

Aus dem Staate. West Point. Der Stadtrat hat John Hader, welcher seit zwei Jahren hier eine Wirtschaft betreibt, sowie William N. Paoli, einem neuen Applikanten die Lizenz zur Führung von Wirtschaften verweigert.

SKINNER'S SPAGHETTI
36 Seiten großes Rezeptbuch.
Stinner Mfg. Co., Omaha, N. S. N.
Größte Nudel- und Spaghetifabrik in Amerika.

Defiance Stärke
Nicht leicht löslich, kann Sie nicht am Eisen
auf Arbeit den gewöhnlichen Stärke. Für Wäsche ist es unübertrefflich. 10 Pfd. 1.00, 5 Pfd. 0.50, 1 Pfd. 0.10. In allen guten Geschäften erhältlich.
DEFIANCE STARCH CO., Omaha, Neb.

ger. Paoli wird als nicht geeignet erklärt, eine Wirtschaft zu führen, und Hader wird beauftragt, am Sonntag Getränke verkauft zu haben. Infolgedessen hat West Point nur noch sechs Wirtschaften.

PAXTON'S GAS ROASTED COFFEE.
GAS ROASTED DIRECT IN THE FLAME QUICKLY — NOT IN OVEN SLOWLY — SAVES YOU THE STRENGTH AND DELICATE FLAVOR THAT IS ECONOMY.
TRY A CAN AND BE CONVINCED!
WHEN BUYING IN CAN — THE QUANTITY PRICE IS ECONOMY

Macht Tip-Top Euer tägliches Brot
Der eine Artikel Ihres Speisekuchens, der Sie gut sein sollte.
Wenn Sie gleichmäßige Güte, appetitlichen Duft und die größte Menge von Nährwert für das wenigste Geld anerkennen, kaufen Sie keine andere Sorte als
TIP TOP BROT
Das es rein, unverfälscht und gesundheitsfördernd ist, braucht nicht erst gesagt zu werden, denn es wird aus den besten Materialien von Brot-Spezialisten gebacken.

TIP TOP BROT
Bei Ihrem Grocer, heute, morgen und jeden Tag erhältlich.
5 und 10c
Das zufriedensstellende Brot
Look For This Label

Unversucht schmeckt nicht
Wenn Sie gute Kurzwurst haben wollen, senden Sie Ihre Bestellung an Kauf & Rinderspacher Co., Hastings, Neb. Wir liefern das beste Beef, Pork, New-England, und gelochten Schinken, Jungs, und Minced Luncheon, Braunschweiger Leberwurst, Jungs, Blut, Wiener, Mett, Frankfurter, Beef, und Madwurst, Schwarzenbagen, saure Sülze, holländische Prastwurst, geräucherter Jungs und alle Sorten Käse, Fleisch und Fische. — Samstag, 50 Pfd. Bestellung per Pfd. 12 1/2c. Sonntag, 10 Pfd. Bestellung per Pfd. 12 1/2c. — Versandkosten per Post: Erstes Pfd. 5c, jedes weitere Pfd. 1c extra.
KAUF & RINDERSPACHER COMPANY
HASTINGS, NEB.

THERE'S FAME IN THIS NAME
Storz
TRIUMPH BEER
ALWAYS INSIST ON GETTING IT
STORZ BREWING COMPANY — OMAHA

Vier Quart Old Fontenelle Whiskey
\$3.25
Express im Voraus bezahlt
HENRY POLLACK'S LIQUOR HOUSE
122-24 Nord 15. Str.
OMAHA, NEB.

Nützliche Winke für's Haus.

Küchenzettel für eine Woche.

Montag: Brotsuppe mit Nüssen, buntes Huhn (vorzügliches Gericht), Weizen-Salat, Kartoffelpudding mit Fruchtsauce.
Dienstag: Eiergerichte, keine Nüsse, Rosenkohl, Kartoffelsalat, Dill, Gurken, Zucchini.
Mittwoch: Braune Bouillon, Gschmorte Hammelkeule, Estrichen, Gschmorte Schinkenbraten, Apfelsalat, Gebäckte Nüsse.
Donnerstag: Nudelsuppe, Gebrühter Kalbskeller, Kartoffelsalat mit Speck, Salat, Bananensalat.
Freitag: Eiergerichte von Milch, Gebäckte Nüsse mit neuen Kartoffeln, Salat, Gebäckte Kalbskeule, Ostfriesen.
Samstag: Nudelsuppe, Geräucherter Schinken, Sauerkraut, Fenchelbraten, Zwiebelsalat.
Sonntag: Tomatensuppe mit Rahm, Kalbskeule, Junge Hühner, Spinat, Kartoffelpudding, Blumenkohl - Salat, Preiselbeeren, Kaviar mit Schokolade und Schlagsahne.

Parfümfläschchen. Der feststehende Glasstopfen in denselben wird durch Benutzen derselben mit einigen Tropfen feinem Öl entfernt, nur muß man das Fläschchen, nachdem man einige Tropfen Öl darauf getan hat, vor den Ofen oder auf eine nicht zu heiße Stelle des Ofens stellen, damit es etwas erwärmt wird. Nach einiger Zeit verflucht man, indem man vorsichtig auf den Glasstopfen schaut, ob er herausgeht. Ist das nicht der Fall, so muß das Verfahren noch einige Male wiederholt werden.

Als gutes Mittel, um den charakteristischen Geruch aus dem Kessel zu entfernen, wenn schon dies auch nicht vollkommen gelingt, gibt das Kochsalz mit Essigsäure, dem etwas Chlorat zugesetzt wurde. Nach vollständiger Abkühlung und Ablassen ist dann der weiße Niederschlag, den das Zinkblech zeigt, mit Schmirgelpapier abzureiben. Letzteres ist allerdings eine mühsame Arbeit, die bei öfterer Wiederholung zu schneller Abmühsung des Blechbeschlags führt. Aber als einmalige gründliche Reinigung ist das Verfahren mit befriedigendem Erfolge anwendbar.

Um neuen Metallglanz für Rostfrei oder Tee den Metallgeschmack zu nehmen, tut man Rostfrei mit kochendem Wasser in die Kaffeekanne und ausgebrühte, gebrauchte Rostfrei in die Kaffeekanne und läßt sie einige Stunden damit stehen.

Rostentfernung von Holzwerk, Zaunpfählen u. s. w. Feingewaschenes Holzwerk wird mit Leinölwasser verrieben und auf den betreffenden Gegenstand gestrichen. Ist dieser nach zwei bis drei Stunden getrocknet, so wird er mit sehr verdünnter Lösung von Chlorzink in Leinölwasser nochmals gestrichen. Zinkoxyd und Chlorzink sind mit Wasser anzuverreiben, weil sie ätzend und giftig sind. Sie bilden eine glasartige, glatte und glänzende Verbindung, die weiterbefähigt ist.

Getrocknete Orangenschalen sind ein ausgezeichnetes Mittel, um Feuer anzubrennen. Auch getrocknete Kartoffelschalen können so gut wie Holzkohle.

Grüne flüssige Seife (Schmierseife, fette Seife). Behandlung: Grüne Seife 3 Teile, Spiritus Alkohol 2 Teile, Äther 1 Teil. Man kann die Seife mittels kalter oder warmer Wasserbrei bereiten. Kalter Prozeß: Man mischt die Bestandteile in einem Gefäß und rührt sie stündlich einige Minuten lang um, bis sich Alles zu einer flüssigen Lösung gebildet hat. Warmer Prozeß: Man schmelzt die Seife über gelindem Feuer, dann stellt man sie an einen kühlen Ort und rührt sie gelegentlich um. Bevor sie anfängt, sich wieder zu erhitzen, gebe man die anderen Bestandteile hinzu und mischt Alles gründlich. Man vermerke die Nähe von Feuer und Licht, da der Äther sehr entzündlich ist.

Tollentseife. 1) Man schabt 1 Pfund Kalkseife fein, setzt sie zum Feuer mit etwas Wasser und rührt sie zu einer glatten Masse, dann schüttet man sie in ein Gefäß. Nun fügt man eine bestimmte Menge Salzwasser hinzu, schlägt die Masse mit silbernem Löffel, bis sie gut vermischt ist und verbleibt sie mit „Jamban Mehl“.

2) 5 Unzen reines Fett, 3 Unzen Malz (Spermacetti), 3 Unzen reines Glycerin, 2 Unzen Blumen-Öl. Man gebe Alles in eine Kaffeekanne, rühre festig auf möglich warmer Herdplatte, bis Alles wohl vermischt ist, dann läßt man es ab und vor dem Steifwerden formt man ovale Stücke in der Hand.

Entfernung von Maschinen-Rost. Hat man beim Rosten einen Rest von Weiszeug bekommen, so entfernt man diesen auf folgende Weise: Ehe man noch mit Wasser daran herumarbeitet, taucht man ein weißes Flanelllappen in Salzwasser und reibt damit die Stellen. Hinterher wäscht man dann mit Wasser und Seife aus.

Behandlung und Reinigung der Stroheingetrocknen. Von den beschriebenen Sorten von Stroheingetrocknen freuen sich solche aus Stroch einer besonderen Beliebtheit. Sie bleiben am längsten in gutem Zustand und erfüllen ihren Zweck am vollkommensten, wenn man sie entsprechend behandelt und auch ein zeitweiliges gründliches Säubern nicht unterläßt. So dient es z. B. sehr dazu, sie zu konservieren, wenn man sich zwei Quart solcher Stroheingetrocknen zulegt, damit dieselben nach dem Abgang getrocknet, getrocknet und gefüllt werden können. Niemals lasse man die Stroheingetrocknen in dem Schutt liegen, weil dann wieder dieses selbst noch die Stroheingetrocknen austrocknen können. Wenige Leute haben es wohl erprobt, wie gut sich Stroheingetrocknen auch waschen lassen. Man brühet sie einfach mit einer nicht zu harten, kleinen Schwärze, die nur für den Zweck ge-

braut mit den beschriebenen Händen so blank wie Papier aus, muß sich aber in Acht nehmen, keine Löcher hineinzugucken. Euer befeuchtet man den Teig leicht mit Butter, streut geriebenen Semmel darauf, dann in feine Scheiben geschnittene Äpfel, dann Zucker, Salz, ausgequollene Rosinen und feingehackte Mandeln, hebt dann das Tuch mit beiden Händen auf einer Seite in die Höhe und rollt den Teig leicht zusammen, dreht ihn schnedelförmig, befeuchtet ihn mit Butter und blickt ihn 3/4 Stunden auf einem Backblech.

Keiner Kniff zum Bereiten des Strubelleuges. Durch eine wohl nur von wenigen gekannte Reinigung ist es möglich, einem äußerst sparsamen Strubelleug die Weichheit mit gutem Witterung zu geben. Ich benötige weder Butter noch Ei, sondern nur reines Schweinefleisch, lasse aber den Teig, nachdem er ausgequoll ist, ruhig auf dem Tische etwas trocknen werden, nur soviel feucht werden, daß er sich eben noch rollt, um ihn dann erst zu füllen. Das ergibt einen Strubel, der dem feinsten Witterung nicht nachsteht. Es gibt unzählige Strubel-Rezepte. Wenn Sie mir bezüglich der gemachten Füllungen näheres angeben wollen, so werde ich Sie Ihnen gerne antworten. Es gibt solche aus Kartoffeln, Getreide, Reis, Hühnerfleisch, Äpfel u. s. w. Die Hauptfache ist das Ausweichen des Teiges, was erfordert etwas Übung, doch der Teig popperläm wird, ohne zu zerfallen. Nach meiner Erfahrung werden Strubel ohne Eise gemacht.

Zitronensaft bei Magenleiden ein geeignetes Lindermittel, das bei seiner Wirkung versagt. Man bringe der Saft in die Hohlhand der Hand und ziehe ihn in ein jedes Kaffeebecken, woraus das Blut dringt. Man kühle dieses Mittel ab, erlaube, dann muß der Saft verdünnt werden.

Waschlischgerate. Den Wasserstand der sich an Waschlischen und Kannen bei fallendem Wasser oder bei nicht sorgfältiger zeitweiliger Reinigung angefüllt hat, eben man durch Abreiben mit einem in Spiritus getauchten Löffelchen.

Fischkohl. Ein Karler Kal mit entkaut, gerührt, dann die zweite Haut abgezogen. Dann schneidet man ihn in seiner ganzen Länge nach den Bauch auf, entgrätet ihn, befreit ihn mit grobem Salz und legt ihn in eine Schüssel. Währenddessen wird das Fleisch eines hecht gepulvert, zerlesen und durch ein Sieb getrieben. Dann mischt man folgendes darunter: 13 Unzen Butter, eine Unze aromatisches Salz, 3 Eier, 10 Unzen eingrätete und gewässerte Andouise (in Stücke geschnitten). Alle diese Zutaten werden erst ganz zart zusammen verrieben, dann erst dem Hecht zugesetzt. Das Salz wird nun von dem Kal abgewaschen, er wird sorgfältig abgetrocknet, dann mit der Hand vorsichtig abgerieben, dann in einem Gefäß genommen und die Watte in diesem Gefäß erhalten lassen. Nach dem Herausnehmen wird die Serviette losgebunden, ausgegessen, die Watte auf's Neue hineingewickelt, sehr fest geschnitten und an einem kalten, luftreichen Orte aufbewahrt. Nach einigen Tagen wird die Serviette abgenommen, und es kann die Watte verwendet werden. Statt des Hechtes kann sehr andere Fisch verwendet werden, auch der Kal läßt sich sofortwie ersehen, doch ist er am geeignetsten dazu.

Gefüllte Pfefferfrüchte einzuweichen (mit Weizen): Von 2 Dutzend grünen Pfefferfrüchten wird der obere Deckel abgeschnitten, die Kerne entfernt, die Pfeffer 48 Stunden in Salzwasser gelegt, das so hart ist, daß ein Ei darauf schwimmt. Dann nimmt man sie heraus und trocknet sie ab. — 1 kleiner Kopf Weizen wird fein gehackt, ebenso 4 weisse Zwiebeln. Diese beiden Dinge werden gemischt mit 3 Schöpfel Semmel, 1/2 Schöpfel pulverisierte Muskatnüsse, 1/2 Schöpfel gemahlene Nelken und Pfeffer, 2 Schöpfel Salz. — Nachdem alles gut gemischt und in die Pfefferfrüchte eingefüllt ist, bedeckt man die abgeschnittenen Deckel darauf und bindet sie fest, packt die Früchte in einen Steinlopf und bedeckt sie mit kochendem Essig. Nach 24 Stunden wird der Essig abgeseiht. Dies wird nochmals wiederholt, dann zugegeben oder gebunden und an kühlen Orte aufbewahrt. — 2) Gefüllte Pfefferfrüchte (mit gemischtem Gemüse): In große, grüne Pfefferfrüchte wird feinstes ein Schnitt gemacht und die Samenrinne herausgehoben. Dann werden sie drei Tage in kaltem Salzwasser gelegt, das man einige Mal wechselt, dann läßt man sie 24 Stunden in frischem kaltem Wasser; für die Füllung: Kartoffel, Zwiebeln, grüne Tomaten, kleine Gurken, grüne Erbsen, Bohnen, Olsa, Karotten, Pfefferfrüchte, alles gehackt und in bestmöglicher Zusammenfassung. Wenn die gemachten Gemüsesorten gut vermischt sind, werden sie beliebig gewürzt mit Semmel, Selleriesamen, Meerrettich usw. Das Innere der Pfefferfrüchte wird ausgegrieben, dann werden sie gefüllt und zugehängt, in einen Steinlopf eingefügt und mit gut gewürztem Essig übergossen. Sie müssen einen Monat stehen, ehe sie reif sind.

Bei Gummiwunden empfiehlt sich öfters Abwaschen mit Salzwasser. Man nimmt auf ein Quart Wasser 2-3 Schöpfel Salzwasser.

Rosentatar. Heiße Dämpfe von Heublumen je abends vor Schlafengehen 3 Stunden lang und so heiß als möglich, sind fast immer mit Erfolg gefolgt. Man rechnet eine Handvoll Heublumen zu circa 2 Liter kochendem Wasser.

Mit Kartoffelmehl lassen sich Fleckflecke sehr gut entfernen; sind sie in Seife, so taucht man Watte in das Weich und reibt damit den Fleck aus; bei Wollen kreuzt man es auf den Fleck und läßt eine Zeit lang liegen, ehe man es ausreibt.

An das Publikum!
Sieben Dairy Experten haben kürzlich unsere Anlage besichtigt und dieser Fabrik und unseren Methoden in der Behandlung von Milch ihren Beifall ausgesprochen.
Dr. H. A. Harding, of Illinois Agr. Col.
Prof. Hepburn, of Illinois Agr. College
Prof. Larson, So. Dakota Agr. College
Prof. Mortensen, Ames, Iowa.
Prof. Frandsen, Dairy Dept. U. of Neb.
Dairy Commissioner Hine of Kansas
Prof. Farrington, Wisconsin Agr. Col.
Prof. Farrington besuchte zwei seiner Studenten, die in der Mamito Dairy angefaßt sind, einer als Bakteriologe in unserem Laboratorium, der andere bei der Milch-Verbreitung und Inspektion auf den Farmen. Studenten der Dairy Schule Wisconsin, des größten Milchviehzuchtstaates im Lande, sind überall anerkannt, wohin sie gehen.
Es war ihr einstimmiges Urteil, daß Omaha sich beglückwünschen können, daß sie eine solche moderne Institution in ihrer Mitte haben, die Milch behandelt und pasteurisiert, wie es in ihrer Staats-Dairy-Schule gelehrt wird. Ihr Urteil ist, daß in nicht zu langer Zeit alle Milch wird pasteurisiert werden zur Sicherheit der öffentlichen Gesundheit.
Die einstimmige Ansicht unter Dairy-Experten ist, daß rohe Milch unter den besten Umständen eine verhältnismäßig sichere Milch geben kann, aber um absolut sicher zu gehen, sollte selbst diese pasteurisiert werden.
Dr. Fox von Washington, der kürzlich vor dem hiesigen Commercial Club sprach, gebrauchte fast dieselben Worte, als er hier war. Wie lange denn wollen Sie Ihre und Ihre Kinder Gesundheit riskieren, wenn Leute obigen Charakters Ihnen sagen, daß es nicht sicher ist, rohe, nicht pasteurisierte Milch zu benutzen?
Kaufen Sie die reiche, saftige, süßliche Milch von der Mamito Dairy jetzt — eine Milch, die allen Anforderungen entspricht, die man an jede Milch in der nahen Zukunft stellen wird.
Wir sind den Zeiten voraus. Fragen Sie den Arzt, er weiß es.
Bestellt von
Alamito The "Milk-White" Dairy
Douglas 409



Nach der Rückkehr vom Golfplatz erfrischt Sie nichts mehr als eine kalte Flasche



Fragen Sie im Klub danach
Lassen Sie sich eine Kiste heimschicken
Telephon Douglas 1889
Luxus Mercantile Company
General-Agenten

DRS. MACH & MACH, die Dentisten
Die größten und best ausgestatteten Zahnärzte Office in Omaha. Spezialisten in allen Arbeiten vorhanden. Empfangs-Saale, Wägnische Preise. Porzellan-Arbeiten genau wie Zahn. Instrumente werden nach jedem Gebrauch sorgfältig sterilisiert.
Schreiben Sie um freie Probe von Sani-Broyer-Sporreca Kur.
3. Stock, Paxton Block, OMAHA

Ueberzeugen Sie sich selbst!
ob das Fremont
PILSENER u. HOFBRAU
nicht das beste Bier ist an Reinheit, Güte u. Geschmack
Es ist nach echt altdeutscher Methode gebraut und deshalb
Klat, Perlend, Gekrischend!
Kragt immer danach. Haltet eine Kiste daheim
FREMONT BREWING CO.
FREMONT, NEB.



Verpflichtet bei Einkäufen die in dieser Zeitung Angezeigten und macht sie darauf aufmerksam!