

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 auswärtigen geschickten Radiatoren gewidmet.
 „Achelene Welding and Brazing“
 Gleichfalls neue „Recech Honey Comb“ Radiatoren für Ford's.

107 Westliche Zweite Straße Gegenüber von der Stadthalle

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

PHONE 473
 Hinsichtlich prompten und zuverlässigen Dienstes.
 Plumbing, Heizung und Beleuchtung
W. Kelly & Co.
 113 süd. Pine-Straße.

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

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

HENRY W. LOCKE
 Deutscher Photograph
 Atelier 103 westliche Zweite Straße
 Gegenüber der Stadthalle.

E. E. FARNSWORTH, M. D.
 Innere Medizin, Kinderkrankheiten, Geburtshilfe.
 Hedde-Gebäude.
 Tel.: Office, Nf 888, 1 Ring;
 Ref.: Nf 888, 2 Rings.

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
 Cleary-Gebäude, Grand Island.

GEDDES & CO.
 Leichenbestatter
 815-317 westl. Dritte Straße.
 Tel.: Tag oder Nacht, Nf 5901.
 Privat - Ambulanz.
 J. A. Livingston, Begräbnis-Dir.

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

Dr. Habersack's Schreibebrief.


Gedrehter Mister Gottfor: —
 Well, ich bin mit meine neue Suht in den Salubn gange. Der Salubntieper hat mich groß un lang angudt, befohr das er mich rietanneiß hat. Dann jagt er „Hello, Sport! Was is odd? Willst du dich verheiraten? Seh Beus“, hat er die regeller Kostiemers zugehallert, „hier guck euch emal den Mister Scheriff an! Is er nit e Pietich?“ Da hen se die Auge aufgerisse, daß ich erstrecht gewese sin, der Augeappel deht sie erausfalle. Se tonnte gar nit drinwer enaus tomme, daß das mich wär un schließlich hat einer die Mochlisen gemacht, daß so e neue Klust inischjeht, das meint naß gemacht werde müßt. Ich weiß, daß sie for en Triet ausgegudt hen un wenn ich auch unner ordinarie Klohnidischens nit viel von den Triete denke duhn, so hen ich doch so glücklich gefühlt, daß ich zu mich gefogt hen: „Meit, du host en so en großen Vargen gestrode, doch es nids ausmacht, wenn ich noch e paar Dabier sende duhn. Ich hen for den Riesen denn auch gleich die Erker gewese, daß der Salubntieper die Beus frage sollt was se an mich nemme wolle.

Sell hat e gute Impreschen gemacht un ei teil juh, se hen sich drauß gefürzt wie die hungrige Meiens. Wie mein Triet genosse war, hat der Salubntieper emal getriet. Er hat das off Krohrs e wenig different gemacht wie ich, er hat nämlich niemand gefrogt, was er nimt, noffer, er hat jedem e Bohnie Bier hingehelt un hat dann dielehrt, daß das an das Haus wär. Die Fellerich hen lange Fehes gemacht, anwoer se hen doch nit reffjußt. Einer hat sein Bier in Front von sich stehn lasse bis der Salubntieper schließlich gefrogt hat, was die große Eide wär. Well hat er gefogt, ich worte für mein Whistey biatohs ich denke der Droppe Bier is blob en Walsch. Da hat der Salubntieper gefogt, was der Runne eigentlich denke deht, was er wär un ob er sich mehbie einbilde deht, er deht sein Bier stehle oder in en unehrliche Weg erwerbe. Wenn er mit den Triet nit sättisheit wär dann könnt er ja selbst emal auffstehe und da hätt wahrscheinlich niemand en Abschiedschen.

Da hat der Runne anwoer e dummes Gesicht gemacht! Die annere hen gelacht und se sagte, es deht schuhr genug nit weh, wenn er emal sein Herz en Stoß gewese un die Kraut triete deht. Well, da hat er nids annerscher duhn könne als die Beus auch zu en Triet zu inmette. Und ich kann Ihne gleich sage, daß es ihn en ganze Veil mehr getost hat als wie mein Triet, biatohs es hat teimer for e Bierde gefrogt. Ich drinte off Krohrs konst nie nit ebbes in die Whistey Wein, anwoer ich will dich um kein Preis der Welt insofte un ich weiß, daß du gege so schmale Drinks bist un for den Riesen nemm ich en feine Brehndie.

Unser Wohläter hat e Fehs gemacht, als ob sich seine Anleit nach die Aufsert drehe wolt; anwoer gefogt hat er nids un hat bezahlt. Ich sin schuhr, daß der Runne in zehn Jahr nit mehr triete duht
 Well, so bei un bei is es Zeit geworde zum Heingehn. Es sind noch so e baut fünf von die Fellerich gleichzeitig mit mich fort gange biatohs die lene all in meine Rehrerhutt un mer ken an den Weg noch e ganze Volt gelacht un gelacht. Mit einem mal hen ich gefühlt, als ob ich en Drap Rege kriegt hätt. Befoher, daß ich die annere ihre Etienischen drauffe hen könne, hat es gefahrt zu pohre, als wie mit Waschobbs un Viehlanne. In e Minnit sin ich bis auf die Haut naß gewese. Mit sin gelause als wenn die ganze Volteschers hinner un her wär, anwoer nit einem mal hen ich nit mehr laufe „orne. Ich hen gefühlt, als wenn ich von Tapp in Loh in e Schiet Robber eingewidelt wär und das deht immer enger un teiter werde. Ich hen die Kondischen gar nit edsphele könne.

Anwoer denke Se emal an, da hen die annere Fellerich gefahrt zu lache daß se puttinier gebostet sind. Ach du mein Guttner hat einer gefogt, da guch emal den Mister Scheriff sei neues Sutche! In e Minnit oder zwei is kein Juch mehr oon da, es werd immer weniger! Un schuhr gewug, das is wo der Trubel gewese is. Die Suht is geschrunkte und is immer schmalter geworde; die Schließchen nur noch bis an die Ellbohs gezieffst und die Rehties is inwoer die Amies un was in die Länge het

Käs war, das war auch die Warte. in dieWeite; alles is so teid gewese, daß ich beinaks jofftohetet sind un nit einem mal is gehäppend was ich edspettet gehabt hen: ich sin von omwe bis unne gebostet! O, Dier mie was hen ich anwoer da so emberreit gefühlt! Wie ich widder in e wenig Luft gekriegt hen, da hen ich auch widder besser laufe könne un in e paar Minnits sin ich heim gewese; anwoer das Lache von die Hindsviehcher hen ich noch in mein Driem gehört.
 Mit allerhand Ahtung
 Juhrs trulie
 Meit Habersack,
 Schwoier und Scheriff von Apple Jee
 Golle Ferrer Staunte.

Studentenreiche.
 Einer der merkwürdigsten Vorfälle in der Geschichte der Unversitäten ist gewiß der, welcher in der Wägenstadt Göttingen im Sommer 1790 stattfand. Ein eben in Göttingen anlangender Tischlergeselle wendete sich nämlich an einen Studenten mit der höflichen Anfrage, wo hier die Tischlerherberge jet. Da dies beinahe vor der Tür derselben geschiet, so glaubt Bruder Stuoio, daß man ihn zum Besien halten wolle, und verjezt em Fremden halt jeglicher anderen Antworte eine schallende Ohefuge. Der Tischler nimt diese nicht hin, ohne sie durch eine ansehnliche Tracht Prangel zu quittieren. Kollegen, welche in die Herberge gehen wollen, kommen ihm dabei zu Hilfe. Man schleppt den Studenten in das Haus und sezt ihm so zu, daß er, als man ihn wieder herausließ, denuthlos liegen blieb. So finden ihn einige Wägenföhne, die sofort Alarm schlagen, und nun entspann sich ein formidabler Krieg, der die ganze Stadt in zwei Parteien schied. Zu den Tischlern gesellen sich die übrigen Handwerker, während andere Stände für die Studenten Partei ergreifen. Als die am nächsten Morgen, mit ihren Büchern bewaffnet, in die Räume der ehewürdigen Georgia Augusta zogen, um die genannten Kollegen zu hören, wurden sie von einer Schaar Gefellen und Lehrburschen überfallen, und es legte eine tüchtige Keiterei ab. Ueber diese Demütigung auf das höchste entriest, zogen von den achtshundert Studenten, welche damals die Hochschule besuchten, mehr als fünfshundert aus der Stadt, quarterierten sich in die Umgegend ein und wexerten sich, ferner Bürger der Hochschule zu sein, woforn sie nicht eine entsprechende Genugthuung erhielten. Durch gerietten Rat und Bürgerschaft von Göttingen in eine nicht geringe Befürzung. Denn wie noch heute bildete die Univerität eine Hauptquelle nicht nur des geistigen, sondern auch des materiellen Lebens, und sie mußte in beider Hinsicht versehen, wenn die Mäusenöhne in der Tat, wie sie drohten, nicht mehr heimkehrten, sondern in das benachbarte Halle übersiedelten. Somit begannen denn die Unterhandlungen. Parlamentäre flogen hin und her, bis folgender Vertrag zustande kam: Die Studenten verlangten, in einem feierlichen Aufzuge mit Musik und Fahnen nach Göttingen zurückzukehren. Eine Deputation, der Prorektor an der Spitze, muß sie einholen. Dies wird zugestanden, nur konnte der Prorektor selbst nicht an der Einholung teilnehmen, weil er nach den Statuten niemandem als dem König selber oder dessen Vertreter außerhalb der Stadt entgegengehen darf. Die Studenten erklärten sich mit dieser Genugthuung zufrieden und hielten ihren Einzug unter dem größten Jubel der Bürger, „die besorgt waren, daß sie durch den Wozug der Studenten ihre einzige Nahrung verlieren möchten.“

Vorsichtiger Mann.
 Eines Tages erging sich Ludwig XIV. im Gespräch mit seinen Höfingen über die Machtbesugnisse eines Königs über seine Untertanen. Der Graf de Guiche wagte die Behauptung aufzustellen, dieselben hätten doch auch ihre Grenzen. Der Roi seite, der Widerspruch überhaupt nicht vertragen konnte geriet darüber in großen Jort und erklärte mit leidenschaftlich erhobener Stimme: „Wenn ich Ihnen befehle, sich ins Meer zu stürzen, so bleibt Ihnen nichts weiter übrig, als topfüber hineinzufpringen!“ — Graf de Guiche sagte darauf sein Wort, er erhob sich und stief spornreichs aus dem Gemach. „Wo hin gehen Sie, Graf?“ fragte ihn der Monarch sehr überrascht. „Ich will nur schnell schwimmen lernen, Majestät,“ lautete die Antwort des gewitzten Hofmannes. „Bleiben Sie, so eilig is nicht,“ rief ihm der König zu und brach in ein lautes Gelächter aus. Der Graf nahm seinen Hof wieder ein, nd damit war die Frage für diesmal erlediat.

— Das macht nichts, Kunde: „Ich muß Ihnen aber offen gestehen, Meister, daß ich den August erit in einem Vierteljahr bezahlen könnte.“
 „D, das macht nichts!“
 „Na, schön; wann kann ich ihn also haben?“
 „Na, so in drei Monaten etwa.“



Für die Küche.

Käsegericht aus Savoyen.
 Ein sehr schmackhaftes und kräftigendes Gericht, das sich in kürzester Zeit bereiten läßt und sich auch für Landpartien eignet, wird folgendermaßen zubereitet und serviert: Man nehme nach Maß der Teilnehmer so viel Eier, wie man verbrauchen will, z. B. für vier Personen zwölf Eier. Ferner verwendet man guten Schweizer Käse im Gewicht von vier Eiern und Butter im Gewicht von zwei Eiern.

In einem emaillierten Topfe, der im siedenden Wasserbade eines zweiten Topfes steht, wird über einer Spirituslampe oder auf dem Kochherd erst die Butter zerlassen, dann füge man die mit Salz und Pfeffer verauflenen Eier hinzu nebit dem geriebenen Käse und lasse unter stetem Röhren die Masse gleichmäßig dickflüssig werden. Man muß sehr darauf achten, daß die Masse nicht klumpig oder zähe wird, was nach einiger Übung vermieden wird.

Serviert wird in demselben Topfe, indem man eine Serviette um denselben hüllt und gleichzeitig gewärmte Teller, Gabeln und einen großen Brotkorb mit in Würfel geschnittenem Weißbrot umherreicht. Es gehört zur Tradition, nur mit der Gabel zu essen, indem man die Brotwürfel mit derselben aufspießt und in die Masse eintaucht.

Das Käsegericht kann als Haupt- und Zwischenspeise genossen werden und entwickelt seine Vorzüge noch mehr, wenn ein guter Weißwein dazu getrunken wird.

Hammelfleisch in der Rasserolle. Kleine Stücke Hammelfleisch brät man mit kleinen Zwiebeln in Brotsenfett an, nimmt das Fleisch aus dem Fett und bräunt in diesem 1 Löffel Mehl, gibt Bouillon oder Wasser hinzu, so daß eine dünne gebundene Sauce entsteht, und würzt diese noch mit Petersilie, wenig Thymian, Kümmel und Pfeffer. Kleine Kartoffeln hat man 10 Minuten abgekocht, ebenso Rosenkohlrischen, würflich geschnittene Möhren, Blumenkohlrischen und klein geschnittene Schwarzwurzeln abgebrüht. Alle mit dem angebratenen Fleisch vermischten Zutaten gibt man zu der Sauce in die Rasserolle und dämpft das Gericht etwa 40 Minuten lang sehr langsam und gleichmäßig, da es ein Umröhren schlecht verträgt und bei zu harter Hitze leicht in Gefahr kommt, anzubrennen.

Brunnentresse. Dieses gesunde Frühlingsgericht kann man zu jeglichem Beaten geben. Man nimt die zarten Spitzen der Kresse, wäscht sie behutlich, damit sie mit feinem Oel, wenig Essig und einer Prise Salz kurz vor dem Auftragen an.

Kartoffel-Plinzen. Man mischt ein Drittel gekochte, erhaltete, fein geriebene oder durch einen Kartoffelaufler gedrückte Kartoffeln und zwei Drittel rohe, geschälte, geriebene Kartoffeln mit einer kleinen geriebenen, in etwas Butter gar geschmorten Zwiebel, etwas Salz, etwas Mehl, 1-2 Eiern, mit einigen Köffeln dicker saurer Sahne und auch, wenn man sie etwas süßlich liebt, mit Zucker und hädt von diesem Teig in heißem gelgewordenen Fett (halb Schmalz, halb Butter) Plinzen von der Größe einer Untertasse auf beiden Seiten goldgelb. Sie müssen auf erwidertem Schüssel angerichtet werden. Kopfsalat schmeckt sehr gut dazu.

Zum Binden oder Verlangern einer Speisemasse, beispielsweise von gebacktem Fleisch, das man zu Hackbraten, Klößchen oder Füllungen verwendet, nehme man statt des eingemeichten oder geriebenen Brodkrusens, Weißbrotes oder Crakers, gekochte geriebene Kartoffeln; auch ein in Milch gekochter feister Vrei von Kriessbrot fügt die Masse zusammen, ist aber nicht nach jedermanns Geschmack. Bei Zusatz von Brotbrei erübrigt sich die Hinzunahme eines Eies, das aber bei Kartoffelzusatz nötig ist, weil dieser schlechter bindet als Weißbrot. Besonders notorändig wird Eisuzusatz bei teilweiser Verwendung von gekochtem Fleisch oder Beatenresten. Auf 1 Pfund gebacktes Fleisch rechnet man 3 große Kartoffeln.

Gequirlte Sauermilch. An wärmeren Frühlingstagen ist, in Tellern oder Schüsseln aufgestellte, sogenannte dicke Milch oder Sauermilch schon willkommen. Man bestreut sie mit Zucker allein oder auch mit Zucker und geriebenem, möglicht schwarzem Brot, fetten mit Zucker und Zimt. Die Milch soll an einem gleichmäßig temperierten Ort stehen. Wenn sie nicht aus Tellern gegessen werden soll, gibt man die Milch in einen hohen, glatten Topf, quirlt sie mit dem Hohlquirl (der nur für diesen Zweck verwendet werden darf) schäumig und gießt sie in Becher oder Gläser. Zucker wird nebenher gereicht.

Nahrungsmittelpreise.

Mäßonable Preise, empfohlen für Hall County für die am 2. Juni beginnende Woche, und publiziert auf Autorität hin seitens der Bundes-Nahrungsmittel-Administration für bejagtes County:

- 48 Pfd. „High Patent“ Mehl, \$2.85 Grand Island.
- Local, High Patent, 24 Pfd. \$1.45
- Local, High Patent, Bull, per Pfd. 6 1/2c
- Hoagen, 24 Pfd. Sack \$2.05
- Hoagen, Graham, Sack \$1.60
- Gerstenmehl Bull, 8 1/2c
- Cornmehl, Bull, per Pfd. 5c und 6c.
- Cornmehl, gelb, 12 Pfd. Sack . . . 67c
- Cornmehl, Gluten, Bull, Pfd. 8c
- Kornmehl, gluten, 5-Pfd. Sack 45c
- weiß, 12 Pfd. Sack 72c
- Sajetgrüße, Bull, Pfd. 7 1/2c
- Kartoffeln, Idaho Weiße, per Pfd. 2c
- Kartoffeln, No. 2, heim gewachsen, per Pfd. 1c
- Schweinefett, Badinghamse No. 1, per Pfd. 35c
- Schweinefett, Compound, Pfd. . . 30c
- Butterine, No. 1, Pfd 35c
- Oleomargarine

Gewöhnliche und bessere Sorte . . . 33c bis 35c
 Crisco, 1-Pfd. Kanne 35c
 " 3-Pfd. Kanne \$1.05
 " 9 Pfd. Kanne \$3.05
 Reis, Japan, Bull, per Pfd. 11 1/2c
 Heud, Bull, per Pfd. 12 1/2c
 Bohnen, Navy, Choice Nebraska, per Pfd. 12 1/2c
 Navy, handgepflückt, Pfd. 17c
 Bohnen, Lima, per Pfd. 15c.
 Brot, Victory, Standard, ein 24 Unzen - Loib 14c
 Brot, Hoagen, Kriessbrot, aus Sakermehl, Graham, drei 1 Pfd.-Brote 25c. Ein 1 Pfd. Loib 9c.
 Zucker, per Pfd. 9 1/4c.

Präservirter Salmen, Rosa Alaska, per Pfd., hohe Wädsche, 20c.
 Präservirter Salmen, Rother Alaska, per Pfd., hohe Kanne 30c
 Butter, No. 1 Farm, Maximumpreis per Pfd. 40c
 Corn-Syrup, in Kannen, dunkel: 5 Pfd. 49c
 10 Pfd. 88c
 Corn-Syrup, in Kannen, hell: 5 Pfd. 54c
 10 Pfd. 98c
 Speck, in Scheiben geschnitten, . . 60c
 Speckseiten, No. 1, per Pfd. 55c
 Biekie-Ham, 27c
 Schinken, No. 1, gehäutet, Pfd. 37 1/2c

Diese Preise gelten gegen Baargeld im Laden. Bei Ablieferung oder Kredit an Kunden kann eine weitere Gebühr berechnet werden.
 Konsumanten werden der Lebensmittel-Administration sowie sich selbst nützen, indem sie jedes Jubiel im Preise oder Nichtbeachten obiger rechtlicher Preise an den County-Lebensmittel-Verwalter berichten.

Kürzt den Krieg ab.
 Se eher die unwiderstehliche Macht dieser großen Republik organisiert ist und in volle Thätigkeit gesetzt wird, desto schneller wird der Krieg beendet. Jeder Dollar, der in Regierunsicherheiten angelegt wird, arbeitet zur Verfürgung des Krieges, zur Erhaltung der Leben unserer amerikanischen Soldaten und Seelente.—Kauft Kriegsparmarken.

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

“HOMER”
 Ist während der Saison von 1918 für Zuchtzwecke zu finden auf meinem Plage, zwei Blocks westlich und zwei Blocks südlich vom St. Francis-Hospital.
Hy. Henne, Eighth.

GEDDES & CO.
 Zeichenbesorger und Einbalsamierer : :
 J. A. Livingston, Licenfirter Einbalsamierer
Tag- oder Nacht-
 Aufrufe prompt beantwortet
 315-317 W. 3 Str. Phon Nf 590 1

THEO. JESSEN,
 Uns olle Apotheker
 bietet feinen Fremden gute und reelle Waaren und alle in seine Fach einschlagenden Artikel an.
 Recepturen eine Spezialität.
 Laden: 9 5 9 Phones: Residenz: Neb 1824

Cantrell Plumbing Co.
 Eine Ausstaffung in Ihr Heim ist wichtiger, wie Wasserleitung u. Heizung
 Unsere Arbeit wird Sie zufriedenstellen.

Die Erste National-Bank
 Grand Island, Nebraska
 Führt ein allgemeines Bankgeschäft : : : Macht Farm-Anleihen
 Vier Prozent Zinsen bezahlt an Zeit-Depositen
 Kapital und Ueberfluß: \$250,000.
 E. R. Wolbach, Präsi. John Heimers, Vice-Präsi
 J. R. Alter, jr., Kassierer.

L. NEUMAYER
 Der Grocer
 Bezahlt die höchsten Marktpreise für frische Butter und Eier. Besigt einen vollständigen Vorkath von feinen und Stapel-Groceries zu niedrigsten Preisen.
 Tel. 627. 311 westl. 3. Straße.

Grand Island-Model Laundry Company
 für Qualität
 Wir garantiren, daß Ihr zufrieden sein werdet.
 Beachtet unseren Wachstum!
 TELEPHON: No. 9.
 220-222 östliche 3. Straße Grand Island

Gedenken Sie Neubauten oder Reparaturen zu machen?
 Dann kommt zu uns. Wir haben Baunternehmer, welche Ihnen einen Preis an die vollständige Arbeit geben werden. Wir werden Ihnen Geld sparen.
CHICAGO LUMBER CO.
 Fenstergitter Gitterthüren
 Bezahlt Eure Zeitung jetzt!