Miesbadener Unterhaltungsblatt.

Gratisbeilage zum

Wiesbadener General-Anzeiger.

Umtliches Organ der Stadt Wiesbaden.

Mr. 41.

Sonntag, ben 25. October 1896.

III. Jahrgang.

Der Teufel von Mergellino.

Bon Mathilbe Seras.

(Rachbrud verboten)

Bor bem Spiegel figenb, ließ fie bie Frifeufe mit bem Kamme burch ben Reichthum ihres golbblonben, leuchtenben, herrlichen Haares gleiten. Aufmerkfam be-trachtete fie fich in bem Spiegel, sah bas kalte, bleiche, von keinem rosigen hauche erhellte und boch so wunderbar foone Geficht; fab ben fublen, eifigen, fpottenben Blid in ihren boch fo berrlichen, friftallflaren, unergranblichen Augen; fab bie vollen Lippen, bie, roth wie bie Frucht bes Granatbaums, jum Ruffen wie geschaffen ichienen, und fich boch nie jum Ruffe erichloffen; fab ben vollen. iconen, biegfamen Sals, ber fich boch niemals beugte; sah die sich hebende, schneeige Bruft, unter ber es pochte und pochte, boch immer so gleichmäßig, so ruhig, wie niemals bei Dem, ber geliebt und zu lieben versteht.

Und fie blidte auf ihre Banbe, bie bleich waren und blag wie ihr Geficht; und fie fah auch auf ihre Arme, bie wie aus Mlabafter gemeißelt ericbienen, und fte fanb, baß fle icon fet.

Sie bewunderte fic, und jeber Bebante von ihr

mar ein Loblieb ber eigenen Schonheit.

"Gin Brief für Mabonna 3fabella", fagte ein todiger Bage, fich tief vor ber herrin verneigend, und reichte bas Briefden auf filberner Schale ihr bin.

Mabonna Jabella überflog ichnell bas Schreiber. Meffes Diomebes Caraffo ichrieb ihr wieber von Liebe; er ichrieb ihr einen Brief voll glübenben Feuers, voll verzehrenber, verzweifelnder Leibenfchaft, voll unend. licher Gehnfucht und Trauer.

hofes fich lieben laffen von ihm, wie gerne hatten fie ihn wieber geliebt, wie gerne hatten bie braunen Dabchen Meapels ihm fur fein Berg bas eigene gegeben. Er aber Dieffes Diomebes Caraffo - fiebte nur bie Gine: nur Donna Sfabella, bie befannt mar als graufam und lieblos und als ein Berg von Stein und von Gis.

ladeln bei ben Liebesmorten Caraffo's.

Im großen Saale ihres Palaftes jag Donna 3fa-bella in rothem Brotattleibe, burch welches bie Blaffe bres Gefichtes noch verschärfter hervortrat, und fprach mit Deeffes Diomebes.

Der junge Berliebte fag etwas entfernt von ber Frau feines Bergens, allein er bielt feinen Blid wie gebannt auf fie gerichtet unb manbte ibn teinen Augenblid ab. Und je nachbem Ifabella bann fprach, folugen Bluthwellen in bas Untlit bes Jünglings ober er wurbe todtenbleich. Und wenn er felber zu Wort tam, ba gitterte feine Stimme und aus ihr fprach bie heißeste Biebe, die glubenbste Gifersucht, bas fturmischte Gehnen, bie bitterfte Gronie und Bergweiffung.

Die Dame aber faß ba, lachelnb, rubig, beiter, fic feife mit bem Facher aus Febern jufachelnd, und fo lachelnd, spielte fie mit bem Bergen bes Junglings. Balb fturgte fie ibn gurud in ben Abgrund ber hoffnungefofen Bergweiffung, balb rig fie ibn empor gu ben Boben eligen Glaubens; bann wieber fachte fie ben Sturm wilber, rafender Gifersucht an, eine Buth ohne Biel, ohne Grengen, um mit einem Blid bie Bogen bes Aufruhrs ju glatten, und burch biefen Blid bie bochften Bonnen bes Gludes zu verfprechen.

So fpielte fie immer mit ibm. Go liebte fie es, mit ber einen Sand bas Berg bes Berliebten mit eifernem Briffe gu preffen, bag er aufzuctte in wilbem, entfestichem Beb, uub mit ber anderen ibn liebtofend gu ftreicheln, o bag er verging vor Luft und por Leib. Go liebte fle es, ihm allmählich ben Weg zu ihrem Bergen zu zeigen, und wenn er mit Recht fich am Biele geglaubt, ibn mit eifiger Sand binabaufturgen in ben Abgrund bes

Richts.

D ja, es gab folche Frauen, es giebt fie noch jest fertige Liebe im Herzen tragt, ihr, die ihr treu seib und hingebend und wahr, ihr werbet nie so geliebt werben, nein. Tugend, Seele, Reinheit, Gemuth, all das ist eitel. Des Mannes Seele dürstet nach Anderem, sein Herz fliegt ihr ju - ber Sirene.

Friebe mit euch, ihr ehrbaren Dabden ; ibr merbet Und mahrlich, fie lachelte blog; fie tonnte mir lieben, leiben, vielleicht fogar fterben; fo geliebt aber mie

jene werbet ihr nicht.

Und boch tam ein Tag, an bem Diomebes Caraffo glaubte, an bas Biel seiner Buniche zu tommen. Das war an einem Tage, an bem Donna Jabella, nach jahrelangem Rampfe, ihm enblich gestand, baß sie ihn liebe.

Im Sochsommer war's; im beigen, glubenben Sommer, ba bie Gluth wie ein Fieber im Blute uns liegt, ba bie Blumen ihre Seelen im Gluthkuß ber Sonne verhauchen, und unfere Sinne mit ihren beraufdenben Duften umfangen, im Sochfommer mar's. Und fo mar Siabella mehr von bem Commer, als von Diomebes Caraffo befiegt.

Bie turz biefer Raufch, biefer Commer boch mabrt. Mamablich murbe Donna Ifabella wieber talter unb talter; ihr Lacheln murbe feltener und mar meniger ver= liebt, bie Lippen talter und abmeifenber beim Ruffen, bie Umarmung fuhler beim Rommen und Geben. Diomebes Caraffo aber fab nichts, fühlte nichts, mertte nichts bavon, benn bie Liebe ift blind, und taufcht fich fo gerne. Und immer tubler und gleichgiltiger murbe Donna 3fabella, bis fie fo murbe, wie fie gemefen, und bis fie wieber ihre einzige Luft in bem Leibe Deffen noch fanb, ber ihr Geliebter gemefen. Und Diomebes Caraffo litt gerne und er beraufchte fich an feinem Leibe; er weinte unb er beraufchte fich an feinen Ehranen; er fühlte fich frant, und bas Gefühl feines Glenbe marb ibm jur Bonne. Er litt, litt und litt, aber fein Leib mar ber Ertafe eines Marinrers gleich, bem fein Leiben fein Eroft ift.

Ifabella murbe leichtfinnig, fotett, liebensmurbig, gegen bie Anberen, und er ging por Giferfucht beinabe gu Grunbe, aber er liebte biefe Giferfucht faft, weil gu aus ihr erfah, wie fehr er Ifabella boch liebte! Alles gab er für fie bin, feinen Reichthum, feine Freunde, feine Chref fur ihn gab es nur noch Gins: Gie, fie, fie. Bis ihm eines Tages bie eine, bie ichredliche Bahrheit flar murbe. Bis er erfuhr, bis er fah, bag fie mit e nem Anberen, mit Giovanni Berrufio, in intimen Berfehr getreten war.

Er verbarg bas gange Drama feines Bergens por allen Anberen. Der Bufammenfturg feines Gludts hatte fomit feinen Beugen. Um fo beffer. Bas follte ibm auch ber Troft? Für ihn gab es boch feinen. Bas find benn Troftworte? Welfe Blatter, bie ber Wind fortweht, mabrend ber Schmerz im Bergen gurudbleibt.

Umfonft fucte er in fernen Lanben Bergeffen; umfonft fucte er es in mabnfinniger Berfdwenbung , in Feften, in Bergnügungen aller Art; umfonft fuchte er es in ben Buchern, in ber Runft. lleberall, in jebem Lanbe, in jebem Beibe, in jeber Blume, in jebem Buche, in jebem Bilbe, in jebem Rythmus fand er fie wieber : Jabella.

Sein Schmerz mar jest nicht mehr fo berggerreißenb und grell wie fruber; nein, aber bumpf laftend, unüberwindbar. Und er fühlte, wie feine Angen fich mit Ehranen fullen und wie fein Berg geschwellt murbe, wie von unnabbarem, unermeglichem Gebnen, und er fühlte bie Rothwendigleit eines Opfers, eines Rultus, einer Ertafe, und . . .

"Gott! Gott!" brach es aus feinem Dunbe, aus feiner Geele.

Und fo manbte Diomebes Caraffo fich einzig gu Gott und ber erfüllte ibn gang.

Und fo murbe Diomebes Caroffo Bifcof von Arizono. Und Leonardo von Biftoja, ber berubmte Maler murbe fein Freund. Und auf feine Beftellung bin malte Leonarbo für bie Rirche von Brebigrotte bas berrliche Bilb: "Der heilige Dichael, ber ben Lucifer tobtet."

Und Lucifer, ber felbst als Besiegter noch icon und noch berrlich ift, tragt bie Buge - Donna Jabellas. Und fo .

Go ift ber Teufel von Mergellino ein Beib, Db wohl ber von Mergellino allein?



Baben Sie einen Bräufigam?

Bon Egon Rosca.

haben Gie einen Brautigam ? ...

"3a."

"Dann tann ich Gie nicht miethen"

Diefe Unterhaltung habe ich mehr als einmal im Bermiethungsbureau gebort, in welchem fich herrichaften und Dienfthoten burcheinanber brangen.

3d muß offen gefteben, bag unter allen Grunben, aus benen eine Sansfran ablehnt, ein ihr fonft gus fagenbes Dabchen ju miethen, biefer uns nicht nur als ber unbegreiflichfte, sonbern auch an fich als ber un-flügste ericien. Bielgestaltig und weit auseinanber gebend find bie Unforberungen bes einzelnen Saushalts an bie Silfe, welche er braucht. Gin ichwächliches Dabden wird nicht in ein Saus paffen, bas topfreich bie Bedienung von gehn Berfonen verlangt. Wer in ber Ruche groß geworben, wird ben Dienft als Stubenmadden nicht verfeben tonnen, wer gewohnt ift, überall im Saufe anzufaffen, wird fich nicht auf ein engbegrenztes Gebiet ber bauslichen Arbeit beidrantt feben wollen. Dan fpricht fich alfo aus und fest fich bemnach in Berbinbung ober auseinanber. Aber ber Grund: "Sie haben einen Brautigam, bann tann ich Gie nicht miethen" follte eine fluge Sausfrau nicht vorbringen. Denn fie tann fich felbit fagen: Wenn bie ehrliche Antwort "Ja" einem Mabchen bie Erfahrung eingetragen bat, und fie beshalb teinen Dienft befommt, fo wird fie balb genug lernen, "Rein" ju fagen, um bie neue Stellung fich mit einer Luge gu erzwingen. Statt bes Brautigams, ben fie betennt, tritt fie ben Dienft an, mit Ginem, ben fie verheimlicht. Sie ift von ber Berricaft felbft bagu an= geleitet worben, eine Unwahrheit ju fagen, an welche fich unausgesetzt neue Unwahrheiten fnupfen muffen. Denn ba fie ben Berfehr mit ihrem Brautigam nicht aufgeben und andererseits ihn nur heimlich aufrecht erhalten fann, fo mirb jebe Bewegung mit ihm unter neuen Bormanben und Musreben por fich geben. Die Un= guverläffigfeit hat in bas Saus feinen Gingug gehalten.

"Ift es bemnach unbillig von ber Sausfrau, ben Dienftboten gur Bebingung gu machen, bag fie feinen Brautigam haben, fo ift es auch inhuman. Goll ber weibliche Dienfibote bagu verurtheilt fein, nicht gu beiratben?

Unseiger, amtliches Organ ber Stadt Wiesbaden" in ihre Freunds- und Befannten-freifen jum Abonnement zu empfehlen. Wir werden uns durch forgaltige Auswahl fpannenber Romane und abwechslungsreicher Unterhaltungsleftüre dafür danfbar zu erweifen suchen. Bei Bestellungen und Einkänfen von Waaren wolle man sich gütigft ebenfalls auf bie beir. Anzeigen bes "Biesbadener General-Anzeigers" beziehen und baburch in wohlwollender greife zur Förderung unseres Blattes beitragen.

Bitte zu leien!

Unfere geehrten Leferinnen werben höflicht erlucht, den Wiesbadener General-Anzeiger, amfliches Organ der Stadt Wiesbaden" in ihre Freundes- und Betannten-freifen jum Abonnement zu empfehlen. Wir werden uns durch forgatige Answahl fpannenber Romane und adwechslungsreicher Unterhaltungslettüre dafür dantbar zu erweifen suchen. Bei Bestellungen und Einkäufen von Waaren wolle man sich gütigst ebenfalls

Soll ibm verwehrt werben, mas fur bie gleichaltrige auszulommen. Allerdings haben bie Frauen, von benen Saufe nicht, bag bas Dabden einen Brautigam hat", bas berechtigte Empfinden, bas Berg bes Dienftboten Butunft bereiten tonne. jum Schweigen bringen ju tonnen? Es ift ber Bauf ber Belt, bağ jebes veranlagte Dabden, ob reich, ob arm, gleichviel in welcher Lebenftellung ben Bunfc hat, einen eigenen Sausftand zu grunben. Gerabe bei ben bienenben Rlaffen ift biefer Bunfc boppelt erflarlich.

Berricaften und Dienftboten murben fich beffer fteben, wenn in biefer Frage Offenheit und Chrlichteit gwischen ihnen maltet. Die Berrichaft, weil fie barauf red nen fonnte, bag alle Beimlichkeiten aufhoren, wenn bas Mabden nicht gezwungen ift, zwischen Thur und Angel in abgeknappten Minuten, balb auf ber Straße, balb auf bem Sofe bem "Brautigam" ju begegnen. Ift er anerkannt und beglaubigt als ein folder, bann wirb er ruhig bie Beit abwarten, bie thm gegeben werben tann und wird bas Mabden felbft nicht gu Unregelmaßigteiten veranlaffen. Man tann mit ihm rechnen. Dan weiß, bag er ju jener Beit ericeint und gu einer anberen nicht. Weit ruhiger wirb man bas Saus allein laffen fonnen, wenn man weiß, bag bas Mabchen feine Beranlaffung bat, es beimlich zu verlaffen, fobalb bie Berrichaft ben Ruden gefehrt bat. Uebrigens: ein balbmegs anfianbiger Dann wirb fich auf folde Beimlichfeiten nicht einlaffen. Salt er etwas auf fein Daboen, fo wird er ihr ertlaren, bag er fie in einem folden Saufe nicht laffe. Geht er barauf ein, bag fie, um ihn feben gu tonnen, ihre Pflichten gegen bas Saus verlest, ober bag er beimlich ein Saus betritt, in welchem man ihn nicht municht, fo ift zu befürchten, bag bas Gegentheil von bem erreicht wirb, mas bie Berrichaft beamedt, bag fie ftatt eines tontrolirbaren, einen un= tontroliebaren Fremben im Saufe bat, wenn nicht gar bas Mabden, ber Möglichfeit einer reellen Befannticaft beraubt, nun loder wirb, mit Den und Jenem anbanbelt, ben Tangboben auffucht, anfängt fich herumgutreiben unb mehr und mehr fintt.

Für bas Dabden aber ift es von außerorbentlichem größeren Rugen, wenn fie in ber Sausfrau eine Beratherin hat, die es mit ihr gut meint. Leichter als in ber Familie banbelt fich eine Befannticaft mit einem alleinftehenben Mabchen an. Wenn bie Tochter bes Saufes in bie Lage fommt, fich verloben zu follen, wie vorfichtig wirb ba gepruft und geforicht und erfundigt nach allen Seiten, ob man fie auch einer fichern Butunft entgegengeben lagt und ficher ift, bag ihrer ein liebevoller Genoffe harit. Unders gestaltet fich bie Frage oft bei ben Dienitboten. Gine flüchtige Befanntichaft führt oft genug gur Berlobung, es bleibt feine Beit und es ift feine Gr= fahrung vorhanden, fich fiber ben Außerforenen gu erfunbigen. 3ch tenne einige Saufer, in benen ber bemabrte Dienftbote wie ein Glieb bes Saufes betrachtet mirb, in melder bie Sausfrau mit Stolg ihren Befannten ergablt, bag bie meiften Dienftboten fich aus ihrem Saufe heraus verheirathen. "Go muffen Gie also oft wechfeln?" wirft ihr eine anbers gefinnte Dame ein. "Dicht fo häufig, ja fogar weniger baufiger als Anbere", lautete bie gutreffenbe Antwort. Denn in bemfelben Dage, in Gefchmad. welchem ber Dienstbote mertt, bag man es gut mit ihm meint und an feinem Schickfal Antheil nimmt, ver-

Tochter bes Saufes erwunicht ift? Glaubt bie Frau ich fpreche, fich bie Dube nicht verbriegen laffen, felbft bes haufes mit einem Borte : "Ich erlaube in meinem fich zu vergewiffern, ob ber Brautigam bes Dabdens ihm auch nach menichlicher Borausficht eine gludliche

> Wenn im Dienftcomptoir eine Sausfrau alfo bem ftellesuchenben Mabden bie Frage vorlegt : "Saben Sie einen Brautigam", bann ift eine ehrliche offene Antwort immer bas Befte. Allerbings: es ift gu unterfceiben amifchen "Brautigam" und "Brautigam", und ber Digbraud, ber mit bem Borte getrieben wirb, ift mohl auch bie Ertlarung bafur, bag fo vielfac noch eine Abneigung gegen fie befteht. Gin "Brautigam" ift ein Dann, ber bie fefte Abficht bat, in abfebbarer Beit fein Dabchen gum Traualter gu fuhren, er verbient biefen Ramen nicht, wenn er ein gelegentlicher vorübergebenber Befannter ift, ber feine ehrlichen Absichten bat. Ginen folden Brautigam, ber eben feiner ift, nicht anguertennen unb im Saufe nicht zu bulben, ift nicht allein bas Recht, fonbern bie Bflicht jeber Familie. Unfer Gintreten gilt bem braven, ehrlichen, aufs Stanbesamt gufteuernben Manne und feiner Ertorenen. Der Untericieb wirb, wie er ben Berricaften einleuchtet, auch ben Dabchen flar fein. Wenn bie letteren von ihrem Brautigam mit erhobenem Ropf und ohne Errothen fprechen tonnen, bann follen fie es ben Berrichaften gegenüber auch rubig thun, und fie merben faft immer auf volles Entgegens tommen rechnen fonnen.





Bausmittel. Salbei: Fur Bahne und Bahnfleisch Salbei ein vorzügliches Mittel.

Badholberbeeren als Gemurg von Bratenfaucen gegeben, beforbern bie Berdauung

Ratro'n: Doppeltfohlenfaures Ratron wird haufig als Mittel gegen Magenbefdwerden eingenommen. Bu häufiger Gebrauch ift jedoch fcadlich.

Gegen Magenframpf. 4-5 Tropfen Rummelol aus ber Apothete in einen halben bis gangen Löffel Rum getraufelt, fillt febr balb heftigen Magenframpf. Gelten bebarf es einer Bieberholung, welche man nach Berlauf einer 1/2 Stunde gu machen hat.

Wie find die Bohnen in ber Ruche gu behandeln ? Um ein vortreffliches Rahrungsmittel gu liefern, muffen bie Bobnen achtundviergig Stunden mit faltem Baffer übergoffen fteben; nach Ablauf diefer Beit wird das Baffer abgegoffen und das Gefag bebedt. Die aufgequellten Bobnen lagt man nochmals vierund-gwanzig Stunden feucht fteben; bann erft werden fie gelocht. Gelbft alte Bohnen werden bei biefer Bebandlung nach breiftundigem Rochen weich und gut verbaulich. Derartig zugerichtete Bohnen machen auch teine Berdauungsbeschwerben und haben einen guten

Gin gutes Mittel, polirte Stahlmaaren bor Roft minbert fich ber Bunid, aus biefen Berhaltniffen ber- gu fchiligen. Ein foldes, bas in Baris in Glifern von 60 Gramm Inhalt vertauft wird, findet in Frankreich nicht nur in haushaltungen, sondern auch von Geschäftsleuten vielsache Berwendung.
Seine Bereitung ift solgende: In einem Glase mit etwas weiter Orffinung, das mau in beises Basser stellte, schmelzt man 15 Gramm Parassin und sett dann 45 Gramm Betroleum zu. Das Glass wird darauf gut versortt und so lange geschüttett, bis sich beim allmählichen Erkalten der Masse einen Mrt Salbe gebildet hat. Hiervon wird ein wenig auf einen wollenen Lappen gestrichen und ber Gegenstand damit abgerieben, dann nochmals abgewischt, denn es bedarf nur einer sehr kleinen Qualität von der Composition, um die Politus der Stahlwaaren rein zu erhalten. In Paris bildet diese Composition einen handelsactitel.

Leber-Knobel. Man ichabt 125 g Kaldsteber, läßt Zwiebel und Petersilie mit Schweineschmalz ausausen, treibt das Fett mit I. Ei ab, reidt von Sennnel die Kinde ab, und weicht die Schmolle (Krume) in Milch, zerdrückt sie mit dem Messer, reibt sie nebst Leber, Salz, etwas Knoblauch, Majoran, Reugewürz und Brösel solange über dem Feuer, die sich die Masse vom Gefäß löst, formt nußgroße Knobel daraus und locht diese 10 Minuten in Suppe.

Apfelbrautsens. Man wasche 73-Gramm Sarbellen, hade sie ganz fein, gieße 3/4 Liter Beinestig barüber, gebe 1/4 Liter Apselfraut (Apselmus), eine sein geschnittene Zwiebet, bie Schale einer Citrone, 6 Reiten, 6 Lordeerblatter, 40 Gramm Zuder bazu und toche dies alles zusammen in einem glasieten Topf eine halbe Stunde lang. Dann lasse man es über Racht siehen, rühre es durch ein seines Sieb, vermische es mit ca. 3/4 Liter gutem Senf und bewahre es fest verschlossen in Porzellanduchsen auf.

Reistuchen. Man verriftet 6 Gier mit 125 g Butter, 75 g geftogenem Zuder und mit 125 g in 1 l Milch did gefochtem Reismeht, gibt den Schaum pon 6 Gweiß darein, auch Citronenschalen und Citronat, oder Zimmt und Rosenwasser, füllt diese Masse wohlgerochtt auf den Butterteig und gießt 30 g geschmolzene Butter darüber.

Mehlspeile. Man tocht 1/4 Bib. Debl mit Mitch zu einem fleisen Beet, riffert 1/4 Bib. Butter (bie aber nicht falzig ist) zu Sahne, gibt 1/4 Bib. Butter (bie aber nicht falzig ist) zu Sahne, gibt 1/4 Bib. Inder und abwechsehnd 2 ganze Eier, 6 Eigelb, in ben Brei und abgeriedene Eitrouenschale, zuletzt den Schnee der Eier dazu. Die Masse bach man in einer geschmierten Form 1'/4-11/2 Stunde. Sie geräth immer, nur muß man nicht allzu viel röhnen, wenn der Schnee einzethan ift, sie auch bald in den Ofen bringen. Dann tann man Fruchtfaft geben.

Towaten (Liebesapsel). Ihre Benuhung in der Küche ift sehr maunistalig. Ju Sancen wird die Frucht wie Apfelmus gestocht, durchgeschlagen und mit Salz, Pfesser und etwas Bouillon gedämpst. Delitat sind gefällte Tomaten. Man nimmt große, reise, aber noch harte Früchte, ichneidet die Samen heraus, füllt die Früchte uit gehadten Fleisch, besonders Hühnersteisch, und dämpst sie in Fleischbrühe und Buttes. Sie werden meist mit Rahmsauce augerichtet. — Die beste Binterausbemahrung ift die, daß man die Frucht so dicht einsocht, daß der Brei auf einem Blech ausgebreitet, leicht so trochnet, daß man Streisen davon schneiden fann. Dieselben werden dann vollends getrochnet und vor dem Gebrauch in Fleischbrühe ausgeweicht. Ein Stüd von 2—3 Centimeter, im Luadrat genügt zur Sauce für 4—6 Personen.

Ratbfleischtloschen. 126 g robes Kalbsteisch vom hinterstüd wird von haut und allem Faserigen befreit und mit einem Stüdchen Riudmart recht sein gehach. Sodann mischt man ein Stüd in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Weiftbrot, 60 g gedämpste Chalottenzwiedeln und ein Si dazu und stößt die Masse im Morser recht sein, wurzt dies mit Salz, Pfesser, etwas abgeriedener Citzonenschale und seingeschnittener Beterfilie, rührt dann alles wohl durcheinander. freut etwas Weißmehl darüber, slicht fleine Lidschen ab und tocht sie in fledender Fleischbrühe.

Seleviefanes. 2 fleinere oder ein großer Selleriefopf wird fauber gewaschen, abgeschält und in Scheiben geschnitten. Dann giebt man eigroß Butter in einen Tiegel, läßt die Sellerieschen darin weich danften, treibt sie durch ein haarsieh, verdünnt sie mit einer Tasse füßem, gesochtem Rahm, 1 Eglöffel Semmelbröfeln, etwas Salz und einen halben Eflöffel Zuder, koch sie einige Augenblide auf und rübrt sie an ein gequirttes Eigelb.

Gänfeleberwurft. Eine Gänfeleber wird mit ebenso viel settem Schweinesseisch aus dem Bauchstüd in Bürset geichnitten, mit Pfesser, Salz, trodenem und seingeriebenem Bastistum, Thymian, Petersitie und in Butter gedämpsten Zwiedeln vermischt, auf dem Feuer gut durcheinander gerührt und in einer Schüpsel kalt gestellt. Nach einer Stunde wird auf eine ungefähr 1 Pfund schwere Gänseleber ein halber Schoppen Rahm und ebensoviel Schweineblut zu gegossen, die Masse in Schweinsdärme gefüllt und in Waster gesocht. Bor dem Vedrauch werden die Würste auf dem Roste gebraten.

Krautwürstehen. Ein ganzer Birfing ober ein halber Krauttopf wird gewaschen, von den harten Blättern und Rippen befreit, die schönen Blätter gewiegt und in etwas Abschöpfgett weichgedünstet. Unterdessen nimmt man 280 g Bratwurstgehäd, mischt evt. übrig gebliehenes, sein gewiegtes Fleisch darunter, rührt ein ganzes Ei, 6 Egibisel Semmelbrößeln, das inzwischen erkaltete Kraut und Salz und Pfester tüchtig ab, sormt von der Masse längliche Würsichen, bestreicht sie mit verklopftem Ei, bestreut sie mit Semmelbrößeln und backt sie auf beiden Seiten in einer flachen Pfanne wie Fleischkücklein.







1. Rechen-Mufgabe.

Bu suchen find zehn Bablen, beren Summe 1895 beträgt. Die zweite foll um 41 größer sein als die erste, die dritte um 41 größer als die zweite und so jede folgende Zahl um 41 größer als die vorhergehende. Welche zehn Zahlen find gemeint?

2. Gilben-Rathfel.

Aus nachstehenden 28 Silben find 11 Worte zu bisden, deren Ansangs- und Endbuchstaden richtig geordnet, von oben nach unten gelesen, die Namen zweier Meisterwerke deutscher Dichtung ergebenk ir lu e la mies tra e lo liech wra ma nel han rie o pe ge ki ben tis ni me zunt ste stein law bal don.

1. Eine weinreiche Stadt Frankreichs. 2. Ein europäisches Land. 3. Sine Stadt in Aleinafien. 4. Ein trojanischer König. 5. Eine böhmische Stadt. 6. Ein flavischer Name. 7. Eine alte Stadt Siziliens. 8. Ein Mädchenname. 9. Ein berühmter Ariegsselb. 10, Ein See in Amerita. 11. Ein nordischer Gott.

3. Wer erräth's ?

Rie macht die Erfte ein Geschid begehrlich, Mit ihr wird ein Berftandniß oft gesaftlich. Die zweite Silbe treibt, zu kuhnen Ehaten, Und unentbehrlich ift sie dem Solbaten. Das Gange ift ein grämtlicher Gesell, Wo er sich zeigt, da flieht der Frohstnn schnell.

Auflösungen ber Rathfel aus No. 41.

- 1. Arithmogruph: Robespierre.
- 2. Charade: Eichenbach.
- 3. Wer errath's: Winbbeutel.

Richtige Rathfellöfungen fanbten ein: A. 3., Frau Marie Rremer, Johann Schneiber, helene Groß, Kathe Strauß, Hans und Grethchen, Abonnent in der Dogheimerftraße, sammtlich hier, Ernft Kunz in Biebrich, Erna Kilian in Erbenheim, Ph. Krapper in Deltenheim, D. B. in Rüdesheim und August Sin Ems.



Hotationsdrud und Berlag ber Wiesbadener Berlags-Anftalt Friedrich Sannemann. Berantwortlich fur die Redaltion: Otto von Behren, fammtlich in Biesbaden.