

Für Haus und Küche.

Zimmerpflanzen - Pflege.

Gießen und Düngen der Zimmerpflanzen haben beide, richtig ausgeführt, den größten Einfluß auf das Gedeihen der Topfgewächse. Wenn schon beim Gießen ein Mahhalten angebracht ist, so noch weit mehr bei der Verabreichung von Düngung, denn eine Ueberdüngung der Pflanze hat die schlimmsten und verwerlichsten Folgen für die Gemächse. Es ist immer besser wenig, aber häufiger als einmal stark zu düngen. Am besten sind Dünggaben nur angebracht, wenn die Pflanze ein gesundes Wachstum zeigt. Kranke Pflanzen durch Dünggaben aufzuheben zu wollen, geht nicht an. Es sind eben, wie gefogt, Dünggaben nur während der Vegetationszeit angebracht, also hauptsächlich im Sommer, weniger im Winter.

Im trockenen Zustande darf keine Topfpflanze mit Dünstoffen versehen werden, auch nicht bei hellem, klarem Wetter. Wohl aber bei Regen oder bei trüber Witterung. Die Düngsalze können nur in starker Verdünnung von den Saugwurzeln aufgenommen werden. In festerer konzentrierter Form löten die Salze die Wurzeln und dadurch die ganze Pflanze. Empfindlich sind in dieser Hinsicht die krautartigen Gemächse, etwas mehr vertragen die hartholzigen, wie Kamelien, Azaleen, Hortensien u. s. w.

Naturdünger von Schafen, Ziegen, Kühen, Rindern, Tauben, Hühnern bilden ausgezeichnete Pflanzennährmittel, da sie Stickstoff, Phosphorsäure und Kali in der am leichtesten löslichen Form enthalten. Zum Gebrauche löst man ein bestimmtes Quantum der Düngerart, ganz gleich, ob für sich oder gemischt, mit der zwanzigfachen Menge Wasser in einem Gefäß auf, rührt die Mischung öfter um und läßt sie etwa acht Tage gähren. Das so erhaltene Düngwasser wird mit fünf Teilen Wasser verdünnt und dann zum Gießen gebraucht. Wer diese Naturdünger nicht erhalten kann, der löst zwei Teile Kalisalpeter mit je einem Teil phosphorsaures Kali und Kalziumphosphat gemischt. Zwei Unzen von der Mischung werden in ein Quart Wasser gelöst und diese Lösung noch einmal mit 10 Quart Wasser verdünnt, wird allwöchentlich einmal an Stelle des Gießwassers gebraucht. Die Mischung der oben angegebenen Chemikalien, also die trockenen Stoffe, muß in einem luftdicht schließenden Gefäße aufbewahrt werden.

Immer ist bei der Düngung und der Verabreichung von Düngstoffen zu beachten, daß die Pflanzen während der Ruhezeit keiner Düngung bedürfen, ihnen ist eine solche während dieser Zeit direkt schädlich. Ebenso wenig sind frisch verpflanzte Gemächse mit Dünger zu versehen.

Weihnachtsgedächtnis.

Rührberger braune Pfefferkuchen. Man löst 1 Pfund Honig auf, bebrüht damit unter ständigem Schlägen mit der Kelle, damit sich keine Klümpchen im Teig bilden, 1 Pfund Weizenmehl. Dann fügt man hinzu: 2 Pfund grobgestoßene, mit der Schale in 2 Pfund Zuder gestoßene süße Mandeln, ein wenig gestoßenes Zimmt, einen getrichenen Teelöffel gestoßene Nelken, eine gut Hand voll kleingeschnittenes Zitronat, eine Prise weißen Pfeffer und eine reichliche Messerspitze gereinigte Pottasche, welche man zuvor in einem Weingläse Rum aufgelöst hat. Nachdem alles gut vermischt ist, schüttet man die Masse auf ein mit Mehl bestreutes, sauberes Brett, wirt den Teig gut durch, rollt ihn aus und schneidet länglich-viereckige Kuchen daraus, welche man nach Belieben mit geschälten Mandeln und Zitronatstücken verzieren. Dann legt man sie auf ein mehlbestreutes Blech und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Apfelspeisen.

Apfel - Pudding, geboden. Man rührt schaumig zwei Eßlöffel voll Butter mit einer halben Tasse Zuder, und rührt dazu die Dotter von vier Eiern, gut geschlagen. Den Saft und die geriebene Schale einer Zitrone und ein halb Duzend gute, saure Äpfel, gerieben. Jetzt rührt man dazu die vier Eiweiß, gut geschlagen, würt die Masse mit Zimmt und Muskatnuß, und bäckt sie. Den Pudding serviert man kalt mit Rahm.

Apfel-Pudding, getocht. 3 Eier, 3 Äpfel, 2 Pfund Brotkrumen, 1 Zitronen, 3 Unzen Korinten, 2 Weingläser voll Wein, Muskatnuß, Butter und Zuder für Sauce. Man schält die Äpfel, entfernt das Gehäuse, bäckt sie und vermischt sie mit den Brotkrumen, Zuder, Korinten, dem Saft und der geriebenen Schale einer Zitrone; die Eier schlägt man gut, feuchtet die Masse damit an, rührt gut und fügt den Wein zuletzt dazu. Den Pudding gibt man in eine mit Butter beschriebene Form, bindet ein Tuch darüber, und löst ihn ein und ein halb Stunden. Serviert mit süßer Sauce.

Eszt mehr Käse!

„Onkel Sam“ versorgt seine Landesfinder mit gutem Käsejag.

Wertvolle Winke, die sich jeder Hausfrau zu Nutzen machen sollte.

Trefflich sorgt das „Department of Agriculture“ in Washington, für unser Bestes, und es ist nur ein Jammer, daß unsere lieben Hausfrauen im Allgemeinen so wenig von den Experimenten wissen, die man in der Bundeshauptstadt zu unserem Wohl von einem Ende des Jahres zum anderen unermüßlich ausführt.

Mit allen möglichen Nahrungsmitteln machen die Chemiker Onkel Sam's ihre Versuche, um neue und, wenn dies möglich ist, billigere und nahrhaftere Speisen empfehlen zu können. Und die Frucht der allerletzten Versuche mit Käse ist in einem Büchlein niedergelegt, das jede gute Hausfrau beziehen sollte. Ein einfacher Brief an das Department of Agriculture in Washington, in dem man um Ueberfendung des Bulletin's No. 487 ersucht, genügt. Kostenfrei wird einem dann mit Retourpost ein wertvolles Büchlein zugesandt werden.

Käse als Universal-Mittel!

Käse als ganzer oder teilweiser Ersatz des teuren Fleisches!

Wer hätte gedacht, daß so etwas möglich wäre?

Und doch, wie die gewissenhaften Experimente ergaben, enthält der Käse mehr wirkliche Nährwerte als fast alle anderen bekannten Nahrungsmittel.

So ist z. B. ein halbes Pfund Käse zum Preise von nur 9 Cents einem Seirlein Steak für 30 Cents, oder 8 Eiern zu 40 Cents, oder zwei Flaschen Milch zu 18 Cents an Nährwert gleich!

Ist das nicht wunderbar? Würde nicht fast ein jeder behaupten, daß in einem Pfunde Steak weit mehr Nährkraft liegt, als in einem Pfunde Käse? Aber das Nahrungsmittel - Untersuchungs - Bureau des landwirtschaftlichen Departements in Washington weist nach, daß ein Pfund Käse 25,2 Prozent Protein, 33,7 Prozent Fett und 1950 Wärme-Einheiten enthält, während ein Pfund Porterhouse Steak nur 21,9 Prozent Protein, 20,4 Prozent Fett und 1270 Wärme-Einheiten aufweist!

Noch günstiger für den Käse gestaltet sich der Vergleich mit anderen Nahrungsmitteln. So haben Eier nur 720 Wärme-Einheiten, Milch nur 310 und Äpfel gar nur 190!

Aber noch mit einem anderen Märchen räumt der Bericht der Bundes-Chemiker auf. Die Experimente ergaben nämlich, daß Käse nicht weniger leicht verdaulich ist, als andere Nahrungsmittel. Doch man Käse nicht nur als Zusatz zur Diät genießen sollte, sondern daß seine Verwendung als Hauptbestandteil der Mahlzeiten zu empfehlen sei.

Bulletin No. 487 enthält nun überaus wertvolle Winke für unsere Hausfrauen. Es gibt nicht nur eine Reihe von trefflichen Rezepten zur Herstellung von Käse aller Art, sondern es zeigt auch, wie man Käse in mannigfaltiger Art zu schmackhaften Gerichten verwenden kann. Ueber achtzig solcher Rezepte enthält das willkommene Büchlein.

Große Ersparnisse kann jede Hausfrau machen, wenn sie den Winken der Experten Onkel Sam's folgt. Denn folgende drei Punkte werden in der Broschüre klipp und klar bewiesen:

1. Käse ist im Verhältnis zu seinem Nährwerte weit billiger als die meisten anderen Nahrungsmittel, die heute den Hauptbestandteil eines amerikanischen Küchenzettels bilden.

2. Experimente zeigen, daß Käse, roh oder gut getocht, sich ebenso leicht verdauen läßt, wie andere Nahrungsmittel, die man tagtäglich auf dem Tische findet.

3. Eine Unze Käse ist so gut wie ein Ei, ein Glas Milch oder zwei Unzen Fleisch.

Das Bulletin No. 487 ist nur eines von vielen, die das Department für Landwirtschaft in Washington herausgegeben hat, um den Hausfrauen zu ermöglichen, billige und nahrhafte Gerichte auf den Tisch zu bringen. Die leitenden Geister gingen von dem Gedanken aus, zu beweisen, daß man Käse, Fleisch, Eier, Fisch und andere Nahrungsmittel sehr wohl eines an Stelle der anderen gebrauchen kann, ohne daß man an Nährwerte Einbuße leidet, und daß man jeberzeit das Nahrungsmittel wählen kann, das gerade am billigsten im Markte zu erhalten ist.

So führt Onkel Sam in praktischer Weise für uns einen Feldzug zur Verringerung unserer Kosten.

Urteil.
Leutnant (zu seinem Vetter, der sich kürzlich verheiratet hat): „Na — noch etwas Brauchbares erwirbt?“
„Gott — es geht.“
„Güßsch?“
„So leidlich.“
„Mammon?“
„Nicht ganz ohne.“
„Rangiert also zwischen Genuß und Nahrungsmittel — wie?“

Der schüdde Mammon.

Abenteuerliche Geschichte, in der das Geld eine Hauptrolle spielt.

Eine abenteuerliche Geschichte hat dieser Tage in Budapest ihren vorläufigen Abschluß gefunden. Vor 19 Jahren kam der verbummelte Student August Keller, der nach kurzem Ehestand sein elterliches Erbe durchgebracht hatte, als Beamter zum Bodentreditinstitut der Kleingrundbesitzer. Die Frau Kellers, eine bekannte Schönheit, stellte hohe Ansprüche an das Leben, für deren Kosten Keller nicht aufzukommen vermochte. Eines Tages machte Keller die für ihn verhängnisvolle Entdeckung, daß sich in dem ihm zur Arbeit zugewiesenen Lokal der Bank die Blankette der noch nicht ausgegebenen Pfandbriefe des Instituts befanden. Vorerst nahm Keller nur einzelne der Pfandbriefe, fälschte die Unterschriften darauf und verpfändete dann die Wertpapiere. Keller blieb eine Zeit lang fähiger Abnehmer der Pfandbriefe, und eines Tags packte er solche im Werte von etwa 400,000 Kronen zusammen und flüchtete mit seiner Frau und seinen beiden Kindern Meta und Richard. Durch Verkauf der gefälschten Pfandbriefe in Oesterreich und Deutschland raffte das Ehepaar etwa 390,000 Kronen zusammen und ließ sich untertan in einer Villa am Starnberger See nieder. Eine Zeit lang blieben sie dort ganz unbehelligt. Plötzlich verschwand jedoch Frau Keller in Gesellschaft eines Verehrers und unter Mitnahme von 160,000 Kronen. Kurze Zeit darauf wurde Keller samt seinen beiden Kindern in der Villa verhaftet. Frau Keller hatte in einem anonymen Schreiben die Budapest Polizei von dem Versteck ihres Mannes verständigt. Keller wurde zu acht Jahren Zuchthausstrafe verurteilt, die beiden Kinder in Waisenhäusern untergebracht. Wieder in Freiheit gelangt, errichtete Keller in Budapest eine Sprachschule, die Tochter Meta erhielt eine Stelle im Unterrichtsmittlerium und der Sohn Richard wurde Agent. Die drei Leute lebten ruhig dahin, bis kürzlich Frau Keller nach einem überaus bewegten Leben total erblindet wieder in Budapest auftauchte. Frau Keller übergab ihrer Tochter Meta Wertpapiere im Betrage von 161,200 Kronen, welche sie ihrem Manne zur Verfügung stellte, wenn er das gemeinschaftliche eheliche Leben wieder mit ihr aufnehmen. Keller war hierzu nicht zu bewegen, behielt ein Drittel des Geldes für sich, während er den Rest seinen beiden Kindern gab. Der Sohn, durch die Familientradition bereits gewöhnt, hatte nichts Giltigeres zu tun, als mit seinem Teil von mehr als 50,000 Kronen ins Ausland zu fliehen. Als Frau Keller sah, daß ihr Mann nichts mehr von ihr wissen wollte, ersattete sie neuerdings eine Anzeige bei der Polizei, welche Keller und dessen Tochter verhaftete. Das in der Wohnung Kellers versteckte Geld wurde konfisziert und wird, obwohl Frau Keller behauptet, es sei ihr erworbenes Eigentum, der Bank ausgefolgt werden. Nach Auffindung des Geldes wurden Keller und seine Tochter aus der Haft entlassen, da Keller wegen der Entwendung der Pfandbriefe bereits seinerzeit bestraft worden und deshalb ein zweites Mal nicht zur Verantwortung gezogen werden kann.

Der erste Schnee.

Wer möchte nicht jung bleiben? Alle, alle wollten wir es gerne, wir Evaslächter, denn es ist uns zu entsetzlich, zu schrecklich, wenn wir die Vorboten des Alters an uns bemerken. Das erste Fältchen im Gesicht, das erste weiße Haar, o weh! Das giebt immer einen Stich ins Herz, goldene Jugend, ade, Scheiden thut weh! Und doch — es giebt so manchen Trost für die alternde Frau. Quersich der billige, daß wir ja alle einmal alt werden. Wir mögen nicht allzu früh der schönen Welt Ballet sagen. Ein altes Weib — hu — wenn man das hört, überläuft einem ein Grausen. Der Begriff aber von alt ist sehr dehnbar, wo fängt er an, wo hört er auf? Bei den verschiedenen Individuen ist das Alter eben nicht an eine bestimmte Anzahl von Tagen gebunden. Eine Frau wird früher alt als die andere. Es hängt erfens von der Gesundheit ab. Eine körperlich völlig gesunde Konstitution wird später altern. Sie wird ihre Spannkraft und Frische länger behalten. Oft giebt es in Jahren noch ganz frische Wesen, in denen andere weh und müde wie alte Mütterchen sind. Daran kann auch große Blutarthmische Schuld sein. Ferner ist die Lebensweise daran schuld. Wer viel dem Vergnügen nachgeht, Nächte durchtanzt und dann den Schlaf nicht nachholt, wird bald die ersten Fältchen im Gesicht entdecken. Auch die Leidenschaft macht alt und Sorgen und Stummer altern die Frau vor der Zeit. Böse Gemohnheiten, aufgetragte, nervöse Wesen und häßliche Charaktereigenschaften vermögen dem Gesichte auch frühzeitiger ein altes Aussehen zu verleihen. Man spricht nicht umsonst von alten Kinderge-sichtern, von greisenhaften Jünglingen und verlebten Jungfrauen, es ist das Voster, welches seine Spuren hinterläßt. — Eine harmonische Natur, gesund und einfach lebend, wird sich die Jugend am längsten bewahren, und der Franzose sagt: „La femme a toujours l'age dont elle a l'air.“ (Die Frau ist immer so alt, wie sie aussieht). So kann eine Frau im vorgerückten Lebensalter oft noch recht anziehend sein. Ja, im weißen Haare sah ich oft schon so jugendliche Gesichter, daß sie mich mehr entzündten, als die nicht-sagenden Physiognomien junger Modedämchen. Da muß ich immer an Puppentöpfe denken und diese, man weiß es ja, haben leider kein Gehirn! Der Geist veredelt und Bildung des Geistes veredelt. Deshalb zeigt oft das Antlitz einer alternden Frau manche uns sympathische Linie. In ihrem Auge ist noch das Feuer der Jugend und die Gluth eines schaffenden, lebendigen Geistes, und dieses Auge läßt das ganze Gesicht jung erscheinen.

Helena, die berühmte griechische Schönheit, wurde im Alter von 48 Jahren nach Troja entführt. Kleopatra war ebenfalls in den vierzigern, als sie dem Antonius begegnete. Aspasia vermählte sich in ihrem 37. Jahre mit Perikles. Diana von Poitiers eroberte das Herz Heinrich des Zweiten, als sie 36 Jahre alt war. Anna von Oesterreich wurde im Alter von 38 Jahren noch als schönste Frau Europas gerühmt. Ludwig XIV. lernte Madame de Maintenon kennen, als sie bereits 43 Jahre zählte u. s. f. Man sieht, die Liebe sucht nicht immer die Jugend, die bauerhafteste Neigung wird oft von älteren Frauen eingefloßt. Unter dem Beariffe von Schönheit versteht man nicht bloß schöne Züge und frischen Teint, sondern vielmehr noch den Ausdruck von Seelengröße, Geist, Anmut und Liebreiz, welcher auch der alternden Frau noch die Macht verleiht, andere zu beglücken und einzunehmen. Deshalb fürchte man sich nicht, alt zu werden, wenn im Herzen noch die Jugend lebt!

Tragödie eines Tauchers.

Bei den Juanowski-Strammschnellen der Neva, die einer Reinigung unterzogen werden sollten, ereignete sich vor kurzem eine entsetzliche Katastrophe, bei der ein Taucher durch eigenartige Umstände sein Leben lassen mußte. Der Taucher Alexander Nestrow war beauftragt worden, die Juanowski-Strammschnellen von den vielen Steinen auf dem Grunde der Neva zu reinigen. Er begab sich, mit der vorschrittsmäßigen Taucherkleidung ausgerüstet, an sein gefährvolles Werk. Raum war er auf dem Boden des reißenden Stromes angelangt, als sich eine eiserne Kette, an der er einen Stein beseligen wollte, um sein Lufröhre schlang und ihm die Luft abschchnitt. Der Taucher machte in seiner Todesangst die größten Anstrengungen, die Kette von dem Lufröhre los zu bekommen. Er zerrte an ihr heftig und riß an der Signalleine, um den Leuten oben das Zeichen zu geben, daß er sich in Gefahr befinde. Sein heftiges Zerrn wurde aber von den Arbeitern im Rahnne als Zeichen angesehen, daß der Stein schon befestigt sei und von ihnen hochgezogen werden sollte. Sie zogen daher die Kette an. Erst als der Taucher unten gar kein Lebenszeichen mehr von sich gab, wurde er herausgezogen. Ein entsetzlicher Anblick bot sich den Leuten dar. Das Lufröhre war völlig durchgeschnitten und an der Kette hing der leblose Körper des Tauchers. Man löste ihm sofort den Taucherhelm, aber es war vergebens, der Tod war schon eingetreten.

Sind Sie Suffragette?

In den arbeitenden Kreisen englischer Frauen herrscht eine gewaltige Empörung darüber, daß die Arbeitgeber, ehe sie eine Frau einstellen, sich darüber vergewissern, ob die betreffende Dame den Suffragetten angehört. Es werden jetzt in allen Betrieben Fragebogen ausgegeben, auf denen an oberster Stelle diese Frage steht. Die Ueberzeugungstreue und der Stolz der Suffragetten läßt unter keiner Bedingung eine Verschleierung der politischen Ansicht zu; und so kommt es, daß sehr viele Frauen keine Stellung finden, weil sie sich zu dem Lager der Suffragetten bekennen. Die Arbeitgeber haben beschlossen, keine Stimmrechtlerinnen mehr einzustellen und allen Anträgen der Suffragetten müßig zu trohen. Dafür aber wollen sie mit den Frauen, die „Ihre Vernunft“ bewahrt haben, in gemeinsamem Vorgehen für deren Wünsche und Forderungen eintreten. Sie hoffen, durch die Frage „Sind Sie Suffragette?“ die Mehrzahl der arbeitenden und intelligenten Frauen wieder zu gewinnen.

Sinnspruch.

„Oh lern' das Leben recht verstehen, Vertraue nie dem äußeren Schein, Und wie es immer möge gehen: Halt' Hand Dir und Genüssen rein! Verlasse nicht, wenn auch mit Des Sturmes Stimme jäh ertönt, Aufständig sei dein ganzes Wollen, Dann bist du mit dir selbst versöhnt.“ Karl vom Berge.

Wandelbilder - Photographen rüsten sich, nachdem Villa angekündigt hat, daß er um die Weichnachtszeit Mexico City mit 20,000 Mann umzingeln werde. Mühte ein rührendes Bild sein: „Villa und Huerta unter dem lichterstrahlenden Tannenbaum.“

Der erste Schnee.

Wer möchte nicht jung bleiben? Alle, alle wollten wir es gerne, wir Evaslächter, denn es ist uns zu entsetzlich, zu schrecklich, wenn wir die Vorboten des Alters an uns bemerken. Das erste Fältchen im Gesicht, das erste weiße Haar, o weh! Das giebt immer einen Stich ins Herz, goldene Jugend, ade, Scheiden thut weh! Und doch — es giebt so manchen Trost für die alternde Frau. Quersich der billige, daß wir ja alle einmal alt werden. Wir mögen nicht allzu früh der schönen Welt Ballet sagen. Ein altes Weib — hu — wenn man das hört, überläuft einem ein Grausen. Der Begriff aber von alt ist sehr dehnbar, wo fängt er an, wo hört er auf? Bei den verschiedenen Individuen ist das Alter eben nicht an eine bestimmte Anzahl von Tagen gebunden. Eine Frau wird früher alt als die andere. Es hängt erfens von der Gesundheit ab. Eine körperlich völlig gesunde Konstitution wird später altern. Sie wird ihre Spannkraft und Frische länger behalten. Oft giebt es in Jahren noch ganz frische Wesen, in denen andere weh und müde wie alte Mütterchen sind. Daran kann auch große Blutarthmische Schuld sein. Ferner ist die Lebensweise daran schuld. Wer viel dem Vergnügen nachgeht, Nächte durchtanzt und dann den Schlaf nicht nachholt, wird bald die ersten Fältchen im Gesicht entdecken. Auch die Leidenschaft macht alt und Sorgen und Stummer altern die Frau vor der Zeit. Böse Gemohnheiten, aufgetragte, nervöse Wesen und häßliche Charaktereigenschaften vermögen dem Gesichte auch frühzeitiger ein altes Aussehen zu verleihen. Man spricht nicht umsonst von alten Kinderge-sichtern, von greisenhaften Jünglingen und verlebten Jungfrauen, es ist das Voster, welches seine Spuren hinterläßt. — Eine harmonische Natur, gesund und einfach lebend, wird sich die Jugend am längsten bewahren, und der Franzose sagt: „La femme a toujours l'age dont elle a l'air.“ (Die Frau ist immer so alt, wie sie aussieht). So kann eine Frau im vorgerückten Lebensalter oft noch recht anziehend sein. Ja, im weißen Haare sah ich oft schon so jugendliche Gesichter, daß sie mich mehr entzündten, als die nicht-sagenden Physiognomien junger Modedämchen. Da muß ich immer an Puppentöpfe denken und diese, man weiß es ja, haben leider kein Gehirn! Der Geist veredelt und Bildung des Geistes veredelt. Deshalb zeigt oft das Antlitz einer alternden Frau manche uns sympathische Linie. In ihrem Auge ist noch das Feuer der Jugend und die Gluth eines schaffenden, lebendigen Geistes, und dieses Auge läßt das ganze Gesicht jung erscheinen.

Helena, die berühmte griechische Schönheit, wurde im Alter von 48 Jahren nach Troja entführt. Kleopatra war ebenfalls in den vierzigern, als sie dem Antonius begegnete. Aspasia vermählte sich in ihrem 37. Jahre mit Perikles. Diana von Poitiers eroberte das Herz Heinrich des Zweiten, als sie 36 Jahre alt war. Anna von Oesterreich wurde im Alter von 38 Jahren noch als schönste Frau Europas gerühmt. Ludwig XIV. lernte Madame de Maintenon kennen, als sie bereits 43 Jahre zählte u. s. f. Man sieht, die Liebe sucht nicht immer die Jugend, die bauerhafteste Neigung wird oft von älteren Frauen eingefloßt. Unter dem Beariffe von Schönheit versteht man nicht bloß schöne Züge und frischen Teint, sondern vielmehr noch den Ausdruck von Seelengröße, Geist, Anmut und Liebreiz, welcher auch der alternden Frau noch die Macht verleiht, andere zu beglücken und einzunehmen. Deshalb fürchte man sich nicht, alt zu werden, wenn im Herzen noch die Jugend lebt!

Sind Sie Suffragette?

In den arbeitenden Kreisen englischer Frauen herrscht eine gewaltige Empörung darüber, daß die Arbeitgeber, ehe sie eine Frau einstellen, sich darüber vergewissern, ob die betreffende Dame den Suffragetten angehört. Es werden jetzt in allen Betrieben Fragebogen ausgegeben, auf denen an oberster Stelle diese Frage steht. Die Ueberzeugungstreue und der Stolz der Suffragetten läßt unter keiner Bedingung eine Verschleierung der politischen Ansicht zu; und so kommt es, daß sehr viele Frauen keine Stellung finden, weil sie sich zu dem Lager der Suffragetten bekennen. Die Arbeitgeber haben beschlossen, keine Stimmrechtlerinnen mehr einzustellen und allen Anträgen der Suffragetten müßig zu trohen. Dafür aber wollen sie mit den Frauen, die „Ihre Vernunft“ bewahrt haben, in gemeinsamem Vorgehen für deren Wünsche und Forderungen eintreten. Sie hoffen, durch die Frage „Sind Sie Suffragette?“ die Mehrzahl der arbeitenden und intelligenten Frauen wieder zu gewinnen.

Sinnspruch.

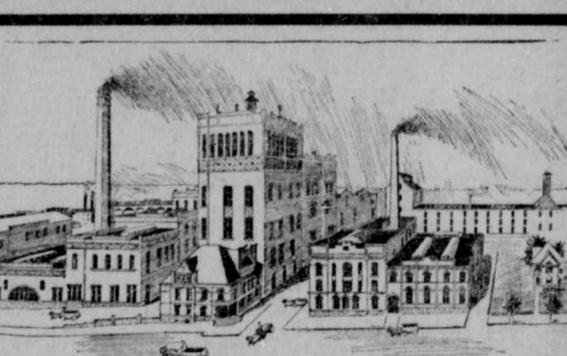
„Oh lern' das Leben recht verstehen, Vertraue nie dem äußeren Schein, Und wie es immer möge gehen: Halt' Hand Dir und Genüssen rein! Verlasse nicht, wenn auch mit Des Sturmes Stimme jäh ertönt, Aufständig sei dein ganzes Wollen, Dann bist du mit dir selbst versöhnt.“ Karl vom Berge.

Wandelbilder - Photographen rüsten sich, nachdem Villa angekündigt hat, daß er um die Weichnachtszeit Mexico City mit 20,000 Mann umzingeln werde. Mühte ein rührendes Bild sein: „Villa und Huerta unter dem lichterstrahlenden Tannenbaum.“



Sofern Sie an Ihren Augen leiden und eine Untersuchung derselben wünschen resp. Behandlung derselben, sollten Sie nicht verjäumen, einen Spezialisten zu Rathe zu ziehen, welcher sich dem Augen-Studium gewidmet hat. Kommt zu dem Unterzeichneten. Ich untersuche Ihre Augen frei, und sofern Sie eine Brille benötigen, garantiere ich jedem Einzelnen, vollständige Zufriedenheit zu geben.

D. C. SNELLER O. D.
Spezialist oberhalb Savens & Co.
Grand Island Phone 1479



HEADQUARTERS DICK BROS.
Alle Sorten Kisten und Fassbier
Das berühmte Pilsener Bier.
124 N. Cleburn St. Phone Black 521

Geddes & Co.
Leichenbestatter und Einbalsamierer
313-315 west. 3. Str.
J. A. Livingston, licenzierter Einbalsamierer, als Sachverständiger.

Der Tod ist ein schmerzloser Verlust, der früher oder später in jedem Hause zu beklagen ist. Jedoch werden Trauer und Leid leichter ertragen, wenn man die bestmöglichen Dienste eines guten Leichenbestatters in Anspruch nimmt — welcher für die Einzelheiten in ruhiger, bedachter, unverbrossener Weise Sorge trägt. Wir sind vorbereitet, einen solchen Dienst zu leisten, folgerweise die schwer Heimgefuhrten jeder Schwierigkeit und Verantwortlichkeit hinsichtlich der Arrangirung von Leichenbegängnissen enthebend.

Telephon: Ash-5901
Kurzweil werden Tag oder Nacht prompt beantwortet.

A. A. ANDERSON W. MCGINNIS

ANDERSON & MCGINNIS
Hülfs Staats Thierärzte
Office und Hospital 416 West Dritte Straße.
Wir erwarten Euch Tag und Nacht Phone Ash 821

1310 Telephone: 1310

Bauholz und Kohlen
CHICAGO LUMBER COMPANY
John Dobrn, Geschäftsführer