

reine Ehre eines Weibes gilt. Sie ist Stütze und Stab, Trost und Hoffnung, Glück und Reichthum! — Darf ich dir jetzt das silberweiße Haar um den Finger schlingen und willst du's in Ehren tragen, wie ich's getragen habe, bis die harte Arbeit und das Alter mich zwingen, es aufzubewahren?" — Mit dem Mädchen war eine wunderbare Wandlung vorgegangen, leise schluchzend war es in die Knie gesunken und ließ sich von Frau Brigitte den rosigen Finger schmücken.

Draußen schmetterten die Amseln das Brautlied, draußen nickten die Märzveilchen dem Jakob und der Lies zu, als sie selbender zum Kirchlein schritten. — Ob die Lies das Brautgeschenk der Brigitte in Ehren gehalten hat, habe ich nicht erfahren können, aber ich glaube es, und damit: Ade Schwarzwald, ade Dobel, ade du ganze märchenhafte Herrlichkeit!

Silvia Brand.

Allerlei Nützliches.

Zum Erneuern schwarzer Spitzen müssen sie auf einer glatten Unterlage mit Kaffee, Tee oder dunklem Bier abgerieben und durchnäßt werden, worauf sie auf ein Mangelholz, eine runde Flasche, einen Topf oder dergleichen zum Trocknen gleichmäßig in schraubenförmigen Windungen aufgerollt werden, mehrere Lagen der Spitze sollen nicht über einander gewickelt werden.

Der Regenschirm soll nie aufgerollt beiseite gestellt werden; das Gummiband ist stets zu lösen, dann muß er einmal aufgeschüttelt oder auf- und zugespant mit dem Griff nach unten aufgestellt werden. An den Falten, die beim Zusammenrollen entstehen, würde der Stoff brechen.

Samtbänder, welche sich gerollt und gedrückt haben, soll man mit der Schnittfläche einer halbierten Zwiebel auf der Rückseite abreiben, nach mäßigem Anfeuchten auf ebenderselben Seite mit Wasser sind sie von links über die Kante eines Plättchens zu ziehen.

Zur Prüfung der Seide auf Reinheit zieht man einige Fäden aus Kette (Längsfäden) und Schluß (Quersfäden) und verbrennt diese an offener Flamme. Reine Seide glüht zu einem schwarzen Knoten zusammen, Baumwolle, aus der meist die Kette bei Halbseide besteht, flammt hell auf und hinterläßt einen weißen Aschefaden.

Für den Haushalt.

Berschiedene Milchsuppen. Die Milchsuppe ist auf dem Lande die gebräuchlichste, einfachste und um ihres Nährwertes willen die beliebteste Abendsuppe. Man rührt sie erstens mit feinem Grieß ein; zweitens gibt man übrig gebliebene Reste von Milchreis, Nudeln oder Makkaroni dazu; drittens schneidet man seine Brotschnittchen in die Schüssel, reibt etwas Muskatnuß auf und gießt die etwas gesalzene, kochende Milch darüber; viertens macht man von 1 bis 2 Eiern einen Einlauf und quirlt ihn in die kochende Milch; fünftens läßt man die Milch mit etwas Zucker, Zimt, Zitronenschale und etwas Salz kochen, rührt etwas Mehl in kalte Milch glatt an, gießt es in die kochende Milch, läßt es aufstoßen, daß die Suppe sich verdickt, gibt noch einige geriebene bittere Mandeln dazu und zieht dieselbe mit 1 bis 2 Eiern ab.

Buttermilchsuppe. In einer Schüssel rührt man Mehl mit süßer Milch glatt und fein ab und füllt dann zur Hälfte mit süßer Milch und zur Hälfte mit Buttermilch auf, gibt dies mit etwas Salz auf starkes, offenes Feuer und läßt es unter beständigem Rühren gut kochen. Dann richtet man die Suppe über feingeschnittenes Schwarzbrot an. Obenauf können einige Butterstückchen gelegt werden.

Für die Sprechstube.

Herrn M. Z. in N. Gewiß ist die Anschaffung eines elektrischen Apparates für solch großen Hausstand, wie Sie ihn besitzen, von Nutzen. Aber ich rate Ihnen dringend, nicht etwa mit Ihren Angehörigen oder Untergebenen zu experimentieren. Das könnte leicht unheilvoll werden. Kaufen Sie lieber zu dem Apparat noch das sehr leicht verständliche Buch über „Die Anwendung der Elektrizität in der Medizin“ usw. von Doktor E. Beber, Berlin. Sie wissen dann wenigstens Schaden zu vermeiden. — **Herrn A. L. in B.** Das Gedicht: „Der letzte Postillon“ ist von Victor v. Scheffel. Der Schluß lautet: „Jetzt rennt der Dampf, — Jetzt brennt der Wind, — Jetzt gilt kein früh und spät, — Die Sonne malt, und Blitzgeschwind — Brief schreibt der Kupferdraht.“ — **Frau S. in F.** Der gemüthvolle Schriftsteller Günther Walling (Carl Ulrici) ist längst gestorben, er war jahrelang ein kranker Mann und konnte sich nur mühsam fortbewegen. Zur Gärung des Brotteiges rechnete man früher 12 Stunden. Die neu entstandenen Backpulver ermöglichen den sofortigen Gebrauch des Teiges. Ihre dritte Frage ist an dieser Stelle nicht zu beantworten und zur Absendung eines Briefes fehlt die genaue Adresse. — **Frau — — — in Dresden.** Die Karte kam in meine Hände, der darauf erwähnte Brief nicht. — **Herrn A. L. in B.**