

CASTORIA. Daselbe Was Ihr Frueher Gekauft Habt. Tragt die Unterschrift von

Wollt Ihr eine leere Lot, eine Wohnung nebst Lot, eine Farm in kultiviertem Zustand oder wildes Prairieland kaufen, oder wenn Ihr beabsichtigt, Euer Eigentum zu verkaufen, merket Ihr es stets in Eurem Interesse finden, wenn Ihr vorprecht bei

W. R. McALLISTER.

...THE HIGH-GRADE...

New Royal



NO. 9 DROP-HEAD CABINET

FAMILY SEWING MACHINE

Possesses all the modern improvements to be found in any first-class machine. Sold at popular prices. Warranted ten years

MANUFACTURED BY ILLINOIS SEWING MACHINE CO. ROCKFORD, ILLINOIS.

Zum Verkauf bei

J. W. ROBINSON, Grand Island, Neb.

Exclusive Territory given to responsible Dealers.

JAMES H. FOLEY.

Geblirt 1834.

Importierte Weine, Liqueure u. Cigarren.

Dr. G. Roeder, Deutscher Arzt

Arzt und Wundarzt des St. Francis-Hospital.

Office über Buchheits's Apotheke.

Grand Island, Neb.

\$1.98 BUYS A \$3.50 SUIT

SEARS, ROEBUCK & CO. (Inc.), Chicago, Ill. (Sears, Roebuck & Co. are thoroughly reliable - Editor.)

ALLAN CRAIG, Haendler in allen Arten von

Hart- und Weichkohlen.

Office an Nord Mainstrasse. Telefon 50.



Star Heizofen, für Holz und Kohlen.

Star Kochofen, für Holz und Kohlen.

Star Ranges, für Holz und Kohlen.

Alle hochmodernen und in größter Auswahl. Falls Euer Haendlerdieser Defen nicht führt, schreibt an uns und wir werden mit ihm Arrangements treffen, so daß er Euren Bedarf befriedigen kann. Eine Garantie mit jedem Ofen!

Enterprise Stove Co., 823 Walnut St., DES MOINES, IA.

Haus- und Landwirtschaft.

Feine Schintennödel. Ein Stückchen Butter treibt man kläglich ab, schlägt nach und nach vier Eidotter hinein, gibt Petersilie und Salz dazu; hierunter mengt man entsprechend feingewiegten, gelochten Schinten, sowie das zu Schnee geschlagene Eiweiß der vier Eier, formt Klöße daraus, wickelt diese in Semmelmehl ein und bäckt sie in heißer Butter heraus.

Kartoffeln enricasse. Zu gelochten, abgekochten Kartoffeln wird ein Stück frische Butter gethan, womit sie acht bis zehn Minuten heiß geölt werden. Man quirt unterdessen eine Tasse Weinessig, vier Eidotter und einen halben Löffel voll Mehl, fügt gute Fleischbrühe auf, läßt es unter hartem Rühren aufkochen, gibt es sodann unter die Kartoffeln.

Die Heilung des Schnupfens ohne alle Kosten. Personen, welche mit derjenigen Form des Schnupfens behaftet sind, die man die Grippe zu nennen pflegt, werden eine wunderbare Wirkung in dem einfachen Mittel wahrnehmen, sich aller flüssigen Nahrungsmittel zu enthalten, bis die Symptome der fieberhaften Aufregung, das Abfließen der Augen und die öftere Nötigung, sich zu schneuzen, nachlassen. Das Mittel wurde von einem berühmten Arzte empfohlen, schon vielfach versucht und in den meisten Fällen für gut befunden.

Spinat. Der Spinat wird verlesen, von den Stielen gepflückt, einige Mal in kaltem Wasser gewaschen, mit Salz zehn Minuten in einem offenen Gefäße gelocht und auf einen Durchschlag geschüttelt. Nachdem die Blätter mit kaltem Wasser übergossen und fest ausgepresst sind, hackt man sie fein, läßt sie mit halb Butter, halb Fett durchdämpfen, gibt einige Löffel Bouillon, ein wenig Muskatblüthe, ein wenig Pfeffer in Butter geröstete geriebene Semmel dazu, dampft den Spinat weich und rührt ihn vor dem Anrichten mit einer fein gehackten Sardelle durch und servirt ihn mit hartgekochten in Viertel geschnittenen Eiern.

Apfel-Marmelade. Man schält und verschneidet gute Äpfel, legt sie in eine Kasserolle, gießt so viel Wasser darüber, daß die Äpfel knapp bedeckt werden, kocht sie dann, unter öfterem Umrühren, bis sie weich sind, und streicht sie durch ein Sieb. Auf je ein-einviertel Pfund Äpfelbrei rechnet man das gleiche Gewicht Zucker, den man mit einer Tasse Wasser zu Sirup kocht. Hierauf fügt man den Äpfelbrei nebst etwas abgeriebener Zitronenschale dazu, läßt dies noch eine halbe Stunde zusammen kochen, füllt die Marmelade in einen Steinlopf, bedeckt sie nach dem Erkalten mit einem in Rum getauchten Papier und bindet den Topf zu.

Waschen des Kaffees. Der geröstete Kaffee kauft, verfährt nach dem Grundgesetz: was ich nicht weiß, macht mich nicht heiß, denn ob der Kaffee in den großen Kaffeehäusern vorher gewaschen wird, ist zweifelhaft. Wer ihn selbst kauft, verläumt ja nicht, ihn vorher zu reinigen. Die Neger verfahren bei Ernte und Verpackung durchaus nicht reinlich. Das Verfahren ist einfach: man verlegt den Kaffee, wasche ihn in lauwarmem Wasser, indem man ihn mit den Händen aneinander reibt, schütte ihn in ein Sieb und spüle mit Wasser darüber. Dann wird er zwischen reine Tücher geschüttelt, abgerieben und in warmen Beutrohe getrocknet. Viele stellen ihn an die Sonne, was zu verworfen ist, da man ihn dann schlechtere Vorsetzten schlingen kann.

Weintraubengelee einzumachen. Hierzu benutht man große, rechte reife Weintrauben. Die Beeren werden abgeplückt, in ein Gefäß gethan, dieses in eine Kasserolle mit siedendem Wasser gefüllt und so lange gelocht, bis die Beeren zerprungen sind und der Saft herausgelocht ist; man seigt ihn dann, ohne zu pressen, durch ein feines neues Haarfieb. Zu jedem Pfund Saft laüert man mit einem halben Pint Wasser ein Pfund Zucker, siedet ihn zu einem ziemlich dicken Sirup ein, fügt nun den Saft hinzu und löst es langsam unter öfterem Umrühren, bis ein auf Porzellan geschütteter Tropfen davon sofort erstarrt. Deiß, wird das Gelee vorsichtig in Glasbüchsen gethan und zum Erkalten zur Seite gestellt; ist dies erreicht, wird eine mit Rum befeuchtete Papierschleife auf das Gelee gelegt und die Gläser vorschriftsmäßig überbunden.

Deutsche Beefsteaks. Zutaten: drei Viertel Pfund feingewiegtes Rindfleisch, ein Viertel Pfund fettes Schweinefleisch, eine Kartoffel (gelocht und gerieben), etwas Salz, eine Prife weißer Pfeffer, Schöne von anderthalb Eiweiß, zwei Unzen Butter, kleingeschnittene Zwiebeln. Fleisch, geriebene Kartoffel, Salz, Pfeffer und Eiweiß werden gut mit einander vermischt und pikant abgeschmeckt. Aus der Masse formt man mit zwei Holzstücken einen bis einviertel Zoll dide Beefsteaks, im Durchmesser von etwa zwei Zoll. In der Butter werden die Zwiebeln angebrüht und zur späteren Verwendung herausgenommen. Die Beefsteaks werden unter mehrmaligem Umrühren in der Zwiebelbutter schnell hüßig braun gebraten und mit den gebratenen Zwiebeln in Häuschen auf ihrer Oberflache garnirt, recht heiß angerichtet. Diese Masse kann auch zur Füllung von Zwiebeln, Gurken, Kohlräben a. s. w. Verwendung finden.

Walnüsse ein Jahr lang gut zu erhalten. Lasse sie, ohne die grünen Schalen abzunehmen, einzeln ausgebreitet vier bis sechs Wochen abtrocknen, lege sie dann in Weizenstroh oder in trockenen Sand oder in Salz und bringe sie an einen kühlen Ort.

Ueber Saatkartoffeln. Die Frage: „Wann sind Saatkartoffeln zum Abtrocknen an geeigneter Stelle aufzustellen, und welche Stelle ist dazu geeignet?“ ist verschiednen zu beantworten, je nachdem es sich um Früh- oder um Spätkartoffeln handelt. Die ersten sind in der Regel mit wenigen Augen, die anderen dagegen mit vielen Augen versehen. Es sind daher Frühkartoffeln in Folge der geringen Anzahl ihrer Augen beim Lagern besonders sorgfältig zu behandeln, da sie sonst, wenn ihnen die wenigen Augen noch verloren gehen, die weitere Fähigkeit zum Treiben völlig einbüßen; die Spätkartoffeln würden dann, so zu sagen, todt im Lande liegen bleiben. Bei den Spätkartoffeln steht die Sache günstiger, weil diese trotz abgebrochener oder verlorener Keime immer noch treibende Augen in genügender Anzahl behalten.—Im Falle die Frühkartoffeln vorgeleimt werden sollen, empfiehlt es sich, sie gleich nach der Ernte auf Horden zu bringen, die in einem hellen und frostoffreien, am besten auf eine mittlere Temperatur gehaltenen Raum aufgestellt sind. Diese Kartoffeln entwickeln dann dort in regelmäßiger Weise Keime, und wenn die Kartoffeln auch grün werden, so hat das nicht den allergeringsten Nachtheil hinsichtlich ihrer ferneren Verwendung als Saatkartoffeln. Wenn die Frühkartoffeln jedoch nicht vorgeleimt werden sollen, dann wird die zur Saat bestimmte Anzahl Knollen in einem trockenen, dabei aber möglichst luftigen Raum, unter Umständen auf einer Scheunentenne, etwa vier bis fünf Wochen zu ausbreiten, daß sie sich nicht erwärmen können. Nachdem sie in diesem Raum abgetrocknet sind, verbringt man sie für den Winter in einen Keller, der möglichst trocken ist, und sorgt für eine dauernd gleichmäßige kühle Temperatur, damit die Kartoffeln nicht allzusehr zu treiben beginnen. Es liegt selbstverständlich in der Natur der Sache, daß frühreife Sorten von selbst die Reigung haben, auch früh mit dem Treiben zu beginnen.

Die Eierzeugung im Spätherbst. Am im Spätherbst die Eierzeugung zu befördern, empfiehlt es sich, dem Geflügel getrocknete Körner zu reichen. Zu diesem Zwecke löst man Kalk in warmem Wasser und weicht die Körner durch Umrühren in der Brühe gehörig ein. Absond wird das so präparirte Getreide zum Trocknen ausgebreitet. Das Füttern solcher Körner ist durchaus nicht schädlich, vorausgesetzt natürlich, daß nicht zu große Mengen gegeben werden und daß diese Fütterung nicht zu lange fortgesetzt wird. Am meisten verwendet man zu diesem Zwecke Weizen und Gerste; aber auch Hafer, Mais und dergleichen können dazu genommen werden. Die Fütterung getrockneter Körner ist auch gegen Hühneraugen mit Erfolg angewendet worden. Die Bildung der Eierzellen wird ferner befördert durch Verabreichung von Grünfutter. Hierzu eignen sich namentlich Gemüseschälhälle. Hühner, welche viel im Freien herumlaufen können, fuchen das nöthige Grünfutter sich schon meist von selbst; auch wird Kalk von ihnen aufgenommen. Hieraus erklärt es sich auch, daß Geflügel, welches freien Auslauf hat, mehr Eier produziert als solches, welches hauptsächlich auf Fütterung angewiesen ist.

Häferfütterung bei Fohlen. Die Fohlen bedürfen im ersten Jahre sehr viel Häfer. Vom zweiten Halbjahr an darf man ihnen schon sechs Pfund geben, im Anfange gebröchen, später ganz. Was im ersten Jahre bei der Fütterung veräumt wird, ist im zweiten Jahre nachzuholen. Es schadet nicht weniger, wenn im zweiten Jahre nicht mehr so reichlich gefüttert wird. Wenigstens vier Monate lang sollten die Fohlen die Muttermilch bekommen. Erhalten sie dieselbe nur acht bis zehn Wochen hindurch, so bleiben sie im Wachsthum sehr zurück. Ihre Aufzucht mit Kuhmilch hält gar nicht schwer. Sie gewöhnen sich sehr leicht an das Saugen aus der Saugflasche. Man gibt ihnen so viel als sie saufen mögen. Gut ist es aber, wenn man die Milch mit warmem Wasser etwas verdünnt.

Behandlung der Kartoffeln nach der Ernte. Wenn Kartoffeln gut und mehlig sein sollen, so müssen sie, wie das Obste, eine Nachreife bestehen, das heißt sie müssen, wenn sie aus dem Boden kommen, ehe sie in der Ritze verwendet werden, erst noch eine kurze Zeit an einem trockenen Orte aufgelagert werden, damit das überschüssige Wasser verdunstet und das Stärkemehl sich vollständig entwickeln kann. Sie werden durch diese einfache Behandlung auch für die Gesundheit zuträglich. Werden sie fogleich im Keller aufbewahrt, so ist auch die Gefahr der Ansteckung der Fäulniß weit größer, als wenn sie erst eine Zeit lang trocken gelagert haben.

Wörterl, der dem Frost widersteht. Welche unmittelbar vor der Anwendung unter gewöhnlichem Mörzel dem Was nach ein Zehntel zu Pulver zerfallenen Kalk oder ein Neuntel Ziegelmehl oder Steinflossensack. Gebe dem Mörzel 1 bis 5 Prozent Holzkinder zu. Er springt dann weder bei Kälte noch Hitze ab.

DER PENNSYLVANIER



Mischer Drucker! Wann ab unsere gute alte Großdats nochdem zurückkumme konnte un fehne, wie's alleweil zugeht in unserm gute alte Pennsylvania, was würde se die Menge ufzeihe un die Händ iwer em Kopp z'ammelchlage! Ei, se däte sich gar net meh aussehn un es net glabhe, daß se ah emol do gewohnt hätte. Un ich kann fell ah recht gut verfeh. Von Allem, was ich gelese hab un dum dem, was mir mei Großmamy verpäht hot, wie ich noch em junger Dschapp war, is es rriehier ganz annerst gewest. So um die Zeit, mo d'r Großdats die Großmamy is fehne ginge, hot es noch net so viel Häuser g'hot in Pennsilvānien wie alleweil un ah net so viel Zeit; se hen viele Meile g'hot in die Kersch zu gehne am Sunday un die Männer hen ihre Flinten mitgenomme, weil domols noch Juchings im Busch rumgeschnielt fen. Wann se in die Kersch fen, so war d'r Sunday schier rum bis se wieder heemkumme fen. Von Dvets-Sing'schul, Gestrüm-Pärties, Lemon-Thies un so dergleiche hen se nig gewist. D'r Parer hot net so viel kriegt wie alleweil; die Leit hen ihm Grundbrieh, Kraut, Kiebe, Eier, Schunke, Werst un so Sach gebracht un er hot sich bedant un am Sunday drauf gebedrit: „Hen Ihr Nahrung un Kleber, so leiset sich genue.“ Die Kersch-Nieting-häuser hot mer se gehehe—ware aus dide Bahmsamm gemacht, so was mer heit em Blochitt herse dät. Es war Alles einfach. D'r Glabhe war einfach, die Sittle war einfach, die Fremmlieet war einfach. Se fen uf d'r Meinung gewest, d'r lieue Gott wott es selderweg hawe.

Awer wie is es alleweil? Niemand glabht meh an so en Genschpheet un unsere junge Leit wunnere sich, wie es meglieh gewest wär, daß die Leit dor hunnert Jahr zurück in d'r Himmel zu kumme expelt hätte, wann se mit Kleeder aus heimgemachtem Stoff in die Kersch wäre. Wer heit en guter Christ sei will, der muß fängs ranekumme un fängs muh ah die Kersch sei. In die große Städt hen se schun nepolshiertere Sig in d'r Kersch, se fahre mit Buggies, Trolly-Cars oder Weiffelds hie un die Parer schwaige von Politiks un iwer alles Megliche. Die Zeit bellage sich, daß es viel Geld loht, awer wer heitings-dags in d'r Himmel will, muß eme bezagle.

To hab ich awer d'r anner Dag en Stid gelese in d'r Zeitung, fell die Wänd. Drumme in alt Bucks County hen se en Hugging-Society ufgeleert for Geld zu rehle for die Kersch. Des Brimjel is, daß die Wunde die Mad un ah ältere Weibschil dride derse, wann se berfor bezagle. Des do is d'r Tarif, was ufgestellt is: Junge Mad unner 16 Jahr derf mer zwee Minute lang dride for 15 Sent oder een Minut for 10 Sent; große Mad bis zu wanzig Jahr alt for en halwer Dhaler; Schul-fiehlers for 40 Sent (worum selle biliger fen as anner große Mad, weeh ich net); eme anner Mann sei Frab zu dride loht en Dhaler; Wittweiner, atfording zu Akt un Schwebet, 9 Sent bis zwee Dhaler; alte Mad 3 Sent des Stid oder zwee for en Nidel—so lang as mer will. Es is verstanne, daß mer se ah heise derf.

Kau, Mischer Drucker, hen Ihr Eier Dags des Lewes schun von so ebbes geheet in ere Kersch? Ich net, enihau. Es heeht ewe net for nig: Wenn mer alt werd wie en Kuh, Muh mer als noch lerne derzu.

Awer ich bin doch neugierig, wie fell Ding schafft uf die Zeit. Daß des Geld reikummt glabht ich, awer ich glabht net, daß viel Gutes derbei raustummt. Wann nou en Bus eme annerer Bus sei Nadel driht un boht, iwens wann er en halwer Dhaler dranhängt, dann kann se ihm doch häppne, daß er ufem Heemweg d'r Budel voll Schläg friegt. Enihau wann ich en Bucks County Bus wär un hät en Nadel, dann wott ich net hawe, daß en annerer Kerl sei Schnabel dran abhude dät—Zhr dächt ah net—len ordentlich Kerl dät. Wie gefah, ich wunner, was unsere Groß-dats zu so ere Wisniß gefah hätte. Es war schun arg genug mit dem Hofsen un em Tuwe, un em Schles, awer Bucks County triegt den Kerst. Amer en Dhaler kriegt se net dum Hansjörg.

Die Staatsbehörde der Gefängnisdirektoren von Kalifornien hat kürzlich ein Regulativ angenommen, demzufolge ein Häftling, in dessen Ritze eine tödtliche Waffe gefunden wurde, den Rest seines Strafterminis in Einzelhaft zu verbringen het, selbst wenn sein Straftermin ein lebenslänglicher ist.

CASTORIA für Säuglinge und Kinder.

Tragt die Unterschrift von Chas. H. Fletcher. — Bezahlt Eure Zeitung.

In der Ernlezeit

braucht Ihr Farmer eine Stärkung in Gestalt eines guten Whisky's oder Liqueurs. Holt Euren Bedarf in der....

"MINT,"

wo Ihr Whisties zu folgenden Preisen erhaltet: \$1.50, \$1.75, \$2.00, \$2.50, \$3.00 per Gallone und aufwärts. Getreidefämler, Kräuterbitters und überhaupt alle Sorten Liqueure. Besonders aufmerkam wird gemacht auf das große Lager aller Sorten der besten Weine zu allen niedrigsten Preisen.

Julius Gündel.



Ein guter Appetit

ist eine Gottesgabe. Verfücht eine Flasche unseres Dick Bros. Bier, und Ihr eßt besser, schlafst besser und fühlst Euch besser. Wir führen auch eine volle Auswahl von Weinen und Liqueuren für den Familiengebrauch.

Albert B. D. Geyde, 303 W. 3te Straße. Telefon 139.

Der Ghestand ist kein Wehestand in dem Heim wo die



gebraucht wird. viele Vortheile besitzen. Die an anderen weit feiner. Ergiebt die bestredigendsten Resultate in Vergleich zu dem gebrauchten Brennmaterial. Leicht zu handhaben. Hüßlich und dekorativ im Entwurf. Ihr Name allein ist eine Garantie ihrer Vorzüglichkeit. Ausdrücklich verkauft von

HEHNKE & CO.

Trinkt Grand Island Bier

welches sich weit und breit des besten Rufes erfreut. Dasselbe wird hergestellt aus

besten Nebraska Gerste und feinstem Hopfen.

Ein reines, un- verfälschtes Bier, nahrhaft und Ge- muß spenden.....

Alle Bestellungen von Nah und Fern werden auf das Gewissenhafteste ausgeführt.

Besonders aufmerkam machen wir auf unser vorzügliches Flaschen-bier für Familiengebrauch.

GRAND ISLAND BREWING CO., GRAND ISLAND, NEB.

SEND-NO MONEY WITH YOUR ORDER, our this

GRADE DROP CABINET BURDICK SEWING MACHINE by freight C. O. D. subject to exam- ination. You can examine it at your nearest freight depot and if found perfectly satisfactory, exactly as represented, equal to machines others sell as high as \$60.00, and THE GREATEST BARGAIN YOU EVER HEARD OF, pay your freight agent Our Special Offer Price \$15.50 and freight charges. The machine weighs 130 pounds and the freight will average 75 cents for each 500 miles. GIVE IT THREE MONTHS TRIAL in your own home, and we will return your \$15.50 every day you are not satisfied. We sell different makes and grades of Sewing Machines at \$5.00, \$10.00, \$11.00, \$12.00 and up, all fully described in Our Free Sewing Machine Catalogue, but \$15.50 for this DROP CABINET BURDICK is the greatest value ever offered by any house. BEWARE OF IMITATIONS who copy our ad- vertisements, offering makeups machines under various names, with various inducements. Write some friend in Chicago and learn who are reliable and who are not. THE BURDICK has every modern improvement, EVERY GOOD POINT OF EVERY HIGH GRADE MACHINE. WITH THE GUARANTEED the lightest running, best made and nearest noiseless machine made. Every loose attachment is furnished and our Free Instruction Book tells you how anyone can run it and do either plain or any kind of fancy work. A 30-YEAR BINDING GUARANTEE is sent with every machine. IT COSTS YOU NOTHING with those you storekeeper sell at \$40.00 to \$60.00, and then if convinced you are saving \$15.00 to \$45.00, pay your freight agent the \$15.50, we'll ship it at our own expense within three months you pay no freight. ORDER TO DEL. MUST BRAY. (Sears, Roebuck & Co. are thoroughly reliable - Editor.) Address, SEARS, ROEBUCK & CO. (Inc.), Chicago, Ill.

