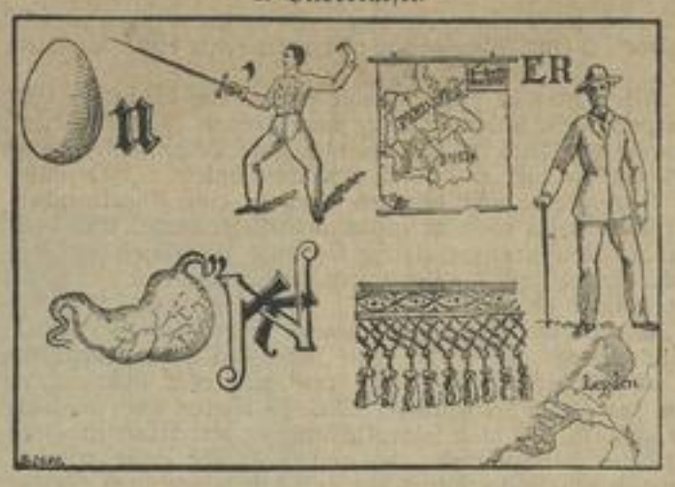
Rätsel.

1. Bilderrätsel.



2. Vervollständigungsrätsel.

Zu Vieren bin ich hoch an Rang
Und ist mein Glanz auch längst erblaßt,
Der Ahnen Name leiht den Glanz
Der Nachwelt und den Enkeln noch.
Zu Fünfen bin ein Tier ich nur.
Unschön zumeist, doch Rasse noch.
Zu Sechsen findet mich sehr leicht
Der Forscher in der Juraformation.

3. Rätsel.

Faßt dich im Freien ein Sturm, denkst mein du mit sehnendem Herzen; — Treten zwei Zeichen voran, wünschest du ewig mich fern.

Lösungen: 1. Ein edler deutscher Baum und seinen Früchten gleich. 2. Tor, Tore, Torfe, Torfer. 3. Gewalt, Ungewalt.

Gemeinnütziges.

Um Lampenglocken von den sie häufig verunzierenden Oelflecken zu reinigen und ihnen das schöne matte Aussehen des polierten Glases wiederzugeben, gieße man zwei Löffel von einer leicht erwärmten Auflösung von Pottasche in die Glocke, befeuchte damit die ganze Oberfläche und reibe die Flecke mit einem feinen leinenen Läppchen ab, spüle hierauf die Glocke mit reinem Wasser nach und trockne sie sorgfältig mit einem feinen Tuche ab.

Flecke aus Marmorplatten zu entfernen. Liköre, Wein- oder Bierflecke verschwinden sogleich, wenn man auf jeden Fleck einen Tropfen Eau de Javelle bringt; dann spült man mit Wasser nach oder wäscht den Marmor nötigenfalls noch mit Seife ab.

Schlesische Selleriesuppe. Zwei dicke Sellerieknollen, eine Porreestange und eine Petersilienwurzel werden gut gereinigt und gewaschen, mit zwei Liter Wasser und dem nötigen Salz weich gekocht. Dann werden zwei Eßlöffel Mehl und ein Eßlöffel gute Butter gelb gemacht, die Brühe dazugerührt, das Wurzelwerk ohne Sellerie hineingelegt und kochend angerichtet. Etwas Fleischextrakt macht die Suppe besonders wohlschmeckend. — Die Sellerieknollen können, nachdem sie weich gekocht sind, in Scheiben geschnitten, mit Oel und Essig angemengt, zum Braten gegeben werden. — Einfacher kann man die Selleriesuppe auf französische Art aus vier zerteilten Sellerieknollen und einmal soviel zerschnittenen Kartoffeln mit Wasser und dem nötigen Salz kochen, wobei man die Suppe durchreibt, ein Stückchen Butter und wenig Fleischextrakt anfügt und mit etwas gewiegtem Selleriekraut würzt. Beide Suppen werden mit gerösteten Brotwürfeln gereicht.

Lustige Ecke

Vorschlag.

Gast (im Dorfwirtshaus): „Auf dem Tisch ein paar Hühner und darunter die Gänse und Schweine . . . ja, Frau Wirtin, das können Sie nicht verlangen, daß ich zwischen all diesem Viehzeug frühstücke!"

Wirtin (zögernd): „Wenn sich der Herr vielleicht in den Stall setzen will . . . . der ist augenblicklich ganz leer!"

Vorgebaut. Peperl (zum Lehrer): „Einen schönen Gruß von meiner Mutter, und meine Schwestern hätten die Masern gehabt, und mein Bruder hätt s jetzt, und wenn ich am Montag nicht in die Schule käm, nacha hätt ich s auch!"

Ein guter Gatte.

„Na, wie fühlst Du Dich als Ehemann?"

„Wie soll ich mich fühlen — nichts mehr darf ich: nicht rauchen, nicht trinken, nicht weggehen . . ."

„Dann langweilst Du Dich wohl sehr?"

„Das darf ich auch nicht!"

Druck und Verlag: Neue Berliner Verlags-Anstalt, Aug. Krebs, Charlottenburg bei Berlin, Berlinerstr. 40. Verantwortlich für die Redaktion der Neuen Berliner Verlags-Anstalt, Aug. Krebs: Max Ockenstein, Charlottenburg, Weimarerstr. 40.

SLUB Wir führen Wissen.
STADT BIBLIOTHEK BAUTZEN BUDYŠIN