

**Lieblingstiere im Haushalt.**

Nachdruck verboten.

Ich machte heute morgen meinem alten Rechtsfreunde einen Besuch auf seinem Bureau, um meine Unterschrift unter einem Document von ihm beglaubigen zu lassen, und fand den sonst jovialen Mann verdrießlich und wortfarg. Eine solche Stimmung mußte mich — eben um ihrer Seltenheit willen — befremden, ja beunruhigen. Denn den heitern gleichmütigen Sinn des wackern Freundes konnte nur ein schwerer Verdruß, eine bittere Kränkung oder dem ähnliches so selten verstoßt haben, und meine Freundesempfindung trieb mich dies zu erforschen, um womöglich den Kummer lindern, den Verdruß abschwächen zu helfen. War es doch nicht das erste Mal, daß mein Zuspruch die Wolken auf der Stirn des Freundes zerstreute!

Wie nun der treffliche alte Konsulent mir das Papier mit einer stummen Verbeugung zurückgab, resolvierte ich mich kurz und sagte: „So! Nun haben Sie mir geholfen, bester Freund, jetzt lassen Sie sich von mir helfen.“

„Helfen? Wobei? Wovon?“ sprach er mit einer Art zerstreuten Lächelns, das ich nur zu wohl kannte.

„Von Ihrer bösen Laune! — Denn so härbeißig-schweigend pflegen Sie sonst eine Dame, zumal eine alte vertraute Freundin, nicht abzufertigen. Darin kenne ich Sie zu gut und zu lange! — Also kurz — Sie haben einen Verdruß gehabt?“

„Das habe ich!“

„Amtlich?“

„Wie man's nimmt! Was mich heute gelegentlich einer Amtsfunktion verstimmt, hat mir oft schon außerordentlich schweren Argers bereitet. Sie sehen, der Verdruß ist nicht von heute, vielmehr dauerhafter Natur, und so werden auch die lebenswürdigen Beschwichtigungsversuche, mit denen Sie (ich sehe es Ihnen an den Augen an!) wieder einmal umgehen, ihren Zweck verfehlen.“

„Das sollte mir leid thun. Dennoch will ich's daraufhin wagen. Sagen Sie mir nun zunächst, von wem Ihnen der Verdruß bereitet wurde!“

Der alte Konsulent blickte mich aus spöttisch zusammengekniffenen Augen ein wenig seitwärts an, und ein sarkastisches Lächeln überflog sein gutes, tief durchfurchtes Gesicht, als er mit einer kleinen Verbeugung antwortete:

„Von einer Ihrer lebenswürdigen Mitschwestern!“

„Absehnlich! Wie konnte sie das nur thun?“

„Nun, die Wahrheit zu sagen, hat sie dabei an mich wohl kaum gedacht, und es ist, genau genommen, eine Thorheit, daß ich mir die Sache zu Herzen nehme. Aber was will man machen? Wir Juristen, so sehr uns unser Beruf nach der Meinung des Publikums „verteufelt“, bleiben doch immer sozusagen auch Menschen. Ich wenigstens fühle mich menschlich empört, wenn ich sehen muß, wie weibliche Charakterchwäche sich „unter das Tier“ erniedrigt und in dieser Position grausam und gewissenlos handelt!“

„Aber, lieber Freund,“ warf ich indigniert ein, „welche entsehrliche Ausdrücke! Unter das Tier erniedrigt! — und eine Frau! Man vermag dem kaum nachzudenken. Sie sprechen in abscheulichen Rätselfeln!“

„So will ich mich klarer ausdrücken, kann es aber kaum weniger hart. Denn wie wollen Sie das anders nennen, meine verehrte Freundin, wenn eine Frau sich und ihr Haus unter die Tyrannei eines Hundes, einer nichtswürdigen, überfütterten, launenhaften Bestie stellt, im Dienst desselben sich jeder Willensfreiheit begiebt, in der ekelhaften Verhäuslichung der unförmlichen Kreatur nicht nur Sitte und Anstand und alles weibliche Feinempfinden verleugnet, sondern dieselbe Erniedrigung auch von ihrer Umgebung fordert, und eine Auflehnung gegen diese menschenunwürdige Zumutung mit einer Grausamkeit und Pflichtvergessenheit sondergleichen bestraft — wie wollen Sie, frage ich, das alles mit milderem Worten charakterisieren, als ich eben gethan habe?“

„In der That — ein solches Benehmen wäre unter allen Umständen abscheulich! Aber es gehört wohl, in dieser Häßlichkeit wenigstens, ins Gebiet der Dichtung?“

„Meinen Sie? Nun dann wäre mir der Argers, den Ihr Freundesauge von meinem Gesichte ablas, heute erspart geblieben; denn um einer Erzählung willen, auch wenn sie von den ärgsten weiblichen Thorheiten handelt, pflege ich mir die Galle nicht aufzuregen. Ein andres ist es mit attemmäßiger Wirklichkeit! — Sie haben die neulich verstorbene Rätin Menger gekannt, nicht wahr?“

„Nur par renommée, und dies war allerdings nicht schön. Sie galt wirklich für eine excentrische Hundennärrin —“

„Sie war es, und noch viel mehr als bisher bekannt geworden ist. Ich könnte Ihnen darüber wahrhaft unerhörte Details mitteilen. Doch für jetzt nur das Eine, was mich heute im innersten empört hat: in einem Codicill zu ihrem Testamente hat die unwürdige Person das arme junge Mädchen, dem sie für vieljährigen Slavedienst eine kleine Rente zugesagt und testamentarisch zugesichert hatte, dieses wohlverdienten Erbes wieder beraubt, weil dieselbe, wie es in der letztwilligen Verfügung lautet, es an „Dienstwilligkeit und Pflichttreue gegen die arme Zelmira vielfach habe fehlen lassen.“ Was sagen Sie dazu, liebe Freundin? Habe ich nun recht mit meiner Charakteristik solcher Handlungsweise?“

„Leider ja! Und es ist traurig, solches zugeben zu müssen! Wie kann nur eine sonst vernünftige Frau zu solcher Verirrung kommen? Man hört doch von Männern dergleichen nicht!“

„Nun, was das anbetrifft, so giebt es allerdings auch Hundennarren, ebenso wie es Hundennärrinnen giebt; im allgemeinen aber steht das Verhältnis so: der Mann, der sich Hunde hält, beispielsweise der Jäger, der Hirte, der Landmann, der Arbeiter, er zieht den Hund in harter Schule gleichsam zum verständnisvollen, treuen und streng gehorhamen

Genossen seines Berufes empor, und gönnt ihm infolgedessen eine wohlbegründete Zuneigung; die Frau oder das Mädchen, das einen Hund um sich duldet, an ihn in unvernünftiger Weise ihr Herz hängt, wird von demselben unzweifelhaft in seine gemeine tierische Sphäre herabgezogen, büßt an Würde, an äußerem Anstand, — bald auch an Willenskraft, ja an Verstand ein, verliert endlich unter fortwährendem hündischem Einfluß fast ihr moralisches Gefühl, und sinkt so, wie ich sagte, rettungslos unter das Tier herab! — Halten Sie sich auch einen Hund, verehrte Freundin? Wohl schwerlich!“

„Halten? Nein, nicht was man so nennt. Aber mein Felix, der nun auf die Universität geht, hat mir vor einigen Tagen einen kleinen allerliebsten King-Charles ins Haus gebracht — zur Gesellschaft in einsamen Stunden, wenn er fort sein würde!“

„Um Gotteswillen! Das fehlte noch, daß auch Sie — der vertrackte Junge! Daß ihn das Wetter! — ha! Eilen Sie, ohne eine Minute zu verlieren, nach Hause (meine Zeit zum Plaudern ist so wie, so zu Ende), hängen Sie dem detestablen Tier einen Stein um den Hals und ersäufen es im Stadtgraben, wo er am tiefsten ist! Nur so retten Sie sich vor unzweifelhafter Entwürdigung und sicherem Verstandesverlust! — Adieu!“

„Nur ein Wort: wird das arme junge Mädchen ihr Legat wirklich verlieren?“

Der treffliche Freund senkte sein buschiges Haupt ein wenig

und blickte mich, über die Brillengläser hinweg, einen Moment schweigend an; dann sprach er bedächtig: „Da Sie es sind, liebe Freundin, so will ich von sonstiger Gewohnheit abgehen und Ihnen, trotzdem Sie keine Interessentin an der Sache sind, meine Meinung von derselben sagen. Eine Zelmire, gegen die sich Fräulein Harter „undienstwillig und pflichtvergessen“ habe betragen können, wird im Umgangstriebe der verstorbenen Närrin, soweit derselbe aus zweibeinigen Wesen bestand, nicht aufzufinden sein; gegen die vierbeinige Zelmire hat aber das junge Mädchen weder „Pflichttreue noch Dienstwilligkeit“ zu üben, und so wird sich das Codicill als das Werk einer wirklichen Närrin und somit als rechtsungültig erweisen lassen — wie ich hoffe! — Und nun ist meine Zeit wirklich zu Ende!“

„Ich gehe schon,“ rief ich lachend und griff nach Schirm und Papierrolle. „Und ich danke Ihnen heute nicht bloß für Ihre Beglaubigung! Ich nehme mehr und Wertvolleres als das von hier mit hinweg!“

„Das hoffe ich! Adieu! — Krüger! den Terminskalender und die Alten Hartmann contra Fiscus!“

Als ich zur Thür hinausschlüpfte, war der seltsame Mann bereits tief in sein Altentüchlein versunken, und seine graue Mähne ragte struppig über den Rand des Altentüchleins, hinter dem er verborgen saß, in die Luft empor. Langsam ging ich meines Weges und klinkte eben die Pforte des kleinen Vorgartens auf, um in die Straße hinauszutreten, als ich jemand eilig hinter



Jagdfreuden.



etwas abtropfen und giebt sie mit einem Stück frischer Butter in eine irbene Kasserolle, fñgt etwas Citronenschale, 1 Prise Pfeffer hinzu, lñsst sie 4-5 Minuten dñmpfen und giebt nun krñftige Fleischbrñhe, 1 Petersilienstrñuþchen, 1 Eßlöffel voll geschwiztes Mehl hinzu und lñsst dies 10-12 Minuten kochen.

Weiße Champignon-Sauce. Von in Würfel geschnittenem Kalbfleisch, magerm rohen Schinken, Sellerie, Porree, Petersilienwurzeln, etwas weissem Pfeffer und Citronenschale kocht man eine krñftige helle Brñhe, giebt, sobald sie durchgeköcht ist, ein Glas Weiswein dazu, kocht sie nochmals damit durch, giebt kleine weiße Champignons, welche man in Butter weich dñmpfte - in Ermangelung von frischen Champignons kann man im eigenen Saft eingemachte benutzen - fñgt etwas in der Champignonbutter hellgeschwiztes Mehl hinzu und lñsst sie 15-20 Minuten in der Sauce ziehen, wonach man das Ganze mit Eidotter abzieht.

Braune Champignon-Sauce. Hierzu macht man eine braune Mehlschwitze, giebt krñftige Fleischbrñhe, 1-2 Prisen Pfeffer, 1 Schalotte, etwas Citronenschale und Salz, sowie 1/2-1/3 Liter kleine geschlossene Champignons, Moufferons oder zerschnittene Pilze hinzu, dñmpft sie in der Sauce weich und entfernt beim Anrichten die Schalotte und die Citronenschale und mischt noch 1 Stñckchen frische Butter und etwas Weiswein oder Madeira dazu.

Champignons, so lñsst man sie erst in Wasser einige Stunden weichen und kocht sie dann in der Sauce weich. Rezept: August 1881. Champignon-Salat. In Scheiben geschnittene Champignons werden in Butter oder feinem Öl weich gedñmpft, und nachdem sie erkalteten, mit Salz, Pfeffer, Essig und fein gehackten Krñutern zum Salat angemacht.

Champignons, so lñsst man sie erst in Wasser einige Stunden weichen und kocht sie dann in der Sauce weich. Rezept: August 1881.

Champignon-Salat. In Scheiben geschnittene Champignons werden in Butter oder feinem Öl weich gedñmpft, und nachdem sie erkalteten, mit Salz, Pfeffer, Essig und fein gehackten Krñutern zum Salat angemacht.

Champignon-Butter. Mit etwas Citronensaft und Butter dñmpft man 25 kleine Champignons oder Moufferons, worauf man sie recht fein hackt, mit 125 Gramm frischer Butter gut verrñhrt und die Masse durch ein Sieb streicht.

Champignon-Pulver. Das Champignon-Pulver ist als Würze für Suppen, Saucen, Fleischspeisen vielfach zu verwenden und kann man dasselbe aus verschiedenen Sorten Schwämmen herstellen (Steinpilze, Champignons, Moufferons, Pfefferlinge, Korallenpilze, Ziegenbärte), sie müssen aber nicht wurmfñchtig sein.

Moufferons einzumachen. Die sandigen Spizen der Stiele werden abgeschnitten, die Pilze mit wenig Wasser und viel Salz abgerieben, mit Wasser nachgespñt und in etwas feinstem Probengeröl oder Butter 12-15 Minuten auf schwachem Feuer gedñmpft, mit der Brñhe in geschwefelte Gläser gelegt, noch warm mit abgekochtem Essig übergossen und nachdem sie abkñhleten, werden sie mit Pergamentpapier überbunden und gut aufbewahrt.

einige Schalotten, weiße Pfefferkörner und Macisblñtte und ein Stück Ingwer aufkochen.

Moufferons zu trocknen. Die nicht gewaschenen Schwämme werden gut gepulvt, nebeneinander auf ein mit Papier belegtes Backblech gelegt und im Ofen bei gelinder Hitze vollständig getrocknet.

Gemüse von Pfefferlingen. In irdener Kasserolle macht man Butter heiß, legt, sobald diese zu steigen beginnt, die gut gepulvten, gewaschenen, in Stücke geschnittenen, abgekochten und von der Brñhe gesonderten Pilze hinein, fñgt etwas Pfeffer, eine feingeschnittene Zwiebel und etwas Salz hinzu, deckt die Kasserolle fest zu und dñmpft die Pilze gar, stñubt nun etwas Mehl darüber, fñgt etwas süßen Rahm hinzu, dñmpft sie noch 1-2 Minuten und richtet sie mit Petersilie bestreut an.

Croustaden von Pilzen. Aus gut verlesenen, gewaschenen, in kleine Stücke geschnittenen Pilzen (es können verschiedene Arten sein) bereitet man, wie zu den Pastetchen ein schmackhaftes Ragout, doch nimmt man helle Mehlschwitze, fñgt feingehackte Krñuter hinzu und zieht es mit einigen Eigelben ab.

Für den nachstehenden Inseratenteil übernimmt die Redaktion des „Bazar“ keine Verantwortlichkeit.

Der Insertionspreis beträgt M. 1,50 = 2 Fcs. = 1 sh. 6 d. = 1 fl. holl. = 1 fl. ö. w. pro Nonpareille-Zeile.

Anzeigen.

Aleinige Annoncen - Annahme Rudolf Mosse, Berlin S.W. und dessen Filialen.

Deutsches Dichterheim Monatl. 2 mal 16-24 Seiten. Preis: 5 Mark halbjährl. bringt Gedichte, ãsthet. literar. u. literarhist. Aufsätze, Biographien, Kritiken, Literatur- u. Kunstberichte etc. etc.

Schwarze Crefelder Seidenstoffe fast unverwñstlich, weil aus absolut unbeschwerter Seide hergestellt. direkt aus der Fabrik, also aus erster Hand, zu beziehen.

Griechische Weine 1 Kiste, 12 Flaschen in 12 vorzñglichen Sorten Claret, herb und süß, Flaschen und Kiste frei, versendet zu 19 Mark J. F. MENZER, Ritter des kgl. griechisch. Erlöser-Ordens Neckargemünd

200 echte verschiedene Briefmarken, z. B. Japan, Hawaii, Aegypten, Chile, Brasilien, Türkei, Australien, Ceylon, Argentinien, Victoria, Cap, Java etc. nur 1 Mark. Paul Siegert, Hamburg.

Lehrbücher der Handarbeit. Mit erläuternden Abbildungen. Herausgegeben von Emmy Heine. Bd. I-VI. - Preis (in Carton) M. 6.-

Fritz Borstell's Lesezirkel verbunden mit der Nicolaischen Buchhandlung in Berlin C. 2. Größtes deutsches Bücher-Leih-Institut von belletristischen und wissenschaftlichen Werken in deutscher, englischer, französischer und italienischer Sprache.

Jeder Briefmarken-Sammler lese das monatlich 2 mal erscheinende, mit wertvollen Marken-Grafiken, Facsimiles und farbigen Marken-Abbildungen ausgestattete illustrierte Briefmarken-Journal.

MERAN Klimatischer Curort im deutschen Südtirol (317-520 Meter), Bahnstation. Directe (Schlaf-) Waggons von Wien, München, Leipzig und Berlin.

An die geehrten Damen! WINTER 1887/88. Unsere Elsasser Specialitäten, sowie unsere in Consignation habenden Waaren, welche in jeder Familie für den tägl. Bedarf u. Ausstattung gebraucht werden.

Deutsche Lebensversicherungs-Gesellschaft a. G. Errichtet 1869. Potsdam. Errichtet 1869. Kapital-Versicherungen für den Todesfall sowie für eine bestimmte Lebensdauer.

W. SPINDLER Berlin C. Spindlersfeld bei Cöpenick. Färberei und Reinigung von Damen- und Herren-Garderoben, sowie von Möbelstoffen jeder Art.

