

Ein gefegneter Fischzug.

Uebersetzt aus dem Englischen.

An dem ungenügsam bei Siedchen, der in den Tagen der Nachhaison den trostlosen Anblick einer verlassenem Niederlassung hat, sind die „Angelsachsen“ wieder vollzählig versammelt. Um allen Mißdeutungen vorzubeugen, sei zunächst bemerkt, daß die „Angelsachsen“ zum öftigen Theil geborene Berliner sind...

„Ja, den Hecht,“ sag' ich und weif' mich in die Brust. Am 13. August waren es netto zwei Jahre her, er wiegt siebenundsechzig Pfund. Ich hätt' ihn für mein Leben gern mit nach Berlin genommen, aber die Leute im Dorf haben gebeten und gebettelt, ich möchte ihnen doch das nicht antun und den größten Fisch, der jemals aus dem See gezogen worden wär', mit fortnehmen. Schließlich hab' ich mich erweichen lassen und dem Wirth den Fisch geschenkt. „So? Sie haben den Fisch gefangen?“ sagt der Mann und lacht sich kaum das Vordere verbeißen. „Auf Ehrenwort!“ schwör' ich, als ob ich mein Leben lang nichts gethan habe, als gefischt, „glauben Sie's vielleicht nicht?“

„Nicht so ganz,“ antwortet er mit einem spöttischen Blick, „denn den Fisch da oben im Kasten hab' ich gemacht!“ „Gemacht?“ sag' ich. „Wie meinen Sie das?“ Und ohne ein Wort zu sagen, rückt er einen Stuhl an die Thür, steigt hinauf und macht den Glaskasten auf. Dann nimmt er den Fisch herunter, hält ihn mit vor's Gesicht und flüsst mit dem Finger daran. „Hol' mich der Teufel—der Hecht war aus Holz geschnitten!“

„So, das ist ein Hecht?“ sag' ich, „ich versteh' nicht viel von Fischen und hab' ich nicht gleich gewußt, wie der Kerl da oben sich schneidet. Er kann sich setzen lassen—das ist gewiß; wie viel mag er wohl wiegen?“ „Das kann ich Ihnen ganz genau sagen,“ meint der Mann, „weil ich ihn selber gefangen habe.“ „So—Sie haben den Kerl gefangen?“ sag' ich ganz erstaunt und guck' den Fische mit ehrfürchtigem Blick an. Da antwortet er ganz bescheiden: „Ja, ich hab' ihn gefangen, er wog gerade fünfunddreißig Pfund und war einer der schönsten Hechte, die je aus dem See gezogen worden sind.“

Haus- und Landwirtschaftslehre.

In keiner Küche sollte eine Wage fehlen. Der alles nachwiegt, wird bald einen guten Ueberblick über Menge und Werth der eingelaufenen Waaren gewinnen und sich dadurch vor Ueberschätzung schützen.

Eierkäse oder Eierlöse. Man schlägt vier ganze Eier klein und rührt ein Viertel Liter Milch dazu, eine Prise Salz und etwas Muskat. Dies gibt man in einen mit Butter ausgestrichenen Topf, den man dreiviertel Stunde vor dem Essen in kochendes Wasser stellt, worin es die, jedoch nicht hart werden muß. Ist die Suppe angerichtet, so steckt man von dieser Waage kleine eckige Stücke in die Suppe.

Brombeeren einzumachen. Ich rechne auf ein halbes Kilogramm Beeren das gleiche Gewicht gestopfenen Zuckers. Nachdem die Beeren gewaschen sind, werden sie mit dem Zucker vermischt, in einer Kaffeefolle über das Feuer gesetzt und eine Viertelstunde lang, ohne dieselben umzurühren oder abzuschäumen, gekocht. Ein sanftes Rütteln der Kasserolle genügt vollkommen. Nach dem Erkalten füllt man sie in Gläser und überbindet dieselben mit Wase.

Um Linoleum hell und glänzend zu erhalten, soll man es, wie die „Tapetenzeitung“ empfiehlt, regelmäßig alle zwei bis drei Wochen mit einer Mischung aus gleichen Theilen Milch und Wasser abwischen. Jährlich etwa drei- bis viermal soll man das Linoleum mit einer schwachen Lösung von Bienenwachs in Terpentinspiritus abreiben. Auch Leinöl wird hier und da verwendet. Das Linoleum bleibt so immer rein und glänzend, sieht immer sauber und wie neu aus. Aufgefärbt wird Linoleum, indem man es behandelt mit einer Mischung aus 1 Theil Palmöl und 18 Theilen Paraffin, die man schmelzt, vor Feuer nimmt und mit vier Theilen Petroleum-Kerosene verjagt.

Johannisbeeren einzulochen. Hierzu nimmt man die dicksten Johannisbeeren, wenn sie beinahe reif sind. Nachdem man sie von den Stielen befreit und gewaschen hat, läutert man in einer Kasserolle so viel Pfund Zucker mit etwas Wasser, als man Pfund Johannisbeeren hat. Wenn der Zucker, dessen Schaum pünktlich abgeschöpft werden muß, seinen solchen abgibt, so werden die Johannisbeeren in den Zucker gelegt und mitgekocht, und zwar so lange, bis sie weich sind. Alsdann schöpft man sie mit einem Schaumlöffel heraus und läßt den Saft so lange noch kochen, bis er dicklich wird. Die etwas abgekühlten Beeren thut man gleich in die warm gestellten Gläser, gießt den Saft darüber und bindet sie fest.

Apfel-Dumplings. Gleichmäßige mittelgroße Äpfel werden geschält, dann wird das Kerngehäuse so ausgebohrt, daß die Stielstelle geschlossen bleibt, sonst aber ein möglichst großer Raum geschaffen wird. Nun setzt man die Äpfel vorichtig neben einander in eine Kasserolle. Dann gießt man Wasser mit etwas Weißwein, etwas Zitronensafte und Zucker verjagt, darauf und läßt sie darin halb gar kochen. Nun legt man sie mittelst eines Schaumlöffels auf eine Schüssel und füllt die Öffnung mit folgender Mischung: blendierte Korinthen, grob gehackte Mandeln, feinerte Orangenschalen, reichlich Zucker und Zimmt. Zum Teig verwendet man vier Fünftel Pfund Mehl, vier rohe, sechs hartgekochte und vierhundert Eidotter, ein Fünftel Pfund Zucker, elf Unzen Butter. Diese Quantität reicht für 15 bis 18 Äpfel. Es wird aus diesen Ingredienzien ein weicher, elastischer Teig geknetet, dieser in kleine Theile getheilt, jeder Theil ausgerollt, ein Apfel in die Mitte gelegt und dann die Ränder fest aneinander gedrückt. In heißem Fett werden sie alsdann goldbraun gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und sofort gegessen.

Kaltes Schmorfleisch. Ein schönes Stück Rindfleisch, das von Haut und Knochen befreit, tüchtig geklopft und mit Speck durchzogen ist, wird mittelst Bindfadens in eine hübsche Form gebracht und mit Wurzelwerk, Thymian, Basilikum, Zwiebeln, Pfefferkörnern und Vorbeerbärlern in eine Kasserolle gelegt. Nun gießt man die Brühe von mehreren gekochten, vorher aber gespaltenen Kalbsfüßen, eine Tasse Essig oder Wein und Wasser zu, so daß das Fleisch davon bedeckt ist, klebt den Deckel der Kasserolle mit Teig fest zu, läßt es eine Viertelstunde kochen und sechs bis acht Stunden im heißen Ofen dünsten. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, legt es in eine passende Form, gießt die Brühe durch ein feines Haarsieb oder durch ein Tuch, entsetzt sie und kocht sie so weit ein, daß sie hinreichend ist, um die Form mit dem Fleische vollends zu füllen. Wenn die Brühe nicht klar ist, klärt man sie mit Eiweiß, kocht sie, ob sie genügend gewürzt ist, fügt im entgegengekehrten Falle noch etwas Essig oder Salz zu und gießt sie nun über das Fleisch. Wenn die Flüssigkeit erkalte und zu feiner Gallerte geworden ist, taucht man die Form in warmes Wasser und stürzt sie auf eine Schüssel, die man mit Pfefferkörnern, Mais, Essigwürstchen und Zitronenscheibchen verzieren.

Der Kranke, der im Dunkeln wacht, Schätz' recht des Lichtes Klarheit, Und durch des Zweifels dunke Nacht Führt er den Weg zur Wahrheit. Wenn Gründe im Stich lassen, flücht' Grobheit Trampf zu werden. In ein warmes Herz soll man nicht immer den Thermometer des Verstandes stecken. Alle Frauen und gepfeifte Blumen gleichen sich oft; Duft und Leben sind dahin, aber beide werden Nahrung und wehmüthig-hohes Erinnerung. Bei den Menschen macht es oft nur die Fügung, nicht der Gehalt, ob sie Kurz haben oder nicht. Bei manchen Weibern erstreckt sich der Schiffs nur auf die Diamanten, die sie tragen. Mancher glaubt ein Redner zu sein, weil er ein Schwärmer ist. Es ist leichter, sich zwei Engenden an, als einen Fehler abzugewöhnen. Was man in der Jugend weggeworfen, liest man im Alter oft mühsam auf. Mancher verbannt das Glück eines langen Lebens einem Augenblick—aus schönen Augen. Seine Tugenden pflegt man mit dem Tuche, sein Fehler mit dem umgekehrten Herabohr anzuhäuten. Das heutzutage Heimgewicht kommt manchmal über die, die keine Heimath mehr haben.

Hollunderbeerwein.

Zu 25 Gallonen gereinigter Hollunderbeeren gießt man 60 Quart Brunnwasser und kocht die Beeren so lange, bis sie anfangen einzuschumpfen. Dann gießt man den Saft klar ab, fügt auf jedes Quart des gewonnenen Saftes ein halbes Pfund Zucker zu, kocht den Saft wieder eine Stunde und gießt ihn zum Erkalten in ein hölzernes Gefäß. Nun werden einige Schichten Weizenbrod ganz braun geröstet, in Heße getaucht, in den Most geworfen, der noch zwei bis drei Tage unter jeweiligem Umrühren in dem Gefäße stehen bleibt, dann auf ein Faß gefüllt wird. Dieses legt man in den Keller, bedeckt das Spundloch mit einem Kappchen und zieht den Wein nach vollendeter Gährung, die drei bis fünf Monate dauert, auf ein anderes Faß oder auf Flaschen. Nach einer anderen Vorchrift nimmt man zu einem Quart Hollunderbeersaft zwei Pfund Zucker und dann gutes, klares Regenwasser, bis das Ganze eine Gallone ausmacht. Man läßt die Masse in einem beliebigen Gefäße gähren und zieht sie später auf Flaschen ab.

Um Topfpflanzenein üppiges Aussehen zu erhalten, setze man beim Gießen auf ein Quart Wasser einen Fingerhut voll Weingeist zu; nach ein- bis zweimaliger Anwendung sieht man den Erfolg.

Die Zeit des Obstpflückens. Sobald die Früchte zu reifen beginnen, tritt die Zeit des Abfallens ein. Als eine Vorbereitung für das Abfallen bildet sich am Stengel eine leichte erkennbare Linie. Wenn das Obst reif ist, so trennt es sich an dieser Linie ohne alles Ziehen vom Baume, selbst wenn man hängendes reifes Obst in eine horizontale Lage bringt, bricht es sofort ab. Es bedarf nur wenig Beobachtungsgabe dazu, um zu bestimmen, wann die Frucht zum Abpflücken reif ist. Alsdann entnimmt die voll ausgewachsene Frucht durchaus nichts mehr vom Baume, sondern sie beginnt zu faulen. Bei frühzeitigen Sorten tritt das Faulen innerhalb weniger Tage nach der Reife ein, bei späteren Sorten nimmt es mehrere Monate, ehe sie zu faulen beginnen. Inbesseren, ob es sich nun um frühe oder späte Sorten handelt, es gibt bei beiden einen Zeitpunkt, wo die Frucht unseren Zwecken am besten zutrifft, wo sie reif und wohlgeschmeckt ist. Diese Zeit kommt bei frühzeitigen Sorten sehr bald, bei anderen aber erst später, oft erst im nächsten Frühjahr. Frühzeitige Sorten vertragen deshalb keinen langen Transport, sondern müssen nach nahe gelegenen Märkten gebracht werden. Dies Alles muß der Obstzüchter wohl beachten, da das beste Obst erhdlich entwertet werden kann, wenn es sorglos gepflückt und verpackt wird. Wohl eingerichtete Kalthäuser werden viel dazu beitragen, um Obst in gutem Zustande zu erhalten. Wenn aber das Obst zu unrechter Zeit gepflückt wird, so kann das befeuchtete Obsthaus den Fehler nicht wieder gut machen.

Winke für Milchwirth. Die Schönheit sitzt auch bei der Kuh nicht tiefer als die Haut.—Keine Kuh kann ein gutes Temperament behalten, wenn ihr Besitzer ein böses hat.—Die mit Frühen getretene Kuh schlägt zurück, indem sie ihre Milchlieferung verringert.—Was sich lohnt, ist nicht so sehr die Menge der Milch im Eimer, als vielmehr deren Buttergehalt.—Ziehe das Hind so, wie Du es als Kuh zu haben wünschst.—Den Kühen wachsen selten lange Haare, außer in kalten Ställen, wo solche eine segensreiche Fürsorge der Natur sind.—Auf einer Farm, die mit guten Zäunen versehen ist, braucht keine Kuh ein Brett auf der Stirn oder ein Joch am Halse zu tragen.—Es lohnt sich nicht, die Weide oder den Stall mit Kühen zu überfüllen. Mache entweder die Farm größer oder die Milcherei kleiner.—Eine Kuh ist nicht wie ein Kind, das durch zu vieles Lieblos verhätschelt wird. Sprich freundlich zu ihr, melke sie sanft, und sie wird Dir eine gewinnbringende Freundin sein.—Der Winterjonnenschein thut den Milchföhen immer gut, vorausgesetzt, daß er sie nicht durch frostige Luft erreicht.—Etlche Kühe sind mit acht Jahren älter und weniger einträglich, als andere mit zwölf. Die Vertheidigkeit der Behandlung erklärt das.

Brunnenwasser zu verbessern. Man nimmt gebrannte, recht blättrige poröse Holzohle, bindet mittelst eines Bindfadens etwa 20 größere Stücke in ein Bündel zusammen, macht drei solcher Bündel, beschnürt jedes mit einem einzigen Pfund schweren, reinen Stück Steinsalz und läßt selbe an drei verschiedenen Punkten des Brunnenkreises in das Wasser bis auf den Grund. Nach drei Tagen ist das Wasser trübsallos und von besserer Güte. Dies Verfahren wiederholt man das Jahr hindurch drei- bis viermal, besonders aber im Frühjahr. Das Salz braucht nicht allemal, sondern nur einmal, höchstens zweimal im Jahre angewendet zu werden; man beschwert die Kohlenbündel dann mit Kieselsteinen oder porösen Ziegeln. Die Kohlenbündel saugen sich so voll Schmutz, Salpeter, Kalk, Gips u. s. w., daß dieselben das Gewicht der Steinsohle erhalten und können immerhin einige Jahre in dem Brunnen bleiben, da dieselben stets mehr oder weniger als Filter dienen, wenigstens das Aufsteigen des Bodensatzes beim Saugen der Pumpe verhindern.

Die besten der Welt. Die besten Heilmittel sind wohlbekannt und werden seit vielen Jahren von den besten Spezialisten angewandt. Dieselben sind von großem Werth und geben stets Zuversicht. Ihr habt hier die von den besten Ärzten angewandten Heilmittel zu sehr niedrigen Preisen. Ihre Wirksamkeit ist stets zuversichtlich.

Universal Specifics. Die besten der Welt. Die besten Heilmittel sind wohlbekannt und werden seit vielen Jahren von den besten Spezialisten angewandt. Dieselben sind von großem Werth und geben stets Zuversicht. Ihr habt hier die von den besten Ärzten angewandten Heilmittel zu sehr niedrigen Preisen. Ihre Wirksamkeit ist stets zuversichtlich.

HOME APOTHECARIES! Wir fertigen solche Medicin mit aller Schonung. Jedem, der sich für die Gesundheit interessiert, ist es zu empfehlen, diese Mittel zu gebrauchen. Sie sind in jeder Apotheke zu haben. Preis 25 Cts. pro Flasche. Adress: The Universal Medicine Company, Schiller Theater, Chicago, Ill.

Die Beste Frühjahrsmedizin für das Blut.

Gerade jetzt ist Jeder darauf bedacht, etwas für sein Blut zu nehmen. Eine Familienmedizin, wie man zu sagen pflegt. Es ist dies auch ganz empfehlenswerth, nur müßt Ihr die richtige Medizin treffen. Wenn Ihr Euren Arzt fragt, wird er Euch sagen, Nehmt

Simmons Liver Regulator. Diese Medizin verrichtet ihre Arbeit gut und kräftigt das ganze System. Sie ist besser als alle Pillen und in Flüssig oder als Pulver zu haben.

Mehl- & Futterhandlung. Adam Brombach. Alle Sorten Weizen, Roggen, Gerst und Buchweizen-Mehl, Kleie, Schrot usw. Alle Arten frischen Garten-Samen. Samen-Buchweizen zu verkaufen!

Henry J. Voss, Cigarren-Fabrikant, und Händler in Rauch- und Kau-Tabak, Cigarrenpfeifen und Raucher-Utensilien überhaupt. Fabrikant der altbewährten A. O. D. Cigarren, die beste 5-Cigarre. 3te Str., Grand Island.

Geo. E. Tobey, Stenograph und Colporteur. Zimmer No. 3, Wischison Bldg. Grand Island, Neb.

Johannes Grotzky, Maler und Dekorateur. Alle in das Material einschlägigen Arbeiten, wie Tapetieren usw., gut u. billig gemacht. Besondere Aufmerksamkeit wird dem Malen von Puggies und Küchen zuwendet. Aufträge können in Bartenbach's Store abgegeben werden.

Sondermann & Co., Leichenbestatter. Alle Sorten Särge zu niedrigen Preisen. Einmalig am Ende der Welt befolgt! Alle in die Branche eines Leichenbestatters einschlägigen Befragungen ausgeführt.

Burlington Route. Billette nach allen Punkten des Ostens, Westens, Nordens u. Südens verkauft und Gepä (nicht über 150 Pfd.) nach dem Bestimmungsorte kostenfrei befördert. Benutzt diese Bahn von Grand Island nach Chicago, St. Louis, Peoria, Kansas City, St. Joseph, Omaha und allen Punkten des Ostens, Denver, Cheyenne, Salt Lake, Portland, San Francisco und allen Punkten des Westens. — für Rundreise-Billette — für Touristen nach Ogden und Salt Lake sowie nach täglich gelegenen Punkten. Wegen Anstufung über Ruten, Anschlag u. s. w., wende man sich an Thomas Connor, Agent, Grand Island, Neb.

Die Beste Frühjahrsmedizin für das Blut. SIMMONS LIVER REGULATOR.

Standard Liquor Co. 614 Broadway, Kansas City, Mo. (Gegründet von R. E. Peterson, 1808. Bourbon u. Rye Whisky, Brandy, Wein, Gin, Kummel, Altfool, Rum.)

August Niess empfiehlt sich dem Publikum zum Moven u. Erhöhen von Häufen jeder Art. AWNINGS aufgemacht, sowie verkauft. Wohnung östlich vom Südliche Schulhaus.

DEXTER SHOE CO., Inc's Capital, \$1,000,000. BEST \$1.50 SHOES IN THE WORLD. This Ladies' Solid French Dongola Kid Rubber Boot delivered free anywhere in the U.S. on receipt of Cash, Money Order, or Postal Note for \$1.50.

IT'S THE SIMPLE, TRIVIAL INVENTIONS THAT YIELD FORTUNES. Patents taken out through us receive special notice in the "National Recorder," published at Washington, D.C., which is the best newspaper published in America in the interests of inventors.

JOHN WEDDERBURN & CO., Solicitors of American and Foreign Patents. 618 F Street, N.W., Washington, D.C. Box 385. Reference—editor of this paper. Write for our 50-page pamphlet, F.R.E.

Sondermann & Co., Leichenbestatter. Alle Sorten Särge zu niedrigen Preisen. Einmalig am Ende der Welt befolgt! Alle in die Branche eines Leichenbestatters einschlägigen Befragungen ausgeführt.

Burlington Route. Billette nach allen Punkten des Ostens, Westens, Nordens u. Südens verkauft und Gepä (nicht über 150 Pfd.) nach dem Bestimmungsorte kostenfrei befördert. Benutzt diese Bahn von Grand Island nach Chicago, St. Louis, Peoria, Kansas City, St. Joseph, Omaha und allen Punkten des Ostens, Denver, Cheyenne, Salt Lake, Portland, San Francisco und allen Punkten des Westens. — für Rundreise-Billette — für Touristen nach Ogden und Salt Lake sowie nach täglich gelegenen Punkten. Wegen Anstufung über Ruten, Anschlag u. s. w., wende man sich an Thomas Connor, Agent, Grand Island, Neb.

R-I-P-A-N-S The modern standard Family Medicine: Cures the common every-day ills of humanity.

Standard Liquor Co. 614 Broadway, Kansas City, Mo. (Gegründet von R. E. Peterson, 1808. Bourbon u. Rye Whisky, Brandy, Wein, Gin, Kummel, Altfool, Rum.)

August Niess empfiehlt sich dem Publikum zum Moven u. Erhöhen von Häufen jeder Art. AWNINGS aufgemacht, sowie verkauft. Wohnung östlich vom Südliche Schulhaus.

DEXTER SHOE CO., Inc's Capital, \$1,000,000. BEST \$1.50 SHOES IN THE WORLD. This Ladies' Solid French Dongola Kid Rubber Boot delivered free anywhere in the U.S. on receipt of Cash, Money Order, or Postal Note for \$1.50.

IT'S THE SIMPLE, TRIVIAL INVENTIONS THAT YIELD FORTUNES. Patents taken out through us receive special notice in the "National Recorder," published at Washington, D.C., which is the best newspaper published in America in the interests of inventors.

JOHN WEDDERBURN & CO., Solicitors of American and Foreign Patents. 618 F Street, N.W., Washington, D.C. Box 385. Reference—editor of this paper. Write for our 50-page pamphlet, F.R.E.

Sondermann & Co., Leichenbestatter. Alle Sorten Särge zu niedrigen Preisen. Einmalig am Ende der Welt befolgt! Alle in die Branche eines Leichenbestatters einschlägigen Befragungen ausgeführt.

Burlington Route. Billette nach allen Punkten des Ostens, Westens, Nordens u. Südens verkauft und Gepä (nicht über 150 Pfd.) nach dem Bestimmungsorte kostenfrei befördert. Benutzt diese Bahn von Grand Island nach Chicago, St. Louis, Peoria, Kansas City, St. Joseph, Omaha und allen Punkten des Ostens, Denver, Cheyenne, Salt Lake, Portland, San Francisco und allen Punkten des Westens. — für Rundreise-Billette — für Touristen nach Ogden und Salt Lake sowie nach täglich gelegenen Punkten. Wegen Anstufung über Ruten, Anschlag u. s. w., wende man sich an Thomas Connor, Agent, Grand Island, Neb.