

Markthallenwanderung.

Nachdruck verboten.
An einer höheren Tischlerfamilie fragte der Lehrer, ob den Schülern ein Gedicht zur Verherrlichung der Later Andreas Hofers bekannt sei. „Ja“, erwiderte eine Schülerin, die Tochter eines Zsoffiziers. „Papa singt es oft.“ Hehrerhaft lagte der Lehrer: „Singt es! Du bist ich aber neugierig.“ Und nun trug die höhere Tochter, zum Entsetzen des Lehrers und zum höchsten Ergötzen ihrer Genossen, nunmer die liebenswürdigen Zeilen vor: Als der Endwunder von Wolheim Umbrand hatte eingemommen, Lieb er sich ein Dürren Peter und ein Zubehn Schmale tonnen: Wachte beides durcheinander, Schlüßte es mit Weggen ein, Seldem nennt man die Mijung An ganz Zuchtigland „Amfcheben.“

Die Beobachtung war zutreffend. Dem kleinen Schindler die Werte vor, die er oft von seinem Vater gehört hatte: „Reinliche — Nach Schneefallen geht!“ — „Eul!“ — „Zu kommen für — Gütere — Das Larmum — Cunnobogenen!“ — „Galt, Jäger, halt, geht brüten hier!“ Die Schneepflanz ist sehr da, um Juchep, den 12. März, heum, Das können heur, weil Eltern außerordentlich früh fällt, Die Saumware nicht. „Wir haben schon Walmarum — sie sind erzt da!“

der Osterferien wegen, das Lam in im Vorbergrunde. Als Lam bedeutet man das junge, noch nicht ein Jahr alte Schaf. Die Kämmer, die noch nicht auf die Weide gegangen, sondern nur mit Milch gemollet sind, heißen das jarteile Fleisch, das aber vielen zu wenig ist. Das Fleisch der anderen Kämmer schmeckt herzhafter. Das Vorderrettel ist das bevorzugteste Stück. Die farbe des Fleisches wie des Fetts muß sein. Ist das nicht der Fall, so tut man gut, auf den Markt zu verzichten.

Die Zahl der Gerichte als Lam ist sehr groß. Das eigentliche Osterlamm
brät man am Epiel, nachdem man es vorher mit Zardellen und feinen Spedfischen gepollet hat. Auch für Ziegenlammer oder Ziegen empfiehlt sich diese Zubereitungsart. Aber kein ganzes Lam herrichten und noch zu Ostern den Kammbreuten nicht mischen will, brät am besten eine Kammbreute und gibt dazu junges Gemüse. Sehr gut kochen die 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 gelochenen, weißen Pfeffer getan hat.

Für Geflügel sind die Preise dieselben wie in der Vorwoche. Gente haben sich die Preise für Hühner wenig verändert. Gander und Schiele sind noch teuer. Neuer fettschick auf 120 bis 125 Mark, für 50 Kilogramm. Auch Kraden waren wieder am 11. bis 12. März für 50 Kilogramm. Auch Kraden waren wieder am 11. bis 12. März für 50 Kilogramm. Auch Kraden waren wieder am 11. bis 12. März für 50 Kilogramm.

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 geriebene Semmel beigegeben. Dazu kommen dann noch Sauerbrannt, Ingwer und geriebene Muskatnuß, sowie gereinigte Karotten. Aus dieser Masse, deren Zusammenfügung schon vorher anemtet werden sollte, werden die Schmitteln gefertigt, die nach in Semmel oder Speck auf beiden Seiten bäst. Diese Spinatgebilde schmücken nicht über und können mander mit dem Gemüse, besten Lretham Perrien ist, und das erst nach vielen und weiten Zonberungen nach Zuchtigland und Brittenenye gelangte, beschauen.

Die unerschöpflichen Spinatgebilde aber, die nach andern Grünen schmachten, brauchen nicht zu verzweifeln. Linter den 80 Kilogramm completiert sich als leicht und schmackhaft holländischer Warent 101. Der mit 22 Mark für 50 Kilogramm bezahlt wurde. Neu sind ferner holländische Mohrrüben, die mit 30 Mark für hundert Bund, und holländische Radisheschen, die mit 4 bis 8 Mark für hundert Bund — inländische Radisheschen kosten 9 Mark das Schock — notiert wurden. Groß ist die Zufuhr auch in Haberber, in Bergedorfer Isomahl, 3 bis 10 Mark für hundert Stück, als in englischen, 8 bis 12 Mark für hundert Bund. Am Frühlingsoakten steht es zum Frühlingsanfang nicht.

Kleine Chronik

Der Brand des Kurtheaters in Gm. Heber das Feuer, denn, wie berichtet, das neue Kurtheater in Gm zum Epiel ist, ist noch folgendes mitzutellen: Das Theater ist vollständig abgebrannt. Das Land 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 Versicherungen gedeckt. Die Arbeiten werden erst im kommenden Jahre verrichtet. Das Feuer trat mit großer Geschwindigkeit ein, und erst nach ausdauernder Tätigkeit gelang es der Gmter freiwilligen Feuerweh, der Feuerwehr der Stadt, und der Gmter Feuerwehr, nach dem die Schlußkurtungen gelegt waren, den Brand auf seinen Gerd zu beschranken. An die Rettung des Theaters war nicht mehr zu denken. Die Akte vorstellungen werden wie in den nächsten Jahren wieder am Kurtag stattfinden.

Mit totemem Wasser ermorde. Einem grauenem Bekannem it, wie aus Haag gemeldet wird, eine 30jährige Zementenaine in Nisterdam, Madame Margaret Wilina, zum Tode verurteilt. Sie hatte bei der Mordtat ein Zementenabbeiter, die 24jährige Josie Berthema ohne Zeugnisse angenommen. Zuerst war sie mit deren Arbeit nicht; die Waag sollte auch mitecht zu sein. Einem Morgens ermordete Madame Wilina infolge holländischer Schwärze. Sie erwiderte, daß man sie mit totemem Wasser abwaschen lassen sollte. Die Frau hatte noch die Kraft, aus dem Bette zu springen, das Feuer zu löschen und um Hilfe zu rufen. Dann ließ sie bin, bevorlebende Passanten laden einen Mann einzufassen. Er wurde halb ereffren und entpuppte sich als der 29 Jahre alte Strafkam Jacques Romme, der Gmliche des Dientmabdens. Romme gelang, er habe die Nacht in dem Hause der Frau Wilina verbracht, nachdem seine Verlobte ihn überredet habe, ihre Ökerr zu erwerbden. So er aber vor dem Gebrauch eines Messers oder Seils zurückgeblieben, habe er sich auf der Anwesenheit stowenden Walfers entlassen. Das die Waag bezuegelt hat. Zu unrichtigkeit ist zu erlaun, nach zwei Jahren hurchbaren Weidens ihren Wanden. Die beiden Täter wurden verhaftet. Im Besitze Anisses wurde ein Krumband von hohem Wert gefunden, das der Ermordeten gehörte.

Waldschnecken
In den letzten Berichterung, die der Markt für Wild und Wildgeflügel erfahren hat. Der Preis stellte sich — im Großhandel — auf 3/5 bis 4 Mark das Stück. Die Wilder, die begehrte man nicht.

Die Schneepflanz gilt für das letzte Wildgeflügel. Die Waldschneepflanz ist geächteter als die Stumpfschneepflanz oder Weißaffine. Viele halten aber das Fleisch der Schneepflanz für noch artiger und feiner als das der Waldschneepflanz. Dem Statten werden die Schneepflanz angenommen. Das eingeweichte wird feingehackt, in Butter gebräutet und, auf geriebene Zwiebeln mitgewaschen, dem Brotten beigegeben. Das ist der berühmte Schneepflanz, der als Schneepflanz ersten Ranges gilt. Um ihn als solche zu würdigen, darf man aber nicht der Lustigkeits eingeweiht sein, daß auch Schneepflanz brüestgen im Eingeweichwaren leben. Auch wird der, der zum ersten Male Schneepflanz auf seine Sprache bekommt, festschreibend nicht einzulassen vermögen, weshalb von dieser Speise jedoch Aufhebens gemacht wird. Abermannen Essen ist Schneepflanz ebenfalls nicht. Es gehört Löhung dazu, diesen Gerichte seine gepriesenen Feinheiten abzugleichen.

Die Gesellschaft der Waldschneepflanz bilden Schneepflanzner, 30 bis 40 Hening das Stück, und Galanemähne, 12 bis 15 Mark, alte, 2 1/2 Mark das Stück. In Wildgeflügel und in Wild mehr das Gewicht beträgt, und die Zufuhr sehr knapp war, gab es letzte Preise.

Besteht es, obwohl die Zufuhr stark und das Geschäft folgendermaßen, von den Preisen auf dem Fleischmarkt. Hier steht jetzt.

der Markt für Wild und Wildgeflügel erfahren hat. Der Preis stellte sich — im Großhandel — auf 3/5 bis 4 Mark das Stück. Die Wilder, die begehrte man nicht.

Die Schneepflanz gilt für das letzte Wildgeflügel. Die Waldschneepflanz ist geächteter als die Stumpfschneepflanz oder Weißaffine. Viele halten aber das Fleisch der Schneepflanz für noch artiger und feiner als das der Waldschneepflanz. Dem Statten werden die Schneepflanz angenommen. Das eingeweichte wird feingehackt, in Butter gebräutet und, auf geriebene Zwiebeln mitgewaschen, dem Brotten beigegeben. Das ist der berühmte Schneepflanz, der als Schneepflanz ersten Ranges gilt. Um ihn als solche zu würdigen, darf man aber nicht der Lustigkeits eingeweiht sein, daß auch Schneepflanz brüestgen im Eingeweichwaren leben. Auch wird der, der zum ersten Male Schneepflanz auf seine Sprache bekommt, festschreibend nicht einzulassen vermögen, weshalb von dieser Speise jedoch Aufhebens gemacht wird. Abermannen Essen ist Schneepflanz ebenfalls nicht. Es gehört Löhung dazu, diesen Gerichte seine gepriesenen Feinheiten abzugleichen.

Waldschnecken
In den letzten Berichterung, die der Markt für Wild und Wildgeflügel erfahren hat. Der Preis stellte sich — im Großhandel — auf 3/5 bis 4 Mark das Stück. Die Wilder, die begehrte man nicht.

Die Schneepflanz gilt für das letzte Wildgeflügel. Die Waldschneepflanz ist geächteter als die Stumpfschneepflanz oder Weißaffine. Viele halten aber das Fleisch der Schneepflanz für noch artiger und feiner als das der Waldschneepflanz. Dem Statten werden die Schneepflanz angenommen. Das eingeweichte wird feingehackt, in Butter gebräutet und, auf geriebene Zwiebeln mitgewaschen, dem Brotten beigegeben. Das ist der berühmte Schneepflanz, der als Schneepflanz ersten Ranges gilt. Um ihn als solche zu würdigen, darf man aber nicht der Lustigkeits eingeweiht sein, daß auch Schneepflanz brüestgen im Eingeweichwaren leben. Auch wird der, der zum ersten Male Schneepflanz auf seine Sprache bekommt, festschreibend nicht einzulassen vermögen, weshalb von dieser Speise jedoch Aufhebens gemacht wird. Abermannen Essen ist Schneepflanz ebenfalls nicht. Es gehört Löhung dazu, diesen Gerichte seine gepriesenen Feinheiten abzugleichen.

Kleine Chronik

Der Brand des Kurtheaters in Gm. Heber das Feuer, denn, wie berichtet, das neue Kurtheater in Gm zum Epiel ist, ist noch folgendes mitzutellen: Das Theater ist vollständig abgebrannt. Das Land 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 Versicherungen gedeckt. Die Arbeiten werden erst im kommenden Jahre verrichtet. Das Feuer trat mit großer Geschwindigkeit ein, und erst nach ausdauernder Tätigkeit gelang es der Gmter freiwilligen Feuerweh, der Feuerwehr der Stadt, und der Gmter Feuerwehr, nach dem die Schlußkurtungen gelegt waren, den Brand auf seinen Gerd zu beschranken. An die Rettung des Theaters war nicht mehr zu denken. Die Akte vorstellungen werden wie in den nächsten Jahren wieder am Kurtag stattfinden.

Mit totemem Wasser ermorde. Einem grauenem Bekannem it, wie aus Haag gemeldet wird, eine 30jährige Zementenaine in Nisterdam, Madame Margaret Wilina, zum Tode verurteilt. Sie hatte bei der Mordtat ein Zementenabbeiter, die 24jährige Josie Berthema ohne Zeugnisse angenommen. Zuerst war sie mit deren Arbeit nicht; die Waag sollte auch mitecht zu sein. Einem Morgens ermordete Madame Wilina infolge holländischer Schwärze. Sie erwiderte, daß man sie mit totemem Wasser abwaschen lassen sollte. Die Frau hatte noch die Kraft, aus dem Bette zu springen, das Feuer zu löschen und um Hilfe zu rufen. Dann ließ sie bin, bevorlebende Passanten laden einen Mann einzufassen. Er wurde halb ereffren und entpuppte sich als der 29 Jahre alte Strafkam Jacques Romme, der Gmliche des Dientmabdens. Romme gelang, er habe die Nacht in dem Hause der Frau Wilina verbracht, nachdem seine Verlobte ihn überredet habe, ihre Ökerr zu erwerbden. So er aber vor dem Gebrauch eines Messers oder Seils zurückgeblieben, habe er sich auf der Anwesenheit stowenden Walfers entlassen. Das die Waag bezuegelt hat. Zu unrichtigkeit ist zu erlaun, nach zwei Jahren hurchbaren Weidens ihren Wanden. Die beiden Täter wurden verhaftet. Im Besitze Anisses wurde ein Krumband von hohem Wert gefunden, das der Ermordeten gehörte.



Stiller
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:		Für Herren:	
Box calf- und Chevreau-Schnürstiefel mit und ohne Lackkappen, auch Derbyschnitt	8,75 M.	Box calf-Schnürstiefel, moderne breite Fassung	8,75 M.
Braun und schwarz Chevreau-Schnür-Knopfstiefel in neuen modernen Fassons mit hohen od. niedrig. Absätzen, Rand doppelt	10,50 M.	Box calf-Schnürstiefel in moderner Form, sehr haltbar, Rand gestuppt	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-Schnürstiefel in allen modernen Fassons, konkurrenzlos in Qualität und Ausführung, Goodyear Welt	12,50 M.
Braun und schwarz Chevreau-Schnür-Knopfstiefel mit od. ohne Derby-Schaftschn., auch mit Lackkappen in den allerneuesten Fassons, feinste Qualität und Ausführung, Goodyear Welt	15,50 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, durchgenäht, Rand gestuppt		Knaben-Schnürstiefel, Box calf oder Chevreau in eleganter Herrenstiefel-Ausführung, durchgenäht, Rand gestuppt	
28-27 5,50 M.	28-30 6,50 M.	31-35 8,00 M.	36-39 9,50 M.
Mädchen-Schnür- und Knopfstiefel, in Box calf oder Chevreau, auch mit Lackkappen, Goodyear Welt		Knaben-Schnürstiefel, Box calf oder Chevreau in eleganter Herrenstiefel-Ausführung, Goodyear Welt, in modernem breiten Fassons	
28-27 7,50 M.	28-30 8,50 M.	31-35 9,50 M.	36-39 11,50 M.
28-27 7,50 M.	28-30 8,50 M.	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