

Zuli - Maten Touren

Ihr könnt eine östliche Reise machen an irgend einem Tage zu sehr niedrigen Maten - niedriger als je vorher. Da ist solche Auswahl von Maten-Touren, so viele Theile des Ostens umfahend, daß es unmöglich ist, sie hier zu beschreiben. Kon- sultiert uns.

Wenn der Osten Euch nicht zusagt, versucht eine Tour zur Pacific Küste oder eine Ferienreise nach dem Yellowstone Park oder in Colorado.

Die Whoming Verlängerung ist vollendet bis Thermopoli- tis, wo täglich achtzehn Millionen Gallonen Wasser mit einer Temperatur von 130 Grad fließen. Dieser prächtige Reservoir ist bestimmt, einer der anziehendsten und erfolgreichsten Kur- orte des Landes zu werden.

Sprecht vor oder schreibt Eure beabsichtigte Reise ange- bend und laßt uns Euch helfen.



Thos. Connor, Ticket Agent, C. S. & C.

E. W. Walsen, Gen. Pass. Agt. Omaha.

Der beste Dienst der möglich ist,

wird von Allen gewünscht, die ein Telephon benötigen und Grand Island Telephone Co. hat sich anerkannterma- ßen das Verdienst erworben, ihre Kundenschaft prompt und zu- friedenstellend zu bedienen, fogut es überhaupt möglich ist. Dies beweist die stetig zunehmende Zahl ihrer Verbindun- gen und Jeder der ein Grand Island Telephon im Hause hat, empfiehlt es. Kommtlich unter unseren Farmern ge- winnt das heimische Fernsprechsystem täglich größere Ver- breitung und wird fortwährend um Anschluß nachgefragt von Solchen die noch nicht verbunden sind. Schließen auch Sie sich an der

GRAND ISLAND TELEPHONE Co.

Haus, Hof und Paud

Alle Karke werfe man nicht fort, sondern lege sie in einen unbe- nutzten, ausgerichteten Steintopf und tränke sie vorsichtig mit ein wenig Petroleum, sie erliegen dann beim Ge- brauche die Kohlenanzünder beim Feigen.

Aufbewahren von Milch. Will man der Milch bis zum anderen Tage den frischen Geschmack bewah- ren, so kochte man sie unter beständi- gem Rühren und lasse sie in dem glei- chen Gefäß, ebenfalls unter Rühren und Quirlen, erkalten. Man kann den Topf hierzu in kaltes Wasser stel- len, das man mehrmals erneuert.

Ranzig gewordene But- ter wird geschmolzen, gut abge- schäumt und eine auf beiden Seiten stark geröstete Brotkruste in das Ge- fäß gethan. Nach Verlauf von einer Minute nimmt man das Gefäß vom Feuer und gießt die Butter, die nun ihren unangenehmen Geschmack ver- loren hat, in ein anderes Gefäß zum Abkühlen und Aufbewahren.

Cartes Wasser kann man durch bloßes Aufkochen weich machen. Hierbei scheidet sich das Calcium- und Magnesiumcarbonat beim Entwei- chen der Kohlensäure aus dem Wasser ab. Auch durch Zusatz von Soda kann hartes Wasser weich gemacht werden, es genügt hierzu eine Messer- spitze Soda, je nach der Härte des Wassers. Ebenso verhindert man das Gerinnen von Seifenlösung in zu hartem Wasser, indem man vor dem Eingießen der Seifenlösung dem Wasser Soda, auf 1 Gallone etwa 1 Unze, hinzusetzt.

Omeletten mit Man- deln gefüllt. Man bäckt ge- wöhnliche Omeletten und giebt auf dieselben gestohene Mandeln, Kof- fen, Vanillezucker, die man mit et- was Milch, einigen Eidottern und etwas Zitronenschalen (feingehakt) gemischt hat. Unter diese Fülle mischt man noch am Schluß etwas feige- schlagene Sahne und streicht sie auf die Omeletten, die man zusammen- rollt, in eine Pfanne legt und mit etwas Milch übergossen, in die Höhe stellt, bei mäßiger Hitze nochmals bäckt.

Warmer Fleischpudding. Man kocht das Suppenfleisch vom Sonntag (1/2 Pfund) mit etwas Schinken, 1 Unze Petersiliengran, Zwiebel und Zitronengelb fein. In- zwischen hat man auch zwei Sem- meln abgedreht, in Milch geweicht und fest ausgebrüht und in einem Stück Fett kurz abgedünstet. Ist der Brotbrei erkaltet, so mischt man ihn mit dem gekochten Fleisch, salzt, ver- rührt damit 4 Eigelb und hebt zu- letzt den Schmeck der Eiklare darun- ter. In die ausgeschmimte Pudding- form gefüllt, wird die Masse 3/4 Std. im Dampf gekocht. Dazu gibt man grünen Salat, mit gekochten Eiern belegt.

Badeschwämme reinigt man, indem man ein kleines Stück Seifen- stein in kaltem Wasser auflöst und den Schwamm darin ausdrückt. Hier- auf wäscht man in kaltem Wasser gut nach. Ist der Schwamm hart gewor- den, so lege man ihn einige Stunden lang in kaltes Wasser, dem Aleejal - 1 Unze auf 1 Quart Wasser - beigegeben ist. Schleimige Badeschwämme legt man am besten 10 bis 12 Stunden in starkkohlensäurehaltige, drückt sie dann einige Male durch und spült sie im kalten Wasser recht gut nach. Dann taucht man sie in Spiritus und wäscht sie in heißem Wasser nach, worauf man sie zum Trocknen an die Luft hängt.

Feinde der Spalier- fruchte. Zum Fangen von Ohr- würmern, die besonders Spalier- bäume von Pfirsichen und Aprikosen manchmal so stark heimsuchen, daß keine einzige Frucht unbeschädigt bleibt, steckt man zwischen einzelne stärkere Nette und die Wand oder hinter die Latten des Spaliergerüsts einige Strohwische, die man an jedem Morgen eine Woche lang erneuert, in- dem man die alten verbrennt. Diese Strohwische werden von den Thieren mit Vorliebe als Schlupfwinkel auf- gesucht.

Wespen, die in vielen Jahren den Spalierfrüchten nicht weniger schäd- lich sind, fängt man in Medizinfas- chen, die man zwischen den Früchten aufhängt. Man füllt sie zu einem Drittel mit Wasser, dem ein wenig Fruchtjaft oder Honig beigegeben ist. Ohrwürmer und ähnliches Ungeziefer wird übrigens nur da hochgradig schädlich, wo Bretterplanen be- pflanzt sind und zwischen den Latten und Brettern größere Fugen klaffen. Es ist nützlich, diese Fugen mit einer Petroleumemulsion auszusprühen, die man folgendermaßen herstellt: Auf einen Eimer Wasser nimmt man ein Pfund grüne Seife, die man in warmem Wasser auflöst. Nach dem Ab- kühlen der Seifenlösung wird ein Quart Petroleum hinzugegeben und Weibes gut mit einander verquert, so daß eine imige Mischung entsteht. Zum Ausprühen bedient man sich am besten eines Verstaubers, wie sie bei den Zimmerpflanzen üblich und unentbehrlich sind.

Um Ameisen zu vertrei- ben, stelle man glatte, auf einer Seite stark mit Honig bestrichene Bretchen auf; bald wird die leere Seite von diesen Thieren wimmeln, die man mittels eines Holzes schnell in ein Wasserfüßel streift; die Brett- chen werden dann wieder hingestellt und mit dieser Thätigkeit fortgefah- ren.

Reisuppe mit Milch. 1/4 Pfund Reis wird abgewaschen, gebrüht, abgeseigt und in Milch und Wasser langsam weich geseigt, aber so, daß er körnig bleibt. Dann füllt man so viel Milch dazu, als man Suppe braucht, würzt mit ein- er Messerspitze Salz, nach Belieben mit Zucker und läßt die Suppe auf- kochen.

Krebsbutter. Als Verfeine- rung und Würze sehr vieler Speisen ist eine recht aromatische Krebsbutter unentbehrlich. Die Schalen sind zu zerstoßen. Auf die Schalen von zirca 30 Krebsen rechnet man 1 Pfund Butter, gibt beides in einen irdenen Topf und stellt diesen ins Wasserbad. In ungefähr 1 1/2 Stunden werden die Schalen genügend ausgekocht sein. Die Masse kommt in ein ausge- kochtes, weißes Tuch (alte Serviette), das noch heißer sein muß; man legt es in einen großhöckerigen Durchschlag und bearbeitet es so lange mit einem Porzellanpfosten, bis öfterem Umrühren mit lodendem Wasser, durch Drücken und Reiben, bis man den Inhalt in eine darunter stehende, mit kaltem Wasser vollge- füllte Schüssel hindurchgedrückt hat. Zuletzt ist das Tuch noch kräftig zwis- schen den Händen auszudrücken, da- mit man nichts von dem guten Fett verliert. Die Krebsbutter wird im kalten Wasser sofort fest, bleibt aber krümelig. Die Krümelchen sind mit dem Schäumelöffel herauszuheben und auf dem Herd bei nur gelinder Hitze zu einer glatten Masse ge- brauchsfertig zusammenzudrücken.

Die Paste muß eine zartrote Farbe haben, die gekauten, stärker rothen Pasten sind noch gefärbt.

Hammelfleisch mit Boh- nen oder Rübchen. Man nimmt zu diesem in Frankreich be- liebten Gericht eine Hammelbrust oder auch ein Rippenstück, schneidet es in Stücke und brät diese in Butter auf beiden Seiten bräunlich. Dann ver- rührt man die Butter mit einem starken Löffel Mehl hellgelb und kocht dies mit siedendem Wasser auf, in dem 1/2 Kaffeelöffel Fleischartoffel gelöst wurde, legt das Fleisch in die Brühe, fügt Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch, zwei Gewürznelken, ein Lorbeerblatt und ein Bündelchen Petersilie hinzu und läßt das Fleisch zugedeckt 2 1/2 bis 3 Stunden langsam kurz eindämpfen. Auf 2 Pfund Fleisch rechnet man 1/2 Quart Wasser oder Fleischbrühe. Inzwischen werden in Scheiben oder beliebige Stücke geschnittene Mohrrüben, grüne Bohnen oder Maibrüchen mit Butter oder in etwas gelöstem Fleischartoffel halbweich gedünstet, sie sind zu dem Fleisch zu schütten, bevor es weich- gekocht ist. Man läßt sie eine Stun- de damit durchschmoren. Das Fett ist darauf von der Brühe abzuschöpfen, und das Gericht jehe heiß anzutragen. Fleischartoffel ist als Ersatz für Butter bei der Zubereitung von Gemüsen namentlich da zu empfehlen, wo auf nervöse Personen, die keine scharfe und fetten Kost vertragen, Rücksicht zu nehmen ist. Man rechnet: fünf eines Schöffels Butter 1 Kaffeelöffel Fleischartoffel, der in dem er- wärmten Gemüse gelöst und darin verköcht wird.

Junge Hühner mit Krebs- farce. Ganz junge Hühner werden nach bekannter Vorschrift gerupft, gesengt, gebrüht, ausgewaschen und in- nen mit Thymian ausgerieben. Dann löst man sehr vorsichtig, damit kein Pilz entsteht, die Haut vom Brust- fleisch, wenn möglich bis zur Mitte der Brust, und füllt diesen Zwischen- raum mit folgender Farce: Von 3 Unzen feinem Weizbrod, vom gefri- genen Tage, wird die Kruste abgeschnit- ten und nach und nach mit so viel süßer Sahne begossen und mit der Reibe- feule glattgerührt, daß ein geschmei- diger Teig entsteht. Dieser wird ge- selzen, 5 Eigelb hineingeschlagen, 3 Unzen Krebsbutter durchgerührt, ebenso das feingewiegte Fleisch von 5 bis 6 gekochten Krebsen, 1/2 Unze feingewiegter, durchwachener Speck und ein Löffelkopf in Butter, Salz und Zucker weichgeschmorter, grüner Schotenferne kommen noch hinzu. Zuletzt ist das feingehackene Weiß- der 5 Eier durch die Masse zu ziehen. Diese Farce drückt man unter die Hühnerhaut und bindet die Haut mit einem Faden am Hals fest.

Die Hühner werden gefalzen, mit Butterseifen belegt und je ein Stück- chen in den Leib gethan. Bei Ablä- gen Begießen mit Butter und Sahne müssen sie bis gegen eine Stunde hin braten; sie werden in Käffchen trans- portiert, und der Halsfaden abgebunden. Die übrige Farce wird auf dem Herde kurz abgerührt, in Krebsfasen gefüllt, und diese um die Hühner garnirt. Grüner, mit Essig und Del angemachter, ganz zarter Kopfsalat wird dazu gereicht.

Oft werden die Nieren durch Heberarbeiten geschwächt.

Ungeheure Nieren machen unweines Blut. Ungeheure Nieren verursachen viele Kran- kheiten und Qualen und wird diesem Uebel nicht Einhalt geboten, dann sind schwere Folgen zu erwarten. Wenn auch Ihre anderen Organe unversehrt geblieben, den Nieren aber ist un- bedingt die erste Auf- merksamkeit zu schenken, da sie die meiste Arbeit verrichten. Wenn Ihre Nieren in Unordnung über geschwächt sind, werden Sie bald erken- nen, wie schnell der ganze Körper in Verfall kommt und auch die anderen Organe nach und nach unthätig werden. Sind Sie krank oder unwohl, so ist es rathsam sofort die wunderbare Nieren-Artikel Dr. Kilmers „Swamp-Root“ (Sumpf-Wurzel) zu nehmen. Eine Probe genügt, um ihre große Wirkung werthvoll zu haben.

Die milde und sofortige Wirkung von „Swamp-Root“, die wunderbare Nieren- und Blasen-Artikel, ist schnell bemerk- bar. Sie ist auf der höchsten Stufe ange- langt, wo ihre bemerkenswerthen und heilenden Eigenschaften sich als nützlich in tausenden von Fällen immanen zu erweisen haben. Gaben Sie eine Probe, Sie werden Sie die beste, 50 Cent u. 1 Dol- lar Flaschen in allen Apotheken zu haben. Probeflasche frei an Ver- such, sowie auch, ob man sie zu- ruck- oder Blasen-Weiden hat. Man erhalte diese Swamp-Root's Gehmaß Rechnung, wenn man an Dr. Kilmers & Co., Birmingham, N. Y., schreibt. Begleichen Sie einen Rechen, „Swamp-Root“ ist die Rame, und lassen Sie sich von dem Verkäufer anhalten „Swamp-Root“ nichts anderes an- preisen - thun Sie das, werden Sie betrogen.

2ter Straße Cash Grocery

Veget Brand Cammer Käse
Camembert Käse
Edelweiss DeBrie Käse
Regel Roquefort Käse
Neufchatel Käse
Pimento-Geschmack Käse
Saratoga Chips
Gemüse - Speise
Krabben-Fleisch
Sardinen, importirte und einheim-
ische
Importirte Anchovis
Marinierte Häringe
Importirte Frankfurter Würst
Fisch-Ballen
Wafeln in Gelee
Lund-Fische in Tomato-Sauce.

Prompte Ablieferung nach irgend einem Theil der Stadt.

Telephone: Bell, Block 409
Independent 409

WM. VEIT

Zu nächster Zeit wird der Bielen bekannte Hr. W. E. Strause über Land fahren und viele Gegenden des Staates besuchen, wobei er auch Abonnenten für den „Anzeiger & Herald“ gewinnen wird, wozu er von uns bevollmächtigt ist, sowie au- dafür, Gelder einzufahren.

Anzeiger-Herald Pub. Co.

Verfucht Dr. J. H. MEYERS

Blattdeutschen Zahnarzt
Kenes Dolan Gebäude, Grand Island.

„THE VIENNA“

Restaurations- und Bäckerei

HENRY SCHUFF, Eigentümer
111 Nord Fourth Straße.

Reguläre Maßzeiten 25 Cents. - Früh- stück von Morgens 6 bis 10 Uhr; Ab- endessen von 11 bis 10 Uhr - Abend- essen von 5 bis 9 Uhr. Außerdem Maßzeiten zu jeder Tages- und Nacht- zeit zu Preisen, je nach der Bestellung von 10c und 15c an aufwärts. Kommt herein und besucht mich.

R. EBBITT, A. A. ANDERSON, Thierärzte.

Reguläre Maßzeiten für \$1.50 jedes Automobil wo nöthig. Hospital 416 West 3te Straße, hinter Johnson's Schmiede
Bell Phone Black 82. Grand Island, Neb
Independent 558

Dr. A. H. FARNSWORTH, Arzt und Wundarzt,

Office im Independent Gebäude.

W. H. Thompson, Advokat und Notar,

Praktiziert in allen Gerichten.

Grünt eigenthumsgefächte und Collet- tionen eine Spezialität.

FRALICK - GEDDES CO., Zeichenbestatter,

315-317 West Dritte Straße. Telephone, Tag oder Nacht, Bell 590, Independent 444.
Privat-Ambulanz.

J. A. Livingston, Begr.-Direktor.

Annouciert in dieser Zeitung!

GRAND ISLAND NATIONAL BANK

Kapital \$100,000.00 Ueberschuß und Profite \$70,000.00

Seht uns für Farm-Anleihen Eicherheitsbehälter für Gute Werthfachen Cure Depositen, Anleihen und allgemeine Geschäfte sind erwünscht.

Beamte und Direktoren:

G. C. Hansen, Präsident, J. W. Thompson, Vice-Präsident,
T. J. Hansen, Kassier, E. W. Bras, Vice-Präsident,
J. J. Cleary, Asst. Kass., Chas E. Ryan, Advokat, F. C. Slusser, J. L. Dolan

Reinheit. Kraft! Wohlgeschmack!

Das sind die Eigenschaften die man findet in

Dick & Bros. Quincy Bier

welches unübertrefflich ist in jeder Beziehung und sich in folgebessert bei aller Kennern eines guten Tropfens der allgerühmten Beliebtheit erfreut.

J. J. KLINGE, 214 West dritter Straße,
Grand Island, Nebraska.

(Telephone: Independent, 213) Agentur für diesen Theil des Staates, führt Bestel- lungen für Fass- und Flaschenbier in großen oder kleinen Quantitäten für Rab und Fern prompt aus.

.. Abonnirt auf den Anzeiger! ..

Die Erste National Bank

GRAND ISLAND, NEBRASKA.

Thut ein allgemeines Bankgeschäft. Macht Farm-Anleihen.
Kapital \$100,000; Ueberschuß \$100,000.

8. N. Wolbach, Präsi., J. Reimers Vicepräsi., L. M. Talmage, Kassier.
I. R. Alter, jr. 1te Stellvertreter und S. E. Sinke Stellvertreter.

DIPLOMAT WHISKEY

JUST RIGHT.

Zu haben in allen erstklassigen Wirthschaften.

GLASNER & BARZEN, Distilling and Importing Co., Kansas City, Mo.

Dr. Henry D. Boyden Dr. Edward S. Dungan

Spezialität für Augen, Ohren, Nase und Hals. - Praktische u. wundärztliche Verden bei Frauen, Weibern genau geprüft.

DR. BOYDEN & DUNGAN Aerzte und Chirurgen

Office 4te Dritter und Pine
Spezialitäten 899 Barn, bis 8.00 Abends.

Allen Konsultationen von Stadt oder Land wird prompt nachkommen bei Tag oder Nacht. Für Kinder- heitliche müssen bereits vorher Anhalten getroffen werden.