

Rätsel.

I. Bilder-Rätsel.



2. Dreisilbige Charade.

Alle, welche eins besitzen,
brauchen wohl in erster Reih.
Um die Erste zu beschaffen,
hang notwendig zwei und drei.

Kommst Du abends spät nach Hause,
Und hast Du das Gänse nicht.
Sitzt Du, selbst wenn Dein die Klauze,
Auch dann oft ein armer Wicht.

aus "Wunderwelt der Sprache" von Max Lüderitz, 1909, S. 129.

Gemeinnütziges.

Niederbraten auf römische Art. Man klopft ein gut abgelegenes, ungefähr 2½ Pflogramm schweres Stück schönes Rindfleisch, spießt es sodann und läßt es 2–3 Tage in gutem, jedoch nicht zu scharfem Essig marinieren. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, trocknet es mit einem Tuche gut ab und brät es in einer Pfanne mit ein wenig gerollter Butter über raschem Feuer auf beiden Seiten schnell braun; sodann giebt man mit etwas hellem Wein auf, sagt das nötige Salz bei und läßt das Fleisch halboweich braten. Nun gibt man einige Eßlöffel voll Essig, vorher gesalzter Pfeffer, Petersilie und Gewürzknöter, ein Stückchen Ingwer, sowie etliche Zitronenscheiben zu der Soße, begiebt mit dieser

fleißig den Braten, passiert sie vor dem Anrichten durch ein feines Siebchen, verdickt sie, wenn nötig, mit ein wenig Mehl und reicht sie zu dem Braten.

Bastet von Rauinenbrüsten. Die fleischigen Rückenteile werden nach der Säuberung und Einbezung des Tieres sein ausgelöst, sauber gespiet und aus jedem zwei Stücke geschnitten und gebraten. Nur streicht man in eine Ringform Butter, delegt den Boden eines 1 Centimeter hoch mit ausgewolltem Reis, bestreut ihn mit Parmesanläuse, Wacholderpuder oder etwas Currysüber und legt die Rauinenbrüste darauf. Sie sind mit zerlassener Butter zu überziehen; dann ist Reis darauf zu streuen, den man hart mit Parmesanläuse, Currysüber, sowie auch mit Butterflocken bedekt; diese saure Sahne und etwas von der Soße, in welcher das Rauinen gebraten wurde (man kann sie übrigens auch statt gerollter Butter zur Anrichtung der Spießchenlage benutzen) kommt darüber. Hierauf wird die Panade 1½ Stunde im Bratenfach hellbraun gebacken.

Goldrahmen bedürfen von Zeit zu Zeit der Reinigung. Man überstreiche sie zu diesem Zwecke mittels eines Binsels mit dessen Weingeist, dem man einige Tropfen Salmiakwirb hinzufügt, läßt die Rahmen einige Minuten filz stehen und spült dann den aufgedrohten Schaum leicht mit dem jetzt mit Reinewasser getränkten Binsel ab. Der Rahmen darf nicht abgetrocknet werden, weil sich dadurch das Gold abschälen würde, sondern er wird in die Nähe eines Ofens gelegt, nicht gestellt, und muß unbewegt trocken

liegen. **Schuhlämmchen** sei als wirksames Mittel besonders dann, wenn der Schuhmacher blödgibt, folgende Mischung empfohlen: Auf 5 Gramm Aqua destill. kommen 0,2 Gramm Cocain nur. und 0,3 Gramm Ac de carbol. Mit dieser Blütlösung behandelt man Bottelbüschchen und bringt diese in die hohlen Fäden.

Stoffkleide aus weißer Wäsche. Zum Entfernen der kleinen grauen Flecke läßt man einen Schlüssel sein gewaschenes Kochsalz und einen Teelöffel pulverisiertem Salmiak mit etwas lauwarmem Wasser auf, bestreicht damit die Kleide, und wiederholt das Verfahren nach dem Trocknen noch einmal.

Glas- und Alabasterhaufen reinigt man wie folgt: Man überstreicht sie mit diesem Saftlöffel, läßt diesen ganz eintröcknen, blättert und reibt ihn dann ab. **Stoffkleide aus weißen Wäschen** und einem Teelöffel pulverisiertem Salmiak mit etwas lauwarmem Wasser auf, bestreicht damit die Kleide, und wiederholt das Verfahren nach dem Trocknen noch einmal.

Wachteleinlagen darf man nicht mittels Seifenwaschmittel reinigen. Man reibt sie zunächst mit einem in lauwarmem Wasser getränkten Flanellappen gründlich ab, schüttet dann einen oder einige Löffel voll Milch darauf und verreibt diese mit einem anderen Flanellappen, bis keine Bläschen mehr vorhanden sind. Hierauf wird mit einem Stückchen Flanell die Wachteleinlage solange poliert, bis sie, nunmehr von jedem Atom von Unsauberkeit befreit, in schönem Regenlanze blintzt.

Wickelfest ist ein schwierigstellendes Mittel gegen Insektenrache; auch verhindert er das Auftreten der versteckten Stellen.

Lustige Ecke

Er weiß es.

"Ich möchte wirklich einmal genau wissen, wie viel Vermögen ich besitze."

"Da braucht Du nur Deinen Becherer, den Professor zu fragen, der bei Euch im Hause verkehrt — der kann Dir gewiß sagen!"

Enttäuschung.

"Denken Sie, ja ne' Sohnen von einem Weib; ich telegraphiere gesiert: Komme mit Stahlkohle, lorge für das passende Kuitzel! Natürlich erwarte ich ein opulentes Essen! Was finde ich aber? Auf meinen Tisch ein kleines Höschchen Naschienöl und eine Luftpumpe!"

Beim Heiratsvermittler

"Herr (zum Heiratsvermittler): Ich bin wohlhabend, meine Zukünftige braucht gar nichts zu haben, nur schön und brav muß sie sein!"

"Heiratsvermittler: Bedauert — solche suchen ein Heiratsbüro nicht auf!"

Unsere Kinder.

"Mag: 'Weißt Du, Erna, ein so hübsches, nettes Mädchen, wie Du bist, möchtest ich gern heiraten.'"
Erna (achtjährig): "Na warte nur noch, bis Du nach Quarto verjeht wirst, dann kannst Du ja mit meinem Papa sprechen."



Hofstan.

"Der Leibarzt: Das Bekinden von Durchlaucht hat sich sehr gebessert, das hohe Fieber ... Übergetrenntem meister ... bitte sehr, das allerhöchste Fieber!"

Jedem das seine.

"Gefängnisdirektor: Jedem soll hier zunächst eine Beschäftigung zu teilen werden, die seinem bürgerlichen Beruf entspricht."
Medikator (der wegen Breitergeheims ist): "Ich möchte mich mit 'Leben' beschäftigen."

"Gefängnisdirektor: 'Schön, gewählt!' (Müßt hinaus, an den — Kassebohnen!')

Hyperbel.

"Professor (zu einem hoch ausgedachten Hörer): 'Es ist unmöglich, Herr Langbein, daß sie auf einmal geboren wurden. Sie müssen jedenfalls in Lieferungen zur Welt gekommen sein!'"

Druck und Verlag: Neue Berliner Verlags-Anstalt, Aug. Verlag, Charlottenburg bei Berlin, Berlinerstr. 40. Herausgeber für die Redaktion der "Neuen Berliner Zeitung": August Aug. Verlag, Berlin, Charlottenburg, Berlinerstr. 40.