

Sommer Tourist Rundreise Fahrten nach der Pacific Küste

\$55

Von Grand Island nach Californien und Nord Pacific Küsten Punkten.

Zuletzt zum Verkauf nach Californien vom 12. bis 20. Juni; letzte Rückfahrt Oregon, Aus dem 20. Aug. bis 5. Sept. letzte Rückfahrt Oregon 21. October. Zuletzt zum Verkauf nach den Nord Pacific Küsten Punkten den 26. bis 6. Juni; letzte Rückfahrt Oregon 27. Juli, vom 27. Juni bis 5. Juli; letzte Rückfahrt Oregon 27. August, am 11. und 12. Juli; letzte Rückfahrt Oregon 11. September, am 29. August bis 5. September; letzte Rückfahrt Oregon 21. October, am 12., 14. und 15. letzte Rückfahrt Oregon 15. November.

\$70

Von Grand Island nach Californien. Einen Weg via Nord Pacific Küste Punkten.

Zuletzt zum Verkauf vom 3. bis 6. Juni; letzte Rückfahrt Oregon 27. Juli, am 12. bis 20. Juni; letzte Rückfahrt Oregon 21. August, am 27. Juni bis 5. Juli; letzte Rückfahrt Oregon 27. August, am 11. und 12. Juli; letzte Rückfahrt Oregon 11. September, am 29. August bis 5. September; letzte Rückfahrt Oregon 21. October, am 12., 14. und 15. letzte Rückfahrt Oregon 15. November.

\$60

Von Grand Island nach Californien und Nord Pacific Küste Punkten

Zuletzt zum Verkauf vom 1. Juni bis 30. September; letzte Rückfahrt Oregon 21. October.

\$75

Von Grand Island nach Californien. Einen Weg via Nord Pacific Küste Punkten

Zuletzt zum Verkauf vom 1. Juni bis 30. September; letzte Rückfahrt Oregon 21. October.

Union Pacific

Standard Road of the West

Geschützt durch Automatische Elektrische und Sicherheits Signale. Ausgezeichnete Speisewagen auf allen Züge.



Für Literatur und weitere Information in Bezug auf Fahrten, Rittungen usw., kommt oder schreibt an

W. H. LOUCKS
Agent.

Grand Island, Nebraska

Schwiegers Markt

West Zweite Straße

hat alle Arten von

Friscchen und Gefakenen Fleisch

frische fische zu jeder Jahreszeit

Chris. Schwieger

Telephone 68

Gute Bedienung Nachfolger von Krehle & Willmore

W.B. Reduso CORSETS

Das W. B. Reduso Corset verleiht gutentwickelten Figuren graciöse, schlankte Linien. Es reduziert die Hüften und den Unterleib um einen bis zu fünf Zoll.

Einfach in der Nachart, formt das Reduso—unbehindert von Bändern oder sonstigem unnötigen Beiwerk—die Figur vollständig um.

Das Gewebe ist von starkem, dauerhaftem Material, und bestimmt, den Anforderungen für strapazierendes und langes Tragen zu entsprechen. Es giebt verschiedene Style, um den Bedürfnissen von allen starken Figuren zu entsprechen.

Styl 770 (wie Abbildung) mittelhohe Brust, lang in Hüften und Unterleib. Hergestellt aus dauerhaftem Contil oder Battist, mit Spitzen- und Bandbesatz; Drei Paar Strumpfhalter. Größen 19 bis 36. Preis \$3.00. Andere Modelle von \$3.00. bis \$10.00.

W. B. Uniform und Erect Corsets in einer Auswahl von vollkommenen Modellen für alle Figuren, von \$1.00 bis \$5.00.

Zum Verkauf in allen besseren Geschäften.

WEINGARTEN BROS., Fabrikanten
Broadway und 34. Str., New York.



Haus, Hof und Land.

Friscches Brot läßt sich in dünne Stücke schneiden, wenn man das Messer vorher recht heiß macht.

Rudelteig hat die Neigung, leicht hart und spröde zu sein; wird aber das Eiweiß zu Schnee geschlagen, dürfte dies nie vorkommen.

Grünen Tee vor gefälschtem zu unterscheiden. Auf eine Messerspitze voll Tee gießt man etwas kaltes Wasser und schüttelt das Ganze tüchtig um. Reiner Tee wird das Wasser kaum färben, während gefälschter Tee eine starke Färbung erzeugt.

Bei der großen Reinigung sind Türen, Fenster, Fußböden und gestrichene Möbel mit Keimöl abzureiben. Das läßt sich mit einem wollenen Lappen leicht bewerkstelligen und verursacht keine hohen Kosten. Man reibt mit einem trockenen Luche nach. Alle weißen und Wasserflecke werden dadurch entfernt. Auch Stiefel und sämtliche Lederarbeiten sind vorzuziehen so zu behandeln.

Ein ausgezeichnetes Mittel Fett- oder Ölflecke aus Wollstoffkleidern zu entfernen, ist folgendes: Man streut den Fleck recht dick mit Kartoffelmehl zu und läßt dies zwei Tage liegen. Man reibt hierauf mit einem Stückchen Watte und dann mit Stoff nach und der Fleck ist vollständig verschwunden, ohne irgendwelche Spuren zu hinterlassen, wie dies beim Gebrauch von Benzol usw. häufig geschieht, und ist selbst bei den zartesten Farben von gutem Erfolg.

Gefüllte Kräutereier. Die nötigen Eier werden hart gekocht, in kaltem Wasser gekühlt, abgetropnet, vorsichtig geschält und der Länge nach durchgeschnitten. Dann nimmt man die Dotter heraus und gerührt sie in einem runden Napf zu Brei mischt etwas in Milch geweidete, wieder ausgebrückte Semmelkrume, etwas saure Sahne, etwas Salz und feingehackte Kräuter, wie Petersilie, Schnittlauch, Portulak, Basilikum (auch ein Stückchen Estragon kann dazu genommen werden) dazu, schmeckt die Mischung ab und füllt damit die Eierhälften.

Rostflecken entfernt man aus Wäsche und ungefärbten Stoffen mittels Antifer. Ein wenig von diesem allerdings recht giftigen Pulver, das deshalb nicht an Wunden gebracht werden darf, verreibt man mit etwas heißem Wasser auf dem Fleck und läßt es eine Zeitlang darauf wirken, dann spült man mit Wasser nach. Weicht der Fleck nicht bald, so wiederholt man das Verfahren. Am besten ist es, diese Fleckenreinigung vorzunehmen, nachdem der Gegenstand zuvor laubig gewaschen wurde. Obstflecke entfernt man auf gleiche Weise. Weinsflecke mit Eau de Javelle.

Eiweiß als Heilmittel. Kleine Schnitt- und Reihwunden überdeckt man am besten mit einem Lagen von ostindischem Pflanzenpapier, das in Drogengeschäften und Apotheken zu haben ist und in jeder Familie vorrätig gehalten werden sollte. Ist kein solches Papier zur Hand, so wird die Wunde mit rohem Eiweiß bestrichen. Es kommt darauf an, sie vor Luftzutritt und Reibung zu schützen; mehr ist bei kleinen Wunden zur Heilung nicht nötig. Auch bei nicht zu umfangreichen Hochenartigen Ausschlägen, Hautpikeln usw. wendet man Eiweiß mit Erfolg an. Nur muß das Bestreichen dann entsprechend oft erfolgen.

Wichtiges vom Spargel kochen. Sollen die frischen Spargelstangen schon weiß und zart auf den Tisch kommen, so müssen sie schon beim Waschen und Schälen eine sehr sorgfältige Behandlung erfahren. Der „Praktische Landwirt“ giebt für das Spargelkochen folgende, sehr beachtenswerte Vorschriften: Die Spargelstangen werden in schwachgefärbtem Wasser sauber gewaschen, hierauf geschält. Beim Schälen bleibt der Spargelkopf verschont; darunter wird die Schale erst schwach, gegen das Stangenende härter mit einem scharfen Messer abgenommen. Ein geschälter Spargel soll am Schnittende gleich stark fein wie am Kopfe, dann pflegt er nicht strählig zu sein. Die geschälten Spargel werden sofort ins Wasser getan, 4 bis 5 Minuten vorgekocht und wiederum in kaltes Wasser gelegt, wodurch die Stangen bleibend weiß werden. Zum Konservieren wähle man nur luftdicht verschließbare Gläser. In offenen, nur mit Schweinsblase oder mit Watterverschluss versehenen Gläsern kann eine Haltbarkeit nicht verbürgt werden. Die Stangen legt man in die Konservengläser mit den Köpfen nach unten und gießt eine Salzlösung, die am besten aus 20 Gramm Salz auf jeden Liter Wasser besteht, auf. Im Wasserbad werden bei gedektem Kochtopf von der Zeit an, wo das Wasser anfängt, zu kochen, die Spargelgläser etwa 1 1/2 Stunden kochen gelassen, und nach etwa drei Tagen, in welcher Zeit die Gläser kühl und trocken standen, nochmals 1/2 Stunde gekocht.

Würstchen plagen oft beim Kochen und Braten. Man lösche sie vorher in heißes Wasser, ziehe sie schnell heraus und rolle sie in Mehl; sie werden dadurch viel schöner gebraten.

Wachstuch zu reinigen. Man wäscht es mit Quillwasser und wasser und spült mit reinem Wasser nach. Besonders schmutzige Decken reinigt man mit einem Wollappen der mit Petroleum oder Terpentin befeuchtet ist.

Um einen zerrissenen Lederriemen haltbar ohne näher zusammenzufügen, mache man in der eine Ende einen Längsschnitt in Riembreite, am anderen Ende bring man an beiden Enden je einen kleinen, schräg nach dem Ende zulaufenden Schnitt an, also zwei Kerben, die sich genau gegenüberliegen. Diese Kerben ziehe man durch den Längsschnitt, biege die Spitzen gerade und der Riemen ist dann fest unlöslich zusammengeklippt.

Vanillierte Äpfel. — Schöne, egale Äpfel, Amerikaner dünnst man, nachdem sie geschält und ausgestochen sind, in Wein und Wasser mit Vanillenzucker klar und weich. Beim Schälen gebraucht man die Vorsicht, die Äpfel sofort in mit Zitronensaft gewässertes kaltes Wasser zu legen. Sind die Äpfel gar — sie dürfen aber nicht zu weich werden — so füllt man sie mit Vanilleeis und setzt jeden auf eine Platte von Meeringteig, der gut abgekühlt ist, und garniert mit Vanillebuttercreme.

Kolatschen. Von 125 Gramm Butter, einem ganzen Ei, einem Eidotter, 50 bis 75 Gramm Zucker, 200 Gramm Mehl und 1/2 Obertasse feinem Rum macht man einen derbei Teig, der so lange geschlagen wird, bis er Blasen zeigt. Davon setzt man auf ein mit Backs bestrichenes oder mit Butter eingeriebenes Blech mit einem Löffel gleichmäßig große, runde, dicke Kuchen, bestreut sie mit gestohnem Mandiszucker und bäckt sie in mäßiger Ofenhitze zu schöner, goldgelber Farbe.

Kräuterjuppe mit Semmeln. Eine Handvoll gut verlesenes, frisches Kerbelkraut und ebenso viel Sauerrampfer werden gewaschen, ausgebrückt, fein gehackt und die Masse ein Weilschen in zerlassener Butter durchgedünstet, worauf man noch eine halbe Tasse heißes Wasser oder leichte Brühe zugiebt und die Kräuter weich dämpfen läßt. Inzwischen hat man drei altbackene Semmeln abgerieben, in Wasser geweicht, dann ausgebrückt und fein gewiegt oder gehackt. Man giebt den Semmelbrei zu den Kräutern, fügt so viel leichte, helle Brühe (Stochebrühe) dazu, wie man Suppe haben muß, läßt alles verkochen und zieht die Suppe, wenn sie nicht mehr kocht, mit ein bis zwei Eiern, die in etwas Milch oder saurer Sahne verquirlt sind, ab.

Orientalische Kraftjuppe. Man sticht mit gezacktem Ausstecher Scheiben von Sellerie, Mohrrüben und roten Rüben in drei verschiedenen Größen aus. Die Mohrrüben- und die Sellerie Scheiben werden weich gekocht, die rote Rübe schneidet man erst, nachdem sie gekocht wurde. Inzwischen werden runde Croutons von englischem Weisbrot mit einem Durchmesser von 6 Zentimeter und einer Stärke von 1/2 Zentimeter auf einer Seite in Butter leicht gelb gebacken und wie folgt bedeckt: zuerst spritzt man etwas Hünerfarbe auf die gelbe Seite, dann legt man eine Scheibe rote Rübe darauf, hierauf folgt wieder etwas Farce, dann die etwas kleinere Mohrrübenscheibe, dann wieder Farce und endlich eine Selleriescheibe. Darüber streicht man nochmals Farce und setzt zum Abschluß ein schönes blanchiertes Sprossenschnitt-Röschen darauf. Die fertigestellten Croutons kommen auf eine gut mit Butter geschnittene Platte und werden fünf Minuten vor dem Servieren in nicht zu heißer Mähre gedehnt. Man richtet sie auf einer Serviette an und giebt sie zu einer guten, starken Kraftbrühe.

Verstopfte Küchenausgüsse. Durch das Schraubloch, das sich an der tiefsten Stelle des Abflrohröhr befindet, kann mit Hilfe eines starken Drahtes der Abfluß bewirkt werden, und die verschiedenen festen Bestandteile, Haare, Wollfasern und so weiter, die zum Vorschein kommen, geben Aufschluß über die Ursache der Verstopfung. Nicht selten aber kommt es vor, daß eine Verstopfung des Wasserrohres sich einstellt die sich auch mit Hilfe eines Drahtes nicht beseitigen läßt. Das Aufwaschwasser, das in das Ausgüßbecken gegossen wird, enthält naturgemäß viel Fett; in dem kalten Abflrohr führt das Wasser ab, das Fett gerinnt und fest sich an den Innenwänden des Rohres ab, dort eine Fettschicht bildend, die nach und nach so stark wird, daß sie das Rohr verstopft. Wenn also einmal an einem Ausgüß eine Verstopfung eintritt, die auch durch Anwendung eines Drahtes nicht behoben werden kann, so gieße man, bevor man sich an den Rohrleger wendet, ein paar mal rasch hintereinander kochendes Wasser in den Ausgüß, und die Luft zum Rohrleger wird meist nicht nötig sein.



Reservirt zwei Stühle

„Ja, wir machen Platz für Euch“

Ein Jeder ist gelegentlich im Restaurant und wir Alle müßen fortgehen, weil wir keinen Platz finden konnten. Ein Telefonruf wird Euch solche Enttäuschung ersparen

Sehr oft kommt es, daß der Restaurateur kurz an Nachfrage mitteln läßt. Er hält nicht zu viel verderbliche Sachen an Hand, da er weiß, daß er über das Telephon Bestellungen machen kann.

Telephon-Bequemlichkeit übersteigt weit die Kosten.



NEBRASKA TELEPHONE CO.

Bell Telephon Linien reichen fast überall hin.

Öffentlicher

Verkauf!

Am Donnerstag, den 20. Juni, um 1 Uhr werde ich in einer öffentlicher Auktion auf der L. Neumayer Farm 1 Meile westlich und 1/4 Meile nordlich von dem Soldiers Home Friedhofe folgendes Eigentum veräußern: 8 Pferde, 4 Milchkuhe, 2 Kälber, 17 Suchtschweine, Geschir, Wagen, Heugeräte, Pflug, Selbstbinder, Drill, Ensilage Schneider und alle zur Bestellung einer Farm notwendige Farmgeräthe. Seht die Verkaufzettel.

L. NEUMAYER

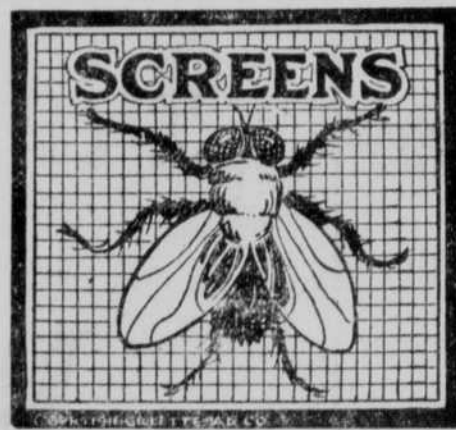


BLACK CAT
Strümpfe

für Männer, Frauen und Kinder

America's beste Strümpfe

A. W. Taylor Co.



Ein gefährlicher Feind.

Die Fliege.

Da die Fliege klein ist und nicht wie ein Löwe brüllt oder ihr Haub beim Mundvoll verschlingt, ist sie nur wenig zur Beobachtung gehalten worden. Die Fliege ist wirklich ein sehr gefährlicher Feind.

Sie ist hinterlistig.

Sie summt in das Haus hinein, läßt ihre tödli en Keime da und summt wieder hinaus um eine neue Ladung zu holen. Schützt Euer Leben. Einfache und Fancy Screen-Thüren. Galvanisirt und angestrichenes Screen.

HEHNKE-LOHMANN CO.
West Second Street. - - Opposite Postoffice