

### Gaus, Hof und Land.

Wegen das Augenblin- In reizbarer, blutarterer Kinder empfiehlt es sich, täglich für mehrere Stunden ein Auge zu verbinden.

Koniferen werden vom Schnee nicht auseinandergedrückt. Es empfiehlt sich, sie schon jetzt zusammenzubinden. Schlauke Koniferen schlägt man wegen die spätere Schneelast mit Weigabe eines Pfahles.

Sobald ein Kapfluchen nicht aus der Form gehen will, trotzdem die Form gut geartet war, braucht man nur die Form in Weile über heißes Wasser zu legen, dann löst der Kluchen los.

Um das lästige Zerbrechen der Nadel an der Nähmaschine beim Nähen über dicke Stellen zu vermeiden, klopfe man die Stellen tüchtig; die Maschine näht dann glatt und ohne Unfall über die lästige Stelle hinweg.

Verblühene Stidereien aufzufrischen. Unangenehm gewordenen Tischläufern und Decken, in denen das Gewebe noch kräftig, die Stiderei aber verblüht und verwaschen ist, gebe ich auf folgende Weise ein neues, frisches Aussehen: Ich umrande die Konturen der verwaschenen Stidereien mit roter Farbe im Stillfisch und freue mich jenseit, wenn ich einen so aufsehnlichen Gegenstand benutze, an seinem netten, hübschen Aussehen. Sind sie Frauen schadholt geworden, so kneide ich sie weg, säume den Rand sauber ein und nähe gebügelte Spitze herum. Am besten eignet sich Flachstiderei zu diesem Aufreichten, da das Muster durch die abtrocknende Umrandung erst recht zu Geltung kommt.

Sagen-Pudding. Das sorgfältig abgeseigte, gut gehäutete Fleisch eines kleinen Hens wird nebst 1/4 Pfund magerem Kalbsfleisch und knapp 1/2 Pfund fettem Speck fein gehackt, mit 2-3 ganzen Eiern, 2-4 geriebenen, in Butter gar gedünsteten Schalotten (oder 2 Zwiebeln), Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss, einer in Scheiben geschnittenen eingeweichten Trieffel (die nach Belieben auch weggelassen werden kann) vermischt, und diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit geriebener Semmel bestreute Puddingform gefüllt. Der Pudding muß 1 1/2 bis 1 3/4 Stunden in siedendem Wasserbade kochen. Wenn er nicht mehr allzu heiß ist, wird er ausgegürtet und mit Madeira- oder Trieffelsauce gereicht.

Mohrrüben-Marmelade (Wurzel-Marmelade) bereitet man folgendermaßen. Eine Anzahl schöner, junger Mohrrüben werden geschabt, gewaschen, abgetropft, in Wasser weich gekocht, durch ein feines Sieb gerührt und gewogen. Auf 1 Pfund Mohrrübenbrei nimmt man das gleiche Gewicht fein geriebenen Zucker, sechs bis acht geschälte und fein gehackte bittere Mandeln, die abgeriebene Schale und den Saft einer großen Zitronen, gibt alles möglichst in eine glasirte, irdene Kasserolle, läßt es unter fortgesetztem Umrühren und etwas Abschäumen 10 bis 15 Minuten zu sehr heißer Marmelade kochen, fügt auf jedes Pfund ein kleines Weinglas besten Kognac oder Rum dazu, füllt die Marmelade in Gläser und verbindet sie nach vollständigem Erkalten mit Wachs oder Pergamentpapier.

Appetitlosigkeit bezeichnet das Fehlen jedes Bedürfnisses nach fester Nahrung, sowie auch einen gewissen Widerwillen, Ekel gegen dieselbe. Sie tritt ein bei fast allen Krankheiten und bei heftigen Ausbrüchen der Wuth, des Forns, der Trauer usw. Um den Appetit zu heben, empfehlen sich fleisige Spaziergänge im Freien, bei Kranken Spazierfahrten in gegen den Luftzug gerichteten Wagen. Ein gutes Mittel gegen Appetitlosigkeit kann bereit werden, indem man Bitterklee, Wacholderbeeren und Bernwurzfrucht in 2 Quart Wasser kocht und auf 1 Liter Flüssigkeit einkochen läßt, dann seht man die Mischung durch und nimmt von demselben vor jeder Mahlzeit einen Eßlöffel voll kalt. Nach einigen Tagen wird schon der erwünschte Erfolg eintreten.

Eine weiche und lodere Streuselauflage für den Streuselkuchen zumachen. Geht den wenigsten Hausfrauen. Man probire es mit folgender Vorschrift: Vor allen Dingen verwende man zum Streusel nur den sogenannten Staub- oder Ruderzucker. Der gemahlene Farin ist in erster Linie die Ursache für das Hartwerden des Streusels. — Man bereitet also eine Mischung, bestehend aus: 3 Unzen geschmolzener, schaumig gerührter Butter, 3 Unzen Ruderzucker, 3 Unzen Mehl, etwas Zimmt und einer guten Messerspitze Backpulver. Das Letztere macht den Streusel recht loder. Die Masse wird tüchtig durchgeknetet, in kleine Theilchen zerbrockelt und über den Teig gestreut. Die angegebenen Gewichte genügen für eine aus 1 Pfund Mehl hergestellte Teigmasse.

Butter, die ranzig geworden ist, kann man auf folgende Weise in wohlschmeckendes Fett verwandeln: Man schmilzt sie, schäumt sie ab und taucht geröstete Brotkruste hinein. Die Brotkruste nimmt einen sehr üblen Geruch an, wogegen das Fett selbst den Wohlgeschmack wiedergewinnt.

Madeirasauce. Von 2 Löffeln Mehl bereitet man in zerlassener Butter eine dunkelbraune Einbrenne, verkostet sie möglichst mit dunkler Fleischbrühe zu ebener Sauce, gibt etwas Zitronenschale und Saft, etwas Zucker und zwei kleine Mäßer Madeira dazu, läßt alles aufkochen, schmeckt ab und fügt zuletzt noch 1-2 Löffel Madeira dazu, ohne daß die Sauce nochmals kocht.

Alte Erbsen bekommen den Geschmack von neuen grünen, wenn man sie mit kaltem Wasser übergießt und etwa 15 Stunden einweicht, dann das Wasser abgießt und die feuchten Erbsen bedeckt an einem mäßig warmen Ort stellt. In 50 Stunden jangen sie an zu keimen, der Zuckerstoff entwickelt sich, und in diesem Zustande werden sie gekocht. Infolge dieses Verfahrens werden sie sehr weich und schmeden süß.

Reinigen der Fleischhackmaschine. Dies ist eine unangenehme und zeitraubende Arbeit, da sich die Sehnen des durchgedrehten Fleisches um das Messer der Maschine zu wickeln pflegen. Die Sehnen werden aber in der Maschine völlig zerleinert, wenn man, nachdem man alles Fleisch durchgedreht hat, noch ein Stück Brot in die Maschine gibt. Dieses nimmt die Sehnen vom Messer mit fort, so daß Alles aufgebraucht wird. Die Fleischhackmaschine ist dann nicht mehr so fettig und leicht zu reinigen.

Eine gute Tasse Kaffee. Viele Leute denken, Kaffee kochen kann Jeder ohne weiteres! Und doch bekommt man so selten eine gute Tasse Kaffee vorgelegt. Entweder ist er dünn und trübe, oder er schmeckt so stark nach irgendeinem Zusatz, daß man eigentlich eine Vorpiegelung solcher Thatsachen begehrt, wenn man dieses Getränk kauft. Im allgemeinen ist ein großer Krug entbeamt gegen dieses Getränk, ohne das unsere Großmütter und Urgroßmütter nicht leben konnten. Man hält aus Gesundheitsrücksichten den Kaffee für schädlich, und das ist er auch, schiedene, wenn er in zu großem Maße genossen wird. Noch schädlicher wird er aber, wenn er ungewöhnlich und falsch zubereitet wird. Am besten ist es schon, man nimmt zu seiner Bereitung ganz frisch vom Brannen oder aus der Leitung gebohtes Wasser, welches schnell kochen muß. Dieses sollte man bei allen Getränken im Auge behalten, denn auch Thee und Cognac, sowie Kakao verlieren an Geschmack, wenn sie von Wasser bereitet werden, welches stundenlang gebrodelt hat. In vielen Haushaltungen seht man das Wasser schon Abends auf und wandert sich, wenn man nie ein wohlschmeckendes Getränk Morgens erhält. Es wird auch behauptet, daß man Wasser zu Kaffee usw. am besten in einem Messing- oder verzinnnten Kupfergefäß kocht. Ich habe darüber kein Urtheil, ob Emaillegeschirr dazu nicht gut ist. Vor allen Dingen röste man den Kaffee nicht zu dunkel, und wer Zeit und Mühe nicht zu sparen braucht, thue es täglich frisch. Gut ist es, den Kaffee recht fein zu mahlen und zu filtriren. Es gibt in jedem besseren Haushaltungsgeschäft vorzügliche Patenttrichter, die oft sehr zweckmäßig sind. Ich benutze einen sogenannten Kartoffel-Trichter ganz aus Porzellan. Kaffeebrände sollten in keinem Haushalt gebraucht werden. Lange Stehen beeinträchtigt entschieden den Geschmack des Kaffees. Weniger dürfte bekannt sein, daß Kaffee mit wenig Milch sehr schädlich für Wagenleidende ist — dagegen schwarzer Kaffee oft sehr gut bekommt. Wer ihn nicht schwarz trinken mag, nehme etwas in Wasser gerührtes Gelbes dazu. Etwas anderes ist es, wenn man sogenannten „Kaffee verkehrt“ trinkt, also mehr Milch als Kaffee, sozusagen nur angebitterte Milch. Diese bekommt stets gut. Will man einen Zusatz wählen, so sei man vorsichtig in der Auswahl der angepriesenen Fabrikate.

Weiße Rüben. Die sauber vorbereiteten Rüben werden in dünne lange Streifen geschnitten, ebenso 6 große Kartoffeln, die man darunter mischt und in Salzwasser weich kocht. Dann läßt man einen Löffel gutes Fett heiß werden, dämpft die Rüben darin mit etwas Fleischbrühe, wobei man sie öfter umschüttelt. 1/4 Stunde vor dem Anrichten macht man eine braune Weibschmeiche mit einer feingehackten Zwiebel und gibt dies dem Gemüse bei, ebenso etwas von dem abgeschöpften Fett des Hammelbratens, worin man einen Eßlöffel Zucker geröstet hat, würzt mit Salz und Pfeffer und läßt nochmals durchkochen. Beim Anrichten verfährt man nicht, dem Gemüse noch einen Theelöffel Würzbeizungszugabe, da diese dasselbe unangenehm wohlschmeckend und beförmlich macht.

### DER PENNSYLVANIER



Mißter Drucker!

Im letzten Summer hen mir do bei uns net viel Nege kriegt un die Stroffe sen drum arg stabiig worre. Mer hot se wol sprinkle kenne, aber n' Stund druf war es wieder juchst so schlimm, wie voranne. Do hot es geheehe, daß wann mer statts mit Wasser mit Kohöl sprinkle dat, daß sell net juchst d'r Stab jettelt, sondern die Stroffe for lange Zeit sen macht. Wann es Nege gene dat, dann dat das Wasser ablahen un es dat sen Dreck gene. Se hen dann ach richtig des Ding broviert. Mit eme große Sprinklerwage hen se en schwarze Viech hiegegottelt. Woer, du liebe Zeit, was hot sell en Weh gemacht! Un gestunke hot es, daß mer sich hot misse die Nas zuhalte. Ei, es war viel ärger, as wie Stahl zu hawe. Awer sell war noch net all: wann mer iver so en Stroff gonge is, hot mer die Schuh net abhube kenne un so is sell schwarzbehnt all in de Häufer neigeschleppt worre. Ei, was sen do die Weimer angange! Se hen gefehd, d'r Stiel, was sell ugebrot hat, hot selwert mit Tar angeheimert worre. Am ärgste hot die Weg Mellich geschimpft. Se is ene tun selder Sort alte Wäd, was in Summer tee Thür un Tee Fenster ummake, daß so tee Wiede in's Haus nei kumme. Ihr ganze Kumpenit war en scheer weiß Fudelhunde, was se getend hot, as wann's en Kind gewest war. Alle Dag hot se es gewäiche un es hot net derse aus en Gaus raus, except die Weg hot es an die Keim genumme un spaziere gefiecht. Uf een Weg oder d'r anner is aber des Hundche een Dag rausgewiecht, grad wie die Stroff mit De gepirskelt war, un is ene mitte in die schwarz Viech neigedappt. Er annerer Hund is gesprung kumme un weil ihm scheint's des scheer weiß Fudelche gefalle hot, so hot er's ewil lieb gedrickt un e bissel niem Bobdrumgerockt. Uf emol kumt die Weg raus. Liebe Zeit, was hot se getrische, as wann des greecht Unglid von d'r Welt gehappert war. Se hot ihr Hundche mit viel Kohlfies in's Haus neikriegt un sich derbei ihr laubere Kleeder verdimert. Se hot es dann welle wache, aber die Farb ho zu gut gefehd un is ewe net abgange. En Spawogel hot ihr dann gefiecht, se mißt Terpentein nemme, was se al broviert hot. Awer do is des art Viech ferstierlich angange un hot di Weg in die Hand gebisse. Se hot es dann ufange un bis zum nächste Dag war des Behnt ziemlich drode un ho gar net meh kenne gewäiche werre. Es is ihr dann gefehd worre, es da fen anner Mittel gewee, as wie di Hoer forz schneide zu losse. Des ho se egelehe un es ah dhune losse. Ei Mann is gekumme mit so ere Ne Schöpscheer. Wie er fertig war, di hot die Weg ihr Hundche schier ne meh gefehd — es war ganz verbrunt hot se, schloht un hot anfang zu heule. Se is dann zum Sauerer Labuth un hot ihn gefrogt, eb se net kenne da Boro rechte for Dämertich. „Jo, Di kunnst“, hot d'r Labuch gefehd: „ed Tu over ebbes kriest, des is en annerer Frog. Un wann Dei Hund se Läg anegab hot, was weißt, dat ah die Tar bezahlt is, dann hot e iverhabt sen Recht gehat, uf di Stroff zu gehe un Du kunnst noe gerockt werre.“ — Well, bis do ann hab ich dum Labucht noch nix gehert. Ich denk wol, die Weg besinn sich zweemol. — Ein Bill se Setterhund is ah naus for di Stroff zu inspette un wie es alles gechehe hot, is er wieder in's Haus nei — erich in d'r Parler un dann owerun in die Schloft. Wo er hiegedappt war, sen die Bobt abgegednet gewest. Im Parle war en idee nei Aug verrungenit d'r Stiege-Carpet hot en ganz ne Pättern gewiese, un um des Glen doll zu moche, war d'r malefij Hun ah noch uf die weiß Bettdecke gesprunge un hot sich dort schlose gelegt. Es hot nix gebat, daß em Weg sei Alte en Bese geholt hot un de Hund zum Haus nausgeschlage hot un ah net, daß se em Bill mitem Befestied gedroht hot, wann er ihn ne dr sehm Dag noch forschaffe dat. E war ewe gechehe. — Anner Zeit se net ganz so schlimm wegkumme dor die eingedöte Stroffe, aber doch hot allerhand widerwärtige Sache gew un es war iverall viel meh zu but for die Weiber, as wann se juch hätte breiche den Stab abwische ode die Stab ausfehre. Se fen schie net ferrij worre mit schruppe heit Hausputte. „Geht mit weg mit den verdölte neie Fäschens un gebt un d'r alt Weg“, hen se gefehd.

D'r alt Hans Jörg



Copyright Hart Schaffner & Marx

## Lesst und überlegt, die Punkte zum Erinnern!

- Erstens:** Die Kleidungsstücke die wir unserer Kundschaft offeriren, sind die garantirten Produkte der berühmtesten Schneider des Landes.
  - Zweitens:** Die Stoffe, die in unsere Kleider gehen wurden ausgefucht von Experten aus den Fabrikaten der besten ausländischen und inländischen Webereien.
  - Drittens:** Da sind keine Preise niedriger als unsere, wenn irgend ein Versuch gemacht wird, den Werthen gleich zu kommen die wir offeriren.
  - Viertens:** Jedes Kleidungsstück das wir verkaufen ist der Form angepaßt ehe es unseren Laden verläßt durch einen Expert-Anpasser, der nach jeder Kleinigkeit sieht.
  - Fünftens:** Wenn Ihr eure Kleider hier kauft, nehmt Ihr nicht das geringste Risiko, denn wir stehen hinter jedem Kleidungsstück mit einer Garantie vollkommener Zufriedenheit.
- Wir wünschen ebenfalls eure Aufmerksamkeit auf unsere schöne Auslage von Feiertags-Kleidungsstücken für Männer und Knaben zu lenken, bestehend aus fast Allem was sie für eine Weihnachtsgabe haben möchten. Wir möchten unseren Kunden raten, ihre Einkäufe früh zu machen.

# WOLSTENHOLM & STERNE

THE HOME OF GOOD CLOTHES

**Austausch erwünscht.**  
Bei einer zu einem wohlthätigen Zwecke stattgehabten Verloosung in einem Fort Wagner Verein erhielten einige Männer infolge der Laune der Göttin Fortuna Lockenscheren und elektrische Rasiermaschinen, während einige Damen Rasierstöpsel und Schmirbeln erhielten. Jetzt wollen die zum Glück zu „praktisch“ Bedachten eine Art Austauschbörse im Kleinen errichten, um die richtigen Sachen an die richtigen Personen zu bringen. Da sollen die Herren der

Bezugnahme nur aufpassen, doch nicht von den Damen mit den Rasierstöpseln nicht über den Köpfel barbieren werden!  
**Der unruhige „Colonel“.**  
Der Luftschiffer Hoyer schildert die mit Roojebelt unternommene St. Louiser Luftfahrt wie folgt: Der Motor jurkte und lärnte so sehr, daß ich meine ganze Lungenkraft zusammennehmen mußte, um meinem zappeligen Fahrgast zuzurufen: „Um Gottes willen, Roojebelt, lassen Sie die Maschine in Ruhe! Sehen Sie denn da wieder, Roojebelt? Bedenken Sie sich doch nicht! Aber Roojebelt, schreiben Sie doch nicht so!“ Einen so turbulenten Passagier hatte ich noch niemals auf meinem Apparat. Er antwortete auf alle meine Vitken, Ermahnungen und Warnungen nur mit seinem bekannten Lächeln, das alle seine Zähne sehen läßt. Als wir endlich unten waren, athmete ich wie von einer Zentnerlast befreit wieder auf...

berzigkeit! Was machen Sie denn da wieder, Roojebelt? Bedenken Sie sich doch nicht! Aber Roojebelt, schreiben Sie doch nicht so!“ Einen so turbulenten Passagier hatte ich noch niemals auf meinem Apparat. Er antwortete auf alle meine Vitken, Ermahnungen und Warnungen nur mit seinem bekannten Lächeln, das alle seine Zähne sehen läßt. Als wir endlich unten waren, athmete ich wie von einer Zentnerlast befreit wieder auf...