

Ganz- und Landwirtschaft.

Kleine Käse geben wohl- schmeckende Schnittkäse als Suppen- einlage. Man schneidet Weißbrotstü- cke in kleine Scheiben, taucht sie in zer- lassene Butter, beibräut sie mit den ge- riebenen Käsestücken und bäckt sie im Ofen goldbraun.

Buttermilch als Nahrungsmittel für Messing. Ein Pint Buttermilch, in das man einen Esslöffel voll Salz thut, wird erwärmt und die zu- wendenden Gegenstände leicht damit ge- scheuert. Bei sehr beschmutzten Sachen hilft wohl kein Mittel so schnell, selbst die eingetrockneten Flecke verschwinden nach kurzer Zeit.

Rothweinflecken zu ent- fernern. Sind dieselben noch frisch, so braucht man sie nur 12 bis 24 Stun- den in kalter Milch weichen zu lassen; sind sie schon trocken, so stecke man sie in warme Milch und lasse sie dann ebenfalls gegen 24 Stunden weichen. Dann kann man die Flecken sehr leicht auswaschen und braucht sie nur mit kaltem Wasser nachzuspülen.

Wasserprobe. Eine Probe, ob Wasser gesundheitschädlich ist, kann folgendermaßen gemacht werden, indem man ein Pint Wasser verdam- pfen läßt. Es darf nur einen gelblichen oder blauen Rückstand lassen; ist der- selbe braun oder schwarz, so ist das be- treffende Wasser ungenießbar. Vielfach filtrirt man das Wasser, es ist aber von großer Wichtigkeit, die Filter oft zu wechseln, oder wenn es geht, selbst zu reinigen, sonst schadet das Durchlaufen mehr als es nützt.

Kalte Haringssauce. Ein Milchner wird gereinigt, ausgekratzt und mit drei harten Eiern, ein wenig Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch fein gewiegt. Man wird die Milch gut verrührt, zwei Esslöffel voll Öl, vier Esslöffel voll Essig dazu gegeben, gut abgerührt und mit dem Hering ordent- lich vermischt. — Wird zu Ochsenfleisch, kaltem Braten oder Fischen zu Tische gegeben und gießt man bei den letzteren zu der Sauce etwas Brühe, in welcher der Fisch abgekocht wurde.

Unterdrückung von Kramp- fanfällen. Krämpfe aller Art, sowohl bei Kindern, als bei Erwachse- nen, gelingt es häufig dadurch zu be- endigen, daß man einen kräftigen Druck auf die Halsschlagader der rechten Seite mittelst Zeige- und Mittelfinger ausübt. Man fühlt diese Ader klopfen, wenn man mit den Fingern an der Seite des Kehlkopfes in die Tiefe dringt. An dieser Stelle wird nun auch der Druck ausgeübt, und zwar etwa fünf Minuten lang, wonach in vielen Fällen der Anfall aufhört.

Einen Klebstoff, der an Allem hält, bereitet man sich auf folgende Weise: Zwei Theile gereinig- tes Gummi arabicum, Pulver, 1 1/2 Theile feine Stärke, 1/2 Theil weißer gepulverter Zucker werden in der Art gemischt, daß erst das Gummi in etwas Wasser gelöst, dann die Stärke und der Zucker dazu gerührt wird. Hierauf löst man das Ganze im Wasserbade, bis eine klare Masse entstanden ist. Dieser Klebstoff ist durch Zusatz von ein wenig Kampher oder Nelkenöl län- gere Zeit vor Verderben durch Gährung zu schützen.

Lumenkohl in Essig. Man wäscht die Lumenkohlköpfe, schneidet die Stiele unterhalb des Kopfes ab, wäscht sie, übergießt sie mit Salzwasser und kocht sie halb weich darin. Dann nimmt man sie heraus, legt sie in kaltes Wasser, läßt sie auf dem Sieb abtropfen, zertheilt sie beliebig, läßt sie in Glasbüchsen oder Steintöpfe, übergießt sie mit gekochtem, aber abgekühltem, gutem Weinessig, welchen man mit etwas Wasser vermischt hat, verbindet sie gut und stellt sie an einen trockenen, kühlen Ort. Nach zwei Monaten erneuert man den Essig.

Tomaten-Marmelade. Man wäscht die Tomaten kalt ab, bricht sie auseinander, nachdem man die Stiele oder Blättchen entfernt hat und legt sie in ein großes passendes Kasserol oder in einen Einmachefleßel und zer- kocht sie über nicht zu starkem Feuer bei häufigem Umrühren so lange, bis alles Wasser sich aus den Früchten gezogen hat, was beißufig 1 1/2 bis 2 Stunden dauert. Das sich heraus- lösende Wasser gießt man während des Siedens fleißig ab. Sobald sich kein Wasser mehr aus den Tomaten heraus- zieht, paffirt man sie in eine Schüssel und läßt sie darin über Nacht stehen. Das sich noch etwas Wasser über den Früchten angesammelt, so schöpft man es vorsichtig ab, füllt die dicke Marmela- de in ganz kleine Gläser, verbindet sie gut mit Wase oder Pergament- papier, umwickelt sie mit etwas Seil, stellt sie in einen Kessel, füllt diesen mit kaltem Wasser, bringt ihn lang- sam zum Sieden und kocht sie 15 Minuten im Wasserbade. Sie halten sich auf diese Art vorzüglich und schme- cken wie frische Früchte.

Die Kultur der Gurke. Der sich mit der Gurkenkultur befassen will und diese zu einem lohnenden Erwerbs- zweig zu gestalten wünscht, muß das dazu bestimmte Land im Herbst mit Pferdemist düngen, denselben unter- ackern und das Land in rauher Furche liegen lassen. Im Garten wählt man am besten solches Land, welches das Jahr zuvor Zwiebeln trug. Der Anbau der Gurke steigt mit jedem Jahre und mit ihm der Verbrauch der Früchte.

Es gibt Gegenden, in welchen der Anbau der Gurken sich zu einem wahr- en Industriezweig emporgeschwungen hat. Der Marktgärtner muß dem wach- senden Bedürfnis Rechnung tragen, er muß sorgen, daß er dem laufenden Publikum stets mit frischen Gurken dienen kann. Denn die Gurke hat sich nicht allein als Nahrungsmittel, sondern auch durch ihr erfrischendes, saftreiches Fleisch als Genußmittel in einer Weise beliebt gemacht, daß sie in allen Ge- stalten als frische, Salat gebende, als gedämpfte, gewürzte und gepfefferte Frucht von Hoch und Niedrig gerne ge-essen wird. Wer die Gurkenzucht im Großen betreiben will, der sehe sich zuvor mit Händlern in Verbindung, um gesicherten Absatz der Früchte zu erzielen. Bei dem Feldgardenbau ist es einer höheren Rentabilität wegen notwendig, das Feld vor dem Gurken- bau durch Frühkartoffeln, Steckwie- beln, Kopfsalat, Kohlrabi oder derglei- chen auszunutzen, auch empfindlich es sich, neben der Spezial-Gurkenzucht noch eine sichere Kulturpflanze mit in den Betrieb aufzunehmen, um im Falle einer Fehlernte nicht ganz un- sonst gewirksam zu sein. Man kann den Samen sofort auf dem Felde in vorbereitete Reihen säen, doch fährt man sicherer, wenn man stets im Topf herangezogene Pflanzen in's Freie setzt. Man kann dann ruhig bis Ende Mai mit dem Aussetzen warten, säet man früher, muß man Schutzvorrichtun- gen anwenden. Diese sehen jeden Züch- ter in den Stand, auch dann Gurken auf den Markt bringen zu können, wenn sie im Allgemeinen schlecht ge- rathen sind, man kann demzufolge auch hohe Preise erzielen. Die Gurke liebt Wärme und einen guten, feuchten, nahrhaften, lockeren, humusreichen Boden. Der echte schwarze, fette und gut bearbeitete Boden, wie ihn die Ge- mäßiggärtner haben, ist der wahre Boden für dieselbe. Doch nicht alle Gartenbesitzer sind in der Lage, diesen Boden zu haben. Es empfiehlt sich dann, den Boden durch Komposterde, Holzerde, Erde aus den Mistbeeten oder mit reiner Misterde von Kuhdü- nger zu verbessern. Im Frühjahr wird in einer Entfernung von je vier Fuß eine Reihe gezogen. Auf dieser Reihe wird ein zehn Zoll tiefer und breiter Graben ausgeworfen. Dieser wird sodann mit kurzem Mist, mit reiner Mist- oder Mistbeeterde oder mit gut verwester und gebüngter Komposterde aufgefüllt. Ist dies magere Komposte- rde zur Hand, so vermische man diese mit geriebenem Tauben-, Hühner- oder Entendünger, oder man nehme Guano und Knochenmehl hinzu. Was als Nebenfrucht gebaut werden soll, müssen die örtliche Lage und die lohnenden Absatzquellen fest machen. Die Nebenfrucht kann schon Mitte April ge- sät werden, um dann abgeerntet zu werden, wenn die wachsenden Gurken- ranken den Raum gebrauchen. Sind die Pflanzen stark am Wachsen, so reiche man einen mit Wasser verbün- den Kuhjaucheguß. Alle Ranken werden gleichmäßig auf das Land verteilt. Ist der Fruchtansatz gering, so schneide man alle Ranken hinter dem achten Blatte und dann später die darauf ent- springenden Fruchtranken auf vier bis fünf Blätter zurück. Legt man dazu einige Ranken durch die Erde, so wur- zeln diese besonders, und man kann sich bis zum Spätherbst fruchtreiche Pflanzen erhalten. Für Gegenden, die oft von einer nasskalten Sommerwite- rung zu leiden haben, empfiehlt es sich, die Ranken auf Erdbreiterei zu legen und die Beete mit Mistbeeten- fenster oder Papierfenster zu belegen. Scheint dieses auch etwas umständlich, so wird doch die reiche Zahl der Früchte den Aufwand reichlich belohnen. Durch aus verschiedenen Ausmaßen stammende Pflanzen kann man bis zum November Gurken erzielen. Auch die Treiberei der Gurken ist sehr lohnend. Gurken, welche zu ungewöhnlicher Zeit auf den Markt gebracht werden, sind gesucht und theuer bezahlte Handelsartikel. Es liegt daher im eigenen Interesse des Gärtners, stets für neue Waare zu sorgen. Man kann Gurken treiben in Mistbeeten oder in Kästen, welche mit anderen fermentirenden Stoffen gefüllt sind, in heizbaren Kästen, in Treibhäusern; besonders lohnt sich die Gurkentreiberei mit Rosen, Ananas, Erdbeeren zusammen. Aber auch im Sommer sollten die leeren Gemächshäuser mehr zur Gurkenzucht verwendet werden, denn hier ist die Kultur ge- sichert. Die Bedingungen zu einer Er- folg bringen den Treiberei sind: geeig- nete, anhaltend Wärme spendende Räume, beziehungsweise Treibstätten, sowie guter Samen, besonders solcher, welcher im Mistbeet reif geworden ist. Taugliche Sorten, welche auch wirklich frühreif sind, bringen einen Ertrag, schlechte Sorten mit den damit verbun- denen Kulturmissfolgen bringen nur oft die ganze Treiberei in Mistbeet. Man muß bei der Treiberei Licht, Luft, Wärme und Feuchtigkeit gleichmäßig zu verteilen wissen und vor Allem das Un- geziefer rechtzeitig bekämpfen. Ebenso wie bei der Freilandkultur empfiehlt es sich, im Topfe gezogene Gurkenpflanzen vorzuziehen.

Futterwerth des Weizens. Weizen ist bekanntlich im Laufe der letzten Jahre allmählich im Preise immer tiefer gesunken und steht jetzt auf einer so niedrigen Stufe, wie vor zehn Jahren nicht für möglich erachtet worden wäre. Mais, der in Bezug auf seinen Nährwerth sehr nahe verwand- schaftliche Beziehungen zum Weizen unterhält, ist jedes Jahr Preischwän- gungen unterworfen gewesen, die scheinbar weber mit den Weizenvor- räten, noch mit dem Preise dieser Körnerfrucht etwas zu schaffen hatten. Gegenwärtig steht Weizen sehr niedrig im Preise und das kommt daher, wie Jedermann weiß, weil der Vorrath im Verhältnis zum Bedarf oder der Nachfrage ein zu großer ist; die Ursache des Steigens der Maispreise auf der anderen Seite, die mit den Weizenpreisen jetzt ziemlich übereinstimmen- den, ist in der ziemlich sicheren Ver- aussagung zu suchen, daß der Ertrag der Maisernte in den Maisgegenden des Westens dieses Jahr ein ungewöhnlich geringer sein wird. Angesichts dieses seltenen Verhältnisses zwischen Preisen von Weizen und Mais ist es wohl angebracht, die Landwirthe und Vieh- züchter auch auf den relativen Nähr- werth der beiden Körnerfrüchte näher aufmerksam zu machen und in Bezug hierauf wollen wir im folgenden Herrn W. A. Henry von der landwirth- schaftlichen Versuchsanstalt in Wiscon- sin das Wort ertheilen: „Es wundert mich gar nicht,“ sagt Herr Henry, „daß die Leute nur ungern Weizen an Schweine verfüttern, denn sie können sich dabei des Gedankens nicht erweh- ren, daß im kommenden Winter wahr- scheinlich viel armes Volk Mangel an Brod leiden wird. Gewohnheit und Sitte haben es uns gelehrt, diese Getreidefrucht als eine für den Menschen bestimmte Gottesgabe zu betrachten und es scheint uns daher eine Sünde, Weizen dem Vieh vorzuziehen; was den Mais anbetrifft, so wird er als unüberrückliches Viehfutter geschätzt und anerkannt und wir bedauern diesen Preisrückgang auf die vom Weizen eingenommene Stufe, weil das der Natur der Sache zuwiderläuft. Im Allgemeinen läßt sich von einem Büchel gefütterten Weizens eine Lebensgewichtszunahme von 9 bis 15 Pfund erzielen, die letzte Ziffer gilt bei jungen Schweinen. Unter günstigen Verhältnissen stellt sich bei der Schweinemast eine durchschnittliche Ge- wichtszunahme von 12 Pfund heraus. An Schafe kann man zu jeder Zeit ganzen Weizen verfüttern, an Pferde auch, wenn die Zähne gesund sind, anderenfalls sollte er geschrotet sein. Zur Fütterung an Schweine sollte er nicht nur geschrotet, sondern auch ein- geweicht werden. Wo geschroteter Weizen verwendet werden kann, empfiehlt es sich auf's Nachdrücklichste die Ver- mischung von Weizenmehl oder Kleie, er- stes bei der Schweinemast, letzteres zur Fütterung an Ferkel. Während es allerdings als ein ganz ungewöhnliches Verfahren hingestellt werden muß, Weizen an Vieh zu verfüttern, so kann ich doch bei den jetzt bestehenden Preisen von Weizen und Mais nichts Unrechtes darin sehen; ganz besonders gilt das von minderwertigem Weizen, für den ja kaum ein annehmbarer Preis zu erhalten ist.“

Aufbewahrung der Zwie- beln. Beim Herausnehmen müssen die Zwiebeln vollkommen reif sein; man erkennt dies an der Farbe der Schale und auch am abgehorbenen Kraut. Gleich beim Herausnehmen werden die gefundestenen Zwiebeln, welche sich durch Härte und Schwere auszeichnen, ausgelesen und für den Gebrauch im Winter und Frühjahr zu- rückgelegt. Die, welche fehlerhaft er- scheinen, locker und leicht, oder verlegt sind, werden zu baldigem Verbrauch bereit gehalten. Zum Herausnehmen ist ein recht sonniger, trockener Tag zu wählen, so daß die Zwiebeln schon auf dem Lande recht schön abtrocknen können. Die Wurzeln dürfen nicht ausgerissen werden, sonst wird der Wurzelboden verwundet, was leicht Fäulnis verursacht. Von äußeren Schalen werden nur die entfernt, welche lose anhängen und selbst abfal- len. Der beste Aufbewahrungsort ist ein luftiger Speicher, in dem die Zwiebeln, in Hölzer zusammengebun- den, aufgehängt werden. Große Vor- räte können auch auf flache Säulen geschüttet werden, doch muß das immer mit etwas Vorsicht geschehen, damit nicht so viele Druckstellen entstehen, welche später ansehnliche Flecke bilden, oder auch in Fäulnis übergehen. Bei sehr kaltem Wetter muß der Zwiebel- vorrath gegen Frost geschützt werden. Letzteres Durchsehen des Vorrathes ist nöthig, damit etwa in Fäulnis über- gegangene Zwiebeln nicht weiter ein- stecken. Zu Steckwiebeln, welche, im nächsten Frühjahr ausgepflanzt, nicht in Samen schießen sollen, benutzt man die kleinsten, aber doch sehr festen Zwiebeln, die im Herbst ausreifen werden und bringt sie nach Abschneiden der Schotten auf Horden, oder in flache Körbe nicht höher als vier Zoll gelegt, 14 Tage lang dicht über oder hinter einen geheizten Ofen. Auch wenn sie eine Zeit lang im schwachen Rauch (auf der Räucherammer) hän- gen, soll dies die Wirkung haben, d. h. das in Samen Treiben verhindert w. o und die Zwiebeln als Speisewiebeln im nächsten Jahr stärkeres Laub bilden und schneller wachsen, wenn sie n. r auf gutes, mildes, frisch gegrabenes Land einen viertel Zoll tief und fü. s bis sechs Zoll weit gepflanzt und fleißig gehackt werden.

DR. PRICE'S CREAM BAKING POWDER. Das beste, das gemacht wird. Reines Cranben Cremor Tartari-Pulver, frei von Ammoniak, Alaun oder irgend einer anderen Verfälschung. 40 Jahre lang das Standard.

Der Elephant ist in Stam und Afghanistan das Hauptlastthier und vermag eine Ladung von etwa zwei Tonnen Gewicht zu tragen. Die heftigsten Regengüsse finden in der Nähe des Aequators statt. An Dichtigkeit nehmen die Regengüsse in gleichem Verhältnis mit der Entfer- nung vom Aequator ab. In Japan bildet das Maffiren einen Haupterwerbszweig für blinde Frauen und Männer. Das Maffiren ist im Reiche des Mikado mehr ge- bräuchlich, als in irgend einem anderen Lande der Erde. Man wendet es dort nach jeder Anstrengung, zum Beispiel nach jedem größeren Spaziergange zum Vorbeugen von Steifheit an. Die blinden Maffireure und Maffireurinnen gehen in Japan beständig in den Stra- ßen auf und ab und klingeln mit Schel- len. Ihre Bezahlung reicht gerade aus, um ihren Lebensunterhalt zu decken. Der feine Tassinn der Blinden gibt ihnen bei dieser Arbeit einen Vortheil vor sehenden Menschen. Der japanische Brauch, Blinde im Mas- firen auszubilden, hat in London be- reits erfolgreiche Nachahmung gesun- den.

Humoristisches. Eingelenkt. Frau (ihren Gatten spät Abends an der Thür empfangend): „Du schwankst!“ — Gatte: „Ob ich Dir einen Hut oder ein neues Kleid kaufen soll, Schätzchen!“

Ein echter Vackfisch. Denke Dir nur, Rama, der fremde Herr, der doch ausgetrieben, hat mich, als wir durch den Tunnel fuhren, ge- kühlt! — Aber Kind, warum hast Du mir das nicht gleich gesagt, damit ich ihn hätte zur Rechenhaft ziehen können?! — Ja, weißt Du, Rama, ich dachte, es käme — noch ein Tunnel!

Bei'm Anblick des Meeres. Rentier (der auf ärztliche Verordnung in ein Seebad gereist ist): „Boden, ja b a d e n l a ß' ich mir allenfalls nach ge- fallen .. aber warum gleich in so viel Wasser?“

Vom Kasernhof. Unteroffizier (einen Rekruten zurecht- sehend): „Ich glaube gar, der Kerl p a r f ü m i r t sich ... oder riechen Sie immer so gut nach B r a t w u r s t?“

Zeitgemäß. Bankier (im Auktions-Bureau): „Können Sie mir vielleicht Auskunft über meine Verhältnisse ge- ben?“ Gut m ü ß i g. Auf der Eisenbahn fällt aus dem Ge- päck aus dem Kopf eines Passagiers fortwährend ein Koffer, den der Eigen- thümer mit vielen Entschuldigungen im- mer wieder zurückerpedirt. Endlich sagt der Geduldige bei einer erneuten Ent- schuldigunge: „Heren Se, nu' brauchen Sie sich nicht mehr zu entschuldigen— nu' bin ich's gemechn!“

Schnitzel.

Nicht geimpfte Personen sind in Norwegen nicht stimmberechtigt. Bernstein ist ein im Laufe von Jahrtausenden versteinertes Baum- harz.

Die Gewalt eines Blitz- strahls soll nach einer Berechnung 1000 Pferdekraften gleichkommen.

In Peru ist, mit Ausnahme des Gottesdienstes der katholischen Kirche, kein anderer öffentlicher Gottesdienst erlaubt.

Aus schließlich heißes Wasser liefert jetzt in Salisbury, W. C., eine Quelle, der bisher nur kaltes Wasser entströmte.

Dem Diumgenuß sollen nach einer Schätzung des Reverend Taylor von der chinesischen Mission mehr als 100,000,000 Söhne des Blumen- reiches frohnen.

Von den über die London Bridge in der englischen Hauptstadt wandernden Fußgängern werden all- jährlich 25 Kubitards Granit zu Staub zermalmt.

Der erste Entdecker des Diamanten soll ein Hindu Namens Hakim Az gewesen sein. Sicher ist, daß der Diamant zuerst in Hindu- stan geschätzt wurde.

Jährlich 360,000,000 Fuß Bretter werden in den Sägemühlen in Minneapolis, Minn., geschmitten. Die dortigen Mählmühlen liefern im Jahre 7,000,000 Maß Mehl.

Mehr als 2300 Pensionäre aus dem Bürgerkrieg leben im India- ner-Territorium. An sie wurden im vergangenen Jahre Pensionen im Ge- sammtbetrage von \$312,000 gezahlt.

In New York wurde ein Ein- brecher neulich in einem der oberen Stockwerke eines Hauses dadurch ent- deckt, daß sein Hut einem vorbeir- gehenden Polizisten auf den Kopf fiel.

Der älteste noch thätige Professor Deutschlands ist Geheim- rath Stidel, Professor für orientalische Sprachen an der Universität Jena. Derselbe feierte neulich seinen 90. Geburtstag.

Der längste Kongreß seit 50 Jahren war der letzte. Die Dauer der Sitzungszeit, die Ertragszeit verflo- ssenen Sommers mit der jetzigen regel- mäßigen Sitzung und der Schluß- sitzung zusammengerechnet, betrug 336 Tage.

Ein neuer König ist in der Person des Barons Hichey, eines frühe- ren französischen Journalisten, erlan- den. Er hat die Insel Trinidad (kleine Antillen) gekauft, sich selbst gekrönt und den Titel James der Erste beige- legt, sowie eine militärische Diktatur eingeführt.

Von New York nach San Francisco wird ein Mann von den Eisenbahnen für etwa \$80 befördert. Um von der östlichen Metropole nach der Stadt am goldenen Thor ein Schwein von demselben Gewichte, das der zweieinige Passagier beizt, zu verschicken, bezahlt man \$6.

Die älteste katholische Kirche in den Neuenland-Staaten befindet sich zu Damariscotta Wills, Me. Sie wurde vor mehr als 100 Jahren gebaut. Die Kirche wird noch für religiöse Zwecke monatlich einmal an einem Sonntage benutzt. Ihr Inneres ist dekoriert und ausgestattet wie ein Malerzimmer.

Die schmutzgelben briti- schen Schneider scheinen nahezu unbegrenztes Vertrauen zu ihren ame- rikanischen Kunden zu besitzen. Sie übernehmen nicht nur das Risiko, daß ihre nach der Union geschickten Waaren konfisziert werden, sondern gewähren ihren Abnehmern auch ein Jahr Kredit und senden portofrei Proben von einem halben Pfund Gewicht.

Der erste Patient.

A: „Wer ist denn der Herr dort, der so selbstbewußt einhergeht?“ — B: „Das ist der junge Thierarzt, der sich vor zwei Monaten hier niedergelassen hat. Gestern ist er zu einem kranken Kanarienvogel gerufen worden, und nun hat er den Größenwahn!“

Unbegreiflich. „Ich begreife nicht, wie man die Wis- senschaft als eine Leuchte des Jahr- hunderts bezeichnen kann! Mir kommt sie schrecklich dunkel vor.“

Je nachdem. Gast: „Ist der Gansbraten frisch oder von Mittag?“ Kellnerin: „Will gleich einmal fragen (in die Küche rufend): Ob der Gansbraten frisch ist oder von Mittag?“ Wirthin: „Wer fragt denn da- nach?“ Kellnerin: „Der Herr Müller!“ Wirthin: „Frisch!“

Individuelle Ansicht. Kellnerin: „Was versteht Du un- ter einem Mann in den besten Jahren?“ — Schülnerin: „Stets einen ledi- gen!“

CABLED FIELD and HOG FENCING, 24 inches to 58 inches high; the best all-purpose fence made. Also STEEL WEB PICKET FENCE for yards and lawns, and STEEL WIRE FENCE BOARD and ORNAMENTAL STRIP for horses and cattle. THE MOST COMPLETE LINE of wire fencing of any factory in the country. Write for circulars.

DE KALB FENCE CO., De Kalb, Ill.

Blutreinigend.

Beste Mittel gegen Leber- u. Gallenleiden. Zu haben in allen Apotheken.

Markt-Vericht. Grand Island.

Chicago. Weizen per Bu. 48-50, Roggen 36-41, Gerste 53-56, Hafer 30-31, Mais 55, Kartoffeln 68-73, Butter 16-20, Eier 13-14, Hühner 2-4, Schweine 2.50-4.75, Schaf 2.25-3.50.

Süd-Dmaha. Rüb 1.00-3.25, Gerste 3.25-5.00, Hafer 2.50-3.50, Schweine 5.00-5.75, Schaf 2.00-3.00, Kamm 3.25-3.75.

Großes Konzert in Hann's Park. am Sonnabend, d. 22. Sept. Eintritt 10 Cents.

Whiskies & Liguoren der allerbesten Qualität. Julius Gündel.

Opern-Haus Grocery. Gute, frische Waaren und niedrigste Preise.

C. F. HAACK, Dyrnhaus Grocer.



Blutreinigend. Bestes Mittel gegen Leber- u. Gallenleiden. Zu haben in allen Apotheken.

Markt-Vericht. Grand Island. Chicago. Süd-Dmaha.

Großes Konzert in Hann's Park. am Sonnabend, d. 22. Sept.

Whiskies & Liguoren der allerbesten Qualität. Julius Gündel.

Opern-Haus Grocery. Gute, frische Waaren und niedrigste Preise.

C. F. HAACK, Dyrnhaus Grocer.

DE KALB FENCE CO., De Kalb, Ill.