

Der Gardasee.

Es wäre wohl ganz überflüssig, in einem deutschen Blatt von den Schönheiten des Gardasees zu sprechen, die durch viele hundert Jahre schon der ganzen Welt bekannt sind und die speziell für die Deutschen eine Anziehung bieten, die sie jahraus, jahrein, im Sommer wie im Winter, diese ewig blauen Fluten aufsuchen läßt. Es soll hier nur ver- such werden, charakteristische Dinge der einzelnen Orte des Sees dem Leser vor Augen zu bringen. Erste Station Desenzano: Auf dem kleinen Hafenplatz, der mit seinen, in venezianischem Stil gehaltenen Häusern und dem Wasserre- ed, das in einen Kanal ausfließt, an die große Verführerin an der Adria erinnert, ist gerade Wassersport. Aus einem in Ruhe gesehnten Kran ist ein Trambolin geworden, von dem die um den Preis ringenden Jünglinge in weitem Bogen ins Wasser springen. Die Preisrichter fahren in kleinen Seelen- trägern, ebenfalls im Schwimmanzug, hin und her. Eine Wasserballschlacht, welche den Fußballschlachten am Lande in nichts nachsteht, entwickelt sich. An den Ufern steht, fest und hängt ein dichtgedrängtes Publikum, die ganze kleine Stadt ist auf den Beinen, trotz brennender Sonnenhitze und nur ganz wenige ziehen sich in den Schatten der Lauben zu- rück um bei einem einsamen Vanilleeis über den Wandel der Zeiten nachzudenken und darüber melancholisch zu werden, daß selbst dieser See, den einst die römischen Poeten besan- gen, seine Fluten den amerikanischen Sportspielen leihen muß.

Maderno: Hier herrscht noch Frömmigkeit und Sitte. Dem heiligen Ercolano zu Liebe, hat die ganze Gemeinde Fleischschmuck angelegt. Die Balkone der großen und der kleinen Häuser sind mit Blumen und Lampions geziert, kleine Fahnen flattern im Abendwinde und Giebeln umgeben die Sta- tue des Heiligen auf dem Hauptplatze der Stadt. In der Kirche ist der große Teppich ausgebreitet, der nur einmal im Jahre zu Ehren kommt, kleine Koloengeln halten Schleier rund um den Hauptaltar, und liebe Frauenhände bringen immer neue Blüten mit Blumen. Am Abend strahlt die ganze Küste in blendendem Licht. Auf einem großen Schiff ist ein Altar errichtet, und von hier aus fliegen durch drei Stunden die Leuchtgarden der Raketen und Feueräder gen Himmel. Es ist das schönste Feuerwerk, das man sich denken kann, mit allen Erzeugnissen der neuen Technik ausgestattet. Und die dunklen Wasser spiegeln alle diese Herrlichkeiten. In der aufgelassenen kleinen Kirche, der schönsten der ganzen Gegend, deren Säulenkapitelle, denen des Dogenpalastes in Venedig merkwürdig gleich sind, ist ein Blüschhafen eingerich- tet, und es gemährt einen wehmütigen Anblick, zwischen den Resten ebener Kunst ein Faßrad, eine Salami und billige Papiersachen baumeln zu sehen. Fliegende Händler, mit aller- lei Obst und Süßigkeiten, bedürftigen Bettler und Mägden stehen das Mitleid der fröhlichen Menge an. Am schönsten ist der Eindruck vom Schiff oder vom Wagen aus, wenn man sich langsam von Licht und Lärm entfernt, wenn die Klänge der Stadtkapelle nur noch gedämpft herüberschallen und nur das märchenhafte Lichterspiel den Augen verbleibt.

Gardone: Dieser eleganteste Kurort des Sees hat erst vor kurzem eine Sehenswürdigkeit bekommen, welche die Neu- gier der Touristen reizt. Das Wohnhaus d'Annunzio's, das sich dieser als Museum eingerichtet hat. Freilich stehen sie alle vor geschlossenen Türen, niemand überschreitet die Schwelle des Schweigens, wo der einsame, alte Dichter seine letzten Träume von Glück und Größe träumt. Wahrscheinlich erst, wenn er einmal die Augen für immer geschlossen hat, wird sich diese Tür öffnen, um aller Welt zu zeigen, was er aus dem einstigen Kloster, hoch oben am Berge in Delgärten und Wäldern verstaubt, geschaffen hat. Bis jetzt sieht man nur die Spuren des Fleißes in einigen Neubauten des Parks und an den Tafeln, die jeden seltenen Baum mit Namen bezeichnen, wie in einem botanischen Garten.

Riva: Die älteren Reisehandbücher vergehen merkwürdigerweise das interessante Naturphänomen nicht, das sich in dieser Gegend befindet. Es ist die Grotte Barrone, mit dem hoch herabstürzenden wilden Wasserfall, der sich wie ein Schneegang in vielfachen Windungen in das Gebirge hinein- zieht und selbst im heißen Sommer wundervolle Kühle ver- bet. Ein Teil der Wasserkraft wurde, verbunden mit einem kleinen See, noch höher oben im Gebirge, zu einem Elektri- zitätswerk gebändigt, das mit seinem Strom alle Anlagen bis Trint hinunter speisen soll. Diese kolossalen Wasserkraftan- lagen Italiens imponieren sogar dem praktischen Sinn der Ame- rikaner, die sich bereit erklärt haben, sie mit Kapital zu unter- stützen. Denn in Ausgestaltung des Projektes sollen ja auch alle Bahnen Italiens elektrifiziert werden, um die teure Kohle zu sparen, die das Land nicht hat. Der Gardasee mit seiner herrlichen Landschaft lag jetzt durch viele Jahre traurig und verlassen. Allenthalben liegt man noch in den Felsen die

Unterstände und Schichtarten des Kieses, auf dem kleinen Inseln und in Felslöchern sind die Festungswerke noch un- verändert und manches Haus in Riva könnte ebenjagat in Pom- peji stehen, so gerodeten, so zerbrochen sind seine Mauern. Erst seit zwei Jahren ist der normale Betrieb überall wieder auf- genommen worden, und da ist es erstaunlich, zu welcher er- staunlichen Höhe sich die Hotels aufgeschwungen haben. Auch der verübteste Reisende kann hier das ganze Jahr hindurch alles nach seinem Geschmack finden. Im Sommer sind es die weißen, gelben und purpurnen Blüten des Oleanders, die den Ufern des Sees Farbe und Licht verleihen, von denen Heinrich Heine's Verse sprechen:
Blühender Oleander:
Ich sagte nicht viel,
Und du verstandest nicht alles —
So kamen wir auseinander.
Margarethe Schuch-Wankiewicz.

Aus dem Reiche der Frau.

Strümpfe kopfen.

Die Instandsetzung der Winterstrümpfe für die Fam- lienangehörigen ist eine recht schwere Aufgabe für die viel- geplagte Hausfrau. An Neuanschaffungen mag man nicht heran, man ist schon froh, wenn man soviel neue Wolle kaufen kann, um neue Fühlänge anzustriken oder auch nur Fersen, Spitzen und schadhafte Stellen am Knie usw. einzu- stricken. Hierbei gibt es nun manche Kniffe, um Anstrickwolle zu sparen und die neu vorgerichteten Strümpfe haltbarer zu machen. Zuerst entferne man alle nicht mehr stopffähigen Teile der Strümpfe, reisse die noch brauchbare Wolle der Fingerteile, also z. B. zwischen Spitze und Wade oder Ge- lenk und Knie, lege die Wollmähne in kaltes Wasser und bringe sie auf schwachem Feuer langsam zum Kochen, worauf man sie ebenso langsam in dem Wasser wieder erkalten läßt, gut ausdrückt und auf dem warmen Küchenofen oder in einem lauwarmen Ofen etwas abtrocknen läßt. Dann wickelt man die Wolle auf ein Holzbrett, damit sie wieder glatt wird und läßt sie vollends darauf trocknen. Ein Um- wickeln wird meist erforderlich sein, damit die unteren, leicht feucht bleibenden Lagen nach oben kommen und ebenfalls gut trocknen. Die auf diese Weise behandelte alte Strickwolle ver- wende man nun zum Stricken der weniger beanspruchten Teile des Strumpfes und stricke den Strumpfrand, die Ferse und Spitze von neuer Wolle; der langen Strümpfen ist auch das Knieleil davon zu stricken. Hat man alte farbige Woll- strümpfe, die getrennt kein ganzes Paar von derselben Farbe mehr ergeben, so kann man sie mit schwarzer oder anderer absteckender Wolle zweifarbig als Ringelstrümpfe stricken, und zwar so, daß man die Ränder, Fersen und Spitzen von einer Farbe und der halbarsten Wolle strickt: 8-10 Runden von der weniger guten und 2-3 Runden von der besseren oder neuen Wolle. Das gibt genügend Halt für den Strumpf und sieht sehr hübsch aus. Der zweite Faden bleibt hängen und wird bei jeder Runde mit dem jeweiligen Strickfaden gekreuzt, also immer mit weitergeführt, sobald auf der Rückseite eine Schlinge durch Hochnehmen des zwei- ten Strickfadens nach Abstricken der Rundenzahl in einer Farbe entsteht. Um die der Abnutzung am meisten ausge- setzten Stellen des Strumpfes noch haltbarer zu gestalten und das teure Einstrickgarn zu ersparen, stricke man diese Teile mit feineren Nadeln und durchziehe Fersen und Spitzen nach Fertigstellung mit feinerem Garne bez. Wollresten. Das hält sehr gut und trägt weniger als eingestrickte Vertiefungen, die auch bei der Wäsche leicht fließen. Wenn man nun noch die Randmähnen der Strümpfe mit einer Reihe fester Ma- schen umsäht, um das letzte Einstricken des Randes zu ver- säubern, und dafür sorgt, daß die Strumpfhalter nicht zu straff getragen und der haltende Knopf durch Einziehen eines

Stofflebens zwischen ihm und die betreffende Strumpfstelle gesichert wird, dann wird man nicht so viel über das leichte Zerreißen der teuren Strümpfe zu klagen haben. Die abge- trennten schadhafte Strumpfstelle tue man nicht ohne weiteres in den Lumpensack. Man reisse sie auch noch auf und benutze die Fäden zum Stopfen oder dem oben erwähnten Durchziehen der Spitzen und Fersen. Alle auf diese Weise instandgesetzten Strümpfe sind nicht zu eng und möglichst elastisch, also mit starken Hornadeln, zu stricken, damit bei unvorsichtigem An- oder Ausziehen der Strümpfe das nicht so widerstandsfähige Strickwerk nicht zu schnell zerreiht.

Das richtige Salzen der Speisen ist etwas ungeheuer Wichtiges; man kann sie durch ein „zuviel“ vollständig ver- derben, durch ein „zu wenig“ um ihren Wohlgeschmack bring- en. Da ist es am zweckmäßigsten, ein bestimmtes Maß von Salz für die betreffenden Speisen zu haben. Die meisten Köchinnen haben es „in den Fingern“, aber das erfordert viel Übung und auch feine Aufmerksamkeit. Die übrigen salzen „nach Gutdünken“, sie greifen ins Salzfaß, nehmen eine Prise, — noch eine, — rühren durch, schmecken ab, werfen noch einige Körnlein zu, schmecken wieder, — „so nun wird's wohl richtig sein“. Aber ganz abgesehen davon, daß das Woll- schmecken der kochend heißen Speisen den Zähen äußerst schädlich ist, kann es auch sehr lächerlich sein. Sei es einem Klein- wendig im Köffel erscheint es richtig gesalzen, bei einem ganzen Köffel voll würde man sofort das Schärfe herausschmecken und bei Tisch heißt nun: „O, schade, die Suppe ist verfalzen!“. Ein andermal ist man zu vorsichtig damit; das Salz fähren muß auf den Tisch gestellt werden, und jeder muß sich nun selbst die fehlenden Salzkrümel dazutun. Bei Suppe geht das ja leicht zu machen, nicht aber bei Gemüsen, Fleisch- speisen, Mehlgewichten usw., da teilt sich das nachgetreute Salz nicht mehr gleichmäßig mit — und die Speisen haben im Wohlgeschmack bedeutend verloren. Wie kann man sich leicht helfen? Wir wollen einmal drei Personen zu Tisch rechnen. Im Salzfaß liegt immer ein Teelöffel. Zu Fleisch- suppe, Gemüsesuppe und ähnlichen Speisen wird allemal ein gehäufte Teelöffel voll Salz genommen, — es stimmt immer und man braucht gar nicht mehr abzuschmecken, zu Braten, Klops usw. kommt auf jedes Pfund Fleisch ein gehäufte Teelöffel Salz; zu Gemüse (für 3 Personen) kaum ein halber Teelöffel, für Milchsuppen und dergl. ebenfalls nur ein halber. Und so kann man sich, je nachdem man die Speise stärker oder schwächer gesalzen liebt, für alle Gerichte ein bestimmtes Maß von Salz ausprobieren, dann fällt all das getraute Nachsalzen und Abschmecken fort und man wird immer richtig gesalzene, tadellose Speisen auf seinem Tische haben.

Handwritten signature: *Margherita*
Rahma-buttergleich
MARGARINE

Bräunung floß der Wost.
Als die letzte Kränze verfertigt war, gab es am Abend ein Deutefest. Sampson's Glühbirnen rot, grün und gelb. Wein duftete aus hohen Steinkrügen; auf offe- nem Feuer braten Kastanien, und Kuchen konnte jeder essen, soviel der Magen vermag.
Und dann spielte einer zum Tanz auf. Kräftige Hürschentarme drehten bralle Mägde auf der Wiese hin- ter dem Herrenhause im Kreise.
Ein wenig abseits, unter den Zweigen eines alten Apfelbaumes, war der Tisch für die Herrschaft gedeckt. Eine Lampe brannte hinter gelben Schleiern.
Wiktoria Gallehn sah in diesem schmeichelnden Licht wunderbar jung aus. Ihre Augen strahlten, während sie den dunklen Kopf im Takt der Musik wiegte.
„Warum sollen wir Haungäste unseres eigenen He- des sein?“ sagte sie mit einemmal und auf Valerian von dieser gutredend: „Tanzen wir!“
Er erhob und verbeugte sich. Und wie er nun, um einen halben Kopf sie überragend, schlank und statlich vor ihr stand, überlief es sie wie ein leise beseligender Hauch.
Reiz sein — reich sein — glücklich sein! — Was konnte sie noch mehr verlangen! Und als sein Arm sich hart und leicht um sie legte, war ihr, als ob eine Woge sie saßte und himmelwärts hob den Sternen zu, die da oben tausendfältig funkelten...
Aligubald schweig die Musik; alligubald fand sich Wiktoria vor dem mildbeleuchteten Tisch bei den übrigen.
Als die Hiedharmonika von neuem lödte, bat Va- lerian von dieser Edith zum Tanz.
Wiktoria sah ihnen nach, wie sie im Gedränge der Winterleute verschwanden. Sie gönnte dem jungen Mädchen die Freude des Augenblicks.

„Doch allgemach schien sie ihr ein wenig zu lange zu währen.“
„Do wachst die Heidem nur? — Warum kamen sie nicht wieder?“
Unbehagen überfiel sie, das zu brennender Unruhe wuchs. Und ohne Fräulein Wolff zu wecken, die über dem jungen Wein eingenickt war, mischte sie sich unter die Finger und spähte.
Nirgends eine Spur von denen, die sie suchte. Sie ging auf leisen Sohlen ins Haus. Auch hier waren sie nicht —
Kaltlos trat Wiktoria endlich wieder in die sternen- stummen Nacht hinaus. Vor dem Hause dufteten die letzten Pfeifen in ihren Beeten; tiefschwarz standen die Umrisse einer Haube gegen den Himmel.
„Wärte sich dort nicht etwas? — Hülferte nicht jemand?“
Mit ein paar leisen Schritten schlich sie näher.
„Ich liebe dich.“ hörte sie da seine Stimme sagen.
„Ich liebe dich, meine süße, kleine Edith!“
Der Morgen dämmerte schon fast und grau, ehe Wiktoria Gallehn ein Auge geschlossen.
Ob, diese Dual, nicht schlafen zu können; ruhelos immer das eine zu denken: Valerian und Edith —
Sie richtete sich im Bette auf und fuhr mit beiden Händen verzweifelt durch ihr dunkles Haar: Wie, nie würde sie den beiden helfen, ihr Glück zu bauen! Nie! Wochten sie einander entsagen oder ihre Liebe in der Alltagsnot einer dürftigen Ehe verflümmern sehen. Wochten sie bitten, betteln und ihr härmern.
We aber — wenn sie ahndten? Wenn sie Mitleid für sie empfanden. Mitleid, Veringschätzung und Spott — und ihr beschuld aus dem Wege gingen, ihr, der guten Xante Wiktoria, die selbst geglaubt und gewohnt

Barmherziger Gott — alles, nur das nicht!
Sie stand auf, wusch das müde Gesicht mit beleben- der Essenz, trug Puder auf und ein wenig Rouge, wog sich aufs sorgfältigste an — grübelte und bedachte — beschloß und verwarf — und ging, als es endlich Bett war, hinunter ins Eßzimmer.
Ihre Hüfte trugen sie schwer und widerwillig; ihr Herz klopfte in matten und doch wilden Schlägen. Wie damals, hielt sie an der Tür an, bevor sie über die Schwelle trat.
Die Stühle um den runden Tisch waren heute noch leer, obgleich es nach Kaffee und Kuchen duftete. Am Fenster aber standen, vom Morgensonnenschein umflut- et, Valerian und Edith. Sie sahen auseinander; Edith gab vor, etwas holen zu müssen, und verschwand.
Und nun stand Wiktoria Gallehn ihm allein gegen- über. Nun galt es stark zu bleiben und stolz zu sein.
Sie begrüßte ihn; sah, wie seine Augen an der Tür hingen, durch die Ediths helle Gestalt eben gekauft war, und hörte, wie er sie fragte, warum sie sich am Abend vorher so früh und unbemerkt, zurückgezogen habe.
Warum — du lieber Gott — warum? — Es war schwer, den Schein der Gelassenheit zu wahren. Doch sie sagte, so gleichgültig, daß es überzeugend edt klang: „Wenn man den Wein so oft wie ich hat reifen sehen —“
Er unterbrach sie: „Ich kenne nichts Schöneres —“
Da rang sie sich tapfer ein Lächeln ab:
„Herr von Giesler, ich glaube, für Sie-reifte hier auch noch etwas anderes als der Wein — etwas, zu dessen Verwirklichung — ich — helfen — will.“
Nun wars gesagt. Und als er überrascht und dank- erfüllt ihre Hände an seine Lippen sog, waren es die einer Siegerin, die er lägte.