

neugierigen Polizisten sogar die Zähne, flüchtete aber, als die Situation kritisch wurde, schützend zu seinem Herrn, der dadurch reich verrathen wurde. Unter allgemeiner Aufmerksamkeit fragte der Polizist den jovialen Herrn nach Namen, Stand und Charakter. Schon bei der Namensnennung suchte der Beamte zusammen, aber er fragte weiter: Stand und Charakter? Zur Antwort wurde bereitwillig gegeben: Königlicher Finanzminister! Nun huscht ein verlegenes Lächeln über das Soldatenantlitz und eine listige Verbeugung soll die Bitte um Entschuldigung ausdrücken. Die Gäste vergaßen über diese Szene das Trinken, sie lauschten mit offenem Munde. Doch der Polizist läßt sich nicht irre machen, er fühlt die Wichtigkeit des Augenblicks und fragt den Minister auch noch nach der Wohnung. Lächelnd meint der Staatsminister, es dürfte wohl sein Name und Stand genügen. Um aber genau zu sein, versichert der attrapirte Chef der bayerischen Finanzen, in der Lannstraße 16 zu wohnen. Nun lachte Alles aus vollem Halse und Excellenz lachte mit. Mit einem Krachfuß verschwand der Polizist, dem es befohlen war, den Finanzminister von Bayern in ungezügelter Wirthshausbegleitung zu „erwischen.“

— Düngung der Pfirsichbäume mit Pottaschenlauge. Nach Versuchen die man in Frankreich angestellt hat, ist das Begießen der Pfirsichbäume mit einer schwachen Pottaschenlauge ein ausgezeichnetes Mittel, um sie, wenn sie unfruchtbar sind, tragbar zu machen oder ihre Fruchtbarkeit zu erhöhen. Das ist eigentlich nichts Neues, denn in Amerika, wo die Pfirsichzucht in großer Ausdehnung betrieben wird, wendet man seit langer Zeit Holzasche an, womit der Boden unter den Bäumen in ziemlich weitem Umkreis bestreut wird. Der Regen laugt die Asche aus, und das kohlensaure Kalhi (die Pottasche) gelangt dadurch zu den Wurzeln. Die Holzasche ist überhaupt ein gutes Düngemittel für alle Obstbäume, sowie auch für Weinstöcke.

— Gurken am Spalier. Nach der „Allgemeinen Zeitung für deutsche Land- und Forstwirthe“ soll der Ertrag viel reichlicher sein, wenn man Gurken an einem Spalier von leichten Pfählen oder an freistehenden Bohnenstangen zieht. Man achtet darauf, die Ranken stets von rechts nach links um die Pfähle oder Stangen zu winden und sie mit Bast leicht anzubinden. Auch Mauern, namentlich die Seiten nach Ost- und Südost gelegen, eignen sich ganz vorzüglich, um an denselben Spaliere mit Gurken zu bepflanzen. Man wähle aber nur solche Mauerseiten, wo Luft und Sonne freien Zutritt haben. Wenn die Pflanzen zu sehr geschügt stehen, entwickelt sich gern die rothe Spinne. Ein Gurkenspalier sieht gar nicht übel aus.

— Für Küche und Keller. (Verwendung des kohlensauren Natrons.) Um das Sauerwerden der Milch zu verhüten, setzt man der selben auf je einen Liter einen Theelöffel voll kohlensaures Natron zu. Sauer gewordene Gemüse und Fleischbrühen sind wieder genießbar zu

machen, wenn man sie mit kohlensaurem Natron wieder aufkocht. — Ranziger Butter wie auch ranzigen Fetten kann man den vollkommen frischen Geschmack dadurch zurückgeben, daß man die eine wie die anderen mehrmals in frischem Wasser auswäscht, worin ein Eßlöffel voll kohlensaures Natron aufgelöst ist. Wollen Hülsenfrüchte, wie ja bisweilen vorkommt, trotz längeren Kochens nicht weich werden, so braucht man denselben wiederum nur ein wenig kohlensaures Natron zuzusetzen, damit die halsstarrigen Früchte sich nach einigen Minuten von ihren Hülsen lösen. Schüttet man endlich kohlensaures Natron in das Wasser, womit man Kaffee oder Thee bereitet, so werden beide Getränke stärker und besser! —

— Zucker zur Fleischaufbewahrung. Bisher hat man fast ausschließlich Salz angewendet, um Fleisch für längere Zeit aufzubewahren. Das Einsalzen des Fleisches hat aber den Nachtheil daß ihm dadurch ein Theil des Nährgehalts entzogen wird und es auch an Schmachhaftigkeit bedeutend verliert. Es löst sich nämlich das Salz, wenn es in Berührung mit dem Fleisch kommt, durch den Wassergehalt des letzteren auf und nimmt, wie zahlreiche Analysen der Salzlösung erwiesen haben, Wasser, Eiweißstoffe, Extraktivstoffe (Fleischbajen), Kali- und Phosphorsäuren an. Je mehr nun die Salzlauge in das Fleisch eingedrungen ist, in desto höherem Grad werden ihm die vorbenannten, meist wichtigen Bestandtheile entzogen und in die Salzlösung übergeführt. Das eingesalzene Fleisch gleicht daher, was den Verlust an Nährwerth und Wohlgeschmack anbetrifft, dem völlig ausgekochtem Fleisch. Ganz anders ist der Erfolg, wenn das aufzubewahrende Fleisch mit gepulvertem Zucker eingerieben und in solchen gelegt wird, da dieser nicht in dem Maß wie das Salz im Wasser löslich ist und daher keine Lauge, sondern eine feste Kruste um das Fleisch bildet. Die Zuckerkruste entzieht dem Fleisch außer etwas Wasser keinerlei Bestandtheile und nimmt ihm auch den Wohlgeschmack nicht, ja es erhöht denselben. Soll das eingezuckerte Fleisch nun benutzt werden, so wäscht man es einfach mit reinem Wasser ab. Es kommt zwar dieses Verfahren etwas höher zu stehen als das Einsalzen des Fleisches, aber es ist dies nur ein scheinbarer Verlust, da das Fleisch beim Einsalzen mehr an Werth verliert, als der Unterschied des Preises von Zucker und Salz beträgt. Daß Zucker konservierend wirkt, ist ja längst bekannt, weshalb man ihn seit Menschengedenken zu Konditen, Marmeladen, zur Konservierung der Früchte u. massenhaft in der Konditorei verwendet. Hier kommt übrigens auch die Geschmacksfrage in Betracht.

— Im Vertrauen. „Jetzt, da ich aus ihrem Dienst geh', gnädige Frau, will ich Ihnen sagen, daß der Schlüssel von der Küche auch zu der Thür von der Speisekammer paßt.“

== Zur Schulzeit ==

halte mein reiches Lager in allen

Schulbedarfs-Artikeln

als:

Schiefertafeln, Bleistifte, Federn, Federhalter, Griffeln u. s. w. bestens empfohlen.

A. Dölter's Buchhdlg.

Frisch eingetroffen!

Eine große Sendung

== Kinderwagen ==

in großer Auswahl und verkaufe solche zu den allerbilligsten Preisen.

S. B. Weil,
Oberstadt.

Frachtbriefe

mit und ohne Firmadruck liefert rasch und billig

A. Dölter's Buchdruckerei.



Gestützt auf das Vertrauen, welches unserem Anker-Pain-Expeller seit ca. 20 Jahren entgegen gebracht wird, glauben wir hierdurch auch Jene zu einem Versuch einladen zu dürfen, welche dieses beliebte Hausmittel noch nicht kennen. Es ist kein Geheimmittel, sondern ein streng reelles, sachgemäß zusammengesetztes Präparat, das mit Recht allen Gicht- und Rheumatismus-Leidenden als durchaus zuverlässig empfohlen zu werden verdient. Der beste Beweis dafür, daß dieses Mittel volles Vertrauen verdient, liegt wol darin, daß viele Kranke, nachdem sie andere pomphast angepriesene Heilmittel versucht, doch wieder zum altbewährten Pain-Expeller greifen. Sie haben sich eben durch Vergleich davon überzeugt, daß sowohl rheumatische Schmerzen, wie Gichtreissen u. als auch Zahn-, Kopf- und Rückenschmerzen, Seitenstiche u. am sichersten durch Expeller-Einreibungen verschwinden. Der billige Preis von 50 Pfg. bezw. 1 Mk. ermöglicht auch Unbemittelten die Anschaffung, eben wie zahllose Erfolge dafür bürgen, daß das Geld nicht unnütz ausgegeben wird. Man hüte sich vor schädlichen Nachahmungen und nehme nur Pain-Expeller mit der Marke Anker als echt an. **Wichtig in den meisten Apotheken, Haupt-Depot: Rasien-Apothek in Schwabmünchen. Nähere Auskunft erteilen: H. W. Richter & Co., Neubalshaus.**

Mähmaschinen

reparirt gut und billig

E. Hild, Mechaniker,
in Freiburg,
Salzstraße Nr. 37.

1^a Stearinlichter

in Renaissanceform,

Salon-Nachtlichter,

empfiehlt

W. Reichelt.

Kranken,

welche an Magen- u. Darmleiden, Wandwurm, Lungen-, Kehlkopf- u. Herzkrankheiten, Schwindel, Unterleibskrankheiten, Blasenleiden, Hautkrankheiten, Drüsenleiden, Kropf, Augen-, Ohren- u. Nasenleiden, Gicht, Rheumatismus, Rückenmarks- u. Nervenleiden, Frauenkrankheiten, Bleichsucht leiden, ist das Schriftdien:

Behandlung u. Heilung von Krankheiten

ein Rathgeber für alle Leidende zu empfehlen. Kostenlos und franco zu beziehen durch die Verlagsbuchhandlung von A. Pfautsch & Co. in Stuttgart.

Apfelwein!

1887er! Die Qualität dieses neuen Jahrgangs ist eine ganz vorzügliche! Glanzhell, auf Flaschen haltbar, einem Mosel ähnlich, für Gesunde und Kranke das bekömmlichste Getränk, weil naturrein.

Pro Liter 30 Pf., pro 100 Liter 28 Mark (nicht unter 25 Lit.).

Ottocar Martinsen, Apfelwein- versandtgesch., Gernsbach. Bad