



äckerlich

obten turtelten verliebt, gte sie, „es ist wundervoll, I zwei und wir werden einu id wir werden alles mitein-eilen, die Sorgen und die 1.“

Liebling, ich habe keine ...“

„Süß, mein Schatz, aber war-bis wir erst verheiratet

•

der Unterschied zwischen it und Feigheit? Vorsicht enn da dich fürchtest, t, wenn's der andere ist.

•

ischer Zwischenfall im Paris-Marseille. Atemlos ein Herr in den Speisewa-

•

Kellner, im ersten Wagen Dame ohnmächtig gewor-ahnt Sie einen Kognac?“ I mein Herr“ reicht ihm elner eine Flasche. Der tkorkt sie, tut einen tiefen d gibt sie zurück. „Wissen s bringt mich immer völlig n Socken, wenn ich sowas a muß.“

•

rgführer zu seiner Gruppe: etzt kommt das gefährlich-ck der Tour. Achten Sie auf z und halten Sie sich ganz daß Sie nicht fallen. Aber Sie doch abstürzen sollten, n Sie nach links - die Aus-tschädigt für alles.“

Gumski

le geht dein Geschäft?“ aski: „Danke. Es geht - ein.“

ORIGINAL
Krims krams

Anzeige anno 1877

Athmende Venus

Den gebräuten Bewohnern hiesiger Stadt diene zu ergebener Nach-richt, daß ich hierseibst auf dem Marktplat in einer 70 Fuß lan-gen, mit Gasbeleuchtung ein-gerichteten Bud'e eine großartige Ausstellung mechanischer Kunst-werke errichte und Sonntag Nachmittag 3 Uhr eröffne. Zur Ausstellung kommen: Die ath-mende Venus, der sterbende Zuave, die Sturmfluth an der Ostsee, der Brand von Chicago, Straßburg nach der Beschietlung, der glorreiche Einzug in Berlin u. a. m. Die Kunstwerke werden sämtlich durch eine Dampfmaschine von i Pferdekraft erzeugt und treibt die-selbe außerdem ein großes me-chanisches Orgelwerk. Abends brillante Gasbeleuchtung. Eintritt 25, Kinder 15 Pf. Hochachtungsvoll W. Hartkopf, Kunstmal-er und Mechanikus.

Schnellpost

Hamburg, October 1827. - Durch die sorben zwischen den König-reichen Preußen und Sachsen so-wie dem Kaiserreich Oesterreich getroffenen Schnellpost-Einrich-tungen hat sich, wie mit einem Zauberschläge, eine Postverbin-dung von Hamburg bis Wien ein-gestellt, die als eine der schönsten Früchte des goldenen Friedens von Seiten des reiselustigen wie des kaufmännischen Publikums die dankenswertheste Beachtung verdient. Der Reisende, der diese neueste „rasende“ Schnell-Post benutzen will, geht nun ab von Hamburg am Moentag oder Mitt-woch, wann es ihm eben besser paßt, jeweils Abends 8 Uhr, und ist sodann bis Wien (über Berlin, Dresden, Prag), sage und schrei-be, nur sechs und einen halben Tag unterwegs. O. S.

Leckeres aus Mannheim

Kollege Frank Darstein, Jahrgang 1959, gelernter Koch und Ge-werkschaftsmitglied seit 1976, im gleichen Jahr Jugendvertreter und im Februar dieses Jahres zum Be-triebsratsvorsitzenden im Augusta Sogetel Hotel in Mannheim ge-wählt, wird nicht viel Konkurrenz haben, wenn es um den jüngsten Betriebsratsvorsitzenden in seiner Branche geht. Er hat sich außer-dem noch zu einer zweiten Be-rufsausbildung entschlossen: Ho-telkaufmann. Zu Beginn des über-nächsten Jahres wird er auch das abgeschlossen haben. Hals- und Beinbruch!

Inzwischen hat er aber den Koch-künsten keinesweg „Lebewohl“ gesagt und für die Kolleginnen und Kollegen schlägt er etwas be-sonders Leckeres vor:

Kalbsbrust „Badische Art“

Zutaten für 8 Personen:
2000 g ausgelöste Kalbsbrust, 360 g Fleischfarce, 160 g Geflügelle-ber, 160 g Champignons, 8 Schei-ben Weißbrot, 4 Eier, Sahne, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Mus-kat.

Zubereitungszeit: ca. 20 - 30 Min.
Garzeit: ca. 90 - 90 Min.

Man schneidet mit einem langen Messer die ausgelöste Kalbsbrust von einem Ende zum anderen ein, so daß eine Tasche entsteht. Nun bereitet man die Farce wie folgt vor: Man läßt das Hackfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfes, sautiert die Geflü-gelleber mit den Champignons und den Zwiebeln in Butter an und würzt das ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat ab. Das Ka-stenweißbrot wird nun von der Rinde getrennt und in kleine

Rauten geschnitten. Das ganze wird in eine Schüssel gegeben, mit den restlichen Zutaten wie Eier, gebackte Petersilie und etwas Sahne zu einer Masse vermen-gt. Es wird nun einmal mit Salz, Pfeffer und Muskat nachge-schmeckt.

Nun fällt man die fertige Farce in die vorbereitete gewürzte Kalbs-brust ein und verschließt die Öff-nung mit einem Spieß. Durch mehrmaliges Einstechen mit der Fleischgabel in das Fleisch ver-hindert man das Aufplatzen der Kalbsbrust.

Nach ca. 80-90 Min. Braten in einem Bräter kann die Kalbsbrust mit Dampfkartoffeln serviert wer-den.

Kinder

Eine Mutter von vier Kindern machte kürzlich folgendes Eingeständnis:

„Bei meinem ersten Baby habe ich den Arzt angerufen, wenn es nur mal geniest hat. Neulich hat mein Jüngster einen Groschen verschluckt. Da habe ich ihn nur scharf angesehen und ihm gesagt: „Um so schlechter für dich, der Groschen wird vom Taschengeld abgezogen!“

Diebstahl

Der Verteidiger begann sein Plä-doyer: „Heute hat der Herr Staatsanwalt den Umstand, daß mein Mandant den Diebstahl am heilichsten Tag begangen hat, als besonders strafschwerend be-zeichnet. In der vorigen Woche hat der Herr Staatsanwalt bei einem anderen Mandanten von mir als besonders erschwerend angesehen, daß er eine dunkle Nacht für seinen Diebstahl ausgenutzt habe. Ich darf deshalb den Herrn Staatsanwalt vorweg fra-gen, wann meine Klienten nun eigentlich stehlen sollen?“

Sehr geschickt

Eine hübsche junge Dame stand in Paris vor Gericht. Der Staats-anwalt forderte zwei Monate Gefängnis. Dann setzte der Verteidi-ger zu seinem Plädoyer an. Er machte seine Sache gut. Schließ-lich rief er mit erhobenr Stimme: „Bei Ihnen, meine Herren, liegt es nun, ob die reizende junge Dame für zwei Monate in eine trostlose, vergitterte Zelle muß, oder ob sie in ihr intimes Appartement in der Rue de la Paix 35, dritter Stock, erste Tür links, Telefon 235267, zurückkehren kann!“