

Fabrikanten-Ueberfluss-Verkauf.

Das allererstaunlichste geldsparende Ereigniß das Ihr je mitgemacht, beginnt bei Wolbach's am 14ten Januar und dauert bis zum 21. Januar.

Dieser Verkauf bringt zusammen Einkäufe die sich auf tausende von Dollars belaufen von leitenden Fabrikanten in verschiedenen Theilen des Landes zur Vertheilung unter die Leute dieser Umgegend zu den niedrigsten Preiszahlen die hier in vielen Monaten quotirt wurden. Wir theilen die tiefen und radikalen Kosten-Konzessionen die wir erhielten mit dem Publikum bei diesem phänomenalen Ereigniß.

Beispiellose Preis-Reduktionen herrschen jetzt an Männerkleidern, Frauen-fertiggemachte Kleidungsstücke, Putzwaren, Schuhen, Muslin-Unterzeug, Domestic, Teppichen, Rugs, Vorhängen, Seidenzeugen, Kleiderstoffen u. s. w.

Dieser Verkauf wird einen neuen Record etabliren für Werthgeben. Es wird ein Ereigniß sein, das rivalisirt mit unseren besten Anstrengungen der vergangenen Jahre. Seine Vertheilung von nicht gleichkommenden Werthen werden weitreichend sein, sein Umfang wird diesen Verkauf als das höchste werthgebende Streben dieses Ladens kennzeichnen. Seine Werthe verdienen Eure allererfnthafteste Gewägung, seine ausgedehnten Lager offeriren fast unbegrenzte Auswahl — und bedenkt, die Waaren zum Verkauf sind sämmtlich wünschenswerth und sind heute so viel werth, als wenn wir sie im gewöhnlichen Wege gekauft hätten.

Diese und andere Werthe sehen Euch in den Stand, die Kaufkraft Eures Geldes fast zu verdoppeln.

Bargains in Kalifos. Amerikanische Kattune, Standard Qualität, in blauen, braunen, schwarzen und hellen Farben, hübsche Muster, regulärer Preis 6c und 7c, jetzt die Yard 3½c	Bargains in Sheetings. Wir offeriren die reguläre Qualität 10-4 ungleichliche Sheetings, regulär verkauft zu 26c, die Yard, jetzt zu nur 19c	Geblicktes Sheetings. Standard Qualität, festgewobener geblickter Sheet-ing, reguläre 9-4 Größe, regulärer Preis 24c, jetzt die Yard 20c	Bargains in Musline 10,000 Yards von Standard Qualität Hope ungleichlicher Muslin, regulär verkauft zu 1-4, Ueberfluß-Verkaufs-Preis, die Yard 5c
Bargains in Kleider-Ginghams Standard Fabrikate von Kleider-Ginghams, wie A T G, Red Seal, Zell de Nord etc., gute Muster u. b Farben, sollten sich verkaufen zu 12½c und 15c, zu 5c	Kleider-Gingham-Bargains. Reguläre Farben und Muster von Kleidergingham der stets für 8½c und 10c verkauft wird, während des Verkaufs die Yard 3½c	Bargains in Duting Flanelen Prachtige Qualität, gute Farben und Muster, sollte sich verkaufen zu 10c und 12½c, jetzt die Yard während dieses Verkaufs 5c	Bargains in Putzwaren Auswahl von irgend einem aufgeputzten Hut im Laden, Werthe bis zu \$4.00 und \$5.00 während dieses Verkaufs 98c

Alle Männer-Anzüge u. Ueberröcke werden zu einem Diskonto verkauft von

33 1/3

Prozent Diskonto an allen Anzügen und Ueberröcken.

Dies schließt jeden Anzug und Ueberröck ein (mit Ausnahme von Pelzröcken) in diesem großen Lager — Nebraska's leitendem Laden von wirklich guten Kleidern.

Große Seiden-Bargains — Die Sensation dieses Verkaufs.

Eine prächtige Seide für Frühlings-Tragen.

Regulärer Preis \$1.25 die Yard.

5000 Yards von Empire Seide, 27 Zoll breit, in fünfzehn verschiedenen Schattirungen, regulär verkauft zu \$1.25, unser Ueberfluß-Verkaufs-Preis ist per Yard nur 49c (Keine Post- oder Telefonbestellungen ausgeführt.)



Jeder Anzug und Ueberröcker ist eingeschlossen

Wichtig: — Die Reduktionen sind gemacht vom Original-Verkaufspreis, welcher niemals vom Kleidungsstück entfernt wird bis es verkauft ist. Bedenkt daß dieser gleichmäßige Diskonto von 33 1/3 Prozent jeden Männer-Anzug oder Ueberröcker einschließt (ausschließlich Pelzröcke). Dies sind sämmtlich neue Modelle — Die neuesten Moden der Saison.

Männer-Anzüge und Ueberröcker.

\$ 7.50 Anzüge o. Ueberröcke	\$5.00	\$10 Anzüge o. Ueberröcke	\$ 6.65
12.50 " " "	8.30	15 " " "	10.00
18.00 " " "	12.00	20 " " "	13.30
22.50 " " "	15.00	25 " " "	16.65
27.50 " " "	18.35	30 " " "	20.00
32.50 " " "	21.60	35 " " "	23.30

Eine schöne neue Prämie

Das Vaterunser als Zimmerzierde

Als neue Gratisprämie an alle vorauszahlenden Leser haben wir ein Bild, Christus darstellend, nach einem uralten Bilde welches Kaiser Tiberius graviren ließ, zusammen mit einer Beschreibung über das persönliche Aussehen des Erlösers, welche einem Originalbrief von Publius Lentullus, einem römischen Gouverneur, entnommen wurde.

Neben dem Christusbild und Beschreibung ist das Vaterunser, schön gedruckt, in deutscher Sprache. Die Größe des Kartons ist 16—22 Zoll und macht dies Vaterunser eingerahmt einen schönen Zimmerschmuck.

Der Preis ist 50 Cents, doch jeder vorauszahlende Abonnent kann es als Gratisprämie erhalten.

Anzeiger-Herald Pub. Co.
Grand Island, Nebraska.

Aus fürstlichen Küchen.

Die gewichtigen Persönlichkeiten, die dort das Oberkommando führen.

Frankreich macht eifrigst über seiner Wacht-Heilung auf kulinarischem Gebiet.

Wunderdinge werden aus alten Zeiten von Königs-küchen berichtet. Ein Tartaren-Köche, Nachkomme des berühmten Dschingis Khan, soll in seinem Palast zu Samarkand mitten in seinem Speise-saal einen gewaltigen silbernen Springbrunnen errichtet haben, zu dessen Füßen vier Löwen lauernd zu sehen waren. Diesen Brunnen krönte eine bewegliche Figur, eine Trompete in der Hand; und wenn die Stunde der fürstlichen Mahlzeit kam, dann erklang aus dieser Trompete ein Signal und zu gleicher Zeit begannen die vier Löwen, der eine Wein, der andere Stuten-milch, der dritte Met und der vierte Reisbranntwein zu speien. So sah es dereinst in einem fürstlichen Speisesaal aus. Heute haben die Mahlzeiten der Fürstlichkeiten alles Märchenhafte abgestreift, aber der Betrieb, der zu ihrer Vorbereitung und Herstellung dient, und die verschiedenen Eigentümlichkeiten, die die Fürstlichkeiten in den verschiedenen Ländern bieten, bilden noch heute einen interessanten Gegenstand.

Kein lebender Monarch verfügt über eine so berühmte Küche wie der König von England. Seit sieben Jahrhunderten befindet sich die königliche englische Küche in denselben Gewölben des Schlosses von Windsor, die unter George III. mit einem Kostenaufwande von 10,000 Pfund Sterling mit schwarzer Erde ausgestattet wurden. In dieser Küche hat jede einzelne Spezialität ihren besonderen Generalstab, die Oberaufsicht führen vier königliche Köche und der Chef des Ganzen ist der Oberkoch. Die Konfiserie hat noch zwei eigene Leiter. Im Ganzen sind es etwa dreißig Personen, die die Gerichte zubereiten. Das Küstzeug der englischen Königs-küche setzte sich aus 800 Töpfen und Kasserollen, meist aus Kupfer, zusammen, und fünf Personen sind ausschließlich damit beschäftigt, diese Geräte zu säubern. Man rechnet ihren Werth auf etwa 40,000 Kronen. Das königliche Silberzeug ist in einem kleinen Kabinett verschlossen, dessen Mauern drei Fuß dick sind und das Tag und Nacht von

Geheimpolizisten überwacht wird. Es enthält berühmte Stücke, von denen noch Hunderte das Lindormwappen, andere Hinduembleme zeigen; die letzteren stammen aus dem Schatz Tipu Sahib's. Zu dem Silbergeschmeide gehören ein Service aus massivem Golde, 8000 Gabeln und Löffel dienen für die königliche Tafel und eine gleiche Anzahl wird für den besondern Bedarf der Küche gebraucht. Im Ganzen schätzt man das Tafel-silber des Königs auf etwa 35 Millionen Mark. Oberkoch war während der ganzen Regierung Eduards VII. ein Franzose, Herr Ménager, der ein Jahresgehalt von 40,000 Mark bezog, sich aber nach dem Tode seines königlichen Herrn vom Amte zurückzog. Die letzte Wahlzeit, die er zubereitete, war die, die den zur Ver-Setzung Eduards VII. in London versammelten Fürstlichkeiten gegeben wurde. Doch ist auch sein Nachfolger ein Franzose; es ist der Maître Henri Cedard, der den König Georg schon bei seinen großen Weltreisen begleitet hat. Die privaten Mahlzeiten des Königs-paares dauern nie länger als 40 bis 50 Minuten, da bei werden von jedem Gange zwei verschiedene Gerichte zur Wahl vorgelegt; nach einem mehrere Hunderte alten, auf einen Rangtrett der Küche zurückgehenden Brauch ist bei jedem Gericht der Name des Kochs vermerkt, der es „geschaffen“ hat. Beiläufig verbietet ein gleichfalls alter Aberglaube, wonach das Spülen der Finger bei Tisch Unglück bringt, noch heute die Einführung dieser Sitte an der Tafel des Königs von England.

Die Monatschrift „Lectures pour tous“, die diese Mittheilungen über Küche und Tisch des Königs von England bringt, ist auf die Tafel des deutschen Kaisers wenig gnädig zu sprechen. Das macht, weil der Kaiser die Leitung seiner Küche einem Deutschen übertragen hat und weil er gar so weit seinen Mangel an Ehrfurcht vor der französischen Küche getrieben hat, die Speisekarte zu verdeutschen. Die französische Zeitschrift macht sich über dies Verfahren mit weniger Wig als Unwissenheit lustig — wir können über diese Auslassungen der gekränkten französischen Eitelkeit hinweg gehen. Uebrigens ist der Kaiser nicht die einzige Fürstlichkeit, die auf die Mitwirkung eines französischen Meisters-Kochs verzichtet. Bekannt ist zum Beispiel, daß der Papst nichts lieber isst, als seine altgewohnten venezianischen Leibgerichte, und der Oberkochen des uniers. übricous in seinen

Lebensgewohnheiten ähnelt bestimmten Kaiser Franz Josef ist ein Ungar Namens Perski. Wie dieser Mann zu seiner Stellung beim Kaiser gekommen ist, das ist jedenfalls nicht gewöhnlich. Der Kaiser speiste eines Tages bei dem Grafen von Rheingau einen Wildschweinekopf, der ihm ganz besonders mundete. Kurz darauf traf im kaiserlichen Hoflager ein großes Faß ein, dem sich, als es geöffnet wurde, etwas schwer atmend, sonst aber frisch, Perski, der bisherige Koch des Grafen, entschaltete. Der Kaiser nahm diese Sendung an, und selber ist der Ungar sein Leibkoch.

Ein Anrufer für die Vertreter der flussischen französischen Küche und ihres Ruhmes ist es, daß sie zur Zeit im Elisee nicht gebührend gewürdigt wird. Maître Tsch, der unter der Präsidentschaft von Carnot, Felix Faure und Loubet lange Jahre im Elisee seines Amtes gewaltet hat, hat in den Tagen des Herrn Fallières brüsk seinen Abschied genommen und ist — o Schande! — durch eine gemeine Köchin ersetzt worden. Das macht, weil Herr Fallières ein ausgeprägter Liebhaber der gasconischen Küche ist; und man munkelt, daß die Urklade der Demission Maître Tsch die gewesen sei, daß er sich geweigert habe, in die Gerichte bei einem Diner Anoblauch zu thun! — Uebrigens hat belagte Köchin nur die privaten Mahlzeiten der Familie Fallières zubereiten, während alle großen Diners fix und fertig von einem der ersten Pariser Restaurateurs m's Elisee geliefert werden. Eine fürstliche Tafel, wo der französische Einfluß unbedingt herrscht, ist die von Petersburg. Schon seit Jahren regieren in den Küchen des Zaren französische Oberköche.

Im Mittelalter konnte es dem Leibkoch des Zaren freilich passieren, daß er vor seinen Schmortöpfen kurzerhand an seinem eigenen Bratspieß aufsteckte wurde, wenn der Zar über Laune über ihn war. Das hat nun Maître Pierre Cubat, der Oberkoch des Zaren Nikolaus II., ein großer Herr, der so etwa 90,000 Kronen Jahresgehalt bezieht, nicht zu befürchten. Für nichts erhält er diese Summe allerdings nicht, denn er hat, vom Zaren und seiner Familie bis zu den ungezählten Offizieren und Beamten des kaiserlichen Haushaltes herab, täglich etwa 300 Personen zu speisen. Und welche Verantwortung lastet nicht auf diesem Manne! Die kaiserlichen Küchen wimmeln von Geheimpolizisten und die Gerichte für die kaiserliche Familie werden unter un-

erhörten Vorichtsmaßregeln überwacht, von denen die Luftemwelt kein Sterbenswörtchen fährt.

In dieser Hinsicht ist allerdings das, was in der Küche des Esultans Abdul Samid geleistet wurde, nicht zu überbieten. Im innersten Winkel von Nildis-Kiosk lag die Küche, halb Festung, halb Gefängniß, streng bewacht, dicht ummauert und seit vergittert, und ein einziger Koch, sowie der Generalintendant wohnten der Zubereitung der Speisen für den Herrscher der Gläubigen bei, die sie ihm außerdem vorkosten mußten. Uebrigens betrug der Etat der Küche des Sultans infolge der ungeheuren Zahl von Bedienten, Frauen und Schmarotzern aller Art, die zu beschäftigen waren, jährlich etwa 10 Millionen Kronen! Und dabei genöh der arme Sultan fast ausschließlich Eier und Milch, wie denn überhaupt bei weitem die meisten Fürstlichkeiten ganz einfache Gerichte am liebsten haben. Das Lieblingsgericht des Zaren zum Beispiel ist Dorich in Del gebaden, Königin Wilhelmina von Holland kennt nichts Besseres, als eine simple Schokoladencreme, und Alfonso XIII. in dessen Küche übrigens die französische und die nationale Küche in beständigem Kampfe gegen einander liegen, erzählt gern, daß das beste Mahl, dessen er sich erinnern könne, das gewesen sei, das er im Jahre 1908 mit ein paar Führer in einem höchst einfachen Dorf-wirthshaus getheilt habe, als er infolge eines Schabens an seinem Kraftwagen seine Fahrt zu unterbrechen genöthigt war.

Vergleichlichkeit eines Operateurs.

Aus Paris wird berichtet: Wegen zweier in der Bauchhöhle vergriffener Feindverbände hatte eine Frau Rigoutta, die im Hospital Beaujon operirt worden war, eine Schädenerkrankung auf 50,000 Frank angestrengt, erhielt aber nur 5000 Frank zugesprochen, weil nach der Aussage der Sachverständigen sich daraus „keine ernsthafte Verwundung“ ergeben hätte. Gätte der Operateur vielleicht seinen Regenschirm oder eine Matrahe in der Leibeshöhle liegen lassen, dann hätte die Frau wohl die beanspruchten 50,000 Frank bekommen.

Die Tugend hab ich nie gelobt, Die nimmer sich im Sturm erprobt; Die Weisheit hab' ich nie gepriesen, Die nicht im Leben sich ermießen, Vodenstedt.

Bezahlt Eure Zeitung!