hand und dreht die Spitze einer Stricknadel flach und zwar verschieden stark aufdrückend, ringsherum den Rand entlang, so daß dieser wellenförmig wird. Darauf legt man das Blatt auf den linken Handteller und wölbt dieses, während man zugleich den Knopf einer Hutnadel auf das Blatt drückt und dasselbe rundet. Ganz besonders naturgetreu werden die Blätter, wenn man zuletzt noch den Rand an einer Seite mit Hilfe einer Stricknadel nach außen biegt. Nun sind die Blätter vollendet und man beginnt das Zusammensetzen der Rose, wobei dem Geschmack volle Freiheit gelassen wird. Man befestigt etwas Wachspapier an einem Blumendraht, der dem Stiele den Halt geben soll und giebt dem Wachs durch Kneten eine länglich runde Form. Nun werden allmählig die 7 kleinsten, dann die größeren Blätter in beliebiger Anordnung um diesen Knoten herumgeklebt und bilden unten den Kelch, zur Verzierung desselben klebt man grüne Kelchblätter darüber, die am besten mit dem dünnen Schlauch in Verbindung stehen, durch welchen der Draht hindurch gesteckt wird. Beides, Kelch und Schlauch, sind in Blumenfabriken zu haben. Mehrere gelbe und rosa Rosen, in Form und Farbe recht mannigfaltig gearbeitet, werden auf Tellern, Vasen, Rahmen u. s. w. in grazioser Anordnung arrangiert, auch in kleinen Blumenkörben geordnet oder zu Spiegelumrahmungen verwendet und bilden eine entzückende Zierde unserer Zimmer.

Papierkorb. Um einen solchen als Geburtstagsgeschenk nicht allzu teuer und doch elegant aussehend herzustellen, kauft man einen viereckigen Papierkorb aus einfach weißem Weidengeflecht und bronziert ihn selbst in bekannter Weise. Border- und Rückseite des Korbes wird dann mit je einem zackenförmig ausgeschlagenen Tuchteile, den man vorher mit einer beliebigen Stickerei verziert hat, bekleidet. Diese Tuchteile werden oben und an den beiden Seiten an den Korb genäht, eine dicke Schnur aus Wolle mit einem Gold-

faden gedreht, wird darüber befestigt und verdeckt so die Stiche. Die gleiche Schnur bildet mit einigen selbstgearbeiteten Pompons die Verzierung der Seitenwände des Korbes, indem man sie leicht in kleinen Bogen herabfallen läßt. Natürlich muß die Farbe des Tuches mit den Farben der Stickerei, der Kordel und Pompons harmonieren. Es dürfte sich als schön und elegant aussehend empfehlen, das Tuch kupferfarbig zu wählen, die Stickerei darauf in Altgoldschattierung mit matt-rosa und etwas Gold auszuführen und die Kordel resp. Schnur mit den Pompons aus oliven- und kupferfarbiger Wolle und Goldfäden herzustellen.

Taschentuchbehälter. Aus starkem Kartonpapier schneidet man sich zwei gleich große Deckel, den einen überzieht man auf der einen Seite mit rosa Satin oder Atlas. Aus schmalem rosa Atlasband Nr. 5 schneidet man Stückchen, die gerade so lang sind als der Kartondeckel, näht sie dicht nebeneinander auf demselben fest und zwar immer Anfang und Ende am gegenüberliegenden Rande des Deckels, so daß das Stück im übrigen nur lose aufliegt. Dann werden ebensolche hellblaue Bändchen geschnitten, und so quer durchgezogen, als wolle man stopfen. Die Arbeit wird genau so gehandhabt, wie die Papierflechtarbeiten der Kinder. Ist das geschehen, und sind alle Bändchen mit ihren Enden auf dem Karton festgenäht, so umgiebt man das Ganze mit einer blauen Rüsche, aus breiterem Atlasband. An den vier Ecken befestigt man kleine rosa Schleifen und inwendig an den Ecken je ein rosa Band. Dies ist der obere Deckel. Zum Boden überzieht man den andern Kartondeckel mit gleichem rosa Stoff, umgiebt ihn mit einer blauen Atlasrüsche und setzt an die vier Ecken rosa Schleifen und ein rosa Band. Der Behälter ist nun fertig. Auf den Boden legt man jetzt die Taschentücher und den Deckel darauf. Die Bänder bindet man zu Schleifen recht fest, sodaß die Taschentücher nicht herausfallen können.

Gehäkelte Kapotte für alte Damen. Diese Kapotte ist aus dunkelbrauner Korallenwolle mit einer nicht zu starken Hornhäkelnadel zu arbeiten. Man häkelt ein dreieckiges Tuch und schlägt dazu 93 cm Luftmaschen auf. Als erste Tour arbeite man eine feste Masche in die zweitfolgende Luftmasche, 5 Stäbchen, 1 Luftmasche übergangen, 5 Stäbchen und so fort. Die 2. Tour arbeitet man zurückgehend in derselben Weise, doch so, daß die 5 Stäbchen immer zwischen den Bogen der vorigen Tour zu stehen kommen. Auf diese Weise kommen 14 Touren, dann wird abgenommen und zwar läßt man am Ende jeder Tour 1 Bogen stehen, bis man

zuletzt noch einen Bogen übrig hat. Jetzt häkelt man wieder rings um das Tuch eine Tour wie die vorigen. Als Abschluß kommen dann statt 5 Stäbchen 7, die letzte Tour häkelt man mit Filofelle-seide kleine Bogen aus 4 Luftmaschen, 1 feste Masche u. s. w. Seide ist vorzuziehen, weil sie als Verzierung effektvoller ist. Zum Abfüttern der Kapotte häkelt man aus gewöhnlicher Gobelinwolle ein dreieckiges Tuch in festen Maschen. Dasselbe muß an jeder Seite 1 Finger breit kleiner sein als das erste Tuch. Zur Garnierung der Kapotte häkelt man eine etwa 1 Elle lange Spitze. Man schlägt 1 Elle Luftmaschen auf und häkelt 3 Touren Stäbchen. Die 4. und 5. Tour sind wie der Abschluß des dreieckigen Tuches. Alle Teile werden nun sorgfältig geplättet, dann näht man das Futter (welches man aber sehr lose häkeln muß) sauber an das Tuch an und steckt dasselbe in Falten, der Kopfform entsprechend, und garniert die gehäkelte Spitze geschmackvoll darauf. Eine Bandschleife vervollständigt diese Garnierung, auch können seidene Pompons dazu verwandt werden.

Anfertigung eines eleganten Handschuhkastens. Wem das Ausdenken von Geburtstagsgaben, wie man es oft hört, Kopferbrechen verursacht, weil man gern zugleich etwas Elegantes und doch nicht zu Teures schenken möchte, dem wird vielleicht nachfolgender Rat dienen können. Das Material zu einem eleganten Handschuhkasten besteht aus einer langen, flachen Zigarrenkiste, etwas buntem Plüsch und weißem, marmoriertem Papier. Die Kiste, welche man erst etwas der frischen Luft aussetzt, damit sich der Zigarrengeruch verliert, wird außen mit rotem Seidenplüsch bezogen und innen mit weißem Papier ausgeklebt. Auf den Deckel kann ein Bouquet geklebt werden, dasselbe schneidet man aus einem Stück Möbelfretton sorgfältig aus und umrandet die Umrisse mit dünner Goldschnur; auf den Boden des Kastens kann man auch ein rotes Atkaskissen legen, in welches man Beilchenpulver schüttet. Ein solcher Kasten wird stets ein willkommenes Geburtstagsgeschenk sein.

Billiges, aber hübsches Rauchs-service. Aus Liebig's Fleischextraktbüchsen kann man sich ein originelles Rauchs-service herstellen. Dazu nimmt man drei solcher Büchsen in verschiedener Größe, die größte für Zigarren, die zweite für Nische und die dritte für Streichhölzer. Die letztere versieht man noch mit einer Papp-einlage, damit man die Hölzer bequem herausnehmen kann und klebt obenherum einen Streifen Sandpapier zum Anzündn. Quer über den Aschenbecher befestigt man ein Stück Messingdraht zum

Abstreichen der Zigarre. Ein flacher, grauer Steingutteller dient als Untersatz. Nun beklebt man jedes einzelne Stück mit Oblatenbildern, vielleicht in chinesischen Mustern, um den oberen Rand kommt ein schmaler Streifen Goldpapier, und überzieht dann das ganze mit farblosem Spirituslack. Ein Zigarrenabschneider vervollständigt dieses Service.

Zimmerschmuck. (Schlüsselhalter.) Einen recht originellen Schlüsselhalter will ich den werten Leserinnen beschreiben. Man kauft eine kleine Kugelfalle, diese wird bronziert, hierauf nimmt man terrakottafarbigen Plüsch und legt einen Streifen von diesem in die Mitte der Kugel, so, daß ungefähr oben und unten drei Finger breit das bronzierte Holz hervorkommt, es sieht dieses wie eine goldene Borte aus. Nun schlägt man kleine Messinghaken der Reihe nach in den Plüsch, woran die Schlüssel hängen, an den beiden Griffen kommen farbiges Wollpompons und eine Schnur so lang man sie eben haben will, dient zum Aufhängen des Halters. Das ganze macht einen ganz eigenartigen hübschen Eindruck.

Gehäkelter Schulterkragen. Material: Starke schwarze Kastorwolle, eine starke und eine feine Wollhäkelnadel. Man häkelt so viel Luftmaschen, als man den Kragen lang haben will, häkelt diese Reihe mit der starken Häkelnadel in Plisseestich, d. h. immer durch das hintere Maschenglied stechend, bis auf die letzten 10 Luftmaschen ab, diese letzteren häkelt man mit der feinen Nadel hoch und wieder zurück, häkelt nun wieder mit der starken Nadel fort. So wird der ganze Kragen weitergehäkelte, bis er die nötige Weite hat; durch das Häkeln mit der feinen Nadel ist der Kragen oben vollständig eng genug geworden, nun werden unten herum und an den Seiten kleine Zäckchen gearbeitet (4 Luftmaschen, in die erste ein niedriges Stäbchen zurückgearbeitet), um die Halsweite kommt eine Löchertour (1 hohes Stäbchen, 3 Luftmaschen, ein hohes Stäbchen), und zieht dadurch eine gehäkelte Schnur, an die Enden werden Pompons, von Wolle gefertigt, angenäht. Dieser Kragen ist weniger elegant als praktisch.

Briefbeschwerer. Wenn man alles Staniolpapier sammelt, das in der Wirtschaft als Verpackung für Chokolade, Pomade, Seife u. s. w. eingeht, auch die stärkeren Hüllen von Flaschen, so kann man sich einen recht hübschen Briefbeschwerer anfertigen ohne Mühe und Kosten. Das Staniol wird fest zusammengepreßt, am besten mit einem Hammer geschlagen, bis man eine Kugel von der Größe eines mittleren Apfels hat. Hierauf nimmt man einen Bogen

Staniol, knittert ihn ganz zusammen, löst ihn wieder vorsichtig auseinander und hüllt darin die ganze Kugel ein. Nun beschafft man sich ein Holzstück, ungefähr $\frac{1}{2}$ Fuß lang, $\frac{1}{4}$ Fuß breit und $\frac{1}{8}$ Fuß dick, dieses überzieht man mit rotem Plüsch und befestigt die Staniolkugel in der Mitte des Ständers, unser Briefbeschwerer ist eine Zierde für jeden Schreibtisch.

Ein originelles Staubtuchkörbchen kann man auf folgende Weise verfertigen. Man kauft ein Brühesieb in der alten, tütenartigen Form von Weißblech, sodann in einem Papiergeschäft verschiedene Abziehbilder. Ein Nestchen Atlas und Band besitzt man wohl selbst, auf die Farbe kommt es ganz und garnicht an. Mit dem Atlas überzieht man das Sieb glatt von allen Seiten, die Nähte natürlich nach innen oder hintenlegend. Ist dies geschehen, so werden die Abziehbilder nach Belieben auf dem nun entstandenen Körbchen verteilt und abgezogen, ganz wie es die Kinder so gern auf Papier thun — es wirken die Bilder dann ganz täuschend wie feine Malerei. Oben, an der zum Aufhängen bestimmten Oese des Körbchens, sowie an der unteren Spitze heftet man nun zierliche passende Schleifchen an, und hat ein allerliebstes Geschenk für Geburtstage oder dergleichen Gelegenheiten fertig. In derselben Weise lassen sich von den japanischen fächerartigen Palmbältern, wie man sie in Geschäften für künstliche oder trockne Blumen zu kaufen bekommt, sehr nette Halter für Photographien herstellen, indem man die Blätter erst mit Atlas und Bildern garniert, und dann schräg über zwei breite Bänder spannt, hinter welchen die Bilder befestigt werden. Ein Band an der Oberseite dient zum Anhängen an die Wand. Die Phantasie und ein paar geschickte Hände können auf die angegebene Weise sehr mannigfache, hübsche Kleinigkeiten sich ausdenken und anfertigen, die Beschreibung alles dessen würde hier zu weit führen.

Kinderstrümpfe. Die jetzt so beliebt in Längsstreifen gestrickten Kinderstrümpfe mache ich folgendermaßen: Für ein vierjähriges Kind schlage ich 140 Maschen auf zwei Nadeln auf und stricke nun wie man einen Waschfleck strickt, erst 6—8 Nadeln, je nachdem man die Streifen schmaler oder breiter wünscht, in einer Farbe, dann lasse ich den Faden hängen und stricke ebensoviel Nadeln in einer andern Farbe, bis ich die Breite des Kniestücks habe. Dann wird gekantet und der Fleck von innen genäht. Nun nehme ich an der einen Seite die Schlingen auf und stricke den Rand einfarbig. Dann nehme ich die Schlingen von der andern

Seite und stricke den Füsling, auch einfarbig. Abgenommen wird bei den Beinlängen nicht.

Küchenüberhandtuch. Man kann unmöglich verlangen, daß die Hand- und Wischtücher für die Küche immer in sauberem Zustande sind, und doch macht es keinen anmutenden Eindruck, wenn sie sich in einem nicht mehr sauberen Zustande präsentieren. Ich würde allen Hausfrauen raten, sich folgendes Ueberhandtuch für die Küche anzufertigen. Aus halbroher grauer Leinwand schneidet man sich ein Handtuch in gewünschter Größe zu und säumt es ein. Mit starkem roten und blauen Zeichengarn stickt man über Stramin irgend ein beliebiges leichtes Muster der Länge nach herunter in der Mitte des Handtuches, je breiter eben das Muster, desto hübscher sieht das Handtuch aus. Oben an die Querseite kommen die Bandösen zum Aufhängen, an die untere Querseite eine Spitze oder graue Franze. Dieses Handtuch hängt man über die benütigten Tücher, es ziert die ganze Küche, und hat den Vorteil, daß es nicht gewaschen zu werden braucht.

Griechische Haarspange mit Atlasband selbst herzustellen für Ball, Tanzstunden &c. Eine reizende Neuheit kann man sich, wenn man etwas Geschick hat, folgendermaßen herstellen. Man schneidet aus der stärksten Steifgaze, die zu haben ist, einen $1\frac{1}{3}$ Fuß langen und 1 Finger breiten Streifen, hierauf noch einen Streifen, welcher aber nur 1 Fuß lang sein darf, doch dieselbe Breite hat. Nun wird jeder Streifen zweimal dicht aneinander mit Drahtband benäht und die Enden der Streifen unten mit einander verbunden. Durch Biegen muß man nun die Form einer griechischen Haarspange herstellen. Jetzt nimmt man blaues Atlasband (Nr. 5) und umwindet die beiden Spangen dicht, indem man das Band gut aneinander legt. Der Anfang wie das Ende wird durch ein einen halben Meter langes Atlasband verdeckt, indem man dasselbe recht sauber annäht, und welches im Genick oder an der Seite zu einer Schleife verschlungen wird, und welches zugleich die Spange im Haar festhält. Nun kommt die Hauptsache, aus 5 Fuß Atlasband wird eine recht volle, hochstehende Rosette gesteckt, und diese an der linken Seite der vordersten Spange festgenäht; das Ganze ist sehr hübsch und fleidsam, passend für jede Frisur. Man kann auch die Spange mit Perlen überwinden. Stahlperlen oder große weiße Wachspierlen machen sich sehr hübsch, besonders im dunklen Haar, nur ist die Sache dann kostspieliger. Im Falle es eine der Leserinnen mit Perlen anfertigen will, so bemerkte ich noch, daß

die Perlen auf feinen Blumendraht gefädelt werden müssen, Garn wird von den Perlen durchgeschnitten.

Wäsche und Kleidung.

Eine kaffeebraune Farbe für Kleiderstoffe erhält man durch weingeistige Lösung von Anilinbraun, wobei man keiner Borbeize bedarf, sondern nur eine Reinigung mit warmem Seifenwasser und Ausspülen in reinem Wasser dem Färben vorausgehen läßt.

— Das Färben mit Katechu-Abkochung liefert ein sehr echtes Braun, das man mit Gelbholz-Abkochung oder mit doppeltchromsaurem Kali (bei letzterem in Rotbraun) nuancieren kann. Das Katechu darf aber nicht in blanken Eisengefäßen gekocht werden, der Kleiderstoff darf auch nicht blau, grün, violett oder sonst dunkel gefärbt gewesen sein, wenn das Braun schön ausfallen soll. Wenn man übrigens ein gleichmäßig gefärbtes Stück Stoff erhalten will, geht man am sichersten und billigsten, es zum Schönfärber zu geben.

Zur Reinigung von Glacehandschuhen wendet man gewöhnlich Benzin an; der Geruch desselben ist indessen vielen Personen zuwider. Ein anderes zweckmäßiges Verfahren ist folgendes: Man macht eine starke Auflösung von Seife in heißer Milch, in der man auf ein halbes Liter ein geschlagenes Eidotter einrührt. Die Handschuhe werden über eine Hand gezogen und mit der Seifenlösung, der man etwas Aether oder Salmiakgeist zusetzen kann, mittelst eines feinen wollenen Lappchens sanft abgerieben. Dann hängt man sie im Schatten zum Trocknen auf. Weiße Handschuhe verlieren nichts an ihrer Farbe durch dieses Verfahren, das Leder wird rein und bleibt weich.

Jäger'sche Wollkleider zu waschen. Die zu waschenden Gegenstände werden in ein ca. 30° R. warmes, mit aufgekochter guter Delfeife vermishtes Waschbad eine halbe Stunde eingelegt und gut zugedeckt, weil die zusammenhaltende Wärme das Lösen des fetthaltigen Schweißes fördert und hierauf aber nicht durch Reiben, sondern vermittelt Streifens durch die Hand ausgewaschen. Sehr schmutzige Stellen bestreicht man einfach mit Seife und bürtet sie mit einer weichen Bürste ab; ich betone daher nochmals, daß jedes

Einseifen oder Reiben mit der Hand vermieden werden muß, indem dadurch alle wollenen Gegenstände filzen. Ist die Wollwäsche noch nicht ganz rein, so legt man dieselbe in ein zweites, schwächeres, seifenhaltiges Bad, wäscht sie wie das erstemal durch die Hand und spült sie dann in reinem lauwarmem Wasser aus. Es dürfte sich empfehlen, die Wollwäsche so aufzuklammern, daß sie ihrer ganzen Länge nach hängt, sie nicht vollständig auszutrocknen, sondern in noch feuchtem Zustande abzunehmen und abzubügeln (zu plätten) und in die normale Größe zu bringen, durch Ziehen in die Länge; letzteres geht jedoch nur, so lange sie feucht ist.

Aus Weißzeug Rostflecke zu entfernen. Rostflecke entfernt man aus Weißzeug, indem man den Saft einer Zitrone ausgepreßt in einen silbernen Eßlöffel legt und denselben über eine Spirituslampe hält. Sobald der Inhalt kocht, legt man die fleckige Stelle des Zeuges hinein; in einigen Sekunden wird der Fleck spurlos verschwunden sein.

Zur Entfernung von Milchkafee-Flecken aus wollenen oder seidnen Stoffen bestreicht man die betreffenden Stellen mit reinem (weißen) Glycerin (in jeder Apotheke billig zu haben), wäscht letzteres dann mit lauem Wasser wieder aus und plättet die Stelle auf der linken Seite, so lange sie noch feucht ist. Selbst die zar- testen Farben werden durch dieses Verfahren nicht angegriffen, das Glycerin zieht nicht nur den Fettstoff der Milch an sich, sondern auch die Gerbsäure des Kaffees.

Um Sammt zu waschen, bereitet man sich aus Rindsgalle, etwas Honig, Seife und weichem Wasser eine Brühe, befeuchtet damit durch ein Läppchen den Stoff stark, wickelt letzteres um ein rundes Holz und rollt dieses, bis aller Schmutz verschwunden ist, dann spült man in reinem Wasser aus. Halbtrocken wird dann der Sammt mit einer Haufenblasenlösung in Wasser wieder angefeuchtet, in ein Tuch geschlagen und darin gerollt bis er trocken ist; zuletzt werden die Fäden mittelst eines Tuches wieder aufgerieben. — Um niedergedrückten Sammt wieder herzustellen, umwickelt man ein mäßig heißes Bügeleisen mit feuchter Leinwand und fährt damit leicht über den Sammt.

Farbige Teppiche zu säubern und die Farben wieder aufzufrischen. Man bestreue den Teppich mit Kochsalz und Weizenkleie — beides zu gleichen Teilen — reibt etwas fest und bürste sie sauber ab.

Seidene Tücher zu waschen. Man koche venetianische Seife und lasse sie dann abkühlen. Hierin wäscht man die Tücher

zweimal tüchtig, reinigt sie dann in kaltem Wasser (sogenanntes Auswaschen), schüttelt das Wasser ab und streicht sie durch die Hand, um weitere Flüssigkeit herauszubringen, anstatt auszuwinden. So schlägt man sie in ein sauberes Tuch ein, etwa ein Fuß lang und bügelt dann mit recht heißem Stahl.

Wollsachen (Strümpfe, Hemden &c.) zu waschen, damit sie nicht einlaufen und nicht filzig werden. Man nehme zu etwa 12 Stof lauwarmem Wasser 1 Lot Salmiakgeist. Seife braucht man nicht dazu. Wollene Sachen hierin gewaschen und durch die Hand ausgestrichen (also nicht ausgewunden) laufen nicht ein und werden nicht filzig.

Moderne Balltoiletten. Wir bieten unseren Leserinnen die Beschreibung einiger geschmackvollen Balltoiletten. a. Balltoilette für eine junge Frau: Dieser sehr elegante Anzug besteht aus blaßrosa Crepe und dunkelrotem Sammet. Das ganze Vordertheil des Rockes und das ausgeschnittene Nieder der Taille sind von schmal pliciertem Crepe. Das prinzeßförmig geschnittene Rückenteil aus dunkelrotem Sammet ist ebenfalls ausgeschnitten und verläuft sich in eine faltige halblange Schleppe. Drei rote Sammetbänder sind über die kurzen Ärmel und fünf weitere Sammetbänder an jeder Seite in der Weise angeordnet, daß eins von den Ärmeln aus schräg nach der Taille zuläuft, ein zweites vom Seitenteil ausgeht und den Gürtel bildet, während die der andern eine Art Panier darstellen, das vorn in der Mitte zu einem Knoten vereinigt wird. Ein herzförmig offenes Crepechemisette füllt den Ausschnitt des Nidders.

b. Ein sehr hübsches Ballkleid für ein junges Mädchen ist aus weißer Seidengaze über einem Unterkleid von blauer Seide. Der runde oben eingereichte Rock wird graziös durch zwei blaue Seidenbänder aufgerafft, welche durch Edelweißbouquets befestigt scheinen. Die rund ausgeschnittene Taille ist oben faltig eingereicht und um den Ausschnitt von einer Rüsche umgeben, auch die kurzen mit blauen Schleifen geschmückten Puffärmel schließen mit einer Rüsche ab.

Neuheiten in Ballhandschuhen. Zu den Gesellschafts- und Balltoiletten sind noch immer sehr lange Handschuhe üblich, die bei halblangen Kleiderärmeln nicht selten 16—18, bei kurzen Ärmeln sogar mit 20—30 Knöpfen versehen sind und nicht ausschließlich aus schwedischem Leder, sondern weit häufiger aus hellem Glaceleder bestehen, das man jetzt in den zartesten, zu allen Kleidern passenden Farben, wie perlgrau, blaßlila, cremeweiß u. a. m.

herstellt. Diese langen Handschuhe werden vielfach am oberen Rand spizenartig ausgeschlagen, mit schmalen Bändchen durchzogen und mit Stickereien geschmückt. Manche derselben sind sogar längs der Außenseite des Armes von oben an bis herunter zur Hand mit feinen Blumenzweigen und Ranken in farbiger Seide gestickt. Sehr beliebt sind weiße Handschuhe mit Goldstickerei zu den von der Mode sehr begünstigten weißen Ballkleidern mit Goldausputz, doch passen derlei Arten nur für junge Frauen, denn junge Mädchen begnügen sich am besten mit ganz glatten oder höchstens mit einer ausgeschlagenen und mit schmalen Bändchen durchgezogenen Einfassung.

Stoßflecke aus Glacehandschuhen zu entfernen. Man bringt in eine möglichst luftdichte Büchse je nach Bedarf etwas Hirschhornsalz und legt die fleckigen Handschuhe sehr locker darüber, so daß der Dunst überall hinziehen kann, dann wird die Büchse fest zugemacht. Je nachdem die Stoßflecke stark oder schwach sind, läßt man die Handschuhe einige Stunden oder auch einige Tage darin; die Flecke schwinden, ohne dem Leder zu schaden.

Alte Sammetbänder, Kragen u. dgl. wieder aufzufrischen. Man befestigt das eine Ende des Bandes am Nähstein, nimmt das andere Ende stramm in die linke Hand und reibt dann tüchtig mit einem in Benzin getauchten Wollensfleck darüber hin. Bald wird das Band wieder schwarz und ansehnlich erscheinen. Das Reiben, wenn es ähnlich dem Polieren ausgeführt wird, hat zugleich den Vorteil, daß es leicht gedrückte Stellen wieder hebt.

Gesundheitspflege.

Aufgebrochene Frostschäden heilt man in schneller Zeit mit folgender Salbe: Fein geschabte Kreide wird mit gewöhnlichem Thran zu einer steifen Salbe gemacht und damit ein Stück Leinwand bestrichen. Dieses Pflaster wird so oft erneuert, als ein vermehrtes Gefühl von Wärme anzeigt, daß es trocken geworden ist; nachher wechselt man nur morgens und abends.

Krämpfe werden mit Erfolg bekämpft, indem man 3 bis 5 Tropfen Kampherspiritus in einem Weinglase mit Wasser verdünnt

und dem Leidenden von dieser Lösung alle 10 bis 15 Minuten einen Löffel voll eingiebt.

Dhnmachtsanfälle werden meistens verkehrt behandelt. Gewöhnlich hebt man den Bewußtlosen auf und giebt seinem Oberkörper eine erhöhte Lage. Dies Verfahren ist jedoch falsch. Denn dadurch wird dem Blute der Weg zum Gehirn erschwert und der Anfall verlängert. Also lege man den Körper horizontal nieder und womöglich mit dem Kopfe etwas abwärts geneigt. Sobald das Gehirn sodann die erforderliche Blutmenge angenommen hat, kehrt das Bewußtsein wieder. Das Niederkommen des Dhnmächtigen ist demnach eine natürliche Selbsthilfe. (Es entspricht dies den naturwissenschaftlichen Gesetzen: Leute, welchen durch Blutandrang nach dem Kopfe Schlaganfall droht, soll man mit dem Kopfe hoch legen: dagegen sind Dhnmächtige, deren Kopf bekanntlich blutleer ist, mit dem letzteren tief zu legen.)

Gegen Ohrenentzündung. Gegen dieses Leiden, welches meist sehr schmerzhaft ist, empfahl Dr. Hartmann auf der achten Versammlung der Ohrenärzte in Wien die Anwendung von Karbolyglyzerin (1 : 10), von dem man täglich mehrmals einige Tropfen in das kranke Ohr fallen läßt. Die Wirkung dieses Mittels soll oft wunderbar sein.

Wie man Blutungen schnell stillt. Jedem Menschen kann es passieren, daß er sich bei der Arbeit irgend verletzt und die Wunde stark zu bluten beginnt. Im ersten Augenblick herrscht in solchen Fällen Kopfslosigkeit und man weiß nicht schnell, wie man die Blutung stillen soll. Für solche Fälle möge man sich das folgende einfache, aber sehr wirksame Mittel merken: Nimm Watte, tauche sie in heißes Wasser und lege sie dann auf die Wunde. Der Erfolg ist überraschend, selbst bei Verletzungen der Pulsadern. Bloss Watte auflegen oder Watte in kaltes Wasser getaucht, soll nicht diese überraschende Wirkung haben. Als Blutstillungsmittel kann auch Arnikafinktur, stark mit Wasser verdünnt (10 Tropfen auf $\frac{1}{10}$ Stof Wasser), versucht werden. Starke Blutungen, namentlich aus Adern, müssen durch Aerzte behandelt werden. Als innerlich kühlende Mittel sind Himbeersaft und andere Fruchtsäfte zu empfehlen.

Fremde Körper in der Nase. Kleine Kinder stopfen sich zuweilen eine Bohne, Erbse oder ähnliche Gegenstände in die Nase, und in der Angst passiert es den Müttern gewöhnlich, anstatt das Hindernis zu entfernen, es nur tiefer hinein zu bringen. Man halte dem Kinde den Mund fest zu, damit es gezwungen wird,

durch die Nase ein- und auszuatmen oder man lege seinen Mund fest auf den Mund des Kindes und blase ihm mit aller Kraft Luft ein. Der Luftdruck treibt den Gegenstand schnell aus der Nase, wenn er noch nicht zu tief eingedrungen ist. Das freie Nasenloch halte man zu. Durch Niespulver oder eine kleine Prise Schnupftabak, welche das Kind zum Niesen bringen, erreicht man oft auch den Zweck. Gelingen diese kleinen Kunstgriffe nicht, dann versuche man den fremden Körper mit einem Instrumente, z. B. mit einer Haarnadel herauszuziehen. Es versteht sich von selbst, daß hierbei mit möglichster Vorsicht zu Werk gegangen werden muß, damit keine unnötigen Schmerzen hervorgerufen werden. Nachdem der fremde Körper entfernt ist, wird die Nase in den meisten Fällen geschwollen und schmerzhaft sein. Ist dieses der Fall, so wende man Arnikaöl oder Glyzerin mit Arnika an.

Gegen den periodischen Nachthusten der Kinder. Ein gutes Mittel dagegen ist die öftere Ausspülung der Nase mit warmem Wasser. Dr. Heller schreibt darüber in der „Münch. mediz. Wochenschrift“: Es kommt vor, daß Kinder, welche den Tag über gar nicht husten, sobald sie ins Bett kommen, von heftigen, stoßweise auftretenden Hustenanfällen heimgesucht werden, die bisweilen die ganze Nacht andauern. Beobachtungen gaben die Gewißheit, daß in solchen Fällen stets ein Nasenkatarrh besteht; bei Tag fließt die Absonderung durch die Nasenöffnung nach unten ab, in der Nacht aber zieht sie sich nach hinten in den Nasenrachenraum und erregt dort Hustenreiz. Durch sorgsames Ausspülen der Nase mit lautwarmem Wasser vor dem Schlafengehen wird die Absonderung und mit ihr der Hustenreiz beseitigt.

Ein Mittel gegen den Schnupfen empfiehlt die „Apotheker-Zeitung“: Ein Theelöffel voll Kampferpulver wird in ein mehr tiefes als weites Gefäß gegossen und dieses zur Hälfte mit kochendem Wasser gefüllt. Ueber dasselbe stülpt man dann eine dreieckige Papierdüte, deren Spitze man soweit abreißt, daß man die ganze Nase hineinstecken kann. Auf diese Weise atmet man die warmen kampferhaltigen Wasserdämpfe 10—15 Minuten lang durch die Nase ein. Das Verfahren wird nach 4—5 Stunden wiederholt, und selbst der hartnäckigste Schnupfen leistet ihm nicht Widerstand, meistens verschwindet er schon nach dreimaligem Einatmen.

Essig als Heilmittel. Als Hausmittel ist der Essig von großem Nutzen. Mit Zuckerwasser gemischt, giebt er ein erfrischendes Getränk bei fieberhaften Krankheiten. Verdünnter Essig mit etwas rotem Pfeffer oder Salz gemischt, ist ein gutes Gurgelmittel

bei wehem Halse. Essigwaschungen bei hitzigen Fiebern wirken kühlend und erfrischend, auch sind dieselben bei Nachtschweiß zu empfehlen. Essigüberschläge bei Kopfschmerzen und Essigwaschungen bei Ohnmachten sind allgemein gebräuchlich. Essig auf eine heiße Platte gegossen, wird als Räucherungsmittel bei üblen Gerüchen angewendet. Als Klystier wirkt der Essig ableitend auf den Darmkanal, auch vertilgt er die Fadenwürmer. Als Einspritzung bei Blutflüssen und als Umschlag bei Schnittwunden wirkt er blutstillend. Essigwaschungen sind ein Vorbeugungsmittel gegen Aufliegen. Neuerdings wird Essig mit etwas Salz, ein Theelöffel voll viermal des Tages genommen, als sicheres Mittel gegen chronischen Durchfall empfohlen. Ebenso ist der Essig ein Gegenmittel bei Vergiftung durch Alkalien, Lauge z., sowie auch bei Vergiftungen durch narkotische Gifte.

Gegen aufgesprungene Hände. Ein ganz einfaches und gutes Mittel hiergegen besteht darin, daß man die Hände abends mit Glycerin einreibt. Bei tiefen Schrammen in den Händen streiche man jeden Abend die Grübchen mit salzloser Butter aus. — Bei oberflächlichen Hautrissen, welche von der Luft herrühren, rührt man Wasser und Baumöl durcheinander und bestreicht mit diesem Sälbchen die zu heilenden Stellen des Abends und zieht wollene Handschuhe darüber. Morgens wird das Uebel geschwunden sein.

Gegen eingewachsene Zehennägel. Eine konzentrierte wässerige Tanninlösung, welche zweimal täglich in die leidende Stelle der Zehe eingepinselt wird, soll hiergegen sehr wirksam sein. Nach zwei- bis dreiwöchentlicher Behandlung erlangt der Nagel seine richtige Länge und Breite, ohne daß irgend welche sonstige Maßregel nötig wäre.

Bei heftigen Schmerzen im Unterleib, Kolik z., ist Kampfertinktur eines der besten und schnellwirkenden Mittel, besonders, wenn zugleich Frost vorhanden ist. Man nimmt alle fünf Minuten 3 Tropfen auf Zucker. Auch Abweichen, von Erkältung herrührend, stillt der Kampfer am schnellsten.

Heiserkeit nach vielem Sprechen. Arnikatinktur, täglich zweimal 2—3 Tropfen genommen, hilft bei wiederholtem Gebrauch gegen dieses lästige Uebel.

Hexenschuß. Hexenschuß ist ein Schmerz, der einen auf einmal, besonders im Kreuz, befällt und einen völlig steif macht. Dagegen hilft kaum etwas besser, als das Auflegen eines ziemlich breiten Senfpflasters auf den schmerzhaften Teil.

Bleichsucht ist vorzugsweise eine Krankheit des Blutes und beruht darauf, daß das Blut nicht genügend Eisen enthält. Das augenfälligste Zeichen der Bleichsucht besteht in der bleichen Beschaffenheit der äußeren Haut, der Lippen und des Zahnfleisches. Bleichsüchtige werden leicht müde, kommen sehr leicht außer Atem, klagen über Schwere in den Füßen, über Schmerzen in den Muskeln. Häufig besteht auch eine trübe, gereizte Stimmung, Neigung zum Weinen, eigentümliche Gelüste nach sauren oder pikanten Speisen. Daß der Mangel des Eisens wirklich die Krankheitsursache ist, sieht man an der raschen Besserung all dieser Symptome bei Gebrauch von Eisenpräparaten.

Gegen Asthma haben wir in der eigenen Familie Extrakt von Quebracho, 1 Lot auf 2 Lot Wasser, täglich 3mal einen Kaffeelöffel voll genommen, mit bestem Erfolge angewendet.

Ein vorzügliches Mittel gegen Husten bereitet man auf folgende Weise: Man nehme 3 große Tassen Kamillenthee und lasse diesen dann mit einem Viertelpfund Kandis und einer ganzen ungeschälten Zitrone bis zu einer Tasse verkochen. So oft nun ein Hustenanfall kommt, nimmt man einen Eßlöffel voll von diesem Extrakt und der Husten wird schon nachlassen und bald ganz verschwinden.

Englisches Pflaster zum Schließen von leichten Wunden muß man vor dem Auflegen auf der blanken Seite mit Glycerin befeuchten, wodurch die Heilung der Wunde gefördert wird.

Gegen Flechten wird das Theerwasser vielfach in Anwendung gebracht. Man läßt davon täglich dreimal einen Eßlöffel voll nehmen und die Flechte öfter damit befeuchten. 6—8 Wochen muß man diese Kur fortgebrauchen. Das Theerwasser kann man selbst bereiten, indem man $1\frac{1}{5}$ Pfund Holztheer in einer neuen glasierten Schüssel mit $\frac{4}{5}$ Stof Wasser übergießt, das Ganze 10 Minuten lang mit einem Löffel tüchtig einrührt, dann zwölf Stunden zugedeckt stehen läßt und endlich das Theerwasser abgießt und in wohlverkorkten Flaschen bewahrt. Der anfängliche Widerwillen gegen das Getränk legt sich bald.

Fremde Körper aus dem Auge zu entfernen, geschieht am einfachsten dadurch, daß man das betreffende Augenlid vom Auge abwärts zieht und dann festhält. Dabei nötigt man das Auge zu vermehrter Thränenabsonderung, wodurch der fremde Körper herausgespült wird.

Nasenbluten. Hiergegen hat sich ein sehr einfaches Ver-

fahren bewährt. Man stellt sich aufrecht hin und hält die Arme in senkrechter Richtung nach oben.

Honig für Kinder. Kinder, welche schnell wachsen und infolge dessen blaß und schwächlich aussehen, haben zumeist großes Verlangen nach Süßigkeiten. Dieser Trieb beruht auf dem Bedürfnis, dem Körper Stoffe zuzuführen, welche rasch und unmittelbar ins Blut gelangen und so den intensiven Lebensprozeß vermitteln. Hierher gehört vornehmlich der Zuckerstoff, welcher im Körper sozusagen als Heizstoff Verwendung findet. Nun bietet uns aber die Natur einen reinen Süßstoff, der durch seinen hohen Gehalt an Traubenzucker und durch seinen fast gänzlichen Mangel an Stickstoff am leichtesten ins Blut übergeführt wird — den Honig. Man gebe den Kindern deshalb ausgiebig Honig und so oft wie möglich. Besonders empfiehlt sich zum Frühstück warme, mit Honig versüßte Milch mit gutem Hausbrot. Das ist das gesündeste, schmackhafteste und verdaulichste Frühstück; besonders im Winter kann nichts zum Gedeihen der Kinder mehr beitragen, als solche Nahrung. Während Milch und kräftiges Brot die Kinder gut nährt, erwärmt der Honig den Körper und stärkt die Atmungsorgane. Die Ansicht, daß Honig unverdaulich ist und im „Magen liegen bleibt“, wie viele glauben, ist ein Vorurteil; er ist nur dann unverdaulich, wenn er ohne Verbindung mit stickstoffhaltigen Nährmitteln in größeren Quantitäten genommen wird. Aber gutes Hausbrot mit Honig bestrichen, kommt dem Kinde mehr, als ganze Schachteln Kinderbiscuits, Extrakte und Kindermehl.

Haus- und Zimmergarten.

Cacteen, die während der Wintermonate von Fäulnis ergriffen werden, was bei den im Zimmer gehaltenen Pflanzen infolge der Luft und des übermäßigen Gießens häufig genug vorkommt, sind darum noch nicht verloren, man schneidet einfach die faulenden Teile bis auf das gesunde Fleisch zurück, und bringt die Pflanzen dann an einen trockenen Ort, damit die Schnittfläche eintrocknen kann. Sie können so ohne Schaden während des Winters aufbewahrt bleiben und bewurzeln sich dann im Frühjahr leicht.

Ist der Cactus dagegen von Rost oder Brand angegriffen, die sich in den bekannten Flecken zeigen, so ist, wenn sich das Uebel noch nicht zu weit verbreitet hat, mitunter ebenfalls ein Verschneiden von Vorteil, in jedem Fall aber ist die Pflanze zu isolieren, damit nicht die anderen Pflanzen ebenfalls von der Krankheit ergriffen werden.

Das Aufblühen der Treib-Zwiebelblumen zu befördern.

Manchem, der Zwiebelblumen, namentlich Hyazinthen, im Zimmer gezogen hat, wird der Fall vorgekommen sein, daß die Blüentraube mit den Blättern zugleich emporkommt; die Traube bekommt davon keinen Schaft und die oberen Blüten entfalten sich zuerst, während die unteren zwischen den Blättern ersticken. Man nennt dies „das Sizenbleiben“. Um nun nicht nur das Aufblühen zu befördern, sondern auch die Blumen zu vergrößern und ihre Farbe feuriger zu machen, empfiehlt sich folgendes einfache Mittel: Man fülle eine Glasflasche mit Regen- oder Flußwasser und löse in diesem 8 Lot Salpeter, 2 Lot Kochsalz und 1 Lot Pottasche auf. Von dieser Auflösung wird von der Zeit an, wo die Blumenzwiebeln in das Zimmer zum Treiben gebracht werden, jedesmal, wenn sie frisches Wasser (entweder in das Wasserglas, auf welches die Zwiebel gesetzt ist, oder in den Unterseker, in welchem der Blumentopf steht) bekommen, in dasselbe 10—12 Tropfen gegossen und damit vermischt. Es ist unglaublich, welche guten Dienste dieses Mittel zur Beförderung der Vegetation thut. Sobald aber die Blütenknospen sich färben und aufbrechen wollen, muß man damit nachlassen, sonst geht die Blüte zu schnell vorüber. Bei allen anderen Blumen, die man im Winter treibt, soll dieses Mittel mit demselben guten Erfolge anwendbar sein.

Die Aussaat des persischen Alpenweilhens kann schon im Februar und noch später stattfinden, sät man aber früh, so erzielt man auch früher Knöllchen. Zur Aussaat verwertet man am besten eine etwas sandige Laub- oder Heideerde und nimmt lieber mehr flache als hohe Töpfe; hat man aber erstere nicht, so empfiehlt sich, zu unterst eine Scherbenlage anzubringen, damit das Wasser leichteren Abzug finde. Die jungen Pflänzchen sind dann sehr gelinde, doch regelmäßig feucht zu halten und gegen die heißere Sonne zu schützen. Viel zu ihrem besseren Gedeihen trägt ein mehrmaliges Umpflanzen bei. Man pflanzt sie hierbei ziemlich dicht in andere Töpfe, später aber, wenn sie stark genug sind, jede für sich in einen Topf.

Maiblumen gehören zu den wenigen Gewächsen, welche im

Schatten blühen. Sie lassen sich deshalb sehr gut als Rasenpflanze unter hohen Bäumen verwenden, wo Gras nicht mehr wächst. Die beste Pflanzzeit ist Februar und März. Das Land wird vorher umgegraben und mit verrottetem Dünger oder gutem Kompost gedüngt. Die Keime pflanzt man in 6—8 cm Entfernung. Mai-blumen, welche zum Treiben herangezogen werden sollen, dürfen nie im Schatten stehen. Solche Pflanzen müssen recht sonnige Beete haben. Man pflanzt ein- und zweijährige Keime. Die zweijährigen blühen und erstarken eher.

Ueber die Verwendung des Kaffeesatzes in der Gärtnerei. Viele haben den üblen Gebrauch, den Kaffeesatz um die Oleanderbäume und andere Pflanzen zu schütten, in der Meinung, dadurch zu nützen. Der Kaffeesatz ist jedoch der beste Brutherd für allerlei Ungeziefer. Durch den fetten Dünger, welchen der Kaffeesatz erzeugt, wird die Pflanze anfangs üppig und zur raschen Entwicklung getrieben, aber bald fängt sie an zu kränkeln und geht dann rasch zugrunde. Betrachtet man die Wurzel einer durch Kaffeesatz gedüngten Pflanze, so wird man sich überzeugen, welche Verheerungen die Würmer angerichtet haben. Der Oleander bekommt trockene, gelbliche und immer kleinere Blätter, während die Blüten nach und nach die schöne Rosafarbe verlieren, ziegelrot werden, und zuletzt so verkümmern, daß die Knospen nicht mehr aufgehen, sondern welk und trocken abfallen. Kaffeesatz ist als Dünger sehr gut, wenn er mit Lehm, Sand, Holzkohlenpulver und Gartenerde stark vermischt, also nur homöopathisch angewendet wird, sonst wird er leicht sauer, und, wie oben erwähnt, zur Brutstätte allerlei Gewürmes und statt zum Ernährer, zum Zerstörer der Pflanzen. Am besten ist es, ihn zum Kompost zu verwenden und durch Einwirkung von Luft, Sonne und Regen ausgären zu lassen.

Heißes Wasser für Pflanzen. Wenn man verwelkte, ab-geschnittene Blumen mit den etwas zurückgeschnittenen Stengeln in heißes Wasser taucht, so leben sie wieder auf; dies ist ein Finger-zeig für die Behandlung kranker Topfpflanzen. Wenn sie noch zu kurieren sind, so ist in der That das Begießen mit heißem Wasser, oder das öftere Eintauchen der Töpfe in heißes Wasser oft das beste Mittel zu diesem Zwecke. Oleander, Granatbäume, die nicht blühen wollen, können dazu gebracht werden, wenn man sie öfters mit heißem Wasser begießt.

Weinstöcke in Blumentöpfen sind eine freundliche Zierde für das Balkonfenster oder die Veranda. Um dieselben aus Samen zu ziehen und zum schnellen Fruchttragen zu bringen, empfiehlt die

„Weinlaube“ folgendes Verfahren. Die Samen werden in ein Gefäß gebracht und die Erde in demselben wird mit stark konzentriertem Dünger gemengt. Nach der Saat wird das Gefäß mit Glas bedeckt und in einer Temperatur von 15 Grad gehalten; nach acht Tagen wird die Wärme auf 25—30 Grad erhöht. Haben die Pflänzchen das dritte Blatt getrieben, so werden sie in $\frac{1}{4}$ Fuß große Schalen gesetzt und in gleicher Temperatur gehalten. Nach 3 Wochen erfolgt das Umsetzen in größere Töpfe. Haben sie eine Höhe von 2 Fuß erreicht, so werden sie beschnitten, was in einer Höhe von 8—12 Fuß wiederholt wird. Auf diese Weise erlangt man schon im dritten Jahre Trauben.

Tiere.

Daß die Hühner im Winter Eier legen. In England, wo im Winter die frischen Eier sehr gesucht sind und sehr gut bezahlt werden, bringt man zu diesem Zweck in die Hühnerställe Lagen von frischem Dung, den man oft erneuert. Durch die Wärme, die sich aus demselben entwickelt, werden die Hühner, die ihre Sitzstangen über dem Mist haben, zum Legen angeregt. In Wirtschaften, wo zugleich Viehzucht betrieben wird, ist dieses Mittel, mit Ausnahme der Arbeit, die im Winter nicht sehr hoch angeschlagen werden kann, fast kostenlos zu beschaffen. Natürlich müssen sich die Hühnerställe zu ebener Erde befinden. — Uebrigens legen die Hühner auch in solchen, die eine südliche (sonnige) Lage mit Fenstern haben, früher als in anderen Lagen.

Gegen das Absterben der Goldfische. Die Goldfische sind bekanntlich eine niedliche Karpfenart, und daher muß ihre Fütterung und Pflege in Gläsern ihrem Leben in der Freiheit einigermaßen angepaßt sein. Sie mit Oblaten, Fliegen, Eidotter, Weizenbrot u. dergl. zu füttern, ist ganz angezeigt, wird aber nicht verhindern, daß die meisten Exemplare vorzeitig sterben. Bringt man dagegen in den Wasserbehälter der Goldfische die eine oder andere der in unseren Teichen vorkommenden Wasserpflanzen, wie die unter dem botanischen Namen wohlbekannte Schilfsart *Vallisneria spiralis*, oder die *Pistia dextensis*, so wird das Wasser den

Goldfischen zuträglich, wird vor Fäulnis bewahrt und braucht lange Zeit nicht erneuert zu werden. Die gleiche Eigenschaft, das Wasser vor Fäulnis zu bewahren und dadurch die Goldfischchen zu erhalten, haben auch noch andere, recht wohlbekannte Wasserpflanzen, wie unsere gewöhnliche Wasserlinse, Entenkropp oder Entengrütze (*Lemna minor*), welche überall als kleine grüne Blättchen, schwimmende Pflänzchen, die Teiche und Gräben bedeckt. Einige Duzend dieser Pflänzchen reichen für einen Ballon Wasser zu diesem Zwecke hin. Selbstverständlich muß man auch für öftere Erneuerung des Wassers sorgen.

Die Goldfische und ihre Behandlung. Die Behandlung dieser kleinen Tierchen, welche wir so gern als Zimmerzierde pflegen, ist eine sehr schwierige. Zunächst muß man bei dem Wasser beachten, daß, wenn man einmal Brunnenwasser in den Fischbehälter gegossen hat, stets solches bei der Erneuerung wieder benutzt. War Flußwasser im Behälter, so muß natürlich wiederum Flußwasser beim Wechseln eingegossen werden. Auf jedes Fischchen rechnet man ungefähr 1 Stof Wasser. Frisches Wasser sollte im Sommer täglich, im Winter alle 2—3 Tage gegeben werden. Das Gefäß soll tief sein. Man halte es im Schatten, denn der Goldfisch liebt die starken Sonnenstrahlen nicht. Ebenso ist starke Zimmerwärme den Fischchen nachteilig. — Der Boden des Gefäßes ist mit kleinen Kieselsteinchen und etwas Quarzsand zu bedecken. Hieran setzen sich die Exkremente der Fischchen an und das Wasser bleibt rein. Wenn man das Wasser wechselt oder die Steinchen reinigt, müssen die Fischchen herausgefangan werden. Es geschehe dies aber nicht mit den Händen, sondern man bediene sich hierbei eines kleinen Netzchens. Die Fütterung geschehe nie mit Brot oder einer Nahrung mit Gerbstoff, sondern mit Oblaten, Ameiseneiern, Fliegen, Eidottern, Salat u. s. w. Namentlich ist Salat eine Lieblings-speise der Goldfische. Man gebe nur am 3. oder 4. Tage Futter, weil das Ueberfüttern den Fischchen Brand und Verstopfung zuführt, woran sie sterben. In den Monaten November, Dezember, Januar und Februar füttere man sie gar nicht, was hochwichtig und in der Natur des Fisches begründet ist; im März, April und Mai füttere man sehr mäßig, weil der Magen an den Futterstoff nur nach und nach wieder gewöhnen kann. Wer diese Regeln befolgt, behält den Goldfisch frisch und gesund 10—12 Jahre. Das ist nämlich das normale Alter.

Um Singvögel von Ungeziefer zu reinigen, scheint uns folgende Mitteilung von Wert zu sein. Es kommt häufig vor, daß

in Käfigen gehaltene Singvögel plötzlich verstummen, elend und krank werden, besonders geschieht dies bei Kanarienvögeln. In der Regel weiß man sich die Ursache dieser auffallenden Erscheinung nicht zu erklären und die armen Tierchen fallen infolge dieser Unkenntnis der Krankheit zum Opfer. So hörte vor kurzem ein als Sänger berühmter Kanarienvogel auf zu singen und hüpfte traurig im Käfig umher. Ein Vogelfenner riet dem Besitzer, an dem Ort, wo der Vogel in der Regel schlafte, ein Stück Schilfrohr zu befestigen. Er that es. Und siehe, als er am andern Morgen das Schilf herausnahm, fand er zu seinem nicht geringen Erstaunen an 300 mit dem unbewaffneten Auge kaum erkennbare rötliche Läuse in der Höhlung des Rohres sitzen. Die wurden entfernt und der Versuch so lange wiederholt, bis sich kein Insekt mehr zeigte. Seitdem erholte sich der Vogel von Tag zu Tag, ward wieder munter und fröhlich und stimmte auch bald seine alten Lieder wieder an. Zu bemerken ist, daß die Herausnahme des Rohres vor Tagesanbruch geschehen muß, weil sonst die Plagegeister sich wieder in das Gefieder des Vogels verkriechen.

Legefähigkeit der Hühner. Es giebt äußere Merkmale, an denen sich mit ziemlicher Sicherheit erkennen läßt, ob ein Huhn gute Legerin ist oder nicht. So liefern z. B. Kamm und Bart dafür ein beachtenswertes Zeichen. Je dunkelscharlachroter dieselben zur Legezeit sind, um so bessere Legerinnen sind gewöhnlich die Hühner, mittelmäßige und schlechte Legerinnen haben mehr blaßrot gefärbte Kämme und Bärte, während ihre Ohrenscheiben schmutzigweiß und gelblich rot sind. Ein anderes Zeichen läßt sich an den Federn um und unter der Kloake erkennen. Je mehr dieselben eine Quaste bilden, welche einem im Aufblühen begriffenen Distelkopf ähnlich ist, ein um so besseres Legehuhn hat man vor sich, während, wenn die Federn glatt anliegen, sicher auf eine mittelmäßige oder schlechte Legerin geschlossen werden darf. Am sichersten geht man immer, wenn man ein junges Huhn den ersten Sommer durch probiert. Legt es nun gut, z. B. 80 Eier, so kann man es ruhig 3—4 Sommer oder Legezeiten erhalten. Ganz verkehrt ist es, ein Huhn nach der zweiten Legezeit auszumergen, denn in der 3. und 4. Legezeit liefern die Hühner — wenigstens die guten und dabei gut gehaltenen und frei herumlaufenden Landhühner — mehr Eier als in der ersten und zweiten Legezeit.

Der Hühnerstall. Die Einrichtungen der Ställe können sehr verschieden sein, ganz nach dem Wunsche und der Bequemlichkeit


des Besitzers. Die Hauptsache ist aber, wie in allen Stallungen, auch in genanntem Stalle die Wahrung größter Reinlichkeit neben Erhaltung einer Temperatur von 10—14 Grad C. durchschnittlich. Bei Maßgeflügel 12 Grad C., bei Zuchtgeflügel 18 Grad C. Sehr häufig vereinigt man die Stallungen für verschiedenes Geflügel in einem gemeinschaftlichen Federviehhaufe. Zu ebener Erde werden die Gänse, Enten und Puter, darüber die Hühner und in der obersten Etage die Tauben untergebracht. Letztere werden jedoch meist von einem besonderen Taubenhause (Taubenschlag) aufgenommen. Ein Mann kann bis 1000 Stück und eine Frau 500 bis 800 Stück Geflügel verpflegen. Bei gleichzeitiger Aufzucht verschiedener Hühnerrassen sind, zur Verhütung von Vermischungen, das Hühnerhaus und der Hühnerhof, letzterer durch Drahtgitter, in sovieler Abteilungen zu bringen, als Rassen gezüchtet werden. Am und im Hofe ist schattenspendendes, niedrig gehaltenes Gebüsch anzulegen und ein trockener, mit Sand bestreuter Platz herzustellen, damit sich die Hühner von ihrem Ungeziefer reinigen können. Auch soll in solch einem Hofe stets für frisches Wasser gesorgt werden, welches am Tage erneuert werden muß und in besonderen Trinkgefäßen vorzusetzen ist, um einem unnötigen Durchnässen der Federn vorzubeugen. In Enten- und Gänsehöfen werden dagegen große Wasserbassins angelegt.

Das Anballen des Schnees an den Hufen der Pferde zu verhüten. Wenn man die Hufe der Pferde im Innern mit weicher Seife einreiben läßt, so wird das lästige Anballen des Schnees dadurch verhindert. Das Einreiben mit Fett erfüllt denselben Zweck. Lange wird indeß dieses Verfahren schwerlich nachhalten. Weit sicherer verfährt man, wenn man zwischen die Hufeisen ausgechnittene Guttaperchablätter von der Dicke des Leders einlegt. Sie werden in heißem Wasser erwärmt und beim Einlegen oder Wiederausnehmen stellt man die Füße der Pferde in gut warmes Wasser. Die Ausfüllung der Hufe mit Guttapercha wirkt auch bei solchen Pferden sehr wohlthätig, welche weiche Füße haben.

Um Mäuse aus einer Stube, worin Vögel sich befinden, zu vertreiben, ist Karbol das einzige Mittel. Man beschüttet Lappen mit 20/0 Karbol, steckt dieselben in die jedenfalls vorhandenen Mäuselöcher und verstopft das Loch mit Papier, oder noch besser mit einem Stopfen. Man wiederholt das einigemal und wird bald finden, daß die Mäuse ausgewandert sind. Der Geruch

des Karbol schadet den Vögeln durchaus nichts, was ich aus eigener Erfahrung versichern kann.

Mästung junger Tauben. Die jungen Tauben werden, sobald sie drei Wochen alt sind und Federn zu bekommen anfangen, in einen Korb gesetzt, welcher das Licht ausschließt, jedoch der Luft Zutritt gestattet. Hier füttert man sie dreimal täglich in Zwischenräumen von fünf Stunden mit gekochten, lauwarmen Maiskörnern, wobei man ihnen den Schnabel öffnet und nacheinander 30—40 Körner hinein stopft. Bei diesem Verfahren erhält man bereits nach 10—12 Tagen Tiere, die an Zartheit und Schmackhaftigkeit nichts zu wünschen übrig lassen.



Gemeinnütziges.

Eine gute billige Schmiere für Schuhwerk: 2 Teile guter Fischthran, 1 Teil Klauenfett und 1 Teil Schweinesfett werden gemischt und bei gelinder Wärme zusammengeschmolzen. Beim Gebrauch wird diese Schmiere womöglich warm mit einem Pinsel aufgetragen, wobei besonders die Nähte gut zu bestreichen sind. Das Gemisch konserviert das Leder, erhält es weich und geschmeidig und schützt es vollkommen gegen das Eindringen des Schneewassers. Es ist mindestens ebenso gut, wo nicht besser, als die im Handel vorkommenden teuren Schmiermittel.

Landkarten und Bilder zu lackieren. Um Landkarten und Bilder recht schön und gleichmäßig zu lackieren, kommt es weniger auf die Sorte Lack (Dammar-, Kopal- oder Mastix-Lack) an, welche man dazu verwendet, sondern hauptsächlich darauf, daß derselbe recht dünn aufgetragen wird. Hierzu ist eine gute Grundierung des Papierses notwendig. Am besten verwendet man hierzu Gummi arabicum von der gewöhnlichen Klebstärke, wodurch das Papier schon etwas Glanz bekommt. Der Lack wird mit Terpentin so stark verdünnt, daß er bei warmem Wetter ganz dünnflüssig ist, bei kühlerer Temperatur aber immer noch gut aus der Flasche läuft. Damit wird in einem nicht zu kalten Raume lackiert und zwar recht dünn. Dadurch, daß der Lack stark verdünnt und sehr mager aufgestrichen wird, trocknet er ungemein rasch, so daß man

Karten und Bilder, die man am Abend lackiert hat, schon am anderen Tage abliefern kann. Bei Bildern kommt es bisweilen vor, daß der Druck den Grund verunreinigt; in solchen Fällen empfiehlt es sich, den weißen Rand für sich besonders zu grundieren. Zum Grundieren von Landkarten, welche aufgerollt werden, ist Gelatine, warm aufgetragen, sehr gut geeignet, da dieselbe weniger Sprödigkeit besitzt, als Gummi arabicum.

Waschschwämme zu reinigen. Der zuvor naßgemachte Schwamm wird möglichst gut ausgedrückt und auf einen Teller mit feingestoßenem, geschmolzenem Chlorkalcium bestreut. Nach ungefähr 20 Minuten, nachdem das Chlorkalcium zerflossen ist, wird der Schwamm in reinem Wasser gut ausgewaschen und getrocknet. Er ist alsdann wieder vollständig elastisch und so gut wie ein neuer befähigt, Wasser aufzusaugen.

Gute flüssige Fleckseife kann selbst bereitet werden, wenn man gute Hausseife schabt, in Flaschen füllt und Salmiakgeist darüber gießt. Man schüttelt dann die Flasche tüchtig und läßt sie verkorrt stehen. Hat sich die Seife aufgelöst, so verdünne man die Mischung durch weiteres Aufgießen von Salmiak, bis sie Syrupdicke hat. Mit dieser Lösung reibe man dann die Fettflecken ein und wasche sie im lauwarmen Wasser nach.

Rost von nickelplattierten Gegenständen zu entfernen.

Die Rostflecke werden gehörig eingefettet, dann nach einigen Tagen unter Benutzung von Ammoniak mit einem Tuch tüchtig abgerieben. Das Ammoniak löst den Rost völlig ab, ohne der Plattierung zu schaden. Hat dieses Verfahren nicht gründlich genug gewirkt, so betupfe man die Flecken, aber nur diese, mit verdünnter Salzsäure und reibe sie sofort tüchtig ab. Die Sachen sind dann abzuwaschen und nach erfolgtem Trocknen zu polieren.

Goldkäfer = Lack. Wenn der Fasching mit seinen vielen Bällen vor der Thür ist, sucht gewiß so manches sparsame Hausmütterchen oder deren ballfähiges Töchterchen die alten, vorjährigen Goldlackschuhe hervor, um sie betrübt wieder beiseite zu legen, da dieselben sich doch bei Lampenlicht nicht mehr sehen lassen können, denn von dem ehemaligen Goldlack ist wenig oder gar nichts mehr zu sehen. Nun, liebe Häusliche, ich weiß guten Rat. In jedem größeren Drogengeschäfte bekommst Du für einige Kopfen einen wunderschönen Lack, welcher, mit einem Pinsel aufgetragen, den Sachen ein fast neues Aussehen verleiht. Auch zu den jetzt so beliebten bronzierten Waren ist dieser Lack sehr gut zu verwenden.

Mittel zum Kräuseln der Haare. Man schlage den

Dotter eines Eies mit einer halben Tasse reinen Regen- oder Schneewassers, wende dieses Mittel warm zum Einreiben an und wasche alsdann den Kopf mit warmem Wasser ab.

Tannenduft auf billige und einfache Weise selbst herzustellen. In ein Gefäß (Krug oder Topf) gießt man 1 Stof kochendes Wasser, verbindet einen Theelöffel voll Terpentinöl damit durch Hineinträufeln und der schönste Tannengeruch durchströmt das Zimmer. Jeder Ansteckungsstoff wird durch dieses, täglich zweibis dreimal zu wiederholende Verfahren unschädlich gemacht. Bei Brustkranken ist die Wirkung überraschend günstig. Dabei ist das Mittel sehr billig.

Verdichten alter Fensterrahmen. Man bestreiche den Rahmen des Fensterflügels an der Schließseite mit Glaserkitt, das Fensterkreuz an der betreffenden Stelle mit Kreide und schließe dann den Flügel möglichst fest. Der Glaserkitt muß alle nicht gut schließenden Stellen ausfüllen und an den Seiten herausgequetscht werden. Das Ueberflüssige entfernt man mit einem Messer. Die Kreide verhindert das Anhaften des Kittes, sodaß der Fensterflügel sich gut öffnen läßt.

Farbige Gläser für Nachtlampen. Für die Nachtlampen, sei es im Schlafzimmer Gesunder oder im Krankenzimmer, farbige Gläser zur Dämpfung des Lichtes anzuwenden, ist zu empfehlen, da direktes Licht störend auf die Augen wirkt. Aber die Wahl der Farbe ist keineswegs gleichgültig. Rote Strahlen wirken reizend und unangenehm; manchen Leuten sind dagegen gelbe zuträglich. Von allen Farben dürfte die blaue vorzuziehen sein. Wir wissen nicht nur, wie wohlthätig der Einfluß blauer Brillen ist, sondern es sind auch in Anstalten für Irrsinnige und Nervenranke Versuche gemacht worden, welche ergaben, daß blaue Fensterscheiben in einzelnen Fällen zur Beruhigung des aufgeregten Nervensystems etwas beitragen können.

Messerkitt. Wenn ein Messer aus der Schale gegangen ist, so füllt man das Loch des Handgriffs mit fein gestoßenem Kolophonium und Kreide und steckt die heißgemachte Klinge hinein.

Zidibusse lassen sich leicht und gut aus ausgedienten Postkarten, welche man der Breite nach in schmale Streifen zerschneidet, herstellen, wodurch manches Zündholz erspart wird. Als Behälter kann eine solche Fleischertraktbüchse, wie sie früher beschrieben, dienen.

Schlechte Pinsel wieder brauchbar zu machen. Um

schlechtgewordene sogenannte Schreibpinsel der Maler, wenn sie nicht mehr elastisch sind und nicht mehr die Spitze halten, wieder brauchbar zu machen, steckt man den Pinsel in Del, streift denselben so einigemal über ein heißes Eisen her, daß die Haare von jeder Seite das Eisen berühren und taucht den Pinsel schnellstens in bereitstehendes kaltes Wasser. Der Pinsel wird dann oft besser, als er neu gewesen ist.

Den Holzwurm in Möbeln kann man — wenn thunlich — durch Eingießen von Petroleum, Benzin, Naphthalin, Schwefelkohlenstoff, Insektenpulvertinktur, durch Imprägnieren (Kyanisieren) des Holzes mit Quecksilbersublimat (giftige Dämpfe!) vertilgen. Ein weiteres Mittel soll darin bestehen, an passenden Stellen der Möbel (im Innern des Kastens) dünne Brettchen von Erlenholz anzubringen, welches Holz die Würmer lieben und wohin sie sich zurückziehen, um dann vertilgt zu werden.

Sackbretter stets rein und sauber zu behalten. Wenn ich Karbonade geklopft habe und das Brett leicht abgewaschen, dann mit nicht zu nassem Lehm eingeschmiert, daß die Fettflecken gut bedeckt sind. Bis zum nächsten Tage das Brett stehen lassen, den Lehm abwaschen und das Brett mit Seife und Sand in reinem Wasser tüchtig abscheuern; es wird stets wie neu sein. Auch meine Töpfe lasse ich aus- und inwendig mit Lehm scheuern, sie werden viel schöner wie mit Sand, ebenso Messer und Gabeln.

Von den Azteken. Nicht vielen unserer geschätzten Leserinnen dürfte es bekannt sein, daß die ihnen so vortrefflich munde-nde Chocolate schon ein beliebtes Nationalgetränk der Azteken, der einstigen Bewohner Mexikos war, von denen Cortez sie kennen lernte, und unter anderen Merkwürdigkeiten des eroberten Landes nach Spanien mitbrachte.

Aus den bohnenförmigen, gerösteten und gestampften Samen-fernen des im tropischen Amerika einheimischen Kakaobaumes (mexikani- sch Choce) bereiteten die Azteken mit Wasser (mexikani- sch Call) unter Zusatz von Maismehl, Vanille zc. das von ihnen hienach Chocolatl genannte Getränk, welches sich seines Wohlgeschmackes halber auch bald bei den europäischen Nationen einführte und überall den Originalnamen beibehielt.

Die Kakaobohnen wurden zu einem lohnenden Importartikel für die schiffahrttreibenden Spanier, Portugiesen und Italiener, in deren Ländern sich dann naturgemäß die Fabrikation von Choco- lade zuerst entwickelte; später nahm auch Frankreich den Artikel auf und erlangte in dessen Herstellung eine solche Fertigkeit, daß es sich

nach und nach den Weltmarkt eroberte und besonders in Deutschland und Rußland vielfachen Absatz für seine Fabrikate fand.

Dies hat aber aufgehört, nachdem die Deutschen anfangen, im eigenen Lande Chokolade fabrikmäßig herzustellen, namentlich seit in Dresden und anderen deutschen Plätzen wahrhaft großartige und leistungsfähige Etablissements für den Artikel entstanden sind; jetzt hat kein Deutscher mehr nötig, fremde Erzeugnisse zu beziehen, denn die deutsche Chokolade ist mindestens so gut und jedenfalls billiger, wie irgend eine ausländische.

Daß dies allgemein anerkannt wird, beweisen die fort und fort erweitert werdenden Fabrikanlagen und enormen Umsätze tonangebender Firmen; die Chokoladenfabrik Hartwig u. Vogel in Dresden — eine der größten Deutschlands — beschäftigt z. B. 1000 Arbeiter in einem Betriebe mit über 200 verschiedenen Maschinen, welche im letzten Jahre das gewaltige Quantum von zwei Millionen Pfund Roh-Kakao, drei Millionen Pfund Zucker und zwei Millionen Pfund andere Rohmaterialien verarbeitet haben.

Die unzähligen Sorten von Trink-, Speise-, Dessert- und Phantasie-Chokoladen, Pralinées, Figuren zc., die aus dieser mächtigen Fabrik hervorgehen, sind überall so beliebt und eingeführt, daß wir sogleich zu einer anderen von der Firma Hartwig u. Vogel fabrizierten Spezialität übergehen können; es ist dies der weltbekannte Cacao vero, durch welchen gleichfalls alle ausländische Konkurrenz siegreich geschlagen ist.

Von ersten medizinischen Autoritäten ist längst anerkannt, daß reiner Kakao für Jedermann hohen Wert als Nahrungsmittel besitzt und insbesondere für schwächliche Personen: Frauen, Kinder, Konvaleszenten zc. als stärkend und wohlbekömmlich empfohlen werden kann.

Wie schützt man am besten Speisen vor dem Verderben? Unter dieser Ueberschrift macht Carl Ohmann in einem längeren Artikel der „Hamburger Hausfrauen-Zeitung“ auf die verschiedenen Konservierungs-Methoden aufmerksam und kommt zu dem Schlusse, daß er das Barmenit als das beste gegenwärtig existierende Konservierungsmittel bezeichnet. In dem Artikel heißt es:

Wir selbst verwerten das Barmenit schon seit Jahr und Tag und haben ganz überraschende Resultate erzielt; andererseits haben wir von einer stattlichen Reihe von Gutachten, sowohl von Männern der Wissenschaft, als von Laien, Einsicht genommen und von Versuchen gehört, die wirklich staunenerregend sind. Selbstredend haben wir keine so weitgehende Versuche, wie beispielsweise die Frisch-

erhaltung einer Schweineleber volle 3 Monate hindurch, oder eines Schellfisches während 5 Wochen, angestellt, doch wollen wir dieser Versuche gedenken, um darzuthun, auf wie lange Zeit hin das Barmenit zu konservieren vermag. Unsere Erfahrungen erstrecken sich nur auf eine weit kürzere Zeit und wir lassen uns auch daran vollkommen genügen, wenn wir eine Lanze für das Barmenit brechen, denn welche Hausfrau wird sich eine Schweineleber 3 Monate, einen Schellfisch 5 Wochen aufbewahren wollen, um sich dann noch daran zu delectieren. Wir unsererseits verlangen von einem Konservierungsmittel nur, daß es Fleisch, Geflügel, Butter längstens 14 Tage frisch erhält, daß es den Nahrungsmitteln keinen widerlichen Beigeschmack verleiht, und diese Bedingungen erfüllt allein das von A. Wasmuth & Co., Barmen, in den Handel gebrachte Barmenit. Das Barmenit selbst ist ein weißes feines Pulver und seine Anwendung die denkbar einfachste. Will man beispielsweise ein Stück Fleisch im Gewichte von 10 bis 12 Pfund aufbewahren, so genügen hierfür 1 bis 2 Lot Barmenit, welches durch ein Theesiebchen nach allen Seiten hin zerstreut wird, um darnach mit der Hand eingerieben zu werden. Selbstredend wendet man das gleiche Verfahren an, wenn es sich darum handelt, Leber, Zungen, Nieren einige Zeit lang frisch zu erhalten. Bei gerupftem und ausgenommenem Geflügel ist sowohl die Oberfläche als die Bauchhöhle genügend mit Barmenit einzureiben, wie es auch nicht zu unterlassen ist, im Schnabel und Hals etwas einzustreuen, auch Fische wie Wildpret werden innen wie außen behandelt. Will man Hummern, Krebse, Krabben in gekochtem Zustande längere Zeit hindurch frisch erhalten, so koche man sie in mit Barmenit vermischem Wasser und lasse sie nach dem Kochen recht sorgsam abtropfen. Auf jedes Pfund Schaaltiere rechnet man $\frac{1}{4}$ Lot Barmenit. In ganz vorzüglicher Weise konserviert Barmenit auch alles gebratene Fleisch, sofern dem beim Braten zu verwendenden Kochsalz vor dem Gebrauch 20 $\frac{0}{0}$ Barmenit beigemischt sind.

Ebenso läßt sich Butter vollständig frisch erhalten, wenn man sie mit $\frac{1}{2}$ Lot Barmenit pro 2 Pfund durchknetet. Auch Gemüse, Früchte u. s. w. behalten ihre Frische, wenn sie mit Barmenit behandelt werden. Kurz und gut, das Barmenit ist in der That das beste, gegenwärtig existierende Konservierungsmittel und während der heißen Jahreszeit in keinem Haushalt entbehrlich, will man eben nicht gezwungen sein, angegangenes Fleisch genießen oder wegwerfen zu müssen. Nur achte die Hausfrau sehr darauf, daß sie echtes Rüger'sches Barmenit einkauft, da, so viel wir er-

fahren haben, bereits minderwertige Nachahmungen im Handel vorkommen.

Das Barmenit ist nebenbei ein so billiges Präparat, daß seine Benutzung während des ganzen Sommers nur eine geringe Ausgabe, die absolut in keinem Verhältnis steht zu den großen Ersparnissen, die erzielt werden, denn auch nicht ein Stücklein Fleisch braucht als verdorben weggeworfen zu werden, vorausgesetzt, daß die Köchin sich nicht schon beim Einkauf ein Stück altes Fleisch hat einpacken lassen.

Zur Ernährungsfrage! Herr Dr. Max Klein in Berlin spricht sich über Hafer in einem Aufsatze u. a. wie folgt aus: „Das beste und kräftigste Nahrungsmittel ist der Hafer, das Volksnahrungsmittel unserer Vorfahren, der alten Germanen.“

Alle Eltern mögen sich merken, daß Kinder, denen man Haferbrei als tägliche Speise giebt, sehr stark, schön und fleischig werden. Haferschleim (Hafergrütschleim, Hafergrütsuppe, Hafermehlsuppe, Hafer-suppe) ist eine Abkochung von Hafergrütze mit Wasser, kann aber auch aus Hafermehl gekocht werden oder endlich aus rohen Haferkörnern, die aber sehr lange mit Wasser eingekocht werden müssen. Diese schleimige, leicht verdauliche Suppe besitzt einen außerordentlichen Nährwert.

Hafererschleim ist wohl der beste Ersatz für den edlen Kaffee, der blos zehrt und nervös macht. Kindern kann man gar keinen bessern Morgentrunk geben. Leider ist Hafergrütze nicht überall zu haben; es wird dies erst besser werden, wenn sich die Erkenntnis von dem großen Wert derselben als Nahrungsmittel allgemein Bahn gebrochen hat. Wer einen Versuch damit machen will, der wende sich an die Hohenlohesche Präservenfabrik in Gerabronn, Württemberg, welche eine sehr gute Grütze zu billigem Preise erzeugt.“

Schorers Familienblatt

Beilage zu Nr. 1. — 1888.



Die Bürgschaft des Friedens. Originalzeichnung von Fritz Gebirke.

E. OST. X.

Die Bürgerschaft des Friedens.

(Zu dem umliegenden Bilde.)

Wenn in Weltgewittern
Völkerfeindschaft grollt,
Bange Seelen zittern,
Wenn der Donner rollt,
Friedenspalmen streuen,
Drohn auch Feinde arg,
Die dreieinig Treuen.
Einigkeit macht stark.

Wehe, wen gelüftet
Frevler Kriegescherz!
Mutig und gerüstet
Schlägt Europas Herz.
Ob demücht beschieden
Unserer Landesmark
Krieg sei oder Frieden:
Einigkeit macht stark.

Hans Frisch.

Für Haus und Herd.

Praktische Winke.

Hat man das Unglück gehabt, einen recht salzigen Schinken eingekauft zu haben, so sollte man ihn nicht mit Mühe und Not roh hinunterwürgen, wobei jedesmal der Hausherr mißmutig die Stirne runzelt, und die Kinder jammern und nichts essen wollen, sondern man koche ihn und setze dem Wasser, in dem man ihn siedet, einen Löffel Farinzucker zu. Der Schinken bekommt durch dies einfache Mittel seinen milden Geschmack größtenteils wieder. Er hält sich ebenso gut wie roher und bietet noch den Vorteil, daß man ihn zu mannigfachen Gerichten verwenden kann.

Daß so viele Menschen im Winter an Kopfschmerzen leiden, ist sehr oft die Folge der schlechten Zimmerluft. Koniferengeist, der zur Reinigung der Luft warm empfohlen wird, ist sehr schön aber teuer. Vollkommenen Ersatz für ihn kann man sich verschaffen, wenn man in ein Gefäß mit einem Liter kochendem Wasser langsam einen Löffel voll Terpentinöl hineinträufelt, der schönste Lammenduft wird daraus numer erfüllen.

„Ich darf Ihnen doch eine kleine Erfrischung anbieten,“ sagte Frau X. kürzlich zu einem lieben Besuch und holte die Kristallkaraffe, um einzuschenken, aber wie fatal, der Glaspfropfen saß wie angeschmiebet, alles Mühen und Ziehen löste ihn nicht, zuletzt bei einer stärkeren Anstrengung brach er ab. Frau X. hätte ihn leicht lösen können, wenn sie die Flasche unten fassend behutjam in rascher Wiederholung mit dem Stöpsel gegen eine Tischkante (natürlich nicht des Salontisches) geschlagen hätte, wodurch er sich gelockert hätte. Hilft dies Mittel nicht, so muß der Flaschenhals durch erwärmen ausgedehnt werden. Damit er aber nicht zerpringt, besorgt man das erwärmen durch einen dicken Bindfaden, der einmal um der Hals geschlungen, an beiden Enden befestigt oder gehalten wird. Die Flasche wird in der Schlinge wiederholt rasch hin und herbewegt; der Erfolg ist ein überraschender.

Manche Hausfrau, die von dem rauchen ihres lieben Mannes nicht sehr erbaut ist, denn ihre schönen reinen Gardinen werden frühzeitig gelb, und das Zimmer und seine Möbel wollen den Tabakgeruch gar nicht verlieren, wird etwas milder denken, wenn sie erfährt, daß sie vom rauchen auch Nutzen haben kann, da Cigarrenasche ein vorzügliches Mittel zum Putzen von Gold-, Silber-, Kupfer- und Messinggegenständen ist. Auch kann man gegen den schwer zu vertreibenden Tabakgeruch siegreich zu Felde ziehn, wenn man in der Jahreszeit, in der man keine Fenster öffnen kann, die letzte Stunde vor dem Schlafengehn einen neuen Schwamm frei im Zimmer aufhängt, den man mehrmals wieder naß macht. Man muß nur vorsichtig darauf achten, daß unter dem tropfenden Schwamm ein Gefäß zum auffangen des ablaufenden Wassers steht.

Nichts sieht auf mattgeschliffenen Lampenglocken häßlicher aus, als Flecke. Petroleumflecke, die leicht vorkommen, entfernt man schnell durch eine kalte Seifenabwaschung. Schwerer zu vertilgen sind Wachsflecke. Man muß die Glocke sehr vorsichtig erwärmen und die Flecke mittels Benzin und mit einem Wollläppchen oder Watte herausreiben. Damit sich der unangenehme Geruch verliert, stellt man die Kuppel einige Stunden an die Luft.

Wie viel Zeit, die so wie so knapp genug ist, raubt uns das lästige Putzen der Silbergeräte, wenn wir zur Gesellschaft für liebe Gäste die Tafel mit ihrem Glanz schmücken wollen. Hat man die Sachen noch so sorgfältig vor dem Weggehen geputzt, auch in dem trockensten Schranke laufen sie an. Da wird es den beschäftigten Hausfrauen eine Erleichterung sein, zu erfahren, daß das anlaufen fast ganz vermieden wird, wenn man die Silbergeräte in Staniol einwickelt. Das gibt gleich eine nützliche Verwendung der Umhüllungen von Seife, Schokolade u. s. w., die sonst oft fortgeworfen werden.

Nichts macht größere Freude, als sich seine Blumen selbst aus dem Samen zu ziehen, wenn man nur nicht so viele kleine Töpfe brauchte, die dann später oft unnütz herum stehen. Da sind Eierchalen ein brauchbarer Ersatz. Zu das ganz gebliebene Ende derselben macht man mit einem Hölzchen eine kleine Öffnung, füllt die Schale mit Erde, legt einige Samenkörner hinein und setzt die Eierchalentöpfchen in ein mit Sägemehl gefülltes Kistchen. Auf die Schalen schreibt man die Namen der Pflanzen. Hat das Pflänzchen die geeignete Größe erreicht, um umgesetzt zu werden, so löst man die Schale langsam los und setzt die Pflanzen mit der Erde in die dazu bestimmten Töpfe.

„Nein, seidne Hals- oder Taschentücher kaufe ich nicht wieder,“ wehrt die junge Hausfrau entschieden ab, als ihr der Kaufmann reizende Sachen in den lockendsten Farben vorlegt, „sie laufen stets aus.“ „Warum waschen Sie dergleichen Sachen nicht mit Kartoffelwasser?“ sagt der kundige Handlungsgehilfe. Das Wasser aus frisch geriebenen und durchgepressten Kartoffeln macht die Sachen nicht nur rein und verhindert das Auslaufen, sondern gibt ihnen auch den eigenartigen Glanz der neuen Ware wieder. Seife ist nicht dabei zu benutzen.

Frischen weint jämmerlich und reibt mit seinen dicken Händchen fortwährend ein Auge, es ist ihm etwas hineingeflogen und will garnicht weichen. Nach dem ersten Schreck fällt der Mutter ein, daß ihr ein alter Arzt gezeigt hat, wie man hineingeflogene Gegenstände aus dem Auge rasch entfernt. Man faßt das obere Augenlid an den Wimpern und zieht es vom Auge möglichst ab, schiebt das untere Augenlid so hoch wie möglich in die Höhe und zieht das obere Lid nun über das untere herunter. Fast immer ist durch dies schnelle Verfahren der schmerzende Gegenstand verschwunden.

Der Winter bringt uns manche Qual; wer sie kennt, die schmerzenden aufgeprägten Hände, wird diese jedenfalls als eine der unangenehmsten Klagen des harten Mannes anerkennen. Nicht immer hilft Glycerin oder aufgeträufelter Zitronensaft; schnelle Hilfe gewährt stets eine Pomade, die man sich selbst herstellen kann, und mit der man über Nacht die Hände einreibt. 40 Granum ungeschälte zerschnittene Borsdorfer Äpfel, ebenso viele zerschnittene große Rosinen (beide von den Kernen befreit), ein viertel Pfund frische ungegalzene Butter mit 40 Granum gelben Wachs brate man zusammen unter stetem Umrühren, bis ein ins Feuer geworfener Tropfen nicht praxelt. Durch ein Tuch drücke man die Salbe, wenn sie abgekühlt ist, in ein Gefäß mit Rosenwasser und lasse sie vollends erkalten.

Graphologischer Briefkasten

An unsere Leser. Zum Beweis der Nichtigkeit der graphologischen Regeln und um das gekümmerte Interesse unserer Leser zu befriedigen, hat Schorers Familienblatt schon vor fünf Jahren die direkte Beantwortung der Erbschaftsfragen von Abonement um Beurteilung nach der Handschrift eingeführt. Seitdem sind mehr als sechzehntausend Schriftproben der Beurteilung unterzogen worden!

Zur teilweisen Deckung der durch die direkten und Briefkasten-Beurteilungen erwachsenden Kosten sind von nun an ab dem Abonementsbeleg und der Rücksendungsmarke 50 Pfennig in Briefmarken beizulegen. Die Briefe sind auf dem Umschlag mit der Bezeichnung zu versehen: „Für die graphologische Abteilung von Schorers Familienblatt“.

Nach Wimmis (Kanton Bern), Schweiz. Energiisch, entschlossen, nicht immer voll Rücksichten; Ernst, Genüsse zu wildigen wissend; nicht ohne Banalität!

Celia G. in? Reigt sehr zum träumen und zum grübeln, das Gefühl ist dabei viel weniger im Spiel als die etwas zu rege Phantasie (siehe die obere Zeile der h und d); der Mangel an Assimilationsfähigkeit und der vorhandene Trost zeigen einen sich wenig aufmunternden Charakter und einen die Wirklichkeit nicht immer genau erfassenden Geist. An Buß und Beifall liegt der Schreiberin wenig; sie besitzt Willbegierde, doch wenig Schönheitsfuss und Geschmack.

Friedrich, L. 57. Wenig eingenommen für Außerlichkeiten, jeder Affektation Feind, jedoch eitel auf seine Leistungen, auf seine nicht äußerlichen Vorzüge. Beim freieren behält er gern das letzte Wort, obwohl er weder lebenshaftlich, noch eigenmächtig ist; seine Argumente und Erklärungen bringt er vielleicht in umständlicher, schwerfälliger Weise vor (siehe die eigenartige Form der kleinen a und o). Kein Schlangkopf; auch kein sehr empfängliches Gemüt; ohne Mißtrauen.

Eduard M. N., Alzey. Bestigste Intelligenz, Talent, rasche Auffassung; ethischer Charakter und Beherrschung, einfaches Wesen. Viel Anstandssinn, Rücksicht auf andre, entschiedenes Auftreten, ohne großes Selbstbewußtsein. Schreiber ist zwar gewohnt zu befehlen und zu dominieren, gibt jedoch oft fremdem Willen nach (siehe die gleich starken Grund- und Haarstriche bei rundem Duktus der Schrift); er besitzt wohl auch Familienfuss und Körpergefühl?

Es sind vorwiegend materielle Dinge, welchen Schreiber seine Geistesthätigkeit widmet, wobei seine Aufmerksamkeit oft durch Kleinigkeiten gefesselt wird. Einige geschäftliche Routine, Vorsicht, Schlaubert, Friedensliebe, Abneigung gegen heftige Gemütsregungen, Freude am Genuss. — Große Höflichkeit, die Beobachtung der Außerlichkeiten geht so weit, daß Schreiber mitunter unnatürlich und etwas heuchlerisch erscheint.

H. M. Sch. Praktische Geistesrichtung, oft berechtigte Handlungsweise. Im Umgang oft Verschlossenheit, etwas Selbstsucht und Familienfuss.