

Prächtige Auswahl in unserem Porzellan-Departement.



Zier Blumentöpfe, (Jardiniere)
zu 20c, 25c, 30c, 35c, 45c, 65c bis hinauf zu \$4.00.

THE BEE HIVE

Die schöne Weihnachtszeit ist jetzt in bedenklicher Nähe, Eines sucht das Andere mit einem sinnigen Geschenk zu bedenken oder auch mit einem praktischen und doch zugleich zierenden Stück im Haushalt. In dieser Hinsicht können wir eine reiche Auswahl in unserem Porzellan-Departement bieten, passend für jeden Geschmack, und soweit es die Porzellanwaarenwelt betrifft, jedem Wunsch gerecht werdend. Man treffe seine Auswahl frühzeitig, da früher vieles Gewünschte vergriffen sein wird.

Lampen

Lampen verschiedener Größe, Art usw., mit Rundbrennern, zu beliebiger Auswahl.

Preise: \$1.50, \$2.00, \$3.50 bis hinauf zu \$10.00.

Tafel-Services.

Aus 42 Stück bestehend zu	\$ 4.50
Aus 42 Stück bestehend zu	7.50
Aus 56 Stück bestehend zu	13.10
Aus 100 Stück bestehend zu	12.00
Aus 100 Stück bestehend zu	18.00
Aus 100 Stück bestehend zu	22.00



Wash-Services.

Dieselbe bilden ein schönes Weihnachtsgeschenk und kann eine besondere Auswahl derselben getroffen werden.

Ferner: Handgemalte Biersteller, Thee-Services, Tassen, allerhand Kochgeschirr, Schüsseln, Milchcännchen, Bratenteller und tausend andere nützliche Dinge für den Haushalt.

Hauptsächlich machen wir auf unsere prächtigen Waaren aus geschliffenem Glas aufmerksam, dieselben, wie sie in anderen Läden verkauft werden, jedoch nur zum halben Preise.

Zur Geschichte der Nähnadel.

Die erste Veranlassung zur Verwendung von nadelartigen Werkzeugen fand der Mensch der Vorzeit, als er bei seinem Vordringen in kältere Gegenden Schuh vor den Inhabern des Batters suchte und sich daher eine wärmere Kleidung verschaffen mußte. Er legte die Helle der von ihm erbeuteten Jagdtiere um seinen Körper. Und um die „Deden“ der Höhlenbären, der Rennthiere zu einer seiner Weiltal angepaßten Kleidung vereinigen zu können, bediente er sich eines Feuerstein-Splitters. Genaue Angaben, repräsentiert der Splitter ein ebenso widerstandsfähiges, wie scharfes Messer; es diente dazu, aus dem Gewebe des Rennthieres Nadeln, zum Einziehen von Lössen an den Rändern des Felles, zu fertigen.

Anfangs wurden diese Nadeln zum Zusammenhalten der Teile gleich in den Löchern des Sammes stecken gelassen; also die ersten Stednadeln! Später wurden dann durch die Lösser Nieten oder Dämme zum Vereinigen der einzelnen Fellstücke gezogen. Dem gleichen Zweck dienten auch Fischgräten, Spize Nadeln, die durch das Feuerhärmen, oder durch Schleifen auf einem Stein, in Nadeln verwandelt wurden.

Die Natur selbst hat Dornen als willkommene Nadeln dar. Noch heute finden wir bei Völkern, die auf niedriger Kulturstufe stehen oder wenig mit anderen handelstreibenden Stämmen in Verbindung kommen — Eskimos zum Beispiel — die angeführten Nadeln in Gebrauch.

Trotz der Vorbilder aus ältester und aller Zeit scheinen die Kulturvölker des Morgen- und des Abendlandes keine Stednadeln gekannt zu haben. Die Verfertigung der losen Gewänder geschah durch besondere, unserer Sicherheitsnadeln ähnlichen Spangen (Fibula). Die Stednadel hat zu wenig Sicherheit gegen Lösung der Gewänder; und damit erklärt sich, daß sie gar nicht oder nur hin und wieder in Gebrauch kam.

Fast ebenso alt wie die Stednadel, ist die Nähnadel; die ältesten sind aus Hirshorn usw. hergestellt; sie tragen das Gepräge der Ritzung. Aus Metall gefertigte Nähnadeln konnten bereits die alten Babylonier, Griechen, Römer, Kelten. Die Nadeln bestanden bis tief in das Mittelalter hinein, aus geschmiedetem Metall, Bronze, Eisen, und wurden durch Dornspitzen von Stöben verfertigt, die dann wieder durch Schleifen oder Feilen verjüngt wurden.

Mit dem Aufkommen der Draht-Industrie im 15. Jahrhundert kam ein früherer Zug in das Nadelgewerbe. Es blühte namentlich an den Orten, wo die Stoffe für Kleidung in Italien fabriciert wurden. Das war in Deutschland namentlich Nachen. Und noch heute ist die alte Stadt Kaiser Karl des Großen ein Hauptort der Nadel- und Gewerbe-Industrie.

Im 18. Jahrhundert lieferten die deutschen Nadel eine in der ganzen Welt sehr geliebte Waare. Die Engländer gingen bei den deutschen Weibern in die Schule, überholten aber ihre Lehrer bald; und als der dreißigjährige Krieg das Nadelhandwerk in Deutschland fast gänzlich dem Ruin zuführte, da gelangten die englischen Nadeln zu Weltfama. Die englische Nadel-Industrie gewann, wie im Kredit der Naturwissenschaften und Technik einsehend darzulegen wird, die Oberhand, und schließlich verlor sie den ganzen Weltmarkt. Das war in der Hauptsache darauf zurückzuführen, daß die Engländer an Stelle der Handarbeit die Maschinenarbeit setzten, selbständige Werkzeugmaschinen schufen, die schließlich wieder im 19. Jahrhundert durch die deutschen verbessert wurden.

Aber trotzdem kam in die deutsche Nadel-Industrie kein richtiges Leben; gegenwärtig deckt wohl Deutschland nahezu zwei Drittel des ganzen Weltbedarfs an Nähnadeln; doch produziert es fast nur sogenannte billige Waare, während in England die besseren Sorten hergestellt werden, die einen erheblichen Gewinn abwerfen.

Film belehrt Wähler.

In Italien werden demnächst die Neuwahlen in die Deputiertenkammer nach dem neuen Wahlgesetz, das auch Analfabisten das Wahlrecht giebt, vorgenommen werden. Zur Aufklärung der ungebildeten Wähler haben einige Gemeinden den Kinetographen in den Dienst der Wahl-Propaganda gestellt. Diese Wahl-Films bringen naturgetreue die Vorgänge im Wahl-Lokal wieder: die Wahl des Vorstandes, der Eintritt der Vertreter der Kandidaten, die Nummerierung der Couverts für die Stimmzettel, der Aufruf der Wähler, die Wahl in der Kabine usw. — alles wird den künftigen Wählern vor Augen geführt.

Aber mit dieser Anweisung allein begnügt sich der Wahl-Film noch nicht, sondern er veranschaulicht auch noch einen Nachtrag: „Wie man nicht wählen soll.“ Umstände, die einen Stimmzettel

ungültig machen, werden hier vor Augen geführt, wie zum Beispiel die falsche Faltung eines Stimmzettels, eines zerriemenen Wahl-Couverts usw. Auch Schlupfbild bringt dieser zweite Teil einige Fälle, bei denen der Wahl-Vorstand gezwungen ist, Polizeien in den Saal zu rufen, denn dadurch werden die Wahlen gleichfalls ungültig.

Petition kurz und erfolgreich.

Im October des Jahres 1908, also im ersten Jahre der jungen Republik, beschloffen die Bewohner des Städtchens Canabed, sich wegen des Straßenbaues von Canabed nach Rouen und Havre direct an den ersten Consul zu wenden, weil sie es müde waren, immer fruchtlos beim Minister zu petitioniren. Die Municipalität beschränkte sich bei der Petition an den General-Vonaparte mit folgenden kurzen Worten: „Sie, der Sie so vortrefflich Ihren Weg machen, verhelfen Sie uns auch zu dem unserigen.“ Die Straße wurde gebaut.

Blinddarmentzündung und Fleischnahrung.

Professor Owen Dr. Williams bringt im „British Med. Journ.“ eine umfassende Statistik über die Beziehungen zwischen Blinddarmentzündung und Lebensweise. Die Erkrankung kommt nicht bei allen Nationen in der gleichen Häufigkeit vor. Die Unterschiede lassen sich nur durch die verschiedene Ernährung erklären. Bei Völkern, die viel Fleisch genießen, ist die Krankheit sehr häufig; wo wenig Fleisch genossen wird, dagegen selten. In England haben sich die Krankheitsfälle in den letzten zehn Jahren beträchtlich vermehrt; aber auch der Fleischverbrauch ist erheblich gestiegen. Die direkte Ursache sieht William darin, daß die ungesättigten Fette im Darm-fanal Calciumseifen bilden, die, wenn sie im Uebermaß vorhanden sind, Darm-säure und -Steine bilden, die dann die betreffende Partie entzündlich reizen.

Gefesselt.

Diener (der mit dem Kaffeegeschirr über den Corridor geht): „Würden Sie mir wohl einen Augenblick dieses Tablett halten, Bettha?“
Dienstmädchen: „Neht gern — was wollen Sie denn?“
Diener (sie küßend): „Ach, Ihnen nur eben einen Fuß geben!“

Briefkasten für Küche u. Haus

Um Salatöl vor dem Rangieren zu schützen, giebt man in jede Flasche einen Stäbchenlöcher Nadeln.

Crab - Apfel - Karmelade zu bereiten: Auf zehn Pfund ausgereifter Früchte rechnet man 7 1/2 Pfund Zucker und den Saft von 5 Citronen. Die Äpfel werden geschält, entkernt und geschnitten. Schalen und Kerne werden gewaschen und auf's Feuer gesetzt mit einer Tasse Wasser auf jedes Pfund Frucht. So werden sie langsam gekocht, bis das ganze Aroma ausgezogen ist. Mit dieser Flüssigkeit kocht man die zerhackten Äpfel nicht länger als ein halbes Stündchen.

Gute Magdeburger Dill-Gurken. Man wählt dazu mittelgroße, halbange, gleichmäßig dicke Gurken, wäscht und bürstet sie sauber, trocknet sie ab und schneidet sie in ein zweigüriges Rah; auch in neue Stein-töpfe kann man Gurken einlegen, aber sie halten sich besser in Fässern. Auf den Boden des Fasses legt man eine Schicht Weinlaub, darauf kommt eine Handvoll geschnittener Dill und nun die Gurken, abwechselnd mit Lagen von Dill, bis das Rah voll ist, oben auf dann wieder Wein- und Kirschlaub. In 12 Quartes kaltem, hartem Brunnenwasser löst man zwei Pfund Salz auf, gießt dies durch's Spundloch in's Rah, rührt aber beim Eingießen das Rah mehrmals, damit sich das Wasser gleichmäßig vertheilt, nagelt dann ein Stück Gaze über das Spundloch und legt das Rah an einen schattigen Platz. Sobald die Gährung eintritt, füllt man immer wieder Salz-wasser nach, in vier bis fünf Tagen spundet man das Rah zu. Man muß das Rah von Zeit zu Zeit einmal umwenden, und nach vier bis fünf Wochen kann man die Gurken in Gebrauch nehmen.

Vavaroise von Keffeln. 1 1/2 Pfund geschälte Äpfel dünnst mit einer Obersteife Sahne und einem Viertel-Pfund Zucker weich. Dann rührt man alles durch ein Sieb und läßt das Gelee erkalten. Wäbrendessen schlägt man 1/2 Obersteife süße Sahne zu Schnee und vermischt diesen Sahne-Schnee mit den Keffeln. 1/2 Unze Gelatine wird aufgelöst und nebst der auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone unter die Masse gerührt. Man schüttet die Vavaroise in eine Glasschale und bringt diese, feigegebundene, mit feinem Bismut zu Tisch. Meerrettich mit Schlaghahn. Verriebener Meerrettich wird mit feiggeschlagener Sahne, selbstverständlich ohne Zucker, vermischt, der Meerrettich darf erst kurz vor dem Gebrauch gerieben werden, da er sonst an Schärfe verliert. Man richtet dieses in einer Glasschale an und giebt ihn hauptsächlich zu blau gefärbten Fischen, wie Karpfen und Salsel, aber auch zu Ferkelfleisch und Junge. Zu Fleischspeisen kann man ihn in kleine Würfelchen füllen, und damit die Schüssel garnieren.

Fischsalat zu bereiten. — Vom Reiz des Praraisches oder des gelichten Fisches wird alles Fleisch abgeplüßt und sauber entgrätet. Sollte der Fisch nicht für die Tischgenossen nicht ausreichen, so helfe man sich durch Verlängerung der Masse mit abgelochem Plumentohl, den man in kleine Köschchen gehackt darunter mischt. Nun macht man folgenden Beiz: Zwei Dotter mit etwas Citronensaft und fünf Eßlöffel voll besten Olivenöls klar rühren, dazu drei Eßlöffel Weiztrich, drei Eßlöffel Mehl, drei Eßlöffel Weißwein, drei Eßlöffel voll Fleischbrühe, alles sehr gut über Feuer verrühren (Eier, Öl und Citronensaft stehen indesten in kühler Schüssel bereit), dann noch drei Eßlöffel Butter dazu thun, unter kräftigem Rühren auflösen, dann kalt schlagen und zu dem Eieröl langsam in die Schale, denn alles erst eine Mehl-Schwitze machen und Weiztrich, Wein, Citronensaft und Brühe nach und nach dazu schütten. — Leber-a-fait. Ein ziemlich großes Stück guter Sardellen oder Leber-turbeit man von der Haut und bringt es mit dem Löffel in eine gefällige Form. Darüber giebt man eine Sauce aus folgendem zusammengeleitet: Ein Kartoffelstück karverent, ein Viertel Zucker, etwas Salz 1/2 Tasse Essig, eine Tasse süßer Rahm und 1/2 Flasche Kapern. Die Flüssigkeit giebt sich etwas in die Waage ein; man giebt die Pakete zu harten Eiern oder verschiedenen kalten Braten.

Pfeffergurken. Meine Gurken, möglichst rauh und ohne Flecken, werden vom Stiel befreit, gewaschen und 24 Stunden in so viel Salzwasser gelegt, daß es über die Gurken geht, dann mit reinen Lössern abgetrodet. In einen reinen Seintopf, der noch nicht zum Aufbewahren von Fett benutzt wurde, legt man zu unterst eine Schicht Dill, darauf eine Lage Gurken, mit dazwischen gestreuten Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Meerrettichstücken kleinen Bergwurzeln und Pfefferkörnern, dann wird eine Lage Dill und die Gurkenkraut, wie Estragon, Fenchel, Bohnenkraut, wieder Gurken u. s. f. bis letztere verbraucht sind, zu oberst wieder eine Lage Dill. Alsdann wird reiner Weinessig mit etwas Salz aufgelöst, und erkalte über die Gurken gegossen, dieser wiederholt abgegossen, aufgelöst und abgelaßt wieder aufgegossen. Die Gurken müssen vom Essig (der, wenn zu scharf, etwas gewässert sein darf) vollständig bedeckt sein. — Essig-gurken: Hierzu wählt man kleine, fingerdicke, warzige Gurken. Man bürstet sie gut, dann läßt man sie in einer Salzlake, hart genug, um ein Ei zu tragen, 24 Stunden liegen. Nachdem sie dann abgelaufen sind, lege man sie mit ebenfolchen Zutaten wie oben angegeben unter Hinzufügung von etwas Lorbeerblättern, Fenchel und Fenchel in die Töpfe ein, so dicht, wie möglich, zusammen. Guter Weinessig, genug zum Ueberragen der Gurken, wird aufgelöst, heiß über die Gurken gegossen und 4—6 Tage darüber stehen lassen. Nach dieser Zeit wird der Essig wieder aufgelöst, abgeschäumt, übergegossen. Nach dem Erkalten bindet man sie fest zu.

Aphorismen.

Der erste Schritt zur Verleumdung ist oft — ein Lob.

Budapest. Der Bantommiffar Viktor Brei hat sich erschossen. Im Zusammenhang mit dem Selbstmorde erklärt die Firma Garai u. Magaziner, daß sie alle geschäftlichen Schüsse, die Frei bei ihrer Firma abgeschlossen habe, anerkenne. Für seine privaten Verbindlichkeiten übernehme sie keine Verantwortlichkeit.



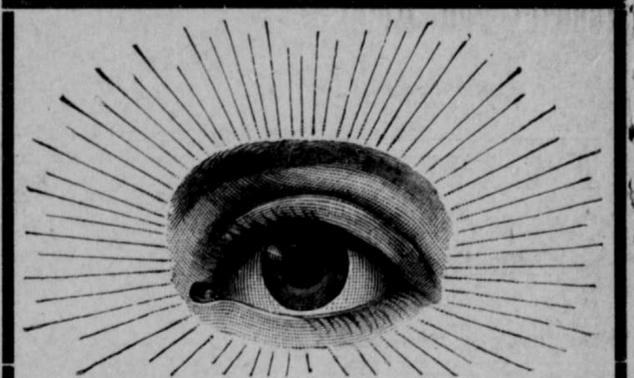
HEADQUARTERS DICK BROS.

Alle Sorten Kisten und Fassbier

Das berühmte Pilsener Bier.

124 N. Cleburn St.

Phone Black 521



Sofern Sie an Ihren Augen leiden und eine Untersuchung derselben wünschen resp. Behandlung derselben, sollten Sie nicht veräumen, einen Spezialisten zu Rathe zu ziehen, welcher sich dem Augen-Studium gewidmet hat. Kommt zu dem Unterzeichneten. Ich unterzuehre Ihre Augen frei, und soferne Sie eine Brille benötigen, garantiere ich jedem Einzelnen, vollständige Zufriedenheit zu geben.

D. C. SNELLER O. D.

Spezialist oberhalb Havens & Co.

Grand Island

Phone 1479

Auf der Landstraße



ist nicht der Platz, um ausfindig zu machen, ob Ihr Automobil einer Reparatur bedarf. Spart Zeit, Geld und viel Unannehmlichkeit, indem Ihr Euer Automobil jetzt von uns inspizieren und reparieren laßt. Dann wird es für jede gewünschte Fahrt in Ordnung sein, ohne Gefahr zu laufen, daß es den Dienst verjagt.

Cummings Motor Car Co.

215-217 südl. Locust Str. Tel.: 1445

A. A. ANDERSON

W. MCGINNIS

ANDERSON & MCGINNIS

Hülfs Staats Thierärzte

Office und Hospital 416 West Dritte Straße.

Wir erwarten Euch

Phone

Tag und Nacht

Ash 821

1310

Telephone:

1310

Bauholz und Kohlen

CHICAGO LUMBER COMPANY

John Dobrn, Geschäftsführer