

Wiesbadener Unterhaltungsblatt.

Gratisbeilage zum
Wiesbadener General-Anzeiger

Ämtliches Organ der Stadt Wiesbaden.

Nr. 28.

Sonntag, den 18. Juli 1897.

IV. Jahrgang.

Der Wettläufer.

Von Georg v. Rohrscheid.

Nachdruck verboten.

Er war ein wunderlicher alter Knabe, der gute Kant. Unter seinen Bekannten und Verwandten führte er den schönen Namen „der Wilbe“, ohne äußerlich im geringsten diese Bezeichnung zu rechtfertigen. Er war immer durchaus patent belleibet, Reis gut rastert und blank gewaschen, rauchte sehr anständige Cigarren und trank höchstens zu Kaisers Geburtstag ein wenig über den Durst, und dann auch nur harmlos, notabene, wenn er im Vaterlande weilte. In diesem Punkte steckte nämlich seine sogenannte Wildheit. Kant, wohlbegütert, war früher einmal kurze Zeit Offizier, dann irgendwo einer Gesandtschaft zugetheilt, ebenfalls nur vorübergehend, und hatte endlich jeden Staatsdienst an den Nagel gehängt, um ungebunden seinen eigenen Neigungen zu leben, die hauptsächlich von einem scharf ausgeprägten Wandertrieb beherrscht wurden. Zur Zeit, da wir anfangen, von ihm zu reden, mochte er so etwa Mitte der Vierziger sein, sah aber infolge seines die mächtige Platte umrahmenden schneeweißen Haupthaars bedeutend älter aus, trotzdem das frische, rothbraune Gesicht, der dunkelblonde Schnurrbart und die hellen, blühenden Augen die greise „Bedeutung“ Lügen strafen; wer die große, hagere Gestalt in leicht vornüber gebeugter Haltung von rückwärts sah, hielt sie für die eines angehenden Siebzigers. Doch war Kant dabel kerngesund und von tüchtiger, zäher Kraft — aber

„Ihn bleichte der Nordpol,
Und im Feuer des Süd
Flehen die Vögel ihm aus!“

In seiner Vaterstadt Raalhausen besaß er ein altes schloßartiges Haus von massivem Bau mit verschwenderisch massenhaften Räumen; das hatte er im Laufe der Jahre in ein richtiges Völkermuseum verwandelt. Dort war alles in sachverständiger Anordnung zu sehen, von den Meisterwerken zivilisierter Künstler bis zu den einfachsten Herrathen und Waffen von Papua, Indianern und Malayen, vom Fell des Eisbären bis zur schillernden Tropenschlange. Ein alter Diener hütete das Haus, der in Abwesenheit seines Herrn keinen Menschen mit Ausnahme der ebenfalls langlebigen Bürgerin Schwester einließ. War Kant mal wieder in der Heimath, so ließ er jeden seiner Bekannten als Besucher und Bewunderer

seiner Schätze willkommen, Wildfremde dagegen sehte er, ohne weiteres vor die Thür, „sein Haus sei kein Taubenschlag!“

Er selbst aber flog nach Lust und Laune über Land und Meer aus. Den Tag seiner Abreise wußte niemand, denn der bewußte alte Friedrich stellte sich grundsätzlich bumm. Höchstens könnte der Büchsenmacher eine entfernte Andeutung über Reiseabsichten im allgemeinen machen, bieweil er gewöhnlich kurz vor einem neuen Globusbummel entweder in zwischen erfundene Gewehrmodelle vorzulegen oder die bisherigen Büchsen, Büchsenflinten und Revolver in Stand zu setzen und frische Patronenvorräthe zu beschaffen hatte. Das konnte aber auch täuschen, wie's manchmal vorkam. Kant reiste stets am frühesten Morgen ab, erschien am Abend vorher wie alltäglich im Stammkneipchen, trank wie immer zwei Pilsener und ging wie immer Punkt neun Uhr mit einem sanften „Gute Nacht, Herrschaften!“ ruhig nach Hause. Von Abschiednehmen war keine Rede, ebenso wenig von besonderer Begrüßung, wenn er auch erst nach Jahr und Tag wiederkam.

Propper und modern belleibet, frisch rasiert, erschien er sodann im Schützenhof Punkt 7 Uhr Abends auf der Billfläche, sagte gelassen „Guten Abend Herrschaften!“ und begab sich auf seinen sofort freigemachten Stammpfad. Dann bestellte er ein bißchen Abendbrot, das selbstverständliche Pilsener dagegen wurde ohne unnütze Worte vom Wirth gebracht. Man konnte nun schon seit zwanzig Jahren diese Eigenthümlichkeit des Wilben und respektirte sie aus Eigennutz und Gewohnheit, denn wer ihn ausfragen wollte, erhielt nur ein unfreiwilliges Brummen zur Antwort.

Thut hingegen kein Mensch, als ob er Notiz von Kants Rückkehr nähme, so thate er bald auf und erzählte sehr frisch und anregend von seiner Reise. Da kam's denn zum Beispiel heraus, daß er mittlerweile einen Besuch auf Grönland gemacht, dann quer durch Kanada nach den Vereinigten Staaten gerutscht war, um ein paar Bekannte aufzusuchen, und schließlich mit einem derselben in Südamerika den Puma und Jaguar gejagt hatte; ein paar schöne Häute schenkte er dem Herrenstammzimmer, die nächsten Tages bereits fertig gegerbt und eingefast den Fußboden zierten.

Bei einem dieser Kreuz- und Querzüge war er mal reingefallen, wie er selbst sich äußerte. Auf Jamaika that's eine wunderschöne Plantagenbesitzer's-Tochter ihm an, noch mehr er ihr. Es ist schon eine Reihe von

Jahren her, und sein äußerer Mensch strahlte damals noch in blondem, plattenlosem Jugendglanze.

Na, kurz und gut, die Deutschen heiratheten und lebten einige Zeit in Tauben-Eintracht, dann aber wie Hund und Kaze. Die junge Frau kam zwar mit nach Deutschland, brannte aber schon nach Monaten wieder vor dem rauhen Klima durch. Seitdem verharrten die Beiden ohne gerichtliche Scheidung in örtlicher Trennung, „sie“ schrieb die zärtlichsten Briefe und schickte eingetrocknete Süßfrüchte und verglichen in großen Kisten. Das letztere wußte man deshalb sehr genau, weil „er“ diese Herrlichkeiten den Hausfrauen seiner Bekanntschaft zur Verfügung stellte. Das erstere, wegen der zärtlichen Briefe, dachte man sich, denn solche massenhafte Süßigkeiten können doch unmöglich von bitteren Worten begleitet sein.

Eines Junimorgens war der gute Kant abermals verschwunden und eines Juniabends, gerade ein Jahr später, trat er wieder mit dem üblichen gleichmüthigen Grusse im Schützenhause an. Er bekam sein Glas Pilsener und bestellte sich ein Rotelett mit Gurkensalat. Diesmal kam er von Australien, Tasmanien, Seeland über Kalifornien mit der Pacificbahn zurück und stiftete zwei Känguruh-Teppiche. Der Abend war schön und hell, durch die geöffneten Fenster drang die milde Frühsommerluft ungehindert ins Zimmer; man überfah vom Stammkneipchen aus den freien Platz, welcher den Schützenhof von den ersten Häusern der Stadt trennte.

Plötzlich erweiterten sich des Weltumseglers Augen zu Thalergroße, und unwillkürlich folgten die Blicke der anderen Gäste dem seinen. Dort brühen stieg steifbeinig der ewige Friedrich auf den Gasthof zu, neben ihm eine Dame in gewählter Toilette neuester Pariser Ausgabe. Kant öffnete sein Portemonnaie, überfah blickschnell den Inhalt und warf ein Geldstück auf den Tisch. „Gute Nacht, Herrschaften!“ Damit ergriff er seinen Hut und war verschwunden.

Wie die Zurückbleibenden sofort merkten, hatte er den Weg aus der Hintertür genommen, welche in der Stadt entgegengesetzten Richtung nach dem Park hinausging. Durch diesen führte ein Fußpfad nach dem Bahnhof, den der Durchgänger benutzt haben mußte, denn er blieb nunmehr volle sieben Jahre unsichtbar, ohne irgend ein der Bekanntenwelt merkbares Lebenszeichen zu geben. Die Ursache war seine theure Gattin, denn als solche entpuppte sich beim Näherkommen die erwähnte Dame, die übrigens jetzt vollkommen verblühte und quittengelb gewordene westindische Kreolin. Sie hatte der Sehnsucht nicht mehr widerstanden und war zum Geliebten übers Weltmeer gegondelt. Der bitterböse Friedrich, in strikter, unerschütterlicher Befolgung des Befehls, niemanden in des Herrn Abwesenheit ins Haus zu lassen, verweigerte ihr nach der Ankunft in Saalhausen den Eintritt ins sozusagen eigene Heim, wagte ihr aber nicht die Begleitung nach dem Schützenhause abzuschlagen.

Weg war der Vogel, und man kann nicht behaupten, daß die getäuschte Schöne sich mit Würde ins Unabänderliche fügte; die Südländerin kam etwas merkbar zum Vorschein. Es war ein Glück, daß sie französisch sprach und ihre Ausdrücke daher zum mindesten der Wirthsfamilie ein Geheimniß blieben. Soviel stand aber bei denjenigen fest, welche Frau Carmen Kant, geborene di Castello verstanden, daß dem Wilben nicht ein gewisses Recht abzupprechen war, die liebenswürdige Gesellschaft

seiner Gattin thünlichst zu vermeiden. Als die zornigemüthe Kreolin herausgebracht, daß ihr Auserwählter soeben erst von einer langen Reise zurückkehrte, mietete sie sich im ersten Gasthose ein und saß dort hartnäckig ein Vierteljahr fest. Erst die rauhen Herbststürme verwehten wieder ihre Spur, dem deutschen Winter fühlte sie sich aus Erfahrung nicht gewachsen, trotzdem die Rose zur dauerhaftern Hagebutte zusammenschrumpfte.

Nur zwei von der Tafelrunde weilten noch auf dieser schlechten Erde, der alte Amtsgerichtsrath und Schumann, der Better des Wellläufers. Auch Friedrich, das Faktotum Kants, war zu seiner Väter versammelt und deshalb von der Verwandtschaft ein andrer, zuverlässiger Hausverwalter bestellt worden. Da öffnete sich eines Abends Schlag sieben wieder die Thür: „Guten Abend, Herrschaften!“

Der Gerichtsrath und Schumann blickten ohne Erstaunen auf, während die andern Gäste, lauter fremde Gesichter, sich nach dem unbekannten Eindringling ins Heiligthum des Herrenzimmers umfahen. Der Ankommende nahm keine Notiz von den neugierigen Blicken, sondern schob einen Stuhl zwischen die beiden einzigen Bekannten. Kein Wirth erschien mit dem üblichen „Wohl bekomms!“ und dem Glas Pilsener, erst das Klingelzeichen rief einen glänzenden Kellnerburschen herbei.

„Pilsener!“

„Giebt's nicht, mein Herr, wir führen nur Spaten!“

„Meinetwegen!“

Kant war alt geworden und sah recht müde aus. Er reichte langsam gegen seine früheren Gewohnheiten den beiden die Hand und sagte: „Jetzt fehlt nur noch Nord- und Südpol, die will ich aber andern überlassen. Ich hab's nunmehr satt — gut, daß Ihr wenigstens noch auf der Welt seid, sonst wär's ganz einsam für mich im alten Nest!“

Er ergriff sein Glas und hob es ans Licht: „Weilich's Zeug — Spaten ist kein Pilsener — na, kann nichts helfen — zum Wohl, Ihr lieben Freunde!“

Die „Spaten“ klirrten einander, und der Witbe führte halb widerwillig das Getränk zum Munde. Noch ehe der Beckerrand die Lippen berührte, hielt er plötzlich inne, als ob er sich besänne. Mit festem Stoß setzte er das Glas auf den Tisch zurück und sank vom Stuhle zur Erde.

Der nach zehn Minuten erscheinende Arzt konnte nur den Tod infolge Herzschlages konstatiren. So ruhte der unruhige Wellläufer wenigstens im Schooße des Heimathsbodens von seinen Fahrten aus.



Milch und Hopfen im Haushalt.

Bekanntlich wird in der bürgerlichen Küche der germanischen Länder vielfach Bier bei der Bereitung von Getränken und Speisen angewendet. Hierbei ist das Wesentliche der aus dem Hopfen in das Bier übergegangene Bitterstoff, durch welchen man andere an sich fade Nahrungsmittel in einer dem germanischen Gaumen angenehmen Weise würzt. Warum wendet man nicht den Hopfen in Substanz an? Wäre es nicht viel einfacher und billiger, wenigstens auf dem Lande sich einen kleinen Vorrath von Hopfenbolben zu halten, wie man es mit Salz und Pfeffer thut, und würde nicht die all-

Unsere geehrten Leserinnen werden höflich ersucht, den Wiesbadener General-Anzeiger, amtliches Organ der Stadt Wiesbaden, in ihren Kreisen, in ihren Freundes- und Bekanntenkreisen zum Abonnement zu empfehlen. Wir werden uns durch sorgfältige Auswahl spannender Romane und abwechslungsreicher Unterhaltungslectüre dafür dankbar zu erweisen suchen. Bei Bestellungen und Einfäufen von Waaren wollen man sich gütigst ebenfalls an die Anzeigen des Wiesbadener General-Anzeigers begeben und dadurch in wohlwollender

Bitte zu lesen!



1. Reichsanzeiger
 2. do.
 3. do.
 4. do.
 5. do.
 6. do.
 7. do.
 8. do.
 9. do.
 10. do.
 11. do.
 12. do.
 13. do.
 14. do.
 15. do.
 16. do.
 17. do.
 18. do.
 19. do.
 20. do.
 21. do.
 22. do.
 23. do.
 24. do.
 25. do.
 26. do.
 27. do.
 28. do.
 29. do.
 30. do.
 31. do.
 32. do.
 33. do.
 34. do.
 35. do.
 36. do.
 37. do.
 38. do.
 39. do.
 40. do.
 41. do.
 42. do.
 43. do.
 44. do.
 45. do.
 46. do.
 47. do.
 48. do.
 49. do.
 50. do.
 51. do.
 52. do.
 53. do.
 54. do.
 55. do.
 56. do.
 57. do.
 58. do.
 59. do.
 60. do.
 61. do.
 62. do.
 63. do.
 64. do.
 65. do.
 66. do.
 67. do.
 68. do.
 69. do.
 70. do.
 71. do.
 72. do.
 73. do.
 74. do.
 75. do.
 76. do.
 77. do.
 78. do.
 79. do.
 80. do.
 81. do.
 82. do.
 83. do.
 84. do.
 85. do.
 86. do.
 87. do.
 88. do.
 89. do.
 90. do.
 91. do.
 92. do.
 93. do.
 94. do.
 95. do.
 96. do.
 97. do.
 98. do.
 99. do.
 100. do.

gemeine Einführung von Hopfen als Gewürz in den bürgerlichen Haushalt den Hopfenverbrauch so steigern, daß zugleich der Ueberproduktion auf einige Zeit wirksam abgeholfen werden könnte?

Es kommt auf einen Versuch an; wohlán, mache man ihn mit der Bereitung von Warmbier. In seiner einfachsten Form ist das Warmbier ein aus kochender Milch und Dünmbier zusammengemischtes Getränk und wird solches in Schweden auf dem Lande während der ruhigen Jahreszeit als „ölöst“ in großen Mengen verzehrt. Ein ganz ähnliches, aber wegen geringerer Verdünnung wesentlich nahrhafteres Getränk erhält man dadurch, daß man Milch mit Hopfen — 1 bis 3 Dolsben pro Tasse — aufkocht und dann durch einen Durchschlag (Thee- oder Kaffeesieb) abgibt.

Je nach Geschmack und Vermögenslage quirlt man die bitter gemachte Milch mit Mehl und Eiern an und setzt Salz, Zucker, Kümmel oder Gewürznelken oder Zimmt oder Ingwer zu und gelangt so zu einem Getränk, welches Kenner schwerlich vom besten deutschen Warmbier unterscheiden werden. Der Unterschied beruht nur in dem geringen Quantum Weingeist, welchen das mittelst Bier bereitete Getränk gegenüber dem mit Hopfen allein gewürzten besitzt, und diesem Mangel, wenn ein solcher empfunden wird, ist leicht abzuhelfen durch einige Tropfen Brantwein oder Rum, Arac, Wein &c.

Auf gleiche Weise lassen sich ähnliche Biersuppen herstellen und alle die Speisen, zu welchen man bisher Bier zu benutzen pflegt. Selbst Bierkasseler kann man sich dadurch herstellen, daß man Zuckerwasser mit Hopfen abkocht, wieder erkalten läßt und dann nach Belieben weiter mit gewünschten Zusätzen versetzt. Die Sache hat noch ihre andere Seite, sie kann, richtig angefaßt und thatkräftig durchgeführt, eine wesentliche Verbesserung der Ernährung in den weitesten Kreisen der Bevölkerung zur Folge haben.

An Rohstoff für bessere Nahrung fehlt es im deutschen Vaterlande glücklicherweise nicht; das Hinderniß liegt in Unkenntnis und Schlassheit, mit Beseitigung dieser Dämonen öffnet sich für die Volksernährung und für die Landwirtschaft eine neue Zukunft. Das Volk kann erfolgreich nicht durch Bier und Wein dem Schnapsel entrissen werden, sondern sicherer durch Milch, welche in immer größeren Mengen erzeugt wird und in Form von Magermilch das billigste Nahrungsmittel ist, was es jetzt giebt und auf alle absehbare Zeit hinaus geben wird.

Die hauptsächlichste Schwierigkeit, welche sich der wünschenswerthen Steigerung des Milchgenusses entgegenstellt, ist der fade Geschmack der Milch und der auf ihrer reichlichen Benutzung basirten Getränke und Speisen. Vielleicht ist der Hopfen berufen, hierin Wandel zu schaffen, direkt und indirekt. Möge eine menschenfreundliche Hausfrau mit der nöthigen Sachkenntnis und Ausdauer durchprobiren, welcher Raum dem Hopfen als Gewürz im Haushalt zu gewähren ist, und mögen dann andere Versuche sich anreihen, die uns von der Natur und Technik gebotenen Nährstoffe, deren Werth noch zu wenig erkannt und ausgenutzt ist, durch passende kulinarische Behandlung und genügende Würzung allen Bevölkerungsschichten mundgerecht zu machen, welche volle Ursache haben sich besser und billiger zu ernähren — das ist leider noch eine sehr große Majorität!

Was die Jahreszeit bringt.

Rathschläge und Rezepte für den Haushalt.

Gurken. Als Gemüsefrucht ist die Gurke kaum erträglich, obgleich man sie als solche in der Familienküche vielfältig benutzt und auf die verschiedenste Weise zubereitet, wozu jedes Kochbuch Anleitung mehr als genug giebt. Das Beste dieser Frucht ist ihr Saft. Er wirkt ganz außerordentlich blutreinigend und übt auf die Thätigkeit der Lunge und der Leber einen stärkenden Einfluß aus. In Lithauen, Estland und anderen Landestheilen des slavischen Nordens trinkt man während der Gurkenzeit Gurkenwasser in kolossalen Mengen. Ueberall auf den Dörfern steht um diese Zeit hinter der Hausthür jeden Hauses das Gurkenwasserfaß, aus welchem jeder seinen Durst löst und nach Belieben schöpft und dessen Fundament und Aufguß jeden Abend erneuert wird. Unsere Hausfrauen, wenn sie aus der Gurke Salat bereiten, beseitigen in wunderlichem Vorurtheil gerade das Beste dieser Frucht, indem sie den Saft sorgfältig ausdrücken und auspressen. Gastronomisch kommt die Gurke nur in der Bestimmung in Betracht, auf mancherlei Art eingemacht zu werden, worauf ihr glasartig-schwammiges Zellgewebe, das für jeglichen Geschmack, den man aus ihr entwickeln oder in sie hineinbringen will, von Natur schon hindeutet. Anweisungen, manigfachster Art, Gurken einzumachen, ertheilt ebenfalls jedes Kochbuch. Zu sauren Gurken ist die weiße, lange, borstige Art die vorzüglichste. Sehr gut erweist sich, außer den allgemein üblichen, bekannten Ingredienzen, der Salzlake einige Schoten spanischen Pfeffers und etwas Piment und Nelken zuzusetzen, was zum Wohlgeschmack sowohl, wie zur Conservierung der Gurke erheblich beiträgt. Saure Gurken, wenn sie auch einer tristen Zeit im Jahr ihren Namen haben leihen müssen, sind dennoch nichts desto weniger eine sehr gesunde Speise.

Um einen guten Himbeersyrup zu bereiten, hat man die zerquetschten Früchte bei warmem Wetter zwei, bei kühlerem Wetter drei bis vier Tage an einem warmen (aber nicht geheizten) Orte der Gährung zu überlassen, dann wird der Saft ausgepreßt und in einem blank geschauerten rothkupfernen Kessel auf 80 bis 90 Grad Celsius (64 bis 72 Grad Reaumur) erhitzt, damit der Gährung entgegengewirkt wird. Man fügt dann auf je 600 Theile Saft 1 Theil zu Staub gepulvertes Karagheenmoos hinzu, erhitzt noch kurze Zeit und filtrirt dann durch reine grobe Leinwand. Hierauf setzt man den Saft in Töpfen zwei bis drei Tage lang bei Seite und gießt nachher den abgellärten Saft vom Bodensatz ab. Der nunmehr mit Zucker aufgekochte Saft giebt einen schön gefärbten, klaren, wohlschmeckenden und angenehm riechenden Syrup.

Schutz vor Motten. Ein untrügliches Mittel gegen Motten, von dem man oft hier und da liest und hört, existirt nun einmal nicht, und möchte ich es hiermit als eine Sachverständige den werthen Hausfrauen in Erinnerung bringen, welche es trotzdem nicht gelten lassen wollen. Nur die größte Sorgfalt, wozu oft Zeit und Lust fehlen, können vor Mottenschaden schützen. Wird das Pelzwerk nicht mehr gebraucht, so klopft man es tüchtig mit einem Meerröhr aus, reinigt die Lade, sieht nach ob sie keine Ritze hat, und ehe man den Deckel darauf macht, legt man über den Ruff oder anderes noch ein sauberes Tuch, bewahrt dann Alles in der

Bitte zu lesen!

Unsere geehrten Leserinnen werden höchst erfreut, den **Wiesbadener General-Anzeiger**, amtliches Organ der Stadt Wiesbaden, in ihren Kreisen- und Belangen- freisen zum Abonnement zu empfehlen. Wir werden uns durch sorgfältige Auswahl spannender Romane und abwechslungsreicher Unterhaltungsblätter dafür dankbar zu erweisen suchen. Bei Bestellungen und Einkäufen von Waaren wollen man sich gütigst ebenfalls auf die betr. Angaben des „Wiesbadener General-Anzeigers“ beziehen und dadurch in wohlwollender Weise zur Förderung unseres Blattes beitragen.

im hintersten Eke des Schrankes gut auf, und nur einmal Sommer braucht man nachzusehen durch erneuertes Ausklopfen ob noch Alles in Ordnung ist. Nie gehe man z. B. Abends mit dem Richte an den Schrank, denn da fliegen die Motten erstere gern nach, nisten sich ein, und richten später ihr eigentliches Zerstörungswerk an, und zernagen die Haare, welche ausfallen und die kahlen Lederstellen zurücklassen. Die theuersten Pelze sind uns oft so zugekommen und trotzdem sie mit allerlei Pulvern bestreut waren, waren sie oft unverbesserlich zerfressen und kaum mehr wieder brauchbar. Man stelle sich doch vor, wie viel die Kürschner zu thun hätten, wenn sie alle ihre vielen Pelze mit dem und jenem Pulver bestreuen wollten, dazu noch die vielen unangenehmen Gerüche, die da ausströmen! Tüchtiges Ausklopfen also, auch Auskämmen oder mit einer weichen Bürste glatt streichen genügt, wenn dann Alles in einem staubfreien verschlossenen Raume aufbewahrt wird. Und hat man nun weder Zeit noch Lust, ist oft auch Sommers über verreist, so übergebe man doch im Frühjahr sein Pelzwerk dem Kürschner zur Aufbewahrung, das ist das Bequemste und die Kosten sind sehr gering, jedenfalls weiß man dann, daß man im Winter alles wieder benutzen kann und keinen Schaden zu befürchten hat.

Die Konservierung von Blumen und Früchten erfolgt nach einem bereits vielfach erprobten Verfahren dadurch, daß man die Blumen oder Früchte in geschmolzenes Paraffin taucht und sie rasch wieder herauszieht, wodurch sie sich mit einer dünnen Haut von Paraffin überziehen, welche den Zutritt der Luft abhält und sie daher vor dem Verderben schützt. Blumen die man so behandeln will, müssen frisch gepflückt und frei von Regen- oder Thautropfen sein. Das Paraffin darf zu dieser Verwendung nicht stärker erhitzt werden, als eben zum Schmelzen nöthig ist; besser ist es, dasselbe nach dem Schmelzen etwas verflühen lassen, so daß es eben noch soviel Hitze hat, um flüssig zu sein. Die Blumen werden einzeln eingetaucht, indem man sie an den Stengeln hält und etwas bewegt, um das Anhaften von Luftbläschen zu verhüten. Theile, welche nicht konserviert werden sollen, schneidet man vor dem Eintauchen mit einer Schere ab.

Verschiedene Suppenarten werden sehr einfach hergestellt, indem man saubergeputzte und gut gewaschene Blumenkohlströschen, frische grüne, ausgelöste Erbsen, oder ganz junge Bohnen, Spargelköpfe und deren zarte Stengeltheile, lezere in kleine Stückchen zerschnitten, in siedendem Wasser mit Maggi's Suppenwürze versetzt — 2 knappe Theelöffel voll Würze auf eine Bouillontasse Wasser — zusammen oder jede Art einzeln fünf bis acht Minuten aufkocht und über kleine, feine, etwas geröstete Weißbrotschnitten gießt. Alle diese Suppenarten sind ungemein leicht herzustellen und können nicht wohl misslingen.

Stachelbeeren werden am einfachsten auf folgende Weise eingelegt. Man säubert die Frucht mit einem trockenen Tuch und füllt die Stachelbeeren in ein sauberes, trockenes Glas; verkorkt und versiegelt dasselbe. Auf diese Weise hält sich die Frucht so gut, daß man bei Verwendung derselben eine Beere hat, die genau so wie eben gepflückt ist. Man brüht also dann die Stachelbeeren, wie im Sommer und kocht sie auch genau so ein, wie im Sommer.

Speisezettel für einen bürgerlichen Haushalt.

Sonntag: Blumentohlsuppe, Trillasse vom Kalb, Gänsebraten, Salat.
Montag: Griesuppe, Schmorbraten.
Dienstag: Kalbsbrust, Erdbeerpudding.
Mittwoch: Mohrrüben mit Schoten, Leber.
Donnerstag: Pilzsuppe, Schweinsknödel.
Freitag: Schleie blau, Rüstorte.
Samstag: Rindfleisch mit Meerrettigsauc.



Von Hause aus Dich Keiner hier
Für wader oder niedrig hält;
Nur Deine Thaten machen Dich
Geehrt, verachtet in der Welt.

Heise.

Wenn Dir's im Kopf und Herzen schwirrt,
Was willst Du besser's haben?
Wer nicht mehr liebt und nicht mehr irrt,
Der lasse sich begraben.

Goethe.

Mehr liebt, wen Eifersucht entflammt,
Doch besser liebt, wer sie verdammt.

Saug.



1. Wort-Räthsel.

Ein Stoff, den Fürst und Bauersmann
Wohl alle Tage streichen.
Er wird zu einem Holzgefäß,
Nimmt man sein letztes Zeichen;
Und läßt man dies nun nochmals fort,
Dann nennt einen Fisch das neue Wort.

2. Arithmogryph.

1 2 3 4 5 6 7 8 9	ein Gesprächsvermittler.
2 3 4	ein Amphibium,
3 2 6 2 7	eine Wasserrose,
4 2 3 2 8 9 . . .	ein biblischer Witz,
5 7 8 9 5	ein Baum,
6 2 3 5 1 2 . . .	eine Stadt in Spanien,
7 8 9 2 3 3 5 . .	ein Fisch,
8 5 6 6 5	eine französische Hafenstadt,
9 5 8 9 6	ein Fisch.

3. Wer erräth's?

Hängt an den Namen von einem Thier,
Das lebt im grünen Waldbrevier,
Doch fischlos ist — ein Getränk man an,
Das man in England oft trinken kann,
So nennt das neu entstandene Wort
Den Namen eines Mannes sofort,
Der gern von Nord und Todschlag berichtet
Und, giebt es keinen, ihn auch erdichtet.

Auflösungen der Räthsel aus No. 27.

1. Silber-Räthsel: Seife, Orben, Philo, Ortenberg, Kentull, Veget, Effen, Sahara. Sophosles — Antigone.
2. Vierstellige-Charade: Hühnerauge.
3. Wer erräth's?: Rose — Gros.

Richtige Räthsel-Auflösungen sandten ein: Heinrich Vint, Anna Romberger, Obertertianer G. L. Hans und Bretke, treuer Abonnent in der Hellmündstraße, sämmtlich hier. Ludwig Seilberger in Vierstadt, Georg Hofmann in Diebrich, Abonnent am Rhein, D. L. in Ragenellenbogen.