

Bahmer Koch.

Bei einer Schießung des Felschützenvereins Reutenberg bot sich wie die „Schweizer Schützenzeitung“ berichtet, ein seltenes Schauspiel. Während ihrer acht Schützen schußbereit waren und soeben das Kommando „Feuern“ erhalten hatten, tauchte plötzlich vor dem Scheibenstand direkt in der Feuerlinie ein prächtiger Rehbod auf, der in aller Gemütsruhe vor den Scheiben marschierte, zweimal stehen blieb und vertrauensvoll sich unsere Schützen begaute. Das gahme Bild hatte sein Leben nur der Aufmerksamkeit der Schützen zu verdanken, die ihre Gewehre schon angefangen hatten. Nach Befehigung der Lage verschwand das gierliche Tier langsam im nahen Walde und die Schützen setzten das Feuer fort.

Apfeltaschen.

Man zerreibt 6 Unzen gute Butter in 10 Unzen Mehl und vermischt es dann leicht mit einer halben Tasse Milch, in welcher 2 Eiblotter zerquirlt worden sind. (Wenn nötig nehme man etwas mehr Milch dazu.)

Der Teig wird nun auf dem Backblech ziemlich dünn ausgerollt, und über einander geschlagen, wie bei Blätterteig. Drei- bis viermal soll dies geschehen, dann stellt man ihn über Nacht an einen kalten Ort.

Am Morgen wird der Teig wieder dünn ausgerollt, mit einer Untertasse in runde Scheiben geformt, auf welche man je einen Eßlöffel voll dieses Apfelsmus (mit Zucker und Rosinen vermischt) legt.

Die Taschen werden zusammen geklopft, (so daß sie halbmondförmig sind), etwas aufgeschlitzt, mit zerhacktem Ei, Zucker, Zimmt und Mandeln bestreut, und in einem mäßig heißen Backofen hellbraun gebacken. Ein sehr schmackhaftes Gebäck.

Gemäldechirurgie.

Der Direktor der Londoner Nationalgalerie hat die Versicherung gegeben, daß die von einer Suffragette der Venus des Velasquez geschlagenen Wunden heilbar sind, und das Kunstwerk in absehbarer Zeit wieder in seiner früheren Herrlichkeit erstehen wird. Die neun Hiebe, die die Leinwand durch das Werkzeug der Attentäterin erlitten, haben nämlich sämtlich glatte Schnittflächen, und das erleichtert dem Gemäldechirurgen die Arbeit erheblich. Die Kunst des Restaurierens beschädigter Gemälde ist besonders in neuerer Zeit zu höchster Vollendung gelangt, und ungleich schwierigere Verletzungen als die, welche die Leinwand des Velasquez erlitten hat, sind schon von der Hand eines geschickten Restaurators geradezu vollkommen geheilt worden.

Wie geht nun das frische Alter, auf irgend eine Weise beschädigter Gemälde vor sich? Vorausgeschickt muß werden, daß der Gemäldechirurg, der über eine große Erfahrung und Übung verfügen muß, zunächst durch Versuche festzustellen hat, welche Mittel der Künstler ursprünglich angewandt hat, und danach richten sich dann die weiteren Operationen. Bei Schnittwunden, d. h. bei Beschädigungen des Malgrundes, also der Leinwand oder des Holzes, muß das Bild vor allem retolliert werden. Das heißt, daß das Bild auf eine neue Leinwand aufgezogen. Das geschieht meist, indem auf die Vorderseite des Bildes ein feines Netz aus mehreren Lagen Papier aufgekittet werden. Nach dem Trocknen wird der Malgrund mit warmem Wasser befeuchtet, abgezogen oder abgeschabt und durch Neumaterial ersetzt. Als Bindemittel verwendet die Holländer hierbei meist Wachs und Harz, während die Engländer in der Regel einem Klebstoff, der vornehmlich aus Roggenmehl, Leim und venezianischem Terpentin hergestellt ist, den Vorzug geben. Ist das Neumaterial, in diesem Falle also die Leinwand, angetrocknet, so entfernt man das Papier und das Netz durch Anfeuchten von der anderen Seite her.

Hat der Restaurator diese Arbeit, in der es ausschließlich auf die Geschicklichkeit ankommt, glücklich erledigt, so gilt es den „Reinigungsprozeß“, um im Bilde zu bleiben, zu beschleunigen. Die Schnittflächen sind nämlich selbst bei aller Sorgfalt nicht derart zusammengezogen, daß die Spur des Schnittes völlig verschwände und keine Narbe zurückbliebe. In der Umgebung des Schnittes sind nämlich die winzigen Farbpigmente abgesprungen, und hier gilt es durch eine Verbindung von Kreide und Leim zunächst einen neuen Untergrund zu schaffen. Dann tritt erst im eigentlichen Sinne der Künstler in Tätigkeit; denn jetzt heißt es, die schadhaften Flächen in der Originalfarbe der Umgebung zuzubeden, und zwar so, daß dabei nicht auch die angrenzenden Stellen übermal werden.

Nürnberg Gerich.

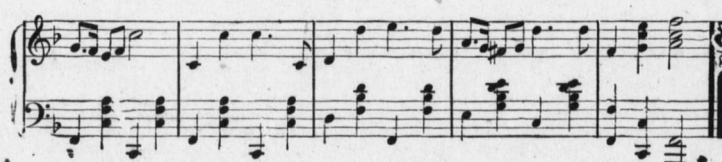
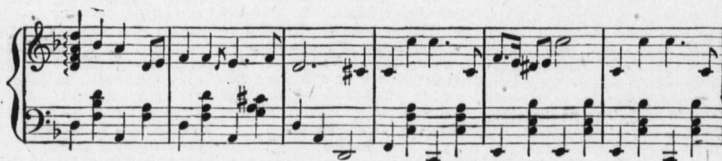
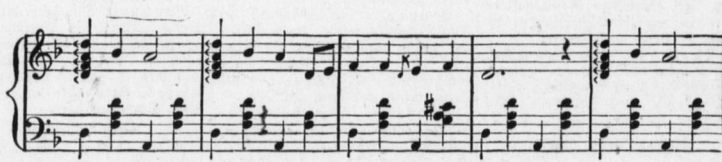
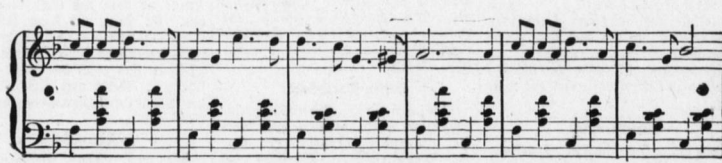
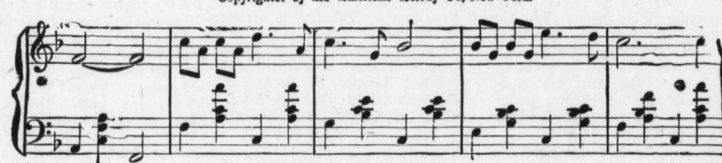
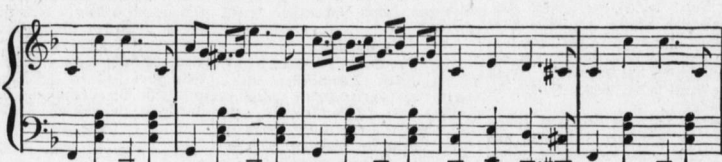
Man schäle 9-10 große Kartoffeln, reibe dieselben und drücke in einem kleinen Sieb die erzielte fest aus. Dann brühe die ausgebrühten Kartoffeln mit einer Tasse kochenden Wassers ab, einen Eßlöffel Salz vermischt mit 2-3 geriebenen Lagen vorher angekochten Kartoffeln, (welche die Klöße recht locker machen), eine Tasse Mehl und in kleine Würfel geschnittenes, geöltetes Weißbrot; dann forme die Klöße in Größe einer Orange und lege in kochendes Wasser, lasse 20 bis 25 Minuten kochen; schmeden vorzüglich zu Schmelbebraten und grünem Salat.

A COON'S DELIGHT.

(„Regens-Freuden“.)

As danced by Arthur Johnson in Banana Land.

Composed by Eddythe Sullivan.



Copyrighted by the American Melody Co, New York.

Für Haus und Küche.

Gase im Magen.

Ein gutes Mittel gegen Gase im Magen ist wie folgt: Eine Viertelstunde vor dem Frühstück: auf den 2. Teil eines Stückchens Würfelzucker einige Tropfen Pfeffermünz-Essig. Darauf 3 Tasse recht heißen Wassers. Oder: Morgens nüchtern eine Tasse Pfeffermünztee trinken. — Nach Besleben kann man dies Abends vor dem Schlafengehen wiederholen. Damen dürfen sich nicht schürzen und müssen die Rockbunde nicht zu fest tragen, Herren die Beinkleider nicht zu fest schnallen.

Um Gase aus dem Magen zu treiben, massiere man mit der mit Del angefeuchteten Hand den Leib 1/2 Stunde lang nach der rechten Seite hin.

Man nehme ein Abführmittel ein. Eine halbe Stunde später nehme man 1 Teelöffel pulverisierte Holzohle in Wasser.

Rubelschalett.

Man mache von 6 Eiern einen Teig, rolle ihn gut aus, wenn trocken, schneide ihn in fingerbreite Streifen, stelle einen Topf mit Wasser, etwas Salz hinein, auf Feuer, wenn es kocht, tue die Rubeln hinein, lasse fünfzig Minuten kochen, dann durch ein Sieb gießen, lasse kaltes Wasser darüber laufen, dann 2 Eßlöffel gutes Fett, reibe zu Sahne, gib 2 Eier, etwas Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone und rühre alles durcheinander, gib die Rubeln hinein, mische es. Schale drei große Kochäpfel und schneide sie in Würfel, eine halbe Tasse Zucker, eine Handvoll gewaschene Rosinen, etwas feines Zimmt, den Saft einer Zitrone, dann von etwas Fett, einem Ei, Zucker, Mehl mache einen Pie-Teig, rolle aus, nimm einen breiten Eisenlopf, bestreibe tüchtig mit Fett, lege den Teig so in den Lopf, daß der Rand bis oben hinauf steht, dann schütte die Fülle der Rubeln hinein, dann die Apfel mit dem Zucker bestreue, dann die andere Hälfte der Rubeln, dann bedeck den Teig, der an der Seite steht, darüber und bade in gelinder Hitze schön braun. Um leicht herauszunehmen, stürze den Lopf um; fertiere warm.

Safenpfeffer und Klöße.

Zwei schöne Hasen werden rein gewaschen und eine Woche in Essig gelegt. Dann nimmt man die Hasen aus dem Essig, schneidet kleine Stücke und bräunt sie schon an allen Seiten. Nachdem sie schön braun sind, gießt man den Essig, in dem die Hasen eingeweicht waren, darüber und läßt sie mit Salz, Zwiebel und Gewürz wie Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, langsam kochen. Wenn der Saft ungefähr fertig ist, reibt man etwas Stärke in die Sauce, nimmt die Klöße trocken an die Sauce, nimmt die Klöße vorsichtig heraus und gießt die Sauce darüber.

Sechs große Kartoffeln werden gelocht und sehr fein gerieben, 3 Eier, 2 Eßlöffel voll geschmolzene Butter, etwas geriebene Muskat, etwas feines Mehl, 1 Teelöffel Salz und genug Mehl dazu mischen, damit der Teig nicht an den Händen klebt, dann forme man kleine, runde Klöße und koch sie in Salzwasser 10 Minuten und schmelze sie mit brauner Butter ab.

Gefüllte Wecken.

Serviert mit getrockneten Zwetschen. Man nehme 6 bis 7 alte Weckentdecken, es müssen runde sein, schneide den Deckel ab, nehme das Innere heraus, röste es braun in Butter. Lasse es kalt werden, füge 6 Eier, Salz, Pfeffer, Petersilie, Muskatnuss hinzu, rühre es mit einem Rüssel, fülle die Masse wieder zurück in die Wecken und binde den Deckel wieder mit einem Faden fest darauf, daß nichts heraus kann. Koche 3/4 Quart Milch mit ein wenig Salz, lege die Wecken behutsam hinein, lasse 5 bis 7 Minuten kochen, nehme mit dem Schaumlöffel heraus, brette in Butter geröstete Brösel, gieße sie über die Wecken und füge von der Milch hinzu. Serviere warm mit Zwetschen, oder mit Schweine- oder Kalbsbraten und Salat.

Gelée-Eier.

Die Eier werden hart gekocht, die Spitze abgeschritten und das Innere herausgeholt. Das Weiße wird nun mit etwas Schinken, Junge, kaltem Braten, Champignons, Sardellen, Korbher, in seine Würfel geschnitten und vermischt. Das Gelée wird zu pikanter Sauce gerührt, mit zwei Löffeln aufgelöster Gelatine und etwas Fleischextrakt vermischt und lageweise mit der Farce wieder in die Schalen gefüllt. Erstalt, schält man die Eier vorsichtig und legt sie auf Salat.

„Versoffene Schweinern.“

Sechs Eier mit 3 Pfund Zucker rühren, etwas Zimmt. Die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, Tasse Semmelbrösel; das Weiße zu Schnee schlagen und leicht unter die Masse gehoben. Dann in kleine Torten-Formen gefüllt; wenn gebacken, siedenden Wein mit Zucker darüber.

Die beste Nahrung für einen schwachen Magen ist diejenige in flüssiger Form. Darum verschreiben die Ärzte so oft

Stegmaier Porter.

Er ist rein, nahrhaft, beifast; gibt Appetit und gute Verdauung. Probieren Sie heute. Keine schmerzhaften Stühle auf jedem Packer.

Stegmaier Brew Co.
Scranton Telephone:
Bell, 456. Reuss, 1533

Wm. F. Kiesel,
Passage-Notariats- und Bau-Geschäft, Feuer-Versicherung.
[Etabliert 1859.]

118 Lackawanna Ave., Scranton, Pa.
Schiffarten jeder Dampfmaschine nach und nach in Europa und dem Orient.
Bermögen sowie Erdölgeschäften einfließen.
Bollmächten, Zementen usw. ausgeführt.
Bereitete Staaten Reisepässe besorgt.
Gebäudeversicherungen nach allen Weltteilen.
Verkauf von Häusern und Dampfmaschinen.

Gebrüder Scherer's
Bäckerei
Cracker & Cakes
Bäckerei
No. 343, 345 und 347 Brook Street
gegenüber der Knopf-Fabrik,
Scranton.

Ebenso Brod jeder Art.

Zimmer Dequem.

Sie können wachseln Ihren Kopf jeden Abend um 9 Uhr. 81.00 eröffnet eine Spezialabteilung 3 Drogen Kliniken. Sie können jeden Tag ein Glas Wein im Jahr ohne Einschränkung. Häufigste und bewährteste Agenten für die sämtlichen 66 Transatlantischen und Röhren Dampferlinien. Giebt für Reisen die besten Auskunft und niedrige Preise.
Die Restaurant Abteilung fertigt Vollmächte und verschiedene gerichtliche Dokumente in allen europäischen Sprachen an. Besorgt Pässe für Bürger von den Ver. Staaten. Gebührende nach allen Teilen der Welt.

Blau Banking House,
118 Lackawanna Ave., Scranton.

Alt Weidelberg.
Restauration:
A la Carte, Table d'hôte
von 12-2 Uhr Nachmittags.
Importierte und bierige Weine. Feine Liquore und Cigarren. Separate Gesellschaftszimmer.
Albert Jenke, Eigenth.
206-210 Penn Avenue.

Lohmann's,
323-325 Spruce Straße.
Club-Bräuterei.
Dinner und Kaufmann's Lunch
11.30 bis 2.
A la Carte immer.
Theater Gesellschaften Spezialität.
Musik von bekannten Solisten.
Prompote Bedienung.
John C. Haas, Eigenthümer.

„Hotel Belmont,“
Lackawanna u. Adams Avenues,
in nächster Nähe des Laurel Bldg. und des Lackawanna Bahnhofs.
Benzel & Holzengel, Eigenthümer.

Das Hotel wird nach europäischem Plan gebaut. Beste Küche, luftige Zimmer, prompt Bedienung. Die besten bierigen und importierten Weine und prima Cigarren. Ebenfalls auch „Häringberg-Bräu“ aus Baden, Lagerbier, etc., mit Aussicht des Deutschen Kaiser.

Henry Horn's
Restaurant,
213 Penn Ave., Scranton, Pa.

Kücher den besten Weinen und Cigarren werden auch die in einer vorzüglichen deutschen Küche zubereiteten Speisen auf Verlangen serviert, und zwar zu sehr mäßigen Preisen.
Kaufmanns Mittagstisch täglich 20 Cent.
Jeden Sonntag Abend warmer Lunch-Service. Best a la Carte, Schmelzkäse, etc., mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

M. Seibler's
Deutsche Bäckerei
210 Franklin Avenue.
Bismarck- oder Weizelkuchen, etc., mit Kaffee und Tee sowie leichte Getränke.

Schadt & Co.,
Allgemeine Versicherung,
403-4 Mears Gebäude.
Beibe Telephone.

W. F. Vaughan,
Grundeigentum
Gekauft, Verkauft,
Vermiethet.
Office, 421 Lackawanna Avenue,
Scranton, Pa.
Deutsch gesprochen.

Silberstone,
Leitender Optiker.
Seit 1885 etablirt.

Wir sind umgezogen nach 623 Lackawanna Avenue, auf dem Bohnenfeld, mit einer vollen Linie von optischen Waaren und den allerneuesten Instrumenten zur Prüfung der Augen. Unser Preis war immer: Schnelle Bedienung und kleine Profile. Wir sind immer bereit, Ihnen etwas Gutes zu reparieren. Eine große Auswahl von künstlichen Augen an Hand. Der geehrte nicht den Preis:
623 Lackawanna Avenue,
Gegenüber der D., R. & W. Bahnhofsstation.

D. B. Partridge
Advokat und Rechtsanwalt
421 Lackawanna Avenue,
Scranton, Pa.

KEEPS YOUR HOME FRESH and CLEAN

Duntley
Combination Pneumatic Sweeper

THIS Swiftly-Sweeping, Easy-Running DUNTLEY Sweeper cleans without raising dust, and at the same time picks up pins, lint, ravelings, etc., in ONE OPERATION. Its case makes sweeping a simple task quickly finished. It reaches even the most difficult places, and eliminates the necessity of moving and lifting all heavy furniture.

The Great Labor Saver of the Home—Every home, large or small, can enjoy relief from broom drudgery and protection from the danger of flying dust.

Duntley is the Pioneer of Pneumatic Sweepers—Has the combination of the Pneumatic Suction Nozzle and revolving Brush. Very easily operated and absolutely guaranteed. In buying a Vacuum Cleaner, why not give the "Duntley" a trial in your home at our expense?

Write today for full particulars!

Agents wanted.
DUNTLEY PNEUMATIC SWEEPER COMPANY
6011 S. State Street, Chicago.

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