

Haus, Hof und Land.

Japanische Präsentier-
teller putzt man mittelst eines in
Oliven-Öl getauchten Flanellstückes.
Mit einem reinen Tuche entfernt man
das noch anhaftende Öl.

Kupferstiche die gelb gewor-
den, bleicht man, indem man sie mit
reinem Wasser befeuchtet und dann,
zwischen zwei Glasplatten gelegt, der
Wirkung der Sonnenstrahlen aus-
setzt.

Nägel und Haken vor
Rost zu hüten. Will man Nägel
oder dergleichen im Freien einhlag-
en, wo sie dem Regen und der feuch-
ten Witterung ausgesetzt sind, so muß
man sie vor dem Gebrauch glühend
machen und dann sofort in gewöhn-
liches kaltes Leinöl werfen. Auf diese
einfache Art kann man sie vor Rost
schützen.

Hat Fleisch einen üblen
Geruch angenommen, so lege man
die Stücke in schwachen, gut durchge-
seigten Kamillen-See. Hierin lasse
man sie 8-10 Minuten und wasche
sie dann gut in klarem Wasser nach.
Verhindert der Geruch nach dem er-
sten Bade nicht, so wiederhole man
das Verfahren. Es hilft sicher; event.
ist der zweite Thee-Aufguss stärker zu
nehmen.

Eingemachte Birnen. Von
kleinen fehlerfreien Birnen wird das
Blütenende abgetrennt; sie wer-
den mit einer Gabel eingestochen. Auf
jedes Quart Birnen wird ein Pint
Eidereisig gerechnet und eine Tasse
Zucker, damit wird Nelkenpfeffer,
Zimmet und Nelken, von jedem ein
Theelöffel voll, gefocht. Dann läßt
man die Birnen mit aufkochen und
füllt sie hernach in Gläser, die verjieg-
elt werden.

Waldduft im Zimmer. Um
diesen erfrischenden Wohlgeruch für
die Wohnräume zu gewinnen, sammle
man bei einem Landaufenthalte die
Räucher der Edeltaanne im Spätherbst
und trockne sie an luftigen Orte.
3 bis 4 davon, im Winter in die
warme Ofenröhre gelegt, geben dem
Zimmer einen angenehmen Duft.
Jeden zweiten Tag etwa sind die
Räucher durch frische zu ersetzen, da sie
rasch eintrocknen und das in ihnen
enthaltene ätherische Öl seine Wir-
kung verliert.

Wollstoffe zu waschen. Die
in dieser Saison so außerordentlich
beliebte Post- oder Schantungstoffe,
sowie deren Imitationen in Leinen
und Baumwolle verlieren leider bei
der Wäsche schnell ihre schöne Farbe
und sehen dann fahl und unansehn-
lich aus. Man kann dies leicht durch
ein Sülzwasser aus Lindenblüthen-
oder Kamillenthee verhindern. Man
nimmt für die Stoffe mit zart rein-
gelbem Ton Lindenblüthe, für die
mit grünlichgelbem und kräftigerem
Ton Kamillenthee. Eine Handvoll
Thee wird dazu in ¼ Quart Wasser
gegeben, er muß darin 12 Stunden
ziehen. Man kocht es kurz auf und
seigt es durch ein Wolltuch. Dieser
Extrakt wird dem Spülwasser zuge-
setzt.

**Verfettete Kanarienvö-
gel.** Wenn die Tage der Jugend für
unseren Kanarienvogel vorüber sind,
so müssen wir daran denken, daß un-
serem Pflegling bei unzureichender
Galtung die Gefahr der Fettlucht
droht. Hat sich dieses Leiden bereits
bei ihm eingestellt, so können wir es
umföher an bestimmten Zeichen er-
kennen. Der verfettete Vogel wird ge-
sangsträge, und sein Athem geht
schwer, in schlimmen Fällen keuchend.
Untersucht man sein Körperchen des
näheren, so zeigt es sich auch, daß der
Leib sehr voll und stark mit Fett ge-
pollert ist. Die Haut, die schlaff und
salzenreich wurde, übt ihre Funktio-
nen nicht mehr richtig aus und weist
möglicherweise schon federlose Stellen auf.
Geben wir diese Symptome bereits
feststellen müssen, so ist es allerhöchste
Zeit, dem Uebel zu steuern, denn nur
in seinen Anfängen ist es erfolgreich
zu bekämpfen. Läßt man der Krank-
heit ihren Lauf, so kommt es bald zur
fettigen Entartung innerer Organe,
und das Thierchen ist nicht mehr zu
retten. Die erste Maßnahme, die man
nun dem kleinen Patienten erweisen
muß, besteht in der Gewährung eines
Flugraumes, wenigstens eines mög-
lichst großen Käfigs. In einem kleinen
Bauer wird der Vogel mit Bestimm-
theit schnell zugrunde gehen. Auch em-
pfehle ich, die Krallen des wohl-
beleibten Thierchens zu untersuchen;
sind sie zu lang, so müssen sie vorsich-
tig verkürzt werden, damit sie den
Vogel nicht in der Beweglichkeit stö-
ren. Das Futter, das man dem ver-
fetteten Kanarienvogel reicht, sei eher
zu knapp als zu reichlich; es soll in
Sommerkräutern und gemäßigtem
Grünzeug bestehen. Da die Fettlucht
häufig von Verstopfung begleitet ist,
wird die Verabreichung von Minus-
öl (täglich 1. bis 2mal 1 bis 3
Tropfen) zeitweise erforderlich sein.
Gewährt man auch reichliche Ge-
legenheit zum Baden, so darf man bei
dieser Entfettungskur wohl auf Er-
folg hoffen.

Schwarze wollene, auch
mit Perlen besetzte Spitzen
zu waschen. Man kocht Tabak in
Wasser aus und seigt die Spitze durch
(auf ¼ Pfund Tabak 4 Quart Was-
ser). Die Spitze wickelt man um
ein Brettchen und schwenkt sie in der
heißeren Lauge, lege sie dann einige
Zeit in klares, lauwarmes Wasser,
drückt sie aus und plättet sie noch
feucht zwischen Tüchern. Verspigen
legt man auf eine recht dicke, weiche
Unterlage, und plättet sie von links,
nachdem man ein Tuch darüber ge-
legt hatte.

Vom Stärken der Wäsche.
Bunte Schürzen und Kleider färbe
man stets in nassem Zustande, lasse
auch die Stärke richtig aufkochen, wo-
bei man ein Stück feingehacktes
Wachs (etwa ½ Unze auf 1 Pfund)
darunter rührt. Auf diese Weise be-
halten die Sachen ihre frischen Far-
ben, und durch das Wachs bekommen
sie Glanz und plätten sich leichter. Im
Winter gebe man eine Handvoll Koch-
salz in die Stärke; dies verhütet das
Gefrieren, wodurch so häßliche Flecke
entstehen. Weiße Wäsche stärkt man
am besten in Weisstärke und fügt ein
klein wenig Wachsblau hinzu; dadurch
bleibt sie blendend weiß. Weisstärke
gibt oft einen leichten grauen Schein,
sie ist aber zu bunter Wäsche vorzüg-
lich.

Wildes Geflügel muß stets
gut abgehangen, kurz vor dem Ge-
brauch gerupft und gefeigt, nach Wei-
nung mancher Feinschmecker aber
nicht gewaschen, sondern nur mit ei-
nem sauberen Tuche ab- und ausge-
rieben werden. Das Geflügel ist stets
mit Speckplatten zu hardiren und in
Butter und Sahne, je nach Größe
und Alter, gar zu braten. Wildgeflü-
gel muß stets durchgebraten sein.
Ein Zusatz von Wachholderbeeren und
eine Unterlage von frischen Weinblät-
tern ist bei Rebhuhn, Wachtel, Fasan
und Schneypfen erwünscht. Wild-,
Schnee- und Haselhuhn bedarf der
Wachholderbeeren nicht. Zu jedem
sehr trockenen Fleisch, wie Fasan,
empfehle ich es sich, besonders viel Butter
und Sahne zu nehmen und langsam
zu braten. Unbedingt muß die But-
ter in der Pfanne siedend, wenn der
Vogel hinein kommt.

Kohlrabi in brauner
Sauce. Gericht ausreichend für
6 Personen, Dauer der Zubereitung
1½ bis 2 Stunden. Die Kohlrabi
werden geschält, in Scheiben geschnit-
ten und in Salzwasser halb weich ge-
kocht. Inzwischen brät man 3 Unzen
würfelig geschnittenen Speck aus,
gießt das Fett ab, röstet in diesem
Speckfett, zu dem man noch 3 Unzen
Butter gibt, 2 kleine, fein geriebene
Zwiebeln und 1 Eßlöffel Mehl zu schö-
ner, brauner Farbe, gießt ¼ Quart
Fleischbrühe dazu (aus einem Maggi-
Bouillon-Würfel nur durch Auflösen
in kochendem Wasser gut und schnell
bereitet) und verköcht dies zu einer
sämigen Sauce. Man legt die halb-
weichen, mit einem Schaumlöffel aus
dem Kochwasser genommenen Kohl-
rabi hinein und läßt sie darin vol-
lends weich kochen, schmeckt mit et-
was Salz, Pfeffer und Würze kräftig
ab und richtet das Gemüse auf einer
tiefen Schüssel an.

Erhaltung von Küchen-
kräutern für den Winter. Die fei-
neren Küchenkräuter werden am bes-
ten im September geerntet. Dann
sind sie in luftiger, schattiger Laube
oder an einem Fensterplatz auf reinen
Tüchern auszubreiten und gut zu
trocknen. Ist das geschehen, so zer-
reißt man sie zwischen den Händen,
die groben Theilchen werden wegge-
siebt, und das Kräuterpulver in zu-
vor gut gereinigte und vollständig ge-
trocknete Flaschen gefüllt, jede Sorte
besonders. Mit einem Kropfen dicht
verschlossen, muß das Pulver an ei-
nem kühlen, trocknen Ort aufbewahrt
werden. Majoran, Pfefferkraut, Dill,
Thymian, Kerbel und die in manchen
Gegenden beliebten Boraschblätter
können, auf diese Weise behandelt,
den ganzen Winter vorrätig sein
und Gemüse, Saucen und Suppen
würzen.

Petersilie und Selleriekraut trennt
man von den Wurzeln; letztere halten
sich bekanntlich, in trockenen Sand
eingeschlagen, sehr lange. Das Kraut
wird ebenfalls im Schatten getrocknet,
dann fein geschnitten, mit Kochsalz
vermischt fest in Flaschen oder Ein-
machgläser gedrückt. Man nimmt
etwa 1 Löffel Salz auf 2 bis 3 Löffel
Kraut zum Mischen, obenauf
muß eine kleine Schicht Salz gestreut
werden. Die Gläser sind selbstver-
ständlich auch luftdicht zu verschlie-
ßen. Beim Gebrauch zu Saucen und
Suppen muß man aber daran den-
ken, diesen wenig oder gar kein Salz
mehr hinzuzusetzen. Es empfiehlt sich
übrigens, kleine Gefäße zu nehmen,
damit die einmal angefangenen nicht
zu oft geöffnet zu werden brauchen.
Estragon, den man hauptsächlich in
Verbindung mit Essig anwendet, wird
frisch abgepflückt von den Stengeln
getreift, die Flaschen damit zu ½ ge-
füllt, und abgekochter guter Weineisig
kalt darauf gegossen. Gut verkorkt
und kühl aufbewahrt, hat man diese
pikante Würze zu Salat, Remoulade,
kalten Senfsamen usw. auf diese
Weise stets bei der Hand.



Copyright 1910, by L. ALLER BROS. & CO

**Möchtet Ihr nicht 25 %
an Eurem Herbstanzug sparen?**

Natürlich möchtet Ihr! Und das ist genau was wir ga-
rantiren für Euch zu thun diesen Herbst, wenn Ihr Euren
Anzug in diesem Laden kauft.

Die Politik dieses Geschäfts ist seit Anbeginn die gewesen,
Alle gleich zu behandeln. Euer Dollar wird hier so viel tau-
fen als Eures Nachbars Dollar. Ob Ihr Euren Anzug
jetzt am Beginn der Saison kauft oder später am Ende der
Saison, es ist derselbe Preis. Seht Ihr, wir markiren nicht
jetzt unsere Anzüge 25 Prozent höher als sie verkauft werden
sollten und reduzieren nachher den Preis später in der Saison,
um Euch auf die Weise zu täuschen.

Es wird im Interesse Eures Geldbentels sein, Euren
Herbstanzug von uns zu kaufen. Alles was wir verlangen, ist,
hereinzukommen und Vergleiche zu machen, da es uns keine
Mühe macht, die Waaren zu zeigen.

Wir haben soeben welche nette Modelle bekommen von
Adler-Rochester und Michaels, Stern & Co.'s strikt handge-
machten Kleidern — den besten, die es irgendwo gibt — in all-
den neuen Schattirungen von Grau, Braun und auch welche
schöne blaue Serge.

Kommt und seht Sie.

Alexander & Willman

Die realen Kleiderhändler.

Der Schatz des Kaisers Nadowan.

Die deutsche Sage vom Hort der
Nibelungen kehrt wieder in der serbi-
schen vom Schätze des Kaisers Nado-
wan. Dessen unermessliche Reichthü-
mer harrten, an unbekannter Stelle
ins Erdreich verfenkt, der Ausgra-
bung. Einem unterirdischen Strome
gleich, windet sich diese Volks-
sage durch die Jahrhunderte, um ge-
legentlich blickartig ans Tageslicht zu
treten. In der jüngsten Zeit spukt
der Gedanke an den verlorenen Kron-
schatz in gar vielen Köpfen, und zahl-
reiche Polizeibehörden wurden um die
Erlaubniß zu Grabungen an Orten
ersucht, wo Ueberlieferungen, Prophe-
zeiungen oder gar Träumen zufolge
der Schatz ruhen soll. Der Aberglan-
be wurzelt so fest im Volke, daß man
in den niederen Ständen auch nicht

vor Ungerechtigkeiten, ja zuweilen
nicht einmal vor Verbrechen zurück-
schreckt, wenn man den rechten Platz
gefunden zu haben und sich dabei von
anderen entdekt glaubt. Um den
Nasium mit der Wurzel auszurotten,
hat der serbische Minister des Innern
allen ihm unterstellten Polizeibehör-
den die Anordnung erteilt, auf allen
den Stellen, wo man den Schatz ver-
muthet, im Verein des Volkes selbst
Grabungen vorzunehmen. Er hofft,
es auf diese Weise von seinem thöricht-
en Aberglauben zu heilen.

Große Brände in Budapest.

Das gemauerte Holzlager der Fir-
ma Heinrich Montag in Budapest ist
abgebrannt. Der Verlust ist gewaltig.
Bei den Löscharbeiten wurden
mehrere Feuerwehrleute schwer ver-
letzt, so daß sie ärztliche Hilfe in An-
spruch nehmen mußten. Ein Ange-
stellter konnte erst im letzten Augen-
blick gerettet werden, als er bereits
dem Erstickungstode nahe war. Man
vermuthet Brandstiftung, da an meh-
reren Stellen des Brandplatzes mit
Petroleum getränkte Lappen vorge-
funden wurden. Der Verdacht fällt
auf einen früheren Angestellten der
Firma, der wegen Trunksucht ent-
lassen worden war. — Die Glas-
waaren-Niederlage der ungarischen
Aktiengesellschaft für Glasindustrie,
Heinrich Zuder, ist vollständig abge-
brannt. Der Schaden beläuft sich auf
über 350,000 Kronen. Man vermu-
thet Brandstiftung. Die Polizei ver-
folgt bereits sichere Spuren.

— Verhehrte Welt. Zwei Arbeiter
beobachten ein kleines Mädchen, das
mit Wintermantel und Muff, aber
in kurzen Bodenstrümpfen geht. —
„Du, Kie! mal, die hat kurzärmelige
Strümpfe an.“ — „Na, det wär bei
die Kälte doch besser, wenn se de
Beene in de Muffe steckel!“

Scherzfragen.

Was ist eine Lempe?
Antwort:
Das ist ein Druckfehler. Es soll
nämlich Lampe heißen.
Welchen Fisch kann man nicht essen?
Antwort:
Telegrafisch.

An Unexpected Visitor



Budweiser

“The Campers' Comfort”

Costs more to brew, costs more to the dealer, but it does not cost more to
the consumer. Its Quality and Purity, its mildness and exquisite im-
ported Saazer hop flavor have made it King of all Bottled Beers.
Found Everywhere.

Bottled only at the
Anheuser-Busch Brewery
St. Louis, Mo.

ANHEUSER-BUSCH CO. of NEBRASKA
GEO. KRUG, General Manager
OMAHA, NEBRASKA