

Chokoladen-Creme.
Drei ganze Eier werden mit verquirlt und mit ein Viertel Pfund geriebener Chokolade, ein Pint Milch und Zucker nach Geschmack vermischt, und das Ganze wieder tüchtig gequirlt. Nachdem wird die Mischung in ein heißes Wasserbad gestellt und unter fortwährendem Rühren nach einer Seite so lange über dem Feuer gelassen, bis sie sich verdickt und auf dem Siedepunkt ist, sie darf aber nicht kochen. Nun schlägt man einundneunhalb bis zwei Tassen süße Sahne recht steif, zieht sie unter die verquirlte Chokolademischung, gibt die nötige Menge aufgelöste Gelatine (ca. zehn bis zwölf Blatt) hinzu, und tut die Creme in eine mit kaltem Wasser ausgefüllte Glasform zum Steifwerden. Mit Eiswasser, kleinen Eßlöffelquants oder Macaronen wird die Speise serviert.

Dr. A. H. FARNSWORTH,
Arzt und Wundarzt,

Office: 2. Stadtwerk, Hedde Gebäude

Grand Island Undertaking Co.
Eichenfirne Einbalsamierer
Telephon: 508, 1586 und Pfad 1809
G. H. Lyons Grand Island,
R. E. Van Deylen Nebraska

Dr. H. B. Boyden
Arzt und Wundarzt
oberhalb Baumann's Apotheke
Tel. Office 1510 Wohnung 1537

Bayard H. Paine
Advokat und Rathgeber
Grand Island, Nebraska
Wohnt unterhalb, Briggs Gebäude und
Nachlässe, Kollifikationen.

Grand Island Dye Works
Reinigen, Bügeln und
Reparieren von Damen und
Herrenkleidern.
Telephon: 374
216 östlich 3ter Straße
Grand Island, Neb.

Haben Sie eine Idee?
Vermögen erworben durch
Patente
Die Profite aller Gold-,
Silber- und Diamant-Minen
in der Welt haben keinen so
großen Werth wie die jährlichen
Einkommen der Eigentümer
amerikanischer Patente.
Schickt oder bringt
uns Euren Abriß und Beschreibung
noch heute. Leichte
Abzahlungen.
International Patent Co.,
302-3-4 Berger Bldg.,
Dep. 37,
Ede 4. Ave. and Grant St.
Pittsburg, Pa.

Dr. Oscar H. Mayer
Deutscher Zahnarzt
Hedde Gebäude Phone 2 51

Storz
Old Saxon
Brau
THE TALK OF THE TOWN
G. R. Gensinger, Ablieferungsagent.
Tel.: 1665.

Bezahlt Eure Zeitung
indem Ihr uns \$1.25
zuschickt.

Ev. Luth. Dreieinigkeits-Kirche
512 östliche 2. Straße
Pastor D. Willens.
Gottesdienst jeden Sonntagmorgen
um 10:00 Uhr.

Kriegswaffen.
Ueber die Schwerter des Kaisers und seiner Söhne.

Ueber die Schwerter des Kaisers und der Prinzen werden, wie von militärischer Seite geschrieben wird, einige Mittheilungen von erhöhtem Interesse sein: Der Kaiser hat naturgemäß mehrere Säbel, da er abwechselnd alle Waffengattungen in der Uniform vertritt. Dagegen haben die kaiserlichen Prinzen besonders bevorzugte Schwerter, die ihnen von ihrem kaiserlichen Vater geschenkt worden sind. Sie zeichnen sich vor allen anderen dadurch aus, daß sie im Auftrage des Kaisers mit Inschriften geschmückt worden sind. So hat der Säbel des Kronprinzen die Aufschrift: „Allezeit kampfbereit für des Reiches Herrlichkeit!“ Auf dem Säbel des Prinzen Eitel Friedrich, den er von seinem kaiserlichen Vater erhielt, steht der Wahlspruch des Prinzen: „Furchtlos und treu!“ Der Degen des Prinzen Oskar zeigt die Inschrift: „Treu und fest!“ Und der Marinesäbel des Prinzen Walther hat sogar auf beiden Seiten die Aufschrift: „Für die Ehre der Kaiserlichen Marine!“

„Ein Schlachtschwert bin ich genannt, Behüt' den, der mich führt in der Hand, Das er's mit Gott und Ehren wohl betracht'! Ich muß sein mitten in der Schlacht.“ Eine andere schöne deutsche Seite bestand darin, den Schwertern Namen zu geben. Hier nur einige der berühmtesten: Balmung hieß das gewaltige Schwert des Helms Siegfried, der in der Nibelungenage eine so große Rolle spielte, er schmiedete es sich der Sage nach selbst in der eisernen Schmelze des tiefsten Urwaldes. Dainslaef war der Name für das Schwert des gewaltigen Hogni, das Zwerg gefertigt haben sollten und das Wunden schlug, die niemand heilte. König Artus nannte sein Schwert Excaliber. Karl der Große hieß sein Schwert Jovene, während Roland ein solches besaß, welches er Durandal oder Durandart nannte und das der Sage nach Marmor spaltete, der große Eid aber, der vielgeehrte Nationalheld der Spanier, verrichtete seine Heldenthat mit seinem geliebten Tizona-daschwert.

Die weiße Gemse.

Der Erzherzog-Thronfolger Franz Ferdinand von Oesterreich-Ungarn liebster Jagdaufenthalt war Schloß Wilanow in den Salzburger Alpen, einst der Sitz der waldreichen Salzburger Erzbischofe. Hier erstellte sich sein für alles Schöne empfängliche Auge und Herz an den überwältigenden Wundern der Bergwelt. Die erzherzoglichen Bergreviere des Blühobdtales sind ein Hochwildparadies im vollsten Sinne des Wortes, namentlich was Gemsen betrifft, so schreibt C. v. Blumenthal in der letzten Nummer der Zeitschrift „Der Waldmann“ und berichtet von einem Aberglauben der Salzburger Alpenjäger, der sich an Erzherzog Franz Ferdinand in tragischer Weise erfüllt hat. Vor genau einem Jahre, Ende August, 1913, erlegte der Erzherzog in den Gollinger Bergen eine Gemse von silberweißer Farbe, ein außerordentlich seltenes Stild, das er sofort dem seit zwanzig Jahren bei ihm beschäftigten Kammerjäger A. F. Abraham in Wien übergab, wo C. v. Blumenthal es jetzt in Augenschein nehmen konnte. Während der Erzherzog sich seines Jagdglücks freute, lieferte es auf allen Salzburger Hochgebirgsjägern wie ein Alpdruck, als sie davon hörten. Denn unter ihnen ist der Aberglaube verbreitet, jeder Jäger, der eine weiße Gemse erlegt, müsse binnen Jahresfrist sterben. Wirklich beobachtete sich in diesem Fall der Aberglaube auf die schrecklichste Art. Denn jetzt jährt sich der Abhakttag — und Erzherzog Franz Ferdinand schläft, durch geborgene Mörder getödt, in feiner Gruft zu Arzletten den ewigen Schlaf.

Fritz Reuter.

Wie der plattdeutsche Dichter totgesetzt wurde.

Wierzig Jahre waren am 12. Juli verfloßen, daß Fritz Reuter in seiner Villa zu Eisenach gestorben ist, aber schon im Jahre 1858 war er totgesetzt worden, und zahlreiche Anfragen, ob die Trauerkunde sich bewahrheitet, liefen in dem einfachen Hause des Dichters und bei seiner vermeintlichen Witwe ein. Da setzte sich Reuter hin und schrieb an die Redaktion der „Stralsunder Zeitung“ folgenden wohlgeleiteten Brief: „Da ich einen leicht begreiflichen Widerwillen gegen das Lebendigbegrabenwerden hege, so sind Sie wohl so freundlich, mich aus No. 268 Ihrer geehrten Zeitung wieder auszugraben, zumal mich besonders Gründe veranlassen wenn es Gott gefällt, noch länger unter den Lebenden zu weilen.“ Und einer Stettiner Zeitung, die ebenfalls die Nachricht von seinem Tode gebracht hatte, sandte er folgende Verse:

„Ich, woans — bob? — Ich denk nich dran,
Dat föllt mit gor nich in,
Ne, ne, so lang id lewen kann
Will'ich nich begraben sin.“

Diese Erklärungen Reuters drangen aber kaum über das Weichbild der beiden genannten Städte, sonst würde sich der Hamburger Dichter Friedrich Dörz nicht noch im Dezember mit einer Anfrage an die Gattin des Dichters gewandt haben, ob Fritz Reuter wirklich gestorben sei. Der Totengesandte erwiderte diesen Brief in formloser Verworfung mit folgenden Worten: „Ich komme mit einer Generalerklärung. Was hilft mir das! Wer glaubt's? Die Leute sagen, er spahrt nur, er sitzt schon in der Leberquaststation der Seherin von Prevorst, dem Monde, und korrespondiert nur noch kümmerlich mit einigen Sternwarten. Die Nachricht von seinem Tode ist echt, die Nachricht von seinem Leben ist ein „Lüschchen“, eine „Ente“. Ich lege mich hin und schreibe an alte Freunde, Bekannte und Verwandte, ich bezahle Postgeld, daß man mich dafür dreimal mit vollem Gelde hätte begraben können, ich erkläre, ich fülle, ich beruhige: „Ruh dich, ich bitte dich mich Ende ist eine Ente, und daß ich noch schau der Sonne Glanz, ist der Wirklichkeit führe gebatene Gans. Gottlob, denk ich, nun ist alles wieder in der Reihe, nun hast du ein unbestrittenes Recht, diese Erbennebel wieder einzuatmen, kannst mit gutem Gewissen auf das Glattschiff fallen und feiner macht es dir freitig, zu Neujahr deine Rechnungen zu bezahlen. Da kommen Sie, mein teurer Freund, und bitten um ein Lebenszeichen. Gott im Himmel, Herr Doktor, wo sollen denn diese Lebenszeichen alle herkommen? Ich schicke mich ja tot, wenn ich die galvanische Batterie, die mir Lebenskraft nennen so oft entlade ...“

Reklame nach dem Tode.

Nach dem Tode des britischen Kolonialministers Joe Chamberlain war der Familie bekanntlich ein Ehrengrab in der Westminsterabtei angeboten worden, doch verzichtete diese in Uebereinstimmung mit Chamberlains ausgesprochenen Wünschen auf diese Ehrung und ließ ihn in aller Stille auf dem Friedhof der Stadt Birmingham bestatten. Von englischen Wäitern wird nun darauf aufmerksam gemacht, daß die in den kontinentalen Zeitungen verbreitete Nachricht, daß das Anerbieten eines Ehrengrabes in Westminster von der Regierung, sondern einzig und allein der „Dean“, der Dean von Westminster, habe über die Gruffplätze seiner Kapelle zu verfügen. Er könne dabei ganz nach eigenem Gutdünken verfügen, doch pflege er sich bei seinen Anerbietungen fast ausschließlich in Uebereinstimmung mit dem Volkswillen zu befinden.

In früheren Zeiten war dies anders, und nur daraus läßt es sich erklären, daß in Westminster manche Tote, wie etwa kleine Kinder, oder „unberheiratete“ Frauen ruhen, die sich um England nicht die geringsten Verdienste erworben haben, und nur dorthin gekommen sind, weil der Dean der Kirche vornehmen Familien, oder auch nur vornehmen Herren, entgegenkommen und sie sich in irgend einer Weise verschaffen wollten. Die Beisetzung für ein „Grab in der Westminsterabtei“ hat übrigens kein bedeutend abgenommen; man beginnt, darin weniger eine Ehrung, als eine „Reklame nach dem Tode“ zu sehen, und gerade deshalb fühlen sich geistlich hochstehende Männer von dieser Art Totenkultus abgefoßen.

Auf der bei Utah über dem Uraher Wasserfall gelegenen Waldweise wurde am 12. Juli ein von dem Schwäbischen Aderein gestiftetes Denkmal für den Dichter Gustav Schwab eingeweiht. Das Denkmal, ein Felsblock mit dem Bronzerelief des Dichters, wurde von einer Urweltin Schwabs enthüllt.

Für Haus und Küche.

Bärentagen.

Einige ganze Eier werden im Schneebesen so lange geschlagen, bis Dotter und Eiweiß gut durchgemischt sind. Dann füllt man sie in mit Butter reichlich ausgestrichene Grillschalen, füllt dieselben auf ein Backblech und backt sie rasch im Rohr. Sie werden auf eine heiße Schüssel gestürzt und mit gehacktem Schinken oder Parmesankäse oder Kaviar garniert.

Deufs Mornach.

Es wird ein Bechamel gemacht, Parmesan, etwas Emmentaler Käse beigegeben, Salz, Pfeffer nach Geschmack. Eine Schüssel wird damit kleinfingerdick begeben. Kochierte Eier werden darauf gelegt, mit Bechamel überzogen, mit Käse, Bröseln und Butter bestreut, auf ein mit Salz bestreutes Blech gestellt, in eine heiße Pötte gegeben und schnell gebräunt. Die Speise muß weich bleiben.

Melonen einzumachen.

Eine große schöne Melone wird geschält, in Vorlegefüße zerteilt, mit ein Viertel Pfund gestohenen Zucker überstreut und zwei Stunden zugedeckt auf Eis oder auf sehr kaltes Wasser gestellt. Hierauf kocht man einen Spruch aus ein Pfund Zucker und eine Tasse Wasser, schäumt ihn gehörig ab und schüttet ihn auf die Melonenstücke, kocht ihn am folgenden Tage wieder auf, gießt ihn abermals über die Früchte. Am dritten Tag siedet man den Spruch mit den Früchten zusammen auf, legt letztere in die Einmachgläser, übergießt sie mit dem did eingekochten erkaltenen Zuckersaft und verwahrt sie wie jedes andere Eingemachte.

Melonen in Rum.

Man schält und halbiert die Melone, schabt Kern und Mark heraus, zerhackt die noch feste Melone in längliche Stücke, kocht auf je ein Pfund davon dreiviertel Pfund Zucker mit einem halben Pint Wasser, schäumt gut ab, gießt eine Oberflasse feinen Rum zu, legt die Melonenstücke in den siedenden Saft, schwenkt die Kasserolle hin und her, bis die Stücke durchsichtig sind, schüttet sie mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Abtropfen, kocht den Zuckersaft sprunghaft ein, legt die Stücke in eine Terrine, übergießt den Saft und kocht ihn drei Tage hintereinander, wie oben beschrieben, noch einmal.

Blumentohl.

Der Kopf wird sauber gewischt, in Röschen zerteilt und in Salzwasser kurze Zeit gekocht. Nachdem er in kaltem Wasser abgekühlt ist, läßt man ihn abtropfen auf einem Siebe abtropfen. In einem Topfe zerläßt man ein großes Stück frischer Butter, legt die Röschen hinein und stellt den Topf zugedeckt in den heißen Backofen. Unter häufigem Hin- und Herschwenken dünst man das Gemüse weich. Nach und nach gießt man etwas leichtes Weiswein oder Fleischbrühe an den Kohl, verdirbt die Brühe mit einem in Mehl gerollten Stück Butter oder legt sie mit ein bis zwei Eigelb. Sehr delikat als Beigabe zu Tauben, Hühnern, gebratenem Kalb- oder Rindfleisch.

Russische Eier.

Pflaumenweich gekochte Eier werden nach dem Erkalten der Länge nach glockt durchgeschnitten und auf nicht zu groß gebundene Semmelscheiben gelegt. Ueber jedes halbe Ei, die Rundungen müssen nach oben liegen, kommt ein Löffel gut gerührte Mayonnaise und darüber kreuzweise zwei Sardellen. Die Schüssel wird ringsum mit Petersilienblättern ausgeschmückt. Die Mayonnaise bereitet man aus einem Stück Butter und einem Eßlöffel Mehl, indem man dies über dem Feuer zusammen rührt. Nach warm, gibt man einen Teelöffel Senf, etwas Zucker und eine Prise Salz dazu. Zuletzt tut man einen Löffel feines Del und guten Gewürzessig daran und rührt die Masse zehn bis fünfzehn Minuten stark nach einer Seite.

Kartoffelsalat.

Zu einem guten Salat nehme man kleine Kartoffeln, natürlich die besten. Man bevorzugt Braunschweiger Kartoffeln. Nachdem man dieselben in feine Scheiben geschnitten hat, gibt man viel Del darauf und läßt dies eine viertel Stunde einziehen. Die Kartoffeln müssen so heiß wie möglich sein, und die Schüssel muß, bis der Salat fertigt wird, im heißen Wasser stehen. Ist das Del eingezogen, gibt man eine große Tasse feinste Fleischbrühe oder Fleischextrakt (einen Teelöffel voll) dazu. Genügend Pfeffer, Salz, Zwiebeln. Etwas Mostich (Senf), den man in Essig aufrührt. Man achte darauf, daß der Salat „schwimmt“. Das heißt, daß er so saftig ist, und gibt zu diesem Zwecke von neuem Fleischbrühe und Del darauf. Die Kartoffeln dürfen nicht zerdrückt (das Wichtigste beim Salat!). Deshalb schneide man sie mit einem Messer, das man ab und zu in heißes Wasser taucht.

Das Helium.

Seine Bedeutung in der Elektrotechnik.

Mit einer bedeutsamen Entdeckung tritt der holländische Physiker Prof. Kamerlingh-Onnes aus Leyden hervor; nach jahrelangen Versuchen ist es dem Gelehrten gelungen, eine Methode zu entwickeln, durch die der Widerstand, den die verschiedenen Metalle dem elektrischen Strom entgegenstellen, auf ein so winziges Minimum reduziert wird, daß er praktisch als aufgehoben gelten kann. Die Folge ist, daß der elektrische Strom unbeschränkt fortdauert und ohne elektromotorische Kräfte in den Leitern weiterwirft. Der Wissenschaft war schon seit längerer Zeit bekannt, daß der Widerstand, den Metalldrähte dem elektrischen Strom bieten, abnimmt, wenn die Temperatur sich verringert. Je kälter man einen Draht macht, je widerstandärmer ist er und umso leichter passiert ihn der Strom. Theoretisch war anzunehmen, daß bei dem absoluten Nullpunkt, also 273 Grad Celsius unter dem Gefrierpunkt der Widerstand aufhören werde. Nun ist es vor einiger Zeit Kamerlingh-Onnes gelungen, Temperaturen zu erzeugen, wie sie so niedrig bisher unerschwingbar geblieben waren. Vier bis fünf Grad Celsius über dem absoluten Nullpunkt, also rund 268 Grad unter dem gewöhnlichen Nullpunkt, des Thermometers, vermochte der Gelehrte Helium zu verflüssigen.

Im Verlaufe der weiteren Experimente zeigte sich nun, daß bei einer Temperatur wie der der flüssigen Heliums der Widerstand der Metalle gegen den elektrischen Strom verschwindet und zwar sind die entsprechenden Temperaturen bei Quecksilber 4.19 Grad Celsius über dem absoluten Nullpunkt, und bei Blei 6 Grad über dem absoluten Nullpunkt. Bei einem jüngsten praktischen Versuche wickelte Professor Kamerlingh-Onnes sehr feinen Medirakt tausendfach um eine Spule. Bei gewöhnlicher Temperatur bot der Draht 736 Ohm Widerstand. Als die Spule in flüssigem Helium untergetaucht war, schwand der Widerstand und der eingeführte elektrische Strom wirkte viele Stunden lang weiter ohne daß eine Abnahme der Kraft bemerkbar geworden wäre. Ob dieses Resultat nun tatsächlich auf eine Beseitigung des elektrischen Widerstandes oder auf eine Ergänzung und Weiterentwicklung elektrischer Kraft durch molekulare oder atomistische Auflösung zurückzuführen ist, einwiefern für die Forschung ein neues Problem. Jedenfalls ist jetzt einer Ergänzung der intraatomischen Energien die Bahn gebnet. Wirft man die Frage nach dem unmittelbaren praktischen Nutzen der Entdeckung auf, so erblt sich die Möglichkeit einer Verbilligung der Elektrizitätskosten. Beseitigung des Widerstandes heißt Beseitigung der durch den Widerstand erzeugten Wärme: man kann also für sehr starke Ströme einen ganz dünnen Draht verwenden. Also Verringerung der Kosten der Leitungsanlagen. Aber ehe dieses Ideal erreichbar wird, müssen die Drähte in flüssigem Helium gebadet werden oder es muß ein anderer Weg gefunden werden, die Temperatur der Drähte dem absoluten Nullpunkt zu nähern. Die Herstellung genügender Mengen flüssigen Heliums ist einwiefern außerordentlich kostspielig, da das Gas, aus dem es gewonnen wird, sehr selten ist. Auf jeden Fall aber führt uns die Entdeckung des Lenden Gelehrten auf dem Wege zur Lösung des Rätsels der Elektrizität um einen wesentlichen Schritt weiter.

Jedem das Seine.

Ein drohlicher Vorfall ereignete sich in einem Dorfe Mittel-Hollands, anlässlich der Fahnenweihe des dortigen Kriegerevereins. Festgesellschaft und Weihe der neuen Fahne waren vorbereitet, und nun traten die Abgeordneten der Nachbarvereine hinzu und überreichten unter einem entsprechenden Motto Fahnenknäuel. Als aber der Delegierte A. aus N. etwas aufgekratzt, aber in ehrlicher Begeisterung mit den Worten: „Jedem das Seine“ ein Schädeltchen übergab, ging ein nur mit Mühe unterdrücktes Lachen über das Gesicht des Vereinsvorsitzenden, was die Umstehenden mit einigen Befremden bemerkten. Nach Beendigung des Festaktes wollte unser K. sich eine Zigarre anzünden, zog aber zu seinem nicht geringen Schrecken das Etui mit dem Fahnenknäuel hervor — er hatte in der Aufregung als Geschenk seines Vereines seine Streichholzschachtel überreicht, den Fahnenknäuel aber in der Tasche behalten. Nach stand er mit verblüfftem Gesicht da, als auch schon der Vorliegende des gastgebenden Vereines, der bei Entgegennahme der Geschenke den Irrtum schon bemerkt hatte, aber nicht gut gleich etwas sagen konnte, erschien, um die gespendete Streichholzschachtel gegen die richtige Stiftung einzutauschen, so daß auf diese Weise wirklich „Jedem das Seine“ erhielt. Daß dieser Spaß, der bald allgemein bekannt wurde, große Seltsamkeit erweckt, und daß man dem Vorliegenden jetzt gerne ein Lächeln verzeiht, bedarf kaum der Erwähnung.



HEADQUARTERS DICK BROS.
Alle Sorten Kästen und Fassbier
Das berühmte Pilsener Bier.
124 N. Cleburn St. Phone Black 521

Bonsen's Fleischladen
K. Nichols, Geschäftsleiter.
Nachfolger von John Meier, 307 westl. 3. Straße
Frisches und gelatzenes Fleisch, Fische während der Saison.
Oliven, Dill-Gurken, eingemachtes Cornbeef und Meerrettig.
Probirt unser, in offenen Kesseln sich befindendes selbstausgelassenes Fett. Prompte Ablieferung aller Einkäufe.
Gebt uns einen Versuchs-Auftrag

KRIEG ERKLAERT
Allen Winterkrankheiten und ihren Folgen.
Die besten Waffen sind die Spezial Medizinien in
Theo. Jessen's Apotheke
Opernhaus-Block

Im Lyda-Theatrr.
Seht unser \$6000.00 Wurlitzer Wandelbilder-Orchester. Wiegt vier Tonnen
Es ist das erste Instrument auf dem Markte, welches völlig den Anforderungen des Wandelbilder-Theater entspricht. Beim Ausstriren verschiedener Bilder verleihen die verschiedenen musikalischen Effekte mit dem rasch zu er-möglichten Wechseln der Vorstellung Reiz und Effekt, was sonst, selbst mit einem hochbezahlten Orchester bester Musiker nicht möglich ist. Die Wirkungen sind einfach wunderbar und das Instrument muß man hören, um es voll würdigen zu können.

Die Erste National Bank
GRAND ISLAND, NEBRASKA
Zuh ein allgemeines Bankgeschäft. :: :: Macht Farm-Anleihen.
Vier Prozent Zinsen bezahlt an Zeitdepositen.
Kapital und Reberschaft \$215,000.00
S. N. WOLBACH, Pres. JOHN REIMERS, V. Pres. I. M. TALMAGE, Kassierer
I. R. ALTER, Jr. Kassierdirekt.

Leberklöße und Kraut.
Einundeinhalb Pfund Kalb- oder Rinderleber gehakt, ein fünf Cent-Weißbrot vom Tage vorher, drei Eier, große Zwiebel fein geschnitten, Pfeffer, Salz, Mustatnuß und zuletzt Mehl. Das Brot wird in kaltem Wasser eingeweicht und dann fest ausgedrückt. Man tue einen guten Suppenlöffel voll Fett in eine Pfanne, die feinen Zwiebel hinein, dann das ausgedrückte Brot, lasse es ein bisschen dämpfen, dann tue alles in eine Schüssel, die Eier, Salz, Pfeffer, Mustatnuß, und rühre es gut untereinander, dann das letzte drei gute Suppenlöffel voll Mehl, rühre es durch. Das Wasser in dem Topf muß kochen, ehe das Brot kommt, dann forme mit dem Löffel Klöße, tue erst einen in das Wasser, siehe, ob er nicht zerfällt. Wenn es zerfällt, füge noch ein bisschen Mehl hinzu. Lege alle in den Topf, fünf Minuten gut kochen. Mit dem Schaumlöffel nehme sie heraus, schmelze sie ab mit geröstetem Weißbrot und Butter.
Zehn Cent Sauerkraut, zwei Löffel ausgelassene Schweineliefen, zwei Tassen Wasser. Ein Stückchen frisches Schweinefleisch darin gekocht, mach' es besser.