

# Giekenener Familienblätter

Unterhaltungsblatt zum Giekenener Anzeiger (General-Anzeiger).



## Das Paradies der Erde.

Roman von Ada von Gersdorff.

(Nachdruck verboten.)

(Fortsetzung.)

O, meine Ahnung! Ja, es ist Erntes gechehen! Aber nicht denen, an die ich dachte! — Mir ist's gechehen, mir selbst! — Ich kann mich nicht fassen. Ich kann nicht begreifen, daß es so etwas nur gibt! — Ich habe — sie — gesehen!

Sie — die eine, die es im Leben jeden Mannes nur das einzige Mal gibt! Denn daß es diese eine mehrmals gibt, ist ganz unmöglich! Sie steht immer ganz allein. Um sie, hinter ihr, vor ihr — ist nichts. Ich stand in der Tür und sah sie. Und sie sah mich. . . Um uns ein Menschenstrom, ein buntes Gewühl, Musik, Sprechen, Lachen, Blumen, Wein, Fahnen. — Ich sah nur sie, die eine. . . und ihre Augen. . . Wer war sie? Woher kam sie? Wie war's denkbar, daß sie hierher kam, nach Zwieltisch, auf diesen Basar — denkbar, daß sie dort stand, keine drei Schritt vor mir, kein „Gankelbild in leere Luft gebauht“, keine Träumerscheinung! Nein, in voller Lebenswahrheit dort unter dem rotweißen Baldachin eines Verkaufszeltens! Zu wem gehörte sie? Mit wem war sie gekommen? Wie das alles mit allen nur denkbaren Möglichkeiten durch meinen Geist blitzte! Aus Zwieltisch, aus der Umgegend? Unmöglich. Sonst hätten es die Zwieltischer Bürger, der Landadel, die Garnison, einer dem andern zehn Meilen in der Runde zugerufen. Nein, zu Bekannten gehörte sie nicht. Aber zu den Unbekannten, zu dem fremden Volk, das nie oder nur feindselig unser Reichbild betrat oder die Wege des Offizierkorps kreuzte. Eine Polin mußte, konnte sie nur sein! Nur eine Polin kann so sinnbetörend schön und ernst und stolz aussehen, das weiß die Weltgeschichte. Und auch die weiß-roten Streifen ihres Zeltens, der weiße Adler im roten Felde der Flagge darüber deuteten auf Polen hin. Und dennoch: wie sollte es denkbar sein, daß der hiesige polnische Landadel, der uns nur bittere Feindseligkeit zeigte, seine Frauen und Töchter auf das Fest der preussischen Reiter von Zwieltisch sandte?

So stand ich regungslos und staunte sie an und marterte mich mit Fragen, als trennte mich eine weltentiefte Kluft von ihr und keine Seele wäre um uns, die mir hätte Antwort geben können. Und nun kam das ganz Unerhörte: Ich kannte sie ja! Ich hatte sie schon längst gekannt und geliebt! Wo? Wann? Vor Jahrtausenden vielleicht, als unsre Seelen in andern Körpern wohnten, zum erstenmal auf die Erde geschickt, als sie Kleopatra war und ich Antonius? Ja, ich kannte sie, das wußte ich!

Manche Erlebnisse sind so überraschend, neu, so schreckhaft fesseln, daß man wie festgebannet dasteht, sich geistig und körperlich wie erstarrt fühlt, das Einfachste und Nächstliegende, was man tun sollte, vergessend, betäubt wie ein Trunkener. Jegend jemand lachte und sagte etwas zu

mir und schob mich vorwärts und ich ging mechanisch weiter und stand — vor ihr, wortlos. Und wir sahen uns stumm an.

Vielleicht haben sich Adam und Eva im Paradies einst so angesehen, als sie sich zum erstenmal erblickten. —

Da steht sie vor mir, umwallt von goldgelben losen Seidenfalten, die mit antik geformten Amethystspangen überall gerafft sind, so daß ihre schneeweißen Arme und Schultern hervorleuchten. In ihren nachtschwarzen Haaren, die in schwerem starren Knoten hoch oben auf ihrem Scheitel gebunden sind, schimmert eine goldene Kette, und ein kleines Kreuz von Amethysten hängt zwischen ihren langen, schwarzen Augenbrauen auf ihre Stirn hinab. Nie habe ich Augen von dieser ins Tiefgrüne schillernden Farbe gesehen, und dieser traurig ernste und doch stolze Blick erinnert an die gefangene königliche Löwin. Umjagbar schön ist der Mund. Nichts auf Erden kann den Mann, der ihn berühren dürfte, aus den Fesseln dieses Weibes lösen. — Der Augenblick, wo ich sie sah, war eine Offenbarung, durch die ich mich selbst entdeckte und ein anderer wurde für alle Zeit. Harry Rehn — ergib dich! Ergib dich ohne Widerstand, denn „sie“ ist da! — Wie ein Dieb in der Nacht ist sie über dich gekommen, die große, wahre, ewige Liebe. Es ist Tatiana Korolowski, die Tochter des alten polnischen Handelsmannes mir gegenüber! Sie ist in Posen in einer renommierten Buchhandlung als Kassiererin. Ich weiß jetzt, daß ich sie wirklich kannte. Ich sah ihr Kinderbild in ihres Vaters Hause. Und was nun? — Was soll daraus werden? Still. . .

Tatiana. . . Tatiana. . .

Ich mußte aufhören zu schreiben. Ein solches Gewimmel von Gestalten und Bildern erfüllte meine dunkle Stube und mein Gehirn. Ich konnte Freude und Schmerz nicht mehr unterscheiden, alle Regungen des Gemüts schienen vertauscht. Zu Bett ging ich gar nicht. Ich zog mich nur um, duschte und ging nach dem „Kloster“ hinaus — vier Uhr morgens. Ich wußte, da sahen noch einige und da gab's etwas, das jeden andern Reiz betäuben kann. Hohes Jen! Aber wie ich so durch den nebligen Wintermorgen die schmutzige Straße hinunterklirrte und die finsternen alten Mauern sah und dahinter mir die Gesichter dachte, diese leeren, starr-gläsernen Augen, die heiseren tonlosen Worte, die häßliche trübselige Heimlichkeit. . . da mußte ich plötzlich an den besten aller Kommandeure denken und was er wohl dazu sagen würde, wenn er auch mich unter diesen Elementen fände.

Ich lehrte um. Der stille Gang durch solch einen finstern Morgen, wo man schon von fern vereinzelte Laute erwachen den Lebens- und mühseliger Tagesarbeit ums tägliche Brot hört, tut dem Menschen gut, in dem auch ein neuer, vielleicht schwerer Tag mit seiner Kampfsarbeit erwachen will, wenn auch nicht ums tägliche Brot seines Leibes, wohl aber um das seiner Seele, ohne das sie nicht leben kann — die Liebe!

Ich ging in den Stall und fesselte Apollo. Keier lag im Bett neben ihm. Ich beneidete ihn fast um seinen ungläublichen Schlaf, denn er rührte sich nicht bei dem seitwärts und Trampeln, als ich den Gaul herauszog. — Ichritt zwei Stunden in das langsam aus der Dämmerung hervortretende Gelände. Hinter den Pappeln des Schichtlandes stand der Halbmond so blaß und wässrig, daß der alte Puride wie verweint aussah. Aber er spendete den allernowendigsten Schimmer für Apollo. Es ist bei Nacht geradezu eine Sonne, auf ihm zu sitzen. Dieser höhere, federnde, regelmäßige Gang gibt einem das Gefühl eines Kindes in der Wiege, das von seiner Mutter bewacht wird. Deut habe ich keinen Dienst in Rücksicht auf meinen gestrigen als *maitre de plaisir*. Es ist da allerlei passiert, was ich nicht ganz ignorieren kann und was mich lört. Da ist das Niederschreiben sehr praktisch. Man wird sich über Kullares Har und scheidet manches aus, das sich sonst immer wieder ungerufen zwischen die Gedanken drängt.

Gräfin Wanda war auch auf dem Bazar. Es kam mir nicht unerwartet, aber es ging mir doch wie ein Stich durch alle Nerven, als ich sie sah zu gleicher Zeit mit der herz- und sinnberührenden Bolin. Sie stand hart neben ihr. Wie furchtbar ernst sie ansah in ihrem langen schwarzen Kleide von starrer Seide. Die Silberfäden ihres Haars schienen mir noch viel dichter neben der ebenholzschwarzen Krone über dem jungen, himmlischen Gesicht daneben.

Poncalet sagte einst, wie es tausendmal leichter sei, einem beleidigten Mann in die Mündung seiner Pistole zu sehen, als einem Weibe, dem man weh getan hat, vielleicht weh tun mußte, in die traurigen Augen. Gerade die Allerbesten, die Allermutigsten unter uns machten da feige Lehren, auch wenn sie sich gar keiner Schuld bewußt seien. Aber das ginge über unsere Kräfte, und was man vorher gar nicht war, wird man bei solcher Begegnung, nämlich grausam. Ich war alles zusammen: feige und grausam und schwach, während sie sich gar nichts merken ließ. Kühn und vornehm freundlich grüßte sie mich, ihre Augen zeigten denselben klugen Laren Blick, der alte Schimmer ihres lebenswürdig sorgfältigen Lächelns umgab ihren feinen blaffen Mund. Es kam mir auf einmal völlig traumhaft vor, daß je „etwas“ zwischen uns „passiert“ sein sollte, wie man so sagt, und ihr scheinbar, bangender Blick wollte mir jetzt ganz anders erscheinen, wenn nicht der matte Schimmer über ihre herben, scharfgeschnittenen Jüge gesitteten wäre. Aber das war doch nur natürlich; vielleicht hatte ich in den Brief mehr hineingelegt als darin stand, und dann war es noch immer nicht ausgeschlossen, daß mir diese edle vornehme Frau doch noch ein guter, kluger Freund und Berater werden konnte. Das dies nicht zu, so wäre jedenfalls eher mein Einfluß als das ihrige daran schuld. Ich wollte erst seitwärts abjucken, als ich sie sah, und mich auf einem andern Wege an mein Himmelsbild heraufhängeln, da kam sie mir bereits einen halben Schritt entgegen und reichte mir ruhig die Hand. Ob sie so ruhig war, wie sie aussah? Die Hand war eisfalt, aber der Blick, der den meinigen direkt suchte, so mütterlich herzlich das liebe feine Lächeln so beschämend überlegen, daß mir war, als ob die schöne Hand wieder so mütterlich über mein Haar streiche wie an jenem Abend, und daß ich mich unwillkürlich in reiner Dankbarkeit und Verehrung darüber neigte. Aber sie wollte meinen Sandhaß nicht und sagte mit ihrem schönen tiefen Organ: „Nicht doch, lieber Kehn; Freunde wechseln einen Händedruck, und wir wollen Freunde sein. . . bitte!“ setzte sie etwas leiser hinzu, um meine sichtlich vertagene zu versittigen.

Ich roste mich denn auch zusammen und rückte mit dem hervor, was mir eben auf der Lippe lag — und gerade das hätte ich unterdrücken sollen, denn eigentlich war es grausam. Ich fragte sie nämlich, wer das wunderschöne junge Mädchen im gelben Kleide wäre, das mich in einer Weise frappiert habe, wie es mir noch nie in meinem Leben geschehen sei, und wenn sie mich da bekannt machen wollte, wäre sie meiner tiefsten Dankbarkeit gewiß.

Sie sagte freundlich: „Sie haben vollkommen recht. Etwas so Vollendetes an Schönheit steht man selten. Es ist uns vom Komitee des Bazar's ordentlich schwer geworden, und die kleine Schönheit von ihrem alten Vater, dem bekannten Antiquitätenhändler in der Rosengasse, anzubitten, daß sie die von ihm geschenkten Gegenstände auch selbst hier verkaufen könne.“

„Lebt sie denn jetzt bei ihm? Ich habe noch nie gesehen,“ stotterte ich etwas hastig und meine Aufgeregtheit maß sich wohl recht nam angenommen haben, denn die Gräfin sah mich einen Moment lang mit leicht zusammenzuckenden Augenbrauen, während an, wie sie sagte: „Sie ist bisher in Polen gewesen. Jetzt, da sie, glaube ich, außer Stellung ist, wird sie wohl für einige Zeit bei ihm bleiben.“

Sie sah mich mit einem schnellen, wie erschreckt fragenden Blicke an, und ich mußte schweigend meine Augen senken. Tiefsichtlicher hätte ich mich dieser herzenskundigen Frau gegenüber nicht verraten können. Ich fühlte — und sie hatte es bemerken müssen — daß alles Blut aus meinem Koffernbrannen Gesicht wich und wie meine Haut fahl wurde, an die eigentümliche Erinnerung bei Regern erinnernd, deren Hautfarbe bei jähem Gemütsaffekten ins Grünliche übergeht. Man hat mich schon oft damit geneckt und ein Anthropolog hat sogar einmal behauptet, ich hätte unwillkürlich Kegerblut in den Adern.

Ich erinnerte mich endlich meiner gesellschaftlichen Pflichten und meldete mich zunächst beim Kommandeur und seiner Gemahlin, die beide unter dem schwarz-weißen Königszelt standen. Ich erschraf, wie sie ansah — so totenbleich, so schmal das Gesicht, die großen dunklen Augen ganz eingesenken mit einem Blick wie ein hilflos gequältes Tier, das Weiße ganz tödlich, als hätte sie Blut geweint statt Tränen. Ihr Haar war nicht so fest und alart geordnet wie sonst, sondern hing nachlässig über die Schläfe, als hätte sie darin gewühlt. Große weiße Kellen staken lose darin, die sie wahrscheinlich aus einem neben ihr liegenden Strauße genommen hatte. Allen andern Schmutz schien sie vergessen zu haben. Sie trug keinen Ring außer ihrem Trauring, kein Armband — nichts. Es berührte mich sehr traurig, wie sie mich ansah, so stumm fragend: „Kannst du mir nicht helfen? Und in der Frage selbst lag die resignierte Antwort: „Ich weiß ja, niemand kann es — auch du nicht. . . Alles, was ich an Teilnahme und Opferfreudigkeit für diese Frau besah, versuchte ich in den stillen langen Blick zu legen, mit dem ich dem ihrigen begegnete. — Der Oberst sah ernst-freundlich aus wie immer, und sein Blick war wie stets, wohlwollend und herzlich. Die tiefe Güte seines Lächelns schien mir heute noch ausgeprägter als sonst, und auf der Stirn unter dem vollen silberglänzenden Haar lag ein edler Ausdruck. Wenn er auch nichts weniger als eine stattliche imponierende Erscheinung ist und in Front seiner Kürassiere mit dem Kragen und Adlerhelm bei seiner untersten Figur beinahe grotesk erscheint, kann man sich doch nicht dem Eindruck verschließen, daß der Kopf etwas Bedeutendes hat. — Unwillkürlich ließ ich immer meine Augen umherschweifen, Poncalet zu sehen, und hatte auch visionäre Augenblicke, die ihn mir bald in Uniform, bald in Zivil vorgaukelten. Doch Unjinn! seine Anwesenheit wäre Wahnsinn gewesen, obwohl ich sie mir wirklich wünschte, um ihn ins Gebet nehmen zu können. Denn heute war ich ganz in der Stimmung, mich in anderer Leute Angelegenheiten zu mischen und ein sehr eindringliches Wort mit ihm zu reden. Die lebenden verängstigten Augen der Kommandeure hatten mir's angetan und morgen will ich ganz bestimmt hin und die Gelegenheit vom Baun brechen, ihr indirekt meinen Beistand anzubieten. Ich bin überzeugt, daß ich damit ihrem Wunsche entgegenkomme.

(Fortsetzung folgt.)

## Die Küche im Kriege.

Bei den reichlich gestülften Tischen wird es uns im Lande schwer, an irgendwelche Not zu glauben, und Viele, welche neuerdings die ersten Mahnungen zu Sparsamkeit in den verschiedenen Zeitungen lesen, gehen unbefummert darüber hin und leben in alter Weise weiter. Und doch sind alle ernst denkenden und weitblickenden Menschen sich einig darüber, daß uns, wenn wir so gedankenlos weiterwirtschäften, im Frühling eine allgemeine Notlage ereichen kann. Der Einzelne kann sich freilich, wenn er die nötigen Mittel hat, mit Leichtigkeit vor dieser Not schützen; nur darf er sich dann nicht als einen Patriotens bescheiden. Denn mehr als je sollte diese eiserne Zeit jeden Einzelnen lehren, daß er während des Krieges nicht nur die Pflicht hat, für sich und seine Nächsten zu sorgen, sondern daß er die Mitverantwortung für sein ganzes Volk trägt. Und wenn immer noch so viele Klagen, daß ihnen die Gelegenheit fehle, etwas fürs Vaterland zu tun, so bietet sich hier besonders allen Frauen, aber auch den Männern, Gelegenheit genug, sich für das Volkwohl zu betätigen. Die gute Organisation zu Hause

und das sichere Gefühl, daß Vorrat auch bei länger anhaltendem Kriege keine Not entstehen kann, trägt erheblich dazu bei, unseren Feinden in derbe Len marajisch in Rat zu führen. Das können wir uns gar nicht zu und zwar ganz wiederholen.

**Verständlichkeit in der Furchung gemacht, der Abfall jedes Hauses zu Viehhaltung zu verwenden. Die blauen guten Natursäfte nützen hier nicht. Nur wenn in jedem Ort von zehntausend Seite eine Zentrale geschaffen würde, von wo aus die Abfälle aus den verschiedenen Häusern sammelt und richtig verwertet würden, ließe sich in der Tat hier eine große Erparnis anbahnen. Blüth der Dausfrau dabei wäre, daß der Abfall in saubere Eimer getan, seiner Beschaffenheit nach gleich getrennt und zum Abholen bereitgestellt würde. Verbodener oder angeäuert Abfall ist natürlich wertlos geworden. Der gute Wille führt hier nur zum Ziel, wenn eine feste Hand die Sache ordnet und in die richtige Bahn leitet.**

Der Stadtverwaltung im engeren Sinne, die in dieser Zeit ohnehin mit Arbeit überlastet ist, wird man die Organisation natürlich nicht zumuten können, vielleicht fände sich aber die landwirtschaftliche Deputation bereit, sich der gewiß dankbaren Aufgabe anzunehmen.

Eine weitere Erparnis wäre nach vieler Verständigen Ansicht notwendig bei der Anwendung von Liebesgaben. Man sollte sich doch mit denen im Felde in Verbindung setzen und möglichst solche Liebesgaben hinauscheiden, wie sie dem wirklichen Bedürfnis entsprechen und wie sie auch bei länger Fortwähderung unbeschädigt ankommen können. Die Liebesgaben für die Lazarette bilden ein Kapitel für sich. Wenn macht es wohl nicht Freude, dem heimgekehrten Verwundeten so viele Liebe und Fürsorge angeheben zu lassen wie nur möglich. Fürsorge und falsche Sentimentalität sind aber zwei sehr verschiedene Dinge. Es wäre hier doch vielleicht nützlich, sich mit den leitenden Ärzten und den Schwestern der einzelnen Lazarette in Verbindung zu setzen, um zu hören, was unsere Verwundeten in jedem einzelnen Lazarett in Wirklichkeit als Verpflegung bekommen, was als Ergänzung resp. Ergänzung wünschenswert wäre, was aber im einzelnen Falle direkt schädlich wirkt.

Die schwerste Verantwortung trägt aber jede Hausfrau in ihrer eigenen Wirtschaft. Daß wie zum Brot auf Anordnung der Militärbehörde immer mehr Roggenmehl statt Weizen verwendet, kann, wie mir ein Arzt sagte, der künftigen Generation nur zugute kommen, Blinddarmentzündungen und dergl. Uebels vorbeugen. Es handelt sich aber nicht um die Befolgung dieser einzigen Verordnung, wenn wir unserem Volk gegenüber mit gutem Gewissen bestehen wollen. Jede einzelne Hausfrau muß darauf sinnen, den Ihrigen eine nahrhafte, wohlschmeckende, abwechslungsreiche und doch möglichst billige Kost zu bereiten, und dadurch erwacht ihr eine viel größere Mühe, als wenn sie ihren Haushalt gedankenlos nach Schablone „S“ weiterführt. Der dänische Arzt, Dr. Dinthebe, hat schon vor Jahren ein billiges Kochbuch herausgegeben, nach dem er ein halbes Leben lang die darin empfohlene Ernährungsweise mit glänzendem Erfolg an sich und seiner Familie ausprobiert hatte. Die dänische Regierung hat den tüchtigsten Mann auf jede Weise unterstützt, und so viel ich weiß, seit Jahr und Tag in der einen Hälfte des dänischen Heeres schon seine Ernährungsweise eingeführt. Seine Prinzipien laßt er an die einfachen Worte zusammen:

- Keine Mahlzeit ohne Hunger!
- Hört auf zu essen, sobald der Hunger gestillt ist!
- Bei Tische wird nicht geredet, sondern gekaut!
- Esst Brot, esst Kartoffeln!

Das Dinthebe'sche Buch kann in dieser Zeit zum größten Ergoß für unser Volk werden, da es, wie gesagt, lauter erprobte Rezepte bringt, die zur Verbilligung der ganzen Ernährungsweise dienen. Das langsame Essen und gute Kauen ist so in den letzten Jahrzehnten von ärztlicher Seite immer wieder empfohlen, in der Past der Zeit aber auch immer wieder überhört worden. Und doch hängt von dem sorgfältigen Kauen nicht nur in erster Linie die gute Verdauung ab, sondern ein gut gekautes Brotkrümble gibt auch noch gewissermaßen mehr Kraft wie eine dreimal so große Portion, die ohne richtiges Kauen hinuntergeschlungen wird.

Der Kaffee wird immer teurer und dürfte endlich wohl ganz ausbleiben. Ob es da nicht nützlich wäre, wenn wir unseren Kindern wieder wie in alter Zeit eine gute Roggenmehlbrühe, eine Milchsuppe oder dergl. als Morgenbrot vorsetzten. Auch ohne Kaffee und Tee weiß man allerlei wohlschmeckende Getränke zu bereiten. Ich erinnere da an den Apfeltee, der durch das Auskochen von Kerngehäusen und Apfelschalen hergestellt und mit Zucker gewürzt wird, oder an Hagebuttentee, oder Gerstenschleim, Haferischleim mit etwas Zitronensaft und Zucker gewürzt. Alles das gibt gesunde, kühlende und wohlschmeckende Getränke. Zur Anregung für die Hausfrauen lasse ich einige Rezepte folgen, die jeder nach eigenem Geschmack mit Leichtigkeit abändern und anpaßten kann. Wenn jeder, oder wenn jede Provinz sich dabei nicht ängstlich an die altgewohnten Vorkriegsgerichte hält, so ist dies für die Erziehung des Einzelnen und für das Wohl des Ganzen sehr förderlich und befruchtend.

**Suppen.**

**Graupensuppe:** Man schneidet Sellerie, Lauch, Mohrrüben, auch etwas Wirsing und weiße Rüben, alles recht fein, schmort eine feingehackte Zwiebel in Butter, bis sie durchsichtig ist und kocht dann alles mit Graupen zusammen langsam weich. Entweder rührt man nachher das Ganze durch und tut, wenn man will, noch ein Eiweiß daran, oder man läßt das ganze Gemüse darin.

**Grünkrautensuppe:** Man schneidet reichlich Sellerie, Lauch, Mohrrüben fein, kocht alles mit geschmorten Zwiebeln zu einer kräftigen Brühe, rührt diese durch und kocht in derselben dann Grünkrautfloden. Ein Eiweiß zum Schluß verfeinert die Suppe; ist aber nicht nötig.

**Suppe von weichen Bohnen:** Man quillt am Abend vorher grobe weiße Bohnen, nachdem man sie gewaschen hat, in genügendem Wasser an. Früh am nächsten Morgen legt man sie mit demselben Wasser an und gibt etwas später fein geschnittenen Sellerie und Lauch daran nebst geschmorter Zwiebel. Ist alles weich, so rührt man es durch und kann noch etwas Zitronensaft und Soja daran tun. Wer süßig sein will, tut etwas saureren Rahm daran.

**Grünkrautensuppe mit Reis:** Man schmort Zwiebeln, schneidet an Gemüse allem was man nur hat: Sellerie, Mohrrüben, Lauch, Wirsing, Bohnen, Rüben, auch Erbsen. Wenn alles halb weich ist, tut man Reis daran.

**Mohrrüben-Suppe:** Eine gute Portion Mohrrüben und Sellerie werden zu gleichen Teilen in feine Scheiben geschnitten und mit Zwiebel eine halbe Stunde lang in Butter oder Pflanzenfett gedämpft. Dann gibt man kochendes Wasser daran, kocht es weich und rührt es durch. Dann tut man groben Gries in die Brühe und zuletzt etwas Soja. Will man eine feine Suppe daraus machen, so rührt man noch ein Eiweiß und etwas süßen Rahm daran.

Man kann durch Hinzufügen von Eiweiß oder von Sahne die meisten Suppen noch nahrhafter und wohlschmeckender machen. Wer auch ohne diese Zutaten sind diese Suppen sehr sättigend und nahrhaft und werden in Südrussland von mancher Familie als einziges Mittagsgemisch genossen.

Wer Wert auf Fleisch legt, kann natürlich jede dieser Gemüsesuppen auch mit einem Stück Fleisch kochen oder er kann sie ohne Fleisch als sättigendes Vorergericht vor einem leichten und billigen Hauptgericht geben. Ein jeder muß sich hier von seinen Bedürfnissen, seinen Mitteln und seinem Geschmack leiten lassen. Die Rezepte sollen nur ein Fingerzeig sein, wie man für gute Ernährung sorgen und doch alles möglichst praktisch und wohlfeil einrichten kann. Auf das Buch von Dinthebe sei immer wieder hingewiesen. Es heißt: Dr. med. Dinthebe: Mein Ernährungssystem. Verlag von G. Bobach u. Co. Berlin-Leipzig.

**Hagebutten-Suppe:** Hagebutten werden am Abend vorher mit so viel kaltem Wasser, als man Suppe will, gequollen (nachdem man sie gewaschen hat). Morgens kocht man sie weich, streicht sie durch ein Haarsieb, quillt den Saft mit etwas Maisena, gibt Zucker und etwas Zitronensaft nach Geschmack daran. Milch-Grießlöcher kann man an die Suppe tun.

**Graupensuppe mit Backpflaumen:** Man weicht abends in reichlich heißem Wasser Backpflaumen ein (immer nachdem man sie vorher gewaschen hat). Morgens kocht man Graupen in Wasser weich, rührt sie durch, schüttet nun die Backpflaumen mit ihrem Saft in den Graupenschleim, kocht sie darin vollends weich und tut etwas Butter, Zitronensaft und Zucker daran.

**Buttermilch-Suppe:** Man kocht Buttermilch auf, hat vorher Kartoffelbrei bereitet. Sobald die Buttermilch kocht, tut man den Kartoffelbrei hinein, so daß es eine ganz ebene dicke Suppe gibt. Man schneidet Speck in feine Würfel, zerläßt ihn und schüttet diesen zerlassenen Speck in die Suppe.

Eine andere Buttermilch-Suppe. Beim Aufkochen der Buttermilch quillt man, um das Gerinnen zu verhindern, wenig Mehl in süßer Milch recht klar und gießt es zu der Buttermilch. Diefelbe muß dabei auf ziemlich starkem Feuer unter fortgesetztem Rühren kochen. Inzwischen kocht man Graupen oder Grütze in Wasser weich und tut sie in die kochende Buttermilch.

Sehr nahrhaft ist Buchweizengrütze: sie ist bei Kindern gewöhnlich besonders beliebt. Man wäscht die Grütze in heißem Wasser, rührt sie dann in kochendes Wasser oder in kochende Milch, gibt etwas Salz und Butter dazu und läßt sie unter häufigem Umrühren zu dickem Brei einkochen. Ten in Wasser gekochten Brei ist man mit heißer Milch; den in Milch gekochten mit Zucker und Rint oder mit brauner Butter. Ist von dem Brei etwas übrig geblieben, so läßt man ihn erkalten und kann ihn dann am nächsten Tag in dickere Scheiben schneiden, diese braten und mit geschmortem Backobst essen.

Genau so kann man Haferbrei oder Reisbrei bereiten und die etwaigen Reste verwenden.

**Spinat-Suppe:** Haferfloden werden in Wasser gelocht, wenn sie halbweich sind, tut man einige Tomaten hinein, bis beides ganz weich ist, dann kommt fein gewiegter Spinat dazu und kocht noch 10 Minuten mit. Dann rührt man die Suppe durch, gibt ein gutes Stück Butter, rote geriebene Zwiebel und süßen Rahm dazu. Statt der Tomaten kann man auch gleichzeitig mit dem Spinat Tomatenpurée daran tun. Das ist eine sehr sättigende, aber keine so billige Suppe.

Fast alle die vorstehenden Suppen haben den Vorzug, daß sie ungemein nahrhaft und sättigend sind und im Notfall ein weiteres Buzgericht überflüssig machen.

Die Kartoffeln sind in diesem Jahr als Lebensmittel wichtiger als je zuvor. Es ist häufig darauf hingewiesen, daß man die Kartoffel besser in der Schale kochen sollte, damit nicht zu viel Abfall entsteht, noch Nährwert verloren geht. Pellkartoffeln kann man natürlich ebenso gut wie Salzkartoffeln zu jedem Gemüse und zu jedem Fleisch essen. Aber auch an und für sich lassen sich mit Pellkartoffeln die verschiedensten Abwechslungen herstellen. So kann man sie verwenden zu Petersilie-Kartoffeln; Man läßt fein gehackte Zwiebel in Butter gelblich schmoren, tut fein gehackte Petersilie dazu, rührt etwas Mehl mit warmem Wasser daran, so daß man eine dünnflüssige Sauce erhält, in welcher man nun die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln tüchtig umschüttelt. Oder saure Kartoffeln: Man schneidet wieder die abgedünnten Pellkartoffeln in Scheiben. Mit feingeschnittenen Zwiebeln läßt man einige Löffel Mehl in einem guten Stück Butter gelblich schmoren, fügt etwas Salz, ein klein wenig Zucker und etwas Essig hinzu, so daß man eine schwachsaure, säßlicher schmeckende Sauce erhält. Diese Sauce gießt man über die Kartoffeln und läßt sie noch etwas damit durchziehen, oder einmal damit aufkochen. Oder Porree-Kartoffeln: Porree wird gewaschen, gepust und fein geschnitten und in Butter gedämpft. Dann werden die Kartoffelscheiben wie vorher hineingetan und kochen noch einmal mit der Sauce auf. Kartoffeln mit Zwiebeln: Man häutet die Pellkartoffeln ab, schneidet sie in Scheiben, ebenso häutet man Zwiebel ab und schneidet sie auch in Scheiben. Dann läßt man eine Lage Kartoffel, eine Lage Zwiebel dazu, oder etwas Butter dazwischen, in das ganze etwas Wasser und läßt es auf dem Feuer zusammen gar dünsten. Oder man kocht eine Sauce folgendermaßen: Man schneidet reichlich Zwiebel fein, schmort sie in Butter oder Margarine, tut etwas Mehl daran und rührt nach und nach Milch daran, so daß es eine schöne ebene Sauce gibt, die zu Pellkartoffeln vorzüglich schmeckt. Ein schwachsaures Gericht ist auch das sogenannte „Himmel und Hölle“: Man kocht Salzkartoffeln, zerstampft sie, gleichzeitig hat man Ketchup in Stücke geschnitten, das kernlos entkernt und sie zerhackt. Man rührt dann beides zusammen, tut entweder gebratene Speckwürfel daran, oder etwas Butter. Kartoffelklöße der verschiedensten Art und ebenso die verschiedensten Kartoffelsalate vervollständigen diese Kartoffelgerichte. Einen besonders wohlgeschmeckenden Kartoffelsalat erhält man von gleichen Teilen Kartoffeln, fein geschnittenen Ketchup und in Würfel geschnittenen Salzkornen. Dies dann als Salat angemacht. Einige sonstige wohlschmeckende Gerichte: Rosenkohl-Größe: 1/2 Liter Wasser, 250 Gramm ungesiebtes Roggenmehl, Salz. Das Wasser wird zum Kochen gebracht und während es langsam kocht, das Mehl daran gerührt, womit es ganz schwach eine halbe Stunde kochen muß. Dann gibt man Salz dazu, tut etwas Butter daran und ist es mit süßer Milch. Brotsuppe: Kommissbrot wird in Stücke geschnitten in so viel Wasser getan wie zur Suppe nötig ist und mit genügend Backstücken zusammen gekocht. Das Ganze wird dann durchgeschlagen. Man kann aber auch das gekochte Brot durchschlagen und dann die Backstücken mit dem Saft ganz hineintun. Zwetschengrütze: 200 Gramm Zwetschen, 1/4 Liter Wasser, 75 Gr. Zucker, 10 Gramm Sagomehl genügen für 6 Personen. Die getrockneten Zwetschen werden tüchtig gewaschen, am Abend vorher eingeweicht und am nächsten Morgen dann in demselben Wasser gekocht, dann wird Zucker und Mehl dazu getan, alles gut verkocht und nachdem die Grütze fertig ist, wird sie mit süßer Milch verzehet. Es ist ein Gericht, das sehr sättigt, nährt und dadurch nicht teuer ist. Statt der Stücken kann man auch getrocknete Ketchup nehmen.

Kartoffel-Karbonade mit Fleisch: etwa für 6 Personen. 250 Gramm Schweinefleisch (Weißfleisch), 100 Gramm Kartoffeln, 140 Gramm geriebenen Zwiebeln, Salz usw., 25 Gramm Mehl, 30 Gramm Balsam. Das Fleisch wird einmal durch die Maschine getrieben, mit den gekochten geriebenen Kartoffeln und dem geriebenen Weißbrot vermischt, Salz, eventuell etwas Pfeffer hinzu getan und aus dieser Masse flach gedrückte Klöße geformt, die in einem Rehlbrei eingetaucht und in einer Pfanne in Balsam gebraten werden. Man gibt sie mit einer Sauce und Kartoffeln.

Billige Fleischklößen: 250 Gramm Fleisch, 525 Gramm Kartoffeln, 1 Ei, etwas Pfeffer, 15 Gramm Salz, 10 Gramm Zwiebeln. Für etwa 6 Personen. 250 Gramm gewiegtes gekochtes Fleisch werden mit den geriebenen Kartoffeln mit Zwiebeln und Gewürzen vermischt (man kann auch etwas Bratenauce daran tun). Aus dieser Masse werden kleine Klößen geformt, die in Salzwasser kurz gekocht, mit Gemüse oder mit Gemüse und Kartoffeln gegessen werden.

**Trisshöh ohne Fleisch.**

Man schneidet einen Birning fein, ferner 2 Tassen voll Mohrrüben, 2 Tassen rohe Kartoffeln, 2 Tassen weiße Rüben, 2 Tassen Sellerie (dies alles in kleine Würfel geschnitten), eine große Zwiebel ebenfalls ganz klein geschnitten. Dann wird alles zusammen mit reichlich Butter oder Margarine und wenig kochendem Wasser langsam weich gedämpft.

Es sei noch darauf hingewiesen, daß Käse aller Art einen ungeheuren Nährwert besitzen. Jede Hausfrau wird außerdem in dieser Zeit erfindereich und wird es mit einiger Sorgfalt bald verstehen, Reste aus praktische zu verwerten und neue schmackhafte Gerichte zu erfinden. P. L.

**Ägypten als Baumwoll-Land.**

Die englische Verwaltung in Ägypten, die ein Meisterstück der Vergewaltigung eines Landes darstellt, hat in allen Dingen stets nur den Vorteil Englands und nie den Ägyptens im Auge gehabt. Dies ist auch bei der Hebung der Baumwollproduktion der Fall, die sich die britischen Beamten so sehr angelegen sein ließen. In einem Aufsatz über Ägypten und den Suezkanal in der Deutschen Revue macht der bekannte Wiener Geograph Prof. Eugen Oberhummer, auf diese Tatsache aufmerksam. Ägypten, seit unvordenklichen Zeiten ein ackerbaucundes Land, war die wichtigste Kornkammer des römischen Weltreiches, und der Getreidebau bildete bis zur Neuzeit die fast ausschließliche Quelle der Volkswirtschaft. Erst infolge des amerikanischen Bürgerkrieges wurde Baumwolle in größerem Umfang angebaut, und diese Entwicklung förderte England, als es die Hand auf Ägypten legte, weil es dadurch zusammen mit der indischen Baumwollerzeugung den englischen Markt zum großen Teil von Amerika unabhängig machen konnte. Da die Baumwolle aber der künstlichen Bewässerung bedarf und in Ägypten die Trockenperiode schon im März und April einsetzt, wenn die Baumwolle geerntet wird, so war ein ausgedehnter Anbau nur durch Stauwerke möglich, die nun auf Betreiben Englands in großartiger Weise angelegt wurden. Das Nillal wird jetzt in Oberägypten an drei Stellen von Staudämmen durchzogen, bei Siut, Ghneh und Assuan; der letztere Damm, fast zwei Kilometer lang und 47 Meter hoch, ist neben dem Roosevelt-Damm in Arizona das großartigste Werk seiner Art. Durch diese Anlagen ist es möglich gewesen, ein Drittel des gesamten ägyptischen Ackerbauandes mit Baumwolle zu besetzen. Infolgedessen aber genügt der Getreidebau nicht mehr für den Bedarf der steigenden Bevölkerung. Die Einfuhr an Mehl ist von 114627 ägyptische Pfund in den Jahren 1890-91 auf 1600676 ägyptische Pfund im Jahre 1911 gestiegen. Die Ausfuhr an Baumwolle betrug 1911 22988211 ägyptische Pfund bei einer Gesamtausfuhr von 28598991 Pfund. Im Gegensatz zu Indien, wo es eine große Baumwoll-Industrie gibt, fehlt diese aber in Ägypten vollständig, und das Land ist so ganz auf den Absatz nach außen angewiesen. Diese einseitige Ausnutzung des Landes, deren Vorteil nur auf Seiten des die Baumwolle verarbeitenden England liegt, bedeutet für Ägypten selbst einen schweren Schaden und kann bei einer Krise des Baumwollmarktes die verhängnisvollsten Folgen haben.

**Vermischtes.**

Der älteste Scheck. Ein interessantes Dokument ist vor kurzem der reichhaltigen Sammlung von Denkwürdigkeiten aus der Geschichte des Bankwesens zugewiesen worden, die die Vereinigung der englischen Bankiers besitzt. Es ist der älteste Scheck, von dem man bisher Kunde hat. Das wohlerhaltene Stück Papier, das nur an einer Ecke ein wenig eingerissen ist, stammt aus dem Jahre 1675 und zeigt nicht, wie unsere modernen Schecks, den Namen einer Bank; auch jeder Stempel fehlt. Sehr gut ist mit durch die Zeit verblasst, aber noch ganz deutlicher Linie zu lesen: „Mr. Thomas Howles. Ich bitte Sie, an Mr. Samuel Howard die Summe von 9 Pfund, 13 Schilling und 6 Pence zu zahlen und damit die Rechnung zu belasten Ihres Dieners Edmund Warrcup.“ Die Adresse lautet: „An Mr. Thomas Howles, Goldschmied, in seinem Laden zwischen den beiden Temple-Gates, Fleetstreet.“ Auf der Rückseite hat Howard den richtigen Empfang der Summe bestätigt. Howles war einer der bekanntesten Goldschmiede, die zur Zeit Karls II. lebten; er war im Jahre 1686 Sheriff von London.

**Geographisches Verschiebrätzel.**

Böhmen - Darz - Paris - Endeten - Bern - Nizza. Vorstehende Namen sollen derart untereinander geschoben werden, daß eine Buchstabenreihe, von oben nach unten gelesen, den Namen eines viel besuchten Ausflugsortes in der Sächsischen Schweiz ergibt. Auflösung in nächster Nummer.

Auflösung des Städterätsel in voriger Nummer: Mainz, Saargrach, Bingen, Honnel, Mühlhausen, Grefelen, Gschweiler, Holzheim, Mannheim.