

\$25

Nebraska

Nach California Punkten

wo eine ganze Jahr-Season und reicher Boden einen Mann in den Stand setzt, sein gutes Leben zu machen auf einem Acker Land.

Niedrige Ein-Weg-Colonisten-Raten in Kraft täglich vom 1. bis 15. Oktober 1910.

über die

UNION PACIFIC

Elektrische Block-Signale.

Wegen voller Information adressiert.

W. H. LOUCKS, Agent.

Der Gerechte erbarmt sich seines Viehs und kauft „Great Western Remedies“ bei Theo. Jessen.

QUICK MEAL

Der Quick Meal Stahl Herd

Ein Herd mit einer Reputation

Ueber 700 zufriedene Kunden in Hall County, was gewiß für sich selbst spricht.

Alle Arten von Herden, rangierend im Preise von \$58.00 bis zu \$28.00

Hehnke & Co. GRAND ISLAND NEB.

Ländereien der Texas Golfküste Im Regengürtel.

Prärie und Waldland so gut als das beste in Chambers, Liberty, Fort Bend, Brazoria, Harris und Galveston Counties \$20.00 bis \$35.00 per Aker. Schreibt oder sprecht vor um unsere \$10.00 freie Landkarte.

J. E. ALLAM

C. A. ELMEN & Co.

General-Agent Zimmer 7. Dolan Gebäude. Grand Island, Nebraska.

Zimmer 207 u. 208 Scarrett Arcade Bldg. Kansas City, Missouri.

Annoncirt in dieser Zeitung!

Was ist beim Einkauf von Geflügel zu beachten? Jungen, noch unerfahrenen Hausfrauen fällt es meistens schwer, das Alter des Geflügels abzuschätzen. Es gibt hierfür allerlei Merkmale, die jede gute Köchin beim Einkauf beachtet, und die sie trügen. Bei Hühnern muß man Ramm, Schnabel und Füße in Augenschein nehmen. Alte Hühner haben harte Sporen und rauhe Schuppen an den Füßen; ihr Schnabel ist steif, ihr Ramm dick und weich. Bei jungen Hühnern dagegen ist der Ramm dünn und glatt, die Sporen sind noch klein, und die Schuppen erscheinen glänzend und glatt. Auch wirkt ihr Schnabel noch zart. — Ebenso haben alte Gänse rauhe Füße und dicke, unbiegsame Schnäbel. Um ihre Augen liegen rötliche Ringe, ihre Haut ist dick mit arabischen...

ansatz, die Flügel sind stark. Bei jüngeren Gänsen ist die Haut zarter, besonders unter den Flügeln und diese sind schlanker; ihre Füße sehen glatt aus, und die Ringe an den Augen erscheinen bei weißen Gänsen weiß, bei anderen orangefarben. — Enten weisen die gleichen Merkmale auf wie die Gänse, nur daß bei ihnen die Augentrübe fehlen. — Das Alter der Tauben erkennt man an den Füßen, da bei alten die Füße roth und rauh aussehen, bei jungen glatt und blaß, auch sind die Schuppen der jungen Tauben blaß und zart.

Die „Heudoten“ haben das charakteristische Lebnan mit 13 Stimmen Mehrheit zurückeroberet. Diesmal hat die gefürchtete Zahl Glück gebracht!

Haus, Hof und Land.

Kleine Mottenschäden in Stoffen, die man nicht mehr so stopfen kann, daß der Schaden unsichtbar ist, heilt man, indem man sie mit englischem Pflaster unterklebt. Die Fäden halten dann zusammen, und dünne Stellen werden nicht zu Löchern.

Zinngegenstände lassen sich auf die verschiedensten Arten reinigen. Im allgemeinen werden sie schon durch Abreiben mit Kreide und Branntwein blank. Nach Abwaschungen oder Abreibungen mit einer aus 12 Theilen Wasser und einem Theil Schwefelsäure bestehenden Mischung haben sich bewährt.

Die Frische der Eier läßt sich am sichersten durch die Salzwaferprobe feststellen. Man löst Kochsalz in Wasser und legt die zur Prüfung bestimmten Eier hinein. Frische Eier sinken darin unter, drei Tage alte schwimmen in der Mitte der Lösung und alte schwimmen oben, denn je frischer das Ei ist, um so schwerer ist es auch, da es durch Verdunstung noch nichts von seinem Inhalt eingebüßt hat.

Schwarzer Krepp erhält sein gutes Aussehen wieder, wenn man ihn ohne den Stoff zu dehnen, über Wasserdampf hält. Sobald er weich wird, wickelt man ihn faltenlos und ohne ihn zu verziehen, die rechte Seite nach außen gelegt, um einen glatten runden Stab und läßt ihn in einem warmen Raum trocknen. Als die rechte Seite des Krepps fecht man die an, auf der die Diagonalstreifen von der Webefante aus von links unten nach rechts ansteigen.

Das Dampfbad im Hause. Ein wirksames Mittel gegen alle Erkältungskrankheiten, hauptsächlich auch gegen Rheumatismus, ist bekanntlich das Dampfbad. Um sich ein solches auch zu Hause herzustellen, verfähre man wie folgt: Man stellt auf einen Spirituskocher einen recht breiten Topf mit kochendem Wasser, in welches man eine Handvoll Kamillenblüthen gethan hat. Darüber stellt man einen Hochstuhl und setzt sich völlig ausgekleidet darauf. Dann nimmt man ein großes Tuch, Bettuch oder dergleichen um sich und den Stuhl, und die aufsteigenden Dämpfe werden den Körper umziehen. Wenn man tüchtig geschwitzt hat, wäscht man sich schnell ab und legt sich sofort ins Bett. Ein solches Dampfbad ist billig und leicht herzustellen.

Gemüsegarten. Kartoffeln, Bohnen und Zwiebeln ernten. Mit dem Einsetzen des Kobl hat es noch keine Eile. Rosenkohl entspißen. Sellerie und Lauch gut düngen und anhäufeln, bei trockenem Wetter reichlich gießen. Bei Tomaten schneidet man die oberen kleinen Früchte zugunsten der unteren fort. Unreife Tomatenfrüchte lege man im Zimmer ins Fenster, wo sie nachreifen. Spargelkraut wird, wenn die Beeren dunkelroth geworden sind, abgeschnitten und verbrannt. Radieschen, Spinat, Karotten, Winteralat, Petersilie ansäen. Endivien bei trockenem Wetter aufbinden. Artichodenstengel dicht über dem Erdboden abschneiden, behaken und später bedecken. Die grünen Röhren der Zwiebeln werden umgewickelt zur Verhinderung der Keife. Für den Winterbedarf pflanze man Petersilie und Schnittlauch in Töpfe, lasse diese aber vorläufig noch im Freien stehen. Gemüsesamen, aber nur wirklich reifen, ernten. Im Gemüsegarten muß noch reichlich gegossen werden. Sellerie braucht leichte Düngung, auch Seifenwasser thut ihm wohl. Komposthaufen umarbeiten.

Erneuerung von Sammtbesäßen an Kleidern und Blusen. Damen, die mit Pinsel, Palette und Lackfarben umzugehen verstehen, können in äußerst kurzer Zeit den hellen, beschmutzten oder verblähten Sammtbesäßen ihres Kleides oder ihrer Bluse in einen andersfarbigen verwandeln. Besonders eignen sich dazu alle zarten, hellen Farben; so kann man z. B. rosa Sammt in gelben verwandeln. Man nimmt von der betreffenden Farbe, mischt sie auf der Palette mit Sikkativ — um ein schnelles Trocknen zu bewirken — und dem Malmittel Zip — um das Entfähen von Fettsäuren zu vermeiden — und trägt die Farbe mit einem Voritenpinsel möglichst dünn auf. In einem kleinen Fleckchen kann man ja vorher ausprobieren, welche Schattirung man wünscht. In den meisten Fällen erzielt man die beste Wirkung, wenn man sehr wenig Farbe und viel Sikkativ und Zip verwendet, so daß von der ursprünglichen Farbe noch ein Schein bleibt, was sich z. B. bei der oben erwähnten Farbenänderung sehr hübsch ausnimmt. Damen, die in der Technik des Brennens auf Sammt bewandert sind, können einfache Ornamente oder Blumen einbrennen, leicht ausmalen und die gebrannten Konturen mit Gold nachziehen.



Ederheimer, Stein & Co. MAKERS

5 Thatfachen

Thatfache 1.

Da ist Kleider-Gewißheit für Sie hier, Herr, denn unsere Kleider sind das garantierte Produkt von den bedeutendsten Fabrikanten des Landes — es giebt keine besseren Kleider!

Thatfache 2.

Die Stoffe die in unsere Kleider gehen sind die ausgewähltesten von dem Fabrikat der besten Webstühle!

Thatfache 3.

Unsere Preise sind so niedrig als irgend eine Kleiderfirma der Welt geben kann und annähernd unsere Werthe liefern!

Thatfache 4.

Wir stehen hinter jedem Kleidungsstück das wir verkaufen, mit einer Garantie vollständiger Zufriedenheit für den Träger!

Thatfache 5.

Wir erwarten, Eure Kundenschaft zu gewinnen und zu behalten, indem wir besser für Euch thun als Andere — und wir rechnen es als Vergnügen, Euch Kleider zu zeigen und darüber zu sprechen mit Euch zu Eurer Bequemlichkeit!

WOOLSTENHOLM & STERNE THE HOME OF GOOD CLOTHES

Schmackhafte Zubereitung des Herings. Wenn der im Allgemeinen gern genossene Matjes- oder Salzhering auf dem Tische erscheint, so tritt wohl unter Tischgenossen die Frage in Kraft: „Wer von uns erbarmt sich der Kopf- oder Schwanzstücke?“ Denn gewöhnlich wird der Hering in seiner ganzen Gestalt, nur mit einigen Querschnitten versehen, gereicht. Dem Uebel, daß die wenig begehrten Kopf- und Schwanzstücke als Rest oder Aergernis dienen, ist durch folgendes Verfahren leicht abgeholfen: Der nach Bedarf gewässerte Hering wird gereinigt. Dann schneidet man von dem Bauch der Länge nach ein Stückchen ab (etwa 1/2 Zoll) und nimmt das Innere heraus. Die etwa vorgefundene Milch wird zurückgelegt, sie kann, in Stücke geschnitten, neben den Hering gelegt werden oder zur Saucebereitung dienen. Nun trennt man mit einem scharfen Messer den Rücken des Herings vorsichtig auf und reißt die große Gräte heraus. Die so halbirten Heringe werden nochmals abgewaschen, und, mit der blanken Haut nach oben, reihenweise auf die Schüssel gelegt. Den Rand verzieren man mit Petersilienblättern. An einer An-

gereinigter Schale reicht man für Liebhaber folgende Sauce: Die Heringsmilch (man muß bei dem Einkauf darauf achten, daß man einige „Milch“ erhält) wird gewiegt oder tüchtig geklopft und durch ein Sieb gerührt; damit Alles durchgeht, spült man mit etwas Wasser nach. Dann kommt etwas gestoßenes Gewürz, desgleichen Pfeffer, feingehackte oder geriebene Zwiebel oder Schnittlauch, ein Theelöffel voll Mostsch, Citronensaft und so viel saure Sahne hinzu, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schmackhaftigkeit muß ausprobiert und grüne gehackte Petersilie nach Bedarf hinzugefügt werden. Einwaige Reste des Herings werden feingehackt, dann mit Zwiebel, Pfeffer, einem ganzen oder getheilten rohen Ei und etwas Mostsch vermischt und als pikantere Delikat auf Butterbrot gegeben. Eine andere Art der Zubereitung des Herings besteht darin, daß man die entgräteten Heringe in kleine Streifen schneidet (etwa 1/2 Zoll hoch und 1 Zoll lang) und mit einer Sauce, bestehend aus 1 Theil Essig, 3 Theilen Wasser, je nach der Schärfe des Essigs, feingehackter Zwiebel, etwas Zucker, Gewürz, Lorbeerblatt und deraideiden, überreicht. Diese Zu-

bereitung macht wenig Mühe und der Hering kann sofort nach dem Anrichten genossen werden, während der „saure Hering“ längere Zeit zum Durchziehen braucht. Prallkartoffeln oder Kartoffeln in der Schale, mit Kümmel oder Salz gekocht, schmecken sehr gut dazu. Wenn Köchen der Sülze beobachtet die Hausfrau oft mit Verdruß, daß sich nach dem Einschütten in die Form die Fleisch- und Garbenstücke zu Boden senken und die Gallerte sich oben klar absondert. Dies kann man auf alle Fälle vermeiden, wenn man die Sülze im Kochgefäß verfähren läßt und sie wiederholt so lange umrührt, bis sie anfängt, dicklich zu werden. Dann mischt man noch einmal alles gut durcheinander und füllt die Sülze nun erst in die mit kaltem Wasser ausgepülte oder mit Del eingeriebene Form. Fleisch und Gallerte haben sich auf diese Weise gut vermischt. Das nach dem Erkalten an der Oberfläche der Sülze ausgetretene und erhärtete Fett entferne man vorsichtig mit einem Messer; es beinträchtigt den Geschmack der Sülze, giebt aber einen delikaten Brotaufstrich.