

Scranton Wochenblatt

ersch. jeden Donnerstag. Fred. A. Wagner, Herausgeber, 137 Dafford Court, Erster Stock.

Die Verbreitung des „Scranton Wochenblatt“ in Cadawanna County ist größer, als die irgend eines andern in Scranton erscheinenden deutschen Zeitungs.

Abonnements-Bedingungen: Jährlich, in den Ver. Staaten \$2.00, sechs Monate, 1.00, nach Deutschland, postfrei, 2.50

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

Donnerstag, 7. Oktober 1915.



Die Telephonenumber des „Wochenblatt“ ist jetzt 2309 (neues).

Die Telephonnummern des „Wochenblatt“ sind jetzt 2309 (neues).

Um ändern kann sich niemand, besser kann sich jeder.

Rüffe sind die Diabenden, welche die Liebesattien abwerfen.

Wie mancher opfert schon seine Ehre, um dafür—Ehren einzufleischen.

Wer einmal lügt, dem glaubt man nicht, besonders wenn es Reuter spricht.

Die Liebe in der Hütte ist „all right“, aber woher die Hütte nehmen?

Im Jahre 131 wählten die Römer ihren Oberpriester zum Oberfeldherrn.

Wirklich groß ist nur derjenige, der einen Großen neben sich dulden kann.

Der Bour le Merite (Friedensklasse) darf nicht an Theologen verliehen werden.

Reichener prophezeit einen langen Krieg. Wit prophezeien ihm eine kurze Herrschaft.

Rechte Ansichten haben, ohne sie auszuführen, heißt: Die Uhe richtig stellen, die nicht geht.

Geht den Russen im Osten die Sonne unter, so geht den Franzosen im Westen ein Licht auf.

Man kann einen Staatsstreik riskieren, um die Macht zu ergreifen, niemals um sie wieder zu befestigen.

Das Feuer des Leuchtturmes von Calumet hat eine Lichtstärke von mehr als drei Millionen Normalkerzen.

In der Lagune von Comadchio (Italien) werden in einer Nacht bisweilen 7000 Zentner Aale gefangen.

Man soll nie die Hoffnung aufgeben. Wer aber von der Hoffnung leben will, ist ein hoffnungsloser Feil.

1870-71 fand ein Zwist zwischen dem Benoitner Korffas in französischer Seere gegen die Deutschen in Waffen.

Die Menschen verlangen, daß man ihre Geheimnisse respektiere, doch es ärgert sie schon, wenn man ihnen teurerlei Reugier bezeigt.

Einfachheit, Wahrheit und Natürlichkeit sind die großen Prinzipien des Schönen in allen Erzeugnissen der Kunst.

Den Scherben fand ich Kinder, Die Perle drunter du: Wer war denn nun der Finder? Und wem fiel alles zu?

Wenn du noch eine Heimat hast, So nimm den Rang und den Steden, Und wand're, wand're ohne Paß, Bis du erreichst den teuren Frieden.

„Kunfeler, dich selbst zu adeln, Müht du begehrenst: Laß dich heute loben und morgen ta deln Und immer begähnen.“ Goethe.

Frauengröße zeigt sich nicht im lauten, Unaufrichtig habenden Getriebe. Reiner Liebe sie in den stillen, trauten, Wunderamen Worten edler Liebe.

Bleiben treu.

Die Samoaner bewahren Deutschland ihre Anhänglichkeit.

Zug der Straße des Vorgehens des Weiten.

Malleoa und Tano, zwei angesehene samoanische Oberhäuptlinge, haben ihre Landsleute zu einem Abtritt beigetragen die Deutschen aufgerufen, obwohl über zwei die britischen „Behörden“ dort mit brutaler Strafe vorgehen.

Noch liegt im Ohr das Dröhnen, Das Toben der Geschütze schmer; Noch trägt mein Herz das Schloßen Der wundgeschloßenen Brüder her.

In Petersburg wurde kürzlich eine Abenteuerin, die Tochter eines dortigen Kolonialbeamten, verhaftet. Sie heißt—wofür? Freiheit!

„Er brüht een roep.“ Die fast völlige Befreiung von Belgien durch die deutschen Truppen und deren wohlwollendes Verhalten gegenüber der Bevölkerung, das—wenn auch ägernd, jetzt selbst von der ausländischen Presse anerkannt wird, hat auch einen Umhang in der Bevölkerung zumindst eines Teiles der Bevölkerung hervorgerufen.

Dr. Alexis Carrel. Er ist mit Eifer im französischen Spitaldienst tätig. Dr. Alexis Carrel, der hervorragende Forscher, mit Dr. Fleming, Dr. Noguchi und einigen anderen hervorragenden Autoritäten zum Stab des Rockefeller'schen Instituts für medizinische Forschungen gehört, befindet sich zur Zeit in Europa, wo er seine Dienste der französischen Verwunde-

Tage am Rhein.

Von Rudolf Herzog.

Wie sah ich dich so prägnant In deiner Schönheit Blüte steh'n, Und doch hat heiß verlangend Mein Herz dich Tag und Nacht ge-seh'n.

Ich mach' die Augen weiten, Dich anzuschau'n mit einem Mal... Laß, Fährmann, langsam gleiten, Gang langsam nur dein Schiff zu Tal.

Noch liegt im Ohr das Dröhnen, Das Toben der Geschütze schmer; Noch trägt mein Herz das Schloßen Der wundgeschloßenen Brüder her.

Eine Doppeltgängerin.

In Petersburg wurde kürzlich eine Abenteuerin, die Tochter eines dortigen Kolonialbeamten, verhaftet. Sie heißt—wofür? Freiheit!

Dr. Alexis Carrel. Er ist mit Eifer im französischen Spitaldienst tätig. Dr. Alexis Carrel, der hervorragende Forscher, mit Dr. Fleming, Dr. Noguchi und einigen anderen hervorragenden Autoritäten zum Stab des Rockefeller'schen Instituts für medizinische Forschungen gehört, befindet sich zur Zeit in Europa, wo er seine Dienste der französischen Verwunde-

Dr. Alexis Carrel. Er ist mit Eifer im französischen Spitaldienst tätig. Dr. Alexis Carrel, der hervorragende Forscher, mit Dr. Fleming, Dr. Noguchi und einigen anderen hervorragenden Autoritäten zum Stab des Rockefeller'schen Instituts für medizinische Forschungen gehört, befindet sich zur Zeit in Europa, wo er seine Dienste der französischen Verwunde-



Dr. Alexis Carrel.

tenpflege zur Verfügung gestellt hat. Er hat bereits unschätzbare ärztliche Dienste geleistet und außerdem wichtige Studien in Bezug auf die Übertragung von Krankheitsregenen gemacht.

Das Deutsche Heim

Meerrettig.

Gewöhnlich wird die Pflanze als „Meerrettig“ bezeichnet und von „Meer“ abgeleitet; er stammt aber von „Märie“, das heißt Märie, was auch aus seiner bei uns üblichen Bezeichnung „Gorse radisch“, also „Ferdereitig“, hervorgeht.

Für die Kultur verlangt die Küchepflanze eine sonnige Lage und sie wird am besten in frischem, humusreichem Sandboden mit durchlässigem Untergrunde. Sein Anbau erfolgt feiner als Wurzelgemüse verbrauchter Wurzelstangen wegen, die in der Regel eine Länge von einem Fuß und einen Durchmesser von einundneunzig bis zwei Zoll haben.

Den Meerrettig vermehrt man durch Flecht-, Stängel- oder Stränge, nicht durch Samen. Erster sind etwa einen Fuß lange, fleistigste Wurzel, aus denen sich im Laufe des Sommers die „Meerrettigstangen“ entwickeln.

Man gewinnt sie auf folgende Weise: Nach der Wurzelzucht, die im Oktober oder im September schon stattfinden, bleibt das Umpflanzfeld über Winter unangearbeitet und erst im März wird es rigolt. Da jede Meerrettigpflanze auf der Unterseite, vor allem aber am unteren Ende zahlreiche Wurzeln besitzt, die im Herbst beim Aufnehmen der „Stangen“ abtrennen oder abgetrennt werden und in der Erde verbleiben, so gilt es, mittels des Spatens den Anbauort auf etwa zwei Fuß Tiefe für sich umzugraben.

Dabei werden alle im Boden sich vorfindenden Wurzeln, ob groß oder klein, sehr sorgfältig gesammelt, sortiert und die schwachen an Orte gelegt, wo sie bald verwelken und keinen Schaden durch Verbreitung der Pflanze anrichten können. Die brauchbaren Flechter werden am Abend vollends zugerichtet. Dazu bedient man sich eines Stüdes rauher Sackelwand, welches man in die linke Hand nimmt und durch diese mit der rechten Hand wiederholt vom dünnen Ende nach dem Kopfende zu reißend zieht. Hierbei werden alle Fasern und alle Erdteilchen gründlich entfernt und die Stängel haben nun ein glattes, weißes, sauberes Aussehen, sie sind gepulvt. Nachdem sie noch schließlich von ihren Wurzeln abgetrennt sind, sind sie pflanzungsfähig.

Man sät die Samen in einer einundneunzig Fuß tiefen, froh- und erdbedeckten Grube an sonniger Stelle, an anderen Orten erfolgt dieses nicht. Bei Vegetation legt man je zwei Reihen abwechselnd im Kräftigsten und tritt, des besseren Anwachsens halber, noch das Wurzelende des Stängels sanft an. Im übrigen hält man die Pflanzung durch mehrmaliges flaches Gießen untrantret und lüftet die Pflanzungen im Juli bis August, das heißt jede Pflanze wird am Blätterstumpf etwa zwei Zoll hoch gehoben, damit die am Kopfende der Stange vielleicht sich befindenden Wurzeln abreißen. Im September ist der Meerrettig stark genug, um seine Verwendung in der Küche finden zu können. Der Unterschied in der Qualität des wild aufgewachsenen Meerrettigs und des in gutem Boden rationell kultivierten ist sehr bedeutend.

Es gibt Land- und Sumpf- und Wasserfildröten. Zu ersteren gehören die sogenannte Klapp- oder Bogenschildkröte. Sie ist ein ausgesprochenes Landtier, sucht aber im Hochsommer das flache Wasser auf und vergräbt sich im durchfeuchten Boden. Das Tier, wie alle Landfildröten, ist vorwiegend ein Pflanzenfresser und nimmt Salat, Kohl, Mören, Obststücken und Beeren zu sich, frist aber auch von Zeit zu Zeit rohe Leber und vor allen Dingen die bekannten Nachschnecken. Die andere Gruppe der Schildkröten enthält ausgeprochene Wasserfildröten, die von Fischen und anderen Wasserfieren leben, aber in der Gefangenschaft auch an rohes Fleisch gewöhnt werden können. Pflanzliche Stoffe verschmähen sie gänzlich und ihre Leber können sie nur unter Wasser hinunterwürgen. Diese Sumpfober Wasserfildröten verlassen das Wasser manchmal, verweilen aber immer in Wasserfluten. In der Gefangenschaft gibt man ihnen dazu eine Gelegenheit, indem man in Terrarium einen entsprechenden Land- und Wasserfildröten einrichtet.

Praktische Winke

Jschias.

Das billige, einfache und sicher wirkende Mittel gegen Jschias ist unstrittig Schwefelblüte, welche in jeder Apotheke erhältlich ist. Selbe wird in langem, dünnen Säckchen mit Nacht längere Zeit auf blohem Leibe um die Lenden gebunden, getragen. Nach drei Wochen bis ein Monat ist die Jschias gründlich vertrieben.

Die Pfirsiche werden in Hälften geschnitten, mit getrocknetem Zucker zu gleichen Gewichtsteilen in einen Topf geschichtet und zugedeckt eine Nacht gelassen. Am nächsten Tage nimmt man die Früchte heraus, löst den aufgelösten Zucker mit geringem Zusatz von Wasser und säumt ihn ab. Nun läßt man die Pfirsiche nach und nach einige Minuten in dem Syrup kochen, legt sie in den Topf zurück und übergießt sie mit der Flüssigkeit, nachdem diese abgeseiht ist. Das Aufkochen wiederholt man an den beiden nächsten Tagen und bindet die Blase zu.

Sauerkrauteinzumachen. Am besten sind neue Steinöpfe oder Weinfässer, in denen weißer Wein war. Hat man aber ein neues Faß, so muß es erst gehörig ausgebrüht und dann mit Essig eingeriebt werden, um die Gärung zu fördern. Die Köpfe müssen fest und frisch sein. Man säubert sie von schmutzigen Wässern, schneidet sie in Hälften, entfernt den Strunk und hobelt sie fein auf dem Strauhobel. Sodann wird der Kohl mit Salz durchstreut, auf dreißig Köpfe Kohl rechnet man ein Pfund Salz, und in das Faß gestampft. Nach Geschmack kann man einige Wacholderbeeren, Borsdorfer Pfeffer, Dill oder etwas Kümmel mit einstreuen. Der dabei aufsteigende Schaum soll abgenommen werden. Ist das Faß oder der Topf voll, so werden frische Krautblätter darüber, ein passender Deckel darauf gelegt und mit Steinen beschwert, damit die Brille über das Kraut tritt. Will man die Säuerung beschleunigen, so läßt man das Faß erst ein paar Tage offen stehen, ehe man den beschwerten Deckel auflegt.

Pflaumen in Essig. Reife, ausgelesene Pflaumen werden mit heißem Wasser gewaschen und in einen Steintopf oder eine Glasflasche gelassen; zu zwei Pfund Pflaumen löst man beinahe ein Pint feinen, nicht zu scharfen Weineßig mit dreiviertel Pfund Zucker, einigen Nelken und etwas ganzem Zimmt auf, läßt ihn aufkochen, gießt ihn durch ein Sieb auf die Pflaumen, welche reichlich damit bedeckt sein müssen, bindet den Topf mit Papier zu, läßt ihn in einer Kasserolle mit soviel kaltem Wasser, das es über die Hälfte der Höhe des Topfes reicht, bringt das Wasser zum Kochen, läßt es eine halbe Stunde fortziehen, nimmt die Kasserolle nun vom Feuer, läßt den Topf mit den Pflaumen darin erkalten und stellt ihn gut abgedeckt an einen kühlen Ort. Nach vier bis sechs Tagen gießt man den Essig ab, siebt ihn auf einem dicken Strup ein, gießt ihn ausgekühlt über die Früchte und wiederholt das Einfachen nochmals, falls der Essig sich wieder verdünnen sollte. Reicht er nicht mehr hin, die Pflaumen zu bedecken, so setzt man beim Einfachen noch etwas Essig und Zucker zu und überbindet den Topf zuletzt luftdicht.

Blackberry Brandy. Blackberry Brandy wird in vielen Familien einfach dadurch bereitet, daß man eine Falsche mit guten, reifen Brombeeren füllt, etwas Nelken, Zimmt u. s. w. aufsetzt und dann guten Brandy darauf gießt und zweiwöchentlich den Inhalt aufschüttelt. Dore: Zu zwei Quart Brombeeren füllt man ein Pfund weißen Zucker, eine halbe Unze Zimmt, eine halbe Unze Muskatnuß, eine halbe Unze Gewürznelken und eine Unze Nelkenpfeffer. Man läßt alles einige Minuten kochen und, wenn kühl, füllt man ein Pint Brandy zu. Für jedweden Gebrauch kann man einen Blackberry Brandy bereiten, der weit besser und viel billiger ist, als der käufliche: Zu einer Gallone stampft man vier Quart (oder auch mehr) gute Brombeeren, preßt sie nach einiger Zeit, füllt zu dem Saft ein Quart reinen Alkohol, Zimmt und Nelkenpfeffer, von jedem eine Viertel Unze, Gewürznelken und Muskatnuß, von jedem eine Achtel Unze, und löst nach Belieben eine halbe bis ein Pfund Zucker in hirtelndem Wasser auf, um mit der vorigen Mischung eine Gallone zu machen. Nach einiger Zeit gieße klar ab auf kleinere Flaschen. Aromatic Blackberry-Syrop: Aus zwei Pint Brombeeren und ein Pfund Zucker mache man einen Syrup; drei bis vier geriebene Muskatnuß, Gewürznelken, Zimmt und Nelken zerstoßen, von jedem eine halbe Unze, lasse man zwei Tage lang in einem Pint Brandy sich auflösen, filtriere und füge sie zu dem Syrup. Man gießt davon zweiwöchigen einen Schößel voll, Kindern einen Teelöffel voll gelegentlich.

Die Uhr auf unserem Gebäude zeigt die Zeit zum Sparen. Merchants and Mechanics Bank, 419 Spruce Straße. Kapital \$250,000.00, Niederzuschuß \$700,000.00.

Schwefeln empfehlen neues Abführmittel. Gesundheit hat ein genaues Verhältnis mit dem Zustande der Gedärme. Deshalb sehen sich Leute, die in ihrer eigenen und Anderer Gesundheit interessiert sind, nach einem Abführmittel um, das allen nötigen Bedürfnissen entspricht.

„Kinder, welche sie verdienen, bitten ihre Mutter, sie zu kaufen.“ Zum Verkauf in allen Apotheken—25 Tolen für 25 Cents. Ihr Geld zu rückerstatten wenn nicht zufriedenstellend. MILES MEDICAL CO., Elkhart, Indiana.

„Sicherheit—zu allererst.“ Scranton Savings and Dime Bank, Scranton, Pa. Geo. B. Jernyn, Präsident, D. G. Dunham, Vice Präsident, E. J. Lynett, Cashier, William Gatten, Kassier, James Blatz, Gehilfe Kassier, Frederic M. Hirsch, Gen. Kommiss.

Die größte Staatbank in Pennsylvania. Ihr Konti, groß oder klein, ist erwünscht. Eisenwaren, Blech-Arbeiten, Farbe und Öl, Dampf- und Trinkwasserheizung, Plambing, Platten Metall Arbeit. Gebr. Günster, Nr. 325-327 Penn Avenue. Beide Telephone.

Dr. L. E. Newman, Zahnarzt, 220 Miller Gebäude, 420 Spruce Straße. Spezialist in: Schmerzloser Ausziehung, Krone und Brücken Arbeit.

Silberstone, Leittender Optiker, Seit 1885 etabliert. Wir sind umgeben nach 623 Cadawanna Avenue, auf dem Boden, mit einer vollen Linie von optischen Waren und des allerneuesten Instrumenten zur Prüfung der Augen. Unser Motto war immer: „Schöne Brillen und kleine Preise.“ Wir sind immer bereit, Ihnen etwas Gutes zu erproben. Eine große Auswahl von künstlichen Augen an Hand. Preiswert nicht den Preis: 623 Cadawanna Avenue, gegenüber der D. & W. Bahnhallen.

Reiper & Bodroth, Plumbing, Dampf und Heizwasser-Heizer, Blech- und Eisenblech-Arbeiter. Dachrinnen, Dächer, Erdlichter und Drainagen aufgesetzt und repariert. Office und Werkstätte: No. 205 Spruce Straße. Neues Telefon—Werkstätte, 1850; Wohnung, 704.

Wit & Sohn, 205 Spruce Straße, Scranton, Pa. Wir kaufen, Weiß, Wein und Wein, welche beim Stillen Kopf sein bedürfen. Bitter Root, gegenüber der D. & W. Bahnhallen, Cadawanna Avenue, Scranton, Pa.