

USEFUL PRESENTS



Möbel

Das praktischste Weihnachtsgeschenk

Ein Möbelstück würde zur Verschönerung und Bequemlichkeit Ihres Heims beitragen und immer und ständig an den freundlichen Geber erinnern.

Sie sollten hereinkommen und unser riesen-Waarenlager besichtigen, um zu sehen, welche praktischen Geschenke wir zeigen und wie billig wir sie verkaufen.

Es wird uns ein Vergnügen bereiten, dieselben Ihnen zu zeigen.

Kommen und besorgt eure Weihnachts-Einkäufe hier.

GEDDES & COMPANY

Der große Mobelladen

West 11e Straße

Scharfe Kritik.

Eines Engländer's Urteil über den Krieg.

Das „Neue Wiener Tagblatt“ veröffentlicht einen Artikel des Vektors der englischen Sprache an der Universität Halle, Dr. F. S. Pugh, in dem dieser die Ueberzeugung ausdrückt, daß die von der irreführenden englischen Regierung herbeigeführte Kriegserklärung an Deutschland nicht nur ein von Standpunkt der britischen Interessen verhängnisvoller Fehler, sondern auch ein unerhörtes Verbrechen gegen die europäische Kultur ist.

Ebenso wie im Burenkrieg ein Umschwung eintrat, so wird auch—vielleicht eher, als man erwartet—in England die Ueberzeugung sich Bahn brechen, daß der jetzige Krieg gegen Deutschland ein verhängnisvoller Fehler und ein Verbrechen ist.

Bei ihrer Massenfabrikation unterliegen die Nadeln häufig verschiedenen Operationen.

Für Haus und Küche.

Haselnuß-Pudding.

Acht Eigelb, ein ganzes Ei, dreiviertel Pfund Puderzucker wird eine halbe Stunde schaumig gerührt, dann gibt man vier Eßlöffel voll Brotkrumen, ein Pfund geriebene Haselnüsse dazu, zulegt den Schnee von acht Eiweiß leicht beimischen.

Heidelbeerlikör.

Vier Quart oder vier Pfund Heidelbeeren werden, zerquetscht, das Gefäß leicht bedeckt, möglichst kühl gestellt. Nach zwei Tagen preßt man den Saft durch ein Sieb, füllt in große Flaschen, gibt fingerabdicke ganzen Zimmt, einige Nelken und ein Pfund Zucker in ein Pint Wasser gelocht zu.

Kaiserschmarren.

In eine unten schmale Kasserolle gibt man einen geschälten Eßlöffel voll feinstes Mehl, sprudelt daselbe mit ein Fünftel Quart Rahm oder Milch, wenig Salz und drei Eiern gut ab, stellt eine größere Omlettform auf den Herd, gibt ein eierhartes Ei auf den Herd, läßt dieselbe heiß, aber nicht braun werden, gießt den Teig hinein und läßt ihn auf jeder Seite goldbraun, zerstückt ihn mit der Schaufel und serviert ihn sogleich gequert.

Kürbis.

Kürbis schön in Würfel schneiden, dann einen Tag in reinem Weineßig und in demselben zwanzig Minuten lang kochen lassen, dann den Teig ablassen lassen, dann ein Quart weißen Wein, einen halben Kaffeeböffel Zimmtkugeln, einen halben Kaffeeböffel Gewürznelken, von einer Zitrone den Saft zuerst ausdrücken und dann fein die Zitrone zerschneiden. Den Zucker in kaltes Wasser tauchen und spinnen und in den Wein hineingeben, zuletzt den Kürbis hineingeben, und alles zusammen fünfzehn Minuten kochen lassen; wenn alles gut ausgekocht hat, auskühlen lassen und kalt in die Gläser, läßt sich sehr gut und ist billig.

Feldbereit.

Was der Soldat im Krieg mitzunehmen hat.

Der feldmarschmäßig ausgerüstete Soldat trägt folgendes mit sich: 1. den Tornister. In diesem sind ein Hemd, eine Unterhose, vier Paar Socken, ein Paar Schürhübe, eine Kleider- und Fußbürste, eine Fettschüssel, Korbel und Werg, wollene Lappen und Rundholz zum Generalreinigen, ferner die „eiserne Nation“ bestehend aus: einer Büchse Fleischkanone, drei Büchsen Kaffee, einem Salzbeutel, einem Beutel Gemüsekonzerve und einem Rädchen Zwiebad, außerdem einen Zellbeutel mit Zubehör (drei Zellhüte, drei Schürze, drei Pföde mit Eisenspitze) und schließlich dreißig Patronen.

Die Menschen verlangen kaum je so viel Glauben für ihre Wahrheiten, wie sie für ihre Lügen verlangen.

Mit 1 Gramm des aus dem Kalbermagen gewonnenen Lobs kann man 1000 Kilogramm Milch zu Käse machen.

Zhierzehung.

Interessante Beobachtungen aus dem Thierleben.

Wie die Jungen von den Eltern belehrt werden.

Eigentlich versteht sich solches von selbst, und doch ist es immer wieder interessant, dieses Kapitel um tatsächlich erlebte Beispiele bereichert zu sehen. Vieles erbliden wir in dem Tun der Tiere das Tun der Menschen. In einem mitten im Walde, an der hier durchführenden Straße liegenden Hofstube hatte man jenseits der Straße zufällig ein Eichhörnchen entdeckt, das schließlich der interessanten Familienzuzug wegen unter fast ständiger Beobachtung gehalten wurde. Die Eichhörnchenmutter ging hier aus und ein, wachte über die Sicherheit des „Hauses“, verzehrte vor demselben nach Affenart ihre schmale Kost und verschwand schließlich in der Behausung, sobald etwas nicht in der Ordnung oder die Luft nicht rein zu sein schien. Genug; wer ähnliches gesehen und erlebt hat, wird uns beipflichten müssen, daß Eichhörnchen pfefferliche, rastlos bewegliche Geschöpfe sind—auch im Käfig. Eines Tages im Frühling, die Sonne schien warm ans Nest, enthielte sich ein niedliches Mäuerchen, nachdem die Eichhörnchenmutter einen kleinen Tanz vor dem Nest aufgeführt hatte, zeigte sich ein Erwaß, das ganz winzig aussah und von all-nemlein blauer Färbung war; mit Zustimmung eines Glases erkannten wir ein junges Hörnchen, das unbeholfen wie eine „Badde“ auf dem breiten Ast lag. Neugier nahm es die Mutter in den Fingern und schob es ziemlich unachtsam weiter, so daß wir und wohl mehr noch das Hörnchen das Herunterfallen desselben befürchteten. Aber es mußte Platz geschaffen werden, denn mehr hervorgezerrt als freiwillig kamen noch vier junge unbeholfene Geschöpfe auf den Ast, bei denen man im Zweifel sein konnte, ob sie je die Behendigkeit der eigentlichen Eichhörnchen erreichen würden.

Diese Entwicklung und Schulung in wesentlichen Sägen zu beobachten, bot sich uns in der weiteren Folge Gelegenheit. Zunächst erging sich die Mutter, wenn die Kleinen auf dem Ast „Nesteten“, in den wunderbarsten Kapriolen, als wollte sie ihnen plausibel machen: „Seht mal, wie lustig das ist!“ Das Weibchen zu der eigenen Fähigkeit wuchs offenbar bei den Jungen; ihre Bewegungen wurden immer freiere. Eine besondere Schwierigkeit bot das Springen. Auf dem eigenen Ast ging es schon leicht, aber dann hieß es, von Ast zu Ast springen. Wie in jedem Falle, so machte ihnen die Mutter solches wiederholt in ihrer eigenen Zielstetigkeit und Gewandtheit vor, doch die Jungen wollten es nicht wagen. Aber was geschah? Einer der kräftigsten Sprößlinge wurde kurzerhand von dem Ast gestofen, und siehe da, es gelang; er erfasste den nächsten Ast. In ähnlicher Weise mußte er die anderen Distanzen nehmen, was schließlich tamerisch, in gewisser Reihenfolge von allen geübt wurde, wobei die Mutter das Kommando führte. Sobald ein Junge sich einmal wagtete, den Sprung zu tun, vernahm man von seinen der Kommandeuse einen murrenden oder knurrenden, auch manchmal pfeifenden und zischenben energischen Laut. In etwa vierzehn Tagen bis drei Wochen nach ihrem ersten Ausfluge aus dem Nest schienen die Elementarübungen bewältigt zu sein, jetzt wurden nur noch zuweilen die Ausflüge forciert, denn die Familienmitglieder waren nun viel außerhalb.

Man kochte Kartoffeln, läßt sie einen Tag stehen, dann reibt und mischt man diese mit einem Ei, einigen Eßlöffeln Mehl, gibt das nötige Salz hinzu und knetet so den Teig mit den Händen tüchtig durch, bis er glatt ist. Formt dann runde Klöße daraus und legt sie in viel kochendes Wasser. Man muß aber einige Male tüchtig umrühren, damit sie sich nicht anhängen. Wenn sie schwimmen, nimmt man einen Beutel, schneidet ihn durch und überstreicht sich, ob sie gar sind. Sobald dies der Fall, nehme man sie sofort heraus und lege sie auf eine Schüssel. So zubereitet, schmecken sie vorzüglich als Ersatz der Kartoffel zum beliebigen Braten, vornehmlich zum Schweinebraten, auch zum Backobst.

Kürbis einzumachen. Die gelben, nicht zu reifen Melonenkürbisse eignen sich am besten dazu. Man schneidet den Kürbis durch, entfernt das Kernhaus und füllt mit einem Kartoffelkautschuker kleine Kugeln aus oder schält ihn sehr sauber und schneidet längliche viereckige Stücke. Den so vorbereiteten Kürbis legt man acht Stunden in sehr guten Weineßig, nimmt ihn heraus und läßt ihn abtropfen. Man wird auf vier Pfund Kürbis drei Pfund Zucker gefocht, der Kürbis hineingeben, und die durchsichtigen Stücke dann herausgenommen. Dem Saft fügt man noch etwas Essig oder Wein, eine Zitronenschale und den Saft einer Zitrone hinzu und läßt ihn einkochen, ehe man ihn auf den Kürbis gießt. Nach einigen Tagen kocht man den Saft nochmal auf. Besser schmeckt der Kürbis noch, wenn man statt der Zitronenschale kleine Stücke Ingwer als Schutz auf den eingemachten Kürbis legt, ihn damit bedeckt. Der Saft muß über der Frucht stehen.

Für Haus und Küche.

Hautjucken.

Gegen dieses nächtliche Leiden, das nicht selten ältere Personen befällt, den Schlaf raubt, den Kranken siech und elend macht und meist hartnäckig ist, bringt zuweilen die Einreibung mit Glycerin und Bestreuung der Stelle mit Stärkemehl Erleichterung. Weitere Mittel: Warme Waschungen mit guter Schwefelseife, den Seifenschaum einige Minuten auf die Haut einwirken lassen, dann mit lauem Wasser abspülen, mit grobem Handtuch leicht frottieren.

Gegen Kopfschuppen.

Die Kopfhaut einmal wöchentlich mit lauwarmem Sodawasser waschen und sie (nur die Haut, ja nicht das Haar!) mit anderen Moxen mit etwas Vaseline oder Lanolin, oder ganz reinem Olivenöl einreiben. Ein anderes Mittel besteht darin, daß man den Kopf mit Franzbranntwein einreibt, der acht Tage lang auf feingehackten Zwiebeln auf einem warmen Orte gestanden hat. Dadurch schwindet nicht nur das mit Schuppen oft verbundene Jucken, sondern es wird auch der Haarwuchs gefördert und das Ausfallen der Haare verhindert. Zur Befestigung der Schuppen dienen Waschungen des Kopfes mit einem Gemisch von zwei Eiern und dem Saft einer Zitrone, worauf man mit lauwarmem Wasser nachwäscht.

Wallnusschalen-Extrakt.

Wallnusschalen-Extrakt zum Haarfärben bereitet man auf folgende Weise: Zwei Pfund grüne Wallnusschalen werden zerhackt und zerstoßen und in zwei Quart Spiritus acht Tage lang ausziehen lassen. Die Masse wird dann ausgepreßt, vierundzwanzig Stunden lang abgeseigt lassen und dann filtriert. Das läßt man dann im Wasserbade einbüchsen, bis nur ein halb Pfund Gewicht übrig ist. Diefem setzt man nun zwei Unzen Spiritus zu und läßt es wiederum einbüchsen, und zwar zu einem Viertelstand Geduld. Nun wieder zwei Unzen Spiritus und einbüchsen, so daß das Endresultat ungefähr drei Unzen sind. Dies ist lange haltbar und kann zum Haarfärben unbedenklich gebraucht werden. Man kann kleine Mengen davon in so viel Spiritus oder Wasser lösen, als man zum einmaligen Gebrauch bedarf. Das Haar muß allemal vorher gut gewaschen und entfettet werden, indem man es mit Wasser, Seife und Soda wäscht.

Köner Mogen.

Zu diesem äußerst nachschmeckenden und sehr schnell anzufertigenden Backwerk reibt man drei ganze Eier mit einem Eßlöffel Zucker tüchtig schaumig, tue zwei Eßlöffel Arrac oder Rum hinzu und menge so viel Mehl darunter, daß sich der Teig gut dünn ausrollen läßt; man schneidet ihn in längliche schmale Streifen, schürzt diese wie zu Schürzluchen durch, und bückt sie in Schmalz hellgelb. Nachdem man die Mogen noch mit feinem Zucker bestreut hat, serviert man sie zu Kaffee oder Punsch.

Kartoffelkloße.

Man kochte Kartoffeln, läßt sie einen Tag stehen, dann reibt und mischt man diese mit einem Ei, einigen Eßlöffeln Mehl, gibt das nötige Salz hinzu und knetet so den Teig mit den Händen tüchtig durch, bis er glatt ist. Formt dann runde Klöße daraus und legt sie in viel kochendes Wasser. Man muß aber einige Male tüchtig umrühren, damit sie sich nicht anhängen. Wenn sie schwimmen, nimmt man einen Beutel, schneidet ihn durch und überstreicht sich, ob sie gar sind. Sobald dies der Fall, nehme man sie sofort heraus und lege sie auf eine Schüssel. So zubereitet, schmecken sie vorzüglich als Ersatz der Kartoffel zum beliebigen Braten, vornehmlich zum Schweinebraten, auch zum Backobst.

Kürbis einzumachen.

Die gelben, nicht zu reifen Melonenkürbisse eignen sich am besten dazu. Man schneidet den Kürbis durch, entfernt das Kernhaus und füllt mit einem Kartoffelkautschuker kleine Kugeln aus oder schält ihn sehr sauber und schneidet längliche viereckige Stücke. Den so vorbereiteten Kürbis legt man acht Stunden in sehr guten Weineßig, nimmt ihn heraus und läßt ihn abtropfen. Man wird auf vier Pfund Kürbis drei Pfund Zucker gefocht, der Kürbis hineingeben, und die durchsichtigen Stücke dann herausgenommen. Dem Saft fügt man noch etwas Essig oder Wein, eine Zitronenschale und den Saft einer Zitrone hinzu und läßt ihn einkochen, ehe man ihn auf den Kürbis gießt. Nach einigen Tagen kocht man den Saft nochmal auf. Besser schmeckt der Kürbis noch, wenn man statt der Zitronenschale kleine Stücke Ingwer als Schutz auf den eingemachten Kürbis legt, ihn damit bedeckt. Der Saft muß über der Frucht stehen.

McKean Bros.

Juweliere und Optiker

Uhren, Diamanten, Silberwaaren und Waaren aus geschliffenem Glas.

Wir haben ein vollständiges Lager von Taschenuhren und Diamanten, Juwelen, Silberwaaren, Artikeln aus geschliffenem Glas. Unser gesamtes Waarenlager ist neu und hochmodern, wie es mit Geld nur zu haben ist.

Kommen herein und werdet bekannt, und nehmt unser Lager in Augenschein

Bringt uns eure Reparaturarbeiten. Alle Arbeit garantiert.



HEADQUARTERS DICK BROS.

Alle Sorten Kästen und Fassbier Das berühmte Pilsener Bier.

121 N. Cleburn St. Phone Black 521

KRIEG ERKLAERT

Allen Winterkrankheiten und ihren Folgen.

Die besten Waffen

sind die Spezial-Medizinen in

Theo. Jessen's Apotheke

Opernhaus-Block

Sturmfenster und Thueren

sowie alle Sorten von Rollen und die größte Auswahl von Baumaterial. Stattet uns in der neuen Office einen Besuch ab. Sie sind Willkommen!

CHICAGO LUMBER COMPANY

John Dobrn, Geschäftsführer

BLUM & SCHACHT

Decorateure für Innenräume

Dieselben machen Kostenanschläge für äußere Decorationen. Künstliche Blumen- und Scenerie-Entwürfe eine Specialität.

Geschäftsräumlichkeit in Leichinsky's Atelier

Die Erste National Bank

GRAND ISLAND, NEBRASKA

Hat ein allgemeines Bankgeschäft. Macht Farm-Antichen

Vier Prozent Zinsen bezahlt an Zeitdepositen.

Kapital und Uberschuß: \$215,000.00

S. N. BACH, PRÄS. JOHN REIMERS, V. PRÄS. I. R. ALTER, Jr., CASHIER.