

... Ein-Cent-Verkauf ...

Nächsten Donnerstag, Freitag und Samstag, 22., 23. und 24. Juni, halten wir einen anderen 1 Cent Verkauf ab. Derartige Verkäufe wurden vor ungefähr Jahresfrist von uns in dieser Stadt eingeführt. Derartige Spezialverkäufe wurden während der letzten Monate in allen bedeutenden Städten des Landes abgehalten, grösstenteils von Rezall-Apotheken, und waren die Sensation der Stunde.

Der Plan dieses 1 Cent-Verkaufs ist wie folgt: Sie kaufen einen Artikel zum regulären Preis und erhalten dann einen gleichen Gegenstand für nur 1 Cent. Dieser 1 Cent-Verkauf ist das Ergebnis moderner Geschäftsmethoden. Die Erzeuger dieser verschiedenen Artikel haben die Absicht, ihren Waren eine möglichst weite Verbreitung zu geben und entschlossen sich daher zu einem derartigen Schritt, wobei sie von ihren Händlern tatkräftig unterstützt werden.

Wochentagen geben bis einzelne Wochentage, um den Plan dieses Verkaufs mehr verbreiten zu können. Wochentage sind unsere Wochentage und werden nur an diesen Wochentagen abgehalten, den 22., Freitag, den 23. und Samstag, den 24. Juni. Dies ist eine besondere Überlegung für Sie, die Sie sich nicht entgehen lassen wollen, da die verschiedenen Gegenstände in diesem bemerkenswerten Verkauf unerschöpflich sind. Wenn Sie nur einen Artikel kaufen, gleichgültig ob für 5c, 10c, 25c, 50c oder 1.00 und einen anderen Artikel für 1 Cent erhalten.

Table with 2 columns: Item name and Price. Includes items like Schokolade, Bonbons, etc.

Sherman & McConnell's

4 "Rexall" Drug Stores

10c Schokolade, 2 für 11c, 20c Bonbonnetts, 2 für 11c
10c Bonbons, 2 für 11c, 20c Zerkleinerte Bonbons, 2 für 11c
10c Bonbons, 2 für 11c, 20c Bonbons, 2 für 11c
2 für 11c, 2 für 11c, 2 für 11c

Wenn Sie Obst einmachen

dann verwenden Sie weite, starke, zähe Zip Jar Ringe, Dübend 5c

THE BASKET STORES

Beginnt mit Waren Einläufen in No. 30, 2411 Guming Str.

THE OLD RELIABLE Metz Beer
W. J. SWOBODA, RETAIL DEALER
PHONE DOUGLAS 222, OMAHA, NEB.

Echtes Roggenbrot

Bekömmlich und wohlschmeckend!

Hergestellt aus dem besten Roggen unter strengster Beachtung der allerletzten Erzeugnisse auf dem Gebiete der modernen Backkunst.
Gerade das Brot, wie Mutter es zu machen pflegte — befördert die Verdauung und regt die Gfuhst an.
Macht einen Versuch — verlangt es bei Euren Händlern. Preis 5c und 10c.

U. P. Steam Baking Co.

Unser Roggenbrot hat die Marke "TIP TOP"



Die modernste und sanitärste Bäckerei im Westen. Familienbedarf kann bezogen werden durch Wm. Jetter, 2503 N. Straße, Süd-Omaha, Neb.
Telephon: Süd-Omaha, Co. 868, Sp. 868, Omaha, Doug. 4381.

Nützliche Winke für's Haus.

Küchzettell für eine Woche.

Montag: Kartoffelsuppe, Post und Beans, Kartoffeln in der Schale, Reis, Nudeln, Nudelsuppe.
Dienstag: Spargelsuppe, Kalbsrolle, Nudeln, Kartoffeln, Tomatenketchup.
Mittwoch: Weinsuppe, Gefüllter Kohl (Kraut), Kartoffel-Puffer, Rindfleisch, Rindfleisch.
Donnerstag: Gebrannte Weinsuppe, Rindfleisch, Spätzli, Kartoffel-Puffer, Nudeln, Nudeln.
Freitag: Hamburger Kaffee, Glanzweizen, Kartoffeln, Nudeln, Nudeln, Nudeln.
Samstag: Kartoffelsuppe, Nudeln, Nudeln, Nudeln, Nudeln.
Sonntag: Nudeln, Nudeln, Nudeln, Nudeln, Nudeln.

Das Herstellen von Speise-Eisig. — 1) Sehr feines Eisig bereitet man folgendermaßen aus Weintrauben: Den ausgepressten Saft der Weintrauben lasse man in einer Kasserolle eine halbe Stunde kochen und schäume fortwährend ab. Hierauf füllt man den Saft auf Flaschen und bringe ihn zum Gähren einige Tage in die Sonne. Später füllt man den Saft auf andere, saubere Flaschen, kocht sie zu und bewahrt dieselben im Keller auf. — 2) Aus geringem, schwachem Obstsaft kann man einen für den Hausgebrauch ganz gut verwendbaren Essig dadurch bereiten, daß man das zu Essig bestimmte Obstsaft mit Holzessig mit heißem Wasser ausbrüht und den fraglichen Obstsaft nach und nach, d. h. alle paar Tage einige Quart, in dasselbe bringt. Das kleine Quantum Holz, welches zugesetzt wird, sehr reich zu Essig, wenn das Früchlein einer Temperatur von 77 und mehr Grad ausgesetzt bleibt. Schon nach acht Tagen kann unten am Boden Essig abgelassen werden, während oben der Saft bestimmte Zeit zugesetzt wird. Ist der Saft sehr schwach und wünscht man einen sehr sauren Essig, so verfährt man dem Vorhergehenden etwas Alkohol zu.

Erdbeeren-Marmelade. Vier Quart gut gereinigte reife Erdbeeren streicht man durch ein Sieb, stellt sie über das Feuer und läßt sie zur Hälfte einkochen, zu derselben Zeit kocht man 3 Pfund Zucker mit 2 Tassen Wasser bis zum Kochen; um dieses zu erkennen, gießt man ein wenig von dem heißen Zucker in kaltes Wasser und wenn er beim Herausnehmen bricht wie Glas, so ist er recht; gießt dann das gekochte Erdbeerenmark hinzu und läßt beides zusammen unter Rühren so lange kochen, bis es keine Blasen gibt und glänzt. Zur Probe läßt man einen Tropfen auf Lötlappchen fallen und wenn er nicht einklingt, so fällt man die Marmelade in kleine Einmachgläser, verschließt sie luftdicht und stellt sie kalt.

Erdbeeren-Gelée. Man wählt sehr hübsche Früchte aus und stellt sie gut in den Ofen, so daß der Saft langsam auskocht; aber nicht zu langsam, in 20 Minuten sollte er ausgekocht sein. Nun wird der Saft durch einen schwebend hängenden Beutel laufen gelassen, und wenn alles hindurch ist, läßt man ihn nochmals durch Flanel in den Reffel und läßt ihn eine Viertelstunde kochen. Dann rechnet man auf jedes Pint Saft 1 Pfund Zucker, läßt beides zusammen noch zehn Minuten kochen und füllt das Gelée in Gläser. — Auf 1 1/2 Pfund Erdbeeren rechnet man 10 Unzen Johannisbrotsaft und etwas über 1 1/2 Pfund Zucker. Dies alles wird in einem Einmachgefäß zum Sieden gebracht und abgeseiht. Von dem Augenblick des Kochens rechnet man 15 Minuten kochen, nochmals kochend aufwallen lassen und sofort eingefüllt.

Selbstbereiteter Kaviar nach einem finnischen Rezept. Salzheringe werden sechs bis acht Stunden gewässert. Alsdann entgerät man sie sorgfältig, enthüdt sie und wägt das Fleisch, aber nicht zu fein. Darauf mengt man eine ganz geringe Menge feingehackter Zwiebeln — auf drei große Heringe etwa die Hälfte einer kleinen Zwiebel — und etwas Olivenöl darunter. Es darf aber nicht viel Öl genommen werden, daß es austreibt, vielmehr muß der Kaviar trocken sein, ungefähr von der Beschaffenheit echten Kaviars. Darauf legt man die Masse auf einen Glasblech, trocknet etwas Zitronensaft darauf, und garniert das Ganze recht zierlich mit Zitronenschalen, Kapern und kleinen Stücken eingemachter roter Rüben. Die finnischen Frauen versehen diesen salzigen Kaviar reizend zu dekorieren; sie servieren ihn auf einer Platte, auf der sich ein gemaltes Glasblechchen mit Butter befindet, die mit Brunnenkresse umrandet ist, sowie verschiedene Beisetzchen.

Rohe Kartoffelstücke. Wenn man 4 Pfund Kartoffeln geschält hat, zerlegt man sie und presst sie gut in einem leinenen Tuche aus, hierauf lasse man ein Viertelpfund Gries in 2 Quart Milch zu einem feinen Brei, vermenge ihn mit den zerriebenen Kartoffeln, dem man noch 4 bis 5 Eier und 1 Tasse Salz zufügt, verarbeite es gut zu einem Teig und füge noch 1 Tasse Mehl hinzu, daraus formt man nicht zu große Kugeln, in deren Mitte man in Butter gebräutes Semmelbröckchen gibt. Man lasse sie in Salzwasser koch. Wenn sie oben schwimmen, nehme man sie mit einem Schaumlöffel heraus.

Kartoffel- und Fleischgerichte. 1 Pfund feingehacktes mageres Schweinefleisch wird mit 1 Pfund geriebenen (das zuvor gebräuten) Kartoffeln und durch kalt geordneten Kartoffeln, nach Belieben einer feingehackten Zwiebel, etwas Zwiebel oder Weizeneria, Salz, Pfeffer und einer Prise gezeigter Muskatnuss.

2) Gurken- und Nudelsuppe. Man schneidet Gurken: 8 Teile Gurken, 10 Teile Nudeln (das Wasser abgießen) in 100 Teile Wasser (das Wasser abgießen) auf, abgeseiht und gefeilt, dann mit 50 Teile feinstem Honig vermischt.
3) Eine Quarksuppe wird in 2 Pfund Wasser und 3 Pfund Mehl eingekocht, dann filtriert und eine halbe Unze Öl zugegeben. Diese Mischung wird mit Pfefferminzöl parfümiert.
4) Auf von Gelferblättern, etwas Borax und Myrrhen-Tinktur.
5) In eine große Flasche, die 2 Quart Wasser enthält, lasse man 2 St. Zinnis und 2 St. Thymol; in eine kleinere Flasche 50 St. helles Speisöl und 2 St. Pfefferminzöl. Beides läßt man drei Tage stehen. Dann lasse man den Inhalt der kleineren Flasche in die größere — die natürlich noch genügend Platz dafür haben muß — schüttele alles gut durch, nehme und nimm von der Mischung einen Teelöffel auf ein Glas Wasser.

Tomaten-Nudeln. Die Nudeln werden sehr weich gekocht, abgeseiht und auf einem Sieb abgetropft. Etwas heißes (schöne) Tomaten werden gerieben, gesiebt und mit Salz und Pfeffer, zerhackt und mit nur sehr wenig Wasser, reichlich gesiebt, dann durch ein Sieb gerieben. Nun gieße man den Tomatenbrei zu den Nudeln, füge noch etwas zerlassene Butter, wenn man will, auch etwas Zucker dazu und schwenke alles schön über dem Feuer durch.

Eisfächer-Luft. Man lege ein paar Stücke Holzkohle in den Eisfächer und erneuere dieselben alle 2-3 Tage. Ich halte mir ein Stücken fest im Schrank, so setzt sich niemals ein Geruch fest. Dieses Auswaschen mit einer Lösung von Natriumcarbonat wirkt ebenfalls nach dieser Richtung hin. Als gutes Mittel um den charakteristischen Eisfächergeruch einzunehmen zu verhüten, wenn schon dies auch nicht vollkommen gelingt, gibt das Auswaschen mit Essigsäure, dem etwas Chloralhydrat zugesetzt wurde. Nach vollständigem Abtropfen und Lüften ist dann der weiche Geruch, den das Stücken fester, mit Schmelzpapier abzuwickeln. Letzteres ist allerdings eine mühsame Arbeit, die bei jeder Wiederholung zu schneller Abnutzung des Stücks führt. Aber dies einmalige gründliche Reinigung des Eisfächers mit befeuchtendem Erfolg anzuwenden.

Gebadene Fischgerichte. Man bereitet die Fischgerichte sorgfältig von Haut und Gräten, schneidet sie in kleine Stücke und gießt sie in eine mit Butter ausgelegte Kasserolle. Man lasse sie in einem feinen Sieb über dem Feuer kochen, bis sie weich sind. Man lasse sie in einem feinen Sieb über dem Feuer kochen, bis sie weich sind. Man lasse sie in einem feinen Sieb über dem Feuer kochen, bis sie weich sind.

Wasser aus Ananas. 2 Pfund Zucker werden in 2 Quart Wasser 5 Minuten gekocht, durch ein Tuch gefeilt. Das zu der Saft von 2 Zitronen und 1 Pint frisch gereinigte Ananas. Nachdem dies zusammen 3 Stunden gestanden hat, wird es wieder gefeilt. Dazu kommt feinstes feingehacktes Eis, als nötig ist, es erscheinend zu machen, dann nochmals ein Pint gereinigte Ananas, und (in der Erdbeer-Zeit) eine Tasse ganzer Erdbeeren. Dann auf Eis gefeilt.

Wasser-Cocktail. Der durchgefärbte Saft einer halben Zitrone, 2 Teelöffel Essig, 8 Tropfen Tabacco-Sauce, 2 Teelöffel Worcestersauce, 2 Teelöffel Tomaten-Ketchup. Dazu kommen 8 Kaffern und das Ganze bleibt 5 Minuten stehen. Man lasse nicht eine große Kasserolle nehmen und dieselben zerhacken, sondern lieber kleine Sorten und ganz lassen. Sie werden in Gläser oder Cocktailgläser serviert und abor werden die Kaffern mit besonderen kleinen Stücken gegeben.

Rhabarber-Speise. Zwei bis drei dicke Stangen Rhabarber lasse man mit einem reichlichen halben Quart Wasser weich und rühre ihn durch ein Haarsieb. Auf 2 Quart dieser durchgeseihten Masse gieße man 9 Blatt in Wasser aufgelöste Gelatine, Zucker, den Saft einer Zitrone und etwas abgeseihten Zitronensaft. Dann lasse man alles noch einmal auf und tut die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgefüllte Form. Am nächsten Tage kürzen und Banilienessenz dazugeben. Des guten Aussehens wegen nimmt man, acht Blatt weisse und ein Blatt rote Gelatine.

Rhabarber-Lorke. Man bereite einen milden Teig aus 2 Pfund Butter oder Butterschmalz 1 Pfund Zucker, 200 Gramm Reismehl, 2 Unzen Kartoffelmehl, 2 Quart Milch, 5 Gramm Salz, 1 Tasse Essig, etwas abgeseihten Zitronensaft. Zucker, Butter und Milch werden zusammen verarbeitet, dann das Mehl und zuletzt das Natron und Essig dazugegeben. Der Teig darf nicht länger bearbeitet werden und muß im Kasten ruhen. Von diesem Teig läßt man einen Kuchboden, den man mit feinem gebackenem Rhabarberterpommt überfüllt.

Gegen Schnarchen. Schnarchen ist nicht etwa, wie viele denken, eine Unwohlsein, sondern es wird bedingt durch gewisse Hindernisse des Organismus, kleine Störungen, bei denen sich die Natur durch Offenhalten des Mundes selbst hilft. So z. B. rührt es oft von einem nichtigen Nahrungstisch oder einer Entzündung der dritten Mandel her. Waschungen und darauf folgendes Schlingen befeuchten nach Monaten dieses Uebel. — Außerdem muß jemand, der zu diesem Uebel neigt, biestrichlich leben, darf bei Schlaf vor dem Schlafengehen nicht den Magen überladen, muß überhaupt bei abends früh und wenig essen, für gehörige Lebensöffnung sorgen und sich nicht in Schlaf auf den Rücken legen. Das Schnarchen ist aber auch oft Symptom von Schnupfen und überhaupt von viel Nase verstopft ist und der Mund offen gehalten wird. Um das lästige Schnarchen zu mildern, bis es verheilt ist, hat man nur nötig, ein dünnes Gummischälchen, das feucht zum Einpacken kleiner Gegenstände gebraucht werden, über den Kopf und unter das Kinn zu spannen, so wird die Atmungs- und überhaupt von viel Nase verstopft ist und der Mund offen gehalten wird, und die erste Bedingung zum Schnarchen, das Mundöffnen, ist verhindert.

Mundwasser zum Gurgeln. 1) Eine Prozentige Salol-Lösung (auf 67 Teile Wasser, 3 Teile Salol); leichtere Pfeffer und einer Prise gezeigter Muskatnuss.

Der Automobil-Kontest dauert jetzt nur noch zwei Wochen!

Jetzt muß es die Aufgabe der Kontestanten sein, mit täglich erhöhtem Eifer die Arbeit zu betreiben.

Ernst Scheer, Jr., aus Knog County, heute an der Spitze.

Weniger als zwei Wochen dauern die Kontestanten sollten also jetzt den letzten großen Sturmangriff antreten, um zum Siege zu kommen. Sie sollten auch ihre Hilfstruppen zu besonderer Tätigkeit anspornen und sie veranlassen, sovielle neue Abonnements zu erlangen, wie nur immer möglich, denn dadurch verschaffen sich die Kontestanten die meisten Stimmen und Stimmen führen zum Siege.

Die Zeit der Spezialstimmen kam gestern zum Abschluß. Von jetzt bis zum Schluß gibt es nur noch reguläre Stimmen. Noch den soweit eingelaufenen Berichten sind wenige Veränderungen zu berichten. Natürlich können heute noch nicht alle Ver-

Namen und Stimmzahl der Kontestanten:

Ernst Scheer, Jr., Knog Co.	228,300
Carl Kohlen, Jefferson Co.	226,300
Louis Binnow, Pottawattomie Co., Ia.	225,400
Anton Westerman, Dodge Co.	225,300
Henry Ford, Ford Co.	219,100
Conrad Kinder, Weld Co., Colo.	217,100
Paul Meyer, Washington Co.	144,000
J. B. Roth, Scotts Bluff Co.	139,000
John Reimer, Pottawattomie Co., Ia.	137,100
Fried. Klein, Gregory Co., S. Dak.	94,700
Mr. F. Michael, Kandiyohi Co., Minn.	63,700
Geo. Peters, Wayne Co.	38,100
Fr. Naglo, Jackson Co., Texas	38,100
Emil Kujala, Coffey Co., Kans.	38,000
Otto Frits, Livingston Co., Ill.	38,000
Mrs. Frank Braun, Pottawattomie Co., Ia.	35,000
F. J. Eberly, Pottawattomie Co., Ia.	26,000
Heinrich Anand, Washington Co.	26,000
August Wendt, Seward Co.	19,500
Alb. Reichmann, Witham Co., Wash.	18,000
B. Galtman, Webster Co., Ia.	14,000
Garry Paulsch, Shelby Co., Iowa	10,100

A CASE OF GOOD JUDGMENT
Edelweiss
Henry Rohlf Company
Distributors
2567-69 Leavenworth St.
Phone Douglas 876
Prompt deliveries to any part of greater Omaha
Mail orders by freight or express to any point

\$1.00 Volles Quart 8 Jahre alter Whisky bei der Oulone, Bottelch in Bond Whisky \$2.00 bis \$4.00
Postaufträge am selben Tage ausgeführt, an dem sie einlaufen.
ALEX JETES, 13. und Douglas Str., Omaha

Defiance Stärke

Hebt nicht am Eisen
DEFIANCE STARCH CO., Omaha, Neb.

ALYCE THEATER

Populäre, Reiz. Größtenteils Wandelbilder. Täglich Änderung des Programms. Matinees: Samstag und Sonntag nachmittags. Eintritt 5c und 10c. Broadway-Produktionen jeden Donnerstag Abend. Eintritt 10c u. 15c.

Aus Council Bluffs.

Stimmen zugeschieden wurden, obwohl er nur 20 erhalten hatte. Der Verlust von 30 Stimmen lies Mc-Mullen weit hinter Arick zurück und da in einem Procent Mc-Mullen noch eine Stimme gewann, so wurde Arick mit 28 Stimmen Mehrheit als erwählt erklärt.