

„Diese Gesellschaft stellte nämlich den Film her, dessen bester Einfall in dem sich immer wiederholenden Erscheinen meines Schlosses besteht.“

In gemächlichem Schlenderschritt wanderten die zwei nun die Straße hinunter.

Der Fürst brummte:

„Eigentlich ist es doch beinahe so etwas wie eine Unverschämtheit von der Filmgesellschaft, es zu wagen, Schloß Sternburg vorzuführen, als geschähe es mit meiner Genehmigung.“

Der Kammererrat hatte eine ärgerliche Falte zwischen den Brauen.

„Ich werde das der Filmgesellschaft auch in einem geharnischten Schreiben mitteilen, sie auffordern, das Stück nicht mehr vorzuführen und dringend um Auskunft ersuchen, wie sie in den Besitz der Dose gelangte, die der fürstlichen Familie vor acht Jahren entwendet wurde.“

„Natürlich werden Sie das tun, lieber Holms“, pflichtete Seine Durchlaucht bei, „und ich bin, ehrlich gesagt, schon heute auf die Antwort begierig, die wir erhalten werden.“

In einem der Hotels am Bahnhofspiaz, wo der Fürst zu wohnen pflegte, wenn er gelegentlich über Nacht in Frankfurt verweilte, hielten die Herren Einkehr, um zu speisen.

Hier war Herr v. Kenned wieder „Seine Durchlaucht“, und während der Kellner die Herren bediente, wurde der Dose mit keiner Silbe Erwähnung getan.

Erst im Zuge nahm der Fürst diesen Gesprächsstoff wieder auf. Er saß mit dem Kammererrat in einem Abteil erster Klasse, in dem sich sonst niemand befand, und konnte ungestört reden.

„Es ist so seltsam“, meinte er, und ein sinnender Blick trat in seine kühlen grauen Augen, „daß sich da so urplötzlich eine Spur zeigt, die aller Voraussetzung nach zu dem Wiederfinden der Langverschundenen führen müßte.“

„So viel ich weiß — denn ich selbst stand ja damals noch nicht im Dienst Eurer Durchlaucht — verschwand also die Dose am Todestag der hochseligen Fürstin, und zwar gleichzeitig mit dem kostbaren Perlenstern und einem großen Smaragdtring, den die Fürstin besonders gern trug, weil er ihr ein sehr liebes Andenken bedeutete“, sagte Holms nachdenklich und in dem leicht fragenden Ton, den man annimmt, wenn man etwas, was man allerdings bestimmt zu wissen glaubt, dennoch noch einmal bestätigt haben möchte.

(Fortsetzung folgt.)

Merlei.

Merlei Weisheit.

In Deutschland verlieren alljährlich rund 5000 Menschen durch Ertrinken ihr Leben. — In Frankreich hat die Zahl der Geisteskranken von 1897 bis 1907 um 57 Prozent zugenommen. — Die rechte Hand des Menschen empfindet sehr viel weniger den Unterschied zwischen warm und kalt als die linke. — Bagdad ist einer der heißesten Orte auf der ganzen Erde. — England bezog vor dem Kriege jährlich für rund 40 Millionen Mark Spielwaren aus Deutschland. — Das Hundegebell ist das einzige Geräusch, das von Luftschiffen unter Umständen noch bis zu 6500 Meter Höhe vernommen werden kann. — Noch vor rund 50 Jahren war der unter König Ferdinand auf dem Balkan so tonangebend auftretende Volksstamm der Bulgaren so gut wie unbekannt. — In der Provinz Oran in Algerien gibt es zwei, 1846 von preussischen Ansiedlern gegründete, größere Dörfer, La Stibia und St. Romie. — Im 16. Jahrhundert trieb jedes englische Schiff, das nach Amerika fuhr, Seeraub. Die Menschen wurden einfach über Bord geworfen oder als Sklaven verkauft. Die Berichte hierüber begannen stets mit der Formel: „Es hat dem allmächtigen Gott gefallen . . .“ — Die Kosten der beiden Schlesischen Kriege Friedrichs des Großen betragen zusammen gegen 16 Millionen Taler, der Siebenjährige Krieg jährlich 25 Millionen Taler.

Hauswirtschaftliches.

Bekleidungsgegenstände aus älteren Sachen. Gar manches gibt es noch, namentlich in älteren Haushaltungen, aus dem sich bei einigermaßen Geschick hübsche Kleider, Mäntel, Kinderkleider usw. anfertigen lassen. Aus Samtportieren, die ich mir auffärben ließ, habe ich mir ein sehr schönes Winter-

Jackenkleid gearbeitet. Die mit Stiderei verlehene Leile mußten abfallen, aber aus vier Schals und zwei Überwürfen konnte ich ein ganz modernes Jackenkleid herauscheiden, und es blieb noch so viel Stoff übrig, daß ich, mit etwas passender Seide, eine Bluse daraus fertigen konnte. Restchen von bunter Strickwolle und Kunstseide verwendete ich, um ein wenig Stiderei anzubringen. Als Futter für die Jacke nahm ich einen alten seidnen Unterrock, den ich durch einen andern ersetzte, aus einer Schlüpffhose als Oberteil und der Stiderei der Portieren als Garnitur. Ich trennte von dem Beinkleid die Beinnähte auf, nahm den weiteren oberen Teil nach unten und nähte nun die aufgetrennten Teile so aneinander, daß ich einen Rock erhielt. Aus solchen Samtportieren kann man auch hübsche Mädchenkleider, Mädchenmäntel und Anzüge für kleine Knaben anfertigen. Um einen warmen Überwurf zu erhalten, wenn man morgens in die ungeheizten Zimmer muß oder in schlecht erwärmten Zimmern sitzend arbeitet, kann man eine weiche Wolldecke, auch Halbwohle, gut verwenden. Man schneidet diese Überziehjacke in Kimonoform mit weiten Ärmeln, legt einen Gürtel, der vorn durchgeschlungen wird, um die Taille, setzt einen Kragen in den Halsausschnitt, und in wenigen Stunden ist das überaus nützliche Kleidungsstück fertig. Natürlich kann man es auch einfärben und mit etwas Spitzen oder Stiderei verzieren. Die kurzhaarigen Samttischdecken, deren Gewebe ähnlich dem Manchesterjamt ist, geben haltbare und hübsche Knabenhosen, wenn man sie dunkelblau oder dunkelbraun einfärbt. Cretonnegardinen geben Unterröcke, Hauschürzen usw. So gibt es noch gar vieles, aus dem mit einigem guten Willen und etwas Geschick manche hübsche und dazu billige Kleidungsgegenstände angefertigt werden können.

Bürgerlicher Küchenzettel.

Montag: Brünkernsuppe, Krautwickel mit Salzkartoffeln.

Dienstag: Braune Mehlsuppe, Schellfisch mit Zitronenbeiguß*) und Salzkartoffeln.

Mittwoch: Erbsuppe, Haferflocken-Plinsen mit Apfelmus.

Donnerstag: Schöpfensfleisch mit Kohlrüben und Kartoffelstücken.

Freitag: Weiße Bohnen mit Speck.

Sonnabend: Kartoffelmus mit geräucherten Heringaen.

Sonntag: Pilzsuppe, Sauerbraten mit Kartoffelmehlkloßen**), Backpflaumen.

*) Zitronenbeiguß kann man zu gekochtem und gebadem Seefisch reichen; er schmeckt pikant und gut. Man läßt zwei gehäufte Eßlöffel Mehl in reichlich Margarine dämpfen, aber ja nicht bräunen, dann gießt man unter beständigem Rühren soviel kochendes Wasser ($\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Liter) zu, daß man einen glatten, dicklichen Beiguß bekommt; diesen läßt man aufkochen, tut einen Teelöffel Salz, den ausgepreßten Saft einer Zitrone und ein wenig abgeriebene Schale und möglichst noch ein Flöckchen frische Butter daran. Diese Menge genügt für zwei Pfund Fisch. — Mit wenig Fett kann man den Beiguß herstellen, wenn man das in wenig kaltem Wasser glatt gerührte Mehl in kochendes Wasser quirrt, aufkochen läßt, ein Flöckchen Butter oder Margarine und Zitrone nach Geschmack zufügt.

**) Kartoffelmehl- oder Stärkemehlkloße ohne Eier. Diese Kloße schmecken trotz ihrer einfachen Zutaten ausgezeichnet zu Braten mit fettem Beiguß. Für die jetzigen Zeiten sind sie noch besonders zu empfehlen, weil man kein Ei dazu braucht. Ungefähr 20 mittelgroße, tags vorher gekochte und geschälte Kartoffeln reibt man in eine Schüssel, streut 300 Gramm (6 volle Eßlöffel) Kartoffelmehl und 1 Eßlöffel Salz darüber und gießt nun, während man den Teig mit dem Holzlöffel rührt, reichlich $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser zu. Dann knetet man den Teig noch mit den Händen durch, daß er glatt und geschmeidig wird und formt Kloße daraus. In die Mitte eines jeden Kloßes füllt man einige fett geröstete Semmelwürfel. Der Teig zu diesen Kloßen hat ziemlich dieselbe Beschaffenheit, wie der zu den sogenannten Mehlkloßen, die auch hauptsächlich aus gekochten Kartoffeln bestehen, nur etwas feuchter ist er. Die fertig geformten Kloße tut man in einen Topf mit stark kochendem Salzwasser, läßt sie recht schnell zum Aufkochen kommen und sie dann noch langsam im offenen Topf zehn Minuten weiter kochen; danach richtet man sie gleich an. — Aus dieser Menge bekommt man ungefähr 12 Kloße.

2.
ge
wir
licher
Kling
allzu
einst
Wen
wär
ficher
ande
ferer
Sie
trete
dazu