

Deutsche Bücher

Dies: Bücher handeln von heldenmütigen Taten und Abenteuren zu Wasser und zu Lande, unter dem Meerespiegel, über den Wolken, in der Wüste Arabiens und in afrikanischen Urwald. Der Geist der Zeit bringt heute den größten Helden die Feder in der Hand, er muß berichten, so daß Alle Theil haben können an der Kraft der kühnen Vorkämpfer.



Die Fahrt der Deutschland

Der erste authentische Bericht über die erste Handels-U-Boot-Reise von Bremen nach Baltimore und zurück. Kein Roman kann sich mit ihm vergleichen.

In unterhaltendem Erzählertone wird dem Leser vom Werden des Gedankens erzählt, von der Erbauung des Schiffes und von der Erregung bei der Abfahrt.

Dann werden der erfolgreiche Durchbruch, an der englischen und französischen Kriegsschiffe vorbei, die gefährlichen Abenteuer der Ozeanreise und die Ankunft in Baltimore geschildert, die Kapitän König zu einem Helden der Geschichte gemacht haben.

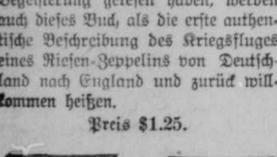
In Deutsch oder Englisch. \$1.25.

Zeppeline über England.

Ein Tagebuch von ***

Eine meisterhafte, packende Schilderung über den Flug des Riesen-Zeppelins L-120 über London und das östliche England. Das erste in den Vereinigten Staaten erschienene Buch, das die Wirklichkeit nachherzählte Abenteuer an Bord eines Zeppelins während eines langen Front-Fluges beschreibt. Laufende von Amerikanern, die Kapitän König's Buch über die erste Reise der U-Deutschland mit Begeisterung gelesen haben, werden auch dieses Buch, als die erste authentische Beschreibung des Kriegsfluges eines Riesen-Zeppelins von Deutschland nach England und zurück willkommen heißen.

Preis \$1.25.



„Ayesha“

von Kapitänantant H. von Mücke. Eine humorvolle Beschreibung der Irrfahrten des Landungszuges der „Emden“ von den Keeling Inseln im Indischen Ozean durch das Rote Meer und quer durch die Wüste Arabiens nach Konstantinopel.

Die Fahrt des kleinen Seglers „Ayesha“ ist nicht minder bewundernswürdig als die heldenhafte Ueberwindung aller Land-Sindernisse durch diese kleine Kruppe der Emden-Besatzung.

Preis \$1.25

„Emden“

Der vollständige authentische Bericht des Ersten Offiziers der „Emden“, über die Thätigkeit dieses berühmtesten unter den deutschen Seejägern. Unwiderstehlicher Humor und stotter Stil zeichnen diese interessante Beschreibung der Taten der kühnen „Emden“ aus, die, wie v. Mücke erzählt, trotz ihrer zerstörenden Thätigkeit im Herbst 1914 das behäbteste Schiff im Indischen Ozean war.

Preis \$1.25

Anzeiger-Herald Publishing Co.

109 S. Walnut. Grand Island

Wahlzettel nach der Waage.

Wägen im Namen der Gesundheit und Sparlichkeit eingeführt werden.

Doch man möchte kleinen Kindern und manchen Kranken alle ihre Mahlzeitenportionen mit einer Waage zumißt, das ist natürlich nichts neues. Aber überraschend dürfte es doch noch für viele sein, daß man jetzt darnach strebt, solche Mahlzeit-abwägung allgemein volkstümlich zu machen! Unter „man“ ist zu nächst der Erfinder einer neuer amerikanischen Waage für diesen Behuf zu verstehen; aber nicht wenige andere begünstigen diesen Gedanken und meinen, die Zeit kommt rasch näher, da sowohl die Menge, wie die Qualität der täglich einzunehmenden Mahlzeitenportionen nicht mehr durch den leidigen Appetit werde bestimmt werden, sondern durch genaue Rechenkunst mit Hilfe einer Waage. Diätverfänger halten dies entschieden für das beste im Interesse der Gesundheit; und damit mag nebenbei auch die „Gesundheit“ des Geldbittels gemeint sein, — ja es wäre bei der Kriegserzeugung unserer Tage nicht zu verwundern, wenn letztere Erwägung sogar die Hauptrolle spielte. Eine Waage ist schließlich noch immer ein anfänglicheres Instrument als ein Schindlkrumm!

Doch ist es Zeit, von der neuen Waage selbst etwas mehr zu reden. Schon gibt es viele tausende Amerikaner, welche sich sehr lebhaft dafür interessieren, daß die Mahlzeiten, welche sie einnehmen, alle mal die mindenswerten Nährstoffe in genügender Menge, und doch kein bißchen zuviel davon enthalten. Bekommen sie genug Kohlenwasserstoffe, Fett und Protein und doch nicht mehr, als sie für ihre Ernährung wirklich bedürfen? Das möchte gerne jeder auf eigene Hand genau und sicher ermitteln. Das ist für einen Nicht-Fachmann aber ziemlich schwierig, und bloße Experimente möchte man doch mit dem Magen nicht machen. Da scheint nun die neue Waage sehr gelegen zu kommen und das mathematische Zurechens des Essens wenigstens zu einer größeren Wahrscheinlichkeit zu machen.

Ihren allgemeinen Aussehen nach unterliegt sich die Waage nicht gar viel von der gewöhnlichen Berechnungswaage im Grocer- oder im Fleischerladen, und ist nach den Schwerekraft- und Waagegleichungsprinzipien gebaut; aber sie zeigt nicht nur das Gewicht der Nahrung in Pfunden, Unzen und Grammen, sondern auch den genauen Betrag energieeffizienter Wärmeinheiten, der in jeder Art Nahrung enthalten ist, samt der Menge des Proteins, welches den Körper aufbaut. Da kann also jeder vernünftig und mit äußerster Sparlichkeit ab- und zugeben, ohne zu kurz zu kommen.

Man kann natürlich nicht erwarten, daß auf einer Waage von bescheidener Größe jedes erdenkliche Nahrungsmittel in seiner Zusammensetzung vergeichen wäre. Doch etwa das Zifferblatt dieser Waage immerhin 140 verschiedene Arten Nahrungsmittel und ihre Zusammenfügung auf, und das sollte, wie man zu sagen pflegt, für alle praktischen Zwecke genügen.

Mit diesem Apparat kann man also ohne weiteres ausrechnen, oder eigentlich nur ablesen, wieviel Energie- und Körpergewicht irgend eine der vielen Sorten Nahrungsmittel liefert, oder wieviel man davon haben muß, um einen bestimmten Zweck zu erreichen, z. B. um sich fetter oder magerer zu machen, das Gewicht des Körpers zu vermindern oder zu erhöhen. Alle Angaben der Waage beruhen auf den besten wissenschaftlichen Feststellungen der neuesten Zeit. Es muß natürlich auch gefordert werden, daß die Nahrungsmittel selber von der besten Qualität seien, und dies ist der letzte Punkt, in welchem darauf werden sollte! Man glaubt, daß die Waage schließlich in alle Schulen für häusliche Wissenschaft, in alle Spitäler und Restaurationen und auch in sehr viele Privatheimen Eingang finden werde. Sie ist ganz gewiß zeitgemäß!

Gerste teimt bei violettem Licht am leichtesten.

Einen geschlichen Tod fand Victor Lloyd, 53 Jahre alt, ein New Yorker Tapetenhändler, als Passagier eines Nachtzuges der Eriebahn, Lloyd, der in Ridgefield Park, N. J., wohnte, hatte den Zug an der Bergen Turnpike Station durch die Türe der hinteren Plattform verlassen. Sein Kopf hatte sich unternimmt in die Türe eingeklemmt und als der Zug sich in Bewegung setzte, baumelte der Körper des Mannes in der Luft, mit dem Kopf nach unten. Durch die Schredenstraße der ausgelegenen Passagiere aufmerksam gemacht, ließ der Schaffner den Zug anhalten. Es war aber bereits zu spät, denn der Kopf des Unseligen war durch das fortwährende Aufschlagen auf die Schienen und Schwellen zu drei gerammt worden.

Wahlzettel des Waisens.

Es ließe sich aber noch mehr mit erheblichen Ernte anfangen.

Nach den Schätzungen des amerikanischen Ackerbaudepartements, die allgemein als verlässlich anerkannt werden, kommt die gesamte Weizenkörnerernte der Ver. Staaten heuer auf die enorme Ziffer von 3200 Millionen Bushels. Der durchschnittliche Preis beträgt pro Bushel—oder betrug nach letzter halbjährlicher Angabe—\$1.46, und für weniger als \$1.40 kann man nirgends ein Bushel kaufen.

Jedenfalls erreicht der geldliche Gesamtwert der Ernte mehr als vier Milliarden Dollars. In ihrer tatsächlichen Menge ist sie die größte Nahrungsernte der ganzen Welt, und sie wird die Weizenenergie übersteigen, welche aus den vier Himmelsrichtungen kommt. Zum größeren Teil wird der amerikanische Weizen dabei verbraucht werden; seine Verwendung in künftigen Jahren sieht aber noch dahin, besonders wenn die früher von Oberst Murphy betriebene Agitation neu auflieft und diesmal größeren Erfolg hat.

Ohne Zweifel könnte der Wert der Weizenkörnerernte noch ganz bedeutend gesteigert werden, wenn ein größerer Teil desselben in Gestalt von Weizenmehl verwendet würde, statt auf den amerikanischen Formen in Fleisch verwandelt zu werden. Gegenwärtig wird noch immer ein Viertel der Ernte von Pferden und Maultieren verzehrt, ein anderes Viertel fressen die Schweine, und mehrere hundert Millionen Bushels werden an die Kühe veräußert; auch die Schafe erhalten 60 Millionen Bushels. Der hohe Kostenpunkt des Weizenkörners zählt bei den hohen Fleischpreisen wesentlich mit, ja sehr wesentlich; und es läßt sich hinzufügen: „Auch bei den Preisen anderer Nahrungsmittel“, welche sich zum guten Teil durch den allgemeinen Verzicht von Weizenmehl ersetzen ließen. Aber im Norden der Ver. Staaten ist dieser Gedanke noch lange nicht genug bedrängend, nicht zu reden von auswärtigen Ländern.

Eine große Literatur älterer und neuerer Zeit liegt über den Wert des Weizenkörners als Nahrungsmittel vor.

Dr. Harvey Wiley, früherer Oberchemiker des Ackerbaudepartements, berichtete amtlich, daß Weizen ebenso leicht verdaulich wie Weizen sei und ein ausgezeichnetes Nahrungsmittel bilde. Der nationale Verband „White Corn Millers“ hat neuerdings dargetan, daß Weizen von weissen Weizenkörnern, mit Weizenmehl im Verhältnis von 15 Prozent zur Herstellung von allem Brot und allen Kuchen gemischt, schon allein 200 Millionen Dollars jährlich an der Nahrungsberechnung dieses Landes sparen würde! Diese Wirkung ist auch von der Nationalregierung ausgehoben worden. Seit etwa vier Jahren experimentiert das Chemiemat des Ackerbaudepartements mit allerlei Brotmischungen; und diese Versuche sollen festgestellt haben, daß eine Mischung von 25 Prozent Weizenmehl mit Weizenmehl ein besseres Brot in jeder Hinsicht gebe. Das Weizenmehl soll an und für sich mehr Nährwert haben, als das Weizenmehl; aber das Vorurteil gegen den Weizen als Weizen ist vielfach noch so groß, daß seine Reinerwendung schwerlich schon in der nächsten Zeit große Fortschritte machen kann.

Es sei noch daran erinnert, daß, als Oberst Murphy seine berühmte Weizenmehlagitation in Europa betrieb, manche der deutschen Soldaten acht Tage lang mit einer Mischung von einem Drittel Weizenmehl und zwei Dritteln Roggenmehl gespeist wurden und mit diesem Brot, das sie für reines Roggenbrot hielten, sehr zufrieden waren, — erst als man den wahren Charakter des Brotes erfuhr, wurden Mäkeln laut. Es gelang Oberst Murphy bereits auch, den Delgalch des Weizens auszuheben und damit die Befürchtung hinfort zu machen, daß derartige Brot sich nicht lange genug halten könne. Seine Weizenrezepte sind noch lange nicht veraltet.

Die Central-Hochschule in Mingo, drei Meilen von Steubenville, O., entfernt, wurde kürzlich durch Feuer und unter Umständen zerstört. Der Schaden beläuft sich auf \$105,000. Es sind Anstalten getroffen worden, daß sämtliche Schüler in den Schulen zu Steubenville untergebracht werden, bis eine neue Hochschule errichtet sein wird.

Die Citrusbäume in Florida haben, wie aus Tampa gemeldet wird, durch die kalte Welle der Vorkriegszeit keinen Schaden gelitten, meldet ein Bericht an die Florida Citrus-Börse - Ausstellung. In einigen Distrikten in diesen Gemüsepflanzen durch Frost leicht beschädigt worden.

Heber Butter.

Anweisungen sie auf lange Zeit haltbar zu machen.

Das Haltbarmachen der Butter geschieht auf die mannigfaltigste Weise. Leider beeinträchtigt jedoch die meisten dieser Konservierungsmittel den Geschmack derart, daß man lieber zu ihnen nicht Zuflucht nehmen möchte. Höchstens soll man sich reinen Kochsalzes noch ein Gemisch derselben mit Zucker und Salpeter angewandt werden. Salzen zu Konservierungszwecken verursacht nämlich, daß der Wasser- und Milchzuckergehalt bedeutend verringert wird; das ist aber gerade von Wichtigkeit, wofür diese sich längere Zeit halten soll.

Ein sehr gutes Mittel, Butter zu konservieren besteht in folgendem: Man bringt frische noch nicht gesalzene Butter in einen obigen neuen glasierten irdenen Topf. Dieser wird in ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt, so daß die Butter während 6 Stunden gleichmäßig eine Wärme von 104 Gr. Fahrenheit hat. Zugleich wird sie stetig abgeschöpft und dann schließlich durch ein Haarsieb oder eine Siebe geossen. Nun in neue irdene Töpfe gefüllt, die mit Pergamentpapier zugedehnt werden, hält sich die Salzbuttermilch bis zu einem Jahr. Man muß aber bedenken, daß beim Erhitzen und Abkühlen etwa 25 Prozent des Anfangsgewichts verloren gehen. Dies Verfahren ist besonders in Süddeutschland sehr beliebt; seine Vorteile bestehen darin, daß hierbei nicht nur das in der Butter enthaltene Wasser vollständig verdunstet, sondern durch das Abkühlen auch der Käsestoff befreit wird.

Oder: man spült irdene Gefäße mit gutem Weinessig aus und drückt dann die Butter in dieselben so fest ein, daß keine Hohlungen, also auch keine Luft, darin bleiben können. Die Gefäße werden dann mit hartem Papier zugedehnt und an einem feuchten, aber nicht sonnigen Orte aufbewahrt. Soll die Butter später gebraucht werden, so wäscht man sie in frischem Wasser aus und setzt jedem Pfund ¼ Unze Salz zu.

Ferner: man legt die Butter in große irdene Gefäße und schüttet so viel Salzwasser darüber, daß sie ganz davon bedeckt ist; dadurch ist nämlich der Luftzutritt verhindert. Das Salzwasser muß jedoch so kräftig sein, daß ein Ei darin nicht unter sinkt. Im Winter wird dann die Butter, wenn man sie verwenden will, in frischem Wasser durchgeseigt; sie schmeckt dann wie frische Butter.

Auch sogenannte glasierte Butter hält sich vorzüglich. Der Glasiervorgang ist einfach, leicht ausführbar und aus dem Grunde von ausgezeichneter Wirkung, weil er die Konservierung gegen Kanariwerden auf lange Zeit sichert. Man wäscht die Butter, rührt sie je nach Belieben in Süde und bringt sie an einen fast abgetragenen Ort. Inzwischen hat man einen Eßlöffel weissen Zuckers in Wasser aufgelöst und die Mischung zum Kochen gebracht. Die auf eine Leinwandunterlage gestrichene Butterhälbe werden in. Hilfe eines sehr weichen Pinsels, der in die hochheißer Zuckerslösung getaucht wurde, ebenso schnell wie sorgfältig überstrichen. Infolgedessen schmilzt eine dünne Butterschicht, die sich mit der noch heißen Zuckerslösung und bildet mit ihr zusammen einen glasähnlichen glänzenden Lack. Der legt sich als eine von jedem Luftzutritt undurchdringliche Schicht über die Butter und halt sie lange Zeit frisch, ohne auch nur im mindesten ihren Geschmack zu beeinträchtigen.

Kohlen-Verwendung.

Die kalten Tage lenken die Aufmerksamkeit derer, die Kohlen sparen wollen, auf das offene Kaminfeuer im Zimmer. Jetzt, da die Kohlen so knapp sind, ist es geraten, überhaupt keine offenen Feuerstellen (Grates) zu benutzen. Das offene Kaminfeuer mit seinen glimmenden Kohlen ist gewiß eine große Unannehmlichkeit und macht ein Zimmer recht gemüthlich, aber die Wärme, die eine solche Heizstelle ausstrahlt, macht sie mehr zu einem Luxusartikel, als zu einer nützlichen Einrichtung. Die offene Feuerstelle ist eine der am wenigsten betriebendigen Heizvorrichtungen, die es gibt, denn sie heizt nur ihre unmittelbare Umgebung, nicht aber das ganze Zimmer, wenn es groß ist, geschweige denn das ganze Haus. Die meiste Hitze entweicht durch den Schornstein und zieht außerdem noch eine Menge Luft aus dem Zimmer, die natürlich durch die kalte, von außen einströmende Luft ersetzt wird. Als eine Ventilationsvorrichtung ist die offene Feuerstelle wohl ganz praktisch, nicht aber als Heizvorrichtung.

In nicht allzu kalten Tagen kann man die offene Feuerstelle vielleicht mit Nutzen gebrauchen, aber bei kaltem Wetter sollte man sich schon aus Sparamkeitssichtweisen eines regelrechten geschlossenen Ofens bedienen und auf die Gemüthlichkeit, die das Kaminfeuer bereitet, zum Wohl des Gemüths verzichten.

Gemeinnütziges.

Die Verwendung von gekochten Teeblättern beim Teezubereiten ist nichts neues. Man sollte aber nicht verümen, die Teeblätter, die die Nacht über vielleicht in einem Reif von Wasser gelanden haben, in klarem Wasser auszuwaschen, da sonst auf den heißen Teller des Teppichs leicht gelbe Flecken entstehen, die nur schwer zu entfernen sind.

Stärke klebt beim Bügeln, wenn sie durch kaltes Wasser verdünnt wird. Sieht man Wasser zu, so muß es gekocht haben und noch heiß sein.

Reinigung von Spieltarten. Ein kleines Tuch befeuchtet man mit einigen Tropfen Alkohol und reibt damit die Karten leicht ab, läßt sie trocknen und reibt dann mit einem anderen Tuch nach. Durch das Nachreiben bekommen die Karten ihren ursprünglichen Glanz und das Aussehen neuer Spieltarten.

Gläser, in denen Milch war, lassen sich gut mit Wasser und Holzgeist reinigen. Verstaubte Flaschen reinige man mit Steinbohnensauce und Gierfäden, Delflaschen mit Sodalösung oder mit Aschenlauge und gebranntem Kalk.

Druckstellen aus Plüschmöbeln entfernt man, indem man die Stellen vorsichtig mit einem reinen Schwamm befeuchtet und ein heißes Bügeleisen einige Zeit so darüber hält, daß der Stoff nicht befeuchtet wird. Die feuchten Stellen werden durch die Hitze wieder in die Höhe gezogen.

Alte Besen zu verwenden. Verbrauchte Besen können noch auf verschiedene Weise nutzbar gemacht werden; z. B. als Bodenpolierer, indem man das Stroh bis zur Hälfte abschneidet und ein Stück Holz oder alten Teppich darum wickelt. Dann kann man nicht nur den Staub vom Boden abwischen, sondern auch nach der Wachsbehandlung damit polieren. Ein derartig zugespielter Besen, mit welchem Tuch versehen, läßt sich auch vortrefflich zum Abstauben gebrauchen.

Reinigen von Wildlederhandschuhen. Am besten hierzu ist Salmiakgeist (Ammonia) mit Wasser. Man nehme auf ein Quart laues Wasser vier Eßlöffel Salmiakgeist, lege die Handschuhe hinein, reibe sie sanft und erneure das Wasser so oft, bis es klar ist. Dann febre man die Handschuhe mit der Innenseite nach außen, hänge sie in die Nähe des Ofens und klopf sie von Zeit zu Zeit, damit sie nicht hart werden. Die Handschuhe sind danach wie neu.

Bestes Gemüse aufzufrischen. Hausfrauen, die nicht so glücklich sind, ihren täglichen Bedarf an frischem Gemüse aus dem Garten holen zu können, sondern auf den Markt und Händler angewiesen bleiben, dürfte folgender Ratsschlag interessieren: Wenn Blattgemüse, Kohl, Spinat, Salat, Suppengrün u. s. w. weilt geworden sind, lege man sie eine Viertelstunde in warmes, nicht heißes Wasser; nachdem werden die Blätter mit frischem, kaltem Wasser bedeckt und etwa eine halbe Stunde lang darin gelassen. Man wird dann erstaunt sein, wie alles wieder frisch und hart geworden ist und in Ansehen und Geschmack frisch gepflücktem Gemüse gleich kommt.

Um das Einlaufen von wollenen Hemden, Strümpfen usw. beim Waschen zu verhindern, wird empfohlen, das Waschwasser mit Salmiakgeist zu versetzen und nur lauwarm, also nicht heiß zu waschen. Auf 30 Quart Wasser genügen etwas weniger als eine Unze Salmiakgeist, welcher besonders in ungereinigtem Zustande billig ist. Man erspart die Ausgabe von Seife, da das mit Salmiakgeist versetzte Wasser auch ohne Seife allen Schmutz leicht wegnimmt. Das Einlaufen der wollenen Hemden und Socken ist ein so großer und kostspieliger Uebelstand, daß dieser Wint gewiß die Bedeutung aller Hausfrauen verdient. Selbstverständlich muß der äußerst flüchtige Salmiakgeist bei der Anwendung vollkommen kräftig und nicht etwa verdünnt sein.

Wildpret frisch zu erhalten. Streut man frisch gemahlenen Kaffee auf Wildpret, so kann man es dadurch wohlriechend frisch erhalten. Man reinige zuvor das Wildpret, d. h. man wasche zuvor das Blut ab, bedeckt die verwundeten Teile mit Kochpapier, wickle die Köpfe ein und streue dann den gemahlene Kaffee über und zwischen die Federn oder den Pelz; dann packe man das Wildpret sorgfältig ein, und es wird frisch und wohlriechend in der ungünstigsten Jahreszeit erhalten bleiben. Ein Teelöffel voll Kaffee ist ausreichend für ein Paar Wildpret, ein gehäuftes Eßlöffel für einen Hahn. Auch Wildpret, welches in Stücken oder Körben verpackt wird, kann auf die beschriebene Weise frei von üblem Geruch erhalten.

Nahrungsmittelpreise.

Räsonable Preise, empfohlen für Hall County für die am 18. Februar beginnende Woche, und publiziert auf Autorität hin seitens der Bundes-Nahrungsmittel-Administration für besagtes County:

- Zucker, per Pfd. 9¼c.
- 48 Pfd. „High Patent“ Mehl, \$2.85 Grand Island.
- Local, High Patent, 24 Pfd. \$1.45
- Local, High Patent, Bulk, per Pfd. 7c
- Roggen, 24 Pfd. Sack ... \$1.60
- Roggen, Graham, 24 Pfd. Sack ... \$1.55
- Cornmehl, Bulk, per Pfd. 5c und 6c.
- Cornmehl, 12 Pfd. Sack ... 7½c
- Safergrübe, Bulk, Pfd. 7½c
- Starkoffeln, No. 1 hier gewachsen, per Pfd. 2¼c.
- Schwefel, Padinghouse No. 1, per Pfd. 33c
- Compound, per Pfd. 28c
- Butterine, No. 1, per Pfd. 35c.
- Vanner, Navy, Choice Nebraska, per Pfd. 12½c
- Navy, handgepflückt, Pfd. 17c
- Bohnen, Lima, per Pfd. 15c.
- Brot, weiß, 24 Unzen-Laib 14c.
- Brot, Roggen, Kriegsbröt, aus Hartweizen, Graham, drei 1 Pfd.-Brote 25c. Ein 1 Pfd. Laib 9c.
- Präservierter Salmen, Nofa Alaska, per Pfd., hohe Qualität, 20c.
- Präservierter Salmen, Rother Alaska, per hohe 1 Pfd.-Büchse, 28c.
- Butter, No. 1 Farm, Maximumpreis per Pfd. 45c.
- Speckseiten, No. 1, per Pfd. 47½c
- Schinken, No. 1, gehäutet, Pfd. 35c
- Diese Preise gelten gegen Baargeld im Laden. Bei Ablieferung oder Kredit an Kunden kann eine weitere Gebühr berechnet werden.

Der das Falsche vertheidigen will, hat alle Urkräfte, leise aufzutreten und sich zu einer feinen Lebensart zu bekennen, heißt es in Goethes Schrift über Naturwissenschaft. Wer das Recht auf seiner Seite fühlt, muß derb auftreten; ein höfliches Recht will gar nichts heißen.

A. C. MAYER

Advokat
Vollmachten Testamente
Grand Island, Nebraska

Deutsche Bücher!

- „Adventures of the U-2“
- Von Baron Spiegel von und zu Peckelsheim ... \$1.00
- „Zeppeline über England“
- Ein Tagebuch von *** ... \$1.25
- „Emden“
- Von Kapitän v. Mücke ... \$1.25
- „Ayesha“
- Von Kapitän v. Mücke ... \$1.25
- Die Fahrt der Deutschland.
- Von Kapitän Paul König ... \$1.25
- „Boyage of „Deutschland““
- In Englisch ... \$1.25
- The Vampire of the Continent.
- Von Graf Reventlow ... \$1.35
- „Als U-Boot-Kommandant gegen England“ ... \$1.10
- „Boelke's Feldberichte“ ... \$1.25
- „Fremden-Legionäre“ ... \$1.25
- „Die Schlacht am Skogerat“ \$1.10
- „Der Krieg im Alpenroth“ \$1.10
- „Rach Sibirien“ mit 100,000 Deutschen ... \$1.10
- „Der russische Niederbruch“.
- In zwei Bänden ... \$2.20
- „Deutsch-Amerika“.
- Bestes illust. Wochenblatt.
- Zeit 32 Seiten stark.
- Per Jahr ... \$4.00
- 6 Monate ... \$2.25
- Einzeln Nummern ... \$.10
- „Hinterher Vote Kalender“ ... 25c
- Bestellungen anderer Bücher werden entgegengenommen.

„Anzeiger-Herald Publ. Co.
No. 109 Süd. Walnutstraße.

Wenn Ihr nicht gut sehen könnt geht zu
Max J. Egge
Augen-Spezialist.
Zimmer 42-43
Hedde Gebäude. Grand Island

The Third City
Radiator Repair Works
Spezielle Aufmerksamkeit wird von answärts geschickten Radiatoren gewidmet.
„Actylene Welding and Brazing“.
Gleichfalls neue „Reefley Honey Comb“ Radiatoren für Ford's.
107 Westliche Zweite Straße
Gegenüber von der Stahlschule

DR. D. A. FINCH
Zahnarzt
Zimmer 5 und 6
Hedde Gebäude
empfehlen sich dem Publikum zur Ausführung aller zahnärztlichen Arbeit.

DR. M. T. BERNARD
Thierarzt
Jederzeit zur Verfügung — Tag und Nacht.
Vorzügliche Gebühren möglich.
Tel.: Rfj 243, two Kings.

Wenn in Excelsior Springs, besuchen Sie die berühmten
Montezuma Bäder
wofür sich auch der „Staats-Anzeiger und Herald“ im Lesezimmer befindet.

H. C. Wengert, M. D.
Auge, Ohr, Nase, Hals
Augenlinsen angepasst
Telephon 167. Ueber Pizer's Laden

E. E. FARNSWORTH, M. D.
Innere Medizin, Kinderkrankheiten, Geburtshilfe.
Gebäude-Gebäude.
Tel.: Office, Rfj 888, 19ing;
Ref.: Rfj 888, 2 Kings.

The FOLKS AT HOME EXPECT YOU TO TELL 'EM ALL ABOUT "OMAHA'S FUN VISIT CENTRE" THE **Gaiety** Exciting Burlesque; Vaudeville Stage Always Filled with Frisky Acts, Funny Clowns, Gorgeous Entertainers, Billiard, Tennis, Entertainment
LADIES' DIME MATINEE EVERY WEEKDAY
Everybody Goes; Ask Anybody
ALWAYS THE BIGGEST AND BEST SHOW WEST OF CHICAGO

Dr. Oscar H. Mayer
Deutscher Zahnarzt
Hedde-Gebäude Telephon 164 31

Dr. A. H. FARNSWORTH,
Arzt und Wundarzt,
Office: 2. Stockwerk, Hedde-Gebäude.

FRED W. ASHTON
Advokat
Hedde-Gebäude. Grand Island.

GEDDES & CO.
Leichenbestatter
315-317 westl. Dritte Straße.
Tel.: Tag oder Nacht, Rfj 5901.
Privat - Ambulanz.
F. A. Livingston, Begräbnis-Dir.

WILLIAM SUHR
Rechtsanwalt
First National Bank-Gebäude
Grand Island, Neb.