

B. P. S. Farben und Firnisse.

Der Mann mit dem Anstreichpinsel weiß, daß es sich lohnt, nur die besten Farben zu kaufen.



B. P. S. Farbe

Ist aus gediegenem Material verfertigt, so fein hergestellt, daß man 350 bis 400 Quadratfuß auf durchschnittlichen Wänden, und zwar bei doppeltem Bestreichen, bedecken kann.

25 Prozent mehr wie Blei, Öl, oder billige Farben.

Hauptquartier für Samen, die auf der Farm und im Garten wachsen und gedeihen. In Paketen oder bei Gewicht. Samensorten \$2.00 per Bushel.

The Gehlke-Lohmann Co.

210-212 westl. 2te Str.

Bonsen's Fleischladen

H. Nichols, Geschäftsleiter.

Nachfolger von John Meier, 307 westl. 3. Straße

Frisches und gealzenes Fleisch. Fische während der Saison.

Oliven, Dill-Gurken, eingemachtes Corn-beef und Meerrettig.

Probirt unser, in offenen Kesseln sich befindendes selbstausgelassenes Fett. Prompte Ablieferung aller Einkäufe.

Gebt uns einen Versuchs-Auftrag

Im Lyda-Theater.

Seht unser \$6000.00 Wurlitzer Wandelbilder-Orchester. Wiegt vier Tonnen

Es ist das erste Instrument auf dem Markte, welches völlig den Anforderungen des Wandelbilder-Theater entspricht. Beim Anstreichen verschiedener Bilder verleihen die verschiedenen musikalischen Effekte mit den reich zu erhaltenden Wechseln der Vorstellung Reiz und Effekt, was sonst, selbst mit einem hochbezahlten Orchester besser Musiker nicht möglich ist. Die Wirkungen sind einfach wunderbar und das Instrument muß man hören, um es voll würdigen zu können.

Blutreinigende Frühjahrs-medizinen. Frische „Blacklegoids“ stets an Hand.....

... zu haben in ...

Theo. Jessen's Apotheke

Die Erste National Bank

GRAND ISLAND, NEBRASKA

Thut ein allgemeines Bankgeschäft. ...: ...: Macht Farm-Anleihen.

Drei Prozent Zinsen bezahlt an Zeitdepositen.

Kapital und Ueberschuß: \$215,000.00

S. N. WOLBACH, Präf. JOHN REIMERS, V. Präf. I. M. TALMAGE, Kassierer

L. R. ALTER, Jr. Geschäftsführer.

Für Haus und Küche.

Teepunsch für den Winter. Denselben bereitet man in etwa drei Flaschen schon vorzeitig, denn er hält sich einige Wochen vorzüglich und ist erst nach ein paar Tagen gut zum Gebrauch. — Man macht etwa 20 Tassen guten goldbraunen Tee, mischt 1/4 Liter Arrak und 1/2 Liter feinsten Sirichsft dazu, schüttelt die Flüssigkeit gut durch, schmeckt sie ab und füllt sie in Flaschen. Kann man dieselben vor dem Servieren in einer warmen Röhre durchwärmen, ist das schöne, rote Getränk noch schmackhafter und dem Besuch in kalten Tagen angenehmer, aber auch fast schmeckt er, zu kleinen Kuchen- oder Butterstücken gereicht, ausgezeichnet.

Dachsenherz. Das Herz des Dachsen sehr wohlklimmend ist, ist nicht allgemein bekannt. Man wasche es gründlich und lasse es in vier Teile, brate es in 50-60 Gramm Butter an, füge dann Wasser hinzu und sechs bis acht Zwiebeln, etwas Thymian, Lorbeerblätter, Gewürzkräuter, Pfeffer und Salz und lasse es in gut verdecktem Topf weich schmoren. Die Sauce wird zuletzt mit etwas Mehl gebunden oder durch ein Sieb gesiebt. Wer es liebt, kann zuletzt einen Löffel Wein hinzufügen.

Rohrübren und Grüntohl. Man kugte eine mittelgroße, weiße Rohrübren sauber und schneide sie in Scheiben von der ungefähren Größe eines Talers. Gleichzeitig wolle man 3 Pfund Grüntohl ab und wiege ihn fein. Dann lasse man Kohlrüben und Grüntohl mit 1-1 1/2 Pfund Hammelfleisch zusammen, genau so, wie man Kohlrabi kocht. Das gibt ein nahrhaftes Gericht, welches dem Gesämad des Kohlrabi fast gleichkommt und einen billigen Erfolg für im Winter nicht erhältlichen frischen Kohlrabi bietet.

Ragout von Kalbfleisch. Hierzu eignet sich Kalbsbrust am besten. Man bratet das Fleisch mit zwei Eßlöffeln Butter in der Pfanne an. Dann macht man eine Sauce aus zwei Tassen Rinde, Zwiebeln, Champignons, Suppengrün, einem Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer sowie einem Teelöffel Zitronensaft, und läßt darin das in Stücke geschnittene Fleisch eineinhalb Stunden schmoren.

Linsen-Croquets sind billig und leicht herzustellen: Die Linsen werden gargekocht, abgeseiht, auf einem mit Mehl bestreuten Brett zu kleinen Würstchen geformt, in Eiweiß gewälzt, mit geriebener Semmel oder Paniermehl paniert und in kochendem Fett ausgebacken.

Serviettenloß. Ein entsprechendes Quantum Gries wird in Milch eine Zeitlang gekocht, bis der Gries gut ausgequollen ist. Etwas ausgekühlt wird der Gries unter die rohen, geriebenen Kartoffeln gemischt, mit einigen Eiern vermischt, mit geriebenen Semmelwürstchen gemischt, in eine gut gebutterte Serviette eingefüllt, die zugebunden wird, und je nach Größe 1/2-1 Stunde kochen gelassen.

Kartoffel-Cieruchen. Man rührt einen schwachen Löffel feines Kartoffelmehl in 1 Pint süßen Rahm glatt. Dann rührt man 1/4 Pfund abgezogene süße und eine halbe Unze bittere Mandeln mit etwas Rosenwasser, schlägt damit zehn Eidotter und 2 Unzen feinen Zucker zu Schaum, mischt die Sahne dazu, gibt ein halbes Pfund fein geriebenes, Tags vorher gekochtes Kartoffelmehl, etwas Salz und den feinsten Schnee der zehn Eingeiße hinein und bäckt von diesem Teig in der Pfanne nach bekannter Art dünne Eierchen, die mit Zucker und Zimmt bestreut werden, und die man bis zum Anrichten kurze Zeit in den warmen Ofen stellt.

Sehr gute Pfannkuchen. 3 Pfund Mehl, für 5 Cents Hefe. 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Stück Butter, etwas Salz, abgeriebene Schale einer Zitrone, 7-9 Eier (das Eiweiß zu Schnee), Milch, werden zu einem nicht zu festen Teig gerührt. Nachdem man den Teig geschlagen hat, bis er Blasen wirft, läßt man ihn eine Stunde stehen, rollt ihn dann aus und sticht mit dem Glatte kleine Kuchen aus, auf die man ein kleines Teelöffelchen Himbeermarmelade oder auch Pfauenmus gibt. Ein gleicher Teigbeutel wird daraufgegeben, die Ränder festgedrückt und diese Kuchen, nachdem sie nochmals etwas ausgegangen sind, in heißem Fett goldgelb gebacken. Noch heiß werden man sie in gesiebtetem Vanillezucker.

Daher. Dichterling: Der Redakteur Meier hat mit meine „Widerprüche“ alle als nicht brauchbar zurückgeschickt.

„Wundert mich gar nicht von dem, — der kann nämlich absolut keinen Widerspruch vertragen.“

In den Staaten Colorado und Wyoming wurde letztes Jahr nahezu die Hälfte der Waldbrände durch die Eisenbahnen verursacht und ein Eßchiel durch Blitzschlag, während auf die letztere Ursache über die Hälfte der Brände in Kalifornien zurückzuführen war.



Hiermit verkünden wir die halbjährliche Ausstellung der berühmten



Eiffel-Strumpfwaren für Frauen, Männer u. Kinder



Dies ist die Fabrikmarke; ihre Auszeichnung, wenn sie dieselben auf Strumpfwaren für Frauen, Männer oder Kinder sehen. Paßt auf diese Marke auf. Sie bedeutet Qualität und Sicherheit guter Dienste.

Nun in Bereitschaft! Der Frühommer ist hier, und kündigt uns die Strumpfwaren-Abteilung ganz Bedeutendes an. Diese Strumpfwaren-Auslage illustriert den tatsächlichen Werth und die splendide Herstellung dieser berühmten Strümpfe sowie die Varietät und den Umfang unseres großen Vorraths.

Dieser Laden hält zu allen Zeiten die folgenden Arten von „Eiffel“-Strumpfwaren: „Lavender Top“, „Life Silt“, „Tenderfoot“, „Gilt Edge“ und „Artificial Silt“.

Frauen-„Eiffel-Gilt Edge“-Strumpfwaren, 50c Paar

Aus weichem feinen Garn gemacht, feiner Gaze, mittel-schwer. Dieser Strumpf hat verstärkte Ferren, doppelte Sohlen und ist mit vergoldeten Fäden durchzogen. Preis per Paar nur 50c.

Eiffel-Strumpfwaren für Frauen

Zu \$1.00 das Paar —

Ziemlich schwer, seidensaden-durchzogener Strumpf, mit seidene oder baummollenen Obertheile, gleichfalls baummollenen Ferren, Spitzen und Sohlen, die zur Dauerhaftigkeit beitragen. Alle Größen, in Schwarz, Weiß und allen wünschenswerthen Schattirungen — \$1.00 das Paar.

Zu 50c das Paar —

„Lavender Top Life Silt“ Strümpfe — dauerhaft gemacht. Wir empfehlen diesen Strumpf hinsichtlich langer Tragbarkeit, 50c das Paar.

Zu 35c das Paar —

„Artificial Silt“ Strumpf, aus Holzseide gemacht, an seinen Mädchen-Maschinen getrickt. Ziemlich schwer, verstärkte Ferren, Spitzen und Sohlen. Keine Säme, die den Füßen wehe thun. In Schwarz, Weiß und Lohfarbe. Drei Paare für \$1.00. 35c das Paar.

Zu 25c das Paar —

„Life Silt“ Strumpf, leicht und mittelschwer, seidig und glänzend. Sehr haltbar. Schwarz, Weiß und Lohfarbe, zu 25c das Paar.



Niedriger gepreiste Eiffel-Strumpfwaren sind in unserer Strumpfwaren-Abteilung zu finden. Man besichtige die spezielle Schaufenster-Auslage.



Kinder-Strumpfwaren

No. 440 — Feingerippte baummollene „Eiffel“-Kinder-Strümpfe, in Schwarz, Weiß und Lohfarbe. 15c per Paar.

No. 463 — Feingerippter „Eiffel“ Life Silt-Kinderstrumpf, doppelte Ferre und Spitze, in Schwarz, Weiß und Lohfarbe pro Paar. 25c

No. 498 — Seidener Kinder-Eiffel-Strumpf, ziemlich schwer, verstärkte Ferren, Spitzen und Sohlen, in Schwarz und Weiß, das Paar 35c

Sauglinge-Strümpfe

No. 3906 — „Eiffel“-Life Silt“ Sauglingsstrümpfe in Schwarz, Weiß und Lohfarbe. 15c

No. 3911 — „Eiffel“ Life Silt“ Sauglings-Strümpfe in Schwarz und Weiß, volles Lager aller Farben, alle Größen, pro Paar. 25c

Zu \$1.50 das Paar —

„Eiffel“ Strumpf mit echten Seidensaden, verstärkte Ferren und Spitzen, ein sich tragender Strumpf. Schwarz und Weiß, zu \$1.50 das Paar.

Zu 50c das Paar —

Eiffel-Strumpfwaren für Männer

Völlig regulär gemachter Strumpf mit echtem Seidensaden sowie baummollener Ferre und Spitze, die zur Haltbarkeit beitragen. Schwarz und Weiß, zu 50c das Paar.

Zu 35c das Paar —

„Artificial Silt“ Strumpf, fein gemacht, hohe Ferren und doppelte baummollene Spitzen und Ferren, sehr feines Aussehen, das seinen Glanz behält. Keine die Füße irritirende Säme. Schwarz und weiß sowie lohfarbig, zu 35c das Paar; 3 Paar für \$1.00.

Zu 25c das Paar —

Feiner seidensadiger Strumpf, leicht und aus feinem Faden, eingewirkte Ferren und verstärkte Spitzen und Ferren. Schwarz, lohfarbig, grau, Helium und alle Farben. Zu 25c das Paar.



Seide aus Seetang.

Einen neuen Rohstoff, der eine ganz vorzügliche Kunstseide liefert, soll nach einer Mitteilung des Fachblattes „Industrie textile“ Dr. L. Sutorin im Seetang entdeckt haben. Die Seide, die aus Seetang erzeugt werden kann, soll einen starken Glanz haben und alle Eigenschaften in sich vereinigen, die für die technische Verarbeitung in Frage kommen. Der Ausgangsstoff ist dabei außerordentlich billig, denn die Algen, um die es sich handelt, werden vom Meere haufenweise ans Land geworfen. Fachleute weisen auf dieser neuen Kunstseide eine große Zukunft. Ueber die Einzelheiten der Herstellung wird nichts mitgeteilt, doch soll sich bereits eine Gruppe englischer Seidenmänner zusammengesetzt haben, um Kunstseide aus Seetang zu erzeugen. — Man wird ja sehen ...

Schwimmende Flotte.

Man kochte eine träge Fleischbrühe mit dem dazugehörigen Suppentraut und einem Eßlöffel Tomatoes, macht von einem Ei einen sehr feinen Ausbeleg, schneidet, nachdem ausgerollt, die Hälfte davon zu Rubeln, die andere Hälfte schlägt man doppelt zusammen und sticht mit einem Silberfingerhut Ringe aus, bäckt sie in sehr heißem schwimmendem Fett goldgelb, es gibt runde Kugeln, feht die Suppe durch, kocht die Rubeln. Wenn gekocht, gieße in die Suppenterrine, mache mit den Rubeln einen Berg auf der Suppe, daß sie schwimmen, und trage die Suppe als einen Kugelberg auf; schmeckt sehr gut. — Für sechs Personen.

„Pöbel, Presse, Parlamentarismus“ ... die drei „P's“ des Berliner Univer...



ALWAYS POPULAR

Japan's Frauen.

Einfluß moderner Kultur auf ihre gesellschaftliche Stellung.

Die Japanerin war durchaus nicht immer das zurückgelehnte, verächtliche Wesen, das bescheidene Geschöpf, dessen höchster Ehrgeiz es ist, das Begehren des Mannes zu erregen, wie sie heute dem Reisenden erscheint, dem Neugier und Studientrieb an die Küsten des östlichen Inselreiches führen. Die japanische Frauenwelt bildet auf eine stolze, recht weit entfernte liegende Epoche zurück, in der sie für die Blüte der Kultur ihres Landes eine bedeutende Rolle spielte: in der sogenannten Heianperiode, die etwa in das 11. Jahrhundert der europäischen Zeitrechnung fällt, die man aber heutzutage als einen Höhepunkt in der Entwicklung des Landes der Mitabgekehrten ansieht, hat die Frau in der Literatur und Kunst Japans eine so bedeutende Rolle gespielt, daß Historiker ihres Landes ihre damalige Stellung mit der der Frau in der italienischen Renaissance oder im französischen Rokoko vergleichen haben. Sicher ist, daß einige der berühmtesten Werke jener Zeit — zum Beispiel das Japanerwerk der epischen Literatur des Wapans, der „Roman des Prinzen Genji“ — Arbeiten genialer und geistig hochentwickelter Frauen waren, die meistens Töchter vornehmer Familien, als Hofdamen am Kaiserhofe sehr angesehene Rollen spielten. Die folgende Zeit bis zur Meijiperiode (dem Ende des 19. Jahrhunderts) war aber der weiteren Entwicklung der Frauen nicht günstig; besonders in den Jahrhunderten des Shogunats der Tokugawa bildete sich in Japan die Herrschaft des Mannes, des Soldaten, der freilich jumeist ein Paradeoffizier war, immer härter heraus, die Frau wurde mehr und mehr auf die Puppenrolle des japanischen Papierhauses beschränkt, und die religiöse Nationalanschauung der Buddhismus, unterstügte diese Praxis. Denn der Buddhismus hat entschieden einen frauenfeindlichen Zug: Buddha selbst sah in der Frau nicht viel mehr als die Verführerin des Mannes, die ihn von der Beschäftigung mit der Philosophie zurückhielt, und nur sehr ungern erlaubte er die Bildung von Frauenklöstern. So ward in Japan die Frau auf die gewöhnlichen Hausarbeiten und auf etwas Musik und Tanz beschränkt, und

die Damen der höheren Stände füllten ihre Zeit mit dem Bemalen von Fächern und ähnlichen Nichtigkeiten aus. Sogar die feineren, bei uns der Weiblichkeit vorbehaltenen Arbeiten, wie die Kunststickerei, wurden dort den Händen berufsmäßig arbeitender Männer zugewiesen. Seit einiger Zeit aber bereitet sich auf dem Felde der Kulturthätigkeit in Japan ein Wandel vor, der schon deutlich in der Erscheinung tritt. Die unvermeidlichen Berührungen, die der moderne Verkehr Japans mit Europa und besonders mit Nordamerika geschaffen, haben auf Fräulein Chrysanthemum über die geringe Würdigkeit ihrer historischen Stellung die Augen geöffnet und, verbunden mit der häufig auftretenden Notwendigkeit, zum Erwerb der Familie, zur gesellschaftlichen Hebung des Hauses beizutragen, den Wunsch in ihr rege gemacht, sich größere Selbstständigkeit des Geistes und neue Erwerbsmöglichkeiten zu erringen. Die japanische Frau verlangt heute auch, als Anhängerin des Buddhismus, die Möglichkeit, sich Wissen und Fertigkeiten anzueignen, die sich neben denen des Mannes sehen lassen können, und ihr eine geachtete Position in der Gesellschaft und im Staatsleben sichern. Von diesem Standpunkt muß man die Gründung einer die Bildung der Frau im fernem Osten bezweckenden Gesellschaft, des „Blaustrumpfklubs“ in Tokio, an dessen Spitze die als begeisterte Rednerin hochangesehene Frau Tashito Tamura steht, als einen loblichen Kulturfortschritt bezeichnen. In Japan an den Fahrtenausgaben der Bahnhofsstationen, in den großen Warenhäusern der Ginzakstraße in Tokio sowie in dem japanischen Krankenhaus in Seoul in Korea kann man die kleine, lebende Tochter der gelben Rasse mit einem ehrenwerten Ernst und Eifer bei der Berufsarbeit sehen und sich überzeugen, daß sie auch schwierigeren Aufgaben gewachsen ist als den lächelnden Vorführungen beim Geishatanz und bei der Teegeremonie zu der sie bisher allein zugelassen schienen. Die Frauen Japans, mit heiligem Eifer beim Werte der Erhaltung ihrer Rechte, haben die Gründung einer nur der weiblichen Ausbildung gewidmeten Hochschule in Tokio durchgeführt, die in diesem Lande, in dem die staatlichen Universitäten wenig mehr als Beamtenherausbildungsanstalten sind, eine Aufgabe der privaten Erziehungstätigkeit war, und es ehrt die Japanerin, daß sie entschlossen ist, auch als moderne Berufs-

frau nicht die beiden Beschäftigungen zu vernachlässigen, die in diesem Lande von altersher als spezielle Frauenbeschäftigungen gelten: das Nähen und das Kochen, für die auf der Hochschule besondere Kurse eingerichtet sind.

Langlebige Künstler.

Kürzlich hat wieder ein englischer Maler, Sir John Tenniel, sein Leben in einem biblischen Alter beschloffen. Allerdings stand er in einem darin hinter seinen methusalemischen Vorgängern und Kunstgenossen zurück: er hat in den letzten Detaden seines Lebens keine Werke mehr geschaffen. Der Maler James Sant dagegen, der im 95. Jahre steht, bringt noch alljährlich ein Bild in der Akademie zur Ausstellung. Desgleichen hat Professor Cooper, trotzdem er die 90 längst überschritten, noch immer regelmäßig ausgestellt. Der Maler Thomas Macquoid führte noch einen Tag vor seinem Tode, im 93. Jahre, rüstig den Pinsel. Unter den Größten der Klaffigkeit war Tizian auch in seiner Unermüdblichkeit allen Genies über. Noch in seinem 100. Lebensjahre schuf er Gemälde und darunter die unsterblichen, die wir besitzen. Auch die deutschen Künstler können im Allgemeinen nicht über die Parze klagen, daß sie ihren den Lebensfaden nicht auf das Gürtliche verlängert habe. Wir brauchen nur an die Namen Wegas, Menzel, Böcklin, Werner, Lenbach u. a. zu erinnern! So ringen die Künstler in der Kunst der Langlebigkeit mit den Vollkommensten in dieser schweren Kunst, den Seelenten und Militärs, erfolgreich um die Palme.

Manche Mutter sieht heutzutage mit Fränkfug so aus wie ihre Tochter mit Zwanzig.

Ein Künstler, der sich darüber beschwert, daß ihn die Kritik toschweigend, in sein Künstler.

„Die oder keine!“ sagten unsere Mütter. Die jetzige Generation hat wenig Neigung zu solchen Liebesprogrammen. Sie sagt jetzt: „Die oder alle!“

Bei der Eroberung Mexikos, 1519, dienten dort Kofakobohnen als Münze. Die Spanier fanden im dortigen Staatskache 2 1/2 Millionen Pfund solcher Bohnen.