

DER PENNSYLVANIER



Mischer Drucker! Letzte Samstag den mer wieder emol en regler altfahrene Mieting g'hat an's Ganneberger's Stohr. D'r Samstagdag is ewe die best Zeit; ersiens is d'r Stohr langer offe wie an andere Dage, zweitens macht es net so viel aus, wann mer oh en bissel spater in's Bett geht — mer kann am Sunday langer schlafen, und drittens is d'r Samstagdag d'weid die Zeit, wo die Buwe die Mad sehn gehen un es kumme dann net so viel von felle nafenweise junge Reils, as sich annehoben un Abge, Maul un Kafelecher aufreize, wann ebbs erzahlt werd, un oftmols noch gar ihr vorzeigiger Schmalwel neidete un des oder fell noch besser wisse welle, as wie mir Alte. Se wisse amer doch nix G'scheid's. Die Buwe den heitigsdag's schier all en geschwollener Knapp. Se lese zu viel dumm Zeug un denke zu wenig.

Madrid's Räuber. Aus der spanischen Hauptstadt wird folgendes berichtet: Spanien, das alte romantische Land, hat ja von jeher als Paradies der Banditen und Zagebeie gegolten, und in Wirklichkeit hat es alles nur Mögliche dazu gethan, um sich diesen Ruhm nicht freitig machen zu lassen. Doch aber mitten im hellen Tage, gerade als am meisten Publikum in den Straßen promenirte und mitten im Centrum von Madrid in einem Juwelenladen eingebracht und für circa 100,000 Francs Schmudfaden gestohlen werden, das Publikum und die Eigentümer des Ladens den Diebstahl mit ansehen müssen, ohne der frechen Räuber habhaft werden zu können, das dürfte denn doch so ziemlich einzig in der Welt dastehen. Gegen 6 Uhr Nachmittags erschienen dieser Tage vor dem betreffenden Laden drei als Arbeiter verkleidete Leute und machten sich eilig auf dem Plaster zu schaffen, hoben auch schließlich einen großen Stein heraus, der den Eingang zu den unterirdischen Abzugskanalen und Gängen verdeckte. Natürlich kümmerte sich Niemand um die Arbeiter, da die Plasterarbeiten jetzt in Madrid ziemlich allgemein sind und man die Leute vom Stadtdamm dahin zur Arbeit geschickt glaubte. Raum hatten sie jedoch den Stein herausgehoben und eine weitere Öffnung bloßgelegt, als zwei der Arbeiter sich ruhig dem Laden näherten, der Eine sich vor das Schaufenster stellte und der Andere vor der Thür Posto faßte. Der Dritte verließ auf seinem Pfluge vor der Öffnung. Plopp! wird das Schaufenster eingeschlagen und der Dieb rafft mit einem Griff verschiedene reichen Brillantgeschmuck zusammen und stürzt damit zur Öffnung, übergibt die Sachen seinem Komplizen und Beide verschwinden mit einem Sprunge unter der Erde. Der Letzte vor der Thür verlegt dem heraus springenden Eigentümer noch einen schweren Faustschlag in's Gesicht, so daß er bewußtlos zusammenbricht, und folgt dann seinen Gefährten unter die Erde. Die Polizei, das Publikum bilden einen erschrockenen Kreis und schauen in die Öffnung; ein Schußmann springt nach, muß aber wieder herausgeholt werden, da er in den finsternen Gängen weder ein noch aus weiß, und die Diebe, die das unterirdische Terrain voraussichtlich gut kundtun hatten, gewinnen mit ihrem Raube ungehindert das Weiße. Die Alcantarillos (das unterirdische Madrid) sind ganz ungenügend bewacht, und die frechtsten Diebstahle, namentlich in den Gewölben, sind bereits von dort ausgeführt worden. Man erinnert sich an keinen anderen Diebstahl in Madrid, der mit solcher Frechheit wie dieser Juwelendiebstahl ausgeführt wurde.

Haus- und Landwirtschaft

Waffeln. Ein Pfund Butter wird schaumig gerührt, 12 Eigelb, 12 Eßlöffel voll Mehl, sechs Eßlöffel voll saurer Sahne, sechs Eßlöffel voll Milch abwechselnd dazu gethan, auch etwas Salz, zuletzt noch der Schnee von 12 Eiern. Man bestreicht die Waffelform mit Speckschmalz, bäckt die Waffeln auf beiden Seiten schön gelb und gibt sie warm mit Zucker bestreut zu Tisch.

Bewahrung des Kaffees. Aroma's. Der gebrannte Kaffee, wenn er lange steht, verliert bekanntlich leicht sein Aroma. Um dies zu vermeiden, fügt man auf ein Pfund Kaffee sofort nach dem Brennen einen Eßlöffel gelochenen Zucker hinzu. Dieser umgibt im Augenblick den Kaffee und laugt das Aroma in sich hinein. Auf diese Weise hat man immer einen vorzüglichen und kostigen Kaffee.
Des deutschen Kaisers Lieblingsuppe. Sechs Personen. Kochdauer zwei Stunden. Eine halbe Zwiebel, ein halber kleiner Sellerie, ein kleiner Stengel Lauch, eine Karotte, etwas Petersilie und Kerbel werden fein gewiegt, in drei Litern Butter und mit drei Litern Wasser aufgeföhrt. Sechs bis acht große in Würfel geschnittene Kartoffeln gibt man dazu, läßt Alles eine gute Stunde kochen und poffirt durch ein Sieb. Mit Salz, Muskatnuß und einem Eßlöffel Maggi aus feines Herbes schmeckt man ab und gibt in die Suppe etwas grüne Erbsen und Blumenkohlröschen.
Schnupfen. Ein Theelöffel voll Kampferpulver wird in ein mehr tiefes als weites Gefäß geschüttet und dieses zur Hälfte mit kochendem Wasser geföhrt. Ueber dasselbe stülpt man dann eine dreieckige Papierdüte, deren Spitze man so weit abtrümpft, daß man die ganze Nase hineinstecken kann. Auf diese Weise atmet man die warmen kampferhaltigen Wasserdämpfe 10 bis 15 Minuten lang durch die Nase ein. Das Verfahren wird nach vier bis fünf Stunden wiederholt und selbst der hartnäckigste Schnupfen leistet ihm nicht Widerstand; meist verschwindet er schon nach dreimaligem Einathmen.
Schlechter Geruch der Lampen. Es kommt häufig vor, daß Petroleumlampen, welche nur selten angezündet werden oder welche bei regelmäßigem Gebrauch einen schon länger arbeitenden Docht haben, einen höchst unangenehmen Geruch entwickeln und schlecht brennen, während doch die Lampe und Petroleum sonst tadellos sind. Hier liegt die Schuld am Docht. Um diesem Uebelstand abzuwehren, entferne man alles Petroleum aus dem Behälter, lasse sodann die Lampe an und lasse sie so lange brennen, bis sie von selbst ausgeht. Der Docht wird hierdurch, weil die Flamme alles in denselben gebrauchene Petroleum bis auf das letzte Atom herausgezogen, ganz trocken und wieder so gut und brauchbar wie neu. Selbstredend darf dieses Verfahren nicht im Zimmer vorgenommen werden.
Allelei Fischspeisen. Schellfisch. Man legt den gut gereinigten und gefalzenen Schellfisch in kochendes Wasser und läßt denselben 20 Minuten kochen; nimmt ihn mit dem schließlichen heraus und bringt ihn recht heiß auf den Tisch. Als Beizung empfiehlt sich am besten braune Butter, oder Buttermisch. — Matresen. Sie müssen ganz frisch geessen werden, und deshalb ist, wie der berühmte englische Koch Sayer sagt, frische Matresen auch der einzige Ruf der Fischverkäufer, welcher am Sonntag in London erlaubt ist. Man reinigt sie, indem man die Riemen ausschneidet und zwar so, daß, wenn diese herausgerissen werden, die Eingeweide folgen; welche die Fische nun gut ab, schneide die Flossen weg und füge den Schwanz. Dann lege man sie in kochendes, gutgefalzenes Wasser und lasse sie knapp eine halbe Stunde recht gelinde kochen, richte sie recht heiß an und servire mit einer Butterfauce. — Scholle oder Flunder. Nachdem der Fisch auf beiden Seiten gut geschuppt, der Kopf ausgeschitten und der innere Darm herausgezogen ist, wird derselbe gut gewaschen und nur leicht auf beiden Seiten mit Salz eingerieben, zwei Stunden stehen lassen, nachdem abgetrochet, in Mehl panirt und auf beiden Seiten schön braun gebraten. Dann gibt man ihn heiß zu Tisch, wobei man, je nach Geschmack, etwas Citronensaft austräufelt. — Escaloped Stacks. Man weiche ein Pfund gefalzenen Stacks sechs Stunden in lauwarmem Wasser, worauf man denselben kocht. Nachdem er kalt ist, zerföhle man das Fleisch in kleine Stücke und würze mit Pfeffer; lege eine Tasse Milch, füge einen Theelöffel voll Butter mit zwei Theelöffel voll Mehl gut vermischt hinzu; vermische mit dem zerföhnten Fisch und gieße in eine Badpylonne. Reibe Käse darüber und bade in einem heißen Ofen, bis er schön braun ist. Es wäre noch schöner, wenn man der Mischung ein rohes Ei hinzugesäße, ehe man es kocht. — Sauce zu kalten Fischen. Butter wird feingemacht, so viel Mehl hineingeknet, daß es eine helle dicke Gimbrenne wird, die man mit kaltem Wasser aufkocht; die Masse muß ganz dick sein. Nun nimmt man sie vom Feuer, fügt feines Speiseöl, einige Eigelb, Weineisig, eine Prise Zucker, Weintrich, geriebene Zwiebel und Pfeffer bei, verbrüht, wenn nöthig, das Gemisch mit etwas Fischwasser und rührt es dann

über fallen, entkräutert, zu passenden Stücken zertheilt und an, die bergartig auf einer tiefen Schüssel geordnet worden ist. Man pugt das Gericht mit einem Kranz von Salatblättern, die man in derselben, etwas verdünnter Sauce durchgeschwenkt hatte, legt in den Salatkranz als Blumen hier und da Scheiben von hart gelochten Eiern und richtet an. Gerade so kann die Sauce zu kaltem Fleisch gemacht werden, doch nimmt man dann zum Verbinden derselben nicht Fisch-, sondern vielmehr Fleischbrühe.

Ein Gartengeheimniß. Schon seit langen Jahren, schreibt ein Mitarbeiter der „Hundgrube“, hand ich im Verlehr mit einem alten Gartenfreund, dessen Pflanzen und Kulturen nicht nur die Verwunderung seiner Freunde und Nachbarn, sondern auch das Staunen aller Fachleute hervorriefen. Da standen Wunderbäume („Rimnus“) von zwei bis drei Meter Höhe, Tabak, Mais, Ferula, Majia, Solanum, Wigandia in einer Pracht und Leppigkeit, wie man sie vielleicht in einem Warmhaus einer Flora wohl finden kann, wie sie aber in den meisten Gärten und noch weniger bei einem Liebhaber anzutreffen sind. Aber nicht nur diese Schaulustpflanzen entwickelten diese wahrhaft tropische Hülle, sondern auch die Nussgewächse entwickelten sich, als sei der ganze Garten ein Warmhaus. Da wuchsen Kürbisse, Gurken, Melonen, Tomaten in solcher Hülle, daß man an Zauberei und Hexerei glauben konnte und dazu war alles auch noch mindestens 14 Tage früher wie in den umliegenden Gärten. Dundermal wurde der Alte gefragt, wie er es eigentlich anfangs, diese so ganz auffälligen Resultate zu erzielen; aber da kam man an den Nechten. „Ich pflege meine Sachen gut, darum wachsen sie auch ordentlich,“ weiter war nichts herauszubringen, und dabei zwinkerte er so schelmisch mit seinen kleinen, klugen Augenleuchten, und lachte so freundlich, daß man ihm ob seiner Zugendstrenge trotzdem nicht böse sein konnte. Kurz vor seinem Tode, in einer gemütlichen Plauderstunde, aber erklärte er mir das Geheimniß mit der Bedingung, es zu seinen Lebzeiten Niemandem zu sagen. Natürlich habe ich es auch gehalten, aber nun will ich es nicht länger verwehren, sondern es zum allgemeinen Nutzen erzählen. Mein alter Freund hatte nämlich seinen ganzen Garten in ein großes Mistbeet verwandelt, dem nur gerade der Glasdeckel fehlte, denn die Seitenwände wurden durch die zwei Meter hohe Hecken und Mauern dargestellt. Die Beete wurden nun einen Meter tief ausgegraben und dann bis auf einen Fuß hoch mit Pferdekot geföhrt, worauf dann ein Fuß hoch Erde kam. Waren die Pflanzen heraus, so freute er einen Finger hoch Lauberde auf, so daß die Erde nur schlecht austrocknen konnte und sich leicht einschalten ließ. Die aus dem Mistbeet sich entwickelnde Wärme aber war es, welche die Pflanzen so in die Höhe trieb. Wenn wir nun auch nicht jedem Gartenrathen wollen, seinen ganzen Garten in dieser Weise zu bearbeiten, so kann man doch leicht einzelne Stellen, wo man sehr große Schaulustpflanzen ziehen will, so behandeln. Nur ein tiefes Loch ausgegraben und dann dreiviertel mit Pferdemist und einviertel mit Erde ausgefüllt. Die Erträge solcher „Mistbeete“ sind staunenswerth.
Aufsichten des Wärmematerials in Mistbeet. Wie hoch das Wärmematerial beziehungsweise die fermentirenden Stoffe in das Mistbeet gebracht werden sollen, richtet sich nach den Gewächsen, welche in dem Mistbeet getrieben werden sollen. Stets muß dabei beachtet werden, daß alle Gewächse das Licht durchaus nothwendig haben. Ist der Kasten mit Erde versehen, so sollen die niedrig bleibenden Pflanzen dicht unter das Glas kommen, denn der Inhalt des Kastens füllt sich bald so viel, daß die herauswachsenden Pflanzen kaum zu ihrer Entwicklung gewinnen. Kleinere Samenreihen können mit dem unteren Rande des Kastens gleich liegen. Soll der Mistbeetkasten für Treiberei von Blumenkohl, Kohlrarten, Erdbeeren, Krappbeeren u. s. w. dienen, so muß das Beet so niedrig angelegt werden, daß die Blätter nicht direkt unter das Glas kommen. Je höher die Gewächse unter dem Glase zu stehen kommen, desto mehr Licht und Sonne kann ihre Entwicklung beginnigen.
Frühe Gurken zu ziehen. Anfang April so man Gurken samen in Blumenböden, welche im warmen Zimmer an einem sonnigen Fenster so lange stehen bleiben, bis die Pflänzchen kräftig herangewachsen sind. Während dieser Zeit müssen sie fleißig mit lauwarmem Wasser begossen werden. ungefähr Mitte Mai hebe man die Gurkenpflänzchen recht vorsichtig mit der Erde aus den Töpfen und pflanze sie auf ein gut gedüngtes Gartenbeet. Man erzielt auf diese Weise schöne Gurken, wenn die in die Erde geföhnten Gurkenpflanzen erst zu blühen beginnen.
Schwarzwurzelsoot. Schwarzwurzelsoot fäet man zeitig im Frühjahr, Februar oder März, sobald es die aufgethauene Erde erlaubt und zwar in Reihen in einer Entfernung von 8 bis 12 Zoll. Die Saat darf so nicht zu dicht sein, es genügt je ein Samenorn auf 2 bis 3 Zoll im Abstand zu legen. Boden für Meerrettig. Der beste Boden für den Meerrettig ist ein durchflutheter, dabei doch frischer, kalkhaltiger Kalk- oder Mergelboden, dem es an Humus nicht fehlen darf.

Im Alter wenn die Kräfte schwinden, verlangt die Natur Hülfsmittel den Körper zu stärken und zu kräftigen. Ein anerkanntes Stärkungsmittel für alte Leute ist aber... Forni's Alpenkräuter-Blutbeleber. Das bewährte Schweizer Kräutermittel. Es schafft neue Lebenskraft. Ist nicht in Apotheken zu haben. Kolonial-Agenten verkaufen es. Dr. Peter Fahrney 112-114 S. Hoyne Ave., Chicago, Ill.

Trinkt Grand Island Bier welches sich weit und breit des besten Rufes erfreut. Dasselbe wird hergestellt aus bestem Nebraska Gerste und feinstem Hopfen. Ein reines, un- verfälschtes... Bier, nahrhaft und Ge- wissensbaste ausgeführt. Besondere Aufmerksamkeit machen wir auf unser vorzügliches Flaschen- bier für Familiengebrauch. GRAND ISLAND BREWING CO., GRAND ISLAND, NEB.

Rohlen! Kohlen! Kohlen! ROCK SPRINGS LUMP, HANNA EGG, NUT, PENN. HARD COAL, MAITLAND LUMP, MAITLAND PEA, BLACKSMITH COAL. Bauholz Bauholz Bauholz! Immer die niedrigsten Preise! CHICAGO LUMBER COMPANY.

\$15,000 in Prämien für die der Richtigkeit am nächsten kommende Schätzung der Volkszählung von 1900 in Ihrem Staate. Regeln. Die nächstbeste „Bee“ mit \$15,000 in Prämien... Prämien: 1. — Staat von 10 Alimaten mit \$3,500... 2. — Staat... 1,000... 3. — Ein... 600... 4. — Staat... 500... 5. — Ein... 450... 6. — Staat... 200... 7. — Staat... 200... 8. — Staat... 100... 9. — Staat... 500... 10. — Staat... 500... 1000 Prämien, je \$10... 5000... 1950... Zusammen \$15,000. Sie wissen ebensoviel von der Bevölkerung Ihres Staates wie Ihr Nachbar. Warum nicht eine große Prämie verdienen? Vielleicht kann Ihnen Folgendes helfen: NEBRASKA. Census Bevölkerung Zunahme in 10 Jahren: 1860 28,841 1870 30,122 1880 32,954 1890 42,402 1900 1,068,910. Für Probennummern der wöchentlichen Bee und der Illustrirten Bee sowie nähere Einzelheiten wendet Euch und Zahlungen schickt an THE WEEKLY BEE, 2299 Barnum St., Omaha, Neb.

STARK TREES have a 74-yr. record, largest annual sale, high quality (not high price); are sold direct from tree to land and bear—the best fruit known. We had 4 million Apple, whole-root graft 5 million—1 and 2-yr. Other Trees, Vines, etc., in proportion. Please write us. Booklets free. 100 acres Nursery, 41,000 acres Orchards. We PAY FREIGHT safely, even to China, Peru, Europe, Australia. Our best customers are those who have bearing Stark Trees. Instead of trying to get all we can, STARK LOUISIANA, MO. we aim to give all we can. We are in the nursery business for 75 years, alone for money. We love it. It's one way to "do good."—Visit us, STARK, Mo., etc. We PAY CASH each WEEK to Home and traveling Salesmen. It's easy, selling STARK TREES! Apples of Commerce, Black Ben Davis, Champion, Delicious, Senator, Stayman, Winesap, York Imperial apples; GOLD plum; kieffer; Liberty, etc. Various sorts, adapted to all sections. Dr. G. Roeder, Deutscher Arzt, Arzt und Wundarzt des St. Francis-Hospital. Office über Buchheit's Apotheke. Grand Island, Neb. Saat-Kartoffeln. Die besten, bewährtesten und allgemein bekannten... Hand, McHally & Co.'s neuer deutscher Familienatlas ist bei uns erschienen. Preis nur \$2.50. Ein schönes Geschenk für Eure Kinder.

Das schnellste Schiff. Im Laufe der letzten Wochen haben von Schiffbauhof der „Daimler Manufacturing Company“ in New York aus eine Reihe Probefahrten mit einem Boot stattgefunden, welche das größte Problem der Schiffbaukunst der Neuzeit, möglichst große Schnelligkeit bei möglichst großer Sicherheit, zu lösen bestritten ist. Ein neues Prinzip der Fortbewegung, eine neue Art der Bewegung, bringt jene erhöhte Schnelligkeit und Sicherheit hervor. Der Erfinder ist Herr Richard A. White, der bekannte Brooklyn Ingenieur, und das Boot bildet das Resultat von Studien und von Experimenten während der Dauer fast eines Menschenalters. Die neue Erfindung besteht in einer eigentümlichen Schraube, welche nicht, wie bisher, hinten am Schiffe, sondern tief vorne in einer Kapel im Schiffsrumpf selbst befindet. Die Schraube saugt das Wasser ein und stößt es dann rückwärts durch zwei von der Kapel aus durch ungefähr ein Zehntel der Länge des Schiffes führende Röhren wieder aus. Auf diese Weise wird eine doppelte Kraft gewonnen, erstens, durch das Ziehen, des Saugens der Schraube und zweitens durch das Stoßen der nach hinten herausgeworfenen Wassermassen. Des Weiteren wird dadurch, daß die Schraube das Wasser vor dem Bug einzieht, der vorne sonst zu überwältigende Widerstand wesentlich vermindert und so die Fahrgeschwindigkeit bedeutend. Und von nicht geringerer Bedeutung ist der Umstand, daß gar keine Wellen aufgeworfen werden; wie mit einem Taschenmesser, so scharf durchschneidet das Boot das Wasser in vollständig glatter Fahrt. Die Erfindung hat in den Kreisen der Schiffsbauer und Sportsmen bereits bedeutendes Interesse erregt, und in der aller nächsten Zeit wird sich eine Gesellschaft bilden, um die Erfindung nach ihrem gesammelten Werthe praktisch auszunutzen. Schnelligkeit, das ist die Lösung des Tages, und die neue Erfindung erfüllt die Forderung in einem Maße, daß sie die gesammte Schiffbaukunst revolutioniren muß. Dies ist das einstimmige Urtheil aller Sachverständigen, welche die Erfindung geprüft haben.

Die Gesamtmenge des Erzes, das im vorwöchentlichen Jahre von den Hüfen des Superior-Sees verschifft wurde, würde 85 Ader London 80 Fuß hoch bedecken. Zum Transporte dieser Erzmengen würden 22,000 Eisenbahnzüge je 30 Wagen erforderlich sein.
Die Ausfuhr von Antiquitäten hat, gleich Italien, namentlich aus Griechenland verboten. Von dem Verbote sind die ausländischen Regierungen und die gelehrten Gesellschaften in Kenntniß gesetzt worden.
Der Hansjörg.

Merken ob am Samstagdag wieder dun felle alte Zeite erzählt, un fell hot den alte D'sch—er es nau finjunflewig—wieder uf'sicht. „No,“ feigt er, „es war halt doch en schene Zeite, wann mer's so recht betracht, un mer hot mancher G'spaß erlebt. Otmols hot's amer ah Ernst gemacht, for es hot ah schun domols Raßgefeindel gewee, wann ah net so viel, wie alleweil. Se hen ah brownit die Hüfcherer anspade un mer hot en großer Hund un en dichter Knippel gut brauche kenne. Nau will ich emol erzähle, was eme gute Freund vun mir gehäppt is; es war z'erst G'spaß, is amer nachher schier Ernst worre. Er war emol mit seiner Fuhr uf eme Deemweg. Es war Nacht un uf ufem lummee zwee Keel's aufem Gebisch raus, fuhr ihm sei Geil un frage for sei Geld. Er lang in d'r Wage zurück, nemmt en Stück Brod-wort, halt es gegäh die Keel's un feigt: „Nacht, daß ihr losloßt oder ich schließ ich über en Haufe!“ Se hen uf'tohrs gegählt, er hat en Pistol, un sen—hocht du mich gegähne—in d'r Busch nei. Des hot ihn gar emig gegähert, un wie er an's nächst Werthshaus kumme is, is er abgehiege, hot en Drinl genumme un in d'r Barstüb den G'spaß erzählt. Alles hot gegählt. Wie er fort gemelt hot, do hot d'r Werth ihn uf die Seit genumme un zu ihm g'sagt: „Sag du, du hochst du des Ding in d'r Barstüb erzählt—fell war dumm. Mer wech net, wer die Zeit all sen, einfauch ich kenne se net, un zwee Keel's, so grad vor die getomme sen, gehe juchst nau schun wieder fort. Wann du lee Pistol hochst, dernoch will ich dir eme lehrne, du lannst dich verleiht brauche.“ Mei Freund hot gegähnt, d'r Werth hat recht, hot die Cffer genumme un is fortgefahrte. Er war amer hätle en Meil weit getumme, do is er d'r sehm Weg wieder vun zwee Keel's getahlet worre, un wie er ihne jugeliche hot, se tolle losloffe oder er dät schieße, do hen se ihn juchst ausgelacht un gegählt, se wäre net bang vor Brod-wort. Gener is dann uf ihn los un hot ihn welle vun Wage runnerziege; do amer tracht's un d'r Keel is geborgelt wie en Kat. D'r Anner is uf un dervun. Mei Freund is gefahrte bis er zu eme Haus kumme is, dort hot er die Geil angebumme un die Zeit gewend. D'r Bauer un sei Knecht sen mit ihm zurückgefahrte un do hen se dann en Keel am Gabe gefumme, ohnmächtig, mit eme Arm abgehiesse. Er is nie meh zu sich getumme, belohs er hot sich abgeblut, eb en Dolter kumme is. Gen Hästel war wieder weniger uf d'r Welt.—Mir felter,“ feigt d'r D'sch, „is nie nix gehäppt; ich hab mich amer ah sei Bewesdag vor nix gefahrt, erzt vor meiner Schwärmutter.“