

900 DROPS
CASTORIA
A Vegetable Preparation for Assimilating the Food and Regulating the Stomachs and Bowels of
INFANTS & CHILDREN
Promotes Digestion, Cheerfulness and Rest. Contains neither Opium, Morphine nor Mineral.
NOT NARCOTIC.
Recipe of Old Dr. SAMUEL PITCHEE
Pumpkin Seed -
Aloes -
Sulphate of Magnesia -
Glycerine -
Syrup of Marshmallows -
Syrup of Gum Arabic -
Syrup of Gum Tragacanth -
Syrup of Gum Benzoin -
Syrup of Gum Myrror -
Syrup of Gum Resin -
Syrup of Gum Turpentine -
Syrup of Gum Sassafras -
Syrup of Gum Clove -
Syrup of Gum Nutmeg -
Syrup of Gum Cinnamon -
Syrup of Gum Vanilla -
Syrup of Gum Licorice -
Syrup of Gum Anise -
Syrup of Gum Fennel -
Syrup of Gum Dill -
Syrup of Gum Celery -
Syrup of Gum Parsley -
Syrup of Gum Caraway -
Syrup of Gum Mustard -
Syrup of Gum Horseradish -
Syrup of Gum Turnip -
Syrup of Gum Radish -
Syrup of Gum Beets -
Syrup of Gum Apples -
Syrup of Gum Peaches -
Syrup of Gum Plums -
Syrup of Gum Cherries -
Syrup of Gum Raspberries -
Syrup of Gum Strawberries -
Syrup of Gum Blackberries -
Syrup of Gum Blueberries -
Syrup of Gum Elderberries -
Syrup of Gum Huckleberries -
Syrup of Gum Currants -
Syrup of Gum Grapes -
Syrup of Gum Raisins -
Syrup of Gum Figs -
Syrup of Gum Dates -
Syrup of Gum Prunes -
Syrup of Gum Apples -
Syrup of Gum Peaches -
Syrup of Gum Plums -
Syrup of Gum Cherries -
Syrup of Gum Raspberries -
Syrup of Gum Strawberries -
Syrup of Gum Blackberries -
Syrup of Gum Blueberries -
Syrup of Gum Elderberries -
Syrup of Gum Huckleberries -
Syrup of Gum Currants -
Syrup of Gum Grapes -
Syrup of Gum Raisins -
Syrup of Gum Figs -
Syrup of Gum Dates -
Syrup of Gum Prunes -
A perfect Remedy for Constipation, Sour Stomach, Diarrhoea, Worms, Convulsions, Feverishness and LOSS OF SLEEP.
Fac Simile Signature of
Chas. H. Fletcher
NEW YORK.
At 6 months old
35 Doses - 35 CENTS
EXACT COPY OF WRAPPER.

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.

Haus- und Landwirtschaftl.

Suppenbiskuit. Nachdem man 1/2 Pfund Butter mit sechs Eidotern schaumig gerührt hat, mischt man sechs Eßlöffel feinstes Mehl und eine Prise Salz gut damit, zieht zuletzt den steif geschlagenen Schnee der sechs Eitweisse durch die glatt geschlagene Masse und doch diese in flacher, butterbestrichener Form oder in Papierkapseln gelb. Nach dem Erkalten schneidet man das Biskuit in Würfel und serviert es mit der Suppe.

Battirte Bettdecken zu waschen. Eine battirte Decke weicht man einen Tag in kaltem Wasser, welches man zuweilen erneuert, ein und reinigt dieselbe, wenn der Staub ausgezogen ist, auf einem Tisch mit der Bürste und kalter, recht fetter Seifenlauge. Ist die Decke allenthalben gründlich abgewaschen, so staucht man sie in einem Haß mit Wasser tüchtig aus, spült sie in frischem Wasser, das man mehrmals erneuert, recht klar, läßt die Decke von zwei Personen recht trocken ausbringen und dann auch glatt aus schlagen. Letzteres läßt man wiederholen, bevor sie trocken ist.

Das Lüften der Betten. Bei trockener, bedeckter Luft, und wenn die Sonne nicht stark scheint, soll man die Betten herauslegen und sie dann tüchtig ausklopfen. Gewöhnlich aber legt man die Betten, um sie zu trocknen oder zu lüften, in die größte Sonneneige. Dadurch trocknen aber die Betten zu sehr aus, werden ihrer Elastizität beraubt und spröde gemacht. Nach dem Aufbetten lasse man Decke und Oberbett zurück schlagen, denn dadurch erreicht man, daß es gehörig ausdünstet und frischen Sauerstoffgeruch annimmt. Gewöhnlich aber wird die Decke sofort zugegedet und das Ausdünstn dadurch verschlossen.

Gurkensalat. Bei der Bereitung des Salates ist ein Haupterforderniß, daß die Gurken möglichst frisch, am besten eben erst oder doch wenigstens am selben Tage abgenommen sind, daß man sich nach dem Schälen überzeugt, daß sie nicht bitter schmecken, was häufig vorkommt, und daß man den Salat nur wenige Minuten vor dem Anrichten macht, denn es ist eine völlig irrige Meinung, er sei gesünder, wenn man ihn eine Stunde vor dem Anmachen einläßt und dann ausbrüht und den Saft wegschüttelt. Der Saft muß bleiben, da sonst der Salat nur zäh und schwer verdaulich wird, auch den ihm eigentümlichen erfrischenden Wohlgeschmack gänzlich verliert. Man schneidet die Gurken möglichst fein auf dem Gurkenhobel, vermischt sie mit Salz, reichlichem guten Del, Essig und gestochenem Pfeffer und gibt den Salat sofort zu Tische.

Rouladen. Man schneidet vom Rippenstück oder der Oberschale handgroße Schnitzel, klopft und wäscht sie mit würfelig geschnittenem Speck, gehackter Chalotte und Petersilie, würzt sie mit Salz und Pfeffer oder mit einer pikanten Farce von Rind- oder Schweinefleisch (namentlich zu erstere Speck genommen werden, damit die Farce nicht zu trocken wird), rollt die Schnitzel zusammen und verbindet sie mit einem Faden, damit die Fülle nicht herausfällt. Dann werden sie mit Butter oder Fett in ein Raster gegeben, auf allen Seiten braun gebraten, mit Fleischbrühe oder heißem Wasser übergossen, etwas geschnittene Wurzeln, Zwiebeln, Zitronenschale und wenn möglich, einige Ätze hinzugefügt und langsam zugebuddelt unter öfterem Begießen weich geküht. Dann nimmt man sie heraus, verbuddelt den Saft mit etwas brauner Mehlschwitze, gibt nach Belieben ein Glaschen Weißwein hinzu, etwas Zitronensaft und einen Löffel Kapern, läßt die Sauce noch einmal aufkochen, läßt sie durch ein feines Sieb über die Rouladen. Man gibt Salzkartoffeln, geröstete Kartoffeln oder Reis dazu.

Nützliche Winte für die warme Jahreszeit. Sollte Fleisch einen Anflug von Verderbnis bekommen haben, so lege man es fünf Minuten in frisches Wasser, wasche es sorgfältig ab und übergieße es nochmals mit Wasser, dann bringe man es gleich mit so viel Wasser auf den Herd, daß es reichlich bedeckt ist, und werfe, so wie es zu kochen beginnt, sechs bis acht rothglühende, aber ja nicht mehr rauchende Holzkohlen hinein und lasse sie 1/2 Stunde mitkochen. Dann hebt man die Kohlen mit einem Löffel heraus, thut neue Kohlen hinein, die man ebenfalls mitkochen läßt, und wiederholt dies noch zwei bis drei Mal. — Im Bouillon im Hochsommer 24 Stunden vor Verderben zu schützen, gibt man, wenn die fertige Bouillon etwas abgekühlt ist, eine Messerspitze doppeltbellesäures Natron auf ungefähr zwei bis drei Tassen Bouillon gerechnet dazu. Vor dem Gebrauch nimmt man den Schaum, der sich gebildet hat, ab. — Rauchfleisch im Sommer aufzubehalten. Man fülle das Fleisch in Papier, jedes Stück separat, gebe auf den Boden des Gefäßes eine Schicht grobsiebiger Ätze, lege das Fleisch darauf und fülle jeden freien Raum mit Ätze aus, gebe wieder eine Schicht und dann wieder Fleisch, so lange der Vorrath reicht, zuletzt oben, ziemlich hoch, eine Schicht Ätze, damit sie den Zutritt der Luft abhält, und stelle es in einen trockenen, kühlen Raum. — Schinken gegen Pilzen und Würmer zu schützen. Schinken, Weinhaut etc. halten sich am besten und frischste, wenn sie in kurzem Strohhäkel einzeln in eine

große Kiste verpackt werden und man im Laufe des Sommers das Häkelvielleicht einmal herausnimmt und durch anderes erneuert; auch hat man den Vorteil, vor Mäusen gesichert zu sein, da sich Mäuse betänlich nicht in Häckelung aufhalten. — Würste und Schinken vor Schimmel zu schützen. Man rührt Salz und Wasser zu einem dicken Brei an und bestreicht damit Würste, Schinken etc. — Rothwein hält sich, wenn ein Theil der Flasche geleert ist, länger. Man muß etwas Proverceröl darauf gießen, das man später leicht mit Waite entfernen kann. Will man den Wein nicht lange verwahren, so genügt es, die Flasche liegend zu halten, so daß der Wein den Kork berührt. — Käse schlägt man in ein mit Salzwasser getränktes Tuch ein. Schweigertische wickelt man gewöhnlich in ein mit etwas Weiswein getränktes Stück Leinwand und hebt ihn unter einer Glasglocke auf, um ihn vor dem Austrocknen zu schützen. — Große Fische werden konservirt, indem man sie ausnimmt, inwendig mit Zucker einreibt und horizontal aufstellt. — Um jungem Gemüse seine grüne Farbe zu erhalten, gibt man dem Kochwasser eine Messerspitze doppeltbellesäures Natron bei.

Reinigung der Geflügelstallungen. Es kann nicht oft genug hervorgehoben werden, daß in der heißen Sommerzeit eine häufige und gründliche Reinigung der Geflügelställe, sowie der darin befindlichen Geräthe u. s. w. unbedingt erforderlich ist, wenn man die Geflügelgucht rationell betreiben will. Vergift man, den Kampf gegen das in der Stallung und in den Nestern sich ansammelnde und schnell in's Unglaubliche anwachsende Ungeziefer (Milben und Läuse) energisch durchzuführen, so ist nicht mehr daran zu denken, daß das Geflügel kräftig und gesund in den Winter eintritt. Daher sorge Jedermann dafür, daß sein Hühnerstall frei sei von diesen Schmarotzern, den größten Qualgeheimern der Hühner. Die Nesten sind sehr gering, der Nutzen aber, den das dankbare Huhn bringt, ist ein großer. Leicht ist eine Reinigung des Stalles auszuführen, wenn Fußboden, Wände und Decke glatt verputzt sind, und keine Ritzen und Fugen als Schlupfwinkel für Milben und Läuse sich vorfinden. Daher ist auf eine bestimmte Beschaffenheit des Stalles bei der Anlage neuer Geflügelställe großes Gewicht zu legen. Ferner sollen die Sitzhänge eine möglichst glatte Oberfläche besitzen; etwaige in denselben vorhandene Ritzen sind mit bieder Kaltmilch etc. auszufüllen. Nachdem der Dünger entfernt ist, werden Decke und Wände des Stalles mit Kaltmilch zwei Mal überstrichen. Empfehlenswerth ist es, in jeden Eimer Kaltmilch neun Unzen Kreolin zu schütten und mit dieser Mischung das Leberfettchen der Wände des Stalles vorzunehmen. Der Fußboden wird mit Wasser gereinigt und dann gleichfalls mit der Kaltmilch-Kreolin-Mischung überall besprengt. Auch die Innenseite der Thür und die Sitzhänge werden mit dieser Lösung bespritzt. Die Nester sind gründlich mit heißer Seibsalzauge abzuwaschen, Drahtnester kann man langsam durch ein kleines Strohflecht ziehen. Schön gefärbt und erhell durch den frischen Kaltmilchtrich ist der Geflügelstall den Thieren ein angenehmer und gesunder Aufenthaltort.

Kartoffelbau. Soll der Kartoffelbau während der Entwicklung Erfolg haben, so hat der praktische Kartoffelbauer insbesondere den Zeitpunkt wahrzunehmen, wenn er mit Hade und Häufelzug kommen darf; darin liegt das Geheimniß der Wirkung, sowie der beste Erfolg. Da gilt es, niemals den Boden zu sehr verhärteten oder das Unkraut überhand nehmen zu lassen; neigt insbesondere der Boden zur Verkrustung, zur Schollenbildung, dann muß man frühzeitig haben, will man nicht durch spätere und öfteres Haden doch der Bortheile verlustig werden. Ebenso je jünger das Unkraut, um so rascher wird man seiner Herr, weil es noch leicht würgelt und weil da die Kartoffelpflanze noch nicht mit dem Unkraut zu kämpfen hat.

Reparaturschadhafter Giehkannen. Die Reparatur schadhafter Giehkannen durch den Klempner läßt sich meistens auf eine höchst einfache Weise sparen. Man nehme nur ein Stück Zeug, tauche dieses in Kopalstein, und wenn es von diesem völlig durchtränkt ist, wird es auf die schadhafte Stelle aufgelegt. Die Giehkanne selbst darf aber nicht sofort wieder in Gebrauch genommen werden, sondern erst dann, wenn das Stück Zeug völlig trocken geworden ist. Dann aber ist auch die schadhafte Stelle reparirt, und diese Reparatur hat neben dem Vortzuge der Billigkeit auch noch den Vortzuge, daß sie keineswegs nur von geringer Dauer ist.

Heilung der Flügelkrankheit bei Tauben. In Folge dieser bei Tauben häufig vorkommenden Krankheit schwillt das obere Flügelgelenk an und zeigt an der Bewegung desselben eine Geschwulst von der Größe einer Walnuß, so daß die Taube nicht mehr fliegen kann, viele Schmerzen leidet und rasch abmagert. Hiergegen wendet man mit bestem Erfolg eine Verpinselung mit Jodtinktur an. Dieselbe wird mittelst eines feinen Pinsels zwei bis drei Mal auf den tranken Theil aufgetragen, und die Heilung erfolgt in der Regel binnen 14 Tagen.

Wer das beste, sicherste und erfolgreichste System brieflicher Behandlung und gründlicher Heilung der Nerven Schwäche kennen lernen will — Wer seine volle Manneskraft wieder erlangen will — Wer die eheliche Wahrheit über seinen Zustand erfahren will — der muß das berühmte Buch

Wie werde ich ein Mann?
lesen und die darin enthaltenen Rathschläge befolgen.
Dieses gediegene neue Werk — preisgekrönt — ist der zuverlässigste Rathgeber für Männer und beschreibend klar und ausführlich die einzig wirklich erfolgreiche Heilmethode für Nerven Schwäche, Gehirn- und Rückenmarks-Erkrankung — Folgen schlechter Gewohnheiten in der Jugend und alle daraus entstehenden Schwächen der Männer.
Die Adresse des Verfassers ist Dr. GUSTAV BOBERTZ, Detroit, Michigan, von welchem das Buch gegen Einzahlung von zwei Briefmarken frei versandt wird.

Grand Marble Works
Island
I. T. PAINE & CO.
Monumente & Grabsteine
aus Marmor und Granit,
sowie Grab-Anlagen.
Habt Ihr Marmorarbeiten wünscht, gebt keine Bestellungen, ehe Ihr uns gesehen.
Unsere Preise sind die niedrigsten.
Schrift und Spart Geld.
Grand Island, Neb. Webrasta.

ROBERT WENDT
Tischler und Kunstschreiner.
Bank, Store und Office Fixturen.
Saloon Fixturen und Eischränke eine Spezialität.
1812 Howard Straße, Omaha, Neb.
Telephone 1728.

Julius Gündel
Groß- u. Kleinhandlung in Weinen und Liquören,
Grand Island, Neb.
Bestellungen von auswärts werden prompt ausgeführt.
Julius Gündel,
Grand Island, Neb.

Vergendet nicht euer Leben mit Rauchen und Nauden von Tabak!
Ihr könnt von jeder Form des Tabakgenusses leicht frei und gesund sein, annehmend und voll von Leben und Lebenskraft werden, wenn ihr WOODS' GREAT PEPPERMINT CURE gebraucht, das schwache Männer stark macht. Wie gewonnen, so zerronnen, in zehn Tagen. Mehr als 500,000 geheilt. Bei allen Husten, Keuchen, Bronchitis, Asthma und Hals- und Brust-Weh. Dr. J. C. WOODS' REMEDY CO., Chicago oder New York.

Loyden
Ganden's Studio, 1029 O Str.
Gute Cabinet-Photographien, von \$2 - bis \$5 per Duzend,
Little Deal 35-50 Cents per Duzend.
Sprecht vor und überzeuget euch, daß wir die beste Arbeit in der Stadt liefern.
No. 1029 O Strasse

Die
A. O. D.
5 Cent Cigarre hat ihren vorzüglichen Ruf seit ihrer Einführung vor 18 Jahren bis zum heutigen Tage behalten und wird von allen Liebhabern einer guten Cigarre verlangt. Dies ist der beste Beweis für deren Güte.
HENRY VOSS,
Fabrikant, Grand Island, Nebraska.

Staats-Anzeiger und Herald
Sonntagsblatt und
Aber- u. Gartenbau-Zeitung,
alle drei, nebst Prämie, nur \$2.00.

Die Erste National Bank
GRAND ISLAND, NEBRASKA.
Thut ein allgemeines Bankgeschäft. Macht Farm-Anleihen.
Kapital \$100,000; Ueberfluß \$50,000.
S. N. Wolbach, Präsident. C. F. Bentley, Kassirer S. D. Ross, Hülfskass.

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 Qualität.
Screentüren zu niedrigsten Preisen.
Einmal ein Kunde, immer ein Kunde.
Die CHICAGO LUMBER CO.

Grand Island Banking Company.
Kapital, \$100,000.
Direktoren: — E. A. Peterson, J. B. Thompson, S. C. Howard, Charles H. Ryan, G. B. Bell und C. W. Peterson.
E. A. Peterson, Präsident; J. B. Thompson, Vice-Präsident.
G. B. Bell, Kassirer; W. A. Heimberger, Hülfskassirer.
Thut ein allgemeines Bankgeschäft. Macht Farmanleihen.

FRISCO LINE
Ausgezeichnetes Farm-, Obst-, Weiden- und Mineral-Land.
Das Land in Edmohr, Missouri und Nebraska ist das am besten geeignete für Landwirtschaft, Obst- und Viehzucht in der Welt. Hier wird das reichhaltigste Mineral der Welt produziert. Es gibt hier Millionen von Acren billiger, milder Winteren, welche der Kultur bedürfen. Es werden Hülsenfrüchten und Kapitalisten mehr Werthe zu bieten als in irgend einem Theil der Welt. Einzigartige Vorteile hier! Schreiben und werden frei versandt. Wenn man sich mit Dr. J. C. Woods, St. Louis, Mo., oder Frisco Line, St. Louis, Mo.,

Dr. Med. J. Naultens
Spezialist,
für Augen, Ohren, Nase und Hals- und alle chronischen Krankheiten.
Office: Hastings Ave. und 5. Straße.
HASTINGS, NEB

Das zukünftige...
Land der Weinberge.

Nur wenige Personen können sich die Zukunft verheißungsvoll, welche dem **Chart District** von Missouri und Arkansas als ein Land mit reichen Weinbergen und großen Weinellern bevorzugen. Einige wenige unternehmende Winzer haben sich bereits in dieser Industrie in den Chart District etabliert, und alle waren erfolgreich. Aber dort sind immer noch **Hunderttausende von Aekern** Land, wunderbar geeignet für die Anpflanzung von Weinböden. Dieses Land ist zu niedrigen Preisen zu haben, das es im Bereiche aller liegt. Wein aus Trauben hergestellt, welche auf den Abhängen der Chart-Berge gemacht 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 Anstrebler lohnen, die Chart District entlang dem

FRISCO SYSTEM
zu beichtigen.
Vollständige Auskunft in Bezug auf Fahrpreise u. s. w. wird bereitwillig erteilt, wenn man sich an irgend einen Vertreter dieser Eisenbahn-Gesellschaft wendet oder an
Zimmer 726 Century Building, St. Louis.

CASH OR CREDIT.
Catalogue FREE.
CENTURY MFG CO.

PRICE \$33.50
It will pay you to send for our Catalogue No. 6, quoting prices on Buggies, Harness, etc. We sell direct from our Factory Prices. This guaranteed Buggy only \$33.50; Cash or Easy Monthly Payments. We trust honest people located in all parts of the world.
Write for Free Catalogue. MENTION THIS PAPER.
DEPT No. 631, - East St. Louis, Ill.

DER PENNSYLVANIER
[Illustration of a man in a suit sitting at a desk with a typewriter and a lamp.]

Mischer Drucker — Herzlich war emol ein interessanter Rehs vor unferer Court. En Whistmann von Kentucky hot eens von unferer Werth verlag g'hat für hummert Dhaler Dämefsch. Des Ding war beneweg-enihau se sage es war: d'r Werth hot fünf Fässer Whistly geordert g'hot, für funfzwanzig Dhaler des g'hat oder Bäril. Dent emol dohte: vergiß Gal-lone Whistly für funfzwanzig Dhaler! Des macht just 82 1/2 Cent die Gall (unfer Schmelzmeister hot es ausgerechelt) un so viel misse mir dann für en Reint bezahle. Ree Wunner, daß dheel Werth recht werre! — Well, wo nau d'r Drumel reichumme is, war des: D'r Werth hot just ein Bäril von sellem Whistly genumme un abbezahlt, hot aber die annere vier Bärils net gewellt. Was d'r egentlich Reisen war, wech ich net. Wor d'r Court muß mer bischupz beschupz, daß mer just die Wohret un nix as wie die Wohret sage. Awer mer wech jo, wie fell is. D'r Werth hot gefah, daß er en Warge gemacht g'hat hat für en fertene Sort Whistly, un selle war ihm net geschick worre, drum hat er die annere vier Bärils net genumme. D'r Whistmann hot aber behabht, d'r Stofft war noch besser gewech, as er for d'r Preis hat sei selle, un er wot drum sei Geld hawe. Wann's for eenig ebbs funsch gewech war, dann hat er schupz ab sei Recht triegt. Awer in dem do Fall hot die Jury schelnt gebent, es war doch bisse en gefahlich Ding, vier Bärils Whistly, for 82 1/2 Cent die Gall, in en klee Städtel zu bringe, un so hot se besetzt, d'r Werth brecht den Fufel net zu bezahle, wann er en net angenumme hat. Wie mer aber heert, is d'r Whistmann mit sellem Urtheel net zufriede un will die Rehs nochemol getreelit hawe. Verlecht bringt er dann en bar Sämpels mit in's Courtshaus für die Jurymänner zu lawinge, daß seler Whistly so gut war, wie mer for 62 1/2 Cent die Gall expete kann.
Do hab ich in d'r Zeitung gesele, daß

in Kentucky en fress tote Mann ver-lasse hot, weil sei Mutter mit im Haus gewohnt hot. D'r Mann hot dann sei fress verlag, weil se net mit ihm hot lewe welle, un es is vor die Court kumme. Die fress hot gefah, se hat nix gegich ihre Mann, aber gegich sei Mutter. D'r Dschubsch hot d'r fress Recht gewo un gefah, daß se breidert net mit ihrer Schwiegermutter lewe, wann se net wot. Es war inel genug, wann en Mann sei Schwiegermutter im Haus hat, doch kennt er noch ehnder mit ihr austumme, weil er schier nie bohem war. En junge fress aber un en Schwiegermutter unnig em Dach, sell dat munnerfelte gut schaffe. Junge ge-beierte Leit sotte dun rechtswege für sich selwert uffese. Des is gar net so inel von sellem Dschubsch. Awer ich dat en Reint Sauerterse wette, daß er selwert en Schwiegermutter im Haus hot, dor ber er en hiffel bang is.
En berichmter Mann hot emol gefah: "Es is en Unnerschied unner die Weimer." Ich dent wol, er hot ab recht. Es gebt schupz gute, un dann aber ab wieder, was net ganz so gut fen. Des gilt von die Junge just so gut, as wie von die Alte. Die Schwie-germütter müsse viel leide, un verlecht manchmol ah net mit Unrecht. So lang so en Schwiegermutter die ganz Hausertwel schaff, daß die jung fress dann im Schodelfstuhl hode oder spaziere gebe un Wisstis mache, is es all-recht. Se derf ah die Kimer meinde bei Dag un bei Nacht, ihne nefe Klee-ber lahse oder selwert welche mache, als emol en Stid Hausroth anschaffe, dem selme Schwiegertohn die humbertnepp annähe un inens die Schub bläde. Korz, se derf Alles dhun, just net en Roth gewo, wann se net getragt werd, behofs die junge Leit wisse Alles beser un fiele schredlich inuff, wann ihne en Schwiegermutter ebbs dreischwäge will. Un wann se net frieh un spot schafft un net ab blendy Geld hot, was mer emol erbe tann, dann is so en Schwiegermutter in d'r ganze Welt en iverflich Stid Hausroth.
Awer seler Kentucky Dschubsch hot recht, wann er segt, en Mann kann besser austumme mit ere Schwieger-mutter, wie en fress kann. Wie tummt fell einhau? Es kenne en halb Dugeb Männer, was aus alle Gegenbe von Land zusammekumme fen, im selme Haus wohne un recht schee mit enanner austumme. Wunnerselte dut es aber gut, wann en bar Weidseil unner em un dem selme Dach wohne. Erplehn mir fell emol ebber.
D'r Hans Jörg.
— Holt Guer Fah- und Fla-schenbier bei J. J. Klinge. Das berühmte Die Bros. Quinch Lager.
— Besucht die Wirtschaft von J. Woods an Ost 5ter Straße, wo Ihr den jovialen Henry Knippels als Gany-med findet, der Euch ein famos Glas Bier kredent.