

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 Omaha, Neb.

Unsere Preisliste Sie werden mit uns zufrieden sein.

Reklame durch Spezialitäten bezahlt sich, weil sie direkt und dauernd ist und Sie in persönlicher Verbindung mit Ihrer Kundenschaft bringt.

ALYCE THEATER Papillon, Neb. Erstklassige Wandelbilder. Täglich Änderung des Programms.

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

KEGLER Reiben niemals an Unberührbarkeit. 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, gedämpfte Nieren, Speckhälften, Salat.

Fisch-Croquettes aus Fisch. Nehmen 1 Pfund Fisch, schneiden in kleine Stücke, waschen, abgießen und trocknen lassen.

Makkaroni à la Creme. Die Makkaroni werden 1/2 Stunde in Salzwasser gekocht, abgeseigt und wieder in die Rahmlösung gegeben.

Butterkugeln im Frühjahrs. Für Erwachsene: In der Apothekentauft man 1/2 Pfund Butter in etwas Milch.

Schwefel und Weizen (Sulphur and Cream of Tartar) zu gleichen Teilen gut vermischen. Dabon viermal täglich 1 Teelöffel des Morgens.

Ein einfaches Schönheitsmittel. Man besudelt Mandelmilch mit Glycerin, so daß ein Brei entsteht. Mit diesem reibe man hauptsächlich die Stellen des Gesichts ein.

Schwarze wollene Stoffe, die der Reinigung bedürfen, lege man über Nacht in ein Wasserbad mit einem Zusatz von Seife. Man reibe auf einem Eimer Wasser zwei Schüssel voll.

Schweißflecken ausseiben. Kravatten zu entfärben: Man wäscht Schweißflecken in Seife mit einer Lösung von unterschwefligsaurem Natrium.

Kardolgeruch aus Zimmern vertreiben. Wenn man in kleinen, schmalen Zimmern oder Unterkellern Kardol aufsteigt und verduftet, lässt hierauf öffnen man die Fenster, Zugluft ist noch besser, und entfernt nun den Kardol.

geruch durch Verbämpfen von Essig, dem man einige Tropfen Rosenwasser beifügt. Wenn Kranke bei langem Liegen sich aufliegen, bestreicht man die schmerzenden Stellen mit Wasser.

Um das Einweichen von Nüssen zu erleichtern, bestreut man sie mit etwas Wasser, bestreut sie mit einem Schüssel Natrium und einem Schüssel feinem Zucker.

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

Reis-Suppe. 1/2 Pfd. Reis wäscht man und trocknet ihn mit einer Serviette. Dann kocht man eine kleine Zwiebel.

Sesamknödel. Zutaten: 1 Pfund Mehl, etwas Milch, 2 Eier, 1/2 Unze Hefe. Man löst die Hefe in etwas Milch.

„Citrons“ einzumachen. Eine mittlere Frucht wird in Viertel und Achtel geschnitten, Kerne entfernt, dann in Süßsüß geschnitten.

Ein einfaches Schönheitsmittel. Man besudelt Mandelmilch mit Glycerin, so daß ein Brei entsteht.

Schwarze wollene Stoffe, die der Reinigung bedürfen, lege man über Nacht in ein Wasserbad mit einem Zusatz von Seife.

Schweißflecken ausseiben. Kravatten zu entfärben: Man wäscht Schweißflecken in Seife mit einer Lösung von unterschwefligsaurem Natrium.

Kardolgeruch aus Zimmern vertreiben. Wenn man in kleinen, schmalen Zimmern oder Unterkellern Kardol aufsteigt und verduftet, lässt hierauf öffnen man die Fenster, Zugluft ist noch besser, und entfernt nun den Kardol.

geruch durch Verbämpfen von Essig, dem man einige Tropfen Rosenwasser beifügt. Wenn Kranke bei langem Liegen sich aufliegen, bestreicht man die schmerzenden Stellen mit Wasser.

Wisch derselben nach 10 Pfund Zucker dem Rhabarber zugesetzt, der Zucker aber in dem auf der Bodenplatte ausgeglichen Soft aufgelöst und ein Pint Cognac beigegeben.

Rhabarber-Pis wird wie folgt gefüllt (er kann mit einfacher oder doppelter Reue hergestellt werden), diese Reue schneidet man für offenen Pie bestimmt: 1 1/2 Tasse gedörrter Rhabarber, 1 Tasse Zucker, 2 Eiböcher, 1 Schüssel Cornflakes und 1 Schüssel Zitronen-Ertract werden gemischt.

Schneidebraten mit Kruste. Eine kleine Reue wird von der Schwärze und einem Teile des fettes befreit, dann mit feinem Salz eingerieben und mit der runden Seite nach unten in die Bratpfanne gelegt.

Marinierte Hammelkeule. Die Hammelkeule wird abgehäutet, gespült, dann in ein tiefes Porzellangefäß gelegt. Schalotten, zwei Zehen Knoblauch, Gewürz, der Saft von zwei Zitronen und eine Flasche weißer Wein werden daran gegeben.

Honigkuchen. 1 Quart Molasses, zwei Eigh Butter, 1 Pfund Zucker, 2 1/2 bis 3 Pfund Mehl, 1 Muskatnuss, eine kleine Messerspitze Nelken, 1 gekochter Teelöffel Hefe, 1 Teelöffel Ingwer, wenig Kardamom, 1 knappen Teelöffel Pfeffer, 1 Unze Pottasche in warmem Wasser aufgelöst.

Lapskaus (Seemannsgericht). Das Gericht, welches Sie meinen, ist ein aechtes deutsches Essen und vor allem Schiffsstapf. Man schneide Speck feinwürstlich, lasse ihn mit einigen geschälten Zwiebeln ausbraten.

Schwedischer Reisbuddel. Nachfolgende Mengen ergeben drei große Reishübel. Zutaten: 3 Pints Schweinefleisch, 3 Pints Milch, 5 Pfund Reis, ein Quart in kleine Würfel geschnittene saure Kapsel, 1 Pfund Rosinthen, 1 Pfund in kleine Würfel geschnittenes Schweinefleisch, 1 Pfund geschmolzenes Butter, 1 Unze pulverisierte Nelken, etwas Dymianen und Majoran, 1 Suppenteller geriebene Kartoffeln, 1 gekochter Schüssel Salz.

Rhabarber-Wein. 24 Pfund kleine Stüchchen geschnitten, aber nicht gewaschen, in einem hölzernen Gefäß mit 12 Quart Wasser übergossen, mit einem Luder bedeckt und 8 Tage stehen gelassen, jedoch täglich zweimal umgerührt. Dann werden die Stüchchen von 4 Zitronen gezeihen, das

Wasser muß über die Erde gehen und diese muß zweimal einmal umgerührt werden. — Saure, dazu: Röhrende Butter und fodernder Saft zusammengepfossen. — Zu dem Reishübel wird ein hüchiges Stück frisches, durchgewaschenes Schweinefleisch gelocht.



Die populärste „Größte Größnung“ Ist die Deffnung einer Flasche GUND'S BEER-LES Bier

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 bekömmlich, als er schon im Jahre 1854 war.

Nur die reines, wissenschaftliche und vorzügliche Bier, das 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 inklusiv wird in der St. Joseph's Kirche, 17. und Center Str., von den Franziskaner Vater Titus und Honoratus, eine heilige Mission gehalten.

Honigkuchen. 1 Quart Molasses, zwei Eigh Butter, 1 Pfund Zucker, 2 1/2 bis 3 Pfund Mehl, 1 Muskatnuss, eine kleine Messerspitze Nelken, 1 gekochter Teelöffel Hefe, 1 Teelöffel Ingwer, wenig Kardamom, 1 knappen Teelöffel Pfeffer, 1 Unze Pottasche in warmem Wasser aufgelöst.

Lapskaus (Seemannsgericht). Das Gericht, welches Sie meinen, ist ein aechtes deutsches Essen und vor allem Schiffsstapf. Man schneide Speck feinwürstlich, lasse ihn mit einigen geschälten Zwiebeln ausbraten.

Schwedischer Reisbuddel. Nachfolgende Mengen ergeben drei große Reishübel. Zutaten: 3 Pints Schweinefleisch, 3 Pints Milch, 5 Pfund Reis, ein Quart in kleine Würfel geschnittene saure Kapsel, 1 Pfund Rosinthen, 1 Pfund in kleine Würfel geschnittenes Schweinefleisch, 1 Pfund geschmolzenes Butter, 1 Unze pulverisierte Nelken, etwas Dymianen und Majoran, 1 Suppenteller geriebene Kartoffeln, 1 gekochter Schüssel Salz.

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

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. „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