

Der Größte Waist Verkauf Dieses Jahres findet hier Sonnabend statt



Sehet sie Euch in unserem Schaufenster an

Dies ist zweifellos der größte und vorteilhafteste Waist-Verkauf, den Ihr je gesehen habt. Ihr solltet diese Gelegenheit wahrnehmen und Eure Waists jetzt kaufen.

Feine mit Spitzen besetzte und eingefasste Waists, in Seiden Blases, China Seide, Lawns a Voile, all in weiß, welche bedeutend mehr werth sind als wir sie verkaufen, für

\$2.39

Feine aus Messaline Blases gearbeitete in weiß und allerhand Farben, und mit Simona Armeln. Dieses sind besonders gute Waists für \$3.50, \$4.00 und \$5.00; für nur

\$2.39



Bergeht
diesen
Verkauf
nicht

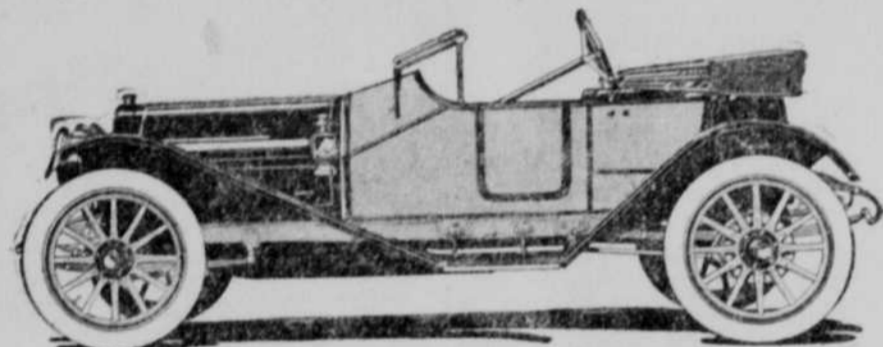
Martin's

Größen
32
bis
44

Automobile & Repairs Automobile zu verleihen

Alle unsere Arbeit ist garantiert, und Ihr werdet höchst bedient werden. Euer Besuch wird uns sehr angenehm sein, und würden wir uns freuen Euch unsere Automobile zu allen Preisen zeigen zu können.

Cutting & Oakland Cars



Jarvis-Bauder Auto Co.

Garage 219 Ost Dritte Strasse
Tag und Nacht geöffnet Telephon No. 471
Grand Island, Nebr.

Positively permanent—

Don't buy a roof to last just "a year or two." You can now roof with Peerless at a lower first cost than you've ever dreamed possible. And you know that Peerless is the permanent roofing—the positive protection that once laid, never requires repairs. Just put on

Peerless Roofing

and forget all about it. The only time you'll need to remember it, is when you have another building to cover. Then, what Peerless has proven about itself on the first, will make you put it on the second. Peerless is the one brand that makes a roofing-dollar stretch over more square feet and yield more solid satisfaction than any other kind on the market.

Come in and see us and Peerless Prepared Roofing at the same time. We'll make a permanent customer of you with permanent Peerless Prepared Roofing.

Chicago Lumber Company
Grand Island, Nebr.

Slappern im Kriegshandwerk.

In einem kleinen Buche „Erinnerungen aus dem russisch-japanischen Kriege“ von A. Rudzki, das in Petersburg erschienen ist, findet sich eine Mitteilung, die der weiteren Verbreitung wert ist. Sie zeigt von neuem, in welchem Maße die Japaner sich während des Feldzugs gegen die Russen alle Mittel dienlich gemacht haben, die ihnen geeignet schienen, den Widerstand des Gegners zu brechen, und wie sehr sie es verstanden, sich bei ihrer Wahl den jedesmaligen Verhältnissen anzupassen. Der Verfasser erzählte unter anderem, daß die Japaner beim Sturm auf Port Arthur, um die Nerven der Belagerten noch mehr zu erschüttern, während eines Angriffs auf ein von Infanterie unterstütztes Verteidigungswerk hölzerne Handklappen in Bewegung setzten, jene bestklingenden, die Trommelfelle martierenden Instrumente, deren die japanischen Nachwächter sich bedienen, damit die Herren Diebe noch rechtzeitig wegläuten können. Das Geräusch dieser Klappen gleicht aufs Haar dem Gefährt, welches feuernde Maschinengewehre verursachen. Der Nutzen dieser raffinierten Methode war in jenem Falle nicht gering. Denn es ist verständlich, daß die unter den feindlichen Geschossen in ständiger Lebensgefahr befindlichen und durch die ganz regellos erfolgenden Angriffe in dauernder Aufregung erhaltenen und zu steter Kampfbereitschaft gezwungenen Verteidiger einer heftigen Erregung befinden. Kalte Mähe und festliches Gleichgewicht gehören aber mit zu den wichtigsten Faktoren der Widerstandsfähigkeit einer Besatzung. Andererseits ist zur Untergrabung dieser Eigenschaften ein möglichst rascher Nervenverbrauch bei den Eingeschlossenen von dem Belagerer mit allen Mitteln anzustreben. Das von den Japanern vor Port Arthur angewandte war jedenfalls ebenso eigenartig wie wirksam.

Um Petroleum zu verbessern, gibt man in das Wasser der Lampe, je nach dessen Größe, 1 Teelöffel bis 1 Eßlöffel voll Kochsalz. Dasselbe braucht sehr selten erneuert zu werden. Man kann auch eine Hand voll Salz in die Petroleumflasche oder -Kanne tun, um dieselbe Wirkung zu erreichen. Das Petroleum brennt entschieden heller und explodiert weniger leicht.

Das Reinigen der Bade- und Waschkümmen wird in der Weise vorgenommen, daß die Schwämme tüchtig in heißem Wasser, das mit etwas Soda versetzt ist, und hierauf mehrere Male in reinem Wasser ausgewaschen werden. Gelingt es nicht, je unreine Schwämme durch dieses Verfahren zu reinigen, so bestreut man sie mit feinstem Mehl, läßt sie einige Stunden liegen und wäscht sie mit Wasser aus.



Wichtiger Drucker!

In Chicago hen se kerklich en Regel-Märch abgehalte, was ganze drei Woche gedauert hot und wo about fünf hundert Spieler mitgemacht hen. Es hen im Ganze dreihundert dazend Dhaler werth Breise an de beste Spieler vertheilt worre. Des muß jo en ferchterlich Weße gewest sei, wo unferrens gar tee rechte Egidie derbum hot. Un wann mer denkt, was for schöne Zeit is verbummelt worre un was die Kerls verpendt un verfloppt hen, dann mecht denke, jo en Regel-Märch wär en greßer Ding, as wie en Präsident-Wahlmeich. — Well, ich will nig weiter gege des Regel-Märche sage. Ich denk viel mehner derbum, as wie von selle Vohsbull-Gehms, was juchst gefällselst hen. Daulende vun Männer un Buwe vun ihrer Ervet zu halte (die Weisheit), was dorhite gehe, däte enihau nig schaffe un ihne des Geld aufem Sack zu laufe. Ich betracht des Vohsbulle as en Geldmacher-Bisnis, hiege is des Regel-Märche en Bergmeige. Es is as gut Ereris for jo Männer, was lechte Ervet un wenig Bewegina hen. Drum dacht es fertröht for große Städt. Wenn Land dät es sich net bezahle, en Regelbahn oder Vohsbulle eigrüchte, das ah ebhes gleich quadt. Sell dät viel koste un wenig eibringe. Erstes mol hen unere junge Männer des Geld net wegwandmeße, un zum annere hen se blende Ereris. Wann se dr ganz Tag irren Feld geschafft hen, do hen se Dweeds mied un welle sich net noch schinne dermit, so schwere Hols-fugle runjurosse. Un am Sunndag derie se sell net dhun.

In meine junge Johre hab ich es selwert mol broviert un ihovns schier gar en Preis gewonne. Dr alt Bill hot bei seiner Wertichkeit en Vohsbulle fire losse un for des Ding in Ganz zu bringe, hot er en schoneer Dammol ufgehob als eriter Preis un en fünfzigpanzig Pfund Kerke as zweiter. For u sei Kotte zu komme, hot er for jeder Schuß fünf Sent gefordert, oder ware's zwee for fünf — ich mecht es nau net meh recht. Entbau, we's ferrig war un mir hen zusammengehoht, do hen dr Mensch un ich gleich gestanne, mir zwee ware am besthite un mir hen misse abschnecke, juchst een Kugel. Dr Vench hot fuerichit geschode un hot siene geworte. Des fann ich biere, hab ich gedent, hab mei Valle genomme, gur gezeit und dann schiene welle. In mein Ergetment hab ich mich aver zu viel gefacht, hab die Hand ufem Brett gestreift un mir en weicher Splinter in dr Mittelfinger gereint. Die Kugel is zu weit nach links gefahle und hot juchst zwee Regel ungeworfe. So hot dr Vench dr Dammol kriegt, ich aber en ferchterlicher Finger, daß ich zwee Woche schier nig hab schaffe kenne. An's Regel-Märche hen se mich noch sellen net meh kriegt. Die Regelbahn hot werhabt ne lang gahalte. Wie schon gefacht, im Summer war genug Bewegung fort Alle und im Winter war's uns zu kalt — se war net adecht un es hot ah fen Die dortzstanne, wo mer sich hot wärme fenne. Sun oftmals is eom des Bier gefore. Sell war nig.

Die Regelbahn ware tricher annericht. Wer hot juchst kein Regel gehat, „Reinpins“ hot mer se gehesche, un selle were ime Bier uf-gestickt worre: 1, 2, 3, 2, 1. Wie dann dr groß Krieg is kumme un Alles is hoch getört worre, do hen se oh en große Steier uf de Reinpins gehbu. Do war nig dergeze zu sage. Wann nothwendige Sache in getört worre, do war es juchst fähr, daß unnehtige Dinge ah bezahle fotte. Aber nig is rauskumme. En Schlaumeier hot ausgedittelt, daß mer die Regel (oder Pins, wie's uf Englisch heecht) in en Dreieck setze kann, for 1, 2, 3, 4. Sell ware dann zehn, un uf sell bie hen se's „Tendins“ gehesche. Well aber die Loh juchst „Reinpins“ gemenscht hot, so hen die „Tendins“ nig achte dreiche, enihau for en gute Weil. Später is sell dann gefirt worre, aber es is bei die „Tendins“ geblime. Doh es aver so weit kumme dät, daß mol Gehms gehalte werre, was drei Woche anhalte und wo Preise zu hole wäre, was en bar dauend Dhaler wert hen (ich denk enihau, sell war in Schiacho die Keks). Doran hot domals Niemand gedent. So geht es mit Allem; es werd heitigesdaqs Alles iverdriewe, un ich denk wol, wann ich noch lana leb, dann find ich noch meh aus. W's ebhes Gutes is, sell is en annere Trog. Ich will es drum in Geduld abwart.

Dr alt Hans Jörg.

Haus, Hof und Land.

Vierflaschen reinigt man am besten mit heißer Sodalösung, die man längere Zeit darin stehen läßt, und dann die Flaschen damit tüchtig schüttelt. Nachfolgendes Ausspülen mit kaltem Wasser vervollkommen die Reinigung.

Neue Lampenzylinder zu reinigen. Bekanntlich hält es oft recht schwer, neue Lampenzylinder nur durch das übliche Putzen blank zu bekommen. Mühselos ist es aber zu erreichen, wenn man die Innenseite des Zylinders mit Schlemmkreide ausstreut und sie dann mit einem nur mäßig befeuchteten Puffer bearbeitet. Nach dem Abreiben mit einem weichen Luche ist das Glas völlig klar.

Gegen Haarausfall bereitet man sich einen starken Tee aus zwei Kaffeelöffeln schwarzem Tee und 1/2 Liter kochendem Wasser, läßt ihn 40 Minuten ziehen, gießt ihn durch ein Sieb und läßt ihn vollständig erkalten. Hierauf vermischt man ihn mit 1/2 Liter Franzbranntwein und füllt alles in Flaschen, die man gut verkorkt. Kopfhaut mittels eines weichen Flechtens mit dieser Mischung ein und läßt das Haar vollständig trocknen, bevor man es einfrischt. Einmal in der Woche fettet man den Haarboden mit einer guten Pomade ein, damit der Haut nicht zuviel Fett entzogen wird.

Schellfischschnittchen. — Ausreichend für 6 Personen. Zubereitungszeit 1 1/2 Stunde. Ungefähr 1 Pfund abgekochten Schellfisch löst man aus Haut und Gräten, verreibt ihn ganz glatt mit 2 bis 3 Eßlöffeln dicker Besamelmilch und streicht ihn durch ein feines Sieb. Die Masse wird mit circa 75 Gramm frischer Butter angerührt, mit 10 Tropfen Maggi's Würze und einem Stäubchen Paprika verfeinert und etwa noch fehlendes Salz hinzugefügt. Aus einem Kapselbrot (oder auch aus einem englischen Kastentrot) schneidet man 12 schräge, bleistiftstarke Scheiben, röstet sie leicht im Ofen an, und streicht die Masse darauf.

Wahlriechendes Glazerin herzustellen. In einen Glasbehälter gibt man für 10 Cents gereinigtes Glazerin und zwei Hände voll Weiden- oder Rosenblätter. Das Glazerin zieht infolge seiner wasseranziehenden Eigenschaft mit dem Saft zugleich das ätherische Öl aus den Blumenblättern und wird dadurch selbst wohlriechend. Nach 14 Tagen werden die Blütenblätter durch neue ersetzt, und nach der gleichen Zeit ist das Glazerin mit 10 bis 20 Prozent Wasser zu versehen und zu filtrieren. Es ist zum Gebrauche fertig und gibt ein ganz vorzügliches, dabei wohlfeiles Toilettenmittel ab.

Porreeuppe. 2 Stangen gut gereinigte Porree (spanisch Lauch) sind in 1/4 Pfund Butter zu schmoren. 1/2 Liter kochendes Wasser, mit dem die Porree 1 bis 2 Stunden gut durchkochen müssen, wird aufgefüllt. Von der Kochzeit hängt der Geschmack der Suppe ab, wird zu wenig gekocht, schmeckt die Zwiebel noch vor, aber nach und nach kommt ein der Fleischbrühe ähnlicher Geschmack durch. Als Einlage dient 40 Gramm echter Sago, der zwei Stunden zuvor in kaltem Wasser eingeweicht und 1/2 Stunde in der durch ein Sieb gerührten Brühe klar gekocht wird. Zur Geschmacksverbesserung fann man einige Tropfen Maggi und 2 Eigelb hinzusetzen. Zu dieser, sowie vorstehender Suppe reicht man gern Käsegebäckes.

Bei sehr empfindlicher Haut vermeidet man bekanntlich überhaupt Seife und verwendet eine gute Mandelölseife, am besten Glycerinmandelölseife, oder Jager- oder Weizenmehl zum Waschen des Gesichts und der der Luft ausgelegten Halspartien. Empfohlen wird auch, die Gesichtshaut durch nach und nach immer kühler zu nehmende Wasserbäder abzukühlen und diesen einen Löffel Kampferessenz zuzusetzen. Kampferessenz soll eine sehr wohltätige Wirkung auf die Haut ausüben, sie elastisch und widerstandsfähig machen. Bevor man zu einem Sportvergnügen geht, reibe man Gesicht, Hals und Hände, besonders auch die Handgelenke, mit emaltem Glycerin oder noch besser mit einer Honig-Glycerin-Creme ein. Diese Präparate werden von der Haut spurlos aufgesaugt, ohne den häßlichen Fettglanz anderer Hautcremes zu hinterlassen. Dabei ist zu beachten, daß Glycerin und Glycerinpräparate stets auf die mit Wasser angefeuchtete Haut (nach dem Waschen also vor dem Abtrocknen) angewendet werden müssen, da sie sich dann besser verteilen lassen und kein Brennen der Haut verursachen. Nach jeder Waschung ist ein sorgfältiges Abtrocknen mit einem weichen Handtuche, oder noch besser einem Rehlleder, unumgänglich nötig. Bei sehr zarter Haut ist ein Einreiben mit reinem Reispuder zu empfehlen. Vor dem Gebrauche von Gesichtsdiehlern ist zu warnen, da sie leicht Frostschäden an Nase und Lippen verursachen.

Waschkümmen sind öfter mit starkem Salzwasser auszuwaschen, dann in reinem Wasser tüchtig zu spülen und an der Luft zu trocknen.

Gestrichene Fußböden schön und glänzend zu erhalten, empfiehlt es sich, eine Mischung von gewöhnlichem Spiritus, Schellack und Kolophonium in eine gut verkorkte Flasche zu tun; daselbe einige Zeit stehen lassen, mehrmals schütteln und mit einem weichen Lappen dem Boden leicht auftragen.

Das Abrunden des Kleiderrodes ist für selbst schneidende Damen, denen keine Hilfe zur Verfügung steht, eine schwierige Sache. Ich erleichtere sie mir auf folgende Weise: Eine starke Pappe, deren eine Kante dick mit Kreide zu bestreichen ist, lege ich zwischen zwei Bretzeln auf den Fußboden, ziehe den abzurundenden Rod an, stelle mich gegen die mit Kreide bestrichene Seite der Pappe und drehe mich ganz langsam um meine eigene Achse, und siehe da, die Kreide ist auf den Rod übertragen und derselbe dadurch tadellos abgerundet; auch über die Länge herrscht kein Zweifel.

Fischfrischandellen (Resteverwendung). Die Reste von gefischten Fischen bereitet man sorgfältig von Haut und Gräten und haßt sie gründlich. Dieses Gefäch vermischt man mit etwas gekochtem, fettem Schweinefleisch oder geschältem Speck, ein paar geriebenen kalten Kartoffeln, Salz, Pfeffer, geriebener Semmel, gekochter Petersilie und einem Ei, formt von dem Teig flache, längliche Fischandellen und brät sie in gelb gemachter Butter oder halb Butter, halb Fett auf beiden Seiten goldgelb. Fischfrischandellen bedürfen etwas mehr Zeit zum Durchbraten, als Fleischfrischandellen.

Saure Eier. Man macht Wasser recht siedend und gießt pro Liter Wasser drei Eßlöffel voll Essig hinein, nun schlägt man hurtig frische Eier auf, läßt sie in das wallend siedende Wasser fallen und gießt rasch die erhärtende weiße Hülle rund darüher, läßt sie drei Minuten sieden und nimmt sie mit dem Schaumheber heraus, legt sie auf ein Korbnetz und läßt sie netz zurecht. Zudeffen hat man eine helle Schwitze aus Butter und Mehl gemacht und füllt sie mit dem Eierwasser auf, gibt etwas gebratene, sehr kleine Speckwürfel und Zitronensaft und Zucker und legt die Eier hinein, läßt sie darin heiß werden und trägt sie auf.

Obst, Tinte, Eisen, Rothweinflecke in Tischzeug oder anderem Leinen entfernt man, indem man den befallenen Teil auf einen Blecheller breitet und Cauerampferlart darauf gießt. Um diesen Saft zu bereiten, ist gerade jetzt Zeit, wo die Pflanze überall wächst und als Unkraut leicht auf Rasenplätzen, Wiesen und in Gärten zu finden ist. Die Pflanze stößt man in einem Mörser oder anderem Gefäß recht klein und drückt den Saft durch ein Tuch. — Dieser Saft wird über die a) Blecheller gebreiteten Flecke gegossen und der Teller erhit; dann wäscht man das Leinenszeug kalt nach. Auch Waschung mit Essig oder dem Saft einer sauren, unreifen Weintraube hilft.

Schweinefleischragout. Das kalte Schweinefleisch oder den kalten Schweinebraten schneidet man in Stücke oder große Würfel. Zur Sauce bereitet man von zwei bis drei Eßlöffeln Mehl in einem Stück zerlassener Butter eine braune Einbrenne, die man mit Wasser oder Brühe verflacht. Wenn ein Rest Bratenauce vorhanden ist, kann er hinzugefügt werden. Dazu gibt man Salz, eine Spur Pfeffer, ein bis zwei Teelöffel Kapern, zwei Stücke in schmale Streifen zerhackte Senfgurke oder eine halbe zerhackte geschälte Salzgurke, ein bis zwei Eßlöffel zerhackte Mirzilles, Kapern und etwas Zitronensaft oder milden Essig. Die Sauce muß auf heißer Stelle mehr stehen als kochen; man rührt nach Belieben Essig, Zucker, Weinessig und etwas Zitronensaft dazu. Das Fleisch muß in der Sauce heiß werden, darf aber nicht kochen, weil es dann zäh wird.

Mittel zur Reinigung von Teppichen (ohne sie anzuheben), schwerer Vorhänge, Möbelbezügen und dergleichen. — Nachdem die Gegenstände, wie Teppiche usw., gut gefeiert, beug, gebürstet sind, geben Sie drei Löffel voll der Mischung in einen Eimer Wasser, tauchen ein reines Leinwandtuch ein und reiben die zu reinigenden Sachen gut damit ab, mit einem trockenen Tuch wird dann nachgerieben. Die Farben treten dann mit erstaunlicher Frische hervor. Das Rezept ist folgendes: 1/2 Pfund Borax, 1/2 Pfund Soda, ein Stück weisse (Norty-) Seife, in Stücken geschritten, werden mit einem halben Eimer Wasser reichlich zehn Minuten gekocht, darauf schüttet man, wenn es vom Feuer genommen, noch einen halben Eimer Wasser und, nachdem es etwas abgekühlt, einen Löffel Ammoniac hinzu. — Bis zum nächsten Tage ist die Masse gallertartig geworden und zum Gebrauche fertig. Man hebe sie in einem etwa 10 Quart haltenden Steintopf auf.