



AUTOMOBILE für zwölf Counties im nördlichen Nebraska



Nebraska gedeiht gut und steht einem der größten Jahre in seiner Geschichte gegenüber. Der gute Theil der Bevölkerung ist fähig, seine Gedanken auf das Vergnügen der Motorführung zu richten u. das bedeutet, daß sie nach Overlands anschauen. Sie haben kennen gelernt, daß ihnen von einem Overland größere Automobil-Werthe zu weniger Geld gegeben werden, als bei irgend einer anderen auf dem Markte angebotenen Car.

Besser bestellen Sie Ihre Overland jetzt

Seht ihren großen Vorrath auf der Omaha Automobil-Ausstellung in dieser Woche. Trefft Verabredung, daß Sie Ihren Händler im Overland-Stand treffen und gebt ihm Ihren Auftrag, nachdem Sie genug Gelegenheit hatten, Vergleiche mit anderen angebotenen Cars anzustellen. Ihre letzte Auswahl wird die Overland sein — warum mit der Aufgabe der Bestellung zögern?

2042-45 FARNAM STRASSE

TELEPHON DOUGLAS 2643

Winterschlaf der Pflanzen.

Betrachtungen über eine viel umstrittenen Naturfrage.

Das Wachen vom Winterschlaf der Pflanzen ist ural. Je kälter die Zeiten sind, in denen wir leben, um so augenfälliger geht das Pflanzenleben in den Herbst- und Wintermonaten zurück. Aber ist es andererseits nicht merkwürdig, daß dem aufmerksamsten Naturfreund selbst im tiefsten Winter auf Schritt und Tritt Veränderungen im Pflanzenleben begegnen, die durchaus das Gegenteil von Schlaf bedeuten, ja, die bezeugen, daß selbst im Winter, bei großer Kälte, das Pflanzenleben nicht schläft, nicht ruht?

Wohl gibt es eine Ruhezeit für unsere Waldbäume, z. B. die Kiefern, das ist die frühe Herbstzeit, wo sich die Säfte im Stamm zu Holz- und fettartigen Verbindungen umwandeln. Wohl merken fast alle unsere heimischen Laubbäume im Herbst die Blätter ab, jene Ernährung- und Atmungsorgane, die dem Baum in der kalten Jahreszeit ja nur unnützig Wasser entziehen würden, das die Wurzeln im abgetauhten Erdboden nicht genügend aufsaugen und noch oben befördern könnten; diese Zeit, die Zeit der Um- und Zurückbildung, ist eine Zeit der Ruhe, eine Zeit der Vorratbildung der Aufnahmestoffe, jener Stärketermer, die sich in jedem Blatt befinden und in den Herbsttagen samt und sonders nach dem schließenden Stamm abwandern, wo sie sich zu frostsicheren Verbindungen umbilden und hier langsam austreten und ruhen, bis sie von der Wintersonne wieder zu neuem Leben, zu Sauerstoffverbindungen umgewandelt werden, um dünnflüssig im Saugwege nach den Knospen zu eilen.

So eine Knospe schläft ja auch nicht im Winter. Wenn wir bis in den Spätherbsttagen einen Apfel- oder Pflanzweig schneiden, um ihn im Wohnzimmer an warmer Stelle zum Treiben zu bringen, so werden wir meistens zu Weihnachten trotz aller Pflege keine rechte Blüte erzielen und auch die wenigen Blätter, die hier und dort an jenen Zweigen erscheinen, schauen gar dürftig aus. Das Leben in der Knospe schläft eben nicht, sondern auch hier wächst und bereitet sich alles auf den kommenden Frühling vor. Sind die ersten Tage noch Neujahr da, so lassen sich jene Zweige schon viel williger zur Blüte zwingen, ja manche blühen dann schon von selbst, wie man dies bei den Weidenbüschen, der Haselnuß, der Esche und vielen anderen Gehölzen wahrnehmen kann. Wohl hält strenge Kälte all diese Triebe etwas in ihrem Bann, aber nur weniger sonniger Tage im Freien bedarf es, so kühnen schon im Februar die Zauberruhe, die Forsythie und viele andere Pflanzen, trotzdem der Winter noch lange nicht zu Ende ist.

Auch Blumen am Erdboden spendet uns der Winter nicht wenige. Wer am milden Februartagen, besonders dann, wenn nach starkem Schneefall die Erde aufgetaut ist, durch die Auen und Wiesen wandert, der wird gar bald ein blühendes Gansblümchen finden, und dicht dabei viele kleine Knospen an den kleinen Pflänzchen.

Lange Blütenstängel gibt es da freilich nicht, aber schon nach wenigen Tagen, wenn das Wetter sonnig und milde bleibt, erblicken Tausende dieser Blümlein, die alle nicht geschlafen, sondern die sich in stiller, emsiger Arbeit so viel vorgearbeitet haben, daß die wenigen Sonnenstrahlen kurzer Februartage genügen, ihre Kelche öffnen zu lassen.

Und sehen wir uns doch mal die Gärten an! Wo strenger, schneeloser Winter die Herrschaft führte, da sieht der Rain grau und kahl aus, wo aber die schützende Schneedecke darüber gebreitet war, da findet sich kein faßles Grau, sondern ein frisches Grün, und so mancher Landmann rechnet mit dieser weisen Einrichtung der Natur, wenn er sein Samentorn des Roggens erst in den späten Herbsttagen der Erde anvertrauen kann. Er weiß, wenn die Saat bis zu den ersten Wintertagen ungefährbet aufsteht und sich dann eine schützende Schneedecke darüber breitet, daß jene nicht nur wohngeborgen ist, sondern es die wärmende Schneedecke den Wurzeln sogar ermöglicht, in ihrem Lebenssaft die Saat ergrünen und erstarken zu lassen. Denn wo wir im Herbst ein Saatsfeld mit winzigen Galmblättern sehen, vom Frost fast blutrot gefärbt, da finden wir nach dem Schmelzen der Schneedecke ein dunkelgrünes Saatsfeld. Wer will hier wohl behaupten, daß die Saat „geschlafen“ habe?

Betrachten wir in den ersten Januar Tagen doch einmal unsere Hyazinthen, Tulpen, Schneeglöckchen und alle anderen Zwiebeln im Garten. Anfang November legten wir sie in die Erde, nur etwa handtief, und jetzt haben sie alle Wurzeln getrieben, hat sich auch die Triebspitze nach oben fast fingerlang aufgerichtet, und ehe die Februartage zu Ende gehen, blühen Schneeglöckchen, Gaila, Krokus und noch manche andere. Wer wird wohl hier behaupten wollen, all diese Pflanzen hätten den Winter ver-

Küchlein für's Haus.

Eine vornehme und wohl-schmeckende Verzierung für Ragouts, Gemüse, Salate und ähnliches fertigt man aus einer beliebigen Fleischsauce, die man zu einer Würstchenform, in leichtem Salzwasser fest kochen läßt, in Scheiben schnittet und mit Form aussticht. Die Garnitur wird noch schmackhafter und gewinnt an Aussehen, wenn man sie in Butter füllt und in schwimmendem Fett bakt.

Reste von Semmeln und Weizenbrot sind vortrefflich zu verwenden, indem man sie in Scheiben schnittet, auf einem Backblech langsam dunkelbraun röstet und sie dann in angemessenen Portionen den verschiedenen Braten beilegt, wenn dieselben eben angebraten sind und Flüssigkeit zugesetzt ist. Während der Braten gar wird, verlockt die Semmel vollständig, sie gibt der Sauce eine schöne Farbe, einen kräftigen Geschmack und macht das Binden mit Mehl überflüssig.

Das Auseinanderfallen von Hackfleisch bei falschem Hacken, Klopfen, Fertigstellen usw. verhindert man, wenn man niemals mehr als die Hälfte des beizugelegten Hackbrotes einwirft, daselbe so fest als möglich ausbrüht und die andre Hälfte heiß trocken und gerieben dazu gibt. Ist viel gebackenes oder gebratenes Fleisch bei der Masse, darf nicht mit Ei gespart werden, weil dies das Gemisch bindet. Auch hält die Masse fester zusammen, wenn man sie gehörig durchbeißt und mit nochmals vorher gemischten Händen sticht mit Weizenform.

Beim Kartoffeln einen besseren Geschmack zu geben, Kartoffeln werden meistens nur zu gering und ähnlichen gut saftigen Gerichten gern gegeben, weil sie sonst zu nuchtern schmecken. Es ist wenig bekannt, daß auch mit der Schale gestochte Kartoffeln das Salz im Kochwasser annehmen und dadurch lieblicher schmecken. Bei den kleinen Kartoffeln, von denen es leider stets mehr gibt, als der Hausfrau lieb ist, ist die Zubereitung besonders vorteilhaft, da das Schälen derselben sehr viel Zeit beansprucht und auch viel Abfall ergibt. In manchen Haushaltungen wird aus dem gleichen Grunde ein Ring um die Kartoffel abgeschält, doch sieht dies dann weniger appetitlich aus, weil das Wasser bei Schälkartoffeln doch nie so klar sein kann.

Rote Rüben, die hell kochen, bringt man wieder zu ziemlich guter Farbe, wenn der Salatunke, in die sie gelegt werden, 1 bis 2 Eßlöffel Heidelbeerjast zusetzt.

Rotkraut erhält eine schöne rote Farbe (sicht nicht blau und dunkel) dadurch, daß man es schon am Abend zuvor einbottelt, mit Salz, Zucker, Essig und einigen geschneitten Apfelsinen richtig vermischt und so die Nacht hindurch zugedeckt stehen läßt. Am nächsten Tag wird es dann wie gewöhnlich fertig gemacht.

In verschiedenen Krankheiten fällt das nur ungelagerte Butter gereicht werden. Hat man keine solche zur Verfügung, so kann man gelagerte Butter leicht auslagern, indem man kleine Butterballen in immer wieder erneuertem kaltem Wasser mit zwei Holzellen gründlich durchnetzt und dann auf einem Holzbrett solange knetet, bis kein Wasser mehr heraustritt.

Praktische Art, Apfelsinensauce zu bereiten. Da bekanntlich das Aroma des Apfels und seine wertvollsten Bestandteile dicht unter der feinsten Schale liegen, so sind die Schalen beim Kochen durchaus nötig. Andererseits gehört viel Zeit zum Durchrühren des Apfels, und es geht viel Fruchtfleisch verloren, das noch an der Schale sitzt. Dies kann vermieden werden, wenn man die Apfelsinensauce zunächst schält und vom Kerngehäuse befreit. Dann wäscht man die Schalen und kocht sie in wenig Wasser weich. Nun schüttet man sie auf einen Durchschlag u. kocht in dem abgelaufenen Wasser die Apfelsinensauce weich, die dann leicht durchgerührt werden können. — Dieselbe Art empfiehlt sich auch bei Bereitung von Apfelsinensauce.

Praktische Ratschläge zu großer Wäsche. Man lege weiche, schmutzig getragene Wäsche, wie Unterröcke, Blusen, Unterröcke und dergl. mehr, vor dem eigentlichen Einweichen einen Tag oder wenigstens einige Stunden in kaltes Wasser. Ein großer Teil des lose aufhängenden Schmutzes wird dadurch schon beseitigt, wozu man sich nach dem Auswaschen überzeugen kann, und man spart infolgedessen nicht nur Arbeit, sondern spart auch die Wäsche. — Man nehme nicht scharfsteifige Seife in den Gebrauch, ohne sie vorher abzukünnen. In anderen Fällen leidet das Gewebe, und es entziehen nach einiger Zeit an den damit eingeseiften Stellen Wisse. — Man lege nie sehr heiße Wäsche unmittelbar in das kalte Spülwasser, sondern nehme zum ersten Spülen handwarmes Wasser, damit die durch das Kochen und Waschen gelockerten Stofffasern allmählich wieder fest werden.