Auditorium Buffet
Deutsche Wirthschaft
Jos. Wagmann, Besitzer
Harneystreet, 14. und Howard Str.

Ich habe hiermit meine deutsche Wirthschaft eröffnet und bitte mich zu besuchen. Für Gut willkommen.
Die besten Getränke und Cigarren werden verabreicht.

Exkursionen auf dem Fluss

Dampfer "Saturn"

Ein schöner Ausflug für die Familie.

Besteigt Fuß der Douglas Straße um 2:30 jeden Nachmittag nach oberhalb Florence und zurück um 5:30.—Die Rundreise.

Spezialtouren für jene, die das Boot für Gesellschaften, Picknicks usw. zu miethen wünschen. Ruft Herrn Tachman auf: Douglas 7987 oder sprecht auf dem Boot vor.

Auto Ausflügler
Die Florence besuchen und nicht nur in der Stadt willkommen sondern auch in
Henry Anderson's Buffet
Wo man die besten Erfrischungen zerwirt

Old Saxon Inn
M. ard, Nebraska
Fred Marode
Besitzer
Storz Bier an Zapf. Modernes Autotouristen-Hauptquartier — Damen - Wartezimmer, freie Autoremise.
Wir machen eine Spezialität für Dinner - Gesellschaften u. haben vorzüglichen Lunch stets an Hand.
Machen Sie eine Probe und telephoniren Sie uns Ihre Bestellung.
Bell Telephon Millard 5

Krug Park
Tanzen nach Lamp's Orchester, Roller Coaster, Old Red Mill, Carry-Us-All, Ferris Wheel, Penny Arcade, Miniatur Eisenbahn usw.
Freie Bewegliche Bilder
Samstag und Sonntag, 9. und 10. August,
ROLLO, The Limit
In seinem "Loop the Loop" auf Rollschuhen
Positiv Amerika's grösster Akt
FREI - - FREI

A. M. Blume - - W. F. Gross
CORONA Interior Dekorating Co.
1518 St. Mary's Ave. Tel. Tyler 1584
Zimmer- und Dekorationsmaler
Dekorationen für Privatwohnungen, Theater und Kirchen.—Zeichnungen und Kostenanschläge auf Wunsch geliefert.

FRITZ STELLING
Deutsche Wirthschaft
Schlitz Bier am Ausschank
Feine alte Liquöre und .. Cigarren ..
2401 O Str. Süd-Omaha, Neb.

Carlton Buffet
Haskell und Pullman
Eigenthümer
Eines der kühlsten und feinst eingerichteten Lokale in der Stadt. Das berühmte Miller High Life Bier am Zapf sowie all die feinsten Flaschenbiere.
Unsere Auswahl alter Whiskeys und feiner Zigarren ist die beste in Omaha.
Direkte Telegraphenberichte über Ballspiele und athletische Ereignisse durch unseren eigenen Telegraph.

DRINK AND ENJOY
Metz
BEER
"THE OLD RELIABLE"
WM. BOERHOFE RETAIL DEALER
PHONE DOUGLAS 322

Melk-Maschinen.

Die Einführung von Melk-Maschinen in Milchwirtschaften mit ausgedehntem Betriebe wird in diesem Lande immer allgemeiner, und besonders in manchen westlichen Staaten, wo die Viehzucht die hervorragendste der landwirtschaftlichen Industrien bildet, findet man die Farmen aber Ranches mit dieser modernen maschinellen Einrichtung, welche dem Menschen die Arbeit erleichtert, ausgerüstet. Die Vorteile der Melkmaschine sind so augenfällig, und ihre Nachteile, wenn von solchen überhaupt die Rede sein kann, so gering, daß man sich eigentlich darüber wundern könnte, daß sich die Viehzüchter und Milchereibesitzer nicht schon überall dieses neuen Pro-

Der Melkapparat in Tätigkeit.

dukts des menschlichen Erfindungsgeistes zu Nutzen gemacht haben. Wie groß die Arbeits- und Zeitersparnis ist, welche die Melkmaschienen bewirken, läßt sich mit Leichtigkeit aus der Tatsache ermessen, daß man mit einer einzigen Maschine innerhalb einer Stunde etwa 16 Kühe melken kann, da jedesmal zwei Kühe zugleich mit dem Melkapparat verbunden werden können. Obgleich diese Arbeit- und Zeitersparnis natürlich den Hauptnutzen der Einrichtung ausmacht, so werden noch als weitere Vorteile hervorgehoben die beim Melken beobachtelen peinliche Sauberkeit, die Gründlichkeit, mit welcher die Kühe ausgemolken werden, und die geringen Störungen, denen das Vieh bei der Operation des Melkens unterzogen werden, ja wir möchten sagen, das Wohlbehagen, welches die Kühe beim Melken mit einer solchen Maschine empfinden. Es ist eine Freude, anzusehen, wie ruhig sich die Tiere in einer mit Melkmaschinen ausgerüsteten Milchwirtschaft während der Melkezeit verhalten, und da naturgemäß in solch fortschrittlichen Betrieben auch für alle anderen Erfordernisse zum Wohlgedeihen des Bestandes, gute Ställe mit den besten sanitären Einrichtungen, sorgfältige Pflege der Tiere etc., aufs beste gesorgt wird, so ist das Resultat ein gesundes und kräftiges Aussehen des Viehbestandes.

Eine Melkmaschine, wie sie in unseren Abbildungen veranschaulicht wird, besteht aus einer Gasolinmaschine von zwei Pferdekräften zum Betrieb einer Vacuumpumpe, verbunden mit einem galvanisierten Behälter, der wiederum mit zwei Röhrenleitungen mit Hahn und Ausfluß an jeder Milchstation, das heißt bei je zwei Kühen, in Verbindung steht. Auf jeder Leitung sind Vacuum-Messer angebracht, und ein Ventil an dem Behälter öffnet sich, sobald die Luftverdünnung zu stark wird, und schließt sich wieder automatisch beim geeigne-

Reinigen der Schläuche nach dem Melken.

ten Punkt — 15½ Zoll. Zur Erklärung für Leser, die mit den technischen Ausdrücken nicht genügend vertraut sind, möge gesagt sein, daß der normale atmosphärische Druck eine Quecksilbersäule annähernd 30 Zoll in die Höhe treibt, oder eine Säule Wasser 34 Fuß. Dies entspricht einem Druck von 2116 Pfund auf den Quadratfuß, oder annähernd 14 Pfund auf den Quadratzoll. Ein Vacuum von 15 Zoll bedeutet daher, daß der normale Druck durch die Pumpe um so viel reduziert ist, daß eine Quecksilbersäule nur 15, anstatt 30 Zoll in die Höhe getrieben werden würde, oder, was dasselbe ist, daß das Vacuum eine Saugung von etwa 7 Pfund auf den Quadratzoll erzeugt.

Der eigentliche Melkapparat besteht aus einem Gummischlauch von passender Länge, verbunden mit dem Vacuum-Röhrensystem, und zu dem Milcheimer führend, einem hufförmig gebauten Gefäß mit fünf Wellen Inhalt. Auf dem Deckel dieses Gefäßes sind flug erfonnene automatische Vorrichtungen angebracht, welche das Vacuum nach einer beliebigen Rate per Minute unterbrechen; die gewöhnliche „Standard"-Rate ist 55 mal in der Minute. Von diesem Eimer laufen zwei Gummischläuche, am Ende mit je einer lederartigen Kapsel versehen, die an die Zitzen des Euters angelegt werden. Auf diese Weise werden also zwei Kühe zugleich mit einer Maschine gemolken. Am unteren Rande jedes Bechers befindet sich ein dünner Ring aus welchem Gummi, durch welchen die Zitze geschoben wird und der nach Anbringung der Becher etwas weniger als einen Zoll vom Euter entfernt liegt.

Wird nun die Maschine in Betrieb gesetzt, so bildet sich um die Zitzen herum ein Vacuum, d. h. es wird eine Saugung erzeugt. Der weiche Gummiring um die Zitze zieht sich genügend zusammen, um den Milchfluß vom Euter abwärts aufzuhalten; die Milch in der Zitze unter dem Ring wird durch die Saugung heraus- und in den Eimer gezogen. Jetzt wird das Vacuum unterbrochen, der Ring dehnt sich aus und ein frischer Vorrat Milch kann vom Euter in die Zitze fließen, um dann von neuem herausgezogen zu werden. Der Prozeß ist ja eigentlich derselbe, wie beim Handmelken, wo Daumen und Zeigefinger anstatt des Gummirings das Schließen und Wiederöffnen der Zitze besorgen; nur wird die Milch aus der Zitze nicht herausgesaugt, sondern mit der Handfläche herausgedrückt.

An der Verbindungsstelle jedes Milchschlauchs mit dem Eimer ist eine Glasröhre angebracht, in der man den Milchfluß beobachten und feststellen kann, wann derselbe aufhört. Der Eimer hat eine aufrechte Scheidewand, die ihn in zwei Teile teilt, sodaß die Milch von jeder Kuh getrennt gehalten wird, für den Fall, daß man sie chemisch untersuchen und über ihre Verfassung und Zusammensetzung Buch führen will, was in jeder vollkommenen Milchwirtschaft geschehen sollte. Nach dem Gebrauch des Apparats

Die einzelnen Teile der Maschine.

sollten die Schläuche gründlich gereinigt werden, und zwar zuerst mit kaltem, und dann mit siedendem Wasser.

* * *

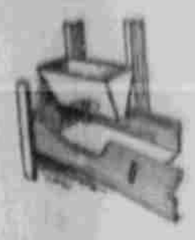
Verwertung der Knochen.

Knochen bilden das Rohmaterial für eine ganze Reihe wichtiger Produkte. Es sind dies: Knochenfett, Leim, Knochenmehl und Knochenkohle; das Hauptprodukt ist das Knochenmehl, die anderen Fabrikate stellen mehr oder weniger Nebenprodukte der Knochenmehlfabrikation dar. Die Knochen sind also keineswegs wertlose Körper, als welche sie unsere Hausfrauen einzuschätzen belieben. Die Knochen bestehen der Hauptsache nach aus anorganischen Stoffen, der „Knochenerde", die etwa 70 Prozent des Knochens ausmachen, und organischen Substanzen, dem „Knochenknorpel", die wieder zu etwa 10 Prozent der ganzen Knochenmasse aus Fetten bestehen. Die Knochenerde liefert bei der Verwertung das Knochenmehl, das sich seit langem als Düngemittel großer Beliebtheit erfreut. Enthält doch nach den Berechnungen des großen Agrikulturchemikers Just. v. Liebig ein Pfund Knochen so viel Phosphorsäure wie ein Zentner Getreide.

Der Knochen zeigt einen festen porösen Teil, die eigentliche Knochensubstanz, einen knorpeligen Teil, die leimgebende Substanz, und einen weichen Teil, das Mark, die fetthaltige Substanz. Dementsprechend passieren die Knochen nach der Sortierung, bei der stark knorbelige Knochen von markhaltigen getrennt werden, zu Verarbeitung zu Knochenmehl drei Stationen: die Fettextraktion, die Leimstation und die Knochenmehlstation. Bei der Fettextraktion, der nur die markhaltigen Knochen unterzogen werden, wird mit Benzindämpfen das Fett aus den erst zerkleinerten Knochen gezogen. Dann werden sie mit Wasserdämpfen unter Druck behandelt, wobei der Leim ausgesotten wird. Die noch übrig bleibende Masse zerkleinert dann die „Knochenmühle" zu feinem Knochenmehl. Dieses enthält phosphor- und kohlensauren Kalk, phosphorsaure Magnesia, geringe Mengen von Eisen-, Aluminium-, Kalium- und Natriumsalzen, lauter Substanzen, die für die Ernährung von Pflanzen von größter Wichtigkeit sind. Daraus erklärt sich die große wirtschaftliche Bedeutung des Knochenmehls als Düngemittel.

Futterkrippe für gefräßige Pferde.

Es gibt Pferde, welche ihr Futter allzu heftig fressen und es daher nicht gründlich kauen. Ihnen hierfür Kunst abzugewöhnen, soll die hier abgebildete Futterkrippe dienen. Man nagle an die Wand eine Kiste, deren Seiten nach unten zu schräg zusammenlaufen, sodaß zwischen ihnen nur noch ein schmaler Spalt



erzielt. Durch diesen stecke man einen gekrümmten Draht, den das Pferd hin- und herziehen muß, um das in der Kiste befindliche Futter herauszuarbeiten, sodaß es in die untere Futterkrippe fällt. Auf diese Weise wird dem Tier das hastige und schnelle Fressen verlegt.

* * *

Behandlung von Eiern.

In jedem Jahre haben wir in die Millionen gehende Verluste durch das Verderben von Eiern zu verzeichnen, das auf die falsche Art der Behandlung und des Versandts zurückzuführen ist. Der größte Teil dieser Verluste wird durch die Unkenntnis oder Gleichgültigkeit des Farmers und Produzenten verursacht, und nur ein kleiner Teil durch die Nachlässigkeit des Käufers oder Großhändlers.

Von Seiten der Bundesregierung sind nun gründliche Untersuchungen angestellt worden, um den Ursachen solcher Uebelstände auf den Grund zu gehen und Mittel und Wege zu finden, den Verlusten vorzubeugen. Die Untersuchungen erstreckten sich hauptsächlich auf das Aufbewahren der Eier in Wohnhäusern und Sturmkellern, auf die Beschaffenheit und Lokalität der Legenester und dergl. Es stellte sich dabei folgendes heraus: Unbefruchtete Eier halten sich besser als befruchtete. Ein Drittel des jährlichen Verlustes an Eiern ist auf „Blutringe" zurückzuführen. Ein Blutring wird hervorgebracht durch die Entwicklung und späteres Absterben eines Embryos in einem der Hitze ausgesetzten Ei. In einem unbefruchteten Ei kann sich kein Embryo entwickeln, einerlei wie lange es der Hitze ausgesetzt ist. Ein befruchtetes Ei wird, wenn es nicht sofort abgekühlt und kühl gehalten wird, bei heißem Wetter fast ebenso schnell verderben, wie frisch gemolkene Milch. Manche Verluste durch „Faulen" und „Flecke" werden verursacht durch Ansteckung im Nest und können zum großen Teil, wenn nicht gänzlich, vermieden werden.

Eier, die in Sturmkellern aufbewahrt wurden, erwiesen sich im großen und ganzen als besser im Vergleich mit solchen, die unter anderen Verhältnissen gehalten wurden. Ein ungeheiztes Zimmer in einem Wohnhause ist nicht geeignet, die Eier lange frisch zu erhalten. In den heißen Monaten wird die Entstehung von Flecken, Blutringen und Fäule gefördert durch die Umgebung der Nester im Unkraut, in Strohschobern oder unter Maisschobern. Zwei Drittel der Verluste an befruchteten und unbefruchteten Eiern entstehen auf der Farm, durch sorglose Behandlung des Geflügels und der gelegten Eier. Die Gewinnung von unbefruchteten Eiern ist die beste Garantie für ein längeres Frischbleiben derselben. Um gute Resultate zu erzielen, sollten Farmer und Produzenten folgende Regeln beobachten: Gebt den Hühnern reine Nester! Sammelt die Eier wenigstens einmal am Tage! Bewahrt die Eier an einem kühlen, trockenen Orte auf! Bringt Euer Produkt wenigstens zweimal in der Woche zum Markt! Tötet oder verkauft alle erwachsenen Hähne, sobald die Brutzeit vorüber ist!

— Im Wiederaufnahmeverfahren ist ein Bergmann im westfälischen Ort Hamborn, der wegen Mißhandlung Arbeitswilliger auf Grund von Aussagen dreier Jungen im Alter von 12 bis 15 Jahren zu fünf Monaten Gefängnis verurteilt worden und die Strafe auch bereits verbüßt hatte, freigesprochen worden. Die Mutter des mißgehandelten Bergmanns hatte für Namhaftmachung des Täters eine Belohnung von 75 Pfennig versprochen, und einer der den Bergmann belastenden Jungen hatte auch das Geld erhalten. Die jugendlichen Belastungszeugen blieben auch bei der Revisionsinstanz bei ihrer Behauptung, während 14 erwachsene Zeugen das Gegenteil bekundeten. Das Gericht hielt die Unschuld des Verurteilten für voll erwiesen und legte sämtliche Kosten der Staatskasse auf. Die Entschädigung für die unschuldig erlittene Strafe bleibt einem besonderen Verfahren vorbehalten.

Every Bottle Backed by Our Reputation of Sixty Years

The name Gund on a beer label stands for the highest standard of excellence and has made Peerless famous for over half a century. Good since 1854.

Aged in the careful good way.

Gund's Peerless Beer
John Gund Brewing Co. LaCrosse, Wis.

W. C. HEYDEN, Mgr.
Phones: Bell Douglas 2344; Automatic A-2344
CARL FURTH, Distributor
716 S. 16th Street, Omaha, Neb.
Phones: Bell Douglas 4034; Automatic A-2344

Lasst die
Illinois Central
planen Eure
Ferien Reise

Sommer Exkursions-Tickets werden täglich nach allen hauptsächlichen Punkten im Osten verkauft. Hin- und Rückfahrt über derselben Linie, oder Hinfahrt über die eine und Rückfahrt über eine andere Linie. Tickets mit Anschluß an die Böte auf den großen Seen, dem St. Lawrence Strom und dem Hudson Fluß, oder ganz per Eisenbahn, je nach dem Gefallen des Passagiers.

Volle Auskunft und beschreibende Literatur in der
CITY TICKET OFFICE
407 Süd 16. Str.
S. NORTH, District Passagier-Agent
W. S. CLEWELL, C. P. & T. A.

MERCHANTS NATIONAL BANK
Etablirt 1882 --- Vereinigte Staaten Depositorium
Nordostecke 13. und Farnam Strasse, Omaha, Neb.
Beamten: —Luther Drake, Präsident; Frank T. Hamilton, Vize-Präsident; Fred P. Hamilton, Kassirer; B. H. Meile, Hülfskassirer; C. B. Dugdale; Hülfskassirer
Kapital, Ueberschuss und Profite, $1,200,000.00
Depositen - - - $7,000,000.00
Wir haben ein SPAR-DEPARTMENT eröffnet und zahlen 3 Prozent Zinsen für Spareinlagen. Wir laden Sie ein, Ihre Ersparnisse bei uns zu deponiren.

Die Rezeptur
ist bei mir die Hauptsache und Ihr macht keinen Fehler, wenn Ihr Eure Rezepte nach meiner Apotheke bringt.
Ich bestrebe mich stets, ein vollständiges Lager von allen nöthigen Medizinen vorräthig zu haben und gebe dieser Abtheilung meine persönliche Aufmerksamkeit. Ich bin schon zwölf Jahre im südlichen Stadttheil bekannt.
Freie Ablieferung. Tel. Doug. 5733
H. L. PRIBBERNOW
Deutscher Apotheker Ecke 16. Vinton Straße

Ecke 16. und Farnam Str.
3. Stock Paxton Block.

DRS. MACH & MACH
Zahnärzte
Best ausgestattete zahnärztliche Office im mittleren Westen. Hochgradigste Arbeit zu mäßigen Preisen. Porzellanfüllungen gerade wie die Zähne. Alle Instrumente sorgfältig sterilisirt nach der Behandlung des Patienten.

Klassifizirte Anzeigen!

Verlangt—Mädchen für allgemeine Hausarbeit; kleine Familie. Telephon South 3482. 714 Nord 19. Straße, Süd-Omaha.

Zöpfe gemacht aus ausgekämmten Haaren $1.50; ein Set Locken frei. Frau H. M. Eck, 1304—1305 W. O. W. Bldg., Omaha.

Das preiswürdigste Essen bei Peter Rump. Deutsche Küche, 1508 Dodge Straße, 2. Stock. Mahlzeiten 25 Cents.

Zu verkaufen—Grocery; Geschäfte $19,000 per Jahr; feine Gelegenheit; gut eingeführt. $3500 erforderlich. Adressirt: Deal 56, Kennebeck Co., Omaha.

Kleine Grocery, Schlachterei, zu verkaufen. Geschäftsumsatz $1500 per Monat. $500 Anschlagszahlung erforderlich. Eads Grocery, 1535 Nord 24. Straße, Süd-Omaha.

Zu verkaufen—Fein gelegene Grocery. Theilweise Baar. Geschäft $2600 monatlich. Ausgezeichnete Gelegenheit. Stein Bros., 4002 Hamilton Straße, Omaha, Nebr.

Ein kleiner Grocery- und Fleischladen zu verkaufen. Umsatz per Monat $1500. Nöthige Ankaufssumms $500. Eads Grocery, 1535 Nord 24. Straße, Omaha, Neb.

Zu verkaufen:—Die neuste Ausgabe von „Webster's New International Dictionary", das anerkannt Standard Wörterbuch der englischen Sprache. Ganz neu und unbenutzt. Ladenpreis $12, mein Preis $8.00. Man schreibe an „Dictionary", Omaha Tribüne. tf

Lernt das Automobilgeschäft in der best eingerichteten Schule im Westen. Kataloge frei zugesandt. Nebraska Automobile School, 1417 Dodge Straße, Omaha.

Automobile zu verkaufen.

Großer Auto-Bargain. Stevens-Duryea 1909, 6 Zylinder, 50 Pferdekräfte, 5 Passagiere. Brauchen das Geld. $300.00. Adresse: A 207 Omaha Tribüne.

Fords, Hupmobiles, Overlands. Alle Sorten gebrauchte Autos billig zu verkaufen. Schreibt wegen Liste und Preise. Wir machen beste Reparaturen in der bestausgestatteten Werkstatt westlich von Chicago. Garantiren unsere Casting Welding. Fragt nach Kosten. Scates Motor Car Co., 1415 Dodge Straße, Omaha, Nebr.

Patentanwälte.

Willard Eddy, Patente, 1530 City National Bank Building. Tel. Tyler 1539: Ind. A-1864.

H. A. Sturges, Patentanwalt, 646 Brandeis Theater Bldg., Phone. D. 3469.

Feinste Porch-Möbeln; Reed-Möbeln auf Bestellung gemacht. Omaha Reed & Rattan Co., 119 Nord 15. Straße Tel. Douglas 2013.

Alle Sorten Wurst werden täglich in unserem Geschäft gemacht. Frische und konservirte Fleischsorten sowie ausländische und heimische Delikatessen, auch frische Gemüse jederzeit vorräthig.—Schnauber & Hoffman, 408 nördl. 16. Straße, Phone Douglas 1420.

Skinner's Elbow Macaroni—bei allen Grocers. Gemacht in Nebraska.