

Satte Humor.

Ich war bei einer Dame in Berlin W. zur üblichen Besuchszeit. Wir unterhielten uns; doch mitten drin stand sie auf und meinte: „Behalten Sie, bitte Platz! Ich habe nämlich im Nebenzimmer den Monteur wegen der elektrischen Beleuchtung; und da will ich mal nachsehen, wie weit der mit seinem Helfer ist.“

Und sie verschwand im Nebenzimmer. Die Tür stand halb offen; ich hörte jedes Wort. Zuerst einen Schrei, dann die Töne höchster Angst: „Aber, Marie, Sie haben ja hier das ganze Silberzeug offen liegen lassen! So was schließt man doch weg, wenn man Arbeiter im Hause hat!“

Dies alles so laut, daß es natürlich der Monteur und sein Lehrling ebensovollkommen hörten, wie ich es hören mußte. Ich dachte flüchtig, jezt komme es zu einer fürchterlichen Szene. Aber der Monteur war schlaftrunken; in unerschütterlichem Vertrauen ertönte es herein: „Marie, jeh man raus und tief nach der Flurgarderobe! Dort hab ich meine Weste und meinen Rock hingehangen, Aus der Weste nimme die Uhr und Kette un aus de linke Rocktasche de Gelbberse und trägst allens zu meiner Ollen. Wa arbeiten bei fremde Leute! Wa müssen dochschlich find!“

Der Mann hatte Humor!

Andenken an Beethoven.

Graf Giza Jichy veröffentlicht in seinen Lebenserinnerungen einige originelle Anekdoten und Aussprüche seines berühmten Meisters, die von denen wir zwei wiedergeben: Eines Tages sah man beim schwarzen Kaffee, da wurde ein Herr gemeldet, der sich gegen Licht schwer vergangen hatte und ihn auch material sehr schätzte. „Sie werden ihn doch nicht empfangen, lieber Meister!“ sagte Graf Jichy. — „Geh!“ erwiderte Licht, „ich habe ihm ja längst verziehen.“ — Der Mann trat ein, Licht umarmte ihn und sprach lächelnd: „Das ist der größte Lump in ganz Europa — aber ein lieber Kerl!“ — Licht erwähnte eines Tages, als Knabe sei er auch auf die Jagd gegangen. Sogar Beethoven sei ein großer Nimrod vor dem Herrn gewesen: nur hatte er die Eigenart, immer und auf alles zu schreien, und wurde so schließlich der Schrecken ganzer Jagdgesellschaften. „Als ich beim Fürsten Esterhazy speiste,“ fuhr Licht fort, „erzählte mit dieser einige Jagdstückchen Beethovens. Er wendete sich lachend zu einem alten Leibjäger und fragte ihn plötzlich im ernstesten Ton: „Hatten Sie die Ehre, von Herrn van Beethoven angezogen zu werden?“ — „Ja Befehl, Ew. Durchlaucht! Ich trage heute noch seine Schrote als heiligste Andenken im Leib.“ — „Wo?“ fragte der Fürst streng. — „Mit Respekt zu neben, unter dem Rücken, hinten!“ war die Antwort.

Haferslöße.

Man macht von 2 Pfund Mehl, 2 Fünftel Pfund Butter, 1/2 Pfund Rosinen oder Korinthen, 1/2 Quart lauwarmen Milch, 3-4 Eiern, reichlich 2 Eßlöffel oder 1 Unze trockener Hefe und etwas Salz einen lockeren Knetstein, den man mit dem Löffel stark schlägt, läßt ihn eine Stunde an einem warmen Orte aufgehen und gibt ihn löfelfeise in kochendes Wasser mit Salz. Man läßt diese Klöße 1/2 Stunde zugedeckt kochen und richtet sie schnell mit brauner Butter und Obst an.

Apfel-Rubel-Schalet.

Man lege eine gut ausgefrägte Tortenform oder eine Kupferform mit Deckel mit gutem Pie-Teig aus. Die Rubeln werden in Salzwasser halb gar gekocht, dann in einem Sieb abzulassen, die Äpfel werden fein geschnitten. Dann werden soviel Eier als man will, aufgeschlagen, die Dotter getleppert, das Weiße zu Schnee geschlagen. Die Dotter unter die Rubeln gemischt, dazu Zucker, Rosinen und nach Wunsch etwas geriebene Zitronenschale, zuletzt die Äpfel dazu und endlich den Schnee der Eier. Die Masse wird auf den Teig gegeben, ein Leigdeckel darüber, 30 bis 35 Minuten gebaden.

Ein Mann in Missouri sucht eine Frau, die mindestens 300 Pfund wiegt. Entweder ist der ein Museumbesitzer oder er will eben was haben für sein Geld.

Wer die Not nicht kennen gelernt hat, versteht sie fast niemals; die meisten Menschen glauben, weil es ihnen zufällig gut geht, müsse es allen Menschen gut gehen.

Keine menschliche Tugend ist so weit verbreitet wie der Ehm für Wohlthätigkeit aus der Tasche anderer.

Für Haus und Küche.

Möbelauffrischen.

Man kochte eine Handvoll Roggenkleie in 1 Liter Wasser und schütete sie durch ein Sieb. Nach dem Gekalten wuschte man damit den zu reinigenden Gegenstand mit einem weichen Tuche oder Schwamm ab und trocknete mit einem Fensterleder nach. Darauf tröpfelte man einige Tropfen Terpentinöl, vermischt mit wenig Olivenöl, auf ein weiches Lappchen und reibe tüchtig ein. Mit einem größeren weichen Tuche wird dann gut nachgerieben.

Stoffflecken.

Gegen Stoffflecken in Wäsche sind folgende Mittel zu empfehlen: 1., Einweichen in Buttermilch. — 2., Man verwende Butter, indem man diese einige Minuten auf dem Fied stehen läßt und dann mit Wasser angefeuchtete Pottasche darauf bringt. Wird die Wäsche dann gut durchgerieben und gebleicht, so verschwinden die Flecke bald ganz. 3., Legen Sie die Wäsche auf einen Kasten und begießen Sie sie mit einer Lösung von 1 Eßlöffel feingehoblenem Kochsalz und 1 Teelöffel in Wasser pulverisiertem Salmiak, und lassen die Wäsche dann an der Sonne trocknen. Allenfalls ist die Probeur zu wiederholen. 4., Man mache eine Mischung von halb Seife, halb Kreide, befeuchte die Flecken vorerst mit Wasser und reibe dann die Mischung auf die betreffenden Stellen. Wenn man die Wäsche sodann 2-3 Stunden in der Sonne hängen läßt, werden die Flecken verschwunden sein. 5., Honig, Seife und Branntwein mischen, den Stoff anfeuchten und mit der Mischung reiben, dann gut nachspülen, feucht bügeln. 6., Gewöhnlich gelbe Seife schaben, auf die Flecken auftragen, etwas Salz und etwas Stärke damit vermischen und das einreiben und der Sonne aussetzen. 7., Seife auf die vorher angefeuchteten Stellen reiben und Pfeifenerde darauf legen (Fullers Earth). Auch hier wird der Gegenstand mehrere Stunden der frischen Luft ausgelegt.

Zitronenpunsch.

Nachdem man die Schale von zwei Zitronen auf 1/2 Pfund Zucker abgerieben hat, bereitet man 1/2 Quart Tee, brüht den Saft von vier Zitronen dazu, seigt den Tee durch, gießt 1 Pint Arrak und Rum dazu, läßt den Punsch mit dem Zucker noch einmal heiß werden und giebt ihn auf.

Karpfen in Bier.

Fein geschnittene Zwiebel und Petersilienwurzel mit etwas Wasser gar kochen lassen. Gebe dazu zwei Flaschen Bier, dann den in Stücke geschnittenen, sauber gemachten Karpfen und schäume ihn. Man tue Lorbeerblätter, Gewürz, 1 Stück Butter, Salz, 1 Eßlöffel geriebene Fischpefferkruten, 1 Zitronenscheibe hinein, ebenfalls das Blut, den Roggen oder die Milch vom Fisch, zuletzt mit Zucker und Zitronensaft süßsauer abschmecken, mit Kartoffelmehl die Sauce verdicken. Ein Glas Rotwein verfeinert den Geschmack.

Häring-Pudding.

Man rührt 1/2 Pfund Butter leicht, rührt acht Eidotter und 1 Pfund, den Tag vorher gesottene und geschälte, auf dem Reibeisen geriebene Kartoffeln, mit Salz und Muskatnuß dazu, rührt einen Kochlöffel Mehl mit einem Glas süßen Rahm besonders an und nun beide Teile durcheinander. Nun pugt man zwei Häringe sauber, schneidet sie klein gewürfelt, dämpft einen Teelöffel fein geschnittene Zwiebeln in ein wenig Butter weich, nimmt Zwiebeln und Häringe in ein Gefäß und rührt sie mit einem halben Quart sauren Rahm an, bestreicht eine Form mit Butter, belegt sie mit in Scheiben geschnittenen, gekochten Kartoffeln, tut die Häringe darauf, schlägt die acht Eiweiß zu Schnee, mengt sie leicht unter die Masse und backt sie langsam.

Linse Ragout.

Die Linsen werden zerlesen, tüchtig gewaschen, in einem Siebe abgetropft und über Nacht in kaltes Wasser gelegt. Das Wasser gießt man ab und stellt die Linsen mit frischem Wasser, dem man eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron hinzusetzt, aufs Feuer. Da alle Hülsenfrüchte leicht anbrennen, muß man öfter umrühren. Wenn die Linsen zehn Minuten gekocht haben, gießt man das Wasser ab, füllt neues, kochendes Wasser auf und läßt die Linsen langsam auf dem Feuer weich kochen. Von 2-3 Löffeln Mehl und einer gehackten Zwiebel macht man in zerlassener Butter eine bräunliche Einbrenne, verlost sie mit etwas Wasser oder Brühe und etwas nicht scharfem Essig. Zu dieser Sauce fügt 1-2 geschälte, in Streifen oder Würfel geschnittene feine Gurken (Salzgurken) und die viden Linsen und schmeckt nach Salz ab. Hülsenfrüchte soll man erst nach vollständigem Weichwerden salzen. Das Linsen-Ragout würzt man mit etwas Zitronensaft, es muß in erwärmter Schüssel anserichtet werden.



DER PENNSYLVANIER

Mischer Drucker!

„Sag mol, Hannes, hot d'r alte Dschob zum deitsche Hannes gefahrt, wie mit am Samstagdag Drob in's Hannesberger's Stohr gehobt hen, „Du kummst doch aus Deitschland, dhust Du nei?“ — „Schuhr dhü ich,“ hot d'r Hannes gefahrt, „un Du weescht fell gut genug; for was frogst dann so bumm?“ — „Ei, ich hab d'r anner Dag en Stid in d'r Zeitung gelese un es tausgeschnitte un in d'r Sad gestedt, weil ich gebentk hab, es dat Dich intereseht. Ich wees, Du denst en Lot zum deitsche Kaiser un hocht uns schon oft gefahrt, in Deiter Rohschen war er d'r schmärkt Mann, was es sei Leue geive hat.“

„Sell glahb ich schuhr alleweil noch. Was is dann leg mit ihm?“

„D, nix weiter, as dah er so weit runnerkumme is, dah er Holz hade muh.“ — „Du bist en Narr un lannst nei geige,“ segt d'r Hannes. „Wer in d'r Welt hot Dir dann so ebbes gefahrt?“ — „Do steht es gedruht,“ segt d'r Dschob un zieg en Stid Babier aus em Sad. „Do segt es, dah d'r deitsch Kaiser angefangen hat, en fetter Bauch zu triege un dah sei Dokter ihm verordnet hot alle Dag en bar Stund Holz zu spalte. Nau hot es allfort gebeche, dah er en Mann war, was alles wiht un alles lennt. Ei, en Spahvogel hot mol gefahrt, es war juchst en Unnerschied zwische ihm un em lieve Gott, un des war: d'r lieve Gott wiht Alles un d'r Kaiser wiht Alles de ffer! Awer nau heht es in dem do Stid, dah er en prättel Holzholder hat tumme losse, was ihm hot weisse misse, wie mer Holz hadt. Des dat nau juchst pruht, dah alles muh gelernt werre, un was mer nei gelernt hot, des lann mer ewe nei oder nei recht. Mer braucht ufstohs ten große Schuling zu hame for Holz zu hade, un ich glahb, dah es verdohlt wenig alte Pennsilvanisch-Deitsche geit, was fell nei tenne — se hen es ewe gelernt in ihre junge Johr. Biel vun ihre hade Holz for en Leue zu mache un d'r Kaiser muh nau ewe Holz hade for sei Leue zu erhalte. Des is d'r ganz Unnerschied. Biel vun unsere Pennsilvanier date drum net schwappe mit em Kaiser. Se denke ewe an unsern gute pennsilvanische Dichter, was gefahrt hot:

Die goldene Krone dride schwer, 's is nei as wann's en Strohhut war. D'r Hannes hot erscht en sauer Gesicht gemacht. Dann awer hot er gefahrt: „Uf een Weg hocht Du recht. So en Kaiser oder König hot es nei so gut as wie unferens. Wir hame blendg zu esse un brauche uns d'r Kopp nei zu verbrede mit anner Leit ihre Sade. Mir tenne dhun was mir welle, so lang as mir juchst recht dhun, un es hot sich Niemand um uns zu battere. So en Kaiser awer, un imen unfer Präsident, werd uf Schritt un Tritt gewaltscht. Jedes Wort, was er segt, werd in die Zeitunge gedhu, verbercht un dran ungenegelt. Des seht mir alle Dag. Was muh so en armer Dropp sich oftmol verägere. Wann d'r Kaiser do noch fett werre lann, dann weist fell, dah er en gute Natur hot un die Leit ewe schwäge loht. Mir all, wie mir do beilammehode, hen schon oft Holz gehodt, awer es is nei in die Zeitung tumme. Es hot ah Niemand ebbes angange. Un ich mecht drum wiisse, wen es ebbes angeht, wann d'r deitsch Kaiser for sei Vergniege oder for sei Gesundheit Holz hadt.“ — „Sell is grad mei Meinung, un ich hab fell Ding ah juchst ufgedrocht, mehner for Spaß as wie for ebbes juchst. Mer muh doch ebbes zu schwäge hawe. Es scheint ewe, wann en Mann en publit Offis hot, dann werd er betrachd as en publit Properte, un Jeber meent, er lann dhun bermit was er will. Erscht terzlich hot es gebeche, unser Gouverner dat nächst Friejohr in die Behshall-Bisnis gebne. Loht ihn doch. Sell war ja friecher sei Handwert un er hot es wohtschentlich besser verstanne, wie die Gouverner-Bisnis. Un wie ich verstell, triegt er as en Behshallkaptän zweemol so viel Bezahling, as wie er triegt for Gouverner, un derbei hot er en viel scheener Leue. Egentlich hat er allfort selle derbei bleive, dann hat er sich mancher Drummel seht tenne. Ich weitt, d'r deitsch Kaiser dat ah so en Dschob nemme, wann er juchst berkt, awer er verneht. Er is sozusage zum Kaiser gebore un lann nei ausbade, enthou nei gut, oder es dat viel Drummel mache. Gut is es, dah mer in sein Fall sage lann, dah er sei Bisnis verkehrt. Un doch kummt ah mol die Zeit, wo er gehe muh.“

Dr alt Hansjörg.

Männer Warum nicht \$3 bis \$7 an Guren Frühjahrsanzug sparen?

Willman's Art, Kleider zu verkaufen, seht Sie in. den Stand, dies zu thun, weil Willman's Kleider während des ganzen Jahres zu demselben Preise verkaufen. Niemals höher in der Saison, keine reduzierten Preise zu „Ausverkaufszeiten.“

Sie können gute, verlässliche Kleider von den besten östlichen Schneidern kaufen — Kleider, die gut aussehen und sich besser und länger tragen; Kleider, die nett und modern sind und ihre perfekte Form behalten sowie ihr gutes Erscheinen.

Es ist in Ihrem Interesse, Willman's Art, vorzügliche Kleider zu weniger als den gewöhnlichen Preisen zu verkaufen, zu erkunden.

Überlegt es Euch! Prüft selbst! Es ist eine Sache der Oekonomie und gutem Vortheil, hier zu kaufen.

Warum mehr bezahlen? Wenn Sie neue, moderne, gutgemachte Kleider für \$10, \$15 oder \$20 hier kaufen können?

Warum mehr bezahlen? \$10, \$15, \$20 — keine höher — kaufen gute Kleider in Willman's Kleider-Werkstätte.



Damen mit Füßen!

Besucht meinen Laden im oberen Stockwerk am Samstag und werft einen Blick auf einige der hübschesten und nettesten Muster in Schuhen — die neuesten Moden zu

\$2.50

Darunter befinden sich Farben aller Art mit den vielbesprochenen „Kidney“ - Abfäßen. Gleichfalls das neueste in „Tango Pumps“, in Satins und Patentleder

Männer! „Good Year Welts“, in Lohfarbe, Schwarz, englischen und „Knob“-Moden zu \$2.50 und \$2.95.

„Rided upstairs“ offen bis 10 Uhr 27 Bedde-Wehände.

BUDD

Nehmt den Elevator und erfreut mich.

„Ich bin nicht verheiratet.“

„Wolbach's, der Laden besserer Kleider“

In zusammengefaßter die Idee wiedergebend: „Hier kann alles das erhalten werden, was in Männer- und Jünglingskleidern als das Beste gilt.“

Die Wollentstoffe sind die auserwähltesten der bedeutendsten Webereien der Welt. Die Moden sind diejenigen, wie sie solche in Chicago und New York sehen, und zwar in den besten Läden. Dieselben sind individuell zugeschnitten und handgeschneidert, und werden verkauft zu

\$14.50, \$16.50, \$18.50, \$20.00 und aufwärts bis zu \$35.00.

Wir wünschen, daß Sie dieselben besichtigen.



Berühmtes Flaschenbier

Zu haben bei den Herren EBERL & KRUEGER Grand Island, Nebraska

Ueber's Ohr gehauen

Die je Redensart wird öfter gebraucht, wenn Sie Ihren neuen Anzug eine kurze Zeit ge ragen haben.

Sie werden Zufriedenstellung von solchen Kleider erhalten wie „R. B. Fashion“ und „Griffon-Kleider“, oder der Preis, den Sie hierfür erhalten, wird zurückerstattet.

Neue Frühjahrs-Moden und Station-Hüte jetzt ausgeht.

L. Bergman,

Nachfolger von Fall's. 113 westl. 3te Straße, der Ihre Kundenschaft zu würdigen versteht.

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 Kunden 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 Fabrney & Sons Co. 19-25 So. Wacker Ave. Chicago

Bonsen's Fleischladen. F. Nichols, Geschäftsleiter. Nachfolger von John Meier, 307 westl. 3. Straße. Frisches und gealzenes Fleisch. Fische während der Saison. Oliven, Dill-Gurken, eingemachtes Corn-beef und Meerrettig. Probirt unser, in offenen Kesseln sich befindendes selbstausgelassenes Fett. Prompte Ablieferung aller Einkäufe. Gebt uns einen Versuchs-Auftrag