

Markthallenwanderung.

In einer höheren Tochterfamilie fragte der Lehrer, ob den Schülern ein Gedicht zur Verherrlichung der Kaiserin Elisabeth bekannt sei. „Ja“, erwiderte eine Schülerin, die Tochter eines despotischen Vaters, „das ist es.“ „Herrlich!“ sagte der Lehrer, „singt es.“ „Da bin ich aber neugierig.“ Und nun trat die höhere Tochter, zum Entsetzen des Lehrers und zum höchsten Ergötzen ihrer Genosseninnen, an die Spitze der Klasse und las das Gedicht vor. Es lautete: „Die Kaiserin Elisabeth war eine Kaiserin, die Kaiserin Elisabeth war eine Kaiserin, die Kaiserin Elisabeth war eine Kaiserin.“

Die Beobachtung war zutreffend. Dem kleinen Schönen die Worte, die er oft von seinem Vater gehört hatte: „Kleinere — nach Schmeppen geht!“ — „Euli — Du kommst hier — Gütere — Das ist das Rechte — Judica — Sie sind noch — Walmarum — Tronlarum — Cuiusmodi — Galt, Jäger, halt, jetzt brühen sie!“

Die schließliche Beerdigung, die der Markt für Wild und Wildgänse erhalten hat. Der Preis stellte sich — im Großhandel — auf 3/4 bis 1/2 Mark das Stück. Die Wildgänse, die begehrt man nicht.

Die Schneepflüge für das letzte Wildgänse. Die Schneepflüge ist gelehrt als die Stumpfschneepflüge oder Beilaffine. Viele halten aber das Heft der Schneepflüge für noch gerader und feiner als das der Schneepflüge. Beim Schneiden werden die Schneepflüge angeschlossen. Das eingeweihte wird feingehakt, in Butter gebrüht und, auf geröstete Weizenbrotkrumen gestreut, dem Braten beigegeben. Das ist der berühmte Schneepflüge, der als Schneepflüge ersten Ranges gilt. Um ihn als solche zu würdigen, darf man aber nicht der Luste eingeleitet sein, daß auch Schneepflüge bismerten an Eingeweiden zu werden. Auch wird der, der zum ersten Male Schneepflüge auf seine Zunge bekommt, sich allerdings nicht erziehen können, weshalb von dieser Speise jedes Aufhebens gemacht wird. Abermanns Gehen ist Schneepflüge ebenfalls nicht. Es gehört Lobung dazu, diesen Gerichte seine geprüften Feinheiten abzufragen.

Die Gesellschaft der Waldschneepflüge bilden Schneepflüge. 80 bis 100 Stück das Stück, und Salomonshäute, 1/2 bis 1/3 Mark, alte, 2/3 Mark das Stück. In 21/2 Mark geflügelt und in 1/2 Mark mehr das Geflügel bezahlt, und die Zucht sehr knapp war, gab es letzte Preise.

Das alte gilt, obwohl die Zucht stark und das Geflügel fast doppelt war, von den Preisen auf dem Fleischmarkt. Hier steht jetzt.

der Osterfesttage wegen, das Lam in im Vordergrund. Als Lam bezeichnet man das junge, noch nicht ein Jahr alte Schaf. Die Lämmer, die noch nicht auf die Weide gegangen, sondern nur mit Milch genährt sind, heißen das jartele Fleisch, das aber vielen zu wenig ist. Das Fleisch der anderen Lämmer schmeckt herzhafter. Das Vorderstück ist das bevorzugteste Stück. Die Farbe des Fleisches wie des Fetts muß schön sein. Ist das nicht der Fall, so tut man gut, auf den Markt zu verzichten.

Die Zahl der Gerichte aus Lam ist sehr groß. Das eigentliche

Stücklam hat am Speise, nachdem es vorher mit Sardellen und feinem Speckstreifen gebrüht hat. Auch für Regenlammer oder Judica empfiehlt sich diese Zubereitungsart. Aber sein ganzes Lam herrichten und doch zu Ostern den Kammerboten nicht mitteilen will, brät am besten eine Kammerhantel und gibt dazu junges Gemütle. Sehr gut schmecken Schoten dazu. Zum Fleisch kommt es sehr gut, wenn man es während des Bratens mit der Saure beschöpft, in die man vorher eine geschälte Zwiebel, etwas gepulverte Sellerie, eine geschälte Mohrrübe, Salz und etwas geschlagenen weißen Pfeffer getan hat.

Für Geflügel sind die Preise dieselben wie in der Vorwoche. Gänse haben sich die Preise für Hühner wenig verändert. Gänse und Hühner sind noch teuer. Neuer fetter Hühner auf 120 bis 130 Mark, das Stück, die kleineren werden bezogen, auf 101 bis 120 Mark für 50 Kilogramm. Auch Kackeben waren wieder am 19. März, 25 Mark für den Zentner. Eier und Küchlein sind noch genau so teuer wie vor acht Tagen.

Der Markt für Wild und Geflügel ist gegenüber demselben Bild wie in der Vorwoche. Ziegen sind für 6 Cent alle mark, um einige Meilen entfernt. Das Berliner und ebendort Ostern in der Juliandische

find angeschlossen, aber vorläufig noch sehr teuer: 1.60 bis 2 Mark für das Stück, das ist ungefähr das Vierfache dessen, was sie Ende Mai zu kosten pflegen.

Wild und in Menge vorhanden ist aber Spinat. Juliandische kostet 8 bis 10 Mark, französischer 18 bis 15 Mark für 50 Kilogramm. Daneben gibt es noch holländischer, der mit 0.80 bis 1.50 Mark für den Korb noch höher.

In der Osterwoche, und namentlich am Gründonnerstage, gehört Spinat auch in Berlin in vielen Familien zu den Gerichten, die isoptieren vorgeschrieben sind. Die Zahl dieser, die von Spinat nichts wissen wollen, ist aber nicht klein. Aus dieser Abneigung erklären sich die heillosen Sehenswürdigkeiten, in die das Wort „Spinat“ hier und da gebracht wird. Vom geliebtesten Standesbrot aus wird Spinat, in die Abneigung durchdrungen, verpackt. Dem Spinat gehört zu den Gemütskräften, für die Gerichte gut zu gebrauchen sind. Die Rinde ist jedoch in der Lage, durch eine entsprechende Zubereitung des Spinats die Abneigung gegen ihn zu beseitigen zu helfen.

Man kann den Spinat mit Kochen zubereiten — der sogenannte „Spinat à la crème“ — man kann ihn gebrüht und Salz, Muskatnuss, Zucker und Zwiebeln, mit Zwiebeln oder Knoblauch anrichten. Im Speck oder Sardellen, mit Spinat oder Knoblauch anrichten. Im letztgenannten Genuß erfrischt der Spinat meist gepart mit Speck auf dem Tisch. Die Zusammenstellung empfiehlt sich nicht nur aus Gründen des Wohlgeschmacks, sie ist auch lieblich für das Auge und darum appetitregender. Wenn aber Spinat mit Speck zu gewöhnlich ist, der verdaue es einmal mit englischen

Spinatstritters.

Unter „Stritters“ versteht der Engländer Schnittchen oder Röhre.

Ihre Zubereitung erfordert eine Menge Dinge, die aber leicht zu beschaffen sind. Nachdem der Spinat gewaschen, beigefügt und fein gehackt ist, werden ihm einige zerhackte Eier und mehrere Eßlöffel zerriebene Semmel beigegeben. Dazu kommen dann noch Zucker, Kümmel, Ingwer und zerriebene Muskatnuss, sowie gereinigte Karotten. Aus dieser Masse, deren Zusammenstellung schon früher angedeutet wurde, Röhren oder Schnittchen geformt, die man in Semmel oder Speck auf beiden Seiten brät. Diese Spinatgebilde schmecken nicht süß und können manchen mit dem Gemütle, dessen Abneigung gegen sie, und das erst nach vielen und weiten Abänderungen nach Zeitlich und mit Hilfe von Salz, Pfeffer und Zucker gelungener werden.

Die unerschöpflichen Spinatgegner aber, die nach anderem Grünen schmecken, brauchen nicht zu verzweifeln. Unter den 60 Kilogramm kompletter sich als leicht und schmackhaft holländischer Regenlammer, der mit 22 Mark für 50 Kilogramm bezahlt wurde. Neu sind ferner holländische Mohrrüben, die mit 30 Mark für hundert Stück und holländische Radishesen, die mit 4 bis 8 Mark für hundert Stück — inländische Radishesen kosten 9 Mark das Stück — notiert wurden. Groß ist die Zufuhr auch in Hahnenherb, in Bergedorfer Tomaten, 3 bis 10 Mark für hundert Stück, als in englischen, 8 bis 12 Mark für hundert Stück. An Frühjahrsobst zeigt es zum Frühjahrsanfang nicht.

Kleine Chronik

Der Brand des Kurtheaters in Gm. Ueber das Feuer, dem, wie berichtet, das neue Kurtheater in Gm zum Opfer fiel, ist nach folgendes mitzuteilen: Das Theater ist vollständig abgebrannt. Das Dach ist ganz verbrannt, und der große Kronleuchter liegt zertrümmert im Parkett. Auch alle Kassen und Requisiten wurden ein Raub der Flammen. Der Schaden ist beträchtlich, aber durch Versicherung gedeckt. Die Wunden sind schwer, aber durch Versicherung gedeckt. Das Feuer trat mit großer Geschwindigkeit ein, und erst nach ausgiebiger Tätigkeit gelang es der Gmter freiwilligen Feuerwehr, der Feuerherd zu löschen. Das Dach ist ganz verbrannt, und der große Kronleuchter liegt zertrümmert im Parkett. Auch alle Kassen und Requisiten wurden ein Raub der Flammen. Der Schaden ist beträchtlich, aber durch Versicherung gedeckt. Die Wunden sind schwer, aber durch Versicherung gedeckt.

Mit totem Wasser erstickt. Einem gewissen Bekannten ist, wie aus Haag gemeldet wird, eine 30jährige Zementmännin in Amsterdam, Madame Madame Wint, zum Tode verurteilt. Sie hatte vor drei Monaten ein Zementmännchen, die 24jährige Junge Beekman ohne Bewußtsein angeschlossen. Julienne war sie mit deren Arbeit nicht; die Waag sollte auch nicht zu sein. Einem Wagners erstickte Madame Wint infolge holländischer Schwärze. Sie erstickte, daß man sie mit Kochen und in einem Stiller überworfen hatte. Die Frau hatte noch die Kraft, aus dem Bette zu springen, das Feuer zu löschen und um Hilfe zu rufen. Dann lag sie hin, derbelebende Rettungslehren einen Mann erlöschten. Er wurde bald erlöschten und entpuppte sich als der 20 Jahre alte Straßmann Jacques Bonne, der Gerüche des Dientmännchens. Bonne gelang, er habe die Nacht in dem Hause der Frau Wint verbracht, nachdem seine Verlobte ihn überredet habe, ihre Gestalt zu erweiden. So er aber vor dem Gebrauch eines Messers oder Seils zurückgeblieben, habe er sich zu dem Anwesenenden folgenden Wassers entlassen. Das die Waag hergestellt habe. Zu unglücklicherweise Frau erlösch nach zwei Tagen hersehbarer Weidens ihren Wunden. Die beiden Töchter wurden verheiratet. Im Welle Janses wurde ein Krumband von hohem Wert gefunden, das der Ermordeten gehörte.



Jerusalem Str. 38-39
Friedrich-Strasse 75
Potsdamer Strasse 2
Tautenzien-Strasse 19a
König-Strasse 25-26

Zentrale und Versand:
Jerusalem Str. 38-39

Neu eröffnet!
Schöneberg
Haupt-Str. 146
nahe Kaiser-Wilhelm-Platz

Der reich illustrierte Haupt-Katalog wird kostenfrei versandt

Preiswerte Strassen-Stiefel

Nur erstklassige Fabrikate □ Konkurrenzlos in Qualität und Passform

- Für Damen:
Box calf- und Chevreau-Schnürstiefel mit und ohne Lackkappen, auch Derbyschnitt 8,75 M.
Braun und schwarz Chevreau-Schnür-Knopfstiefel in neuen modernen Fassons mit hohen od. niedrigen Absätzen, Rand doppelt 10,50 M.
Braun und schwarz Chevreau-Schnür-Knopfstiefel mit od. ohne Derby-Schaftschnitt, a. m. Lackkappen, in ganz neuen Fassons, m. hohen od. niedrigen Absätzen, Goodyear Welt 12,50 M.
Braun und schwarz Chevreau-Schnür-Knopfstiefel mit od. ohne Derby-Schaftschnitt, auch mit Lackkappen in den allerneuesten Fassons, feinste Qualität und Ausführung, Goodyear Welt 15,50 M.
Für Herren:
Box calf-Schnürstiefel, moderne breite Fasson 8,75 M.
Box calf-Schnürstiefel in moderner Form, sehr haltbar, Rand gestupft 10,50 M.
Braun und schwarz Chevreau-Schnürstiefel in allen modernen Fassons, konkurrenzlos in Qualität und Ausführung, Goodyear Welt 12,50 M.
Braun und schwarz Chevreau- und Box calf-Schnürstiefel, auch mit Derby-Schaftschnitt in ganz neuen Fassons, feinste Qualität und Ausführung, Goodyear Welt 15,50 M.

Naturgemässe Kinder-Stiefel in eleganten breiten Formen

- Mädchen-Schnür- und Knopfstiefel, Box calf oder Chevreau, durchgehend, Rand gestupft
28-27 5,50 M., 28-30 6,50 M., 31-35 7,50 M., 36-39 9,00 M.
Knaben-Schnürstiefel, Box calf oder Chevreau in eleganter Herrenstiefel-Ausführung, durchgehend, Rand gestupft
31-35 8,00 M., 36-39 9,50 M.
Mädchen-Schnür- und Knopfstiefel, in Box calf oder Chevreau, auch mit Lackkappen, Goodyear Welt
28-27 7,50 M., 28-30 8,50 M., 31-35 9,50 M., 36-39 11,50 M.
Knaben-Schnürstiefel, Box calf oder Chevreau in eleganter Herrenstiefel-Ausführung, Goodyear Welt, in modernen breiten Fassons
31-35 10,50 M., 36-39 12,50 M.

Unsere Frühjahrs-Neuheiten sind eingetroffen!

Hausschuhe, Turnschuhe und Sandalen für Herren, Damen und Kinder.

Morgen Sonntag bis 6 Uhr abends geöffnet

