

Haus- und Landwirtschaft

Gebackene Kartoffellöcher. Gebackene Kartoffeln werden geschält und gerieben, auf dem Backbrett mit zwei ganzen Eiern, zwei Eidottern, Salz und Pfeffer zu einem festen Teig verarbeitet, gefornet, erst in Eiweiß, dann in Semmelkrumen gedreht und in schwimmendem Fett gebacken.

Birnen in Zucker einzumachen (einfache Art, sehr schmackhaft). Die Birnen werden geschält, die Blüthe und ein Stück vom Stengel entfernt. Nun lauter man den Zucker; auf 2 Pfund Birnen rechnet man 2 Pfund Zucker in 1 Pint Wasser gelöst und geschäumt. Dann steckt man an jede Blüthenfelle eine Nelkenblüthe, gebe etwas Zimmt mit in den Zucker und lasse die Birnen darin aufkochen. Nun schütte man Alles in einen Steintopf und lasse es bis zum nächsten Morgen stehen. Am anderen und folgenden Tage gieße man den Zucker ab, lasse ihn aufkochen, die Birnen darin aufkochen und stelle es wieder hin. Am vierten Tage lasse man den Zucker soweit ein, daß er ganz wie Sirup ist, gieße ihn über die Birnen und verschleife sie luftdicht.

Königsinsuppe (Potage à la Reine). Man lasse von zwei Hühnern eine kräftige Bouillon, lasse, wenn die Hühner weich sind, alles Fleisch aus und reinige es von Haut und Sehnen; schneide es sehr fein und stoße es darnach im Mörser. Koche sehr rein gewaschenen Reis mit etwas von der Hühnerbouillon zu Brei und vermenge ihn sehr sorgfältig mit dem Fleische und sechs hart gekochten Eidottern. Verühre es mit der Hühnerbouillon zu einer dicken Suppe und würze mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Muskatnuß, streiche sie durch ein feines Haarsieb, gieße sie über in Butter geröstete Weißbrotdwürfchen, welche man in die Suppenterrine gethan hat und servire sofort. Sollte man aber einmal nicht gleich serviren können, so muß man die Suppe im Bain-Marie warm halten und beständig aufziehen, das heißt mit dem Schöpfköpfe aufnehmen und wieder zurückgießen, sonst gerinnt sie leicht.

Gefüllte Kalbsbrust. Die Kalbsbrust schneidet man innen auf, so daß sie ringsum geschlossen und nur an einer Stelle offen bleibt, löst die Rippen aus, indem man der Länge nach einen Schnitt durch die Haut macht und dieselben herausnimmt. Alsdann wird das Fleisch gewaschen, abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer von innen und außen eingerieben und folgende Fülle gemacht: Zwei Semmeln werden in Wasser eingeweicht und fest ausgedrückt, dann wird fein geschnittene Zwiebel und Petersilie mit Butter gelb geröstet, die Semmel dazu gethan und mitgeröstet, Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß, sowie zwei Eier daran gegeben und ordentlich vermenet. Nun wird die Brust damit gefüllt, zugeseigt und gebraten, indem man noch die ausgelassenen Rippen dazu legt und mitbraten läßt, um die Sauce zu verbessern. Vor dem Anrichten zieht man den Saft heraus und — wird die Brust mit gemischtem Salat aufgetragen.

Schmuckgegenstände zu reinigen. — Perlmuter. Man reinigt die Sachen mit einer Mischung von weißem Ehen und Wasser. Seife zerstört den Glanz. — Schmuckgegenstände von Bernstein reinigt man am besten mit einem in Weingeist getauchten Wollappen. — Echte Perlen. Venetianische Seife wird in Milch gelöst, die Perlen werden darin ausgekocht und erst in Essig, dann in Wasser gut nachgeseigt. Da Essig die Perlen auflöst, so darf man sie nur ganz kurze Zeit darin lassen. — Korallen reinigen. Echte Korallen legt man eine kurze Zeit lang in eine lauwarme Lösung von Soda. Dann bürstet man sorgfältig mit lauem Wasser und Seife ab und läßt sie, in Sägemehl vollständig darin verpackt, mehrere Stunden trocknen. Mattgewordene Korallen legt man eine Zeit lang in gewöhnliche Gartenerde. — Gegenstände von Glaszylinder reibt man mit weichem Leder oder einer Bürste mit fein pulverisirter Kreide oder Hirschhorn ab, bis sie glänzen. — Mattsilber bürstet man mit Salmiatgeist und Schlemmtriede ab, spült es in reinem Wasser ab und trocknet die Sachen mit weichem Lappen. Dann überbürstet man sie wieder mit derselben Bürste, aber ohne nochmals Schlemmtriede zu benutzen.

Ueber Strohhäfel bei der Pferdefütterung schreibt „Das Pferd“: Das Häfel darf nicht zu lang, aber noch weniger zu kurz geschnitten werden. Es muß jedenfalls länger als ein Haherkorn sein, das richtige Maß ist 1 1/2 bis 2 Centimeter. Zu langes Häfel erschwert das Rauken sehr, zu kurzes aber verschlucken die Pferde größtentheils unzerkaut. Zu kurz geschnittenes Häfel wurde in einem offiziellen Berichte vieler Kreisveterärärzte Preußens als Ursache zahlreicher Kolikfälle bezeichnet, die öfter noch gefährlicher verlaufen als diejenigen, welche nach unvorsichtiger Körnerfütterung entstehen. Diese Thatsache ist bei der üblich gewordenen Fütterung von Maschinenhäfel und bei dem vielfach verbreiteten Glauben, daß das Häfel gar nicht fein genug geschnitten sein könne, von der größten Wichtigkeit. Der Nährwerth des Häfels ist von nebenfächlicher Bedeutung,

die Mischung der Körner mit Häfel lat vorzugsweise den Zweck, die Pferde zu zwingen, die Körner besser zu zerkauen und möglichst gründlich einzuspeicheln. Diese Bestimmung erfüllt nun das Häfel am besten, wenn es 1 1/2 bis 2 Centimeter lang ist. Bei einer geringeren Länge wird das Häfel, besonders bei künstlich zerkleinertem Futter (Zerol, Kleie) wazertaut, selbst unzertrübt verschluckt. Man findet es häufig in den Rothballen noch so wohlhalten vor, daß die Stüchden Stroh noch eine Festigkeit und Steife besitzen, um die Haut verlegen zu können. Weil die Pferde solche aus kurzem Häfel bestehende Futter schnell verschlingen, glaubt man, dasselbe schmeide ihnen besonders gut und man könne an Fütterungszeit ersparen, respektive an Arbeitszeit gewinnen. Ersteres ist mindestens sehr zweifelhaft, letzteres sehr unrichtig, denn das ungelante und ungekaut verschluckte Häfel beansprucht erst recht eine kräftige und peristaltische Bewegung des Darmkanals und daher längere Körperruhe nach dem Füttern. Das zu kurze Häfel scheidet sich manchmal — meist im Blind- und Grimmdarm, selbst schon im Hüftdarm — so fest zusammen, daß es eine Verstopfungsfolik erzeugt, die selbst den kräftigsten Arzneimitteln trogt, da die stärksten Purgirmittel oft nicht im Stande sind, die zusammengeschnittenen Massen in Bewegung zu setzen.

Die Aufbewahrung frischen Obstes. H. Geerd, preussischer Gartenbauinspektor, faßt die Regeln für die Aufbewahrung des Obstes wie folgt zusammen: 1. Es sind diejenigen Sorten zu wählen, die sich am besten zur Aufbewahrung eignen. Auch dürfen verschiedene Sorten nicht mit einander vermischt werden. 2. Früchte, die wurmfressig, verlegt oder zerdrückt sind, müssen vermieden werden. Jede Schadhaftheit ist ein Herd für Fäulnis. 3. Die Früchte müssen an heiteren Tagen vorfrühtig gepflückt werden. Reifstes Obst darf nicht eingewintert werden. 4. Die Winterfrüchte läßt man möglichst lange an den Bäumen hängen, damit sie zur vollen Ausdehnung gelangen. Es kommt nicht darauf an, ob die Stiele unverletzt oder gebrochen sind. Das Abwischen der Früchte vor der Aufbewahrung ist nicht als Nothwendigkeit anzusehen. Es ist sogar zuweilen nachtheilig, da sehr zartgehaltene Früchte dadurch verlegt werden. 5. Die Aufbewahrungsräume müssen gleichmäßige Temperatur haben, und sollte dieselbe 40 bis 45 Grad Fahrenheit nicht überschreiten. Die Räume müssen stets dunkel gehalten werden. 6. Als Aufbewahrungsräume dienen Keller und frostfreie Zimmer. Hat man bei gleichen Eigenschaften die Wahl zwischen Keller und Zimmer, so ist dem Raum über der Erde der Vorzug zu geben. 7. Gegenstände, die üblen, mullerigen Geruch verbreiten, auch Gemüße jeder Art, sind fern zu halten. 8. Entspricht der Aufbewahrungsräume allen Anforderungen, so ist vorzuziehen, die Früchte frei, uneingehüllt, höchstens dreifach übereinander zu legen. Andererseits ist Einwickeln in Seidenpapier, sowie schichtweises Lagern in Kisten und Kässen zwischen Sand, pulverisirter Holzkohle u. s. w. zu empfehlen. Bewahrt man Früchte in Kisten und Kässen, so soll man stets nur Sorten von gleicher Reifezeit in eine Kiste bringen. 9. Die Früchte sind so zu stellen, daß der Keim nach unten, der Stiel nach oben gekehrt ist. 10. Früchte mit dünner, weicher Schale und feiner, loderner Fleisch halten sich besser bei Luftabschluß. Früchte mit reiner, leberartiger Schale und festerem Fleisch ertragen einen luftigen Platz. 11. Unter „luftigen Platz“ sind Keller, frostfreie Kammern u. s. w. zu verstehen.

Gemüsebeete nach ihrer Aberntung. In vielen Gemüsegärten läßt man die Gemüsebeete nach dem Aberten der Gemüse liegen, wie sie sind, gräbt sie erst im späteren Herbst oder erst im Frühjahr um. Das Umgraben kann für einige Zeit verschoben werden, doch die Beete liegen und stehen zu lassen wie sie sind, bringt stets Nachtheile, weil die auf ihnen sich befindlichen Unkräuter sich mächtig zu entwickeln beginnen, sobald die betreffenden Gemüse abgeerntet sind und ihr Wegräumen den Unkräutern Licht und Luft verschafft. Sie zehren den Boden aus und können den Samen reifen. Man lasse daher abgeerntete Gemüsebeete keinen Tag unbeachtet liegen, sondern gebe sofort für das Entfernen von allem Unkraut, man rause dasselbe aus und nehme nachher die Hade und hade das zurückgebliebene um, lese es mit der Hand auf, oder reche es ab und bringe es, je nach seiner Art, auf den Komposthaufen, den Mist, oder benutze es zum Füttern. Mangelrei einjährige Unkrautarten, wenn sie schon reifen Samen tragen, und wenn dieser ausfallen konnte, beginnen, weil sie durch das Umgraben des Beetes in die Erde gebracht wurden, zu keimen, gehen wohl auch auf und können beim Umgraben der Beete im Herbst so für's nächste Jahr unabsichtlich gemacht werden. Ausdauernde Unkräuter sind beim Umgraben mit aller Sorgfalt auszuziehen, insbesondere aber Quacken, wovon nicht ein Wurzelstückchen im Boden gelassen werden darf. Das Umgraben des Gemüselandes soll im Herbst stets noch vorgenommen werden, denn Graben im Herbst ist so gut wie eine halbe Düngung und ermöglicht auch im Frühjahr ein frühzeitigeres Bestellen.

Die größten Blätter unter allen Pflanzen haben sicherlich die Palmen. Die Inaja-Palme, welche an den Ufern des Amazonasstromes wächst, bringt Blätter hervor, die bis 15 Meter lang und 3 bis 3.5 Meter breit sind. Gewisse Blätter der Palme von Ceylon erreichen eine Länge von 6 und eine Breite von 4 1/2 Metern; die Eingeborenen bedienen sich derselben, um Zelte aus ihnen anzufertigen. Endlich erreichen die Blätter der Kokospalme häufig eine Länge von 9 Metern. Die „Umbrella-Magnolia“ (Regenschirmmagnolie) von Ceylon bringt Blätter hervor, die breit und lang genug sind, um 15 bis 20 Personen gegen die Sonnenstrahlen zu schützen; kürzlich ward ein Blatt dieser Magnolie nach England gebracht, das nicht weniger als 10 Meter breit war.

Exotische Delikatessen.

Ueber sonderbare kulinarische Genüsse in Ostasien schreibt Dr. B. Noetling im „Berliner Tageblatt“:

Als ich vor einigen Jahren in Taron, Birma, einem der Hauptplätze für den Export indischer Schwalbennester, war, erachtete ich es selbstverständlich als meine Pflicht, einmal „Schwalbennester“ zu probiren. Ich ging also zum Hauptchinesen hin und trug ihm meinen Wunsch vor. Der brachte mir einige längliche Stückchen einer gelblichen, gelatinartigen Masse zum Vorschein und legte dieselbe in eine Waagschale; in die andere wurden Rupies gethan. So viele Silberstücke, als dem Gewicht entsprechen, zählte man als Kaufpreis. Der Chinese schickte mir auch einen Koch, welcher die Schwalbennester zunächst in Wasser legte, worin sie in kurzer Zeit dick aufquollen, dann wurden sie herausgenommen und mit Milch und viel Zucker an's Feuer gesetzt und verrührt. Das Resultat war eine weißliche, zähflüssige Masse von sadem, zuckersüßem Geschmack. Ich denke mir, daß man in ähnlicher Weise mit Hilfe von schlechtem Wein ganz gut eine echt chinesische Schwalbennesteruppe bereiten kann.

In den Aufmündungen der Klüfte von Tenasserim wimmelt es von Krokodilen, und während meines Aufenthaltes in Moulmein schoß ich ein solches Thier. Die Freude war groß, das ganze Dorf lief zusammen, und große Körbe voll Krokodilfleisch wurden hinnegetragen. Letzteres sah reinlich und weiß aus, so daß ich mir einige „Steaks“ braten ließ. Ich kann aber nicht behaupten, daß dieselben sonderlich gut schmeckten. Der vorberühmte Geschmack war der des Schlammes.

Da wir gerade bei den Reptilien sind, so will ich gleich den Eidechsen-Curry erwähnen. In einzelnen Theilen Central-Birmas lebt in den Bogen eine Eidechsenart, die bei den Birmesen als große Delikatesse gilt. Körbeweise wird dieselbe im Bazar verkauft. Die Eidechsen werden selbstverständlich nicht ganz aufgetragen, sondern man schneidet Beine, Kopf und Schwanz ab und bratet den Rest, in würfelförmige Stücke zerhackt, in Butter. Wie dieses Gericht schmeckt? Ja, das ist eigentlich schwer zu sagen, denn das Currypulver verdeckt den individuellen Geschmack einer jeden Speise, die damit zubereitet ist, allein ich kann nicht anders sagen, als daß mir der Eidechsen-Curry recht gut gemundet hat.

Zwei andere Gerichte habe ich in den Schanstaaten, in der Nähe der chinesischen Grenze, kennen gelernt. Es waren dies Regenwürmer und gebratene Hunde mit Reis. Man legt die Regenwürmer in einen Topf mit Milch, läßt sie ein paar Tage darin und erneuert die Milch täglich. Die Regenwürmer werden dann fett und dic wie ein Meisliß, und man bratet sie mit Butter und Brokramen braun. Sie sehen in der Schüssel aus wie Macaroni und schmecken delizios. Gebratene Hunde sind auch nicht übel. Es gehört aber eine besondere Art dazu, die meines Wissens nur in den Schanstaaten oder in China vorkommt. Solch' ein eßbarer Hund sieht am meisten einem Spitz ähnlich. Gefüttert wird er nur mit Reis. Die eleganteste und feinste Art der Zubereitung besteht jedoch darin, ihn mit Reis zu stopfen und dann in toto zu braten. Dann soll kein Geschmack am besten sein.

Auch Bambusasalat bildet in jenem Theile Siems eine beliebte Speise. Die jungen Bambussprosslinge werden gekocht, in Stücke zerschnitten und schmecken, als Salat bereitet, prächtig; allerdings muß man sich erst an den Geruch gewöhnen. Die Krone aber aller Früchte ist die Dorian. Zur Zeit der Blüthe erfüllt diese Frucht die Luft mit einem Geruche, der — nun, der stark an die Seele der Landwirthschaft erinnert. Eine einzige Dorian ist genügend, ein ganzes Haus zu verpesten, aber die Birmesen essen diese Frucht mit einer warmen Soße.

Kleinere Delikatessen sind geröstete Eselbuden. Ende April oder Anfang Mai kommen diese Thiere in Millionen in den Wäldern der Schanstaaten vor, wo sie sich mit Vorliebe an Flußläufen aufhalten. Wenn man sich einmal über die wenig einladende Gestalt der Eselbuden hinweggesetzt hat, so wird man dem milde, nussähnlichen Geschmack dieser Speise zu würdigen wissen. Zum Schluß sei aber noch eine ganz besondere Lederpeise erwähnt: Elephantenherz! An Milde und Zartheit soll dasselbe dem schönsten Roastbeef gleichen, dabei soll die Speise gehaltreich und von einer unbefehrblichen Würze des Wohlgeschmacks sein.

Die größten Blätter unter allen Pflanzen haben sicherlich die Palmen. Die Inaja-Palme, welche an den Ufern des Amazonasstromes wächst, bringt Blätter hervor, die bis 15 Meter lang und 3 bis 3.5 Meter breit sind. Gewisse Blätter der Palme von Ceylon erreichen eine Länge von 6 und eine Breite von 4 1/2 Metern; die Eingeborenen bedienen sich derselben, um Zelte aus ihnen anzufertigen. Endlich erreichen die Blätter der Kokospalme häufig eine Länge von 9 Metern. Die „Umbrella-Magnolia“ (Regenschirmmagnolie) von Ceylon bringt Blätter hervor, die breit und lang genug sind, um 15 bis 20 Personen gegen die Sonnenstrahlen zu schützen; kürzlich ward ein Blatt dieser Magnolie nach England gebracht, das nicht weniger als 10 Meter breit war.

Schnitzel.

Insgesamt 380,966 Wohnungen zählte Berlin im Jahre 1890.

Eisenbahnwundärzte sind in der Union und Canada insgesamt 5466 ange stellt.

Ueber 1,250,000 Verhen werden alljährlich in den Pariser Restaurants verbraucht.

Der tüchtigste Küchenchef in Saratoga, N. Y., ist ein Halbblut-indianer Namens Crumm.

Jude von Geburt ist Etzbischof Dr. Todrus Cohn von der Diöcese Almuz in Wäghren.

Das Gewicht des Mondes beträgt nach einer Schätzung den 88. Theil des Gewichtes der Erde.

Die meist beschäftigte Eisenbahnstation in der Welt ist die Station Waterloo in London.

Die meisten ange stellten Chemiker unter allen Städten der Ver. Staaten weist Pittsburg, Pa., auf.

In Korea pflegen die Bewohner vor Sonnenuntergang zu Bett zu gehen und vor Sonnenaufgang sich zu erheben.

Nur eine Hutfabrik gab es vor 100 Jahren in den Ver. Staaten. Dieselbe fertigte sogenannte „Dreispigen.“

Frau Henry Ward Beecher ist trotz ihrer 82 Jahre geistig noch so rüstig, daß sie für Magazine zu schreiben vermag.

Von Sacramento, Cal., nach London in einem Eisenbahnwagen voll Frucht zu transportiren, kostet ungefähr \$700.

Aluminium kostet jetzt 50 Cents das Pfund. Vor acht Jahren wurde es mit 88, vor 25 Jahren mit \$16 pro Pfund bezahlt.

Eine junge Frau in Leavenworth, Kan., schickte kürzlich dem Grocer Macaroni zurück, weil dieselben hoch waren.

Circa 300,000 Brief tauben sind in Deutschland in Verwendung. Von ihnen befinden sich 8000 im Dienste der Armee.

Achtundachtzig morgana tische Frauen und zwei offizielle hat der König von Siam. Die Anzahl seiner Kinder beträgt 72.

Das Töchterchen des Präsidenten Cleveland, Ruth, ist zwar bereits photographirt worden, doch wurde noch kein Bild von ihr genommen.

Die einzige Tochter Crispien, des italienischen Premierministers, hat sich unlängst mit dem Fürsten von Aiguaglossa, einem Sizilianer, verlobt.

Das kleinste Rindvieh der Welt ist eine Rasse, welche von den Samoainseln stammt. Im Durchschnitt kommen auf jedes Stück dieses Viehes 150 Pfund Gewicht.

Der Carl von Mar komponirt mit Vorliebe Kirchenmusik. Er besitzt eine kleine Kirche in den schottischen Hochlanden, wo seine Kompositionen aufgeführt werden.

Daß Frauen große Humo risten werden können, wird bezweifelt, weil sie in diesem Falle vor allen Dingen erst lernen müßten, über sich selbst zu lachen.

Die Geschäfte sämtlicher Postbureaus in den Ver. Staaten im 1794 hatten noch nicht den Umfang der Transaktionen einer Postoffice zweiter Klasse heutzutage.

Eine Anti-Korsett-Liga hat Frau Antoinette Sterling in England organisiert. Man bezweifelt aber aus guten Gründen die lange Lebensdauer dieser Organisation.

Als die Stednadeln erfunden worden waren, brauchte ein Mann einen Tag, um zwei Dutzend solcher Nadeln zu fertigen. Heute stellt eine Maschine 200 Stednadeln in einer Minute her.

Kleopatra war eine Griechin, keine Egyptianerin, wie vielfach angenommen wird. Man vermuthet, daß Kleopatra zu jenen rothaarigen Frauen gehörte, welche von den Griechen so hoch bewundert wurden.

Das älteste Ehepaar Japans lebt nach einer Behauptung dortiger Wäther in der Provinz Sado. Der Mann ist 132, die Frau 135 Jahre alt. Die Familie besteht aus 14 Köpfen. Die älteste Tochter des alten Paares zählt 108, der älteste Sohn 105 Jahre.

Der größte wissenschaftliche Denker dieses Jahrhunderts soll nach Humboldt der kürzlich verstorbene Professor Helmholtz in Berlin gewesen sein. Die Aerzte, welche die Autopsie des Leichnams vornahmen, waren erstaunt über das Gewicht und die außerordentlich zahlreichen Windungen des Gehirns.

Das erste Buch, dessen Papier aus gemaltem Holz hergestellt worden ist, wurde neulich nach einem Berliner Prüfungsbureau gebracht. Das in 1852 gedruckte Buch befindet sich noch in gutem Zustande, und die Annahme, daß aus Holz bereitetes Papier von keiner langen Dauer sei, ist durch die Untersuchung des Papierses des Buches stark erschüttert.

Rand, McNally & Co.'s Neuer Familien-Atlas der Welt.

Der Atlas enthält 331 Seiten, darunter 167 Seiten mit Karten, deren 68 Doppelseiten sind; 164 Seiten Tabellen, geographische Artikel, Beschreibungen, statistische Tabellen, Bilder u. Illustrationen ufm., mit einem Ortsverzeichnis nach Staaten.

Der beste, neueste und billigste Atlas erster Güte in den Ver. Staaten. Der einzige Atlas, der in Amerika jemals in deutscher Sprache herausgegeben worden ist.

Volkszählung v. J. 1890. Der Atlas enthält an 60 Seiten mehr Karten, als irgend ein anderes für einen so mäßigen Preis erhältliches Buch; einzeln, im Kleinhandel gekauft, würden sie über 50 Dollars kosten.

Rand, McNally & Co. haben das Material für diesen Atlas zusammengestellt und die Karten geogrirt. Sie sind als die amerikanische Autorität in geographischen Publikationen anerkannt und geben mehr Karten heraus, als alle anderen Karten-Verlagshäuser zusammengeworren.

Karten der Welt mit den Erdtheilen in verschiedenen Farben. Karten der Erdtheile mit den verschiedenen Staaten, Kaiserthümern, Königreichen und Republiken in verschiedenen Farben.

Karten der verchiedenen Staaten mit ihrer politischen Eintheilung—auf den Karten der Staaten der amerikanischen Union, der Eintheilung in Counties—in verchiedenen Farben ersichtlich gemacht und allen Städten, Ortshäusern, Dörfern, Postämtern und Eisenbahnstationen, Klüften, Bächen, Gebirgen und Bergen, Inseln, Eisenbahnen und Kanälen, sowie der Maßstab der Karte es dem besten Graveur nur immer ermöglicht, dargestellt und benannt.

Der große Maßstab, in welchem die Karten entworfen sind, (68 von ihnen nehmen Doppelseiten ein) und die leichten Farben, welche wir benutzen, werden unvergleichlich mehr betrieblen, als die Karten in kleinen Maßstäben, mit starken Farben, die nothwendig mehr ungenau und oft kaum leserlich sind, und denen man so oft in anderen Büchern begegnet.

Wir machen besonders auf die ausgezeichneten Karten von Deutschland, Oesterreich-Ungarn und der Schweiz aufmerksam. Die 8-Seiten-Karte von Deutschland und die 4-Seiten-Karte von Oesterreich-Ungarn haben wir besonders für diesen Atlas entworfen und geogrirt und sie sind nicht vorher im Druck erschienen. Sie repräsentiren allein einen Kostenaufwand von vielen tausend Dollars und sind in Größe des Maßstabs, Genauigkeit des Entwurfs, Vollständigkeit und Güte der Ausführung, unvergleichlich die besten Karten der beiden Länder, die jemals außerhalb von Europa verlegt wurden.

Das Buch enthält die Bilder und gebräunte biographische Skizzen aller Unterzeichner der Unabhängigkeits-Erklärung.

Präsidenten der Ver. Staaten. Der Atlas enthält ausgezeichnete Bildnisse aller Präsidenten der Ver. Staaten, sowie eine Tabelle ihrer Ministerien.

Geschichte aller Staaten der Union. Das Buch enthält eine kurze überblickliche Skizze jedes einzelnen Staates und Territoriums der Union, welche die Topographie, das Klima, und die Geschichte des Staates oder Territoriums in gedrängter, aber überblicklicher Weise behandelt und seine Bevölkerung nach der Volkszählung von 1890 und den beiden vorhergehenden Volkszählungen angibt.

Geschichte der politischen Parteien in den Ver. Staaten. Ein Artikel von 15 Seiten giebt eine kurze aber umfassende und höchst interessante Geschichte der Entwicklung der politischen Parteien in den Ver. Staaten von der Unabhängigkeits-Erklärung bis zur Gegenwart.

Tabellen. Der Atlas enthält 22 Tabellen. Sie sind alle colorirt und der Gegenstand, welchen Sie vergleichsweise behandeln, ist in so übersichtlicher und einfacher Weise klar gemacht, daß ein Kind, welches lesen kann, im Stande ist, ihn zu verstehen.

- 1. Die höchsten Gebäude der Welt.
2. Die Klagen der Haupt-Nationen der Welt.
3. Die Ausbeute an Kohle in den Vereinigten Staaten nach Tonnen und Werth.
4. Die Ausbeute an Baumwolle in den Vereinigten Staaten nach Ballen und dem Werthe.
5. Die Eisenbahnen im Betriebe in den Vereinigten Staaten von 1830 bis 1888.
6. Der jährliche Eisenbahnbau in Meilen.
7. Die Eisenbahnen in jedem Staate in Meilen.
8. Die Anzahl von Eisenbahnmeilen für je 36 Quadratkmeilen in jedem Staate.
9. Ausbeute an Kohesen in den Vereinigten Staaten.
10. Ausbeute an Stahl in den Vereinigten Staaten.
11. Die des Silens und Schreibens Unkundigen in jedem Staat und Territorium; ihre Anzahl und das Verhältnis zur Bevölkerung.
12. Die verchiedenen religiösen Glaubensbekenntnisse in den Vereinigten Staaten, mit Angabe der Anzahl von Kirchen, Priestern und Mitgliedern.
13. Die vergleichsweise Angabe der Bevölkerung und des Flächeninhaltes der Hauptländer der Welt.
14. Getreide-Ertrag in den Vereinigten Staaten und den Hauptländern der Welt.
15. Das Verhältnis der Geschlechter in der Bevölkerung der Hauptländer der Welt.
16. Die Vertheilung der christlichen Glaubens-Bekenntnisse in der Welt.
17. Die Ausbeute an Eisen in den Vereinigten Staaten.
18. Die Vertheilung des Grundbesitzes in Großbritannien.
19. Die Ausbeute an Kohle in den Hauptländern der Welt.
20. Die Bevölkerung der Vereinigten Staaten von 1790 bis 1890.
21. Die Bevölkerung der Vereinigten Staaten, nach Staaten und Territorien, im Jahr 1890.
22. Die Indianer-Bevölkerung der Vereinigten Staaten.

Alle Länder der Welt. Das Buch giebt die geographische Lage aller Länder der Welt an.

Regierungsformen. Der Atlas beschreibt die Regierungsformen der Vereinigten Staaten und aller Länder der Welt von irgend welcher Bedeutung; Verfassungen, gesetzgebende Körper, Staatsoberhäupter, deren Gehalt, u. s. w.

Deutschland, Oesterreich-Ungarn und die Schweiz sind in meisterhafter Weise in besonderen Artikeln aus der Feder des berühmten Dr. W. Wyl behandelt.

Beschreibungen und Illustrationen. Der Atlas enthält kurze Beschreibungen, welche mit ausgezeichneten Holzschnitten illustirt sind, von Alaska, Arizona, Berlin, California, England, Kairo, Mobile, oder Stadt New York, Paris, Rom, Wien, ufm.

Ortsverzeichnis. Der Atlas enthält das neueste Ortsverzeichnis der Vereinigten Staaten in 462 Columnen, deren 6 eine Seite einnehmen und über 80,000 Zeilen mit Namen von Städten, Ortshäusern, Dörfern, Postämtern, Erpressstationen u. s. w., bilden. Kein anderer, annähernd so billig erhältliche Atlas giebt mehr als 50,000 Zeilen.

Die Bevölkerungen sind nach der Volkszählung von 1890 für die Staaten, Städte und Ortshäuser angegeben und ermöglichen eine Betrachtung des mehr oder weniger raschen Anwachsendes der Bevölkerung in jedem einzelnen Staate oder Territorium, sowie im ganzen Lande.

Mitteln eines Systems von Abkürzungen sieht man auf den ersten Blick, ob eine Ortshäuser der City der County-Verwaltung, ein Postamt, oder eine Eisenbahn- oder Telegraph-Station ist.

Größe und Preis. Der „Neue Familien-Atlas der Welt“ ist ein großer Band von 331 Seiten. Er ist auf einem ausgezeichneten, für diesen Zweck besonders verfertigten Papier gedruckt und in solider und geschmackvoller Weise, mit einem reichen Golddruck auf dem Umschlage, eingebunden und kostet

Im besten englischen Leinwandbande, mit Golddruck, nur \$3.75.

Die Größe des geschlossenen Bandes ist 1 1/2 bei 14 1/2 Zoll; geöffnet 14 1/2 bei 23 Zoll.

J. P. WINDOLPH, Grand Island, Nebraska.

Agent für HALL, HOWARD, MERRICK und SHERMAN Counties.