

# NOBELBALAR.

Berliner illustrierte Damen-Zeitung.

Nr. 19.

Alle 8 Tage erscheint Eine Nummer.

Berlin, 15. Mai 1857.

Preis: Vierteljährlich 20 Silberg.

V. Band.

## Die Fächerschirme.

Die schäpferische Mode hat uns zum Frühjahr mit diesem sinnreichen Product beschenkt, welchem wir zwar keine allgemeine Verbreitung prophezeihen, da die überaus zarte Arbeit bei täglichem Gebrauch eine lange Dauer nicht verspricht, dessen Erwähnung wir aber unseren Leserinnen nicht vorenthalten wollen. Der Pariser Künstler, welcher dieses Wunder von Doppelseitigkeit erfand und construirte, hat ohne Zweifel die Absicht gehabt, den im offenen Wagen fahrenden Damen einen Beschützer zu geben, welcher sie (als Schirm) gegen die Strahlen der hochstehenden Mittagssonne, und (als Fächer) in angenehmster Weise gegen den blendenden Glanz der Morgen- und Abendsonne zu sichern vermag und nebenbei sich noch brauchen läßt, dem erhitzten Gesicht Kühlung zuzuführen.

Die Vereinigung eines Fächers und eines Sonnenschirmes ist ein sehr glücklicher Gedanke, denn die zum Schutz gegen die



Fächerschirm. Fig. 1.

Sonne bisher gebrauchten Fächer ermüden bei hochstehender Sonne den Arm, während die Schirme bei niedrigem Sonnenstande unbequem und lästig werden.

Die Fächerschirme sind noch zu neu, um unbedingt ihren dauernden praktischen Nutzen zu preisen, doch so viel können wir versichern, daß sie für ihren Zweck höchst angemessen construiert sind und die höchste Eleganz als Empfehlung mitbringen. Ohne besondere Angaben dürfte jedoch schwerlich jemand im Stande sein, sich den zur Verwandlung des Fächers nöthigen Mechanismus zu versinnlichen, und geben wir deshalb durch nachfolgende Abbildungen die nöthigen Erläuterungen.

Figur 1. Der zusammengefaltete Fächerschirm.

Figur 2. Der entfaltete Fächer. Die Entfaltung geschieht in der bei allen Fächern gebräuchlichen Weise.

Figur 3. Man drückt den Daumen auf die Feder, zieht den Stiel aus der Scheide und knickt den Schirm um.

Figur 4. Man entfaltet mit der rechten Hand den Schirm, mit der anderen Hand beide Seiten desselben vermittelst des dazu bestimmten Hakens an einander befestigend.

Figur 5. Um den Fächer wieder herzustellen, zieht man an der kleinen Eichel.

Haben wir nun mitgetheilt, wie man diesen modernen Proteus, den Fächerschirm, behandeln müsse, so bleibt uns nur noch zu erwähnen übrig, daß derselbe in großer Auswahl in dem Magazin von Theodor Morgenstern (Paris, Rue l'Echiquier 8, Berlin, Friedrichstraße) zu haben ist, der noch ziemlich hohe Preis von 8 bis 15 Thlr. aber einer allgemeinen Verbreitung wohl hindernd sein möchte.

[2313]

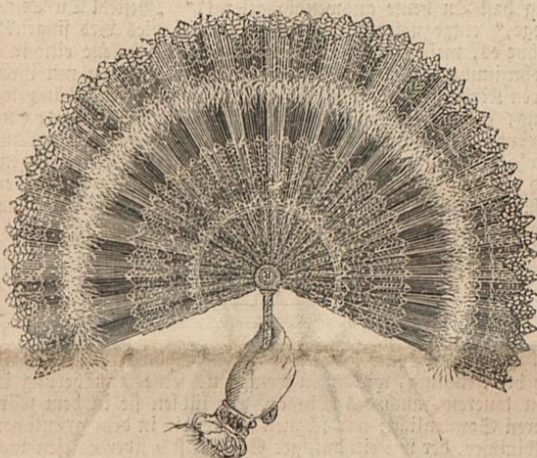
## Helene.

Eine Novelle.

Von

Cäcilie von Paschkowsky.

Wir sind im Februar des Jahres 1851 in einem kleinen Kirchbörtschen, oder wenn wir es so nennen wollen, einem Fleckchen des Herzogthumes\*, an der Ostsee, mit den klaren Wellen



Fächerschirm. Fig. 2.

und den grünen Buchenwäldern daran; freilich in diesem Augenblick haben die Buchen noch nicht den grünen Lenzeschmuck angethan; sie strecken die nackten Aeste gen Himmel und harren still und ruhig kommender Tage voll Sonnenschein — Es ist späte Abendzeit. Tiefes Dunkel umhüllt das kleine Fleckchen; nur die schwarzen Umrisse des alten Kirchthurmes zeichnen sich bestimmt am grauen Nachthimmel ab, und werfen bei dem Lichtschimmer aus einzelnen Fenstern, einen langen Schatten auf das unfern der Kirche liegende Häuschen, und in dieses Häuschen führe ich Euch, Ihr Lieben, in ein trauliches Wohnstübchen mit einfachen Gardinen von buntem Webstoff, mit altmodischen, aber äußerst sauber gehaltenen Mobilien, mit einem kleinen vierkantigen Spiegel, den ein Kranz von Immortellen und grünem Moos umgiebt, eben so wie die hier und da an der blauen Wand in schmalen goldenen Rahmen hängenden Gemälde, Ansichten von schönen Gegenden unseres herrlichen deutschen Vaterlandes. Diese kleinen Gemälde bil-



Fächerschirm. Fig. 4.



Fächerschirm. Fig. 5.

auf einer bunten Matte ein schwarzer, ziemlich ällicher Pudel aus und erhebt nur zuweilen seine klugen Augen eine Minute zu dem arbeitenden Kinde einpor, als will er fragen, warum Helene ihm denn heute keinen freundlichen Blick, kein Wörtchen, keine Liebkosung gönne. — Das junge Mädchen ist ämfig mit der Ausarbeitung einer Aufgabe zum Confirmationsunterrichte beschäftigt, obnein heute mehr denn je von Sorgen erfüllt, denn ihre geliebte Großmutter, das einzige Wesen auf der Welt, das ihr angehört, ist seit einiger Zeit sehr leidend und fränklich, deshalb wendet sie so oft den Kopf nach dem Nebenzimmer, dessen Thüre nur angelehnt, deswegen gebietet sie so oft dem treuen Hund durch eine strenge Miene, sich ruhig zu verhalten, und lauscht so ängstlich hinaus, ob der Sturm sich nicht bald legen will, der mit solcher Allgewalt durch die hohen Linden um das Haus herum saust, daß die kahlen Zweige knarrend an einander schlagen. Dann liest und schreibt sie ämfig weiter. — Die Großmutter scheint ziemlich ruhig zu schlafen. — Stunde um Stunde vergeht. Der Wächter hat schon in's Horn gestochen. Vom nahen Kirchthurme hallt langsam und zitternd durch den Sturm der zehnte Glockenschlag. — Wenn die Großmutter aufwacht, dann weiß Helene recht gut, würde die alte Frau darauf bestehen, daß ihre Enkelin sich zu Bette legen sollte. Jetzt nimmt sie die Zeit wahr und lernt ihre Lection zum nächsten Tage, damit sie dann recht viel bei der geliebten Kranken sein könne. — Da regt sich draußen vor der Hausthür etwas. Der treue Zampa fährt laut bellend in die Höhe. Helene springt entsetzt empor, schnell gefaßt drückt sie ihren den einen Kopf des knurrenden Thieres in die Matte nieder, daß er ver-



Fächerschirm. Fig. 3.

stummt, und eilt auf die Hausthür. — „Guten Abend, meine liebe Kleine,“ sagte eine freundliche Stimme, „erschrecken Sie nicht, ich bin der Doctor Werner, Sie erkennen mich wohl kaum in meinem ungeheuren Plausrock, he?“ „Bitte, sprechen Sie leise, lieber Herr Doctor,“ bat Helene, „meine Großmutter schläft so sanft, und da fürchte ich, könnten wir sie erwecken.“

Wollen Sie nicht in das Zimmer treten?“ „Danke, meine Kleine,“ entgegnete der Herr im Plausrock, „diesmal trieb mich die Sorge für mein Helendchen hierher, die gute Großmama ist jetzt wieder so ziemlich, aber Sie, meine Kleine, sind so bleich und sahen mir heute morgen so übermäßig aus, und noch so spät gewahre ich Licht im Vorübergehen, da will ich mich denn selbst überzeugen, ob Helene hübsch zur rechten Zeit zu Bette gehen wird. Wissen Sie, meine Frau hat es mir auf die Seele gebunden, und meine Marie läßt Sie bitten, bald einmal zu ihr zu kommen und mit ihr zu spielen, oder, was ihr noch lieber ist, ihr wieder ein so hübsches Märchen zum Besten zu geben, wie neulich.“ „Mein bester Herr Doctor,“ entgegnete Helene freundlich, erröthend über das Lob des alten Hausfreundes, „so lange meine gute Großmutter nicht außerhalb des Bettes sein kann, wissen Sie —“ „Ja, ja,“ unterbrach sie der Herr, „ich verstehe Sie, nur strengen Sie sich nicht zu sehr an, sonst ist das Ende vom Liebe, daß Sie mir auch noch krank werden. Gewissenhaft zu sein, ist gut, ein herrliches Ding, das Gott und Menschen wohlgefällt; aber wenn es mit Aufopferung seiner eigenen Kräfte geschieht, dann — warum haben Sie denn auch darauf bestanden, daß die alte Frau, welche Ihre Großmutter früher zur Aufwärterin bei sich hatte, nur die wenigen Morgenstunden bei Ihnen arbeitet, und dann arbeiten Sie



reiches Gemüth rechte. Nebenbei bemerkt, ist meine kleine Adop-

tivtochter schön wie ein Engel, böshaft wie ein Teufel — ver-

geben Sie mir, meine liebe Emma, dieses unmaßthetische Wort —

und dann, Ihr Lieben, staunet nicht, wenn Ihr mich wieder-

sehen. Nebenbei bemerkt, ist meine kleine Adop-

tivtochter schön wie ein Engel, böshaft wie ein Teufel — ver-

geben Sie mir, meine liebe Emma, dieses unmaßthetische Wort —

und dann, Ihr Lieben, staunet nicht, wenn Ihr mich wieder-

sehen. Nebenbei bemerkt, ist meine kleine Adop-

tivtochter schön wie ein Engel, böshaft wie ein Teufel — ver-

geben Sie mir, meine liebe Emma, dieses unmaßthetische Wort —

und dann, Ihr Lieben, staunet nicht, wenn Ihr mich wieder-



### Sommer - Moden.

Confections, Racons und Stoffe der Moden aus dem Magazin von Theodor Morgenstern, Paris, Rue l'Échiquier 8; Berlin, Friedrichs- und Behrenstraßen-Éde.

Figur 1. Robe von feincarrirtem Poul de soie mit einer Garnitur à bandes, welche in den Stoff gewebt ist. Mantille von schwarzem Kaschmir mit eingewirkter Sammetverzierung und Eichelworte garnirt.

Figur 2. Robe von Poul de soie. Der Fond derselben ist jaspé, die abgesetzten Volants haben ein Ghimé-Motiv. Mantel à la des. (Nr. 18 des Magar brachte den Schnitt desselben.)

Figur 3. Robe von feincarrirtem Poul de soie mit schottisch carrirtem Volants. Mantille à la pag. (Nr. 18 des Magar brachte bereits die Ansicht, Nr. 20 liefert den Schnitt dieser Mantille.)

Figur 4. Anzug eines Knaben.  
Figur 5. Anzug eines kleinen Mädchens.





die Schwärze des Todes durchbrochen, — ist das nicht eine theure, heilige Schrift?

Die schönste aber im weiten Kreise des Weltalls, das sind die goldenen Lettern, die aufgezeichnet sind in der Höhe des Himmels.

Die Blumenschrift mit ihrem süßen Farbensmelz verwelket; die Chiffren der Liebe verbleichen, je größer der Raum wird, der von dem Ginst das Zeit trennt. Jene strahlenden Schriftzüge aber, die dort oben geschrieben stehen, sind ewig dieselben. Kein Windstoß kann sie auseinander rücken, kein Zeitlauf sie verlöschen lassen. Sie sind die leuchtenden Zeichen der Gottheit und geben der ganzen Menschheit eine heilige Schrift zu lesen.

[2304]

Anna von Bequignolles.

### Garten-Arbeiten.

#### Mai.

Im Mai beginnt der Garten für empfangene Pflege sich dankbar zu erweisen und bietet einen reizenden Aufenthalt; der Duft der Hyacinthen schwebt noch in den Lüften, während die Kleeblätter ihre zahllosen Kelche öffnen, denen der berauschendste Athem des Frühlings entströmt. Im Mai ist der Garten freilich schön, auch ohne unsere Arbeit, aber er würde es nicht bleiben, wenn wir die Hände in den Schooß legten und die Natur allein walten ließen. Das Unkraut würde unsere Blumen, unsere Gartenfrüchte überwuchern. — Der Mai erspart uns die Arbeit nicht, aber er macht sie zu einer Freude, weil im sichtbaren Wachsen und Gebeihen der Pflanzen und Früchte der Lohn unserer Mühe sogleich uns augenscheinlich entgegentritt. Jetzt gilt es auch, soll der Garten in späterer Zeit uns erfreuen, ein wachsam Auge zu haben auf die Feinde der Blumen, die Raupen und Blattläuse, und sie zu zerstören, ehe sie das Wachstum und die Schönheit der Blüten vernichten. Vorzüglich sind die Rosen solchen Verfolgungen ausgesetzt, und müssen ihre jungen Triebe daher vorzugsweise genau untersucht und behutsam von den schädlichen Insekten befreit werden.

Das Verpflanzen der Levkoien, der Nelken und Astern nimmt unsere Thätigkeit in Anspruch, Calceolarien und Belargonien werden den Töpfen entnommen und auf den Beeten gruppiert, die Drangerien zu Ende des Monats in's Freie gebracht und geschmackvoll aufgestellt, wo möglich so, daß ihnen Morgen- und Mittagsonne zu Theil wird.

Im Obstgarten werden die oculirten Stämme untersucht, gelöst und wieder mit Bast umwickelt, die Raupen auf den Bäumen sorgfältig vertilgt. Im Gemüsegarten kann man Gurken und Bohnen legen, Rettige säen, Radieschen zum Samenzug auspflanzen, Melonen in's Freie pflanzen (natürlich wählt man dazu nur solche Sorten, welche im Freien zur Reife kommen) und alle Arten von Ablegern machen. Die Gurkenbeete werden mit Salat bepflanzt, die Meerrettigbeete erneuert, die rankenden Bohnen mit Stangen versehen.

Die Pflanzen regelmäßig des Abends zu begießen, darf man nicht wagen, der oft sehr kalten Nächte wegen, welche den spät bezogenen verderblich werden können. Ist trocknes Wetter, so thut man wohl, die Pflanzen des Morgens zu begießen, ein Geschäft, das nicht verjäumt werden darf, wenn der Himmel durch Regen es nicht überflüssig macht.

Zur Schönheit des Gartens ist es nothwendig, die Wege sorgfältig zu reinigen und das hervordachsende Gras daraus zu entfernen.

Auf den Beeten blühen die prachtvollen Päonien und bilden einen köstlichen Contrast mit den Schneebällen, deren schwere weiße Blüten sich vom Strauch zur Erde niederbeugen.

Das reizende Blau der Nemophilen scheint die Farbe des Himmels widerzuspiegeln auf dem grünen Rasenteppich, welcher in voller sammetner Pracht des Frühlings ausgebreitet daliegt.

Die Azaleen und Rhododendren haben ihre prächtigen Kelche geöffnet, und das Stiefmütterchen, das unermüdlige, schlägt in den letzten Maitagen zuerst die Augen auf, um von da ab den ganzen Sommer hindurch mit feinem bald bärtigen, bald glatten Gesicht die übrigen Kinder Florens an sich vorüberziehen, blühen und welken zu sehen, bis eine raue Novembernacht auch seinem still genügsamen Leben ein Ziel setzt. [2301]

#### Olla potrida.

Man pflegt vom Hörensagen frischweg die sogenannte Olla potrida als ein ausschließliches Nationalgericht der Spanier anzuführen und ein verworrenes Gemengel epharer Dinge darunter zu verstehen. Hierbei sind indeß mehrere Mißverständnisse aufzuklären. Zunächst kommt im Lande selbst das Gericht nur unter der einfachen Bezeichnung Olla vor, und das Beiwort scheint aus einer früheren Zeit in Reisebeschreibungen übergegangen, im Lande selbst aber verschollen zu sein. Sodann ist es nöthig, den Begriff der Olla als eines höchst zusammengesetzten und offenbar allmählig entstandenen Gerichts auf seinen Ursprung und seine einfachere Form zurückzuführen.

Diese bildet der Buchero, der zwar selbst eine Mannigfaltigkeit, doch zugleich eine in sich geschlossene Einheit der zu einem nahrhaften und schwachhaften Mahe erforderlichen Stoffe darstellt. Animalisches und Vegetabilisches bis zur völligen Durchdringung der Säfte, nicht der Stoffe selbst, gekocht, bilden den Buchero.

Weist wird Hammelfleisch als das häufigere und seiner Beschaffenheit nach vorzüglichere Schlachtfleisch dazu genommen, nicht selten jedoch auch Rindfleisch. Das Gemüse, welches sodann hinzugefügt wird, besteht abwechselnd aus weißem Kohl, Kohlrabi, Broccoli, Nüben, vorzüglich darf aber der Garbanzo, die große Kichererbse, der Spanier Lieblingsgemüse, nicht fehlen; eine Zuthat von mehreren dieser Gemüse macht den Buchero reicher, doch wird schon aus einem Fleisch und einem Gemüse, die in einem möglichst engen Gefäß, und ohne auf den Gewinn der Suppe die erste Rücksicht zu nehmen, zusammengekocht wer-

den, der Buchero vollständig erzielt. Einige Würze pflegt der Aemere durch Tomaten (Lieberäpfel), Lauch oder Zwiebeln, der Wohlhabendere durch eine Zuthat jener pikanten Sauciszen zu geben, die der Spanier Chorizo nennt, und die in Estremadura von unübertrefflicher Feinheit verfertigt und durch ganz Spanien verhandelt werden. — Gewöhnlich wird das Ganze durch ein hinguethanes Stück Speck oder Schinken, bei den Aemeren oft das Surrogat des Fleisches selbst, geschmeibigt und servirt. Suppe, Fleisch und Gemüse wird sodann aus einem Topfe in einer Schlüssel aufgetragen und giebt, reinlich bereitet, mit feinem Weizenbrote des Landes, das in die Brühe gebrocht wird, eine eben so gesunde als schmackhafte Mahlzeit.

Werden nun die Grundsätze des Buchero in weiterer Ausdehnung auf eine Zusammensetzung aller Arten Fleisch und Gemüse, deren man habhaft werden kann, Geflügel, selbst das wilde nicht ausgeschlossen, angewendet, so entsteht die Olla, die auf dem Tische wie ein aus mächtigen Flößen, Geschieben und Klüften bestehendes Gebirge erscheint, in dessen Zusammensetzung das riesenhafte Sterkstück die runde Kuppe des Urgebirges darstellt, an das sich abgedacht die schwächern Bildungen lehnen, bis die Gruppen der möglichst gesondert zu haltenden Gemüse den letzten Abhang mit einer Reihe duftender Chorizos verbinden, die den Fuß des Berges bekränzen.

Da die Olla große Zurüstungen und nicht geringe Geschäftlichkeit des Kochenden erfordert, um jeden Bestandtheil im Punkte der rechten Zeitigung auf die Tafel zu liefern, auch zahlreiche Mitheser voraussetzt, die der Spanier selten zu versammeln pflegt, so kann man sie auch kein häufiges, noch weniger ein eigentliches Volksgericht nennen, während der trauliche Buchero, der sich von aller Ostentation fern hält, überall anzutreffen und in hunderterlei Formen und Abfärbungen erscheint, da er keine Zuthat verschmählt, und wie er jeden glücklichen Zufall, jedes Ueberbleibsel des Marktes benützt, so auch jedem Vermögen, jeder Zunge zusagt. [2305]



#### Ehegesetze in Amerika.

Ein New-Yorker Blatt (die „Neue Zeit“) sagt darüber: „In keinem Lande der christlichen Welt, selbst in Frankreich und England nicht, sind die gesetzlichen Formlichkeiten bei einer Verheirathung einfacher, als hier in New-York. Es kommt gar nicht darauf an, wer sich verheirathet, wie man sich verheirathet, wann man sich verheirathet und vor wem man sich verheirathet. Bürgermeister, Alderman, Richter, Notar oder einfacher Bürger — Alles gleichgültig; nur das Einschreiben in die Register des City-Inspectors ist bei 50 Doll. Strafe geboten. Massenhafte Verhöre, in jüngster Zeit vorzüglich die der Geistlichen Marvino und Hatfield, haben sogar zu Tage gefördert, daß man sich falsche Namen beilegen darf, daß man nicht einmal gefragt wird, wer man ist und ob man nicht schon mit einem halben Dutzend Frauen verheirathet? Um Chemann zu werden — seufzt ein New-Yorker conservatives Blatt — braucht man sich nur mit einer Banknote zu versehen und den ersten besten Bürger in der Straße zu fragen, ob er ihn nicht trauen wolle? Erklärt er sich bereit, so nimmt er das Paar in irgend ein Zimmer und fragt: Anna Maria, willst du den Johann heirathen? Ja. Und du, Johann, willst du die Anna Maria heirathen? Ja. Nun, so erkläre ich hiemit, den bestehenden Gesetzen gemäß, das Band der Ehe zwischen Anna Maria und Johann geknüpft. Amen. Ist Hans reich, so zahlt er 10 Doll., ist er nur wohlhabend, 5 Doll., und ist er ein armer Schlucker, so genügt ein Dollar. Die Vergangenheit der Brautleute kümmert den Trauenden nicht. Kommt es zu irgend einem Proceß, so antwortet der Verklagte, gleich dem Reverend Mr. Marvino, mit feder Stirn vor dem Surrogatshof: Ich kann mir keine Armee von 70,000 Geheim-Agenten halten, um die Antecedenzen aller meiner Brautpaare zu erforschen und zu ermitteln, ob sie auch heirathsfähig. In ähnlicher Weise benahm sich Pfarrer Hatfield; die Tochter eines deutschen Kaufmanns verliebt sich in ihren Kutsher, verkleidet sich als eine Kindsmagd und läßt sich mit dem Stallknecht trauen. Hatfield schöpft Verdacht und entdeckt die Maskerade, begnügt sich jedoch, später zur Rechtskraft gezogen, mit der Erklärung: „Die Magdstoilette kleidete das kaum siebenzehnjährige Fräulein ganz vortreflich.“ Und mit dieser Naivität ist Alles vorüber.“ [2323]

#### Einfaches Barometer.

In ein gläsernes Gefäß von ungefähr 8 Linien Weite und 10 Zoll Länge, z. B. eine Eau de Cologne-Flasche, bringe man eine Mischung von 2 Drachmen reinem Salpeter,  $\frac{1}{2}$  Drachme Salmiak, beides gepulvert, und 2 Unzen reinem Weingeist und schlicke sodann die obere Oeffnung mit einer dünnen, fein durchlöcherichten Blase. Wenn das Wetter schön wird, so sitzen die festen Theile zu Boden und der Weingeist ist durchsichtig; kommt bald Regen, so steigen und fallen einige der festen Theile und die Flüssigkeit trübt sich ein wenig; steht Gewitter, Sturm oder ein Windstoß bevor, so kommen alle festen Theile auf die Oberfläche, bilden eine Kruste und der Weingeist kommt in den Zustand der Gährung.

Die Erscheinungen zeigen sich immer mehr als 24 Stunden voraus an und selbst die Richtung eines Sturmes, denn die festen Theile häufen sich auf der entgegengesetzten Seite.

#### Welke Blumen wieder zu beleben.

Man setzt die Blume in siedend heißes Wasser so weit hinein, daß etwa der dritte Theil des Stengels im Wasser steht. Die Blume wird, während das Wasser, worin sie steht, erkaltet, sich emporrichten und ihr ehemaliges lebhaftes Aussehen wieder erhalten. Nachdem so der Stengel abgebrühet ist, schneidet man den Theil desselben, welcher abgebrühet worden war, ab, und setzt die Blume in frisches, kaltes Wasser.

Auf diese Art sind Blumen, welche bereits abgeschnitten einen Tag lagen, aber noch nicht ganz dürr waren, wieder verjüngt worden. [2322]



#### Bouillon aus Knochen.

1) Bereitung der selben in kleinen Haushaltungen. Man zerstampft zuerst die Knochen mittelst eines Stampfers oder Hammers in Stücke von 3—4 Zoll Länge oder in noch kleinere. Zum Kochen gebraucht man einen gewöhnlichen, gut verzimten Kupferkessel, mit einem gut schließenden Deckel, der durch ein Loch den Dünsten Abzug gestattet. In diesem setzt man die Knochen mit dem sechsfachen Gewicht Wasser zu und kocht sie, am besten über einem starken Kohlenfeuer, weil zu große Hitze eine nachtheilige Veränderung der Gallerte zur Folge haben würde. Von Zeit zu Zeit hebt man den Deckel ab, rührt die Knochen etwas um und sieht nach, ob sich Fett auf der Oberfläche zeigt, welches abgeschöpft und entweder zu anderem Gebrauche verwendet oder später wieder der Bouillon zugesetzt wird. Nach 3stündigem Kochen endlich werden die Knochen aus dem Kessel herausgenommen und in einen Korb gebracht, in welchem man sie vollends ablaufen läßt. Die so gewonnene Flüssigkeit wird mit der in dem Kessel zurückgebliebenen nun vollends so weit eingekocht, daß sie nach dem Erkalten ein Gelee bildet, welches nun zu Bereitung von Suppen oder als Zuthat zu Brühen verwendet wird. Diese Knochengallerte kann, wie sich von selbst versteht, durch Zusatz von verschiedenen Gewürzen, oder indem man Wurzelwerk u. dergl. damit kochen läßt, nach Belieben schwächer gemacht werden. Die einmal gebrauchten Knochen wirft man nicht weg, sondern behandelt sie noch einigemal auf dieselbe Weise, wodurch man leicht dieselbe Gallerte erhalten kann.

2) Die frischen Knochen werden in zolllange Stücke geklopft und in einen irdenen Topf gethan und dieser mit Wasser so weit gefüllt, daß es über den Knochen steht. Hierauf wird der Topf mit einer irdenen Stürze bedeckt, gut verklebt und in den Backofen gestellt, wenn die Probe herausgenommen worden sind. Nach 4 Stunden wird die fettige Masse abgesehen, die Knochen wieder mit Wasser übergossen, und nach 6 Stunden in den Ofen gestellt. Hierauf kann man dies zum dritten Mal nach 8 Stunden wiederholen, und man erhält dann von 3 Pfd. rohen Knochen 40 Pfd. nahrhafte Bouillon.

#### Zubereitung der Erbsen.

Es ist bekannt, daß gelbe Erbsen unter den Nahrungsmitteln, welche die meisten Nährstoffe enthalten, einen sehr hohen Rang einnehmen; ihre Analyse zeigt, daß sie bedeutend mehr Nährstoff besitzen, als selbst Getreide. Aber ihr nicht allgemein beliebter Geschmack macht, daß sie als Nahrungsmittel nicht so sehr verbreitet sind, als ihre sonstigen Eigenschaften es verdienen. Sämereien, die stark mehlig sind, verwandeln bekanntlich im Augenblick des Reimens ihren Mehlgelbst zum großen Theil in Zuckerstoff, weshalb man das Getreide zur Bereitung von Bier und Brantwein dieser Operation (dem sogenannten Malzen) unterwirft. Legt man nun die zum Kochen bestimmten Erbsen 12 bis 18 Stunden in lauwarmes Wasser, schüttet das Wasser dann ab und läßt sie auf einem Haufen 24 Stunden liegen, so wird man das Hervorkommen der Keime bemerken; in diesem Augenblick hat die Bildung des Zuckerstoffes seine größte Entwicklung erreicht. Werden die Erbsen nun gekocht, so haben sie einen Geschmack den grünen Erbsen ähnlich und bilden eine sehr angenehme Speise.

#### Aal-Pastetchen.

Man schneidet den Aal in Stücke, theilt diese und bereitet aus der Hälfte des Fleisches eine Farce; mit diesem werden die übrigen Stücke des Fisches belegt, zusammengedrückt und fest zusammengebunden; dann läßt man sie kochen mit Weißwein und Gewürz. Nachdem sie herausgenommen und gut abgelaufen, nimmt man, wenn sie erkaltet, den Faden ab, taucht die Stücke in geschlagenes Eiweiß, wälzt sie darauf in fein geriebenem Brot, läßt sie braten und richtet sie auf einer flachen Schüssel mit einer Ausschmückung von Petersilie an. [2218]

#### Blutflecken aus Fußböden zu bringen.

Das beste Mittel ist Abreiben oder Scheuern derselben mit 4 Theilen Wasser und 1 Theil Schwefelsäure. Ist der Flecken zerföhrt, so scheuert man mit reinem Wasser, auf keinen Fall aber mit Seife, da sonst ein Fettflecken entstünde. Sollte noch Säure im Holze sein, so kann diese durch etwas Lauge oder Asche unschädlich gemacht werden. [2321]



Sedern von allen Farben, besonders Hutfedern zu waschen und wieder aufzukraufen.

Man kocht in 3 Maass Regenwasser etwa 4 bis 5 Loth klein geschabte reine weisse oder venetianische Seife, bis dieselbe aufgelöst ist und mit dem Wasser schäumt, und läßt es wieder durch Abkühlen lauwarm werden. Hierauf legt man die Federn in frisches Wasser, breitet sie so durchnäßt auf einem reinen Tische oder Brette aus, und wäscht mittelst in obiger Seife eingetauchter harter Leinwand, oder mit den Fingern, den Schmutz behutsam davon ab, alsdann werden sie mit reinem lauen Wasser ausgespült, um alle Seife wieder daraus zu entfernen, mit der Hand wohl ausgedrückt, zwischen reine leinene Tücher geschlagen, und nachdem man sie so durch Schlagen mit der flachen Hand möglichst ausgetrocknet, behutsam aneinander gezupft. Nun werden zum Staffiren glühende Kohlen auf einem Herd ausgebreitet, die Federn an beiden Theilen etwas hoch über diese gehalten, und zwar so lange darüber herumgedreht, bis sie trocken und schön kraus geworden sind. Hat man aber weisse Hutfedern zu trocknen, so streut man ein wenig Schwefelblüthe auf die Kohlen, und läßt sie von dem Dampf derselben bestreichen, wodurch sie vollkommen weis, und hierauf an einem lustig warmen Orte zur Vertreibung des Geruchs aufgehoben werden.

**Blumen-Parfüm.**

Je nach dem Parfüm, welchen man zu erlangen wünscht, nehme man Rosen, Nelken, Jasmin oder Veilchen und lege die Blumenblätter schichtweise, durch Lagen feinen gestohlenen Zuckers getrennt, in einen Pokal. Ist dieser gefüllt, so wird er luftdicht verschlossen und 8 Tage lang in die Sonne oder in einen Trockenofen gestellt. Nach Ablauf dieser Zeit nimmt man ihn heraus, presst den Saft der darin enthaltenen Masse aus, drückt ihn durch feinen Wollenstoff, füllt ihn in Flacons und verschließt dieselben luftdicht bis zum Gebrauch. [2220]



Die vollkommene Schönheit darf nicht bloss eine äusserliche, sondern muß auch eine innerliche sein. Wahrhaft schön sind nur diejenigen Formen, welche einer schönen Seele zur Hülle dienen.

Man kann eine sehr hübsche Frau sein, ohne die geringste Schönheit zu besitzen.

Es gibt unzweifelhafte, aber unerträgliche Schönheiten, welche weit entfernt eine Anziehungskraft auszuüben, vielmehr nur abstoßend wirken. Es sind diejenigen, die weder Geist, noch Gefühl, noch Leidenschaft haben oder je haben werden. Man findet fast in jeder größeren Gesellschaft eine oder zwei dieser Schönheiten. Sie bewegen sich mit einer so monotonen, regelmäßigen Grazie, daß sie zuletzt nervenaufregend wirken. Man möchte sie für Porzellankugeln halten; Wachsfiguren wäre zu viel gesagt, da diese in der Hitze schmelzen können. Man wird ihres Anblicks überdrüssig, wie man müde wird dem Schwimmen eines Schwans längere Zeit zuzuschauen.

Es ist leichter über Frauen im Allgemeinen, als über diese oder jene Frau zu sprechen. Die einfachste Frau ist mannigfaltiger und zusammengesetzter, als die zusammengelegteste Maschine, und die Straßburger Uhr, dieses wunderbare Spielwerk, hat weniger Näder und Verzahnungen, als das Herz eines jungen Mädchens. Die Chinesen fabriciren eisenerne Kugeln von mäßigem Umfange, in welchen eine Menge anderer kleinerer enthalten sind; in der That, kaum noch wahrnehmbaren, findet man die Eisenstatuette eines jungen Mädchens, das, wenn man es durch die Lupe betrachtet, vollkommen ausgearbeitet erscheint. Eben so wie in solcher scheinbar einen Schachtel zwanzig andere Schachteln verborgen sein können, so sind auch in einer Frau zwanzig Frauen verborgen.

Der schönste und sicherste Ausdruck der Dankbarkeit im Menschen ist jedenfalls die Freude. Gefühllosigkeit ist undankbarkeith.

Die Gedanken, welche uns vorzüglich beschäftigen, die Gefühle, denen wir uns vorzugsweise hingeben, drücken ihren Stempel den Gesichtszügen auf. Also möchten wir allen Frauen den Rath geben: Seid glücklich, so werdet Ihr schön sein!

Es sind die Eigenschaften, welche in der Welt als Fehler erscheinen, im Innern des Herzens Tugenden.

Die Leidenschaften des Wissens und der Liebe gleichen sich in sofern, als fast jeder Mensch gleiches Bedürfnis fühlt nach Liebe und nach Erkenntnis. Wissenschaft ist die Liebe des Geistes, und Liebe die Wissenschaft des Herzens.

Man sagt mißbräuchlich: Die Erfahrung des Weissen. Erfahrung ist nichts als das traurige Gefühl unserer vergangenen Thorheiten, während die Weisheit doch in der Voraussicht und Vermeidung der Thorheiten überhaupt bestehen sollte. Der wahre Weise ist wie der wahre Reiche; wer bloße Erfahrung hat, ist nur ein Emporkömmling.

Es giebt keine gefährlicheren Menschen und keine, die schwieriger zu behandeln wären, als die, deren Fähigkeiten mit ihren Ansprüchen nicht auf gleicher Höhe stehen.

Die Welt hat sogar für den Ausdruck der Wahrheit eine besondere Sprache, welche erst gekannt und studirt sein will.

Wenn der Mensch, indem er die Schwelle des Lebens betritt, alle Schmerzen und Leiden, welche später ihm vereinzelt begegnen, in Masse vor sich sehen sollte, würde er wahrscheinlich die Pforte des Daseins eilig wieder schließen und gern auf das Leben verzichten.

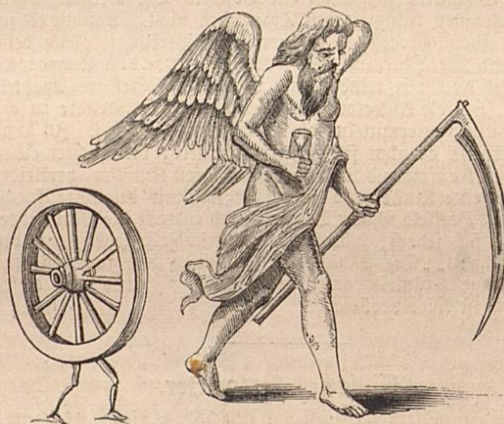
Stilles Dulden verschafft uns in den Augen eines im Grunde guten Menschen, der nur aus Verblendung uns Unrecht thut, gewis mit der Zeit Gerechtigkeit und Anerkennung — den wirklich Schlechten hingegen macht es noch ungerechter und dreister gegen uns — ihm können wir nur kalte Verachtung entgegen setzen.

Wenn jeder Mensch den festen Vorsatz faßte und ausführte: auch nur einem Wesen sich recht nützlich zu machen und die Dornen seines Pfades mit Blumen zu überstreuen (wenn es selbst nur bescheidene Wiesenspländchen wären) — so hätte die Erde bald — wenn auch nicht alles glückliche — doch zu friedene Menschen, zufrieden in dem Bewußtsein, an dem großen Werke der Erhöhung von den Uebelthätigen mitzuwirken. [2300]

**Erste Rebus-Aufgabe.**



**Zweite Rebus-Aufgabe.**



Auflösung der Rebus-Aufgabe in Nr. 17.

In der Eifersucht liegt mehr Eigenliebe als Liebe.

**Bekanntmachung.**

Vielfache Anfragen veranlassen uns zu der Mittheilung, dass für diejenigen verehrlichen Abonnetinnen, welche den Bazar vom 2. Quartal ab bezogen, noch eine kleine Anzahl des ersten Quartals reservirt blieb und dasselbe zum Preise von 20 Sgr. durch alle Buchhandlungen und königl. Zeitungscomptoire zu beziehen ist.

Die Administration des Bazar.

**Rösselsprung - Aufgabe.**

me	und	Tren-	Blind-	Be-	finden	von	des
nen	heit.	der	sich	nung	dunkle	kann-	lieb-
Herz	Blu-	tren-	und	meer,	ge-	To-	auf
Für	sich	Dir.	ist	schen.	dem	ten	schaft
te	in's	Men-	Welt-	Nch!	den	mend	des
die	die	nung	Jede	uns,	es	Pflanzt	Freun-
Dorn	zar-	heit	zwei	Arzt	der	wie	schwim-
Krank-	Wie	mehr.	Tren-	giebt	Bretter,	keinen	schon

[2311]

Auflösung der Rösselsprung-Aufgabe in Nr. 17.

**Der Mai.**

**D** Sonnenglanz  
Im Himmelsblau,  
**D** Farbenglanz  
Im Morgenluft  
**D** Frühlingluft  
In jedem Raum,  
**D** Kitzelnduft  
In Busch und Baum!

**Der Vögel Sang**  
Durchbebt das Herz,  
Sollt' holdem Klang  
Weicht jeder Schmerz.  
Von Thal und Höhn  
Kundzt's laut und weit:  
Wie ist so schön  
Die Frühlingszeit.

[2259]

S. Neumann.



Ein Hr. v. Sch. in C. Die von Ihnen angeregte Idee in Betreff eines Schleiers ist allerdings recht hübsch, doch nicht eben neu. Wir würden Ihnen rathe, die von uns bereits öfter erwähnte reizende Mode, den abgerundeten Halbschleier (à l'impératrice, oder nach der schönen Kaiserin der Franzosen Eugénien-Schleier genannt) nicht ungenützt vorübergehen zu lassen. Sie werden ungefähr fünf Viertel Elle breit, drei Viertel lang getragen und sowohl mit den einfachsten, als mit den reichsten Mustern verziert. Ein Schleier von schwarzem, glatten oder feingekrümmtem Seidenstoff, um den Rand, natürlich mit Ausnahme der an den Hut zu sehenden Seite, in gleichmäßigen Bogen ausgeschitten, mit einer schmalen Spitze befestigt, und den Bogen folgend, in kleinen Entfernungen durch dreimaligen Bezug schwarzen schmalen Seidenbandes garnirt, ist eben so ausdrucksvoll als elegant und wenig kostbar.

Doch Sie lieben für den Sommer die weissen Schleier, und mit Recht. — Wenn Sie noch ein klein Wenig warten, erhalten Sie durch den Bazar Dessins zu Füllschleiern, unter Andern auch ein reizendes zum Eugénien-Schleier, welche sowohl auf schwarzem als auf weissem Tüll in Bindloschick und leichter Application zu arbeiten ist.

An Hr. A. B. in T. Der Name des Verfassers ist kein Geheimnis, ist vielmehr nur durch ein Versehen unter dem Gedicht nicht bemerkt worden. Dieses Gedicht: „Der Win v“, ist von Clara Gärtner, der Leiterin des Bazar schon bekannt als fleißige und talentvolle Mitarbeiterin desselben.

Wir bitten den Componisten der Tänze: „Spring flowers“ und „la modeste polka“, Hr. C. D. — uns seinen Aufenthaltsort anzuzeigen, damit wir ihm directe Antwort können lassen.

Hr. S. R. in Tr-g. (Baden). Das, was Sie jetzt im Bazar vermiffen, ist deshalb fortgelassen, weil es einen praktischen Werth nicht hat. — Das wir durch Lieferung anderer Sachen doppelt und dreifach entschädigt haben, ist allseitig anerkannt.

Hr. Valeska v. G. in D. Wir haben bereits in der vorigen Nr. mitgetheilt, daß Nr. 20 des Bazar vier Mantillenschmitze bringt; ebenso noch einige Mantillen in Abbildung. Sie sehen, daß wir allerdings die Wichtigkeit der „Mantillen-Frage“ anerkennen und sie zu lösen suchen.

Hr. M. R. in W. Die Kinder-Garderobe kommt nun sehr bald an die Reihe; wir liefern Abbildungen und Schmitze. Und dann folgen neue Faillen.

Hr. G. H-t. in T. Ja!  
Hr. F. in D. Es liegen uns für die nächsten Nummern so viele und nothwendige Arbeiten vor, daß uns die Erfüllung Ihres Wunsches nicht möglich ist. Aber wenn Sie uns eine Adresse näher bezeichnen wollen, so senden wir Ihnen das Gewünschte direct.

Wesno in Pesth. Vortrefflich.

C. in C. Empfangen — aber unser Raum ist so in Anspruch genommen, daß sich für jetzt kein Plätzchen findet.

Hr. v. S. in C-h. Für die gewöhnliche Toilette: ja! Aber gedulden Sie sich noch kurze Zeit, das Tüllsen-Thema kommt demnächst zur Abhandlung.

Hr. Ch. W. in Br. Soll folgen.  
Hr. Julie B. in S. Ist das Dessin in Nr. 16 nach Wunsch?  
Hr. Math. v. Th. in W-n. Ihre Klage, daß der Cleander so selten zur Blüthe gelangt, ist eine allgemeine; fast durchgängig aber trägt die Behandlungsweise allein die Schuld. — Wir wollen Ihnen das sichere Mittel an die Hand geben, Ihre Cleander alljährlich zur Blüthe zu bringen. Vor Allem bedarf der Cleander viel Feuchtigkeit, besonders vor und während der Blüthezeit. Das Wasser aber muß sehr warm (auf dem Feuer gewärmt) sein und das Begießen darf nur am frühen Morgen oder am späten Abend stattfinden. Die gefüllten (doppelten) Cleander kommen im Freien schwerer zur Blüthe, als hinter dem Fenster. Je mehr Sonne die Pflanze erhält, um so mehr und vollere Blüthen wird sie treiben.

An Hr. A. . . . S. in W. Ihr Wohlgefallen an meinen Versen ist mir wahrhaft erfreulich, doch indem ich Ihnen Dank dafür sage, gestatten Sie mir wohl Ihre Meinung über dasselbe in gewisser Beziehung zu berichtigen. Mein Sonett: „Mai“ soll keine Erklärung der hübschen Bignette sein, welche der ersten Seite des Bazar Nr. 17 einen so angemessenen Schmuck verleiht. Der Schöpfer des Bildes: „Der Mai“ feiert zwar in seiner Composition denselben Gegenstand, doch auf andere Weise, als es in den obengenannten Versen geschieht. Die Allegorie des Bildes ist verständlich genug, um eine Erklärung entbehren zu können — und wenn Sie mein Sonett lieben wollen, so bitte ich, thun Sie es um seiner selbst willen.

[2310]

Marie Garrer.