

❖ Gemeinnütziges ❖

**Rämme und Bürsten aus Celluloid oder Silber** reinigt man in lauwarmem Wasser, dem man etwas Salmiakgeist zufügt. Holzbürsten verlieren hierbei leicht die Farbe, darum begnüge man sich in diesem Falle mit Wasser und Seife.

**Wie ist unbenuhtes Silber vor dem Gelbwerden zu bewahren?** Indem man es so reichlich mit Mehl bedeckt, daß es völlig darin begraben ist.

**Feines Pflaumenmus.** Man nimmt 1500 Gramm reife Pflaumen, schält sie und befreit sie von den Steinen. Dazu läutert man 625 Gramm Zucker, kocht die Pflaumen, mit ganzem Zimmt darin, bis es ein dickes Mus ist, und füllt es in Gläser.

**Warmer Kartoffelsalat mit Speck.** Die Salattartoffeln werden in der Schale gekocht, dann abgezogen, in Scheiben geschnitten und möglichst warm mit folgender warmer Sauce gemischt. Ein gut Stück fetter Speck wird in kleine Würfel geschnitten, ausgebraten, die Grieben herausgenommen und warm gehalten, während man in dem flüssigen Fett zwei bis drei in kleine Würfel geschnittene Zwiebelchen gar schmort (sie müssen aber weiß bleiben). Dazu gibt man etwas milden Essig, am besten Zitronen, etwas Salz, weißen Pfeffer, eine Messerspitze Zucker und etwas saure Sahne, schmeckt ab und schüttelt die Kartoffelscheiben gut damit durch.

**Reis à la Portugal.** Man wäscht 400 bis 500 Gramm schönen Reis, kocht ihn in Wasser, in welches man den Saft von einigen Zitronen träufelt. Die Körner müssen ganz bleiben und kommen dann in eine Kasserolle mit 200 Gramm Butter und dem nötigen Zucker, worauf man den Deckel auflegt und die Kasserolle ins Rohr stellt, bis alle Feuchtigkeit des Reises aufgeht. Nun kommt er in eine andere Kasserolle und wird mit zwei Löffeln Orangenzucker, 100 Gramm Sahntraubenrosinen und einer Mischung von eingemachten Fruchtchalen gemengt, das aus in Würfel geschnittenen Schalen von Zitronen, Orangen und Pomeranzen, wie auch einigen Löffeln Pistazien besteht. Hierauf rührt man noch den Schnee von zwei Eitweiß und 7-8 Eigelb hinein. Man gießt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, stellt sie in eine Kasserolle, die zur Hälfte mit kochendem Wasser gefüllt ist und kocht den Buding im Rohr mit Feuer auf

dem Deckel der Kasserolle. Dann stürzt man ihn auf eine Platte, umgibt ihn unten mit Orangevierteln und serviert dazu Aprikosensauce mit Orangengeschmack.

❖ Allerlei Kurzweil ❖

1. Rätsel.

Liebtlich wach' in der Flut ich empor, den Menschen zur Freude. Wenn ihr ein Zeichen vertauscht, bring' ich den Schiffen Gefahr.

2. Verzerrbild.



Die Kasserolle - Kasserolle - Kasserolle. 2. Die Kasserolle liegt unten.

Lustige Ecke

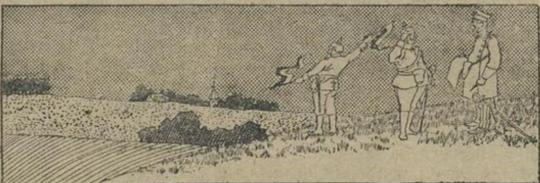
Flaggen-Signale.



1. „Wir sind bemerkt worden —“



3. „Herr Leutnant, sehen Sie doch mal nach, warum da immerfort weiß signalisiert wird!“



2. Unser Signal wird erwidert!“



4. „Ist das ein miserabler Weg!“

Uebertrumpft.

„Mein Großvater starb im Alter von 94 Jahren!“  
 „Und meine Großmutter war 103 Jahre alt, als sie starb!“  
 „Das ist gar nichts! Ich habe Verwandte, die überhaupt noch gar nicht tot sind!“



5. — „Ach so!“

Verblümt.

Reitlehrer: „Nun, Sie kommen zu Fuß nach Haus, Herr Starfunktstein?“ — Kommiss: „s Pferd hat gewollt weiter, ich habe gewollt nach Haus; hab ich durchgesetzt meinen Willen!“

Frauen-Logik.

Frau (zum Manne, der wiederholt von der Jagd mit winzigen Gasen heimkehrt): „Ich begreife Dich nicht, Mann, daß Du Dir immer den Schund antreiben läßt!“

Mißverständene Koloratur.

Zwei Dienstmädchen bekommen von ihrer Herrschaft Blöße für die Oper „Zauberflöte“. Als die eine zur Koloratur singt, sagt die andere: „Du, so schön hab i no nie jobeln gehört!“