

« Gemeinnütziges »

Vorbereitung des letzten Winterweißkohls. Namentlich bei unangenehm gewordenen ausgewachsenen Kohlköpfen ist diese Art der Zubereitung sehr zu empfehlen. Man kocht den Kohl im ganzen in scharfem Salzwasser sehr weich, treibe ihn durch die Fleischmaschine, und koch ihn mit einem großen Stück Butter, unter Zuhilfenahme von einem Liter Milch für einen großen Kopf, etwas Muskatnuß, etwas geriebener Zwiebel 10 Minuten. Mit zwei Eigelb abgezogen sogleich zur Tafel.

Hühnerfleisch mit Mayonnaise. Uebriggebliebene oder kalte Hühner werden sauber abgehäutet, schön zerhackt, in einen Topf gelegt und mit Zitronensaft, etwas Del und Salz eine halbe Stunde mariniert. Unterdeß wird eine Mayonnaise etwas fest zubereitet, die zum Anrichten bestimmte Platte wird mit Salz fingerbreit begossen und nachdem diese darin getaucht ist, legt man in die Mitte geschneidene Salat, die Hühnerstücke werden an die Gabel gesteckt, durch die Mayonnaise gezogen, dann erhaben, in schöner Ordnung angerichtet, mit Sardellen und hartgekochten Eiern verziert und der Rand mit Gelee-Kroustons garniert.

Gebraute Mehlsuppe (5 Personen). 4 Löffel Mehl sind in einer Pfanne so lange sorgsam zu rühren, bis sie, ohne anzubrennen, eine schöne, gleichmäßig hellbraune Farbe zeigen. Danach ist 1 Liter Milch mit reichlich Salz, 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Zimmt zum Kochen zu bringen und das zuvor in einem Rasttopf süßer Sahne aufgelöste Mehl dazu zu geben. Die Suppe ist mit 3 Eigelb abzuziehen und noch mit etwas heißer Milch zu untermischen, im Falle sie allzu sämig geworden sein sollte. Garniert wird sie mit dem sehr steifen Schnee der 3 Eier, der mit feingehackten Mandeln und Zucker zu bestreuen ist.

Maronenschnittchen. In Paris gibt es viel Maronenschnittchen zur Suppe. Dazu werden 20 Maronen gesäubert, nach dem Trocknen gerieben, mit 1 Löffel geriebenem Meerrettig, 2 Löffeln geriebenem Gorgonzula-Käse und 3 Eigelb schaumig gerührt und dann auf Semmelschnitten geröstet.

Schokoladenpeise. Ein Viertelfund Schokolade ist mit einem Viertelliter Milch, einem Dassetopf leichtem Weißwein aufzulochen und mit etwas Kartoffelmehl bindig zu machen. Nach dem völligen Erkalten mit sechs Löffeln feinem süßen Schlagrahm zu durchziehen und zum gestürzten warmen Creme geben.

Aufbewahrung von Zitronen und Apfelsinen. Um die Früchte monatelang aufbewahren zu können, trockne man feinen Sand im Backofen, wickle jede Frucht in ein weiches Papier und packe sie so nebeneinander ein, daß keine Frucht von der anderen berührt wird. Nachdem man eine Schicht erkaltenen Sand darüber gebracht, kann man eine zweite Lage darauf bringen, die man ebenso hoch mit Sand bedeckt und noch mehrere, und mit einer höheren Lage Sand das Einlegen schließen. Man stellt das Aufbewahrungsgefäß an einen kühlen Ort. Auf solche Weise halten sich die Früchte acht Monate lang völlig gesund. Eine andere Art der Aufbewahrung, die sich als vorzüglich erweist, ist die, die Früchte auf das Hindstalg zu legen, welches man in

...Töpfen im Keller aufbewahrt. Oder man legt sie in ein tiefes Gefäß, deckt dasselbe mit einem Teller zu, gießt in dieses frisches, mit Salz vermischtes Wasser und erneuert dasselbe alle drei bis vier Tage.

Reinigung von Klaviertasten, die leicht gelblich werdend, häßlich wirken, ist mit einem Brei gekochter und erkalterter Seife und Schlemmreibe, die noch extra fein zu pulvern ist, zu bewerkstelligen. Mit einem in Spiritus getauchten Wattebausch ist nachzureiben.

« Allerlei Kurzweil »

1. Rezierbild.



Jeßas, die gnä' Frau kommt vom Land zurück! — Wo denn? —

2. Rätsel.

Wer es besitzt, weißt seine Kraft Dem Studium der Landwirtschaft; Doch wer es ist, den hat man gern, heißt ihn willkommen nah und fern.

Das Rätsel ist von dem Verfasser der 'Lustigen Ecke' entworfen.

Lustige Ecke

Verliebt.
„Dein Bräutigam soll ja riesig viel Schulden haben!“
„Zawohl, aber das ist mir ganz angenehm!“
„Wie so?“
„Es beweist mir, daß man zu ihm Vertrauen hat!“

In der Kinderstube.
Frischen (zu seiner Schwester): „Komm, Lotte, wir wollen Menagerie spielen. Ich bin ein Affe — und Du mußt mich mit Deinem Kuchen füttern.“

Kindermund.
Vater (zu den sich streitenden Kindern): „Frits, Du trägst die Tasche, Du bist der Jüngste.“
Frits (weinend): „Vater, bleibe ich denn immer der Jüngste?“



Fideles Gefängnis!

Moderne Heiratsanzeige.
Junger Herr sucht als Lebensgefährtin Dame mit radeloßer Vergangenheit.

Gedankensplitter.
Die meisten Vorzüge haben die Frauen der Phantasie der Dichter zu verdanken.

Kritischer Schluß.
„Lieben Sie den Rhein?“
„Dem hab' ich den vierten Band meiner Gedichte geweiht.“
„Also doch nicht.“

Ja so!
„Seit einer halben Stunde stehen Sie am Telephon — aber ich höre Sie kein Wort reden!“
„Ich kann ja nicht, meine Frau spricht mit mir!“

Schön: „Um's Himmelwillen, Kinder, Ihr räunt ja die ganze Speisekammer hingerichtet werden und da kriegt er jetzt seine Senkersmähzeit!“

Druck und Verlag: Neue Berliner Verlags-Anstalt, Aug. Krebs, Charlottenburg bei Berlin, Berlinerstr. 40. Verantwortlich für die Redaktion der Neuen Berliner Verlags-Anstalt Aug. Krebs: Max Gerlein, Charlottenburg, Weimarerstr. 40.