Conrad's neuer Laden.

120 und 122 Wyoming Avenue.

Neue und vollständige Linie von

Stroh Hüten---alle Preise

Stetson Hüte eine Spezialität.

Für Ihren Säugling

der ein gutes Nahrungsmittel nöthig hat, oder für Ihre Familie, wenn Sie wünschen reiche, reine Milch, gebrauchet

Dr. Lange's Lactated Tissue Food

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

Fraget 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 angenehm und überzeugend demonstrirt durch

E. Robinson's Söhne

Pilsener Bier

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

Rufet 470 „altes" — Rufet 542 „neues."

Lassen Sie sich **Parfum umsonst** schicken.

Schreiben Sie heute um eine Probeflasche von

Ed. Pinaud's Lilac

Das berühmteste Parfum der Welt, jeder Tropfen so süß, wie die lebende Blume. Für Taschentuch, Zimmerluft und Bad. Vorzüglich nach dem Rasiren. Der ganze Werth liegt im Parfum, 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 Taschentücher.

PARFUMERIE ED. PINAUD

Department M.

ED. PINAUD BUILDING NEW YORK

DAS GEHEIMNIS EINER GUTEN FIGUR

besteht oft in der Brassière. Tausende von Frauen verwenden die Brassières "Bien-Jolie," weil sie ebenso unentbehrlich wie ein Korset sind. Sie sind eine Stütze für die Büste und geben dem Körper eine jugendliche und von der Mode vorgeschriebene Linie.

BIEN JOLIE (BE-AN JO-LEE) **BRASSIÈRES**

sind das niedlichste und nützlichste Kleidungsstück. Nur erstklassiges Material wird verwendet—z. B. "Walohn," ein schmiegsames Bein von grosser Dauerhaftigkeit—absolut unverrostbar—gestattet Waschen, ohne entfernt zu werden.

Sie werden in allen Stilarten hergestellt und wird Ihnen Ihr Lieferant eine Auswahl vorzeigen. Sollte er sie nicht führen, so kann er sie leicht von uns verschaffen. Verlangen Sie unser illustrierter Büchlein mit Abbildungen der beliebtesten Stilarten.

BENJAMIN & JOHNES

50 Warren Street Newark, N. J.

W. F. Vaughan,

Grundeigenthum

Gekauft, Verkauft, Vermiethet.

Office, 421 Lackawanna Avenue

Scranton, Pa

Deutsch gesprochen.

P. H. Durkin,

Besitzer des

„Hof-Bräu"

318-20 Spruce Straße,

neben dem Hotel Jermyn.

Hiesiges Bier stets frisch an Zapf. Feinste Liköre und Cigarren.

Kaufmann's Mittags Lunch von 11.30 bis 2 Uhr.

Familienzimmer im zweiten Stock.

Abonnirt auf das „Wochenblatt"

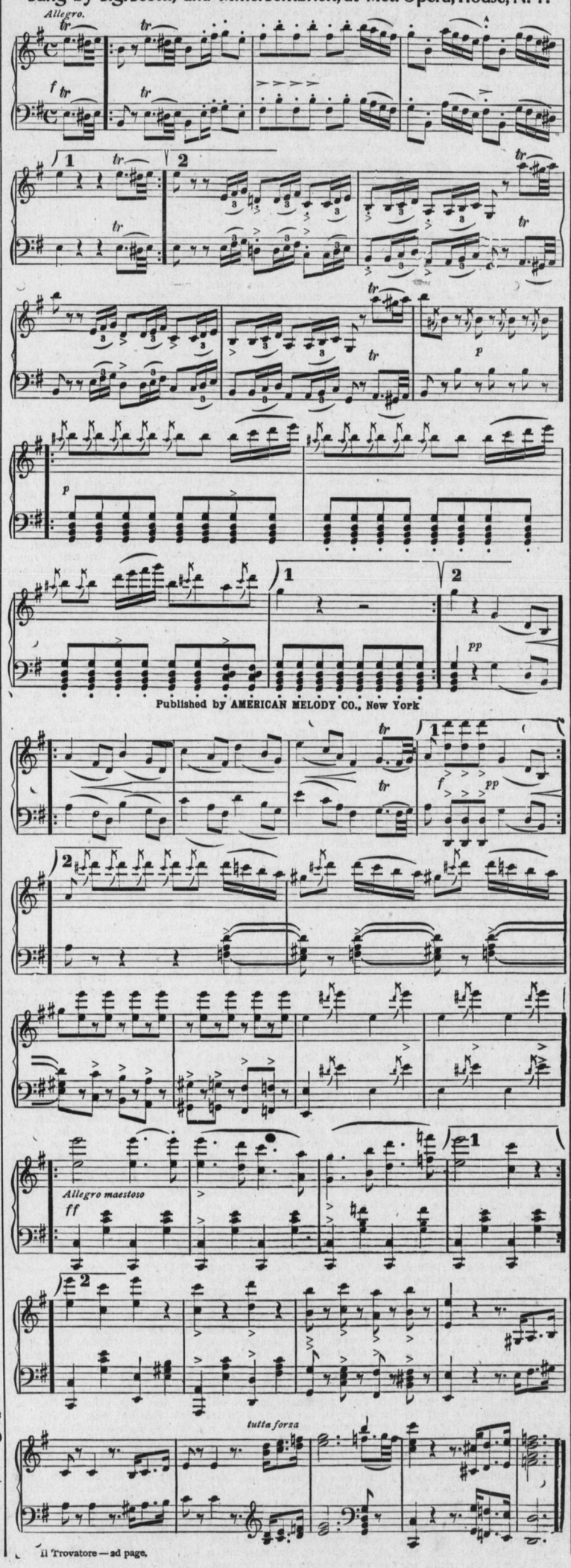
$2.00 per Jahr

ANVIL CHORUS

From Verdi's Opera,

"IL TROVATORE"

Sung by Sig. Scotti, and Mme. Sembrich, at Met. Opera, House, N. Y.



Published by AMERICAN MELODY CO., New York

il Trovatore — 2d page.

Für Haus und Küche.

Heißer Eierwein.

Zu jedem viertel Quart weißen Wein ein frisches Ei und einundzweidrittel Unze Zucker.

Man schlägt dies auf raschem Feuer mit dem Schaumbesen bis vor dem Kochen. Durchkochen darf es nicht, weil es dann gerinnt.

Frischer Handkäse.

Man stellt dazu gerahmte süße Milch zum Dickwerden auf. Sie muß zunächst ausläufen und wird alsdann auf ein feines Haarsieb oder Tuch gegeben. Sobald sie vom Wattje (Molken) frei ist, wird sie mit etwas Salz und Kümmel gemischt und mit einem Tuche bedeckt, in einer Schale in einen warmen Raum gestellt. Wenn sich nun eine dünne Rahmhaut über dem Quark bildet, ist derselbe gut durchzukneten und hierauf wie die Harzkäse zu formen, was nur mit der Hand geschehen kann. Dann legt man ihn am besten auf ein Brett oder eine Schüssel; sobald sich eine fette Haut um die kleinen Käse bildet,—in der Wärme vollzieht sich das schneller,—können sie verbraucht werden und sind dann recht schmackhaft.

Schweinebraten.

Sechs Pfund Schweinefleisch (Kotelettstück) befreit man von der Fettschicht und legt es in eine Pfanne, in welcher zuvor zirka ein Viertelpfund Butter braun gemacht wurde. Nachdem das Fleisch von allen Seiten gebräunt ist, bestreut man es mit einem knappen Löffel voll Salz, gießt ein halbes Quart kochendes Wasser in die Pfanne, dazu nach Belieben eine kleine Zwiebel und brät nun bei guter Hitze in ein bis zwei Stunden gar, wobei das verdampfte Wasser nachgefüllt werden muß. Zuletzt verdickt man die Sauce mit einen Löffel in Wasser aufgelöstem Mehl und seiht durch.

Biskuits.

Ein Quart Mehl (vier Tassen) wird mit zwei gehäuften Teelöffeln Backpulver zusammen gesiebt. Dazu kommen: Einen Teelöffel Zucker, einen Teelöffel Salz, zwei Teelöffel Schmalz oder Butter, oder beiden zu gleichen Teilen. Nachdem das Fett gut in das Mehl eingerieben ist, rührt man das Ganze mit einem Pint (zwei Tassen) Milch an, verknetet es rasch, gibt es auf ein mehlbestreutes Brett, drückt den Teig auseinander zu einem Zoll Dicke und sticht runde Biskuits aus, die man auf gut gestrichener Platte (auf die man immer ein bischen Mehl stäubt) bei guter Hitze hellbraun und gar backt.

Genfer Pfannkuchen.

Drei Eier, drei Löffel voll Mehl, ein halber Kochlöffel gestoßener Zucker werden gut durcheinander gemischt und zwar so, daß man immer nach einer Seite hin rührt. Nach und nach gießt man drei Viertel Glas Wasser unter die Masse, dann noch eine Messerspitze voll Salz. Nun kommt diese Mischung in eine mit Butter bestrichene feuerfeste Platte, stellt in den Bratofen so lange, bis der Teig fester wird, doch ohne daß er bäckt. Dann nimmt man den Kuchen heraus, läßt ihn erkalten und schneidet ihn in kleine viereckige Stücke. Diese schiebt man abermals in den Ofen und läßt sie schön gelb backen. Vor dem Servieren werden sie mit feinem Zucker bestreut.

Schmorbraten.

Ein Stück Rindfleisch von vier bis sechs Pfund, am besten ein sogenanntes Schwanzstück, wird mit Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer eingerieben. Wer es liebt, kann schmale Speckstreifchen in diesen Gewürzen wenden, mittels spitzen Messers vorsichtig Einschnitte in das Fleisch machen und die Streifchen hineinschieben. Das Fleisch wird sodann in Mehl gewälzt und in zwei bis drei Unzen heißem Nierenfett auf allen Seiten gut angebräunt. Nun wird so viel kochendes Wasser hinzugegossen, daß das Fleisch reichlich zur Hälfte bedeckt ist, selbiges schnell fest zugedeckt (wenn nötig, muß der Topfdeckel beschwert werden) und langsam geschmort, nach Verlauf von einundeinhalb Stunden umgedreht, eine Obertasse voll gewürfelte saure Gurken oder frische Gurken mit einem Eßlöffel Essig, vier Lorbeerblätter und eine Schwarzbrotrinde hinzugegeben, das Stück wieder zugedeckt und langsam weich geschmort, was gewöhnlich zwei bis zweiundeinhalb Stunden erfordert. Dann richtet man das Fleisch an, nimmt das Fett größtenteils von der Sauce, rührt, falls zu dicklich, etwas Wasser zu. (Will man es besonders fein haben, so kann man Champignons, Trüffeln und Kastanien dazu geben.) Kartoffeln oder Klöße schmecken am besten dazu.

Goldene Medaille Bier

nimmt den ersten Platz ein, wo immer eingeführt.

Seine Kraft und delikaten Geschmack rekommendiren es sofort an alle.

Lasset eine Kiste heimsenden.

Stegmaier Brau Co.

Scranton Telephone:

Bell, 456. Neues, 1533

Wm. F. Kiesel,

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

[Etablirt 1859.]

615 Lackawanna Ave., Scranton, Pa.

Schiffskarten jeder Dampferlinie nach und von Europa und dem Orient.
Vermögen sowie Erbschaften einkassirt.
Vollmachten, Testamente usw. ausgefertigt.
Vereinigte Staaten Reisepässe besorgt.
Geldsendungen nach allen Welttheilen.
Verkauf von Häusern und Bauplätzen.

Gebrüder Scheuer's

Keystone

Cracker- & Cakes-Bäckerei,

no. 343, 345 und 347 Brook Straße

gegenüber der Knopf-Fabrik,

Süd Scranton.

Ebenso Brod jeder Art.

Immer Bequem.

Sie können wechseln Ihren Check jeden Abend nach 9 Uhr. $1.00 eröffnet eine Sparcinlage; zahlt 3 Prozent Zinsen. Sie können ziehen Ihr Geld jeden Tag im Jahr ohne Kündigung.

Bürgschaftlich bevollmächtigte Agenten für die sämmtlichen 56 Transatlantischen und Küsten Dampfer Linien. Giebt für Reisen die beste Auskunft und niedrigste Preise.

Die Notariats Abtheilung fertigt Vollmachten und verschiedene gesetzliche Dokumente in allen europäischen Sprachen an. Besorgt Pässe für Bürger von den Ver. Staaten. Geldsendungen nach allen Theilen der Welt.

Blau Banking House,

218 Lackawanna Ave., Scranton.

Alt Heidelberg.

Restauration:

A la Carte, Table d'hote

von 12—2 Uhr Nachmittags.

Importirte und hiesige Biere. Feine Liquöre und Cigarren. Separate Gesellschaftszimmer.

Albert Jenke, 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.
Prompte Bedienung.

George J. Rosar, Eigenthümer.

„Hotel Belmont,"

Lackawanna u. Adams Avenues,

in nächster Nähe des Laurel Linie und des Lackawanna Bahnhofes.

Gebr. Wenzel, Eigenthümer.

Das Hotel wird nach europäischem Plane geführt. Beste Küche, luftige Zimmer, prompte Bedienung. Die besten hiesigen und importirten Getränke und prima Cigarren. Ebenfalls auch „Fürstenberg-Bräu" aus Baden, Tafelgetränk Se. Majestät des Deutschen Kaisers.

Henry Horn's Restaurant,

213 Penn Ave., Scranton, Pa.

Außer 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 Mittagslunch täglich 25 Cents. Jeden Samstag Abend warmer Lunch—Schweinskopfsulz, Beef a la Mode, Hasenpfeffer, etc., mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

M. Zeidler's Deutsche Bäckerei

210 Franklin Avenue.

Backwerk jeder Art täglich frisch. Kaffee und Thee sowie leichte Getränke.

Schadt & Co.,

Allgemeine Versicherung,

403-4 Mears Gebäude.

Beide Telephone.