

Wenn Ihr Trübel mit die Augen habt, geht zu Max J. Egge
Augen-Spezialist.
Zimmer 42-43
Hedde Gebäude, Grand Island

A. C. MAYER
Deutscher Advokat
Dolmetscher
Vollmachten, Testamente
Grand Island, Nebraska

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

GEDDES & CO.
Leichenbestatter,
215 217 West Dritte Straße, Telephone
Lag ober Nacht, Rm 5901
317 East Mainstraße.

Kommt zu uns, wir möchten gern eure Wäsche-Arbeit
haben. Wir sind dafür vorbereitet u. garantieren, daß Ihr zufrieden sein werdet. Telephone nach unserem Wagen. Telephone No. 9.

GRAND ISLAND STEAM LAUNDRY
P. A. DENNON Prop.
Grand Island, Nebraska

W. H. Thomson
Advokat und Notar
Praktiziert in allen Gerichten
Grundbesitzungs-Geschäfte und Kollektoren eine Spezialität.

Stor's Old Saxon Brau
ALWAYS POPULAR
E. H. Henniger, Abfertigungsgang.
Tel.: 1665.

Leschinsky's Photographisches Atelier.

E. G. Johnson, A. M., M. D.
Strahlen und wandärztliche Praxis
211 E. 13. N. Straße
Wohnung Neb 1855
Phone: Office 356

Der Ehrenmann.

Aus dem modernen Leben. Von Werner van Cesteren.

August Bernemann, feines Verweh Fabrikant, hatte im Familien-treff seiner Braut zu Mittag gespeist und lehrte nun in frohlicher Laune und glücklichster Stimmung in sein Bureau zurück, um bis zum Abend zu arbeiten. Ja, er war glücklich; das sagte er sich unaufhörlich. Und wer seine strahlenden Mienen gewahrte, konnte nicht daran zweifeln, daß da ein beneidenswert zufriedener Mensch seines Weges schritt. Schon allein, daß er vermögend war, und sein Geschäft blühte, war mehr als angenehm; daß ihm aber überdies noch das Glück zu Teil geworden war, das Herz eines entzückend lieben, klugen und hübschen Mädchens zu gewinnen und eine große Wittigst dazu, war wohl der Gipfel all dessen, was ein Menschenherz erträumen konnte.

Aber August Bernemann sagte sich, daß er, wenn nicht all das Glück, so doch ein gut Teil davon rechtlich verdient hätte — nicht nur, weil er ein anständiger und fleißiger Mensch von gewinnendem Reusern war, sondern auch weil das Schicksal ihn drei Jahre lang so gequält hatte, daß es ihm eine Entschädigung schuldete. Schon allein seine geschiedene Gattin — welche Hölle auf Erden hatte sie ihm bereitet mit ihren Recken, ihrer Verschwendung und Vergnügungssucht und nicht zuletzt mit ihren Liebesbarn! Fürchterlich war es gewesen. Bernemann atmete tief auf, so oft er an Klara gedachte, und es war das Aufatmen des von einem Alp befreiten. Klara und Martha — welche ein Unterschied! Rein, nein, die frühere Gattin und die künftige in einem Atemzuge zu nennen, war Lächerung. Die zwei Jahre, seit Klara ihn verlassen hatte, waren ja auch nicht so ganz leicht gewesen. In großmütiger Aufwallung und in seiner Hergensfreude, frei zu sein, hatte er sich zu einer leichtsinnigen hohen Apomagierung bereit erklärt und die fünfzehntausend Mark wovon verdient sein. Das hatte August schon manche sorgenvolle Stunde gekostet, aber immerhin — das war leichter zu tragen. Und jetzt sollte er in zwei Monaten heiraten. Da würde dann auch die letzte Sorge schwinden; denn Martha war ja auch reich.

August Bernemann betrat sein Bureau. Der Diener überreichte ihm eine Karte. Der Herr ist vor einer Viertelstunde hier gewesen. Er will gleich wiederkommen, weil er was Wichtiges zu sagen hat.

Bernemann sah die Karte an und las einen Namen, der ihm nichts sagte. Ulrich von Brenn, genannt Werne — den Namen kannte er nicht. Aber kaum sah er an seinem Schreibtisch, zur Arbeit bereit, die brennende Zigarre im Munde, meldete ihm der Diener das Wiedererscheinen des Herrn.

„Ich lasse bitten,“ sagte der Fabrikant achselzuckend.

Ein schmalbürtiger schlanker Mann trat ein; seine Haare waren weißblond, die Augen vergilbtehellblau, der Gang war sehr lässig, die Haltung hart vornüber und Hände und Füße waren ungewöhnlich schmal. Auch sonst war an dem nicht mehr ganz jungen Manne alles unerkennbar stammbaureich.

„Herr Bernemann?“ erkundigte er sich und musterte unbefangen den Fabrikanten.

„Diesem krieg die Röte des Unmuts ins Gesicht.“

„Aberdings,“ sagte er abweisend.

„Sie wünschen?“

„Wir sprechen wohl besser sitzend.“ meinte der Besucher und ließ sich im bequemsten Haisel nieder. Die langen Beine streckte er dabei möglichst weit von sich und betrachtete seine tabellosen Lederschuhe.

Der Fabrikant spürte keinen Keger mehr; der Mensch da schien eher beuligend in seinem turmhohen Selbstbewußtsein.

„Sie wünschen?“ wiederholte er, aber bereits mit lächelndem Spott.

„Sagen Sie mal, geföhrt werden wir doch nicht?“ fragte Herr von Brenn.

„Wenn es nicht nötig ist, nicht,“ gab der Gefragte Auskunft.

„Und belauscht doch auch nicht,“ fragte Herr von Brenn.

„Wenn es nicht nötig ist, nicht,“ gab der Gefragte Auskunft.

„Wäre mir auch sehr peinlich,“ versicherte der Besucher. „Denn unser Gespräch ist intim. Ich rechne darauf, daß Sie ebenfalls ein Ehrenmann sind und also diskret.“

„Ebenfalls,“ versicherte der Fabrikant beiläufig.

„Na also. — Ich darf wohl überlegen eine Zigarre rauchen?“

„Bitte, wenn Sie eine haben.“

„Weider nicht bei mir. Aber —“ Bernemann lachte laut auf und reichte dem Besucher die Zigarettenkiste. „Neuer wohl auch?“

„Wäre mir sehr angenehm.“

„So,“ sagte der Besucher, als der andere ihm nun rauchend gegenüber

Für Haus und Küche.

Lemon-Pie.
Der Teig wird gemacht aus einem Kochlöffel voll Fett, ein Ei, eine viertel Tasse Zucker, das zur Saure gut gerührt; zwei Tassen Mehl und die abgeriebene Schale einer Zitrone, zwei Eierchalen voll Wasser, gut gemischt und dünn ausgerollt, und in einem mit Fett beschmierten, tiefen Pissetter, mit einer Gabel durchlöcher, hineingelegt und gebaden in einem nicht zu heißen Ofen, bis er schön braun ist; dann macht man die Füllung, welche aus sechs Eierdottern, einer Tasse Zucker, den Saft von zwei Zitronen zu Sahne gerührt, dann in einem Doppeltlocher fünf Minuten kochen lassen und langsam rühren, wenn fertig, so gibt man es in eine tiefe Schüssel zum Anstühlen; das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, ganz steif, rühre alles gut zusammen und gibt es im Pissetter, dann im Ofen bis er schön hellbraun geworden ist.

Fischeringer Torte.
Ein Viertelpfund geriebene beste Schokolade kocht man, nachdem man sie mit vier Eßlöffeln Wasser aufgelöst hat, rührt dann ein Viertelpfund Butter zu Schaum und gibt vier Eigelb, ein Viertelpfund Zucker und die etwas ausgeschaltete Schokolade dazu. Nachdem man alles gut miteinander gemischt hat, bestreicht man sechs bis sieben Oblaten damit, legt immer eine über die andere, deckt sie mit einer Oblate zu und bezieht die Torte mit folgender Schokoladenglasur: Ein Viertelpfund geriebene Schokolade läßt man mit zwei Eßlöffeln kochendem Wasser auf, läßt sie kochen und gibt ein Viertelpfund Zucker daran, worauf man sie so lange kocht, bis sie anfängt, fäden zu spinnen, zieht sie vom Feuer weg und setzt das Rühren noch eine Weile fort. So lange die Glasur noch heiß ist, streicht man sie über die Torte.

Böhmisches Gulasch.
Man nimmt ein Viertel Pfund gut durchgemachsenen Speck und schneidet denselben in kleine Würfel; ferner zwei große Zwiebeln, die man in Scheiben schneidet, und läßt beides in reichlich Butter in einer großen Kasserolle hellbraun dünsten, gibt Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzu, und, so wie Speck und Zwiebeln gebräunt sind, ein halbes Glas Wasser. Ein Pfund fettes Rindfleisch, ein Pfund nicht zu fettes Schweinefleisch und ein Pfund Kalbfleisch schneidet man in kleine Stücke, die man in die Kasserolle gibt und langsam dünsten läßt, bis sie gar sind. Sollte die Sauce zu sehr vertrocknen, fügt man noch Wasser hinzu. Sobald das Fleisch gar ist, bindet man die Sauce mit etwas in Wasser angerührtem Mehl, und läßt noch kochen, bis die Sauce schön sämig ist. Wird sofort recht heiß, mit den Knödeln zusammen serviert, jedoch jedes in separater Schüssel.

Rebhuhn und Rotkraut.
Rebhuhn gewaschen, eingerieben mit Zwiebel, Salz, Salz, innen und außen; Füllung: Pfeffer geschält, in Viertel geschritten, nach dem Salz zu gefüllt, dann einundeinhalb Pfund Kastanien gekehrt, geschält, ein Stück Butter mit kleiner Zwiebel gedämpft, Herz und Leber gehakt dazu, dann Kastanien, Handvoll Koffein, Salz, Pfeffer, zusammen dämpfen lassen, dann zu dem Huhn in die Pfanne getan und Butter über Huhn gelegt. Eine Zwiebel, eine kleine Gelberübe, etwas Petersilie, etwas Wasser, wenig Salz, wenn Huhn gar ist, Sauce durchgeschlagen, etwas Mehl mit kochendem Wasser angerührt dazu getan.

Rotkraut: Dunkles, frisches, fettes, fein geschritten, ein Stück Butter mit Zwiebel gelb dämpfen, Kraut hineinmischen, Salz, Pfeffer eine Tasse klare Fleischbrühe, drei Pfeffer geschält, in Viertel geschritten, oben darauf gelegt, einen Schloßel Essig, zwei Stunden dämpfen lassen; wenn gar, einen kleinen Löffel Mehl darüber gestreut und umgerührt.

Wiener Apfelstrudel.
Auf einem Rubelbrett nehme man zwei Tassen Weizenmehl, mache eine Grube, etwas Salz, ein ganzes Ei hinein, mit lauwarmem Wasser einen mäßig weichen Teig anmachen, fünf zehn Minuten durcharbeiten, nachher zwanzig Minuten ruhen lassen, dann mit dem Rubelwalzer auf dem Rubelbrett walzen und auf einem mit Mehl bestäubtem Tischstück fein ausziehen; ist genügend Teig, um mäßig großen Tisch zu bedecken. Die Mänder müssen vom Teige weggeschritten werden, wenn der Teig schon genügend ausgezogen ist. Den ausgezogenen Teig besprengt man mit zerlassener Butter oder Schmalz, mit in Butter oder Schmalz gerösteten, ausgeschütteten Bröseln bestreuen, jeht von acht bis zehn Kessel mäßig großen, geschält, seine Schnitteln darauf legen, mit einer halben Tasse Zucker und Zimmel vermischt bestreuen, eine Tasse Kaffee darüber bestreuen, jeht mit Hilfe des Tischfingers zusammenrollen, ins Backblech geben mit zerlassener Butter den Strudel bestreuen, bei mäßiger Hitze schön gelbbaden.

Ein alles Haus.

In Frankfurt a. M. geschieht mit einem alten Privatbau, das, was das Ermelereiche Haus zu Berlin, zugleich ein Kunstdenkmal und ein geschichtliches Denkmal ist, jezt dasjenige, was für die zukünftige Verwendung des Ermelereichen Hauses vorbildlich sein sollte. Es handelt sich um das Haus „Zur goldenen Waage“ in der alten Kaiserstraße, das an vorigen Dom, inmitten alter Gebäude liegt und zu den schönsten Bauten der Frankfurter Renaissance-Architektur gehört. Es wurde im Jahre 1624 erbaut und diente zuerst dem Schöffen Heinrich von Barchhaus oder Barchhausen als Wohnstätte. Das Haus, das sich jezt im Besitze der Stadt befindet, ist vor einigen Jahren mit einem Aufwande von rund 75,000 Mark wiederhergestellt worden. Nun soll es gewissermaßen zu einem „Zuhause“ des Frankfurter „Historischen Museums“ gemacht werden, indem es aus den Sammlungsgegenständen dieses Museums derart ausgestattet wird, daß es als ein vollständig eingerichtetes Privathaus jener Zeit gelten kann, als ob dessen Einwohner es gerade nur vorübergehend verlassen hätten.

Mehr als ein Drittel



Auch haben wir einen vollen Vorrath von „Round Oak“-Heizöfen, die Weichtohle brennen; ferner „Cast-Ranges“, „Cast-Ranges“, und den besten von allen, den „Round Oak-Furnace“.

Sprecht vor und laßt Euch ein Verzeichniß der Namen von Leuten geben, welche diese Öfen für dieses Jahr angekauft haben, und erühret dieselben um Auskunft.

Edmund Johnson
Eisenwaren Grand Island

Im Examen.
Eine Reihe lustiger Erinnerungen aus den Tagen, da er als Examinator in Londoner Schulen den Jungen bittere Stunden bereiten mußte, erzählt ein englischer Schulmann in einem Londoner Blatte. Die Aufregung des Examins gibt den Blüten unfreiwilligen Humors, die dabei lustig aufspröhen, einen tragikomischen Schimmer; selbst Schüler, die sonst ihre Aufgaben vorzüglich konnten, brachten die wunderlichsten Antworten zu Papier, wenn die kritische Frage ihr Ohr erreichte. Geschichte und Geographie sind die Fächer, die zu dem tollkühnsten Zweckerbindungen führten. „Jahob 1.“, behauptete einer der kleinen Prüflinge, „beanspruchte den englischen Thron durch seine Großmutter, weil er keinen Vater hatte.“ Ein anderer definiert höchst originell das Königtum mit folgenden Worten: „Eine Monarchie ist ein Staat, in der ein Mann nur eine Frau hat.“ Noch lebhafter ist die historische Phantasie eines dritten jungen Briten, der da schrieb: „Romulus und Remus waren ein Paar flammender Willlinge, die mit großem Erfolg in Rom auftraten.“ Dagegen ist der Gehirnanfang eines anderen angehenden Historikers fast ärmlich; er behauptet: „Nobanna von Orleans war die Frau Noahs.“ Den Erfolg der Magana Thara in England erläutert ein Schüler mit dem lapidarsten Satz: Die Barone zwangen König Johann, die Magana Charta zu sinen.“ Noch einige weitere Proben: „Der Wendefreis des Arelbes ist eine schmerzhaft und unheilbare Krankheit.“ „In den Parks Londons erreicht das Geleg der Schwere zwölf Meilen in der Stunde.“ „Astronomie heißt das Studium der Sterne und der Himmelsrichter.“ Ein junger Weiser aber war der Schullehrer, der da schrieb: „Der Anhang ist der Teil eines Buches, für den bisher die Verwendung noch nicht entdeckt wurde.“

Macht Eure Einkäufe bei H. J. Lorentzen

Der beste Vorrath von Kattun, 5c und 6c pro Yard; Duting Flanel, 5c bis 10c; Gingham, von 5 bis 12c pro Yard. Wir führen einen vollständigen Vorrath von Arbeitshenden und Ueberhöfen, solche, die passen und sich gut tragen. Männer Gala-Henden, Flanel-Henden, Arbeits- und Gala-Handschuhe zu irgend einem gewünschten Preise. Schuhe für Männer, Frauen, Knaben, Fräulein und Kinder, die besten Fabrikate im Lande. Haben Sie jemals die W. L. Douglas Schuhe probirt? Probiren Sie jezt ein Paar davon; Sie werden damit zufrieden sein. Ueberhöfe und Gummihöfe. Unser Vorrath ist funktelnageln, keine übertragene Vorräthe. Auch führen wir einen vollständigen Vorrath der berühmten Annis Pelzen in Russis und Scarfs.

Wir geben Handels-Marken mit jedem 10c Werth den Sie einkaufen

H. J. Lorentzen
Gloster-Gebäude Grand Island

Warum in die Ferne schweifen Wenn das Gute liegt so nah?



Die richtige Brauerei ermöglicht den vorzüglichsten Produkt den höchsten Publikum und garantiert Zufriedenheit. Patronen die heimische Industrie.

Telephone 1880.
und prompte Lieferung.

The Grand Island Brewing Company

Verkauf von
Oscar Baumann
Apotheker
503 West Dritte Straße
Grand Island, Neb.



Der Humorist ist so etwas wie das Spiegelbild. Er klingt nur aus der Ferne schön.

Die moderne Porzellanindustrie verfügt über Destillierapparate bis zu 60,000 Liter Inhalt.

Es gibt keine bessere Vorbereitung auf die Zukunft als die richtige Ausnützung der Gegenwart.