Die Aerzte sagten er könne nicht leben

Peter Fry von Woodruff, Pa., schreibt: „Nachdem ich mich 2 Jahre lang von den besten Aerzten in Waynesburg habe doktern lassen und dabei immer schlimmer wurde, riethen mir die Aerzte, daß wenn ich meine Angelegenheiten noch regeln wolle, ich mich beeilen müsse, denn es gäbe keine Rettung mehr für mich und ich könne keinen Monat länger leben. Foley's Kidney Cure wurde mir von einem Freund empfohlen und ich schickte meinen Sohn sofort dafür nach der Apotheke und nachdem ich drei Flaschen eingenommen, fing ich an besser zu werden und fuhr fort zu reconvalesciren bis ich vollständig gesund bin." Verkauft in W. B. Dingman's Stadt-Apotheke.

Uhlmanns Plattdütsches Lederbook.—Hunnert ole un nie Leder. Dat Book gift damit de velen Plattdütschen op disse Siid un gänd Siid von dat grote Water en' gode Gelegenheit, enen groten Deel von de mit Recht ook bi de Neddersassen so beley'ten hoogdütschen Vaderlands-, Lew's-, Affscheeds-, Wanner-, Drinkleeder u. s. w. in ehr lev Moderspraf sing'n to kæn'n. Pris is heel billig—25c. Grad ankamen in de Office von „Staats-Anzeiger & Herold.

$50.00 für die Rundfahrt—$50.00

nach San Francisco und Los Angeles, Cal.

Anläßlich zahlreicher in Californien abzuhaltender Conventionen, verkauft die Grand Island Route, beginnend mit dem 10. April und danach an gewissen Tagen bis zum 28. Sept. 1905 Rundreisetickets nach San Francisco oder Los Angeles, gültig für Rückreise bis zu neunzig Tagen vom Verkaufsdatum, zur Rate von $50.00. Diverse Routen erlaubt. Wegen Näherem bez. Ueberliegen, Zugdienst usw. sprecht vor beim nächsten Agenten oder schreibt an S. M. Adsit, G. P. A., St. Joseph, Mo.

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.

Dr. G. Roeder.
Deutscher Arzt.

Arzt und Wundarzt des St. Francis-Hospital.

Office über Buchheits's Apotheke.

Grand Island, - - Neb.

CHAS. NIELSEN

Händler in importirten und einheimischen

Weinen und Liquören

Alle Sorten Whiskies bester Qualität und zu allen Preisen. Holt Euren Bedarf bei der Gallone bei mir u. Ihr werdet bestens zufrieden sein. **Alle Sorten Flaschenbier an Hand.**

Alltäglich delikaten Lunch.

Freundliche und reelle Bedienung wird Jedem zugesichert.

Hayden

Hayden's Art Studio,

1029 O Straße, Lincoln, Neb.

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

Little Oval 35c bis 50c per Dutzend.

Sprecht vor und überzeugt Euch, daß wir die beste Arbeit in der Stadt liefern.

Grand Island **Marble Works**

I. T. PAINE & CO.

Monumente und Grabsteine

aus Marmor und Granit, sowie Grab-Umzäunungen.

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

Grand Island, ... Nebraska.

Für Pferdezüchter!

Wie alljährlich werde ich auch in dieser Saison meine beiden Rassehengste

Joe und Keota Likely

in Detlessen's Stall stehen haben, und zwar am Freitag und Samstag jeder Woche. Die übrige Zeit bei mir zu Hause, eine viertel Meile südwestlich vom Hospital. 33

HENRY HENNE.

Haus, Hof und Land

Wachstuch zu reinigen. Man wäscht es mit Quillayarindenwasser und spült mit reinem Wasser nach. Besonders schmutzige Decken reinigt man mit einem Wollappen, der mit Petroleum oder Terpentinöl befeuchtet ist.

Kitt für zerbrochene Gipsfiguren. Man löse kleine Stücke Celluloid in Aether, gieße die Flüssigkeit nach kurzer Zeit ab und verwende den teigigen Bodensatz als Kitt. Derselbe trocknet sehr schnell und löst sich, wenn er mit Wasser in Berührung gebracht wird, nicht auf.

Windsor-Schnittchen. Gekochtes oder noch besser saftig gebratenes Hühnerfleisch und gekochte Pökelrinderzunge werden zu gleichen Theilen sehr fein gewiegt und mit frischer Butter, englischem Senf und einem kleinen Theelöffel Maggiwürze zu einer Masse verrührt, die man auf geröstete Weißbrotschnitten dick aufhäuft und mit Kapern garnirt.

Junge Erbsen nach französischer Art. Man bringt die Erbsen mit einem guten Stück Butter, Zwiebel, Salz und einer kleinen Dosis Zucker in eine Kasserole, rührt sie fleißig um und läßt sie gar werden, ohne eine andere Flüssigkeit als vier bis fünf Eßlöffel aufgelösten Liebigs Fleischextrakt beizugeben, worauf man die Kasserole zudeckt. Im Momente des Anrichtens verrührt man ein Eigelb in etwas frischer Butter, bringt diese Mischung auf eine Schüssel und schüttet die Erbsen darüber.

Schwarze Spitzenhäubchen leicht zu reinigen. Man legt das Häubchen in ein Waschbecken, übergießt es mit Benzin und läßt es zugedeckt einige Minuten stehen. Nun schwenkt man das Häubchen etwas hin und her, drückt die Spitzen leicht aus und wischt mit einem Lappen vorsichtig nach. Dann zupft man die Spitze glatt, läßt das Häubchen völlig trocknen und es ist wieder zum Gebrauch fertig. Selbstverständlich nimmt man die Prozedur nur bei Tageslicht vor, da bei Lampenlicht etc. leicht Feuer entstehen kann.

Reinigung des Leders von Schimmelpilzen. Es kommt sehr häufig vor, daß Leder, welches mit Schmieröl eingerieben wurde, wenn es an feuchten Orten aufbewahrt wird, Pilze und Schimmel ansetzt. Durch Abwaschen oder Abwischen wird die Sache nicht gebessert, es gilt, den Pilzen gründlich zu Leibe zu gehen. Da gibt es ein vorzügliches Mittel, durch das man die Schimmelbildungen gründlich entfernen kann, es ist dies Karbolsäure, die man verdünnt und mit einem Wollenlappen auf das Lederzeug aufreibt. Man kann dies Mittel sowohl bei Schuhzeug, Stiefel, Pferdegeschirren und Riemen jeglicher Art mit bestem Erfolge anwenden.

Rindfleisch. Der hohe Werth guten Ochsenfleisches als Nahrungs- und Kräftigungsmittel ist bekannt. Als Erkennungszeichen, ob man gute oder minderwerthige Waare vor sich hat, gilt vor allem die Farbe. Diese muß lebhaft roth sein, das Fett fest und weiß. Das Fleisch eines zu jungen Rindes sieht blaßroth aus, ist in gekochtem Zustande wenig schmackhaft, auch nicht gut verdaulich. Ebenso verhält es sich mit dem Fleisch eines alten Thieres, dessen Farbe braunroth, dessen Fett gelb ist. Ganz frisch geschlachtetes Fleisch sieht an der Schnittfläche glänzend aus, die Fasern hängen fest zusammen; abgelegenes fühlt sich weich an, zu lange geschlachtetes ist naß. Der Hauptbestandtheil guten Fleisches ist das Eiweiß, welches sich im kalten Wasser leicht löst. Es ist daher durchaus nachtheilig, rohes Fleisch viel zu waschen oder gar in Wasser zu legen. Alle Kraft zieht dadurch aus, und nur die schmacklosen Fasern bleiben. Um eine gute Bouillon zu gewinnen, setze man allerdings das Fleisch, wozu im Nothfalle auch frisch geschlachtetes gebraucht werden kann, mit kaltem Wasser auf und bringt es allmälig zum Sieden. Soll die Hauptkraft aber im Suppenfleisch bleiben, gibt man es in nahezu kochendes Wasser, weil dann das Eiweiß sofort gerinnt und die schmackhaften Bestandtheile dem Fleisch erhalten bleiben. Gute, mit etwas Fett durchsetzte Suppenstücke sind die Theile vom sogenannten Hochrücken, die kurze Rippe, breite Rippe, auch Brustkern, doch wird die Suppe hiervon leicht trübe. Das Fleisch von der Schale (innere Seite des Ochsenschenkels) ist ganz mager und zum Sieden wohl etwas trocken. Hat die Hausfrau aber viele Theile zu machen, ist ein Eck-, Schwanz- oder sonstiges fleischiges Stück aus der Keule vorzuziehen. Zu gepökeltem Rindfleisch nimmt man ebenfalls die mageren Stücke, die nicht mit Fett durchzogen sind. Eine Ausnahme machen solche vom Brustkern, wovon auch das Fett gut zu essen ist; besonders eignen sich diese Theile als Beilage zu warmem Gemüse, schmecken auch geräuchert recht gut. Jede Art von Fleisch sollte einige Tage abliegen, ehe es zubereitet wird. Insbesondere gilt dies von Bratenstücken. Zu frisch genommen, erhält man einen zähen, schmack- und saftlosen, langfaserigen Braten. Die Meinung, das frischeste Fleisch sei das beste, ist ganz irrig.

Wie man Himbeeren pflanzt. Die Himbeere verlangt einen kräftigen sandigen Lehmboden; die Pflanzen werden gewöhnlich in Reihen, die zwölf Zoll von einander entfernt sind und vier bis sechs Zoll entfernt in den Reihen, gesetzt. Der Boden wird vorher gut hergerichtet. Vermehrt wird der Himbeerstrauch durch Ausläufer, d. h. durch Wurzeltriebe, die sammt den Wurzeln abgetrennt, eingestutzt und dann eingesetzt werden. Die beste Pflanzzeit ist der Herbst, obwohl man sie auch im zeitigen Frühjahre aussetzen kann. Um ein kräftiges Wachsthum zu erzielen, ist es nothwendig, daß der Boden in den Reihen oft gehackt wird, wobei aber die Wurzeln nicht beschädigt werden dürfen. Da die Beeren nur an den jungen Trieben der im vorigen Jahre erwachsenen Ruthen erzeugt werden, so hat man bei der Behandlung zu berücksichtigen, daß das Wachsthum des jungen Holzes in jeder Weise gefördert wird. Man läßt also nur die für das nächste Jahr bestimmten Triebe stehen und entfernt alle anderen Schosse und Austriebe, sobald sie sich zeigen. Je nach der Stärke des Stockes läßt man drei bis sechs der stärksten Wurzeltriebe stehen und sticht die schwachen etwas unter der Bodenfläche ab, sowie alle im Sommer sich bildende Triebe. Bei allen Stöcken schneidet man im zeitigen Frühjahr das alte, im vorigen Sommer fruchtbar gewesene Holz über den Boden ab und kürzt das junge Holz, also das tragende, auf 24 bis 25 Augen ein. Dieses Einkürzen bezweckt die Bildung starker kräftiger Blätter und vieler Beeren, besonders in sehr trockenen Sommern, wo die Blätter die Beeren vor der heißen Sonne schützen. Bei anhaltend trockenem Wetter ist es gut, der Pflanze Wasser zu geben und im Herbst bringt man verrotteten Mist an die Wurzeln.

Obstbäume gießen! Das fleißige Gießen der Obstbäume kann nicht dringend genug empfohlen werden und zwar einmal weil es unter hundert Fällen wohl 90 Mal versäumt wird und ferner, weil es von bestem Einfluß auf den Obstertrag ist. Wo die Obstbäume begossen werden, da hängt das Obst fest, wo das Begießen dagegen versäumt wird, da fällt es massenhaft herunter. — In dem einen Jahr vielleicht etwas weniger, in dem andern dagegen umsomehr. Durch das Begießen fangen die Früchte erst recht an, in die Dicke zu wachsen. Das Abfallen wird wohl meistens seinen Grund darin haben, daß die Früchte in Folge großer Trockenheit nothreif werden; diesem muß man durch das Begießen vorbeugen. Die Pfirsiche, welche nicht gegossen werden, lassen viele Früchte fallen und was hängen bleibt, ist klein und selbst von den besten Sorten löst sich das Fleisch nicht vom Stein. Selbstverständlich ist häufiges Gießen nöthig; allein die Häufigkeit ist weniger wichtig, als die Gründlichkeit des Gießens. Man muß jedesmal so gründlich gießen, daß das Wasser bis zum Untergrund gelangt.

Einfluß des Kraftfutters auf das Kalben. Das Baumwollsaatmehl wird als billiges Kraftfutter vielfach verwendet. Nach den Erfahrungen vieler Thierärzte hat es jedoch häufig Verkalben zur Folge. Auf einem Gute, auf welchem seit langer Zeit das Verkalben wüthete, wurden folgende Beeinflussungen durch Kraftfutter beobachtet: Bei einem Gemengfutter aus Erbsen, Wicken, Hafer, Gerste und womöglich Mais trugen die Kühe über die Zeit und lieferten starke Kälber, wobei allerdings viele Schwergeburten zu verzeichnen waren. Bei der Fütterung von Lein- und Baumwollsaatmehl zu gleichen Theilen bestand leichtes Kalben, zu frühes Kalben und Verkalben. Setzte man aber dem erstgenannten Gemenge Schrotfutterleinmehl zu, so trugen die Kühe die richtige Zeit, und das Kalben ging leicht von statten.

Schmackhafte Rettige zu bauen. Wenn Rettige bitter oder widerlich schmecken, so liegt dies entweder an zu magerem oder zu fettem Erdreich, oder auch an der Anwendung zu rohen Düngers. Daraus geht hervor, daß der Rettig, wenn er recht schmackhaft werden soll, ein mildes, nahrhaftes, weder zu trockenes und feuchtes, noch frisch gedüngtes Land bekommen darf. Sehr fettes Land erzeugt wohl große Rettige, aber sie haben nicht den feinen Geschmack wie die auf nahrhaftem und mildem Boden gebauten. Frischer Abortdünger ist gänzlich zu verwerfen, und auch flüssiger Dünger bringt einen üblen Geschmack hervor. Die besten Rettige erzielt man auf solchem Lande, welches ein Jahr vorher schon reichlich gedüngt wurde und mit Kohlgewächsen bestellt war.

Vortheil des Behackens der Rüben. In dem Eindringen von Luft und Wasser liegt der Hauptnutzen der Hacke, denn Luft und Wasser sind jene Elemente, welche fort und fort neue Zersetzungen im Boden hervorrufen und so immer neue, „von der Pflanze aufnahmsfähige," Nährstoffe erzeugen, die, gelöst in Wasser, von den feinen Wurzelhaaren aufgenommen werden und der jungen, sehr anspruchsvollen Rübenpflanze zu gute kommen. Solcher Nutzen summirt sich und findet seinen Ausdruck in der bessern Qualität der Rübe und, was dem Landwirthe die Hauptsache ist, in dem größeren Ertrage seiner Rübenernte.

Mischter Drucker!—Alleweil is wieder die Zeit for Picknicks un allerhand anner Busch- un Heckevergniege, wo abardig des Jungvolk sei Fann hot. Well, loß se hawe.

D'r jung Ben is am Sundag Morge mit d'r erschte Trehn nach Redden gefahre, wo er en guter Freind hot. Wann mer so en Besuch macht, dann expekt mer ah en scheene Zeit zu hawe. So hot dann em Ben sei Freind Arrenschments gemacht g'hat for en klee Preivet-Picknick. Juscht die zwee junge Kerls un zwee Mäd ware derbei. Se hen en Kärritsch geheiert, zwee Bare Boddelbier un ebbes Lunsch ufgelade un sen ebaut acht Meile nunner in's Land gefahre, in die Geged vum Karsonia Park, net weit vum Schulkill Riwer. En lange Weil is es ganz schee gange un weil es warm war, so hot ah des Bier gut geschmackt. Am Nochmittag hot dann d'r Ben un eens vun die Mäd en Bootfahrt gemacht ufem Riwer. Wie se's endlich verleedt ware, hen se wieder welle an's Land un do hot es Spaß gewe. D'r Ben is zuerscht aus em Boot gesprunge, hot awer die Kälkelehschen net recht genumme un is zu korz gesprunge. Die Bänk vum Riwer war unnerwasche un er is ebaut en Fuß un en halwer in d'r schwarze Kohleschlamm eigesunke. Des Boot is dorch d'r Stoß wieder in d'r Riwer naus un des Mädel drei hot anfange zu kreische. En klee Stick weiter drunte war en Wehr un d'r Ben hot gesehne, daß wann net bal geholfe werd, des Boot mit em Mädel iwer sell Wehr runner geht. Er war in ere verdollte Fix, weil er net gewißt hot, wie tief d'r River dort is un er ah net gut hot schwimme kenne. Awer enihau er hot d'r Risk gerunnt un is neigebade. Wie ihm des Wasser schun unnig die Aerm gange is, hot er des Boot gefätscht un es ah glicklich an's Land gebrocht. Awer, oh mei! wie hot sei scheene neie helle Suht geguckt! Zuerst is er mit em Mädel zu seiner Pärty zurick un dann is er an en Baurehaus gange, wo se ihm en Paar Oweralls gelehnt hen. Er hot dann sei Hose gewäsche un an die Sunn gehängt zum Trockne un mittlerweil sich in seine Iwerhose vergniegt, was recht butzig geguckt hot. Es is en alt Sprichwort, daß wer d'r Schade hot, ah net for d'r Spott sorge braucht un so is d'r Ben tichtig ausgelacht worre. Wie es dann noch rauskumme is, hot des Mädel recht gut rudere kenne, war awer zu vergelstert for en Effert in saller Lein zu mache. Bischuhr hot ihn sell heemlich geärgert, awer er war zu viel vume Dschentelmann, for ebbes anzulosse. Un weil der, was warte kann, ah noch drankummt, so hot er ah noch sei Satisfätschen kriegt. Sell Mädel hot sich so verlacht, daß es en Art Fitz kriegt hot, grad wie d'r Start is gemacht worre for heemzufahre. An d'r Turnpeik war en Werthshaus. Dort hen se gestappt un d'r Ben is nei un hot gefrogt for en Whiskie. D'r Werth hot gesaht, es wär Sundag un er dät nix hergewe. Wie ihm awer d'r Ben explehnt hot, es wär for en todkranke Person, do hot er die Boddel hiegestellt kriegt un er hot ah en Glas schier ewe voll ausgeschenkt. Des Redden Mädel hot es ah ausgedrunke un sell hot ah die Fitz gefettelt. Des arm Ding hot sich in d'r Kärritsch im Ben sei Arm gelegt un is bal saund eigeschlofe. Es is net ufgewacht, wie se an's Haus kumme sen. Die Mäm war erscht arg verschrocke, wie se awer geheert hot, was all gehäppent war, hot se doch misse lache. D'r Ben hot des Mädel rausgehowe, in's Haus getrage un in's Bett gelegt, wo es sei Fitz bis zum nächste Morge ausgeschlofe g'hat hot, juscht im Kopp hot es net gut gefiehlt seller Dag. Des war awer ah kee Wunner. Wann mer zu Viert achtunvierzig Boddel Bier trinkt un noch en Schnaps druffetzt, dann is sell schier genug, eme Mann, was Frah un Kinner hot, en Brummkopp zu mache. Ich meen, sell Berks Caunty Mädel hot ardlig gut gedhu. Abgescheinlich war es net des erscht Mol, daß es uf ere Bierpärty war.

D'r Ben hot mir des Ding selwert verzählt un er hot gesaht, daß er Alles in Allem genumme viel Spaß g'hat hät. Sei Suht hot er zum Schneider gebrocht un se presse losse, daß se nau wieder guckt wie nei. Wie er segt, hot er im Sinn, den Summer noch emol noch Redden zu gehe un des Ding iwerzumache. Wann awer ungefähr die Redden Mäd den do Brief lese, dann is es wol meglich, daß ihm ebbes häppent.

D'r Hansjörg.

Die Haupt Durchfahrt nach der
Lewis and Clark Exposition

UNION PACIFIC
THE OVERLAND ROUTE

wird via die **UNION PACIFIC** sein. Diese Route giebt Euch eine 200 Meilen lange Fahrt entlang dem unvergleichlichen Columbia River und eine Reise nach

Portland und dem Nordwesten

ohne Umsteigen, sowie auch eine Gelegenheit, (vom 1sten Juni ab bis zum 19ten September) den

Yellowstone Park

zu besuchen, entweder von Pocatello aus oder Ogden durch Monida. Durchzüge täglich. Näheres bei

W. H. LOUCKS. Agent.

SIEVERS BROS., Agts.

Arabische Fanatiker.

Am Melud-Fest, das zu Ehren des Geburtstages des Propheten gefeiert wird, spielen sich in den Straßen von Rabat, an der Westküste Marokkos, gräßliche Szenen ab. Am Melud-Fest feiern nämlich auch die wilden Orden der Aisauia und Hamadscha ihre Orgien. Unter thierischem Geheul, halbnackt und blutüberströmt bewegen sich am ersten Tage des Festes die greulichen Reihen der Aisauia durch die entvölkerten Straßen. Scheu weicht alles zur Seite. Nicht weniger wild geberden sich die Hamadscha, ein Orden, der in der Nähe von Mitnas seinen Stammsitz hat. Unter den Klängen der Ghaitas (Flöten) und Tarrs (Trommeln) berauschen sich die Gesellen durch rhythmische anhaltende Tänze. In's Feuer gerathen, zerhacken sie sich die glattrasirten Schädel mit Aexten und Beilen, werfen schwere Eisenkugeln in die Luft, die sie mit dem Kopf auffangen, und verüben andere grausame Selbstverstümmelungen. Der Europäer vermeidet es, den unheimlichen Rotten zu begegnen. Fast noch mehr scheut sie der marokkanische Jude. Vor wenigen Jahren wurde in Rabat ein Jude, der von einem niederen Dach das Schauspiel betrachtete, von den liebenswürdigen Darstellern herabgezogen und in Stücke zerrissen.

Gezwungen zu verhungern.

B. F. Leek von Concord, Ky., sagt: „Für 20 Jahre stand ich eine schreckliche Pein aus infolge eines Geschwürs an meiner Oberlippe, welche manchmal so schmerzte, daß ich nicht essen konnte. Nachdem ich erfolglos alles Andere versucht, heilte ich es mit Bucklen's Arnica Salbe." Sie ist ausgezeichnet für Brand-, Schnitt- und andere Wunden. In A. W. Buchheit's Apotheke; nur 25c.

Wir machen eine
famose Offerte

an den ersten Applikanten aus jeder Stadt, um uns zu repräsentiren, entweder lokal oder zu reisen und in Verbindung mit Abtrieb Unter-Agenten zu ernennen.

Unsere Vergünstigungen:

Ein komplettes Assortiment von hübschen, reinen, auf neuem Boden gezogenen Sachen. Sorgfältige Verpackung—beste Facilitäten—moderne Ausstattung—gute Bezahlung—prompte Remessen. Wenn Ihr mit uns Geschäfte thut, werden wir versuchen, Euch ein

SQUARE DEAL

zu geben. Schreibt heute für Spezialbedingungen und Territorium.

THE NATIONAL NURSERIES,
38-45 Lawrence, Kansas.

Farm zu verkaufen.

Gut eingerichtete Farm, dicht an Grand Island, 182 Acker, Alles in Fenz, sowie separat eingefenzte Weide, ist zu verkaufen. Preis nur $50 per Acker. Bedingungen: Etwa die Hälfte Baar und anderen Theil auf beliebige Zeit zu mäßigen Zinsen. Nachzufragen in der Office dieses Blattes.

Holt Euch unsere neue Karte von Nebraska und den Ver. Staaten. Umsonst oder 25cts.

W. H. Thompson,
Advokat und Notar,

Praktizirt in allen Gerichten.

Grundeigenthumsgeschäfte und Collektionen eine Spezialität.

$12 für $6

Um unsere Leserinnen eine besondere Freude zu machen, haben wir beschlossen, ihnen die Gelegenheit zu geben, zu einem

Wunderhübschen Tafel-Service

zu kommen.

Es ist ein $10.00 Dinner-Set von 42 Stücken, aus feinem Porzellan, künstlerisch in Farben dekorirt, mit Goldrand und in jeder Beziehung garantirt.

Ihr könnt nirgends eine so hübsche Garnitur Tafelgeschirr für weniger als Zehn Dollars kaufen.

Wir liefern das prächtige Geschirr, das eine Zierde jeder Tafel sein wird, sowie den „Staats-Anzeiger und Herold" auf ein Jahr, zusammen für **nur $6.00.** Alle alten und neuen Abonnenten sind zu dieser Offerte berechtigt.

Kommt oder schreibt sofort und verschafft Euch dies schöne Geschirr zu Weihnachten!

Staats-Anzeiger & Herold,
Grand Island, Neb.

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.