

Conrad's neuer Laden.

120 und 122 Wyoming Avenue.

Die neuesten Moden in Mänteln und Knaben

Steifen und weichen Filz Hüten, demden
Ausstaffierungen, Handschuhen usw.

Absolute Sicherheit für Ihr Geld.

Die Fonds dieser Bank sind absolut angetanig in wohlgeordneten Anleihen, erste Klasse Bonds und wertvollen Grundvermögen.
Alle unsere Anlagen sind durch die besten und bewährtesten Agenten in allen Teilen der Welt geschützt. Diese Bank könnte jeden Depositor in voll. Dollar für Dollar, bezahlen, und immer noch gut sein für über eine und einviertel Million Dollars.

Union National Bank

Ver. Staaten Depositorium.

420 Lakawanna Ave. Scranton, Pa.

Für Ihren Säugling

Der ein gutes Nahrungsmittel nötig hat, oder für Ihre Familie, wenn Sie
wünschen reiche, reine Milch, gebraucht

Dr. Lange's Lactated Tissue Food

Es ist nicht, was wir sagen, sondern was die Milch thut, welches die ganze
Gesundheit Ihrer Populärkeit erhält.
Frage den Apotheker dafür oder schreibt an

Dr. Lange,

315 Jefferson Avenue, Scranton, Pa.



Das Bier von Bieren seit über dreißig Jahren.

Die höchste Ertrugenschaft in
der Braumeister-Kunst ist ange-
nehm und überzeugend demon-
striert durch

G. Robinson's Söhne Pilsener Beer

Es ist ein wirklich gesundes
Bier mit einem reichen, vollen
Geschmack, der ganz sein eigen ist
— ein sehr feines Bier, das Sie
nicht mehr kostet, wie die „ge-
wöhnlichen“ Getränke.

Kauf 470 „altes“ Kauf 542 „neues“

Für Haus und Küche.

Weißkohl in Milch.
Der Weißkohl wird in Viertel ge-
schnitten, nur das Äußerste abge-
schneidet, mit sehr wenig
Wasser gargekocht, feingewaschen
und mit einer weißen Milchbrühe,
leicht mit Mustard gewürzt, fertig ge-
dämpft. Das Metochen mit möglichst
wenig Wasser erhält dem Gemüse die
natürlichen Salze.

Buchweizen-Puffer.

Dieser Puffer ist ausgezeichnet, aber
es muß reines Buchweizenmehl, nicht
das präparierte, verwendet werden.
Ferner muß man vorsichtig sein, wäh-
rend des Kochens nicht an den Topf
stoßen, sonst geht der Puffer nicht
auf. Also: Ein halbes Pfund Buch-
weizenmehl wird mit sieben bis acht
Eiweißen auf einer Seite gerührt, dazu
ein Viertel Pfund Buchweizenmehl, den
Saft von einundzwanzig Zitronen, die
fein geriebene Schale von einer Zi-
trone. Dies alles noch eine Viertel-
stunde rühren, zuletzt die zu steifem
Schnee geschlagenen Eiweiße dazu.
Eine Stunde kochen in Puddingform.
R. B. Das Mehl kommt ganz
langsam, nur löffelweise, dazu.

Erdbeerenbombe.

Man bereitet ein halbes Pint ro-
hen, mit doppelt soviel Zucker vermisch-
ten Erdbeersaft mit einem Pint fester
Schlagobahn, füllt die Masse in eine
Bombenform und grät die in klein
gehacktes, mit zwei Pfund Salz ge-
vermishtes Eis ein und läßt sie min-
destens fünf Stunden darin. Beim
Anrichten nimmt man die Form be-
raus, wischt sie gut ab und füllt den
Inhalt durch wiederholtes Klopfen auf
ein Brettchen und läßt ihn von da auf
eine Glasschüssel gleiten. Man kann
statt des Saftes auch Erdbeermark zur
Bombe verwenden. Man treibt dazu
dreiviertel Quart Erdbeeren durch ein
Sieb, zudert das Erdbeermark noch
Geschmack und vermischt es mit der
Schlagobahn.

Geschmortes Ochsenherz.

Man legt schon drei Tage vor dem
Gebrauch das Herz in halb Milch,
halb Wasser oder einfach in Essig-
wasser. Nach dieser Zeit hebt man es
heraus und trocknet es nach gutem Ab-
spülen in lauem Wasser schön sauber
ab. Nun spickt man es mit feinem
Speckfett und bestreut es Salz,
Wachholderpulver und etwas Estragon
oder Salsen. In einem breiten
Schmortopf läßt man einen guten
Stück Bratenfett zergehen, legt drei
Stücke von Möhren, etwa jedes gleich-
lang, desgleichen Petersilienwurzeln,
Porree, Sellerieknolle und was man
sonst am Suppenwurzeln anwenden
kann. Eine große Zwiebel, in Viertel
geteilt, hebt den Geschmack sehr. Dies
schmeckt man gut braun durch und legt
dann das Herz hinein und schmort es,
fest zugedeckt, nachdem man noch etwas
Wasser darübergegossen hat, weich.
Dann nimmt man es aus dem Sud
und streicht diesen durch ein Sieb.
Etwas Zucker und Essig oder Zitro-
nensaft würzt das Ganze; auch kann
man, wenn man üppig sein will, dem
Beizug noch einige aufgeschaltene Ro-
sinen begeben.

Feiner Heringsalat.

Zwei Heringe und ein Viertel Pfund
Carbellen werden gewässert, gepulvt,
eingetrübt und fein geschnitten. Dann
schneidet man etwa vier bis sechs ge-
schobene Karloffeln, ein halbes Pfund
kalten Kalbsbraten, zwei Äpfel, zwei
Salgurken und etwas rote Rüben in
feine Würfel, gibt die Heringe und
Carbellen dazu, mischt zwei Eßlöffel
voll Kräutereisig, Salz und Pfeffer
darunter und läßt alles einige Zeit
durchziehen. Ein gedöhtes Eiweiß
wird hierauf durch ein Sieb geftrihen,
mit einem rohen gut gerührten, dann
einen Kaffeelöffel voll Senf, etwas
Zucker, die gewässerte und durch ein
Sieb geftrihene Heringemilch hinzuge-
fügt und etwa zweiundeinhalb Unzen
Olivenöl unter stetem Rühren dazu ge-
tröpfelt. Zuletzt gibt man noch et-
was rote Rübensaft, feingehackte Wal-
nüsse und ein halbes Pint Wahn da-
runter und mischt den Salat gut mit
der Sauce. Er muß recht saftig sein
und einen angenehmen, milden Ge-
schmack haben. Man richtet ihn ver-
zehrt in einer Glasschüssel an und ver-
zehrt ihn kurz vor dem Gebrauch.
Vier Milchheringe läßt man vierund-
zwanzig Stunden wässern, dann wird
die Haut abgezogen, die Heringe ent-
grübt und in kleine Stücke geschnit-
ten, drei große gekochte Karloffeln, ein
Viertel Pfund Kalbsbraten oder Hüh-
nerfleisch, zwei große Zwiebeln, zwei
rote Rüben, zwei hart gekochte Eier
werden mit den Heringe zusammen
ganz fein gehackt, nach Belieben auch
eine kleine Gurke. Das Ganze gibt
man dann in eine Schüssel, vermischt
es mit vier Eßlöffeln Salatöl, drei
Eßlöffeln Weinessig, vier mit Essig
verriebenen Milch der Heringe, drei
Viertel Tasse Kapern, nicht den Saft
der, der wieder zu dünn, noch zu tro-
cken sei, auf einer länglichen Schüs-
sel an und garniert mit entkernten,
halbierten Oliven, in Viertel geschnit-
tenen, hartgekochten Eiern und Salat-
herzen.

Das Deutsche Heim

Pflege von Zimmerplan-

zen.
Gute Resultate in der Zimmerplan-
genpflege wird man stets dort erhal-
ten, wo die Wohnungen an und für
sich schon gewisse Vorzüge aufweisen,
zum Beispiel die Lage der Fenster zur
Sonne, hohe Fenster mit guten Lüf-
tungsmöglichkeiten, vorteilhafte Heiz-
ung und dann die Art der künstlichen
Beleuchtung. Am schädlichsten für die
Pflanzenpflege ist Gaslicht, durch die
Bildung schädlicher Verbrennungsgase,
die sich der Zimmerluft bemischen,
weit besser ist gewöhnliches Lampen-
licht, am wenigsten schädlich elektrisches
Licht.

Zur Heizung sind eiserne Ofen,
die plötzlich starke Hitze entwickeln und
ebenfalls schnell erkalten, nicht zu empfeh-
len, besser sind alle anderen Heizun-
gen, sobald man die Vorsicht braucht,
flache Schalen mit Wasser im Zimmer
aufzustellen, deren Wasser verdunstet,
oder wenn der Pflanzenpfleger fleißig
die Sprühspitze braucht, um für
Luftfeuchtigkeit zu sorgen. Die un-
günstige Fensterlage zur Sonne läßt
sich durch Pflege von Schattenpflanzen
ausgleichen. Kulturfächer lassen sich
aber nur bereutigen durch entsprechende
Beleuchtung. Hier ist als erster und
hauptächlichster Kulturfächer zu nen-
nen, daß den Pflanzen zu große Wär-
mestufen gereicht werden, die sie nur
schwer ertragen können. Es ist durchaus
nicht übertrieben zu sagen, daß die
weitest ausgedehnte Mehrzahl aller Zim-
merpflanzen direkt ertränkt wird, nur
ein ganz geringer Bruchteil geht durch
Verdunstung ein.

Wenig Beachtung findet auch die
nicht Innehaltung der richtigen Ver-
pflanzzeit. Sie schafft kümmerliche
Pflanzen oder bringt sie zum Abster-
ben. Keine Pflanze soll in der Ruhe-
zeit vertopft werden, sondern nur
dann, wenn sie sich zu neuem Wachs-
tum ansetzt. Auch Erbart und Erb-
mischung, Verwendung zu großer oder
zu kleiner Töpfe sind nicht ohne Ein-
buße auf das Gedeihen der Zimmer-
pflanzen. In zu großen Töpfen ver-
saueret die Erde, die Wurzeln können
sie nicht genügend schnell durchziehen.
Besser ist es also, kleinere Töpfe als
zu große zu nehmen und lieber öfter
zu verpflanzen.

Beim Verpflanzen sollen die Ge-
weiche nicht zu hoch und nicht zu tief
in die Erde kommen, sie sind nicht tief-
fer und nicht höher zu setzen, als daß
gerade die oberen Wurzeln noch mit
Erde bedeckt sind. Weiter ist zu be-
achten, daß der Stamm der Pflanze
in die Mitte des Topfes zu stehen
kommt, damit eine allseitig gleichmä-
ßige Wurzelentwicklung stattfinden
kann.

Auch soll der Topf nicht bis zum
Rand mit Erde gefüllt sein, son-
dern es ist dafür zu sorgen, daß ein
angemessener Raum zwischen Topf-
rand und Erde freibleibt zur Auf-
nahme des Gießwassers. Gießwasser
gibt man nur bei einigen wenigen
Zimmerpflanzen in der Zeit ihrer
stärksten Vegetation in den Unterfuß,
in der Regel gießt man die Pflanze
auf die Lopperde und entfernt das mit
Unterfuß durch den Ballen gelaufene
Wasser. Kaltes Gießwasser ist nie zu
verwenden, es soll wenigstens luft-
warm sein.

Weit verbreitet ist die Ansicht, daß
krankte Zimmerpflanzen durch Düng-
gaben wieder zu üppiger Vegetation
gebracht werden können. Es ist dies
jedoch grundfalsch. Dünggaben sind nur
ganz gesunden Pflanzen zuträglich,
sind in voller Vegetationskraft stehen,
allen anderen sind sie direkt schädlich.

Zimmerpalmen.

Da Palmen eine Ruhezeit über
Winter durchmachen, die bis in den
März hinein dauert, so erfolgt die
Verpflanzung im Frühjahr. Junge
Palmen setzt man jedes Frühjahr um,
ältere etwa alle vier Jahre. Das Um-
pflanzen ist, wenn es nicht von fun-
diger Hand erfolgt, immer mit einem
gewissen Risiko verbunden. Beim
Verpflanzen ist auf mögliche Wurzel-
schonung das größte Gewicht zu legen,
nur die wirklich schlechten Wurzeln
müssen entfernt werden. Die ausge-
saugte alte Erde, welche sich besonders
im oberen und mittleren Teil des Bal-
lens findet, entfernt man durch neue.
Diese besteht bei alten Palmen aus
gleichem Teile Holzgerbe mit Sand und
Mistbeerde, der noch etwas alter,
verwitterter Lehm beige mischt werden
kann.

Jüngeren Palmen gibt man vor-
wiegend Walderde mit Sand ge-
mischt. Die Erde wird beim Ver-
pflanzen gut angebrütet. — Gelbe
Pflanzen bekommen alle älteren Pal-
menblätter, sie sind mit einer scharfen
Schere abzuscheiden. Erst wenn das
Blatt gar zu unschön geworden ist,
entfernt man es bis auf einen etwa
fingerlangen Blattstielteil, der erst spä-
ter, wenn er abgestorben ist, beseitigt
wird.

Die Anwesenheit von Regenwür-
mern zeigt sich durch kleine, trüm-
merige Erdbüschel auf der Oberfläche
der Lopperde. Hier hilft eine dünne
Abdeckung von Rohanienbällen oder
ein tüchtiges, durchdringendes Gießen
von einundert Grad warmem Wasser.
Beide Mittel treiben den Wurm nach
oben, wo er abgelesen wird.

Praktische Winke

Eingemachte rote Rüben.

Die roten Rüben läßt man kochen,
bis sie vollständig weich sind, dann
werden sie abgeschält, wenn die Haut
wird abgezogen, und die Rüben in
feine Scheiben geschnitten. Man gießt
besten gekochten weichen Essig darüber,
fügt drei Stücke Zucker hinzu, Vor-
beerblatt, etwas Meerrettig, ein we-
nig grünen Ingwer, einige ganze Kel-
ten und ein paar Pfefferkörner. Die
Rüben müssen vollständig luftdicht ver-
schlossen und an einem dunklen Ort
aufbewahrt werden.

Ruß-Litör.

Auf dreißig im Zuck gepflüchte
Rübe rechnet man ca. 30 Geuörzmel-
len, etwas Zimmt und 1-1 1/2 Quort
Kognak; nach Belieben auch 3 Unze
Ingwer. Dies alles wird in eine
Flasche gegeben, mehrere Wochen lang
an einem warmen Ort gestellt und
häufig geschüttelt. Nach dieser Zeit
gießt man die Flüssigkeit möglichst
klar ab, filtriert sie und verfüßt sie
mit einem Zucker-Sirup, der aus 2
Pfund Zucker und 1 Pint Wasser her-
gestellt wird. Dann wird sie nochmals
filtriert und schließlich in Flaschen ge-
füllt. Dieser Litör ist vorzüglich,
solte aber einige Wochen stehen gelassen
werden bevor man ihn benützt.

Weintrauben-Gelée.

Die Trauben werden abgepflückt,
abgewaschen und auf Sieben abtropfen
lassen. Dann gibt man sie in einen
glasieren oder emaillierten Topf, in
welchem nichts Fettiges vorher gekocht
worden ist, und läßt sie langsam heiß
werden, bis der Saft herausgeflossen
ist; man kann sie, um dies zu beschleu-
nigen, mit einem reinen Kartoffelstam-
per quetschen. Dann läßt man den
Saft durch Geseie flach laufen und
rechnet auf jede Tasse Saft eine Tasse
Zucker. Den Saft gibt man in den
Topf wieder aus feiner Feuer und läßt
zwanzig Minuten kochen, den Zucker
erhitzt man mittelstetig im Badosen,
fügt ihn dann zum Saft und läßt zu-
sammen nochmals aufkochen. Dann
in sauber gereinigter, trockener Schüs-
seln, erkalten lassen und mit flüssi-
gem Paraffin oder mit Deckeln ver-
schließen.

Indian Relish.

Ein Quart feingehacktes Weizen-
trunkel, zwei Quart gewaschene grüne Zo-
maten, sechs große grüne Pfefferfrüchte
(aus denen man die Kerne entfernt
hat), drei große weiße Zwiebeln. Es
wird alles fein gehackt und in eine
Schüssel gegeben, zwei gehäufte Eßlöf-
fel Salz darüber gestreut und bis zum
nächsten Tage stehen gelassen. Dann
wird die Masse auf einem Siebe ab-
gelaufen gelassen. In einer Kasserolle
gibt man drei Pint Essig auf das
Feuer, fügt eine Tasse Zucker, einen
Teelöffel Nelken-Extrakt, ebensoviele
Zimmt, zwei Eßlöffel Senffarnen und
Selleriesamen hinein. Die letzteren
werden in ein Säckchen gebunden. Hat
die Mischung fünfundzwanzig Minu-
ten lang gekocht, so wird sie kalt ge-
stellt und über die Gemüse gegossen,
nachdem man den Selleriesamen ent-
fernt hat. Darauf wird alles in kleine
Gläser gefüllt, zugestrahlt und bei
Seite gestellt. Sollte der Essig nicht
genug sein, so kann man etwas kal-
tes, ungekochtes dazu geben.

Apfelgelee.

1) Säuerliche, wohlschmeckende Äpfel
werden ungeschält in Stücke geschnit-
ten, in einem emaillierten Kessel, be-
deckt mit Wasser aufgesetzt, und lang-
sam gekocht, bis die Äpfel rötlich aus-
sehen. Dann gibt man sie auf einen
Durchschlag, läßt den Saft ablaufen,
und gießt ihn dann durch einen Ge-
beutel, schüttelt ihn dann wieder in den
Kessel, welcher inzwischen gut ausge-
waschen ward, und läßt den Saft eine
halbe Stunde kochen. Dann mischt
man ihn und gibt zu jedem Pint Saft
ein Pfund Zucker und den Saft einer
halben Zitrone; dieses wird zehn Mi-
nuten rasch zusammengekocht. Der
Saft von Weizen, in flachen Gefä-
ßen gekocht, ohne das geringste Zei-
chen Zucker, macht das feinstgeseie,
schimmernde Gelee; rote Äpfel geben dem
Gelee die Farbe und Klarheit von
Claret Wein, während das vom hellen
Obst wie Bernstein aussieht. Eider,
ohne vorherige Gährung, löst man in
flachen, niedrigen Schalen zu Gelee.

2) Drei Pfund Saft, drei Pfund
Zucker, ein halbes Maß Wasserlas Reim-
wein, die Schale einer guten Zitrone.
Man nehme möglichst Reigen, sonst
andere feine saftige Äpfel, und zwar
eie sie völlig reif geworden sind, reibe
sie mit einem Tuche ab, steche Entgel-
und Blumen heraus, schneide sie un-
geschält in vier Teile und koch sie
mit Wasser bedeckt, gar. Darnach
stelle man die Äpfel vierundzwanzig
Stunden hin, schütte sie in einen dazu
fertigen, leinenen Beutel, der je-
doch zuvor ausgekocht und wieder
trocken sein muß, und lasse den Saft
in ein sauberes Gefäß fließen. Dann
wird derselbe mit dem Zucker und bei
späterem Hinzutun von Wein und Zi-
tronensaft so lange eingekocht, bis
einige Tropfen erkalten, die geworden
sind. Den eingekochten Saft fülle
man in ein erwärmtes Glas und ver-
binde das Glas mit luftdichtem Perga-
mentpapier.

Wenn Sie ermüdet und durstig sind

Goldene Medaille

Die. Ein reine, vorzue, zufrieden-
stellende Gute verleiht Schirmnahrung
und Muskelstärkung.
Verlangt es immer selbst nach dem
Namen auf der Flasche.

Stegmaier Brau Co.

Beide Telephone.

Wm. F. Kiesel,

Passage-Notarien- und Baul-
Geschäft, Feuer-Versicherung.

[Etabliert 1859.]

315 Lakawanna Ave., Scranton, Pa.

Schiffstaren jeder Dampfmaschine nach und
von Europa und dem Orient.

Berühmte (sowie Erdölmaschinen einläßt).

Vollständige, Schiffsbau- und Ausfertigung.

Bestellungen nach allen Weltteilen.

Verkauf von Sägen und Dampfmaschinen.

Gebrüder Scheuer's

„Keystone“

Brod, Cräcker und

Cakes Bäckerei,

313, 345 und 347 Broof Straße,

gegenüber der Knopf-Fabrik,

313 Scranton.

Alt

Weidelberg.

A la Carte, Table d'hotel

von 12-2 Uhr Nachmittags

Importiere und hiesige Biere, Feine Cigarren
Cigarren. Separat Gesellschaftsraum.

Albert Jenke, Eigenth.

206-210 Penn Avenue

Lohmann's,

323-325 Spruce Street

„Club“ Frühstück.

Dinner und Kaufmann's Lunch

11.30 bis 2.

A la Carte immer.

Theater Gesellschaften Spezialität

Prompte Bedienung.

George J. Kofar, Eigenthümer.

„Hotel Belmont“

Lakawanna u. Adams Avenues,

in nächster Nähe der Laurel Linie und des
Lakawanna Bahnhofs.

Gebr. Benzler, Eigenthümer.

Das Hotel wird nach europäischem Plan ge-
baut. Best. Küche, lustige Zimmer, prompt
Bedienung. Die besten hiesigen und importierten
Bier und prima Cigarren. Ebenfalls auch
„Hühner-Bräu“ aus Baden, Lebkuchen
Dr. Knecht's des Deutschen Kaiser.

Henry Sorn's

Restaurant,

213 Penn Ave., Scranton, Pa.

Nach den besten Gerichten und Cigarren
werden auch die in einer vorzüglichen deutschen
Küche zubereiteten Speisen auf Verlangen fer-
tig, und zwar zu sehr mäßigen Preisen.

Kaufmann's Mittagessen täglich 2 Cent.

Jeden Sonntag Abend warmer Lunch - Schwei-
nisch, Beef a la Mode, Entenbraten, etc., mit
Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

Zeidler Bäckerei Co.

Roule & Kofler, Eigenthümer,

Deutsche Bäckerei

210 Franklin Avenue.

W. F. Vaughan,

Grundeigentum

Gekauft, Verkauft,

Vermiethet.

Office, 421 Lakawanna Avenue

Scranton, Pa

Deutsch gesprochen.

Erinnert euch

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

DAS GEHEIMNIS EINER GUTEN

FIGUR

besteht oft in der Bräsiere. Tausende von
Frauen verwenden die Bräsiere „Bien-
Jolie“ weil sie ebenso unentbehrlich wie
ein Komet sind. Sie sind eine Stütze für
die Brust und geben dem Körper eine
jugendliche und von der Mode vorgeschrie-
bene Linie.

BIEN-JOLIE

(SC-AN-10-100)
BRÄSIÈRES

sind das niedrigste und nützlichste Klei-
dungstück. Nur erstklassiges Material
wird verwendet. — B. „Walohn“, ein
schmiegsames Bein von grosser Dauerhaf-
tigkeit—absolut unverwundbar—gestattet Was-
chen, ohne entfernt zu werden.
Sie werden in allen Sälarten hergestellt
und wird Ihnen Ihr Lieferant eine Aus-
wahl vorzeigen. Sollte er sie nicht führen,
so kann er sie leicht von uns verschaffen.
Verlangen Sie unser illustriertes Büchlein
mit Abbildungen der beliebtesten Stilkarten.

BENJAMIN & JONES

50 Warren Street Newark, N. J.

AT ALL GOOD DEALERS 50¢ UP

STYLE 309