

Verfucht
Dr. J. H. MEYERS
 Plattdeutscher Zahnarzt
 Im Dolan Gebäude
 GRAND ISLAND, - - - NEBRASKA

„THE VIENNA“
 Restauration und
 Bäckerei
 HENRY SCHUFF, Eigenthümer.
 211 Nord Locust Straße.

Reguläre Mahlzeiten 25 Cents. — Früh-
 stück von Morgens 6 bis 10 Uhr; Mit-
 tagessen von 11 bis 15 Uhr — Abend-
 essen von 5 bis 9 Uhr. Außerdem
 Mahlzeiten zu jeder Tages- und Nacht-
 zeit zu Preisen, je nach der Bestellung
 von 10c und 15c an aufwärts. Kommt
 herein und besucht mich.

R. EBBITT, A. A. ANDERSON.
 Zahnärzte.
 Füllen sastrirt für \$1.50 jedes
 Automobil wo nötig. Hospital 416 West
 3te Straße, hinter Robinson's Schmiede
 Bell Phone Black 92. Grand Island, Neb.
 Independent 298

Deutsche Bäckerei
 von Albert G. Lustig.
 Alle Arten Bäckereiwaren in
 vorzüglicher Qualität.
 Alle Aufträge prompt ausgeführt.
 419 W. 3. Straße. Telephone Bell B276
 Für gute Backwaren geht nach der
deutschen Bäckerei.

**Zter Straße Cash
 Grocery**
 Veget Brand Edamer Käse
 Camembert Käse
 Melweiß Käse
 Neuschafel Käse
 Piment-Geschmack Käse
 Saratoga Chips
 Nezel Roggenbrot Käse
 Gemüse - Speise
 Strabben-Fleisch
 Sardinen, importierte und einheim-
 sche
 Importierte Anchovis
 Marinirte Häringe
Prompte Ablieferung
 nach irgend einem Theil der Stadt.
 Telephone: Bell, Blad 409
 Independent 409

WM. VEIT
 FRALICK - GEDDES CO.,
 Leichenbestatter,
 315-317 West Dritte Straße. Telephone
 Tag oder Nacht, Bell 590, Independent 444.
 Privats-Ambulanz.
 J. A. Livingston, Begr.-Direktor.

Reinheit. Kraft! Wohlgeschmack!
 Das sind die Eigenschaften die man findet in
Dick & Bros. Quincy Bier
 welches unübertrefflich ist in jeder Beziehung und sich infolgedessen bei allen
 Kennern eines guten Tropfens der allergrößten Beliebtheit erfreut.

J. J. KLINGE, 214 West dritter Straße,
 Grand Island, Nebraska,
 (Telephone: Independent, 213) Agentur für diesen Theil des Staates, führt Bestell-
 ungen für Fass- und Flaschenbier in großer oder kleinen Quantitäten für
 Raß und Fern prompt aus.

**Storck
 Triumph
 BEER**
 A TRIUMPH IN THE ART OF BREWING
 THE LEADING BEER
 IN THE MIDDLE WEST
 G. H. Sievers,
 Agent.
 Grand Island, Nebraska.

**Frauen und Männer sowohl wer-
 den elend gemacht durch Nieren-
 und Blasen-Leiden.**
 Nierenleiden greift das Gehirn an, macht
 mühsam und vermindert die Willenskraft.
 Schönheit, Energie und
 Heiterkeit verschwinden
 schnell, sobald die Nieren
 erkrankt sind. Nieren-
 leiden hat so überhand-
 genommen, daß selbst
 neugeborene Kinder
 schon mit schwachen Nie-
 ren behaftet sind. Läßt
 das Kind zu oft Wasser,
 färbt das Wasser die
 Haut oder kann das Kind, nachdem es ein
 gewisses Alter erreicht selbst dann das Wasser
 noch nicht einhalten und näßt das Bett, dann
 ist es sicher, daß die Nieren daran Schuld sind
 und sollte man sofort mit der Behandlung
 dieser so wichtigen Organe beginnen. Diese
 unangenehmen Zustände sind der Krontheit
 der Nieren und Blase zuzuschreiben und nicht
 der Angewohnheit des Kindes. Frauen und
 Männer werden elend gemacht durch Nieren-
 und Blasen-Leiden und beide bedürfen der-
 selben wunderbaren Arznei. Die milde und
 sofortige Wirkung von „Swamp-Root“
 (Sumpf-Wurzel) ist bald bemerkbar. Diese
 Nieren- und Blasen-Arznei wird in allen Apo-
 theken in 60 Cent und 1 Dollar Flaschen ver-
 kauft. Auf Verlangen
 schicken wir Ihnen eine
 Probeflasche portofrei
 zu, sowie ein Pamphlet,
 welches „Swamp-Root“
 näher beschreibt und
 viele von den tausenden
 von Zeugnissen enthält
 von Leidenden, die fanden,
 daß „Swamp-Root“
 die richtige Arznei ist.
 Wenn Sie an
 Dr. Kilmer & Co., Binghamton, N. Y., schreiben,
 erwähnen Sie unbedingt die Zeitung,
 Bergessen Sie nicht den Namen „Dr. Kilmer's
 Swamp-Root“ und die Adresse Binghamton,
 N. Y., welche an jeder Flasche ange-
 bracht sind.

Dr. A. H. FARNSWORTH,
 Arzt und Wundarzt,
 Office im Independent Gebäude.
W. H. Thompson
 Advokat und Notar
 Praktizirt in allen Gerichten
 Grundeigentums-Geschäfte und Kollekt-
 onen eine Spezialität.

Dr. A. H. FARNSWORTH,
 Arzt und Wundarzt,
 Office im Independent Gebäude.
W. H. Thompson
 Advokat und Notar
 Praktizirt in allen Gerichten
 Grundeigentums-Geschäfte und Kollekt-
 onen eine Spezialität.

Dr. A. H. FARNSWORTH,
 Arzt und Wundarzt,
 Office im Independent Gebäude.
W. H. Thompson
 Advokat und Notar
 Praktizirt in allen Gerichten
 Grundeigentums-Geschäfte und Kollekt-
 onen eine Spezialität.

Dr. A. H. FARNSWORTH,
 Arzt und Wundarzt,
 Office im Independent Gebäude.
W. H. Thompson
 Advokat und Notar
 Praktizirt in allen Gerichten
 Grundeigentums-Geschäfte und Kollekt-
 onen eine Spezialität.

**Kinder schreiben
 NACH FLETCHER'S
 CASTORIA**
 Ein Mann in New Jersey hat für
 seine Porstenthiere eine Badewanne
 eingerichtet. Es geht nichts über die
 Kleinlichkeit! Hoffentlich macht er
 mitunter auch selbst Gebrauch von der
 Badewanne.

CASTORIA
 für Säuglinge und Kinder.
 Die Sorte, Die Ihr Immer Gekauft Habt
 Tragt die
 Unterschrift von *Chas. H. Fletcher*

Haus, Hof und Land.
 Fettflecke werden aus
 Tapeten beseitigt, indem
 man die Stellen mit einem Watte-
 bauch betupft, der mit Benzol-
 naphtha getränkt ist.
 Tabaksgeruch beseitigt
 man aus dem Zimmer,
 indem man einen großen, nassen
 Schwamm im Zimmer aufhängt. Der
 Schwamm muß stets feucht gehalten
 werden, bis der Geruch vollständig
 entfernt ist.
 Eine einfache Ameisen-
 falle erhält man durch dünnes Ve-
 streichen eines Tellers mit Speck, der
 die Ameisen anlockt und festhält.
 Wenn der Teller voll ist, streift man
 die Tiere mit einem Tuche ab und
 stellt den Teller wieder auf.

Haus, Hof und Land.
 Fettflecke werden aus
 Tapeten beseitigt, indem
 man die Stellen mit einem Watte-
 bauch betupft, der mit Benzol-
 naphtha getränkt ist.
 Tabaksgeruch beseitigt
 man aus dem Zimmer,
 indem man einen großen, nassen
 Schwamm im Zimmer aufhängt. Der
 Schwamm muß stets feucht gehalten
 werden, bis der Geruch vollständig
 entfernt ist.
 Eine einfache Ameisen-
 falle erhält man durch dünnes Ve-
 streichen eines Tellers mit Speck, der
 die Ameisen anlockt und festhält.
 Wenn der Teller voll ist, streift man
 die Tiere mit einem Tuche ab und
 stellt den Teller wieder auf.

Haus, Hof und Land.
 Fettflecke werden aus
 Tapeten beseitigt, indem
 man die Stellen mit einem Watte-
 bauch betupft, der mit Benzol-
 naphtha getränkt ist.
 Tabaksgeruch beseitigt
 man aus dem Zimmer,
 indem man einen großen, nassen
 Schwamm im Zimmer aufhängt. Der
 Schwamm muß stets feucht gehalten
 werden, bis der Geruch vollständig
 entfernt ist.
 Eine einfache Ameisen-
 falle erhält man durch dünnes Ve-
 streichen eines Tellers mit Speck, der
 die Ameisen anlockt und festhält.
 Wenn der Teller voll ist, streift man
 die Tiere mit einem Tuche ab und
 stellt den Teller wieder auf.

Haus, Hof und Land.
 Fettflecke werden aus
 Tapeten beseitigt, indem
 man die Stellen mit einem Watte-
 bauch betupft, der mit Benzol-
 naphtha getränkt ist.
 Tabaksgeruch beseitigt
 man aus dem Zimmer,
 indem man einen großen, nassen
 Schwamm im Zimmer aufhängt. Der
 Schwamm muß stets feucht gehalten
 werden, bis der Geruch vollständig
 entfernt ist.
 Eine einfache Ameisen-
 falle erhält man durch dünnes Ve-
 streichen eines Tellers mit Speck, der
 die Ameisen anlockt und festhält.
 Wenn der Teller voll ist, streift man
 die Tiere mit einem Tuche ab und
 stellt den Teller wieder auf.

Haus, Hof und Land.
 Fettflecke werden aus
 Tapeten beseitigt, indem
 man die Stellen mit einem Watte-
 bauch betupft, der mit Benzol-
 naphtha getränkt ist.
 Tabaksgeruch beseitigt
 man aus dem Zimmer,
 indem man einen großen, nassen
 Schwamm im Zimmer aufhängt. Der
 Schwamm muß stets feucht gehalten
 werden, bis der Geruch vollständig
 entfernt ist.
 Eine einfache Ameisen-
 falle erhält man durch dünnes Ve-
 streichen eines Tellers mit Speck, der
 die Ameisen anlockt und festhält.
 Wenn der Teller voll ist, streift man
 die Tiere mit einem Tuche ab und
 stellt den Teller wieder auf.

Haus, Hof und Land.
 Fettflecke werden aus
 Tapeten beseitigt, indem
 man die Stellen mit einem Watte-
 bauch betupft, der mit Benzol-
 naphtha getränkt ist.
 Tabaksgeruch beseitigt
 man aus dem Zimmer,
 indem man einen großen, nassen
 Schwamm im Zimmer aufhängt. Der
 Schwamm muß stets feucht gehalten
 werden, bis der Geruch vollständig
 entfernt ist.
 Eine einfache Ameisen-
 falle erhält man durch dünnes Ve-
 streichen eines Tellers mit Speck, der
 die Ameisen anlockt und festhält.
 Wenn der Teller voll ist, streift man
 die Tiere mit einem Tuche ab und
 stellt den Teller wieder auf.

Haus, Hof und Land.
 Fettflecke werden aus
 Tapeten beseitigt, indem
 man die Stellen mit einem Watte-
 bauch betupft, der mit Benzol-
 naphtha getränkt ist.
 Tabaksgeruch beseitigt
 man aus dem Zimmer,
 indem man einen großen, nassen
 Schwamm im Zimmer aufhängt. Der
 Schwamm muß stets feucht gehalten
 werden, bis der Geruch vollständig
 entfernt ist.
 Eine einfache Ameisen-
 falle erhält man durch dünnes Ve-
 streichen eines Tellers mit Speck, der
 die Ameisen anlockt und festhält.
 Wenn der Teller voll ist, streift man
 die Tiere mit einem Tuche ab und
 stellt den Teller wieder auf.

Haus, Hof und Land.
 Fettflecke werden aus
 Tapeten beseitigt, indem
 man die Stellen mit einem Watte-
 bauch betupft, der mit Benzol-
 naphtha getränkt ist.
 Tabaksgeruch beseitigt
 man aus dem Zimmer,
 indem man einen großen, nassen
 Schwamm im Zimmer aufhängt. Der
 Schwamm muß stets feucht gehalten
 werden, bis der Geruch vollständig
 entfernt ist.
 Eine einfache Ameisen-
 falle erhält man durch dünnes Ve-
 streichen eines Tellers mit Speck, der
 die Ameisen anlockt und festhält.
 Wenn der Teller voll ist, streift man
 die Tiere mit einem Tuche ab und
 stellt den Teller wieder auf.

Haus, Hof und Land.
 Fettflecke werden aus
 Tapeten beseitigt, indem
 man die Stellen mit einem Watte-
 bauch betupft, der mit Benzol-
 naphtha getränkt ist.
 Tabaksgeruch beseitigt
 man aus dem Zimmer,
 indem man einen großen, nassen
 Schwamm im Zimmer aufhängt. Der
 Schwamm muß stets feucht gehalten
 werden, bis der Geruch vollständig
 entfernt ist.
 Eine einfache Ameisen-
 falle erhält man durch dünnes Ve-
 streichen eines Tellers mit Speck, der
 die Ameisen anlockt und festhält.
 Wenn der Teller voll ist, streift man
 die Tiere mit einem Tuche ab und
 stellt den Teller wieder auf.

Haus, Hof und Land.
 Fettflecke werden aus
 Tapeten beseitigt, indem
 man die Stellen mit einem Watte-
 bauch betupft, der mit Benzol-
 naphtha getränkt ist.
 Tabaksgeruch beseitigt
 man aus dem Zimmer,
 indem man einen großen, nassen
 Schwamm im Zimmer aufhängt. Der
 Schwamm muß stets feucht gehalten
 werden, bis der Geruch vollständig
 entfernt ist.
 Eine einfache Ameisen-
 falle erhält man durch dünnes Ve-
 streichen eines Tellers mit Speck, der
 die Ameisen anlockt und festhält.
 Wenn der Teller voll ist, streift man
 die Tiere mit einem Tuche ab und
 stellt den Teller wieder auf.

Schmutzige Radfragen
 reinigt man mit Benzin oder Sal-
 miakgeist, indem man den Rahmen
 mit der Flüssigkeit benetzt und mit
 einem wollenen Tuche abreibt.
 Wenn Hände durch Gar-
 tenarbeit sehr beschmutzt
 sind, werden sie, besonders bei
 kaltherhaltigem Wasser, oft schwer
 sauber. Man hat es für sehr praktisch
 befunden, die Hände vor dem Waschen
 mit Petroleum einzureiben. Jeder
 Fleck löst sich gleich, dabei wird die
 Haut weich. Man gießt sich einige
 Tropfen in die hohle Handfläche, reibt
 die Hand tüchtig ein und wäscht zwei-
 bis dreimal mit lauem Wasser und
 Seife nach, damit der Petroleumgeruch
 sich verliert.
 Dünne Holz Bretter zu na-
 geln. Wer öfter dünne Bretterchen
 oder Klötchen nageln muß, empfindet
 als unangenehm, daß die Bretter so
 leicht spalten. Man kann das auf
 folgende Weise verhindern: Vor dem
 Einschlagen stellt man das Nagelchen
 auf den Kopf und gibt ihm einen
 leichten Schlag auf die Spitze. Die
 breite Spitze zwängt sich nun nicht
 mehr zwischen die Fasern und biegt
 sie auseinander, sondern sie zerreißt
 die ihr im Wege stehenden Fasern.
 Bereitung von Seidel-
 beerwein. — Nachdem die Früch-
 te ausgekocht sind, werden sie mit kal-
 tem Wasser abgewaschen und dann
 in vollständigem Gefäße mit geringem
 Wasserzusaß über Feuer gebracht und
 gekocht. Auf Lauwärme abgeseiht,
 preßt man sie und bringt den Saft
 nebst dem fehlenden Wasserzusaß und
 Zucker ins Faß. Auf ein Faß mit 30
 Quart Inhalt nehme man: 10 Quart
 Saft, 14 Quart Wasser, 10 bis 12
 Pfund Zucker, 3 Unze Beingeist, roh
 gepulvert und in heißem Wasser ge-
 löst. Das Faß wird mit Gährhölzchen
 versehen und in einen Raum gebracht,
 dessen Temperatur eine ziemlich
 gleichmäßig warme ist (12—16 Gr.
 R.), und bleibt hier so lange liegen,
 bis der Wein vollständig vergoren
 ist. Dann läßt man den Wein klar
 von der Hefe ab und bringt ihn auf
 ein reines Faßchen, das nun immer
 spundvoll gehalten wird und im
 Keller lagern muß. Im Frühjahr
 wird der Wein auf Flaschen gezogen,
 die man stehend aufbewahrt. Seidel-
 beermost vergährt langsam.
 Melone mit Rum einzumachen.
 Diese Art Melonenkonserve, die im
 Allgemeinen wenig bekannt sein
 dürfte, ist besonders schmackhaft, weil
 der Rum der Melone, die ohne beson-
 deres eigenes Aroma ist, einen kräftigen,
 feinen Geschmack gibt. Eine reife,
 aber noch ganz feste Melone wird ge-
 schält und durchschnitten, Mark und
 Kerne werden mit einem silbernen
 Löffel fortgenommen; dann wird die
 Frucht in fingerlange, gleichmäßige,
 1 Zoll dicke Stücke zertheilt und ge-
 wogen. Auf je 1 Pfund Melone
 nimmt man 3/4 Pfund zerhackten
 Zucker und 1/4 Quart Wasser, lauter
 davon über gelindem Feuer einen klaren
 Syrup, den man gut abkühlt,
 gießt, wenn sich kein Schaum mehr
 zeigt, eine große Obertasse besten
 Rum dazu, legt, sobald die Flüssigkeit
 wieder zu kochen beginnt, die Melon-
 enstücke hinein und siedet sie unter
 öfterem Schwenken der Kasserolle
 (umgerührt sollen sie möglichst nicht
 werden) so lange, bis sie durchsichtig
 aussehen. Nun läßt man die Melon-
 enstücke, die mit dem Schaumöl
 herausgenommen sind, auf einer
 Porzellanpfanne ablaufen, kocht den
 Syrup nochmals ein Weilchen, damit er
 dicklich wird, und füllt ihn über die in
 eine Terrine gelegten Melonenstücke.
 Nach dem Erkalten deckt man die Ter-
 rine zu, läßt sie drei Tage stehen,
 gießt den Saft ab, kocht ihn nochmals
 auf, gießt ihn wieder über die Melon-
 en und füllt diese nach dem Erkalten
 in kleine Gläser mit weitem Hals,
 legt auf jedes ein in Rum getauchtes
 Papier, bindet die Gläser mit Perga-
 mentpapier zu und bewahrt sie an
 luftigem, kühlen Orte auf.
 Feinde unserer Blumen.
 Das beste Mittel gegen Blattläuse
 ist eine Abkochung von Seifenholz
 schänen. Wenn Apotheker und in
 Droguengeschäften erhält man diese
 Spähne auch unter dem Namen
 Quassia. Man kocht sie mit kaltem
 Wasser in einem alten Topfe an, und
 zwar nimmt man auf ein Drittel Ailo
 Spähne ein Quart Wasser. Es muß
 ein alter, für andere Zwecke unbrauch-
 barer Topf verwendet werden, weil
 selbst emaillierte Töpfe noch lange
 bitter schmeckenden Anlag befehlen.
 Je länger man die Spähne kochen
 oder besser nachziehen läßt, desto be-
 ser ist es, nur muß man das verdün-
 nende Wasser ersparen. Den Absud
 gießt man durch ein feines Leinen,
 verdünnt ihn mit weiteren elf Theilen
 Wasser und bestreut damit die mit
 Blattläusen bedeckten Pflanzen. Es
 schadet nichts, wenn die Wirkung nicht
 sofort eintritt; denn die Wirkung die-
 ses Mittels liegt in der Vernichtung
 der Verdauungsorgane, macht sich
 also erst geltend, wenn die Tiere mit
 der Verlaubung von dem Stoff auf-
 genommen haben.

Schmutzige Radfragen
 reinigt man mit Benzin oder Sal-
 miakgeist, indem man den Rahmen
 mit der Flüssigkeit benetzt und mit
 einem wollenen Tuche abreibt.
 Wenn Hände durch Gar-
 tenarbeit sehr beschmutzt
 sind, werden sie, besonders bei
 kaltherhaltigem Wasser, oft schwer
 sauber. Man hat es für sehr praktisch
 befunden, die Hände vor dem Waschen
 mit Petroleum einzureiben. Jeder
 Fleck löst sich gleich, dabei wird die
 Haut weich. Man gießt sich einige
 Tropfen in die hohle Handfläche, reibt
 die Hand tüchtig ein und wäscht zwei-
 bis dreimal mit lauem Wasser und
 Seife nach, damit der Petroleumgeruch
 sich verliert.
 Dünne Holz Bretter zu na-
 geln. Wer öfter dünne Bretterchen
 oder Klötchen nageln muß, empfindet
 als unangenehm, daß die Bretter so
 leicht spalten. Man kann das auf
 folgende Weise verhindern: Vor dem
 Einschlagen stellt man das Nagelchen
 auf den Kopf und gibt ihm einen
 leichten Schlag auf die Spitze. Die
 breite Spitze zwängt sich nun nicht
 mehr zwischen die Fasern und biegt
 sie auseinander, sondern sie zerreißt
 die ihr im Wege stehenden Fasern.
 Bereitung von Seidel-
 beerwein. — Nachdem die Früch-
 te ausgekocht sind, werden sie mit kal-
 tem Wasser abgewaschen und dann
 in vollständigem Gefäße mit geringem
 Wasserzusaß über Feuer gebracht und
 gekocht. Auf Lauwärme abgeseiht,
 preßt man sie und bringt den Saft
 nebst dem fehlenden Wasserzusaß und
 Zucker ins Faß. Auf ein Faß mit 30
 Quart Inhalt nehme man: 10 Quart
 Saft, 14 Quart Wasser, 10 bis 12
 Pfund Zucker, 3 Unze Beingeist, roh
 gepulvert und in heißem Wasser ge-
 löst. Das Faß wird mit Gährhölzchen
 versehen und in einen Raum gebracht,
 dessen Temperatur eine ziemlich
 gleichmäßig warme ist (12—16 Gr.
 R.), und bleibt hier so lange liegen,
 bis der Wein vollständig vergoren
 ist. Dann läßt man den Wein klar
 von der Hefe ab und bringt ihn auf
 ein reines Faßchen, das nun immer
 spundvoll gehalten wird und im
 Keller lagern muß. Im Frühjahr
 wird der Wein auf Flaschen gezogen,
 die man stehend aufbewahrt. Seidel-
 beermost vergährt langsam.
 Melone mit Rum einzumachen.
 Diese Art Melonenkonserve, die im
 Allgemeinen wenig bekannt sein
 dürfte, ist besonders schmackhaft, weil
 der Rum der Melone, die ohne beson-
 deres eigenes Aroma ist, einen kräftigen,
 feinen Geschmack gibt. Eine reife,
 aber noch ganz feste Melone wird ge-
 schält und durchschnitten, Mark und
 Kerne werden mit einem silbernen
 Löffel fortgenommen; dann wird die
 Frucht in fingerlange, gleichmäßige,
 1 Zoll dicke Stücke zertheilt und ge-
 wogen. Auf je 1 Pfund Melone
 nimmt man 3/4 Pfund zerhackten
 Zucker und 1/4 Quart Wasser, lauter
 davon über gelindem Feuer einen klaren
 Syrup, den man gut abkühlt,
 gießt, wenn sich kein Schaum mehr
 zeigt, eine große Obertasse besten
 Rum dazu, legt, sobald die Flüssigkeit
 wieder zu kochen beginnt, die Melon-
 enstücke hinein und siedet sie unter
 öfterem Schwenken der Kasserolle
 (umgerührt sollen sie möglichst nicht
 werden) so lange, bis sie durchsichtig
 aussehen. Nun läßt man die Melon-
 enstücke, die mit dem Schaumöl
 herausgenommen sind, auf einer
 Porzellanpfanne ablaufen, kocht den
 Syrup nochmals ein Weilchen, damit er
 dicklich wird, und füllt ihn über die in
 eine Terrine gelegten Melonenstücke.
 Nach dem Erkalten deckt man die Ter-
 rine zu, läßt sie drei Tage stehen,
 gießt den Saft ab, kocht ihn nochmals
 auf, gießt ihn wieder über die Melon-
 en und füllt diese nach dem Erkalten
 in kleine Gläser mit weitem Hals,
 legt auf jedes ein in Rum getauchtes
 Papier, bindet die Gläser mit Perga-
 mentpapier zu und bewahrt sie an
 luftigem, kühlen Orte auf.
 Feinde unserer Blumen.
 Das beste Mittel gegen Blattläuse
 ist eine Abkochung von Seifenholz
 schänen. Wenn Apotheker und in
 Droguengeschäften erhält man diese
 Spähne auch unter dem Namen
 Quassia. Man kocht sie mit kaltem
 Wasser in einem alten Topfe an, und
 zwar nimmt man auf ein Drittel Ailo
 Spähne ein Quart Wasser. Es muß
 ein alter, für andere Zwecke unbrauch-
 barer Topf verwendet werden, weil
 selbst emaillierte Töpfe noch lange
 bitter schmeckenden Anlag befehlen.
 Je länger man die Spähne kochen
 oder besser nachziehen läßt, desto be-
 ser ist es, nur muß man das verdün-
 nende Wasser ersparen. Den Absud
 gießt man durch ein feines Leinen,
 verdünnt ihn mit weiteren elf Theilen
 Wasser und bestreut damit die mit
 Blattläusen bedeckten Pflanzen. Es
 schadet nichts, wenn die Wirkung nicht
 sofort eintritt; denn die Wirkung die-
 ses Mittels liegt in der Vernichtung
 der Verdauungsorgane, macht sich
 also erst geltend, wenn die Tiere mit
 der Verlaubung von dem Stoff auf-
 genommen haben.

Schmutzige Radfragen
 reinigt man mit Benzin oder Sal-
 miakgeist, indem man den Rahmen
 mit der Flüssigkeit benetzt und mit
 einem wollenen Tuche abreibt.
 Wenn Hände durch Gar-
 tenarbeit sehr beschmutzt
 sind, werden sie, besonders bei
 kaltherhaltigem Wasser, oft schwer
 sauber. Man hat es für sehr praktisch
 befunden, die Hände vor dem Waschen
 mit Petroleum einzureiben. Jeder
 Fleck löst sich gleich, dabei wird die
 Haut weich. Man gießt sich einige
 Tropfen in die hohle Handfläche, reibt
 die Hand tüchtig ein und wäscht zwei-
 bis dreimal mit lauem Wasser und
 Seife nach, damit der Petroleumgeruch
 sich verliert.
 Dünne Holz Bretter zu na-
 geln. Wer öfter dünne Bretterchen
 oder Klötchen nageln muß, empfindet
 als unangenehm, daß die Bretter so
 leicht spalten. Man kann das auf
 folgende Weise verhindern: Vor dem
 Einschlagen stellt man das Nagelchen
 auf den Kopf und gibt ihm einen
 leichten Schlag auf die Spitze. Die
 breite Spitze zwängt sich nun nicht
 mehr zwischen die Fasern und biegt
 sie auseinander, sondern sie zerreißt
 die ihr im Wege stehenden Fasern.
 Bereitung von Seidel-
 beerwein. — Nachdem die Früch-
 te ausgekocht sind, werden sie mit kal-
 tem Wasser abgewaschen und dann
 in vollständigem Gefäße mit geringem
 Wasserzusaß über Feuer gebracht und
 gekocht. Auf Lauwärme abgeseiht,
 preßt man sie und bringt den Saft
 nebst dem fehlenden Wasserzusaß und
 Zucker ins Faß. Auf ein Faß mit 30
 Quart Inhalt nehme man: 10 Quart
 Saft, 14 Quart Wasser, 10 bis 12
 Pfund Zucker, 3 Unze Beingeist, roh
 gepulvert und in heißem Wasser ge-
 löst. Das Faß wird mit Gährhölzchen
 versehen und in einen Raum gebracht,
 dessen Temperatur eine ziemlich
 gleichmäßig warme ist (12—16 Gr.
 R.), und bleibt hier so lange liegen,
 bis der Wein vollständig vergoren
 ist. Dann läßt man den Wein klar
 von der Hefe ab und bringt ihn auf
 ein reines Faßchen, das nun immer
 spundvoll gehalten wird und im
 Keller lagern muß. Im Frühjahr
 wird der Wein auf Flaschen gezogen,
 die man stehend aufbewahrt. Seidel-
 beermost vergährt langsam.
 Melone mit Rum einzumachen.
 Diese Art Melonenkonserve, die im
 Allgemeinen wenig bekannt sein
 dürfte, ist besonders schmackhaft, weil
 der Rum der Melone, die ohne beson-
 deres eigenes Aroma ist, einen kräftigen,
 feinen Geschmack gibt. Eine reife,
 aber noch ganz feste Melone wird ge-
 schält und durchschnitten, Mark und
 Kerne werden mit einem silbernen
 Löffel fortgenommen; dann wird die
 Frucht in fingerlange, gleichmäßige,
 1 Zoll dicke Stücke zertheilt und ge-
 wogen. Auf je 1 Pfund Melone
 nimmt man 3/4 Pfund zerhackten
 Zucker und 1/4 Quart Wasser, lauter
 davon über gelindem Feuer einen klaren
 Syrup, den man gut abkühlt,
 gießt, wenn sich kein Schaum mehr
 zeigt, eine große Obertasse besten
 Rum dazu, legt, sobald die Flüssigkeit
 wieder zu kochen beginnt, die Melon-
 enstücke hinein und siedet sie unter
 öfterem Schwenken der Kasserolle
 (umgerührt sollen sie möglichst nicht
 werden) so lange, bis sie durchsichtig
 aussehen. Nun läßt man die Melon-
 enstücke, die mit dem Schaumöl
 herausgenommen sind, auf einer
 Porzellanpfanne ablaufen, kocht den
 Syrup nochmals ein Weilchen, damit er
 dicklich wird, und füllt ihn über die in
 eine Terrine gelegten Melonenstücke.
 Nach dem Erkalten deckt man die Ter-
 rine zu, läßt sie drei Tage stehen,
 gießt den Saft ab, kocht ihn nochmals
 auf, gießt ihn wieder über die Melon-
 en und füllt diese nach dem Erkalten
 in kleine Gläser mit weitem Hals,
 legt auf jedes ein in Rum getauchtes
 Papier, bindet die Gläser mit Perga-
 mentpapier zu und bewahrt sie an
 luftigem, kühlen Orte auf.
 Feinde unserer Blumen.
 Das beste Mittel gegen Blattläuse
 ist eine Abkochung von Seifenholz
 schänen. Wenn Apotheker und in
 Droguengeschäften erhält man diese
 Spähne auch unter dem Namen
 Quassia. Man kocht sie mit kaltem
 Wasser in einem alten Topfe an, und
 zwar nimmt man auf ein Drittel Ailo
 Spähne ein Quart Wasser. Es muß
 ein alter, für andere Zwecke unbrauch-
 barer Topf verwendet werden, weil
 selbst emaillierte Töpfe noch lange
 bitter schmeckenden Anlag befehlen.
 Je länger man die Spähne kochen
 oder besser nachziehen läßt, desto be-
 ser ist es, nur muß man das verdün-
 nende Wasser ersparen. Den Absud
 gießt man durch ein feines Leinen,
 verdünnt ihn mit weiteren elf Theilen
 Wasser und bestreut damit die mit
 Blattläusen bedeckten Pflanzen. Es
 schadet nichts, wenn die Wirkung nicht
 sofort eintritt; denn die Wirkung die-
 ses Mittels liegt in der Vernichtung
 der Verdauungsorgane, macht sich
 also erst geltend, wenn die Tiere mit
 der Verlaubung von dem Stoff auf-
 genommen haben.

Schmutzige Radfragen
 reinigt man mit Benzin oder Sal-
 miakgeist, indem man den Rahmen
 mit der Flüssigkeit benetzt und mit
 einem wollenen Tuche abreibt.
 Wenn Hände durch Gar-
 tenarbeit sehr beschmutzt
 sind, werden sie, besonders bei
 kaltherhaltigem Wasser, oft schwer
 sauber. Man hat es für sehr praktisch
 befunden, die Hände vor dem Waschen
 mit Petroleum einzureiben. Jeder
 Fleck löst sich gleich, dabei wird die
 Haut weich. Man gießt sich einige
 Tropfen in die hohle Handfläche, reibt
 die Hand tüchtig ein und wäscht zwei-
 bis dreimal mit lauem Wasser und
 Seife nach, damit der Petroleumgeruch
 sich verliert.
 Dünne Holz Bretter zu na-
 geln. Wer öfter dünne Bretterchen
 oder Klötchen nageln muß, empfindet
 als unangenehm, daß die Bretter so
 leicht spalten. Man kann das auf
 folgende Weise verhindern: Vor dem
 Einschlagen stellt man das Nagelchen
 auf den Kopf und gibt ihm einen
 leichten Schlag auf die Spitze. Die
 breite Spitze zwängt sich nun nicht
 mehr zwischen die Fasern und biegt
 sie auseinander, sondern sie zerreißt
 die ihr im Wege stehenden Fasern.
 Bereitung von Seidel-
 beerwein. — Nachdem die Früch-
 te ausgekocht sind, werden sie mit kal-
 tem Wasser abgewaschen und dann
 in vollständigem Gefäße mit geringem
 Wasserzusaß über Feuer gebracht und
 gekocht. Auf Lauwärme abgeseiht,
 preßt man sie und bringt den Saft
 nebst dem fehlenden Wasserzusaß und
 Zucker ins Faß. Auf ein Faß mit 30
 Quart Inhalt nehme man: 10 Quart
 Saft, 14 Quart Wasser, 10 bis 12
 Pfund Zucker, 3 Unze Beingeist, roh
 gepulvert und in heißem Wasser ge-
 löst. Das Faß wird mit Gährhölzchen
 versehen und in einen Raum gebracht,
 dessen Temperatur eine ziemlich
 gleichmäßig warme ist (12—16 Gr.
 R.), und bleibt hier so lange liegen,
 bis der Wein vollständig vergoren
 ist. Dann läßt man den Wein klar
 von der Hefe ab und bringt ihn auf
 ein reines Faßchen, das nun immer
 spundvoll gehalten wird und im
 Keller lagern muß. Im Frühjahr
 wird der Wein auf Flaschen gezogen,
 die man stehend aufbewahrt. Seidel-
 beermost vergährt langsam.
 Melone mit Rum einzumachen.
 Diese Art Melonenkonserve, die im
 Allgemeinen wenig bekannt sein
 dürfte, ist besonders schmackhaft, weil
 der Rum der Melone, die ohne beson-
 deres eigenes Aroma ist, einen kräftigen,
 feinen Geschmack gibt. Eine reife,
 aber noch ganz feste Melone wird ge-
 schält und durchschnitten, Mark und
 Kerne werden mit einem silbernen
 Löffel fortgenommen; dann wird die
 Frucht in fingerlange, gleichmäßige,
 1 Zoll dicke Stücke zertheilt und ge-
 wogen. Auf je 1 Pfund Melone
 nimmt man 3/4 Pfund zerhackten
 Zucker und 1/4 Quart Wasser, lauter
 davon über gelindem Feuer einen klaren
 Syrup, den man gut abkühlt,
 gießt, wenn sich kein Schaum mehr
 zeigt, eine große Obertasse besten
 Rum dazu, legt, sobald die Flüssigkeit
 wieder zu kochen beginnt, die Melon-
 enstücke hinein und siedet sie unter
 öfterem Schwenken der Kasserolle
 (umgerührt sollen sie möglichst nicht
 werden) so lange, bis sie durchsichtig
 aussehen. Nun läßt man die Melon-
 enstücke, die mit dem Schaumöl
 herausgenommen sind, auf einer
 Porzellanpfanne ablaufen, kocht den
 Syrup nochmals ein Weilchen, damit er
 dicklich wird, und füllt ihn über die in
 eine Terrine gelegten Melonenstücke.
 Nach dem Erkalten deckt man die Ter-
 rine zu, läßt sie drei Tage stehen,
 gießt den Saft ab, kocht ihn nochmals
 auf, gießt ihn wieder über die Melon-
 en und füllt diese nach dem Erkalten
 in kleine Gläser mit weitem Hals,
 legt auf jedes ein in Rum getauchtes
 Papier, bindet die Gläser mit Perga-
 mentpapier zu und bewahrt sie an
 luftigem, kühlen Orte auf.
 Feinde unserer Blumen.
 Das beste Mittel gegen Blattläuse
 ist eine Abkochung von Seifenholz
 schänen. Wenn Apotheker und in
 Droguengeschäften erhält man diese
 Spähne auch unter dem Namen
 Quassia. Man kocht sie mit kaltem
 Wasser in einem alten Topfe an, und
 zwar nimmt man auf ein Drittel Ailo
 Spähne ein Quart Wasser. Es muß
 ein alter, für andere Zwecke unbrauch-
 barer Topf verwendet werden, weil
 selbst emaillierte Töpfe noch lange
 bitter schmeckenden Anlag befehlen.
 Je länger man die Spähne kochen
 oder besser nachziehen läßt, desto be-
 ser ist es, nur muß man das verdün-
 nende Wasser ersparen. Den Absud
 gießt man durch ein feines Leinen,
 verd