

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

Organisirt in 1889
—vor nur 26 Jahren—hat die Traders National einen Rekord für gleichmäßiges und beständiges Wachstum. Depositen sind insgesammt 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.
„Gefälligkeit unsere Lösung.“

Für Ihren Säugling
er ein gutes Nahrungsmittel nöthig hat, oder für Ihre Familie, wenn Sie milchreich 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.
—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-strirt durch
G. 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 „alter“ Rufet 542 „neuer.“



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.
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 das Leben froh wird.
Nicht mit der Unterschrift
Carter's Eisen-Pillen
werden bei Verleumdungen mit falschen Behauptungen hinfällig werden.



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

VIEL MEHR ALS IHRES GELDES WERT
Die Original-Gebrüder-Fabrik.
Silverlock, St. Nicholas und Golden Glow für Frauenkleider, Kleider und Röcke, passend für jede Jahreszeit. Honey Tuck \$2/54 Zoll weiß, bis 9 Zoll schwer per Ell, außerordentlich trauber in Ansehen, Böcker, Frauenröden usw. Erläutere Muster, dauernde Appretur, Durchsichtigkeit und hellere Farbe von uns gerollt. Sie können das Sie gebildet sind wenn Sie diese Ware tragen. Zum Verkauf in tausenden Geschäften.
LESHER, WHITMAN & CO., INC., 861 Broadway, New York, N. Y. Folgen Sie diesem Rauschlag—Wenn Ihr Händler diese Ware nicht führt, so schreiben Sie diese Anzahlung aus, geben Sie die Adresse auf eine Postkarte, schreiben Sie Ihren Namen und Ihre Adresse darunter, sowie den Namen Ihres Händlers und senden Sie uns die Karte. Wir werden Ihren Händler sofort Probe schicken und Ihnen von Ihrem Wunsche beschreiben.

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

Die Trintgeldefrage.
Klage über einen allgemein verbreiteten Unfug.

Ein Schweizer Blatt widmete unlängst dem Trintgelde-Unfug, der drüben besonders in den Hotels so überaus häufig ist, eine längere Abhandlung, in der es u. a. heißt: Seitdem das Trintgelde keine ursprüngliche Eigenschaft der Fremdliebe verloren hat, ist es zum Unfug geworden. Zu bedauern sind namentlich die wahrlich nicht auf Kosten gebetteten Geschäftsfreunden, die heute in dieser, morgen in jener Stadt übernachtet müssen und somit in die Lage versetzt sind, täglich an die verschiedenen Angestellten des Gasthofes eine Geldsumme als Trintgeld auszugeben, die oft ein Drittel der Hotelrechnung verschlingt. Dabei bekommt so ein Reisender in den meisten Fällen die biebren Trintgeldempfänger nur im feierlichen Augenblick des Abschieds zu sehen.
Ist das Trintgeld eine in borer Münze ausgesprochene Anerkennung geleisteter Dienste, warum wird dann in den Hotels neben der nach einem bestimmten Tarif in Rechnung gebrachten Bedienung noch eine besondere Gratifikation von den Angestellten erwartet? Warum werden einzelne Angestellte geradezu auf das Trintgeld angewiesen? Guyer erklärt diese Erscheinung in seinem „Hotelwesen der Gegenwart“ vom Standpunkt des Hoteliers aus. Er weist auf andere, gleichartige Verhältnisse hin, die allerdings heute nicht mehr als Beispiele herangezogen werden können. Warum bezieht der Staat zur Bestreitung seiner Ausgaben, zur Bezahlung seiner Beamten Steuern und läßt sich trotzdem für jede einzelne Leistung durch Sporteln ein Extra-Trintgeld vergüten, welches teils dem betreffenden Angestellten oder Beamten, teils dem Staate selbst zugute kommt? Und gibt es nicht, eine Menge Staatsbeamte, welche auf Sporteln angewiesen sind? In alledem wird man gewöhnlich viel energischer zur Bezahlung von Steuern und Sporteln, als zur Bezahlung von Kellern und Trintgeldern angehalten. Es fragt sich nun, ob die in diesen Staaten sich geltend machende Ansicht, welche teilweise bereits in neueren Gesetzgebungen Ausdruck gefunden hat, die sige Bezahlung der Beamten zu erhöhen und die Sporteln zu vermindern, sich auch auf das Hotelwesen übertragen läßt. Teilweise wohl, allein vollständig schon aus dem Grunde nicht, weil zu einer ftigen Durchführung dieser Absicht alle Beteiligten gleichmäßig zusammenwirken müssen und der Staat als solcher mit einem festen, geordneten Verband von Staatsbürgern zu tun hat und gleichzeitig die Macht besitzt, seinen Verordnungen in ganz anderer Weise Geltung zu verschaffen, als ein Hotelbesitzer, dem ein sehr verschiedenartig gemischtes Publikum aller Nationen und Stände gegenübersteht, über welches ihm beinahe kein Einfluß von Rechts wegen zusteht, ein Publikum, welches das Recht besitzt, sich irgend einer Anforderung des Kaufes entweder zu unterziehen, oder derselben durch schnellere Abreise oder Vermeidung des Hotels auszuweichen.

Es hat übrigens in Hotelierkreisen nicht an Anstrengungen gefehlt, die Trintgelde abzuheben. Die angestellten Bediener ergaben aber überall ein negatives Ergebnis. Man machte dabei die Rechnung immer ohne — den Gast. Angenommen, ein Wirt beabsichtigt, alle Trintgelde der Angestellten jegliche Annahme von solchen. Wird sich das Publikum selbst daran halten? Wird nicht der eine oder der andere Gast finden, der Wirt habe nicht darüber zu entscheiden, was der Gast mit seinem Geld anfangen? Oder dieser oder jener Angestellte sei freundlich und aufmerksamer gegen ihn als andere und er lasse sich nicht verbieten, denselben ein Geschenk zu machen. Andererseits liegt es nicht in der Macht des Wirtes, seine Angestellten zur Freundlichkeit und Gefälligkeit gegenüber jedermann zu zwingen. Guyer findet übrigens, daß wenn der Schaden der Trintgelde hauptsächlich in seinem erniedrigenden Einfluß auf den Charakter und die Stellung des Personals liegt, die Nachteile des Trintgeldegebens in anderer Beziehung weniger groß sind, als man annimmt, weil das Publikum durch Trintgelde die Leistungen und das Benehmen des Angestellten in einer Weise kontrolliert, wie das ein Wirt, besonders in großen Betrieben, geradezu unmöglich ist.
Wer der Ansicht ist, es sei die Trintgeldefrage dadurch zu lösen oder wenigstens der Lösung näher zu bringen, daß der Hotelier die volle Entlohnung seiner Angestellten übernimmt, der hat im Prinzip vollkommen recht. Aber gerade in der jetzigen Zeit und auch in absehbarer Zukunft dürfte diese Forderung kaum zu realisieren sein. Man kennt die gegenwärtige Lage des Hoteliers. Die Aufhebung des Trintgelde würde für ihn ein Opfer bedeuten, das zu tragen er in kritischer Zeit kaum fähig wäre. Allerdings muß schon gesagt werden, daß es im Interesse eines ge-

Raffehäuser.
Ihre Entstehung und Verbreitung in Europa.

Die Raffehäuser, oder Cafés, wie sie selbst in Deutschland noch heute genannt werden, sind in Europa kaum 300 Jahre alt. Allerdings wurde in der europäischen Welt schon im Jahre 1554 ein Caféhaus eröffnet, jedoch in Frankreich reichen die Nachrichten über Caféhäuser nur bis in das Jahr 1684 zurück. Als Sultan Aga, der Gesandte des Sultans am Hofe Ludwigs XIV., im Jahre 1669 einer geladenen Hofgesellschaft zum ersten Male Kaffee servieren ließ, prophezeite Mabam Sévigné: „Mit diesem Getränk werden die Franzosen sich nie befremden können.“ Drei Jahre später machte der Armenier Pastal erst das größere Publikum mit dem Genuße des Kaffees bekannt. Dieser geschäftige Mann hatte für lange Zeit in Paris das Monopol, Kaffee auszusuchen, den er von kostümierten Türkenknaben servieren ließ. 1689 eröffnete der Sizilianer Protop gegenüber der Comédie Française ein Restaurant. Der Mann hatte die königliche Konzession erworben, Kaffee, Limonade, Gefrorenes und ähnliche Erfrischungen zu verkaufen. Dazu fügte er später den Kaffee und, da dieser am meisten ging, nannte er sein Etablissement „Café“. Hier im Café Protop trafen sich 30 Jahre nach seiner Gründung täglich Philosophen, Dichter und „les autres philosophes“, ihren „petit noir“ schlürfend.
Das heutige Paris zählt noch eine ganze Reihe Caféhäuser, die schon zur Zeit des ersten Napoleon, wenn auch in bescheidenerem Stil, existiert haben.
In England wurde das Caféhaus durch den Magusener Pasqua Pasqua populär gemacht. Dieser Mann verstand sich vorzüglich auf die Kaffee. Er ließ Zettel verteilen, auf denen unter der Ueberschrift: „Die Tugend des Kaffeegetränks“ diejenige nachgerühmt wurde, daß er das Herz frisch mache, schlimme Augen, Husten, Gicht, Wassersucht, Epilepsie, u. s. w. heile. Die Caféhäuser fanden hier in jener Zeit schnelle Verbreitung. In den Zeiten hochgehender politischer Revolution bildeten sie den Treffpunkt der politisierenden Männer. Darum wurden diese Schenken auch von den Regierenden „politische Institutionen“ genannt und der Hof machte den Versuch, durch eine Verordnung das Schließen der Caféhäuser zu erzwingen. Unterstützt wurde er hierbei durch die Frauen von London, die sich gegen die weitere Ausbreitung des Kaffeegetränkes wendeten, weil die Männer fast immer in den Caféhäusern wären und so der Familie entzogen würden. Die Unterdrückung der Caféhäuser gelang aber nicht.
In den Ländern deutscher Nation kam der Kaffeegetränk erst später zur Einführung, eine größere Verbreitung gewann er zunächst in Wien, wo er Ende des 17. und Anfang des 18. Jahrhunderts große Triumphe feierte. Das erste Caféhaus ist in Wien nach der letzten Belagerung der Kaiserstadt durch die Türken von dem Serben Koffschicht errichtet worden. Ihm wurde, wie die Geschichte erzählt, das ausschließliche Recht des Kaffeeauschankens für Wien erteilt, weil er im Kriege dem österreichischen Heere als Spion gedient hatte.
Von Wien aus erobert sich der Kaffee und das Caféhaus langsam auch das übrige Deutschland. In Nürnberg und in Regensburg tauchten die ersten Caféhäuser in den 80er Jahren des 17. Jahrhunderts auf. In Stuttgart wurde 1712, in Augsburg 1713 der erste Kaffeeauschank eröffnet; in Berlin erst im Jahre 1721.
Heute hat das Caféhaus längst seinen Siegeszug durch Deutschland vollendet; namentlich im letzten Jahrzehnt hat dies Gebräue eine rapide Entwicklung durchgemacht. Die Caféhäuser haben sich an Zahl vermehrt, ihre Größe ausgedehnt und an eleganter Aufmachung sucht jede Neugründung ihre Konkurrenz zu schlagen. Von der Stammstiftung zum Bierpilsatz, von da zum Café. Diese Entwicklung kennzeichnet die Wandlung des Gesellschaftslebens, die Verbesserung des Bedürfnisses des Publikums. Die Betriebe werden immer größer und eleganter. Der eigentliche Typus des Wiener Cafés beginnt aber in Deutschland sich mehr und mehr umzuformen; besser gesagt, er ist nie ganz heimisch geworden. Das Caféhaus ist international, aber in jedem Lande erhält es sein besonderes Gepräge.

Das auch die strikteste Gesetzgebung nicht Prohibition erzwingen kann, zeigen die Berichte von der bedenklichen Zunahme der Trunkenheitsfälle in Kansas. Statt des Biers, Weins und Schnapses, dessen Einfluß verboten ist, wird einfach stark alkoholischer Whisky, Apfel- und Birnenmost usw., sowie Ingwer genossen, Getränke, deren Wirkungen viel ungesünder sind als die der leichteren Weine und Biers.

Lohmann's,
323-325 Spruce Straße.
„Club“ Frühstück.
Dinner und Kaufmann's Lunch 11.30 bis 2.
In la Carte immer.
Theater Gesellschaften Spezialität.
Prompte Bedienung.
George J. Rosar, Eigentümer.

Henry Horn's Restaurant,
213 Penn Ave., Scranton, Pa.
Kücher den besten Getränken und Eiszugern werden auch hier in einer vorzüglichen Weise frisch zubereitet. Speisen am Belangen serviert, und zwar zu sehr mäßigen Preisen.
Kaufmann's Mittagessen täglich 30 Cents.
Jeden Samstag Abend warmer Lunch—Schwindsch, Best a la Mode, etc., mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

Schadt & Co.,
Allgemeine Versicherung,
103-4 Mears Gebäude.
Seltene Telephone.

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