

Vermischtes.

Görlitz. 30. December. Das Bauernjahr, welches am 28. December begonnen hat, ist in besinnlicher Weise verlaufen. Unsere Stadt war von Freuden fast angefüllt; es mögen 1500 Freunde hier gewesen sein. Vor den Gasthäusern waren lange Reihen von Wagen aufgestanden. Das Vermietungsgesetz wünschte sich nur langsam ab, weil zu viele Arbeitende ihre Dienste anboten. Nach der Groß- und Kleinen, Stadtkirche und Hützengasse hat keiner Dienst erhalten können.

Weimar. 31. December. Die Errichtung eines Ober-Deutschlands am Rande der Wartburg in Eisenach, für das seit dem Jahre 1888 gesammelt und zu dem im Jahre 1889 der Granithaus in Gewerbe-Str. Königl. Heimat des Erzbischofs gelegt worden ist, soll nun am 31. October 1894 erfolgen. Es wird auf den Marktplatz zu stehen kommen und den Turmberg, als den ersten Grus Eisenachs, der alten Kuhstadt, bilden. Die durch das Nicolaibor kommen, bauen. Die südlichen Bevölkerungen haben bereits die elektrische Beleuchtung des Platzes beschlossen.

Königshöhe i. Pr. 31. December. Ein Bandaliste wurde an einem Königshöher Standort, welches zwar nicht zu den ersten Posten der Stadt, immerhin aber zu den ältesten Deutschnäden gehört und über localitätslich interessant ist, verlegt. In der Nacht vom ersten zum zweiten Weihnachtstag wurde von unklaren Händen das hölzerne Standbild des Hirsches von Tazan, welches auf einer südlichen Rampe in der Brandenburgerstraße aufgestellt war, mit großer Anstrengung losgerissen und fortgetragen. Das Standbild war schon vor mehreren Jahren ebenfalls losgerissen und in ein dort befindliches Haus gestellt worden. Bis jetzt ist die Figur noch nicht gefunden.

Die tiefsten Schläfer sind nach dem Hahn-Gouvier's 3. J. nachdrücklich: Antwerp in Oberdeutschland 2000 m, Gießen, Schlossberg 1716 m, Werderin, W.-Burgia, 1372 m, Aarau, Schloss, 1352 m, Pr. Koch, 31 cm Durchmesser Salz, 1335 m, Ilmenau in Mitternacht, 60 cm Durchmesser Salz, 1293 m, Sperrberg, Kr. Leine, Salz 1212 m, Inowrazlaw, Bromberg, Salz 92 cm Durchmesser, 1068 m.

Petersburg. 1. Januar. (Telegramm.) In mehreren Schulinternaten ist die Cholera ausgebrochen. Heute wurden die Schülerinnen des Nicolajeff-Schiff für arme Mädchen entlassen.

Moskau. 27. December. Der Stadtrath der Stadt Poniat hat der Stadt Moskau eine prächtige, aus einem Stein in den russischen Gärten geweckte Statue, die eine vereidigte mit dem Wunsche, daß sie in der Moskauer Tuna einen Platz finde. In der Mitte der Statue ist das Wappen der Stadt Poniat eingraviert, darunter die Inschrift: "La ville de Lyon à la Russie". Den Abschnitt ziert der russische Reichsadler. Das Geschenk traf dieser Tage in Moskau ein und wurde vom weisigen französischen Generalen Grafen de Berjart, Sr. Kaiserlicher Hoheit dem Moskauer General-Gouverneur Großfürsten Sergej Aleksandrovitsch überreicht. Uebermittlung an die Tuna.

Charlottenburg. In der Nacht auf den 16. December (s. o.) wurden in Egerstedt in einem außerhalb der Stadt gelegenen Hause ermordet: das Geheimrat Stanislaw Arsimowitsch, dessen Frau, dessen fünfjähriger Sohn und die Nanny. Sie sind in Schlaf überfallen und mit einem Beil erschlagen worden. Erst am 12. December wurde der Mord durch den Schriftsteller des Gefolge entdeckt. Die Wohnung ist ausgeraubt. Den Nord begingen das Stubenholz Thürlsdorf und der Hausschwader Voßlo. Beide sind aus der Stadt verschwunden. Das Beil und blauefarbene Kleidungsstück des Mörder sind man im Hause.

Athen. 31. December. Die gegen Hamburg angekündigte Quarantaine ist aufgehoben worden.

Buenos-Aires. 31. December. Die in Argentinien angekündigte Quarantaine ist für alle Schiffe aufgehoben worden, welche nach dem 27. December deutsche Häfen verlassen haben.

Über die elektrische Bahn zwischen dem Griechen- und dem Ontariostadt ist der "Pressen": Die Bahn beansprucht wegen ihrer Länge von 20 km und ihrer ungünstigen Steigungen (bis 5%) ein bedeutendes Interesse. Sie stellt die Verbindung zwischen den beiden Seen auf der kanadischen Seite der untere Umgebung des Sees und der Stromschnellen, und vermittelst also den Verkehr zwischen den Endpunkten des Schiffahrt zu beiden Seiten der Bahn. Das Elektrizitätswerk liegt, nach "The Electrical Engineer", in dem Victoria-Park, und es werden hier zwei Turbinen mit je 1000 PS durch eine Abwärzung vom Querschiff betrieben. Die Stromzuführung geschieht durch oberirdische Leitung. Die Bahn zieht sich stetig nach oben entlang und bietet sehr schöne Aussichtspunkte, weshalb sie von Fremden viel besucht wird. Als eine Neuerung ist es anzusehen, daß sie zum größeren Theil elektrisch beleuchtet wird, indem jeder Leitungssträger mit je 5 Glühlampen ausgestattet ist.

W. M. Haßlachflossen. Aufzuladen an eine Meldung in der Sonntags-Zeitung dieses Blattes, wonach gegenwärtig bei luxuriösen Diners in Paris Suppe aus Haßlachflossen vorbereitet wird, sei folgendes bemerkt: zunächst, daß vorzügliche Fleisch in Paris im Allgemeinen sehr leicht zu be-

kommen wären, da sowohl an der Seh- wie an der Weltfährte Französische sehr gemeine Thiere sind und als solches da mit im Süden vielfach auf den Markt kommen und natürlich von den unteren Clases geöffnet werden. Eine Art, der gemeine Dornhai (Sphax acanthias), dessen Fleisch in gekochtem, gebratenem und geäußertem Zustande ein hervorragender Fischdishes ist, wird auch an der überenglischen und norwegischen Küste viel gefangen. Aber jene Völker Suppen-Hässlichen haben etwas Besonders an sich, sie sind nämlich ein exotisches Produkt und daher mit einem gewissen Nimbus umgeben, obwohl sich die Fleisch der französischen Haie nicht schlechter und nicht besser zur Suppenerstellung eignen würden, wie jene. Die eigentliche Heimat der Suppe aus Haßlachflossen ist, was möchte ich sagen, Südostasien, China, Hier, wo Tempel, insische Schwammbauer, angeborene Dürcher und angefaulte Enten neben Naturzootropen liegen, die keinen Tafel bilden, gilt diese Suppe seit vielen Zeiten (alles in China kommt aus „alten Zeiten“) als ein Edelgericht ersten Ranges. Diejenige wird jedoch nur aus den besten Fleischern hergestellt, die geringerer werden zu Grössem verarbeitet, aus welcher Thatfrage man allensfalls auf Westen und Wedelgeschäfte der Suppen nicht schließen können. Intensiv, der Koch Ehren-Tallentz's pflegte zu sagen: „Auch aus einem Paar alter Schwammbaum kann man das frische Gemüse bereiten, nur auf die Behandlung und auf die Zubereitung kommt es an!“ Die Fleisch werden nicht bloß von Händen, sondern auch von ihren Blutverwandten, den Rogen, genommen, und man unterscheidet „weiße“ und „schwarze“. Die ersteren sind die auf beiden Seiten gleich hell gefärbten Rückenflossen und sie liefern die Suppen, während aus Brust, Bauch und Afterflossen, den schwärmenden, zum bereiten wie: die Schwammbaum findet keine Verwendung. Die Haie selbst werden nicht an der damalsigen Küste gelangen, sondern im arabischen und persischen Golf, bei Aden im Britisch-Hinterlande, bei Sumatra, Borneo, Manila, Victoria, Neuseeland, den Südinseln, bevorstet aber bei der Stadt Kurrache im Sinaï, nahe der Osthälfte von Belutschistan. Hier sind Behandlung gegen 150 Mann auf einer kleinen Flottille von etwa 13 Booten mit dem Haßlachfang und jungen jährlich gegen 40 000 Stück Haie verantwortliche Größe, — manchmal ein Boot hundert auf einem Zug! — deren Fleisch einen Wert von 15 000—18 000 Rupien (etwa 20 000—25 000 Mark) repräsentieren. Den Hauptstapel und Exporte für Haßlachflossen in London, wo aus jährlich 6000—9000 Gestalter dieser Delikatese im Durchschnitt von 14 000 bis 20 000 Pfund Sterling (280 000—400 000 £) nach China aufgefertigt werden. Der Haag wird mit Regen aus den besten englischen Pferdeköpfen mit 6 Zoll großen Fleischern betrieben. Diese sind 1000 bis 1500 m lang, aus obenem Rind mit 4 Fuß langen, im Hinterlande von 6 Fuß befechtigten belgischen Schwimmern, ansonsten mit Seehunden. Sie werden jeweils weit im Meer draussen auf Tiere von 25—30 m verkehrt und am nächsten Tage heraufgezogen. Dies geschieht je nach der Witterung und dem Vertrag des Handels 2 bis 3 Mal wöchentlich. In den herausgezogenen Regen findet man die kleineren Haie nicht so oft und die größeren im Mittschiff begriffen. Sind die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem der Fleisch wird Öl gesetzt, anderes, Kopf, Rückgrat, Gelenkebleibt an der Küste liegen und verzweigt wird in die Thiere an das Ufer gebracht, so werden ihnen bloß die Rückenflossen (die übrigen führen hier überhaupt keine Verwendung) abgezogen und einfach auf dem Sand in der Sonne getrocknet. Das übrige Fleisch der Haie schneidet man in lange Streifen und salzt es als Rohrungsmittel ein. Indem

