

**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.**

**Organisiert in 1889**  
—vor nur 26 Jahren—hat die Traders National einen Rekord für gleichmäßiges und beständiges Wachstum. Depositen sind insgesamt jetzt über vier und eine halbe Million Dollar—sie haben sich mehr als verdoppelt in den letzten sechs Jahren—und sie wachsen immer noch.

**Traders National Bank,**  
Ecke Wyoming Avenue und Spruce Straße.  
„Geselligkeit unsere Lösung.“

**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 Geschichte Ihrer Populartät erzählt.  
Frage den Apotheker dafür oder schreibt an  
**Dr. Lange,**  
313 Jefferson Avenue, Scranton, Pa.

**Das Bier von Bieren**  
seit über dreißig Jahren.  
Die höchste Errungenschaft in der Braumeister-Kunst ist ange-  
nehm und überzeugend demon-  
strirt 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 „ge-  
wöhnlichen“ Getränke.  
Rufet 470 „alt“ Rufet 542 „neues.“



AT ALL GOOD DEALERS 50¢ UP

**Eine schöne Wäse und Schultern**  
erhält, hier die Schaller. Wenn Sie reiche,  
das bündige Gewicht eines nicht geführten  
Wahns steht die tragenden Brustlein so aus,  
das die Linien der Figur verbergen gehen.

**BIEN JOLIE**  
PARFUMERIE

hält den Rücken hart, wo er sein soll und nicht  
vor, daß der volle Rücken nicht schlief ausgebe.  
Sie verbringt die Wärme bündige Brustlein  
und hält das Gewicht an den Schultern, wodurch  
der Oberkörper eine gesunde Linie erhält.  
Diese Braueren sind das niedrigste und nützlichste  
Befehlsmaß, das man hat nur vor-  
stellen kann — werden aus den berühmtesten  
Wollmaterialien und in allen Stützen hergestellt.  
Bewahren Sie von Ihrem Lieblingen, wenn  
Wollmaterial „Wen Jolie“ zu setzen. Wenn solche  
nicht auf Lager, werden wir Ihnen gerne  
Wolle zum Vorziehen franco ausgeben.

Benjamin & Johnes  
51 Warren Street, Newark, N. J.

Lassen Sie sich Parfium umsonst schicken.  
Schreiben Sie heute um eine Probeflasche von  
**Ed. Pinaud's Lilac**  
Das berühmteste Parfium der Welt, jeder Tropfen  
so süß, wie die lebende Blume.  
Für Toiletten, Zimmerräume und  
Wohnung. Völliglich nach dem Rostern.  
Der ganze Weich liegt im Parfium,  
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 Toilettenflügel.

**PARFUMERIE ED. PINAUD**  
Department M.  
ED. PINAUD BUILDING NEW YORK

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

**Für Haus und Küche.**

**Omelette.**  
Ein verlässliches und einfaches Re-  
zept einer Omelette für sieben Perso-  
nen ist folgendes: Sieben Dotter wer-  
den mit sieben Eßlöffeln (Eißlöffel)  
Zuder flaumig abgerieben, dann der  
Schnee von sieben Eweiß und sieben  
Eßlöffel Mehl leicht hineingerührt und  
sehr rasch in heißer Wöhre baden ge-  
lassen, eventuell in zwei Kasserollen,  
da sie sehr hoch aufliegt. Gelling-  
sicher und ist sehr flaumig.

**Hammelfleisch mit Rüben.**  
Zwei Pfund weiße Rüben putzt  
man, schneidet sie, wenn sie zu groß  
sind, in längliche Stücke, quellt sie mit  
siedendem Wasser fünf Minuten ab,  
läßt sie abtropfen, gibt sie mit so viel  
heißem Wasser, daß sie nur eben be-  
deckt sind, und etwas Butter und Salz  
in die Kasserolle zu dem abgeschäumten  
angekocht, in Stücke zerlegten Ham-  
melfleisch, läßt alles zusammen lang-  
sam gar kochen, schneidet nach Salz ab  
und verdrückt das Gemüse, nachdem das  
Fleisch herausgenommen worden ist,  
mit etwas in Butter gar und gelb ge-  
röstetem Mehl. Das Fleisch wird von  
den Knochen sorgfältig abgelöst, in  
Stücke geschnitten und wieder mit de-  
Rüben gemischt.

**Fritabellen von Fleisch**  
resten.  
Man nimmt hierzu Ueberreste von  
gekochtem Fleisch, am besten von ge-  
bratenem Fleisch, hackt es mit einer  
Zwiebel oder Petersilie recht fein, rührt  
dazu ein Ei, Salz und gelöshenen  
Pfeffer, geriebenes Weißbrot, Braten-  
jus oder saure Sahne, in Ermange-  
lung dessen ein wenig Milch. Dann  
macht man Klöße in der Größe eines  
Eies, drückt sie ein wenig flach, be-  
streut sie mit den gerösteten und fein-  
gestoßenen Krusten des Weißbrotes und  
brät sie in Butter gelb. Hat man  
gekochten Schinken, so kann man et-  
was davon mit dem Fleisch haden.—  
In Ermangelung des Weißbrotes las-  
sen sich recht gut einige kalte Kartoffel-  
n, welche auf einer Reibe gerieben  
werden, verwenden.

**Judge.**  
Auf drei Pfund granulierten Zuder  
ein Pint Milch oder Rahm und kein  
Wasser. Langsam kochen und stetig  
rühren, damit die Masse sich nicht zu  
Boden setzt. Eine Preße Weinstein  
(Cream of Tartar) trägt zum Pro-  
zess des Vereinigens der Zutaten bei.  
Die Masse wird gekocht, bis sie faden  
zieht oder bis eine in Wasser getropfte  
Probe weiß Gummi ist. Nun nimmt  
man es vom Feuer und läßt es erst  
etwas abkühlen, ehe man es rührt,  
sonst härtet es zu rasch. Zu einfachem  
„Judge“ fegt man der Masse einen  
halben Teelöffel Vanille-Extrakt zu.  
Für Maple Judge nimmt an anstatt  
des granulierten Zuders die braune  
Sorte und ein Pfund „Maple“-Zuder.  
Für Eholade-Judge zwei Tafeln  
Eholade zu obigem Vanille-Judge.  
—Geschädte Datteln, Koffin, Nüsse,  
Zitronat oder Maraschino-Kirschen  
können verwendet werden zur Her-  
stellung der verschiedensten Sorten.—Eine  
Preße Salz verbessert sehr den Ge-  
schmack, macht ihn lebhafter und fris-  
cher.

**Tomatensuppe mit Fisch**  
—Fischen und Kartoffeln.  
Tomaten werden geschnitten und  
mit viel Zwiebeln, etwas Selleri, Lor-  
beerblatt und einem Zitronenquartel  
zudeckelt aufs Feuer gesetzt, ohne Fett  
weich gebühtel, dann durch das Haar-  
sieb gegeben und mit Wasser, beliebig  
auch ein, zwei Suppentwiefeln, noch-  
mals aufs Feuer gesetzt. In einer  
Oberstufe rührt man mit Wasser Mehl  
an, dem man etwas Kartoffelmehl bei-  
geben kann, und gibt dies in die koch-  
ende Brühe. Dann läßt man alles  
zusammen noch eine Stunde kochen.  
Frische Fisch- oder Seefische werden  
enthäutet und enträutet und zweimal  
durch die Maschine gerieben. Petersi-  
lie und Zwiebel werden fein gehiegt,  
in etwas Fett weich gebühtel, ein ein-  
geweinigtes Bröckchen wird ausgebrüht,  
etwas Meißelöl und Salz nebst Pfeffer  
für dazu gegeben und alles zusammen  
mit dem Fischfleisch vermischt. Auf  
ein Pfund Fisch rechnet man ein Bröck-  
chen. Sollte die Masse nicht zum  
Reibbrock dazu. Nun formt man mit  
tegroße Klöße, die in leise lodendem  
Salzwasser, dem Suppenträuter beige-  
geben sind, langsam kochen müssen.  
Wenn sie hochkommen, sind sie gar und  
werden nun zusammen mit ihrer  
Brühe in die Tomatensuppe gegeben.  
Zugewiesen hat man geschälte Kartoffel-  
n gekocht, die man in Stücke schnei-  
det, ebenfalls in die Suppe gibt und  
noch zehn Minuten darin garen läßt.  
Das Gericht ist sehr wohlgeschmeckend.

**Haus und Garten.**

**Spargelzucht.**  
Die Pflanzung der Spargelpflanzen  
wird im April bis Mai vorgenom-  
men. Die Bodenbearbeitung dafür  
soll aber schon im Herbst ausgeführt  
werden. Spargel verlangt einen lode-  
ren, in guter Dungkraft stehenden Bo-  
den, eine freie Lage, die möglichst den  
ganzen Tag Sonne hat. Schwere  
Boden muß durch Beimischung von  
Sand, Asche, Komposterde, u. s. w.,  
leichter gemacht werden. Den Platz  
für das Beet rigelt man etwa zwei-  
einhalb bis drei Fuß tief und bringt  
dabei bei schwerem Boden gleich Sand,  
am besten Flußsand, unter, ebenfalls  
auch den Dünger. Vorzugesehen ist da-  
bei Schaf- und Ziegenböinger, auch  
Rauten, Thomasmehl, Kalk sind als  
Beimischung zu empfehlen. An Dün-  
ger darf bei der Bodenbearbeitung nicht  
geparnt werden. Nach der Bodenbear-  
beitung wird das Beet etwa einen Fuß  
tief ausgehoben. Auf die Sohle wer-  
den dann Komposthaufen von etwa ein  
Drittel Fuß Höhe und in zwei Fuß  
Entfernung von einander im Verbinde  
oder im Quadrat zu einander angelegt.  
Auf jeden der Komposthaufen kommt  
eine Spargelpflanze, deren Wurzeln  
nach allen Seiten ausgebreitet werden,  
der Wurzelstod wird dann mit Sand  
oder besser mit sandiger Komposterde  
bedeckt. Hierauf füllt man die ausge-  
schaufelte Erde so hoch ein, daß die  
Pflanzen einige Zoll hoch mit Erde  
bedeckt sind. Die Pflanzen stehen im  
ersten Jahre in einem Graben, derselbe  
wird erst im zweiten Jahre aufgefällt,  
den vollen Ertrag liefert das Beet erst  
vom dritten Jahre an.

**Zur Fischpflege.**  
Bedingung zur Fischpflege ist vor  
allen Dingen zuerst ein naturgemäß  
eingerichtetes Aquarium. Der Fische  
in sogenannten Goldfischgläsern hält,  
macht sich einer fabelhaften Tierquä-  
lerei schuldig, da die Wasserbehälter  
nicht in einem solchen Behälter für alle  
Wassertiere direkt ungeeignet sind. Die  
eigene Öffnung einer solchen Glase  
ist viel zu klein, als daß die Luft  
genügend auf die Oberfläche des Was-  
sers einwirken kann, ferner gestattet die  
Form einer solchen Glase auch keine  
Reinigung des Behälters ohne seine  
völlige Entleerung. Eine Beflan-  
zung kann in einer Glode nur mangel-  
haft oder kaum vorgenommen werden  
und daher wird eine öftere Erneuerung  
des Wassers zur Notwendigkeit. Diese  
wirkt aber inner mehr oder weniger  
schädlich auf den Organismus des  
Fischertieres und besonders dann,  
wenn die Ueberführung derselben aus  
dem warmen Wasser des Behälters so-  
fort in kaltes geschieht, wobei sich bei  
den Tiere Erkältungskrantheiten aus-  
bilden. Kein Fisch besitzt Einrichtungen,  
um die Temperatur seines Kör-  
pers konstant zu halten. Er ist ein  
wechselwarmes Geschöpf, dessen Kör-  
pertemperatur nur Bruchtheile eines  
Grades von dem des ihn umgebenden  
Wassers abweicht. Der wühlende  
Fisch findet in der freien Natur keine  
Gelegenheit, plötzliche Temperatur-  
schwankungen durchmachen zu müssen,  
da Temperaturerhöhung oder Temper-  
atursenkung sich selbst im flachen Was-  
ser niemals so scharf gestalten, wie in  
der Luft.  
Fische atmen Luft, die dem Wasser  
beigemischt ist und zwar entnehmen  
sie, wie alle Tiere, der Luft den Sau-  
erstoff und atmen Kohlenäure aus.  
Ist der im Wasser enthaltene Sauer-  
stoff von den Fischen aufgebraucht, so  
sind die Tiere gezwungen, sich ständig  
an der Oberfläche zu halten, um aus  
der Luft direkt Sauerstoff aufzuneh-  
men, im anderen Falle erstickt die  
Tiere, wenn dem Behälter kein frisches  
Wasser zugeführt wird. Jedes nicht  
naturgemäß eingerichtete Aquarium  
besitzt diese Nachteile, die aber sofort  
verhindert werden, sobald der Behälter  
mit Wasserpflanzen besetzt ist, also na-  
turgemäß eingerichtet wurde. Hier  
verbrauchen die Pflanzen die von den  
Tieren ausgeatmete Kohlenäure zu  
ihrem Aufbau und geben Sauerstoff  
ab, den das Tier zum Leben nötig  
hat. Der Kohlenäureverbrauch und die  
Sauerstoffabgabe der Pflanze ist ein  
Ernährungsvorgang, der die Un-  
wesenheit von genügend Tageslicht  
voraussetzt. Aus diesem Grunde muß  
das Aquarium hell stehen, also unmit-  
telbar am Fenster, denn in der Dun-  
kelheit scheitert die Pflanze keinen Sau-  
erstoff ab. Eine Pflanze kann aber  
nur eine bestimmte Menge Sauerstoff  
liefern und darum soll ein Aquarium  
reichlich mit Pflanzen besetzt sein, es  
muß bedeutend mehr Pflanzen als  
Tiere enthalten, wenn die Kohlenäure  
sich im Wasser nicht über einen be-  
stimmten Grad anhäufen soll. Wachs-  
sen die Pflanzen nicht im Becken, wer-  
den sie also nur lose in das Wasser  
gelegt, so verarbeiten sie keine oder nur  
wenig Kohlenäure und liefern dann  
auch dem entsprechend keinen oder nur  
wenig Sauerstoff.

**Reimen der Samen.**  
Zum Reimen braucht der Same sehr  
Licht, sondern nur Wärme und Feuch-  
tigkeit. Erst wenn die Wurzel des  
Keimlings in das Erdreich eingedrungen  
aus den Samenlappen die von der  
Mutterpflanze mitgegebene Nahrung  
verbraucht ist und die ersten grünen  
Laubblätter sich entfaltet haben, hat  
die junge Pflanze für ihre Ernährung  
selbst zu sorgen. Es müssen also nach  
dem Reimen die jungen Pflanzen hell  
gestellt werden. Hier ergeben Berech-  
nungen, daß einer Pflanze in einer  
Entfernung von etwa drei Fuß vom  
Fenster, das sechs Fuß Höhe  
und drei Fuß Breite hat,  
nur ein Fünftel der Lichtmenge zu-  
kommt, die sie unter freiem Himmel  
erhält. Verläßt man sich in dieser  
Hinsicht bei der Schätzung der Licht-  
intensität auf das Auge, so kommt man  
hierbei zu ganz gewaltigen Fehlschül-  
fen. Die Mehrzahl der Pflanzen  
brauchen für die Kohlenstoffassimila-  
tion, also für ihre Ernährung eine  
ziemlich starke Lichtintensität. Stark  
abschwächtes Licht genügt hierzu  
nicht, bei solchem wachsen die Pflan-  
zen gelb, werden gelb und vertümmern.  
Künstliches Licht kann Tageslicht in  
seiner Hinsicht ersetzen und daher sind  
junge Keimpflanzen, wie überhaupt die  
Mehrzahl der im Zimmer kultivierten  
Topfpflanzen, den Fenstern so nahe wie  
möglich zu bringen. Nicht  
hell genug aufgestellte Pflanzen ver-  
gessen und verbrauchen ihre aufspei-  
erenden Reservestoffe, können keine neuen  
bilden und sterben dann langsam ab.  
Je älter ein Same ist, desto schwe-  
rer teilt er im allgemeinen. Ande-  
rerseits gibt es Samen, die erst im  
zweiten Jahre nach der Aussaat den  
Keim hervorbringen. Ein Jahr liegen  
viele Samen, zum Beispiel Rosen, Lau-  
rus, Daphne, u. s. w. Sont schnei-  
det man auch hartschalige Samen, zum  
Beispiel Canna, an, damit die Feuch-  
tigkeit leichter durch die harte, feste  
Samenschale dringen kann, oder man  
läßt den hartschaligen Samen über  
Nacht in Wasser liegen und so etwas  
anquellen, wodurch er, in den Boden  
gebracht, schneller teilt. Günstig wir-  
ken Säuren auf das Keimen von Samen  
ein. Die gleiche Bedeutung  
kommt auch dem Fruchtfleisch von  
Äpfeln, Birnen, Pflirschen, der flei-  
schigen Schalen der Kastaniennüsse, u.  
s. w., zu. Solche vom Fleisch um-  
gebenen Samen keimen viel schneller,  
als wenn die vom Fruchtfleisch befreiten  
Samen gefät werden, die Keim-  
linge der ersteren werden auch beu-  
tend kräftiger. Außer der Sauer-  
einwirkung kommt dem Fruchtfleisch  
noch eine andere Bedeutung zu, indem  
es beim Faulen große Wärmemengen  
entwickelt, wodurch der Same von  
einem richtigen Kräftehaufen umgeben  
wird. Es zeigt sich die Wärme-,  
Feuchtigkeit- und Sauerwirkung, wel-  
che beim Faulen des Fruchtfleischs  
austritt, besonders stark bei allen  
Säurefrüchten. Andererseits muß man  
annehmen, daß der Zuder, die Salze  
und die anderen Nahrungsstoffe im  
berodernden Fruchtfleisch für die  
weitere Entwicklung des jungen Keim-  
lings nicht ohne Wert sind.  
Schwer keimende Samen legt man  
mit Erfolg sechs bis zwölf Stunden  
in mit Salzsäure geschwängertes  
Wasser. In der Regel genügt für  
weitere Samen acht bis zehn Tropfen  
in ein halbes Quart Wasser. Für  
harte Samen nimmt man fünfzehn  
bis zwanzig Tropfen Salzsäure in der  
gleichen Quantität Wasser. Die Sa-  
men sind sofort nach der Herausnahme  
aus dem Wasser zu säen. Ein ande-  
res Mittel zur schnelleren Keimung ist  
reines, unverdünntes Glycerin, in wel-  
ches der Same sechs bis zehn Stunden  
vor der Aussaat gelegt wird. Die  
Erde ist nach der Saat bei so vorbe-  
handelten Samen stets mäßig feucht  
zu halten.  
Eine möglichst gleichmäßige Tempe-  
ratur, wenigstens bis zum Auslaufen  
der Samen, ist eine Bedingung für  
gutes Keimen. Um gleichmäßige Feuch-  
tigkeit in den Samenschalen, Samen-  
lappen oder Samentafeln zu schaffen,  
ist ein Bedecken mit einer Glascheibe  
oder Glasglode angebracht, doch ist im-  
mer für ausreichende Lüftung zu sor-  
gen, jedenfalls ist eine solche für die  
jungen Pflänzchen nötig, desgleichen  
eine Beschattung bei starker Sonne.  
Bei fortschreitendem Wachstum müs-  
sen die jungen Pflänzchen immer mehr  
frische Luft erhalten. Aber auch,  
wenn der Same noch nicht gekeimt hat,  
ist ihm frische Luft nötig, damit sich  
keine Pilze u. s. w. bilden können, die  
die Keimung des Samens sonst unter-  
brücken.  
Was von den Keimlingen zu dicht  
aufgeht, wird verzoogen. Es muß den  
sich entwickelnden Pflanzen genügend  
Raum zu ihrer Ausbreitung zur Ver-  
fügung stehen, da sie sich andernfalls  
in ihrem Wachstum gegenseitig stören  
und nicht gedeihen. Haben die Säml-  
linge etwa das dritte Blatte ausgebil-  
det, so werden sie entweder einzeln in  
kleine Töpfe gesetzt oder, je nach der  
Art, wenn es die Zeit und die Witter-  
ung zuläßt, in das freie Land ver-  
pflanzt.

**Wenn Sie ermüdet und durstig sind**  
so bestellen Sie eine Flasche Sie, maler's  
**Goldene Medaille**  
Bier. Sein reines, perlende, zuckersü-  
ßende Gute verleiht die Kräfte und  
Muskelkraft. Verlangt es immer sehr nach dem  
Namen auf der Flasche.  
**Stegmaier Brau Co.**  
Beide Telephone.

**Wm. F. Kiesel,**  
**Pflege-Notariats- und Bank-**  
**Geschäft, Feuer-Versicherung.**  
[Etabliert 1839.]  
313 Kadawanna Ave., Scranton, Pa.  
**Die Fahrt der Deutschland**  
von  
Kapitän Paul König  
in deutscher und englischer Sprache zum Verkauf  
Preis, \$1.25

**Gebrüder Scheuer's**  
„Kehrlone“  
**Brod, Cräter und**  
**Kafes Bäckerei**  
313 345 und 347 Broof Straße,  
gegenüber der Knopf-Fabrik,  
Süd Scranton.

„Sicherheit — zu allererst.“  
**Scranton Savings und**  
**Dime Bank,**  
Scranton, Pa.  
Geo. F. Jernon, Präsident.  
J. B. Danbar, Vice President.  
E. J. Knott, Vice President.  
William Cawley, Kassier.  
James Blair, Gehilfs Kassier.  
Cornelius Comez, Gen. Counsel.  
**Die größte Staatsbank in Pennsylvania**  
Ihr Kont, groß oder klein, ist erwünscht.

**Alt**  
**Weidelberg.**  
Restauration:  
A la Carte, Table d'hote  
von 12—2 Uhr Nachmittags.  
Importiere und hiesige Biere, feine Cigaretten und  
Cigarren. Separat Gesellschaften.  
**A. Jenke, 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.

**Henry Horn's**  
**Restaurant,**  
213 Penn Ave., Scranton, Pa.  
Kücher den besten Getränken und Cigarren  
werden auch die in einer vorzüglichen deutschen  
Küche zubereiteten Speisen auf Verlangen  
servirt, und zwar zu sehr mäßigen Preisen.  
Kaufmann's Mittagessen täglich 25 Cent.  
Jeden Samstag Abend warmer Lunch-Schwei-  
nisch, Beef a la Mode, etc., mit Schnitzbrot  
oder Kartoffelsalat.

**Schadt & Co.,**  
**Allgemeine Versicherung,**  
403-2 Weare's Gebäude.  
Beide Telephone.

**W. F. Vaughan,**  
**Grundeigenthum**  
**Gekauft, Verkauft,**  
**Vermiethet.**  
Office, 300 Spruce Straße,  
Scranton, Pa.  
Deutsch gesprochen.