

Wiesbadener Unterhaltungsblatt.

Gratisbeilage zum
Wiesbadener General-Anzeiger.

Amtliches Organ der Stadt Wiesbaden.

Nr. 32.

Sonntag, den 15. August 1897.

IV. Jahrgang.

Die Schwestern.

Erzählung von L. Schmidt.

(Nachdruck verboten.)

Wenn man Martha und Emma neben einander gehen sah, hätte man kaum vermuthet, daß dieselben Schwestern sind. Kein einziger gemeinsamer Zug wies darauf hin, keine einzige gleichartige Bewegung ließ eine solche Vermuthung zu. Und nicht nur äußerlich waren die beiden Schwestern so grundverschieden, auch ihre Temperamente standen in schroffem Gegensatz zu einander. Martha, die Ältere, war ein einfaches, sanftes Wesen mit bescheidenen, dunklen Augen, welche, von feinen Wimpern umschattet, nicht das Geringste verrathen wollten. Selbst ihre bänne Stimme klang gar schüchtern und Alles an ihr zeigte eine stille Zurückhaltung, eine hilflose Grazie, einen unerbittlichen Ernst, was dem ganzen lieben Menschen etwas unendlich Angeheimliches verlieh . . .

Einen anderen Eindruck machte Emma. Sie gehörte zu jenen Menschen, welche bei Jedermann den gleichen Eindruck hervorrufen. Sie galt mit Recht als toll, kokett, stets zu lustigen Streichen aufgelegt, sich mit einer künstlichen Heiterkeit behelfend, wenn sie keinen Anlaß zu natürlichem Frohsinn fand. Die kleine, zierlich gewachsene Emma mit der ecklen Frisur und dem profigen eng anschließenden Kleide sah schon seit Jahren immer wie ein fünfzehnjähriges Mädchen aus. Trotz ihrer Bemühungen, durch extravagante Toilette die Kindlichkeit, welche ihr angeboren war, zu verbergen, gelang ihr dies nicht; ihre Freundinnen nannten sie deshalb scherzhaft „den zwanzigjährigen Backfisch.“

Martha und Emma kamen miteinander sehr gut aus. Allerdings darf dies nur der älteren Schwester als Verdienst angerechnet werden, da sie allezeit in großen und kleinen Dingen nachgiebig war und ihre Güte überlegungslos verschwendete, ohne an ihre Würde zu denken. Sie war die Ältere Schwester, wie sie in idealen Romanen steht; ein stilles, gutes Wesen, dem vom Schöpfer das Schwesternthum fast als Beruf zuerkannt wurde.

In das Leben der Schwestern spielte nun ein sonniges Ereigniß hinein. Ein junger Beamter kam öfter in das Haus der Schwestern, und Emma verstand es, ihn durch kleine, feine Koketterien und ermunternde Worte gefangen zu nehmen. Es währte nicht lange und der junge Mann begann eine Neigung für sie zu fühlen. Er gestand

dem Mädchen stolzen Herzens seine rasch entflammte Liebe.

Die Weiden sahen sich oft, scherzten und plauderten und schrieben einander thörichte, lange Briefe, wenn sie keine Gelegenheit hatten, sich ihre Narrheiten zuzufüstern. Emma nahm das Ganze als leichte, angenehme Unterhaltung, als zeitvertreibende Tändelei ihres unbeschäftigten Herzens.

Martha die Ältere jedoch liebte den jungen Mann ernstlich, aus voller, von keiner Leidenschaft bisher berührter Seele. Sie kämpfte lange gegen den Gott in ihrer Brust, so lange, bis dieser über das arme, schwache Menschlein frohlockend siegte . . . Sie wehrte und sträubte sich gegen ihre mächtig aufrauschenden Empfindungen, sie wollte dieselben vor sich selber verbergen. Sie wich ihren Träumen aus, sie winkte ihren Illusionen ab, doch diese verfolgten sie unablässig mit einem unbezwinglichen Banne. Sie mußte an ihn denken, trotzdem ihr Wille sich dagegen aufbäumte in wilhem Trotz und flammendem Stolz.

Wenn er das Zimmer betrat, flog zitternde Röthe über ihr Antlitz, sie fühlte, wie ihre Hand bebte und ihr Herz stürmischer pochte. Es lag in ihrer stillen Natur, Niemanden . . . etwas davon merken zu lassen.

Sie verbarg ihre quälenden Gefühle ängstlich vor der Schwester. Tapfer hütete sie ihr leidvolles Geheimniß, sie verrieth es mit keinem Worte, mit keinem Blicke . . . Nein, Niemand durfte es erfahren, hatte sie es doch sich selbst nur schwer gestanden . . .

Martha saß in ihrem Zimmer, mit einer Stickerlei beschäftigt. Sie war in gaukelnde Träume eingesponnen, goldige Phantasien, thörichte Hoffnungen ließen ihr die Welt schöner erscheinen. Sie besänftigte ihr klopfendes Herz, in dem eine dämmerhafte Sehnsucht nach zärtlichem Licht wehte. Einige lustige Sonnenstrahlen tanzelten zu ihr hinein und schienen versprechend zu flüstern: „Verzeiß' uns, armes Kind, daß wir Dich bis jetzt nicht bemerkt . . . fürchte nicht, wir kommen auch zu Dir . . . bald, sehr bald . . .“

Und dann entschlüpfen sie rasch, gleich losen Zauberkobolden. Und Martha schwelgte in ihren Träumen, sie schöpfte Trost aus ihnen. Ja, sie war dessen sicher, daß das Glück auch sie besuchen werde, nachdem es sie so lange vernachlässigt und Andere verhätschelt und verzärtelt.

Und sie horchte hinaus, ob das Glück nicht schon über die Treppe husche mit leisem, sanftem Schritt . . .

Unbewußt war die Stickerin ihren Händen entfallen. Sie bemerkte es erst jetzt. Vorerst fuhr sie sich über die feuchten Augen, dann hob sie die Stickerin auf, um durch mechanische Thätigkeit die heranstürmenden Träume zu verschleusen.

Sie nähte brav und zählte die Stiche selbstvergessen, in Resignation versunken. Sie und da entrang sich ein schwerer Seufzer ihrer Brust. Ein Seufzer, der einer Anklage des ungerechten Schicksals glich. Da klingelte es draußen. Martha eilte hinaus. Der Briefträger behändigte ihr lächelnd und freundlich grüßend ein Briefchen.

Noch zitterten die Träume in ihrer Seele nach, als sie die Adresse las: „Wohlgeboren Fräulein Emma...“ Weiter kam sie nicht, sie hielt inne, glühend schloß es ihr aus dem Herzen zu Kopf. Seine Schrift war ihr ja bekannt... aus Couverts, welche ihre Schwester achtlos herumliegen ließ.

„Musste dieser Brief gerade jetzt eintreffen?“ wühlte es in ihrer Seele. Und ein schmerzvolles Zucken glitt über ihr Antlitz, ein Zucken, das deutlich vom tobenden Kampfe in ihrem Herzen sprach... Tausend Fragen brängten sich in ihrem Kopfe. Warum bemerkt er nicht, daß sie nur spielt mit ihm? Warum sieht er mich nie an, wenn er kommt?“ So und ähnlich schrie es in ihr. Sie hatte das fremde Briefchen noch in der Hand. Sie wagte nicht, es anzuschauen, sie hielt es nach rückwärts, sie legte es auf den Tisch...

Doch bald eilte sie wieder hin, ihre klugen Pläne vergessend... und träumte verzückt in den zärtlichen Schriftzügen. Ach, wäre der Brief an sie gerichtet, alle Schätze der Welt gäbe sie für einen Buchstaben. An ihrem Herzen wollte sie das Briefchen tragen, sie würde jedes Wort auswendig lernen, und wenn sie's wüßte — dann immer wieder lesen mit neuer Freude und neuem Glück... sie würde es sich einprägen für ewig...

Die Haar- und Schattenstriche, wie er sie mache... die Punkte und Bistriche, wie er sie sehe... den Anfang und Rand... wo er ihn beschreibe. Ein seltsamer Schimmer leuchtete jäh auf in ihren müden Zügen. Und wie von einem plötzlichen Einsatz gepackt, eilte sie zum Spiegel.

In diesem Moment erwachte in dem einfachen, schüchternen Mädchen die Eitelkeit! Bis dahin hatte sie nie ihr Toilette geachtet, gedankenlos ihre Kleider angezogen. Jetzt bestete sie ihre schnellen, großen Blicke klar und fest auf das Bild, welches ihr der Spiegel unumwunden zeigte. Die kleinen Sorgen des Alltags hatten es nicht gewagt, ihre Züge zu verwischen. Sie war zufrieden mit dem glatten Kristall... er brauchte ja nicht zu schmeicheln. Und sie freute sich ihrer Schönheit als sie dieselbe zum ersten Male entdeckte. Sie hätte das Bild küssen mögen, welches ihr aus dem Spiegel entgegenleuchtete.

Sie ging vom Spiegel beseligt weg und setzte sich zum Fenster, verwirrt mit einer Art Rausch in den Kopf sehend. Der Brief lag in ihrem Schooß... Sie sann wieder... Und sie hätte es kaum bemerkt, daß die Thür leise aufging und das Glück an der Schwelle stand... Das Glück, welches einen blonden hübschen Kopf, ein Paar treue Augen, eine weiße energische Stirne und einen netten, leicht sprossenden Schnurrbart hat und in der Hand ein Rosenbouquet trägt, das rasch das ganze Zimmer in seinen Duft hält.

Sie blickt hin und will rasch den Brief verstecken.

Es ist zu spät, dem jungen Mann ist es nicht entgangen. Er sieht ihre Verlegenheit, er sieht die tiefe Scham, die als die herrlichste Farbe der Welt auf ihren rosen Wangen leuchtet. Blikartig rasen tausend Erinnerungen durch sein Gehirn. Er stammelt ungeschickte Worte... er stottert von Gefühlen, die in ihm wogen heimlich und stark... wie er sie verkannt... und erst gestern zufällig einen ihrer Blicke erhascht, einen Blick der ihm Alles gesagt, was sie ihm selbstlos verschweigen gewollt... Und der Brief, den sie noch immer vergeblich in ihrer Hand verberge, sei ein Abschiedsbrief an ihre Schwester, die ihn getäuscht und geblendet, der Irrthum seines Herzens wäre nun glücklich überwunden, brachte er, sich überhastend, in jagenden Worten hervor, und er eilte auf sie zu, preßte sie stürmisch an seine Brust und bedeckte ihren schmalen Mund mit zahllosen Küssen...

Es geschieht zuweilen doch, daß sich das Schicksal derer erinnert, die es lange Zeit vergessen hatte; damit macht es hundert Ungerechtigkeiten, die es verschuldet, wieder gut...



Ein Kapitel aus der Hygiene der Küche.

Von Dr. C.

Nachdruck verboten.

Nicht nur was wir essen, ist für die Gesundheit bedeutungsvoll, sondern auch, wie wir essen. Eins der bedeutsamsten Kapital aus der Hygiene der Küche wird meist vernachlässigt: die richtige, gesundheitsdienliche Behandlung der Koch- und Eßgeschirre. Man überläßt die Reinigung der Geschirre einfach dem Dienstmädchen, ohne sich viel darum zu kümmern. Aber mit welchen Mitteln die Reinigung vollzogen wird, ist ihr meist sehr gleichgültig.

Das Rühren- und Eßgeschirr peinlichst sauber gehalten werden solle, ist nicht nur für die Appetitlichkeit und das Aussehen der Speisen zu fordern, sondern Reinlichkeit ist auch ein gesundheitsförderndes Mittel. Damit die Reinigung schnell und sicher ausgeführt werden kann, müssen die Geräte eine geeignete Form haben, am meisten eignen sich die Geräte mit flachem Boden und abgerundetem Uebergange desselben in die Wände. Das Geschirr soll also möglichst wenig Rippen und seitliche Ausbuchtungen haben. Zur Reinigung verwendet man am besten lauwarmes Wasser, etwas Sand kann hinzu genommen werden, allenfalls etwas Soda; niemals dürfen aber Schrottkugeln hierzu verwendet werden, wie es leider noch oft z. B. beim Reinigen von Kinderflaschen geschieht. Die Schrottkörner können von ihrem Blei- und Arsenidgehalt leicht abgeben und schwere Schäden hervorrufen, auf welche später noch hingewiesen werden soll. — Die Küche und Aufbewahrungsräume müssen hell, luftig und ventilierbar sein. Ordnung und Reinlichkeit überall! In der Küche darf weder geschlafen werden (in engen Wohnungen läßt man noch allzuhäufig die Dienstmoten darin schlafen) noch sonstige Arbeiten vorgenommen werden, mit denen Staubeentwicklung verbunden ist.

Geräthe und Geschirre aus Holz sind wenig haltbar, auch bringt Flüssigkeit und gelöste Speise leicht in die Poren ein, giebt dort, falls die Reinigung nicht gründlich

Unsere geehrten Leserinnen werden höchlichst erlucht, den Wiesbadener General-Anzeiger, amtliches Organ der Stadt Wiesbaden, in ihren Freundes- und Bekanntenkreisen zum Abonnement zu empfehlen. Wir werden uns durch sorgfältige Auswähl spannender Romane und abwechslungsreicher Unterhaltungsstücke dafür bantbar zu erwerben suchen. Bei Bestellungen und Einfäufen von Waaren wolle man sich gütigst ebenfalls auf die betr. Anzeigen des „Wiesbadener General-Anzeigers“ beziehen und dadurch in wohlwollender Weise zur Förderung unseres Blattes beitragen.

Bitte zu lesen!



Bitte zu lesen!



Unsere geehrten Leserinnen werden höflichst erucht, 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 bemühen, Sie zu erfreuen. Bei Bestellungen und Einfäufen von Waaren wolle man sich gütigst ebenfalls auf die betr. Angaben des „Wiesbadener General-Anzeigers“ beziehen und dadurch in wohlwollender Weise zur Förderung unseres Blattes beitragen.

erfolgt, den Grund zur Entwicklung von Fäulnis-
erregern ab. — Die Geschirre dürfen keine schädlichen
Gifstoffe an die Speisen abgeben.

Zuerst kommt hier das Kupfer in Betracht.
Kupferne Geschirre müssen daher immer verzinkt sein und
stets blank gehalten werden, die Verzinnung muß, sobald
notwendig, erneuert werden. Kocht man in kupfernen
Geräthen saure, also Essigsäure enthaltende Speisen und
läßt sie darin erkalten, so verbindet sich die Säure mit
dem Kupfer und es bildet sich Grünspan.

Ein zweites Gift kann sowohl aus den Gefäßen
selbst als auch aus der Verzinnung und der Emailierung
in die Speisen übergehen und das ist das Blei. Selbst
wenn es nur in kleinsten Dosen sich löst, so tritt doch
allmählich bei längerem Gebrauch der Gefäße eine gro-
nische Bleiergiftung ein, die zu Magen- und Darm-
krankheiten, schweren Lähmungen und ersten nervösen
Erscheinungen führt. Der abnorm große und daher
schädliche Bleigehalt bei verzinkten Flächen giebt sich
durch einen matten, bläulichen Glanz und dadurch zu er-
kennen, daß eine berartige Verzinnung sich leicht abfärbt.

Um den Schäden für die Gesundheit vorzubeugen,
hat die Gesetzgebung es für erforderlich erachtet, Normen
für den höchsten zulässigen Gehalt an Blei festzusetzen.
Nach den deutschen Reichsgesetzen vom 25. Juni 1887,
betreffend den Verkehr mit blei- und zinkhaltigen Gegen-
ständen dürfen Esz-, Trink- und Kochgeschirre nicht ganz
oder theilweise mit Blei oder einer Legierung hergestellt
sein, die mehr als 10 Proz. Blei enthält. Die Ver-
zinnung darf nicht mehr als 1 Proz., die Lötung nicht
mehr als 10 Proz. Blei enthalten. Das Email oder die
Glasuren darf bei halbstündigem Kochen mit einer vier-
prozentigen Essigsäurelösung kein Blei an die letztere ab-
geben. Druckvorrichtungen zum Ausschank von Bier,
Siphons für kohlensäurehaltige Getränke und Metalltheile
für Kinderaugflaschen dürfen nur Metalllegierungen ent-
halten, die höchstens 1 Proz. Blei enthalten. Bei der
Herstellung von Mundstücken für Saugflaschen, Trink-
bechern, Leitungen für Bier, Wein und Essig darf blei-
haltiger Kautschuk nicht verwendet werden. Die Ver-
ordnung hat auch Geltung für Conservenbüchsen, für die
Metallfolien, mit den Käse, Schnupf- und Kautabak ver-
packt werden.

Daß die Kenntnis dieser Bestimmungen von größter
Wichtigkeit für die Gesundheit des Menschen ist, beweist
die Aufmerksamkeit, welche von den Aufsichtsbehörden dem
Vertriebe dieser Gebrauchsgegenstände geschenkt wird und so
veröffentlichte am 1. Februar d. J. der Polizei-Präsident
in Berlin eine Warnung vor dem Ankauf von Löffeln
französischen Fabrikats, welche nicht weniger als 33,85
Proz. Blei enthalten.

Eisernes Gerath verleiht, sobald es nur ein wenig
rostet, den Speisen leicht einen tintenhaltigen Geschmack
und ein graues, wenig appetitliches Aussehen. Um dies
zu verhüten, soll es entweder durch Verzinnung oder blei-
freies Email vor Rost geschützt werden. Glas und
Porzellan sind in gesundheitlicher Beziehung das beste
Material für Eszgeschirre.

Es sind keineswegs gleichgültige oder nur wissen-
schaftlich interessante Dinge, die wir hier in aller Kürze
vorgeführt haben. Die Frage ist vielmehr eine eminent
praktische und wichtig genug, um von allen denjenigen
gekannt zu werden, die mit Koch- und Eszgeschirren zu
thun haben, vor allem von unseren Hausfrauen.

Was die Jahreszeit bringt.

Rathschläge und Rezepte für den Haushalt.

Der Reis gehört wegen seines bedeutenden Ge-
haltes an Stärkewehl (85 Proz.) zu den nahrhaftesten
Getreidearten. Von den verschiedenen Sorten, die uns
der Handel darbietet, ist die vorzüglichste der Carolina-
Reis. Seine Körner sind zart gestreift, ganz weiß und
durchscheinend, lang und schmal und vollendet rein-
schmeckend. Nach dieser rangiert der italienische Reis,
dessen bestes Korn wiederum der Estigianer ist. Der-
selbe, zwar weniger langkörnig als der Caroliner, ist
ebenfalls schön weiß, rein und wohlgeschmeckt. Italienischer
Reis wird vielfach im Kleinhandel als Karoliner unter-
schoben. Der ostindische Reis steht erst auf der dritten
Stufe der Güte, obgleich er wohl am meisten gekauft
wird, weil er zu niedrigeren Preisen natürlich darge-
boten werden kann, als die beiden erstgenannten Sorten.
Er kommt bei uns in der Regel nur in zwei Sorten —
Javareis, brüchig, gelblich weiß, und Bengalkreis, grobes
röthliches Korn — in den Handel. Ägyptischer
Reis und levantischer oder türkischer, ersterer groß-
körnig, weiß und mehlig, aber sehr brüchig und
meistentheils unrein, letzterer röthlich von Farbe und eben-
falls meist unrein, kommt bei uns nur selten an den Markt.
In neuerer Zeit haben auch die Krim und mehr noch
Brasilien sich Nähe gegeben, das Produkt ihrer Reis-
kulturen unserm Markt lieblich zu machen. An Güte
rangiert der Krimische mit den geringeren italienischen
Körnern, der Brasilreis dagegen steht noch niedriger als
der ostindische. In unserer Küche wird der Reis in der
mannigfachsten und verschiedensten Weise nutzbar gemacht,
und alle Kochbücher haben lange Register von Gerichten,
in welchen der Reis theils als Grundsubstanz, theils als
Beiwerk und Zuthat, seine Rolle spielt. Von vielen
Hausherren wird indessen der Reis höchstens als Zuthat
in der Fleischbrühe goutiert, dagegen in jeder Speiseform,
wo er den Grundstoff hergiebt, entschieden abgelehnt.
Mehrfach mag diese Abweisung auf individuellem Wider-
willen beruhen, wie solcher wohl gegen einzelne Speisen
bei Dem und Jemem sich äußert, meistentheils aber doch
wird ihre Ursache in dem, in unseren bürgerlichen Küchen
auf stärkste eingewurzelten Fehler, den Reis bis zu seiner
nahezu völligen Auflösung weich zu kochen, zu suchen sein.
Reis in vollendeter Brei-Form, das ist also die möglichst
vollkommenste Auflösung seines Kleberstoffes, ist freilich
sehr wohl dazu angethan, Widerwillen, sogar Ekel, zu
erregen, überdies pumpt er unangenehm auf und beschwert
den Magen. Sicher anders und ungleich vortheilhafter
für die Küche würde es sein, indem dann unbedingt der
Reis auch bei den Hausherren, die ihn jetzt ablehnen, ein
angesehenes, schätzbares Gericht abgeben dürfte, wollten
unsere verehrten Hausfrauen sich gewöhnen, diese an sich
so herrliche Körnerfrucht nur auf orientalische Weise zu
kochen, d. h. nur so lange bis die einzelnen Körner ganz
von der Feuchtigkeit durchdrungen sind, was bald geschieht.
Danach gießt man das heiße Wasser ab, kühlt die Körner,
und macht sie dann mit den Zusätzen, welche man nun
gerade für die Reispespe bestimmt hat, vollends gar.
Orientalischer Pillaw, eine Speise, deren Grundsubstanz
eben Reis ist und die verdient, in unserer Küche Schätz-
ung zu finden, wird folgendermaßen bereitet: Reis wird
härlich in Wasser abgekocht, dieses völlig abgeseigt,
darauf der gekühlte Reis über eine Unterlage von Fleisch-

stückchen mit weniger Butter, von eblen Zwiebeln (Schalotten; die Schalotte — *cepa ascalonica* — trägt ihren Namen von ihrer ursprünglichen Heimath, der alten palästiniſchen Stadt Aſcalon, und schon die antikerömiſche Küche, wie Plinius d. Ae. darthut, kannte und ſchätzte diese eble Würzfucht), ganzem Pfeffer, Nelken, Zimmt und Cardamon ausgebreitet und über kleinem Feuer gänzlich gar gekocht. Schließlich wird die Speise noch einmal ſtark erhitzt und, mit zerlassener Butter reichlich durchtränkt, auf flacher Schüssel angerichtet.

Die Kohlräbe (Kohlrabi, nach dem italienischen *cauli rape*) steht bei uns im schlechtesten Kredit, was von der üblen Gewohnheit unserer Marktversorger kommt, sie nur ausgewachsen feil zu bieten, wo sie allerdings hart und geschmacklos ist und mehr für die Blechrippe als für die Küche sich eignet. Jung dagegen ist die Kohlräbe ein vorzügliches wohlſchmeckendes und angenehmes Gemüse. Der Kopf darf nicht größer geworden sein, als ein mittelmäßiger Apfel zu sein pflegt. Man ſchneidet diesen Kopf und die zarteren Stengel in kleinere Stücke, die grünen Blätter aber hackt oder ſchneidet man ganz fein und giebt sie erst dann in das Kochgeſchirr, wenn jene fleischigen Theile anfangen mürbe zu werden. Gerade diese gehackten Blätter verleihen nämlich hauptsächlich dem Gericht seinen lieblichen Geschmack. Man muß aber ſorgsam achten, daß die Blätter nicht zu sehr verkochen, ohne deßhalb ungar zu sein.

Ein treffliches Biersurrogat. Die grünen Erbsen enthalten so viel vegetabilischen Zuckerstoff, daß sie, mit Wasser abgekocht, eine Flüssigkeit liefern, die an Geschmack und Geruch der Malzwürze so täuſchend ähnlich ist, daß sie selbst ein Brauer damit verwechseln könnte. Wenn man einer solchen Abkochung mit Salbei oder Hopfen den bitteren Beigeschmack des Bieres giebt, und sie mit Hefe gären läßt, so erhält man ein vorzügliches Getränk. Die Bereitungsart selbst ist sehr einfach. Man thut eine Quantität grüner Erbsenschoten in einen großen Kessel, schüttet so viel Wasser darüber, daß dies einen halben Zoll hoch über den Schoten steht und erhitzt es drei Stunden lang, ohne es kochen zu lassen; dann filtrirt man die Flüssigkeit ab, ſetzt ſoviel Salbei oder Hopfenabkochung hinzu, daß sie hinlänglich bitter wird, und läßt sie dann mit Hefe, wie andere Würze gären. Der Salbei ist ein vorzügliches Hopfen-Surrogat und für dieses Getränk dem Hopfen selbst vorzuziehen. Wenn man in der Abkochung, ehe man sie abkühlen läßt, eine zweite Quantität Schoten kocht, so wird sie so ſtark mit Zuckerstoff geſchwängert, daß sie nach der Gärung ein Getränk liefert, das dem köſtlichen englischen Ale sehr nahe kommt.

Speisezettel für einen bürgerlichen Haushalt.

Sonntag: Blumentrübſuppe, Rehblättchen, Neue ſaure Gurke, Kirschkudel.

Montag: Griesſuppe, Makkaroni mit Schinken.

Dienstag: Milchreis mit Zucker und Zimmt, Hammelbraten, Johannisbeerkompot.

Mittwoch: Kohlrabi Kalbskotelett.

Donnerstag: Kartoffelsuppe, Backhühnchen.

Freitag: Fiſchkotelette, Griespudding.

Samstag: Bouillon, Rindſeiſch mit Meerrettigſauce, Feinſpiße.

Goldkörner.

Durch den ersten Beifallsturm hat manches Talent Schiffbruch gelitten.

Eine Motte wird dadurch nicht gelehrt, daß sie in Büchern niſtet.

Ein Gang der Jugend wird oft zu einem Abhang für das ganze Leben.



Räthſelerke.

1. Verwandlungs-Aufgabe.

M	a	r	i	n	e
*			*	*	
		*		*	*
P	a	n	z	e	r

Wie gelangt man durch Wortverwandlung von Marine über zwei Zwischenstufen zu Panzer?

Man bilde jedes neue Wort aus dem vorhergehenden, indem man drei Buchstaben verändert und die übrigen beibehält. Umstellen der Buchstaben ist nicht gestattet.

2. Silben-Räthſel.

Aus folgenden Silben:

ba bers hort chei da de dog dow e e e e e el etsy ga go go ger go grün ha hein im kred la le let mach mar mer mil ne neu ni now o po ro rec ri rich ro ro sy tan to the to von w wal zai

sollen 20 Worte gebildet werden, deren Anfangs- und Endbuchstaben, von oben nach unten gelesen, einen Spruch ergeben. Die Worte bedeuten:

1. Donaufürstenthum.
2. Einen deutschen Schriftsteller.
3. Männlichen Vornamen.
4. Vor- und Zunamen eines deutschen Geographen.
5. Stadt in Schlefien.
6. berühmten Kreuzfahrer.
7. Ehemaligen französischen Marschall.
8. Stadt in Böhmen.
9. Stadt in Mecklenburg.
10. eine Oper.
11. Sohn des Odysseus.
12. Biblische Person.
13. Eine Blume.
14. Berg in Italien.
15. Held aus der Artusſage.
16. Männlichen Vornamen.
17. Zwei Buchstaben.
18. Eine Hunderrasse.
19. Fluß in Tirol.
20. Weiblichen Vornamen.

3. Wer erräth's?

Hoch oben, lieber Freund, sah ich sie prangen.
Sie hat ein Bein, doch ist sie nie darauf gegangen,
Sie hat ein Flügelpaar, das nie geflogen ist
Und kommt stets durch die Luft gezogen.
Man sieht sie nicht, wie nahe man sie hat,
Du selber gehst ihr nach auf Deinem Pfad.
Jedoch bekommt Du eine, sicherlich
Errothen wirst Du, schämen wirst Du Dich.
Und dennoch dient sie aller Welt zur Bier,
Der schönsten Göttin, Dir und mir.

Auflösungen der Räthſel aus No. 31.

1. Verwandlungs-Aufgabe: Gral Hee: Bahn Horn
Hee Darmen Schiffer Aker Dos Maid Machen.

"Kritik Reuter — Adolf Menzel."

2. Dreisilbige Charade: Sachsenwald.

3. Wer erräth's: Adur — Azur.

Richtige Räthſel-Auflösungen sandten ein: Clara Kaiser, Ernst Bender, Wilhelm Vogel, Abonnent in der Dogheimstraße. Die kluge Marie, ſämmtlich hier, Anna Jung in Diebrich, Philipp Wintermeyer in Sonnenberg, Abonnent in Nordenstadt, O. V. in Niederwalluf und ein treuer Abonnent im hohen Westerwald.