

10,000 Pflanzen.
Um Salzer's garantirt Samen überall einzuführen, senden wir vorerst für nur 10 Cents
genau Samen, um folgende erlauch-liche Pflanzen zu erziehen:
2500 wachstüchtige Kartoffeln,
1000 herrliche, laftige Weizengröße,
1000 feste Krautköpfe,
1000 laftige Zucchini's,
1000 ausgereifte Sellerie,
1000 unübertreffliche Weichrüben,
1000 brillante Stangenbohnen.
Alle für 10-Cents und diese
Pflanzungen kommen die Salzer's großen, fein illustrierten Samen- und Pflanzenkataloge und genau Samen, um über 10,000 Pflanzen zu ziehen, hindurchgenug um eine große Familie wohnungslang mit herrlichen Gemüsen u. schönen Blumen zu erfreuen.
Katalog allein für 4 Cts. porto.
JOHN A. SALZER SEED CO.
LA CROSSE, WIS.

75c
für Kinderstühle, von No. 10 bis 2, gute kalblederne
Schube
zum schnüren oder knöpfen, beim
Graber.

Holt Euch unsere neue Karte von Nebraska und den Ver. Staaten. Umsonst oder 25cts.
Farm zu verkaufen.
Gut eingerichtete Farm, dicht an Grand Island, 182 Aker, Alles in Fenz, sowie separat eingefenzte Weide, ist zu verkaufen. Preis nur \$50 pro Aker. Bedingungen: Etwa die Hälfte Baar und anderen Teil auf beliebige Zeit zu mäßigen Zinsen. Nachfragen in der Office dieses Blattes.

OLD TOM BENTON
Hergestellt in 1886.
Zurückimportiert von Deutschland in 1901. Nur zum Verkauf bei
CHRIST RONNFELDT,
Grand Island, Nebraska.

W. H. Thompson,
Advokat und Notar,
Praktiziert in allen Gerichten.
Grundeigentums-geschäfte und Col-lectionen eine Spezialität.

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

Grand Marble Works
I. T. PAINE & CO.
Monumente & Grabsteine
aus Marmor und Granit,
sowie Grab-Umhüllungen.
Falls Ihr Marmorarbeiten wünscht, gebt keine Befehle, ohne Ihr uns gesehen. Unsere Preise sind die niedrigsten. Seht uns und spart Geld.
Grand Island, Nebraska.

\$12 für \$6

Um unsere Gestrinnen eine besondere Freude zu machen, haben wir beschlossen, ihnen die Gelegenheit zu geben, zu einem
Wunderhübschen Tafel-Service
zu kommen.
Es ist ein \$10.00 Dinner-Set von 42 Stücken, aus feinem Porzellan, künstlerisch in Farben dekoriert, mit Goldrand und in jeder Beziehung garantiert.
Ihr könnt nirgends eine so hübsche Garnitur Tafelgeschirr für weniger als Bejn Dollars kaufen.
Wir liefern das prächtige Geschirr, das eine Bierde jeder Tafel sein wird, sowie den Staats-Anzeiger und Herald auf ein Jahr, zusammen für nur \$6.00. Alle alten und neuen Abonnenten sind zu dieser Offerte berechtigt.
Kommt oder schreibt sofort und verschafft Euch dies schöne Geschirr zu Weihnachten!
Staats-Anzeiger & Herald,
Grand Island, Neb.

Haus, Hof und Land
Sardellenfleisch. Gutes, weißes Rindfleisch wird in Stücke geschnitten, etwas Butter in die Kasserolle gegeben und das Fleisch hineingelegt. Die Sardellen werden gepulvert, sehr fein gewiegt, mit einer Tasse saurem Rahm vermischt, über das Fleisch gegossen und noch etwas aufgetobt.
Arme Ritter. Altbakene Semmel werden in Scheiben geschnitten, diese in gezuckerte Milch getaucht, dann taucht man die Scheiben in Eier-tuchenteig, hüllt sie in geriebene Semmel und bakt in Badfett schön-hellbraun. Mit Zucker bestreut, gibt man sie mit einer Pflaumenmussauce zu Tisch.
Mittel gegen schweißige Hände. Man wäscht die Hände täglich 4-5 Mal in heißem Wasser, dem man einen Zusatz von Benzoeintur gegeben hat und zwar auf 1 Pint Was-ser zehn Tropfen Benzoeintur. Wird die Anwendung dieses Mittels beharrlich fortgesetzt, so kann man eines Erfolges sicher sein.
Kartoffeln mit Ap-feln. Äpfel werden geschält, in Viertel geschnitten, von den Kernge-häusen befreit und mit ein wenig Was-ser und Butter zu einem Mus gefocht. Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Wasser mit Salz gargekocht, abge-gossen, mit den Äpfeln zu einem feinen Brei gestampft und gerieben, mit Milch verdünnt und mit viel Butter vermischt. Wenn die Kartoffeln ange-richtigt sind, gebe man in Butter gelb-gebratene geriebene Semmel darüber. Als Beilagen Kotelettes, gebratenes Rindfleisch, gebratene Leber.
Zum guten Gedeihen der Topfpflanzen gehört es, daß die Erdoberfläche jeweilig mit einem spitzen Holze oder einer alten Gabel gelodert wird. Die Erde wird durch das Siechen zu einer ganz festen Schicht zusammengeschlemmt, so daß schließlich Luft und Wasser nicht mehr eindringen können, letzteres verdunstet, ohne den Topfboden durchfeuchtet zu haben. Aber nicht nur das Wasser, sondern auch die Luft muß den Topf-ballen durchdringen können, denn auch diese wirkt äußerst belebend auf das Wachstum der Pflanzen.
Der Heizwerth unserer Hölzer. Allgemein wird angenommen, daß der Heizwerth der Hölzer um so größer sei, je härter sie sind. Das ist aber durchaus nicht der Fall, denn eines unserer reichsten Hölzer besitzt die größte Heizkraft, nämlich das Linden-holz. Nimmt man diese zu 100, so folgt an zweiter Stelle ein ebenfalls weiches Holz, die Kiefer mit 99; dann kommen Ulme und Tanne mit 98, Weide, Korkastanie, Lärche mit 97, Ahorn mit 96, Schwarzapappel mit 95, Weißbirke und Erle mit 94; darauf folgt erst die harte Eiche mit 92, Weiß-buche mit 91 und Rothbuche mit 90.
Goldfische zu pflegen. Frisches Wasser, das einige Stunden vor dem Einfüllen zum Temperiren in's Zimmer gestellt wird, wird wö-chenentlich einmal gegeben, und zwar werden die Fischechen mit dem alten Wasser in ein anderes Gefäß gegossen; dann reinigt man das Glas, welches Fisch-chen und Steinchen enthält, recht gründlich und bringe sodann die Fisch-chen in das frische Wasser. Die Nah-rung, welche höchstens dreimal wöchen-lich verabreicht wird, bestehe aus einem Stückchen zerbröckelter weißer Oblate. So halten die Fischechen 3-4, ja auch 6 Jahre. Nur zu viel Tabakrauch wäre schädlich.
Epheu. Ein schöner Schmuck für die Zimmergärtentultur ist der Epheu; dabei hat er den Vorzug, daß er auch in gesundheitlicher Beziehung von Nutzen ist, indem er die Luft des Zim-mers gesund und rein erhält. Die Kul-tur des Epheus ist sehr dankbar, ohne Wurzel in einzelnen Zweigen in Wasser gestellt, wird er sehr bald Wurzel zie-hen, worauf man ihn in einen Topf mit lockerer Erde setzt, in welcher er nach kurzer Zeit ausschlagen und Blätter treiben wird. Er bedarf keiner großen Pflege; man versetzt ihn mit dem nötigen Wasser — im Sommer muß er alle zwei Tage, im Winter alle acht Tage etwa begossen werden — und überbraut ihn zuweilen mit kaltem oder lauem Wasser.
Die Salzsäure im Haus-halt. Die Salzsäure ist ein außer-ordentliches Reinigungsmittel, und sie sollte daher in keinem Haushalte fehlen; nur muß man sie in besonders gelenn-zeichneten Flaschen aufbewahren und überhaupt vorsichtig mit ihr umgehen. Salzsäure, mit etwas Wasser verdünnt, macht Glasflaschen wieder vollständig rein und klar, reinigt Steintrübe von sonst nicht wegzubringendem Bodensatz, entfernt Flecken aus Porzellan, die nie eingetribben erscheinen u. s. w. Der unheimliche Kesselflecken im Wasser- und Theetessel löst sich, wenn man diese Behältnisse mit Wasser, dem Salzsäure zugesetzt ist, auskocht; die graue oder schwärzliche Färbung der ursprünglich schön weißen Emaille der emaillirten Töpfe beseitigt man, indem man Salzsäure in den Topf gießt und sie heiß macht, worauf der Topf mit Sand ausgeföhert wird. Unerlässlich ist es aber, alle diese mit Salzsäure gereinig-ten Behältnisse vor dem Wiedergebrau-chen tüchtig und wiederholt mit reinem Wasser auszuspülen.

Fehler beim Hufbe-schlag. Soll der Hufbeschlag seinen Zweck erfüllen, den Huf gegen eine starke Abnutzung zu schützen, ohne da-bei seine natürliche Form und Beweg-lichkeit zu beeinträchtigen, so ist bei dem häufigen Wechsel das zu starke Behauen, Beschneiden und Verapfen des Hufes ein großer Fehler; eher kann der Huf zu groß als zu klein gemacht, Sohle und Strahl lieber gar nicht als zu viel beschritten werden. Besonders fehlerhaft ist das zu starke Beschneiden der Sohle an der Zehel, wo sie gerade am empfindlichsten ist. Viele Schmiede schneiden die Sohle bis über die weiße Linie hinaus hoch, so daß der Tragrand zu schmal wird und Huf und Eisen eine zu geringe Berüh-rungsfläche haben. Beim Anpassen des Eisens kommt es vor, daß dasselbe nicht nach der Hufform gerichtet ist. Ein zu kurzes Eisen wird dann meist dadurch passend gemacht, daß die Zehelwand zu stark vertieft wird, um-gelehrt wird der Trachtenfuß zu weit gehalten. Als ein weiterer Fehler ist das Aufbrennen des zu stark oder ungleich erhitzten Eisens anzu-sehen, weil dadurch leicht die Sohle, be-sonders am Zeheltheil, verbrannt und das Eisen infolge des späteren Abkühlens zu eng wird. Beim Aufschlagen des Eisens werden oft die ersten Nägel sofort fest angetrieben, so daß das etwa notwendig werdende Verschieben des Eisens nur durch gewaltsames Ge-genschlagen und Abbiegen möglich wird, wodurch mehr oder weniger starke Zerrungen und Trennungen an Horn- und Weichtheilen auftreten.
Um eine Haut zu Leder zu ge-ben, legt man das Fell erst in ein Gefäß mit Wasser, mit dem an der Luft zerfallener Kalk vermischt wird. Für eine große Haut gehören bis zu sechs Pfund Kalk, für kleinere weniger. Man läßt sie darin liegen bis die Haare sich gut mit den Fingern ablösen lassen; wendet die Haut täg-lich mehrere Male. Nachdem die Haare durch Abtragen und Abschaben entfernt sind, spült und weicht man die Haut in kaltem Wasser und nachher reibt man noch tüchtig mit Seifenlauge ab. Dann wird ein Pfund Alaun, ein Pfund weißes Vitriol (white vitriol) und zwei Pfund Kochsalz in so viel Wasser gelöst, daß die Haut davon bedeckt wird, legt diese hinein und läßt 24 Stunden weichen, bringt dann aus, läßt theilweise trocknen und bringt mit einer Bürste ein Pint Leder-Oel (currier's oil) auf, hängt ein paar Tage zum Trocknen auf und streckt und bearbeitet dann bis die Haut weich ist. Obige Zutaten sind für eine große Haut angegeben, für kleinere muß man weniger nehmen.
Die möglichst lange Zuchtbenutzung eines Bullen ist, namentlich bei den heutigen hohen Preisen, die für gute Zuchtbulen gezahlt werden, sehr er-wünscht. Nach Abzucht-Inspeltor Dettinger wird die Zeugungsfähigkeit eines Bullen erhalten durch Benutzung zur Zucht im richtigen Alter von 12 bis 15 Monaten, durch schonende Benut-zung, durch sachgemäße Fütterung, Hal-tung und Pflege. Bei harter Benutzung darf es nicht an Körnerfutter fehlen, etwa 5 bis 6 Pfund Hafer täglich. Je-des mäßige Futter ist zu vermeiden. Sorge für Bewegung durch Halten in Laufflächen, Weidenlassen im jüngeren Lebensalter, oder Benutzung zum Zuge sind der Fruchtbarkeit förderlich. Die Benutzung im Zuge ist auch ein Mittel gegen das Böszartwerden.
Karottensaat unmit-telbar in's freie Land kann verhältniß-mäßig ziemlich früh gemacht werden, weil der Same nicht durch Frost leidet, sondern leidet nur die Ausbildung der Keime hindert. Da gut geriebener Möhrensaft sehr feine ist und bei zu dichter Aussaat sich keine dicken Wur-zeln bilden, so vermischt man einen Teil Samen recht gleichmäßig mit zwei Theilen trockener Erde oder Sand und sät ihn dreiwürfig aus. Alsdann wird der Boden gereicht und mit einer breiten Schaufel festgeklopft oder auch mit Treibrettern zugetreten. Zum Kei-men gebraucht der Same dauernde und regelmäßige Feuchtigkeit. Stehen die Möhren zu dicht, dann müssen von den geringsten ab und zu einige ausgezo-gen werden, um den kräftigeren Pflanzen Raum zu schaffen.
Die Wurzeln an unse-ren Hausthieren, die sehr häufig bei Jungvieh vorkommen, ent-fernt man am besten durch das Ab-binden, wenn sie getrielt sind. Sogen breitet auf, dann kann man sie mit Essigsäure betupfen. Man muß aber darauf achten, daß die Umgebung nicht angeht. Vielfach werden kleine Wurzeln einfach mit dem Messer oder der Scheere abgeschnitten und die blutenden Stellen mit einem glühenden Eisen gebrannt. Thiere, die mit Wurzeln behaftet sind, sollte man von den an-deren trennen, da eine Uebertragung auch stattfinden kann, wenn sie sich anein-ander reiben.
Hühner wie Hennen, die sich in der Zucht bewährt haben, darf der Züchter nicht forgeben, so lange er nicht vollen Erfolg dafür hat. Kann ein Hahn seines hohen Alters wegen keine 6 Hennen mehr begatten, so gebe man ihm 3-4. Beste Zuchthennen soll man behalten, so lange man noch ein halbes Duzend Küken davon erhält, denn diese kleine Nachzucht ist sehr werth, wie drei Duzend mittelmäßiger und geringer Thiere.



DER PENNSYLVANIER
Mischer Drucker!—D'r Februar is about d'r händigst Monet im Jahr, betohs, es gebt viele Geborts-bage zu seite. Do is zuerst em Lin-colin feiner, dann em Valentein feiner, dann em Washington feiner—alle in-seits von zehe Dag. Ich denk, es sen noch viel annere, aber selle drei, was ich gemenschent hab, sen die greschte un merre inder die ganz Jüneitd Stehts gefeiert. Un was des schenst is: es tocht keener von die drei große Män-ner en rother Benz. Wann anner Leit Gebortsdag have, dann lade se oft-mols en Partie in's Haus ei ober fege die Drinks uf im Werthshaus, un er-warte dann Bräsente. Awer d'r Wash-ington un d'r Lincoln ware Männer, was Jedem die Freiheit losse, sich sel-wert zu triete. Un enihau, so Geborts-bage sen en schene Sach.
Wie ich noch en junger Kerl war, do hab ich about en Jahr in eine kleine Städt-chen in Montgomery County geschafft. Bei dem seime Wahs ware noch drei anner junge Kerls un mit sen allemol zusammen Gens drinke gange. Es hot aber domols dort tee Bier gewe, justi Bobdel-Porter, un es hot er jeder Drink zehe Sent gefocht, was uns zu viel Geld war. Mir hen drum ausge-macht, daß d'r ercht un uns, was Gebortsdag hot, miht aus Norristaun en Fäffel Bier tumme losse, dann d'r zweet un so an. Mir hen ah so gebhu, hen dann allemol en bar Freund eige-lade un en recht schene Zeit gehat. Weil sich's aber so unglücklich gedroffe hot, daß unseze vier Gebortsbage just ebait en Monet eener vum annere war, so hat es dann for die greeher Häfft vum Jahr drode gegudt. Do hot Gener en Möhschen gemacht, daß en Jeder alle halb Jahr sei Gebortsdag hot. Hur-räh! hen mir Annere gerufe, fell is en bulli Eide. Es is ah so gebhu worre un mir hen viel Spah gebat, ohne daß es uns viel Geld gefocht hot. En Dhaler un en halmer for en Sechstel Bier kann schuhr enieg ebber stände. Un unserm Wahs hot fell ah gefalle un wie sei Gebortsdag tumme is, hot er ah en Fäffel Bier tumme losse. Wie d'r Mann es gedrocht hot, do hot er's in d'r Keller gelegt, daß es schee fiehl bleibe sot, for d'r Gebortsdag war erscht d'r nächst Dag. Er hot uns dann ah eigelade, mit ihm zu selebrette; aber so en Selebrettschen hen Zhr ah noch net gesehne, ich glüchlichweis enihau net. Wie er des Frische hot ruffhole welle, war's leer. Wer hot nau sell gebhu? Niemand beschuhr hot ebber verbun gewist. So en großer bieder alter Kerl, was ah ufem Blaz geschafft hot, war meischestill un fell is mir ver-bächtig vortumme. Ich hab drum zum Wahs gefahrt, er soll mol seller Vidier froge, was er dann ah gebhu hot. Do hot d'r Malefizler anfangs zu lache un hot gefahrt: „Es war so heß gester Dwed (es war im Juli), daß ich net hab schlofe tenne un weil ich ah grad en bissel dorstig war, hab ich gebent, ich wot fell Bier emol browiere. Ich hab erst en bar gedrunke un mich dann uf en Bar gewist des Fäffel gehodt un ei ich's recht verbiht hab, war's al.“—Nau, hen Zhr Eier Lebbaq schon so ebber gehert, daß en Kerl en ganz Fä-sel Bier aussaht, just for es zu brow-iere? Awer fell Ding hot uns domols so gläschert, daß mir gar net dran ge-dent hen, bees zu werre. Just d'r Wahs hot en Schmuht gerisse un hot ge-meynt, fell war nau doch en bissel zu arg un es war net meh as wie recht, daß d'r Sausaus ah des Bier begahit. Seller hot gefahrt, er wot fell dhun, un-ner b'r Condtschen, daß b'r Wahs es ah in eener Nacht ganz alleinig drint; er is aber net ufgenumme worre.—Zwee Woche druf hot wieder eener vum uns vier Auserwählte Gebortsdag gehalte, un wie des Bier tumme is, hen mir's net ercht in d'r Keller gebhu.
Ich hab terzlich vum ere Kraud junge Kerls gehert, was zume Klub belange, wo en Jeder alle Monet Gebortsdag hot. Sell is dann noch händer, be-tohs es gebt en Selebrettschen alle zwee ober drei Dag. Wie lang as sell aus-halt, wech ich net; ich denk, se werre wol stappe, wann es ihne zu bid tummt, for so ebber kann mer uf die Läng net stände. Zweemol en Jeder im Jahr, so wie mir es gehat hen, war grad schee. Die Jugeid will ewe ausge-tobt have. Wann se mol alt werre, dann vergerse ihne so Sache ganz vum selwert. Ich vergerse alleweil mei Geb-ortsdag, wann er tummt, ober wann ich's net vergerse, so sag ich nir verbun bis so en bar Dag hinne noch. Un ich hab ausgefunne, daß sell en ganz guet un billiger Weg is.
D'r Hansjörg.

Baumwoll-Pflanzung.
Heimath der Baumwolle—Teren Urieu und Gente.
Von allen Gespinnstoffen findet die Baumwolle die vielfältigste Verwerthung und die weiteste Verbreitung. Sämmtliche Bekleidungsstücke könnte man, wenn man wollte, aus Baum-wolle anfertigen, und diese könnte, wenn es fein müßte, alle übrigen Gespinnstoffe ersetzen. Die Baumwoll-pflanze wächst zu einer Staube oder einem Strauch von einer halben bis zwei Yards Höhe heran. Man kennt eine ganze Reihe von Arten; von Wich-tigkeit für die Industrie sind aber be-sonders nur zwei Arten, die Sea Is-land und die Upland. Angebaut wird die Baumwollpflanze in Südtalien, Griechenland, Egypten, Kamerun, In-dien, Centralasien und China, aber das für Handel und Industrie belangreichste Produktionsgebiet ist Amerika. In den Ver. Staaten finden sich die größten Baumwollplantagen in Georgia, Flor-ida, Süd-Carolina, Louisiana, Ala-bama, Virginien und Tennessee vor, von Mittel- und Südamerika kommen namentlich die westindischen Inseln, Guayana und Brasilien in Betracht.
Die Baumwollpflanzungen bedürfen vieler Arbeit und Pflege. Die Aus-saat wird im April vorgenommen. Bei günstigem Wetter erscheinen die jungen Pflänzchen schon nach etwa zehn Tagen. Sie entwickeln sich schnell und im Juni erscheinen die Blüten. Sind die Blü-then verweilt und abgefallen, so ent-wickeln sich aus ihnen die Fruchtkapseln, die eiförmig sind und die Größe einer Walnuß erreichen. In diesen Frucht-kapseln wachsen nun die Fasern, der eigentliche Gespinnstoff, heran. Die Samenkörner sind von weißen Haaren dicht eingehüllt. Die Haare wachsen, werden länger und länger, bilden eine dicke Flocke und sprengen endlich die Kapseln in den Nähten. Die Theil-stücke der Kapseln rollen sich zurück und über sie hinaus sind die jetzt fastgroßen Haarfloden gequollen. Diese Samen-haare stellen also die Baumwollfasern, den wertvollsten Gespinnstoff, dar.
Hat die Reife begonnen, so rüden die Arbeitertruppen mit Säden, die an einem Tragband um die Schulter hängen, zwischen die Staubentreiben und lösen mit der Hand die Flocken sammt den Körnern aus den Kapseln heraus. Die gefüllten Säcke werden auf Trodenböden ausgegütet, und ihr Inhalt wird zum Trocknen auseinanderbreitet. Man läßt die Flocken mit den Körnern so lange liegen, bis die Körner bei einem stärkeren Druck mit der Hand knistern und trauden. Ist die Austrocknung so weit vorgeschritten, so wird der Ernteertrag nach dem Stroh-hause geschafft. Dort wird er dem Entkörnern unterworfen, wodurch, wie der Name schon andeutet, die Baum-wollfasern von den Samenkörnern be-freit werden, welche letztere gewöhnlich zwei Drittel der Ernte bilden. Eine sehr gute Baumwollpflanze kann über zwei Pfund Rohbaumwolle ergeben, meist aber trägt sie viel weniger. Nach der Entkörnung werden die Baumwoll-fasern durch hydraulische Pressen fest zusammengedrückt und in Ballen nach den Spinnereien befördert.
Eine russische Militärrevolte.
Im badischen Schwarzwalde lebt eine im 100. Lebensjahre stehende Ve-terärbürgerin, Frau Sophie v. Harber, welche die Militärrevolte an der Nera bei der Thronbesteigung Kaiser Nito-laus' I. 1825 aus nächster Nähe mit-erlebt hat. Ueber die Revolte erzählt die noch geistig rüstige Greisin Folgen-des: „Ich war jung vermahlt, und un-sere Wohnung ging auf den Platz, wo sich der blutige Vorgang abspielte. Mein Mann und ich erwarteten zum erstenmal neuen Vater zu Tisch. Es war für 15 Personen gedeckt; anstatt der erwarteten Gäste aber kam nur die besorgte Anfrage, ob uns nichts zuge-stoßen sei. Nur das Dach des Hauses meiner Schwiegereltern war von den Regeln durchlöcheret worden. Wir wa-ren selbst auf dem Plage, als die erste Salve der Aufständischen auf einen Ge-neral und einen Priester, welche aufklä-ren und beruhigen wollten, abgegeben wurde. Die Loosung, daß es sich um die Theonrechte des Großfürsten Kon-stantin handle, der freiwillig zu Gun-sten seines Bruders Nikolaus auf den Thron verzichtet hatte, war nur für das Volk, welches das Wort „Konstitu-tion“ nicht begreifen konnte. Unser Re-terraum war über Nacht mit Flücht-lingen angefüllt. Am nächsten Morgen hatte ein frischer Schneefall die blutigen Oruel des 14. Dezember mit blendender Weiße zugebett.“

You
will never
Taste
Better
Bread
than that which
any woman
can make with
Yeast
Foam
The Wonderful Yeast
that took the First Grand Prize
at the St. Louis Exposition.
Yeast Foam is sold by all gro-cers at 5c a package—enough for 40 loaves. Send a postal card for our new illustrated book "Good Bread: How to Make It."
NORTHWESTERN YEAST CO.
CHICAGO, ILL.

A. O. D.
5 Cent Cigarre hat ihren vor-züglichen Ruf seit ihrer Einführung vor 18 Jahren bis zum heutigen Tage behalten und wird von allen Liebhabern einer guten Cigarre verlangt. Dies ist der beste Beweis für deren Güte.
HENRY VOSS,
Fabrikant, Grand Island, Nebraska.

CHAS. NIELSEN
Händler in importirten und einheimischen
Weinen und Liqueuren
Alle Sorten Whiskies bester Qualität und zu allen Preisen. Holt Euren Bedarf bei der Ballone bei mir u. Ihr werdet bestens zufried-ten sein. Alle Sorten Flaschenbier im Hand.
Alltäglich delikaten Lunch.
Freundliche und reelle Bedienung wird Jedem zugesichert.

Zu verpachten!
40 Aker Heuland, 80 Aker Farmland, mit Gebäuden.—Sehr gute Farm, gegen Baar zu ver-pachten. Wendet Euch an
ASHTON & MAYER.

SADDLES
HARNESS OR
HORSE COLLARS
With this Brand on are the Best Made
H.B. BRAND
ASK YOUR DEALER TO SHOW THEM BEFORE YOU BUY.
MANUFACTURED BY
HARPHAM BROS. CO.
LINCOLN, NEB.

REVIVO
RESTORES VITALITY
Made a Well Man of Me.
THE GREAT
FRENCH REMEDY
produces the above results in 30 days. It acts powerfully and quickly. Cures when all others fail. Young men will regain their lost manhood, and old men will recover their youthful vigor by using REVIVO. It quickly and surely restores Nervousness, Lost Vitality, Impotency, Nightly Emissions, Lost Power, Failing Memory, Wasting Diseases, and all effects of self-abuse or excess and indiscretion, which units one for study, business or marriage. It not only cures by starting at the seat of disease, but is a great nerve tonic and blood builder, bringing back the pink glow to pale cheeks and restoring the fire of youth. It wards off Insanity and Consumption. Insist on having REVIVO, no other. It can be carried in vest pocket. By mail, \$1.00 per package, or six for \$5.00, with a pos-sible written guarantee to cure or refund the money. Book and advice free. Address: **ROYAL MEDICINE CO., CHICAGO, ILL.**
Bei Baumann & Baumann, Grand Island, Nebraska.