Lafer Bros.

F. G. Lafer, Eigentümer. Wholesale und Retail

31—33 Broadway Telephon Cherry 4604

Spezialitäten für morgen

2 Pkt. Shredded Wheat 17c

5 Pfd. Bester granul. Zucker . . 34c

Ihre Auswahl mit Bestellungen von $1.00 oder mehr.

Unser Kaffee und Thee

ist besser in Qualität und Geschmack, weil wir dieselben aus Hunderten von Proben aussuchen. Niedriger im Preise, weil wir in Waggon-Partien kaufen und das Rösten selbst besorgen. Ein Versuch wird Sie überzeugen. Wir verkaufen

Kaffee, 45c wert Unser Preis 35c	Kaffee, 40c wert Unser Preis 30c	Kaffee, 35c wert Unser Preis 28c
Kaffee, 32c wert Unser Preis 25c	Kaffee, 25c wert Unser Preis 20c	22c und 18c wert, unser Preis 18c und 15c
Tee, 80c wert Unser Preis 55c	Tee, 70c wert Unser Preis 50c	Tee, 50c wert Unser Preis 40c
Tee, 45c wert Unser Preis 35c	Tee, 35c wert Unser Preis 25c	Teeblätterstaub, 20c wert Unser Preis 15c, 2 Pfd. 25c

Sie können viel Geld ersparen, indem Sie Ihre Butter, Eier und Käse von uns kaufen.

Wir sind die bedeutendsten Händler in Detroit.

Eingemachte Waren und gedörrte Früchte

Die besten Sorten; alles in Waggonpartien gekauft, direkt von den Produzenten, weshalb wir alle regulären 2 für 25c Qualitäten zu 3 für 25c verkaufen können. Wir haben ferner eine vollständige Auswahl von Pickles, Oliven und alle Arten Waren in Flaschen zu verhältnismäßig niedrigen Preisen.

Detroit's größte Grocery

Engros und Detail. Jetzt in 31—33 Broadway.

Die SCHNEIDER CO.'S Läden

offerieren für **Samstag und Montag**

10 Pfund bester granulierter Zucker 72c
Cape cod Preißelbeeren, ein Quart 10c
Calumet oder Rumford Backpulver, 1 Pfund Kanne 19c
Garantiert erstklassige Eier, per Dutzend........35c
Golden Valley Creamery Butter, per Pfund........39c
Morleas Margarine Dixie Brand, per Pfund 22c, 5 Pfund........$1.09
Die besten süßen Kartoffeln, per Peck........25c
Sun Maid oder Argo Samen Rosinen, per Paket 10c
Queen Anne Reinigungsmittel, die großen 10c Kannen, 4 Kannen........25c
Schneider's bestes Familien Mehl, per Sack........$1.05
Golden Valley Brand Mehl, per Sack........$1.13

National Biscuit Co. Kuchen, 10c Pakete 8c, 5c Pakete 4c
Schneider's Aufola Kaffee, per Pfd...25c
20c Kanne fancy Maine Corn, per Kanne 12c
Peanut Butter, 2 Pfund 25c
Hershey's Cocoa, 25c Kanne........17c
Frisch geröstete Peanuts, per Pfund.. 9c
Gebrochene Macaroni oder Spaghetti, per Pfund 5c
Mapline Extrakt macht delikaten Maple Syrup, per Flasche 17c
Oz Bouillon Cubes, 10c Schachteln 8c, 25c Schachteln 19c
Pompeian Olivenöl, per Kanne......21c
Bester Cider Essig, per Gallone......21c
Geschrodeter Weizen, per Paket 11c
Beste gerollte Gerste, 4 Pfund........15c
Bigers Charcoal, 3 Säcke 25c
25c Kanne „Warren" Brand Columbia Wizard Karpet Cleaner, 2 Pakete....15c
„Search Light" oder „Safety First" Streichhölzer, 4 Schachteln 15c

Inverted Gas Mantels, 3 für 25c
Große Rollen Toilettenpapier, 3 für 10c, 8 für........25c
Rein durchgesiebter Honig, per Glas.. 9c
Clean Easy, Rub-No-More, Galvaniac oder krystallweiße Seife, 7 Stücke......25c
Wir tauschen „Clean Easy" Seifen Wrappers um.
Beste Hartholz Zahnstocher, 3 Pakete 10c
25c Pakete Argo Stärke 19c
Fels Naphtha Seife, 10 Stücke........39c
Bbis Handseife, 2 Schachteln 15c
Die feinsten California Trauben und Früchte jeder Beschreibung zu mäßigen Preisen.
5 Pfund Sack Tischsalz 5c
Acme Seife, große Stücke, 8 für......25c
Mason Fruit Jars, Pints........42c
Quarts 45c
10c extra schwerer Jar Gummi, vier Dutzend 25c
5c Jar Gummi, 3 Dutzend........10c
Mason Jar Deckel, per Stück 2c

507—509 Gratiot Ave., Ecke Orleansstr. Tel. Main 3872-3873
947 Gratiot Ave., zwischen McDougall u. Elmwood
1609 Gratiot Ave., zwischen Field und Sheridan. Tel. Ridge 148.
750 Canfield Ave., Ecke Mitchell Avenue.
587 Clay Ave., nahe Russellstr. Tel. North 595.
1503 Mack Ave., Ecke Pennsylvania Tel. Hickory 1448.
1979 Gratiot Ave., zwischen Seneca und Newland. Ridge 3509.
693 Kercheval Ave., zwischen Crane und Fischer. Tel. Hickory 1366.
634 Michigan Ave., nahe Wabash. Tel. Grand 6392.
908—910 Michigan Ave., nahe Maybury Ave. Tel. Grand 6081.
1549 Michigan Ave., nahe Junction Ave. Tel. Walnut 2139.
672—674 Dix Ave., zwischen Junction und Campbell. Cedar 439.
899 Grand River Ave., nahe 14. Str. Tel. Grand 5701.
1207 Warren Ave., Ecke Vinewood
1573 Jos. Campau, Ecke Finley. Tel. Ridge 796.
No. 2262 Gratiot Ave. Tel. Ridge 4066.

Sonntagsruhe und die Ernte.

Aus Posen wird gemeldet: Mit Rücksicht auf die Wichtigkeit und Dringlichkeit der Erntearbeiten hat der stellvertretende kommandierende General des 5. Armeekorps für die Regierungsbezirke Posen und Bromberg vorläufig bis zum 1. Oktober d. J. für die Vornahme landwirtschaftlicher Arbeit und für die Verladung landwirtschaftlicher Erzeugnisse die Sonntagsruhe aufgehoben. Die Roggenernte in der Provinz Posen verspricht überall einen guten Ertrag.

Drei Helden.

Großtaten dreier Kaiserjäger an der Tyroler Front.

Der Geist Andreas Hofers lebt in seinem Volke fort.

Die „Tyroler Soldaten-Zeitung" berichtet über folgende Heldentaten dreier Kaiserjäger:

Zugsführer Martin Gaffer eines Tyroler Kaiserjägerregiments hat sich im November, 1915, als Patrouillenkommandant gegen einen im Wald eingenisteten Gegner besonders geschickt und tapfer benommen, indem er unverzüglich in einen Kampf eingriff, den der an Zahl überlegene Feind, (eine Kompagnie) gegen zwei schwache Patrouillen der Unsrigen führte. Von der Flanke einschwenkend, griff er sofort mit Feuer und Bajonett an und trug hervorragend dazu bei, daß es den aus insgesamt sechzehn Kaiserjägern bestehenden Patrouillen gelang, den Feind unter schweren blutigen Verlusten zu vertreiben und einen Hauptmann, drei Leutnants und einundsechzig Mann gefangen zu nehmen.

Der Jäger Alois Sieger hatte nicht nur an dem oben geschilderten Kampf hervorragenden Anteil genommen, sondern auch bei anderen Gelegenheiten eine beispielgebende verwegene Tapferkeit an den Tag gelegt. So schlich er sich einmal am hellen Tag an die feindlichen Grabenhindernisse heran, schoß den feindlichen Posten, der ihn bemerkt hatte, nieder und erkundete die Stärke des Gegners. Ein andermal kam er als Kommandant einer Patrouille von drei Mann an eine vom Gegner vollbesetzte Kirche, stach den Wachposten nieder und schoß allein auf zehn Schritte auf den in Verwirrung aus der Kirche fliehenden Feind.

Ein dritter Kaiserjäger, Patrouillenführer Tit.-Unterjäger Ferdinand Basagini, schlich sich zu Anfang November, 1915, als festgestellt worden war, daß eine in der Nacht im Wald versteckte, beiläufig 400 Mann starke feindliche Abteilung ihre Verpflegung nur über eine in der Nähe befindliche Brücke beziehen konnte, freiwillig mit noch zwei Mann bis auf fünfzig Meter an diese Brücke heran, versteckte sich mit seinen Leuten im Gebüsch und schoß jeden Italiener, der die Brücke passieren wollte, nieder. Trotz des heftigen feindlichen Maschinengewehrfeuers verließ er mit seinen braven Leuten den gefährlichen Posten nicht und trug durch dieses hervorragend tapfere, pflichttreue Verhalten wesentlich dazu bei, daß der im Verpflegszuschub behinderte Gegner seine Stellung nach zwei Tagen räumen mußte.

Alle drei Kaiserjäger erhielten die große Silberne Tapferkeitsmedaille.

Aus Albaniens Geschichte.

Das siegreiche Vordringen der Zentralmächte in Albanien rief die Tatsache ins Gedächtnis, daß zu den mannigfaltigen Herren des noch immer so wenig gekannten Landes auch das deutsche Königs- und Kaisergeschlecht der Hohenstaufen gehört hat. König Manfred, der Sohn Friedrichs des Zweiten, erhielt um das Jahr 1259 als Mitgift seiner Gemahlin Helena, der Tochter Michaels des Zweiten, von Epirus, die Insel Korfu und auf dem Festlande Durazzo, Valona und Berat. Manfred besetzte diese Gebiete und übertrug die Verwaltung seinem Großadmiral Chinardo, dessen Name auf deutsche Abstammung hinzuweisen scheint. Leider erfreute sich der Hohenstaufen des neuen Besitzes nur sieben Jahre, da das Auftreten Karls von Anjou in Unteritalien eine neue, für die Söhne Kaiser Friedrichs verhängnisvolle Lage schuf. Die Schlacht von Benevent (1266) und die noch unseligere Schlacht von Tagliacozzo (1268) befestigten die Herrschaft Karls auch in Albanien. Konradin war der Grausamkeit der Franzosen zum Opfer gefallen, Manfreds Gemahlin Helena und ihre drei Söhne schmachteten im Kerker.

Außerdem hatte sich Karl von Anjou die betreffenden Gebiete durch den oströmischen („lateinischen") Kaiser Balduin, der nach Apulien geflohen war, die Lehnshoheit über Achaja und Teile von Albanien übertragen lassen. Doch Manfreds treuer Statthalter Chinardo, den andere Ritter, unter ihnen die Brüder Aleman, unterstützten, verteidigte mit zäher Tapferkeit die Besitztümer der Königin. — 1266 fiel er durch Meuchelmord; aber die Anhänger Manfreds wählten Garnier Aleman zum Regenten. Die Söhne Chinardos hielten mit Hilfe der Albanier Berat gegen den Anjou, der auch Durazzo lange vergeblich belagerte. Es folgte ein Jahrhundert blutiger Kämpfe, die mit dem völligen Zusammenbruch der französisch-napoleonischen Herrschaft in Albanien endigten. Zuletzt fiel auch Durazzo in die Hände der Albanier zurück; ihr Führer Karl Topia, dessen Eltern in Neapel ermordet worden waren, entriß die Stadt dem letzten Anjou im Jahre 1863.

Geschenke.

„Sehen Sie nur wie nobel der Meyer wieder auftritt!"

„Ach, der hat sich erst gestern was von mir geben lassen."

„Was denn?"

„Feuer!"

Das Tranchieren.

Das Tranchieren ist von jeher als eine Kunst betrachtet worden, die größere Uebung erfordert, und die in der Geschichte der Kochkunst und Gastronomie eine große Rolle spielt. Die Römer hatten bei ihren Gastmählern besondere Vorschneider, die das Fleisch nach dem Takte der Flötenspieler und nach allen Regeln der Kunst schnell und anmutig in ihren Bewegungen, geschickt zerlegen mußten. Bis die Gallier unter römische Herrschaft kamen, verstanden sie von der Kunst des Tranchierens nichts, rissen vielmehr das Fleisch auseinander oder jeder schnitt sich das möglichst beste Stück ab. Erst im 5. Jahrhundert nahmen sie die feinen Sitten bei Tafel von den Römern an, allmählich beschränkte man sich nicht darauf, die Diener und Sklaven tranchieren zu lassen, sondern jeder Ritter setzte eine Ehre darein, tranchieren zu können, bis an den Fürstenhöfen das Amt eines Vorschneiders, der zugleich die Speisen vorkosten mußte (da oft Intriguen und Vergiftungen vorkamen), zu einem der angesehensten Ehrenämter erhoben wurde. An den französischen Höfen hießen diese Vorschneider, die Grafen und Fürsten waren, Senechal, in Deutschland, wo sich auch die Sitte einbürgerte, Truchseß oder Oberküchenmeister. Die deutschen Kaiser erhoben diesen Posten zu einer erblichen Würde, die es freilich mit sich brachte, daß der Truchseß das eigentliche Vorschneiden den Unterbeamten überließ und nur die Speisen auftrug, die für den Kaiser oder König bestimmt waren.

In England ist jeder junge Mann aus guter Familie bemüht, die Tranchierkunst zu erlernen und zu üben, man erweist einem Gaste eine Ehre, wenn man ihn tranchieren läßt und findet Herren, die es mit solcher Gewandheit tun, daß sie große Geflügel auf der Gabel in freier Luft halten und Stücke davon schneiden, während sie noch eine lebhafte, witzige Unterhaltung führen.

Jetzt ist es fast allgemein in die Hand der Köche und Köchinnen gegeben, in der Küche die Speisen anzurichten, ehe sie zur Tafel kommen und die Kunst besteht dann darin, die Braten wieder so zusammenzustellen, daß sie möglichst das Aussehen des unzerteilten Ganzen haben und darauf zu achten, daß so wenig Saft wie möglich verloren geht und daß die Stücke bequem fortzunehmen sind, ohne aneinander zu hängen.

Jede Hausfrau, die ja meist selbst bei Tisch tranchiert oder ihre Köchin dazu anlernen muß, sollte diese Kunst erlernen, die Aehnlichkeit mit dem Sezieren hat. Sie muß lernen das Messer gut ansetzen, die Gabel kräftig einzuspicken, die Gelenke zu treffen und geschickt zu durchschneiden und appetitlich die Stücke zu zerlegen und auf die Schüssel zu ordnen, so daß das ökonomische berücksichtigt wird, nämlich nicht zu große Stücke, Verteilung derselben unter die Tischgenossen, daß jeder möglichst ein gutes Stück, nicht nur einige die bevorzugten erhalten. Notwendig zum Tranchieren braucht man einen runden, sauberen Holzteller mit Rand, groß wie eine Schüssel, eine große dreizackige Fleischgabel, ein langes, sehr gutes, biegsames spitzes Tranchiermesser und eine Tranchierscheere (wie die Konservenscheere, die beim Zerlegen der Gelenke sehr gute Dienste leistet).

Grundregel ist: Die Fasern des Fleisches quer durch, niemals der Länge nach zu schneiden. Bei größeren Diners kommen die Speisen gewöhnlich schon zerlegt auf den Tisch, da es nur so möglich ist, die einzelnen Schüsseln geschmackvoll zu garnieren, auch dadurch die großen Pausen, welche das Tranchieren bei Tische verursachen würde, vermieden werden.

Vom Menschenalter.

Nach einer Statistik in der „Revue medicale" ist das Durchschnittsalter der Bevölkerung Europas in den letzten Jahren 39 Jahre. In den einzelnen Staaten jenes Erdteils ergeben sich folgende Durchschnittsalter: Schweden und Norwegen 50 Jahre, 2 Monate; Dänemark 48 Jahre 1 Monat; England und Schottland 45 Jahre, Belgien 44 Jahre, 11 Monate; Schweiz 44 Jahre, 4 Monate; Holland 44 Jahre; Rußland 44 Jahre, 7 Monate; Frankreich 43 Jahre, 6 Monate; Deutschland 39 Jahre 4 Monate; Italien 39 Jahre, 2 Monate; Portugal 36 Jahre; Rumänien 35 Jahre, 11 Monate; Griechenland 35 Jahre, 4 Monate; Oesterreich 34 Jahre, 2 Monate; Bulgarien 33 Jahre, 7 Monate; Türkei 33 Jahre, 5 Monate; Spanien 32 Jahre, 4 Monate. In Spanien ist also die mittlere Lebensdauer 18 Jahre unter derjenigen in Schweden und Norwegen. Es gibt in Spanien zwar ebenso viele Hundertjährige, Achtzigjährige und Sechzigjährige wie in Skandinavien, aber die Kindersterblichkeit ist außerordentlich viel größer.

Der schlaue Hans.

Hans: „Mutter, ins Milchfaß ist eine Maus gefallen!"

Mutter: „Hast du sie herausgeholt?"

Hans: „Nein, aber ich hab' die Katz' dazu geworfen!"

Von der Jugend bis ins Alter

können Sie diese glücklichen Fischertage genießen—wenn Sie nur wollen.

Erinnern Sie sich noch, wie Sie als Junge im alten Bach gefischt haben? Was für ein Vergnügen dies war! In diesen Tagen des geschäftlichen Dranges, in denen Körper und Geist wie nie vorher angestrengt werden, ist es sicher angebracht, hin und wieder einmal fischen zu gehen und sich in der freien Natur zu erholen. Aber vergessen Sie nicht einige Flaschen Mundus mitzunehmen—das auf deutsche Art gebraute Bier.

Mundus schmeckt wie das beste Bier in Deutschland. Unsere geheimen Braumethoden haben mit der deutschen Braukunst Schritt gehalten. In den besten Cafes wird Mundus als das beste serviert. Ueberzeugen Sie sich selbst davon, indem Sie eine Flasche probieren.

24 Flaschen für einen Dollar

Telephonieren Sie West 1053 und lassen Sie sich eine Kiste ins Heim schicken. 24 Flaschen für $1 — Geld zurück, wenn Sie nach Gebrauch der ersten drei Flaschen nicht zufrieden sind. Auswärtige Bestellungen $2, bei Rücksendung der Kiste und leeren Flaschen wird ein Dollar zurückerstattet.

Für Kranke empfehlen Doktoren Mundus Porter —rein und delizios. 75c per Dutzend abgeliefert.

Liebhaber dunklen Bieres bevorzugen Waldbräu — gebraut unter denselben idealen Verhältnissen wie Mundus. Preise und Qualität dieselben.

West Side Brewery Co., Ltd. Detroit, Mich.

Tel., West 1053

Mundus Das Bier der alten Heimat

Für den größten Nahrungsgehalt in Brot gebrauchen Sie

Henkel's FLOUR

Brotmehl

Es kostet nicht mehr als Mehl für „jeden Zweck — während die Resultate endgiltig gesichert sind. Henkel's Brotmehl wird speziell zum Brotbacken gemahlen und ist deshalb leichter zu gebrauchen. Ihr Kochbuch und Ihre eigene Erfahrung wird Sie davon überzeugen, daß dies das logische Mehl für Brot ist,

Weil es nur von dem feinsten, harten Weizen gemahlen wird

Alle Standard Kochbücher und alle Experten in der Kochkunst stimmen darin überein, daß harter Weizen die meisten Kräfte bildenden Eigenschaften besitzt. Um das beste Brot zu backen — Brot mit dem größten Nährwert, ist es also am besten, nur harten Weizen zu gebrauchen — kein Mehl für „jeden Zweck".

Ein „für alle Zwecke" hergestelltes Mehl ist eine Mischung harten und weichen Weizens

Weicher Winterweizen eignet sich am besten für Pasteten. Aber die Bestandteile sind so grundverschieden von denjenigen des harten Weizenmehls, daß, wenn Sie die beiden Sorten mischen, das Resultat ein Mehl ist, mit welchem weder das beste Brot noch die besten Pasteten gebacken werden. Um die besten Resultate zu erzielen, sollte für Brot immer Henkel's spezielles Brotmehl und für Pasteten Henkel's Velvet Pastry Mehl gebraucht werden.

Seit 60 Jahren in Detroit gemahlen von der

Commercial Milling Co.

Randolph & Atwater Sts.

Anzeigen in der Abendpost bringen Resultate.