

gerechte Beleuchtung rückt. Auch der zweite Hauptroman dieser beliebten Familienzeitschrift, die Kriminalgeschichte „Die geheimnisvolle Budlige“, ist äußerst spannend aufgebaut und unterhaltend geschrieben. Die illustrierten Artikel über „Die Wunderwelt des Soldaten“ sind sehr belehrend und anregend abgefaßt. Köstlich ist die Humoreske „Sport“ und zeitgemäß „Wintervergnügen in Ostfriesland“. — Aus dem reichen Bilderschatz heben wir besonders hervor das anheimelnde „Monita“, das geheimnisvolle „Träume auf dem Schlachtfeld“, das frohe „Lustige Heimfahrt“ und die stimmungsvolle Landschaft „Im winterlichen Walde“.

Ein vielseitiger Künstler ist Professor Josef Huber (Feldkirch). Außer der Plastik gibt es auf dem Gebiete der Kunst kaum ein Feld, auf dem er sich nicht betätigt und auch Ehrenwertes oder gar Hervorragendes geleistet hat. In der Malerei ist Huber fast durchwegs ein monumentaler Stil eigen. Hier macht er sich alle Techniken und Arten dienstbar: Tafel- und Freskomalerei, Mosaik und Glasmalerei, Lithographie. Auch in der Architektur hat er sich mit anerkanntswerten Entwürfen wie mit ausgeführten Arbeiten versucht. Dazu kommt noch das kunstgewerbliche Gebiet, das Professor Huber mit Liebe pflegt. Große Verdienste hat er sich als Vorstandsmitglied der „Deutschen Gesellschaft für christliche Kunst“, besonders auch als Arrangeur ihrer Abteilung auf Ausstellungen, endlich durch sein tätiges Interesse für die Ausbildung studierender christlicher Künstler erworben. Bekanntlich wurde Professor Huber im vergangenen Jahre von der preussischen Regierung in ehrender Würdigung seines hervorragenden Könnens als Lehrer für kirchliche Mo-

numentalmalerei an die königl. Kunstakademie in Düsseldorf berufen. Die Gesellschaft für christliche Kunst in München ehrte ihn durch das mit ausgezeichneten Illustrationen ausgestattete Dezemberheft des VII. Jahrganges ihrer Zeitschrift „Die christliche Kunst“.

30 Marienlieder im Volkston, alte und neue, für eine oder zwei Singstimmen herausgegeben von Johannes Schweizer. Op. 28. Die Singstimmen auf einem System. 9. Auflage. Freiburg und Wien, Herder'sche Verlagshandlung. 36 h. — „Im Volkston“ sind diese „alten und neuen“ ein- oder zweistimmigen Lieder als Ausfluß einer stillen herzlichen Marienverehrung erdacht. Schlicht und ernst im Ton, einfach und anmutig in der Form wenden sie sich an jene Sängerschöre, wie sie in Kongregationen, Pensionaten und namentlich bei Maiandachten von selbst er stehen. Die leichte Sangbarkeit des tadellosen zweistimmigen Satzes hat im Vereine mit dem niederen Preise, mit der soliden klaren Ausstattung und den schon angeführten Vorzügen bewirkt, daß immer wieder erneute Auflagen auch äußerlich den Beweis der Volkstümlichkeit für diese Sammlung erbringen konnten. Eine Begleitung für Orgel oder Harmonium (1 K 20 h) ist für sich erhältlich.

Jesus, der Kinderfreund. Illustriertes Gebetbüchlein für die Kleinen. Von Wilhelm Färber 3. Auflage. Freiburg und Wien, Herder'sche Verlagshandlung. Geb. 54 h. Für die ganz Kleinen zur Einprägung und Befestigung der notwendigsten religiösen Begriffe durch Bilder ist das Büchlein sehr geeignet. Passende Bildchen zum Kreuzzeichen, Vaterunser, Englischen Gruß, Glaubensbekenntnis, Kreuzweg, Rosenkranz und zur heiligen Messe dienen diesem Zwecke.

Briefkasten.

W. L. S.: Die „Pfälzische Post“ zählt zu den christentumsfeindlichsten, gehässigsten Organen der Sozialdemokratie; ihr Redakteur ist natürlich ein Jude, namens Herzberg. — Nach **M.**: Wurde sofort aufgenommen. — Herrn **M. W.** in **W.**: Ist noch nicht entschieden, dürfte aber kaum zu vermeiden sein. — Nach **W.**: Wir bitten mit der Werbung neuer Abonnenten gütigst fortzufahren. — Herrn **M. M.** in **L.**: Die fünf neuesten Nummern der 10 h-Broschüren-Sammlung „Volksaufklärung“ sind: Nr. 140: „Der Schaden der gemischten Ehen“ von P. Andr. Hammerle C. Ss. R.; Nr. 141: „Ambros Opitz, ein Streiter für Wahrheit, Freiheit und Recht“ von Jos. Gürtler; Nr. 142: „Die katholische Kirche die mächtigste Förderin wahrer Kultur“ von Dr. phil. Francis M. Schirp (New-York); Nr. 143: „Menschenfurcht“ von Johann Rucker (Großschönau); Nr. 144: „Pflichten des öffentlichen Lebens“ von

M. Stettinger. — Herrn **K. W.** in **D.**: Außergewöhnliche Zeitverhältnisse bedingen eben auch außergewöhnliche Maßnahmen. Die von Ihnen erwähnte Aktion ist ja sehr zeitgemäß, aber noch näher muß uns für unser ohnehin schwieriges, großes Terrain in Deutschböhmen, der Christlichsozialer Verband liegen. Wenn Sie das Opfer bringen können, treten Sie am besten beiden Organisationen bei. Dem Christlichsozialen Verbands sollte und könnte jeder katholische Deutschböhme angehören (Jahresbeitrag 80 h). Die Verbandsleitung ist rührig, kann aber gewisse schwierige Fragen erst dann erfolgreich anschnitten, wenn der Verband statt der bisherigen 10.000 Mitglieder mindestens 30.000 besitzt; dazu beitragen, daß die Mitgliederzahl möglichst rasch zunimmt, sollten alle christlichen Deutschen Böhmens als eine Ehren- und Pflichtsache betrachten. Ein des genannten Vereines ist Warnsdorf.

Gemeinnütziges.

Ein vorzügliches Mittel gegen Gühneraugen gibt die Zitrone. Man schneide

jeden Abend eine Scheibe von der Zitrone und lege dieselbe auf das Gühnerauge.

Nach einigen Tagen wird sich dasselbe leicht ablösen lassen.

Lederfächer und Stiefel, welche an feuchten Plätzen aufbewahrt und dadurch schimmelig wurden, büstet man trocken ab und reibt sie dann mit Terpentinöl ein; auf diese Weise behandelt, bleibt das Leder geschmeidig und nimmt keinen weiteren Schaden.

Gegen heftiges Nasenbluten hilft die Anwendung von Zitronensaft in folgender Weise: Nachdem das Nasenloch mittels einer Glasspritze mit kaltem Wasser ge-

reinigt ist, wird sofort ausgepreßter Zitronensaft eingespritzt. Eine einmalige Einspritzung soll in den meisten Fällen genügen.

Kupferne Geschirre schnell zu reinigen. Man reibe sie mit den Blättern des Sauerampfers oder mit in Essig getauchtem Lehm ab. Im Winter, wo man diese Sache nicht haben kann, nehme man Heringsslake dazu. Mit einem wollenen Lappen, den man zuvor in diese Flüssigkeit getaucht hat, reibe man die Geschirre ab und pußt gut nach.



Erprobte Kochrezepte.

Klosterkipfel. 3 Deka Germ bröseln man in ein Viertelliter lauwarme Milch, gibt einen Löffel Zucker zu und stellt es zum Aufgehen warm, schlägt dann mit 50 Deka Mehl ab und stellt es abermals zum Aufgehen an wärmeren Platz. 10 Deka Butter mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern abrühren, etwas Salz, Zucker und den ersten Teig damit vermischen, tüchtig abschlagen. Nochmals aufgegangen, wälzt man den Teig auf mit Mehl bestreutem Brett leicht fingerdick aus, schneidet Vierecke davon, die man mit etwas Marillenmarmelade füllt, einrollt, auf das Blech legt, mit warmer Butter bestreut und langsam bei gutem Feuer backt.

Gefüllte Kartoffeln. Man brate ein Duzend recht schöne, große Kartoffeln von gleicher Größe im Ofen, schneide oben einen Deckel davon, höhle sie vorsichtig aus, verrühre das Herausgenommene mit ein wenig Butter, Rahm, Pfeffer und Salz, füge das zu Schnee geschlagene Weiße von sechs Eiern dazu, fülle die ausgehöhlten Kartoffeln damit, tue die Deckelchen darauf und stelle sie, eine neben die andere, in einer Sautierpfanne acht Minuten in den Backofen. Sie werden meistens zur Garnierung von Fleischspeisen verwendet und es ist gut, wenn man auch unten ein Stückchen weg-schneidet, weil sie dann besser stehen.

Haschis. Das gehackte Fleisch vermischt man mit dem Viertel seines Gewichtes frischem Schweinefleisch, einigen Eiern, einigen Schalotten und etwas gehackter Petersilie, salzt es und dünstet es in zerlassener Butter und einem Löffel Mehl unter beständigem Rühren gar, fügt einen

Eheelöffel aufgelösten Fleischextrakt hinzu und dämpft es noch einige Minuten. Man reicht das Haschis zu Kartoffelbrot und gibt Preiselbeeren-Kompott dazu. Man kann das Haschis auch, mit einem gehackten Hering vermischt, schichtweise mit geriebenen Kartoffeln in eine Form füllen, mit einer Tasse saurem Rahm übergießen und eine halbe Stunde backen. Als Girlage in Suppen streicht man das Haschis auf viereckige Stücke Nudelteig, die man in Schmalz ausbäckt. Auch kann man das Haschis ohne Eier und frisches Fleisch, mit frischer Fleischbrühe aufkochen, die Suppe mit Eidottern abrühren und über gerösteten Brotschnitten anrichten.

„Bettelmann“. Einen gehäuften Teller voll geriebenes Schwarzbrot röstet man mit Butter gut durch, leert es in einen Weidling, gibt Zucker, geriebene Zitronenschale, Zimt, zwei gestoßene Gewürznelken und $\frac{1}{10}$ Liter roten Wein darauf, rührt es gut um und läßt es etwas ziehen. Nach einer Viertelstunde schlägt man zwei bis drei Eidotter in die Mischung, richtet sie auf einem gut gebutterten Backteller bergartig auf und bäckt sie bei Mittelhitze, doch muß sie leicht bleiben. Unterdessen schlägt man aus drei oder mehr Eiern klar festen Schnee, vermengt ihn mit Vanillezucker, zieht die Speise aus dem Rohr, bestreicht sie rasch mit Marillen- oder Himbeersalse, häuft den Schnee darüber und schiebt sie für einige Minuten ins heiße Rohr zurück, damit der Schnee außen steif wird. Wer will, kann das Koch mit eingesottene Früchten unterlegen oder statt Brot Pumpernickel zur Bereitung nehmen. Im letzteren Falle darf man nur wenig oder gar nicht würzen.