Nur noch 6 Tage

$250 Pianos $137

$275 Pianos $143

$300 Pianos $177

$325 Pianos $186

$350 Pianos $210

$375 Pianos $225

$400 Pianos $237

um aus den wundervollen Bargains während Gaston's großem Verkauf Vortheil zu ziehen. $10.00 bringen Ihnen ein Piano in Ihr Heim, und der Rest kann nach Belieben bezahlt werden.

Dies ist Ihre Gelegenheit!

Alle Preisherabsetzungs-Records gebrochen. Die absolut bedeutendsten je bekannten Reduktionen, weil es unsere Absicht ist, diesen Zweig unserer Waarenvorräthe ohne Rücksicht zu verkaufen. Die hierbei angewandte Methode bezeichnen die Preis-Quotationen. Wir wünschen keinen Profit an diesen Zweig des Waarenlagers zu machen, wir wollen Käufer, und haben wir die Preise sehr tief unter den aktuellen Werthe gesetzt. Sie werden die Bargains viel bedeutender finden, als Sie glauben mögen. Kommt und nehmt dieselben in Augenschein. Sie werden Zufriedenstellung finden.

Kommt zu diesen großen Verkauf.

Ungeheurer Schleuderverkauf!

Profitiren Sie jetzt bei diesem großen Verkauf.

In diesem immensen Vorrath werden Sie folgende Fabrikate finden:

Kimball,	R. S. Howard,	Auto Piano,
Steinway&Son	Crown,	Harmanola,
Smith&Barnes,	Gaston,	Brinkerhoff,
Price&Teeple,	Bush&Gerts,	Apollo,
A. B. Chase,	McPhail	Wilson,
Schaeffer,	Packard,	Shoninger.

GASTON MUSIC CO.

Die Firma, durch welche man Pianos auf leichte Weise kaufen kann.

: : : Laden Abends offen! : : :

$450 Pianos $287

$500 Pianos $327

$550 Pianos $353

$650 Player Piano $378

$750 Player Piano $419

Gebrauchte Orgeln
$9 $12 $17 $23
Durchweg reparirt und garantirt.

5000 Stück beliebter
MUSIK-NOTEN
5c

Für unsere Frauen

Zwei Wogen.

Eine Woge kam gezogen
Hob sich stolz in mächt'gem Bogen,
Um im Sturz, dem heftig schnellen,
Auf den Klippen zu zerschellen.
Eine andre kam geflossen;
Träge hat sie sich ergossen,
Netzend mit des Kammes Rande
Kaum den Sand auf flachem Strande.

Gleichen sie nicht beide Seelen,
Die verschied'ne Ziele wählen?
Von Begeist'rung fortgetragen,
Will die eine alles wagen:
Selbst das Höchste, selbst das Leben
Opfert sie dem muth'gen Streben.

Und die andre kann der schlaffen,
Trägen Ruh' sich nicht entraffen,
Läßt in eitlen, leeren Träumen
Ihre Lebenskraft verschäumen.
Ohne Plan und ohne Willen,
Nur bequem für sich, im Stillen.

Soll für eine von den beiden
Ich mich kurz und fest entscheiden:
Will ich lieber kämpfen, ringen,
Meinen Willen streng bezwingen,
Lieber fest'n Muths entsagen,
Als in ruhigem Behagen,
Ohne Sturm und inn're Gluthen
Treiben auf des Lebens Fluthen!

Die deutsche Frau als Hausfrau.

Eigentlich ist es ganz überflüssig, zu unsern Leserinnen von der deutschen Frau als Hausfrau zu sprechen, sie sind ja selbst so tüchtig auf diesem Gebiete, daß man Neues kaum sagen kann. Aber geschmeichelt werden sie sein, wenn sie erfahren, daß in Cincinnati ein Vortrag gehalten worden ist, in welchem ihre Verdienste um das Wohl der Familie in gebührender Weise betont worden sind, und den Amerikanerinnen empfohlen wurde, diesem glänzenden Beispiel so rasch als möglich zu folgen. Der deutschen Frau wird das Aufblühen der Nation zugeschrieben, ihrem Fleiß, ihrer Umsicht, ihrer Sparsamkeit. Im Auszug sagte der Redner, der übrigens selbst deutscher Abstammung ist und J. C. Schmidlapp heißt, folgendes:

„Wir wissen, daß es viele deutsche Haushaltungen giebt, in denen nicht mehr ausgegeben wird, als 75 Cents bis $1 pro Tag für die ganze Familie. Es besteht nicht der geringste Zweifel, daß eine der Hauptquellen von Deutschlands Größe eine Erziehung der Frauen zu sparsamen Hausfrauen ist, und daß es den Amerikanerinnen nur dringend angerathen werden kann, diesem guten Beispiel so rasch als möglich zu folgen. Die Amerikanerin mag ihre Stellung im Leben sein, welche sie will, widmet der Haushaltung viel zu wenig Aufmerksamkeit, und gerade ein geregelter Haushalt ist zur Zufriedenheit, der allgemeinen Zufriedenheit, durchaus nothwendig. Die deutsche Frau, allen voran die deutsche Kaiserin, weiß in ihrer Küche genau so gut Bescheid, wie im Salon. Eine gute Hausfrau muß nicht allein gut kochen können, sondern auch sparen. Wenn wir unsere führenden Frauen bewegen können, gerade dieser Branche ihre volle Aufmerksamkeit zu widmen, so wird ihr Beispiel vorbildlich sein für die Arbeiterin und für den Mittelstand. Ich muß betonen, daß, wenn wir in unseren Untersuchungen hier in Cincinnati nur einen sparsamen und ordentlich geführten Haushalt fanden, es entweder eine deutsche Familie war, oder daß die Hausfrau deutsche Eltern hatte." — So, jetzt wird uns das Mittagessen heute viel besser schmecken — mit solchem Lob gewürzt!

Uebrigens: die schmerzlich empfundene Minderwerthigkeit der Durchschnitts-Amerikanerin auf dem Gebiete des Hauswesens ist nur in großen Städten anzutreffen, die amerikanische Hausfrau auf dem Lande ist wohl ebenso sparsam wie die deutsche, nur trägt sie in diesem Falle, wie die deutsche, den nationalen Speisen und deren Zubereitung Rechnung. Sie kocht, bäckt, wäscht, näht, kocht Gemüse und Früchte ein, wenn ihr vielleicht die Zubereitung des Sauerkrautes unbekannt sein dürfte. Dafür machen sich die Deutschen rein gar nichts aus dem schmackhaftesten Pumpkin Pie. So hat eben jedes Land seine Sitten.

Der Unkenntniß, wenn nicht zu sagen Ignoranz, der Amerikanerin auf diesem so wichtigen Gebiete abzuhelfen, ist der Leiter der Wadleigh High School in New York auf die Idee gekommen, eine Klasse für Haushaltung einzurichten, und wie groß das Bedürfniß dafür ist, geht daraus hervor, daß sich 150 Schülerinnen gemeldet haben, um am Unterricht theilzunehmen. Nicht allein das Bedürfniß für derartige Schulung, sondern auch die Werthschätzung derselben wird in dieser Schülerinnenzahl ausgedrückt. Es ist dies die erste Klasse ihrer Art, und mit Spannung sieht man der ferneren Entwickelung derselben entgegen. Ein menschenfreundliches Motiv hat auch das Oberhaupt der Schule veranlaßt, die Klasse einzurichten: er hat nämlich die Wahrnehmung gemacht, daß 65 Procent der Schülerinnen, nachdem sie die Schule absolvirt, sich nach kurzer Zeit verheirathten. Zur Führung eines Haushaltes aber ist die Kenntniß der Zubereitung von nahrhaftem und gutem Essen wesentlich wichtiger wie Trigonometrie und die Conjugation von lateinischen und griechischen Verben. Da es den jungen Mädchen vorbehalten bleibt, persönlich zu entscheiden, ob sie dieser Hausfrauenklasse beitreten wollen oder nicht, so bleibt es ihnen ja immer noch unbenommen, auch auf lateinisch oder griechisch Dekliniren und Conjugiren zu lernen.

In dieser neuen Klasse wird vor allen Dingen die Wichtigkeit der Gesundheit gelehrt, inbegriffen sind Hygiene und Sanitation. Die Zubereitung von Speisen und Gebäck folgt, verbunden mit Haushaltungs-Oekonomie, statt politischer Oekonomie. Die richtige Kenntniß der Sparsamkeit und der Eintheilung ist besonders wichtig, wenn das Einkommen des Durchschnitts-Ehemannes nur $20 per Woche beträgt. Die Führung von Haushaltungsbüchern, verbunden mit einfacher Mathematik, ist ein weiterer Zweig des Unterrichtes, ferner das Zuschneiden von neuer Garderobe, das Umändern von schon getragenen Sachen, das Garniren von einfachen Hüten für Frauen und Kinder, sowie geschmackvolle Wohnungseinrichtung. Letzteres in Anbetracht der Thatsache, daß das ästhetische Gefühl so mancher Ehemänner durch das Arrangement der Möbel und des Zierrathes der Wohnung auf das gröbste beleidigt wird; ganz abgesehen von den wenig harmonirenden Farben der Tapeten und der Möbelbezüge.

Aber auch für die geistige Ausbildung wird gesorgt. In erster Linie eine genaue Kenntniß der englischen Sprache, ferner europäische und amerikanische Geschichte, mit besonderer Berücksichtigung der Jetztzeit. Der Kursus dauert vier Jahre und wird so manchem Mädchen willkommen sein, das nicht Gelegenheit hat, im eigenen Heim von einer klugen Mutter in den hausfraulichen Tugenden und Eigenschaften ausgebildet zu werden.

Briefkasten für Küche u. Haus

Recepte zur Zubereitung des delikaten Gebäckes: Royal Cakes: 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 5 Eier, 1½ Pint Mehl, ½ Theelöffelvoll Backpulver, 1 Tasse Milch. Mehl und Backpulver siebt man zusammen, rührt Butter, Zucker und Eier zusammen, dann das Backpulver und zuletzt die Milch zufügen, bis man einen Teig hat, der weich genug zum Ausrollen ist. Man bestäubt ein Brett mit Mehl, rollt den Teig ziemlich dünne aus, schneidet mit einem Biscuit-Cutter runde Plättchen davon, legt sie auf eine mit Butter bestrichene Pfanne oder Kuchenblech, und bäckt 5 bis 8 Minuten bei heißer Ofenhitze, muß sich aber vorsehen, daß das Gebäck nicht verbrennt. — II. 1¾ Pfund Zucker, 1 Pf. Butter, 4 Eier gut geschlagen, 1½ Pint Milch, ½ Tasse Rahm 3 Pf. Mehl mit 1 Theelöffelvoll Backpulver gesiebt, 2 Eßlöffelvoll Rosenwasser, 1 Theelöffelvoll je gestoßenen Zimmt, Nellen und Nelkenpfeffer, ½ Pf. entkernte Rosinen, ½ Pf. Korinthen, ¼ Pf. Citronat, fein gehackt. Die Butter und Zucker rührt man zu Schnee, bezw. läßt sie leicht schmelzen, und fügt dann unter fortwährendem Rühren die Eier, Milch, Rahm und das Mehl hinzu, dann das Rosenwasser und das Gewürz und zuletzt die Rosinen, u. s. w., die man leicht mit Mehl bestäubt hat. Man bildet die Brote aus dem Teig und bäckt bei mäßiger Hitze. — Royal Jelly-Rolls. ½ Pf. Mehl; ½ Theelöffelvoll Backpulver, ½ Pf. Zucker, 2 Eßlöffelvoll warmes Wasser, die abgeriebene Schale und der Saft einer Citrone, 7 Eier. Man siebt Mehl und Backpulver zusammen, rührt Zucker und Eier 30 Minuten, giebt Citronensaft und Schale hinzu, dann das Wasser, fährt mit dem Rühren noch einige Minuten fort, giebt das Mehl hinzu und verrührt dieses. Dann nimmt man zwei 13 Zoll lange, 6 Zoll breite und 1½ Zoll tiefe Kuchenbleche, bestreicht mit Butter, belegt sie mit gebutterten [illegible] vertheilt den Teig gleichmäßig, und bäckt bei gelinder Hitze 15 bis 20 Minuten. Dann legt man auf ein Backbrett eine mit Puderzucker bestreute Serviette, kehrt die Kuchen darauf um, bestreicht sie auf einer Seite mit Johannisbeer-Gelee, rollt sie auf, bestreut mit Puderzucker, und stellt an einen kühlen Ort. — Royal-Torte. — ½ Pf. Butter, 1 Pf. Puderzucker, ½ Pint Milch, 1 Pf. Mehl, 8 Eiweiß, die dünn abgeriebene Schale einer Apfelsine, 1½ Theelöffelvoll Backpulver. Man siebt Mehl und Backpulver zusammen, schlägt das Eiweiß zu Schnee, rührt Butter und Zucker schaumig, giebt Apfelsinenschale, dann abwechselnd Mehl, Milch und das geschlagene Eiweiß daran, theilt den Teig in zwei Hälften, färbt die eine mit Cochenille rosa, bäckt dann 4 gleichmäßig große runde Kuchen, zwei rosa, zwei weiße. Dann schlägt man 4 Eiweiß zu Schnee, giebt 4 Eßlöffelvoll Puderzucker, 2 Theelöffelvoll Vanille-Extract, ½ Pf. eingehackte Haselnüsse oder Mandeln hinzu, giebt die Nußmasse zwischen die Kuchen und überzieht die Torte mit folgender Glasur, die man wie folgt herstellt: 1 Tasse Puderzucker wird mit 2 Eßlöffelvoll heißen Wasser verrührt, mit etwas Cocheniller rosa gefärbt und die Torte damit bestrichen.

Recept zur Herstellung von Birnenteig. — Man nimmt eine Anzahl Birnen, schäle und halbire sie und [illegible] mit einem Stückchen ganzen Zimmt und knapp mit Wasser bedeckt, einen Tasse Zucker nach Geschmack. Nachdem die Birnen etwa eine ¼ Stunde gekocht haben, habe ich folgenden Teig bereitet: Einen Teller voll gekochte kalte Kartoffel reiben, 3—4 Eier, etwas Salz, einige Eßlöffel voll geschmolzene Butter und so viel Milch, daß man einen guten nicht zu festen Teig hat, den man über die Birnen giebt, so daß sie ganz davon bedeckt sind. Langsam auf schwachem Feuer gar schmoren lassen, was mindestens eine Stunde in Anspruch nimmt. Wenn gutgetragen, mit guter geschmolzener Butter übergießen, es schmeckt, wenn richtig zubereitet, ausgezeichnet. Weder Backpulver noch Hefe, der Teig wird ganz von selbst schön hoch und locker.

Wie leichtsinnig in Frankreich manchmal mit dem öffentlichen Vermögen umgegangen wird, beweist folgender Fall, der aus Toulon gemeldet wird: Vor zwei Jahren verkaufte der Staat das Wrack des im März 1907 infolge einer Explosion verunglückten Panzerkreuzers „Jena" für 30,000 Francs an den Präsidenten der Handels-Kammer von Toulon, Niccolini, der es seinerseits an italienische Alteisen-Firmen in Genua weiterverkaufte. Die Eisenhändler machten ein sehr gutes Geschäft, denn bis jetzt sollen bereits für mehr als 300,000 Francs Alteisen und Stahl von dem Wrack nach Genua transportirt worden sein. Die mit den Abbruchs-Arbeiten betrauten Werkmeister machten nun vor einigen Tagen im Kielraum des Schiffes eine merkwürdige Entdeckung: Sie fanden dort 400 Tonnen Kohlen, die einen Werth von 8000 Frcs repräsentiren und die von der französischen Marineverwaltung in den Schiffsräumen versehentlich zurückgelassen worden waren. Außerdem sollen sich in den Munitions-Kammern der „Jena" noch eine ganze Anzahl von Kanonenrohren sowie eine Menge Geschosse befunden haben.

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 sich kein Agent in Ihrer Nachbarschaft befindet, dann schreiben Sie an die alleinigen Fabrikanten und Eigenthümer

Dr. Peter Fahrney & Sons Co. 19-23 So. Hoyne Ave. **Chicago**