

◀ Allerlei Kurzweil ▶
1. Biererbild.



Wo ist der Fuchs?

2. Kästel.

Zumeist ist es aus Glas gemacht
Und eingeteilt in Grade;
Doch tritt auch der Student oft drauf
Und schlägt in die Parade.

„Sagen Sie mal, Herr Meyer, auf welcher Seite ist eigentlich Backbord?“
„Wie heißt e Bacebord ist auf beide Seiten!“

◀ Gemeinnütziges ▶

Um etwas angegangenes Fleisch, wie das leider die große Sommerhitze in wenigen Stunden hervorruft, wieder frisch und gut im Geschmack zu machen, setze zwei Messerspitzen voll pulverisierter Holzohle beim Kochen oder Braten hinzu.
Gespickte Kalbsfoleletten. Die vorher gut geklopfen Kalbsfoleletten werden sauber gespickt, gesalzen, in eine mit Butter ausgestrichene Brathanne getan und mit in Scheiben geschnittenem Wurzelwerk, ganzen Pfeffer und Lorbeerblatt unter fleißigem Begießen schön hellbraun gedämpft; wenn die Gemüse

dunkle Farbe angenommen haben, wird von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe nachgegossen, so daß sich eine dickflüssige Jus bildet, die nachher über die Knochen angerichtet wird.
Birnen in Rum oder Kognac einzumachen. Die Birnen werden geschält und dann gekocht, doch dürfen sie nicht weich werden, dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie abtropfen. Auf 500 Gr. Birnen nimmt man 250 bis 375 Gramm Zucker, kocht denselben mit dem Birnenwasser und gießt ihn heiß über die Birnen. Nach 24 Stunden kocht man den abgesehenen Saft nochmals stark ein, tut nach dem Erkalten so viel Kognac oder Rum hinzu, daß der Geschmack hinreichend stark ist und die Birnen vollständig damit bedeckt sind.

Gefüllte Gurten. Große gelbe Gurten sind zu halbieren, vorsichtig auszuhöhlen und dann mit einem Teig zu füllen, der aus einem Viertelpfund gehacktem Schweinefleisch, ebenviel Rind- und Kalbfleisch, 3 Eiern, 3 Löffeln geriebener Semmel, 6 gehackten Sardellen, etwas Salz und ein wenig Zwiebel herzustellen ist. Die Hälften sind nach dem Füllen genau wieder zusammenzupassen, die Gurte ist mit einem gebrühten Faden zusammenzufassen, die Gurte ist mit einem gebrühten Faden zusammenzufassen, die Gurte ist mit einem gebrühten Faden zusammenzufassen. Zum Servieren ist der Faden abzuwickeln. Bei richtiger Zubereitung bleibt die Gurte zusammen. Dazu werden Petersilienkartoffeln oder runde kleine Bratkartoffeln gereicht.

Orangenlikör. Die Schalen von 5 Orangen werden fein geschnitten, mit einem Liter blassen Spiritus oder alten Kirchengit angefüllt. Man läßt sie unter häufigem Schütteln vier Wochen stehen, seih sie dann durch und untermischt sie mit dem völlig erkalteten Sirup, den man von 1 Liter Wasser und einem Pfund besten Zuckerlandis gewonnen hat. Erscheint der Likör — was bei den Orangen oft der Fall ist — dunkel und faserig, wird er mit Magnesia geklärt.

Quillharinde als Waschmittel. Die Rinde wird aufs vortheilhafteste zur Reinigung wollener und seidener Stoffe von Fett- und anderen Flecken sowie zur Erhaltung resp. Wiederherstellung des Farbenglanzes seidener und wollener Stückerien, ebensolcher Tischdecken, Kuchentische und Kleidungsstücke aller Art verwandt, ohne die Stoffe irgendwie zu beeinträchtigen. Man übergießt die Rinde mit warmem oder auch kaltem (weiche) Wasser, läßt sie über Nacht stehen und gießt des Morgens das flüssige vom Bodensatz ab. Gewöhnlich nimmt man 25 Gramm Quillharinde auf zehn Liter Wasser. Die so gewonnene Flüssigkeit bildet eine intensiv gefärbte Lauge, in der man die zu reinigenden Gegenstände 12 Stunden liegen läßt. Hierauf reibt man sie in der Lauge ein wenig durch, entfernt durch Ausdrücken die flüssigkeit so weit wie möglich und trocknet wolle Stoffe dann an der Luft. Aus den seidenen Stoffen entfernt man die Feuchtigkeit so weit wie möglich durch Pressen zwischen trockenen Tüchern und plättet sie dann in feuchtem Zustande über. Zur Reinigung von Sofaüberzügen, Rocktragen usw. taucht man eine Bürste in die Quillharilauge und bürstet sie wiederholt damit durch.

◀ Lustige Ecke ▶

Grob.
Frau A.: „Wie alt sind Sie denn eigentlich?“
Frau B.: „So alt wie ich scheine.“
Frau A.: „Na, für so alt, hätte ich Sie nicht gehalten!“

Ein Bericht.
Gerichtsvollzieher: „Habe zu melden, die Pfändung war ohne Erfolg gekrönt!“

Druckfehler.
Ein brauner geflügelter Jagdhund ist billig zu verkaufen.

Im Eifer.
Vater (zu seinem Sohn): „Jawohl, einen Engel möchtest Du schon heiraten, aber Mühe geben willst Du Dir nicht! . . . Ja, glaubst Du, denn, daß Dir die gebratenen Engel nur so in den Mund fliegen?“



Der olle Seemann.

„Sagen Sie mal, Herr Meyer, auf welcher Seite ist eigentlich Backbord?“
„Wie heißt e Bacebord ist auf beide Seiten!“

Zeitgemäß.
„Meine Herren, Sie sind, wie mir scheint, eine feine Ausdrucksweise nicht gewöhnt — reden wir halt ein bißchen parlamentarischer!“

In Gedanken.
Räuber: „Geben Sie mir sofort Ihre Waffe und Ihre Uhr!“
Professor: „Aber, mein Herr — ich kenne Sie ja gar nicht!“

Der Sonntagsjäger.
„Bei mir sitzt jeder Schuß.“ „Sonderbar, daß Sie da noch immer Dreiber finden!“

Boshaft.
A.: „Der Kerl hat mich bei allen meinen Freunden als Gauner bezeichnet; ob ich mir das gefallen lassen muß?“
B.: „Ja, es kommt darauf an, ist der Mann glaubwürdig?“