—) Die (—

Chicago Lumber Co.,

W. A. Guion, Geschäftsführer,

hält stets auf Lager

alle Sorten

Baumaterial u. Kohlen.

Gute Waaren und Niedrigste Preise!

Grand Island Route.

ST. J. & G. I. R'Y.

BEST AND QUICKEST LINE TO

St. Joseph

—AND—

Kansas City,

ALSO TO ALL POINTS

EAST and SOUTH.

DOUBLE DAILY SERVICE.

Chair Cars

ON NIGHT TRAINS,

Seats Free.

Consult Agent, or write

S. M. ADSIT,
General Passenger Agent,
ST. JOSEPH, MO.

THE GOLDEN GATE SALOON,

JOHN KUHLSEN Eigenth.

Ecke 8ter und Sycamore Straße.

Die besten Weine, Liquöre und Cigarren. Vorzüglichen Lunch den ganzen Tag.

— Braucht Ihr Druckarbeiten? Vergeßt nicht, daß die Druckerei des „Anzeiger und Herold" bestens eingerichtet ist, alle Arten solcher Arbeiten in Deutsch, Englisch oder Dänisch auf geschmackvollste Weise und zu niedrigen Preisen auszuführen.

Eisenbahn-Fahrpläne.

Burlington Route

Nach dem Osten.

No. 44 Pass.	(nur Wochentags)	2:30	Abds
No. 42 „	(täglich)	9:45	Morg.
No. 48 Fracht	(nur Wochentags)	5:40	Abds.
No. 46 „	(täglich)	11:45	Morg
No. 50 „	(täglich)	5:50	„

Nach dem Westen.

No. 45 Fracht	(täglich)	6:50	Morg.
No. 43 Pass.	(nur Wochentags)	2:00	Abds.
No. 47 Fracht	(nur Wochentags)	5:10	„
No. 41 Pass.	(täglich)	8:46	„
No. 49 Fr.	(tgl. ausg. Montag)	5:50	Morg

No. 46 hält in Aurora, York, Seward und Lincoln.

No. 50 hält in jeder Station östlich von Aurora.

No. 45 und 49 halten nirgends östlich von Ravenna.

No. 41 fährt durch bis Billings und macht direkten Anschluß an die Northern Pacific nach allen Punkten in Montana und an der pacifischen Küste. Hält nicht zwischen Grand Island und Ravenna.

No. 42 Vestibuled Expreß, täglich, Lincoln, Omaha, St. Joseph, Kansas City, St. Louis Chicago, Denver und Punkten Ost, West und Süd.

Thos. Connor, Agent.

UNION PACIFIC RAILROAD CO.

Hauptlinie.

Nach dem Osten.

No. 2, Fast Mail,	Ank.	12:20 Nachm.
	Abg.	12:25 Nachm.
No. 4, Chicago Spl.,	Ank.	2:30 Morg
	Abg.	2:35 Morg
No. 6, Local,	Ank.	1:25 Nachm.
	Abg.	1:30 Nachm.
No. 22 Local Fracht	Abg.	6:00 Nachm.
No. 24* Local Fracht,	Abg.	1:30 Nachm.

Nach dem Westen.

No. 1 Overland Lim'd	Ank.	12:50 Nachm.
	Abg.	12:55 Nachm.
No. 3 Fast Mail,	Ank.	8:40 Abends
	Abg.	8:50 Abends
No. 5, Denver Spl.	Ank.	3:55 Morg.
	Abg.	4:00 Morg.
No. 9, Grand Island Local	Abg.	2:10 Nachm.
No. 27* Local Fracht,	Abg.	7.10 Morg.

* Täglich ausgenommen Sonntags, die übrigen täglich.

Ord und Loup City.

No. 83 Abgang	7:30	Morg.
No. 81 Abgang	1:30	Nachm.
No. 82 Ankunft	10:45	Morg.
No. 84 Ankunft	8:15	Abds.

(Die Züge laufen nur Wochentags.)

St. Joseph and Grand Island Ry.

No. 4, Mail & Expreß, Abg.	8:10	Morg
No. 3, Mail & Expreß, Ank.	8:25	Abds.
No. 2, täglich, Abg.	9:15	Abds
No. 1, täglich, Ank.	10:39	Morg
No. 15, Ankunft,	5:00	Abds.
No. 16, Abgang,	8:00	Morg

No. 15 und 16 laufen nicht Sonntags.

No. 2 u. 4 haben in St. Joseph Anschluß an alle Züge nach dem Osten. No. 1 u. 2 haben durchgehende Stuhlwagen.

H. L. McPheeters, Agent.

Haus- und Landwirthschaft.

Um Aepfel rasch und ohne Verlust zu schälen, tauche man sie eine Minute in kochendes Wasser, die Schale läßt sich dann leicht abziehen.

Um das Platzen der Bratwürste zu verhüten, lege man sie, vorausgesetzt, daß sie vom Schlächter beim Stopfen nicht verletzt wurden, eine Stunde vor dem Braten in kaltes Wasser und gibt sie dann erst in die Bratpfanne.

Geräuchertes Fleisch aufzubewahren. Eines der besten Mittel zu diesem Zwecke sind jedenfalls grobgestoßene Holzkohlen. Sie schützen das Fleisch, das übrigens ganz trocken sein muß, nicht nur gegen das Uebergehen, sondern auch gegen Schimmel.

Um Fische rasch abzuschuppen, reibe man sie mit einem Tuche von allem Schleim rein und tauche sie eine halbe Minute lang in kochendes Wasser. Mit einem trockenen Tuche werden die Schuppen dann leicht weggerieben, eventuell hilft man mit einem gewöhnlichen Tischmesser ein wenig nach.

Einfädeln mit Seidenfaden oder dickerem Zwirn macht oft Schwierigkeiten. Man mache an der Stelle des Fadens, wo man ihn abschneiden möchte, eine Schlinge, ziehe diese fest zu und reiße zugleich daran, so wird der Faden ohne Mühe abreißen, zugleich eine vollständige fertige Spitze zum Einfädeln bietend.

Räuchern der Gänsebrüste auf pommer'sche Art. Nachdem man die Gänsebrüste etwa vier bis sechs Tage hat im Pökel liegen lassen, werden dieselben mit Weizenkleie eingerieben und 24 Stunden an die Luft gehängt. Alsdann schlägt man die Brüste in Papier oder näht sie in dünne Leinwand und hängt sie in den Rauch. Nach sechs bis zehn Tagen sind sie zum Gebrauche geeignet.

Gemischter Krautsalat. Ein Kopf Weißkraut und ein Kopf Rothkraut werden vom Strunk und den starken Blattrippen befreit und jeder für sich fein geschnitten; dann läßt man Weiß- und Rothkraut besonders fünf Minuten in siedendem Salzwasser kochen, ablaufen und erkalten, macht jedes für sich mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig an und ordnet es zierlich, in den Farben abwechselnd, auf der Schüssel.

Hasenpfeffer (Hasenklein). Vorderbeine, Bauchhaut, Kopf, Herz, Leber und Lunge werden gut gepunt und blanchirt, mit Wasser und Salz gekocht, dann Zwiebeln, Pfeffer, Nelken und Lorbeerblätter, Butter, Essig und etwas in Butter gebräuntes Mehl dazugethan und nach Belieben etwas Wein und Zucker oder Birnenkraut. Hat man frisches Hasenblut, so rührt man es mit etwas Essig zuletzt an die Sauce.

Feine weiße Spitzen zu waschen. Man lege ein Stück weißen Mull um eine Flasche, wickele dann die Spitze gleichmäßig über dem Mull auf die Flasche und schließlich hefte man noch ein Stück Mull über die Spitze. Nun drücke man mit der Hand Seife und Wasser in dieselbe, lege dann die Flasche in Seifenwasser, das man allmälig kochen läßt. Die Flasche muß in dem Seifenwasser erkalten, dann spüle man sie länger in reinem Wasser, blaue oder gelbe sie auch auf diese Art. Schließlich löse man den Mull ab, dann die Spitze, von der nicht eine Zacke verbogen ist, lege sie auf ein Plättbrett und glätte sie vorsichtig auf der linken Seite, nachdem man ein Stück Zeug darüber legte.

Basler Lebkuchen. Ein Pfund Honig, ein Pfund gesiebter Zucker, ein Pfund nicht abgezogene, der Länge nach feingeschnittene Mandeln, ein Pfund feinstes Mehl, 2½ Unzen Succade, Schale einer Citrone, Beides klein geschnitten, eine geriebene halbe Muskatnuß, etwas Gewürznelken, ein halbes Glas Arak oder Rum. Man lasse den Honig auf dem Feuer zergehen, gebe Zucker und Mandeln hinein und rühre es gut untereinander, verarbeite das Ganze gut zu einem Teige, den man zudeckt und acht Tage lang stehen läßt. Rolle ihn dann halbfingerdick aus und lege ihn auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech, backe ihn bei starker Hitze und schneide ihn, noch warm, in fingerlange und zwei Querfinger breite Stücke.

Einfache Bowle. Man schneidet, wenn die Bowle Abends getrunken werden soll, des Morgens die Schale einer großen Orange mit einem scharfen Messer sehr fein ab, daß nichts vom Weißen dazu kommt. Diese Schalen setzt man mit etwa einem halben Liter kalten Wassers im fest zugedeckten Trinkglas an und läßt sie bis Nachmittags drei Uhr stehen. Hierauf mischt man Wein und Zucker und gießt nach und nach, immer wieder versuchend, das stark nach Orangen riechende Wasser zu. Bleibt nun die Bowle fest zugedeckt bis Abends stehen, so wird der Wein ganz vom feinen, höchst aromatischen Geschmack des Extraktes durchdrungen. Muß die Sache eiliger gehen, so kann man, außer dem Wasser, auch noch ein paar Schalen vorübergehend in die Bowle werfen. Dies muß aber vorsichtig geschehen, weil sie bei längerem Darinbleiben einen bitteren Geschmack geben. Die Schale einer Orange reicht für fünf Flaschen leichten Wein.

Wollhandschuhe zu waschen. Die jetzt sehr in Aufnahme gekommenen weißen und hellen Wollhandschuhe wäscht man am besten selbst und zwar mit Gallseife in lauem Wasser; auf keinen Fall darf kochendes Wasser verwendet werden, da dieses die Wolle verfilzt.

Deutsches Pökelfleisch. Das Einsalzen von Pökelfleisch verlangt eine genaue Beobachtung der hier folgenden Anweisungen: Wird das Fleisch schärfer gesalzen und die übrigen Beigaben verstärkt, so wird der wünschenswerthe Geschmack nicht erzielt und das Fleisch muß dann vor dem Genusse erst eingewässert werden, wodurch dem Fleische viel seiner Kraft entzogen wird; dadurch aber wird es hart und zähe, indem die Fasern zusammenschrumpfen und das Fleisch für ältere Leute zu einer schwer verdaulichen Speise wird. Während der Wintermonate benutze man erst die kleinsten und dünnsten Stücke Fleisch, reibe sie mit der Hand leicht mit Salz ein, aber so, daß an jede Seite Salz kommt, halte sie mit der einen Hand in die Höhe und klopfe sie mit der anderen etwas ab. Indem das Salz hierzulande sehr fein ist, bleibt immer noch so viel hängen, als zum Konserviren des Fleisches nöthig ist. Man nehme zu 100 Pfund Fleisch zwei Unzen Salpeter, der so fein wie Sand sein muß, ein halbes Pfund Zucker, menge das gut unter einander und dann mische man es unter das Salz; in 10 bis 12 Tagen ist das Fleisch vollauf roth genug. Zu Letzterem nehme man noch eine kleine Hand voll Wachholderbeeren, die man ein wenig drückt, bis die Schalen platzen, die Schale von einer Citrone, die in erbsengroße Stücke geschnitten wird, etwa 50 oder 60 Nelken (keinen Nelkenpfeffer), zerstoße die letzteren und theile 10 bis 12 Lorbeerblätter in kleine Stücke und bei dem Einlegen des Fleisches lege man von allen den genannten Zuthaten etwas auf den Boden des Gefäßes und den Rest vertheile man so, daß zwischen jeden zwei Schichten Fleisch ein Theil davon zu liegen kommt und auch für oben darauf was übrig bleibt. Diese Zuthaten erzeugen einen sehr angenehmen Beigeschmack, doch wenn sie in größeren Mengen benutzt werden, bewirkt man gerade das Gegentheil. Ist das Fleisch genau so eingesalzen, wie hier angegeben, so muß es in 13 Tagen oder drei Wochen den gewünschten guten Geschmack erlangt haben und zum Braten verwendbar sein. Man streue ja kein Salz zwischen die einzelnen Fleischschichten, auch übergieße man dieselben nicht mit Salzlake, sondern man lege einen Deckel auf das Faß und beschwere ihn genügend, dann wird schon von selbst Lake entstehen. Bei größeren Fleischstücken mit Knochen nehme man zu 100 Pfund Fleisch 1½ Unzen Salpeter, 6 Unzen Zucker und verwende desgleichen die vorher beschriebenen Zuthaten in angegebener Menge; solches Fleisch bleibt haltbar bis zum Eintritt der Sommerhitze. Um aber Pökelfleisch zu erzeugen, welches sich bis Ausgangs Sommer oder bis zum Herbst hält, nehme man die schönsten Stücke Fleisch und schneide sie in Stücke von drei bis fünf Pfund Gewicht, doch müssen daraus alle Knochen entfernt werden. Zu 100 Pfund Fleisch benutze man nur eine Unze Salpeter, vier Unzen Zucker und vermeide die mehrfach erwähnten Zuthaten auch hier. Das Fleisch lege man in ein Wein- oder Branntweinfäßchen, aber so, daß zwischen den einzelnen Schichten keine Lücken oder Zwischenräume bleiben. Das Faß muß sofort zugespundet werden, damit die Lake am Ausfließen verhindert wird. Wenn man dabei einen deutschen Küfer hinzu ziehen kann, ist das von Vortheil. Immerhin stelle man das zugespundete Faß in ein anderes Gefäß, um zu ermitteln, ob ersteres nicht etwa doch leckt. Ist das der Fall und man trifft hiergegen keine Abhilfe, so geht das Fleisch im Faß vor der Zeit kaput.

Schwartenmagen. Man nimmt von dem gehackten Mettwurstfleisch ohne Fett, nach Angabe mit Salz und Pfeffer gewürzt, zwei Drittel, vermengt es mit etwas gestoßenen Nelken und einem Eßlöffel voll feingestoßenem Zimmet, fügt hinzu ein Drittel weich gekochte, gehackte Schwarten, einen Suppenlöffel Blut, die weich gekochten Zungen von zwei Schweinen oder eine in kleine Würfel geschnittene, ganz weich gekochte Kuhzunge. Dies alles wird mit dem vielleicht noch fehlenden Gewürz gut gemischt und nicht zu fest in den wohlgereinigten Schweinsmagen gefüllt. Dann läßt man denselben zwei Stunden langsam in etwas gesalzenem Wasser oder in Brühe kochen, preßt ihn eine Nacht zwischen zwei Brettern und räuchert ihn zwei bis drei Wochen.

Mittel gegen feuchte Stallwände. Stearin und kaustische Soda werden zu gleichen Theilen unter Zusatz von etwas Essig- und Salicylsäure zusammengeschmolzen. Diese Masse bildet eine Art antiseptischer und zugleich Feuchtigkeit abhaltender Seife, mit welcher, nachdem sie im Wasserbade erhitzt wurde, möglichst an einem trockenen Tage die innere Seite der Mauer eingerieben wird. Ist der erste Anstrich trocken geworden, so läßt man einen zweiten folgen, wobei man der Masse noch eine schwache Lösung von Alaun oder Kalchlor und Salicylsäure in Wasser hinzusetzt. Die so behandelten Wände verlieren nicht an Ansehen und sind gegen Eindringen der Feuchtigkeit vollkommen geschützt.

Schnitzel.

Bomben wurden für Kriegszwecke zuerst im Jahre 1634 gebraucht.

Das Torpedo wurde von Daniel Bushnell im Jahre 1777 erfunden.

Die Schraube eines Kriegsschiffes kommt auf etwa $20,000 zu stehen.

Die erste Nation, welche ihre Infanterie mit Gewehren ausstattete, war die spanische.

Schwerter von Eisen sollen von den Chinesen schon 2000 Jahre vor Christi Geburt gemacht worden sein.

In der italienischen Marine wird keinerlei Holzwerk bei dem Bau von Kriegsschiffen mehr verwendet.

Der Fleischbedarf Deutschlands wird auf 20,000,000 bis 25,000,000 Doppelcentner pro Jahr geschätzt.

Durch die Schweinecholera ist den Farmern Jowas im Jahre 1896 ein Schaden von rund $15,000,000 erwachsen.

Der französische Soldat ist in Kriegszeiten mit 57 Pfund Gepäck belastet, der deutsche Infanterist mit 49 Pfund.

Telephonverbindung mittelst Drahtzäunen wird seit Kurzem zwischen einzelnen Farmen in Australien ermöglicht.

Trotz des gegenwärtigen großen Armeestandes trifft in Rußland nur ein Soldat auf je 14 männliche Einwohner.

In Kriegen umgekommen sind, wie ein deutscher Offizier ausgerechnet hat, in diesem Jahrhundert gegen 30,000,000 Personen.

Die größte Brauerei der Erde ist die Dreher'sche in Klein-Schwechat bei Wien. Sie produzirt durchschnittlich 500,000 Hektoliter Bier im Jahre.

Das neue Torpedoschutznetz, welches von den britischen Kriegsschiffen verwendet wird, ist 25 Fuß breit und 28 Fuß tief. Es hat 16,000 Drahtmaschen.

In Japan kann ein Mann mit $300 per Jahr leben. Diese Summe genügt für die Hausmiethe, die Löhne für zwei Dienstboten und reichliche Nahrungsmittel.

Die englische Handelsflotte zählt 21,000 Schiffe, von welchen 8000 Dampfer sind. Von den 8,750,000 Tonnen Gehalt treffen 8,000,000 auf den auswärtigen Handel.

Die „Stadt der Flöhe" wird Tiberias, Palästina, von den Arabern genannt. Wer dort nicht in den kleinen Gasthöfen Unterkunft findet, wohnt besser im Freien unter seinen Zelten.

Die größte Kanone der Welt wurde Ausgangs des vorigen Jahrhunderts von den Engländern bei der Eroberung von Indien erbeutet. Das Geschütz war im Jahre 1500 gegossen worden.

Abergläubische Furcht vor Schwiegermüttern ist den Zulus in Südafrika eigen. Sie erschrecken, wenn sie einer solchen Frau begegnen, und halten ihren Schild vor, um deren Blick zu vermeiden.

Ebenso viel Soldaten als Deutschland in's Feld zu stellen, war Frankreich noch vor 25 Jahren im Stande. Jetzt würden die waffenfähigen Leute in Deutschland jene von Frankreich bereits um 1,000,000 übertreffen.

Die stehende Armee Frankreichs umfaßt 589,000 Mann. In Kriegszeiten besteht sie aus 2,500,000 Mann. Sie kann aber in diesem Falle durch die Einziehung von Reserven um weitere 1,870,000 Mann verstärkt werden.

Von der sibirischen Eisenbahn ist die Oststrecke bis Pertschinsk fertiggestellt. Im Februar 1899 dürfte sie Tschita und im Februar 1900 Irkutsk erreichen. Dann würde der Bau der sibirischen Bahnstrecke vollendet sein.

Mit dem Bildniß des Apostels Jakobus, dessen Grab sich bekanntlich in Santiago de Compostela, Spanien, befinden soll, ist eine Medaille geschmückt, die der Papst prägen ließ und der Königin-Regentin von Spanien anläßlich des Jahrestages ihrer Vermählung verehrte.

Die diesjährige Goldausbeute der Erde wird im Werthe auf $275,000,000 angeschlagen. Davon entfallen $75,000,000 auf Südafrika, $65,000,000 auf Australien, $60,000,000 auf die Ver. Staaten mit Einschluß Alaskas, $30,000,000 auf Rußland und $45,000,000 auf andere Länder.

In geborgter Hose bei der Polizei erschienen ist dieser Tage der Wechselagent Hill von New Rochelle, N. Y). Diebe hatten Nachts aus seiner Wohnung Schmuck- und sonstige Werthsachen im Gesammtwerthe von etwa $5000 gemaust. Dabei hatten die Schnapphähne auch Hills einzige im Hause befindliche Hose, in der sich $200 befanden, mitgenommen, so daß seine Frau ihm zuerst bei Nachbarn eine Hose leihen mußte, damit er die Anzeige bei der Polizei machen konnte.

Besen und Bürsten

müssen öfters gereinigt werden, sonst werden sie Brutstätten von Krankheits-Keimen. Haarbürsten erfordern aus Gesundheits- und Reinlichkeits-Rücksichten besondere Aufmerksamkeit. Man kann sie schnell und gründlich reinigen durch Waschen in einer schwachen Lösung von

GOLD DUST Wasch-Pulver

„Gold Dust" reinigt Alles schnell, billig, gründlich, und erspart sowohl Zeit wie Sorge.

THE N. K. FAIRBANK COMPANY,
Chicago. St. Louis. New York. Boston. Philadelphia.

Erste National Bank,

Grand Island, Nebraska.

Thut ein allgemeines Bankgeschäft. Macht Farmanleihen.

Kapital und Ueberschuß, $120,000.

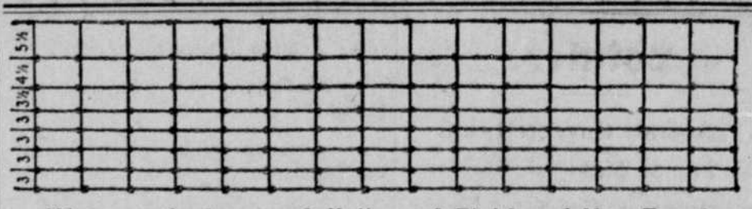
S. R. Wolbach, Präsident. C. F. Bentley, Kassirer.

Grand Island Banking Co.

Kapital, $110,000.

S. A. Petersen, Präsident; J. W. Thompson, Vize-Präsident.
G. B. Bell, Kassirer; W. A. Heimberger, Hülfskassirer.

Thut ein allgemeines Bankgeschaeft. Macht Farmanleihen.



We manufacture a full line of Field and Hog Fencing, Steel Picket Lawn and Cemetery Fencing, M. M. S. Poultry Fence, Single and Double Steel Gates, Steel Posts, Etc.

We make a specialty of Steel Pipe Farm Gates. Write for full particulars.

UNION FENCE CO., De Kalb, Ill.

Verkauft von Hebnke & Co., Grand Island, Neb.

Unser Krieg mit Spanien

in englischer Sprache ist bereits erschienen und nehmen wir Bestellungen dafür entgegen. In deutscher Sprache erscheint das Werk in allernächster Zeit und können jetzt Bestellungen dafür gemacht werden. Auch verlangen wir Agenten für dieses absatzfähige Werk gegen gute Commission. Auch für andere, sehr leicht verkäufliche Werke werden Agenten gesucht. Guter Verdienst. Man adressire:

Anzeiger & Herold,
Grand Island, Neb.

Alte Zeitungen

könnt Ihr in unserer Office erhalten zu 20 Cents das Hundert.

ERNST GUMPRECHT,

Carpenter und **Contractor.**

Alle Arbeiten werden prompt und zu bester Zufriedenheit ausgeführt . . . . . .

Aufträge können abgegeben werden in Göhring's Lumber Yard oder in meiner Wohnung nördlich von John Fonner's Platz.

W. H. Thompson,

Advokat und Notar,

Praktizirt in allen Gerichten.

Grundeigenthumsgeschäfte und Collektionen eine Spezialität.

Neu eröffnet!

—Die—

Turf-Exchange,

Saloon und Billardhalle.

BARRY & GARVEY, Eigenth.

Die feinsten Liquöre, Weine und Cigarren. Lunch zu allen Tageszeiten.

37

THE **Davis** Machine Co. Chicago.

Drop Cabinet Liberty $22.80
Sterling 20.85
Crescent 18.45

WARRANTED FOR 10 YEARS

Buy Direct and Save the Agent's Commission.

If Machine is not as represented after 30 days' trial, will refund the money. Or we will ship C. O. D., with privilege of 20 days' trial, on receipt of $5.00. Oak or Walnut.

The most Handsome, Light-Running Noiseless Machine, adapted to all kinds of work. Self-threading cylinder shuttle, double feed, automatic tension release. Strictly up-to-date in every way. The best and most durable line of attachments, and made by one of the oldest and largest sewing machine Co's in the world.

Deal with a first-class house and get first-class goods. Send stamp for our special Sewing Machine Catalogue, which tells you all about it, and how we send a machine on FREE TRIAL.

The Davis Machine Co., Chicago.

Most fascinating invention of the age. Always ready to entertain. It requires no skill to operate it and reproduce the music of bands, orchestras, vocalists or instrumental soloists. There is nothing like it for an evening's entertainment.

Other so-called talking machines reproduce only records of cut-and-dried subjects, specially prepared in a laboratory, but the Graphophone is not limited to such performances. On the Graphophone you can easily make and instantly reproduce records of the voice, or any sound. Thus it constantly awakens new interest and its charm is ever fresh. The reproductions are clear and brilliant.

Graphophones are sold for $10 and up

Manufactured under the patents of Bell, Tainter, Edison and Macdonald. Our establishment is **headquarters of the world** for Talking Machines and Talking Machine Supplies. Write for catalogue.

Columbia Phonograph Co, Dept 30

No. 720-722 Olive Street,

ST. LOUIS, MISSOURI.

New York, Paris, Chicago, St. Louis, Philadelphia, Baltimore, Washington, Buffalo. 34-33

Verkauft von **Harger & Blish,** 904-910 Main St., Dubuque, Iowa.

Grand Island **Marble Works**

I. T. PAINE & CO.

Monumente und Grabsteine

aus Marmor und Granit, sowie Grab-Umzäunungen.

Falls Ihr Marmorarbeiten wünscht, gebt keine Bestellungen, ehe Ihr uns gesehen. Unsere Preise sind die niedrigsten. Seht uns und spart Geld.

Grand Island, ... Nebraska.

ALLAN CRAIG,

Händler in allen Arten von

Hart- und Weichkohlen.

Office an Nord Walnutstraße. Telephon 50.

THE MINTON WOODWARD CO.,

—Jobbers in— 51

Groceries und Früchten.

Sycamore Str., Grand Island Neb.

Dr. G. Roeder,

Deutscher Arzt.

Arzt und Wundarzt des St. Francis-Hospital.

Office über Buchheits's Apotheke.

Grand Island, . . Neb.

KOEHLER & CO.,

Mehl- und Futter- Mühle.

Alle Sorten Mehl und Futterstoffe.

Alles Getreide wird gemahlen und geschrotet zu mäßigen Preisen und beste Arbeit garantirt.

Krombach's alter Platz, 2. Straße.