



Ratten fressen keine Safe Home Streichhölzchen

Sobald ein Feuer ausbricht, und Niemand weiß sich die Ursache desselben zu erklären, dann heißt es gewöhnlich: „Ich glaube, Ratten haben dasselbe verursacht, denn dieselben fressen Streichhölzchen.“

Nun, Ratten fressen keine Safe Home Streichhölzchen. Sie können nicht hergestellt werden, um gefressen zu werden. Das ist des Besteren bewiesen worden.

Safe Home Streichhölzchen sind aus Bestandteilen zusammenge stellt, welche, obgleich giftig, den Nagetieren widerwärtig sind.

Safe Home Streichhölzchen zünden leicht, aber nicht zu leicht. Selbige sind gefahrlos—gefahrlos und sicher.

Die Hölzer sind extra lang und extra stark. Darin besteht wieder ihre Sicherheit!

Sie sind völlig giftfrei. Als wiederum gefahrlos.

Sie kosten nicht mehr, wie Streichhölzchen anderer Art. Es ist Thatsache, daß sie sogar weniger kosten, denn jedes Safe Home Streichholz ist ein Streichholz.



Se. Bei allen Groccern. Kennen Sie den Namen

The Diamond Match Company

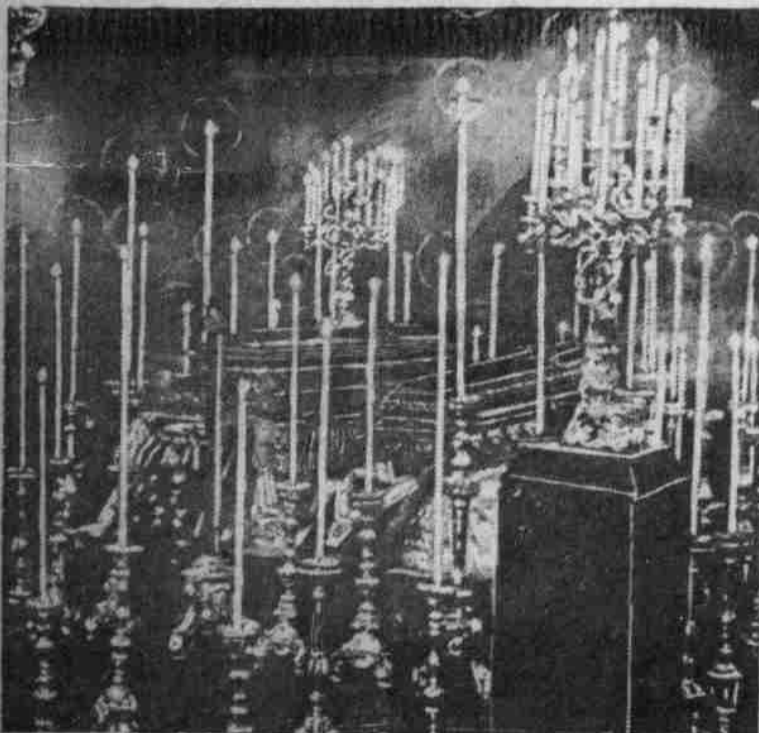
JOHN N. BALDWIN

Kandidat für die republikanische Nomination für

Polizei-Richter

Pris-wahlen am 18. August 1914

Jettor's Old Age Genuine Old German Double Beer



Dies ist eins der ersten Bilder der Tragödie von Strajewo, die Amerika erreichten, und zeigt die Leichen des ermordeten Erzherzogs Franz Ferdinand und seiner Gemahlin, die in der Kapelle der Wiener Hofburg auf dem Paradebett liegen.

Essen Sie sich Parfüm umsonst schicken.
Schreiben Sie heute um eine Probebox von
Ed. Pinard's Lilac
Das berühmte Parfüm der Welt, jeder Frauen so lieb, wie die lebende Blume. Für Toiletten, Zimmerluft und Wasser. Wiriglich nach dem Baden. Das ganze Parfüm liegt im Wasser. Alle geben nicht für die eigene Plüsch. Die Qualität ist unübertrefflich. Preis nur 75¢. (6 Monate) schicken Sie so fort nach Philadelphia—gratis für 60 Leiharbeiter.
PARFUMERIE ED. PINAUD, Department M.C. ED. PINAUD BUILDING NEW YORK

Col. Roosevelt kommt.

Die bisherigen Progressiven wollen vom Hauptanwärter der Partei die Nachricht erhalten haben, daß Col. Roosevelt im Lauf der Herbst-Campagne in Nebraska Reden halten wird. Auch andere hervorragende Redner der Partei werden im Herbst Reden für die Nebraska Kandidaten der Progressiven Partei halten.

Silberbarren gefunden.

Zwei Baaren Silbererz im Wert von \$4000 bis \$5000 wurden im Unkraut, welches neben dem Geleite der Red Island Bahn zwischen Albert und der Swift Schlachthaus wächst, gefunden. Die Silberbarren wurden offenbar von einem Frachtwagen mit Silbererz, das nach der Omaha Schmelze geschickt werden sollte, gestohlen und im Unkraut versteckt. Unter dem Verdacht den Diebstahl ausgeführt zu haben, sind George O'Brien und Al Gumbatz verhaftet worden.

John N. Baldwin, Kandidat für Polizeirichter.

Der populäre Anwalt John N. Baldwin, Kandidat für das Amt des Polizeirichters auf dem republikanischen Ticket, ist ein Mann, der sich für dieses Amt in vortrefflicher Weise eignet. Er vereint weitgehende Duldsamkeit mit liberalen Ansichten und ist vor allen Dingen Menschenkenner von ausgeprägtem Gerechtigkeitssinn. Dieses sind Eigenschaften, welche man von einem Polizeirichter voraussetzen muß. Herr Baldwin erweist sich eines ausgeübten Freundes- und Bekanntenkreises; und diese Leute, die ihn ganz genau kennen, wissen, daß er ein idealer Polizeirichter abgeben würde.

Aus Nebraska City.

Frau A. D. Houston, Gattin des Ex-Mavors Houston, ist im Alter von 42 Jahren an den Folgen einer Operation gestorben. Die Verstorbene erfreute sich in allen Schichten der Bevölkerung größter Hochachtung. — Bei Barney wurde der Getreideveiler von einem Blitzstrahl getroffen und erheblich beschädigt. — Das Ehepaar Geo. Sticher ist aus dem südlichen Texas, wofür Frau Sticher ihre angeregteste Gesundheit wieder herzustellen suchte, hierher zurückgekehrt. In dem befinden der Frau ist keine wesentliche Besserung eingetreten.

Aus dem Staate.

Lincoln. Gegenwärtig tagt hier der Konvent der Sheriff's von den Ver. Staaten und Canada. Den Gästen wurde ein brillanter Empfang bereitet. — C. E. Wurnham von Norfolk, einer der bedeutendsten Panbeamten des Westens, ist zu einem der Direktoren im District No. 10, Klasse A des Bundesreferendumsystems ernannt worden. — Fünfundzwanzig Erntearbeiter wurden in der Nähe von Martel von einem Farbtigen und drei Weissen in einem Frachtzuge überfallen und um ihre Ersparnisse sowie Taschenuhren beraubt. Der Farbtige wurde mit mehreren gebrauchten Taschenuhren an seiner Person verhaftet; von den übrigen Banditen hat man bis jetzt keine Spur.

Chadron. Hier ist von Wyoming die Nachricht eingetroffen, daß der bis vor kurzem hier anlässlich gewesene William Henders seine Frau mißhandelte, als ein Nachbar Namens Hall sich in's Mittel legte, diesen erschoss und seine Frau (Henders) tödlich verwundete und sich dann den Gerichten stellte.

Plattsmouth. In der Nähe von Sved's Island, drei Meilen von hier, wurde der starb in Verwundung übergegangenem Leichnam eines Mannes in Fluss gefunden. Er wurde dem Coroner übergeben.

Wie erodert wir Herzen.

Deine Wissenschaft wird nur wenig Einfluss auf das Gemüt haben, wenn deine Sitten die Herzen wider dich einnehmen. Wie leicht hingegen wirkst du da den Verstand besiegen, wo du bereits das Herz erobert hast. Herzen aber sind keineswegs durch bloße Höflichkeit, die jeder ausübt, einzunehmen. Sich gegen die Verbunden, die sich vor uns bücken, denen, die zu uns reden, trocken antworten, und niemandem etwas Beleidigendes sagen, das ist eine solche vernünftige Art von Wohlwollendigkeit, die nichts mehr beweist, als daß man kein Tier ist. Eine geschäftige, heitere, dienstfertige, verführerische Höflichkeit ist nötig, um das Wohlwollen anderer zu gewinnen. Du mußt sorgfältig auf ihre Lebenssitten, ihren Geschmack, ihre kleinen Launen und Schwächen acht haben. Ich bein eigenes Herz zu Rute und besinne dich, wie sehr kleine Aufmerksamkeiten, wenn andere dir sie bezeugen, demjenigen Grade von Eigenliebe und Eigenheit schmelzen, von dem ein Lebenlanger frei ist. Bedenke, wie sehr sie dich dem Liebendlichen geneigt machen, wie günstig du alles aufnimmst, was er sagt oder tut.

„Angenommen!“, (Weide purjeln während des Anlaufs herunter.)
Meier (höhnend): Ich habe gewonnen, Krause — mein Gaul war zuerst drüben!
— Die Rehe; die: Galt: „Bei Jönen ist das Trintgeld abgeschafft worden, wie in der Zeitung steht — sehen Sie, gleich haben Sie auch mehr zu tun!“
Wirt (rasselnd): „Ja, ja; früher habe ich Kellner und keine Gäste — jetzt habe ich Gäste und keine Kellner!“
— Verlebte Welt. Herr (zur Dame, die einen Witwer mit erwachsenen Kindern geheiratet): „Wie sehen Sie sich denn mit Ihrer Tochter?“
„Soweit ganz gut! Aber sie ist älter wie ich, und da möchte sie mich gerne immer etwas „s bemutten!“

Geiste und Kochkunst.

Ein Freund kulinarischer Genüsse hat unlängst die Frage erörtert, wie weit sich unsere Dichter mit der hohen Kochkunst beschäftigt haben. Er führt da u. a. folgendes an:

Goethe hat nur gelegentlich der Kunst des Essens, die in der französischen Literatur eine so eingehende Würdigung erfuhr, die verdiente Beachtung geschenkt. So erzählt er in seinen Tagebüchern von einem Ritter O'Hara, einem trefflichen Gesellschaftler, guten Wirt und Ehrenmann, der eine Zeilung in Weimar Aufenthalt genommen habe. Die Geschichten seiner vieljährigen Trefahren, die er mit einigem Scherz über sich selbst zu wuzgen verstand, verbreiteten über seine Tafel einen angenehmen, vertraulichen Ton. Doch seine Köchin die trefflichsten Beefsteaks zu bereiten wußte, auch daß er mit dem edelsten Mostkaffee seine Gastmahl schlöß, ward ihm nicht zum geringen Verdienst angerechnet.“
Aucher den Gastmahlen bei diesem Malteserritter hat sich Goethe aber auch höheren kulinarischen Genüssen hingeeben, heißt es doch gelegentlich in einem seiner Gedichte: „So frisst's Würmlein ein frisch Keimlein - Blatt, Das Würmlein macht das Keimlein sat, Und weil ich auch bin zu essen hier, Wie das Keimlein zu Gemüte fuh“. Im allgemeinen aber ist Goethes spezielles Verhältnis zur Kuchunst bisher von eifrigen Germanisten noch nicht untersucht worden, und wir vermöchten auch seinen deutschen Dichter von Bedeutung zu nennen, der in der Kochkunst sich irgendwie hervorragend bewährt hätte.

Ganz anders liegen die Dinge in Frankreich, der Heimat des klassischen Gastronomen Brillat-Savarin, dessen „Physiologie des Geschmacks“ in den zwanzigsten Jahren des vorigen Jahrhunderts erschien. Hier haben Persönlichkeiten wie der ältere Dumas einen begründeten Ruf als Kochkünstler geoffen, und die Zahl der Esser, die wie Balzac über einen getragenen unnatürlichen Appetit verfügten, ist Legion. Die französische Gastronomie geht zurück auf einen Mann des Ancien Regime, auf jenen Grimois de la Requiéte, dessen Großvater, seines Zeichens Generalpächter, an einer Gänseleberpaste erkrankt war. Der jüngere Grimois war ursprünglich Advokat gewesen, dann mit den Gelehrten in Konflikt gekommen und hatte einen ambulanten Bazar begründet, dessen Warenverkauf er durch niedliche kleine Verse unterhielt. Er hatte die französische Revolution mit den Worten abgetan, daß während ihrer ganzen Epoche nicht ein einziger schöner Lurbot auf den Markt gekommen sei. Um die vernachlässigte französische Küche zu heben, gibt er nun zu Beginn des napoleonischen Jahrhunderts einen mehrere Jahre hindurch erschienenen Almanach der „Gourmands“ heraus, in dem von allen Feinessen der Küche und des Servierens, von der Art, wie man ein gutes Diner zusammenstelle, die Rede war. Diese Aufzählung waren durchsetzt von allerhand geistreichen Bemerkungen. Es hieß etwa, man müsse mit der Zubereitung eines Pastans so lange warten, wie ein Schriftsteller, der sich niemals auf Schmelzeiten verstanden habe, auf eine Pension. Oder es heißt bei ihm: „Ein frischer Wein, ein Diner ohne Zeremonie und die Musik von Dilettanten sind gleichmäßig zu fürchten.“

Ein halbes Jahrhundert hindurch ist Grimois die maßgebende Instanz für alle kulinarischen Genüsse von Paris gewesen. Die Wildpretjäger, Konditoren und Obstverkäufer schickten ihm Rezensionsexemplare ins Haus, und jedes neue Gericht untersand seiner Kritik. Eines Tages macht er sich durch seine Frau den schlechten Spaß, seine Freunde zu einem feierlichen Totenmahle einzuladen, bei dem er zu aller Überraschung zugleich selbst erscheint. Grimois, der erst in den dreißiger Jahren des neuen Jahrhunderts starb, hat die galante Zeit, der er angehörte, gründlich überlebt. Er ist nicht mit seinen kritischen Werken auf die Nachwelt gekommen, wohl aber mit seinem „Almanach“, dem sich noch andere Werte kulinarischen Charakters anschließen.

— Auf dem Spazierritt.
Sonntagserreiter Meier (zu dem Kollegen Krause): „Um eine Flasche Wein, wer zuerst auf der andern Seite des Grabens ist!“
— „Angenommen!“
(Weide purjeln während des Anlaufs herunter.)
Meier (höhnend): Ich habe gewonnen, Krause — mein Gaul war zuerst drüben!
— Die Rehe; die: Galt: „Bei Jönen ist das Trintgeld abgeschafft worden, wie in der Zeitung steht — sehen Sie, gleich haben Sie auch mehr zu tun!“
Wirt (rasselnd): „Ja, ja; früher habe ich Kellner und keine Gäste — jetzt habe ich Gäste und keine Kellner!“
— Verlebte Welt. Herr (zur Dame, die einen Witwer mit erwachsenen Kindern geheiratet): „Wie sehen Sie sich denn mit Ihrer Tochter?“
„Soweit ganz gut! Aber sie ist älter wie ich, und da möchte sie mich gerne immer etwas „s bemutten!“

Schlitz Braune Flasche Sichert Reinheit

Schlitz kann keine Biliosität verursachen.
Es kann keine Magen- oder Leberbeschwerden verursachen.
Reines Bier ist gesunde Nahrung — verdorbene Nahrung ist nicht gesund.
Jedes Bier in hellen Flaschen ist dem Verderben ausgesetzt.

Niemand, welcher seine Gesundheit wertschätzt sollte das Risiko übernehmen verdorbene Nahrung in seinen Magen zu nehmen.

Seht daß die Kapsel „Schlitz“ markiert ist.



Schlitz The Beer That Made Milwaukee Famous.

Phone 1599, 1597, 1598 A 2622
Schlitz Bottled Beer Depot
723 S. 9th Street, Omaha, Neb.
Phone 424
Hy. Gerber, 701 S. Main St.
Council Bluffs

Zweckmäßiges Aufbewahren von Haushaltungsmaschinen, Fleischmühlern, Mandelreibern und ähnliche Haushaltapparate besitzen meist aus vielen Teilen, die nach jedem Gebrauch nicht nur sehr sorgfältig gereinigt, sondern auch recht gut abgetrocknet werden müssen, ehe die Maschinen wieder zusammengeschaubt und weggeleitet werden. Versäumt man ein gründliches Abtrocknen der Zubehörsstücke, so findet sich in der geschlossenen Mühle leicht ein Rosthaush ein. Manche Hausfrauen ziehen es deshalb vor, die einzelnen Teile frei liegend aufzubewahren, und schrauben sie erst vor dem Gebrauch zusammen. Diese Methode hat aber eine Schwachstelle: Nur zu leicht wird dabei einmal das eine oder andere Stück verlegt, oder eine Kleinigkeit, eine Schraube geht auch einmal ganz verloren. Es ist darum durchaus praktisch, alle Teile, nachdem man sie auf peinliche Sauberkeit und Trockenheit nachgesehen hat, zusammenzufügen und so anzufügen, oder aber man bestimmt für jeden Apparat einen besonderen Papp- oder Holzkasten, in dem dann die Teile auch einzeln aufbewahrt werden können.

Marktbericht.
Süd-Omaha, 21. Juli.

Korn	67 1/4-68
Standard Hafer 3 1/4-3 3/4	66-67
Hafer	67 1/4-68
Erbsen	66 3/4-67 1/2
Bohnen	66-66 1/2
Gerste	33 1/4-36
Weizen	35-35 1/4
Standard Hafer	34 1/2-34 3/4
Malgasgerste	50-54
Buttergerste	45-50
Sojabohnen	53-55
Erbsen	57-57 1/2

Omaha Getreidemarkt.
Omaha, 21. Juli.

Winter Weizen	73 1/2-75
Frühjahrsweizen	74-75
Winter Weizen	74-75
Winter Weizen	73-74
Winter Weizen	70-72
Winter Weizen	71 1/4-72 1/2
Winter Weizen	69 1/2-71 1/2
Winter Weizen	74 1/2-75
Winter Weizen	74-75
Winter Weizen	74 1/2-75 1/2
Winter Weizen	73-74
Winter Weizen	68 1/2-69 1/2

William Sternberg
Deutscher Advokat

Dr. Friedrich A. Sedlacek
Deutscher Arzt

DR. R. S. LUCKE
Deutscher Arzt

JOHN SORENSEN
BENSON, NEB.
Feinste Weine, Liköre und Cigarren

Haus bis 10c niedriger.
Jährliche \$6.15-6.30.
Winterweizen \$4.65-4.85.
Sommerweizen \$7.90-8.00.
Widder \$5.65-5.90.