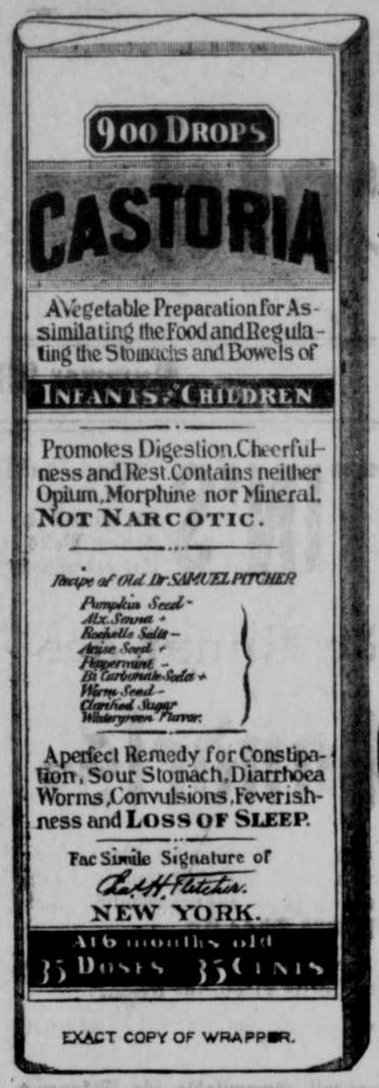


CASTORIA

für Säuglinge und Kinder.

Die Sorte, Die Ihr Immer Gekauft Habt

Trägt die Unterschrift von *Chas. H. Fletcher.*

In Gebrauch Seit Mehr Als Dreissig Jahren

CASTORIA

THE CENTAUR COMPANY, NEW YORK CITY.

[Copyright, 1902, by J. F. Wetter.]

Mischter Drucker!—Selle Miß Stone, was vun Buschwäckers is gestohle worre, is nau gliclich wieder rausgekahft un uf Amerika losgelosse worre. Un es hot grad so en groß Hurräh gewe, as wie wo d'r Brinz Heinrich zu uns niwer kumme is. Ich denk ah, es is juscht so viel iwer sie geschriewe worre in die letschte Monate, wie iwer d'r Brinz. Es is en gut Ding for die Zeitingdrucker, wann alsemol so ebbes ufdreht; dann hen se doch ah ebbes zu berichte. Un die Leit lese so Rahberstories gern.

Es hot erscht geheeße, die Miß Stone dät in ere Seitschoh vume Zirkus träwele, so daß mer se for zehe Sent sehne kennt. Awer do les ich grad, daß se's net so billig dut, enihau alleweil noch net—später verleicht. Wer en große Name hot in Amerika, der kann Geld drauß schlage, wann er's recht versteht anzufasse, un wann ebber emol unnig die Terke war, dann hot er schuhr ebbes gelernt.

Es heeßt, en große Zeiting hät seller Miß Stone finfundreißigdaused Dhaler gebotte, wann se sechs Sticker oder Artikel schreibt. Is des net en Stndegeld? So viel kriegt d'r allerschmärtscht Mann in d'r Welt net for so wenig Erwet! Un ich hab mir sage losse, viel Zeitingdrucker, was sich frieh un spot, Dag un Nacht, abrackere, machte kee finfundreißigdaused Dhaler, un wann se so alt werre däte wie Methusalem—oftmols däte se net emol des kriege, was se ehrlich verdient hen. Awer so is es allfort geweeßt: d'r Gaul, was den Haber verdient, kriegt en net.

Well, ich mißgenn d'r Miß Stone ihr Fortschen net, awer des mecht ich sage: Wann se des Geld nau juscht so zu sage mit em Reche zusammescharre kann, dann sot se ah fell Geld, was for sie im ganze Land is zusammegebettelt worre, wieder zurickgewe oder es den Arme schenke. Sell, meen ich, wär net meh as wie recht. Sunscht gehns am End noch meh alte Mäd zu de Terke un losse sich fange, daß se ah beriehmt werre.

D'r deitsch Hannes hot die ganz Zeit behaabt, daß nach seiner Meening so en bissel ebbes wie en Trick bei dere ganze Bisnis wär. Er segt: „Wer werd dann en alt Mäd stehle, wo mer blendy junge hawe, was uns gestohle werre kenne! Bei uns derheem hen als die Buwe gesunge:

Wer iwer siewe Jungfere steigt
Un sich eme alte Weib zuneigt,
Der is en Esel, der is en Kuh,
Der das mag duh, duh, duh.

Ne, Buwe, dort war ebbes, was noch net zu meiner Satisfättschen explehnt is worre. Se sage jo, des anner Weibsbild, was mit ihr war in d'r Gefangeschaft, wär vun ihrem eegene Mann dorthiegebracht worre. Worum? Dorum." Doderbei hot d'r Hannes mit em Daume uf die beede Vorderfinger geriewe, so as wann er Geld zähle wot.

Well, es mag nau sei, wie es will, die Miß Stone is frei, un wann ihr ebbes dran gelege war for freizukumme, dann sot se nau froh sei. Awer sell Sensehschenbisnis haß ich, abbardig wann kee End derzu is. Ich will ah grad alleweil schun sage, daß wann se ungefähr doch en Nohschen kriegt, mit ere Schoh zu träwele un so gege Herbscht verleicht mit em Forpoh oder Buffalo Bill do in unser Gegend kummt, daß ich dann noch kee finf Sent spende dr for se zu sehne, iwens wann die Cärrie Nehschen mit ihr wär. Ihr sen verleicht erstaunt, daß ich die zwee Name in eem Othemzug zusamme nenn, awer ich muß konfesse, daß ich juscht grad sellerweg fiehl.

Ihr werdt verleicht denke, ich wär heit mit meim Schreiwes en bissel unpoleit un schier bösartig. Ich bin ah, awer ich konn's net helfe. Se ware am Hausbutze die Woch, un wie ich on's Schreiwe gehe will, do hen se mir mei Babier weggedub gehat, die Dinte umgeschmisse, d'r Feder d'r Spitz abgebroche un en Blatt, wo ich ebbes ufgemerkt g'hat hab, verrisse. Wie ich endlich Alles so weit in Ordning hab un hock mich uf d'r Stuhl, do hot en Handvoll Carpettäcks druff gelege. Des Iwrige kennt Ihr Eich nau leicht denke. Un wann mer bös is, dann legt mer die Worte net uf die Goldwog. Wann awer ungefähr die Miß Stone vun die Terke gelernt hot, daß die Hausbutzerei en verbollte Nuhsens is, un will sell unsere amerikanische Weibsleit ordentlich klor mache, dann nemm ich Alles zurick, was ich gegich sie gesaht hab un bin willens, Händs zu schäke mit ihr, wann se mol herkummt.

D'r Hansjörg.

Werde gesund und bleibe gesund

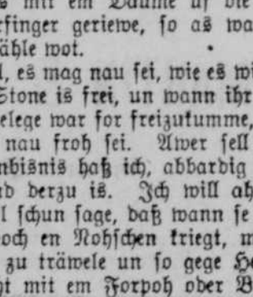
indem du

Leberkrankheiten, Biliösität, Unreines Blut,

durch die Anwendung von

Dr. August König's

Hamburger Tropfen



los wirst, sie reguliren und reinigen.

Gebrauche St. Jakobs Oel gegen Schmerzen.

Haus- und Landwirthschaft.

Badewannen von Zink. Man gieße stets das kalte Wasser zuerst in die Wanne und dann das heiße. Das Zink wird durch allzu heißes Wasser weich und schließlich mürbe, so daß es leicht bricht, wenn daran gestoßen wird.

Suppe mit Eierkäse. Ein Ei, ein Löffel voll Mehl, ½ Tasse voll Milch und eine Prise Salz werden zusammen glatt gerührt, das Ganze dann in einer Form in kochendes Wasser gestellt, bis die Masse mäßig dick ist, worauf von derselben kleine Klößchen abgestochen und in der Fleischbrühe einmal aufgekocht werden.

Vorzüglicher Schokoladen-Creme. Ein halbes Pfund feine Schokolade in einem Quart süßer Sahne gekocht und mit vier Eigelb abgezogen, nach dem Erkalten der Schnee der Eier und zwei Unzen Gelatine, diese in etwas warmes Wasser aufgelöst, dazugethan. Dann in eine kalt ausgespülte Form gegossen, gestürzt und mit Schlagsahne garnirt.

Brathechte. Kleine Hechte von ½ bis ¾ Pfund das Stück werden sauber geschuppt, ausgenommen, die Kiemen ausgeschnitten, gewaschen und, nachdem man die Flossen gestutzt und auf dem Rücken einige Einschnitte gemacht hat, gesalzen. Nach einer Stunde trocknet man sie mit einem Tuche ab, wälzt sie in Mehl um, paniert sie mit Ei und geriebener Semmel und bratet sie in Butter von allen Seiten braun.

Feiner Kartoffelkuchen. Ein Pfund geriebene, Tags zuvor gekochte Kartoffeln, drei Eßlöffel Mehl, fünf Unzen Zucker, zehn Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, drei bis vier Löffel süße Sahne, eine Handvoll gewaschene und wieder getrocknete Korinthen, die abgeriebene Schale einer viertel Citrone und ein wenig Salz wird gut vermischt, reichlich Butter in eine Pfanne gethan und von der Masse vier Kuchen auf langsamem Kohlenfeuer gebacken. Recht heiß servirt.

Blutstillen bei leichten wie schweren Verletzungen. Im ersten Augenblick herrscht bei plötzlichen Verwundungen mit starkem Blutverlust gewöhnlich große Kopflosigkeit. Ist nicht gleich ein Arzt zur Stelle, weiß man meist nicht, wie man die heftige Blutung stillen soll. Möge sich Jeder das folgende einfache, aber sichere Verfahren merken: Man nimmt ein Bäuschchen Watte, taucht es in heißes, natürlich ganz reines Wasser und legt es auf die Verletzung. Der Erfolg ist überraschend; selbst bei Verletzungen der Pulsadern hört momentan die Blutung auf. Nur Watte auflegen oder solche in kaltes Wasser getaucht, äußert nicht die gleiche Wirkung.

Etwas über die Suppe. Einige halten den Brauch, das Mittagessen mit der Suppe zu beginnen, für ungeeignet, weil so viel flüssige Nahrung die Verdauungskraft schwächen soll und durch sie der Magensaft verdünnt würde. Aber eine Suppe verschwindet fast unmittelbar, sobald sie in den Magen gekommen ist, und beeinträchtigt in keiner Weise den Magensaft, welcher in seinen Zellen sich angesammelt hat und bereit ist, zur Verdauung mitzuwirken. Die Gewohnheit, das Mittagessen mit einer Suppe zu beginnen, hat ohne Zweifel ihren Ursprung in dem Umstande, daß Nahrung in dieser Form—in der That schon halb verdaut—sofort in's Blut eintritt und rasch den Hungrigen stärkt, wenn er nach beträchtlichem Fasten und großer Anstrengung sich mit einem Gefühle der Erschöpfung hinsetzt und seine Hauptmahlzeit einnimmt. In zwei bis drei Minuten, nachdem er einen Teller warme Suppe zu sich genommen, fühlt er, daß seine Erschöpfung schwindet und allmälig einem Grade von Wohlbehagen Platz macht. Manche Leute haben die Gewohnheit, wenn sie erschöpft sind, vor dem Essen ein Glas Branntwein oder dergleichen zu sich zu nehmen, wodurch sie aber gerade den Magen verderben und die Verdauung stören.

Echte Perlen zu reinigen. Die echten Perlen werden mit der Zeit durch das Tragen in den Haaren, am Halse und an den Armen durch das Einsaugen des Schweißes gelb. Man hat mehrere Mittel, sie wieder weiß zu machen, doch freilich keines, welches ihnen den Glanz frischer Perlen wieder verliehe. Als das beste wird empfohlen, sie mit Weizenkleie in einen Beutel zu thun und darin über Kohlenfeuer unter beständiger Bewegung ganz gelind zu erwärmen. Andere Verfahrungsarten sind folgende: man kocht sie ungefähr ½ Stunde in Kuhmilch, in welche man etwas Seife geschabt hat, nimmt sie dann heraus, schwenkt sie in frischem Wasser ab und trocknet sie mit einem weichen, weißen Tuche. Oder: man läßt einen Laib Brod von Gerstenmehl wirken und legt in die Mitte desselben die Perlen, entweder an einen Seidenfaden gereiht, oder an dünnen Flor eingewickelt. So vorgerichtet, läßt man das Brod in einem Backofen recht stark, aber nicht zu braun backen. Ist es erkaltet, so nimmt man die Perlen heraus. Ist keines der Mittel hinreichend, so hänge man die Perlen ein paar Minuten lang in eine Theetasse voll gutem, erwärmtem Weinessig oder sehr verdünnter Schwefelsäure, ziehe sie dann heraus und spüle sie in Wasser ab. Zu lange darf man sie aber nicht in der Säure lassen, sonst werden sie davon aufgelöst.

Hellfarbige Ballschuhe büßen nach mehrmaligem Gebrauch ihre Frische ein und sind dann wenig passend zu den zarten, lichten Festkleidern. Man kann sie jedoch leicht säubern, wenn man feinstes Mehl heiß macht, dies auf den Schuh streut, und mit reinem, weißen Tuch fest verreibt. Man wiederholt das Abreiben mit Mehl verschiedene Male und bürstet zuletzt mit sauberer Bürste die Schuhe gut aus; sie werden wieder wie neu. Am rathsamsten ist diese Reinigung sofort nach dem Gebrauch der Schuhe, da Staub und Unreinigkeit sich desto schwieriger entfernen lassen, je länger beides an den Gegenständen haften bleibt und dadurch in das Zeug tiefer eindringt.

Seifenreste zu verwenden. Die kleinen Restchen Seife werden möglichst klein in eine Flasche mit lauwarmem Wasser gegeben und recht lange geschüttelt, bis sich alles aufgelöst hat. Auf diese Weise hat man flüssige Seife, von welcher man bei Gebrauch etwas in die hohle Hand gießt und dann damit wäscht wie gewöhnlich. Auf diese Weise läßt sich auch das kleinste Stück Seife verwenden.

Wurzelschnitt. Ohne entsprechenden Wurzelschnitt beim Pflanzen eines Obstbaumes ist dessen Anwachsen, wenn nicht ganz unmöglich, so doch unendlich erschwert, namentlich wenn er aus der Ferne bezogen wurde. Auch beim sorgfältigsten Ausgraben in der Baumschule ist es nicht zu vermeiden, daß die langen starken Wurzeln abgestoßen werden. Die hierdurch entstandenen Wunden aber trocknen schon bei kurzem Transport dermaßen an, daß der Baum mit seinen Wurzeln keine Feuchtigkeit aus dem Boden aufzunehmen im Stande ist. Damit ist er aber auch verhindert, die in ihm aufgespeicherten Vorrathsstoffe zum Antreiben von Blättern zu verwenden. Und ist ihm dies möglich gemacht, so kann auch von einer ersprießlichen Wurzelbildung keine Rede sein. Darum müssen alle Wurzeln und ganz besonders die starken Haftwurzeln beim Pflanzen mit einem scharfen Messer ausgeschnitten und, insofern sie sich roth oder sonst mißfarbig, also krank zeigen sollten, so weit nachgeschnitten werden, bis das Holz weiß erscheint. Dabei ist darauf zu achten, daß alle Schnittflächen nach unten gerichtet sind. Wird dieser Wurzelschnitt übersehen, so darf man sich nicht wundern, wenn das Bäumchen nicht austreiben will und trotz allen Begießens nicht dazu gebracht werden kann. Man gebe aber dann nicht der Baumschule, sondern sich selbst die Schuld. Das einzige Mittel, ihn zu retten, bleibt, ihn wieder herauszunehmen, die Wurzeln in der angegebenen Weise zu schneiden und ihn dann wieder zu pflanzen. Sollte er nicht mehr frisch aussehen, so müßte er mit seinen Wurzeln vor dem Pflanzen auch noch auf einige Stunden in ein abgestandenes Wasser gestellt werden.

Eier zu Brutzwecken. Daß Thiere, deren Eier zu Brutzwecken benutzt werden sollen, völlig gesund und kräftig sein müssen, braucht wohl nur erwähnt zu werden. Thiere, die völlige Freiheit genießen, liefern unbedingt die entwicklungsfähigsten Bruteier, solche, deren Freiheit mehr oder weniger beschränkt ist, liefern befruchtete, entwicklungsfähige Eier nur dann, wenn ihnen eine sorgsame Pflege zu Theil wird, d. h. wenn man ihnen alles das bietet, was sie in der Freiheit finden. Namentlich darf es ihnen nicht an Grünem, thierischen Nährstoffen, Kalk und Bewegung fehlen. Nun muß man auf die Eier an sich noch ein aufmerksames Auge haben. Bruteier dürfen nie übermäßig groß sein. Solche Eier enthalten oft zwei Dotter, und in ihnen können sich dann nur mißgestaltete, nicht lebensfähige Küchlein entwickeln. Ebenso sind ganz kleine Eier von der Brut auszuschließen. Sie enthalten oft nur Eiweiß und sind dann überhaupt nicht entwicklungsfähig. Die Eier zur Brut sollen möglichst gleiche, mittlere Größe haben und gleichmäßige Eiform zeigen. Die sehr spitzen und langen taugen ebenso wenig, wie die fast kugelförmigen. Die Schale solcher Eier darf nicht zu dünn sein, damit sie von der Henne nicht zerbrochen wird. Sie soll ferner gleichmäßig eben, ohne Runzeln und Wulste sein. Sie darf keine eingesprengten Kalkstücke zeigen. Alle diese Fehler würden das Ausschlüpfen der Küchlein gefährden. Niemals darf ein Ei mit nicht vollständig ganzer Schale zur Brut verwendet werden. Der kleinste Riß in der Schale bedeutet sicher den Tod des sich entwickelnden Küchleins.

Die Canna als Wasserpflanze. Obgleich es bekannt ist, daß die Canna sehr wasser-, ja sumpfliebend ist, so hat man doch noch sehr wenig versucht, sie wirklich als Wasserpflanze zu kultiviren. Zu diesem Zwecke pflanzt man sie im Frühjahr in einen Korb mit kräftiger Erde und senkt denselben, wenn die anderen Canna in's Freie gepflanzt werden, in ein sonnig gelegenes Wasserbassin. In kurzer Zeit kommen die Wurzeln schon durch die Wände des Korbes, ein Zeichen, daß ihnen die Nässe sehr zusagt. Hier wirken sie vortrefflich, wenn sie richtig angewachsen sind. Auch zur Ausschmückung von Wintergärten kann die Canna gut benutzt werden, sie müssen dann aber Mitte September in Kübel oder Töpfe gepflanzt und so lange als möglich im Freien gehalten werden. Nach dem Einbringen in die Wintergärten wird die Blüthe sich bald zeigen.

Jedes menschliche Wesen

hat in mancher Jahreszeit entweder eine

Erkältung oder Husten

oder beides. Beides zusammen ist ein Winterschrecken. Einzeln oder verbunden, in irgend welcher Form oder Stadium

Dr. August König's

Hamburger Brustthee

lindert. Er mildert, stimulirt, kräftigt und kurirt sicher. Kaufen Sie eine Probe und versuchen Sie ihn; das Resultat ist .....

Wiederhergestellte Gesundheit.

SADDLES HARNESS OR HORSE COLLARS

With this Brand on are the Best Made

H.B. BRAND

ASK YOUR DEALER TO SHOW THEM BEFORE YOU BUY.

MANUFACTURED BY

HARPHAM BROS. CO.

LINCOLN, NEB.

Julius Gündel,

Groß- u. Kleinhandlung in

Weinen und Liquören,

Grand Island, Neb.

Bestellungen von auswärts werden prompt ausgeführt.

Julius Gündel,

Grand Island, Neb.

Niedrige Raten

nach dem Nordwesten über die Grand Island Route.

Jeden Tag während März und April wird die Grand Island Route Colonistentickets nach dem pacifischen Nordwesten und dem zwischenliegenden Territorium zum Verkauf haben zu sehr niedrigen Raten. Ueberliegen erlaubt in gewissem Territorium.

Für Raten und nähere Einzelheiten sprecht vor beim nächsten Agenten, oder adressirt:

S. M. Adsit, G. P. A.,
St. Joseph, Mo.

Dr. G. Roeder,

Deutscher Arzt

Arzt und Wundarzt des St. Francis-Hospital.

Office über Buchheits's Apotheke.

Grand Island, . . Neb.

Hayden

Hayden's Studio, 1029 O Str.

Gute Cabinet-Photographien, von $2 — bis $5 per Dutzend,

„Little Oval 35—50 Cents per Dutzend.

Sprechet vor und überzeugt euch, daß wir die beste Arbeit in der Stadt liefern.

No. 1029 O Strasse

Hr. Dr. Dayton, welcher sich durch gründliches Studium sowohl im In- als auch im Auslande reiche Kenntnisse als Augenarzt erworben hat und dem eine langjährige Erfahrung zur Seite steht, empfiehlt sich den deutschen Familien Lincoln's und Umgegend.

Das zukünftige . . .

Land der Weinberge.

Nur wenige Personen können sich die Zukunft vergegenwärtigen, welche dem **Ozark Distrikt** von Missouri und Arkansas als ein Land mit reichen Weinbergen und großen Weinkellern bevorsteht. Einige wenige unternehmende Winzer haben sich bereits in dieser Industrie in den Ozarks etablirt, und alle waren erfolgreich. Aber dort sind immer noch

Hunderttausende von Ackern

Land, wundervoll geeignet für die Anpflanzung von Weinstöcken. Dieses Land ist zu so niedrigen Preisen zu haben, daß es im Bereiche Aller liegt. Wein, aus Trauben hergestellt, welche an den Abhängen der Ozark-Berge gewachsen sind, hält ganz gut einen Vergleich mit solchen aus, welche von älteren und besser bekannten Weinbergen gemacht werden.

Es wird sich für den vorwärts strebenden Ansiedler lohnen, die Ozarks entlang dem

FRISCO SYSTEM

zu besichtigen.

Vollständige Auskunft in Bezug auf Fahrpreise u. s. w. wird bereitwilligst ertheilt, wenn man sich an irgend einen Vertreter dieser Eisenbahn-Gesellschaft wendet oder an

Zimmer 726 Century Building,

St. Louis.

Salzers Sämereien gedeihen immer.

SCHLITZ SALOON.

HANS PAHL, Eigenthümer. THEO. SOTHMANN, Geschäftsführer.

Bank of Commerce Gebäude, Ost 3te Straße.

n volles Lagar der feinsten Whiskies und Liquöre, Weine und Cigarren stets an Hand.

Das weltberühmte Schlitz Milwaukee Bier an Zapf.

Um geneigte Kundschaft wird gebeten und freundliche Bedienung zugesichert. Alltäglich guten Freilunch.

Die Erste National Bank,

GRAND ISLAND, NEBRASKA.

Thut ein allgemeines Bankgeschäft. Macht Farm-Anleihen.

Kapital $100,000; Ueberschuß $35,000.

S. N. WOLBACH, Präsident. C. F. BENTLEY, Kassirer.

DR. J. M. BIRKNER,

Deutscher Arzt und Wundarzt

920 O Straße, Lincoln, Nebraska.

Officestunden: 10—12 Vormittags; 2—4 Nachmittags; 7—8:30 Abends.

Laßt uns Eure Holzrechnungen berechnen!

Wir haben ein großes und komplettes Lager und wissen daß wir Euch zufriedenstellen können in jeder Beziehung, Preisen, sowohl als wie Sorten.

Screenthüren zu niedrigsten Preisen.

Einmal ein Kunde, immer ein Kunde.

Die CHICAGO LUMBER CO.

Grand Island Banking Company.

Kapital, $100,000.

Direktoren—S. A. Peterson, J. W. Thompson, B. C. Howard Charles G. Ryan, G. B Bell und S. N. Peterson.

S. A. Petersen, Präsident; J. W. Thompson, Vize-Präsident.
G. B. Bell, Kassirer; W. A. Heimberger, Hülfskassirer.

Thut ein allgemeines Bankgeschaeft. Macht Farmanleihen.