

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.

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

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

Schinken mit Salat und Champignons. Die dünne Scheibe von rohem Schinken, richtig geklopft, legt man 3 Stunden in Milch, paniert sie mit Ei und geerdeter Semmel, brät sie auf jeder Seite hellbraun, gibt auf jedes Scheide ein gebratenes Ei mit der braunen Butter und einen Köffel feingehackten Champignons.

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

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 Köffel Brühe bis zum Kochgrad 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 Schinken. Zehn grüne saure Äpfel, 2 grüne Pfefferkörner, 12 grüne Tomaten, 4 kleine Zwiebeln, 1 Tasse Rosinen, 1/2 Quart Eßig, 2 Eßlöffel voll weichen Senffarn, 2 Eßlöffel voll Salz, 1 Tasse voll gehobenen Zuder und 2 Tassen Hartweizenmehl.



"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 Eas. 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 gewohnt. Die gewohnten und gewöhnlichen Gemüße werden feingehackten und in wenig Fett...

Ich sprach die Nord Island Bahn von jeder Schuld an dem Unfall frei. Bekanntlich wurden die Frauen, zahl Leuten, welche den Unglücksfall mitansehen.