

Eine wohlthuende Berliner Kämmergeschichte

erzählt den „Hamb. Nachr.“ ein Mitarbeiter: Einem sehr, sehr armen und noch dazu bejahrten Maler, der einst bessere Tage gesehen hatte, sollte kürzlich im Verfolge einer Pfändung ein Theil seiner Wohnungseinrichtung versteigert werden. Der Unglückliche wandte sich an einen reicheren und berühmteren Kollegen, den ich Herr J. nenne will, und der ihm auch gern aus der Tasche half. Aber unter einer Bedingung: der arme Teufel dürfte gegen eine exemplarische Bestrafung jenes Menichens, der die Pfändung beantragt hatte, nichts einzuwenden haben. Da jeder Mensch der Werth des alten Malers war, und zwar einer jener ebenso reichen wie brutalen „Hauspöschas“, an denen die Heiden an der Spree nicht Mangel leidet (andere große Städte übrigens auch nicht), so hatte der ermittelte Miether durchaus nichts gegen die zugelegte „exemplarische“ Bestrafung des Pöschas einzunenden. Herr J. notirte sich den Tag der Versteigerung und erschien auch auf dieser. Er that so, als könne er seinen armen Kollegen gar nicht, wohl aber erkannte ihn die meisten der wenigen Anwesenden, zu denen auch der erwähnte Hauspöschas gehörte. Und gerade diesen Hauspöschas interessirte es lebhaft, daß der berühmte J. sich viel an einem kleinen, alten, verächtlichen Bilde in häßlichem Barockrahmen zu schaffen machte, das gleichfalls versteigert werden sollte. Herr J. betrachtete dieses Bildchen mit höchster Aufmerksamkeit und zog sogar aus seiner Westentasche eine Lupe hervor, um einzelne Partien des Gemäldes besser besichtigen zu können. Der Hauspöschas drängte sich dicht an die Seite des J. „Ist das Ding etwas werth?“ flüsterete er. J. zog mit bedeutungsvollem Nicken die Schultern hoch und antwortete gar nichts. Inzwischen hatte der arme Maler den größten Theil seiner Habseligkeiten zurückgekauft. Die Reihe kam an das Bildchen. Der Maler bot eine Mark. Hundert Mark! rief Professor J. Den Hauspöschas durchsuchte es elektrisch. „Zweihundert Mark!“ rief er. „Zweihundert fünfzig!“ überbot ihn J. „Dreihundert!“ — „Dreihundert fünfzig!“ So ging es fort bis auf sechshundert Mark. Das letzte Wort behielt der Hauspöschas, und ihm wurde in Folge dessen das Bild zugeschlagen. Er freute sich und näherte sich damit nochmals Herrn J. „Parson, Herr Professor!“ sagte er, „eine Frage. Ich kenne Sie und weiß, daß Sie nicht nur ein berühmter Maler sind, sondern auch etwas von Gemälden verstehen. Von welchem Meister rührt dieses Bild her?“ — „Von gar keinem Meister“, entgegnete J., „höchstens von einem Schmierer.“ — „Was? Von gar keinem Meister? Aber, Herr Professor, Sie haben doch selbst auf das Bild gezeichnet?“ — „Ganz recht, mein Vetter, und Sie sind auch darauf reingefallen! Ich freue mich, daß ich einen Mann mit 30,000 Mark Jahresrente strafen konnte, der einen armen Kollegen wegen 150 Mark rückständiger Miete auszufinden ließ. Ich habe die Ehre.“

Von einer Hochzeit mit Hindernissen erzählen elssässige Blätter. Der Hochzeitstag war in der Kirche angelangt. Als der Geistliche den Ring dem Bräutigam abforderte, bemerkte dieser zu seinem nicht geringen Schrecken, daß der magische Keil durch ein Loch in der Hosenleiste geschlüpft war und sich bis in den Stiefel hinunter gearbeitet hatte. Er theilte das Ereigniß flüsternd dem Geistlichen mit, worauf dieser entgegnete: „Versuchen Sie ihn auf irgend welche Art herauf zu bringen, aber rasch.“ — „Ich will's versuchen“, sagte der Arme und setzte einen Fuß auf die Altartufen, zog ein Bein in die Höhe und begann trampelnd mit dem Zeigefinger nach dem Ringe zu fischen. „Ach — kann ein net bekumme“, flüsterte der arme Bräutigam in Todesangst. — „Gut, leg' di' anne und zieh' de Stiefel us!“ rief der daneben stehende Schwiegervater. Da nichts Anderes übrig blieb, setzte sich der arme Teufel auf die Altartufen und begann an seinem Stiefel zu zerkn. Inzwischen verbreiteten sich unter den im Gotteshaus Anwesenden allerlei Gerüchte. Unter Anderem meinten Viele: „Der wull' glaub' i, d' Hühneraugen schneide dort vorne.“ Als der Stiefel endlich herunter und der Ring gefunden war, bemühte der Arme sich, aber ohne Erfolg, ein großes Loch in der Ferse seines Strumpfes zu verbergen, worauf der dies wahrnehmende Schwiegervater grimmig äußerte: „Do esch's awer höchste Zeit, daß Du hitroch, min Vetter!“ — „Stille, stille, Papa“, murmelte der Verhängte, „es' word' schun g'loopt wäre, for was hat' i denn sonstig' Guri Tochter g'hirot?“

Die deutsche Kaiserin ist eine vorzügliche Photographin. Derselben Kunst huldigen: Die Prinzessin von Wales, Prinzessin Heinrich von Preußen, Prinzess Waldemar von Bremen, die Königin von Italien, Erzherzogin Maria Theresia von Oesterreich, Erzherzogin Maria Dorothea, die Herzogin Elise von Württemberg und die Infantin Eulalia von Spanien. Die deutsche Kaiserin zieht als Sujet Sportwagen vor — die Prinzessin von Wales Landmaschinen, Prinzess Waldemar Thiere, die Infantin Eulalia komische Krimbergenen.

Haus- und Landwirtschaft

Zardellenjastat. Man wasche die Zardellen recht rein, spalte sie und entferne die Gräten; rolle sie dann über einen Kochlöffelstiel, stelle sie auf eine flache Schale, gebe Citronensaft und ein wenig feines Del darüber und bestreue sie mit fein gehacktem, hart gedöcktem Eigelb und Kapern.

Altbakenes Brod kann man sehr gut wieder auffrischen und ihm den Geschmack frischen Brodes verleihen, wenn man es 20 Sekunden in Wasser eintaucht, dann auf Backpapier wieder trocknen läßt, was etwa 15 Minuten dauert, und dann erwärmt. Besonders für Landwirthschaften ist die Kenntniß dieses Verfahrens von Wichtigkeit.

Ein reizloses Gerstentrank, wohlthuend für Kranke, bereitet man, wenn man in anderthalb Liter Wasser eine Hand voll Gerste, eine Hand voll große Kofinen, ein Stück Kandiszucker und die Schale von einer halben Citrone mischt, zum Feuer stellt und so lange kochen läßt, bis die Gerste aufspringt, dann fügt man den Saft einer Citrone zu und gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb. Dieser Trank ist sehr wohlnehmend und kräftig.

Perlzwiebeln einzumachen. Ebenfalls angenehm schmeckend, als „Mixed Pickles“, aber bedeutend einfacher zu bereiten, sind die kleinen Perlzwiebeln, welche Ende September zur Reife gelangen. Man legt sie Tag und Nacht in kaltes Wasser und zieht die oberste Haut herunter. Dann legt man sie zwei Tage lang in sehr starkes Salzwasser, trocknet sie ab und kocht sie mit gutem Weinessig, in welchem man ein Büschchen voll Pfefferkörner geworfen, halb weich. Hierauf werden sie in Gläser gefüllt, etwas Meerrettich und Citraon dazu gegeben und schließlich der erhaltete Essig daran gegossen; man überbindet sie mit Pergamentpapier und hebt sie an luftigem Ort auf.

Kartoffelsuppe a la Creme. Etwa 15 bis 20 mittelgroße Kartoffeln wäscht, schält und zerhackt man, ebenso eine große Zwiebel und einen Selleriekopf, thut dies mit einem Viertel Pfund Butter, Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuß in eine Kasserolle und dampft Alles unter häufigem Umrühren auf gelindem Feuer völlig weich, verkostet die Masse mit anderthalb Quart Fleischbrühe langsam eine halbe Stunde, streicht sie durch ein Sieb, fügt noch so viel helle Bouillon hinzu, als man ungefähr zur Suppe bedarf, läßt dieselbe an der Seite eine kurze Zeit kochen, schüttet dann ein Pint siedenden Rahm an und thut ein Stüchchen sehr frische Butter in die Suppe, welche man gleich darauf aufrichtet.

Saumelschlegel auf Wildart. Das Bein muß daran bleiben, Haut und Fett aber abgenommen und ihm das Ansehen eines Rehschlegels gegeben werden; man lege ihn dann mit Pfefferkörnern, ein paar Gewürznelken und einem Vorbeereblatt in einen Topf und gieße kochenden Rothwein darüber, welches man mehrere Tage lang täglich dreimal wiederholt, den Braten täglich umwendet und bisweilen etwas frischen Wein zusetzt. Danach wird der Schlegel schon geschickt, in Butter gebraten und dabei etwas von der Beize zugegossen, kurz vor dem Anrichten saurer Rahm an die Sauce gethan, beim Auftragen ein silberner Handgriff um das Bein gelegt oder, falls solcher fehlt, eine Papiermanschette, und Kompott oder Salat dazu servirt. — Das Gericht ist dem Rehschlegel täuschend ähnlich und hat schon mehr als einen Jäger getäuscht.

Feine Birnen selbst zu trocknen. Ganz unvergleichlich viel feiner als die fabrikmäßig gedörrte Waare schmecken Birnen, die man selbst sorgfältig trocknet. Sie werden geschält und halbirt, dann auf kleine geflochtene Hürden gelegt. Diese müssen aber bequem in die Bratrohre hinein passen. Der Boden derselben wird zur Vermeidung scharfer Hitze mit Backsteinen belegt und ein tüchtiges Kohlenfeuer im Herd angezündet. Erst wenn dasselbe zur Gluth geworden, darf man die Hürde auf die Backsteine in dem Bratrofen schieben, dann schließt man die Herdklappe zu Dreivierteln. Am besten geschieht alles dies gegen Abend. Dann wendet man die Birnenschnitze einmal und läßt sie die ganze Nacht in dem warmen Bratrofen stehen. Des anderen Morgens trägt man die Hürden an die Luft und läßt sie dort einige Stunden zum vollkommnen Trockenwerden der Birnen, die dann schließlich in ein Tüchchen gefüllt und an luftigem Ort aufbewahrt werden.

Eicheln als Hühnerfutter. Die Eicheln regt die Hühner zum Eierlegen an. Man läßt die im Herbst gesammelten Eicheln in einem Backofen dörren und zu Mehl vermahlen. Man kann dem gewöhnlichen Futter eine kleine Portion dieses Mehls in feuchtem Zustande beifügen oder es über Speisestärke von Mehl und Kartoffelstreuen, wodurch es an denselben haften bleibt. Auch kann man aus dem Eichelmehl mit warmem Wasser einen Teig bereiten, hiervon Bröckchen formen und diese dann im Backofen trocknen. Es genügt für 12 Hühner ein halbes Brodchen dieses Eichelgebäcks aufgelöst und dem Futter beigemischt, das abdem schon etwas geringer sein kann als ohne diese Zugabe.

Die Kartoffelernte.

Im Allgemeinen gilt die Regel, daß der Voller die Früchte des Feldes einheimst, sobald dieselben zur Reife gelangt sind. Würden die Kartoffeln von keiner Krankheit befallen, auch nicht von Reif oder Frost beschädigt, so erkennt man die Reife an dem abgestorbenen Laube. So lange das Kraut noch grün ist, führt dasselbe den Knollen Nahrung zu. Namentlich zur Zeit der Reife der Knollen wird demselben ihr kostbarster Bestandtheil, die Stärke, in reichem Maße zugeführt. Besonders ist solches dann der Fall, wenn um diese Zeit noch viel helles und warmes Wetter vorkommt. Je stärker das Licht auf die Blätter einwirkt, und je wärmer das Wetter, desto mehr nimmt zu dieser Zeit der Stärkegehalt in den Knollen zu. Es ist daher ein großer Fehler, wenn die Kartoffeln aufgenommen werden, ehe das Laub vollkommen abgestorben ist. Frühkartoffeln, die sofort benutzt, oder verkauft werden sollen, mögen eine Ausnahme bilden; im Allgemeinen gilt der Grundsatz, daß man sich mit der Ernte von Kartoffeln, die überwintert werden sollen, nicht übereilen darf, und daß die Kartoffeln um so besser werden, je länger man sie im Boden läßt. Man muß natürlich auf die Witterung Obacht nehmen. Man darf die Ernte nicht so lange hinauschieben, bis man vom Winter überrascht wird. Auch kommt in Betracht, daß man beim Aufnehmen der Kartoffeln möglichst trockenes Wetter hat. Voreilig aufgenommene Kartoffeln sind wässrig und schwammig. Die Jellenhaut ist noch weich. Sie sind gegen Fäulniß noch nicht vollkommen widerstandsfähig. Sie kochen schlecht, sind wenig starkhaltig, haben daher als Nahrungsmittel geringen Werth. Kurzum, in einem warmen Herbst sind die Kartoffeln in der Erde auf ihrem Standorte besser aufgehoben, als im Keller oder in der Miete. Eine bestimmte Zeit läßt sich für die Kartoffelernte nach dem Kalender nicht feststellen. Sie richtet sich nach den obwaltenden Witterungsverhältnissen. Die aufgeschütteten Kartoffeln machen einen ähnlichen Schweißprozeß durch, wie die frisch aufgeschütteten Getreidekörner. Da diese Ausdünstungen im feuchten Keller viel weniger gut von Statten geht, als an mehr trockenen Orten, so ist es rathsam, die Kartoffeln entweder im Felde auf Haufen zu schütten, und sie dort unter einer leichten Strobedeckung einige Tage stehen zu lassen, oder auch sie auf der Scheunentenne, oder an einem sonstigen geeigneten Orte, aufgeschüttet den Prozeß der Ausdünstung durchmachen zu lassen, ehe man sie in den Keller bringt. Der Keller, in welchem die Kartoffeln überwintert werden, muß trocken, frostfrei (aber nicht warm), die Luft in demselben muß rein sein. In einem warmen Keller verlieren die Kartoffeln sehr bald an Werth. In einem guten Kartoffelkeller darf die Temperatur nie unter 32 Grad fallen, sie darf aber auch nicht über 45 Grad steigen. Wer auf eine schmackhafte Kartoffel Werth legt, wird den Keller einige Zeit vor der Kartoffelernte gründlich reinigen und auslüften. Auch wird er später, so oft der Stand der Witterung es zuläßt, für Lüftung sorgen. Daurig ist es um einen Keller bestellt, bei welchem die Vorrichtungen fehlen, die das Lüften möglich machen. Der Kartoffelkeller muß dunkel gehalten werden. Die Kartoffeln dürfen nicht über zwei bis höchstens drei Fuß tief aufgeschüttet werden. Es ist nicht rathsam, die Kartoffeln unmittelbar auf den Kellerboden zu schütten. Gerathen ist, aus Latten Kästen herzurichten, die auf Klöken ruhen, die einige Zoll hoch sind, so daß die Luft unter den Kartoffeln herstreichen kann. Gute Keller gehören zu den Zelteneiten. Es ist unbedenklich, wie geringe Sorgfalt die meisten Farmer beim Neubau eines Hauses auf die Herstellung des Kellers verwenden. Und doch gehört er zu den wichtigsten Räumen eines Bauernhauses. Tausendmal lieber ein Bauernhaus ohne Fuß- und Brankzimmer, als ohne einen guten Keller. Wer es kann, wird seinen Keller zur Überwinterung von Kartoffeln, Rüben und anderen Knollengewächsen in der Scheune, statt unter dem Wohnhause, anlegen. Jeder Bauer, der mit dem Plane umgeht, eine neue sogenannte Banbarn zu bauen, sollte sich fragen, ob es nicht rathsam sei, in dem Unterbau derselben einen Keller anzulegen. Die meisten Keller sind von solcher Beschaffenheit, daß die Kartoffeln und andere Knollen sich besser in Mieten im Freien als in derartigen Kellern überwintern lassen.

Gelbes und weißes Welschkorn. Auf den Vertriebsfeldern im Staat Mississippi sind werthvolle Versuche mit der Kultur von gelbem und weißem Welschkorn vorgenommen worden, deren Ergebnisse die Meinungsverschiedenheiten über den Werth des weißen und gelben Maises aus dem Wege räumen; 75 Versuche mit 25 Sorten von weißem Mais ergaben einen durchschnittlichen Ertrag von 43 Bushel pro Ader, während 63 Versuche mit 29 Varietäten von gelbem Mais durchschnittlich 38.2 Bushel per Ader aufzuweisen hatten. Der Direktor genannter Versuchsanstalt hat die Berichte anderer Stationen über ähnliche Versuche mit den von ihm angefertigten verglichen und gefunden, daß im Ganzen genommen die erzielten Ergebnisse alle darauf hindeuten, daß von den weißen Sorten die reichsten Erträge zu erwarten sind.

Markt-Bericht.

Table with market prices for various goods in Grand Island and Chicago. Columns include item names and prices per unit.

Grob. Im schlesischen Dorfe Romnig

nahm der alte Dehsauer einst den Schweinehirt als Führer an und hieß ihn in seltenen „Karren“, wie er keine Karosse nannte, einsteigen. Der Hirt befand sich aber in so hoher Gesellschaft sehr unbehaglich und wagte aus lauter Respekt nicht, die Füße in den Wagen zu ziehen. In so seinem Deutsch, als ihm nur irgend möglich war, antwortete er dem Führer, aber endlich fuhr ihm dieser, den die übertriebene Höflichkeit seines Begleiters ärgerte, in derbem Deutsch an: „Zaukerl, zieh' die Pöten in den Karren herein, wie es geizet; denst Du, meine sind aus Maxipan?“ Nun wurde der Hirt zutraulicher.

Zum Zeitvertreib.

Unsere Preis-Aufgaben.

Die Preise werden für die Auflösung der nachfolgenden Räthsel und Aufgaben theilweise werden. Nur Abonnenten sind zu Preisen berechtigt. Zwei von denen, die alle 4 Aufgaben richtig lösen, haben Anspruch auf „Das deutsch-amerikanische Kochbuch“, illustriert und gebunden, oder: „Deutsches Lieberbuch“, eine reichhaltige Sammlung (321) der beliebtesten und berühmtesten deutschen Volkslieder. Mit Bildern. Zwei von denen, die zwei Aufgaben richtig lösen, haben Anspruch auf „Abraham Lincoln“, sein Leben und seine öffentlichen Dienste, oder: „Anichten der Weltausstellung und Midway-Plaisance“, 217 ausgewählte Photographien der interessantesten Ansichten, Scenerien und Völker der Ausstellung. Die Gewinner werden durch das Loos bestimmt. Aufösungen müssen bis zur 1. Okt. in ungenannten Händen sein und adressirt werden: Anzeiger und Herald, Grand Island, Neb. Die Namen der Gewinner werden am 4. Oktober veröffentlicht werden. 9. Räthsel. Soll blühen das Ganze in reichem Segen, Markt an die Zweite die Ernte legen. 10. Räthsel. Wenn ach! die erste Silbe tra t, Küßt Du die zweite lieblich lang Mit Bers und Reim. Bis vier' zu Dir das Ganze fahrt Und glücklich Du's geführt hast In's traute Heim!

11. Quadrat-Räthsel

1 2 3 4

12. Räthsel.

Wein Erbes gleich ist jedem Koch Als ein Gewürz bekannt; Durch's Zweite wird ein Hindewort Zum ein Aush geannt. Das Dritte wird im Küstereid Dir eine Hauptstadt bringen; Das Vierte Dich erinnert stets An blutig wildes Ringen; Das Fünfte kann in Sibirienol Als eine Stadt ich zeigen; Das Sechste endlich ist als Theil Von jeder Kirche eigen. Sind diese Worte richtig dann geheilt, Man einen Weiler der Musik erhält, Fünf ab-rechts auf — so lies bu süßheit dann, In jedem Falle lies den gleichen Mann.

Burlington Ein-Preis-Rate nach Denver, Colorado Springs und Pueblo und jurad.

Am 20. September und 1. Oktober wird die Burlington Tidens nach Denver, Colorado Springs und Pueblo und jurad verkauft für einen Preis: gültig für Rückfahrt bis zum 25. Oktober. 3 Lini. J. H. G. Connor.

Wichtig: Mehrere unbeschädigte Betten oder Tische, mit in Versteigerung zu stellen für ein lauter: Hühner Haus, 2013, 2750 und Ausgeben. Schlichte Bettdecken bei und stauntes Wandert mit Güter Abreise. Die Dominion Company, Third Floor, Omaha Bldg., Chicago.

— Achtet auf das Datum hinter Eurem Namen auf der Adresse Eurer Zeitung und wenn Ihr in Rückstände seid, erfreut uns durch Einwendung des Abonnements.

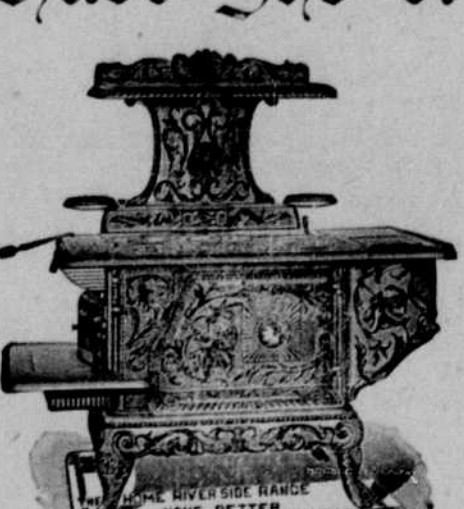
Die St. Joseph & Grand Island Railroad

hat jederzeit Billete nach allen Punkten zu den niedrigsten Preisen zum Verkauf. Hat in Grand Island direkten Anschluß mit dem Union Pacific Weberland Couriers für alle westlichen Punkte und in St. Joseph mit allen Linien nach Norden, Osten und Süden. Wegen Rates und anderer Auskunft werde man sich an den nächsten Lokalagenten oder an E. M. Hill, St. Joseph, Mo.

Nach Sheridan und zurück für \$30.

Die Burlington hat eine Rate von \$30.00 angelegt von Grand Island nach Sheridan, Wyo. und zurück, 10 Tage für Hin- und 10 Tage für Rückfahrt. Tidens gültig 30 Tage. Dies ist eine vorzügliche Gelegenheit für Handlungsreisende, welche die Stadt Hills besuchend, da es ihnen gestattet ist, an allen Zwischenpunkten anzuhaltten. 52ba J. H. G. Connor.

Habt Ihr die neueste Art



von RIVERSIDE und SUPERIOR Oefen und Ranges gegeben?

Wir haben ein volles Lager derselben. Diese Oefen haben den Ruf, am schnellsten zu backen, die größten Backöfen zu haben, das wenigste Heizmaterial zu brauchen; sie sind die schönsten und dauerhaftesten im Markt.

HEHNKE & CO.

Alleinige Agenten.

Kauft eine Farm!

Ich habe einige schöne Farmen zum Verkauf auf Commission und wenn Ihr den Ankauf einer solchen beabsichtigt, so werdet Ihr weise handeln, wenn Ihr zuerst mich seht und mich Euch folgen laßt, was ich zum Verkauf habe — oder vielleicht zum Verleihen. Beiläufig gesagt, ich vermittele auch Farmantleihen für etliche der besten Gesellschaften unter günstigen Bedingungen.

Meine Office ist im Freimaurer-Gebäude.

GEO. D. HETZEL, Grundbesitzer, Leih- u. Versicherungs-Agent.

Germania Saloon, HY. SANDER, Eigenth

Hauptquartier der Farmer! Die besten Getränke und Cigarren.

Jeden Vormittag guten Lunch!

Für ein gutes, frisches Glas Bier und treffe Bedienung geh nach

HENRY SANDER.

SHERIDAN, WYOMING,

—die Königin des Nordwestens.

Immer eine sichere Ernte!

Farmen mit gutem Wasserrecht 15 bis 20 Dollars pro Ader.

Regierungsland, für welches das Wasserrecht von 5 bis 10 Dollars pro Ader kostet, in guter Lage. Nähere Auskunft ertheilen

HELD, ROESCHMANN & CO., Deutsches Landgeschäft. Sheridan, Wyoming.

Advertisement for Santa Claus Soap. Text: 6 mal 6 ist 36, Und die Mädchen sind so fleißig, Wenn die Drei am Zuber stehn, Ist die Arbeit schnell geschahn. Illustration of three women washing clothes. Text: Denn sie kennen und gebrauchen die Santa Claus Soap. Millionen thun dasselbe. Überall zu haben. Nur hergestellt von THE N. K. FAIRBANK COMPANY, CHICAGO.