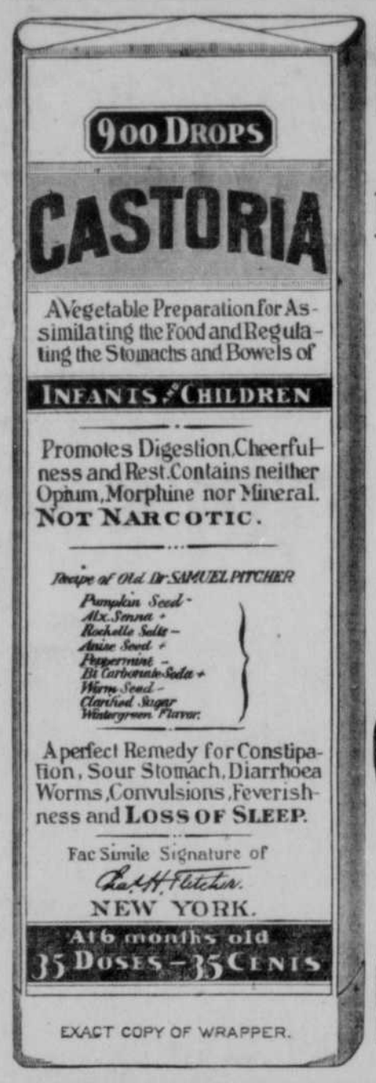

CASTORIA

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.

CASH OR CREDIT. Catalogue FREE.

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 to Consumers at 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.

CENTURY MF'G CO. DEP'T No. 631, East St. Louis, Ill.

DER PENNSYLVANIER

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

Mischter Drucker. Am letschte Sundag hen ich un d'r Bensch zusamme im Garte gehockt, en Peif geschmohkt un vun Dem un Sellem geblaubert, wie mer ewe so dhut. Do is en schee klee Vögelche kumme, is als ufem Bode rum, dann uf en Lat vum Drauwegelänner, dann uf d'r Fenz rum. Es war en Zaunkönig oder wie mer's heeße en Renn. „Nau mecht ich wisse," sag ich zum Bensch, „wie der klee Vogel den Name Zaunkönig, oder wie mir's uf Pennsylvanisch sage däte, ‚Fenzekönig,' bekumme hot." — „Des kann ich Dir sage," segt d'r Bensch. „Mei Großmamy hot es mir erzählt un se hot es vun ihrem Doty, was mol Schulmeeschter war drauß in Deitschland. Des war deneweg kumme: Die Vögel hen mol en große Meeting oder Conventschen g'hat un se hen ausgemacht, se wotte en König hawe. Weil's ah Narre gebt unnig die Vögel, so hot's ewe ah blenty Candidate gewe for König. Do is Eener ufgestanne un hot gesaht: ‚Ich mach en Mohschen, daß Derjenig, was em heechste fliege kann, d'r König sei soll, denn Niemand soll sage derfe, er kennt iwer d'r König tradble oder fliege.' Uffohrs ware net alle mit sellem Vorschlag eiverstanne, die Mehrheet awer war un so is dann die Wettfliegerei for des Königsämtle losgange. Es hot schee geguckt, awer bal is Eener abgedrappt, dann wieder Eener un so fort. Z'letscht war juscht noch en Adler am Fliege un seller war ferchterlich hoch drowe. Schun hot Alles gekrische: ‚D'r Adler is d'r König! Hurräh!' do fliegt ewe des klee Renn, was sich im Adler sei Schwanz verstechelt hot, raus un noch en ganz Stick heecher, wie d'r Adler. Wann es awer gedenkt hot, es wär nau d'r König, dann hot es sich gefuhlt, for die annere Vögel hen all gekrische: ‚Betrieger! Betrieger!' un wann des Renn net so en armselig klee G'schepf geweßt wär, dann hätte se's todgemacht. Um es awer zeitlewens an sei Betriegerei zu gemahne, hen se ihm d'r Nickname „Zauntonig" angehangt. D'r klee Grutze hot awer Ehrgefiehl genug gehat for sich zu schäme un sei ganze Nochkummeschaft schämt sich bis uf d'r heitig Dag. Des is d'r Riesen, worum se allfort juscht in die Hecke rumkradble un net uf die Behm gehe, wie anner Vögel. So, des is die Historie vum Zaunkönig, wie ich's hab verzähle heere, un ich denk, es werd wol so wohr sei."

„Bensch," sag ich, „sell is ziemlich gut. Un wie in all die deitsche Sticker, is ah en guter Point drei. Wann dheel Mensche so viel Ehrgefiehl hätte, wie die Zaunkönig, dann däte sie sich ah vertriege, anstatt vun owe herab uf Annere blicke. Wie mancher Kerl hot en Posischen un werd gut bezahlt derfor, was er mit seim eegene Verstand niemols hat erreeche kenne. Er hot es gemacht, wie seller Renn: er hot sich mit eme Annere seiner Kraft in die Höh hewe losse, un weil ewe Niemand gerufe hot, wie selle Vögel: ‚Betrieger!' so is er ah dort gebliewe un lacht iwer die Annere. Mit Geld kann er sich des Hern, was er selwert net hot, dann kahfe oder borge. Awer so is nau emol die Welt. Wer heitigsdags will in die Höh kumme, der muß bissel en dickes Fell hawe oder Dschiek, wie d'r Amerikaner segt. Ei, ich kenn Kerls, was schun die beschte Offis kriegt hen, un se ware harle im Stand, ihr eegener Name zu schreiwe. Se hen dort anfange zu fliege, wo die Annere net meh weiter gekennt hen. Eegentlich sen se drum juscht Zaunkönig, awer se spiele sich als werkliche König uf un es gebt blendy viel bessere Leit, was sich vor ihne bicke un aus Noth bicke misse. Es is traurig, daß es so is, awer es is ewe so."

Nau, des is juscht so im Allgemeene gesproche un ich will Niemand im Perticeler gemeent hawe. Net as do verleicht Der oder Seller kummt un segt: „Du hoscht uf mich gedeut!" Ich glahb awer harle, daß sell geschehnt. Es gebt kee so Zaunkönig meh, was sich schäme un bescheede nunnergucke. Wann sich awer ungefähr doch eener anmeldt, dann loß ich's Eich wisse un es soll dann nach dem alte Bibelspruch: „Wer sich selwert erniedrigt, der soll erhöhet werre," en Mohschen am Blatz sei, daß seller Kerl dann werklich d'r König vun all die Zaunkönig gemacht werd.

En alt Sprichwort segt: „Setz en Bettelmann uf en Gaul un er reit em Deiwel en Ohr ab." Un es is ah werklich wohr. Wann so en Schoof en bissel dumm Glick hot, dann werd grad en Löw draus, awer wann mer ihn recht anguckt, dann is es juscht en ufgeblosener Bullfrag.

D'r Hansjörg.

Staunenerregend aber wahr.

„Wenn Jedermann wüßte was für eine großartige Medizin Dr. King's New Life Pills ist," schreibt D. H. Turner, Dempseytown, Pa., „würden Sie alle die Sie haben in einem Tag verkaufen. Zwei Wochen Gebrauch hat mich zu einem neuen Menschen gemacht. Unfehlbar für Verstopfung, Magen- und Leberbeschwerden. 25c in Buchheit's Apotheke.

Haus- und Landwirthschaft.

Biskuit-Suppe. Ein viertel Pfund Butter wird schaumig gerührt, alsdann kommen fünf Eier eines nach dem andern hinein, ¼ Pfund Mehl und etwas Salz daran. Hierauf wird eine Pfanne mit Schmalz gestrichen, der Teig hineingethan und im heißen Rohr gebacken. Dann werden schräge Stückchen geschnitten und mit kochender Fleischbrühe übergossen.

Hartgewordene Pinsel, die zum Lack- oder Oelfarbenanstrich verwendet wurden, werden wieder weich und brauchbar, wenn man sie auf einem Stein oder sonst einer harten Unterlage tüchtig mit einem Hammer klopft. Den Borsten anhaftende Reste von Oelfarbe kann man durch gründliches Abwaschen mit grüner Seife und warmem Wasser entfernen. Die Pinsel sind danach wieder geschmeidig.

Gebackene Apfelscheiben. Reinetten oder andere große Aepfel werden geschält, in fingerdicke Scheiben geschnitten, das Kernhaus ausgestoßen, mit Zucker bestreut, mit etwas Wein angefeuchtet und ½ Stunden hingestellt. Indessen bereitet man einen Ausbackteig, indem man Weißwein mit Mehl, etwas gestoßenem Zucker und zwei Eiweißen glatt abrührt und taucht dann die an die Gabel gespießten Apfelscheiben hinein, bevor man sie in dem heißen Schmalz ausbäckt. Sie werden mit Zucker bestreut angerichtet.

Glasgeräthe zu feilen und durchzuschneiden. Man steckt eine Feile in starke Natronlauge und dann in groben Sand. Mit einer so bedeckten Feile kann man Glas ohne Schaden bearbeiten. Glas läßt sich auch mit einer starken Scheere in regelmäßige Stücke zerschneiden, wenn man dasselbe vollständig unter Wasser hält. —Man durchschneidet Flaschen oder Ballons, indem man sie an der Stelle, wo sie durchschnitten werden sollen, mit Wasser befeuchtet, dann einen in Spiritus getauchten dünnen Bindfaden fest darum schnürt und abbrennt.

Farbige Wollstoffe zu waschen. Um das Ausgehen der Farben bei Wollstoffen zu verhüten, bediene man sich anstatt der Seife der Kartoffeln. Diese werden mit einem reinen Tuch abgewischt und dann sammt der Schale in das warme Waschwasser hineingerieben, und zwar auf ein Quart Wasser eine Kartoffel. Wenn der Stoff nach öfterem Wechseln des warmen Wassers und der Kartoffeln reingewaschen ist, wird er fest ausgeschlagen, damit nichts von dem Brei daran hängen bleibt, dann in lauem Wasser gespült, nochmals gut ausgebeutelt, aufgehangen, und wenn er von allen Kartoffelfasern rein ist, in noch feuchtem Zustande auf der linken Seite gebügelt.

Spielzeuge für Papageien. Papageien, hauptsächlich junge, sind zu behandeln wie kleine Kinder, denen man etwas zu spielen gibt. Zu Spielzeug läßt sich mancherlei benutzen, hauptsächlich große Tannenzapfen, welche, an Bindfäden oder kleinen Ketichen befestigt, von den Vögeln hin- und hergeschaukelt werden. Desgleichen auch Garnrollen, Flaschenkorke, Holzstückchen, Muscheln und allerlei dem Haushalte entnommenes primitives, jedoch unschädliches Material. Langweilt sich ein Papagei, d. h. also, wird ein so intelligentes Thier nicht beschäftigt, so ist dasselbe eben ungemüthlich und belästigt durch Schreien. Dem ist auf oben beschriebene Weise jedenfalls abzuhelfen.

Marmor gut zu reinigen. Marmorplatten halten sich vorzüglich und verlieren ihre frische Farbe nicht, wenn man sie nur mit heißem Wasser ohne Zusatz von Seife (diese schadet der Farbe) reinigt und darauf achtet, daß keine Flüssigkeit auf dieselben erst eintrocknet. Haben sich bereits Flecke von Wein, Kaffee, Bier etc. gebildet, so reinige man mit verdünntem Salmiakgeist, oder man nimmt frisch gelöschten Kalk, rührt ihn zu einer breiartigen Masse mit Wasser an, trägt den Brei mit einem Pinsel gleichmäßig auf die Flecke und läßt den Anstrich zwei bis drei Tage ruhig stehen, bevor man ihn abwäscht. Sollten die Flecke nach einmaliger Anwendung noch nicht weg sein, so wiederhole man das Verfahren.

Bratwurstkartoffeln. Die Bratwurst wird einige Minuten in lauwarmes Wasser gelegt. Wenn sie sich erwärmt hat, wird sie mit einem weichen Tuch abgerieben und in steigender Butter mit einer Zwiebel und einem Lorbeerblatt langsam nicht zu dunkel gebraten. Alsdann nimmt man die Zwiebel, die Wurst und das Lorbeerblatt aus der Wurstsauce, dämpft darin einen Löffel Mehl und kocht eine Tasse Brühe, hergestellt von einer reichlichen Messerspitze Liebigs Fleisch-Extrakt, damit durch. Während dies geschieht, schält man schnell recht heiße, gargekochte Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben und schmort dieselben in der Bratwurstsauce ungefähr fünf Minuten. Dann streicht man eine Mehlspeisenform mit Butter aus, bestreut den Boden und die Wände mit geriebener Semmel und schichtet lagenweise die Kartoffelscheiben und fingerdicke Wurstscheiben hinein. Zuletzt legt man eine Schicht Kartoffeln, gibt etwas geriebene Semmel und zerpflückte Butter darüber und bäckt die Speise ¾ Stunde im heißen Ofen. Nach Belieben kann man eine Pilzsauce darüber geben; doch ist es nicht gerade nöthig.

Entfernung des Hautgout beim Fleische. Um länger liegendem Fleische selbst den stärksten Geruch zu benehmen, ist das einfachste Mittel das übermangansaure Kali; zu diesem Zwecke nimmt man ½ Unzen auf ein Quart recht reinen, am besten destillirten Wassers, und löst das Kali darin auf. Diese Mischung hält sich, gut verschlossen, jahrelang. Das Fleisch, dem man den üblen Geruch nehmen will, legt man in ein Gefäß und übergießt dasselbe mit ganz reinem Wasser, so daß dieses das Fleisch gänzlich bedeckt; dann bringe man von der bereiteten Kalilösung je nach der Größe des Fleisches oder Wildes, mehr oder weniger Tropfen hinein, bis das Wasser, worin das Fleisch liegt, eine röthliche Färbung hat. In diesem, mit Kalilösung durchsetzten Wasser bleibt das Fleisch 10 bis 15 Minuten liegen, wobei dasselbe von außen eine weißliche Farbe annimmt, welche sich bei späterem Braten oder Kochen des Fleisches wieder verliert. Der üble Geruch ist aber vollständig verschwunden.

Feiner Salat. Oft behält man kleine Reste von Gemüsen u. s. w. übrig, woraus sich ein sehr einladendes Gericht herstellen läßt. Man schneidet sechs bis acht hartgekochte Eier quer durch, löst das Gelbe heraus und verrührt dieses mit Essig und Oel. Man macht damit grünen Salat an, welcher über Kartoffelsalat mit feingeschnittenen Heringen, Aepfeln, Kapern angerichtet wird. Dann legt man die Eischüsselchen, von denen jedes eine möglichst verschiedene Füllung erhält, gehackten Schinken, Fisch mit etwas Senf und Sardellen, Kresse, rothe Rüben, Kaviar und Karotten und grüne Büchsen-Erbsen in Essig und Oel u. s. w. rund herum.

Der Oktoberschnitt wird häufig in der Weise in Anwendung gebracht, daß man die Fruchtzweige sämmtlich im Herbste schneidet, während die Leitzweige erst im Frühjahre geschnitten werden. Dies geschieht besonders bei mäßigem Triebe, um die Thätigkeit der Fruchtzweige zu steigern, während der Holztrieb der Leitzweige einer diesbezüglichen Nachhilfe nicht bedarf. Letztere Art von Schnitt wird bei dem Kernobste angewendet, doch darf hier nicht zu dicht über den Augen geschnitten werden. Ein wesentlicher Vortheil des Oktoberschnittes besteht darin, daß hierbei noch etwa belaubte Spitzen, die noch nicht ganz ausgereift sind, bis auf das völlig ausgereifte Holz weggeschnitten und dadurch etwaige Frostschäden abgehalten werden können, die in den meisten Fällen nicht nur die Spitze treffen, sondern häufig den ganzen Baum in Mitleidenschaft ziehen.

Trocknen oder Dörren der Gemüse. Um das Gemüse dort, wo kleinere Vorräthe für den Hausbedarf aufbewahrt werden, zu sichern, ist ein Trocknen oder Dörren desselben anzurathen, und sind die Vorräthe dann nicht mehr in Kellerräumlichkeiten, sondern in den, den Mäusen unzugänglichen Speisekästen aufzubewahren. Diese Arbeit scheint umständlicher als sie ist. Doch ist man in wenigen Minuten im Stande, eine große Anzahl von Sellerieknollen, Petersilienwurzeln und Möhren auf dem Gurkenhobel in Schnitte, Kraut und Kohl auf dem Krauthobel, sowie andere Gemüse mit ähnlichen Werkzeugen in Blättchen oder Nudeln zu zerkleinern, welche Stücke sich auf dem Herd leicht trocknen lassen. Selbstverständlich müssen die Gemüse zuerst von den unbrauchbaren Theilen, sowie von Schmutz befreit werden.

Reinigen der Obstbaumrinde. Die Moose und die abgestorbene Rinde, die nicht an den Baum gehören, müssen, ohne den Baum zu verletzen, entfernt werden, denn die Rindenpflege gehört unbedingt zur Baumpflege und verschönert außerdem den Baum. Man hat hierzu oft Zeit, im Herbst, bei frostfreier, feuchter Witterung im Winter und im zeitigen Frühjahr; daß der Baum durch Erfrieren Schaden leidet, braucht man nicht zu befürchten, wenn man das Abscharren nicht übertreibt. Den abgescharrten Stamm versieht man mit einem Anstrich von Kalkmilch.

Die beste Bienentränke stellt man sich auf folgende Weise her: In der Nähe des Bienenstandes wird an einer sonnigen, vor Wind geschützten Stelle eine Grube, etwa eine Spanne tief und einen Meter im Durchmesser, ausgegraben. Diese Vertiefung füllt man mit verwesendem Laub und hält dasselbe durch tägliches Aufgießen stets feucht. Die Bienen ziehen dieses alkalische Wasser jedem reinen vor und gewöhnen sich schnell an diese Tränke.

Zum Düngen des Meerrettichs. Der Dünger wird im Herbst und Winter auf die Meerrettichpflanzungen gestreut, ohne ihn einzuhacken. Schnee und Regen laugen ihn aus und führen seine Dungstoffe den Wurzeln zu. Will man den Dünger aber eingraben, so ist, um die Wurzeln nicht zu schädigen, große Vorsicht nöthig und der Dünger nur flach einzugraben.

Mäuse. Schierling in Stücke geschnitten und 1½ Stunden lang gesotten, dann in diesem Absud 15 Minuten lang Erbsen gekocht, und diese getrocknet in die Nähe der Mäuse gelegt, bringt ihnen sicheren Tod.—Man lege in Terpentinöl getunkte, kleine Leinwandfetzen in verschiedene Ecken am Boden, und keine Maus wird sich nahen.

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.

Grand Island **Marble Works**

I. T. PAINE & CO.

Monumente und Grabsteine

aus Marmor und Granit, sowie Grab-Umzäunungen.

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

Grand Island, ... Nebraska.

ROBERT WENDT,

Tischler und Kunstschreiner.

Bank, Store und Office Fixturen.

Saloon Fixturen und Eisschränke eine Spezialität.

1312 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.

Manual of Soil Culture.

Sendet mir eine 2c Briefmarke und ich schicke Ihnen franco eine Copie von Campbell's Soil Culture Manual—ein werthvolles Werk welches jeder Farmer haben sollte.

J. Francis,
1–4 Gen. Pass. Agt., Omaha, 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

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 Herold, Sonntagsblatt und Acker- u. Gartenbau-Zeitung,

alle drei, nebst Prämie, nur $2.00.

Ausgezeichnetes Farm-, Obst-, Weide- und Mineral-Land.

Das Land in Südwest-Missouri und Nordwest-Arkansas, längs der Frisco Linie, ist das am besten geeignetste für Landwirthschaft, Obst- und Viehzucht in der Welt. Hier wird das reichhaltigste Mineral der Welt produzirt. Es giebt hier Millionen von Ackern billiger, wilder Ländereien, welche der Kultur bedürfen. Es werden Heimstättesuchern und Kapitalisten mehr Vortheile geboten als in irgend einem Theil der Ver. Staaten. Beschreibungen dieser Ländereien werden frei versandt. Man wende sich an: Bryan Snyder, G. P. A. Frisco Line, St. Louis, Mo.

Dr. Med. H. 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 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.

Die Erste National Bank

GRAND ISLAND, NEBRASKA.

Thut ein allgemeines Bankgeschäft. Macht Farm-Anleihen.

Kapital $100,000; Ueberschuß $50,000.

S. N. Wolbach, Präsident. C. F. Bentley, Kassirer S. D. Ross, Hülfskas.

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 kompletes 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 S. Ryan, G. B Bell und S. M. Peterson.

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

Thut ein allgemeines Bankgeschaeft. Macht Farmanleihen.