Häkelbuch No. 4 soeben erschienen.

Die neuesten und originellsten Muster in Spitzen, Einsätzen und dergleichen werden alle in diesem Buche gezeigt.

Alle Häkelstiche, welche gewöhnlich gebraucht werden, sind darin enthalten und erklärt. Die Muster sind groß und die Anweisungen klar und deutlich. Ein jeder kann, und wenn auch erst ein Anfänger, ein Meister im Häkeln werden beim Gebrauch dieses Buches.

Jedes Muster ist abgebildet und erklärt in der einfachsten Weise, sodaß ein jeder ohne Ausnahme schöne Häkelarbeiten anfertigen kann. Wenn Sie auch noch so viele Bücher haben, dieses übertrifft alle bisher dagewesene.

Zu 11c per Buch. Zu bestellen durch die „Omaha Tribüne", 1311 Howard Str., Omaha Neb.

Defiance Stärke

wird täglich bestellt, denn sie

klebt nicht am Eisen

und schadet dem zartesten Stoff nicht. Mit Waschwasser 10 zu unterreichen. 16 Unzen Packet 10c. 1-8 mehr Stärke für dasselbe Geld. In allen guten Groceries erhältlich.

DEFIANCE STARCH CO., Omaha, Neb.

Der Kaffee, der stets gefällt

35c per Pfund, $1.00 für 3 Pfund Büchse.

Verlangen Sie ihn von Ihrem Grocer.

German-American Coffee Co.

Verlangt und kauft

SKINNER'S

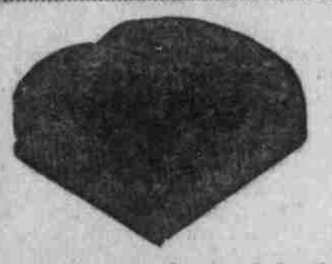
die beste Sorte

MAKKARONI

36 Seiten-Rezeptbuch frei.

Skinner Mfg. Co., Omaha, Nebr.

Größte Makkaronifabrik in Amerika.



Esst TIP-TOP

Brot wurde nie gebacken, selbst nicht in Mutters Küche, das Ihren Appetit in größerem Maße reizte.

Macht nicht der Gedanke an den großen frischen Tip-Top Doppel-Laib, so braun und duftend, Ihren Mund nach einer großen schönen Scheibe wässerig?

Sagen Sie einfach Tip-Top zu Ihrem Grocer heute, morgen und alle Tage.

5 und 10c

Das zufriedenstellende Brot

Fabriziert von der

Omaha Macaroni Co.

Cullen Brokerage Co.

Lokale Verkaufs-Agenten

Phone Douglas 3909

Unversucht schmeckt nicht—

Wenn Sie gute Wurstwaren haben wollen, senden Sie Ihre Bestellung an Kauf & Rinderspacher Co., Hastings, Nebr. Wir liefern das beste Veal Loaf, Neu-England- und gekochten Schinken, Zunge- und Minced Luncheon, Braunschweiger Leberwurst, Zungen-, Blut-, Wiener-, Mett-, Frankfurter-, Weiß-, Bock- und Knackwurst, Schwartenmagen, saure Sülze, polnische Bratwurst, geräucherte Zunge und alle Sorten Käse, Fleisch und Fische. — Schmalz, 50 Pfd. Bestellung per Pfd. 12½c. Schmalz, 10 Pfd. Bestellung per Pfd. 12½c. — Versandtkosten per Post: Erstes Pfd. 5c, jedes weitere Pfd. 1c extra.

Frische Bockwurst jeden 1. u. 15. im Monat

KAUF & RINDERSPACHER COMPANY

HASTINGS, NEB.

Man schneide direkt an einige Kunden und erwähne die „Omaha Tribüne"

Nützliche Winke für's Haus.

Küchenzettel für eine Woche.

Montag: Zwiebelsuppe, Kleine Flank Steaks, Schwarzwurzelgemüse, Paprikakartoffeln, Rum-Creme.

Dienstag: Gemüsesuppe, Schmorbraten, Tomaten-Stew, süße gebackene Kartoffeln, Hohllappen.

Mittwoch: Tapiokasuppe, Pork and Beans, Salzkartoffeln, Feldsalat, Kokosnuß-Pie.

Donnerstag: Hafermehlsuppe, Lamm in Kapernsauce, gebackene Eierpflanze, Bratkartoffeln, grüner Salat, gezuckerte Apfelsinen.

Freitag: Fleischsuppe mit Toast, Aal in Rotwein, gebackenes Hirn, Salzkartoffeln, Kresse, Kaffeepudding.

Samstag: Kartoffelsuppe, gedämpfte Kalbsschulter, Kartoffelbrei, rote Rübensalat, Berliner Pfannkuchen.

Sonntag: Sellerie Cream-Suppe, Gänseleberpastete, Roastbeef mit Champignons, Kartoffeln in Kräutersauce, Endivien-Salat, Kompott, Prinzregenten-Pudding, feines Gebäck.

Brödchen zu Tee. Die Fleischreste werden auch hier fein gehackt, dann wird gute Butter, weich geschmolzen, zugesetzt und durch ein Haarsieb getrieben, um nachher mit etwas Schlagrahm vermischt zu werden. Auch ein Löffel Tafelsenf mag durchgerührt werden. Die Masse wird auf Brödchen gegeben und je nach Belieben so, oder noch mit etwas Sardellen belegt, serviert.

Karottentorte. ½ Pfund Mandeln werden gerieben, so auch ½ Pfund rohe, sehr gut gewaschene Karotten oder gute, gelbe Rüben. 5 Eigelb sind behutsam mit ½ Pfund Zucker zu verrühren; ist die Masse gut glatt, kommen abwechselnd Mandeln und Karotten dazu wie Saft und Schale einer Zitrone, ein kleines Gläschen Rum oder Kirschschnaps, ½ Pfd. Kartoffelmehl, wie auch ein kleiner Teelöffel gestoßener Zimt. 1 Stunde rühren (d. h. von Anfang an gerechnet). Zuletzt kommt der Schnee der Eier dazu. In Randform füllen, 1 bis 1¼ Stunde backen. Der Geschmack ist wie der einer Mandeltorte. — **Süßer Tortenteig.** ½ Pfund Butter, ½ Pfund durchgesiebtes Mehl, ½ Pfund Zucker werden gut vermischt, auf ein Kuchenbrett gelegt und mit zerpflückter Butter bestreut. Daraus bereitet man eine schöne glatte Masse, rollt ungefähr ½ Zoll dick aus und belegt damit das Backblech. Auf den Teig legt man dann das sauber zubereitete Obst.

Brod-Pudding. Ein Pint abgekochte und mit der Schale einer Zitrone ausgezogene Milch wird versüßt und mit vier Eiern abgequirlt. Sodann werden 6 bis 8 Semmeln feingeschnitten, worauf eine glatte Puddingform mit Butter ausgestrichen und der Boden mit Semmeln ausgelegt wird. Hierüber wird nun von der Eiermilch gegossen, die von den Semmeln aufgesogen wird. Einige Korinthen und Sultanrosinen werden noch darüber gestreut. Man hat mit dem Auflegen der Semmeln und dem Auffüllen der Eiermilch fortzufahren, bis die Form vollständig gefüllt ist. Sodann wird diese in heißes Wasser gestellt, der Kochtopf wird zugedeckt und an nicht zu heißer Stelle des Herdes oder im Ofen in etwa einer Stunde fertiggekocht. Eine Vanillesauce wird dazu serviert.

Chokoladencreme. Ein Viertelpfund geriebene Chokolade wird in ½ Quart Milch eine Viertelstunde lang gekocht. Wenn sie abgekühlt ist, werden 2 Eidotter und 2 Eier daran gerührt, auch ein Viertelpfund Zucker beigefügt. Unter beständigem Rühren läßt man die Chokolade nochmals aufkochen. Man schüttet alsdann die Flüssigkeit in die dazu bestimmte Schüssel und garniert sie vor dem Auftragen mit Chokoladen- oder Zuckerplätzchen.

Sago- und Tapioca-Pudding. Vier Eßlöffel Tapioca läßt man eine oder zwei Stunden in kaltem Wasser aufquellen, gibt ein Quart Milch, wovon man eine halbe Tasse voll zurückbehält, in einen Doppel-Boiler und läßt dies kochen, bis der Tapioca weich ist. Alsdann gibt man das nötige Salz, reichlich zwei Eßlöffel Zucker und Vanille daran, nimmt vom Feuer, rührt zwei bis drei Eigelb mit der zurückgebliebenen Milch gut durch und vermischt die mit dem Tapioca. Das Weiße wird zu Schnee geschlagen, die Hälfte davon wird unter dem Pudding gegeben; man gibt denselben in eine Form oder Schüssel, legt von dem Rest des Schnees kleine Bällchen obenauf, bestreut mit feinem Zucker und läßt dies im Ofen wenige Minuten anbräunen.

Käseklöße. Man rührt ½ Pfund Butter zu Sahne, gibt bei fortgesetztem Rühren 2—3 ganze Eier oder auch zuerst die Eidotter und ganz zuletzt den steifgeschlagenen Eiweißschnee dazu, ferner 1 Pfund guten, frischen Quarkkäse, etwas Salz, ½ Pfund geriebene gesiebte Semmel, geriebene Muskatnuß, wenn man will, noch etwas leicht erwärmtes Mehl, formt runde, gleichmäßig große Klöße daraus, wendet sie in Mehl, legt sie in siedendes Salzwasser, so daß sie sich bewegen können, und läßt sie 13—15 Minuten kochen. Dann nimmt man sie mit feingeriebenem Parmesankäse und überfüllt sie mit heißer, gelbgewordener Butter.

Milchbrötchen. ½ Pfund Mehl, ½ Täfelchen Hefe, 1 Teelöffel Salz, 1 gehäuften Eßlöffel Butter. Die Hefe und eine Prise Zucker in ½ Tasse mit lauwarmer Milch zu ziemlich festem Teig anrühren, glatt kneten, dann ist der Teig ungefähr die richtige Konsistenz. Er muß zart und weich, aber nicht flüssig sein. Je nachdem hilft man mit Milch oder mit Mehl nach. So läßt man ihn aufgehen, knetet dann erst Salz und Butter hinein, knetet, bis sich der Teig von Händen und Schüssel gut ablöst und stellt ihn wieder zum Aufgehen hin. Nachher nimmt man ihn auf ein Brett, knetet ihn wieder, drückt ihn zu einer zwei Finger hohen Platte auseinander, schneidet daraus zwei bis drei Finger-breite Streifen, dann jeden Streifen in Würfel und formt diese in mehlbestreuter Hand zu runden, ziemlich stark gewölbten Küchlein, die man auf butterbestrichener, mehlüberstäubter Platte, mit einem Tuch verdeckt, nochmals aufgehen läßt. So stellt man sie in schwach geheizten Ofen, vergrößert langsam die Hitze, bis der Ofen gut heiß, aber nicht grell erhitzt ist. Wenn sie goldgelb sind, sind sie gar, dann überpinselt man sie mit Wasser. Das Aufgehen darf nicht forciert werden, sonst werden sie von rauher Textur. Richtig behandelt, sind sie so zart wie Samt. — Ist man eilig, dann schadet es nichts, wenn man sie schon nach einmaligem Aufgehen formt.

Fleisch in Bier. Fetter Speck wird kleinwürfelig geschnitten und in einer tiefen Pfanne gelblich angebraten. Dann gibt man das Fleisch in den Topf und läßt es bräunen. Währenddessen schüttet man klein geschnittene Zwiebeln, Möhren, einige Pfefferkörner, einige Lorbeerblätter bei. Wenn das Fleisch rund herum braun ist, gießt man Bier, dem man einen Teil Wasser zusetzt, nach, legt einige Stücke altes Brot in den Topf. Eine Kleinigkeit Zucker macht die Sauce süß-säuerlich, die man mit in Speck gebräuntem Mehl sämig macht.

Hasenragout. Das Hasenkleinen, d. h. Kopf, Hals, Brust, ein Teil der Rippen, das Herz und die Leber werden sauber geputzt, enthäutet und mehrmals gewaschen. Dann kocht man es in ½ Quart kochenden Wassers mit Salz, Gewürzkörnern, Lorbeerblatt, einer Zwiebel und einem Löffel Essig gar, etwa 2 Stunden. Nun schwitzt man einen Löffel Mehl und einen Löffel Butter dunkelbraun, verkocht dies mit der Hasenbrühe zu einer sämigen Sauce, gibt eine würflig geschnittene saure Gurke, einige Perlzwiebeln, wenn vorhanden einige Pilze hinein, und läßt das Hasenklein darin noch einige Minuten gut zugedeckt durchziehen. Nach Belieben kann man kleine Semmel- oder Kartoffelklöße dazu geben.

Rindfleisch mit Zwiebelgemüse. Zwei Pfund Rinderbrust werden mit Salzwasser weich gekocht. Zwei Pfund Zwiebeln spült man, schneidet sie in Scheiben, brüht sie mit kochendem Wasser ab, begießt sie mit Brühe, tut Kümmel und ein Stück in Mehl gerollte Butter daran, läßt sie weich dünsten und serviert sie mit dem in Scheiben geschnittenen Fleisch.

Mark-Croutons zum Garnieren von feinen Gemüsen. Gut fingerdicke Semmelschnitten, die man von der Rinde befreit hat, schneidet man in längliche Vierecke, macht oben rings um den Rand derselben mit einer Messerspitze einen Einschnitt und backt sie in heißer Butter hellbraun. Nun hebt man die durch den Einschnitt bezeichneten Deckel ab und höhlt die Croutons aus. Gut gewässertes Knochenmark bindet man in einen Leinwandlappen, läßt es in der Suppe weichkochen, worauf man es in die Höhlungen der Croutons gibt, mit Pfeffer und Salz bestreut und beim Anrichten um das Gemüse legt. — Sehr beliebt sind diese Croutons auch von Roggenbrot. Sie müssen schnell und im letzten Augenblick gemacht werden.

Pikanter Rinderbraten. 3 Pfund gut abgehängtes Rinderschwanzstück wird geklopft und 2—3 Tage in milden Essig gelegt, wobei es jeden Tag einmal gewendet wird. Dann trocknet man es ab, spickt es gut, streut Salz darauf und gibt es nebst etlichen Wacholderbeeren in eine Bratpfanne mit siedend heißgemachter Butter. Nachdem das Fleisch sich unter fleißigem Begießen auf allen Seiten gebräunt hat, bestreicht man es mit saurer Sahne und fügt nach und nach ungefähr ½ Pint saure Sahne zur Bratbrühe. Wenn das Fleisch weich ist, wird die Sauce abgeschmeckt, wenn nötig mit Salz nachgewürzt und neben dem Braten gereicht. Sollte sie zu dick sein, kann man sie mit etwas Brühe verdünnen, sollte sie zu dünn sein, mit etwas in Sahne verquirlter Kornstärke seimig kochen.

Gläser bekommen ein schönes, klares Aussehen, wenn man sie erst in warmem Wasser wäscht und dann in kaltem abspült.

Korbsessel reinigt man durch Auftragen eines Breies aus Schlämmkreide und einer Kleesalzlösung; man kann mit Essigwasser nachspülen.

Aus alten Handschuhen lassen sich dauerhafte Henkel für schwere Kleidungsstücke anfertigen. Man schneidet aus den besten Stücken lange Streifen, legt diese um eine ziemlich starke Schnur und vernäht sie gut.

Milchflecke wie auch Milchkaffeeflecke lassen sich aus zartfarbigen Stoffen mittelst dem chemisch reinen Glyzerin, welches man in jeder Drogerie zu kaufen bekommt, leicht entfernen. Man verfährt dabei in folgender Weise: Mit einer weichen Bürste streicht man das Glyzerin auf die Flecken auf, läßt es in den Stoff einziehen, wäscht diesen nach zehn Minuten mit lauwarmem Wasser aus und glättet die Stelle auf der linken Seite, bis sie nicht mehr feucht ist.

Blankgewordene Stellen an Cheviotkleidern dürfte man mit mildem Seifenwasser, in das ein wenig Salmiakgeist gegossen wurde, abreiben. Es genügt ein halber Löffel voll Salmiakgeist auf ein Quart Wasser.

Zum Garnieren kalter Fisch- oder Fleischschüsseln für Gesellschaften ist Aspik in verschiedenen Farben am hübschesten und ausdrucksvollsten. Man muß jedoch die Sulz fester als gewöhnlich bereiten, damit man sie zu beliebigen verschiedenen Formen ausstechen kann, zu welchem Zwecke man sie fingerdick auf flachen Schüsseln erstarren läßt, und es ist besonders zu empfehlen, die Fleisch-Gelert zum garnieren verschieden zu färben, man erhält dadurch die reizendsten Verzierungen. Man versetzt sie mit den Narbstoffen, wenn sie noch flüssig ist, und zwar färbt man sie unschädlich rot mit Cochenille oder Alkermesaft, blau mit einigen Tropfen Cochenille und etwas Citronensaft, braun durch Beigabe einer großen Messerspitze Liebig's Fleischextrakt, gelb durch Madeira und grün durch Spinatsaft.

Ausgezeichnete Fleischpfannkuchen als Vorspeise oder Hauptgericht. Übrig gebliebene Fleischreste schneidet man in kleine viereckige Stückchen, ebenso, wenn man sie hat, eingemachte Champignons. In etwas Butter rührt man einen Löffel Mehl, kocht es mit Bouillon auf, würzt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft, gibt nach Geschmack die Pilzbrühe oder Maggi hinzu, zieht diese Sauce, die ganz dick sein muß, mit Sahne und einem Eidotter ab und gibt die Fleischstückchen und Pilze hinein. Dann backt man einen nicht zu dünnen Pfannkuchen auf beiden Seiten, schiebt ihn auf eine lange flache Porzellanbackschüssel, gibt das Ragout auf die eine Hälfte und klappt die andere darüber, bestreicht die Oberseite dick mit saurer Sahne und streut reichlich geriebenen Käse (Schweizer- oder Parmesan) darüber. In Mittelhitze läßt man dies eine halbe Stunde Farbe annehmen und serviert den Pfannkuchen auf der Schüssel als feines Vorgericht, oder mit Kartoffeln und Gemüse — Blumenkohl, Schoten etc. — oder Kopfsalat als Hauptessen.

Eier zu färben. Wenn es auch vielerlei künstliche Eierfarben gibt, die für wenige Cents käuflich sind, so ziehen doch die meisten Hausfrauen das Färben mit natürlichen Stoffen vor. Ein beliebtes Färbmittel ist die Zwiebelschale, die gelbe Nüancen von hellem Gelb bis zum dunkelsten Braun liefert. Je nachdem ob man heller oder dunkler färben will, richtet man das Quantum der Schalen ein. Um eine schöne rote Färbung zu erzielen, ist eine Zugabe von Cochenille oder Pernambukspähnen zum Kochwasser sehr geeignet. Grün färbt man mit Spinatwasser, blau mit Blauholz und violett mit Grünkohl. Nach dem Kochen werden die Eier abgekühlt, getrocknet und dann noch mit Speckschwarte abgerieben, um die Farben glänzender zu gestalten.

Waschtagspeise. Fertig gekochter Sauerkohl wird in dicker Lage in eine gebutterte, mit Semmelbröseln ausgestreute Mehlspeisenform gefüllt, reichlich belegt mit gewiegtem Schinken oder Resten von Kasseler Rippespeer, dann deckt man eine reichliche Schicht dicklicke Rührkartoffeln darauf, gießt etwas saure Sahne darüber, bestreut mit einer Mischung von zwei Dritteln geriebenem Schweizer- oder Parmesankäse und einem Drittel geriebener Semmel, tut einige Butterstückchen obenauf und bäckt die Masse im Ofen hellbraun.

Hühnerpudding für Kranke oder Genesende. Hierzu wird ein Stich Butter mit einem halben Glas Milch und einem Eßlöffel Mehl zu einem Brandteig abgebacken. Erkaltet, wird dieses mit dem Hühnerfleisch und einem Eigelb verrührt, dessen Weißes, zu festem Schnee geschlagen, ebenfalls hinzukommt. Im Wasserbade muß der Pudding ½ Stunde lang kochen.

Sehr gut ist auch folgendes einfaches Gericht. 2—3 abgekochte, recht mehlige Kartoffeln werden gerieben und mit einem Stich Butter, etwas Milch und dem gemahlenen Huhn so lange auf dem Feuer recht geschmeidig gerührt, bis das Fleisch gar ist, welcher Zustand in 5—10 Minuten eintritt.

Ingwer-Bier. Zwei Pfund Zucker werden in zwei Quart kochendem Wasser gelöst; dazu kommen zwei Unzen Ingwer-Wurzeln, fein gehackt, eine Unze Cream of Tartar, zwei dünnscheibig geschnittene Zitronen. Dann läßt man die Mischung abkühlen, gibt weitere vier Quart Wasser, eine Tafel Hefe und den Schnee von zwei Eiweißen dazu. Diese Flüssigkeit läßt man vierundzwanzig Stunden an einem warmen Platze stehen, seiht sie durch, füllt sie auf Flaschen und versiegelt oder verdrahtet sie. Nach drei Tagen ist das „Ginger Ale" oder Ingwer-Bier schon trinkfertig.

Sandtorte. Nachstehendes Rezept wurde mir auf das beste empfohlen, da es den oft gefürchteten Wassenstreifen gänzlich ausschließen soll. 1 Pfund frische Butter rührt man in einer tiefen irdenen Schüssel zu Sahne und streut löffelweise 1 Pfund feinstes Weizen-Pudermehl dazwischen. Zu gleicher Zeit müssen 6 ganze Eier mit 1 Pfund gesiebtem Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone etwa ½ Stunde verrührt, und der mit dem Pudermehl vermischten Butter löffelweise, unter stetem Rühren zugefügt werden, bis alles vollständig vermischt ist. Sodann wird der Teig in die mit Butter ausgestrichene Blechform getan und sofort in den Backofen geschoben, um bei guter Ofenhitze 1½ Stunden zu backen.

Schneeballen. ¼ Pfund Butter wird in eine Kasserolle getan; dazu kommt 1 Pint Rahm, ¼ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Zimmt. Dies läßt man aufkochen, rührt so viel feines Mehl hinzu, bis der Teig sich beim Rühren von der Kasserolle löslöst. Dann nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn abkühlen und rührt dann 6 ganze Eier und 3 Dotter hinein. Nachdem Alles gut verarbeitet ist, formt man Bällchen von der Größe einer Wallnuß daraus, legt diese in heiße Butter oder Schmalz und backt sie gelbbraun. Sie werden, noch heiß, mit Zucker und Zimmt bestreut.

Macaroni-Pastete bereitet man folgenderweise: Eine Schüssel wird mit Butter bestrichen und mit Weggli- oder Butterteig ausgelegt. Die Hälfte der geschwellten Macaroni darein gegeben, mit Käse bestreut und mit feingeschnittenen Schinken- oder Braten- und etwas Butterstückchen belegt und die andere Hälfte Macaroni darüber. Wer nun Bratensauce hat, gebe diese mit etwas Fleischbrühe darüber, decke das ganze mit Teig und backe es im Ofen. Man beachte, daß die geschwellten Macaroni ja nicht ganz weich seien, sie werden es durch das Backen und bleiben ansehnlich. — Ähnlich verfährt man mit den Nudeln.

Budweiser ist flüssiges Brot — ist Speise nicht weniger als Trank!

Es vereinigt in sich die gereiften Säfte der satten nördlichen Gerste und des würzigen Saazer Hopfens—so geht es in vielen Millionen Flaschen über das ganze Erdenrund. Die Weltbummler singen sein Lob; „Überall ist es zu finden, und stets gleich rein, gleich mild, gleich reizvoll duftend, in Hongkong gerade so wie in seiner Heimatstadt; immer ist es dasselbe, in einer Klasse für sich allein — mit einem Wort: es ist Budweiser!"

Anheuser-Busch - St. Louis, U. S. A.

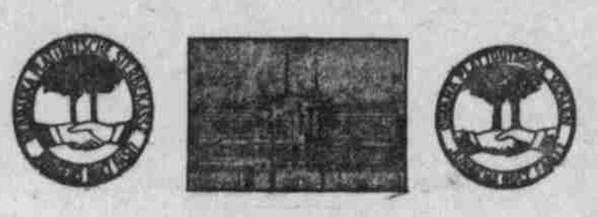
Jeder Besucher von St. Louis ist freundlich eingeladen, unsere Anlage anzusehen; sie bedeckt 142 Acker.

Budweiser

bedeutet Mäßigkeit

Anheuser-Busch Co. of Nebr., Distributors, Omaha.
Families supplied by C. H. Hansen, Dealer. Phone—Douglas 2504

Die Expreßgebühren für das billigste Bier sind gerade so hoch wie für das beste!



Deutsches Haus

Offizielle Ankündigung

Sonntag, den 30. April

GROSSER BALL

—des—

SCHILLER CAMP NO. 304, W. O. W.

Vier Quart Old Fontenelle Whiskey

$3.25

Express im Voraus bezahlt

HENRY POLLACK'S LIQUOR HOUSE

122-24 Nord 15. Str.

OMAHA - - - - NEB.

$1.00 Volles Quart 8 Jahre alter „Bottled in Bond" Whiskey. | Whiskey bei der Gallone $2.00 bis $4.00

Postaufträge am selben Tage ausgeführt, an dem sie einlaufen.

ALEX JETES, 13. und Douglas Str., Omaha