

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. RY.

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 KUHLEN Eigenth.
Ecke 3ter und Sycamore Straße.
Die besten Weine, Liquöre und Cigarren.
Vorzüglichen Lunch den ganzen Tag.

Braucht Ihr Druckerarbeiten? Versetzt nicht, daß die Druckerei des „Anzeiger und Herald“ bestens eingerichtet ist, alle Arten solcher Arbeiten in Deutsch, Englisch oder Dänisch auf geschmackvollste Weise und zu niedrigen Preisen auszuführen.

Eisenbahn-Fabrizpläne.
Burlington Route
Nach dem Osten.
No. 44 Post, (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 Post, (nur Wochentags) 2:00 Abds.
No. 47 Fracht (nur Wochentags) 5:10
No. 41 Post, (täglich) 8:46
No. 49 Fr. (tägl. ausg. Montag) 5:50 Morg.
No. 46 hält in Aurora, York, Sewart 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 Westwärts 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 Post Mail, Anf. 12:20 Nachm.
Abg. 12:25 Nachm.
No. 4, Chicago Spl., Anf. 2:30 Morg.
Abg. 2:35 Morg.
No. 6, Local, Anf. 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 Limb, Anf. 12:50 Nachm.
Abg. 12:55 Nachm.
No. 3 Post Mail, Anf. 8:40 Abends.
Abg. 8:50 Abends.
No. 5, Denver Spl., Anf. 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. 88 Abgang 7:30 Morg.
No. 81 Abgang 1:30 Nachm.
No. 82 Ankunft 10:45 Morg.
No. 84 Ankunft 8:15 Abds.
(Diezüge laufen nur Wochentags.)
ST. JOSEPH AND GRAND ISLAND RY.
No. 4, Mail & Express, Abg. 8:10 Morg.
No. 3, Mail & Express, Anf. 8:25 Abds.
No. 2, täglich, Abg. 9:15 Abds.
No. 1, täglich, Anf. 10:30 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. 3 haben durchgehende Schlafwagen.

Haus- und Landwirtschaft.
Pastetenkruste. Nimm fünf Tassen Mehl, eine Tasse Butter, eine Tasse Schmalz, eine Tasse Wasser, einen halben Theelöffel voll Backpulver. Siebe das Mehl und das Backpulver zusammen durch, menge das Schmalz und die Butter kalt hinein, füge das Wasser hinzu und mache einen ebenen, leichten Teig.
Angebrannte Milch wieder genießbar zu machen. Sobald man es gewahrt worden, daß sie angebrannt, gießt man sie schnell in einen reinen Topf, ohne den Satz mitzugeben. Wenn man sie trinken will, gieße man einen bis zwei Eßlöffel voll Rogmal oder Malz hinein und lasse sie noch eine Minute kochen. Der Geschmack wird, wenn das Abkühlen nicht zu stark war, vollständig wieder hergestellt.
Um gefrorene Fensterscheiben rasch klar zu machen (besonders in Verkaufstufen u. s. w.), befreit man sie mittelst eines großen Borstenpinsels oder Schwammes mit einer Lösung von Kochsalz oder Alaun in warmem Wasser, welche so konzentriert ist, daß sie ein Ei trägt (etwa eine Hand voll Salz oder Alaun auf einem halben Liter Wasser). Bei festem Frost ist es nötig, das angefeuchtete Glas zur Verhütung der Bildung einer neuen Eistrufe sofort abzutrocknen.
Citronenpaste. Eine Citrone, eine Tasse Zucker, einen Eßlöffel voll Weismehl, ein Stück Butter so groß wie ein kleines Ei, zwei Eidotter—das Eiweiß bemahre auf für das Obere der Pastete. Reibe die Schale von der Citrone, dann das Innere, sei dabei vorsichtig, die Kerne zu entfernen, und mische Alles zusammen. Habe ein Pint todes Wasser bereit, rühre die Mischung hinein und lasse aufkochen, es fortwährend rührend. Dieses macht zwei Pasteten. Die Kruste muß vorher gebacken sein, thue die Mischung darauf, und bedecke sie mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß und Zucker. Thue in den Ofen und laß hellbraun backen.
Kürbispaste. Zu vier Pasteten; nimm von einem schön gekochten, süßen Kürbis vier ausgehäute Eßlöffel voll, füge vier Eßlöffel voll Zucker hinzu, einen halben Theelöffel voll Salz, einen knappen Theelöffel voll Ingwer, zwei Theelöffel voll pulverisirten Zimmt, ein Stück Butter, so groß wie ein kleines Ei, vier Eier, die Eidotter und das Eiweiß für sich geschlagen. Wärme die Butter, schlage sie mit dem Zucker und Kürbis, bis sie gut vermengt sind, füge das Eiweiß hinzu, dann die Gewürze und rühre stark; dann das Eiweiß; vermenge es leicht, und zuletzt thue vier Pint schön süße Milch hinzu. Diese Pasteten sind ausgezeichnet.
Gänse und Enten zu fällen. In vielen Gegenden fällt man die Gänse und Enten mit einer Jarce von Ciern. Man thut gut, eine Jarce aus folgenden Zutaten zu machen: Etwa 16 bis 20 Äpfel (je nach ihrer Größe) werden geschält und in Ädel oder Äpfel geschnitten, etwa 20 getrocknete Pflaumen oder für 10 Pfund Rosinen ohne Kerne werden überdost und abgeseigt, drei altdane Samen werden zerrieben oder gestossen; dies alles vermengt man mit zwei Hüllen gestoßenem Kardamom, drei bis vier Eßlöffel Zucker, einer Prise Salz, stopfe es in die Gans oder Ente und nähe sie zu. Fleisch wie Sauce werden bedeutend schmackhafter durch diese Jarce.
Als ein Kleister von ungeeigneter Klebkraft wird der folgende empfohlen: Vier Gewichtsteile guter Keim werden in 15 Theilen kaltem Wasser aufgeweicht und dann mäßig erwärmt, bis die Lösung vollkommen klar wird. Darauf werden unter beständigem Umrühren 65 Theile siedendes Wasser zugefügt. In einem anderen Gefäß werden 30 Theile Stärke mit 20 Theilen kalten Wassers verührt, so daß eine milchige Flüssigkeit ohne Knollen entsteht. In diese wird der kochende Keim nach und nach eingerührt und das Ganze kurze Zeit in siedendem Zustande erhalten. Nachdem es erkalte ist, werden einige Tropfen Karbolsäure dem Kleister zugefügt, der ungemene Klebkraft besitzt und für Papier, Pappdeckel, Leder u. s. w. verwendet werden kann. Er wird in verkorkten Flaschen aufbewahrt, um das Verbunnen zu verhüten, und hält sich so Jahre lang.
Füllung für Wincepie. Zwei Pfund mageres, frisches Rindfleisch wird gekocht und fein gehackt; wenn es erkalte ist, fügt man ein Pfund Rindfleisch, welches man von der Haut und den Sehnen befreit und dann ebenfalls sehr fein gehackt hat, hinzu. Nun werden fünf Pfund Kefel geschält, zwei Pfund Rosinen von den Kernen befreit und ein Pfund Sultan-Rosinen belesen; die beiden letzteren müssen gemascht werden. Ebenso verfährt man mit zwei Pfund Korinth; auch dreiviertel Pfund Citronen wird ganz fein gehackt. Alle Zutaten werden in eine große Hackschüssel gethan und tüchtig gehackt. Zuletzt kommen noch die Gewürze: Zwei Eßlöffel Zimmt, ein Eßlöffel Muskatnuss, zwei Eßlöffel Muskatblüthe, ein Eßlöffel je Kellen, „Allspice“ und Salz. Auch fügt man 2½ Pfund braunen Zucker, ein Quart Sherry und ein Pint besten Brandy hinzu. An Stelle der beiden Sorten Rosinen kann man auch drei Pfund untere Rosinen benutzen.

Eierdals Heilmittel für Wunden. Die Heilkraft des Eies aus Eidottern für Schnitt-, Quetsch-, Brüh- und Brandwunden soll ausgezeichnet sein. Man kann dasselbe sich leicht selbst darstellen, indem man das Ei hart kocht, das Gelbe daraus entfernt, zerquetscht und über ein offenes Feuer stellt oder hält, wo die Waife so lange umgerührt wird, bis sie auf dem Punkte des Erhitzens angelangt ist. In diesem Stadium sondert sich das Del ab und kann dann abgeseigt werden.
Sollen Körner ganz oder gequetscht verfrüht werden? Im Allgemeinen läßt sich diese Frage dahin beantworten, daß eine Zerfeinerung der Körner vor der Verfrühtung nicht immer und bei allen Thierarten notwendig ist und nur dort am Plage scheint, wo von dieser Maßregel ein wirklicher Erfolg zu erwarten. Das ist zweifellos beim Rindvieh der Fall, denn dasselbe vermag nicht mit seinem Gebiß die Zerfeinerung der Körner vorzunehmen, ohne welche eine genügende Einspeichelung und Verdauung unmöglich. Für Rindvieh kann die Zerfeinerung der Körner sogar eine ziemlich weitgehende sein, so daß die Körner zu grober Kleie verarbeitet werden. Schweine verfügen zwar über ein sehr gutes Gebiß, mit welchem dank der großen Kraft ihrer Kinnlabenmuskeln sie wohl ganze Körner gut zerfeinern können. Andererseits freisen sie aber gierig und würden von ganzem Körnerfutter immer einen großen Theil unzerkleinert hinunterschluden. Deshalb empfiehlt sich auch für diese Thiere ein vorheriges Schroten der Körner. Dasselbe darf jedoch nicht zu weit gehen, die Körner dürfen vielmehr nur gequetscht beziehungsweise einige Male gebrochen sein. An Pferde gebe man den Hafer im ganzen, unzerkleinerten Zustande; nur alte Thiere und solche, welche ein schabhaftes Gebiß haben, werden mit Vortheil gequetschten Hafer erhalten. Sollen die Pferde jedoch Mais, Roggen, Weizen, Erbsen erhalten, so müssen diese vorher selbstredend grobgeschrotet werden. Immer empfiehlt es sich, das Pferdefutter vorher mit Siede (Häsel) anzumengen, da dadurch das Rauhen und Einspeicheln wesentlich befördert wird.
Gefrorene Milch. In Deutschland sind mit gutem Erfolge Versuche unternommen worden, die Milch durch theilweises Gefrierenlassen auf weite Entfernungen transportfähig zu machen. In ähnlicher Weise ist in Frankreich eine bedeutende Industrie entstanden, indem man dort die Milch künstlich gefrieren läßt und sie in fester Form zum Verkaufe bringt. Es ist nachgewiesen, daß man die Milch in diesem Zustande länger als einen Monat vollkommen frisch erhält. Das Aufthauen der Milch geschieht einfach durch Erwärmung des Eimilchglases über Feuer. Der französische Gelehrte Guerin hat in einem Vortrage darauf hingewiesen, daß die Eimilch nicht den geringsten Verlust an Nährstoffen, insbesondere an Fett erleidet, und daß sie sich ebenso wie frische Milch zu Butter und Käse verarbeiten läßt. Auch in anderen Ländern hat man sich dem Handel mit gefrorener Milch zugewandt, wenn auch zum Theile unter anderen Verhältnissen. So wird in Sibirien die Milch nur in fester Form abgegeben und anstatt in Liter in „Stöcken“ gehandelt. Der Bequemlichkeit halber läßt man dort nämlich die Milch um einen Stock gefrieren, um sie so leichter transportieren zu können, und der Milchmann gibt dann nach Bedarf ein oder mehrere Stöcke an die Kunden ab.
Reinlichkeit im Keller. Zur Reinhaltung der gefüllten Fässer, der hölzernen Faßlager u. s. w. ist es notwendig, daß diese jeden Monat mindestens einmal sauber abgerieben werden. Zum Abwischen verwendet man Faßbürste und Abwischluch. Zur Erhaltung der eisernen Faßreifen pinselft man diese mindestens zwei bis drei Mal im Jahre mit Veinöl ein. Alle Kellengeräthe müssen immer sofort nach dem Gebrauche wieder sorgfältig gereinigt werden. Geräthe, die nur selten gebraucht werden, müssen von Zeit zu Zeit nachgesehen und, wenn nötig, wieder frisch gereinigt werden. Alle leergewordenen Fässer werden selbstverständlich sofort gründlich gereinigt und nach erfolgtem Trockenwerden eingebracht. Auch der Boden des Kellers soll immer rein und sauber, die Kellerwände frei von Schimmel sein. Wenn der Weinproduzent den Käufer in einen schmutzigen Kellerraum führen muß, so wird dieser gewiß keine rechte Kauflust zeigen.
Die Beleuchtung von Landgüter. Ein Dr. Calmette empfiehlt in einer französischen landwirtschaftlichen Zeitschrift die Nützlichkeit der Gasbeleuchtung in den Dünghaufen enthaltenden Gase zur Beleuchtung von Bauernhöfen, Dorfstraßen, Lokalen u. s. w. Nach seiner Meinung erzeugt der Dünger während des Gährens außer Kohlensäure Ammoniak und zahlreiche gasförmige Kohlenwasserstoffe, die mit heller Flamme brennen. Eine Tonne Dünger liefert eine bedeutende Menge solcher Gase und würde es genügen, den Dünger mit einer Glöde zu bedecken, die mit einem in einen Reini- ger führenden Ableitungsrohr versehen ist. Der Reini- ger ist unter einem Gasometer angebracht, in dem sich die Gase sammeln. Von diesem aus wird das Gas in Rohrleitungen in's Haus u. s. w. geführt, um dort Beleuchtungszwecken zu dienen.

Die Vorrathsspeicher der Pflanzen. Wenn der Winter herangekommen ist, so haben nicht nur viele Thiere des Waldes und Feldes, wie das Eichhörnchen und der Hamster, Nahrungsstoffe eingetragten, sondern auch die Pflanzen haben Vorrathsspeicher mit Reservestoffen angelegt. Denn wenn die Pflanzen auch im Winter selbst keines Nährmaterials bedürfen, so brauchen sie dasselbe doch beim Erwachen des Frühlings, wo sie ohne die Reservestoffe der sich wieder regenden Thätigkeit nicht genügen könnten. Der Vorrath, der aufgespeichert wird, ist zwar je nach den Einzelfällen verschiedener Natur, aber im Allgemeinen zerfällt er doch in stickstofffreie und stickstoffhaltige Verbindungen. Zu den ersteren, aus denen die Häute der kleinen Pflanzengellen gebildet werden, gehören Stärkemehl, Zucker und fettes Del. Die letzteren, die den Inhalt der Zellen aufbauen, bestehen aus verschiedenartigen Eiweißkörpern.
Am bekanntesten sind die Vorrathsspeicher der ausdauernden Pflanzen, denn all' die Rüben, Knollen und Zwiebeln, die wir in unserer Küche verwenden, sind eigentlich Ueberwinterungsorgane der Pflanzen, die zur Anhäufung der Reservestoffe dienen. Mehrere Gewächse, die wir diese Pflanzentheile, wie die Mohrrüben, den Rettich, die Radieschen, den Kohlrabi, Sellerie, die Zwiebeln und Kartoffeln, als Nahrungsmittel gebrauchen, bringen es freilich mit sich, daß wir ihren eigentlichen Zweck für die Pflanzen ganz außer Acht lassen. Denn mit der unmittelbaren Ernährung der Pflanzen haben sie nichts zu thun, was schon daraus hervorgeht, daß von ihnen noch die feinen Saugwurzeln auslaufen. Vielmehr bilden sie, wie schon bemerkt, einen Vorrathsspeicher zur Ueberwinterung, der im Laufe des Sommers allmählich gefüllt wird und entsprechend der Ablagerung der Reservestoffe mehr und mehr answillt und sich vergrößert. Darum sind diese Pflanzentheile auch im Herbst am stärksten und umfangreichsten. Ihre Eigenschaft als Vorrathsmagazine erkennen wir deutlich, wenn sie im Frühjahr, wie die Kartoffeln, wieder in das Land gelegt werden. Je mehr die jungen Schößlinge emporstreben, sich verzweigen und Blätter ansetzen, desto mehr schrumpfen die Knollen zusammen, weil sie ihren Vorrath zum Aufbau der oberirdischen Organe abgeben. Als stickstofffreie Reservestoffe tritt hier meist Stärkemehl auf, das bei manchen Pflanzen aber durch Rohrzucker, wie bei den Runkelrüben, oder durch Traubenzucker, wie bei der Sommerzwiebel, ersetzt wird. Selten findet sich hier fettes Del, wie bei der Erdmandel. Die stickstoffhaltigen Reservestoffe dieser Ueberwinterungsorgane bestehen gewöhnlich aus Eiweißkörpern.
In gewissem Sinne sind auch die Samen als Ueberwinterungsorgane der Pflanzen aufzufassen, wenigstens dienen sie zur Hauptfache als Vorrathsspeicher für den Keimling, der im Verhältniß zu den abgelagerten Reservestoffen nur einen verschwindend kleinen Theil des Samenornies ausmacht. Das, was uns verschiedene Samen, wie Erbsen, Bohnen, Linen und die Körner der Getreidearten als Nahrungsmittel verwenden läßt, sind auch hier wie bei den Rüben und Knollen die aufgespeicherten Reservestoffe, die eigentlich den Keimling ernähren sollen, so lange er noch nicht im Stande ist, durch die Wurzeln seinen Bedarf zu decken. Je nach der Eigenart der Samen ist auch das Reservematerial verschieden. Während es beim Weizenform, wie bekannt, vorwiegend aus Stärkemehl besteht, wird es beim Rapsamen von fettem Del gebildet.
In ähnlicher Weise legen sich unsere Bäume Vorrathsspeicher an, wo es namentlich das Splintholz ist, in dessen Zellen die Reservestoffe, ziemlich ansehnliche Stärkemengen, angehäuft werden. Die Ablagerung beginnt zuerst in den Wurzeln und schreitet allmählich nach oben weiter; sie nimmt zum Beispiel beim Ahorn schon Mitte Mai ihren Anfang und ist mit Beginn des August in den jüngeren Zweigen beendet; bei der Eiche dauert dieser Vorgang vom Juli bis Mitte September, bei der Kiefer vom September bis Mitte Oktober. Der Reichtum des Splintholzes an Stärkemehl im Winter hat denn auch schon wiederholt Veranlassung gegeben, bei Hungernöthen aus Holz Brod zu bereiten. Sobald die Bildungsthatigkeit im Frühjahr beginnt, verschwindet das Stärkemehl in der Richtung von oben nach unten langsam wieder, so daß im Sommer nur wenig oder gar keine Stärke in den Bäumen zu finden ist. Diese Stärkeablagerung erstreckt sich bis auf die einjährigen Triebe und die bekanntlich bereits im Herbst angelegten Knospen, und bei wintergrünen Holz-pflanzen sogar auf die Blätter.

GOLD DUST
das beste Wasch-Pulver
Erste National Bank,
Grand Island, Nebraska.
Thut ein allgemeines Bankgeschäft. Macht Farmanleihen.
Kapital und Ueberfluß, \$120,000.
Z. N. Wolbach, Präsident. G. F. Buntten, Kassier.

Grand Island Banking Co.
Kapital, \$110,000.
S. A. Peteresen, Präsident; J. W. Thompson, Vize-Präsident.
G. B. DeL, Kassier; W. A. Heimberger, Hilfskassier.
Thut ein allgemeines Bankgeschäft. 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 Gebuße & 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 absehbarige Werk gegen gute Commission. Auch für andere, sehr leicht verkäufliche Werke werden Agenten gesucht. Guter Verdienst. Man adressire: Anzeiger & Herald, Grand Island, Neb.

Alle Zeitungen könnt Ihr in unserer Office erhalten zu 20 Cents das Hundert.
ERNST GUMPRECHT, Carpenter contractor.
Alle Arbeiten werden prompt und zu besserer Zufriedenheit ausgeführt.
Aufträge können abgegeben werden in Gehring's Lumber Yard oder in meiner Wohnung nördlich von John Finner's Platz.
W. H. Thompson, Advokat und Notar, Praktiziert in allen Gerichten. Grundeigentums-geschäfte und Collectionen eine Spezialität.
Neu eröffnet!
Die Turf-Exchange, Saloon und Billardhalle. BARRY & GARVEY, Eigenth. Die feinsten Liquöre, Weine und Cigarren. Lunch zu allen Tageszeiten.
THE MINTON WOODWARD CO., 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.

Die 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 30 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.

The GRAPHOPHONE
Most fascinating invention of the age. Always ready to entertain. It requires no skill to operate it and reproduce the music of lutes, 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 Woodrow. 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.
Verkauft von Sager & Biss, 94-910 Main St., Dubuque, Iowa.
Grand Island Marble Works I. T. PAINE & CO. Monumente & Grabsteine aus Marmor und Granit, sowie Grab-Umzäunungen. Falls Ihre Marmorarbeiten wünscht, gebt Ihre Bestellungen, ehe Ihr uns gehen. Unsere Preise sind die niedrigsten. Schrift und Spalt gratis.
Grand Island, Nebraska.
ALLAN CRAIG, Händler in allen Arten von Hart- und Weichkohlen. Office an Nord Mainstraße. Telefon 50.
THE MINTON WOODWARD CO., 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.