

# Haus, Hof und Land.

Bei Kuchen, die nicht aus der Form gehen, lege man ein nasses Tuch über die Form. Dasselbe Mittel wende man auch bei Puddings an, die sich nicht stürzen lassen.

Glasgeschirr zu säubern. Um Gläser, Glaschüsseln u. dgl. recht blank zu erhalten, setzt man dem Spülwasser etwas Spiritus hinzu.

Mandeln lassen sich leicht abziehen, wenn man sie in heißes Wasser legt; sie werden aber weicher, wenn man sie zum Erweichen der Schalen in kaltes Wasser gibt; doch müssen sie hierin etwa 24 Stunden lang liegen, bis sich die Schale löst.

Reinigen waschlederner Handschuhe. Man nimmt etwa 3 Quart lauwarmes Wasser, etwa ein Liter voll Salmiakgeist u. ebensoviele Stearindl, wäscht darin alle zu reinigenden Handschuhe mit einer milden Seife, wiederholt dies ganze Verfahren, ringt die also gereinigten Handschuhe nicht zu stark aus und läßt sie trocknen.

Reis wird vor dem Gebrauch gewöhnlich in kaltem Wasser gewaschen. Doch geht dabei ein Teil seines Wohlgeschmacks verloren. Eigentlich sollte man den Reis nur verlesen und mit trockenem Tuch reinigen, was aber den meisten Hausfrauen wenig sympathisch ist, weil sie befürchten, daß er auf diese Weise nicht genügend gereinigt werde. Will man den Reis zu Krankenbetten benötigen, so muß er nicht nur in kaltem Wasser gewaschen werden, sondern man muß auch das Wasser, worin er gekocht wird, kurz vor dem Kochen durch reines, heißes Wasser ersetzen. Der Reis säuert bei dieser Behandlung nicht so schnell.

An der Zimmerdecke Käfige mit Singvögeln anzubringen, ist eine Sitte, die richtiger eine Unsitte genannt werden muß. Die Eigentümer der Vögel bedenken nicht, daß bei der Heizung des Raumes oben an der Decke die schlechteste und heißeste Luft sich ansammelt, ganz besonders des Abends, und daß somit die Vögelchen unter den schlimmsten Bedingungen zu leben gezwungen sind. Ein anderer Mißgriff besteht darin, die Käfige unmittelbar an Fenstern anzubringen, meist auch zu hoch. Wird nun zuweilen ein Fenster geöffnet, um frische Luft einzulassen, so wird der in der Nähe hängende Vogel plötzlich dauernd dem kalten Zuge ausgesetzt, wodurch er krank wird und stirbt. Wer sich einen Zimmervogel hält, hänge den Käfig nur etwa mannshoch an der Wand auf und niemals in unmittelbarer Nähe des Ofens und ebensowenig in unmittelbarer Nähe des Fensters. Im Sommer ist das eine andre Sache. Will man den Vogel in der rauhen Jahreszeit auch helles Tageslicht und Sonnenschein zukommen lassen, was sehr zu loben ist, so soll man den Käfig auf einem besonderen Tische vor dem geschlossenen Fenster stehen lassen, nicht aber auf das Fensterbrett hinter das womöglich nur einfache Fenster setzen, weil sonst das Thierchen an Rheumatismus erkrankt.

Praktische Art, Strümpfe anzuziehen. Bei Menschen mit empfindlichen Füßen, die wenig Stopfen an den Strümpfen vertragen können, spart man Arbeit und Wolle, wenn man die Füße auf folgende Weise anstricht. Der alte Fingerring wird wie stets abgetrennt; die Nadeln werden gleichmäßig auf vier Nadeln verteilt. Mit den zwei Spadennadeln strickt man nun nicht nur Ferse und Deckel, sondern auch die ganze Sohle für sich, indem stets hin und zurückgehend einmal beide Nadeln rechts, darauf beide links gestrickt werden. Am Anfang der einen und am Ende der anderen Nadel führt man auf der rechten Seite auch den Keil durch Abnehmen aus, und zwar nimmt man so lange ab, bis man auf den Spadennadeln wieder so viel Nadeln hat, als vorher beim Aufnehmen. Hierauf strickt man die Sohle in der angegebenen Weise weiter bis zum Beginn des Abnehmens an der Spitze des Strümpfes. Nun wird mit den beiden anderen Nadeln das Fußblatt ohne jegliches Abnehmen stets auf der rechten Seite rechts, auf der anderen Seite links gestrickt. Zu beachten ist, daß man die Kettennadeln beim Umdrehen recht gut und gleichmäßig ausführt. Sind nun beide Hälften des Fußes gleich lang gestrickt, so arbeitet man mit allen vier Nadeln die Spitze in der Runde. Zuletzt werden die beiden Hälften des Fußlings von links zusammen genäht. Bei einem neuen Anstricken hat man dann nur nötig, die beiden Nadeln aufzutrennen und den Sohlentheil, nötigenfalls auch die Spitze zu erneuern, während das Fußblatt, das ja eigentlich nicht schlech wird, nicht ergänzt zu werden braucht. Besonders bei wollebenen Strümpfen ist dieses Verfahren zu empfehlen.

# Etwas über Transchirien.

Das Zerlegen der Speisen erfordert eine gewisse Übung, wenn es appetitlich aussehen soll. Unbeschreiblich häßlich sind zerhackte oder abgeriegene Fleischtheile, regellos auf den Teller geworfen! In früheren Zeiten gab es in großen Häusern besondere Vorkehrungen, die an einem Nebenbühnen den vorher in seiner ganzen Glorie um die Tafel zur Schau getragenen Braten nach allen Regeln der Kunst transchirten. In kleineren Verhältnissen fiel dies Amt dem Tischvorstehenden zu, in der Regel also dem Hausherrn, und so blieb es auch bis in unsere Tage hinein. Heute macht das harte, „Zeit ist Geld“ oft ein sehr beschleunigtes Tempo des Essens nötig, und daher muß das Zerlegen schon in der Küche erfolgen. Wenn nun auch in diesem Fall die Hausfrau das Transchiren übernimmt, so ist dies nur ein Nothbehelf. In der Tafel beizuge sie das niemals, denn es ist oft kein schöner Anblick, eine Frau mit dem großen Transchirbesteck hantieren zu sehen; nur das Suppe-Aufgeben ist ihr Reservatrecht. Unseren Herren aber sei dringend empfohlen, sich mehr um diese Kunst zu bekümmern, die heute noch in England gern geübt wird. In der That ist es ungeheuer anheimelnd, wenn vor den Hausherrn die schön gebratene Hammelfeule aufgetragen und daneben ein Stoß warmer Teller gestellt wird, und es schmeckt wirklich noch einmal so gut, wenn man zuseht, wie mit höchster Sachkenntnis und Sorgfalt auf jeden Teller eine Scheibe Fleisch, ein hübsches knuspriges Fett u. dgl. gelegt, diese Teller dann sofort nach Rang und Würde den Speisenden zugereicht werden. Dabei können die Spezialwünsche jedes Einzelnen berücksichtigt werden, und der Gast fühlt sich nicht mehr fremd, sondern als zur Familie gehörig. Zu diesem Zweck lassen wir die Haupt-Vorkehrungsregeln hier folgen:

Rindfleisch, von dem Brüste gefodert wurde, wird in fingerdicke Scheiben quer über den Strich geschnitten, auf einer länglichen, flachen Porzellanplatte so angeordnet, daß die Stücke halb aufeinanderliegen und die Fettschicht nach oben zu stehen kommt. Es wird mit etwas Fleischbrühe übergossen, mit Salz und Petersiliengrün bestreut und mit dem hübsch zugechnittenen Suppengrün ringsum garnirt.

Rinderbraten wird in 1/2 Zoll dicke Stücke, an denen etwas Fett bleiben muß, gerichtschnitten. Diese ordnet man auf einer Platte und begießt sie mit der eigenen Sauce. Zu diesem Braten müssen unbedingt erwärmte Teller gegeben werden.

Kalbshierenbraten. Das Rückgrat wird gewöhnlich schon roh beim Metzger durchgehakt. Die Niere wird zuerst herausgelöst und in hübsche Scheiben geschnitten, das lappige Stück Fleisch wird abgelöst und in der Küche verwendet. Die Rippen werden zerschnitten, die großen Rippen theilt man. Nun wird der Braten hübsch angerichtet und auf jede Schnittstelle ein Stückchen Niere gelegt. Bei feinen Mahlzeiten trennt man die Rippen nicht, sondern schneidet Scheiben, die man geschickt von den Rippen ablöst.

Kalbs-, Hammel- und Girschkeule. Die Gabel wird in den dicken Theil der Keule gestochen, während mit der rechten Hand dünne Scheiben quer bis zum Knochen durchgeschnitten werden, die dann von unten mit einem Schnitt vom Knochen gelöst und auf einer flachen Schüssel, mit der braunen Strauße nach oben, angerichtet werden. Die Sauce wird separat in einer Sauce dazu servirt.

Girschzweier. Man löst das Fleisch vom Rückgrat, schneidet es in dünne Schichten und ordnet diese hübsch auf einer Platte.

Der Gase wird in etwa 2 Zoll dicke Stücke quer durchgehakt, ebenso die zwei hinteren Läufe und so auf die Schüssel gelegt, daß er wie ganz aussieht. Bei feineren Tafeln hackt man ihn nicht durch, sondern schneidet beide Fleischhälften in schräge Schnitten und löst sie vom Knochen ab. Das unter dem Knochen sitzende Filet wird ausgelöst und auch zerschnitten.

Bei Gahn, Ente, Gans sieht man die Gabel mit der linken Hand oberhalb des Schenkels in den Körper und trennt den Schenkel mit dem Messer ab. Nun löst man das Fleisch von der Brust so ab, daß es am Flügel hängt, den man dann vom Gerippe herunterschneidet. Sind beide Flügel auf diese Art transchirt, so schneidet man den Brustkorb vom Rücken herunter und theilt den Rücken in zwei Stücke. Die beiden Rückenstücke kommen in die Mitte der Platte zu liegen, an das eine Ende der Platte die zwei Schenkel, dann werden die zwei Bruststücke derartig auf die Schüssel gelegt, daß sie auf dem Rücken liegen und die Flügel auf die Schenkel kommen. Oder man schneidet Keulen und Flügel ab und zerlegt den Rücken durch Längsschnitte in Scheiben.

# Die Republik San Marino.

Das eigenenthümliche Gemeinwesen des kleinsten und ältesten Staates in Europa.

Die Entziehung der jüngsten Republik in Europa lenkt die Aufmerksamkeit auf ihre älteste und zugleich kleinste Schwester, die Republik San Marino (nördlich von Bologna auf dem Rücken des Monte Titano gelegen). Sie ist nur 61 Quadratmeilen groß und zählt 11,000 Einwohner; gegründet wurde sie zur Zeit Kaiser Diocletians und hat sich völlig unabhängig mit ihrer alten Verfassung erhalten. Das öffentliche Leben fließt in San Marino seit sechzehn Jahrhunderten ganz ruhig dahin, nur im Frühling und Herbst erregen sich die Gemüther einigermassen, da in diesen Zeiten die Erwählung und Auslösung der beiden Regenten erfolgt, welche nach dem Vorbilde der römischen Konsuln, aber nur für je ein halbes Jahr, die Regierung führen. Die gesetzgebende Gewalt des kleinen Staates liegt in den Händen des „Consiglio Sovrano“, das aus 60 auf Lebenszeit gewählten Mitgliedern besteht — 20 „Patriern“, 20 Bürgern und 20 Bauern. Stirbt ein Mitglied des „Souveränen Rathes“, so wählt dieser selbst einen Erbsmann. Die beiden „Capitani Reggenti“ werden aus und vom Rathe auf eigenthümliche Weise gekürt — durch geheime Abstimmung werden drei Paare gewählt, aus je einem adeligen und aus einem bürgerlichen oder bäuerlichen Mitglieder bestehend; welches von diesen drei Paaren nun zur Regierung kommt, wird durch das Loos entschieden. In diesem Zweck versammelt sich das Volk in der Hauptkirche von San Marino. Dann zieht der Rath, von Sclerardieren in mittelalterlicher Tracht geleitet, ein und wird vom Erzprieester und dem gesammten Klerus feierlich empfangen. Die Gemeinde singt „Kommt, heiliger Geist!“ und richtet dann Gebete an den hl. Marinus, des Landes Schutzpatron. Der Erzprieester verliest hierauf die drei Namenpaare und schließt sie in drei ganz gleiche, silberne Kapseln ein, die wieder in eine Urne gelegt werden. Nun wird ein zweijähriger weißgekleideter Anabe herangeführt, der eine der Kapseln herausgreifen und dem Erzprieester überreichen muß — die Träger der Namen, die auf dem darin enthaltenen Zettel stehen, werden dem gespannt blickenden Volk vorgelesen. Unter brauenden Jubelrufen werden die neuen Regenten in feierlichem Zuge nach dem Rathhaus geführt; Feuerwerk und Volksbelustigungen aller Art beschließen den wichtigen Tag.

# Die Ringe des Saturn

find die Erscheinung, die in der Welt der Planeten einzig da steht und deshalb die Aufmerksamkeit nicht nur der Astronomen, sondern auch der Naturphilosophen aufs lebhafteste erregt hat. Unter diesen beschäftigt sich selbstverständlich Kant und Laplace bei ihren Arbeiten über die Entstehung des Sonnensystems auch mit den Saturnringen. Kant gelangte zu der eigenartigen Annahme, daß der Planet Saturn in einem weit zurückliegenden Stadium seiner Entwicklung ein Kometa gewesen sei, der seinen Schweif allmählich an sich gezogen habe, bis er zu dem heute ercheinenden Ring oder Ringensystem geworden sei. Einen ganz anderen Standpunkt nahm Laplace ein. Er vermutete, daß die Ringe die Reste der Nebelmasse seien, aus der der ganze Sonnensystem ursprünglich hervorgegangen sein müsse und daß diese Reste vorläufig der Verdichtung zur eigentlichen Planetenmasse entgegen seien. Seit den Zeiten von Kant und Laplace sind manche andere Theorien über die Saturnringe geäußert worden, ohne daß man sich auf eine bestimmte Anschauung bisher geeinigt hätte. Die letzte Auseinandersetzung der schwierigen Frage hat Professor Henry Wilde vor der Literarischen und Philosophischen Gesellschaft in Manchester gegeben. Nach seiner Uebersetzung ist der Saturn ein Planet, der eine erhebliche Auswurfsthätigkeit entfaltet hat. Früher gab diese einem Kometen mit einem Schweif von Meteoriten die Entstehung oder einem kometenartigen Monde, der fortan den Kometen umfreiste. Als die Auswurfskraft zu solchen Geburten nicht mehr ausreichte, sollen durch sie die feinen Massen hervorgebracht worden sein, die sich dann in Ringform um den Planeten anordneten. Der äußerste Ring, der durch einen Zwischenraum von mehr als 4000 Kilometern von den andern getrennt ist, müßte danach erheblich älter sein als die übrigen. Die Lichterwärme hat in den letzten Jahren besonders genaue Messungen an den Saturnringen angestellt, die eine wesentlich bessere Grundlage für die Beurteilung dieser eigenthümlichen Bildungen geben.

— Sancta simplicitas. Dienstmädchen (vom Lande tritt kurz vor dem allgemeinen Kadenzschluß, in ein Materialwaarengeschäft und verlangt eine 5 Pennig-Marke). — Verkäufer: Bedauere, ich habe nur noch eine 10 Pennig-Marke! — Dienstmädchen: Ja, wenn der Brief nur dann nicht zu weit geht.



## Praktische Eisenbahn-Schule für Knaben des Westens

Die von der Union Pacific Gesellschaft etablierte Politik gegenüber ihren fähigen Angestellten ist die, sie zu vakant werdenden Stellen zu befördern, vorausgesetzt, sie find dem Dienst der Bahn treu gewesen und haben sich der Beförderung werth gemacht.

Die Union Pacific befördert nicht nur ihre eigenen Leute, sondern bietet ihnen, kostenlos, die Möglichkeit, die Kenntnisse zu erlangen die nöthig sind um Stellen mit erhöhter Verantwortung einzunehmen.

Die Union Pacific unterhält eine freie Korrespondenzschule in Omaha. Instruktion in allen Zweigen praktischen Bahndienstes wird gegeben, an die Angestellten zuerst, dann an die Söhne ihrer Angeestellten, dann an die Söhne der Familien die entlang der Union Pacific Linien wohnen.

Es sind diese fortschrittlichen Einrichtungen, welche die

## Union Pacific

Die Standard Bahn des Westens

zu solchem Faktor in der Prosperität der Regionen macht welchen sie dient.

Interessante Büchlein, die „Union Pacific Gegebenen“ beschreibend, sind frei auf Verlangen. Macht Eure Wünsche bekannt in Eurer lokalen Ticket-Office oder schreibt an mich.

**GERRIT FORT, Passagier-Verkehr-Leiter**  
Union Pacific Eisenbahn, Omaha, Nebr.


# \$24000 Weihnachts-Waaren

bei

217 West 3te Str.

●●●●●●●●

Schaut aus für das große Flintenschild



**F. F. Kanert**

217 West 3te Str.

●●●●●●●●

Schaut aus für das große Flintenschild

Sporting-Waaren, Musik-Waaren, Geldschränke, Go-Carts, Cameras, Phonographen, Gewehre, Revolver, Schlittschuhe, Bicycles, Schaufelruder, Puppen, Puppenköpfe, und Spielwaaren irgendwelcher Beschreibung.

**Wir offeriren die folgenden Bargains für diese Woche:**

Einen \$20 Columbia Phonograph	\$10.00	Einen \$50 Cleo. Bicycle G. & J.	\$32.50
Einen \$50 Parker Hammerleß	\$34.50	Einen \$14.50 Camera, post c Größe	\$10.00
Einen \$50 L. C. Smith Hammerleß	\$32.50	Einen \$24 Camera, post c Größe	\$18.00
Bier \$10.50 Win. Rept. Nilles	8.50	Sechs Paar \$14.50 Wat-Hosen	\$11.70
Einen \$45 Bickle, G. & J. Reifen und Coaster-Bremse	\$27.50	Ein \$200 Motorcycle	\$160.00
		\$3.00 Raafir-Service	\$1.25

**Was soll der Junge werden?**

Man lasse seinen Sohn nur ruhig Luftschiffer werden, meint die „N. J. Zg.“ Diese Leute verdienen ein ganz schönes Geld, besonders bei sogenannten Schauliegern, wie wir sie kürzlich im Belmont Park gehabt haben. Seit September 1909 haben die bekannten Aviatiser zusammen \$800,000 gewonnen und zwar waren folgende mit den dabei genannten Summen betheiligt: Paulhan \$82,052.40, Leon Morane \$52,979.80, Latham \$52,431.98, Rougier \$52,300.00, Chavez \$49,273.38, Grahame-White \$35,100.00, Leblanc \$32,800.00, Farman Henry \$23,390.00, Legagneur \$17,898.80, Van den Boru \$17,739.45, Didion \$17,229.20, Effimoff \$16,711.58, Glenn Curtiss \$16,600, Cattaneo \$16,092.00, Count de Lambert \$12,480.00, Auburn \$12,260.00, Brooins \$11,400, Westro \$11,200.00, Wagner \$11,054.00, Oleslaegers \$10,200.00, Jamilton \$10,000.00, Johnson, \$9,500.00, Simon \$9,330.00, Meriot \$8,400.00 und Dregel \$8,400.00.

Es sind dies nur die offiziell festgestellten Gewinne, daneben gab es aber noch reichlich Prämien und besondere Vergütungen. Die Ankosten sind natürlich groß, immerhin aber sind diese Einkünfte für gewöhnliche Zeiten noch ganz nett. Allerdings sind von 107 Luftliegern im letzten Jahre 24 zu Tode geistirt. Der Beruf hat also viele Gefahren und so mancher Vater es sich trotz des Geldverdienens, noch überlegen, ob er seinen Sprößling dieser „hohen Luftbahn“ widmen soll oder nicht.

Neufundland feierte seinen 350. Geburtstag. Scheint da nicht eine Namensänderung bald angemessen?

forni's

## Alpenkräuter

ist ein Heilmittel, welches die Probe eines über hundert Jahre langen Gebrauchs bestanden hat. Er reinigt das Blut, stärkt und belebt das ganze System, und verleiht den Lebensorganen Stärke und Spannkraft.

Aus reinen, Gesundheit bringenden Wurzeln und Kräutern hergestellt, enthält er nur Bestandtheile, welche Gutes thun. Er hat als Medizin nicht seines Gleichen in Fällen von La Grippe, Rheumatismus, Magen-, Leber- und Nieren-Leiden.

Er ist nicht in Apotheken zu haben, sondern wird den Leuten direkt durch Vermittelung von Special-Agenten geliefert. Wenn ihr kein Agent in Eurer Gegend befindet, dann schreiben Sie an die alleinigen Fabrikanten und Eigentümer

**Dr. Peter Fahrney & Sons Co. So. Boyce Ave. Chicago**

19-25