

# Deutsche Bücher

Diese Bücher handeln von heldenmütigen Taten und Abenteuern zu Wasser und zu Lande: unter dem Meeresspiegel, über den Wolken, in der Wüste Arabiens und im afrikanischen Urwald. Der Geist der Zeit zwingt heute dem größten Gelden die Feder in der Hand, er muß berichten, so daß Alle Theil haben können an der Kraft der fähigen Volkbringer.



## Die Fahrt der Deutschland

von Kapitän Paul König

Der erste authentische Bericht über die erste Handels-U-Boot-Reise von Bremen nach Baltimore und zurück. Kein Roman kann sich mit ihm vergleichen.

In unterhaltendem Erzählertone wird dem Leser vom Werden des Gedankens erzählt, von der Erbauung des Schiffes und von der Erregung bei der Abfahrt.

Dann werden der erfolgreiche Durchbruch, an der englischen und französischen Kriegsschiffen vorbei, die gefährlichen Abenteuer der Ozeanreise und die Ankunft in Baltimore geschildert, die Kapitän König zu einem Soldaten der Geschichte gemacht haben.

In Deutsch oder Englisch. \$1.25.

## Zeppeline über England.

Ein Tagebuch von \*\*\*

Eine meisterhafte, packende Schilderung über den Flug des Riesen-Zeppelins R-120 über London und das östliche England. Das erste in den Vereinigten Staaten erschienene Buch, das die Wirklichkeit nachträglichste Abenteuer an Bord eines Zeppelins während eines langen Front-Fluges beschreibt. Tausende von Amerikanern, die Kapitän König's Buch über die erste Reise der U-Deutschland mit Begeisterung gelesen haben, werden auch dieses Buch als die erste authentische Beschreibung des Kriegesfluges eines Riesen-Zeppelins von Deutschland nach England und zurück willkommen heißen.

Preis \$1.25.



## Ayesha

von Kapitänleutnant H. von Mücke.

Eine humorvolle Beschreibung der Verfahren des Landungsangriffs der „Emden“ von den Keeling Inseln im Indischen Ozean durch das Rote Meer und quer durch die Wüste Arabiens nach Konstantinopel.

Die Fahrt des kleinen Seglers „Ayesha“ ist nicht minder bewundernswürdig als die heldenhafte Ueberwindung aller Land-Sindernisse durch diese kleine Krippe der Emden-Befahrung.

## Emden

Der vollständige authentische Bericht des Ersten Offiziers der „Emden“, über die Thätigkeit dieses berühmtesten unter den deutschen Seegängern. Unwiderstehlicher Humor und flotter Stil zeichnen diese interessante Beschreibung der Taten der fähigen „Emden“ aus, die, wie v. Mücke erzählt, trotz ihrer zerstörenden Thätigkeit im Herbst 1914 das bestbekteste Schiff im Indischen Ozean war.

Preis \$1.25

## Anzeiger-Herold Publishing Co.

109 S. Walnut. Grand Island

### Kartoffelbrat.

Sachmännliches Urteil über Herstellung und Verwertung.

Bei der Herstellung von Kartoffelbrat, dessen allgemeine Einführung in den jetzigen teuren Zeiten vielfach empfohlen wird, kommen zwei Verwendungsarten der Kartoffeln in Frage: einmal die Herstellung von Trockenpräparaten (Kartoffelmalzmehl), und sodann die Verwendung frischer, d. h. gedämpfter oder roher Kartoffeln. Ueber die letztere Verwendungsart hat der Laboratoriumsvorsteher des Schweizerischen Gesundheitsamtes, Prof. Dr. Schaffer, ein einlässliches Gutachten ausgearbeitet, das sich auf eine Reihe von Versuchen stützt.

Die Verwendung von Trockenpräparaten, also von Backmehl, hätte gewisse Vorteile für die Bäckereipraxis und für die Kontrolle. Das Trockenverfahren ermöglicht die Ausbarmachung der Kartoffeln unmittelbar nach der Ernte, wodurch angefechtete Knollen noch nutzbar gemacht und die Verluste an Nährwert, die bei der Lagerung von Kartoffeln stattfinden und bis zum Frühjahr gegen 10 Prozent zu betragen vermögen, vermieden werden können. Dagegen erfordert die Kartoffelrodung gewisse mechanische Einrichtungen, die Unkosten verursachen. Auch absorbiert die Rodung sehr beträchtliche Mengen Heizmaterial.

Je weniger Aussicht vorhanden ist, eine für die Versorgung der Zivilbevölkerung mit Kartoffelbrat ausreichende Kartoffelrodung vorzunehmen, desto größere Bedeutung kommt dem zweiten Verfahren, der Verwendung von getrockneten (gedämpften) und rohen Kartoffeln, zu. Wie wir hören, gelang das Gutachten von Professor Schaffer auf Grund der ausgeführten Versuche und anderweitiger Erfahrungen zum Schlusse, daß auch die rohen (getriebenen) Kartoffeln beim Baden genügend erhitzt werden, um die Stärke aufzuschließen. Das Brot, das bei solchem Kartoffelzubereitung genannt wird, ist im Geschmack angenehmer, der Zusatz kaum zu spüren, und zwar schmeckt das Brot bei Zubereitung von getriebenen rohen Kartoffeln frischer und angenehmer als bei Verwendung von Kartoffelbrat oder gedämpften Kartoffeln. Kartoffelbrat bleibe länger feucht und behalte daher bedeutend länger die Eigenschaften frischen Brotes als das Brot aus reinem Getreidemehl. Gutes Ausbacken sei allerdings unerlässlich. Dabei stehe das Kartoffelbrat dem gewöhnlichen hinsichtlich feiner absoluten Haltbarkeit, seines Aussehens und Geruchs nicht nach. Auch der Nährwert würde bei Kartoffelzubereitung nur unmerklich vermindert.

Als Zusatz empfiehlt das Gutachten mindestens 40 Prozent frischer (gedämpfter oder roher), gut verriebener Kartoffeln. Da der Wassergehalt der Kartoffeln durchschnittlich 75 Prozent, derjenige des Mehles 13 Prozent und derjenige des Brotes rund 38 Prozent beträgt, so würde ein Kartoffelzubereitung von 40 Prozent etwa 15 Prozent des fertigen Brotes ausmachen. Wertigere Zusätze bedeuteten eine allzu geringe Erparnis an Getreidemehl. Andererseits würde es bei einem Zusatz von über 50 Prozent, wenigstens bei der Verwendung roher Kartoffeln, nicht möglich sein, einen Teig von genügend fester Konsistenz herzustellen. Bei einem Mindestzusatz von 40 Prozent frischer Kartoffeln wären täglich rund 400 Tonnen, jährlich also ca. 150.000 Tonnen dieses Produktes erforderlich. Die Hauptvoraussetzung der Kartoffelverwendung zur Brotbereitung ist somit eine gute Kartoffelernte.

Im Bäckereibetrieb wären natürlich gewisse technische Ausgestaltungen unerlässlich. Ab und zu sind sie aber schon vorhanden, und die nötigen Schäl- und Reibmaschinen könnten in größerer Zahl hergestellt werden.

### Taschengeld.

Das ist eine Erziehungsfrage, die nicht übersehen werden darf. Wir stellen uns so zu ihr: so frühzeitig wie möglich muß das Kind mit dem Werte des Geldes vertraut gemacht werden. Zunächst natürlich mit kleinen Summen, für große hat ein Kind bis zu seinem zehnten Jahre etwa noch kein Verständnis, der Begriff „tausend“ deckt sich bei ihm mit dem einer Million. Aber dann fange man ruhig an, dem Kinde klarzumachen, worin der Wert des Geldes eigentlich besteht, und dazu ist es pingend nötig, ihm eine wenn auch noch so geringe Summe in die Hand zu geben, mit der es umzugehen lernt. Das Kind soll dabei lernen nicht nur seine eigenen kleinen Wünsche praktisch zu erfüllen, sondern vor allem auch, sie sich zu verlagern, oder anderen eine Freude zu machen. Beizahlen gewöhne man es ihnen ab, den kleinen Betrag in Käsechen anzulegen. Dann aber achte man streng darauf, daß das Kind stets weiß und immer sagt, wofür es seine wenigen Nidel ausgegeben hat. Kleine Anleihen und Erbitten vor Geld würde man auf keinen Fall.

### Der Kürbis.

Eine vielseitig zu verwendende Frucht.

Selbstamerweise wird der Kürbis von vielen Hausfrauen nur für eine Art Zierfrucht gehalten, die sich sehr gut am Spalier macht oder auch als Frucht der großen Kanten, die zur Bekleidung und Bedeckung von allerhand ungeschönten Stellen im Garten oder an einer Planke dienen. Und doch ist gerade der Kürbis eine so vielseitige Frucht, daß er viel mehr im Haushalt benutzt werden sollte, als es geschieht. Außerdem aber hat er auch noch den Vorzug großer Verdaulichkeit. Die Kürbisfrucht ist reich an Pflanzstoffen und darum sehr verdauulich. Nicht alle Kürbisfrüchte sind gleich geeignet zur Verwendung im Haushalt. Die runden Früchte, die am Stengel ein wenig abgeplattet sind, gelbliches Fleisch und eine gelbrötliche Schale haben, sind die schmackhaftesten. Der Kürbis muß nach dem Abpflücken zunächst an einem luftigen, sonnigen Platz etwa vierzehn Tage nachreifen, dann entwidelt sich das Fleisch am besten. Bei der Verwendung (schneidet man ihn zunächst in etwa handbreite Stücke, die man so weit abhäut, daß die unter der Schale sitzende feste Schicht mit heruntergeht. Dann entfernt man das Kerngehäuse und die weichen Teile vermischt man mit einem Löffel Öl und schneidet das zurückbleibende Fleisch entweder in angemessene Streifen, oder man ficht es mit dem Ausstecher in kleine Scheiben oder Kugeln. Alle Abfälle von Kürbis lassen sich zu Kürbissuppe, Kürbisreis und Kürbispommes verwenden.

Beim Einmachen von Kürbis berücksichtigt man, daß er jeden Gewürzgeschmack annimmt. So kann man ihn also als süßes Kompott wie als saure Beigabe zum Fleisch einlegen. Alle Rezepte für Pfeffer- und Senfgurken wie für Mirapides sind auch für Kürbis verwendbar. Man gibt nur die Krüutereinlage etwas reichlicher bei.

Ein wundervolles Kompott besteht aus halb Preiselbeeren, halb Kürbisschnitten. Dazu legt man die Kürbisschnitte in einem leichten Zuckersirup und etwas Essig nicht ganz weich und fügt sie dann den fertig eingemachten Preiselbeeren zu. Derselbe Hausfrau wird diese billige und wohlgeschmeckte Vermehrung des immerhin teuren Preiselbeerenkompotts gern begrüßen, umso mehr da die Kürbisstücke durchaus den Preiselbeeregeschmack annehmen, durch einen leichten, pikanten Beizgeschmack aber dem Kompott noch eine besondere Würze geben. Ebenso kann man den genau so vorbereiteten Kürbis eingeleichten Birnen zufügen. Zu bemerken ist noch, daß bei allem Kürbispommes das zu benutzende Gewürz in ein sauberes Mullappchen gebunden gegeben werden muß, weil er sonst flüchtig bekommt. Ausgezeichnetes frisches Kompott, das fast nichts kostet und von Kindern und Erwachsenen gleich gern gegessen wird, bereitet man, indem man den Kürbis in knappem Wasser mit Zucker — wenn man es liebt, mit etwas Vanille oder Zitrone — kocht und sodann dem Kompott einige Kaffeebohnen- oder Johannisbeersaft zufügt.

Ferneres ausgezeichnetes Eingemachtes erhält man, indem man einer Portion von etwa sechs Pfund Kürbisschnitten, die zwölf Stunden in gutem Weinessig gelegen haben, und mit drei Pfund Zucker und einem Pint Wasser ausgekocht sind, den Inhalt einer kleinen Büchse ostindischer Ingwersäure zusetzt. Dies läßt man noch einmal aufkochen, schüttet es in eine saubere Terrine und läßt es unter öfterem Umrühren vierundzwanzig Stunden darin stehen. Dann nimmt man die Stücke heraus, rührt sie in gut geschwefelte Gläser oder Töpfe, kocht den Saft noch etwas und gießt ihn, kalt geworden, über das Kompott. Es hat einen feinen, sehr starken Ingwersäuregeschmack, der älter, desto besser und ist eine ausgezeichnete Beilage zu feinem Braten und auch zu Nudelgerichten.

Von den Abfällen löst man eine vorzügliche Suppe, indem man halb Apfelwein, halb Wasser oder auch nur Apfelwein zu dem Kürbissfleisch gibt und es eine Stunde zusammen kochen läßt. Man schlägt die Suppe durch ein Haarsieb, gibt Zucker, etwas Salz und ein wenig Zitronensaft hinzu und läßt sie mit einem oder zwei Eidottern ab. Das Weiße schlägt man zu Schnee, setzt kleine Klümpchen auf die Suppe, die man eben noch einmal aufkochen läßt und vorsichtig antrocknet.

Eine gute, gesunde und billige Speise für Kinder ist ein Kürbisflammerie, zu dem man den Kürbis breiartig kocht, durch ein Sieb gießt mit genügend Zucker vermischt, etwas Zitronensaft, zwei Eidotter und ein wenig Blatt aufgelöste Gelatine zusetzt, und wenn die Masse etwas erkaltet ist, das Weiße der zwei Eier in eine mit kaltem Wasser ausgepöhlte Form gibt man den Flammerie. läßt ihn recht kalt werden und gibt ihn mit etwas Fruchtsaft.

Der edle und wahrhaft fluge Mensch rechnet mit den Schwächen seiner Mitmenschen, der Unedle auf sie. Jener schont, dieser benützt sie.

## Meik Habersack's Schreibebrief.



Gebührer Mister Edithor!

Ich bin Ihnen in mein letzte Brief geschrieben, daß ich durch e Schreckliches Neus in mein neue Wohndinghaus aufgeweckt sin worde. Mit e Kortentröpf sin ich nach den Ruhm gange, wo das Neus her is komme un hen mit meine beide Hinnerfüß dagege getid, bis die Dohr aufgeschloge is. In den Ruhm wore vier junge Fellersch, wo e frie for ahl Zeit gehabt hatte. Ich hen gelangt nou Neus, was denkt ihr denn emmihou, was dies hier Haus is? En Beulerschopp? Denkt ihr mit dran, daß hier Viebels lewe, wo zu die Nachzeit e diefente Rest hamwe wolle un hamwe müße? Wenn ihr mit zeit enweg laßt flappe dußt, dann pull ich euch all ein.

Ich hen je wie edidenkie mei Scheriffs Bättsch hen losse, awmer da hen je nit viel drum gewore. Einer von e hat gesagt, ich sollt se nur nit dumme kenne; wenn ich es in den Haus nit gleiche deht, dann sollt ich fort gehn, sie hätte mich nit gerufe. Sell war ihr Ruhm un da könnte se drin mache, was se wolte un das war niemand sei Bifsch. „Well, hen ich gesagt, das wolle mer emal sehn.“ Ich hen die Fellersch beim Bidel genommen, hen je nach die Dohr gepullt un es kann sein, daß ich e wenig roff mit je umgange sin, biestochs in e Sedend sin je so tweit gewese, daß se kein Laut von sich gewore. Ich hen se aus den Haus gemartsch un nach die Schehl gebracht. Dohr is jeder in e spechel Sell komme un ich sin widder redbur ins Haus stumme. Ich hen dann noch e paar Stunde geschlafe un der Rest von die Nacht war orig still mitaus Distobens.

Am nächste Morgen sin ich zu den Bredfeil gange un die Ländleddie hat mich gefragt, ob ich e gute Keitstest gehabt hätt. For hen Länds Sehts hen ich gesagt, hen Sie denn die Kommodien nit gehört? Ach hat se gesagt, je meine die Beus? No, dos hen ich nit gehört. Wisse Sie, Junge will austowe un in e paar Wochen sin Sie so dazu geuhst, daß Sie es auch nit mehr höre. Sie meine doch nit, hen ich gelgt, daß das je nach die Weg zugeht? Schult hat se gesagt, un wenn se emal so teiert sin, daß se nit noch e wenig seie, dann denke ich, je wäre sid. Well, Lehdie, hen ich gesagt, hier sin fünf Dahler for das Ruhm; das is kein Bohrdinghaus for mich, guttbei!

Ich sin dann in die Offis un hen nit gewiht, was ich in die Lein von e Bohrdinghaus duhn sollt. So ebaun zwei Stunde später is die Ländleddie in meine Offis komme un die Trähne sin je die Bädlecher erunner geloufe. „Mister Scheriff“, hat se gesagt, „meine Engelskinner sin fort, ich hen schon inwoerall gesucht, awmer ich kann nids von se finne.“ For Outineh Greshches, hen ich gesagt, sin das Ihre eigene Kinner? Das is all was se sin, hat se gesagt un da hen ich gesagt, well, dann sollt se emal mit komme, ich wollt sie zeige wo se sin. Ich hen je mit nach die Rauntschell genommen un da hat in jeder Sell einer gelege wie e Häufche Unglüt. Wädem, hen ich gesagt, Ihre Ergelstinner, das sin Raubies, wie ich noch keine größere gefehn hen; so Brieder wie die, mit die muß mer en annere Danz aufspiele, als wie Sie es immer gebahn hen. Jetzt will ich se emal for e zeitlang in die Kur nemme un wenn se dann widder heim komme, dann sin se ganz different.

Well, da hätte je awmer emal e Jammern höre solle! Ich kann Ihre gar nit sage, was mich die Frau alles geheise hat. For die längste Zeit hen ich es ganz ruhig mit angehört, dann hen ich awmer gesagt: „Nau lifsen Wädem“, hen ich gesagt, „jeht geb ich Ihre gerod noch eine Minnit Zeit un wenn die Minnit vorbei is, un Sie hen das Sobdscht noch nit geschehnisch, dann gehn Sie auch in e Sell, awmer Sie komme nit so schnell eraus wie Ihre Ihre Buwe.“ Ich hen dabei mit die Kiech gerätet un das hat die Arbeit gebahn. Die alte Lehdie is so tehm geworde, daß se mich aus die Hand esse hätt. Er hat mich gefragt, sie zu edskuhje un hat mich gepammht, daß se nie nit widder den Weg zu mich ädte wollt. „Nhrrecht, hen ich dann gelangt dann gehn Se jeht heim un die Engelskinner, sie stehn hier, bis se widder saunier sin un ihren Raufsch ausgeklafte hen un was ich dann mit se mache, daß wech ich jeht noch nit. Ennhau, müße je ihr Bonnmament hen, biestochs so Roffneds kann die

Bolles nit tollerete. Ennweg könne Se sich glücklich schäge, daß die Feuger in mein Hand gefalle sin, wenn se von jemand annerscher ertelst worde wäre, dann dehte se in die Penntenscherie gehn.

Die Frau hat mit gebitt, ich sollt doch nur nit so toff mit die arme Buwe umgeh, biestochs sonst wäre je artig gute Kinner.

Ich denke, dies hier is so en Keß, wo ich viel gutes duhn kann.

Mit allerhand Achtung  
Zuhrs truite  
Meik Habersack,  
Estwoier un Scheriff von Apple Jaid  
Holie Terer Rauntie.

### Die glückliche Kindheit.

En großen Dichter Friedrich Hebel, so schreibt eine deutsche Mutter, hat das schmerzliche Bewußtsein einer nicht glücklichen Kindheit auch als Mann nicht verlassen. Er hat viele Leidensgenossen und Leidensgenossinnen; wenn auch von ihnen nie ein Wort in die Öffentlichkeit dringt. Zum Ausdruck dieses Lebensmangels kommen verhältnismäßig Wenige, das bittere Gefühl wohnt trotzdem im Herzen vieler. Eine glückliche Kindheit ist ein unerlösbare Schatz für das ganze Leben, der durch nichts zu ersetzen ist, nicht durch allen späteren Reichtum, nicht durch alle Güter des Lebens, die uns später in den Schoß fallen mögen. Und wüßten wir es selbst nicht aus eigener befelegender Erfahrung, nicht aus den Aufzeichnungen bekannter Persönlichkeiten, wir würden es aus den aufleuchtenden Augen alter Leute sehen, die von einer glücklichen Kindheit erzählen können.

Viel ist uns Müttern in die Hand gegeben. In unserer Nacht liegt es, mehr als in jeder anderen, die später in das Leben unserer Kinder eingreifen mag, ob die Richtung, die wir unsere Kinder weisen, zur Harmonie führt oder nicht, denn auf den Grund kommt es an, in dem wir unsere Kinder Wurzel fassen lassen.

Es sind Anzeichen dafür vorhanden, daß unsere Kinderleben zu verarmen drohen; nicht äußerlich, im Gegenteil, aber an Inhalten. Der Gründe dafür, berechtigt und unbedingte, sind es mancherlei, doch ist hier nicht der Ort, sie zu erörtern. Nur eines möchte ich den Müttern einer Zeit gegenüber, die das Glück nur allzuoft nach dem äußeren glänzenden Schein bemitt, noch besonders betonen: man kann ebenfougt vier Kinder einfach und doch so tüchtig erziehen, daß sie sich auf Grund ihrer eigenen Kraft durchs Leben zu bahnen vermögen, als zwei Lurusgeschöpfe, die unbedingt Geld und Besitz brauchen, um durch das Leben zu kommen, die nur zehren, statt zu schaffen. Es gehört nicht so viel Geld dazu, das Heimland unserer Kinder zum Paradies zu gestalten, wie viele glauben. Wir Mütter haben die schöne Aufgabe, in einem Zeitalter, das alles ins Große organisiert, die Familie zum Hort des Individualismus zu gestalten. Daß das Kind dabei vor dem Ausarten eines berechtigten Individualismus in Egoismus benadert bleibe, dafür sorgt am besten der Kreis der Geschwister!

### Großer Walfisch-Begehr.

Viel schneller, als vielleicht mancher geglaubt hatten, beginnt das Fleisch der Walfische, sich im gewöhnlichen Verbehr einzubürgern.

Erst im letzten Juni hatte das amerikanische Bundesamt für Fischereien den Gebrauch von solchem Fleisch, in allerlei Formen der Zubereitung, als Nahrungsmittel empfohlen, und zwar in erster Linie im Namen der Kriegs- Sparfamkeit. Und die Empfehlung schlug ein, vor allem in den Pazifik- Gegenden; doch wird man wohl auch in anderen Landes teilen nicht lange dahinter zurückbleiben.

Schon beginnt in vielen Hotels der Pazifik- Küste Walfisch- Fleisch eines der täglichen Gerichte auf der Speisearte zu bilden; und das Publikum wech offenbar die Neuerung vollaus zu würdigen.

Eine Walfänger- Gesellschaft, welche ihr Hauptquartier im Staate Washington hat, bedarf offenbar durchaus keines „Puffes“, denn sie berichtigt unläuglich, daß sie große e Schwierigkeit hat, die Nachfrage nach den geschätzten neuen Nahrungsmittel zu befriedigen!

Es kann gewiß mit einiger Befriedigung konstatiert werden, daß der Genuß dieses Fleisches, namentlich in Gestalt von „Steaks“ und „Knoaks“, die Nahrungs- Zufuhr für die Nation un so und soviel erhöht; und wahrscheinlich wird diese Liebhabeerei auch nach dem Kriege eine dauernde bleiben, bei allen, die sich mittlerweile daran gewöhnt haben. Nur über eine s mache man sich keine Illusionen: das Walfleisch ist berecht aus der Klasse der besonders billigen Nahrungsmittel ausgeschieden! In San Franciscoer Märkten wurde es nach den letzten Nachrichten bereits zu 23 Cents das Pfund verkauft. Freilich kein Wunder.

Freibrief No. 9395  
Bericht der finanziellen Zustände der  
**Grand Island National Bank**  
in Grand Island, im Staate Nebraska, beim Geschäftsjahrschluß am 20. Nov. '17

Activa:

Anleihen und Diskontos	\$ 1,398,353 54
Leberzogen, gesichert und nicht gesichert	5,960 00
U. S. Bonds, Sicherung der Circulation	100,000 00
„Liberty Loan“ Bonds	100,556 00
Bonds, Securititäten, usw.	27,166 38
Subscription an Bundes-Reserve-Bank-Kapital	6,000 00
Möbel und Einrichtung	10,000 00
Grundbesitz außer das Bankgebäude	950 00
Geldliche Reserve der Reserve Bank	65,392 33
Paar an Hand und fällig von National Banken	89,456 96
Fällig von andere Banken und Bankiers	17,427 04
Wechsel oder Clearing House	4,214 22
Auswärtige Wechsel und andere Baarbestände	2,780 92
Gesamt-Baargeld	179,271 47
Zugangsbetrag beim Bundes-Schatzmeister und fällig vom Bundes-Schatzmeister	5,000 00
Verdiente aber nicht kollektierte Zinsen, (ungefähr)	7,500 00
	\$1,840,757 89

Passiva:

Attien-Kapital einbezahlt	\$ 100,000 00
Surplus-Fond	125,000 00
Ungetheilte Profite	14,805 66
Zinsen und Diskontos kollektiert aber nicht verdient (ungefähr)	175 00
Referiert für Steuern	3,000 00
Referiert für verdiente Zinsen	4,000 00
Ausstehende Circulation-Noten	100,000 00
Fällig an Banken und Bankiers	161,396 92
Einzelne Check-Depositen	552,756 16
Depositen-Gertifikate in weniger als 30 Tagen fällig	38,176 44
Depositen, welche weniger als 30-tägiger Notiz bedürfen	20,000 00
Depositen, welche 30 oder mehr Tagen Notiz bedürfen	596,448 01
Gesamt-Depositen	1,368,777 23
Rechnungen zahlbar	125,000 00
	\$1,840,757 89

Staat Nebraska } ss  
Dall County }

Ich, L. R. Brininger, Kassierer erwählter Bank, beschwöre hiermit feierlich, daß obiger Bericht wahrheitsgetreu ist nach meinem besten Wissen und Glauben.

L. R. Brininger, Kassierer

G. E. Hansen }  
Correltes Attest: W. G. Schöning } Direktoren  
E. J. Hansen }

Gezeichnet und beschworen vor mir am 26. Nov. 1917.  
(Eiegel) G. Has. F. Dröber, öffentl. Notar.

**Wir garantieren unsere Arbeit!**

Eure Kleidung wird durch und durch gereinigt, wenn wir die Arbeit thun.

**Bedienung und Qualität = Reinigung**

Hier wird Deutsch gesprochen.

**Grand Island Dye Works**

B. D. Brown, Hans Krehmke  
216 E. Third St. PHONE 574

Keine Ausstaffierung in Ihr Heim ist wichtiger, wie Wasserleitung u. Heizung

Unsere Arbeit wird Sie zufriedenstellen.

**Cantrell Plumbing Co.**

**SOEBEN ERHALTEN**

Eine Carladung  
**YELLOW PINE CREOSOTE PFOSTEN**  
Die Besten, die Sie kaufen koennen.  
25 Jahre Garantirt.  
Gebraucht "Cypress Wasser Tanks", es sind die besten.

**CHICAGO LUMBER CO.**  
Phone 48. JOHN DOHRN, Mgr. Grand Island

Nicht nur der Wurm krümmt sich, wenn er getreten wird. Man braucht gar kein Wurm zu sein. Oder trat Ihnen, freundlicher Leser, noch Niemand auf die Nühneraugen?

Man glaube nicht, daß man durch Sanftmuth und Güte böse Menschen zur Besinnung bringen oder gemeine Seelen rehren könne; sie haben dafür keinen Begriff und halten es für Jurdt oder Schwäche.

**Ev.-Luth. Dreieinigkeits-Kirche.**  
502 östl. 2. Straße.  
Pastor G. Wilkens.  
Gottesdienst jeden Sonntag Vormittag, um 10:30 Uhr.

**Ev.-Luth. St. Paulus-Kirche.**  
Ede 7. und Locust-Straße.  
Pastor G. S. Michelmann.  
Gottesdienst jeden Sonntag Vormittag um 10 Uhr.