

**Wenn Ihr Trübel mit die Augen habt, geht zu Max J. Egge**  
 Augen-Spezialist.  
 Zimmer 42-43  
 Hedde Gebäude, Grand Island

**REARDON & REARDON**  
 CHIROPRACTORS  
 Bureau-Häufigkeiten:  
 Zimmer 4, 5, 6 VanCamp-Gebäude  
 116 1/2 Süd. Wheeler Avenue  
 Grand Island, Neb.

**DELURY**  
 Praktischer Schuhmacher  
 Weiche und feste Hüte für Herren und Damen werden gereinigt, neu geformt und neu befestigt.  
 Panama- und Strohhüte gebleicht, neu geformt und neu befestigt.  
 326 Westlich 3te Str. Grand Island, Neb.

**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.

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

**GEDDES & CO.**  
 Zeichenbestatter,  
 315-317 West Dritte Straße, Telephone  
 Tag oder Nacht, 247 5901  
 Privat-Ambulanz.  
 J. A. Livingston, Begr.-Direktor.

**Dr. A. H. FARNSWORTH,**  
 Arzt und Wundarzt,  
 Office: 2. Stadtwert, Hedde Gebäude

**Kommt zu uns, wir möchten gern eure Wäsche-Arbeit**  
 Jun. Wir sind dafür vorbereitet u. garantieren, daß Ihr zufrieden sein werdet. Telephonirt nach unserem Wagen. Telephon No. 9.  
**GRAND ISLAND STEAM LAUNDRY**  
 P. A. DENNON Prop.  
 Grand Island, Nebraska.

**W. H. Thomson**  
 Advokat und Notar  
 Praktiziert in allen Gerichten  
 Grundeigentums-Geschäfte und Kollektionen eine Spezialität.

**Ev. Luth. Dreieinigkeits-Kirche**  
 512 östliche 2. Straße  
 Pastor H. Wilkens.  
 Gottesdienst jeden Sonntagmorgen um 10:00 Uhr.

**Dr. H. B. Boyden**  
 Arzt und Wundarzt  
 oberhalb Baummann's Apotheke  
 Tel. Office 1510 Wohnung 1537

**Bayard H. Paine**  
 Advokat und Rathgeber  
 Grand Island, Nebraska  
 Abstrakte unterzeichnet, Defekt Testament und Nachlass-Kollektionen.

**Theo. P. Boehm**  
 Farm-Anleiher  
 Abstrakte, Grundeigentum, Versicherungen, Oeffentlicher Notar  
 Wir sprechen deutsch  
 Office im Reichliker-Gebäude  
 Phone: Red 571  
 Grand Island, Nebraska

**Dr. Oscar H. Mayer**  
 Deutscher Zahnarzt  
 Hedde Gebäude Phone 2 51

**PATENTS**  
 TRADE MARKS  
 DESIGNS  
 COPYRIGHTS & C.  
 Anyone sending a sketch and description may quickly ascertain our opinion from our writer-invention is probably patentable. Communications strictly confidential. HANDBOOK on Patents sent free. Oldest agency for securing patents. Patents taken through Munn & Co. receive special notice, without charge, in the Scientific American.  
 A handomely illustrated weekly. Largest circulation of any engineering journal. Terms: \$3 a year. Four months, \$1. Sold by all newsdealers.  
**MUNN & Co.** 361 Broadway, New York  
 Patent Office, 55 F St., Washington, D. C.

**Bezahlt eure Zeitung indem Ihr uns \$1.25 zuschickt.**

**Storz**  
 BEER  
 A TRIUMPH IN THE ART OF BREWING

**Blattläuse.**  
 Blattläuse treten besonders dort an Pflanzen auf, wo solche zu sehr geschützt stehen, die frische Luft also keine Einwirkung auf die Gewächse hat. Häufiges Lüften der Fenster bei schönem Wetter, wodurch die Pflanzen selbst erkranken, läßt Blattläuse überhaupt nicht aufkommen. — Am einfachsten reinigt man die Gewächse von Blattläusen mittelst eines Pinsels und etwas Seifenwasser, dem eine Wenigkeit Petroleum zugesetzt ist. Auch eine verdünnte Insektenspulvertinktur hat den gewünschten Erfolg. Weiter vernichtet 1 Teil Aloe auf 30 Teile Wasser die Blattläuse. Die beste Zeit mit diesen und anderen Lösungen zu arbeiten ist bei regnerischem Wetter, damit der Regen die Lösungen von den Pflanzen abspült. Im anderen Falle ist ein energisches Gießen nötig, welches oft schon allein die Blattläuse vernichtet. Es sollen aber solche von Blattläusen befallene Pflanzen häufig nachgesehen werden, damit sich keine Blattläusekolonien wieder bilden können.

**Rettigkultur.**  
 In erster Linie verlangen Rettige einen lockeren, tiefgründigen und kühlen Boden. Frische Düngung macht sie scharf („räs“), in einem zu mageren werden sie leicht pelzig und schiefen in die Höhe. Gut werden sie in einem mit verrottetem Kompost- und Bauschutt oder mit Ziegelmehl vermischten Boden. Es gibt Sommer- und Winterrettige. Ersterer sät man vom April bis Juni aus, Winterrettige im Juli. Die Samenkörner steckt man sechs bis acht Zoll voneinander, je nach der Größe der Rettigsorte. Um große Winterrettige zu ziehen, geht man über die angegebene Entfernung noch hinaus. Zum Aufgehen der Samen ist Feuchtigkeit nötig, daher ist bei trockener Witterung gehörig für ein ausgiebiges Wässern zu sorgen. Ein solches Gießen fördert das Wachstum und hält zugleich die Erbsen ab. Kälte vertragen die Winterrettige nicht. Sie sind daher vor Eintritt des Frostes aus dem Boden zu nehmen und am besten in Erdgruben im Freien zu überwinteren.

Geben ist seliger denn Nehmen, und Vergeben ist seliger denn Uebelnehmen.  
 Wenn der Kunst kein Tempel mehr offen steht, dann flüchtet sie in die Werkstatt.

**Rußheiraten.**

Als Napoleon im Lenz des Jahres 1810 sich rüstete, die Erzherzogin Marie Louise zum Kaiser zu führen, beschaffte die Probleme der Liebe und Ehe seinen Feldherrensinns. Sein Blick sollten möglichst viele seiner einstigen Waffengefährten teilen. Der Mann der Tat zögerte auch hier nicht, und aus dem Schlachtenlenker ward ein Liebhaber, der die Ehe nicht anders konzipierte als der General seine Truppen. In den letzten Märztagen erließ Napoleon einen Tagesbefehl an Cupido: ein Dekret verfügte, daß am Hochzeitslage des Kaisers, am 20. April, 6000 ehemalige Krieger heiraten sollten; die Bräute erhielten je 600 Fr. Mitgift, die Ausstattung und die Kosten des Festes. Paul Rancy berichtet nun im „Journal des Debats“ allerlei komische Einzelheiten von der Art und Weise, wie dieser Befehl Napoleons erfüllt wurde.

Die Präfecten verständigten die Gemeindeführer, jede Stadtverwaltung und jeder Gemeinderat hatte sofort traunungsfähige Paare aufzusuchen, hatte sofort die nötigen Mittel aus der Stadtkasse bereitzustellen, denn die Kosten der Ausstattung und des Festes sowie die Mitgift fielen den einzelnen Gemeinden zur Last. Dieses System war schon früher angewandt worden: am Jahrestag der Krönung Napoleons hatten die größten Städte zu Ehren des Imperators eine derartige Zwangsverheiratung zu Stande zu bringen. Das Dekret Napoleons bestimmte, daß als Braut stets ein „ehrfames und makelloses Mädchen“ zu wählen sei, was in manchen Gemeinden nicht geringe Schwierigkeiten verursachte. In Dünkirchen beispielsweise vermochte 1807 der Gemeinderat kein heiratbares Mädchen aufzutreiben, das ungewissheit die geforderten Eigenschaften besaß; der Gemeinderat berichtete an den Präfecten, aber es half nichts, der Befehl blieb bestehen, und so meldete denn bald darauf eine besonders eingeleitete Gemeindefunktion, daß sie glaube, „eine Demoiselle Pruvet vorschlagen zu können, die im Notfall als die Forderungen erfüllend angesehen werden könnte“. In den folgenden Jahren gab es ähnliche Schwierigkeiten. Man mag sich also vorstellen, welcher Schrecken die biedereren Stadtbürger erfasste, als sie 1810 die Weisung erhielten, nicht etwa eine, sondern gleich 10 „ehrfame Jungfrauen“ zum Stabesamt zu führen und auszurüsten. Dazu kam der Mangel an Zeit: vier Tage Frist waren gesetzt. Das Dekret erreichte die Gemeinden am 4. April und bereits am 7. Abends mußten alle Paare bestimmt und ausgewählt sein. Den armen alten Kriegern blieben nur drei Tage, um ihr Junggefellentum abzufchwören. Zu anderen Zeiten hätte diese Verfügung Napoleons die Humoristen und Witzblätter begeistert; 1810 nahm man das als unabänderlich schweigend hin. Die Sache vollzog sich sozusagen militärisch, der Kaiser befahl: „Heiraten!“ wie er etwa auf dem Schlachtfeld befahl „Lauffschritt, marsch, marsch!“

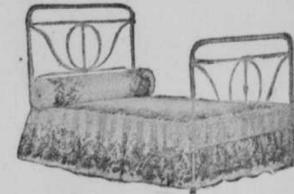
Und alles klappte: am 22. April wurden in Frankreich die vorgeschriebenen 6000 Heiraten vollzogen. Freilich, die Stadtverwaltungen hatten es gelernt, bei der Auswahl der Bräute ein Auge zuzubriden. Das Volk aber unterhielt sich köstlich, war höchst neugierig, zu erfahren, welchen Mädchen die Stadtbürger zwangsweise den Brautkranz zuwiefen, schwelgten dann in boshafter Kritik der Erwählten und genossen mit Vergnügen die Gastfreundschaft, die die Gemeinde unfreiwillig dem Volke spenden mußte. Denn die Hochzeiten waren von großen öffentlichen Banketten und Tanzveranstaltungen begleitet und alle Kosten, Wein und Musik, Fahnen und den Schmauß mußten die Gemeinden bezahlen.

**Der Tanganika See.**

Der Tanganikasee, der Deutsch-Ostafrika von der belagerten Kongo-Kolonie scheidet, galt schon immer als „tief“, nachdem dort Livingstone 595 und Steud 647 Meter gemessen hatten. Weiteres aber wußte man nicht. Anfang 1913 besuchte Kapitän Jatoob mehrere Wochen den See im Interesse der deutschen Schifffahrt und ermittelte eine Maximaltiefe von 1277 Meter, und zwar im nördlichen Teile. Später sind die Ergebnisse eines belagischen Forschers, des Dr. E. Stappers, bekannt geworden, der 1911-12 den See bereist und in dessen südlichem Teil gar 1435 Meter gemessen hatte. Demnach ist der Tanganika nicht nur der bei weitem tiefste See Afrikas, sondern auch der zweitiefste See der Erde überhaupt. (Der tiefste ist der Baikalsee mit 1523 Metern.) Stappers hat ferner ermittelt, daß der Tanganika etwa in der Mitte ein Wäldchen, der nur 136 bis 600 Meter unter dem Wasserspiegel liegt, quer vom West zum Ostufer durchgeht und ihn in zwei tiefe Becken teilt, von denen das südliche wiederum von einem tiefen Tal getrennt wird. Stappen erzählt („Durch den dunkeln Weltteil“, 2. Bd. S. 35), bei der Fahrt auf dem südlichen Teil des Tanganika sei ihm der Gedanke aufgefallen, es könnte hier einmal zwei getrennte Seen gegeben haben, und dieser Gedanke gewinnt an Berechtigung durch die Feststellung der beiden Becken durch Stappers.

**Der Große Umzugs-Verkauf**  
 ist immer noch im Gange. Es wurden Waaren im Werthe von einigen tausend Dollars während der ersten zwei Wochen verkauft.

**Einige Ueberraschungen für diese Woche**

Springfeld Küchen-Kabinette \$6.00 zu nur	\$29.50	
Kabinett wie Abbildung, zu nur	\$18.00	
Harris Brown Tisch-Kabinett, zu nur	\$35.00	
<b>Go-Carts und Reed Buggies</b>		
Wir halten die berühmte Sturgis Cart, welche bekannt ist, mit einem Handgriff zusammengeklappt werden zu können. Beachten Sie unsere dieswöchentlichen Preise:		
\$6.50 Cart, jezt nur	\$4.10	
\$8.75 Cart, jezt nur	\$6.50	
\$9.50 Cart, jezt nur	\$7.25	
\$10.00 Cart, jezt nur	\$7.75	
\$12.50 Cart, jezt nur	\$10.25	
\$18.00 Cart, jezt nur	\$15.90	
\$20.00 Cart, jezt nur	\$14.50	
Große Reed-Buggies, stählerne Räder, jezt nur	\$15.75	
Große Reed-Buggies, mit schweren Holzrädern, jezt nur	\$18.00	

Eisernes Bett mit zweifölligen Pfosten, für	\$4.95	<b>Fußboden-Matten</b>
Solid-eichenes Chiffonier, für	\$4.95	15c Fußboden-Matten, diese Woche
Solid-eichener Dresser, für	\$6.25	25c Fußboden-Matten, diese Woche
Solid-eichener Dresser, für	\$6.75	33c Fußboden-Matten, diese Woche

**Spezialität diese Woche in Teppichen**

9 bei 12 Axminster-Teppiche, jezt nur	\$16.50	9 bei 12 wollene und Faser-Teppiche, jezt nur	\$8.00
9 bei 12 Tapiserie Brüsseler Teppiche, jezt nur	\$9.75	Wilton, Vody Brussels, Hartford, Saxons und Smith Wilton zu bedeutend reduzierten Preisen.	

**Buchheit O'Loughlin Co**  
**FURNITURE & UNDERTAKING**  
 Telephon 1300 217 West 2. Straße

**Vom „alten“ Frib.**  
 Die „Preußischen Hofgeschichten“ des alten Wehse, die in einer vierbändigen, reich illustrierten Ausgabe neu erschienen sind, bilden trotz aller historischen Ungenauigkeiten und Entstellungen für die Schilderung des Lebens am alten preußischen Hof eine unerschöpfliche Fundquelle mit einer Fülle von amüsanten und pittoresken Einzelheiten. — Eines dieser Details, das Aufschluß über die tulinarischen Gemüths Friedrich des Großen gibt, sei hier angeführt. Friedrich der Große hatte nicht weniger als 12 Köche, und zwar verschiedene Nationalität: Deutsche, Franzosen, Italiener, Russen, Engländer, die unter dem Haushofmeister Noel, einem Franzosen, standen, an den Friedrich, als Noel die „Bombe a la Cardanapa“ erband, eine anerkenntende Ode richtete. Der Speisetisch mußte morgens dem König vorgelegt werden, und bei Tisch machte er zu den Gerichten, die ihm geschmeckt hatten, ein Kreuz. Doch trotz seiner Vorliebe für eine gute Tafel bewies sich der König als ein strenger Konnoisseur der Küchenausgaben. Wehse bringt folgenden Brief Friedrichs an

den Erzieher Trevelsdoort, der wie beweist: „Ich kan recht gut ehen und die Köche sönn die Selbige ehen machen, nußt Niemand Sie nicht die Helfte von denen Ingrebdenzhen Stehlen, sonst gehen alle Thage 11 Thaler mehr drauf, ich verlohre hier, das unser Fraz nicht kostbar, aber nur Delikat ist.“ Auf einer Kücherechnung vom 9. November 1784 war eine Extralimme von 25 Thaler, 10 Groschen und 1/2 Pennig angeführt. Die Marginalbemerkung Friedrichs hierzu lautet: „Gestohlen, denn ungefahr 100 Ausfieren sind auf dem Tisch gewesen, kosten 4 Thaler; die Kuchen 2 Thaler; Quappeneber 1 Thaler; der Fisch 2 Thaler; die Kuchen auf Russisch 2 Thaler; mocht 11 Thaler, das Uebrige gestohlen. Da ein Essen mehr heute ich gewesen, Hering und Erbsen, kan 1 Thaler kosten, also was über 12 Thaler, ist impertinent gestohlen, Friedrich.“ Der König ah die Schmerzen und gewürzten Sachen. Noch das letzte Menü, das Friedrich trotz seiner schweren Krankheit wahrscheinlich vollständig gegessen hat (am 5. August 1786, am 17. August starb er), lautet also: Den 5. August, mittags, Sr. Ma-

estruo: 1 bu bouca au dunnais et carottes f.  
 Boigt: 1 des poulet en caneton (durchgegriffen, dafür König hingeseht; des Cotelettes dans bu papier).  
 Dionisius: 1 des petits patés a la Romaine, 1 gebratene junge Colombe (Taube).  
 Pfund: 1 bu Saumon a la Desfaux f.  
 Pfeffer: 1 des filets de volaille a la Pompadour avec langue de bouef et croquets.  
 Dionisius: 1 Portugiesentuchen (durchgegriffen, dafür des Gauffres).  
 Pfund: Grüne Erbsen f. Frische Serringe f. Saure Gurken.  
 Man sieht, der todtkranke König ah nicht nur noch sehr viel, sondern es schmeckte ihm auch. Die den Speisen vorausgesetzten Namen sind die Namen der Köche, die das betreffende Gericht bereiteten; der König hatte diese Kenntlichmachung der Autorschaft eingeführt, um über die Qualitäten seiner Köche immer richtig orientiert zu sein.

**Schnitzel.**  
 Et oia ist die Patina der Seele.  
 Die Energie der Schwäche heißt Eigenfinn.  
 Es gibt Stürme, die ein Schlafmüde aufhaben.  
 Natur ist Wahrheit; Kunst ist die höchste Wahrheit.  
 Wer immer andere besucht, wird nicht zu sich selbst kommen.  
 Man wird Koch. Zum Bratkünstler ist man geboren.  
 Für die Kleinen ist Clique Die Brücke zum Glücke!  
 Ein Lichtstrahl ist 5000 Billionen mal dünner als ein Barthaar.  
 Motten sind im Grunde reifere Tiere, als Löwen und Tiger.  
 Ein Freund ist berjenige, der dich dazu bringt, daß bu dir imponierst.