

Das Deutsch-Amerikanische Rechtsbureau und Notariat

H. MARCKWORTH,
532 Vine St., Cincinnati, Ohio,

ist anerkannt das ähste, weitverbreitete und zuverlässigste in Amerika und Deutschland, und alle Ansprüche auf Erbschaften und Rechte kann man vertrauensvoll in seine Hände legen, und verichert sein daß die kleinsten, wie die größten Vollmachten - Aufträge mit gleichem Eifer und genauer Rechtskenntnis prompt und gewissenhaft erledigt werden. Die offizielle Hilfe Vermittler Erben wird hauptsächlich in diesem Blatt erneuert.

ERNST GUMPRECHT, Carpenter Contractor.

Alle Arbeiten werden prompt und zu bester Zufriedenheit ausgeführt.

Aufträge können abgegeben werden in Gehring's Lumber Yard oder in meiner Wohnung nördlich von John Bonner's Platz.

W. H. Thompson, Advokat und Notar,

Praktiziert in allen Gerichten.

Grundeigentumsgefchäfte und Collectio- nen eine Spezialität.

THE GOLDEN GATE SALOON,
JOHN KUHLENSEIN Eigenth.

Gute Bier und Dycamore Getränke.

Die besten Weine, Liqueure und Cigarren. Vorzüglichen Lunch den ganzen Tag.

Grand Marble Works

I. T. PAINE & CO.
Monumente & Grabsteine aus Marmor und Granit, sowie Grab-Altar-Grünungen.

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

Grand Island, Nebraska.

Eisenbahn-Fahrpläne.

Burlington Route

Nach dem Osten.
No. 44 Post, (nur Wochentags) 2:30 Abds.
No. 42 (täglich) 9:45 Morg.
No. 48 Fracht (nur Wochentags) 5:40 Abds.
No. 46 (täglich) 11:45 Morg.
No. 50 (täglich) 5:50

Nach dem Westen.
No. 45 Fracht (täglich) 6:50 Morg.
No. 43 Post, (nur Wochentags) 1:55 Abds.
No. 47 Fracht (nur Wochentags) 5:05
No. 41 Post, (täglich) 8:46
No. 49 Fr. (tägl. 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 Verhulde Express, täglich, Lincoln, Omaha, St. Joseph, Kansas City, St. Louis Chicago, Denver und Punkten Ost, West und Süd.

Thos. Connor, Agent.

UNION PACIFIC RAILROAD CO.

Sanptlinie.

Nach dem Osten.
No. 2, Fast Mail, Anf. 12:25 Nachm. Abg. 12:35 Nachm.
No. 4, Chicago Spl., Anf. 2:30 Morg. Abg. 2:35 Morg.
No. 6, Local, Anf. 1:06 Nachm. Abg. 1:25 Nachm.
No. 22 Local Fracht, Abg. 6:00 Nachm.
No. 24* Local Fracht, Abg. 1:25 Nachm.

Nach dem Westen.
No. 1 Oberland Limb Anf. 1:00 Nachm. Abg. 1:05 Nachm.
No. 3 Fast Mail, Anf. 8:50 Abends Abg. 8:55 Abends
No. 5, Denver Spl., Anf. 3:55 Morg. Abg. 4:00 Morg.
No. 28* Local Fracht, Abg. 12:35 Nachm.

* Täglich ausgenommen Sonntags, die übrigen täglich.

Ord und Loup City.

No. 83 Abgang 7:30 Morg.
No. 81 Abgang 1:30 Nachm.
No. 82 Ankunft 10:45 Morg.
No. 84 Ankunft 8:00 Abds.
(Die Züge laufen nur Wochentags.)

St. Joseph and Grand Island Ry.

No. 4, Mail & Express, Anf. 7:30 Morg. Abg. 8:25 Abds.
No. 2, täglich, Anf. 9:15 Morg. Abg. 1:15 Morg.
No. 1, täglich, Anf. 8:40 Morg. Abg. 10:30 Abds.
No. 15, Ankunft, 10:30 Abds.
No. 16, Abgang, 9:00 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 Stuhlfuhren.

W. E. McMeans, Agent.

Gaus- und Landwirtschaft.

Eine Sauce zu kaltem Fisch und Fleisch. Fünf ganze Eier, fünf Eßlöffel Del, fünf Eßlöffel Wasser, fünf Eßlöffel Essig, fünf Theelöffel Noßtrich, etwas Salz und Zucker. Alles tüchtig gerührt. In einem Porzellantopf in kochendes Wasser gesetzt, gut gequillt, aber nicht kochen lassen. Wird die Sauce ohne Noßtrich gemacht, so wird etwas Del und Essig weniger genommen.

Fischsuppe. Nachdem das Wasser, in welchem der Fisch am vorigen Tage gekocht ist, durch ein Sieb gegossen, wird darin eine Handvoll getrockneter grüner Spötterkörner, einige Zweige Petersilie und drei bis vier Kartoffeln gekocht. Wenn alles weich ist, treibt man die Suppe durch ein Sieb, läßt sie nochmals mit einem hellen Buttermehl aufkochen und rührt sie über gerösteten Semmelwürfeln an.

Um das Einwaschen der Zehennägel zu verhüten. Um das Einwaschen der Zehennägel zu verhüten, trage man recht weites und vorn möglichst geräumiges Schuhwerk. Man kann ferner den gewölbten Theil des Nagels mittelst eines Glasplätters dünn schaben und den Nagel nicht - förmig, sondern - förmig beschneiden. Wer an Einwaschen der Zehennägel leidet, beschneide dieselben nicht zu kurz, pflege seine Füße mit Wasser und Seife, und schütze sie vor Druck.

Giftfreies Fliegenwasser. Nachfolgendes, nicht giftiges Fliegenwasser kann von Jedermann und in jedem Haushalte bereitet werden: 4 Gewichtstheile Quassiaholz, fein geraspelt, und 2 Theile langer Pfeffer, grob zerstoßen, mit 1 Pint Wasser übergossen und bis zur Hälfte eingekocht, dann die Abkochung durch ein leinenes Tuch filtrirt und das Durchgeseichte mit einem Theil Sirup vermischt. Zum Gebrauche wird ein wenig davon auf einen flachen Teller gegossen, worauf man zuvor ein mit einer ganz geringen Menge Zucker bestreutes Stück grobes Pappier gelegt hat. Das Papier muß stets feucht sein.

Spinat- und Salat- Suppe. Diese sehr gesunde und leicht zu bereiten Suppen sind sehr zu empfehlen. Man kann Spinat- oder Salatblätter verwenden, die man zum Salat nicht mehr benutzen kann, oder die zu einem Spinatgemüse nicht mehr reichen würden. Sehr oft hat man im Herbst noch Pflanzen im Garten stehen, die zu einer Suppe völlig genügen. Man wäscht und wiegt etwa zwei handvoll Blätter, denen man die dicken Rippen ausgibt. Die Blätter müssen halbfrein gehackt werden. Nun zerlasse man einen guten Theil Butter in einer Kasserolle, gebe das Kraut mit hinein und lasse es, ohne zu bräunen, 10 bis 15 Minuten gähren. Dann rühre man etwas Mehl darüber, verrühre genügend Wasser daran, thue ¼ bis ½ Unze Viehbis Fleischextrakt mit hinein und lasse die Brühe etwa fünf Minuten kochen; ist sie mit Salz abgeschmeckt, so richte man sie über gebratene Brodwürfel an. Butter und Fleischextrakt darf nicht gespart werden.

Zur Behandlung des Eisfrankes. Alle Speisen kühlt man vorher ab (soll dies rasch geschehen, stelle man sie in oft zu erneuerndes kaltes Wasser, dem man Salz zusetzt), ehe man sie in den Eisfrank stellt, denn außer dem größeren Verbrauch an Eis bilden die heißen Speisen auch mit die Veranlassung zum Schimmeln der im Schrank befindlichen Lebensmittel, da sich die, aus den Speisen entweichenden Wasserdünste in der kalten Luft des Schrankes verdichten und als tropfbarflüssiges Wasser, das die in der Luft befindlichen Pilzsporen mit niederreißt, auf die Oberfläche der Speisen gelangen. Alle harttrockenen Speisen dürfen überhaupt nicht in den Eisfrank gestellt werden. Endlich ist eine sehr vorzuziehende, gründliche Reinigung möglichst ein unbedingtes Erforderniß für die Erhaltung der im Schrank befindlichen Sachen. Wenn die Wandungen des Schrankes aus Metallblech sind, müssen diese ganz besonders sorgfältig trocken nachgerieben werden.

Regeln für das Einmachen von Gemüsen. 1. Nur zarte, frische, stiellose Gemüse können zu Konser- virungszwecken verwendet werden. 2. Um die Gemüse gut zu konservirern, ist große Reinlichkeit seitens der ausführenden Personen, wie auch Sauberkeit des Raumes erforderlich. 3. In Ein- gemachten darf kein Mehlstaub, keine Brodkrume u. s. w. fallen, denn solche Gegenstände sind Gährungsregger; die eingemachten Gemüse würden verderben. 3. In einem Topfe, in welchem Fett enthalten war, dürfen Konserben nicht gekocht werden, denn durch die Hitze, welche das Fett aus den Topfen zieht, erhalten die Gemüse einen schlechten Geschmack. Kupferne, messingene und emaillierte Gefäße eignen sich zum Abkochen der Gemüse am besten. 4. Beim Einkochen der Gemüse darf die Luft über dem Herde und Kessel nicht durch Fettkocher, Kaffeestößen u. s. w. verunreinigt werden, da das Gemüse sonst diesen schlechten Geruch annehmen würde. 5. Sollten beim Einmachen von Blumenkohl, Sensgurken, Melonen und Kürbissen, die helles Fleisch besitzen, Gewürznelken verwendet werden, so sind die Köpfe auszu- schrecken, da solche an hellen Früchten schwarze Flecken verursachen. 6. Beim Einmachen der Gemüse ist nur guter Wein- oder Bieressig anzuwenden. 7.

Da eine Hauptbedingung der Haltbarkeit der Konserben in dem Abhalten der Luft, sowie aller Beweisen, von dem Einkemachen besteht, so sind Töpfe, Gläser, Hasser u. s. w. nach dem Einkemachen und Erkalten sofort zuzubinden, zuzuschlagen oder zu verlöthen. 8. Zu Duntgemüsen sind nur Gläser und Büchsen mit luftdichtem Verschlusse zu nehmen. 9. Werden die Gemüse nicht in Büchsen konservirert, welche luftdichten Verschlusse haben, oder zugelöthet sind, so sind die Gefäße entweder mit Schweinsblase oder Pergamentpapier zuzubinden. 10. Vor dem Gebrauche müssen alle Einkemachgefäße sorgfältig gespült und an der Luft getrocknet werden. Man kann die Gefäße auch etwas schwefeln. 11. Beim Duntkochen sollte man stets nur so große Gefäße verwenden, daß dieselben eine Maßzeit enthalten, denn es ist bekannt, daß angebrochene Duntgemüse sich nicht halten. 12. Verwendet man die Gläser mit Schraubendeckel, so muß das Glas zum Ueberlaufen voll sein, der Deckel wird vor dem Kochen nur halbseitig geschlossen, nachträglich aber muß er so tief in den Gummiring eingefraubt werden, daß das Glas absolut luftdicht geschlossen ist. 13. Bei Gläsern ohne Patentverschluß müssen möglichst porzefreie Korke verwendet werden. Diese letzteren werden vorher in kochendem Wasser gebrüht, dann gut abgetrocknet und derart in die Gläser eingetrieben, daß ihre untere Seite den Inhalt berührt, die obere aber um eines Fingers Dicke tiefer liegt als der Rand des Glases. Diesen leeren Raum über dem Korke gießt man nun aus mit flüssigem Gips, Talg, Wachs oder Lack, wodurch gänzlicher Luft- abschlus bewirkt wird.

Eine billige Düngung von Obstbäumen. Im Praktischen Rathgeber im Obst- und Gartenbau wird von einer leicht zu bewirkenden billigen Stickstoffdüngung der Obstbäume berichtet. Dem Freiherrn von der Borch in Holzhausen bei Nidheim in Westfalen fiel es auf, daß unter seinen Obstbäumen einzelne sich durch besonders grünes Laub, üppiges Wuchsthum und reichlichen Fruchtanfang auszeichneten, ohne daß er sich Anfangs die Ursache erklären konnte, denn die Obstbäume waren sämtlich zu gleicher Zeit aus der gleichen Baumchule bezogen. Bei genauerem Nachforschen fand er, daß regelmäßig unter den fruchtigeren Obstbäumen die „ausdauernde Lupine“ wuchs, die der Wind vom nahen Walde unter den Bäumen ausgeföhrt hatte. Herr von der Borch hat auf Grund dieser Beobachtung sorgfältige Versuche gemacht und ist zur wichtigen Entdeckung gekommen, daß „Lupinus perennis“, so ist ihr botanischer Name, die unter Obstbäumen wächst, demselben einen außerordentlich günstigen Einfluß auf das Wuchsthum der Bäume hat.

Düfeln völlig auszuroden, ist äußerst schwierig. Denn diese Unkrautpflanzen besitzen ganz zähe und sehr tief in den Boden dringende Wurzeln. Zudem ist ihr Wuchsthum ein sehr üppiges, und gerade dadurch richten sie, namentlich unter dem Getreide, vielen Schaden an. Am häufigsten kommen sie auf nassem Boden und in nassem Jahrgängen vor. Auf trockenem Lande sind sie weniger zu finden. Wenn sich diese Unkrautpflanze nur vereinzelt im Getreide oder sonstwo vorfindet, so wird es wohl am passendsten sein, sie dann auszujäten, wenn sie in der Blüthe steht. Sind dagegen die Düfeln in größerer Menge vorhanden, so können sie nur durch Pflügen oder vermittelst Extrapator ausgegraben werden. Falls diese Pflanzen schon hoch in der Blüthe stehen, dürfen sie in keinem Fall auf dem Boden liegen bleiben; denn die Samen reifen doch gewöhnlich noch aus und würden sich nicht nur auf dem betreffenden Acker selbst verbreiten, sondern auch die Nachbarsfelder verunkräutern.

Vom Buttern. Ist das Buttern beendet, so muß man es sich zur Regel machen, bei der weiteren Verarbeitung der Butter es möglichst zu vermeiden, dieselbe mit der bloßen Hand zu berühren. Es ist daher sehr zu empfehlen, die Butter nicht mit der Hand aus dem Butterfasse zu nehmen, sondern je nach Beschaffenheit des Fasses die Butter mit einem Haarfische aus dem Fasse herauszufischen oder den Inhalt des Fasses durch das Haarfisch zu entfernen, in dem die Butter dann liegen bleiben wird. Das Haarfisch mit der Butter taucht man darauf mehrmals in einem Gefäße mit reinem frischem Wasser unter, so daß das Wasser über der Butter zusammenfließt und beim Durchfließen die meiste Buttermilch von den kleinen Rumpfen abspült; darnach wird die Butter ausgeknetet. Dies geschieht am besten mit dem Knetbrette.

Gegen den üblen Geruch in Geflügelställen. Vor Allem ist anzurufen eine gründliche Reinigung der Ställe an jedem Morgen und als Streumaterial Eidegspähne. Dieselben nehmen den üblen Geruch und verbreiten durch ihren Darzgehalt, besonders wenn solche von weichem Holz genommen werden, einen angenehmen Duft; der Mist verbindet sich vollkommen mit denselben und gibt dadurch auch noch einen ausgezeichneten Dünger.

Hölzerne Pfosten dauerhaft zu machen. Um hölzerne Pfosten u. s. w. im Boden dauerhaft zu machen, nimmt man gekochtes Keimöl und rührt in dasselbe pulverisirte Kohle, bis diese Mischung die Konsistenz einer Anstrichfarbe erhalten hat. Damit streicht man den Theil der Pfosten an, welcher in den Boden getrieben werden soll. So zubereitetes Holz hält im Boden länger als Eisen.

DEERING "IDEAL,"

Schneidet 6 u. 7 Fuß breites Schwad

Mit „Roller und Ball Bearing“.

Der Deering „Ideal“ Binder übertrifft alle seine Konkurrenten in den folgenden Punkten:

1. Leicht zu ziehen—wegen den Roller und Ball Bearings—leicht u. einfach.
2. Dauerhaftigkeit—wegen des Gebrauchs von vorzüglichem Material, sowie die Reibung hindernden Roller und Ball Bearings, welche das Leben der Maschine verlängern, indem sie die Abnutzung nicht zulassen.
3. Sparfamkeit—von wegen der Ersparniß, die bei konkurrierenden Maschinen durch die Abnutzung der Bearings vergebend wird; Ersparniß von Pferdekräft; Ersparniß von Getreide das gewöhnlich verloren geht; Ersparniß von Bindfaden, Zeit und Reparaturen.
4. Die Fähigkeit Ernten zu bewältigen, denen andere Maschinen nicht gewachsen sind—von wegen der Bauart der Plattform und der Hapfel, welche liegendes Getreide aufheben, sowie der Ausdehnbarkeit der Elevators und der Adjustirbarkeit des Binders.
5. Bequemes Handhaben. Alle Hebel sind nahe zur Hand. Zur Handhabung der Hapfel bedarf man nur eines Hebels.
6. Bequemlichkeit der Transportation—von wegen der berühmten beweglichen Plattform.



Zum Verkauf bei

Gebrüder Herman,
Grand Island, Nebraska.



Kommt nach Grand Island.

Dr. Rea, der berühmte und zuverlässige Arzt und Wundarzt! Wohlbekannt in Nebraska!

Einer von den erfolgreichsten Ärzten in der Behandlung chronischer und langwieriger Krankheiten der westlichen Staaten.

Auf besonderes Verlangen seiner vielen Freunde und Patienten, welche gewöhnlich lange Reisen unternehmen, um ihn zu sehen, hat er beschlossen,

GRAND ISLAND

zu besuchen und wird er sich im

Palmer Haus, Samstag, 17. Juni,

einen Tag aufhalten und alle vier Wochen wiederkommen.

Consultation und Examination frei.

Die Nichols-Shepard Traction Maschine

Richt, was dazu anrathen ist, eine bessere Stroken- und Dresch-Maschine zu bilden, ist in der Nichols-Shepard Traction Maschine inoffizielles übergegangen worden. Diese Maschine, die sich durch ihre Einfachheit und Erprobung auszeichnet, um ihre Wirksamkeit, Kraft, Dauerhaftigkeit und Sicherheit gegen Explosion und Feuer zu erhöhen, ist erleichtert. Der Dampfzylinder ist aus dem besten ausgeheilten Stahl, gründlich gut gemacht und mit Sicherheitsvorrichtungen versehen. Die Feuerung ist von Wasser umgeben - oben, unten und an den Seiten, der Dampfzylinder ist so gemacht, daß jeder Funke noch Wärme zerstreuen können, und der Rauchfang ist mit Patent-Rost und Dampfsänger versehen. Alle Theile sind hart, dauerhaft und gründlich reparirt.

Detaillierte Beschreibungen und viele Illustrationen der Nichols-Shepard Traction Maschine und des Nichols-Shepard Separators sowie anderer Dreschmaschinen sind im großen Katalog enthalten - postalisch versandt.

NICHOLS & SHEPARD CO., Battle Creek, Mich.
Zweig-Geschäft in KANSAS CITY, MO., mit bestem Vorrath an Maschinen und Extras.

SEND US ONE DOLLAR

Get this ad. out and send to us with \$1.00, and we will send you this NEW IMPROVED ACME QUEEN PATENT ORGAN by freight C. O. D. subject to examination. You can examine it at your nearest freight depot, and if you find it exactly as represented, equal to organs that retail at \$75.00 to \$100.00, the greatest value you ever saw and far better than organs advertised by others at more money, pay the freight and get our special 90 days offer price, \$31.75, less the \$1.00, or \$30.75 and freight charges. Less than \$31.75 is our SPECIAL 90 DAYS PRICE, one-half the price charged by others. Such an offer was never made before.

THE ACME QUEEN is one of the most durable and sensational instruments ever made. From the illustration shown, which is engraved direct from a photograph, you can form some idea of its beautiful appearance. Made from Solid Quarter Sawn Oak, antique finish, hand-crafted, decorated with gold ornaments, latest 1893 style. THE ACME QUEEN is 6 feet 6 inches high, 42 inches long, 32 inches wide and weighs 60 pounds; contains 13 stops as follows: Basses, Principal, Solinas, Melodia, Celeste, Cornos, Bass Cornet, Treble Cornet, Diapason Forte, Principal Flute, and Ten Basses. It has 16 keys, 1 Tone Valve, 1 Reed Organ Swell, 4 Sets Organist Tone Resonatory Pipe Quality Reeds, 1 Set of 21 Pure Tones Reeds, 1 Set of 21 Charmingly Brilliant Celeste Reeds, 1 Set of 21 Rich Hollow Smooth Diapason Reeds, 1 Set of 24 Finishing Bell Reeds, 1 Set of 24 Finishing Bell Reeds.

THE ACME QUEEN is a written binding 24 year guarantee, by the terms and conditions of which if any part gives out we repair it free of charge. Try it and we will refund your money if you are not perfectly satisfied. 500 of these organs will be sent at \$31.75, under terms. Don't lose it.

OUR RELIABILITY IS ESTABLISHED if you do not deal with us ask your neighbor about us, write the publisher of this paper, or Metropolitan National Bank, National Bank of the Republic, or Bank of Commerce, Chicago; or German Exchange Bank, New York, or any reliable or express company in Chicago. We have a capital of over \$400,000, occupy one of the largest business blocks in Chicago and employ over 800 people in our own building. WE SELL ORGANS AT \$33.00 and up. Pianos, \$125.00 and up; also everything in musical instruments at lowest wholesale prices. Write for free special organ, piano and musical instrument catalogue. Address, **BEARS, ROEBUCK & CO. (Inc.), Fulton, Des Moines and Wayman Sts., CHICAGO, ILL.**


