

Haus, Hof und Land

Gegen Husten: Ein Händchen voll Hafersirob, mit Kandiszucker gekocht, wird als Thee getrunken, so warm wie nur möglich.

Um Grassflecken aus Weidengrün zu entfernen, behandle man die Wäpche mit einer schwachen Lösung von Zinnfalz (Zinnorpdul). Es ist n6thig, die Wäpche dann sofort in vielem Wasser zu spülen.

Gegen Brandwunden wird Salzwasser auf's Wärmste empfohlen. Die Schmerzen sollen beim Eintauchen der verletzten Stellen in ein Gefäß damit oder durch Umschläge von in Salzwasser getränkten Binden bald nachlassen und die Haut hebt sich nicht ab.

Gegen das Mundliegen bei Kranken. Man reibt die rothgewordenen Stellen mit einer Citronenscheibe gut ein und verhindert so das Mundliegen auf einfachste Weise. — Das gleiche Verfahren ist sehr empfehlenswerth bei Schnupfen. Viele leiden an starker Nasenr6the, die schmerzt, Einreiben mit einer Citronenscheibe hilft auch da.

Um Fettflecken aus Wäpchern zu entfernen, wird gebrannte Magnesia mit soviel Benzol vermischt, bis eine krümelige Masse entsteht. Mit dieser reibt man die Fettflecken ein und läßt sie einige Zeit beschwert dastehen. Dann entfernt man die Magnesia-Krümelchen durch Abklopfen. Bei frischen Flecken verschwinden diese schon beim erstenmale, bei älteren muß man zwei bis drei Mal das Einreiben wiederholen.

Das Sonnen- und Lüften der Betten. Man darf die Betten nicht der grellen Sonne aussetzen, die spröde gewordenen Federfedern zerbrechen dadurch und durchlöchern das Julett. Auch machen die scharfen Sonnenstrahlen das Zeug müde. Man lege die Betten bei warmer Luft, aber bewölkttem Himmel in's Freie und klopf sie gründlich aus. Das Klopfen soll nicht hart, aber anhaltend sein. Man muß darauf achten, daß das Gras, auf dem die Betten liegen, nicht feucht ist, und thut man gut, Tücher unter die Betten zu breiten.

Braten gewürmt. Gebratenes Rind- oder Kalbfleisch in Scheiben geschnitten, jede Scheibe mit nachfolgender Masse dick bestrichen: Ein gewässertes, entgräteter Serring oder zehn Sardellen mit einem Köffel frischer Butter fein gefloßen, ein geriebener Apfel, eine im Ofen oder in der Asche gebackene, zerdrückte Zwiebel, ein Stück geriebenes Schwarzbrot, fünf Körner feingefloßener Pfeffer, eine Messerspitze Mustat, zwei Eidotter, alles gut verührt, durch ein Sieb gestrichen. Die mit der Masse bedeckten Fleischscheiben auf eine Schüssel gelegt, mit geriebener Semmel und Parmesankäse bestreut, mit Butter beträufelt, in zehn Minuten im Ofen heiß gemacht.

Surken-Sauce. Eine frische Gurke wird sauber geschält, der Ränge nach in vier bis sechs Spalten getheilt und diese in kleine Würfel geschnitten. Ein Stück Butter oder ebensoviel gutes Kochfett wird heiß gemacht, darin Weißlichtgelb geröstet und mit etwas heißer Rindsuppe oder Wasser, einem Gläschen Weißwein oder statt dessen etwas gutem Weinessig zu einer glatten, nicht zu dicken Sauce gekocht, dann werden die Gurkenwürfelchen, Salz und Pfeffer darein gegeben und darin vollkommen weich gekocht. — Man kann die Gurkenwürfelchen auch erst in Fett oder Butter etwas abbrösten, dann mit Weiß stäuben, mit heißer Suppe vergießen und mit der nöthigen Würze wie vorher zur dicken Sauce kochen. Auch eingelegte Gurken können auf diese Art zur Sauce gekocht werden, die eine vorzügliche Beigabe zu Rind-, Kalb- und Hammelfleisch ist.

Die Verwendung von Gips. Es dürfte den geschäftigen Lesern wohl bekannt sein, daß Gips im Haushalte ein bequemes Hilfsmittel ist, um loder gewordene Nägel einzugipsen, das heißt in der Wand festzumachen, deshalb sollte in jedem Haushalte eine Tüte mit Gips vorhanden sein. Weniger bekannt ist es, daß man mit Gips fitten kann. Man gibt dem Gips Eiweiß zu, und mit dieser Masse kann man zerbrochene Porzellangegenstände wieder ganz machen. Mit dem Einrühren des Gipses sei man vorsichtig, man darf niemals, wenn man die Masse schon eingerührt hat und sie zu trocken erscheint, Wasser hinzuthun, da man durch solches Verfahren den Gips unbrauchbar macht. Bei dem Hinzuthun von Eiweiß sei man noch besonders vorsichtig, man arbeite schnell, denn die Masse wird sehr leicht hart, deshalb rühre man sie stets dünn ein. Man kann den Gips auch sehr gut zum Ausstreichen von Fugen in Fußböden benutzen. Gewöhnlich pflegt man dies wohl mit Glaserfitt, dem man je nach der Farbe der Fuge oder zugesetzt hat, zu machen, es ist dies jedoch eine große Arbeit, die durch das Ausstreichen mit Gips ganz bedeutend erleichtert wird. Man verührt den Gips hierzu nicht mit Wasser, sondern mit Milch, besaht aber stets die Regel, niemals mehr einzurühren als man gerade in kurzer Zeit verbrauchen kann, da auch diese Zusammenstellung sofort erhärtet.

Zur Fütterung und Pflege des Jungviehes. Durch die Fütterung und Pflege des Jungviehes hat es der Viehzüchter innerhalb gewisser Grenzen in der Hand, das Thier für seinen künftigen Leistungszweck vorzubereiten. Vor allem muß bei der Fütterung des Jungviehes darauf Rücksicht genommen werden, ob dasselbe nach Beendigung seines Wachstums zur Milch- oder Mastleistung Verwendung finden soll. Die zur Milchherzeugung bestimmten Thiere dürfen nicht allzulange, nur etwa drei bis vier Wochen gefüttert werden, da durch die einseitige und phosphatreiche Milchmahlration das Jungvieh den Charakter der Frühreife erhält, worunter die Geschlechtsfähigkeit und Fruchtbarkeit, sowie die Ausbildung der Milchdrüse leidet, während die Reigung zum Fettansatz erhöht wird. Aus demselben Grunde soll nach dem Abgewöhnen durch eine entsprechende die Fettbildung nicht so sehr anregende Fütterung eine langsamere Entwicklung angestrebt werden. Dagegen werden solche Thiere, welche nach ihrer Wachstumsvollendung zur Mast eingestellt werden, durch eine längere Saugzeit (sechs bis acht Wochen) und durch eine einseitige Fütterung nach dem Abgewöhnen die Fähigkeit guter Eiweißverdauung durch Anpassung an solche Fütterungsweise erhalten, ihr Wachsthum schnell beendigen und als frühreife Thiere in erwünschter Weise zur Fettbildung neigen. Das Abgewöhnen soll bei jeder Haltungsweise allmählig geschehen, damit sich die Verdauungsorgane den ungewohnten Futtermitteln ohne Störungen anpassen können. Für jeden sich entwickelnden Organismus, gleichgiltig, welchem Zwecke er angepaßt werden soll, ist Luft und freie Bewegung unerläßlich. Man sorge daher für entsprechende Jungviehweiden oder, wo dies nicht möglich ist, für einen schattigen Tummelplatz.

Herzdämpfungigkeit der Pferde ist ein Uebel, welches meist durch zu große Anstrengungen hervorgerufen wird, nicht selten mit Lungendämpfung zusammen auftritt und einerseits die Arbeitskraft der Thiere äußerst beeinträchtigt, andererseits auch zu schlimmen Zufällen führen kann. Die Herzdämpfung tritt fast nur bei der Arbeit zu Tage, dagegen scheinen die Thiere im Stalle vollständig gesund zu sein. Die Herzdämpfung zeigt sich besonders an durch schnell nachlassender Muskelkraft und geringer Ausdauer. Sonst gute Pferde scheinen auf einmal faul und träge zu werden. Dazu läßt der Appetit nach, und die Schleimhäute der Nüstern, des Maules und der Augen werden blässer. Der Puls wird schwächer und langsamer. Bei längerer Schonung und guter Pflege gelangt es unter Beihilfe eines tüchtigen Thierarztes, wohl eine Besserung herbeizuführen, doch ist es immerhin eine schwierige Sache, da das anscheinend geheilte Thier bei größeren Anstrengungen manchmal wieder zurückschlägt. Wird das Thier nicht geschont, so stellt sich häufiger starker Schweiß ein, das Herz schlägt rascher und unrichtiger, Athembeschwerden gesellen sich hinzu, und in kurzer Zeit verwandelt sich ein todtbares Pferd in einen werthlosen abgemagerten Klopsper. Fürsorge ist hier auch besser als Nachsorge, und daher thun besonders Besitzer, die mit Knechten arbeiten, gut, wenn sie streng darauf sehen, daß den Pferden keine übermäßigen Strapazen auferlegt werden.

Eine eigenthümliche Pflanzmethode hat man in vielen Gegenden Sachsens. Dort stechen die Landwirthe beim Pflanzen erst mit dem Pflanzholz die Löcher, gießen sie voll Wasser und pflanzen dann in die mit Wasser gefüllten Pflanzlöcher. Dieses Verfahren hat vor dem sonst üblichen mancherlei Gutes voraus; besonders wird durch die eigenthümliche Verwendung des Wassers die Krustenbildung verhindert, die bei nachträglichem Begießen unvermeidlich ist. Weitere Vortheile bietet dieses Verfahren insofern, als die Pflanzlinge nicht mehr nachsinken können und man demgemäß die Pflanztiefe genau berechnen kann, daß sie, wie beim nachträglichen Gießen, losgespült und die Wurzeln entblöht werden, und daß die Feuchtigkeit, in dieser Weise gerichtet, während der Zeit als bei dem Gießen nach dem Pflanzen.

Die Vermehrung des Buchsbauums geschieht durch Ableger, Stedlinge und am meisten durch Theilungen alter Sträucher und zwar so, daß einige Wurzeln daran bleiben. Hat der alte Buchsbaum sehr in's Holz getrieben, so häuft man ihn 2 Jahr, bevor man ihn zum Verpflanzen nimmt, hoch mit Erde an, so daß er nur an den Enden aus dem Boden hervorsteht. Auf diese Art wird er in drei Monaten auf fast allen Zweigen Wurzeln treiben. Die beste Zeit zum Anpflanzen ist Anfang Herbst, damit er sich noch vor Winter bewurzeln kann. Man pflanzt ihn tief, so daß die Nebenzweige etwas in den Grund kommen und er buschig wird. Im ersten Jahre darf er nicht beschnitten werden, wohl aber in den folgenden.

Erbsen und Linsen sind von allen Futtermitteln die stickstoffreichsten anzusehen, aber auch ziemlich schwer zu verdauen und deshalb Hütern mit einiger Vorsicht zu geben. Immer aber geben Erbsen- und Linsenmehl einen werthvollen Zusatz zu anderem Futter.

DER PENNSYLVANIER



Mischer Drucker! — Es ist ein verbollt Ding, wann mer ebbes schreibe soll un wech nig. Aber do muß mer sich zu helfe wisse. Ich denk, die Drucker mache es ah so. Se miße die Zeiting voll mache. Wann se tee Reigtete haue, dann gehe se dran un intervjue Ebber, mache selwert noch ein bisfel ebbes derzu un bal is en groß Stid ferrig. So hab ich's nau ah gemacht. Ich bin nitwer zum Lahbuch un hab gefrogt: „Well, Alter, wie is die Squeierei?“ — „Oh, es geht arg schloh alleweil. Ich tenni alsemol en Rehs an die Curt schmeize, wo ich en Dhaler oder zwoe mache tenni, aber ich gleich es net zu dhun, wann ich es helfe kann. Ich hab als noch die altfätschen Ebidie, daß es mei Duty is, so fleene Wisnis zu fettle. Do is terlich forz vor Mittag d'r alt Hannevadel in mei Offis kumme un hot welle sei Schwärzohn, den Hans, reschte losse for Salt un Wättarie. Was hot er Dir denn gedhu?“ frog ich. — „Mir nig, aber meiner Frah.“ — „So? Wie war dann sell?“ — „Well, Du weest, d'r Hans is g'heiert zu meiner Dochter, d'r Begie. Kerzlich is se heckumme un hot gefah, se kennet es net meh stände mit em Hans un se dät bei uns bleibe. Allrecht, hab ich g'sah. Ich hab enthou den Hans nie gegliche, wann ich ah net grad ebbes gegich ihn hab sage tenni. Zwoe Dag druf werd die Begie krank un kriegt en Bobbel un am nächste Dag is d'r Hans an unfer Haus kumme un hot eme welle die Begie un des Bobbel sehne. Ich war net dercheem un sell war ah gut, sunst hät ich ihm gewiese, wo d'r Zimmermann des Loch gemacht hot. Mei Alte hot ihm gefah, er kennet die Begie net sehne, aber er hot gefah, des wot er dann mol sehne, ed er sei Frah un Bobbel net sehne derst, hot mei Frah am Arm kriegt un se gepetzt, daß se bloße un gefle Blade hot, hot se uf die Seit gehome un is die Stieg ruf zu meiner trankte Dochter. Des is d'r Kiefen, worum ich ihn will gereht haue for Salt un Wättarie.“ — „Hochst Du schun Mittagesse g'hat?“ frog ich ihn. — „Ne, worum?“ — „Oh, just dorum. Geh nau heem un eh erich Mittag, dann fiesht Du besser. Wann Du aber dann ungefahr noch en Nohschen hochst, den Hans ufnehme zu losse, dann kumm her un ich mach en Warrant raus. Awer meind, wann die Rehs dann an die Curt geht, dann muß Dei Frah Witnes sei, die ganz Fämlerisch werd dann gewätsche, ah die dreische Sticker un die Nachbere lache sich aus. Sell wit Du doch net un Dei Frah ah net.“ — „Squeier, ich glah, Du hochst recht,“ sagt d'r Hannevadel un is fort. Ich hab gedent, er is heem. Er is aber nun mir grad zum annere Squeier un hot en Warrant rausgeschwore for d'r Hans. Zwoe Dag druf kummt er zu mir un will mei Roth harve, was er nau dhun soll. Er hat den Hans reschte losse, es gängt nau an die Curt un des wär seiner Frah arg. Ich hab ihm gefah, er mißt nau ewe en Loyer kriegt — net en Zwoe-Sent-Loyer, sondern en guter, wann's ah grad fimsig oder en hundert Dhaler loschte dät. Er hat nau uf gefah un mißt drum ah I sage. Sell wär all d'r Roth, was ich ihm geve dät. Wann er aber finf Dhaler zahlte wot, dann dät ich ihm en besserer Roth geve. D'r Roth, was ich ihm for nit geve hät, hät er einhou net befolgt. Er is fort, aber in weniger wie en Stund is er wieder kumme, legt finf Dhaler uf d'r Tisch und sagt: „Nau geh mir Dei Roth.“ — Ich hab die finf Dhaler in d'r Sad gestekt un ihm dann gefah: „Nau geh zum annere Squeier, zahl die Roschte un sieg Dei Klage zurid.“ — Des Gesicht hätscht Du sehne selle. „Is sell all for finf Dhaler?“ hot er frogt. — „Des is all,“ sag ich, un meiner wie finf Dhaler for Dich merich.“ — Er is fort un hot ebbes vor sich her gestucht, was ich net mehr verstanne hab, un ich hab noch d'r sehm Dag geheert, daß er gesettelt hot. Zwoe Woche druf bin ich in d'r Lettril Car gefahre, un was hab ich do gefehne? Dori hocht uf eem Stih d'r Hannevadel un sei Alte un grad himmig ihm d'r Hans un die Begie mit em fleene Bobbel un es hot mir geschent, es wär Alles een Herrlichkeit. Se sen nau noch en Kumbel Run uf en Vid-Nid gefahre. Noch ere Weil is d'r alt Fuhl zu mir kumme un hot gefah: „Squeier, Du bist ewe doch en Deifelskerl. Hät ich Dei erscht Roth angenommen, dann hät ich net just finf Dhaler sondern ah viel Uerger seffe tenni.“ D'r Hans jörge.

Alle Nichten und Neffen von Onkel Sam

sollten tief interessiert sein in was er über Soda Crackers sagt, weil sie die einzige Speise sind, welche allen bekannt ist.

Onkel Sam hat Zahlen veröffentlicht, welche beweisen, daß Soda Crackers verhältnismäßig reichhaltiger an Nahrungsstoff sind und an Bestandteilen die den Körper aufbauen, als irgend eine andere aus Wehl zubereitete Speise.

Dies will viel heißen von gewöhnlichen Soda Crackers, aber noch viel mehr von **Uneda Biscuit**, weil sie Soda Crackers der besten Qualität sind. Sie sind besser gebacken — viel kunstgerechter. Sie sind besser verpackt — viel reinlicher. Durch das gegen Feuchtigkeit, Staub und Geruch sichernde Packet behalten die Crackers alle Güte und Nahrungskraft des Weizens bei und all die Frische und Reinheit der reinsten Bäckerei.

Onkel Sam hat gezeigt, welche Speise er als die beste für sein Volk hält. Sein Volk hat gezeigt, daß es **Uneda Biscuit** für die beste Speise hält, indem es beinahe 400,000,000 Pakete derselben verzehrt hat.

Uneda Biscuit

NATIONAL BISCUIT COMPANY **5¢**

Die Ofsee als Landräuber.

Beherrschungen des Meeres an der Küste und die Ursachen-Mite Gagen.

Daß die Ofsee nach und nach immer mehr in das Land eindringt, und mit der Zeit große Stücke des festen Bodens an sich reiht, ist eine bekannte Thatsache. Ueber die Ursache dieser Erscheinung herrscht indeß noch vielfach Unklarheit. Der Geologe Schellwin schreibt hierüber:

Wind und Wetter arbeiten dem Meere als treue Bundesgenossen vor, während die Meereswogen selbst den erschütterten Feind in gewaltigen Sprüngen ergreifen und vernichten. Das Regenwasser läßt gar manches Sandtorn den Steilhang der Klüfte hinabrieseln; besonders an unbewaldeten Stellen entstehen tiefe Rinne. Noch gefährlicher wird die Sache, wenn das Regenwasser einsinkt und erst unten am Hang wieder austritt. Dann unterwächst es den Boden langsam; der Hang kommt in's Rutschen und gleitet nun langsam oder schnell seinem unerfülllichen Feind entgegen. Da hat das Meer leichte Arbeit; jede Sturmfluth reiht das gelockerte Material weg und unterwühlt den stehenden Theil. Dann liegt der Ocean wieder ruhig und still, ganz harmlos, und darauf beginnen die heimlichen Bundesgenossen wieder ihr Werk. Gewaltige Cementquadern hat man aufgehümt; sie sollten die Kraft der Wogen brechen und ihrer Zerstörung halt gebieten. Das Meer geht spielend darüber hinweg; sie werden rissig, und dann genügt ein ordentlicher Sturm, ein Frontalangriff der Wogen mit aller Wucht — und die schöne, glatte Mauer ist nur noch ein Haufwerk von Blöden. Aber nicht nur in Sturmfluthen, auch im ruhigen, leisen, schmeichelnden Wellenspiel ungewaltigt das Meer den Gegner und das Land kommt ihm entgegen und gleitet in seine Arme.

So ist es nicht nur an der Ofsee, sondern auch an der Nordsee. In Helgoland rückt das Meer an manchen Stellen jährlich um zwei Yards vor; bei niederem Wasserstand tagen verfuntene Wälder aus dem Wasser, und die alte schöne Sage von der verfuntenen Stadt, deren Glockengeläut man oft noch hört, steigt vor unferem Gesichte auf. Die goldnen Thronen der Bernsteinfische aber geben uns ein Zeugniß, daß schon seit langen, langen Jahren die Ofsee ein schlimmer Landräuber war.

Chamberlains Husten Medizin heißt naturgemäß.

Die erfolgreichsten Medicinen sind die, welche der Natur beistehen. Chamberlains Cough Remedy wirkt auf diese Weise. Man nehme es bei einer Erkältung und es lindert den Husten, erleichtert die Lungen, löst den Auswurf, öffnet die Absonderungen und hebt der Natur bei, das System in einen gefunden Zustand zu bringen. Tausende haben seine unerreichte Vortrefflichkeit bezeugt. Es verhütet irgend welche Reigung einer Erkältung in Lungenentzündung unzulshagen. Preis 25 Cent. Große Flasche 50 Cent. Zu verkaufen bei A. W. Buchheit.

160 Ader gutes Farmland billig zu verkaufen. 20 Weilen von Sterling, Col. Hier bietet sich eine Gelegenheit wie sie sich nicht oft findet, eine gute Farm für wenig Geld zu erwerben und sich ein eigenes Heim zu sichern. \$650 kaufen das Land und wenn Sie nicht Alles Baar haben, kann ein Theil stehen bleiben. Besittitel ist klar. Nachfragen im „Staatsanzeiger und Herald“, Grand Island, Neb.

STORZ BLUE-RIBBON

We leave nothing undone to make

a beer of superior excellence That we have succeeded is attested to by the constant, heavy increase in our sales. The PUBLIC is the best judge.

STORZ BREWING COMPANY OMAHA

SIEVERS BROS., Agts.

\$12 für \$6

Um unsere Leserrinnen 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 seinem Porzellan, künstlerisch in Farben decorirt, mit Goldrand und in jeder Beziehung garantiert.

Ihr könnt nirgends eine so hübsche Garnitur Tafelgeschirr für weniger als Sehn 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 Wehnachten!

Staats-Anzeiger & Herald, Grand Island, Neb.

Grand Island Marble Works

I. T. PAINE & CO.

Monumente & Grabsteine aus Marmor und Granit, sowie Grab-Anzählungen.

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

Grand Island, Neb.

CHAS. NIELSEN

Händler in importierten und einheimischen

Weinen und Liquören

Alle Sorten Whiskeys besser Qualität und zu allen Preisen. Holt Euren Bedarf bei der Gallone bei mir u. Ihr werdet bestens zufriedensein. Alle Sorten Flaschenbier an Hand.

Alltäglich delikaten Lunch.

Freundliche und reelle Bedienung wird Jedem zugesichert.

SADDLES HARNESS OR HORSE COLLARS

With this Brand on are the Best Made

ASK YOUR DEALER TO SHOW THEM BEFORE YOU BUY. MANUFACTURED BY

HARPHAM BROS. CO. LINCOLN, NEB.

H.B. BRAND

W. H. Thompson, Advokat und Notar, Praktizirt in allen Gerichten. Grundeigentums-geschäfte und Collet-tionen eine Spezialität.