Conrad's neuer Laden.

120 und 122 Wyoming Avenue.

Die neuesten Moden in Männer und Knaben

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

Absolute Sicherheit für Ihr Geld.

Die Fonds dieser Bank sind achtsam angelegt einzig in wohlgesicherten Anleihen, erste Klasse Bonds und werthvollem Grundeigenthum.

Alle unsere Anlage Sekuritäten sind untersucht und bestätigt worden durch den Ver. Staaten Bankprüfer. Das gleiche geschah mit unseren Anleihen und collateral Sicherheit. 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 Depositum.

420 Lackawanna Ave. Scranton, Pa.

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 sein 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 Probeflaschchen—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) **BRASSIERES**

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 illustriertes Büchlein mit Abbildungen der beliebtesten Stilarten.

BENJAMIN & JOHNES
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.

Käseschnitten.

Eine Unze zu Sahne gerührte Butter, ein Ei, eine Unze geriebener Parmesankäse, Salz und Pfeffer werden glatt gerührt und auf Schwarzbrotscheiben gestrichen. Diese sind in schmale Streifen zu schneiden, auf dem Backblech zu rösten und werden, nachdem sie nochmals flüchtig mit Butter überstrichen wurden, heiß zu Tisch gegeben.

Karlsruher Kartoffelspeise.

Kleine Kartoffeln kocht man mit der Schale gar und schält sie. Vorher hat man acht Mohrrüben geputzt und streifig geschnitten und etwa zwanzig kleine Zwiebeln geschält und leicht abgebrüht. Die Mohrrübenstreifen und Zwiebeln brät man mit einem Pfund würfelig geschnittenem Bauchspeck zehn Minuten zusammen, füllt etwas kochendes Wasser darüber und schmort sie nahezu weich. Dann gibt man die abgezogenen Kartoffeln zu dem Gericht, schmort sie noch zehn Minuten langsam mit durch, gibt zuletzt etwas feinen Pfeffer und einen Eßlöffel gehackte Petersilie zu dem Gericht und richtet es heiß an.

Mainzer Handkäse.

Abgerahmte saure Milch wird, wenn sie dick geworden, in einem Musilinbeutel schwebend aufgehängt, dann läßt man sie auslaufen. Nachdem der zurückbleibende, weiche Käse ziemlich fest und trocken ist, wird er mit Salz und Kümmel gemischt, mit einem Tuche bedeckt und in einer Schüssel in warmem Raume stehen gelassen, bis sich eine dünne Rahmhaut darüber bildet. Dann knetet man ihn gut durch und formt die einzelnen Käse mit der Hand. So legt man sie nebeneinander auf ein Brett, bis sich wiederum eine fettige Haut darum bildet. So setzt man sie in Steintöpfe ein, sie können dann noch etwas in lauwarmem Raum stehen und sind dann schon brauchbar und schmackhaft, wenn sie auch noch nicht durchaus „reif" sind.

Rauchfleisch mit grünen Erbsen.

Ein durchwachsenes Stück Rauchfleisch von ein bis einundeinhalb Pfund Gewicht ist gut abzubürsten, wenn nötig, einige Stunden zu wässern, mit kaltem Wasser aufzusetzen und eine halbe Stunde zu kochen. Unterdessen kernt man zwei Quart Erbsen aus, gibt sie sowie eine Prise Zucker und einen Eßlöffel kalt angerührtes Mehl zum Fleisch. Nachdem alles noch eine Viertelstunde gekocht hat, bringt man es in die Kochkiste, wo es noch ungefähr vier Stunden Garzeit braucht. Nach Belieben kann man vor dem Anrichten noch einen Eßlöffel gehackte Petersilie und kleine Griesmehlklößchen zu dem Gericht geben. (Auf dem Kohlenofen oder bei Gasfeuerung Kochdauer zweiundeinviertel bis zweiundeinhalb Stunden.)

Hammelfleisch mit Brühkartoffeln.

Das nicht zu fette Fleisch wird wie zur Fleischbrühe aufgesetzt, jedoch mit einer geringeren Menge Wasser, damit die Brühe kurz einkocht. Ist es gar, so gibt man in eine Kasserolle in Scheiben geschnittene Zwiebel und etwas Kümmel, gießt soviel fette Brühe darauf, als man für die Kartoffeln braucht, und läßt dies gut durchkochen. Inzwischen hat man Kartoffeln abgekocht und abgegossen, gießt nun die Brühe darauf und läßt sie damit ein wenig durchziehen, alsdann richtet man sie an. — Man bereitet die Kartoffeln auch mit gehackter Petersilie, gehackten Zwiebeln und Brühe, dann läßt man diese Brühe aber nicht mehr kochen, sondern gießt sie, nachdem die Kartoffeln abgegossen sind, über diese und läßt sie damit kurze Zeit dämpfen. — Die erstere Brühe mit Kümmel richtet man auch über Mehlklöße an und gibt das Fleisch dazu.

Kriegskartoffeln.

Fünf Eidotter werden schäumig gerührt, dazu kommen zwei Eßlöffel Rum und etwas Vanille, ein Pfund recht mehlige Kartoffeln, die am Tage vorher abgekocht und geschält worden sind, sowie ein Viertelpfund süße abgezogene und zehn Stück bittere Mandeln werden gerieben, locker und flockig zusammengetan und mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß zu den Eidottern gerührt. Die Form muß mit Butter ausgestrichen und mit Semmelbröseln bestreut sein, damit die Masse nicht anhängt. — Der gleiche Teig gibt in zwei Platten oder Springformen gebacken — eine Torte, die mit folgender Mischung gefüllt werden kann. — Füllung: Hierzu sind allerdings eine Unze Kartoffelmehl und eine halbe Unze Maismehl zu verwenden. Das Mehl wird, mit zwei Dottern in ein Pint Milch verquirlt, mit etwas Zucker und Vanille im Wasserbade gekocht, bis die Masse dickt, und dann kalt gestellt. Inzwischen rühre man drei Unzen Butter zu Schaum und ziehe den fast erkalteten Brei darunter. Hierauf streiche man die ein Blatte damit und lege die zweite darüber.

Fleischlose Tage.

Ueber die Zustände in der fröhlichen Kaiserstadt.

Daß Wien im zwölften Kriegsmonat noch immer lebt, nachdem es unsere phantasiereichen Feinde schon in den ersten Wochen von Hunger- und anderen Revolten zerrüttet geschildert hatten, ist eigentlich eine unerhörte Rücksichtslosigkeit. Aber es ist trotz allen feindlichen gegenteiligen Vorstellungen eine unbestreitbare Tatsache, daß es lebt, sogar nicht schlecht lebt. Es ist wohl wahr: in Friedenszeiten lebt es leichter und lustiger. Da dreht sich bekanntlich nach Schiller täglich der Braten am Spieß. Jetzt muß es schon mit einem sonntäglichen Braten zufrieden sein und sogar auf seinen geliebten Tafelspitz an Wochentagen so gut wie verzichten, weil dieses dem „Hintern" entnommene bevorzugte Suppenstück des wohlgemästeten Ochsen die doppelte Höhe seines normalen Preises erreicht hat und daher für die Börse auch des mittlern Bürgerstandes nicht mehr erschwinglich ist. Es hat sogar zwei von der Behörde verordnete fleischlose Tage, Dienstag und Freitag. Das heißt, an diesen Tagen darf kein Fleischhauer bei strenger Strafe Fleisch vom Rind, Kalb oder Schwein, und kein Geflügelhändler eine noch so alte Henne verkaufen, und kein Gastwirt Speisen davon freihalten, was natürlich nicht hindert, daß schlemmerhaft veranlagte und mit dem nötigen Großgeld begabte Menschen sich am Abend vorher für diese Tage mit den entsprechenden Fleischsorten versehen. „Schöpsernes" und „Lämmernes" steht außerhalb dieses Verkaufverbots. Aber erstens ist der Wiener kein Freund von Hammelfleisch und ist es auch in diesen Kriegszeiten nicht geworden, und zweitens kann auch ein Hammel erst geschlachtet werden, wenn man seiner habhaft geworden ist, und das ist, nachdem die Russen die galizischen Hammel für sich behalten haben und das Hammelland Serbien mit Kriegsausbruch seine Grenzen geschlossen hat, keine einfache Sache. Bleiben also für die fleischlosen Tage in der Hauptsache nur Gerichte von Teilen der sogenannten „Innerei," als Hirn, Zunge, Leber, Lunge und dergleichen, deren Verkauf keine Schranken gezogen sind. Und wer auch das nicht erschwingen kann oder eine Abneigung dagegen hat, muß sich eben mit Fisch oder fleischlosen Speisen behelfen. Auch das ist leichter gesagt als beschafft. Denn Flußfische sind in Wien immer teuer, in Kriegszeiten um so mehr, und Seefische haben, abgesehen davon, daß sie nicht in genügender Menge zu Markte kommen, bei den herrschenden schlechten Transportverhältnissen, die die Dauerhaftigkeit bei der hohen Sommertemperatur stark beeinträchtigen, schon einen unangenehmen Geruch. Und mit den Mehlspeisen haperts auch, da Weizenmehl nicht zu haben ist und Maismehl, der einzige Ersatz dafür, nur eine beschränkte Verwendbarkeit hat. Gemüse aber ohne Fleischspeise ist dem Wiener etwas, was er sich nicht vorstellen kann. Also, da ihm auch der Brotkorb arg verkümmert und recht hoch gehängt worden ist seit Einführung des Maisbrotes und der Brotkarten, hat es der Wiener wahrhaftig nicht leicht, sich in diesen zum Jahr angewachsenen Kriegszeiten im leiblichen und seelischen Gleichgewicht zu erhalten. Und dennoch, er ist weder verhungert, noch hat er seinen „Humor" verloren. Er hat sich besser gezeigt, als sein Ruf war. Er hat sich den schwierigen gastronomischen Verhältnissen mit überraschender Leichtigkeit angepaßt, ißt tapfer sein Maisbrot, verzichtet auf Tafelspitz und sonstige Leckerbissen und bleibt voll Zuversicht in den endlichen Sieg der guten Sache der verbündeten Mittelmächte, der sich ja nun auch schon den verblendeten Augen der Feinde immer deutlicher und unabweislicher aufzwingt. Der Wiener hält durch, wie die Bevölkerung der gesamten Donaumonarchie, jetzt erst recht, nachdem auch „die Katzelmacher," die er schon immer nicht hat „schmecken" können, sich mit der heimtückischen Hinterlist des „Bravo" den Feinden der Monarchie zugesellt haben. Die Abrechnung mit diesen falschen Bundesgenossen macht ihm die kleinen Opfer an leiblichen Genüsse noch leichter. Also, ihr Feinde im Osten und Süden und Westen und Norden, laßt den Wiener endlich aus dem Spiel eurer selbstbetrügerischen Faseleien.

Maskierte Kühe.

Auf dem Kriegsschauplatz im Elsaß — so liest man im Berner „Bund" — wenden Deutsche und Franzosen mancherlei Listen an, und man kann sagen, daß die einander gegenüberliegenden Feinde sich in dieser Hinsicht durchaus ebenbürtig zeigen. Zu einer dieser Listen gehört die Art, wie bei einem Stellungswechsel die Kühe transportiert werden: sie erhalten Decken, deren Farben sich den Farben des Geländes anpassen müssen. Im Winter wurden die nützlichen Tiere mit weißen Tisch- und Betttüchern zugedeckt; als dann aber der Schnee zu schmelzen begann, bekamen sie graue und grüne Decken, und die Wegschaffung der so maskierten Kühe soll fast immer gelungen sein.

Praktische Winke

Gummistrümpfe reinigen.

Gummistrümpfe lassen sich recht gut reinigen, indem man sie auf eine Strumpfform zieht und mit einem Schwamm abwäscht, der zuvor in eine kalte Sodalösung getaucht wurde. Dann spült man mit klarem Wasser nach und trocknet die Strümpfe sorgfältig mit einem weichen, sauberen Leinwandlappen, um sie auf eine andere trockene Strumpfform zu ziehen und dort fertig trocknen zu lassen, möglichst im dunklen, luftigen Raume. Niemals darf man Gummistrümpfe ans Sonnenlicht oder an den warmen Herd zum Trocknen bringen.

Wacholderbeerensaft.

Reife Wacholderbeeren werden in einem hölzernen Gefäß etwas zerstoßen, dann in einen Kessel gebracht, in den man so viel kochendes Wasser schüttet, daß es einen Finger hoch über den Beeren steht. Bei gelindem Feuer läßt man sie unter Umrühren so lange kochen, bis ein zäher Saft entsteht, dann preßt man die Masse durch ein leinernes Tuch und bewahrt den Saft in Flaschen auf. Derselbe ist sehr magenstärkend. Man löst einen Teil Saft in zwei Teilen Wein auf und nimmt davon nach Tische und vor dem Schlafengehen jedesmal zwei Eßlöffel.

Mixed Pickle.

Vier Quart Weißkraut, so fein geschnitten wie für "Cold-slaw," sechs große, grüne Pfefferfrüchte, sechs grüne Tomaten, sechs große weiße Zwiebeln, sechs scharfe, rote Pfefferschoten. Alles, außer dem feingeschnittenen Weißkraut, wird fein gehackt, dann alles zusammen in den Einmachkessel getan. Dazu kommen: Zwei Unzen weißer Senfsamen, eine halbe Unze Tumericpowder, zwei Unzen Selleriesamen, eine halbe Tasse Salz, drei Pints guter Essig, zwei Pfund brauner Zucker. Das wird zwanzig Minuten scharf gekocht, dazwischen mit einem bisher unbenützten Holzlöffel gerührt. Heiß in Gläser füllen.

Aufbewahrung von Obst.

Die Schwierigkeit, Früchte zu erhalten, beruht auf der Schnelligkeit, mit der ihr Fleisch infolge der Wirkung von allerhand Lebewesen, meistens von Pilzen und Bakterien, verdirbt, die auf ihrer Oberfläche leben. Daraus haben Gelehrte schon früher gefolgert, daß Obst in ausgezeichneter Verfassung beträchtliche Zeit konserviert werden könnte, wen es gelänge, diese Kleinwesen zu zerstören. Die besten Ergebnisse sind dadurch erzielt worden, daß man die Früchte in kaltes Wasser eintauchte, das drei Prozent der käuflichen Formallösung enthielt. Früchte mit weichem Fleisch wie Kirschen, Erdbeeren und Trauben dürfen nur zehn Minuten in der Lösung bleiben. Sie werden dann für weitere fünf Minuten in kaltes Wasser gebracht und schließlich auf einer Drahtgaze oder an einem andern geeigneten Platz ausgebreitet. Hat die Frucht eine Haut, die nicht mitgegessen wird, so braucht sie nur mit der Formallösung behandelt zu werden.

Fleisch einzupökeln.

Man legt das Fleisch in eine Lake, die aus Salz, Salpeter und Zucker gebildet ist. Diese drei Dinge werden in einer bestimmten Quantität Wasser aufgekocht, durchgeseiht und erkaltet über das Fleisch gegeben. Letzteres darf durchaus nicht gepreßt werden, wie das die frühere Methode vorschrieb. Ganz ohne Verlust von Nährstoffen geht es auch hierbei nicht ab, was man an der blutigen Färbung der Pökelbrühe erkennen kann, doch ist derselbe bedeutend geringer als bei der früheren Methode. Das Fleisch wird vor der Pökellake nur so weit durchdrungen, als zu seiner Konservierung notwendig ist, es bleibt saftig, zart, blaßrot von Farbe und das Fett fest und kernig. Auf je zwölf Pfund Fleisch rechnet man reichlich zwei Unzen Salz, gut dreiviertel Unzen Zucker und schwach eine halbe Unze Salpeter. Mehr von letzterem würde ungesund sein. Dies wird in eine Tasse Wasser gelöst, aufgekocht, erkalten lassen und über das Fleisch gegeben. Man beschwert das Fleisch mit einem flachen Schiefer und einem Stein, damit die Lake stets darüber steht. Der Topf wird gut zugedeckt in einen Raum von gleichmäßiger Temperatur, etwa 45 Grad gebracht. Unter 35 Grad soll die Temperatur nie betragen, Kälte verhindert das Durchpökeln, das Fleisch bleibt grau und unansehnlich. Dasselbe muß nämlich eine Art Gährung durchmachen, steht es kalt, so verliert es das schöne, frische Aussehen und den guten Geschmack. Die der feinen Wohlgeschmack des Fleisches bedingenden Extraktivstoffe werden um so vollständiger zurückgehalten, je schneller und gleichmäßiger das Pökeln erfolgt.

Die zum vollständigen Durchpökeln erforderliche Zeit hängt zuerst von der Größe des Stückes und der Art des Fleisches ab. Kleinere Stücke brauchen acht bis zehn Tage, größere drei bis vier Wochen, ein großer Schinken fünf bis sechs Wochen, Speck drei Wochen, Rippen- und Bauchfleisch zehn bis vierzehn Tage, Eisbein vierzehn Tage, Ochsenzungen drei bis vier Wochen

Wenn Sie ermüdet und durstig sind

so bestellen Sie eine Flasche Stegmaier's

Goldene Medaille

Bier. Sein reine, perlende, zufriedenstellende Gute vertreibt Gehirnermüdung und Muskelnerschlaffung.

Verlangt es immer - sehet nach dem Namen auf der Flasche.

Stegmaier Brau Co.

Beide Telephone.

Wm. F. Kiesel,

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

[Etablirt 1859.]

315 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" Brod, Cräcker und Cakes Bäckerei,

313, 345 und 347 Brook Straße, gegenüber der Knopf-Fabrik, Süd 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 Zenke, 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 Sr. 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—Schweinfuchsi, Beef a la Mode, etc., mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

Zeidler Bäckerei Co.

Louis & Kohler, Eigenthümer,

Deutsche Bäckerei

210 Franklin Avenue.

W. F. Vaughan,

Grundeigenthum

Gekauft, Verkauft, Vermiethet.

Office, 421 Lackawanna Avenue Scranton, Pa

Deutsch gesprochen.