

in der See würde Wunder bei Ihrem Zustand wirken.“
Jener schüttelt schwermütig das olympische Haupt.

„Sprechen Sie nicht davon, lieber Doktor — wie könnte ich an so etwas denken? Da Sie mir sagen, daß meine Frau ins Gebirge muß, so —“

„Ach, Ihre Frau Gemahlin würde das Opfer gern um Ihrer Gesundheit willen bringen. Doch — Sie entschuldigen mich jetzt wohl — meine Patienten warten. Also einmal — überlegen Sie sich meinen Vorschlag.“

Abends beim Geheimrat B. kommt natürlich in kurzem das ReisetHEMA aufs Tapet. Der Privatier S. geht wie alljährlich nach Karlsbad, um über die reichlichen Burgunderkationen, die er sich künftigen Winter wieder zu schenken beabsichtigt, sein Gewissen zu beruhigen; der Schauspielere M., der gefeierte Darsteller des Egmont und vieler anderer Heldenrollen, will in Marienbad die in bedrohlichem Maße sich vermindemde Schlantheit seiner Taille zurückzugewinnen versuchen; eine mit drei Töchtern gesegnete regierungsrätliche Familie plant einen Aufenthalt in dem Verlobungsbade K. in Thüringen usw.

„Und Sie — Sie reisen also nach Stodsborg?“ wendet man sich an unsere Freunde.

„Wer hat Ihnen denn das gesagt?“ fragt der Direktor verwundert.

„Nun, ich dachte, Ihre Frau Gemahlin hätte es der Frau Baurat H. kürzlich erzählt. — Ist es nicht so, verehrteste Mätin?“

Die Angeredete flucht.

„Von der Frau Direktor soll ich es haben? Nein, Sie irren — unser lieber Direktor hat es meinem Manne mitgeteilt, vor mehreren Wochen schon!“

„So, so!“

Der Direktor sah unwillkürlich seine Frau an, und diese ihn. Wie ihre Blicke einander begegnen, erröten beide. Dann äußert die Direktorin schnell gefaßt: „Auch das wird vermutlich nicht stimmen. Unser Sanitätsrat hat meinem Manne den Aufenthalt in Stodsborg dringend verordnet, und von ihm werden die Herrschaften wohl die Nachricht haben. Mein Mann wollte im Gegenteil durchaus meinwillen ins Gebirge, aber wie gesagt, da das Baden in der See für ihn von so einschneidender Wichtigkeit ist, so habe ich dies Opfer natürlich nicht angenommen.“

Ihr Gatte bewegt zustimmend das Haupt. Er ist im Grunde des Herzens seiner Frau aufrichtig dankbar, daß sie sich den billigen Triumph versagt, ihn wegen seiner vorzeitigen Verkündigung der dänischen Reise zu interpellieren. Denn er hat tatsächlich vor vier Wochen bereits zu verschiedenen Bekannten davon gesprochen. Sie ist doch eine liebe Frau, und zur Belohnung für diese Diskretion ihrerseits will er ihr großmütig die teure Reise schenken.

„Nun, gleichviel, von wem wir's wissen,“ wirft einer aus der Gesellschaft ein. „Jedenfalls hat es mit der Sache seine Richtigkeit. — Wann reisen, Sie denn, mein werter Herr Direktor?“

„Ueber vierzehn Tage — denke ich. Dann werde ich hoffentlich meine Geschäfte so weit abgewickelt haben.“

Noch eine Weile derht sich die Unterhaltung um den nämlichen Gegenstand, dann geht man zu anderem über. Der Herr Direktor aber kann es kaum erwarten, daß er mit seiner Frau wieder zu Hause ist. Es drängt ihn, aller Unklarheit ein Ende zu machen.

In seinen vier Wänden angelangt, ist denn auch das erste, was er sagt, indem er den Arm zärtlich um seine Frau legt: „Nun, wie ist's — bist du mit deinen Vorbereitungen bald fertig?“

„Mit welcher Vorbereitung forscht sie mit gut gespielmtem Erstaunen.“

„Ach, du weißt ja, denn es geht doch nun einmal nicht anders — wir müssen reisen — wir würden uns ja sonst lächerlich machen.“

„Ja, es geht nicht anders,“ erwidert sie voller Ueberzeugung, „wir müssen reisen!“

Haus und Hof.

Der Klipp-, Stock- und Salzfisch.

nb. Eine reichliche Menge Zubereitungsarten gibt es für diesen nahrhaften Fisch, dessen Einführung in die Küche der deutschen Hausfrauen immer noch nicht

in dem Maßstabe vor sich geht, wie dieses wertvolle Nahrungsmittel verdient.

Um allem Vorurteil entgegenzutreten, sei erwähnt, daß der Salzfisch eingesalzener Kabeljau ist, daß seine Benennung Klippfisch ist, wenn gesalzener Kabeljau getrocknet wird, daß Stockfisch lufttrocken gemachter ungesalzener Kabeljau ist.

Der unangenehme Fischgeruch des Stockfisches verschwindet schnell, wenn man in das Einweichwasser einige Stücke frisch ausgeglühte Holzohle legt.

Gewiß, das Einweichen des Klippfisches ist zeitraubend, aber es gibt im Handel auch fertig vorbereiteten Fisch, der nur noch der üblichen Zubereitung bedarf.

Vor allen Dingen ist streng darauf zu achten, daß Klipp-, Stock- und Salzfisch niemals kochen darf, sondern nur ziehen. Man kann diese Fischarten entweder in kaltem, weichem Wasser ansetzen, langsam erhitzen und so etwa zwei Stunden stehen lassen oder aber den Fisch in brausend kochendes Wasser legen, sofort an mäßig warme Stelle setzen und dort noch 10 Minuten ziehen lassen.

Alle Beigüsse, wie sie zu Schellfisch und Kabeljau üblich sind, eignen sich auch zu diesen Fischarten.

Junge Erbsen, Erbsen mit Möhren, Sauerkraut, grüne Klöße, das alles sind Beispeisen zu Klippfisch, die als gut erprobt sind.

Fischbratlinge und Fischpuddings lassen sich aus Klippfischresten herstellen, auch kalte Beigüsse dienen zur Resteverwertung. Fischkarbonaden aus Salzfischen hergestellt, sind sowohl kalt wie auch warm eine äußerst angenehme Beispeise zu Kartoffelsalat oder Kartoffelschnitz. Nicht kalt und ablehnend stelle man sich gegen das für viele Gegenden noch unbekanntes Nahrungsmittel, eine Probe in der einen oder anderen Zubereitung sollte jede Hausfrau machen. Wie alle anderen Gerichte, so sind auch diese Sache des Geschmades; das für den eigenen Haushalt Zusagende herauszufinden, kann nur durch Erprobung erzielt werden.

Selbsterstellung von Englisch Pflaster.

nb. Englisch Pflaster kann man auf einfache Art selbst bereiten. Man gießt auf 10 g Hausenblase, die man in ziemlich kleine Stücke geschnitten hat, ein Vorkügelglas voll Wasser. Nach dem Erweichen der Hausenblase fügt man etwas Wasser hinzu und kocht die Masse, nötigenfalls zwei- bis dreimal, eine geringe Menge Wasser zufügend, gut durch, um sie mittels Pinsels auf rosafarbenen oder weißen Taffet zu streichen. Ist der erste Aufstrich vollständig trocken, dann wird das Bestreichen wiederholt. Zum Schluß bestreiche man die Rückseite des Taffet mit Benzoeintur.

Bei Geschwülsten.

nb. Ein vorzügliches Mittel bei Geschwülsten und bei Zahmheiten, die mit Anschwellungen verbunden sind, ist das Ueberschlagen der kranken Teile mit angebrühten oder gekochten Heublumen. Will man gleichzeitig auch etwas desinfizierend wirken, so kann man den Heublumen noch etwas Kreolin zusetzen. 1—2 Kaffeelöffel auf einen Kübel. — Das Ueberschlagen macht zwar etwas Mühe, da der Umschlag gewechselt werden muß, sobald er kalt zu werden beginnt.

Gewicht der Kälber und Fohlen bei der Geburt.

bn. Man berechnet, daß Kälber bei der Geburt höchstens den dreizehnten Teil des Körpergewichtes des Muttertieres erreichen dürfen. Wenn z. B. ein Kalb 1 Zentner wiegt, so müßte die Kuh ein Gewicht von 12 Zentnern haben.

Bei Fohlen soll das Gewicht den vierzehnten Teil Körpergewichtes der Stute betragen.

Unzu große Kälber oder Fohlen können bei der Geburt das Leben der Kühe oder Stuten in hohem Grade bedrohen.

Als die Ursachen allzugroßer Kälber oder Fohlen werden bezeichnet: 1. Zu lange Trächtigkeit über die Zeit. 2. Mangel an Bewegung der trächtigen Tiere. 3. Soll auch eine zu große Jugend der Stiere oder Hengste eine Rolle spielen.