

Gemeinnütziges.

Um die Rotten abzuhalten, klopft man am besten die Stoffe tüchtig aus, legt zusammengelegtes, mit Terpentinöl getränktes Klebpapier, sowie in solches Papier gewickelte Stüchchen Kampfer zu dem Stoff, näht ihn in Leinwand ein und verschließt so, daß die Schmetterlinge, die ihre Eier hineinlegen, nicht dazu gelangen können.

Hammelfleisch mit Kümmei. Die abgeschlachtete Hammelfleisch wird leicht geklopft, mit kochendem Wasser übergossen, geschäumt, dann Salz, Sellerie, Porree, 1 Lorbeerblatt, 2 Möhren, 1 Petersilienwurzel und 1 Zwiebel, in die man 3 Gewürznelken steckt, hinzugefügt, das Fleisch darin weich gedämpft und in hübsche Stücke zerlegt. 4 Eßlöffel voll Mehl schaut man in 75 bis 90 Gramm Butter hellgelb, gibt 1 Liter Wasser von der Hammelfleischbrühe, 1 Teelöffel voll Fleischextrakt, 2 Zitronenscheiben, 2 Eßlöffel voll gestoßenen Kümmei, 1 Prieze weichen Pfeffer dazu, läßt dies 25—30 Minuten kochen, gibt 2 Eßlöffel voll Sherry oder Weißwein daran, läßt das Fleisch darin recht heiß werden, nicht kochen, richtet es an und gibt Kartoffeln dazu. Auch 12—15 kleine Zwiebeln kann man in der Sauce mitkochen.

Frish Stew. Das Rezept für die Zubereitung des Schleswigher Nationalgerichtes „Frish Stew“ ist: Man brätet Hammel-Hotelettes oder Scheiben aus der Hammelfleisch; alsdann brät man rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffeln und gerösteten Weißkohl, sowie einen kleinen, ebenfalls in Scheiben geschnittenen roten Sellerie. Darauf legt man in einen Verschlußtopf schichtweise Fleisch, Kartoffeln, Weißkohl und Sellerie mit Beigabe von Salz, Pfeffer und Zwiebeln, gießt einen Topf voll gute Bouillon darüber, schraubt den Verschlußtopf zu und läßt diese Pastete etwa vier Stunden langsam in ihrem eigenen Saft gelblich-braun schmoren.

Wie bewahrt man Früchte auf? Diese Frage wird zur beginnenden Obsternte wieder aktuell. Nach einer amerikanischen Gartenzeitung ist die Baumwolle als ebenso einfaches wie bewährtes Mittel zur Frischerhaltung der Früchte (z. B. der Äpfel, Birnen, Trauben) geschätzt. Die Früchte werden einfach zwischen Baumwolllagen in gewöhnlichen Weißblechkisten, deren

Dedeln durch Verlöten oder Anwendung von Leimpapier luftdicht verschlossen werden, verpackt und diese Kisten dann an einem trockenen Orte, der keinen schnellen Temperaturwechsel ausgesetzt sein darf, aufbewahrt. Die so behandelten Früchte sollen sich nach erlangter Reife noch mehrere Wochen lang halten.

Rätsel.

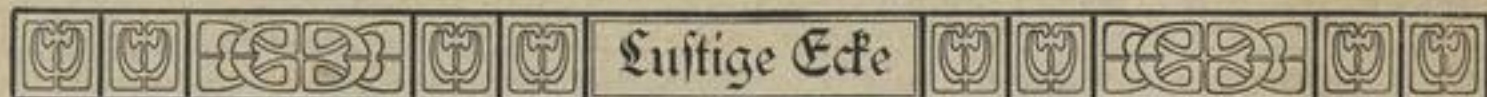
Rätselhafte Inschrift.



2. Rätsel.

Weshalb ich unzufrieden bin
— Sprach die Frau Bürgermeisterin —
Mit meiner Rago? Nun höre Mann:
Wers nicht einmal beim Hasen kann,
Nicht nicht beim Bier — soviel steht fest,
Daß mans den selber tunen läßt.

„Weshalb ich unzufrieden bin“ — Sprach die Frau Bürgermeisterin —



Freudiges Ereignis.

„Na, Du bist aber heute 'mal gut aufgelegt!“
Dichterling: „Denk' Dir nur, in dem Blatt hier wurde aus Versehen ein Gedicht von mir abgedruckt!“

Schredlich.

„... Sage mir nur, warum macht denn Deine Frau seit einigen Tagen gar so ein grantiges Gesicht?“
„Ach, die ärgert sich schredlich ... denn sie weiß eine Menge Neuigkeiten — und ist total heißer!“



Im Hochgebirge.

Gast: „Herr Wirt, ich bitt' Sie um Gotteswillen, geben S' mir ein anderes Zimmer, damit ich endlich von meinem Schlafkameraden erlöst bin!“

Wirt: „Ja, was hat er Ihnen denn angetan?“

Gast: „Der Kerl ist mondsüchtig und springt jede Nacht mit sein' Vergnügen über meinen Bauch!“

Die gehörte Mittagssruhe.

1.



Ein Schlaumeier.

Rama: „Friedrich, wohin willst Du denn mit dem Becker?“
Friedrich: „Du Rapa! Dein Wein ist eingeschlafen!“

Verlag und Verlag: eine Berliner Verlags-Anstalt, Kön. Reichs-Charakteristik bei Berlin, 40. Verantwortlich für die Redaktion der Neuen Berliner Verlags-Anstalt, Kön. Reichs-Charakteristik bei Berlin, 40.