

**Omaha "Snow-White" Bäckerei**

Eine mehrfache Bäckerei mit mehreren Einrichtungen. Vollständige Bäckerei nach modernster Methode.

Im großen Maßstabe ist bereits Bäckerei, wie sie der deutschen Hausfrau schon ist, schon wegen der großen Räumlichkeit schon durchgeführt. In einer Bäckerei aber ist Bäckerei die allererste Bedingung. Nicht nur, weil die Bäckerei einen guten, sauberen, luftigen Raum erfordert, sondern in noch größerem Maße, weil die Feuchtigkeit dadurch in höchstem Grade gefährdet wird. Eine große Bäckerei oder ein großer Bäckereibetrieb ist in Omaha, die trotz ihrer Größe die Mittel der deutschen Hausfrau glänzend besitzen würde.

Es ist die "Snow White Bäckerei", die der M. C. Peters Mill Company gehört und von dieser betrieben wird. Besonders verdient diese Bäckerei mit Recht genannt zu werden, denn mit der Reinheit des frischen Schnees läßt sich die Einrichtung dieser großartigen Anlagen am besten vergleichen. Außer hier in Omaha besteht die Firma Bäckereien in Clinton, Ia., und in Okmaha City. In ersterem Stadt wurde die Bäckerei vor 21 Jahren etabliert. Alle drei sind außer von Sauberkeit und mit den modernsten Einrichtungen ausgestattet.

Dies ist ein großes Geschäft wurde durch Louis J. Peters, einen geborenen Schweizer, gegründet. Seine drei Söhne, John, Frank und Louis, sind die gegenwärtigen Eigentümer des Geschäftes. Der Hauptgeschäftsführer ist Otto H. Bernheimer, ein tüchtiger, aufrechter Geschäftsmann deutscher Abstammung. Ein Besuch der J. Peters Snow White Bäckerei zeigt den modernsten Betrieb einer großen Bäckerei, der an sich eine Garantie für die Güte der Waren ist.

Eine Uebersicht des Betriebes sei hier gegeben. Der Teig wird in auf Rollen laufenden Behältern vom Nischraum nach der Backstube überführt. Durch automatische Maschinen wird der Teig hier in die Form der Cracker, Biscuits, Wafer, Cakes, Cookies, usw. gebracht. Nach dem Backen werden die fertigen Backwaren auf mechanische Weise in den Backraum geschafft.

Die Hitze in den Öfen beträgt

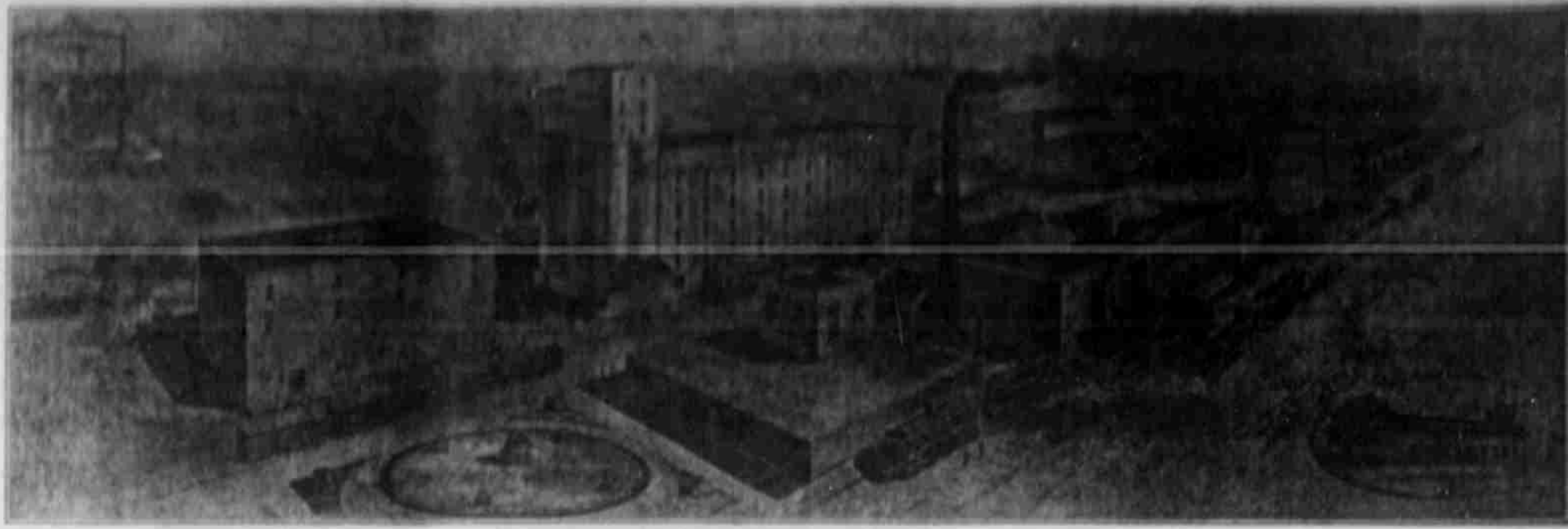
von 300 bis 500 Grade je nach der Art der Backwaren, die gebacken wird. In den Öfen in Omaha sind Gläser nach einer bestimmten Anzahl und in Okmaha City zwei Öfen.

In der Cottage Snow White Bäckerei befindet sich eine große, dreistöckige Backstube, deren jeder einen eigenen Lüftungstrichter hat, der von der Bäckerei im Unteren nach dem Backraum im dritten Stockwerk führt. Das meiste Backwerk wird durch die unteren Treppen der Backstube, wo sich die Feuerungen befinden, eingesammelt. Viele Arten Produkte werden in Backstücken, die vollständig sauber gehalten werden, hergestellt.

Sämtliche Arten Produkte werden gründlich auf ihre Güte hin untersucht, und zwar vom rohen Material an bis zum fertigen Produkt. Auf die gesundheitliche Seite wird stets das Hauptgewicht gelegt. Die Backwaren trifft bei der Hausfrau frisch, knusprig und schmackhaft ein. Wenn Verpacken der Produkte werden die verschiedenartigsten Behälter verwendet, je nach der Zweckmäßigkeit für die Handhabung. Dies aber geschieht die Verpackung nach den neuesten und besten Methoden.

Eine sehr interessante Abtheilung ist der sogenannte Extrakt. Hier wird die feinere Backware wie Semmelbröden, Waffeln usw. mit Schokolade überzogen, verschiedene Gewürzarten zugelegt und so werden einfache Cakes in köstliche Leckerbissen verwandelt. In allen Backräumen wird dem Gewichtverhältnis ganz besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Jedes Produkt von J. Peters Biscuits, Klein oder groß, trägt einen Zettel mit der Gewichtszugebung. Das wirkliche Nettogewicht ist stets größer als das angegebene.

Wenn die Verpacken im zweiten und dritten Stockwerk beendet ist, werden die Behälter nach dem Lager- und Versand-Departement im ersten Stock geschafft. Ein bedeutender Prozentsatz des Produktes wird am selben Tage verpackt, an dem es gebacken ist. Sehr wenig bleibt länger auf Lager als einige



Aufsicht der M. C. Peters Mill Company's Anlagen in Omaha, Neb.

Die Backen dieser großen Bäckerei sind deutscher Abstammung. J. Peters wanderten von Hamburg ein und ließen sich in St. Louis, Mo., nieder, wo sie sich seit hundert Jahren auf verschiedenen geographischen Gebieten betätigt haben. Es ist also ein echt deutsches Geschäft, Deutsch aber nicht nur, was die Abstammung der leitenden Leute anbetrifft, sondern auch hinsichtlich des Betriebes, der mit echt deutscher Gründlichkeit geschieht. Ebenso deutsch ist die strenge Rechtspflichten-

heit, die bei der Verteilung der berühmten Produkte der Firma beachtet wird.

Der in St. Louis ansehnliche J. Peters der Familie hat die berühmte Peters Shoe Co. gegründet, ebenso wie die B. C. Peters Co.

Der Präsident der M. C. Peters Mill Co., Herr M. C. Peters, war 20 Jahre lang Geschäftsführer der J. Peters Omaha B. Co. von Omaha und ist unter den deutschen Wählerbesten der westlichen Staaten allgemein bekannt. Er gründete die

Müllerei nach gründlichem Studium, indem er überzeugt war, daß dieses Feld bei Anwendung wissenschaftlicher Methoden große Aussichten bot. In Süd-Omaha begann er mit einer kleinen Anlage, die niederbrannte, aber mit feinem Mehl besetzt er eine neue, die sich heute zu einem mächtigen massiven Gebäudekomplex entwickelt hat. Seine Erfahrung im Geschäft kam Herrn Peters gut zu Nutzen. Die Firma fabrizierte von Beginn ihre eigenen Säcke. Sie besitzt außerdem

ihre eigenen Bahnhöfe, die befähigt den für die Verteilung der Produkte erforderlichen Maßstab von Mühlen und Abraumrefinerien herbeizuführen. Die Firma besitzt ihre eigenen Mühlen für das Mahlen des Mehlens, von denen sich zwei in Wyoming und eine in Nebraska befinden, während andere Mühlen im Bau begriffen sind. Sie kaufen ihr Getreide direkt von den Plantagen. Herrn Peters' große Bekanntschaft mit Mühlen und Farmern kommt ihm bei den Einfau-

sen gut zu Nutzen. Die Company stellt Mischungen von verschiedenen Futterarten nach wissenschaftlichen Grundsätzen her. Die Getreide, Pferde, Maulesel usw. Alle Produkte werden durch Maschinen hergestellt, die Herr M. C. Peters selbst erfunden und patentiert hat. Ihn danken wir für die Firma vor allem der strengen geschäftlichen Aufrichtigkeit und ihrem fortschrittlichen Geiste. Die Peters Mill Co. steht einer großen Zukunft entgegen.

Wagen. So sind die Kunden reiner Backwaren hier, die frisch von den Öfen kommen und deshalb appetitlich und zufriedenstellend sind.

Ein großer Ausbau zur Omaha Snow White Bäckerei ist jetzt im Bau begriffen. Wenn nächsten Herbst fertiggestellt, wird die Anlage die ganze Front an Capitol Avenue zwischen der 12. und 13. Straße einnehmen. Es wird die größte Cracker-Fabrik westlich von Chicago sein. Das Departement, wo die Biscuits eingepackt werden, wird mit speziell für den Zweck gebauter Maschinen ausgestattet werden.

Das Wachstum der J. Peters Co. ist seit der Gründung in Omaha vor fünf Jahren wunderbar gewesen. Der Hauptgeschäftsführer Bar-

metter führt dieses Wachstum auf Beobachtung dieser Grundsätze zurück: Erbauung von strengen sanitären Vorkehrungen und sie immer so zu erhalten.

Alle Produkte von bester Qualität herzustellen und diese Qualität zu erhalten. Dem Kunden stets den vollen Wert seines Geldes zu geben.

Den Kleinhändler rechtlich zu behandeln und ihm einen angemessenen Profit zu gewähren.

Die Leser unserer Zeitung sind herzlich eingeladen, eine der drei Snow White Bäckereien zu besuchen und sich selbst zu überzeugen, weshalb sie den ersten Rang als Erzeuger von absolut reinen Backwaren hoher Qualität einnehmen.

**Im Deutschen Tag.**

Hält dieses Land in schwerer Arbeit frohen Geistes auch des Deutschen Hochfinns Streben, Ein Tag im Jahre sei Germanias Segen Auch in Columbias Reiche freigegeben. Tragt ihr zu oft auch nur der Zwietracht Tod Hier, wo der neuen Heimath Sterne scheinen; Ein Tag im Jahre gehor' der alten noch. Ein "Deutscher Tag" soll euch in Frieden einen.

Konrad Ries.

Es ist schwer, sich nach der Deede zu strecken, wenn man keine hat.

**Wegen Stack Covers, Camp Outfits, Awnings, Zelte etc.**  
Schreibt Deutsch oder Englisch an die  
**OMAHA TENT & AWNING CO.**  
11. und Harney Strasse, OMAHA, NEBRASKA

**Korn und Hafer**

**Wir verbrauchen jedes Jahr eine Unmenge davon**

Und wir sind sehr peinlich betrefis der Qualität. In der That sind wir sehr peinlich betrefis der Qualität von Alom, was wir in unseren Futterstoffen verwenden. Eben das ist es, was sie so populär macht.

Vom Zeit zu Zeit werdet Ihr feines Korn und feinen Hafer zu verkaufen haben und Ihr wünscht vielleicht daß wir es kaufen sollen. In dem Falle würden wir gerne von Euch hören.

**Alfalfa**

**Ihr braucht es --- Wir verkaufen es**

Wir haben ein großes Lagerhaus für Alfalfahen auf unseren eigenen Höfen, wo wir alle Sendungen inspizieren und fortiren, bevor wir sie nach den östlichen Märkten senden. Wir verwenden natürlich auch jährlich eine große Menge bei der Herstellung unserer Futterstoffe.

Omaha ist ein bequem liegender Markt für Euch und wir sind Eure Nachbarn. Schreibt an uns wegen Eures Alfalfa - Heus.

**Feines Futter Macht Schnelle Freunde--Wir Machen Beide**

Wir fabrizieren, was man gewöhnlich, "Alfalfa-Futterstoffe" nennt. Wir sind die Pionierfabrikanten derselben und unsere Futterstoffe hoher Qualität sind durch jahrelanges, geduldiges Experimentiren hervorgebracht worden, bis wir schließlich unsere Fabrik mit von uns erfundenen und patentirten Maschinen ausgestattet haben, Maschinen, welche die besten Futterstoffe für Pferde, Maulesel, Milchkühe, Stiere usw. produzirt.

Wir verwenden positiv nichts als die besten Bestandtheile verwenden und wir können nicht erübrigen, hiervon im geringsten abzuweichen. Die großen Institutionen unserer Ahnen sind auf der soliden Grundlage von Qualität aufgebaut und uns ist es gekehrt worden, ihrem Beispiele zu folgen. Wenn Ihr Alfalfa Futter kauft, so seht stets nach unserem Namen auf dem Sack.

Wenn Ihr mehr über sie zu erfahren wünscht, so schreibt an uns direkt. Wir haben Schriften usw., die wir Euch mit Vergnügen zuschicken werden. Wenn Ihr in Omaha seid, kommt herein und macht Euch bekannt.

**M. C. PETERS MILL CO. 854 Brandeis Gebäude Omaha, Neb.**