

haus- und Landwirtschaft.

Bierflecke entfernt man durch Auswaschen des Gegenstandes mit reinem Wasser oder mit einer Abkochung von Seifenwurzeln.

Rostflecke aus Stahl. Man befreit die Stahlgegenstände mit Salzsäure, reibt es recht gut ein und läßt es 48 Stunden stehen, dann reibt man sie mit pulverförmigem ungelöschtem Kalk ab, worauf die Flecke verschwinden werden.

Roastbeef. Man nimmt ein Rippenstück, läßt die Rippen auflösen, klopft das Fleisch gut, reibt es mit Salz und Zwiebeln ein, rollt es fest auf und umwickelt es mit Bindfaden. Dann läßt man Butter und Nierenfett heiß werden, legt den Braten hinein und brät ihn unter stetem Begießen zwei Stunden lang.

Semmel suppe. Sehr gut! Für 4 bis 6 Personen schneidet man 1 1/2 Semmel in kleine Scheiben, übergießt dieselben mit reichlich soviel kochendem Wasser, als man Suppe nötig hat, und läßt sie beiseite eine Stunde stehen. Dann röstet man zwei Kochlöffel Mehl in einem Stück Butter gelb, löst es langsam mit der Semmelbrühe ab, gibt Salz daran, läßt die Suppe eine halbe Stunde kochen und zieht sie mit einem Eigelb ab.

Einfache Wetterpropheten. Bestreicht man Fensterhebeln, Tapeten oder Ähnliches mit einer der folgenden Lösungen, so zeigen sich die beschriebenen Gegenstände bei hellem Wetter bei Lösung 1: blau, bei 2: gelb, bei 3: grün. Bei trübem Wetter sind die Farben farblos. Die Lösungen bestehen aus: 1. Ein Theil Chlorfobalt, 10 Theile Gelatine, 100 Theile Wasser. 2. Ein Theil Chlorkupfer, 10 Theile Gelatine, 100 Theile Wasser. 3. Ein Theil Chlorfobalt, 20 Theile Gelatine, 200 Theile Wasser, 0.75 Theil Nickelzhdul.

Ausziehen von Schrauben aus Holz. Es bietet oft besondere Schwierigkeit, Schrauben, welche im Holz eingerosen sind, zu entfernen. Den Praktikern ist jedoch das Mittel bekannt, um die in den Gewinden feststehende widerstandsfähige Schraube ohne Gewaltanwendung und ohne Nachtheile für das Holz bemeiglich zu machen; es besteht einfach darin, den Schraubenschaft durch einige Augenblicke mit einem rothglühenden Eisen zu berühren. Die Schraube wird heiß und in Folge ihrer raschen Ausdehnung drängt sie das rings umschließende Holz zurück. Einige Drehungen mit dem Schraubenschlüssel vervollständigen die Vordrehung leicht.

Schweiß hervorzubringen. Ein einfaches und leicht zu beschaffendes Mittel, um Menschen in Schweiß zu bringen, ist folgendes: Man siedet eine größere Menge Kartoffeln, wie beim Auflegen von Wasserumschlägen, nicht erforderlich. Durch Anwendung solcher heißer Kartoffelsäckchen wird der wohlthunende und gesundheitsfördernde Schweiß in kurzer Zeit eintreten.

Das Waschen schmutziger Strohhüte. I. Auf 110 Theile Wasser (am besten destillirtes) nimmt man 15 Theile untergeschwefligsaures Natron, gut durchgeschüttelt mit 7 1/2 Theile Glycerin und 15 Theile Weingeist. Diese Lösung reibt man durch ein reines Tuch und füllt sie in eine Flasche. II. Drei Theile fein pulverisirte Citronensäure löst man in 135 Theile Wasser, dem man zuvor 15 Theile Spiritus beigemischt hat. Diese Lösung wird ebenfalls filtrirt und in ein Fläschchen gefüllt. Der zu reinigende Hut wird mit einem in Flüssigkeit I getauchten reinen Schwämmchen an allen Stellen gereinigt—außen und innen. Dann legt man ihn 20 bis 24 Stunden an einen kühlen Ort, z. B. in den Keller auf eine reine Unterlage. Nach Verlauf dieser Zeit behandelt man den Hut genau so wie zuvor mit Flüssigkeit II, legt ihn wiederum einen Tag in den Keller und bügelt ihn alldann mit einem reinen, sehr warmen, doch nicht heißen Bügeleisen. Auf diese Weise behandelt, werden die Hüte sehr schön, weiß oder mattgelb, selbst wenn sie zuvor noch so schmutzig gewesen sind.

Vereitigung grünen Gemüses. Will man ein wohlgeschmeckendes, vollkommen nahrhaftes Gemüse erzielen, dann lasse man es nach dem Waschen und Waschen mit nicht vielem Wasser und wenig Salz erst anlocken, und sorge hierauf dafür, daß es auf gelindem Feuer beständig lachtschend erhalten wird. Das Kochgefäß muß mit einem gutschließenden Deckel versehen sein, so daß möglichst wenig Dampf entweichen kann; auf diese Weise wird das Gemüse nicht allein seinen vollen Wohlgeschmack behalten, sondern auch früher gar werden, als bei Kochen auf starkem Feuer. Sobald das Gemüse gar ist, bereitet man eine sogenannte Eintrenne von Mehl und frischer Butter (oder frischem Speiseöl), und wenn man den Saft von einer oder mehreren Citronen hinzugefügt, so kann man die Salz-Zuthat ganz entbehren. Auch einige abgekühlte und scharf geschnittene Zwiebeln von mittlerer Größe kann man mit fast allen Gemüsen mitkochen und dabei lassen (die Zwiebel verlohrt meistens), sie verleihen manchen Gemüsesorten einen unbeschreiblich feinen Geschmack und verdienen ihren Ruf als eine zuträglichste Würzung um so mehr, als sie zugleich ein achtungswerthes Nahrungsmittel darstellt.

Herstellung von Weichen. Man pflückt sich recht frische Weichen und lege diese ohne Stengel in ein mächtig großes, gut gereinigtes und ausgetrocknetes Glas mit hermetischem Verschluss, wie man es zum Einmachen von Obst gebraucht, und zwar immer eine Lage Weichen und eine Lage Salz. Nachdem man das Glas fest verschlossen, bewahrt man es an einem kühlen Orte auf und schon nach ein paar Wochen ist das Parfüm fertig. Will man das Zimmer mit Weichenluft erfüllen haben, braucht man das Glas nur eine kurze Zeit zu öffnen, gleich werden die Blumen geistiger lebendig und erfüllen die Luft mit Wohlgeruch. Durch sorgfältiges Verschließen nach jedesmaligem Gebrauch erhält sich die Kraft des Duftes monatelang.

Strawberry Short-Cake. Ein Quart Mehl siebt man mit einem Theelöffel Salz und zwei guten Theelöffeln Backpulver zusammen. Dahin werden zwei Eigelöffel Butter kalt zwischen den Händen eingerieben. Dann wird mit einem Pint Milch die Masse zu einem weichen Teige gerührt, den man in zwei gleiche Hälften theilt. (Diese Quantität ist nämlich für zwei kleine Kuchen bestimmt, ein jeder so groß wie ein Dessertteller.) Man theilt nun den einen Theil wiederum in zwei Hälften, rollt jede leicht aus, streicht auf einen Theil Butter und legt den zweiten darüber. Bei guter Dige werden die Kuchen 20 Minuten gebacken. Nachdem sie abgekühlt sind, löst man die beiden Lagen auseinander, schneidet darf man nicht, sonst wird der Kuchen fest. Auf die untere Hälfte kommt nun eine dicke Lage Erdbeeren, die mit einigen Eigelöffeln süßem Rahm angefeuchtet und mit reichlich Zucker überstreut werden. Dann kommt die obere Kuchenlage, mit der Kruste nach oben, darüber und oben darauf schöne ausgelesene Erdbeeren mit Zucker. Nach Wunsch kann man nun das Weiche von zwei Eiern mit einem Theelöffel Puderzucker und einigen Tropfen Extrakt zu streichen, Schnee schlagen, über die Erdbeeren breiten und im Ofen gerade und eben austrocknen lassen.

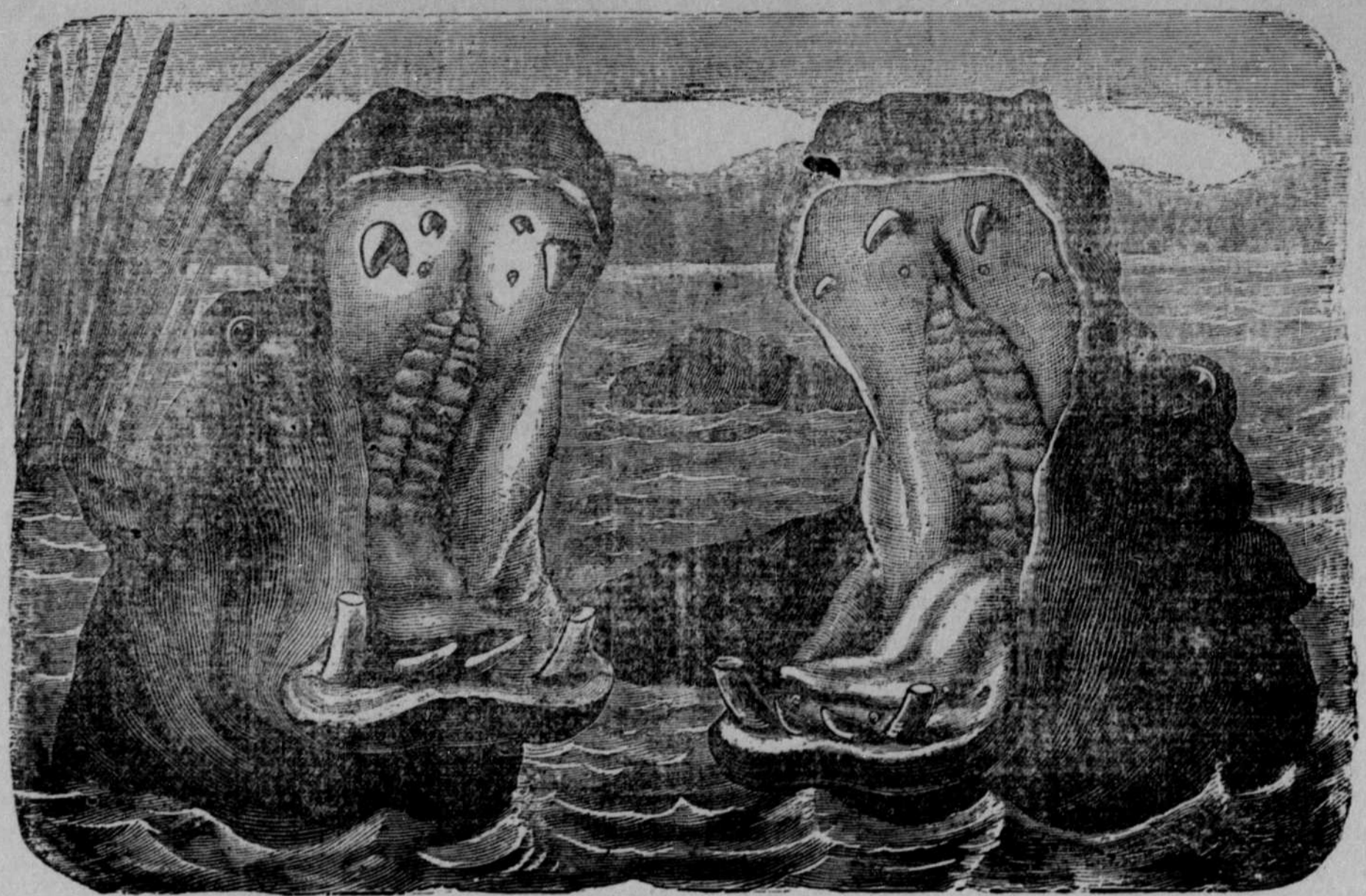
Verbesserung eines zu sauren Weines. Ein zu saurer Wein kann dadurch verbessert werden, daß man ihm einen Theil der überschüssigen Säure nimmt und dies kann mit kohlenstoffsaurem Kali ausgeführt werden. Man fügt zu einem Hektoliter des Weines zuerst eine kleine abgemessene Menge des Präparates und wartet den Erfolg ab. Erst wenn der Wein noch zu sauer schmeckt, ist mehr zuzufügen.

Ausspringen der Baumrinde. Die Neubildung von Holz und Bast, also auch das Dickwerden des Stammes, findet im Cambium (das zwischen Holz und Bast liegende Bildungsgewebe) statt; folglich muß die Rinde sich fortwährend ausdehnen, da sie ja einen immer größeren Cylinder umschließen soll. Bei kräftiger Ernährung, besonders bei jüngeren Bäumen, kann es nun vorkommen, daß eine sehr junge Rinde das Dickwerden des Stammes bis auf einen gewissen Grad hindert, oder daß, besonders bei trockenem, windigem Wetter, die Rinde unregelmäßig zerreißt; beides ist für die weitere Entwicklung nachtheilig. Um dies zu verhindern, macht man auf der nordwestlichen Seite des Stammes einen Längsschnitt durch die Rinde bis zum Cambium, der dann, weil er eine ganz glatte Wunde bildet, bald wieder zuwächst. Das Ausspringen der Rinde und das Entstehen großer Wunden an der Süd- oder Südwestseite des Stammes erfolgt besonders auch bei krummen, nach Nordosten gerichteten Bäumen, weil in diesem Falle die Krone den Stamm nicht beschattet, dieser also um so mehr austrocknet. Bäume sollten also nicht bloß deshalb gerade gefügt werden, weil dies schöner ist, sondern weil der Stamm dann beschattet wird, nach Süden weniger durchreißt und etwa hier entstehende Wunden leichter zuheilen. Eine geringe Neigung nach Südwesten kann sogar von Vortheil sein.

Als Mittel gegen Blähsucht des Rindviehes wird der „Hannoversch. land- und forstw. Ztg.“ angegeben: Man nehme 1 bis 1/2 Liter heißes Wasser, lasse darin etwa 1 Pfund Schweinefleisch unter Umrühren flüssig werden und gebe dieses dem Thier sofort warm aus einer Flasche ein. Es folgt hierauf bald massenhaftes Ausströmen der Gase nach vorn und ist in kurzer Zeit das Thier vollständig munter. Doch muß das Mittel so früh angewandt werden, als die Spannung des Pansens noch nicht zu groß ist, damit nicht das Aufnehmen der Nahrung verhindert wird. Schädliche Nachwirkungen sind noch nicht beobachtet worden.— Ein 11-jähriges Rind hatte auf dem Klee des Guten zu viel gethan und lag auf der Seite, streckte alle Beine von sich und schloß die Augen. Die Bemühungen, dasselbe aufzuwecken, blieben ohne Erfolg, und das Mittel mußte dem Rinde im Viegen eingegeben werden. Sehr bald zeigte sich jedoch Besserung und in einer Viertelstunde war die Blähsucht vollständig verschwunden. Nach einer weiteren Viertelstunde wiederholte das Thier mit sichtlichem Wohlbehagen, als wäre nichts geschehen.— Es ist bekannt, daß diejenigen Kühe u. s. w., welche einmal Blähsucht gehabt haben, leicht wieder davon befallen werden. Dies hat seinen Grund darin, daß diese Thiere in der Regel gierige Fresser sind. Ein gutes Vorbeugungsmittel besteht nun darin, daß dem Vieh eine kuhhalter angehen und dieselbe so geschmalt wird, daß das Thier das Rau nicht zu weit, aber auch weit genug aufstehen kann, um gerade genügend fressen zu können.

Die größte Schauftellung der Welt in all' ihrem majestätischen Glanz!

COOK & WHITBY'S
Kolossaler englischer Circus, Menagerie
und Museum, verbunden mit Amerika's Racing Ass'n,



wird sein in Grand Island am Donnerstag, den 15. Juni.

50 Käfige mit seltenen, werthvollen Thieren. Eine Heerde Elephanten und Kameele, 100 Aste, 20 Luft-Künstler, 50 Akrobaten und Turner, 30 ausgezeichnete Reiter, 3 große Militär-Kapellen, ein Regiment von Clowns. Die schönsten Pferde auf der Erde. Genug dressirte Thiere um eine Menagerie zu bilden! 3 Ringe, erhöhte Schaubühnen und 1 Meile Hippodrom-Bahn.

Bersäumt nicht, die Parade Euch anzusehen!

Mehr Musik-Kapellen, mehr Silber- und Gold-Wagen, mit Seide und Sateen bedeckte Thiere, glänzende Kostüme, mehr offene Käfige, mehr Clowns, als Ihr jemals zu sehen Gelegenheit hattet. Eine volle Stunde von Vergnügen und Belehrung, **kostenfrei für Alle!** Reduzirte Raten auf allen Bahnen!

In Grand Island am Donnerstag, den 15. Juni 1893.

Die Perleknur.

„Herr,“ sprach Abdullah und trat mit seiner Schwester Fatme vor den Richterstuhl, „Du wirst Dich vielleicht noch des tapferen Abbas entsinnen, der vor dreißig Jahren starb. Er war unser Vater und hinterließ uns Weiden zu gleichen Theilen alle seine Habe, die wir bis jetzt gemeinsam genossen. Wohl ist Fatme seit einigen Jahren mürriß und jänklich; aber ich gab stets nach, weil ich den Frieden liebe. Nun jedoch habe ich mir vor kurzem die schöne Boraide als Braut erwählt und gedachte ihr diese kostbare Perleknur als Geschenk zu geben—das theuerste Andenken, welches ich von meinem Vater besitze; denn er brachte sie mir, als ich fünf Jahre alt war, von einer Reise mit, und seitdem ist sie mein Eigenthum. Fatme jedoch behauptet, auch dies sei ein Erbstück unseres Vaters und sie habe daher Anspruch auf die Hälfte. Keine meiner Vorstellungen hilft—sie bleibt bei ihrem Verlangen; nicht etwa der Perle wegen—o nein, ich weiß sehr wohl, nur um meiner Braut und mir die Fremde zu verderben; denn meine Schwester will nicht, daß die junge Boraide als Herrin einziehe in unser Vaterhaus!—Nun, weiser Rabi, richte!“—Der Rabi neigte sein Haupt, dann frug er: „Fatme, ist Alles so, wie Dein Bruder sagt?“

„Alles ist so,“ entgegnete sie, „bis auf seine Behauptung, die Perleknur gehöre ihm allein! Womit will er beweisen, daß sie der Vater ihm schenkte? Ich bestreite das und verlange meine Hälfte;—warum ich das thue, ist für Deinen Richterpruch gleichgültig!“—Nun, Abdullah,“ wandte sich der Rabi an diesen, „hast Du lebende Zeugen oder eine Schrift, um darzutun, daß Dir Dein Vater die Perleknur gab?“

„Ich habe nicht dergleichen!“ entgegnete der Kläger. „Dann freilich steht die Sache schlimm für Dich!“ sprach der Rabi. „In Güte, das sehe ich, wollt Ihr Euch nicht vergleichen, so daß Fatme etwa doch Geld für ihren Antheil nähme...“

„Nein,“ rief sie dazwischen, „ich will die Hälfte der Perleknur!“—„Gut,“ fuhr der Richter fort und wankte seinem Schreiber, „so muß ich ein Protokoll hierüber mit Euch aufnehmen und dann das Urtheil fällen!“ Sprich, Beklagte: Du hebst Fatme—wie viel Jahre zählt Du?“ Da wurde sie verlegen, stockte, setzte mehrmals an, schweig aber doch. „Wie alt bist Du?“ wiederholte der Rabi. „Rebe!“—„Endlich antwortete sie leise mit geräthetem Gesichte: „Achtundzwanzig Jahre alt bin ich!“

Bilder von der Weltausstellung.

Die St. Joseph & Grand Island R. R. (Union Pacific Route) hat ein illustriertes Weltausstellungs-Pamphlet herausgegeben, welches colorirte Bilder aller Gebäude und Karten von Chicago enthält, die für angehende Besucher der großen Ausstellung in Chicago von unaußersprechlichem Werthe sind. Herrn S. M. Whit, C. P. A., St. Joseph, Mo., wird es Vergnügen machen Ihnen gegen Empfang einer 1-Cent-Marke, um das Facto zu bezeugen, eine Copie des Pamphlets zuzuschicken.

Der Ausbruch des Winters ist das Signal zum Ausbruch des Systems. Die Natur öffnet die Pforten, und schenkt die schlechtesten Säfte aus. Dr. Witt's Paraparilla ist ein untrüglicher Helfer bei diesen Nothgängen. A. B. Buchheit.

Außergewöhnliche Attraktion.

Das neueste und größte von allen Wundern, eine Truppe von Vorstellungsgen-gebenden Affen, wird jetzt dem Publikum zum ersten Mal vorgeführt von Cook & Whitby mit der Versicherung, daß die Erde nicht ihres Gleichen aufweisen kann. Sie sind eine Studie für den Naturforscher, ein Gedankenthema für den Philosophen, eine Quelle der Unterhaltung für das Volk, ein Wunder für die Kinder und ein Gegenstand des Erstaunens für Jeden—sie thun Alles, was Menschen thun können. In Grand Island am Donnerstag, den 15. Juni.

Weltausstellungsraten über die Burlington.

Heute, den 25ten April beginnend, macht die Burlington eine Rate von \$27.45 von Grand Island nach Chicago und zurück; \$24.75 nach St. Louis und zurück; gut für die Rückfahrt am oder vor dem 15. November 1893. T. HOS. CONNOR.

Alle Zeitungen!

Wollt Ihr alte Zeitungen, so holt Euch so viel Ihr wollt in der „Anzeiger und Herold“ Office, 25 Cents pro Hundert.

Schwache Männer.

Wird Ihr volle Manneskraft und Gesundheit wieder zu erlangen wünschen, so lesen Sie die vollst. Anleitung, welche in der „Anzeiger und Herold“ Office, 25 Cents pro Hundert, zu beziehen ist. Sie enthält die besten Mittel, um die Gesundheit zu erlangen, und ist ein Buch, das Jeder, der sich um seine Gesundheit kümmert, zu lesen hat. Es ist ein Buch, das Jeder, der sich um seine Gesundheit kümmert, zu lesen hat. Es ist ein Buch, das Jeder, der sich um seine Gesundheit kümmert, zu lesen hat.

Schwache Frauen.

Wird Ihr volle Manneskraft und Gesundheit wieder zu erlangen wünschen, so lesen Sie die vollst. Anleitung, welche in der „Anzeiger und Herold“ Office, 25 Cents pro Hundert, zu beziehen ist. Sie enthält die besten Mittel, um die Gesundheit zu erlangen, und ist ein Buch, das Jeder, der sich um seine Gesundheit kümmert, zu lesen hat. Es ist ein Buch, das Jeder, der sich um seine Gesundheit kümmert, zu lesen hat.

HAYDEN BROS.

erniedrigen die Preise, um ihr Lager zu reduzieren. Wir haben zu viel Tafel-Weinen. Ihr könnt jetzt 40c. rothkantigen Cream Damast zu 25c. kaufen; 50zöll. Van D. türkischrothen Damast zu 25c.; 60c. Cream Damast, 60zöll., 35c. per Yard; 75c. gebleichter Damast jetzt 50c.; \$1.00 gebleichter Damast zu 75c. Ihr spart viel Geld, wenn Ihr Euer Tafelweinen zu diesen reduzierten Preisen kauft; Ihr dürft nicht an unseren Handtäuschen vorbeigehen. An Hausausstattungsgegenständen haben wir große **Bargains in Porzellanwaaren.** Wir haben viel und verkaufen billig. Tassen und Untertassen (mit Henkeln) 30c. Waschküffeln mit Krug, 35c. Teller, 2, 4 und 5c. jeder.

Gartengeräthe.

Beste Stahl-Harken 20c. Schaufeln 35c., Hacken 25c.

Groceries

ganz niedrig. Gebrochener Java Kaffee, 10c. Feiner „Golden Rio“, 25c. Thee-Staub 10c., sonnengetrockneter Japan 25c. Wir verkaufen einen No. 1 ungefärbten Japan Thee für 25c. Volle Auswahl von feinem schwarzen Thee, Ceylon, English Breakfast, Oolong. Diese Waaren sind die besten, die Geld kaufen kann.

Unser Schuhverkauf

hält noch an. Feine Damen Oxford Ties für 95c., werth \$1.25. Die \$1.75 Sorte für \$1.25. Die für \$2.25 zu \$1.50. Feine kalblederne Männer-Schuhe für \$1.50, \$1.75, \$2.00 und \$2.75. Dies sind sämmtlich Bargains. Damen-Carpet Slippers, 25c.; Kinder-Schuhe, Größe 1 bis 5, 25c.; Mädchen Kid-Schuhe, Patent-Spitze, \$1.25, Größe 12 bis 2; weishalb \$1.75; bezahlen?

Ihr spart Geld bei

Hayden Bros.

Grand Island, Neb.

Georg Beck's

Musik-Geschäft

in Schuyler, Neb., verkauft alle Gattungen Musik-Instrumente unter Garantie zu den niedrigsten Preisen. Eine Specialität ist meine Reparatur-Werkstatt, die einzige im Westen. Orgeln, Drehorgeln, Accordeons, Musikwerke, Violinen, Gitarren, Blech-, sowie alle Gattungen Musikinstrumente werden von mir reparirt, gestimmt und wieder wie neu hergestellt. Alte Instrumente tausche ich gegen neue um. Um genaue Zuspruch bittet
Georg Beck, 87-98
P. O. Box 662, Schuyler, Neb.

HENRY J. VOSS,

Cigarren-Fabrikant

und Händler in allen Sorten von Pfeifen, Taback, Cigarren-Abfällen, (Clippings) u. s. w.

West Dritte Straße,
GRAND ISLAND, NEB.

Bekanntmachung.



Meine beiden berühmten Hengste, der Normanhengst „Sultan“, 8 Jahre alt, und der Clydehengst „Grover-Cleveland“, 7 Jahre alt, stehen von jetzt an wie folgt:
Sonntags und Montags auf meiner Farm.
Dienstags und Mittwochs bei Fred. Suchsen, 6 Meilen nördlich von Grand Island.
Donnerstags, Freitags und Sonntags bei John Hann in Grand Island.
Jasper Eggers.