

PAXTON'S GAS ROASTED COFFEE. TRY A CAN AND BE CONVINCED!

SKINNER'S die beste Sorte MAKKARONI 36 Seiten-Rezeptbuch frei.

Defiance Stärke mit stärkender Kraft. Niebt nicht am Eisen

Likör- und Bier-Ver-sandgeschäft von OTTO VORSATZ 1512 Howard Straße

Unsere Preislis-te Sie werden mit uns zufrieden sein.

„Reklame durch Spezia-litäten“ bezahlt sich,

M. F. SHAFER & CO. 12. und Farnam Straße, Omaha, Nebr.

ALYCE THEATER Papillon, Nebr. Erstklassige Wandelbilder.

KRUG THEATER 45 MINUTES FROM BROADWAY 10c — 11c — 10c

KEGLER Reiben niemals an Unverdaulichkeit. Regeln Sie auf The Farnam Alleys

Dr. Friedrich A. Sedlacek Deutscher Arzt Office: 1270 Süd 13. Straße

William Sternberg Deutscher Advokat Zimmer 950—954, Omaha National Bank-Gebäude

Nützliche Winke für's Haus.

Küchensettel für eine Woche.

Montag: Einlaufsuppe, Hammelsteppchen mit Würstchen, Kartoffeln, Reispudding mit Karamell.

Dienstag: Sauerampfersuppe, gebratene Nieren, Speckhälften, Salat.

Mittwoch: Tomatensuppe, Schweinebraten, Kartoffelsalat, Dampfnudeln, Radisch.

Donnerstag: Grolantersuppe, Deutsche Beifische mit Zwiebeln, neue Kartoffeln, gebratene Kartoffeln, Senfgarten, Apfelsalat.

Freitag: Gebrannte Mehlsuppe, Gebrannte Nudelsuppe, Rindfleisch in Weinbraten mit Rosinen, Kartoffeln, Pfeffer, Semmelbrösel.

Sonntag: Rubelsuppe, Topfentier, Gefüllte Kartoffeln, grüner Salat, Gulasch.

Sonntag: Grapefruit, Braune Bouillon in Tassen, Kaviar, Schinken, Rindfleisch, Pfeffer, Semmelbrösel, Radischensalat, Pfirsichkompott, Ringer-Lor.

geruch durch Verdamfen von Essig, dem man einige Tropfen Rosenwasser beifügt.

Wenn Kranke bei langem Liegen sich aufliegen, bedeckt man die schmerzenden Stellen mit Wasser, in dem man Quittentenne 10 bis 12 Stunden hat liegen lassen.

Um das Einweichen von Nüssen zu erleichtern, bestreut man sie mit Wasser, bestreut sie mit einem Schöpfel Mehl und einem Schöpfel feinem Zucker sehr schaumig und trinkt diese Mischung ohne abzusetzen auf einen Zug hinunter.

Reis-Croquettes. Auf eine Tasse voll gekochten kalten Reises nimmt man einen Teelöffel voll Zucker und etwas geschmolzenen Butter nebst etwas Salz.

Reis-Suppe. 1/2 Pfd. Reis wäscht man und trocknet ihn mit einer Serviette. Dann kocht man eine kleine Zwiebel, schneidet sie in 3 ein Drittel langen Stücken, gibt den Reis hinein und rührt ihn unter fleißigem Rühren; dann gießt man 3 Tassen kochendes Wasser dazu, löst den Reis auf, bis er aufsteigt, löst den Reis vollständig ganz kochend, rührt vorsichtig 1/2 Tasse Parmesanfleisch darunter, läßt ihn einige Minuten zugedeckt stehen und reibt die Reispaste (Risotto) neben klarer Fleischbrühe ab.

Sesentandel. Zutaten: 1 Pfund Mehl, etwas Milch, 2 Eier, 1/2 Tasse Öl. Man löst die Eier in etwas Milch und einem Schöpfel Mehl auf und vermischt dies mit dem übrigen Mehl. Dazu kommen 2 Eier, Salz und soviel Milch, daß es einen sehr festen Teig gibt.

„Citrons“ einzumachen. Eine mittlere Frucht wird in Viertel und Viertel geschnitten, Kerne entfernt, dann in Süßigkeiten geschnitten, so daß wie ein Meßerchen, 1-2 Zoll lang. Auf je 1 Pfund Frucht 2 Pfund Zucker, 2 in Scheiben geschnittene Zitronen, 1 Pint Wasser und ein Schöpfel grob feingehackter Ingwer; ferner 10 Nelken. Alles eine Stunde kochen, dann gut abkühlen und noch sechs Stunden langsam kochen.

Ein einfaches Schönheitsmittel. Man bestreicht Mandelmehl mit Glycerin, so daß ein Brei entsteht. Mit diesem reibe man hauptsächlich die Stellen des Gesichts ein, wo die Haut fühllos und runzlig ist, und streiche den Brei sorgfältig auf, bis er gut trocken ist.

Salbe aus Gurkenfasser. Zwei Teile Gurkenfasser, ein Teil Glycerin und einige Tropfen Benzoe-Zinktur werden vermischt. — Gurkenfasser zu konservieren. Auf 10 Teile rohen Gurkenfasser nimmt man 1 Teil Glycerin und filtriert dies so oft bis es klar fließt; dann gießt der Saft in luftdicht schließende Flaschen.

Gurkenfasser. Die Gurke ist überaus auch ein ganz ausgezeichnetes Toilettenmittel für Sonnenbrand wie überhaupt für die Konservierung der Gesichtshaut. Reibt man sich nach großen Anstrengungen oder Überhitzungen mit den saftreichen Gurkenfasser das Gesicht ab, so tritt sofort eine angenehme Kühlung ein und die harte Rote löst sich.

Englisches Nieselsalz, welches bei Ohnmächten, harten Gemüthsstörungen, Nervenstörungen usw. vorzügliche Dienste leistet, bereitet man aus einem Gramm Salmiakpulver und zwei Gramm Arde mit einander vermischt, mit einigen Tropfen Hoffmannstropfen angefeuchtet und in einem verschlossenen Fläschchen aufbewahrt.

Rhabarber-Wein. 24 Pfund kleine Stücken geschnitten, aber nicht gewaschen, die Stücken etwas zerquetscht und in einem hölzernen Gefäß mit 12 Quart Wasser übergossen, mit einem Löffel Salz und 8 Tage stehen gelassen, jedoch täglich einmal umgerührt. Dann werden die Stücken von 4 Zitronen gerieben, das

Wasser derselben noch 10 Pfund Zucker dem Rhabarber zugesetzt, der Zucker aber in dem auf der Feuerpfanne ausgekochten Saft aufgelöst und ein Pint Cognac beigegeben. Nun gießt man die Flüssigkeit in ein reines Faß und läßt sie abkühlen, indem man das Faß mit einem Korkstopfen bedeckt. Nach 4 bis 5 Tagen wird die Gährung beendet sein, dann erst verpundet man das Faß. So läßt man den Wein 3 Monate stehen, zieht ihn alsdann zum wässrigen Filtrieren ab, gießt ihn in das wohlgeputzte Faß zurück, läßt drei Tagen vom besten Gelsenzucker und eine acht lange Hausenblase in einem Quart vom dem filtrierten Wein auf, füllt ihn dem Wein im Faß bei und verpundet wieder. Läßt ihn 5 bis 6 Monate im Keller liegen, gießt den Wein auf Flaschen, verkorft und verpugt sie (besetzt die Flasche mit Wachs) und lagert sie wieder einige Monate, worauf man einen vorzüglichen Wein erhält.

Rhabarber-Wein wie folgt gefüllt (er kann mit einfacher oder doppelter Reule hergestellt werden), diese Reule schneidet man für offene Reule bestimmt: 1 1/2 Tasse gekochter Rhabarber, 1 Tasse Zucker, 2 Eibotter, 1 Schöpfel Cornflakes und 1 Schöpfel Zitronen-Extrakt werden gemischt und auf den Faß gegeben. Aus den Zitronen der beiden Eier wird nachher eine Schneebede auf den Rhabarber getrieben und im Faß abgelassen gebunden. Natürlich tut man das erst, wenn der Faß mit der Frucht aus dem Faß kommt. Wer Frucht-Wein mit Gitter belegen will, muß aus dünnem Weiszeig mit einem Ruchenschilden Riemen schneiden und diese sich kreuzend oben auf legen. Auch die Riemen müssen vor dem Baden mit Butter bestrichen werden.

Schneebrot mit Kruste. Eine kleine Reule wird von der Schmarie und einem Teelöffel des fetten Beides, dann mit feinem Salz eingerieben und mit der runden Seite nach unten in die Reule gegeben. Dann gießt man zwei Tassen Wasser dazu, gießt eine gute Schmarie hinein und läßt die Reule bei festem Begehen 2-4 Stunden kochen. Nach zwei Stunden wird sie umgedreht. Wenn die Brühe zu sehr eindickt, schüttet man von Zeit zu Zeit ein wenig kochendes Wasser nach. Sobald das Fleisch weich ist, wird das Fett von der Sauce genommen, die Oberfläche des Brotes damit bestrichen und in feiner Reule von gekochtem Brot, vorher im Faß gebrühtem Schmarie, 2 bis 3 Tassen feinem Zucker, 1 Tasse Mehl und etwas Salz darauf gestreut. Diese Reule beträufelt man mit Fett und läßt sie im Faß bräunen. Die Sauce wird mit etwas Cornflakes oder brauner Glycerine fein gemacht und mit etwas Tomatenpulver vermischt, dann gut abgeschmeckt.

Marinierte Hammelleule. Die Hammelleule wird abgeschüttelt, gesäubert, dann in ein tiefes Porzellanfaß gelegt. Schalotten, zwei Zehen Knoblauch, Gewürz, der Saft von zwei Zitronen und eine Flasche weißer Wein werden daran gegeben. Gut vermischt läßt man das Geseh auf einem kühlen Ort acht Tage stehen, wendet aber täglich den Braten um und beugt ihn außerdem noch einigemal mit der Marinade. Nach acht Tagen wird die so marinierte Reule gebraten, zuerst aber nur ein wenig in der Marinade, die man fortwährend über die Reule gießt, bis sie gänzlich eingezogen ist; dann tut man frische Butter in die Pfanne und brät die Hammelleule unter häufigem Begehen gar und braun. Bevor man die Butter hineintut, folgt man dem Braten, man schmeckt ihn vor dem Anrichten nach dem Salz ab und gießt, falls erforderlich, noch etwas nach.

Honigkuchen. 1 Quart Molasses, zwei Eigh Butter, 2 Pfund Zucker, 2 1/2 bis 3 Pfund Mehl, 1 Muskatnuss, eine kleine Messerspitze Nelken, 1 gekochter Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel Ingwer, wenig Kardamom, 1 knapper Teelöffel Pfeffer, 1 Unze Pottasche in warmem Wasser aufgelöst, die abgeriebene Schale einer Zitronen, Molasses, Zucker und Butter werden zum Kochen gebracht, in das Mehl gegeben, Gewürze usw. zugefügt. Gelbbrot gebaden.

Honigkuchen. 5 Pfund Mehl, 2 Gallonen Syrup, 1/2 Pfund Butter in dem Syrup aufgelöst, 2 Pfund feingehackte Mandeln, 1 Schöpfel feingehackte Zitronen, die abgeriebene Schale einer Zitronen, 2 Unzen Nelken, 1 Unze Salztar, in kochendem Wasser aufgelöst. Versetzen wie oben.

Rapskaus (Seemannsgericht). Das Gericht, welches Sie meinen, ist ein aechtes deutsches Essen und vor allem Schiffsohn. Man schneidet Speck feinwürstlich, läßt ihn mit einigen gehackten Zwiebeln ausbraten, gebe schneidweise geschnittene Kartoffeln, in Stücke geschnittenes „Corned Beef“ hinzu, nebst einigen Pfefferkörnern, Nelken, einem Lorbeerblatt und dem nötigen Salz, gieße Wasser oder Fleischbrühe darüber und lasse alles unter stetem Umrühren 3 Stunden kochen; es muß ein ziemlich fester Brei sein. Sehr gut schmecken dazu Spitzelklee, auch läßt sich einwoiger Reif sehr gut draten. Das obige Rezept ist in einer großen Majorität verbreitet, scheint also das gebräuchlichste zu sein.

Schwediger Nieselsal. Nachfolgende Mengen ergeben drei große Maßbecher. Zutaten: 3 Pints Schweineblut, 3 Pints Milch, 5 Pfund Mehl, ein Quart in kleine Würfel geschnittene saure Reule, 1 Pfund Rosinen, die vorher aufgekocht werden; 1 Pfund Rosinen, 1 Pfund in kleine Würfel geschnittenes Schweinefleisch, 2 Pfund geschmolzenes Butter, 1 Unze pulverisierte Reule, etwas Nymphen und Majoran, 1 Suppenteller gebratene Kartoffeln, 1 gekochter Schöpfel Salz. Alles gut vermischt, in eine heiß angefeuchtete und mit Mehl bestrichene Schüssel gegeben, so zubereiten, daß Platz zum Aufgehen bleibt, in kochendes Wasser gehängt und 2 Stunden gekocht. Das Wasser muß über die Erde gehen und diese muß in jedem einmahl umgerührt werden. — Sauce dazu: Röhrende Butter und kochender Syrup zusammengekochten. — Zu dem Maßbecher wird ein halbes Maß feines, durchgeseihtes Schweinefleisch gegeben.



Die populärste „Größte Größnung“ Ist die Deffnung einer Flasche GUND'S PEERLESS BEER

Seine Wohlbekömmlichkeit und Bollheit ist so großartig, daß Sie sich wundern werden, daß Sie sich so lange mit bitter schmedendem Bier zufriedener haben.

Jeder schäumende Tropfen ist gerade so gut — gerade so rein und kömlich, als er schon im Jahre 1854 war.

Nur die reines, wissenschaftliche und vorzügliche Weise der Herstellung ermöglicht ein Bier, das Appetit und Zufriedenheit bietet.

Abgeliefert nach Ihrem Heim in der Kiste oder erhaltbar in Ihrem Klub, Restaurant oder Bar.

Gund Co. of Nebraska M. E. Blair, Mar. 14. & Leavenworth Douglas 621. Familienbedarf geliefert von CARL FURTH 716 E. 16. Str. Douglas 4634.

Kirchliche Nachrichten.

Mission in der St. Joseph's Kirche.

Vom 14. Mai bis 28. Mai in der St. Joseph's Kirche, 17. und Center Str., von den Franziskaner Vater Titus und Honoratus, eine heilige Mission gegeben.

Honigkuchen. 5 Pfund Mehl, 2 Gallonen Syrup, 1/2 Pfund Butter in dem Syrup aufgelöst, 2 Pfund feingehackte Mandeln, 1 Schöpfel feingehackte Zitronen, die abgeriebene Schale einer Zitronen, 2 Unzen Nelken, 1 Unze Salztar, in kochendem Wasser aufgelöst. Versetzen wie oben.

Rapskaus (Seemannsgericht). Das Gericht, welches Sie meinen, ist ein aechtes deutsches Essen und vor allem Schiffsohn.

Schwediger Nieselsal. Nachfolgende Mengen ergeben drei große Maßbecher.

Echtes Roggenbrot

Bekömmlich und wohlschmeckend!

Gesteht aus dem besten Roggen unter strengster Beachtung der allerlegten Ergründungen auf dem Gebiete der modernen Backkunst.

Gerade das Brot, wie Mutter es zu machen pflegte — befördert die Verdauung und regt die Ghrut an. Macht einen Versuch — verlangt es bei Euren Gänblern. Preis 5c und 10c.

U. P. Steam Baking Co.

Unser Roggenbrot hat die Marke „TIP TOP“

THERES FAME IN THIS NAME STORZ TRIUMPH BEER ALWAYS INSIST ON GETTING IT STORZ BREWING COMPANY - OMAHA

\$1.00 Volles Quart 8 Jahre alter Whiskey bei der Callow's „Bottled in Bond“ Whisky. \$2.00 bis \$4.00 Postaufträge am selben Tage ausgeführt, an dem sie einlaufen.

TAFT'S DENTAL ROOMS verlegt nach 308-318 Rose Building 16. und FARNAM STR. ALLE MODERNEN BEQUEMLICHKEITEN

FREI-FORD AUTO Es lohnt nicht! Auto Agency, 436 S. 13. St. Omaha, Neb.