



**Ayesha**  
VON KAPITÄNLEUTNANT  
VON MÜCKE

Eine Schilderung der Abenteuer des von der „Guden“ auf Keeling Island zurückgelassenen Landungsjuges von  
**Kapitänleutnant v. Mücke**  
In deutscher oder englischer Sprache.  
Preis \$1.25—Per Post \$1.35  
**Anzeiger-Herold Publ. Co.**  
Grand Island, Nebr.

**GEDDES & CO.**  
Leichenbesorger und  
Einbalsamierer : :  
J. A. Livingston, ..... Licentirter Einbalsamierer  
**Tag- oder Nacht-**  
Anrufe prompt beantwortet  
315-317 W. 3. Str. Phone A5h 590-1

**„Jessen's Apotheke“**  
Die deutscheste aller deutschen Apotheken führt nur  
**Medizinen, Drogen und Chemikalien**  
Bedienung nach deutscher Art und mit deutscher Gewissenhaftigkeit.  
**THEO. JESSEN, Eigenth.**  
Laden: 9 5 9      Phones:      Residenz: Neb 1824

**Grand Island-Model Laundry Company**  
für Qualität  
Wir garantieren, daß Ihr zufrieden sein werdet.  
Beachtet unseren Wachstum!  
TELEPHON: No. 9.  
220-222 östliche 3. Straße      Grand Island

**G. J. BAUMANN**      **M. F. O'MALLEY**  
Geschäftsführer      Licentirter Einbalsamierer  
**BAUMANN & O'MALLEY**  
Leichenbestatter  
Telephon: 1234      218 Ost 3. Str.  
Nacht-Anrufe: Black 517-1237.

**„Cypress - Wassertanks“**  
Billiger wie galvanisirte und halten laenger.  
Baumaterialien, Schindeln, Pfosten und galvanirtes Eisen bestaendig vorraethig.  
**CHICAGO LUMBER CO.**  
Phone 48. JOHN DOHRN, Mgr. Grand Island

**Für Haus und Küche.**  
Frische Champignons als Gemüse.  
Die gepulverten Pilze werden ohne Wasser nur mit einem Stückchen Butter zugelegt. Ist aller Saft bis auf eine Kleinigkeit verdunstet, quirlt man saure Sahne mit einem Eigelb, etwas Butter, Salz, Pfeffer und gewiegelter Petersilie, gibt dies über die Champignons und dampft sie noch etwa zehn bis fünfzehn Minuten darin. Als Beilage eignet sich Zunge, Falt oder warm, oder geröstete Geflügelteile.  
**Riessl beim Kartoffelkochen.**  
Es wird öfters darüber gellagt, daß die gekochten Kartoffeln beim längeren Stehen ihr Ansehen verlieren und grauschwarz und unansehnlich werden. Nun gibt es ein einfaches Mittel, dies zu verhindern. Selbst bei längerem Stehen bleibt die Kartoffel frisch und schön, wenn man dem Wasser einen Schloßl Essig zusetzt; aber ja nicht glauben, daß die Menge die Güte macht. Für einen Haushalt von fünf bis sechs Personen genügt ein Schloßl vollständig und beeinträchtigt keineswegs den Geschmack der Kartoffel.  
**Pfirsiche in Essig und Zucker.**  
Die Pfirsiche werden geschält, in jede werden einige ganze Nekteln gesteckt, deren Köpfe man ausgebrochen hat. Auf je ein Pint Wasser und ein Pint Essig werden vier Pfund Zucker gerechnet. Daraus wird ein Syrup gekocht, und die Pfirsiche werden darin fünfzehn Minuten lang langsam gekocht. Dann legt man sie vorsichtig in Töpfe oder Gläser ein, kocht den Syrup noch einige Minuten lang weiter, schüttet ihn heiß über die Früchte und läßt diese abkühlen, ehe man sie verpackt. Natürlich muß sowohl beim Kochen wie beim Aufbehalten die Brüche über den Früchten stehen.  
**Apfelspeise mit Süßweihn.**  
Zwei Pfund Apfel schält man, entfernt das Kernhaus und schneidet sie in Viertel. Man kocht sie in reichlich Wasser mit dem nötigen Zucker ganz weich, gießt nun das überflüssige Apfellochwasser ab, so daß ein schlanker Brei im Kochtopf ist, den man mit einer Tasse Süßweihn und etwas abgeriebener Zitronenschale versetzt, zu dem man eine Unze weiße aufgelöste Gelatine gibt. Man füllt die Masse in eine kalt umgespülte glatte Form zum Erstarren. In dem abgehoffenen Apfellochwasser kocht man die Apfelschalen und die Kernhäute einige Zeit kochend, gießt die Flüssigkeit durch und gibt vier bis fünf Blätter rote aufgelöste Gelatine dazu. Die rote Sülz muß erstarrten und wird, gröblich gehackt, als Verzierung um die gestürzte weiße Apfelspeise gelegt.  
**Szetely-Goulasch.**  
Man nimmt mageres Schweinefilet, schneidet es in zwei Finger dicke Würfel, bestreut es mit etwas Salz und wenig rotem Pfeffer. Dann werden einige große Zwiebeln in einen Topf geschnitten, in welchem vorher Schmalz erhitzt wird. Darin lasse man die Zwiebeln schön braun werden, gebe dann das Fleisch hinein. Wenn dieses ins Kochen gekommen ist, wird etwas Wasser hinzugefügt. Man läßt es dann langsam im festbedeckten Topf gar kochen. Zum Schluß gibt man ein wenig in Wasser aufgelöstes Mehl und eine Tasse voll Sahne hinzu. Dieses Gericht wird mit Sauerkraut serviert, welches, gut abgeseigt, in Wasser gar gekocht wird. Dann gießt man das Wasser gut ab, legt das Kraut wie einen Kranz auf eine große runde Schüssel und gibt das fertige Goulasch in die Mitte.  
**Krautkuchen.**  
Einen Kopf Weißkohl schneidet man in Streifen, kocht ihn und treibt ihn durch die Fleischhackmaschine. Man schmort ihn mit einer feingeschnittenen Zwiebel in zwei Löffeln Fett unter Rühren fünf Minuten durch, vermischt ihn mit einem Ei und mehreren Löffeln kaltem, geriebenen Kartoffeln, salzt ihn und füllt ihn in eine vorgeordnete Auflaufform. Der Kohlstock wird vierzig Minuten gebaden, gestürzt, mit einem Rand von Rührei, unter dem man etwas geriebenen Käse gibt, umgeben und mit der folgenden Tunte gereicht: Man schwingt zwei Unzen Mehl in zwei Unzen Butter, füllt die Mehlschwitze unter Rühren mit soviel Kohlschwafler auf, daß eine fämige Tunte entsteht, gibt zuletzt ein halbes Glas Apfelwein und zwei feingewiegte Sardellen an die Tunte. Salzkartoffeln werden besonders gereicht. Reste des Krautkuchens werden in Scheiben geschnitten und ausgebraten, mit Kartoffelkuchen geessen.

**Die gelbe Gefahr.**  
In Rußland beunruhigt man sich bereits darüber.  
Die Anwesenheit zahlloser Vertreter der verschiedensten Rassen, namentlich der gelben Arbeiter in Archangelst gibt dem russischen Vertreter der „Stampa“ Virginio Gayda, Veranlassung, die gelbe Gefahr zu besprechen. Die ungeahnten Anforderungen des Krieges haben Rußland gezwungen, seine östliche Pforte der gelben Rasse wieder zu öffnen. Zu tausenden strömen chinesische Arbeiter und Japaner als Ärzte, Ingenieure, Beamte und Kaufleute nach Westrußland. Im Frühjahr vorigen Jahres hat die russische Regierung eigene Kommissionen zur Aushebung von chinesischen Arbeitern entsandt. Anfangs kamen diese in Bergwerke des Uralgebietes, jetzt sind sie über ganz Rußland bis dicht hinter die Front zerstreut. 40,000 Chinesen waren am Bau der Murmans-Bahn beschäftigt; an die 70,000 finden bei den Feldarbeiten, in den Kohlenbergwerken und in der Metallindustrie Verwendung und andere wieder arbeiten in den Minen. Nach diesen massenweise von Regierungswegen angeworbenen Arbeitern kamen die freiwilligen ins Land, der Verkäufer, Handwerker, Handlanger, u. s. w. Im Süden Rußlands wurden persische Arbeiter herangezogen, von denen sich bereits etwa 400,000 im Kaukasus und an der unteren Wolga befinden. Als unmittelbare Folge des Krieges entstehen so durch das Vordringen der Gelben für Rußland neue verwickelte Probleme. Die zunehmende Expansion Japans auf dem asiatischen Kontinent hat den stillschweigenden Rückzug der Russen von ihnen vorgezeichneten Stellungen in Ostasien zur Folge. Vom ethnographischen Gesichtspunkte aus wird Rußland durch das Vordringen der Chinesen im Innern Afriens betroffen, das sich immer weiter ausdehnt, wobei die Chinesen durch ihre Sparsamkeit und Gemütsamkeit sich immer mehr der Reichthümer des asiatischen Rußlands bemächtigen. Wo sich dieser gelbe Volksstamm eingenistet hat, kann er nicht mehr vertrieben werden.  
Um den Feind im Westen aufzuhalten—schleht Gayda seine nachdenklichen Betrachtungen—hat Rußland seine östliche Pforte entblößt. Das bunte und heitere fremdbräunige Treiben in Archangelst, das die Gelben nach den entferntesten Winkeln des russischen Reiches gebracht hat, hat einen ersten und tragischen Hintergrund: Es bedeutet den Sieg der gelben Rasse, die sich während des Riesenbrandes in Europa allmählich vordrängt, um die von der sterbenden Menschheit der weißen Rasse gelassenen Lücken auszufüllen.  
**General Rapps Degen.**  
Der französische General Jean Graf v. Rapp, ein geborener Kolmarer, Adjutant des ersten Napoleon, hatte zu Anfang des Jahres 1813 Danzig besetzt, obgleich es im Frieden zu Lissit, 1807, zur freien Reichsstadt erklärt worden war, und als die Preußen es ihm in langer Belagerung abnehmen wollten, widersetzte er sich, sehr gegen den Willen der Danziger Bürger. Bei den verschiedensten Gelegenheiten gab er trotzdem den Stadtbehörden zu verstehen, daß er sich durch diese Verteidigung eine öffentliche Ehrenbezeugung von ihrer Seite verdient habe, wogegen sich jedoch die Danziger taub stellten. Als der General merkte, daß man auf seine Wünsche nicht eingehen wollte, nahm er selbst die Sache in die Hand. Heimlich bestellte er in Frankreich einen Ehren- und Galabegen, und als er ihm abgeliefert wurde, begab er sich, mit dem kostbaren Schwert umgürtet, in die Stadtverordnetenversammlung und bedankte sich in wohlgefügten Worten für das prächtige Geschenk, das er von Danzig erhalten habe. Natürlich machten die Vertreter der Bürgerschaft sehr verdugte Gesichter bei dieser Dankagung, die sie doch durch nichts verdient zu haben sich bewußt waren. Ihnen war nur das eine bewußt, daß sie selbst des Generals kostspieligen Degen nicht bestellt hatten. Wer es getan haben mochte, verurteilte ihnen viel Kopfschmerzen.  
Die Lösung des Rätsels ließ nicht lange auf sich warten. Der Pariser Lieferant des Degens schickte ihnen nämlich eine Rechnung dafür ein, bei deren Anblick ihnen die Augen übergingen, die sie aber wohl oder übel bezahlen mußten.  
Nicht lange darauf, am 17. November, 1813, wurde der „Verteidiger von Danzig“ zur Liebesgabe der Stadt gezwungen. Den „Ehrendegen“, den er sich auf so sonderbare Weise verschafft hatte, nahm er aber als „wohlerdiente Auszeichnung“ mit nach Frankreich hinüber.

**Deutsche Bücher!**  
Die Fahrt der Deutschland. Von Kapit. Paul König. \$1.25  
Bouage of „Deutschland“ in-Englisch \$1.25  
The Vampire of the Continent. Von Count Reventlow \$1.35  
„Als II - Boot - Kommandant gegen England“ \$1.10  
„Der russische Niederbrud“ In zwei Bänden \$2.20  
„Die Schlacht am Skagerak“ \$1.10  
„Der Krieg im Alpenroth“ \$1.10  
„Deutsch-Amerika“ Weites illust. Wochenblatt. Per Jahr \$2.50  
6 Monate \$1.25  
Eingelne Nummern 5c  
Kriegs - Atlas 25c  
Lahrer Hintende Note 25c  
Bestellungen anderer Bücher werden entgegengenommen.  
**Anzeiger-Herold Publ. Co.**  
No. 109 Südl. Walnutstraße.

**Ev.-Luth. St. Paulus-Kirche.**  
Ede 7. und Locust-Straße.  
Pastor G. S. Michelmann.  
Gottesdienst jeden Sonntag Vormittag um 10 Uhr.  
**Ev.-Luth. Dreieinigkeits-Kirche.**  
502 östl. 2. Straße.  
Pastor S. Wilkens.  
Gottesdienst jeden Sonntag Vormittag, um 10:00 Uhr.  
**Neuer Kriegsatlas.**  
Soeben erhalten einen neuen Kriegsatlas, welcher die Veränderungen nach dem letzten Balkankrieg enthält. Preis 25c.  
— Verkäuflich nicht. Euer Heim gegen Tornados zu versichern. Es ist jetzt die geeignete Zeit hierfür.  
Chas. Wasmer, Agent,  
314f Tel.: Black 547 oder 1810.

**Wenn Ihr nicht gut sehen könnt geht zu**  
**Max J. Egge**  
Augen-Spezialist.  
Zimmer 42-43  
Hedde Gebäude, Grand Island

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

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

**Dr. Oscar H. Mayer**  
Deutscher Zahnarzt  
Hedde-Gebäude      Telephon Black 31

**FRED W. ASHTON**  
Advokat  
Cleary - Gebäude.      Grand Island.

**PNEUMONIA**  
left me with a frightful cough and very weak. I had spells when I could hardly breathe or speak for 10 to 20 minutes. My 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.

**H. C. Wengert, M. D.**  
Auge, Ohr, Nase, Hals  
Augenläser angepasst  
Telephon 167. Ueber Pizer's Laden  
**E. E. FARNSWORTH, M. D.**  
Innere Medizin, Kinderkrankheiten, Geburtshilfe.  
Hedde-Gebäude.  
Tel.: Office, A5h 888, 1 Ring;  
Res.: A5h 888, 2 Rings.  
**Dr. A. H. FARNSWORTH,**  
Arzt und Wundarzt,  
Office: 2. Stockwerk, Hedde-Gebäude.  
**Dr. John H. Regan**  
County Arzt  
Hedde-Gebäude      Res. Red 53  
Office Phone: 52      Phone: " 833

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

**Die Erste National-Bank**  
Grand Island, Nebraska  
Hat ein allgemeines Bankgeschäft : : : : Macht Farm-Auleihen  
Vier Prozent Zinsen bezahlt an Zeit-Depositen  
Kapital und Ueberfluß: \$215,000.00.  
E. R. Wolbach, Präsi.      John Reimers, Vice-Präsi  
J. H. Alter, jr., Kassierer.

Der zum Vorsitzenden der Verfassungskommission des deutschen Reichstags gewählte sozialdemokratische Reichstagsabgeordnete Philipp Scheidemann ist von Hause aus Schriftföhrer mit Volksschulbildung, also ein „Verusskollege“. Scheidemann ist einer von den Hunderten, aus der Arbeiterklasse herausgewachsenen Leuten, die sich durckaus befähigt gezeigt haben, Staatsangelegenheiten zu beurtheilen und zu behandeln. Er ist keine außergewöhnliche Persönlichkeit, keine Größe, nicht einmal ein großer Redner.  
Die englische Flotte könnte absolut nichts, lesen wir in einem Tauchschriftblatt. Das ist entschieden zu viel behauptet. Sie kann schon etwas. Schwimmen kann sie beisspielsweise, und alle halbe Jahre frisch angestrichen werden kann sie auch.  
Steiße oder wunde Muskeln werden gelindert.  
Gekrampte Muskeln oder Schmerzen, die einer Erkältung oder Grippe folgen, können gelindert werden durch eine Applikation von Sloan's Liniment. Versteht nicht die Haut oder verstopft die Poren wie dicke ölige Applikationen oder Pflaster, und bringt rasch ein ohne Einreiben. Macht eure Muskeln wieder weich und elastisch, vertreibt die Schmerzen von Rheumatismus, Neuralgie sowie Lumbago, Dehnungen, Verrenkungen und Quetschungen. Verschafft Euch noch heute eine Flasche. Bei allen Apothekern, 25c.

254 Seiten stark      Reich illustriert      Leinen-Einband  
**Die U-Boot-Reise des Handelschiffs „Deutschland“**  
— ist jetzt in Buchform erschienen —  
Eine hochinteressante und fesselnde Erzählung  
Geschrieben von  
**Kapitän Paul König**  
Dieses Buch kann per Telephon oder durch die Post bestellt werden  
Verkaufspreis \$1.25      Durch die Post \$1.35  
In Deutsch oder English  
**ANZEIGER-HEROLD PUBLISHING CO.**