Nummer 38. 10. Oktober 1909.

Für die deutsche Hausfrau.

Erscheint:
Donnerstags und Sonntags.

Unterhaltungsblatt zum „Soester Kreisblatt“.

Praktische Winke.

— Einfache Hammelnieren. Man entfernt die Haut, schneidet die Nieren in dünne Scheiben und bestreut sie mit etwas Salz und Pfeffer. In der Pfanne läßt man fein geschnittenen Speck heiß werden, fügt dann ein Stückchen Butter bei, tut die Nieren hinein und läßt sie fünf Minuten aufbraten, indem man sie öfters wendet.

— Billige hübsche Taschentücher. Solche stellt man her, indem man verschiedene weiße Reste mancherlei Gewebes hübsch viereckig zuschneidet, säumt und dann auf der Maschine nach Belieben drei- oder viermal rot absteppt. Man kann auch blaues Garn nehmen oder mit beiden Farben abwechseln. Besonders für Kinder, die gewöhnlich viele verlieren, ist diese Art sehr zu empfehlen.

— Nußbaummöbel hübsch blank zu erhalten. Es ist eine bekannte Tatsache, daß namentlich Nußbaummöbel bereits im zweiten Jahre des Gebrauchs erheblich ausschwitzen und dann ein trübes, schmutziges Aussehen bekommen. Diesem läßt sich leicht mit geringer Mühe und wenig Kosten abhelfen. Man seife zuerst die Nußbaummöbel mit gewöhnlicher Seife und einem Lappen sauber ab und reibe mit einem wollenen Lappen alle feuchten Stellen gut trocken. Alsdann bereite man eine Mischung aus 2 Löffeln Provenceöl und 1 Löffel Rotwein, trage dies auf einen wollenen Lappen und reibe hiermit die Möbel tüchtig ab. Es kostet das etwas Kraftanstrengung und Mühe. Aber die Mühe wird auch belohnt.

— Rheumatische Ohrenschmerzen. Gegen dieses Leiden rühmt man folgendes Heilmittel: 20 bis 30 Gramm Kümmel werden in ½ Pfund Brotteig geknetet und im Backofen gebacken. Das durchschnittene noch warme Brot wird mit einem Tuche auf das leidende Ohr gebunden.

— Pellkartoffeln zum Aufplatzen zu bringen. Daß die aufgeplatzten Kartoffeln mehliger und wohlschmeckender als die unversehrten sind, die oft glasig bleiben, weiß jede Hausfrau. Um jede Kartoffel aufplatzen zu lassen, wasche man sie erst im Moment vor dem Kochen, setze sie mit kaltem Salzwasser zu Feuer und lasse sie halb gar kochen. Dann gießt man sie ab, gibt brausend kochendes, gesalzenes Wasser darauf und läßt sie stark kochen, bis sie weich sind. Dann gibt man einen ordentlichen Guß kaltes Wasser in das stark siedende und gießt nach ganz kurzer Zeit das Wasser ab. Auf diese Weise platzen alle Kartoffeln und haben einen außerordentlich guten Geschmack.

— Selleriesalat. Man reinige einige große Sellerieköpfe, entferne die schönen, grünen Blätter und wasche letztere in Wasser. Dann legt man die Sellerie eine halbe Stunde in kochendes Wasser, läßt sie auf einer Serviette trocknen, schneidet sie würflig, gibt die Blättchen dazu nebst Salz und Essig, schüttelt sie einigemal herum, läßt den Essig ablaufen, gibt Oel und Pfeffer dazu und mengt das ganze gut durcheinander.

Vermischtes.

Bange und frohe Stunden.

Wer kennt nicht die bangen Stunden, die Stunden des Kampfes, der Sorge, des Schmerzes? Sind sie auch dir nicht erspart geblieben? Ist dir in schwerer Leidenszeit des Heilands Bild vor die Seele getreten, wie er in bitterem Kampfe die längste, bängste Stunde in Gethsemane durchwachte und mit blutendem Herzen betete: „Ist's möglich, so nimm diesen Kelch von mir?“ Hast du am Krankenbette eines scheidenden Lieblings lange, bange Stunden durchwacht? Da war es dir wohl, als könnte deine Sorge, als müßte dein Flehen den düstern Engel des Todes fernhalten, und doch mußtest du mit zuckendem Herzen ein Leben erlöschen sehen, das dein Glück und deine Freude war? Wohl dir, wenn dein Herz die Trauerstunde „als eine Gnadenzeit heil'ger Zucht willkommen heißen und die ewige Liebe segnen konnte, die im Schmerz dich heimgesucht.“

Langsam verrinnt die Stunde, wenn Angst und Kummer das Herz bedrücken, wenn körperliche Schmerzen den Frohsinn verscheuchen, pfeilschnell fliegt sie dahin in freudigem Schaffen, in froher Geselligkeit, im Rausch des Glückes, — dem Glücklichen schlägt keine Stunde.

Aber die schnell verrinnende Stunde läßt eine ernste Mahnung an uns zurück. Die Zeit, die verronnen, ist unwiderbringlich dahin. Darum nütze die flüchtige Stunde, verträume, vertändele sie nicht! Unsere Zeit fordert Ernst und Tatkraft, keiner kann im leichten Spiel dieses Lebens Preis erringen.“ Für uns alle gilt es, unsere Kräfte zu wagen, für das Heute, für die Stunde zu ringen. Nützen wir in treuer Pflichterfüllung unsere Stunden, so wird der Segen nicht ausbleiben, und wir dürfen mit Befriedigung auf unser Leben zurückschauen.

Sterilisierung des Trinkwassers durch Ozon für Haus- und Hofbedarf.

Nachdem kleinere Ozonanlagen von Siemens und Halske außer im Auslande auch in München eingerichtet waren, hat der Ing. Otto auch einen brauchbaren Hausapparat konstruiert, der von den Felten und Guilleaume-Lahmeyerwerken weiter ausgebildet ist. Mit diesen Apparaten wurden, wie Dr. M. Erb-Frankfurt a. M. in Dinglers Polytechnischem Journale berichtet, von Prof. Dr. M. Neißer in Frankfurt a. M. Versuche angestellt, die sehr befriedigende Ergebnisse lieferten. Die Anordnung des Ozonerzeugers, welcher durch elektrischen Strom in Tätigkeit gesetzt wird, ist so getroffen, daß er nur so lange in Betrieb und Stromverbrauch steht, als Wasser entnommen wird und durch den Apparat fließt. Bei diesen kleinen Hausapparaten genügt nach den Neißerschen Versuchen eine nur Bruchteile von Sekunden dauernde Einwirkung des Ozons, um das Wasser keimfrei zu machen. Dabei kann für sämtliche einzelnen Ausflußstellen einer Wasserzufuhr ein gemeinschaftlicher Ozonerzeuger eingebaut werden.

Heitere Ecke.

Der Lehrer in Verlegenheit.

„Herr Lehrer, ist Entdeckung und Erfindung dasselbe?“

„Nein.“

„Also die Entdeckung des Nordpols kann man nicht Erfindung nennen?“

„Hm, — das müssen wir allerdings erst abwarten.“

Ganz modern.

„Gnädige gehen ja jetzt so häufig zu Fuß?“ — „Ach Gott, ja. Das Automobil benutzt nur noch die Köchin zum Einholen, und unser Luftschiff ist gerade in Reparatur.“

Trost.

„Liebe Claudia, die Leute sagen immer, Du hättest mich nur wegen meiner fünf Millionen genommen!“

„Glaub doch nicht solche Dinge! Ich hätte Dich auch genommen, und wenn Du — nur drei gehabt hättest!“

Wirksames Inserat.

Wer meiner Frau etwas borgt — den pump ich auch an.

Die graue Sphinx.

6) Novelle von Germanis. (Nachdruck verboten.)

„Sie hat keine Geschwister, keine unbequeme Verwandten, welche mitsprechen wollen?“

„Nein, niemanden, die beiden Frauen stehen ganz allein.“

„Nun, dann kann man sich die Kleine ja einmal näher ansehen,“ lachte er, „vielleicht, daß ich noch ungeahnte Vorzüge an ihr entdecke. Bisher hatte ich immer den Eindruck, als ob sie ein schüchterner, sentimentaler, kleiner Backfisch wäre.“

Frau Conti nickte. „Ja,“ sagte sie, Brita ist eine weiche Natur, etwas schwärmerisch, etwas romantisch — aber was tut das? Sie wird Dich um so inniger lieben und Du — nun Du wirst Dich eben lieben lassen. Was ist dabei Schlimmes?“

„Garnichts,“ erwiderte er, „nur daß ich für eine häusliche Idylle nicht recht geschaffen bin. Aber Du hast recht — amüsieren kann man sich ja außer dem Hause.“

Das ist der Frauen schöne Gottesgabe,
daß sie das Kleinste selber uns vergolden
mit einem Lichtstrahl, einem herzensholden.

Seine Mutter hatte dagegen nichts einzuwenden. „Das wäre also Nummer eins,“ sagte sie befriedigt. „Dann ist Gräfin Marly, die Schwester der Hofdame, von altem Adel, bei den Herrschaften gut angeschrieben, gewandt, klug und sehr unterhaltend. Sie hat ausgezeichnete Verbindungen und versteht es prächtig, zu präsentieren.“

„Vermögen ist nicht vorhanden?“

„Nein.“

„Aber umsomehr Ansprüche.“ Der Hofrat seufzte. „Eine teuere Frau, und etwas herrschsüchtig dazu. Wen hast du sonst noch auf Lager?“

„Die junge Witwe aus Pest und Miß Lydia Snobbs. Beide reich, interessant und hübsch!“

„Die eine im Besitze einer dunklen Vergangenheit, die andere ein Yankeemädchen mit schlechten Manieren. Beide nicht geeignet.“

„Dann ist da noch die kleine Talkun, ein bescheidenes, wohlerzogenes, hübsches Mädchen, der man es nicht ansieht, daß ihr Vater, der Fabrikherr, einst Seifensieder gewesen ist. Sie schwärmt für Dich, und die kleine Familie kann es garnicht erwarten, sie als Frau Hofrätin zu sehen. Aber freilich, man müßte mit dem vielen Gelde auch die ganze Verwandtschaft mit in den Kauf nehmen, und das ist immerhin eine mißliche Sache —“

„Die allerhöchstenorts lebhaftes Mißfallen erregen würde,“ ergänzte der Hofrat. „Man kann in meiner Stellung garnicht vorsichtig genug sein,“ und im Zimmer auf und nieder gehend fügte er nach einer Weile hinzu: „Ich muß Dir nach reiflicher Ueberlegung recht geben, liebe Mutter. Die Tochter des Konsuls ist in erster Linie ins Auge zu fassen.“

In seinem Herzen aber dachte er, daß es ganz angenehm sein müsse, wieder ein schönes, junges Wesen sein eigen zu nennen, auf dessen Liebe und Teilnahme er ein verbrieftes, unveräußerliches Anrecht besäße und dessen demütige Unterordnung außer aller Frage stand. Sein Haus würde ihm dann nicht nur eine traute Heimstätte, sondern auch der stille Hafen sein, in dessen geschützte Grenzen er sich nach den Stürmen und Enttäuschungen des Lebens immer wieder zurückziehen könnte, und er schreckte nicht mehr davor zurück, ein Band zu knüpfen, das ein vertrauendes, unschuldvolles junges Mädchen unwiderruflich an ihn fesselte, während er sich seine eigene Freiheit ziemlich ungeschmälert zu bewahren gedachte.

Der Mann steht den Institutionen der Ehe ja ganz anders gegenüber als die Frau, und daß letztere zu ihrem Glück etwas mehr bedürfe, als freundliche Behandlung, angenehme Verhältnisse und ein reichlich zugemessenes Taschengeld, das fiel dem Herrn Hofrat in diesem Augenblick nicht ein. Er dachte, wie gewöhnlich, nur an sich selbst, und seine Mutter hatte ihn ganz richtig beurteilt, wenn sie seine Stimmung momentan für eine in dieser Beziehung günstige hielt. Er war aus inneren Gründen mehr denn je zu einer Wiederverheiratung geneigt, und nun kamen noch jene äußeren Umstände hinzu, welche unerwartet sein Haus einem neuen Wechsel unterzogen. Alle diese Erwägungen drängten zu energischem Handeln.

Als seine Mutter ihn verlassen hatte, beendete er schnell seine Arbeit, begab sich auf Umwegen nach der reizenden Villenvorstadt und ließ sich eine Stunde später bei Frau Maienberg melden.

Kathinka, welche noch bei ihrer Mutter im Salon weilte, hatte gerade nur Zeit, in das anstoßende Gemach zu schlüpfen, ehe der Besucher mit Brita hereintrat, und dann erst dachte sie mit lebhaftem Bedauern daran, daß ihr Inkognito im Hause ihrer Mutter sie der Möglichkeit beraubte, Britas vielgepriesenem Freier im persönlichen Verkehr gegenüberzustehen. Doch nein, ganz ungenützt durfte dieser glückliche Zufall nicht vorübergehen. Sie konnte ihn wenigstens aus der Ferne beobachten, und zwar um so besser und ungestörter, als sie selbst dabei ungesehen blieb.

So schob sie denn vorsichtig die Portière ein wenig beiseite und schärfte Auge und Ohr, um sich nicht das Geringste entgehen zu lassen; indessen der Besucher drehte ihr konsequent den Rücken zu und das Geräusch eines vorüberfahrenden Wagens übertönte seine Worte. Die Stimme aber, soweit sie sie unterscheiden konnte, wollte ihr merkwürdig bekannt erscheinen, und als er nun eine

Bewegung machte und ihr für Sekunden das Gesicht zuwandte, konnte sie einen Laut der Ueberraschung kaum unterdrücken.

Denn der da so liebenswürdig mit ihrer Mutter plauderte und so viel Aufmerksamkeiten für ihr Schwesterlein hatte, war kein anderer, als ihr Reisegefährte, der ihren Uebermut in so hohem Maße herausgefordert hatte und ihr nun in einem neuen, viel interessanteren Lichte erschien. Sie bedauerte, sich seinen Eröffnungen gegenüber so ablehnend verhalten zu haben und war so hingenommen von ihrer wichtigen Entdeckung, daß sie der Unterhaltung im Salon zuerst kaum zu folgen vermochte.

Mit der Zeit gewann sie aber ihre ruhige Sicherheit wieder; ein Lächeln der Befriedigung glitt über ihre gespannten Züge und sie hörte deutlich, wie der Hofrat sagte: „Wie Sie sehen, verehrte Frau, befinde ich mich also in einer üblen Lage. Meine Schwester ist verreist, meine Mutter im Begriff, nach Karlsbad zu gehen, und nun kommt noch dieser unangenehme Zwischenfall mit Fräulein Moosleiner hinzu, der mich für den Augenblick ganz hilflos macht. — Aber was ist da zu tun? Wenn jemandem der angenehme Auftrag wird, eine Erbschaft persönlich in Empfang zu nehmen, hat man die Pflicht, ihn freizugeben, und es bleibt mir mithin nichts übrig, als mich nach einer anderen Hausdame umzusehen."

Frau Maienberg schien ganz Mitgefühl und Interesse. „Mein lieber Hofrat," sagte sie teilnahmsvoll, „wie ich Sie bedauere! Sie haben recht, ohne eine leitende Hand darf Ihr Haushalt nicht bleiben und wenn Sie einen Ersatz suchen, geschieht es auch wohl zum sofortigen Antritt?"

„Gewiß," erwiderte er, „wenn auch nur als Aushilfe für einige Wochen. Inzwischen findet sich vielleicht etwas Besseres. Ein armer Witwer ist ja auf fremde Hilfe angewiesen und ich habe auch schon eine Anzeige verfaßt, welche ich morgen in unser gelesenstes Blatt einrücken lasse."

Er entnahm seinem Taschenbuch, demselben, das Kathinka von der Reise her kannte, einen zusammengefalteten Zettel, bat die Damen, ihm sagen zu wollen, ob er sich klar und zweckmäßig ausgedrückt habe und las mit lauter, volltönender Stimme: „Gesucht für sofort eine ältere, einfache Person mit gesellschaftlicher Bildung und einiger Erfahrung, welche gewillt und befähigt ist, einen größeren, christlichen Haushalt zu leiten, und die Erziehung dreier Kinder überwachen muß. Angenehme Verhältnisse, Gehalt nach Uebereinkunft, Adressen usw."

Frau Maienberg nickte. „Eine einfache, ältere Person — das ist das wahre, mein lieber Herr Hofrat! Nichts schlimmer in solcher Stellung, als eine elegante junge Dame, welche den Ehrgeiz hat, in Gesellschaft die Frau vom Hause zu spielen, und darüber ihre nächsten Pflichten vergißt."

„Oder den Kindern schmeichelt, um den Vater zu gewinnen", ergänzte der Hofrat. „Die Persönlichkeit des Betreffenden ist dabei ganz Nebensache, die Damen wünschen einfach, sich zu versorgen."

Brita lächelte verstohlen und Frau Maienberg sagte: „Möchten Sie bald etwas Passendes finden, schon um Ihrer verehrten Frau Mutter willen; sie kann doch nicht abreisen, ehe sie ihr Haus nicht wohl versorgt weiß."

Der Hofrat dankte mit einer Verneigung und meinte verbindlich: „Vielleicht wüßten Sie selbst eine geeignete Persönlichkeit, meine Gnädigste; es würde mir eine besondere Freude sein, sie gerade aus Ihrer Hand zu empfangen."

Die alte Dame erklärte, sich alle Mühe geben zu wollen, und der Hofrat, der sich inzwischen erhoben hatte, verabschiedete sich mit einer gewissen Grandezza.

„Dann meinen besten Dank", sagte er, seinen Hut ergreifend. „Bis es mir vergönnt ist, wieder eine liebenswürdige Gattin an meiner Seite zu sehen, möchte ich Haus und Kinder doch in anderer Weise versorgt wissen, und wenn Sie gestatten, spreche ich in den nächsten Tagen wieder einmal vor — vielleicht, daß sich zufällig jemand gefunden hat."

Er ging, nicht wenig befriedigt von dem Verlauf seines kurzen Besuches. Kaum aber hatte er den kleinen Vorgarten durchschritten, als auch Kathinka die Portiere zurückschob und, auf Brita zueilend, diese mit triumphierender Freude empfing. „Welch ein Glück!" rief sie, „welch eine wunderbare, herrliche Fügung", und die beiden erstaunt Aufhorchenden neben sich aufs Sofa ziehend, erzählte sie ihnen kurz, wie und wo sie Britas stattlichen Freier kennen gelernt hatte.

„Ja", meinte sie lächelnd, „vor einer Stunde noch war es mein sehnlichster Wunsch, dem Herrn Hofrat ein wenig in die Karten zu schauen, und nun bietet sich eine Gelegenheit dazu dar, wie ich sie mir besser und bequemer garnicht wünschen könnte. Er sucht für seinen Haushalt eine einfache, ältere Person — nun gut, ich selbst werde diese einfache, würdige Repräsentantin sein.

Ich werde Gelegenheit haben, ihn und seinen Charakter genau zu studieren, werde den berühmten Mann im Hauskleide sehen, und wenn ich einige Wochen meines Amtes gewaltet, auch nicht einen Augenblick mehr im Unklaren sein, ob er eine passende Partie für mein Schwesterlein ist oder nicht. Zugleich soll er mir aber auch das Zeugnis geben, daß eine gute Schauspielerin nicht immer eine schlechte Hausfrau zu sein braucht und ebenso viel leisten kann, wie jede andere Person. Er hat mich neulich herausgefordert zum Kampf — der Herr Hofrat, nun gut, er soll ihn haben, und schließlich zu seinem eigensten Schaden erfahren, daß Kathinka Dehm imstande ist, auch außerhalb der Bühne eine Rolle durchzuführen."

Brita war entzückt über diesen originellen Gedanken, die ganze Sache kam ihr höchst abenteuerlich und romantisch vor, und sie hatte soviel Vertrauen in Kathinkas Vorsicht, daß sie überzeugt war, sie würde nichts Unbesonnenes tun.

Frau Maienbergs ängstliche Seele aber schreckte zurück vor dem tollkühnen Wagnis, und indem sie wie beschwörend Kathinkas Arm ergriff, sagte sie ängstlich: „Mein teures Kind, das ist ja nicht möglich. Eine wirkliche Komödie im täglichen Leben. Der eine oder der andere würde Dich doch erkennen, und um das vorzustellen was der Hofrat eine ältere Person nennt, bist Du vor allen Dingen noch viel zu jung."

Kathinka zuckte lächelnd die Achseln. „Als ob es mir nicht ein Leichtes wäre, für die Dauer meines Aufenthalts jedes mir gebotene Alter anzunehmen," meinte sie spöttisch. „Bei einer Schauspielerin kommt es auf zehn Jahre mehr oder weniger garnicht an, und was die betreffende Maske anbelangt, so wird sie so wahrscheinlich und dabei doch so entstellend sein, daß selbst Du, liebe Mutter, mich nicht erkennen sollst."

Frau Maienberg seufzte. Sie war so schwach und Kathinka so bestimmt und bewußt in ihrem Auftreten, daß es schwer war, gegen ihre Entschlüsse anzukämpfen; aber dann kam ihr doch noch ein rettender Gedanke und sie meinte befriedigt: „Du scherzest, Kathinka, denn Du kannst Dich, selbst für Wochen, nicht binden. Deine Ferienzeit ist nur kurz bemessen, und da Du die Absicht hast, nach der Schweiz zu gehen —"

„So werde ich diese Absicht jetzt aufgeben," ergänzte die junge Schauspielerin. „Meine Nerven bedürfen einer Auffrischung; aber ich kann sie auch hier in Elbenstein finden, und Britas Lebensglück steht mir ungleich höher als meine Gesundheit. Glücklicherweise handelt es sich ja nur um ein Uebergangsstadium, einen vorläufigen Ersatz, und dazu reicht die Zeit meines Urlaubs vollkommen aus."

Die alte Dame war trotzdem nicht ruhig. „Bedenke," klagte sie, „es ist ein gefährliches gewagtes Unternehmen! Du kannst entlarvt, Dein Uebermut kann als Betrug aufgefaßt werden. Ja, wenn mein guter Mann noch lebte; aber jetzt, in unserer Verlassenheit.

Die junge Schauspielerin wurde fast ungeduldig. „Gerade weil wir allein und schutzlos sind, müssen wir suchen, uns selbst zu helfen," sagte sie lebhaft. „Wäre ich ein Mann, ich fände schon Gelegenheit, dem Herrn Hofrat in anderer Weise auf den Zahn zu fühlen; da mir das aber versagt ist, muß ich zur Intrigue meine Zuflucht nehmen, und finde als Künstlerin schlimmsten Falles auch dafür Vergebung."

Brita hatte mit leuchtenden Augen und glühenden Wangen ihrer Auseinandersetzung gelauscht, jetzt zog ein Schatten über ihre lieblichen Züge und sie sagte schüchtern: „Erkennen wird man Dich gewiß nicht, Käthe; aber ist es nicht unrecht, solche List zu üben, den armen Hofrat in dieser Weise zu mystifizieren?"

Kathinka gab ihr einen Kuß. „Beruhige Dich, Liebchen," sagte sie zärtlich, „mein Gewissen macht mir nicht die geringsten Skrupel. Jede andere, welche er als Repräsentantin in sein Haus nimmt, ist ihm eine Fremde so gut wie ich und außerdem schuldet er mir noch von der Reise her eine kleine Genugtuung. Ich gestehe offen, dieses Mal macht es mir wirklich Spaß, Komödie zu spielen, und die Rolle, welche ich mir ausgewählt habe, ist so vielseitig, daß ich ihrer nicht so leicht müde werden kann."

„Ich hoffe, er nimmt Dich nicht," sagte Frau Maienberg. „Der Andrang wird ein so großer sein, beste Referenzen werden den Damen zu Gebote stehen und der Hofrat wird von allen Seiten bestürmt werden. Wer aber, liebe Kathinka, sollte Dich empfehlen?"

„Du, liebste Mutter, natürlich Du," lachte Kathinka. „Der arme Witwer hat Deine Vermittlung ja extra erbeten.

Du schreibst heute abend noch einige liebenswürdige Zeilen an den Herrn Hofrat, worin Du ihm ganz der Wahrheit gemäß mitteilst, daß Du mit einer alten Bekannten aus Deiner Jugendzeit zusammengetroffen seiest und diese, auf Deine Anfrage hin, sich bereit erklärt habe, die Stellung in seinem Hause anzunehmen. Obgleich pekuniär in günstiger und durchaus unabhängiger Lage, werde sie doch die Gelegenheit, sich nützlich zu machen, mit Freuden ergreifen, und wenn sie auch nicht in der Lage sei, sich für längere Zeit zu binden, so entspäche sie seinen Wünschen doch in so überraschender und vollkommener Weise, daß Du ihm nur raten könntest, sich der Betreffenden möglichst schnell zu versichern. Zeugnisse habe sie natürlich nicht aufzuweisen, da sie noch niemals eine derartige Stellung eingenommen habe; aber für ihre Leistungen und ihren Charakter seiest Du bereit, jede Bürgschaft zu übernehmen, und ihre Persönlichkeit sei so würdig und vertrauenerweckend, daß jeder Zweifel ganz von selbst verstumme. Wenn er sie sehen und die nötige Rücksprache mit ihr nehmen wolle, so fände er sie bestimmt morgen gegen Abend in Deinem Hause vor, und könne natürlich dann erst von beiden Teilen eine definitive Entscheidung getroffen werden."

(Fortsetzung folgt.)

Hausfrauensorgen.

Die schönen Zeiten der frischen Gemüse sind leider jetzt bald vorbei, und der Winter kommt, wo wir neben den Kohl- und Rübenarten einzig auf Hülsenfrüchte und Konserven angewiesen sind. Da wird es der Hausfrau manchmal recht schwer, ohne große Kosten Abwechselung in den Küchenzettel zu bringen, und sie wird uns deshalb für einen Hinweis dankbar sein, der sie auf ein in Deutschland viel zu wenig verbreitetes Nahrungsmittel aufmerksam macht, das in andern Ländern ein Nahrungsmittel ersten Ranges ist. Wir meinen den frischen Seefisch, gegen den in manchen Gegenden Deutschlands ein gewisses Vorurteil herrscht, das aber durch nichts begründet ist, da auch im Sommer die Seefische in guter Qualität in die Hände der Konsumenten kommen können. Sind doch von Geestemünde-Bremerhaven besondere Fischzüge eingerichtet, mit denen der Seefisch zu Frachtgutsätzen als Eilgut befördert wird. Der Fisch wird außerdem an Bord der Fischdampfer sofort nach dem Fang geschlachtet, ausgespült und auf Eis gestaut; die Fischversandgeschäfte in Geestemünde-Bremerhaven versenden den Fisch dann ebenfalls auf Eis, und wenn der Empfänger ihn ebenso sachgemäß behandelt, kann auch in der warmen Jahreszeit eigentlich kein Fisch verderben. Allerdings wissen manche Hausfrauen im Binnenlande nicht recht, wie sie den Seefisch behandeln sollen, obgleich nichts einfacher ist als dieses: Man bewahrt den Seefisch ebenso auf wie Fleisch, d. h. kühl und trocken, und nicht wie jene Hausfrau in Schwerin, die im Julimonat ein Gericht Fische zwei Tage lang auf dem Balkon in der Sonne stehen ließ und dann hinging, und ihren Kaufmann bei der Polizei wegen Verkaufs schlechter Fische anzeigte. Die schöffengerichtliche Verhandlung endete natürlich mit einer glänzenden Freisprechung, nachdem ein als Sachverständiger geladener Geestemünder oder Bremerhavener Fischgroßist der Frau die einfache Frage vorgelegt hatte, wo sie den Fisch aufbewahrt habe. Also der Seefisch bedarf keiner andern Aufbewahrung als Fleisch sie bedarf. Wie der frische Seefisch zu reinigen und zuzubereiten ist, sei im folgenden mit einigen Worten beschrieben: Es ist verkehrt, den frischen Seefisch etwa wie Salzhering stundenlang zu wässern. Allenfalls darf man ihn, wenn man den Seegeruch nicht liebt, zehn Minuten lang in Wasser mit Essig liegen lassen. Zur Reinigung des Fisches nimmt man am besten eine kleine Bürste und Wasser; das geht schnell und geht gründlich. Ueber das Kochen der Fische ist folgendes zu sagen: Man bringt den Fisch geschuppt oder ungeschuppt, wie man will, aber mit den Flossen, zu Feuer; sobald das Wasser kocht, zieht man den Topf von dem offenen Feuer weg und läßt ihn nebenan auf dem heißen Herd stehen, bis sich die Flossen leicht aus dem Fisch herausziehen lassen. Das ist das Zeichen dafür, daß der Fisch gar ist; man lasse den Fisch ja nicht länger auf der Flamme kochen. Ueber das Braten der Fische seien der Hausfrau folgende Winke gegeben: Kleinere Fische brät man ganz, größere schneidet man in daumenbreite Stücke. Der Fisch wird nach dem Abwaschen mit einem Tuch abgetrocknet, in Weizenmehl getaucht, in Ei und Paniermehl gewandt und dann in eine Pfanne mit kochendem Fett, Margarine oder Butter getan. Das Fett muß kochen, wenn der Fisch hineinkommt, und wenn möglich, soll es den Fisch ganz bedecken. Wenig bekannt ist es, daß zu gebratenem Fisch nicht nur Kartoffelsalat, sondern auch Nudeln, Makkaroni und Pilze vorzüglich schmecken.

In vielen Haushaltungen sind auch die sehr bekömmlichen Fischsuppen unbekannt. Wir geben deshalb ein aus Geestemünde-Bremerhaven stammendes Rezept hier wieder: „Kleine billige Fische werden gereinigt und von den Gräten getrennt. Die Hälfte davon setzt man mit einer Zwiebel, mit Wurzeln, Suppengrün, Lorbeer, Salz und Pfeffer in kaltem Wasser aufs Feuer, kocht sie weich und treibt alles durch ein feines Sieb, bindet mit etwas Mehl und gibt einige Tropfen Maggi dazu. Von dem übrigen Fischfleisch wird ein Teil in Butter oder Margarine goldgelb gebraten und der Rest in Klößen geformt, und beides in die Suppe gegeben."

Was die Verwendung von Fischresten betrifft, so sei darauf aufmerksam gemacht, daß man Seefischreste nicht nur zu Salat verarbeiten kann, sondern ebenso wie Fleischreste zu falschem Hasen, Frikadellen usw.

Uebrigens wird der Seefisch von Geestemünde und Bremerhaven aus nicht nur frisch, sondern auch in zubereitetem Zustand als sog. Fischkonserve in den Handel gebracht; mariniert, gebraten usw. Daneben ist auch die Räucherei sehr entwickelt, und in neuerer Zeit werden bei uns nach norwegischen Vorbildern auch Salzfische, Stock- und Klippfische hergestellt.