

Scranton Wochenblatt,
erschint jedes Donnerstag.
Fred. H. Wagner, Herausgeber,
410 Spruce Straße, Viertes Stock,
Zwischen Wyoming und Washington Str.,
Den Telefon 5145. Scranton, Pa.

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

Abonnements-Bedingungen:
Jährlich, in den Ver. Staaten \$2.00
Einzeln, Monats 1.00
Nach Deutschland, portofrei 2.50

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

Donnerstag, 6. Juli 1916.

„Deutsch“ in Polen.

Man schreibt uns aus Warschau: Auch in Polen scheint das Bedürfnis nach Verbeugung von „Fremdwörtern“ vorhanden zu sein und sich Geltung zu verschaffen. Zum Ausdruck kommt dieser Wille, genau wie in deutschen Ländern, auch hier am ehesten in den Geschäftsausschritten. Da prüft man Beispiel ein ehelicher Schutzhüter (Schutzhüter) seine Dienste an, dem gegenüber sich eine gute Frau zum Klüberbücheln (Klüberbücheln) empfiehlt. Bedarf man zur Verfertigung neuer Wäsche etwa einer Maschine, wird man das notwendige Hilfsmittel in der Reamachschmiedebehandlung finden, wenn man nicht lieber die Dienste des Meisters in Anspruch nehmen will, der seine Kunst als Hersteller von Reuten (Reuten) anpreist. Wenn ein Soldat auch in den seltensten Fällen die Hilfe der Hövame (Hövame) in Anspruch zu nehmen sich genötigt sehen mag, wird er doch bisweilen Bedarf an Militär Mützen (Militärmützen) haben und gewiss auch einmal Gelegenheit nehmen, in die „deutsche Koffeekup“ (deutsche Kaffeekeule) zu gehen oder dort Einstecher zu kaufen, wo es Freizügig und Midog (Freizügig und Mittag) gibt. Freunde eines guten Trunkts lassen sich vielleicht auch vom Wirtschaftschilt „Zum Grönerbaum“ (zum grünen Baum) verlocken oder finden das, was sie suchen, dort, wo „Wir und Nachlager“ (Wir und Nachlager) wiederbeheld winteln. Das es nicht immer leicht ist, herauszufinden, was sich bei den Worten soll denken lassen, ergibt sich schon aus den angeführten Beispielen; manderlet anderes freilich gibt, das völlig unauffindbar bleibt. — Um diesen Uebelständen abzuhelfen, haben sich jetzt in Lodz eine Anzahl deutscher Damen und Herren bereit erklärt, allen denen kostenlos mit Rat und Tat beizustehen, die sich an Stelle der bereits übermäßig russischen Geschäftsausschritten neben den polnischen auch deutsche anbringen oder Anschnige, Mundschreiben u. s. w. in deutscher Sprache verfertigen wollen. Auch in Warschau ist eine derartige Anstaltstelle geplant, und so wird es denn über kurz oder lang unmöglich werden, daß herkuland ein ehrsamer Knopfmacher Rumbtschaft sucht und anderer tüchtiger Mann „Günglig Dinger“ feilhält, Leute und Waren, die weder mit Magerkeit etwas zu tun haben noch etwas als „Kügliche Dinger“ angeprochen werden wollen, sondern als Knopfmacher und „Künstlicher Dinger“ sich sonderlicher Beliebtheit erfreuen.

Montenegros Spezialität.

Mit einem Artikel behercht Montenegro den Weltmarkt, einem Artikel, der in Schlingengräbern und Quarten notwendig ist wie das Stiefelpulver und in großen Mengen vertrieben wird. Es ist — das Insektenpulver! Früher sagte man „persisches“ Insektenpulver. Es kommt aber aus Montenegro, und zwar wird es aus einer dort in großen Massen wildwachsenden Pflanze „Aprethrum cinerariae folium“ hergestellt. Im Jahre 1840 hat eine arme deutsche Frau, Anna Hofauer, in Ragusa aus ihrem Gärchen diese Pflanze ausgejätet und in einen Wintet gevoert. Nach längerer Zeit, nachdem die Blüten verdorret waren, bemerkte sie, daß in der Umgegend dieses Winkels eine Unmenge Insekten tot herumlag. Mit Hilfe des Apothekers Droba begann sie nun aus diesem „Aprethrum“ ein Pulver herzustellen, das sich sehr bald als Insektenpulver weite Verbreitung verschaffte. Seit 1865 begann damit der Weltmarkt Montenegros, das damals das Mittel zu einem enormen Preis auf den Markt brachte.

Das Deutsche Heim

Sämlinge.

Das Verdünnen der Sämlinge bei der Anzucht in Samenkästen u. s. w. ist selbstverständlich nötig. Die Pflänzchen brauchen, je mehr sie sich entwickeln, desto mehr Raum, im anderen Falle werden sie krank und verkrümeln. Das Licht soll die jungen Pflanzen von allen Seiten treffen.

Fuchsiensämlinge.

Die zierlichen Fuchsiensämlinge als Gruppenpflanzen auf unseren Promenaden haben schon in mancher Gartengrundriss den Wunsch geregt gemacht, selbst aus Stellungen solche Bäumchen zu ziehen. Das Verfahren ist mit feinerlei Schwierigkeiten verbunden. Man wähle von guten Fuchsiensorten einige Ableger, die eine gute Spitze und mehrere Blattknospen besigen. Man schneide den Stedling so, daß sich die untere Schnittfläche dicht unter dem Ende eines Blattstieles befindet. Dies nennet die Gärtner den „Blattknoten.“ Im Frühjahr stellt man die Stedlinge in einen mit lockerer Erde angefüllten Topf und bedeckt sie, um die Wasserverdunstung aufzuhalten, mit einem Glase. Am sichersten fassen die Stedlinge in Sand oder Torfmull Wurzel. Vieles Gießen bewirkt Wurzelfäule, auch stede man das Ende des Stedlings nicht zu tief in den Boden. Will man Kronenbäumchen erzielen, so wähle man von den angewurzelten Pflanzen die kräftigsten, schlankesten Exemplare aus mit gesundem Spitztrieb. Nach der Durchwurzelung erhalten die Pflanzen größere Röpfe. Die jungen Fuchsen werden loder an geeigneten Stellen befestigt und während des Wachsens alle Nebentriebe entfernt. Ist die verlangte Höhe erreicht, so wird die Spitze entfernt und die neu austretenden Seitenzweige geben den Anfang zur Krone, die durch sorgfältiges Zurückschneiden nach und nach voll geformt wird. In neuerer Zeit gilt die Sorte Fuchsia grandiflora splendens als besonders geeignet zur Bäumchenzucht. Ihre elegant herabhängenden, leuchtend roten Blumen mit grünen Blütenstippen und gelben Staubfäden sind entzückend.

Zimmerpflanzen.

Die Zimmerpflanze oder Araucaria ist heute eine der beliebtesten Zimmerpflanzen geworden, in vielen Wohnungen hat sie die Palme verdrängt und doch sieht man nur selten wirklich schöne Exemplare der Felle, da sie meist nicht richtig gepflegt und gehalten wird. Im Herbst und Winter hält man sie meist zu warm, während sie doch nur in einem gut zu lüftenden, hellen, frostfreien Raum stehen will. Als Grundregel für die Kultur kann dienen: kühlere Standort im Winter, halbschattigen im Sommer, kräftige und gute Erde. Viel Wärme und viel Wasser verdrängt die Araucaria ebenso wie Frost. Auch im Sommer ist sie vor den greuelen Sonnentropfen durch eine leichte Beschattung zu schützen; weiter ist ihr im Winter seltener, aber häufiger im Sommer durch Abstrengen die feuchte Waldluft zu ersetzen.

Wichtiges Verpflanzen ist für die Zimmerpflanze nicht angebracht, man nimmt dieses, je nach dem Wachstum nur alle zwei bis drei Jahre im Frühjahr vor. Der neue Topf darf nur etwas größer als der alte sein, der Stamm darf nicht tiefer in die Erde zu setzen kommen, als es zuvor der Fall war. Dieses ist eine Hauptbedingung, wie denn überhaupt ein zu tiefes Pflanzen die gesunde Pflanze vernichten kann. Die Ueberangeweiht nach dem Verpflanzen gestaltet sich oft etwas schwierig. Nach dem Verpflanzen gebe man der Pflanze einen schattigen Platz und sei mit dem Gießen auf die Löffeldeicht vorichtig, dagegen ist es gut, die Triebe der Pflanze durch flechtiges Betauen feucht zu halten. Gut ist es, die Pflanze nachts mit feuchten, leichten Gasetüchern zu überhängen.

Wassermangel selbst darf die Zimmerpflanze nicht leiden, sie läßt dann ihre Zweige hängen, die sich auch nach durchbringendem Gießen nicht wieder aufrichten. Nur wenn gleich zu Beginn des Wachsens hier eingegriffen wird, läßt sich auf Erholung rechnen. Dazu genügt es aber nicht, daß sich der Ballen gut vollsaugt, sondern die Pflanze ist dann auch noch einige Zeit vertikal aufzuhängen, denn gerade der regelmäßige, elagienförmige Wuchs der Pflanzen macht sie so eigenartig dekorativ.

Von der Stammart: Araucaria excelsa, deren Heimat die Norfolk-Insel ist, gibt es verschiedene Kulturformen, von denen A. excelsa var. glauca bläuliche Nadeln besitzt. Eine andere Varietät ist: A. excelsa var. compacta, die sehr gebungen wächs. Diejenigen Araucarias, die nur kurze Triebe und Zweige hervorbringen, sind aus Samen gezogen, während Stedlingspflanzen um so größere Zweige auszubilden, je älter und kräftiger die Mutterpflanze ist, von der die Stedlinge genommen wurden.

Praktische Winke

Zweifelhafte Eier.

Zweifelhafte Eier und übrige gebliebenes Eiweiß sind, tüchtig gequillt und dem Gießwasser zugesetzt, ein gutes Düngemittel für Geranien. Auch anderen Topfpflanzen sagt Gieß von diesem Wasser zu.

Ausgegangene Farben.

Ausgegangene Farben in Stoffen stellt man wieder her, wenn man die verbläute Stelle mit Baumwolle, die man in Katron taucht, reibt, wobei die gleiche Baumwolle höchstens zweimal benutzt werden darf.

Flecken zu entfernen.

Um Milch- und Kaffeeflecken aus Kleiderstoffen zu entfernen, verfährt man wie folgt: Für wollene und halb-woollene Waren nimmt man einen Teil Glycerin, neun Teil Wasser und einen halben Teil Ammoniak. Man beneigt die befestigten Stellen damit und wiederholt das Beneigen öfter nach dem Trockenwerden. Dann preßt man das Zeug zwischen reinen Papier, reibt es damit ab, dämpft es über heißem Wasser und bügelt es. Seidene Stoffe werden in ähnlicher Weise mit fünf Teilen Glycerin, fünf Teilen Wasser und einem Viertel Teil Ammoniak behandelt, doch muß man sich vorher überzeugen, daß die Farbe nicht leidet. Man stellt den Slang durch Bepinseln mit Gummivasser wieder her.

Kürbis einzumachen.

Die gelben, nicht zu reifen Melonen-Kürbisse eignen sich am besten dazu. Man schneidet den Kürbis durch, entfernt das Kernhaus und sticht mit einem Kartoffelausstecher kleine Rungen aus oder schält ihn sehr sauber und schneidet länglich-vieredrige Stücke. Den so vorbereiteten Kürbis legt man acht Stunden in sehr guten Weinessig, nimmt ihn heraus und läßt ihn abtropfen. Nun wird auf vier Pfund Kürbis drei Pfund Zucker gekocht, der Kürbis hineingegeben und die durchsichtigen Stüchchen dann herausgenommen. Dem Saft fügt man noch etwas Essig oder Wein, eine Zitronenschale und den Saft einer Zitrone hinzu und läßt ihn einsochen, ehe man ihn auf den Kürbis gießt. Nach einigen Tagen füllt man den Saft noch einmal auf. Wenn er schmeckt der Kürbis noch, beser man statt der Zitronenschale kleine Stüchchen Ingwer als Schutz auf den eingemachten Kürbis legt, ihn damit bedeckt. Der Saft muß über der Frucht stehen.

Melone einzumachen.

Ein Pfund Melone, ein Pfund Zucker, Zitronenschale, Zimmt und einige Stücke Ingwer, nach Geschmack auch einige ganze Kellen. Am besten zum Einmachen eignet sich die Negmelone. Die wölle reife Frucht wird gesäubert, das Kernhaus mit einem silbernen Löffel herausgenommen, das Fleisch in fingerlange, ebenso breite Stüchchen geschnitten und diese zwölf Stunden in guten Essig gelegt. Dann nimmt man sie heraus und legt sie ebenso lange in geriebenen Zucker, legt den entlassenen Zucker auf Feuer, schäumt ihn, gibt Zitronenschale, Ingwer und die Melonenschale hinein und kocht letztere darin kaum zur Hälfte wieder; dann nimmt man die Stüchchen wieder heraus, legt sie auf eine flache Schüssel und kocht den Saft recht hart ein. Zuletzt gibt man die Scheiben wieder hinein und stellt den Topf bis zum nächsten Morgen hin. Erstarrt, füllt man alles in saubere, trockene und gechwefelte Einmachgläser, legt ein Kumpapier darüber und bindet sie mit doppeltem starken Papier zu. Nach acht bis vierzehn Tagen wird der Saft nochmals ein wenig eingekocht.

Zintenflecken.

Zintenflecken verkommen aus bunten Woll- und Baumwollstoffen durch Einreiben von Glycerin und Kochsalz in warmem Wasser mit etwas Seife. Zintenflecken in weißen Stoffen behandelt man mit Zitronensäure, indem man dieselben einige Zeit darin weichen läßt und eventuell das Verfahren wiederholt. Der zurückbleibende gelbe Fleck wird in gleicher Weise mit Kleisatz behandelt.

Ein weiteres Mittel, durch welches Zintenflecken entfernt werden, ohne daß die Farbe des Stoffes leidet: Man löst ein Salz von Lemon in Wasser auf und taucht die befestigte Stelle zehn Minuten lang hinein. — Auch Sammelalg tut gute Dienste; man reibt die Flecken damit ein, läßt eine zeitlang ziehen und wäscht dann mit warmem Wasser nach. Farben werden durch chemische Mittel zu leicht angegriffen. Deshalb wäscht man die Zintenflecken aus dem Leppich mittels eines großen Schwammes, der in lauwarmes Wasser getaucht ist, ab und reibt — natürlich wiederholt — mit einem reinen Leinentuche nach. Wenn nun der Leppich möglichst an der Sonne ausgebrocht ist, taucht man ein Waschlappen in Eau de Javelle und beneigt damit die Spuren der Flecken, um wieder leicht mit Wasser nachzuspülen.

Hausarbeit muß nicht harte Arbeit sein



Heutzutage ist es nicht notwendig, daß eine Frau ihre Gesundheit und ihr Gemüth ruinirt, indem sie über einem Kochofen in der Küche steht, die nur etwas weniger als wie höllisch heiß ist.

Nein, wirklich nicht, wenn für nur einige Dollars Ihr Händler kann Ihr verkaufen einen Neuen Perfection Del Koch Ofen. Denn mit einem Perfection wird's toden interessant — ein Vergnügen. Alle die Gleichheit, Mühsal und Verdruss verschwinden.

Wo's gibt einen Perfection giebt's kein ermüdendes Warten, bis der Ofen recht wird zum Augenbaden. Denn gerade ehe Sie den Teig mischen, stellen Sie den Brenner an, der den Ofen heizt; meanwhile im Nu ist der Ofen bereit — bereit einen Kuchen zu backen.

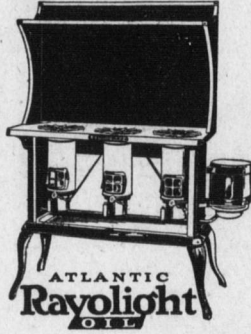
Anstatt von Papier, Holz und Kohlen, brennt ein Perfection den billigsten Brennstoff — Kerosene, und sehr wenig von diesem.

Wegen einem Perfection, mit seinem Feuer-

losen Kocher, seinem separaten Ofen, seinem verbesserten langhaltenden Docht, wird Ihre Arbeit leichter, Ihr Kochen besser sein.

Seid achtsam mit Eurem Kerosene. Erlangen Sie Atlantic Rayolight Del. Denn es besteht ebensolcher Unterschied zwischen Kerosene, als wie zwischen Milch. Gerade wie eine Milch reich in Rahm und eine andere wässrig ist, so fieden, schließen und rauchen manche Kerosene, aber Rayolight brennt bis zu dem letzten Tropfen ohne Rauch oder Geruch, aber mit einer intensiven und einer billigen Hitze.

Daher fragt für Atlantic Rayolight Del dem Namen nach. Es ist bei alle denjenigen Händlern zu erlangen, die ausstellen ein ähnliches Schild, wie das hierunter abgebildet ist.



THE ATLANTIC REFINING CO.

Philadelpha
Pittsburgh

Fahrbares Kino.

Die Kriegsfürsorge wird nicht müde, allen Bedürfnissen der Truppen nachzudenken und Möglichkeiten zu ihrer Erholung zu schaffen. So hat die Präsidentin des Kriegsfürsorge-Damenkomitees in Triest Frau Baronin Lucie Frics-Stene den glücklichen Gedanken gehabt, den Soldaten die Zeit der Ruhe durch die Vorführung von Kinobildern angenehm und kurzweilig zu gestalten. Es bestehen wohl im Alpenraume Kinobücher, allein die Kampfruppen kommen nicht in die Lage, sie besuchen zu können. So entstand die Idee des „fahrbaren Kinos“, das durch seine Beweglichkeit im Lande überall dorthin gefahren zu werden, wo sich Gelegenheit zu einer Vorführung bietet. Die Anzeigung der Baronin Frics-Stene fand bei den maßgebenden militärischen Stellen volle Förderung und durch deren tatkräftige Unterstützung sowie dank dem Verständnis und dem Eifer der Firma, die den fahrbaren Kinowagen in musterhafter Weise zusammenstellte, wird es in allerhöchster Zeit möglich sein, den tapferen Kämpfern an der Frontfront vergnügliche Stunden zu bereiten.

Das fahrbare Kino, das der Südwestarmee gewidmet wurde, besteht aus drei Wagen, auf welchen alle erforderlichen Apparate und Geräte untergebracht sind. Die Filme werden von Wiener Kinoindustrien mit Rücksicht auf den patriotischen Zweck unentgeltlich zur Verfügung gestellt.

Stiftungen der Kaiserin.

Im Jahre 1915 wurden von der Kaiserin an weibliche Dienstboten für vierjährige Dienstzeit in derselben Familie 181 goldene Dienstbotenkreuze nebst Diplomen verliehen. Dreizehn davon fielen nach Berlin, die anderen in die preußischen Provinzen. Für dreißigjährige Dienste wurden 364 brennende Denkmäler verliehen, davon vierzehn in Berlin. An Hebammen in Preußen verlieh die Kaiserin im Jahre 1915 nach vierzigjähriger Tätigkeit im Beruf 116 goldene Brocken.

Ungarisches Huhn.

Man nehme ein Huhn von vier Pfund und schneide es in zwölf Stücke, dann nimmt man einen Topf, zwei Hühner Butter, vier Schritten Speck in Stüchchen geschnitten und läßt es braun werden. Dann schneide man entweide: vier große Zwiebeln, zwei grüne Pfeffer, sechs Pfefferkörner oder eine halbe Pfeffer, eine zehn Centi-Büchse Tomaten, ein Zelfstöckchen ungarischer Paprika und Salz nach Geschmack. Wenn die Sauce köcht, tut man das Huhn trocken hinein und läßt es langsam gar werden. Wenn nötig, ein wenig kochendes Wasser hinzugeben.

Türkische Büchererei.

Über die Neuordnung der wertvollen türkischen Bücherschätze macht Felix Alp, einer der hervorragendsten Führer der türkischen Bewegung, im „Hilal“ interessante Mitteilungen. Konstantinopel ist reich an Bibliotheken, die etwa 400,000 Bände umfassen, zum großen Teil Manuscripte. Eine ganze Reihe dieser Werke sind von außergewöhnlichem Wert. Es ist eine gute türkische Sittge, daß fromme Leute mit konservativen Anschauungen vor ihrem Tode dem Gemeinwohl losbare Bibliotheken stiften. Auf diese Weise wurden die Bibliotheken Stambul's Jahr für Jahr um große Bücherschätze bereichert. Leider ließ die Ordnung, die in ihnen herrschte, zu wünschen übrig. Es konnte dann auch kein Wunder nehmen, wenn aus diesen Büchersammlungen allmählich Manuscripte verschwanden, die man in Europa mit Gold aufgezogen hätte. Die Frequenz solcher Bibliotheken war infolge der herrschenden Unordnung denn auch gleich Null.

Hier hat nun, wie Felix Alp ausführt, das Staatsministerium wichtige Wandlungen geschaffen. Es geschah in aller Stille, ohne daß lang gehegte Traditionen erschütterter wurden. Zuerst wurde beschloffen, alle dem Staat unterstehenden Bibliotheken in einem großen Gebäude zu vereinen und so im Zentrum von Stambul eine Bibliothek von Weltwurf zu schaffen. Da ein solches Gebäude nicht innerhalb kurzer Zeit und zumal nicht in der reicheren Zeit zu errichten werden kann, so ging man zunächst an die wichtigste Arbeit: die Klassifizierung der Werke nach dem Gegenstand. Jede Abteilung wird ein oder zwei anständig dotierten Bibliothekaren anvertraut, die für Ordnung, Sauberkeit und inneren Dienst Sorge tragen. Der Besucher, der früher staubbedeckte Manuscripte in schlechter Luft sich selbst herauszulesen mußte, findet nun überall Kataloge vor. Das Staatsministerium, das das Verdienst hat, Konstantinopel's wertvolle Bücherschätze auf europäischer Grundfrage neu geordnet und damit der Welt zugänglich gemacht zu haben, hat sich indessen mit diesen durchgreifenden Reformen noch nicht begnügt. Es hat auch große Opfer gebracht, um seine alten Sammlungen zu ergänzen. Erst kürzlich ist die Bibliothek eines berühmten russischen Orientalisten zu ansehnlichen Preisen erworben worden, die tausende von Bänden über türkische und muslimännische Fragen enthält.

Doppelte Buchführung.

Gast: „Hören Sie, Herr Wirt, so groß kann meine Rechnung doch nicht sein; da müssen Sie sich geirrt haben.“ Wirt: „Zren? Unmöglich! — — Ich rechne doch alles doppelt!“

Feine Rollmöpse

(Marxime Görings)
zu beziehen durch
B. Banrath & Co.,
213 Penn Avenue.
Bell Telephone 1779-3.

**„Sicherheit — zu allererst.“
Scranton Savings and
Time Bank,**

Scranton, Pa.
Geo. E. Arman, Präsident,
S. G. Dunham, Vice Präsident,
C. J. Lynett, Vice Präsident,
William Conley, Kassier,
James R. Blair, Betriebs Kassier,
Harriet W. Blair, Gen. Kassier.

Die größte Sparkassent in Pennsylvania
Ihr Konti, groß oder klein, ist erwünscht.

**Eigenwaren, Blech - Arbeiten,
Farbe und Öl,
Dampf- und Gekwasserheizung,
Plumbing,
Platten Metall Arbeit.**

Gebr. Günster,
Nr. 325—327 Penn Avenue.
Bell Telephone.

**Silberstone,
Leitender Optiker,
Seit 1885 etablirt.**

Wir sind ausgezogen nach 623 Lackawanna Avenue, auf dem Nebenfluß, mit einer vollen Linie von optischen Waren und den allerneuesten Apparaten zur Prüfung der Augen. Unser Motto war immer: „Euchle Verlicht und keine Profite“. Wir sind immer bereit, Ihnen etwas Gutes zu erproben. Eine große Auswahl von künstlichen Augen an Hand. Bestellt nicht den Preis!

623 Lackawanna Avenue,
Gegüber der D., L. & W. Bahnstation.

Reiper & Bodroth,
Plumbing, Dampf- und Gekwasser Heizung,
wasser Feiger, Blech- und
Eisenblech-Arbeiter.

Daehinnen, Dächer, Dörster und Erzeugnisse aufgestellt und repariert.
Office und Werkstätte:
No. 208 Spruce Straße,
New Telephone - Werkstätte, 1850; Wohnung, 704.

Wir auch Hebd, Pfeil, Wein und Gekwasser, bei dem Bitor Koch sein Lebenlang.

**Viktor Koch,
SCRANTON HOUSE,
Gegüber der D., L. & W. Bahnstation,
Lackawanna Avenue, Scranton, Pa.**