

Haus, Hof und Land

Frisches Fleisch, das etwas anrühlig geworden ist. Man wäscht es in lauwarmem Kamillen- und lasse es, wenn es noch riecht, eine Viertelstunde in frischem kaltem Kamillen- und lasse es liegen.

Kleine Löcher in Regenschirmen können Sie ausbessern, indem Sie ein kleines Stückchen des passenden Stoffes mit Kollodium oder Kauchschlößung von der Unterseite aufkleben. Bei Sonnenschirmen kann man unter Umständen auch englisches Gipslaster benutzen. Bei größeren schadhafte Stellen wenden Sie sich am besten an einen Fachmann.

Um das Reißen der Strumpfbänder beim Befestigen der Strumpfhalter zu verhüten, nähe man Bandösen an die Ränder, so daß das Band nach innen ein Stückchen am Gewebe herunter läuft. Am Halter wird unten anstatt der Klammer eine Schnuröse, weiter nach oben zu werden Knöpfe angenäht. Man zieht dann das Gummiband durch die Bandöse des Strumpfes und knüpft es, eine Schlinge bildend, auf.

Süße Zitronensauce (zu Wehlpeifen). Auf 10 knapp gehäufte Eßlöffel Zucker reibt man die Schale von einer großen Zitrone ab und drückt den Saft der Zitrone darauf, gibt den Zucker in ¼ Quart Wasser, fügt ein nußgroßes Stück feinste Butter, das man mit einem gehäufte Eßlöffel voll Wehl vertnetet hat, dazu, läßt alles unter beständigem Rühren 10 bis 15 Minuten kochen, gibt ½ Quart Weißwein oder Madeira hinein, läßt die Sauce einmal rasch aufkochen und zieht sie dann mit zwei Eidottern ab.

Semelpasteten. Von mehreren, einen Tag alten Brötchen wird die Kruste abgerieben, ein kleiner Deckel abgehoben, und das Innere ausgehöhlt. Aus gewiegten Bratenresten, einem Ei, etwas Sardelle stellt man eine pikante Fleischfüllung her, die angewärmt in die Brötchen gefüllt wird. Der Deckel ist wieder aufzulegen, das Brötchen wird leicht ringsum umbunden und in eine ausgebutterte Bratpfanne gelegt. In kochender Milch löst man ein Stück frische Butter auf, dann wird so viel von dieser Flüssigkeit vorsichtig über die Brötchen gegossen, bis sie ganz durchzogen sind. Hierauf werden sie knusperig gebacken und warm auf runden Platten angerichtet, Petersilienkräutchen legt man als Garnitur dazwischen.

Kartoffelköße mit Käse. Die Kartoffeln müssen tags vorher in der Schale gargekocht werden, dann schält man sie, reibt und wiegt sie. 6 bis 7 Unzen Butter werden zu Sahne gerührt; dazu gibt man nach und nach unter beständigem Rühren ¼ Pfund Kartoffelmasse, ¼ Pfund feingeriebene Semmel, 2-3 Eier, 3 Unzen feingeriebene Parmesan- oder Emmentalerkäse, etwas Salz und geriebene Muskatnuß, formt mit in Wehl getauchten Händen gleichmäßig große runde Köße davon, gibt sie 10-12 Minuten in wallend kochendes Salzwasser, nimmt sie mit dem Schaumlöffel auf eine erwärmte Schüssel und überfüllt sie mit brauner Butter und geriebener, in Butter braun gerösteter Semmel.

Gebackene Kalbsbraten. Ein schönes großes Kalbsbraten wird gewässert, gewürzt und geschautet, in siedendem Salzwasser abgekocht und nebst einer geschälten Schalotte, 2-3 gewässerten, entgräteten Sardellen, 2 Löffel fein gehacktem fettem Speck, Salz, weißem Pfeffer und etwas Petersilie recht fein gehackt, vermischt und abgeschneckt. Inzwischen hat man einige Milchbrote oder Semmeln oder ein längliches, glattes Kaviarbrötchen in nicht zu starke, aber auch nicht zu dünne Scheiben geschnitten, streicht die Sauce je auf eine Scheibe, deckt eine zweite darüber, wendet die Schnittstellen gerührt in Ei, dann in gebackter, geriebener Semmel, bäckt sie in siedendem Schmalz, und schichtet sie in beliebiges feines Gemüse als Beilage.

Laubengerichte. Pigeons en matelote. Drei mittelgroße Lauben werden gereinigt, ausgenommen, in Güssen geteilt und in 3 Unzen Butter gar gebraten. In eine andere Pfanne gibt man 1 Unze Butter, 12 kleine, geschälte Zwiebeln, die zuvor sieben Minuten in Wasser abgekocht wurden, ein Viertelpfund in Scheiben geschnittene, durchwachsenden Speck, etwas Wurzelwerk, zwei in Viertel getheilte Tomaten, ein Glas Weißwein und zwei Tassen Brühe; dies alles dampft man 20 Minuten, rührt es mit ganz wenig Wehl ab und gibt es durch ein Sieb zu den Lauben, die man nun noch einige Minuten darin dünsten läßt. Vor dem Anrichten werden die Lauben herausgenommen, besonders angerichtet, und die Sauce mit drei in süßer Sahne verquirlten Eigelb abgezogen.

Zum Putzen von Fensterscheiben benutze man Schlemmcreide, die in ein Leinwandstück geschüttet und mit Spiritus angerichtet wird. Nachdem das Glas mit dem Säbchen abgerieben ist, nuzt sofort mit weichem Tuch oder Zentrierleder nachgerieben werden.

Gäckerle. Zwei Salzbrühe werden 24 Stunden gewässert und entgrätet, zwei Zwiebeln geschält, desgleichen ein kleiner Apfel, dazu kommt geräucherter Speck oder noch besser Schinkenfett in der Hälfte der Menge des Säbings. Dies wird alles zusammen durch die Fleischhahnmaschine gedreht, gut verrührt und entweder zu Kartoffeln in der Schale oder zum Vutterbrot gegeben.

Schinkenmarmelade. Hierbei können auch trockenere Stellen eines Schinkens vorteilhaft mit verwendet werden. Man treibt eine beliebige Menge rohen Schinkens durch die Fleischhahnmaschine, wiegt ihn ab und nimmt dann ebensoviele Butter, verrührt diese zu Sahne und gibt nach und nach den fein gewiegten Schinken dazu. Diese Art, den Schinken auf Brot zu essen, ist auch für Kinder und Kranke sehr angenehm. In letzterem Falle sind nur weiche Schinken zu verwenden. Für zurechtzumachende Brötchen zum Mitnehmen für Schule, Bureau und Reisen ist Schinkenmarmelade des bequemsten Aufstreichens halber sehr empfehlenswert.

Mittel gegen thranende und brennende Augen. Thranende und brennende Augen sind ein Zeichen von großer Augenschwäche. Dagegen hat sich erfahrungsgemäß ein sehr einfaches Mittel bewährt. Es besteht aus dem Fenchelspiritus, den man in jeder Apotheke erhält. Man nimmt davon einen Kaffeelöffel voll auf ein Weinglas Wasser. Mit dieser Mischung werden die Augen jeden Morgen bestrichen, worauf man sie eine Zeitlang nicht anstrengen darf. Noch besser ist es, wenn man halb Fenchel- halb Rosmarinspiritus nimmt und ebenso verfährt. Wer kaltes Wasser an die Augen nicht vertragen kann, muß es mit warmem versuchen.

Segeier auf ägyptische Art. Ausreichend für 6 Personen. Zubereitungszeit 45 Minuten. Das Weize von drei Porreezwiebeln und eine junge mittlere, weiße Zwiebel werden in dünne Streifen geschnitten und mit einem eigrößen Stück Butter langsam weich gedünstet; sie dürfen keine Farbe annehmen. Dann stäubt man eine Messerspitze Mehl an, läßt dieses einige Augenblicke dünsten, füllt mit einer kleinen Schöpfkelle süße Sahne auf und verkostet dies zu einer dicken Sauce, die man zum Schluß mit Salz, weißem Pfeffer und Würze abschmeckt. Eine feuerfeste Eierkasselle streicht man mit Butter aus, schüttet die Sauce darauf und schlägt 12 recht frische Eier darüber, die man im Dien gar werden läßt und sogleich zu Tisch gibt.

Fischsülze. In dieser Form hält sich der Fisch einige Tage länger (bei Fischresten ist diese Verwendung sehr anzurathen). Zu dem Hspit benötigt man das Fischwasser, gibt Fleischextrakt hinzu, fettet mit Gelatine und schärft mit Zitronensaft. Besser, aber theurer ist eine Sülze, die aus Rindfleischbrühe mit Kalbfleisch und Kalbsfüßen hergestellt wurde. Diese wird mit Weißwein und ein wenig Weinessig abgeschmeckt; reichlich Gewürz ist gleichfalls möglich. Die Fischstücke müssen nach dem Erfalten von dem Hspit befreit sein. Zum Schluß sei noch erwähnt, daß gekochte oder gebratene Fischreste niemals in Metallgeschirren, sondern stets in Porzellan- oder Glasgeschirren aufzubehalten sind. Im Sommer dürfen diese überhaupt nicht bis zum nächsten Tage stehen, da gerade das Fischgift sich sehr leicht entwickelt und weder zu schmecken noch zu riechen ist.

Rudeln auf böhmische Art. Ausreichend für 6 Personen. Zubereitungszeit 20 Minuten. Man fertigt oder kauft ½ Pfund Rudeln — auf jeden Fall müssen sie frisch sein. Davon legt man vorher 3 Unzen zurück und schneidet sie in 1 Zoll lange Stücke. Die übrigen gibt man in eine Kasserolle mit kochendem Salzwasser und kocht sie schnell ab; sie müssen aber noch ein wenig fest bleiben. Gleichzeitig schneidet man 3 Unzen recht zarte, rothe Pöbelzunge in feine Streifen. Sind die Rudeln gar, so gießt man sie ab, schüttet sie in eine flache Kasserolle und schwingt sie noch einige Minuten auf dem Feuer, damit die Feuchtigkeit möglichst verdunstet. Nun werden Salz, Pfeffer und Muskatnuß, sowie 1 Unze Butter, 2 Löffel dicke Sahne, die Zungenstreifen und 4 bis 5 Tropfen Würze hinzugegeben, sodann wird alles gut durcheinander gerührt, ohne die Rudeln zu zerbrechen. Gleichzeitig macht man in einer Pfanne etwas Butter heiß, gibt die roh zurückgelegten Rudeln hinein und röstet sie, bis sie Farbe genommen haben. Die gekochten Rudeln sind nun in einer Gemüseschüssel anzurichten, man gibt die in Butter gerösteten darüber.

Das Beispiel ist eine große Macht in der Erziehung und dem menschlichen Verstande.

Nießiger Verkauf von Boile Frauen-Röcken

\$10 und \$12.50 schwarze Boile Röcke zu

\$6.98

Veränderungen frei — Passen garantiert. Beste Rock-Verthe in Grand Island.

Der Männerhemden Enthusiasmus wächst. Ist es ein Wunder?

\$1.00 Hemden 59c; 50c Hemden 39c. 50c Arbeitshemden 35c.

Fast jeder Kunde sagt: „Meine Freunde kauften die größten Hemden-Bargains hier, die ich jemals sah und ich will auch solchen haben.“ Die größten Hemdwerthe in der Stadt.

Freitag und Samstag sind die letzten Tage.

Männer-Schuhe zu \$2.00, \$2.50 und \$3.00. Frauen-Schuhe \$1.50, \$2.00 und \$2.50.

74c seiden finish gedruckte zeuge zu 5c die Yard.

Wenn Ihr gute, reine Waaren wollt zu Preisen die absolut niedriger sind als anderswo, kommt nach Martin's



Wir haben Euren Anzug!

Der Anzug den Ihr mögt und den Anzug den Ihr gebraucht.

Euren Anzug für Fest gelegenenheiten, Euren Anzug für Geschäft, Euren Anzug für Reisen, Euren Anzug für alle Gelegenheiten.

Euren Anzug für die Seeküste, Euren Anzug für das Gebirge, Euren Anzug für das Land, für Ausflüge jeder Art,



Euren Anzug für's Fischen, Euren Anzug für den Sport, für alle Zwecke.

Anzügen von vielen Stoffen, von vielen Farben, von vielen Stylen.

Einfach unvergleichlich! Unser höchster Ehrgeiz liegt darin, Euch zufrieden zu stellen, denn dann kommt Ihr wieder.

... Seht unsere \$15.00 und \$20.00 Anzüge ...

WOOLSTENHOLM & STERNE
THE HOME OF GOOD CLOTHES