

**Gemeinnütziges.**

Das Bräunen des Bratens muß auf lebhaftem Feuer geschehen, so daß allerorten die äußerste Schicht durch schnelles Geringen der Eiweißstoffe ein Austreten des Fleischsaftes verhindert. Aus demselben Grunde tut man das Kochfleisch gleich in siedendes Wasser. Auch Karbonade, Beefsteak, Rollen, Fritandellen, Schnitzel müssen auf der ersten Seite schnell gebräunt werden. Bei sehr langsamem Braten würde der Fleischsaft austreten, das Fleisch also trocken werden, und der ausgetretene Saft würde ein Bräunen verhindern.

Von frischen Fildern und Steinbutten, sofern sie nicht mehr wie ein halbes Pfund wiegen, sind die Köpfe vor dem Braten herunterzuschneiden. Sie saugen allzu viel Wackfett auf und sind doch niemals schmackhaft. Man wälze die zu bratenden Fische zuvor in Ei und geriebener Semmel ein und lasse sie niemals vor dem Braten stehen, da dann ein leichtes Ansehen in der Pfanne entsteht.

Hasen-Suppe. Man zerhaue Kopf, Hals und Vorläufe, nehme Herz, Lunge und Leber dazu und koche es in Wasser mit Salz, Lorbeerblatt, Zwiebel, Nollen und Pfeffer recht weich. Dann gebe man die Brühe durch ein Sieb, röste zwei Löffel Mehl in 100 Gramm Fett hellbraun, gebe eine feingeschnittene Zwiebel und die Brühe daran, lasse sie aufkochen und richte die Suppe über geröstete Weißbrotscheiben an.

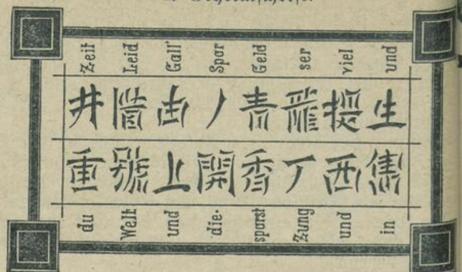
Schweizer-Creme. 1/2 Liter Milch, acht Eidotter, 125 Gramm Zucker und ein Kaffeelöffel voll Stärkemehl werden über dem Feuer zu einer Creme abgerührt, die man bis zum Erkalten weiter schlägt, in eine Schale schüttet und mit dem steifgeschlagenen Schaum von 1/2 Liter Rahm, der mit Zucker, gestoßener Vanille und drei Eßlöffeln voll Rum gewürzt ist, untermischt, worauf man die Creme mit Makronen garniert.

Kanarienhähne, die durch kaltes Trinkwasser oder sonstige Versehen sich erkältet haben, singen nicht mehr. Ist die Brust

schmal und spitzig geworden, schmecken die Vögel und ist die Bewegung sehr erschwert, so ist bereits Schwindigkeit (Tuberkulose) eingetreten und sind die Tiere nicht mehr zu retten. Andererseits gebe man ihnen eine schwach-süße, lauwarme Mandelsüßholz-Getränk.

**Rätsel.**

**1. Geheimschrift.**



Man ordnet die Silben nach der Zahl der zu ihnen gehörigen Zeilen.

**2. Kapselrätsel.**

Weise, Schneider, Wortschwall, Liebe, Ohnmacht, Arm, Einfauleit, Bienenkorb, Somali, Eimer. — Es ist ein Wort zu suchen, dessen einzelne Silben der Reihe nach in den Kapseln sind in den vorstehenden Worten, ohne Rücksicht deren Silbenteilung.

Man ordnet die Silben nach der Zahl der zu ihnen gehörigen Zeilen.

**Lustige Ecke**



**Er kennt sich.**

Student: „Das Zimmer miete ich, aber ich muß Sie ersuchen, mir das Bett umzustellen, dort dicht an die Tür; ich mag abends nicht herumjucken!“

**Druckfehler.**

Da der Weinhändler Fruchtextrakte unter seine Weine gemischt hatte, wurde er zu acht Tagen Saft verurteilt.

**Gedankensplitter.**

Loben kann auch der Oberflächliche; zum Tadel gehört Verständnis.

**Treffende Kritik.**

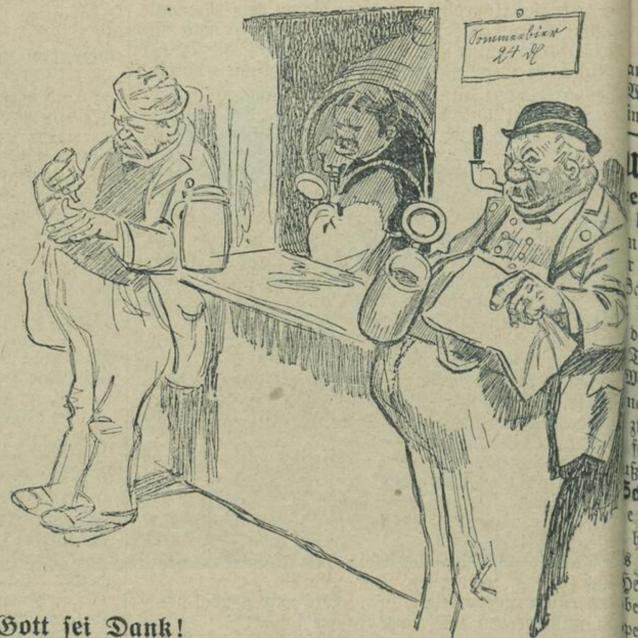
„Dieses Würstzeug von heute sieht doch wirklich wunderschön und appetitlich aus!“ — „Allerdings! Aber beim Essen merkt man erst, was da alles nicht drin ist und — was da nicht alles drin ist!“

**Hartnäckig.**

„Wer ist denn der Herr, der in der Familie Ihres Kollegen verweilt?“ — „Das ist ein Buchhalter. Er schon seit 20 Jahren ernstlich besessen auf die Tochter des Hausbesizers.“

**Zeitungsbericht.**

„... Als man sah, daß der kürzeste Biatiker nicht verlegt war, ihn die Menge begeistert, hoch“



**Gott sei Dank!**

„'s is schrecklich, was ma so hört über die Reblaus in die Weingärten!“ — „Gott sei Dank, daß 's wenigstens koa Bierlaus gibt!“

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 Ederlein, Charlottenburg, Weimarerstr. 40.