# Rätsel.

## 1. Rösselsprung.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | kro | ket | die | bringt | sorg | die |
| ro | frei | gen | will | liegt | auf | dem |
| nie | muß | es | rück | wo | durch | glück |
| heit | ver | ge | ge | ge | zu | der |
| ruh | lan | fig | ies | wärts | zem | sich |
| kvait | al | mäu | ka | füll | mer | nie |
| und | in | der | im | glück | hat | er |
| | ner | schwerr | ders | hat | gen | und |

## 2. Verwandlungsrätsel.

Recht, Minna, Katze, Nadel, Liste, Tafel, Kohle, Herde.

Durch Hinzufügen je zweier Buchstaben und Umstellen der vorhandenen Laute ist aus jedem der obigen Wörter ein neues Wort zu bilden. Die Wörter bezeichnen: 1. eine Stadt im südlichen Rußland, 2. ein Metall, 3. ehemalige Bewohner Mittel-Amerikas, 4. ein Hafen in Norwegen, 5. eine Waffe, 6. eine dänische Insel, 7. einen Berg in Griechenland, 8. eine Provinz der Niederlande. — Die mittelsten Buchstaben der Wörter nennen einen Hafen von China.

Lösungen: 1. Gerade durch die Welt in Gefahren, immer vorwärts wie Sturm. — Ehre die Bereitschaft auch manchen Dienst dem Herrn Gott und Land. — Ehrerbietung und Wohlwollen verscheucht, liegt es Lange wohlig hin — Der hat nie hoch gelacht, der's in Ruh genießen kann; s. sterblich, Kaiserman, Kaiserin, Kermsel, Kinole, Halfter, Heinrich, Zermatt — Kleinlein

## Gemeinnütziges.

**Das Treiben der Hyazinthen auf Gläsern mit Moos.** Allgemein bekannt und beliebt ist das Treiben der Hyazinthen auf Gläsern, die mit Wasser gefüllt sind. Der Umstand jedoch, daß die auf diese Weise behandelten Zwiebeln, nachdem sie abgeblüht haben, fast durchweg fortgeworfen werden müssen, hat wohl manche Liebhaberin der schönen Hyazinthe abgehalten, die sonst so angenehme Kulturmethode weiter zu betreiben. Daher möchte ich den Freundinnen der Gläserkultur raten, die Gläser anstatt mit Wasser mit Moos untermischt mit Holzkohle zu halten. Die Wurzeln durchdringen das Moos leicht, die Holzkohle verhütet ein Versauern und die Blütenstände der Hyazinthen entwickeln sich prachtvoll. Nach dem Abblühen läßt man sie noch einige Zeit auf den beiseite gestellten Gläsern, bis die Blätter gelb geworden und abgewelkt sind, wodurch die Zwiebel ausreift. Auf diese Weise verliert man keine einzige Zwiebel; sie blühen, im Herbst ins freie Land gesetzt, wieder schön und selbst in Töpfen kultiviert geben sie nochmals einen hübschen Flor.

**Rinderkotelette vom Roastbeef** (Rumpsteak). 1 Kilogramm flaches Roastbeef, 100 Gramm Butter, 15 Gramm Salz und Pfeffer. Nach deutscher Art entfernt man Knochen, Fett, Sehnen und bratet die zwei, 3 Zentimeter starken, vorher gut geklopften Stücke unter sechsmaligem Wenden in brauner Butter — auf 500 Gramm 15 Minuten, die letzten 3 Minuten läßt man das Fleisch nur noch ziehen. Nach dem Salzen und Pfeffern mit Butter begossen, mit Garnitur von Petersilie oder Salatblättern und mit Kräuterbutter darauf, angerichtet. Für kleine Wirtschaften mehr zu empfehlen als Roastbeef. Auch in der heißen Zeit eignet sich die Verwendung von Roastbeef in dieser Form besser, als wenn man einen größeren Braten zubereitet, dessen Reste dann verwahrt werden müssen. Bereitungszeit eine halbe Stunde.

**Pfirsiche in Dunst einzumachen.** Die Pfirsiche gehören zu den vornehmsten Obstsorten und sind fast die gesündesten und leicht verdaulichsten Früchte. Da sie sehr saftig sind, halten sie sich höchstens 12—14 Tage; man macht sie darum am besten ein. Reife, noch feste Früchte werden halbiert, geschält und nach Beseitigung des Steines in weithalsige Gläser in der Art eingeschichtet, daß man die Früchte mit der Schnittseite nach unten übereinanderfassend legt, kalten Läuterzucker hinreichend darüber füllt, daß er über die Pfirsichhälften steht. Man verschließt die Büchsen, stellt sie in ein passendes Geschirr auf eine Lage Heu nebeneinander, füllt kaltes Wasser über, überdeckt die Gläser mit einem Tuch, bringt das Wasser langsam zum Kochen, läßt es eine Viertelstunde fortkochen und entfernt dann das Gefäß vom Feuer. Man läßt die Gläser vollkommen darin erkalten, wonach man sie herausnimmt, abtrocknet und an einem kühlen, trocknen Ort aufbewahrt.

**Kartoffeln mit Aepfeln.** Aepfel werden geschält, in Stückchen geschnitten, von den Kernhäusen befreit und mit etwas Wasser zu einem Mus gekocht. Geschälte, mit Salz abgekochte Kartoffeln zerreibt man mit Milch zu einem Brei, mischt das Apfelmus und einen Löffel voll Butter darunter, gibt in Butter geröstete Semmel darüber und als Beilage gebratene Leber, Koteletts usw.

**Rührei auf Feinschmeckerart.** Einige schöne Trüffeln schneidet man in feine Streifen, auch erhitzt man eine Anzahl eingemachter Artischockenböden in Salzwasser. Eine helle Mehlschwitze wird mit Sahne und Fleischbrühe zu dicker Sauce gekocht und mit einigen Löffeln gekochtem, feingewiegtem Schinken untermischt. Erst wenn diese Vorbereitungen vollendet sind, bereitet man ein gutes Rührei, das man mit den streifig geschnittenen Trüffeln untermischt. Man richtet das Rührei auf den abgetropften Artischockenböden an, überfüllt es mit der dicken Sauce und bestreut es zuletzt noch mit geriebenem Käse.

## Lustige Ecke

### Zu gut gemeint.

(Text zu nebenstehendem Bild.)

Professor: „Genirt Sie auch mein Paletot nicht, mein Herr?" — Gauner: „O, bitte — im Gegenteil!"

### Ein gefälliger Ehemann.

Frau (zum schwerbezecht heimkehrenden Gatten): „Aber Mann, wie kannst Du Dich so betrinken!"

Gatte: „Alte — hupp — wär's Dir am End' — hupp — lieber, wenn ich mich — hupp — anders betrinken würde?"

### Gedankensplitter.

Jeder hat seine Vorzüge — aber nicht jeder die Gabe, sie leuchten zu lassen.

### Sorgen.

Gefängnisdirektor: „Wissen Sie denn nun schon, was Sie beginnen, wenn Sie entlassen werden?"

Einbrecher (der eine langjährige Zuchthausstrafe verbüßt hat, sorgenvoll): „Ja, ja, man wird halt wieder von vorn anfangen müssen . . . jetzt haben sie doch gewiß wieder ganz andere Schlösser!"

### Vernichtende Kritik.

„Nun, Herr Direktor, was sagen Sie zu meinem Sensationsstück mit der Automobilkatastrophe am Schluß, bei welcher sämtliche Personen umkommen?" — „Hm, könnten Sie die Katastrophe nicht in den Beginn der ersten Szene verlegen?"

### Fatal.

„Fräulein Eulalia hat sich eine Telephonverbindung mit ihrem Bräutigam herstellen lassen, um ihn fortwährend unter Kontrolle zu haben!"

„Und hat sich das bewährt?"

„O ja! Am Hochzeitstage hat er ihr abtelephonirt!"

### Grobe Wahrheit.

Wenn ein reicher Schafskopf eine noch reichere dumme Gans heiratet — so nennt man das eine Vernunftheirat.

### Nicht so schlimm.

„Du, der Vater Deiner Braut soll mal wegen Beleidigung zu 1000 Mark Geldstrafe verurteilt worden sein!" — „Geh, so gefährlich ist's ja gar nicht, er hat mal wegen Diebstahls zwei Monate im Gefängnis gesessen, das ist alles!"

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