

Tägliche Omaha Tribune

TRIBUNE PUBLISHING CO.—VAL J. PETER, President. 1307-1309 Howard St. Telephone: TYLER 340. Omaha, Nebraska.

Wer wir sind!

Großbritannien hat sich wieder um Geld an die Ver. Staaten gewandt. J. P. Morgan und andere amerikanische Bankiers finden die Wagnis einer britischen Anleihe in Amerika an. Sie soll ausgeben werden in Gold-Bonds, die in zehn Jahren, und in Gold-Zertifikaten, die in drei Jahren einlösbar sind.

Warum man ängstlich wird.

Vor vierundzwanzig Jahren erschien in England ein Buch über den Krimkrieg. Harriet Martineau war die Verfasserin. Im Schlusskapitel dieses Buches heißt es: „Ich erwarte nunmehr, was ich lange habe kommen sehen, einen Krieg in Europa, der mit gelegentlichen Unterbrechungen ein Jahrhundert dauern mag.“

Das Verbot der deutschen Oper.

Das Ende der deutschen Oper ist da. Auch die Oper in englischer Sprache ist aufgegeben worden. Das es so gekommen ist, hat schon sehr früh übersehen. Der „Rob“-Geist, dem während des Krieges geflüchteter weitester Spielraum gegeben war, fühlte sich noch zu sehr Herr der Situation und möchte die Verhältnisse zu einem dauernden machen und da der Friede noch nicht geschlossen ist, und es noch einen Zusammenbruch immer lange dauert, bis die Flut sich wieder verläuft, so war der Ausbruch gegen die deutsche Oper nicht weiter befremdlich.

Was anders sagt Richter Gieseler die Sachlage auf. Er verbietet die deutschen Opern-Aufführungen, weil die „öffentliche Meinung“ davon sei, was es vor dem Theater zu Aufstrebungen kam, in deren Folge die Polizei endlich ihrem eigentlichen Zweck entzogen würde, und dann auch mehrere Polizisten verwundet wurden, und „weil es wünschenswert wäre“ doch sich die Leidensfähigkeit des Krieges so schnell als möglich vorzukommen.

Die Triumphe der Kunst sind, wie die Errungenschaften der Wissenschaft, der Welt und es gibt keine Grenzen in Bezug auf ihre Eigentümlichkeit und das Genießen. Diese Frage darf nicht und kann nicht durch eine Mob-Gesetz oder durch einen solchen gewalttätigen Protest wie den schändlichen Vorfall vor dem Lexington Theater in New York entschieden werden.

Widerprüfungen, unreine Widerprüfungen mit den Ausführungen des Richters Gieseler, nicht wahr? Und zum Schluss noch ein Urteil, das seiner militärischen Kürze, ganz besonders aber auch der Quelle wegen, aus der es stammt, immerhin beachtenswert ist. Der französische General Mangin, bis vor Kurzem Oberbefehlshaber der Besatzungsstruppen am Rhein, beantwortete einen Vorwurf darüber, daß er auf die Aufführung von Wagner-Opern im Besatzungsgebiet gestattet habe, mit den klassischen Worten: „Chawinismus in der Kunst ist die bedauerlichste von allen Verbrechen!“—Das möge genügen, wiewohl sich noch recht Vieles sagen ließe.

Aus dem Staate

Columbus, Neb., 4. Nov.—Vergte Nacht feierten eine starke Anzahl Freunde die Milläre von der Schiffsreise von Otto Walter, unternommenen und sehr richtigen Gelegenheits- und sehr richtigen Gelegenheits-Anwalt. Es soll bei diesem Anlasse sehr lustig und heiter zugegangen sein, so daß der junge Ehemann hart an seine Einführung in die Ehe erinnert wurde, obgleich letzterer ein Kinderpiel gegen seine legitime Gattin ergriffen hatte, doch war heute morgen unser Herr County-Anwalt imstande aufzutreten und ist seine baldige Erneuerung zu erhoffen.

Freitag nacht hielt der Stadtrat eine Spezialtagung ab, in welcher verschiedene Petitionen eingereicht wurden zur Aufhebung gewisser Alleen, welche süd und nord laufen. Paul Kippel machte Applikation für Anbringung eines Geschäfts-schildes über seinem Shop in Block 57, welches Schild 2 bei 8 Fuß groß, aus Blech, und 75 Pfund schwer sein soll.

George E. Johnson machte Applikation für Errichtung eines Frame-Gebäudes (Rungolow) in Block 31.

Arbeiterthätigkeit in der Wahl erfolgreich.

(Fortsetzung von Seite 1.) 8—William M. Piger, Nebraska City, Cass und Oto Counties. 9—W. G. Rice, Springfield, Sarpy County. 10—Jerry Howard, Charles R. Saunders, Charles B. Sears, J. J. Donohue, George A. Wagner, Anson S. Bigelow, George C. Norman, J. J. Lebeck, Charles H. McCannell, J. A. Wilson, Joseph T. Botava, Leslie S. Abbott, Omaha, Douglas County. 11—A. W. Sprick, Fontanelle, Washington County. 12—Herbert Rhoades, Tekamah, DeWitt County. 13—Harry A. Kreef, Wolhill, Thurston und Dakota Counties. 14—H. C. Radde, Hartington, Cedar County. 15—W. A. Reserve, Creighton, Knox County. 16—S. C. Elwood, Creighton, Antelope County. 17—D. S. Spillman, Pierce, Pierce County. 18—J. G. M. Lewis, Wayne, Wayne County. 19—E. S. Cowan, Allion, DeWitt County. 20—M. D. Zepher, Norfolk, Madison County. 21—Charles J. Thielen, Humboldt, Platte County. 22—J. L. Albert, Columbus, Platte und Madison Counties. 23—M. J. Higgins, Schuyler, Colfax County. 24—S. E. Sidner, Fremont, D. D. Polbrook, Ames, Dodge County. 25—A. L. Nilstrom, Memphis, Emil Hauguet, Wahoo, Saunders County. 26—C. Petrus Peterson, Walter Anderson, C. E. Hainsburg und John M. Stennart, W. A. Selck, C. B. Buglesy, George B. Berne und C. J. Warner, Lancaster County. 27—Frank Malick, Barneston, und Earl M. Morbin, DeWitt, DeWitt County. 28—John Heaton, Fairbury, Jefferson County. 29—Thomas Rahners, Belvidere, Thayer County. 30—George S. Hastings, Crete, Saline County. 31—A. E. Norval, Seward, Seward County. 32—E. A. Coufal, David City, Butler County. 33—D. A. Price, Norfolk, York County. 34—A. A. Matlock, Fairmont, Fillmore County. 35—Charles S. Epperson, Fairfield, Clay County. 36—A. M. Hare, Aurora, Hamilton County. 37—George Jackson, Nelson, Webster County. 38—G. S. Kemmer, Cowles, Webster County. 39—A. D. Bratton, Hastings, und J. D. Evans, Kamezaw, Adams County. 40—Emil G. Stollen, Grand Island, und James G. King, Wood River, Hall County. 41—E. C. Martin, Minden, Kearney County. 42—E. V. Svoboda, St. Paul, Howard County. 43—James Donohoe, O'Neill, Holt County. 44—John A. Davies, Dutte, Holt und Wood Counties. 45—W. J. Taylor, Werna, und J. D. Keam, Broken Bow, Custer County. 46—George S. Austin, Orleans, Kearlan County. 47—W. M. Stebbins, Cothensburg, Dawson County. 48—P. W. Scott, Imperial, Chase, Perkins und Hayes Counties. 49—C. S. Cornell, Valentine, Cherry County. *) In Zweifel.

Freiwillige Kohlengräber verlangt. Lincoln, Neb., 5. Nov.—Die Kohlenhändler in Broken Bow haben dem Bekannt-Gouverneur Vorrobin ein Gesuch zugestellt, dem Präsidenten Wilson zu empfehlen, um die Kohlenfrage zu lösen, daß er freiwillige Arbeiter für die Kohlenminen aufstellt. Barrobin hat die Empfehlung telegraphisch dem Präsidenten übermittelt.

Bahn nimmt Kohlen in Verkauf. Lincoln, Neb., 5. Nov.—Verwehrenden lauten bei der Eisenbahnkommission aus allen Teilen des Staates ein, worin über den Mangel an Kohlen geklagt wird. J. D. Erford von Stapleton führt gegen die Burlington Bahn die Beschwerde, daß er eine Wagonladung Kohlen hat kommen lassen und als er die Kohlen abladen wollte, kam ein Agentur der Burlington mit seiner Lokomotive und entführte den Wagon mit den Kohlen.

Verammlung der Versicherungs-Agenten. Grand Island, Neb., 5. Nov.—Die erste Konvention der Agenten der Pacific Lebensversicherungs-Gesellschaft des Staates Nebraska fand letzten Montag hier statt. Es waren Vertreter aus allen Teilen des Staates anwesend. Herr Henry Loucks von Peoria, General-Superintendent der Staatsagenten, führte den Vorsitz. Die Delegierten waren Gäste der lokalen Agentur.

Gouverneur proklamiert Waffenstillstandsfeier. Lincoln, Neb., 5. Nov.—Gouverneur Neelsohn hat eine Proklamation erlassen, worin er den 11. November als „Waffenstillstands-Tag“ bezeichnet und die Bürger ermahnt, durch geeignete Feiern des wichtigen Tages zu gedenken.

Ein Entlassung im verwegendsten Sinne des Wortes. DeSler, Neb., 5. Nov.—Die Straßen von Republic, eine kleine Stadt in Kansas, 25 Meilen südlich von DeSler, werden als unsicher bezeichnet, wegen der Schwärme von Eulen, die sich in der Nacht gegenföhllich bekämpfen. Das Städtchen Republic liegt am Republik Fluß und während des Tages kassieren die Eulen in den dichten Wäldern am Fluß, während der Nachtzeit, wohl durch das elektrische Licht der Straßen angezogen, kommen sie in Scharen und durchfliegen kämpfend die Straßen und machen sogar Angriffe auf Menschen. Die Stabbehörde beschloß, Schritte zu tun, um diesem Uebelstand abzuwehren.

Neue lutherische Kirche. Fremont, Neb., 5. Nov.—Die neue lutherische St. Mathias Kirche, bei Cedar Bluffs, ist fertig gestellt worden, die an Stelle der alten von Lornado zerstörten Kirche erbaut wurde. Das hübsche Gebäude ist mit einem Kostenaufwand von \$20,000 errichtet worden. Die Einweihung fand mit einem geeigneten Gottesdienst statt. Pastor Henry Socmann von Falls City, hielt einen possenden Vortrag. Pastor August Kambrecht von Lyons und Pastor Philip Lange von Fremont, hielten am Nachmittag Festpredigten.

Verlust durch die Einkäufer auf diese Zeitung. Wenn es Ihnen bisher versagt war, bitte für Ihre Augen zu verlangen, veruchen Sie mal Dr. Wieland von Fremont, Neb. Er macht schwierige Fälle eine Spezialität.



Für die Liebe.

Drei Salate. Hindfleisch-Salat. Man kauft das Fleisch nicht zu fein, mit Zwiebeln, schneidet dann in Würfelchen dazu: Kartoffeln, Gurken, Sellerieknollen und einen Apfel. Drei Eier werden verquirt, dazu Delikatessen hinzugegeben, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, ein Teelöffel Zitronenöl und so viel halb Eßig, halb Wasser, daß der Salat recht gut durch und durch fertig ist. So läßt man ihn zwei Stunden ziehen und verzehrt ihn mit Kreise.

Schmackhafte Zubereitung des Herings. Wenn der im allgemeinen gern genossene Matjes- oder Salzhering auf dem Tische erscheint, so tritt wohl an die Tischgenossen die schwerwiegende Frage heran: „Wer von uns wagt sich der Rost- oder Schwammhering?“ Dem gewöhnlich wird der Hering in seiner ganzen Gestalt, nur mit einigen Energiekräften versehen, gereicht. Dem Uebel, daß die wenig begehrten Kopf- oder Schwammhering als Met oder Bergersmet dienen, ist durch folgende Verfahren leicht abzuwehren. Der nach Bedarf gewaschene Hering wird gereinigt. Dann schneidet man den Kopf der Länge nach ein Stückchen ab (etwa 1 Zentimeter) und nimmt das Innere heraus. Die etwa vorgewaschene Milch wird zugegeben, sie kann, in Stücke zerhackt, neben dem Hering gelegt werden oder zur Säurebereitung dienen. Man trankt man mit einem scharfen Messer den Rücken des Heringes vorsichtig auf und reißt die großen Wirbel heraus. Die so halbierten Heringe werden nochmals abgewaschen, und mit der blauen Haut nach oben, reihweise auf die Schüssel gelegt. Den Hand verziert man mit Petersilienblättern. In einer besonderen Sauce reicht man für Liebhaber folgende Sauce: Die Heringzucht (man muß bei dem Einkauf darauf achten, daß man einige „Wilder“ erhält) wird gewaschen oder flüchtig geklopft und durch ein Sieb gerührt; damit alles durchgeht, spült man mit etwas Wasser nach. Dann kommt etwas gebackenes, englisches Gewürz, desgleichen Pfeffer, fein gehackt oder geriebene Zwiebel oder Schnittlauch, ein Teelöffel voll Nelken, Zitronen-Eßig und so viel saure Sahne hinzu, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schmalzhaftigkeit muß abgetrieben und grüne gehackte Petersilie nach Bedarf hinzugefügt werden. Etwaige Reste des Heringes werden fein gehackt, dann mit Zwiebel, Pfeffer, einem ganzen oder geteilten rohen Ei und etwas Mehl vermischt und als pikanter Belag auf Butterbrot gegeben.

Schmackhafte Zubereitung des Herings. Wenn der im allgemeinen gern genossene Matjes- oder Salzhering auf dem Tische erscheint, so tritt wohl an die Tischgenossen die schwerwiegende Frage heran: „Wer von uns wagt sich der Rost- oder Schwammhering?“ Dem gewöhnlich wird der Hering in seiner ganzen Gestalt, nur mit einigen Energiekräften versehen, gereicht. Dem Uebel, daß die wenig begehrten Kopf- oder Schwammhering als Met oder Bergersmet dienen, ist durch folgende Verfahren leicht abzuwehren. Der nach Bedarf gewaschene Hering wird gereinigt. Dann schneidet man den Kopf der Länge nach ein Stückchen ab (etwa 1 Zentimeter) und nimmt das Innere heraus. Die etwa vorgewaschene Milch wird zugegeben, sie kann, in Stücke zerhackt, neben dem Hering gelegt werden oder zur Säurebereitung dienen. Man trankt man mit einem scharfen Messer den Rücken des Heringes vorsichtig auf und reißt die großen Wirbel heraus. Die so halbierten Heringe werden nochmals abgewaschen, und mit der blauen Haut nach oben, reihweise auf die Schüssel gelegt. Den Hand verziert man mit Petersilienblättern. In einer besonderen Sauce reicht man für Liebhaber folgende Sauce: Die Heringzucht (man muß bei dem Einkauf darauf achten, daß man einige „Wilder“ erhält) wird gewaschen oder flüchtig geklopft und durch ein Sieb gerührt; damit alles durchgeht, spült man mit etwas Wasser nach. Dann kommt etwas gebackenes, englisches Gewürz, desgleichen Pfeffer, fein gehackt oder geriebene Zwiebel oder Schnittlauch, ein Teelöffel voll Nelken, Zitronen-Eßig und so viel saure Sahne hinzu, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schmalzhaftigkeit muß abgetrieben und grüne gehackte Petersilie nach Bedarf hinzugefügt werden. Etwaige Reste des Heringes werden fein gehackt, dann mit Zwiebel, Pfeffer, einem ganzen oder geteilten rohen Ei und etwas Mehl vermischt und als pikanter Belag auf Butterbrot gegeben.

Schmackhafte Zubereitung des Herings. Wenn der im allgemeinen gern genossene Matjes- oder Salzhering auf dem Tische erscheint, so tritt wohl an die Tischgenossen die schwerwiegende Frage heran: „Wer von uns wagt sich der Rost- oder Schwammhering?“ Dem gewöhnlich wird der Hering in seiner ganzen Gestalt, nur mit einigen Energiekräften versehen, gereicht. Dem Uebel, daß die wenig begehrten Kopf- oder Schwammhering als Met oder Bergersmet dienen, ist durch folgende Verfahren leicht abzuwehren. Der nach Bedarf gewaschene Hering wird gereinigt. Dann schneidet man den Kopf der Länge nach ein Stückchen ab (etwa 1 Zentimeter) und nimmt das Innere heraus. Die etwa vorgewaschene Milch wird zugegeben, sie kann, in Stücke zerhackt, neben dem Hering gelegt werden oder zur Säurebereitung dienen. Man trankt man mit einem scharfen Messer den Rücken des Heringes vorsichtig auf und reißt die großen Wirbel heraus. Die so halbierten Heringe werden nochmals abgewaschen, und mit der blauen Haut nach oben, reihweise auf die Schüssel gelegt. Den Hand verziert man mit Petersilienblättern. In einer besonderen Sauce reicht man für Liebhaber folgende Sauce: Die Heringzucht (man muß bei dem Einkauf darauf achten, daß man einige „Wilder“ erhält) wird gewaschen oder flüchtig geklopft und durch ein Sieb gerührt; damit alles durchgeht, spült man mit etwas Wasser nach. Dann kommt etwas gebackenes, englisches Gewürz, desgleichen Pfeffer, fein gehackt oder geriebene Zwiebel oder Schnittlauch, ein Teelöffel voll Nelken, Zitronen-Eßig und so viel saure Sahne hinzu, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schmalzhaftigkeit muß abgetrieben und grüne gehackte Petersilie nach Bedarf hinzugefügt werden. Etwaige Reste des Heringes werden fein gehackt, dann mit Zwiebel, Pfeffer, einem ganzen oder geteilten rohen Ei und etwas Mehl vermischt und als pikanter Belag auf Butterbrot gegeben.

Schmackhafte Zubereitung des Herings. Wenn der im allgemeinen gern genossene Matjes- oder Salzhering auf dem Tische erscheint, so tritt wohl an die Tischgenossen die schwerwiegende Frage heran: „Wer von uns wagt sich der Rost- oder Schwammhering?“ Dem gewöhnlich wird der Hering in seiner ganzen Gestalt, nur mit einigen Energiekräften versehen, gereicht. Dem Uebel, daß die wenig begehrten Kopf- oder Schwammhering als Met oder Bergersmet dienen, ist durch folgende Verfahren leicht abzuwehren. Der nach Bedarf gewaschene Hering wird gereinigt. Dann schneidet man den Kopf der Länge nach ein Stückchen ab (etwa 1 Zentimeter) und nimmt das Innere heraus. Die etwa vorgewaschene Milch wird zugegeben, sie kann, in Stücke zerhackt, neben dem Hering gelegt werden oder zur Säurebereitung dienen. Man trankt man mit einem scharfen Messer den Rücken des Heringes vorsichtig auf und reißt die großen Wirbel heraus. Die so halbierten Heringe werden nochmals abgewaschen, und mit der blauen Haut nach oben, reihweise auf die Schüssel gelegt. Den Hand verziert man mit Petersilienblättern. In einer besonderen Sauce reicht man für Liebhaber folgende Sauce: Die Heringzucht (man muß bei dem Einkauf darauf achten, daß man einige „Wilder“ erhält) wird gewaschen oder flüchtig geklopft und durch ein Sieb gerührt; damit alles durchgeht, spült man mit etwas Wasser nach. Dann kommt etwas gebackenes, englisches Gewürz, desgleichen Pfeffer, fein gehackt oder geriebene Zwiebel oder Schnittlauch, ein Teelöffel voll Nelken, Zitronen-Eßig und so viel saure Sahne hinzu, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schmalzhaftigkeit muß abgetrieben und grüne gehackte Petersilie nach Bedarf hinzugefügt werden. Etwaige Reste des Heringes werden fein gehackt, dann mit Zwiebel, Pfeffer, einem ganzen oder geteilten rohen Ei und etwas Mehl vermischt und als pikanter Belag auf Butterbrot gegeben.

Schmackhafte Zubereitung des Herings. Wenn der im allgemeinen gern genossene Matjes- oder Salzhering auf dem Tische erscheint, so tritt wohl an die Tischgenossen die schwerwiegende Frage heran: „Wer von uns wagt sich der Rost- oder Schwammhering?“ Dem gewöhnlich wird der Hering in seiner ganzen Gestalt, nur mit einigen Energiekräften versehen, gereicht. Dem Uebel, daß die wenig begehrten Kopf- oder Schwammhering als Met oder Bergersmet dienen, ist durch folgende Verfahren leicht abzuwehren. Der nach Bedarf gewaschene Hering wird gereinigt. Dann schneidet man den Kopf der Länge nach ein Stückchen ab (etwa 1 Zentimeter) und nimmt das Innere heraus. Die etwa vorgewaschene Milch wird zugegeben, sie kann, in Stücke zerhackt, neben dem Hering gelegt werden oder zur Säurebereitung dienen. Man trankt man mit einem scharfen Messer den Rücken des Heringes vorsichtig auf und reißt die großen Wirbel heraus. Die so halbierten Heringe werden nochmals abgewaschen, und mit der blauen Haut nach oben, reihweise auf die Schüssel gelegt. Den Hand verziert man mit Petersilienblättern. In einer besonderen Sauce reicht man für Liebhaber folgende Sauce: Die Heringzucht (man muß bei dem Einkauf darauf achten, daß man einige „Wilder“ erhält) wird gewaschen oder flüchtig geklopft und durch ein Sieb gerührt; damit alles durchgeht, spült man mit etwas Wasser nach. Dann kommt etwas gebackenes, englisches Gewürz, desgleichen Pfeffer, fein gehackt oder geriebene Zwiebel oder Schnittlauch, ein Teelöffel voll Nelken, Zitronen-Eßig und so viel saure Sahne hinzu, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schmalzhaftigkeit muß abgetrieben und grüne gehackte Petersilie nach Bedarf hinzugefügt werden. Etwaige Reste des Heringes werden fein gehackt, dann mit Zwiebel, Pfeffer, einem ganzen oder geteilten rohen Ei und etwas Mehl vermischt und als pikanter Belag auf Butterbrot gegeben.

Schmackhafte Zubereitung des Herings. Wenn der im allgemeinen gern genossene Matjes- oder Salzhering auf dem Tische erscheint, so tritt wohl an die Tischgenossen die schwerwiegende Frage heran: „Wer von uns wagt sich der Rost- oder Schwammhering?“ Dem gewöhnlich wird der Hering in seiner ganzen Gestalt, nur mit einigen Energiekräften versehen, gereicht. Dem Uebel, daß die wenig begehrten Kopf- oder Schwammhering als Met oder Bergersmet dienen, ist durch folgende Verfahren leicht abzuwehren. Der nach Bedarf gewaschene Hering wird gereinigt. Dann schneidet man den Kopf der Länge nach ein Stückchen ab (etwa 1 Zentimeter) und nimmt das Innere heraus. Die etwa vorgewaschene Milch wird zugegeben, sie kann, in Stücke zerhackt, neben dem Hering gelegt werden oder zur Säurebereitung dienen. Man trankt man mit einem scharfen Messer den Rücken des Heringes vorsichtig auf und reißt die großen Wirbel heraus. Die so halbierten Heringe werden nochmals abgewaschen, und mit der blauen Haut nach oben, reihweise auf die Schüssel gelegt. Den Hand verziert man mit Petersilienblättern. In einer besonderen Sauce reicht man für Liebhaber folgende Sauce: Die Heringzucht (man muß bei dem Einkauf darauf achten, daß man einige „Wilder“ erhält) wird gewaschen oder flüchtig geklopft und durch ein Sieb gerührt; damit alles durchgeht, spült man mit etwas Wasser nach. Dann kommt etwas gebackenes, englisches Gewürz, desgleichen Pfeffer, fein gehackt oder geriebene Zwiebel oder Schnittlauch, ein Teelöffel voll Nelken, Zitronen-Eßig und so viel saure Sahne hinzu, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schmalzhaftigkeit muß abgetrieben und grüne gehackte Petersilie nach Bedarf hinzugefügt werden. Etwaige Reste des Heringes werden fein gehackt, dann mit Zwiebel, Pfeffer, einem ganzen oder geteilten rohen Ei und etwas Mehl vermischt und als pikanter Belag auf Butterbrot gegeben.

Schmackhafte Zubereitung des Herings. Wenn der im allgemeinen gern genossene Matjes- oder Salzhering auf dem Tische erscheint, so tritt wohl an die Tischgenossen die schwerwiegende Frage heran: „Wer von uns wagt sich der Rost- oder Schwammhering?“ Dem gewöhnlich wird der Hering in seiner ganzen Gestalt, nur mit einigen Energiekräften versehen, gereicht. Dem Uebel, daß die wenig begehrten Kopf- oder Schwammhering als Met oder Bergersmet dienen, ist durch folgende Verfahren leicht abzuwehren. Der nach Bedarf gewaschene Hering wird gereinigt. Dann schneidet man den Kopf der Länge nach ein Stückchen ab (etwa 1 Zentimeter) und nimmt das Innere heraus. Die etwa vorgewaschene Milch wird zugegeben, sie kann, in Stücke zerhackt, neben dem Hering gelegt werden oder zur Säurebereitung dienen. Man trankt man mit einem scharfen Messer den Rücken des Heringes vorsichtig auf und reißt die großen Wirbel heraus. Die so halbierten Heringe werden nochmals abgewaschen, und mit der blauen Haut nach oben, reihweise auf die Schüssel gelegt. Den Hand verziert man mit Petersilienblättern. In einer besonderen Sauce reicht man für Liebhaber folgende Sauce: Die Heringzucht (man muß bei dem Einkauf darauf achten, daß man einige „Wilder“ erhält) wird gewaschen oder flüchtig geklopft und durch ein Sieb gerührt; damit alles durchgeht, spült man mit etwas Wasser nach. Dann kommt etwas gebackenes, englisches Gewürz, desgleichen Pfeffer, fein gehackt oder geriebene Zwiebel oder Schnittlauch, ein Teelöffel voll Nelken, Zitronen-Eßig und so viel saure Sahne hinzu, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schmalzhaftigkeit muß abgetrieben und grüne gehackte Petersilie nach Bedarf hinzugefügt werden. Etwaige Reste des Heringes werden fein gehackt, dann mit Zwiebel, Pfeffer, einem ganzen oder geteilten rohen Ei und etwas Mehl vermischt und als pikanter Belag auf Butterbrot gegeben.

Schmackhafte Zubereitung des Herings. Wenn der im allgemeinen gern genossene Matjes- oder Salzhering auf dem Tische erscheint, so tritt wohl an die Tischgenossen die schwerwiegende Frage heran: „Wer von uns wagt sich der Rost- oder Schwammhering?“ Dem gewöhnlich wird der Hering in seiner ganzen Gestalt, nur mit einigen Energiekräften versehen, gereicht. Dem Uebel, daß die wenig begehrten Kopf- oder Schwammhering als Met oder Bergersmet dienen, ist durch folgende Verfahren leicht abzuwehren. Der nach Bedarf gewaschene Hering wird gereinigt. Dann schneidet man den Kopf der Länge nach ein Stückchen ab (etwa 1 Zentimeter) und nimmt das Innere heraus. Die etwa vorgewaschene Milch wird zugegeben, sie kann, in Stücke zerhackt, neben dem Hering gelegt werden oder zur Säurebereitung dienen. Man trankt man mit einem scharfen Messer den Rücken des Heringes vorsichtig auf und reißt die großen Wirbel heraus. Die so halbierten Heringe werden nochmals abgewaschen, und mit der blauen Haut nach oben, reihweise auf die Schüssel gelegt. Den Hand verziert man mit Petersilienblättern. In einer besonderen Sauce reicht man für Liebhaber folgende Sauce: Die Heringzucht (man muß bei dem Einkauf darauf achten, daß man einige „Wilder“ erhält) wird gewaschen oder flüchtig geklopft und durch ein Sieb gerührt; damit alles durchgeht, spült man mit etwas Wasser nach. Dann kommt etwas gebackenes, englisches Gewürz, desgleichen Pfeffer, fein gehackt oder geriebene Zwiebel oder Schnittlauch, ein Teelöffel voll Nelken, Zitronen-Eßig und so viel saure Sahne hinzu, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schmalzhaftigkeit muß abgetrieben und grüne gehackte Petersilie nach Bedarf hinzugefügt werden. Etwaige Reste des Heringes werden fein gehackt, dann mit Zwiebel, Pfeffer, einem ganzen oder geteilten rohen Ei und etwas Mehl vermischt und als pikanter Belag auf Butterbrot gegeben.

Schmackhafte Zubereitung des Herings. Wenn der im allgemeinen gern genossene Matjes- oder Salzhering auf dem Tische erscheint, so tritt wohl an die Tischgenossen die schwerwiegende Frage heran: „Wer von uns wagt sich der Rost- oder Schwammhering?“ Dem gewöhnlich wird der Hering in seiner ganzen Gestalt, nur mit einigen Energiekräften versehen, gereicht. Dem Uebel, daß die wenig begehrten Kopf- oder Schwammhering als Met oder Bergersmet dienen, ist durch folgende Verfahren leicht abzuwehren. Der nach Bedarf gewaschene Hering wird gereinigt. Dann schneidet man den Kopf der Länge nach ein Stückchen ab (etwa 1 Zentimeter) und nimmt das Innere heraus. Die etwa vorgewaschene Milch wird zugegeben, sie kann, in Stücke zerhackt, neben dem Hering gelegt werden oder zur Säurebereitung dienen. Man trankt man mit einem scharfen Messer den Rücken des Heringes vorsichtig auf und reißt die großen Wirbel heraus. Die so halbierten Heringe werden nochmals abgewaschen, und mit der blauen Haut nach oben, reihweise auf die Schüssel gelegt. Den Hand verziert man mit Petersilienblättern. In einer besonderen Sauce reicht man für Liebhaber folgende Sauce: Die Heringzucht (man muß bei dem Einkauf darauf achten, daß man einige „Wilder“ erhält) wird gewaschen oder flüchtig geklopft und durch ein Sieb gerührt; damit alles durchgeht, spült man mit etwas Wasser nach. Dann kommt etwas gebackenes, englisches Gewürz, desgleichen Pfeffer, fein gehackt oder geriebene Zwiebel oder Schnittlauch, ein Teelöffel voll Nelken, Zitronen-Eßig und so viel saure Sahne hinzu, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schmalzhaftigkeit muß abgetrieben und grüne gehackte Petersilie nach Bedarf hinzugefügt werden. Etwaige Reste des Heringes werden fein gehackt, dann mit Zwiebel, Pfeffer, einem ganzen oder geteilten rohen Ei und etwas Mehl vermischt und als pikanter Belag auf Butterbrot gegeben.

Schmackhafte Zubereitung des Herings. Wenn der im allgemeinen gern genossene Matjes- oder Salzhering auf dem Tische erscheint, so tritt wohl an die Tischgenossen die schwerwiegende Frage heran: „Wer von uns wagt sich der Rost- oder Schwammhering?“ Dem gewöhnlich wird der Hering in seiner ganzen Gestalt, nur mit einigen Energiekräften versehen, gereicht. Dem Uebel, daß die wenig begehrten Kopf- oder Schwammhering als Met oder Bergersmet dienen, ist durch folgende Verfahren leicht abzuwehren. Der nach Bedarf gewaschene Hering wird gereinigt. Dann schneidet man den Kopf der Länge nach ein Stückchen ab (etwa 1 Zentimeter) und nimmt das Innere heraus. Die etwa vorgewaschene Milch wird zugegeben, sie kann, in Stücke zerhackt, neben dem Hering gelegt werden oder zur Säurebereitung dienen. Man trankt man mit einem scharfen Messer den Rücken des Heringes vorsichtig auf und reißt die großen Wirbel heraus. Die so halbierten Heringe werden nochmals abgewaschen, und mit der blauen Haut nach oben, reihweise auf die Schüssel gelegt. Den Hand verziert man mit Petersilienblättern. In einer besonderen Sauce reicht man für Liebhaber folgende Sauce: Die Heringzucht (man muß bei dem Einkauf darauf achten, daß man einige „Wilder“ erhält) wird gewaschen oder flüchtig geklopft und durch ein Sieb gerührt; damit alles durchgeht, spült man mit etwas Wasser nach. Dann kommt etwas gebackenes, englisches Gewürz, desgleichen Pfeffer, fein gehackt oder geriebene Zwiebel oder Schnittlauch, ein Teelöffel voll Nelken, Zitronen-Eßig und so viel saure Sahne hinzu, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schmalzhaftigkeit muß abgetrieben und grüne gehackte Petersilie nach Bedarf hinzugefügt werden. Etwaige Reste des Heringes werden fein gehackt, dann mit Zwiebel, Pfeffer, einem ganzen oder geteilten rohen Ei und etwas Mehl vermischt und als pikanter Belag auf Butterbrot gegeben.

Schmackhafte Zubereitung des Herings. Wenn der im allgemeinen gern genossene Matjes- oder Salzhering auf dem Tische erscheint, so tritt wohl an die Tischgenossen die schwerwiegende Frage heran: „Wer von uns wagt sich der Rost- oder Schwammhering?“ Dem gewöhnlich wird der Hering in seiner ganzen Gestalt, nur mit einigen Energiekräften versehen, gereicht. Dem Uebel, daß die wenig begehrten Kopf- oder Schwammhering als Met oder Bergersmet dienen, ist durch folgende Verfahren leicht abzuwehren. Der nach Bedarf gewaschene Hering wird gereinigt. Dann schneidet man den Kopf der Länge nach ein Stückchen ab (etwa 1 Zentimeter) und nimmt das Innere heraus. Die etwa vorgewaschene Milch wird zugegeben, sie kann, in Stücke zerhackt, neben dem Hering gelegt werden oder zur Säurebereitung dienen. Man trankt man mit einem scharfen Messer den Rücken des Heringes vorsichtig auf und reißt die großen Wirbel heraus. Die so halbierten Heringe werden nochmals abgewaschen, und mit der blauen Haut nach oben, reihweise auf die Schüssel gelegt. Den Hand verziert man mit Petersilienblättern. In einer besonderen Sauce reicht man für Liebhaber folgende Sauce: Die Heringzucht (man muß bei dem Einkauf darauf achten, daß man einige „Wilder“ erhält) wird gewaschen oder flüchtig geklopft und durch ein Sieb gerührt; damit alles durchgeht, spült man mit etwas Wasser nach. Dann kommt etwas gebackenes, englisches Gewürz, desgleichen Pfeffer, fein gehackt oder geriebene Zwiebel oder Schnittlauch, ein Teelöffel voll Nelken, Zitronen-Eßig und so viel saure Sahne hinzu, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schmalzhaftigkeit muß abgetrieben und grüne gehackte Petersilie nach Bedarf hinzugefügt werden. Etwaige Reste des Heringes werden fein gehackt, dann mit Zwiebel, Pfeffer, einem ganzen oder geteilten rohen Ei und etwas Mehl vermischt und als pikanter Belag auf Butterbrot gegeben.

Schmackhafte Zubereitung des Herings. Wenn der im allgemeinen gern genossene Matjes- oder Salzhering auf dem Tische erscheint, so tritt wohl an die Tischgenossen die schwerwiegende Frage heran: „Wer von uns wagt sich der Rost- oder Schwammhering?“ Dem gewöhnlich wird der Hering in seiner ganzen Gestalt, nur mit einigen Energiekräften versehen, gereicht. Dem Uebel, daß die wenig begehrten Kopf- oder Schwammhering als Met oder Bergersmet dienen, ist durch folgende Verfahren leicht abzuwehren. Der nach Bedarf gewaschene Hering wird gereinigt. Dann schneidet man den Kopf der Länge nach ein Stückchen ab (etwa 1 Zentimeter) und nimmt das Innere heraus. Die etwa vorgewaschene Milch wird zugegeben, sie kann, in Stücke zerhackt, neben dem Hering gelegt werden oder zur Säurebereitung dienen. Man trankt man mit einem scharfen Messer den Rücken des Heringes vorsichtig auf und reißt die großen Wirbel heraus. Die so halbierten Heringe werden nochmals abgewaschen, und mit der blauen Haut nach oben, reihweise auf die Schüssel gelegt. Den Hand verziert man mit Petersilienblättern. In einer besonderen Sauce reicht man für Liebhaber folgende Sauce: Die Heringzucht (man muß bei dem Einkauf darauf achten, daß man einige „Wilder“ erhält) wird gewaschen oder flüchtig geklopft und durch ein Sieb gerührt; damit alles durchgeht, spült man mit etwas Wasser nach. Dann kommt etwas gebackenes, englisches Gewürz, desgleichen Pfeffer, fein gehackt oder geriebene Zwiebel oder Schnittlauch, ein Teelöffel voll Nelken, Zitronen-Eßig und so viel saure Sahne hinzu, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schmalzhaftigkeit muß abgetrieben und grüne gehackte Petersilie nach Bedarf hinzugefügt werden. Etwaige Reste des Heringes werden fein gehackt, dann mit Zwiebel, Pfeffer, einem ganzen oder geteilten rohen Ei und etwas Mehl vermischt und als pikanter Belag auf Butterbrot gegeben.

Schmackhafte Zubereitung des Herings. Wenn der im allgemeinen gern genossene Matjes- oder Salzhering auf dem Tische erscheint, so tritt wohl an die Tischgenossen die schwerwiegende Frage heran: „Wer von uns wagt sich der Rost- oder Schwammhering?“ Dem gewöhnlich wird der Hering in seiner ganzen Gestalt, nur mit einigen Energiekräften versehen, gereicht. Dem Uebel, daß die wenig begehrten Kopf- oder Schwammhering als Met oder Bergersmet dienen, ist durch folgende Verfahren leicht abzuwehren. Der nach Bedarf gewaschene Hering wird gereinigt. Dann schneidet man den Kopf der Länge nach ein Stückchen ab (etwa 1 Zentimeter) und nimmt das Innere heraus. Die etwa vorgewaschene Milch wird zugegeben, sie kann, in Stücke zerhackt, neben dem Hering gelegt werden oder zur Säurebereitung dienen. Man trankt man mit einem scharfen Messer den Rücken des Heringes vorsichtig auf und reißt die großen Wirbel heraus. Die so halbierten Heringe werden nochmals abgewaschen, und mit der blauen Haut nach oben, reihweise auf die Schüssel gelegt. Den Hand verziert man mit Petersilienblättern. In einer besonderen Sauce reicht man für Liebhaber folgende Sauce: Die Heringzucht (man muß bei dem Einkauf darauf achten, daß man einige „Wilder“ erhält) wird gewaschen oder flüchtig geklopft und durch ein Sieb gerührt; damit alles durchgeht, spült man mit etwas Wasser nach. Dann kommt etwas gebackenes, englisches Gewürz, desgleichen Pfeffer, fein gehackt oder geriebene Zwiebel oder Schnittlauch, ein Teelöffel voll Nelken, Zitronen-Eßig und so viel saure Sahne hinzu, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schmalzhaftigkeit muß abgetrieben und grüne gehackte Petersilie nach Bedarf hinzugefügt werden. Etwaige Reste des Heringes werden fein gehackt, dann mit Zwiebel, Pfeffer, einem ganzen oder geteilten rohen Ei und etwas Mehl vermischt und als pikanter Belag auf Butterbrot gegeben.

Schmackhafte Zubereitung des Herings. Wenn der im allgemeinen gern genossene Matjes- oder Salzhering auf dem Tische erscheint, so tritt wohl an die Tischgenossen die schwerwiegende Frage heran: „Wer von uns wagt sich der Rost- oder Schwammhering?“ Dem gewöhnlich wird der Hering in seiner ganzen Gestalt, nur mit einigen Energiekräften versehen, gereicht. Dem Uebel, daß die wenig begehrten Kopf- oder Schwammhering als Met oder Bergersmet dienen, ist durch folgende Verfahren leicht abzuwehren. Der nach Bedarf gewaschene Hering wird gereinigt. Dann schneidet man den Kopf der Länge nach ein Stückchen ab (etwa 1 Zentimeter) und nimmt das Innere heraus. Die etwa vorgewaschene Milch wird zugegeben, sie kann, in Stücke zerhackt, neben dem Hering gelegt werden oder zur Säurebereitung dienen. Man trankt man mit einem scharfen Messer den Rücken des Heringes vorsichtig auf und reißt die großen Wirbel heraus. Die so halbierten Heringe werden nochmals abgewaschen, und mit der blauen Haut nach oben, reihweise auf die Schüssel gelegt. Den Hand verziert man mit Petersilienblättern. In einer besonderen Sauce reicht man für Liebhaber folgende Sauce: Die Heringzucht (man muß bei dem Einkauf darauf achten, daß man einige „Wilder“ erhält) wird gewaschen oder flüchtig geklopft und durch ein Sieb gerührt; damit alles durchgeht, spült man mit etwas Wasser nach. Dann kommt etwas gebackenes, englisches Gewürz, desgleichen Pfeffer, fein gehackt oder geriebene Zwiebel oder Schnittlauch, ein Teelöffel voll Nelken, Zitronen-Eßig und so viel saure Sahne hinzu, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schmalzhaftigkeit muß abgetrieben und grüne gehackte Petersilie nach Bedarf hinzugefügt werden. Etwaige Reste des Heringes werden fein gehackt, dann mit Zwiebel, Pfeffer, einem ganzen oder geteilten rohen Ei und etwas Mehl vermischt und als pikanter Belag auf Butterbrot gegeben.

Schmackhafte Zubereitung des Herings. Wenn der im allgemeinen gern genossene Matjes- oder Salzhering auf dem Tische erscheint, so tritt wohl an die Tischgenossen die schwerwiegende Frage heran: „Wer von uns wagt sich der Rost- oder Schwammhering?“ Dem gewöhnlich wird der Hering in seiner ganzen Gestalt, nur mit einigen Energiekräften versehen, gereicht. Dem Uebel, daß die wenig begehrten Kopf- oder Schwammhering als Met oder Bergersmet dienen, ist durch folgende Verfahren leicht abzuwehren. Der nach Bedarf gewaschene Hering wird gereinigt. Dann schneidet man den Kopf der Länge nach ein Stückchen ab (etwa 1 Zentimeter) und nimmt das Innere heraus. Die etwa vorgewaschene Milch wird zugegeben, sie kann, in Stücke zerhackt, neben dem Hering gelegt werden oder zur Säurebereitung dienen. Man trankt man mit einem scharfen Messer den Rücken des Heringes vorsichtig auf und reißt die großen Wirbel heraus. Die so halbierten Heringe werden nochmals abgewaschen, und mit der blauen Haut nach oben, reihweise auf die Schüssel gelegt. Den Hand verziert man mit Petersilienblättern. In einer besonderen Sauce reicht man für Liebhaber folgende Sauce: Die Heringzucht (man muß bei dem Einkauf darauf achten, daß man einige „Wilder“ erhält) wird gewaschen oder flüchtig geklopft und durch ein Sieb gerührt; damit alles durchgeht, spült man mit etwas Wasser nach. Dann kommt etwas gebackenes, englisches Gewürz, desgleichen Pfeffer, fein gehackt oder geriebene Zwiebel oder Schnittlauch, ein Teelöffel voll Nelken, Zitronen-Eßig und so viel saure Sahne hinzu, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schmalzhaftigkeit muß abgetrieben und grüne gehackte Petersilie nach Bedarf hinzugefügt werden. Etwaige Reste des Heringes werden fein gehackt, dann mit Zwiebel, Pfeffer, einem ganzen oder geteilten rohen Ei und etwas Mehl vermischt und als pikanter Belag auf Butterbrot gegeben.

Schmackhafte Zubereitung des Herings. Wenn der im allgemeinen gern genossene Matjes- oder Salzhering auf dem Tische erscheint, so tritt wohl an die Tischgenossen die schwerwiegende Frage heran: „Wer von uns wagt sich der Rost- oder Schwammhering?“ Dem gewöhnlich wird der Hering in seiner ganzen Gestalt, nur mit einigen Energiekräften versehen, gereicht. Dem Uebel, daß die wenig begehrten Kopf- oder Schwammhering als Met oder Bergersmet dienen, ist durch folgende Verfahren leicht abzuwehren. Der nach Bedarf gewaschene Hering wird gereinigt. Dann schneidet man den Kopf der Länge nach ein Stückchen ab (etwa 1 Zentimeter) und nimmt das Innere heraus. Die etwa vorgewaschene Milch wird zugegeben, sie kann, in Stücke zerhackt, neben dem Hering gelegt werden oder zur Säurebereitung dienen. Man trankt man mit einem scharfen Messer den Rücken des Heringes vorsichtig auf und reißt die großen Wirbel heraus. Die so halbierten Heringe werden nochmals abgewaschen, und mit der blauen Haut nach oben, reihweise auf die Schüssel gelegt. Den Hand verziert man mit Petersilienblättern. In einer besonderen Sauce reicht man für Liebhaber folgende Sauce: Die Heringzucht (man muß bei dem Einkauf darauf achten, daß man einige „Wilder“ erhält) wird gewaschen oder flüchtig geklopft und durch ein Sieb gerührt; damit alles durchgeht, spült man mit etwas Wasser nach. Dann kommt etwas gebackenes, englisches Gewürz, desgleichen Pfeffer, fein gehackt oder geriebene Zwiebel oder Schnittlauch, ein Teelöffel voll Nelken, Zitronen-Eßig und so viel saure Sahne hinzu, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schmalzhaftigkeit muß abgetrieben und grüne gehackte Petersilie nach Bedarf hinzugefügt werden. Etwaige Reste des Heringes werden fein gehackt, dann mit Zwiebel, Pfeffer, einem ganzen oder geteilten rohen Ei und etwas Mehl vermischt und als pikanter Belag auf Butterbrot gegeben.

Schmackhafte Zubereitung des Herings. Wenn der im allgemeinen gern genossene Matjes- oder Salzhering auf dem Tische erscheint, so tritt wohl an die Tischgenossen die schwerwiegende Frage heran: „Wer von uns wagt sich der Rost- oder Schwammhering?“ Dem gewöhnlich wird der Hering in seiner ganzen Gestalt, nur mit einigen Energiekräften versehen, gereicht. Dem Uebel, daß die wenig begehrten Kopf- oder Schwammhering als Met oder Bergersmet dienen, ist durch folgende Verfahren leicht abzuwehren. Der nach Bedarf gewaschene Hering wird gereinigt. Dann schneidet man den Kopf der Länge nach ein Stückchen ab (etwa 1 Zentimeter) und nimmt das Innere heraus. Die etwa vorgewaschene Milch wird zugegeben, sie kann, in Stücke zerhackt, neben dem Hering gelegt werden oder zur Säurebereitung dienen. Man trankt man mit einem scharfen Messer den Rücken des Heringes vorsichtig auf und reißt die großen Wirbel heraus. Die so halbierten Heringe werden nochmals abgewaschen, und mit der blauen Haut nach oben, reihweise auf die Schüssel gelegt. Den Hand verziert man mit Petersilienblättern. In einer besonderen Sauce reicht man für Liebhaber folgende Sauce: Die Heringzucht (man muß bei dem Einkauf darauf achten, daß man einige „Wilder“ erhält) wird gewaschen oder flüchtig geklopft und durch ein Sieb gerührt; damit alles durchgeht, spült man mit etwas Wasser nach. Dann kommt etwas gebackenes, englisches Gewürz, desgleichen Pfeffer, fein gehackt oder geriebene Zwiebel oder Schnittlauch, ein Teelöffel voll Nelken, Zitronen-Eßig und so viel saure Sahne hinzu, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schmalzhaftigkeit muß abgetrieben und grüne gehackte Petersilie nach Bedarf hinzugefügt werden. Etwaige Reste des Heringes werden fein gehackt, dann mit Zwiebel, Pfeffer, einem ganzen oder geteilten rohen Ei und etwas Mehl vermischt und als pikanter Belag auf Butterbrot gegeben.

Schmackhafte Zubereitung des