

Wiesbadener Unterhaltungsblatt.

Gratisbeilage zum
Wiesbadener General-Anzeiger.

Ämtliches Organ der Stadt Wiesbaden.

Nr. 48.

Sonntag, den 5. Dezember 1897.

IV. Jahrgang.

Ein Gesellschaftstraum.

Von Elisabeth Hermann.

(Nachdruck verboten.)

Herr Fulker kam eines Morgens zum Frühstück herunter und „wie gewöhnlich“, fing er an, die „öleren Zehntausend“ sarkastisch zu kritisieren.

Es war die alte Geschichte. Herr Fulker besaß eine stattliche Frau, die nie „mir“ und „mich“ wechselte, eine schlanke Tochter, die 3 Sprachen sprach und Diamantenringe an den Fingern trug, und ein Einkommen von 400.000 Mark, und trotzdem wurde er von der „Gesellschaft“ über die Achsel angesehen. Und warum? Weil er keine Ahnen hatte! Zuerst war er verkehrt, dann verbittert und dann machte er Pläne. Er schwur, in die Gesellschaft zu kommen, oder sich an ihr zu rächen.

Er frühstückte gut, wie immer. Dann griff er nach seiner Zeitung, ein Zeichen für Julia, mit einem noch uneröffneten Brief, den sie erhalten hatte, fortzuschlüpfen. Frau Fulker sah ihren Gatten an. Er stieß geheimnißvolle Laute aus, seine Augen wurden ganz rund, endlich sagte er:

„Das ist es! Das ist das Rechte. Höre mal: „Eine ablige Dame, die in den höchsten Kreisen verkehrt, will eine oder zwei junge Damen mit Vermögen und angenehmen Aeußern bei sich aufnehmen und in Gesellschaft führen; garantiert aristokratische Heirath, wenn gewünscht. Antworten unter X. Nr. 500 Expedition. Großartig! Da ist noch eine, für einen Herrn! Schließlich haben wir eine Seitenhür entdeckt, die uns in die Gesellschaft führt. Das Mädel mit ihrem Geld kriegt doch natürlich einen Grazer.“

„Aber, Fulker, das darfst Du nicht!“ Frau Fulker war zitternd aufgestanden. „Denke an Charles Sanber. Du bist ihm entgegengekommen. Er wird sich bald erklären. Oh, Fulker.“

„Ich sei ihm entgegengekommen? Nie! Wie kannst Du so etwas sagen. Er steht so weit unter ihr, lumpige 15.000 im Jahr, selbst wenn sein Vater Advokat war. Sollen wir diese Gelegenheit vorüber gehen lassen. Oh, ihr Frauen!“

Herr Fulker war schlau. Als er nach einer halben Stunde sorgfältig seinen Brief in seinen Privatbriefkasten steckte, fand er einen dort an Herrn Sanber. Er steckte ihn in die Tasche und ging in sein Zimmer. Dann legte

er ihn auf den Tisch, sagte Ruth und ließ seine Tochter rufen.

„Papa, mein Brief — was soll das heißen?“

„Heißen? — Sehr viel. Es war ihm sehr herzlich. — Ernst der Lage. — Dieser Sanber würde vernünftig sein. Er hätte sie immer an einen Abtlichen verheirathet wollen. Und so weiter.“ Julia hörte schmerzlich verwundert zu. „Er liebte sie doch, er hatte schon den Verlobungsring gekauft.“ Aber es war vergebens.

„Es ist unglaublich“, sagte er. „Was soll aus meinen Plänen, meinem Ehrgeiz werden. Weist Du, was Du fortwerfen willst? Und wenn er darauf besteht — nicht einen Pfennig sollst Du haben. Thue Deine Pflicht, jange einen Edelmann. Hier ist ein Cheque bereit für alles. Ich habe mein Herz daran gehängt in die Gesellschaft zu kommen und Du hast den Schlüssel dazu in den Händen. So, nun geh' und besprich mit Mama, was Du als Debutantin am Hofe tragen sollst.“

Das war ein Geniestreich.

Julia war ein Mensch. Glend und bleich schlich sie heraus, aber eine merkwürdige neue Aufregung hatte sich ihrer bemächtigt. Ihr Herz stand kelnabe still, als sie etwas später an demselben Tage ein wohlbekanntes Klingeln hörte. Sie sah wie Charles in die Bibliothek geführt wurde, wo ihr Vater den zweiten Akt des Dramas spielen wollte. Zehn Minuten lang hörte sie den Lärm aufgeregter Stimmen. Hatten sie sich gezankt — würden sie sich duellieren. Nein, da kam Charles heraus, bleich und ernst. Sie hörte athemlos seine Worte.

„Erobern soll ich sie! Und Sie haben ihr verboten, mich zu sehen? Ich will Ihr Geld nicht, ich wollte Ihre Tochter und ich will nicht glauben, was Sie sagten, bis ich es nicht von ihren eignen Lippen höre.“

Der Plan machte schnelle Fortschritte. Am nächsten Morgen hielt ein Wagen mit einem Wappen an der Thür vor dem Hause und eine Dame kam herein. Die Baronin X. sankte sie. Sie betrachtete Julia, die ihr sofort gefiel. Dann hatte sie eine längere Unterredung mit Herrn und Frau Fulker.

Die Baronin würde sich sehr freuen, Fräulein Fulker für ein Jahr unter ihre Flügel zu nehmen und sie in die Geheimnisse der höchsten Gesellschaft einzuweißen. Sie sollte als reiche Erbin aus Newyork gelten. Die Fulkers könnten ja dann nachher, wenn die glänzende Heirath erfolgt sei, auf der Bildfläche erscheinen. Alles das sollte nur 30.000 Mk. kosten, die Ausgaben mitgerechnet.

Herr Fuller schrieb sofort einen Cheque und konnte herrschen überall.

Endlich kam Julia sicher in ihrer neuen Wohnung an. Sie war genau instruiert, wie sie die Gesellschaft blenden und einen Grafen fangen sollte. Herr und Frau Fuller wurden aber tagelang von ein paar Schreckgespenstern verfolgt. Erstens fürchteten sie, daß Charles Sanders mit einer Pistole erscheinen würde; zweitens, daß die Nachbarn etwas von dem Geschäft hörten, drittens, daß Julia sich blamierte und die ganze Sache aufgedeckt würde.

Aber ein Monat verging und keins dieser Schrecknisse traf ein.

Julia hatte Erfolg. Ein Graf Orsini machte ihr auffällig den Hof; sie traf ihn auf allen Gesellschaften. Herr und Frau Fuller waren seltsam. Er bezahlte trotzlich enorme Schneiderrechnungen und bat die Baronin sofort um genaue Nachrichten über des Grafen Stellung und Aehrenreihe. Die Baronin antwortete bald. Julia hatte alle Erwartungen übertroffen. Obgleich die Vermögensverhältnisse des Grafen D. etwas zerrüttet waren, so war er doch Aristokrat vom reinsten Wasser. Er kam jeden Tag. Der Einzige, der ihm vielleicht den Rang streitig machen könnte, sei ein Herr von Blad, aus guter alter Familie. Sie, die Baronin, ermunterte den Grafen, der keine Vorurtheile hatte und Fräulein Fullers Familie ohne genaue Untersuchungen annehmen würde.

„Er gehört uns“, rief Herr Fuller, fast außer sich. „Noch ein Jahr und wir sind am Hof!“

Er telegraphierte Julia, keine Dummheit zu machen, und sie verstand. Am anderen Tag erhielt er Julias Antwort. „Der Graf hat sich erklärt und Euch zu Liebe habe ich ihn angenommen. Er will so schnell wie möglich nach Italien. Er weiß alles und schämt sich Eurer nicht. Er wird bald kommen.“

Herr Fuller verlor schier den Verstand. Er ließ die Zimmer neu tapezieren und die Möbel überziehen. Freilich, der Gesellschaftsraum kostete ihn ein Stückchen Geld. Aber er war es werth.

Jeden Morgen suchte er nach der Verlobungsanzeige in der Zeitung. Eines Tages — halt — was sah er da? —

Frau Fuller sah ihn erstarrt und bleich, als ob ihn der Schlag gerührt hätte. Sie nahm die Zeitung, da stand's:

Ein neuer Betrug: Pietro Giovanni, ein italienischer Abenteurer, der sich Graf Orsini nannte und wegen bedeutender Betrügereien verfolgt wurde, ist gestern entdeckt und verhaftet worden. Einzelheiten sind noch unbekannt; aber er hat sich überall einzuschmuggeln verstanden und wollte gerade eine bekannte amerikanische Erbin heirathen, als er entdeckt wurde.“

„Und das nach allem, was ich ausgegeben habe!“ ächzte Herr Fuller. „Wir sind blamiert, blamiert. Sie muß den anderen nehmen, ob sie will oder nicht, es geht nicht anders.“

Durch merkwürdigen Zufall kam ein Brief von Julia. Ja, es war alles wahr; aber man hatte es soviel wie möglich vertuscht. Außerdem hatte, drei Stunden nach dem Schlag, Herr von Blad um sie angehalten. Auch er wäre vorurtheilsfrei und würde Donnerstag um 1 Uhr zu ihnen kommen.

Herr Fuller athmete auf. Nun, das ging schnell.

Dann war doch wenigstens all das Geld nicht zum Fenster hinausgeworfen.“

Pünktlich Donnerstag um 1 Uhr fuhr ein Wagen vor und der Diener meldete: „Fräulein Fuller und Herr von Blad.“

„Aber mein Liebling, Ueberra — —“ weiter kam Herr Fuller nicht; denn wen sah er vor sich? — Charles Sanders. „Verzeih, verzeih, Väterchen, wir wußten nicht, wie wir es anders machen sollten“, sagte Julia zärtlich. „Sieh, ich wollte ja den Grafen heirathen, trotzdem es Sanders Herz gebrochen hätte.“ —

Herr Fuller schob sie bei Seite.

„Was soll das? Dieser Herr bewegt sich nicht in guter Gesellschaft.“ —

„Verzeihung — das thue ich doch“, antwortete Charles. „Herr Fuller, Sie müssen den Streich verzeihen. Es standen damals 2 Annoncen in der Zeitung. Sie beantworteten die eine und ich die andere. Sie sagten, ich sollte Julia erobern und da habe ich Sie beim Wort genommen.“

„Aber Sie sind ein Betrüger“, rief Herr Fuller wüthend. „Sie sind nicht Herr von Blad.“

„Und Ihre Tochter ist keine amerikanische Erbin. Aber wie gesagt, ich will nicht Ihr Geld, ich will Ihre Tochter. Geben Sie sie mir, Sie werden es nicht bereuen.“

Was Herr Fuller in diesem Augenblicke sagte oder dachte, kann uns gleichgültig sein. Und wenn wirklich einen Monat später, als er mit Herrn und Frau Charles Sanders in der Kirche war, ein Stich durch seine Seele ging — so dürfen wir nicht vergessen, daß er, der sich schon in die Gesellschaft hineinräumte, eine außergewöhnlich bittere Pille zu schlucken hatte.



Ein wichtiges Kapitel für die Hausfrau.

Von Betty Holant.

(Nachdruck verboten.)

Die Zubereitung der Nahrungsmittel und ihre Zusammenstellung in der Nahrung sind von großem Einflusse auf ihre leichtere oder schwerere Verdaulichkeit und demnach auch auf den Nahrungseffekt, welchen die Nahrung in unserem Körper hervordringen soll. Sie hat demnach den Zweck im Auge, durch Aufschlüsselung der Nahrungsmittel dem Verdauungsapparate seine Arbeit zu erleichtern und den Wohlgeschmack zu fördern. Solches wird erreicht durch Kochen, Braten und Backen, durch Trennung des schwer oder gar nicht Verdaulichen vom Leichten, durch mechanisches Zerkleinern und durch Zusatz von Würzen. In der zweckdienlichen Ausführung der genannten Handierungen besteht die Kochkunst.

Dadurch, daß wir viele Nahrungsmittel vor dem Genuße der Wärme auf eine genau zu bemessende Zeitdauer aussetzen, werden sie sowohl schmackhafter, als auch leichter angreifbar für die Zähne, und die mancherlei chemischen Umwandlungen, welche sie, wie wir bereits erfahren haben, durchzumachen bestimmt sind, bevor sie in die Säftemasse eintreten können, werden bereits außerhalb des Körpers vorbereitet und eingeleitet. Durch zu lange Einwirkung der Wärme kann aber auch das Gegentheil erreicht werden, wie jede Köchin aus Erfahrung

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 abwechselungsreicher Unterhaltungslectüre dafür bantbar zu erweisen suchen. Bei Bestellungen und Einkäufen von Waaren wolle man sich gültigst ebenfalls auf die betr. Anzeigen des „Wiesbadener General-Anzeigers“ beziehen und dadurch in wohlwollender Weise zur Förderung unseres Blattes beitragen.

Bitte zu lesen!

Reisen zum Abonnement zu empfehlen. Wir werden uns durch sorgfältige Auswahl spannender Romane und abwechslungsreicher Unterhaltungslectüre dafür bantbar zu erweisen suchen. Bei Bestellungen und Einkäufen von Waaren wolle man sich gültigst ebenfals auf die betr. Anzeigen des „Wiessbadener General-Anzeigers“ beziehen und dadurch in wohlwollender Weise zur Förderung unseres Blattes beitragen.

Wahr zu sein!

weiss; denn ein zu lange gebratenes Stück Fleisch erster Qualität ist nicht nur zähe und trocken, es hat auch seinen Nahrungswert zum grössten Theile eingebüsst, weil die Fleischfaser dann den Verdauungssäften nicht mehr zugänglich ist und den Darmkanal unverdaut verlässt.

Die Zubereitung und Auswahl der Nahrungsmittel hat auch das Lebensalter und die Beschäftigung der zu Ernährenden zu berücksichtigen und es wäre ein sich schwer rächender Fehler, wollte man Kindern und Greisen dasselbe Nahrungsmittel in derselben Form bieten, wie dem Manne im kräftigen Mannesalter. Die Begriffe von schwer oder leicht verdaulich leiden durchgängig an grosser Unklarheit und die Meinung, welche sich die Menschen über ihre Ernährung bilden, ist, wie Sonderegger in seinen „Vorposten der Gesundheitspflege“ bemerkt, gar kein unschuldiges Vergnügen, sondern eine folgenschwere Arbeit, welche Familien wie Armeen, Gesunde wie Kranke, alle Arme und viele Reiche erhalten und zugrunde richten kann, leider nicht augenfällig, sondern langsam — aber sicher.

Die richtige Auswahl und Zubereitung der Speisen ist eine große Kunst, welche vieles voraussetzt, was den Meisten, die sich damit zu beschäftigen haben, leider abgeht. Wie wir wissen, verlangt die Ernährung eines kräftigen, stark arbeitenden Mannes täglich an Eiweissstoffen 130 g, an Fett 1000 g, an Kohlehydraten 330 g und Salzen 30 g. Wollte man nun diesen Nährstoffen entsprechend eine Suppe aus Eiweiss, Schmalz, Weizenmehl und Kochsalz zubereiten, so würde diese allerdings eine Nahrung darstellen, welche in ihrer Zusammensetzung zwar vollkommen wäre, auch durch die Verdauung leicht aufgenommen würde, allein wir würden uns bald bedanken, von einer solchen Suppe ausschließlich mehrere Tage hintereinander zu leben; wir würden sagen, sie sei fade und geschmacklos und bald würde sich ein schwer zu überwindender Widerwillen gegen diese einseitige Ernährungsweise einstellen, denn es fehlen derselben die geschmackverbessernden Würze und dem zivilisierten Menschen zum Bedürfniss gewordene Abwechslung in der Ernährung. Anders gestaltet sich dagegen die Sache, wenn wir uns nochmals das von Voit aufgestellte Kostmaass vergegenwärtigen, welches 500 g Fleisch, 67 g Fett, 750 g Gemüse und 150 g Brot, die erforderlichen Gewürze selbstverständlich eingeschlossen, beansprucht.

Bei der großen Auswahl von Nahrungsmitteln, welche uns das Thier- und Pflanzenreich zur Verfügung stellt wird es der mit Kenntnissen und Erfahrung ausgestatteten Hausfrau nicht schwer fallen, die Ernährung ihrer Angehörigen so einzurichten, daß sie den berechtigten Wünschen der letzteren nach Abwechslung genügt, ohne mit ihrem Geldbeutel in Widerspruch zu gerathen. Wenn dieselbe z. B. weiss, daß 1000 g Ochsenfleisch ohne Knochen und Fett 200 g Eiweissstoffe, 25 g Fett, 15 g Salze und 760 g Wasser enthalten und welche 150 bis 200 Pfennig kosten, während in 1000 g Hälftenfrüchten 200 g Eiweiss, 18 g Fett, 505 g Kohlehydrate (Stärke-mehl), 27 g Salze, 70 g unlösliche Holzfasern und nur 150 g Wasser enthalten sind, dabei aber nur 40 bis 50 Pfennig kosten, so wird sie das theure Eiweiss des Fleisches bei beschränkten Mitteln wöchentlicher einigemal durch das billige der Hälftenfrüchte ersetzen; wenn sie ferner weiss, daß 1000 g Blumenkohl, welche 300 Pfennig kosten und nicht mehr und keine werthvolleren Nährstoffe enthalten wie Weisskohl, und 1000 g von diesem für 10 bis 12 Pfennig zu haben sind, so wird sie Blumenkohl nur bei außergewöhnlichen Gelegenheiten auf den Tisch

bringen und für gewöhnlich unter Berücksichtigung der Jahreszeit die billigeren Blätter- und Wurzelgemüse kaufen.

Wir fügen hier noch die wichtige Thatsache an, daß nach Prof. J. König im Durchschnitt das Eiweiss in den Nahrungsmitteln aus dem Thierreiche beinahe sechsmal so viel kostet, wie das in den vegetabilien enthaltene.



Was die Jahreszeit bringt.

Rathschläge und Recepte für den Haushalt von Bertha Isolani.

Ein Merkmal der Influenza. Der englische Arzt Schellay hat gefunden, daß zu Beginn der Influenza sich auf der Schleimhaut des harten Gaumens ein Bläschenausschlag einstellt, und betrachtet er letzteren als sicheres Merkmal der Krankheit. Der Ausschlag besteht aus kleinen 0,5—1 Millimeter großen Bläschen, die wie Sagokörner aussehen. Von 48 Schülern des Har'oy'ury College, welche den charakteristischen Ausschlag besaßen, erkrankten 47 an der epidemischen Grippe; dagegen kamen von 17 anderen Zöglingen, welche jenes Merkmal nicht zeigten, nur 5 die Influenza.

Gegen das Rauchen der Lampen. Das lästige Rauchen der Petroleumlampen, sowie das damit verbundene Verkohlen der Dochte kann dadurch vermieden werden, daß man letztere vor dem Gebrauch in möglichst starkem Essig einweicht und, nachdem sie wieder trocken geworden, in die Lampe einzieht. Durch dieses einfache Verfahren wird das Rauchen und Dunsten beseitigt.

Wasserdicke Wäse. 18 Theile Wachs und ein Theil Borax werden geschmolzen und so lange verrührt, bis dies eine gallertartige Masse geworden ist. Außerdem schmilzt man: 6 Theile Ballroth mit 5 Theilen Asphaltad 66 Theile Terpentinöl, mischt dieses mit der Wachs-gallerte und setzt schließlich 5 Theile Frankfurter Schwarz und 2 Theile Berlin r Blau zu. Mit Mirbanöl kann man das Ganze etwas parfümieren.

Ein vortreffliches Zugsplaster bereitet man aus Honig und Roggenmehl, indem man es zu einem dicken Brei rührt. Die Masse auf Geschwüre gelegt, zieht diese in kurzer Zeit auf und bringt sie zur Eiterung. Honig, dicke Terpentin, Eidotter und Mehl zusammengemacht, giebt ebenfalls ein vorzügliches Zugsplaster.

Das Doppelfenster kommt nunmehr, da die Temperatur draussen allzusehr ungemüthlich wird, zu Ehren. Beim Anbringen der so wohlthätigen zweiten Fenster muß man mit einiger Vorsicht verfahren, um Unfälle bei diesem Geschäft zu vermeiden. Zunächst prüfe man die Oefen an den festen Fensterrahmen, ob sie nicht etwa im Laufe des vergangenen Sommers locker geworden oder gar durchrostet sind. Dann unterziehe man die Haken und Oefen der Doppelfenster derselben Probe, ebenso diejenigen der Flügel, namentlich wenn letztere nach außen schlagen. Denn solch ein Fenster hat schon ein ziemliches Gewicht und wird vom Sturm ohne große Schwierigkeit losgerissen, wenn nicht Alles in Ordnung ist. Derartige Vorkommnisse können aber, vornehmlich in belebten Straßen, gefährliche Folgen haben, und nicht nur Derjenige, welcher von dem herabfallenden Fenster getroffen, vielleicht auch verwundet wird, empfindet das gerade Gegentheil von Freude, sondern das Gleiche gilt

auch für den Inhaber der Wohnung, welchem das defektirte Fenster angehört. Sie, die Wohnungsinhaber, tragen die Verantwortlichkeit für besagte Ereignisse und haben vorkommenden Falles nicht nur Verdruß, sondern müssen unter Umständen auch die Zahlung eines Schmerzensgeldes, wenn nicht gar Verstrafung sich gefallen lassen. Kaum vergeht ein Winter, ohne daß Nachrichten von Unglücksfällen einliefen, welche durch „von oben“ gekommene Fenstertheile veranlaßt wurden. Einen hübschen Anblick kann man sich durch die Doppelfenster verschaffen, wenn man Blumenstöckchen mit niedrigen Aeschen zwischen seine Fenster setzt. Es giebt eine Menge Stubenpflanzen, darunter besonders viele auch im Winter blühende Zwiebelgewächse, welche selbst bei ziemlich niedriger Temperatur gut gedeihen und das Fenster ganz prächtig zieren. Das Putzen der Doppelfenster natürlich mit größter Vorsicht vorgenommen werden als das der einfachen. Wenn auch Hacken und Deisen fest und gut sind, so sind sie doch nicht im Stande, der Last eines Menschen genügenden Widerstand entgegenzusetzen; man vermeide es daher, bei der Reinigung sich am Doppelfensterahmen anzuhängen. Es ist schon gefährlich, am Doppelfensterahmen anzuhängen. Es ist schon gefährlich, am inneren Fenster Halt zu suchen, wie Unglücksfälle des öfteren bewiesen haben; umsomehr heißt es, das Schicksal herausfordern, wenn man den äußeren, nur leicht eingehängenen Rahmen zur Stütze des Körpers macht.

Gegen blaue Milch. Die beim Beginn der Säuerung auf der Milch erscheinenden blauen Punkte und Flecken lassen sich leicht dadurch beseitigen, daß man der Milch im frischen Zustande auf je 10 Liter 0,50 Pct. einer 1prozentigen Essigsäure zusetzt. Dieser Zusatz bringt die Milch nicht zum Gerinnen, er beschleunigt sogar das Abrahmen derselben und die nachher gewonnene Butter bewahrt ganz ihr Aroma, dagegen aber verschwindet der blaue Schimmel wie durch Zauber.



Goldkörner.

Was grämst Du Dich?
Noch wenig trübe Stunden,
Dann heilen Deine Wunden;
Dann blickt Dein Auge hell und klar!
Dein Geist, so fest gelehrt,
Fliegt dann empor und rettet
Zum Lande seiner Heimath sich!
Was grämst Du Dich? . . . A. Nahlmann.

Behandelt die Frauen mit Nachsicht!
Aus krummer Rippe ward sie erschaffen.
Gott konnte sie nicht ganz gerade machen.
Willst Du sie biegen, sie bricht;
Läßt Du sie ruhig, sie wird noch krümmere;
Du guter Adam, was ist denn schlimmer?
Behandelt die Frauen mit Nachsicht!
Es ist nicht gut, daß Dich die Rippe bricht. Goethe.

In jeder Noth Dir zu Gebot zwei Freunde stehen: Dein
eig'nes Ich und Gott, der Dich, wenn Du ihn rufst, nicht läßt
vergehn. Gerhard v. Arnim.

Speisezettel für einen bürgerlichen Haushalt.

Sonntag: Bouillon mit Ei, Rehschule mit Rothkraut, Apfels-
strudel.
Montag: Blumenkohluppe, Schweinsende mit Kartoffeln.
Dienstag: Wildsuppe, Ente mit Apfelmuskompot.
Mittwoch: Korbessuppe, Spinat mit Kalbskoteletts.
Donnerstag: Reissuppe, Schweinsstarrs mit Blumenkohl.
Freitag: Pilzsuppe, saure Eier, Kaiserschmarren.
Samstag: Fleischbrühe mit Reis, Rindfleisch mit Meerrettig-
sauce.



Räthselecke.

Bilder-Räthsel.



Zahlen-Räthsel.

Es ist der Name eines Landes zu suchen, das in der deutschen
Geschichte und Politik eine große Rolle spielt. Seht man statt der
Buchstaben Zahlen, so bedeuten:

1 2 3 9 5	ein Kleidungsstück.
2 3 4 5 7	Pflanzengebilde.
5 6 3 8 4	Herzogthum.
7 2 8 9 10	männlicher Vorname.

Silben-Räthsel.

Eins Zwei kennt wohl im Leben Jeder
Drei ist von Holz meist und von Leder.
Das Ganze reißt Dich mit sich wild
Sorg daß nicht Eins-Zwei drauß entquillt.



Auflösungen der Räthsel aus No. 47.

Stataufgabe: Kartenvertheilung: B. b e dB; aA, D 9; bA,
K; cA, K. M. aK, 9; b10, D, 9, 8, 7; d10, K, D.
S. aB, a8; c10, D, 3, 7; dA, 9, 8. Stat: a10, d7.
Spiel: 1. B. bB, aK, aB (-8). — 2. S. cD, cA
a9 (-14). — 3. M. dD, dA, aA — 4. S. cB,
b7, a8. — 5. B. dB, b8, c7. — 6. S. cK, d10,
c10 (-27). — 7. S. c9, bK, b10 (-14). Die
Geuer haben somit 60 erreicht. Wirft der Spieler im
5. Stich nicht ab, muß er auch vierzehn Augen abgeben,
da er dann mit bK selbst kommen muß. Entscheidend ist,
daß er im 2. Stich cA nimmt. Doch mußte er dies thun,
da er in Mittelhand nicht schneiden kann.

Silbenräthsel: Guben, Termin, Rathhaus, Istrien,
Theuerung, Erbe. — Guter Rath ist theuer.

Richtige Räthsel-Auflösungen sandten ein: August
Ritter, Georg Hoffmann, Ernestine Schütz, ein treuer Abonnent
in der Karlstraße, sämmtlich hier. Philipp Kaiser in Bierstadt,
Christian Seelgen in Sonnenberg, Martin Lang in Langenschwalbach,
Lorenz Baumann in Wicker, zwei Abonentinnen aus dem goldenen
Grunde. D. S. in Rüdesheim, Mathias Kisse „Zum Schöfferhof“
in Caub, Willi Geist in Diez und Ernst Schmidt in Westerburg.

Notationsdruck und Verlag der Wiesbadener Verlags-Anstalt, Emil Bommert.
Verantwortlich für die Redaktion: Otto von Behren, sämmtlich in Wiesbaden.