

Spezialzug der Union Pacific

Für die Bequemlichkeit Derjenigen, welche dem Abschieds-Erscheinen von Colonel Cody (Buffalo Bill) als Leiter in seiner Reproduktion des wilden Grenzlebens auf den westlichen Ebenen beizuwohnen wollen, wird die Union Pacific einen Sonderzug laufen lassen von Loup City nach Grand Island und zwischenliegenden Punkten für

Buffalo Bill's Wild West

und

Pawnee Bill's Far East

In Grand Island, am 18ten August 1911.

Der Zug wird Grand Island verlassen um 7:00 Uhr Abends und genügend Wagen werden vorgezogen sein um eine große Menschenmenge zu akkomodieren. Wegen weiterer Information spricht vor beim

Union Pacific Agenten

W. H. Loucks - - - - - Grand Island, Nebr.

Großer Ausverkauf von Porzellan- und Glaswaren

Um mit dem Borrath zu räumen und mehr Platz für neue Groceries zu gewinnen, verkaufe ich fortan alle meine Porzellan- und Glaswaren, erster Qualität, unter dem

Kostenpreise.

Alle, welche Gegenstände dieser Art kaufen wollen, sind höflichst ersucht, erst bei mir vorzusprechen und sich meine feine Auswahl von Sachen anzusehen. Die Preise sind niedriger als anderswo. Kommt herein und seht Euch diese großen Bargains an.

RUDOLPH BOCK

Im Opern-Haus.

Rotzes oder weißes Unterzeug.

Wofür sie sich, das rotze Unterzeug in den Tropen keine hygienischen Vorteile gewahren.

Das ein Kind der gemäßigten Zone einen längeren Aufenthalt in den Tropen nicht verträgt und oft genug mit schweren Erkrankungen und gar mit dem Leben bezahlen muß, ist eine Thatsache, die um so dringlicher nach einer Erklärung verlangt, je mehr durch die Entdeckung der tropischen Schutzgebiete die Nothwendigkeit für den Aufenthalt von Europäern in der heißen Zone sich steigert. Der Hinweis darauf, daß der Europäer nur an das Tropenklima nicht gewöhnt sei, ist nicht viel besser, als eine Phrase. Man muß eben wissen und zu ergreifen suchen, welches die Umstände sind, die auf ihn in den Tropen ungünstig einwirken. Daß die heiße Zone ihre eigenen Krankheiten besitzt, für die ein Ausländer leichter empfänglich ist, als der Eingeborene, kann höchstens einen Theil der Erklärung geben. Im Allgemeinen wird man geneigt sein, der großen, nur selten durch eine stärkere Abkühlung gemilderten Hitze die hauptsächlichste Verantwortung zuzuschreiben. Da tritt denn nun alsbald die Frage auf, ob nicht gerade der Unterschied in der Hautfarbe bei Tropenländern und den Menschen der gemäßigten Zone auf den wichtigsten Punkt hinweist. In den letzten Jahren ist die darauf begründete Theorie aufgestellt worden, daß die Sonnenstrahlen an sich mehr als durch die von ihnen vermittelte Hitze auf den Weissen ungünstig einwirken und seine Gesundheit mit der Zeit untergraben. Um diese Vermuthung zu prüfen, sind von dem Aerzteforps der Vereinigten Staaten auf den Philippinen seit einem Jahre Versuche angestellt worden. Diese haben darin bestanden, daß 500 Soldaten, die auf diesen tropischen Inseln Dienst thaten, mit Unterleiden und Gutfutter von orangerother Farbe ausgestattet wurden, weil diese Farbe die sogenannten aktinischen Strahlen der Sonne am besten abhält. Um ei-

nen Vergleich zu ermöglichen, wurden 500 andere Soldaten einfach mit weissem Unterzeug versehen, und es wurde auch darauf Bedacht genommen, daß Leute mit der einen und der anderen Ausrüstung in den gleichen Kompanien zusammen, also den gleichen Verhältnissen von Klima, Strapazen und Ansteckungsgefahr ausgesetzt waren. Jeder sind die Versuche so ausgefallen, daß man die Hoffnung, daraus eine wichtige Lehre für den hygienischen Schutz der Europäer in den Tropen zu ziehen, ganz aufgeben muß. Die Erkrankungshäufigkeit war bei beiden Soldatengruppen gleich groß, und die Einwirkungen der Hitze machten sich bei denen mit orangerother Unterleiden sogar noch häufiger und stärker bemerkbar. Insbesondere litt sie mehr unter Schneehabundung, als die Leute mit weißer Ausrüstung. Es wurde auch durch besondere Experimente sicher festgestellt, daß die Temperatur unter den farbigen Kleidern bei direkter Bestrahlung durch die Sonne größer war, als unter den weissen Kleidern. Auch das Sinken des Blutdruckes und die Abnahme des rothen Blutstoffes, die sich bei dem Europäer in den Tropen einzustellen pflegen, waren gerade bei den Männern auffälliger, die man durch die Wahl der farbigen Kleidung hätte schützen wollen. Das Urtheil der Leute selbst war gegen die Neuerung, denn von 500 erklärten sich nur 16 dafür. Diese immerhin dankenswerthen Versuche haben also gezeigt, daß von der Wahl orangerother Unterleiden in den Tropen ein hygienischer Vortheil nicht zu erwarten sei.

Eine Wisconsinerin rechnet mit solcher Bestimmtheit auf den Sieg der Frauenstimmrechtlerinnen, daß sie bereits ihre Vorbereitungen für die Uebernahme des Gouverneursamts trifft. Die Gute wird noch erkennen lernen, wie voller Enttäuschungen nicht nur das Leben des Politikers, sondern auch der Politikerin ist.

Haus, Hof und Land.

Apfelfuchen wird besonders schmackhaft, wenn man die Apfelfrüchte mit Rosenwasser besprengt und eine Stunde fest zugebedt stehen läßt.

Tiroler Melange wird nach denselben Grundregeln hergestellt; sie enthält außer den oben genannten Früchten auch noch kleine Orangen- und Melonenstreifen, beim Einfüllen werden einige gepulverte Senfkörner zwischen die Fruchtschichten gestreut und ein Mullbeutel mit 1/2 Pfund ganzen Senfkörnern oben auf gelegt.

Schwarze Strohüte wie neu aufzufrischen. Der Hut wird erst gründlich vom Staube befreit. Dann nimmt man etwas Vaseline und reibt sie mit einem zarten Lappchen über das Stroh. Um die Politur schön gleichmäßig zu gestalten, empfiehlt es sich, die Vaseline auf dem Lappchen etwas zu verreiben, bevor man sie auf den Hut überträgt. Das einfache Verfahren wird vielfach von Modistinnen angewandt und läßt das Stroh thatsächlich wie neu erscheinen. Wenn nöthig, wird die Politur im Laufe des Sommers wiederholt, aber immer erst nach gründlicher Reinigung des Hutes.

Gebadene Stachelbeerspeise. Man quirlt in einer Emailkasserole 1 Pint Milch, 2 eigröße Stücke gute zerlassene Butter, 5 Eßlöffel Zucker und 5 Eßlöffel Mehl recht klar, stellt die Masse über gelindes Feuer, brennt unter beständigem Rühren einen steifen Brei davon ab, bis dieser sich von der Kasserolle löst. Dann schüttet man ihn zum Auskühlen in einen Napf. Inzwischen hat man 2 Pfund gepulverte Stachelbeeren erst in kochendem Wasser zehn Minuten blanchirt, dann in geläutertem Zuckertrup vorsichtig weich gedämpft und ebenfalls zum Auskühlen gestellt. Der abgekühlte Teig wird nun mit der Reibe feine recht glatt gerührt und mit 5 nach und nach dazugefügten Eigelb und zuletzt mit dem festgeschlagenen Schnee der Eiweiß vermischt; dann streicht man eine feuerfeste Form mit Butter aus, bestreut sie mit geriebener Semmel, legt auf den Boden der Form die Stachelbeeren, die aber nicht viel Saft haben dürfen, schichtet den Teig gleichmäßig darüber und läßt die Speise eine Stunde im Ofen bei gleichmäßiger, nicht zu starker Hitze zu schöner Farbe backen. Die Speise wird in der Form, ohne Sauce, servirt.

Praktischer Wink für Hausfrauen. In Pergamentpapier verpackte Tafel- oder Kochbutter, Speisefette und weiche Käse lösen sich gewöhnlich schwer von dem anklebenden Papier ab, namentlich bei warmer Temperatur. Es bleibt dann sehr viel an dem Papier hängen, und das Abschalen mit einem Messer ist zeitraubend und durchaus nicht gründlich, so daß immer ein kleiner Verlust entsteht. Das Papier zerreiht auch leicht dabei, und das Abgeschabte enthält Papierfäden, was nicht appetitlich ist. Endlich büßt auch die Butter, namentlich wo es sich um in Stücke gepreßte Tafelbutter handelt, ihr schönes, glattes Aussehen ein; sie kann für den Tisch nicht Verwendung finden, wenn man sie nicht umdreht oder in Büchsen einrührt. Das alles kann durch einen einfachen Handgriff vermieden werden. Man lege die Butter oder das Fett mit dem Pergamentpapier in eine Schüssel mit reich kaltem Wasser. Nach einigen Minuten läßt sich das Papier mühelos abziehen, ohne daß Butter oder Fett daran hängen bleiben. Auch die Form und Pressung wird nicht verleert. Bei Butter hat das Verfahren noch den Vortheil, daß sie durch das Verweilen im kalten Wasser wieder fest wird, falls sie weich geworden war.

Wie läßt sich gute Butter lange frisch erhalten? Man knetet die Butter recht fest in einem mit kaltem Wasser ausgefüllten Steintopf, doch so, daß keine Lücken bleiben. Darüber legt man ein Stück Leinwand, das man vorher mit kochendem Wasser gebrüht hatte, und das dann durch kaltes Wasser gezogen wurde. Auf dieses streut man eine Lage Kochsalz. Bei größeren Mengen Butter geht man besser noch vorsichtiger zu Werke. Man wäscht sie zunächst in kaltem Wasser durch beständiges Kneten mit einem Holzlöffel aus und erneuert das Wasser so oft, bis es nicht mehr milchig wird. Hierauf gießt man es ab, klopfet die Butter mit dem Holzlöffel so lange, bis kein Wasser mehr darin ist, und salzt sie dann nach Geschmack, aber nicht zu wenig. Dann drückt man sie in einen Steintopf fest ein und gießt starkes Salzwasser (ein Ei muß darin schwimmen) darüber. Mit einem Luch zugedeckt läßt sich die Butter an einem kühlen Ort vorzüglich. Bei großer Hitze erneuert man das Salzwasser. Sollte der letzte Rest der Butter zu salzig geworden sein, so wäscht man sie vor dem Gebrauch noch einmal aus. Selbstverständlich kann nur ganz gute, reine Butter o lange aufbewahrt werden, bei nicht einwandfreier bleibt auch die sorgfältigste Behandlung erfolglos.

Dunkle Stoffe, besonders schwarze und blaue, erhalten wieder ein vorzügliches Aussehen, wenn man sie mit einer Mischung von 1 Eßig und 1/2 Wasser strichweise bürtet und, noch ziemlich feucht, auf der Rückseite bügelt.

Aprikosenklöße. Man schält und halbiert schöne Aprikosen, zertrübt etwa auf 1 Pfund Früchte 5 abgezogene Kerne derselben und schmort alles in 1/2 Pfund Zucker weich und breiig. Rührt dann in einer Schüssel 1 eigröße Stück Butter zu Schaum, fügt ihr 4 ganze Eier und so viel geriebene Semmel bei, daß die Masse sich zu Klößen abstecken läßt, die man in siedendem Wasser abkocht, mit Zucker und Vanillepulver bestreut, mit Weinschaum aufrüstet.

Krautarien oder Andentannen halten sich am liebsten, wenn sie im Sommer an einem halbschattigen oder nur der Morgenonne ausgelegten Plage mit dem Topf in die Erde gesetzt und möglichst täglich mit gestandenem Wasser überspritzt werden. Im Winter sollen sie in einem frostfreien, sechs bis acht Grad Wärme haltenden Raume stehen und vielleicht alle acht Tage mit dem Topf in ein Gefäß mit eben überschlagenem Wasser gestellt werden, daß sie von unten das Wasser einziehen, doch nicht über eine Stunde. Dabei müssen sie tüchtig überspritzt werden.

Kirschkaltschale. 2 bis 3 Pfund gute, reife saure Kirschen werden mit halb Wein, halb Wasser, etwas Zimmt und Zitronenschale über gelindem Feuer langsam sehr weich gekocht. Dann streicht man sie durch ein Porzellanseib, vermischt den Brei mit etwas Wasser und Wein, bringt ihn wieder zum Kochen, rührt 1-2 Eßlöffel in kaltem Wasser klar gequirktes Kartoffelmehl hinein und läßt alles unter beständigem Rühren zu glatter Suppe verfließen, die nach Zucker abgeschmeckt, nach Bedarf nachgefüllt, dann auf Eis gestellt wird. Man gibt in Milch gequelltem Reis oder kleine Matronen hinein.

Saure Bohnen. Als Beigabe zu Rindfleisch oder zu kaltem Aufschnitt sind grüne, in Eßig gelegte Bohnen sehr schmackhaft. Recht frische, grüne Bohnen werden in Salzwasser circa 1/2 Stunde gekocht, aber sie dürfen nicht ganz weich sein, dann müssen sie auf einem Sieb trocken ablaufen. Inzwischen läßt man Eßig (so viel, daß die Bohnen gut davon bebedt werden) aufkochen und legt ihn beiseite zum Abkühlen. Sind die Bohnen gut abgetropft, so schichtet man sie in einen Steintopf. Man legt zuerst eine dünne Schicht Bohnenfrant in das Gefäß, darauf eine Schicht Bohnen, wieder einige Stengel Bohnenfrant und so fort. Zuletzt wird der Eßig über das Ganze gegossen und der Topf mit Pergamentpapier zugedeckt.

Praktisches für Touristen.

Touristen sind gezwungen, mit möglichst wenig Reisegepäck auszukommen. Sie pflegen daher auch nur einen kleinen Borrath an Wäsche mitzuführen und sehen sich unterwegs oft genöthigt, neue Wäsche zu kaufen. Es dürfte daher interessieren, daß sich Stragen und Markscheten durch ein besonderes Verfahren gegen allzuleichte Aufnahme von Unsauberkeiten schützen lassen. Man überzieht die Wäsche nach dem Waschen mit Wasser, dem etwas Chlorbarium zugelegt ist, und läßt sie trocknen. Sie erhält dadurch einen matten Glanz, ohne jedoch an Papier- oder Gummiväsche zu erinnern. Man kann die so imprägnirte Wäsche bedeutend länger tragen als gewöhnliche Wäsche; zudem läßt sie sich von Staub oder anderen leichter haftenden Unreinigkeiten säubern, indem man mit einem feuchten Tuch oder Schwamm darüber fährt. Ein solcher Ueberzug schadet der Wäsche nicht; er löst sich in heißem Wasser, so daß man die Stücke beim Waschen seiner besonderen Behandlung zu unterziehen braucht.

Ist Wein oder Bier den Kindern schädlich?

Diese Frage ist so oft besprochen worden, daß Jeder die richtige Antwort darauf wissen sollte. Trotzdem aber geben so viele Eltern nichts auf die von Aerzten festgestellte Thatsache, daß Alkohol jeder Art, auch in kleinen Mengen genossen, den Kindern zum Schaden gereicht, sofern er nicht als Medizin verabfolgt wird. Aber auch in diesem Falle sollten Eltern nur auf Anrathen des Arztes dem kranken Kinde Alkohol geben. Ein bekannter Frankfurter Arzt, Dr. Sopp, schreibt über dieses Thema: „Noch immer begegnet man als Arzt der Ansicht, daß schwere Weine zur Stärkung schwächerer Kinder dienlich seien. Doch ist ja ärztlich längst festgestellt, daß gerade das zarte, kindliche Gehirn- und Nervensystem schon durch kleinste Alkoholmengen schwer und oft dauernd geschädigt wird. Und nicht bloß die schweren, alkoholreichen Weine, sondern auch das ständliche Schädliche.“

KEEPING IN TOUCH WITH HOME



Wenn die Familie getrennt ist durch Geschäftsreisen oder entfernte Besuche, hält das Bell Telephone sie in Verbindung. Fast allerwärts wo Ihr reist findet Ihr das „Bell“, wie einen alten Freund daselbst Euch zu treffen.

Es ist etwas Kaltes und Blutloses in einem Briefe. Er bringt nur austrocknende Worte. Das Telephone reproduziert Eure Stimme wieder, gerade wie Ihr sprecht, auf hundert von Meilen.

Nebraska Telephone Company.

W. H. SHARP, Grand Island Geschäftsführer.



Augen
Wenn Ihr irgendwelchen Trübel mit Euren Augen habt oder nicht gut sehen könnt, laßt sie untersuchen von
Max J. Egge,
Registrierter Optiker.



Für frische Arzneien und Drogen geht nach **Jessen's Apotheke** Opernhaus-Block

Ritter-Bräu

Nur gebraut von dem ausgewähltesten böhmischen Saazer Hopfen und Wisconsin-Carmel-Gerste. Jeder Tropfen davon ist sechs Monate gelagert ehe auf Flaschen gezogen und gebraut, gelagert und auf Flaschen gezogen in strikter Befolgung der ältestbekanntesten deutschen Weise, in der modernsten Anlage hertigen Tages, offeriren wir

Ritter-Bräu

unterstützt von unserer Reputation als das Höchste von Bier-Vollkommenheit
Verkauft von **Nielsen & Heidkamp,** Grand Island Nebraska

Dr. E. S. DUNGAN

Arzt und Mundarzt
Allgemeine medizinische und wundärztliche Behandlung. Spezialle Aufmerksamkeit wird Kinderkrankheiten gewidmet.
Ede Pine und Dritter. Grand Island, Nebraska.

Bezahlt Eure Zeitung!