



### Zieht in Betracht

daß unsere Anzüge vom neuesten Schnitt und vorzüglich gemacht sind; beachtet untenstehende Preise, und Ihr werdet hierher kommen ehe Ihr kauft.

Herrenkleider von \$8.00 bis \$28  
Knabenkleider von \$2 bis \$16.50

Hemden Unterzeug und Hüte. Koffer, Reise- und ...Anzugstaschen...

# FALK

Der Händler von guter Kleidung.

## ..Möbel-Neuigkeiten..

Wir erhielten soeben eine Carladung der berühmten McIntire Bros. stählernen Bettfedern. Jede Feder von \$3.50 aufwärts trägt eine 10jährige Garantie auf stählernem Zettel. Keine besseren hergestellt. Wir handhaben auch ihre berühmten Matratzen. Baumwolle über Excelsior, \$3.00; Baumwolle oben und unten \$4.00. Aus feinem Moos mit Baumwollfilz rund herum, für nur \$5.00.

### Stühle.

Wir haben andertthalb Carladungen Stühle. Preise 50c 75c \$1.00 \$1.25 \$1.50 \$1.75 \$2.00 \$2.50 und \$3.00 das Stüch.

### Eiserne Betten.

\$1.98 3.50 4.00 5.00 6.00 7.50 8.50 10.00 bis zu \$50. Ein wunderschönes „Bernis Martin“ Bett mit 33rolligen Pfeilen und vergoldetem „finisch“ für \$12.50.

### Tische.

Mitteltische 75c \$1.00 1.50 2.00 2.50 3.00 und aufwärts. Speisetische, 8 Fuß, \$8.50 \$10 12.50 \$15 und aufwärts. Küchentische \$2.50 und 3.25; Frühstücksisch \$4.50.

### Bilder.

Wir erhielten soeben unsere Feiertagsbilder, und für frühen Verkauf setzen wir an 25 Landschafts- und Obstbilder mit 16x20 Glas und 3rolligem fancy Rahmenrahmen, die alle ihre \$3.50 gut werth sind, den Preis, solange sie vorhalten. . . . . \$2.00

Eine sehr vollständige Auswahl von Teppichen, Gardinen und Vorhängen ist jetzt auf Lager. Feinsterrolleaur 25, 35 und 50c; Spitzgardinen 35c das Paar bis \$5.00.

**Grand Island Furniture and Undertaking Co.**

T. O'GORMAN, Gehülfführer. W. R. STEVENS, Leichenbestatter

### Haus, Hof und Land

Bananen sollten nie in den Eisschrank gelegt werden, da sie sonst schwarz und unansehnlich werden.

Weichkochen. Jedes Obst und Gemüse kocht schneller weich, wenn man zugleich beim Aufsetzen etwas Zucker hineingibt, dagegen Salz erst später dazuthut. Zu Erbsen, Kohlrüben (Brucken) und Obeirüben (Kohlrabi) kann man eine Messerspitze voll Natron geben, um das Weichkochen zu befördern.

Messer und Gabeln sollen sofort, nachdem sie von der Tafel kommen, in lauwarmes Wasser gestellt werden, damit die daran haftenden Speisereste nicht erst festtrocknen oder den Stahl zum Rosten bringen. Man braucht sie nach solcher Vorbereitung später nur mit einem Lappen abzureiben und mit einem Stork, welcher mit Messerpulver betupft wurde, blank zu polieren.

Verfolgen. Jede Köchin wird einmal das Mißgeschick haben, eine Suppe oder Sauce zu veralzen. Ist kein Zusatz von Wasser oder Milch mehr möglich, so thut man ein wenig Zucker dazu, welcher den vorherrschenden Salzgeschmack außerordentlich mildert, oft ganz unterdrückt. Sogar bei Fleischbrühe und Bratenauce ist diese kleine List anwendbar, ohne daß diese infolge des kleinen Stückchens Zucker süß schmecken.

Anrühiges. Ist im Sommer bei der Hitze das Fleisch etwas anrühiges geworden, so wäscht man es in lauwarmem Kamillenthee und läßt es eventuell noch eine gute Viertelstunde in frischem, kaltem Kamillenthee liegen. — Geflügel oder Wild, das zu stark „haut gout“ bekommen hat, kann man eine Stunde oder länger im Kamillenthee liegen lassen, der ihm jeden unangenehmen Geruch nimmt, ohne seinen eigenen Geschmack zu übertragen.

Rohhaare reinigt man in kaltem Wasser, dem etwas Salzwasser beigefügt wurde. Während des Waschens klopft man sie auseinander, wäscht sie in reinem Wasser nach, läßt sie ablaufen und trocknet sie so rasch wie möglich, entweder im Freien in der Sonne oder auf ausgepannten Tüchern, damit die Luft von allen Seiten Zutritt hat; die Rohhaare müssen dabei öfters umgewendet werden. Es ist die Arbeit weniger Stunden, und beim Auswischen leidet man nicht unter dem lästigen Staube. Durch Waschen in heißem Wasser werden die Rohhaare spröde und brechen.

Mangan saures Kali. Zum Waschen von zu stark riechendem Fleisch verwendet man auch mangan saures Kali, wovon man einige Körnchen in das Wasser thut, das nur hellroth gefärbt sein darf. Eine stärkere Mischung stellt man offen hin, um die Luft zu reinigen. Man verwendet hierzu am besten alte Gefäße oder Konservendbüchsen, da das Kali nach längerem Stehen dunkle Stellen hinterläßt. Ebenso empfiehlt es sich, eine stärkere Mischung in verschlossener Flasche zu halten und davon täglich eine Kleinigkeit in das Spülwasser von Toiletteentwurmern u. s. w. zu geben, die es durchaus reinigt.

Kochen von Seife zum Hausgebrauch. In einen Kessel kommen 10 Quart Wasser, und sobald dieses anfängt zu siedeln, giebt man 2 Pfund Laugenstein (präparirtes Soda) hinein. Ist die Lauge aufgelöst, giebt man 6 Pfund Fett dazu. Vom Sieden angefangen, muß die Masse ununterbrochen zwei Stunden kochen, aber nicht zu stark, sonst läßt es heraus; dann taucht man ein altes Leinentuch fest in's Wasser, legt es in das dazu bereit gestellte Gefäß, am besten eine länglich viereckige Kiste, und giebt die Masse von oben in das Tuch; es sieht sich dieselbe schon von selbst durch. Unten im Kessel bleibt die Lauge oder schwarze Seife zurück, die man extra giebt und zum Fußbodenreiben verwenden kann. Je älter die Seife wird, desto besser ist sie.

Ein altes, erprobtes Rezept zum Kochen von Seife, das noch von den Zeiten der Großmutter stammt, ist folgendes: Zu 4 Pfund Fett nimmt man 2 Pfund Natriatron und 17 Quart Regen- oder gekochtes Wasser. Die Hälfte des Wassers kocht man zuerst mit dem Fett und dem Seifenstein etwa 1 1/2 Stunden, läßt Alles unter beständigem Rühren 2 Stunden kochen; dann schüttet man das übrige Wasser hinzu. 1/4 Stunde vorher giebt man 1/4 Pfund Kochsalz und nach Belieben 1/2 Unzen Soda hinzu. Jetzt macht man die Probe, ob die Seife gerinnt; man nimmt etwas heraus und läßt es kalt werden; rinnt sie noch nicht, muß die Seifenbrühe noch länger kochen, meistens genügt diese Zeit. Ein beliebiges Gefäß spült man mit recht kaltem Wasser aus, schüttet die Seife hinein, schneidet sie am folgenden Tage in Stangen und trocknet sie an einem luftigen Orte, aber nicht in der Sonne. Nur reines, ausgekochtes Fett läßt sich hierzu verwenden.

### Wie sollten Knopflöcher angelegt sein?

„Warum nur,“ so schreibt ein Ehemann ganz verzweifelt, „sind die Knopflöcher an Blusen und Schürzen der Damen meist so angebracht, daß sie auffpringen oder sich auseinanderzerren? Meine Frau trägt Blusen, die im Rücken geschlossen sind. Vorn sehen sie sehr sauber aus mit ihren hübschen Beigefäßen, aber im Rücken, o wehl! Da zerren sich die Knopflöcher vor und machen den Schluftrand und auch die kleinen Fältchen daneben zu Schlangenslinien, so daß mich beim Anblick dieser Verzerrung immer ein Born über diese — gelinde gesagt — unpraktische Herstellungsweise erfaßt. Es dürfte meiner Meinung nach den Blusenarbeiterinnen doch gleich sein, ob sie die Knopflöcher lang oder quer in den Stoff schneiden; wenn der Schluß nun beim Querschnitt so viel besser sitzt, warum zieht man diesen nicht dem andern vor? Ganz räthselhaft ist mir aber, daß da, wo ein Längseinschnitt am Platze wäre, wie z. B. bei den Knopflöchern an Wirthschäftschürzen, ein Quereinschnitt gemacht wird, so daß auch hier das Knopfloch sich speert und unordentlich auszieht! Können Sie, verehrte Redaction, nicht erzieherisch in dieser Hinsicht wirken? Wenn die Frauen ersichtlich auf diesen Fehler an ihrer Kleidung aufmerksam gemacht würden, — ein Fehler, der wie Nachlässigkeit und Unordnung amuthet —, sie würden gewiß dagegen eifern.“

Wir bringen hiermit also dieses Aergerniß unserer Herrenwelt zur Kenntniß und hoffen, daß die Veröffentlichung wirklich den gewünschten Erfolg habe. Es ist wahr, in Bezug auf die Knopflöcher wird manches Versehen gemacht, und das schönste Kleidungsstück wirkt unellegant, wenn der Schluß nicht ordentlich sitzt. Besonders die dünnen Blusenstoffe neigen sehr dazu, sich in den Schlufrrändern zu verzieren, daher ist hier doppelte Vorsicht beim Anbringen der Knopflöcher geboten.

### Die Obsterte.

Die Reife des Obstes wird vielfach nicht richtig erkannt. Zum Ernten reif ist das Obst, sobald sich der Fruchtstiel leicht, ohne Bruch vom Fruchtstange abläßt. Alles reife Obst ist, um es durch kurzes Lagern saftiger und schmackhafter zu machen, einige Tage vor völliger Reife zu pflücken. Winterfrüchte und Tafelobst dürfen nie vom Baume geschüttelt, sondern sollen durch sorgfältiges Pflücken vor jedem Druck und Schlagled bewahrt werden. Auch hüte man sich vor zu frühen Pflücken, da unreif geplücktes Obst einen faden Geschmack behält und auf dem Lager welkt. In nassen, kühlen Sommern ist Winterobst nicht vor Mitte Oktober zu ernten. Nicht ganz baumreifes Obst kann durch Schweißen in den gewünschten Zustand gebracht werden. Die Früchte werden in dicke Saufen gelegt, und bevor sie in den Aufbewahrungsraum gebracht werden, gut getrocknet. Auf den Aufbewahrungsraum verwendet man in den feinsten Fällen die genügende Sorgfalt. Mag es ein dunkles Zimmer oder ein luftiger Keller sein, immer ist eine kühle, regelmäßige Temperatur erstes Erforderniß. Gefeuchtete Temperatur beschleunigt das Nachreifen der Früchte auf Kosten der Haltbarkeit. Ist man aus Plagmangel gezwungen, Winterobst in Fässer oder Kisten zu verpacken, so ist ein Einwickeln jeder einzelnen Frucht in mit Branntwein angefeuchtetes Seidenpapier zu empfehlen. Die Früchte werden schichtweise aufeinandergelegt und die Zwischenräume mit Torfmoos, trockenem, feinem Sand oder Sägemehl ausgefüllt. Ohne Zweifel ist jedoch das Aufstellen der Früchte auf offene Holzregale empfehlenswerth. Die luftdurchlässigen Obstborden werden mit Papier bedeckt und die Früchte oben darauf gestellt, daß der Stiel nach oben steht. Eine möglichst genaue Sorteneinteilung und ein Unterbringen der frühen Sorten vor den späten ist sehr zu empfehlen. Sind die Früchte verpackt, so wird der Raum ausgiebig gelüftet, um die etwa noch schwimmenden Früchte durch den entfeuchtenden Zug zu trocknen. Auf gleichmäßige Temperatur kommt es viel an; sie soll nicht unter 0 und nicht über 4 Grad R. sein. Fleckiges oder gar faules Obst ist in einem anderen Raume unterzubringen. Späte Äpfel und einige späte Birnenorten kann man bis zum nächsten Sommer frisch erhalten, wenn man sie in Tonnen zwischen trockenem Pflaun- oder Buchenlaub schichtweise verpackt und luftdicht verpackt. An einem schattigen Platze werden diese Fässer sodann 3 Fuß tief in die Erde unter einer Laubdecke vergraben. Sogar Pfäue man kann man auf diese Art bis lange nach Weihnachten frisch erhalten.

**Die Obsterte.**

Die Reife des Obstes wird vielfach nicht richtig erkannt. Zum Ernten reif ist das Obst, sobald sich der Fruchtstiel leicht, ohne Bruch vom Fruchtstange abläßt. Alles reife Obst ist, um es durch kurzes Lagern saftiger und schmackhafter zu machen, einige Tage vor völliger Reife zu pflücken. Winterfrüchte und Tafelobst dürfen nie vom Baume geschüttelt, sondern sollen durch sorgfältiges Pflücken vor jedem Druck und Schlagled bewahrt werden. Auch hüte man sich vor zu frühen Pflücken, da unreif geplücktes Obst einen faden Geschmack behält und auf dem Lager welkt. In nassen, kühlen Sommern ist Winterobst nicht vor Mitte Oktober zu ernten. Nicht ganz baumreifes Obst kann durch Schweißen in den gewünschten Zustand gebracht werden. Die Früchte werden in dicke Saufen gelegt, und bevor sie in den Aufbewahrungsraum gebracht werden, gut getrocknet. Auf den Aufbewahrungsraum verwendet man in den feinsten Fällen die genügende Sorgfalt. Mag es ein dunkles Zimmer oder ein luftiger Keller sein, immer ist eine kühle, regelmäßige Temperatur erstes Erforderniß. Gefeuchtete Temperatur beschleunigt das Nachreifen der Früchte auf Kosten der Haltbarkeit. Ist man aus Plagmangel gezwungen, Winterobst in Fässer oder Kisten zu verpacken, so ist ein Einwickeln jeder einzelnen Frucht in mit Branntwein angefeuchtetes Seidenpapier zu empfehlen. Die Früchte werden schichtweise aufeinandergelegt und die Zwischenräume mit Torfmoos, trockenem, feinem Sand oder Sägemehl ausgefüllt. Ohne Zweifel ist jedoch das Aufstellen der Früchte auf offene Holzregale empfehlenswerth. Die luftdurchlässigen Obstborden werden mit Papier bedeckt und die Früchte oben darauf gestellt, daß der Stiel nach oben steht. Eine möglichst genaue Sorteneinteilung und ein Unterbringen der frühen Sorten vor den späten ist sehr zu empfehlen. Sind die Früchte verpackt, so wird der Raum ausgiebig gelüftet, um die etwa noch schwimmenden Früchte durch den entfeuchtenden Zug zu trocknen. Auf gleichmäßige Temperatur kommt es viel an; sie soll nicht unter 0 und nicht über 4 Grad R. sein. Fleckiges oder gar faules Obst ist in einem anderen Raume unterzubringen. Späte Äpfel und einige späte Birnenorten kann man bis zum nächsten Sommer frisch erhalten, wenn man sie in Tonnen zwischen trockenem Pflaun- oder Buchenlaub schichtweise verpackt und luftdicht verpackt. An einem schattigen Platze werden diese Fässer sodann 3 Fuß tief in die Erde unter einer Laubdecke vergraben. Sogar Pfäue man kann man auf diese Art bis lange nach Weihnachten frisch erhalten.

Ausdauer lerne paaren Mit Fleiß zu jeder Frist, Daß du in spätern Jahren Noch schaffensfreudig bist.

# Right Here



— beim Backen

das ist, so Calumet Backpulver keine Ueberlegenheit zeigt; seine nie verfallende Fähigkeit, das feinstste Backpulver zu produzieren — und seine Sparlichkeit. Beim Backen — das ist der einzige Weg, wo es erfolgreich erproben und es mit den teueren Sorten vergleichen können. Sie können diese Behauptungen nicht widerlegen, bis Sie es probirt haben.



## CALUMET

Das einzige hochgradige Backpulver, das zu möglichem Preise verkauft wird. \$1,000 werthen irgend jemanden offerirt, der die kleinste Spur von Uneinheitlichkeit finden kann beim Backen, bezugsfertig durch Calumet.

Prüfen Sie Ihren Vorrat und ersetzen Sie auf Calumet. Erhält höchste Auszeichnung in World's Pure Food Exposition, Chicago, 1907.

### Es ist Hoffnung

vorhanden für den Kranken bei dem rechtzeitigen Gebrauch von

Sorn's

## Alpenkräuter

sein Fall ist so schlimm, keine Krankheit so hoffnungslos gewesen, wo dieses alte, zeitbewährte Kräuter-Heilmittel nicht Gutes gethan. Rheumatismus, Leberleiden, Malaria, Verdaunungschwäche, Verstärkung und eine Menge anderer Beschwerden verschwinden sehr schnell bei seinem Gebrauch.

Er ist ehrlich aus reinen, Gesundheitsbringenden Wurzeln und Kräutern hergestellt. Wird nicht in Apotheken verkauft, sondern durch Special-Agenten, angefertigt von den Eigentümern,

DR. PETER FAHRNEY & SONS CO.  
112-118 So. Hoyne Ave., CHICAGO.

### Gute Frische Nordpol-Arzneien

in

## Jessen's Nordpolapotheke

gegen Husten, Fieber und Erkältung.

## DIPLOMAT WHISKEY

JUST RIGHT.

Zu haben in allen erstklassigen Wirthschaften.

### GLASNER & BARZEN,

Distilling and Importing Co., Kansas City, Mo.

## GRAND ISLAND NATIONAL BANK.

Kapital \$100,000.00 Ueberschuß und Profite \$65,000.00.

### Zinsen bezahlt auf Zeitdepositen.

Geld vernehmen zu möglichst niedrigen Raten. Um Gutes Depositen, Anleihen von in anderen Bankgeschäfte wird freundschaftlich erludt.

C. G. Hauke, J. W. Thompson, E. W. Braß, J. A. Alter jr, F. J. Cleary  
Präsident, Vice-Präsident, Der Vice-Präsident, Kassirer, Akt. Kass.

### Reinheit. Kraft! Wohlgeschmack!

Das sind die Eigenschaften die man findet in

## Dick & Bros. Quincy Bier

welches unübertrefflich ist in jeder Beziehung und sich insobald bei allen Kennern eines guten Tropfens der allergößten Beliebtheit erfreut.

## J. J. KLINGE,

214 West dritter Straße, Grand Island, Nebraska,  
(Telephon: Independent, 213) Agentur für diesen Theil des Staates, führt Bestellungen für Maß- und Flaschenbier in großer oder kleinen Quantitäten für Maß und Fern prompt aus.

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

Wohnort bei S. S. O. R. N. — Arzt u. Chirurg für die Frauen, Chren, Nerven, Hals- u. Kehlkopfkrankheiten, Hautkrankheiten, etc. etc. Von genau angestrichelt.

218 der kurzen 7ten und 8ten Strassen bei den Colemans und Matronen-Strasse.

## DR. BOYDEN & DUNGAN

### Ärzte und Chirurgen

Office 2. dritter und 4. Strasse  
Erdgeschoss 2. dritter und 4. Strasse.  
Allen Krankheitsfällen von Stacheln oder Verbrennungen mit Wasser oder Dampf. Für Kinder behandelt werden Besuche in den Krankenhäusern.

... Annonciert in dieser Zeitung...  
es wird sich lohnen