

→ Allerlet Kurzweil ←

1. Vieier-Bild.



Wo ist der Reiter?

2. Kettenrätsel.

Die Silben ber, ber, dan, dan, de, de, er, er, ha, jo, jo, le, lin, lin, nas, nas, nar, nar, sa, sau, se, se, te, te, wa, wa, jut, ja zu ordnen, daß sich lauter zweijüngige Wörter bilden, von denen die Endsilbe des ersten die Anfangssilbe des zweiten bildet. Richtig gefunden nennen die Worte: 1. ein einheimisches Wild, 2. einen Schlachttort aus dem deutsch-französischen Kriege, 3. einen italienischen Dichter, 4. einen Fluß in Portugal, 5. einen Propheten, 6. ein ehemaliges deutsches Fürstentum, 7. einen Neben-

fluß der Mosel, 8. einen Baum, 9. einen Körperteil, 10. eine europäische Hauptstadt, 11. einen Baum, 12. eine altrömische Silbermünze, 13. eine Hafenstadt Russlands, 14. einen ehemaligen König von Schweden.

... am unteren Ende eines Kreuzes unter dem Kreuzstege, das darüber

→ Gemeinnütziges ←

Mandelmilch für Kranke. Ein Bierelpfund geschälte Mandeln werden mit etwas Wasser fein gehoben, mit 1 Liter Wasser vermisch, dann durch ein sauberes Tuch, welches vorher in heißem Wasser gelegen hat (weil die Mandelmilch leicht dann einen Geschmack annimmt) stark durchgepreßt und mit Zucker verjüngt. Sie hält sich mit Ausnahme von heißen Sommertagen, in einer Flasche an einem kalten Orte in kaltes Wasser gestellt bis zum dritten Tage. Auch kann man 6—8 bittere Mandeln nehmen.

Tomaten halten sich vorzüglich mehrere Wochen hindurch in so starkem Salzwasser, daß die natürlich sorgfältig ausgewählten Früchte von der Schwere des Salzwassers getragen werden.

Weintraubentorte. Man belege eine Springform mit einem dünn ausgerollten Butterteig, streue gehobene Zwieback darüber, lege die Beeren von recht reifen Weintrauben die darauf, bestreue sie mit ebensoviel Zucker, legt ein Oberblatt von Butterteig darüber und bade ihn recht vorsichtig.

Mürbepfädchen. Aus drei ganzen Eiern, ein Pfund feinstem Mehl, ein Bierelpfund besser Butter, etwas Zitrone oder Vanille wird ein glatter Teig gefertigt. Dies muß sehr sorgfältig und lange gebacken, da die Verdaulichkeit der Kuchen davon abhängt. Eine Nacht ist der so gewonnene Teig falt zu stellen. Kurz vor dem Gebrauch ist eine Messerrippe voll feinstem Hirshornfatz tüchtig darunter zu kneien, die Masse sehr fein auszurollen und mit einem einfachen Weinglas oder vorhandenen hübschen Stern-, Salmond- oder Tierformen kleine Küchlein ausschneiden, die vor dem viertelstündigen Backen mit Ei zu bestreichen und mit grobem Zucker zu bestreuen sind.

Wild hängt man, sofern der Haushalt des kostspieligen Eises entbehren muß, an einem freien, fühligen Ort — nicht im Keller — auf.

Lustige Ecke

Bei der Weinprobe.

Wirt: „Donnerwetter, ist der Wein sauer... Da müssen wir schon ein recht freundliches Etikettchen draufkleben!“

Gedankensplitter.

Doch jedes Ding seine zwei Seiten hat, merkt man leider immer erst dann, wenn man es bereits bei der schlechten gepacht hat.



Hausfrauen-Jammer.

„Mit der Kati ist's nicht mehr auszuhalten. In den paar Wochen hat sie in der Küche alles kurz und klein geschlagen — nur das Brennholz nicht.“

In der Pause.

„Wie gefällt Ihnen denn eigentlich dieses Theaterstück?“ — „Nicht übel! Ich finde, es hat so was Tröstliches.“ — „Finden Sie auch; ein Alt tröstet immer über den anderen!“

Befruster Aberwitz.



Die junge Hausfrau.

Dame: „Num, Lina, wie bist Du mit Deiner Käolin zufrieden?“

Junge Frau: „O gar nicht! Als ich sie gestern fragte, bei wie viel Grad das Wasser steht, blieb sie mir die Antwort schuldig!“

Abgeblättert.

Herr: „Mein Fräulein, darf ich Ihnen meinen Arm anbieten?“

Dame: „Danke sehr, habe selbst zwei!“



Ein Schwerenöter.

Schwäbin: „Wie gefällt Ihnen denn eigentlich meine Mundart?“

Herr: „Zum Küssen!“

Darum.

„Warum der alte Komiker Grillscheucher sich nur alles von seiner Frau gefallen läßt und nie gegen sie auftritt?“ — „Weißt Du, der ist schon zu lange pensioniert, da hat er das Aufreten total verlernt.“