

Was wir essen.

Kulinarische Genüsse einst und jetzt.

Die Menschheit in dieser Hinsicht weit fortgeschritten.

Ja! Auch die Küche ist der modernen Entwicklung gefolgt, ist durch die wissenschaftlichen Entdeckungen, durch die Schnelligkeit der Verkehrsverbindungen, durch die Verfeinerung unserer ganzen Kultur bereichert und auf eine von unseren Vorfahren nicht einmal geahnte Höhe gehoben worden. Das läßt sich bei der Musterung der einzelnen Nahrungsmittel schlagend nachweisen. Die Menschen der „guten alten Zeit“ mußten neben anderen wichtigen Dingen auf Del, Gewürze, Zucker und Kartoffel bei der Gestaltung ihrer täglichen Mahlzeiten verzichten. Schon das Salz wurde durch Steuern außerordentlich verteuert. Der Zucker aber war zu vielen Zeiten ganz unerschwinglich. Zuderfächer waren noch im 19. Jahrhundert so kostspielig, daß sie von den Apothekern allein verkauft wurden. Wer seine Gewürze zum Kochen haben wollte, mußte ein sehr reiches Mann sein. Ein Kilo Safran kostete gegen fünfzig Dollars, nicht viel feiner stand es mit Pfeffer, Zimt, Muskatnuz, Ingwer, Gewürznelken u. s. w. Was die Gemüse anlangt, so war man noch nicht allzu weit über das Stabium der alten Ägypter hinaus, die sich von Lupinen nährten. Das Hauptessen unserer Vorfahren war die Saubohne, die erst von der Kartoffel entthront wurde und der Betrachtung anheimfiel. Was waren auch die feinsten Menus unserer Tage ohne diese neue Frucht, die der Lederbüßen der Reichen und das Glück der Armen geworden ist? Auch Weißbrot hatten die Menschen der Vergangenheit nicht. Es war grobes und unreines Brot, das sie aßen, voll von Hafer und Gerste, das häufig viele Tage und Wochen alt war. Das feine feine Mehl, aus dem heute unser Brot besteht, ist eine Erfindung der modernen Industrie und seine Stelle vertrat im Haushalt der guten alten Zeit die Mehlsuppe. Gute Butter ist ebenfalls eine Gabe, die erst in allerneuester Zeit der Hausfrau zugänglich gemacht worden ist. Früher konnte man nur ranzige und gelatzene Butter, und viele Gegenden der Gegend überhaupt auf dies Genussmittel. Auch die Milch spielte noch nicht die Rolle in den Städten wie heute. Sie war teuer, und für ihre Güte gab es nicht die geringste Garantie. Und glaubt man, daß das Fleisch damals von besserer Qualität war? Von den Grundbesitzern moderner Viehzucht war ja bis zum Ende des 18. Jahrhunderts in der Landwirtschaft nichts zu spüren. Die Tiere, die auf den Wiesen und in den Wäldern weideten, deren Nahrung nicht beobachtet und ausgegüßelt war, blieben mager und gäh, und Mastiere in dem Sinne wie heute gab es gar nicht. Etwas weniger wie wir uns jetzt mit dem Schweinebraten jener Tage begnügen würden, möchten wir als Fischgang Meeresschweine oder Walfische auf der Tafel sehen. Bis zum 18. Jahrhundert aber bekam man nicht einmal einen sauren Hering, dessen Bereitung erst die Holländer erfinden haben, und wie selten gute Fische waren, geht daraus hervor, daß der große Condé 100,000 Livres aus seiner Fischerei im See von Engbrien löste, obwohl dort nur so gewöhnliche Fische wie Aale, Karpfen und Weißfische gefangen wurden. Die Seefische, Steinbutten, Merlan, Lachs und all die feinen Delikatessen, die unsere Tafel zieren, wären auch für einen Grandseigneur des „großen Jahrhunderts“ nur mit den größten Schwierigkeiten und Opfern zu erlangen gewesen. Was vom Fleisch gilt, gilt auch vom Geflügel und vom Wild. Das moderne, nach sicheren Methoden gemästete und ausgegüßelte Geflügel kann nicht im entferntesten mit dem halbwildten und mageren Geflügel von einst verglichen werden. Das berühmte „Huhn im Topf“, das der gute König Heinrich jeden Unterthan wünschte, war ein mageres Hühnchen. Ebenso bot das Wild, das nachlos geschossen wurde, keine Gewähr für die Güte und Schmackhaftigkeit des Fleisches, und man ah damals die Tiere, die uns heute wenig schmecken würden, wie Schwäne, Pfauen, Störche, Raben, Falken und Kraniche. Welch eine gewaltige Bereicherung des Speisegettes haben wir gerade in jüngerer Zeit durch das Auftreten neuer Früchte erlebt, so der Tomaten, Apfelsinen, Bananen. Die grünen Bohnen, Spargel und Melonen sind zwar schon seit 400 Jahren bei uns akklimatisiert, aber erst in neuerer Zeit in Aufnahme gekommen; den Blumentopf und die Zuckerrübe hat uns das 18. Jahrhundert gebracht, ebenso die Schoten. Die Champignonkultur bildet eine neue Industrie, an deren Genuß sich unsere Vorfahren erst seit einem Jahrzehnt erfreuen, und nicht älter sind die Gurken, die anderen Salatpflanzen und noch jüngeren Datteln die Edel-

früchte, die uns heute die feinsten Vorräte auf den Tisch stellen. Aber die Alten hatten doch wenigstens einen guten Tropfen? Daraus nicht. Die Methode, den Wein auf Flaschen zu ziehen und ablagern zu lassen, schreibt sich erst vom 18. Jahrhundert her; bis dahin füllte man den Wein in Tonnen und tat nichts für seine Pflege, so daß er fauer und ölig wurde. Unter Ludwig XIV. waren kaum drei oder vier unserer besten Weinorten bekannt, und durch schlechte Pflege verlor das edle Raß noch Blume und Süße. Wehe dem aber, der damals Wasser trinken mußte! Es war vielfach schlammig und schmutzig, und dadurch, daß es erst in die Wohnungen gebracht und dort längere Zeit aufbewahrt werden mußte, wurde es nicht besser und gesünder. Und damit sind wir bei einem Gebiet angelangt, das ebenfalls sehr zu Ungunsten der Vergangenheit entschieden werden muß: bei der Sauberkeit. Messer und Gabeln sind ja noch gar nicht so lange in Gebrauch. Montaigne staunte über die römischen Kardineäle, die bereits mit einer Serviette und einem Salzfäßchen neben sich aßen. Der Sonnenkaiser hatte eine besondere Gesandtschaft, ein Hüßnertroupe, „höchst säuberlich mit den Fingern zu essen,“ und als der Herzog von Montausier Messer und Gabeln am französischen Hofe einführte, da betrachtete Saint-Simon diese Verfeinerung, die ihm weidlich und unwürdig erschien, mit einem gewissen Stolz. Die Lady Fitzherbert amüsierte sich freilich schon darüber, als sie Ludwig XV., den ersten Ehemann Frankreichs, beim Gala-Diner in Versailles das Geflügel mit den Händen zerstückeln sah. Da man von hölzernen und zinnernen Gefäßen ab und diese nicht gründlich gereinigt wurden, so bildete sich bald ein widerlicher Schmutz; es gab auch nicht stets neue Teller. Gläser und Porzellan waren bis ins 18. Jahrhundert eine Seltenheit. Mit der Reinlichkeit der Tischgüter und Servietten war es meist schlecht bestellt. Und so können wir uns nur glücklich preisen, daß wir nicht an der Tafel unserer Vorfahren zu sitzen brauchen.

General Staff.

Der berühmte General Staff, der Sieger von 1870, hat sich nun zur Ausführung seiner kriegerischen Aufgaben an die Grenze begeben. Der Sieger von 1870?—Awoohl, lieber Leser! Man muß nämlich wissen, daß der letzte große Krieg nicht von den einzelnen großen Feldherren, deren Namen in der Weltgeschichte mit großen Lettern bezeichnet sind, gewonnen wurde. Wenigstens nach Ansicht der Franzosen nicht, wie die französische Presse im genannten Jahr sehr einmütig feststellte. Befogter General ist nämlich derjenige kühne preussische Offizier, der in den Jahren 1868 bis 1870 in Paris gewilt und dort in den ersten Kreisen der Gesellschaft verkehrt haben soll. Er war beauftragt, genaue Informationen über die Wege, die von der Grenze nach Paris führen, zu sammeln. Seine Tätigkeiten ermöglichte erst dem Grafen Moltke, dem Prinzen Friedrich Karl und dem Kronprinzen Friedrich Wilhelm das Entwerfen der Feldzugspläne. All das nach dem einmütigen Urteil der französischen Presse. Leider hat man den General Staff von anno 70 niemals persönlich kennen gelernt. Sein Name ist der Nachwelt verloren. Und das kam so: Ein Redakteur des Pariser „Figaro“ hatte in einer englischen Zeitung etwas vom „general staff“ gelesen, der die Siege von 70 errungen hatte. Flugs setzte er sich hin und schrieb dem „General Staff“ die oben skizzierte Lebensgeschichte. Die ganze Pariser Presse druckte die Ausführungen des braven „Figaro“-Feldherren ab, und der General Staff war gleich mit fertiger Lebensgeschichte geboren. Der „Figaro“ hatte nämlich das englische „general staff“ vermöge seiner Sprachgewandtheit nicht als „Generalstab“ erkennen können.—Der ominöse General lebte lange im Pariser Volksmund, Deutschland hatte an dem samosen Reinsfall des Pariser Zeitungsfreiers seinen töstlichen Spaß. Und nun ist der siegreiche „General Staff“ wieder abgereist. Sicherlich wird er den Pariser Zeitungsschreibern, deren Längengewandtheit sich bisher schlecht bewährt hat, zeigen, daß er an Siegestraße noch nicht verloren hat.

Ein Muster.

Im „Hamburger Fremdenblatt“ stand folgende Anzeige: „Eheglück. Ich bin ein wohlhabender Kaufmann, 36 Jahre, in Achtung, 40 Jahre, schön, Germanentypus, hübsche der best. Lebensart, verbinde edle Mäulichkeit u. energ. Charakter m. hinreichender Vermögenswürdigkeit, natürl. u. mustal. Liebende eine allerliebste Frau v. tabell. Ruf, sogl. a. besseren Kreisen im Alter v. 30—35 J. Sehr ansehn. ges. Damen m. g. Figur bel. Offerten m. Angabe d. Alters u. Familienverhältnisse u. s. w.“

Die Glode von Uglitsch, mit welcher bei der Ermordung des Zarenitsch Dimitri geläutet worden war, wurde später zur Strafe nach Sibirien verbannt.

„U. 9“

Wie drei britische Kreuzer zum Untergang gebracht wurden.

Mit ausdrücklicher Erlaubnis der deutschen Admiralität ist es dem Kommandanten des bekannten siegreichen deutschen Unterseebootes „U 9“, Kapitän-Leutnant Weddigen, gestattet worden, über die Fahrt, auf der er drei englische Kreuzer in den Grund gehohlet, einige persönliche Aeußerungen zu machen, denen wir folgendes entnehmen:

Kapitän-Leutnant Otto Weddigen, Kommandeur des deutschen Unterseebootes „U 9“ und seit fünf Jahren bei diesem Zweige der deutschen Flotte im Dienste, trat seine Siegesfahrt vierundzwanzig Stunden nach der Hochzeit mit seiner Jugendliebhabin, Frl. Brete aus Hamburg, an. Von nun an die Fahrt ging, wird natürlich nicht verraten, aber daß der tapfere Offizier die drei Kreuzer, nachdem er kleineres „Wild“ hatte passieren lassen, achtzehn Seemeilen nordwestlich vom Hoek van Holland sah und sofort anzugreifen beschloß, wird uns mitgeteilt. Das Boot ging natürlich, als die drei Stahlkolosse in Sicht kamen, sofort unter die Oberfläche des Meeres und tauchte so tief, daß auch das Sehrohr fast völlig unter Wasser war. So fuhr das totrbringende Fahrzeug bis etwa in die Mitte des großen Dreiecks, das von den englischen Kreuzern gebildet wurde.

Es war ein klarer, fast windstiller Morgen am 22. September. Alle Mann an Bord waren hocherfreut, endlich an den Feind zu kommen, und wie Kapitän-Leutnant Weddigen schlicht sagt, „Jeder war bestrebt, das Beste zu tun.“ Als man in geeigneter Schußweite kam, die wie die Tauchtiefe aus militärischen Gründen natürlich nicht veröffentlicht werden kann, tauchte das Boot vollends unter und gab dann den ersten Schuß ab. Er war, wie sich beim vorfichtigen Austausch des Sehrohrs zeigte, ein Volltreffer, denn ein Pulvermagazin des feindlichen Kreuzers war in die Luft gegangen, so daß außer der Wirkung der Torpedobombe auch die Wirkung der Explosion half, das Schiff, wie sich später herausstellte, die „Aboukir“, in wenigen Minuten in die Tiefe zu senken. Die Mannschaften des Engländers sprangen, wie Weddigen berichtet, über Bord, als auch schon die beiden anderen britischen Panzerschiffe herbeidampften, um Hilfe zu leisten.

Aber auch ihrer Karte der Todeschluß in dem kleinen wackeren deutschen Boote. Der Erfolg des ersten Torpedos hatte in den Mannschaften den Willen zum Sieg so gefährt, daß die Leute sich kaum noch beherrschen konnten, aber mit doppelter Energie an ihren Posten standen, um das Werk zu vollenden. Auch der zweite Torpedoschuss, gegen die „Hogue“, sah, aber da er kein Magazin getroffen hatte, so dauerte es etwas länger, ehe das Schiff in die Tiefe versank. Es neigte sich nach etwa zwanzig Minuten schwer auf die Seite und verschwand dann unter den Wellen. Der dritte Kreuzer wußte natürlich nun, daß ein Unterseeboot der unsichtbaren Feinde war. Er machte alle Geschütze zum Angriff klar und feuerte im Ziel-Pad, um etwaigen Schüssen zu entgegen, aber die Schiffschiffen des deutschen Bootes schossen ihm zwei Torpedos in den Kumpf, die, nach Weddigen Ansicht, beide getroffen und eine Reflexexplosion herbeigeführt haben müssen, denn das Schiff überschlug sich vollständig und sank sehr schnell. Damit war auch die „Cressly“ erledigt.

Da es selbstverständlich war, daß irgendwohin drahtlose Depeschen die ganze Flotte zu der Kampfstätte gerufen haben mußten, so hielt es Kapitän-Leutnant Weddigen für angebracht, sein Boot in Sicherheit zu bringen. Wie er berichtet, zeigte er sich den ihn verfolgenden Kreuzern, die auch auf ihn feuerten, wiederholt, um sie in den Bereich der deutschen Flotte zu laden, aber als die Dämmerung des 22. September anbrach, ließen sie von ihm ab und kehrten nach den sicheren englischen Gewässern zurück.

„U 9“ erreichte seinen Heimathafen am Nachmittag des 23. September und lief am 24. in Wilhelmshaven ein, wo die tapfere Mannschaft und der kühne Führer erfahren, daß ihr Heldentum bereits bekannt geworden war, und daß sie alle das Eisenerne Kreuz verliehen bekommen hatten. „Meine junge Frau, die mich mit trockenen Augen sehen ließ, empfing mich mit Freudenstränen,“ sagte Weddigen, der außer dem Eisernen Kreuz I. und 2. Klasse auch den anderen Helendenorden Deutschlands, die Lebensretzungsmedaillen, auf der Brust trägt.

Wie der Korrespondent noch meldet, ist Weddigen geradezu ein deutscher Nationalheld geworden, seit er seinen scharfen Streich gegen die drei englischen Kreuzer geführt hat. Er hatte nur ein Boot älterer Bauart, das nicht länger als insgesamt sechs Stunden tauchen konnte, und eine Mannschaft von nur fünfundsiebzig Mann an Bord.

Mancher tut keiner Fliege etwas zuleide—aber auch keinem Menschen etwas zuleide.

Schwarze Truppen

Dieselben haben sich im Kriege nicht bewährt.

Seit französische Heerführer haben sich dagegen ausgesprochen.

Frankreich hat sich eigentlich schon lange aus der Liste der Kulturnationen selbst gestrichen: an dem Tage, als verfügt wurde, daß Senegalesen-Schützen im Mutterlande in Garnison gestellt werden sollten. Denn das ist noch ein ganz anderes Pad als die von 1870 her satfam bekannten Turfos und Juaven. Letztere sind Algerier, d. h. mohammedonische Beduinen; Kerle, die es zwar wild genug treiben, aber dank ihrer Halbzivilisation und ihrer angeborenen Intelligenz immerhin als rechte Soldaten gerade noch so durchpassieren können. Die Senegaleser aber und die ihnen nachfolgenden sogenannten afrikanischen Schützen sind nichts anderes als in Uniformen gekleidete traffe Wilde, denen der Heeresdienst kaum eine Spur von Geseitigung beibringen wird.

Wie es damit steht, haben wir ja bei Altitzsch erfahren müssen. Die Bande hat furchtbar gehaust. Aber das Berühmteste dabei ist, daß die schwarzen Truppen daselbst total versagt haben. Sie konnten gegen unsere Feuer absolut nicht aufkommen und drehten schneller um, als sie angeritten waren—mit ihrer regellosen Flucht die weißen Truppen fortziehend! Nach dieser traurigen Probe werden die Franzosen wohl nicht mehr auf diese abentheuerliche Gesellschaft stolz sein. Es entbehrt übrigens nicht eines pitanten Beigeschmacks, daß der Oberkommandierende der gegen das Elsch operierenden Truppen, der „Sieger“ von Marokko, General d'Amade, sich vor drei Jahren aufs Allerhöchste gegen eine Verwendung von Negern in Europa ausgesprochen hat.

General d'Amade erklärte Folgendes: „Ich halte den Plan, schwarze Truppen in einem europäischen Kriege zu verwenden, für vollkommen verfehlt. Ich kenne diese Truppen aus eigener Erfahrung und schätze ihre Braubarkeit sehr hoch ein. Allein in Europa müssen sie versagen; so abgehärtet sie auch gegen das afrikanische Klima sind, so wenig werden sie das europäische Klima, insbesondere die kühlen Nächte, vertragen können. Ganz unmöglich ist es auch, solche Negertuppen mit den für das europäische Heer passenden Nahrungsmitteln zu versorgen. Auch kann der Negersoldat auf unserem Terrain nicht marschieren. Er wird viel mehr stören als helfen. Von verderblicher Wirkung aber wird die Heranziehung der Negertuppen auf die ganze Moral unserer Soldaten sein. Sowohl vom nationalen als auch vom moralischen Gesichtspunkt halte ich die Idee, die afrikanischen Truppen nach Europa zu bringen und gegen die deutsche Armee zu werfen, als ganz unglücklich und durchaus verwerflich. Meiner Ansicht nach hätten diese Truppen eine Aufgabe, die sie gewiß gut lösen würden: nämlich die, in Marokko und Algier die Ruhe und Ordnung aufrecht zu erhalten, so daß unsere gesamten europäischen Streitkräfte, die in Afrika stehen, frei werden könnten. Die klimatischen Verhältnisse in Marokko und Algier, sowie die Ernährungsmöglichkeiten in jenen Ländern würden den Geseitswert der Negertuppen nicht herabsetzen, während sie in Europa, wie gesagt, nicht nur von keinem Nutzen für uns wären, sondern meiner Ueberzeugung nach der europäischen Armee direkt einen Schaden bringen würden.“

Der damalige Kriegsminister Mesfimy äußerte in der Kammer ähnliche Bedenken; aber schließlich drang auch diesmal die alte französische Sucht nach der möglichst großen Zahl siegreich durch.

Am Hochzeitsturm.

Am Hochzeitsturm in Darmstadt, jenem ragenben Zeichen der Kunst Josef Dibrichs, prangt auf der Südfseite seit einigen Wochen eine gewaltige Sonnenuhr. Sie wurde nach Zeichnungen von Professor F. W. Kleutens in Darmstadt ausgeführt. Das fundelnde Mosaik von Gold und Blau, das die Gestalten des Tierkreises in originellem Geiste aufweist, ladet die Sonne zu einem farbigen Bade in goldenen Glut, die sie aus den Steinen des Mosaik auflockern läßt. Darüber hin wandelt der schwarze Strich des Zeigers. Unter der Uhr schmückt ein Spruch von Rudolf G. Binding die Mauer:

Der Tag geht über mein Gesicht, Die Nacht, sie tastet leis vorbei, Und Tag und Nacht ein gleich Gewicht, Und Tag und Nacht ein Einciel.

Es schreibt die dunkle Schrift der Tag, Und dunkler noch schreibt sie die Nacht, Und keiner lebt, der beuten mag, Was beide Schatten ihm gebracht.

Und ewig kreist die Schattenschiff; Leblang heßt du im dunklen Spiel, Bis einmal dich die Deutung trifft: Die Zeit ist um, du bist am Ziel.

Für Haus und Küche.

Federn reinigen.

Man drückt und schüttelt die Federn in einer Schüssel heißen Mehltes hin und her, zieht sie fest, aber doch vorsichtig durch die Hände und wiederholt das Verfahren, bis sie rein sind. Dann klopft und schüttelt man sie gut aus.

Wachholderwein.

Ein hundert Pfund reife, frische Wachholderbeeren vermischt man mit zehn Pfund Farinzuder, zwei Pfund Sauerleig und ein hundert Pfund warmem Wasser, setzt etwas gestoßenen Koriander zu, rührt die Masse einige Minuten und verschleibt dann das Gefäß luftdicht und unterhält in dem Aufwärmungsstade eine Wärme von achtundachtzig Grad Fahrenheit. Sobald die Flüssigkeit hell wird, zieht man sie auf ein Faß, in welchem sie bei einer Wärme von fünfundsiebzig Grad Fahrenheit nachgärt. Ist die Gärung vorüber, so wird der Wein auf ein anderes Faß, das stets spundvoll gehalten werden muß, und nach einem Jahre auf Flaschen gezogen.

Hufelbernzur waschen.

In lauwarmem Wasser löst man etwas Seife zu einer schäumenden Lauge auf und wäscht die Feder darin, indem man sie hin- und herschwenkt, bis sie rein ist, spült sie mehrmals in weichem Wasser aus und blaut sie zuletzt ein wenig. Nun drückt man das Wasser aus, hängt die Feder in die Sonne oder an den warmen Ofen, damit sie etwas trocknet, nimmt sie, noch feucht, schwenkt und klopft sie in der Hand, bis sie ganz trocken ist, danach kräufelt man die Feder mittelft eines stumpfen Messers, über welches man die einzelnen Teile immer in der Richtung nach dem Kiel zieht; auch kann man Federn kräufeln, indem man sie über glühende Kohlen, in die man Salz gestreut hat, hält, jedoch nicht zu nahe, da sie leicht fengen. Auch der Dampf von Zucker, den man auf eine heiße Herdplatte schüttelt, bewirkt das Kräufeln der Federn.

Kürbis-Kompott.

Der Kürbis wird geschält, entkernt und in grobe Ruben oder beliebige Formen geschnitten, mit Weinessig befeuchtet und so vierundzwanzig Stunden stehen gelassen, dann ausgepreßt und genossen. Soviel Frucht, soviel Zucker mit Wasser spinnen lassen, bis er sich zieht, den Kürbis hineingegeben, sowie ganze Pometenzen, oder Zitronenschale, welche später aber herausgenommen wird. Den Saft so lange kochen lassen, bis der Kürbis schön durchsichtig aussieht, dann denselben aus dem Zucker herausnehmen, fest in die Gläser einfüllen, und zwar ganz warm, den Zucker noch etwas verdorren lassen und über die Frucht gießen, ebenfalls warm, wenn alles gut ausgekühlt, in Gläser füllen mit doppeltem, feuchtem Pergamentpapier fest verbinden.

Pfeilsteiner.

Ochsenmark, gelbe Rüben und Zwiebeln in Scheiben geschnitten; Filet und Kartoffeln in mittelgroße Würfel; Petersilie und Petersilienwurzel klein geschnitten. Dies kommt lagenweise wie folgt in eine hermetisch verschließbare Kasserolle. Zuerst den Boden ganz mit in Scheiben geschnittenem Ochsenmark bedecken, dann Fleisch, Zwiebel, Kartoffel, gelbe Rüben, Petersiliengrün und -Wurzel, dann wieder Mark, Fleisch u. s. w. Ganz oben auf dem Schluß nochmals eine Marklage. Ueber Fleisch und Kartoffel etwas Salz und Pfeffer streuen, dann den Topf hermetisch abschließen, auf Feuer, und in zwanzig bis fünfundsiebzig Minuten ist das Gericht fertig, worauf der Topf erst geöffnet werden darf. Wenn zu trocken, gieße man eine Tasse Fleischbrühe daran.

Diese Mahlzeit ist besonders schmackhaft, wenn die Gemüse noch jung sind.

Apfelstrudel.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl und ein Stückchen Butter aufs Backblech, gießt laues Wasser dazu und bearbeitet dies zu einem festen jähem Teig; nachdem er eine halbe Stunde geruht hat, wird er auf einem Tischchen an allen Seiten bis zur Dicke eines Bogen Papiers ausgegogen. Inbessen werden zwölf schöne Äpfel geschält, in Scheiben geschnitten, mit einem halben Pfund kleinen Rosinen, ein viertel Pfund feingewogenen Mandeln, sechs Unzen Zucker vermischt; den ausgegogenen Teig bestreicht man mit zerlassener Butter, legt die gemischten Äpfel geschicht darauf, rollt den Teig schneckenartig zusammen und gibt ihn in eine mit Butter bestrichene Auslauform. Sechs Eier werden mit einem halben Liter Rahm angerührt und an den Strudel gegossen, worauf dieser dreiviertel Stunden gebacken wird. Man kann auch den Strudel mit zerlassener Butter überstreichen.

Neues Quartier!

Die Buchheit-Douglin Co. befindet sich jetzt im Neuen Martin-Gebäude 318-320 westl. 3. Straße

woselbst dieselbe das größte und vollständigste Lager von Hausausstattungen im Staate dem kaufenden Publikum und ihren Gönnern und Freunden im Besonderen zu zeigen in der erfreulichen Lage ist.

Dieselbst können Sie Alles finden, was Sie wünschen, und zwar zu liberalen Preisen.



Martin's

Martin's sind jetzt nun in ihr altes Quartier an westl. 3. Straße umgezogen. Sie setzen sich in den Besitz eines vollständig neuen Lagers der ausgefeiltesten, preiswerthen Waaren zu den üblichen, gewohnten niedrigen Preisen und sind nun im Stand, das Publikum zu bedienen.

Der Schlüssel zum Comfort

ist derjenige, der einen Kohlenkeller erschließt. Niemand kann dann kalt und ungemütlich fühlen. Wenn Ihr Kohlenkeller nicht gut gefüllt ist, lassen Sie uns denselben füllen mit der besten Kohle. Dies bedeutet Comfort und Oekonomie.

Geo. A. Hoagland & Company.

Das Manuscript Carhies zur Geschichte der französischen Revolution wurde von einer Magd zum Feueranbünden benutzt.

Die Natur ist den Menschen sehr gütig gewesen; wie viele verdienten Gesehöhren und Oshenhörner und tragen doch einen wohlgeformten Kopf.

Gestorene Dynamitpatronen werden von den sie verwendenden Arbeitern gewöhnlich dadurch aufgetaut, daß sie in die Hofentaschen gesteckt werden.

Landstreicher wurden unter der Königin Elisabeth von England einfach reihenweise aufgetupft, 300 bis 400 im Jahr.

Auf looerem Sandwege kann ein Pferd nur ein Zehntel der Last befördern, die es auf trockener harter Chaussee fortringt.

Der Teufel allein hätte nur Teufelisches, Gott allein nur Götliches schaffen können. Beide zusammen erschufen den Menschen.