Plant früh Eure Sommer-Tour

Pacific Küste: Vom 1. Juni, niedriger Rundfahrt Excursionsraten nach der Pacific-Küste und an Spezial-Daten April bis Juli noch **niedrigere Küsten-Excursions-Raten.**

Yellowstone Park: Alle Anzeichen deuten auf eine größere Anzahl von Park Touristen während des Sommers von 1910 hin als je zuvor. Die Tour-Raten sind sehr niedrig und schließen diverse sehr anziehende Routen durch Colorado ein und nach Salt Lake City.

Nach dem Osten: Spezial-Raten werden in Kraft sein nach östlichen Städten und Resorts. Definitive Ankündigungen sollten innerhalb der nächsten 30 Tage gemacht werden.

Rocky Mountain Touren: Touristenraten während des Sommers nach Denver, Estes Park und Colorado Resorts, Hot Springs, S. D., Sheridan und Ranchaster, Wyo. für die Big Horn Region, Cody (Eingangsweg für Holm's persönlich geführte Kampierungs-Partien durch den Park), Thermopolis, Wyo., der werdende wundervolle Hot Springs Resort (Bahn vollendet am 1. Juli.)

Heimathsucher-Raten: Ersten und dritten Dienstag für Investoren und Landsucher durch die sich neu besiedelnden Gegenden des Westens.

Burlington Route

Setzt Euch in Verbindung mit dem nächsten Ticketagenten oder mit mir und laßt uns Euch sagen was Ihr wissen wollt.

L. W. Wakeley, General Passage Agent
1004 Farnum Straße, - - Omaha Nebraska.

Der beste Dienst der möglich ist,

wird von Allen gewünscht, die ein Telephon benützen und **Grand Island Telephone Co.** hat sich anerkanntermaßen das Verdienst erworben, ihre Kundschaft prompt und zufriedenstellend zu bedienen, sogut es überhaupt möglich ist. Dies beweist die stetig zunehmende Zahl ihrer Verbindungen und Jeder der ein **Grand Island Telephon** im Hause hat, empfiehlt es. Namentlich unter unseren Farmern gewinnt das heimische Fernsprechsystem täglich größere Verbreitung und wird fortwährend um Anschluß nachgesucht von Solchen die noch nicht verbunden sind. Schließen auch Sie sich an der

GRAND ISLAND TELEPHONE Co.

CASTORIA

Die Sorte, die Ihr immer gekauft habt, und die seit mehr als 30 Jahren in Gebrauch ist, hat die Unterschrift von Chas. H. Fletcher **getragen und ist von Anbeginn an unter seiner persönlichen Aufsicht hergestellt worden. Lasst Euch in dieser Beziehung von Niemandem täuschen. Fälschungen, Nachahmungen und "Eben-so-gut" sind nur Experimente und ein gefährliches Spiel mit der Gesundheit von Säuglingen und Kindern—Erfahrung gegen Experiment.**

Was ist CASTORIA

Castoria ist ein unschädliches Substitut für Castor Öl, Paregoric, Tropfen und Soothing Syrups. Es ist angenehm. Es enthält weder Opium, Morphin noch andere narkotische Bestandtheile. Sein Alter bürgt für seinen Werth. Es vertreibt Würmer und beseitigt Fieberzustände. Es heilt Diarrhoe und Windkolik. Es erleichtert die Beschwerden des Zahnens, heilt Verstopfung und Blähungen. Es befördert die Verdauung, regulirt Magen und Darm und verleiht einen gesunden, natürlichen Schlaf. Der Kinder Panacae—Der Mütter Freund.

ÄCHTES CASTORIA IMMER
mit der Unterschrift von

Chas. H. Fletcher.

Die Sorte, Die Ihr Immer Gekauft Habt, Ist In Gebrauch Seit Mehr Als 30 Jahren.

THE CENTAUR COMPANY, 77 MURRAY STREET, NEW YORK CITY.

Die Erste National Bank

GRAND ISLAND, NEBRASKA.

Thut ein allgemeines Bankgeschäft. Macht Farm-Anleihen.

Kapital $100,000; Ueberschuß $100,000.

S. N. Wolbach, Präs., **J. Reimers** Vizepräs., **L. M. Talmage,** Kassirer.
I. R. Alter, jr. **S. E. Sinke** und **F. C. Hanaford,** Hülfskassirer.

DIPLOMAT WHISKEY

JUST RIGHT.

Zu haben in allen erstklassigen Wirthschaften.

GLASNER & BARZEN,

Distilling and Importing Co., Kansas City, Mo.

Mit 40,000 hungernden Kindern allein in London sollten die Engländer sich bald klar darüber werden, daß die Gefahr, wenn auch nicht die deutsche, ihnen weit näher ist, als sie bisher glaubten.

Eine Zeitung macht den Vorschlag, Aldrich und Cannon nach dem Nordpol zu senden, um die Ansprüche Pearys in das richtige Licht zu setzen. Einverstanden. Und „glückliche Reise auf Nimmerwiedersehen"!

Calumet Baking Powder

Das einzige erstklassige Backpulver, das zu einem mäßigen Preis verkauft wird.

Haus, Hof und Land

Holzküchensachen werden schön weiß, wenn man sie eine Viertelstunde in Chlorwasser kocht, dann mit feinem Sand kräftig scheuert, spült und an der Luft trocknet.

Borstenbesen verwahre man nie in der Nähe von Feuer, das das Kittpech zum Schmelzen und die Holztheile leicht zum Reißen bringt; man stelle sie stets, die Borsten nach oben gekehrt, auf den Stiel, da sonst die Borsten leiden.

Um Tapete nicht durch Einschlagen von Nägeln zu beschädigen, macht man an der betreffenden Stelle einen Kreuzschnitt, hebt die Ecken, schlägt den Nagel ein und drückt die Ecken nieder. Bei Entfernung des Nagels feuchte man die Ecken an und drücke sie in ihre ursprüngliche Lage.

Wenn man frische Früchte kandirt, so läßt man sie, nachdem sie in beliebige Stücke geschnitten worden sind (Kirschen, kleine Birnen bleiben ganz), in Wasser vorsichtig ziemlich weich kochen, läßt dann abgeschäumten Zuckersaft (Zucker mit Wasser) bis zum Bruch kochen, legt die Früchte hinein, läßt sie einmal darin aufsieden, dann, indem man das Gefäß zudeckt, 24 Stunden in kühlem Raum stehen, hierauf im Sieb abtropfen, legt sie einzeln auf eine flache Schüssel, übersiebt sie dick mit feinem Zucker und läßt sie in der warmen Ofenröhre trocknen.

Was jede Hausfrau weiß. Jede Hausfrau weiß, daß Mondamin stets vorräthig in der Küche sein sollte zur Bereitung einfacher Süßspeisen als auch zum Verdicken von Suppen, Saucen, Kakao usw. Aber viele beherzigen nicht die große Wohlthat, die kleine Kinder nach dem Zahnen von solcher einfachen Kost wie warme gekochte oder gebackene Puddings, hergestellt aus guter reiner Milch und Mondamin haben. Diese Puddings bieten die nöthige Nahrung in reichlicher Weise und enthalten die kraft- und wärmeerzeugenden wie auch die körperbildenden Stoffe. Mondamin macht auch die Milch leichter verdaulich, da es das schnelle Gerinnen der Milch im Magen verhindert.

Steinbutte à l'Italienne. Zuthaten: 1 Steinbutte von etwa 3 Pfund, ½ Quart leichter Weißwein, 5 bis 6 Eßlöffel Provenceöl, 1 Zwiebel, 1 Zitrone, 2 bis 3 Trüffeln, einige Schalotten, Oliven und Sardellen, etwas Estragon und Petersilie, einige Eßlöffel geriebener Semmel, etwas Butter und Fleischextrakt. — Die ausgenommene, sauber gewaschene Steinbutte wird von der dicken Haut auf der Oberseite befreit und darauf mehrere Stunden in eine Marinage gelegt, die aus dem Wein, 3 Löffeln Oel und dem Saft einer halben Zitrone besteht. Inzwischen sind die feingeschälten oder auf einem Reibeisen abgeriebenen Trüffeln nebst den Schalotten, Oliven, Estragon, Sardellen und Petersilie feinzuhacken, sie werden dann in einigen Löffeln Oel geschwitzt und mit dem geriebenen Weißbrot vermischt. Ein wenig Madeira dazu gegossen, macht die Farce besonders wohlschmeckend. Nun ist die Steinbutte in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne zu legen, dann macht man einige Einschnitte in das Fleisch und drückt die Kräuterfüllung hinein, gießt die Marinade dazu und läßt den Fisch unter öfterem Begießen langsam gar werden. Die Sauce wird von dem Fond mit Zusatz von Fleischextrakt bereitet.

Makronentorte mit Mürbteigboden. Man rühre ½ Pfund mild gesalzene Butter zu Sahne und füge nach und nach abwechselnd 3 bis 4 Eigelb, ¼ Pfund feinen Zucker, 2 Eßlöffel Arrak, 2 Eßlöffel süße Sahne und so viel feines Weizenmehl hinzu, daß man einen nicht zu festen Teig bekommt, der sich leicht ausrollen läßt. Nachdem der Teig ½ Stunde zum Ruhen weggestellt ist, rollt man ihn aus und formt entweder einen großen oder zwei kleine runde Tortenböden von etwa ½ Zoll Dicke aus, die auf ein gut gereinigtes, mit Wachs abgeriebenes und leicht bemehltes Backblech gelegt werden. Auf diese Teigböden wird in Stärke von 1 Zoll eine feine Makronenmasse gestrichen, die aus folgenden Zuthaten hergestellt wird: 1 Pfund abgezogene und geriebene süße und ¼ Pfund ebenso vorgerichtete bittere Mandeln, 1¼ Pfund feiner Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, alles vermischt mit dem steifgeschlagenen Schnee von 7 Eiern. Eine große Hauptsache ist, daß die Torte, ohne sie erst stehen zu lassen, sofort nach dem Aufstreichen der Makronenmasse in einen gut erhitzten Ofen kommt, in dem sie, natürlich ohne anzubrennen, schnell von außen bräunlich bäckt, damit sie innen weich und feucht bleibt. Ein zur Probe eingelegtes Blatt Papier muß schnell in dem angeheizten Bratofen gelb werden. Die Torte braucht 30 Minuten Backzeit.

Um Milchflecke aus Tuchstoffen zu entfernen befeuchtet man einen kleinen Schwamm oder Leinenlappen mit Schwefeläther, Terpentinöl oder Benzin und reibt damit die Flecke tüchtig ab. (Vorsicht: feuergefährlich.) Dann läßt man den Stoff einige Zeit an der Luft hängen; danach ist die Stelle mit lauwarmem Seifenwasser auszuwaschen und gut nachzuspülen.

Radieschen zu ziehen. Man quelle den Saamen 24 Stunden lang in Wasser und hänge ihn dann in einem Beutel in den Sonnenschein, wo er nach etwa 24 Stunden zu keimen beginnt. Man bringt ihn alsdann in ein warmes Mistbeet oder sonst gut zubereitetes Land und begieße die Erde gelegentlich mit lauwarmem Wasser. So wachsen die Radieschen sehr schnell und sind in unglaublich kurzer Zeit genießbar.

Helles Haar zu erhalten. Das folgende Schampuirwasser wird hellem Haar die Farbe dauernd erhalten: Man löse zwei Unzen irgend welcher reinen Seife in einem Pint warmem Wasser auf und füge, wenn die Mischung abgekühlt, ein gut geschlagenes Ei und den Saft einer Zitrone hinzu. Reibe die Mixtur gut in die Kopfhaut und das Haar ein, spüle dann mit kaltem Wasser, in welchem ein Theelöffel voll Peroxyd auf ein Quart Wasser enthalten ist, gut ab.

Gelbgewordene Wollwäsche zu färben. Unansehnlich gewordene weiße Handschuhe, Bänder, Strümpfe, auch Blusen können wieder brauchbar gemacht werden, indem man die Sachen trocken in einem Absud von Zwiebelschalen 1 Stunde langsam kochen läßt. Je nach dem Quantum der Schalen fällt die Farbe aus. Mit weniger Schalen erzielt man eine sehr schöne hellmode Farbe (sehr gut für Handschuhe und Strümpfe), dunklere Farben kann man mit mehr Schalen herstellen. Die Sachen werden in kaltem Essigwasser gut ausgespült und an einem dunklen Ort zum Trocknen aufgehängt. Die Farbe hält trotz jeder späteren Wäsche.

Zuckerersparniß bei zu schmorendem Obst. Kompotts sind eine bei jung und alt beliebte Bereicherung des täglichen Mittagsmahles. „Wenn die Zubereitung nur nicht soviel Zucker kosten würde," seufzen im stillen die sparsamen Hausfrauen, und sie haben ganz recht. Auch mir ging es eben so, schreibt eine Abonnentin, denn wenn ich für meine aus acht Köpfen bestehende Familie süßes Kompott bereitete, war meine 1 Pfund fassende Zuckerdose bis auf einen kleinen Rest geleert. Jetzt ist das allerdings anders — und besser geworden. Ich füge stets dem zu kochenden Obst oder dem Eingemachten eine Messerspitze Natron hinzu und brauche nur ¼ der sonstigen Zuckermengen, denn Natron entsäuert, was noch nicht so allgemein bekannt sein dürfte. Wer probirt es einmal?

Weißfisch. Zuthaten: Ein Weißfisch von reichlich 3 Pfund, ½ Quart Rothwein, ½ Quart Wasser, 1 Quart nicht zu bitteres Bier, 2 Gewürznelken, 1 Zwiebel, 1 Zitrone, 1 Eßlöffel Butter, 2 bis 3 Schalotten, 3 Eßlöffel feingewiegte Sardellen, 2 Eßlöffel Kapern, 1 Eßlöffel Mehl.— Der gut gereinigte und geschuppte Fisch wird in Stücke geschnitten und in die kochende, aus Wein, Bier und Wasser bestehende Brühe gelegt, die Zwiebel und etwas Zitronenschale, Gewürznelken und Salz werden zugesetzt. Der Fisch ist darin langsam weichzukochen, dann wird er herausgenommen und heißgestellt. Nun schwitzt man die gehackten Schalotten in der Butter, rührt das Mehl dazu, ebenso die gehackten Kapern und Sardellen. Wenn Alles gut durchgerührt ist, giebt man die Fischbrühe hinein und den Saft einer halben Zitrone, kocht die Sauce noch einmal auf und servirt sie zu dem Fisch in erwärmter Saucière.

Blankette von Hühnerfleisch. Man löst das Fleisch eines gekochten Huhnes von den Knochen und schneidet es in gleichmäßige kleine Stücke. Zur Sauce macht man von Mehl in zerlassener Butter eine helle Einbrenne, verkocht sie mit etwas Wasser und Brühe zu dener Sauce, fügt Salz, eine Prise weißen Pfeffer, etwas Weißwein oder Apfelwein, milden Essig und etwas Zitronensaft dazu, würzt beliebig mit etwas Sardellenbutter und fügt einige kleine, in Butter gar gedünstete Champignons hinzu. Dann wird die Sauce abgeschmeckt — nach Bedarf werden einige Tropfen Weißwein beigegeben, und mit 1—2 Eigelb abgezogen, das zerschnittene Fleisch hineingegeben und alles in kochendem Wasserbad warm gehalten. Auch ohne Champignons, Sardellen und Wein läßt sich eine wohlschmeckende Blankette bereiten. Die Sauce darf, wenn das Fleisch hineingelegt wird, nicht mehr kochen, da das Fleisch dann leicht zäh wird. Das Warmhalten im Wasserbad ist deshalb dringend anzurathen.

Die Welt ist groß, die Welt ist weit,
Halt fest die Heimath allezeit.

Reinheit. Kraft! Wohlgeschmack!

Das sind die Eigenschaften die man findet in

Dick & Bros. Quincy Bier

welches unübertrefflich ist in **jeder** Beziehung und sich infolgedessen bei allen Kennern eines guten Tropfens der allergrößten Beliebtheit erfreut.

J. J. KLINGE, 214 West dritter Straße, Grand Island, Nebraska.

(Telephon: Independent, 213) Agentur für diesen Theil des Staates, führt Bestellungen für Faß- und Flaschenbier in **groß** oder **kleinen** Quantitäten für Nah und Fern **prompt** aus.

Kauft ein volles Haar-Schweiß-Polster für Eure Pferde, so lange sie vorhalten

20c jedes

„Human Callors," „Whipples"

nicht $7.50 sondern $7.00 jeder.

Wir ölen Euer Geschirr mit Klauenfuß-Oel durch Eintauchen für $1.00 per Geschirr.

Wir geben Euch das beste Geschirr in Hall County für's Geld; unser eigenes Fabrikat.

Seht aus nach dem grauen Schaupferd. Eben westlich von Hehnke's, West 3te Straße.

Grand Island Saddlery Co.

Telephon Red 542

Jessen's Apotheke

Ein volles Lager guter frischer Medizinen.

GRAND ISLAND NATIONAL BANK

Kapital $100,000.00 - - Ueberschuß und Profite $70,000.00

Seht uns für Farm-Anleihen Sicherheitsbehälter für Eure Werthsachen Eure Depositen, Anleihen und allgemeine Geschäfte sind erwünscht.

Beamte und Direktoren:

C. C. Hansen, Präsident, J. W. Thompson, Vize-Präsident,
T. J. Hansen, Kassirer, E. M. Braß, Vize-Präsident,
F. J. Cleary, Asst. Kass. Chas C. Ryan, Advokat, F. E. Slusser, H. L. Dolan

Dr. Henry D. Boyden
Wundarzt der C. B. u. Q. R. R. — Arzt u. Chirurg für die Augen, Ohren, Nase u. Hals-Abtheilung des Franziskanerhospitals. Brillen genau angepaßt.

Dr. Edward S. Dungan
Bis vor Kurzem Arzt und Wundarzt des Soldaten- und Matrosenheims.

DR. BOYDEN & DUNGAN

Aerzte und Chirurgen

Office Ecke Dritter und Pine
Sprechstunden 8:30 Vorm. bis 8.00 Abends.
Allen Krankenrufen von Stadt oder Land wird prompt nachgekommen bei Tag oder Nacht. Für Kindbettfälle müssen bereits vorher Anstalten getroffen werden.

RUPTURE

Brüche von Männer, Frauen und Kinder können geheilt werden in wenigen Tagen, ohne eine chirurgische Operation, Zeitverlust oder Schmerzen. Die Kosten hängen von der Größe der Oeffnung des Bruchs ab, der geschlossen werden muß. Das Geld kann in jeder große Omaha'er Bank deponirt werden im Namen des Patienten oder Vormunds und erst nach Heilung bezahlen, bis die Kur vollendet ist. Tausende von Leuten, die an Bruch litten, haben unter diesen Bedingungen während den letzten 18 Jahren angenommen und alle sind vollständig geheilt. Schreibt oder sprecht vor um nähere Auskunft.

DR. FRANK H. WRAY, 306 Bee Bldg., OMAHA, NEB.

Samen der wächst!

Unsere Sämereien sind sorgfältig gezüchtet und auf Keimkraft geprüft worden, sind sortenecht und in jeder Hinsicht zuverlässig. Wir führen ein sehr großes Lager aller Arten von **Alfalfa, Klee- u. Grassamen, Saatkartoffeln, Gemüse-** und **Blumensamen,** sowie auch alle Arten von **Obst-** u. **Ziersträuchern**

Deutsche Baumschule und Samen-Handlung
Carl Sonderregger, Präsident

Man schreibe um unseren großen, schön illustrirten Katalog, es ist der einzige, vollständige Samen- und Baumschulen-Katalog in deutscher Sprache in Amerika. Wir senden Katalog frei an Leser dieses Blattes, und auch ein Probepacket "New Coreless Tomato," die beste und feinschmeckendste Sorte in Kultur. Adresse:

GERMAN NURSERIES, Beatrice, Neb. Box 194