

## Conrad's neuer Laden.

120 und 122 Wyoming Avenue.

Die neuesten Moden in Männer und Knaben

### Steifen und weichen Filz Hüten, Hemden, Ausstattungen, Handschuhe usw.

## Organisirt in 1889

—vor nur 26 Jahren—hat die Traders National einen Rekord für gleichmäßiges und beständiges Wachstum. Depositen sind insgesamt jetzt über \$ 1,2 und eine halbe Million Dollars—sie haben sich mehr verdoppelt in den letzten sechs Jahren—und sie wachsen immer noch.

### Trader's National Bank,

806 Wyoming Avenue und Spruce Straße.  
„Gefälligkeit unsere Lösung.“

## Für Ihren Säugling

Der ein gutes Nahrungsmittel enthält, oder für Ihre Familie, wenn Sie wünschen reiche, reine Milch, gebraucht

### Dr. Lange's Lactated Tissue Food.

Es ist nicht, was wir sagen, sondern was die Milch thut, welches die ganze Geschichte Ihrer Populärkeit erzählt.

Frage den Apotheker dafür oder schreibt an

**Dr. Lange,**  
315 Jefferson Avenue, Scranton, Pa.



## Das Bier von Bieren

### seit über dreißig Jahren.

Die höchste Errungenschaft in der Braumeister-Kunst ist ange-nehm und überzeugend demon-strirt durch

## G. Robinson's Söhne Pilsener Bier

Es ist ein wirklich gesundes Bier mit einem reichen, vollen Geschmack, der ganz sein eigen ist—ein fehlerfreies Bier, das Sie nicht mehr kostet, wie die „gewöhnlichen“ Getränke.

Rufet 470 „altes“ Rufet 542 „neues.“

Lassen Sie sich Parfüm umsonst schenken.

Schreiben Sie heute um eine Probeflasche von

## Ed. Pinaud's Lilac

Das berühmteste Parfüm der Welt, jeder Tropfen so süß, wie die lebende Blume.

Für Toilette, Zimmerluft und Bad. Vorzüglich nach dem Rasiren.

Der ganze Werth liegt im Parfüm, Sie zahlen nicht für die theure Flasche.

Die Qualität ist wunderbar. Preis nur 75c. (6 Unzen), Schicken Sie 4c. für das Probefläschchen—genug für 50 Toilettengänge.

**PARFUMERIE ED. PINAUD**  
Department M.  
ED. PINAUD BUILDING NEW YORK

AT ALL GOOD DEALERS 50¢ UP

## Eine schöne Wüste und Schützen

erhält Ihre die Brauterei „Bien Jolie“ trägt. Das bündigste Gesicht eines nicht gefährlichen Jünglings steht die tragenden Wüsten so aus, daß die Wunden der Natur verloren gehen.

**BIEN JOLIE**  
BRASSIÈRES

Hält den Wunden hart, wo er sein soll und nicht vor, daß der Wunden nicht schlief ausbleibe.

Die Wunden der Brauterei „Bien Jolie“ trägt. Das bündigste Gesicht eines nicht gefährlichen Jünglings steht die tragenden Wüsten so aus, daß die Wunden der Natur verloren gehen.

Benjamin & Johnes  
61 Warren Street, Newark, N. J.

Erinnert euch

bem nächsten Bedarf, daß die Accidenz-Abtheilung des „Scranton Wochenblatt“ eine der besten in der Stadt ist.

## Vom Saccharin.

Die nunmehr in Deutschland erfolgte Freigabe des Saccharins zum Verbrauch ruft manche Erinnerungen an die Geschichte dieses Süßstoffes nach, der an Süßkraft den Zucker 500mal übertrifft. Das Saccharin—sein wissenschaftlicher Name lautet Anhydro-Ortho-Sulfaminbenzoesäure oder Benzoesäure-Sulfimid—is ist wie aus diesem langen, wissenschaftlichen Namen hervorzugehen, kein Kohlenhydrat wie der Zucker, sondern ein Abkömmling der Benzoesäure. Seine Ursprung hat er im Steintohlener und den Ausgangspunkt seiner Darstellung bildet das Toluol, eine dem Benzin ähnliche, schwach nach Benzin riechende Flüssigkeit, die bei der Destillation des Steintohlenters neben Benzol und anderen Oelen gewonnen wird. Das Toluol wird zunächst mit Schwefelsäure behandelt und dann weiteren Prozessen, u. a. auch der Behandlung mit Ammoniak ausgesetzt und das Saccharin so schließliche als Gemisch fest umschriebener Körper gewonnen. Der Chemiker Fahlberg entdeckte es 1879, seit 1886 wurde es in den Handel gebracht. Seine steigende Verwendung statt des Zuckers rief schließlich eine Bewegung in den Kreisen der Zuckerindustrie hervor und im Jahre 1902 wurde durch das Süßstoffgesetz vor allem das Saccharin getroffen. Nicht seine Herstellung an sich, wohl aber sein Verbrauch wurde in Deutschland untersagt. Eine Ausnahme bildete die Anwendung des Saccharins zu medizinischen Zwecken, im Bereiche der Hygiene für Diabetiker—es durfte biotechnischen Präparaten beigelegt werden—und endlich durfte eine Reihe von Gewerben es anwenden, in allen den Fällen, in denen die Verwendung des Zuckers völlig ausgeschlossen war u. a. zur Herstellung einiger kosmetischer Präparate. Als allein berechtigt zur Herstellung von Saccharin wurde die Saccharinfabrik Akt.-Ges. vormals Fahlberg, List u. Co., Magdeburg-Südost, staatlich anerkannt, während die gleichfalls Saccharin herstellende Chemische Fabrik von Heyden in Breda bei Dresden mit einer hohen Entschädigung zur Aufgabe der Ausnutzung ihrer Saccharin-Patente staatlich frei gegeben wurde. Der Monopolgesellschaft Fahlberg List wurde gleichfalls die Ausfuhrerlaubnis zugestanden. Der jährliche Saccharinverbrauch in Deutschland hat seitdem durchschnittlich 3000 Kilogramm betragen, während die Ausfuhr zuletzt eine Höhe von 40,000 Kilogramm erreichte.

Bei der jetzigen erhöhten Aufnahme der Saccharinherstellung ist neben der Saccharinfabrik vorm. Fahlberg, List u. Co. auch wieder die Chemische Fabrik von Heyden zugelassen worden, in dessen nur für jetzt in Frage kommende Lieferungen, nicht für Lieferungen, die sich noch auf Grund des Süßstoffgesetzes von 1902 ergeben. Bei dem jetzigen Verwendungszweck kann als Grundfaß gelten, daß in allen Fällen, in denen der Zucker lediglich als „Süßmittel“ gebient hat, er jetzt auch durch Saccharin ersetzt werden darf und soll.

Die Saccharinfabriken sind mit einer gewissen Quote am Gewinn beteiligt, der Hauptteil fällt indessen der Kriegsgemischten-Gesellschaft und Z. C. S. zu und kommt damit schließlich der Reichskasse zugute. Die den Verbrauchern von Saccharin gestellten Preise sind den Zuckerpriesten angepasst, nicht so sehr um den Gewinn der Kriegsgesellschaften zu erhöhen, sondern um die Verbraucher, die für ihr mit Saccharin hergestelltes Produkt nicht wesentlich billiger verkaufen werden, keinen ungerechtfertigten Gewinn erzielen zu lassen. Aus diesem Grunde dürfte die Freigabe des Saccharins seinem weiteren Widerstand in Kreisen der Zuckerindustrie beugen, auch dann nicht, wenn man später und namentlich in normalen Zeiten, wenn Zucker wieder reichlicher zur Verfügung stehen wird, Saccharin für gewisse Zwecke beibehalten wird, nämlich überall da, wo Zucker nicht als Nahrungsmittel, sondern lediglich als Süßstoff in Betracht kommt. Damit werden nicht unbedeutende Zuckermengen für die Ausfuhr frei werden und die Zukunft verbessern. Die gegenwärtige fabrikatorische Leistung des Saccharins wurde übrigens auf täglich 1000 Kilogramm angegeben und es lassen sich unsicher die Gewinne des Staates berechnen, wenn die Kriegsgesellschaften über 100 Mark das Kilo erhalten. Das ist aber im allgemeinen Interesse nur mit allergrößter Genugthuung und Befriedigung zu begründen. Bisher d. h. vor Kriegsausbruch, stellten sich der Auslandspreis für Saccharin auf 10—12 Mark per Kilogramm, der Inlandspreis lag freilich aus gewissen Gründen um ein Vielfaches höher. Heute ist der Herstellungspreis des Saccharins dadurch wesentlich verteuert, daß das Ausgangsmaterial, das Toluol, eine erhebliche Steigerung

## Haus und Garten.

### Lebjojen.

Es gibt Sommer-, Herbst- und Winter-Lebjojen, je nach der Zeit, in welcher sie ihren Blütenflor hauptsächlich entwickeln. Erstere sät man im Februar aus, um eine frühe Blüte zu bekommen. Herbst- und Winter-Lebjojen blühen im Herbst und Winter. Winter-Lebjojen behandelt man zwei-jährig. Sie werden im Oktober ausgehothen und in Töpfe gepflanzt. Letztere sät man in ein Mistbeet ein und hält sie unter fleißigem Begießen schattig, bis sie sich angewurzelt haben. Zu Beginn des Winters kommen sie in das frostfreie Zimmer, wo sie vorzüglich zu gießen sind und einen hellen und luftigen Standort erhalten. Im Mai werden sie mit dem Topfboden auf die Beete gepflanzt und zwar in ziemlich weiten Abständen, da sie sich zu starken Büschen entwickeln.

### Hödergänse.

Zu den Vögeln gehört unter anderen die noch viel zu wenig bekannte Hödergans, auch Schnammgans, Trompeter, Ehreifische, Sontong- oder Sonolulugans genannt. Sie liefern ein saftiges Fleisch, weiche Federn und legt früh im Jahre, eignet sich auch zur Kreuzung mit der Landgans. Die Hödergans wird etwa zwölf bis fünfzehn Pfund schwer. Die Geschlechter sind leicht zu unterscheiden. Der Gänse hat an der Wurzel des ziemlich kurzen Oberschenfels einen tuffelförmigen, die Gans einen kleineren, flacheren Höder. Die Färbung der grauen Stammart ist ähnlich der Wildgans, Rüden und Flügel graubraun, vom Höder über Kopf und Nacken und Rücken ein dunkelbrauner Streifen. Vorderals und Unterflügel weiß, Kropf und Brust bräunlich-weiß, Schnabel und Höder schwarz, Füße gelb-rot. Eine weiße Varietät hat Schnabel, Höder und Füße rot-gelb.

Die Heimat der Hödergans ist das nördliche und nordöstliche Asien, von wo sie mit dem Eintritte des Winters nach dem südlichen China, nicht selten, bis in die nördlichen Teile Indiens geht. Als Hausgans stark verbreitet ist sie im mittleren und südlichen Asien, auch in Mittel- und Südrussland trifft man sie als Hausgans an.

### Puppenkästen.

Der Schmetterlingsfämler, der für seine Sammlung Schmetterlinge zieht, um unverlebte Exemplare zu erhalten, bringt über Winter die Puppen in Behältern unter, die keine zu glatten Wände haben, deren Boden mit Sand belegt ist, über dem eine Schicht weichen Moores gebreitet wird. Die sich über der Erde verwandelnden Puppen bedürfen keiner besonderen Pflege, die sich in der Erde verpuppen verlangen einen gewissen Feuchtigkeitgehalt des Bodens. Aber auch der Sand darf, wenn letztere Art Puppen nicht vorhanden sind, nie vollständig austrocknen, es darf aber immer nur ein mäßiger Grad von Feuchtigkeit vorhanden sein.

Die Puppenkästen werden im ungeheizten Zimmer, soweit es sich um heimische Arten handelt, während der ersten Hälfte des Winters aufbewahrt. Scharfer Frost scheidet nur den Puppen weniger Schädler, die meisten können einige Wochen tüchtig und ohne Schaden durchfrieren. Nimmt man sie dann in das Zimmer, so stellt man sie zuerst so auf, daß sie nur wenig Wärme erhalten, und bringt sie erst nach Verlauf von acht Tagen in ein warmes Zimmer, immer aber hat man dafür zu sorgen, daß die Puppen niemals austrocknen, weshalb, wie schon gesagt, ein Bespritzen des Moores respektive des Sandes mit Wasser, wenn nötig, vorzunehmen ist. Sehr gut ist es, die Puppen der Einwirkung des Sonnenlichtes auszusetzen.

Schmetterpuppen kann man durch Aufstellen der Puppenbehälter hoch in der Nähe der Decke einer regelmäßig geheizten Wohnstube, wo die Luft auch über Nacht warm bleibt, früh zum Ausschlüpfen bringen.

In der Regel ist für heimische Schmetterlingspuppen das Ueberwintern und Entschlüpfen der Puppen in ungeheizten Räumen, unter Vermeidung des gänzlichen Austrocknens der Puppeneide, das einfachste Verfahren, um tadellose Schmetterlinge zu erhalten.

Zur Zeit des Ausschlüpfens sind die Kästen abends und morgens nachzusehen. Für die gehörige Entfaltung der Flügel der ausgeschlüpfen Tiere ist es wesentlich, daß der Deckel des Puppenkastens, an dem die Schmetterlinge hängen, helles Licht erhält. Sonnenchein soll indessen nicht auf die ausgeschlüpfen Tiere fallen, da dieser die Flügel trocknet, bevor sie sich noch voll entfalten haben.

## Fruchtwechsel.

ist im Gemüsegarten ebenso Bedingung für gute Erträge, wie überall in der Landwirtschaft. Kein Beet soll im nächsten Jahre wieder dieselbe Gemüsgattung tragen wie im vorhergehenden Jahre. Auch bei einer reichen und zweckentsprechenden Düngung lassen sich dem Boden nicht wieder alle Nährstoffe zuführen, die eine bestimmte Pflanzenart dem Erdreich bei der Kultur entzogen hat. Dagegen kann man auf abgeernteten Beeten, zum Beispiel solche, die Frühgemüse getragen haben, Spätgemüse pflanzen. Oft ist es sogar möglich, ein frühzeitiges Gemüse und ein spätereendes auf ein und dasselbe Beet pflanzen zu können. Das erstere entwickelt sich schnell, es überholt hierin das spätere, bevor das letztere noch recht zur Entwicklung gekommen ist.

Immer zielt die praktische Bewirtschaftung des Kleingartens darauf hin, den Platz, je nach der Jahreszeit, auf den Beeten geschickt auszunutzen und keines der Beete längere Zeit unbenutzt liegen zu lassen. Gerade bei den kleineren Hausgärten wird eine solche intensive Bewirtschaftung direkt zur Notwendigkeit. Ganz selbstverständlich benutzt man schon abgeerntete Beete für alle Gemüsgattungen, die erst im Sommer oder im Spätsommer gepflanzt oder gesät werden. Als solche sind unter anderen die Beete anzufehen, die Spinat, Radis, Salat, u. s. w., getragen haben. Diese und andere Gemüses sind ja schnellwüchsig und schon der Juni bringt abgeerntete Beete von Frühkost, Früherbsen, u. s. w., mehr. Sie müssen zur Aufnahme anderer Gemüsgattungen dann aber gründlich durcheinand gearbeitet werden, wobei unter Umständen künstliche oder natürliche Düngung bodenverbessernd einzugreifen hat.

Gewöhnlich läßt man als zweite Frucht auf hart gehende Pflanzen solche folgen, die weniger gehen. So gedeihen alle Wurzelgemüse, wie Schwarzwurzeln, Wurzelgewürst, Salatrüben, Mairüben, Karotten, Rettige, Radischen, Zwiebeln, Frühkartoffeln, u. s. w., am besten auf nicht frisch gedüngtem Boden. Die genannten sind auch, mit Ausschluß der Radischen und Rettige, nur wenig wasserbedürftig.

Am wenigsten Ansprüche an nährstoffreichen Boden stellen Bohnen, Erbsen und Linsen, also die sogenannten Hülsenfrüchte. Der Boden, wo sie angepflanzt werden, kann schon zwei Ernten geliefert haben, da sie selbst Stickstoffammonium sind, dängen sie sogar nach der Ernte noch den Boden.

Für die abgeernteten Beete der Frühgemüse hat man auf dem Salatsaatz zu Beginn des August vorgenommen wird. Ende August, Anfang September wird dann noch Herbstsalat gesät. Andererseits kann man Salat und Radis, die im Juli für den Herbst- und Winterverbrauch gesät werden, die Mairüben mit ihrer Wurzelsaatz zu Beginn des August vorgenommen wird. Ende August, Anfang September wird dann noch Herbstsalat gesät. Andererseits kann man Salat und Radis, die im Juli für den Herbst- und Winterverbrauch gesät werden, die Mairüben mit ihrer Wurzelsaatz zu Beginn des August vorgenommen wird.

Noch zu Ende Juni lassen sich späte Wurzelsaaten und Erbsen nachsehen. Juli- bis Augustausfaat von Kopsfalsat liefert den Wintervorrat, er überwinter in milden Klima ganz gut im Freien, wenn man die richtige Sorte, die dem Klima gegenüber hart ist, benutzt. Andererseits treten ja an Stelle des Winterfalates die fünf die Erbsen, deren Ausfaat im Juni bis Juli erfolgt und die im Juli bis August verfüllt werden.

Eine Nachkultur auf nicht frisch gedüngtem Lande ergibt die Ausfaat von Winterrettig zu Ende Juli. Er läßt sich auch im schon abgeernteten Mistbeet heranziehen und nach seiner Entfaltung hier auf das abgeerntete Beet pflanzen.

Für gewöhnlich genügt es schon, die Beete in der Weise auszunutzen, daß man auf ein Beet solche Gemüses bringt, die nicht eine gleich lange Zeit zu ihrer Entwicklung nötig haben, man bringt also ein früh zu erntendes Gemüse mit einem spät gebrauchsfähigen verbunden auf das gleiche Beet unter, indem man die beiden abwechselnd pflanzt. In dieser Weise kann man zwischen Kohlrarten, Gurken, Sellerie oder Kopsfalsat, zwischen Sommerpflanzen für man Rüben, auf Spargelbeeten Salat, zwischen Kohlr pflanzt man Salat und Kohlrabi. Auf Erbsenbeeten, die um Johannis abgeerntet sind, gibt man eine Kompostdüngung und bepflanzt sie mit Kopsfalsat.

Für die Nachkultur ist immer die Vorkultur ausschlaggebend, die sich da nach richtet, ob die Nachkultur frisch gebüngten Boden vertritt oder nicht und ob die Zeit zuläßt, daß die Nachkultur auch auf dem abgeernteten Beet noch reif wird.

## Wenn Sie ermüdet und durstig sind

so bestellen Sie eine Flasche E. W. Mayer's

### Goldene Medaille

Bier. Sein reines, verleiht, zufriedenstellende Qualität verleiht Gesundheit und Ausdauer.

Verlangt es immer—sicht nach dem Namen auf der Flasche.

### E. W. Mayer & Co.

Beide Telephone.

### Wm. F. Kiesel,

Passage-Notarius und Bank-Geschäft, Feuer-Versicherung.

(Etabliert 1859.)

315 Radawanna Ave., Scranton, Pa.

### Die Fahrt der Deutschland

von Kapitän Paul König

in deutscher und englischer Sprache zum Verkaufe

Preis, \$1.25.

## Gebrüder Schuer's

### „KeyStone“

### Brod, Cräcker und Cakes Bäckerei,

315 345 und 347 Brook Straße, gegenüber der Knopf-Fabrik, Süd Scranton.

„Sicherheit—zu allererst.“

## Scranton Savings und Dime Bank,

Scranton, Pa.

Geo. W. Dorman, Präsident.  
E. J. Knapp, Vice Präsident.  
William G. Lewis, Kassier.  
James Blair, Gehilfe Kassier.  
Cornelius Gomez, Gen. Counsel.

Die größte Staatsbank in Pennsylvania  
Ihr Konti, groß oder klein, ist erwünscht.

## Alt Weidelberg.

### Restauration:

A la Carte, Table d'Hotel

Von 12—2 Uhr Nachmittag.

Importiere und bleibe Bier, feine Cigaretten und Cigarren. Separate Gesellschaftszimmer.

A. Jenke, Eigenti.

206—210 Penn Avenue.

## Lohmann's,

323-325 Spruce Straße.

„Club“ Frühlilch.  
Dinner und Kaufmann's Lunch  
11.30 bis 2.

A la Carte immer.

Theater Gesellschaften Spezialität.  
Prompte Bedienung.

George J. Rojar, Eigentümmer.

## Henry Horn's

### Restaurant,

215 Penn Ave., Scranton, Pa.

Küher den besten Getränken und Cigaretten werden auch die in einer vorzüglichen Beschaffenheit zubereiteten Speisen auf Verlangen geliefert, und zwar zu sehr mäßigen Preisen.

Kaufmann's Lunch täglich 2c. vom Morgen bis 11 Uhr.

Kühler, Beer & Co., 215 Penn Avenue, Scranton.

## Schadt & Co.,

### Allgemeine Versicherung,

403-2 Wear's Gebäude.  
Beide Telephone.

## W. F. Vaughan,

### Grundeigentum

Gekauft, Verkauft, Vermietet.

Office, 800 Spruce Straße, Scranton, Pa.  
Deutsch gesprochen.