

Die guten Seiten der Tarifbill.

Trotz ihrer vielen Mängel hat die Tarifbill, welche der Finanzausschuss des Senats zusammengestellt hat, auch ihre guten Seiten. Es wird sich umso mehr empfehlen, sich mit ihren Vorzügen zu beschäftigen, als die Bill keinesfalls passiren würde, wenn sie jetzt noch großen Aenderungen unterworfen werden sollte.

So unrecht es war, dem Zuckertrast einen beträchtlichen Schutz zu gewähren, so ist die Einführung eines Zuckersolles doch durchaus zu billigen. Wir brauchen Aenderungen unterworfen werden sollte.

Am 27. Februar wurden in der ev. luth. Kirche durch Pastor Schublegel zwischen Hrn. Carl Reichert und Frä. Marie Reich der Bund der heiligen Ehe geschlossen. Carl gebeknt, mit seiner jungen Frau auf die Farm zu ziehen, nahe dem Elm Creek.

Louis Blumenthal und Frau erfreuen sich der Geburt eines kräftigen Sohnes. Hr. Carl Reichert wünscht als neuer Abonnent einzutreten.

Am 4. März starb H. v. Weyher am Lungensieber. Er hinterläßt eine junge, tief trauernde Gattin mit einem kleinen Kinde.

Am 5. März wurden Carl Lepin und Frau durch die Geburt eines Töchterchens hoch erfreut. Mutter und Kind befinden sich den Umständen gemäß wohl.

Gingefandt.

(Dieser Brief langte letzte Woche durch ein Versehen der Post zu spät hier an und bringt uns den Inhalt deshalb erst diese Woche.)

Blue Hill, 5. März 1894. An den „Anzeiger und Herald“.

Da jetzt der Frühling naht und die Wandervögel ihr Erscheinen gemacht haben, so hat auch Blue Hill einen großen Zufluß von Einwanderern von allen Gegenden erhalten. Meistens sind es Farmer, die Farmen gekauft oder gerentet haben und namentlich Deutsche.

Am 27. Februar wurden in der ev. luth. Kirche durch Pastor Schublegel zwischen Hrn. Carl Reichert und Frä. Marie Reich der Bund der heiligen Ehe geschlossen.

Louis Blumenthal und Frau erfreuen sich der Geburt eines kräftigen Sohnes. Hr. Carl Reichert wünscht als neuer Abonnent einzutreten.

Am 4. März starb H. v. Weyher am Lungensieber. Er hinterläßt eine junge, tief trauernde Gattin mit einem kleinen Kinde.

Am 5. März wurden Carl Lepin und Frau durch die Geburt eines Töchterchens hoch erfreut. Mutter und Kind befinden sich den Umständen gemäß wohl.

Eine lange Reihe

von Krankheiten nimmt ihren Ausgang von Leberleiden und unreinem Blut. Dr. Bierer's Golden Medical Discovery kurirt sie alle und verhält sie auch. Nimm es, wie Du sollst, so bald Du die ersten Symptome (Schlaflosigkeit, Appetitmangel, Mattigkeit, Gedächtnisverlust, so wirst Du Dich vor Schlimmerem schützen.

Über Katarth, Ginerlei, was Du probirt und als nichts werth befunden hast, Du kannst mit Dr. Sage's Catarrh Remedy kurirt werden.

3 Dollars und 20 Dollars

nach San Francisco. Die fünf bezahlten für eure Kasse in einem jener durchgehenden Pullman Touristen-Paasagen und die 20 bezahlen für eine erste Klasse Passage.

Die Union Pacific, die einzige Linie, die erster und zweiter Klasse Schlaf- und Speisewagen nach San Francisco laufen hat.

Die Union Pacific, die einzige Linie, die erster und zweiter Klasse Schlaf- und Speisewagen nach San Francisco laufen hat.

Die Union Pacific, die einzige Linie, die erster und zweiter Klasse Schlaf- und Speisewagen nach San Francisco laufen hat.

Die Union Pacific, die einzige Linie, die erster und zweiter Klasse Schlaf- und Speisewagen nach San Francisco laufen hat.

Die Union Pacific, die einzige Linie, die erster und zweiter Klasse Schlaf- und Speisewagen nach San Francisco laufen hat.

Die Union Pacific, die einzige Linie, die erster und zweiter Klasse Schlaf- und Speisewagen nach San Francisco laufen hat.

Die Union Pacific, die einzige Linie, die erster und zweiter Klasse Schlaf- und Speisewagen nach San Francisco laufen hat.

Die Union Pacific, die einzige Linie, die erster und zweiter Klasse Schlaf- und Speisewagen nach San Francisco laufen hat.

Der Schultreifer.

Von H. Hanft.

Eine mit Schimmel bespannte Kutsche hält vor dem Schulhause zu A. „Pünktlich in zwei Stunden fahren Sie hier wieder vor.“

Der Herr Schultreifer blickt auf die gegenüberliegende Turmuhr, einen anderen auf die sich auf der Dorfstraße herumtummelnde Schuljugend, einen dritten in das in die Hand genommene Notizbuch.

„Der Herr Kantor ist im Garten. Die Biene wollen schwärmen.“ sagt ein munterer Knabe.

„Führe mich zu ihm, Junge!“ Der Herr Schultreifer betritt, durch eine saubere Küche gehend, in der Alles nur so bligt und blinkt, einen Garten, der zwar klein, aber ein Schmuckstückchen in seiner Art ist.

Durch einen Gang, zu dessen beiden Seiten prächtige seltsame Rosen Spalier stehen, erblickt er das Bienenhaus, aus dessen Seitenthür eben der alte Lehrer rüchlings kriecht und seinen Pflegsling zuruft: „So, nun vertrat Euch gut im neuen Staate.“

„Halt! Wer da? woher? wohin?“ Ein fremder Herr in unserem fahrbremmenden und ganzgeackerten Dorfe? Haben Sie friedliche Absichten?“

„Am Gotteswillen, Mädel, der Herr Schultreifer!“ ruft der ich schon des Amtes entsetzt wählende Lehrer.

Der Schultreifer wirft einen verwehenden Blick auf das mehr als hübsche Gesicht des kriegerischen Fräuleins.

„Sie hält ihn müthig mit einem schaffhaften Kacheln aus und weiß so infandig um Verzeihung zu bitten, da sie nicht gewußt, daß der Dattel bei den Bienen so hohen Bescheid bekommen habe.“

„Danach vollzieht sich das Revisionsgeschäft, Kisten und Schülertische werden durchgesehen.“

„Das Antlitz des Revisors, der verärgert von einem Nachbarorte gekommen war, hellt sich immer mehr auf, denn er merkt, daß der Lehrer voll seine Pflicht wahren, wenn auch die Kinder nicht wussten, daß die lieben hellen Sachen ihren Namen von der Waffe Say, die ihre Vorordneren getragen, erhalten hatten.“

„Der alte Herr Lehrer wird also nicht pensionirt und darf bei seinen Dorfbewohnern, Kosen und Zinnen weiter leben.“

„In der guten Stube“ mit vorgebundener weißer Schürze steht unsere „Amazona.“

„Ein Fräulein, einfach, Herr Schultreifer, Sie geben mir keinen Korb.“

„Nein, mein liebes Fräulein, ich pflege grundsätzlich nichts aus meinen Revisionsreisen von den mir Unterstellten anzunehmen.“

„Wenn ich nun aber sage: Bitte, besser Herr Rath? In unserem Gaitshaus gibt's nichts zu frühstücken, und bis zur Kreisstadt ist's noch weit.“

„Das war nun wohl wahr, aber der Regierungskommissarius hätte am Frühstückstische nie Platz genommen, wenn die junge Dame mit ihrem Korb und ihrem frischen Weizen ihn nicht förmlich hypnotisirt hätte.“

„Bitte,“ sprach er dahin zeigend, „singen Sie mir das.“

„Einige präladende Accorde.“ Dann setzte die Stimme ein, und welche Stimme!

Dahin rollt der Wagen, ein Paar Gänse fliegen schreiend über den Weg. „Der Herr Schultreifer ist ein merkwürdiger Mann, nicht, Onkel? Wir kam er so belannt vor, als hätte ich ihn schon gesehen.“

„Eine Theaterprinzessin will überspannten, unpraktischen Anschauungen und Yauern willst Du mir zur Schwiegertochter machen?“

„Aber Papa, lerne sie doch erst kennen.“

„Nimmermehr.“ Dann habe ich keinen Sohn mehr.“

„Und jetzt hatte er sie—durch Zufall oder durch des Herrn Willen—kennen gelernt, zwar als übermüthiges junges Menschenkind, aber auch als natürliche, bescheidene Dame.“

„Auf einem Gastzimmer „Zum goldenen Schiff“ der Kreisstadt sitzt der Revisor, Revisionsberichte schreibend.“

„Was in dem anderen Schreiben, das an die Adresse des alten Dorfleiters gerichtet, stand, hat der Erzähler nicht erfahren können.“

„Was das nicht eine merkwürdige Schultreiferin?“

„Eine Zeitungsnotiz. Ein junger Dichter des vorigen Jahrhunderts las folgende Tagesneuigkeit in der Zeitung: „Stuttgart vom 11. Au gestrigen Tage fand man in der Wohnung des Musikus Krieg dessen älteste Tochter Louise und den herzoglichen Dragoner-major Blasius v. Wölter tot auf dem Boden liegen.“

„Zehnjährern hat es wohl zu allen Zeiten gegeben. Besonders aber scheint das Kneipen der holden Angehörigen des schwächeren Geschlechtes im 16. Jahrhundert in Deutschland an der Tagesordnung gewesen zu sein.“

„Klagbare Spielverluste. Zur Zeit der Königin Anna von England (gest. 1702) wurde ein für die vereinigten Königreiche gültiges Gesetz erlassen, wonach derjenige, der im Spiele mehr als 40 verlor, berechtigt war, vom Gewinner binnen drei Monaten die dreifache Summe zurückzufordern.“

„Ein Todtenhädel als Reisetasche. Herzog August von Sachsen-Koburg-Gotha, der Freund Goethes, hatte eine Reisetasche in Farbe und Form eines großen Schädels, wobei die Augenhöhlen die Fenster vorstellten.“

„Ein Todtenhädel als Reisetasche. Herzog August von Sachsen-Koburg-Gotha, der Freund Goethes, hatte eine Reisetasche in Farbe und Form eines großen Schädels, wobei die Augenhöhlen die Fenster vorstellten.“

„Ein Todtenhädel als Reisetasche. Herzog August von Sachsen-Koburg-Gotha, der Freund Goethes, hatte eine Reisetasche in Farbe und Form eines großen Schädels, wobei die Augenhöhlen die Fenster vorstellten.“

„Ein Todtenhädel als Reisetasche. Herzog August von Sachsen-Koburg-Gotha, der Freund Goethes, hatte eine Reisetasche in Farbe und Form eines großen Schädels, wobei die Augenhöhlen die Fenster vorstellten.“

„Ein Todtenhädel als Reisetasche. Herzog August von Sachsen-Koburg-Gotha, der Freund Goethes, hatte eine Reisetasche in Farbe und Form eines großen Schädels, wobei die Augenhöhlen die Fenster vorstellten.“

„Ein Todtenhädel als Reisetasche. Herzog August von Sachsen-Koburg-Gotha, der Freund Goethes, hatte eine Reisetasche in Farbe und Form eines großen Schädels, wobei die Augenhöhlen die Fenster vorstellten.“

„Ein Todtenhädel als Reisetasche. Herzog August von Sachsen-Koburg-Gotha, der Freund Goethes, hatte eine Reisetasche in Farbe und Form eines großen Schädels, wobei die Augenhöhlen die Fenster vorstellten.“

„Ein Todtenhädel als Reisetasche. Herzog August von Sachsen-Koburg-Gotha, der Freund Goethes, hatte eine Reisetasche in Farbe und Form eines großen Schädels, wobei die Augenhöhlen die Fenster vorstellten.“

Gaus- und Landwirtschaft.

Schwarze Sonnenschirme sind dem Trint nachtheilig, weil sie am stärksten die Sonnenstrahlen durchlassen.

Handschuhe zu färben. Weiße Handschuhe kann man schon und glänzend orangefarb färben, wenn man sie in eine heiße Abkochung von Zwiebelshalen (die äußeren Häute von Kochzwiebeln) legt.

Beleichte zu spizen. Wie die „Papierzeitung“ mittheilt, erzielt man seine Spizen an Mehlreuten, wie sie zu lithographischen Arbeiten u. s. w. erforderlich sind, dadurch, daß man die mit dem Messer entblöhte und mäßig verarbeitete Graphitspize auf Mattglas abstreift.

Gegen feuchte und modrige Wände und Mauern benützt man mit Erfolg folgenden Aufstrich: 93 Theile pulverisirter Vachstein und 7 Theile Weigellathe werden mit einer genügenden Menge Leinöl verrührt.

Heringe zu marinieren. Die Heringe werden geschuppt, aufgeschneit, gereinigt und 12 Stunden in Wasser gelegt.

Knäufelher Salat. Drei hartgekochte Eidotter werden mit etwas kaltem Wasser glatt zerrührt, vier Eßlöffel voll Del, Essig, Pfeffer, Salz dazu gegeben.

Seidenzeug zu reinigen. Man schäle drei Kartoffeln von mittlerer Größe, schneide sie in dünne Scheiben und wasche sie gut ab.

Aufbewahrung der Citronen. Um Citronen lange Zeit frisch zu erhalten, schübe man sie vor Stubenwärme und dem Zutritt kalter Luft.

Der größte Maulesel, welchen man jemals in den Ver. Staaten züchtete, wurde im Jahre 1883 in Kansas City, Mo., verkauft.

Der Werth des gesammten Welt handels betraffte sich im Jahre 1720 auf \$40,000. Im Jahre 1889 dagegen wurde er schätzungsweise auf \$16,885,000,000 berechnet.

Chicago. Weizen, per Bu. 80-84. Gerste, per Bu. 42-52. Roggen, per Bu. 48-52. Hafer, per Bu. 30-34. Mais, per Bu. 24-28. Schweine, pro 100 Pfd. 3.75-4.25. Kälber, pro 100 Pfd. 2.00-2.50.

Chicago. Weizen, per Bu. 80-84. Gerste, per Bu. 42-52. Roggen, per Bu. 48-52. Hafer, per Bu. 30-34. Mais, per Bu. 24-28. Schweine, pro 100 Pfd. 3.75-4.25. Kälber, pro 100 Pfd. 2.00-2.50.

Chicago. Weizen, per Bu. 80-84. Gerste, per Bu. 42-52. Roggen, per Bu. 48-52. Hafer, per Bu. 30-34. Mais, per Bu. 24-28. Schweine, pro 100 Pfd. 3.75-4.25. Kälber, pro 100 Pfd. 2.00-2.50.

Chicago. Weizen, per Bu. 80-84. Gerste, per Bu. 42-52. Roggen, per Bu. 48-52. Hafer, per Bu. 30-34. Mais, per Bu. 24-28. Schweine, pro 100 Pfd. 3.75-4.25. Kälber, pro 100 Pfd. 2.00-2.50.

Chicago. Weizen, per Bu. 80-84. Gerste, per Bu. 42-52. Roggen, per Bu. 48-52. Hafer, per Bu. 30-34. Mais, per Bu. 24-28. Schweine, pro 100 Pfd. 3.75-4.25. Kälber, pro 100 Pfd. 2.00-2.50.

Chicago. Weizen, per Bu. 80-84. Gerste, per Bu. 42-52. Roggen, per Bu. 48-52. Hafer, per Bu. 30-34. Mais, per Bu. 24-28. Schweine, pro 100 Pfd. 3.75-4.25. Kälber, pro 100 Pfd. 2.00-2.50.

Chicago. Weizen, per Bu. 80-84. Gerste, per Bu. 42-52. Roggen, per Bu. 48-52. Hafer, per Bu. 30-34. Mais, per Bu. 24-28. Schweine, pro 100 Pfd. 3.75-4.25. Kälber, pro 100 Pfd. 2.00-2.50.

Chicago. Weizen, per Bu. 80-84. Gerste, per Bu. 42-52. Roggen, per Bu. 48-52. Hafer, per Bu. 30-34. Mais, per Bu. 24-28. Schweine, pro 100 Pfd. 3.75-4.25. Kälber, pro 100 Pfd. 2.00-2.50.

Chicago. Weizen, per Bu. 80-84. Gerste, per Bu. 42-52. Roggen, per Bu. 48-52. Hafer, per Bu. 30-34. Mais, per Bu. 24-28. Schweine, pro 100 Pfd. 3.75-4.25. Kälber, pro 100 Pfd. 2.00-2.50.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.

Beizfleisch (Boeuf a la mode). Man nimmt ein Hüften- oder Mittel-schweiffleisch, reibt es mit einem feuchten Tuche ab oder wäscht es, legt es dann, nachdem dasselbe mit Salz und Pfeffer ordentlich eingerieben wurde, drei bis vier Tage in Essig, oder wenn es rascher gebraucht werden soll, gießt man folgenden Essig darüber und gibt Wurzelwert, Zwiebeln, ein bis zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, vier bis fünf Wachholderbeeren dazu.