

Chemie des Kaffees.

Die medizinische Wochenschrift Lancet unterhält besondere Laboratorien, in denen sie neben anderen Untersuchungen solche ausführt, die für die Beurteilung von Fragen der Volksgesundheitspflege von Bedeutung sind.

Aus alt Japan.

Reise über die Episode von den 47 Rōnin.

Wer von Japan gehört hat, kennt die Geschichte von der Rache der 47 Rōnin, der herrenlosen Ritter von Asoh, die in den letzten Jahrhunderten das Idealbild des japanischen Ritters darstellten, und deren Glanz in den Herzen des japanischen Volkes auch heute noch allseitig lebendig ist.

So beschloßen sie auf den Rat ihres Führers Oishi Kuranosuke, jeden Morgen des Gegners zu zerstören, ihm seine Feinde anzuliegen, zwei Jahre lang einander nicht das geringste Lebenszeichen zu geben, weit auseinanderzuziehen und sich einem ständigen Lebenswandel zu ergeben.

Des Bauern Gabe

Ein nettes Geschichtchen berichtet man der Berliner Morgenpost aus Stockholm von dem vielbesprochenen und politisch folgenreichen Zug der schwedischen Bauern.

Tiger in Brüssel.

Ein großer Königstiger des Zirkus Hagenbed entwichte vor kurzem, in Brüssel bei der Fütterung und jagte den Reuten auf dem Platz St. Croix, wo gerade Markt abgehalten wurde.

Thou dear one with those cheeks of roses

(Du Diebin Mit der Rosenwange)

A beautiful Love Song, sung by CLARA De VERE, in vaudeville

Musical score for 'Thou dear one with those cheeks of roses' with lyrics in English and German. Includes piano accompaniment and vocal lines.

Für Haus und Küche.

Seidenstoffe reinigen. Das folgende ist ein ebenso einfaches, als bewährtes Verfahren, schwarze Kleidungsstücke, Hüter, Kravatten u. s. w. zu reinigen.

Kalbsroulade.

Nehme schöne Kalbsfleischschnitten (Wiener Schnitzel), kloffe, salze und pfeffere sie; bereite folgende Füllung: gebe in eine Pfanne ein Stück Butter, fein geschnittene Zwiebel, in Streifen geschnittene grünen Pfeffer, dampfe beides weich, dann 2 Eßlöffel voll Tomaten, etwas geriebenes Weißbrot, 1-2 Eier, etwas Salz, bestreue das Fleisch damit und rolle es auf, dampfe es in Butter, gebe zuletzt sauren Rahm an die Sauce.

Ananas-Salat.

Zu diesem billigen, einfachen, aber wohlgeschmeckenden Fruchtsalat nehme man eine Ananas und schneide den oberen Teil mit Stumpf ab. Schäle die Ananas aus und schneide das Ausgehöhlte in kleine Stücke, ebenfalls 3-4 geschälte Birnen, und gebe beide Teile mit Saft in eine Schüssel. Bereite eine Mayonnaise aus 1 Eigelb, 1 Tasse Del, abschmede mit Essig, Pfeffer, Salz, und etwas Sahne binzufügen. Ueberziehe damit die Frucht und gebe alles in die ausgehöhlte Ananas. Benutze das abgeschchnittene Stück als Deckel und serviere mit Petersilie beizert.

Gefüllter Fisch.

Nimm Haddock oder Weißfisch, schneide in drei 2 1/2 fingerbreite Stücke, nehme mit dem Messer das Fleisch heraus, doch laß die Rückengräten drin, nehme das Fischfleisch, 2 Eier, 5-6 gehackte Cracker, Pfeffer, Pfeffer, Teelöffel voll Salz, dischen Petersilie, gehackte, nussgroßes Stück Butter, mische und fülle dies in die Fischhälften. Sauc. Nehme ein Quart Wasser, lege den Kopf vom Fisch hinein, halbe gelbe Rübe, eine Zwiebel, Stück Butter, dischen Petersilie, lasse 1 Stunde langsam kochen, dann lege die gefüllten Fischhälften hinein, lasse langsam 20 Minuten kochen, auch etwas länger, nehme heraus, verarbeite, ob gut durchgekocht, dann 1 Teelöffel Mehl in die Sauce verquirlt, durchsieben und über den Fisch gießen; mit Kartoffeln servieren.

Widelltraut.

Es werden 12 große Weißkrautblätter in kochendem Wasser geblüht. Dann wird 1 Pfund mageres Schweinefleisch, eins von den Krautblättern, eine halbe gewogene Semmel, eine Sardelle und eine kleine Zwiebel, alles zusammen fein gehackt; dann ein Eigelb, Kümmel, Pfeffer, Salz, dann werden 1/2 Pfund geröstete Speckwürfel hinzugefügt und gut vermenget. Dann wird die Fleischfüllung, so groß wie ein Ei, in das Krautblatt eingewickelt und mit Faden verbunden. Dann legt man die Widell in einen Topf mit kochender Fleischbrühe, die nur die Widell bedeckt, nicht mehr, das ausgelegene Speckfleisch darüber gegeben, etwas Majoran und 10 Minuten langsam kochen lassen, daß es nicht anbrennt. Ist es gar, wird der Faden entfernt, auf eine Schüssel gelegt, der Saft darüber gegeben und grüne gehackte Petersilie überstreut. Mit Salztartoffeln serviert.

Einem gerechten Tausch. Goldene Medaille Vier. Stegmaier Frau Co. Scranton Telephone: 456. Reus, 1533

Wm. F. Kiesel, Passagier-Notariats- und Bau-Geschäft, Feuer-Versicherung. [Etabliert 1859.] 113 Kadawanna Ave., Scranton, Pa.

Gebrüder Scherer's Rebhone Bracker-Cakes. 343, 345 und 347 Broad Straße gegenüber der Knopf-Fabrik in Scranton.

Immer Bequem. Sie können recht Ihren Geld jeden Abend ab 9 Uhr. 2100 eröffnet eine Sparanlage; ab 3 Prozent Zinsen. Sie können jeden Tag jeden Tag im Jahr ohne Kündigung. 218 Kadawanna Ave., Scranton.

Alte Weidelberg. Restauration: A la Carte, Table d'hôte von 12-2 Uhr Nachmittags. Importierte und bierige Biere. Albert Jenke, Eigentüm. 206-210 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. Musik von bekannten Solisten. Prompote Bedienung. John C. Paas, Eigentümer.

Hermann Gogolin, Besitzer des „Hermann Cafe's“, 318-320 Spruce Straße. (neben dem Hotel Jersey). Dieses Bier wird frisch an Zapf. Große Keller und Cigarren. Während der Saison: Part- und weinachtliche „Crabs“ und „Clams.“ Kaufmann's Mittagstisch, täglich, 20 Cents

„Hotel Belmont“, Kadawanna u. Adams Avenues, in nächster Nähe der Laurel Linie und des Kadawanna Bahnhofs. Benzell & Holzner, Eigentümer.

Dr. Zedler's Deutsche Bäckerei. 210 Franklin Avenue. Badminton- und Tischtennis. Schadt & Co., Allgemeine Versicherung, 403-2 Mears Gebäude. Biele Telegraphen.