

Leset diese Anzeigen.

2ter Straße Cash  
**Grocery**

Bezet Brand Camer Käse  
Camembert Käse  
Edelweiß De Vrie Käse  
Reuschkatel Käse  
Pimento-Geschmack Käse  
Saratoga Chips  
Gemüse - Speise  
Krabbenfleisch  
Kardinen, importierte und einheimische  
Importierte Anchovis  
Marinierte Färinge

Prompte Ablieferung  
nach irgend einem Teil der Stadt.

Telephone: Bell, Black 409  
Independent 409

WM. VEIT

Dr. A. H. FARNSWORTH,  
Arzt und Wundarzt,  
Office im Independent Gebäude.

Dr. Oscar H. Mayer  
Deutscher Zahnarzt  
Hedde Gebäude Phone 2 51

**Stehen Sie auf mit einem lahmen Rücken?**

Nieren-Leiden macht Sie elend.

Dr. Kilmers „Swamp-Root“ (Swamp-Root) ist die wunderbare Nieren-, Leber- und Blasen-Arznei, die wegen ihrer vorzüglichen Eigenschaften, welche die Gesundheit wieder herstellen, fast jedem bekannt ist. Für Geländung von Rheumatismus, Rückenmergen, Nieren-, Leber- und Blasen-, sowie Schmerzen in irgend einem Theile des Harnorgans, übertrifft sie fast alle Erwartungen. Die Schwäche, das Wasser einzuhalten, sowie brennendes Wasserlassen wird durch diese Arznei beseitigt, sie lindert die bösen Nachfolgen des Genusses von Spirituosen, Bier und Wein und verhindert das öftmalige Wasserlassen bei Tag und während der Schlafzeit.

„Swamp-Root“ kurirt nicht alles, für Nieren-, Leber- und Blasen-Leiden ist sie aber ungleichzeitig die beste Arznei. Durch den großen Erfolg, der in der Privat-Praxis überall erzielt wurde, wurden wir zu einer speziellen Vorführung veranlaßt, an alle Leser dieses Blattes, welche diese Arznei noch nicht probirt haben, eine Probeflasche, sowie ein Pamphlet, welches andeutet, wie man Nieren- und Blasenleiden entdecken kann und „Swamp-Root“ näher beschreibt, portofrei zu übersenden. Wenn Sie schreiben, erwähnen Sie, die liberale Offerte in diesem Blatte gelesen zu haben und schicken Sie Ihre Adresse an Dr. Kilmers & Co., Swamp-Root's Heimat Die regulären 50 Cent und 1 Dollar Flaschen sind in allen Apotheken zu haben. Man merke sich den Namen: „Swamp-Root“ Dr. Kilmers „Swamp-Root“, und die Adresse: Binghamton, N. Y., an jeder Flasche.

**DER PENNSYLVANIER**

Mischer Drucker!

Dr. beidlich Gannes hot mir gefacht, ich hüt ferzlich en Stid gefchrievet über die deutsche Sprichwörter, un fell hüt ihn arg gepleet. Es wär grad wie ich gefacht hüt, daß net alle Sprichwörter zudresse däte. Er hot dann gemeent, es geht noch me, wo mer drüber schreime kennt, un weil verleicht amner Leit grad so denke, wie er, so hab ich mei Kassenner nochmal dorchgeblättert un will drum broviere, noch emol en Wätsch von unerschiedliche Sprichwörter zu beleichte.

Cemol is femol, segt mer. Sell is en verdolt riskie Ding. Schun wie ich noch in die Schul bin gange, sen mir gelernt worre: cemol eens is ens. So is es ab. Wer cemol gestobte hot, is en Dieb un wer cemol is gehängt worre, is ferrig — en thau wann's recht is gedbu worre. En Hert do bei uns hot sich mol ufgehängt, jucht for sei Frah zu verschrecke; er hot aber d'r Strid unner die Arm angemacht. En anderer Mann is derzu gefumme un hot ihn g'frogt, was er dann do dhun wot. „Ei, ich will mich henke,“ hot er gefacht. — „Awer selterweg henk mer sich doch net; mer macht die Schling um d'r Hals rum.“ — „Sell hab ich ab schun broviert, aber do hab ich det schnaufe fenne,“ hot er gefacht. — „Uffhors, in dem do Fall war dann cemol femol. Hüt er's aber recht gemacht, dann hüt es eens gefacht.“

Hot d'r Bauer Geld, so hot es die ganze Welt. Selterweg hot es uf-fors sei; es is aber net. Viel Paure hen Geld, se behalte's aber. Dheel dhune net mol for ihr Peiting bezahle, wie mir d'r Drucker gefacht hot.

Was lang läst, werd gut. — Des is falsch ausgedrückt. Wann es sage dät: was gut is, läst lang, dann mot ich mir's ehnder gefalle losse. D'r amner Weg is des Sprichwort gefallest for die Bummler, was en Woch ame Dschabz rumsuhle, was se ganz gut in drei Tag oder noch weniger hätte ferrig made fenne un es wär dann noch besser gewest.

Wie die Ervet, so d'r Lohn. — Net allemol. Es geht Berls, was schlechte Ervet dhune un großer Lohn kriegen, un Amner, was, gut scharfe, kriegen en ganz kleiner Lohn. Do kommt dann des Sprichwort net, daß d'r Gaul, was d'r Haber verdient, ihn net kriegt, oder wie d'r alt Schüler gefacht hot: „Wann d'r Dr den Kornwage in die Scheier gezege hot, mag er Stroh fresse.“

Vun d'r Luft fann mer net lewe. — Rau mecht ich jucht wisse, wie mer ohne Luft lewe kann. So viel ich bis alleweil hab aufsinne kenne, ferne die mehnte Menschje aus Mongal an Luft.

Was d'r Mensch est, des is er. — Gord mol do! Ich glach, d'r Mann, was fell Sprichwort erfumne hot, hot Gelfiesch gefesse.

Uf Rege kummt Sunneschei. — Sell will ich nau net grad dispuite, jucht wech ich schun, daß mer amee oder drei Woche uf selder Sunneschei hot warte misse, un dann hot er net lang angehalte.

Wo feds esse, kenne ab ferne esse. — Des mag wofer sei, aber se werre jucht dann satt, wann ab genug usen Dsch is, junscht awer net.

En guter Roth kummt nie zu spot. — Sundug! En guter Roth, wann's iverhobt so ebdes geht, kummt in die mehnte Fäll zu spot.

Selbst gestunne, selbst gemacht, is die beste Bauretract. — Sell war verleicht mol so. Awer die Tracht mecht ich fenne, was mir alleweil hätte, wann die Baureseit, abardig die Weisheit, jucht anziege kenne, was se selter spinne un mache. Des wär dann, wie im Paradies.

Sund, Ray, Frah un Beser gehere in's Haus. — Ich wunner es's mol en Zeit geive hot, wo es selderweg is gehalte worre. Allweil sen die Sund regler Bummler, die Kage sen en Rufens in Garte un uf die Dächer, viel Frahe sen uscht zum Esse un Schlofe im Haus un for d'r Beser hen se fen juch.

Wem d'r Herrgott en Amt gest, dem geht er ab Verittand. — Ich weech net, wie fell is, will drum ab net drüber streite. Awer doch kennt mer Unnerschiedliches drüber sage. Es scheint fait, ab wann d'r Herrgott sich gar net meh bakkere dät un die Kemter un do braucht er dann ab Niemand Berstand zu geve. Es is jo ab gar net nothwendig.

Dr alt Hans Jörg.

**Haus, Hof und Land.**

Frische Rasteflecken in empfindlichen Blasen, Täl, Jabsots u. f. w. lassen sich meist durch Kölmisches Wasser leicht entfernen.

Um die Politur eines Klaviers wie der aufzutreiben, staube man es zuerst mit einem trockenen, weichen Tuch ab dann tauche man einen Gemislederlappen in klares, kaltes Wasser, wringe ihn so trocken wie möglich aus und reibe damit das Klavier tüchtig ab. Danach ist mit trockenem, weichen Tuch nachzureiben.

Verlangte Stellen aus farbigen Stoffen zu entfernen. — Wenn Bügeln kann es leicht vorkommen, daß der Stoff — besonders, wenn es Wolle ist, gelbe Flecke bekommt. Diese lassen sich mitunter entfernen, wenn man sie anfeuchtet, mit Salz bestreut und der Sonne aussetzt. Man muß dabei gut darauf achten, daß der Stoff nicht ausbleicht und sich keine Ränder bilden. Sobald er trocken ist nachzuwaschen, und die Prozedur wenn nötig, zu wiederholen.

Kindersachen aus weihem Eisfellestoff zu reinigen. Man nehme lauwarmes Wasser und weiche Seife dazu. Die schmutzigen Stellen werden mit etwas Seife eingerieben und solange gewaschen, bis der Stoff ganz weiß geworden ist. Hierauf spüle man die gewaschenen Gegenstände in lauwarmem Wasser und wringe sie so trocken wie möglich aus. Jetzt wird man bemerken, daß der gewaschene Stoff ganz struppig geworden ist und daß von den gedrehten Ringen, die sich in dem neuen Stoff befinden, nichts mehr zu sehen ist. Um diese Ringe wiederherzustellen, breite man den Stoff flach aus, dann benutze man eine kleine Bürste und bewege sie kreisförmig über den noch feuchten Stoff. Auf diese Weise wird man mit wenig Mühe das Muster wiederherstellen. Nun werden die gewaschenen Gegenstände an zugreifem Orte zum Trocknen aufgehängt.

Als Reinigungsmittel für Aluminiumwaren genügt gewöhnlich warmes Wasser. Um der Außenseite frischen Glanz zu geben, kann man Olivenöl und fransösischen Seife, oder auch Seife, welche jedoch kein Soda enthalten darf, verwenden. Auch fällt alle Metallzubehörmittel, die für andere Metalle benutzt werden, kann man dazu gebrauchen.

Nach dem Putzen wäscht man Aluminiumgeschirre in reinem Wasser und trocknet sie sorgfältig ab.

Wenn man Aluminiumgeschirre einige Tage lang zum Kochen gebraucht hat, bildet sich an ihrer Innenseite gewöhnlich ein gelbbrauner Ueberzug in Form unregelmäßiger Flecke. Dieser braucht nicht entfernt zu werden, da er die Aluminiumwaren vor Abnutzung schützt, ihnen nicht schadet und nur eine Ablagerung von Silicium ist; durch Abreiben mit weihem Sande kann man ihn jedoch beseitigen.

Niemals dürfen Aluminiumwaren mit einem Messer abgeraht, sondern nur mit einem hölzernen Löffel oder Schaber behandelt werden.

Keinesfalls darf man Ache, Laugen, Backpulver oder alkalihaltige Seifen zu Aluminiumgeschirren verwenden, dagegen muß man sie sorgfältig reinigen, sobald Speisen darin angebrannt sind.

Grüne Erbsen in Büchsen oder Gläsern. Die jungen Erbsen werden ausgekernt in kochendes Wasser geworfen. 2—3 Ball darüber geben lassen, abgetropft, und, wenn erkalte, in die Büchsen gefüllt; sie müssen fest eingerüttelt werden, damit oben nur Knapp 3 Zoll leerer Raum bleibt. Dann streut man oben darüber einen Kaffeelöffel voll kochendes Zucker und giebt bis oben kochendes, schwach gefalzenes Wasser. Dann werden die Gläser zugeschräubt oder die Büchsen verlötet und zwei Stunden im Wasserbade g'ocht, dann darin abkühlen lassen. Alle eingemachten Gemüse müssen vor Licht geschützt werden. — 2. Rege die ausgekochten Erbsen (beste Qualität) in kochendes Wasser und lasse sie zwei- bis dreimal auswällen, schütte dann das Wasser ab und lasse die Erbsen abtropfen und erkalten. Fülle dieselben dann in gut gereinigte, trockene Flaschen bis zum Hals und schütte so viel kaltes Wasser darauf, bis die Erbsen davon bedeckt sind, jedoch darf das Wasser den Storf nicht berühren, es muß ein leerer Raum bleiben. Die so zubereiteten Flaschen setze im besannten Wasserbade 1½ Stunden, hebe dann den Topf vom Feuer und lasse die Flaschen darin völlig erkalten. Die so behandelten Erbsen bewahre man an einem kühlen, luftigen Orte auf. — 3. Die ausgekühlten Erbsen werden mit etwas Zucker vermengt, in Flaschen gefüllt und offen in einen Kessel kalten Wassers gesetzt. Man stopft die Zwischenräume mit Heu, Stroh oder Luchern aus, bringt das Wasser zum Kochen und läßt es 5 bis 10 Minuten wallen. Nachher verkorkt und vermahrt man die Flaschen, läßt sie in dem Wasser erkalten, verriegelt ober verpicht sie und benahrt sie an kaltem, trockenem Orte auf.

**HEADQUARTERS DICK BROS.**

Alle Sorten Kisten und Fassbier  
**Das berühmte Pilsener Bier**

124 N. Cleburn St. Phone Black 521 und 74.

**Deutsche Bäckerei**  
von Albert G. Luftig.

Alle Arten Bäckereiwaren in vorzüglicher Qualität.

Alle Aufträge prompt ausgeführt.  
419 W. 3. Straße. Telephone Bell B276  
Für gute Backwaren geht nach der deutschen Bäckerei.

**Tornado Stuerme**

von großer Heftigkeit sind für 1912 prophezeit worden.

Laßt Eure Häuser und Nebengebäude mit einer alten zuverlässigen Gesellschaft versichern. Seht

**DAVID BYRME**  
Room-6 Dolan Building

**A. C. MAYER**  
Deutscher Advokat  
Dolmetscher

Vollmachten, Testamente

Grand Island, Nebraska.

**Bruch, Piles und Chronische Krankheiten**

**CEDES & CO.**  
Leichenbestatter,  
315-317 West Dritte Straße. Telephone, Tag oder Nacht, Bell 590, Independent 444.  
Private Ambulanz.

J. A. Livingston, Begr.-Direktor.

**Leidet nicht, wenn Ihr geheilt werden könnt ohne Operation, mit keiner Unterbrechung Eurer Arbeit. Beginnt heute und werdet gesund. Schreibt mir wegen einer Speziale Offerte. Noch besser Ihr besucht mich in meinen Office in Grand Island, wo ich die letzten neun Jahre gewesen bin. Ich kann Euch Hilfe bringen.**

Consultation und Gram-nation frei.

**Dr. Rich**  
Grand Island, Nebraska  
Windolph Gebäude

**Verucht J. H. MEYERS**  
Plattdeutscher Zahnarzt  
Dolan Gebäude, Grand Island.

**Bayard H. Paine**  
Advokat und Rathgeber  
Grand Island, Nebraska  
Hauptstrasse unterwärts. Refert Testamente und Rechtliche Konsultationen.

**PNEUMONIA**

left me with a frightful cough and very weak. I had spells when I could hardly breathe or speak for 10 to 20 minutes. My doctor could not help me, but I was completely cured by

**DR. KING'S New Discovery**  
Mrs. J. E. Cox, Joliet, Ill.  
50c AND \$1.00 AT ALL DRUGGISTS.

**„THE VIENNA“**

Restauraton und Bäckerei . . . . .

HENRY SCHUFF, Eigentümer  
121 West Fourth Straße.

Reguläre Mahlzeiten 25 Cents. — Frühstück von Morgens 6 bis 10 Uhr; Mittagessen von 11 bis 15 Uhr — Abendessen von 6 bis 9 Uhr. Außerden Mahlzeiten zu jeder Tages- und Nachtzeit zu Preisen, je nach der Bestellung, von 10c und 15c an aufwärts. Kommt herein und besucht mich.

**Storrs Triumph BEER**  
HEALTHFUL AND MELLOW

Martin:  
belgischer Zug-Dogge Registrirt No. 46,764. Alter 6 Jahre. Gewicht 2000 Pfund.  
Wird während der Saison 1912 auf meiner Farm stehen, eine halbe Meile Südwest vom Hospital.  
Henry Heune, Eigenth.

**Laßt Eure Kleider reinigen mit dem neuen „Dowser“ Chemischen Prozeß von H. W. POTTER,**  
407 W. 5te Str.  
Phones: Jnd. 160, Bell W. 789.

**DIPLOMAT WHISKEY**  
JUST RIGHT  
Zu haben in allen erstklassigen Wirthschaften.  
**Glasner & Barzen,** Distilling and Importing  
Kansas City, Missouri

Eine Leiter ist wohl in jedem Haushalte unentbehrlich, aber nicht immer ist der notwendige Platz dafür vorhanden. Ein solcher bietet sich oft im entlegenen Teile des Korridors, wo man einen großen Ofen in die Wand schlagen und die Leiter daranhängen kann, so daß sie wenig vom Fußboden entfernt und leicht erreichbar ist. Sie stört auf diese Weise nicht, besonders, wenn sie mit passender Farbe angestrichen wird.

Praktisches für das Ausfüttern von Schranckfäheren. Es macht einen sauberen und hübschen Eindruck und erweist sich auch als überaus praktisch, wenn man die Schublade der Nachttische u. f. w., sowie die Schranckfächer mit Decken aus weihem, festen Washstoff auslegt. Man schneidet für alle Schublade und Schranckfächer genau passende Stücke aus dem Stoffe und säumt sie entweder — dann muß der Saum zugegeben werden — oder man facht die Decken rings herum mit weihem Band ein. Besonders nett sieht es aus, wenn man noch ein schmales Spitzchen aus Maschinenspitzerei oder ähnliches herumfacht, das man jetzt ja so billig kaufen kann. Die Decken lassen sich schnell waschen und wieder hineinlegen, wenn sie unsauber sind, und man wird das sonst zum Auslegen übliche Papier nicht vermissen.

Pudding von Stockfisch nach norwegischer Art. Ein Stockfisch wird abgekocht, entgrüet, gehäutet und zerpfückt. In einer Kasserolle dämpft man eine feingehackte Zwiebel hell an, fügt etwa 2 Pfund Stockfisch hinzu, salzt und pfeffert, bringt die Masse in den Reibstein und verarbeitet sie hier mit ¼ Pfund abgekochten, trockenen Salzkartoffeln. Ferner werden 175 Gramm Butter schaumig egrübet, man fügt alsdann 6 oder 7 Eigelb und 100 Gramm Brotmehl hinzu, verrührt alles mit der Masse, giebt zuletzt den Schnee unter, schmeckt noch mit etwas Anchovisessenz ab und füllt nun die Masse in eine gebutterte und gemehlte Form. Den Pudding bringt man alsdann, im Wasserbade stehend, in den Ofen und macht ihn in ungefähr 1½ Stunden gar. Zu diesem Gerichte reicht man eine leichte, würzige Béchamelesauce, die man mit Anchovisessenz im Geschmade hebt, oder man reicht eine Allemande mit Kapern (Kapersauce) dazu.

Gefüllte Champignons. Man benötigt hierzu große Champignons. Sie werden vorgekocht, dann werden die Stiele entfernt, die Köpfe gewürzt und mit Olivenöl im Ofen gar gemacht. In der Zwischenzeit hat man sich die Füllung hergestellt. Fein gewiegte Zwiebeln werden in Del angebrätet, dann entfernt man das überflüssige Fett, giebt Weißwein hinzu, läßt diesen verkochen, gibt ein Quantum fein gemeigte Champignonstiele darunter, dünstet diese gut durch, fügt Tomatenpüree und Demiglace hinzu, läßt alles dießlich einkochen. Dann vollendet man noch mit Weißbrotrumen (durch ein Sieb gerieben), schmeckt mit Salz und Pfeffer ab und bestreut das Duzelles mit Peterfilie. Die Champignonköpfe werden alsdann gefüllt und auf eine geölte Platte rangiert. Die Füllung wird mit Chaudelure bestreut und mit Del oder zerlassener Butter beträufelt. Dann giebt man die Platte in den Ofen. Die Champignons müssen alsdann gratiniert werden.

**Preise Niedriger jeden Tag**

Swists Premium	18c
Schinken per Pfund	18c
Swists Premium	22c
Speck per Pfund	22c
Swists Empire	16c
Schinken per Pfund	16c
Swists Pitnic	11c
Schinken per Pfund	11c
Swists Empire	17c
Speck per Pfund	17c
Gewöhnlicher Speck per Pfund	17c

**Central Meat Market**  
R. N. Küster, Eigentümer  
Telephone 230

**UNDERTAKING**

Wir antworten prompt allen Rufes für unser Dienste, welche die besten sind da wir ausschließlich in dieser Linie sind. Wir erlösen Euch sofort von allen Sorgen über Begräbnis Einzelheiten. Wir mischen uns nicht in Eure Beschlüsse ein, außer wenn es absolut nothwendig erschieint.

Wir sind für viele Leute Bestatter gewesen, haben aber-soweit noch keine Klage irgend welcher Art zu hören bekommen.

Berechnungen mähig in allen Fällen

**G. I. Undertaking Co.**  
111 S. Wheeler Ave.  
E. C. Gorman, Manager  
W. R. Stevens, Einhaltamier  
Telephones:  
Office 508 Nacht, Black 461 Red 201

**NACH FLETCHER'S CASTORIA**  
Kinder schreien NACH FLETCHER'S CASTORIA

Dem Bundeskenator Jeff Davis kostete seine Wabi nur \$613. Arkansas und Wisconsin haben recht verschiedene Preise.