



Richard (Dick) Vneus
Candidat für die Wiederwahl
Rekorden - Registrator
Wahl Dienstag, 3. November 1914.

Dr. A. H. FARNSWORTH,
Arzt und Wundarzt,

Office: 2. Stockwerk, Hedde Gebäude
Grand Island Undertaking Co.
Lizenzierte Einbalsamierer

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

Bayard H. Paine
Advokat und Rathgeber

Grand Island Dye Works
Reinigen, Bügeln und
Reparieren von Damen und
Herrenkleidern.
Telephon: 374
216 östlich 3ter Straße
Grand Island, Nebr.

Haben Sie eine Idee?
Vermögen erworben durch
Patente
Die Profite aller Gold-,
Silber- und Diamant-Minen
in der Welt haben keinen so
großen Werth wie die jährli-
chen Einkommen der Eigen-
thümer amerikanischer Pa-
tente. Schickt oder bringt
uns Euren Abriß und Be-
schreibung noch heute. Leichte
Abzahlungen.
International Patent Co.,
302-3-4 Berger Bldg.,
Dep. 37,
Ecke 4. Ave. und Grant St.
Pittsburg, Pa.

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

Storck's Old Saxon Brau
THE TALK OF THE TOWN
C. R. Penfinger, Ablieferungsagent.
Tel.: 1665.

Bezahlt Eure Zeitung
indem Ihr uns \$1.25
zuschickt.

Ev. Luth. Dreieinigkeits-Kirche
512 östliche 2. Straße
Pastor G. Willens.
Gottesdienst jeden Sonntagmorgen
um 10:00 Uhr.

Und sie gefielen mir beide.
Von Peter Hofegger.
Zur Morgenfrüh hab' ich erlebt
Wohl eine liebe Freude,
Zwei Mägdelein standen am Garten-
zaun,
Das eine war blond, das andere
braun;
Und sie gefielen mir beide.

Da scholl von der Kirche Glockenklang
Zum Jubel über zum Leide,
Die eine ergrüht und betet leis,
Die and' re trillert muntere Weis';
Und sie gefielen mir beide.
Da scherteln zu Paaren in Liebeslust
Die Schäferin auf grüner Weide,
Die eine senkt das Auge mild,
Die andere hüpfet und jauchzet wild;
Und sie gefielen mir beide.
Da kam ein Vöglein geflogen herbei,
Sich bergend im rasen Getreide,
Die eine horcht dem fröhlichen Sang,
Die andere hebt den Arm zum Fang;
Und sie gefielen mir beide.

Das Schaukelpferd
Stizze von Paul Alex. Schettler.

Man sagt, daß alle Leute wie Kin-
der werden und führt dies auf den
Gehirnenabbau zurück. Dieser phy-
sische Zustand mußte wohl bei dem
alten Justizrat Dr. Geyer eingetreten
sein, anders wäre der Vorfall nicht
erklärlich, der ihm zugestossen ist —
oder der vielmehr seiner Haushälterin
aufstehen mußte, die nun schon an die
dreißig Jahre bei dem alten Jungge-
selligen haust und die hoch und theuer
schwört, daß ihr sonst nie auch die ge-
ringste Selbstsamkeit an dem Benehmen
des Dr. Geyer aufgefallen sei — seine
kleinen harmlosen Grillen und Ange-
nehmlichkeiten ausgenommen. Aber die
sind ja nur natürlich kleine Auswüchse
eines Gelehrten, der dazu noch Jung-
geßelle geblieben ist, was soviel be-
deutet, als ein Gelehrter im Quadrat.
Also die Frau Huberdiethrich hatte
eines Tages ein Erlebnis mit dem
Justizrat. Ein Erlebnis, das alle
bis dato gemachten Erfahrungen einer
reife Frau mit einem alten gelehrten
Mann vor den Kopf stieß. Und das
ist, der Frau Huberdiethrich, obwohl
sie bereits von den verschiedenartigsten
Menschen Aufklärungsversuche erhal-
ten hatte, noch immer ein besorgtes
Kopfschütteln und eine trübe, räthsel-
hafte Infallentlegung ihres gelblichen
Gesichtes abzwang.
Es war am Freitag geschehen. Frau
Huberdiethrich mußte sich diesen Tag
schon deshalb merken, da sie beim
Fensterputzen war, eine Arbeit, die sie
seit Jahr und Tag nur am Freitag
dormittet.

Der Herr Justizrat hatte wegen
eines großen Prozesses, wie das nicht
selten vorkommt, in alten Zeiten nach-
zusehen. Die alten Akten aber lagen
oben auf dem Speicher. Sie waren
dort in einer Mansarde aufgestapelt,
einer Mansarde, die in früheren Jah-
ren dem Anaben und Studenten
Geyer als „Bude“ — wie man sagt —
schon gedient hatte, als noch die
Geyers lebten.
Nun hatte der Herr Justizrat laut
nach Frau Huberdiethrich gerufen, um
ein Licht und ihre Hilfe ersucht, denn
nur in Begleitung der Frau Huber-
diethrich war der alte Herr stets nach
der Aktenkammer gestiegen.
Frau Huberdiethrich, auf dem Fen-
stergestülpe sitzend, hatte wieder ge-
rufen, der Herr Justizrat möge sich
einen Augenblick gedulden, sie sei im-
mer beim Fensterputzen. Sie sei ihm
sogleich zur Hand.
Indessen, das Fensterputzen hatte
doch wohl etwas länger gedauert. Viel-
leicht hatte der alte Herr auch geglaubt,
sich selbst helfen zu können. Kurzum,
er war allein die Stiege hinaufgeste-
igert und, mit einem Lichte bedankt,
in das von Altenbergen verbunkelte
und verstaubte Verließ getreten.
Dort hatte er gesucht und geräumt
und war — wie so etwas in einem
Familienhause vorkommen mag —
auf etwas gestoßen, das hinter seinen
Alten verborgen stand, ohne damit
auch nur in irgend einer sichtbaren
Verbindung zu stehen.
Etwas Innehoch Holzernes, mit
einem Tuche Bedecktes, zog der Herr
Justizrat verwundert hervor, schüt-
telte den Kopf und zog die Hülle von
dem Gegenstand herunter.
Wie erstaunt blickten die gelehrten

Brillengläser des Herrn Justizrat,
als sie ihrer Entdeckung ansichtig wur-
den: ein schabhaftes, altes hölzernes
Schaukelpferd mit verbliebenen Far-
ben, einem ausgerissenen Schwanz
und einem großen tragenden Glas-
auge — das — re fehlte — schaute
seinen Enthüller an.
Man denke, ein Herr Justizrat
sucht alte Akten in Sachen Buchwald
und Genossen und findet ein Kinder-
spielzeug, ein Schaukelpferd — nein,
sein Schaukelpferd — und jetzt fiel es
dem alten Herrn wie Schuppen von
den Augen, daß da erkannte er ja,
ganz genau kannte er's, dieses eine
Auge, diesen schabhaften, ausgerupf-
ten Schwanz, diese im Bläuen erstarr-
ten Holzfüßchen — sein Schaukelpferd
vor 65 Jahren.
Der Herr Justizrat sah sich an
den Kopf.
Fünfundsechzig Jahre! Soviel Zeit
konnte schon hinabgefliegen sein in den
unaussprechlichen Trichter des Vergessens
und Vergessens! Fünfundsechzig
Jahre! Freilich, er war damals fünf
Jahre gewesen, als ihn das Schaukel-
pferd zum ersten Male unterm Christ-
baum grüßte. Mit zwei Augen da-
mals noch und einem prachtvollen, na-
turechten Schwanz.
Da, wie er darauf ausgestürzt war
mit dem Aufjauchzen eines ungestüm-
men Knaben. Wie er es hervorgero-
gen hatte unter dem Bescherungsstische
und sich drauffschwang mitten in der
Stube und wie er jauchzend und
schmolzend auf ihm davonjagte im
Galopp und Trott ins Land der
Phantastie.
„Hü, mein Pferdchen, hü!
Hin und her flog er, der kleine
Reiter! Hin und her — bis die Mut-
ter begütigend sagte: „Aber sieh doch,
Franz! was Dir das Christkind noch
bescheret hat.“
Hatte es noch etwas bescheret? Er
sah es nicht. Ihm galt nur das Pferd-
chen etwas, das er keinen Augenblick
aus den Augen ließ, dem er vom Stue-
chen und von den Maßzeiten abgab,
das er Abends vor sein Bettchen
stellte und mit dessen Zügel in der
Hand er einschlief, das er theilneh-
men ließ an seinen kleinen Kinder-
freuden und Leiden, dem er die ersten
Leselektionen vorlas, mit dem er seine
Indianerabenteuer, seine Schlachten
erlebte und das ihm so oft in das
Reich der Märschen entführte.
Noch später, als er schon größer
war, hing er an seinem Pferdchen und
er ertrag um seines hölzernen Freun-
des willen manchen Spott seiner Kom-
meraden.
Und nun stand es hier. Nun fand
er es wieder. Zwei Menschenalter
hatte es geduldet in einer dunklen
Ecke gestanden und gewartet, bis er
es heute zufällig wieder sah — sein lie-
bes, altes Pferdchen.
Und wie mit einem Male lagen die
Tage seiner Kindheit vor seinem Geiste
aufgeschlagen wie ein buntes, helles
Bilderbuch. Zum Greifen nahe, und
das Klingeln lieber alter Stimmen
drang mit wunderlieblicher Macht an
sein Ohr.
Wie das wohl war, das Reiten in's
Märchenland, dieses köstliche Befäh-
igung der Kinder. Ob es nicht mög-
lich war, noch einmal so hinüberzu-
sehen über den großbrothen Horizont
in das Märchen, weit hinüber mit al-
ten Sinnen in den selig wunderba-
ren Garten der klingenden, blühenden
Phantastie?
Und in seinem Herzen, das plötzlich
das eines Kindes geworden schien,
regte sich der unbezwingliche Wunsch,
noch einmal hinüberfinden zu können
ins Märchenland, noch einmal sich dem
Gefühl ganz hinzugeben, Kind zu sein,
mit dem Herzen des Kindes zu füh-
len, mit seinen Augen zu sehen. Wie
das sein müßte.
Da verlor er sich in die Berge
verstaubter Akten, da weiteten sich die
Wände und Balken der engen Man-
sardenstube, da brach es wie Sonnen-
licht herein und eine frühlingsbeschei-
nende Flur breitete sich vor schweben-
den Augen aus — — — da blickte
Frau Huberdiethrich wie angezerrt
in der engen Thür der Mansarden-
stube stehen, die sie mit ihrer Statur
ganz ausfüllte und sagte: „Aber Herr
Justizrat —“
Denn sie sah den alten Herrn Ju-
stizrat auf dem hölzernen Pferde
sitzen, sich schaukeln und die Augen
voller Thränen, daß die Brille trüb
angelaufen war.
„Aber Herr Justizrat,“ hatte sie
wieder angehoben. „Sie sind doch kein
Kind mehr!“
Da hatte er sie angesehen und ge-
sagt: „Leider, Frau Huberdiethrich,
leider —!“ Und seine Stimme
hatte gequillert dabei.
Da ist Frau Huberdiethrich gegangen
und hat den Kopf geschüttelt. So was,
der alte Herr Justizrat Dr. Geyer auf
einem Schaukelpferd! Und sie schüt-
telte noch den Kopf darüber, denn sie
kannte den alten Herrn Justizrat
nun schon dreißig Jahre und hatte so
was noch nicht erlebt mit ihm.
Von den 11,317,427 Familien, die
man in Frankreich unlängst gezählt
hat, hatten 45 Familien 18 und noch
mehr, und 37 Familien je 17 Kinder.
Andererseits fanden sich in 2,661,978,
d. i. in 23 1/2 Prozent, aller Familien
nur 2 Kinder und 15,9 Prozent hat-
ten gar keine Nachkommen.

Geschichte des Biers.
Allenthalben, wo man in der äl-
testen Geschichte der Völker nachspürt,
erfährt man von ihrer Neigung zu be-
trauschenden Getränken. So kann auch
das Bier auf ein hohes Alter zu-
rückgeführt werden. Die Chinesen haben Bier
schon seit Jahrtausenden getrunken.
Auch die Ägypter brauten schon lange
vor Christi Geburt einen weinartigen
Gerstenabzug, der nach einer in der
Nähe des heutigen Suez gelegenen
Stadt das „palustische Getränk“ ge-
nannt wurde. Die Ägypter kannten
ebenfalls den Gerstenbier. Die Äster
tranken ein Gemisch von gereiner
Gerste oder gereinem Weizen, zuweilen
mit Honigzusatz. Den in der Ge-
gend von Konstantinopel wohnenden
Thraziern und den Vätern im nörd-
lichen Klein-Asien war das Bier eben-
falls nicht unbekannt. Die Juden
hatten davon zwei Sorten: ein weißes
und leichtes, das Zithoun, und ein ro-
tes und starkes, das Cowin. Aristoteles
beschreibt es und die durch das-
selbe hervorgerufene geistesabstump-
fende Trunkenheit. Auch die Arme-
nier brauten ein stark beaufschendes
Bier.
Bei den mitteleuropäischen Völkern,
den Galliern und Kelten, wurde die
Bereitung des Gerstenbieres ebenfalls
schon lange vor der christlichen Zeit-
rechnung gehandhabt. Bei den Kelten
des mittleren Frankreichs war zu An-
fang des ersten Jahrhunderts vor
Christus das Bier unter dem Namen
„Norma“ noch das eigentliche Volks-
getränk bei festlichen Anlässen. Die
alten Germanen schätzten außer ihrem
Met auch den Gerstenabzug.
Von großer Bedeutung für die Ent-
wicklung des Bierbrauens wurde die
Völkerwanderung, durch die der Hopfen
zu den hiertrinkenden mitteleuropä-
ischen Völkern gebracht wurde. Der
Hopfen bürgerte sich als Mittel zum
Brauen des Bieres neben der ur-
sprünglichen Gerste sehr schnell ein.
Bereits in einer aus dem Jahre 769
stammenden Urkunde Pipins des Kleinen
werden Hopfengärten erwähnt.
Namentlich in Bayern, Franken und
Sachsen wurde der Hopfenbau bald in
ausgedehnter Maße betrieben. Im
Mittelalter widmeten sich besonders die
Mönche der Kunst des Bierbrauens.
Aber auch in den Kreisen der Bürger
kam das Bierbrauen bald auf. Ur-
sprünglich war es hier ausschließlich
eine häusliche Tätigkeit, die der Haus-
frau neben ihren anderen wirtschaftli-
chen Pflichten oblag. Im Laufe des
13. Jahrhunderts wurde das Bier-
brauen allmählich zum Gewerbe.
Bereits im Jahre 1290 verbot eine Ver-
ordnung der freien Reichsstadt Nürn-
berg den gewerblichen Bierbrauern, zur
Bereitung des Bieres Safer, Roggen
und Weizen zu verwenden.
Das Braugewerbe, das im 14.
Jahrhundert zünftig wurde, entwickelte
sich zunächst besonders in Norddeutsch-
land und gelangte hier rasch zu großer
Ausdehnung. In Süddeutschland
konnte es dagegen nur sehr schwer Fuß
fassen, da hier, ebenso wie in Frank-
reich, der Wein seine herrschende Stel-
lung auch als Volksgetränk behielt,
ja sogar einige Jahrhunderte hindurch
das Bier fast vollständig verdrängte.
Erst dem haltbaren und billigen Lager-
bier, das man in Norddeutschland
schon im 13. Jahrhundert braute, ge-
lang es, allerdings auch erst erheblich
später, sich hier einzubürgern. Zu An-
fang des 16. Jahrhunderts gelangten
dann bayerische und fränkische Biere
zur Bedeutung, um sich seitdem in er-
ster Linie zu halten.
Erheblich jüngeren Datums als die
deutsche ist die Bierbrauerei in Eng-
land, wo bis in das 15. Jahrhundert
hinein die Verwendung des Hopfens
zur Bierbereitung gesetzlich verboten
war. Die bekannten englischen Biere
„Ale“ und „Porter“, letzteres eine Ent-
deckung des Brauers Harwood, kön-
nen auf ein Alter von kaum hundert
Jahren zurückgeführt werden.
Heutzutage wird Bier wohl in allen
Ländern getrunken. Nach der Stati-
stik fällt der zweifelhafte Ruhm, die
größten Biertrinker der Welt zu sein,
den Deutschen zu. Produzieren sie
doch alljährlich rund 73 Millionen
Hektoliter Bier, von denen trotz der
Ausfuhr doch der weitaus größte Teil
im Lande verbraucht wird. Auf jeden
Deutschen entfallen damit jährlich
137,3 Liter. Dieses Bierquantum
wird in rund 13,200 Brauereien er-
zeugt, wovon annähernd 5000 allein
auf Bayern entfallen. An zweiter
Stelle stehen die Amerikaner mit einer
Bierproduktion von etwa 63 1/2 Millio-
nen Hektolitern, so daß in Amerika
auf den Kopf der Bevölkerung 75,8
Liter im Jahre entfallen. England
steht mit 54 Millionen Hektolitern
und 127,3 Litern für den Kopf der
Bevölkerung an dritter Stelle, Dester-
reich folgt mit 19 Millionen Hektoli-
tern, wobei 64,3 Liter auf jeden
Desterreicher entfallen. An fünfter
Stelle steht Frankreich mit seiner Bier-
produktion von 14 Millionen Hektoli-
tern vor Italien, das mit nur 250,000
Liter in der Bierindustrie der
Welt ohne Bedeutung ist. Dänemark,
die Schweiz und Schweden erzeugen
Germengen, die absolut genommen,
gegen diese Zahlen klein, im Vergleich
zur Größe der Länder aber recht er-
heblich sind.

Für Haus und Küche.
Kartoffelpuffer.
Man nehme 6-8 große Kartof-
feln, reibe direkt in einem Dreischlag
oder Sieb, damit das Wasser abläuft,
getraube aber das Stärkemehl, das
sich am Boden anlegt. Trodenes
Weißbrot weiche in Milch und rühre
auf heißem Ofen recht glatt, gieße heiß
auf die Kartoffeln, 2-3 Eier und
anstatt Mehl geriebene Weizbrod, 1
Zwiebel gerieben, schmeck sehr gut.
Salz nach Geschmack; bade in heißem
Schmalz. Ausgezeichnet mit getoch-
tem Apfelsauce.
Waldmeisereextrakt.
Man wäscht die Blättchen und trock-
net sie danach wieder. Dann wiegt
man sie und legt sie mit der gleichen
Menge Zucker schichtweise in ein gut
verschlossenes Glas. Der Extrakt ist
von großer Haltbarkeit, und ein Ras-
seleisefäß voll auf eine Flasche Wein er-
giebt die richtige Mischung.
Essenz und Extrakt lassen sich auch
vorzüglich bei der bekannten Her-
stellung von Glasuren, Gelees, Bonbons,
Tortens- und Pralinefüllungen verwen-
den.
Hobelspähne.
Aus 4 Tassen Mehl, 4 Eiern, ein
bißchen Salz, 1/2 Tasse Zucker, 4 Ei-
löffelvoll Rum, einem Stückchen But-
ter, etwas Vanille, Milch nur nach
Bedarf wird ein zarter Teig ganz leicht
geknetet, dann wie ein Rubelfleisch aus-
gerollt (nur nicht halb so fein), in zwei
Finger breite Streifen geschnitten, auf
einen hölzernen Kochlöffel leicht hin-
aufgewickelt und in siedend heißes Fett
gehalten, bis sie goldgelb sind, dann
vom Kochlöffel auf eine Schüssel ab-
gestreift, mit Zimmt und Zucker be-
streut und dann verschmaußt.
Rheinbraten.
Man nimmt Fleisch (Top Sirloin)
in Scheiben geschnitten, wälzt diese in
Mehl, dem man Pfeffer und Salz bei-
mischt. Man bratet dann die Schei-
ben schnell in heißem Fett. Dann
macht man eine Sauce von Tomaten
(1 Tasse), Lorbeerblätter, Nelken und
Gewürzkörner sowie etwas roten Pfeffer,
Zwiebel nach Belieben und fügt
nur etwas Wasser hinzu. Man läßt
die Scheiben dann in dieser Sauce
dämpfen, bis das Fleisch weich ist.
Dann streicht man die Sauce durch ein
Sieb und fügt lauren Rahm und
Mushrooms hinzu. Als Beispeise
Spägle oder Kartoffeln.
Erdbeeren in Dampf.
Die Erdbeeren werden zu Mus ge-
stampft und durch ein feines Sieb ge-
trieben, damit die kleinen Kerne zu-
rückbleiben. Die durchgeseigte Masse
wird in Flaschen gefüllt, welche gut,
mittels der Maschine, verstopft wer-
den, wozu die Störke erst in heißes
Wasser gelegt werden müssen. Zu-
dem werden sie noch mit Bindfaden
kreuzweise überbunden. Alsdann kocht
man die Flaschen, in Heu verpackt, mit
soltem Wasser zugefügt, auf übliche
Weise während 15 Minuten, nimmt
sie dann vom Feuer, läßt sie im Kessel
erkalten und hebt sie gut auf in kü-
hem, trockenem Raum.
Johannisbeeren.
Reife, doch nicht überreife Johan-
nisbeeren werden abgebeert, was am
einfachsten mittels einer Sabel ge-
scheht und in starke weithalsige Fla-
schen eingefüllt, die Flaschen werden
ab und zu auf den Kopf aufgeschla-
gen, damit diese möglichst viel Beeren
aufnehmen, dann werden sie mit einem
neuen Propfen verkorkt, mit Perga-
mentpapier überbunden, in einen Kessel
mit Heu gestellt, damit sich die Fla-
schen nicht berühren, den Kessel füllt
man mit kaltem Wasser, bringt ihn
auf das Feuer und läßt die Flaschen
vom Kochen an gerechnet, 10 Minuten
langsam kochen. Nun nimmt man
den Kessel vom Feuer, läßt die Fla-
schen in diesem erkalten, wäscht sie rein
ab, verriegelt sie und hebt sie auf.
Glutenbrot.
Sollte das Brot für Diabetiker be-
stimmt sein, so muß es ausschließlich
aus Glutemehl, Wasser, Hefe und
Salz zusammengesetzt sein. Selbst
Milch darf nur benutzt werden, wenn
es nicht für diese Klasse Lebewesen be-
stimmt ist — 1 Täßelchen Hefe wird in
2 Täßelchen lauwarmem Wasser auf-
gelöst. Dann wird ein Teig gemacht
aus Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel
Salz, 1 Teelöffel Butter, kein weite-
res Wasser, nur das Hefenwasser,
der Teig muß steif sein. Nachdem alles
vermischt ist, wird ein geschlagenes
Eiweiß darunter gemischt und wieder
aufgehen lassen. Später wird so viel
Glutemehl hinzugesetzt, als zum For-
men der Laibe nötig ist, der Teig muß
jetzt weich sein und darf nicht viel ge-
handhabt werden. Wenn er dann in
der Form wiederum aufgegangen ist,
wird das Brot bei mäßiger Hitze 45
Minuten gebacken.

Zwanzigstes Jahr
AK-SAR-BEN
Herbst-Fest OMAHA Herbst-Fest
30. September bis 10. Oktober 1914
Ereignisse der Welt zu Hause
Jeden Nachmittags und Abends.
Elektrische Parade 7. Oktober Abends.
Mitglieder-Parade 8. Oktober Nachmittags
Zusammenkunft-Woche 5. bis 10. Oktober
Pioniere Wohnt der Territorialen Pionier-Memnon vom 30. Sept. bis 3. Okt. bei.



HEADQUARTERS DICK BROS.
Alle Sorten Kästen und Fassbier
Das berühmte Pilsener Bier.
124 N. Cleburn St. Phone Black 521

Bonsen's Fleischladen
F. Nichols, Geschäftsleiter.
Nachfolger von John Meier, 307 wehl. 3. Straße
Frisches und gefalzenes Fleisch. Fische
während der Saison.
Oliven, Dill-Gurken, eingemachtes Corn-
beiz und Meerrettig.
Probirt unser in offenen Kesseln sich befindendes
selbstausgelassenes Fett. Prompte
Ablieferung aller Einkäufe.
Gebt uns einen Verjuch-Beftrag

Ein frisches Lager von echten
J. L. STALNAKER
GREAT WESTERN REMEDIES
stets an Hand.
Alleinige Agentur.
Theo. Jessen's Apotheke
Opernhaus-Block

Im Lyda-Theatrr.
Seht unser \$6000.00 Wurlitzer Wandel-
bilder-Orchester. Wiegt vier Tonnen
Es ist das erste Instrument auf dem Markte, welches
völlig den Anforderungen des Wandelbilder-Theater ent-
spricht. Beim Illustriren verschiedener Bilder verleihen
die verschiedenen musikalischen Effekte mit den rasch zu er-
möglichen Wecheln der Vorstellung Reiz und Effekt,
was sonst, selbst mit einem hochbezahlten Orchester bester
Musiker nicht möglich ist. Die Wirkungen sind einfach
wunderbar und das Instrument muß man hören, um es
voll würdigen zu können.
Abonnirt jetzt auf den „Nebraska Anzeiger-Herald“
Nur \$1.25 pro Jahr