Nahrungsmittelspreise.

Räsonable Preise, empfohlen für Hall County für die am 13. Mai beginnende Woche, und publizirt auf Autorität hin seitens der Bundes-Nahrungsmittel - Administration für besagtes County:

48 Pfd. „High Patent" Mehl, $2.85 Grand Island.
Local, High Patent, 24 Pfd. $1.45
Lokal, High Patent, Bulk, per Pfd. 6½c
Roggen, 24 Pfd. Sack $2.05
Roggen Graham, Sack $2.00
Gerstenmehl Bulk.....8 1ſ3c
Cornmehl, Bulk, per Pfd. 5c und 6c.
Cornmehl, gelb, 12 Pfd. Sack ..67c
Cornmehl, Gluten, Bulk, Pfd.....8c
Kornmehl, gluten, 5-Pfd. Sack 45c
weiß, 12 Pfd. Sack 72c
Hafergrütze, Bulk, Pfd. 7½c
Kartoffeln, No. 1 hier gewachsen, per per Pfund 1½c
Kartoffeln, No. 2, heim gewachsene, per Pfd. 1c
Schweinefett, Packinghouse No. 1, per Pfd. 35c
Schweinefett, Compound, Pfd. ..30c
Butterine, No. 1, Pfd 35c
Oleomargarine —
Gewöhnliche und bessere Sorte.. .....33c bis 35c
Crisco, 1-Pfd Kanne.....35c
„ 3Pfd Kanne.....$1.05
„ 9 Pfd. Kanne.....$3.05
Reis, Japan, Bulk, per Pfd. 11c
Head, Bulk, per Pfd. 12½c
Bohnen, Navy, Choice Nebraska, per Pfd. 12½c
Navy, handgepflückt, Pfd...17c
Bohnen, Lima, per Pfd. 15c.
Brot, Victory, Standard, ein 24 Unzen - Laib 14c
Brot, Roggen, Kriegsbrot, aus Hafermehl, Graham, drei 1 Pfd.-Brote 25c. Ein 1 Pfd. Laib 9c.
Zucker, per Pfd. 9¼c.
Präservirter Salmen, Rosa Alaska, per Pfd., hohe Büchse, 20c.
Präservirter Salmen, Rother Alaska, per Pfd., hohe Kanne.....30c
Butter, No. 1 Farm, Maximumpreis per Pfd. 40c
Corn-Syrup, in Kannen, dunkel:
5 Pfd. 49c
10 Pfd. 88c
Corn-Syrup, in Kannen, hell:
5 Pfd. 54c
10 gfd. 98c
Speckseiten, No. 1, per Pfd. 52c
Schinken, No. 1, gehäutet, Pfd.37½c

Diese Preise gelten gegen Baargeld im Laden. Bei Ablieferung oder Kredit an Kunden kann eine weitere Gebühr berechnet werden.

Konsumenten werden der Lebensmittel - Administration sowie sich selbst nützen, indem sie jedes Zuviel im Preise oder Nichtbeachten obiger rechtlicher Preise an den County-Lebensmittel - Verwalter berichten.

Quality
LAWN MOWERS

kosten ein gut Theil mehr herzustellen und etwas mehr zu kaufen, sind aber in Wirklichkeit viel billiger hinsichtlich der größeren, ausdauernden Dienste, die sie leisten.

„Pennsylvania"

Mäher schneiden besser, funktioniren leichter und halten so lange, daß Sie thatsächlich die Kosten vergessen.

Die Messer bestehen aus dem besten Werkzeugstahl, sind öl- und wassertemperirt und schärfen sich ganz von selbst.

Wir bilden das Hauptquartier aller Arten von Gartenwerkzeugen.

The Hehnke-Lohmann Co.
HARDWARE PAINTS

Für die Küche.

Mohrrüben-Gemüse (auf vegetarische Art). Die jungen Mohrrüben werden geputzt, nach Belieben in Stifte oder Scheiben geschnitten, in Wasser nebst einem guten Stück Butter zum Kochen gebracht, mit etwas Salz gewürzt und langsam über gelindem Feuer bei öfterem Schwenken der Kasserolle weich gekocht. Wenn sie weich sind, verkocht man die Brühe mit einem Löffel in Wasser glatt verquirltem Kartoffelmehl und fügt etwas Zucker und reichlich frische, fein gehackte Petersilie dazu.

Anisplätzchen. Dieses Gebäck essen kleine Kinder besonders gern und ist auch nicht so schwer wie Gebäck mit viel Butter und Mandeln. Auf ¾ Pfund Mehl, das halb aus feinem Weizenmehl, halb aus Kartoffelmehl bestehen soll und fein gesiebt werden muß, ist ebensoviel gesiebter Zucker zu nehmen; ferner kommen 12 Eier (das Weiße zu steifem Schnee geschlagen), 2 Eßlöffel Anissamen und ½ Unze pulverisiertes Hirschhornsalz dazu. Das Eigelb wird zerrührt, unter stetem Schlagen dem sehr festen Schnee beigegeben, worauf man auch den mit Anis vermischten Zucker und zuletzt das Mehl unter unausgesetztem Schlagen darunter mischt. Der Teig wird löffelweise auf eine mit Wachs abgeriebene oder schwach bestrichene Platte gegeben und bei geringer Hitze hellgelb gebacken.

Makronen. Die sehr beliebten Makronen selbst zu backen, macht nur geringe Umstände. Man nimmt 1 Pfund Zucker, ¾ Pfund Mandeln, worunter ein paar bittere sein können, 3 zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß und die Schale einer halben Zitrone. Zunächst vermischt man Mandeln, Zucker und Zitronenschale gut und verrührt dann die Masse eine gute Weile mit dem Eierschnee. Dann legt man davon mit einem Löffel Plätzchen auf eine heiß gemachte, mit Wachs bestrichene Platte und läßt sie bei schwacher Hitze gelb backen. Man kann sie auch zum Backen auf Papier legen, da der Ofen oder die Röhre nicht so heiß sein darf, daß das Papier sengt. Da sie aber nach dem Backen am Papier festsitzen, muß man dieses unterhalb mit einem nassen Pinsel anfeuchten.

Sandtorte. Es ist durchaus nicht nötig, die Tortenmasse, wie immer behauptet wird, eine Stunde zu rühren. Es genügt, die Butter (1 Pfund) schaumig zu rühren. Ist dies geschehen, füge man nach und nach 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Kartoffelmehl, 8 Eigelb und die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzu, sowie den sehr festen Schnee von 8 Eiweiß. Ist alles gut vermischt, gieße man 1 Unze absoluten Alkohol zwischen die Masse, verrühre sie nochmals, gebe sie in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse bei mäßiger Hitze 1½ Stunde langsam backen, ohne die Form viel zu bewegen. Die Tortenmasse steigt um die Hälfte, man nehme also eine genügend große Form.

Leberpasteten. 2 Tassen gehackte Leber (gekocht), 2 Tassen Kartoffelbrei, 2 Eßlöffel feingehackte Gurken, Salz, Pfeffer und etwas grobe Brotkrumen. Verarbeite Leber, Kartoffeln und Gurken gut durch und salze und pfeffere es. Fette kleine Pastetenformen oder Tassen, streue sie mit Krumen aus, fülle die Masse hinein und backe die Pasteten 15 Minuten in heißem Ofen. Stülpe sie um auf eine Servierplatte und gib braune Sauce dazu.

Hase à la Providence. Reinige und wasche den Hasen gründlich, schlage ihn in ein weißes Tuch (Cheese Cloth) und lege ihn in einen mit siebartigem Gestell (ähnlich einem (Fischkocher) versehenen Topf, fülle diesen halb mit kochendem Wasser, schließe den Deckel fest und koche das Fleisch unter öfterem Umwenden langsam gar. Salze es erst in der zweiten Hälfte der Kochzeit. Ist es weich, entferne es aus der Brühe, dämpfe sie ein bis auf 2 Tassen und bereite daraus mit Hinzufügen von je 2 Eßlöffeln Butter und Mehl eine Sauce. Nach Wunsch rühre mit 2 Eigelb ab, gib ½ Tasse gekochte feinwürflige Karotten, ebensoviel grüne Erbsen oder anderes Gemüse darin, übergieße das Fleisch mit der Sauce und streue gehackte Petersilie darüber.

Kartoffeln nach Hausmeisterart. Nicht zu große Kartoffeln werden abgekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Man bereitet eine Sauce aus einem Löffel Fett und schwitzt darin 2 Löffel Mehl gelb, füllt mit Wasser auf, kocht eine dicke Sauce, gibt Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Petersilie fein geschnitten hinein, läßt dies zusammen aufkochen und rührt alsdann die Kartoffeln durch die gebundene Sauce.

Gemeinnütziges.

„Soy"-Bohnen müssen über Nacht eingeweicht und das übrige Wasser weggegossen werden. In das Wasser, in welchem man sie kocht, gebe man etwas Backsoda.

Der stärkste Zahnschmerz verschwindet, wenn man sich etwas Rum in die flache Hand gießt, nachdem man zuvor etwas gepulverte Kreide hineingetan. Von dieser Lösung ziehe man, noch ehe zu viel Kohlensäure aus der gepulverten Kreide entweichen kann, möglichst viel in die Nase. Ist letztere gefüllt, halte man die Nase eine viertel bis halbe Minute zu, damit das Eingesaugte nicht sofort wieder herauslaufen kann. Fast in demselben Moment, in dem man die Flüssigkeit einsaugt, verschwinden die Zahnschmerzen, welcher Art dieselben sind. Es ist dies natürlich kein Mittel, das die Zahnschmerzen für die Dauer beseitigt — ein solches gibt es bekanntlich nicht — es hat aber vor allen den Vorzug, daß es fast kostenlos ist und dabei ausnahmslos ganz sicher wirkt.

Gegen den Durchfall der Hühner füttert man die Tiere einige Tage mit gekochtem Reis, der mit gepulverter Kreide bestreut ist.

Weiße Strohhüte mit flachem Rande kann man auf folgende Weise auffrischen: Der Hut wird, nachdem die alte Garnitur abgetrennt ist, auf ein flaches Holzbrett gelegt und trocken abgebürstet. In einem halben Pint lauem Wasser werden 10 Gramm Zitronensäure aufgelöst, in diese Flüssigkeit die Bürste getaucht und der Hut gründlich damit gereinigt. Der Kopf wird auf einen passenden Topf gestülpt. Mit einem trockenen Tuch nachreiben!

Als ein einfaches Mittel gegen Verbrennungen, seien sie nun durch Feuer, heißes Wasser, Dampf oder Säuren hervorgerufen, wird die Verwendung von Spiritus empfohlen. Auch gewöhnlicher Branntwein, Kognac, Rum oder dergleichen übt die gleiche Wirkung aus. Der Schmerz hört sofort auf und es entstehen weder Blasen noch Wunden, wenn das Mittel sofort angewendet wird. Man gießt die Flüssigkeit entweder in ein Gefäß und hält die verbrannten Körperteile hinein, oder man taucht reine, leinene Lappen hinein und legt diese auf die Wunden, erneuert sie aber immer wieder.

Ein Oeltuch läßt sich auffrischen, indem man es mit klarem Wasser abwäscht, in welchem etwas Borax aufgelöst worden ist und es dann mit einem in Milch getauchten und wieder ausgewundenen Flanellappen gut abreibt.

Das Reinigen der Schleier. Schwarze Schleier taucht man in warmes Wasser, in welchem Ochsengalle aufgelöst ist, und spült sie dann kalt nach. Um sie zu steifen, zieht man sie durch Gummiwasser, klopft sie zwischen den Händen bald trocken und steckt sie dann auf. Weiße Schleier werden in blutwarmem Seifenwasser gewaschen, leicht ausgerungen, dann in kaltem Brunnenwasser nachgespült, gebläut, gestärkt und zwischen den Händen trocken geklopft, alsdann aber zum vollständigen Trocknen aufgesteckt.

Eine sehr wirksame Einreibung gegen Kreuzschmerzen besteht in folgender Mischung: zwei Unzen Wachholderspiritus, ein Quentchen Muskatbalsam, ein Quentchen Nelkenöl. Jeden Abend vor'm Schlafengehen nehme man einen Eßlöffel voll davon und reibe damit kräftig ein.

Ameisenspiritus bereitet man, wenn man eine reine Flasche in einen Ameisenhaufen aufrecht eingräbt. Oft schon nach Stunden wird sich die Flasche, wenn die Tiere nicht allzu scheu sind, ziemlich füllen. Nunmehr gießt man Kornbranntwein oder Sprit hinzu (ein Pfund auf ein Pfund Ameisen) und läßt den Inhalt mehrere Tage hintereinander von der Sonne bescheinen. Der bereitete Ameisenspiritus dient zu Einreibungen bei Reißen, Gicht, Lähmungen und Quetschungen und wirkt besonders kräftig bei Muskelschwäche.

Geflügelreste zu verwerten. Man treibt das übrig gebliebene Fleisch eines Huhnes (es kann auch ein kaltes Suppenhuhn sein) durch die Fleischmaschine und ebenso etwas Schinken und vermischt das mit genügend guter, weißer Sauce zu einem dicken Brei. Guten, leichten Pie-Teig rollt man aus, möglichst dünn, schneidet viereckige Flecke davon, bepinselt diese mit zerlassener Butter und gibt auf jeden einen Löffel voll von der Farce. Dann schlägt man die Enden hoch und knüpft sie gut zusammen und backt sie bei guter Hitze, bis goldgelb oder lichtbraun. Schmecken sehr gut zu grünem Salat und sollen heiß serviert werden.

Wasser, in welchem Fleisch, besonders Rindfleisch, gewaschen wurde, ist ausgezeichnet zum Begießen der Pflanzen, speziell aber für Rosen und Geranien.

Meik Haberſack's Schreibebriek.

13.

Geöhrter Mister Edithor: —

Sie sin schuhr genug surpreist, diesen hier Schreiwerief von mich zu kriege, biekahs mitaus Daut hen Se eckspecktet, daß Juhrs trulie bei diese Zeit e dohte Leiche wär. Awwer diesmal sin ich noch verschont gebliwwe. Mehbie das nächste Mal. Ich hen Ihne gesagt, daß ich mich mit en gut feiste Duft in mei Klapp gelegt hen in die Eckspecktehschen, daß ich 'n Zeit wach deht werde, for bei den Erdkwehk an die Beine zu sein. Ich hen mich auch noch meine große Alarmklack gesetzt un wenn die los geht un start zu rättelte, dann duht se en Dohte in sein Grehf aufwecke.

Well, wie ich wach geworde sin, da is es hellichtiger Dag gewese. Ich hen meine Auge gerobbt, ich hen mich in meine Nos gepinscht, biekahs ich hen gedenkt, ich deht noch schlafe. Awwer ich hen schnell ausgefunne, daß ich wach war un wie ich auf die Klack gucke, seh ich, daß es schon halb nach neun Uhr war! Da sin ich awwer doch verschrocke. Ich sin wenigstens drei Stunde spät for die Office gewese un ich hen mich in en schreckliche Tschiffie gewasche un en Schehf gewwe un hen mich reddig gemacht, for in die größte Hurrie en Kopp Kaffie zu drinke. Wie ich in Baldrians Deiningruhm komme sin, da war ich surpreist, daß ich niemand von die Familch gesehn hen. Die Selma, was den Christ Baldrian seine Alte is, is sonst immer ob un eraund — well, hen ich gedenkt, da is ebbes die Mätter.

Ich hen e Biegeleise genomme un hen das die Stepps enunner falle losse un eitell juh, das hat e Neus gemacht, als ob en Expreß Trehn iwwer e wudden Britsch fahre deht. E Seckend später war die Selma da, der Christ is in das Ruhm gerannt komme, die Buwe sin komme un all ware se in ihre Neitdresses un Augen hen se gemacht, als ob se ewe von en Appeltrie erunner gedrappt wäre. Well, ich will Ihne nit so lang auf die Folter spanne un will Ihne in korze Worte sage, was die Mätter war. Mir hen die ganze Nehberhutt so in die Eckseitement gedriwwe, daß se all bis um drei Uhr aufgebliwwe sin un Sie wisse, um 3 Uhr hat der Erdkwehk komme solle; er ist awwer nit komme un da hen se sich in ihre Angst un Eckseitement ins Bett gelegt un hen sich all verschlafe.

Well, ich sin gleich fort gange un sin in den Neher sein Haus gange for auszufinne, ob die Erdkwehk mehbie bei ihn gewese is. Awwer die hen auch nicks genohtißt. So sin ich aus ein Haus ins andere un iwwerall ware die Piebels sohr; nit biekags das Erdkwehk is nit komme, sondern biekahs ich hen die Piebels in so e unnötige Eckseitement und Wurrie versetzt, daß se jetzt noch an alle Glibber geschehtt hen. Un was das dummste bei die ganze Geschicht war, is die Fädt gewese, daß se mich for alles geblehmt hen. Daß ich awwer nit die Blehm getrage hen, das wisse Se so gut wie mich, biekahs ich hen nur das gedahn, was jeder diesente Feller in mein Platz auch gedahn hen un was mer so zu sage, von ihn eckspecte muß.

Well, ich hen mich nach die Zittiehahl gemacht, un da is off Kohrs der Mister Mehr in mich gesehlt for sehr. Er hat gesagt, wenn er mich wär, dann deht er e Feckehschen nemme un deht sich for e halwes Jahr nit mehr in Front von die Menschheit sehn lasse, biekahs es wär doch e Schehm, wenn mer die Piebels so fuhle deht un deht se for en Erdkwehk warne un schließlich wenn sich jeder for priehpert hätt, deht es gar nit komme. Es wär nit sehr, wenn mer die Piebels den Weg fuhle deht.

Ich hen kein Wort gesagt, awwer ich hen mein Meind aufgemacht, daß ich mich den Feller, wo uns den Dohp von den Kwehk aufgebunne hat, suche wollt un ich hen auch gewißt, daß ich ihn finne deht un wenn ich for e ganzes Jahr suche müßt. Die Piebels hen ich ja nit so viel blehme könne, daß se sohr an mich gewese sin, awwer es kann mich auch niemand for blehme, daß ich sohr an den Bruder gewese sin, wo mit die größte Unverschämtheit en Fuhl aus mich un in Fäckt an all die rehgeller Kostiemers in den Saluhn un bei den Weg auch aus alle Zittisens von unsere Taun gemacht hat.

Ich hen mich e paar von die Schentelmänner komme lasse, wo sellen Abend dabei ware, wie mer die Neugkeit gehört hen un die hen mich gepramißt, daß se mit mich die Taun dorchsuche wollte un nit eher reste wollte, als bis se den Kunne erwischt hätte. Nach en Dag odder zwei sin die Zittisiens widder im alte Gang gewese un niemand hat mehr von die Geschicht gesproche, awwer ich un mei Kammittee, ware noch nit sättisfeit un was mer für en Suckzeß gehabt hen, daß solle Se das nächste mal höre.

Mit allerhand Achtung
Juhrs trulie,
Meik Haberſack,
Eskweier un Scheriff von Appel Jäck, Holie Terrer Kauntie.

Gute Gelegenheit.

Die Berichte über die Möglichkeit, den Handel Amerikas, beziehungsweise der Vereinigten Staaten, auszubreiten, sind nach dem, was kürzlich vom Handelsdepartement bekannt gegeben worden ist, mit Hinsicht auf Südamerika sehr günstig. Spezialagenten des Departements, die die Verhältnisse in Südamerika einer eingehenden Untersuchung unterzogen haben, bringen überraschend günstige Nachrichten mit. Das Departement hat bereits eine Zusammenstellung über die besonderen Eigenheiten des südamerikanischen Handels und die Wünsche und Ansprüche der Kauflustigen in den südamerikanischen Republiken vorbereitet, damit die amerikanischen Geschäftsleute unnötige Mißverständnisse vermeiden können.

Robert S. Barrett, einer der Spezialagenten des Handelsdepartements, reichte einen ausführlichen Bericht über den Papierhandel mit Südamerika ein, in dem er eingehend über die Verhältnisse bei 3800 Zeitungen und über ihren Bedarf an Papier, Druckerschwärze und ähnliches berichtet.

„Alles, was notwendig ist, um die Kaufleute und Handelstreibenden Südamerikas zu unseren dauernden Kunden zu machen, ist, sich den südamerikanischen Handelsgebräuchen anzupassen. Ich habe überall die freundschaftlichsten Gefühle gegenüber den Vereinigten Staaten gefunden. Ueberall erkennt man, daß die Vereinigten Staaten aus altruistischen Gründen in den Weltkrieg eingegriffen haben und bereit sind, ungeheure Geld- und Menschenopfer zu bringen, falls dies erforderlich ist. Da sie selbst fast alle für demokratische Regierungsformen gekämpft haben, erkennen sie dies doppelt an.

„Unsere merikanische Politik hat das ganze lateinische Amerika über unsere ausländische Politik beruhigt. Die Gerüchte, daß wir annexionistische Ambitionen in Südamerika hätten, wurden durch die Tatsache, daß wir uns aus Vera Cruz zurückgezogen haben, zum Schweigen gebracht.

„Etwas, was besonders notwendig ist, um unseren Handel mit Südamerika auszubreiten, ist, sich den von unseren stark verschiedenen Transportverhältnissen anzubequemen. Da zum Beispiel alle nach der Westküste verschifften Sendungen mehr als häufig umgeladen und von der Bahn auf Schiffe und umgekehrt transferiert werden müssen, ist es notwendig, Papiersendungen zum Beispiel in starke Holzverschalungen zu verpacken, wenn anders nicht beschädigt eintreffende Sendungen das Mißfallen der Käufer erregen sollen.

Ein weiteres Hindernis, das der amerikanische Geschäftsmann zu überwinden hat, ist die Tatsache, daß in ganz Südamerika ausschließlich das metrische System eingeführt ist, während wir noch immer nach dem veralteten englisch-amerikanischen System rechnen. Dadurch werden nicht allein Zeitverluste und umständliche Verrechnungen bedingt, sondern auch direkte Geldeinbußen.

„Auch auf die Größe des Papiers ist besonderes Gewicht zu legen, da in einzelnen Staaten der Zoll auf großgeschnittene Papiere kleiner ist, in anderen wieder klein geschnittene Papiere niedriger verzollt werden. Weiterhin gibt es gewisse Papiersorten, die für den südamerikanischen Handel direkt hergestellt werden müßten."

Die Lage und die Ausstattung der Blätter in Südamerika ist durchaus günstig und durchaus modern, wie Herr Barrett berichtete. So fand er u. a., daß zum Beispiel in Buenos Ayres nicht weniger als 33 Tageszeitungen erscheinen, davon 11 in fremden Sprachen, nämlich 4 italienische und je 2 englische, deutsche und syrische, sowie eine französische. Bis vor wenigen Jahren war der Nachrichtendienst aus den Vereinigten Staaten ein sehr spärlicher, heute aber ist er durchaus auf der Höhe der Zeit. Die Gebäude der meisten größeren Blätter sind wahre Prachtbauten, die mit allem Komfort der Neuzeit ausgestattet sind. Eine der Zeitungen hat eine starke Dampfpfeife, die dazu benutzt wird, der ganzen Stadt wichtige Ereignisse mitzuteilen. Seit Ausbruch des europäischen Krieges sind auch Extraausgaben, die bisher verhältnismäßig selten waren, durchaus an der Tagesordnung.

Das ganze Zeitungsgeschäft Südamerikas ist, alles in allem, eine blühende Industrie und bietet dem amerikanischen Geschäftsmanne, der sich nach neuen Märkten umsieht, eine glänzende Gelegenheit, mit konkurrierenden Abnehmern in Verbindung zu gelangen.

Kein Luxus—
Ein Bedürfniß der Kriegszeit

Wieviele andere Dinge Sie auch entbehren mögen — es ist thöricht, ohne das „Hoosier" Küchen-Kabinett zu sein. Es ist der kraftvolle rechte Arm des Küchendienstes — und Küchen-Patriotismus wird den Krieg gewinnen helfen.

Vermindern Sie nicht Ihre Gesundheit oder Kraft durch lange Arbeitsstunden auf Ihren Füßen. Die Nation braucht kräftige und gesunde Weiblichkeit.

HOOSIER
Küchenkabinett

Vergeudet keine Nahrungsmittel durch Abmessen und Mischen — dieselben in ungeschützten Plätzeen lassend.

Das „Hoosier" beugt der Vergeudung vor, spart Lebensmittel und bewahrt sie. Es enthält 400 Plätze für Mehl, Zucker usw. — die sämmtlichen und hauptsächlichen Dinge und Utensilien.

Bezahlt nur $1 bei der Ablieferung. Bezahlt den Rest mit $1 per Woche. Ihr Geld zurück, wenn Sie davon nicht erfreut sind.

Die Preise können nicht niedriger sein, wie jetzt. Schiebt es nicht auf!

GEDDES & COMPANY
Der grosse zuverlässige Möbelladen.

Help the Telephone Operator and She Will Help You

Your part in getting the telephone number you ask for is not ended when the operator's question, "Number, please?" has been answered.

The telephone operator repeats the number so that you may correct her if she has misunderstood you.

It is very essential that you listen for the repetition of the number, and answer it. Say "Right" if the operator repeats the number correctly, if not say "No" at once and give it again.

The operator is trying faithfully to do her part. Won't you in turn be considerate of her effort and readiness to co-operate?

NEBRASKA TELEPHONE COMPANY

Save Food
Buy War Savings Stamps and Liberty Bonds

Unter allen Umständen

laßt Euch einen Ueberschlag hinsichtlich Eurer Grabdenkmalarbeit geben. Mausoleum, Monument, Grabgewölbe, Tafel. Ueberschaut unsere Muster und laßt Euch demonstriren, daß wir gerade das haben, was Ihr wünscht, und zwar zu Preisen, die Ihr zu bezahlen gedenkt. Dann urtheilt für Euch selbst — die Schlußprobe der Superiorität liegt im Vergleich. Wir fürchten keinen Vergleich — wir suchen ihn.

Paine-Fishburn Granite Company
Nördliche Walnut Strasse. Grand Island, Nebr.

- Advertising in the Anzeiger-Herold pays. Try it. --