

PAXTON'S ROASTED COFFEE. HAS REMOVED DIRECT IN THE FLAME QUERIES. TRY A CAN AND BE CONVINCED!

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

"Reklame durch Spezialitäten" bezahlt sich. weil sie direkt und dauernd ist und Sie in persönlicher Verbindung bringt.

HOME BUILDERS AN OPEN BOOK 7% PAID ON SHARES. RUGS Aus alten Teppichen gemacht.

JOHN C. BARRETT Rechtsanwalt. DR. KARRER der anmerksame Zahnarzt.

ALYCE THEATER. Dr. Friedrich A. Sodlaczek Deutscher Arzt.

4% Zinsen 4% für Spareinlagen gezahlt. PACKERS NATIONAL BANK.

Nützliche Winke für's Haus.

Küchensettel für eine Woche.

Montag: Milchsuppe mit Nudeln, Fleisch-Croquetten, rote Rüben, Salat, geerdete Erdbeeren. Dienstag: Spargelsuppe, Beef à la mode, Spinat, Kartoffelbraten, Rettich-Salat, geerdete Erdbeeren.

Heißbeeren. 1 Pfund warmgekochtes Mehl, 5 Unzen geschmolzene und abgeseigte Butter, reichlich Zucker, 1 Ei, 1 Eiweiß, 1 Ei.

Rezerettig. Die Knollen werden im Keller in Sand eingeseigt. Doch sind nur vollständig gesunde Stücke zu gebrauchen.

Rohrbratige Gemüse mit den Wurzeln. Die Rohrblätter der Kohlrabi-Blanze reißt man von den Stielen, wäscht sie oft, wässt sie in siedendem, leicht gesalzenem Wasser ab, läßt sie abtropfen.

Schinken mit Salat und Champignons. Schneiden Sie den Schinken in dünne Scheiben, waschen Sie sie gründlich, lassen Sie sie abtropfen.

Gefüllte Tomaten. Von großen, fleischigen Tomaten schneiden man einen Deckel ab, entfernt die Kerne und füllt die entstehende Höhlung mit einer in folgenden Weise hergestellten Füllung.

Chlöffel Butter schmelzen, gibt eine Tasse Milch hinzu und verührt es zu einer dicken Sauce. Dazu gibt man den Hummerfleisch, etwas Salz und Cayenne-Pfeffer.

Rhabarbergelee. Die zu Würfelchen geschnittene Rhabarber bringt man in eine tiefe Schüssel und überdeckt dieselbe mit viel Wasser, worauf man sie kocht unter ein bis zweimaligen Umrühren 1-2 Tage lang.

Russisches Rindfleisch. Aus einem dicken Stück Rindfleisch von der Reule schneidet man handgroße Scheiben von der Dicke eines Fingers, klopft mit dem Rücken des Handmessers und befreit sie mit Pfeffer und Salz.

Sauerampfersauce. 3 Pfund verlesener, gut gewaschener Sauerampfer wird in Salzwasser gekocht, geschält und mit etwas Butter, Pfeffer, Zucker und einem Löffel Brühe bis zum Kochen gerührt.

Salat Dressing. 2 Teelöffel Senf, 2 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Pfeffer, 4 Eier, 2 Tasse Essig und 2 Tasse Öl. Senf, Salz und Pfeffer wird gerührt, dann die Eier hinzugefügt.

Indian Relish. 1 Quart feingehacktes Weizenkraut, 2 Quart gut gewaschene grüne Tomaten, 6 große grüne Pfefferkörner (aus denen man die Kerne entfernt hat), 3 große weiche Zwiebeln.

Gemischtes Gemüse. Zwei Pfund grüne saure Kapseln, 2 grüne Pfefferkörner, 12 grüne Tomaten, 4 kleine Zwiebeln, 1 Tasse Koriander, 1/2 Quart Essig, 2 Tasse Öl.



"Good Since 1854"

Es ist ein gewisses „Etwas“ in der Herstellung von GUND'S Peerless Bier, was ihm den vollen, runden, reichen und zufriedenstellenden Geschmack gibt.

GUND'S Peerless BEER. GUND CO. OF OMAHA. M. E. BLAIR, Mgr., 14. und Leavenworth. Douglas 621.



Malzlos OMA Alkoholfrei A BRANNEW BEVERAGE. OMAHA BEVERAGE CO. 6002-6016 Süd 30. Straße.

Echtes Roggenbrot

Bekömmlich und wohlschmeckend! Gesteift aus dem besten Roggen unter strengster Beachtung der allerersten Erzeugnisse auf dem Gebiete der modernen Backkunst.

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

Was man nicht hat, ist man noch nicht gepuht und gewaschenem Gemüsen feingehackten und in wenig Fett ausgebackenen Speck kurze Zeit geröstet.

te, sprach die Hof-Island-Bahn von jeder Schuld an dem Unfall. Die Jury verurteilte eine große Anzahl Leuten, welche den Unglücksfall mitanzusehen.