Haus, Hof und Land

Weiße Flecke auf Möbeln, die von Wasser herrühren, lassen sich beseitigen, wenn man ein mit Petroleum getränktes Tuch darauf legt und einige Zeit liegen läßt.

Milchkartoffeln. 2 Pfund Kartoffeln werden geschält und nach dem Waschen in dünne Scheiben geschnitten, die man in kochendem Wasser einmal aufwallen und dann auf einem Siebe abtropfen läßt. Indessen kocht man 1 Quart Milch mit etwas guter Butter auf und streicht eine Auflaufform mit Butter aus. In diese Form werden die Kartoffeln, mit etwas feinem Salz bestreut, eingeschichtet, die heiße Milch darübergegossen, unud die Form nun in den Ofen gestellt, bis die Milch eingezogen ist, und die Kartoffeln gar sind (dazu bedarf es ungefähr 40 bis 45 Minuten).

Gemälde vor Feuchtigkeit zu schützen. Die Außenwände eines Hauses sind selten ganz trocken, so daß die innen an ihnen befindlichen Bilder leicht wellig werden und sogar Moderflecke bekommen. Um dies zu verhindern, nagelt man an die Unterseite der Rahmen, am besten an den Ecken, Holz oder Korkstücke, damit das Bild nicht ganz an der Wand anliegt, sondern die Luft durchziehen läßt. Des weiteren befestigt man an der unteren Seite des Bildes einige Bogen altes Zeitungspapier, welches die etwaige Feuchtigkeit aufsaugt. Von Zeit zu Zeit, — etwa monatlich — erneuert man die Unterlage von Zeitungspapier.

Rhabarbersaft als Reinigungsmittel. Ein ausgezeichnetes, aber wohl wenig bekanntes Mittel, um Tinten- und Farbenflecke aus Wäsche zu entfernen, besitzen wir in unserm Rhabarber, und zwar nehme man hierzu die grünen Stengel, welche zum Kompott verwendet werden. Man zerkocht ein wenig von den Stengeln in Wasser und verwendet den Brei noch heiß. Man kann aber auch den Saft von fertigem Kompott nehmen. Die Flecke werden damit tüchtig eingerieben und wenn sie vollständig entfernt sind, in klarem Wasser mit Seife nachgewaschen. Selbst veraltete Flecke, sowie Tintenflecke aus Holz lassen sich leicht dadurch entfernen.

Alte seifige Schwämme zu reinigen. Man nehme einen Theil Salzsäure und zwanzig Theile Wasser (am besten Regenwasser oder destillirtes) und knete den Schwamm tüchtig in diesem Gemisch durch. Wenn der Schwamm zuerst noch trüber und seifiger wird, darf man sich nicht abschrecken lassen. Dann knetet man ihn in reinem, drei- bis viermal gewechseltem Wasser gründlich durch und zwar solange, bis das Wasser klar bleibt. Danach spült man ihn in Wasser mit etwas Salmiakgeistzusatz, wobei ein starkes Aufbrausen und Schaumbildung stattfindet. Auch dieses Salmiakwasser wechselt man, bis es nicht mehr schäumt, und bis kein Schmutz mehr herauskommt, und spült den Schwamm zuletzt nochmal in reinem Wasser aus. Man muß sich hüten, mit der Salzsäure an die Kleider oder Marmorplatten der Waschtische zu kommen, weil dadurch sofort Löcher entstehen. Sollte doch etwas Salzsäure vergossen sein, so muß man sofort Salmiakgeist darübergießen, der die Wirkung der Salzsäure paralysirt.

Kniff beim Kochen von Rhabarber. Das im Frühjahr und Sommer so beliebte und seiner blutreinigenden Eigenschaft wegen so sehr gesunde Rhabarberkompott muß bekanntlich beim Kochen sehr aufmerksam behandelt werden, damit die Rhabarberstengel nicht zu weich werden, denn sonst zerfallen sie zu lauter Fasern, und das beeinträchtigt nicht nur das gute Aussehen, sondern auch den Geschmack, und hat schon manchem dieses Kompott für längere Zeit verleidet. Um das leidige Aufpassen und Dabeistehenbleiben während des Kochens des Kompotts zu vermeiden und den Rhabarber stets in tadelloser Beschaffenheit auf den Tisch zu bringen, empfiehlt sich folgendes Verfahren. Man kocht den für das Kompott bestimmten Zucker mit der nöthigen Quantität Wasser und Zitronensaft erst einigemale tüchtig auf, schüttet dann die sauber geputzten Rhabarberstengel hinein, läßt einmal aufwallen und nimmt den fest zugedeckten Topf sofort vom Feuer und stellt ihn auf eine sechs- bis achtfache Lage großer Zeitungsbogen, schlägt sie möglichst dicht über den Topf zusammen und läßt ihn etwa eine Stunde in dieser Verpackung stehen. Dann hebe man mit dem Schaumlöffel vorsichtig die Rhabarberstücke heraus, lege sie in eine Porzellan- oder Glasschale und koche nun den Saft mit etwas Maismehl sämig, ehe man ihn, ein wenig verrührt, über das Kompott schüttet. Der Rhabarber wird auf diese Weise zubereitet, nie zerfallen und doch weich und schmackhaft sein.

Mohnauflauf. Man rührt 1½ eigroßes Stück Butter zu Sahne, vermischt sie, fortgesetzt rührend, mit drei bis vier Eigelben, 5 mäßig gehäuften Eßlöffeln Zucker, etwas Vanillezucker oder gestoßener Vanille, 2½ Unzen abgezogenen, fein gehackten, süßen Mandeln, 3 Unzen in Milch geweichten Semmeln (deren Rinde vor dem Einweichen abgeschält worden ist), 6 Unzen gebrühtem, mit Rosenwasser zerriebenem Mohn und dem steif geschlagenen Schnee von zwei Eiweißen, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform und bäckt den Auflauf 1 Stunde im Ofen. Man kann auch eine Puddingform nehmen und den Pudding dann 1 Stunde im Wasserbad kochen lassen. Das Gericht ist von sehr angenehmem Geschmack und erfordert keine besondere Mühe.

Das Durchschneiden von Glasgeräthen. Flaschen lassen sich zertheilen, wenn man sie an der Stelle, wo sie durchgeschnitten werden sollen, mit Wasser befeuchtet, dann einen in Spiritus getauchten Bindfaden fest darum schnürt und diesen abbrennt. — Auch kann man Glasgeräthe mit einer Feile bearbeiten, ohne sie zu zerstören, indem man die Feile vorher in eine starke Natronlauge und dann in groben Sand steckt. Man soll sogar Glas mit einer starken Schere zerschneiden können, wenn es dabei unter Wasser gehalten wird, ein Experiment, das von wißbegierigen Knaben gern versucht wird. — Abgebrochene Zylinder schneidet man wohl auch mittels eines glühenden Eisendrahtes gerade. Man biegt an einem Ende eines 3 Millimeter starken Drahtes eine Oese, die genau um den Zylinder paßt, macht sie glühend und legt sie dann an der Stelle um den Zylinder, wo man ihn zu durchschneiden wünscht. Durch Hin- und Herdrehen des Zylinders erhitzt sich diese Stelle; man entfernt nun den Draht und tröpfelt schnell etwas kaltes Wasser auf die heiße Stelle, wodurch das Glas längs der heißen Kreislinie springt.

Eierspeisen für den Familientisch.

Pflaumenweiche Eier in süßsaurer Sauce. Zu diesem Gericht hat man ein kleines Stück durchwachsenen Speck in Würfel zu schneiden und auszubraten, man nimmt die Grieben dann aus dem Fett und bereitet aus dem Fett und etwas Mehl in bekannter Art eine Mehlschwitze. Mit dem nöthigen Wasserzusatz wird der Saucenfond darauf nebst einigen Löffeln Sirup, Fleischextrakt, einigen gestoßenen Gewürzkörnern, Essig und Salz nach Geschmack durchgekocht. Die heißen, vorher herausgenommenen Grieben werden nun mit der Sauce über die in vier bis fünf Minuten pflaumenweich gekochten, abgeschälten Eier gegossen, und Kartoffeln und grüner Salat dazu gegeben.

Reste von Bratensauce mit gekochten Eiern oder gebackenen Spiegeleiern sind ebenfalls eine nahrhafte, wohlschmeckende Zusammenstellung für den Familientisch.

Zu Omelettes soufflées sind als Grundrezept pro Person 3 mäßig gehäufte Eßlöffel Zucker mit 2 Eigelb verrührt, zu rechnen, das Weiße wird zu recht festem Schnee geschlagen, gut darunter gemengt, und die Omelettes auf einer Pfanne mit etwas Butter langsam auf einer oder beiden Seiten gebacken. Sie dürfen nicht braun gebacken sein und können noch beliebig mit vorher erwärmter Marmelade belegt und zusammengeklappt werden. Omelettes sind aber sofort zu serviren.

Eierkuchen mit Schinken oder Speck bereitet man auf folgende Weise. Ein walnußgroßes Stück Butter wird zu Sahne gerührt, knapp ¼ Quart Mehl, das Gelbe von 2 Eiern, reichlich ¼ Quart Milch, sowie das nöthige Salz und 1 Eßlöffel voll feingewiegter Schnittlauch ebenfalls verrührt, und der sehr steife Schnee der Eier zuletzt gut durchgezogen. Vorher hat man auf einer Pfanne reichlich ¼ Pfund durchwachsenen, in Scheiben geschnittenen Speck oder gekochten Schinken etwas angebraten. Man nimmt die Scheiben dann heraus und gießt einige Löffel von dem Teig in die Pfanne, vertheilt die Hälfte der Scheiben darauf und bedeckt diese mit noch einigen Löffeln Teig, der zu zwei Eierkuchen reichen muß. Auf beiden Seiten gleichmäßig gelb gebacken, werden sie mit beliebigem grünen oder auch mit Bohnensalat servirt.

Römische Eier. Acht Eier werden hart gekocht, abgekühlt, und die Schale entfernt. Dann schneidet man die Eier in Hälften, legt sie nebeneinander in eine feuerfeste Porzellanform und thut ungefähr zwölf sauber zubereitete, entgrätete Sardellen in Streifen darüber. Nun dünstet man eine feingeschnittene Zwiebel mit einem Löffel fein gewiegter Petersilie in einem Stückchen Butter, fügt etwas Salz, weißen Pfeffer hinzu und übergießt das Ganze mit ½ Quart heißer, saurer Sahne, die gut gequirlt ist. Nach einmaligem Aufkochen servirt man die Eier in der Form, um die eine Serviette gesteckt wird.

..Es bezahlt sich bei Martin's zu kaufen..

Bargains von unserem hochgradigen Leinen-Vorrath.

Extraschwerer baumwollen Tisch-Damast, die Yard zu 25c

Gute Qualität ganzleinen oder merzerisirter Tischdamast, Spezialpreis die Yard zu 50c

72-zölliger, feinste Qualität Damast in sehr schönen Blumenmustern, die Auswahl epr Yard $1.00

Großes Assortiment von Probe-Handtüchern in Huck, leinen-befranst, türkisch Bad-Handtücher u. s. w., wirklich werth 25c bis 35c, Auswahl so lange sie vorhalten, jedes 18c

6½c weißes Crasch - Handtuchzeug, die Yard zu 5c

Gute Größe gefranste oder gesäumte Bettdecken, Auswahl, jede 98c

Türkische Waschlappen, Spezial, 3 für 10c

Euer Bestes zu sein,

müßt Ihr nach Euren Besten sehen und es wissen. 's ist eine Sache voll Stolz, aber Stolz der auf solide gesunde Vernunft basirt ist und gesundes Urtheil. Martin's Schuhe sind Quellen täglichen Stolzes und Zufriedenheit für ihre Träger. Das ist das Geheimniß des Erfolges unseres Schuhdepartements zu populären Preisen.

"Yellowcraft" Schuhe für Männer $3.50

Dorothy Dodd Schuhe für Frauen, $3, $3.50 und $4.

Schuh-Speziale.

Patentleder Frauen - Oxfords, auf Gewehrmetall und lohfarben, in gebrochenen Größen, werth bis zu $3.50, Auswahl zu $1.95

Männerschuhe, werth bis zu $3.50, in schwarz und lohfarben, auch einige Oxfords, Auswahl $2.50

Gedruckte Kleiderzeuge, großes Assortiment, in hübschen Mustern; sämmtlich echte Farben, zu 5c 6½c, 7, u. 10c.

Kleider - Ginghams und Chambrays, einfach und breit karrirt; auch echte Farben, zu 5c, 7½c, 8½c 10c 12½c und 15c.

Stickereien.

$1.00 Flouncings und Waistings, Auswahl per Yard 50c

25c Corset Cover Stickereien, die Yard zu 19c

Neue Schaustellung von Waists, $1.25

Wir stellen morgen zum Verkauf eine funkelnagel neue Auswahl von weißen Lawn Waists, elegant besetzt mit Spitzen und Stickerei. Diese Waists sind in den prächtigsten neuen Zeichnungen der Saison. Die meisten Läden würden $1.75 und $2.00 verlangen. Auswahl zu $1.25

$1.50 weiße Waists, jede zu 95c

98c Waists, schwarze und weiße, jede zu 59c

Fertig zum Tragen Frauen-Kleider am besten zu kaufen in diesem Laden

Ciffon Panama Röcke mit schwerem Stickerei - Besatz, schwarze Voiles und schwarze Seiden-Taffetas, vorzügliche Werthe, jeder zu $6.50.

Große Auswahl von Röcken in besten Stylen und sehr guten Farben, in den meisten Läden zu $7.50 verkauft, Auswahl hier für $4.59.

$1.50 Waschbare Röcke, alle Größen, Farben weiß und schwarz und weißen Streifen, Auswahl jeder $.98

Kinderkleider, Farben roth, blau, weiß etc., Größen 1—14, Spezial-Preis zu 50c und 98c

Weiße Lawn-Kleider, auch hellroth u. blau in Princeß Styl nur, zu $3.50 u. aufwärts.

$.650 und $8.00 Waschbare Anzüge in besten Stylen, Preis diese Woche zu $4.98.

Neue Ginghamkleider zu $3.98.

Hauskleider, Spezialpreis, jedes zu 98c

Seidenzeuge, sehr niedrige Preise

$1.50 feine Seiden, in geblümt und Streifen, Auswahl, Yard 69c

Große Auswahl von $1.00 Seiden in besten Mustern und Farben, Auswahl die Yard Zu 49c

Alle Damen Wollene Anzüge zum Preis von einem Viertel bis zur hälfte ihres regulären Werthes.

"Martin's"

THE BUSY STORE

Der letzte der Zirkusdynastie Franconi.

Man schreibt aus Paris: Mit Charles Franconi, der soeben hier starb, ist der letzte männliche Sproß der berühmten italienischen Reiterfamilie vom Schauplatz abgetreten. Der erste Franconi war im Jahre 1760 nach Paris gekommen, nachdem ihn ein Duell mit einem einflußreichen Adligen, dem er den Degen durch den Leib gerannt, gezwungen hatte, seinem italienischen Vaterlande den Rücken zu kehren. Er erwarb hier Astleys Amphitheatre, wandelte es zum Zirkus um, in dem er als erster mit equestrischen Schauspielen um die Gunst des Publikums warb, in der sie sich bis heutigen Tages fest behauptet haben. Der Erfolg war kolossal und trug dem findigen Zirkusdirektor ein Vermögen ein. Unter Laurent und Jean, den Söhnen des Begründers, denen er die Leitung des Unternehmens übertragen hatte, und die mit Unterstützung ihrer durch Schönheit und Talent gleich ausgezeichneten Frauen alles thaten, das Kunstreiten und die Pferdedressur immer vollkommener und interessanter zu gestalten, gewann der Zirkus Franconi stetig an Popularität. Wie groß diese war, geht zur Genüge daraus hervor, daß der Brand des Zirkus, der die Brüder Franconi im Anfange des 19. Jahrhunderts mit einem Schlage ruinirte, als ein Unglück angesehen wurde, das eine großzügige öffentliche Hilfsaktion zum Zwecke des Wiederaufbaues des Zirkus und der Schaffung von Betriebsmitteln zur Folge hatte. Dank dieser kräftigen Unterstützung, zu der sich mit den großen Theatern die ganze Bevölkerung vereinte, erhob sich der Zirkus Franconi bald wieder zu stolzer Höhe, und erreichte unter Laurents Sohn Adolf, auf den die Direktion übergegangen war, und der den berühmten „Cirque d'Ete" eröffnete, seine höchste Blüthe. Sein Ruf als Reitkünstler war so groß, daß der Kaiser Napoleon ihn mit der Aufgabe betraute, die Leibgarde der Kaiserin Eugenie zuzureiten. Adolf Franconi starb 1879 im Alter von 87 Jahren, sein Sohn ist jener Charles Franconi, der jetzt kinderlos in Paris gestorben ist, so daß mit ihm die berühmte Zirkusdynastie erloschen ist.

Unterschleife eines deutschen Konsuls.

Der deutsche Konsul in Skellefteå, Gustavar Th. Sandström, hat sich, wie aus Stockholm geschrieben wird, in seiner Eigenschaft als erster Direktor des Skellefteaer Spirituosen-Aktiengesellschaft bedeutender Unterschlagungen schuldig gemacht. Sandström ist im Jahre 1873 geboren und hatte den Ruf eines tüchtigen Geschäftsmannes. Er war Inhaber des Agentur- und Kommissionsgeschäfts Ruth und Sandström; deutscher Konsul wurde er im Jahre 1907. Der Konsultitel scheint für ihn verhängnißvoll geworden zu sein; während er früher ein zurückgezogenes Leben führte und sich mit größter Energie seinen Geschäften widmete, fing der „Herr Konsul" zu „repräsentieren" an, und die großen Kosten seines Haushalts und seine noblen Passionen erregten schließlich Verdacht. Vor einigen Wochen begab sich der Konsul auf eine längere Auslandsreise; aus Genua telegraphierte er nach Hause, daß es ihm „vorzüglich gehe" und daß ein Brief bald folgen werde. Der versprochene Brief blieb aber aus, und man ging in Skellefteå auf verschiedene Anzeigen hin an eine gründliche Revision der Bücher und Verhältnisse der Spirituosen - Aktiengesellschaft. Es stellte sich heraus, daß der Konsul sich seit dem Jahre seiner Ernennung Unterschlagungen im Betrage von 52,000 Kronen hatte zuschulden kommen lassen. Für den Verlust der Aktiengesellschaft müssen nach schwedischem Gesetz die übrigen zwei Vorstandsmitglieder aufkommen. Wo Sandström sich jetzt aufhält, weiß man nicht. Wahrscheinlich ist er von Genua aus auf einem Auswandererdampfer abgereist.

Der Esel als Maler.

Hören Sie folgende Geschichte, die im Pariser „Temps" erzählt wird und in ganz Paris — die Blamirten ausgenommen — ein wahrhaft homerisches Lachen hervorruft. Dem „Salon der Unabhängigen" war ein mit dem Namen Coronali gezeichnetes, „Sonnenuntergang" betiteltes Bild zugegangen. Es prangt in der Ausstellung, und die Kritiker haben es sogar als besonders starakteristisch für die extreme Richtung besprochen. Dieses Gemälde hat nun als Urheber einen richtigen — Esel. Scherzfrohe junge Maler tauchten die Schwanzquaste des „asinus domesticus" in verschiedene Farbentöpfe, kniffen und pufften das Thier, daß es mit dem Schweif gegen eine aufgespannte Leinwand schlug, und als diese genügend defekt war, wurden die Farben kunstgerecht fixirt. Das Entstehen des Bildes ließen sich die Spaßvögel durch einen als Zeugen geladenen Notar amtlich beglaubigen und schickten das „Werk" an den „Salon der Unabhängigen". Dieser kennt keine Jury und nimmt alle Bilder auf, falls sie nicht allzusehr gegen die Schicklichkeit verstoßen. So kam also des Esels Meisterwerk in die Ausstellung der Exzessividiten und ist nicht einmal ihr schlechtestes Bild. Freilich, der Scherz war etwas billig.

Die wohlthätigen Frauen St. Petersburgs.

Hier, wo die Armenpflege durch die Kommunalverwaltung noch sehr im Argen liegt, und man auf Schritt und Tritt von Bettlern angerempelt wird, hat die private Armenpflege alle Hände voll zu thun, um ein Tröpfchen Balsam in das grenzenlose russische Residenzelend zu träufeln. Die wohlthätigen Frauen thun reichlich das Ihrige dazu und sind schier unermüdlich im Erdenken zugkräftiger Mittel, um den Wohlthätigkeitssäckel zu füllen. Daß sie dabei ihr Licht nicht unter den Scheffel stellen, wer wollte es ihnen verargen!

In der Aristokratie mimte, tanzte und sang man in der diesmaligen Saison verhältnißmäßig wenig für gute Zwecke. Schuld daran war die Hoftrauer, die einen großen Theil der vornehmen Gesellschaft ins Ausland trieb, wo es lustiger zuging. Nun, da die Trauer um den Großfürsten Michael Nikolajeitsch offiziell beendet ist, fehlt die Stimmung zu „Veranstaltungen", Frühlingsluft hat sie hinweggeweht.

Etwas Gelungenes boten die Wohlthäterinnen zum Schluß der Saison dennoch — den Riesenbasar in der großen Adelsversammlung. Die Großfürstin Wladimir Maria Pawlowna hatte sich dem edlen Werke mit bewährtem Eifer hingegeben. Die Großfürstin, noch in tiefer Trauer um ihren jüngst verstorbenen Gemahl, wich als „Verkäuferin" während der mehrtägigen Dauer des Basars nicht von ihrem „Stand". Die Hofgesellschaft erstand rührigst die verschiedenen kleinen geschmackvollen Sächelchen, die vor der Großfürstin ausgebreitet lagen. Jeder fand, was er suchte. Paris, Berlin und Wien schien ein Füllhorn über die vielen Räume des Basars ausgeschüttet zu haben, wobei nicht den geringsten Platz die russische Produktion, besonders Spitzen, originelle Stickereien, Stoffe, Hausfleißindustrie verschiedenster Holzerzeugnisse usw. einnahm. Ueber dreißig Wohlthätigkeitsanstalten hatten ebenfalls ihre selbst angefertigten Nutz- und Luxuserzeugnisse hingesandt, die von den Damen-Patronessinnen feilgeboten wurden.

Wer viel Bekannte unter den Verkäuferinnen hatte, mußte tüchtig in den Säckel greifen. Um die Five o'clock-Zeit erschien hoher Besuch, die Zarin-Mutter in Begleitung ihrer Schwägerin, der verwittweten Herzogin von Koburg. Da Zarin Alexandra immer noch zu nervös ist, um Repräsentationspflichten zu übernehmen, widmete sich seit diesem Jahre die Zarin-Mutter dieser Pflicht, wie es scheint gern und anhaltend. Der begleitende Hofkavalier hatte die Ehre, den Damen an der Tombola für die Nieten Goldstücke in die Hand zu drücken. An vielen Tischen machte die Zarin-Mutter Einkäufe, die von kleinen Waisenmädchen nachgetragen wurden. Das Erscheinen der Zarin-Mutter gab dem Basar ein besonders festliches Gepräge, da sie seit sechs Jahren fern von der Residenz weilte. Die Herzogin von Koburg, die einzige Tochter Alexanders II., wird man jetzt wohl häufiger in ihrer Heimath sehen, nachdem ihre älteste Tochter, die Großfürstin Kyrill, demnächst mit ihrem Gemahl ganz an den Newastrand übersiedeln soll.

Wenn die Pittsburger auch keinen rühmenswerthen Stadtrath besitzen, so erfreuen sie sich doch eines guten Ballklubs. Etwas muß der Mensch haben, worauf er stolz sein kann.

In China entstand ein Aufruhr, weil einige hohe Beamte künstlich den Reis vertheuert hatten. Man sieht, daß die Chinesen mit Riesenschritten der Zivilisation entgegengehen.

Auch in New York hat man den trockenen Sonntag eingeführt. Wer aber trotzdem eine nasse Erfrischung wünscht, wird sich ohne Schwierigkeit einen Vorrath anlegen können.

Ein New Yorker Richter strich die Gebührenforderung des Vertheidigers Harry K. Thaws in Höhe von $92,000 und that kund dar, daß Minuten nicht völlig [illegible] für [illegible] Arbeit [illegible].