

Scranton Wochenblatt,

ersch. jeden Donnerstag.
 Fred. W. Wagner, Herausgeber,
 127 Dafford Court, Erster Stock,
 Direkt hinter dem Kohl Jermyn,
 Ab von Cornes Straße, Scranton, Pa.

Die Verbreitung des „Scranton Wochenblatt“ in Lackawanna County ist größer, als bei irgend einer anderen in Scranton gedruckten Zeitung. Es findet deshalb die beste Gelegenheit, Anzeigen in diesem Blatt des Staates eine weite Verbreitung zu geben.

Monatlich-Verbindungen:
 Täglich, 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, 9. Dezember 1915.



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

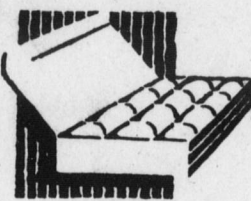
Rußlands Bauern

Sie bilden die Stütze des großen Zarenreiches.

Die Regierung hat sie durch Agrarreform gewonnen.

Rußland ist dank seiner Lage im östropäischen Tiefstand ein fast reiner Agrarstaat. Obwohl die russische Industrie in den Jahrzehnten nach der Revolution einen erstaunlichen Aufschwung genommen hat und die russischen Großstädte mächtig gewachsen sind, den Kern der heute fast 170 Millionen zählenden Bevölkerung des Landes machen doch noch immer die Bauern aus. Die Millionen auf dem Dorfe bilden den Quell der schier unerschöpflichen Menschkraft, aus dem sich auch die ungeheuren Verluste des Weltkrieges immer wieder ergänzen. Mit dem Bauer steht und fällt auch jeder Versuch, die inneren Zustände des Zarenreiches auf gewaltlosem Wege zu ändern. Solange die Millionenmasse der bäuerlichen Bevölkerung träge und stumpf dahinleibt, hand der Thron der Zaren unerschütterlich. Erst als die Bauern, durch unhaltbare Zustände gedrängt, durch umherreisende Agitatoren und Flugblätter aufgebracht, unruhig wurden, wie im Jahre 1905, nahm die schon Jahrzehnte hindurch bestehende Gärung im Lande einen drohenden Umfang und gefährlichen Charakter an. Heute beträgt sich der russische Bauer völlig ruhig, er ist bereit, die Lasten des Krieges, die ihn am schwersten drücken, zu tragen und will von einem Umsturz des Bestehenden nichts wissen. Wie erklärt sich dies? Das ist die Frucht der großartigen russischen Agrarreform, die von dem im September 1911 in Kiew ermordeten Ministerpräsidenten Peter Arkadjewitsch Stolypin, dem Begründer der Revolution, in die Wege geleitet und von dem gegenwärtigen Landwirtschaftsminister Kriwowitsch, einer hervorragend organisierten, begabten Kraft, tatkräftig durchgeführt wurde.

Die am 19. Februar, 1861, vom Kaiser Alexander II. verkündigte Aufhebung der Leibeigenschaft war eine weltgeschichtliche Tat, und im dankbaren russischen Volke heißt der Tag und gerade heißt, der auch seinen nicht-russischen Unterthanen ein wohlwollender Herrscher war, noch heute der Zarenfreier. Aber bei der Durchführung der Reform wurden verhängnisvolle Fehler gemacht. Die Anteile, welche die Gutbesitzer ihren früheren Leibeigenen abtreten mußten, wurden den Bauern nicht als persönliches Eigentum gegeben, sondern blieben in gemeinsamer Besitz der Dorfgemeinde, die auf jeden Hof entfallenden Güter wurden in bestimmten Preisen wieder umgeteilt. Die Gemeinde bestimmte den Zeitpunkt des Säens und Erntens und die Weideweise für das Vieh. So hatte der Bauer kein Interesse daran, gut wirtschaften zu lassen, die Früchte seines Fleißes in absehbarer Zeit einem andern zuzuführen. Mit dem Wachsen der Bevölkerung wurden die Parzellen immer kleiner, und die Folge dieser unzulässigen Zustände war, daß die russische Landwirtschaft keine Fortschritte machte, sondern zurückging. Es dauerte lange, bis man in den Kreisen der russischen Regierung den Fehler der politischen Theorie, die in dem Gemeindebesitz der Bauern ein russisches Volkstum sah, erkannte. Erst als die Unzufriedenheit der bäuerlichen Bevölkerung greifbare Formen an-



Eier und Erdöl



Jedermann weiß, daß es gibt gute Eier und schlechte Eier, frische Eier und faule Eier. Sie erkennen den Unterschied am Geschmack und Geruch—und dem Preis.

Aber wie ist es mit Erdöl? Es gibt gutes und schlechtes Erdöl, gerade wie mit Eiern. Wie erkennen Sie den Unterschied? Gewiß nicht durch Geruch oder Geschmack. Nein, und auch nicht durch Preis, denn Sie können das beste verkaufte Erdöl zu nicht größeren Kosten wie die gewöhnliche Sorte erhalten, wenn Sie den Grocer fragen für

ATLANTIC Rayolight OIL

Rayolight brennt am längsten und hellsten und erzeugt die größte Hitze. Eine fachmännische Probezug der Raffinerie verhindert es am Verkohlen des Dochtes, sowie Verursachung von Rauch und Ruß. Auch wird es nicht einen unangenehmen Geruch beim Brennen erzeugen. Es ist das ökonomischste Erdöl, das Sie kaufen können.

Besteht auf Abgabe von Rayolight. Ihr Grocer kann es ebenso leicht liefern, wie irgend eine andere Sorte.

Wie würden Sie vorgehen, um einen Festschleier von der Fensterhebe zu entfernen? Das leichteste Ding in der Welt—reiben Sie denselben mit Atlantic Rayolight Öl ab. Niemals daran gedacht, eh? Aber kennen Sie einen anderen Gebrauch? Wenn Sie einen erfahren, so behalten Sie ihn einige Tage und vielleicht können Sie ihn eintauschen für etwas, das Herzenswunsch ist. Sie werden etwas hierüber sehen in diesen Anzeigen.

THE ATLANTIC REFINING COMPANY
 Pittsburgh and Philadelphia

nahm, und die Bauern jedem Agitator, der ihnen Land versprach, zuzubellen, entschloß man sich zu einer grundlegenden Veränderung des alten Systems. Stolypin, der als Weidmarschall von Romow und Besitzer mehrerer Güter an der baltischen Grenze die gefundenen Zustände der bäuerlichen Bauernwirtschaft vor Augen gehabt hatte, nahm die schon vor seinem Eintritt in die Regierung am 5. November, 1906, Gesetz gewordene große Agrarreform in Angriff. Der Kern dieser großen Agrarreform, die im Frühjahr, 1912, Gegenstand einer Studienreise von Mitgliedern der staatswissenschaftlichen Vereinigung in Berlin unter Führung des Professor Sering gewesen ist, besteht, kurz gesagt, in der Beseitigung des Gemeindebesitzes und in der Neubegründung des Einzelhofsystems. Obwohl die Regierung nicht überall bereitwillig aufgenommen wurde und die Bauern vielfach aus Unverständnis sich dagegen sträubten, wurde sie mit tatkräftiger Hilfe des Staates, der ansehnliche Kredite für Gebäude, Maschinen, Saatforn und Vieh zur Verfügung stellte, doch erstaunlich schnell weitergeführt, und es ließ sich bereits der Zeitpunkt absehen, wo sie ganz gelungen sein würde, als der Krieg ausbrach.

In erster Linie waren es politische Gründe, welche die russische Regierung bestimmten, dies Wert so tatkräftig durchzuführen. Man wollte der Revolution den Boden abgraben, denn der Bauer, der auf eigener Scholle sitzt, ist für die Gehe der Umstürzer unangenehm. Diese kluge Rechnung hat sich als richtig erwiesen. Die Eigenbesitzer sungen an besser zu wirtschaften, der Ertrag der russischen Landwirtschaft steigerte sich. Die Bedürfnisse und Ansprüche des Bauern wurden größer, seine Kaufkraft hob sich, die russische Industrie blühte auf. So hat die Agrarreform Rußland wirtschaftlich getätigt und auch seine Kriegsbereitschaft gefestigt. Sie hatte auch gewaltige politische Folgen.

Durch die Stillung seines Landhungers wurde der Bauer für den nationalen Staatsgedanken gewonnen. Wenn er auch die Idee des Pan-Slavismus nicht begriff, er dachte auf, wenn man ihn erzählte, daß durch einen Krieg Land zu erobern sei. So wurde der Krieg gegen die Deutschen und Oesterreicher, zu dem die nationale russische Presse und der reichhaltige Papst heften, volkstümlich. Die russische Regierung bedrängte den deutschen Grundbesitz in eigenen Lande, der nach Lage der Dinge zu günstigen Bedingungen den unnothwendigen russischen Bauern zufallen muß, die russischen Offiziere versprachen ihren Soldaten, die ja meist Bauern sind, das eroberte Land jenseits der Grenze. Bereits ein Jahr vor dem Ausbruch des Krieges drückten die Bauernagrarbanken im Weichselgebiet keine Kredite zum Ankauf an eingesehene Bauern geben, sondern nur noch an großrussische Leberfedler, und in der Reichsbank verlangten jezt die bäuerlichen Abgeordneten, unterstützt von allen andern Reaktionen, daß der gesamte Grundbesitz der „Fremdländigen“ in ganz Rußland, nicht nur, wie das Maklatorsche Gesetz vorsieht, in bestimmten, aus strategischen Erwägungen ausgewählten Gebieten enteignet werde.

Diese nicht nur für deutsches Volkstum in Rußland, sondern auch für die Stellung des Deutschen Reiches bedrohliche Entwicklung wurde geradezu verhängnisvoll, wenn Rußland aus dem Kriege ungeschwächt hervorginge. Die Wiederaufnahme und Durchführung der Agrarreform würde seine gerüttelten Finanzen bald wieder kräftigen und ihm die Fortführung der alten Kultivationspolitik ermöglichen. Der Krieg hat das große Wert, welches die Tat des Zarenbefreiers erstrebt, und das vor aufrecht bedauern mußten, wenn es wirtschaftlichen und kulturellen Gründen entgingen und dazu bestimmt wäre, dem Frieden und nicht dem Kriege zu dienen, unterbrochen und erschüttert. Deshalb waren der Landwirtschaftsminister Kriwowitsch und der Führer der baltischen russischen äußersten Rechten, Martow, gegen den Krieg, wenigstens im gegenwärtigen Zeitpunkt, aus demselben Grunde sind die agrarischen Reaktionen, deren Leidschaft die Semtschikina ist, für einen baldigen Friedensschluß. Sie fürchten von einer Fortführung des Krieges einen völligen Zusammenbruch der Agrarreform, in der sie ein wertvolles Mittel gegen den inneren Feind sehen. Darum müssen die verbündeten beiden Zentralmächte den Kampf gegen Rußland solange fortsetzen, bis seine Macht völlig gebrochen ist. Wenn der Friede bald möglich ist, gibt, das große Wert, das den durch den Krieg gegen Japan und die inneren Wirren geschwächten Staaten in wenigen Jahren so hat erstarben lassen, in demselben Umfange wieder aufzunehmen, so stehen Oesterreich-Ungarn und Deutschland bald vor der verdoppelten und verdreifachten Gefahr, von der Uebermacht der ezig landhungrigen russischen Bauern erdrückt zu werden.

Praktische Winke

Chili-Sauce.
 Dreißig Stück reife Tomaten waschen mit sechs Zwiebeln und sechs grünen Pfefferfrüchten, aus denen man den Kern entfernt hat, fein gehakt. Dazu fügt man: Zwei Eßlöffel Salz, einen Eßlöffel gemahlene Pfefferkörner, einen Eßlöffel gemahlene Pfefferkörner, zwei Eßlöffel Essig und ein Pint Essig. Dies alles muß zwei Stunden kochen und wird heiß in luftdicht schließende Gläser gefüllt.

Unlöslicher Leim.
 Im Wasser unlöslicher Leim wird durch Vermischen von Leim und Leinöl in folgender Weise hergestellt: Guter Leim wird mit Wasser übergossen, man läßt denselben einige Zeit ziehen, doch nicht so lange, daß er gallertartig wird. Dann gießt man Leinöl über denselben und erhöht das, bis der Leim gelöst ist. Dieser Leim trocknet langsam, wird nach dem Trocknen aber sehr hart und ist unempfindlich gegen Feuchtigkeit.

Tomatengänge zu machen.
 Sehr schöne Tomaten von gleicher Größe werden mit kochendem Wasser überbrüht und so vorsichtig abgelesen, daß die Früchte ihre Form behalten. So legt man sie in Einmachgläser ein, preßt sie leicht nieder und bringt so viele hinein als möglich. Die Gläser werden dann geschlossen, in Wasser gestellt, das man zehn Minuten lang kochen läßt. Man versuche dann, ob die Gläser auch wirklich luftdicht sind, ehe man sie wegwirft, um sie an kühlem Orte zu verwahren.

Weintraubengelee.
 Die Trauben werden abgepflückt, abgewaschen und auf Sieben abtropfen lassen. Dann gießt man sie in einen glasierten oder emaillierten Topf, in welchem nichts Festes vorher getocht worden ist, und läßt sie langsam heiß werden, bis der Saft herausgefließen ist; man kann sie, um dies zu beschleunigen, mit einem reinen Kartoffelstampfer quetschen. Dann läßt man den Saft durch Geseße Löffel laufen und rechnet auf jede Tasse Saft eine Tasse Zucker. Den Saft gießt man in dem Topf wieder aufs Feuer und läßt einzwanzig Minuten kochen, den Zucker erhöht man mittlerweile im Badofen, fügt ihn dann zum Saft und läßt zusammen nochmals aufkochen. Dann in sauber gereinigte, trockene Gläser füllen, erkalten lassen und mit flüssigem Paraffin oder mit Wachsen verschließen.

Brandy-Pflirsche.
 Man reibt die Früchte, die labellos sein müssen und am besten der weißen Sorte angehören, gut ab und wägt sie. Für jedes Pfund rechnet man ein Pfund Zucker und läutert ihn. Die Pflirsche durchsiebt man mehrmals mit einer Nadel und legt sie in den Zucker ein. So bleiben sie über langem Feuer stehen, bis sie ganz vom Zucker durchdrungen sind. Dann nimmt man sie vom Feuer und stellt das Zucker in einer Porzellanpfanne achtundvierzig Stunden beiseite, mit einem Löffel bedeckt. Nun wird die Frucht ablaufen gelassen und in Gläser gegeben. Der Syrup wird dicklich eindicken gelassen, dann vom Feuer genommen und nach dem Abkühlen mit der gleichen Quantität Brandy vermischt, dann werden die Gläser voll gegossen. Oder man gießt den Saft über die Früchte bis zur halben Höhe der Gläser und füllt dann mit dem Brandy (feinste Ware ist nötig) auf. So wird nichts verschwendet. Sobald die Früchte in den Gläsern zu Boden sinken, sind sie zum Gebrauch fertig, denn das ist das Zeichen, daß die Früchte von dem Brandy durchdrungen sind.

Einmachen von Kürbissen.
 Zum Einmachen wählt man am zweckmäßigsten mittelgroße, reife, aber doch noch feste Exemplare. Sie werden zunächst auseinandergeschnitten, dann entfernt man die äußere Schale und zerteilt das Fleisch in fingerlange, etwa einen Zoll breite Streifen, oder man formt mit einem Kartoffelstampfer kleine, runde Kugeln daraus. Diese Kugeln blanchiert man einige Minuten in siedendem Wasser, läßt sie in kaltem Wasser abkühlen und dann in einem Sieb tüchtig abtropfen. Die Streifen oder Kugeln werden dann noch mit einigen Stücken reinem Zimmt und zwei Gewürznelken befeuchtet. Der Zucker — man rechnet dreierlei Pfund zu einem Pfund Kürbis — muß gelöst und zur Perle gekocht werden. Um einen angenehmen süß-säuerlichen Geschmack zu erzielen, gießt man etwas Weineisig dazu und läßt dann die Kürbisstücke ein paar Minuten darin aufkochen unter Aufsicht des Zuckers. Zu beachten ist, daß der Kürbis nicht zu weich wird. Man gießt dann alles in eine Schüssel und läßt sie über Nacht stehen. Am folgenden Tage löst man den Zuckersirup noch einmal auf, schäumt ihn ab, legt die Kürbisstücke hinein, nimmt sie nach einmaligem Uebermalen wieder heraus und legt sie in die zum Aufbewahren bestimmten Gläser. Die Flüssigkeit läßt man noch ein, zwei Stunden abkühlen, gießt sie nach dem Erkalten über die Kürbisstücke und verschließt zuletzt die Gläser in der bekannten Weise.

Fühlt sich sicher.



Frau: „Du, kleiner, dein Hund sieht aber fürchterlich ausgehungert aus! Fürchtest du dich nicht, daß er dich am Ende vor Hunger auffressen wird?“
 Junge: „Nein, er frisst an Blumen, Butter, der ist viel wider wie ich!“

UMSONST
 Erhalten Sie sofort diese edelsten SILBERERNE KREUZ NAGELN. Wenn Sie mir Ihre genaue Adresse senden und für Porto und Verpackung 10 Cent in Silber oder Stempel beifügen, schicke ich Ihnen sofort ein Kreuz.
HENRY P. RICHTER
 843-845 BROAD ST. NEWARK, N. J.

Wir erledigen Bestellungen
 zum Ankauf oder Verkauf von American Water Works and Electric Apparates.
Brooks & Co., Bauherren,
 Mitglieder der New York Stock Exchange.
 Scranton, Pa. 115-117 Broadway, N. Y.

Sicherheit — zu allererst.
Scranton Savings and Dime Bank,
 Scranton, Pa.
 Geo. B. Jermyn, Präsident.
 D. H. Dunbar, Vice Präsident.
 J. J. Bennett, Cashier.
 William Cowley, Assistent.
 James Blair, Auditor.
 Frederic W. Hays, Gen. Counsel.
 Die größte Staatsbank in Pennsylvania
 Ihr Konti, groß oder klein, ist erwünscht.

Office Stunden: Von 10 bis 6 Uhr, Abende durch Vereinbarung.
Dr. L. G. Newman,
Zahnarzt,
 220 Miller Gebäude,
 120 Spruce Straße.
 Spezialist in: Schmerzloser Ausziehen, Krone und Brücken Arbeit.

Eisenwaren, Blech-Arbeiten, Farbe und Öl, Dampf- und Heißwasserheizung, Plambing, Platten Metall Arbeit.
Gebr. Günster,
 Nr. 323—327 Penn Avenue.
 Telephon.

Silberstone,
 Leitender Optiker,
 Seit 1885 etablirt.
 623 Lackawanna Avenue,
 gegenüber der D., E. & W. Bahnhöfen.

George J. Ripper, Drury Bodross
Reiper & Bodross,
 Plambing, Dampf und Heißwasser Heizung, Blech- und Eisenblech-Arbeiter.
 Dachrinnen, Dächer, Oberrichter und Dacharbeiten aufgesetzt und reparirt.
 Office und Werkstätte:
 No. 203 Spruce Straße.
 Neues Telephon—Werkstätte, 1850; Wohnhaus, 704.

Wer auch Licht, Weis, Pein und Prang, Verkehrt beim Bittor Rod sein Lebenlang.
Bittor Rod,
SCRANTON HOUSE,
 gegenüber der D., E. & W. Bahnhöfen, Lackawanna Avenue, Scranton, Pa.