

Prächtige Auswahl in unserem Porzellan-Departement.



THE BEE HIVE

Die schöne Weihnachtszeit ist jetzt in bedenklicher Nähe, eines jucht das Andere mit einem sinnigen Geschenk zu bedenken oder auch mit einem praktischen und doch zugleich zierenden Stück im Haushalt. In dieser Hinsicht können wir eine reiche Auswahl in unserem Porzellan-Departement bieten, passend für jeden Geschmack, und soweit es die Porzellanwaarenwelt betrifft, jedem Wunsch gerecht werdend. Man treffe eine Auswahl frühzeitig, da später vieles Gewünschte vergriffen sein wird.

Lampen

Lampen verschiedener Größe, Art usw., mit Rundbrennern, zu beliebiger Auswahl.

Preise: \$1.50, \$2.00, \$3.50 bis hinauf zu \$10.00.

Zier-Blumentöpfe (Jardinieres.)

Alle Größen zu 20c, 25c, 30c, 35c, 45c, 65c bis hinauf zu \$4.00.

Tafel-Services.

- Aus 42 Stück bestehend zu \$ 4.50
- Aus 42 Stück bestehend zu 7.50
- Aus 56 Stück bestehend zu 13.10
- Aus 100 Stück bestehend zu 12.00
- Aus 100 Stück bestehend zu 18.00
- Aus 100 Stück bestehend zu 22.00

Wasch-Services.

Dieselbe bilden eine schönes Weihnachtsgeschenk und kann eine besondere Auswahl derselben getroffen werden.

Ferner: Handgemalte Teller, Thee-Services, Tassen, allerhand Kochgeschirr, Schüsseln, Milchfännchen, Brotenteller und tausend andere nützliche Dinge für den Haushalt.

Hauptsächlich machen wir auf unsere prächtigen Waaren aus geschliffenem Glas aufmerksam, dieselben, wie sie in Juwelierläden verkauft werden, jedoch nur zum halben Preise.

Küche und Haus

Einfassungen und Schüsselränder.

Die Köchin muß nicht nur für den Gaumen, sondern auch für das Auge arbeiten — „Wenn sich Jung und Gaumen laden, will das Auge auch was haben!“ — daher das Einfassen der Schüsseln: der Schüsselrand.

Schüssel angerichtet, auf deren Rand man eine beliebige Einfassung anbringt, damit die Sauce nicht über den Rand läuft und die Speise zierlicher und dem Auge wohlgefälliger ausseht. Man hat verschiedene Einfassungen. Da warmer Speisen wählt man eine Einfassung von Porzellan, Butter oder Rübeteig, von Weiß- und Schwarzbrot, von Reis, Kartoffeln und verschiedenen Wurzeln, von Kastanien u. s. w. Einfassungen von Brot. Man bildet daraus vermittelst Ausstecher alle möglichen Formen: Dreiecke, Vierecke, Herzen, Halbmonde, Ringe, Zahnstämme, Sägeböde u. s. w. Die Protonten bestehen aus Hälfte aus weissem, zur andern Hälfte aus schwarzem, trockenem Brot. Die weissen werden

aus heissem Schmalz ganz hellgelb, die schwarzen ganz dunkelbraun herausgeboden und auf Pergamentpapier entleitet. Dann befeuchtet man die Figuren am unteren Rande mit einer Mischung von Eiweiß und Wehl, um sie aufrecht, abwechselnd ein weißer und ein schwarzer Protonten, um den Rand der erwärmten Schüsseln zu befestigen. Solche Protonten sind ganz besonders beliebt um Saucengerichte und feine Ragouts. Ebenso gern garnirt man dieselben mit einem Rande von Blätterteig, oft macht man auch nur eine Einfassung von sogenannten Neutons aus Blätterteig, indem man den Teig messerfadenartig ausrollt, mit einer Form zu beliebigen Figuren aussticht, diese auf ein mit Wasser angefeuchtetes Wehl legt, mit Ei bestricht, gelb läßt

und dann rings um den Rand der Schüssel reibt. Zu einem Blätterteig treibt man guten Blätterteig $\frac{1}{4}$ Zoll dick zu einer großen Platte aus. Dann legt man die Schüssel, für welche der Rand bestimmt ist, mit der inneren Seite auf die Platte und schneidet den Teig auf sechs dieser ab. Nun legt man die Platte vorsichtig in die Schüssel, schneidet inwendig die Schüssel so weit aus, daß der liegende Rand nach innen zu etwas breiter als der Rand der Schüssel ist. Dann gießt man den Rand auf ein mit Wehl befeuchtetes Wehl, bestricht ihn aus- und inwendig mit geschlagenem Ei, läßt ihn in gut geheiztem Ofen 10 bis 15 Minuten und stellt ihn beim Anrichten auf den Rand der Schüssel. Auch für grüne Erbsen, die als selbständiges Gericht, ohne Fleischbeilage, gegeben werden, ist eine Garnitur mit Blätterteig ein Plätz.

Ein Schüsselrand aus Rübeteig ist zum Anleihen sehr wenig geeignet, für weiteres oder nichts. Man macht einen feinen Rübeteig nur aus Eiweiß und Wehl und bearbeitet ihn mit den Fingern der Hand recht glatt. Die Hälfte des Teiges färbt man mit Kochschale rosenrot, die andere Hälfte bleibt weiß. Der Teig wird schwach messerfadenartig ausgerollt, etwas an den Luft ausgegnet und in ganz kleine zerliche Formen ausgestochen. Man läßt die Figuren an der Luft vollständig trocknen und befeuchtet sie in derselben Weise wie die Protonten von Brot um den Rand der Schüssel.

Schüsselrand von Kartoffeln. Zwei bis vierzehn Kartoffeln, die man in Salzwasser weich gekocht, treibt man durch die Maschine, gießt drei gerollte Eier, einen halben Eßlöffel Salz und $\frac{1}{4}$ bis 4 Eßlöffel geriebenen Parmesanfäse daran, schlägt den Teig und formt ihn zu einer dreifingerhohen Rolle. Dann bestricht man den Rand der Schüssel mit dem Teig, bestreut die Rolle genau, füllt mit einem Messer die bestimmten Ränder ein, überstreicht sie mit geschlagener Butter und überstreicht sie mit Parmesanfäse. Man stellt die Schüssel auf einen Topf mit kochendem Wasser in den Ofen, bestreicht den Rand mehrmals mit Butter und läßt ihn 1 Stunde langsam kochen. Man nimmt man die Schüssel aus dem Ofen und füllt ein Ragout von Weiß, Wild, Geflügel, Junge und dergl. hinein.

Eine Einfassung von gläsernen und gebrauchten zerlichen Pfeilspitzen angebracht. Die Schale der Kastanien wird ein wenig eingeweicht, worauf man die Früchte $\frac{1}{4}$ Stunde in kochendem Wasser kocht, schält und in einer Kaffeemühle mit etwas kochender Butter und ein bis zwei Eßlöffel geschlagenem Zucker so lange über dem Feuer kocht, bis sie hellbraun und glänzend geworden sind.

Sehr gebräuchlich ist der Reisrand um Kaffees, feine Ragouts, Wild- und Geflügelragouts, gedämpften Fisch u. s. w. nicht weniger der süße Reisrand um süße Speisen, gedämpften Obst, gefüllte Äpfel, Apfelsentopfen u. s. w. In der Hand zu einem Fleisch- oder Fischgericht bestimmt, so brüht man etwa 1 Tasse in Wehlbrühe oder in Wasser mit etwas Butter und einer mit zwei Rollen bedeckten Zwiebel langsam weich, so daß die Körner ganz kleben, und würzt mit etwas weissem Pfeffer und geriebenem Parmesanfäse. Dann bestricht man eine Handform mit zerhackter Butter, drückt den Reis hinein, läßt ihn erkalten und füllt ihn auf die dazu bestimmte Schüssel, bestricht ihn mit einer Mischung von zerlassener Butter und drei Eßlöffeln, füllt geriebenen Parmesanfäse darauf und läßt ihn auf einem heißen Topf mit kochendem Wasser bei guter Oberhitze dünn gelb.

Das Schlachten der Stachthafen

Heute will ich nun versuchen, ob ich Ihnen sowie den Herren Farmern damit dienen kann, Aufklärung zu geben über das Schlachten eines Stachthafen. Ich selbst bin eine Frau und Sie werden sich wundern, woher ich das weiß. Mein Vater war ein Bauernschlichter, und wir Kinder wurden gewöhnlich beim Schlachten mitgeholfen, was mir als Kind bald das Herz brach und mit immer mehr wiederholte war, daß ich, wenn es Stachthafen-Praten gab, nie mitreden konnte, und ich es auch deshalb nach 23 Jahren so gut beschreiben kann, als wäre es erst gestern gewesen.

Der Hase wird an den Hinterfüßen genommen, freigehalten, und mit ein bis zwei Schlägen mit einem dicken Stock ins Genick geschlagen, damit er betäubt wird; dann nimmt Einer die Vorder- und Einer die Hinterfüße und durchschneidet die Kehle. Das Thier muß aber sehr fest gehalten werden, denn es besitzt eine kolossale Kraft, dann hängt man es an den Hinterfüßen, den Rücken gegen die Wand, auf und zieht das Fell, solange es noch warm ist, ab. Im Ganzen genommen ist das Fell abziehen gar nicht so leicht.

Hauptmann über die „Mutter“.

In dem neuen Heft des „Aunswart“ ist eine Definition des Begriffes „Mutter“ aus der Feder Gerhard Hauptmann's enthalten. Die liebe Achtung und Liebe, die der Mensch der ewigen Erneuerin des irdischen Lebens entgegenbringt — der Glaube an die hohe, verantwortungsvolle Mission der Mutter hat Hauptmann, wie aus dem folgenden ersichtlich, in herlichen und heißen Worten zum Ausdruck zu bringen verstanden. „Die Frau hat nichts weiter zu thun, um das volle Bewußtsein ihres Wertes zu gewinnen, als sich vorzutheilen, was sie ist: nämlich Mutter aller Männer, die je gelebt, geduldet, geküßt und geliebt haben. Dieses Bewußtsein, verbunden mit dem jenseitigen unendlichen Summe von Schmerzen, durch die sie das Geschlecht der Menschen stetig verjüngen muß, wird jenen Stolz in sich jählichen, den sie braucht, um sich aus einem nicht hinreichend würdigen Zustande aufzurichten, in dem sie ist; denn die Gesellschaft entzieht ihr mit Zug die Freiheit, Kinder zu tödten, aber mit Unrecht die Freiheit in alledem, wodurch sie wahrhaft lebendig macht. Diese Freiheit muß sich die Frau zurückerobert! Einen Sieg, den sie niemals erringen wird, sie werde denn Mutter in großem Sinne.“

Unvergleichlich. An die heutige Gesellschaft wird wohl viel gerufen? Einemischer: „Und ob! Bei uns erkeunt man Leben, der keine rote Nase hat, sofort als Fremden!“

Auf der Landstraße



ist nicht der Platz, um ausfindig zu machen, ob Ihr Automobil einer Reparatur bedarf. Spart Zeit, Geld und viel Unannehmlichkeit, indem Ihr Euer Automobil jetzt von uns inspizieren und reparieren laßt. Dann wird es für jede gewünschte Fahrt in Ordnung sein, ohne Gefahr zu laufen, daß es den Dienst verläßt.

Cummings Motor Car Co.

215-217 Südl. Locust Str. Tel.: 1445

Nebraska Farmers-Congress Omaha, 9. bis 12. Dezember 1913.

Die vierte jährliche Sitzung wird die bedeutendste Farmers-Verammlung werden, welche hinsichtlich ländlicher ökonomischer Fragen je in Nebraska abgehalten wurde. Besteuerung, ländlicher Kredit, ländliche Schulen, Consolidation der Staats-Universität sind einige brennendsten Fragen. Ueber hundert Vereinigungen von Farmern werden Delegaten senden. Jede Organisation ist berechtigt zu zehn Delegaten. Die Delegaten sind ersucht, ihre Frauen mitzubringen, da ein großer Teil der ersten Sitzung den Frauen des Discussion wirtschaftlicher Fragen des Farmbeims zur Verfügung gestellt wird. Arrangements bezüglich Zimmern können am Sekretär-Büro im Home getroffen werden.



Thomas Connor, Ticket Agent, C. W. & C. Bahn
L. W. Wafelen, General Passage Agent, Omaha, Nebr.

Bestelle jede Anzeige in dieser Nummer.

Paketpost-Winke!

Wein werthe Farmer! Vergeben Sie irgend etwas, als Sie gestern in der Stadt waren? Wenn ja, dann rufen Sie nur getroffen den „Paketpost-Laden“ auf. Ein Auftrag wird an Ihrem Hause abgeliefert, gerade so wie es Ihr Stadt-Gesund thut. Telephonieren Sie mir, sofern Sie einen Satz Wehl oder auch nur eine Spule Zwirnen brauchen. Für 15 Cents können Sie mir 15 Pfund Butter schicken durch die Paketpost. Versuchen Sie es, halten Sie Schritt mit der Zeit und helfen Sie Daniel Samuel, die hohen Lebenskosten zu reduzieren. Rufen Sie mich per Telephon auf - 1178 und wir wollen es besprechen. Nach Schluß der Geschäftsstunden telephonieren Sie: Red 731. Achtungsvoll

PARCEL POST STORE
Grand Island, Nebraska.

Kleider- und Ausstaffirungs- waaren-Verkauf.



Eine sehr gelegene Ersparnis für Käufer von Weihnachtsgeldern. Mein Ankauf des Fall Waarenlagers, in Verbindung mit großen Einfäufen überflüssiger Waaren der besten Fabrikanten machen es mir möglich, Ihnen die Auswahl eines \$20.00 Anzuges oder Ueberziehers zu \$8.50 zu offerieren, und zeige ich die neuen Schawlsfragen-Ueberzieher sowie die gemischten Effekte in „Scotch Tweeds“ und „Worsted“ (Kammgarn).

Behalten Sie stets in der Erinnerung, daß Geschenke für Männer hier zu Ausverkaufspreisen zu haben sind, wie z. B. Combinations-Garnituren von Hosenträgern, Armabändern, Strümpfen, Schlipsen, Strumpfhaltern, sämtlich in hübschen Schachteln zu 50c. Gleichfalls ein Pulver-Vorrath seidener „Mufflers“ und „Keesers“ von 50c aufwärts.

Jetzt ist es Zeit zu kaufen, da das Assortiment vollständig und die Preise niedriger wie der ursprüngliche Kostenpreis.

LOUIS BERGMAN

113 westl. 3. Straße, Grand Island, Nebraska.

A. A. ANDERSON J. W. MCGINNIS

ANDERSON & MCGINNIS

Hülfs Staats Thierärzte

Office und Hospital 416 West Dritte Straße.

Wir erwarten Euch Phone
Tag und Nacht No. 821

Die Erste National Bank

GRAND ISLAND, NEBRASKA

Thut ein allgemeines Bankgeschäft. :: :: Macht Farm-Anleihen. Vier Prozent Zinsen bezahlt an Zeitdepositen. Kapital und Ueberfluß: \$215,000.00
S. N. WOLBACH, Präf. JOHN REIMERS, B.-Präf. I. M. TALMAGE, Kassierer
I. R. ALTER, Jr. Hülfskassierer.

1310 Telephone: 1310

Bauholz und Kohlen

CHICAGO LUMBER COMPANY
John Dobru, Geschäftsführer