

Haus, Hof und Land.

Warzen an den Händen werden vorsichtig mit rauchender Salpetersäure betupft. Nach einigen Tagen kann man sie im ganzen herausheben.

Reifing eines schneeweißen Polituren zu verleihen. Man poliert die betreffenden Gegenstände mittels eines Lappchens, das man mit Stearinöl, dem ganz wenig feinsten Schmirgel zugelegt ist, getränkt hat. Reibt man dann mit reinem, weichem Lappen nach, so erhält das Metall einen schönen mattweißen Glanz.

Marmorplatten zu befestigen. Zur Befestigung von Marmorplatten auf Nadelstichen oder Waschtisellen schütte man pulverförmigen Gips in Wasser und rühre diesen drei schnell, bevor er fest, in dünnflüssigen Tischlerleim. Damit wird die Marmorplatte befestigt, fest auf den Unterfuß gedrückt und etwa 24 Stunden beschwert darauf liegen gelassen.

Rahm-Caffeln. 4 eierhühner Größe Butter wird zu Sahne gerührt, nach und nach fügen man zehn Eidotter, 1/2 Pfund sehr feines, trockenes Mehl, einen bis zwei Eßlöffel Zucker, 1/2 Pint süße, 1/2 Pint laure Sahne, zuletzt den steif geschlagenen Schnee der Eiwäsche dazu und bäckt von dieser Masse im mit Butter ausgefärbten Kaffeelöffel die Kaffeeln goldgelb. Warme Kaffeeln dürfen nie übereinander geschichtet werden.

Weintrauben zu überwinteren. Man thut gut gereinigte Früchte, die am besten vor der gänzlichen Reife gepflückt sind, in eine luftdicht verschließbare Holzkrone, die mit getrockneten Sägespänen ausgelegt ist. Die Trauben dürfen sich nicht berühren und jede Krone wird sorgfältig mit Sägespänen — die auch die letzte Lage der Krone bilden — ausgefüllt. Man muß jedoch besonders darauf achten, daß die Luft keinen Zutritt hat.

Um nasse Stiefel zu trocknen, ohne daß sie hart werden und ihre Fäson verlieren, füllt man sie bis oben mit trockenem, reifem Hafer und stellt sie beiseite. Der Hafer hat die Eigenschaft, alle Feuchtigkeit anzuziehen; hierbei quillt er auf und hindert so das Einschumpfen des Leders. — Den Hafer kann man immer wieder zu dem gleichen Zwecke gebrauchen, wenn man ihn in einem Beutel trocken läßt und an trockenem Orte aufbewahrt.

Halbbarer Keim. Wenn man ein Glas oder Porzellanstück, ein Spielzeug oder dergleichen, das zerbrochen ist, schnell leimen will, so löst man in einem erwärmten Köffel etwas weiße Gelatine mit ein wenig Essig auf und bestreicht die zu leimenden Gegenstände mit der erhaltenen klaren Lösung. Hat man dem Essig einige Tropfen chromsaures Kali zugelegt und das geleimte Stück einige Zeit dem Licht ausgelegt, so kann man es sogar nachher ins Wasser legen, ohne daß es an der geleimten Stelle auseinandergeht.

Batterie Bettdecken lege man zum Reinigen einen Tag in kaltes Wasser, das einige Male zu erneuern ist. Der Staub wird am nächsten Morgen ausgezogen sein, und man kann sie auf einen sauberen Tisch legen, um sie mit kalter, recht fetter Seifenlauge abzuräumen. Ist die Decke ganz eingeseift, so bringt man sie in die Badewanne oder in einen Bottich, schlägt sie tüchtig in lauwarmem Wasser hin und her, spült sie dann abermals in klarem Wasser, wringt sie aus und schlägt sie glatt aus.

Warmer Apfelaufguss. Zutaten: Butter, 9 Eier, 3 bis 4 Semmeln, 6 bis 8 Äpfel, Zucker. — Die Butter wird leicht gerührt, und dann die Eier, und die in Milch vorher eingeweichten und gut ausgepressten Semmeln nach und nach dazu gemischt, ebenso die geschälten und in feine Scheiben geschnittenen Äpfel und der Zucker. Eine Aufgussform streicht man mit Butter aus, füllt die Masse ein, bestreut sie mit etwas Zucker und abgezogenen, in Streifen geschnittenen süßen Mandeln, und bäckt sie in mäßig heißem Ofen 3/4 Stunden. Nach Belieben kann man feinen Zimmt, mit Zucker vermischt, dazu reichen. Für 4 bis 5 Personen.

Feines Tomatengericht. (Ausreichend für 4 bis 6 Personen.) Von 2 Pfund Tomaten werden die Blüten entfernt. Dann werden von den gewaschenen Früchten Deckelchen abgetrennt und die Tomaten ausgehöhl. Unterdessen dampft man 1 Pfund Steinpilze (frische oder aus Büchsen) in Butter, hackt sie und füllt sie bis auf einen kleinen Rest in die Tomaten, dann werden die Deckelchen darauf gelegt und die Früchte in Butter gedünstet. Das ausgehöhlte Fruchtmark der Tomaten wird durch ein Haarsieb gestrichen, mit etwas Sahne und einer Prise Stärkemehl und Salz aufgekocht, und der Rest der Pilze dazugegeben. Das Gemüse wird auf einer runden Schüssel in der Sauce angerichtet.

Um Möbel von Fliegen- und Schmutz zu reinigen, nehme man etwas Salmiak in das Wasser, mit dem der Leinwandlappen angefeuchtet wird. Man rechnet dazu etwa 1 Unze Salmiak auf 10 Unzen Wasser.

Deffarbenanstriche reinigt man nach einem neuen Patente am besten durch eine Mischung von 3/4 Prozentiger Essigsäurelösung mit 1/4 Prozentiger Boräurelösung. Der Schmutz löst sich, wenn mit Wasser nachgewaschen wird, vollkommen entfernt werden, und der Glanz des Anstrichs nicht leiden.

Kartoffelstärke ist ein sehr leichtes Kartoffelgericht und daher für den Abendisch recht geeignet. Die frisch gekochten, gut abgedämpften Kartoffeln werden durch die Handmaschine oder durch ein Sieb auf die vorher erwärmte Schüssel getrieben und so diese leichten Flocken, wie sie niederfallen, unberührt gereicht. Es eignen sich hierzu nur sehr trockene, mehligke Kartoffeln.

Mit Leder bezogene Seifelle oder Sofas reibe man zunächst mit Terpentin und dann mit schaumig geschlagenem Eiweiß (nicht Eier-schnee) ab. Sind sie fleckig geworden, so löse man etwas Natriumborborat in heißem Wasser, lasse es abkühlen und reibe die Flecke damit ab. Auch verdünntes Salmiakwasser nimmt Flecke fort. Danach ist mit Eiweiß zu putzen. Ledermöbel, von denen die Farbe abgerieben ist, müssen nachgefärbt werden.

Großer Semmelkloß zu Ragouts oder pikanten, warmer Sauce. Auf 1/2 Pfund geriebene Bröckchen gießt man etwas Milch und läßt die Semmel darin nicht lange weichen, sondern verrihrt sie gleich mit 2 Unzen gelassener Butter, drei ganzen Eiern, etwas Salz und Muskat. Schlägt den Teig gehörig, bindet ihn in ein mit Butter bestrichenes Tuch, so daß er Raum zum Aufgehen hat, und läßt ihn in einem großen Topf mit siedendem, schwach gewässertem Wasser 3/4 Stunde kochen.

Eier in Zwiebelsauce. Man schneidet zwei bis vier Zwiebeln in Scheiben und dünst sie in Butter hellgelb, dann schneidet man einen gehäuftem Köffel Mehl darin, gießt etwas Rahm daran, würzt mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat und Zitrone, läßt alles kurze Zeit kochen und gibt es durch ein Sieb. Inzwischen hat man Eier wachweich gekocht, legt sie in Hälften zertheilt, in eine tiefe Schüssel und schüttet die Sauce darüber. Auf dieselbe Art lassen sich Eier mit Senfsauce bereiten.

Das Ranzigwerden des Oeles verhindert man, indem man auf jede Flasche einen guten Eßlöffel Branntwein giebt. Er vermischt sich nicht mit dem Oel und schließt es luftdicht ab. Die Flaschen müssen ganz voll sein und sind sorgfältig zu verkorken. Man bewahrt sie aufrecht stehend auf, wenn möglich im Keller. So hält sich das Oel lange, ohne an Wohlgeschmack zu verlieren. Dieses Verfahren ist besonders im Sommer empfehlenswert — im Winter verdirbt sich das Oel und ist dem Ranzigwerden ausgelegt.

Weintraubengelee. Des Rezept eignet sich besonders für Weintrauben, die nicht ganz reif werden, man kann aber ebenjogurt reifen Wein dazu nehmen. Die Trauben sind zu waschen und mit einer silbernen Gabel von den Stielen zu streifen, darauf mit wenig Wasser langsam zum Kochen zu bringen. Nach heiß, wird alles auf ein ausgebrühtes Seledruch geschüttet und muß dann ablaufen. Am nächsten Tag wird der Saft eingekocht, wobei man auf 1 Quart für 1/2 Pfund Zucker rechnet. Es gibt dann ein weinartiges Gelee von vorzüglichem Geschmack.

Senfbirnen. 10 Pfund geschälte und halbierte Birnen kocht man mit Wasser bedeckt, halb weich, gießt das Kochwasser ab und läßt sie erkalten. Darnach werden die Birnen in einen Steintopf geschichtet, abwechselnd 1/2 Pfund Senfböner, 1 Unze Nelken, 1 Unze weiße Pfefferkörner und einige Lorbeerblätter und eine kleine Stange in Würfel geschnittener Meerrettich dazwischen gelegt. Das Birnenwasser wird mit 3/4 Quart Weißessig und 1/2 Pfund Zucker nochmals aufgekocht und heiß über die Birnen gegossen. Nach dem Erkalten sind sie mit Pergamentpapier zu verschließen.

Asbest zum Verstopfen von Rissen. Asbest, die sich in Gegenständen bilden, die der Hitze ausgesetzt sind, lassen sich am besten mit Asbest verstopfen. Asbest ist bekanntlich ein Mineral, das in Faserform vorkommt und unverbrennbar ist, so daß man sogar unverbrennbare Decken daraus weben kann; ebenso Dachte, die nicht verbrennen, u. dergl. mehr. Mit Hilfe eines stumpfen Instruments stopft man von dem käuflichen Asbest so viel in den entstandenen Riß, wie hineingeht. Es hält dies besser als Kitt. Man verwendet Asbest auch, um das Städchen in dem Brenner der Gaslampen besser zu befestigen, da durch die lose Befestigung nicht nur der Glühstrumpf, sondern auch der Gaszylinder leicht entzwei geht. Asbest ist auch unempfindlich gegen Säuren.



Mischer Decker!

In New York ist ferlich ein schie jung Weibsbild in en vornehme Werth-schafft neikomme un hot sich ebbs zu esse gewo losse. Wie's an's Zahle gange is, do hot se in dr Strump neigefangt, en Fünfhalerbill rausgezoge un es dem Ufwarter gewo un ihr Wechsel wieder in dr Strump neigefangt. En sterl, so was mer en Defektio oder ah en Spiegel beest, hot fell gefehne, hot des Weibsbild gefescht, es vor den Richter gefescht un ihm gefacht, do dat er en unordenliche Person bringe. Was for Kruf holdst Du for fell?" hot dr Richter gefrogt. Dr Defektio hot dann erpleht, wo er des Weibsbild getroffe hat, un dah es, wie's an's Bezahle gange war, den Nock gehowe hat, so dah mer die Wade hat sehe fenne, un Geld außem Strump genomme hat. — "Weiter nit?" hot dr Richter gefrogt. — "Ne, net dah ich wist," segt dr Defektio. — "Do hot dr Richter losgange: — "Wie kamst Du Dich unnerlich, for so ebbs en Ladde zu rechte? En anner Ding war es gewest, wan se Dich oder den Ufwarter gerufe hat, dah Ihr sot des Geld außem Strump siege. So awer seh ich gar nit Veges derbei. En Fra hot en Nocht, ihr Geld zu drage, wo se will, un ich sot denke, es war seher un Strump, als wann se's im kleine Beitelde in dr Hand dragt, dah alle Zeit es sehe un die Hallunke ihr's stehle fenne. Ich meen ah, Du kennst Dei Zeit beßer anwende, as wie den Weibslit ihr Wade zu wasche." — Sell hot de Rehs geseltet un dr Defektio hot sich fortgeschickt wie en nasser Pudelhund. — Wan dem sehe Richter is ah verlanng worre, dah er ene Hotel die Leigens wegennme sot, weil oftmals Weibslit dorthie kamte, was Sigars oder Sigarets schmoke. "Dummes Reig!" hot er gefacht. "Ich kann net eisehe, worum Weibslit net ah idamoke lotte oder derkte. Wann se dr Duwad verdrage fenne, so wie mer ihn allerweil bekumme kann, dann prüht fell nicht, dah se kee weede Gehepiter jen, sundern ebbs stände fenne. Ei, ich hab gefesle, en greechste Mann in dr Junceites Stehis sei Tochter dat Sigarets schmokte un ich hab Frabe gekemnt, was en Kleipeif geschmocht hen un schier humert Nocht alt geworre jen." — En Mann aus San Francisco hot sei Batehiden in Paris gemumme. Was er dort angestellt hot, wech ich net, awer enihau er hot wolle gut Wetter mache bei seiner Frab, was derheem gelberre war, un er hot ihr en französische Bullhund mitgebrunge, was kee Wort englisch verstante hot. For den Hund seh heimzubringe, hot er dun New York bis San Francisco en extra Parler-Car gemumme, jurcht for sich un ieller Hund un for den Spah zweidusend Dollar bezahle misse. Ufahrs werd Niemand den Hund blehne for fell, er war jo en Giel gewest, wann er net lieder in dr Parler-Car, as wie ime Wechwege gefahre war. Awer ich meen net, dah es recht war, for so en französisch Weibsbild so viel Geld auszugewe, wann mer hat fenne for en ganze Lot arme Leit Brod kofse derfor. En Spahvogel hot gefrogt: "Wann en Mann so viel Geld ausgibt for sei Frab zu pliese, wie viel dat er dann ausgawe for ene anner Mann sei Frab zu pliese?" — Es gebt merkwertige Sache un dr Welt, awer des merkwertig Ding is, dah mer ten Loß made kann, was ah en Loß is. Daher kummt es ah, dah viel Leit net wisse, was se thun derse, un was net. Affording zu unfer pennsylvanische Loß deri mer kee Forelle fange, was weniger wie fünf Boll lang fen, enihau mer derse je net beememne, sundern muß se wieder in's Wasser schmecke, wan se ah grad tod gehe. Was do for en Verstand drin is, verthe ich net, awer es is mol so un viel dun unferer Rischer fen schun gestroft worre, weil se jo unreis Reig im Korb a'hat hen. Wischuh, en Forell, was jurcht sich Boll meht, is harde werth, dah mer se mitnimm; awer mer kann se jurcht so gut behalte, wie fort-schmecke, meen ich enihau. Rau hen do ferlich en bar sterl en Neg gemumme for zu fride. Se hen es gut gemeent, weil se gedenkt hen, do datte dann die kleine Grube dorchschluppe un se kriegte jurcht große. Se jen awer gerecht un en Jeder vom Sauerer um zwanzig Dollar gestroft worre.

De alt Hans Jörg.

Copyright 1910
The House of Kuppenheimer
Chicago

**Wir strecken
Euch entgegen
die Hand des
Willkommens
zu unserem
Laden**

Copyright 1910
The House of Kuppenheimer
Chicago

Ganz vom Gedanken des Kaufens abgesehen, ersuchen wir Euch daß Ihr kommt und die vorzüglichsten Kleider, Hüte, Schuhe und Ausstattungsgegenstände seht die wir haben, fertig für Eure Herbst- und Winter-Ausstattung.

Unserer Auslage wird von großem Interesse sein für irgend einen Mann, der vorzügliche Sachen zum Tragen zu schätzen weiß und die neuesten und besten Schöpfungen der Saison zu zeigen wird uns das größte Vergnügen bereiten.

Wir verlangen, daß Ihr die Superiorität unserer Kleider und die Richtigkeit unserer Preise seht und wißt. Nebenbei habt Ihr die Gewißheit, daß Euer Dollar hier gerade so viel kauft als der Eures Nachbars, denn wir haben **Nur einen Preis** für Jeden!

Unser Schuh-Department, trotzdem es nicht das größte, aber jedes Paar das hier gekauft wird, ist garantirt Zufriedenheit zu geben oder es giebt ein neues Paar für's Fragen bei

Sam Hexter

Der Ein-Preis Kleiderhändler

Nebraska

Seine großen Ernten und Reichthum

Unverbessertes Land	\$ 19,000,000
Berbessertes Land	145,000,000
Pferde, Rindvieh u. Schweine	132,000,000
Alfalfa Ernte	14,000,000
Weizenerte	37,266,000
Hafenernte	22,500,000
Kornernte	89,000,000
Milcherei und Geflügel	63,000,000
Butter	28,000,000
Heuente	41,000,000

Schickt Euren Freunden im Osten diese Zahlen. Dieselben werden sie interessieren.

Die erste Eisenbahn die in Nebraska gebaut wurde war die Union Pacific; das war in 1863. Heute hat die Union Pacific 3,411 Meilen vorzügliches Bahnbett, versichert durch ein automatisches elektrisches Signal-System.

Mehr als 26,000 Fracht- und Passagierwagen und 1000 Lokomotiven sind nöthig um den Ansprüchen des Publikums gerecht zu werden.

Eine Armee von Männern erhält jährlich Millionen an Löhnen.

Solche Betriebsamkeit ist ein wichtiger Faktor im Aufbau eines Staates und Nebraska gebracht prosperierende Eisenbahnen wie die Union Pacific die Unterstützung des Volkes von Nebraska gebracht.

Wir haben ein Buch über Nebraska und seine Hülfquellen, welches an irgend einen Freund im Osten gesandt wird wenn Ihr danach fragt. Bitte schreibt uns seine Adresse.

Jede Union Pacific Ticket-Office ist ein Bureau für Eisenbahn-Information.

Macht Eure Wünsche dajelbst bekannt oder schreibt an mich

GERRIT FORT
Leiter des Passagier-Verkehrs,
OMAHA, NEBR.



Wenn die Tropfen wirklich konsequenter wären, dann mühten sie nach der Wüste Sahara gehen. Dann wäre uns und ihnen geholfen.

Der Münzdirector läßt hundert Millionen Cents prägen, um dem Pennymangel ein Ende zu machen. Wir wünschen, er machte auch dem Dollarmangel ein Ende.

Einer Erklärung des Schatzamts zufolge wird in diesem Winter keine Geldnappe eintreten. Vielleicht nicht im Schatzamt, doch möglicherweise in unseren Pötentischen.

Der frühere Vizepräsident Fairbanks hat den Kampf ausgegeben: „Gott die Patrioten, nieder mit den Demagogen!“ — Das wäre ein vorzügliches Feldgeschrei, wenn das Volk die Demagogen von den Patrioten unterscheiden könnte.

Die Bräuer bestreiten mit ihren Steuern sieben Prozent der Kosten des Bundeshaushalts und fünfunddreißig Prozent der städtischen Verwaltungsausgaben. Wie hoch sind die Beiträge der Prohibitionsfanatiker?

Mit großer Ausdauer bewerben sich San Francisco und New Orleans um die Panamaweltausstellung. Die Städte, welche eine ähnliche Ehre bereits hinter sich haben, verzichten gerne auf ein zweites derartiges Vergnügen. Ein gebranntes Kind scheut das Feuer.

Eines andern Pein empfinden heißt nicht barmherzig sein; Recht barmherzig sein will heißen: Wenden eines andern Pein.