Zurück nach der Farm!

Die größte Anzeige die je den westlichen Farmländereien gegeben wurde, ist enthalten in der augenblicklichen Diskussion betreffs der hohen Lebensunterhaltkosten. Unsere Bevölkerung und ihre Bedürfnisse haben die Zunahme der Bodenprodukte überstiegen. Der Mann welcher eine Farm eignet ist heute sicherer als je über deren Zukunftswerth für ihn. Nahezu eine Million Einwanderer kommen jährlich nach diesem Lande. Der Westen nimmt an Bevölkerung jährlich etwa eine halbe Million zu. Der Mann welcher eine 30—40 Acker ausgemergelte Farm in Europa eignet, wird als unabhängig betrachtet und doch offerirt der Westen Euch **320-Acker Trakte von Moudell Ländereien oder 80-Acker Trakte bewässertes Regierungsland zu einem Preise der es fast zu einem Geschenk macht.**

Mit der absoluten Gewißheit, daß diese Ländereien nach einigen Jahren aus dem Bereich des Heimstätteneinkehrers sind, wird es sich für Euch bezahlen, eine westliche Farm für Euch selbst oder Euren Sohn zu bekommen ehe es zu spät ist. Tretet mit mir in Verbindung.

D. CLEM DEAVER, General-Agent,

Landsucher Auskunfts Bureau

Burlington Route

Zimmer 7, „O" Gebäude, Omaha, Nebr.

..HOTEL HOWARD..

Deutsches Gasthaus **John Martig, Eigenth.**

Dieses Hotel ist ganz neu erbaut und völlig modern eingerichtet, ist nahe an den Bahnhöfen und die Preise sind mäßig, weshalb es sich allen nach Omaha-Reisenden empfiehlt, hier einzukehren.

Ecke 10ter und Howard Straße **OMAHA.** Nur einige Block nördlich von den Bahnhöfen

Der beste Dienst der möglich ist,

wird von Allen gewünscht, die ein Telephon benützen und **Grand Island Telephone Co** hat sich anerkanntermaßen das Verdienst erworben, ihre Kundschaft prompt und zufriedenstellend zu bedienen, sogut es überhaupt möglich ist. Dies beweist die stetig zunehmende Zahl ihrer Verbindungen und Jeder der ein **Grand Island Telephon** im Hause hat, empfiehlt es. Namentlich unter unseren Farmern gewinnt das heimische Fernsprechsystem täglich größere Verbreitung und wird fortwährend um Anschluß nachgesucht von Solchen die noch nicht verbunden sind. Schließen auch Sie sich an der

GRAND ISLAND TELEPHONE Co.

900 DROPS

CASTORIA

A Vegetable Preparation for Assimilating the Food and Regulating the Stomachs and Bowels of

INFANTS & CHILDREN

Promotes Digestion, Cheerfulness and Rest. Contains neither Opium, Morphine nor Mineral. NOT NARCOTIC.

Recipe of Old Dr SAMUEL PITCHER
Pumpkin Seed
Alx. Senna
Rochelle Salts
Anise Seed
Peppermint
Bi Carbonate Soda
Worm Seed
Clarified Sugar
Wintergreen Flavor.

A perfect Remedy for Constipation, Sour Stomach, Diarrhoea, Worms, Convulsions, Feverishness and LOSS OF SLEEP.

Fac Simile Signature of
Chas. H. Fletcher.
NEW YORK.

At 6 months old
35 DOSES – 35 CENTS

EXACT COPY OF WRAPPER.

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.

Die Erste National Bank

GRAND ISLAND, NEBRASKA.

Thut ein allgemeines Bankgeschäft. **Macht Farm-Anleihen.**

Kapital $100,000; Ueberschuß $100,000.

S. N. Wolbach, Präs., **J. Reimers** Vizepräs., **L. M. Talmage,** Kassirer.
I. R. Alter, jr. **S. E. Sinke** und **F. C. Hanaford,** Hülfskassirer.

DIPLOMAT WHISKEY

JUST RIGHT.

Zu haben in allen erstklassigen Wirthschaften.

GLASNER & BARZEN,

Distilling and Importing Co., **Kansas City, Mo.**

Haus, Hof und Land

Schimmel entfernt man von Schinken und Würsten, wenn man Kochsalz auf einem Teller mit so viel Wasser vermischt, daß ein dünner Brei entsteht. Mit diesem Brei bestreicht man Schinken und Würste, worauf der Schimmel sofort verschwindet. Nach einigen Tagen überziehen sich überdies die Fleischwaaren mit Salzkristallen, die jeder ferneren Schimmelbildung vorbeugen.

Aufbewahren der Kinderschuhe. Es bringt Uebequemlichkeiten, wenn man die Schuhe einfach nebeneinanderstehend, oft sogar in offenen Schränken oder Regalen aufbewahrt; sie stauben ein, nehmen in nicht ganz trockenen Räumen sogar Schimmel an und werden in Familien mit mehreren im Alter sich nahe folgenden Kindern auch leicht verwechselt. In dem Falle empfiehlt es sich, jedes Paar seltener gebrauchter Schuhe, nachdem sie gereinigt, wenn nöthig auch getrocknet und eingefettet sind, für sich in einen passenden Karton zu legen.

Englische Kalbssteaks. Aus der Nuß der Kalbskeule werden fingerstarke Steaks (3 bis 4 Zoll groß) geschnitten, die man klopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei taucht, dann in geriebene, mit Pfeffer, Salz und gehackten Kräutern gemischte Semmel, und in steigender Butter auf der Pfanne auf beiden Seiten goldbraun brät. Zur Sauce läßt man in zerlassener Butter 2 Löffel Mehl gar werden, aber nicht bräunen, verkocht diese Einbrenne mit ⅜—½ Quart Fleischbrühe oder Knochenbrühe, mit 3—4 feingehackten, durch ein Sieb gestrichenen Sardellen und 10—12 in kleine Würfel geschnittenen Champignons, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und schmeckt die Sauce vorsichtig ab. Nach Belieben kann man die Steaks auch ungarnirt, also nur mit Pfeffer und Salz bestreut, in Butter auf beiden Seiten braten, sie dann noch 10 Minuten zum Durchziehen in die fertige Sauce legen, in der sie aber nicht mehr kochen dürfen.

Gedämpfter Fasan. Ein bis zwei gerupfte, gut ausgenommene, mit einem weichen reinen Tuch ausgewischte Fasane werden zu netter Form gerichtet. Die Keulen durchzieht man mit Speckfäden, die in pulverisirten Kräutern und Gewürzen umgewendet sind. Dann reibt man den Fasan mit Salz ein und umbindet ihn mit feinen Speckscheiben, legt ihn in die passende Kasserolle, deren Boden mit Speck- und Schinkenscheiben belegt ist und fügt 1—2 geschälte zerschnittene Trüffeln, eine kleine zerschnittene Zwiebel, 2—3 Nelken, 1—2 zerschnittene Karotten, ½ Lorbeerblatt, sowie einige Pfeffer- und Gewürzkörner dazu, füllt ein knappes Quart Fleischbrühe (im Nothfall Knochenbrühe) nebst 1—2 Glas Weißwein oder Apfelwein darüber, deckt die Kasserolle zu und läßt den Fasan über gleichmäßigem Feuer 1¾—2 Stunden langsam dämpfen. Er wird herausgenommen, die Brühe durch ein Sieb gestrichen, entfettet, mit etwas in Butter braun geröstetem Mehl und etwas saurer [illegible] verkocht, gut abgeschmeckt und dem tranchirten Fasan gereicht.

Frische Häringe mit Sauce Ravigote. Der frische sogenannte grüne Hering ist ein ausgezeichneter Fisch, der bei uns noch lange nicht genügend geschätzt wird. Sein Fleisch ist saftig und wohlschmeckend, wenn auch nicht ganz leicht verdaulich, aber ein frischer, gerösteter Milchhering ist ein vorzügliches Gericht. Der Fisch soll, wenn möglich, milchen sein, fest im Fleisch, mit silberglänzenden Schuppen und hervorstehenden Augen. — Für sechs Personen sind sechs milchene Heringe zu rechnen, sie werden vorsichtig geschuppt, ohne das Fleisch zu verletzen. Die Kiemen, das Eingeweide und die Milch werden entfernt, letztere, die Heringe selbst gewaschen und mit etwas Pfeffer und Salz bestreut. Die Milch wird in die Heringe zurückgethan; die Fische reibt man auf beiden Seiten mit Oel ein und brät sie auf dem gleichfalls mit Oel bestrichenen Rost bei lebhaftem Feuer auf beiden Seiten. Sobald sie eine schöne goldbraune Farbe haben, richtet man sie auf einer runden Schüssel an und garnirt sie mit Oliven und frischer Petersilie. Dazu reicht man eine Sauce Ravigote. Drei Schalotten, etwas Estragon und Petersilie werden sehr fein gewiegt. In einen Napf thut man einen reichlichen Theelöffel Mostrich, 1 bis 2 Eßlöffel Essig, 5 Löffel Oel, 5 Löffel Brühe, 3 ganze Eier, 3 Eigelb, die gewiegten Kräuter, Pfeffer, Salz und eine Prise Zucker. Die Sauce wird im heißen Wasserbade bis dicht ans Kochen gebracht und kalt oder warm zu den Fischen gereicht. Beim Erkalten verdickt sich die Sauce und muß öfters gequirlt werden, damit sich keine Haut bildet, und sie recht klar bleibt.

Gläser zu reinigen. Wenn Wasser oder eine andere Flüssigkeit lange in einem Glase gestanden, so bildet sich ein Satz, ein Rand, der sich nicht immer leicht entfernen läßt. Man nimmt dazu etwas Salz auf ein Tuch und reibt die blinde Stelle fort, was ohne jede Mühe geschieht. Fettige Gläser reinigt man am besten mit einem Brei aus Schlämmkreide und Wasser. Sie werden davon vollständig klar.

Geräusche zu dämpfen. Da Teppiche als Staubfänger aus der Kinderstube verbannt werden sollten, ist der Fußboden am vortheilhaftesten mit Linoleum zu belegen, um den Schall der Kindertritte etwas zu dämpfen. Es gibt einfarbiges Linoleum in verschiedenen Farben, die ganz wie Stoffbelag aussehen. Ein weiteres Mittel besteht darin, die klappernden oder knarrenden Hausschuhe mit Gummiabsätzen zu versehen. Man bekommt diese in Schuhgeschäften fertig. Das geräuschvolle Rücken von Stühlen und anderen Möbelstücken kann man dadurch dämpfen, daß die Stuhl- und Tischbeine mit Auflagen von Filzplatten versehen werden, die man festleimt.

Kleister für Papparbeiten und zum Modelliren. Einen zarten, fast durchsichtigen und dabei haltbaren Kleister erhält man von Reismehl, das mit kaltem Wasser angerührt und dann über gelindem Feuer bis zur erforderlichen Dicke gekocht wird. Dieser Kleister läßt sich vortrefflich für alle Papparbeiten, zum Aufkleben von Stoffen und zum Aufziehen von Bildern auf Pappe verwenden. Bereitet man den Kleister recht dick, so ergibt er ein gutes Material zum Formen von Figuren, die nach dem Trocknen einen schönen Glanz erhalten. Kindern, die Geschick zum Modelliren haben, wird übriggebliebener Kleister ein willkommenes Spielzeug sein; aber auch geübte Hände sollten das Material beim Modelliren versuchen.

Befestigung der Kragenschleifen bei Knabenanzügen. Es sieht schlecht aus, wenn der weiße Umlegekragen sich vorn bis zum Kinn hochschiebt, und der Kragenknopf neben der Schleife zu sehen ist. Beides läßt sich vermeiden, wenn man die Schleife folgendermaßen bindet: Die Krawatte ist zunächst um den Hals, und zwar unter den Umlegekragen des Anzuges zu legen, man schleift sie einmal ein und zieht dann das eine Ende so über dem vorderen Schluß des Leinwandkragens durch, daß der Knopf von dem Krawattenbande bedeckt wird; die Schleife kann nun bequem fertiggebunden werden. Der Kragen wird dadurch vorn heruntergezogen, und das Kind ist in keiner Weise in seinen Bewegungen gehindert.

Rinderbraten auf Wildart. (Ausreichend für 6 Personen. Bereitungsdauer 3 bis 3½ Stunden.) 3 bis 4 Pfund gutes Rindfleisch (Schwanzstück), beizt man 2 bis 3 Tage in mildem Weinessig, dann trocknet man es ab, spickt es mit feinen Speckstreifen, salzt und legt es in steigende Butter, fügt 6 bis 7 zerdrückte frische Wacholderbeeren dazu und läßt das Fleisch auf allen Seiten unter häufigem Begießen brö[illegible] Farbe genommen [illegible] reicht [illegible] mit recht [illegible] saurer Sahne [illegible] schiebt den Braten wieder in den [illegible] Während er nun weiter bra[illegible] man allmählich noch ¼ Quart [illegible] Sahne an die Sauce und [illegible] das Fleisch häufig damit, bis [illegible] und gar ist. Die Sauce wird [illegible] mit etwas kochendem Wasser von der Pfanne losgekocht, abgeschmeckt, wenn nöthig mit in Wasser klargerührtem Kraftmehl feinig gekocht, mit 6 bis 8 Tropfen Würze abgeschmeckt und in einer Sauciere zum Braten gereicht.

Das Reinigen von Herren-Anzügen.

Wir haben schon öfter Anleitungen zum Reinigen der Herrenkleider gebracht, doch dürften besonders unsern vielen neuen Abonnentinnen einige praktische Winke hierfür willkommen sein.

Dunkle Herrenanzüge, die fleckig und durch vieles Tragen blank gescheuert sind, reinigt man auf folgende Weise: Man klopft sie von beiden Seiten tüchtig und bürstet sie. Dann legt man das Kleidungsstück auf einen Tisch oder ein Bügelbrett, taucht eine weiche saubere Bürste in eine aus Wasser und Brennspiritus zu gleichen Theilen vermischte Flüssigkeit und bürstet es der Länge nach ziemlich naß, dabei ganz besonders die unsauberen und blanken Stellen bearbeitend. Nachdem man nun den so behandelten, stark feuchten Anzug an der Luft etwas hat trocknen lassen, bügelt man ihn oder man läßt ihn vom Schneider aufbügeln. Man wird staunen, wie gut der Anzug nun wieder aussieht, der in seiner vorherigen Verfassung kaum noch zu tragen war. Auch dunkle Damenkleider können auf diese Weise aufgefrischt werden. Wasser, mit Salmiak vermischt, nimmt Staub, Flecke und Glanzstellen ebenfalls sehr gut fort.

Kauft ein volles Haar-Schweiß-Polster für Eure Pferde, so lange sie vorhalten

20c jedes

„Human Callors," „Whipples"

nicht $7.50 sondern $7.00 jeder.

Wir ölen Euer Geschirr mit Klauenfuß-Oel durch Eintauchen für $1.00 per Geschirr.

Wir geben Euch das beste Geschirr in Hall County für's Geld; unser eigenes Fabrikat.

Seht aus nach dem grauen Schaupferd. Eben westlich von Hehnke's, West 3te Straße.

Grand Island Saddlery Co.

Telephon Red 542

Jessen's Apotheke

Ein volles Lager guter frischer Medizinen.

GRAND ISLAND NATIONAL BANK.

Kapital $100,000.00 : : Ueberschuß und Profite $70,000.00

Seht uns für Farm-Anleihen Sicherheitsbehälter für Eure Werthsachen. Eure Depositen, Anleihen und allgemeine Geschäfte sind erwünscht.

Beamte und Direktoren:

C. C. Hansen, Präsident, J. W. Thompson, Vize-Präsident,
T. J. Hansen, Kassirer, E. M. Braß, Vize-Präsident,
F. J. Cleary, Asst. Kass. Chas C. Ryan, Advokat, F. E. Slusser, H. L. Dolan

Reinheit. Kraft! Wohlgeschmack!

Das sind die Eigenschaften die man findet in

Dick & Bros. Quincy Bier

welches unübertrefflich ist in **jeder** Beziehung und sich infolgedessen bei allen Kennern eines guten Tropfens der allergrößten Beliebtheit erfreut.

J. J. KLINGE, 214 West dritter Straße, Grand Island, Nebraska

(Telephon: Independent, 213) Agentur für diesen Theil des Staates, führt Bestellungen für Faß- und Flaschenbier in **großen** oder **kleinen** Quantitäten für Nah und Fern **prompt** aus.

Dr. Henry D. Boyden
Wundarzt der C. B. u. Q. R. R. — Arzt u. Lehrer für die Augen, Ohren, Nase u. Hals-Abtheilung des Franziskanerhospitals. Brillen genau angepaßt.

Dr. Edward S. Dungan
Bis vor Kurzem Arzt und Wundarzt des Soldaten- und Matrosenheims.

DR. BOYDEN & DUNGAN

Aerzte und Chirurgen

Office Ecke Dritter und Pine
Sprechstunden 8:30 Vorm. bis 8.00 Abends.
Allen Krankenrufen von Stadt oder Land wird prompt nachgekommen bei Tag oder Nacht. Für Kindbettfälle müssen bereits vorher Anstalten getroffen werden.

RUPTURE

Brüche von Männern, Frauen und Kinder können geheilt werden in wenigen Tagen, ohne eine chirurgische Operation, Zeitverlust oder Schmerzen. Die Kosten hängen von der Größe der Oeffnung des Bruchs ab, der geschlossen werden muß. Das Geld kann in irgend einer Omaha'er Bank deponirt werden im Namen des Patienten oder Vormunds und soll nur zu bezahlen, bis die Kur vollendet ist. Tausende von Leuten, die an Bruch litten, haben diese Bedingungen während den letzten 18 Jahren angenommen und alle sind vollständig befriedigt. Schreibt oder sprecht vor um nähere Auskunft.

DR. FRANK H. WRAY, 306 Bee Bldg., OMAHA, NEB.

Samen der wächst!

Unsere Sämereien sind sorgfältig gezüchtet und auf Keimkraft geprüft worden, sind sortenecht und in jeder Hinsicht zuverlässig. Wir führen ein sehr großes Lager aller Arten von **Alfalfa, Klee- u. Grassamen, Saatkartoffeln, Gemüse-** und **Blumensamen,** sowie auch alle Arten von Obst- u. Ziersträuchern.

Deutsche Baumschule und Samen-Handlung
Carl Sonderegger, Präsident

Man schreibe um unseren großen, schön illustrirten Katalog, es ist der einzige, vollständige Samen- und Baumschulen Katalog in **deutscher** Sprache in Amerika. Wir senden Katalog frei an Leser dieses Blattes, und auch ein Probepacket "New Coreless Tomato," die beste und feinschmeckendste Sorte in Kultur. Adresse:

GERMAN NURSERIES, Beatrice, Neb. Box 194