

Conrad's neuer Laden.

126 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 Trader's National einen Rekord für gleichmäßiges und beständiges Wachstum. Depositen sind insgesamt jetzt über vier und eine halbe Million Dollar—sie haben sich mehr verdoppelt in den letzten sechs Jahren—und sie wachsen immer noch.

Trader's National Bank,

626 Wyoming Avenue und Spruce Straße.

„Gefälligkeit unsere Lösung.“

Für Ihren Säugling

er 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 Popularität erzählt.

Traget 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 ange-nehm und überzeugend demon-striert 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 kosten, wie die „gewöhnlichen“ Gebräue.

Kauf 470 „alt.“ Kauf 542 „neues.“



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

OUTFIT consists of one Durham Duplex Razor with white American safety guard, stropping attachment and Durham Duplex blades, packed in a pleasing, red leather kit.

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

werden bei Verarmen mit blauen Gesichtern hilfreich wirken.

TAUB

FREI AUF PROBE—NICHTS ZU HINTERLEGEN—KEINE AUSGABE

Sie können mit dem Acousticon das Gespräch Ihrer Freunde—Musik—jedes Geräusch—ebenso gut wie früher hören. Wir garantieren es, sonst können Sie das Acousticon auf unsere Kosten zurücksenden, ohne dass es Sie einen Cent kostet.

General Acoustic Company, 1300 Candler Building, New York

VIEL MEHR ALS IHRES GELDES WERT

Die Original-Ordnungsmarken Fabrik.

Silberblau, St. Nicholas und Golden Glow für Frauenkleider, Wälder und Röcke, passend für jede Jahreszeit. Honey Tuck \$2/54 Zoll weit, \$16 bis 9 Unzen schwer per Yard, ausserordentlich tragbar in Anzügen, Röcken, Frauenkleidern usw. Erläutere Muster, dauernde Appretur, Durchsichtigkeit und hellere Farbe von uns garantieren. Sie fühlen, dass Sie gebildet sind wenn Sie diese Ware tragen. Zum Verkauf in renommierten Geschäften.

LESHER, WHEATMAN & CO., INC., 861 Broadway, New York.

N. B. Folgen Sie diesem Ratsschlag—Wenn Ihr Händler diese Ware nicht führt, so schreiben Sie diese Anzeige aus, bitten Sie denselben auf eine Postkarte, schreiben Sie Ihren Namen und Ihre Adresse auf, senden, wenn den Namen Ihres Händlers und senden Sie diese Karte. Wir werden Ihren Händler sofort Probe senden und ihn von Ihrem Wunsche benachrichtigen.

Erinnert euch

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

Vor Verdun.

Ueber die Tätigkeit der deutschen Artillerie.

Das Leben der Kanoniere voll Arbeit und Gefahr.

Bei der achten Batterie Reserve Feld Artillerie Regiment No. 1. Sie steht in einer vorzüglichen Stellung am oberen Abhang eines langgestreckten Hügelns im Vorgelände von Verdun. Die Kanoniere der leichten Feldhaubitzen ragen kaum über den Rand der Anhöbe und tragen in weitem Bogen das eiserne Verderben auf feindliche Schützengräben oder Zufuhrstraßen oder speien Sprengfeuer auf einen Steinbruch im Operationsgebiet der französischen Infanterie. Links von uns steht der erste Zug der Siebenten Batterie, deren zweiter Zug die Stellung schwerer 12- und 15-Zentimeter-Haubitzen hinter uns flankiert. Das hügelige Gelände, von mehr oder weniger tief eingeschnittenen Talmulden oder den traurigen Ueberresten kleiner Nebelholzwäldchen unterbrochen, ist für den artilleristischen Stellungskrieg wie geschaffen. Hier steht, dem ungeliebten Auge nicht sichtbar, Batterie A der Batterie, die den feindlichen Kanonieren mit seinen Geschützen jeden Kaliber meist mit wenig Erfolg gefasst werden. Die Gänge und Löcher sind von unzähligen Granatschüssen gesprengt. Die Ruinen zerfallener Dörfer vervollständigen das Bild des durch den Krieg gezeichneten Landes. Links seitwärts unserer Stellung mündet die Heerstraße, die uns Proviant und Munition bringt und vom Feind fast dauernd unter Feuer gehalten wird, der Schreden der Kolonnen.

In die Unterhände löst das Kommando: „Feuer bereit!“ Es ist gerade Mittagspause, in der auch die Kanoniere gern ein Stündchen der Ruhe pflegen. Der Abzugskanonier vom dritten Geschütz kann ein kräftiges: „Herrgottsfarta, Millionen-Milliarden!“ nicht unterdrücken, damit ist er aber schon hoch, springt, nur mit Hemd und Hose bekleidet, die bloßen Füße in Pantoffeln, zum Unterstand hinaus und fängt nebst der übrigen Besatzungsmannschaft an zu wirken, was das Zeug halten will. „Sprengfeuer!“ Und nun beginnt die großartige Symphonie der Welt, die eine unzulängliche Phantasie als Höllelintergezeichnet hat. Sie löst über dir, neben dir, in dir. Machtlos steht du mitten in einem neuen Element. Die Sinne verlieren ihre Eigenart, du wirst ganz Gehör und Gefühl, das sucht durch jeden Sinn den inneren Menschen und pocht mit harten Hammerschlägen an deine Seele. Von allen Höhen ringsum tracht es; die schweren Geschütze hinter uns führen und halten die Melodie, während die Abflüsse der leichteren Kaliber die Begleitung abgeben, und was an Schall und Knall nicht läutenlos ercheint, wird durch das Echo zu stetig fließendem will dem Rhythmus gebunden. Das machtvoll unvorstellliche Tongebilde, dem nichts in unserer Erfahrung oder Einbildung vergleichbar ist, wird abgerundet durch das Singen und Säusen der Granaten; sie pflegen die Luft, schürren und kagen und jauchzen anschwellend oder abnehmend je nach der Entfernung; dazwischen der hellere Ton der Feldkanonen fast wie ein Vogelruf. Die bebende Erde wird in weitem Umkreis zu einem einzigen Resonanzboden gezwungen. Noch größerartig ist die Wirkung nächstens, wenn zahlreiche Leuchtkegel hochgehen, oder wenn die feindliche Artillerie von drüben antwortet und die antommenden und explodierenden Granaten mitsummen.

Bei einer solchen Schieberei muß man untere Kanoniere an der Arbeit sehen. Mit gutem Humor und echter deutscher Gründlichkeit und einer großen Ruhe und Selbstverständlichkeit tun sie ihre harte Pflicht im Schweiß ihres Angesichts, nicht achtend die Gefahr für Leib und Leben. Der erste Kanonier schießt ins Rohr, was es fasten will, während der Richtkanonier ab und zu, je nach dem Kommando, mit Hilfe des Rundblickfernrohres am Festlegepunkt die Entfernung prüft oder mit den Richtmitteln torrigiert. Die übrigen Mannschaften schleppen Munition und Kartuschen herbei, stellen die Entfernung und reichen die Geschosse an, und die Karre funktioniert so gut, daß der Schießleiter bremsen muß: „Nuriger feuern!“ Die Kanoniere sind heiß geworden, das Schießen staut auf Befehl ab.

In den Pausen sind mancherlei Arbeiten zu erledigen. Da werden die Geschütze auf etwaige Schäden nachgesehen und namentlich die Wobere einer gründlichen Reinigung unterworfen. Das Deermaterial, Geschosshörbe und Kartuschhülsen, wird beiseite geräumt, neue Geschosse werden zum Vorrat neu beschaffen und aufgegeben. Sand-schilde werden gefüllt und zur Bedung gegen die Sprengflüche feindlicher Granaten in Seitenbedeckung angebracht. Je

nach Bedarf wird an Mannschaftsunterständen und Munitionshüllen gearbeitet. Feindliche Flieger werden durch einen flüchtigen Posten gemeldet, damit die Mannschaften sich rechtzeitig in ihre Unterstände zurückziehen. Die feindliche Artillerie schießt fast den ganzen Tag und den größten Teil der Nacht mit größerer oder geringerer Festigkeit. Ihre Granaten fallen meist zu kurz oder zu weit, frischeren einige Baumstämme vor unseren Stellungen noch etwas länger zurecht oder geben über unsere Köpfe weg in die hintere Tal-mulde, wobei sie höchstens mal unsere Telephonleitungen mitnehmen.

Für Haus und Küche.

Italienischer Salat.

Fünf Scheiben gelochter Schinken, doppelt so viel Kalbsbraten, fünf Scheiben Cervelatwurst, fünf gewässerte Sardellen, drei gut gelöchte Eier, nur das Weiße, fünf geschälte Essiggurken, fünf Äpfel, ein bis zwei kleine Zwiebeln. Dies alles wird in kleine längliche Streifen geschnitten und mit einer Mayonnaise von dem Eigelb, zwei bis drei Eßlöffeln Salab Dressing, Essig, Kapern und mit dem nötigen Del angerichtet.

Fischreis.

Ein Viertelpfund Reis kocht man in Salzwasser mit etwas Butter oder in Fleischbrühe steif und gar, kocht also dann zwei Eier hart, schält sie, schneidet das Weiße in Würfel und reibt die Eigelb durch ein Sieb. Inzwischen bestreift man die Fischreste, die etwa dreiviertel Pfund betragen müssen, von Haut und Gräten und bricht sie in Stücke. Den gar gelochten Reis, die Fischreste und Eiweißwürfel mischt man untereinander, verührt alles mit zwei Unzen zerlassener Butter, etwas Salz, Capernessener und Mustatnuß über dem Feuer bis es heiß ist, füllt den Fischreis auf heiße Schüssel und streut das geriebene Eigelb über die Speise.

Rurländer Spedtspeise.

Man bereitet denselben Teig wie zu den Obsttörtchen, muß ihn aber etwas fester gehalten durch Untermengen mit etwas mehr Kartoffelmehl, damit man ihn austreten kann. Man rollt zwei bis drei runde Platten von dem Teig, legt eine davon auf ein mit Speck ausgefröhrenes Backblech, bestreut die eine Hälfte mit kleinstückig geschnittenem mageren Speck, der mit etwas in Fett geschmorten Zwiebelwürfeln vermischt und mit Pfeffer gewürzt wurde, klappt dann die andere Hälfte darüber und brüht die Ränder fest zusammen. Auf die gleiche Weise werden auch die beiden anderen Teigplatten vollendet. Man bestreicht die Speckrollen mit Milch und Ei, die man gut aufammen verquirlt, und bäckt sie lichtbraun. Man gibt geschmortes Obst oder auch einen Gemüsesalat dazu, kann sie auch trefflich um jedes beliebige Krautgemüse als Beilage legen.

Luisenspeise.

Am Tage vor dem Gebrauch kocht man mehliges Kartoffeln mit der Schale, zieht sie ab, reibt sie nach dem Erkalten und stellt sie ausgebreitet trocken und warm bis zum folgenden Tage. Aus diesen Kartoffeln, einem Ei, etwas Salz und etwas Mehl, aus dem man einen Teig, rollt ihn aus und schneidet zwei dicke runde Platten aus. Eine große Pfanne wird mit Schmalz ausgefröhren, eine Kartoffelplatte hineingelegt und dicht mit in feine Scheiben geschnittenen geschälten Äpfeln bedeckt, die man mit Zucker bestreut und mit der zweiten Kartoffelplatte bedeckt. Man bestreicht die obere Platte mit butter, fäuert Schmalz, legt einige Butterflüßchen darauf, und bäckt so die Speise im Offenlichtbraun in dreißig bis vierzig Minuten. Man läßt sie auf eine große Schüssel gleiten, bestreut sie mit lichtgelb gebratenen Schinkenspedtschinken beim Anrichten.

Westfälischer Schinken.

Im westfälischen Kammerblatt findet sich auf eine Anfrage nach einem Rezept, wie dieser alte und bekannte Bauernschinken herzustellen sei, folgende Antwort: Da der westfälische Schinken schon auf der Tafel römischer Kaiser als besonderer Leckerbissen gegolten hat und bis heute seinen Wert zum wahreren konnte, so muß an ihm etwas „Besonderes“ dran sein. Dieses Besondere dürfte auf verschiedenen Ursachen beruhen und sich gründen auf Rasse des in Westfalen gehaltenen Schweines und auf Art der westfälischen Schweinehaltung, die beide zusammen ein gutes Durchwachsen von Fett und Magerfleisch liefern. Auch kommt die Größe der hier geschlachteten Tiere hinzu, da kleine Schinken bei längerer Aufbewahrung leicht zu trocken werden. Die in Westfalen gebräuchliche Zubereitung und Behandlung der Schinken ist folgende: Die Schinken werden tüchtig gesalzen und dann vier bis sechs Wochen lang gepöfelt, darauf aus der Pöfel genommen, gründlich abgewaschen und brauchen in freier Luft getrocknet. Der getrocknete Schinken wird tüchtig wiederum mit Salz und Pfeffer eingerieben und drei bis vier Wochen lang, unter Zuführung von viel Luft, periodenweise geräuchert, wobei der Rauch mit Buchenholz und Wacholderstrauch erzeugt wird. Diese besondere Art der Zubereitung ist mit Veranlassung, daß die westfälischen Schinken einen charakteristischen Geschmack bekommen.

Wm. F. Kiesel & Son,

Privat-Bank,

Agentur für Schiffskarten, Notariats-Geschäft und Feuer-Versicherung.

Vollmachten, Testamente, usw. werden ausgefertigt. (Etabliert 1859.)

515 Cadawanna Ave., Scranton, Pa.

Gebrüder Scheuer's

„Keystone“

Brod, Cracker und Cakes Bäckerei,

313, 345 und 347 Brook Straße, gegenüber der Knopf-Fabrik, Süd Scranton.

„Sicherheit—zu allererst.“

Peoples Savings und Dime Bank,

Scranton, Pa.

Geo. B. Jernyn, Präsident.
G. W. Danham, Vice Präsident.
E. J. Knott, Cashier.
William Kowles, Kassier.
James Blair, Geschäfts Kassier.
Cornelius Komegys, Sen. Counsel.

Die größte Staatbank in Pennsylvania
Ihr Kont., groß oder klein, ist erwünscht.

Silberstone,

Leitender Optiker,

623 Cadawanna Avenue, gegenüber der Cadawanna Station.

Ein vollständiges Lager von Augenkläsern und Brillen stets vorräthig. Augen werden mit den neuesten Instrumenten geprüft. Reparaturen prompt besorgt, auch dupliciren wir gebrochene Brillen, wenn auch die Gläser gewechselt werden.

Rühmliche Namen in großer Verlässlichkeit 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.
Promppte Bedienung.

George J. Kofar, Eigenthümer.

Henry Horn's

Restaurant,

213 Penn Ave., Scranton, Pa.

Nur den besten Getränken und Cigarren werden auch die in der vorzüglichen deutschen Küche zubereiteten Speisen auf Verlangen servirt, und zwar zu sehr mäßigen Preisen.

Kaufmanns Mittagessen täglich 30 Cent.
Jeden Samstag Abend warmer Lunch—Schwammkuchen, Beef a la Mode, etc., mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

Schadt & Co.,

Allgemeine Versicherung,

408-4 Mears Gebäude.
Sichere Telephone.

W. F. Vaughan,

Grundeigentum

Gekauft, Verkauft, Vermietet.

Office, 500 Spruce Straße, Scranton, Pa.
Deutsch gesprochen.