

Gute Neuigkeiten

Kommen von Dr. D. B. Cargile, von Washita, T. Er schreibt: "Hier blaschen von Electric Bitters heilten Frau Bremer von Cecofeln, die ihr jahrelang große Leiden verursachten. Schreckliche Geschwüre brachen auf ihrem Kopf und im Gesicht aus und die besten Doktoren konnten ihr nicht helfen, aber ihre Heilung ist komplett und ihre Gesundheit ausgezeichnet." Dies zeigt was Tausende beweisen, - daß Electric Bitters der beste bekannte Blutreiniger ist. Es ist das beste Mittel gegen Eczema, Flechten, Salzfuss, Geschwüre, Beulen und laufende Geschwüre. Es befreit Leber, Nieren und Eingeweide, entfernt Bilie, hilft der Verdauung und kräftigt. Nur 50c. Verkauft bei A. W. Buchheit, Apotheker. Garantirt.

CASTORIA für Säuglinge und Kinder.

Dasselbe Was Ihr Früherer Gekauft Habt

Trägt die Unterschrift von J. C. Holt

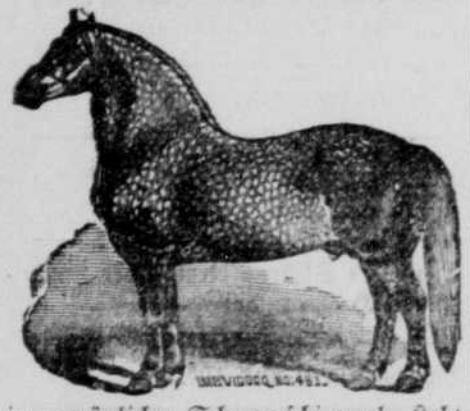
"English 'Pain Expeller' entfernt alle Arten, weiden oder schmerzhaften Anschwellungen und Hämorrhoiden, blinigen Kopf, Krätze, Erythema, Eczema, Windpocken, Stöckel, Verrenkungen, alle geschwulstigen Hämorrhoiden, etc. Spast 25c durch den Gebrauch einer Flasche. Garantirt die wunderbarste Kur für alle Arten, Weiden in sich, die man je gekannt hat. Verkauft in Dr. Wagon's Apothek, bei New und Pine Str., Grand Island, Neb.

Fremont Baumhölzer.

B. E. FIELDS, Eigentümer. Alle Sorten Obst-, Schatten- und Zierbäume und Sträucher, Rosen, Erdbeeren u. s. w. Pflanzl in Nebraska gezogene Bäume und sehr sicher daß sie wachsen. Alle Baaren garantirt und ersetzen wir Solches das nicht wächst. Schreibt um Preise wenn ihr etwas an Bäume oder Sträucher bestellt.

B. E. Fields, Fremont, Neb.

Mein Hengst, Fritz



ein vorzüglicher Schwarzschimmel, steht für diese Saison bereit zum Decken von Stuten auf meiner Farm, 1 Meile westlich von Abbott.

WM. LACKENMACHER.

JAMES H. FOLEY.

Stabirt 1884.

Importirte Weine, Liqueure u. Cigarren.

J. A. COSTELLO,

Möbelhändler und Leichenbestatter.

Beste Zufriedenheit zugesichert.

212 West 3te Straße, Grand Island.

W. H. PLATT,

Rechtsanwalt.

Praktizirt in allen Gerichten.

Kollektionen eine Spezialität.

Office 121 W. 3te Str., Grand Island, Neb.

YOU CAN PATENT. Anything you invent or improve, also get CAVEAT, TRADE-MARK, COPYRIGHT or DESIGN PROTECTION. Send model, sketch, or photo, for free examination and advice. NO FEE. No Attorney's BOOK ON PATENTS. Write to C. A. SNOW & CO. Patent Lawyers, WASHINGTON, D. C.

CHICAGO

und alle Punkte im

Stien

über die

UNION PACIFIC

und die

Chicago & Nordwestern Bahnlilien.

Passagiere, welche Punkte östlich von Mississippi-Fluss besuchen wollen, sollt in Union Pacific und die Nordwestern Linien gebrauchen. Die Durchzüge dieser Linien sind gut vertibriert und sehr elegant ausgestattet mit Doppel Drawing Room Palace Sleepers.

Free Reclining Chair Cars, Speisekarten, Abgelenken a la carte. Für Plakete und nähere Einzelheiten wende man sich an

H. L. McMEANS, Agent.

Haus- und Landwirtschaft.

Abgeschnittene Blumen frisch zu erhalten. Eine Messerspitze hypermanganosaures Kali trägt zur Erhaltung frisch abgeschnittener Blumen bei, man thut dasselbe in das Gefäß, welches die Blumen aufnehmen soll, und gießt das Wasser darauf.

Goldene Ketten reinigen. Man steckt sie in eine Flasche mit warmem Wasser, gibt etwas geschabte Seife hinzu und schüttelt recht tüchtig. Dann wäscht man sie mit reinem Wasser ab. Nachdem gibt man etwas Kalkpulver in Wasser, schüttelt wieder recht gut und spült die Ketten mit reinem Wasser ab.

Das Schälen von Perlzwiebeln zum Einmachen hat mancher Hausfrau schon viel Zeit und Mühe gekostet, und doch ist nichts einfacher als das! Man lege sie am Abend vorher in Salzwasser und die Schale löst sich bei leitem Druck mit derselben Leichtigkeit wie bei Mandeln, die man gewöhnlich in kochendes Wasser legt, ehe man sie schält.

Erdene Gefäße fest zu machen. Man streiche zu diesem Behufe den Topf einige Mal mit dünnem Weim mittelst eines Pinsels an; wenn dieser Anstrich recht trocken geworden ist, wiederhole man denselben recht gut und Verhindert das Auflösen der Topfe zu verhüten, bestreiche man die Ripen und Fugen mit einem Teig von Ziegenmelch oder Thon mit Wasserzersetzung.

Kaltschale von Erdbeeren. Ein Suppenteller gut gelehene, rein gewaschene Walderdbeeren werden durch ein feines Haarbüsch getrieben, das durchgetriebene mit 12 Unzen feinem Zucker vermischt, der Saft einer Citrone dazu gepresst und mit einer Flasche guten Weines aufgefüllt. Das Ganze wird gut unter einander gerührt, in eine Terrine gegossen und diese bis zum Gebrauch kalt gestellt, am besten in ein gestampftes Eis.

Um Waschkleider zu reinigen, lasse man Weizenkleie, in ein Leinenstückchen gefüllt, in Wasser tüchtig kochen und wäsche hierin die Kleider einmal ohne jede Seife kräftig durch, sodann wiederhole man das Waschen in einer neuen Abkochen, spüle die Kleider in kaltem Wasser nach, wringe sie aus und hänge sie im Schatten auf. Sollen die Kleider gefärbt werden, so empfiehlt es sich, sie nach dem Stärken einmal tüchtig durch kaltes Wasser zu ziehen, dadurch wird der Stärkeüberflus entfernt, und Stärkестäden, wie sie sonst soft unvermeidlich sind, kommen nicht mehr vor.

Ameisenspiritus dient zum Einreiben bei Lähmungen, Verrenkungen, rheumatischen Leiden und ist meist von guter Wirkung. Um ihn zuzubereiten, verfähre man in folgender Weise: Man fülle eine Flasche ungefähr zur Hälfte mit gutem Brantwein und lege dieselbe geöffnet und mit einem kleinen Trichter versehen in schräger Richtung in einen Ameisenhaufen. Die Ameisen laufen dann in Masse in die Flasche. Nach etwa einer Stunde nimmt man die Flasche wieder heraus, gießt sie voll Brantwein, verkorkt sie und hängt sie mehrere Wochen in die Sonne. Darauf schüttelt man den Ameisenspiritus ab. Bei der Anwendung gießt man etwas in die hohle Hand und reibt damit den leidenden Körpertheil mehrmals des Tages ein. Ein fähler Wog ist der beste Aufbewahrungsort. Die Flasche ist stets gut zu verkorken.

Kirschkaltschale (feine). Drei Pints schöne Sauerfrischen werden entkernt, ein Theil der Kerne aufgeschlagen und Kirschen und Kerne mit einem Quart Wein und drei Pints Wasser, 12 Unzen Zucker, etwas ganzem Zimmt und Citronenschale so lange gekocht, bis die Kirschen vollständig weich sind. Alsdann rührt man einen Klöppel voll Kartoffelmehl in kaltem Wasser glatt, mischt es unter fortwährendem Umrühren zu den Kirschen, kocht es einige Mal damit auf, streicht alles durch ein Haarbüsch und stellt es kalt. Bei dem Anrichten der Kaltschale gibt man entweder festgeschlagenen, mit Zucker versüßten Rahmschnee hinein oder Klößen von Geweihschäum, der mit Citronenzucker gewürzt oder mit feinem Zimmt befreut ist und den man auf der kochenden Suppe gar gemacht hatte. Man kann auch geröstete Semmelkrumen, zerbrochenen Zwieback oder in Wein und Zucker weich gedünstete, ganze Kirschen hinein geben.

Gut für die braunen Schuhe. Ein Mittel, das braunen Schuhen besser noch als die bisher angegebenen bis zuletzt, jahrelang, ihr schönes Ansehen, dem Leder die Weichheit und vor Allem die Farbe wie neu erhält, wird gewiß Vielen sehr willkommen sein, und es ist dabei auch noch so einfach. Man mische einen kleinen Kaffeelöffel voll Terpentinspiritus mit drei reichlichen Löffeln voll frischer, ungelodter Milch, wosche damit, vermittelst eines kleinen Wollbüschchens, recht gründlich die fledigen, unansehnlich gewordenen farbigen Schuhe, trockne sie mit einem weichen Lappchen gut ab und lasse sie dann zehn Minuten stehen; darauf reibe man sie sorgfältig mit dem bläulichen braunen oder weissen Kreide ein und mit einem weichen Lederlappen nach, bis der ursprüngliche Glanz zurückkommt. Das Schuhwerk, zeitweise so behandelt, wird ganz und gar wieder neu; jede Lederin kann sich, bei Anwendung dieses einfachen praktischen Mittels, davon überzeugen.

Hammellekotten a la Nelson. Große schöne Hammellekotten werden geklopft und gefolgt, auf einer Seite mit einer Mischung von gekochten Chalotten und gehackter Petersilie und Sardellen bestrichen und dann langsam in Butter weichgedämpft; sobald sie sich bräunlich zu färben beginnen, bestreut man sie mit geriebenem Parmesan, gießt etwas fetten lauren Rahm zu dem Fond und streicht auch fetten Rahm über die Käsefläche, nimmt den Deckel von dem Kasseroll und läßt die Kotteletten bräunen.

Hüringer Kartoffelkloße. Man reibe drei Viertel der zu verwendenden Kartoffeln roh in lauwarmes Wasser (lepteres, damit sie nicht roth werden), wässert die zerriebene Masse öfters, ebenfalls lauwarm, ab und preßt sie dann in einem Saß, Tuch, Serviette tüchtig aus, so daß sie luftig und weich wie Schnee werden. Darauf in eine Schüssel gethan, übergiebt man sie mit kochendem Kartoffelbrei (wozu man ein Viertel verwendet), mengt und arbeitet die Masse tüchtig durcheinander, nachdem man die nöthige Portion Salz hinzugegeben. Alsdann formt man die Kloße in eine Anzahl gerösteter Semmelkrumen und läßt sie etwa eine halbe Viertelstunde nicht zugegedekt-koehen. -Wie man sieht, ein einfaches und billiges Gericht. Wichtig ist, wenigstens für jeden Hüringer, daß man die Kloße vor dem Zerpeisen nicht schneidet, sondern „reißt,“ das heißt mit der Gabel allein oder auch mit Messer und Gabel auseinander zerrt.

Reimkraft des Unkrautjägers. Um festzustellen, ob verfaulter Unkrautsaft seine Reimkraft verliere, ließ man mit einer Anzahl Pferde derart Versuche anstellen, daß man Treppenkörner unter den Hafer mengte und mit denjenigen, welche unverbaut mit dem Dünger ausgeschieden wurden, Reimversuche anstellte, die das überraschende Resultat ergaben, daß der größte Theil der Körner in normaler Weise keimte. Bei einem zweiten Versuche wurden die aus dem Dünger der Pferde ausgesuchten unverbauten Treppenkörner in einen Oefen gerührt, und die aus dem Oefendünger ausgeschiedenen Körner, welche nun den Verdauungsprozess zweimal durchgemacht hatten, ebenfalls größtentheils keimfähig gefunden. Die auffallende Erscheinung veranlaßte den Versuchsansteller noch zu einem dritten Versuch, welcher in der Weise ausgeführt wurde, daß die von dem Versuchsochsen ausgeschiedenen Körner an ein Schwein verfüttert und die aus dem Schweindünger hervorgehenden Treppenkörner zum dritten Male einer Reimprobe unterworfen wurden, bei welcher ebenfalls keimkräftige Körner gefunden wurden. Wenn man bedenkt, wie viel sogenannte Hinterfrucht durch und trocken verfüttert wird und welche Massen Unkrautjaft auf diese Weise in den Dünger und von da in den Ader gelangen, so braucht man sich nicht zu wundern, wenn die Unkraut-oft zu einer unerträglich Last werden! Aus diesem Grunde scheint es dringend geboten, die zur Verfütterung gelangende Hinterfrucht, welche stets große Mengen von Unkraut enthält, entweder vorher zu schrotten oder tüchtig abzukochen.

Torfmuld für Geflügelställe. Das beste Streumittel für Geflügelställe ist der Torfmuld, er verbessert nicht nur die Stallluft, sondern wirkt auch günstig auf die Gesundheit des Geflügels ein. Beim Wassergefäße, welches nicht auf Stangen überladet, wie Oefen und Futen, wird auch das Gefieder durch Torfmuldeinstreu kontervirrt; fñgt man dem Torfmuld noch Sand, welcher für das Federbüsch ein unentbehrliches Verdauungsmittel bildet, in entsprechender Menge zu, so ist alles geschehen, was in dieser Hinsicht nur geschehen kann. Wer den Torfmuld nur einmal eingeführt hat, geht nie wieder davon ab. -Wie leicht mischt sich in Stroh und Heu Ungeziefer ein, und wie schwer ist es, das wieder aus den Ställen zu vertreiben oder zu vernichten! Diese, für Brutkennern so schwere Plage kann völlig vermieden werden, wenn man statt der Heu- und Strohneher solche aus Torfmuld verwendet. Derartige Neher können jahrelang benutzt werden. Ungeziefer in Torfmuld kommt nicht vor. Das Torfmuld rüht man etwas tiefer ein, als das von Heu. Zunächst breitet man eine Lage Nässe aus, darüber streut man etwas Nesselstaub, und nun kommt eine Lage von einigen Zoll Torfmuld. Die Dühner gewöhnen sich gar bald an diese Neher, die ihnen einen ebenso weichen Sitz gewähren wie Stroh. Sept sich mit der Zeit der Torfmuld zu sehr zusammen, so streut man etwas frisches wieder darüber.

Das Sämen des Honigs. Man schneidet die mit Honig gefüllten Waben in kleine Stücke in eine Gemüßschüssel mit einer Schüssel darunter und legt dieselbe hinter ein verschlossenes Fenster, auf welches die Sonne scheint, worauf der Honig bald in diesen Tropfen herunterfallen beginnt wird. Letzteren füllt man dann in Gläser und schöpft einen Topf später die oben aufschwimmenden Wachsstücke mit einem Löffel ab. Die Rückstände kann man auch den Bienen mit einem Wafferaufguß wieder als Futter geben. Man kann auch die Wabenstücke in einen Saß und dann unter die Presse bringen. Macht man die Wabenstücke auf dem Feuer oder im Backofen warm, bevor man sie abpreßt, so verliert der Honig sein Aroma und wird, weil der Blüthenstaub darunter kommt, trübe.

Die Thätigkeit des Magens und der Nerven.

Die Absonderung des verdauenden Magenflases tritt nicht nur ein durch den Reiz, den die aufgenommenen Speisefahrung auf die Drüsen des Magens ausüben, sondern auch die Nerven sind an diesem Vorgang beteiligt, und zwar in einem weit höheren Maße, als allgemein angenommen wird. Am deutlichsten ergibt sich der Einfluß der Nerven aus einer Beobachtung Richards. Wegen Verschlusses der Speiseröhre war bei einem Mann eine Magenrinne angelegt worden, so daß man ihn auf diesem Wege künstlich ernähren konnte und gleichzeitig die Verdauungsvorgänge zu verfolgen in der Lage war. Der Beweis dafür, daß die Speiseröhre in der That vollständig verschlossen war, und daß daher auch nicht die geringste Speisemenge aus dem Munde in den Magen dringen konnte, wurde in folgender Weise geführt: Man ließ die betreffende Person Speiseisencrème kauen und stellte fest, daß keine Spur dieses Salzes in den Magen gelangte. Hiernauf wurden dem Kranken stark schmerzende Substanzen, wie Citronensäure und Zucker, zum Kauen gegeben, und es trat alsbald jedesmal eine reiche Absonderung der Magenflüssigkeiten ein. Die Thätigkeit derselben konnte also nur durch die Nerven veranlaßt worden sein, welche das Centralnervensystem mit den Magenröhren verbinden.

Ähnliche Erfahrungen hat man mit Thieren gemacht, denen man, um den Verdauungsprozess zu prüfen, künstliche Magenröhren angelegt hatte. Wenn man ihnen im hungrigen Zustande ein Stück Fleisch oder Zucker vorhielt, so erfolgte stets eine Absonderung des Magenflases. Die Vorhaltung, die durch den Anblick der Speise im Gehirne erweckt wird, erstreckt also ihren Einfluß nicht nur auf die Vermehrung des Hungergefühls, sondern auch auf die Thätigkeit des Magens. Dieser Einfluß kann nur als eine Rückwirkung angesehen werden, die durch die vom Gehirn nach dem Magen laufenden Nervenbahnen ausgelöst wird. In gleicher Weise gibt die Geruchswahrnehmung einer Speise den Anstoß zu vermehrter Magenabsonderung. Aus diesen Beobachtungen erklärt sich der hygienische Werth der Schmackhaftigkeit der Speisen, sowie einer gefälligen Anordnung des Tisches und der Speisegeräte. Wie der Duft und der Anblick der Speisen, schönes Geschirr und auerwähltes Tafelgeschirr unseren Appetit und die Absonderung der Speicheldrüsen des Mundes steigern, so daß uns so zu sagen „das Wasser im Munde zusammenläuft,“ so fördern sie auch, ohne daß wir uns dessen bewußt werden, die Thätigkeit der Magenröhren und zugleich damit die Verdauung.

Aber die Magenflüssigkeiten können durch den Einfluß der Nerven auch gehemmt werden. Der Geschmack widerlicher Speisen, ihr Geruch, ihre Betrachtung, ja selbst der Gedanke an sie kann im Stande sein, derartige Hemmungen herbeizuführen. Dabei vereinigen sich die hemmenden Wirkungen, welche vom Munde, von der Nase, dem Auge oder allein von der Vorstellung ausgehen, zumeist mit einander und verstärken den Erfolg. Noch größere Hemmungen verursachen niederdrückende Gemüthsbeiwegungen. Die Angst regiert den ganzen Verdauungsapparat. Vor Angst bleibt der Bissen im Halse stecken, weil die Speichelabsonderung gestört ist und der Schludmechanismus verlagert. Die Einwirkung der Angst auf den Magen zeigt sich darin, daß die Speisen stundenlang unverbaut im Magen liegen bleiben, oft auch wieder erbrochen werden. Es stoßt eben hierunter dem hemmenden Einfluß der Nerven die Thätigkeit der Magenröhren, so daß die Nahrungsmittel durch den Magenrost nicht zerlegt werden können. Daher ist die Meinung, daß uns ein in heiterer Stimmung genossenes Mahl auch gut bekommen werde, vollkommen berechtigt, weil durch eine fröhliche Stimmung alle hemmenden Faktoren für den Verdauungsprozess ausgeschloffen werden. Von diesem Gesichtspunkt aus befragen also auch alle diejenigen Momente, welche unseren Geist angenehm anregen, wie ein behaglich ausgehatter Raum, eine gute Unterhaltung und Musik bei Tisch, eine gewisse gesundheitliche Bedeutung und dienen als Unterstüßungsmittel für die Arbeit des Magens.

Vorhofführung Unglücksfälle im Bahndverkehr. Eine dantenswerthe Einrichtung ist kürzlich von der Generaldirektion der königlich sächsischen Staatsbahnen getroffen worden: in jedem Personen- und Güterzug wird im Wagen des Zugführers ein Verbandkasten für plötzliche Unglücksfälle bereit gehalten. Diese Kästen enthalten je zehn Verbandpäckchen in Buchform, und jedes Päckchen besteht aus Wundwatte, einer Mullbinde, einem dreieckigen Tuche, einem Stück Silbergaze, wasserdichtem Papier und zwei Sicherheitsnadeln. Außerdem befinden sich in einem besonderen Behälter zehn braune Gläserchen mit je zwei Gramm Trof (citronensaurem Silber). Die Vertheilung der Verbandstoffe auf zehn kleine Päckchen erscheint sehr praktisch, da bei jeder einzelnen Person vielleicht nur ein einziges benutzt zu werden braucht und der Inhalt der nicht zur Verwendung kommenden Päckchen unberührt bleiben kann und ganz rein erhalten wird. Die Art, wie man die genannten Stoffe anzuhenden hat, ist zwar äußerst einfach, nichtsdestoweniger liegt jedem Päckchen eine Gebrauchsanweisung bei.

Häusliches Leben der Frauen.

Verschiedene Briefe von Frauen, deren katarthalische Leiden durch Peruna kurirt wurden.



Mattigkeit

Ist nicht Trägheit; es ist ein Symptom. Die Nerven sind nicht in Ordnung. Eine Erhaltung im Kopf entscheidet sich bald zu chronischem Katarth, wenn der Zustand der Nerven kein normaler ist. Fel. Minnie Wiggins, Berlin Heights, O., erzählt ihre Erfahrungen mit Katarth in dem folgenden Briefe:

Peruna Medicin Co. Werthe Herren! - Ich schide Ihnen meine Photographie nebst Zeugnis. Ich litt drei Jahre lang an Katarth des Kopfes, der Nase und des Halses. Ich konnte keine Hilfe finden, bis ich Peruna zu brauchen begann. Ich nahm drei Flaschen und dies selber haben Wunder gewirkt. Mir gesehen davon, daß es meinen Rasen Peruna Medicin Co. in hervorragender Weise verbessert. Ich kann den Nachsch nicht beschreiben. Irgeend jemand, der an Katarth leidet und weiß, daß derselbe kurirt werden kann, würde sehr unflüg handeln, wenn er Dr. Hartman's Rathschläge nicht annähme. Man befolge die Gebrauchsanweisung; Peruna thut das Ubrige. - Fel. Wiggins, Berlin Heights, O.

Peruna ist ein wissenschaftliches Heilmittel für alle Erscheinungen von Katarth. Es ist besonders heilkräftig bei Frauenleiden, da es durch die Nerven wirkt. Sarah Salty aus Linton, Pa., schreibt: Ich litt an dem Lebenswandel; ich hatte alle zwei bis drei Wochen Restruktionsperioden, welche mich nahezu tödteten. Ich hatte alle Hoffnung auf Wiederherstellung aufgegeben, als ich von Dr. Hartman's Medizinen hörte und dieselben zu brauchen begann. Ich bin vollständig kurirt und schreibe dies einzig Peruna und Man-a-lin zu. Der katarthalische Charakter der Frauenleiden steht außer Frage, und die Sicherheit der Verheilung von Peruna ist in tausenden von Fällen bestätigt worden. Peruna verdringt den Katarth aus jedem Organ. Frau Caroline Dast, Evansport, O., schreibt: Dr. S. B. Hartman, Columbus, O.

Geo. Gartenbach.



TAPETEN, Alabastine, Pinjel, Elektrische Tapetenreiniger, Trockene Farben, Emaillirte Farben, Niel's Babewannen-Emaillirte, sowie alle Größen Fensterscheiben, fertige Farben, Oele, 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.

Der Drescher, den Sie suchen. Ich ist derjenige, der das meiste Geld verdient und erpart - der das meiste Getreide drischt und am vollkommensten zu den geringsten Kosten absondert. Jeder Theil des Nichols-Shepard Separators ist bestimmt die beste Arbeit in der besten Weise in der kürzesten Zeit zu liefern - mit dem geringsten Aufwand von Kraft, Hölle und Reparatur. Jeder Theil und Zubehör - von dem sich selbst regulirenden Garbenbeförderer bis zum Stapler - sind nach den erprobtesten Mustern gemacht; wirksam, stark, dauerhaft. Käufer des Nichols-Shepard SEPARATOR haben die Auswahl von verschiedenen Stilen von Staplern. Der Seburen-Stapler ist die neueste Form von Wind-Stapler und hat viele Vorzüge, die sich dem Dreschmaschinenkäufer sofort empfehlen werden. Einige seiner Vortheile: - Die Schüttele beginnt oben am Separator; ist höher von dem Grund; dreht sich in einem vollkommenen Kreise; er kann von einem Mann geladen und entladen werden. Man schreibe um einen Frei-Katalog und lerne alles über den Nichols-Shepard Separator und seine Bestandtheile und die Nichols-Shepard Traction-Maschine. Nichols & Shepard Co., Battle Creek, Mich. Filiale in KANSAS CITY, MO., mit vollem Lager von Maschinen und Extra.

I. WALDMANN & CO. feine Weine, Whiskies, Liqueure und Cigarren. Agentur für das berühmte Schlitz Milwaukee Bier, en gros und en detail. Aufträge für Fass- und Flaschenbier von Rah und Fern werden pünktlich ausgeführt und Ablieferung in der Stadt nach irgend welchem Platz geschieht kostenlos. Kommt und besucht uns. Telephon No. 116. 107 Ch 3te Straße, Grand Island. HENRY MITCHELL, Advokat u. öffentlicher Notar. Michelson-Block, Grand Island, Neb. Praktizirt in allen Gerichten. Grand Island Route. ST. J. & G. I. RY. THE FAVORITE LINE. ST. JOSEPH and KANSAS CITY and to ALL POINTS EAST, SOUTH and WEST. DOUBLE DAILY SERVICE. Pullman Sleepers and FREE Reclining Chair Cars ON NIGHT TRAINS. Consult Agent, or write S. M. ADSIT, G. P. A., Saint Joseph, Missouri.