

Gemeinnütziges.

Geputzte Kalbsleber. Eine schöne, hohe, feine Kalbsleber wird vorsichtig gehäutet, mit dünnen Speckstreifen, welche man vorher in einem Gemisch von Salz und Gewürz (1 Prise Pfeffer, Muskatnuz) umwendet, von beiden Seiten recht dick gespidt. — Schon früher kochte man von $\frac{1}{2}$ Liter Essig, $\frac{1}{2}$ Liter Weiswein, 3 Schalotten, 1 Möhre, 1 Stück Sellerie, 1 Basilinale, in feine Scheiben geschnitten, einigen Kernen, Zimmt und Pfefferkörnern, 1 Vorbeerblatt, 1 Sträußchen Kräuter, eine Marinade, kocht sie 30 Minuten, läßt sie kalt werden und gießt sie durchgeseiht über die Leber, welche man 10—12 Stunden darin liegen läßt. Im Ofen brät man sie später, unter fleißigem Begießen mit brauner Butter, 25 Minuten, läßt sie dann noch 5 Minuten braten, wobei man sie mit dickem saurem Rahm 3 bis 4 Mal bestreicht. Beim Anrichten rührt man noch etwas sauren Rahm in die Sauce. Noch besser wird die Leber, wenn man sie am Spieß brät — eine Bratpfanne mit Spießborrichtung sollte in keiner besseren Küche fehlen. — doch muß man die Leber dann in ein dick gebuttertes Papier einbinden, nach 30 Minuten nimmt man das Papier fort, läßt die Leber bräunen, überzieht sie mit Sauce und verkostet die Sauce mit etwas kräftiger Fleischbrühe.

Schweinsfüße in Essig. Nachdem die Schweinsfüße entsprechend weich gekocht sind, mit Gewürzen, Essig und Salz, Zitronenscheibchen und dergleichen, nimmt man sie aus der Kochbrühe und übergießt sie in einem Durchschlag mehrmals mit kaltem Wasser. Wenn sie völlig erkaltet sind, wird Essig wie zu marinierten Feringen gekocht und erkaltet, darüber gegossen oder einfach, nachdem die Schweinsfüße erkaltet und in Steindöpfe verpackt sind, legt man schichtweise die beliebigen Gewürze mit ein und gießt kalten starken Essig darüber.

Deutsches Beefsteak. 500 Gramm gekochtes Rindfleisch vermischt man mit 1 Tasse Wasser, etwas Salz und Pfeffer und formt runde, zweifingerbildige Beefsteaks davon, die man in Weißwendel. Die Beefsteaks werden in brauner Butter 4 Minuten gebraten, dann gibt man in Scheiben geschnittene Zwiebeln in die Bratpfanne.

Einfaches, probates Mittel gegen Husten. Man kocht 30 Gr. Vein samen in einem halben Liter Wasser und läßt die Mischung durch ein Sieb laufen. Sodann fügt man einen oder zwei Wüffel Honig und den Saft von zwei Zitronen bei. Das Ganze wird rührig umgerührt und einige Minuten lang weiter gekocht. Recht heiß gerunnen, bringt es baldige Linderung und der Husten läßt nach.

Nachtisch.

1. Seriebild.



Wo ist der Großvater?

2. Aufgabe.

1. 2. 3. 4.
 a a a a a a a a b
 b c e e e e h
 i i i i j
 l m m n n o
 o p p r r r s u

Die Buchstaben sind so zu ordnen, daß in den schrägen Reihen fünfstellige Wörter von folgender Bedeutung entstehen: a) von links oben nach rechts unten: 1. eine portugiesische Provinz, 2. eine Stadt im Königreich Sachsen, 3. eine Landschaft in Arabien, 4. eine Stadt am Nilfluß; b) von links unten nach rechts oben: 5. ein Musikinstrument, 6. ein Reich in Hinterindien, 7. eine Meerenge bei Sibirien, 8. eine russische Stadt am Schwarzen Meere. Nach richtiger Lösung erscheint in der dritten waagrechten Reihe ein Frauennamen.

3. Rätsel.

Ein König deutschen Stammes, der sein Heer nach Süden führte, dort ein Reich zu gründen. Sein Name kann ein anderes Volk die künden — Taucht man zwei Laute um, beherrscht das Meer.

Lösung der Aufgaben in voriger Nummer.

1. Am Stat liegen Kreuz-Hebe und Corus-König. Mittelband late Cour-Putz, Kreuz-Hebe, Dame, Kreuz, Kätz, Sieben, Wit-He, Corus-He, Kreuz-König, Dame. Mittelband den Reiz. Spiel: 1. Wit-He, Corus und Kreuz-Hebe (+ 6), 2. Kreuz-He, Dame, Sieben (+ 14), 3. Kreuz-Hebe, König, Kätz (+ 14), 4. Corus-Sieben, He, Dame (+ 14), 5. Kreuz-Dame, Kreuz-König, Kreuz-König (+ 1), 6. Wit-Sieben, He, König (+ 15). Der Reiz geht dem Spiel. 2. Hebe, Seine, Rhone, Rhod, Ost, Ost, Meer, Ost, West, Ost, Ost, Ost, Ost. 3. Liederbuch.

Zufälliges.

Alter Feinschmecker.



Hansbegele: „Du Michel, schmeckt Dir Dein G'le net? Du bist ja so langsam.“
 Michel: „Ja weischt, Hansbegele, G'le mit Welle!“

Selbsterkenntnis.

(Rentier Kiebusch verhält sich mit seiner Frau das neugelaufte Gut. Der Inspektor hat das Wohnhaus mit Kränzen schmücken lassen und bewillkommnet den neuen Gutsbesitzer an der Pforte.)

Kiebusch: „Kun, Inspektorch, wie geht's, wie sieht's, was macht das liebe Vieh?“

Inspektor: „Läßt sich höchstens bedanken für gütige Nachfrage. Alles wohl laut, die rote Schwiegerkuch hat soeben ein Kalb gekriegt.“

Kiebusch: „Siehst Du, Ludoisla, wenn wir aufs Land kommen, vermehrt sich das Rindvieh.“

Einsatz.

Ein hohler Kopf hört weniger als ein hohler Zahn.

Naturgeschichte der Kinder.

Luis, Friz und Max betrachten ein Bilderbuch, in welchem große und kleine Kamel abgebildet sind.

Luis: Das ist der Vater, das ist die Mutter —

Friz (sic unterbrechend): „Nein, das ist der Vater!“

Max: „Aber seid Ihr dumml! Der Vater ist immer das größte Kamel.“

Auf der Eisenbahn.

„Du, wenn Du meinst, daß Du so weiter fallen wüßt, würde ich mir an Deiner Stelle die Schlittschuhe hinten so — eine halbe Mannslänge höher anschnallen lassen.“

Die Instruktion.

Unteroffizier: „Was ist ein detachierter Unteroffiziersposten?“

Freiwilliger: „Einen detachierten Unteroffiziersposten entfendet man in den Fällen, wo —“

Unteroffizier: „Nö! — Unzu, is nich die Rede davon. Ein detachierter Unteroffiziersposten, das heißt entfendet man nämlich dann, damit, daß kein anderer nicht entfendet werden kann, natürlich nur bei Terrainhindernissen. — Entweder ist nämlich das Terrain kopiert oder es ist nicht kopiert, letzteres ist für Staballie. Haben Sie es jetzt verstanden?“

4 und Verlag: Neue Berliner Verlags-Gesellschaft, Aug. Kersch, Charlottenburg, bei Berlin, Vertriebs-Ad. Verantwortlich für die Redaktion der neuen Berliner Verlags-Gesellschaft, Aug. Kersch, Charlottenburg, Charlottenstr. 57.