# „Greueltaten."

## Lord Bryce und seine Lügenberichte.

### Wie die Engländer im Krimkriege gehaust haben.

Unter der Ueberschrift „Greueltaten" bringt die „Norddeutsche Allgemeine Zeitung" einen Artikel, in dem es heißt:

Lord Bryce, der sich schon dazu hergegeben hat, Verleumdungen mit seinem Namen zu decken, die englischerseits über angeblich von der deutschen Armee in Belgien begangene Greueltaten verbreitet werden, fand jetzt ein neues Thema, die armenischen Greuel. Lord Bryce erklärte in einer Rede, die armenischen Massakres seien nicht nur viel schlimmer als alles, was in Belgien passiert sei, sondern als irgendwelche Massakres, von denen die Geschichte seit den Tagen Tamerlans berichte. Lord Bryce sollte doch die Geschichte seines eigenen Landes zu gut kennen, um sich eines so gewagten Ausspruches schuldig zu machen.

Die „Norddeutsche Allgemeine Zeitung" führt dann einige Beispiele an, darunter die meuchlerische Niedermetzelung der Schotten in Glancor und die gegen die Irländer verübten Greuel, um weiterhin aus neuerer Zeit das Plündern und Sengen der Engländer bei der Einnahme von Kertsch im Krimkriege zu erwähnen, wobei sie die „Times" wie folgt zitiert:

„Unsere Versuche, den Greueln Einhalt zu tun," schreibt der Korrespondent der „Times," „sind von der schwächsten und verächtlichsten Art. Wenn man irgendeinen Matrosen findet, der irgendein Beutestück, Gemälde, Bücher und Hausgerät fortschleppt, so nimmt man es ihm weg und wirfts ins Meer. Die Folge davon ist, daß die Leute, wenn sie in der Stadt umherschweifen, wo niemand sie überrascht, alles in Trümmer schlagen, was ihnen in die Hände fällt."

Etwas deutlicher, fährt die „Norddeutsche Allgemeine Zeitung" fort, sind andere Berichte, die wir einem 1881 erschienen Buche eines russischen Militärs entnehmen, der unter dem Decknamen von Ungern eine Charakteristik Englands und seines Heeres gab. Dort heißt es über die Einnahme von Kertsch:

„Man sah englische Seeleute und Matrosen Pianofortes und Möbel aller Art fortschleppen und Warenniederlagen plündern und selbst Kirchen nicht schonen, woraus sogar Offiziere, die brennende Zigarre im Munde, Heiligenbilder und kostbare Gerätschaften forttrugen. Die englischen Matrosen, fast alle betrunken, vielmehr besoffen, schändeten Weiber und Mädchen und wehe dem armen Familienvater, der sich seiner Angehörigen annehmen wollte. Mehrere Frauen wurden von ihnen aufs Schiff geschleppt und das Haus des Gouverneurs zum Bordell umgeschaffen. Eine Amme, mit Säuglingen an der Brust, wurde von Matrosen entführt; die Mutter war vor Schreck und Schmerz wahnsinnig. Einem Mädchen, das seine Eltern vor seinen Augen töten sah, weil sie die Unschuld ihres Kindes schützen wollten, gelang es, den Klauen dieser Unholde zu entspringen. Die Gattin eines griechischen Geistlichen und die Töchter des Kaufmanns Beliajeff, die Schwestern des Schullehrers Koltschau und mehrere andere wurden Opfer ihrer Brutalität. Nebst dem wurden auch manche Mordtaten verübt."

Ist es nicht, als ob wir in unsere Tage versetzt werden? bemerkt die „Norddeutsche Allgemeine Zeitung" hierzu. Wer gedenkt nicht der indischen Eingeborenen, die vor die englischen Kanonen gebunden, in die Luft gefeuert wurden, wer nicht der Konzentrationslager im Burenkriege mit ihren nach tausenden zählenden Opfern an Frauen und Kindern? Wir möchten aber Lord Bryce bitten uns bis in die neueste Zeit zu begleiten. Am 26. Juni, 1906, wurden in Denchawai vier ägyptische Felachen gehängt und acht Felachen unter freiem Himmel von riesenstarken englischen Feuerwehrleuten mit fünfzig Peitschenhieben halb zu Tode geprügelt, weil diese Unglücklichen es gewagt hatten, sich gegen einige englische Offiziere zur Wehr zu setzen, die bei der Ausübung der Jagd eine ägyptische Frau verwundet und ein ägyptisches Gehöft in Brand gesetzt hatten. Die unglücklichen Felachen, die damals unter den Streichen der englischen Schergen zusammenbrachen, haben es in die Welt hinausgeschrieen, was englische Freiheit, englische Zivilisation und Humanität bedeuten. Als sich selbst in England Stimmen des Entsetzens erhoben, die gegen die Vollstreckung des unmenschlichen Urteils Verwahrung einlegten, lehnte die englische Regierung durch den Mund Sir Edward Greys ein Eingreifen unter dem Vorwande ab, daß sie dazu die Zuständigkeit nicht besitze. Dem liberalen Kabinett aber, das auf diese Weise zum Mitschuldigen der unmenschlichen Verbrechen wurde, gehörte als Staatssekretär für Irland ein Greis an, der an seinem Lebensabend seine ehrenvolle politische Laufbahn damit zu beflecken sucht, daß er eine führende Rolle in dem erbärmlichen Verleumdungsfeldzug überführt. Es war „Lord Bryce."

Der Russenschreck. — „Haben Sie schon gehört," sagte Hr. Lehmann, „die Russen sollen noch acht Millionen Soldaten einberufen!" — „Um Gotteswillen!" ruft Hr. Schulze, „wo wollen wir denn die unterbringen!"

Die verkannten Würfel. — Mieze hat Liebesgaben in's Feld geschickt, Schokolade, Zigarren und Suppenwürfel. Sie erhält folgende Antwort: „Liebes Fräulein! Herzlichen Dank für Ihre Sendung! Die Schokolade und die Zigarren waren prachtvoll, bloß die Bonbons schmeckten etwas salzig!"

# Kuchen.

## Ueber dessen Geschichte und Bedeutung.

### Eine interessante und zeitgemäße Betrachtung.

Die Kuchen des letzten kriegerischen Weihnachtsfestes mußten, nach den Anfang des Jahres erlassenen Gesetzen der Regierung in den deutschen Bundesstaaten und in Oesterreich-Ungarn, eine ganz andere Gestaltung und Zusammensetzung haben, als früher. Die meist mit Weizenmehl bereiteten spezifisch weihnachtlichen Bäckereien, wie Stollen, Brezeln, Napf- und Blechkuchen mußten ihre Herrschaft abtreten an solche, die zum allergrößten Teil aus Kartoffel- oder gemischten Ersatzmehlen, auch wohl aus Maismehl bestanden. Der Zusatz von Hefe, ohne die der deutsche Kuchen fast undenkbar ist, war verboten.

Durch die geregelte Verteilung des Weizen- und Roggenmehls wird es wohl auch notwendig geworden sein, daß die Pfefferkuchenbäckerei eine andere geworden ist, ebenso dürfte der Hauptbedarf an Honig mehr der Verwendung des schönen altdeutschen Süßgewürzes als Zugabe zu Brot oder Semmel entsprechen, als der zu dem altgewohnten Honigkuchen. Aber die deutschen Hausfrauen sahen die Zweckmäßigkeit dieser zum Allgemeinwohl gehörenden gesetzlichen Vorschriften ein und viele mochten wohl kopfschüttelnd an den Ueberfluß von Kuchen denken, der während der Friedensjahre, besonders in den letzten zwanzig oder fünfundzwanzig Friedensjahren, die Weihnachts- und Neujahrszeit begleitete.

Man sieht aber dadurch, daß die Gesetzgebung sich mit dem Kuchenverbrauch befaßte, auch, welche wichtige Stellung sowohl im Volkswirtschaftsleben wie auch im bürgerlichen Leben der Kuchen hatte, nicht nur in den belebten Städten und Großstädten, sondern auch auf dem Lande bis hinein in die fernsten, ödesten Moorgegenden und kann es sich so recht vorstellen, daß diese bedeutende Rolle, die ihm zuerteilt wurde, außer auf seinem Wohlgeschmack, auch auf ethischen Grundlagen beruht. Als die deutsche Hausfrau aus Spelz und Mehl flache Brotfladen backte, backte sie auch schon Kuchen, auch aus Mehl oder Spelz, aber mit dem Zusatz von reichlichem Honig, so daß der weihnachtliche Honigkuchen den ältesten Kuchen Deutschlands darstellt.

Man meint oft, daß das Wort „Kuchen" mit dem Wort Küche verwandt ist, und möglich ist das immerhin. Aber genau erwiesen ist es nicht. Dr. Friedrich Detter in Wien erklärt das Wort Kuchen für ein altgermanisches Wort dunkler Herkunft. Die ältesten Kuchen waren Fladen und hatten die heute noch gebräuchliche Scheibenform, weil die Sonne, als geliebteste Erscheinung, den Menschen in Scheibenform erschien. Auch die ersten Nachbildungen von Tieren gehörten zu den Kuchenformen der Deutschen. Die ersten Kuchen mußten ja auf der Herdplatte oder auf der Pfanne gebacken werden, zu anderen Kuchen bedurfte man einer Form, die erst mit der Ausgestaltung der Töpferkunst entstehen konnte. In Moor- und Heidegegenden hat übrigens der täglich frisch zu backende Buchweizenmehlkuchen lange Jahre, noch weit hinein in das neunzehnte Jahrhundert, an Stelle des täglichen Brotes gestanden. Denn aus dem dunklen Heide- und Buchweizenmehl konnte ein sogenanntes Laibbrot nicht hergestellt werden.

Heute noch gehören in vielen norddeutschen Gegenden, zum Beispiel in Holsteins Heide, diese Kuchen zu den Nationalgerichten und werden gern neben dem anderen Brot gegessen.

Von dort aus, auch aus Friedland ist ihr Ruhm und die Art ihrer Bereitung nach Amerika gedrungen, und Amerikaner brachten sie, sie als gern genossene Frühstücksspeise bezeichnend, wieder in deutschen Großstädten in Erinnerung. Nur, daß die Leute in der Großstadt meist von dem deutschen Ursprung keine Ahnung hatten und die Kuchen als „Amerikanische Frühstückskuchen" gelten ließen. Natürlich wurden sie auch nicht nur allein von Buchweizenmehl bereitet und nicht ländlich-sittlich mit Syrup oder Honig bestrichen, sondern mit frischer Butter. Ursprünglich bestand dieser Kuchen nur aus mit etwas Buttermilch oder Wasser und Salz zu sehr dünnem Teig angerührtem Buchweizenmehl, das eine außerordentliche Deihkraft besitzt und sehr quillt. Auch wurde früher in den Moorgegenden dieser Kuchen in ausgeglühtem Rüböl gebacken, das natürlich längst der Butter, dem Schmalz Platz gemacht hat. An diese Kuchen erinnern die gleichfalls niederdeutschen Nationalkuchen aus geriebenen rohen Kartoffeln, die Puffer heißen und jetzt auch in anderen Gegenden sehr beliebt sind.

Aus der Scheibenform der Kuchen entstand die Ringform, indem man eine Mittelscheibe herausschnitt. In christlicher Zeit, als man zum Zeichen, daß sie Fastenkuchen einer heiligen Zeit seien, ein schiefes Kreuz in den sich nun länglich ziehenden Ring legte, entstand die Brezel, die zuerst eben nur als Fasten- und Seelengebäck galt. Als letzteres wurden sie zu den Tagen des Gedenkens der Verstorbenen und der „armen Seelen" gebacken und als Opferkuchen an die Kinder verteilt.

Im urzeitlichen Seelenkultus wurzelt auch die Form des Zopfgebäcks. Man pflegte früher an Stelle der Sklaven, die dem toten Herrn und Gebieter eigentlich in den Tod und das Grab folgen sollten, die aus Teig gebackene Nachbildung ihrer Haartracht mitzugeben, um sich doch mit dem bestehenden Gesetz abzufinden.

Die Form des Hörnchens entlehnte man dem Bilde des Halbmonds oder dem eines Rinderhorns. Dazu kam dann die Form des im Topf oder Napf gebackenen Kuchens, der in Süddeutschland noch vielfach Gugelhopf heißt und die Stollenform, die sich der Brotform nähert.

Noch immer sind diese alten Formen beliebt und werden neben der flachen Tortenform noch wahrscheinlich wieder Jahrhunderte überdauern.

Urdeutsch ist der Baumkuchen, eine Erinnerung an den Baumkultus der Germanen.

Ueber eine Holzrolle, die im offnen Feuer von Lindenholz gedreht wurde, wurde der Teig gegossen, der, unregelmäßig abtropfend, die dunklen Jahresringe und schließlich die Zacken bildete. Heute, wo die Ringe glatt um den Kuchen gelegt sind, weil seine Herstellung durch Maschinen erfolgt, sind vielfach die Zacken verschwunden. Nur der Stamm, der oft mit Blättern von Makronenteig und mit bunten Zuckerblüten geschmückt ist, erinnert noch an den „Baum."

In Norddeutschland, speziell in der Mark Brandenburg, ist die Heimat des Baumkuchens, und in dem alten Berlin von vor 1870—71 galt er als echter Hochzeitskuchen. Gelegentlich der Seelenkuchen war schon von der Symbolik des Kuchens die Rede. Kuchen als Opferspeisen wurden schließlich von den Kindern und der Gemeinde verzehrt und damit Eigentum aller.

An der holländischen Grenze und in Teilen Hollands gilt eine besondere Art Kuchen als Heiratskuchen, als „Giftemaker." Die Gabe und Annahme des Kuchens vermittelte dort früher an Kirchweihtagen das erste Verständnis zweier Liebenden. In diesen Gegenden gab es auch eine besondere Art Honigkuchen mit Anis, den Neujahrskuchen, der nie verkauft, sondern nur in Haushaltungen gebakken und als Zugabe oder Dank für den Neujahrsglückwunsch verschenkt wurde.

Alter, schöner Glaube heftet sich auch hier und dort an den aufbewahrten Hochzeitskuchen der Eltern. Gaben sie in späterer Zeit den in Beruf oder Amt tretenden oder ihr eigenes Haus gründenden Kindern ein Stück Hochzeitskuchen mit, so blieb ihnen, sofern sie es treu bewahrten, das Glück treu und sie sollten niemals Not leiden.

Bei einer so wichtigen Arbeit, wie das häusliche Kuchenbacken namentlich in früherer Zeit war, spielte der Brauch natürlich auch eine Rolle. So bestand beim Backen absolute Schweigepflicht. Wenn beim Kuchenbacken geschwatzt wurde, verdarb der Kuchen. Die in Gesundheitslehre und -pflege bewanderte Generation sieht in der Schweigepflicht nur die Befolgung des Gebots, daß es überhaupt unappetitlich ist, beim Zubereiten von Speisen so viel zu sprechen. In früheren Zeiten waren es auch besondere Tage, an denen nicht gebacken werden durfte, es war zum Beispiel verboten für die zwölf heiligen Nächte der weihnachtlichen Fastzeit. Da ließ es sich auch wohl umgehen, denn meist hatte man mit reichlichen Kuchenvorräten für diese Zeit vorgesorgt.

Auch für den grünen Donnerstag und alle Freitage bestand ein Backverbot — aber nicht durch das Gesetz, sondern durch Sitte und alten Brauch. Und darum, weil man schon an solche Kuchenrücksichten gewöhnt war, ist es auch den Menschen von heute nicht schwer geworden, sich an die Kriegskuchen zu gewöhnen.

# Rostflecken.

Wie man durch einen Zeppelinangriff zu Geld zu kommen kann, hat ein in einer der östlichen englischen Grafschaften ansässiger Viehhändler gezeigt, der unter dem Verdacht, ein eigenes Haus angezündet zu haben, unter Anklage gestellt wurde. Im August, am Tage nach dem Zeppelinangriff, brannte das Haus des Viehhändlers vollständig nieder. Der Mann konnte nur die Feuerversicherungspolice und einige andere Papiere in Sicherheit bringen. Es wurde eine polizeiliche Untersuchung eingeleitet. Im Dach des Hauses fand man ein großes Loch, das angeblich durch eine Zeppelinbombe verursacht sein sollte. Später wurden auch Teile einer Bombe unter den Trümmern des Hauses hervorgehoben. Diese Bombenteile zeigten aber verdächtige Rostflecken, und die Polizei stellte fest, daß die Metallsplitter von früheren Luftangriffen herrührten. Natürlich sind an dieser Geschichte nur die schlechtgearbeiteten deutschen Bomben schuld, die schon nach ein paar Wochen Rostflecken bekommen.

Wo Sittlichkeit sich mit Schönheit paart,
Da ist für die Kunst die rechte Art.

# Für Haus und Küche.

### Leder zu reinigen.

Lederbezüge aller Art reinigt man, indem man einen Brei aus Schlemmkreide und Benzin herstellt und damit den Bezug bestreicht. Nach dem Trocknen, was nach mehreren Stunden eingetreten ist, bürstet man ab und reibt mit Eiweis das Leder ein.

### Nußstangen.

Ein Viertelpfund Nußkerne werden gerieben, dann gibt man ein Viertelpfund Butter, ein Viertelpfund Zucker, zwei Eigelb und fünf Unzen Mehl daran, knetet davon einen festen Teig, stellt ihn kalt, formt dann bleistiftstarke Stangen und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Diese Nußstangen schmecken vorzüglich zu Apfelmus und Apfelkompott. Mit Schlagsahne können sie zu Obstspeisen als Nachtisch gereicht werden.

### Chokoladenspeise.

Zwei Drittel fein geriebenes Schwarzbrot und ein Drittel feingeriebene gute Vanille-Chokolade piegt man mit Zucker gut durcheinander. Hierauf füllt man in eine Glasschale eine ein Zoll hohe Schlagsahne, dann eine gleich hohe Lage von dem Gemengten und fährt so fort, bis die Schale gefüllt ist — die obere Lage muß Schlagsahne sein. Diese Speise ist schnell zu bereiten, nicht teuer und schmeckt ausgezeichnet.

### Pieteig.

Drei Tassen mit einem halben Teelöffel voll Backpulver durchgesiebtes Mehl, eine Prise Salz, eine Tasse Milch oder Sahne, einer Tasse Butter oder Schmalz. Man mischt daraus einen schmiegsamen, nicht zu festen Teig, den man ausrollen kann, zerpflückt die Butter darüber, legt den Teig zusammen, rollt wieder aus und wiederholt dies drei- oder viermal. Dann belegt man den Pieteller damit und gibt die Füllung hinein. Obenauf legt man noch eine Teigdecke.

### Zimmetsterne.

Ein Pfund Mandeln mit der braunen Schale wird mit einem Gläschen Rum oder Arrak fein gestoßen, mit sechs Eiweiß, einem Pfund Zucker, etwas Zitronensaft, etwas abgeriebener Zitronenschale und einer Messerspitze Zimmt tüchtig verrührt, auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett sehr fein ausgerollt, mittelst Ausstechers zu beliebigen Figuren ausgestochen, mit einer Mischung von weiß gerührtem Eiweiß und Zucker bestrichen und auf einer wachsbestrichenen Platte bei langsamer Hitze ganz hell gebacken.

### Fischragout in Muscheln.

Eine Seeforelle, etwa zwei Pfund, wird gehäutet, entgrätet, gewaschen und abgetrocknet. Dann schneidet man das Fischfleisch würflig und salzt es ein wenig. Darauf läßt man die Fischstücke in Butter mit etwas Zitronensaft garziehen. In geschmolzene Butter gibt man nun zwei gehackte Sardellen, eine kleine geriebene Zwiebel und zwei gehäufte Eßlöffel Mehl und läßt dies gut anziehen. Dann gießt man unter beständigem Rühren etwas kalte Fleischbrühe, den Buttersaft, in dem der Fisch dämpfte, und ein Glas Weißwein sowie etwas Zitronensaft zu. Man kocht das Ganze zu einer dicken Sauce, die man noch mit zwei Eiern abzieht. In diese Sauce legt man den Fisch, schüttelt alles gut durch und füllt damit die Muscheln, die man mit geriebener Semmel und reichlich Parmesankäse bestreut, mit Butter begießt und hellgelb bäckt.

### Käsekuchen.

Aus einem Hefenteig von ein Pfund Mehl, ein Pint Milch, drei Unzen Butter, eine Unze Hefe, einem Eßlöffel voll Zucker, zwei Eidottern und einer starken Prise Salz treibt man einen runden oder viereckigen Kuchen auf, läßt denselben auf dem Bleche aufgehen, überstreut ihn mit vier bis sechs geriebenen Reibkäsen, träufelt ein Viertelpfund zerlassene Butter darüber, bäckt den Kuchen und besiebt ihn reichlich mit Zucker, sobald er aus dem Ofen kommt. — Oder man belegt den mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Käse dick bestreuten Kuchen mit Butterflöckchen und macht einen Guß von ein Pint saurem Rahm, drei Eiern und ein Viertelpfund Zucker darüber, bevor man ihn in den Ofen schiebt.

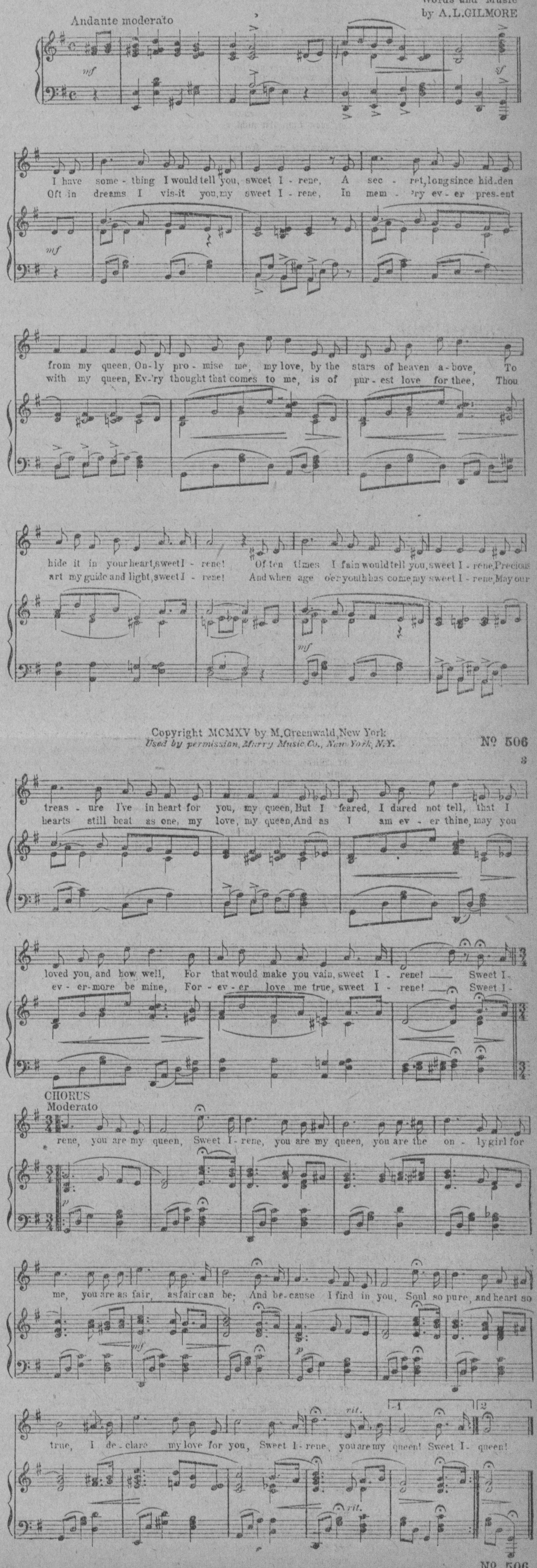
2) Von einem Pint Mehl, ein Viertelpfund Butter, ein Viertelpfund Zukker, einem Löffel Sahne, einem Ei und etwas Milch, forme man einen Mürbeteig, der dünn ausgerollt und auf ein Kuchenblech gelegt wird, und zwar so, daß auch die Ränder belegt werden; darauf füllt man folgende, eine halbe Stunde gerührte Masse: Ein Viertelpfund zu Sahne gerührte Butter, fünf Eigelb, ein Pfund gut geriebenen Quarkkäse, ein Glas frische saure Sahne, ein halbes Pfund Zukker. Backzeit eine halbe Stunde in recht heißem Ofen.

2

Sung with great success by Mr. Howard P. Lynch of New York

# Irene, My Queen!

Words and Music by A. L. GILMORE




Copyright MCMXV by M. Greenwald, New York
Used by permission, Marry Music Co., New York, N.Y.

№ 506

3

№ 506