Lassen Sie uns von Ihrer Veranda das Maß für Eindrahtung nehmen und Ihnen einen Preis machen.

Zehn Jahre Erfahrung in Drahtüberziehung für Fenster, Türen u. Veranda hat uns Fähigkeit verliehen.

OMAHA WINDOW SCREEN CO.
DOUGLAS 4692 — 1323 Nicholas Stn

Günstige Gelegenheit!
German-American Life Insurance Company
OMAHA, NEBRASKA
Stellungen offen für erstklassige Agenten.
Bee Gebäude, Omaha.

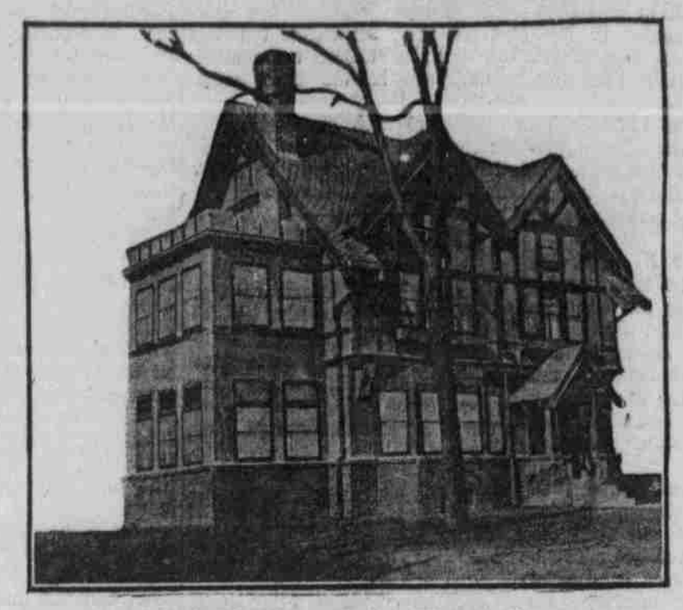
TWIN CITY EXPRESS CO.
Befördert alle Sorten Fracht und Baggage nach und von allen Bahnhöfen nach allen Stadttheilen. Beförderungen von Waggonladungen besonders gewünscht.
Tel. Doug. 1717. Office: 1623 Davenport Str. Omaha, Nebr.

Wolf Bros. Tent & Awning Co.

Zelte, Markisen, Segeltuch, Pferde-Wagen- und "Stack"-Bedeckungen
Zelte zu vermiethen
Wir führen Alles, was zum Zelt- und Markisen-Geschäft gehört.
Halber Block östlich vom Auditorium
1313 Howard Str., Omaha
Stadtist in 1889
Stack Covers aller Größen eine Spezialität

AN STRASSENBAHN-PASSAGIERE!
I.
Die Gesellschaft hat Regeln, deren Durchführung zur der Verbesserung im Verkehr zu fördern statt zu hindern guten Bedienung absolut notwendig sind. Der gute Bürger, wünscht, sollte willig diese Regeln beachten.
OMAHA & COUNCIL BLUFFS STREET RAILWAY COMPANY

Sonnenzimmer neben Wohnzimmer.



Perspektivansicht nach einer Photographie.

Innenansicht des Wohnzimmers.

Besondere Aufmerksamkeit verdienen die beiden französischen Glastüren an beiden Seiten des Kamins. Diese Türen lassen reichlich Licht durch nach dem Wohnzimmer. Das Sonnenzimmer ist mit derselben Heizanlage versehen, wie das daneben liegende Wohnzimmer. Dieser Raum ist mit großen Fenstern versehen, die geöffnet werden können und der frischen Luft ungehinderten Zutritt gewähren. Größe 32 Fuß weit und 30 Fuß tief. Baukosten, ausschließlich Wasserleitung und Heizanlage, $6,000.

T. F. BALFE
PLUMBING & HEATING
Before Buying Figure With Me

1607 Howard Str. Omaha.
Phone: Douglas 743

CENTRAL TAXI LIVERY CO.
Tel. Douglas 862
Stand und Office: Paxton Hotel
Touren-Automobile und Auto-Droschken für jede Gelegenheit

Wheeler & Wolpton Co.
Versicherung aller Art
Feuer, Bürgschaft, Einbruch, Glas, Krankheit, Unfall, Verbindlichkeit, Automobil
1511 Dodge Str., Phone Doug. 186

P. MELCHIOR'S MASCHINENWERKSTATT
Reparaturen aller Art prompt ausgeführt
1213 Howard Straße — Omaha, Neb

Omaha Fire Proof Storage
806 Süd 16. Str.
Für Pianos, Haushaltungs-Gegenstände und allgemeine Güter.
Besonders verschließbare Feuer- und Mäusesicher Räume von $1.50 per Monat an.
Tel. Douglas 4163

Die Franzosen melden keine Siege mehr. Werden wohl ihre Gründe haben.

BAUHOLZ BILLIG
Wir wollen Ihnen Bauholz verkaufen für Ihr Haus und Stall. Senden Sie uns Ihre Aufstellung für Berechnung.
Schreibt für Preise abgeliefert b. Ihrer Station
C. H. Hawland, Lumber Company
24. Straße
Süd-Omaha, Nebraska.

CHAS. F. KRELLE
Klempner und Händler in
Eisen- und Blechwaaren
Zinn, Eisenblech, Furnace-Arbeit u. s. w.
Tel. Doug. 3411 — 610 südl. 13. Str

Melchior Leis & Son
Grundeigenthums-Händler und Versicherungs-Agenten
Seit 1888 im Geschäft.
Tel. Douglas 3555.
2215 südl. 16. Str., Omaha, Nebr.

Die Gewohnheit
des Sparens hat aus manchem einen Mann gemacht. Beginnt ein Konto jetzt mit einem Dollar oder mehr. Sie können sich genau so gut stellen wie andere, wenn Sie den Anfang machen. Kein besserer Platz und keine bessere Rate (6%) als wir anbieten.
Hülfsquellen $9,650,000.00 und unter Staatsaufsicht.
The Conservative
Savings & Loan Ass'n
1614 Harney Straße, Omaha.

HENRY FRAHM
MALERMEISTER
PAPILLION, - - NEB.
Phone 198 und Block 114
Tapezierer und Dekorateur. Automobils und Buggies-Lackieren eine Spezialität.
Preis mäßig. Arbeit garantiert

Falls Sie Ihre Haushaltungs-Gegenstände transportiren oder aufspeichern lassen wollen, dann telephoniren Sie Douglas 394
Gordon Fireproof Warehouse & Van Co.
219 nördliche 11. Strasse

Gebraucht HY-TEX Ziegelsteine
HYDRAULIC PRESS BRICK CO., 1302 W. O. W. Building, OMAHA
Bedeutendste Fabrikanten und Verkäufer glänzender Ziegel in der Welt

Ein billiger Eisschrank.

Ein richtiger Eisschrank ist zwar auch für einen kleineren Haushalt nicht unerschwinglich, aber in den Eisschrank gehört Eis, und die tägliche Beschaffung einer hinreichenden Menge stellt an den Geldbeutel ganz respektable Anforderungen. Wie hilft sich da der „kleine Mann", der in diesem Falle wohl meist eine „kleine Frau" sein dürfte? Sehr einfach, mit einem Eisschrank — ohne Eis und Schrank! Die Natur hat es nämlich so weise eingerichtet, daß Wasser, um zu verdunsten, Wärme braucht. Diese Wärme entzieht es seiner Umgebung, also der Luft oder dem Gefäß, in dem es sich befindet. Die Folge ist, daß Luft und Gefäß ihre Eigenwärme verlieren und sich abkühlen.

Dieses physikalische Gesetz wendet man nun in der Küche an, indem man die kühl zu lagernden Speisen in einem irdenen Topf unterbringt und den Topf mit einem feuchten Leinentuch einwickelt. Das im Tuch aufgespeicherte Wasser verdunstet, entzieht also dem Topfe seine Wärme und damit den in ihm befindlichen Speisen. Butter wird auf diesem Wege steinhart, Bier- und Selterksflaschen überziehen sich mit dem charakteristischen Niederschlage abgekühlten Wasserdampfes. Natürlich muß dafür Sorge getragen werden, daß sich die umgebende Luft nicht allzusehr mit Wasser sättigt, weil sie sonst keine weitere Feuchtigkeit aufzunehmen vermag. Frischer Luftzug ist also nötig, damit die gesättigte Luft durch trockene ersetzt wird. Ist das Wasser genügend verdampft, das Tuch trocken geworden, so muß dieses neu befeuchtet werden. Man kann auch durch eine entsprechende Vorrichtung den Wassergehalt des Tuches beständig durch einige Tropfen ergänzen, so daß das Tuch nie ganz trocken wird.

Dasselbe Prinzip läßt sich auch auf die Abkühlung ganzer Räume anwenden. Zimmer, in denen nasse Leinentücher aufgespannt werden, sind nach kurzer Zeit abgekühlt. Die Wirkung wird noch verstärkt, wenn das nasse Tuch wie eine Peitsche ruckweise bewegt wird. Dann werden die in dem Tuche gelagerten Wasserteilchen herausgeschleudert und einem schnellen Verdunstungsprozesse ausgesetzt, der eine rasche Abkühlung der Luft zur Folge hatte.

Das Wirtschaftsgeld.

Es ist sehr wichtig, daß eine Frau schon vom Elternhause her ein umfassendes Verständnis in Wirtschaftsangelegenheiten in die Ehe mitbringt. Ein Kenner unseres Volkslebens hat die bittere Klage geführt: „Es ist eine betrübende, immer wiederkehrende Erscheinung, daß Mädchen, die nicht rechtzeitig wirtschaftlich erzogen sind, seiten Ordnung . . . lernen noch verstehen, ihre Haushaltung mit den vorhandenen Mitteln über Wasser zu halten." Wie anders, wenn sich der Mann in häuslichen Geldsachen ganz und gar auf die Tüchtigkeit seiner Frau verlassen kann! Freilich, es mag einmal so sein, daß die Frau auch beim allerbesten Willen nicht auskommen kann. Das Wirtschaftsgeld ist vielleicht allzu knapp bemessen. Der schmale Verdienst des Mannes erlaubt nicht mehr, oder es sind außergewöhnliche Ausgaben für Krankheiten und dergleichen gewesen.

Es gibt charakterstarke Frauen, die da zu stillen Heldinnen werden, aber das Unmögliche können sie doch nicht möglich machen: das Wirtschaftsgeld reicht weder hier noch dort. Ueberhaupt ist es eine gewichtige Frage, was denn nun alles beim Wirtschaftsgeld mit einbegriffen, d. h. in einzelnen davon bestritten werden soll. Gehört das Beschaffen von Holz, Kohlen Beleuchtung und Dienstmädchenlohn auch mit dazu, oder besorgt das der Mann außerdem? In nicht wenigen Familien ist es so, daß die Gattin — je nachdem — monatlich oder wöchentlich eine verhältnismäßig hohe Summe erhält, wovon nur aber auch so ziemlich alles beglichen werden soll: Kleidung für die Kinder, Wohnungsmiete, Löhne usw. und natürlich auch der gesamte Haushalt im engeren Sinne mit Essen und Trinken. Das erfordert selbstverständlich erst recht eine genaue Uebersicht und weises Einteilen. Verhältnismäßig schlecht wird eine gute Hausfrau dran sein, wenn sie in einem oder andern Falle mit einem ihr nicht regelmäßig, sondern nur gelegentlich zufließenden Wirtschaftsgelde zu rechnen hat. Wie auch immer, das Wirtschaftsgeld ist für jedes Familienleben eine hochbedeutsame Angelegenheit, ein Problem, von dessen Lösung das ganze Familienglück mit abhängt.

Eine Kandidatin der Theologie.

Der soeben abgehaltenen ersten theologischen Prüfung in Baden hat sich neben sechs Theologiestudenten zum ersten Male auch eine Studentin unter zogen. Oberkirchenratspräsident Dr. Uibel hat bei der Begrüßung der Kandidaten seiner besonderen Genugtuung darüber Ausdruck gegeben, daß in neuerer Zeit in Heidelberg auch Frauen sich dem Theologiestudium widmen. Sie können nach der derzeitigen Verfassung der evangelischen Kirche zwar als Geistliche noch keine Verwendung finden, dagegen als Religionslehrer in den höheren Schuldienst eintreten. Auch das ist im Interesse einer Entlastung der Geistlichen in der Erteilung des Religionsunterrichts erwünscht, weil diese in den großen Städten mit Arbeiten überbürdet sind.

Das fröhliche Gesicht.

Gibt es etwas Schöneres als ein lachendes Gesicht? —

Und doch — wie unendlich viele Menschen gehen mit mürrischer Miene herum — machen sich und ihren Mitmenschen das Leben düster und schwer. —

Ein frisches, fröhliches Lachen hat schon manches Gespenst verscheucht — schon manche Sorge und viel geheimen Kummer leichter ertragen lassen. . . .

Immer wieder liest man in den Briefen der deutschen Verwundeten, die sie aus den Lazaretten schreiben — wie ein Lächeln der Pflegerinnen gleichsam ihre Schmerzen gelindert habe — das Lächeln, das eine Brücke zu schlagen scheint von einer Menschenseele zur anderen. —

Ist das Lächeln eines Kindes, das noch nichts von der Welt weiß, nicht etwas wunderbares? — Und es ist doch nur der Ausdruck des Rein-Menschlichen. —

Lachende Menschen sind immer froh —. Es heißt zwar in einem Liede: Und es lacht oft der Mund — Und es lacht das Gesicht . . . Wenn das Herz dabei wund — Wenn das Herz dabei bricht . . .

Frohe Menschen sind fast stets erfolgreich in ihren Unternehmungen. Sie plagen sich nicht mit den schwarzen Gedanken der Pessimisten. Diese Welt ist für sie da — und für sie scheint die Sonne, leuchten die Sterne zu denen sie ihre Blicke heben — das macht frei und stolz und aufrecht. —

Es gibt Menschen, die niemals Freude empfinden bei einem Gruß von einem Freunde oder Bekannten, wenn er mit einem Lächeln gegeben wird. Einen „Guten Tag" wünschen mit einem mürrischen Gesicht — wie fade und wie unklug. Ein mürrischer Mensch verdirbt nicht nur anderen die Stimmung — er beraubt sich auch selber des Schönsten seines Lebens.

Ein unfreundliches Gesicht wirkt wie ein Strahl kalten Wassers — und ein liebenswürdiges, lachendes Antlitz taucht alles um sich her in Sonne . . .

Man redet so gern und so viel von der Biedermeierzeit . . . Ja, damals lächelte man noch — damals hatte man noch „Zeit" zum Lächeln und Freundlichsein. Der Mensch lebt nicht vom Brot allein . . .

Aber je strenger und arbeitreicher das Leben, desto ärmer ist es an Liebenswürdigkeit und Zärtlichkeit geworden . . .

Man hat einfach keine Zeit mehr dazu — der Wettbewerb treibt die Menschen rastlos weiter — ohne einen Augenblick Atem zu holen, stürmen sie durch die Jahre — das Beste vermissend.

Und sie wissen nicht, wie arm — wie unendlich arm ihre Herzen sind . . .

Freundlichkeit und ein liebes, lächelndes Gesicht — wer sähe das nicht gern? Und wenn manche es nur einmal richtig bedenken wollten — es nimmt wirklich garnicht so viel Zeit in Anspruch — nicht länger als es dauert, ein mürrisches, unfreundliches Gesicht zur Schau zu tragen. —

Auch die Natur lacht in der Poesie aller Völker . . .

Die Wiesen, der Mai, die Sonne, blühende Bäume und goldene Früchte — sie lachen alle in Sprachen . . .

Tausendfach besungen ist das Lächeln der Frauen. — Aphrodites, der Liebesgötten schönster Beiname bei Homer ist die „Lachliebende" — und aus ihrem Lächeln ist Amor entstanden. — Sollte das nicht jedes Mädchen und jede Frau interessieren?

Das Lachen ist das Vorrecht des Menschen geblieben . . . Tiere können nicht lachen. — Die Katze schnurrt zwar in der Freude, und das Hündchen wedelt mit dem Schwanze und das Vögelchen hüpft — aber lachen können sie nicht. —

Der Frohsinn ist nicht etwa im Gegensatz zum täglichen Leben. Im Gegenteil er erleichtert jede Tätigkeit, während Murren die Energie hindert.

Jedenfalls ist Lachen gesund, so gesund, daß man sich vornehmen sollte, viel mehr zu lachen . . .

Hier lasse ich zwei Rezepte folgen, die ein Deutscher namens Dr. Edmund Gehring, einmal verfaßt hat:

„Man stelle sich mit seinem verärgerten Gesicht vor den Spiegel und zwinge sich zu lächeln, vielleicht im Gedenken an irgendeine freundliche Erinnerung oder vielleicht auch darüber, daß man sich schon wieder ärgert. Wahrscheinlich wird das schon günstig wirken, andernfalls wiederhole man dasselbe zwei- bis dreimal täglich. Man wird von der Wirkung erstaunt sein. Weiblichen Patienten ist diese Kur deshalb besonders zu empfehlen, weil man bemerken wird, daß Lächeln verschönt.

Ein anderes, wohlerprobtes Mittel, das mir in meinem Bekanntenkreise, wie das erste auch, schon viel Anerkennung eingetragen hat, ist folgendes: Man setze sich in der bösen Stimmung auf einen Stuhl, der einem nicht zu angenehm ist, und bringe zwangsweise seine Lachmuskeln in lachende Bewegung, und zwar so lange bis man sich in der Meinung befindet, die üble Stimmung sei verflogen. Wem dieses Mittel lächerlich erscheinen sollte, der lächle oder lache darüber 2 bis 17 mal und dann — versuche er es dennoch. Helfen wird es sicher."

Chow-Chow ohne Senf. Ein Kopf Weißkraut ohne Blumenkohl, 4 bis 6 Gurken in beliebige Stücke schneiden, 1 Quart grüne Tomaten, 1 Quart kleine weiße Zwiebeln, 4 grüne Pfefferfrüchte Alles ziemlich gleich zerschneiden, gut salzen und über Nacht stehen lassen, dann ausdrücken. Für 5 Cents gemischte Gewürze, 3 Pints Essig; ungefähr 10 Minuten zusammen kochen, dann kalt in Gläser oder Steintöpfe füllen. Zu bemerken ist, daß es nicht im Metallkessel erkalten darf, sondern in Porzellan- oder Steintöpfen.

Brombeersaft. Die Beeren müssen sehr reif und gut erlesen werden, dann schüttet man sie in einen Steintopf, in welchem aber noch niemals Fett war, deckt denselben zu, stellt ihn in ein Gefäß mit kochendem Wasser und läßt die Beeren so eine Stunde dünsten, damit sie möglichst viel saft entwickeln, dann preßt man sie durch ein Tuch und setzt dem Saft auf je ein Pfund ¾ Pfund Zucker zu, läßt beides zu einem dicklichen Syrup einsieden. Erkaltet füllt man ihn in Flaschen, die man gut verkorkt und verpicht.

Fleischwürstchen. Es werden Fleischreste, eine halbe Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch und das Weiße eines Semmelbrötchens fein gehackt und unter das Gehackte 2 Eier, etwas Fleischbrühe, das nötige Salz, sowie zerriebene Muskatnuß gemengt. Aus dieser Masse formt man in der Hand mit ein wenig Mehl fingerlange Würstchen, bratet diese in heißer Butter hellbraun und legt sie auf die Platte. Aus dem in der Pfanne zurückgebliebenen Fett, etwas Wasser oder Fleischbrühe wird eine Sauce bereitet, die aber erst vor dem Servieren an die Würstchen gegossen werden soll. Hat man vorrätige Bratensauce, so verwendet man solche dazu, wenn nicht, so gießt man vor dem Anrichten ein wenig Suppenwürze bei.

Die elektrische Nebelbekämpfung.

Es sind fast dreißig Jahre vergangen, seit der englische Physiker Oliver Lodge zum ersten Male feststellte, daß eine elektrische Entladung eine Rauchwolke zu verdichten und zum Verschwinden zu bringen vermag. Später entwickelte sich dann aus dieser Beobachtung der kühne Plan, die Nebelbildung, die hauptsächlich durch den Staubgehalt der Luft bedingt und gefördert wird, mit Hilfe der Elektrizität zu bekämpfen. Namentlich für Großstädte, die in der Nähe des Meeres gelegen sind, wäre ein solcher Erfolg auch von großer wirtschaftlicher Bedeutung. Aber auch in Großstädten, die weit im Innern des Landes liegen, treten namentlich im Herbst und Winter oft Nebel ein, die eine fast nächtliche Dunkelheit über die Stadt verbreiten, während vielleicht zu gleicher Zeit in der Umgebung der Großstadt heller Himmel und Sonnenschein herrschen. Die Versuche, die bisher mit der Nebelvertreibung in größerem Umfange angestellt worden sind, haben zwar die Wirksamkeit des Verfahrens gezeigt, lassen aber noch die Frage offen, ob seine Verwendung nicht durch die Kostspieligkeit behindert werden wird. Am ehesten mag vielleicht ein Vorschlag von Professor Cottrel Aussicht auf praktische Verwertung bieten, da er die Staub- und Rauchentwicklung an der Quelle anfassen und verhüten will, wodurch unter allen Umständen ein Nutzen geschaffen werden würde. Es handelt sich darum, den Rauch auf einer Metallscheibe niederzuschlagen, die mit einer gegenüberstehenden Spitze durch einen hochgespannten Gleichstrom elektrisch geladen ist.

Kalbfleisch und Würztunke. Man schwitzt eine in Scheiben geschnittene Zwiebel in etwas Butter und dämpft darin das in Würfel geschnittene, mit Salz und Paprika bestreute Kalbfleisch. Dann gießt man etwas Wasser zu, gibt in Scheiben geschnittene Salzgurken hinein, auch etwas Tomatenmark und läßt das Fleisch darin weich schmoren. Die Tunke wird zum Schluß mit etwas in Milch verquirltem Kartoffelmehl sämig gemacht und mit dem Fleisch zusammen angerichtet.

Selbstbereitetes Kräuterpulver in verschiedenen Mischungen.

In der feinen Küche bedarf man zum Würzen der Speisen, besonders des Ragouts, Goulasch, Sraszy usw., feiner Kräuter, die im Handel nicht immer zu haben sind, sondern von der Hausfrau selbst hergestellt werden müssen. Diese Herstellung geschieht am besten im Frühsommer, wo alle die Küchenkräuter frisch käuflich sind. Man trocknet sie und zerreibt sie zu feinstem Pulver, so daß man für das ganze Jahr einen Vorrat hat. Es ist sehr zu empfehlen, die Kräuter gleich beim Konservieren zu mischen und nur einige, die man einzeln braucht, wie Pfefferkraut, Majoran, Thymian usw., für sich aufzubewahren. Man unterscheidet unter den Kräuterpulvern sogenannte englische Mischung und die in Oesterreich beliebte ungarische Mischung. Die englische Mischung stellt man folgendermaßen her: Man nimmt recht frische, aromatische Petersilie, Majoran, Basilikum, Zitronenschale, Saturei, von jedem fünf Unzen, frisch gewogen. Dann trocknet man sie in lauwarmer Röhre und stößt sie zu einem Pulver, das man in fest schließende Glaskrausen füllt. Beim Würzen der Speisen genügt eine Messerspitze dieses englischen Kräuterpulvers, um einen pikanten und doch nicht scharfen Geschmack zu geben.

Schärfer ist das ungarische Kräuterpulver, das auf folgende Weise zusammengestellt wird: Man reibt zwei Unzen Muskatnuß fein und stößt die gleiche Menge Nelken zu Pulver, vermengt dies mit je 1 Unze Kayennepfeffer, weißem Pfeffer und Muskatblüte. Grüne Lorbeerblätter, Basilikum und Thymian trocknet man im Ofen, stößt alles zu Pulver und gibt von diesem Kräuterpulver ebenfalls je 1 Unze zu den Gewürzpulvern. Das Ganze stößt man noch einmal im Mörser durch und gibt es durch ein Haarsieb. Dann verwahrt man es in sehr fest schließenden Glasflaschen, die möglichst von dunklem Glase sein müssen, und hebt das Gefäß an einem trockenen Orte auf. Es ist ratsam, kleine Gläser zu nehmen, da durch das öftere Oeffnen des großen Glases zuviel Aroma entweicht. Oder man fülle aus der großen Krause für den täglichen Bedarf eine kleine ab. Dieses ungarische Kräuterpulver darf nur sparsam angewendet werden. Es verleiht den Speisen einen sehr herzhaften Geschmack.

— **Im Heringsladen.** Junge: Ich möchte einen Hering. Aber einen milchernen.

Verkäufer: Milchernen? Nee, mein Junge, die gibiß nicht.

Junge: Was, geben die verflixten Biecher ooch schon keine Milch mehr?