

Verlangt Frauen und Mädchen.

Ein Mädchen für Haushalt: ein tüchtiges, junges Mädchen, welches in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Verlangt: „Cash Girls“ und „Bundel Wrappers“

Nachfragen im Bureau des Superintendenten. (136-)

Verlangt Männer und Knaben.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Ein Mann für Haushalt: ein tüchtiger Mann, welcher in allen häuslichen Arbeiten geschickt ist, sucht eine Stelle. Adresse: 1210-22.

Die feindlichen Waffen.

(Fortsetzung.)

Keiner laufen nicht gerne unruhig, zumal sie so viele schon mehr laufen müssen, als ihnen lieb ist. So fürchte der Kommandeur denn auch nicht gleich, wenn er den ihm gehorchenden Auftrags auszuführen, sondern als weißer Mann ging er erst den Tisch entlang: „Trinken der Herr Leutnant auch noch ein Glas Bier?“

Und der Herr Leutnant war kein Unmensch, die nächsten vierundzwanzig Stunden blieb man anscheinend ja doch noch sitzen, da wollte man wenigstens nicht vor Durst sterben, und so zog der Kommandeur mit einem mächtigen Tablett voll leerer Gläser davon.

„Der Oberst animiert in einer Weise zum Trinken, daß man beinahe glauben könnte, er selbst hätte Freibier oder Befehle vom Wirtseigenen“, sagte Jaktrom.

„Aber Herr Leutnant“, erwiderte Ely wider Willen lachend, „wie können Sie nur so etwas sagen?“

„Dah ist Unrecht“, fragte er, „na, nichts für ungut, wenn ich erst einmal nicht mehr Soldat bin, will ich mich auch besser und in mich gehen. Was da bin, weiter als bis zum Premierleutnant a. D. werde ich es wohl auch nicht bringen.“

„Haben Sie so wenig Selbstvertrauen?“ fragte sie.

„Mein Selbstvertrauen ist so stark, daß ich mich für befähigt halte, die höchsten Stellen im Staate zu bekleiden“, gab er zur Antwort.

„Schade, daß das Renzler zu Ende ist“, sagte sie, als in diesem Augenblick die Mutter sich von ihren Stühlen erhob und die Noten zusammensetzte.

„Ein Stück gibt's noch erza“, leuchtete er sie, „das ist immer so und heute, wo der Oberst in höchstgelegener Person hier weilt, können es leicht noch mehrere Stücke werden. Sehen Sie, da fangen sie schon wieder an, natürlich einen Paradezug, als wenn auch die Musik nicht oft genug auf dem Kasernenhof tönte.“

„Aber wie hören sie doch nicht“, sagte sie.

„Freuen Sie sich“, antwortete er launisch, „ein Genus ist es nicht, wenn solch Marsch geblasen wird. Für die Ohren ist es ja ein ganz angenehmer Musik, für die Beine aber nicht — die krümmen sich hauptsächlich, wenn auch nicht gerade vor Schmerz, so doch, um sich wieder in der Luft wieder gerade strecken zu können.“

„Sie scheinen mir ja mit Lust und viele Soldat zu sein“, sagte sie lachend.

„Er sah sie offen und frei an: „Das bin ich auch“, sagte er ernsthaft.

„Klappen gehört zum Handwerk und Schimpfen zum Soldaten. Ich bin mit Leib und Seele Offizier, nein, das ist nicht wahr“, verbesserte er sich, „ich bin sehr gern Offizier, nein, das stimmt auch nicht — aber ich würde nicht, was ich lieber wäre als Soldat.“

„Stimmt das wirklich?“ fragte sie.

„Das stimmt wie die Lösung einer Gleichung mit vier Unbekannten, wenn man den Wert der beiden Unbekannten vorher aus dem Schlüssel abgeschrieben hat.“

„Das hätten Sie gethan?“ fragte Ely lachend.

„Im Abschreiben war ich immer groß“, sagte er, „ich besah darin solche Leubung, daß ich, obgleich ich stets auf einer der untersten Bänke saß, ganz bequem von den vordersten Bänken abgeschrieben hat.“

„Dabei haben Sie sich wohl Ihre Augen verborgen?“ erkundigte sie sich, da er sein Monocle entstellte und in den Saal hineinsah.

Ein allgemeiner Aufstand erhob ihn die Antwort. Der Kommandeur hatte sich nach Verhandlung des Marsches erhoben und mit ihm sämtliche Offiziere.

Die Kommandeur erhob, um das Geld in Empfang zu nehmen, den Herren die Mäntel anzufassen, und allgemeines Griesen und Verabschieden begann. Der Oberst und die Kommandeure verabschiedeten nicht, jedermann der Anwesenden zum Abschied die Hand zu reichen, naturgemäß mußten diese insofern abgelehnt werden, als der Kommandeur das Ende des Handbediensteten und Handbediensteten abwartete. Nur die Junggeheilen verabschiedeten sich durch eine humide Verbeugung.

In langer Kolonne bewegte sich die zahlreiche Gesellschaft dem Ausgang zu, und draußen auf der Straße bewegte der Verabschiedung zweier und legter Theil, und wohl eine Viertelstunde verging, ehe das allerletzte Wort von den sich Trennenden gesprochen war bis man endlich den Heimweg einschlug.

Im Gegensatz zu den Verabschiedeten machten die Junggeheilen noch nicht daran, nach Haus zu gehen — während man sonst stets zusammen dasselbe Wort aufschickte, gingen die Infanten in jetzt in das Hotel „St. Petersburg“.

Natürlich drehte sich das Gespräch in erster Linie um die beiden jungen Damen, und es war auch nicht ein einziger, dem nicht wenigstens eine der Schwefeln sehr gefallen hatte. Gesprochen hatten nur die wenigsten mit ihnen, aber die meisten von ihnen hatten

Humoristischer Roman von Freiherr von Schlicht

ten die Gelegenheit benutzte, sich einen Tanz zu suchen.

„Kinder, wir sind eigentlich mehr als vertrauensfähig“, sagte da Bredow, „ich habe ja auch schon zu einem Welter fest engagiert, aber wir wissen doch alle miteinander überhaupt noch nicht, ob wir zur Teilnahme aufgefordert werden. Bis jetzt habe ich wenigstens noch keine Aufforderung zum Tanz bekommen.“

„Es sieht heute im Parolebuch als Regimentsnotiz“, bemerkte ein anderer, „das Offizierskorps des Infanterieregiments gibt sich die Ehre, die Herren zur Teilnahme an dem Donnerstag stattfindenden Kasinofest aufzufordern. Haben Sie denn das Parolebuch nicht gelesen?“

„Nein“, sagte Bredow, „das tue ich nie, das muß mich Bursche immer für mich besorgen, und dessen Aufgabe ist es denn, mir das Hauptstückchen mitzugeben. Ich bitte Euch, was steht nicht alles in solchem Buch drin: Parole, Garnison, Regiments- und Schwadronstafeln, wer kann denn da zwischen durchfinden und alles behalten?“

„Trauen Sie Ihrem Burschen ein größeres Fassungsvermögen zu, als sich selbst?“ riefte ein Kamerad.

„Kann sein, kann auch nicht sein“, antwortete Bredow, „auf jeden Fall wird einem aber dadurch, daß der Bursche das Buch liest, der Verrag über den vielen Dienst eripart, den man am nächsten Tag hat. Mein Bursche saß mit mir das Morgens, wenn er mich weckt.“

„Herr Leutnant, heute haben wir das und das zu thun, und dann thun wir das. Damit ist der Rest erledigt.“

„Raffen Sie das den Kommandeur nur nicht erfahren. Sie wissen, der er auf jeden Regimentsbefehl, den er vom Stab gelassen hat, stolzer als ein Schafsticker auf einen mehrgedöhrigen Roman, und seine Eitelkeit verlangt, daß man auch liest, was er verbrochen hat.“

„Verlangen kann man vieles, besonders wenn man in der glücklichen Lage ist, Vorgesetzter zu sein“, meinte Bredow, „was verlangen wir nicht alles von unseren Rekruten, und die thun's doch nicht, die fallen doch vom Gaul herunter, obgleich man ihnen tauferndem zuruft, sie sollen oben bleiben.“

„Man muß aber auch nicht zu viel verlangen“, Bredow, meinte ein anderer, „wenn selbst Leutnants mit drei Stunden stehen gelassen. Eine Pferde fallen —“

„Meinen Sie mit dieser Anspielung etwa mich?“ fragte Osten den Sprecher scharf mustend.

„Aber wie kommen Sie nur darauf — ach, Sie meinen, weil Sie selbst heute Morgen gestürzt sind, aber Viehler, Sie sind Sie doch nicht gefallen, Ihr Gaul hat Sie ja abgeworfen, das ist doch ein großer Unfug, den Sie als Kavallerist doch eigentlich kennen mußten.“

„Aber ich auch“, bestätigte monsieur le beau, „ich wollte mich durch meine Frage nur vergewissern, ob auch Ihnen der Unterschied bekannt wäre.“

Ein humoristischer Gelehrter erhob sich: „Profil Osten, Profil, Profil“, rief man von allen Seiten — der merkte recht wohl, daß man ihn grüßt hatte und daß er wieder einmal hineingefallen war. Jörnig erhob er sich von seinem Platz und zog seinen Valetot an.

„Sie wollen schon gehen?“ rief man ihm zu, „sehen Sie doch nicht langweilig. Sie werden doch wohl einen Späßchen verstehen können, ohne es gleich über zu nehmen.“

Aber der Versuch, Osten zum Bleiben zu bewegen, schlug fehl, er verabschiedete sich von den Kameraden und ging nach Haus. Er hatte morgen in aller Frühe Dienst, jetzt war es schon nach zwölf, um sieben Uhr hatte er Instruktion, die Nachtruhe war also sehr kurz, zumal er bis zum morgigen Tag, ehe er daran denken konnte, einzuschlafen, noch viel überlegen mußte. Es galt ein Mittel zu finden, die Niederlage, die er heute bei Fräulein Ely erlitten, wieder auszugleichen, er hatte es sehr wohl bemerkt, daß Ely sich mit dem Erkringen viel besser unterhalten hatte als mit ihm, gelacht hatte sie ja auch, als er sich mit ihr unterhielt, aber da hatte ihr Lachen ganz anders geungen, beinahe so, als ob sie über ihn selbst gelacht hätte. Das durfte zum zweitenmal nicht wieder vorkommen, wenn er ihr nicht ernstlich böse werden sollte, und das wollte er nicht, und das konnte er nicht, denn in seinem jugendlichen Herzen empfand er für Fräulein Ely ein Gefühl, das so ganz anders war als die Sentimentalität, die er sonst gehabt hatte, wenn er verliebt gewesen wäre. Ach, und er war oft verliebt gewesen, nicht umsonst führte er den Namen „le beau“, er hatte geliebt und war geliebt worden. Für einen Augenblick umfing ein glückliches Mädchen seinen Arm — dann aber scheuchte er alle Gedanken an vergangene Zeiten fort — die Vergangenheit lag mit dem heutigen Tage hinter ihm, jetzt sollte und mußte ein anderes Leben beginnen.

(Fortsetzung folgt.)

\$2.00 nur für eine Gallone.

Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild.

Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild.

Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild.

Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild.

Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild.

Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild.

Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild.

Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild.

Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild.

Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild.

Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild.

Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild.

Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild.

Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild.

Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild.

Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild. Bestellen Sie in einem — alt und mild.

Haus, Hof und Land

Obst frisch zu erhalten. Leicht verderbendes Obst, besonders Erdbeeren und Himbeeren, lassen sich etwas erhalten, wenn man sie in einem flachen, lose gefüllten Korb auseinanderlegt und über frisches Wasser in den Keller stellt.

Obst eine reinigt man mit kühler Wasser und Spanischweiß mittelst einer weichen Bürste, dann legt man sie in Baumwolle gewickelt an einen trockenen Ort. — Oder man reibt die Steine mit schwarzem Pfeffer und einem weichen Lappen ab.

Mittel gegen Geshwürre und Beulen. Honig und Mehl, zu einem Teige vermischt, ist ein einfaches Mittel, um Geschwürre und Beulen zur Reife zu bringen und Spannen und Schmerz zu lindern. Er wird erwärmt, auf Leinwand getrieben und auf den leidenden Teil gelegt.

Das Sauerwerden der Milch zu vermeiden. Um das Sauerwerden der Milch zu vermeiden, ist es ratsam, dieselbe mit Zucker abzuholen, auf ein Quart Milch einen knappen Esslöffel voll. Die Milch hält sich dann, kalt gestellt, selbst bei großer Hitze bis zwei Tage gut. Auch das Hineinlegen eines silbernen Löffels soll die Milch vor dem Sauerwerden schützen.

Rahmfleisch im Sommer frisch zu erhalten. Man nimmt eine Schicht aufgelassenen Rahms oder Hammeltalg, trocknet das Fleisch mit einem feinen Tuch ab und trägt mit einem Pinsel den heimgemachten Talg auf, doch so, daß die Stücke vollständig überzogen sind, damit das Eindringen der Luft verhindert wird. Man hängt die Fleischstücke dann freischwebend an einem luftigen, kühlen Orte auf.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen zieht man die Fasern ab und löst sie in Salzwasser weich, dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, thut sie in die Pfanne zurück mit einem Stück süßer Butter und schüttelt sie fleißig um, bis die Butter geschmolzen ist, worauf man sie sofort, mit Schinken garnirt, servirt. Wer Petersilie liebt, kann etwas feingehackte unter die Bohnen mischen.

Grüne Bohnen mit Schinken. Von jungen Bohnen