

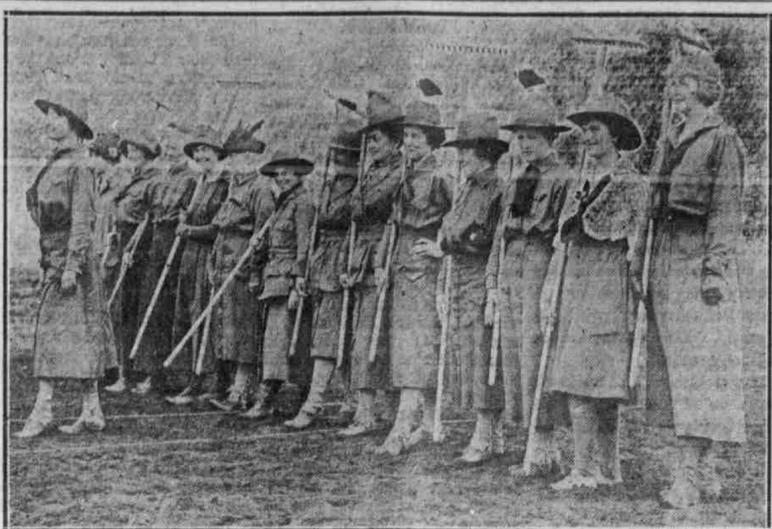
Im Wirkungskreise der Frauen.

Das Alte.

Welch ein Segen ist es für ein Volk, recht viel in seinen Wohnplätzen und Umgebungen in seinen Sitten und Gebräuchen zu haben, was noch herkommt aus der alten Zeit.

Die Herstellung von Fruchtsäften.

Großer Beliebtheit bei Jung und Alt erfreuen sich Fruchtsäfte, die, mit Wasser oder Selter vermischt, ein erfrischendes und gesundes Getränk bilden.



Jarm-Jdyl.

(Copyright, Underwood & Underwood.)

Aus dem Gedächtnis.

Der berühmte französische Bildhauer Jules Thomas verfiel über ein ganz bedeutendes Talent, aus dem Gedächtnis zu bilden.

Ein Hirte kann nicht zwei Herden hüten.

In dem Werke „Geschichte des Nihilismus“ von Adolph Wagner wird folgende Anekdote erzählt.

Rossinis Heirat.

Der große Komponist hatte mit dem Theaterdirektor Barbiera in Neapel einen Kontrakt abgeschlossen.

Der heiße Saft wird dann in Flaschen, die durch das mehrmalige Ausschleifen mit lauwarmem Wasser sterilisiert wurden, nicht erkalten dürfen, gefüllt.

Sage der Entführung des Berges Waghmann.

Von dem Waghmann, diesem vielbesprochenen Berg der Berchtesgauer Alpen, besetzt eine Sage über seine Entführung.

Abendstimmung.

Ein Tag verankert in's Meer der Ewigkeit. Manch armes Herz, von bangter Angst besetzt.

Ein Jahr darauf kam der Vater des toten Jünglings zum Künstler und teilte ihm mit, daß sein einziger Sohn, derselbe, der vor einem Jahre das Bildnis der Schwelmer besetzt hatte.

Der Vater erzählte ihm, daß er sich der Gedächtnisprobe genaugenügend erinnere, aus der Erinnerung eine Wüste zu malen.

Ob er die Dame sehen könne, fragte der Künstler lachend.

Der Verfasser des Schauspiel „Die Weise der Frau“ von August Strindberg.

Der denkwürdige Augenblick rückte heran. Händereiben, in freudiger Erwartung ging der Engländer im Zimmer vor der beschlossenen Wüste auf und ab.

Er mocht auf dem Land, hat trüblichen Sinn; Es hängt an der Wand, ein Böglein mocht dir

Als nun ein jenseitiges Sonntagmorgen die Zeit des Nihilismus herantrotzte, trat der Vater mit einem blauen Mantel und dem Nihilisten in der Hand.

Der letzte Bericht des Weltmeisters des Johanniter-Ordens gibt hierüber nähere Auskunft.

Die Pflegefähigkeit der Johanniterinnen.

Der letzte Bericht des Weltmeisters des Johanniter-Ordens gibt hierüber nähere Auskunft.

Der letzte Bericht des Weltmeisters des Johanniter-Ordens gibt hierüber nähere Auskunft.

Der letzte Bericht des Weltmeisters des Johanniter-Ordens gibt hierüber nähere Auskunft.

Als nun ein jenseitiges Sonntagmorgen die Zeit des Nihilismus herantrotzte, trat der Vater mit einem blauen Mantel und dem Nihilisten in der Hand.

Der letzte Bericht des Weltmeisters des Johanniter-Ordens gibt hierüber nähere Auskunft.

Der letzte Bericht des Weltmeisters des Johanniter-Ordens gibt hierüber nähere Auskunft.

Der letzte Bericht des Weltmeisters des Johanniter-Ordens gibt hierüber nähere Auskunft.

Der letzte Bericht des Weltmeisters des Johanniter-Ordens gibt hierüber nähere Auskunft.

Der letzte Bericht des Weltmeisters des Johanniter-Ordens gibt hierüber nähere Auskunft.

Das „Zeitalter des Kindes“.

Das „Zeitalter des Kindes“. So nannte man das zwanzigste Jahrhundert.

Das „Zeitalter des Kindes“. So nannte man das zwanzigste Jahrhundert.

Das „Zeitalter des Kindes“. So nannte man das zwanzigste Jahrhundert.

Das „Zeitalter des Kindes“. So nannte man das zwanzigste Jahrhundert.

Das „Zeitalter des Kindes“. So nannte man das zwanzigste Jahrhundert.

Das „Zeitalter des Kindes“. So nannte man das zwanzigste Jahrhundert.

Das „Zeitalter des Kindes“. So nannte man das zwanzigste Jahrhundert.

Das „Zeitalter des Kindes“. So nannte man das zwanzigste Jahrhundert.

Das „Zeitalter des Kindes“. So nannte man das zwanzigste Jahrhundert.

Kochrezepte.

Weißer Weinsuppe. 2 Schössel feines Mehl und recht frische Eier werden mit einer flüssigen Weinsuppe...

Orisenschuppe mit Korinthen und Wein. Zu 1 1/2 Quart Wasser nehme man nahezu 2 Unzen gemahltes Orisenschmelz...

Rauch au gratin. 2 Bündel Rauch (lock) werden gepulvert und in 1 Zoll lange Stücke geschnitten...

Man kocht die weißen Teile eines kleinen Blumentopfes 20 Minuten in gelbem Wasser.

Obekadener Hecht mit saurer Sauce. Der Hecht wird in passende Stücke geschnitten...

Barich auf holländische Art. Die Barische werden nur auf dem Saucen mit einem Reibsel, geschöpft...

Zwergel-Frituren. Von recht schönen bilden gut geschaltene Spanier...

Der Hecht wird in passende Stücke geschnitten, in eine röhrende Butter gebraten...

Man kocht die weißen Teile eines kleinen Blumentopfes 20 Minuten in gelbem Wasser.