

Conrad's neuer Laden.

126 Wyoming Avenue.

Die neuesten Moden in Mänteln und Knaben

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

Dekonomie zuerst.

Alle Mehle mögen Ihnen gleich sehen, aber dieses ist, weil Sie nie aus der allgemeinen Klasse kamen.

Es giebt eines, das weder ausieht, fühlt, backt oder schmeckt wie die gewöhnliche Sorte.

Es ist das Mehl der Dekonomie — es langt weiter und speiset mehr.

King Midas FLOUR

Das theuerste Mehl in Amerika, und werth alles, was es kostet.

Shane Bros. & Wilson Co.

Scranton Office: 112-14 Union Bank Gebäude.



Das Bier von Bieren seit über dreißig Jahren.

Die höchste Ertragskraft in der Brauereikunst ist angenommen und überzeugend demonstriert durch

E. 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 „alles“ Rufet 542 „neues.“

Carter's kleine Leber-Pillen.

Sie können nicht an Verstopfung leiden und glücklich sein.



Ein Heilmittel, das bewirkt, daß man das Leben froh wird.

Keine Nebenwirkungen. Keine Gefahr. Keine Schmerzen. Keine Verdauungsstörungen. Keine Verstopfungen. Keine Blähungen. Keine Kopfschmerzen. Keine Müdigkeit. Keine Schwäche. Keine Unruhe. Keine Schlaflosigkeit. Keine Verdauungsstörungen. Keine Verstopfungen. Keine Blähungen. Keine Kopfschmerzen. Keine Müdigkeit. Keine Schwäche. Keine Unruhe. Keine Schlaflosigkeit.

Carter's Eisen-Pillen werden bei Personen mit bleichen Gesichtern hilfreich wirken.

"BLUE BONNETS" — der Heilkräftigste unter neuen Heilmitteln.

Die ausgezeichnete Qualität dieses neuen Stoffes kann nur mit vollstem Recht behauptet werden. Er ist ein rein natürliches Produkt, das sich durch seine außerordentliche Festigkeit und seine unübertreffliche Weichheit auszeichnet. Er ist ein rein natürliches Produkt, das sich durch seine außerordentliche Festigkeit und seine unübertreffliche Weichheit auszeichnet.



Can't sleep! Can't eat! Can't even digest what little you do eat!



One or two doses ARMY & NAVY DYSPEPSIA TABLETS will make you feel ten years younger. Best known remedy for Constipation, Sour Stomach and Dyspepsia.

25 cents a package at all Druggists, or sent to any address postpaid, by the U.S. ARMY & NAVY TABLET CO., 260 West Broadway, N. Y.

„Schnelldige Sparsamkeit“.

Stumpfe Schneide - Werkzeuge führen gleichfalls die Verschwendung.

Die obige Bezeichnung hat an und für sich nichts mit der Schneide des Schneiders zu tun, sondern nur mit der Schneide der Brot- und der Fleischmesser. Das ist ein Punkt, auf welchen bislang noch nicht genug Gewicht worden ist, und der doch weitestgehend in der Länge der Zeit, sehr bedeutend in's Gewicht fallen kann!

Noch sind die Maßnahmen der Nahrungsmittel-Erhaltung und der Sparfähigkeit einer weiteren Ausdehnung in mancher Hinsicht fähig, als man sie sich bisher geistigt hat. So wird jetzt darauf hingewiesen, daß die Nahrungsmittel - Vermeidung auch durch stumpfe Brot- und Fleischmesser und durch sonstige Werkzeuge zum Zusammenbrechen von Portionen, entschieden gefördert und durch scharfe Messer entsprechend vermindert werden könne. Da und dort, z. B. in manchen Delikatessen-Geschäften, die jeden Wirt in der immer teurer gewordenen Speise in Berechnung ziehen müssen, versteht man sich ja schon lange auf diese Art Nahrungsmittel-Erhaltung ziemlich gut, und soweit nicht schon die Wege ihre Schulbigkeit tut, muß auch das Messer helfen.

Natürlich ist in Plätzen wie Speise-Wirtschaften, Hotels, Militärlagern und überall, wo eine größere Zahl Menschen speist, die Ersparnis im ganzen die größte; aber auch für private Haushaltungen kann die Wichtigkeit eines scharfen Speisemessers nicht genug betont werden, zumal in dieser Beziehung bis jetzt noch das wenigste getan, ja noch meistens die Sache überhaupt noch nicht in gebührender Erwägung gezogen worden ist!

Gewöhnlich wird beim Schneiden von Brot im häuslichen Kreise nicht peinlich darauf gesehen, daß alle Schneide gleich sind. Es kann aber keinem Zweifel unterliegen, daß ein scharfes Messer in der Regel dünnere Schneide macht, ein stumpfes dagegen oft bedeutend dickere Schneide, als man haben will. Es braucht niemandem in der Familie oder sonstwo der Brot-Verbrauch verkommen zu werden. Schön und gut, wenn jemand das Brot frisch, das in seine Hände kommt, wirklich aufsticht. Aber oft ist dies nicht der Fall, und der übrig gebliebene Teil des biden Stückes verkommt meistens, gibt gewöhnlich nur Abfall. So können im Lauf von Wochen, Monaten und Jahren sehr große Mengen des lieben Brotes verschwendet werden!

Was hier vom Brot gesagt wurde, das gilt in entsprechender Weise auch vom Fleisch und von anderen Speisen, welche mit dem Messer verkleinert und portionenweise verteilt werden. Doch nimmt man es mit diesen Speisen schon seit einiger Zeit immerhin etwas genauer; mit dem Brot wird die verhältnismäßig größte Verschwendung noch immer getrieben, ohne daß sich irgend jemand den Mühen dabei besser stellt!

Und da wir doch einmal bei diesem Kapitel stehen, so sei noch einer Nahrungsmittel - Verschwendung, die gar nicht zu unterschätzen ist, Erwähnung getan: nämlich der Verschwendung mit dem Tee- oder Kaffeelöffelchen bei der Verfüßung dieser Getränke. Man braucht nur die Hälfte Jucker, wenn man ihn in der Tasse gut umrührt, — und Jucker-Ersparnis will gewiß heute etwas heißen! Da und dort hat man schon ersaunliche Ersparnisse durch das Umrühren erzielt.

Kein Reflame - Paradies. Die südamerikanische Republik Paraguay ist hinsichtlich des Angehens und Reflamewesens eines der reichhaltigsten der heutigen Kulturländer; so erscheint sie wenigstens in einem Bericht des amerikanischen Konsuls Walsh in der paraguayischen Hauptstadt, dem schönen Asuncion.

Manche Formen von Reflame, welche anderwärts längst etwas ganz alltägliches geworden sind, kommen hier sogar wie gar nicht vor, und andere stehen noch in ihren ersten Anfängen. Und alle Reflame, die sich in Paraguay entwickelt hat, wird nur in sehr beschränktem Maße betrieben und scheint jedenfalls keinen „tieffühlernden“ Bedürfnis zu entsprechen.

Auswärtige Exportarbeiten liefern ihren ständigen Vertretern in Paraguay periodisch Anseesgehalt in Gestalt von Skalendern, Plakaten usw., und derselbe wird meistens in den Schaufenstern der Säuler, welche die betreffenden Waren führen, auffällig gezeigt oder an der Säulmauer angehängt. Diese Reflame spielt noch die wichtigste Rolle; und gelegentlich werden auch bedruckte Schilder von Metall oder Holz außen am Gebäude angebracht. Kino - Theater und regelrechte Lustentempel, Straßenbahn - Wagen, Anschlagbretter und elektrische Schilder werden in Paraguay noch gar nicht für Anzeig - Zwecke benutzt!

Aber die Zeitungen? Nun, die wichtigsten Anzeigen und Kommissionshäuser beschränken sich auf kurze Ankündigungen in der Presse. Barum sollten sie weiter gehen, da die Zeitungen nur eine sehr mäßige Verbreitung haben?

Das Korinthenrassel gel!

Wichtige Entdeckung gelang einem Schweizerhändler C. S. S.

Nach langem Forschen und Probieren hat neuerdings ein Deutsch-Amerikaner, Professor Husmann, ein Obst-Zuckerhändler des Vaterlanddepartements, das Geheimnis des Lebens von Korinthen, den für Kuchen und vielerlei andere Zwecke so beliebten kleinen süßen Rosinen, endlich gelöst, wie mit Bestimmtheit versichert wird.

Bislang hatten die Griechen dieses Geheimnis sorgfältig gehütet, und bis zum Jahre 1917 waren nur in Griechenland die feinen Trauben, deren Beeren getrocknet die Korinthen geben, in marktfähigen Mengen hervorgebracht worden. Das war ein sehr einträgliches Monopol Griechenlands, und es brachte den Obstkultoren sowie ihrer Regierung Jahr für Jahr große Einkünfte. Die griechische Regierung, nicht zufrieden damit, das Geheimnis gegenüber der Welt streng zu wahren, kontrollierte die ganze Industrie und bestimmte jedes Jahr, wie viele Pfund Trauben sie hören, und zu was für einem Preis sie dieselben verkaufen sollten!

Die Ver. Staaten von Amerika pflegten jährlich bis zu 35 Millionen Pfund getrocknete Korinthen aus Griechenland zu importieren, so lange die Verkehrsverhältnisse normal waren; das bedeutet etwa 100 Millionen Pfund Trauben in frischem Zustande. Mit dem Knappwerden der Zufuhr kühlte man in Amerika mehr als jemals, daß diese große Nachfrage ebenso gut aus einheimischen Quellen bestritten werden könnte, — wenn die Amerikaner nur wüßten, wie diese Trauben gezogen werden.

Prof. Husmann bemühte sich lange Jahre, zu diesem Wissen praktischer Erleuchtung zu gelangen. Zunächst suchte er zu ermitteln, welches die geeignete Art Boden für das Ziehen dieser Trauben sei. In den zwölf Regierungen - Versuchsgärten in Kalifornien betrieb er diese Versuche, die schließlich von Erfolg gekrönt waren. Die Korinthenreife wurde hübsch heran, wurde aber leider ein Opfer der verdrängten Reblaus! Man wußte indes, daß es gewisse einheimische Traubenerzeugnisse gab, welche diesem Schädling Widerstand leisteten. Daher wurde auf einen dieser Stöcke eine Korinthenreife aufgezogen. Auch das gelang.

Im Frühling, als die Blüten kamen, machte man den üblichen Einschnitt in die Rinde, von dem man annimmt, daß er den Traubenertrag steigert. Aber siehe da! Die Früchte wurden ungewöhnlich klein und bildeten nur dünne und unregelmäßige Sängel. Prof. Husmann gelang es, daß der Verlust er denselben fort, doch kein Jahr brachte ein besseres Ergebnis. Schon wollte er sozusagen die Platte ins Korn werfen, als er von unerwarteter Seite eine neue Ermutung erhielt! Ein reisender Forscher des Vaterlanddepartements kam von China zurück und gab ihm Photographien einiger außergewöhnlicher Vertreter der chinesischen Pflanzenwelt. Eine dieser Photographien stellte einen kultivierten chinesischen Züchterbaum dar, — und dieses Bild bezauberte den Professor förmlich, da es ihm, wie er sofort sagte, die Urlade seines bisherigen Mißerfolges enthüllte. Auch dieses Gewächs zeigte Einschnitte in die Rinde, — aber sie waren klar untrifflig und tief; je zwei parallele Einschnitte unter Wegnahme der Rinde zwischen ihnen.

Der Professor entschloß sich, die Veruchs-Korinthenreife in Kalifornien genau ebenso zu behandeln, und der Erfolg war ein glänzender! Die Nebenfrüchte so reiche Sängel Trauben, wie nur irgendwelche in Weinbergen Griechenlands. Um ganz sicher zu sein, machte man in einen Zweig feinen Einschnitt, und gerade dieser blieb ganz ohne Frucht, während die übrigen Zweige des desselben Stodes herrlich trugen!

Und nun — es lebe die amerikanische Korinthen-Industrie!

— Im Frankfurter Schauspielhaus ist Goethes „Urfaust“ mit großem Erfolge aufgeführt worden. Der Dichter hatte bekanntlich das Manuskript verbrannt; es fand sich aber eine Abschrift, die von Erich Schmidt herausgegeben wurde. — Bei Restaurierungsarbeiten in dem uralten Kirlein Sant' Agostino in Rimini fand man wunderbare Renaissancefesten aus dem 14. Jahrhundert, die bisher überliefert waren. Auf einer derselben wurde ein neues charakteristisches Porträt Dantes sowie Petrarca's entdeckt. — Rimini war im 14. Jahrhundert im Besitz der Adelsfamilie Malatesta, aus der der mißgestaltete Gianciotto mit der durch Dante verherrlichten Francesca da Rimini (13. Jahrhundert) verheiratet war.

Nährwert des Honigs.

Auch der Gesundheit zuträglich als Zucker.

Die heutige Zeit hat viele Verträge über den hohen Wert des Honigs unterzeichnet, geht aus einem Flugblatt Dr. Ehrhardt's über die Bedeutung des Honigs für die Ernährung des Menschen hervor.

So schreibt Ehrhardt: „Honig besteht bekanntlich zu 79 Prozent aus Zucker, und zwar aus Traubenzucker (42 Prozent) und Fruchtzucker (37 Prozent) und nur 2 Prozent Rohzucker. Das ist sehr wenig. Denn Trauben- und Fruchtzucker allein werden vom Magen und Darm direkt ins Blut aufgenommen, ohne erst noch eine Umwandlung erfahren zu müssen. Sie ersparen unserem Körper also Arbeit, während Rohzucker, d. h. die Zuckerart, aus der unser gewöhnlicher Zucker besteht, erst invertiert, umgewandelt werden muß, um für unser Blut aufnahmefähig zu werden. Alle unsere Nährstoffe müssen in unserem Körper mannigfache und zahlreiche chemische Umsetzungen und Verwandlungen durchmachen; Traubenzucker und Fruchtzucker allein nicht. Ist der Zucker nun ins Blut aufgenommen, so wird er entweder gleich oder zum Verbrauch aufgespart als Glykogen in den Muskeln und in der Leber.

Der Zucker dient nun im Körper als Kraftquelle, mit ihm speisen sich unsere Muskeln, sie verzehren ihn, während sie Arbeit leisten. Wir arbeiten also im wesentlichen mit Zucker. Sind wir müde, so find wir sofort mit neuen Kräften versehen, wenn wir Zucker zu uns nehmen. Dies ist durch Verluste an Soldaten und Sportleuten hundertfältig bewiesen. Soldaten wurden gleich wieder dienst- und marktfähig, wenn von ihnen Zucker genossen worden war.

Verdient der Honig schon wegen seines hohen Gehaltes an Traubenzucker und Fruchtzucker den Vorzug vor unserem gewöhnlichen Zucker, so noch mehr aus einem weiteren Grund. Honig enthält nicht nur allein Zucker, sondern er enthält außerdem noch die wichtigen Kalzium, Eisenverbindungen, verschiedene andere Nährbestandteile und Aminosäuren. Gerade für den wachsenden Organismus, für das Kind, sind die Kalzium- und Eisenverbindungen von der größten Bedeutung. Aus demselben Grund mit sind ja auch die reifen Früchte so wertvoll für die Ernährung, denn die obigen Stoffe sind unbedingt erforderlich zum Aufbau der Gewebe; fehlen sie, so entstehen Erkrankungen, wie Marasmus, englische Krankheit und so weiter.

Der Zucker, rein und nur für sich genommen, schadet uns aus diesem Grunde auf die Dauer entschieden ebenso wie die vielen Nährpräparate: Tropfen, Pastillen, Säfte, etc., und wie sie alle heißen. Dieser Schaden tritt nicht ein, wenn wir den Zucker in der Form des Honigs einführen. Deshalb also ist unser Honig ein gutes Nahrungsmittel, oder nicht nur das, er ist auch ein Genussmittel.

Sein Aroma ist allbekannt, und der süße Geschmack wirkt fördernd ein auf den Appetit und auf die Abcheidung der Verdauungssäfte. Dabei kommt ihm noch zufluten, daß er sowohl als Nahrungsmittel wie auch als Genussmittel nicht rein, sondern nur verdünnt oder mit anderen Nahrungsmitteln genommen zu werden braucht, um vorteilhaft zu wirken. So gibt es z. B. für Kinder keine bessere und gesündere Speise als Milch mit Honig und Brot, zumal wenn hinterher noch Obst genossen wird.

Von keinem Wert als Heilmittel mag ich hier nicht reden. Ich erinnere nur daran, welche Rolle das Sontagwasser schon seit den Zeiten des Hippokrates gespielt hat, und welche mit dem Namen Professor Klemens in seinem „Handbuch der Krankenernährung“: Wir haben vor allen Dingen im Honig ein Nahrungsmittel zu erleben... Ein Eßlöffel voll enthält etwa 75 Kalorien, d. h. mehr als ein Ei. — Honig wird verhältnismäßig viel zu wenig angewandt.

— In Dresden ist der bedeutende deutsche Kunsthistoriker Adolf Philipp gestorben. In weiteren Kreisen war Philipp, ein ausgezeichnete Kenner der Renaissance, namentlich bekannt geworden durch die Neubearbeitung des dritten Bandes (italienische Renaissance) von Springers Handbuch der Kunstgeschichte. Auch sein Werk über die „Großen Maler in Wort und Farbe“ erfreut sich weiter Verbreitung. — In Hannover wurde in der „Schauburg“ durch den Theaterkultur-Verband Hannover die noch ungedruckte dreitägige Tragödie „Der Verführer“ von Friedrich Melinger, einem Dichter aus dem Kreise des „Jungen Deutschland“, zur Aufführung gebracht. Das Stück hinterließ trotz mangelhafter Aufführung einen starken Eindruck.

Wenn Sie ermüdet und durstig sind

so bestellen Sie eine Flasche Steigermat's

Goldene Medaille

Bier. Sein reines, präzises, aufsteigendes Gute verleiht Behrnermüdung und Muskelerschläffung. Verlangt es immer — selbst nach dem Namen auf der Flasche.

Steigermat's Drauf Co. Beide Telephone.

Wm. F. Riesel & Son,

Privat-Bank, Agentur für Schiffsarten,

Notariats-Geschäft und Feuer-Versicherung.

Vollmachten, Testamente, usw. werden ausgefertigt. [Etabliert 1859.]

515 Lackawanna Ave., Scranton, Pa.

Gebrüder Schuer's

„Reystone“

Brot, Cracker und Cakes Bäckerei,

313, 345 und 347 Broad Straße, gegenüber der Knopf-Fabrik, Süd Scranton.

„Sicherheit — zu allererst.“

Peoples-Savings und Time Bank,

Scranton, Pa.

Geo. B. Jermyn, Präsident, D. B. Dunham, Vice Präsident, E. J. Quatt, Vice Präsident, William Lewis, Kassier, James Blair, Gehilfs Kassier, Cornelius Comery, Gen. Counsel.

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

Silverstone,

Leitender Optiker, 623 Lackawanna Avenue, gegenüber der Lackawanna Station.

Ein vollständiges Lager von Augengläsern und Brillen stets vorrätig. Augen werden mit den neuesten Instrumenten geprüft. Reparaturen prompt besorgt, auch künftigen bei gebrochener Kräfte, wenn und die Gläser getauscht werden. Künstliche Augen in großer Verschiedenheit und zu den billigsten Preisen.

Lohmann's,

323-325 Spruce Straße.

„Club“ Frühstück, Dinner und Kaufmann's Lunch 11.30 bis 2. A la Carte immer.

Theater Gesellschaften Spezialität. Prompote Bedienung.

George J. Kofar, Eigentümer.

Henry Horn's

Restaurant, 213 Penn Ave., Scranton, Pa.

Kußer den besten Getränken und Eigarren werden auch die in einer vorzüglichen Weise zubereiteten Speisen auf Verlangen serviert, und zwar zu sehr mäßigen Preisen. Kaufmanns Mittagessen täglich 30 Cents. Jeden Samstag Abend warmes Lunch - Schinken, Beef a la Mode, etc., mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

Schadt & Co.,

Allgemeine Versicherung, 408-4 Meads Gebäude.

Beide Telephone.

W. F. Vaughan,

Grundeigentum

Gekauft, Verkauft, Vermietet.

710-11-12 Connell Gebäude, Scranton, Pa.

Deutsch gesprochen.