

### DR. S. R. BUTLER

#### Zahnarzt

Spezialist zum Zahnziehen  
Früherer Lehrer der Anatomie und der Lehre des Zahnärztlichen College zu Omaha. Warum lassen Sie nicht Ihre Zähne von einem Zahnarzt ausziehen, der aus dieser Arbeit eine Spezialität machte?

Es wird Sommerfrühling verabschiedet für schmerzloses Ausziehen der Zähne.  
Wohnung: Zimmer 5-6 North Grand Hotel  
Büro: Palmer Hotel  
Büro: Zimmer 5-6 North Grand Gebäude, Phone 147

## Muttchen.

Von G. Troffel.

Muttchen war eine kleine, ängstliche Seele. Sie alle hatten ihr gegenüber etwas Gutmütiges: ihr Mann, der immer noch schöne, stattliche Bernhard Krügerer, und die großen, selbstsicheren Kinder.

Sie wußten es alle: mit Muttchen mußte man Rücksicht haben. Wenn man mit ihr, was selten genug vorkam, einen Besuch machte oder einer Festlichkeit beizuohnte, mußte man genau darauf achten, ob Muttchen auch wirklich die Bluse so am Rod festgesteckt hatte, daß sie nicht herausragen konnte, ob sie auch einen passenden Stiefel, einen passenden Handschuh zum Besuchsleid trug, und auf der Treppe noch mußte man ihr einschärfen, wie sie sich bei Anrede und Gegenrede zu verhalten habe. Ja, an Muttchen dachte man immer als die Enge und Kleinlichkeit der Kleinstadt, trotzdem sie schon bald fünfundsiebzig Jahre in dem großen Berlin lebte. Am liebsten war ihr zumute in ihren vier Wänden, in denen sie als die sorgsamste und sauberste Hausfrau walzte, ewig nachsinnend und beschäftigt, wie sie ihren Lieben das Dabein so gemächlich und anheimelnd wie möglich machen konnte.

Bereits wenn die Kinder begannen, das Schultügel zu tragen, war Muttchens Autorität und Unanfechtbarkeit schon dahin. Es war als ob die Kleinen da draußen in dem fremden Leben unter den fremden Menschen auf einmal scharf sehende Augen bekamen, die plötzlich begannen zu sonnen, zu vergleichen, zu beobachten, zu betrachten. Was trug Muttchen doch immer für altmodische, langweilige graue und braune Kleider? Wie steckte sich Muttchen nur die dünnen Zöpfe unvorteilhaft im Nacken auf?

Jeder bemerkte Muttchen, hielt ihr das Unangenehme fern, handelte, ohne ihre Meinung einzuholen, kam sich ihr unendlich überlegen vor.

Und Muttchen war es so zufrieden. In ihrer sauberen Hauschürze trippelte sie durch alle Zimmer, fridte, nähte, stichte, kochte — war immer da und verbielt sich doch so lautlos und unauffällig, daß man kaum ihre Anwesenheit bemerkte. Nur wenn eines der Familienmitglieder ernstlich erkrankte, stieg Muttchens Würde und Wert. Wenn man so dalag mit fiebernden Werten, schmerzenden Kopf, dann dachte man wohl, wenn sich Muttchens kleine Hände linde auf die Stirn legten, so geschickt Kompressen und Umschläge erneuerten, Tropfen einflößten: „Engelhände seid ihr doch!“

Und Muttchen rühte immer mehr in den Hintergrund, je älter die Kinder wurden. Sie waren nun alle erwachsen und große, schöne, starke und fröhliche Menschen geworden. Die Töchter mit ihren Walküregelgestalten, den hellen Haaren, den nordischen Augen, das Urbild des deutschen Mädchens; die hochgewachsenen Söhne mit den breiten Schultern, den ehelichen, gesunden Gesichtern, belebt und versichert durch den Glanz der treuherzigen, reinblauen Augen, erscheinend wie die Redengestalten der Sage. Und zwischen dem Mann und den herrlichen Kindern stand das kleine, bescheidene, ruhende Muttchen wie ein schlichtes, weltendes Veilchen unter dem Gezwitz starker Eichen.

Der älteste Sohn und die älteste Tochter verheirateten sich. Dadurch wurde der Haushalt und die Mitgliederzahl der Familie nicht kleiner, sondern größer. Schwiegersohn und Schwiegertochter fügten sich ein in den Kreis des Elternhauses. Sie hatten ihre Wohnungen in der Nachbarhaft. So waren die drei Haushalte wieder fast wie einer. Durch sie waren zu den sieben Kindern zwei Menschen mehr dazu gekommen, die sagten: „Rein, Muttchen, mit dem Hut kannst du wirklich nicht mehr gehen —“ oder: „Hier, Muttchen, ich habe dir genau die Straßenbahnlinien aufgeschrieben, die du benutzen kannst, wenn du morgen nach Lichterfelde willst.“

Und als der Krieg kam und die Söhne und Schwiegeröhne im feldgrauen Rod das Haus verließen, sich einreisten ins Heer, und jeder ein Stein war in der Mauer, die schützenden Mauern von Deutschland herum, da sah Muttchen ihnen mit hilflosen Augen nach und stand auf der Schwelle, als wüßte sie nicht, wohin, als wüßte sie nicht, sollte sie ins Haus zurück, zu denen, die dabeim geblieben waren, oder denen nach, die der Gefahr entgegengingen, um ihnen nahe zu sein mit ihrer Liebe. Und die Briefe, die die Söhne und Schwiegeröhne (denn Edith hatte sich vier Wochen, bevor der Abschied ins Feld rücken mußte, kriegstrauen lassen, und auch Veria hatte einem Freier das Jawort gegeben) aus dem Feld, aus Schlacht und Gefahr an Muttchen geschrieben, waren viel harmloser, viel schönfärblicher gehalten, als die an die andern Familienmitglieder. Muttchen mußte man ja

verschweigen, was man nur irgend verschweigen konnte.

Alles aber konnte man doch nicht verschweigen. Es kam eine Stunde, in der Edith, die junge, kriegsgetraute Frau, schluchzend hinsank neben Muttchens Stuhl und den Kopf barg in ihrem Schoß. Und aus dem Gemälde erfuhr Muttchen, was Edith schon tagelang heimlich mit sich herumgetragen. Ihr Mann lag in einem belagerten Krankenhauses, und das zerstückelte Wein hatte ihm abgenommen werden müssen. Und Muttchen blieb ganz still und starr vor wieder und immer wieder mit ihren schwachen Händen über das Goldhaar der Tochter, die vor ihr kniete, wieder ein trotzbedürftiges Kind, das Zuflucht suchte an Mutterherzen.

So gingen die Monate. Aus Herbst ward Winter, aus Winter Frühling. Und immer noch war die Erde rot von Blut, der Himmel rot vom Widerschein des Feuers.

Und als ein herber, lieblicher Mai über den Landen lag, und die ersten Rechen schmeterten über den Feldern, auf denen das deutsche Brot wuchs, kam der finstere Tod mit schwarzem Schatten in die hellen Stuben, die Muttchen ihr ganzes Leben lang so hell und traulich und freundlich wie möglich für ihre Lieben erhalten. Hans und Ernst, die vergötterten Lieblinge der Familie, die schönsten, herrlichsten der Krügerers, die als Brüder und Negimentskameraden Schulter an Schulter die ganze Zeit gefochten und ausgehalten, waren gefallen bei demselben Sturmangriff. Das traf die starken Menschen bis ins Mark. Sie schauten an einander vorbei, und keiner wagte zum anderen zu sprechen. Sie, die so lachend und stolz durchs Leben gegangen, sahen zerbrochen da, unfähig sich zu erheben aus ihrem tiefen Schmerz. Und erst am Abend merkten sie, daß Muttchen schon viele Stunden lang verschwunden war und daß niemand kam und ihnen eine Lampe ins dunkle Zimmer brachte.

„Um Gottes willen!“ riefen die Kinder. „Nehmt euch nur zusammen, daß Muttchen uns nichts anmerkt, daß sie noch nichts erfährt, wenigstens heute noch nicht! Sie könnte es nicht ertragen. Wir müssen sie langsam vorbereiten, sie glauben machen, Hans und Ernst wären nur verwundet —“

Da aber ging die Türe auf, und Muttchen stand im Regenmantel und schließend die Hütchen in der Stube und sagte: „Ihr braucht mir nichts zu verschweigen. Ich weiß es schon den ganzen Tag.“

Die Familie sah sich betroffen an. „Muttchen, wo bist du denn gewesen im Regen und Wind?“ fragte die Schwiegertochter.

Und Muttchens Stimme war ganz fest und beste nicht: „Ich habe dafür gesorgt, daß schnellstens alles geschieht, um zu verhindern, unsere Jungen hierher zu bekommen, damit wir sie bitten können in heimische Erde, draußen unter den Bäumen, wo unsere kleine Heide ruht.“

Wieder suchten sich die Blide der Krügerers voll Staunen. Ja, natürlich, daß daran auch keiner gedacht hätte. In deutscher Erde mußten die geliebten Jungen schlafen, neben Klein-Edith, dem Engelkind, das schon mit vier Jahren die süßen Augen geschlossen hatte zum ewigen Schlafmurm und heimgelehrt war zum Herrn.

Muttchen brachte die brennende Lampe und zog die Vorhänge zu. „Weine nicht, Edith“, sagte sie zu der jungen Frau. „Denk an dein Kind. Laß es nicht Tränen trinken. Ein lachender Mensch muß es werden und ein starker Mensch.“

„Bernhard, lieber Mann, wenn die Jungen dich so fassen!“

Und Bernhard Krügerer, der zusammengebrochen, mit harren Augen dagesessen, richtete sich steiler auf.

Und Muttchen deckte den Abendstich, Muttchen schied jedes der Kinder zur Ruhe.

Muttchen führte mit fester Hand die Verstorbenen, Verzweifelten, zurück zum freundlichen Alltag, zu den Etüden, wo die Quellen ihres Lebens sprudelten.

Muttchen lehrte sie, daß Arbeit und Pflichterfüllung die festen Anker sind, an denen unsere Herzen ruhen.

Muttchen lehrte sie beten für die Verstorbenen, ihnen gebenden mit treuer Seele und sich dann zu den Lebenden wenden, um ihnen zu geben, was ihres Rechtes ist. Und alle beugten sich der kleinen, sanften Hand.

„Was ist nur über dich gekommen, Muttchen?“ sagte eines Abends im Schlafzimmer, als sie sich zur Ruhe begeben wollten, ihr Mann nachdenklich. „Als wir alle starb waren, warst du schwach. Nun wir alle schwach sind, bist du eine Heldin. Wir ist, ich hätte dich nie getannt und wäre dich erst jetzt. Was bist du eigentlich?“

Und Muttchen lächelte ihr alles, schüchternes, bescheidenes Lächeln.

„Ich bin eine Mutter, wie ich habe euch lieb, Bernhard. Das ist das ganze Geheimnis“, antwortete sie und schloß das graue Haar in dünne Zöpfe, um es unter die Haube zu feden für die Nacht.

## Für Haus und Küche.

### Mandelbrotchen.

Zehn Unzen Mehl, ein halbes Pfund fette Butter, ein Viertel Pfund Zucker, ein Viertel Pfund Mandeln, die Haut erst abgießen, fein gemahlen, und einige Tropfen Mandelöl. Zusammen mischen, und auf dem Backblech zu kleinen Röhren formen. Die Masse gibt fünfundsiebzig Röhren. In nicht zu heißen Ofen goldgelb kochen.

### Cream Chocolate Roll.

Man nimmt fünf Eidotter, gibt fünf Eßlöffel voll Zucker hinzu, rührt Eier und Zucker zehn Minuten, dann fügt man drei Eßlöffel voll geriebene Schokolade und zwei schlichte Eßlöffel voll Kokos dazu, aber kein Mehl. Das Weiß der Eier wird feinst geschlagen und dann mit der anderen Mischung gut verrührt. Diesen Teig gibt man in ein mit Butter ausgestrichenes mit Mehl bestreutes Blech, und bäckt in schnellem Ofen zehn Minuten. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, wird Schokolade darauf gegeben.

### Mairüben mit Hammelfleisch.

Das Hammelfleisch wird in vieredige Ragout-Stücken zerteilt, gewaschen, mit nicht zu reichlichem Wasser und Salz ausgekühlt, nach einer Stunde kochens die Brühe durch ein Sieb gegossen, der Topf ausgewaschen und Fleisch nebst Brühe wieder zum Kochen gebracht. Dann kann man entweder das Fleisch in der Brühe vollständig weich werden lassen und die Rüben, wenn sie nicht bitter sind, unangefochet, andernfalls halb gar mit einem Teil der Hammelbrühe gar kochen, indem man nach Belieben zugleich einige kleine Kartoffeln darauf legt; oder man schüttet die Rüben zum Hammelfleisch, kocht beides gar und richtet es zusammen an.

Das Hammelfleisch bedarf zum Garwerden, je nachdem es jung oder älter ist, einundzwanzig bis einunddreißig Stunden.

### Gekochter Fleischlosh.

Ein Pfund gehacktes Rindfleisch und ein halbes Pfund gehacktes Schweinefleisch mischt man mit zwei bis drei Eiern oder zwei Eiern und einem Eidotter, zwei bis drei geriebenen altbackenen Milchbrot, Salz, Pfeffer, gemischtem, feingehacktem Gewürz und etwas süßer Sahne, so daß eine recht feste Masse entsteht, die beim Formen zur Kugel keine Risse bekommen darf. Inzwischen hat man ein Stück neuen weißen Mull oder Wullein abgewaschen, abtünchen lassen und abgedrückt, das man um die Fleischkugel bindet und in einen Topf mit siedendem, leicht gesalzenem Wasser oder leichter siedender Fleischbrühe legt. Man läßt das Fleisch ein bis einunddreißig Stunden kochen, nimmt es heraus, läßt es aus dem Tuch, gibt es auf eine erwärmte Schüssel und überfüllt es mit einer pikanten Sardellen- oder Kapernsauce.

### Hasenpfeffer.

Man schneidet alle Teile außer dem zum Brot bestimmten Rücken des Hasens in Stücke, das Blut wird in einem kleinen Gefäß abgesetzt, dann werden die Stücke in einer Schüssel mit halb Eßig und Wein, viel Zwiebelschalen, ein Lorbeerblatt, Nelken, Zitronenschale, Pfefferkörner und Salz vermischt, gut zugedeckt, an einen kühlen Ort gestellt, und es werden alle Tage die Stücke gedreht. Wer ihn nicht sehr sauer liebt, kann ihn auch in zwei bis drei Tagen verwenden. Manche lassen ihn länger, ja bis acht Tage liegen, oder nehmen zur Weize nur Eßig. Soll er gekocht werden, so röstet man zwei Unzen Mehl in gleichviel süßer Butter (anderes Fett macht die Sauce nicht so dicklich) schön dunkelbraun unter Zugabe eines kleinen Stückes Zucker, dämpft noch kurz vor dem Abkühlen eine fein geschnittene Zwiebel mit, löst mit der Weize ab und gerührt das Ganze zu einer feinen glatten Sauce. Es ist ratsam, wenn der Wein sehr säuerlich ist, vorerst nicht zu viel daran zu tun, sondern, nachdem die Sauce anfängt zu kochen und die Fleischstücke hinein getan sind, das Ganze eine starke halbe Stunde kochen lassen und dann verfeinern, um vollends das Fehlsende an Salz u. s. w. zuzugeben. In dieser Zeit ist eher zu erkennen, ob die Weize so scharf ist und eventuell noch Wasser bedarf. Nach einunddreißig Stunden langsamem Kochens wird das Fleisch weich sein, eine Viertelstunde vor Essenszeit wird die zurückbehaltenen Leber und Lunge fein gehackt dazu getan und kurz vor dem Anrichten das fein zerriebene Blut, wo es eigentlich dann nicht mehr kochen sollte, kurz vor dem Anrichten einige Eßlöffel Rahm beigegeben, verfeinert das Gericht sehr.

### Obstbaumpflanzen.

Wenn schon im Hangarten die Verteilung des Bodens durch Rigolen nötig ist, so ist solches noch viel mehr der Fall bei der Obstbaumpflanzung. Gar nicht zu viel kann in dieser Hinsicht getan werden, denn Obstbäume vertiefen über ein Menschenalter an derselben Stelle und durchdringende Bodenbearbeitung und Bodenverbesserung vor der Pflanzung ist eine der besten Gewähr für das spätere Gedeihen der Pflanzung. Auf wenigstens drei Fuß muß der Boden für Obstbaumpflanzung kräftig und durchlässig sein, so daß die Wurzeln oberhalb des Grundwassers zu stehen kommen. Wo sich nachherste Muttererde nur auf der Oberfläche in etwa ein Fuß Tiefe befindet, darunter aber Sand, Kies oder Tonboden, u. s. w., muß die Bodenverbesserung gründlich erfolgen. Kein frischer Stalldung ist dazu zu gebrauchen. Er macht durch die Leberfülle der Nährstoffe den jungen Baum nach und nach krank. Zur Bodenverbesserung eignet sich nur alte Komposterde unter Vermischung von Kalm oder altem, vollständig verrottem Dung, der aber mit der Erde durchzufrachten und gut mit ihr zu vermischen ist.

Die Frühjahrspflanzung, die besonders in schwerm Boden angebracht ist, erfolgt von Mitte März bis Ende April. Die Gruben für die Bäume sollen möglichst schon sechs Wochen vor der Pflanzung hergestellt werden, damit die Erde gut durchfriert. Die Gruben sollen möglichst schon sechs Wochen vor der Pflanzung hergestellt werden, damit die Erde gut durchfriert. Die Gruben sollen möglichst schon sechs Wochen vor der Pflanzung hergestellt werden, damit die Erde gut durchfriert.

Bei der Pflanzung wird dann die Grube so weit und so tief wieder ausgehoben, daß die Wurzeln des jungen Obstbaumes hier gut Platz finden. Alle verletzten Wurzeln werden scharf weggeschnitten, eventuell schneidet man auch die stärksten auf gesundes Holz zurück, wobei aber immer der Schnitt so zu führen ist, daß die Schnittfläche auch unten festhaft. An den Saugwurzeln schneidet man nichts. Der Baum wird dann von einer Person auf die Sohle des Pflanzloches gehalten, während eine zweite die Baumwurzeln gut hier ausbreitet. Wichtig ist, daß der Baum nicht zu tief gepflanzt wird, er soll nicht tiefer gesetzt werden, als er in der Baumschule gestanden hat. Bei der Verteilung der Wurzeln sollen diese nach allen Seiten ausgebreitet werden, sie sollen nicht übereinander liegen, sind auch nicht nach oben zu ziehen, wie es vielfach geschieht, wenn das Pflanzloch nicht weit genug ausgeworfen wurde. Die Zwischenräume der Wurzeln werden mit Komposterde ausgefüllt. Sind die Wurzeln etwa dreiviertel Fuß hoch mit Erde bedeckt, wird durch die Brause der Gießkanne Wasser in das Pflanzloch gegossen, wobei die Person, welche den Baum hält, denselben sanft hebt und wieder sinken läßt, damit die Erde sich dicht an die Wurzeln anlegt. In das Pflanzloch bringt man gleichzeitig nach dem Ausbreiten der Wurzeln einen Baumstumpf ein, um den Stamm später daran anheften zu können.

Hat sich die Erde in dem Pflanzloch gesetzt, wird weitere Erde eingebracht, dann preßt man die Erde etwas mit dem Fuße an, füllt weitere Erde nach, bis das Pflanzloch gefüllt ist. Die obere Schicht soll nur lose liegen, sie soll nicht zusammenbrennen, auch bei der weiteren Kultur soll sie immer lose gehalten werden. Um den Baum herum macht man einen kleinen Erdwall, damit man bei anhaltender Trockenheit gut gießen kann.

Verpflanzt man Bäume später im Jahre, wenn sie sich in voller Vegetation befinden, so ist es nötig, bevor sie aus dem Boden genommen werden, das Erdreich um sie kräftig und durchbringend zu gießen. Dann erst hebt man etwa drei Fuß vom Stamm einen Graben um den Baum herum aus und schiebt hierbei mit scharfem Spaten alle Wurzeln durch. Mit einem Holzstab lodert man hierauf den liegenden Ballen vorsichtig auf, alle Wurzeln, auch die kleinsten, sorgfältig schonend. Wenn irgend möglich, suche man nach Möglichkeit Erde am Ballen zu lassen, je mehr, desto besser für den Baum. Unter dem Ballen gräbt man die Erde vorsichtig los und nimmt ein Stück alten Plan, den man um den Ballen legt. Hierauf kippt man den Baum nach der Seite herüber, wo der Plan unten liegt, damit die andere Seite des Wurzelballens frei wird und man auch hier ein Stück Plan durchziehen und mit dem anderen Stück am Ballen befestigen kann. Dann wird der Baum vorsichtig angehoben, die Ballenumhüllung wird festgebunden, worauf der Baum transportfähig ist.

Am neuen Standort wird der Baum vorsichtig in das schon vorher fertige Pflanzloch gesetzt, die Planstücke werden fortgenommen, das Loch wird mit Erde gefüllt und diese wird mit Wasser eingestemmt. Besonders Obacht ist darauf zu geben, daß sich keine Hohlstellen unter den Wurzeln befinden, da sonst die Wurzeln faulen.

### Hungernoth in sibirischen Gefangenlagern.

Das Hilfs-Comite in New York fordert zu dringender Unterstützung für deutsch-österreichisch-ungarische Gefangene auf, welche dort fürchterlich zu leiden haben.

Bis zum Juni 1917 sind monatliche Unterstützungen im Werthe von \$20,000 nötig.

Die Kriegsgefangenen-Fürsorge bittet daher erneut um Unterstützung. Helft Alle mit!

Das Comite.  
Adolf Kuttroff, 1. Vorsitzender.  
Hr. Paul C. Schijler, 1. Stellvert.  
Voritzender.  
Carl Polshwiy, 2. Stellvert. Vorsitzender.  
Wilhelm Knauth, Schatzmeister.  
Alexander F. Steeger, 1. Sekretär.  
Dr. Paul Blank, 2. Sekretär.  
Präsidenten von War Relief Comite, 21 North Moore Str., New York.

Vor kurzem wurde das nationale Prohibitions-Amendement beleuchtet, das vom Justiz-Comite des Abgeordnetenhauses in Washington empfohlen und einberichtet worden ist. Es wurde hervorgehoben, daß dasselbe bestimmt ist, dem ganzen legalisirten Alkoholgewerbe den Garaus zu machen. Es werde die gewöhnliche Herstellung und den Verkauf alkoholischer Getränke verboten, ohne daß der eigentliche Alkoholgenuss strafbar gemacht werde. Norddeinbreneiren und Hülsterkneipen würden später zweifellos wie Pilze aus der Erde schießen. Es wurde dargetan, daß, um dem drohenden Amendement Rechtskraft zu geben, es zunächst von beiden Häusern der Bundeseversammlung mit einer Zweidrittelmehrheit ausgehen und dann von den Legislaturen von dreiviertel der Einzelstaaten ratifiziert werden müsse. Wichtig sei zu glauben, daß dies nicht gelingen könne. Bei der Ratifizierung durch die Einzelstaaten werde z. B. der Staat Nevada mit 100,000 Einwohnern genau so viel zählen als der Staat New York mit 10,000,000 Einwohnern. Adtzehn Staaten zusammen gerechnet, hätten nicht so viele Einwohner als New York, und doch hätten sie, wenn es sich um die Ratifizierung eines Verfassungs-Amendements handele, adtzehn mal so viel zu sagen als New York.

## Bücher

Die Fahrt der Deutschland.  
Von Kapit. Paul König. . \$1.25  
Voyage of „Deutschland“.  
in English . . . . . \$1.25  
The Vampire of the Continent.  
Von Count Reventlow . . . \$1.35  
„Als 11 - Post - Kommandant gegen England“ . . . . . \$1.10  
„Die Schlacht am Stagerat“ . \$1.10  
„Der Krieg im Alpenroth“ . \$1.10  
„Deutsch-Amerika“.  
Bestes illustr. Wochenblatt.  
Per Jahr . . . . . \$2.50  
6 Monate . . . . . \$1.25  
Eingelne Nummern . . . . 5c  
„The Fatherland“.  
Zair Boy for Germany and Austria-Hungary, p. Jahr. . \$2.00  
Kriegs-Atlas . . . . . 25c  
Illustrirter 1917 Neuer Deutsch-Kaiser - Kalender . . . . 45c  
Der Wanderer 1917 Kalender . 35c  
St. Michaels 1917 Kalender . 40c  
Zahrer Sinkende Bote . . . . 25c  
Anzeiger-Herald Publishing Co.,  
No. 109 Süd. Walnutstraße.

Ein ideales Frühjahrs-Gazette.  
Ein gutes und zeitprobtes Heilmittel ist Dr. King's „New Life Pills“. Die erste Dosis bringt den verstopften Unterleib in Thätigkeit, stimuliert die Leber und reinigt das System von verbrauchten Stoffen sowie Blutunreinigkeiten. Sie sind es sich selbst schuldig, das System von Körpergästen zu befreien, die sich während des Winters angeammelt haben. Dr. King's „New Life Pills“ werden das thun. 25c bei Ihrem Apotheker.

**PNEUMONIA**  
I left me with a frightful cough and very weak. I had spells when I could hardly breathe or speak for 10 to 20 minutes. M. doctor could not help me, but I was completely cured by  
**DR. KING'S New Discovery**  
Mrs. J. E. Cox, Joliet, Ill.  
50c AND \$1.00 AT ALL DRUGGISTS.

Keine Ausstaffierung in Ihr Heim ist wichtiger, wie Wasserleitung u. Heizung  
Unsere Arbeit wird Sie zufriedenstellen.  
**Cantrell Plumbing Co.**

**L. NEUMAYER**  
Der Grocer  
Bezahlt die höchsten Marktpreise für frische Butter und Eier.  
Besitzt einen vollständigen Vorrath von feinen und Stapel-Groceries zu niedrigsten Preisen.  
Tel. 627. 311 westl. 3. Straße.

Alle Sorten der besten  
**KOHLLEN**  
BESTELLT JETZT!  
Baumaterialien, Schindeln, Posten und galvanirtes Eisen beständig vorraethig.  
**CHICAGO LUMBER CO.**  
Phone 48. JOHN DOHRN, Mgr. Grand Island

Die Erste National-Bank  
Grand Island, Nebraska  
Hat ein allgemeines Bankgeschäft : : : Macht Farm-Auleihen  
Bier Prozent Zinsen bezahlt an Zeit-Depositoren  
Kapital und Ueberfluß: \$215,000.00.  
E. R. Bolbach, Präst. John Reimers, Vice-Präst.  
J. K. Alter, jr., Kassierer.

**DR. D. A. FINCH**  
Zahnarzt  
Zimmer 5 und 6  
Hedde Gebäude  
empfehlte sich dem Publikum zur Ausübung aller zahnärztlichen Arbeit.

**A. C. MAYER**  
Deutscher Advokat  
Dolmetscher  
Vollmachten, Testamente  
Grand Island, Nebraska

**WILLIAM SUHR**  
Rechtsanwalt  
First National Bank Gebäude  
Grand Island, Neb.

**GEDDES & CO.**  
Leihendefaktor  
315-317 westl. Dritte Straße.  
Tel.: Tag oder Nacht, Nth 5901.  
Privat - Ambulanz.  
J. A. Livingston, Begräbnis-Dir.  
**Dr. A. H. FARNSWORTH,**  
Arzt und Wundarzt,  
Office: 2. Stockwerk, Hedde-Gebäude.

**Dr. Oscar H. Mayer**  
Deutscher Zahnarzt  
Hedde-Gebäude Phone: Plad 31

„The Fatherland“  
Eine Wochenchrift, welche in New York in englischer Sprache herausgegeben wird und den Weltkrieg in wahrheitsgetreuer Weise behandelt, sowie Abhandlungen bedeutender Männer bringt und Gerechtigkeit für Deutschland und Oesterreich verlangt, kann für \$2.00 das Jahr oder 5 Cents das einzelne Exemplar von Anzeiger-Helold Publ. Co.

Wärmer zehren an der Kraft eines Kindes, berauben das Kind um Nahrung und machen nervös, reizt und reizbar. Gebt auf den Stuhlgang Acht und beim ersten Zeichen oder Verdacht von Würmern geht ein halt bis ein „Lozogenes Kidapoo Worm Killer“, ein Zuder-Wurmentferner. Zeitigt sofort Resultate ist laxativ. Döhnt und entfernt die Würmer, besetzt die Verdauung und das Allgemeinbefinden des Kindes. Fahrt da, mit fort, „Kidapoo Worm Killer“ zu geben, bis alle Anzeichen von Würmern verschwunden sind. 25c, bei Eurem Apotheker.