



### Kinder hassen Medizin

Gibt ihnen ein natürliches Abführmittel.

## Metzger's Bran Brot

erhält Kinder gesund und bei gutem Stuhlgang. Verstopfungen müssen fern gehalten werden und dies ist keine leichte Sache bei den jetzigen gemischten Waren.

Metzger's Kleien-Brot ist ein natürliches Abführmittel — hergestellt von ganzen Weizenkörnern, Molasse und einem extra Zusatz bester, gereinigter Kleie. Es wirkt nachdrücklich, ohne die geringsten Krämpfe oder Schmerzen zu bereiten und reinigt vollkommen.

Kauft es überall — 10c.

**A. METZGER BAKING CO.**

### Unverjucht schmeckt nicht

Wenn Sie gute Würstchen haben wollen, senden Sie Ihre Bestellung an Kauf & Rinderspacher Co., Hastings, Neb. Wir liefern das beste Beef Loaf, New-England, und gebackene Schinken, Junge und Mince Luncheon, Braunschweiger Leberwurst, Jungen, Blut, Wiener, Mett, Frankfurter, Weiß-, Blut- und Knadwurst, Schwarzenmaggen, saure Sülze, polnische Bratwurst, gerucherte Junge und alle Sorten Käse, Fleisch und Fische. — Schmalz, 50 Pfd. Bestimmung per Pfd. 12 1/2c. Schmalz, 10 Pfd. Bestimmung per Pfd. 12 1/2c. — Veranbaltungen per Post: Erstes Pfd. 5c, jedes weitere Pfd. 1c extra.

**Frische Wurst jeden 1. u. 15. im Monat KAUF & RINDERSPACHER COMPANY HASTINGS, NEB.**



Die modernste und sanitärste Brauerei im Westen. Familienbedarf kann bezogen werden durch Wm. Jetter, 2502 N. Straße, Süd-Omaha, Neb. Telefon: Süd-Omaha, So. 863, So. 868. — Omaha, Doug. 4231.

### Pollack's Bargain-Offerte!

- Wie zuvor wurde Pollack's „Bottled in Bond“, Amerika's berühmtester Whiskey, zu Bargainpreisen offeriert. Hier ist Ihre Gelegenheit, eine Auswahl der besten Getränke zu wunderbarer Reduktion zu erhalten. Unser großer Geschäftsumsatz ermöglicht uns diese große geldsparende Offerte.
- Hier ist sie:**
- 1 volles Qt. Cedar Brat, Bottled in Bond ..... \$1.25
  - 3 volle Qt. Old Frontale ..... 3.75
  - 1 volles Qt. California Grape Wh. XXX ..... 1.50
  - 1 volles Qt. Best Red and Blue ..... 1.00
  - 1 volles Qt. Blackberry Cordial ..... 1.00
  - 1 volles Qt. Best California Port ..... .75
  - 1 volles Qt. Berliner Kummel ..... 1.00
- Regulärer Preis dieser 9 Quart ..... \$10.25  
Unser Spezial Bargainpreis ..... **\$7.95**
- Gezahlt vorausbezahlt.
- Bedenken Sie, daß diese Offerte nur für eine gewisse Zeit gilt. Jetzt ist die Zeit für Sie, davon Gebrauch zu machen. Säumen und zögern Sie nicht. Eine solche Gelegenheit bietet sich Ihnen nicht wieder. Greifen Sie zu und sparen Sie Geld, solange Sie können.

**Henry Pollack's Liquor House**  
122-24 Nord 15. Strasse  
Omaha, Neb.

Zur gefälligen Beachtung!  
Der Pollack, der schon so viel für das deutsche und österreichisch-ungarische Volk getan hat, wird auch diesmal 5 Prozent von jeder Bestellung, die auf diese Anzeige gemacht wird, abgeben. Wir hoffen daher, daß dieselben recht zahlreich einlaufen. Achtungsvoll.  
H. Gerschmann, Vorsitzende des Frauen-Vereins.

## Müßliche Winke für's Haus.

### Küchenzettel für eine Woche.

- Montag:** Graupensuppe, Trüßl, Eier, rote Rüben als Gemüse, Kartoffel-Verschlagen.
- Dienstag:** Kartoffelsuppe, Kalbs-foletten, Blumenkohl, Broterstot-fen, grüner Salat, Brotpudding.
- Mittwoch:** Rindfleischsuppe mit Reis, Rindfleisch mit Meerrettig-Sauce, Salat, eingemachte Gurken, Käsesuppe.
- Donnerstag:** Hühnersuppe, Frankfurter Würstchen, Kartoffelsalat, Friedeln, Apfelsine.
- Freitag:** Hühnersuppe, gedämpfte Hühner, Salat, Kartoffeln, Rapskohl, Schinken, Obst, Obstkompott.
- Samstag:** Erbsensuppe, Rind und Braten, Kartoffeln, Erdbeeren-Salat, Obstsuppe.
- Sonntag:** Hühnersuppe, Erdbeeren-Schichten, Entenbraten, Rosenkohl, Cream-Kartoffeln, Rindfleisch, Apfelsintorte mit Marmelade, Obst.

### Man muß den Zitronensaft aber durch ein Tuch gießen.

Ein Bierglas. Man rührt Zucker wie vorher und vermischt ihn mit Eigelb, rührt beides zusammen-schaumig, so daß beim Aufsteigen die Masse so hart ist, daß sie nicht abfließt; dazu rührt man Zitronensaft und läßt mit etwas Geduld. Viele rühren immer erst den Zucker mit dem Saft an und geben dann nur soviel Eigelb dazu, daß die richtige Festigkeit der Glasur entsteht, die immerhin aber so sein muß, daß sie sich mit dem Pinsel leicht aufbringen läßt.

### Vanilleglasur wird mit feinem Zucker, Eiweiß und Vanillin hergestellt.

Waffeln zu backen. Waffeln werden in ganz besonderen Eisen, sog. Waffeleisen, gebacken, die einer Jange mit sehr langen Handgriffen gleichen, an deren Enden sich statt der Knöpfe zwei sehr aufeinander passende, länglich vier-eckige Formen mit innen angebrachten er-höhten Nuten befinden. Diese Waffeleisen werden über dem Herdfeuer auf be-ide Seiten erhitzt und mit einer Speck-schwarte ausgefettet, worauf man den dünnen Teig hineinsteckt. Das Eisen langsam und behutsam schiefert und die Waffeln erst auf einer, dann auf der anderen Seite einige Minuten über dem Feuer bakt. Sind sie auf beiden Seiten hellbraun, so läßt man sie mit einem Messer vom Eisen, bestreut sie mit in den lauwarmen Boden. Wenn sie zu kochen ist, daß die Waffeln über-ausföhren, noch übereinander gelegt werden dürfen, da sie sonst ihre appetit-liche Sprödigkeit verlieren und weich wer-den. Auch darf man das Waffeleisen nicht zu oft und wieder einmal mit Speckschwarze ausstreichen.

### Hefen-Waffeln. Man nehme ungefähr 1 1/2 Pfund Mehl, 1 Pfund But-ter, 8 bis 8 Eier, etwas Salz und ein Zäpfchen Hefe. Der Teig muß mit lau-warmem Milch angerührt und stückig ge-schlagen werden. Dazu kommt die Hefe, (die man kurz zuvor mit etwas warmer Milch vermischt, mit Zucker bestreut und an einem warmen Ort zum Aufgehen hingestellt hat). Die Hefe geht so behut-sam, sehr schnell auf. Sie wird unter den fertigen Teig gelassen, zulezt der Hefe-Schnee der Eier leicht durchgeschüttelt, dann rührt man den Teig an einem warmen Ort, wo er nun schnell aufgeht. Nur-darf man den Teig nicht zu dicht anstren-gen, sondern nur wie billigen Pfann-kuchen-Teig.

### Morchelfauce. Gut gefärbte Morcheln werden gründlich gewaschen, in einem Stück zerlassener Butter und eini-ger dünnen Scheibchen magere, roten Schinken über gelindem Feuer geschwin-igt, bis sie die Butter fast gänzlich einge-saugt haben; dann nimmt man den Schin-ken heraus, freut eine Brise weißen Pfeffer und geriebene Muskatnuss sowie etwas gehackte Petersilie darüber, gießt kräftig mit einer heißen Mehlbrühe verbackte Fleischbrühe an, läßt sie mit der Mor-cheln nochmals aufkochen, leget sie mit 1-2 Eibölkern und schneit sie mit Citron-saft ab.

### Rheinische Kartoffelkloße.

Auf einen gehäuften Suppenteller voll ge-riebener gelochter Kartoffeln nimmt man zwei Kochlöffel Weizenmehl, zwei Eißel geriebene Semmel, zwei Eier, ein Stück zerlassene frische Butter, Salz, Muskat-nuss, etwas Majoran, ferner in Butter geröstetes, würfelig geschnittenes Weiz-brot, vermischt alles gut und formt runde Klöße daraus, welche man in kochendem Salzwasser zehn Minuten lang kocht. Da die Klöße an Wohlgeschmack und Weich-heit verlieren, wenn sie nach dem Kochen stehen, so bringe man sie, mit brauner Butter und geriebener Semmel überzogen, in einer erhitzen und zugedeckten Schüssel sofort zu Tisch.

### Minestra von Bohnen. 1 Pfd. weiße Bohnen werden eine Nacht in kaltem Wasser gelegt und am anderen Morgen mit etwasatron und frischem kochendem Wasser auf's Feuer gest. Nach kurzem Kochen das Wasser abgossen und nun mit heißer Fleischbrühe oder nur heißen Wasser, einem Stückchen süßer Butter und etwas Salz und 1 Pfd. durchgemessenen magere Speck zugest. und weich gelocht, so daß die Bohnen ganz kochen. Inzwi-schen wird ein kleiner Kopf Weizenkorn-stroh zerhackt und abgerührt, 1 Pfd. gelbe Rüben gereinigt und in Würfel ge-schnitten und beide Gemüße mit etwas Butter, Fleischbrühe und Salz weich ge-dämpft und nach Geschmack gesalzen. Bohnen, Kohl und Rüben werden nun vorsichtig untereinander gemischt, der Speck in Würfel geschnitten und entwe-der dazumgelegt oder auch untermischt.

### Italienischer Salat. Webrig gedickenes Bratenfleisch, Pöcklung-Schinken usw. werden in kleine Würfel oder Streifen geschnitten, ebenso ein Kapsel, Eßig- oder Pfefferquartier sowie das doppelte Quantum gelochte Kartoffeln. Alles zusammen gibt man in ein Schüssel; etwas Essig, Salz, Pfeffer einige Löffel Mayonnaise-Sauce und eini-ges Salatöl. Salatöl löst einige Schöp-fel lauwarme Fleischbrühe wird mit dem Fleisch zusammen gemischt und der Salat eine Stunde an einen kühlen Ort gestellt. Einige Zeit vor dem Servieren wird der Salat noch einmal abgeschmeckt, wenn er zu trocken ist, mit Eßig oder Fleischbrühe saftig gemacht und dann an-gerichtet, nachdem er noch mit Eiern, Sardellen, Gurken usw. garniert wurde.

### Grüntohl. Nachdem die Blätter von den Rippen gelöst, werden sie meh-rmals gewaschen, in einen großen Topf mit kochendem Wasser, dem man geröckeltes etwas Salz hinzusetzt, mit dem Koch-essig abgerührt und je nachdem der Kohl mehr oder weniger hart ist, eine Viertel-stunde oder länger darin gelocht, worauf man das Wasser abgießt, den Kohl auf einem Siebe abtropfen läßt, dann mit dem

### Die täglichen Preise

Keine Spezial-Verkäufe. — Beste Etere Preise sind immer gut, bis Marktschwankungen eine Preisänderung nötig machen.  
Gutes Kornmehl-Rindfleisch.  
Es ist Fleisch besser Qualität, das Ihnen zusagen muß. Wir führen es regelmäßig.

Schmorbraten, per Pfd. .... 14c-15c	Compound Schmalz, p. Pfd. 13c
Rippen-Steckfleisch, per Pfd. 9c-10c	Spure Ribs, per Pfd. .... 12c
Rippenbraten, per Pfd. .... 16c-18c	Crisco ..... 90c-45c-23c
Cream Käse, per Pfd. .... 22c	Butterine, beste 25c Qualität, 21c
Schweine-Koteletts und Kenden-broten, per Pfd. .... 18c-19c	Butterine, 2 Pfd. Rolle ..... 24c
Port Butts, per Pfd. .... 18c-19c	Winters, Schnitt 4c; 3 für .... 10c
Sirloin Steak, per Pfd. .... 22c-24c	Garantiert frisches Eier, Pfd. 20c
Mund Steak, per Pfd. .... 19c-21c	Früheres Kalbidut, per Pfd. .... 18c
Porterhouse Steak, p. Pfd. 24c-26c	Getrockener Halbut, in einigen un-gerer Räden, per Pfd. .... 14c
Schäuber Steak, per Pfd. 14c-16c	Früheres Kalbidut, per Pfd. .... 20c
Lachs nach der Laichzeit, p. Pfd. 18c	Beste Paket Creamery Butter, per Pfd. .... 38c
Weißfisch, gefalzen, p. Pfd. .... 4c	Bestes Kesselschmalz, p. Pfd. 14-15c
Bestes Kesselschmalz, p. Pfd. 14-15c	

### Orangen

Qualität niemals besser (Größe 126, Dbd. .... 32c)  
Preise gehen in die Höhe (Größe 150, Dbd. .... 29c)  
Kleinere Qualitäten zu niedrigeren Preisen in allen unseren Räden. (Größe 176, Dbd. .... 25c)

- |   |  |
|---|--|
| Mehl, 48 Pfd. Sack, Christi Habits ..... \$1.35                 | Neue Garten-Sämereien, reguläre Pakete, 3 für ..... 5c |
| Echo Brand, Nebraska's feinstes Mehl, 48 Pfd. Sack ..... \$1.60 | Ben Davis Kapsel, 12 Pfd. (Red) für ..... 23c          |
| 48 Pfd. Mehl 3c Wag weniger in 5 St. Quantitäten.               | Zwiebelsamen, rot, 3 Pfd. .... 22c                     |
| Makkaroni, 10c Paket, 3 für 19c per Stück                       | 1 Pfd. .... 8c   |
| Peanut Butter, per Pfd. .... 11c                                | Kraut, per Pfd. .... 14c                               |
| Stärke, 3, 7, 2, oder Celluloid, 10c Paket ..... 7c             | Kartoffeln, schöne weiße, 15 Pfd. für ..... 29c        |
| Duft Stärke, Pfd. .... 4c                                       | per Bushel, 60 Pfd. .... \$1.13                        |
| 7 1/2 Pfd. .... 25c   | Feine schöne Tomaten, p. Pfd. 9c                       |
| Kafao, W. S. Vater's, 25c Kan-nen, per Kanne ..... 20c          | per Stück ..... 4c                                     |
| Kafao, Tib. 25c Kanne ..... 18c                                 |  |
| Kafao, Bull, per Pfd. .... 26c                                  |  |
| Duft Kraut, per Pfd. .... 2 1/2c                                |  |
| Schöne getrocknete Aprikosen, per Pfd. .... 14c                 |  |
| Soda, 1 Pfd., 10c Pak., 3 für 15c per Paket ..... 5c            |  |

Vergeht nicht, jeder in **THE BASKET STORE** gemachte Einkauf ist garantiert zu befriedigen.

### Defiance Stärke

Ein Pfund — **SKINNER'S** Makkaroni oder Spaghetti

### Sprecht vor

— in der — **Gastwirtschaft** — von — **Otto Vorsatz** 1512 Howard Str. Gute Ware, reelle Bedienung

### HOME BUILDERS

AN OPEN BOOK PAID ON SHARES 7%

### Dr. Friedrich A. Sedlacek

Deutscher Arzt  
Offices 1270 East 13. Straße  
Nr. 13. und William Straße  
Wohnung: 2609 S. 11. Str.  
Sprechstunden von 1 bis 5 Uhr Nachm.,  
Sonntags von 9 bis 12 Uhr Vorm.  
Offices, Red 4612  
Wohnung, Exter 2439

### Luxus Mercantile Co.

Generalvertreter.  
Abonnirt auf die Tägliche Tribune.

### Dr. Friedrich A. Sedlacek

Deutscher Arzt  
Offices 1270 East 13. Straße  
Nr. 13. und William Straße  
Wohnung: 2609 S. 11. Str.  
Sprechstunden von 1 bis 5 Uhr Nachm.,  
Sonntags von 9 bis 12 Uhr Vorm.  
Offices, Red 4612  
Wohnung, Exter 2439

### Abonnirt auf die Tägliche Tribune.

## K C BAKING POWDER

Gebraucht in jedem Rezept des Fräulein Weldon  
Hören Sie Fräulein Weldon's Vortrag über Kochkunst im Boulevard Theater

Kauft eine 25c Kanne K C bei Ihrem Händler, bringt das enthaltende Zertifikat zu Miss Weldon ins Boulevard Theater, 33. und Leavenworth, während der nächsten Woche und Sie erhalten ein Kochbuch frei.  
K C ist garantiert in jedem Staat der Union zu jeder Zeit und frei von Eigelb, 25 Unzen für 25c, nicht 25c per Pfund, einen Cent die Unze.

