

Seranton Wochenblatt

erschient jeden Donnerstag.
Red. A. Wagner, Herausgeber,
137 Dorsford Court, Erster Stock,
Direkt hinter dem Hotel Iremyn,

Abonnements-Verbindungen:
Wöchentlich, in den Ver. Staaten \$2.00
Sechs Monate, 1.00
Nach Deutschland, portofrei, 2.50

Die Verbreitung des 'Seranton Wochenblatt' in Luzerne County ist größer, als die irgend einer anderen in Scranton gebundenen Zeitung.

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

Donnerstag, 19. November 1914.



Die Telefonnummer des 'Wochenblatt' ist jetzt 2309 (neues).

Alte Legende.

Entstehung der Russen nach buddhistischer Sage.

Ein russischer Forscher hat im Altai folgende Legende über den Ursprung seines Volkes aufgeschrieben, die unter der dortigen buddhistischen Bevölkerung verbreitet ist: Es war einmal in den wilden Bergschluchten eine einsame Höhle, in der ein frommer Mönch lebte...

Die Wasserprobe.

Graf Schuen-Hedervorn hat, wie aus Budapest berichtet wird, kürzlich im Club der Arbeiterviertel folgende bewährte Probe über die Einwirkung von Schabig erzählt: Als unsere Soldaten nach der Entdeckung von Schabig in die Stadt eintraten...

Für Haus und Küche.

Banillecreme.

In einem Quart Milch, mit oder ohne Sahnezusatz, kocht man eine gemessene Banilleschote, gießt sie durch ein Sieb, füllt zwei ganze Eier, drei Eigelb, ein Teelöffel von Vanilleschokolade (Cornstarch) und eine halbe Tasse voll Zucker bei, füllt diesen in eine Glasschale, läßt erkalten und reibt Waffeln dazu.

Gurkensalbe.

Zwei Teile Gurkensaft, ein Teil Glycerin und einige Tropfen Benzoesäure-Zucker werden vermischt. Gurkensaft zu konfervieren. Auf zehn Teile roten Gurkensaft nimmt man ein Teil Glycerin und filtriert dies so oft bis es klar bleibt; dann wird der Saft in luftdicht schließende Fläschchen gefüllt.

Hagebuttenkompott.

Die frischen Hagebutten werden von den Stielen und der Blüte befreit, doch nicht aufgeschnitten. Dann kocht man sie reichlich mit Wasser, ein Glas Zucker und ein Glas Essig. Wenn sie gar sind, hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, gießt sie in die Kompottschale, kocht den Saft dicklich ein und gießt ihn darüber.

Réseaufauf.

Man reibe einen Keller voll Schweißkäse, feuchte ihn mit süßem Rahm an und lasse ihn eine Viertelstunde stehen. Inzwischen kocht man von vier Eibollern, süßem Rahm, etwas Mehl und geröstetem Butter einen dünnen Teig ab, mischt den Rahm mit dem Mehl und Butter, rührt alles mit dem Käse, tut die Masse in eine mit Butter beschriebene Form, bäckt den Aufauf zwanzig Minuten und gießt ihn sofort in der Form zu Tisch.

Motten in Möbeln.

Wenn Möbelüberzüge noch nicht gar zu sehr angegriffen sind, so braucht man sie nicht umzustülzen zu lassen. Es genügt dann, eine Handvoll Kampferpulver in einer Flasche Benzin aufzulösen und damit die Möbel zu besprühen. Wenn das gründlich geschieht, so hilft es sicher. Sehr gut ist es, wenn man sie dann einige Wochen in geschlossenem Räume stehen lassen kann, nur darf kein Licht, kein Feuer, kein Streichholz angezündet werden wegen der großen Feuergefährlichkeit.

Hagebutten-Suppe.

Für drei Personen schwach vier Unzen getrocknete Hagebutten, die einige Stunden gewässert und dann, mit ein Quart heißen Wassers aufgesetzt werden. Dazu kommen zwei bis drei Zwiebeln oder trockene Semmel, Zitronenschale und ganzer Zimt. So läßt man sie gut zugedeckt zwei Stunden langsam kochen, rührt sie durch ein Sieb, gibt drei Unzen Zucker und eine Tasse Weißwein hinzu, leget die Suppe mit drei Eidottern und rührt sie über geröstete Weibrotchen an.

Tomaten-Butter.

Eine beliebige Anzahl reifer Tomaten wird mit kochendem Wasser übergossen und geschält. Nachdem durch einen Sud der Saft abgelassen ist, müssen die Tomaten langsam zerhackt werden. Dann wird der Saft durch ein feines Sieb gestrichen, das die Kerne zurückbleiben und nachher gemessen. In jedem Quart giebt man ein Pfund Zucker, läßt das Ganze kochen, bis es dick verbleibt, und gibt gegen Ende des Kochens noch Belieben Zitronenschale, eingemachte Orangenschale, Vanilleschokolade oder zerhackte Banilleschoten dazu, die es besonders wohlschmeckend machen. Auch kann man zur Hälfte Pflaumen, Apffel oder Trauben damit durchkochen.

Häring begräbnis.

Wässere zwei schöne Häringe einige Stunden, ziede dann die Haut ab und entferne die Gräten, lege nun das gute Häringfleisch eine dreiviertel Stunde in Milch.

Nehme zwei Pfund gefochte deutliche oder andere kleine Kartoffeln, welche sich gut in Scheiben schneiden lassen.

Buttere eine Schüssel (in welcher man kochen kann), streue sie mit Semmelkrumen aus und lege den Boden mit Kartoffelscheiben aus.ASSE nun die Häringe auf einem Sieb abtropfen und schneide sie in kleine Stücke. Nehme ein viertel Pfund geräuchernten Speck (man kann auch Butter gebrauchen), schneide kleine Würfel und breite eine mittelgroße Zwiebel und einen Schöffel voll Mehl hellbraun, gebe die Häringstücke hinein und gieße ein halbes Pint süßen Rahm dazu und lasse das ganze aufkochen, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Das ganze ist nun eine dicke Sauce, im Falle zu dick, verduenne mit Milch. Gebe auf die Kartoffelscheiben in der Form oder Schüssel eine Schicht von der Masse und wieder eine Schicht Kartoffelscheiben, bis die Schüssel voll ist, oben müssen Kartoffelscheiben sein, darauf streue geriebenen Käse und Semmelkrumen und einige Stückchen Butter, koch das ganze in einem heißen Ofen hellbraun und bringe es heiß zu Tisch. Es ist mit Butter gemacht ein gutes Häringgericht.

Conrad's neuer Laden.

120 und 122 Wyoming Avenue.

Neue und vollständige Linie von

Hüten und Herren Ausstattungen.

Stetson Hüte eine Spezialität.

Für Ihren Säugling

Dr. Lange's Lactated Tissue Food.

Es ist nicht, was wir sagen, sondern was die Milch tut, welches die ganze Geschichte Ihrer Popularität erklärt.

Dr. Lange,

313 Jefferson Avenue, Scranton, Pa.

Gebrüder Treffz.

Der Saison's meist anziehende Stille.

Wünschen Sie wirklich Kristallin von Stille in Fußbedeckungen, so sprech vor und besuch unsere Vitrine.

Table with 2 columns: Item and Price. Includes 'Männer Schuhe', 'Frauen Schuhe', 'Kinder Schuhe'.

Gebrüder Treffz.

313 Spruce Straße.

Advertisement for Robinson's Pilsener Beer, featuring a bottle image and text describing the beer's quality.

Machen Sie Ihre Einkäufe in

Advertisement for Onyx Hosiery, featuring the Onyx logo and promotional text.

Advertisement for 3 in One Oils, featuring a large number 3 and descriptive text.

DER PENNSYLVANIER



Mißter Drucker! Ich mag es made wie ich will, es will mir gar nicht in d'r Sinn tunnen, wo ich ehbes drinner schreiben kenn. Dr' einzig Gedante is allenei siller Krieg...

Was wir essen.

Kulinarische Genüsse einst und jetzt.

Die Menschheit in dieser Hinsicht weit fortgeschritten.

Ja! Auch die Küche ist der modernen Entwicklung gefolgt, ist durch die wissenschaftlichen Entdeckungen, durch die Schnelligkeit der Verkehrsverbindungen, durch die Verbesserung unserer ganzen Kultur bereichert und auf eine von unseren Vordatzen nicht einmal geahnte Höhe gehoben worden.

General Staff.

Der berühmte General Staff, der Sieger von 1870, hat sich nun zur Ausführung seiner kriegerischen Aufgaben an die Menschheit gegeben.

Ein Muster.

Im 'Hamburger Fremdenblatt' stand folgende Anzeige: Ehebild. Ich bin ein wohlhabender Kaufmann, w. 40 Jahre, 40 Jahre, schön. Gernmenthum, hübsche der best. Lebensart, verbinde edle Mächtigkeiten...