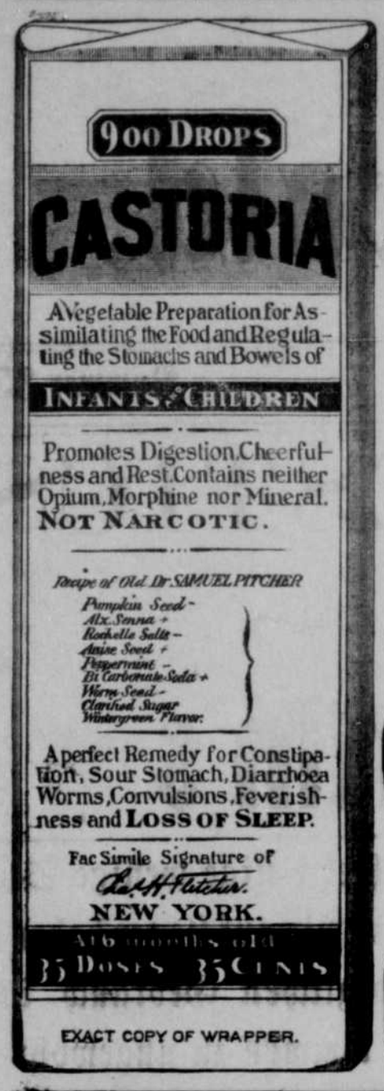

CASTORIA

für Säuglinge und Kinder.

Die Sorte, Die Ihr Immer Gekauft Habt

Trägt die Unterschrift von *Chas. H. Fletcher.*

In Gebrauch Seit Mehr Als Dreissig Jahren

CASTORIA

THE CENTAUR COMPANY, NEW YORK CITY.

[Copyright, 1902, by J. F. Wetter.]

Mischter Drucker! — Die Cunstabel-Bisnis is en miene Bisnis. Dhune se ihr Duty net, dann kriege se Räts vum Dschudsch un dhune se ihr Duty, dann werre se vun die Leit in d'r Grundsboden nei verwinscht. En gutherziger Kerl kann drum net wol Cunstabel sei, enihau net do bei uns rum, wo's noch vorkumme soll, daß alsemol en Werth ah am Sundag en Drink verkahft. Wann doch am Sundag net gedrunke werre darf, wie kann mer do vum Mann des Gesetzes verlange, daß er in's Werthshaus geht. Geht er awer net, wie kann er dann wisse, eb Bier oder Schnaps verkahft werd?

Drunne in Berks Caunty hen se awer mol en Cunstabel gehat, der hot en Lewe draus gemacht, die Werth anzugewe. Doderfor hen se ihn ah in die Hell neigewinscht. Mol ame scheene Sundag Morge hot er sich ah wieder reddy gemacht for schniffle zu gehe. Sei Frah hot zu ihm gesaht: „Alter, bleib heit derheem. Mir is allfort bang, wann Du fortgehst, un Du werscht sehne, eens vun die Dage bassirt Dir schuhr ebbes." Er hot se awer juscht ausgelacht, sei Stecke genumme un is ab. Desmol hot er draus in d'r Cuntry en Werth ketsche welle. Wie er so en Meil gelahfe war, drefft er en Kerl an, en großer derrer Ding, mit Geeßefies, as geroche hot wie Schweffel. An seiner Seit hot er en große Dasch anhänge g'hat. „Wo naus, Landsmann?" hot seller gefrogt.—„Oh juscht noch em Halbwegshaus; es gebt dort verleicht en bissel Bisnis; ich bin d'r Cunstabel."—„So, so," segt d'r Anner, „Du bischt d'r Cunstabel drunne ausem Städtel? Do kann ich mir denke, was Du for Bisnis hoscht un ich meen, ich hab ah schun vun Dir geheert un wann ich net mistehken bin, dann hab ich Dein Name in meim Buch. Well, ich geh ah selle Direktschen, un do kenne mir en Stick Wegs zusammegehe."—„Sell juht mich," segt d'r Cunstabel, frogt awer: „Wer bischt Du eegentlich un wo kummscht her?"—„Wann Du's dann wisse wit—ich bin d'r Deiwel, un do kannst Du Dir denke, wo ich herkumm." D'r Cunstabel hot oft gebrägt g'hat, er dät sich net vorem Deiwel ferchte, awer nau hot es ihm doch en bissel gegrufelt. Er hot sich awer zusammegenumme. So sen se dann zusammegedräwelt. Wie se gegich en Haus kumme, do hot en kleener Buh gehockt un merderlich gebrillt. Sei Mutter is rauskumme un hot gesaht: „Wann Dich juscht d'r Deiwel holte mit Deim Gebrill!"—„Do kannst en kleener Buh hawe," segt d'r Cunstabel.—„O mei!" segt d'r Deiwel, „dere Frah is es net Ernst; die is juscht zornig un weeß net, was se segt. Wann ich se beim Wort nemme dät, dann dät se sich die Hoor ausem Kopp reiße. Kumm an!"—En Stick weiter kummt en Buh hinnig erer Sau hergelahfe, was ihm dorchgange war. Er hot alles browiert, for se wieder heemzudreiwe, un wie sie ihm dann in en Feld neigesprunge is, do brillt er: „Wann Dich juscht d'r Deiwel holte, Du verdollt Oos!" — „Sellem Buh is es ah net Ernst. Was mach ich mit ere Sau? Wann ich se nähmt, dann dät d'r arm Kerl juscht ferchterlich Schmitz kriege, wann er heemkummt. Kumm an!"—So sen se dann weiter un bal sen se an's Halbwegshaus kumme. D'r Werth hot vorem Haus gestanne. Er hot den Cunstabel schun vun Weitem gekennt, un wie er nächer is kumme, hot er ihm zugerufe: „Bischt schun wieder um d'r Weg, Du verflammter Räskell! Wann Dich juscht d'r Deiwel hole dät!"—„Bruder," segt d'r Bockbeenig, „dem do is es Ernscht. Mer welles korz mache, wie Du's mit die arme Leit allfort gemacht hoscht. Kumm an!" Er hot ihn genumme beim Krage, hot ihm d'r Hals umgedreht un den Kerl in sei große Dasch neigesteckt. D'r Werth hot geschwind welle sei Frah rufe, daß se den G'spaß ah sehne sot. Wie se awer wieder an die Theer kumme sen, do war vum Cunstabel un ah vum Annere nix meh zu sehne. D'r Bockbeenig hot den Schniffler mit sich heemgenumme. In d'r Nochberschaft hot's noch en ganze Weil nach Sulfer geroche.

Nau, Mischter Drucker, die do Geschicht soll werklich wohr sei. Wann se awer net is, dann is se enihau net schlecht erfunne un es is en guter Pointer drei for die Cunstabels. Ich meen, vun aller miene Bisnis is die Angeberei die allermienst. Drum pliest es mich allemol, wann die Cunstabels sage, se wißte vun gar nix, wann d'r Dschudsch se frogt, eb ebber in ihrem Distrikt am Sundag Bier oder Schnaps verkahft hät.

D'r Hansjörg.

Jedermann weiß,

daß es für eine sichere Heilung von

Verrenkungen, Quetschungen und Steifheit

nichts besseres gibt wie

St. Jakobs Oel.

Es ist gerade das Rechte, gewiß und sicher.

Es besiegt Schmerzen.

Haus- und Landwirthschaft.

Kalte Rothwein-Sauce. Man verrührt eine Obertasse guten Rothwein mit zwei gehäuften Eßlöffeln fein gestoßenen und durchgesiebten Zuckers und zwei Eßlöffeln Johannisbeer- und Himbeergelee oder frisch ausgepreßtem Fruchtsaft in einer Porzellanschüssel so lange kalt, bis sich die Sauce etwas bindet, und gibt sie zu kalten Puddings, Flammeris und dergleichen.

Grünspan von Messing und Kupfer zu entfernen. Grünspan löst sich leicht in starkem Essig, auch durch Scheuern mit gebranntem Lehm ist er leicht zu entfernen. Im Innern der Messinghähne entfernt man Grünspan mit Sandsteinpulver oder kalkfreiem Sand und starkem Essig, spült mit Wasser nach, trocknet rasch und läßt die gereinigte Innenfläche über Kohlenfeuer mit Wachs überlaufen.

Seezungen-Mayonnaise. Einige von der Haut befreite und von den Gräten gelöste Seezungen werden in zierliche Stücke geschnitten, die man eine Zeit lang, mit Salz bestreut, bei Seite stellt, dann in zerlassener Butter über dem Feuer dämpft und zwischen zwei flachen Deckeln preßt, bis sie erkaltet sind. Man zieht sie nun durch eine gute, dickliche Mayonnaise, stellt sie eine Stunde auf Eis, richtet sie erhaben auf einer Schüssel an, umgibt sie mit einem Schüsselrand von Aspik und verziert die Mayonnaise mit Sardellen, Oliven, Kapern und Krebsschwänzen.

Dicke Suppe. Ein Stück Rindfleisch, Zwiebel und Wurzelwerk thut man in kaltes Wasser und kocht es. Außerdem putzt man die verschiedensten Gemüse, besonders auch Weißkohl, und kocht es ab, indem man es in kochendes Salzwasser wirft. Ist alles gar, so schneidet man das Rindfleisch in Würfel, gibt es mit allen Gemüsen in die Terrine, fügt auch noch ein paar Löffel abgekochten Reis, Graupen oder Gries hinzu, füllt die Brühe darüber und richtet an. Diese Suppe ist sehr sättigend. Man gibt nachher höchstens noch Eierkuchen oder arme Ritter. Zwei Pfund Rindfleisch genügen für eine sehr große Portion.

Gefüllte Tomaten. Man schneidet oben am Stiel ein Deckelchen ab, höhlt die Tomaten ziemlich aus, streicht das Mark durch ein Sieb, vermischt es mit Bratwurstfülle oder gehacktem gebratenen Fleisch, geweichter Semmel und Ei, mit feingeschnittenen Zwiebeln und Petersilie und Citronenschale, ein wenig durchdünstet, salzt und pfeffert die Sauce gehörig und füllt sie in die Tomaten. Man setzt diese dann, nebeneinander, in eine ausgebutterte, niedere Gratinierschüssel, überstreut sie mit geriebener Semmel, bäckt sie unter kohlenbelegtem Deckel oder in der Röhre und beträufelt sie mit einigen Tropfen „Maggi," bevor man sie aufträgt.

Verdorbenen Essig wieder herzustellen. Man stößt Weinstein ganz klein, weicht ihn in scharfem Weinessig, filtrirt ihn, vermischt gestoßenen Alaun damit, schüttet dieses Gemisch in den Essig, rührt um und läßt den Essig ruhig stehen. Oder man bringt den verdorbenen Essig durch Zusatz von Branntwein, Rosinen, sauren Wein und etwas Hefe wieder in Gährung. Hat der Essig fauligen oder sonst fremdartigen Geschmack, dabei aber noch Säure genug, so setzt man ihm etwas gepulverte Holzkohle zu, schüttelt das Faß drei bis vier Tage lang tüchtig und läßt dann den Essig durch ruhiges Liegen wieder klar werden.

Messer und Gabeln stets rein und fleckenlos zu erhalten. In den meisten Häuslichkeiten herrscht die Sitte, Messer und Gabel nach beendeter Mahlzeit mit dem anderen Geschirr in das Aufwaschwasser zu thun und abzuscheuern. Abgesehen davon, daß sich sehr leicht derjenige, dem die Reinigung obliegt, verletzen kann, leiden auch Messer und Gabeln beträchtlich dadurch. Erstens lockert sich durch den Einfluß des heißen Wassers der Kitt, der Griff und Stahl verbindet, zweitens werden die Holzgriffe unansehnlich und grau, und drittens die Schneiden der Messer stumpf. Dies alles läßt sich bei folgendem Verfahren vermeiden: Man nehme einen irdenen Topf in der Höhe einer Messerklinge, fülle denselben mit feinem Sand und feuchte letzteren etwas an. Da hinein steckt man nach jedesmaligem Gebrauch Messer und Gabeln, zieht sie ein paar Mal hinauf und hinunter, wischt sie mit Zeitungspapier ab und putzt sie sodann. Der Sand nimmt alle Flecken und jeden unangenehmen Geschmack vom Stahl und erhält die Schneiden scharf. Der Topf muß in der Küche so seinen Platz haben, daß er bequem zur Hand ist, damit man, falls Zwiebeln, Citronen und dergleichen geschnitten werden, gleich die Messer hineinstecken kann. Nach acht bis vierzehn Tagen, je nachdem der Hausstand groß ist, muß der Sand erneuert werden.

Das Melken der Kühe.

Jeder, der in seinem Leben schon öfter mit Viehhandel zu thun gehabt hat, weiß, daß Kühe mit hoher Milchergiebigkeit überhaupt im Handel nicht zu haben sind. Derartige Thiere behält eben Jeder in seinem eigenen Stalle und ist froh, daß er sie besitzt. Eine Milchheerde muß man sich eben selber züchten. Es gehört die Arbeit vieler Jahre dazu, um seinen Stall mit nur wirklich milchergiebigem Vieh zu besetzen. Dazu ist unbedingt erforderlich, daß gewissenhaft wenigstens alle Wochen einmal genau festgestellt wird, was jede einzelne Kuh an Milch gibt. Dieses wird dann in einem Milchregister notirt, und so weiß man am Jahresschluß genau, was jede Kuh pro Tag durchschnittlich gibt. Kuhkälber darf man nur von solchen Kühen aufziehen, von denen man genau weiß, daß sie etwas leisten. Das ist die einzige Art und Weise, wie man zu einer milchreichen Heerde kommen kann. Aber auch, wenn man eine solche bereits besitzt, bedarf es einer ständigen weiteren Kontrolle, damit man nicht von der einmal erreichten Höhe wieder herunterkommt. Wofern man aber auch fürderhin nur von den milchreichsten Kühen die Kälber zur Zucht behält und dafür Sorge trägt, daß auch der Sprungbulle nur von milchreicher Mutter stammt, so wird man im Laufe der Jahre seinen Stall voll Vieh haben, das auch wirklich das Futter lohnt. Man darf eben bei der Auswahl nicht nur schematisch nach Form und Farbe der Thiere sehen, sondern muß in gleicher Weise auch den Stammbaum auf seine Leistungsfähigkeit prüfen. Wo man die Milch selber verbuttert oder selbe nach Fettprozenten bezahlt bekommt, da muß auch in regelmäßigen Zwischenräumen — am besten alle Monate—der Buttergehalt der Milch der einzelnen Kühe festgestellt werden. Häufig hat die Milch von sehr milchergiebigen Kühen nur einen so geringen Fettgehalt, daß dadurch der Vortheil der großen Milchmasse wieder wettgemacht wird. Die Kuh melkt durch's Maul—so lautet ein altes und sehr wahres Bauernsprichwort; aber nicht das Futter allein thut es, sondern auch die Art und Weise, wie es gegeben wird. In noch höherem Maße gilt dies von der Ausführung des Melkens. Auf dieses muß viel mehr Sorgfalt gelegt werden, wie es meist der Fall ist. Besonders nach dem ersten Kalbe kann ein guter Melker viel nützen, während ein schlechter auch die noch so gut veranlagte Kuh hinsichtlich der Milchergiebigkeit ruiniren kann. Gerade nach dem ersten Kalben befindet sich die Milchdrüse erst in ihrer eigentlichen Ausbildung und jetzt heißt es, reichlich füttern und sorgfältig melken!

Zur Erziehung guter Milchkühe darf man die Stärke vom neunten Monat ab nicht allzureichlich ernähren; das gibt sonst anstatt Milchkühe später sehr leicht Mastkühe. Auch mit dem ersten Belegen soll man aus demselben Grunde nicht länger warten, wie bis zum 18. Monat. Dann thut man aber gut, nach dem ersten Abkalben bis zur nächsten Begattung wieder einige Monate verstreichen zu lassen, damit der durch das Kalben angestrengte Körper der jungen Kuh Zeit zur Kräftigung gewinnt.

Wie tödtet, verpackt und versendet man Fische? Fische tödtet man am besten durch eine rasche Durchschneidung des Rückgratansatzes hart am Hinterkopfe. Das Tödten mittelst eines Schlages auf den Kopf des Fisches hat meistens nur eine Betäubung zur Folge und muß als Thierquälerei bezeichnet werden. Das sogenannte Abknicken des Rückgrates am Kopfe tödtet auch nicht immer verläßig und gibt in Folge innerer Blutergüsse dem Fische im Kochen ein unschönes Aussehen. Nach dem Tödten müssen die Fische sofort ausgenommen werden; es muß dies namentlich bei größerer Wärme umgehend geschehen. Dabei müssen alle Eingeweide ausgenommen werden; namentlich streife man mit dem Daumennagel auch das blutreichste Organ (Niere) aus, welches innen im Fischbauche dem Rückgrat entlang gelegen ist. Ueberhaupt soll alles leicht Faulende weg. Das Blut trockne man ordentlich auf. An heißen Tagen schneide man auch die Kiemen aus. Das Abwaschen des Fisches muß bis zur Zeit des Kochens verschoben werden; denn der trocken bleibende Fisch hält sich besser. In das Innere des Fisches lege man reine Pflanzenblätter, aber nur zu dem Zwecke, damit die Innenwände des Fischleibes nicht aneinander sich fest legen. Der Versandt geschieht am besten in einem einfachen Korbe aus primitiven Weiden- oder Spangeflechte (wie zum Versandt von Obst oder Gemüse). Darin schlage man die Fische keinenfalls in Gras, auch nicht in Blätter ein, welche das Aussehen der Fische verschlechtern, sondern man bediene sich einfach reinen trockenen Strohes von entsprechender Länge, oder auch der bekannten Holzwolle. In warmer Zeit gebe man Eisstücke bei. Dieselben sollen aber nicht unmittelbar mit dem Fischkörper in Berührung kommen, sondern von diesem z. B. durch Pergamentpapier thunlichst isolirt sein, denn nur auf die Kälte kommt es an; die Nässe schadet.

Störrische Ochsen zum Aufstehen zu veranlassen. Zum Auftreiben störrischer Thiere kennen die Treiber meist kein anderes Mittel als rohe Mißhandlung des widerspenstigen Thieres. Es ist aber bekannt, daß manche Ochsen sich eher todtschlagen lassen, als daß sie aufstehen. Es gibt jedoch ein Mittel, welches ganz harmlos ist und dennoch sofort wirkt. Es besteht darin, daß man dem Thiere Erde in beide Nasenlöcher steckt. Das ungewöhnliche Gefühl in der Nase jagt dem Thiere einen so gewaltigen Schreck ein, daß es mit heftigem Niesen sich sofort Luft schafft und dabei aufspringt.

Unverdaulichkeit.

Aus Unverdaulichkeit entspringen mehr Leiden als sich der Laie, ja in vielen Fällen der Arzt, träumen läßt. — Kopfleiden, Schwindel, Rückenleiden, Leber-Affectionen, allgemeine Schwäche, Niedergeschlagenheit, Blähungen und krampfhafte Schmerzen sind häufig auftretende Anzeichen dieser erbarmungslosen Geißel. — Der erste Schritt zur Entfernung dieses Leidens ist eine Regulirung und Kräftigung des geschwächten Verdauungs-Vermögens durch eine zeitgemäße Anwendung von

Dr. August König's

HAMBURGER

TROPFEN,

Da eine genaue Gebrauchsanweisung jeder Flasche dieses Universalmittels beigegeben ist, so können wir dem Leidenden den Rath ertheilen: Habe Zutrauen zu Dr. August König's Hamburger Tropfen, befolge genau die für den Gebrauch gegebenen Vorschriften und das Resultat wird in jeder Hinsicht zufriedenstellend für Dich ausfallen.

FRED OTTENS
Wein u. Bier-
Wirthschaft!

Feine Weine und Liqueure stets vorräthig

Pick Bros Bier wird hier verabreicht.

1955 O St. Lincoln, Neb

Hr. Dr. Dayton, welcher sich durch gründliches Studium sowohl im In- als auch im Auslande reiche Kenntnisse als Augenarzt erworben hat und dem eine langjährige Erfahrung zur Seite steht, empfiehlt sich den deutschen Familien Lincoln's und Umgegend.

DON'T BE FOOLED!

The market is being flooded with worthless imitations of ROCKY MOUNTAIN ... TEA ...

To protect the public we call especial attention to our trade mark, printed on every package. Demand the genuine. For Sale by all Druggists.

SADDLES HARNESS OR HORSE COLLARS

With this Brand on are the Best Made

H.B. BRAND

ASK YOUR DEALER TO SHOW THEM BEFORE YOU BUY.

MANUFACTURED BY

HARPHAM BROS. CO.
LINCOLN, NEB.

Julius Gündel,
Groß- u. Kleinhandlung in
Weinen und Liquören,
Grand Island, Neb.

Bestellungen von auswärts werden prompt ausgeführt.

Julius Gündel,
Grand Island, Neb.

REVIVO RESTORES VITALITY

Made a Well Man of Me.

THE GREAT FRENCH REMEDY

produces the above results in 30 days. It acts powerfully and quickly. Cures when all others fail. Young men will regain their lost manhood, and old men will recover their youthful vigor by using REVIVO. It quickly and surely restores Nervousness, Lost Vitality, Impotency, Nightly Emissions, Lost Power, Failing Memory, Wasting Diseases, and all effects of self-abuse or excess and indiscretion, which unfits one for study, business or marriage. It not only cures by starting at the seat of disease, but is a great nerve tonic and blood builder, bringing back the pink glow to pale cheeks and restoring the fire of youth. It wards off Insanity and Consumption. Insist on having REVIVO, no other. It can be carried in vest pocket. By mail, $1.00 per package, or six for $5.00, with a positive written guarantee to cure or refund the money. Book and advise free. Address

ROYAL MEDICINE CO., 16-20 Plymouth Pl., CHICAGO, ILL.

Bei Baumann & Baumann, Grand Island.

Hayden

Hayden's Studio, 1029 O Str.

Gute Cabinet-Photographien, von $2 — bis $5 per Dutzend.

„Little Oval 35—50 Cents per Dutzend.

Sprechet vor und überzeugt euch, daß wir die beste Arbeit in der Stadt liefern.

No. 1029 O Strasse

Dr. G. Roeder.
Deutscher Arzt.

Arzt und Wundarzt des St. Francis-Hospital.

Office über Buchheits's Apotheke.

Grand Island, Neb.

Das zukünftige ...

Land der Weinberge.

Nur wenige Personen können sich die Zukunft vergegenwärtigen, welche dem Ozark Distrikt von Missouri und Arkansas als ein Land mit reichen Weinbergen und großen Weinkellern bevorsteht. Einige wenige unternehmende Winzer haben sich bereits in dieser Industrie in den Ozarks etablirt, und alle waren erfolgreich. Aber dort sind immer noch

Hunderttausende von Ackern

Land, wundervoll geeignet für die Anpflanzung von Weinstöcken. Dieses Land ist zu so niedrigen Preisen zu haben, daß es im Bereiche Aller liegt. Wein, aus Trauben hergestellt, welche an den Abhängen der Ozark-Berge gewachsen sind, hält ganz gut einen Vergleich mit solchen aus, welche von älteren und besser bekannten Weinbergen gemacht werden.

Es wird sich für den vorwärts strebenden Ansiedler lohnen, die Ozarks entlang dem

FRISCO SYSTEM

zu besichtigen.

Vollständige Auskunft in Bezug auf Fahrpreise u. s. w. wird bereitwilligst ertheilt, wenn man sich an irgend einen Vertreter dieser Eisenbahn-Gesellschaft wendet oder an

Zimmer 726 Century Building, St. Louis.

Die Erste National Bank,
GRAND ISLAND, NEBRASKA.

Thut ein allgemeines Bankgeschäft. Macht Farm-Anleihen.

Kapital $100,000; Ueberschuß $35,000.

S. N. WOLBACH, Präsident. C. F. BENTLEY, Kassirer.

DR. J. M. BIRKNER,
Deutscher Arzt und Wundarzt

920 O Straße, Lincoln, Nebraska.

Officestunden: 10—12 Vormittags; 2—4 Nachmittags; 7—8:30 Abends.

Laßt uns Eure Holzrechnungen berechnen!

Wir haben ein großes und kompletes Lager und wissen daß wir Euch zufriedenstellen können in jeder Beziehung, Preisen, sowohl als wie Sorten.

Screenthüren zu niedrigsten Preisen.

Einmal ein Kunde, immer ein Kunde.

Die CHICAGO LUMBER CO.

Grand Island Banking Company.
Kapital, $100,000.

Directoren: S. A. Peterson, J. W. Thompson, B. C. Howard Charles G. Ryan, G. B. Bell und S. M. Peterson.

S. A. Petersen, Präsident; J. W. Thompson, Vize-Präsident.
G. B. Bell, Kassirer; W. A. Heimberger, Hülfskassirer.

Thut ein allgemeines Bankgeschaeft. Macht Farmanleihen.