



Onabratformige Speifegimmer: Tifche in folidem Gichenholz. \$7.50 Etiche, jest \$ 5.95

(gerade wie illuftrirt) 89.50 Tifche, jest \$ 7.35 \$11.50 Etiche, jest \$ 9.85 814.00 Tijche, jest \$1 1.95 \$16.50 Tische, jest \$12.95 (Diefe haben große Fußgestelle) \$18.00 Tifche, jest \$15.50

Eggimmer-Tijd-Bargains

Bier ift eine Diferte von Sperfegimmer-Difchen, welche nicht oft vor Ihre Hugen tommt. Gin eleganter Borrath gur Auswahl-beiten Mobel und fehr niedrige Breise Bier find einige der Werthe:

Giemachfte , Quarter=Camed' Tijde. \$22.50 Tifche, jest ... \$17.95 822.50 Tifche, \$17.85 \$25.00 Tijde, jest ... \$19.85 \$25.00 Tijde, \$19.50 Munde Tijde in folidem

Gidenholy fein polirt. \$11.50 Tifche, \$ 9.75 \$16.50 Tijde, \$12.95 822.50 Itide, \$17.85 825.00 Tijche, \$19.50 Diefer Tijd bat eine 48=gollt= ge Platte und besteht aus einem mafitben, bubichen Un-, quarter-famed' Etchenholz.

Runde, gewachfte Tijde. \$16.50 Ttiche, \$1 2.95 (48-3öll. Platte) 830.00 Tijde, \$23.95

\$35.00 Etiche \$27.00 850.00 Tifche \$39.95 (54-30ll. Platte) \$65.00 Tifche, \$57.50 Dies ift ein 54-goll. Tifch mit

Colide eichene Borgellanichrante, Bachs-Finirung. 820.00 Porzellanichrante, jest \$15.95 \$27.50 Borgellanidrante, jest \$21.75

Sie profitabel erweift.

\$50.00 Borgellanidrante, jege \$41.75 Solid eichene Borgellanichrante, prachtig polirt. \$18.50 Borgellanidrante, jest \$1 4.95 \$25.00 Borgellanichranfe, jest \$19.50 \$30.00 Porzellanidranfe, jest \$23.75 \$50.00 Borgellanichrante, jest \$39.85

\$32.50 Borgellanidrante, jest \$26.50

Wir bezahlen bie Fracht.

nach auswartigen Blagen und für Leute, Die bei biefem Bertauf ihre Mobel taufen. Bir verpaden alle Mobel forgfaltig und bezahlen Die Fracht nach 3brer nachftgelegenen Babnitation. Un Grand Island Ginmobner merben bie Mobel frei abgeliefert.

Eplendide Werthe im Speifezimmer: Stühle.

Thanksgiving 3est im Gange

von großer Wichtigkeit

taufe bester Speisezimmer-Möbel in jestiger Beit. Der eine ift, daß wir Blat fur unsere Beihnachte-

Diobel fdiaffen muffen, die jest fast täglich hereinfommen. Wir muffen das neie Dobel in unferem La-

den plagiren und find ficher, daß die niedrigen Breife an Speifegimmer-Tifchen, Buffete, Borgellaufchran-

fen, Etubl n und vielen anderen Möbeln uns den Raum verschaffen und Ihnen die Bargains

Ginige Preife in

Porzellan:

ichränfen

Rein Laben in Central-Nebrasta

tann fich auf ein fo großes Mnor-

timent von Porzellanidranten be-

rufen-auf eine folche Berichte-

denheit der Modelle, der Fini-

rung und Muner. Un allen un-

feren Borgellanichranten feben

wir für Diefen Dantfagungever-

tauf fpegielle Breife an und ge-

ben Ihnen einen iplendide Gele-

genheit jum Raufen. Bier find

einige ber vielen Werthe:

Möbel = Werkauf

Gine große Beiberfparniß-Belegenheit für Gie. Bir haben zwei Grunde binfichtlich bes Ber-

Bier ift eine theilmeije Lifte, die Gie überzengen follte, daß ein Besuch in unserem Laden fich für

Dies ift eine golbene Gelegen: beit fur Gie, Speifegimmer-Dobel in faufen. Die guvor maren mir in ber Lage, ein foldes Mifortiment von (Bigimmer: Stublen in groß: ter Auswahl gu fo niebrigen Brei: jen ju geben Gs ift 3hre Raufgelegenheit. Bir munichen, bag Ge in unferen Laben tommen und ieben, welchen iplendiben Borrath pon Stublen wir haben, und bann beachtet bie Griparnige Preife, von benen nir nachftebend einige quo



820.00 Stüble jest per Garni-Diete Stuble haben Leber: uberzug, in ichwarzem ober 822.59 Stuble \$18.75 Stublen.



Begrengtes Affortiment alterer Etuble.

\$1.25 (Fg) mme Stuble, Gare nitur von mm 5, \$1.00 83 00 Yeber, Bor Gip Ggim: mer: Stuble mur 2. \$3,00 Leber Bor' Gtuble, mur quet, febt unr. \$2.00 Gleichfalls eine Menge anberer Pargains in feinen Eggimmer-

Unfere positive Garantic.

Bebes Mobelftud, bas unferen Laben verlagt, ift mit unferer ftriften Garanite binfichtlich Qualitat berfeben und ift gleichfalls garantirt, wolltommen beil in Ihrem Beim angotommen. Bir geben Dieje Barantie, weil wir nur verlägliche Dlobel vertaufen.

Aparte Bubereitung bes Suhnes.

Küche und Haus

Das buhn ift in unferen Saushalfungen gum gerabegu unentbehrlichen Rahrungsmittel geworden, und wird mehr benn je für die Rudje verwendet - und gwar junge und alte Egemplare gleich gerne, benn jum Braten. Echmoren, Dünften u. i. w. find bie jungen Subner am geeignetiten, gur Erzielung einer guten Brube ift nur ein altes Suhn brauchbar, deffen Gleiich Dann in fein gewiegtem Buftande noch gu ben verichiedenften Gerichten vererbeitet wird. Und eine große bedeu-tende Rolle fpielen in der Riche die Rapaunen. Allerdings find Rapaunen eigentlich nur ichon, bis fie ein ober 11/2 Jahre alt find, bann wird ihr Aleisch wieder wie das der gewöhnlichen hahne und macht die Thiere nur für ben Suppentopf ereignet. Gedampfte Subnerbruft-den mit Spargelftuden Man

loft mit icharfem Reffer die Buhnerbruit nebit ben Dignons bis unter Die Blugel ab. flopft fie, bestreut fie mit als und einigen Staubchen rothem Bieffer und bullt fie in feine Gpedideiben ein, die man gut umbindet. Das fibrige fest man mit Burgelmert, Galg und tochendem Baffer an und gieht das bon eine Brube. But geichalte Spargel ober Buchfenfpargel werben alsbann in ber durch ein Gieb abgegoffenen Bubnerbruhe gum Kener gebracht und gar gelocht. Ingwischen werben die Biibnerbruitchen gebraten und fommen, wenn fie fertig find, auf die Mitte einer tunden Schuffel, nachdem fie von ben Raden befreit und geviertheilt worben ind. Der fertige Spargel wird als Rrang ringsum gelegt, bann wirb bas Rett, worin die Brifften gebraten wurden, über bas Bericht geträufelt, und die Oberflache mit geriebenem Burmefantafe beitreut, worauf man die Speife in den Dien itellt, um den Rafe in ichmelgen. Man giebt nur geröftetes Brot gu biefem Gericht, will man es aber mehren und fättigender machen, fo richtet man die Buthaten frich ber, tocht auch die Spargelitude ab, fobald bie Brube von ben Suhnerreiten genug getocht hat, und macht in der Brithe etwas gut gewaschenen Reis gar, an ben man eine Brije Baprifa und ein Stud frifde

Bon bem gelochten Suhnerfleifch, bas man mit jpigem Deffer aus ber Saut löft und bon ben Anodien befreit, macht man einer gleichen Bortion gefochten Schinlen, mit einem Gi, Salg, Bfeffer, einer fleinen geriebenen Zwiebel und etwas Reibbrob gemischt und gu langlichen Rlo. gen geformt, Die auf einer Geite rund, auf ber anbern gang fpis und babei flach find. Man macht alsbann mit einer Mehlichmige und einer Rleinigfeit Guhnerbrühe eine fleine Bortion Gauce, Die man mit etwas frijd gebranntem Buder, brei Eglöffeln voll Apfelwein mifcht und bann gut abidmedt. Die Rlogden merben nun ichnell in etwas Fett auf beiden Geiten angebraten burfen aber nicht

ordunen; bann glebt man ne avgercopt in die Cauce und lagt fie bamit einige Minuten (nicht langet, fonit gerfallen fie) neben bem Feuer gieben. Frifd ge-todte fartoffeln bagu, ober nach Belies ben auch Brattartoffeln, ftellen bas Bericht fertig. Go find die Ueberbleibie! der Suhner gut berivenbet.

Bang vorzuglich ichmeden Suhner in Teig ausgebaden mit Spar-Man nimmt bagu wie oben bie Brufte und Mignone ohne Anoden, aber auch die gangen Reulen, aus denen man gleichfalls die oberen und die unteren Rnochen auslöft, und bann alle Stude bon ber Saut befreit. Auch bier merben banach die Ueberbleibiel ber Suhner mit Burgelwert gu einer fleinen Bouillon gefocht, in ber mon, wie oben, Spargel ftude gar macht. Ingwiften bat man fich einen guten, nicht gu dunnfluffigen Gierfuchenteig angerithet, in ben man bie balb fertig gebratenen Suhnerfrude taucht und dann weiter brat. Bit ber Teig anideinend gar, io taudir man die Stude abermals in ben Teig, brat fie wieber ichnell auf allen Geiten, und feuchtet fie noch ein brittes Mal, womit fie bann, wenn fie eine idion brume Rarbe haben, fertig find. Run giebt man bie Gubnerfrude wie oben mitten auf eine Eduffel, legt ben Spargel als Arang ringsum, und beträufelt ihn mit dem Braifett der Suhner. Natürlich barf ber Teig nur falgig und nicht fuß fein. Es gehört etwas llebung dazu, das Bericht ansebnlich berguftellen, ber Teig barf nur nicht zu binn fein, fo bag er gut haftet, es ichmedt aber ausgezeichnet, und deshalb würden wir febr rathen, es aus-

Gang vorzüglich find: Gefüllte Sähnden mit einer Art bol landifden Gauce. Die fauber gurechtgemachten Thiere werben gefüllt mit einer feinen Farce aus roher Kalbs: leber, Die Suhnchenlebern bagu genom-men, etwas geschabtem Luftiped, fein getviegter Beterfilie und Conitilaun. Eidotter und, wenn nothig, einer flei-nigfeit weißem feinen Reibbrot und ben nothigen Gewürzen. Aledann werben bie ihnchen in bunne aber breite Speddeiben eingenaht, fo bag fie nach bem Braten noch gang weiß find. Die jungen Thiere burten auch nicht überbraten fein, benn fonft wird bas Fleisch ftrabnig. Mus ben Galjen und Ropten, Bergen und Magen ber Sabnden bat man ingwijden eine fleine Bortion Brube gezogen. auch Diefe fertig, fo wird eine helle Mehlfctvige mit Butter gebrannt, mit ber Brube flar gerührt, mit einigen ausgefernten Scheiben Citrone und einem Bund frifder gruner Beterfilie tuchtig aufgefocht, mit etwas Beige ober Apfel wein verrührt, und dann fochend durch ein Gieb über die ingwischen fertigen und halbirten Suhner gegoffen. Raturlich muß es ein furger feimiger Beigug fein, nicht eine lange Brube. Sellgelb ge-haltene Schmorfartöffelchen sind fehr schön zu diesem Gang. Bu den meisten Sühnergerichten, wenigstens wenn die Thiere gebraten sind, wird frischer grüner Galai gegeben,

Ein Optimift. Dichter (bie erften Tage nach ber Sochzeit gu feiner jungen Frau): "Aber Silbe, fore mich nicht fortwährenb . . . ich tonnte jetzt die gange Beit fo nicht arbeiten, und die Redaltionen werben fcon mit Gehnfucht auf meine Gebichte

Brieftaften für Rude u. Saus

Drs. Q. Th. - Senfaurten - 1. Bu 30 Stud großen Gurten find nöthig: 2 Ungen Giragon, 4 Ungen Senfforner, 1 Unge Reuwürgforner, 10 meige Biefferforner, Bafilifum, 10 Borbeer-blatter, 2 in feine Streifden gefcinittene Anoblaudigeben und eine Stange Meerrettid, ben man in fleine Burfel theilt. Sat man bie Gurten bunn ge-ichalt und mit einem filbernen Boffel ausgefernt, fo ichneibet madie in lange Streifen, falgt mit 1/2 Bfund Salg ein und lagt fie fo eine Racht burch fteben. Rachbem man fie bann mit einem Tude gut abgetrodnet hat, schichtet man sie in einen Steintopf und giebt zwischen hindurch abwechselnd das Gewürz. 2 Quart Baffer, 1 Quart guter Beineffig und fnapp 1 Egloffel voll Galg werben gum Rochen gebracht und beig über die Gurten gegoffen. Rach drei Tagen giegt man ben Effig ab, focht ihn auf und giebt ihn vollständig erfaltet auf die Gurten. Rach acht Tagen wieberholt man bas Auftoden und giest ben Effig auch biesmal falt auf. Mit Bergamentpapier verbunden, konnen die Gurken io fehr lange aufbewahrt werben. -Bu einem 41/2 Quart großen Steintopf, Ungen Galg. 8 Ungen Schalotten, 4 Ungen Meerrettich, 4 Ungen gelben Senffamen, 11/2 Unge Ingwer, 1/2 Unge Pfeffer, 8 bis 10 Relfen (bie Ropfden entfernt), besgleichen Lorbeerblätter, hand boll Dill. Echon etwas gelbe Burfen find hiergu am besten, weil fte nicht fo leicht weich werben. Man ichale fie, ichneibe fie ber Lange nach burch, entferne bas Rerngehäufe baraus, beftreue fie mit bem angegebenen Galg und laffe fie über nacht fteben. Gut abgetrodnet, ichneibe man fie in ber Breite burch, lege fie in einen Blas- ober Steintopf, gieße talten Beineffig barauf. Nach acht Tagen foche man ben Effig und fchaume lege bie Gurfen mit bem Bewurg und Schalotten abwechielnd in bas Befaß, giege ben Effig falt barauf (berfelbe muß bie Gurfen reichlich bebeden) und lege einen Genfbeutel barauf ufm. Dann binbet man fie gu und ftellt fie an einen fühlen Ort. - Upfelbut. ter. - Man mafcht bie Mepfel, ichneibet fie in Biertel, entfernt bas Rernge baufe und fonftige gleden und bringt bie Mepfel in einer Rafferole mit Bai fer gum Rochen. Gind bie Mepfel weich gelocht, treibt man fie burch ein Gieb giebt ben burchgerührten Brei in eine große Schuffel und ftellt biefe in den Badofen. Benn bie Maffe etwas berunter- ober eingefocht ift, giebt man Buder, Bimmt und Relfen bingu, rübrt bie Maffe bann und wann um und läßt fie barin tochen, bis fie bie gewilnichte Farbe bat. Benn Gie gum Gintochen ber Aepfel Ciber ftatt Baffer nehmen, fo mird bie Apfelbutter noch feiner und fcmadhafter.

A. T., Lejerin. — Biccalilli. 1 Bed grune Tomatoes, 3 große Zwie-beln, fein berhaden, mit einer Taue Salz vermischen und über Nacht fteben laffen. Dann die Fluffigfeit abfeihen. . 2 Quart Baffer und 1 Quart Effig mit ber Maffe tuchtig tochen, bann auf einem Durdichlage ablaufen laffen. Darauf wird die Masse in einen Einmachtops gegeben, nebst 2 Quart Essig, 1 Pfund Luder L Lind aaneen Tenf. 2 Et

coffel voll gemablenen Bieriet. 2 voll Bimmt, 1 voll Relten, 2 voll Ingiver, 1 boll Relfenpfeffer, 16 Theeloffel Cas bennepfeffer. Unter öfterem Umruhren fochen, bis Alles weich ift

Mainger Sandtate. Abgerahmte faure Mild wirb, wenn fie oid geworden, in einem Muslinbentel ichmebend aufgehängt, dann lagt man fie auslaufen. Radibem ber gurudbleibenb: weiche Rafe giemlich fest und troden ift wird er mit Galg und Rummel gemijdit. mit einem Tude bededt und in einer Schuffel in warmem Raume fteben gelaffen, bis fich eine bunne Rahmhaut barüber bilbet. Dann inciet man ibn jut burch und formt bie einzelnen Stafe wit ber Sand. Co legt man fie nebeneinanber auf ein Brett, bis fich wiederum eine fettige Saut barum bilbet. Go fest man fie in Steintopfe ein, fie fonnen bann noch etwas in lauwarmem Raum lieben und find bann icon branchbar und schmadhaft, wenn sie auch noch nicht burchaus "reif" sind. — II. Man er-warmt start angesäuerte Milch, sammelt bierauf ben ausgeichiebenen Quart, ine tet ihn unter Bufah bon etwas Galg genugend mit ben Sanben burch, pregt ihn ftar! aus, fügt etwas Rummel bingu und formt ibn gu ben befannten Laib. den, welche auf jaubere Brettchen gelegt und an der Luft getrodnet werben. Radi Berlauf bon einigen Wochen ichichtet man bie Raschen in Riften, Fagden ober Topfe ein, lakt fie vier bis feche Wochen im Reller fteben, bis fie fich mit Gdimmel übergogen haben, nimmt fie bann beraus, waicht fie mit Molfen, Bier. Bein ober Gifig ab, fegt fie aufs Reue ein und wiederholt biefes alle 4 bis 6

Bochen. In der Regel reifen die Ras-den in 3 bis 4 Monaten völlig aus. Julia D., Ba. - Das einzige Regept gum Aufbewahren von Champignons für ben Binter, in meinem Beift bas folgende: Man mafdit fleine, frifde Button Champignons, und reibt fie gut ab, fo bag nichts Sandiges ba ran bleibt. In einer Bratpfanne laft man ein Biertelpfund ber allerbeiten Butter beig merben, und giebt bagu gme: gange Gemurgneifen, einen Eglöffel voll Calg und einen Eglöffel voll Citronen-Rachdem fich bies vermifcht hat, wird ein Quart ber fleinen Bilge bagu gethan und nur einen Mugenblid in ber Butter umgeschwenft. Dann wird bies in fleine Steintopfe ober Blafer gefüllt; bie Butter wird ungefahr einen ober gwei Boll hoch bariiber gegoffen. Die Gefage werben bann an einen fuhlen Ort geftellt, und, nachbem bie Butter erfaltete, wird noch eine Lage Gala barüber gebreitet, bann werben bie Deffnungen bebedt, um ben Ctaub abgubal-

Reinigen ber Glafden.

Im Saushalt ift bas Reinigen bon Blafden, in benen Gluffigfeiten aufbemahrt murben, bie einen Mudftanb qurudlaffen, oft febr ichwierig. Erleichtert wird bie Arbeit burch fleine fartoffelftudden. Man füllt mit benfelben bie Blafde bis gur Balfte, gießt etwas Baf. fer barauf, und nach tüchtigem Um-ichütteln wird die Flasche bald gereinigt fein. Man braucht nachber nur mit reinem Baffer ein paar Mal nachzuspülen.

Praktische Winke.

******* Sandele rafden entidiloffenen Muthes, Das ift was Tilchtiges, Echtes und

Butes; Dodi bas Bedeutes bas gaubernde Gribein. Biff, bas gebort zu ben ichmablichten lebeln.

Baidleberne Sanbiduhe fdube gu maiden. Gewöhnliche maid:leberne Sandidube maide man in lauwarmer Geifenbrube, bis fie rein find. Man barf fie alebann aber nicht ausringen, weil fie baburch hart wer den. Um fie wieder wie nen ausiehent gu machen, legt man die fauberen Sandichube 24 Stunden in ein verfcloffenes, ftarfen Beingeift enthaltenbes Gefag, hangt fie banach im Schatten auf und lagt jie langiam trodnen.

Terpentin follte in feinem Saufe fehlen. Es milbert ben Schmera be Berbrennungen; es ift ein gutes Mittel gegen Suhneraugen; es ift mobitbuend bei Rheumatismus und Baleidimergen; es ift auch ein guter Mottenichut, man braucht nur wenige Tropien in Edubmobel gu iprigen; es vertreibt Ameifen aus ben Speifefammern, es entfernt Celfarbenflede aus Stoffen, von Benftericeiten und bon ben Sanben; Roffel Terpentin in einem Giner Baf-fer ergiebt eine Mifdung, Die fich gut gum Abmaichen von Celfarbenanftrich eignet; ftellt man im Bimmer eine Ediale mit Baffer auf, bem man etwa Terpentin zugesetzt bat, fo verbreitet fich ein herrlicher, gefunder Cannenduft.

Caubere Baideleinen. Beman weiße duftige Baiche gum Trodnen aufhangt, muß man bie Leine auf ihre Cauberfeit bin grundlich unterfuchen und fie, wenn es nothig ift, auf folgende Beife reinigen: Man nimmt einen vierbeinigen Ruchenichemel, febrt ibn um und widelt die Leine, von unten anfangend, um Die vier Beine. Rach bie fer Borbereitung ftellt man ben Schemel die Babemanne ober ein großes Bajdfaß, madit ein warmes Geitenmaffer gurecht und buritet bie Leine bon außen und innen mit einer ftarfen Burfte tuchtig ab. Ift fie fauber, fo ipuilt man mehrmals mit faltem Baffer nach und ftellt ben Schemel in bie Conne ober Die Leine barf erft nach völligem Trodnen abgenommen und aufgewidelt werben.

Sinniprud.

Rubm und Ehre jedem Aleift! Ehre jeber Sand voll Schwielen! Ehre jedem Tropfen Echweik, Der in Butten fällt und Dlublen! Ehre jeber naffen Stirn Sinterm Pfluge! - Doch auch bei-

Der mit Schadel und mit Birn Bungernd pflugt, fei nicht vergef.

COCOCOCOCOCOCOCOCOCOCO

NEBRASKA TELEPHONE COMPANY

Reinigung von Belgwert.
Beiges Belgwert reinigt man am besten mit gut erhibter Rleie ober beigem Mehl; auch erhipte Gagefpahne find ein braudbares Reinigungemittel. Dan barf natürlich damit nicht iparen und reibt ben Belg folange banut ab, immer neues nehmend, wenn es ichmunig ift, bis ber Belg wieber rein ift.



The Quick Answer by Telephone

Has the Bell Telephone supplanted the social letter for you? Many have found the telephone the more pleasant and convenient way.

The long distance telephone talk is direct and personal, going almost instantly and comprehending both message and reply.

And, too, telephoning is congenial, permitting those little, intimate, personal chats-almost like a face-to-face talk.

Ask "Long Distance" for rates anywhere.

