

Zieht in Betracht

Daß unsere Anzüge vom neuesten Schnitt und vorzüglich gemacht sind; beachtet untenstehende Preise, und Ihr werdet hierher kommen ehe Ihr kauft.



Herrenkleider von \$8.00 bis \$28

Knabenkleider von \$2 bis \$16.50

Hemden Unterzeug und Hüte. Koffer, Reise- und ...Anzugstaschen....

FALK

Der Händler von guter Kleidung.

Grand Island Furniture & Undertaking Co.

im N. O. W. Gebäude an 2ter Straße.

Unsere Verkäufe in den letzten zwei Wochen waren sehr erfreulich, und der beste Beweis dafür daß unsere Preise die niedrigsten in der Stadt sind.

Unser Bettzeug übertrifft irgend etwas zu viel höheren Preisen gezeigt wird.

- Matratzen \$3 bis \$14
- Eiserne Betten \$2.75 bis \$50
- Federn \$3 bis \$8.50

Wir halten vorrätig, zu den niedrigsten Preisen: Gardinen, Linoleum, Vorhänge, Kugs, etc.

Unsere Auswahl von jederlei Möbeln ist größer; die Preise sind besser als je, und wir werden sie niedriger halten als irgend eine andere Firma in der Stadt. Kommt zu uns wenn Ihr Möbel braucht und seht unsere Waaren und Preise.

Wir haben jetzt einen Privat-Ambulanzwagen, und wenn einer Eurer Freunde erkrankt und zum Hospital gebracht werden möchte, verlangt danach.

Grand Island Furniture and Undertaking Co.

T. O'GORMAN, Geschäftsführer. W. R. STEVENS, Leichenbestatter

Haus, Hof und Paud

Wasser von abgekochten Kartoffeln, sowie Sauerkrautwasser eignet sich gut zum Scheuern von Kupfergeschirren.

Zimmerluft wird gereinigt und angenehm erfrischt, wenn man ein Metallgefäß mit kochendem Wasser füllt, einige Tropfen Lavendelöl hinzugibt, und dies im Zimmer verbunfen läßt.

Speisereife bewahrt man niemals in Metallgefäßen auf; auch darvon in Kupfergefäßen gekochte Speisen nicht bis zum Erfalten darin stehen lassen, da die hinzutretende Luft Gift erzeugt.

Krogen an Herrenröcken reinigt man am besten mit verdünntem Salmiakgeist. Sie sind zuerst mit kaltem Wasser anzufeuchten, dann mit verdünntem Salmiakgeist zu betupfen und mit einem Flanellstück kräftig abzureiben.

Gummischläuche, besonders die zur Leitung des Gases verwendeten, werden dichter und bekommen keine Brüche, wenn man sie von Zeit zu Zeit mit einer Mischung von Weingeist und Veinöl zu gleichen Theilen einreibt.

Endivien frisch zu erhalten. Sie werden vor völligen Eintritt des Frostes an einem recht trockenen Mittage aufgenommen, abgewaschen, zusammengebunden und so umgekehrt mit den Blättern in einem Koffer in feuchtem Sand eingeschlagen. Man muß sie aber vor Kälte und vor den Mäusen bewahren.

Schwarzseidene Spitzen. Man reinigt schwarze Spitzen vom Staube, indem man sie mehrere Male in Spiritus ausdrückt. Um das Plätten zu vermeiden, das sie angreifen würde, wickelt man sie noch recht glatt um eine Flasche. Der Spiritus verdunstet nach kurzer Zeit und die Spitzen sehen dann trocken wie neu aus, da sie nicht nur glatt, sondern auch etwas steif durch diese Behandlung werden.

Butter wieder frisch zu machen. Man lege in die etwas ranzig gewordene Butter eine gut ansgebackene Brotkruste aus Roggenmehl und schmelze sie mit der Rinde auf dem Feuer, ohne sie anzufachen oder zu fieden. Wenn die Butter dann wieder abgekühlt ist, so wird sie in ein anderes Gefäß gethan und die Rinde herausgenommen. Man kann die Butter dann noch für die Küche verwenden.

Melone in Rum eingebracht. Eine reife, aber noch feste Melone wird geschält, die Kerne und das Mark entfernt und die Frucht in Stücke geschnitten. Auf je 2 Pfund Melone nimmt man 1 1/2 Pfund Zucker, der mit 1/2 Quart Wasser geläutert und gut abgeseiht wird. Zu dieser Lösung gießt man ein Weinglas besten Rum, kocht sie zu einem Sirup ein und legt die Melonenstücke hinein, die so lange kochen müssen, bis sie durchsichtig, aber nicht zu weich sind. Es muß vermieden werden, die Frucht mit einem Löffel umzurühren, die Rasterrolle ist nur leicht hin und her zu schwenken. Hierauf schüttet man die Melonenstücke auf ein Porzellanblech, läßt sie gut abtropfen, kocht den abgelaufenen Saft etwas dicklich ein und gießt ihn über die in einem Steintopf gelegten Früchte. Gest zugedeckt bleiben die Melonenstücke zwei Tage stehen, dann gießt man den Saft ab, kocht ihn noch etwas ein und gießt ihn nach vollständigen Erfalten über die in Gläser gefüllten Melonen. Mit einem Kumpapier bedeckt und mit Pergament zugedebunden, hält sich dieses Eingemachte an einem kühlen Ort sehr gut.

Wie kann der Laie erkennen, ob seidene, wollene oder leinene Gewebe mit Baumwolle untermischt sind? Man hat oft ein Interesse daran, sich beim Einkauf eines Stoffes von der untermischten Reinheit des Gewebes zu überzeugen. Dies kann man mit Leichtigkeit an einer Stoffprobe thun. Aus Seiden- oder Wollstoffen zerfe man die Webefäden und verbrenne die Längs- und Quersäden je für sich. Seide und Wolle, die beide thierischer Herkunft sind, verbrennen langsam oder verlengen vielmehr, dabei einen unangenehmen Geruch zurücklassend. Baumwolle dagegen brennt als Pflanzenfaser hell und wird schnell vom Feuer verzehrt, so daß fast nichts davon zurückbleibt. Die thierische Faser läßt schladige Asche zurück.

Bei Keinen muß man andere Versuche in Bezug auf seine Reinheit anstellen. Man kocht die Stoffprobe gut in Seifenwasser aus, damit ihr die Appretur genommen wird, spült und trocknet sie. Dann taucht man sie in Olivenöl, drückt sie aus und legt sie auf einen dunklen Untergrund. Die Leinwandfäden sind infolge des Oelens durchsichtig geworden und erscheinen nun dunkel. Baumwolle dagegen bleibt hell. Ist der Stoff nun reines Leinen, so wird er, geölt, gleichmäßig dunkel sein, andererseits erkennt man deutlich unter den dunklen Fäden die helle Baumwollmischung.

Fettige Hände an Modfragen und Hüten der Herren reinigt man entweder mit Salmiakwasser (1 Eßlöffel auf 1 Quart Wasser) oder mit einer Mischung von Spiritus und Petroleum zu gleichen Theilen. Die glänzenden Stellen werden gut mit den Flüssigkeiten gebürstet und mit einem Stück Tuch nachgerieben, dann sind die Kleidungsstücke an die Luft zu hängen, damit der Geruch verfliegt. Selbstverständlich darf das zweite Mittel nur bei dunklen Stoffen angewendet werden.

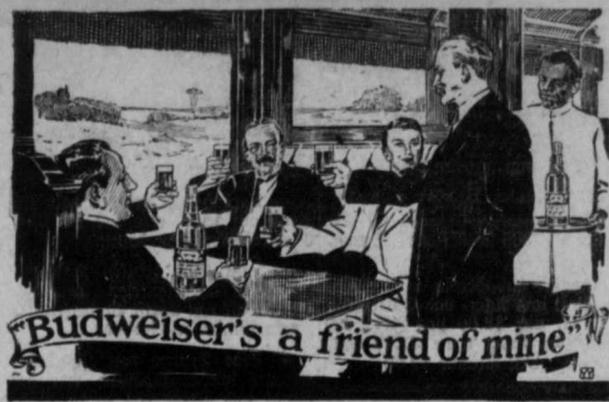
Polirten Möbeln ihren Glanz zu erhalten. Man kochte eine Handvoll Roggenkleie in 1 Quart Wasser und schüttele sie durch ein Sieb. Nach dem Erfalten wosche man damit den zu reinigenden Gegenstand mit einem weichen Tuch oder Schwamm ab, und trockne mit einem Fensterleder nach. Darauf tropfle man einige Tropfen Terpentinöl, vermischt mit wenig Olivenöl, auf ein weiches Lappchen und reibe tüchtig ein. Mit einem größeren weichen Tuche wird dann gut nachgerieben.

Eingeregnete Kleidung. Mäntel und Kleiderstücke, die durch den Regen gelitten haben, bügelt man, bevor sie ganz trocken sind, auf der linken Seite. Vom Regen beschmutzte Kleiderstücke lasse man nicht trocknen, sondern spüle sie in klarem Wasser so lange, bis aller Sand entfernt ist, und bügle sie, wenn sie noch feucht sind, links gut aus. Läßt man den Schmutz trocknen und büstet ihn dann ab, so bleibt immer ein grauer Saum. Auch büstet man dann leicht die Kante durch.

Kürbis einzumachen. Man nimmt am besten dunkelgrünen Flaschenkürbis, da dessen Fleisch meist zarter und saftiger ist, als das der runden, gelben Früchte, wäscht und höhlt ihn gut aus und schneidet ihn in fingerlange, fingerdicke Stücke. Jehn Pfund dieser Stücke werden mit zwei Obertassen voll Weinessig begoßen, 48 Stunden hingestellt. Nach dieser Zeit wiegt man 10 Pf. Zucker ab, bedeckt diesen mit 1/2 Quart Weinessig, gibt 1/2 Pfund pulverisirten Ingwer hinein, kocht dieses klar, legt die Kürbisstücke hinein und läßt sie solange darin kochen, bis man sie mit einer Gabel durchstechen kann. Nun nimmt man die Kürbisstücke heraus, kocht den Saft zum dicken Syrup ein, füllt ihn etwas ab. Der Kürbis wird in einen Steintopf gepackt, mit einem Kumpapier bedeckt und mit Pergamentpapier zugedebunden.

Beim Aufwachen des Geschirrs sollte man die Tischplatte, auf die man es zum Ablauten stürzt, stets mit einer weichen Unterlage bedecken. Ein altes Tuch eignet sich gut dazu, doch kann man auch alterhand Reite von Baumwollstoffen, alte Ledern oder Swanbonunterlagen für diesen Zweck verwenden. Diese Unterlagen haben nicht nur den Vortheil, daß sie das Porzellan- und Glasgeschirr vor dem Austrutschen auf der glatten Tischplatte bewahren, sondern sie saugen auch das ablaufende Wasser sofort auf, so daß das Geschirr nicht wie gewöhnlich in Pfützen steht, sondern beim Abpolieren schon halb trocken ist. Dadurch spart man wieder an Handtüchern, auch kommt das leidige Ankniffen des Geschirrs, das Beschädigen der Mänder an Tellern, Majerkränzen, das gewöhnlich durch das Abtrutschen des Geschirrs entsteht, nicht vor. Ist man gewöhnt, das Geschirr in ein Faß oder eine Emailwanne zu stürzen, so lege man diese mit Tüchern aus. Sie werden nach dem Gebrauch gut ausgepült, ausgewunden und zum Trocknen aufgehangen. Die kleine Mühe verbietet manchen Verdruß und Schaden.

Ein gutes Hautverfönerungsmittel. Ein sehr einfaches und doch vorzügliches Mittel zur Verfönerung der Haut ist das Hasermehl oder die Hasergrübe. Einen Eßlöffel voll davon bindet man in ein Mullbeutelchen und drückt dieses mehrmals kräftig in Wasser aus. Ein Eßlöffel Mehl reicht für zwei bis drei Tage. Eine größere Menge zu nehmen, ist nicht rathsam, da das feuchte Hasermehl, namentlich während der wärmeren Jahreszeit, leicht säuert und dann unverwendbar wird. Das Hasermehl macht das Wasser sehr weich und ist deshalb auch für die Reise, wo man oft bald hartes, bald weiches Wasser findet, sehr zu empfehlen, denn nicht jede Gesichtshaut verträgt den steten Wechsel, ebensowenig wie Voraz, den man bei hartem Wasser gewöhnlich anzuwenden pflegt. Er trocknet die Haut zu sehr aus und erzeugt leicht Runzeln, während der Hasermehlzusatz die Haut weich und glatt macht und ihr ein rosiges Aussehen gibt. In England ist dieses einfache Mittel sehr gebräuchlich, und die englischen Damen zeichnen sich ja, wie bekannt, durch eine sehr zarte Haut aus. Auch für Badepurwe ist das Mittel vorzüglich. Das Badewasser schmeigt sich wie Sammt an die Glieder, und manches wasserscheue Kind ist durch dieses weiche Badewasser schon bekehrt worden.



The Traveling Public

recognize the digestant qualities of a high-grade beer while eating and as an invigorant when travel weary. On the dining cars of America more

Budweiser

The King of All Bottled Beers

is served than all other beers. Budweiser is a friend of the traveler because it soothes fatigue and is a shield against ill-health. The popular verdict of the people is the best evidence of Budweiser's superiority. More Budweiser is used in American Homes, Hotels, Clubs and Cafes, on Ocean and Lake Steamers than any other two brands of bottled beer combined.

CAUTION: To guard against deception and substitution, see that the corks are branded "BUDWEISER" and that the "Crown Caps" bear the A and Eagle trade-mark.



Bottled Only at the Anheuser-Busch Brewery, St. Louis, U. S. A. STOKED or with CROWN CAPS

Gut wie Gold sind die Great Western Remedies und Dips für alle Haus und Hoftiere verkauft von Theo. Jessen, Deutscher Apotheker.

DIPLOMAT WHISKEY

JUST RIGHT.

Zu haben in allen erstklassigen Wirthschaften.

CLASNER & BARZEN,

Distilling and Importing Co., Kansas City, Mo.

GRAND ISLAND NATIONAL BANK.

Kapital \$100,000.00 • • • Ueberschuß und Profite \$60,000.00.

Zinsen bezahlt auf Zeitdepositen.

Geld verliehen zu möglichst niedrigen Raten. Um Exerte Depositen, Anleihen sowie anderen Bankgeschäfte wird freundlichst ersucht.

C. C. Hansen, J. B. Thompson, G. H. Bray, G. S. Bell, J. A. Alterje
Präsident, Vice-Präsident, 2ter Vice-Präsi., Kassier, Mit. Kass

Reinheit. Kraft! Wohlgeschmack!

Das sind die Eigenschaften die man findet in

Dick & Bros. Quincy Bier

welches unübertrefflich ist in jeder Beziehung und sich infolgedessen bei allen Kennern eines guten Tropfens der allergrößten Beliebtheit erfreut.

J. J. KLINGE,

214 West 3rter Straße, Grand Island, Nebraska.

(Telephon: Independent, 213) Agentur für diesen Theil des Staates, führt Bestellungen für Faß- und Glasgebirge in großer oder kleinen Quantitäten für Raß und fern prompt aus.

Dr. Henry D. Boyden

Wundarzt der U. S. A. • • • Arzt in Chicago für die Krankh., Syphilis, etc. • • • Gekochte Abheilung bei Hautkrankheiten. • • • Foto. • • • Um genau angehoht.

Dr. Edward S. Dungan

Sitz vor Kurzem Arzt und Wundarzt bei Columbus und Plattine, Iowa.

DR. BOYDEN & DUNGAN

Arzte und Chirurgen

Office 6te 3rter und 3ine

Correspondenzen 8-30 Vorm. bis 8-00 Abends.

Allen Kranken von Gicht über Land wird prompt nachgekommen bei Tag oder Nacht. Für Kinderbestände müssen bereit vorher Anträge getroffen werden.

... Annoncirt in dieser Zeitung. ...