

Die Blücher-Zinzel.

Es ist vielleicht, so lesen wir in der „Berliner Zeitung am Mittag“, nicht der Allgemeinheit bekannt, daß der fast achtzig Jahre alte Fürst Blücher, ein Enkel des Marschalls „Kornwirts“, seinen geheimen Groll gegen Oesterreich und Preußen hegt, nicht gegen sie als Staaten, sondern als Steuerheber. Der sehr reiche „arme“ Mann fühlte sich durch die Steuererschöpfung in beiden Reichen hart bedrückt, und um diesem Gefühl den richtigen Ausdruck zu geben, um sein Geld nicht in Preußen oder Oesterreich zu vergehen, hat er sich eine englische Zinzel im Kanal gekauft auf der er, nur umgeben von seiner Dienerschaft, seiner dritten Frau, einer geborenen Prinzessin Radziwils aus Rußland und ungezählten Stängurufs, die er auf das Elend importiert hat, ein beschaufliches Dasein führt. Mitunter verfügt er sich auch in das Land der Pyramiden, wo er einen sehr umfangreichen Landbesitz erworben hat. Seine Söhne erster Ehe sind preussische Offiziere und kämpfen jetzt tapfer für das Vaterland, den Sohn aus der dritten Ehe hat er, nur wegen des bekannten Grolls, in England naturalisieren lassen.

Wald nach Beginn des großen Krieges begab sich der Fürst auf seine Insel, wo er sich sicher und geborgen fühlte. Aber der Mensch denkt—und der Franzose lenkt wenigstens in seinem Fall. Keinem Briten wäre es eingefallen, den alten Mann aus dem friedlichen Kreis seiner Rängurufs zu entführen, da sogar Herr Churchill diese großen Kupfer nicht für preussische Espione, die mit ihren Pfoten den Unterseebooten Signale geben könnten, anfaß. Aber die Franzosen dachten anders: nach wenigen Wochen erklärten sie in London, sie könnten nicht die Anwesenheit eines Blücher so nahe ihrer Küste dulden, sie fänden darin eine „nationale“ Gefahr. In London wollte man zunächst nicht auf die Sache eingehen, als aber ein über-eifriges Parlamentmitglied sich ihrer annahm, bedeuete man dem Fürsten, er habe sofort die Insel zu verlassen und Urfehde zu schwören daß er sich an keine Küste künftig begeben, sondern in London wohnen werde. Nach einem tüchtigen Abschied von allen alten und jungen noch im Besitz befindlichen Rängurufs reiste der Fürst nach Englands Hauptstadt. Der naturalisierte Engländer aber, des Fürsten Sohn, konnte nicht von der Insel ausgewiesen werden, und so lag er dort, umgeben von einer Kompanie englischer Soldaten und den Rängurufs, um aufzupassen, daß die erstere nicht die letzteren als willkommene Jagdbeute beschaffen—dann Rängurufschweiß ist eine Delikatesse, die von den Feinschmeckern als die äußerste Feinspeise gefeiert wird.

Cigarren-Währung.

Ein in Frankreich lebender Krieger erzählt in einem Feldpostbrief, den die „Berliner Zeitung am Mittag“ mitteilt, von einer eigentümlichen Währung, die sich mancherorts unter den deutschen Soldaten ausgebildet hat: „Ihre Grundlage ist die Zigarre. Da man nämlich in den hinter der Front liegenden Dörfern, in denen die Trupenteile untergebracht sind, nichts zu kaufen bekommt, so hat das Metallgeld jeglichen Wert verloren. Man kann beim besten Willen nichts damit empfangen, und es wird fast durchwegs nach Hause geschickt. Hingegen ist die Zigarre im Werte gestiegen. Sie bildet die Grundlage des gesamten diesigen Handelsverkehrs, ist also an die Stelle der Münzwährung getreten. Während aber bei der Münzwährung ein bestimmtes Metall, das Gold, der feste Kern ist, auf dem sich alles Weitere aufbaut, spielt die Zigarrenforte hier keine Rolle. Es ist ganz gleich, ob man eine Zigarre Henry Clay oder Wlanen oder ob man eine Stinkbores No. 2 bezieht, von der beim Dorfkrämer drei Stück fünf Pfennig kosten: ihre Kaufkraft und ihr Wert ist ganz genau der gleiche. So hat sich denn auf der Grundlage der „Zigarrenwährung“, wie man es nennen könnte, ein sehr lebhafter Handelsverkehr entwickelt, bei dem die Waren in der Hauptsache aus dem Inhalt der Liebesgaben-sendungen bestehen. Ein etwa hand-breites Stück Dauerwurst kostet vier Zigarren. Einen Pulswärmer kann man für zwanzig Zigarren haben, da gegenwärtig die Witterung ziemlich warm ist; wenn es kälter wird, dürfte der Preis wieder steigen. Die flüssige Rognac kostet ohne Rücksicht auf die Marke dreißig Zigarren. Auch besondere Geschäftsbetriebe sind auf Grundlage der „Zigarrenwährung“ eröffnet worden. Wer zum Beispiel den Wunsch hat, seine bid mit der letzten Erde des besetzten Stiefels wieder einmal in schöner Reinheit erstrahlen zu lassen, kann sie in einem eigens zu diesem Zweck eröffneten Betrieb für zwei Zigarren putzen lassen. Wir sind also hier wieder auf jener primitiven Stufe der Geldwährung angelangt, die man auch bei den Naturvölkern findet, wo Muscheln und ähnliche die Stelle unseres Geldes vertreten.“

Ein Neutraler.

König Alfonso läßt sich nicht in den Krieg hineinziehen.

Tropdem er mit einer britischen Prinzessin verheiratet ist, verhält sich König Alfonso in dem gegenwärtigen Balkankrieg vollständig neutral und alle Versuche, ihn in den Krieg hinein-



König Alfonso.

zugreifen, haben sich als erfolglos erwiesen. Tropdem leidet Spanien gewaltig in Folge der ökonomischen Depression, die durch den Krieg verursacht wurde.

Knappe Entrinnen.

Kronprinz Danilo beinahe das Opfer einer österreichischen Bombe.

Kronprinz Danilo von Montenegro wäre vor kurzem um ein Haar das Opfer einer Bombe geworden, die von einem österreichischen Flieger abgeworfen wurde. Der Prinz befand sich in



Photo by American Press Association. Kronprinz Danilo.

seinem Palast, als der Flieger die Hauptstadt bombardierte und eine der abgeworfenen Bomben explodierte dicht neben dem Palast und zerstörte ein Glashaus im Garten.

Kronprinz Boris.

Er scheint einer stürmischen Zukunft entgegenzugehen.

Kronprinz Boris von Bulgarien ist noch jung und hat wahrscheinlich eine stürmische Zukunft vor sich. Selbst wenn Bulgarien nicht direkt in den Balkankrieg verwickelt werden sollte, dürfte es, nach dem Kriege, endlose



Kronprinz Boris.

Verwicklungen auf der Balkanhalbinsel geben und es ist schwer einzusehen, wie es möglich sein wird, die zahlreichen Probleme in einer allseits befriedigenden Weise zu lösen, ohne an die Waffen zu appellieren. Im nächsten Balkankriege dürfte Bulgarien wahrscheinlich eine hervorragende Rolle spielen.

YOUNG'S LOVE

(JUNGE LIEBE)

A pretty love song, sung by DORA RUSSELL of the Babes in Toyland Co.

Moderato.

1. Ah, how sweet it is to love: Ah, how gay is young de-
2. Love and time with rev-erence use; Treat them like a part- ing

And what pleas- ing pains we prove When we first ap-
Nor the gold- en gifts re- fuse Which in youth an-

proach love's fire! Pains of love be sweet- er far Than all
cere they send; For each year their price is more And they less

oth- er pleas- ure are. Pains of love be sweet- er far
sim- ple than be- fore. For each year their pride is more

Copyright by the American Melody Company, New York.

Andante cantabile.

Sighs, which are from lov- ers blown, Do but gent- ly leave the heart; E'en the
Love, like spring- tide, full and high, Swells in ev- 'ry youth- ful vein; But each

tears they shed a- lone, Care, like trick- ling balm, their smart, Lov- ers, when they
tide does less sup- ply, Till they quite shrink in a- gain; If a flaw in

lose their breath, Blood a- way in la- zy death, in..... la- zy death.....
age ap- pear 'Tis but rain, and runs not clear, and..... runs not clear.....

Young's Love.

Für Haus und Küche.

Uhlenhorst-Punsch.

Auf eine Flasche guten Rum nehme man den Saft von vier saftreichen Zitronen ohne Kerne und Zucker bis zu zwei Pfund. Der Zucker und Zitronensaft wird in eine Terrine getan, etwas von der äußeren gelben, feingeschälten Zitronenschale dazu geworfen und dann das Wasser trocken darauf gegossen. Bei gutem starken Rum kann man vier Flaschen und wohl noch etwas mehr nehmen. Der Punsch wird in der Terrine, nachdem man noch eine Flasche Champagner dazu gegeben, zugedeckt, bis zum Gebrauch aufbewahrt, und soll gleichfalls besser sein, nachdem er einige Zeit oder während des Tages gestanden hat. Wenn er dann, namentlich im Winter, etwas warm getrunken werden soll, so kann man ihn in der Terrine im Ofen vorher erwärmen, oder auch in einem sauberen irdenen Topf erhitzen, wobei der Punsch zugedeckt bleiben muß. Wenn von dem Getränke etwas übrig bleibt, so kann man es in eine Flasche füllen und diese liegend aufbewahren, welches im Winter bis acht Tage gechehen kann, wodurch der Geschmack sich oft noch verbessert.

Gänselebeupaste.

Eine schöne große oder zwei kleine Gänselebern werden fein gewiegt, ein kleines in Wasser gewaschenes Bräutig dazu geben, ein Viertel oder ein halbes Pfund gedacktes rotes Schweinefleisch, ein Ei, etwas feinstwürfelig geschnittener Speck, Salz, Pfeffer, ein wenig Nelkenblätter, eine Prife Zucker, ein wenig getrocknete Gemmel und einen Schöpfel Gänseleber, dann alles gut vermischen, eine kleine Puddingform wird mit Gänseleber ausgefüllt, mit dünnen Speckstreifen ausgelegt, mit der Masse gefüllt, mit Speckstreifen bedeckt, mit dem Deckel fest verschlossen und im Wasserbad eine Stunde gekocht.

Schweizer Apfelschu.

In einer ziemlich tiefen Bratpfanne macht man ein gutes Viertelpfund Butter heiß, belegt den Boden ganz dicht mit einem halben Zoll dicken Weißbrotscheiben und röstet dieselben auf beiden Seiten hellbraun. Nun rührt ganz vom Feuer ab, denn das Brot brennt sehr schnell an. Sodann wird die Pfanne mit feingeschnittenen sauren Apfelseln gut ausgefüllt, darüber kommt genügend Zucker und Zimt, auch ein Glas Wasser. Die Speise wird fest zugedeckt, langsam gebrüht, was zwanzig Minuten nimmt. Sobald die Apfelseln weich sind, wird die Speise sorgfältig umgerührt, bis sie gestürzt, so daß das Brot oben kommt. Wird heiß serviert, und von Groß und Klein gern gegessen.

Sauerkraut mit Klump.

Zwei Pfund Porcklein setzt man in einem Topf übers Feuer und läßt eine Stunde kochen, zwei große in Scheiben geschnittene Zwiebeln dazu. Ein halbes Pfund schöne türkische Zwetschgen, welche zwölf Stunden gewässert haben, entfernt man, füllt die Hühling mit Nüßkernen, brüht dieselben in das Sauerkraut und läßt wieder eine Stunde kochen.

Nun reibt man auf einem Reibeisen zehn große, am Tage vorher gekochte, zwei rohe Kartoffeln und eine große Zwiebel, tut alles mit folgenden Sachen in eine Schüssel: drei Eier, drei Schöpfel Mehl, welches mit etwas Backpulver vermischt wird, einen halben Schöpfel Salz, etwas Muskatnuss, zwei dünne Schichten Weißbrot schneidet man in Würfel, brät sie in Butter gelb und tut sie in die Schüssel. Nun mengt man alles gut, glättet das Sauerkraut ab und seht, daß genug Brühe daran ist (denn der Klump zieht die Brühe auf), legt den Klump darüber, schiebt den offenen Topf in den heißen Backofen und läßt hellbraun backen; schmeckt vorzüglich.

Roggenbrot.

Man siebe ein Quart Roggenmehl mit zwei Teelöffel Salz in eine große Schüssel und reibe mit den Händen eine Unze Butter oder Schmalz darunter. Ein Täßchen Hefe wird in einer Tasse lauwarmen Milch mit etwas Zucker aufgelöst. Sobald die Hefe oben schwimmt, wird dies mit einer weiteren Tasse Milch oder Wasser zum Mehl gegeben. Der Teig wird dann tüchtig verarbeitet, dann warm gestellt, bis er zur doppelten Höhe aufgegangen ist. Dann wird auf dem Backbrett so viel Weizenmehl hinein geteilt, daß es einen zarten Teig gibt, der nicht an den Händen klebt. Eine hohe, länglich viereckige Bratpfanne wird mit Butter ausgeföhrt, mit dem Teig halb gefüllt und an warmem Ort gestellt, bis der Teig oben Risse bekommt. Nun befreit man ihn mit Raffee oder Milch und läßt ihn in nicht zu heißem Ofen eine Stunde lang backen.

Wer beim Brotbacken befürchtet, daß das Quantum Hefe nicht ausreicht, kann die Wirkung der Hefe verstärken, wenn er derselben etwas Zucker aufsetzt.

Zeit

ist die Zeit, um den kaiserlichen Jubel auf die richtige definitive Höhe gegen das „milde Gefühl“ zu heben, durch Einnahme eines Beleglases am Morgen, Mittag und Abend von

Stegmaier Malz Extrakt

Wenige Personen sind so gesund, daß nicht manchmal ein Stärkendes, schmackhaftes Tonika nötig ist, und es gibt nichts Besseres wie unser Malz Extrakt. Fragt einen Arzt darüber. Hält der Apotheker denselben nicht, so beschilt direkt von uns.

Stegmaier Brau Co.
Scranton Telephone: 456.
New, 1533

Wm. F. Kiesel,

Passage-Notariats- und Bau-Geschäft, Feuer-Versicherung.
(Etabliert 1859.)

615 Lackawanna Ave., Scranton, Pa.
Schiffahrten jeder Dampfstraße nach New York und dem Orient.
Bermeggen sowie Erdgasen einfließen. Schiffsfahrten, Lastschiffe usw. ausgeführt. Bereinigte Staaten Reisepässe besorgt. Reiseangelegenheiten nach allen Weltteilen. Verkauf von Dampfern und Maschinen.

Gebrüder Schuer's

Reykone

Cracker & Cakes Baker's

No. 343, 345 und 347 Broad Street gegenüber der Knopf-Fabrik, 615 Scranton.

Ebenso Brod jeder Art.

Immer Bequem.

Sie können wechseln Ihren Ofen jeden Abend um 9 Uhr. \$1.00 eröffnet eine Sparanlage mit 3 Prozent Zinsen. Sie können jeden Tag ein Pfund in Ihre Tasche stecken. Bürgschaftlich beschleunigte Lieferung für die sämtlichen 56 Transatlantischen und Küsten-Dampfer Linien. Giebt für Reisen die beste Auskunft und niedrigste Preise. Die Restaurant-Abteilung fertigt Schmalz und verschiedene geistliche Kostbarkeiten in allen europäischen Sprachen an. Besorgt Pässe für Bürger von den Ver. Staaten. Reiseführer nach allen Teilen der Welt.

Man Banking House,
615 Lackawanna Ave., Scranton.

Alt Weidelberg.

Restaurations:

A la Carte, Table d'hôte
von 12-2 Uhr Nachmittags.
Importierte und bierige Ware. Feine Liquöre und Cigarren. Separate Gesellschaftszimmer.
Albert Jenke, Eigentümer.
208-210 Penn Avenue.

Lohmann's,

323-325 Spruce Street.
„Club“ Restaurant.
Dinner und Frühstücks Lunch
11.30 bis 2.
A la Carte immer.
Theater Gesellschaften Spezialität.
Prompente Bedienung.
George J. Kofar, Eigentümer.

„Hotel Belmont“

Lackawanna u. Adams Avenues,
in nächster Nähe des Laurel Links und des Lackawanna Bahnhofs.
Gehr. Benzell, Eigentümer.

Das Hotel wird nach europäischen Plänen gerichtet. Beste Küche, luftige Zimmer, prompte Bedienung. Die besten bierigen und importierten Getränke und prima Cigarren. Edelweiss und „Hühnerbraten“ aus Baden, Lebkuchen und St. Raphael des Deutschen Kaiser.

Henry Horn's

Restaurant,
213 Penn Ave., Scranton, Pa.
Wasser den besten Getränten und Cigarren werden auch die in einer vorzüglichen deutschen Küche zubereiteten Speisen auf Bestellung serviert, und zwar zu sehr mäßigen Preisen.
Raummanns Mittagstisch täglich 25 Cent.
Jeden Sonntag wird warmer Lunch-Schmalz, Beef à la Mode, Schmalz, etc., mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

W. Seidler's

Deutsche Bäckerei
210 Franklin Avenue.
Bodmer'scher Kaffee täglich frisch. Man er kauft und trinkt sowie leichtes Getränke.
Schadt & Co.,
Allgemeine Versicherung,
1403-4 Meats Gebäude.
Bills Telephone.