Die gefürchtete Schwindsucht.

T. A. Slocum, M. C., der große Chemiker u. Gelehrte, sendet frei, an Behaftete, drei Flaschen von seinen neuentdeckten Heilmitteln zur Heilung von Schwindsucht und allen Lungenleiden.

Nichts könnte ehrlicher, mehr philantropisch sein oder den Behafteten mehr Freude bringen als die Offerte von T. A. Slocum, M. C., von 183 Pearl Street, New York.

Ueberzeugt, daß er ein sicheres Heilmittel gegen Schwindsucht und alle Lungenleiden entdeckt hat und um dessen großen Werth bekannt zu machen, sendet er, frei, drei Flaschen Medizin an jeden Leser des „Anzeiger und Herold", der mit Brust-, Luftröhren-, Lungleiden oder Schwindsucht behaftet ist.

Bereits hat diese „neue Methode der Arzneikunde" tausende von scheinbar hoffnungslosen Fällen kurirt.

Der Doktor sieht es als seine religiöse Pflicht an — eine der Menschheit schuldige Pflicht—sein unfehlbares Heilmittel zu schenken.

Frei angeboten, ist genug es zu empfehlen und noch mehr ist die völlige Zuversicht des großen Chemikers der das Anerbieten macht.

Er hat bewiesen, daß die gefürchtete Schwindsucht ohne Zweifel geheilt werden kann.

Es wird kein Fehler sein dafür zu schicken —der Fehler wird sein im Uebersehen des generösen Anerbietens. Er hat in seinen amerikanischen und europäischen Laboratorien Zeugnisse der Erfahrungen Geheilter aus allen Theilen der Welt.

Versäumt es nicht bis es zu spät ist. Adressirt T. A. Slocum, M. C., 98 Pine Street, New York, und wenn Ihr dem Doktor schreibt, gebt Expreß- und Postofficeadresse an und daß Ihr diesen Artikel im „Anzeiger und Herold" gelesen habt. 12 1j

— Habt Ihr das Datum '98 oder '99 auf Eurer Zeitung hinter dem Namen? Nein? Nun, so seht zu, daß es geschieht, indem Ihr den Abonnementsbetrag entrichtet. Wir brauchen das Geld nothwendig und Euch wird's eine Freude machen, statt der alten Zahl eine neue, besser aussehende hinter Eurem Namen zu haben. Also nicht länger gezögert!

Die St. Joseph & Grand Island Bahn hat Stuhlwagen eingeführt.

Die St. Joseph & Grand Island Bahn hat für Nachtzüge Stuhlwagen in Dienst gestellt und dies ermöglicht es Passagieren von Grand Island und Umgegend, sich diese Bequemlichkeit zu Nutze zu machen nach St. Joseph und dort gute Verbindung zu machen nach Kansas City, dort anlangend um 10:10 Vormittags.

Nebraska Hebammen-Schule und Entbindungs-Anstalt.

Die einzige Lehranstalt im Nordwesten, ist gesetzlich incorporirt und auf das Beste eingerichtet. Wer die Hebammenkunst gründlich erlernen will, sollte diese Schule besuchen. Damen, die ihrer Entbindung entgegensehen, finden bei mäßigen Preisen Aufnahme.

Mrs. L. VOGEL, Leiterin.
2702 S. 19. Str.. **Omaha, Neb.**

Feiertags Geschenke

giebt's keine besseren als

hübsche Möbel.

Ein hübscher Tisch,
Ein bequemer Stuhl,
Ein nützlicher Schrank

oder was der guten Sachen mehr sind, sie sind stets das Beste, was Ihr Euren Angehörigen oder Freunden zum Geschenk machen könnt.

hartige Auswahl

en findet Ihr jetzt zu drigen Preisen bei

mann & Co

händler

en detail.

Haus- und Landwirthschaft.

Sammet zu reinigen. Sammet reibe man nach dem Strich mit einer Speckschwarte ab, von der das Fett ziemlich entfernt sein muß. So reinigt man den Sammet am besten.

Die Grieben, welche beim Ausbraten des Schweine- und Gänsefettes übrig bleiben, können lange aufbewahrt werden und halten sich auch gut, wenn man sie warm in einen Topf schüttet und darüber eine Schicht Fett gießt.

Wie kann man das Gepräge abgeschliffener Silbermünzen wieder sichtbar machen? Ein Vorversuch gibt die Antwort. Man nehme ein 10-Centsstück und hämmere es mit glattem Hammer etwa auf seine doppelte Größe aus, so daß von der Zeichnung nichts mehr zu sehen ist. Dann erhitze man dasselbe auf der Ofenplatte und Schrift und Wappen werden deutlich hervortreten. Der Grund liegt darin, daß die Oxydationsverhältnisse des Silbers durch die Pressung verändert werden. Das Resultat ist noch schärfer bei Münzen, welche durch den Umlauf glatt geschliffen wurden.

Staub zu vermeiden. Sägespähne (Sägemehl) leistet zur Verhütung von Staub treffliche Dienste. Man benetze von denselben das benöthigte Quantum mit heißem Wasser, bis die Spähne feucht, aber nicht naß sind, überstreue wöchentlich ein- bis zweimal den Boden oder auch den auf den Boden genagelten Teppich damit und kehre alsdann mit einem Reisbesen ab. So behandelte Fußböden oder Teppiche stäuben absolut nicht.—Bei Kaminfeger- oder Maurerarbeiten bestreue man den Fußboden mit trockenem Sägemehl und kehre dann mit feuchtem nach.—Plüschteppiche, im Sommer mit frischem Klee gereinigt, werden wieder so gut wie neu.

Seidene Stoffe zu waschen. Da sich seidene Stoffe nicht reiben und auswinden lassen, ohne brüchig zu werden und zu zerreißen, so verfährt man beim Waschen derselben folgendermaßen: Man breitet dieselben auf einer hölzernen Tafel über einem reinen weißen Tuche aus, seift sie ein und bearbeitet sie dann mit einem Schwamm oder mit einer nicht zu harten Bürste. Ist so aller Schmutz entfernt, so bürstet man mit reinem Wasser die Seife herunter.—Um Fettflecke zu entfernen, wende man eine Mischung von Alkohol und Benzin an (doch muß letzteres rein sein); auch löst man wohl etwas Alaun im Waschwasser auf, wodurch die Farbe konservirt werden soll.

Hasenpastete. Man schneide aus dem Rückenstück eines gründlich ausgebeinten Hasen fingerdicke Scheiben und ebenso viele Stückchen aus frischem Speck, dann hacke man das übrige Fleisch, sowie die Leber des Hasen und zwei Pfund Speck. Füge zu dieser Mischung Salz, Pfeffer, eine gute Fingerspitze voll Gewürzkörner und einige fein gewiegte Trüffeln. Mit einem scharfen Messer schneide man dünne Speckstreifen, mit welchen man den Boden und die Seiten der Pastetenform garnirt, hierauf lege man abwechselnd eine Lage Gehacktes, dann Hasen- und Speckstreifen und so weiter, bis die Form gefüllt ist; die oberste Lage muß jedoch Gehacktes sein. Bei mäßigem Feuer lasse man die Pastete zwei Stunden backen.

Boeuf a la Mode. Man nimmt je nach Bedarf vier bis sechs Pfund schönes altschlachtenes Ochsenfleisch vom Schwanzstück oder das sogenannte Blumenstück, pocht es tüchtig, wäscht es, spickt es mit einer großen Spicknadel mit ziemlich dickem Speck, schnürt es mit einem Bindfaden, damit das Fleisch dicht beisammen und auf diese Art saftiger bleibt, und reibt es mit Salz und Pfeffer ein. Dann belegt man den Boden eines tiefen Kasserolls mit Speckscheiben, etwas geschnittenem Wurzelwerk, einem Lorbeerblatt und einem Stückchen Brodrinde, gießt halb Roth- oder Weißwein und halb Fleischbrühe oder Wasser darüber, daß das Fleisch damit bedeckt ist, deckt es fest zu und läßt es vier bis fünf Stunden langsam dämpfen, indem man es zwei- bis dreimal umwendet, aber nach jedem Mal wieder rasch zudeckt. Wenn es ganz mürbe ist, nimmt man es aus der Brühe, verdickt dieselbe, welche kurz und kräftig sein muß, mit etwas lichtbrauner Buttermehlschwitze, entfettet sie, seiht sie durch und richtet die Hälfte über das zierlich aufgeschnittene Fleisch an, die übrige Brühe gibt man nebenbei in einer Sauciere und servirt Schmorkartöffelchen, Makkaroni oder dergleichen dazu.

Ein einfacher Kloß. Ein ganz ausgezeichneter, lockerer und billiger Kloß ist folgender: Ein halbes Pfund Weizenmehl vermischt man mit etwas Salz und ungefähr 10 bis 12 abgekochten geschälten oder Brühkartoffeln, welche man auf einer Reibe recht locker gerieben, und rührt dasselbe mit kochendem Wasser an. Dies erfordert aber die größte Vorsicht, denn nimmt man zu viel Wasser, wird der Teig zu weich und die Klöße gehen auseinander, schüttet man dann aber noch Mehl nach, so werden die Klöße hart und zähe. Diese angegebene Portion Mehl erfordert ungefähr knapp ein viertel Liter kochendes Wasser, welches man recht sprudelnd darüber gießt, wonach man den Teig umrührt. Es erfordert nur ganz wenig Durchholen mit dem Holzlöffel, so daß der Teig ganz kraus aussehen bleibt, dann steckt man sofort Klöße davon in's kochende Wasser und läßt dieselben, wenn sie alle drin sind und man den Kochtopf fest zugedeckt hat, wohl zwei Minuten kochen. Dann sofort anrichten. Man gibt geschmortes frisches Obst und Backobst dazu. Auch mit einer süß-sauren Speckfauce darüber und Schinken dazu bilden sie ein herrliches Zwischengericht.

Um das Weiße der Eier schnell zu Schaum zu schlagen, thut man eine Messerspitze voll Salz daran. Je kühler die Eier sind, desto schneller geben sie Schaum.

Die Bereitung der Seife. Beim Schlachten erhalten wir so manche Fettabfälle von Schwarten, Knochen u. s. w., welche wir gerne verwenden möchten. Eine zweckmäßige Verwendung findet solch' geringwerthiges Fett jedenfalls, indem wir Seife daraus herstellen. Um Seife zu bereiten, nimmt man auf zwei Pfund Rindstalg oder auf drei Pfund Sammelfett ein Pfund Seifenstein. Das Fett wird am Abend vorher mit dem Seifenstein in einen großen Kessel u. s. w. geschüttet, dann die bestimmte Menge Wasser (auf ein Pfund Fett ein Quart Wasser) dazu gegossen, dann macht man ein gelindes Feuer unter dem Kessel, damit die Masse leicht erwärmt wird. Am nächsten Morgen bringt man die Masse zum Kochen und läßt sie unter beständigem Rühren, damit sie nicht überkocht, anderthalb Stunden kochen. Hat sich alles Fett aufgelöst, so wirft man ungefähr ein Pfund Salz hinein, welches das Scheiden der Seife von der Lauge bewirkt. Um zu erproben, ob die Scheidung bereits vollständig vor sich gegangen ist, taucht man den Daumen in die Seife; wird die an dem Daumen haftende Seife gleich hart, so ist sie gut, im anderen Falle muß noch Salz hinzugefügt werden. Die Seife wird durch ein Sieb in eine große Wanne gefüllt und bleibt darin 24 Stunden stehen; alsdann wird sie ausgeschnitten und zum Trocknen auf Stroh gelegt. Man kann auch Sodaseife herstellen. Hierzu braucht man statt Seifenstein kalcinirte Soda und Kalk. Diese Seife ist zwar billiger herzustellen, erfordert aber mehr Zeit und Umstände. Man gibt in einen Kessel zehn Gallonen weiches Wasser auf's Feuer, schüttet, sobald es kocht, zehn Pfund kalcinirte Soda und sechs Pfund Kalk (der vorher gelöscht werden muß) nach und nach hinzu. Wenn es eine Viertelstunde gekocht hat, gießt man diese Masse in ein nicht zu flaches Gefäß und läßt die Lauge sich absondern. Dann setzt man die abgegossene klare Lauge auf's Feuer, schüttet, sobald sie kocht, 24 Pfund Sammelfett hinein, läßt zwei Stunden kochen, gibt zwei Pfund Salz hinzu und läßt dann noch eine Stunde kochen. Man gießt, nachdem die erste Lauge abgeklärt ist, noch heißes Wasser auf den zurückbleibenden Bodensatz und behält dies zum Nachgießen zurück. Wenn die Seife eine Stunde gekocht hat, wird von jener schwachen Lauge während der zweiten Stunde tüchtig hinzugegossen. Im Uebrigen verfahre man wie vorher angegeben.

Wie soll der Stallmist auf dem Felde behandelt werden? Der Mist soll das Land nicht nur an Aschenbestandtheilen bereichern, durch seine verbrennlichen Theile, die allmälig verwesen, den Boden erwärmen, mit Kohlensäure versorgen und wasseratmen Boden feuchter, bindigen Boden locker machen, sondern auch durch die in ihm massenhaft enthaltenen niederen Lebewesen eine Gährung hervorrufen, welche die Bildung des Pflanzennährstoffes Salpeter zur Folge hat und den mechanischen Zustand des Bodens verbessert. Die vollkommenste Wirkung würde durch Düngung hiernach wohl dann erzielt werden, wenn man den Mist in Mull zerrisse und völlig gleichmäßig in der Schicht des Bodens vertheilte, die der Luft leichter Zutritt gestattet. Hieraus erhellt, daß das Streben des Landwirthes dahin gehen muß, den Dünger möglichst gleichmäßig zu streuen, und in schmalen Furchen unterpflügen oder — obenauf liegen zu lassen. Je schwerer und undurchlässiger der Boden, um so weniger tief wird man den Mist bringen dürfen und umgekehrt. Je weiter die Zersetzung des Mistes schon auf der Dungstätte vor sich ging, um so tiefer kann man ihn wegpflügen und umgekehrt. Auf schwerem, kalten Boden, in ebener Lage und im Herbst wird man den Dünger mit Nutzen oben aufgestreut liegen lassen. Auf lockerem, hitzigen Boden im Frühjahr und Sommer wird man den Dünger sofort nach dem Ausfahren streuen und möglichst bald unterpflügen müssen. Daß es schädlich ist, den Dünger längere Zeit in kleinen Haufen auf dem Felde liegen zu lassen, verrathen die Geilstellen der Früchte im nächsten Frühjahr sehr deutlich. Auf der Geilstelle viel Stroh, Lagerkorn, leichte Frucht aus Ueberfluß an Stickstoff, nebenan dünner Stand aus Stickstoffmangel!

Schonung der Pferdehufe. Um die Hufe der Pferde zu schonen, welche viel in nassem Boden zu gehen haben, empfiehlt sich zum Schutze gegen Nässe sehr das Hartmann'sche Verfahren, welches darin besteht, daß man dicken Terpentin auf die Sohle und den Strahl, als die empfindlichsten Theile, aufstreicht und dann ein bis zur Braungluth erhitztes Stück Eisen in einiger Entfernung dagegen hält. Dadurch wird der Terpentin eingeschmort und bildet so einen wirksamen Schutz für jene empfindlichen Theile des Hufes.

Spielkarten während der Revolution.

Als durch das Dekret vom 22. Oktober 1793 alle Insignien des französischen Königthums abgeschafft wurden, waren auch die Karten-könige und -königinnen mit in diese allgemeine Verbannung eingeschlossen. Zuerst beraubte man ihre Szepter und Kronen der Lilien, bald aber suchte man nach Stellvertretern für ihre Personen; man beschloß, ganz neue Karten zu erfinden, und die Künstler ließen ihrer Phantasie die Zügel schießen. Da sieht man zum Beispiel—in der auf der Bibliothek zu Rouen aufbewahrten Sammlung der Spielkarten aller Zeiten und Länder—den Genius des Handels, des Krieges, der Gleichheit aller Stände, einen Gesetzgeber des Konvents mit einer Waage in der Hand sowie einen republikanischen Soldaten. Endlich wurde nach allerhand Versuchen von dem Konvente ein Modell republikanischer Karten festgestellt, welches sonderbar genug war. Die Könige wurden vertreten: in Coeur durch Solon, in Trefle durch Jean Jacques Rousseau, in Pique durch Junius Brutus, in Carreau durch Cato von Utica; die Gerechtigkeit, die Klugheit, die Kraft, die Einheit figurirten statt der Königinnen, und an die Stelle der Buben waren Hannibal, Decius, Horatius Cocles und Mucius Scävola getreten.

So abgeschmackt diese republikanischen Karten nun auch waren, blieben sie doch die einzig offiziellen bis zum Kaiserreich, wo die früheren Karten wieder in Gebrauch kamen. Seitdem hat man, aus lobenswerther Anhänglichkeit an die historischen und patriotischen Erinnerungen, verschiedene Versuche mit Nationalkarten gemacht. Karl der Große, Ludwig der Heilige, Franz der Erste und Heinrich der Vierte, Hildegard, Blanca von Kastilien, Johanna d'Albret und Margarete von Valois, Roland, Joinville, Bayard und Crillon waren in treuen Kostümen auf den neuen Blättern dargestellt. Die Gewohnheit aber war mächtiger, und die ehrwürdigen Kartenkönige unserer Voreltern, begleitet von ihren treuen Gefährtinnen und beschützt von den treuen Knappen, fahren fort, sich in der ganzen grotesken Würde ihres phantastischen Aufputzes zu behaupten.

Eine praktische Einrichtung. Der bekannte amerikanische Ingenieur Thompson, welcher vor einigen Jahren starb, war der Ueberzeugung, daß keine Kraft verschwendet werden dürfe. Einst empfing er in seinem Landhause in Brooklyn den Besuch eines Freundes. „Ihr Gartenthor geht aber recht schwer auf," sagte dieser. „Sie müssen es ölen und gründlich nachsehen lassen, lieber Thompson."—„Ich werde mich hüten," antwortete ihm der Ingenieur. „Mit dem Gartenthor steht ein hydraulisches System in Verbindung," lieber Freund, „so daß jeder Besucher, sobald er das Thor öffnet, zwei Eimer Wasser in mein Gartenwasserfaß heben muß." Der Freund machte zuerst ein verblüfftes Gesicht, mußte dann aber lächeln und die Einrichtung als sehr praktisch anerkennen.

Was ist der Mensch in der Zeitung? Auf diese Frage antwortete einst der Wiener Humorist Saphir: Wenn der Mensch geboren wird, ist er immer ein „gesunder, kräftiger Knabe"; wenn er seinen Eltern fortläuft, ein „lieber, guter Sohn, dem für alles Vorgefallene Verzeihung zugesichert wird"; wenn er eine Frau „auf dem nicht mehr ungewöhnlichen Wege" der Annonce sucht, „ein junger Mann von anständiger Familie"; wenn er eine Brieftasche mit Inhalt verloren hat, „ein armer Hausknecht"; wenn er seinen alten Hut gegen einen neuen vertauscht, „der wohlbekannte Herr, der sich keine Unannehmlichkeiten machen wird"; und wenn er stirbt, dann war er „der treue Freund und brave Gatte" für alle, die ihn kannten.

Der Rekrut in Verlegenheit. Rittmeister (nachdem der Herr Oberst der Instruktion der Schwadron beigewohnt): „Kutschke, kommen Sie 'mal her! — Kutschke, mein Sohn, warum lachten Sie immerfort während der Instruktion?"—Kutschke: „Herr Rittmeister, hat der Herr Lieutenant gesagt, sollen wir lachen, wenn macht Herr Oberst Witz; hab' ich nicht gewußt, wenn Herr Oberst macht Witz und so hab' ich lieber immer zugelacht!"

Unangenehme Verwechslung. Dame des Hauses: „Johann, hier bringe dem Herrn Lieutenant v. Plottwitz diese Einladung, wir ließen ihn sehr bitten zu kommen, es ist nur eine beschränkte Anzahl von Personen geladen."—Johann (bei dem Lieutenant): „Die gnädigen Herrschaften ließen den Herrn Lieutenant recht sehr bitten zu kommen, es ist nur eine Anzahl von beschränkten Personen geladen."

Gedankensplitter.

Höflichkeit ist nicht immer eine Tugend, aber Unhöflichkeit ist immer ein Fehler.

Die Natur darf sich Manches erlauben, was der Kunst, ihrer Nachahmerin, nicht ansteht.

Ist ein Gedanke noch so klein—
Er kann schon dagewesen sein.

Genügsamkeit ist eine Tugend, so lange man sie nicht auf sich selbst anwendet.

Die Kunst ist das Sprachrohr der Natur.

Wir geben keine Hoffnung auf, bevor wir nicht eine neue haben.

Birgt auch nicht jeder Stein den Feuerstrahl,
Doch, wo er ruht, da ruft ihn stets der Stahl!

Oefen und Küchenöfen

Größtes Assortement in der Stadt. Wir halten Hand die berühmten Waaren der

Superiors,
Garlands,
Quickmeals

Rüben-Gabeln, Rüben-Messer,
Gewehre und Munition

Farben, Oele, Firnisse, Fensterscheiben u Pinsel.

HEHNKE & CO.

We manufacture a full line of Field and Hog Fencing, Steel Picket Lawn and Cemetery Fencing, M. M. S. Poultry Fence, Single and Double Steel Gates, Steel Posts, Etc.
We make a specialty of Steel Pipe Farm Gates. Write for full particulars.

UNION FENCE CO., De Kalb, Ill.

Geht nach dem
Sunbeam Atelier
(über Röser's Grocery)
für **Photographien** jeder Art, in allerbester Ausführung, nach den neuesten Verfahren. Zufriedenheit garantirt und Preise niedriger als je zuvor.
GEO. J. BAUMANN. Eigenth.

THE GOLDEN GATE
SALOON,
JOHN KUHLSEN, Eigenth.
Ecke 3ter und Sycamore Straße.
Die besten Weine, Liquöre und Cigarren. Vorzüglichen Lunch den ganzen Tag.

Dr. G. Roeder.
Deutscher Arzt.
Arzt und Wundarzt des St. Francis-Hospital.
Office über Buchheits's Apotheke.
Grand Island, Neb.

—) Die (—
Chicago Lumber Co.,
W. A. Guiou, Geschäftsführer,
hält stets auf Lager
alle Sorten
Baumaterial u. Kohlen.
Gute Waaren und Niedrigste Preise!

Grand Island Route.
ST. J. & G. I. R'Y.
BEST AND QUICKEST LINE TO
St. Joseph
—AND—
Kansas City,
ALSO TO ALL POINTS
EAST and SOUTH.
DOUBLE DAILY SERVICE.
Chair Cars
ON NIGHT TRAINS,
Seats Free.
Consult Agent, or write
S. M. ADSIT,
General Passenger Agent,
ST. JOSEPH, MO.

— Alle deutschen Zeitschriften und Bücher erhaltet Ihr bei J. P. Windolph, 305 West 2te Straße.

W. H. Thompson,
Advokat und Notar
Praktizirt in allen Gerichten.
Grundeigenthumsgeschäfte und Collek... nen eine Spezialität.

Eisenbahn-Fahrpläne

Burlington Route

Nach dem Osten.

No. 44 Pass. (nur Wochentags)		2:30 Abds
No. 42 „ (täglich)		9:28 Morg.
No. 48 Fracht (nur Wochentags)		5:10 Abds.
No. 46 „ (täglich)		11:45 Morg.
No. 50 „ (täglich)		5:50 „

Nach dem Westen.

No. 45 Fracht (täglich)		8:40 Morg.
No. 43 Pass. (nur Wochentags		1:50 Abds.
No. 47 Fracht (nur Wochentags)		5:10 „
No. 41 Pass. (täglich)		8:48 „
No. 49 Fr. (tgl. ausg. Montag)		5:50 Morg.

No. 46 hält in Aurora, York, Seward und Lincoln.

No. 50 hält in jeder Station östlich von Aurora.

No. 45 und 49 halten nirgends östlich von Ravenna.

No. 41 fährt durch bis Billings und macht direkten Anschluß an die Northern Pacific nach allen Punkten in Montana und an der pacifischen Küste. Hält nicht zwischen Grand Island und Ravenna.

No. 42 Vestibuled Expreß, täglich, Lincoln, Omaha, St. Joseph, Kansas City, St. Louis Chicago, Denver und Punkten Ost, West und Süd. **Thos. Connor,** Agent.

U. P. Eisenbahn.

Hauptlinie.

Nach dem Westen.

No. 1 „Overland Limited", täglich	Ankunft	12:50 Nachm.
	Abfahrt	12:55 Nachm.
No. 3 „Fast Mail", täglich,	Ankunft	8:05 Abend
	Abfahrt	8:15 Abend
No. 5 Omaha & Kearney Local, täglich, ausg. Sonntags.	Ankunft	9:55 Abend
	Abfahrt	10:00 Abend
No. 27 Local Fracht. Befördert Passagiere zwischen Gr'd. Isl. und No. Platte, täglich ausgenommen Sonntags.	Abfahrt	8:50 Morgens

Bemerkung: No. 1 hat durchgehenden Pullman Buffet-Wagen, erster Klasse Schlaf- und Touristen-Waggons für Salt Lake, San Francisco und Portland und Chair Car nach Ogden.

No. 3 hat durchgehende Schlaf- und Touristen-Waggons für San Francisco und California-Punkte, sowie Portland, Oregon. Durchgehenden Schlaf-Waggon und Chair-Car für Denver und Ogden.

Nach dem Osten.

No. 2 „Fast Mail", täglich.	Ankunft	12:45 Nachm.
	Abfahrt	12:50 Nachm.
No. 4 Atlantic Expreß, tägl.	Ankunft	4:30 Morg.
	Abfahrt	4:40 Morg.
No. 6 Kearney & Omaha Local, täglich, ausg. Sonntags.	Ankunft	7:30 Morg.
	Abfahrt	7:40 Morg.
No. 22 Local Fracht. Befördert Passagiere zw. Grand Island und Valley, tägl.	Abfahrt	3:30 Nachm.
No 24 Local Fracht. Befördert Passagiere zw. G. I. u. Columbus, tägl. ausg. Sonntg.	Abfahrt	1:10 Nachm.
No. 28 Fracht. Befördert Passagiere zw. No. Platte und G. I., täglich.	Ankunft	7:20 Abends

Bemerkung: No. 2 läuft durch bis Chicago ohne Wagenwechsel, mit Chair Cars, Schlaf- und Touristenwaggons und macht Verbindung mit allen Bahnen am Missouri Fluß.

Ord und Loup City.

No. 83 Abgang		7:30 Morg
No. 81 Abgang		5:30 Nachm.
No. 82 Ankunft		10:15 Morg
No. 84 Ankunft		7:30 Abds.

(Die Züge laufen nur Wochentags.)

St. Joseph and Grand Island Ry.

No. 4, Mail & Expreß, Abg.		7:30 Morg
No. 3, Mail & Expreß, Ank.		8:00 Abds
No. 2, täglich, Abg.		8:20 Abds
No. 1, täglich, Ank.		6:15 Morg
No. 15, Ankunft,		5:40 Abds.
No. 16, Abgang,		9:45 Morg.

No. 15 und 16 laufen nicht Sonntags

No 2 u. 4 haben in St. Joseph Anschluß an alle Züge nach dem Osten. No. 1 u. 2 haben durchgehende Stuhlwagen.

H. L. McMeans, Agent.