

zij tot de vroegere weduwe op : « Als ik niet wist dat Allart gesneuveld was, zou ik zweren, dat hij het was ».

Buiten de herberg ontmoette Allart zijn dochter en haar vertelde hij, wien hij was, doch hij verbood haar er over te spreken. De man ging vervolgens weer terug naar de herberg, als om afscheid te nemen, en daar toonde de vrouw hem een foto, waarop Allart stond met zijn dochter, toen nog een kind. Toen werden de herinneringen hem te machtig, hij barstte in tranen uit en verdween met een simpel « goedenavond » tot het gezelschap. Er is sindsdien geen spoor meer van den soldaat gevonden.

Gemengde berichten.

STUKKEN VAN 20 FR. OF 4 BELGA'S.

Door den munt werden de eerste stukken van 4 Belgas of 20 fr. in nikkel verzonden naar de Nationale Bank van België. Voortaan zullen er voor een waarde van 1.000.000 fr. per dag Vlaamsche en Fransche stukken afgeleverd worden.

Het muntstuk heeft een schoon uitzicht. Op den voorkant prijkt de beeldenaar van den Koning door Bontemps en op de achterzijde het nationaal wapenschild door De Vroese.

De afmetingen er van zijn dezelfde als deze van het vroegere muntstuk van 5 fr. Het stuk weegt echter slechts 20 gram.

VALSCHE BANKBRIEFJES VAN 100 FR.

De vervaardigingsplaats te Antwerpen ontdekt. — Sinds geruimen tijd zijn er een aantal valsche Belgische bankbriefjes van 100 frank in omloop.

De politie heeft sindsdien alle moeite in 't werk gesteld om de vervaardigers en uitgevers der valsche banknoten te ontdekken.

Thans werden hare opsporingen met welgelukken bekroond. Te Brussel werden twee vreemdelingen in hechtenis genomen, die valsche briefjes van 100 frank aan den man brachten.

Het bleek weldra dat deze kerels in nauwe betrekking stonden met twee Poolse vrouwen, die te Antwerpen wonen : en waarvan de eene de inieme vriendin is van een der aangehouden.

De rechterlijke politie dezer stad ging dadelijk op zoek naar de vrouwen en had deze Woensdag te knippen.

Er viel niet meer te loochenen, want bij de vrouwen, die samen wonen, werd eene volledige inrichting tot het vervaardigen van bankbiljetten ontdekt.

Alles werd dadelijk in beslag genomen en de vrouwen ter beschikking van den heer Procureur des Konings opgesloten.

Er zouden in 't geheel ongeveer 130 valsche bankbriefjes in omloop gebracht zijn; op een tijdverloop van drie jaar.

Het onderzoek wordt ieverig voortgezet.

WAT GOED IS OM TE WETEN.

Kwellende voeten. — Die arme voeten hebben zoo ontzaglijk veel werk voor ons te doen en al te vaak worden ze op een meer dan schandige wijze veronachtzaamd.

We moeten onze voeten verzorgen !

Te enge schoenen zijn natuurlijk slecht voor de voeten, maar den ganschen dag in sloefjes zonder hiel in huis rondloopen is ook niet goed. Dan zetten de voeten te gemakkelijk uit en ze worden uiterst gevoelig.

Een uitstekende methode om de voeten in goede conditie te houden is, ze minstens eenmaal in de week, na ze met warm water te hebben gewassen, te bewerken met kamferspiritus. Men neemt hiervoor een stuk witte en men wrijft hiermede den geheelen voet. Kamferspiritus trekt bijna onmiddellijk in, en laat een heerlijk, verkwikkend gevoel na. Als men er daarna

overvloedig talkpoeder over heen strooit, zullen de voeten niet meer zoo gauw pijnlijken en moe worden.

Eksterogen zijn hatelijke gasten. Zij kunnen ontstaan door het dragen van te nauwe of te wijde schoenen. Het klinkt wel eigenaardig als tegenstelling, maar toch is het werkelijk zoo, want zoowel het eene als het andere is slecht voor de voeten.

Voor eksterogen is het best ze door een vakkundige te laten behandelen. Het is volstrekt geen pijnlijke bewerking ; er wordt een bevriezende aftreksel op den teen gedaan en de eksterroog wordt met wortel en al verwijderd.

Zachte eksterogen kunnen met vaseline behandeld worden. Men doet het best, des avonds een stukje watte met vaseline op de zieke plek te binden en dat er den geheelen nacht op te laten zitten. Nog een ander probaat middel is citroensap. Laat elken avond enkele druppels citroensap op het harde gedeelte in den teen vallen.

Te nauwe kousen dragen is ook niet aan te raden. Deze kunnen zeer veel kwaad doen en oorzaak zijn dat er, zoowel aan de nagels als aan de teenen, onheil wordt aangericht.

Nauwe kousen wekken het zweeten der voeten op. Door de voeten in te enge kousen te wringen, zwellen ze op en zweeten van zelf, ook indien men niet behept is met die kwaal.

Tegen hoofdvallingen. — In den zomer zijn we, zoowel als in den winter, met hoofdvallingen geplagd. Gevaarlijk is het niet, maar wel zeer onaangenaam. De eerste dagen kan men dan efenaf niet meer uit de voeten en hoofdpijn en keelpijn doen goed mede. Wie met een hoofdvalling zit, begroefte het volgende ; velen hebben er reeds baat bij gevonden.

Men binde een band watte over het voorhoofd en de oogen. Men houde dat soort masker eenige tijd op het hoofd. Na eenige minuten voelt men op het voorhoofd en aan den neuswortel een geweldige warmte. Men zal overvloedig zweeten en alzoo de hoofdvalling kwijt geraken.

Een uitmuntend voedsel. — Salaad is een uitmuntend voedsel. Wanneer de maag lui is en weigert het geheele werk alleen te doen, dan zal de salaad helpen verteren.

In den zomer is het best niet te veel olie bij de salaad te gebruiken. In den winter is de olie een uitmuntend verwekker van warmte. Echter kan men in den zomer die warmte best missen.

Salaad moet verscheidene keeren gewaschen worden, anders blijft er licht wat onreinheid in over. Salaad moet ook langzaam gegeten worden en goed gemalen.

KRUISBEZIEN OF STEKELBEZIEN

Deze vrucht is over geheel België verspreid, en wordt hier vooral gebruik om groote en kleine taarten te garneren. Men kan er ook moes van maken, en in 't algemeen zijn ze gezond voor iedereen (alleen voor herstellenden, zwakke personen en maaglijders zijn ze niet geschikt.)

inzake voeding, zijn deze beziën misschien van weinig belang, doch doordien zij zuur zijn, is het noodig er een groote hoeveelheid suiker bij te voegen, waardoor zijdan een krachtgevend voedsel worden. Inderdaad, wanneer men er moes van maakt, moet men er 300 tot 350 grammen suiker per kgr. bijvoegen ; voor confituur moet men een evenzoo gewicht suiker als beziën gebruiken, dus 1 kgr. suiker voor 1 kgr. beziën, hierdoor kan men zich rekenschap geven van de voedingswaarde dezer lekerak.

In Engeland, waar men een voorliefde heeft voor alle soorten confituren en marmeladen, worden de kruisbeziën opgediend bij vleesch, vogelste, visch, onder vormen van sauzen, kroom, sap of moes. Ook bereidt men er daar alle soorten flans, gebakken en taarten mede die allen zeer in den smaak vallen, en ook een soort wijn.

Ziehier enige recepten om de kruisbeziën die zoo kwistig in onze tuinen groeien, op nuttige wijze te gebruiken.

KRUISBEZIENMOES.

Nadat men de beziën van huu korte groene steeltjes ontdaan heeft, dompelt men ze in kokend water, en men neemt ze er weer uit naar gelang ze boven komen drijven, hiervoor gebruikt men een schuimlepel, waarmee men ze dan in koud water met een weinig arijn vermengd, werpt. Men laat ze daarna verlekken en zet ze weer in een kastrol op het vuur met 300 gr. suiker per 1 gr. fruit. Men laat goed doorkoken.

STEKELBEZIENCONFITUUR.

Doe weer de steeltjes af, wasch zorgvuldig, de beziën en laat ze goed verlekken. Doe in de confituurkastrol 900 gr. suiker per kgr. beziën en voeg er een weinig water bij, genoeg om de suiker te doen smelten, die dan gekookt wordt totdat men een stijven siroop bekomt. Voeg er dan met de schuimlepel de beziën bij, roer goed, vooral op den bodem opdat de vruchten niet aanbranden.

Laat koken totdat de confituur aan den schuimlepel blijft kleven ; men kan zich eveneens overtuigen dat de confituur klaar is door er een weinig van op een telloor te gieten, indien ze als een geleï er aan kleeft, is ze gaar.

Giet dan de confituur in glazen of potten, en overdek deze 's anderendaags met een rond perkament papier met glycerine bevochtigd, en dat de confituur geheel bedekt.

Sluit dan de potten met een ander papier, dat met een koorde rond de potten wordt vastgemaakt, en bewaar in een droge plaats.

TAART OP ZN ENGELSCH.

Leg 250 gr. bloem in een hoopje op tafel, maak in 't midden een holte en leg daarin 125 grammen verse boter, 5 gr. sout, 10 grammen suiker, 2 eierdooiers en 1 deciliter water. Vermeng dit alles tot een zacht deeg dat men gedurende ten minste een half uur laat rusten.

Bestrooi de tafel met bloem ; leg er het deeg op, eveneens met bloem bestrooid, en rol het uit tot op een halven vinger dikte.

Neem een tamelijk diepe vuurvaste schotel, vul ze met stekelbeziën, vermengd met 360 gr. suiker per kgr. beziën, een snuijfe kaneel en het rasjel van 1 citroenschil. In het midden worden de beziën opgehoopt rood dat zij hooger dan de schotel liggen en het deeg wordt er over heen gespannen en tegen de boorden van de schotel vastgedrukt.

Bestrijk heel de oppervlakte van de taart met een weinig melk. Maak met den afval van het deeg een band van een vinger breed die ge rondom de basis van de taart legt ; bestrooi met poedersuiker en laat in een gematigden oven bakken gedurende 15 à 20 minuten.

Men dient deze taart warm of koud op.

STEKELBESSENVLADE.

Leg 250 gr. bloem op tafel ; leg in 't midden 150 gr. boter 25 gr. suiker, een snuijfe zout en 2 eieren. Meng alles dooreen, rol het deeg in een bol, bedek met een doek en laat een uur rusten.

Roll vervolgens het deeg open tot op een halven centimeter dikte, en leg het in een taarten vorm of plaat, zorg voor een goed vastgekneeden rechtopstaanden boord die stevigheid aan de vla moet geven, prik hier en daar met een vork in het deeg, en bestrooi de geheele oppervlakte met een goedgepulverde soeppel suiker.

Neem de kruisbeziën zoo klein mogelijk, dompeld ze gedurende twee minuten in kokend water en laat ze zoo goed mogelijk verlekken in een vergiet of in een doek.

Leg ze daarna in een kom, bestrooi rijkelijk met suiker en een weinig vanille-suiker. Garner hiermede de vlade, bedek met een geboterd papier en laat in een matigen oven bakken.

Wanneer deeg en fruit genoeg gebakken is, doet men de vla uit de plaat en legt ze op een taartrooster, bestrijk de boorden met geklopt ei en laat even bruinen in den oven. Laten koud worden en de oppervlakte bestrijken met een dunne laag lichte siroop of met lauwwater vermengde abrikosconfituur.

STEKELBEZIENKREEM.

Laat 1 kgr. stekelbeziën koken in water totdat zij gemakkelijk pletten. Laat ze verlekken en wrijf ze fijn door een teems. Vermeng het bekomte moes met 300 grammen suiker, en daarna met 3 à 4 decilithers slagroom. Dien op met wafeltjes of biscuits.

Gaston CLEMENT.