

ersch. jeden Donnerstag.
Fred. N. Wagner, Herausgeber,
410 Spruce Straße, Bierter Stock.

Die Verfertigung des „Scranton Wochenblatt“ in Lackawanna County ist größer, als die irgend einer anderen in Scranton erscheinenden Zeitung.

Abonnement-Verbindungen:
Jährlich, in den Ver. Staaten.....\$2.00
Eins Monate, „.....1.00
Nach Deutschland, postfrei.....2.50

Entered at the Post Office at Scranton Pa., as second class mail matter.
Donnerstag, 17. August 1916.

Praktische Winke

Waschtuch reinigen.

Man wäscht es mit Zwillingsarbeitswasser und spült mit reinem Wasser nach. Besonders schmutzige Stellen reinigt man mit einem Wollappen, der mit Petroleum oder Terpentinöl befeuchtet ist.

Spargel einzumachen.

1) Die Spargel werden geschabt, gewaschen, in gleiche Größe geschnitten, und zwar so, daß in den Gläsern oder Büchsen der Saft darüber stehen kann. Ohne vorläufig Wasser daran tun, werden die Gläser nun zugedraht und in einem Kessel mit kaltem Wasser auf Feuer gesetzt.

Sommer-Winke.

Von unserem Ackerbauministerium in Washington sind verschiedene nützliche Winke oder vielmehr Vorrichtungsmaßregeln für den Sommer entworfen worden, die wohl die Aufmerksamkeit unserer Hausfrauen verdienen.

Spargel einzumachen.

2) Man sucht möglichst starken, frisch gefrorenen Spargel aus, putzt denselben, schneidet ihn zu gleichen Rängen und stellt ihn recht dicht in Büchsen, streut einen Teelöffel voll Salz darüber, gießt die Büchsen voll kochendes Wasser, verläßt sie und läßt sie langsam einunddreißig Stunden in siedendem Wasser kochen.

Spargel einzumachen.

Der Verfasser beginnt damit, daß er behauptet, gar kein Eisigfranz sei einem unsauber gehaltenen bei Weitem vorzuziehen. Den Schrank nur ihm und wieder auszumachen, sei nicht genügend, er muß vielmehr mit kochendem Wasser ausgebrüht werden, besonders das Abflutrohr, in welchem sich Pilze und Schimmel bilden können.

Spargel einzumachen.

Alle Arten schädlicher Bazillen gedeihen in einer noch wärmeren Speise, und werden nicht zerstört, wenn diese selbe Speise nicht noch einmal gekocht wird. Nur einfach aufwärmen genügt nicht.

Spargel einzumachen.

Es ist nun gezeitungen, Fleisch längere Zeit aufzubehalten, so soll man es mehrere Minuten in einem recht großen Kessel mit kochendem Wasser legen, der Kessel muß genügend Wasser enthalten, um das Fleisch ganz und gar zu bedecken, dann kann man es ohne Gefahr ein paar Tage aufbewahren.

Das Deutsche Heim

Rhododendron als Topfpflanze.

Nach Beendigung der Blüte bleiben die Pflanzen an einem kühlen, nicht zu sonnigen Platz. Die abgeblühten Dolben werden entfernt. Ein Wurzelschnitt findet nicht statt, nur die dünnen Wurzeln werden abgeschnitten. Im Mai erhalten die Pflanzen am besten im Garten einen halbschattigen Standort, wo sie zunächst regelmäßig gegossen und mit flüssigem Dünger versehen werden.

Haus-Aquarien.

Es ist noch nicht so lange her, daß bei uns der „Reich im Glase“ eine Seltenheit war, und der landläufige Rat, den jeder für die Aquarienhaltung gab, hieß das Wasser täglich wechseln.

Haus-Aquarien.

Man wäscht es mit Zwillingsarbeitswasser und spült mit reinem Wasser nach. Besonders schmutzige Stellen reinigt man mit einem Wollappen, der mit Petroleum oder Terpentinöl befeuchtet ist.

Haus-Aquarien.

Man wäscht es mit Zwillingsarbeitswasser und spült mit reinem Wasser nach. Besonders schmutzige Stellen reinigt man mit einem Wollappen, der mit Petroleum oder Terpentinöl befeuchtet ist.

Haus-Aquarien.

Man wäscht es mit Zwillingsarbeitswasser und spült mit reinem Wasser nach. Besonders schmutzige Stellen reinigt man mit einem Wollappen, der mit Petroleum oder Terpentinöl befeuchtet ist.

Haus-Aquarien.

Man wäscht es mit Zwillingsarbeitswasser und spült mit reinem Wasser nach. Besonders schmutzige Stellen reinigt man mit einem Wollappen, der mit Petroleum oder Terpentinöl befeuchtet ist.

Artillerist und das Baby, das er verlassen mußte.

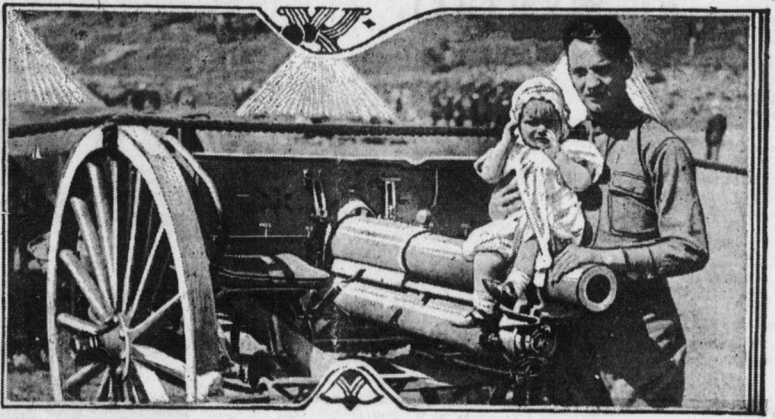


Photo by American Press Association.

Magen-Verstimmung.

Immer klarer erkennt und beweist die Wissenschaft die schon längst geübte Wichtigkeit des körperlichen Lebens vom geistigen Wohl und Wohlfühl.

Magen-Verstimmung.

Immer klarer erkennt und beweist die Wissenschaft die schon längst geübte Wichtigkeit des körperlichen Lebens vom geistigen Wohl und Wohlfühl.

Magen-Verstimmung.

Immer klarer erkennt und beweist die Wissenschaft die schon längst geübte Wichtigkeit des körperlichen Lebens vom geistigen Wohl und Wohlfühl.

Magen-Verstimmung.

Immer klarer erkennt und beweist die Wissenschaft die schon längst geübte Wichtigkeit des körperlichen Lebens vom geistigen Wohl und Wohlfühl.

Magen-Verstimmung.

Immer klarer erkennt und beweist die Wissenschaft die schon längst geübte Wichtigkeit des körperlichen Lebens vom geistigen Wohl und Wohlfühl.

Uebersichtskarte von Mexiko.



Hohlhippen.

Zutaten: Drei ganze Eier, ein halbes Pfund Zucker, einen Schöpfel Vanillezucker, einen Schöpfel Pfund Mehl, einen Teelöffel Zimmt, Waschl für das Blech oder ein Stück teils Speckschwarte. Eier und Zucker werden schaumig gerührt, das Mehl und die übrigen Zutaten gemischt und mit dem Pinsel fadenblattgroß auf das gut vorbereitete Blech gestrichen, schnell vier Minuten bei guter Hitze gebacken, im Kof mit einem breiten Messer gewendet. Solange die Masse noch sehr heiß ist, wird sie über einen langen, dünnen Quirl gerollt. Man kann die Hohlhippen mit Sahne füllen.

Turkey mit Mandelfarce.

Der Turkey (Truthahn) wird sorgfältig gereinigt und vorbereitet und mit folgender Farce gefüllt: Man rührt zwei Unzen Butter zu Schnee, fügt noch und noch zwei Eier, Salz, geriebene Muskatnuss, etwas abgeriebene Zitronenschale, acht feingehobene oder geriebene bittere Mandeln, drei Unzen gereinigte Korinthen und ein halbes Pfund geriebene, gesiebte Semmel dazu. Dann wird die Deckung gemacht, der Turkey mit Speckbändern umgeben und in die Pfanne gelegt, in der man reichlich Butter hat bräunen lassen, und im Ofen bei guter Hitze langsam gar und goldbraun gebraten, was ungefähr zweiunddreißig bis drei Stunden dauert. Sollte die Oberseite zu schnell bräunen, so legt man einen mit Butter bestrichenen Bogen weißes Papier auf die Butte und nimmt es fort, sobald die Oberseite fertig gebräunt ist. Die Sauce wird, sobald der Braten herangezogen ist, mit etwas Braunmehl oder etwas in Wasser klar gerührter Cornflakes verthicht und nach Geschmack mit Salz gewürzt.

Zitronen-Creme.

Man reibt sieben Unzen Zucker auf drei bis vier Zitronen ab und kocht ihn mit dem Saft von vier Zitronen, einer halben Tasse Weißwein und sechs Eidottern zu einer Creme, die man während des Kochens und bis zum Wolligen Erkalten stetig schlagen muß. Dann kühlt man sie bergartig in eine Glasschüssel, stellt sie kalt und serviert sie mit kleinem Gebäck.

Milchbiste.

Die Hirse wird dreimal mit kaltem Wasser angefeuchtet, sobald es anfängt zu kochen, wird das Wasser wieder abgogossen. Ein Quart Milch, ein viertel Quart Wasser, eine Messerspitze Zimmt, zwei Eßlöffel klaren Zucker, gewiegte Zitronenschale, ein Löffel Butter und ein halbes Pfund Hirse läßt man tüchtig ausquellen. Die Hirse wird beim Anrichten mit brauner Butter übergossen; man reißt Kompott dazu.

Chef der Milizen.

Brigadier Mills an der Spitze der Milizdivision der Bundesarmee. Brigadier Albert L. Mills, der vor kurzem zum Generalmajor gemacht wurde, steht als Chef an der Spitze der Abteilung für Milizwesen in der Bundesarmee. Er ist ein erfahrener und tüchtiger Soldat, der sich auf jedem Posten während seiner militärischen Laufbahn glänzend bewährt hat.



Photos by American Press Association.

General A. L. Mills.

General A. L. Mills. Er ist ein erfahrener und tüchtiger Soldat, der sich auf jedem Posten während seiner militärischen Laufbahn glänzend bewährt hat.

hr deutlich. Du wirst also bei Rom-Abwesenheiten? leider, der Empfang war ein wenig Anfang an sehr mit kalter Küche haben sie ret.