

Ein Zwiegespräch.

Nieder die historisch interessante Unterredung über die Zukunft.

Brüssel, Februar 1915.
Die „Revue Generale“, die als die bedeutendste belgische Zeitschrift gelten konnte, ist seit Ausbruch des Krieges jetzt zum erstenmal wieder erschienen. Sie zeigt einen Aufsatz über die zeitgenössische belgische Geschichte fort, den der in Brüssel beständig bekannte Schriftsteller A. D. Ridder verfasst hat. Es ist seltsam, dass in dem Aufsatz, der vor uns liegt, der Verfasser sich mit dem Verhältnis Belgiens zu seinen Nachbarn beschäftigt. Doch geben wir dem Verfasser selbst das Wort:

Ridder spricht von einer Unterredung vom Oktober 1832, die Talleyrand mit dem russischen Prinzeßin von Lieven in einem Salon hatte nach der Gründung des Königreichs Belgien unter Leopold I.

Prinzeßin: „Nun, mein Prinz, amüßten Sie mich; erzählen Sie mir etwas!“

Talleyrand: „Nun wohl. Sprechen wir von unseren beiden Armeen. Was denken Sie davon?“

Prinzeßin: „Dass Sie sich viel Mühe gegeben haben für etwas, das doch nicht von Bestand sein wird.“

Talleyrand: „Ach, glauben Sie?“

Prinzeßin: „Und Sie, mein Prinz?“

Talleyrand: „Ich hoffe es.“

Prinzeßin: „Wirklich? Sie glauben, dass Ihr belgisches Königreich und der belgische König...“

Talleyrand: „Nicht von Dauer sein werden. Das ist keine Nation, denn aus 200 Protokollen kann man niemals eine Nation machen. Dieses Belgien wird niemals ein Land sein und sich halten können.“

Prinzeßin: „Und nachher, was dann?“

Talleyrand: „Sagen Sie es selbst!“

Prinzeßin: „Wenn Sie meine Meinung haben wollen, nun denn: Belgien an Holland, oder Belgien aufzugeben.“

Talleyrand: „Nun wohl, teilen wir es auf! Damit verbringen wir wenigstens unseren Abend. Arrangieren Sie mir die Geschichte.“

Prinzeßin: „Nichts leichter als das. Man muß jedermann zufriedenstellen.“

Talleyrand: „Wer ist jedermann?“

Prinzeßin: „Ja, weder wir (Niederlande) noch Oesterreich.“

Talleyrand: „Und was bleibt dann?“

Prinzeßin: „Sie ein wenig, Holland viel und Preußen wahrheitlich.“

Talleyrand: „(Seinen Stuhl nervös umklammernd): ... Und wer nachher?“

Prinzeßin: „Ja, an England etwas; Antwerpen zum Beispiel.“

Talleyrand: „(Mit seinem Stuhl auf den Erdboden schlagend, mit seiner Faust auf den Tisch schlagend, dass die Tasse klirrt und die ganze Gesellschaft auf die kleine Gruppe aufmerksam wird): „Antwerpen an England? Na, wissen Sie denn, dass es empörend ist, mir so etwas zu sagen? Was, England auf dem Kontinent? Madame, so lange es ein Frankreich geben wird, ein Frankreich noch so klein, kann das nicht geschehen, kann es kein England auf dem Kontinent geben. Sie empören mich, denn das, was Sie sagen, ist unhaltbar und schändlich.“

Prinzeßin: „Nun wohl, mein Prinz, dann geben wir ihm nichts, das ist mir auch egal.“

Talleyrand: „(Sich etwas erholend): „Alles, alles, ich sehe, dass Sie scherzen.“

Prinzeßin: „Wie, das bemerken Sie jetzt?“

Talleyrand: „Alles andere, was Sie gesagt haben, war doch so schön.“

Die Prinzeßin von Lieven hat sich alles sehr sauberlich niedergeschrieben, zwei Tage nach der Ratifikation des französisch-englischen Uebereinkommens. Gibt diese Unterredung, die gerade jetzt ans Tageslicht gezogen wird, nicht gerade jetzt Anlass zum Nachdenken?

Schneider von Schanghai.

Aus Schanghai wird der „Täglichen Rundschau“ geschrieben: „Von den Herzen der Marine, die während eines Kommandos zum ostasiatischen Kreuzergeschwader das Geschick nach Schanghai geführt hat, erinnert sich gewiss mancher der wohlbeleibten Offiziere, der in den deutschen Kreisen der Stadt allgemein als Schneider Müller bekannt ist, unter diesem Namen auch seine Geschäftstätigkeit abgibt und der schon für so manchen deutschen Marineoffizier eine Stillschlafstube gebaut hat. Von ihm rührt folgender verballter Ausdruck her: „Ich denke, Deutsche Kaiser jetzt Deutschland viele große Dinge denken, Singtau nicht denken, nachher große Sachen Deutschland fertig, Deutsche Kaiser Singtau denken, deutsche Soldaten wieder kommen Singtau.“ — Ich konnte ihm versichern, dass sich meine Auffassung mit der seinigen vollständig deckt.“

Wer schlägt den Leu'n, wer schlägt den Hiesigen?
Wer überwindet den und diesen?
Das tut jeder, der sich selbst bewingt.
Walther v. d. Vogelweide.

Künstlerlos.

Der Komponist der „Lustigen Witwe“ ein Kriegsgefangener.

Die Jünger der Künste, in Deutschland sowohl wie in Oesterreich, haben seit Ausbruch des Krieges den Beweis geliefert, dass sie von glühendem Patriotismus befeuert sind und dass sie nicht nur in ihrer respektvollen Kunst Grobes zu leisten vermögen, sondern auch auf dem Felde der Ehre voll und ganz ihren Mann stellen.

Maler, Bildhauer, Musiker und Komponisten, Schauspieler und Dichter, Novellisten und Architekten in beiden Ländern, sind mit Begeisterung zu den Fahnen geeilt und haben ihre Kräfte in den Dienst des Vaterlandes gestellt. Als Offiziere oder gemeine Soldaten, im Sanitätsdienst oder im Train, haben sie seitdem wieder gedient und getreulich ihre Pflicht erfüllt. Viele von ihnen haben sich durch Heldentaten ausgezeichnet und — leider — haben gar manche von ihnen auf dem Felde der Ehre ihr Leben lassen müssen.



Photo by American Press Association.
Franz Lehár.

Hunderte von Künstlern sind bereits gefallen oder verundet worden und einige von ihnen sind in Kriegsgefangenschaft geraten, teils in Russland, teils in Frankreich. Unter den Kriegsgefangenen, die von den Russen in Galizien genommen wurden, befindet sich auch Franz Lehár, der bekannte österreichische Komponist, der sich mit seiner Operette „Die lustige Witwe“ einen Weltruf erworben hat. Er diente als Offizier in der österreichischen Armee und wurde bei den Kämpfen in den Karpathen von den Russen gefangen genommen.

Auch in der französischen Armee sind



Paul Poiret.

bei manchen Künstlern jeder Art betreten und manche davon haben schon ihren Weg in die Gefangenenlager Deutschlands gefunden. Eine ganz besondere Stellung nimmt Paul Poiret in dieser Hinsicht ein, der als Offizier in der französischen Armee diente. Poiret ist einer der hervorragendsten Modedesigner in Paris und ein Mann von bedeutendem Vermögen. Als der Krieg ausbrach, trat er alle nötigen Vorkehrungen und zog dann als Offizier ins Feld, wo er sich seitdem durch Mut, Umsicht und Tüchtigkeit bei verschiedenen Anlässen ausgezeichnet hat. In seinen freien Stunden beschäftigt sich M. Poiret damit, neue Moden zu erfinden und selbst in den Schlingengraben hat er eine Reihe von Entwürfen für neue Moden angefertigt.

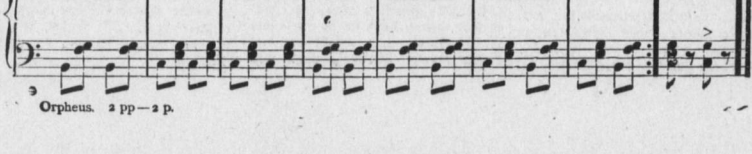
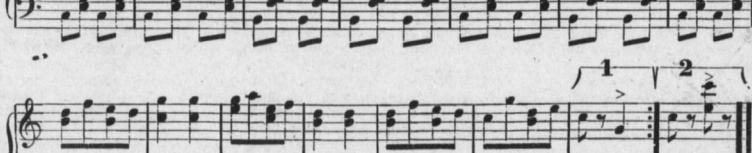
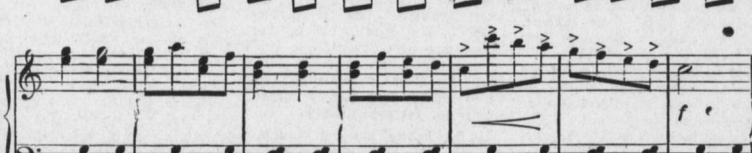
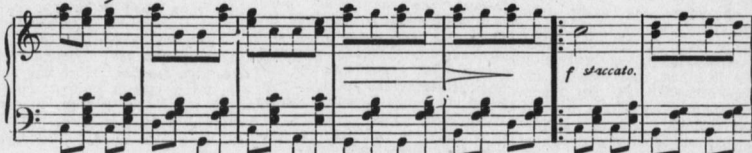
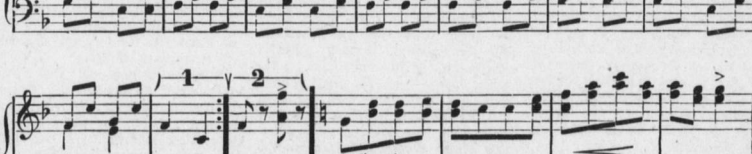
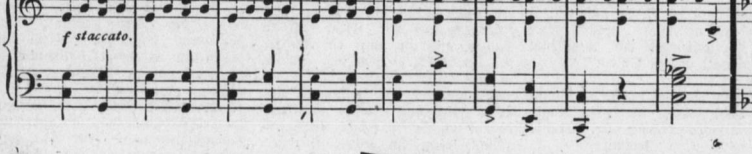
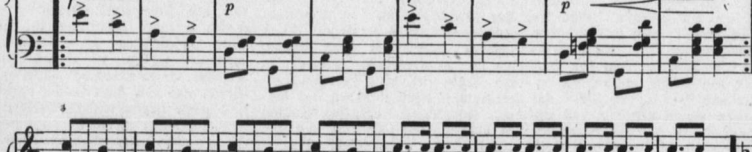
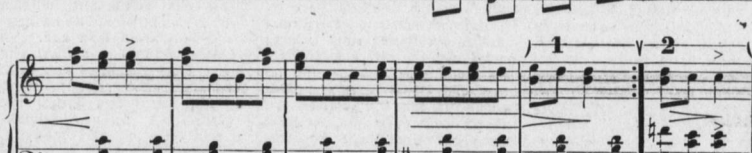
Galop from

OFFENBACH'S FAMOUS OPERA

“ORPHEUS”

As sung in the Grand Opera House, Paris, France

Tempo di Galop



Published by AMERICAN MELODY Co., New York

Für Haus und Küche

Gerolltes Beefsteak.
Vor allem muß man das Fleisch gut klopfen. Nachdem man mit demselben fertig ist, nimmt man etwas Petersilie, Pfeffer, Salz und Zwiebeln, vermischt dasselbe sehr gut durcheinander und streut das Steak damit aus, rolle das Fleisch und binde fest zusammen. Dann werden sie in ziemlich viel Fett gebaden so schnell wie möglich.

Vanilla-Hörnchen.
Ein Viertelpfund gemahlene geschälte Mandeln, ein Viertelpfund Staubzucker, ein halbes Pfund süße Butter, zehn Unzen Mehl, einen Löffel Vanille-Extrakt, zusammenrühren, kleine Hörnchen daraus formen und in einem nicht zu heißen Ofen leicht gelb baden, wenn ausgekühlt in Puderzucker wälzen und die sehr guten, billigen Kuchen sind fertig. Aus dieser Masse kann man fünfzehn Stück machen. Finden überall Beifall und können gar nicht verderben werden. Halten sich wochenlang.

Gänseleberrot.
Die gereinigte Gänseleber wird mit einem Viertelpfund frischem Schmeiweiß gewaschen und durch ein Sieb geschoben. In eine Unze Butter schneidet man zwei Unzen vorher gewaschenes und ausgekühltes Brot nebst einigen geriebenen Schmalzen, bis sich die Masse vom Löffel löst, reibt sie nach dem Abkühlen mit drei Eigelb, einer Unze geriebenem Parmesankäse, Salz, Pfeffer und der Fleischmasse durch und zieht den Eiweißschnee darunter. Man füllt das Fleischbrot in eine vorgereinigte Form und tocht es eineinhalbstunde. Man kann das Gänseleberbrot warm mit einer braunen Krautauce oder kalt mit gewogener Fleischsauce reichen. Verfeinern kann man es noch, wenn man den Käse weglassen läßt und statt dessen eine Unze geriebene Trüffel nimmt.

Hafenpfeffer.
Den gut gereinigten Hafen schneidet man in schöne Stücke, spaltet Kopf, legt alles in Steinopf, nebst Salz, zwei Teile Zwiebeln, scharf geschneitten, eine Selleriewurzel, zwei Lorbeerblätter, vier Nelken, acht Pfefferkörner, wenig Paprika, übergieße vollständig mit Eibereisig, welcher nicht zu sauer, lasse zwei bis drei Tage stehen, nimm Fleisch heraus, spide jedes Stück reichlich mit Speckstreifen. Lasse im Bratopf paar Speckstücker braten, tue dann ein Stück Butter dazu, lege das Fleisch hinein, lasse alles auf beiden Seiten schön anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen, zwei Kochlöffel Mehl, zwei Zwiebeln, fein geschneitten, lasse unter beständigem Rühren hellbraun werden in dem Bratopf, fülle mit Weige und sämlichem Gemüse auf, lege Fleisch hinein, lasse langsam weich dämpfen. Beim Anrichten lege das Fleisch zierlich auf tiefe Platte, ohne den Kopf. Treibe Sauce sehr durch Sieb und gib darüber. Sauce muß gebunden und schön braun sein, nach Wunsch etwas Rotwein zufügen. Will man Pfeffer noch feiner haben, nehme man zwei Eßlöffel frisches Blut, rühre ab mit Eigelb, lasse in Sauce laufen, nicht mehr kochen, servieren mit Rubeln, Kartoffelstücke, Makaroni, Spätschen oder Salzkartoffeln; frisches Schmeiweiß vom Rammstüdt mit zubereitet schmeckt sehr gut.

Kartoffelbrot.
Am Abend schält man zwei bis drei mittelgroße Kartoffeln, die man in einem Quart Wasser gut gar kocht. Dann schüttet man das Wasser ab, hebt es aber auf. Die Kartoffeln werden fein zerstoßen, dann geschlagen bis sie locker sind. Dazu kommt ein guter Eßlöffel Zucker, ein großes Stück Schmalz, dann sehr gut verrühren. Dann eine Tasse Mehl und soviel von dem Kartoffelwasser, daß es einen dünnen Teig gibt, der wieder locker geschlagen wird. Nun kommt der Rest des Kartoffelwassers hinzu, und wenn nötig, noch soviel warmes Wasser, daß alles zusammen zwei Quart ausmacht. Dazu dann eine Tasse süßlicher Hefe. An warmem Orte bis Morgens gehen lassen. Dann warmes Mehl und Salz hinzu. Soviele Mehl als zur richtigen Konsistenz nötig ist; fünfzehn Minuten kneten. An warmem Orte stehen lassen. Ehe es allzusehr gegangen ist, vielleicht in einer halben Stunde, wieder kneten, nochmals aufgehen lassen, dann in drei Brote teilen. Man tut diese in mittelgroße Pfannen, deckt sie gut zu mit wollestem Tuch, später mit Pfannen gleicher Größe, damit sich ja oben keine trockene Kruste bildet. Wenn das Brot recht gut gegangen ist, wird es vierzig Minuten langsam gebaden, in nicht zu heißem Ofen, der aber doch so sein muß, daß das Brot sich in fünf bis zehn Minuten nach dem Einstellen oben leicht färbt. Es ist darauf zu achten, daß der Teig während des Stebens feinen kalten Aus bekommt.

Lieben Sie
ein Glas gutes Ale?
Natürlich thun Sie, und es giebt kein besseres wie Stegmaier's perlenbes
Ale.
Es ist leicht, brillant und köstlich, das vollkommene Alegetränk.
Koffein und Zucker heilend und probiert ein Glas mit der Maßgabe.
In kleinen oder großen Gläsern zu haben, wie gewünscht.
Stegmaier Bran Co.
Scranton Telephone:
Bldg. 456. Scranton, 1533

Hrn. F. Kiesel,
Kassage-Notariats- und Bau-Geschäft, Feuer-Versicherung.
(Etabliert 1859.)
115 Kadawanna Ave., Scranton, Pa.
Schiffahrt jeder Dampfmarine nach und von Europa und dem Orient.
Brennöl sowie Erdgasflaschen einlieferbar.
Besteinstige Staaten Reisepässe besorgt.
Belohnungen nach alten Willküren.
Verkauf von Häusern und Dampfmaschinen.

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

Immer Bequem.
Sie können verleben Ihren Abend jeden Abend von 9 Uhr. 5100 enthält eine Speziallage, enthält 3 Prozent Zinsen. Sie können jeden Abend jeden Tag im Jahr ohne Kündigung.
Bürgschaftlich bewilligte Agenden für die sämtlichen 50 Transatlantischen und Küsten-Dampferlinien. Günstig für Reisen die beide Ausfahrt und niedrigste Preise.
Die Notariats-Abteilung fertigt Vollmachten und verschiedene gesetzliche Dokumente in allen europäischen Sprachen an. Besorgt Pässe für Dage von den Vere. Staaten. Einreisungen nach allen Ländern der Welt.
Blau Banking House,
118 Kadawanna Ave., Scranton.

Alt
Weidelberg.
Restauration:
A la Carte, Table d'hote
von 12—2 Uhr Nachmittags.
Importierte und blesige Biere, feine Liquore und Cigarren. Separate Gesellschaftszimmer.
Albert Jenke, Eigenth.
206—210 Penn Avenue.

Lohmann's,
323-325 Spruce Street.
„Club“ Frühstück.
Dinner und Kaufmann's Lunch
11.30 bis 2.
A la Carte immer.
Theater Gesellschaften Spezialität.
Prompte Bedienung.
George J. Rosar, Eigenthümer.

„Hotel Belmont“
Kadawanna u. Adams Avenues,
in nächster Nähe des Central Park und des Kadawanna Bahnhofs.
Gebr. Wenzel, Eigenthümer.
Das Hotel wird nach europäischem Plan gehalten. Beste Küche, lustige Zimmer, prompte Bedienung. Die besten blesigen und importierten Getränke und prima Cigarren. Ebenfalls auch „Hühner-Wurst“ aus Baden. Zeitungsdruck für die Kaiserin des Deutschen Reiches.

Henry Horn's
Restaurant,
213 Penn Ave., Scranton, Pa.
Nasser der besten Getränke und Cigarren werden auch die in stark verzögerten benötigten Küche zubereiteten Speisen auf Verlangen sofort, und zwar zu sehr mäßigen Preisen.
Kaufmanns Mittagessen täglich 25 Cents.
Jeden Sonntag Abend warmer Lunch—Schweinefleisch, Beef a la Mode, Pfefferhühner, etc., mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

M. Zeidler's
Deutsche Bäckerei
210 Franklin Avenue.
Bäckerei der Art täglich frisch. Bester Kaffee und Eder sowie leichte Getränke.
Schadt & Co.,
Allgemeine Versicherung,
103-2 Meads Gebäude.
Reichs-Telephon.