

RAUCH- UND WASSER-SCHADEN

Sonin's gesamntes Lager von ausschließlich Damen Kleidern, welches durch Feuer beschädigt wurde, muß in den nächsten zehn Tagen verkauft werden. Kommt und seht diese wundervollen Bargains. Viele Sachen sind überhaupt nicht beschädigt, aber werden trotzdem in diesem Verkaufe eingeschlossen.

110 West 3. Str. - Gegenüber von Wolbach's

Damit durch. Die gut zurechtgemachte, ausgenommene Ente wird zunächst mit Speckschneiden umbunden, in diese Brüste gelegt und über gelindem Feuer oder im Ofen langsam darin weich gedämpft. Die Brüste wird, wenn das Fleisch weich ist, durch ein Sieb gerührt, mit etwas Mehl verköcht, abgeschmeckt, nach Belieben mit etwas Zitronensaft pikant gemacht und dann über die schön zerlegte Ente gefüllt.

Lassen sich Sommerprossen vertreiben? Manch ein Gesicht, das im Winter in feiner Klarheit leuchtete, wird jetzt unter dem Einfluß der blendenden Frühlingssonne wieder durch unzählige Sommerprossen verdunkelt. Man greift da wohl zu allerlei angepriesenen Mituren, um diese Schönheitsfehler zu beseitigen, aber umsonst. Sommerprossen sind Pigment-Ablagerungen unter der Haut und lassen sich durch Salben und Waschungen nur insofern vertreiben, als man die Oberhaut abtötet und damit auch die Farbflecke zum Teil zerstört, oder sie werden durch Bildung der neuen Haut zurückgedrängt. Nach einiger Zeit, sobald die Haut wieder in normalem Zustande ist, treten sie von neuem hervor. Man wird also immer die Abschuppung der Haut herbeiführen müssen. Hierzu sind Waschungen mit einem Waschlösung, dem man feinst geliebten Seifensand zugefügt hat, als unschädlich zu empfehlen. Vor scharfen Mitteln sollte man sich hüten. Sie machen die Haut spröde, nehmen ihr die so köstlich wirkende Samtweichheit und können durch Unvorsichtigkeit auch den Augen schädlich werden.

Vielfach wird geraten, im Sommer ständig einen roten Sonnenschirm zu benutzen, da das rote Licht die Sommerprossen nicht hervorruft. Wie schon gesagt, treten sie unter dem Einfluß des wirklichen Sonnenlichtes auf; daher ihr Verschwinden im Winter. Schützt man die Haut vor allzubeller Bestrahlung, so werden die Flecke nicht so scharf in die Erscheinung kommen; doch sind sie im andern Fall in einem von der Sonne gebräunten Gesicht nicht so sichtbar wie in einem sorgsam gehüteten. — Mit dem zunehmenden Alter verschwinden sie überhaupt, so als wollten sie nur der Eitelkeit der Jugend einen kleinen Schabernack spielen. Aber unsere heutige Jugend hat in gefunden Empfinden kleinliche Eitelkeiten längst abgetreilt; die meidet nicht die helle Frühlingssonne, weil sie die Haut bräunt und Sommerprossen hervorruft — sie wirft sich ihr vielmehr in lachendem Uebermut entgegen und gewinnt durch dieses Unbekümmertsein einen neuen, bezaubernden Reiz.

Um Wildenten den fischigen Geschmack zu nehmen, empfiehlt es sich, Mohrrüben zur Füllung zu verwenden. Man schneide sie in 3-4 Zentimeter lange Stücke, salze etwas und stecke mit einem Holzstäbchen zu.

Jede braune Sauce wird schöner im Aussehen und feiner im Geschmack, wenn man beim Köchen des Mehles ein Stückchen Zucker zusetzt und sie kurz vor dem Servieren mit einer Schaumrute tüchtig schlägt. Sie bekommt dadurch ein schönes, sammetartiges Aussehen.

Reinigen und Ausklopfen der Kleider haben mit Vorsicht zu geschehen. Schonungsloses, verkehrtes Klopfen und Bürsten sind der Ruin für alle Kleider. Stets müssen ausklopfende Kleider auf einen Tisch gelegt oder auf den Bügel geklopft werden. Man verwendet einen kleinen, flachen Ausklopfer, keinen Stock, das Klopfen hat mäßig und schonend stattzufinden. Das Ausbürsten geschieht mit rüht harter und peinlich sauberer Bürste dem Strich nach, nicht etwa kreuz und quer, wie man es oft genug sieht.

Gefüllte Süßkartoffeln. Kurze dicke Süßkartoffeln werden geschält, der Rinde nach halbiert $\frac{1}{2}$ der Kartoffeln herabgekürzt und die Hölzung mit Bratwurstfülle gefüllt. Dann werden die zusammengehörenden Hälften wieder vereinigt und an beiden Enden mit einem Zahnstocher zusammengehalten. Sie werden nebeneinander in eine Pfanne gesetzt, auf jede etwas Butter, in die Pfanne etwas tochenes Wasser, zugedeckt und im Badosen gebaden, bis sie durch und durch gar sind, gelegentlich begossen. Wenn sie gar sind, aufgedeckt um sie leicht bräunen zu lassen.

Klops, Krikandellen, Fleischküchlehen und ähnliche Gerichte von gehacktem Fleisch werden looser und bewahren länger den frischen Geschmack, wenn man dem Teig statt eingeweichtem Semmel eine bis zwei gekochte, geriebene Kartoffeln zusetzt.

Nudelspeise. Hebrig und lieblich Nudeln übergießt man mit kochendem Wasser und läßt sie eine halbe Stunde zugedeckt stehen. Ein Tortenteich befreit man mit Butter und legt die Nudeln did daraf. Geriebener Schweizerkäse wird darüber gestreut und eine Mischung von 7 Eßlöffeln saurer Sahne und 2 Eiern darüber gegossen. Im Bratofen wird diese billige Nudelspeise hellgelb gebaden und warm zu Tisch gebracht.

Juli Uhren Verkauf

Elgin Uhren, gold gefüllt, und garantiert für 20 Jahre



Dieser Verkauf findet bis Mittwoch, den 10. Juli statt. Diese Uhr wird in drei verschiedenen Größen verkauft. Der Vorrath ist nicht sehr groß, deshalb kommt jetzt und nehmt diese seltene Gelegenheit wahr, ein gute Uhr billig zu kaufen.

August Meyer & Sohn

Wollt Ihr das Beste?

Kauft das aus Stahl gearbeitete, mit Luftzellen ausgelegte, galvanisirte und für zwanzig Jahre garantirte

S I L O

Ein Modell in voller Größe zur Besichtigung in unserem Hofe.

Chicago Lumber Co.

John Dohrn, Manager Grand Island, Nebraska



Plenty of Light for Shaving

is as necessary as a good razor. The hardship of shaving in a poorly lighted room is done away with when the new Edison Mazda Lamps are used. Their brilliant white rays are perfectly adapted for domestic use, while ordinary usage does not damage the filament.

Come in to-day for a moment and let us prove to you that the new Edison Mazda fulfills all claims in its favor.

Grand Island Electric Co.
223 No. Pine St. Phone 21
T. H. Fritts Mgr.

Kauft von in dieser Zeitung anounceirenden Geschäftslenten.

Haus, Hof und Land.

Das zäheste Fleisch wird weich, wenn man der Sauce ein erbsgroßes Stück Soda zufügt.

Rotkohl wird feiner im Geschmack, beförmlicher und schöner in der Farbe, wenn man ihn am Abend vor dem Gebrauche fein hobelt, mit einem Glase Essig übergießt und öfters durcheinandermengt.

Lammfleisch-Schnitten oder Hammelfleisch-Schnitten mit Zwiebeln. Man schält eine gute Anzahl weicher Zwiebeln, schneidet sie in feine Scheiben und dünst sie in zerlassener Butter oder halb Schweinefett, halb Butter weich, läßt dann 3-4 Löffel Mehl darin gelb werden und fügt ein wenig Sahne und 2-3 Blatt in sehr wenig Wasser aufgelöste Gelatine dazu. Die Sauce muß sehr dickflüssig sein. Gefochtes oder gebratenes Lammfleisch oder Hammelfleisch schneidet man in fingerstarke, möglichst gleichmäßige Scheiben und bedeckt sie auf einer oder auch auf beiden Seiten mit der Zwiebelmasse, und richtet sie auf einer erwärmten Platte an.

Möbel lassen sich leicht und sauber auf folgende Art abreiben: Man schütte in eine Schüssel einen Eßlöffel voll Weindöl, zwei Eßlöffel voll Spiritus und gieße darauf, damit sich beide Teile verbinden, heißes Wasser. Mit dieser Flüssigkeit reibe man die Möbel gründlich ab und poliere solche, wenn sie trocken sind, mit Leinwandtüchern nach. Zu empfehlen ist, da neue Möbel ausdunsten (schwitzen), die ausgeführten Stellen vor dem Abreiben mit Weindöl einzureiben und eine Nacht damit stehen zu lassen. Das Öl macht die Stellen weich. Durch eine derartige Behandlung der Möbel erzielt man eine blühblanke, von allem Schmutz befreite Politur, so daß man sich darin spiegeln kann.

Gedämpfte junge Ente mit Kräutern. Man kocht von hellen, frischen Knochen mit etlichen Schinkenhälften, zerschnittenem Zupfenkraut, Sellerie, Mohrrüben, Petersilienwurzel, Porree sowie einer kleinen Zwiebel eine helle Brühe und gießt sie durch ein Sieb, dann fügt man Salz, einige Pfeffer- und Gewürzkrüner, ein Straußchen Thymian und Basilikum sowie ein Stielchen Pfefferkraut dazu und kocht sie noch etwa



The Heights at the Top

are always commanded by those who produce the best. Over fifty years of continued Quality and Purity made "The Old Reliable"

Budweiser

the unchallenged King of All Bottled Beers. Its worldwide reputation is due to its thorough ageing, mildness and exquisite taste which helped to win its Popularity Everywhere.

Bottled only at the Anheuser-Busch Brewery St. Louis, Mo.

Anheuser-Busch Co. of Nebr.

Geo. Krug, Gen. Mgr.

Omaha

Nebraska