

Liberaler Rabatt in Möbeln für die Frühjahrs-Hausreinigung.



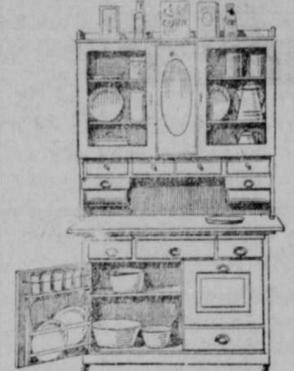
Dieses ist der einzigartige und vollkommendste Sections-Bücherschrank, der je gemacht wurde. Die Thüren klemmen sich nicht, sind staubfester, laufen auf Rollen und können nie außer Ordnung kommen. Sprecht vor und besichtigt dieselben.

Wir wissen, daß Sie bald tief inmitten Ihrer Frühjahrs-Hausreinigung sein werden. Warum nicht das Ganze vollständig zu gestalten, indem Sie dieses Frühjahr einige sehr nöthige Möbelstücke hinzuthun?

Wir werden das Unfrige thun und es leichter für Sie machen, dieses Frühjahr zu kaufen, indem wir Ihnen bei Baarzahlung eines jeden Artikels in Möbeln in unserem vollständigen Vorrath einen liberalen Rabatt bewilligen.

Wir quotiren in dieser Anzeige keine Preise, wissend, daß wir in der Lage sind, Sie zu überraschen, und die Ueberraschung wird um so vollständiger sein, wenn Sie nach unserem Laden kommen und die besonders gute Qualität sehen, die wir Ihnen zu einem sehr niedrigen Preise offeriren.

Beachtet, daß jedes Stück dieser Möbel unserem regulären Vorrath entstammt und hinter welchem unsere Garantie steht. Wir offeriren diesen großen Rabatt nur eine kurze Zeit lang, um Sie zu veranlassen, jetzt zu kaufen, zu welcher Zeit Sie die Möbel benöthigen. Kommt heute!



Das Springfield Küchen-Cabinet. Ein Platz für Alles und Alles an seinem Platze, das ist es, was die Hausfrau während der kommenden heißen Tage wünscht. Zu einem Rabatt bei Baarzahlung.

Ein großer Rabatt für Baarzahlung!



Wir haben einige bedeutende Werthe in Kinderwagen. Wenn Sie etwas in dieser Hinsicht brauchen, thun Sie gut, uns zu sehen.

Betten.

Sofern Sie für das separate Zimmer ein Bett benöthigen, oder ein altes Bett durch ein neues ersetzen wollen, ist jetzt die Zeit, ein solches zu kaufen. Wir haben große Bargains.



Feder-Matrasen.

Es giebt keine bessere Feder-Matrasse wie die Legett & Platt. Eine Garnitur derselben wird ein ganzes Leben halten.



Sie können sich nicht den Comfort des komfortablen „Royal“ Stuhl denken nach Schluß Ihrer Tagesarbeit, bis Sie einen gesehen.

Buchheit O'Loughlin Co

FURNITURE & UNDERTAKING

Für Haus und Küche.

Gegen Frostschäden.

Ein gutes Rezept für eine Frostsalbe ist wie folgt: 1 Unze Karbolsäure, 2 Unzen Vaseline, 2 Unzen Zinksalbe, 1 Unze Olivenöl, 120 Tropfen Lavendelöl.

Gegen aufgedrochene Hände und Füße (Frostbeulen), sind Zwiebeln ein vorzügliches Mittel. Man zerreibt oder zerquetscht die Zwiebeln und bestreicht damit die kranken Stellen. Die Schmerzen lassen fast sofort nach.

Für das Haar.

Eine Mischung, die ganz vorzüglich für den Haarwuchs sein soll, besteht aus 6 Unzen Limonenfett auf 1/2 Pint Glycerin. Das wird tüchtig geschüttelt, bis es schäumt und eine cremartige Masse bildet. Damit nun wird Kopf und Haar stark eingerieben. Es gibt uns ein erfrischendes Gefühl auf dem Kopf, reinigt die Haut von Staub und Schuppen und gibt dem Haare einen schönen, natürlichen, keineswegs süss erscheinenden Glanz.

Wollschäner reinigen.

Kleidungsstücke aus Tuch oder anderen Wollstoffen lassen sich leicht mit Glycerin reinigen und auffrischen. Man lege die Gegenstände glatt und stramm, Strede um Strede, auf eine Unterlage von mehrfachem Muslin, nachdem man sie vorher durch Klopfen und Bürsten vom Staub befreit hat. Mit einer kleinen Bürste (5 Cents Gemüßbürste, zu diesem Zweck allein gehalten) bürstet man den Stoff durch und durch mit Glycerin. Ist man in allen Theilen fertig, so entfernt man die Unterlage, legt eine frische hin und nimmt frisches Glycerin, mit einer zweiten, reinen Bürste. Und ein drittes Mal, wieder mit reinem Glycerin, reibt man mit einem hineingetauchten Flanelltuch. Dann werden die Gegenstände in die Luft gehängt, dem Winde ausgesetzt, bis aller Geruch verweht ist. — Die drei Quantitäten Glycerin, auch das erste, fast schwarz aussehende, läßt man sich sehen, gießt dann das reine oben ab in eine Flasche, stellt es bis nächsten Tag hin und schüttelt es dann wiederum rein ab in eine andere Flasche, so kann man es immer wieder gebrauchen.

Pariser Wauffeln.

Ein Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 1 Unze Puderzucker, 1/2 Unze Hefe, Salz, 4 Eier, 1/2 Tasse süße Sahne. Eier und Zucker schaumig geschlagen, die Hefe in süßer Milch lösen und mit etwas Mehl zum Hefenstück ansetzen, dann unter das andere Mehl mischen und die übrigen Zutaten anrühren. Ueber Nacht zum Aufgehen mit einem Tuche bedeckt in die Küche stellen. Am anderen Tage baden. Diese Hefenwauffeln können auch gefüllt werden, und zwar mit einer Mandel- oder Schokoladenfülle, aber sie schmecken auch so sehr gut.

Oatmeal Cookies.

Ein Ei, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse süße Sahne, 1 Tasse Milch, 1 Tasse feine Hafersgrübe, 2 Tassen Mehl mit 2 Teelöffel Backpulver und 1 Teelöffel Salz gut durchgerührt. Das Ei wird tüchtig geschlagen bis es ganz leicht und dünnflüssig ist, dann Zucker, Sahne und Milch hinzugeben und nach Hafersgrübe und Mehl. Gut vermischen, auf einem mit Mehl bestreuten Brett ausrollen, mit einer Form Plätzchen ausstechen, und in einem mäßig heißen Ofen hellbraun baden.

Schinken und Kraut.

Koche einen kleinen Prager Schinken halbweich, entferne die Haut und überflüssiges Fett, lege ihn dann in einen kleineren Topf, übergieße ihn mit zwei Flaschen Burgunderwein und koche ihn dann vollends gar, fest zugedeckt.

In der fetten Schinkenbrühe koche man ein gutes Sauerkraut, wenn fertig, reibe man eine ganze geschälte Zuder-Ananas, füge dieses Puree zum Sauerkraut.

Die Sauce von dem Burgunderwein am Schinken verdirbt man mit ein klein wenig Cornstärke und serviere beim Anrichten.

Maultaschen.

Mache von 4 Eiern einen Rudeiteig, mache 4 sehr dünne Rudeiteigen und lasse sie ein wenig abtrocknen, dann schneide man die Kuchen in 4 Teile, in jeden Teil 1/2 Eßlöffel Fülle, die Ede mit ein bisschen Eiweiß bestreichen, daß sie gut zusammen halten. Ein Viertel Pfund Butter wird leicht gerührt, 2 in Milch eingeweichte und ausgebrühte Brötchen, 1/2 Pfund gebratenes Schweinefleisch, 1/2 Pfund gebratenes Kalbfleisch sehr fein gehackt, ein

paundvoll Spinat und etwas Peterstille, 1 Zwiebel fein gehackt in einem Stück Butter gedämpft, Pfeffer, Salz und Muskatnuß und 4 Eier, alles gut zusammenrühren und die Rudeiteigen füllen. 5 Minuten in Salzwasser kochen, dann herausnehmen und heiße Butter darüber. Schmeckt mit Salat sehr gut.

Nürnberger Lebkuchen.

Vier Pfund Honig, 2 Pfund Zucker werden verlost, vom Feuer genommen und verrührt, bis die Masse vertüftelt ist. Dann mischt man unter dieselbe 1 1/2 Pfund hellgelb geröstetes Mehl, 1 1/2 Pfund gelblich geröstete Mandeln, klein geschnittene, kandirte Orangenschale, desgleichen Zitronat, eine Prise gestopene Nelken, Kardamom, weißen Pfeffer, Gewürzkörner und Zimmt, 1 Pfund in Wasser aufgelöste Hausenblase. Die gut untereinander gemischte Masse muß über Nacht am warmen Ort gähren. Am anderen Tage rollt man den Teig fingerdick aus, sticht Formen heraus, läßt diese auf einem mehlsäubten Brett drei Stunden still stehen und bädt sie bei mäßiger Hitze. Das ihnen anhaftende Mehl legt man nach dem Baden herunter und überzieht die Kuchen mit einer Zuckerglasur.

Italienischer Salat.

Zwei bis drei Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in kleine Würfel geschnitten und in Salzwasser gekocht; sie dürfen jedoch nicht zerfallen. Rote Rüben werden geschält, gekocht und gewiegt. Ueberreste von kaltem Schweine- oder Kalbsbraten werden auch klein gehackt. Ein Salzhäring, der, wenn zu scharf, 1 Stunde in kaltem Wasser gelegen hat, wird enthäutet und entgrätet; ebenfalls 4 Sardellen, beides mit einer Zwiebel fein gewiegt. — Alles so Hergestellte wird untereinander gemengt und 1 Eßlöffel Kapern, 1 Teelöffel französischer Senf, bisschen warme Fleischbrühe dazugegeben. Hernach bereitet man die dazugehörige „Mayonnaise“: 4 Eigelb, 1/2 Eßlöffel Mehl, 1 Tasse Del, 1 Tasse Essig, 1 Tasse Milch, etwas Salz, Pfeffer und Zucker werden kalt angerührt und unter stetem Rühren kochen gelassen. Diese Mayonnaise wird dann, wenn etwas abgekühlt, unter das andere gerührt und zur Verzierung kann man oben drauf ein wenig gewiegt Peterstille streuen.

Office of West Grand Island Live Stock Company

GRAND ISLAND, NEBRASKA

15. April 1914

Geehrter Herr:-

Herr C. E. Coyle, Betriebsleiter der "West Grand Island Live Stock Co.," hat sich entschlossen, innerhalb der naechsten dreiszig Tage nach Sued Omaha zu uebersiedeln, woselbst er im Commissionsgeschnaefst thaetig sein wird, und dieserhalb entschloss sich unsere Gesellschaft, ihr Land, eine halbe Meile westlich der Zuckerfabrik gelegen, zu verkaufen. Wir beabsichtigen, vor dem Wegzug Herrn Coyle's zu verkaufen, und der Mann, welcher eine Ausgewaehlte Farm in siner der lesten Gegenden Hall County's wuenscht, kann einen Bargain erhalten, sofern er in dieser Hinsicht rasch handelt.

Dieses Besitztthum umfasst ca. 286 Acker, ist vorzueglich verbessert, 200 Acker in Alfalfa und 40 Acker in Weizen. Es wurde viele Jahre als Schafweide benutzt, und der Dung der Staelle bedeckte das Land, wodurch der Boden aeusserst fruchtbar wurde. Da diese Farm fuer Futterzwecke Verwendung fand, eignet sie sich als Milcherei-Farm oder allgemeine Zwecke, und der Kaeufer begeht keinen Fehler, in welcher weise er die Farm auch benutzen mag. Das Eigenthum wird entweder als Ganzes oder in zwei Theilen verkauft. Es wird sich fuer Sie verlohnen, diese Proposition sofort in Erwagung zu ziehen, da wir raschen Verkauf beabsiotigen. Besitz kann zu jederzeit angetreten werden.

C. E. COYLE, auf der Ranch, }
S. D. ROSS, G. I. Bankgebäude, } Eigenthümer