

# Conrad's neuer Laden.

120 und 122 Wyoming Avenue.

Die neuesten Moden in Mänteln und Knaben

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

## Absolute Sicherheit für Ihr Geld.

Die Fonds dieser Bank sind absolut angetanig in wohlgeordneten Kautelen, erste Klasse Bonds und wertvollen Grundvermögen.  
Alle unsere Anlagen sind durch die besten und bewährtesten Agenten in allen Staaten und Ländern 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  
strirt durch

## G. Robinson's Söhne Pilsener Bier

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.

Kaufet 470 „altes“ Kaufet 542 „neues.“

Lassen Sie sich Parfüm umsonst schicken.  
Schreiben Sie heute um eine Probeflasche von

## Ed. Pinaud's Lilac



Das berühmteste Parfüm der Welt, jeder Tropfen  
so süß, wie die lebende Blume.  
Für Toiletten, Zimmerluft und  
Bath. Vorzüglich nach dem Rasiren.  
Der ganze Mensch liegt im Parfüm.  
Sie zahlen nicht für die theure Flasche.  
Die Qualität ist wunderbar. Preis nur  
75c. (6 Unzen). Schreiben Sie an, für das  
Probeflaschen-gemüß für 50 Centen.  
PARFUMERIE ED. PINAUD  
DEPT. 111  
ED. PINAUD BUILDING, NEW YORK



DAS GEHEIMNIS EINER GUTEN  
FIGUR  
besteht oft in der Brauerei. Tausende von  
Frauen verwenden die Brauerei „Bien  
Jolie“ weil sie ebenso unentbehrlich wie  
ein Korsett sind. Sie sind eine Stütze für  
die Brust und geben dem Körper eine  
jugendliche und von der Mode vorgeschrie  
bene Linie.

## BIEN JOLIE BRASSIERES

sind das niedrigste und nützlichste Klei  
dungstück. Nur erstklassiges Material  
wird verwendet. — B. „Wolohn“, ein  
schmiegsames Bein von grosser Dauerhaf  
tigkeit—absolut unverwundbar—gestattet Was  
chen, ohne entfernt zu werden.  
Sie werden in allen Sältern 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 Sältern.  
BENJAMIN & JONES  
50 Warren Street Newark, N. J.

## Erinnert euch

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

## Für Haus und Küche.

**Weißkohl in Milch.**  
Der Weißkohl wird in Viertel ge  
schnitten, nur das Aerenstücken  
vom Strunk entfernt, mit sehr wenig  
Wasser gargekocht, feingewiegt und  
mit einer weissen Milchbrei  
leicht mit Mustard gewürzt, fertig ge  
dämpft. Das Aerenstück mit möglichst  
wenig Wasser erhält dem Gemüse die  
natürlichen Salz.

## 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  
weizen wird mit sieben bis acht Ei  
dottern aus 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 Eiwäsche 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 Erdbeerfaß mit einem Pint fetter  
Schlagobahn, füllt die Masse in eine  
Bombenform und gräbt diese 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 stürzt 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 trodnet 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 dazugegeben hat, weich.  
Dann nimmt man es aus dem Sud  
und streicht diesen durch ein Sieb.  
Etwas Zucker und Essig oder Zitro  
nenfaß 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,  
eingetrüet und fein geschnitten. Dann  
schneidet man etwa vier bis sechs ge  
schobte Karloffeln, ein halbes Pfund  
kalten Kalbsbraten, zwei Äpfel, zwei  
Salgurten und etwas rote Rüben in  
feine Würfel, gibt die Heringe und  
Carbellen dazu, mischt zwei Eßlöffel  
voll Kräutereßig, Salz und Pfeffer  
darunter und läßt alles einige Zeit  
durchziehen. Ein gedöhtes Eiweiß  
wird hierauf durch ein Sieb gefirhten,  
mit einem rohen gut gerührten, dann  
einen Kaffeelöffel voll Senf, etwas  
Zucker, die gewässerte und durch ein  
Sieb gefirhtene Heringemilch hinzuge  
fügt und etwa zweiundeinhalb Unzen  
Olivenöl unter stetem Rühren dazu  
getropft. Zuletzt gibt man noch et  
was rote Rübenfaß, 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  
grüet 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 Gurle. Das Ganze gibt  
man dann in eine Schüssel, vermischt  
es mit vier Eßlöffeln Salatöl, drei  
Eßlöffeln Weinessig, vier bis fünf  
verriebenen Milch der Heringe, drei  
Viertel Tasse Kapern, nicht den Saft  
der, der wieder zu dünn, noch zu tro  
cken sei darf, auf einer länglichen Schüs  
sel an und garnirt mit entkernten,  
halbierten Oliven, in Viertel geschnit  
tenen, hartgekochten Eiern und Salat  
herzen.

## Das Deutsche Heim

### Pflege von Zimmerplanzen.

Gute Resultate in der Zimmerplan  
zenpflege 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 Oefen,  
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 Schattenplanzen  
ausgleichen. Kulturfehler lassen sich  
aber nur beseitigen durch entsprechende  
Beleuchtung. Hier ist als erster und  
hauptächlichster Kulturfehler zu nen  
nen, daß den Pflanzen zu große Wär  
mengen gereicht werden, die sie nur  
gernefrakt machen. Es ist durchaus  
nicht übertrieben zu sagen, daß die  
weitest große Mehrzahl aller Zim  
merplanzen direkt erkrankt wird, nur  
ein ganz geringer Bruchteil geht durch  
Verrotten 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 Zim  
merplanzen. 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  
wächse nicht zu hoch und nicht zu tief  
in die Erde kommen, sie sind nicht tie  
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  
Zimmerplanzen in der Zeit ihrer  
stärksten Vegetation in den Unterfaß,  
in der Regel gießt man die Pflanze  
auf die Topferde und entfernt das im  
Unterfaß durch den Ballen gelaufene  
Wasser. Kaltes Gießwasser ist nie zu  
verwenden, es soll wenigstens luft  
warm sein.

Weit verbreitet ist die Ansicht, daß  
krankte Zimmerplanzen durch Düng  
gaben wieder zu üppiger Vegetation  
gebracht werden können. Es ist die  
ses 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 beigemischt werden  
kann.

Jüngeren Palmen gibt man vor  
wiegend Walderde mit Sand ge  
mischt. Die Erde wird beim Ver  
pflanzen gut angebrüet. — 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 Erdbäufchen auf der Oberfläche  
der Topferde. Hier hilft eine dünne  
Abdeckung von Rohanienbällen oder  
ein tüchtiges, durchdringendes Gie  
ßen von einbundert 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, beim die Haut  
wird abgezogen, und die Rüben in  
feine Scheiben geschnitten. Man gießt  
besten gekochten weissen 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-Likör.

Auf dreißig im Zuck gepflüchte  
Rübe rechnet man ca. 30 Geuörzmel  
len, etwas Zimmt und 1—1½ 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 Likör ist vorzüglich,  
solte aber einige Wochen stehen gelas  
sen werden bevor man ihn genießt.

### 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 Geseße Glah 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  
erhöht man mittlerweile im Boden,  
fügt ihn dann zum Saft und läßt zu  
sammen nochmals aufkochen. Dann  
in sauber gereinigte, trockene Gläser  
füllen, erkalten lassen und mit flüssi  
gem Paraffin oder mit Deckeln ver  
schließen.

### Indian Relish.

Ein Quart feingehacktes Weizen  
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, ebensoviel  
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, zugestraubt 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, schüttet 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 Gefäße  
n gekocht, ohne das geringste Zei  
chen Zucker, macht das feinstste, schim  
mernde 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 vertritt Schirmnahrung  
und Mueslerisioflangung.  
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.  
Vermaße (sowie Erdarbeiten einläßt).  
Vollständige, Schiffsbau usw., auszuführen.  
Vorzügliche Schiffsreparatur besorgt.  
Gebührenwagen 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,  
Süd Scranton.

## Alt

## Weidelberg.

### A la Carte, Table d'hotel

von 12—2 Uhr Nachmittags

Importiere und hiesige Biere. Feine Cigaren  
Cigaretten. 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  
Prompthe 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 Plane ge baut. Best. Küche, lustige Zimmer, prompt Bedienung. Die besten hiesigen und importirten Bier und prima Cigaretten. Ebenfalls auch „Hühner-Bräu“ aus Baden, Lebkuchen Dr. Knecht's des Deutschen Kaiser.

## Henry Sorn's

## Restaurant,

213 Penn Ave., Scranton, Pa.

Kücher von besten Gelehrten und Cigaretten  
werden auch die in einer vorzüglichen deutlichen  
Gekühlte abzurufen Speisen auf Belangen fer  
nen, und zwar zu sehr mäßigen Preisen.  
Kaufmann's Mittagessen täglich 25 Cent.  
Jeden Sonntag Abend warmer Lunch—Schwei  
nisch, Beef a la Mode, Entenbraten, etc., mit  
Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

## Zeidler Bäckerei Co.

Paul & Kofler, Eigenthümer,

## Deutsche Bäckerei

210 Franklin Avenue.

## W. F. Vaughan,

## Grundeigentum

## Gekauft, Verkauft,

## Vermiethet.

Office, 421 Lakawanna Avenue

Scranton, Pa

Deutsch gesprochen.