

Scranton Wochenblatt,

erschienen jeden Donnerstag.
Herr. A. Wagner, Herausgeber,
137 Dalsford Court, Erster Stock,

Abonnements-Verbindungen:
Jahres, in den Ver. Staaten.....\$2.00
Sechs Monate..... 1.00
Nur Deutschland, postfrei..... 2.50

Die Verkleinerung des „Scranton Wochenblatt“ in Luzerne County ist größer, als die irgend einer anderen in Scranton gedruckten deutschen Zeitung.

Entered at the Post Office at Scranton Pa., as second class mail matter.

Donnerstag, 13. Juni 1912.

Die groß ist ein Atom?

Es ist eine heikle Aufgabe, die Größe eines Gegenstandes anzugeben zu sollen, den noch niemand mit Augen gesehen hat. Kann man doch noch nicht einmal sagen, ob es ein solches Ding wie ein Atom überhaupt gibt. Zunächst erkrankte die Annahme von Atomen schon im Altertum nur die Vorstellung, daß jeder Stoff aus kleinsten Teilchen bestehen müsse, und das Wort Atom bedeutet nichts anderes, als ein Teilchen von so winziger Kleinheit, daß es nicht weiter geteilt werden kann.

Das Testament eines tödlich verunglückten Fliegers.

Der Flieger Graham Gilmour, der bei dem Sturz von Brooklands nach London tödlich verunglückt ist, hatte einen Tag vor seinem Tode sein Testament gemacht, das der Erwähnung wert ist.

Auf der Suche nach verfunkenen Schätzen.

Der englische Dampfer „Dyons“, der im vorigen Sommer an der Küste der Insel Terlinghelling nach den Schätzen des Schiffes „Autine“ suchte, aber im Oktober wegen des stürmischen Wetters die Arbeit einstellen mußte, wird nunmehr seine Veruche mit den neuesten, technisch vervollkommenen Hilfsmitteln erneuern.

Kindertwagen.

Was die in den sogenannten „Baby Carriages“ untergeordneten Kleinen erlauben müssen.

Ein Kindesmörder in des Wortes vollster Bedeutung kann der Sportwagen sein, wenn er gedankenlos benützt wird. Der Sportwagen hat die große Annehmlichkeit, daß er leicht ist, also die Treppen herauf und herunter leicht zu transportieren ist, daß er in den Wohnungen nicht viel Platz einnimmt und, zusammengeklappt, auch leicht mit der Bahn zu transportieren ist.

Die große ist ein Atom?

Es ist eine heikle Aufgabe, die Größe eines Gegenstandes anzugeben zu sollen, den noch niemand mit Augen gesehen hat. Kann man doch noch nicht einmal sagen, ob es ein solches Ding wie ein Atom überhaupt gibt. Zunächst erkrankte die Annahme von Atomen schon im Altertum nur die Vorstellung, daß jeder Stoff aus kleinsten Teilchen bestehen müsse, und das Wort Atom bedeutet nichts anderes, als ein Teilchen von so winziger Kleinheit, daß es nicht weiter geteilt werden kann.

Das Testament eines tödlich verunglückten Fliegers.

Der Flieger Graham Gilmour, der bei dem Sturz von Brooklands nach London tödlich verunglückt ist, hatte einen Tag vor seinem Tode sein Testament gemacht, das der Erwähnung wert ist.

Auf der Suche nach verfunkenen Schätzen.

Der englische Dampfer „Dyons“, der im vorigen Sommer an der Küste der Insel Terlinghelling nach den Schätzen des Schiffes „Autine“ suchte, aber im Oktober wegen des stürmischen Wetters die Arbeit einstellen mußte, wird nunmehr seine Veruche mit den neuesten, technisch vervollkommenen Hilfsmitteln erneuern.

Louis Conrad
305 LACKAWANNA AVE.
SCRANTON PA.
Achtet darauf, daß die von euch gekauften Hüte vorstehende Handelsmarke haben, da dies eine Garantie des rechten Preises und der herrschenden Mode ist.

Edw. Siebeker, Deutscher Importeur deutsche Spezialitäten.
530 Lackawanna Avenue.
Grocer
Importierte deutsche Spezialitäten in Spezialität.
Hauptquartier für Fisch und Meeres.

Beranda Ausrüstungen.
Stühle, Schaukelstühle, Settees, Schaukeln, Tische, Rugs, Mats, Matting, Jalousien, Etc.
Es ist die größte und ausgereichentlichste Ausstellung, die je in der Stadt gegeben wurde, und wird sich als eine große Angelegenheit erweisen für Käufer, die niedrige Preise würdigen.

Rettet die Kleinen
An Kollit leidende, wimmernde, schlaflose Kinder sofort erleichtert und schlaflose Wästel, sowohl wie entfrägte Lebenskraft bei Jung und Alt neu angefaßt durch den Gebrauch von
DR. F. W. LANGE'S
LACTATED TISSUE FOOD.
Sendet für erkrankende Säuglinge.
Zum Verkauf bei Apothekern, Grocers und der Lackawanna Dairy Company.

Das Bier von Bieren seit über dreißig Jahren.
Die höchste Ertragskraft in der Braumeister-Kunst ist ange-
nehmen und überzeugend demon-
striert 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 kosten, wie die „gewöhnlichen“ Gebräue.

W.B. Reduso CORSETS

Das W. B. Reduso Corset verleiht
Dünnste, schlankste, schlanke
Linien. Es reduziert die Hüften und den
Unterleib um einen bis zu fünf Zoll.
Einfach in der Nachart, formt das Reduso-unbehindert von Bändern oder sonstigen unnötigen Beizehrn — die Figur vollständig um.
Das Gewebe ist von starkem, dauerhaftem Material, und bestimmt, den Anforderungen für strapazierendes und langes Tragen zu entsprechen. Es gibt verschiedene Styles, um den Bedürfnissen von allen starken Figuren zu entsprechen.



Der Reiz von Paris.

Bestandere Strafen werden von einem
Wolfsvertreter dafür bezichtigt.

Was Paris schreibt man:
Wenn man Deutsche, die von der
Wöchentlichen Pariser Reise zurückkommen,
fragt, was ihnen in der französischen
Hauptstadt am meisten aufgefallen ist —

ich sage abschließend nicht: gefallen hat — dann bekommt man Worte zu hören wie: Louvre, Invalidendom, Napoleonsgrab, Boulevarb, Persipetten, Heinegrab, Père Lachaise, Eiffelturm, Seihenpanorama und Ähnliche, die dann mit der konventionellen Sauce von „Herlichkeit“, „Prachtigkeit“, „Aunderbarkeit“, „feenhaft“, garniert sind. Hand aufs Herz: Was ist ihnen bei ihrem — flüchtigen! — Pariser Besuche am meisten aufgefallen? Sagen wir's offen: Der Dreck! Denn der Dreck — Schmutz kann man schon gar nicht mehr sagen! — ist überall: in den Gassen und Hotels, in den Wohnzimmern, auf der Straße, in der Eisenbahn, den Markthallen, kurz, wohin auch immer eines Menschen Fuß tritt.

Der Reiz von Paris.

Der Reiz von Paris, der bei uns mehr und mehr zum Volksgetränk wird, ist natürlich in seiner Heimat erst recht von jeder gern genossen worden. Schätzen ihn doch die alten Mexikaner so hoch, daß sie als den Perfumierort des Kosmopoliten das Paradies bezeichnet, aus dem ihn der himmlische Gärtner Haniel auf die Erde abwandelt. Ob aber das Getränk, das die Nigelen aus den Kakaobohnen bereiten, wirklich „himmlisch“ gedünkt hat, das möchte uns fraglich erscheinen, wenn wir näheres darüber erfahren. Als Cortez Mexiko eroberte, fand er nämlich, daß die Eingeborenen mit den Kakaofrüchten auf die folgende Weise umgingen: Sie nahmen die Bohnen aus der grünenartigen Frucht heraus und begruben sie noch flüchtiger Reingewinn in die Erde. Was hier das den Bohnen anhängende Fruchtfleisch betraf, so holte man sie wieder hervor, um sie zu rösten, zu zerstoßen und sie zu vermischen mit Maismehl, Vanille und natürlich auch mit Pfeffer. Dieses abgekochte Schokoladenpulver rührte man nun mehrwöchentlich nicht mit warmem, sondern mit kaltem Wasser an. In die schlammige Brühe mischten die Wohlhabenden auch etwas Honig. Es war wohl diese für unseren Geschmack etwas seltsame Vereinnahmung, die dem Kaffee in Europa zunächst so manchen Gegner erliefen ließ. Erst als im Jahre 1572 der Benediktiner Mönch, das Getränk Schokolade bei der Schweiz geernteter als für Menschen, und als eine „Berührung des Geschmacks“ bezeichnet auch der Held in Gungl's Traabide „Ariel Acosta“ das Kakaofrucht. Aber gegen Ende des 16. Jahrhunderts lernten die Spanier anstatt des kalten, gepfefferten, breiartigen Kaffees der Nigelen ein warmes, mildes und süßes Getränk herstellen, das nach und nach begeisterte Anhänger fand. Zweifellos hat er seit der Zeit immer mehr ausdehnende Verwendung gefunden, so teuren Jutes dem Kaffee zum vollen Preise verhöhen. Das Würzen des Kaffees mit Pfeffer, das die alten Mexikaner übten, erklärt sich übrigens aus seinem hohen Fettgehalt: Sie wollten ihn dadurch leichter verdaulich machen. Ehe das Problem der Entfettung des Kaffees gelöst war, hat man auch bei uns die Schokolade besonders stark mit Zimt und Vanille gewürzt, ja, der Milchschokolade sogar Salz zugelegt, um die Verdauung anzuregen. Die bei schwächeren Mägen dem Kaffee gegenüber oft verlorge. Verfügt doch die Kakaobohne im natürlichen Zustand nicht weniger als 45—50 Prozent Fett!

Der Reiz von Paris.

Bestandere Strafen werden von einem
Wolfsvertreter dafür bezichtigt.

Was Paris schreibt man:
Wenn man Deutsche, die von der
Wöchentlichen Pariser Reise zurückkommen,
fragt, was ihnen in der französischen
Hauptstadt am meisten aufgefallen ist —

ich sage abschließend nicht: gefallen hat — dann bekommt man Worte zu hören wie: Louvre, Invalidendom, Napoleonsgrab, Boulevarb, Persipetten, Heinegrab, Père Lachaise, Eiffelturm, Seihenpanorama und Ähnliche, die dann mit der konventionellen Sauce von „Herlichkeit“, „Prachtigkeit“, „Aunderbarkeit“, „feenhaft“, garniert sind. Hand aufs Herz: Was ist ihnen bei ihrem — flüchtigen! — Pariser Besuche am meisten aufgefallen? Sagen wir's offen: Der Dreck! Denn der Dreck — Schmutz kann man schon gar nicht mehr sagen! — ist überall: in den Gassen und Hotels, in den Wohnzimmern, auf der Straße, in der Eisenbahn, den Markthallen, kurz, wohin auch immer eines Menschen Fuß tritt.

Der Reiz von Paris.

Der Reiz von Paris, der bei uns mehr und mehr zum Volksgetränk wird, ist natürlich in seiner Heimat erst recht von jeder gern genossen worden. Schätzen ihn doch die alten Mexikaner so hoch, daß sie als den Perfumierort des Kosmopoliten das Paradies bezeichnet, aus dem ihn der himmlische Gärtner Haniel auf die Erde abwandelt. Ob aber das Getränk, das die Nigelen aus den Kakaobohnen bereiten, wirklich „himmlisch“ gedünkt hat, das möchte uns fraglich erscheinen, wenn wir näheres darüber erfahren. Als Cortez Mexiko eroberte, fand er nämlich, daß die Eingeborenen mit den Kakaofrüchten auf die folgende Weise umgingen: Sie nahmen die Bohnen aus der grünenartigen Frucht heraus und begruben sie noch flüchtiger Reingewinn in die Erde. Was hier das den Bohnen anhängende Fruchtfleisch betraf, so holte man sie wieder hervor, um sie zu rösten, zu zerstoßen und sie zu vermischen mit Maismehl, Vanille und natürlich auch mit Pfeffer. Dieses abgekochte Schokoladenpulver rührte man nun mehrwöchentlich nicht mit warmem, sondern mit kaltem Wasser an. In die schlammige Brühe mischten die Wohlhabenden auch etwas Honig. Es war wohl diese für unseren Geschmack etwas seltsame Vereinnahmung, die dem Kaffee in Europa zunächst so manchen Gegner erliefen ließ. Erst als im Jahre 1572 der Benediktiner Mönch, das Getränk Schokolade bei der Schweiz geernteter als für Menschen, und als eine „Berührung des Geschmacks“ bezeichnet auch der Held in Gungl's Traabide „Ariel Acosta“ das Kakaofrucht. Aber gegen Ende des 16. Jahrhunderts lernten die Spanier anstatt des kalten, gepfefferten, breiartigen Kaffees der Nigelen ein warmes, mildes und süßes Getränk herstellen, das nach und nach begeisterte Anhänger fand. Zweifellos hat er seit der Zeit immer mehr ausdehnende Verwendung gefunden, so teuren Jutes dem Kaffee zum vollen Preise verhöhen. Das Würzen des Kaffees mit Pfeffer, das die alten Mexikaner übten, erklärt sich übrigens aus seinem hohen Fettgehalt: Sie wollten ihn dadurch leichter verdaulich machen. Ehe das Problem der Entfettung des Kaffees gelöst war, hat man auch bei uns die Schokolade besonders stark mit Zimt und Vanille gewürzt, ja, der Milchschokolade sogar Salz zugelegt, um die Verdauung anzuregen. Die bei schwächeren Mägen dem Kaffee gegenüber oft verlorge. Verfügt doch die Kakaobohne im natürlichen Zustand nicht weniger als 45—50 Prozent Fett!

Der Reiz von Paris.

Bestandere Strafen werden von einem
Wolfsvertreter dafür bezichtigt.

Was Paris schreibt man:
Wenn man Deutsche, die von der
Wöchentlichen Pariser Reise zurückkommen,
fragt, was ihnen in der französischen
Hauptstadt am meisten aufgefallen ist —

ich sage abschließend nicht: gefallen hat — dann bekommt man Worte zu hören wie: Louvre, Invalidendom, Napoleonsgrab, Boulevarb, Persipetten, Heinegrab, Père Lachaise, Eiffelturm, Seihenpanorama und Ähnliche, die dann mit der konventionellen Sauce von „Herlichkeit“, „Prachtigkeit“, „Aunderbarkeit“, „feenhaft“, garniert sind. Hand aufs Herz: Was ist ihnen bei ihrem — flüchtigen! — Pariser Besuche am meisten aufgefallen? Sagen wir's offen: Der Dreck! Denn der Dreck — Schmutz kann man schon gar nicht mehr sagen! — ist überall: in den Gassen und Hotels, in den Wohnzimmern, auf der Straße, in der Eisenbahn, den Markthallen, kurz, wohin auch immer eines Menschen Fuß tritt.

Der Reiz von Paris.

Der Reiz von Paris, der bei uns mehr und mehr zum Volksgetränk wird, ist natürlich in seiner Heimat erst recht von jeder gern genossen worden. Schätzen ihn doch die alten Mexikaner so hoch, daß sie als den Perfumierort des Kosmopoliten das Paradies bezeichnet, aus dem ihn der himmlische Gärtner Haniel auf die Erde abwandelt. Ob aber das Getränk, das die Nigelen aus den Kakaobohnen bereiten, wirklich „himmlisch“ gedünkt hat, das möchte uns fraglich erscheinen, wenn wir näheres darüber erfahren. Als Cortez Mexiko eroberte, fand er nämlich, daß die Eingeborenen mit den Kakaofrüchten auf die folgende Weise umgingen: Sie nahmen die Bohnen aus der grünenartigen Frucht heraus und begruben sie noch flüchtiger Reingewinn in die Erde. Was hier das den Bohnen anhängende Fruchtfleisch betraf, so holte man sie wieder hervor, um sie zu rösten, zu zerstoßen und sie zu vermischen mit Maismehl, Vanille und natürlich auch mit Pfeffer. Dieses abgekochte Schokoladenpulver rührte man nun mehrwöchentlich nicht mit warmem, sondern mit kaltem Wasser an. In die schlammige Brühe mischten die Wohlhabenden auch etwas Honig. Es war wohl diese für unseren Geschmack etwas seltsame Vereinnahmung, die dem Kaffee in Europa zunächst so manchen Gegner erliefen ließ. Erst als im Jahre 1572 der Benediktiner Mönch, das Getränk Schokolade bei der Schweiz geernteter als für Menschen, und als eine „Berührung des Geschmacks“ bezeichnet auch der Held in Gungl's Traabide „Ariel Acosta“ das Kakaofrucht. Aber gegen Ende des 16. Jahrhunderts lernten die Spanier anstatt des kalten, gepfefferten, breiartigen Kaffees der Nigelen ein warmes, mildes und süßes Getränk herstellen, das nach und nach begeisterte Anhänger fand. Zweifellos hat er seit der Zeit immer mehr ausdehnende Verwendung gefunden, so teuren Jutes dem Kaffee zum vollen Preise verhöhen. Das Würzen des Kaffees mit Pfeffer, das die alten Mexikaner übten, erklärt sich übrigens aus seinem hohen Fettgehalt: Sie wollten ihn dadurch leichter verdaulich machen. Ehe das Problem der Entfettung des Kaffees gelöst war, hat man auch bei uns die Schokolade besonders stark mit Zimt und Vanille gewürzt, ja, der Milchschokolade sogar Salz zugelegt, um die Verdauung anzuregen. Die bei schwächeren Mägen dem Kaffee gegenüber oft verlorge. Verfügt doch die Kakaobohne im natürlichen Zustand nicht weniger als 45—50 Prozent Fett!