

# Wabash Eisenbahn

ist die kürzeste Linie

zwischen Omaha und St. Louis, und die Fahrtzeit ist zwei Stunden kürzer. Wegen der Konvention des Deutsch-Amerikanischen Nationalbundes ist eine niedrige Tarifklasse arrangiert worden.

Wegen näherer Auskunft bezüglich Fahrplan, Rates, etc. telefoniert Douglas 355 oder schreibt an:

**SHIELDS, G. A. P. D. Wabash R. R.,**

307 Süd. 14. Straße, W. D. B. Gebäude, Omaha, Nebraska.

# Omaha Musikverein

**Große Eröffnung des neuen Heims**  
**Donntag, 5. Oktober**

Das bisherige Programm gelangt zur Ausführung. Zum Schluss

## Tanz

tritt 25c die Person für eingeladene Gäste. Fremde 50c.

Mitglieder frei.

Gleichem Besuch ladet freundlichst ein **Das Komitee**

# Omaha Leather Company

Deutsche

**Lederhandlung**

Das älteste Ledergeschäft in Omaha

Etabliert vor 30 Jahren

Besucher des Deutschen Tags und des Af-Sar-Ben sind herzlich eingeladen, unser reichhaltiges Lager zu besichtigen.

# OMAHA LEATHER COMPANY

1119 Farnam Strasse

Nahe Ecke der 12. Strasse, Omaha, Neb.



Seit 28 Jahren die Handelsmarke des

**Besten Geräthschaften - Hauses in Omaha, das direkt an den Farmer verkauft,**

einladet, bei ihnen während der Deutschen Tag, zuzusprechen.

**Geräthschaften und Gefährte aller Arten**  
Bedingungen und Preise die besten.

# AGNER BROS. Co.

1215 Leavenworth Strasse

Größerer Erfolg im Verkauf direkt an den Farmer. Jeder Geschäft wird gewürdigt werden.

### Kräuter und Kochkunst.

Erstere kommen derzeit wieder mehr zur Anerkennung.

In der amerikanischen Kochkunst unserer Tage weiß man nur wenig von der Bedeutung von Kräutern für die Küche, und selbst die paar Gattungen, die man kennt, werden nur bei wenigen Gerichten benutzt, während man im übrigen das Kräuterwissen für eine veraltete Mode hält. Dagegen schlägt in manchen anderen Kulturländern, besonders in Frankreich, Italien, England und in Teilen Deutschlands die Kochkunst neuerdings die entgegen-gesetzte Bahn ein und benutzt Kräuter mehr und systematischer, als jemals.

Es ist da eben die Erkenntnis wieder erwacht, daß jedes Kraut einen gewissen Wert in der Kochkunst haben kann. Köche orientalischer Länder haben das schon in uralten Zeiten gewußt, und auch noch im siebzehnten und achtzehnten Jahrhundert war man besser oder allgemeiner damit vertraut, als gegenwärtig. Das gilt auch teilweise von unserem eigenen Lande, und noch heute hat sich bei manchem Mütterlein oder Großmütterlein einige überlieferte Familienkenntnis von diesen Dingen bewahrt. Sonst aber kommt bei uns nur im Kreise Fremdgeborener, welche an ihrem gewohnten Küchenwesen festhalten, eine ausgebreitere Verwendung von Kochkräutern vor, und dementsprechend sind letztere in der Markt der Städte nur in sehr beschränkter Menge und Auswahl zu finden.

Das Beste ist freilich, wenn man die Kräuter überhaupt nicht zu kaufen braucht, sondern aus der freien Natur holen oder im Garten ziehen kann. Kochbücher vom siebzehnten und achtzehnten Jahrhundert — und auch manche nur handschriftlich vorhandene Familien- Anweisungen — enthalten mancherlei schätzenswerte Aufschlüsse nicht nur über die Benutzung, sondern auch über das Sammeln solcher Kräuter, und früher oder später wird man beim Zusammenstellen moderner Kochbücher sehr vielfach darauf zurückgreifen.

Frisch gesammelt sind alle Kräuter in ihrem besten Zustande; beim Trocknen geht stets ein guter Teil des Aromas verloren. Doch macht es immer noch einen großen Unterschied, ob das Trocknen, das natürlich für die Aufbewahrung größerer Vorräte unentbehrlich ist, mit liebevoller Sorgfalt und mit Verständnis erfolgt ist, oder nicht.

Zu den wichtigsten Kochkräutern gehören die sogenannten süßen Kräuter, die schon allein eine große Gruppe bilden; dahin gehören Salbei, Basilikum, Majoran, Koriander, Thymian u. s. w. Französische Köche benutzen beim Kochen gewisser Arten Fleischgerichte ein ganzes Bündel solcher Kräuter. Salbei ist im allgemeinen das beste Würzkräutchen für schmeckende Fleischgerichte, wie Schweinefleisch, Gans, Ente und Wurst. Majoran und Thymian, sowie Sommer-Savory ist am geeignetsten für Fleisch milderer Geschmades, wie Huhn, Puter, Rebhuhn und Taube. Minze, besonders Spearmintze, ist von jeher als beste Würze von Lammfleisch erachtet worden und ist bei spärlicher Anwendung auch für die Bereitung von Obst-Salaten sehr dankbar, wie nicht minder für kalten Tee, Limonade und andere Erfrischungs- Getränke. Die Saloffkräuter allein — wie Kerbel, Petersille und Schnittlauch — können ein großes Kapitel füllen.

Und nie ist zu übersehen, daß alle die genannten und noch sehr vielerlei andere Kräuter auch einen großen medizinischen Wert haben und namentlich in frischem Zustande ausgezeichnete natürliche Stützmittel bilden. Vielleicht könnten wir uns diesbezüglich auch noch manche Kenntnisse von Indianern zunutze machen.

**Reinigung von Instrumenten.** Um Scheren, Nadeln, Pinzetten u. a. keimfrei zu machen, bevor man sie zu kleineren Eingriffen, z. B. Entfernung von Splintern, Definieren von Wunden benutzt, reibe man sie tüchtig mit Spiritus oder Benzol ab. Nadeln glüht man am sichersten über einer Spiritus- oder Gasflamme aus, wodurch alle Keime mit Sicherheit beseitigt werden.

Welchen Gefahren abergläubische Gemüter ausgesetzt sind, zeigt ein tragischer Fall, der aus Berlin berichtet wird: In der Wohnung einer Krankenschwester wurde die Arbeiterin Margarete Krejmar vom Tode ereilt. Die die Kranke behandelte, ist die Arbeiterin beim Anblick der gelassenen Karten plötzlich umgefallen und bald darauf gestorben. Ein Arzt von der Unfallstation konnte die Todesursache nicht feststellen. Die Leiche wurde von der Staatsanwaltschaft beschlagnahmt. Es ist möglich, daß die Unglückliche in Aufregung über die ihr gelegten Karten vom Herzschlag getroffen wurde.

### Tomaten - Geschichtliches.

Flußboot - Matrosen brachten diese Frucht zum ersten nördlichen Anbau.

Heute sind die Tomaten bei uns heimisch etwas so Gewöhnliches und Selbstverständliches, wie die Kartoffeln. Aber es ist nicht zu vergessen, daß die Tomate von Hause aus nur eine tropische Pflanze ist. Sie wurde Anfangs der dreißiger Jahre zuerst in unserem Norden eingebürgert, und wahrscheinlich war Indiana der Vorort - Staat für diese Einbürgerung. Der dahingeführte Bundes-Senator David Turpie hat in einem kleinen Buche einige interessante Mitteilungen auch hierüber hinterlassen.

Wie er erzählt, brachten Flußboot-Führer Indiana's schon früh in den dreißiger Jahren verschiedene südländische Gewächse, nebst Früchten solcher, von der Halbmond-Stadt heim-bieselben bildeten einen Teil ihres Verdienstes. Daraus gingen manche landbauliche Versuche im südlichen Indiana hervor. Einer dieser Flußboot - Matrosen brachte auch etliche Knollen der Tomatenpflanze und gab dieselben seinen Bekannten in der betreffenden Ortschaft. Die Knollen wurden eingekauft und gelehrt auch alsbald recht gut; auch Turpie's Eltern hatten eine oder zwei solcher Pflanzen im Garten. In den Jahren 1837 und 1838 wurden dieselben zunächst nur als Schmuck des Gartens gewürdigt; hauptsächlich wegen der glänzenden roten Früchte; Niemandem fiel es ein diese zu kochen oder gar roh zu essen. Der erste in der Siedelung, welcher solches tat, war jener Matrose selbst und er erzählte später ungläubig klingende Geschichten über den vielfachen Genuß dieser Früchte durch südländische Neger im Roh-Zustande, und die Bereitung von Koch-Speisen an ihnen durch die Weißen.

Seine Erzählungen und seine Beispiele übten anfänglich nur sehr geringen Einfluß. Nur langsam wurde das Vorurteil, welches gegen die Tomaten als Speise in irgend einer Form herrschte, in einem größeren Kreise überwunden. In erst viele Jahre darnach kam sie in den allgemeinen Markt.

Tatsächlich ist die Tomate die einzige tropische Pflanze von Bedeutung, welche im Norden der Vereinigten Staaten mit dauerndem Erfolg angebaut worden ist; und sie bewahrt auch im nördlichen Klima eine, allerdings im Süden noch mehr hervortretende Eigentümlichkeit ihres Ursprungs; nämlich, daß man, während der Wachstums- Zeit Blüten und grüne und reife rote Früchte (oder auch gelbe) gleichzeitig ziehen kann, gerade wie bei Orangen.

Obiges Vorurteil gegen das Essen kommt übrigens noch heute bei manchen europäischen Einwanderern vor, wo man vom Genuß der Tomaten noch sehr wenig weiß.

Um Essig aus „Eider“ herzustellen, zieht man den Eider ab, erwärmt ihn etwas und füllt damit ein Faß zu  $\frac{3}{4}$  an. Dieses wird an einen warmen Ort gestellt und das Spundloch nur mit einem platten Steine bedeckt. Oben in dem oberen Boden muß das Faß ein Loch von der Größe eines Daumens haben, damit die Luft freien Zutritt über die Flüssigkeit hat. Kann man Essigwasser anwenden, so befördert diese die Säuerung sehr; abgesehen hiervon muß bloß die Wärme die Säuerung bewirken. Ist das Faß einmal sauer, so kann man auch in denselben alle fünf bis sechs Wochen Essig bereiten.

Quecksilber und Eisen müssen stets feucht verbunden werden. Sie bleiben dann schön weiß, können unreinigkeiten leicht absondern und lassen sich gut reinigen. Wundwunden, die gequetscht und zerrissen sind, werden nach gründlicher Reinigung gleichfalls mit einem feuchten Luche verbunden.

### Himbeersträucher.

Die Himbeersträucher würden viel mehr gepflanzt werden, wenn sie ohne große Arbeit besser in Ordnung gehalten werden könnten. So müssen die Triebe wiederholt angebunden werden, was Arbeit, Zeit und Geld kostet. In größeren Anlagen ist man bereits von dem alten Verfahren, junge und alte Ruten einer Himbeer-pflanze an einem Pfahl zu befestigen, immer mehr abgekomen, und das mit Recht. Viel Licht und Luft ist Grundbedingung für einen Stod, der uns vollkommen ausgebildete, aromatische Früchte bringen soll. Nur wenn jeder Trieb frei zu stehen kommt, und jeder Fruchtstand von der Sonne getroffen werden kann, erreichen wir das. Das geschieht durch regelrechte Freistellung jedes einzelnen Triebes und durch Befestigen an einem oder an mehreren Pfählen. Dadurch werden nicht nur alle Nachteile einer ungewöhnlichen Kultur ausgeschaltet, sondern eine gründliche Bodenbearbeitung und Düngung, und die Entfernung der überflüssigen Ausläufertriebe wird durch diese Art der Erziehung möglich gemacht. Durch geeignete Heftvorrichtungen wird eine weitere Betriebsvereinfachung möglich und das Anbinden einzelner Triebe erübrigt.

Herr Kaufmann, kommen Sie zum

# Af-Sar-Ben und Deutschen Tag

mit den Hunderten geschneiderter Käufer, die während jener Tage nach diesem Markte strömen?

Ihre Zeit wird beschränkt sein, aber wir wünschen Sie einzuladen, die feinste und vollständigste Auswahl zu beschauen von

## Festtags-Waaren

die jemals in diesem Markte ausgestellt waren. Wenn Sie Waaren und Preise interessieren, so kommen Sie und besuchen Sie uns. Machen Sie dies zu Ihrem Hauptquartier, während Sie in der Stadt sind.

Geo. H. Miller, Geschäftsführer Henry C. Forster, Schatzmeister

# Omaha Crockery Co.

1116-18 Harney Strasse



**Hoffman Bros.**  
Grosshandel

# Fleisch-Händler

Telephone: 704-705

25. und V Strasse, Süd-Omaha

Fleischwaaren von dieser neuen sanitären und modernen Schlachthausanlage sind immer die besten

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch und Hammelfleisch von dem besten einheimischen Vieh

Beste Bedienung für Kleinhändler jederzeit

# Wenn es ist in GAYETY ist es gut

Die eine Vorstellung, die Ihre sehen solltet.

Harry Hastings' grosse Vorstellung

Die wirklichen Führer der modernsten musikalischen Parades

Truppe von Fünfzig einschließlich des höchst bezahlten deutschen Komikers auf der Bühne in dem lustigen musikalischen Schauspiel

"DINKLE'S DAUGHTERS" Dies ist grad die rechte Vorstellung für Af-Sar-Ben Woche

An Paradedagen und Abenden geht der Vorhang auf und das, nachdem die Paraden das Gaudy passiert haben.

Jedermann geht; fragt irgend jemand

Mat. täglich - populäre Preise



Neue weiche u. leichte Hüte - für Herren. \$3 und \$4 Werte. \$2 Schmarze Hut Fabrik 2300 California St.

# Exkursion nach Deutschburg, Tex.

Dienstag den 7. Oktober

Am Dienstag, den siebenten Oktober, gehen mehrere deutsche Familien aus Elk Creek, Neb., nach Deutschburg, Tex., um sich dort anzusiedeln. Deutsche Farmer und Freunde von Deutschburg mögen diese günstige Gelegenheit benutzen, von Kansas City, Mo., ab in bequemer eigener Car an ihre aufblühende Kolonie und die herrliche Golfküste zu besuchen.

Somebody-Ticket (hin und her), 25 Tage gültig, ab Omaha oder Lincoln nur \$95.00. - Abfahrtsort in Kansas City, Mo., im Union Depot beim Agenten der M. & L. am Dienstag Abend bis 11 Uhr Nachts („Ratzy Flyer“ geht kurz vor Mitternacht ab). Ich selbst werde da sein und von dort die Fahrt nach Houston und Deutschburg leiten.

Deutschburg ist bereits zum größten Teil ausverkauft, doch haben wir noch angewandte 5000 Acres des gleichen Landes zur Vergrößerung von Deutschburg gesichert. Es ist dies die letzte Gelegenheit für deutsche Farmer, für sich oder ihre heranwachsenden Söhne an der schönen Golfküste, im gesunden Klima dieses Landes zu erwerben. Unser Corn, Cotton, Wintergemüse, Feigen, Wein und Erdbeeren u. s. w. haben unsere Golfküste begehrt für jeden einsichtigen Farmer gemacht.

Man schreibe wegen näherer Auskunft sofort an: Dr. S. Gerhard in Deutschburg, B. D. Francis, Tex. oder an Henry Schutte, Elk Creek, Nebraska.

# H. FISCHER

Deutscher Rechts-Anwalt und Notar Grundbesitz. Zimmer 401-02-03 City National Bank Bldg.

# Charles W. Haller

Deutscher Advokat und Rechtsanwalt. Zimmer No. 504 .. Varian Bldg. (18. St.)