

**Conrad's neuer Laden.**  
 120 und 122 Wyoming Avenue.  
 Die neuesten Moden in Männen und Knaben  
**Steifen und weichen Filz Hüten, Hemden.**  
**Ausstaffirungen, Handschuhe usw.**

**Absolute Sicherheit für Ihr Geld.**  
 Die Fonds dieser Bank sind allgemein anerkannt als die besten und sichersten.  
**Union National Bank**  
 Ver. Staaten Depositorium.  
 420 Lackawanna Ave. Scranton, Pa.

**Für Ihren Säugling**  
 er ein gutes Nahrungsmittel nötig hat, oder für Ihre Familie, wenn Sie  
 wünschlich reiche, reine Milch, gebraucht  
**Dr. Lange's Lactated Tissue Food**  
 Es ist nicht, was wir sagen, sondern was die Milch thut, welches die ganz  
 Gefährliche Ihrer Populärkeit erhöht.  
 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 angewendet und überzeugend demonstriert 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.



Kaufet 470 „alt“      Kaufet 542 „neu“

**Machen Sie Ihre Einkäufe in**  
**„Onyx“ Hosiery**

Sie erhalten für Ihr Geld die besten Werte.  
 Alle Arten von Wolle und Seide für Herren, Damen und Kinder  
 in allen Farben und Qualitäten von Strumpfwärern  
 von 25 cents bis \$5.00 das Paar.

WHOLESALE **Lord & Taylor** NEW YORK

**3 IN ONE OILS.**  
**CLEANS. POLISHES.**  
**PREVENTS RUST.**

3-in-One ist eine leichte, reine Ölmischung, die sich nie verharzt. 3-in-One ist ein vollkommener Schmieröl für Nähmaschinen, Schreibmaschinen, Fahrräder, Schloßer, Uhren, Gewehre, Rasenmäher, usw.  
 3-in-One lässt keinen Rest aufkommen an Gewehren, Automobilabköhlern, Badenarmaturen, Cashieren, und allen anderen Metallgegenständen bereinigen und ausserhalb des Hauses und in jedem Klima. Es wirkt die unangenehmen Gerüche aus und bildet einen blühenden schützenden Überzug.  
**GRATIS—3-IN-ONE—GRATIS.** Man schreibe sofort um eine grosse Glasflasche und das 3-in-One-Lexikon, welches hunderte von Anwendungsarten aufzählt.  
 3-in-One wird in allen guten Läden in Flaschen von 3 Größen verkauft:  
 10 c. (1 Unze), 25 c. (3 Unzen), 50 c. (8 Unzen), 1 1/2 Pfd.  
**3-IN-ONE OIL COMPANY**  
 424 Broadway New York

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

**Die wahre Hölle.**  
 So bezeichnet ein Engländer den Dardanellenkanal.  
 Die „Times“ veröffentlicht den Brief eines englischen Soldaten, der an den letzten Dardanellenkämpfen teilgenommen hat. Es heißt da unter anderem: „Verflückungen an den ersten Hölle!“ brüllte ein Offizier wie wahnsinnig durch das Sprachrohr, und da im selben Augenblick schon wieder eine Granate angefaßt kam: „In Dedung an die Granaten sind die Gesundheitsschädlich!“ Und dann begann eine mühselige Kraxel über die zerflühten Höhenzüge hinweg auf die Feuerlinie zu, wo ich von meiner Abteilung fortkam und einem australischen Regiment als Entfernungsschützer zugeeilt wurde, was meine Spezialität ist. Ich sah durch das Fernrohr genau alle Bewegungen der Türken und vermochte einen Bajonettangriff in feiner ganzen Entwicklung zu verfolgen. Unsere Verbündeten kamen in schier endlosen Zügen herein. Sie waren im großen Ganzen bei gutem Humor, aber sie gebrauchten Ausdrücke, die nicht aus der Sonntagsschule stammen. Nun aber kam auch unser eigener Schützengraben an die Reihe. Ein paar türkische Schützengraben mußten irgendwie herausgehoben werden, um die Entfernungsschützer zu handhaben, denn kurz nacheinander schlugen mehrere Kugeln haarsträubend neben mir ein, und ein Mann, der vor mir gestanden hatte, sank plötzlich um und wälzte sich auf mich. „Maschi!“ sagte er schwach. Das Wort ist arabisch und bedeutet soviel wie „fertig“. Dann sagte er noch hinzu: „Das Geld im Beutel meiner Frau und den Kindern — ach, verfluchte Schmeile!“ Und plötzlich geschah etwas ganz Merkwürdiges: Der Sterbende, der schon fast bewusstlos war, richtete sich mit aller Kraft ein letztes Mal auf, kniete hin, schob sein Gewehr über den Grabenrand hinaus, zielte mit zitternden Händen irgendwohin ins Blaue hinein, brühte ab und brach im nächsten Augenblick tot zusammen.

Die Töpfe werden dann bis in den November sonnig gestellt, aber so, daß sie keinen Regen und keine Feuchtigkeit erhalten.  
 Wunderbar schön nimmt sich in den Wohnräumen jetzt die rosenrote Lapagerie (Lapageria rosea) aus, ein Liengewächs, dessen Heimat Chili ist. Wer die blühende Pflanze flüchtig betrachtet, der glaubt die zahlreichen, kitenartigen, langen, hängenden, glänzenden Blüten von einer meisterrhischen Steinflanzengattung gefertigt, so sehr gleichen sie jenerlichen Wachseblüthen.  
 Die Pflanze vertritt aber weder zu große Wärme, noch zu trodrene Luft und soll sie vom Juli bis zum Spätherbst reichlich ihren Blütenzauber entfalten, so muß sie sorgsam gepflegt werden, zu dem gehört, daß sie im Sommer täglich mehrmals gespritzt wird und während ihres Wachstums öfters Düngsalze erhält. In der jetzt genannten Zeit wird sie, die einen halbhochstämmigen Standort liebt, reichlich mit Wasser versehen, nach der Blüte jedoch und im Winter, wo sie einen hellen Platz und eine Wärme von etwa vierzig Grad verlangt, ist sie weniger feucht zu halten. Nie aber darf während ihres Wachstums die Pflanze einmal ganz austrocknen; denn dann würde sie ihre Blätter fallen lassen. Alle zwei Jahre verpflanzt man sie.

Red nebeneinander gestellt sind die leuchtig bunten Farbenöne bei der Tigerblume oder Pfauenblume (Tigrida pavonina), deren Heimat Mexiko und Guatemala ist. Bei den vom Juli bis in den September erscheinenden Blumen sind die drei äußeren großen Kronblätter am Grunde violett gefärbt, mit gelben und purpurroten gestreiften Streifen gezeichnet, in ihrem oberen Teile oder leuchtend rot; die drei inneren Kronblätter sind gelb mit purpurroten Flecken versehen. Das Leben der bunten Blumen, aber wenn eine verblüht ist, entfalten sich dafür zwei, drei andere.  
 Man kann die Tigerblume auch im Garten pflanzen, doch müssen dann ihre Zwiebeln im Herbst aus der Erde genommen und frostfrei und trocken überwintert werden. Zu Mitte März pflanzt man sie wieder ein und bedeckt sie bis in den Mai, wenn kalte Tage zu befürchten sind, mit Nadelzweigen. Sobald sie ihre schneeförmigen Blätter hervorreibt, erhält sie einen Düngsalz und einen zweiten vor Erscheinen der Blüten.  
 Anders verfährt man bei der Zimmertulpe. Es werden dann Mitte November zwei Zwiebeln in einen Topf gesetzt, der ein Gemisch von Laub, Gartenerde, etwas Sand und Kompost enthält. Die Zwiebeln sollen einen Zoll hoch mit Erde bedeckt sein. Von November bis Februar erhält die bepflanzen Töpfe einen hellen, trockenen Platz im Zimmer. Einen gleichen Stand gibt man den bereits im Topfe gezogenen Tigerblumen, die nun Ende Februar aus den Töpfen genommen und gleich in frische Erde gesetzt werden. Bis Ende April kommt dann die Pflanze in erwärmte Räume, die aber nicht wärmer als fünfzig Grad sein sollen. Sobald Blütenknospen sich zeigen, wird die Pflanze regelmäßig und reichlich mit Wasser versehen.

**Krieg kostet Geld.**  
 Der „Manchester Guardian“ veröffentlicht interessante Aufstellungen über die Kosten, die England durch seine Kolonialkriege ertragen. Der Transport von 1000 tonnenartigen Soldaten von Kanada nach England kostet jeden Tag 1000 Pfund, so daß sich die Gesamtkosten für 1000 Mann, die von Kanada nach Großbritannien befördert wurden, auf 28,000 Pfund belaufen. Die Kosten eines Transportes von 1000 Mann von Australien nach England belaufen sich sogar auf 84,000 Pfund.

**Das Deutsche Heim**  
 Allerlei Liliën.  
 In gleicher Weise gut als Zimmerpflanze als Gartenpflanze ist die goldgelbe Tritonia (Tritonia aurea), die aus Natal stammt und zu den Lilienwertgewächsen zählt. Zwischen ihren dreieckigen, schneeförmigen Blättern treibt der hohe Blütenstamm mit goldgelben, rispig-zweizeilig angeordneten Blüten hervor. Im November setzt man drei bis vier Zwiebeln in einen kleinen Topf, der unten eine gute Scherbenlage hat und als Erde ein Gemisch von sandiger Laub- oder Weiden- und Lehmbest. Die Zwiebeln sind etwa dreiviertel Zoll mit Erde zu bedecken, sie treiben im Dunkel. Sind die Triebe etwa einen Zoll hoch geworden, so kommt der Topf in einen hellen, aber nicht warmen Raum. Jetzt erhält die Pflanze Gießwasser, dessen Menge sich mit der Zunahme des Wachstums steigert. Von Mai bis Juli erhält die Pflanze dann einen halbhochstämmigen Platz im Freien. Nach der Blüte beginnen die Blätter zu welken und von da an hört man nach und nach mit dem Wässern auf. Die Töpfe werden dann bis in den November sonnig gestellt, aber so, daß sie keinen Regen und keine Feuchtigkeit erhalten.

Man schält und halbiert die Früchte, wobei man je nach Größe zehn bis zwölf auf ein Quartglas rechnet. Auf je fünfzig Pfirsiche rechnet man drei Pfund Zucker und drei Pfund Zuder. Die Früchte werden in die gut gereinigten Gläser eingelegt, der Syrup darüber geschüttet, dann fest zugeschraubt. Die Gläser umwickelt man einzeln mit Tüchern, stellt sie in den Eismackel und schüttet lauwarmes Wasser daran, das man langsam zum Kochen kommen läßt. Von dem Moment des Kochens an müssen sie zwanzig Minuten sieden. Nach dem Herausnehmen gibt man jedem Deckel noch eine weitere Drehung, um sich zu versichern, daß sie luftdicht sind, stellt sie über Nacht auf den Kopf, um sich zu überzeugen, daß sie fest sind, und bemerkt sie an kühlen, dunklen Ort auf.

**Lit'raus wilden Kirichen.**  
 Man nehme einen drei Gallonen-Demijohn, fülle denselben beinahe voll reifer wilder Kirichen, fülle dann völlig auf mit „French Spirit“, den man in Engros-Geschäften bekommt. So stellt man ihn zwei Monate in die Sonne oder an einen warmen, trockenen Ort. Der Branntwein wird dann abgeseiht, die Kirichen werden herausgenommen, in eine Schüssel getan und bis zum Ueberfließen mit kochendem Wasser übergossen. So bleiben sie über Nacht stehen, dann gießt man das Wasser ab, gießt bis zwei Zuder hinein, daß man daraus einen guten Syrup kochen kann, und gießt dann diesen zu dem vorher genannten Branntwein. Dazu kommen noch zwei Gallonen frischen Spiritus und eine Flasche Rosenöl. Das Ganze wird schließlich filtriert, mit einer Unze „Eence of Wild Cherries“ vermisch und in Flaschen gefüllt. Die Kirichen dürfen nicht ausgedrückt werden, sonst wird der Saft nicht klar.  
 Mittel gegen Schwaben.  
 1) Man giebt sicher wirksames Mittel ist Schmeinfurter Grün, mit Spiritus zu einem Brei angerührt, in sämtliche Ritzen der Küche, namentlich am Kochherd, vermittelst eines Pinsels einzustreichen. Rigens wird man dann mehr von irgend einem der Tiere befallen. Nur muß man beim Gebrauch sehr vorsichtig sein, da das Gift sehr arfenhaltig ist. Wird das Mittel in Schlafzimmern angewendet, so muß eine darin schlafende Person für sich sechs Nächte ausquartieren werden.  
 2) Ein Pfund Mann in drei Pfund Wasser kochen und mit der kochenden Lösung alle Ritzen und Schlupfwinkel auspinseln.  
 3) Zehn Teile Wasser, ein Teil Capsicum (aus der Apotheke) und ein Teil Wermwood. Dies auflösen und jedem Pint dieser Lösung zwanzig Grains „Extract of nur vomica“, zwanzig Grains „Extract of colocynthis“ und zwanzig Grains „Extract of Aloe“ zu setzen. Dies in alle Ritzen und Löcher streichen.  
 4) Man empfiehlt ferner noch das folgende, intensiv und rasch wirkende Vertilgungsmittel gegen Schwabenflöhe in Ritzen und Zimmer: Zwei Pfund Angelikawurzel, fein pulverisiert und eine halbe Unze Eucalyptusöl werden in einer großen Reibschale in Pulver des Abends an alle jene Stellen, wo sich dieses lästige Ungeziefer aufhält, hauptsächlich auf die Fußböden der Zimmer und Speisekammern, in Ritzen, am Herd und dergleichen. Des anderen Tages wird man dann die betreffenden Räume voll von gestörem Ungeziefer finden. Man hat dann nur nötig, die Fußböden von den Ritzen zu säubern und des folgenden Abends dieselbe Prozedur vorzunehmen. Nach einigen Tagen wird man von dem lästigen Ungeziefer befreit sein.

**Gummi baum f e d i n g**  
 Als Stedlinge werden Triebspigen mit zwei bis drei Blättern verwendet. Diese werden mit einem scharfen Messer abgeknippt und nachdem der austretende Milchsaft angetrocknet ist, an ein Holzstück gebunden, das etwa vier Zoll über den Stedling herausragt. So wird der Stedling in eine mit Wasser gefüllte Flasche gesetzt. Zu achten ist darauf, daß der Stedling stets in das Wasser reicht. Die Aufstellung erfolgt im Fenster im halbhochstämmigen. Nach vier bis sechs Wochen bilden sich die ersten Würzeln aus. Sind sie halbfingerlang geworden, zerstückelt man die Flasche und setzt die Stedlinge unter größter Schonung über die Wurzeln in leichte Rauberde. Eine neue Verpflanzung in kräftigere Erde erfolgt, sobald der Stedlingsstopp durchwürgelt ist.

**Praktische Winke**  
 Hollunderblüten- & Champagner.  
 Zwanzig Dolden Hollunderblüten werden in sieben Quart Wasser, zwei Pfund Zuder, ein halbes Glas weissen Weinessig getan, noch eine in Scheiben geschnittene Zitrone dazu und dies zusammen ein Tag und eine Nacht stehen gelassen. Dann durch ein Sieb geseiht und in Flaschen gefüllt, die gut verstopft werden müssen und nun dieselben acht bis zehn Tage an die Sonne gestellt. Nachher werden sie stehend im Keller aufbewahrt.

**Man schält und halbiert die Früchte,** wobei man je nach Größe zehn bis zwölf auf ein Quartglas rechnet. Auf je fünfzig Pfirsiche rechnet man drei Pfund Zucker und drei Pfund Zuder. Die Früchte werden in die gut gereinigten Gläser eingelegt, der Syrup darüber geschüttet, dann fest zugeschraubt. Die Gläser umwickelt man einzeln mit Tüchern, stellt sie in den Eismackel und schüttet lauwarmes Wasser daran, das man langsam zum Kochen kommen läßt. Von dem Moment des Kochens an müssen sie zwanzig Minuten sieden. Nach dem Herausnehmen gibt man jedem Deckel noch eine weitere Drehung, um sich zu versichern, daß sie luftdicht sind, stellt sie über Nacht auf den Kopf, um sich zu überzeugen, daß sie fest sind, und bemerkt sie an kühlen, dunklen Ort auf.

**Mittel gegen Schwaben.**  
 1) Man giebt sicher wirksames Mittel ist Schmeinfurter Grün, mit Spiritus zu einem Brei angerührt, in sämtliche Ritzen der Küche, namentlich am Kochherd, vermittelst eines Pinsels einzustreichen. Rigens wird man dann mehr von irgend einem der Tiere befallen. Nur muß man beim Gebrauch sehr vorsichtig sein, da das Gift sehr arfenhaltig ist. Wird das Mittel in Schlafzimmern angewendet, so muß eine darin schlafende Person für sich sechs Nächte ausquartieren werden.  
 2) Ein Pfund Mann in drei Pfund Wasser kochen und mit der kochenden Lösung alle Ritzen und Schlupfwinkel auspinseln.  
 3) Zehn Teile Wasser, ein Teil Capsicum (aus der Apotheke) und ein Teil Wermwood. Dies auflösen und jedem Pint dieser Lösung zwanzig Grains „Extract of nur vomica“, zwanzig Grains „Extract of colocynthis“ und zwanzig Grains „Extract of Aloe“ zu setzen. Dies in alle Ritzen und Löcher streichen.  
 4) Man empfiehlt ferner noch das folgende, intensiv und rasch wirkende Vertilgungsmittel gegen Schwabenflöhe in Ritzen und Zimmer: Zwei Pfund Angelikawurzel, fein pulverisiert und eine halbe Unze Eucalyptusöl werden in einer großen Reibschale in Pulver des Abends an alle jene Stellen, wo sich dieses lästige Ungeziefer aufhält, hauptsächlich auf die Fußböden der Zimmer und Speisekammern, in Ritzen, am Herd und dergleichen. Des anderen Tages wird man dann die betreffenden Räume voll von gestörem Ungeziefer finden. Man hat dann nur nötig, die Fußböden von den Ritzen zu säubern und des folgenden Abends dieselbe Prozedur vorzunehmen. Nach einigen Tagen wird man von dem lästigen Ungeziefer befreit sein.

**Brombeereinzumachen.**  
 Auf ein Pfund Beeren rechnet man das gleiche Gewicht geschloffenen Zuder, setzt die Raffinolle über das Feuer und läßt sie eine Viertelstunde lang, ohne mit dem Löffel umzurühren oder abzuschäumen, unter beständigem, sanftem Mitteln der Raffinolle kochen, füllt sie nach dem Erhitzen in die Gläser und überbindet dieselben mit Blase. Ein anderes Verfahren besteht darin, ein den Beeren gleiches Gewicht Zuder zum Breitauf zu geben, die Brombeeren fünf Minuten darin kochen zu lassen, dann behufsam herauszunehmen und in die Gläser zu legen, den Zuder zu diesem Syrup einzusetzen und ausgegüßt darüber zu schütten, worauf man die Wäucher mit einem in Rum getauchten Löffelpapier bedeckt und mit Blase verbindet.

**Geben Sie niemals probiert**  
**Stegmaier's „Dunkles“**  
 Bier in braunen Flaschen?  
 Es ist ein extra Gebräu von außergewöhnlicher Qualität, und wird sehr geschätzt von Seiden, die den Würzburgertill vorziehen.  
 Probirt es heute, es kostet nicht mehr.  
**Stegmaier Brau Co.**  
 Beide Telephone.

**Wm. F. Kiesel,**  
**Passage-Notariats- und Bank-Geschäft, Feuer-Versicherung.**  
 [Etabliert 1859.]  
 515 Lackawanna Ave., Scranton, Pa.  
 Schiffahrt jeder Dampfmaschine nach und von Europa und dem Orient.  
 Vermögen sowie Erbschaften einleiten, Schenkungen, Testamenten usw. ausfertigen. Vereinfachte Erbschaften besorgen. Geliebten nach allen Welttheilen. Verkauf von Häusern und Ländereien.

**Gebrüder Schuerer's**  
**„Reystone“**  
**Brod, Cräcker und Cakes Bäckerei,**  
 343, 345 und 347 Brool Straße, gegenüber der Knopf-Fabrik, Sub Scranton.

**At Weidelberg.**  
 Restauration:  
 A la Carte, Table d'hôte  
 von 12—2 Uhr Nachmittags.  
 Importierte und hiesige Biere, feine Liquore und Cigarren. Separate Gesellschaftszimmer.  
**Albert Jenke, Eigentümer.**  
 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 Specialität.  
 Prompte Bedienung.  
**George J. Kofar, Eigentümer.**

**„Hotel Belmont“**  
 Lackawanna u. Adams Avenues,  
 in nächster Nähe des Central Place und des Lackawanna Bahnhofs.  
 Wm. Benzel, Eigentümer.

Das Hotel wird nach europäischem Plan gebaut. Sehr hohe, luftige Zimmer, prompt Bedienung. Die besten biereigen und importierten Getränke und prima Cigarren. Ebenfalls auch „Häberberg-Brau“ aus Baden, Tafelgetränk Sr. Majestät des Deutschen Kaisers.

**Henry Horn's Restaurant,**  
 218 Penn Ave., Scranton, Pa.  
 Käufer den besten Getränken und Cigarren werden auch die in einer vorzüglichen, heissen Küche zubereiteten Speisen auf Bestellung serviert, und zwar zu sehr möglichen Preisen.  
 Kaufmann's Mittagstisch täglich 25 Cents.  
 Jeden Samstag Abend warmer Lunch—Schwedisches, Beef a la Mode, Haseupfenteil, etc., mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

**Zeidler Bäckerei Co.**  
 Louis & Kehler, Eigentümer,  
**Deutsche Bäckerei**  
 210 Franklin Avenue.

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