

Scranton Wochenblatt,

ersch. jeden Donnerstag.
Fred. A. Wagner, Herausgeber,
410 Spruce Straße,
Zwischen Wyoming und Washington Ave.,
Bell-Telephon 5145. Scranton, Pa.

Die Verbreitung des „Scranton Wochenblatt“ in Adams County ist größer, als die irgend einer anderen in Scranton gedruckten deutschen Zeitung. Es wird deshalb die beste Gelegenheit, Anzeigen in diesem Blatte des Staates eine weite Verbreitung zu geben.

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

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

Donnerstag, 21. September 1916.

Praktische Winke

Schimmelbildung auf Marmeladen.

Mittunter kommt es vor, daß sich trotz sachgemäßer Herstellung und Aufbewahrung auf Marmeladen eine Schimmelschicht bildet. Es ist dies besonders häufig in regenreichen Jahren der Fall, da alsdann die große Luftfeuchtigkeit der Entwicklung der Schimmelpilze Vorschub leistet. Ist die Schimmelbildung, wie es meistens geschieht, nur auf der trockenen Oberfläche des Fruchtstückes vorhanden, so braucht man deswegen nicht die ganze Konserve aufzutuchen, sondern kann auf folgende einfache und zweckmäßige Weise verfahren: Zunächst wird das verschimmelte Kumpapier abgehoben, dann der Schimmel von der Oberfläche mit einem Kisse abgekratzt. Nun taucht man einen Wattebausch oder ein leinenes Läppchen in reinen Weingeist (es darf selbstverständlich kein benautilerter Spiritus sein) und färbert damit den inneren sowie äußeren Rand des Einmachgefäßes. Dann läßt man ein wenig Rum, Kornbranntwein oder reinen Weingeist auf der Oberfläche der Marmelade breitleufen, so daß dieselbe liberal davon befeuchtet ist, und brennt den Alkohol an.

Vorteile einer Kochtiste.
Wenn man wirklich Freude und Nutzen von der Kochtiste haben will, muß man verstehen, sie in geeigneter Weise auszunutzen und zu behandeln. Dazu ist nötig, die Kochzeiten der einzelnen Gerichte und ihre Vorbereitung zu kennen.

Vorzüglich eignet sich die Kochtiste zur Herstellung von Speisen, die eine lange Kochzeit erfordern, wie Hülsenfrüchte, Schmor- und Kochfleisch, Grüntern, Graupen, u. s. w. Auch die biden Suppen, die zur Ernährung der Kinder so vorteilhaft sind, werden in der Kochtiste ganz ausgezeichnet, ferner Speisen, die häufiger Luftzutritt oder Umrühren bedürfen, sind prächtige „Kistengerichte“.

Man quillt Hülsenfrüchte, Graupen, Grüntern, u. s. w., zwölf bis vierundzwanzig Stunden vorher ein, Kocht fünfzehn bis dreißig Minuten vor und rechnet für das Vorwürgen in der Kiste drei bis vier Stunden. Nachdem, ebenfalls einen Tag vorher eingeweicht, Kocht man fünf Minuten an und stellt es am besten über Nacht in die Kiste. Es wird wunderschön groß und ergiebig. Die Kohlkarten, Sauerkraut, Rot-, Weiß- und Wirtinatoh, werden so lange wie Hülsenfrüchte gekocht. Mehliges Suppen, auch Reis, Putzdinge, also Speisen, die mehr gar zugehen, als fertig kochen müssen, erlangen in der Kochtiste den größten Wohlgeschmack. Es verlangen eine Vorbereitungszeit von fünf Minuten und sind nach zweiunddreißig Stunden gar.

Nicht ganz gar gebratene Fleischstücke, wie Braten, lassen sich in einer einfachen Kochtiste nicht bereiten, wohl aber jeder Braten, Wild oder Geflügel, das mehr geschmort als scharf gebraten ist. Rollfleisch (Rouladen) werden angebräunt, in den Kochtisten gelegt, alles Angelegte aus der Pfanne losgeholt, auf die Wölchen gegeben, so viel Wasser dazu, daß es oben bedeckt ist, und nach einigem Kochen in die Kochtiste gestellt. Sauerkraut und größere Schmorstücke bräunt man ebenfalls in Fett und behandelt es weiter wie das Rollfleisch. Auch zwei bis vier Stunden (je nach Größe des Stückes) ist der Braten schön durchgemacht. Auch Geflügel und Wild bereitet man so. Kochfleisch legt man vor dem Einstellen zwanzig Minuten stark kochen (das hat den Zweck, das Fleisch ganz zu durchwärmen), stellt es dann ein und rechnet ebensoviel Vorbereitungszeit wie beim Schmorbraten.

Gemüse wird mit wenig Wasser, Fett und Salz aufgelegt, angeköchelt und dann in die Kiste befördert. Da ein Einkochen der Speisen in der Kochtiste nicht stattfindet, muß man mit der Zugabe von Flüssigkeiten sparsamer sein. Auch sei nochmals erwähnt, daß die Köpfe mindestens dreiviertel gefüllt sein müssen und die Fleischstücke möglichst fest aneinander liegen. So genannte zusammengekochte Gerichte geraten in der Kochtiste ganz vortrefflich, zum Beispiel Hammelgemüse (Hühn Stew), dazu werden zwei bis drei Pfund Hammelfleisch in fingerstarke Stücke geschnitten, etwa zehn bis zwölf große, mehliges Kartoffeln werden geschält und in Viertel geschnitten, in den Topf gelegt, mit Fleischstücken bedeckt und dann mit Zwiebelstücken und kleingeschnittener Mörrüben überstreut. Diese Schichten werden wiederholt und das nötige Salz beigefügt. Die oberste Lage besteht aus Kartoffeln. Nun gießt man das nötige Wasser (etwa ein Pint) zu — Reste von Fleischbrühe sind hierzu vortrefflich zu verwenden —, läßt zwanzig Minuten ankochen und in der Kiste amuehneinhalb bis drei Stunden weiterdämpfen. Ähnlich behandelt werden andere ähnliche Speisen.

Das Deutsche Heim

Wasserfliegen.

Käfer und Wasserfliegen sind leicht im Aquarium zu halten. Das Becken muß naturgemäß eingerichtet sein. „Sandpflanzen“ gibt es nicht, alle Wasserfliegen, die Wurzeln haben, benötigen zu ihrem Gedeihen einer nahrhaften Kulturrede, die nur durch eine Sandschicht abgedeckt ist.

Wasserfliegen leben von Insekten, zum Beispiel Fliegen, die auf die Oberfläche des Wassers geworfen werden. Wasserfliegen fressen, je nach der Art, bald Pflanzen, bald Tierfutter. Die letzteren sind sehr räuberisch und greifen Fische u. s. w. an, zum Beispiel die „Gelbränder“. Wenn man den Tieren betrieblige Nahrungsmittel bietet, gedeihen sie, sonst nicht. Mit einem Kunstfutter und etwas Fleisch läßt sich hier nichts machen.

Schwarze Minorka.

Alle italienischen Hühnerrassen begehrt man hier als Leghorn, im besonderen aber kommt dieser Name dem weißen Farbenschlage zu, während der schwarze unter der Bezeichnung „Minorka“ geht. In Wirklichkeit sind also Leghorn und Minorka nur Namen für die gleiche Hühnerrasse mit dem Unterschied, daß es sich um zwei verschiedene Farbenschlage handelt. Was in wirtschaftlicher Hinsicht von dem einen Farbenschlage gilt, bezieht sich auch auf den anderen, das gleiche ist der Fall hinsichtlich Temperament u. s. w. Alle italienischen, oder weiter gefaßt, alle Mittelmeer-Rassen, legen weißschalige Eier, im Gegensatz zu den asiatischen Rassen, deren Eier gelblich bis bräunlich sind. Im gewissen Sinne Winterleger sind weder Minorkas noch Leghorns, doch spielt hierbei die Zeit der Brut, die Beschaffenheit des Stalles, u. s. w., eine gewisse Rolle.

Lilien.

Die richtige Pflanzzeit der Lilien ist der Herbst. Die meisten Lilien sind winterhart und brauchen nicht in jedem Jahre aufgenommen zu werden. Beim Pflanzen sollen die Zwiebeln nie flach gelegt werden, auch sind niemals Lilien auf frisch gedüngten Beeten zu pflanzen, die Zwiebeln werden hier krank. Die Vermehrung erfolgt meistens durch Wurzelbrut. Einige Arten bringen in den Blattachsen kleine Zwiebelchen hervor, die im Herbst abgenommen und zur Vermehrung benutzt werden, zum Beispiel Lilium bulbiferum, L. tigrinum, u. s. w. Man läßt sie im Herbst ins Freie in flache Ritzen, die mit sandiger Walserde ausgefüllt werden. Eine weitere Vermehrung erfolgt durch Zwiebelstücken, die man in flache, mit sandiger Walserde gefüllte Schalen steckt, die eine warme Aufstellung erhalten. Die beste Zeit hierzu ist der Februar. Samenvermehrung läßt sich ausführen, wird aber kaum gebraucht. Die Ausfaat erfolgt gleich nach der Sommerernte in Töpfe, die gleichmäßig feucht und kühl gehalten werden bis zum Anfang des März. Zu dieser Zeit werden sie lauwarm gestellt. Solche aus Samen gezogene Pflänzchen blühen in drei bis vier Jahren.

Hängenecken.

An den Fenstern tyroler Häuser sieht man sehr häufig herabhängende Ketten von feurig blutroter Farbe, die nicht selten, die Aufmerksamkeit der Vorübergehenden zu erwecken. Es sind die Gebirgs- oder Tyroler Hängenecken. Diese haben die Eigenschaft, daß ihre Blütenfengel anfangs nach oben hin treiben, dann aber später mit der Entwicklung der Knospen hängend nach unten wachsen. Sie bilden in ihrer Blümenfülle einen leuchtenden Schmuck für Veranden, Blumenkästen, Balkone, u. s. w., und blühen bis zu Ende November. Ansprüche an den Boden machen dabei diese Ketten nicht, doch lieben sie, wie die anderen Topf- und Gartenecken, Rasenerde oder alten, lehmigen Bauschutt, Mistbeerde und Sand zu gleichen Teilen gemischt. Für guten Wasserzug muß man durch eine reichliche Scherbenunterlage zu sorgen.

Hat man von diesen Ketten bezugliche Stecklingspflanzen im ersten Frühjahre eingepflanzt, so ist es vorteilhaft, diese erst einige Tage des besten Anwurzelns wegen hinter das Fenster eines ungeheizten Zimmers zu stellen. Sobald die Pflanzen durchgewurzelt sind, kommen sie in den Fensterräusen und werden, zunächst vor den Strahlen der Mittagssonne geschützt. Gegeben wird nach Bedarf, bei heimm, trockenem Wetter und während der Knospen- und Blütenbildung reichlicher, bei trübem Wetter und bei eingetretener Stille des Wachstums gibt man weniger Wasser. Die übrige Pflege beschränkt sich auf das Entfernen etwaiger abgeblühter Blumen. Im Herbst kommen die Ketten in einen kühlen, luftigen, frostfreien Raum, wo sie von Zeit zu Zeit ganz wenig Wasser erhalten. Geschnitten wird an den Pflanzen nichts.



Hühner und Keroseene

Wie glücklich ist doch die alte Mutter Dominique mit ihrer federigen kleinen Brut! Manche Leute denken, daß Hühner an nahezu irgend etwas gedeihen, das sie auflesen. Aber Sie wissen, daß sie niemals schön und fett oder gute Eier werden, wenn sie nicht das richtige Futter erhalten.

Und es ist dasselbe mit Ihrer Lampe und dem Del Ofen. Sie erhalten niemals das erwünschte Licht oder die erwünschte Hitze, bis Sie benutzen

ATLANTIC Rayolight OIL

Es besteht der größte Unterschied in der Welt in Delen. Fangen Sie mit dem Gebrauch dieses wirklich raffinierten Kerosene an und beobachten die Resultate. Dessen glatte, milde Strahlen machen das Leben zu einem Vergnügen. Seine ausstrahlende, behagliche Hitze bietet dem Wind und der Kälte Trost. Jener gasartige, brennende Geruch wird vermieden. Jener föhrende Rauch, den Sie als ein notwendiges Uebel betrachtet, ist nicht anwesend. Endlich haben Sie das Kerosene gefunden, das Sie immer wünschten.

Und es kostet auch nicht mehr, wie die gewöhnlichen Sorten.

THE ATLANTIC REFINING COMPANY
Pittsburgh and Philadelphia



Die bequeme Hitze
Oben auf oder unten — irgend ein Zimmer des Hauses wird angenehm und wohlfühler gemacht mit der behaglichen, strahlenden Wärme eines Perfektion Del Heizers. Sie haben nie Rauch, Ruß, Asche oder unangenehme Gerüche. Ihr Händler zeigt Ihnen prächtige Defens, häufig im Preis, von \$3.50 bis \$6.00.

ATLANTIC Rayolight OIL FOR SALE HERE

Seht nach dem Label, bei dieses Schild ausschli: Atlantic Rayolight Del hier zu verkaufen. Es werden in ein guten Plan finden zum regelmäßigen Einkauf

Salat und Diät.

Es giebt keinen angenehmeren oder erfrischeren Aufsch zu kalten und warmen Fleischspeisen als guten Salat. Viele Menschen haben die Erfahrung gemacht, daß mitunter der Appetit nachläßt und zwar gerade in Bezug auf die tierischen Nahrungsmittel, daß aber das nicht der Fall ist, wenn man einen frischen grünen Salat als Beipfeife giebt. Wenn man ihn auf den Tisch stellt, so wird nicht nur die zu erwartende Mäßigkeit angenehmer, sondern es findet auch eine Anregung der Verdauungsorgane statt. Die Ärzte wissen es schon lange, daß es sich, wenn keine Reizung zum Essen vorhanden ist, oder wenn, wie man gewöhnlich sagt, Jemandem eine Speise nicht schmeckt, meist um eine Trägheit der Verdauungsorgane handelt. Sieht er aber eine Speise, die ihm angenehm ist, so wirkt dieser Anblick schon fö günftig ein, daß die Tätigkeit der Verdauungsorgane beginnt, bevor er die Nahrung seinem Munde zugeführt hat. Das Wasser läuft ihm im Munde zusammen, und die Absonderung des Magen-saftes tritt ein. Schon aus diesem Grunde erfüllt der Salat eine wichtige Aufgabe in der Diät. Das ist aber nicht die einzige, sondern wenn er mit frischem Del zubereitet wird, wie es bei einem guten Salat stattfinden soll, wird er dadurch gleichzeitig zu einem ausgezeichneten und angenehmen Mittel, dem Körper zuträgliches und leichtverdauliches Fett einzuverleiben. Ein dritter Nutzen, der nicht der geringste ist, besteht dann noch darin, daß er Salze enthält, die an und für sich schon normale Verdauungsstoffe besitzen, und somit einen günstigen Einfluß auf unsere Blutzusammensetzung ausüben. Beim Kochen der verschiedenen Gemüse, die sich zur Herstellung eines Salates eignen würden, geht ein großer Teil dieser alkalischen Salze verloren. Ihre Wichtigkeit ist aber unbestreitbar, weshalb man sogar bei manchen Hautkrankheiten Salate verwendet. Zum Schluß soll noch darauf hingewiesen werden, daß man neben dem Del beim Anmachen des Salates guten Weinessig nimmt, weil man glaubt, daß dadurch die Pflanzensaften lockere werden. Zitronensaft oder Zitronenfäule tun dieselben Dienste und sind ebensowenig für einen schwachen Magen gefährlich, wie das Del sehr gut durch saure Sahne ersetzt werden kann.

Dächer aus Stein.

In einem amerikanischen Konsulatsbericht aus Malta werden die Vorträge der auf dieser Insel üblichen feineren Dächer gerühmt. Der Brauch, die Dächer mit Stein zu bedecken, ist dort sehr alt und wird auch jetzt noch immer befolgt, weil die feineren Dächer billig und äußerst dauerhaft sind. Es gibt auf Malta herartige Dächer, die 300 Jahre alt und noch in tadellosem Zustande sind. In früheren Zeiten verwandte man große Holzbalen, auf die man den Stein verlegte. Die Balen hatten einen Durchmesser von fünfzehn bis achtzehn Zentimeter. Jetzt nimmt man statt ihrer stählerne T-Träger. Der Stein ist ein auf der Insel gebrachener Kalkstein, der in Stücken von zehn bis zwölf Zentimeter Dicke zur Verwendung gelangt. Die einzelnen Blatten werden dicht aneinander in Zement verlegt. Alle Fugen werden oben noch mit einem dünnen Zementstreifen belegt. Die Dächer sind flach und haben nur ganz wenig Neigung, gerade genug für den Abfluß des Wassers. Da sich der Stein nicht abnutzt, besteht die einzige Reparatur darin, daß man in größeren Zeitabständen die Zementbedeckung der Fugen einmal erneuert. Wenn man auf den Steinböckern nicht gerade spazieren geht, dauert es manchmal zwanzig Jahre, ehe irgend eine Reparatur vonnöten ist. Außerdem besitzen sie den großen Vorzug der Feuerfestigkeit.

Mittelmächte?

Diese Frage, die infolge der neuerdings häufig gebrauchten Form „Mittelmächte“ (für Zentralmächte) auf-tauch, beantwortet die Zeitschrift des Allgem. Deutschen Sprachvereins in ihrer neuesten Nummer dahin, daß die Form „Mittelmächte“ die richtige, Vermehrung läßt sich ausführen, wird aber kaum gebraucht. Die Ausfaat erfolgt gleich nach der Sommerernte in Töpfe, die gleichmäßig feucht und kühl gehalten werden bis zum Anfang des März. Zu dieser Zeit werden sie lauwarm gestellt. Solche aus Samen gezogene Pflänzchen blühen in drei bis vier Jahren.

Gegen die Juden.

Rußland verfolgt dieselben durch die Zensur.
In der Sitzung am 22./6. März genehmigte die Reichsдума den Gesetzentwurf über die Kriegszensur. In deren langen Debatten beteiligten sich außer den Vertretern der Linkspartei nur Markow II. Wladimirov wies unter dem Gesicht der Hausbes auf ein Gebietsartikular hin, das bei Wergabe der Dumarende die Anwendung der gesperrten Schrift verbietet. Der Antrag Großfürst, die Pressefreiheit nur auf das Kriegsgebiet anzuwenden, wurde von dem Referenten Kapnist zurückgewiesen. Markow bemerkte, daß die Dithramben, die jetzt der Presse gespendet werden, den Anschein erwecken, als ob sie unantastbar wären, wie die Gattin Cäsars. (Zwischenruf Nijutow: „Mit Ausnahme der gekauften Presse.“) Markow fuhr fort, Nijutow widerpreche sich selbst, da fast die ganze Presse gekauft sei.
Im Anschluß an einen Antrag der Rabettin, daß die Sprache der Veröffentlichungen nicht zum Vornand zu deren Unterdrückung dienen dürfe, führte Bomash (Progressiv) aus, durch das Zirkular vom 18. Juli, 1915, seien sämtliche Veröffentlichungen in jüdischer Sprache verboten worden, insgesamt sieben Tageszeitungen, zwei Wochen- und zwei Monats-schriften. Schon im vorigen Frühjahre seien im Militärbezirk Kiew alle jüdischen Blätter unterdrückt worden, in Odesk aufßerdem die hebräischen Veröffentlichungen. Schon seit Kriegsanfang sei der Briefwechsel in jüdischer Sprache nicht erlaubt worden. Somit sei bei gefamten jüdischen Bevölkerung von sechs Millionen das Sprachrecht genommen worden. Im vorigen November sei in Petersburg die Neugründung einiger jüdischer Zeitungen zugelassen worden, aber alle seien kurz darauf wieder geschlossen worden. Selbst Citate in jüdischer Sprache in russisch gedruckten Blättern, wie in der ersten Nummer des Organs für Flüchtlingshilfe, hätten entfernt werden müssen. Jrgend ein befonderer Grund zur Unterdrückung habe in keinem Falle vorgelegen. Der einzige Grund sei der Antisemitismus gewisser Persönlichkeiten sowie dunkle politische Motive gewesen.

Mittelmächte?

„Der große Humor.“
Professor Harald Höfding, der berühmte, jetzt im Alter von dreiundsechzig Jahren stehende dänische Philosoph, der vor einigen Jahren von seinem Lehramte an der Kopenhagener Universität zurückgetreten ist, hat die wissenschaftliche Muße der jüngsten Zeit zur Vollenzung eines bedeutenden neuen Buches benutzt, das soeben bei Gylden-bäl in Kopenhagen erschienen. Sein Titel lautet: „Der große Humor“, und damit wendet sich der dänische Psychologe einem Komplex von Erscheinungen des geistigen und seelischen Lebens zu, dessen Untersuchung bis in die tiefsten Tiefen der Lebens- und Weltanschauung führt. Höfding hat diese weiten Perspektiven seines Gegenstandes wohl ins Auge gefaßt, zugleich sich aber doch, wie er selbst ausgesprochen hat, nach Kräften bemüht, seine Untersuchung über den Humor in den Grenzen der psychologischen Forschung zu halten.

Bestätigt.

John S. Clarke der Nachfolger Hughes' im Bundesobergericht.
Richter John S. Clarke von Cleveland, O., der vom Präsidenten ernannt worden war, um die durch den Rücktritt des Richters Charles Evans Hughes vakante Stelle zu besetzen, ist am 22. d. M. durch den Senat bestätigt worden. Er wird am 2. Oktober sein Amt antreten.



Richter John S. Clarke, als Bestzer des Bundesobergerichts einzunehmen, ist vom Senat nach kurzer Beratung befähigt worden. Er gilt als tüchtiger Jurist und als ein Mann von liberalen Anschauungen.

Aus der Schule.
Lehrer: „Allu straff gespannt, ger-reißt der Bogen, wie ist das zu verstehen?“
Schüler: „Das ist so wie bei den Anabenhofen.“
Starke Wirkung.
Soldat (der sich vom Kameraden mit Pfeifenlatz aufhelfen ließ): „Na, du ruschst aber 'n böses Kraut, wenn der Feind den Rauch drüben verpircht, dann meint er gewiß, wir entwideln wieder giftige Stidämpfe und räumt seine Schützengraben!“
Gut gegeben.
Landesfürst (als der Bürgermeister bei der Begrüßungsansprache steden bleibt): „Nacht nichts, sagen Sie mir das andere, wenn ich wiedertomme!“