

Das Deutsch-Amerikanische Rechtsbureau und Notariat
 von
H. MARCKWORTH,
 532 Vine St., Cincinnati, Ohio,
 ist anerkannt das älteste, weitverbreitetste und zuverlässigste in Amerika und Deutschland, und alle Ansprüche auf Erbschaften und Rechte kann man vertrauensvoll in seine Hände legen, und versichert sein daß die kleinsten, wie die größten Vollmachten-Aufträge mit gleicher Eifer und genauer Rechtskenntnis prompt und gewissenhaft erledigt werden. Die offizielle Pöte Vermittler Erben wird wöchentlich in diesem Blatt erneuert.

ERNST GUMPRECHT,
 und
Carpenter Contractor.
 Alle Arbeiten werden prompt und zu besserer Zufriedenheit ausgeführt.

Aufträge können abgegeben werden in Gehring's Lumber Yard oder in meiner Wohnung nordlich von John Bonner's Platz.

ALLAN CRAIC,
 Händler in allen Arten von
Hart- und Weichkohlen.
 Office an Nord Belmontstraße. Telefon 50.

W. H. Thompson,
Advokat und Notar,
 Praktiziert in allen Gerichten.

Grundbesitzgeschäfte und Kollektionen eine Spezialität.

THE GOLDEN GATE SALOON,
 JOHN KUHLEN Eigenth.
 Ecke Ster und Sycamore Straße.

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

Braucht Ihr Druckerarbeiten? Versucht 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-Fahrpläne.

Burlington Route

Nach dem Osten.

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

Nach dem Westen.

No. 45 Fahr. (täglich) 6:50 Morg.
 No. 43 Fahr. (nur Wochentags) 1:55 Abds.
 No. 47 Fahr. (nur Wochentags) 5:05
 No. 41 Fahr. (täglich) 8:46
 No. 40 Fahr. (tägl. ausg. Montags) 5:50 Morg.
 No. 46 hält in Aurora, York, Sewar 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 Westliche 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.

Haupthlinie.

Nach dem Osten.

No. 2, Fast Mail, Anf. 12:25 Nachm., Abg. 12:35 Nachm.
 No. 4, Chicago Spl., Anf. 2:30 Morg., Abg. 2:35 Morg.
 No. 6, Local, Anf. 1:05 Nachm., Abg. 1:25 Nachm.
 No. 22 Local Freight, Abg. 6:00 Nachm.
 No. 24 Local Freight, Abg. 1:25 Nachm.

Nach dem Westen.

No. 1 Overland Lim'b., Anf. 1:00 Nachm., Abg. 1:05 Nachm.
 No. 3 Fast Mail, Anf. 8:55 Abends, Abg. 8:55 Abends
 No. 5, Denver Spl., Anf. 3:55 Morg., Abg. 4:00 Morg.
 No. 23 Local Freight, Abg. 12:35 Nachm.

* Täglich ausgenommen Sonntags, die übrigen täglich.

Oed und Loup City.

No. 83 Abgang 7:30 Morg.
 No. 81 Abgang 1:30 Nachm.
 No. 82 Ankunft 10:45 Morg.
 No. 84 Ankunft 8:00 Abds.
 (Die Büge laufen nur Wochentags.)

St. Joseph and Grand Island Ry.

No. 3, Mail & Express, Abg. 7:30 Morg.
 No. 4, Mail & Express, Anf. 8:25 Abds.
 No. 2, täglich, Abg. 9:15 Abds.
 No. 1, täglich, Anf. 8:40 Morg.
 No. 15, Ankunft, 10:30 Abds.
 No. 16, Abgang, 9:00 Morg.
 No. 15 und 16 laufen nicht Sonntags
 No. 2 u. 4 haben in St. Joseph Anschluß an alle Büge nach dem Osten. No. 1 u. 2 haben durchgehende Durchzüge.
G. B. McMeans, Agent.

Haus- und Landwirtschaft.

Woll gewordene, zarte Radischen kann man dadurch ganz wieder auffrischen, daß man sie einige Zeit in Wasser legt, dem man etwasatron zugefügt hat.

Mairuben. Man löse vier Quart geschälte, wassergroße Rüben in guter Fleischbrühe weich, dampfe dann zwei Eßlöffel Mehl in Butter hellgelb und rühre es mit etwas von der Brühe an, gebe eine Prise Salz und einen Eßlöffel gehackte Petersilie daran, lege die Rüben mit dem Schaumlöffel hinein und dampfe sie eine Viertelstunde lang.

Lebersuppe. Hierzu nehme man eine Kalbsleber, löse diese in siedendem Wasser eine halbe Stunde ab, wonach man sie herausnimmt, zum schnellen Abkühlen in kaltes Wasser legt und dann auf einem Reibeisen reibt. In zwei Kannen kochender Fleischbrühe thut man eine derbe Portion geschchnittene Petersilie, nach Belieben ein wenig Majoran, und läßt dies zusammen aufkochen. Die Suppe wird über gerösteten Semmel- oder Brodtschnitten angerichtet, und etwas Pfeffer darüber gestreut.

Schleier zu waschen. Weiße Schleier werden in blutwarmem Seifenwasser gewaschen, ausgebrüht, in kaltem Brunnenwasser gespült, leicht gefärkt und mit den Händen halb trocken gelöst, dann aber zum vollständigen Trocknen aufgedeckt. Schwarze Schleier tauche man in warmes Wasser, in welchem Oefengalle aufgelöst ist, und spüle kalt nach. Um dieselben zu feisen, zieht man sie durch leichtes Gummiwasser, klopft sie mit den Händen halb trocken und seckt sie dann auf.

Spargeln. Die gepuften Spargeln werden zusammengebunden und in siedendem Salzwasser und einem Stückchen Butter weichgekocht. Dann aufgebunden und auf einer heißen Schüssel die Köpfe nach innen angerichtet. Nun die Sauce dazu: Man gibt in einen Topf ein ziemliches Stück süße Butter, einige Eidotter, den Saft einer Citrone und einen gehäuften Theelöffel voll Mehl, stellt ihn in kochendes Wasser in's Wasserbad, quirt die Sauce dicklich bis fast zum Kochen, und gießt sie über den Spargel.

Mittel gegen Insektenstich. im Munde oder Halse. Wespenstiche können lebensgefährlich werden, wenn solche im Halse oder Schlund während des Schluckens von Getränken und Früchten beigebracht werden. Es gibt nur ein Mittel, das sofort angebracht, plötzliche Erleichterung bringt. Sobald man spürt, daß man im Munde oder Halse gestochen ist, nehme man einen Theelöffel voll Kochsalz, mit etwas Wasser angefeuchtet, und verschlucke es langsam. Geschwulst und Schmerzen verschwinden in kürzester Zeit. Dies einfache Mittel hat schon Manchen vom Tode errettet.

Hammelschlegel mit Mairuben. Man klopfe ihn gut—haut und Fett dürfen nicht abgenommen werden—und seche dann hin und wieder mit einem Messer Löcher hinein, in welche man abwechselnd ein Stück Schokolade und ein zusammengerolltes Salbeiblatt steckt, doch so, daß es nicht sichtbar ist. Setze ihn nun mit Wasser und Essig—von letzterem etwa ein Drittel—zu Feuer und lasse ihn, wohl zugedeckt, erst langsam kochen und hierauf schon braten. Wasser und Essig müssen ihn zu Anfang fast bedecken und vor dem Anrichten wird die wohl abgefettete Sauce mit saurem Rahm vermischt und in einer Sauciere zu dem mit Mairuben umlegten Braten servirt.

Saftiger Braten. Um selbst ein kleines Stück Fleisch fertig braten zu können, sind einige Vorbereitungen notwendig. 1. Das kleine Stück Fleisch ist nicht dünn oder lang gestreckt geschnitten vom Fleischer zu nehmen, sondern eher würfelförmig. 2. Das Fleisch wird in kochendes Wasser, schon gebräuntes Fett oder Butter eingelegt und bei guter Gluth rasch ringsum zugebraten, dadurch schrumpft die Fleischfaser zusammen, der Eiweißstoff der Außenfläche gerinnt, der Fleischsaft verbleibt im Inneren und erhält es saftig. 3. Man nehme stets ein der Größe des Fleisches entsprechendes Gefäß; bei einem Pfund ein flaches Töpfchen, und 4. verbride man die Sauce zum Begießen zeitiger als kurz vor dem Anrichten, auch dies macht saftiger.

Das Sonnen der Betten. Jetzt im Frühjahr, wo die Sonnenstrahlen noch nicht so sengend sind, ist die beste Zeit zum Sonnen der Betten. Man bringt dieselben entweder in Garten, Hof oder, wenn nicht anders möglich—an weitgeöffnete Fenster, denn es ist unbedingt notwendig, die Betten jährlich sechs bis acht Mal, und zwar am besten im Frühjahr und Herbst, recht gründlich zu sonnen. Es sammelt sich das Jahr hindurch trotz peinlicher Reinlichkeit, öfterem Klopfen und Bürsten, viel Staub in den Matratzen, Polstern und Decken, die Federbetten werden schwer, der Flaum ballt sich. Bei dem Sonnen wird Alles thätig ausgelüpft und gebürstet, und ist die Hauptsache, die einzelnen Stücke recht oft zu wenden und aufzuschütteln, damit die Sonnenstrahlen möglichst überall hinkommen, gleichmäßig durchdringen und so die durch Feuchtigkeit und Gebrauch entstandenen kleinen Klümpchen des Federzeuges gelodert werben und aller Staub genommen wird.

Geislerkeit der Kanarienvögel. Im Frühjahr entzieht bei den Kanarienvögeln sehr leicht Geislerkeit, und sie singen alsdann schlecht oder gar nicht. Die Vögel müssen deshalb warm gehalten werden, abgekochtes und mit etwas Malz- oder Gerstenzuder verfeinigtes Trinkwasser bekommen, außerdem guten Kibben, etwas Mohr, sowie öfter ein angefeuchtetes Stückchen Biskuit. Andere Heilmittel haben in der Regel wenig Erfolg.

Mairutterbröckchen. Man wasche eine Untertasse voll Kerdel, ebenso viel Sauerampfer und halb so viel Estragonblätter, drücke sie leicht aus und habe sie fein; stoße sie dann mit einem Viertel Pfund Butter und etwas Salz und treibe sie durch ein Sieb, verführe sie mit dem Saft einer halben Citrone und streiche es über geröstete Weißbrodtscheiben.

Ueber Fruchtbarkeit von Erbsen und Bohnen. Die Fruchtbarkeit der Erbsen kann ebenso gut wie bei der Melone durch fadgemessenes Pinzieren, Einwinden gesteigert werden. Es läßt sich zwar mander über diese Behauptung, ein einmaliger Versuch, richtig durchgeführt, wird ihm eines Anderen belehren. Die Erbsen läßt sich das Pinzieren ausgezeichnet gefallen. Sind die niedrigen Sorten ungefähr 6 Zoll hoch, die hohen 10 bis 12 Zoll, so würde man die Spigen ein. Die Pflanzen stehen nicht lange im Wachsthum inne; haben dieselben drei neue Triebe gebildet, wird die Manipulation wiederholt und später noch zwei bis drei Mal, ja nachdem man früher oder später Erbsen haben will. Das Geträgnis wird um das Drei- oder Vierfache gesteigert. Während der Blüthen- und Schotenbildung, diesem wichtigsten Aste im Pflanzleben, sollen einige kräftige Düngungsmittel nicht fehlen, früher angewandt, befördern sie einseitiges Langwachsthum und Blattbildung, zu der gegebenen Zeit dagegen Größe, Schmachthaltigkeit und Weichheit der Schote. Um bei Bohnen die Vegetationszeit und damit die Schotenbildung zu verlängern, empfiehlt es sich, keine Hüllen hart werden, also nicht vollständig ausbilden zu lassen; letztere sollen in jungem Zustande jeweils weggepflückt werden. Das Pin- und Berzieren, wodurch die Wurzeln gelodert werden, ist zu vermeiden. Für stoffige Düngung sind dieselben sehr empfänglich, namentlich bei Regenwetter; bei trodener Witterung sollen häufige Wassergrüsse nach Sonnenuntergang nicht fehlen. Alles das trägt zu vermehrter Fruchtbarkeit bei.

Werth des Schweineinigungs. Jedem Gartenbesitzer ist, mehr als ihm lieb, bekannt, daß Kopfsalat sehr oft zu früh für ihn in Samen schießt, besonders bei trodener, heißer Witterung. Diesem großen Uebelstand ist nun zum Theil dadurch abzuhelfen, daß wir den Boden, der zur Aufnahme der Salatpflanzen dient, im Frühjahr mit reinem Schweinemist düngen. Der Vortheil derselben liegt darin, daß er, wie man sich gärtnerisch ausdrückt, kalt ist, das heißt, er zerlegt sich sehr langsam und wirkt daher sehr langsam; weil er sich aber langsam zerlegt, ist er von langandauernder Wirkung. Es wird durch ihn die heftige Triebkraft der Pflanzen abgemildert. Auch manche andere Gemüsepflanzen läßt sich durch Düngen mit Schweinemist zurückhalten. Dies läßt sich sehr oft zweckmäßig ausnutzen, indem man dadurch die Ernte hinauschieben kann.

Ausdauernde Gemüse. Ausdauernde Gemüse, das sind solche, die mehrere Jahre zur Kultur benötigen, zum Beispiel Sauerampfer, Abbarber, Seetohl u. s. w., dürfen während des Sommers nicht zur Blüthe und zum Samentragen kommen, weil dies die Pflanzen schwächt, so daß sie in folgenden Jahren nur kleine und schwächere Blätter liefern. Durch Behoden, Gießen und Düngen können die Pflanzen gestärkt werden, so daß sie eine Menge Reservestoffe aufspeichern, die im nächsten Jahre ein kräftiges Wachsthum der Blätter und Stengel veranlassen. Wer das Samentragen der Beeren verhindert, hat die gleiche Wirkung zu erwarten; freilich kann diese Arbeit nur bei kleinen Anlagen, oder wenn genügend Arbeitskräfte zur Verfügung stehen, gemacht werden.

Konservirung der Milch. In kleineren Wirtschaften und Haushaltungen tritt wohl häufig der Fall ein, daß die Hausfrau süße Milch möglichst lange zu erhalten wünscht. Ein gutes, erprobtes Mittel hierzu ist die folgende Methode: Man erwärmt die frischgemolkene Milch in einem Wasserbad auf 144 Grad Fahrenheit und läßt sie ungefähr zwei Stunden in demselben. Alsdann wieder abgetührt bleibt die Milch bis acht Tage vollkommen süß, behält ihren ursprünglichen Geschmack und kann nach jeder Methode verwertet werden. Die Erwärmung soll die Degeneration der Bakterien und Pilze bewirken und die Kohlen säure austreiben.

Dauer des Brütens. Enten-, Gänse-, Truteneier werden vier Wochen, Eier der Hühner drei Wochen bebrütet. Einer Hühnerglode legt man unter: 12 Hühner oder 9 Enten- oder Truteneier. Eine Truteneier bebrütet etwa 25 Hühner-, oder 20 Enten- oder Truten-, oder 15 Gänseier. Eier, welche zum Bebrüten dienen sollen, werden liegend aufbewahrt und dürfen nicht über vier Wochen alt sein. Man wähle Eier von schöner regelmäßiger Gestalt und ohne Höder von überschüssigem Kalk.

Millionen aus Maisstengeln.

Bis vor etwa fünf Jahren war in den Ver. Staaten keine andere Verwendung der Weichstengeln bekannt, als ihre theilweise Benützung als „Trodenfutter“ für das Vieh. Wir sagen theilweise, weil die Röhre nur einen kleinen Theil von einem getrockneten Maisstengel fressen. Der Rest blieb thätlich unterworfen und wurde weggeworfen, ein Verlust, von dem man einen Begriff erhält, wenn man bedenkt, daß alljährlich ungefähr 160,000,000 Tonnen Weichstengeln in Ostel Sams Lande wachsen.

Carl W. Marsden war es vorbehalten, eine weitere Benützung der Maisstengel, als die angeführte, zu finden. Er wußte, daß Cellulose aus den Fasern des Kotosbaumes hergestellt wird und ihre Verwendung als Schußbelleidung für Kriegsschiffe von außerordentlich gutem Erfolge getront gewesen war. Diese Cellulose kostete aber \$600 pro Tonne, ist noch dazu schwer erhältlich und ihre Beschaffung unsicher. So kam Marsden auf die Idee, Cellulose aus dem Markt von Weichstengeln zu bereiten. Seine diesbezüglichen Versuche gelangen ihm, und dormalen stellt Marsden viele Tonnen Cellulose aus Maisstengeln her. Marsden ging jedoch in der Ausübung dieser Stengel noch weiter. Er trennte die Theile, die vom Vieh gefressen werden, vom Reste der Stengel, zerkleinerte sie vermittelst Maschinen zu einem feinen Mehl, versetzte dieses mit Melasse, presste die Masse und verkaufte sie als Viehfutter.

Gegenwärtig steht Marsden an der Spitze eines großen Industriezweiges und wird rapid reich. Nach einer Reihe von Experimenten und der Erwerbung von Patenten auf zahlreiche Erfindungen, gelang es Marsden in 1895, die Schiffsbauer Gramp, sowie gewisse Marineautoritäten und Kapitalisten in Philadelphia von dem Werthe der Cellulose aus Maisstengeln für die Bekleidung der „Cofferdams“ (Fangdämme) an Kriegsschiffen zu überzeugen. Er kam dann nach Owensboro, Ky., dem Centrum eines ausgedehnten Landgebietes für Weichstengelnbau, und mietete dort ein großes scheunenartiges Gebäude am Flußufer. Er stellte hier Maschinen der neuesten Konstruktion auf und fing an, allen Maisstengelvorrath, den er bekommen konnte, für \$6 die Tonne zu kaufen. Aus den Stengeln extrahirte er das Mark, behandelte es chemisch, presste es zusammen und verkaufte es für \$400 pro Tonne an die Regierung. Die Nebenprodukte wurden gemahlen und für den gleichen Preis, den das Heu im Markte aufwies, als Viehfutter veräußert.

Marsden fand ferner aus, daß Nitroglycerin von der Cellulose aus Maisstengeln viel besser absorbiert werde, als von der berühmten Sea Island-Baumwolle, die gewöhnlich als Träger für jenen Explosivstoff benützt wird. Auch machte Marsden die Entdeckung, daß das Mark von Weichstengeln sich ausgezeichnet für die Anfertigung von Pulver eignen. So organisirte sich dem eine Gesellschaft, welche die ausschließliche Verwendung der Maisstengel in der zuletzt angeedeuteten Richtung zum Zweck hat.

Die Marsden Company erregte nach Errichtung ihrer Cellulosefabrik in Owensboro die Aufmerksamkeit der Farmer der Gegend alsobald durch eine Anzeige, in der sie 30,000 Tonnen Maisstengel für \$6 pro Tonne für besagte Fabrik zu kaufen suchte. Der Werth der Cellulose aus Maisstengeln ist der Unionregierung sowohl als fremden Regierungen durch eine Anzahl Experimente mit Fangdämmen zur Zufriedenheit demonstirt worden, und augenblicklich hat die Marsden-Gesellschaft vertragmäßig an die Regierung Ostel Sams so viel ihres Erzeugnisses zu liefern, als sie vermögen.

Eine Unze Cellulose absorbiert an Wasser das Fünffache ihres eigenen Gewichtes, und ein Pfund des Materials von einem Zoll Dike wird, wenn auf Wasser gelegt, zum sechs- und mehrfachen Betrage seines ursprünglichen Umfanges anschwellen. Wird ein Stahlgeschloß durch die Cellulosebelleidung eines Kriegsschiffes gefeuert, so wird sich das dadurch enthaltene Wasser sofort wieder schließen, und das Wasser wird nur auf eine ganz geringe Distanz in die Belleidung eindringen.

Marsden ist, wie ein Freund von ihm theils im Ernst, theils Späßhaft versichert, nun fertig, alle Schiffe Ostel Sams in einen Zustand zu versetzen, in dem sie nicht untergehen können, während er andererseits rauchloses Pulver liefert, durch das er andere, nicht beschäuferte oder bedeckte Kriegsfahrzeuge zum Untergang bringt. Der amerikanische Farmer aber blid mit Frohlocken auf Marsden, der eine ausgiebige, für alle Theile profitabile Benützung der Weichstengeln gefunden.

Wie alt ist das Wort „Influenza“? Im 18. Jahrhundert sagte man bekanntlich noch Grippe. Die Romdide „La Grippe“ von Nau, die bei Gelegenheit einer Grippe-Epidemie im Jahre 1777 geschrieben wurde, ist häufig von italienischen Romdianten gespült worden. Das Wort „Influenza“ oder „Influence“ erscheint aber zum ersten Mal in einer Reue von Clairville, in „Mathieu Lensberg est un menteur“, das im Ambigu-Theater am 26. Dezember 1837 aufgeführt wurde. Hier wird ein Koupel vorgetragen, in dem in ziemlich schlechten Versen, das allgemeine Leiden, das man „Influenza“ nennt, zum ersten Male besungen wird.

Geyler's Deutsche Apotheke
 im Michelson Block.
Unser Augenmerk:
 Zuverlässigste Bedienung, die besten Waaren, mäßige Preise.

SEND US ONE DOLLAR

THE ACME QUEEN is one of the most durable and sweetest toned instruments ever made. From the illustration above, which is engraved direct from a photograph, you can form some idea of its beautiful appearance. Made from Solid Quarter Sawed Oak, antique finish, handwork decorated and ornamented, in best 1895 style. This Acme Queen is 6 feet 5 inches high, 45 inches long, 35 inches wide and weighs 300 pounds; contains 5 octaves, 11 stops as follows: Harmonium, Principal, Dulciana, Melodia, Celeste, Cremona, Bass Expander, Tremolo Coupler, Diapason Forte, Principal Forte, and Ten Horns; 8 Octave Coupler, 1 Tone Swell, 1 Grand Organ Swell, 4 Sets Organist Tread Pedal, 1 Set of 27 Charmingly Brilliant Celeste Reeds, 1 Set of 24 Rich Hollow Smooth Diapason Reeds, 1 Set of 24 Pleasant Soft Melodious Principal Reeds.

THE ACME QUEEN is every Sewel Reeds, which are only used in the highest grade instruments, also fitted with Hammond Couplers and Ten Horns, also best Double Reeds, leather, etc. bellows of the best rubber cloth. 3 ply oilproof stock and finest leather in value. THE ACME QUEEN is finished with a 10x1 beveled glass mirror, with ornate plated pedal frames and every modern improvement. WE FINISH FREE a handsome organ stool and the best organ instruction book published.

GUARANTEED 25 YEARS With every Acme Queen Organ we issue a written binding 25 year guarantee, by the terms and conditions of which if any part gives out we repair it free of charge. If it is damaged and we will refund your money if you are not perfectly satisfied. 100 of these organs will be sold at \$21.75. Order at once. Don't delay.

OUR RELIABILITY IS ESTABLISHED If you do not deal with us ask your neighbor about us, write the publisher of this paper, or Metropolitan National Bank, National Bank of the Republic, or Bank of Commerce, Chicago, or German Exchange Bank, New York, or any railroad or express company in Chicago. We have a capital of over \$450,000.00, occupy entire one of the largest business blocks in Chicago, and employ over 500 people in our own building. WE SELL ORGANS AT \$22.00 and special organs, pianos and musical instruments at lowest wholesale prices. Write for free special organ, piano and musical instrument catalogue. Address, SEARS, ROEBUCK & CO. (Inc.), Fulton, Desplaines and Wayman Sts., CHICAGO, ILL.

Geo. Bartenbach.

TAPETEN, Alabastine, Pinself, Elektrische Tapetenreiniger, Trockene Farben, Emaille Farben, Niesl's Badewannen-Emaillie, sowie alle Größen Fensterscheiben, fertige Farben, Seile, Bleiweiß u. s. w.

RACINE GAS ENGINE
 Uses Gasoline, Natural Gas or Manufactured Gas. Fitted with both Hot Tube and Electric Battery. Are used for Pumping Water, Grinding Feed and all Farm Purposes; also Grain Elevators, Machine Shops, etc. The most Simple, Reliable and Economical Gas Engine on the market. Send 2 cent stamp for catalogue and prices to RACINE HARDWARE CO., Racine, Wis.

Kommt nach Grand Island.

Dr. Rea, der berühmte und zuverlässige Arzt und Wundarzt! Wohlbekannt in Nebraska!

Einer von den erfolgreichsten Ärzten in der Behandlung chronischer und langwieriger Krankheiten der westlichen Staaten.

Auf besonderes Verlangen seiner vielen Freunde und Patienten, welche gewöhnlich lange Reisen unternehmen, um ihn zu sehen, hat er beschlossen, GRAND ISLAND zu besuchen und wird er sich im Palmer Haus, Samstag, 17. Juni, einen Tag aufhalten und alle vier Wochen wieder kommen.

Consultation and Examination frei.

Grand Marble Works
 I. T. PAINE & CO.
 Monumente & Grabsteine
 aus Marmor und Granit, sowie Grab- und Umarmungen.

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

Grand Island, Nebraska.

THE MINT
 Saloon und Billardhalle
 Julius Gandel, Eigenth.

Dr. G. Roeder.
 Deutscher Arzt.
 Arzt und Wundarzt des St. Francis-Hospital.
 Office über Buchheit's Apotheke.
 Grand Island, Neb.