

PAXTON'S GAS ROASTED COFFEE.
 TRY A CAN AND BE CONVINCED!
 GASE ROASTED DIRECT IN THE FLAME QUICKLY — WHY IN OVEN SLOWLY — SAVED YOU THE STRENGTH AND DELICATE FLAVOR — THAT IS ECONOMY — THEM TRYING IN THE A.S. CAN AND GO THE QUANTITY PRICE IS ECONOMY

Defiance Stärke
 klebt nicht am Eisen
 Verkauft Euch bei Einkäufen auf die „Tribüne“.

SKINNER'S MAKKARONI
 die beste Sorte
 36 Seiten-Rezeptbuch frei.
 Skinner Mfg. Co., Omaha, Nebr.
 Größte Makkaronifabrik in Amerika.

Milchliche Winke für's Haus.

Küchenzettel für eine Woche.
Montag: Soopuppe, Sauerbraten, Kartoffelsalat, Kresse, Viktoriapudding.
Dienstag: Rumpfsuppe, gebratene Kalbfleisch mit Bacon, Gurken als Gemüse, Kartoffelstrudel, Eingemachtes.
Mittwoch: Apfelsuppe, Kalbschnitzel, Leipziger Kleele, Salzkaroffeln, Tomatensalat, Rosenpudding.
Donnerstag: Erbsensuppe, Schweinshaxe, neuer Weizkohl, Kartoffelbrei, Kaffeesalat, Mandelcreme.
Freitag: Fenchelsuppe, Kalb, Huhn, Salzkaroffeln, grüner Salat, Brauwürstchen, Rischlingen.
Samstag: Braune Bouillon in Tafeln, Gedämpfte Kammshuller, Spinat, Möhre, Rahmkartoffeln, Spargelsalat, Rischterre, Bruchfleisch.
Sonntag: Suppe von Pilzen, Lachsbraten, Fenchel, gebrüht, Artischocken, Soratogartoffeln, Spargelsalat, Rischterre, Bruchfleisch.

Erbsensuppe mit Bier. Man weicht das Brot tags zuvor mit reichlich Wasser ein. Als Gewürze gibt man ein Stück Ingwer, Zitronenschale, Zimt und einige Kümmelkörner hinzu. Nachdem man es am nächsten Morgen aufgekocht hat, treibt man es durch einen Durchschlag. Man vermischt diesen mit Milch- oder Weizenbier, läßt die Suppe aufkochen und schmeckt die Suppe wegen Zucker und Salz ab.

Erbsensuppe mit Milch. Man weicht am Tage zuvor ein Teil Brotkrumen und trockene Schnittchen in Wasser ein. Am nächsten Tage gibt man ein Stück Zimt und Zitronenschale hinzu, legt es auf und läßt es einmal aufkochen. Nun treibt man diesen Brodteig durch einen Durchschlag, gießt unter fortwährendem Rühren soviel Milch hinzu, daß es eine fämige Suppe wird. Man muß die Suppe sehr viel säuern, da die Milch sonst leicht gerinnt. Nachdem beides zusammen noch einmal aufgekocht hat, schmeckt man die Suppe wegen Salz und Zucker ab.

Weizenbier. Drei Quart Weizen werden in 10 Gall. Wasser so lange gekocht, bis der Weizen aufsteigt. 2 Pfd. Hopfen wird ebenfalls in etwas Wasser gekocht, aber man bindet ihn in ein reines Käppchen und läßt ihn gleich mit dem Weizen kochen. Dann wird die Brühe durch ein Tuch gefeilt, mit einem Pint Molasses oder entsprechender Quantität gelbes Zucker versetzt. Nachdem es bis zu lauwarmem Grade abgekühlt ist, kommt eine Tasse guter Hefe hinzu, die Masse wird in ein gut gereinigtes Faß gelassen, verschlossen und an kühlen Ort gestellt. In 2 Tagen ist es schon gut; den Hahn tut man gleich hinein. Das Bier wird viel gemacht und von Jedermann gerne getrunken.

Das Rindfleisch der Früchte. Alle Früchte, die kandiert werden sollen, müssen vollständig trocken auf ihrer Oberfläche sein. Jede einzelne Frucht wird auf ein Stüchlein aus Holz gesteckt. Der Zucker zum Rindieren muß gereinigt werden. Man rechnet auf vier Pfund Zucker ein Quart Wasser, das man über diesen gießt, ferner von einem Ei das Eigelb mit etwas Wasser verpresst. Man rührt alles gut untereinander und setzt den Kessel auf offenes Feuer. Sobald der Zucker löst, steigt er hart, man hilt ihn also, rührt zu seinen Rindern zum Kochen zu nehmen. Man schreut den Zucker einige Male mit etwas kaltem Wasser ab. Wächst immer alle Unreinigkeit, die sich am Rand des Gefäßes festsetzt, ab und schäumt den Zucker fleißig ab. Um ja nicht fest zu gehen, wie lang man den Zucker, um Früchte damit kandieren zu können, kochen muß, bedient man sich am besten eines Zuckermometers, der wegen der besseren Haltbarkeit in einer Beschäftigung steht und den man bei jedem Optiker bekommt. Der Thermometer zeigt von 3-4 Grad Fahrenheit. Bei 27 Grad zeigt die Quecksilbersäule an, daß der Zucker zum Rindieren fertig ist. Man gießt dann den Kessel vom Feuer, taucht mittelst Stüchlein jede Frucht darin ein und dreht sie oberhalb des Kessels so lange, bis kein Zucker mehr abfließt, dann schneidet man sie ab und legt sie auf eine Porzellanplatte, die man leicht mit Öl eingelassen hat. Sind alle Früchte kandiert, legt man sie in kleine Papierschichten. Länger als 24 Stunden bleibt der Zucker nicht fest und nicht klar auf den Früchten haften.

Schneeflöhe mit Vanillensauce. Einen halben Saucen. Ein halbes Quart gute Milch läßt man mit einem Teelöffel Zucker, einem Stüchlein Vanille und einer Prise Salz aufkochen. Von vier Eiern wird ein weißer Schnee geschlagen, dann mit dem kochenden Milch geleitet, abgekühlt, dann verbeut darin ein paar Minuten stehen lassen. Nun nimmt man sie mit einem Schaumlöffel vorsichtig heraus, legt sie in eine Schüssel, legt die Milch mit vier Eigelben und gießt die Sauce durch ein Sieb über die Schneeflöhe. Man kann diese Speise warm oder kalt geben.

Von besseren Strohhüten aus Panama-Hüten wird zunächst der Staub entfernt, alsdann wird mit einer Zahnbürste Zitronensaft eingebrüht, wonach der Hut eine Stunde in's Dunstfeld gelegt wird. Nachdem wird derselbe mit pulverisiertem Schmelz bestrich, welcher mit Pfandlappen eingerieben wird. Pfeiltrocken an der Kreppe werden mit Benzin vorher befeuchtet, ehe Zitronensaft angewendet wird.

Das Waschen der Steppdecken. Wenn man nach dem nachstehenden gegebenen Winken verfährt, ist wieder ein Wägelchen nach eine so große Arbeit durch das Selbstwaschen der Steppdecken zu vermeiden. Im Frühling, wo die Sonne noch nicht so sengend wirkt, ist die geeignete Zeit dafür. Zuerst wäscht man die Decken auf beiden hin genau durch und



Hopfen
 Je besser der Hopfen
 um so köstlicher das Bier

Anheuser-Busch haben in ihren weitausgedehnten Lagerhäusern viel tausend Pfund mehr Saazer Hopfen als sonst ein Brauer in Europa oder Amerika. Kurz nach dem Kriegsausbruch hat unser Präsident 775,000 Pfund (1550 Ballen) vom allerfeinsten Saazer böhmischen Hopfen eingekauft, auf seiner alljährlichen Wanderschaft nach Hopfen. Dazu rechnet man noch die 500,000 Pfund, die wir damals an Hand hatten, und alle unsere Kunden haben ohne weiteres die Antwort auf die Frage: warum hat jeder Tropfen Budweiser immer noch genau denselben herrlichen Geschmack wie vor dem Krieg? Einfach deswegen, weil wir fortwährend denselben eigenartig würzigen Saazer Hopfen gebrauchen! Ihm zuliebe kauft die Welt jahraus, jahrein Millionen mehr Flaschen Budweiser als von jedem andern Bier.

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, Nebr.
 Families Supplied by G. H. Hansen, Dealer—Phone Douglas 2506
 Die Erpreßgebühren für das billigste Bier sind gerade so hoch wie für das beste

Entscheidet sich für Uncle Sam's Health Food
 Kapuziner Vater
 Victoria, Kansas, 15. Mai 1916.
 The Uncle Sam's Breakfast Food Co., Omaha, Nebr.

Werte Herren! Meines Wissens hält keiner der hiesigen Händler Ihr vorzügliches Produkt. Ich gebrauchte selbes während meines Aufenthaltes in Wheeling, W. Va., wo es mir von einem der besten Ärzte dieser Stadt angeraten wurde. Ich bin sehr zufrieden damit. Nicht Sie erlauben, mir zwei Duzend Pakete (große Sorte) von Uncle Sam's Breakfast Food möglichst rasch zu niedrigem Preis und Transport zuzuschicken; werde nach Empfang der Sendung sofort Check schicken.

Hochachtungsvoll
 Vater Angelus,
 St. Fidelis Kirche, Kapuziner Vater.
 Erhalten am 17. Mai 1916.

Dies ist eines der vielen Anerkennungs-schreiben, die uns jede Woche zugehen und die Wille unseres Produktes beweisen. Originalbrief liegt zur Einsicht auf bei
The Uncle Sam Breakfast Food Co.
 28. Ave. und Sawyer Str., Omaha, Nebr.

Echtes Roggenbrot
 Bekömmlich und wohlschmeckend!

Gefertigt aus dem besten Roggen unter strengster Beachtung der allerletzten Errungenschaften auf dem Gebiete der modernen Backkunst.

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

U. P. Steam Baking Co.
 Unser Roggenbrot hat die Marke
"TIP TOP"



Nach einer Abhebung auf dem Golf-Platz findet man eine kalte Flasche

Krug
 höchst erfrischend und angenehm.
 Sammelt die Coupons und erhaltet Prämien.
 Telephonieren Sie Douglas 1889 und lassen Sie sich eine Riste herfsenden.
Luxus Mercantile Company
 General-Agenten

Luau
 THE BEER YOU LIKE

Stärke-Pudding. (Corn Starch Pudding). 4 Eßlöffel Cornstärke, 1 Quart Milch, 4 Eier — das Weiße vom Dotter getrennt — 2 Tasse Zucker, 1 Schovder Schöffel Butter, Extrakt nach Belieben. Mit etwas von der Milch wird die Stärke angerührt und 3 Minuten lang in dem durchgesehenen, natürlich unter fortwährendem Rühren, dem Feuer nehmen, so fort die Butter gut durchgesehen, dann abkühlen lassen, Eidotter, Zucker und Extrakt wird gut gerührt, darunter gießt man, zuletzt das geschlagene Eiweiß hinzugeben. In der butterbeständigen Pfanne 2 Stunde garen.

Carard. Auf je eine Tasse Milch ein Ei, einen Schöffel Zucker, einen Teelöffel Vanille oder Mandel-Extrakt. Ei zerhacken, Milch dazu, Zucker darin auflösen, Extrakt. In Tassen (am besten emaillierte „Cupard-Cups“) verteilen, diese in Wasser stellen, in Badofen stellen bis die Masse zu heißer Creme geworden ist.

Schwarze, bunkeblaue oder bunte gemusterte Baumwollstoffe wäscht man am besten in einer Mischung von Quillaparinde oder mit Gallseife. Zur Appretur verfährt man folgendermaßen: Man bereitet sich dünnes Seimwasser für ein Kleid bedarf man 2-3 Tassen guten, durchgesehenen Seim. Reiteren quillt man über Nacht in kaltem Wasser ein, schneidet ihn dann mit dem noch nassen Wasser, feigt durch und verbringt es heiß. Man kann auch dunklen

Satin und Kattun mit Stärke steifen ohne daß weiche Stellen sichtbar werden, wenn man sorgt, daß die Stärke beim Kochen richtig behandelt wird, vor allen Dingen keine Klumpen zigt. Dann muß man die gut getrocknete, nicht zu dicke Stärke durch einen ziemlich dichten Beutel brühen und sie so heiß als möglich verbrauchen; auch möglich ist auch ein Zusatz von Spiritus zu dieser Stärke.

Hier noch weitere Verfahren, die auch für dunkle Stoffe gelten: Für leichtere Sommerkleider ist besonders die Wäsche mit Bohnenwasser gut; hierzu nimmt man 1 Pfund weiche Bohnen auf 5 Quart Wasser, kocht sie weich und wäscht in der Brühe das Kleid, spült mit lauwarmem Wasser, dem man noch Borax hinzusetzt, reißt mit Gummi arabicum oder Gelatin und plättet frucht. Hauptsache ist bei allen farbigen Zeugen, auch den einfachsten, daß sie heiß im Schatten, niemals in der Sonne getrocknet werden, das letztere die Farben ausbleicht; es ist auch ratsam, dem Wasch- oder Spülwasser etwas Essig oder Salz beizusetzen. Zur Wäsche von feineren, bunten Gegenständen wie gestrichelte Decken, farbige Schürzen, wollene Kinderkleider usw., bereite man sich eine Abkochung von Eisenholz. In dieser Abkochung werden die einzelnen Gegenstände tüchtig gewaschen, aber ohne Seife, rein gespült, danach getrocknet und noch feucht gebügelt. Durch diese Wäsche werden die Sachen neu e neue, auch ist selbige für sehr viele Wäschegegenstände sehr zu empfehlen. In einer Abkochung von Weizenkleie, ohne Seife, und danach folgen dem Schülen in kaltem Wasser mit etwas Seimzusatz erhalten Kattun- und Baumwollstoffe ihre ganze Frische und Stärke wieder.

Man tue zwei Oberlöffel voll kalte, geschampfte Kartoffeln in die Waschpfanne, um füge noch 2 Eidotter, 3 Eßlöffel voll Rahm und 1 Eßlöffel voll Butter hinzu, und rühre, bis Alles gut gemischt und heiß ist. Nehme es sodann vom Feuer und rühre sorgfältig das geschlagene Weiß von den Eiern hinein. Man tue die Masse in gut mit heißem Wasser angefeuchtete Waschpfanne, und wade mit einem schneidenden Messer bis die Butter auf ist.

Der
Howells Landwehr - Verein
 wird am Dienstag, den 13. Juni, eine
UNTERHALTUNG
 geben in
BEHREN'S HALLE
 in
Howells, Nebraska,
 bestehend aus
deutschen Vorträgen und Gesängen.
 Anfang der Unterhaltung ist 7 Uhr abends.
 Abends, beginnend um 8 Uhr, folgt ein großer Ball.
 Eintritt zum Ball:
 Für Herren 50 Cents. Damen frei.
 Der Howells Landwehr-Verein hofft auf rege Teilnahme des Deutschthums der Umgegend von Howells und wird sich bemühen, daß jeder Teilnehmer sich gut amüsiert.
 Der Eintritt zur Unterhaltung ist frei. Jeder ist willkommen.

RICHTIGES PIANO-STIMMEN
 bedeutet mehr als nur das Anziehen der Drähte und Anbringen der Nadelblöcke. Es umschließt eine genaue Prüfung des Instruments und die nötige Reparatur kleinerer Mängel. Ein guter Stimmer tut dies alles.
Chas. H. Thatcher
 1908 Horney Str. Tel. D. 5019.
 Agent für Adam Schnaf Pianos.
 Vergißt bei Einkäufen nicht, daß jede Unterhaltung der deutschen Stellung auch eine Kräftigung des Deutschthums ist!

Verkauft Euch bei Einkäufen auf die „Tägliche Omaha Tribune“.