

Kauft einen Eisschrank dieses Fruejahr

Seht Euch unsere soeben eingetroffenen an, ehe Ihr einen kauft.

Der D. B. B. [unser bester] Greenland ist die Sorte, welche Euch die Hälfte an Eurer Eistechnung spart. Es ist der beste Eisschrank der hergestellt wird, und ist nach Regierungsmustern patentiert.

Wir werden froh sein Gelegenheit zu finden, Euch diese Eisschränke zu zeigen.

Unsere Preise

- D. B. B. 3 Thüren, mit Porzellan belegt.....\$30 und \$32
- D. B. B. 3 Thüren, weiß emailliert.....\$24 und \$26
- D. B. B. 2 Thüren, weiß emailliert.....\$22.50
- Bay State Eisschränke, 3 Thüren, weiß emailliert.....\$16 und \$20
- Bay State Eisschränke, oben geöffnet, weiß emailliert.....\$6.25, \$8 und \$10

Extra Preise

- Bay State Eisschränke, 3 Thüren, mit Zink ausgelegt, regelrechter Preis \$20.00, Extra Preis jetzt.....\$16.00
- Bay State Eisschränke, 3 Thüren, mit Zink ausgelegt, regelrechter Preis \$18.00, Extra Preis jetzt.....\$19.00

The R. H. McAllister Co.
Reliable Hardware



This Kingly Bird Within the Letter 'A'
is the time honored trade mark of Anheuser-Busch. It's the emblem of **Quality and Purity.**

Budweiser

"The Old Reliable"

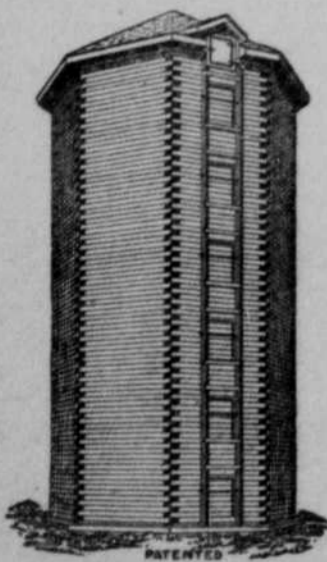
It stands **alone** at the top of the world's bottled beers, because we use only the cream of each year's crop of Barley and selected Saazer Hops. It is thoroughly aged in the largest storage cellars in the world. Its mildness and low percentage of alcohol makes it friends **EVERYWHERE.**

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

Anheuser-Busch Co. of Nebr.
Geo. Krug, Gen. Mgr.
Omaha Nebraska

"Common Sense Silo"

3 Gründe warum der
"Common Sense Silo"
der Beste ist.



1. Kann nicht umgeblasen werden.
2. Keine Bänder, es dicht zu machen.
3. Keine Gefahr vor Frost.
4. Wird sich nicht zusammenziehen oder brechen.
5. Kostet weniger als die anderen.
6. Kein Fachholz, sich zu biegen oder hineinzurollen.
7. Kann nicht schwellen oder die Reifen zerbrechen.
8. Kostet weniger zu errichten.
9. Bessere Ausstattung für Cure Star.
10. Geduldigkeit kann jederzeit vergrößert werden. Kommt herein und seht uns.

J. H. YOST LUMBER CO.

Agenten : : : N. B. Dolsen, Geschäftsführer



Stärker Drucker!
Do in unjerner Seged hot alleweil Alles des Hinfelstieber. Mer mag in en Hard neigude wo mer will, da steht en Hinfelstieber oder es werd eens gegimmert. Des kummt derpun, weil die Dier lechste Winter so arg theier ware. Mei Bordingstrah hot gemeent, ich sot ah drangehe un so en Ding zusammenagle, es däte jo blendy alte Stieder Solgrum leie; aber ich hab es ihr ausgerecht, weil nei Blag do war for en große Anzahl Hinfel zu halte, un suchst en halb Duzed oder so däte net bezahle. Des Gutler war ah theier un was vun unserm Dfisch abfalle dät, war grad genug for unser Rag. Se hot dann ah nochgeve. Uffohrs, fink Sent is verdollt viel Geld for en Di, aber es kummt oft ah net viel billiger, wann mer selwert Hinfel hot. In so eme harte Winter, wie d'r lechste, gebe die Hinfel an en Streit. Awer getrefse welle se enbau have, ei, mer muh se noch mehner fittere, as wie bei mildem Berter, for ihne d'r Bauch warm zu halte. Enihau, mei Expiens hot mich gelernt, das Hinfel, wann mer se recht tende will, viel Batter fen un iwens wann se lege, is noch lang net Alles Profit. — D'r Hannes hot es welle ergwinne mit em Lege un hot en kleiner Ofe in sei Hinfelstall neigestelt. Gen Nacht hot die Schächty Feuer gefange un is mit kummt sei Hinfel verbrennt. Rau labst er die Dier.
Es is schon allerhand broviert worre, eb mer net mit dem eene oder annere Trick die Hinfel kennt lege made. Es war en groß Wese gemacht worre iver en neimodig Necht, so mit ere Klapp drin, wo des Di grad nummergerollt is in en Bar nei. Weil die Hinfel en Gewohnheit hen, sich umzudrehe un in's Necht neigude, wann se gelegt hen, so hot mer gedenkt, wann se fen Di sebene kennte, däte se meene, se hätte juchst gedraht un se däte sich dann grad hiehohe un nochemol lege. Awer die Hinfel fen net so dumm, un vun selle Patent-Hinfelnefater heert mer nit meh. — In Nei Dierhe hot en Mann sei Hinfel in en annere Weg fuhle welle. Er hot in sei groß Hinfelstall leftrische Beleidting dhune losse un hot gemeent, wann er so dreimol dorch die Nacht des Licht andreht un en Stund brenne loht, dann däte die Hinfel allemol meene, es war Dag un däte an die Wisnis gehe. Die elcht Nacht soll es gut geschafft have, aber dann was es verbe. Ken halbwegs vernünftige Hinfel loht sich fellerweg zum Rarre halte. — Den beste Weg, was ich noch geheert hab, hot en Franzos ausgefunne. Er war een Dag besoffe un hot ewe arg dunne Stredde gemacht. Wie er wieder sober war, hen se ihm verzählt, was er all gedhu hot; aber er hot hichuhr nit dervun gewist un er hot sich gewunnert, was doch en Mensch in so eme Zustand alles anstelle kann. Des hot ihn uf en große Eide gebrocht. Wie wär's, hot er gedenkt, wann mer die Hinfel besoffe made dät? Er is dann drangange, hot in sein Hinfelstall all des Wasser weggeschmissen un die Trinkgeschick mit Wein gefüllt. En Stund später ware die Hinfel uf ihre Necht oder ufem Bode gehodt — all ware se stedgranatenmäßig besoffe — un wo er geguckt hot, ware iveroll Dier. En ganser Korb voll hot er siller Dued nagsgedrage un am nächste Dag wieder eener. So hot er es ufgehalte mit em Wein, mit em selme Result. Nicht am Sunda loht er se ufobere. Es bezahl ihn fortstret, besoffe in Frankreich is d'r Wein so blendy, das en Duart juchst ebant fink Sent kostet, un sell reecht for en bar Duzed Dier. — Uffohrs, do bei uns is d'r Wein zu theier un mer kennt sell net so gut dhun; aber verleich hot schlechter Whiske d'r sehm Eiseff un es dät net viel nemme, so en armselige Hinfel besoffe zu made. Die Sahthach is, wie geacht, das se besoffe fen un net wisse, was se dhun. Eb die Dier dann juchst so gut fen, wech ich net; wann mer se net selawert juchst, made sell ah nit aus. Verleich wäre se aber juchst reecht zum lege. Noch d'r alte Ruh hat es dann verlickte Bibies gewen, un selle däte dann lege, ohne das mer se besoffe made freidit. Uf d'r annere Hand däte sich Dier, was so sage mit Whiske ufgedhu fen, schubr länger halte un mer breicht se net in Salz oder Wasserlos zu piffe for Winter. So aut as wie gepädte wäre se uf alle Kall.
D'r alt Hansjörg.

Haus, Hof und Land.

Um brädeligen Käse, wie Roquefort, Gorgonzola, Stracchino u. i. w. glatt zu schneiden, bediene man sich eines sauberen, festen Drahtendens, das sägend angefeht wird, so erhält man schöne, glatte Scheiben.
Süß gewordene Kartoffeln werden wieder genießbar, wenn man sie mit kaltem Wasser aufsetzt und sofort abgießt, sobald dieses zu kochen beginnt, um neues heißes Wasser auf die Kartoffeln zu gießen und nun mit diesem die nötige Zeit kochen zu lassen.
Chemille-Portiören zu waschen. Man bereitet eine mittel-warme Seifenbrühe mit Fein- oder Castilseife, wäscht darin die Portiöre rein, zieht sie noch durch einige frische Wasser; in das letzte gibt man einige Hände voll Salz, damit die Farbe hält und läßt die Portiöre durch den Weinger gehen. Im Schatten trocknen.
Obst-, Wein-, Lintenflecke. In 93 Teilen destillierten Wassers löst man 6 Teile chloraures Kali auf und gibt 93 Teile Salzsäure hinzu. Separat löst man dann in 93 Teilen bestem Spiritus 23 Teile Zitronenöl auf, gibt diese Lösung zu der vorigen und schüttelt alles gut durcheinander. Die Mischung wird in gut verschlossener Flasche aufbewahrt und vor dem Gebrauche allemal tüchtig geschüttelt.
Von großem Vorteil ist es, in der Kochröhre der Küchenmaschine stets einen Ziegelstein liegen zu haben. Speisen, die auf lebhaftem Feuer oder Gas angekocht sind und die man dann auf den Ziegel stellt, werden ausgezeichnet. Man braucht nur ganz wenig Feuer zu halten, und nie wird etwas anbrennen oder verderben. Reis auf diese Weise wird vorzüglich großförmig und doch weich. Der Stein ist einem Dreifuß nachzugehen, weil er Feuerung spart, die Wärme lange hält und gleichmäßig abgibt.
Apfelsinen-Likör. Auf die Schale von 6 Apfelsinen und 1-2 bitteren Drangen, die recht dünn geschält sein müssen, gießt man (in eine Flasche) besten Spiritus, so das das Ganze ordentlich bedeckt wird. So läßt man es vierzehn Tage stehen und schüttelt die Flasche zuweilen um. Dierauf gießt man den Extrakt behutsam ab und läßt 1 Pfund harten Zucker mit 1 Quart Wasser ungefähr eine Stunde kochen. Den abgeseihten Zuckerlakt vermischt man mit dem Extrakt und dem, was von einer Flasche noch an Spiritus nachgeblieben war, und färbt schließlich den Likör vorsichtig mit ein wenig Zuckercouleur, bis er eine hübsche Farbe hat.
Gebadener Fleischring von Keiten. (Man braucht zu diesem Gericht eine blecherne Ringform.) Man kocht die Fleischreste oder Reste von gedöcktem Schinken (oder von Schinken in Madeira) recht fein und mischt das gedackte Fleisch mit Salz, etwas Pfeffer, geriebener Muskatnuß, 1 bis 2 Eiern, etwas Milch oder Sahne Wehl und geriebener Semmel zu einem festen Kloß oder Boulettentig. Die Ringform wird mit Butter ausgestrichen und sorgfältig mit geriebener Semmel bestreut, dann füllt man die Fleischmasse hinein, stellt die Form in den mächtig heißen Ofen, läßt die Speise zu schöner bräunlicher Farbe backen und stürzt sie auf eine erwärmte passende Schüssel. In die Mitte des gebadenen Fleischringes schichtet man ein beliebiges Gemüse.
Atemübung als Mittel gegen Atembeschwerden des Alters. Die Atemnot, die sich mit zunehmendem Alter bemerkbar macht, ist eine Folge der Verknöcherung der Rippenknorpel, wodurch die Ausdehnung des Brustkastens beim Atmen behindert wird. Der Atmende kann nun mit einem Atemzuge nicht mehr die genügende Menge Sauerstoff aufnehmen, empfindet Luftmangel und sucht diesen durch schnelles Atmen zu beheben. Um diesem Uebel zu steuern, muß man versuchen, die Rippenknorpel solange wie möglich elastisch zu erhalten, und das kann nur durch Atemübungen geschehen. Je mehr der Brustkorb beim Atmen ausgedehnt wird, desto mehr müssen sich auch die Rippenknorpel ausdehnen, was ihrer Beweglichkeit zugute kommt. Viele Menschen atmen auch in gesunden und jugendlichen Tagen überhaupt zu flach, wodurch natürlich eine frühzeitige Verknöcherung der Rippenknorpel hervorgerufen wird. Man achte also darauf, die Brust durch Tiefatmen zu weiten, besonders aber durch Atemübungen, wobei man die Hände auf den Rücken legt. Dadurch wird der Brustkorb gewölbt, und man atmet nun möglichst tief die Luft durch die Nase ein und durch den Mund aus. Das Ausatmen muß ebenso gründlich geschehen wie das Einatmen, damit alle schlechte Luft entweicht. Diese Übung ist etwa zwölfmal nach einander vorzunehmen und täglich zu wiederholen, was besonders Personen, die eine sitzende Lebensweise führen, nicht warm genug empfohlen werden kann.

Die Grand Island National Bank

Älteste Bank in Hall County
Unsere Deposits sind garantiert

Durch 32-jährigen erfolgreichen Archiv
Durch eine erfolgreiche Geschäftsführung
Durch den genauen Vorbehalt, welchen

Eine National Bank
umgibt und ferner durch unser
Kapital.....\$100,000
Ueberschuß.....100,000
Aktieninhabers Verpflicht. 100,000

Wir bezahlen 4 Prozent an Spar-Anlagen und Zeit-Certificates.

Unser Vermögensbestand beläuft sich auf über \$1,073,900.00

Beamte und Direktoren:
E. C. Hansen, Präsident
J. W. Thompson, Vize Präf.
T. J. Hansen, Kassierer
G. W. Bras, 2. Vize Präf.
F. J. Cleary, Hilfs-Kass. Chas. W. Ryan, Anwalt
W. L. Dolan A. W. Hargis Fred W. Kifton

„Gebrüder Coles“
der um die Welt gereiste
=ZIRKUS=
wird am Sonnabend, den 11. Mai zwei Vorstellungen
in Grand Island geben



Verfehlt nicht die \$1,000,000 große freie Straßenparade zu besichtigen. Nach derselben findet auf dem Zirkusplatze einer der waghalsigsten Akte statt, die ihr je gesehen habt, und wird kein Geld dafür verlangt.
3 Ringe, 2 erhöhte Bühnen, Römisches Hippodrom, 41 Clowns, 1000 Männer, Frauen und Pferde.

Ihr werdet hier eine große Doppel-Menagerie mit den best dressirten wilden Tieren sehen. Ihr werdet nicht enttäuscht sein.

Besucht diesen Zirkus



CASTORIA
für Säuglinge und Kinder.
Die Sorte, Die Ihr Immer Gekauft Habt
Tragt die Unterschrift von *Chas. H. Stecher*

W. H. Thompson
Advokat und Notar
Praktiziert in allen Gerichten
Grundeigentums-geschäfte und Kollektionen eine Spezialität.
Are You in Arrears?
on your subscription? You know WE NEED THE MONEY