

Unterhaltungs-Blatt

Beilage zum
Hausfreund für den goldenen Grund,

Bürgerzeitung und Erbacher Zeitung.

Verlag der Buchdruckerei von W. Ammelung in Camberg.

Vorbeerdornen.

Novelle von M. Knejsche-Schönau.

(Fortsetzung.)

(Nachdruck verboten.)

Der Roman war indessen auch als Buch herausgekommen, und mein Verleger schrieb mir befriedigte Briefe über den guten Absatz, den das Buch fand, und sandte mir fortlaufend die Rezensionen der großen Tageszeitungen und Literaturzeitschriften, die einstimmig die lebensvolle Plastik der Romanfiguren, die flotte Schreibweise und vor allem den feinen Sarkasmus rühmten, mit dem gewisse Schäden der Gesellschaft ans Licht gezogen und gegeißelt wurden.

Auch von meinen Angehörigen und meinem Bräutigam liefen Gratulationschreiben ein, ja selbst mein Stiefvater hatte sich zu einigen anerkennenden Worten für die „Helbin des Tages“ emporgeschwungen und erkundigte sich sehr angelegentlich nach dem Zeitpunkt meiner Heimkehr. Es war eine glückselige Zeit. Wie beflügelt durchschritt ich die wonnige, im schönsten Blütenprunk stehende Landschaft und wollte mir als Abschluß dieser herrlichen Reise noch einen Ausflug nach Venedig gönnen. Auch dieser verlief einzig schön. Das Wetter begünstigte ihn, ich genoß wunderbare Vollmondnächte auf dem Canal Grande und auf dem Lido — kurz, es war, als wenn Fortuna das Füllhorn ihrer Gaben verschwenderisch über mich ausschüttete. Das einzige, was mir die Freude etwas trübte, war, daß ich sie allein genießen mußte und nicht meinen fernem Herzliebsten an meine Seite zaubern konnte. Aber das geistige Band, das uns fesselte, war ein so starkes, daß ich ihn stets im Geiste bei mir wußte, alles Schöne in Gedanken mit ihm teilte und auf meine Briefe, mit den darin geschilderten Erlebnissen, stets so verständnisvolle Antworten erhielt, als ob er tatsächlich das Geschilderte persönlich mit mir geteilt hätte.

Doch mit des Gleiches Nächten
Ist kein ew'ger Bund zu flechten,
Und das Unglück schreitet schnell.

Wie wahr dieses Schillerwort ist, mußte ich nur zu bald erfahren. In Venedig sah ich noch einen strahlenden Sonnenuntergang, um dann bei Blitz und Donner abzureisen und im strömenden Regen das alte Schloß in den Bergen zu erreichen. Wie bei dem Wetter vollzog sich auch in meinem Geschick ein plötzlicher Umschwung.

Ein Stoß liegengebliebener Post hatte meiner, und darunter befand sich auch eine Drucksache, die merkwürdigerweise per Eilboten bestellt worden war. Verwundert las ich den Poststempel. Aus G., der Garnison meines Bruders! Ich besah mir die Adresse näher, doch die Handschrift war mir völlig fremd. Eine unerklärliche Vagartigkeit befahl mir beim Öffnen des Umschlages. Er enthielt ein Beiblatt der dortigen Lokalzeitung, auf dem eine Spalte did mit Blaustift umzogen war. Es war eine Polemik gegen meinen Roman „Standesgemäß“, die mich in der gehässigsten Weise angriff, mir aber auch sofort den Schreiber verriet. Und da fühlte ich wieder die kalte Hand

nach meinem Herzen greifen und wußte nun sicher, daß Major von Landen damals der Laischer und nun der Verräter war. Auf dem Gespräch zwischen mir und meinem Bruder in jener Gartenlaube des ländlichen Wirtshauses fußend, wies der Schreiber des Artikels darauf hin, daß mein Roman den Vorfall in der G. Gesellschaft behandle, und daß ich nur deshalb nach G. gekommen und mich in die betreffenden Kreise hätte einführen lassen, um mich genau über alle Einzelheiten zu informieren. In meinem Bruder hätte ich einen Helfershelfer gehabt, der mir die fehlenden Unterlagen geliefert, und das alles wäre nur aus Nachsicht geschehen, weil die betreffende junge Dame, die Heldin des Romans, die Bewerbung meines Bruders um ihre Hand abgewiesen habe. Außerdem wäre noch schändliche Gewinnsucht im Spiele gewesen, denn ich hätte gewußt, was für ein Kapital ich aus dem sensationellen Stoffe heraus schlagen würde und meinem Bruder, die Hälfte der Erträgnisse aus dieser Arbeit,

die auf die Ehre zahlreicher angesehener Familien einen Schatten würde, zugesichert. Dieser Judaslohn habe den jungen Offizier, der gerade in finanziellen Schwierigkeiten gewesen, verlockt, den Verrat zu begehen, der um so unerhörter wäre, als sein hochangesehener Vater selbst noch des Königs Tod trüge.

Die Buchstaben verschwammen mir vor den Augen, ich konnte den gehässigen Artikel nicht weiter lesen. Schon zerknitterte ich das Blatt, um es in den Ofen zu werfen, als mein Blick auf den dreimal unterstrichenen Schluß fiel, der von sieben Duellforderungen berichtete, die von Seiten der sich beleidigt fühlenden Herren der G. Gesellschaft meinem Bruder zugegangen wären.

Das Blut stockte mir in den Adern vor Entsetzen. Mit zitternder Hand wandte ich das Zeitungsblatt, um nach dem Datum zu sehen. Drei Tage zurück! Großer Gott, dann konnte ich ja gar nicht mehr rechtzeitig heimkommen, um jene unseligen Duelle zu verhindern! In fliegender Hast sandte ich drei Depeschen ab, an meinen Stiefvater, meinen Bruder und meinen Verlobten, die das Entsetzliche verhindern, aufschieben sollten. Dann riß ich das Kursbuch aus dem noch unausgepackten Handkoffer hervor, sah, daß ich den Nachmittags-D-Zug Ala-München-Dresden noch erreichen konnte und fuhr, wie von Furien gejagt, zum Bahnhof.

O, wie soll ich dir die Qualen dieser Heimreise schildern! Wie eine Wahnsinnige irrte ich während der ganzen Nacht im Korridor des Salonwagens umher, keine Minute Ruhe vor den Bildern meiner aufgeregten Phantasie, vor den bangen Ahnungen kommenden Unheils und den bittersten Selbstvorwürfen über meine Unbesonnenheit.

Warum hatte ich es nicht verstanden, den der Wirklichkeit entlehnten Stoff so zu verschleiern, daß niemand die Wahrheit herausfinden konnte! Aber trotzdem, wäre dieser elende Verräter nicht gewesen, so hätte sich gewiß kein Mensch getroffen fühlen können.

Ich wußte ja, daß der Roman von verschiedenen Beteiligten gelesen war, ohne Argwohn zu erwecken, ich hatte ja ihre Gratulationsbriefe in den Händen, als Beweis



Fliegeroberleutnant Kurt Wolff,

einer der erfolgreichsten Kichthofen-Mannern und Ritter
des Pour le mérite. (Mit Text.)

dafür. Aber natürlich, wenn ein Mann, wie dieser Major von Landen, kam und mit dem Vergrößerungsglase auf die Stellen hinwies, die ein Körnchen Wahrheit enthielten, und den Betreffenden sagte: Sieh, das bist du, und mit dem ist der und der gemeint, ja, dann freilich ließ sich Anstößiges finden. Aber das Argste, was wie mit Zentnerlasten auf meiner Seele lag, war das Gespräch in der Laube. Ich konnte es nicht leugnen, und wer würde es glauben, daß das damals keinerlei Berechnung, nur ein übermütiger Scherz gewesen war!

Ein wahres Glück, daß mein Verlobter Zeuge dieses Gesprächs gewesen war. Ihm, dem ernstesten, allgemein beliebten und geschätzten Manne, würde man wohl Glauben schenken, wenn er die Sachlage der Wahrheit entsprechend darstellen würde. Er war jetzt meine einzige Hoffnung, mein Halt, meine Stütze. Und in dem Gedanken an ihn, an seine Liebe und Treue, wurde ich endlich ruhiger und zuversichtlicher. In München gab ich ein zweites Telegramm an ihn auf, das die dringende Bitte, mir bis Dresden entgegenzukommen, enthielt. So konnten wir auf der Fahrt nach G. beraten, was zu tun war, denn es war ja keine Minute Zeit zu verlieren.

Ein Zweifel, daß er nicht kommen könne, kam mir keineswegs, ich war seiner Treue so sicher. Deshalb war ich auch durchaus nicht entmutigt, als ich ihn in Dresden nicht antraf, sondern tröstete mich damit, daß ihn das Telegramm nicht rechtzeitig erreicht habe und ich ihn sicher in B., unserm gemeinsamen Wohnorte, wo ich nicht aussteigen, sondern sofort nach G. weiterfahren wollte, auf dem Bahnhof treffen würde.

Aber auch dort war er nicht, auch keiner meiner Angehörigen! Einen Augenblick schwankte ich, ob ich einen Zug überschlagen und erst die Eltern aufsuchen sollte, ehe ich weiterfuhr. Aber dann kam ich erst zu später Abendstunde in G. an, und das wollte ich nicht; so fuhr ich weiter mit der einzigen Hoffnung, meinen Verlobten bei meinem Bruder zu finden.

Eine Weile hatte meine Freundin erschüttert von der Erinnerung an die durchlebte Qual geschwiegen; dann fuhr sie in ihrer Lebensbeichte fort: „Es war acht Uhr abends, als ich in G. ankam. — Kein Mensch war auf dem Bahnhofe. Ich nahm eine Droschke und ließ mich zur Wohnung meines Bruders fahren, dem Aufseher die Weisung gebend, zu warten, für den Fall, daß mein Bruder ins Kasino gegangen wäre. Auf mein Klingeln öffnete die Wirtin meines Bruders, die ich von meinem vorjährigen Aufenthalt her gut kannte. Sie fuhr vor mir zurück, als sähe sie ein Gespenst, und als ich nach Werner fragte, sah sie mich ganz verstört an und stammelte: „So wissen Sie noch gar nichts —“

„Was denn, um Gottes willen, was ist geschehen? — So reden Sie doch!“

„Großer Gott, das Elend! Ihr Bruder ist ja tot, gnädiges Fräulein. Morgen wird er begraben!“

Wir wandten die Anie, und ich mußte mich an die Wand lehnen, um nicht umzufallen.

„Also doch zu spät!“ stöhnte ich. „Wann war das Duell, und mit wem?“ forschte ich dann.

Vorgestern früh. Im Jägerwäldchen, jenseits des Stadtparkes,

hat es stattgefunden. Und geschossen hat er sich mit dem Assessor Dr. Bartsch, dem Bräutigam des Fräulein Wend, Sie wissen doch, gnädiges Fräulein, die schöne Blondine, die Ihr Herr Bruder im vorigen Jahre so verehrte. Der Assessor soll den ersten Schuß gehabt und Ihren Herrn Bruder sofort tödlich getroffen haben. Vier Briefe lagen auf seinem Nachtsische, sie sind alle bestellt worden, nur den an Sie, gnädiges Fräulein, den hat der Herr Papa an sich genommen.“

„Mein Vater? Wo ist er? Hier oder —“

„Er war bis gestern hier, hat alles angeordnet, da wurde er durch eine Depesche nach Hause gerufen. Ich glaube, Ihre Mutter —“

„So reden Sie doch weiter!“ drängte ich, halb ohnmächtig.

„Ich weiß ja auch nichts Bestimmtes“, stotterte die Wirtin.

„Ich hörte nur Ihren Herrn Vater zu dem Major von Landen sagen, daß die gnädige Frau erkrankt sei —“

Was die Frau über meine Mutter sagte, hörte ich nicht mehr, denn die Mitteilung, daß dieser gemeine Verräter es gewagt, mit meinem Vater zu meinem toten Bruder zu kommen, nahm

meine ganze Aufmerksamkeit in Anspruch.

Mit letzter Kraft nahm ich mich gewaltsam zusammen und fragte, wo die Leiche meines Bruders sei.

„In der Halle, auf dem Friedhofe!“

Ich wandte mich zum Gehen.

Gnädiges Fräulein können heute dort nicht mehr hin. Die Halle ist geschlossen und wird vormorgen früh um sieben Uhr nicht geöffnet. Um sieben Uhr ist auch schon das Begräbnis ange-
setzt.“

„Warum denn aber so früh?“ murmelte ich.

„Das weiß ich nicht.“

Ich stürzte die Treppe hinunter, um in den noch harrenden Wagen zu steigen und dem Aufseher als Ziel der Fahrt den Friedhof anzugeben. Der sah mich auch an, als ob er an meinem Verstande zweifle. — Es goß in Strömen, als ich am Friedhofe anlangte. Das Tor war verschlossen, aber die Fenster der Wohnung des Totengräbers waren erleuchtet. Über uralte Grabsteine, die außerhalb der Mauer aufgeschichtet waren, kletterte ich hinweg und klopfte an das Fenster. Ein alter Mann öffnete und fragte verwundert nach meinem Begehren. Kopfschüttelnd sah er mich an, und mein Zittern und die furchtbare Aufregung, in der ich mich befand, bemerkend, fühlte er Mitleid mit mir und ließ mich durch eine kleine Seitenspforte in seine Wohnung ein. Dort begrüßte ich ihn mit Bitten, mich in die Kapelle zu lassen, wo sie meinen Bruder bereits aufgebahrt hatten. Er schüttelte immer wieder den Kopf und meinte, es könnte ihm die Stellung kosten, wenn es bekannt würde. Ich aber flehte so lange, bis er nachgab. Nur warten mußte ich, bis drüben im Hause des Friedhofsinspektors alle Lichter erloschen waren. Indessen erzählte ich dem Alten von dem Unglück, das über mich gekommen.

Es war zehn Uhr vorbei, als der Alte mich endlich hinüber in die Kapelle führen konnte. Das Wetter hatte ausgetobt, und heller Mondschein lag über dem Friedhofe und fand auch den Weg in die stille Kapelle, wo mein Bruder, umgeben von einer Fülle von Blumen und Kränzen, die letzte Rast über der Erde



Die Zerstörung Döndes durch die Engländer. (Mit Text.)

hielt. Ich schrie nicht auf, als ich das bleiche Gesicht erblickte, das einen so friedlichen, verklärten Ausdruck hatte, daß man den stillen Schäfer, der aller irdischen Qual entrückt war, nur beneiden konnte. Es kam auch keine Träne in meine brennenden Augen. Gesäßt und ruhig kniete ich an seinem Sarge nieder, sagte die Hand des Toten und lehnte mein Haupt gegen seinen Arm. Und dann hielt ich eine lange, stille Zwiesprache mit meinem Bruder, den ich so sehr geliebt und der durch mein unschuldiges Verschulden den Tod erlitten hatte. Was ich in jener Stunde gebüßt, das weiß nur Gott, aber auch nur er, was ich mir da gelobte.

(Schluß folgt.)

Wie die alten Kulturvölker Fruchtconserven herstellten.

M. Mittag. (Nachdr. verb.)

Das Konservieren der Früchte ist durchaus keine Erfindung der Neuzeit, sondern wurde schon von den alten Griechen und Römern ausgeübt, wenn auch freilich ihr Verfahren von dem unserer Zeit gewaltig abhinkt. Aus den Werken alter lateinischer Schriftsteller kann man sich leicht über die Konservierungskunst der Alten unterrichten, sie enthalten oft ganz genaue Rezepte und es dürfte für manchen Leser von Interesse sein, solche kennen zu lernen. Was uns moderne Menschen daran befremdet, ist die Unmasse von scharfen Gewürzen, die man im alten Rom den Fruchtconserven zusetzte, was sie nach unserem Geschmacke als kaum genießbar erscheinen läßt.

Da man den Zucker noch nicht kannte, so bediente man sich zum Einlegen der Früchte des Honigs, und es spielten zum Beispiel

die Honigäpfel (melimela) auf den Tafeln der römischen Großen eine gewichtige Rolle. Die Kochslaven wetteiferten miteinander, um immer neue pikante Soßen, in denen diese Äpfel geschmort wurden, zu erfinden. Man dämpfte sie entweder in süßem, dunklen Wein mit vielen Gewürzen oder auch in einer Quittensoße ganz dick ein. Beide Soßen wurden mit Honig gesüßt und man brachte diese Honigäpfel meist darin zu Tisch, oft aber auch ohne Soße in überrodetem Zustande, so daß sie ähnlich wie unsere kandierten Früchte erschienen.

Sehr beliebt waren mit Safran gefüllte Früchte, für die

wir wohl kaum noch etwas übrig haben würden. Sodann liebt man es sehr, die großen Früchte mit kleineren zu füllen und diese nun wieder in dem Saft einer dritten Frucht einzukochen.



Generalleutnant v. Alten,
der deutsche Gouverneur von Miga. Phot. Alex. Möhlen.

Kochslaven, die diese Einkochkunst gut verstanden, schätzte man sehr und bezahlte sie auch sehr reichlich. Man freute sich schon auf die Überraschung, die die Füllung solcher Früchte bieten würde und ging Betten ein über die Art des Fruchtsoßens, in dem sie gedünstet wurden. Je schwieriger man dies erlangen konnte, desto höher wurde die Kunst des Kochslaven geschätzt und um so größer war der Stolz des Gastgebers.

Die republikanischen Römer ließen die in Honig geschmorten Früchte in Stein- oder Tonkrüge einlegen, die mit Schweinsblase verbunden wurden, was schon an unsere Art der Konservierung erinnert. Doch auch Rindsdärme füllte man mit solchen Früchten, und sie sollten sich gut konserviert haben.

Auch die Marmeladen kannte und schätzte man bereits im alten Rom, doch bereitete man sie auf etwas sonderbare Weise zu. Entsteinte Pflaumen und Pfirsiche wurden gedörrt und dann mit ihren Kernen, Maronen, Nüssen und Getreidekörnern scharf geröstet, so ähnlich, wie wir es mit den Kaffeebohnen tun. Die gerösteten Früchte usw. wurden nun fein gemahlen und zu einem Brei verköcht, der dann schichtweise zwischen Mehlteig gelegt und zu flachen Kuchen oder Broten verbacken wurde.

Dieses an das noch heute beliebte Gebäck wurde und Bayern erinnernde Gebäck wurde zum Frühstück genossen. Bei den Griechen waren ähnliche Obsttuchen beliebt. Sie kochten aber die Marmelade so dick ein, daß sie sich zu kleinen Rollen und Kugeln formen ließ, die getrocknet sich jahrelang aufbewahren ließen.



Deutsche Truppen beim Passieren der Eisenbahnbrücke bei Miga,

die von den Russen vor ihrem Rückzug gesprengt und von den deutschen Pionieren sofort wieder zu einer Holzbrücke ausgebaut wurde. Phot. Wild- und Filmant.

das, die in schwerem griechischen Wein gedünstet und mit aromatischen Essenzen parfümiert wurden. Auch legte man in Griechenland Weinbeeren in Honig ein und trocknete sie ab

und verwendete dann beides zum Füllen von Geflügel und anderen Braten.

Die erste Gattin des Perikles, Telesippe, soll diese Weinbeerenfülle erdacht haben. Sie pflegte damit Pfauen, die auf der griechischen Tafel sehr geschätzt wurden, zu füttern und dadurch auch sehr schmackhaft zu bereiten. Diese Telesippe muß nach den Aufzeichnungen ihres gestrigen Gemahls überhaupt in großes Kochgenie gewesen sein. Er rühmt besonders eine von ihr erfundene Olivenkonserve, die von den Helleninnen eifrig nachgeahmt wurde und die der Erfinderin viel Ruhm eintrug. Sie kochte hierfür zarte Ruskkerne in Honig weich und vermischte sie mit in Wein gedämpften Oliven. Die Mischung stopfte sie dann in Schläuche, die luftdicht verschlossen wurden. Diese Olivenkonserve soll sich jahrelang gehalten haben, und da der Olivenlegen in Griechenland sehr reich zu sein pflegte, war man über diese Art, die sonst nicht sehr haltbar aufzubewahrende Frucht zu konservieren, begreiflicherweise sehr entzückt.

Bei den alten Ägyptern wurden die Früchte in derselben Weise eingelegt, und es ist nie entschieden worden, ob diese die Konservierungskunst von den Griechen und Römern, oder umgekehrt diese von den Ägyptern erlernten. In Ägypten pflegte man auch die fleischigen Samenkörner der Potosblume, die als Volksnahrungsmittel noch heute eine gewichtige Rolle spielen, zu konservieren, was teils durch Abtrocknen und Rosten, teils durch Einkochen in Honig geschah.

Interessant ist es zu erfahren, daß die alten Perser schon den Rhabarber als Kompott kannten und ihn in Honig kochten und mit Honig einlegten, eine Kochvorschrift, die von den heutigen Hausfrauen nachzuahmen vielleicht nicht ohne Erfolg wäre, da der Honig die Säure und Schärfe des Rhabarberjastes entschieden besser binden würde, wie der Zucker. Ein Versuch war immerhin zu empfehlen. — Aus vorstehendem ersieht man, daß die Hausfrauen der alten Kulturvölker auch schon bestrebt waren, ihre Speisekammer für die obstarbende Zeit mit Konserven zu versehen und daß sie, auch ohne einen Einkochapparat zu besitzen, diese Aufgabe zu lösen verstanden haben.

Fürs Haus



Jenen Äpfeln, die man als Kompott, Dampfpfäpfel usw. ganz verwenden will, ist das Kernhaus auszustechen; dies geschieht am einfachsten durch den Kolonnenausstecher. Die Art und Weise der Benützung kennzeichnet unsere Abbildung. Es wird daran erinnert, daß das Ausstechen des Kernhauses vor dem Schälen des Apfels zu erfolgen hat, da nach dem Schälen die Apfel leicht auseinanderbrechen.

Unsere Bilder

Fliegeroberleutnant Kurt Wolff, einer der erfolgreichsten Nichthofen-Mannern und Ritter des Pour le mérite, fiel auf dem westlichen Kriegsschauplatz im Alter von 22 Jahren; mit ihm ist einer der besten Fliegeroffiziere dahingegangen, dessen Taten im deutschen Volke unvergessen bleiben werden. Er hatte 33 feindliche Flugzeuge zum Absturz gebracht und stand mit dieser Zahl an der vierten Stelle der erfolgreichsten deutschen Kampfflieger. Seit einiger Zeit war er Führer der Jagdstaffel 11, die früher von Rittmeister Manfred v. Richthofen geführt wurde, und diese hatte bis zum 17. August 1917 200 Flugzeuge abgeschossen, davon 123 Flugzeuge und 196 Maschinengewehre erbeutet. Er war seit 1915 Offizier. Seine Beisetzung erfolgte in Kemel.

Die Zerstörung Ostendes durch die Engländer. Seit kurzem beschießen die Engländer wieder mit weittragenden Geschützen die belgische Stadt Ostende. Ohne auf die friedliche Bevölkerung der Stadt Rücksicht zu nehmen, schleudern sie die schweren Granaten bei Tag und Nacht, und neben den Ruinen, die als stumme Zeugen des Unglücks, das die Stadt betroffen, zum Himmel ragen, liegen viele Leichen von Einwohnern, die im sicheren Vertrauen darauf, daß England das schönste Bad der Welt

achten werde, nicht daran gedacht haben, sich vor ihren Bundesgenossen rechtzeitig in Sicherheit zu bringen. Unser vorstehendes Bild zeigt, daß dem englischen Feuer im Verein mit den Fliegerbomben ganze Häuserblöcke zum Opfer gefallen sind.

Allerlei

Außerung. „Ob mir etwas fehlt? Asthma hab' ich, Herr Regimentsarzt, und Rheumatismus, und magenleidend bin ich und nervenkrank, und 'nen Blähbals hab' ich und Gallensteine...“ — „Wirklich? Da wird ja der Heldentod eine wahre Erösung für Sie sein! — Tauglich!“

Die Mutterliebe auch Tiere erfinderisch macht, konnte bei einem starken Gewitter ein Gutsbesitzer beobachten. Sein ganzer Hof war unter Wasser gesetzt worden, natürlich auch der Hühnerstall. In der allgemeinen Angst und Verwirrung hatte niemand darauf geachtet, bis der Hausherr durch das unaufhörliche Glucksen einer Henne aufmerksam gemacht wurde und den Stall betrat. Da fand er ihn denn ganz überichvenmt und von den Vögeln verlassen. Nur auf der obersten Sprosse der Hühnerleiter stand hochaufgerichtet eine Henne, ihre ganze Brut, fünf allerliebste Küchlein, bei ihr. Vier davon hatte sie auf ihrem Rücken untergebracht, das fünfte kauerte auf einem schmalen Mauervorsprung und wurde dort festgehalten von den Schwanzfedern der fürsorglichen Mutter. Da sie aber offenbar fühlte, daß sie diese angespannte Haltung nicht lange würde aushalten können, so tat sie zugleich das Klügste, was sie tun konnte, und lockte durch ihr Glucksen menschliche Hilfe herbei. C. D.



Wo ist der Weidmann?

Gemeinnütziges

Kohlräben vertragen vor dem Einwintern einen leichten Frost. Sie werden dadurch sogar schmackhafter und halten sich im Winter besser. Im schneereichen Winter hat man sie schon mit Erfolg ganz draußen gelassen.

Behandlung des Schuhwerks. Von Zeit zu Zeit ist es notwendig, von den Stiefeln die Wische bzw. Creme mit lauwarmem Wasser gründlich abzuwaschen und das Leder einzufetten. Hierbei muß das Schmiermittel mehrmals hintereinander, am besten so oft aufgetragen werden, bis das Leder es nur noch langsam aufsaugt. Man fettet das nasse Leder unter Zuhilfenahme eines starken Pinsels. Als Schmiermittel hat sich das Baumöl gut bewährt, auch Mischungen desselben mit Lebertran sind recht brauchbar.

Reisbratling. 85 Gramm Reis, 1 Maggimörfel, 1 Maggipilzsuppe, 1 große Kartoffel, 1 Ei, einen kleinen Löffel geriebene Semmel. Der Reis wird mit etwas Maggibrühe und etwas Butter zu einem steifen Brei gelocht. Unter den noch warmen Reis mischt man die Pilzsuppenwürfel und die geriebene Kartoffel und läßt die Masse erkalten. Nun schneidet man kleine Scheiben, die man paniert oder auch unpaniert im Fett bädert. V.

Auflösung.

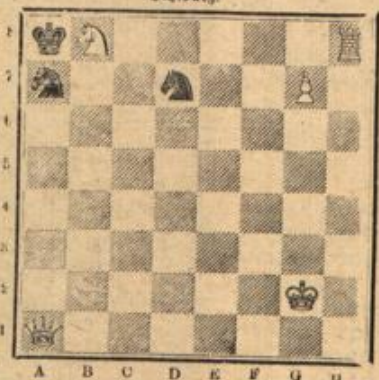
S	A	M	O	S
A	H	A	B	
M	A	I		
O	B			
S				

Anagramm.

Das Wort bei jedem ist beliebt,
Wenn der und jener sich betrübt,
So wird's ihm allezeit gelingen,
Den Proßian wieder ihm zu bringen.
Wandelt nun der Zeichen Stand,
So führt's dich in ein fremdes Land.
Wo es als großer Fluß zu sehn,
Der auch beflungen ward gar schön.
Ritz Guggenberger.

Problem Nr. 184.

Von W. A. Sgintman.
Schwarz.



Ergänzungsaufgabe.

He-lku-de, Rü-esh-im, Ka-tof-el,
Ma-sch-ll, Fe-erw-hr, Kö-igs-ee,
Zu-ker-ut, Pr-fes-or, We-tfa-en,
We-nsb-rg, Zu-spi-ze, An-rom-da,
Ma-sna-me, Fr-nkf-rt, To-tam-nt,
Ka-tel-an, Ge-rge-ee.

Die Striche sind mit entsprechenden Buchstaben derart zu versehen, daß bekannte Wörter entstehen. Die eingestellten Buchstaben aber der Reihe nach gelesen ergeben in Zusammenhänge ein Sprichwort.

Haus v. b. März.

Auflösung folgt in nächster Nummer.

Auflösungen aus voriger Nummer:

Des Logograph: Vergeben, Vergeben. — Des Homonym: Schnee, Ball, Schneeball. — Des Bilderrätsels: Ein gut Beginnen gibt ein reiches Hoffen.

Alle Rechte vorbehalten.

Verantwortliche Schriftleitung von Ernst Pfeiffer, gedruckt und herausgegeben von Greiner & Pfeiffer in Stuttgart.