

Wiesbadener Unterhaltungsblatt.

Gratisbeilage zum
Wiesbadener General-Anzeiger.

Ämtliches Organ der Stadt Wiesbaden.

Nr. 4.

Sonntag, den 24. Januar 1897.

IV. Jahrgang.

Wie Dr. Amsden warb.

Aus dem Englischen.

(Nachdruck verboten.)

Dr. Amsden war sterblich in die reizende Miriam Foote verliebt. Aber trotz seiner sechs Fuß statilichster Größe, — oder vielleicht wegen derselben — war der junge Arzt dem weiblichen Geschlechte im Allgemeinen und der entzückenden Miß Miriam im Besonderen gegenüber, so entsetzlich schüchtern, daß er es eher übers Herz gebracht hätte, dem ehrwürdigen Präsidenten des allgemeinen Ärzteverbandes in die Nase zu kneifen, als der schönen Miß zwei Worte von seiner Liebe zu stammeln.

Beide Dinge schienen ihm ganz unmöglich, Letzteres aber das Unmöglichste von Beiden. Da fiel seltsamer Weise ein eigenthümliches Buch in Dr. Amsdens Hände, ein Buch, in welchem das schwierige Problem, vor das er gestellt war, eine höchst eigenthümliche Lösung fand, d. h. das ihn ermöglichte, seine Liebe derart zu erklären, — daß er selber Nichts davon wußte.

Das Buch betitelte sich: „Ueber die Gesetze psychischer Phänomäne“ und seine Haupttheorie bestand darin, daß der subjektive Geist, d. h. die Seele, jeder beliebigen Person, durch einen besonderen Prozeß von Autosuggestion dazu gebracht werden könne, sich mit dem subjektiven Geiste einer andern Person, auch in der Ferne, in innigen Rapport zu setzen. Der Betreffende versiel autosuggestiv in eine Art natürlichen oder cathaleptischen Schlafes, vorher aber mußte er seinen Willen vollständig auf die Person und die Botschaft konzentriren, die er jener zukommen lassen wollte. Dann entfernte sich sein Geist aus seiner irdischen Hülle, und erschien der bezeichneten Person, um Alles auszuführen, was man sich vorher fest vorgenommen hatte.

Dieser Theorie gemäß hatte Dr. Amsden Nichts zu thun, als vor dem Einschlafen fest an Miriam Foote zu denken — und das that er ja immerfort — und sich seine Liebeserklärung zu suggeriren, und zwar nicht einmal dem Wortlaute nach, nein, nur der Intensität des Gefühltes nach, und das war bei ihm auf dem Siedepunkt angelangt.

Allerdings war diese Art, seine Liebe zu erklären, vielleicht keine ganz korrekte, allein, — zu der anderen fand er, wie gesagt, den Muth nicht, also gab es kein Bödern.

„Ich will es thun,“ rief er, „ja, noch heute will ich es thun . . . oder, nein . . . ich will noch einige Tage warten . . . ich will meinen Willen, ich will die Energie meines subjektiven Geistes noch trainiren. Sonnabend Abend aber, vor dem Schlafengehen, will ich der tödtlichen Ungewißheit ein Ende machen. Mein Geist soll ihr meine Liebe erklären. Ja, das soll er, und ich . . . ich will in aller Ruhe das Resultat dann erwarten.“

Sonnabend.

Dr. Amsden kommt nach Hause und schläft sorgfältig alle Thüren und alle Fenster seiner Wohnung, damit er durch Nichts, durch keinen Laut der Außenwelt von dem Gegenstande seines Denkens abgelenkt werde. Es war erst acht Uhr. Er wollte der Geliebten aber erst um neun Uhr erscheinen, kurz bevor sie sich in ihr Zimmer zurückzog, was, wie er wußte, um halb zehn Uhr geschah. Denn im Schlafzimmer — nein ins Schlafzimmer hätte er's auch als Geist nicht gewagt, ihr zu folgen!

Acht Uhr war's. Er hatte also noch Zeit, eine Zigarre zu rauchen und seine Gedanken zu sammeln. Er streckte sich daher auf seine Ottomane aus, rauchte und — dachte an sie. Er hatte gefürchtet, er werde ungemein aufgeregt und nervös sein. Aber ganz im Gegentheil. Er war ruhig, ganz ruhig; ja mehr noch, eine Art Lethargie schien ihn zu erfassen. War es deshalb, weil ihm stets die Zauberformel in den Ohren summt: „Ich bin daran eingeschlafen, ich werde müde, sehr müde, die Augen fallen mir zu, . . . ich schlafe,“ oder war es eine physische Ermüdung.

Nein. Er fühlte, es war die Suggestion und nun nahm er seinen ganzen Willen zusammen und sein objektiver Geist befahl seinem subjektiven Geiste: „Punkt neun Uhr begibst Du Dich in die Wohnung Miß Miriam Footes, stellst Dich ihr in dem exaktem Abbilde meines Ich's vor und erklärst ihr in heißen, glühenden Worten meine Liebe.“

Immer schwerer wurden ihm die Lider, immer mehr schienen seine Gedanken sich zu verwirren, immer schwerer wurde es ihm, mit seinem Willen bei der Sache zu bleiben.

„Punkt neun Uhr . . . Wohnung Miß Miriam Foote; Abbild meines Ich's heiße, glühende . . . Liebe . . .“

Und dann . . . dann schlief er ein.

Zwei Stunden später wachte Dr. Ambsen auf, ganz in Schweiß gebadet, und in einem Zustande furchtbarer Mattigkeit und Abgeschlagenheit.

Er erinnerte sich nicht irgend etwas geträumt zu haben, und dennoch war es ihm, als ob er unter einem schweren Alldrucke erwacht sei.

Er stand auf, zündete das Gas an und sah nach der Uhr.

Halb Elf. Gott sei Dank, die Sache konnte vorüber sein. Und morgen . . . morgen konnte er wissen, woran er war.

Und damit ging er zu Bett und schlief ein und schlief und schlief bis in den späten Tag hinein.

Gegen Mittag zog er sich an.

Sollte er zu Footes oder nicht? Durfte er es wagen? Hatte er seine Werbung angebracht oder nicht? War sie angenommen worden? Zurückgewiesen? Ja . . . ? . . . Nein? . . .

Das waren die Gedanken, die ihn quälten und ihm allen Muth benahmen.

Schließlich raffte er sich aber doch auf. Ja denn, ja, er ging doch hin,

Schüchtern, ungelent, verlegen trat er bei Miß William ein.

„D.“ sagte diese, und streckte beide Hände entgegen, „ich wußte ja, daß Sie kommen würden, mein Herz sagte es mir ja, daß Sie mir nicht böse sein könnten . . .“

Böse? Hatte er also Grund ihr böse zu sein. Hatte sie seine Werbung . . . ?

„Als Sie gestern Abend mir Ihre Liebe erklärten, da war ich so überrascht, so verwirrt . . . ich war von der stürmischen Gluth Ihrer Worte förmlich erschreckt, Sie waren ein so ganz Anderer, als der, den ich bisher gekannt, daß . . . daß ich keine Antwort auf Ihre Frage finden konnte. Und als ich mich aus Ihren Armen lösmachte und mich von Ihnen wenige Schritte entfernte, da war es nur, um meine Fassung wiederberzufinden . . . Aber als ich aufblickte, da . . . da waren Sie fort.“

„Fort!“ rief Ambsen aus, ganz entsetzt über seinen dummen Geist, der in solchem Momente fortgehen konnte.

„Ja, fort, verschwunden, gleich einem Geiste . . . ohne Adieu . . . ohne ein Wort, so daß ich dachte, ich hätte Sie verkehrt, und Sie seien gegangen, um nie wiederzukehren.“

„Ah,“ rief Ambsen. „Es war Ihnen also nicht recht, daß mein Geist . . . daß ich wie ein Geist . . . verschwunden war? Es war Ihnen nicht recht? Und Sie wünschten, daß ich wiederkäme. Aber weshalb . . . weshalb?“ drängte er.

„O Robert,“ flüsterte sie. „Wie können Sie so sein! weißt Du's denn nicht?“ und sie that das, was in allen Liebesnovellen geschieht, sie senkte erröthend ihr Köpfchen und barg es an seine Schulter.“

Er aber . . .

Nein, er zog sie nicht an sich, nein, er sank vor ihr auf die Knie.

„D.“ rief er, „es war ja nur im Traume . . . nein . . . es ist nur ein Traum . . . es wird nur ein Traum . . . komm, laß Dir Alles erklären.“

„Was bedarf's der Erklärung,“ flüsterte sie. „Komm lieber und sprich mit meiner Mama.“

Und seltsamerweise war Mama — wie Mütter immer sind — gleich bei der Hand, mit ihren Thränen und ihrem Segen.

Ambsen war der Glückliche aller Sterblichen. So oft er aber seiner Braut erzählen wollte, wie er eigentlich zu seinem Glücke gekommen, unterbrach sie ihn immer.

„Ich verstehe Nichts von objectivem und subjectivem Geiste. Ich kann nur ganz objectiv beurtheilen, daß Deine Liebeserklärungen die schönste war, die mir je gemacht worden ist . . . d. h. von der ich . . . ja . . . von der ich jemals gehört habe, und daß Du mich sonst niemals gekriegt hättest, denn sonst warst Du schüchtern, sag' ich Dir, schüchtern . . .! ganz schrecklich. Und Alles können wir Mädchen ertragen, nur Schüchternheit nicht.“

Dr. Ambsen dankt noch heute seinem Gott, daß er, der eine schüchterne Natur ist, wenigstens einen so unternehmenden Geist hat, und wenn er 'mal verheirathet ist . . . N. jetzt weiß er, wie man's macht.



Das Braten und das Rändhern.

Von Frau Camilla Sturm.

Obwohl es den Hausfrauen scheinen dürfte, als ließe sich darüber kaum etwas sagen, was nicht jedem in den Elementen der Kochkunst und Wirtschaftskunde Erfahrung ohnehin bekannt ist, wollen wir es dennoch versuchen, unsern Leserinnen mit einigen vielleicht nicht allzumeinen Fingerzeichen zu dienen. Wir beginnen mit der Kunst des Bratens, — wir sagen, mit der Kunst — denn in der That, es ist eine Kunst, einen Braten so herzustellen, daß er einer Tafel würdig ist. Der Braten im Spieß, diese von Feinschmeckern so sehr geschätzte Bereitungsweise, ist leider nach und nach abgekommen; man nimmt sich bei uns in Deutschland im allgemeinen so wenig Zeit zum Kochen, daß eine Hausfrau die Zuthaltung, sich an das Feuer zu stellen und den Braten unter fortgesetztem Begleichen mit Zeit schon gar zu braten, gewöhnlich zurückweisen würde. An die Stelle des alten Bratenspießes ist der Bratofen getreten, der die Köchin des größeren Theils der Ob- und Mühe überhebt. Der Vorgang des Bratens ist folgender: Das einige Tage zuvor geschlachtete Fleisch wird, nachdem es gewaschen wurde, in die metallene Bratpfanne gelegt. Bei fettem Braten (Schweinefleisch, Gänse etc.), gießt man etwas Wasser zu, bei magerem Fleisch wird Butter dazu genommen. Das Ganze gelangt in den bereits vorbereiteten Bratofen, der gleichmäßig erhitzt werden muß. Das Salz wird erst nach einiger Zeit in den Braten gestreut, man läßt es antrocknen und beginnt dann erst den Braten zeitweise zu begießen.

Ein mit Vortheil angewandter Kniff besteht darin: wenn das Fleisch sich oben zu braun färbt, einige mit Butter bestrichenen Papierbogen darüber zu breiten; ist die Hitze zu stark, so stellt man die Pfanne auf den Dreifuß. Die allerdings nur in Deutschland goutierte „Bratensauce“, wird durch Aufstoßen der Bratpfanne mit Wasser und Einkochen der dadurch erhaltenen Brühe

Man kann auch die Bratenkunst in der Küche anwenden. Bei der Bratenkunst ist es wichtig, die Pfanne auf dem Dreifuß zu stellen, um die Hitze zu regulieren. Die Bratenkunst ist eine Kunst, die man erlernen muß. Die Bratenkunst ist eine Kunst, die man erlernen muß. Die Bratenkunst ist eine Kunst, die man erlernen muß.

Bitte zu lesen!

Unsere geehrten Leserinnen werden beständig ersucht, den Strobadener General-Anzeiger, amtliches Organ der Stadt Strobad, in ihre Kreise zu empfehlen. Wir werden uns durch sorgfältige Auswählung spannender Artikel zum Abwechslungsreicher Unterhaltungsliteratur bestreben, die den Lesern von Nutzen und Vergnügen sein möge. Bei Bestellungen und Einsendungen von Beiträgen wollen wir auch die besten Empfehlungen der Strobadener General-Anzeiger berücksichtigen.

mit etwas Mehl gewonnen. Die in der Kunst des Bratens sehr erfahrenen Franzosen, Oesterreicher und Engländer geben den Braten mit der auf natürliche Weise entstandenen pikanten Saftbrühe auf den Tisch.

Fast im ganzen Deutschland ist die aus England stammende Sitte, den Braten nicht vollständig durchbraten zu lassen, angenommen worden. Dies erreicht man einfach durch verschiedene Dauer des Bratens und wird nachstehendes Verzeichnis die Dauer nach englischer und nach deutscher Art angeben.

	deutsch	englisch
Hammelkeule	2 ³ / ₄ Stunden	1 ¹ / ₂ Stunden
Rehkeule	1 ¹ / ₂ —2 "	1 "
Kalbkeule	2—2 ¹ / ₂ "	1 ¹ / ₂ "
Hirschkeule	2 ¹ / ₂ —3 "	1 ¹ / ₂ "
Wildschweinkeule	2 ¹ / ₂ —3 "	1 ¹ / ₂ "
Rinderbraten	2 ¹ / ₂ —3 "	1 ¹ / ₂ "
Kalbbraten	2 "	1 ¹ / ₂ "
Hammelrücken	1 ¹ / ₂ —2 "	1 "
Schweinerücken	2—2 ¹ / ₂ "	1 ¹ / ₂ "
Hase	1—1 ¹ / ₂ "	1 ¹ / ₂ "
Hase (alt)	1 ¹ / ₂ —2 "	1 ¹ / ₂ "
Kalbsnierenbraten	2 "	1 ¹ / ₂ "
Spanferkel	1 "	— "
Hirschzither	2—2 ¹ / ₂ "	1 ¹ / ₂ "
Kapaun	1 ¹ / ₂ —2 "	1 "
Gans	2—3 "	1 ¹ / ₂ "
Taube	1 "	— "
Ente	1 ¹ / ₂ "	1 "
Fasan	1—1 ¹ / ₂ "	3/4 "
Perchen	10 Minuten,	
Krametsvogel	15 "	
Rebhuhn	15 "	
Haselhuhn	15 "	
Schnepfe	1/2 Stunde.	

Das geräucherte Fleisch besitzt viele Liebhaber. In vielen Haushaltungen wird Fleisch geräuchert, obwohl es nur dort eigentlich möglich ist, wo eine gute Rauchkammer zur Verfügung steht. Die Hauptsache ist keineswegs das Quantum des Rauches, sondern das gleichmäßige und richtige Austrocknen des Fleisches. So trocknet man in allen Gegenden Amerikas das Fleisch nur, ohne es zu räuchern. Auch bei uns wird das Austrocknen des Fleisches — indem man es mit Holzessig bestreicht und in den Luftzug hängt — vielfach dem Räuchern vorgezogen.

Ein Fehler, dem man sehr häufig begegnet, besteht darin, daß viele Hausfrauen das zu räuchernde Fleisch zu warmem Rauch aussetzen, das Fett schmilzt und das Fleisch vertrocknet zur Kruste. Ferner sind die Wasserdämpfe, welche den Küchenschornsteinen zu entsteigen pflegen, von schädlichem Einfluß. Das Austrocknen wird dadurch verzögert, denn die Wasserdämpfe lagern sich auf dem Fleische ab. Daher kommt es auch, daß z. B. Speck oft eine Strecke weit nach innen gebräunt erscheint.

Das zum Räuchern bestimmte Fleisch wird daher mit Sägespänen bestreut und somit vorgebeugt, daß die etwaigen Wasserdämpfe sich am Fleische absetzen, sodann wird es in die Rauchkammer gebracht und an Eisenstäben aufgehängt. Zum Räuchern eignet sich Holz und Roßtauch; auch Kohlenrauch — freilich nicht fortwährend — darf durch die Rauchkammer geleitet werden. Ist der Räucherungsprozeß beendet, so lasse man das Fleisch ruhig in der Rauchkammer, natürlich ist dann der Zug des Ramins nicht immer durch die Rauchkammer

zu leiten. Im Keller setzt sich zu leicht Schimmel an, da aber Feuchtigkeit — und welcher Keller wäre nicht feucht — der Freund der Konservierung ist, sehe man von diesem Ort ab und befolge obigen Rath. Gegen die Speicherräume läßt sich einwenden, daß der Temperaturschwankungen wegen das Fleisch leicht ins Schwitzen geräth und hat man dies natürlich möglichst zu vermeiden.



Vom ersten Ball der jungen Königin von Holland

wird berichtet: Der große Ballsaal im königlichen Schlosse zu s'Gravenhage badete in einem Lichtmeer, das über goldstropfende Uniformen und edelsteinschillernde Seidenroben hinwegfluthete. Wohl nur wenige Hoffähige mochten zu Hause geblieben sein, denn, einer Mauer gleich, standen die Geladenen zu beiden Seiten einer kleinen Gasse, welche zu den Thronesseln leitete. Bittend, beschwörend eilte der Hofmarschall durch die Reihen, um den schmalen Weg für die Königinnen frei zu halten, die gegen neun Uhr erschienen. Fanfaren und der Ruf; „Hare Majesteiten!“ kündeten ihre Ankunft an. Todtenstille herrschte, nur unterbrochen durch das Rauschen der Roben sich tief vernetzender Damen. Die junge Königin Wilhelmine sah reizend aus. Sie trug ein weißseidenes Kleid, dessen einzigen Schmuck ein paar auf der linken Schulter befestigte Rosen bildeten. Durch das blonde Haar waren Brillantschnüre geflochten, deren Flimmern wetteiferte mit dem Glanze des Frohsinns, der auf dem anmuthigen Gesichte lag. Während sich hunderte zum Throne herandrängten, um der Ehre einer Vorstellung theilhaftig zu werden, schweifte der Blick der jungen Königin manchmal hinab in das Gewühl der sich wiegenden Paare, denen nur ein winziger Raum überlassen war. Da setzte die Musik zu einer „Quadrille d'honneur“ ein. Königin Wilhelmine erhob sich und tanzte diese Tour in zierlichster Weise mit dem russischen Gesandten Ribder de Struve. Auch dem Chef des Militärkabinetts Grafen du Ronceau wurde diese Ehre zu Theil. Dann umflutheten wieder Hunderte den Thronessel; Namen schwirrten durch die Luft, gefolgt von leisen Worten der Königinnen und gnädigem Nicken, das der jungen Königin schließlich wohl nicht mehr so leicht fallen mochte wie das rhytmische Schweben über den glatten Parketboden. Wieder folgt ein Zusammendrängen der Massen, und durch das schmale Gäßchen zwischen hellen, dunklen, mondscheinigimmernden Häuptern verließ die Königin den Saal, in dem sie zum ersten Male das Vergnügen genossen, nach welchem sich junge Mädchen so feurig sehnen: — den ersten Ball.



Schicksale einer Neujahrswunschkarte.

Gegen Ende des letzten Jahres machte ein neuvermähltes Ehepaar seine Hochzeitsreise nach Paris. Angesichts des Jahreswechsels gedachten die Beiden an der Seine ihrer Lieben im schwäbischen Heimathland und sandten ihnen Neujahrswunschkarten. Sie schickten eine solche auch einem Oheim E. in Münster, O. A. Cannstatt:

Es wünscht ein junges Ehepaar
Dem lieben Onkel ein gutes Jahr.

Nun stehen bekanntlich die Franzosen mit der Geographie auf etwas gespanntem Fuß. Obwohl die Karte ausdrücklich mit „Münster, O.A. Cannstatt in Württemberg“ adressiert war, kam sie nach Münster im Elsaß. Dort fand sie wirklich Einen, der den gleichen Namen hatte, wie Onkel E. in Münster, O.A. Cannstatt. Der Mann hat offenbar ein gutes weiches Herz; denn es war ihm nicht möglich, die Karte der Post zurückzugeben, ohne obige Reusfahrtspoesie also fortzusetzen:

Ein Namensbruder im Münsterthal
Wünscht es dem Onkel noch einmal.

Das nun die Karte, statt dem Onkel am Neckar zu wandern, nach Münster in Westfalen kam, ist schon noch begreiflich; daß sie aber von dort nach Münster gelenkt wurde, wäre kaum zu glauben, wenn nicht, wie der „Schwäbische Merkur“ versichert, der Poststempel es deutlich und klar auswies. Nun, an der Klar waren sie so helle und gaben die Karte fort auf die Route nach Cannstatt. Von hier fand sie auch mit dem Voten den Weg hinaus nach Münster. Ihre Poesie aber traf dort in einem Herzen verwandte Saiten. Ehe sie an den Adressaten abgegeben wurde, schloß irgend Jemand obige Dichtung mit den Worten:

Den rechten Onkel hat sie nun;
Jetzt darf die arme Karte ruh'n!

Für Haus und Herd.

Schleie mit saurem Rahm. Die in Stücke zertheilten Schleie werden mit wenig Wasser, Salz, einer Zwiebel und einem Stückchen Butter weich gedünstet, worauf man die Brähe mit etwas in Mehl gerollter Butter verdickt, dann thut man geriebene Muskatnuß, Pfeffer und einige Citronenscheiben dazu, sowie einige Löffel sauren Rahm, läßt alles unter fortwährendem Rühren aufkochen und quirlt die Sauce mit 1—2 Eidotter ab und richtet sie über den Schleienstücken an.

Um Citronen und Apfelsinen länger aufbewahren zu können, wird empfohlen, dieselben mittelst eines Wattenbäumchens mit Paraffinöl sorgfältig zu bestreichen, vorausgesetzt, daß nur das Fruchtfleisch mit dem Saft, nicht die Schale benutzt werden soll. Dadurch wird die Verdunstung des wässerigen Saftes hintangehalten, weshalb derart behandelte Früchte nicht so bald schrumpfen und auch nicht so leicht faulen. Aus dem gleichen Grunde darf bekanntlich Winterobst, wenn man es vom Baume genommen hat, nicht abgewischt werden, da man sonst den feinen Wachüberzug entfernt, welcher wie das Paraffinöl wirkt.

Schnellzumachende Speise. 6 Eigelb werden mit 150 g Zucker tüchtig verrührt, die Schale und der Saft von einer Citrone hinzugefügt. Dann löst man 16 g weiße Gelatine in kochend Wasser auf und vermischt sie mit der Masse unter stetem Rühren. Zuletzt kommt der fleiß geschlagene Schnee dazu. Schlüttet die Masse in eine Porzellanform und läßt sie erstarren.

Käsekitt. Frisch bereiteter Käse (Quark) besitzt die Eigenschaft, mit gelöschtem Kalk eine ungemein harte, in Wasser unlösliche Verbindung einzugehen. Man macht von dieser Eigenschaft Gebrauch, wo es sich um die Ver kittung von Gegenständen handelt: sei es zwischen Holz, Metall, Glas, gegenseitig oder unter den ungleichartigen Materialien. Der Käsekitt kann jedoch nicht in Vorrath gehalten werden, weil die Mischung bald nach dem Anmachen erhärtet; dieselbe muß daher jeweilig frisch zubereitet werden. Ein Weg, um das ganz vorzügliche Bindemittel stets in bequemer Form zur Hand zu haben, wurde von Rauppach und Bergel in Bauchtel (Mähren) vorgezeichnet, die eine Auflösung von Casein in Salmiatgeist durch Erwärmung herstellen. Mit dieser Flüssigkeit werden die zu leimenden Flächen bestrichen und getrocknet,

hierauf mit Kalkmilch überstrichen und sodann aneinandergepreßt. Die Vereinigung vollzieht sich sofort und werden die Flächen dadurch fest miteinander verbunden.

Cigarrenkisten sollen geruchlos gemacht werden können, wenn man einige Löffel Spiritus in die Kiste gießt und sofort anzündet. Dadurch wären die Kisten für mancherlei Kleinigkeiten ein vortrefflicher Aufbewahrungsort.

Goldkörner.

Wenn die Stimme des Geistes spricht
Horch' und folg' ihr freudigen Muthes;
Nur mit der Stimme des brausenden Blutes
Mit der thörichten Schwester verwechsle sie nicht.

Geibel.

Umgang bereichert den Verstand, doch Einsamkeit ist Schule des Genies.

Gibbon.

Wohl denen, die des Wissens Gut nicht mit dem Herzen zählten.

Schiller.

Räthselecke.

1. Silbenräthsel.

a	amts	ber	braut	le
on	richt	se	see	u

Zu suchen sind fünf dreisilbige Wörter, deren Anfangs- und Endsilben oben gegeben sind. Hat man die richtigen Wörter gefunden, so kann man sie so ordnen, daß ihre Mittelsilben eine Stadt in Deutschland nennen.

2. Rechen-Aufgabe.

Eine Anzahl Hasen und Rehe wurden zusammen für 88 Mk. verkauft. Jeder Hase wurde 2 Mk. 50 Pf., jedes Reh 21 Mk. gerechnet. Wieviel Hasen und wieviel Rehe wurden verkauft?

3. Wer erräth's?

In der Musik als Ton bekannt
Ist meine erste Silbe Dir.
In Welschland eine Stadt genannt
Wird von den Silben Drei, Zwei, Vier.
Der Silben Drei, Zwei Willkürwalten
Fügt sich die Welt, oft, wie ich meine.
Mit wenig Würde Dir entfalten
Wird sich das Ganze als der Viebsten eine
Von William Shakespeare's Frau'ngestalten.

Auflösungen der Räthsel aus No. 3.

1. Silbenräthsel: 1. Wid, 2. Olive, 3. Ravater, 4. Feuersang, 5. Genoble, 6. Aristokrat, 7. Meander, 8. Gertrude, 9. Billebieu, 10. Obaliske, 11. Nahe, 12. Grinif, 13. Dellal, 14. Tachoma, 15. Hager, 16. Energit (Wolfgang von Götthe — der getrene Elkart.)

2. Charade: Alt.

3. Wer erräth's: Auflösung.

Richtige Räthselauflösungen sandten ein: Anna Richter, Oskar Weiß, Untersekundaner Willi G., treuer Abonnent in der Lannusstraße, A. v. S., sämmtlich hier; G. Stritter in Mosbach, Lisette Mayer in Bierstadt, W. Kraus in Dogheim, das Mädchen aus dem blauen Ländchen, O. R. in Jöflein, Abonnentin am Rhein, Marie S. in Hachenburg und Quintaner W. B. in Limburg a. R.

