

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

**DR. D. A. FINCH**  
 Zahnarzt  
 Zimmer 5 und 6  
 Gedde Gebäude  
 empfiehlt sich dem Publikum zur Ausführung aller zahnärztlichen Arbeit.

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

**H. C. Wengert, M. D.**  
 Auge, Ohr, Nase, Hals  
 Augenläser angepasst  
 Telephone 167. Ueber Figer's Laden

**E. E. FARNSWORTH, M.D.**  
 Innere Medizin, Kinderkrankheiten, Geburtshilfe.  
 Gedde-Gebäude.  
 Tel.: Office, N. 888, 1. Ring; Ref.: N. 888, 2. Ring.

**GEDDES & CO.**  
 Leichenbestatter  
 315-317 westl. Dritte Straße.  
 Tel.: Tag oder Nacht, N. 5901.  
 Privat - Ambulanz.  
 J. A. Livingston, Begräbnis-Dir.

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

**Dr. Oscar H. Mayer**  
 Deutscher Zahnarzt  
 Gedde-Gebäude Telephone Blad 31

**Dr. A. H. FARNSWORTH,**  
 Arzt und Wundarzt,  
 Office: 2. Stockwerk, Gedde-Gebäude.

**Dr. John H. Regan**  
 County Arzt  
 Gedde-Gebäude Res. N. 53  
 Office Phone: N. 52-1 N. 52-2

**DR. M. T. BERNARD**  
 Thierarzt  
 Jederzeit zur Verfügung — Tag und Nacht.  
 Ärztliche Gebühren mäßig.  
 Tel.: N. 243, two Rings.

**Montezuma Bäder**  
 wofür sich auch der „Staats-Anzeiger und Herald“ im Lesezimmer befindet.

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

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

**Das Dezimalsystem.**  
 Seine Einführung wird immer allgemeiner.  
 Der Gedanke des dezimalen Maß- und Gewichtsystems, der noch aus der Zeit der französischen Revolution stammt, bricht sich unauflöslich auf dem Erdenball Bahn. Wenn das Dezimalsystem heute auch noch nicht als das Weltmaß- und Gewichtssystem für Maße und Gewichte angesehen werden kann, so sind doch die Fortschritte in seiner Verbreitung zu unübersehbar, als daß man nicht den Sieg des Dezimalsystems in eine nahe Zukunft verlegen kann. Für die meisten Kulturländer ist nach französischem Beispiel heute das Dezimalsystem obligatorisch geworden, ja es ist bereits so sehr in das Bewußtsein der meisten Nationen übergegangen, daß ihnen das Dezimalsystem als das gegebene geradezu selbstverständliche Maß- und Gewichtssystem erscheint. Aber leider ist dies doch nicht bei allen Völkern der Fall. Eine ganze Reihe Nationen kann und will sich nur schwer von dem althergebrachten System trennen und läßt daher das Dezimalsystem nur fakultativ gelten. Daß daraus für den Weltverkehr die mannigfaltigen Unzulänglichkeiten erwachsen müßten, liegt auf der Hand, und es konnte daher nicht ausbleiben, daß sich in neuester Zeit auch diese Völker dem Gedanken von dem Wert und der Bedeutung des Dezimalsystems nicht länger verschließen konnten. Dänemark, die Freistaaten Mittel-Amerikas und Siam haben den Schritt zur obligatorischen Einführung des Dezimalsystems vollzogen. Während Japan nun sprunghaft den Dezimal-Gedanken ausbreitet und vordringt, noch bei seinem einheimischen System verbleibt, hat sich die junge Republik China mit erfreulicher Entschiedenheit auf das Dezimalsystem festgelegt. Bekanntlich wurde im chinesischen Parlament von der Regierung ein aus einem einzigen Paragraphen bestehender Gesetzesentwurf zur Annahme vorgelegt, der in geradezu klassischer Kürze verkündet: „Die chinesische Republik nimmt als einziges Maß- und Gewichtssystem das metrisch-dezimale an.“ Der Hauptzweck des Widerstandes gegen das Dezimalsystem ist noch immer in England zu suchen.

**Kein Meeresschaum mehr.**  
 Bekanntes Feifenmaterial ist nahezu erschöpft.  
 Die Zeit rückt heran wo es keinen Meeresschaum mehr geben wird. Die Verbreitung dieses eigentümlichen Minerals ist zwar eine ziemlich große, aber neben den Ablagerungen in der asiatischen und europäischen Küstengebietern kommen andere nicht in Betracht. Sein Verbrauch ist freilich auch nicht sehr groß, für Labastspitzen und Zigarettenspitzen wird er jedoch noch andauernd geschätzt, und sein Wechsel der Mode hat ihn zu verdrängen vermocht. Da aber die natürlichen Vorkommen ihrem Ende entgegengehen, ist es beruhigend zu hören, daß schon jetzt ein Ersatz vorhanden ist.  
 Nach einer ausführlichen Abhandlung in der Wochenschrift „English Mechanic“ liefern gewisse Kirschenpflanzen in Südafrika einen Stoff, der dazu geeignet ist, den Meeresschaum vollkommen zu ersetzen. Diese Kirschenpflanzen oder Kalabassspitzen, wie sie auch genannt werden, sind von einer unergieblichen Leichtigkeit und schon nach der natürlichen Form nicht zwei einander gleich. In der Farbe sind sie dem Meeresschaum durchaus ähnlich. Ein Raucher, der bisher vielleicht seine Familie vernachlässigte, um eine Meeresschaumpfeife anzuräumen, ist jetzt der Verführung ausgesetzt, sich eine solche Pfeife sogar selbst zu „züchten“. Die fragliche Kirschenart gedeiht nämlich ohne viel Pflege. Bislang wachsen die Kirschen allerdings nur in Südafrika, es ist aber schon der Versuch gemacht worden, sie in den Vereinigten Staaten anzupflanzen, und ohne Zweifel dürften sie auch in den Ländern der nördlichen gemäßigten Zone gedeihen.

**Der Großherzog von Weimar** pflegte stets die zwei folgenden Rätsel aufzugeben:  
 1. „Was würden Sie tun, wenn Sie ein Zahnarzt wären?“  
 2. „Was würden Sie tun, wenn Sie ein Laicher wären?“  
 Auflösung: „Der Zeit den Zahn ausziehen.“  
 „In das Meer der Ewigkeit eintauchen.“

Der Großherzog von Weimar pflegte stets die zwei folgenden Rätsel aufzugeben:  
 1. „Was würden Sie tun, wenn Sie ein Zahnarzt wären?“  
 2. „Was würden Sie tun, wenn Sie ein Laicher wären?“  
 Auflösung: „Der Zeit den Zahn ausziehen.“  
 „In das Meer der Ewigkeit eintauchen.“

Der Großherzog von Weimar pflegte stets die zwei folgenden Rätsel aufzugeben:  
 1. „Was würden Sie tun, wenn Sie ein Zahnarzt wären?“  
 2. „Was würden Sie tun, wenn Sie ein Laicher wären?“  
 Auflösung: „Der Zeit den Zahn ausziehen.“  
 „In das Meer der Ewigkeit eintauchen.“

**Fleisch auf dem Lande.**

Es ist ein durch nichts gerechtfertigtes Vorurteil, daß die Kaninchen hierzulande als nicht vollwertig angesehen werden und deren Fleisch selten gegessen wird. Während in Europa sehr viel Kaninchen für die Küche gezogen werden, findet man dieselben hier selten auf dem Tische. Wo aber auf dem Lande im Sommer frisches Fleisch schwer zu haben ist, sollte der Kaninchenbraten nicht fehlen; bietet er doch nebst einem Hühnchen die einzige Delikatesse dieser Art, denn Speck und Rauschfleisch ist man sich schließlich „über“.  
 Die Zucht des Kaninchens ist auch darum sehr zu empfehlen, weil seine Ernährung eine äußerst billige ist. Im Sommer reicht man ihm (täglich dreimal) Gras, Klee, Unkraut und Obst, zeitweilig auch etwas Heu. Letzteres ist gut zur Verhütung von Krankheiten. Das Grünfütterer darf nicht nach sein, weil dadurch leicht Krankheiten entstehen. Wasser gibt man den Tieren nicht, das Grünfütterer enthält die nötige Feuchtigkeit. Im Winter lösen sie ihren Durst mit dem Saft der Runkeln usw., welche ihnen in dieser Jahreszeit, abwechselnd mit Heu und dürrum Klee, als Nahrung dienen. Als Mastfutter sind zu empfehlen: Brodabfälle, gekochter Mais, gekochte Kartoffeln und Milch. Eine gebräuliche Kaninchenzucht ist besonders mitbedingt durch gute Stallrichtungen. Verleht im höchsten Grade ist es, die Kaninchen frei in den Kuchhöfen — Männchen und Weibchen, groß und klein durcheinander — umherlaufen zu lassen. Jedes Zuchtstier muß seinen eigenen Behälter haben, bescheiden jeder Wurf und die zur Mast bestimmten Tiere. Der Boden ist gepflastert und etwas abschüssig oder mit einer Rinne versehen, damit er stets trocken bleibt. In jede Abteilung gehört ein kleiner Trog und eine Kasse für die Nahrung. Als Stroh sind am zweckmäßigsten Weizen, Laub und Stroh, welche ein- bis zweimal wöchentlich ersetzt werden müssen. Zum Schutz gegen Warden, Stinkkäse und Käse dient ein Drahtgitter als Deckel. Hierdurch haben die Tiere stets genügend Luft und Licht. Um das Ansammeln von Krankheitserzeugenden Dünfen in den Ställen zu verhindern, ist es notwendig, dieselben täglich zu lüften.

Bei Anlage eines Stadelbrautzaunes am eine Koppel darf nicht verabsäumt werden, obenauf eine Deplatte zu nageln, damit sich die Fohlen und das Jungvieh keine Verletzungen zuziehen können. Namentlich die Fohlen haben die Angewohnheit, beim Anlaufen und auch sonst Kopf und Hals über den Zaun zu stecken, und würden sich, wenn die Deplatte über dem Stadelbrautzaun fehlt, empfindliche Verletzungen zuziehen. Sie müssen schließlich durch derartige Verletzungen scheu und ängstlich werden, was auf ihren späteren Charakter übel einwirken kann. Ein Fohlen muß genötigt werden, von Zaun auf dreißig und ohne Scheu an alles heranzutreten.

**Fütterung der Sau mit Ferkeln.**  
 Während der ersten Tage nach dem Ferkeln ist die Sau nur mäßig mit Nahrung zu versehen; je, es ist sogar gefährlich, sie früher Zeit vor und nach dem Ferkeln stark zu füttern; nachher ist ihr nachherer Futtermittel zu reichen, damit sie Milch in genügender Menge erzeugt, und die Ferkel schnell wachsen. Je mehr Ferkel die Sau hat, desto reichlicher und besser muß man sie füttern. Säuen der englischen Rassen, die an und für sich schon in guter Kondition sind, dürfen jedoch nicht übermäßig viel Nahrung erhalten, da die Milch sonst zu fett wird und in dieser Zusammensetzung für die Ferkel schädlich ist. Es treten bei den Ferkeln Verdauungsbeschwerden auf, sie werden fettlich, bekommen die sogenannte Lähme und gehen schließlich ein. Weiterhin ist darauf zu achten, daß den Muttertieren nur leicht verdauliches Futter von besser Beschaffenheit gereicht wird. Als geeignetes Futter für Ferkelarten ist Gerste, Hafer (dieser soll besonders grünlich auf die Milchabsonderung wirken), Kartoffeln, Runkelrüben, Mohrrüben, gekochtes junges Grünfütterer (Klee, Gras, Erbsen), Weizenkleie, Buttermilch, abgetrahnte süße Milch, auch saure Milch anzusehen; die letztere ist indessen mit Vorsicht zu verwenden, da die Ferkel leicht Durchfall danach bekommen können. Zu vermeiden sind alle erstickenden, blähenden, stopfenden Futtermittel, ebenso Fäbrillationsmittel, welcher Art sie auch sein mögen. Hierher gehören Hülsenfrüchte, Getreide, Reismehl, Baumwollensackmehl, Schlempe, frische Biertrerte usw. Die Milch muß vor dem Verfüttern stets ausreichend gefolgt werden, damit etwa darin enthaltene Tuberkelbazillen vernichtet werden sind. — In vielen Gegenden zieht man es übrigens vor, den Muttertieren das Futter in lauwarmem Zustande zu reichen. Eine richtige Pflege, Haltung und Ernährung der Muttertiere ist ein wesentliches Erfordernis, um gesunde und kräftige Ferkel zu erlangen und am Leben zu erhalten.



**Für die Küche.**

**Paprika - Secht, Drei Pfund Secht (Biderel)** werden geschuppt, entgrätet und in größere Stücke zerlegt, die man 1/2 Stunde eingeweicht liegen läßt und dann sauber abtropfen. In einer Pfanne läßt man 3 Unzen Butter und eine würstlich geschnittene Zwiebel helibraun werden, legt die Fischstücke hinein, bräunt sie und bestreut sie mit einem halben Teelöffel Paprika. Nach und nach füllt man 1/4 Quart Fleischbrühe und eine Tasse sauren Rahm zu, läßt die Fleischstücke in der Sauce gar werden, nimmt sie heraus und richtet sie auf flacher Schüssel an. Die Sauce wird durch ein Sieb getrieben, gewürzt, mit einem Eigelb und einem kleinen Stüchchen Butter gebunden und über den Fisch gegeben.

**Stinte (Smelt) a la Creme.** Bei Gerichten von Stinten kommt es besonders darauf an, daß die Fischchen ganz frisch sind, was man an dem Silberglanz derselben erkennen kann. Die Fische werden ausgenommen, gewaschen, dann mit Salz, einigem Pfeffer und Gewürzkräutern, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern überstreut, mit etwas Weißwein oder Zitronensaft besprengt, 1/2 Stunde zurückgestellt. Dann werden die Fischchen abgetropft, in eine Kasserolle gelegt, in der man 2 bis 3 Unzen Butter zerlassen ließ, Salz und etwas frisches Wasser wird hinzugegeben, die Kasserolle fest geschlossen. Man dampft die Stinte 5 Minuten, fügt dann 1/4 bis 1/2 Quart sauren Rahm hinzu, schüttelt das Gericht 3 bis 4 Minuten über dem Feuer, legt die Stinte auf eine erwärmte Schüssel, gibt etwas Muskatnuss und 1 Eßlöffel voll mit etwas Rahm vermishtes Kartoffelmehl dazu, schmekt nach dem Salze und richtet die Sauce über den Stinten an.

**Tutti - Frutti - Eis-Cream.** Mit zwei Quart vom besten Rahm mischt man ein Pfund feinen weißen Zucker und vier ganze Eier, rührt dies gut; stellt es bei beständigem Umrühren auf das Feuer und läßt es zum Siedepunkte kommen. Dann nimmt man es sogleich ab und rührt es, bis es beinahe kalt ist, gibt einen Eßlöffel voll Vanille-Extrakt hinzu, schüttet die Masse dann in einen „Freezer“, und wenn sie halb gefroren ist, gibt man eingemachte Obst dazu, zu gleichen Teilen Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen, Kirschen, Ananas u. s. w. Alles dies wird in kleine Stücke geschnitten und gut mit dem gefrorenen Rahm vermischt. Wenn man dieses Eis in Formen geben will, so bespricht man es mit etwas Carmin, vorher in einem Teelöffel voll Wasser aufgelöst, dem einige Tropfen Ammoniak zugefügt werden, dies wird so hineingemischt, daß der Cream streifig wird, oder geädert, wie Marmor.

**Marinierte Heringe.** Abgezogen, gewaschen, gewässert und entgrätet, werden die Heringe lagenweise mit feinen Zwiebeln, ganzen Pfeffer und Kernen, Lorbeerblatt und Essiggurten in ein Glas oder Porzellanengeh geordnet; sodann gereinigt man mit gutem Essig die Milch und die Eier der Heringe, treibt es durch ein Sieb und gießt die feinnige Sauce über die Heringe. Sie lassen sich 14 Tage aufheben und schmecken als Abendessen sehr gut mit Kartoffeln.

**Pflaumentuchen von Je-jenteig.** 1/2 Pfund Mehl gibt man in eine Schüssel, gibt 2 Teelöffel in eine Tasse warme Milch mit einem Teelöffel Zucker und stellt die Tasse an einen warmen Ort. Sobald die Hefe oder Yeast oben schwimmt, gibt man das Ganze zu dem Mehl und vermischt es zu einem steifen Teig, gießt 1/2 Tasse warme Milch über den Teig und läßt ihn zugedeckt an einem warmen Orte so lange stehen, bis er sich verdoppelt hat. Zugewaschen rührt man 1/2 Tasse Butter mit 1/2 Tasse Zucker schaumig, gibt 2 Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu und das Ganze zu dem Hefenteig, fügt noch etwas Mehl hinzu und schlägt den Teig mit dem Rühröffel, bis er Blasen wirft. Man läßt den Teig zugedeckt im Warmen aufgehen, knetet ihn nochmals durch, streicht ihn auf einem mit Mehl besetzten Blech ziemlich dünn aus, biegt den Rand ein wenig in die Höhe, stellt den Teig noch eine Zeit lang zum Aufgehen vor den Ofen, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und belegt ihn recht bald mit halbierten oder in Viertel geschnittenen, zuvor etwas erwärmten Pflaumen, freut Zucker und Zimt, nach Belieben auch etwas geriebenen Zwiebeln darüber und in kleine Butterstücken darauf und läßt den Kuchen bei mäßiger Hitze gar backen.

**Gemeinnütziges.**

Der Konservierung des Teints muß gerade von allen denen, die Not oder Tugend zwingt, viel über dem glühendstrahlenden Herdfeuer zu hantieren, besondere Beachtung geschenkt werden. Ein Mittel, das den Teint zart und die Hände weich und weiß erhält, sind Kleinstschungen. Hierzu wird 1 Pfund Steie in einen Leinenbeutel geschüttelt, der fest zugedehnt etwa eine Stunde lang in fünf Quart Wasser tauchen muß. Hierauf wird der Beutel gut ausgedrückt. Von dieser feine einige Tage haltenden Lösung gibt man 2 Quart Wafschwasser 1 Quart zu.

Enge Glacehandschuhe weiter zu machen. Zu enge Glacehandschuhe schlägt man in eine mit Wasser leicht angefeuchtete Serviette ein und läßt sie einige Stunden darin liegen. Wenn man die Handschuhe dann anziehen will, wird man finden, daß sie sich bedeutend leichter dehnen lassen. Selbstverständlich darf man die Serviette nicht zu nah machen, da sonst die Farbe des Leders leiden würde.

**Reit aus Eiweiß und Kleierich.** Man entleert den Inhalt eines Eies. Die geringe Menge Eiweiß, die in der Schale zurückbleibt, wird benutzt, indem eine Federneßspitze voll Weineß hinzugegeben und mittelst des Fingers vermischt wird. Das zu fittende Stück wird in den Bruchflächen erwärmt, aber nur wenig, gerade um die Luft aus den Vertiefungen und Poren der Masse auszutreiben. Die Mischung ist dann mit einem Stöckchen auszutragen und die beiden Bruchflächen sind seit auseinander zu drücken. Nach 24 Stunden ist die Verklebung so vollständig, wie man sie sich nur wünschen kann.

**Flüssiger Keim.** Ein sehr widerstandsfähiger, für Holz und Metall besonders empfehlenswerter Keim wird hergestellt aus: 100 Teilen heller Gelatine, 100 Teilen Zitronenöl, 25 Teilen Alkohol und 2 Teilen Alaun. Das Ganze wird im Wasserbade in 300 Teilen Wasser und etwas 20grädiger Essigsäure behandelt und gelöst. Nach dem Trocknen der Gegenstände, die damit gelemnt worden sind, wird der Keim durch Alaun unlöslich.

**Ofenschwärze.** Eine Auflösung von gepulvertem Weinschwärz und dem Weizen von drei Eiern in ein viertel Pint Bier läßt man 1/4 Stunde lang kochen, dann erkalten, und bürstet den eisernen Herd mit einer gewöhnlichen Bürste blank, und zwar so, daß man erst vorwärts und dann mit einer andern Bürste nachpugt.

**Der üble Geruch der Nachtlampen.** Lampenöl hinterläßt durch das Dampfen der Nachtlampen stets einen ungen angenehmen Geruch, der sich leicht auf die Augen, besonders kleiner Kinder, aber auch Kranker, wirft. Um diesem schädlichen Einfluß vorzubeugen, hängt man in der Nähe des Nachtlichtes, etwas höher als die Flamme brennt, einen Schwamm auf, getränkt in Essig. Dieser zieht den Geruch und auch etwaiges Alaken an; der Schwamm muß öfter ausgewaschen werden.

**Windfäden haltbar zu machen.** Um Windfäden dauerhaft und wasserfest zu machen, legt man ihnen eine halbe Stunde in starke Keimlösung und darauf, etwas getrocknet, ein bis zwei Stunden in eine starke, warme Alkohollösung von Eichenrinde, wozu auch etwas Nacthu gefügt werden kann. Danach trocknet man ihn und glättet ihn mit einem in Del getränkten Lappen.

**Gegen schoneingepirte Wotten in wolleinen Kleidern** gibt es wohl kein besseres Mittel, als Auskloffen, Bürsten und Waschen. Um das Einnistern der Wotten zu verhindern, wird empfohlen, zwischen die Kleider, Holzzeug usw. Rainfarren, Wermutkraut oder dergleichen zu legen. Man verlaße sich auf derartige Mittel aber nicht zu sehr. Nützliches Klopfen, Bürsten, Lüften ist besser.

**Venzin zur Behandlung der Wäsche.** Zu einer gewöhnlichen Wäsche für eine Familie von 4-5 Personen weiche man die Stücke den Abend vorher wie gewöhnlich ein, füge aber dem Wasser eine halbe Tasse Venzin bei. Dieses Verfahren wiederhole man am nächsten Morgen, wenn man die Wäsche zum Kochen ansetzt. Ein leichtes Reiben genügt, um den Schmutz zu entfernen. Zeit und Seife wird gewahrt, und die Wäsche wird überaus weich und zart. Auch das lästige Bügeln der Hände wird bei vorstehender Behandlung verhindert. Der Geruch des Venzins schwindet beim Kochen gänzlich.  
**Rezept zum Reinigen schwarzer Stoffe.** Man reibt einige Kartoffeln, läßt die Brühe ablaufen, vermischt dieselbe mit lauem Wasser und wäscht darin die schmutzigen Stoffe, ohne Zusatz von Seife. Gut ausgepült in frischem Wasser, läßt man die Sachen abtrocknen und bügelt sie vorsichtig.

**Walter Waber'ack's Schreibebrief.**



Gelehrter Meister Ebdithor!  
 Wenn ich jemals in mei Verwe en strohe Dag gehabt hen, dann war es der Dag, wie ich widder zu Baldrians gemußt sin. Ei tell jub, löst mich mei Ruh mit alle Bohrdinghäuser, es gibt nur ein Haus, wo ich gut aufgewone sin un das is bei Baldrians. Wenn ich freiwillig die Bohrd um fünf Dollar die Woch gereßt hen, so hen ich damit mich for a lange Zeit Wies un die Selma, was den Christ Baldrian seine Alte is, Sättisfadschen geschert.

Ich kann Ihre sage, die Selma hat mei Ruhm aufgeschid, das war e Pießch. Se hat an mei Dresser en große Wensch Flauerisch gestelt un dann hat se mich noch e extrae Stüd Fornißer hingestelt un das hat mich artig getreit. Nämlich e Fischsack. En Mann, wie mich, hat doch gewöhnlich so allerhand Sache, wo mer gern an Eis hat un gleicht auch nit immer ercht in den Keller zu gehn, wo es gewöhnlich auch nit die rechte Temperschuh hat. Die Eisbads hen ich mich mit alle Regele der Kunst eingerdert un ich kann Ihre sage, ich hen e Kollidier gehabt, da hen ich drauf praunt sein könne. Ich sin schubr, mer kann lang such, bis mer bei en Priematmann so e Verreithee finne dußt. Antwort for daß ich es nit veragte, se hat auch e Korrantke in e Korner gestelt, wo drei vier Schells gehst hat un an jeden Schell hen differente Gläße gefanne. Von die kleinste Schöpfspöpper, wo mer en kleine Schatt mit nemme kann, bis zu rehaeller Seibels — alles war da. Die Selma hat gefagt, alle Gläße wollt se mich eigentlich gor nit gewone, bietsch es hätt se schon for die längste Zeit, un se deht die Welt davon denke. Antwort wenn se ebbs braude deht, dann sönt se sich ja von hote, was se grad niede dußt. Un dann hat se noch ebbs for mich angeschafft un das is e feine schöne große wudden Bads gemese, wo e Kompartement for Sidahrs un ein for Tobäco gehst hat. In die Bads is alles meist gelimwe, grad so wie mer es bei alles in die Tabäcolein nötig hat.

Ich hen mich artig bedankt un hen die Selma inweitet, mit mich in den Fischerschoß zu gehn; eine Ehr is immer die anere wert un ein guter Torn dieschert en anere. Die Selma hat sich auch am Abend fertig gemacht, mit mich zu gehn, hat anmer auch die drei kleine Rids mitgebracht. Se sagt, se deht denke, daß ich es nit meinde deht. Well, was hätt ich da duhn solte? Ich hen gefagt, ich hätt die Rids auch inweitet un das müßt se wahrheitsweins inwehört hen. Wenn der Christ Appetit hätt, dann sönt er auch mit gehn.

Ich, hat die Selma gefagt, der Christ dußt nit so viel for Fischerschoß gewone; der stetß lieve heim un spielt Sallitberie. Well, hen ich gefagt, wer nit will, der hat gesse. Wir sin dann in den Schoß gange un se hen dann e weild West Schoß gehst, ebbs, was ich immer gern gegliche hen zu sehn. Mer hen ercht for e Weil zusamme getacht, bis die Piebels Niemarks drivover gemacht hen, un da sin ich still gewese. Auf einmal hat mich die Selma beim Widel triegt un hat gefagt: „Komm an Weit“. Ich hen gefagt, se sollt doch warte, bis mer den Schoß gesehn hen. Ten Schoß gesehn, hat se gefagt, mer der Schoß is inwer. Ich denke Se emal an, hen ich doch die ganze Zeit geschlafe un hen auch noch nit en Penniewert gesehn!

Wie mer aufseit komme sin, da hen die Buwe mich e paar Hintz emowe; se hen gefagt, ob ich schon emal nach den Schoß Gistriem Sobie gehst hätt. Ich hen gefagt: „No, ich hätt nit, un da hen se gefagt, das war besser wie der ganze Schoß und ich sollt es nur emal probiere. Well, ich weiß, daß Lebties en Gistriem artig gleiche un da hen ich se mit in den Gistriempart genomme un Se hätt nur emal löre solle, wie die Rids geordert hen. Die Runne hen die ganze Bill of Febr auswendig geseint un ich köhrs hen se sich auch Sache ausgedid, die nit die billigste gewese sin. Ich hen mich en Heibald geordert, anwer der Gistriemann hat gefagt, das Rürke, was se hätte, war Rutt-Bier. Da hen ich also Ruttier genomme, anwer ich müß Ihre gleich hier sage, ich heb mich um die sabste Drinks Gebt mich an diefente Schläuner Bier un dann

ein in jarrstent, wacchem in die Familch heimgebracht gehst hen, hen ich off köhrs noch emal in den Soluhn gemußt un dort hen ich in die erste kein en Schatt Brendie gehst for den Techt von den süße Stoff weg zu wasche un mein Stommed auf das zu priephe, was noch nachkomme is. Dann hen die Stammgächt von die Dasejagd gehst un ich hen zu mich gefagt, nau Meit for wam dußt du nit emal bonnte gehn?  
 In mein nächste Schreibebrief verzähl ich Ihre mehr drivover.  
 Mit allerhand Achtungs  
 Jubst trulle,  
 Meit Waber'ack,  
 Gistriem un Scheriff von Apple Jüd, Hofe Terret Kauntie.

**Kiebigier.**  
 Das bekannte Bismard-Geschenk der Feueraner.  
 Es ist bekannt, daß die Bewohner von jeder, einem kleinen Städtchen im nördlichen Oldenburg, früher dem Fürsten Bismard zu seinem Geburtstag am 1. April hundert Kiebigier zu schenken pflegten, an deren Genau er einen besonderen Gefallen fand. Ueber diesen Vogel, der auf den norddeutschen Mooren zu nisten pflegt, teilt ein erfahrener Vogelfreund mit:

Das Nest des Kiebigiers findet man an verschiedenen Stellen, gewöhnlich steht es jedoch auf grohen, kurz abgeweideten Rasenflächen etwas vom Wasser entfernt, selten im Grünen. Zu welcher Zeit sich im Neste die Eier finden, läßt sich nicht genauer angeben, da dieses lediglich von der Witterung abhängt. In ungünstigen Jahren war es den „Getreuen von jeder“ manchmal nicht möglich, das übliche Geburtstagsgeschenk von Kiebigiern für den Fürsten Bismard zum 1. April zu beschaffen.  
 Das Kiebigier ist durchaus nicht so leicht zu finden, da die Eier in ihrer braunen Farbe mit den schwarzen Fiedeln trefflich dem Boden angepaßt sind. Leute, die sich mit dem Auffuchen der Kiebigier beschäftigen, beobachten die Männchen aus der Ferne, da diese ihnen die Nähe des Nestes sicher anzeigen. Sie suchen nicht dort, wo gerade viele Kiebigier herumlaufen, sondern nur dort, wo sie das singende Männchen aus der Ferne gesehen haben. Am leichtesten findet der Schöter das Nest, wenn er darauf achtet. „Denn erst, wenn die weiblichen Schöte dem Nest ganz nahe kommen, springt das Weibchen mit wütender Gebärde, gesträubtem Gefieder und ausgebreiteten Flügeln den nächsten Schafen entgegen und sucht sie so mit Gewalt vom Nest abzuhalten. Dies steht sehr possierlich aus und zeigt jenem die Stelle, wo die Eier liegen, genau an.“ Die Form der Eier ist birnen- oder keiselförmig. Die Schale ist glatt, hat ein feines Korn und ist ohne Glanz. Die Grundfarbe, ein mattes, trübes Oldbengrünbraun, schwankt sehr, der grüne Schlein indessen ist immer vorhanden. Die Gestalt, Anzahl und Größe der dunkelschwarzbraunen Fiedeln auf der Schale sind sehr verschieden.  
 Das Sammeln von Kiebigiern ist in vielen Gegenden in neuerer Zeit zu einem recht einträglichen Geschäft geworden, da bei Beginn der Legezeit fast unendlich hohe Preise bezahlt werden. Es sind mehrfach für ein Kiebigier schon 1 1/2 Mark ausgegeben worden.  
 Der Geschnad des Kiebigiers ist eigentlich nicht besonders schön; dennoch gibt es viele Feinschmecker, die es als eine der größten Delikatessen ansehen. Da der Bedarf größer als das Angebot, so segeln unter dem Namen „Kiebigier“ oft auch Eier, deren Form und Zeichnung eine gewisse Ähnlichkeit mit Kiebigiern haben. Sogar Wöwen- und See-schwalmeneier befinden sich darunter, und da wunderlich sich dann der „Feinschmecker“, wenn die „Kiebigier“ transina schmecken.  
 — Angewandtes Sprichwort. Junger Arzt: „Heute hatte ich meinen ersten Patienten. Es war ein Mann, der wohl seine zweihundert Pfund schwer war.“  
 Freund: „Ja, — aller Anfang ist schwer.“  
 — Sein Standpunkt.  
 „Früh, wie siehen! Die Wasserleitung ist alle Augenblicke defekt, und der Bier löst nichts machen.“  
 „Aber ich trin! ja Bier!“  
 — Vosshaft. Dame: „Sagen Sie mal, Herr Schläumer, warum hat wohl Gott die Eva zuletzt erschaffen?“  
 „Ganz einfach, damit sie ihm vorher nichts hat dreihundwögen konnen!“  
 — Abwehrt. Arzt: „Unverberlicher!... Also zwei Pfund Spinal mit Kartoffelkalt haben Sie gegessen und sich damit selbstverständlich wieder den Magen gründlich verdorben!“  
 Patient (ärgertlich): „Natürlich, jetzt muß wieder der Spidaal daran schuld sein! Mir war vorher schon lo miserabel!“