

## Guer Garten hat zwei Perioden von Wachstum

Die erste ist wenn eure Pflanzen klein und zart sind.  
Die zweite ist wenn sie größer und dichter gewachsen sind.

Während ein zweirädriger Cultivator während des ersten Wachstums gebraucht werden sollte, solltet ihr später eine einrädige Maschine anwenden.

Nur \$5. kostet ein einrädiger und zweirädriger Cultivator mit allen Nebenteilen und Werkzeugen. Ihr bekommt somit 2 Cultivatoren für den Preis von einem.

Ihr werdet finden, daß ein 3 Rad Cultivator eine große Ersparnis von Zeit und Arbeit bedeutet bei eurem Gartenarbeiten.

Kommt und seht die Euch in unserem Laden an und beurteilt sie.



The E-Z RUN you will find solves your problem with its special attachment which changes it from One to Two Wheels in a Moment. This means full service for your cultivator at all times.

Every E-Z RUN is Guaranteed for five years — is guaranteed to scour — and to meet your particular needs in your garden or its price will be repaid you.

**The R. H. McAllister Co.**  
Reliable Hardware

# J. H. YOST Lumber Co.

Die Beste Sorte Bauholz  
Stahl Culverts  
Farben und Varnishes  
Laßt uns eure Bauholzrechnungen abschätzen.

Unser Hobby:  
Qualität, Preis, Dienst.

**N. B. Dolson** — — — **Mgr.**  
Phone 180

## Umsetzen und Erhoehen Euer

Häuser, Basement und Heizungsanlagen Keller werden in bester Weise und zu billigster Preisberechnung ausgeführt.

Wir garantieren unser Arbeit.

## W. O. KENSINGER

Baunternehmer und Maurer

Phone 855 Grand Island, Neb.

Für

## Gräberschmückungstag

Alle Arten Topfpflanzen und frische Blumen zum Aussetzen auf die Gräber in Friedhöfen empfiehlt in bester Qualität und zu mäßigen Preise.

Sendet eure Bestellungen frühzeitig.

## WILLIAMS, Der Blumengärtner.

W. H. Thompson

Advokat und Notar

Praktiziert in allen Gerichten

Grundeigentums-geschäfte und Kollektionen eine Spezialität.

Laßt eure Kruten mit gutem Stoff füllen in der Wirtschaft von August Woll. Auch ein gutes Glas Bier giebt's da.

Steuersfreie Mortgages auf gute Farms in dieser Umgegend sind bei mir stets zu haben. Wer seine Erbsparnisse zu einem guten Zins anlegen will bei bester Sicherheit der Sprache bei mir vor.

Arthur C. Mayer,  
Deutscher Advokat.

§ Wenn ihr es in dem Anzeiger lelet, ist es so.



A TRIUMPH IN BREWING

## Haus, Hof und Land.

Marzipanmasse. ¼ Pfund geschälte, süße Mandeln sind fein zu reiben und mit ¼ Pfund Puderzucker und einigen Tropfen Rosenwasser zu verkneten.

Stichlöcher in Stoffen und Seide entfernt man, indem man die betreffenden Stellen mit Kraufenninze (in jeder Drogerie erhältlich) besprengt und dann bügelt. Verfahren wiederholen, so lange die Stichlöcher noch sichtbar sind.

Weiße Gardinen an Kinderwagen, die doch bekanntlich sehr schnell schmutzen, und darum oft gewaschen werden müssen, lassen sich einfach befestigen, indem man Druckknöpfe auf gutes Leinwand näht und dies an das Verdeck recht fest annagelt. Die andere Hälfte der Druckknöpfe wird auf die Rückseite der Gardinen geheftet und ist so mit wenig Mühe an das Verdeck gedrückt.

Wasserdichtmachen von Leinwand, Papier usw. Man bestreicht den Papierstoff auf beiden Seiten mit einer Lösung von 1 Teil Gelatine in 4 Teilen Wasser und 1 Teil Glycerin und taucht ihn nach dem Erstarren der Gelatine in Formalinlösung (75 Kubikzentimeter Formalin, 500 Kubikzentimeter Wasser). Das Formalin verändert die Gelatine nach dem Trocknen derart, daß sie selbst dann, wenn sie dem Wasserdampf ausgesetzt wird, nicht die geringste Veränderung erleidet.

Rhabarber Suppe. 1-1½ Pfund geschälte und feingeschnittener Rhabarber wird mit ungefähr 1½-2 Quart Wasser, etwas Zitronensäure und einigen gedörrten zerbrochenen altbackenen Milchbrotscheiben oder gedörrten Zwiebäcken langsam gekocht; dann streicht man die Suppe durch ein Sieb, fügt 1-2 Glas Weizenmehl dazu, kocht nach Zucker ab, fügt nach Geschmack und gibt die Suppe, sobald sie nicht mehr kocht, mit 1-2 Eidotern ab. Man gibt zerbrochene Zwiebäcken, geröstete Semmelwürfel oder kleine Suppenmakronen hinein.

Kalbsbraten mit Raffaroni „au gratin“. Reste von Kalbsbraten mit Raffaroni begeben geben mit wenigen Zutaten ein schmackhaftes Gericht, wenn man den Mehlschwitze, Fleischbrühe oder Butter mit Fleischscheiben darin warmstellt. Eine beliebige Portion Raffaroni ist vorher mit Salzwasser weich zu kochen. Nachdem sie abgetropft sind, werden sie dann mit einigen Löffeln von der Sauce vermischt und zur Hälfte in eine Speiseform gefüllt. Man streut geriebenen Parmesanfäse darüber, legt das Fleisch darauf und dann den Rest der Raffaroni, die wieder mit Käse bestreut, sowie mit geriebener Semmel und Butterstücken belegt werden. Dieses Gericht ist im Ofen in 30 Minuten fertig zu backen. Vereinert wird es bedeutend durch Hinzufügen von Champignons und in kleine Würfel geschnittener abgekochter Kalbsmilch, sowie durch eine recht kräftig und pikant bereitete Sauce.

Kindfleisch in Reistruste mit Käse (Restverwendung). Das übriggebliebene Kindfleisch (Suppenfleisch oder Schmorfleisch) wird in fingerstarke glatte, möglichst gleichmäßige Scheiben geschnitten. Ein großer Löffel bester Reis, der gut gespült, zweimal mit kochendem Wasser gewaschen und abgetropft wurde, wird mit etwas Wasser und Butter oder leichter Brühe recht dick ausgekocht und, sobald er nicht mehr ganz heiß ist, mit einem Eigelb, Salz und feingeriebenem Parmesanfäse vermischt. Mit dieser Mischung bestreicht man die Scheiben entweder nur auf einer oder auch auf beiden Seiten, wendet sie in verquartem Eiweiß, dann in geriebener, mit geriebenem We gemischter Semmel, legt sie in eine feuerfeste, mit Butter ausgeglichene flache Schüssel und läßt die Scheiben im Ofen goldgelb backen oder, was jedoch sehr vorzuziehen ist, gar werden. Man drückt sie auf der flachen Platte in steigender Butter auf beiden Seiten goldbraun.

Wie man Emailgeschirr reinigen soll. Es ist ein berechtigtes Verlangen der Hausfrauen, das Küchgeschirr hübsch sauber und blank zu haben. Leider ist Emailgeschirr in dieser Hinsicht ziemlich schwierig zu behandeln, und da greift dann die Hausfrau leicht zu Gewaltmitteln. Viele putzen das Geschirr mit Sand, wodurch aber die Emaille angegriffen und künstlich aufgeraut wird. Auch Salzsäure wird vielfach als einzig wahres Reinigungsmittel gepriesen. Es muß zugegeben werden, daß man mit diesen Mitteln sehr leicht blankes Emailgeschirr erzielt, andererseits wird durch sie die Emaille unbedingt chemisch angegriffen. Da es sich bei Küchgeschirr meist um fettigen Schmutz handelt, bearbeitet man die Emailgeräte nicht in dem üblichen, auch meist etwas fettigen Aufwässerwasser, sondern für sich mit Seifenwasser oder Tetrapol — beiden kann man etwas Salmiakgeist zusetzen — und einer kräftigen Bürste.

Eine Türsicherung gegen Einbrecher können sich ängstliche Gemüter leicht auf einfache Art herstellen. Ein haarnadelähnlicher Drahtstift wird um den Türgriff gelegt und seine beiden Enden durch den Schlüsselgriff hindurchgeführt. Auf diese Weise ist es unmöglich, den Schlüssel von außen aus dem Schloß zu stoßen und die Tür zu öffnen.

Salzflecke. Es muß gewartet werden, bis der Fleck respektive die Decke an der Stelle des Fleckens wieder ganz trocken ist. Dann wird mit einer Bürste und einem Tuch die Decke tüchtig abgerieben, um etwaige Salz- u. f. w. Kristalle zu entfernen. Darauf wird der Fleck mit matter, weißer Lackfarbe überstrichen, und nachdem diese Farbe gehörig getrocknet ist, der alte Anstrich wieder erneuert.

Wirnen in Halbtrauer. Man bedarf dazu eine Büchse großer kalifornischer Wirnen, die halbiert werden. Man macht man ein hartes Beingelee aus Rheinwein und Gelatine mit Zucker und überzieht damit die Wirnenhälften. Ein Boden aus Duschseife ist zu bereiten und mit Schokoladenglasur zu überziehen. Man kann auch eine Meringemasse aus Eiweiß, Zucker und Schokolade nehmen und daraus runde Plättchen mit Nummer drei einer Ausstechtafel ausstechen, mit dem Palettenmesser auf Platte legen und leicht überbacken, dann die Wirnen darauf und mit einer Buttercreme von Schokolade besprengt, zierlich anrichten. Zum Bespritzen muß man sich einer Sternstille am Dreifach bedienen.

Verlorene Eier mit grüner Butter. Ganz tadellose, frische Eier werden in heftig siedendes Salzwasser, dem auf ein Quart zwei Eßlöffel scharfer Essig angegegeben wurden, eingeschlagen, dann in Salzwasser gelegt und zurecht geschnitten, auf länglicher Platte auf Salatblättern angerichtet, mit Radischen und grüner Butter, die in Sternchen ausgekocht und auf Runderniedelscheiben geschnitten ist, zierlich garniert. Die grüne Butter macht man aus sehr guter, frischer Butter mit Saft von grüner Brunnenkresse, gekochtem, feingewiegtem und ausgepresstem Saft von Spinat, Pfeffer, Anchoispaste, aber davon nur eine kleine Idee, und feingewiegten, frischen oder spanischen, vom Stein geschälten Oliven.

Vernichtet jede Fliege. Wenn es anfängt, Kinder zu werden, kommen unsere sommerlichen Plagegeister, die Fliegen, aus dem Schlupfwinkel hervor und probieren unter zutriebelem Gesumme ihre Lebenskraft. Wir lassen sie gütig mit gewähren, denn sie beschäftigen uns vorläufig noch nicht, ihr Summen kommt uns vielmehr als kleine Frühlingssong vor. Diese Nacht aber ist am ganz verkehrten Platz. Wir sollten jede dieser zu neuem Leben erwachten Fliegen zu vernichten suchen, denn jede kann Stammutter von einer Nachkommenschaft werden, die nach vielen Millionen, zählt. Die Fliege legt im Jahr mehrmals 100 bis 150 Eier, aus denen sich nach etwa vier Wochen bereits eine neue Generation entwickelt hat, die uns schon etwa 10,000 Kinder befehrt. Nach abermals vier Wochen ist die erste Million erreicht. Kein Wunder, daß da die Fliegenstaren mit den Monaten so namhaft zunehmen. Also tötet die Stammutter! Es ist längst erwiesen, daß die Fliegen mit ihren beharrten Weinen viele Krankheitsstoffe verdrängen, so daß alle hygienische Lebensweise wenig nutzt, wenn diese Unholde nicht vertrieben werden können.

Chaud-froid von Hummern. Von 3 bis 4 in Salzwasser abgekochten Hummern wird das Fleisch ausgelöst, die Schwänze je nach der Größe in 2 bis 3 Stücke geschnitten, die Schwänze bleiben dagegen ganz. Die Abfallstücke und das Innere sind je zu wiegen und durch ein Sieb zu reiben. Die Masse wird mit einer dicken Mayonnaise-sauce vermischt, die aus 3 bis 4 Eigelb recht wohlgeschmeckt mit gutem Del und Kräutereisig hergestellt wird. 4 bis 5 Blatt weiße, aufgelöste Gelatine rührt man gut darunter und macht mit einem kleinen Löffel Sauce auf Eis gestellt die Probe, ob die Masse fest wird und nicht mehr verläuft. Eventuell muß noch etwas Gelatine genommen werden, die in der Art aufgelöst wird, daß man sie etwa 1 Stunde in kaltes Wasser einweicht, dann ausdrückt und, in einem kleinen Gefäß in heißes Wasser gestellt, zergehen läßt. Sie wird dann nie den leimigen Geschmack zeigen. Die ganze Masse hat man auf Eis zu rühren, bis sie anfängt, dick zu werden. Die Hummerstücke sind mit der Sauce zu überziehen und werden bis zum Anrichten kalt gestellt. Inzwischen sind 1 bis 2 Trüffel abzukochen, zu schälen und in seine Scheiben zu schneiden. Nachdem sie kalt geworden sind, legt man davon eine Trüffelscheibe auf jedes Stück Hummer, gibt einen feinen Spargelsalat in die Mitte einer runden Schüssel und richtet die Hummerstücke im Kranze herum an. 2 mittelgroße Hummern kann man ungefähr für 3 Personen berechnen.

## Bargains in Möbel und Defen

Gedenkt nicht Möbel oder Defen zu kaufen ohne zuerst unser Lager an gebeltes Möbel und Defen anzusehen zu haben. Gerade so gut wie neu — gründlich übergearbeitet und poliert. Die Defen sind ausgebeßert und jeder ist garantiert zum Backen in jeder Weise geeignet zu sein.

Preise niedriger als Kostenpreis, und in vielen Fällen niedriger als es kostet sie herzustellen.

Kommt zu unserem großen Laden für gute Möbel, beides neu und aufgebeßert, der Laden der Euch Geld spart.

## FRALICK FURNITURE CO.

Der große Laden voll Holz Möbel zu niedrigen Preisen.

Zwei Türen westlich von City Hall Grand Island, Neb.

## Alle Sorten feine alten Weine

Wir haben nur den besten Whisky und würden gern eure Kruten für euch füllen. Besondere Aufmerksamkeit geben wir Bestellungen für Getränke für die Familie.

Gebt uns eine Verjuchsbefestigung und laßt euch von der Qualität unserer Getränke überzeugen.

Wir verkaufen das berühmte „Fremont Bier“

## GEO. GUMB

Phone 577 Grand Island, Neb.

## GEO. GUENTHER

Indian und Excelsior  
MOTORCYCLES

Sporting Goods

Reparaturen unsere Spezialität

Dr. A. A. ANDERSON

Dr. J. W. MCGINNIS

## ANDERSON & MCGINNIS

Hülfs Staats Tierärzte

Office und Hospital 416 West Dritte Straße.

Wir erwarten Euch

Phone

Tag und Nacht

Neb 82

## Die Erste National Bank

GRAND ISLAND, NEBRASKA

Thut ein allgemeines Bankgeschäft. Macht Farm-Anteilen.

Vier Prozent Zinsen bezahlt an Zeitdepositen.

Kapital und Ueberfluß: \$215,000.00

S. N. WOLBACH, Präf. JOHN REIMERS, B.-Präf. I. M. TALLMAGE, Kassierer

L. R. ALTER, Jr., 1. Vizepräsident, S. E. SINKE, 2. Vizepräsident

...Die feinsten...

Weine, Liqueüre und Zigarren

stets frisch auf Lager

## L. C. LUEBBEN

116 W. 2nd Str.

Phone 938

## FRED MEIER'S MOEBEL EXCHANGE

Hält alle Sorten Möbel und Defen. Gasöfen werden aufgestellt und garantiert

## FRED MEIER

310 West 3. Straße

Grand Island, Neb.