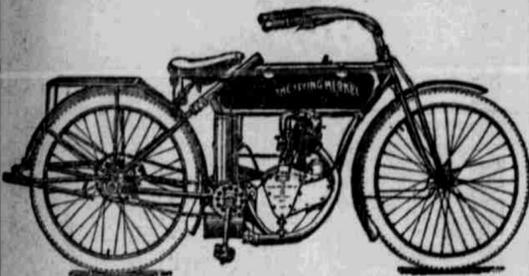


Wir halten gleichen Schritt mit der riesigen Nachfrage nach

Motorcycles



Halten Sie sich etwa einen halben Tag lang in unserer Verkaufsabteilung auf und Sie werden sich über den riesigen Umsatz der nachstehenden Fabrikate wundern—

Henderson, Thor, Flying Merkle u. Excelsior Motorcycles

Wir haben den Weg für diesen kaum fahrbaren großen Motorcycle Umsatz durch unsere Oberherrschafft in dem Zweiradverkauf geschaffen, und das zu einer Zeit, als die öffentliche Meinung für sich beanspruchte. Somit ist es nur natürlich, daß auch das größte Geschäft in Motorcycles sich uns zuwenden mußte.

Wir führen nicht nur Motorcycles irgend eines Modells, sondern wir haben auch jeden Theil derselben, den man sonst nur in der Fabrik erhalten kann, auf Lager. Unser Reparaturgeschäft hat so große Dimensionen angenommen, daß wir uns gezwungen sahen, eine Spezialwerkstätte für diesen Zweck zu etabliren. Wir senden Theile, Ergänzungsstücke usw. auf Wunsch sowie wie gewöhnlich nach Denver und östlich bis Des Moines.

Falls Sie sich ein Motorcycle anschaffen wollen, oder irgend welche Ersatzstücke zu solchen benötigen, so sehen Sie sich mit uns dieserhalb in Verbindung. Schicken Sie uns Kataloge und Preise. Manfen Sie Ihr Motorcycle bei uns; Sie werden es nicht bereuen; kaufen Sie dort, wo die meisten Leute kaufen.

NEBRASKA Cycle Company

"MICKEL'S SPECIALTY HOUSE"
Cde 15. und Farnes Straße. Omaha.
330 Broadway, Council Bluffs, Ia.

Ihr braucht nur \$1.00

zum Beginn eines Sparkontos in der

Nebraska National Bank

12. und Farnam 3/4 Prozent Zinsen

Reine Wäsche

Das Zeichen des Charakters eines Mannes

Ein sorgfältig geplättetes Hemd, ein gut passender Kragen, heben die Erscheinung eines Mannes bedeutend.

Wir können eure Erscheinung verbessern. Wir haben die Einrichtung—die beste und neueste, die erhältlich ist und sie ist durch Expert Arbeiter betrieben.

EVANS --- Model Laundry

The Daylight Laundry
Tel. Doug. 243 11. u. Douglas Str.

Feinste Schneiderarbeit—Export-Reparaturen—Bestes Reinigen

Harry, Allgemeiner Modenschneider

202 Reville Bldg. 16. und Farnes Str. Omaha, Neb. Telefon: Res 2555
HARRY HOFNER, Besitzer



"Das moderne Begräbnis-Heim" ist offen für eure Besichtigung

Schöne patriotische Kalender an Besucher gegeben

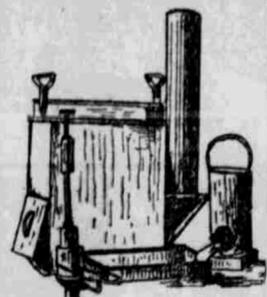
Dienst Qualität Ersparnis

LEO A. HOFFMANN'S neues modernes Begräbnis-Heim
Leo A. Hoffmann
Expert Einbalsamierer und Begräbnis-Experte
Tel. Doug. 3901 24. u. Dodge



Einmachen von Tomaten.

Zu den dankbarsten unserer Gartenfrüchte gehören ohne Zweifel die Tomaten, zumal sie sich auch vorzüglich zum Einmachen eignen und somit für die Winterzeit eine willkommene Zuspäße liefern. Es gibt verschiedene Arten des Einmachens, und die richtige Auswahl hängt hauptsächlich von der Art der Gemüse ab, die man dazu benützt. Das Kochen der Früchte in einem offenen Kessel, worauf sie dann in Glasgefäße gefüllt und luftdicht verschlossen werden, war wohl bisher die am meisten angewandte Methode, wo es sich nur um einen Vorrat für den Hausgebrauch handelt. Man wähle dafür nur ganz gesunde und reife Tomaten aus, tauche sie auf ein paar Minuten in kochendes Wasser, entferne die Haut, schneide die Früchte in einen offenen Kessel, am besten aus Aluminium oder emailliert, und füge auf jedes Quart einen getrockneten Teelöffel voll Salz hinzu. Dann bringe man sie langsam zum Kochen, rühre häufig um, damit die Masse nicht anbrennt, und lasse sie wenigstens eine halbe Stunde kochen. Will man an Gefäßen sparen, so



Kleiner tragbarer Heizwasser-Apparat mit Zubehör.

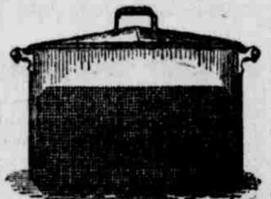
braucht man. Das Sterilisieren braucht hier nur 30 Minuten zu dauern. Einen Sterilisier-Apparat kann man sich leicht selbst aus einem gewöhnlichen Kochkessel aus Blech herstellen. Alles, was dabei nötig ist, ist der falsche Boden, am besten aus Drahtgitter, und ein gut schließender Deckel. Der falsche Boden hat den Zweck, zu verhindern, daß die Töpfe mit dem eigentlichen Boden in Berührung kommen und infolge dessen platzen.



Einmachtopf mit Federverschluss in Stellung während des Sterilisierens.

lasse man alles überflüssige Wasser verköchen, bis die Tomaten die Oberfläche, wenn man die Töpfe mit aufgeschraubtem Deckel verwendet, so lege man den Topf, Deckel und Gummiring in kochendes Wasser, nehme jebeimal nur einen Topf heraus, lege den Gummiring um und fülle die kochendheißen Tomaten ein. Dann nehme man den Deckel aus dem Wasser, wobei man obachtgeben muß, daß man die Innenseite nicht mit dem Finger berührt, und schraube ihn fest auf. Dann stelle man den Topf umgekehrt hin und lasse ihn vollständig abkühlen. Alle beim Einfüllen benutzten Geräte, Löffel, Gabel usw. müssen vorher in kochendes Wasser getaucht und somit sterilisiert werden.

Eine empfehlenswertere Methode des Einkochens ist die des Sterilisierens in Töpfen, deren Deckel mit einer Feder geschlossen werden (siehe Abbildung 1). Die Tomaten werden wie oben vorbereitet, gehäutet und möglichst ganz in den Topf gefüllt, bis er gut voll ist; sodann wird das Salz hinzugegeben, der Deckel aufgelegt und mit der Feder nur soweit geschlossen, daß er lose bleibt und der Dampf während des Kochens entweichen kann. Dann setze man auf den falschen Boden des Kochkessels oder Sterilisier-Apparats (Abbildung 2) so viele Töpfe, als er be-



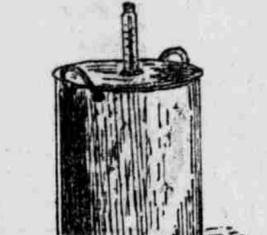
Wiederverwendbarer Kochkessel mit doppeltem Boden aus Drahtgitter, zu Sterilisierungszwecken.

quem hält, und fülle so viel kaltes oder lauwarmes Wasser ein, daß die Töpfe etwa 2 Zoll tief darin stehen. Es ist nicht nötig, daß die Töpfe während des Kochens ganz vom Wasser bedeckt sind. Nachdem der Kessel mit einem Deckel verschlossen ist, wird er auf den Ofen gestellt und eine Stunde lang läßt man das Wasser kochen. Dann entferne man den Deckel vom Kessel, lasse den Dampf aus den Töpfen entweichen und drücke die Feder an der Seite nieder, wodurch der Deckel luftdicht verschlossen wird. Gewöhnlich genügt eine einmalige Sterilisierung, doch kommen Fälle vor, in denen sich Bakterien entwickeln, die nicht durch ein einmaliges Kochen getötet werden. Somit ist es das Sicherste, die Sterilisierung ein zweites Mal vorzunehmen, nachdem die Töpfe etwa einen Tag gekochten haben.

Um ganze Tomaten einzulegen, verfährt man wie folgt: Man häute einen Teil der Früchte ab, schneide sie in Stücke und lasse sie in einem Kessel 20 Minuten kochen; dann lasse man sie durch einen Sieb und lasse den so gewonnenen klaren Saft wieder auf Feuer. Nun wähle man solche reife Tomaten aus, die durch den Hals des Topfes gehen, tauche sie in kochendes Wasser, enthäute sie

und fülle sie in den Topf; füge Salz hinzu und gieße den kochenden Saft hinein, bis jeder Raum ausgefüllt ist. Dann schließe man den Topf mit dem Deckel und übergebe ihn dem Sterilisier-Apparat, in dem das Wasser vorher fast zum Kochen gebracht war. Das Sterilisieren braucht hier nur 30 Minuten zu dauern. Einen Sterilisier-Apparat kann man sich leicht selbst aus einem gewöhnlichen Kochkessel aus Blech herstellen. Alles, was dabei nötig ist, ist der falsche Boden, am besten aus Drahtgitter, und ein gut schließender Deckel. Der falsche Boden hat den Zweck, zu verhindern, daß die Töpfe mit dem eigentlichen Boden in Berührung kommen und infolge dessen platzen.

Zum Einmachen für den Hausgebrauch sind Glasgefäße entschieden vorzuziehen, während für den Marktzweck Blechtopfen zweckmäßiger sind, weil weniger kostspielig und leichter transportierbar. Für das Einkochen in größerem Maßstabe sind indes arbeitssparende Apparate erforderlich, deren in den letzten Jahren mancherlei Arten fabriziert worden sind. Ihr Preis rangiert zwischen \$5 und \$15. Man unterscheidet bei feststehenden, hauptsächlich für Fabriken bestimmten, und die tragbaren, für den Hausgebrauch besser geeigneten Apparate. Jede wohlgeordnete Farm sollte einen solchen Apparat aufweisen, um den Lebereschuß an Früchten auf einträgliche Weise auszunutzen zu können. Bei den tragbaren Apparaten unterscheiden wir wiederum drei Arten, nämlich den Heizwasser-Apparat mit offenem Kessel (siehe Abbildung 3), den kombinirten Heizwasser-



Kombinierter Heizwasser- und Dampf-Apparat mit Selbstverschluß.

und Dampf-Apparat (Abbildung 4) und den Dampfdruck-Apparat. Bei dem Einmachen in größeren Quantitäten ist es absolut nötig, ein bestimmtes Programm zu verfolgen, damit in der Arbeit kein Augenblick entgeht und keine Fehler gemacht werden; die sonst leicht vorkommen. Ein Sachverständiger hat folgendes nachahmenswertes Programm entworfen:

1. Richte den Apparat, die Tische, Früchte, Wasser, Feuerung, Salz, Zucker, Geräte usw. zum Gebrauch her.
2. Brühe die Blechtopfen und beginne mit dem Setzen der Töpfe.
3. Brühe die Tomaten in kochendem Wasser und entferne Haut und Gehäuse. Der Brühprozeß ist wichtig und sollte rasch und gründlich vor sich gehen. Rühle in kaltem Wasser ab.
4. Fülle die Kannen oder Glasgefäße bis 1/4 Zoll vom oberen Rande; füge Fruchtstoff (kein Wasser) und Salz hinzu; verlobe dann den Kannenverschluß. Setze die Kannen umgekehrt auf die Stützpfannen und lasse sie abkühlen.
5. Lasse die Kannen 5 bis 8 Minuten in kochendem Wasser abdampfen.
6. Nehme die Kannen heraus und vollende den Verlötnungsprozeß durch Schließen des Luftschloß im Deckel.
7. Setze die Kannen wieder in den Kessel und sterilisiere 15 bis 30 Minuten.
8. Nehme die Kannen heraus und untersuche genau, ob sie luftdicht verschlossen sind. Lasse sie vollständig abkühlen, ehe sie etikettiert werden.
9. Etikettiere, zähle und verpacke die Kannen zum Versand. Trage Zahl, Kosten usw. in ein Kontobuch ein.

Während die Bedeutung des Alfalfas als Verdücker des Bodens und sein Wert als stickstoffreiches Futtermittel für Milchvieh wohl allgemein bekannt ist, wissen viele Farmer noch nicht genügend seinen Wert als Weidpflanze zu würdigen. Es ist daher erfreulich, daß bei Gelegen-

heit einer Versammlung des Illinois Farmers' Institute einer der Teilnehmer auf die Bedeutung aufmerksam machte.

Ganz besondere Vorzüge hat der Alfalfackee vor dem Blaugras, das hierzulande als Weidpflanze bevorzugt wird. Denn während das Blaugras ein Flachwurzler ist, reicht unter der Dürre leidet, häufig abblüht und nur mühsam und schließlich den Boden auslaugt, anstatt ihn zu verbessern, zudem noch während der Hochsommerzeit in einem „Schlummerndem“ Stadium liegt, ohne irgendwelche wesentliche Vegetation zu entwickeln, beginnt der Alfalfackee im Frühjahr zum mindesten ebenso zeitig zu wachsen, wie das Blaugras und setzt dann ganz im Gegentage zu jenem sein Wachstum bis spät in den Herbst hinein fort. Wenn also während der Hochsommerzeit das Wachstum des Blaugrases vollständig aufhört, steht eine reichliche Alfalfavegetation auch während dieser Zeit still zur Verfügung. Sein Ertrag ist daher mindestens dreimal so groß, wie der des Blaugrases.

Hinzu kommt ferner, daß der Alfalfackee eine bodenverbessernde Pflanze ist, welche den wertvollsten Stickstoff, den Stickstoff, aus der Luft nimmt und ihm den Boden einverleibt. Wenn von manchen Farmern auf die Gefahr hingewiesen wird, daß die erste und lauffähigste Vegetation auf der Alfalfaweide bei Rindvieh, Schafen und Pferden unter Umständen leicht Blähungen und Koliken herbeiführen kann, so läßt sich dagegen sagen, daß die Gefahr sich ganz gleich bleibt, einzeln, ob man halbe ausgehungerte Tiere in eine üppige Alfalfaweide oder in eine reiche Alfalfaweide treibt; mit anderen Worten, die Gefahr läßt sich bei einiger Vorsicht recht gut vermeiden.

In manchen Gegenden lassen die Farmer ihre Milchkuhe den Sommer über auf der Alfalfaweide gehen, und dann später in der Herbstzeit auch noch anderes Vieh aufzutreiben; das Vieh gedeiht hierbei regelmäßig sehr gut, nicht aber die Alfalfaweide, welche dadurch zu spät und zu kurz abgeweidet wird. Also nicht nur die Bezug auf das weibliche Vieh, sondern auch in Bezug auf die Alfalfaweide selbst muß Vorsicht beobachtet werden, wenn wir Alfalfa als Weide benutzen und die besten Resultate davon erzielen wollen.

Wer den Alfalfa in besserer Weise als Weide auszunutzen will, darf niemals zu viel Vieh aufziehen; denn die Wurzelstöcke des Alfalfas dürft nicht mit abgefressen werden, weil dies ein sofortiges Absterben der ganzen Alfalfapflanze zur Folge haben würde. Ferner ist es notwendig, auch die Alfalfaweide wenigstens dreimal im Jahre zu mähen, um das Wurzelwachstum anzuregen; dies geschieht von der Weide können zu Heu verarbeitet werden.

Außer für Rindvieh, Schafe und Pferde liefert Alfalfa auch für Schweine eine vorzügliche Weide. Auf einem einzigen Acre können 15 bis 20 Ferkel auszureichen Futter für eine ganze Saison finden. Die Weide darf jedoch nicht zu spät in den Herbst hinein benutzt werden.

Zucker als „Blumennahrung“.

Die beim Herannahen des Frühlings auf dem Blumenmarkt der Städte in bester Fülle erscheinenden Lengelbollen sibirischer Stimmelfrüchte gestatten es leicht der sparsamen Hausfrau, ihren Tisch mit frischen Blüten zu schmücken. Um nun aber die Ausschau für den in schänter Weise auf der täglichen Tafel prangenden Schnittblumenstrauß auf ein Minimum zu beschränken, ist die Frage, wie man ihn möglichst lange frisch erhält, von größtem Interesse. Von ihrer notwendigen Nahrung und Lebensquelle abgeschnitten, welten gerade die Frühlingblumen sehr schnell dahin. Die nicht weiter entwickelten Zellen der Blütenblätter schrumpfen zusammen und veranlassen ein allzurasches Absterben.

Um der geschnittenen Blume eine längere Lebensdauer zu sichern, ist es notwendig, dem Wasser einen gewissen Gramm Zucker auf ein Pint zuzugeben. Früher glaubte man die selbe Wirkung durch einen Zusatz von Holzasche oder Kohlsatz zu erzielen, doch haben zwei namhafte französische Gelehrte, ein Chemiker und ein Botaniker, jetzt nach jahrelangen Experimenten herausgefunden, daß geschnittener Zucker am zweckdienlichsten ist. Alle möglichen Versuche wurden von den beiden Pflanzenkundigen angestellt, und schließlich gelangten sie zu der Ueberzeugung, daß täglich erneuerter, schmad getühtes Wasser die meisten Blumenarten abgesehen sehr lange frisch erhält. Als von ihnen dieselben Blüten gleichzeitig in Wasser mit und ohne Zuderzugesetzt wurden und das ungefügte ebenso oft gewechselt wurde wie das süße, zeigte es sich, daß die mit Zucker ernährten Blumen 22 Tage „leben“, während die anderen nach kaum zwei Wochen völlig welk waren. Lilien und Chrysanthen reagierten auf die Zuderbehandlung nicht in dem Maße, wie fast alle übrigen Blumen.

Scharfe Kritik.

Byzantinische Geschmacksvorurtheile bei Geschenken für den Kaiser.

Unter der Ueberschrift: „Sie können's nicht lassen“, glossiert ein deutsches Kunstblatt ein seltsames Beispiel byzantinischer Geschmacksvorurtheile. „Der Kaiser hat sich ja bestimmt zu seinem Regierungsjubiläum die kostbaren Geschenke verbeten; man möge, das er, die hierfür bestimmten Gelder lieber zu wohltätigen oder gemeinnützigen Stiftungen verwenden. Nun hörte man zwar, daß die deutschen Städte eine „künstlerisch ausgeführte Adresse“ herstellen ließen — aber warum sollten sie nicht? Solch eine Adresse pflegt ein nicht gar zu kostspieliges Ding zu sein, bei dem die richtigen Hände wirklich seinen Geschmack entfalten können; und daß man dem Kaiser seine Glückwünsche in würdiger Form übermittelte, das verstand sich ja von selbst. Ein paar tausend Mark sind von den deutschen Städten an den Kaiser kein nennenswertes Geschenk. Da hörte man: 40.000 Mark sollte die Sache kosten. Hatte man unsere ersten Graphiter gewonnen oder handelte sich's um eine feine Gabe mit Miniaturen unserer ersten Künstler? Die genannten Namen krünten nicht darauf. Und nunmehr hieß es: der betreffende Kunstprofessor habe erklärt: bei „voller künstlerischer Wirkung“ ließe sich's unter 80.000 Mark nicht machen. Nämlich deshalb nicht: weil die betreffende Adresse etwas viel Versämirtes sein wird, als man ahnte. Eine Adresse sonst besteht aus Pergamentblätterchen zwischen einem lederüberzogenen Deckel, aber diese Lederüberzüge wird bestehen aus sieben Blättern, die aus vergoldetem Kupfer mit Silber gemacht sind, und auf das Kupfer und Silber kommt Gold, Perlmutter, Emaille, Eisenstein und was wir sonst noch, damit die 167 schenkenden Städte mit ihren Wappen den Huldigungstext begleiten. Nun mag sagen, wer's streng nimmt; und wenn ihr nur achtzigtausend Mark dramendert außer den Stiftungen, die ihr ja selbstverständlich noch machen werdet, so ließen sich noch diese achtzigtausend Mark besser anwenden, falls nur fünf Menschen davon tagtäglich Mittagstisch erhielten. Aber wir wollen's gar nicht so streng nehmen. Wir wollen nur fragen: Wozu ihr eigentlich nicht, daß ihr auf alle Fälle etwas erschaulich Geschmackloses macht? Eine Zuegdehaltung, bei der der wesentliche Zweck zu sein scheint: wie kann's möglichst teuer werden? Wie möglichst luxuriös, wie möglichst prächtig? Dabei ohne Mitwirkung wirklich freier Kunst! Ist man von der „vollen künstlerischen Wirkung“, die hier erstrebt ist, so grüßelt ein vor der vollkommenen Unkultur der Idee.“

Besser, als Gasolin?

Große Wichtigkeit für Automobilbesitzer und andere, welche Gasolin zu Brennstoffe benutzen, mag ein neuer flüssiger Brennstoff erlangen, der indes noch weitere Verwirklichung vertragen zu können scheint.

Gasin — englisch „gasene“ geschrieben — wird dieser neue Stoff genannt. Nach Experimenten von etwa einem Dreiviertel — Jahre sind die ersten Mitteilungen darüber veröffentlicht worden. Derselbe wird ebenso, wie das Gasolin, aus Rohöl bereitet, nach einem noch nicht bekannten Verfahren.

Es wird behauptet, daß sich 60 Prozent eines halbes Maßes Gasin zu Gasin machen lassen, während man aus derselben Masse nur 16 Prozent Gasolin gewinnen kann! Natürlich kommen auch die Abfälle — Produkte in Betracht, welche im ersten Fall bedeutend geringer sein müssen; doch auf das Hauptprodukt kommt es immerhin vor allem an.

Ferner wird versichert, daß jede Gallone Gasin einen gewöhnlichen Kraftwagen 15 bis 30 Meilen weit treiben könne, während mit 1 Gallone Gasolin im günstigsten Falle, und nur mit Hilfe kleiner Motoren, Triebstoff für 18 bis 20 Meilen erzielt werden kann. Auch soll das Gasin keinen Kohlenstoff- und Rückstand hinterlassen.

Und endlich soll Gasin sich im Großen zu 3 bis 4 Cents pro Gallone herstellen, — gegen 18 bis 24 Cents pro Gallone für Gasolin!

Wenn das alles zutrifft, so würde die Einführung von Gasin geradezu eine neue Aera auf diesem Gebiete bedeuten. Für andere, als Brennstoffe, ist es allerdings nicht geeignet, und man könnte es z. B. nicht zum Reinigen von Kleidern benutzen, für welches Gasolin verwendet wird.

Noch herrscht vieler Zweifel über den neuen Stoff. Derselbe soll bereits seit mehreren Monaten in einem Automobil mit Erfolg benutzt werden. Doch wird zugegeben, daß er bei den ersten paar Explosionen einen großen Rauch entwidelt. Ines wird noch weiter an der Verbesserung dieses Fluidums gearbeitet, und man kann mit einem endgiltigen Urteil noch warten.

Der Riesenfucus (Lang) in einigen Meeren wurzelt in einer Tiefe von 800, ja 1000 bis 1200 Fuß und treibt seine Blätter bis zur Oberfläche, ist also das höchste Verwachs.



DR. J. W. NOVAK

Zahnarzt
Jähne schmerzlos gezogen. Jede Zähne fest gemacht. Blüthe und munde Gummien gesund gemacht. Fehlende Zähne ersetzt und sehen aus wie eure eigenen. Brückenarbeit und Platten sorgfältig gemacht, um vollkommen zu passen.
Zimmer 206, Karbach Bldg., 15. und Douglas Str. Ueber Ryan's Juwelierladen. Telephone Douglas 5077.



Accordien Eide Boy u. Soubert

Reinige, einlege und lauge. Säuberung und Reinigung eine Spezialität.
Ideal Pleating Co.
Ueber 107 süd. 16. Straße. Zimmer 200, Doug. Bldg., Omaha

Neuer Männer Schuh-Laden

Nach mache hiermit den Männern von Omaha und Umgegend die Mitteilung, daß ich einen neuen Männer Schuhladen eröffnet habe. Mein Lager besteht aus in Omaha fabricirten Männer Schuhen der besten Qualität.
Preis \$2.50 bis \$5. Wenn ihr diese hier gemachten Männer Schuhe kauft, bekommt ihr den dauerhaftesten Schuh auf dem Markt und helfe nebenbei der Omaha Industrie.
J. L. KRAGE
Standard Shoe Repair Co.
1804 Farnam Str., Omaha.
Schuhe werden repariert, während Sie darauf warten.

Dr. A. C. Stokes

Professor der Chirurgie der Universität von Nebraska
Office 503 Brandeis Gebäude
Telephon: Office D. 2018. Ref.: S. 1740
Sprecht Deutsch.

DR. R. S. LUCKE

Deutscher Arzt
Zimmer 5 Creighton Bldg
Telephon:
Office: Douglas 1369.
Residenz: Farnes 474.

Spezielles für die Hausfrau

Nichts macht ein Heim angenehmer, wie ein gutes, sanitäres Bett. Gestatten Sie, daß wir Ihnen eine Matratze auf Bestellung herbringen; wir garantiren dafür und verlangen nur einen angemessenen Preis. Ferner renoviren wir Bettfedern und arbeiten Matratzen um.
OMAHA PILLOW CO.
1721 Cuming Str. Tel. Doug. 2467

