

Lopfnand verstopft und daher die dem Erdrath nötige Luft am Zutritt hindert.  
**Bündelchen**, der widerstandsfähig gegen Witterungs- einflüsse sein soll, legt man eine halbe Stunde in eine Lösung von gutem Zinkchlorid und läßt ihn hierauf halb trocken werden. Alsdann kommt er eine Stunde lang in warme Eichenrindeabschwemmung. Danach wird er vollständig getrocknet und kräftig mit einem in Öl geriebenen Lappen abgerieben.  
**Gips** erhält bei langsamem Festwerden eine größere Härte, wenn man ihn ausknetet mit Wasser mit dünner Leime- oder Dextrinlösung anmacht.  
**Glänzende Rockkragen** reinigt man, indem man sie mit einem in Salzwasser oder Essig getauchten Tuch gründlich abreibt.

**Die gute Laune des Gatten** ist für die Hausfrau ein Betender, daß ihm das Essen geschmeckt hat. Es war ihr aber auch alles gelungen. Die wenigen Tropfen Maggi's Würze, mit denen sie die Suppe und Soße kurz vor dem Anrichten versetzt, hatten Wunder gewirkt.

**Humoristisches**  
 Man sprach von einem schonen, achtzehnjährigen Mädchen, das einen fünfzigjährigen, reichen Mann geheiratet hatte, und bedauerte sie. „Bedauert sie nicht“, sagte der Mann, „weil sie bald den fünfzigjährigen Mann heiraten wird.“

**Die rote Nelke**  
 Nach Tafelgeschichten erzählt von Wilhelm Herberich. Will hatte gestern Abend im Stadtpark ihren Schatz getroffen.  
 Es lag sich nach durchschlichem Tag wunderbar in dem Mondrausch, der Paragelbütern, jasmindlich und märchenhaft mit feinerem Hauch durch den Duft und warmen Hans gab ihr viele liebe Worte und am Ende einen Kuß, der noch weit mehr zu sagen verstand.  
 „Du hast recht er ich eine rote Nelke.“  
 „Heute stand diese Blume vor mir auf dem Schreibtisch, während sie die Honorare für die Mitarbeiter des Zeitschriftensatzes herausgab, bei dem sie tätig war.“  
 „August Meier — Das gelbe Krokodil — 300.000 Pf.“  
 „Sie las, nicht der roten Nelke zu, schrieb die Adresse, nahm die rote Nelke einen Augenblick und sog ihren Duft ein, schrieb die Summe und fuhr mit der anderen Hand leise über die rote Nelke hin, schrieb den Betrag auf den Postanweisungsschritt und fügte die rote Nelke.“  
 „Dann verstand sie ganz in Erinnerungen.“

**Wenn die Väter fallen**  
 Und rings die bleich entfarbte Welt  
 In anachistvoller Abschiedsstille,  
 Als ob in jedem Blatt, das fällt,  
 Sich stumm ein selb' Kos erfülle.  
 Wenn die Heuschnee vom Berge, Täler und Wiesen  
 brauen, wenn die Wolkenschwärme am Himmel dahinjagen, das  
 bunte Raub in tausend Farben leuchtet, dann — schreiet der  
 Herbst über die Laube. Die Pracht des Sommers blüht  
 noch einmal im Verblühen, ehe sie in Nacht, Tod und Ver-  
 derben sinkt. Die frohlichen Lieber, die vordem erklingen,  
 sind beinahe verstummt. Nur die Spägen auf den Dächern  
 schwagen von ihren Sommererlebnissen, und die Stare er-  
 zählen sich eilig von der bevorstehenden Winterreise. Auf  
 der Wiege weidet eine Schafherde, dort räkelt sich Gänse im  
 goldenen Sonnenchein. Wunt sind schon die Wälder, und  
 mein Fuß geht über rauhlediges Laub. Dort fällt eben ein  
 kleines gelbes Hornblatt zur Erde, leise taumelt es her-  
 nieder. Ein nach dem andern! . . .

**Für die Küche**  
**Spinatzerkuchen mit Käsetunke.** Aus vier  
 Eiern, 125 Gramm Mehl, 1/2 Liter Milch, etwas Salz wird  
 ein glatter Eierkuchen angequillt, aus dem man vier  
 Eierkuchen backt. Vorher hat man Spinat gewaschen, gewiegt  
 und mit etwas Milch, Butter, Semmelkrumen durchgeschmeuert.  
 Auf jeden gekochten Eierkuchen streicht man eine Schicht  
 Spinat, der vierte Eierkuchen bleibt unberührt und kommt  
 als Deckel auf den dritten bestreuten Eierkuchen. Inzwischen  
 wird die Käsetunke bereitet. Eine helle Mehlschwitze ver-  
 löcht man mit saurer Sahne zu leichter Bindung und rührt  
 100 Gramm geriebenen deutschen Käse hinein, jedoch  
 eine cremartige Tunke entsteht. Sie wird mit Salz und  
 Pfeffer abgeschmeckt und über die Spinatzerkuchen gegossen.  
**Cherkercremepflaumen.** Von 1/4 Pfund Mehl,  
 1/4 Pfund geriebenen Gelber oder Parmesan, Salz, Pfeffer  
 und dem nötigen Wasser wird ein glatter Teig gemacht, von  
 dem man ganz kleine Dvale ausrollt, die man mit einem in  
 Wasser getauchten Pinsel befeuchtet und hellgelb backt. Dann  
 klebt man sie zwei und zwei mit folgender Creme zusammen:  
 1 Eiweiß, 2-3 Eßlöffel Rahm, Salz, Pfeffer, 20 Gramm  
 Butter und 20 Gramm feingeriebenen Scherker zu einer dicken  
 Creme gerührt und zwischen die Pfäuschen gestrichen. Kalt  
 zur Käsefülle.  
**Die gute Laune des Gatten** ist für die Haus-  
 frau ein Betender, daß ihm das Essen geschmeckt hat.  
 Es war ihr aber auch alles gelungen. Die wenigen Tropfen  
 Maggi's Würze, mit denen sie die Suppe und Soße kurz  
 vor dem Anrichten versetzt, hatten Wunder gewirkt.

**Leichenverbrennung zur Wässerigkeit.**  
 In Selemarken ist unlängst die Leichenverbrennung eingeführt worden. Der Grund ist des-  
 halb von besonderer Bedeutung, weil das Grab mehr als  
 tausend Meter über dem Meerespiegel liegt, mitten in  
 hochgelegenen des westlichen Norwegen. Bisher wurden  
 die Leichen in hohlen Steinbauten beigesetzt, die über  
 derartige Gräber ausnahmslos in flachen Küstengegenden  
 gefunden und nie im Gebirge. Aus der Ausgrabung ergab  
 sich, daß die Leiche, die angehend mit einem Mantel be-  
 deckt worden war, vor der Beerdigung verbrannt wurde.  
 Das Grab liegt in einer einsamen Gegend, weit von jeder  
 Niederlassung aus freier Zeit. Sachverständige sind der  
 Ansicht, daß der Anführer, um den es sich da zu handeln  
 scheint, auf der Jagd im Hochgebirge sein Leben einbüßte  
 und daß seine Gefolgsleute die Leiche gleich an Ort und  
 Stelle verbrannten und hierauf der Erde überantworteten.

**Das Alter untes Papiers.**  
 Bekanntlich wurde das Papier, eine chinesische Erfin-  
 dung, von den Kreuzfahrern nach Europa gebracht. Von  
 1190 ab erscheint es in Deutschland. Der schwedische For-  
 schungsreisende Spen Sedin, der auf seiner großen Reise  
 in Zentralasien 6500 Meilen zurückgelegt hat, fand in dem  
 Sande der Wüste Gobi chinesisches Papier, das ungefähr  
 aus der Zeit von 250 n. Chr. stammt. Auf dem nördlichen  
 Ufer des Lop-Nor-Sees entdeckte er die Ruinen einer Stadt,  
 und dort konnte er eine beträchtliche Anzahl von chinesi-  
 schen Handschriften, die etwa 1700 Jahre alt sind, nach  
 den chinesischen Quellen, die immer verächtlich sind, wenn es  
 sich um chronologische Fragen handelt, würde die Fabrikation  
 des Papiers in China bis auf das dritte Jahrhundert nach  
 Christus zurückgehen.

**Allerlei**  
**Blamengrübe im Winter.** Daß man Ende No-  
 vember Winterrübe, Kürbis, oder Winterkürbis  
 in mit etwas Kochsalz durchsetztes Wasser stellt, um den  
 Winternachschweiß mit herrlich blühenden Zweigen zu versich-  
 nen, ist in vielen Haushaltungen schon längst zu einer Ge-  
 wohnheit geworden. Weniger bekannt aber dürfte sein, daß  
 man sich auch während der Wintermonate an dem Duft  
 aller Arten von Blumenweibern erfreuen kann, wenn man  
 sie in Gefäße legt, die mit Moos gefüllt sind,  
 dem man zur Verhinderung von Fäulnis einige Zwiebeln,  
 Solzfische beifügt. Das Moos ist dauernd feucht zu erhalten,  
 darf aber nicht zu viel Wasser bekommen. Sobald die im  
 Moose fest verbodt liegenden Zweige zu treiben beginnen,  
 bestreut man die ganze Moosfläche mit Pfefferkörnern,  
 die leicht aufsteht. Wenn dann durch das festliche Grün der  
 Köpfe die Hyazinthen, Narzissen und Tulpen ihre garben-  
 ähnlichen Drängen, so wird jedem Blumenfreund das Herz  
 aufgehen über dies vorzügliche Frühlingswunder.

**Praktische Winke**  
**Beim Umtopfen der Zimmerpflanzen** ist es  
 sehr wichtig, daß man die Erde erst dann wieder verwendet,  
 nachdem man sie innen und außen gründlich gereinigt und  
 ausgetrocknet hat. Gefeßt, so vernichtet die  
 Feuchtigkeit Schimmelpilze, die den Wurzeln so schädlich  
 wird. Außen sehr oft Moos an, das die Poren der  
 Erde verstopft und hierauf der Erde überantworteten.



**Der große Mann geht seiner Zeit voraus,**  
**er Kluge geht mit ihr auf allen Wegen,**  
**Der Schalkkopf beutet sie gehörig aus,**  
**Der Dummkopf stellt sich ihr entgegen.**  
**Wenn die Väter fallen**  
 und rings die bleich entfarbte Welt  
 In anachistvoller Abschiedsstille,  
 Als ob in jedem Blatt, das fällt,  
 Sich stumm ein selb' Kos erfülle.

**Der Pferdieb**  
 Eine heitere Geschichte von Otto Anthes  
 Als die Franzosen nach der Schlacht bei Jena Iphig-  
 enie überbrachten, kam ein Kruppenteil unter dem Mar-  
 schall Soult auch nach Sondershausen. Der Fürst von  
 Sondershausen gehörte dem Rheinbund an. Aber er hätte  
 auch sonst, wenn er nicht des Kaisers Verbündeter gewesen  
 wäre, nicht gut anders handeln können, als er es tat: daß  
 er den Marschall auf seinem Schloß mit allen Ehren empfing  
 und zwei Tage lang aufs beste bewirtete. Der Marschall  
 ließ sich das gern gefallen, gab aber dennoch, als er bereit  
 und entfern lieh.  
 D Mondrausch, Ruß und rote Nellen  
 Wie macht ihr Dichterträume welken!