Lose Blätter

✱ **Die Erfindung des Speiseeises.** In früheren Jahrhunderten kannte man die wohltuende Erfrischung von Eisspeisen noch nicht. Erst im 17. Jahrhundert erlernte man die Kunst, Schnee zu härten, ihm Farbe und durch Zusatz von Kaffee oder Vanille einen entsprechenden Geschmack zu geben. Bis dahin war die Erhaltung gewöhnlichen Schnees eine besondere Kunst der Konditoren gewesen. Die Italiener waren es, die zuerst die Herstellung des Gefrorenen erlernten. Um 1760 eröffnete ein gewisser Procopio Culbelli in Paris ein Café, in dem zuerst Gefrorenes verabfolgt wurde. Die neue Delikatesse wurde schnell berühmt. Man erweiterte den Kreis der Zusätze, Fruchtsaft und Blumenessenzen wurden beigemengt und dabei wandte Culbelli ein besonderes Herstellungsverfahren an, das er selbst ersonnen hatte und auf das er sehr stolz war. 1774 zeigte Culbelli dem Herzog von Chartreuse, der sein Café besuchte, das Verfahren, nach dem er sein Gefrorenes herstellte. Die Kochkünstler begannen sich damit zu beschäftigen. Aber die große Zeit des Gefrorenen, sein Triumph in der Gesellschaft geht erst auf Vatel zurück, den berühmten Küchenchef, der aus übertriebener Gewissenhaftigkeit Selbstmord verübte, weil zu einem großen Diner die bestellten Fische nicht zeitig genug eintrafen; Vatel war der Küchenchef Ludwigs von Condé.

✱ **Warum er Handschuhe trug.** Bei einem Diner in Monte Carlo erzählte der reiche Finanzier Eugen Higgins eine Beobachtung, die er tags zuvor gemacht hatte. In einem der goldenen Säle spielte ein Gentleman mit lavendelblauen Handschuhen so glücklich, daß er beinahe jeden Satz gewann. Als gerade ein großer Haufen Goldmünzen vom Croupier ihm zugeschoben wurde, lispelte ihm eine Dame ins Ohr: „Es ist wirklich häßlich, mein Herr, Handschuhe beim Spiel zu tragen. Weshalb tun Sie das?“ Der glückliche Spieler lächelte grimmig: „Durchaus nicht häßlich,“ sagte er, „ich versprach meiner Frau auf dem Sterbebett, nie wieder eine Karte zu berühren!“

der Hausarzt

✱ **Die Ehrenrettung der Gurke.** Über den gesundheitlichen Wert der Gurke ist man neuerdings zu ganz anderen Anschauungen gekommen wie früher. Danach ist dieses Gemüse, das von der offiziellen Ernährungswissenschaft als vollkommen wertlos hingestellt wurde, im Gegenteil durch seinen Gehalt an basischen Mineralstoffen sehr wichtig. Die Gurke übertrifft in dieser Hinsicht jedes andere Gemüse und auch das Obst. An Eiweißstoffen und Energiewerten ist die Gurke allerdings sehr arm, aber ihr Gehalt an Mineralstoffen macht sie für die Ernährung doch unentbehrlich, zumal die Gurke meist roh oder doch nur sehr wenig durch küchentechnische Vorbereitung verändert auf den Tisch gebracht wird. In der Volksmedizin steht die Gurke in dem Rufe eines Heilmittels bei Nierenentzündungen, Wassersucht und Harnsteinen. Die Mineralstoffe der Gurke sind in der Tat geignet, gewisse lösende Wirkungen zu vollbringen, und deshalb ist die Gurke schon verschiedentlich auch von Ärzten bei bestimmten Krankheiten empfohlen worden. Nebenbei bemerkt, ist die Gurke eines der ältesten Gemüse, die wir kennen; Abbildungen kommen schon auf altägyptischen Steintafeln vor. Bei den Juden, Römern und Griechen war die Gurke eines der beliebtesten Gemüse. Die Erfahrung lehrt, daß roher Gurkensalat, der lange im Magen verweilt, ein guter Indikator ist für normale Magenfunktion. Bei Darmträgheit wirkt ein Teller roher Gurkensalat bei täglichem Genuß sehr günstig. Für magenschwache Personen empfiehlt es sich, die Gurke als abgebrühtes Gurkengemüse zu genießen. Die Verwendungsmöglichkeit der Gurke als mineralstoffspendendes Gemüse ist außerordentlich vielfältig und die Zeit, da die Gurke als Luxusgemüse bewertet wurde, ist endgültig vorbei.

Aus fernen Zonen

✱ **Menschen, die ihre Häuser essen.** Von einem merkwürdigen Negerstamm, der in Zentralafrika wohnt, erzählen zwei französische Forschungsreisende. Es handelt sich um die Massa, die dadurch bemerkenswert sind, daß sie in Notfällen ihre Häuser essen. Im Massalande gibt es nämlich einen nicht übel schmeckenden Ton, aus dem die Neger Töpfe und Schüsseln drehen; auch die Hütten bestehen aus diesem Material, und es geschieht nicht selten, daß Kinder, wenn sie hungrig sind, die Hauswände anknabbern. Bei einer Hungersnot sollen die Massaleute einmal ein ganzes Dorf aufgegessen haben. Die Hütten sind kegelförmig; als Haustür dient ein Erdloch, das gerade groß genug ist, um einen Menschen durchkriechen zu lassen. Während die Massamänner sich in Ziegenfelle hüllen, zeigen sich die Frauen nackt. Großen Wert aber legen sie auf ihre Frisur: sie bauen auf ihren Köpfen wahre Haartürme auf, und wenn ein Massamann besonders galant sein will, schenkt er der Dame seines Herzens ein paar Büschel seines eigenen Haares, auf daß sie sich Unterlagen für ihre Frisur zurechtmache. Glatzen kommen bei den Massamännern trotzdem nicht vor.

Praktische Winke

✱ **Nasse Schuhe oder Stiefel zu trocknen.** Wenn man die nassen Schuhe abgezogen hat, fülle man sie sofort mit trockenem Hafer. Diese Frucht besitzt nämlich eine große Anziehungskraft für Feuchtigkeit und sie wird rasch die letzte Spur derselben von dem feuchten Leder absorbieren. Während sie dies bewirkt, schwillt sie zugleich an und verhindert auf diese Weise, daß das Leder einschrumpft und hart wird. Am folgenden Morgen schüttet man den Hafer aus und breitet ihn in der Nähe eines Feuers oder Ofens zum Trocknen aus, um ihn bei einer anderen Gelegenheit wieder auf dieselbe Weise benützen zu können. Je trockner er ist, desto besser ist die Wirkung.

✱ **Verfälschte schwarze Seide.** Man verbrenne ein Müsterchen des Stoffes, von dem man kaufen will, und die etwaige Verfälschung tritt sofort zutage. Echte, rein gefärbte Seide kräuselt sofort zusammen, verlöscht bald und hinterläßt wenig Asche von ganz hellbräunlicher Farbe. Verfälschte Seide (die leicht speckig wird und bricht) brennt langsam fort, namentlich glimmen die „Schußfäden“ weiter, wenn die Seide sehr mit Farbstoff beschwert ist, und hinterläßt eine dunkelbraune Asche, die sich im Gegensatz zu der der echten Seide nicht kräuselt, sondern krümmt. Zerdrückt man die Asche der echten Seide, so zerstäubt sie, die der verfälschten nicht.

✱ **Ein angenehmes Räucherungsmittel** zur Reinigung der Luft in Schlaf- und Krankenzimmern erhält man, wenn man ein paar Tropfen Schwefelsäure auf essigsauren Kalk tröpfelt. Es entsteht dadurch ein heißer Essigsäuredunst, der in dem Gemach einen lieblichen Duft verbreitet. Essigsauren Kalk kann man leicht bereiten, wenn man gepulverten Kalk so lange mit gewöhnlichem Essig befeuchtet, bis kein Aufbrausen mehr erfolgt.

Zum Kopfzerbrechen

Rösselsprung.

			da	der	für			
		gen	doch	zo-	er	zwi-		
bo-	le	le	ein	ist	auf-	je-	steht	schen
stel-	schö-	es	ge-		gen	der	mel	den
al-	gen-	trost	nach	glaub'	rer	rer	erd'	ein
	der	ner		ein		him-	wand-	
re-	für			je			and-	und

(Auflösungen in nächster Nummer.)

Zahlenrätsel.

1	4	4	1	11		indischer Gott
2	15	9	12			Zahlwort
3	16	3	4	17	13	Scherflein
4	9	18	1	14		Vermächtnis
5	3	4	12	3		Briefformat
6	12	9	15			Zahlwort
3	19	17	4	12		Sonntag
7	1	13	9			Gesichtsteil
8	1	12	7			Nebenfl. d. Rheins
9	8	2	9	7		Stadt in Hannover
7	3	15	8	1		Oper von Bellini
10	3	4	4			Drama v. Sudermann
4	12	14	9	15		Hohlmaß

Die Anfangs- und Endbuchstaben der Lösungswörter nennen einen großen deutschen Künstler.

Auflösung des Rätsels aus voriger Nummer.

Kreuzworträtsel: Von oben nach unten: 1. Korsika, 2. Korinth, 3. Don, 5. Aal, 6. Everest, 7. Epistel, 9. Aloe, 10. Drei, 11. Emma, 12. Lido, 19. Acker, 21. Diana, 23. Tabak, 25. Tee, 26. Kuh, 29. Leopold, 30. Obelisk, 31. Malaria, 32. Itzehoe, 34. Eros, 35. Bär, 36. Dieb, 37. Pope, 44. Ast, 46. Udo. — Von links nach rechts: 1. Kakadu, 4. Manege, 8. Rand, 11. Elle, 13. Seil, 14. Rum, 15. Iris, 16. Note, 17. Made, 18. Kate, 20. Ida, 22. Oste, 24. Ach!, 27. Tal, 28. Pegasus, 29. Leo, 31. Mai, 33. Erbe, 35. Bad, 37. Pakt, 38. Erna, 39. Idol, 40. Polo, 41. Ehe, 42. Pate, 43. Isar, 45. Buer, 47. Dakota, 48. Sonate.