Literarisch-wissenschaftliche Beilage der wöchentlichen Farmer-Zeitung "Der Courier"

Für unsere Sausfrauen

Billig und doch gut.

voll- und macht mit zwei verquiriten man in Schmalz geröftete Broffu-Giern und ein wenig Salz rasch ei- men über die Roderln, ober man nen Teig zusammen, welchen man su Diefe mit leichter Sand auf bemehltem Brett gu fingerdiden, an beiden sugefpitten Rudeln rollt. Dieje fiedet man in gefalzenem Baffer, bis fie in die Bobe fommen, feiht fie dann, gebt fig in die Bfanne und streut geröftete Beigbrotfrumen barauf. Man lagt fie bamit ein werig roften, aber nicht hart werden, und fann nach Belieben ein paar Löffel jauren Rahm dagu geben.

Rartoffelfnodeln. Man reibt feche robe und acht gefochte Rartoffeln, mifcht fie mit grei Eiern, Cals und Meht gu einem Meichen Teig, formiert davon fleine Aloge, fiedet fie in todendem Galgmaffer und brüht geröftete Zwiebel und Semmelbrofel darüber.

Die Biener Ruche ift if rer porzijalichen Mehlspeisen wegen berühmt. Bon dem feinen Badwerf, ju bem eine größere Angahl von Giern, Edlagiabne and andere, gegenmar. teuere Butaten verwendet

gewöhnlichem Wehlund anderthalb Schalen Dehl gut ab, gibt drei gu Schnee gefchlagene fahr zwei Ungen beige Butter finger. Diefen gu der Mehlipeife, did ein und jiellt es anfangs in den heißen Ofen, wodurch der Teig schön tich in die Sobe fommt, dann nimmt man die Pfanne auf den Berd, auf fie mit der Schmarnichaufel um, damit fie auf beiden Geiten braun wird. Dann gerreigt man den Mifdung Ben jein gehadtem Schin-Schmarn mit der Gabel gu Floden, fen. Gl. ein benie Autter und streut Zuder darauf und gibt ihn

Hierzu gbit man fauren Salat oder gedünttetes Objt. Ratferidmarn bereitet man ebenso, nur nimmt man atwas weniger Debt, dagegen jedoch fünf Eiweiß nebst Korinthen und Rofinen gu dem Teig, und bestreut ben ge-

badenen Raiferschmarn mit Banille-Bu Apfelichmarn, ber beders bei Rindern fehr beliebt ift, röftet man die Apfelspalten zuerft in dem Fett, ehe man den Teig nebst Rorinthen und Rofinen, wie Raiferschmarn angegeben, dazu

tetes Gericht. Dan erweicht vierblätterig geschnittene und abgerin-Schalen Milch und awei bis drei berquirlten Eiern, mischt fein ge-Schinken dazu, und brat es unter öfterem Auflodern mit dem Schaufert, wie es oben angegeben, gu

Griesidmarn, Sierau quirit man zwei Gier, ein wenig Salg und ein halbes Bint Gries in ein Bint Milch und lakt es eine balbe Stunde teben, worant man ibn in airfa awei heißes Schmalz gießt rasch back, während man die bald anlegende braune Krufte vorfich-mit dem Schäuferl auffticht, bis er Griesschmarn schön gebräunt, je-och nicht zu troden wird. Man bemit Buder und reicht gebes Obit dazu.

ounicees Loi oazu. Bil man recht fparfam sein, so fann man Eier und Zuder weglas-kn und irgend ein sühes Mus aus Dörrobst damit servieren.

Bon Raisgries nimmt man derthalb Schalen zu dreiund-halb Schalen Wilch, nebst einem nnd verfährt wie angegeben. Reisfchmarn. Bier Unge

eis focht man in ungefähr dreiund-nhalb Schalen Wilch weich, läßt m erfalten und mischt nach Belieben drei verquirite Eier dazu, die evenkuell auch wegbleiben können, nebst Rosuen, dünnen Aepselschnitt-den und Zuder, und badt ihn wie

mischt Krebsf.eisch nebst Giern mit dem gelochten Reis und badt ihn in einer mit beiger Butter belegten

Rajefamarn. Siergu surfesame ein Pfund geriebenen Topfen (Cottage Cheefe) mit vier Cidottern und so viel sauren Rahn. daß er saftig wird, gibt etwas Wehl und die zu steisem Schnee geschlagenen Eiweiß dazu und backt ihn wie

Budweigenfdmata man gefochte Mild. m gibt es noch eine Mer hafter auter Dinge, die d

Aleisch zeitweilig erfeben fonnen.

Rartoffelnudeln. Bon gefochten oder gebratenen und dann
geriebenen Kartoffeln mischt man die
gleiche Menge, etwa wei Chai gleiche Menge, etwa zwei Scholen leicht neues Gericht. Zuweilen ftreut röstet Gries in etwa zwei Ungen nuhgroßen Studen ichneidet und Gett, loft diefen mit ein wenig Mild oder Baffer auf und mifcht ihn unter bie Noderln.

> Ebenjo abwechslungsreich fann man gewöhnliche Mehlipeifen aus Rubelteig gestelten. Man macht Rudelteig aus Wehl, ein wenig Calg, einem Ei unt fo viel Baffer, daß ein ziemlich fester Teig entsteht, ben man am Brett jo lange fnetet, bis er fich leicht von Brett und Hand Dann ichneidet man ibn in Stiide, formt Laibden baraus, rollt Dieje dunn gu runden Gleden, teilt fie in Streifen, die man aufeinander legt und zu gleichförmigen Nudein ichneidet. Dieje werden in Salzwaffer gefocht, mit tottem Baffer abgeidwammt und, nachdem fie gut abctropft find, in ein wenig beiges Rett gegeben.

Diefe Rudeln berwendet man entmeder als Beigabe gu Braten mit Sauce oder man gibt fie als felbit; fländiges Bericht, mit Rafe, Rahm und Grieben beitreut, oder mit Browerden, wollen wir lieber fest nicht feln oder Gries, wie bei den Roderin reden, sie werden erst wieder zu ih- ongegeben, oder mit einigen ber- ein viertel Pfund Reis und Suppe rem Rechte kommen, wenn die Haus- quiriten Eiern, in welchem Falle der Waffer dazu und kocht es gar. frau nicht mehr so fuapp mit ihren man fie für furze Zeit im Ofen baf-bendenvorraten umgehen muß, aber fen läßt. Ober man mischt Frucht-Echweinsnieren ober Al einen Schmarn durfen wir uns marmelade, 3metidenmus und bergleichen darunter.

Als fuge Speife gedacht, ftreut wofcht ein halbes Pfund Reis und ich marn fprudelt man grei Echa- man geriebene Ruffe oder Arumen len Milch mit drei Dottern, Salz von Coofies oder Maffaroni mit Buder vermifcht dagu, oder man und lagt das Baffer gang einfochen. ab, gibt drei gu Schnee geschlagene iberbrüht gesichenen Mohn mit Gett Tann gieht man den Topf auf eine Eineig dazu, schultet dies in unge- und heihem Zuderwasser, und mijcht kublere Stelle und schüttet fünf Löf-

Chinfen und Gleichrefte eignen vorzüglich zu Schinkenilederin. Biergu ichneidet man den Teig gu fleinen Bieredden und giemlich jabe Sine, und wenn die focht dieje wie die Rudein. Dann be-Maffe unten braun wird, dreht man fireicht man eine Ruchenform mit Bett und Projein, gibt eine Lage Glederin, dann eine gut verrührte fen, Gi, ein wenig Butter und fauren Rabm, bann wieder eine Lage der Flederly und fo fort, bis die Wenge verbraucht ift. Ober man mijcht Gleisch und Mehlipeise Bujamnien, gibt oben Brojel und ein Gtudden Buttet und badt die Schinfel-

flederin idion goldbraun.

Rarniner Zaiderin, Mus demfelben Teige ichneidet man ungefahr dreiundeinhalbzöllige Bierede, füllt die Mitte mit ein wenig Bflaumenmus oder beliebiger Marmelade, oder mit fleinen Rugelden einer Mifdung von Quarffaje (Cottage Cheefe), mit Ei und Rahm, oder einem Saidee aus Gleifdreften, Lunge oder Burfifleich, bestreicht die eine Salfte des Teiges mit Eiweiß, formt ihn gu Dreieden, drudt den Rand fest und focht die Taiderln in Galatraffer. Man gibt fie dann in eine Rafferole in ein wenig beibes Edymals nud röftet fie ein Beilchen, bis fie goldgelb werden, jedoch noch weich find. Die fügen Tofcherln beftreut man mit Buder, Bimt ober eladten Mandeln. Die Rafe- und leischtascherin werden mit gerösteten Arumen bestreut.

Es gibt noch viele leicht und menig fostspielig herzustellende Gerichte, bon denen wir fpater gelegentlich plandern wollen.

Schier unericovilich ift bie Menge verhältnismäßig billiger Gerichte, die an Stelle der teueren Tleifchfpeifen fättigende Mahlzeiten ergeben.

Bon den fogenannten Mifchgerichfenfped, grune Peterfilie und Bwiebeln recht fein, daß es wie ein Teig aussieht, und läßt es in der beißen Pfanne anlaufen, gibt ein Pint grune Erbfen dazi, dunftet fie, fügt dann ein halbes Bfund gewaschenen Reis und die nötige Suppe bei, die nan aus Suppenfnoden fochen kenn, und läht das Ganze noch ungefähr eine viertel Stunde lang

Ober man dünftet die grunen Erbfen mit Butter und gruner Beter-filie, focht den Reis in lichter Einmodfuppe und mischt ibn, wenn er

Grenadiermarich aus in Salzwaffer gefochten Roderin und gerösteten Kartoffein, die man men mischt, und mit ausgebratenen Specigrieben und nach Genad gerösteten Zwiebeln über-Ritider. Man foct

Schale sogenannte "gerollte Gerste", auch "Graupen" oder "Grühe" ge-nannt (das ist ein aus Gerste oder Hafer bereitetes Produft, das etwas iber wie Gries ist), mit ebe gröder wie Gries ist), mit ebenso viel weihen Bohnen weich, dann lägt man in heihem Fett Zwiebeln und grüne Peterfilie nebit zwei Lösseln Wehl gelblich anlaufen, gibt dann Gerste und Bohnen und so viel Sup-pe oder Wasser dazu, als es noch zum Verkochen braucht, um eine ziemlich dide, nicht flüssige Konss-ma



steng gu erhalten. Man belegt ben Ritider in der Schuffel mit fleinen Scheibchen Bienerwurft oder fein geichnittenen Schinfenresten, oder focht würfelig geichnittenen Schinfeniped cber frifche Schweineschwarten mit wenig mit Effig und Pfeffer.

Dineftra. Reis wird giemlich bid und weich gefocht, dann mijcht man in Sped oder Butter gedünftete Gemüse wie: nudlig geschnittene gelbe Rüben, Salat- u. Krautblätter, ebenfo Geflügelleber, Magen und Sahnenfamme und dergleichen, oder Ermangelung derjelben fleine Studden Ralbsleber gu der Speife, und wurgt fie nach Belieben mit Pfeffer und Dustatblute.

Rroot reis. Ginen fleinen Ropi Beigtraut ichneidet man nudeig und dunftet es mit Butter oder Sped ichon braun. Dann gibt man ein viertel Bfund Reis und Guppe Edweinenieren ober Gleifdrefte mit

dem Beigfraut dünft Bilam auf turfifche Art. Dan gibt ihn in ein Quart fiedendes, gefolgenes Waffer, dedt den Topf fel voll Geflügelfett oder Bratenfaft ouf den Reis und verrührt ihn mit der Gabel. Rach einer halben Stunde fertig und wird mit würfelig gedinittenem gebratenen Lamm hammelfleifch ober anderen Aleifchfien bermeigt gu Tifche gegeben. Ober man freut geriebenen Schwei erfaje auf den Reis und lagt diefen

im Ofen ichmelgen. Mls Muflage für Gemufe eigne fid Reiswurftden ober Reis-Eroquets, bie man bereitet, in dem man den weich gefochten Reis mit fein geschnittener, geröfteter Swiebel und grüner Beterfilie, fein chadtem Fleisch oder Burft vernifdt, in Oblaten dreht und in Gett !

Dber man widelt die Maffe in abebrühte Beiftohlblätter und dünftet ie im Dien in ber Bratpfanne mit ein wenig Jett und Suppe weich. Wer der Gleifchfveifen nicht gang entraten will, mag in folgenden Gerichten teilweifen Erfate finden:

Lungenhaichee ober Ralbsbeuichel. Man focht eine Ralbelunge in Calgwaffer mit einem Lorbeerblatt und einigen Pfesserfornerd weich, gibt fie in eine Tonichüffer und beschwert fie mit einem Teller und entipredendem Gewichte. Go lagt man die Lunge über Rocht fteben. Am andemocht eine lichte Einbrenn, würgt Diefe mit Limonienschale. Pfeffer, und ein wenig Effig oder Limonien aft, gibt die Limae dazu und focht fie mit einigen Löffeln fauerem

Rudeln, Alche ober gebadene Gier find eine baffende Beigabe.

Milgich eiben. Bu einem Abtriebe von einem Stüdden Butter und zwei Dottern gibt man eine Sand voll Cemmelfrumen und eine 3war: Rifi. pifi, d. h. Reis mit abgeriebene, in Mild erweichte Gemgrunen Erbien. Man ichneidet Schin- mel, dann die ausgesteifte, mit Gett, grüner Peterfilie und Iwiebeln ge-mischte Kalbsmilz, etwas Salz, gang fleine Spedwürfelchen. Run formt man auf bem mitMehl beftreu ten Brett eine Burit aus der Dafstrichene Serviette seit und tocht die Wurst in Salzwasser gar. Dann wird sie erkaltet, in Scheiben geschnitten und auf gedünstetem Reis

Alöse weiß gewiß jede Haus-frau zu bereiten, doch werden diese oft so verschieden gemacht, daß ein exprodies Rezept dennoch nicht ganz von der Hand gewiesen werden soll-te. Zu Fleischt is zen nimmt man Reste von seingeschnittenem Braten, gedünstetem Hers, Nieren und dergleichen, rührt einige Eier sowie Rierensett oder Beinmart darunter, nebst ein wenig Salz, mit Mild beseichtete Brotfrumen und jo viel Wehl, daß man Klöße darans formen kann, und kocht sie in Salz-

maffer gar. Ebenso ichmachaft sind Leber-flöße. Herzu streist man eine Kalbsleber aus, volgiert sie oder treibt be durch die Fleischhadmaschi-ne, gibt dann in Schmalz geröstete Zwiedel und grüne Peterfilie däzu, und mischt ein Ei, eine in Milch ge-tweichte Semmel, die man nach der Leber ebensalls durch die Schneide-naschine drück, nebst Salz, Majoran, Reugewürz und nach Geschmat ein wenig sein geschnittenen Ruod-kuch dazu und verbindet die Wasse it Brottrumen oder gerade nur fo et Piebl, daß man daraus Klogden formen tann, die man in Calgwasser oder Suppe ungefähr zehn Minuten lang focht.

Mile Rlobe ergeben befanntlich ein nahrhaftes Wahl, besonders wenn fie mit irgend einer beliebigen Blint auf! Die luftigen Gegel gespannt Cauce, & B. Zomaten- oder Jwie- Bir fliegen wie Bogel bon Strand gu belfauce oder auch mit grünem oder Gurfenfalat oder Zwetidenrofter ge- Bir tangen auf Bellen um Rlipp' un

reicht werden. Am gebrauchlichften find die bob. miiden Debl- oder Bauernt 1 8 fe. Man treibt ein Studden Gett Bir tonnen, was fein andrer fann: mit zwei Giern ab, gibt eine Echale Bir baben einen Alabantermann, Wilch und jo viel Wehl dazu, dag der Teig wie Spapleteig wird, und Der Rlabautermann ift ein waderer ifcht nun diei Gemmeln, die wiriclig gefcnitten und mit gruner Be- Der alles im Schiff fich rubren beift arfilie und fein gehadter Zwiebel in Der überall, überall mit uns reift, Sals dazu formt mit der bemeblten eafferole in fiedenes gefalzenes Bafen gebracht find, loft man fie vom Boden los und ligt fie zugededt noch

iteten Brotfrumen oder idmeidet erfaltet in Scheiben, und brat tiefe auf ein wenig Tett braun. Tirolerinodeln macht man enio, nur gibt man in die Mitte nes jeden Moges einen Löffel voll

in geichnittenen Schinfen.

Spedfnödeln macht man s demfelben Teig, und mifchi eine Buriel gebratenen Gped dagn Ein Mittelding zwifden der geert ift der Strudel, der in der terreichischen Ruche die Stelle unpird auch der Strudel mit verfchieenen Angredienzien gefüllt. But beritellung des Strudelteiges nunnt an ein Bint feines Mehl, falgt eine halbe Stunde lang raften Dann breitet man ein reines Stunde lang raften litte, und gieht ihn nun mit den nehlten Sandruden febr fein über gange Tifchflache aus. Run idmeidet man den Teig am Rande ben man für Spatle verwenden fein guillt den Strudel gur Salfte, rellt ihn dann gufammen, legt ihn ichnedenformig in die mit Gett berichene Badpfanne, und badt ihn Dien goldgelb.

Unter den beliebteften Gullen find bofoladefülle ebenio Früchte, Mantelu, Mohn. Ruffe, Reis, Gries, Aleifd, Lungen etc. zu nennen.

Apjelitrudel ein Die mit Gett bestrichene Pfanne ein- ben Beinen in das Baffer gieht, vor faufperig gebaden.

oefochte und geriebene Rartoffeln nicht mude zuzuhören. wit drei Dottern, Buder und dem Der fleine Bilm hat auch einen Ba Schnee der drei Eiweig.

ber Eimeift, ein wenig Salg, ferner Juder, Rofinen, Rorinthen und fein geidmittenen . Mandeln. Strudel beitreicht man beim Baden oben mit ein wenig von der Fulle, damit er faitig bleibt, und itreut nach dem Baden Banilleguder dar-

Dieje Rezepte find nur eine flei-ing Stichprobe ans der reichen Menve vorzüglicher Speifen. Die angegebenen Ingredienzien an Mandeln, beeinträchtigen. Auch fann die Ansahl der Gier beidranft werben.

Bie man fieht, findet man für Erfat, wenn man, wie es in einem alten Bolfeliede beift, fich ju bel-

Bor jedem steht ein Bild des, das

für die Kinder

Der Rlabantermann

Bon Ang. Ropijch

Strand.

Bir haben das Chiff nach bem Bfiff im Griff,

Beift. ett geröftet wurden, nebit etwas Dit bem Schiffstapitan flint trinft und

ipeift, Sand Rloge und legt fie in einer Beim Steuermann fist er und wacht die Racht, fer. Rachdem fie zugededt zum Ro. Und im oberften Mast, wenn das Wetter fracht.

eiwa zehn Winnten fochen, bis sie gar sind, doch dürsen sie nicht zer-iellen. Wan schnälzt die Kloke mit ge-springt. Zo nimmt er He Beige und tangt und

Und alles muß auf bem Ded fic ichwingen, Ungablige felige Lieber fingen,

Richt Sturm, nicht Burm, ihn ficht nichts and Bir haben ben mabren Alabauter

Bei, fletterte er, fei die Gee auch groß, icon, fie fieht mich icon." Alabautermann läßt fein Safelwerf los

gerreißt, Er tut, mas ber Rapitan ibn beifit | Und wift ihr, wie man ihn rufen fann

Rourage beißt der Alabautermann.

Teerpitterdens Tochter

Ein Märchen von Bictor Blüthgen Gern im Morden, mober die bagi ein weitig, und mocht den Teig den Binterfturme fommen, welch it einem Et, einem Studden ger. durch die diditen Fausthandschube me ienen Edmalz oder Butter und fo ben und alle Rafen und Ohren gwiden, el warmem Baffer an, daß ein daß fie rot und blau werden, da liegt ridjer Teig entsteht, der anjangs die Ditfee. Gie besteht aus lauter Breit und Sand fiebt. Run Baffer, aber trinfen fann man es nicht, netet man ihn fo lange, bis er jid denn es schmedt falzig wie Beringe lojen beginnt, gibt ihn dann auf Benn bu fo auf bem gelben Ufersande bemehlte Stelle aufe Brett und ftebit, den die Gee ausspült und der beitet nun den Teig fo lange Bind gu Bergen aufweht, dann liegt aftig durch, bis er gart wird und es vor dir, weit, weit, - alles Waffer, afen fchlagt, worant man ihn wie in den blauen himmel beingingeit einer warmen Schniffet bedeckt, malt; bochitens daß du ein fernes nicht genug verwundern, daß er gar Schiff darauf erblidit mit braunen, nicht naß wurde. Er wußte nicht, daß teergetrantten Segeln. Bon weitem eine Seele niemals nag wird. End auf den Rüchentisch, bestandt ber schießen die blipenden Wogen auf lich ritten sie in einen hellen Glang mit Mehl, legt den Teig in die bich los, aber es vergeht viel Zeit, che binein, ber alles Baffer goldig farbte, fie berangeraufcht find und gu beinen und nun hielten fie bor Teerpitterchens Zugen gifchend auseinander ftieben Gar oft muffen fie Unlauf nehmen, und jedesmal, wenn fie recht hoch gefommen find, fo schwigen fie weißen Gischt vor Anitrengung, und bann laffen fie fich wieder fallen und ruben einen Augenblid aus.

Maddjen an der Gee, das find meift Rabin, Topien, Rartoffel, Gifderfinder; und wenn die an den Etrand geben, fo fonnen fie die ichoniten fleinen Sohlen in die Sandberge fraben und Teppiche von Seegras bin ried folgendermagen bereitet: Den und Bernfteinstilden fuchen, welche ein ausgezogenen Teig beiprengt die Gee auswirft. In den Bernftein ian mit gerlaffener Butter, bann ftudden fuchen, welche die Gee aus ur Salfte mit fein geschnittenen wirft. In den Bernfteinstudchen find Dielideibden, einer Sandpoll Ro manchmal tote Muden und Alieger finen und Rorinthen, fein gehadten und bie find bann fteinalt, viel taufen Mandeln, oder geröfteten Brottu- Jahre. Des Abends aber, wenn bi nen, Buder, Limonienichale oder Sterne fich im finftern Baffer fpiegel und rollt bann durd; hoch- und einander guniden, dann fiben bi eben des Indies den Strudel to Gifder und ergablen fich die berrlichter njammen, daß guerft die Gulle und Marchen von der Belt: vom Berings un Edinfie die nur mit Gett be- fonig mit bem filbernen Mantel un foreugte Salfte des Teiges gerollt ber roten Beite der aus Berfeben feine mird, wodurch der Strudel fich Krone verichludt hatte, von der Bernbem Baden wie Butterteig blattett. freinbere, die in ieder Reumondnacht Sun wird die Rolle mit Butterilod. Dide gelbe Bernfteintranen weint un dien beitrichen, ichnedenformig in die Leute, welche fie troften wollen, be gelegt, und bei magiger Site icon Mabautermann und der berfuntener Stadt Julin. Mandmal erzählen fie Bu Starteffelftru del miicht auch vom fleinen Teerpitterchen, melman ungefahr vier bis funf Ungen des die Bolfen macht. Man wird gar

ter, welcher Fifcher war. Der ftand Die Gulle des Rahmfiru. in ber Racht auf und ging in hober dels besteht aus einer Unge But-ter, vier Tottern und einundeinhalb Schalen faurem Rahm, dem Schnee Damit in das Meer hinein und fing Beringe, Flundern und Bornfifche. Am Tage aber nahm die Mufter ben fleinen Bilm mit an ben Strand; fie wufch die Rete und bing fie gum Trodnen auf, und ber Junge fpielte bis er mube war, dann legte fie ihn in das Boot auf das Segeltuch, daß er schliefe. Da streichelte ber Sonnenichein fein rotes belben Baare.

Sparfamfeit erfordert, wegbleiben, fleines Mannchen, das war bas Teerohe Stiefel und auf dem Ropfe eine liberall hin dreben konnten. Rappe. Das merfwürdigfte aber waren feine haare und fein Bart, die maren grunes Geegras. Es fag auf-eis nem Stud Segeltuch, welches auf ben

lag. "Du fannit ein bifichen mittom men zu meiner Anning; fie ift eine luitige fleine Dirne "

"3ch fann ja nicht fort, weil ich fdiste," antwortete Wilm. Das ichabet nichts, beine Geele

fann immer fort; das geht gang leicht." iprach das Teerpitterchen. "Aber wenn meine Mutter mich

weden will, dann fann ich nicht aufwa-

fagt. Gie foll gar nichts merten."

"Benn fie nur nichts merft," fprach der fleine Wilm nachdenflich, und da fab er ichon, daß er neben dem Teerpitterchen auf bem Segeltuch ftanb. "Gruß Alein-Anning von mir,

fagte eine Stimme, und wie er fich umwandte, war es die Segelstange auf

terchen, "eine Geele fann man nicht fe- meiften bavon waren Beringe ben, und jest geht die Jahrt ab." Das rauf bob er einen anderen Bipfel aus dem Waffer beraus und blies, daß feine Baden fo groß wurden wie runde Reihe, und ber Spielleiter mit einem

pitterden pfiff auf zwei Fingern. Da sten Ball bedachte Mitspielende famen zwei Cechunde, die waren ge-fattelt und gegäumt und wedelten mit B. dann C. ufw. Wilm." sprach das Teerpitterchen, und Ferien! Ferien! Ferien! Frien — Juchheisia, Juchhei! fcon faß er felber im Sattel und bing Die Schul' ist geschlossen — nun sind Glas, und der fleine Wilm fonnte fich Saufe, das fo leuchtete, weil es aus lauter Bernstein gebaut war; das Dach aber war obendrein mit Perlmutter bes

"Brrr!" fagte bas Teerpitterchen und da stand auch schon ein kleiner Summerfrebs, nahm in jebe Schere einen Zügel und wartete bis die zwei abgestiegen waren. Dann führte er die Seehunde fort in den Stall. Männlein aber rief einen alten Rinder

Wat beww if'n Gor! Rann tongen un fpeelen Anning, min Anning,

"Da bin ich fcon," fagte Alein-Aning und ftand mit einem Male be buen Gie mar ein fiifes fleines Ding und hatte feine garftigen Geegrashaare Flachstopf wie die Anna, bas Rach bäufer baute und Sandtuchen but Das par mit lauter Fischschuppen benäht.

nußt wissen, daß ich heute Geburtstag gar nichts anzufangen: fie fprechen fein Bort und laffen fich alles gefallen. 3ch mag keinen leiden, der fich alles gefallen läßt. Rannft bu bich mit mir ganten?" "Je, warum nicht?" fagte Bilm.

"Aber nicht gleich. Das muß erft zu= lett fommen. Jest barfit bu ein Stud ein Stüd aus der Tafche, das ag Wilm. und es ichmedte wie lauter Fruchtbonbon, "So, nun fomm mit." Damit jog fie ihn auf eine hubsche fleine Gee: graswiese, um welche lauter hohe Bafferpflangen wuchfen, wie Baume fo boch. Einige bavon waren fait burchfichtig, grun ober rot gefarbt, bie faben am niedlichften aus. Gesichten, und ber Bind blies in feine hindurch, große und fleine, manche rund wie Rugeln und rings mit Sta-Bie er einmal fo lag, fah er im | cheln befett, andere gang platt wie Schlaf etwas fonderbares, nämlich ein Scheiben ober auch folant und bunn vie ein Rohrstödchen. Alle hatten runobne die Gute des Badwerfes gu pitterchen. Es hatte Kleider aus dids be Glohaugen, und bei einigen ftanden geteertem Segeltuch an, dazu ein Baar bie Augen gar auf Hörnern, welche fie

"Wir wollen tangen. Du fannst es boch ordentlich?" fragte Rlein-Anning. "Ein bigden," antwortete Bilm.

"Guten Tag, fleiner Wilm." sagte Wilm. als ware er eine Müde und das Teexpitterchen und hielt bei dem tanzte auf und ab unter seines Baters Boote an, in welchem der Neine Wilm

bergu und faben fich bie Cache bon weitem an; fie hatten gewiß gern mitgetangt, aber fie wagten es nicht vor lauter Respett, benn es hatte fie niemand dazu aufgefordert. Rlein-Ans ning aber jauchste und drehte Wilm fo rafch im Kreise berum, bak ibm Soren und Geben verging. "Plumps," fagte fie bann und ließ ibn fallen. Da lag er im Grafe und zog ein verdrickliches Beficht und fie lachte.

Du bift bumm," fagte ber fleine Wilm:

"Dore du!" meinte fie warnend jest barfit bu noch nicht ganten. Bie haben ja erst angefangen zu spielen: 3ch will dir einmal etwas ins Ohr fagen. "C wenn fie das will, trage ich bich Und fie feste fich zu ihm in das Gras jo raid wieder ber, wie man Amen und fprach in fein Ohr: "Bir geben jest spagieren und befuchen unfer

"Das wird ein icones Ding fein." "Jawobl ift es icon; aber bu barfft bich nicht fürchten von ben Tieren uns

3ch fürchte mich gar nicht." Da faßte fie feine Sand, und nun feines Baters Boot, die hatte das Segel ging es durch die Bafferpflangen bin umgeschlagen wie ein Plaid und machte und dann auf dem Meeresboden weiter, umgeisdlagen wie ein Plats und nachte tiefe Berneigungen; und das Boot bat-te ein Gesicht bekommen und blingelte ihm lutig zu und sagte auch: "Grüß-Klein-Anning von wir." und dabei wippte das Boot immer auf und nie-wippte das Boot immer auf und niewient-Anning von inte." und dabet wippte das Boot immer auf und nieder. Im Boote sah er sich selver sollafen; das kam ihm spahhaft vor. Bie
er sich aber nach seiner Nutter undschaute, dünkte es ihm, als seien ihre
Augen auf ihn gerichtet, und da wurde
er ängislich und rief: "Sie sieht mich
schon, sie sieht mich schon." "Trateratata," fagte das Tecrpit- ichloffen fich hinten dem Juge an; die

(Fortsetung folgt)

Die Mitfpielenden seben fich in eine

Turmfnöpfe, und wenn er einmal vor- Ball in der Sand vor fie. Er wirft eibei blies in das Baffer, fo flog ein nem der Mitfpielenden ben Ball gu, und weißer Rebel auf und ftieg in die Luft; Diefer muß fcmell brei Städtenamen das war dann eine Wolfe. jagen, die mit dem Buchstaben A ans Wie sie ein Stüd gesahren waren sangen. Besinnt er sich lange, nuß er hielt das Fahrzeug an, und das Teer | ein Pfand geben. Der mit dem nach-

ichen wir und fein bischen gu Wird's gut auch gehn in der Schule

Bücher und Befte, ihr fonnt

Wir wiffen jest lange was Beff'res, zu fun. Mur wenn es reanct. langt man euch her.

wär'! Dann wollen wir wandern burch Glur und Sain, Durch Biefen und Gelb, in ben 28alb

wenn es boch immer icon Better

Dort fuchen wir Bilge, Blumen und Beeren. Und wenn wir mit Chaben bann beimwärtstehren,

Schilt Mütterchen uns gewiß nicht aus

hinein.

Dann fpielt man in Garten, in Sof

Wir wollen uns ichon luftig bie Beit vertreiben.' Nur eins ist schad und wirklich dumm: Die Kerien, fie geben fo fcmell berum,

Biel fürger als alle andern Tage! Beitrafte Gitelfeit.

Bor dem Ausbruch der ffangoftbarsfind, mit welcher der Bilm Cand- ichen Revolution zeichnete sich in Paris gine Mademoifelle Dufresne Schönfte aber war ihr Rleid, benn es durch ihre Schönheit und ihren fürstlichen Lugus aus. Ihr Haus war "Jeht wird's luftig," nidte fie und der Cammelplat der eleganten fatte Wilm bei den Sanden; "ich bin Welt, und ihrem Ehrgeis fehlte froh, daß du gefommen bijt, benn bu nichts als der adelige Name. Desbalb beauftraate sie einen ihr be habe. Mit den dummen Gifchen ift freundeten Advotaten, einen berarmten Marquis ausfindig du maden, der gegen eine entsprechende Entichädigung ihr feinen Ramen ge-Marquis de Flory bald gefunden. Dieser besaß einst große Cüter in Armut im bunfelften Teil von Baris. Man legte ihm einen Beirats. wurde, daß er sich an einem bestimmten Tage in ber Rirche St. Roche Altar führen, fich bann aber fofort entferne und niemals die Be 1200 Franken jährliche Rente für Lebensdauer erhalten. Der Marquis willigte ein, allerdings unter Bedingungen: erftens verlangte er so viel Geld, um fich einen neuen Ungug beschaffen gu fonnen, fo follte die Tranung ohne Beug verfeits pollkogen werden, und endlich verlangte er, daß man ihm fet

bezahle. Die Traming fand ftatt, er fah feine Gattin nie wieder, die nun fei-"Ich will dir zeigen, wie man es nen Namen und fein Bappen trug. Wellen schwarm; einen Zipfel hatte es an einem Faben wie ein Segel vor sich und blies hinein, daß seine Baden so dist waren und Wilm. Und num und eine Fene Baden so dist waren von der und kopfelsten. Als nach wie wie zwei runde Apfelsinen.

"Guten Tag, Keiner Wilm," sagte