

An alle die welche es betreffen mag.

Wir, die Unterzeichneten reisten mit der S. W. Phillips Land Co., nach der Park Region, Minnesota, und fanden die Verhältnisse dort gerade so wie sie uns vorgestellt worden.

Der Boden ist sehr gut, ein tief schwarzer Loam mit Thon Unterlage und er kann gewiß die Erträge hervorbringen. Klee, Timothy, Red-top, Broomgras, Blaugras, Prairiegas und alle anderen Gräser sind eben so gut, wenn nicht noch besser, als irgend welche, die wir je gesehen. Das Wasser ist kühl und klar und wir fanden, daß sie dort gute Märkte haben. Bauholz ist dort von 35 bis 40 pro zent billiger als hier in Nebraska und Holz ist dort billig zu bekommen.

Wie freuen uns daher die Gelegenheit zu haben diese Gegend unsern Nachbarn und Freunden empfehlen zu können.

Will irgend jemand ein Heim kaufen oder Geld anlegen, so glauben wir, daß er nirgends so gut tun kann wie in der Park Region, Minnesota.

Wir empfehlen darum die S. W. Phillips Land Co., denn sie werden euch recht gebrauchen und euch beschützen in dem Land, daß ihr von ihnen kauft.

D. B. Neff
Hans Coltau
John Erbst

C. J. A. Otto
August Monty
Wm. Wegner

Am Montag, den 25. September wird die nächste Excursion nach Minnesota stattfinden. Begleitet uns auf dieser Reise.
Rundreise Tickets \$19.75.

Capital \$25,000.00 Ueberschuß und Profit \$10,000.00

Citizens State Bank

Deponirt euer Geld mit uns.

Wir zahlen 5 Prozent auf Zeit Einlagen

Farm Anleihen eine Spezialität.

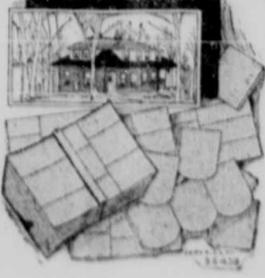
Eduard Renard, Präsident
E. D. Mason, Kassierer

G. D. Renard, Vice-Präsident
D. B. Friedrichs, Hilfs-Kass.



Toppelseitige Bretter
sollen, um euch gegen Verschwendung zu schützen, auf beiden Seiten vollkommen abgedeckt sein. Alle unsere doppelseitigen Bretter, in der Tat, all unser Bauholz ist unbedingte von besserer Qualität. Wenn ihr unser Material gebrauchet, so werdet ihr es länger halten, weniger kosten. Könnt ihr dieses übersehen?

A. A. MANKIE
Phone A-14 Bloomfield, Neb.



Guertuch wird nicht leiden wenn ihr den Nat. befolgt den wir euch geben, nämlich:
Bedeckt es mit Schingeln von dieser Lumberyard Schingeln die wir verkaufen werden nie vom Wasser durchdrungen, sondern nur vom besten Material hergestellt.
Ihr bekommt das Beste Wenn ihr hier kauft.

Star Dray Line

Robert Collier

Eigentümer
Phone No. A 149

Alle mir anvertrauten Aufträge, sollen prompt und sorgfältig ausgeführt werden.

Eis Creme und Temperenz-Getränke in der Dew Drop Inn.

Dr. L. C. Bleist

Geburtsheifer

Office über Coe's Drug Store, Nacht in der Weidens, ein Block südlich der Central Hotel.

Dr. J. Harvey Mettlen

Arzt und Wundarzt.

Blomfield, Neb.

Dr. A. B. Sattel

Facharzt

Office über Farmers & Merchants State Bank. Phone 75
Blomfield

Marktbericht

Jede Woche fertigigt von
Saunders-Westland Company
Blomfield, Neb., 21. September 1911

Wheat	87 1/2
Rye	52 1/2
Oats	37 1/2
Hay	10 1/2
Stocks	80
Wool	2 1/2
Butter	18 1/2
Eggs	15
Castor Oil	12 1/2

Plauderecke für Farmer

Wer Trauben fästern will, um sich einen Saustrunk selber zu bereiten, muß sich zunächst darüber klar sein, welche Mengen er herstellen will, um danach die nötigen Fässer auszuwählen und bereit zu halten. Es werden um 25 Gallonen Wein zu erzielen, mindestens 300 Pfund Trauben gebraucht. Die reinstliche Reinlichkeit in Bezug auf alle Gefäße, welche mit dem Most in Verbindung kommen, ist vor allen Dingen zu beobachten, denn hiervon hängt die Haltbarkeit des Weines ab, da unreine Gefäße Essigbildung und mithin den gefährdeten Essiglich verursachen.

Sämtliche Behälter und Gerätschaften müssen von Holz sein, denn Metall und hauptsächlich Eisen verleiht dem Wein einen Beigeschmack und veranlaßt das Schwarzwerden desselben. Am besten ist es, wenn die Trauben zunächst abgedert werden; die Beerenhäute geben schon genügend Gerbstoff ab, um den Wein haltbar zu machen. Läßt man den Wein auf den Hämmer vergären, so wird derselbe leicht zu rau.

Die Beeren werden in einem Zuber mit hölzernen Stöcher zerstampft, worauf man sie gleich in demselben mit den Hämmer etwa 4 bis 5 Tage etwas angähren läßt, um den Wein haltbarer zu machen. Verfüllen darf man nicht, täglich mehrmals mit dem Stöcher gehörig umzurühren und den sich oben bildenden sogenannten Hut unterzudrücken, um die Bildung von „Essigflänzchen“ auf der Oberfläche zu verhüten.

Nach dieser Zeit kommt der Most aufs Faß, die Trester müssen natürlich durch die Presse gehen um ausgetrieben zu werden. Wenn die jetzt auf dem Faße beginnende stürmische Gährung richtig und normal verlaufen soll, ist es Hauptbedingung, daß die äußere Lufttemperatur eine gleichmäßig hohe bleibt. (60 bis 65 Grad).

Fässer mit gährendem, neuem Wein dürfen nicht ganz gefüllt werden. Um der sich entwickelnden Kohlendäure den Austritt zu gestatten, den Zutritt der Luft aber zu verhindern, werden Gährtrichter, Gährspunde oder auch Sandsäcke zum Abfluß des Spundlochs verwendet. Die einfachste Gährvorrichtung ist jedenfalls der Sandha. Man füllt ein kleines, reingewaschenes Weinwandtäschchen mit getrocknetem Flußsand und legt dasselbe quer über das Spundloch. Der Sandha leistet sehr gute Dienste und wer sich keine der zuerst genannten Gährvorrichtungen anschaffen will, sollte wenigstens nicht verpassen, die letztere Vorrichtung anzubringen.

Nach etwa 14 Tagen ist die stürmische Gährung vorüber und können die Fässer bis auf einen kleinen Raum aufgefüllt werden; den Sandha behalte man aber während der nachfolgenden, langsame Nachgährung bei. Hat der Gährraum die richtige Temperatur, so wird auch die Nachgährung bald beendet sein, und der junge Wein wird sich bald klären.

Wenn dieser Zeitpunkt eingetreten ist, gewöhnlich Anfang bis Mitte Dezember, läßt man den Wein von der Gärung ab und bringt ihn auf andere, ein wenig abgewinkelte Fässer, welche jetzt gänzlich gefüllt und luftverpundet werden. Ein zu langes Liegen des Weines auf der Gärung ist nicht gut, da sich die letztere oft setzt und dann denselben trüb und schäbt macht.

Das zweite Ablassen nimmt man Ende März oder Anfang April vor und läßt damit in regelmäßigen längeren Pausen fort, bis man ein glasvolles Produkt im Faße hat, welches man dann auf Flaschen füllen kann. Zum Ablassen des Weines wähle man aber stets helle und milde Tage, achte auch darauf, daß die Fässer alle 14 Tage nachgefüllt werden, da sonst trotz der leichten Verpundung leicht Madenbildung eintritt. Letzteres, in längeren Pausen auf einander folgendes Ablassen macht den Wein eher hell und fertig; läßt man ihn damit mehr Zeit, so dient dieses zur Erhöhung der Qualität, in der Wein behält mehr die Kohlendäure und damit seine kräftigen, fröhlichen Eigenschaften.

STORZ TRIUMPH BEER
Delicious with your lunch

Verkauft in allen hervorragenden Wirtschaften.

STORZ BREWING CO. OMAHA NEBRASKA

Achtung, Farmer!

Die vorzüglichen Produkte der Columbia Hog & Cattle Powder Co. sind bei mir vorrätig. Nicht dem bewährten Mittel für die Verhütung von Viehkrankheiten verkaufe ich auch das „Dip“ obiger Co.

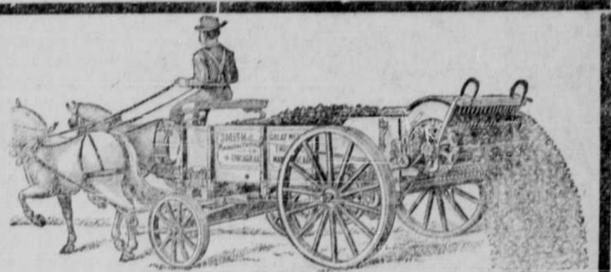
Verkaufe diese Produkte für 7c das Pfund. Garantiert unter Food & Drug Act, 30. Juni 1906, No. 12255.

Henry Hohnholt,
4 Weiken nördlich und 3 Weiken westlich von Bloomfield.

The City Meat Market

Ludw. Dolpp, Eigentümer

Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Schweinefleisch, Schinken, Geflügel, Austern, frische und geräucherter Fische und viele andere Suppen, welche eine Mahlzeit vollkommen machen.



\$4 bis \$8 Gewinn per Acker
Ein Düngerstreuer wird dies tun, wenn er richtig gebraucht wird.

Great Western Düngerstreuer

sind gemacht für die, welche das Beste wünschen

Wenn Ihre 125 Wagenladungen Dünger habt, könnt ihr den Boden fruchtbar machen, daß der Gewinn in einem Jahre die Maschine bezahlt. Wir haben zu 44 Arten erfindungsreichen, welches die genauesten Maßregeln gibt. Ein Düngerstreuer wird euch schneller Gewinn bringen, als irgend drei andere Maschinen auf der Farm.

Der Plan ist nicht bloß theoretisch, sondern ist durch 18-jährige Erfahrung bestätigt.

Das Buch ist frei. Es ist 100 Dollars wert, kostet aber keinen Cent. Sicherlich wird es euch keinen Schaden tun, wenn es auch nicht zum Vorteil gereicht. Es enthält wertvolle Information.

Der Düngerstreuer muß sehr stark gebaut sein. Kauft keine leichte Maschine, laßt sie, der eine Fine Feinde, die Fine Name hat, laßt sein Experiment, eine Maschine, die ein Jahr einigmal verfallen auf dem Markte ist. Kauft keine Maschinen auf eure Infanten experimentiert. Kauft keine Düngerstreuer, der eine schmale vordere Röhre hat, laßt keinen Düngerstreuer, dessen vordere Teil der Maschine gerichtet ist, denn dadurch wird die ganze Last auf die hintere Röhre verlegt und die Maschine wird schwer zu ziehen.

Der Great Western ist eine sehr große und schwere Maschine, die kein Teil ist aus Eisenholz und der Schmelz aus Nickelstahl hergestellt.

Derlei hat ein großes, hartes, leichtes, solides aus harnstoffbarem Eisen hergestelltes „Tinted Rod“, doppelte eiserne „Polsters“, breite vordere Röhren, Räder laufen in einheitlicher Spur.

Derlei hat einen erdigen Gürtel der immer fertig ist zum Aufladen, hat keine Teile, die leicht außer Ordnung geraten. Streut jede Sorte Dünger.

Derlei hat viele Eigenschaften, die die Maschine empfehlen und in so einfach, daß ein Knabe dieselbe handigen kann.

Laßt niemand euch ein Substitut verkaufen, welches „gerade so gut“ ist, denn es gibt keine Maschine so gut, aber auch nur annähernd so gut. Wird verkauft von

DOLPHIN & MASON.



Scene in dem komischen Lustspiel
„Die Swanson“
welches Mittwoch, den 27. September im Postspiel Theater gegeben wird.