

Wiesbadener Unterhaltungsblatt.

Gratisbeilage zum
Wiesbadener General-Anzeiger.

Ämtliches Organ der Stadt Wiesbaden.

Nr. 20.

Sonntag, den 23. Mai 1897.

IV. Jahrgang.

Hofansichten.

Von Emilio Veretti.

(Nachdruck verboten.)

So sind wir Menschen! Da lernen wir in der Schule weitgehendste Geographie, kennen Städte und Dörfer, Flüsse und Berge; sind bei den Papuas und Kamtschadalen ebenso zu Hause, wie daheim im lieben Vaterland: wir machen mit den Finger auf der Landkarte die weitesten Reisen — und die Geographie des zunächstliegenden studiren wir nicht, im eigenen Hause kennen wir uns am allschlechtesten aus. Ich meine uns Menschen; die Leute, die ihr Leben lang nichts anders thun, als sich um ihre nächste Umgebung kümmern, die nur darum auf der Welt zu vermeinen, um ihrer Nachbarschaft mit ihrer Wißbegierde lästiger zu werden und noch lästiger durch das nachherige Ausstreuen ihres so gesammelten Wissens, die Leute meine ich natürlich nicht.

Ich wohnte schon den ganzen Winter in meinem Zimmer und wußte nicht, wie es vor meinem Fenster aussah. Freilich, wenn man Früh Morgens weggeht und das Oeffnen des Fensters der Quartierfrau überläßt und spät am Abend nach Hause kommt, wenn die Rolläden schon herabgelassen sind — wie soll man dann wissen, wem man in die Fenster sehen könnte. Und wie lehrreich dies mitunter sein kann! Ich will mir's von nun an auch zum Grundsatz machen: „Studierte Dein Heim und übersehe dabei die Fenster nicht!“ Daran ist der Frühling schuld, der lockte mich schon zeitig am Morgen an's Fenster und Abends ließ ich auch noch gerne einen frischen Hauch in meine Stube. Ich war ganz erstaunt so nahe Gegenüber zu haben, den zweiten Flügel des Hauses, in dem ich wohnte, nur ein schmaler Hof lag dazwischen. Ich bewohnte also ein Hofzimmer ohne Aussicht, das verstimmt mich ein wenig; doch was die Aussicht betraf, wurde ich bald eines bessern belehrt — wahrhaftig ich hatte Aussicht, und was für eine! Turteltauben sind nicht zärtlicher als die zwei jungen Leute waren, die gerade mir gegenüber im selben Stockwerke wohnten.

So oft ich hinübersah küßten sie sich, bald umschlang er sie und ruhte auf ihren Lippen aus, bald hing sie sich an seinen Hals, blickte ihn erst eine Weile innig an, zog dann seinen Kopf zu sich herab und preßte seine Lippen auf die ihren. Da mochte ich hinüberschauen so viel ich

wollte, sie küßten weiter auf ihrem Fensterplatz und lachten gar zu mir herüber, als wenn sie sagen wollten: „Einsamer Spaß, Du thust uns ja leid, aber warum hast Du keine Späzin!“ Sie hatten ja so recht! Die zwei jungen Leute gefielen mir, ich fand es nicht einmal geschmacklos, daß sie sich an dem Fenster mit der Aussicht auf den Hof küßten. Ich ärgerte mich darüber, als ich erfuhr, daß besonders tugendhafte Hausinwohner dem jungen Ehepaar die süßen Wonnemonde zu verbittern trachteten, indem sie bei dem Hauseigentümer wegen des öffentlichen Küßens „unter dem ohne Zweifel die Moral des Hauses leiden müsse“, Beschwerde führten.

Freilich, die jungen Leute ließen sich's nicht anfechten, sie küßten weiter an ihrem Hoffenster. Mich freute die standhafte Liebe, die allen Klatschbasen beiderlei Geschlechts Trost bot, die sich nicht dazu verstehen wollte, sich auch nur einen Augenblick zu verstellen: „Wir lieben uns, darum sind wir Mann und Weib geworden, wir haben das Recht unsere Liebe zur Schau zu tragen.“ Es ist doch herzerquicklich, daß es noch wahre Liebe in der Welt giebt. Und die Liebe der zwei jungen Leute erschien mir an den Tagen umso lobenswerther, an dem ich die Wahrnehmung machte, daß ich auch noch andere Gegenüber habe. Gleich darunter in Parterre wohnte auch ein Ehepaar, nicht so jung wie meine zwei Turteltauben im ersten Stockwerk, aber doch jung; und doch wie anders. Der Gatte, der Aussehen nach ein Handwerker, sie vermuthlich dem Stand der Küchenfeen entstammend, eine dralle handfeste Person mit gesunden rothen Wangen und munteren Augen.

Das wäre ja insoweit ganz recht gewesen, ein gesundes frisches Gesicht kann man sich als vis-à-vis schon gefallen lassen. Selbst, daß das Ehepaar da drunter in Parterre sich nicht vor den Blicken des ganzen Hauses am Fenster küßte, wäre kein Grund gewesen, mich gegen daselbe einzunehmen; aber daß ich leider sehr häufig durch den lauten Zant, der aus der Parterrewohnung mir heraufstunte, an das Fenster gelockt wurde, daß ich mit ansehen mußte, wie die zwei jungen Leute da unthätig aneinander gerietzen, das stimmte mich sehr herab. Und als gar einmal ein schlecht gezieltes Wurfgeschloß in Gestalt eines Blechtopfes von zarter Frauenhand geschleudert über den Kopf des Mannes hinweg den Weg durch die klirrende Fensterscheibe nahm und auf das Pfand des Hofes schmetterte, da wurde an meinem Glauben an die Poesie der Ehe gar schlimm gerüttelt und nur der Anblick meines Turteltaubenpaares, das sich

demselben Augenblicke zärtlich umarmte, als erriethe es meine lästerlichen Gedanken über die Ehe, brachte mich wieder halbwegs auf die rechte Bahn. So ging das einige Wochen hindurch: Im ersten Stocke wurde geküßt und im Parterre benahm man sich weit weniger liebevoll. Das sind die Contraste in der Ehe; und ich meine, daß dies nicht die einzigen sind.

Da, an einem Funitage war's, ich weiß den Tag noch genau, es war der siebente, ein Tag, den ich in meinem Taschenkalendar als einen kritischen bezeichnet habe, wurden zu meiner größten Verwunderung bei meinem Turteltaubenpaare die Rolläden herabgelassen. Ich war empört! Hatten also die Klatschbasen des tugendhaften Hauses ihren Willen doch durchgesetzt! Durften die lieben jungen Leute da drüben nicht mehr küssen wie und wann sie wollten! Ich fand dies einfach empörend und nahm mir vor den Hausherrn zu bestimmen, nun auch das Ehepaar im Parterre zu verhalten, bei seinen weniger anziehenden Liebeszenen gleichfalls die Rollläden herabzulassen. Mit der Zeit fiel mir es auf, daß, solange die Rolläden nicht herabgelassen waren, mein Turteltaubenweibchen stets allein am Fenster erschien. Der arme Tauber traute sich gar nicht mehr mit seinem Weibchen öffentlich zu erscheinen. O diese Klatschbasen! diese brutalen Klatschbasen! Und dann bemerkte ich auch, daß die Rollläden täglich zu einer bestimmten Nachmittagsstunde und stets von der jungen Frau herabgelassen wurden. Die Armen wollten auf ihr Küßplätzchen am Fenster nicht verzichten und waren nun genöthigt eine gewisse Regel einzuhalten.

Mein Neger legte sich mit der Zeit, Fenster, an denen nicht geküßt wird, werden einem nach und nach gleichgiltig. Ebenso stumpfte ich gegen die Ausbrüche der Leidenschaft im Parterre, die sich gleichfalls mit ziemlicher Regelmäßigkeit einstellten, nach und nach ab, ich trat nur selten einmal an's Fenster wenn der Streit gerade zu heftig mochte. Einmal traf ich den Handwerker nach einem etwas heftigeren Intermezzo unter dem Hausthore. Ich benutzte die Gelegenheit, ihn freundschaftlich zu ermahnen, jene Ueberschreitungen der eheligen Glückseligkeit doch hintanzuhalten.

„Wir können uns zwischen unseren vier Wänden unterhalten wie wir wollen,“ sagte er kurz und ließ mir keine Zeit zu weiteren Ermahnungen.

Am 21. Juni, ich habe auch diesen Tag als einen kritischen in meinem Taschenkalendar angezeichnet, wurden die Rollläden im ersten Stock nicht herabgelassen, dafür sah ich seit langer Zeit wieder einmal den jungen Ehemann. Er stand allein am Fenster und las einen Brief, ich bemerkte ganz genau, daß er ihn zweimal las. Dann verschwand er in den Hintergrund.

Am Abend dieses Tages erzählte mir meine Hauswirthin, die eine sehr gewissenhafte Person ist, daß der junge Ehemann heute nach einer längeren Abwesenheit von einer Reise zurückgekehrt sei und anstatt seiner Frau einen Brief vorgefunden habe, in welchem ihm dieselbe mittheilt, daß sie es vorgezogen habe, mit ihrem Cousin eine Reise nach Egypten zu machen. Sie dankte ihm für seine Liebe, das vorhandene Baargeld und ihren Schmuck habe sie natürlich mitgenommen. . . .

Ich hörte diese Nachricht tief erschüttert an — und sie hatten einander so innig und so ganz ohne Rücksicht auf die Öffentlichkeit geküßt! . . .

Das Ehepaar im Parterre lehnte gerade am Fenster. Sie lachten miteinander, vielleicht besprachen gerade auch sie die Flucht nach Egypten.

„Jetzt zieh' Dich geschwind an Mali, wir gehen in den Stadtpart!“ hörte ich ihn sagen.

Wie sonderbar: Die zwei, deren Liebe mir für die Zukunft maßgebend sein sollte, waren nach wenigen Wochen voll äußerer Wonne von einander gegangen und jene anderen zwei, die mir stets als abschreckendes Beispiel erschienen waren, leben heute noch miteinander. Sie gehen Sonntag zusammen in die Kirche und Nachmittags zum Weine, sie vermeiden jede öffentliche Zärtlichkeit, scheuen sich aber nicht vor den Augen des ganzen Hauses Beweise des Gegentheils zu geben, sie streiten und liegen einander oft genug buchstäblich in den Haaren.

Sonderbar! Dies hat mich zu der Vermuthung geführt, daß Küsse doch nicht jenes Bindemittel sein können, das zwei Menschen unzertrennlich miteinander zu vereinen vermag, daß vielmehr jenes andere Wort, das sich freilich im Gegensatz zu Ruß auf Liebe reimt, manchmal die Ehe besser zusammenhält. Recht sonderbar. . .



Die Temperatur unserer Speisen und Getränke.

Ein hygienisches Kapitel für die Hausfrauen. Von Prof. Dr. H. (Nachdruck verboten.)

1. Im allgemeinen ist für den Gesunden eine Temperatur der Nahrung, welche der Bluttemperatur gleich ist oder nahe kommt, als die angemessenste zu bezeichnen. Für den Säugling ist sie die allein zulässige. Bei einer solchen Temperatur tritt die Pepsinwirkung (Pepsin ist der zur Verdaulichkeit nothwendige Bestandtheil des Magensaftes) am raschesten ein, wird die Wärmeregulierung des Körpers am wenigsten gestört, kein nachtheiliger Reiz auf die Magenschleimhaut ausgeübt und der Schmelz der Zähne nicht geschädigt.

2. Für den Genuß durstlöschender Getränke gilt die Regel, daß eine Temperatur von 10—20 Grad C. die angemessenste ist.

3. Jede äußerst hohe und äußerst niedrige Temperatur der Speisen und Getränke kann nachtheilig wirken, umsomehr, je häufiger dieselben genossen werden. Es erzeugen aber bei den nämlichen Individuen völlige gleiche Temperaturen der Speisen und Getränke nicht immer das gleiche Gefühl von Kälte, Wärme oder Hitze. Von Einfluß ist die Art der Nahrung und namentlich die Dicke derselben. Wenn sich so mit die Begriffe „allzuheiß“ und „allzukalt“ nicht wohl durch ganz bestimmte Temperaturen bezeichnen lassen, so darf man doch sagen, daß die meisten Menschen das Gefühl brennender Hitze im Munde verspüren, sobald die feste Nahrung mehr als 55 Grad Celsius, die flüssige mehr als 58 Grad Celsius heiß ist, und daß das Gefühl schmerzender Kälte an den Zähnen der Regel nach sich einstellt, wenn die Nahrung bzw. das Getränk weniger als 6—7,5 Grad Celsius hat.

Der Einwurf, daß manche Menschen ihre Suppen, ihren Kaffee und ihren Thee Tag für Tag 62—65 Grad Celsius oder noch heißer zu sich nehmen, ist ebenso be-

Unsere geehrten Leserinnen werden häufigst ersucht, den Wiesbadener General-Anzeiger, amtliches Organ der Stadt Wiesbaden, in ihren Freundes- und Bekanntenkreisen zum Abonnement zu empfehlen. Wir werden uns durch sorgfältige Auswahl spannender Romane und abwechslungsreicher Unterhaltungsskizzen dafür dankbar zu erweisen suchen. Bei Bestellungen u. d. Einkäufen von Waren wolle man sich möglichst ebenfalls

Bitte zu lesen!

Unsere geehrten Leserinnen werden höflich ersucht, den Wiesbadener General-Anzeiger, amtliches Organ der Stadt Wiesbaden, in ihren Kreisläusen und Bekanntenkreisen zum Abonnement zu empfehlen. Wir werden uns durch sorgfältige Auswahl spannender Romane und abwechslungsreicher Unterhaltungsliteratur dafür dankbar zu erwählen suchen. Bei Bestellungen u. d. Einkäufen von Waaren wolle man sich gültigst ebenfalls auf die betr. Angaben des „Wiesbadener General-Anzeigers“ beziehen und dadurch in wohlwollender Weise zur Förderung unseres Blattes beitragen.

deutungslos als der andere, daß manche ungestraft eiskaltes Wasser und eiskaltes Bier selbst bei erhitztem Körper trinken, denn es bleibt die Thatsache bestehen, daß nach dem Genuße so kalter Getränke, zumal wenn er ein hastiger gewesen, in beiden Fällen sehr häufig Erkrankungen, plötzliche resp. chronische eintreten.

4. Beabsichtigt man durch die Nahrung oder das Getränk dem Körper Wärme zuzuführen, wie in der kalten Jahreszeit, so läßt sich dies wohl erreichen, wenn man die betreffenden Dinge nur 10—12 Grad Celsius wärmer zu sich nimmt, als die Bluttemperatur ist. Will man dagegen, wie in der warmen Jahreszeit, durch die Nahrung oder das Getränk sich kühlen, so wird man selbstverständlich unter Festhaltung des Grundsatzes, die vorhin gezogene Temperaturgrenze nicht zu überschreiten — gut daran thun, solche Speisen und Getränke auszuwählen, welche auch bei geringerer, als der Temperatur des Blutes, wohl schmeckend und bekömmlich bleiben. Es gehören dahin z. B. Milch, Buttermilch, Obstsuppen, Kalkschale, Obst, kalter Braten, Gallerte, Schinken, Rauchfleisch, Salate, Brot.

5. Rascher Wechsel von heiß und kalt ist schon aus Rücksicht auf die Zähne zu vermeiden.

1. Trinkwasser. Die Temperatur des Brunnen- und Quellwassers liegt in der Mehrzahl der Fälle zwischen 8 und 16 Grad Celsius. Diejenige von 12,5 Grad Celsius wird als kühl und angenehm, diejenige von 8 Grad Celsius als recht kühl, diejenige von 6—7,8 Grad als unangenehm kalt empfunden. Ein Wasser von 21 Grad Celsius schmeckt schon nicht mehr frisch, erscheint uns bereits etwas fade und erregt, in größerer Menge getrunken, bei den meisten Uebelkeiten. Die angemessene Temperatur des Trinkwassers wird hiernach für den gesunden Menschen diejenige von 12,5 Grad Celsius sein. Ein Wasser von solcher Temperatur löst den Durst vortrefflich und erzeugt keinerlei üble Nachwirkungen.

2. Selters- und Sodawasser. Das künstliche kohlensäurehaltige Mineralwasser erscheint bei gleichem Temperaturgrade kälter als gewöhnliches Trinkwasser. Bei einer Temperatur von 8—9 Grad Celsius ruft es das Gefühl eisiger Kälte hervor.

Als angemessene Temperatur für das kohlensäurehaltige Mineralwasser muß diejenige von 14—16 Grad Celsius bezeichnet werden.

3. Bier. Dasselbe schmeckt, wie das Mineralwasser, noch bei einer Temperatur von 14—15 Grad Celsius angenehm kalt, bei einer solchen von 8 Grad Celsius eiskalt. Die angenehmste Temperatur dürfte, wie beim Mineralwasser, diejenige von 14—16 Grad Celsius sein.

4. Kaffee und Thee. Beidewerden als Genußmittel allermeistens in einer Temperatur von 40—56 Grad Celsius genossen, doch trinken einzelne sie viel heißer, nämlich zu 60—65 Grad Celsius und darüber. Eine Temperatur von 43—52 Grad findet Professor H. angenehm heiß, und sollte dieser Temperaturgrad nicht überschritten werden. Die erregende Wirkung des Kaffees und Thees steigert sich mit Zunahme der Temperatur, was wohl zu beachten ist.

Will man deshalb in einem bestimmten Falle eine starke erregende Wirkung erzielen wie nach oder unmittelbar vor großen körperlichen, Anstrengungen, so

nehme man jene Getränke so heiß, wie es überhaupt zulässig ist. Daß dagegen die durstlöschende Eigenschaft des Kaffees und Thees am besten bei einer Temperatur von 10—18 Grad Celsius hervortritt, ist bekannt.



Die Verwerthung der Erdbeeren.

Von Margarethe Mayer.

(Nachdruck verboten.)

Bald naht die Zeit der Erdbeeren; schon finden wir die herrlichen Früchte in kleinen Holzschachteln zu großen Preisen in den vornehmsten Delikatessgeschäften, um die Augen der Straßenpassanten zu erfreuen; bald aber werden sie auch unser Herz und Magen erquickten und es seien daher hier einige Rathschläge zu ihrer rationellen Verwerthung gegeben.

Erdbeerwein. Der Erdbeerwein, einer unserer edelsten, wohl schmeckendsten aromatisirten Fruchtweine, kann sowohl aus Ananas- als auch aus Walderdbeeren bereitet werden oder aus einem Gemisch von beiden Arten. Aus Ananaserdbeeren allein ist er für Viele zu aromatisch, andere dagegen lieben gerade diesen Wein mit hohem Aroma. Die Erdbeeren werden zerstampft und bleiben in einem Holzgefäß mit warmem Wasser übergossen zwei bis drei Tage stehen, doch Sorge man dafür, daß die Masse täglich mindestens viermal umgerührt wird. Hierauf wird der Saft abgeseigt und mit dem nöthigen Zucker auf das Gärgefäß gegeben, um gleich andern Fruchtweinen behandelt zu werden. Das Mischungsverhältniß zwischen Früchten und Wasser ist 11:8, d. h. auf 11 Kilo Erdbeeren giebt man 8 Liter Wasser. Für einen kräftigen Dessertwein setzt man diesem Quantum 3,5 Kilo, für schweren Vordrwein 5,5 Kilo Zucker zu.

Eingesottene Erdbeeren. Die schönen rothgefärbten Früchte werden gut verlesen und vorsichtig gewaschen, um sich von anhaftender Erde zu reinigen. Hierauf gebe man die Beeren in einen blank geschauerten Kupferkessel, mische auf 4 Kilo Beeren 1 Kilo klaren Zucker durch kräftiges Schütteln unter und koch sie 5 Minuten bei schwachem Feuer, so daß sie nicht zerplatzen. Die etwas abgekühlten Beeren gebe man in Einmachbüchsen mit etwas verengtem Halse lasse man den oberen Rand 6 bis 8 Centimeter frei, drücke eine Korkplatte, welche genau in den Hals der Büchse paßt, bis auf die Erdbeeren herunter (damit die Luft entweichen kann, ist die Platte mit einer Stachnadel zu durchstechen), so daß der Rand auf 3 bis 4 Centimeter frei bleibt und gieße den Rand mit flüssigem Paraffin aus.

Erdbeermarmelade. Reife Erdbeeren werden durch ein Haarsieb getrieben, das Mark wird pro Kilo mit 250 Gr. klarem Zucker gemischt und so lange über gelindem Feuer gelocht, bis ein Löffel darin steht. Die noch warme Marmelade wird nun in Marmeladebüchsen gegeben, und diese sind mit Pergamentpapier gut zu verschließen. Auch der vorstehende Verschluß ist ein ganz vorzüglicher. Diese Marmelade ist zu Fruchtsaucen und Füllungen für Gebäck ganz unübertroffen.

Erdbeersaft. Die reifen aber nicht überreifen Früchte — Walderdbeeren, Monats- und kleine Ananaserdbeeren sind am aromatischsten und darum vorzuziehen — werden am Morgen, sobald der Tau verschwunden ist, gepflückt,

denn dann besitzen sie das größte Aroma. Die Beeren werden sorgfältig belesen; die Stiele und Kelchblätter entfernt und etwa anfangende Erde durch vorsichtiges Rollen der Früchte auf einem Tuche beseitigt. Gewaschen dürfen Erdbeeren in keinem Falle werden, denn dadurch schädigt man das Aroma des Saftes ganz ungemein.

Auf jedes Kilo Erdbeeren nehme man die gleiche Gewichtsmenge des besten Gutzuckers, welchen man in Stücke zerschlägt. Der Zucker wird pro Kilo mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser in einen gut gereinigten Kupfer- oder Messingkessel auf Feuer gesetzt und unter stetigem Umschäumen bis zum Perlen gekocht. Hierauf bringe man die Erdbeeren hinein, wende sie mit einem silbernen oder Porzellanlöffel vorsichtig um, so daß sie ganz bleiben, nehme dann den Kessel vorsichtig vom Feuer, lasse ihn 5 Minuten stehen, vermehre aber jedes Auskochen der Beeren, denn es schädigt, wie schon einmal bemerkt, das Aroma ganz außerordentlich.

Hierauf spanne man ein reines Tuch über ein Gefäß aus Porzellan oder Glas, schütte den Inhalt des Kessels darauf, ohne die Erdbeeren zu pressen oder auch nur zu zerdrücken und lasse den Saft erkalten. Ist das geschehen so schütte man den Saft vorsichtig vom Bodensatz ab, bringt ihn in Flaschen, welche man gut verkorkt und versiegelt und im kühlen Raume aufbewahrt.

Der so gewonnene Saft zeigt das volle Aroma der Frucht, ist ganz unübertrefflich für Sauce und zur Bowlenbereitung und findet zu hohen Preisen Käufer. Die zurückbleibenden Früchte geben ein ganz vorzügliches Kompot, oder sind mit dem gleichen Theil frischer Früchte zu Marmelade zu verarbeiten.



Für Haus und Herd.

Gesundheitsuppe. Einige Hände voll junger Sauerkraut, halb so viel Kerkelkraut, einige Häupter Kopfsalat und ein wenig Petersilie wird rein durchgeseiht, öfters gewaschen, dann mit dem Wiegemeßer etwas geschnitten, doch nicht zu fein, und mit 140 Gramm frischer Butter eine halbe Stunde langsam gedünstet. Hierauf gießt man einige Liter gutkochende Kräuterbrühe darüber und läßt sie noch eine gute Weile langsam kochen; die aufsteigende Butter wird abgenommen, die Suppe gehörig gesalzen und über kleine, in Butter geröstete Brodkrusten angegossen.

Weiße Bohnen- und Erbsensuppe. Man richte sich bei der Behandlung der Bohnen ganz nach der Bohnensuppe. Nach dem zweiten Abkochen wird gutes Fett und vor dem Anrichten Salz und etwas Essig durchgerührt; oder aber man gießt die Bohnen ab und giebt eine Speck- oder Zwiebelsauce oder Butter und Essig dazu. Bei der Behandlung der Erbsen richte man sich nach der Erbsensuppe und lasse sie in kurzer Brühe mit dem gehörigen Fett kurz einkochen, gebe Salz hinzu, richte sie in einer Schüssel an, bedecke sie mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln. Kochzeit zwei Stunden.

Saurer Nas. Man reibt den getödteten Nas tüchtig ab, bis er ganz blau erscheint, wäscht ihn, nimmt ihn aus und zerschneidet ihn, schiebt die Haut der Stücke nochmals mit einer Gabel und läßt sie eine Stunde lang liegen. Hierauf übergießt man sie mit Essig, sodaß sie eben davon bedeckt sind, fügt Zitronenschreiben, Salz, Zwiebeln, Porreeblätter, Salz und Gewürzkörner hinzu, läßt sie unter öfterem Umschäumen zwanzig Minuten langsam kochen, schüttet sie sammt der Brühe in eine Porzellanterrine, läßt sie kalt werden und deckt sie bis zum Gebrauch fest zu.

Fisch-Salat. Hat man nur eine kleine Quantität nöthig, genügen Reste von Fisch, einige Krebse, abgekochte Blumenkohlköpfchen, Mixepickles und Blattsalat. Man schneidet den Fisch in kleine Stücke und ordnet ihn mit dem Krebsfleisch pyramidenförmig an, legt rings herum einen Kranz von Kohlköpfchen, dann einen von Salat, den man vorher mit Essig und Öl angemacht, garniert die Pyramide mit den Mixepickles und übergießt das ganze mit Remoulade-Sauce.

Möhrenpudding. 10 große geschabte Möhren werden gerieben, mit 250 g frischer Butter auf gelindem Feuer hellbraun geschwitz, erkalten gelassen, und mit einem Löffel so lange geschlagen, bis die Masse weiß aussieht. Dann rührt man 100 g Zucker, 5 Eidotter, 4 g klaren Zimmt, den Schnee der fünf Eiweiße, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und eine Prise Salz darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit gestoßenem Zwieback bestreute Form und kocht eine Stunde im Wasserbade.

Wie sind Flecken aus Tapeten zu entfernen? Del- oder Fettflecken überhaupt entfernt man aus Tapeten mittels des selben altbewährten Mittels, das man bei den freilich jetzt längst aus der Mode gekommenen weiß geschuerten Fußböden verwendete, wenn ein Fettleck das blendende Weiß — den Stolz der Hausfrauen in alter Zeit — beeinträchtigte: Pfeisenerde. Man rührt den Thon mit kaltem Wasser an, so daß man einen dünnen Brei erhält und trägt diesen mittels Pinsels auf die beschädigte Tapete auf, reibt aber nicht, weil sonst das Muster leicht verwischt wird. Ist der Thon am nächsten Morgen getrocknet, so bürstet man ihn vorsichtig ab.

Braun angestrichene Fußböden, die durch vieles Aufwischen matt geworden sind, werden wieder wie neu durch Einreiben mit Leinöl und Eiweiß. Ein Teller Leinöl wird mit dem Eiweiß von zwei Eiern tüchtig vermischt, und es wird mit einem wollenen Lappen der vorher gereinigte, trockene Boden damit fest eingerieben. Dann wird mit einem zweiten leinenen Lappen nochmals nachgerieben, damit alles gleichmäßig glänzt und trocknet. Der Boden ist dann wieder wie neu. Für vielbenutzte Zimmer eignet sich dieses Verfahren weniger, weil man anfangs leicht ausgleitet, wenn man schnell durchs Zimmer geht, desto mehr aber für den Salon.



Räthselecke.

1. Verwandlungsaufgabe.

Gaub — Dora — Grab — Gast — Hirschlag — Jade — Peter Rost — Sitte. Jedes der obigen neun Wörter ist durch Veränderung eines Buchstaben in ein anderes Wort zu verwandeln (i = j). Hat man die richtigen Wörter gefunden, so kann man sie so ordnen, daß sowohl die neun weggefallenen, als auch die neun neu aufgenommenen Buchstaben eine Vollvertretung nennen.

2. Streich Räthsel.

Zwischen Menschenhaut und Thierhaut
Wann zu sitzen, ist mir Pflicht.

Schlägst Du mir den Kopf herunter,
Bin ein Ding ich, welches sticht.

Noch einmal hol' aus zum Streiche
Und das Haupt mir amputir', —
Und ich bin und bleib', was „kopfslos“
Ist der Mensch und auch das Thier.

3. Wer erräth's?

Sprichst Du mich „1, 2, 3, 4,“
Nenn' ich einen Dichter Dir,
Auch ein Ding, womit auf's Best'
Mancher Vogel baut sein Nest.

„3, 2, 1, 4,“ — wenn Du's bist,
Wirst Du nie Infanterist,
Denn „marschiren Schritt für Schritt“
Heißt es, und Du lämst nicht mit.

Sprich mich nun „4, 2, 1, 3.“ —
Blitz! da bin ich gleich dabei,
Doch recht lecker muß es sein,
Und nicht fehlen darf's an Wein.