

Ausland

Waldbrand in Tirol. Im Gailthale brach ein heftiger Waldbrand aus, der das historische Nonnenkloster Santa Magdalena, in dem jetzt ein Restaurationsbetrieb eingerichtet ist, arg bedrohte. Es wurde Militär und Feuerwehre zur Hilfeleistung entsandt.

Fürster und Wälder. Im Walde bei Bukowina in der Provinz Polen überraschte der Fürster Pechsch einen Säusler beim Wäldern. Als dieser sich nicht ergeben wollte, gab der Fürster mehrere Schüsse auf den Wildschützen ab, durch welche dieser auf der Stelle getötet wurde.

Großfeuer in Essen. Durch einen verheerenden Brand wurde das Eische Leihhaus in Essen vollständig eingeeicht. Der gekannte Inhalt des Leihhauses außer den in feuerfesteren Treibern verwahrt Goldschmied und Juwelen verbrannte. Das Geschäft war bei verschiedenen Gesellschaften mit einer Million versichert.

Unter Nordverdacht verhaftet. Aus Bromberg meldet man: Großes Aufsehen erregt hier die Verhaftung des Hausbesizers Jehre, der dringend verdächtig ist, seinen eigenen siebenjährigen Sohn heimlich vom Wagen gestoßen zu haben, so daß das Kind überfahren und getötet wurde.

Herr Wölfling spricht. Der frühere Erzherzog Leopold Ferdinand, Leopold Wölfling, erklärt, daß er keinen Konflikt mit den schweizer Behörden gehabt habe. Er wird in Genf festen Wohnsitz nehmen und dort von seinen Renten, die ihm ein jährliches Einkommen von 37,500 Franken gewährleisten, leben.

Neuer Ueberfall in Essener Stadtwalde. Nachdem die Ueberfälle auf Damen im Essener Stadtwald seit längerer Zeit vollständig aufgehört hatten, wurde spät Abends wieder eine junge Dame überfallen und ihres Handtäschchens beraubt. Der Täter brachte der Ueberfallenen außerdem einige Messerstücke bei und ist unerkannt entkommen.

Der mutige Jtaro. Ein junger Freisourgehilfe in der niederländischen Stadt Maastricht ging die Wette ein, er werde den Löwenbändiger einer Menagerie im Raubtierkäfig töten. In Anwesenheit von drei Löwen entledigte der Haarfüßler sich in ruhiger Weise seiner Aufgabe, ohne den Bändiger zu verletzen oder selbst von den Bestien angegriffen zu werden.

Der Gerichtsvollzieher im Museum. Im südafrikanischen Museum in Dordrecht erschien ein Gerichtsvollzieher. Er überbrachte dem Vorstande eine Ladung zwecks Rückgabe mehrerer vom verstorbenen Präsidenten Krüger dem Museum zum Nießbrauch überlassenen Gegenstände. Die Sachen sollen einem in Südafrika zu gründenden Krügermuseum einverleibt werden.

Die Mäherin ihrer Ehre. In Toulon die Tochter eines dort wohnenden Barons. Sie gab auf dem Hauptplatze zwei Revolvergeschüsse gegen den Schriftsteller Buges ab, der tödlich verwundet in das Spital gebracht wurde. Bei ihrer Verhaftung gab die Attentäterin an, sie empfinde keine Reue über die That, denn Buges, der ihr die Ehe zugeschworen habe, sei eben auf dem Wege zur Verlobung mit einer ihrer Freundinnen gewesen.

Unfall auf dem Flottenflaggschiff „Deutschland“. Ein Unglücksfall, dem zwei Menschenleben zum Opfer fielen, ereignete sich heute auf dem Flottenflaggschiff „Deutschland“ in der Nähe von Vorkum. Wie man aus Wilhelmshaven meldet, war der Matrose Latet über Bord gefallen. Der Ingenieurpilot Bohm setzte ihm nach, um ihn den Wellen zu entreißen. Der Rettungsversuch schlug jedoch fehl und beide ertranken.

Der Juwelenwindel des Schauspielers Lütke. Der seit zwei Jahren in Nürnberg anhängige Prozeß über die Juwelenwindel des schlichtigen Schauspielers Felix Lütke ist, wie man aus Nürnberg meldet, jetzt rechtskräftig entschieden worden. Danach sind die Juwelen im Werte von mehreren hunderttausend Mark von dem Nürnberger Juwelier Silberthau an die Wiener Juwelierfirma Herzl zurückzugeben.

Die erste Ballontaufe in München hat stattgefunden. Der deutsche Touringklub hat einen 1400 Kubikmeter Leuchtgas fassenden Luftballon erworben, dessen Gondel vier Personen aufnimmt. Zur Taufe und zum ersten Aufstieg war bei herrlichem Wetter der Hof und ein großes Publikum gekommen. Prinzessin Adelgunde von Bayern, die älteste Tochter des Kronprinzen Ludwig, kaufte den Ballon „Touringklub“ und drückte ihre Freude darüber aus, die erste Ballontaufe in München vornehmen zu können. Der Ballon stieg dann nach 3 Uhr zu einer zweistündigen Fahrt empor.

Eine Falschmünzwerkstatt ist in der Wertachbucht in Kugsburg ausgehoben worden. Die Polizei verhaftete dort den 37jährigen Zeichner Kölbl und seine Gefährtin, eine Bekannte, bei der er einen ganzen Vorrath von Formen und Schmelztiegeln, sowie eine Prägemaschine zur Herstellung falscher 5-Markstücke untergebracht hatte. Die Falschmünzwerkstatt hatte der Mann vorwärtsüber in anderen bayerischen Städten, namentlich in Lindau und Mündchen, abgesetzt.

Jubiläum der englischen Leibwache. König Edward VI. beklückwünschte zum 400jährigen Jubiläum die von Heinrich VIII. zum Schutze der Person der Könige im Kriege gegründete Leibwache des „ehrentwerthen“, nur aus früheren Offizieren bestehenden Korps der „Gentlemen at arms“. Diese Leibwache hat bei Edgheill Karl I. und den Herzog von York herausgehoben, dabei aber die Standarte verloren. Der Standartenträger muß infolge dessen bis heute ohne Standarte gehen.

Von einer Kreuzotter gebissen. Die Familien Widhahn und Kroupa aus Brinn machten einen Ausflug in die Wäldchen Schwyz. Beim Wallfahrtsort Krieten wurde Kofi im Walde gemacht. Zwei Knaben im Alter von 13 und 14 Jahren wurden beim Blumenpflücken von einer Schlange gebissen. Als es sich herausstellte, daß die Schlange eine Kreuzotter war, wurden die Knaben in die Landeskrankenanstalt gebracht, doch zweifeln die Ärzte, die Verletzten retten zu können.

Mordanschlag auf zwei Frauen. Bei der Rückkehr aus der Kirche wurden Frau Wertes und ihre Tochter in Gillsfeld (Eifel) von dem Landwirth Lang überfallen, der beiden tödliche Messerstiche beibrachte. Hierauf zündete Lang das Haus der Ueberfallenen an, das vollständig niederbrannte, und flüchtete sich in den Wald, wobei ihn die hundertköpfige Glimmocherheit des Dorfes verfolgte. Nach langem Suchen fand man den Lang mit einer Schußwunde todt auf; er hatte Selbstmord begangen.

Festnahme eines Bankdirektors. Freiwillig stellte sich ein Bankdirektor aus Baderborn der Kölner Kriminalpolizei mit der Erklärung, er habe gehört, daß er in dem Verdacht der Unterschlagung einer größeren Summe bei dem ihm bisher unterstellten Institut stehe. Das Baderborner Bankhaus gab auf eine telegraphische Anfrage an, daß tatsächlich Unterschlagungen in Höhe von 300,000 Mark vorliegen, worauf die Verhaftung des Bankdirektors erfolgte.

Von einem Hunde zerfleischt wurde in Estrup (Schleswig-Holstein) der vierjährige Sohn des dortigen Bernalters Clement. Das Kind wurde beim Spielen mit dem seinem Vater gehörigen Jagdhunde, einem sonst nicht böswärtigen Thiere, plötzlich angefallen und durch Bisse in den Kopf, die Arme und die Schenkel derart zugerichtet, daß es in die Diakonissenanstalt nach Hlensburg geschafft werden mußte. Dort ist der Kleine bald nach der Einlieferung seinen Verletzungen erlegen. Der Hund wurde sofort erschossen.

Wißglücklicher Fluchtversuch. Dem neuen englischen Militärballon „Baby“ ist bei seiner Probefahrt in Aldershot ein kleines Malheur passiert: „Baby“ wurde plötzlich unartig, und aller Bemühungen seiner Führer spottend, schoß es zu bedenkllicher Höhe empor. Nichts konnte es bewegen, wieder abwärts zu gleiten, so daß nicht anderes übrig blieb, als das Gas abzulassen. Das hatte jedoch zur Folge, daß „Baby“ ebenso plötzlich aus den Wolken fiel, wie es hinaufgestiegen war. Der große Gasverlust machte weitere Aufstiege unmöglich.

Verhängnisvolle Blitschläge. Umweit des Pomologischen Instituts zu Prossau in Schlesiens schlug der Blitz in einen allein stehenden Baum, unter dem mehrere Feldarbeiterinnen Schutz gesucht hatten. Ein Mädchen wurde erschlagen und zwei Frauen erlitten Brandwunden. In Mochau im Kreis Neustadt traf der Blitz drei auf dem Felde arbeitende Frauen, deren eine getötet wurde. Die beiden anderen wurden nur betäubt. Ferner wurde in Wilkau ein Arbeiter und in Womslo ein 16jähriger Arbeitsburche vom Blitz erschlagen.

Zu dem Liebesdrama in Posen wird gemeldet: Die Kellnerin Martha von Buttamer ist nicht todt, sondern nur schwer verletzt. Der Lehrer, der auf sie schoß und sich dann selbst tödtete, stammt aus Palzig. Der Lehrer, der auf sie schoß, ist Erbeschütz. Die Sopranistin, zum ersten Mal und kannte Martha von Buttamer vorher nicht. Diese war aus Danzig nach Posen gekommen und soll früher Verkäuferin gewesen sein. Sie hatte dem drei Liebesversprechungen gemacht, ohne sie zu halten. In seiner Wuth griff er zum Revolver. Drei war 32 Jahre, das schwer verletzte Mädchen ist erst 18 Jahre alt.

Haus, Hof und Land

Ein Klebmittel für Etiketten auf Glas oder Porzellan ergibt Eiweiß, das man erst tüchtig klopfet und dann wieder zerrinnen läßt. Jede Wunde soll beachtet werden und durch Reinigung mit abgekochtem Wasser und reichlichen Verband der Gefahr einer Blutvergiftung ausgewichen werden.

Abgenutzte Handschuhe sind immer noch als Gartenhandschuhe zu verwenden, wenn man die Fingerspitzen abschneidet und umhüllt oder umschneidet.

Um Lederstiefel aufzukleifen klopfte man sie zunächst tüchtig und wische den Staub herunter. Dann nehme man einen Wollappen, tauche ihn in Terpentinspiritus und reibe das Leder gut mit ihm ab.

Schwarze Spitzen wie neu herzustellen. Ein Drittel Salmiakspiritus (Ammonia), zwei Drittel Wasser unter einander gemischt, die Spitzen darin ausgedrückt, noch feucht in ein reines Tuch eingeschlagen und in denselben geplatzt.

Um Eiweiß schnell fest zu schlagen, fügt man eine Messerspitze voll Salz hinein. Zu beobachten ist, daß die Temperatur des Eies eine große Rolle beim Schneeschlagen spielt; je niedriger dieselbe ist, desto schneller bildet sich der Schnee.

Gelb gewordene Klaviertasten reibe man behutsam mit einem Wattebäumchen ab, das man in Spiritus getaucht hat. Nachdem man sie mit einem zweiten trockenen Wattebäumchen nachgerieben hat, werden sie wieder tadellos weiß sein.

Lungenhachee. Die Lunge wird mit dem Herzen sehr weich geschlagen, Haut und Adern entfernt, aus der Brüste und einer Mehlschwitze eine Sauce gemacht, die zuletzt mit feingehackter Peterzilie gewürzt wird. Zur Suppe nimmt man 1 Strüchchen Butter, 2 Lorbeerblätter, 8-10 Pfefferkörner.

Um das Suppenbrot hübsch auf den Tisch zu bringen und bequem servieren zu können, empfiehlt es sich, es vorher zu zertheilen und möglichst gut wieder zusammenzufügen, wobei der Reibrand gute Dienste thut. Denn kann das Fleisch hübschweise nebst dem Reis von der Schüssel genommen werden.

Rohrgeflecht zu reinigen. Rohrgeflecht reinigt man durch Ueberziehen des Strohrohrs mit einem Gemisch von Seife, Petroleum und Chloralkali. Nach einigen Stunden wird es durch Spülung mit warmem Wasser und Abreiben entfernt. Die Politur des Holzes darf von der Mischung nicht berührt werden.

Zum Reinigen von Gypsfiguren macht man sich eine Mischung von heißer Milch mit Zinkweiß; damit werden die Gypsfiguren, nachdem sie gut trocken abgerieben sind, so oft überstrichen, bis sie völlig ihre ursprüngliche Weiße wieder erlangt haben. Man achte aber darauf, daß die Milch auch noch völlig frisch und nicht etwa sauer ist.

Sogar die Papierdüten vom Grocer, die die meisten Frauen achtlos fortwerfen, kann man praktisch verwerten. Beim Pugen des Ofens schlüpft man mit der Hand in die Düte und kann somit ungehindert die Bürste handhaben, ohne die Hände schwarz zu machen. Nachdem die Arbeit vollendet ist, wirft man die Düte in's Feuer.

Hart gewordenes Schuhwerk wieder weich zu machen. Durch Wäsche hart gewordenen Schuhzeug weicht man so lange in lauwarmes Wasser, bis es genügend weich geworden ist. Dann trocknet man es ab und reibt es sehr stark mit Rizinusöl ein. Dann stopft man das Schuhzeug gut mit Heu oder Zeitungspapier aus und läßt es an einem nicht zu warmen Orte trocknen.

Theegebäck. 1/2 Pfund Butter wird zu Sahne gerührt, 3 Eier, etwas Salz, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1/2 Pfund feiner Zucker und nach 1 Pfund Mehl und 2 Theelöffel Backpulver dazu gethan. Ist diese Masse tüchtig durchgearbeitet, so werden keine Pögeln davon gefertigt, mit Ei bestrichen und auf einem mit Speck abgeriebenen und mit Mehl bestreuten Blech 25 Minuten bei gelinder Ofenhitze gebacken.

Die Hauswirthschaft ohne Eis. Hat man keinen oder einen zu kleinen Eiskasten, so wird das frische Fleisch in ein reines weiches Tuch gewickelt, in einen Kasten oder eine Kiste an einem kühlen, trockenen Orte gelegt und dicht mit Kleie übersträubt; so kann es ruhig bis zum Gebrauche stehen bleiben. Einen bis zwei Tage hält sich das Fleisch gut in einer Marinade von Milch und Essig. In den Tropen wird Fleisch in einem Sud von starkem Pfeffer länger als 24 Stunden frisch erhalten. Gebratenes Fleisch von Geflügel in einem Steintopf geleast und mit halb Sennel, halb Nierenfett übergoßen, kann ziemlich lange aufbewahrt werden.

Berunreinigte Wäsche und Wadenschwämme werden dadurch wieder hergestell, daß man sie etwas mit Chloralkalium befeuchtet und denselben darauf zerfließen läßt. Wird der Schwamm nach kurzer Zeit wieder ausgewaschen und getrocknet, so erlangt er seine frühere Elastizität und Porosität wieder.

Flecke, die durch zu heißes Plätten entstanden sind, kann man — selbstverständlich dürfen die Fasern noch nicht zerstört sein — entfernen, wenn man diese Brandflecke sofort mit in Wasser aufgelöstem Borax bestreicht und dann die Stelle trocken bügelt. Eisenflecke kann man mit Erfolg aus Leinwand wie aus Baumwolle durch Zitronensäure entfernen. Doch ist der Stoff mit reinem Wasser gut nachzuspülen.

Ragout von Kalbszungen in Muscheln. Die in Salzwasser abgekochten Züngelchen werden geschält und in kleine Büchel geschnitten. Eine weiße Mehlschwitze wird mit der Brühe, in der die Zungen gekocht, angerührt und aufkochen gelassen. Diese Sauce wird mit zwei Eiern angerührt, mit Wein, Kapern, etwas Zitrone und Muskatblüthe abgeschmeckt. Man füllt das Ragout in heißgestellte Muscheln und tropft auf jede einige Tropfen Ragout.

Stachelbeerauflauf. Man kocht 1 Pfund verleierte und gepuzte unreife Stachelbeeren in wenig Wasser weich und rührt die Masse durch ein Sieb. Dann schlägt man 1/2 Pfd. Zucker mit fünf Eidottern schaumig, mischt etwas feinen Zimmt, etwas geriebene Zitronenschale, den Stachelbeerbrei und zuletzt den fest geschlagenen Schnee der Eiweiße dazu, füllt alles in eine mit Butter bestrichene Auflaufform und läßt die Speise 30 bis 35 Minuten in mäßiger Oberhitze zu schmoren, goldgelber Farbe baden. Sie wird in der Form, mit Zucker bestreut, serviert.

Kirschenpeise. Man schneidet 6-7 Milchbrote (Brötchen) fein ein, gibt etwas Zucker dazu und feuchtet sie mit heißer Milch tüchtig an (ungefähr 1/2 Quart). Nach 1 Stunde kommen etwas Zitronenschale und einige bittere und süße gewoizte Mandeln an die Masse, von der man eine Lage in eine bestrichene Form bringt. Darauf kommt eine Lage eingemachte oder eingedünstete Kirschen, hierauf wieder eine Lage Milchbrotmasse, und zuletzt übergießt man das Ganze mit 4 in etwas Zucker und Milch verriehrten Eiern und bäckt die Speise eine Stunde lang in dem gut warmen Ofen.

Stout von Sammelfleisch. Koche den Kohl erst einmal in Salzwasser. Das Fleisch kann, wenn es junger Kohl ist, erst halb gar gekocht werden. Man nimmt am besten ein Rippen- oder Schulterstück, 2-3 Pfund, das man mit einem Beutelchen mit Kümmel mit wenig Wasser aufsetzt. Nach ungefähr 1 Stunde thut man den abgebrühten Kohl dazu, nach kurzer Zeit auch die Kartoffeln, was Alles zusammen erst weich kochen muß. Viele Hausfrauen kochen die Kartoffeln auch gern extra. In dem Fall muß die Brühe mit etwas gebräuntem Mehl gebunden werden.

Käse frisch zu erhalten. Schweizer, Holländer, Emmentaler, sowie alle harten Käse widelt man in ein in Salzwasser getränktes Tuch und hebt dies mit dem Käse in einem Steintopfe auf. Weiche Käse, wie Kämmel, u. s. w., die noch nicht reif sind, widelt man in ein mit Bier angefeuchtetes Tuch und legt sie gleichfalls in einen Steintopf; ein in Essig getränktes Tuch bewirkt noch schnelleres Reifwerden. Reigt sich Schimmelbildung auf den Käsechen, so müssen sie lauber im Wasser abgewaschen werden, dem Wohlgeschmack schadet dies nicht. Zeigen sich Maden an reifen Käsen, so legt man ein wenig Johanniskraut unter dieselben, worauf die Maden bald verschwinden.

Kamillen-Thee wird von Vielen als Süßmittel gegen alle möglichen Leiden getrunken; sehr viele Wöchnerinnen u. V. pflegen diesen Thee zu trinken, ohne meist selber zu wissen warum. Linderung und Nutzen kann dies Getränk bringen bei nervösem Magenkrampf und Stolik, Uebelkeit, Krämpfen usw.; aber der Kamillenthee kann auch nachtheilig wirken und schadet bei starkem Fieber und entzündlichen Zuständen überhaupt. Mit Recht wird deshalb in neuerer Zeit vielfach davor gewarnt, Säuglingen Kamillenthee zu geben, weil er diesen durch seine aufregenden Wirkungen schade. In der That würden Viele, namentlich Frauen, auch oft besser thun, anstatt ihres altgewohnten Kamillenthees eine Mischung von Kamillen mit Fliederblüthen, mit Fenchel oder Anis zu ihrem Lindemungsthee zu verwenden. Sehr häufig wird der Kamillenthee nicht richtig bereitet, und er veranlaßt dann Reizhaftigkeit, Uebelkeit, sogar Erbrechen etc. Um diesen Thee richtig zu machen, darf man die Kamillen durchaus nicht mit dem Wasser kochen, sondern die Blumen mit kochendem Wasser bloß aufgießen und nur einige Minuten ziehen lassen. Man nimmt zu diesem Zweck etwa einen starken Eßlöffel voll trockene Kamillen auf 1/2 Pint kochend Wasser.

Die Erntezeit rückt näher. Ehe Ihr einen Binder oder Mäher bestellt besucht unseren Laden und laßt uns die Verdienste der neuen Deering Mäher und Binder erklären. Wir haben eine volle Auswahl von Avery und Emerson Cultivators und etliche Molines worauf wir einen sehr billigen Preis setzen. Die Standard Mäher und Harken werden jederzeit von uns auf Lager gehalten. Kommt und besucht uns zu irgend einer Zeit. D. GILBERT & SON. 417 West 3te Straße GRAND ISLAND, - - NEBRASKA.

...Kühles Fußzeug... Wir haben gerade was Ihr wünscht für diese heißen Tage in Schlipfen und Oxfords für Alt und Jung. Die neuesten Moden; bequeme Leisten In allen Ledern. DECATUR & BEEGLE, Der Platz Schuhe zu kaufen.

Reinheit. Kraft! Wohlgeschmack! Das sind die Eigenschaften die man findet in Dick & Bros. Quincy Bier welches unübertrefflich ist in jeder Beziehung und sich infolgedessen bei allen Kennern eines guten Tropfens der allgrößten Beliebtheit erfreut. J. J. KLINGE, 214 West dritter Straße, Grand Island, Nebraska, Telephone: Independent, 213 Agentur für diesen Theil des Staates, führt Bestellungen für Fass- und Flaschenbier in groß- oder kleinen Quantitäten für Rab und Fern prompt aus.

Die Erste National Bank GRAND ISLAND, NEBRASKA. Thut ein allgemeines Bankgeschäft. Macht Farm-Anleihen. Kapital \$100,000; Ueberfluß \$100,000. S. N. Wolbach, Präs., J. Reimers, Vizepräs., L. M. Talmage, Kassier, S. E. Sinke und F. C. Hanaford, Hülfskassier.

Der beste Dienst der möglich ist, wird von Allen gewünscht, die ein Telephone benötigen und Grand Island Telephone Co. hat sich anerkanntermaßen das Verdienst erworben, ihre Kundenschaft prompt und zufriedenstellend zu bedienen, so gut es überhaupt möglich ist. Dies beweist die stetig zunehmende Zahl ihrer Verbindungen und Jeder der ein Grand Island Telephone im Hause hat, empfindet es. Namentlich unter unseren Farmern gewinnt das heimische Fernsprechsystm täglich größere Verbreitung und wird fortwährend um Anschluß nachgesucht von Solchen die noch nicht verbunden sind. Schließen auch Sie sich an der GRAND ISLAND TELEPHONE Co.