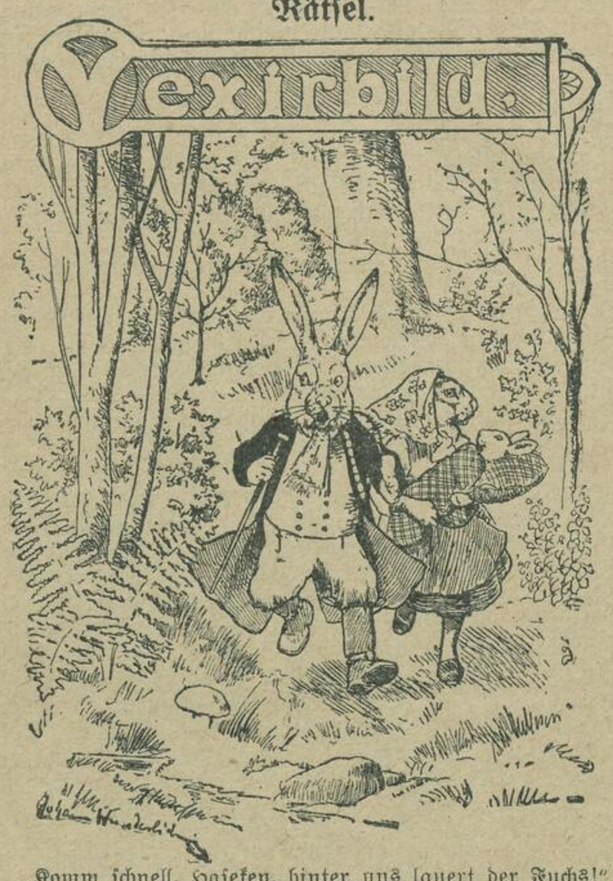
Rätsel.



„Komm schnell, Haseken, hinter uns lauert der Fuchs!"
„Wo denn —? Wo denn —?"

Metamorphosen-Aufgabe.

Wie gelangt man durch Metamorphosen von Pisa über höchstens sechs Zwischenstationen nach Dover und von Lyon über höchstens fünf Zwischenstationen nach Mainz?

Lösungen: 1. Der Fuchs liegt quer über den Hasen, kein Körper wird durch die Gestalt des Jägers verdeckt. 2. Pisa, Posa, Brosa, Brose, Dose, Dose, Dover. Lyon, Lahn, Hahn, Hain, Main, Mainz.

Gemeinnütziges.

Gefüllter Hecht auf polnische Art. Man schuppt und säubert den Hecht gut und legt ihn mit Salz bestreut 2—3 Stunden in eine zugedeckte Schüssel, damit das Salz gut den Fisch durchzieht. Dann schneidet man den Hecht in Portionsstücke und löst die Haut sorgfältig vom Fleisch ab. Darauf schneidet man das Fischfleisch, das sich zwischen der Haut und den Gräten befindet, heraus, hackt es mit Zwiebeln, geweichtem Weißbrot, gekochten harten und rohen Eiern, Butter, Salz, Pfeffer und Mandeln sehr fein und füllt das Gehäcksel wieder in die Fischstücke. Was übrig bleibt, forme man zu kleinen Klößen und koche diese ebenfalls mit den Fischstücken. Zu diesem Zwecke nehme man einen breiten Fischkessel, belege den Boden mit Zwiebel-, Möhren-, Petersilie- und Meerrettigstückchen, tue den Fisch auf dieselben, schütte so viel kaltes Wasser hinzu, daß der Fisch bedeckt ist, und lasse ihn 2—2½ Stunden langsam kochen. Dann gießt man einen halben Liter Sahne, Butter und grüne, feingehackte Petersilie hinzu und lasse alles nochmals 5—10 Minuten ziehen. Für 12 Personen braucht man 6 Pfund Hecht, 10 rohe Eier, 5 harte Eier, 20 süße und 2—3 bittere Mandeln, 2 Brötchen, 1 Pfund Butter, ferner 2 Möhren, zwei Petersilienwurzeln, 5 kleine Zwiebeln, Pfeffer, Salz, einen halben Liter saure Sahne und ein kleines Stückchen Meerrettig.

Saures Linsengemüse. Zutaten: Ein halbes Kilogramm Linsen, 100 Gramm Speck, 3 Löffel Weinessig, 1 Teelöffel Salz, 1 Löffel Mehl, etwas Fleischbrühe. Die Linsen werden in weichem Wasser gar gekocht, sie dürfen jedoch nicht zerfallen, 100 Gramm Speck werden in Würfel geschnitten und ausgebraten; die Grieben nimmt man heraus und macht den flüssigen Speck mit einem Löffel Mehl sämig. Man vermischt dann die Linsen damit, gießt nach Geschmack 2—3 Löffel Essig hinein, gibt fehlendes Salz und Fleischbrühe dazu und läßt alles zusammen durchkochen. Die Grieben legt man um die bergförmig angerichteten Linsen herum.

Griesklößchen. 100 Gramm Butter werden schaumig gerührt, dann rührt man drei Eier nacheinander dazu, das gehörige Salz und so viel Gries, daß der Teig fast noch läuft. Man läßt ihn eine gute halbe Stunde stehen, damit er anzieht, macht sodann kleine Klößchen, gibt sie in gute kochende Fleischbrühe und läßt sie eine halbe Stunde zugedeckt stehen.

Five o'clock-Brottorte. Von einem nicht zu frischen breiten Schrotbrot schneide die Rinden herunter und teile den Rest in so viele dünne Scheiben, als sich ergeben. Streiche mit vorher durchwärmter Butter jede einzelne auf beiden Seiten, belege abwechselnd mit feingeschnittenen hartgekochten Eiern, Rundscheiben fester saurer Gurken, gekochtem Schinken, Lachs. Schneide Streifen, die reizend aussehen und prachtvoll munden (zirka 15 Zentimeter hoch werden sie). Sie werden mit scharfem Messer ganz schmal geschnitten und reichen ungefähr für 15 Damen aus.

Samt zu waschen. Zwei Rindsgallen werden mit etwas Honig und Seife in weiches Wasser getan, gekocht und fleißig umgerührt. Der Samt wird dann auf ein reines Brett gelegt und mit obiger Mischung mittels eines Läppchens ziemlich stark befeuchtet; daraufhin wickelt man ihn in ein Mangelholz und rollt ihn, bis der Schmutz verschwunden ist; alsdann wird er durch reines Wasser gezogen, nochmals gerollt und endlich aufgehängt, damit er halb trocken wird. Mit in Wasser geweichter und aufgekochter Hausenblase wird der halbtrockene Samt naß gemacht, zwischen ein Tuch geschlagen, so lange, bis es trocken ist, gerollt und zuletzt mit einem Tuch wieder abgerieben.

Lustige Ecke

Ein Ehrenmann.

„. . Wovon lebt der Mann eigentlich?" —

„O, der lebt sehr schön von seinem Ehrenwort!"

Problem.

Junge Frau (zu einer Freundin): „Ich weiß nicht, da hat der Herr Pfarrer bei der Trauung gesagt: „Mann und Frau sind eins!" — Mein Mann und ich aber, wir sind immer uneins!"

Moderne Galerie.

Das einzige Original in mancher Gemäldesammlung ist der Besitzer selbst.

Mütterliche Ermahnung.

„Siehst Du, liebe Emilie, Du mußt stets aufrichtig gegen Deinen Mann sein! . . Freilich gibt es auch Dinge, die ihm absolut nichts angehen."

Geweiht.

Wirt (zum Fremden): „Wünschen Sie das Bett frisch überzogen?" (geheimnisvoll). Das wäre sehr schade, denn da hat acht Tage ein bedeutender Dichter drin geschlafen!"

Aus einer Theaterkritik.

„. . . Das Stück war schlecht, daß selbst Souffleur aus dem Häuschen kam".

Im Eifer.

Angeklagter: „wollen mich bei der handlung als minderwe hinstellen?"

Verteidiger: „Se verständlich! Daß Sie ge nicht ganz normal sind, muß Ihnen doch Ihr sunder Menschenverst sagen!"

Schmeichelhaft.

Aeltliche Dame Straßenbahnwagen zum beiter, der ihr seinen überlassen hat): „Ich d Ihnen auch bestens."

Arbeiter: „Ach, macht nichts, Fräul manche Männer stehen nur auf, wenn die D hübsch ist, mir ist das e

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 Eckerlein, Charlottenburg, Weimarerstr. 40.