Zucker aus Maisstengeln.

Eine sehr überraschende Entdeckung hat ein Herr F. L. Stewart gemacht, der in einer Zeitschrift auseinandersetzt, daß die Hälfte der im Mais enthaltenen Nahrungsstoffe nutzlos vergeudet wird und verloren geht, weil wir bisher von ihrer Existenz keine Ahnung hatten. Dieser Verlust kommt daher, daß wir bisher nur die Körner der Kolben verwendet haben, während nach Herrn Stewart die Stengel der Pflanze einen großen Prozentsatz Zucker erhalten, der bis jetzt einfach weggeworfen worden ist, aber ohne große Mühe und Kosten gewonnen werden könnte.

Versuche haben nachgewiesen, daß der Zuckergehalt in den Stengeln und Blättern der Maispflanze mit großer Schnelligkeit abnimmt, sobald die Körner anfangen, hart zu werden. Der Zuckergehalt ist dann sehr gering und kaum erwähnenswerth. Werden die Kolben aber abgepflückt, so lange die Körner noch weich und saftig sind, und läßt man dann die Pflanze zu voller Entwickelung kommen, so findet man durchschnittlich 14 Prozent Zucker in den Stengeln. Nicht ganz so viel wurde aus Pflanzen erzielt, welche geschnitten worden waren, ehe der Kolben sich überhaupt gebildet hatte. Daraus schließt Herr Stewart, daß die Zuckerbildung am meisten begünstigt wird, wenn die Pflanze durch zeitiges Pflücken der Kolben in der Ausbildung aufgehalten wird. Dadurch ließe sich eine doppelte Ernte erzielen: Die Körner der noch nicht vollständig gereiften Kolben und der Zucker aus der Pflanze selbst, welche nach dem Pflücken der Kolben ein bis zwei Monate länger lebt, als wenn man die letzteren am Stengel reifen läßt.

Ein Uebelstand ist die Thatsache, daß die Entfernung des zuckerreichen Saftes aus den Halmen größere Schwierigkeiten als bei Zuckerrohr bietet. Man hat bei dem Auspressen beobachtet, daß die Stengel und Blätter den Saft mit großer Schnelligkeit wieder aufsaugen, sobald der Druck nachläßt. Deshalb sind die für Zuckerrohr benützten Maschinen ungeeignet, weil durch sie nicht der ganze in den Pflanzentheilen enthaltene Saft entfernt werden kann. Indessen dürfte dieser Uebelstand nicht allzu schwerwiegender Natur sein, denn wenn einmal der Beweis geliefert werden sollte, daß die Produktion von Zucker aus Mais wirklich eine Zukunft hat, so werden die dazu nothwendigen Maschinen nicht lange auf sich warten lassen.

Die Entwicklung der Lehrkörper an den deutschen Universitäten innerhalb der letzten 50 Jahre ist in mehr als einer Hinsicht interessant. Seit 1840 hat sich die Dozentenzahl an den deutschen Hochschulen fast verdoppelt. Sie beträgt zur Zeit 2270 Personen, wobei die Sprachlehrer, Lektoren für Baukunde, Zahnheilkunde u. s. w. nicht mit einberechnet sind, freilich entfällt die Vermehrung zum größten Theil auf die Extraordinarien und Privatdozenten. Mehr als die Hälfte der Dozenten, und zwar 1197, gehören zur philosophischen Fakultät. Am geringsten war die Zunahme in den evangelisch-theologischen Fakultäten, die 1840 146, im letzten Jahre 155 Dozenten umfaßten; jedoch ist hier in den letzten drei Jahrzehnten bereits eine Besserung eingetreten, denn vor 30 Jahren war die Zahl der Dozenten auf 114 gesunken. Die juristischen Fakultäten und die medizinischen sind in starker Zunahme begriffen. Auf einen Dozenten kamen vor 40 Jahren 9.5, jetzt entfallen auf ihn 12.2 Studirende; die Zahl der Studenten ist also noch stärker gestiegen, als die der Lehrer.

Indien und seine Bevölkerung. Aus dem kürzlich veröffentlichten Bericht über die Volkszählung, die 1891 im britischen Indien stattfand, geht hervor, daß die Bevölkerung des Landes sich auf 287,000,000 Seelen beläuft. Der Flächeninhalt des Reiches, mit Einschluß der unabhängigen Staaten, beträgt 1,500,000 Quadratmeilen. Seit 1881 hat sich die Bevölkerung durch Geburten um 17,000,000 männliche und um fast dieselbe Zahl weiblicher Personen vermehrt. Die Stadtbevölkerung beträgt nur 9½ Prozent der ganzen Bevölkerung. Der alte brahminische Glaube zählt in verschiedenen Sekten noch 211,000,000 Anhänger. Buddhisten gibt es 7,000,000 in Birma, nicht im eigentlichen Indien. Zur Religion Zoroasters (Feueranbeter) bekennen sich 90,000 Parsen. Die Anhänger Mohammeds zählen 57,000,000. Die Kaiserin von Indien hat mehr mohammedanische Unterthanen, als der türkische Sultan oder der Schah von Persien. Heiden oder Naturanbeter gibt es 9,000,000. Dagegen erscheint die Zahl der 2,250,000 Christen leider nur als eine kleine.

Birken-Theer. Eine wenig bekannte, jedoch einträgliche Industrie wird im Hügellande von Connecticut betrieben, nämlich die Gewinnung von Birken-Theer. Es sind zur Herstellung dieses Oels gegenwärtig jährlich von Oktober bis April zehn Fabriken im Betrieb, deren älteste vor etwa zehn Jahren angelegt wurde. Birkenreiser von der schwarzen Berg- oder Zuckerbirke, nicht von der weißen oder gelben, werden zerhackt und in Bassins mit Wasser gekocht. Der Dampf, welcher durch ein eisernes Rohr oben aus den Bassins austritt, wird in ein Schlangenrohr, das in fließendem Wasser liegt, verdichtet und tropft dann in ein Gasgefäß. Birken-Theer ist viel schwerer als Wasser und in rohem Zustande kupferfarbig; er wird zur Herstellung des Juchtenleders, sowie zur Gewinnung von Birkenöl verwendet, das zur Fabrikation von Fruchtäthern dient.

Kaiser Wilhelm II. als Schütze.

Der deutsche Kaiser ist ein tüchtiger Schütze, was um so bemerkenswerther ist, als er bekanntlich seinen linken Arm als Stütze beim Schießen gar nicht gebraucht, also das Gewehr nur mit einer Hand führt. Auf der Jagd trägt stets der ihn begleitende Büchsenspanner ein zweites Gewehr, sei es eine Doppelflinte oder eine Doppelbüchse, bezw. Büchsflinte, je nachdem, was der Kaiser selbst führt. Hat der Kaiser auf der Hühnerjagd sein Gewehr abgeschossen, so nimmt der Büchsenspanner dasselbe in Empfang, um neue Patronen hineinzuschieben. Gleichzeitig überreicht er dem Kaiser das zweite Gewehr in einer mit dem Lauf nach oben, fast senkrecht gerichteten Stellung. In dieser Position legt es der Kaiser an die Wange und richtet es, allein mit der rechten Hand das Gewehr haltend, von oben allmälig herabsenkend, auf die auffliegenden Hühner, wobei er nur selten Fehlschüsse macht. Auf dem Pirschgange auf Rehböcke, Roth-, Dam- und Schwarzwild begleitet den Kaiser ebenfalls der Büchsenspanner, der auch hier das bezügliche zweite Gewehr führt. Außerdem führt der Büchsenspanner einen Stab bei sich, den er in dem Augenblick, in welchem der Kaiser schießen will, senkrecht mit steif ausgestrecktem Arm auf die Erde stellt. Er faßt den Stab in solcher Höhe an, daß sein Arm die Auflage für die Büchse des Kaisers bilden kann, welche in diesem Augenblick auf das meistens still stehende Wild gerichtet wird. Es gehört besondere Kaltblütigkeit dazu, den Arm für das Auflegen der Büchse recht ruhig zu halten, da der Kaiser auf der Pirschjagd nur mit der Kugel schießt, was stets einen wohlgezielten Schuß voraussetzt, wenn das Ziel nicht gefehlt werden soll. Wie das Verfahren auf der Treibjagd ist, hat unser Gewährsmann weder zu beobachten Gelegenheit gehabt, noch sicher in Erfahrung gebracht.

Rathschläge für Russenbewirthung. Wie sich der gebildete Franzose einem Russen gegenüber zu benehmen habe, dafür gibt die „Petite Republique Française" folgende weise Rathschläge: „Gebt nie einem Russen die Hand, wenn Ihr Handschuhe anhabt. Ist nicht mehr Zeit, den Handschuh der rechten Hand abzuziehen, so streift schnell den Daumen frei, und wenn Ihr dann die Hand reicht, entschuldigt Euch mit dem einfachen Wort vinovatte. Habt Ihr einen Russen zu Tisch, so gebt vor der Mahlzeit einige Hors d'oeuvre, die besonders gereicht werden müssen, und vergeßt nicht, dazu den Schnaps anzubieten. Je stärker er ist, um so höher werdet Ihr in der Achtung des Gastes stehen. Der Hausherr muß den Branntwein selbst eingießen, und zwar in ein Bordeauxglas, dann muß er des Beispiels wegen zuerst das Glas leeren. Wenn Ihr einen Trinkspruch ausbringen wollt, laßt vorher die Gläser füllen. Wenn Ihr das versäumt, so gilt das als Unhöflichkeit gegen die Gäste, deren Gläser leer bleiben. Habt Ihr Euren Trinkspruch gehalten, so leert Euer Glas mit einem Zug bis auf den letzten Tropfen, laßt Ihr etwas darin, so bedeutet das, daß Eure Worte nicht aufrichtig gemeint waren."

Flöten gehen. Die Redensart „Flöten gehen" ist auf das Hamburgische „in die Fleeten gehen" zurückzuführen. Wenn nämlich in früheren Zeiten, als Hamburg noch eine verhältnißmäßig kleine Stadt, und die Fleete, d. h. die mit der Elbe und Alster in Verbindung stehenden Kanäle noch reinlicher waren als jetzt, die Hamburgischen Dienstmädchen ihre Wäsche in den „Fleeten" spülten, kam es nicht selten vor, daß die lebhafte Unterhaltung die Aufmerksamkeit von der Arbeit ablenkte, und dieses oder jenes Wäschestück vom Wasser fortgespült wurde. Daraus bildete sich der Ausdruck „in die Fleeten gehen" für verloren gehen. Was hat auch die Flöte mit einem Verluste zu schaffen?

Unter den berühmten Frauen Frankreichs war Georges Sand eine leidenschaftliche Raucherin und zwar rauchte sie—aus der Pfeife. In ihren Reisebriefen vom Jahre 1837 schreibt sie: „Wenn während meiner Abwesenheit die Republik proklamirt werden sollte, so möge man mir Alles nehmen, was ich besitze: Man gebe meine Ländereien Jenen, die nichts besitzen, man mache aus meinem Haus ein Spital für die Verwundeten, man trinke meinen Wein aus, man stopfe mit meinen Drucksachen die Flinten, kurz, man nehme mir Alles, nur das Porträt meiner alten Großmutter nicht und lasse mir nur eine Tabakspfeife, eine Feder und Tinte."

Ein Riesenstrauch, der eigentlich noch merkwürdiger ist, als die berühmtesten „alten Bäume," befindet sich in Langueneffe bei St. Omer (Pas de Calais). Es ist ein Haselnuß-Strauch, der einzige Ueberrest einer Pflanzung, die im Jahre 1793 zerstört wurde. Seine Gesammthöhe beträgt 10 Meter und der 1½ Meter hohe Stamm hat einen Umfang von 2 3/5 Meter. In der Höhe von 1½ Meter theilt sich der Stamm in sechs Aeste, die einen Umfang von 1 bis 1.2 Meter haben. Der ganze Strauch hat einen Umkreis von 43 Metern, und trotz seines hohen Alters liefert er noch eine Menge Früchte.

Ein verläßliches Todeszeichen. Bohrt man mit einer Nadel in die Haut eines lebenden oder scheintodten Menschen, so zieht sich die Haut wieder zusammen und das Loch verschwindet bald wieder; dagegen bleibt bei einem Verstorbenen das in der Haut gestochene Loch offen stehen.

Haus- und Landwirthschaft.

Zum Bügeln der Seidenzeuge darf das Plätteisen nur halbwarm sein und das Seidenpapier muß stets zwischen Plätteisen und Zeug liegen.

Aepfel, welche eingekocht oder in der Küche verbraucht werden sollen, werden am schnellsten von ihrer Schale befreit, wenn man sie einige Augenblicke in kochend heißes Wasser taucht. Die Schale läßt sich dann in der Form einer dünnen Haut abziehen.

Gegen Runzeln, welche namentlich von den Frauen so sehr gefürchtet sind, empfiehlt sich außer fleißiges Waschen mit kaltem Wasser und Seife nachfolgendes Rezept: Man wasche das Gesicht öfter mit Mandelmilch und lege zuweilen des Nachts eine Binde von feiner Leinwand auf, die mit reinem geschmolzenen Wachs getränkt ist.

Haarbürsten zu reinigen. Die Haarbürste entfettet sich und gibt den angesammelten Staub aus den Borsten, wenn man sie bis an den oberen Holztheil in Wasser legt, in dem man etwas Soda aufgelöst hat. Nach einigen Stunden ist die Bürste rein, ohne daß, außer Trocknen der Borsten mit einem Tuche, etwas damit weiter gemacht werden müßte.

Ausgebackener Kürbis. Man schneidet dazu den geschälten Kürbis in Stücke, läßt ihn sehr gut abtropfen, taucht die Stücke in einen guten Ausbackteig von Milch, Mehl, Eiern und etwas Salz, den man mit etwas Pfeffer würzte, und bäckt sie in Butter zu schöner, hellbrauner Farbe. Man gibt nach Webers Kochlexikon einen Rahmbeiguß daran, der mit Zitronensaft geschärft und mit Eidottern abgezogen wird.

Kartoffelklößchen. Man nehme dazu recht mehlige Kartoffeln, die man schält, in gesalzenem Wasser abkocht und heiß ganz fein zerdrückt, welches am besten auf dem Backbrett mit dem Nudelholz geschieht. Hat man dann einen gehäuften Suppenteller Kartoffeln, so gebe man 2 Unzen Butter, Salz, Muskatnuß und nach und nach 7 Eier hinein und verarbeite das Ganze kräftig zu einem dicken, zähen Brei, aus dem man mit der Hand runde Klößchen formt und sie, in Schmelzbutter oder auch in Schweineschmalz schwimmend, schön ausbäckt.

Savoyerkohl (Wirsing) mit Wildenten. Man halbire mittelgroße, möglichst gleiche Köpfe und schneide den Strunk heraus, doch ohne daß die Blätter auseinander fallen, blanchire sie, kühle sie mit kaltem Wasser ab und drücke sie aus. Brate nun zwei Wildenten, welche man etwas gesalzen hat, in Butter gelbbraun an, lege dann einige Speckscheiben darunter, den Kohl rund herum und streue etwas Salz dazwischen, decke die Kasserole fest zu und lasse anderthalb bis zwei Stunden langsam dämpfen. Beim Anrichten werden die Enten in sechs Stücke getheilt—zwei Schlegel, zwei Flügel, zwei Bruststücke—und, die schönsten Stückchen nach oben, um den gehäuft angerichteten Kohl gelegt. — Ebenso von zahmen Enten.

Rathschläge für Heizung mit Steinkohlen.

Im Oktober 1891 hat die Stadtverwaltung von Chemnitz nach dem „Hannov. Gewerbeblatt" Vorschriften bezw. Rathschläge für die Feuerung von Zimmeröfen und Küchenherden erlassen, welche im Verein mit den für Kesselfeuerungen erlassenen Vorschriften einen guten Erfolg erzielt haben. Dieselben lauten:

1. Vor der Einführung von Brennstoffen in den Feuerraum sind alle Rückstände zu entfernen.
2. Der Aschenraum muß rein sein und auch während des Feuerns entleert werden, wenn er bis zur Hälfte gefüllt ist.
3. Die Kohlen sollen auf Hühnereiergröße verkleinert und trocken in den Feuerraum eingebracht werden.
4. Beim Feueranmachen ist der hintere Theil des Rostes (etwa zu zwei Drittel) mit Brennstoffen zu bedecken. Das zur Entzündung der Kohlen bestimmte Holz u. dgl. ist vor die Kohlen zu legen, soll trocken und zerkleinert sein.
5. Die Feuerthür ist nach dem Anzünden des Holzes rasch zu schließen. Auf die Entwicklung und Erhaltung einer stetigen, lebhaften Flammenbildung ist zu achten, da sonst die aus den Brennstoffen entwickelten Gase unausgesetzt entweichen und Rauch wie Ruß verursachen.
6. Sind die Kohlen in guten Brand gerathen, so sind dieselben gleichmäßig auf dem Roste auszubreiten. Die zur Erhaltung des Feuers nöthige Luft ist vorwiegend von unten her in die Brennstoffe einzuleiten; die richtige Regelung des Luftzutritts ist das Wesentlichste zur Erzielung einer guten und sparsamen Verbrennung. Zu viel Luft oder Luftzutritt von falscher Seite kühlt den Feuerraum ab, verhindert eine rauchlose Verbrennung und vertheuert die Feuerung.
7. Ist das Feuer im Niederbrennen, so bedarf es nur geringer Luftzuführung, man vermeidet daher durch Schließen der Oeffnungen Wärmeverluste.
8. Ein gleichmäßig rother Schein im Aschenraume läßt die gute Entwicklung des Feuers erkennen. Ist dasselbe nicht in Ordnung, so hebe man die brennenden Kohlen etwas und entferne Schlacke wie Asche. Zusammengebackene Theile zerkleinere man und breite die Masse gleichmäßig auf dem Roste aus.
9. Werden die Schlacken nicht rechtzeitig entfernt, so ist eine Zerstörung der Eisentheile und der Ausmauerung des Feuerraumes zu gewärtigen, ferner werden die Kohlen weniger gut ausgenützt.
10. Häufiges oder längeres Oeffnen der Feuerthüre stört den Brennvorgang.
11. Vor dem Nachlegen von Kohlen mache man das vordere Drittel des Rostes frei, indem man die glühende Masse nach rückwärts schiebt.
12. Die nachzulegenden Kohlen dürfen nie auf die glühenden Kohlen gelegt werden, sondern müssen sich vor denselben befinden, damit sie vorgewärmt werden und die sich aus ihnen entwickelnden Gase über die glühenden Kohlen streichen und verbrennen.
13. Fette, Harze oder Petroleum, sowie in Petroleum getränkte Stoffe in den Feuerraum einzubringen, ist unzulässig.

Wenn diese Vorschriften auch nicht für alle Arten der Oefen und Heizstoffe passen, so treffen sie im Grundsatz doch das Richtige und würde deren sinngemäße Befolgung jedenfalls zum Nutzen des Einzelnen, wie der Gesammtheit dienen, da an Heizstoffen gespart, die Entwicklung von Rauch und Ruß verringert wird.

Das Schlachten. Die Annahme, daß bei Schlachtthieren, die ohne vorherige Betäubung getödtet werden, das Blut durch die Schmerzen und die Todesangst in einen fieberhaften Zustand kommt, der das Fleisch ungesund macht, wird durch neuere Untersuchungen bestätigt. Es ist nämlich wissenschaftlich dargethan, daß sich im Fleisch von Thieren, welche vor dem Schlachten aufgeregt, gequält wurden, schon vor dem Tödten freie Säure bildet, während im Fleisch von Thieren, die bei voller Ruhe und ohne Todeskampf, also nach vorheriger plötzlicher Betäubung, getödtet wurden, sich diese Säure erst nach und nach bildet. Diese Säure bewirkt aber durch ihren Einfluß auf einen Bestandtheil der Muskeln, das sogenannte Myosin, die Starre, an welche sich durch eine weitere Veränderung die Fäulniß anreiht. Solches Fleisch zeigt beim Einpökeln nachtheiliges, sozusagen abwehrendes Verhalten gegen die Aufnahme, beziehungsweise Fortleitung des Salzes nach dem Innern der Stücke und somit nachtheilige Eigenschaften beim Einsalzen. Selbstverständlich geht es auch rascher in Fäulniß über. Fleisch von Thieren, welche nach rasch erfolgter Betäubung geschlachtet werden, hält sich dagegen länger frisch, als solches von Thieren, welche ohne Betäubung gestochen oder gar geschlachtet werden. Viele Schlächter—freilich nicht solche, welche bei ihrem Geschäfte nachdenken und beobachten—führen als Haupteinwand gegen die Betäubung der Schlachtthiere an: das Fleisch betäubter Thiere blute nicht gut aus und werde rascher riechend. Nun hat sich gerade das Gegentheil als richtig erwiesen. Jeder Schlächter, der von dem grausamen Todtmartern der Schlachtthiere nicht aus Barmherzigkeit lassen will, müßte es doch im eigenen Interesse thun. Aber auch jeder Fleischkonsument sollte im eigenen Interesse darauf dringen, daß er nicht Fleisch von lebendig gestochenen Thieren erhält, das sich schon vor dem Tödten der Thiere in nachtheiliger Weise verändert hat.

Welche Hühnerrasse ist die einträglichste? Diese sehr berechtigte Frage sucht ein erfahrener Hühnerzüchter im „Hildesheimer Land- und Forstwirthschaftlichen Vereinsblatt" durch folgende Angaben zu beantworten: Weiße Brahmas und rebhuhnfarbige Cochins liefern 7 Eier auf 1 Pfund und 100 Eier im Jahr; dunkle Brahmas 8 auf das Pfund und 70 im Jahre; schwarze, weiße und gelbe Cochins auch 8 auf das Pfund, aber 100 im Jahr; die beliebten schwarz und weiß gefiederten Houdans legen 150 Eier, von denen 8 auf 1 Pfund gehen; La Fleches und schwarze Spanier liefern an Zahl dasselbe wie die Houdans, aber es genügen schon 7 Eier zum Pfunde. Italiener und Hamburger legen gleich große Eier, nämlich 9 zum Pfund; die ersteren legen 150 bis 200 im Jahr, die letztern halten sich strenger in der Mitte und sind keine Freunde von so starken Schwankungen, sie legen 175 Eier. Aehnlich große Eier legen die Polen, dabei aber nur 150 im Jahr; die kleinen Bantams legen auch die kleinsten Eier, von denen 16 auf 1 Pfund gehen, auch das Quantum ist sehr bescheiden, nämlich nur 60 im Jahr. Von Enteneiern gehen 5 bis 6 auf 1 Pfund, aber sie beschränken sich auf 30 bis 60 Stück im Jahr; von Gänseeiern gehen 4 auf 1 Pfund und mehr als 20 darf man nicht erwarten; Perlhühner sind fleißiger, sie bringen es auf 60, von denen 11 auf 1 Pfund gehen.

Zur Entenmast. Hierzu eignet sich keine Kornart besser als die Gerste. Zu diesem Zwecke weicht man dieselbe ein und läßt sie quellen. Darnach wird sie in Haufen an einem warmen Orte aufgeschüttet, so daß sie zum Keimen kommt. Ist dies geschehen, trocknet man sie, um sie aufbewahren zu können. Noch besser ist es, wenn man täglich so viel Gerste quellen läßt und danach zum Keimen aufschüttet, als man an einem Tage verfüttert. Die zu mästenden Enten werden in einen sauberen, mit Streu versehenen Stall gesetzt und ihnen die gekeimte Gerste, nachdem man sie vorher wieder gefeuchtet hat, gereicht. Es muß dies in kleinen Portionen geschehen, damit die Enten alles auffressen und nichts in den Trögen bleibt, was in Fäulniß übergehen und verderben könnte. Dafür ist das Futter tagsüber desto öfter zu reichen. Der Erfolg ist überraschend, in längstens 14 Tagen sind die Enten fett. Dasselbe Verfahren läßt sich natürlich auch auf anderes Geflügel und namentlich für Gänse anwenden, es ist sogar in manchen Beziehungen den viel gebräuchlichen Nudeln vorzuziehen.

DR. GUNN'S IMPROVED LIVER PILLS
ONLY ONE FOR A DOSE

RESULTS ARE WHAT TELL

We guarantee that one of these pills at a dose, will produce better results in the cure of Headache, Costiveness, Sour Stomach, Bad Breath and Dizziness, than three to five of any other make, and do it without griping and sickening. Their wonderful action makes you feel like a new being. 25c. a box. Druggists or mail. Bosanko Med. Co., Phila., Pa.

H. P. Tucker & Co., Apotheker. 9

Burlington Route.

Billette nach allen Punkten des

Ostens, Westens, Nordens u. Südens

verkauft und Gepäck (nicht über 150 Pfd.) nach dem Bestimmungsorte kostenfrei befördert.

Benutzt diese Bahn von Grand Island nach

Chicago, St. Louis, Peoria, Kansas City, St. Joseph, Omaha

und allen Punkten des Ostens,

Denver, Cheyenne, Salt Lake, Portland, San Francisco

und allen Punkten des Westens.

:– **Rundreise-Billette** –:

für Touristen nach Ogden und Salt Lake sowie nach südlich gelegenen Punkten.

☞ Wegen Auskunft über Raten, Anschluß u. s. w., wende man sich an

Thomas Connor,

'88 Agent, Grand Island, Neb

De Witt's Witch Hazel Salbe heilt Hämorrhoiden.

De Witt's Witch Hazel Salbe heilt Brandwunden.

De Witt's Witch Hazel Salbe heilt Geschwüre.

De Witt's Witch Hazel Salbe heilt Wunden.

Bucklen's Arnica Salbe.

Die beste Salbe in der Welt für Schnitte, Quetschungen, Wunden, Geschwüre, Salzfluß, Ausschlag, gesprungene Hände, Frostbeulen, Flechten, Hühneraugen und alle Hautkrankheiten und heilt sicher Hämorrhoiden oder braucht nicht bezahlt zu werden. Garantirt, Zufriedenheit zu geben oder keine Bezahlung verlangt. 25 Cents die Schachtel. Verkauft bei A. J. Wilcox.

Eine gute Heimath unter leichten Bedingungen zu erstehen.

Ein anderthalbstöckiges, noch ganz neues Haus nebst Grundstück, an 1ster Straße, nur wenige Block von der Post Office, ist zu verrenten oder billig zu verkaufen gegen monatliche Abzahlungen. Man frage nach in der Expedition des „Anzeiger."

Alles was Ehrlichkeit, Erfahrung und Geschicklichkeit thun können, um eine perfekte Pille herzustellen, ist gethan worden bei De Witt's Little Early Risers. Das Ergebniß ist ein Spezifikum gegen krankhaftes Kopfweh, Gallenleiden und Verstopfung.

A. W. Buchheit.

Zu verkaufen!

Das frühere Carl Möller'sche Besitzthum in West Charles Straße ist unter günstigen Bedingungen zu verkaufen. Wegen näher Auskunft wende man sich an

5-Aug. Henry Garn

Grand Island MARBLE -:- WORKS

I. T. PAINE & CO., Eigenth.

Grabsteine und Monumente

von Marmor und Granit,

aller Arten.

Alle in das Fach schlagenden Arbeiten werden von uns billiger geliefert als von irgend einer Firma in Central-Nebraska.

GRAND ISLAND, NEBRASKA.

H. A. König, Präsident. Wm. A. Hagge, Vize-Präsident. Geo. A. Mohrenstecher, Cassirer. W. H. Geddes, Hülfs-Cassirer.

Die „Citizens National Bank."

(Früher STATE CENTRAL BANK OF NEBRASKA.)

GRAND ISLAND, - - - - NEBRASKA.

Thut ein allgemeines Bankgeschäft. Collectionen eine Spezialität. Prompte Besorgung, mäßige Bedingungen.

Agenten der Hamburger-, Bremer-, Red Star-, American-, Holländischen-, Belgischen-, Englischen- und Dänischen Dampfschiffahrts-Gesellschaft.

Direktoren:

John L. Means, H. A. König, A. O. Abbott, G. Köhler, W. A. Hagge, A. H. Baker, Geo. A. Mohrenstecher.

Erste National Bank,

S. N. Wolbach, Präsident,

Chas. F. Bentley, Kassirer.

Capital $100,000, Ueberschuss $45,000.

Thut ein allgemeines Bank-Geschäft!

Um die Kundschaft der Deutschen von Grand Island und Umgegend wird ergebenst gebeten.

MEIER & SCHIMMER,

—Eigenthümer des—

„Cash" Fleisch Marktes,

haben seit Eröffnung ihres Geschäftes sich den Ruf erworben u. erhalten, stets

Das beste Fleisch

zu liefern und zwar zu den niedrigsten Preisen.—Alle Arten frisches und geräuchertes Fleisch, Wurst, Geflügel usw., stets an Hand.

☞ Reelle Bedienung ist unser Motto! 5

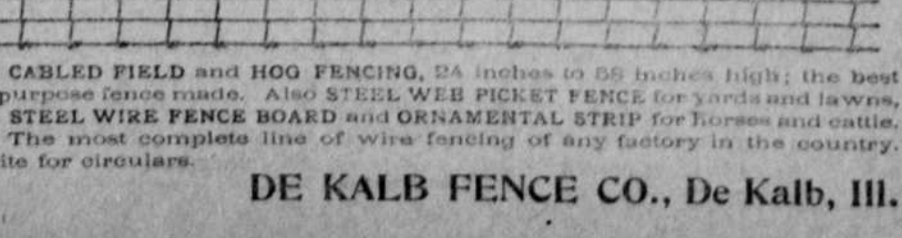
$1. Jeder Abonnent erhält diese Uhr und Kette als Prämie.

Wir haben mit einer großen Firma einen neuen Contrakt gemacht, und unsere Vereinbarung mit den Fabrikanten ist, daß wir diese Uhren unter unsere Abonnenten zu einem Dollar das Stück vertheilen. Die Fabrik will damit Agenten für ihre Uhren gewinnen und wir wollen zugleich unsere Zeitschrift in viele neue Familien einführen. Die Uhr ist eine amerikanische Lever-Uhr, wird ohne Schlüssel aufgezogen und gerichtet, und geht 26 bis 36 Stunden mit einmaligem Aufziehen. Jede Uhr wird vor dem Verlassen geprüft und sie verliert keine Minute in 30 Tagen. Es ist eine amerikanische Uhr in staubsicherem Gehäuse und ist ein dauerhafter und äußerst genauer Zeitmesser. Jeder neue Abonnent erhält dieselbe für nur einen Dollar portofrei, ohne jegliche Nachzahlung.

„Daheim" ist das einzige, deutsche, illustrirte Unterhaltungsblatt, welches in allen Staaten dieses Landes verbreitet ist, und enthält spannende und unterhaltende Geschichten, Humor, Haus, und Landwirthschaft, Briefkasten, Preisaufgabe u. s. w., und kostet nur $1 per Jahr.

Alles wird prompt ausgeführt. Am selben Tage, wo wir Ihren Brief erhalten, wird Ihr Name in unsere Abonnentenliste eingetragen und Ihnen die laufende Nummer von „Daheim" zugeschickt. Mit derselben Post senden wir eine dieser Uhren mit goldplattirter Kette als Prämie, portofrei. Natürlich erwarten wir bestimmt, daß Sie Alles Ihren Nachbarn und Bekannten zeigen und denselben genau erklären, wie Sie es erhalten haben.

Bestelle sofort und adressire: „Daheim", No. 35 Frankfort Str., New York.



CABLED FIELD and HOG FENCING, 24 inches to 58 inches high; the best all-purpose fence made. Also STEEL WEB PICKET FENCE for yards and lawns, and STEEL WIRE FENCE BOARD and ORNAMENTAL STRIP for horses and cattle. The most complete line of wire fencing of any factory in the country. Write for circulars.

DE KALB FENCE CO., De Kalb, Ill.