

Gemeinnütziges.

Apfelmas, das sich halten soll, muß ähnlich wie Pfaffenmas längere Zeit gerührt werden. Auf zwei Pfund geschälte Äpfel ein Pfund Zucker und Zitronen nach Belieben. Im leinenen oder messingenen Gefäß rasch kochen und dann mit einem Holzlöffel stets auf dem Grund rühren, nichts darf jemals mit Fett in Berührung gekommen sein. Einfüllen in feinerne Gefäße, oben auf legt man ein in Essig oder Schnaps getränktes Stück Pergamentpapier und streut etwas Salz darüber. Mit diesem werden die Töpfe auch gut zugedebnet. Gut ist mit dem Auflegen und Zuhilfenahme sechs acht Tage zu warten, es soll nicht noch wässrig erscheinen. In diesem Fall unbedingt nochmals aufkochen.

Quitten einzumachen. Sehr reife Quitten werden geschält, des Kernhauses durch den Apfelbohrer befreit und in kochendes Wasser geworfen, in dem sie in 10 Minuten weich kochen müssen. — Auf 5 Pfund Früchte werden 2 Liter Wasser genommen. Nach dem Garwerden werden die Quitten herausgehoben, auf einem Porzellanblech zum Abtropfen gebracht und hiernach der gewonnene Saft mit 2 Pfund hartem Zucker so lange gekocht, bis die Flüssigkeit halbiert zieht. Hierauf auf die Früchte gegossen.

Englische Manchesterauce. Vier hartgekochte, aus dem Beihen behaftsam ausgeschälte frische Eigelb werden mit der Keule durch ein Haarsieb gerieben, dann gibt man einen Teelöffel Senf dazu und verrührt alles mit einem kleinen Löffel trockener Weisse hinzugegebenen besten Oels. Sobald die Sauce dick und sehr glatt ist, was in Eis ungefähr 20 Minuten dauert, werden 4 Eßlöffel saurer Sahne, etwas feiner weißer Pfeffer und ein Hauch Zwiebel zugefügt. Sie schmeckt besonders zu Hausweizhauer und Preßkopf ausgezeichnet.

Das Fielet. Das Schmerzmittel der Hausfrau bleibt trotz sorgfältiger Behandlung oft genug das Fielet. Ihm entgegen steht leicht die Parthei, die seine Haupttugend sein soll. Um diese zu erreichen, darf niemals ein frisch geschlachtetes Fielet zur Verwendung gelangen. Die jetzige übliche Jahreszeit erfordert ein mindestens vierwöchiges Abhängen an kühlen, feuchtigkeitem Ort. Niemals hat ein Auswässern in Milch stattzufinden. Vor dem Gebrauch ist das Fielet kurz aber gründlich kalt zu waschen, ferner zu trocknen, mit seiner Spinnadel tief zu spicken und bei großer Obacht (gleichviel, welche Größe es hat) nicht länger als

20 Minuten — unter ständigem Begießen zu braten. Darauf ist es aus der großen Hitze zu nehmen, zuzudecken und, nachdem der lauwere Rahm beigefügt ist, 20 Minuten bis zu 6 Pfund, danach weitere 5 Minuten für jedes weitere Pfund, auf der Deck- oder Gasplatte ziehen zu lassen. So bleibt es zart, weich und absolut weich.

Rätsel.

1. Rätsel.

Ein altes Lied hat mich besungen,
Das tief von Trennungsweg durchdrungen;
Wenn meine Elben anders händen,
Bermöchte Wärme ich zu spenden.

2. Segierbild.



Wo ist der Nordpolfahrer?

Das Bild zeigt den Nordpolfahrer Robert Peary, der am 6. April 1909 den Nordpol erreichte. Er ist hier in seiner Expeditionskleidung dargestellt, die er während seiner Expedition trug.

Lustige Ecke

Durch die Blume.

Die Frau Affessorin schmollt mit ihrem Manne seit einigen Tagen, möchte aber gern wieder mit ihm gut werden. Doch da sie nicht zuerst anfangen will und auch er keine Miene hierzu macht, so entschließt sie sich am achten Tage, die Suppe zu verfalzen. — Diesen Wink verstand ihr Mann und gab ihr den Veröhnungsluf.

Immer modern.

A.: „Wie lebt denn eigentlich das junge schriftstellernde Ehepaar?“
B.: „O, sehr gut! Einen Tag locht sie und er schreibt und den andern Tag locht er und sie schreibt!“

Gut ausgedacht.

Ein Mann (seiner durch Erbschaft plötzlich reich gewordenen Väterweiser): „Ich werde also, lieber Vokal, zwei Bücher über den guten Ton und die feine Ette kaufen! ... Das eine lesen wir fleißig und das andere lassen wir unaufgeschritten auf unserm Salontisch liegen, daß es so aussieht, als ob wir das Buch gar nicht nötig hätten!“



In der höheren Töchterchule.

Lehrerin: „Schulein Mädchen, nennen Sie mir ein Bindewort.“
Schülerin (herausplappend): „Trauung!“



Beim Doktor.

„Stottern Sie immer?“
„N—n—ur, we—we—wenn ich d—predige!“

Text und Verlag: Neue Berliner Verlagsgesellschaft, Mag. Krebs, Charlottenburg bei Berlin, Teichweg, 40. Verantwortlich für die Redaktion der Neuen Berliner Verlagsgesellschaft, Mag. Krebs, Mag. Ullrich, Charlottenburg, Teichweg, 40.