

Conrad's neuer Laden.

126 Wyoming Avenue.

Die neuesten Moden in Männer und Knaben

Steifen und weichen Filz Hüten, Hemden, Auskaffirungen, 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.

Trader's National Bank,

126 Wyoming Avenue und Spruce Straße.

„Gefälligkeit unsere Lösung.“

Für Ihren Säugling

Wer 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 tut, welches die ganze Geschichte Ihrer Populärkeit erzählt. Fragt den Apotheker dafür oder schreibt an

Dr. Lange,

315 Jefferson Avenue, Scranton, Pa.



Das Bier von Bieren seit über dreißig Jahren.

Die höchste Ertragskraft in der Braumeister-Kunst ist angehebt und überzeugend demonstriert 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“ Getränke.

Rufet 470 „alt“ Rufet 542 „neu.“



Eine Haut wie Samt

glatt, rein, frei von Falten.

Schreiben Sie den ungemein vortheilhaften Ertrag der wunderbaren Talcia Creme und man wird Sie in Ihrer Schönheit bestaunen. Die Hautmann vertritt Elcaya, oder wird darüber erlangen.

CRÈME ELCAYA



GET IT FROM YOUR DEALER OR FROM US. Every reader of this paper may secure THE \$5. DURHAM DUPLEX DOMINO RAZOR FOR \$1. DURING THE LIFE OF THIS ADVERTISEMENT.

Carter's kleine Leber-Pillen.

Sie können nicht an Verstopfung leiden und glücklich sein.



Ein Heilmittel, das bewirkt, daß man des Lebens froh wird. Rechts mit der Unterschrift

Kleine Pillen, Kleine Bälle, Kleine Dreiecke.

Carter's Eisen-Pillen werden bei Verdauung mit kleinen Kugeln hilfreich wirken.

Erinnert euch

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

Die ältesten Brücken.

Zu den frühesten baulichen Unternehmungen, welche die Geschichte der Menschheit kennt, gehören die Leberbrücken von Flüssen und Strömen. Nur langsam entwickelte sich die Kunst der Brückenbaukunst. Die älteste feste Brücke war die über den Euphrat zu Babylon. Sie bestand aus beschlagenen, auf steinernen Pfeilern ruhenden Zedern und Zypressenbalken. Erst viel später lernte man massiv steinerne Brücken bauen. Eine der ersten steinerne Brücken ist nach dem „Zentralblatt für Wasserbau und Wasserwirtschaft“ die, welche bei Dinant in Belgien im Jahre 1080 über die Maas geschlagen wurde. Im Jahre 1176 begann der Bau der steinernen Brücke von London. In Oberdeutschland ist die Donaubrücke bei Regensburg aus dem Jahre 1135 das älteste bekannte Beispiel. 1382 erhielt Pisa eine steinerne Brücke, während Padua im Jahre 1282 deren bereits vier hatte.

Ein merkwürdiges Schicksal hatte die Stadt Mainz mit ihrer Leberbrücke des Rheins. Schon zur Römerzeit errichtete dort Trajan (98 bis 117 n. Chr.) eine hölzerne Brücke, die indes nicht lange gestanden zu haben scheint. Im Jahre 803 begann Karl der Große auf den festgelegten hölzernen Grundpfeilern eine neue Brücke von Holz über den Rhein zu schlagen. Der Bau nahm nahezu zehn Jahre in Anspruch. Raum war er vollendet, so wurde die Brücke, wie man glaubt, infolge böswilliger Brandstiftung, ein Raub der Flammen. Nur die von Trajan flammenden mächtigen Grundpfeiler blieben im Strombett stehen und tröpften der Gewalt des Wassers und den zahlreichen Eisgängen. Sie wurden später entfernt, was jedoch nur mit äußerster Kraftanstrengung gelang. Trotz der Jahrhunderte, die diese Pfeiler im Wasser geruht hatten, ergaben sie ein brauchbares Bauholz. Die Stadt Mainz hat feinerzeit mit dem Verkauf der alten Eichenstämme ein gutes Geschäft gemacht. Die Stämme, die nur äußerlich verrottet erschienen, im Kern aber durchaus nicht gelitten hatten, wurden zu Bierbotteln verarbeitet. Sie bildeten bei den Liebhabern von Altweinen und Kuriositäten einen vielbegehrten Gegenstand.

Nachricht für Korb.

Eine Dame, die einem ihrer Verehrer, einem Bildhauer, einen Korb gegeben, erhielt an ihrem Hochzeitstag von ihm als Abschiedsgeschenk eine Marmorstatue, in der sie selbst als Weiterfahrende dargestellt war. Die schöne Empfängerin, welche augenscheinlich Humor besaß, nahm das Geschenk an und verkaufte es scheinunglos an einen Kunsthändler für eine bedeutende Summe.

Ein junger Barbiergehilfe in Manchester, der von der Dame seines Herzens einen Korb erhalten, beschloß aus Kummer darüber, seine schönen Locken und seinen prächtigen Schnurrbart zu opfern und ließ damit ein Korbgeflecht ausstopfen, das er dem Gegenstand seiner unerwiderten Leidenschaft mit dem Ergehen zuschickte, es als Andenken an ihn zu behalten. Er fügte hinzu, ihr Verlust hätte ihn so tief getränkt, daß er ihr entgegen sogar auf seinen schönsten Schmuck, seinen Schnurrbart, verzichtete. Das Korbgeflecht soll noch heute der Eigentümerin gute Dienste leisten.

Eine Dame in New York, die zahlreiche Körbe ausstellte, an der die Jahre aber auch nicht spurlos vorübergegangen waren, erhielt an ihrem Hochzeitstag von einem verabschiedeten Liebhaber eine Krone, ein Gefäß und eine Perücke mit einem Briefe, in welchem der Schreiber die Liebeserklärung aussprach, sie werde für seine Gefährtin wohl schon in nächster Zeit Verwendung haben.

Ein recht unangenehmes Geschenk bekam auch eine Dame in Brighton von einem jungen Manne, dem sie zu Gunsten eines reicheren Bewerbers einen Korb gegeben hatte. An ihrem Hochzeitstag, als alle Gäste beim Festmahle versammelt waren, wurde ein Paket abgeliefert, das, als man es auswickelte, ein kalligraphiertes Dokument in elegantem Rahmen enthielt. Es war eine Kopie ihres Taufschreines, dessen Enthüllung etwas ernüchternd auf die Hochzeiterin ihrem künftigen Gatten gegenüber für erheblich jünger ausgefallen hatte, als auf dem Dokument angeführt war. Es kam zu einem heftigen Zwist, und der abgewiesene Freier hatte in diesem Falle seinen Zweck erreicht.

Die Reue, nicht aus Furcht vor den Folgen des Unrechts, die Reue einzig und allein aus dem Schmerz hervorgegangen, daß wir das Unrecht begangen hatten, ist die edelste, wahrste und vielleicht die bitterste Reue.

Kriegspropheten.

Ausschnitte aus alten Zeitungen recht ergötzlich.

Die Kriegspropheten sind überdies daran. Ihre Prophezeiungen sind meist daneben geraten. Nicht einmal die berühmte Madame de Tenebes, der die Pariser so stark vertrauten, hat ihr allerdings sehr zweifelhaftes Ansehen durch den Krieg zu heben vermocht. Was wunders, wenn es den Propheten die sich auf das Glatteis der Prophezei wagten, nicht besser erging. Man könnte behaupten, die Kriegspropheten prophezeiten nicht, was in der Zukunft geschehe, sondern was nach ihrer Meinung geschehen sollte. Daß sie sich aber mit ihren Prophezeiungen so gründlich blamieren, das scheint sie auch nicht zu brüden, denn schließlich prophezeien sie ja auch nicht für die Zukunft, sondern für den Augenblick, der es momentan nötig macht, dem Publikum, wie man sagt, „Sand in die Augen zu streuen.“

Nichts zeigt dies besser, als ein paar Beispiele: Unter der Leberschrift „Anser montenegrinischer Verbündeter“ Vertrauen auf kommenden glänzenden Sieg“ gab die Londoner „Daily News“ am 14. August, 1915, eine amtliche Drahtung des britischen Generalconsuls für Montenegro aus Cetinje wieder, in dem es heißt: „Gelegentlich des Jahrestages des jetzigen großen europäischen Krieges erklärt die montenegrinische Presse einstimmig ihre Liebeszeugung, daß die Mittelmächte niemals triumphieren werden. Montenegro wird loyal und mutig seinen großen Verbündeten zur Seite stehen, voll Vertrauen auf die endgültige Lieberwältigung der teutonischen Macht.“ Heute würde wohl der englische Generalconsul in Montenegro etwas anderes drabben, wenn er nicht längst schon den Staub Montenegros von den Füßen geschüttelt hätte.

Aus Sofia wurde der „Daily Mail“ vom 16. August, 1915, gemeldet: „Infolge der Note der Verbandsmächte an die bulgarische Regierung hat die letztere die Abgesandten, die zur Verhandlung mit der türkischen Regierung in Konstantinopel weilten, aberufen.“ Heute würde auch die Londoner „Daily Mail“ nicht behaupten, daß die bulgarische Regierung der getreue Feindin der Verbandsmächte sei, wie sie vor einem Jahre noch glauben machen sollte.

Das „Daily Chronicle“ berichtete am 18. August, 1915, unter den fetten Leberschriften „Tägliche Abnahme der türkischen Macht—vor dem Höhepunkt an den Dardanellen“: „Die Lage der Türken an den Dardanellen wird Tag für Tag immer triftlicher. Der Wert der türkischen Armee läßt fortgesetzt an Zahl wie an Qualität nach. Die Tüchtigkeit der Unteroffiziere der Verbandsmächte erschwert immer mehr jede Verbindung; durch Rumänien wie durch Bulgarien wird keine Munition mehr durchgelassen, sobald die Jungtürken nun ihre Angst über die Munitionsverförmung nicht unterdrücken können.“ Das „Daily Chronicle“ wird sich heute wohl nicht mehr darum sorgen, ob die Türken sich an den Dardanellen zu behaupten vermögen, denn bekanntlich waren es nicht die Türken, die die bürgerliche Herrlichkeit bei Nacht und Nebel verließen.

In einem Leitartikel, der sich mit dem Fall von Konno beschäftigt, sagt die „Daily News“ am 19. August, 1915: „Der Fall Konstantinopels kann ebenso wie der von Triest vielleicht noch ein bisschen weiter aufgeschoben werden. Aber es ist nicht übertrieben optimistisch, zu vermuten, daß das Schicksal jener Stadt entschieden ist.“ Wieleicht schiebt man den Fall Konstantinopels heute noch weiter auf. Es ist wohl besser so.

Der „Daily Telegraph“ berichtete unter dem 20. August, 1915, in einem Leitartikel über die Lage auf Gallipoli: „Es sind viele Anzeichen aus verschiedenen Quellen vorhanden, welche die Meinung bestärken, daß die Türken hier nahe vor dem Zusammenbruch stehen. Wir glauben, daß unsere riesigen Anstrengungen jetzt nicht mehr weit vom Tag des Triumphes entfernt sind. Mit dem Zusammenbruch der Türken wird die erste Bresche in das ungeheure Verteidigungssystem geschlagen werden, das die Mittelmächte aufgebaut haben. Der Kampf auf Gallipoli wird dauern, bis die Legende der Unbezwingbarkeit der Dardanellen zerstört ist.“ Die Legende haben aber die Engländer bewiesen, als sie das Breschgeschlagen aufgaben.

Was nötig ist.

Eine eigenartige Statistik über den geringen Grad der Treffsicherheit der Geseßgeschosse in gegenwärtigen Kriegen wissen französische Blätter zu melden. Da nach dieser Statistik unter 100 Kugeln nur eine trifft und unter 35 getroffenen Soldaten nur einer der Verwundung erliegt, wärdet bei einer Durchschnittsberechnung 3500 Kugeln erforderlich um einen Mann zu töten.

Für Haus und Küche.

Eier mit Senf.

Von hartgekochten Eiern wird die Schale entfernt und dieselben in der Hälfte durchgeschnitten. Dann mache man Butter heiß, gebe einige Löffel Senf hinein, gieße ein Glas guten Wein hinein, lasse es mit vier bis fünf Stück Zucker aufkochen und gebe es über die Eier. Auch als Vorspeise passend.

Sellerie Salat ohne Del.

Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Sellerie werden mit einem halben Teelöffel Zucker, Wasser und dem nötigen Essig weich gekocht, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, die Brüste kurz eingekocht, über die Sellerie gegossen und der Salat, der sehr leicht verdaulich ist, mit etwas feinem Pfeffer bestreut.

Grape Fruit Salat.

Die Frucht wird geschält und in ihre natürlichen Teile zerlegt; die Haut und die Samenforten entfernt. Dann blandiert man Malaga-Trauben, indem man sie eine Minute in heißes Wasser stellt. Sie werden halbiert und die Samen entfernt. Beide Früchte werden vermischt, mit Majonaise überzogen und mit Sellerie und Kressalatt garniert.

Eier mit Senf und Sardellen.

Man kochte Eier hart, schneidet sie mit der Schale in Hälften, holt mit einem Löffel die Eihälften aus der harten Schale und bestreicht jede mit einer Messerspitze Senf, legt Sardellen darauf (kruemweise oder glatter), gießt auf die in einer Schüssel geordneten Eihälften braune Butter und serviert das Gericht nach der Suppe oder zum Abendessen.

Ersatz für Kartoffelbrei.

Es gibt eine ganz einfache Art von Zubereitung der Kartoffeln, die wohlschmeckend, billig und beförmlich ist und einen recht guten Ersatz für Kartoffelbrei bildet. Kartoffelbrei verlangt, wenn er wirklich gut schmecken soll, Milch, zu Schmelz geschlagenes Eiweiß und Butter. Das alles ist bei dem Ersatz nicht nötig. Man kocht die Kartoffeln in Salzwasser, schält sie, drückt sie durch und rührt sie einfach so, nur durchgedrückt, auf einer sehr heißen Schüssel an. Die Schüssel muß heiß sein, da die durchgedrückte Masse sonst zusammenfällt. Sie muß aber loder und luftig bleiben. Die so zubereiteten Kartoffeln sehen sehr appetitlich aus.

Trauben-Gelee.

Die Trauben werden gewaschen, abgelaufen lassen, entkernt und zerquetscht. In zugebedecktem Reffel werden sie zum Kochen gebracht und zehn Minuten kochen lassen. Nun giebt man die Masse in den Geleesack und läßt den Saft auslaufen, ohne denselben zu pressen. Auf jede Tasse Saft rechnet man eine Tasse Zucker, der ebenfalls vor dem Vermischen erhitzt werden muß. Zwanzig Minuten lang läßt man die Mischung kochen, dann macht man die Probe, indem man einen Teelöffel voll in ein Glas kaltes Wasser gießt; wenn das Gelee sofort vom Boden des Glases fällt, dann ist es fertig. Es wird heiß in erhitzte Gläser getan, mit Brandy-Papier verstopft.

Sächsische Weihnachtskollen.

Achtzehn Unzen Mehl, sieben Unzen Butter, zweiunddreißig Unzen Zucker, vierunddreißig Unzen Korinten, eine Unze fein geriebene Mandeln, eine Viertel Unze Muskatblüme, etwas Zimmt und abgeriebene Zitronenschale, ein wenig Salz, einunddreißig Unze Hefe, ein Pint süßer Rahm, drei Eiböcker. Diese Zutaten werden wie folgt verarbeitet: Man siebt das leicht erwärmte Mehl in eine Schüssel, rührt es mit Hefe, Rahm, Eiböcker, Gewürz, Salz und Butter zu einem glatten Teig ab, fügt dann nach und nach die zerlassene Butter hinzu, schlägt den Teig, bis er bläsig wird, worauf man die Mandeln und Korinten hineingibt. Der Teig wird dann zugebedet und warm gestellt. Nach dem Aufgehen formt man auf einem mit Mehl bestäubten Backblech einen langen Stollen daraus, dessen beide Enden spitz zulaufen und den man nun auf ein ebenfalls mehlistreutes Backblech legt, der ganzen Länge nach in der Mitte mit dem Stiel eines Holzlöffels bis zur halben Höhe niedergedrückt, die beiden hohen Enden wieder zusammenschlägt und wiederum aufgehen läßt. Dann wird er mit geklärter Butter bestreut, langsam, bei mäßiger Hitze eine halbe bis drei Viertel Stunden gebacken, dann wieder mit Butter bestreut und mit einem Gemisch von Zucker und geschalteten Mandeln bestreut.

Wenn Sie ermüdet und durstig sind

so bestellen Sie eine Flasche Stegmaier's

Goldene Medaille

Bier. Ein reines, vorzügliches, zufriedenstellendes Gede verleiht Gehirnermüdung und Muskelerschöpfung. Verlangt es immer—fehlt nach dem Namen auf der Flasche.

Stegmaier Brau Co.

Beide Telephone.

Wm. F. Kiesel,

Passage-Rotariats- und Bant-Geschäft, Feuer-Versicherung.

(Etabliert 1859.)

315 Kadawanna Ave., Scranton, Pa.

Die Fahrt der Deutschland

von Kapitän Paul König in deutscher und englischer Sprache zum Besten auf Preis, \$1.25.

Gebrüder Scherer's

„Keystone“

Brot, Cräcker und Cakes Bäckerei,

313 345 und 347 Broad Straße, gegenüber der Knopf-Fabrik, 513 Scranton.

„Sicherheit—zu allererst.“

Scranton Savings und Dime Bank,

Scranton, Pa.

Geo. S. Jernan, Präsident. D. G. Danham, Vice Präsident. E. J. Grant, Bier Präsident. William E. Miller, Kassier. James Blair, Geschäftskassier. Cornelius Komersy, Gen. Kassier.

Die größte Staatsbank in Pennsylvania! 137 Konti, groß oder klein, ist erwünscht.

Alt

Weidelberg.

Restaurations:

A la Carte, Table d'hôte von 12—2 Uhr Nachmittags.

Importierte und hiesige Biere. Feine Cigarsen und Cigaretten. Separate Gesellschaftszimmer.

H. Jenke, Eigenth.

306—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.

Kaufen den besten Cigarren und Cigaretten werden auch die in einer vorzüglichen deutschen Küche zubereiteten Speisen auf Verlangen serviert, und zwar zu sehr mäßigen Preisen. Kaufmanns Mittagstisch täglich 12 Cent. Jeden Samstag Abend warmer Lunch—Schweinefleisch, Beef à la Mode, etc., mit Sandwiches über Kartoffelsalat.

Schadt & Co.,

Allgemeine Versicherung,

403-2 Mears Gebäude.

Beide Telephone.

W. F. Vaughan,

Grundeigentum

Gekauft, Verkauft, Vermietet.

Office, 580 Spruce Straße, Scranton, Pa.

Deutsch gesprochen.