

Wiesbadener Unterhaltungsblatt.

Gratisbeilage zum
Wiesbadener General-Anzeiger.

Ämtliches Organ der Stadt Wiesbaden.

Nr. 30.

Sonntag, den 1. August 1897.

IV. Jahrgang.

Ueber die Haide.

Von M. Scharre

(Nachdruck verboten.)

In der Dämmerstunde war's. Die im Untersinken begriffene Sonne, welche während des ganzen Tages ihre Strahlen glühend heiß hernieder gesandt, hatte einen weiten Dunstschleier über die Haide gezogen. Kaum konnte der Wanderer, der da eilig die einsam öde Fläche durchmaß, die braunen Ginsterbüsche erkennen, die sein Fuß, hier und da vom engen Pfad abirrend, zertrat und immer mehr beschleunigte er seine Schritte, um aus dem Bannkreis zu kommen, der aller von Geschlecht zu Geschlecht überlieferter Sagen an solchen schwülen Herbstabenden die Halbesfrau zog, um ihre Opfer darin zu fangen.

Stillter und stillter ward es ringsum; die Bienen die tagsüber emsig von Blume zu Blume geflogen und mit ihrem Summen und Brummen die Luft erfüllt hatten, waren längst, mit Honig schwer beladen, in ihren Stock zurückgekehrt, um dort zu ruhen von der süßen Tagesarbeit und auch die Haidenlerche, welche eben noch ihr Abendgebet in die Lüfte geschmettert hatte, war verstummt. Ab und zu nur verkündeten durch die Lust herübergetragene Laute, daß die Haide noch andere Lebewesen barg, Schnucken, die, sorgsam eingesperrt, dicht gedrängt beieinander lagen und die Nacht erwarteten, welche auch ihnen die Augen schließen sollte. Ihr Hüter lag längst schon in seinem Schäferkarren; sinnend und träumend schaute er durch die zurückgezogene Klappe zum Firmament empor, das Funken der Sterne verfolgend, die mehr und mehr verblassten in dem Schleier, der sich über die Haide senkte.

Da war es plötzlich ein anderes Bild, das seine Sinne gefangen nahm; er dachte der Halbesfrau, von der die Mutter ihm schon in der Kindheit erzählt und die zu sehen ihm trotz seines langen Aufenthaltes in der Haide nicht vergönnt gewesen war. Ein lebhaftes Verlangen, der sagenhaften Gestalt zu begegnen, bemächtigte sich seiner furchtlosen Natur und trieb ihn vom Lager, hinaus in die schwüle Nacht. Er wollte sie sehen, die Königin der Haide, die unerbittlich jedes menschliche Wesen zum Opfer forderte, welches ihr auf ihrem Wege begegnete, er wollte ihr die Hand bieten, sie beschwören, abzulassen von ihrem Thun und dem friedlichen Wanderer sicheres Geleite durch ihr Reich zu gewähren.

Doch hörst! Draußen da nicht Hilferufe durch die Nacht an sein Ohr? Oder war es nur Täuschung, hervorgerufen durch die Lebhaftigkeit, mit der sich seine Phantasie soeben mit der Halbeskönigin beschäftigt hatte? Er laufte nochmals, und wiederum trug ihm der Wind jene Worte zu, die verkündeten, daß ein Menschenleben in Gefahr und die gebieterisch von Jedem, der sie hörte, forderten, daß er herbeileite, um seinem Mitmenschen beizustehen. Ein tiefes Schauern kam über den Schäfer, sollte sein Wunsch sich so bald erfüllen? Dann aber raffte er sich empor und ging, so schnell es die Dunkelheit gestattete, der Richtung nach, aus welcher die nach Hilfe heischenden Rufe zu ihm gedrungen waren. Er schien auf dem rechten Pfade zu sein, denn wiederum ertönte es durch die Dunkelheit, diesmal aber näher und, wie es ihm schien, bringender und herzerreißender als zuvor. Es mußte ein Weib sein, welches sich da in Gefahr befand und welcher Art die Gefahr sein konnte; das sagte dem Schäfer jetzt, da er dem Orte derselben immer näher kam, seine genaue Kenntniß der Haide.

In jener Richtung lag ein weit ausgebreitetes Moor, das schon manchem verirrtten Wanderer gefährlich geworden war, wenn ihn die Dunkelheit oder der Nebel inmitten der Haide überraschte. Der Volksglaube berichtete von jener Stelle, daß die Halbesfrau mit Vorliebe ihre Opfer zu ihr locke, um sie dann ehebaldig in der trügerischen Tiefe versinken zu lassen. Mancher, der bei dieser Gelegenheit die Rufe des Versinkenden vernommen, war mit Grausen jener Stelle geflohen, damit die Halbesfrau nicht auch ihn erreiche. Der Schäfer aber dachte anders. Ihm, dem einfachen Sohn der Haide, galt das Leben seines Mitmenschen gerade so hoch, wie das eigene und zudem war es hier anscheinend ein schwaches Weib, welches zu Grunde ging, vielleicht eine Mutter, deren Heimkehr die Kinder sehnsuchtsvoll erwarteten, wer konnte es wissen?

Und vorwärts stürmte er. Da bannete plötzlich eine seltsame Erscheinung seinen Fuß; wie aus dem Haidekraut emporgestiegen, schwebte vor ihm eine graue Lichtgestalt mit wallenden Gewändern und langem, sessellos um die Schultern fluthendem Haar. Mit verführerischem Lächeln winkte sie ihm, zu folgen, und schon wollte der Schäfer, dessen ganze Energie mit einem Male wie erlahmt schien, sich ihrem Zauber hingeben, als lautes Stöhnen in seiner Nähe ihn zur Besinnung zurückbrachte und ohne die seltsame Erscheinung weiter zu beachten,

krachtete er die Dunkelheit zu durchdringen, um zu helfen, wenn es in seinen Kräften stand. Aber so sehr er sich auch anstrenzte, zu finden, es blieb vergeblich; auch sein Rufen verhallte unerwidert in der Nacht. Sollte seine Phantastie ihm einen Streich gespielt haben oder gar die Halbesfrau? Aber das konnte nicht sein, denn eben wieder vernahm er deutlich das Jammern, doch aus einer andern Gegend als zuvor.

Die Lichtgestalt, welche ihm vorhin erschienen, war verschwunden; doch nein, da drüben schwebte sie durch die Luft hin und her, als warte sie darauf, daß der Schächer sich ihr nähere. Und nun ergriff denselben ein unheimliches Ahnen: sein Wunsch war erfüllt, er sah die Königin der Halbe, sie, die verführerische Erscheinung, welche schon so Manchen in den Tod gejagt und sich gewiß heute ein neues Opfer holte. Seine Pulse schlugen schneller, er wollte sich der Gestalt nähern, aber ein unheimliches Grauen bannte ihn an die Stelle und unverwandten Blicks stierte er das Phantom an, welches jetzt näher und näher kam, so daß er es fast berühren konnte. Da streckte der Schächer seine Hände nach ihm aus, er wollte es halten, aber wie nichts zerfloß die Gestalt, um gleich darauf in einiger Entfernung wieder aufzutreten. Mit einem heiseren Schrei, den ihn die höchste Erregung ausstoßen ließ, stürzte er auf sie zu, er mußte sie haben, koste es was es wolle. Aber so oft er die Gestalt zu fassen glaubte, so oft entwand sie sich seinen Händen und vor ihm herschwebend lockte sie von Neuem und der Schächer mußte folgen, er mochte wollen oder nicht.

Zimmer wilder wurde die Jagd durch das nächtliche Dunkel; bald hierhin, bald dorthin fliehend, schwebte das Phantom dem erregten Jüngling stets in unmittelbarer Nähe voran, so daß dieser glaubte, es im nächsten Augenblicke packen zu können. Er sah nicht Weg noch Steg, athemlos, von Sinnen fast, jagte er dahin, nur immer das schöne Trugbild im Auge, das ihn die Gefahren der Halbe völlig vergessen ließ, vergessen ließ auch die stehenden Hilferufe, die ihn hinausgelockt in die weite Debe. Er achtete nicht der immer undurchbringlicher werdenden Dunkelheit, er fühlte auch nicht, daß der Boden unter seinen Füßen weicher und weicher wurde und seine überreizten Sinne ließen nicht den Gedanken in ihm aufkommen, daß er etwas Ueberirdischem nachjage, das zu erreichen ihm niemals gelingen werde.

Endlich begannen seine Kräfte aber doch zu erlahmen; die Lichtgestalt vor ihm zerfloß in ein Nichts und an ihrer Stelle umgaukelten jetzt hunderte kleiner leuchtender Gebilde den heißhörten Mann. Er hielt ein in seinem Lauf; seine Sinne begannen sich zu klären, die ruhige Ueberlegung kehrte wieder zurück. Was hatte ihn doch hinausgetrieben in die Nacht? — Hilferufe waren es gewesen, herzzerreißende Hilferufe, ausgestoßen von einem weiblichen Wesen, das sich in Nacht und Nebel verirrt und jedenfalls in das Moor gerathen war. Ob er wohl zu spät kam? Wiederum lauschte er hinaus in die Dunkelheit, aber kein Laut drang zu ihm, nur von fern her glaubte er das Blöken seiner Herde zu vernehmen und das Rufen der Andern im Moor. Aber was war das für ein unheimliches Geräusch in seiner Nähe? Gurgelnd und gluckend brang es an sein Ohr. Sollte er der Stelle des Unglücks so nahe sein? Er wollte vorwärts gehen, aber die Füße versagten ihren Dienst, es war, als ob eine unsichtbare Macht sie an die Stelle

gefestelt hielt. Eilig kalt überließ es ihn; seine Kräfte drohten ihn zu verlassen. Er wollte sich setzen, mit einem Schrei jedoch schnellte er wieder empor. Feucht und naß war es durch seine Kleider gedrungen, seine Hände waren voller Morast. Ein entsetzlicher Gebanke dämmerte in ihm auf. War er selbst in das Moor gerathen, sollte ihm die Halbesfrau — — —

Mit übermenschlicher Anstrengung versuchte der Schächer, dem verderbenbringenden Orte zu entfliehen! Er eilte vorwärts, aber mit jedem Schritt sanken seine Füße tiefer ein; er kehrte um, aber auch hier schien es ihm, als gerathe er mehr und mehr in das Moor; seitwärts suchte er Rettung, doch mit demselben Ergebniss. Eine unsagbare Angst bemächtigte sich des Jünglings, der Schweiß perlte ihm vom Angesicht, um ihn herum leuchtete und funkelte es von tanzennden Irwischen, hier und da ertönte der schaurige Ruf der Unken, es war ihm, als werde er verhöhnt, als frohlockten sie, daß er in ihr Reich gerathen. Sollte er hier einen elenden Tod finden? Nein und abermals nein, mochte der Tod ihn suchen, wo er wolle, nur hier nicht, in dieser weltvergessenen, fürchterlichen Einsöde, aus der niemals mehr Kunde von ihm drang, wenn das Moor seinen Körper bedeckte und Sumpfpflanzen über ihm wucherten.

Von Neuem wollte er fliehen; aber vergeblich waren seine Anstrengungen, jede Bewegung ließ ihn nur tiefer versinken. Er rief um Hilfe; schaurig schallte es durch die Nacht, ganz anders als vorhin, wo er noch das Jammern nach Rettung zu vernehmen glaubte, aber nicht einmal ein Echo gab seinen Ruf zurück. Mehr und mehr öffnete sich der grundlose Boden, schon reichte der Schlamm ihm an den Leib und wilde Verzweiflung packte den Jüngling. Da zog es hell über die Halbe. Näher kam es und näher, von tausenden von Irlichtern geleitet schwebte die Halbesfrau daher, auf die Schächer zu, der verlangend und mit Hilfe heischendem Blick die Hände nach ihr ausstreckte. Schon glaubte er, die Gestalt werde ihn erfassen, da zerfloß sie im Nebel und — durch die schwarze Nacht schallte ein wilder Schrei, dann wurde es still.

Als am Morgen die Sonne golden im Osten aufstieg und ihre Strahlen die Nebel verscheuchten, schauten sie auf den entseelten Körper des Jünglings, der vornüber gebeugt mit dem Gesicht im Morast lag. Durch die Ginsterbüsche aber ging es wie Flüstern und Raunen: Die Halbesfrau hat ihr Opfer.



Von den Pilzen.

Der Nahrungswert der Pilze wird durch ihren hohen Gehalt an Stickstoffsubstanz bedingt. Dieser ist dem Legumin der Hülsenfrüchte ungefähr gleich und bei einzelnen Arten noch höher. Nach neueren Untersuchungen enthält die Gesamtnitrostoffsubstanz nur 41 Prozent verdauliches Eiweiß, aus welchem Grunde der Nahrungswert der Pilze von manchem Verehrer zu hoch veranschlagt wird. Stärkemehl fehlt denselben gänzlich, Fett enthalten sie wenig, dafür aber verhältnismäßig viel Zucker. Ueber den Nährgehalt läßt sich nichts Bestimmtes angeben, weil sie bei uns nur selten auf den Markt gebracht werden und der Preis derjenigen, die am

Unser geehrten Leserinnen werden höchst ersucht, den **Wienbader General-Anzeiger**, amtliches Organ der Stadt **Wien**, in ihren Freundes- und Bekanntenkreisen zum Abonnement zu empfehlen. Wir werden uns durch sorgfältige Auswahl spannender Romane und abwechselnder Unterhaltungslectüre dafür zu bemühen, auch die bei Bestellungen und Einkäufen von Waaren sich gültig ebenfalls

Bitte zu lesen!

Unsere geehrten Leserinnen werden höchst erlucht, 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 Unterhaltungsstoffe dafür zu bemühen, Ihnen auf die best. Weise zur Förderung unseres Blattes beizutragen.

Hause feilgeboten werden, von Zufälligkeiten abhängt. Sie werden meist von Delikatessen-Geschäften aufgekauft und diese lassen sie sich gut bezahlen, wenn's auch nur getrocknete Steinpilze sind.

Als Hauptregel gilt: man kaufe nur frisch gesammelte und junge Ware, denn alte, in anhaltendem Regen gestandene, wässrige Pilze können, selbst wenn sie sonst essbar sind, schädlich werden, wenn sie der Fäulnis und Fäulnis nahe oder von Insektenlarven durchbohrt, von Schnecken angefressen und von Schimmel überzogen sind. Ferner kaufe man nur ganze, unzerschnittene Pilze, besonders, wenn dieselben bereits getrocknet sind, da es unter diesen Umständen sehr schwierig ist, die Ekziden von den giftigen mit Sicherheit zu unterscheiden; und schließlich kaufe man sie nur dann, wenn man sofortige Verwendung für dieselben hat, weil sie sich bei warmer feuchter Witterung keine vierundzwanzig Stunden halten.

Die Zubereitung der Pilze ist sehr vielseitig. Sie können als Gemüse (einfachste und schmackhafteste Zubereitungsweise) geschmort, gebraten und gebacken, unter Zugabe von Pfeffer, Salz, Butter, Fleischbrühe, Eiern, Milch, Sahne, Zwiebeln, Petersilie zubereitet und genossen werden, wozu jedes Kochbuch eine Anzahl guter und schlechter Vorschriften enthält. Der Fehler der letzteren besteht meistens darin, daß man durch die mancherlei starken Gewürze, welche dem Gerichte zugelegt werden, von den Pilzen nichts mehr herausschmecken kann. Einmal zubereitet, müssen die Pilze auch gegessen werden, denn das Aufheben und Aufwärmen vertragen sie nicht und ihr Genuß kann dann für die Gesundheit verhängnisvoll werden. Die Ansichten über Leicht- und Schwerverdaulichkeit der Pilze lauten sehr verschieden; jedenfalls ist die Zubereitungsart in dieser Hinsicht von Bedeutung; je einfacher diese ist, um so verdaulicher ist auch die Speise.

Zum Aufbewahren für den Winter eignen sich am besten Steinpilze, Champignons, Morcheln, Trüffeln, Gelbling etc. Man trocknet sie entweder auf eine Schnur gezogen in frischer Luft, an der Sonne oder besser und schneller bei gelinder Backofenwärme auf Horden. Getrocknet, werden sie in einem wohlverschlossenen Gefäße an einem trockenen Orte aufgehoben. Will man sie benutzen, so weicht man sie in frischem Wasser ein. Ganz verkehrt ist es, die Pilze vor dem Trocknen oder vor der frischen Benutzung erst in Wasser und Essig abzukochen und auszubrühen, denn dadurch verlieren sie, gerade wie ausgekochtes Fleisch an Nahrungswert, Geschmack und Verdaulichkeit. Man glaubt zwar durch dieses Abkochen die vielleicht darunter befindlichen giftigen unschädlich zu machen, aber dieses Mittel ist ebenso trügerisch, wie das Hineinlegen eines silbernen Löffels oder einer Zwiebel bei der Bereitung der Muscheln, wodurch deren Giftigkeit angezeigt werden soll. Hat man Pilze in Essig mit Gewürzen eingemacht, so muß man Brühe mit benutzen, da ja diese einen wesentlichen Theil ihrer Nährstoffe enthält.

Bezüglich der Verfälschung getrockneter Pilze ist noch anzuführen, daß neuerdings getrocknete Morcheln von Berlin aus in den Handel kommen, welche in den seltensten Fällen echte Morcheln sind sondern ein Gemisch von verschiedenen Morcheln und Helvellaarten darstellen, welchem ab und zu ein Exemplar einer Morchelart beigemischt ist. Ebenso hat sich herausgestellt, daß dort die als getrocknete Champignons in den Handel kommende

Ware fast gar keine echten Champignons enthält, sondern durchgängig aus mehr oder weniger zerschnittenen Steinpilzen, Boletusarten, besteht. Als Trüffeln werden sehr oft Pomeranzenhärtlinge (Scleroderma aurantiacum) verkauft, welche sich sehr leicht an der zitronengelben Färbung der Hülle, besonders am Grunde erkennen lassen, wenn dieselben durchschnitten werden. Nichtkenner können dadurch leicht getäuscht werden.

Da Penfil in Breslau indessen nachgewiesen hat, daß sich aus Morcheln mit Leichtigkeit in Wasser lösliche Giftstoffe darstellen lassen und die Erfahrung außerdem gelehrt hat, daß selbst aus giftigen Pilzarten unschädliche Gerichte dargestellt werden können, wenn die Pilze mehrmals mit Wasser gründlich ausgezogen werden, so liegt es daher sehr nahe, alle getrockneten Pilze vor der Zubereitung in der angegebenen Weise zu behandeln. Es kann dadurch die Gefahr einer Vergiftung bis auf ein Geringes vermieden, wenn nicht ganz illusorisch gemacht werden. Es wird dadurch ferner erklärlich, daß getrocknete Pilze weniger die Gefahr einer Vergiftung bedingen wie frische.



Was die Jahreszeit bringt.

Rathschläge und Recepte für den Haushalt.

Pflaumen mit Essig. Auf 4 Pfund Pflaumen nehme man vier Pfund Zucker, zwei Schoppen Essig, 1/2 Loth ganzen Zimmt und einige Nelken, koche erst den Syrub und thue zuletzt die Pflaumen zu, gieße am nächsten Tage den Saft wieder ab, und koche ihn wieder auf und wiederhole dies mit den Pflaumen am dritten Tage nochmals, aber nur auf etwa 10 Minuten und bewahre das Eingemachte nach dem Erkalten wie gewöhnlich auf.

Bohnen in Essig. Junge Bohnen werden rein gepulvt und in Salzwasser einige Minuten aufgekocht, dann läßt man sie ablaufen und legt sie auf ein Tuch zum Trocknen. In eine steinerne Büchse streut man grobzerstoßenen Pfeffer, etwas Bohnen- und Pfefferkraut, einige Lorbeerblätter, hierauf eine Schicht Bohnen, dann wieder Pfeffer u. s. f. bis die Büchse voll ist; die Bohnen werden fest eingebrückt, mit scharfem Essig übergossen und gut aufbewahrt. Statt des Essigs kann man auch bloß Salzwasser ausgießen.

Perlzwiebeln. Nachdem man die Perlzwiebeln gereinigt hat, werden sie eingesalzen, abgetrocknet und die äußere Schale davon abgelöst, in Salzwasser einige Minuten lang gekocht und abgetrocknet; hierauf gießt man scharfen, mit Pfeffer, Nelken und Lorbeerblättern abgekochten Essig darüber, kocht die Zwiebeln darin einmal auf und giebt sie mit dem Essig in ein Glas oder eine Büchse, in der sie gut verschlossen aufbewahrt werden.

Kartoffeln in Petersilien-Sauce. Man röstet in einem Stückchen Butter 2 Kochlöffel Mehl mit einem Eßlöffel voll feingeschnittener Petersilie dazu und rührt das Mehl mit schwacher Fleischbrühe zu einer gebundenen Sauce. In diese kommen die vorher in Salzwasser abgekochten Kartoffelschnitz, das nöthige Salz und etwas Muscatnuß. Nun kocht man das Ganze zusammen noch einige Minuten auf und kräftigt das Gemüse vor dem Anrichten mit 2 Theelöffeln „Maggi“.

Die Kresse. Denselben wird die mittlere Schwanzstosse mit dem Dorn ausgezogen; hierauf werden sie in kochendes Salzwasser gethan, in welchem sich ein Vorbeerblatt, eine halbe Hand voll Rummelkörner und etwas zerschnittene Zwiebel befinden, und 15 Minuten lang kochen. Dann läßt man in einer Kasserolle ein großes Stück Butter steigen, giebt etwas Petersilie hinein, und giebt hierzu die Kresse mit der Brühe, mit welcher sie angerichtet werden. — Die Kresse werden zu vielerlei Speisen, z. B. zu Gemüsen, Creme, sogenannten Krebsmatten (Sauce oder Suppe), Suppen und Mehlspeisen verwendet. — Aus dem Reibe und den Beinen wird Krebsbutter durch Kochen der zerstoßenen Beine u. mit Butter und Durchseihen derselben bereitet.

Schoten-Suppe. Man weicht $\frac{1}{2}$ kg grüner, getrockneter Erbsen abends zuvor in Wasser ein oder nimmt frische, junge Erbsen, kocht sie in 3 l weichen Wassers mit würflich geschnittenem Wurzelwerk, einem Zweige Thymian und 40 g Butter, bis sie zerfallen, reibt sie durch ein Sieb und füllt die nöthige Fleischbrühe nach, brennt die Suppe mit einer hellen Mehlschwitze ein, fügt noch etwas Salz und einen Löffel Spinatmasse zum Erhöhen der grünen Farbe hinzu und giebt sie über gerösteten Semmel-Croutons auf.



Speisezettel für einen bürgerlichen Haushalt.

Sonntag: Kirchsuppe, Blumenkohl mit holländischer Sauce, Entenbraten, gemischt; Kompot.

Montag: Griesuppe, Schreinskotelettes, Arme Ritter.

Dienstag: Falscher Hasenbraten, Salat, Zitronencrème.

Mittwoch: Pilzsuppe, Kohlrabi, Schmorbraten.

Donnerstag: Kalbskotelettes, Kirchkompot, Omelettes.

Freitag: Mehlsuppe, Schlei in Dill.

Samstag: Griesuppe, Hammelkotelettes, Salat.



Erprobtes Menu. (6 Personen)

Wild-Suppe. — Rinderbrust, Meerrettig in Essig und Del und Wirsinggemüse. — Gansbraten, Birnencompot. — Himbeer-Crème mit Schlagrahm.

Wildsuppe: Uebrig gebliebene Reste von Reh- oder Hasenbraten werden mit einer Zwiebel und etwas frischer Petersilie, auch einem Stückchen Zitronenschale fein vermischt, in einem Stückchen Butter oder gutem Abschöpf Fett einige Minuten durchdünstet, mit 2 Kochlöffeln Mehl angehäubt, wenn dieses abgetrocknet, mit leichter heißer Fleischbrühe oder nur kochendem Wasser ausgefüllt, gut ausgelocht und angenehm gefalzen und gepfeffert. Dann gießt man die Suppe durch ein Sieb, setzt ihr zur Kräftigung und Verfeinerung 2 Theelöffelchen Maggi zu und richtet sie über gerösteten Weißbrotskrümelchen an.

Wirsinggemüse: Man entfernt die äußeren rauhen Blätter, viertelt den Kohl, schneidet den Strunk heraus und die größeren Blattrippen weg, wäscht den Wirsing schnell in frischem Wasser und kocht ihn in kochendem Salzwasser weich. Dann überspült man ihn auf einem Sieb nochmals kalt, drückt ihn gut aus und wiegt ihn gründlich. Nun läßt man eigroß Butter, Abschöpf- oder Gänsefett zergehen, dünstet den Wirsing darin mit einer feingehackten Zwiebel, die man erst blaßgelb anlaufen ließ, räubt zwei kleine Kochlöffel Mehl daran und füllt einen Schöpfköpf Fleischbrühe oder kochendes Wasser darauf. Dann würzt man das Gemüse mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß und läßt es 15 Minuten leicht kochen. Beim Anrichten zieht man 1 Theelöffelchen Maggi darunter, wodurch es sehr wohlnehmend wird.

Himbeer-Crème: 1 guter Liter schöne, reife, ausgesuchte Himbeeren werden durch ein Sieb in einen Porzellannapf passiert mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker und 30 gr in Weißwein aufgelöster Gelatine vermischt und auf dem Feuer bis zum Verdicken kalt gerührt. Dann wird $\frac{1}{2}$ l Schlagrahm darunter gemengt, die Crème in die Form gefüllt und kalt gestellt, bis sie gefestigt ist.

Goldkörner.

Viele kommen nur deshalb nicht in die Höhe, weil sie immer hoch hinaus wollen.

Auch der Weiberfeind vergleicht die Frauen mit den Blumen, aber nur um zeigen zu können, daß auch sie welken.

Räthselecke.

1. Königszug.

wird	daß	ge	zeit	schlech	ist	gäng	ver
was	drückt	rer	tes	auch	viel	es	li
ge	heu	mor	e	so	ge	cher	men
te	drückt	neu	gen	den	der	schen	als
der	fällt	schon	in	in	kenn	han	gunst
zer	wie	denn	zeit	pier	nes	und	Jo
trost	nes	der	nicht	Tro	pa	dig	ist
ist	in	Ei	jan	ge	dul	das	nur

2. Verwandlungsaufgabe.

Mit „B“ ist's was zum Binden;

Mit „S“ eist's immer schnell;

Mit „M“ mag's Jeder finden,

Der's tragen muß mit „L“

Mit „G“ ist's oft willkommen;

Mit „Z“ ist's ganz noch nicht;

Mit „N“ kommt es geschwommen,

Doch nur, wenn's früher bricht,

3. Wer erräth's?

Sag', vermagst Du, o Löser,
die Herrin der Welt mir zu nennen,
Die zur Hälfte den „Mond“,
halb die „Erde“ umfaßt?

Auflösungen der Räthsel aus No. 29.

1. Silben-Räthsel: Kiew — Eli — Orgel — Ewald —
Serbe — Morgen — Goldhaub — Dollar — Warschan —
Cognac — Erich — „Wildenbruch“

2. Homogramm.

G	O	E	T	H	E
E	H	R	E		
T	R	A	B		
T	H	E	B	E	N
E				N	

Richtige Räthsel - Auflösungen sandten ein: Heinrich Hofmann, Anna Theis, Louise Friedrich, Der kluge Curt, Abonnent in der Dohheimerstraße, J. Weiß in Diebrich, zwei Abonnenten aus dem blauen Ländchen, G. B. in Rüdesheim und D. S. in Hagenburg.