

Wirklich wertvolle Gratis-Prämien

erhalten Sie, wenn Sie alle weiteren Hefen direkt von mir bestellen. Laufende Abonnenten haben schon ihre wertvollen Prämien gratis erhalten. Ich habe alle Hefen von **Strachen-Züngerin, Grifa, Brinzerauf, Fedora, Genofeva, Ziegenkind, Viktor, F. H. er, Blimisch, Familienblätter, Bierfach-Verbreiter** und was sonst noch angeht, wird für Sie vorräthig. Schreiben Sie Ihre genaue Adresse mit der für jedes Heft direkt an mich. Bezeichnungsliste der Gratisprämien, Probehefte, etc. gratis und franco.

B. M. Mai, Buchhandlung
Seite u. Prämie können sofort bezogen werden

für Pferdezüchter



Für die diesjährige Saison, beginnend am 27. April, habe ich meine Hengste **Compere** ein import. Vollbl. Joe Freitags und Sonnabends in Dettlesen's Stall stehen, die übrige Zeit bei mir zu Hause, 1/2 Meile südwest vom Hospital. Bedingungen: Compere \$12, Joe \$10.

HENRY HENNE,
Eigentümer.

Berausende Getränke.

Ihre Art und Verbreitung bei den Völkern der Erde.

Tatarischer Kumsch-Meth und „Kwas.“ Die Ägypter als die ersten Bierbrauer. Weinbau in China. „Wo die Rebe blüht.“ Weinbau in Deutschland.

Es gibt wenige Völker, die nicht Mittel gefunden hätten, irgend einen erregenden oder berausenden Trank zu bereiten, der die Müdigkeit verschafft, die Kräfte, wenn auch nur aufpeinend, hob und den Muth in gefährlichen Augenblicken stärkt. Niedere, herumschweifende Rassen lassen es in der Regel beim Kraut trockener Blätter oder Wurzeln bewenden; schärfte Aderbaues unterziehen und Getreide bauen, brauen gegohrene Getränke. Eine Mittelstufe nehmen die nomadischen Stämme mit ihren Viehherden ein, da hier die Milch als Unterlage zu ihren Lieblingsgetränken dient. Auf dieser Stufe fanden lange Zeit und stehen zum Theil noch heute die mongolischen und tatarischen Völker, die bis auf unsere Tage ihren Kumsch und Kestri beibehalten haben. Die Milch wird dabei in ein Gefäß von Thierhaut geschüttet und dann saure Rahmlich hinzugefügt, worauf man die Flüssigkeit mit einem Stod umrührt. Nach drei bis vier Tagen ist das Gebraut fertig. Die Afghanen bereiten sich ein ähnliches Getränk aus Schafmilch und auch in Irland bewahrt man vielfach Schafmilch in Fässchen auf, um sie nach der Gährung zu trinken. Auf fallenderweise findet man einen ähnlichen Kumsch bei den Kaffern Südafrikas. Sie besitzen aber außerdem, wie die Madagassen und Aethioper, einen aus gegohrenem Honig und Wasser bereiteten „Meth.“ Auch in Russland trinkt man es noch diesen alten nordischen Trank. Es gibt dort eine rothe und eine weiße Sorte, von denen der erstere mit rothen Beeren oder Kirichen

Das Löfchen und Laden

der Schiffe in Londoner Hafen wird mit Hilfe von mehr als 700 elektrisch, hydraulisch oder durch Dampf betriebenen Riesenkränen bewirkt, ungedruckt die Elevatoren an den Getreidedocks.

Wenn Ihr mit einem kranken Magen

oder den dadurch hervorgerufenen Ursachen, als Verstopfung, Uebelkeit, Hämorrhoiden, Kopfschmerzen, laures Aussehen, Gedröhnen, Wabungen, Schlaflosigkeit, geistige Niedrigkeit, Herzleiden, Nervosität, Magenkatarrh, Magenschwäche, Magen- und Gicht der Völlei nach dem Essen, Aufstoßen, Schmerzen in der Magengegend, bester Jange, bitterem Geschmack im Munde, Appetitlosigkeit etc., befallen seid, dann sendet mir Euren Namen und Adresse, ich werde Euch ein freies Paket von meinen Magen- und Gichttabletten senden, welche Euch in Kürze heilen werden. So wünschenswert diese Magen- und Gichttabletten, daß schon Fälle geheilt wurden, wo anscheinend keine Hilfe mehr möglich war. Es ist eine wunderbare Entdeckung, welche Euch in kurzer Zeit heilen wird. Ein illustriertes 62seitiges Buch, welches Euren Fall genau beschreibt wird, sende ich ebenfalls frei. Schickt kein Geld oder Postmarken, denn ich will, daß jeder Kranke dieses köstliche Mittel erke auf meine Kosten probirt. Man adressirt:

JOHN A. SMITH, Dept. 20,
306-308 Broadway,
Milwaukee, Wis.

Wenn Ihr mit einem kranken Magen

oder den dadurch hervorgerufenen Ursachen, als Verstopfung, Uebelkeit, Hämorrhoiden, Kopfschmerzen, laures Aussehen, Gedröhnen, Wabungen, Schlaflosigkeit, geistige Niedrigkeit, Herzleiden, Nervosität, Magenkatarrh, Magenschwäche, Magen- und Gicht der Völlei nach dem Essen, Aufstoßen, Schmerzen in der Magengegend, bester Jange, bitterem Geschmack im Munde, Appetitlosigkeit etc., befallen seid, dann sendet mir Euren Namen und Adresse, ich werde Euch ein freies Paket von meinen Magen- und Gichttabletten senden, welche Euch in Kürze heilen werden. So wünschenswert diese Magen- und Gichttabletten, daß schon Fälle geheilt wurden, wo anscheinend keine Hilfe mehr möglich war. Es ist eine wunderbare Entdeckung, welche Euch in kurzer Zeit heilen wird. Ein illustriertes 62seitiges Buch, welches Euren Fall genau beschreibt wird, sende ich ebenfalls frei. Schickt kein Geld oder Postmarken, denn ich will, daß jeder Kranke dieses köstliche Mittel erke auf meine Kosten probirt. Man adressirt:

JOHN A. SMITH, Dept. 20,
306-308 Broadway,
Milwaukee, Wis.

Wenn Ihr mit einem kranken Magen

oder den dadurch hervorgerufenen Ursachen, als Verstopfung, Uebelkeit, Hämorrhoiden, Kopfschmerzen, laures Aussehen, Gedröhnen, Wabungen, Schlaflosigkeit, geistige Niedrigkeit, Herzleiden, Nervosität, Magenkatarrh, Magenschwäche, Magen- und Gicht der Völlei nach dem Essen, Aufstoßen, Schmerzen in der Magengegend, bester Jange, bitterem Geschmack im Munde, Appetitlosigkeit etc., befallen seid, dann sendet mir Euren Namen und Adresse, ich werde Euch ein freies Paket von meinen Magen- und Gichttabletten senden, welche Euch in Kürze heilen werden. So wünschenswert diese Magen- und Gichttabletten, daß schon Fälle geheilt wurden, wo anscheinend keine Hilfe mehr möglich war. Es ist eine wunderbare Entdeckung, welche Euch in kurzer Zeit heilen wird. Ein illustriertes 62seitiges Buch, welches Euren Fall genau beschreibt wird, sende ich ebenfalls frei. Schickt kein Geld oder Postmarken, denn ich will, daß jeder Kranke dieses köstliche Mittel erke auf meine Kosten probirt. Man adressirt:

JOHN A. SMITH, Dept. 20,
306-308 Broadway,
Milwaukee, Wis.

JOHN A. SMITH, Dept. 20,
306-308 Broadway,
Milwaukee, Wis.

Haus, Hof und Land

Helle Lederschuhe können sofort schwarz gefärbt werden, wenn sie gut gereinigt, mit käuflicher Lederschwarz bepinselt werden. Nach dem Auftragen der Schwärze wird das Schuhwerk wie gewöhnlich gewischt und weiter behandelt.

Blaugefottenes Kalbs-

hirn. Das ausgefottete und abgehäutete Gehirn wird in Salzwasser, welches mit einigen Glöflein voll Eßig gesäuert ist, worin sich einige Zwiebeln, Mohrrübenscheiben, ein Lorbeerblatt und etwas ganzer Pfeffer befinden, sehr langsam, etwa eine halbe Stunde, gekocht und so angerichtet.

Gebratener Kalb mit

Senfsauce. In Butter läßt man Petersilie anlaufen, gibt einen hartgekochten, passierten Dotter, Eßig, Pfeffer, Salz, Bratenfett und etwas Senf dazu, läßt alles aufkochen und gießt diese Sauce über die gebratenen Kalbfleische. Man kann auch den Kalb abgehäutet, fradelartig zusammengewickelt in der Bratpfanne braten.

Ein ausgezeichneter

Mittel zur Heilung von Brandwunden ist eine Mischung von Kolloidum und Glycerin. Durch Bestreichen hiermit zieht sich über die Wunde sofort ein feines Häutchen, das den Schmerz nimmt, und durch wiederholtes Bestreichen (zehn- bis zwölffmal des Tages) mit dieser Flüssigkeit heilt die Wunde in ganz überraschend schneller Weise.

Das Küchens- und Eß-

geschirre soll in- und auswendig möglichst glatt sein, damit jede Uneinheitlichkeit rasch entfernt werden kann. Bei der Wahl des Materials für Küchens- und Eßgeschirre sollte nicht bloße Rücksicht auf den Zweck des Gegenstandes, sondern auch die Erwägung maßgebend sein, ob nicht schädliche Substanzen aus ihnen in die Speisen und Getränke übergehen können. In gesundheitlicher Beziehung taugliches Material ist Glas, Porzellan und Steinzeug mit entsprechender Glazur; diese Materialien geben nicht das geringste an die Speisen ab, sind wegen ihrer Glätte leicht zu reinigen und lassen Schmutz leicht erkennen.

Reinigung gebrauchter

Pfropfen. Ein gutes Mittel, um gebrauchte Pfropfen zu reinigen, besteht darin, daß man dieselben in ein Gefäß mit Wasser thut, in welchem sich zehn Prozent Schwefelsäure befinden. Die Pfropfen müssen 24 Stunden darin liegen und sind dann vollständig gesäubert, ohne daß auch nur der geringste Schmelzeruch verbleibt. Man wäscht sie mit tochemen und darauf mit kaltem Wasser und kann sie nun sofort zum Pfropfen von Flaschen, die geringeren Wein, Bier oder dergleichen enthalten, verwenden. Es sei hierbei gleich bemerkt, daß es eine falsche Sparmaßnahme ist, billige, harte und poröse Korke zu kaufen. Dieselben enthalten einen Staub, der sich dem Getränke mittheilt, es trübe macht und ihm einen schlechten Geschmack gibt. Sie gebrauchte auch viel leichter und können nur einmal benutzt werden.

Reinigt die Zimmer-

pflanzen! Für unsere Zimmerpflanzen ist Keimlichkeit erforderlich. Was beim menschlichen Körper die Hautpflege und das Baden ist, bedeutet bei den Zimmerpflanzen das sorgfältige Waschen der Blätter und Triebe. Die Pflanze blüht die Ausdünnung ebenso durch Poren wie der Mensch, sind die Poren nun voll Staub, so kann die Ausdünnung nicht stattfinden, und es bleibt darum die Pflanze im Wachsthum zurück, gerade wie der menschliche Körper, bei dem die Hautpflege vernachlässigt wird. Die Blätter und Triebe der Zimmerpflanzen müssen daher allwöchentlich gereinigt werden. Das Reinigen kann bei kleinblättrigen Pflanzen mit einer Spritze geschehen, während es bei großblättrigen mittelst eines Schwammes erfolgen muß. Man verwende dazu lauwarmes Seifenwasser und spüle mit reinem Wasser nach.

Fußschweiß. Bei überhitztem Fußschweiß nehme man täglich ein warmes Fußbad von Seifenwasser, reibe danach die Füße mit einem groben Tuche trocken ab, ziehe eine wollene Strümpfe über und gebe etwa eine Viertelstunde umher. Später wache man die Füße mit kaltem Wasser, lasse aber jedesmal die feuchten angegebene Prozedur folgen. Reicht dies bei einverzeltem Uebel nicht aus, so gebrauche man lauwarme Fußbäder, denen einige Glöflein voll aromatischem Eßig, oder eine Messerspitze voll Karbolsäure zugesetzt sind. In die Strümpfe streue man Morgens eine Mischung von Stärkemehl und Salpetersäure oder nur Tannin; auch in die Stiefel oder Schuhe streue man wöchentlich zwei bis drei Mal eine Messerspitze voll Tannin. Beim Aufziehen reibe man die Füße mit trockener Leinwand ab; dann besuche man ein Stüchlein Leinwand mit Brantwein und frottiere den Fuß damit. Man bade Abends und Morgens die Füße in warmem Wasser, trockne sie ab und ziehe gleich Morgens reine Strümpfe an. Diese sollen innen eingepulvert sein, mit einem Theil gepulvertem, gebranntem Alaun, einem Theil gepulverten Stärke und 1/2 Theil gepulverten Weizenmehl.

Das Auswachsen der

Stedzwiebeln. Stedzwiebeln müssen, wenn sie ihrer Reife entgegengehen, täglich nachgesehen werden. Alle Zwiebeln, deren Kraut abgewelkt ist, sind alsbald zu ernten und an der Sonne gut abzutrocknen. So behandelte Stedzwiebeln werden nicht in Samen schießen. Läßt man abgestorbene Stedzwiebeln aber bis zum Nachsommer oder Herbst auf dem Beete stehen, so treiben sie, wenn feuchte Witterung eintritt, nochmals aus, und solche Stedzwiebeln liefern im nächsten Jahre dann sogenannte „Böde.“ Die Zwiebeln, die nämlich eine dreijährige Vegetationsperiode. Im ersten Jahre erzielt man aus Samen Stedzwiebeln, die im zweiten Jahre zu Speisewiebeln ausreifen und im dritten Jahre als Samenzwiebeln Verwendung finden können. Hat nun aber die Zwiebel im ersten Jahre als Stedzwiebel bereits zwei Vegetationsperioden durchgemacht, so folgt die dritte Periode schon im zweiten Jahre, indem die Stedzwiebel zur Samenbildung schreitet. Zwiebelpflanzen als Ertrag für Stedzwiebeln liefern keine Böde, sie müssen aber zeitig ausgepflanzt werden. In Jahren feuchter Witterung reifen sonst die Zwiebeln nicht aus und sind dann nicht haltbar. Die Verwendung von Stedzwiebeln hat den Vorzug der früheren Ernte, wodurch es ermöglicht wird, daß Zwiebelbeete noch mit einer Nachfrucht besetzt werden können.

Zwischenkulturen sind für die rationelle Gemüsezuucht von der größten Bedeutung; denn sie ermöglichen es, dem Boden in einem Jahre drei, vier, ja sogar fünf Ernten abzugewinnen. Um Zwischenkultur mit Erfolg anzuwenden, darf man keinen Mangel an flüssigem Dünger haben. Ferner muß man darauf Rücksicht nehmen, daß die zusammengepflanzten Gewächse sich nicht einander im Wachsthum hindern. So lassen sich zwischen Blumenthal und alle weit zu pflanzenden Gemüsesorten, Kopfsalat, Wirsing und Sommererbsen ziehen. Zwischen Lauch kann man Felsdalsalzen, zwischen Zwiebeln Petersilienwurzeln anpflanzen. Sehr vorteilhaft ist es, zwischen die stiefstößelnden Gewächse stiefstößelnde zu pflanzen. So kann man zwischen Strauchbohnen und allen niedrigen Erbsenarten Frühkartoffeln und selbst Kohlgewächse ziehen; denn die Hülsenfrüchte nehmen den Stickstoff aus der Luft und überlassen den Stickstoff des Bodens ihren Nachbarn, welche nicht die Fähigkeit besitzen, ihn aus der Luft zu nehmen.

Topferde. Eine ganz vorzügliche Topferde kann man sich auf folgende Weise herstellen. Man bringt guten Gartenboden, Laub, Unkraut, Nadelholzäste, Dünger und allerhand Küchenabfälle auf einen Haufen, begießt ihn wiederholt mit Jauche und sichtet ihn öfters um. Dies gibt, entsprechend mit Sand gemischt, nach einigen Jahren eine ganz vorzügliche Topferde, in der die meisten Pflanzen ausgezeichnet gedeihen. Zur Verbesserung von Topferde, die etwas schwer und wenig porös ist, sammelt man Moos und trocknet es mittelst Ofenwärme genügend, so daß man es pulverig reiben kann. Dies Moospulver wird dann unter die Topferde gemischt, wodurch sie locker wird, einen guten Wasserabzug vermittelt und von Säure frei bleibt.

Blühen der Azaleen lassen oftmals sämtliche Blätter fallen, während sich die Blüthen ruhig weiter entwickeln. Der Grund für diese Erscheinung ist in einer zeitweiligen Trockenheit zu suchen, die besonders während der Blüthe für die Pflanzen verhängnisvoll wird. Sobald die Blüthen wohl herunterhängen, muß die Pflanze gründlich gegossen werden; ist der Ballen sehr ausgetrocknet, stellt man den ganzen Topf in ein Gefäß mit abgeandem Wasser, bis der ganze Ballen vollgesogen ist. Da es bei der Heilbeerde schwer zu erkennen ist, ob sie feucht oder trocken ist, muß deshalb besonders achtgegeben werden.

Das Auswachsen der

Stedzwiebeln. Stedzwiebeln müssen, wenn sie ihrer Reife entgegengehen, täglich nachgesehen werden. Alle Zwiebeln, deren Kraut abgewelkt ist, sind alsbald zu ernten und an der Sonne gut abzutrocknen. So behandelte Stedzwiebeln werden nicht in Samen schießen. Läßt man abgestorbene Stedzwiebeln aber bis zum Nachsommer oder Herbst auf dem Beete stehen, so treiben sie, wenn feuchte Witterung eintritt, nochmals aus, und solche Stedzwiebeln liefern im nächsten Jahre dann sogenannte „Böde.“ Die Zwiebeln, die nämlich eine dreijährige Vegetationsperiode. Im ersten Jahre erzielt man aus Samen Stedzwiebeln, die im zweiten Jahre zu Speisewiebeln ausreifen und im dritten Jahre als Samenzwiebeln Verwendung finden können. Hat nun aber die Zwiebel im ersten Jahre als Stedzwiebel bereits zwei Vegetationsperioden durchgemacht, so folgt die dritte Periode schon im zweiten Jahre, indem die Stedzwiebel zur Samenbildung schreitet. Zwiebelpflanzen als Ertrag für Stedzwiebeln liefern keine Böde, sie müssen aber zeitig ausgepflanzt werden. In Jahren feuchter Witterung reifen sonst die Zwiebeln nicht aus und sind dann nicht haltbar. Die Verwendung von Stedzwiebeln hat den Vorzug der früheren Ernte, wodurch es ermöglicht wird, daß Zwiebelbeete noch mit einer Nachfrucht besetzt werden können.

Zwischenkulturen sind für die rationelle Gemüsezuucht von der größten Bedeutung; denn sie ermöglichen es, dem Boden in einem Jahre drei, vier, ja sogar fünf Ernten abzugewinnen. Um Zwischenkultur mit Erfolg anzuwenden, darf man keinen Mangel an flüssigem Dünger haben. Ferner muß man darauf Rücksicht nehmen, daß die zusammengepflanzten Gewächse sich nicht einander im Wachsthum hindern. So lassen sich zwischen Blumenthal und alle weit zu pflanzenden Gemüsesorten, Kopfsalat, Wirsing und Sommererbsen ziehen. Zwischen Lauch kann man Felsdalsalzen, zwischen Zwiebeln Petersilienwurzeln anpflanzen. Sehr vorteilhaft ist es, zwischen die stiefstößelnden Gewächse stiefstößelnde zu pflanzen. So kann man zwischen Strauchbohnen und allen niedrigen Erbsenarten Frühkartoffeln und selbst Kohlgewächse ziehen; denn die Hülsenfrüchte nehmen den Stickstoff aus der Luft und überlassen den Stickstoff des Bodens ihren Nachbarn, welche nicht die Fähigkeit besitzen, ihn aus der Luft zu nehmen.

Topferde. Eine ganz vorzügliche Topferde kann man sich auf folgende Weise herstellen. Man bringt guten Gartenboden, Laub, Unkraut, Nadelholzäste, Dünger und allerhand Küchenabfälle auf einen Haufen, begießt ihn wiederholt mit Jauche und sichtet ihn öfters um. Dies gibt, entsprechend mit Sand gemischt, nach einigen Jahren eine ganz vorzügliche Topferde, in der die meisten Pflanzen ausgezeichnet gedeihen. Zur Verbesserung von Topferde, die etwas schwer und wenig porös ist, sammelt man Moos und trocknet es mittelst Ofenwärme genügend, so daß man es pulverig reiben kann. Dies Moospulver wird dann unter die Topferde gemischt, wodurch sie locker wird, einen guten Wasserabzug vermittelt und von Säure frei bleibt.

Blühen der Azaleen lassen oftmals sämtliche Blätter fallen, während sich die Blüthen ruhig weiter entwickeln. Der Grund für diese Erscheinung ist in einer zeitweiligen Trockenheit zu suchen, die besonders während der Blüthe für die Pflanzen verhängnisvoll wird. Sobald die Blüthen wohl herunterhängen, muß die Pflanze gründlich gegossen werden; ist der Ballen sehr ausgetrocknet, stellt man den ganzen Topf in ein Gefäß mit abgeandem Wasser, bis der ganze Ballen vollgesogen ist. Da es bei der Heilbeerde schwer zu erkennen ist, ob sie feucht oder trocken ist, muß deshalb besonders achtgegeben werden.

Zum Anpflanzen der

Ziersträucher. Beim Anpflanzen von Ziersträuchern treffe man eine sehr sorgfältige Auswahl, pflanze hoch- und niedrigwachsende Sorten nicht unter einander, denn die hochwachsenden unterdrücken später die niedrigen. Die niedrigbleibenden sind nach den äußeren Seiten, die hochwachsenden in die Mitte zu pflanzen. Wo es sich um das Verdecken eines Gebäudes oder eine Wand handelt, sind die hohen Sorten vor diese zu bringen.

Um das ganze Jahr

frischen Spinat zu haben, mache man im Sommerhalbjahr, von März bis Oktober, eine feste Saat, am besten in gut gedüngtem Boden und in Willen. Die Saat kann, um eine lippige Blattentwicklung hervorzuufen, mit Jauche angegossen werden. Um der schnellen Samenbildung vorzubeugen, mache man die Saaten in den heißeren Sommermonaten an etwas schattiger Stelle.

Wie pflanzt man Rosen?

Wurzelschneiden oder niedrig veredelte Rosen werden zweckmäßig so tief gepflanzt, daß die untere Verzweigung oder die Veredelungsstelle sich in der Erde befindet. Man beugt auf diese Weise dem völligen Verschwinden der Pflanzen vor, wenn sie einmal während des Winters durch einen stärkeren Frost sehr tief zurückgefroren sind.

Die vermishten Erben und deren Rathgeber werden es zu ihrem Interesse finden, sich direkt mit

HERM. MARCKWORTH,
532 & 534 Vine St., Cincinnati, Ohio,
in Verbindung zu setzen.

• Wer genau Auskunft über irgend ein Stück Land oder sonstiges Grundeigenthum in Nebraska, Kansas, Wisconsin, Oklahoma, Colorado oder den Dakotas wünscht, der wende sich — in Deutsch oder Englisch — an

Ernst Kuhl.

Alle Zeitschriften und Bücher des In- und Auslandes in d. Exp. d. Bl.

HERM. MARCKWORTH,
532 & 534 Vine St., Cincinnati, Ohio,
in Verbindung zu setzen.

Defilich von Chicago nach Fort

Wayne, Findley, Jolokia, Cleveland, Erie, Buffalo, New York City, Boston und allen östlichen Punkten reisende Passagiere werden es zu ihrem eigenen Interesse und Vortheil finden, die Nickel Plate Bahn für kurzzeitige Reisen östlich von Chicago zu benutzen. Drei Zehnjährige gehen täglich mit Durchwaggon nach New York City und moderne Pullman Schlafwagen bis zum Endziel. Raten stets die niedrigsten und keine Erziehung Fahrpreise auf irgend einen Zug für irgend einen Theil der Reise. Moderner Speisewagen mit individuellen Clubabtheilungen, rangierend im Preis von 35c bis zu einem Dollar; ebenfalls Mahlzeiten a la carte. Verlangt Tickets über die Nickelplate Bahn. Chicago Bahnhof: La Salle und Van Buren Straße; die einzige Station in Chicago an der Hochbahnstrecke. Chicago Stadt- und Office: 111 Adams St. Nähere Einzelheiten sind zu erhalten, indem man schreibt an John N. Galahan, Generalagent, 113 Adams St., Zimmer 298, Chicago. 29-35

Dr. Edith Saunders, Ärztin.

Besondere Aufmerksamkeit der Behandlung von Frauen- und Kinderkrankheiten gewidmet.

Office gegenüber Martin's, 1 Treppe hoch. Officestunden von 10 bis 12 Vormittags und 2 bis 5 Nachmittags.

Brewster & Williams

Gärtnerei

Esse von Beer und Elm Straße verkaufen alle Sorten Vegetabilien, Stedpflanzen und Haus- und Gartengeräthe aller Art.

Chamberlain's Cough Remedy

Cures Colds, Croup and Whooping Cough.

Burlington Fahrplan.

Lincoln, Omaha, Chicago, St. Joseph, Kansas City, St. Louis, St. Paul, Grand Island, Neb.

UNION PACIFIC RAILROAD.

Fahrplan.

Rach dem Westen:

Rach dem Osten:

Remerung—Abg. 50, 56 und die North Platte Local (Freitag) nach Ogden, ausgenommen Sonntags. Speisewagen an allen Ballaststationen, ausgenommen 13 und 14. Biller verkauft und Gepäck verkauft nach allen Punkten in den Ver. Staaten und Kanada.

Omaha & Republican Valley Eisenbahn.

Rach dem Norden:

Rach dem Süden:

St. Joseph and Grand Island Ry.

Rach dem Süden:

St. Joseph and Grand Island Ry.

Gebrechlichkeit.

Nicht ist unangenehm und macht untauglicher als

Rücken- und Hüftweh.

Nicht erreicht die Leiden so rasch als

St. Jakobs Oel

Bekannt auf der weiten Welt als das Beste Heilmittel gegen Schmerzen.

Preis 25c und 50c.

Man wende sich direkt an Hermann Markworth.

Herm. Markworth

532 & 534 Vine St., Cincinnati, Ohio

Rechtsachen

abrennte Rechtsanwalter u. Notar machen sich Erbschaften sind unangenehm und untauglicher als

Rechtsachen

abrennte Rechtsanwalter u. Notar machen sich Erbschaften sind unangenehm und untauglicher als

Rechtsachen

abrennte Rechtsanwalter u. Notar machen sich Erbschaften sind unangenehm und untauglicher als

Rechtsachen

abrennte Rechtsanwalter u. Notar machen sich Erbschaften sind unangenehm und untauglicher als

Rechtsachen

abrennte Rechtsanwalter u. Notar machen sich Erbschaften sind unangenehm und untauglicher als

Rechtsachen

abrennte Rechtsanwalter u. Notar machen sich Erbschaften sind unangenehm und untauglicher als

Rechtsachen

abrennte Rechtsanwalter u. Notar machen sich Erbschaften sind unangenehm und untauglicher als

Rechtsachen

abrennte Rechtsanwalter u. Notar machen sich Erbschaften sind unangenehm und untauglicher als