

Grand Island Anzeiger und Herold.

Grand Island, Nebraska.

New Yorks Fischmarkt.

Umweit der Brooklyn-Brücke am Sand in New York liegt der große Fischmarkt der Hudsonstadt. Die Hauptzeit für den New Yorker Fischhandel bildet die Fastenzeit. Nicht nur während derselben die oberen Küsten des atlantischen Ozeans ihre Produkte nach New York, sondern auch Tausende von Körben und Kisten mit Fischen von den großen Seen und aus dem Süden langen in dieser Periode auf dem New Yorker Fischmarkt an, auf dem dann in den frühen Morgenstunden, besonders am Freitag, ein gar bewegtes Leben herrscht. Besonders anziehend ist dieser Verkehr an einem Wintermorgen.

Am Ufer des Sundes liegen die mit einer Eisenkette bedeckten Dampfer. Von dem einen zum anderen und nach den Piers sind Brücken gelegt, auf denen die Fischer und ihre Gehilfen, mit Deluchkleidern angethan, ihre Waaren nach den Markthänden schleppen. Manche der Fische sind lebendig und kommen in Tanks, welche dicht am Marktplatz im Sund liegen. Die getödteten, frisch gefrorenen Fische werden nach Trögen gebracht. An der Straßenseite sammeln sich die Epreswagen, während das elektrische Licht in dem dicken Nebel so viel Helle als möglich verbreitet.

Sobald die Epreswagen mit ihren Fischladungen davonfahren sind, stellen sich die Kleinhandlcr ein. Um fünf Uhr ist der Verkehr am lebhaftesten. Allmählich aber wird es stiller auf dem Fischmarkt und bald liegen die Fische in Tausenden von Käden und kleineren Märkten der Kiefernstadt und ihren Nebenstädten und Towns auf. Dort erzhängen dann nach einer oder zwei Stunden die Hotel- und Kosthausbesitzer, sowie die Hausfrauen, um ihre Einkäufe zu machen.

In der Fastenzeit ist der Umsatz an Fischen auf dem New Yorker Fischmarkt doppelt so groß als zu jeder anderen Saison im Jahre. Dazu kommt noch die große Auswahl an Fischen, welche der New Yorker Fischmarkt bietet. Da ist z. B. derachs von der Nordküste des Stillen Ozeans; der Redsnapper von der Küste Georgias und Süd-Carolinas; der perlfarbige, schmackhafte Pompano von Florida; der Seebarsch von Nord-Carolina; die Hummerjorten von Maine; die haifischartige Hellbutte von der New Yorker Küste; der Ciscow aus dem Erie-See, sowie der Panfisch in wohl einem halben Duzend verschiedener Arten. Nicht zu vergessen sind auch die Krebse, Austern und Clams. Den Hauptvorrath auf dem New Yorker Fischmarkt aber bilden die Stockfische, denen in zweiter Linie die Schellfische folgen. Auch Aale werden dort in Tanks mit Süßwasser gehalten. Ihnen zieht der Händler gleich an Ort und Stelle die Haut ab, falls der Käufer dies wünscht. Anderenfalls steckt er den Fisch dem Käufer in einen Sack.

Einen der bedeutendsten Plätze für den Kleinhandel mit Fischen bildet in New York der berühmte Fultonmarkt. Dort befindet sich unter anderem ein Fischhand, in dem die Anordnung der ausgelegten Waare immer eine Anzahl Schaukäufe anzieht. Als Unterlage dient eine Reihe Lische, auf denen Schichten anderer Fische aufgestapelt liegen, die in der Weise auf oder neben einander gelegt sind, daß von manchen Fischen der Kopf, von manchen der Schwanz und von anderen die Seite sichtbar ist. Das Ganze krönt ein von Grünwarenen und Muscheln umrahmter Kiefernisch aus Oregon oder Florida. Bei der Anordnung sind Farben und Formen in Betracht gezogen. Unter den so kunstvoll zur Schau gestellten Fischen er finden wir: Klundern, den gestreiften Barsch, den Börs, den Redsnapper, Smelts, den Whitebait, den Angel- oder Mondfisch, Scallops und wohl ein Duzend anderer Kaltblütler.

Es ist schon die Frage aufgeworfen worden, wie sich wohl die Ernährungsverhältnisse in den Ver. Staaten nach 200 Jahren gestalten werden, wenn das Land voraussichtlich überdöckert ist. Ein bundesstaatlicher Fischkommissionär glaubt diese Frage wie folgt beantworten zu sollen: Nach jener Zeit werden die Küstenbewohner der Union auf eine Strecke von etwa 500 Meilen landeinwärts ausschließlich vom Fischfang auf der See leben. Fleisch und sogar das Getreide wird wegen Mangels an ausreichendem Boden rar werden, aber die See bietet dann Raum genug für Kultivierung der Fischzucht.

Baumwolle wächst in Ostindien wild.

Fast alle Gemüse enthalten mehr oder weniger Zucker.

Gladstones Privateinkommen beträgt sich auf \$125,000 im Jahre.

Eisenbahnenwagen besitzt die Union Pacific Eisenbahn-Gesellschaft nur 26,454.

Elektrische Plattmaschinen werden gegenwärtig in den Wäschereien gebraucht.

Der älteste Geistliche in England ist gegenwärtig der 94jährige Reverend Warren Hays.

Ein Cherokee-Indianer, Stamm in Nord-Carolina schießt noch heute mit Pfeil und Bogen.

Zu Pferde getraut, unter einer amerikanischen Flagge, wurde kürzlich in Wiltshoro, N. C., ein Paar.

Gaus- und Landwirtschaft.

Festigende Stöpsel, wo der Inhalt nicht zu berücksichtigen ist, bringt man heraus, wenn man einige Tropfen Petroleum darauf gibt und sie ein paar Minuten stehen läßt.

Flecke an den Fingern oder Händen, welche durch Döb-, Gemüse- oder Kartoffelschalen entstanden sind, bringt man am schnellsten weg, wenn man sie mit Citronensaft und Salz abreibt.

Geknickte Schmuckfedern. Man wirft die geknickten Federn in einen Topf mit kochendem Wasser und dann sofort in ganz kaltes Wasser. Alsdann trocknet und kräuselt man sie wie gewöhnlich.

Leim als Heilmittel. Man vermischt den Leim mit Wasser, macht ihn heiß und flüssig und verwendet ihn als gutes Hausmittel gegen Verbrennungen und Frostbeulen. Man streicht ihn sehr warm, dick auf.

Wenn man in einen Theekessel oder in einen anderen Topf ein Stück reine Austeruschale oder Mar-mor hineinlegt, so wird die unliebfame Kruste vermieden, welche jedes Wasser, ausgenommen Regenwasser, erzeugt.

Schwarze Hefte von Messern u. Gabeln aufzupolieren. Man mischt „Caput Mortuum“ und Branntwein zusammen und reibt dies mittelst eines Korkpfropfens auf die Hefte. Wenn diese trocken sind, reibt man sie mit einem weichen Luche ab.

Möbelpolitur. Die einfachste und beste Art, sich die Möbel aufzupolieren, ist folgende: Man reinigt die Möbelstücke erst mit warmem Sodawasser, trocknet sie gut und polirt mittelst eines Wolllappens mit einer Mischung von gleichen Theilen Weingeist und Veinöl.

Alte schwarze Glacehandschuhe werden wieder glänzend, wenn man fünf Tropfen Baumöl und fünf Tropfen Tinte vermischt. Mittels eines wollenen Lappchens befreit man die schadhafte matten Stellen, reibt sie mit einem schwarzen Lappen trocken und sofort kann man die Handschuhe wieder tragen, ohne daß sie abfärben.

Gebadene Kartoffeln. Dicke Kartoffeln werden geschält, gewaschen, erst in dicke Scheiben, und dann in lange Streifen geschnitten, so daß sie ringsum egale Flächen haben. Kurz vor dem Anrichten werden sie unter stetem Schütteln goldbraun gebacken, auf eine Serviette gelegt und gefalzen. Man kann auch eine Handvoll Petersilie in frischer Butter umschwenken und mit den Kartoffeln vermischen.

Gewichte und Maße für die Küche. Vier Theelöffel gleich einem Eßlöffel voll für Flüssigkeiten; bei trockenem Material rechnet man drei auf einen Eßlöffel. Vier Eßlöffel gleich einem Weinglas, 1 Tasse oder 1/2 Gall; 2 Tassen gleich 1 Tasse oder 1 Pint; 16 Eßlöffel Flüssigkeit gleich 1 Tasse; 4 Tassen gleich 1 Quart oder 1 Pfund; 2 Tassen solide voll Butter gleich 1 Pfund. Dies zur Erklärung der gebräuchlichen Angaben in Rezepten für Backwaaren u. s. w.

Tapeten waschbar zu machen. Tapeten, welche in Herrensimmern oder anderen Räumen vielem Rauch oder Dunst ausgefetzt sind, daher leichter schwärzen oder schmutzen, kann man vor oder nach dem Tapezieren leicht waschbar machen, wenn man sie auf folgende Weise präparirt: 2 Theile Borax und 2 Theile Schellack löst man in 24 Theile Wasser und seigt die Lösung durch ein feines Tuch; mit derselben werden die Tapeten überzogen und nach dem Trocknen mit einer weichen Bürste glänzend gerieben. Diefelben erlauben dann das Abwaschen, ohne daß sich die Farben lösen oder vermischt werden.

Ueber die Größe der Töpfe und Gefäße. Beim Umpflanzen oder Versetzen der Pflanzen sei darauf aufmerksam gemacht, daß die Gefäße, gleichviel ob Töpfe oder Kisten, nur um ein Geringeres größer sein dürfen, als diejenigen, worin sie sich zur Zeit befinden. Abgesehen davon, daß es unermüßlich ist, ein kleines Pflänzchen in einem unbehaltmäßig großen Topfe zu sehen, ist es auch nachtheilig, denn bevor dasselbe mit seinen Wurzeln den Topf auszufüllen vermag, hat die Erde bereits einen Theil ihres Nahrungsgeltes verloren, oder sie ist, nach gärtnerischem Ausdrucke, verlaunet. Ehe man zur Wahl übermäßig großer Töpfe schreitet, thut man besser, den Ballen zu lockern und zu zerleinern.

Verschiedene Omeletten. Feig zur Omelette: Ein Viertel Pfund feines Mehl wird mit etwas kaltem Milch glatt gerührt. Hierzu kommen 4 ganze Eier, 4 Dotter, etwas Salz und einem Pint Rahm oder gute Milch. Diese Quantität reicht zu circa 10 bis 12 dünnen Omeletten. Eine feinere Masse wird wie folgt bereitet: 12 bis 15 Eier, 10 bis 12 Eßlöffel voll Rahm, eine Prise Salz, kein Mehl. Das erstere Rezept ist für den Familiengebrauch genügend. Zu einer süßen Füllung kommt auch in die Omelette selbst etwas Zucker; sonst natürlich nichts. Zu den süßen gehören alle Arten von Marmeladen oder Cremes, womit die Omelette bestrichen wird, um dann aufgerollt zu werden. Zur anderen Kategorie gehören als Füllungen: Sardellen, Parmesanfäse, feine Kräuter, Champignons u. s. w.

Der Geruch von Zwiebeln, der an den Händen gewöhnlich recht lange haftet, kann schnell entfernt werden, wenn man die betreffenden Hautstellen mit Seltzer- oder etwas Senfmehl abreibt. Das Letztere muß natürlich auch selbst bald wieder entfernt werden.

Kalbsbraten. Man nimmt Schlegel, Zug, Grat oder ähnl. Der Braten wird zuerst gewaschen, abgetrocknet und eine halbe Stunde vor dem Zuziehen gefalzen und gepfeilt. Nun macht man in einer Bratpfanne oder einem Tiegel reichlich Butter heiß und bratet das Fleisch auf beiden Seiten goldbraun, gibt etwas Zwiebel, ein Stückchen Citronensaft, Vorberbrät und einen Koffel voll Wasser dazu und läßt es unter öfterem Umrühren langsam weich braten. Man kann auch Vorberbrat und Zwiebel oder nur letzteres weglassen, jedoch soll man nur Butter und kein Schmalz nehmen. Ist der Braten weich, gibt man, wenn man mehr Sauce haben will, als sich durch das Braten gebildet hat, eine Schwarzwurdrinde in Mehl getaucht, sowie ein wenig Fleischbrühe hinein, läßt es unter Umrühren aufkochen und treibt die Sauce durch ein Haarfieb. Recht reich wird der Kalbsbraten, wenn man denselben gleich mit den genannten Zuthaten nebst einem Koffel voll Fleischbrühe in die Bratpfanne stellt und wie den Kalbsbraten bratet. Wird mit Birjing, Blumenkohl, Schwarzwurzeln und so weiter, oder auch mit Salat und Kartoffeln zu Tische gebracht.

Eisen für Obstbäume. In einheimischen Fachschriften lesen wir, daß ein Besitzer von großartigen Obstplantagen durch vergleichende Versuche die Erfahrung gemacht habe, daß Eisen ein vorzügliches Dünger für Obstbäume, besonders für die Birnen ist. Bäume, welche viele Jahre hindurch unfruchtbar geblieben, trugen viele und schöne Früchte, als der Boden mit feil- und Drahtspähnen vermischt wurde. Bei Birnenbäumen, die Früchte trugen, welche stets grünlich und rissig waren, verloren sich diese unangenehmen Eigenschaften, als denselben eine Eisenbindung gegeben wurde. Auch französische Gärtner wenden eine Eisenbindung an und haben durch wiederholte Anwendung von schwacher Eisenvitriollösung, womit die Wurzeln begossen und die Blätter besprüht wurden (auf das Quart Wasser 1 bis 1 1/2 Gramm Eisenvitriol), eine beträchtliche Größe der Früchte erreicht. Diese Entdeckung hat demnach eine gewisse Wahrscheinlichkeit für sich und dürfte Eisenvitriol in Auflösung von mäßiger Stärke als bester Ersatz für Feilspähne dienen.

Vielseitige Verwendung des Chlorkalks. In dem Chlorkalk besitzen wir ein ausgezeichnetes Mittel, den Viehsenden, namentlich der Klauenseude, vorzubeugen oder ihr den gefährlichen Charakter zu nehmen. Aber auch in anderer Beziehung wirkt der Chlorkalk nützlich. Alle Arten Fliegen, namentlich aber die Stiefstiegen in den Ställen, werden in einer Nacht total vertrieben, wenn man Chlorkalk auf einem Brett im Stalle aufstreut und ein Fenster etwas offen läßt. Der Geruch treibt alle Fliegen zum Fenster hinaus. Dem Viech aber ist dieser Geruch nicht schädlich. Ebenso bewährt sich Chlorkalk gegen Ratten und Mäuse. Kohlfelder bleiben vom Erdsloh, von Schmetterlingen und Raupen durchwegs befreit, wenn sie mit Chlorkalkwasser besprüngt worden waren. Man rührt den Chlorkalk mit viel Wasser an und besprüngt mit einem Staubbesen oder Maurerpinsel die Pflanzen, wo möglich am Abend und Morgen. Zur Abhaltung oder Vertreibung der Raupen von Obstbäumen gibt es kein besseres Mittel als Chlorkalk. Man mischt davon zwei Theile mit einem Theil Schweinefett, das man mit Berg und dem Baumstamm bindet. Alle Raupen fallen herunter; die Schmetterlinge selbst meiden jeden Baum, dessen Blätter mit Chlorkalk besprüngt sind.

Der Haarwechsel der Pferde, welcher bekanntlich jedes Frühjahr stattfindet, ist ein wichtiger Vorgang, der im innigsten Zusammenhange mit den Lebensverhältnissen der Pferde steht. Wie die Erfahrung lehrt, haben die Pferde während des Haarwechsels stets weniger Kraft und sind empfindlicher gegen Witterungen und andere Einflüsse. Bei kränklichen und schwächlichen Pferden findet der Haarwechsel häufig nur unvollständig statt und wenn er unterbrochen wird, treten bei denselben mancherlei Krankheitszustände auf. Während des Haarwechsels ist daher besonders vorichtige Behandlung der Pferde notwendig; man muß sie gegen Erkältung und vor grellem Wechsel in der Lebens- und Fütterungsweise schützen, sie recht fleißig putzen und ihnen leicht verdauliches Futter verabreichen. Sollten dennoch Störungen im Haarwechsel eintreten oder will dieser nicht erfolgen, dann empfiehlt sich außer Warmsitzen und Putzen besonders eine die Hautthätigkeit fördernde Nahrung, z. B. angebrühtes Gerstenschrot, Weizenklein oder Leinamenmehl zusammen mit genügend viel Kochsalz zum Futter zu verabreichen. Auch Mohrrüben sind da ein gutes Futter. Erkältungskrankheiten entstehen im Winter und Frühjahr auch häufig dadurch, daß die Thiere in zu heißen, düstigen Stallungen stehen und bei rauhem, schlechtem Wetter ohne gute Kreuz- und Nierendecken in's Freie kommen. Es ist der gewöhnliche Fehler, die Pferdebedeckung zu spät aufzulegen.

Salicylsäure in kleinen Mengen in leicht schimmelnnde Gegenstände, wie Gummi-Arabikum, Leimlösungen, Tinte, eingemachte Früchte, Gemüse u. s. w. gebracht, schüßen dieselben vor diesem lästigen Uebelstande.

Verwendung der Sägespäähne in der Gärtnerei. Für Gartenwege bilden Sägespäähne 6 bis 8 Centimeter hoch statt Kies darin aufgeschüttet, den angedunsteten Bodenbelag und lassen niemals Unkraut darin aufkommen; für Spargelpflanzen geben sie statt Erde die bequemste, sauberste und ebenfalls eine unkrautfreie Auffüllung, gleich geeignet sind sie zum Bedecken der Erdbeerbeete, die die Erde feucht zu halten und die Früchte vor dem Anfängen zu behüten; ferner kann man die Sägespäähne benutzen, um im Frühjahr die Erde um Obstbäume vor zu rascher Erwärmung, mitbin die Erde vor zu frühem Treiben und Blühen, oder umgekehrt, um im Herbst für andere Zwecke die Erde vor Frost zu bewahren.

Unkraut schnell in guten Dünger zu verwandeln. Aus allen unnützen oder schädlichen Pflanzen, aus Gejäte, auch aus Baumblättern können wir auf folgende Weise sehr leicht einen guten Dünger bereiten. Man macht eine Schicht von frisch ausgetrotetem Unkraut, etwa einen Fuß hoch, und streut eine Lage von frisch gebranntem und fein gepulvertem angelöschtem Kalk darüber. Nun kommt wieder eine Schicht Unkraut, dann neuerdings Kalk und so fort, bis man durch wiederholten Wechsel von Pflanzen und Kalk einen großen Haufen erhält. Im Sommer beginnt schon nach wenigen Stunden eine Zerlegung der Pflanzen, die sich durch eine starke Hitze ankündigt. Nun hat man darauf zu sehen, daß keine Entzündung erfolgt, die sich auch dadurch verhindern läßt, daß man einige Schaufeln voll frischer Erde oder etwas Gras auf das gährende Unkraut wirft. Nach ungefähr 24 Stunden ist die ganze Zerlegung vollendet und das Unkraut in Asche verwandelt, die einen vortrefflichen Dünger abgibt. Je frischer das Unkraut ist, je besser der verbrannte Kalk, um so besser erfolgt die Umwandlung.

Das Ausschlagende der Steinobstbäume. In vielen Gärten und auf Feldern sieht man häufig rings um die Steinobst-Bäume, als: Pflaumen, Zwetschen, Mirabellen u. s. w. eine Masse junger Triebe, die aus den Wurzeln ausgeschlagen sind, wodurch das Wachstum des Baumes gehemmt ist und die Bäume größtentheils nicht alt werden. Es wird dies gewöhnlich dem Umstand zugeschrieben, daß der Baum von einem Ausläufer gezogen ist; doch ist dieses nicht der Fall, es liegt nur daran, daß um diese Bäume zu tief gegraben und gehakt wird. Bekanntlich darf ein Steinobst-Baum nur flach gepflanzt werden und nicht so tief wie ein Kernobst-Baum, weil ein flach gesetzter Steinobst-Baum viel leichter Früchte trägt. Durch dieses Graben wird nun die Wurzel beschädigt und jedesmal bildet sich da, wo die Wurzel jedesmal eine Wunde bekommt, ein Spaten eine Wunde bekommt, ein Wulst, der dann genöthigt ist, auszutreiben. Ist werden die flach liegenden Wurzeln sogar ganz abgestoßen und müssen nun um so mehr austreiben. Ebenso ist es, wenn es am Stamme selbst Austriebe gibt. Werden dieselben nicht glatt mit einem scharfen Messer abgegeschnitten, so entstehen alljährlich auf derselben Stelle mehr Triebe. Es ist also ganz besonders darauf zu achten, daß ein Steinobst-Baum nur flach und nicht tief gegraben wird.

Wie soll man Pferde anspannen? Bei der Anspannung der Pferde werden immer noch recht viele Fehler gemacht. Daß die Zugstränge möglichst parallel zum Erdboden gehen müssen, ist eine alte Erfahrung, aus welchem Grunde bei großen Pferden die Zugwaage über der Deichsel, bei kleineren unter derselben anzubringen ist. Die Länge der Anspannung trägt viel zum leichteren oder schwereren Ziehen bei. Je kürzer das Pferd eingespant ist, um so leichter wird es ziehen. Gewöhnlich regelt man die Länge der Stränge nach der Länge der Deichsel, statt es umgekehrt zu machen. Die Deichsel muß so lang sein, daß sie vorn mit der Pferdenase abschneidet oder nur wenig darüber hinausragt. Nach hinten muß die Zuglänge so nahe wie möglich an die Vorderachse gelegt werden und die Pferde müssen so kurz eingespant werden, daß die Driftseite bei Hemen oder Trabfahren zwar in der Nähe der Sprunggelenke kommen, dieselben jedoch nicht berühren können. Daraus ergibt sich die Länge der Deichsel, welche demnach bei großen oder bei kleineren Pferden verschieden sein muß. Da man aber für denselben Wagen nicht verschiedene Deichseln haben wird, so ist die Regelung der Anspannung nicht an den Strängen, sondern hauptsächlich an dem Aufhalter vorzunehmen. Die zu bewältigende Last ist unter allen Umständen gleichmäßig auf den Wagen zu vertheilen, jedenfalls mehr der Vorderachse, als nach hinten hin zugemessen. Beim Arbeitszug müssen die Zugwaagen stets beweglich angebracht sein, da sonst das faulere Pferd geschont, das fleißigere überarbeitet wird. Die lose Zugwaage ist mit Ketten so mit der Vorderachse zu verbinden, daß das Streichen derselben an den Nadeln verhindert wird. Nicht oft genug kann darauf hingewiesen werden, daß drei Pferde neben einander gespannt ebenso viel oder mehr ziehen als vier Pferde zu zweien hintereinander.

Was ist Castoria? Castoria ist Dr. Samuel Pitcher's Verordnung für Säuglinge und Kinder. Es enthält weder Opium noch Morphin, noch andere narkotische Bestandtheile. Es ist ein unschädlicher Ersatz für Paregorica, Tropfen, „Soothing Syrup“ und Castor Del. Es schmeckt gut. Für seinen Werth bürgt die Thatsache, daß Millionen Mütter es seit dreißig Jahren anwenden. Castoria verhindert das Auswerfen von saurem Speichel; heilt Diarrhoe und Wind-Kolik. Castoria erleichtert die Beschwerden des Zahnens, kurirt Verstopfung und Blähungen. Castoria befördert den Stoffwechsel, hält den Magen in Ordnung, regulirt den Stuhl und verleiht gesunden, natürlichen Schlaf. Castoria ist das Universalmittel für Kinder — der Mütter Freund.

DAS LEBEN IST KURZ SEI WEISE und geh sparsam um mit deiner Zeit, schone deine Kraft und vermehre dein Wohlbefinden durch den Gebrauch der SANTA CLAUS SEIFE Die beste, reinste und sparsamste. überall zu haben. THE N.K. FAIRBANK COMPANY, CHICAGO

Das Deutsch Amerikanische Kochbuch. Ein neues Kochbuch, welches besonders für den Gebrauch der deutsch Amerikaner bearbeitet ist, welches alle Arten Kochkünste enthält, Deutsch und Amerikanisch. Verschiedene Rezepte und häusliche Medicamente. 388 Seiten 8 1/2 bei 6. Illustriert. — Dauerhaft eingebunden in waschbarem grünen Deltuch. Retail Preis \$1.75.

Dieses Kochbuch geben wir frei Jedem, der uns einen neuen Abonnenten für den „Anzeiger und Herold“ einwendet (auf ein Jahr im Voraus bezahlt). Ebenso erhält jeder Abonnent, der auf ein Jahr im Voraus bezahlt und 50 Cents extra, das Kochbuch als Prämie. Macht Euch diese Gelegenheit zu Nutzen. MEIER & SCHIMMER, „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!

Erste National Bank, G. H. Wolbach, Präsident, Chas. F. Bentley, Kassirer. Capital \$100,000, Ueberschuss \$45,000. Thut ein allgemeines Bank-Geschäft! Um die Kundenschaft der Deutschen von Grand Island und Umgegend wird ergebnst gebeten.