

**W. F. Vaughan,**  
**Grundeigentum**  
**Gekauft, Verkauft,**  
**Bermiethet.**  
 Office, 421 Cadawanna Avenue  
 Scranton, Pa.  
 Deutsch gesprochen.

**Silverstone,**  
 Leitender Optiker.  
 Seit 1885 etabliert.  
 Wir sind umgeben nach 623 Cadawanna Avenue, auf dem Block mit einer vollen Reihe von optischen Waren und den allerneuesten Instrumenten zur Prüfung der Augen. Unser Motto war immer: "Schnelle Verläufe und kleine Preise". Wir sind immer bereit, Ihnen etwas Gutes zu erbaren. Eine große Auswahl von künstlichen Augen an Hand. Besucht nicht den Weg.  
 623 Cadawanna Avenue,  
 Gegenüber der D., L. & W. Bahnstation.

**Henry Horn's**  
**Restaurant,**  
 213 Penn Ave., Scranton, Pa.  
 Unser den besten Getränken und Cigarren werden auch die in einer vorzüglichen deutschen Küche zubereiteten Speisen auf Verlangen serviert, und zwar zu sehr mäßigen Preisen.  
 Kaufmanns Mittagessen täglich 20 Cent.  
 Jeden Samstag Abend warmer Lunch - Schweinfisch, Beef a la Mode, Schampfer, etc., mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.



**Vaseline**  
 Kampher-Eis.  
 Besonders gut für Kinder.  
 Werlangen Sie Vaseline-Kampher-Eis. Gepackt in Tuben und Dosen. 15c. Apotheken und Department-flores überall.  
 Chesebrough Mfg. Co.  
 41 State Street, New York City.

**KEEPS YOUR HOME FRESH and CLEAN**

**Duntley**  
 Combination Pneumatic Sweeper

THIS Swiftly-Sweeping, Easy-Running DUNTLEY Sweeper cleans without raising dust, and at the same time picks up pins, lint, ravelings, etc., in ONE OPERATION. Its ease makes sweeping a simple task quickly finished. It reaches even the most difficult places, and eliminates the necessity of moving and lifting all heavy furniture.

The Great Labor Saver of the Home - Every home, large or small, can enjoy relief from broom drudgery and protection from the danger of flying dust.

Duntley is the Pioneer of Pneumatic Sweepers - Has the combination of the Pneumatic Suction Nozzle and revolving Brush. Very easily operated and absolutely guaranteed. In buying a Vacuum Cleaner, why not give the "Duntley" a trial in your home at our expense?

Write today for full particulars.  
 Agents wanted.  
 DUNTLEY PNEUMATIC SWEEPER COMPANY  
 6501 S. State Street, Chicago.

**Erinnert euch**  
 beim nächsten Bedarf, daß die Accidenz-Abtheilung des "Scranton Wochenblatt" eine der besten in der Stadt ist.

**Reffelaturfil.**  
**Merkei Eigenheiten und Tuden von Dampffeseln.**  
 Dem fingenben Teefesfel ist manches Lob gependet worden, weil er das Bohagen an einem heimifchen Plauderfünftchen zu fliegen vermag. Haben doch die findigen Japaner fogar Mittel erfunden, durch befondere kleine Ruffgriffe einem Teefesfel eine Art von Ruffflang beizubringen. Was aber in kleinen Verhältniffen als angenehm empfunden werden mag, kann höchst läftig werden, mo es nicht hingehört. So ist begreiflicherweife das Brummen und Singen von großen Dampffeseln in Fabriken verhaßt. Der Baberifche Reffelfon-Berein hat in feiner Zeifchrift auseinandergesetzt, wie das Brummen von Dampffeseln entfteht und wie es zu beseitigen ift. Die Urfache liegt in Luftwirbeln, die fich in den Flammen oder Heizröhren bilden. Diefe wirken dann ähnlich wie Orgelfeifen. Eine Abhilfe muß durch Veränderungen in der Hilfrung der Heizröhre oder der Luft gefucht werden. Zuweilen ift das Brummen fo ftark, daß man befürchten möchte, die Röhren könnten fpringen. Häufig kann der Uebelstand fehr einfach behoben werden, da nur die Refonnanz der Röhren geändert werden braucht. In einem Reffel, der befonders ftark brummt, hörte das Geräufch fofort auf, nachdem in kurzem Abftand vor der Afchenabföfnung eine Platte von entfprechender Form angebracht worden war, um den Schallwellen den Weg zu verfperrern.

Bei großen Reffeln, die zur Heizung von Wafler beftimmt find, tritt nicht felten das Singen der Teefesfel in befärftem Grade auf, wobei wahrfcheinlich das ftömende Wafler die Tonverftärkung herbeiführt. Bisher ift noch nicht ermittelt worden, ob diefer Uebelstand in ähnlicher Weife beseitigt werden kann, wie das Brummen der Dampffesfel. Der Vorfchlag, die Innenflächen eines folchen Heizfessels mit erhittem Del zu behandeln, hat fich nicht überall behauptet. Ein Mitarbeiter des "Gesundheits-Ingenieurs" empfiehlt, befondere Verfuche mit folchen Reffeln anzuftehen und vielleicht eine kleine Nebenleitung am Hauptfeigerrohr anzufchließen, falls nicht etwa ebenfo wie bei den Dampffeseln das Geräufch von den Heizröhren herftromt, die durch die Röhren oder Züge ftromen.

**Analphabeten.**  
 In Deutfchland können von zehntaufend Perfonen nur drei nicht lefen und fchreiben, während in Großbritannien auf diefebe Zahl hundertfünfzig Analphabeten kamen und in den Vereinigten Staaten deren fogar fiebenhundertfiebzig (auf 19,000) gezählt wurden. Diefe Angaben beruhen auf einer, auch noch andere Länder berückfichtigenden Zufammenftellung des Unterrichtsministeriums der Vereinigten Staaten. Diefe Angaben zu bemerken, daß die ameritanifche Zahl fich auf alle über zehn Jahre alten Perfonen bezieht, während die deutfehe nur das Verhältnis bei den eingezogenen Rekruten angibt und die britifche Statiftik einzig auf den offiziellen Getraifregistern fußt. Die deutfehe und die britifche Statiftik beziehen fich also nur auf Erwachsene, und im allgemeinen Sinne auf körperlich und geiftig gefunde Menfchen, während die ameritanifche Zählung ohne Unterfchied alle über zehn Jahre alten Perfonen, und darunter auch die farbige Bevölkerung umfchließt.

Bestellt das "Wochenblatt."

**OUR BRAVE CAPTAIN**  
**"DER TAPFERE KAPITÄN"**  
 Sung by MARIE DRESSLER, in her latest success,  
**"JUDY FORGOT"**

*March time.*

1. The Cap-tain of the com-pa-ny in which I used to serve Was good, and true, and fear-less, sol-id  
 2. sol-diers he com-mand-ed loved the ground on which he trod, Their war-cry was "De-fend your own, and  
 3. He asked a friend to raise his head, for life was ebb-ing fast; Then feeb-ly strove to cheer his men, un-  
*3d verse slower.*

i-ron was his nerve; He nev-er struck his col-ors, un-der fire he ne'er would flinch, But  
 leave the rest to God! Each morn-ing we would gath-er in the chap-el-hall to pray, And  
 til he breathed his last. With cour-age it in-spired us as we put the foe to rout, To

fac-ed the foe, re-fus-ing to re-treat a sin-gle inch. The  
 when the prayer was end-ed, then our Cap-tain dear would say: Chorus. The  
 hear our dy-ing Cap-tain through the din of bat-tle shout: Chorus.

Copyright, by the American Melody Company, New York.

**CHORUS.**

Do your du-ty brave-ly, with your might, might! Go a-head when you are sure you're right, right,  
 right! Strive to lead the van, con-quer if you can, Try, try, nev-er say die!

*crescendo.*

**RECIT.**

don't give up the fight! I [Omit....] nev-er shall for-get the day our dear young Captain  
 died; The tears we shed were many, for he was our joy and pride. As brave-ly as he

*crescendo.*

al-ways liv'd, so did he pass a-way, And shed his blood for free-dom on that mel-an-chol-y day.

*ritard.*

For 3d verse, D.C. at Fine.

**Für Haus und Küche.**  
**Erdbbeerendomb.**  
 Man bereitet aus 6 Unzen Zucker 5 Eigelb, 6 Unzen Mehl und dem feinsten Schnee von 5 Eweiß einen leichten Teig, den man in einer Bombenform goldgelb backen läßt. Die gebundene Bombe wird ausgehöhlet, mit gerührten Erdbeeren, die mit Schlagfahne vermergt werden, gefüllt und oben mit schönen großen Erdbeeren und Schlagfahne verziert. Dann wird sie einige Stunden aufs Eis gestellt.

**Holländischer Eieralat.**  
 Acht hartgekochte Eier, 2 weiße Zwiebeln, etwas Petersilie, zusammen sehr fein gehakt. 4 Tasse guten Weinessig, 1 Schüsselvoll Olivenöl, 1 Schüsselvoll Senf, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Man gibt Eier, Zwiebel, Petersilie in eine Schüssel. Man nimmt den Essig, Senf, Del, Salz und Pfeffer, schlägt alles gut zusammen und gibt die Masse auf die Eier. Es muß wenigstens 6 Stunden vor der Mahzeit vorbereitet sein, eignet sich sehr gut zu Roastbeef und zu kaltem Aufschnitt.

**Orangen-Reis.**  
 Der Reis wird in Wein und Butter, Salz, reichgebrühtet, die feinstfittich geschnittenen Apfelsinenskalen - nur das orangenfarbige - nicht das Weiße der Schale, löst man mit Zucker, Wein, Apfelsinensaft und Wasser auf und gibt es zu dem Reis. Will man das Gericht kalt geben, so mischt man geschlagene Sahne, die mit weißer Gelatine gepeist ist, darunter. Man verwendet nur rote und weiße Gelatine, die mit Apfelsinensaft, Zucker, Wein ausgelöst wurde, sowie glasierte Apfelsinenscheiben und Schlagfahne zur Garnierung.

**Reis-Speise.**  
 Man nimmt etwas fein geschnittenes Brot in eine Kasserolle, brüht 2 frische Bratwürste dazu, eine kleine fein geschnittene Zwiebel und rührt das ganze so lange, bis die Zwiebel gelblich ist; dann gibt man 1 Pfund Reis dazu, rührt es durcheinander und gießt noch und nach unter fortwährendem Röhren einen Schöpfloß voll gute Fleischsuppe dazu; wogemerkelt: einen Schöpfloßvoll nach dem anderen, bis der Reis anfängt weich zu werden. Hat er die gehörige Dicke und Weiche, nimmt man ihn vom Feuer weg, gibt etwas getrockneten und zerriebenen Parmesantäse darunter verrührt.

**Chop Suey.**  
 Zutaten: Fleisch von zwei fleischigen Hühnern, in schmale, längliche Streifen geschnitten. Eine handvoll getrocknete Champignons, 10 Minuten gewischt, Stengel abschneiden, abtropfen lassen. Eine große Zwiebel, sowie 6 mittelgroße Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Eine Stange Tafelsellerie in kleine Stücken geschnitten.

Gebt Hühnerfleisch in Bratpfanne mit heißer Butter, fange, lasse kochen bis weich, aber nicht braun; gebe die Zwiebel, Champignons, Sellerie und Kartoffeln dazu und genug Worcester-schite-Sauce um dem Ganzen eine braune Farbe zu geben, sowie etwas Wasser, und lasse langsam kochen, bis alles weich ist. Serviere mit Reis.

**Dönsenungen-Ragout.**  
 Eine frische Dönsenunge, 3 bis 4 Pfund, wäscht man gut, sezt sie auf mit Suppengrün, Zwiebel und Salz, löst bis sie weich ist, dann nimmt man die Zunge heraus, zieht die Haut ab und schneidet sie in fingerbreite Scheiben. Dann tut man ein gutes Stück Butter in einen Topf mit 4 Schöpfloß Mehl und rührt solange, bis es ganz braun ist; dann mit der Brühre langsam verröhren und tue ein Glas Madeira daran. Man nehme 2 Pfund Kalb-, Schweine- und Rindfleisch gehackt, vermischt alles gut mit Salz, Pfeffer, Ei, Mustotuch und einen halben Wasserdosen eingewischt. Macht kleine Klöße, löst sie in der Sauce, legt die Zunge auch zu und läßt es noch zehn Minuten langsam ziehen. Gibt gekochte Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße dazu.

**Romintener Pastete.**  
 Drei große schöne Solgheringe werden über Nacht in Milch gelegt, die man einmal erneuert. Dann am Gebrauchstage gut enthäutet, sorgfältig entgrätet und in kleine Würfel geschnitten. Ein Quart der besten mehlsreichen Kartoffeln löst man in der Schale weich, zieht sie ab und schneidet sie nach dem Erkalten in gleichmäßige Scheiben. Zwei große Zwiebeln und 2 Pfund Schinken mit dem Fett werden in gleichmäßige Würfel geschnitten. Eine glatte Aufschäumform wird sehr gut mit Butter ausgefittet; quert eine Schicht Kartoffelscheiben hineingelegt, dann Schinken, Zwiebel und Heringwürfel darüber gestreut, Butterfläden verziert, und so abwechselnd die Form gefüllt. Die oberste Schicht müssen Kartoffeln sein. Die Form verquert man gut einen Pint viden sauren Rahm mit zwei Eigelb, etwas Pfeffer und Salz, gießt dies über die Pastete und bäckt sie bei guter Stibe eine Stunde etwa.

**Jetzt**  
 ist die Zeit, um den köpferlichen Zustand zur richtigen Lebensweise zu bringen. Genießen Sie das "milde Getränk", durch Einnehmen eines Weinlasses Morgens, Mittags und Abends von  
**Stegmaier**  
**Malz**  
**Extrakt.**  
 Fragel den Arzt über denselben. Keine Schwären entsteht auf jedem Padei.  
**Stegmaier Bran Co.**  
 Scranton Telephone:  
 344, 456. Reuss, 1533

**Wm. F. Kiesel,**  
**Passage-Notariats- und Bank-Geschäft, Feuer-Verficherung.**  
 (Etabliert 1859.)  
 613 Cadawanna Ave., Scranton, Pa.  
 Schiffslarven jeder Dampfmaschine nach und von Europa und dem Orient. Vermög sowie Schiffslarven einstellt. Vollmacht, Testamenten usw. ausgefertigt. Vereingete Staaten Reisepässe befragt. Schiffsbücher nach allen Weltteilen. Verkauf von Häusern und Bauplänen.

**Gebrüder Scherer's**  
**Keystone**  
**Cracker-Cakes**  
**Bäcker.**  
 343, 345 und 347 Broad Straße  
 gegenüber der Knopf-Fabrik,  
 643 Scranton.  
**Ebenso Brod jeder Art.**

**Immer Bequem.**  
 Sie können wechseln Ihren Obd jeden Abend um 9 Uhr. \$1.00 eröffnen eine Sparanlage ab 3 Prozent Zinsen. Sie können jeden Obd jeden Tag im Jahr ohne Kündigung. Einzigartigste und vollständigste Agente für alle Dampfmaschinen. Obd für alle die besten Ankauf und niedrige Preise.  
 Die Notariats Abteilung fertigt Vollmachten und verbriefte geschäftliche Dokumente in allen europäischen Sprachen an. Schickt Briefe für Emigranten von der Erde. Schickensagen nach allen Teilen der Welt.  
**Blau Banking House,**  
 218 Cadawanna Ave., Scranton.

**Alt**  
**Weidberg.**  
**Restaurations:**  
 A la Carte, Table d'hote  
 von 12-2 Uhr Nachmittags.  
 Importierte und frische Biere. Keine Gläser und Cigarren. Separate Gesellschaftszimmer.  
**Albert Zeuke, Eigenth.**  
 206-210 Penn Avenue.

**Lohmann's,**  
 323-325 Spruce Straße.  
 "Club" Frühstück.  
 Dinner und Kaufmann's Lunch  
 11.30 bis 2.  
 A la Carte immer.  
 Theater Gesellschaften Spezialität.  
 Musik von bekannten Solisten.  
 Prompte Bedienung.  
 John E. Haas, Eigenthümer.

**Hermann Gogolin,**  
 Besitzer des  
**"Hermann Cafe's,"**  
 318-320 Spruce Straße,  
 (gegen dem Hotel Ierm.)  
 Dieses Bier steht frisch an Zapf. Keine Gläser und Cigarren. Während der Saison: Gartenzund weischalige "Crabs" und "Clams".  
 Kaufmann's Mittagessen, täglich 20 Cent

**"Hotel Belmont,"**  
 Cadawanna u. Adams Avenues,  
 in nächster Nähe des Central Plaza und des Cadawanna Bahnhofs.  
**Bengel & Holzappel, Eigenthümer.**  
 Das Hotel wird nach europäischem Plane geölt. Beste Küche, luftige Zimmer, prompte Bedienung. Die besten fliegenden und importierten Getränke und prima Cigarren. Ebenfalls auch "Häbberg-Bräu" aus Baden, Tafelgetränk Sr. Majestät des Deutschen Kaisers.

**W. Reiber's**  
**Deutsche Bäckerei**  
 310 Franklin Avenue.  
 Backwerk über Welt täglich frisch. Was er Kaffee und Thee sowie leichte Getränke.  
**Schadt & Co.,**  
**Allgemeine Versicherung,**  
 403-4 Meads Gebäude.  
 Beide Telephone.