Løbet af Eftermiddagen besluttede at gaa ud og bade.

Alt gik meget fornøjeligt, til Miss Mattie West, der ikke kunde svømme, kom ud paa dybt Vand; hun blev angst og raabte til Miss Haslund om Hjælp. Denne, der var en rask Svømmer, svømmede ogsaa til Hjælp, og det lykkedes hende at faa Tag i Veninden og holde hende oven Vande, til dennes Broder kom til Undsætning og fik Søsteren bragt i Land.

Anstrengelsen havde dog været for meget for Miss Haslund, og idet hun raabte om Hjælp, sank hun udmattet til Bunds. Mr. Hansen, der var den ulykkelige Piges Forlovede, sprang straks ud efter hende og fik hende gentagne Gange bragt til Overfladen; men han var iført sine Gangklæder, hvilket hindrede hans Bevægelser, medens den unge Pige gentagne Gange trak ham selv under Vandet. Omsider snublede han, og Strømmen rev den dyrebare Byrde ud af hans Hænder. Et Par Timer senere blev hun fisket op som Lig.

Miss Haslund, der saaledes satte sit Liv til under det heldige Forsøg paa at redde Veninden, var næppe 21 Aar gl. Hun var født i Rønne, Bornholm, hvor hendes Fader er en fremragende Mand. For et Aar siden kom hun her til Landet og blev i forrige Maaned forlovet med Mr. Hansen; Bryllupet skulde have fundet Sted den 22de August, og allerede i Lørdags var Brudekjolen færdig. Denne blev nu den ulykkelige Piges Ligklæde. Begravelsen fandt Sted Tirsdagen efter.

Dansk Hypnotisør. En veltendt dansk Sanfranciscaner, Hr. George Amorsen, uddanner sig som Hypnotisør og skal allerede have naaet betydelige Resultater.

Sindssyg. Alfred Hansen, der i over 13 Aar har været bosat i Eureka, Cal., blev forleden som sindssyg sendt til Asylet i Napa. Den stakkels Mand led i Flg. „Bien" af den fitse Ide, at hemmelige Fjender efterstræbte hans Liv. Under et Anfald af dette Vanvid sprang han formylig i Bugten og var nær ved at drukne.

Hjem igen. Miss Christine Sørensen er vendt tilbage til Ferndale fra sin Danmarksrejse og har taget Bolig hos Pastor Jensen i Ferndale, Cal.

Dødsfald. Kaptajn Oliver Christensens Hustru Sophie, født i Danmark, afgik d. 29. Juli ved Døden i San Francisco, Cal.

Pludselig død. Henry Benson i Oakland, Cal., fandtes forrige Fredag Morgen død i Sengen i Hjemmet paa Tobler Avenue, Fruitvale. Døden var i Flg. „Bien" en Følge af Slagtilfælde. Afdøde blev 85 Aar gammel.

En amerikansk Millionær, Mr. Griffin fra Chicago, der med Familie, foretager en Tur gennem Europa, under Ledelse af en Kureer, gæster i denne Tid København.

Løst og fast.

En Vittighed. Fyrst Immeritinsky gjorde en Rejse gennem Tyskland og kom i Toget i Samtale med sin medrejsende. Denne syntes, det var passende at præsentere sig: „Mit Navn er Maier."

„Immeritinsky", sagde Russeren med et høfligt Buk.

„Det er en Selvfølge," svarede Maier, „naar De overhovedet hedder Itinsky, maa De hedde det bestandigt."

Fra Motorvogn-Kapløbet mellem Paris og Berlin meddeles:

I Eisenach blev paa Gennemrejsen en fransk Idrætsmand anholdt af Retsfuldbyrderen. For henved et Aar siden havde han i Fulda overkørt og alvorlig saaret en Fabrikants Barn. Franskmanden blev denne Gang foruden en Bøde dømt til at betale Fabrikanten en Godtgørelse for Svie og Smerte. Men i Steden for at betale rejste han hjem til Frankrig, og paa alle Anmodninger om at betale, svarede han med Tavshed. Da Fabrikanten saa forleden saa, at den paagældende skulde deltage i Kapløbet og tillige fik hans Nr. at vide, da Motorvognene kørte gennem Fulda, kørte han sporenstregs til Eisenach med Toget, fik fat paa en Retsfuldbyrder og lagde Beslag paa Franskmandens kostbare Motorvogn. Skyldneren maatte saa, hvor nødig han end vilde, op med Mønten for at faa sin Vogn igen. Kort efter rejste han, lettet for 212 Mark, videre til Berlin, medens Fabrikanten fejrsstolt satte sig i Toget til Fulda.

En kinesisk Middag.

Det tyske Blad „Frankfurter Zeitung" har i Anledning af Tildragelserne i Kina sendt en Korrespondent til Peking. Denne har været med til en ægte kinesisk Middag hos en af Førerne for det kinsiske Reformparti og giver i sit Blad en udførlig Skildring deraf.

Den paagældende fremstridsvenlige Kineser lod med Billie tun fremsætte kinesiske Retter for Gæsterne, og dei var kun tilladt at benytte kinesiske Spiseredskaber. Det vil sige, man havde den dybe kinesiske Spiseske, der ligner vor Sauceske, og Spisepindene. Man lærte fabelagtig hurtig at bruge disse sidste; indtil man havde tilegnet sig denne Færdighed, var nemlig Kineseren saa venlig at lægge Gæsterne lækre Stykker paa Tallerkenerne med sine Pinde, som han i Forvejen omhyggelig rensede i sin egen Mund. Dette gør lærenem, fordi man ved at tilbagevise slige Lækkerbidstener vilde have fremkaldt Misstemning.

Lad os først betragte Arrangementet paa det kinesiske Bord. Foran hver Stol staar der en lille bitte Tallerken, som skal tjene til at optage de Stykker, man har været saa heldig med Pindene at faa fisket op af det fælles Fad. Til venstre for den staar der en endnu mindre Skaal med en Vædske af tvivlsom Farve. Til højre staar en lille Tusktop, saaledes som vi bruger til at rive Farver i. Ved Siden af Tallerkenen ligger den dybe Porcellænske og paa Tallerkenen Spisepindene. Foran Gæsternes Kouvert ligger der nogle Blomster.

Kineserne kender nu saadanne Retter, som fra først af staar paa Bordet, og saadanne, som serveres bagefter. De førstnævnte var følgende: 1) Smaa Stykker Høne — ved Siden af ligger Selleri; 2) tilsyneladende raadne Æg, staarne i fire Dele, ved Siden af tørret Sptang med Krabber; 3) Stiver af kinesisk Pølse med Peterssille; 4) kinesisk Skinke og Kaal; 5) Gele af Dværgæbler; 6) Pærer, staarne i Stiver; 7) Appelsiner, itustaarne; 8) Oliven, itustaarne; 9) Melonfrø; 10) Blade af Krysantemumblomster.

Den tvivlsomme Sauce var Saltvand, som man dypper de Mundfulde i, der ikke er tilstrækkelig krydrede. Det var altsaa „Biretterne". Hovedretterne serveres i dampende Fade, som alle Deltagerne i Maaltidet skulde benytte i Fællesskab, og som af den lige over for boende Gadekøk blev sendte ved en desværre meget urenlig Tjener. Af disse Fade — næsten alle Retter er halvt flydende — øser man, naar man ønsker Suppe, eller man fisker Stykker op med Spisepindene, naar man vil have noget fast. Der maa passes nøje paa, at Skeen og Pindene er rene, før de bruges paa ny; til at rense dem med tjener Læberne og Tungen.

Den første Hovedret bestod af Hajfiskelæber og Hajfiskefinner, som svømmede i en velsmagende Suppe. Finnerne er glatte og vanskelige at faa fat paa; derfor forsynede min tjenstvillige Nabo mig dermed, idet han pakkede min Tallerken ubehagelig fuld. Hvorledes de smager? Jeg gad næsten sige, omtrent som Østers. Hajfiskelæberne derimod er sejge, fingerlange Lapper saa tykke som en lille Finger. Da jeg ikke kan faa en Genstand af dette Omfang hel ned, var Nydelsen for mig — ingen Nydelse. Nu erfarede jeg ogsaa, hvad Tusktopperne skulde til. Man stænkede en lille Smule dampende kinesisk Vin i dem, og alle Kineserne opfordrede ivrigt til at dirkte. Vinen er ikke stiftet til at indføres til Tyskland.

Mine Bordfæller syntes at bemærke, at jeg havde en vis Angst for Tusktoppen, og se, den blev fyldt paa ny, denne Gang med Sherry. Jeg vil her bemærke, at de Herrer Kinesere ligeledes syntes stærkt at foretrække Sherryen.

Den anden Ret var Bambusstub, naturligvis atter svømmende i en ubestemmelig, men velsmagende Suppe.

Den tredie Ret var stegt Høne. Hønsene steges her paa en Maade, at man sønderslaar dem i smaa Stykker, som Spisepindene og den spisendes Mund kan overkomme. Tilberedelsen er virkelig uovertræffelig. En bedre Hønseret har jeg endnu ikke spist.

Paa denne fortræffelige Ret fulgte en kinesisk Nudelsuppe, som jeg aldeles ikke billigede. Nudlerne er store Lapper uden nogen som helst Smag.

Det næste dampende Fad havde et grøngraat Indhold. I det mindste var de store Lapper, som svømmede deri, grønliggraa. I Førstningen glædede Lapperne mig, fordi man lettere kan fastholde en stor Lap med Spisepinden end en lille. Men da jeg først havde Lappen i Munden, blev jeg dybt bedrøvet! Dette Kram kunde ikke nedsvælges uden at blive tygget, og det smagte muggent. Det var, som Værten, der venlig, men forgæves opmuntrede mig til at spise flere Lapper, Klippemos. Er vel nogen Sinde en Europær, som strandede paa en ensom Ø, falden paa den Tanke, at han kunde ernære sig af Mosset paa Klipperne?

Nu indtraadte der en Pavse i Serveringen, og i Mellemtiden smagtes de ovenomtalte Lækkerbidstener, der fra første Færd af stod paa Bordet. Efter nogen indre Kamp vovede jeg at give mig i Lag med et „raadnet Æg". Det er mig ubegribeligt, at saa mange tinarejsende har kunnet bagvaske Kineserne ved at fortælle, at de spise „raadne" Æg. I Virkeligheden er det „raadne Æg" en Nydelse! Det lugter ikke det allermindste, er haardt, fort som Ibenholdt; naar man holder det op mod Lyset, har Æggehviden et mørkt rubinfarvet Skær. En saadan Mundfuld dyppes i Saltsauce, og Smagen kan saa sammenlignes med den bedste bløde Ost. Kineserne spiser ingen Ost, og derfor har han maatte fundet paa dette Surrogat. Tilberedelsen af Æggene, der sikkerlig ville vinde Bifald i europæiske Gourmandkredse, er følgende: Andeæg tages helt haarde, Skallen fjernes, Æggene indhylles i ulæsket Kalk, omgives med et Lag Ler og graves saa mindst et halvt Aar ned i Jorden.

Pavsen udfyldtes for øvrigt ogsaa med Fingerlege. Det bekendte „Papir, Sats, Sten" er en Yndlingsleg hos Kineserne, som paastaar at have faaet det fra Japaneserne. Hvem der tabte, maatte tømme sin Tusktop. Desværre tabte jeg kun sjælden.

Den nye Ret blev baaren ind: det er Svinekød. Til Svinestegen hørte en „tyk Bønnesauce", af rustbrun Farve, og noget gulligt udseende, sejgt Bagværk, der paa begge Sider havde en Prydelse af rød Farve. Dette Bagværk blev ikke saa lige mere velsmagende for mig, fordi man i den røde Stads helt nøjagtig kunde se Hovedlinjerne af Dejgtunstnerens Fingerspidser. Jeg vilde gætte, at jeg var mæt, men dette lykkedes mig desværre ikke. Tværtimod, det havde sørgelige Følger. Mor Mart greb mit Brød, delte det i to Stiver, lagde et tyndt Stykke Kød ind i det, rensede grundigt sine Pinde paa den ovennævnte Maade, for med dem ned i den tykke Sauce, strøg noget af den paa Kødet — og jeg ulykkelige maatte spise! Der var endnu en anden Europær ved Bordet, som ogsaa blev betjent paa samme Maade. Modig følgende mit Eksempel heb han i den lærte Mundfuld, men det gik over hans Kræfter, og han bøjede Hovedet underBordet for nogen Tid. Derpaa lod vor Mart hente en Østersauce. Der hjalp ingen Kæremo'r, jeg maatte prøve en ny Stive Kød med denne Sauce. Den siges kun at blive fabriceret i Macao og være en Ekstrat af Østers. Den næste Dag vilde rigtignok en Herre fortælle mig, at enhver kinesisk Høfer labede den, nemlig af — Katerlakker! „Hvis det er sandt", sagde jeg, „saa burde man opdrætte Katerlakker." Jeg troede dit naturligvis ikke.

Den næste Ret, en tynd Suppe, om hvis Oprindelse der raader Tvivl selv blandt Kineserne, smagte jeg kun paa. „Man maa ogsaa tunne nægte sig noget." Men naar jeg havde troet, at den følgende Ret vilde smage mig bedre, saa blev jeg bittert skuffet. Den serveredes nemlig Fiskekraas i Suppe. Disse i Kanton rogede Fiskearme og Fiskemaver skal være en Lækkerbisken. Mig forudsagdes de til en Gang at „trække frisk Luft", thi de smagte ikke ulig raadnet Kød.

Den niende Ret var Grøntsager, nemlig Bambus og Kaal stegt sammen. Retterne kan not anbefales, hvad men desværre ikke kan paastaa om den næste. Det skulde være „Hønsekotelet og Stjernudesuppe". Af en Høne saa jeg ikke noget i Suppen, og af Fiskesnuder havde jeg faaet nok. Jeg prøvede derfor kun en Skefuld Suppe, og den smagte „saa lala".

Endelig en fast Ret! Bagværk, med et tykt Lag Sukker strøet paa, serveres. Jeg bed i det og undrede mig. I Begyndelsen smagte Tingesten som berlinske Pandekager, men derpaa, som om man pludselig med Tænderne var kommen i en Klump Talg. „Hvad er da dette?" spurgte jeg. — „Stykker af Halen af Fedthalefaaret, stegte i Sukker." Jeg tror, at jeg nok kunde vænne mig til Smagen, men da jeg dog ikke bliver i Kina, vil jeg hellere lade det være. Nu kom der kogte og stegte Jamrødder, tilberedte i Honning, hvorved Rødderne bliver endnu mere modbydelig søde, end de allerede er af Naturen.

Efter en lille Pavse blev endelig den sidste Ret serveret. Man satte en lille med Sprit fyldt Skaal paa Bordet. Paa denne blev der sat en tildækket Kobberkedel, og Spritten blev tændt. Den glade Tanke for igennem mig: „Naar de gode Folk har Sherry, kan det ogsaa antages, at de brygger en fornuftig Punch." Men det blev til noget helt andet. Da Indholdet kogte, blev Laaget løftet af, og der viste sig en uklar Vædske. I denne Vædske kastede Kineserne Vermicelli, samt Krysantemum'er, Persille, Melnudler, Hvidløg, frist Ingefær. Saa lod de hele Historien koge, idet de rørte fittigt rundt med deres Spisepinde og Steer. Da Suppen var færdig — den var i Forbigaaende togt paa Fisteben, da Kineserne ikke lader noget af Fisten ubenyttet —, blev der sat store flade Kager paa Bordet, som man skulde spise sammen med denne Ret. Meget nød jeg ikke deraf, thi Suppen smagte sandsynligvis som Følge af det rigelige Hvidløg nøjagtig saaledes, som en Kineser lugter.

Maaltidet var overstaaet! Vi drak Te. Nogle af Kineserne strakte sig paa deres Opiumsleje, og jeg tændte en tyst Cigar. For øvrigt manglede ved Maaltidet Danserinderne, som Europæere ellers altid taler om. Jeg nærer en stærk Mistanke om, at disse overhovedet mere findes ved de af Europæere arrangerede halvt kinesisk, halvt europæiske Middage end ved de kinesiske. I hvert Fald har Reform Kineserne, som jeg helt sikkert ved, frigjort sig fra denne Del af Spisesedlen.

Et Par Bøger.

"The Norse Discovery of America." A Thesis for the Masters Degree from Augustana College, Rock Island, by H. W. Foght, Professor of History and Modern Languages, Blair College. Danish Luth. Publ. House, Blair, Nebr. 152 Sider. Pris 65 Cts.

Hvad vore Forfædre var og bedrev kan kun være os ligegyldigt, naar vi stammer os ved at være deres Efterkommere. For vi er jo nu ikke Skandinaver mere, men Amerikanere. Men som Amerikanere kan denne Bog interessere os, fordi den viser os hvordan en Del af de vildeste blandt vore Forfædre, Vikingerne, drager bort fra deres Hjemstavn og nedsatte sig i fjerne Egne, hvor de saa udryddede eller undertvang de Folkeslag, der var dem i Vejen. Det gjorde de i England og Vikingeblodet gav der sit Udslag i, at England bliver Verdens største Sømagt. Det er Vikingernes Efterkommere, der igen rejser fra England til Amerika, slaar sig ned der og bliver til et af Verdens betydeligste Folkeslag. At de moderne Amerikanere saaledes har Forfædre tilfælles med os, paavises blandt andet ved, at historisk Faktum som dette, at Landets største Mand, George Washington, stammer fra Danmark.

Bogen er altsaa ikke alene en kort Skildring af Amerikas første Opdagelse, men en begejstret Fremstilling af det nære Slægtskab mellem Skandinavien, England og Amerika.

I Stille og Storm. Tre nye Fortællinger af Pastor N. Friis. 175 Sider. Dan. Luth. Publ. House, Blair, Nebr. Pris 60c.

Det meste af, hvad vi saadan gaar og snakker om til hverdags, er ikke værd at gemme paa. Pastor Friis har, efter min Mening, en særegen Evne til at se det værdifulde og fremstille det klart og interessant.

Den første af disse Fortællinger viser os, hvordan en Fader foretrækker en Søn — og forstyder en anden. Kærlæggen spiller saaFallit og nødes til at modtage Hjælp fra den forstudte Broder.

„Husfællerne", den anden Fortælling, er en Kærlighedshistorie, der ordentlig faar os til at hade det træge og raa. Vi ser tydeligt den ætle Hels paa Kældertrappen, da den glade Stomager paa den anden Side af Gaden hilser hende og kalder hende „Aurora". Vi tender godt Frøken Tusindstøn, der er saa opofrende for sin syge Søster, Prinsesse Maanestin, og som kan tømme den stærke Frederik, der saa lidt ligner sin Moder, Helsen.

I den tredie Fortælling hører vi om et Par Søstende, og hvor ondt de faar det, da de kommer ud at tjene. Denne, som ogsaa de andre, lærer os at sympatisere med dem, der liber Uret og det kan alle have Gavn af at lære. Og saa er det en Fornøjelse at læse disse Fortællinger. Folk, der har læst dem, er enige med mig om, at de er gode og interessante.

Sigurd Anker.

Prima dansk Hvidtøl.

Rent og usforfalsket, af bedste Malt og Humle brygget Øl.
Rigt paa Extrakt, et særdeles velsmagende og holdbart Øl.
Anbefalet af Læger for nervesvage, for blodfattige og specielt for Mødre, som give Die.
Det eneste sunde og nærende **Maltøl, som ikke er berusende.**
Skriv til det eneste danske Hvidtøls-Bryggeri i Amerika for Prisliste. Adresse:

Belle City Brewing Co.,
Racine, Wis.

— Arvesager i Danmark besørges af —

Kgl. Dansk Vice-Konsul,
Theo. Olsen,
Omaha, . . . Nebr

Louisville & Nashville Jernbanen, The Great Central Southern Trunk Line

Vinter-Turist-Billetter
er nu til Salg til

Florida og Golf-Kysten.

Skriv efter Oplysninger til

C. L. Stone,
General Pass. Agent,
Louisville, Ky

Send Deres Adresse til
C. L. Stone,
Gen'l Passenger Agent,
Louisville, Ky.,
og han vil frit sende Dem Kort, illustrerede Skrifter og Prislister over Land og Farme i . . . .

Kentucky, Tennessee, Alabama, Mississippi og Florida.

Pianoer og Orgler.

Kun giv mig Anledning til at give Oplysninger angaaende Priser og Betalin svilkaar, og man skal finde, at ingen har bedre Betingelser at tilbyde. Oplys naar De ønsker hvad De ønsker, Piano eller Orgel.

Carl Rasmussen,
Minneapolis Music Company,
606 Nicollet Avenue.
Minneapolis, Minn.

Det største og mest komplete Fiske- og Østers-Etablissement i Iowa.

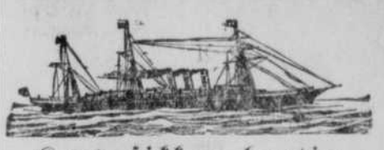
(Etableret 1876.)

Ferske- og Saltvands-Østers og Celeri. **Fisk.**

H. H. Vogt & Co.

Fiskere og Forhandlere,
Davenport, Ia.

American Line.



Kort, sikker, hurtig
og behagelig Rute mellem Amerika og Danmark.

Fra New York, via Southampton hv Onsdag.
Fra Philadelphia, via Liverpool, hv Lørdag.

Uovertruffen Betvemmeligheder paa alle Klasser. American Line's Dampskibe afgaar fra Southampton til New York hver Lørdag samt fra Liverpool til Philadelphia hver Onsdag. Reis selv med en af American Line's Dampere, og send Eders Slægtninge, og Venner med American Line, og Tilfredshed bliver Resultatet.

For Billetter og videre Oplysninger henvend Eder til

International Nav. Co.,

MATTHIESEN BRO'S, Blair, Nebr., Agents.

Cor. Dearborn & Washington Sts., CHICAGO.

FRU OLSEN'S
TRADE MARK

VÆRDIFULDE SALVE.

Brugsanvisning. Smør lidt paa en indnedlap og læg paa saaret.

Sælges hos
FRU OLSEN,
97 W. 20. st. Bayonne, N. J
PRIS 25c.

Fru Olsens Salve er udmerket for brandsaar, bylder, gamle saar, eczema, skjægsop, saare brystvorter og alle andre hudsygdomme.

Til enhver, som indsender 25 cents i Frimærker, vil vi sende Salven frit.

NORTH-WESTERN
Banen

F, E & M V. R R er den bedste til og fra

Black Hills,
Deadwood og Hot Springs,
Syd-Dakota.

Danmark,
Land og Folk.
Af
Marius Sørensen.
320 Sider. Godt indb. $1.25.
Danish Luth. Publ. House,
Blair, Nebr.

Fra Guldgruben.

Aschenfeldt-Hansens Forklaring over det gamle Testament er nu komplet i 5 Bind, godt indbunden.
1. Bind 725 Sider — $2.20. 3. Bind 698 Sider — $2.20.
2. Bind 657 Sider — $2.10. 4. Bind 589 Sider — $2.00.
5. Bind 978 Sider — $3.00.

Vilh. Beck: **Erindringer fra mit Liv.**
Denne Bog foreligger nu færdig. Godt indbunden $1.00.

Nyt og Gammelt.
Af Vilh. Beck.
Prædikener over den gamle Tekstrække.
647 Sider. Solidt indb. $2.20

Kjøbenhavns Aftenblad.
2 Bind.
Disse 2 Bind indeholder 300 betydelige danske Artikler med Tekst.
Pris $1.25 pr. Bind.

En lille Skatkiste
Samlet fra den store Skatkiste, vor gamle Bibel.
Smukt og solidt indb. $2.70.

Til Konfirmanden.
Et Ord med ud i Livet. Af C. B. Kjær.
Med smukt Titelbillede. 80 Sider. I Omslag 10c.
Smukt Indbunden 30c.

Naaden og Sandheden.
Af Pastor C. Moe.
Prædikener paa alle Kirkeaarets Søn- og Helligdage.
760 Sider. Godt indb. $2.40.

Kristian Nilsson: **The Standard Prelude Album**
for Organists and Amateurs.
A Collection of Preludes, Postludes, Communion Voluntaries, etc.
4 volumes. Per volume 25 cts.

A. P. Berggreen:
Melodier til Salmebog for Kirke- og Husandagt.
Indb. $2.40.

Indre Missions Prædikenbog.
En Postille over den gamle Tekstrække.
Samlet af Past. F. H. Koed.
Med Forord af Past. Vilh. Beck. 516 Sider. Smukt indb. $1.80
Over de nye Tekstrækker, samme Pris.

Martin Günther: **Populær Symbolik.**
Efter andet Oplag. Oversat af Jakob Aall Ottesen. 374 Sider. Indb. 1.25

Danish Luth. Publ. House,
Blair Nebr.