

Wenn Ihr nicht gut sehen könnt geht zu
Max J. Egge
 Augen-Spezialist.
 Zimmer 42-43
 Gebde Gebäude, Grand Island

Dr. E. Arthur Watson
 Chirurgie.
 Dr. B. Reilly
 Kinder - Krankheiten.
Drs. Watson & Reilly
 Roth-Gebäude, Eingang an der Westseite.

DR. D. A. FINCH
 Zahnarzt
 Zimmer 5 und 6
 Gebde Gebäude
 empfiehlt sich dem Publikum zur Ausführung aller zahnärztlichen Arbeit.

A. C. MAYER
 Deutscher Advokat
 Dolmetscher
 Vollmachten, Testamente
 Grand Island, Nebraska

THE FOLKS AT HOME EXPECT YOU TO TELL 'EM ALL ABOUT "BRAD'S FUN CENTRE," THE **GAYETY** VISIT
 Exciting Burlesque, Vaudeville
 Slugs Always Filled with Frisky Girls, Funny Clowns, Gorgeous Equipes, Brilliant Scenic Environment.
LADIES' DIME MATINEE EVERY WEEKDAY
 Everybody Goes; Ask Anybody
 ALWAYS THE BIGGEST AND BEST SHOW WEST OF CHICAGO

Dr. John H. Regan
 County Arzt
 Gebde-Gebäude Res. . Red 53
 Office Phone: Nth 52-1 Nth 52-2

FRED W. ASHTON
 Advokat
 Cleary - Gebäude, Grand Island.

H. C. Wengert, M. D.
 Auge, Ohr, Nase, Hals
 Augengläser angepasst
 Telephone 167. Ueber Rizer's Laden

E. E. FARNSWORTH, M.D.
 Innere Medizin, Kinderkrankheiten, Geburtshilfe.
 Gebde-Gebäude.
 Tel.: Office, Nth 888, 1 Ring;
 Ref.: Nth 888, 2 Ringe.

GEDDES & CO.
 Leichenbestatter
 315-317 westl. Dritte Straße
 Tel.: Tag oder Nacht, Nth 5901.
 Privat - Ambulanz.
J. A. Livingston, Begräbnis-Dir.

Dr. A. H. FARNSWORTH,
 Arzt und Wundarzt,
 Office: 2. Stockwerk, Gebde-Gebäude.

WILLIAM SUHR
 Rechtsanwalt
 First National Bank - Gebäude
 Grand Island, Neb.

Dr. Oscar H. Mayer
 Deutscher Zahnarzt
 Gebde-Gebäude Telephone Nth 31

Obstbutter.

Ihre erste Herstellung und weitere Verbreitung.

Der Name Obstbutter (Jam) ist aus dem Englischen übernommen und hat sich in der fabrikmäßigen Herstellung von Obstbutter, die zu jeder Zeit der geschickteste Erfolg für Butter als Aufstreichmittel des Brotes waren, eingebürgert.

Die erste Obstbutter wurde jedenfalls aus dem Fruchtfleisch des Steinobstes, namentlich der Mirabellen und Reineclauden, die wir auch besser im Volksmunde Königsplumen nennen sollten, hergestellt. Neuerlich hat man es dahin gebracht, fast aus allen Früchten Obstbutter bereiten zu können, und hat aus den ländlichen Haushaltungen auch die Art des Stredens der Obstbutter übernommen. Man strekt heute das Produkt mit dem Saft der Zuckerrüben, auch wohl der Kumpeln, mit dem Fruchtfleisch der Kürbisfrüchte und mit Möhrenbrei, gewinnt dadurch an Masse und macht die Obstbutter lockerer, angenehmer, feiner. Stellt man z. B. Obstbutter aus Pflaumen, Mirabellen oder Zwetschen her, so werden die Früchte, die stets Volltreife haben sollen, in einem Kessel, dessen Boden gerade mit Wasser bedeckt ist, weichgedämpft, dann durch einen Durchschlag getrieben. Die Steine und etwa nicht völlig weich gewordenen Häute werden so abgefondert. Gleichzeitig werden Möhrenröben, etwa dreimal so viel als Pflaumen, bei gelindem Feuer so weich gedocht, daß sie sich zerdrücken lassen. Bedient man sich hierbei der größeren Sorten, so werden sie vorher davorher geschnitten. Nachdem die Möhrenröben abgeseigt sind, kommen sie in einen Pressbeutel, eine kleine Kelter, oder werden sonst auf bequeme Weise ausgepreßt.

Der Saft dieser Möhrenröben wird nun zusammen mit dem Fruchtjuft in einem Eintochtopf, etwa einem Kupfer- oder Messingkessel, unter ständigem Bodenquirlen zu einem dicken Brei eingedocht, der sofort in Steintöpfe oder kleine Holzfässer gefüllt wird. Mit Papier zugebunden, hält sich diese Obstbutter reichlich zwei Jahre im Keller unverändert. Damit sind eigentlich die Grundzüge der Obstbutterbereitung gegeben: ein Most, oder, in Ermangelung dessen, ein Rübenjuft, wird zu gleichen Teilen mit einem Fruchtmost bis zur Geschmeidigkeit weicher Sommerbutter eingedocht. Hieraus ergeben sich eine ganze Reihe Bereitungsmöglichkeiten. Wird z. B. ein Birnenmost, wie er zur Herstellung von Birnenwein auf kaltem Wege ausgepreßt ist, mit einem Viertel seines Volumens Zwetschenmost versetzt, das in der vorgeschriebenen Weise durch Kochen und Durchschlagen gewonnen wurde, so gibt dies gleichfalls durch Eindicken eine sehr gute und haltbare Obstbutter.

Bei den Äpfeln stellt sich das Verhältnis etwas anders: Most aus nur süßen Äpfeln ist sowohl für die Wein- als Butterbereitung deshalb wenig geeignet, weil ihm die erforderliche Gerbsäure fehlt. Es wird ja auch aus reifen süßen Äpfeln kein Weine gewonnen, sondern absichtlich das unreife Hallobst, oder doch Haläpfel so gemischt, daß herbe und süße Sorten im richtigen Verhältnis stehen. Soll also aus reifen Äpfeln der zur Herstellung von Obstbutter erforderliche Most bereitet werden, so legt man ihm einige Handvoll Wildäpfel oder Zieräpfel beim Kellern zu. Der gewonnene Most wird dann möglichst bald auf Feuer gebracht, damit keine Gärung eintritt, und nun zu etwa ein Viertel seines Gewichtes mit Apfelschnitten, wie man sie zum Kuchenbacken verwendet, versetzt. Sind diese Schnitten weichgedocht, so werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen und können noch zu Apfelmilch verwendet werden. Es tritt also hier der Fall ein, daß das eigentliche zugefetzte Obstmost wieder entfernt wird. Nur die ausgedochten Säfte werden verwendet. Die nun durch Eindicken gewonnene Obstbutter hat den Vorzug besonderer Schmadhaftigkeit; sie wird auch, ebenso wie die vorige, aus Birnen gewonnene, gern zur Füllung von Pfannkuchen (Krapfen, Kreppeln) verarbeitet.

Auch aus Traubenmost wird eine sehr schmadhafte Obstbutter gewonnen. Der Most wird auf Siedehitze gebracht und genau zu Beginn des Kochens unter lebhaftem Rühren so viel Weis langsam durch Einkläuteln zugefetzt, daß der Most Honigbilde zeigt. Die Masse wird dann sofort vom Feuer genommen. Es ist diese Art Obstbutter, wenn sie richtig, so goldgelb und rein wie guter Bienenhonig. Sie ähnelt diesem auch im Geschmack. Im allgemeinen ist also immer daran festzuhalten, daß die Süße und Gelierung durch den Most kommt, die lockere, zrievie, butterartige Beschaffenheit, also die Geschmeidigkeit, durch den Zusatz von Obstmost.

Warzen an den Händen werden vorsichtig mit rauchender Salpetersäure betupft. Nach einigen Tagen kann man sie im ganzen herausheben.

Kauft Weihnachts-Geschenke

bei

GITCHEL- DOUGLASS CO.

The Daylight Store

Grand Island

WEIL

1. Man zu dieser Zeit nützliche Sachen geben sollte. Sie spart Geld, da die Leute etwas zum Tragen haben müssen.
2. Kleiderstoffe jetzt die niedrigst gepreisten Sachen auf dem Markt sind. Für dasselbe Geld Sie hier ein besseres Geschenk kaufen können.
3. Wir stets die auserswähltesten Waaren verkaufen. Wenn Sie geben, sollten Sie etwas Gutes geben.

Nützliche Geschenke

Schlipse, Halsbinden, Taschentücher, Strumpfwaren, Hosenträger, Gürtel, Armbänder, Strumpfbänder, Unionanzüge, Hemden, Pajamas, Hüte, Kappen, Fingerhandschuhe, Fausthandschuhe, feine Westen, Reisetaschen, Anzuglöffel, Schuhe, Madiraws, Sweaters, Regenröcke, Anzüge, Ueberzieher, Schmucksachen, Rasier-Ausstattungen, usw., usw., usw.

Kleidung fuer Sie selbst.

Gute Kleidung ist noch niedrig im Preis; wird aber nächstes Frühjahr bedeutend höher sein. Es wird sich für Sie lohnen, um jeden Preis, jetzt einen Anzug zu kaufen, der das ganze Jahr hindurch gut ist und solange unsere Auswahl noch groß ist und die Preise rechtliche sind. Auch Ueberzieher werden zu mäßigen Preisen verkauft.



The Daylight Store

Die New Yorker werden an dem Frauenstimmrecht, welches sie sich vor Sturzen zugelegt haben, vorausichtlich noch viel Freude erleben. Die Stimmen sind kaum gezählt gewesen, und schon begannen die Feinde der persönlichen Freiheit Vorbereitungen zu treffen, New York mit Hilfe der Frauen trocken zu machen. Die Feinde der persönlichen Freiheit rechnen bestimmt darauf, daß es ihnen mit Hilfe der Frauen gelingen wird, die größte Stadt des Landes unter ihre Fuchtel zu bringen, und nach den bisher mit dem Frauenstimmrecht gemachten Erfahrungen werden sie damit früher oder später wohl Erfolg haben.

Der Schritt des Geldes nach Schiller: Zögernd kommt der Zahltag angezogen. Wlignschnell ist das Geld verflohen, — Steht die unbegaltete Bill.

Manches ist schwer zu verstehen in unserer Zeit. Am schwersten vielleicht der Mangel an Leder, den man für die hohen Schuhpreise verantwortlich macht. Denn an Ochsen hat das Land doch wahrlich keinen Mangel.

Eine der krautigen Wahrheiten der unerlässlichen Weltmoral ist es, daß man nicht jeder Regung seines aber schwer ausführbar, der über guten Verzgens Gebde schenken darf.

— Es ist leicht gesagt: „Ein Jeder strecke sich nach seiner Decke“, für den das man nicht jeder Regung seines aber schwer ausführbar, der über guten Verzgens Gebde schenken darf. Haupt keine Decke hat.

SOEBEN ERHALTEN
 Eine Carladung
YELLOW PINE CREOSOTE PFOSTEN
 Die Besten, die Sie kaufen koennen.
 25 Jahre Garantirt.
 Gebrauchte "Cypress Wasser Tanks", es sind die besten.
CHICAGO LUMBER CO.
 Phone 48. JOHN DOHRN, Mgr. Grand Island

Keine Ausstaffierung in Ihr Heim ist wichtiger, wie Wasserleitung u. Heizung. Unsere Arbeit wird Sie zufriedenstellen.

Cantrell Plumbing Co.

