

Gebet Bücher

anstatt einem Verlenkungsband dieses Jahr. Ein gutes Buch ist eine beständige Quelle von Vergnügen. Es gibt kein mehr passendes Feiertags-Geschenk. Um über die besten herausgegebenen diese Saison unterrichtet zu sein, sprech vor und schet die Ausstellung bei

Gebrüder Reisman,

407 Spruce Straße,

wo eine auserwählte Auswahl die Notwendigkeiten von Kleinen und Großen befriedigen werden.

W. F. Vaughan,

Grundeigentum

Gekauft, Verkauft,

Vermiethet.

Office, 421 Kadawanna Avenue.

Scranton, Pa.

Deutsch gesprochen.

P. S. Durkin,

besitzer des

"Hof-Bräu"

318-20 Spruce Straße,

neben dem Hotel Jersey.
Dieses Bier ist frisch an Zapf. Reines Wasser und Hefe.
Kaufmann's Mittags Lunch von 11.30 bis 2 Uhr.
Familienzimmer im zweiten Stock.

D. B. Partridge

Advokat und Rechtsanwalt,

421 Kadawanna Avenue,
Scranton Pa.

Lord Ritchener.

Eine Charakterzeichnung von der Feder eines Kenners.

Der Mann, der es unternommen hat, die englische Armee zu reorganisieren, ist von hohem, imponierendem Wuchs. Sein Gesicht ist wenig sympathisch. Buschige Brauen, ein starker, nach unten hängender, ergrauter Schnurrbart, dunkelrote Gesichtsfarbe. Mit den schmalen, fest aufeinander gekniffenen Lippen ergibt sich so ein Bild martialischer Fäbiigkeit und Rücksichtslosigkeit. Nur die Augen fördern den Gesamteindruck. Die wasserfernen Augen, die in den umgebenden energiegelassenen Rahmen nicht hineinpassen, die der Erscheinung etwas Nüchternes, Schläfriges geben. Den bei uns landläufigen Begriffen des Feldherrnangesprechens steht der Blick jedenfalls nicht. Wollend nicht, wenn eine Hornbrille, die freilich sorgsam das Licht der Defektivität scheidet, vor dem Auge ihre großen, gelben Kreise zieht.

Es sind jetzt ziemlich genau zwei Jahre her, daß ich mit Lord Ritchener zum ersten Male zusammentraf. In Venedig war's, Ende September 1912, als ich ihm auf der "Schleswig" des Norddeutschen Lloyd begegnete. Damals hatte diese rührige Schiffahrtsgesellschaft die Linie Venedig-Alexandrien neu eingerichtet. Die "Schleswig" lag nicht fern vom Kai, dem Dogenpalast gegenüber. Hunderte von "Hoppe" lagerten um das stolze Schiff, mit zahlreichen Reisenden und Bergen von Gepäck. Während sich mit den herben Flüchten der Gondelführer zarte weibliche Beschreibungen, doch die Gesichtsfarbe nicht in das Wasser der Laune fallen zu lassen, wie ich dem ankünftigen, ging plötzlich eine Bewegung durch die Anstalten der Gondeln. Zwei Herren, große, schlank Gestalten, gingen an Bord, vom Kapitän des Schiffes an der Treppe begrüßt: Lord Ritchener mit seinem Adjutanten.

Während Lord Ritchener auch im Herbst 1913 das deutsche Schiff zur Weberschiff nach Alexandrien benutzte, hat er vor drei Jahren die Ueberfahrt mit einem englischen Kreuzer gemacht. Ueberhaupt liebt und versteht es Ritchener, sich in Szene zu setzen und gilt als für Außerordlichkeiten sehr empfänglich, was im Verkehr mit den Orientisten zwar angebracht ist, immerhin auch für persönliche Eitelkeit spricht. Daß

er schon häufig mit den Arabern und ägyptischen Ministern wegen an sich recht unbedeutender Fragen der Etikette heftig zusammengeraten ist, ist in Kairo ein offenes Geheimnis. Ebenso ist es bekannt, daß Ritchener grundsätzlich nicht nachgibt, sondern mit Zähigkeit auf seinem Standpunkt verharret.

Diese Energie in der Verfolgung eines als richtig erkannten Zieles erklärt wohl auch zum großen Teil die ungewöhnlichen Erfolge in der Laufbahn dieses Mannes. In eigenartigem und moitruendem Gegenstande zeigt sich die Schicksalhaftigkeit seines Wesens im täglichen Verkehr. Es wäre ein Irrtum, sich Lord Ritchener als berben Militär vorzustellen. Wer einmal in dem prächtigen Palaste in Ras-el-Dubara in Kairo von Ritchener empfangen worden ist, wird betroffen sein von der zuvorkommenden, um nicht zu sagen freundlichen Art, mit der der Generalfeldmarschall seinem Besucher gegenübertritt. Der Gedanke, daß sich mit dem Namen dieses Mannes in der ganzen Welt der Ruf brutalster Rücksichtslosigkeit verknüpft, wirkt unter diesen Umständen geradezu verwirrend, und mancher einer, der mit Herzklappen über die Schwelle des Ritchener-Palastes trat, hat in gehobener Stimmung den Heimweg angetreten. Namentlich auf die arabischen Kreise hat die freundliche Gebuld, mit der Lord Ritchener alle ihm vorgebrachten Klagen und Wünsche anhört, und der Eifer, mit dem er seine Versprechungen zu erfüllen bestrebt ist, den denkbar besten Eindruck gemacht. Und es gibt für den Mann, auf dessen Haupt sich Auszeichnungen und Ehren, Würden und Titel in so ungeheurer Zahl vereinigen, kaum ein schöneres schmückendes Beiwerk, als die Bezeichnung "Abu el fella" - Vater des Fellen, mit der die ägyptischen Bauern untereinander von dem englischen Generalfeldmarschall reden.

Das Gebiet, auf dem Lord Ritchener seine größten Erfolge erlangt, ist neben dem militärischen das der Organisation. Er ist ein Organisator großen Stils. In der Kunst, sich zu informieren und aus den gewonnenen Erfahrungen das Wesentliche herauszubekommen, um es im Dienste einer großen Sache methodisch zu verwerten, liegt vielleicht Ritchener's Hauptbegabung. In der richtigen Selbsterkenntnis, auch in der jetzigen Zeit auf diesem Gebiete Hervorragendes leisten zu können, hat er wohl die schwere Aufgabe, das englische Heer zu organisieren, übernommen. Ueber seine Ansichten im neuen Amt gibt er selbst sich wohl keinerlei Täuschungen hin, aber die Schwierigkeit der Aufgabe mag ihn gereizt haben. Ob und in welchem Ausmaße es ihm gelingen wird, Erfolge zu erzielen, steht dahin, aber so viel kann mit Sicherheit gesagt werden, daß Ritchener das Menschenmögliche leisten wird.

"Die Schat Perlin."

Auf einem Schlachtfelde im Osten fand man bei einem toten Deutschen einen Brief, der genau nach dem Original lautete:
"Geschrieben den 12. August nun ließe Frau eine herzliche Begrüßung an Dir liebe Frau und Kind nun die tausend Meilen ich bin den lieben Gott zu. Danken noch Schön Gesund welche Gesundheit ich Dir auch wünsche von Grund meines Herzens nun ließe Frau schenke ich Dir viel Gutes machen das mir bis 10. August in Dair'schland die Schat Perlin eingenommen habe eine Schat haben wir schon ein genommen an die zwolfe in mir an getrag die Bride ist Perlin die erste armi geht immer voraus mir sind die zwolfe armi den 11. August hab die erste armi Perlin schon ein genommen und have drei Corbus Soldaten beschossen mir gehen vor immer hine dran mir grien von saind nigs zu sen die erste armi fersticht alles was sie vor sich gien mir habe leicht grigen die daische Soldaten, raufen immer aus, sie gehn immer zu rit bei uns araben 25 gorus über Dair'schland nur 6 gorus mir haben drei Kaiser's mo uns helfen sie wolen Dair'schland ganz vernichten sie haben's ringsher nur gepagt..."

BABY AND I.

A beautiful LULLABY, Composed by

E. B. BOHAN and JOHN De WITT.

As Sung in the Leading Music Halls.

Alllegretto.

1. We're sail-ing to dream-land, ba-by and I, Our boat is near-ing the land
2. We're sail-ing to dream-land, ba-by and I, How white are the dream-land hills
3. We're sail-ing to dream-land, ba-by and I, Oh, cool and calm is the sea

shore; His head is at rest on my lov-ing
sheep? How pur-ple the hills, how blue are the
night; His ro-sy lips, cool, his breath sweet-est

breast, We list to the dip-ping ear, Shall
rills; Oh, has en, my heart with love and light. The
dew, Fills my heart with love and light. Oh,

we land to- geth- er in the dream-land health- er, Oh, ha- by with
birds, how de- light- ful, oh sleep a whole night- ful, They want you, the
soft is the pil- low, and play- ful the bil- low, That rocks us to

soft eyes of blue? Shall we roam the mead- ows, and
birds and the flow- ers; And the gay but- te- flies, they'll
dream-land my own; Are lit- tle feet read- y?

stay with the shad- ows? Sleep, dar- ling, I'm wait- ing for you
dar- zle your eyes, When you en- ter the dream- land how-ers
stead- y, then stand- y. Thy moth- er must still land a lone.

rall.

Refrain.

Row, row, let the boat go, Hush- le your oars while we sing to and

fro Row, row, in- to the deep; Hush, for my pret- ty one's

sal- len a- sleep. Sleep Sleep

Published by AMERICAN MELODY Co., New York

Für Haus und Küche.

Sautiertes Huhn.
Ein halbes Pfund Butter bräunen, ganz junges Huhn hinein; ein Zehnten Knoblauch, eine ganze Zwiebel, etwas Petersilie, etwas Mehl, dann den Topf zudecken, eine Viertel Stunde braten, umwenden, nach eine Viertel Stunde braten; Salz und Pfeffer nach Geschmack. Sauce: Butter heiß werden lassen, menge Champignons hinein, ein wenig Mehl, dann mit starker Fleischbrühe auffüllen.

Seringalat.
Man wässere drei Salzheringe gut, enthäute und enträute sie, zerhacke sie, ebenso zerhacke man zwei mittelgroße kalte Pellkartoffeln, zwei rote Rüben, eine ziemlich große Salgurte, zwei hartgekochte Eier, zwei Äpfel und ein halbes Pfund Wallnüsse. Sodann verrührt man die Milch der Heringe mit drei Eßlöffel gutem Olivenöl, gibt eine halbe Tasse weißen Essig dazu, etwas Pfeffer und vermischt es gut mit allen Zutaten.

Gefülltes Kraut.
Große Blätter eines Krauttopfes werden hart gewaschen, rohes oder gerastenes Schweine- und Kalbfleisch mit Zwiebeln und Petersilie gewiegt, oder in Milch eingeweichte Semmel ausgebrüht, Salz und Muskatnuss und Eier daran gerührt, jedes Blatt überstrichen, mit Faden zusammen gebunden, ein Stück Butter oder Speck in Würfel geschnitten, kommt in eine Kasserolle, wenn heiß das Kraut dazu und gut zugebedt; eine Stunde gebraten. Schweinebraten schmeckt gut dazu.

Apfel-Mehlspeise.
In einer tiefen Mehlspeifenform werden zwei geküsstet Köpfe Hühner- oder Gänsefüßel aufgetocht und darüber fingerdick feine Brotkrumen gestreut, darauf eine Schicht fein geschnittene Äpfel gestreut, ein halbes Pfund Nüsse, die mit dem Vollkorn gebrüht, werden mit Zucker auf die Äpfel gestreut, dann wieder Äpfel und Nüsse mit Zucker darüber, zuletzt Äpfel ohne Zucker und Nüsse, dafür eine Masse von ein Viertelpfund Zucker, vier Dotter, der Schnee der vier Eiereiß, etwas Mehl, Dotter und Zucker austreiben, Schnee und Mehl zuletzt leicht vermengen und über die ganze Mehlspeise gegossen; im warmen Ofen gelbbraun ausbacken.

Bohnen mit Sering.
Nimm ein Quart gute grüne oder Wachsbohnen, befreie sie von den Fasern, breche sie in Stücke, stelle sie mit kochendem Salzwasser auf, lasse weich kochen, gieße das Salzwasser ab, nimm ein Viertelpfund Speck, schneide in Würfel, brate aus, tue drei Eßlöffel Mehl dazu, schütze schön gelb, füge Milch oder Rahm hinzu (die Sauce darf nicht zu dick oder zu dünn sein), füge noch etwas Salz und Pfeffer und gedachte Petersilie hinzu, lasse aufkochen und lege die Bohnen hinein. Wässere und reinige die Matjesheringe, schneide in Stücke und gebe dazu. Serviere mit in heißer Butter und Petersilie umgeschwenkten neuen Kartoffeln.

Kartoffelsalat.
Nimm vier Pfund schöne Solankartoffeln, koch sie mit der Schale, dann dreie bis vier Sellerietüchlein sauber schneiden, koch in leichtem Salzwasser, bis sie weich sind, nimm eine tiefe Schüssel, schneide eine große Zwiebel fein hinein, einen Eßlöffel Zucker, drei Eßlöffel Salatöl, Salz, Pfeffer, Essig nach Geschmack, nun die kochende Sellerietüchle gieße darüber, gieße die Kartoffeln ab, schneide so heiß wie möglich in die heiße Sauce, die Sellerietüchlein in Scheiben und in den Salat gemengt. Im Sommer nehme man anstatt Sellerie frische Gurken, drei bis vier abschälen, in Scheiben schneiden, etwas Salz darüber streuen, gut durchmengen, ausbreiden, und wenn der Salat kalt ist, die Gurken zu dem Salat fügen.

Serbisches Reisfleisch.
Drei mittelgroße, feingeschaltene Zwiebeln läßt man in ein Viertelpfund Butter gelb rösten, gibt zwei Pfund kleinswürfelig geschnittene Kalbsjulette dazu, fügt Salz, Paprika, etwas geriebenen Käse und ein Glaschen Weißwein bei und läßt alles eine Weile dünsten; man gießt hierauf, wenn nötig, etwas Wasser dazu und läßt das Fleisch weich dünsten; währenddessen läßt man ein Viertelpfund Schmalz in heißem Wasser zergehen, füllt dieses, gibt ein Pfund gebällten Reis hinein und läßt ihn weich dünsten, man mischt nun Reis und Fleisch sorgfältig und legt einige in zwei Pfälten geschnittene, von den Kernen befreite Tomaten mit der Schale noch oben darauf und läßt nun die Speise noch eine halbe Stunde in mittelheißem Ofen backen; die Tomatenhälften werden vor dem Anrichten entfernt.

Der ermüdete Kaufmann wird finden, daß er mehr und besser Arbeit verrichten kann, wenn er sich gelegentlich seine Erholung gönnt, verbunden mit einem Glas von Stegmaier's

Goldene Medaille Bier.

Probier es heute. Zum Verkauf überall.

Stegmaier Brau Co.
Scranton Telephone: Bell, 456. Kruss, 1533

Wm. F. Kiesel,
Passage-Notariats- und Bank-Geschäft, Feuer-Versicherung.
[Etabliert 1859.]
115 Kadawanna Ave., Scranton, Pa.
Schiffahrt jeder Dampfmaschine nach und in Europa und dem Orient.
Bermögen sowie Vermögensgegenstände, Solarmögen, Testament, etc., ausgefertigt. Bereinigte Staaten - Verträge besorgt. Geldeinlagen nach allen Weltteilen. Verkauf von Hausen und Bauplänen.

Gebrüder Scherer's
Konditorei
Cracker-Cakes
Bäckerei.
343, 345 und 347 Broad Street gegenüber der Knopf-Fabrik
Scranton.
Ebenso Brod jeder Art.

Immer Bequem.
Sie können während Ihren Geschäftsstunden 9 Uhr. 11.00 Uhr eine Speziallunge abhol 3 Prozent Zinsen. Sie können, wenn Sie jeden Tag im Jahr ohne Kündigung. Bismarck'sche bewährte Lungen für die Sammlungen 50 Transatlantischen aus Köhnen Dampfmaschinen. Recht für Reisen die beste Auskunft und niedrigste Preise.
Die Notariats Abtheilung fertigt Vollmachten und verschiedene gesetzliche Dokumente in allen europäischen Sprachen an. Besorgt Pässe für Bürger von den Ver. Staaten. Geldeinlagen nach allen Weltteilen der Welt.
Wlan Banking House,
115 Kadawanna Ave., Scranton.

Alt
Weidelberg.
Restaurant:
A la Carte, Table d'hote
von 12-2 Uhr Nachmittags.
Importierte und bierige Biere, feine Cigaren und Cigarren. Separate Gesellschaftszimmer.
Albert Benke, Eigenth.
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.
Mittag von bekannten Köchen.
Prompte Bedienung.
John E. Haas, Eigenthümer.

"Hotel Belmont,"
Kadawanna u. Adams Avenues,
in nächster Nähe des Laurel Place und des Kadawanna Bahnhofs.
Gbr. Wenzel, Eigenthümer.
Das Hotel wird nach europäischem Plan gebaut. Sehr schön, luftig, Zimmer, prompte Bedienung. Die besten Speisen aus transatlantischen Betränen und prima Cigarren. Ebenfalls auch "Härberey-Bräu" aus Baden, Zehnkräuter Br. Majestä des Deutschen Kaisers.

Henry Horn's
Restaurant,
213 Penn Ave., Scranton, Pa.
Neben den besten Getränken und Cigarren werden auch die in einer vorzüglichen deutschen Küche zubereiteten Speisen auf Verlangen serviert, und zwar zu sehr mäßigen Preisen.
Kaufmann's Mittagessen täglich 25 Cent.
Jeden Sonntag Abend warmer Lunch - Schweißbraten, Beef à la Mode, Gänsefleisch, etc., mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

M. Seidler's
Deutsche Bäckerei
210 Franklin Avenue.
Schweizerischer Weizenthaisch, Mehl, Backwaren aller Art sowie leichte Getränke.
Schadt & Co.,
Allgemeine Versicherung,
403-4 Mars Gebäude.
Belle Telephone.