

**Medig** gewordenes, farbiges Schuhwerk, das durch die Benutzung unansehnlich geworden ist, und bei dem alles Einreiben mit Benzin usw. nichts mehr hilft, läßt sich noch gut verwenden indem man die Stiefel schwarz färbt, und zwar kann man das Färben leicht selbst vornehmen. Man befreit das Leder zunächst durch Benzin oder Terpentin von allen fettigen Substanzen, zieht die Stiefel dann über Leisten (wenn diese nicht vorhanden sind, genügt auch festes Ausstopfen mit Papier) und läßt sie gut trocknen. Mit einem Pinsel oder einer alten Zahnbürste überzieht man sie dann mit Leder-schwärze, die man beim Sattler oder Schuhmacher erhält und wiederholt dies, nachdem die Stiefel gut getrocknet sind und das einmalige Auftragen der Schwärze nicht genügt haben sollte. Zuletzt reibe man sie mit Ledercreme ein.

### Bürgerlicher Küchenzettel.

- Montag, 1. Februar:** Apfelsuppe, Königsberger Klops mit Salzkartoffeln.  
**Dienstag, 2. Februar:** Kartoffelsuppe, Makkaroni mit Schinken und Parmesankäse.  
**Mittwoch, 3. Februar:** Blumenkohlsuppe, Hefenplinsen mit Apfelmus.  
**Donnerstag, 4. Februar:** Schweinebraten mit Salzkartoffeln und Krautsalat.  
**Freitag, 5. Februar:** Griesuppe, gebackener Schellfisch mit Kartoffelsalat.  
**Sonabend, 6. Februar:** Rindfleisch mit Gräupchen.  
**Sonntag, 7. Februar:** Sagosuppe mit Wein, Schöpfenbraten mit grünen Röhren, Selleriesalat\*), Preiselbeerspeise\*\*).

\*) Selleriesalat soll man im Winter, wenn man keinen grünen Salat bekommen kann, möglichst oft zubereiten; er ist erfrischend, gesund und außerdem verhältnismäßig billig, ein großer Kopf Sellerie gibt schon ein ganz schönes Gericht Salat. Man wäscht die Knolle gründlich, am besten mit einer Bürste, schabt dann die braune Schale ab, schneidet den Kopf in Viertel und diese wieder in dünne Scheibchen und setzt sie mit soviel Wasser, daß es darüber steht, ein paar Eßlöffel Essig, einem Teelöffel Salz, ebensoviel Zucker und einer Prise Pfeffer auf den Ofen und läßt den Sellerie mindestens eine Stunde lang kochen, so daß er sich weich schiebt. Den weichgekochten Sellerie schüttet man mit der Brühe, die durch den Saft sämig geworden ist, in eine Schüssel, läßt ihn erkalten und träufelt dann noch etwas Del obenauf; wenn es nötig ist, fügt man auch noch etwas Essig zu.

\*\*\*) Preiselbeerspeise. Diese einfache Speise hat den Vorzug, daß man sie in wenigen Minuten herstellen kann und zwar mit solchen Zutaten, die man meist zur Hand hat. Man braucht vier Eiweiß, vier gehäufte Eßlöffel eingemachte Preiselbeeren und ebensoviel klaren Zucker; diese Zutaten tut man in eine tiefe Schüssel, und schlägt sie mit dem Schneeschläger, bis sie zu einem schönen, rosaen

und ganz steifen Schaum geworden sind; das dauert zehn bis fünfzehn Minuten. Man schlägt diesen Schaum möglichst kurz vor dem Anrichten; aber an einem kalten Ort hält er sich auch gut eine Stunde lang steif. Man richtet ihn auf einem Teller bergartig an oder füllt ihn in eine Glasschale und gibt Waffeln dazu. Will man die Speise gediegener haben, so kann man aus den vier Eibottern eine Creme dazu bereiten. Man läßt ein knappes halbes Liter Milch mit zwei Eßlöffeln Zucker und wenn möglich, etwas Vanille zum Kochen kommen. Unterdes verquirlt man die Dotter und vier Teelöffel Maismehl mit etwas kalter Milch, quirlt das in die kochende Milch und läßt alles zusammen unter beständigem Rühren ein paar Mal aufkochen. Dann nimmt man die Creme vom Ofen weg und rührt sie noch eine Weile weiter, bis sie etwas ausgekühlt ist. Vollständig erkaltet, tut man sie in eine Glasschale und füllt obenauf den Preiselbeerschaum, den man natürlich erst nach der Creme zubereitet.

**Schwarzwurzelgemüse.** Schwarzwurzeln werden verhältnismäßig wenig in unserer Küche verwendet und sie geben doch ein feines Gemüse, das dem Spargel ganz ähnlich schmeckt, dabei aber viel billiger ist. Man bekommt die Schwarzwurzeln den ganzen Winter durch bis zum zeitigen Frühjahr, wenn nur wenig anderes frisches Gemüse noch zu haben ist, schon deshalb sollte man sie öfter zubereiten. Das Putzen ist zwar etwas mühsam, doch die Mühe lohnt sich. Zuerst wäscht man die Schwarzwurzeln gründlich; dann schabt man alles Schwarze rein ab und legt dabei jede geschabte Wurzel sofort in einen Topf mit lauem Wasser, in das man einen Eßlöffel Mehl und etwas Essig gerührt hat. Auf diese Weise bleiben die Wurzeln schön weiß; wenn man sie beim Putzen nicht in solches Wasser legen würde, würden sie ganz braun werden. Die geputzten Wurzeln schneidet man dann in halbfingerlange Stückchen, wäscht sie noch einmal, tut sie dann in einen Topf mit kochendem Wasser, fügt etwas Butter und Salz zu und läßt das Gemüse  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde kochen, bis es weich ist. Dann schwingt man zwei Eßlöffel Mehl in Butter gelblich, füllt von dem Wasser, in dem die Schwarzwurzeln kochen, soviel auf, daß man eine sämige Sauce bekommt, tut die Wurzeln in die fertige Sauce und läßt sie darin noch eine Weile durchziehen, ehe man sie anrichtet. Das Mehl ist für ein Bündel Schwarzwurzeln, meist ein Pfund ungefähr, berechnet. Das Bündel kostet gewöhnlich 30 bis 35 Pfennige.

### Humoristisches.

**Hausfrau:** „Hier Minna, haben Sie ein Theaterbillet und zwanzig Pfennig; Sie können sich heute abend in die Straßenbahn setzen und sich die „Jungfrau von Orleans“ ansehen.“  
**Minna:** „Ach Gott, Madam, wie soll ich wissen, in welche Straßenbahn die sitzt!“