

CASTORIA. Dasselbe Was Ihr Frueher Gekauft Habt. Tragt die Unterschrift von Char. H. Fletcher. Wollt Ihr eine leere Lot, eine Wohnung nebst Lot, eine Farm in kultiviertem Zustand oder wildes Prairieland kaufen, oder wenn Ihr beabsichtigt, Euer Eigentum zu verkaufen, werdet Ihr es stets in Eurem Interesse finden, wenn Ihr vorsprecht bei W. R. McALLISTER.

New Royal FAMILY SEWING MACHINE. Possesses all the modern improvements to be found in any first-class machine. Sold at popular prices. Warranted ten years. J. W. ROBINSON, Grand Island, Neb.

JAMES H. FOLEY. Stabliert 1834. Importierte Weine, Liquore u. Cigarren. Dr. G. Roeder. Deutscher Arzt. Arzt und Wundarzt des St. Francis-Hospital.

\$1.98 BUYS A \$3.50 SUIT. SEARS, ROEBUCK & CO. (Inc.), Chicago, Ill.

ALLAN CRAIG, Haendler in allen Arten von Hart- und Weichkohlen. Office an Nord Mainstrasse. Telephone 59.

Star Heizofen, Star Kochofen, Star Ranges. Alle hochmodern und in grösster Auswahl. Enterprise Stove Co., 823 Walnut St., DES MOINES, I.A.

Gaus- und Landwirtschaft. Weiches Wasser. Um hartes Wasser weich zu machen, braucht man es nur zu kochen und dann der Luft auszusetzen.

Wer offene Kaminfeuer hat, sollte sich Pfaffenkerne aufheben, sie trocknen und im Winter eine Hand voll davon in's Feuer werfen, sie brennen hell und füllen das Zimmer dann mit einem wundervollen Duft.

Schwarze Lackstühle werden wie neu, wenn man sie mit etwas Eiweiss bestreicht. Was bei gebrauchten Eiern in der Schale zurückbleibt, genügt dazu. Es trocknet sehr schnell und ist damit auch ein Beschmutzer der Kleider, wie es Del nach sich hat, vorgebeugt.

Konferierung des Schutzes. Besonders dienlich ist es bei feuchtem Wetter, das Schutzeug wiederholt mit Glycerin einzureiben, Sohlen wie auch Oberleder. Es läßt die Masse nicht durch, ist haltbarer, schmiegt sich weich an den Fuß und erhält demselben sein gutes Aussehen.

Schimmelgeruch. Sollte sich in Schubfächern oder Schränken ein Schimmelgeruch oder gar eine Bildung von Schimmel zeigen, wie dies zuweilen in neuen Wohnungen der Fall ist, so stelle man an dem betreffenden Ort ein Gefäß mit ungelöschtem Kalk auf, der durch Absorbierung der Feuchtigkeit die Luft trocken und rein erhält und den Schimmel für immer vertreibt. Der Kalk muß öfter erneuert werden.

Topfkuchen oder Rappkuchen. Ein recht gutes Rezept zu einem schnell zu bereiten Topfkuchen: fünf Tassen Mehl, eine Tasse zerlassene Butter, zwei Tassen Zucker, eine Tasse Milch, vier Eier, einen Teelöffel Natron, zwei Teelöffel Karamellart, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas fein geriebene Mandeln, alles gut zusammengemischt, sofort in die gut gefettete Form gebracht und bei Mittelhitz eine Stunde gebacken.

Rinderbraten auf ungarische Art. Ein mürbes, fettiges und mageres Stück Fleisch wird geklopft, reichlich gepfeilt, gefalzen, mit etwas Paprika und gestöhnen Kelten eingerieben, oben mit Mehl bestreut und in einer Pfanne mit reichlicher Butter auf beiden Seiten schön braun gebraten. Dann nimmt man das Fleisch aus der Pfanne, thut es in ein Kasserol, schüttet kochendes Wasser und etwas Essig an, fügt zwei Zwiebeln und etwas Zitronenschale bei und dünst es recht weich. Man gibt den Braten mit der kurz eingedickten Sauce mit Kraut zu Tisch.

Vedor man Lampen mit neuen Dochten versieht, muß man lehtere in der Ofenröhre gut austrocknen; sie enthalten im gewöhnlichen Zustande eine, wenn auch für das Gefühl unmerkliche, so doch tatsächlich bedeutende Menge Feuchtigkeit, die aus der Luft angezogen ist. Diese erfüllt die feinsten Gießgefäße und verhindert die Aufhängungsabgäbe derselben für das Öl oder Petroleum; Öl und Wasser vertragen sich bekanntlich nicht. Sind die Dochte gut getrocknet, so brennen die Lampen sofort hell. Die Unreinlichkeiten schlechten Petroleums verstopfen die Sauggefäße ebenfalls.

Nicht heiß essen. Ein großer Fehler ist der, daß man zu heiß isst und auch oft schnell heiß und kalt durcheinander isst und trinkt. Wenn man bedenkt, daß der Magen mit einer feinen Haut ausgekleidet ist, die ebenso wohl ihre Empfindungsnerven hat wie unsere größere äußere Haut, und wenn man sich vergegenwärtigt, welche unangenehmen Folgen sich einstellen, sobald man nur einen Löffel voll heißer Suppe auf die äußere Haut, zum Beispiel die Handoberfläche schüttet, mag man wohl schnell darüber in's Klare kommen, daß das allzuheiße Essen und Trinken wie auch das schnelle Durcheinandergeben von heißen und kalten Speisen und Getränken den Magenwänden mit der Zeit schweren Schaden bringen muß.

Wiener Apfel-Strudel. Man macht von 1 1/2 Pint Mehl, 1 Unze Butter, 2 Eiern, etwas Salz und einer halben Oberflasse lauwarmen Wasser einen Strudel, arbeitet ihn so lange tüchtig durch, bis er Blasen bekommt, bestreicht ihn mit lauem Wasser, deckt ein warmes Kasserol darüber und läßt ihn drei Viertelstunden ruhen. Dann breitet man ein weißes Tuch über einen Tisch, bestreut es mit Mehl, treibt den Teig etwas mit dem Kugelholz aus, legt ihn auf das Tuch und zieht ihn vorsichtig mit den beiden behelmten Händen ringsherum aus, daß er dünn wie Papier wird, aber keine Löcher bekommt. Dann bestreicht man den Teig leicht mit geschmolzener Butter, überstreut ihn mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel, reichlich mit dünn geschnittenen Äpfeln, dicht mit Zucker, dann mit Rosinen und Korinthen und etwas Zimmt, hebt das Tuch auf einer Seite mit beiden Händen in die Höhe, rollt den Teig zusammen, dreht ihn schneidensformig, deckt ein mit Butter gut befruchtetes flaches Kasserol darüber, nimmt das Tuch auf, so daß der Strudel in dem Kasserol liegt, bestreicht ihn vorsichtig mit gerösteter Butter, deckt ihn eine halbe bis drei Viertel Stunde in nicht zu heißem Ofen schön gelb und gibt ihn, in hübsche Stücken geschnitten, mit Zucker bestreut zu Tisch.

Um schlecht gewordene Pinzel wieder benutzbar zu machen, steckt man den Pinzel in Öl, streicht denselben dann einige Mal über ein heißes Eisen, daß die Haare von jeder Seite das Eisen berühren und taucht ihn dann schnellstens in bereit stehendes kaltes Wasser. Der Pinzel ist dann oft besser als früher.

Zur Pflege der Obstbäume. Um vernachlässigte Bäume wieder aufzufrischen und ertragfähig zu machen, ist es vor allem nötig, daß man für einen guten, nährstoffreichen Boden sorgt, damit die Wurzeln wieder in rege Thätigkeit kommen und dem Baume die zu seinem Wiedererstarren nötigen Säfte zuführen zu können. Es wird daher alljährlich im Spätherbst bei in Grasboden stehenden Bäumen das Erdreich innerhalb der Krone aufgefurcht, um die atmosphärischen Niederschläge so besser auf die Wurzeln einwirken lassen zu können. Bei in Ackerland stehenden Bäumen schüßt man dieselben vor dem Flug durch vorheriges Anhäufeln mit Erde, die dann später wieder auseinander geworden wird. Sollte das Erdreich trocken und mager sein, so muß man kräftig bewässern und düngen. Sollten Bäume auf irgend eine Weise (durch böswillige Menschen, durch Fuhrwerk u. s. w.) verletzt worden sein, so muß zunächst die Wunde glatt ausgehauen werden, dann bestreicht man solche mit einer Mischung von Lehm, Kuhmist und Gerstengarmen und verbinde sie fest mit Tuch, dann bildet sich bald eine gesunde, die Wunde schließende Vernarbung; auch Brand- und Krebswunden werden so behandelt. Wenn ein Obstbaum Spitzendürre zeigt, so kommt dies häufig davon her, daß er, wegen einer im Boden vorhandenen festen Schicht, mit seinen Wurzeln nicht in den Untergrund bringen kann. Herrscht nun längere Zeit Trockenheit, so wird dem Baum nicht genug Nahrung zugeführt und er hört auf zu wachsen. Bei später eintretenden Regenwürfen quellen seine schon halb verholzten Triebe wohl auf, gehen aber zu wasserreich in den Winter, und der erste härtere Frost vernichtet sie. Ganz ähnlich ergeht es den Zweigspitzen, welche auf den Bäumen wachsen, die in sehr nassem Boden stehen. Die Lebenskraft solcher Bäume ist im Frühjahr gewöhnlich nicht so groß; sie trankeln während dieser Zeit, treiben Anfangs gelbliche Blätter und kommen erst spät im Sommer, wenn der Boden trockener und wärmer geworden ist, in den richtigen Trieb, und der Baum treibt bis in den Herbst hinein. Im Winter kommen dann starke Fröste, und das grüne, unzureichende Holz erfriert. Das Verdorren der Zweige ist jedoch nicht immer auf schlechte Eigenschaften des Bodens zurückzuführen; häufig ist auch das zu tiefe Pflanzen der Bäume die Ursache. Da hilft man sich am besten durch Weghauen der Erde.

Das Alter einer Kuh. Was ist das beste Kennzeichen, um das Alter einer Kuh festzustellen? Das Alter einer Kuh stellt man in der Praxis dadurch fest, daß man die Ringe an den Hörnern zählt und dann zwei Jahre dazu rechnet. Man nimmt dabei an, daß die Kuh mit 1 bis 1 1/2 Jahre belegt wurde, also mit dem zweiten Jahr das Kalb brachte. Die Ringe an den Hörnern entstehen dadurch, daß zur Zeit der Trächtigkeit den Hörnern ein Teil der Nährstoffe entzogen wird, sie dadurch schwächer bleiben; ist das Kalb geboren, so wird den Hörnern wieder genügend Nährstoff zugeführt und sie wachsen stärker, daher die Wülste an den Hörnern. Dabei ist vorausgesetzt, daß die Kuh jedes Jahr ein Kalb hat. Größere Zwischenräume lassen darauf schließen, daß es einmal ausgelegt hat.

Ein großer Fehler in der Schweinezucht ist die mangelhafte Auswahl der Zuchttiere. Die schönsten Ferkel verkauft man, anstatt sie aufzuziehen und zur Nachzucht zu verwenden, und die schlechten behält man. Dadurch erlöst man für den Augenblick mehr Geld, verliert aber weit mehr durch die schlechte Nachzucht. Auch denkt man nicht daran, die Nachzucht von den fruchtbarsten Müttern zu nehmen, oder man nimmt die Nachzucht erst, wenn die Fruchtbarkeit der Mutter abgenommen hat. Dadurch werden die Ferkel auch später weniger fruchtbar. Die Eier werden oftmals ohne alle Rücksicht auf gute Sprungfähigkeit ausgewählt oder, wenn man solche laßt, werden die billigen gekauft. Von schlechten Eiern kann keine gute Nachkommenschaft erzeugt werden.

Die Morgenfütterung der Hühner im Winter. Das den Hühnern am Morgen zuerst gereichte Futter soll lauwarm gegeben werden und kann nur aus zerdrückten gekochten Kartoffeln, die mit Salz und einem Teile Mehl untermischt sind, bestehen. Die Fütterung hat aber im Stalle selbst stattzufinden und das Futter darf nicht, wie es in vielen Wirtschaften noch geschieht, einfach im Hofe ausgegossen werden, theils um eine schnelle Erkaltung zu verhüten, theils damit es von den Hühnern nicht zertreten, beschmutzt und zerstreut wird, abgesehen davon, daß sich viele ungeliebte Gifte, Vögel u. s. w., hierbei einfinden.

Das Absetzen der Ferkel geschehe nie rapide, sondern nach und nach. Uebrigens füttere man sie lange genug mit Milch, denn hierin liegt die Grundlage zu ihrem Gedeihen; die Milch befördert vorzüglich bei den jungen Tieren Wachstum, Gesundheit und günstige Ausbildung aller Organe.

Groß-New Yorks Eiskonsum. In unerer trübseligen Zeit konnte es nicht Wunder nehmen, daß diese Spekulation sich auch dem so wichtigen Eishandel hiezulande zuwandte. Ein Projekt ist dieser Tage entstanden, das an Großartigkeit nur wenigen anderen derartigen Unternehmungen nachsteht und das kein geringeres Ziel hat, als den Eishandel des ganzen Landes unter einen Hut zu bringen. Von der Bedeutung dieses gigantischen Planes aber erhält man schon einen annähernden Begriff, wenn man sich die nachfolgenden, den Eiskonsum Groß-New Yorks betreffenden Daten vergegenwärtigt: Die Eishäuser im Gebiete von Groß-New York haben eine Lagerkapazität von etwa 4,000,000 Tonnen. Diese Eishäuser pflegen nach jedem guten kalten Winter im Frühjahr gefüllt und nach jedem einigemmaßen heißen Sommer im Herbst leer zu sein. Ist der Winter ein kalter gewesen, dann liefert der Hudson allein genügend Eis, um den ganzen Bedarf zu decken; ist das nicht der Fall, dann muß das Defizit durch Bezüge von dem Champlainsee, den Hopokongseen und den Greenwoods in New Jersey und den Waitsen in Maine, Vermont und New Hampshire gedeckt werden. An Bezugsquellen und Transportationsmitteln gibt es heutzutage erfreulicherweise keinen Mangel mehr, und die Zeiten sind wohl für immerdar geschwunden, da New York sich einen Eisvorrath aus dem fernem Norwegen kommen lassen mußte. Das ist in nicht geringem Maße auch den Fabrikanten von künstlichem Eis zu verdanken, deren Anlagen im Gebiete von Groß-New York ausgebeutet genug sind, um im Nothfalle irgend einen Ausfall an künstlichem Eis decken zu können.

Die Annahme scheint demnach berechtigt, daß New York jährlich mindestens 4,000,000 Tonnen, beziehungsweise 8,000,000,000 Pfund Eis bezieht. Der Großhändler berechnet nun, daß von 45 bis 55 Prozent von ihm zugeführten Eis schmilzt, ehe dasselbe sein Lager erreicht und daß von diesem Lager aus bis zu dem kleinen Eishändler der Hausfrau oder in das große Eisgewölbe des Hoteliers, „Saloon“-Wirthes, Fleischer's u. s. w. ein weiterer Verlust von etwa 25 Prozent eintritt. Es würden demnach, selbst wenn man das in Groß-New York künstlich fabrizirte Eis mit in Anschlag bringt, nicht mehr als rund 1,000,000 Tonnen für den Konsum der New Yorker zur heißen Sommerzeit übrig bleiben würden. Sine malen jedoch viele der Großkonsumenten, Brauer und Restigir-Lagerhäuser ihren Eisbedarf direkt vom Boote beziehen, wenn sie denselben nicht gar selbst anfertigen, wird man in der Annahme nicht fehlgehen, daß der Eiskonsum der New Yorker sich auf etwa 2,000,000 Tonnen, resp. 4,000,000,000 Pfund belaufen würde.

Im Durchschnitt bringt das Eis im Markte etwa 83 per Tonne, der Konsum der New Yorker würde sich also auf rund 86,000,000 bewerkstellen lassen, was genügend sein würde, um Untel Sam einige stolze Schlachtschiffe zu stellen oder mehr als die Hälfte der Kosten der projektirten neuen Brücke über den East River zu decken. Aufeinanderberechnet würde das in einem Jahre in Groß-New York konsumirte Eis einen Eisberg geben, an dem bei einer Begegnung mit dem Ocean das stärkste Schiff der Welt wie eine Eierhülle zerfallen würde.

Das Eis nimmt im Durchschnitt per Tonne einen Raum von 40 Kubikfuß ein. Um die 4,000,000 Tonnen zu fassen, würde man also eines Raumes von 160,000,000 Kubikfuß gebrauchen, und zu einem Stund gefroren, würde das einen Würfel geben, dessen jede Seite nicht weniger als 540 Fuß messen würde. Ein Monumente ließe sich aus diesem Eis bauen, neben welchem das Washington-Monument in Washington wie eine kleine Nadel sich ausnehmen würde. Man schneide das riesige Gebiete in solche von 100 Kubikfuß. Es würden sich deren gerade 160 darons schneiden lassen, dann lege man diese 160 Gebiete aufeinander, und man erhält einen Thelsten von 16,000 Fuß Höhe, beziehungsweise von 160 Fuß mehr als drei Meilen. Um diese Höhe mit vorbandenen Monumenten zu erreichen, müßte man schon 16 Eiffeltürme oder 21 Washington-Monumente aufeinanderlegen. In der ganzen Welt gibt es nur zehn Berge, die diese Höhe überschreiten, und weder Europa noch Afrika haben einen Berg von ähnlicher Höhe aufzuweisen.

In eine einen Fuß hohe Fläche zusammengefroren, würde man eine Decke oder ein Dach erhalten, groß genug, um ein Gebiet von 160,000,000 Quadratfuß zu bedecken. Ein Gebäude von einer Meile Breite und 5 1/2 Meilen Länge ließe sich damit überdecken, resp. die Stadt New York vom Stadthause ausgehend bis hinauf zur Mitte des Central-Parks.

Mit dem geliebten Todten freiwillig vereint hat sich ein Fräulein Sapoging aus Berlin. Ihr 23-jähriger, Lieutenant Dorendorf in Hameln, Hannover, war in Folge von Krankheit gestorben. Seine Braut hatte sich zum Begräbnis nach Hameln gegeben und blieb allein auf dem Friedhofe am Grabe des Geliebten zurück, als das Leichengeloge die Ruhestätte der Todten längst verlassen hatte. Ploßlich unterbrach ein scharfer Knall die Friedhofsstille; die hinzueilenden Friedhofswärter fanden auf dem frischen Grabhügel Dorendorf's die entsetzliche furchliche Hülle der trauernden Braut; sie hatte mit einem Revolvergeschosse ihrem Leben ein Ende gemacht.

CASTORIA für Säuglinge und Kinder. Dasselbe Was Ihr Frueher Gekauft Habt. Tragt die Unterschrift von Char. H. Fletcher. — Bezahlt Eure Zeitung.

Beim Cornhusken. bracht Ihr Farmer eine Stärkung in Gestalt eines guten Whisky's oder Liqueurs. Holt Euren Bedarf in der... "MINT," wo Ihr Whiskies zu folgenden Preisen erhaltet: \$1.50, \$1.75, \$2.00, \$2.50, \$3.00 per Gallone und aufwärts. Getreidekummel, Kräuterbiters und überhaupt alle Sorten Liqueure. Besonders aufmerksam wird gemacht auf das große Lager aller Sorten der besten Weine zu allerniedrigsten Preisen. Julius Gündel.



Ein guter Appetit. ist eine Gottesgabe. Versucht eine Flasche unseres Diet Bro's. Bier und Ihr eßt besser, schlaft besser und fühlt Euch besser. Wir führen auch eine volle Auswahl von Weinen und Liqueuren für den Familiengebrauch. Albert B. D. Gende, 308 W. 3te Straße. Telephone 139.

Der Ehestand ist kein Wehestand in dem Heim wo die

Quick Meal. HEHNKE & CO. Trinkt Grand Island Bier. welches sich weit und breit des besten Rufes erfreut. Dasselbe wird hergestellt aus bestem Nebraska Gerste und feinsten Hopfen. Ein reines, unverfälschtes Bier, nahrhaft und Ge-

Alle Bestellungen von Nah und Fern werden auf dem Gewissenhaftesten ausgeführt. Besonders aufmerksam machen wir auf unser vorzügliches Flaschbier für Familiengebrauch. GRAND ISLAND BREWING CO. GRAND ISLAND, NEB.

SEND NO MONEY. THE BURDICK. BUREAU OF PATENT. MONEY SOLID QUARTER SAWED OAK DROP HEAD CABINET. BEWARE OF IMITATIONS. THE BURDICK. MONEY SOLID QUARTER SAWED OAK DROP HEAD CABINET.

Das Deutsch-Amerikanische Rechtsbureau und Notariat. H. MARC WORTH, 532 Bine St., Cincinnati, Ohio. ist anerkannt das älteste, weitverbreitet und zuverlässigste in Amerika und Deutschland, und alle Ansprüche auf Erbschaften und Nachlassenschaften man vertrauensvoll in seine Hände legen, und versichert sein daß die kleinsten, wie die größten Vollmachten - Aufträge mit gleichem Eifer und genauer Rechtskenntnis prompt und gewissenhaft erledigt werden. Die offizielle Pöte Vernehmer Erben wird ebenfalls in diesem Platz erneuert.

W. H. Thompson, Advokat und Notar. Praktiziert in allen Gerichten. Grundeigentums-Geschäfte und Colletten eine Spezialität.

THE GOLDEN CAT SALOON, JOHN KUHLEN Eigenth. Ecke 3ter und 24er Straße. Die besten Weine, Liquore und Cigarren. Vorzüglichen Lunch den ganzen Tag.

Grand Island Marble Work. I. T. PAINE & CO. Monuments & Grabsteine aus Marmor und Granit, sowie Grab-Umzäunungen. Falls Ihr Marmorarbeiten wünscht, keine Bestellungen, ehe Ihr uns gesehen. Unsere Preise sind die niedrigsten. Eßt uns und spart Geld. Grand Island, Neb.