

PAXTON'S GAS ROASTED COFFEE.

GAS ROASTED DIRECT IN THE FLAME QUICKLY — WHY IN OVEN SLOWLY — SAVES YOU THE STRENGTH AND DELICATE FLAVOR — THAT IS ECONOMY.

TRY A CAN AND BE CONVINCED!

Defiance Stärke

Hebt nicht am Eisen

Verst 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.

Müchliche Winke für's Haus.

Küchszettel 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: Erbbsuppe, Schweinshaxe, neuer Weizkohl, Kartoffelbrot, Kaffeesalat, Mandelcreme.

Freitag: Fenchelsuppe, Kalb, Hahn, Salzkaroffeln, grüner Salat, Brauwürstchen, Rischlingen.

Samstag: Braune Bouillon in Tafeln, Gedämpfte Kammshuller, Spinat, Möhre, Rahmkartoffeln, Spargelsalat, Rischterre, Bruchfleisch.

Sonntag: Suppe von Pilzen, Lachsbraten, Fenchel, gebrat. Kirschen, Salat, Spargel, Spargelsalat, Rischterre, Bruchfleisch.



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 Kriegausbruch hat unser Präsident 775,000 Pfund (1550 Ballen) vom allerfeinsten Saazer böhmischen Hopfen eingekauft, auf seiner alljährlichen Wanderfahrt 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. Möchte Sie erlauben, mir zwei Dutzend 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

Luau

THE BEER YOU LIKE

höchst erfrischend und angenehm.

Sammelt die Coupons und erhaltet Prämien.

Telephonieren Sie Douglas 1889 und lassen Sie sich eine Kiste herbringen.

Luxus Mercantile Company

General-Agenten

Brotsuppe 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 aufgekochen hat, treibt man es durch einen Durchschlag. Man vermischt dieses Bier mit Mais- oder Weizenbier, läßt sie zusammen aufkochen und schmeckt die Suppe wegen Zucker und Salz ab.

Brotsuppe 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 dieses Brotsud durch einen Durchschlag, gießt unter fortwährendem Rühren soviel Milch hinzu, daß es eine fämige Suppe wird. Man muß die Suppe sehr viel kochen, 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, oder man bindet ihn in ein reines Käppchen und läßt ihn gleich mit dem Weizen kochen. Dann wird die Brühe durch ein Tuch gefiltert, 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 Ranzieren der Früchte. Alle Früchte, die fermentiert werden sollen, müssen vollständig trocken auf ihrer Oberfläche sein. Jede einzelne Frucht wird auf ein Stüchlein aus Holz gestellt. Der Zucker zum Ranzieren 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 läßt ihn also, einen zu kleinen Kessel zum Kochen zu nehmen. Man schreitet 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 kanzieren zu können, kochen muß, bedient man sich am besten eines Zuckermometers, der wegen der besseren Haltbarkeit in einer Glasflasche fest und den man bei jedem Optiker bekommt. Der Thermometer zeigt von 3—4 Grad Fahrenheit. Bei 27 Grad zeigt die Quecksilberkugel an, daß der Zucker zum Brau gekocht ist. Man gießt dann den Kessel vom Feuer, taucht mittelst Stüchlein jede Frucht darin ein und dreht sie oberhalb des Kessels so lange, bis sein Zucker nicht abfließt, dann schneidet man sie in Scheiben und legt sie auf eine Porzellanplatte, die man leicht mit Öl eingelassen hat. Sind alle Früchte kanziert, 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 feiner Schnee geschlagen, davon mit dem Kaffel Rischgen abgedreht, in die heiße Milch gelegt, einmal umgewandelt, dann verbebt 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 bedeckt, welcher mit Handlappen eingerieben wird. Freitrocknen 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 noch 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 lege man die Decken auf Helden hin genau durch und

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.

Wer braucht Winterkohl-Planken? Dieselben, sowie alle Sorten Kohlplanken werden gern gegeben bei Karl Klaus, 3129 Süd 18. Str.

Vergeßt bei Einkäufen nicht, daß jede Unterhaltung der deutschen Stellung auch eine Kräftigung des Deutschthums ist!

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