

Conrad's neuer Laden.

120 und 122 Wyoming Avenue.
Die neuesten Moden in Männer und Knaben
Steifen und weichen Filz Hüten, Hemden, Ausstattungen, Handschuhe usw.

Absolute Sicherheit für Ihr Geld.

Die Fonds dieser Bank sind achtmal anerkannt einzig in wohlgeordneten Anleihen, welche die besten Renditen bringen.
Alle unsere Anlage Securities sind unversichert und befreit von allen Steuern der Ver. Staaten. Das gleiche Geschäft mit unversicherten und collateral Sicherheit. Diese Bank hat einen Depositor in gold, Silber für Dollar, Pfund, Schilling, und immer noch auf sein Lager eine und einviertel Million Dollars.
Union National Bank,
Ver. Staaten Depositorium.
E. E. Lackawanna und Washington Ave. Scranton, Pa.

Für Ihren Säugling

oder 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 Geschichte Ihrer Populärität erzählt.
Frage den Apotheker dafür oder schreibt an
Dr. Lange,
816 Jefferson Avenue, Scranton, Pa.



Das Bier von Bieren seit über dreißig Jahren.

Die höchste Ertragskraft in der Braumeister-Kunst ist angelehnt und überzeugend demonstriert durch
E. Robinson's Sohn's 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 „alt“ Rufet 542 „neu“

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 Bad. Vorzüglich nach dem Baden. Der ganze Wohlgeruch des Parfüms, Sie zahlen nicht für die theure Flasche. Die Qualität ist wunderbar. Preis nur 75c. (6 Unzen). Schreiben Sie 4c. für das Probefläschchen — genug für 50 Toiletten. **PARFUMERIE ED. PINAUD** 10, Rue de la Paix, Paris. **ED. PINAUD BUILDING NEW YORK**



Eine schöne Hüfte und Schultern

erhält, wer die Bienen-Wafer trinkt. Das Bienen-Wafer enthält einen nicht giftigen Waben-Arzt, die tragenden Waben so aus, daß die Waben der Bienen befeuchtet werden.
BIEN-JOLE (BEE-WAFER) BRASSIERE
hält den Waben bei, so er fein ist und fließt vor, daß die Waben nicht fließt ausgeht. Sie verbindet die Bienen-Wafer mit Wasser und hält das Bienen-Wafer bei, so es fließt ausgeht. Diese Bienen-Wafer sind das nützlichste und nützlichste Bienen-Wafer, das man sich nur vorstellen kann — werden aus den berühmtesten Waben und in allen Städten hergestellt. Bestellen Sie von Ihrem Lieferanten, wenn Sie Bienen-Wafer zu kaufen. Wenn Sie nicht auf Lager, werden wir Ihnen gerne Bienen-Wafer zum Vorziehen franco zustellen.
Benjamin & Johns
61 Warren Street, Newark, N. J.

Erinnert euch

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

Für Haus und Küche.

Geruch beseitigen.
Gläser mit modrigem Geruch reinigt man durch pulverisierte Holzasche und Wasser; diese Mischung muß nun längere Zeit in der Flasche stehen lassen.
Frieren der Fenster.
Fenster frieren nicht, wenn man sie oben offen läßt, damit die Dämpfe hinauszugelassen werden können. Geschäftstheile, die ihre Oberlichter nur wenig offen lassen, werden nie gefrorene Fenster haben.
Es empfiehlt sich, gefrorene Fenster mit einem in Spiritus getauchten Lappen zu reiben, und sie werden bald aufgetaut sein. Ebenso ist ein sicheres Mittel zur Beseitigung von Eiseis, daßelbe mit Viehsalzwasser zu bestreuen.
Lemon Snaps.
Ein Viertelpfund Butter und ein Viertelpfund Zucker werden zusammen verührt, sechs Unzen Mehl, ein Ei, ein Teelöffel voll kalten Wassers und noch Geschmack feingehackte Zitronenschale dazu getan. Man tropft von diesem Teig walnußgroße Häufchen auf ein butterbestrichenes Blech und backt sie in heißem Ofen. — Da die in den Geschäften käuflichen Crakers, Snaps u. s. w. in den Fabriken mittels Walzen hergestellt werden, so ist es natürlich, daß die mit der Hand fertiggestellten nicht das glatte Aussehen der maschinengemachten haben können. Dafür sind sie aber appetitlicher zu essen.
Zwiebelsuppe.
Je nach der Größe werden sechs bis sieben Zwiebeln, es können auch weniger sein, geschält, in feine Scheiben geschnitten, in Fett gedünstet und Mehl darin geschwitzt. Dann wird diese Schicht mit Wasser abgedeckt, Wurzelwert und Salz dazugegeben und das Ganze zu einer Suppe verdickt, die man durch ein Sieb treiben kann, aber auch mit dem feingehackten Wurzelwert anrichten kann. Frankfurt Würstchen werden in der Suppe gekocht und geben dieser einen angenehmen Fleischgeschmack. Vor dem Anrichten wird die Suppe mit einem ganzen Ei gebunden, mit Salz abgemessert und die Kartoffeln dazu gereicht.
Ruspfläschen.
Ein halbes Pfund Nüsse werden samt der Schale fein gewiegelt, ein halbes Pfund Zucker mit zwei großen Eiern schaumig gerührt, eine Achtel Unze Zimmt, etwas Nelken, zwei Unzen Zitronat und ebenso viel Orangenschale fein gewiegelt, ebenso die Schale einer halben Zitrone. Dies alles wird gut vermengt, kleine Häufchen werden auf Oblaten gelegt, mit einem Streifen Zitronat verzieren und bei gelinder Hitze gebacken. Oder: Ein Pfund Zucker, ein Pfund Nüsse, fünf Eier, zwei Unzen Nelken, eine Unze Zimmt, ein Achtel Pfund Zitronat, Zucker und Eier schaumig gerührt, mit den geriebenen Nüssen, dem Gewürz vermengt und dann mit der Wafer versehen wie oben.
Zweitschen in Essig.
Auf dreißig Zweitschen ein halbes Pfund Zucker, eine Tasse Essig, etwas Zimmt und Nelken. Die Pflanzen werden schichtenweise mit dem klaren Zucker und Gewürz in einen Steintopf gelegt, der Essig wird darüber gegossen und der Topf in einen Kessel mit tosendem Wasser gesetzt, welches wenigstens bis zur Hälfte des Topfes reichen muß. Nun läßt man die Pflanzen eine Stunde kochen, bis dieselben anfangen, aufzuspringen, nimmt sie aus dem Ofen, läßt sie etwas abkühlen und verbindet sie mit Pergamentpapier. In den ersten Tagen darf man nicht verabsäumen, den Topf etwas zu schütteln, damit der Saft ein wenig darüber tritt. Die auf so einfache, wenig Mühe erforderende Weise eingelegten Pflanzen halten sich sehr lange fest und wohlschmeckend.
Senfarten.
Große, dicke Gurten, welche völlig ausgewaschen sind, schält man, schneidet sie der Länge nach in 4 bis 6 Streifen, und sind sie lang, noch einmal quer durch, macht alles Marjolein rein heraus, legt die Gurten auf eine ebene Schüssel, und bestreut sie hart mit Salz. So läßt man sie eine Nacht stehen, trocknet sie des anderen Tages mit einem Tuch ab und legt sie dicht übereinander in Glas- oder Steinbüchsen. Zwischen jede Lage streut man grob gehobene Pfefferkörner, Senfkörner, Nelken, Lorbeerblätter und grob geschnittene Meerrettig und Schalotten. Nun füllt man Weinessig auf, die sie ihn fochend heiß mit nötiger Vorsicht. (Selbst Steinbüchsen spritzen leicht, wenn tosende Substanzen hineintommen; man fülle sie daher recht langsam und in kleinen Abgängen, lasse sie so drei Tage stehen, und schäume den Essig dann nochmals und verwache sie.)

Kronprinz Rupprecht von Bayern und sein Jüngster.

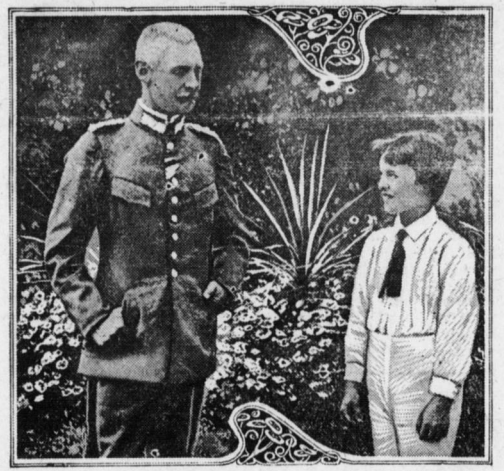


Photo by American Press Association.

Eine Märtyrin.

Jrl. Duenfing ein Opfer britischer Unmenslichkeit.

Ein Vergleich ihres Falles mit dem von Miss Cavell.

Miss Cavell und Jrl. Duenfing — in diesen beiden Namen ist ein bezeichnender Unterschied eingegriffen, der zwischen der Kriegführung der Deutschen und der Engländer besteht. Beide Damen waren Krankenpflegerinnen, und beide haben infolge des Krieges ihr Leben gelassen. Aber während die Engländerin die Tracht ihres hehren Berufes als Deckmantel benutzte, um bei den Feinden ihres Landes zu spionieren und zu deren Schaden gefährliche Umtriebe anzustellen, widmete sich Jrl. Duenfing mit aufopfernder Menschenliebe den schweren Pflichten der Verwundetenpflege und machte dabei keinen Unterschied zwischen Freund und Feind, sondern sah in ihren Pflegenden nur unglückliche Leidende, denen sie zu helfen suchte, bis sie selbst den Tod fand.

Auch Miss Cavell kam bei ihrem Treiben zum Tode. Die deutsche Heeresleitung war um der Sicherheit ihrer Kriegler willen genötigt, gegen die Verschwörer einzuschreiten; und diese wurde durch strenges, aber gerechtes und völlig gerechtfertigtes Urteil mit dem Tode bestraft. Die deutsche Krankenpflegerin dagegen wurde mitten in ihrer Liebeshätigkeit durch die fanatische Bosheit der Engländer hingerichtet. Nicht durch ein gefälliges Gerichtsverfahren, sondern weil die Engländer in schreiendem Widerspruch zu den Vorschriften des Völkerrechts, in großer Verletzung der Menschlichkeit bei der Schußmittel Verwendung hatten, deren sie bei ihrem Verbrechen dringend bedurft, um sich vor Ansetzung zu bewahren.

Jrl. Emma Duenfing, in Dorum, Hannover, geboren, hatte sich mit Begisterung zum hehren, aber unfähigen schweren Berufe hingegeben, als Krankenpflegerin die Leiden der Kranken und Lebenden unter ihren Mitmenschen zu lindern. In dem Nachruhm, die ihre Berufsgenossinnen von der „Nurses Association“ des New Yorker Deutschen Hospitals ihr widmeten, wird sie wegen ihrer aufopfernden Hingabe an ihre Pflichten als „eine der Edelsten der Welt“ bezeichnet, deren Tüchtigkeit unter ihren Freunden und unter ihren Pflegenden niemals schwinden werde. Hier in Amerika, in der Pflegerinsschule des genannten Hospitals, ausgebildet, schloß sie sich dem Amerikanischen Roten Kreuz an und war schon während des Spanischen Krieges auf Porto Rico und Manila in ihrem Berufe mit Auszeichnung tätig. Auch später war ihr ganzes Dichten und Trachten ihre unermüdbare Tätigkeit auf die Pflege, die Unterstützung der Lebenden gerichtet; und ihre edle und menschenfreundliche Gesinnung bewährte sich besonders glänzend, als sie unter der Leitung der „New York County Nurses' Registered Association“ jenen Krankenpflegerdienst in unserer Stadt einrichtete, der es auch den Lebenden mit beschränkten Mitteln ermöglicht, eine gewissenhafte und sachgemäße Privatpflege zu finden. Unter ihren Berufsgenossinnen, den Ärzten und Krankenpflegern beiderlei Geschlechts, erwarb sie sich durch ihre Wirksamkeit und ihre Persönlichkeit hohe Verehrung. „Sie zu kennen, die sie zu lieben“, versichert der genannte Nachruhm. Die „Nurses“ des Deutschen Hospitals wählten sie zu ihrer Präsidentin, und der N. Y. County Registered Nurses' Association diente sie als Schatzmeisterin.

Aus dieser gesegneten Liebeshätigkeit, die ihr Lebensglück ausmachte, riß sie Jrl. Duenfing los, als die „American Physicians' Expedition“ unter ihrem Präsidenten Dr. Arthur von Briesen eine Exar von Ärzten und Pflegern ausrückte, die in Deutschland bei der Pflege der Verwundeten helfen sollte. Mit Freunden

Wenn Sie ermüdet und durstig sind

so bestellen Sie eine Flasche Ste. Marie's
Goldene Medaille
Bier. Ein reines, perlendes, zufruchtendes Bier, das die besten Getränke übertrifft und die besten Getränke übertrifft. Verlangt es immer sich nach dem Namen auf der Flasche.
Stegmaier Brau Co.
Beide Telephone.

Wm. F. Kiesel,

Passage-Notariats- und Bank-Geschäft, Feuer-Versicherung.
[Etabliert 1859.]
318 Lackawanna Ave., Scranton, Pa.
Schiffahrt über Dampfboote nach New York und dem Orient.
Bermittlung sowie Verträge eintrifft. Bekanntheit, Erkennung um, ausgeführt. Berichtigte Einträge der Reise, Schiffahrt, Verbindungen nach allen Weltteilen. Verkauf von Häusern und Bauplänen.

Gebrüder Schuer's

„Reystone“
Brod, Cracker und Cakes Bäckerei,
313, 345 und 347 Brook Straße, gegenüber der Knopf-Fabrik, Süd Scranton.

Wir erledigen Bestellungen

zum
Ankauf oder Verkauf von
American Water Works and Electric Light Properties.
American Water Works and Electric Light Properties.
American Water Works and Electric Light Properties.
zu dem Markt.
Ansprüche und von irgend welchen Verbindungen.
Brooks & Co., Bankier,
Mitglieder der New York Stock Exchange.
Scranton, Pa. Wilkes-Barre, Pa. Kingston, N. Y.

Alt Weidelberg.

Rekarnation
A la Carte, Table d'hôte
von 12—2 Uhr Nachmittags.
Importierte und blesse Weine, frische Liqueure und Cigars.
Separate Geschäftszimmer.
Albert Jenke, Eigenth.
1206—210 Penn Avenue.

Lohmann's,

323-325 Spruce Straße.
„Club“ Frühstück.
Dinner und Lunch
11.30 bis 2.
A la Carte immer.
Theater Gesellschaften Spezialität.
Prompote Bedienung.
George J. Rojar, Eigenthümer.

Henry Horn's Restaurant,

213 Penn Ave., Scranton, Pa.
Küchen der besten Getränke und Cigars werden auch die in einer vorzüglichen deutschen Küche zubereiteten Speisen auf Verlangen geliefert, und zwar zu sehr niedrigen Preisen.
Rauhmans Witzling ist täglich 2c.
Jeden Samstag Abend warmer Lunch — Schwelische, Beef à la Mode, etc., mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

Zeidler Bäckerei Co.

Louis & Kasper, Eigenthümer,
Deutsche Bäckerei
210 Franklin Avenue.

W. F. Vaughan,

Grundeigenthum
Gekauft, Verkauft,
Vermiethet.
Office, 530 Spruce Straße,
Scranton, Pa.
Deutsch gesprochen.