

Conrad's neuer Laden.
126 Wyoming Avenue.
Die neuesten Moden in Männen und Knaben
Steifen und weichen Filz Hüten, Hemden, Ausstattungen, Handschuhe usw.

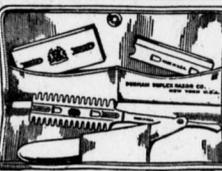
Organisiert in 1889
Vor nur 26 Jahren hat die Traders National einen Rekord für gleichmäßiges und beständiges Wachstum. Depositen sind insgesamt jetzt über vier und eine halbe Million Dollars — sie haben sich mehr wie verdoppelt in den letzten sechs Jahren — und sie wachsen immer noch.
Trader's National Bank,
Ecke Wyoming Avenue und Spruce Straße.
„Gefälligkeit unsere Lösung.“

Für Ihren Säugling
er ein gutes Nahrungsmittel nötig hat, oder für Ihre Familie, wenn Sie wünschenswert, 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 Populärkeit erzählt.
Frage 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 angenommen 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“ Gebräue.
Rufet 470 „alles“ Rufet 542 „alles.“



Get it from your dealer or from us. Every reader of this paper may secure
THE \$5. DURHAM DUPLEX DOMINO RAZOR FOR \$1.
DURHAM DUPLEX RAZOR CO. - JERSEY CITY, N. J.



Carter's kleine Leber-Pillen.
Sie können nicht an Verstopfung leiden und glücklich sein.
Ein Heilmittel, das bewirkt, daß man des Lebens froh wird.
Carter's Eisen-Pillen



FREI AUF PROBE—NICHTS ZU HINTERLEGEN—KEINE AUSGABE
Wir wollen Ihnen ein neues Acoustic senden. Dies ist das kleinste Instrument, welches bestimmt über 100,000 taube Leute in den Sund gesetzt hat zu hören!
TAUB
GENERAL ACOUSTIC COMPANY, 1300 Candler Building, New York

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

Grenel des Zartismus.
Was ein Franzose vor dem Krieg darüber sagte.
Es war am 13. Februar des Jahres 1913. Im Saale der gelehrten Gesellschaften in Paris hatte sich die geistige Elite Frankreichs versammelt. Auf der Rednertribüne stand einer der klarsten Köpfe der Republik. Der Redner sprach flammenden Auges, zornbeugend, und jede seiner Schlussfolgerungen entfachte stürmischen Beifall. Seine Rede war die Sensation des Jahres.
Er hatte sich ein interessantes Thema gewählt: „Die Grenel in den russischen Gefängnissen.“ Er peitschte das Gewissen Frankreichs durch eine Statistik auf, die zu den entsetzlichsten Dokumenten der Menschheitsgeschichte zählt. Bei außergerichtlichen „Strafexpeditionen“ und Mordtaten in den Jahren 1906—10 gab es, so führte der Redner aus, in Rußland 21,183 Tote, 31,117 Verwundete; allein die Strafexpeditionen in den baltischen Provinzen vom 1. Dezember, 1905, bis zum 1. Februar, 1906, brachten ein „Strecke“ von 18 Gefangenen, 621 Erschlagenen, 320 im Kampfe Getöteten. Im Laufe von fünf Jahren wurden in Rußland insgesamt wegen politischer Vergehen aller Art 37,620 Menschen gerichtlich verurteilt, das heißt 7524 jährlich, 627 monatlich, 20 täglich. Es wurden 8100 Todesurteile gefällt, darunter 3741 wegen politischer Verbrechen. In den ganzen achtzig Jahren vorher 525, in den folgenden fünf 3741 politische Todesurteile. Und dabei war die Todesstrafe nicht die entsetzliche. Unvergleichlich schlimmer, qualvoller, unerbittlicher ist die Katorga, das Justizhaus, denn es gibt keine Vorstrafe der Gefängnisstrafe in Rußland, die nicht willkürlich verlegt würde. Im Jahre 1898 schmachteten 77,000 Unglückliche in russischen Gefängnissen, jetzt sind in den Gefängnissen Rußlands, die für 100,000 Menschen berechnet sind, 200,000 Insassen zusammengepfercht. Der Zuwachs beträgt demnach in sechs Jahren 200 Prozent. In einzelnen Zimmern sind fünfzig bis sechzig, ja selbst bis zu hundert Gefangene untergebracht. Ein Bild des Grauens und Entsetzens. Die Zellen sind unterirdische Kelder ohne Licht und Luft, in denen man auf der nackten Erde oder auf kalten Steinfliesen liegen muß, ohne Kleidung, die gewöhnlich bis auf den Kopf ausgezogen werden muß. . . . Während dieses qualvollen Aufenthaltes in der Zelle erhält der Gefangene täglich nur zwei Pfund Brot und etwas Salz und Wasser. Eine amtliche Enquete spricht noch darüber. Diese Statistik steht ohne Beispiel da in der menschlichen Geschichte, sie bezieht sich auf die Prügelfolter gegen die Katorga-Gefangenen und ist in einem nahe bei Petersburg gelegenen Gefängnis veranfaßt, das sich durch seine besondere Misshandlung vor anderen auszeichnet. Sie erstreckt sich auf zwei Jahre: Juni, 1909, bis Juni, 1911. Die Zahl der in dieser Zeit körperlich Gequältesten, unter denen sich teilweise hochgebildete Menschen befinden, betrug in dem einen Gefängnis 88, die Zahl der Hiebe, die sie in dieser Zeit erhalten hatten, 4200.
Ein Schauer durchbebt die Zuschauer, als sie diese Einzelheiten hören. Und in das Grauen mischt sich die Scham, als der Redner die Franzosen auffordert, sich an ihre Ueberlieferung zu erinnern, sich nicht hinter die erbärmlichen Vorwände eines angeblichen diplomatischen Interesses zu flüchten, um sich einer heiligen Pflicht zu entziehen. Die Begeisterung erreichte ihren Höhepunkt, als der Redner zornig glühend Frankreich beschwor, sich nicht zum Mitschuldigen der zaristischen Gensremobilisation zu machen und der entsetzlichen Schmach, womit Rußland die Welt entehrte, ein Ende zu bereiten. Der Kreuzzug gegen diese Verurteilung an der Menschheit ist notwendig, er ist heilig, es ist nötig, daß ganz Frankreich teilnimmt.
Der Redner, der diesen Kreuzzug predigte, war das langjährige Kameradschaftsmitglied Francois de Pressensé. Und die zivilisierte Welt lauschte dieser gewaltigen Anklage. Zwei Jahre sind seither verfloßen, und Frankreich steht im Bunde mit dem fluchwürdigen Feind jeglicher Kultur und Menschlichkeit. Aus einem Kreuzzug gegen das bluttriefende Moskowitzertum ist ein Kreuzzug gegen Fortschritt, Kultur und Zivilisation geworden. Von der Tribüne Frankreichs hallt nicht das Wort der großen Aufforderung in die Welt, sondern Laute bluttriefenden Hasses, unumwidderlicher Verleumdung. Was ist aus Frankreich in den letzten zwei Jahren geworden? Wo war das stürmisch begeisterte Publikum Pressensés, als die französische Nation sich zum Kampfgesossen des Zartismus herabwürdigte? Fast scheint es, als habe die Woge wilden Nationalhasses, die tolle Orgie von Lügen und Verleumdungen gegen alles Deutsche, die besseren Regungen des französischen Nationalgeistes weggeschwemmt.

Haus und Garten.
Sommerblumen.
Einjährige Sommerblumen blühen immer erst spät im Jahre. Um schnell Blüten zu erhalten wird das Anpflanzen von Stiefmütterchen empfohlen. An Blüten mit viel Sonne sind sehr dankbar Portulak. Weiter blühen dankbar Asperula agerata, Calendula, Zinnia, Calliopis, Nasturtium, Ageratum, Asters, Akebia, u. s. w.
Windende Pflanzen von raschem Wachstum sind: Winden, japanischer Hopfen, Klettergurke (Schinocystis lobata), Cobaea scandens, u. s. w.
Ziege.
Wenn die Ziege ein Jahr alt ist, wird sie im Herbst belegungsfähig. Der Milchtrag geht um die Jahreszeit und hört zur Lammzeit auf. Es ist diesem aber leicht dadurch abzuwehren, wenn man zwei Tiere hält und sie zu verschiedenen Zeiten dem Bode zuführt, da die Brunst bei geschlechtsreifen Ziegen, wenn sie nicht trüchtig sind, alle vierzehn Tage oder drei Wochen wiederkehrt. In dieser Weise versorgen zwei Ziegen die Hauslichkeit das ganze Jahr mit Milch, die besser und auch gesunder als Kuhmilch ist.

Agaleen.
Die Behandlung der Pflanzen ist folgende: Die abgeblühten Agaleen werden im Frühjahr zurückgeschnitten. Beim Umpflanzen dürfen sie nicht tiefer eingepflanzt werden, als sie vorher gestanden haben. Das Umpflanzen darf nach der Blüte zu erfolgen, bevor neue Triebe kommen.
Ueber Sommer stellt man die Pflanze auf ein sonniges Beet im Garten. Solange die jungen Triebe vorwachsen, hat die Pflanze ziemlich viel Wasser nötig, später weniger, ab und zu ein Düngerguß aus sehr verdünntem Chilisalpeter sagt der Agalee sehr zu.
Im Herbst kommt die Pflanze in das frostfreie, ungeheizte Zimmer, erst kurz vor der Blüte wird sie eventuell in das Wohnzimmer gebracht, doch ist sie dann häufig zu bringen. Ist die Blüte vorbei, so verbringt man sie wieder in das frostfreie Zimmer. Entwideln sich hier einige Triebe zu rasch, so kann man sie, der Kronenform wegen, austneiden. Immer kann man schlecht geworbene Blüthe durch entsprechenden Rückschnitt wieder verbessern.

Rüchenträuter.
Schnittlauch erfordert einen lockeren, nahrhaften Boden und warme Lage. Man kann ihn aus Samen ziehen, doch langsam. Schneller vermehrt man ihn durch Zerteilung der alten Büsche im März und April. Er kann zwei bis drei Jahre auf derselben Stelle stehen, allein nach dieser Zeit muß er verpflanzt werden.
Petersilie ist das am meisten verwendete und daher bekannteste Rüchenträuter, das auch als Gemüse Verwendung findet. Bevorzugt wird die Art mit krausen Blättern, die sogenannte gefüllte Petersilie.
Portulak, eine im südlichen Europa heimische Pflanze, wird bei uns anfangs Mai ausgepflanzt in einen fetten Boden an warmer Stelle. Nach ungefähr sechs Wochen sind die Pflanzungen verwendbar. Die Ausfaat kann in Zwischengängen von zwei bis drei Wochen wiederholt werden.
Salbei ist eine im Süden Europas einheimische Pflanze, wo sie auf trockenem, steinigem Boden wächst. Der Salbei kann zwar wie fast jedes andere ausdauernde Rüchengerächts nicht nur durch Samen, sondern auch durch die Zerteilung aller Pflanzungen vermehrt und fortgepflanzt werden. Da indes aus hier die Samen dauernd und bessere liefern, als die von alten Stücken genommenen Ausläufer, so ist es ratsam, die Fortpflanzung nur durch Ausfaat der Samen vorzunehmen. Ueber Reinhaltung der Beete erfordert der Salbei keine besondere Pflege. Erwähnt möge noch werden, daß wenige Salbeiblättern in das Fischwasser gestreut, dem Wale einen vorzüglichen Geschmack und bessere Bekömmlichkeit geben.
Estragon, eine Beifugart, wird als Gemüßpflanze an Suppen, Braten und Saucen benutzt; auch dient er zur Verfeinerung des Eßigs. Seine Vermehrung geschieht gewöhnlich durch Zerteilung der Wurzelstöcke. Die grünen Blätter können, wenn sie einmal zu treiben anfangen, alle zwei bis drei Wochen abgeschnitten und zu Küchenszwecken verwendet werden. Im Winter halten die Wurzeln zwar eine strenge Rüste ohne Nachteil aus; allein besser ist es, das Kraut im Herbst abzuschneiden und die Wurzelstöcke mit Erde zu bedecken. Um frischen Estragon im Winter zu haben, setzt man einige Pflanzungen in Töpfe und stellt sie in die Küche. Frisches Pfeffer, das nicht so leicht verbraucht werden soll, mit Estragonkraut eingegeben, wird von der Schmeißfliegen gemieden.

Judenkirche.
Der botanische Name der Pflanze ist Solanum pseudo-capsicum. Die Pflanze ist ausdauernd, aber nicht winterhart, will aber über Winter nicht zu warm stehen. Am besten sagt ihr eine Temperatur von 40—45 Grad zu. Bei nicht genügendem Lichte und zu warmem Standorte, verbunden mit trockener Luft, läßt die Pflanze die Blätter fallen; auch will die Pflanze über Winter nur wenig gegossen werden. Die Beeren fallen immer ab, wenn sie reif sind.
Vom Kürbis.
Die Heimat des Kürbisses ist bei uns zu suchen und wahrscheinlich ist er in Peru entstanden, denn in den Gärten von Ancon wurden die Samen von Cucurbita maxima und C. moschata in großer Anzahl gefunden, nicht aber diejenigen vom Gartenkürbis (C. pepo). Die Art ist härter als die beiden erstgenannten, wurde wahrscheinlich bei uns in Nordamerika angebaut, es ist ohne Frage jener „Citronilles bu pays“, den ein Schriftsteller des sechzehnten Jahrhunderts erwähnt und der von dem Indianerstamm der Huronen in großer Zahl angebaut wurde. Aus ziemlich der gleichen Zeit liegt auch noch ein anderer Bericht vor, der die „Citronilles“ des südlichen Kanadas als „von der Größe einer Melone, das Fleisch gelb wie Safran“ beschreibt und es gleichzeitig auch noch als giftig angibt.
Eigentlich ist der Kürbis heute kaum noch als Gemüßpflanze zu bezeichnen, er ist hierin von anderen, verwandten Arten verdrängt worden, die wuchsfördernder sind. Aber dennoch zieht man ihn gern und erfreut sich an seinem schnellen Wachstum, bequemt ihn aber nur selten in der Küche, trotzdem er hier eine mannigfaltige Verwendung finden kann.
Anspruchsvoll in seiner Kultur und Pflege ist er nicht, aber er vergilt eine sachgemäße Behandlung durch üppiges Wachstum und gutes Gedeihen besser, wie gefagt, wie irgend eine andere Gemüßpflanze. Licht, viel Licht, Luft und Sonne will er haben und dazu reichlich Nährstoffe im Boden, denn der Kürbis ist ein richtiger Düngereffler, und Wasser. Aber auch Raum beansprucht er, er will sich gewissermaßen ausbreiten, er klettert gern am Spalier hinauf, läuft über den Rasen dahin, überzieht die Mauer oder den Zaun mit seinem mächtigen Blattwerk. Wunderbar gedeiht er auf dem sonst gelegenen Komposthaufen, denn hier findet er alles, was er gebraucht. Sonst gräbt man an sonniger Stelle eine etwa einunddreißig Fuß tiefe Grube von etwa zwei Fuß Durchmesser aus, bringt hier eine gute Schicht Stroh ein, gibt etwas Geflügeldung dazu und füllt die Grube mit Kompost oder Gartenerde, läßt aber oben den Boden muldenartig vertieft, nur in der Mitte macht man einen Hügel und legt hier hinein eine im Zimmer oder Mistbeet angezogene Kürbisplanze. Die Samen dazu legt man im April in kleine Papptöpfe, die mit feuchter Baumerde gefüllt sind und bringt die Pflanze dann, wenn sie gut abgehärtet ist, zu Mitte Mai, in das Freie. Gut ist es, wenn sie drei bis vier Blätter bis zu dieser Zeit ausgebildet hat. Die weitere Pflege besteht dann eigentlich nur im Gießen bei trockenem Wetter mit lauwarmem oder lauwarmem Wasser. Dasselbe soll aber durchdringend erfolgen.
Die ersten zwei bis drei Früchte, die sich ansetzen, läßt man zur Entwicklung kommen, was sich von Früchten später bildet, wird entfernt. Gut ist es, die Früchte auf eine Unterlage von Holz oder Mauersteinen zu legen, damit sie vor Fäulnis geschützt sind. Von einem Beschneiden der Seitenranken siehe man ab.
Es gibt eine große Anzahl von Kürbisvarietäten, da sich diese Pflanze so leicht untereinander verkreuzt, wie gerade der Kürbis; aus diesem Grunde ist auch keine so schwerer in reiner Sorte zu ziehen, wie er. Berufszüchter vermehren eine ungewollte Sortenmischung nur dadurch, daß sie die Pflanzen einzeln unter Glas halten. Die verschiedenen Varietäten selbst führen verschiedene Namen, und unter diesen sind am beliebtesten diejenigen, die als „Squash“ bezeichnet werden. Sie sind wahrscheinlich aus einer Kreuzung von Cucurbita pepo und C. maxima hervorgegangen.
Von diesen Squash-Arten gibt es zwei Gruppen, eine niedrige, die bei Kugelkultur im Ablande von vier bis fünf Fuß in jeder Richtung angepflanzt wird und eine, welche auf dem Boden dahinstreckt, die von fünf bis zu zwölf Fuß und mehr Raum beansprucht, damit sie sich gut ausbilden kann.
Bei Ausfaat im Freien darf diese nicht früher erfolgen, als bis keine Frostgefahr mehr zu befürchten ist und der Boden sich gut durchwärmt hat. In jeden Hügel legt man sechs bis acht Samen, die schwächlichen von den Sämlingen werden entfernt und nur drei oder vier Pflanzen läßt man wachsen.

Wenn Sie ermüdet und durstig sind
so bestellen Sie eine Flasche Stegmaier's Goldene Medaille
Bier. Sein reine, perlende, zufriedenstellende Gabe vertreibt Schirmermüdigung und Ausdauerlosigkeit.
Verlangt es immer — sehr nach dem Namen auf der Flasche.
Stegmaier Brau Co.
Beide Telephone.

Wm. F. Kiesel & Son,
Privat-Bank,
Agentur für Schiffsfarten,
Notariats-Geschäft und Feuer-Versicherung.
Vollmachten, Testament, usw. werden ausgefertigt.
[Etabliert 1839.]
315 Lackawanna Ave., Scranton, Pa.

Gebrüder Schuer's
„Keystone“
Brod, Cracker und Cakes Bäckerei,
313, 345 und 347 Brook Straße,
gegenüber der Knops-Fabrik,
Süd Scranton.

Silverstone,
Leitender Optiker,
623 Lackawanna Avenue,
gegenüber der Lackawanna Station.
Ein vollständiges Lager von Augengläsern und Brillen stets vorräthig. Augen werden mit den neuesten Instrumenten geprüft. Reparaturen prompt besorgt, auch verfertigen wir gebrochene Brillen, wenn uns die Stücke gebracht werden.
Künstliche Nasen in großer Verschleißbarkeit und zu den billigsten Preisen.

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. Rojar, Eigentümer.

Henry Horn's
Restaurant,
213 Penn Ave., Scranton, Pa.
Nur den besten Getränken und Egeren werden auch die in einer vorzüglichen Weise küche zubereiteten Speisen auf Bestellung serviert, und zwar zu sehr mäßigen Preisen.
Kaufmanns Mittagessen täglich 30 Cents.
Jeden Samstag Abend warmer Lunch — Schwelgerisch, Best in the Mode, etc., mit Concertmusik über Kartellspiel.

Schadt & Co.,
Allgemeine Versicherung,
408-2 Mears Gebäude.
Beide Telephone.

W. F. Vaughan,
Grundeigentum
Gekauft, Verkauft,
Vermiethet.
Office, 580 Spruce Straße,
Scranton, Pa.
Deutsch gesprochen.