

Scranton Wochenblatt,

erschint jeden Donnerstag.
Fred. H. Wagner, Herausgeber,
410 Spruce Straße, Viertes Stock,
Zwischen Wyoming und Washington Ave.,
West Telephone 5145. Scranton, Pa.

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

Abonnements-Bedingungen:
Jährlich, in den Ver. Staaten.....\$2.00
Einselne No. 10 Cts.
Nach Deutschland, postfrei..... 2.50

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

Donnerstag, 30. November 1916.

Deutsche Herzen.

Von Felix Grünert.

Deutsche Herzen sind so traut und warm,
Wie nach langen Winters Leid und Harn,
Lenzes erster, echter Sonnengruß
Aus dem wieder blauen Wolkenfluß.

Deutsche Herzen, unermesslich weit,
Wie der stetigste Strom der Zeit,
Sie umfassen liebende Groß und Klein,
Und sie tragen es in neues Sein.

Kündet Sturm der Mode heißer Schrei,
Küßtet sich im Horst zum Raub der Weib,
Dann wird immer wieder jung und neu
Jenes alte Lied von deutscher Treu'.

Baue auf die deutsche Treue fest,
Wie die Schwabe nie vergißt ihr Nest,
So gedenkt in Lieb' Germaniens Spriß,
Jenes Ortes, wo er still genöß.

Deutsche Herzen klingen wie Metall,
Wie von jenem roten Gold der Schall,
Das der Rhein in seinem Schooße wiegt,
Wenn die Sonne im Verschleiden steigt.

Deutsche Herzen glühen wie der Wein,
Den die Medaure schenkte ein,
Wie die Feuer nur der Sommernacht
Unter rätselhafter Sternensprach.

Deutsche Herzen brechen faust und still,
So der Vater in dem Himmel will,
Nur in manche rauhe Rinde ein,
Nützen sie die Zeichen stummer Wein.

Sie vergehen denn, der sie verriet,
Haben alle Zeit ein schönes Lied,
Geben so sich wie sie einmal sind,
Lachen wie das Mädchen und der Wind.

Will Senator werden.

Ex-Gouverneur Colquitt von Texas ist als Kandidat im Felde.
Herr D. B. Colquitt, der frühere Gouverneur des Staates Texas, der sich durch seine Amtsführung viele



D. B. Colquitt.

Freunde erworben hat, tritt als Bewerber um die Bundesatorwürde auf dem demokratischen Wahlgeld auf und seine Freunde behaupten, daß seine Erwählung so gut wie gesichert sei.

Gegenmaßregel.

Wirtin: „Der junge Doktor verkehrt ja gar nicht bei uns.“
Wirt: „Ja, der kann lang warten, bis ich krank werde!“

Scharfblid.

Bräutigam: „Wenn ich Morgens erwache, bist du mein erster Gebante!“
Braut: „Hans, mußt du aber Schulfen haben!“

Praktische Winke

Reiherfedern zu reinigen.
Reiherfedern sind sehr leicht sauber und frisch zu erhalten, wenn sie sorgfältig bei Bedürfnis in lauem Seifenwasser mit der Hand gewaschen werden. Als einzige Vorsicht ist dabei zu beobachten, daß von der Wurzel des Reiheres zur Spitze hinaufzutreiben ist, und daß der Reiher niemals vor dem völligen Abtrocknen getragen wird.

Mottenlöcher in Portieren zu verbeden.
Man verbedt Mottenlöcher in Portieren am besten indem man, möglichst genau in Farbe und Stoffbeschaffenheit, kleine Füllchen in der Größe des Loches entweder mit sehr feinen Stichen von links anheftet oder, im Falle die Löcher sehr groß sind und der Stoff sehr feinfädig ist, mit einem Klebefloß unterklebt. Es ist dies die einzige Art wirtschaftlichen Verbedens.

Möbel zu reinigen.
Möbel aus Eichenholz wäsche man mit lauwarmem Bier ab und frottiert mit einem wollenen und dann mit einem seidnen Lappen tüchtig die Politur, bis dieselbe glänzend erscheint. Möbel aus Mahagoni, Kirschbaum- und Birkenholz reinigt man mit einem Gemisch von einem Teil kaltem Wasser und Bier. Die mittelst eines feinenen Lappens gereinigten Möbel poliere man dann mit einem seidnen Lappchen nach. Um den Möbeln einen sehr schönen Glanz zu verleihen, reibe man sie mit einem Stück wollenem Zeug, auf welches man etwas gelbe Waseline aufgetragen hat, tüchtig ein und poliere mit einem seidnen Luche nach.

Das Bettensonnen.
Das Bettensonnen ist eine gar nützliche Erfindung aus der Großmutterzeit, deren Berechtigung die moderne Wissenschaft voll anerkannt hat, deren Anwendung jedoch der großstädtischen Hausfrau meist ganz verstaubt ist. Wie anders auf dem Lande! Bettensonnen und Wäscheleihen auf dem Rasen, der zum Hausgarten gehört, sind hier selbstverständliche Dinge, ohne die eine Hausfrau gar nicht wüßte, was aus der Welt noch werden soll. Das Bettensonnen will verstanden sein. Es genügt nicht, die Betten über einige Stühle gelegt an ein sonniges Fenster zu stellen, wenigstens dies natürlich noch immer besser ist, als gar nichts. Wers irgend kann, bringe die Betten, die natürlich abgezogen werden, auf Rasen oder in sonnige Höfe, Hausdächer, Balkone, Veranden, u. s. w., gebe ihnen ein Laten darunter, damit sie nicht schuldig werden, und klopfe sie tüchtig mehrmals am Tage. Nach jedem Klopfen werden sie umgedreht und abends vor dem Fortnehmen beiderseits abgefeilt und gebürstet. Die Sonne vernichtet ungeheure Mengen schädlicher Keime, sie dringt auch bis in die Fieber hinein, und lockert sie derartig, daß man staunt, wie sehr so ein Sonnenbad das ganze Gebett auflöst. Am besten eignen sich windstille, recht klare Tage. Auch den Steppdecken ist eine derartige Behandlung natürlich sehr zuträglich.

Etwas vom Gelbe.

Es braucht man in der Küche das Weiße vom Ei, während man für den Dotter augenblicklich keine Verwendung hat. Ausgeschlagen und mit Wasser oder Milch bedeckt, damit es nicht verdorret, hält es sich wohl einen Tag lang frisch, verliert aber doch viel von seinem Ansehen und Geschmack. Mit etwas Vorsicht kann man das Weiße aus der Eischale laufen lassen, ohne das Gelbe zu gefährden. Man macht zu diesem Zweck mit der Schere an der spitzen Seite des Eis eine größere, etwa erbsengroße Öffnung; an dem stumpfen Ende aber sticht man nur ein winzig kleines Loch, in das man leise bläst. Das Weiße fließt in diesen Tropfen aus der Schale, und man muß nur acht geben, daß man zur Zeit mit Blasen innehält, damit ihm der Dotter nicht folgt. Die beiden Löcher in der Eierschale verschließt man nun sofort mit einem runden Papierblättchen, dessen Ränder man etwas einschneidet, damit sie sich nicht übereinander und an die Schale anlegen. Die Papierblättchen werden mit Einweiß befeuchtet und gut an die Schale gedrückt. Man las sie wieder trocken sind, legt man das Ei waagrecht auf den Eierständer. Das Gelbe hält sich auf diese Weise genau so frisch wie in dem ungeöffneten Ei.

Nach anderer Art kann man den möglichen unersättlichen, also nicht aus einandergefallenen Dotter auch in ein Tröpfchen oder auf ein Stück Butterbrotpapier gleiten lassen und im Wasserbad gar machen. Natürlich muß man das Papier über dem Ei mit einem Bindfaden so fest zusammenbinden, daß kein Wasser hineinfließen kann. Um noch ein Wort über das Weiße zu sagen, ist es nicht allbekannt, daß man es auch allein imiegel braten kann. In Streifen gegibt es eine Suppeneilage über Gemüsegarnitur.

Das Deutsche Heim

Topfpflanzen.
Topfpflanzen sollen immer am Rande des Topfes herum gegossen werden und so derb, daß das Wasser den ganzen Ballen durchzieht und bis zur unteren Öffnung des Topfes hinaustringt. Siehen die Pflanzen im Unterseher, so soll aus diesen das Wasser etwa eine Stunde nach dem Begießen entfernt werden.

Meerschweinchenzucht.
Die Heimat des wilden Meerschweinchens ist Südamerika, aber über die Züchtung des Tieres ist wenig bekannt. Schon als die Spanier in Südamerika einbrangen, fanden sie das Tier schon gezähmt bei den Indianern vor, die es als Schlachtvieh wie das Hausstänchen benutzten. Vor der Besiedelung durch Europäer kannten die Bewohner Perus und Boliviens als Haustiere nur das Lama, das Alpaka und das kleine Meerschweinchen. Jedemfalls liegt die Züchtung des letzteren schon sehr weit zurück, was sich aus der merkwürdigen Färbung des Tieres durch die verschiedene Färbung des Pelzes abzuändern schließen läßt. Einfarbige Meerschweinchen sind selten, meist ist das Tier dreifarbig. Früher den gewöhnlichen, glatthaarigen Formen werden heute noch struppige und langhaarige Tiere gezogen. Bei den struppigen bilden die langen Haare an verschiedenen Körperstellen eigenartige Wirbel. Alle langhaarigen Meerschweinchen bedürfen einer ausgiebigen Haarpflege, wobei man das Tier am besten auf ein hohes Brett setzt, damit es beim Bürsten nicht mit der Hand gehalten werden braucht. Wenn solche langhaarigen Meerschweinchen richtig gehalten und gepflegt werden, sind die Feinen Gefellen wirtschaftlicher Schaulücke, die jeder Tierfreund lieb gewinnt.

Die Zucht des Meerschweinchens ist in keiner Weise schwierig und die rasche Vermehrung des Tieres ist allgemein bekannt. Das Weibchen wirft zweibis dreimal im Jahre zwei bis fünf Junge, welche vollkommen entwickelt und ausgefüttert in die Welt treten. In wärmeren Gegenden sind etwa fünf Würfe im Jahre zu erwarten. Im Durchschnitt kann man auf zwölf bis fünfzehn Junge von einem Weibchen im Jahre rechnen. Die Jungen sind in fünf bis sechs Monaten wieder fortpflanzungsfähig. Inzucht ist nicht direkt schädlich, wenn sie nicht über acht Generationen fortgesetzt wird.

Der Geburtsakt nimmt wenig Zeit in Anspruch, in kaum einer halben Stunde ist die Sache vorüber. Der Mutter scheint der ganze Vorgang nicht viel auszumachen. Die Jungen werden in einem dunklen Kästchen mit einem einmündenden Schlupfloch geboren und laufen schon in den ersten Stunden ihres Daseins herum. Sie wissen die menschliche Hand, der sie zu entlaufen suchen, ganz gut von der Mutter zu unterscheiden. Am zweiten Tage beginnen sie schon der Mutter aus dem Stalle zum Futterplaz zu folgen. Sie fangen bald an, Grashalme zu nagen und suchen sich die saftigsten Blätter heraus, die sie mit Wohlbehagen verspeisen; trotzdem fängt sie die Mutter einige Male am Tage durch etwa drei bis fünf Wochen. Das Männchen kümmert sich um die Nachzucht in der Regel nicht, kriecht aber manchmal die Kleinen auf, oder behandelt andererseits die Jungen groß, weshalb man es am zweckmäßigsten von dem säugenden Weibchen und seiner Nachzucht trennt, bis die Jungen selbstständig geworden sind.

Die Tiere hält man bei der Zucht möglichst nach Geschlechtern getrennt, doch soll man Männchen von verschiedener Größe nicht zusammen halten, da es oft vorkommt, daß die stärkeren Männchen den Kräftigeren herausstellen und sich an den schwächeren vergreifen. Um Meerschweinchen längere Jahre gesund zu erhalten, benötigen sie einen entsprechenden trockenen, luftigen Raum, stets ein reines, weiches Lager und im Winter Wärme. Einen engen Raum vertragen die Tiere auf die Dauer nicht, da ihnen eine ausgiebige Bewegung unter allen Umständen nötig ist.

Man füttert Meerschweinchen wie Kaninchen. Sie nehmen häufig im Laufe des Tages Nahrung zu sich und fressen daher stets einen Vorrat von Trockenfutter zur Verfügung haben. Immer soll man den Tieren nach Belieben Trinkenwasser, ein Stüchchen Steinsalz und trockenes Körnerfutter zugänglich sein. Abwechslungen im Futter sind dem Tier sehr. Alle Arten von Rohfisch sind dem Meerschweinchen ein Lieblingessen, dabei werden auch Gras, Kleber, Rüben und Rübenkraut gefressen. Salat ist den Tieren nicht besonders zu trüchlich, auch Spinat nicht. Nebenarten sind dem Tiere über Winter, wo es sonst nur wenig saftiges Blattfutter gibt, unbedingt zu verabreichen. Heu soll ihnen nach Belieben zur Verfügung stehen, ab und zu ein Stüchchen Feisch Brot ist den Tieren ebenfalls sehr willkommen.

Rayolight
Dieses höchst-refinierte und vollständig gereinigte Kerosene riecht, raucht und verfohlt den Docht nicht, wie andere Sorten es gewöhnlich thun.
In einem Del Heizer hält es Sie warm und kofsig. In einer Lampe wirkt es ein brillantes jedoch ausruhendes Licht. In einer Laterne zeigt es den Weg in der dunkelsten, stürmischsten Nacht.
Frage Sie nach dem Namen nach. Der Ladenbesitzer wird Ihnen nicht mehr dafür berechnen, als wie für gewöhnliche Kerosene. Dann, wenn Sie einer von denen sind, die voraus sehen, fahren Sie heim ein Faß von Atlantic Rayolight Del. Sie erkennen das echte durch den Marke Namen am Faß.
THE ATLANTIC REFINING COMPANY
Pittsburgh and Philadelphia

Goethals' Nachfolger.



Oberst Chester Harding.

der Kanalzone ernannt worden. Der Posten ist durchaus nicht leicht und bringt große Verantwortlichkeit mit sich und macht es außerdem notwendig, daß der Inhaber des Amtes in der tropischen Kanalzone seinen Wohnsitz nehme.

Schmalz- oder Buttertopf.

Dieser so sehr einträgliche Topf, welcher ein sehr gesundes und angenehmes Gemüße liefert, verdient allgemein kultiviert zu werden. Die Blätter werden gut gewaschen, auf einem Küchenbrett fein geschneitten, indem man eine Handvoll fest zusammenhält, nochmals gespült und in reichlichem Wasser weich abkocht. Das starke Wasser des Kofis im Sommer wird dadurch entfernt, daß man ihn nach dem Kochen eine Weile in Wasser setzt. Widdam wird er auf einem Durchschlag geschüttelt, mit dem Schaumköpf hart ausgedrückt und auf zweierlei Weise zubereitet.

Früher Hauptmann, jetzt Gemeinder.



Photo by American Press Association.

B. C. Weel, der als Hauptmann in einem kanadischen Regiment bei Ypern gekämpft hat, ist jetzt Gemeinder in einem New Yorker Artillerieregiment.

Erfstens schmeißt man in einem Stück heiß gemachter Butter etwas Meiß gelb, zerbrüt es mit kochendem Wasser, gibt Salz hinzu, sticht das Gemüße darin, rührt beim Anrichten etwas Sahne durch und richtet es mit einem Schößelchen abgekochter Kartoffeln und beliebigem Fleisch an. Es passen Schinken, Rauchfleisch, gebratene Leber, Bratwürst, Fritadellen und dergleichen dazu.

Zweitens wird ein Stüchchen Sped gekocht und die Brühe zum Kochen angewendet, oder es wird Wasser mit Fett und Salz zum Kochen gebracht, Kartoffeln hineingegeben und der abgekochte Kofl darauf gelegt. Sobald die Kartoffeln gar sind, wird das Gemüße, welches saftig gekocht sein muß, durchgerührt. Sollte dasfelde durch die Kartoffeln nicht sämig geworden sein, so rühre man eine bis zwei rof geliebte Kartoffeln durch, welches überhaupt bei dieserart gedachten Gemüßen ein vorzügliches Bindemittel ist. Zeit des Kochens einundneinhalb Stunden.
Empfehlung.
„Und ist der Stoff auch — neu?“
„Das neueste Muster.“
„Und kleidet er nicht an der Sonne?“
„Ganz ausgeschloffen! Er liegt ja schon zwei Jahre im Schaufenster — und man merkt es ihm kaum an!“
Aus der Töchter Schule.
Lehrerin: „Wer kann mit eine berühmte Parabel aus dem klassischen Altertume nennen?“
Margot: „Herkules auf dem Wege zur Scheidung.“