

Seranton Wochenblatt,

ersch. jeden Donnerstag.
Fred. A. Wagner, Herausgeber,
410 Spruce Straße, Viertes Stod,
Zwischen Wyoming und Washington Aves.,
Bell Ledsdon 5145. Seranton, Pa.

Die Verbreitung des „Seranton Wochenblatt“ in Radamania County ist größer, als die irgend einer anderen in Seranton. Jedoch ist die deutsche Zeitung, es bietet deshalb die besten Gelegenheiten, Anzeigen in diesem Theile des Staates eine weite Verbreitung zu geben.

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

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

Donnerstag, 17. Mai 1917.

Der Stahlhelm.

In dem gegenwärtigen Krieg hat sich der Stahlhelm, der allmählich immer weitere Verbreitung gefunden hat, als ein sehr wirksamer Schutz gegen Kopfschüsse durch Infanterie- und Maschinengewehrfeuer erwiesen. In Frankreich will man jetzt sogar noch einen besonderen Schutz durch Stahlplatten für Hals, Brust und Schultern einführen. Damit wäre man auf dem besten Wege, zum alten Panzer der Ritterzeit zurückzukehren, der freilich die Beweglichkeit des Kämpfers infolge des großen Gewichtes erheblich beeinträchtigen würde. Der auch beim deutschen Feldbeer eingeführte Stahlhelm bedeutet eigentlich eine Rückkehr zu der wirklichen alten Rüstung. Und doch soll er gerade den Infanteristenhelmen, die bisher im Schützengraben getragen. Das hat aber eine sehr einfache Erklärung: Der Stahlhelm genannte Infanteristenhelm der im Jahre 1842 durch den König Friedrich Wilhelm IV. in Preußen eingeführt worden ist, und der seitdem in vielen anderen Heeren ebenfalls Eingang gefunden hat, ist aus der alten Bedenhaube hervorgegangen. Diese war ursprünglich eine unter dem Kopfbüschel des 13. Jahrhunderts getragene Blechhaube, die sich dann zu einer selbständigen Helmform entwickelt hat. Im Mittelhochdeutschen begegnet uns dafür die Bezeichnung Bedenhaube; man hat es hier wirklich mit einem aus Metall verfertigten Beden, abgeleitet von dem lateinischen Worte „bacinum“ (mittelaltdeutsch „bacinetum“, italienisch „bacinetto“), zu tun, von dem auch das Fremdwort Basinet (großes Beden) abgeleitet ist. Neben der Form bedenhaube begegnet uns schon im Mittelhochdeutschen die Schreibung bedelhaube, und diese macht uns die Entwicklung zur jetzigen Bedenhaube verständlich. Im 16. Jahrhundert begegnet uns neben bedelhaube schon der Form bidelhaub; Blumauer bekannte Trabezie der Virgilischen Aeneis hat aber noch die Form Bidelhaube. Die bedelhaube wies noch keine Spitze auf. Als tollender der Helm mit der Spitze, einem Bidel, gezieret wurde, muß sich der Name Bidelhaube festgesetzt. Als Friedrich Wilhelm IV. die Bidelhaube in der preussischen Armee einführte, stellte diese wie heute einen Lederhelm mit Metallbesatz und Spitze dar. Die Form der Bidelhaube hat sich seitdem nur wenig verändert. Der Urforn des heute Bidelhaube genannten Infanteristenhelms steht also, wie man aus dem Gefagten sehen kann, der neue Stahlhelm, trotzdem er keinen „Bidel“ aufweist, erheblich näher, als die aus Leder gefertigte Bidelhaube mit ihrem Bidel.

Kleister-Marmeladen.

Mit diesem wenig schmeichelfastem Titel bezeichnet Professor Beythien, der Vorkämpfer des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Dresden, eine besondere Art von Marmelade, die wohl dem Krieg ihre Entstehung verdankt. Professor Beythien schreibt darüber u. a.: „Sie bestehen in der Hauptsache aus einem künstlich gefärbten, verflüchteten und aromatisierten Mehlkleister mit sehr geringen Zusätzen von Fruchtstückchen, mandarinartiges auch ganz. Man sieht, daß diese Marmeladen sehr wenig gemein haben mit den Dingen, die die Hausfrau sonst als Marmelade zu bezeichnen pflegt.“ Beythien empfiehlt trotzdem, diese Erzeugnisse unter Marmeladen einzureihen. Das hat seinen Grund darin, daß für die beabsichtigten fünf Marmeladenarten höchstprezioses festgesetzt sind. Würden die Nahrungsmittelchemiker den fraglichen Erzeugnissen den Marmeladencharakter absprechen, dann würden sie dem Publikum unter vielversprechenden Phantasienamen zu erhöhten Preisen angeboten werden können.

Praktische Winke

Zum Vertreiben von Mäusen.

Zum Vertreiben von Mäusen aus den Zimmern leistet Karbol sehr gute Dienste. Man trinkt damit vollene Lappen, stopft sie in die vorhandenen Mäuselöcher und schließt diese einseitig mit einem Papierpfropfen. Dieses Verfahren erneuert man einige Tage, und die Mäuse werden wegen des ihnen lästigen Geruches verschwunden sein, worauf man die Löcher zugipft.

Antleben von Stärke zu verhüten.

Wenn beim Mälen die Stärke „hochliegt“, halte man ein Seierstück mit dem unteren stumpfen Ende an das heiße Plättchen. Das abschmelzende Fett wird auf gewöhnliches graues Papiertuch getropft. Man fahre einmal mit dem Plättchen darüber weg, um das Fett besser zu verteilen. Die Stärke klebt nun nicht mehr an. Das Verfahren ist im Notfall zu wiederholen.

Diät für Fettleibige.

Erlaubte Speisen für Fettleibige sind: Frisches Obst, wie Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, süße und saure Johannis-, Stachel- und Heidelbeeren, nichtjähliche Trauben, Pfirsiche, Pflaumen, Aprikosen—alles ungezuckert; nichtgezuckertes Kompott, wie Apfelsauce, Kirschen, auch Dörrobst, Obstgelee ohne Zucker, Jam; fetter grüne Gemüse, wie Spinat, Kohl, Kohlsalat, grüne Bohnen, Kopsalat mit sehr wenig Öl, ohne Ei und ohne Speck, Endivien- und Kressensalat, Tomaten-, Kraut- und Gurkensalat, saure Gurken und Salzgurken, Mispel, Spargel ohne Butter und ohne Zwiebel, rote und gelbe Rüben, saure Rüben, Sauerkraut, gebünstetes, und Rotkraut ohne Zucker, Kohlrüben, Karotten, Rettich, Blumenkohl, Meerrettich, dann Fleisch jeder Art, nur muß es mager sein, etwa ein halbes Pfund täglich Roggenbrot, in erdter Linie gekochtes Rindfleisch, Kalbsfleisch, Hühner- und Lungenbraten, aber nicht gepöckelt, dann Kalbfleisch, wie Schlegel, nichtgefüllte Brust, Kotelette, Wild ohne Sauce und mageres Pöckelfleisch, magerer Schinken, Kalbstopf, Hirn ohne Ei, Äpfel, Kresse, Mispeln, Hummer; von Fischen keine fetten Fische. Gewürze sind erlaubt, so Salz, Pfeffer, Paprika, Majoran, Dill, Kümmel, Zwiebel, Essig, Senf ohne Most und ohne Zucker.

Eis im Haushalt.

Es ist noch vielfach die Meinung verbreitet, daß der Frost auf das Wasser reinigend wirkt, und daß er auch die Krankheitskeime, die im Wasser vorhanden sein können, vernichtet. Man sieht daraus, daß viele Menschen kein Bedenken tragen, Natureis, das im Winter von zugefrorenen Teichen Seen und Flüssen geerntet wurde, im Haushalt verschiedene Zwecke zu verwenden. Man legt unmittelbar auf dieses Eis Nahrungsmittel, damit sie sich besser halten, oder tut Eisstücke in kühlende Getränke, wie Eiskaffee, Bowlen, und dergleichen, hinein. Demgegenüber muß hervorgehoben werden, daß die reinigende Kraft des Frostes keineswegs so weitreichend ist. Durch zahlreichere Versuche wurde wohl festgestellt, daß beim Gefrieren des Wassers und weiterer Einwirkung der Kälte auf das Eis gegen 90 v. H. der im Wasser ursprünglich vorhandenen Keime vernichtet werden. Aber das Verhalten einzelner Krankheitskeime ist dabei durchaus verschieden. Die Cholera-Bazillen gehen zum Beispiel schon nach fünf Tagen zu Grunde, während Typhus-Bazillen noch bis zum 103. Tage nach dem Einfrieren in entwicklungsfähigem Zustande im Eise nachgewiesen werden konnten.

Aus diesem Grunde empfiehlt es sich dringend, Naturis mit Nahrungsmitteln, die roh verzehrt werden sollen, nicht in Berührung zu bringen. Gegen das Kunstis können diese Bedenken nicht erhoben werden, wenn es aus gesundheitlich einwandfreiem Wasser bereitet wurde. Immerhin muß man aber in Betracht ziehen, daß beim Transport des Kunstises Verunreinigungen aller Art sich nicht vermeiden lassen. Es ist also besser, auch dieses Eis zum Kühlen von Speisen und Getränken derart zu verwenden, daß es mit ihnen nicht in direkte Berührung kommt. Aus diesem Grunde sollte auch das Hineintun von Eisstücken in Getränke am liebsten ganz unterbleiben, um so mehr, als die durch einen berartigen Genuß erzielte Abkühlung des Körpers nur gering ist, dagegen wohl zu Erkrankungen des Magens Anlaß gegeben werden kann. In guten und dicht gebauten Eisständen ist eine Berührung des Eises mit den Nahrungsmitteln ausgeschlossen. Doch muß man bei ihrer Verwendung auf peinliche Sauberkeit achten.

Das Deutsche Heim

Meerzwiebel.

Der botanische Name der Meerzwiebel ist Urginea maritima oder Scilla maritima. Man gibt der Pflanze eine lehmige Rasenerde, die reichlich mit grobem Sand vermischt ist. Anfangs nach dem Verpflanzen, und auch während der Blütezeit, gießt man nur knapp, und nach dem Welken der Blüten hält man die Zwiebel ziemlich trocken. Während des Blütriebess sind reichliche Wassergaben angebracht.

Die Zwiebeln werden zum Vergiften von Ratten und Mäusen gebraucht, die Wirkung ist auf den Befehl der Pflanze an Naphthalin zurückzuführen, die Zwiebel nadelspitziger Krystalle sind und aus orosaurem Kalz bestehen. Die Tiere erkennen die Gefährlichkeit dieser Nahrung nicht, die aufgenommenen Krystalle bohren sich in der Umgebung der Kauwerkzeuge im Munde und auch im Verdauungskanal ein. Es stellt sich dann ein heftiger Katarth im Dünndarm ein, der zum Tode führt.

Der Rhabarber.

Der Rhabarber liebt einen nicht zu schweren, aber nahrungsreichen Boden, der eher feucht als trocken sein darf. Die Lage sei sonnig.

Die Vermehrung des Rhabarbers geschieht in den meisten Fällen durch Samen, den man am besten an Ort und Stelle fät. In diesem Falle macht man die Reihen drei Fuß voneinander und macht für gewöhnliche Sorten alle dreieinhalb Fuß ein zwanzig Zoll tiefes und ebenso breites Loch. Die Erde dieses Loches mischt man gut mit etwas halb verrottetem Rindermist und füllt dann dasselbe wieder auf. In die Mitte dieser hierdurch entstehenden kleinen Hügel legt man vier bis fünf Samen in Abständen von zwei Zoll tief ein. Den extra großen Sorten gibt man einen Abstand von vier bis sechs Fuß. Ist der Boden tief und sorgfältig umgegraben worden, so kann man sich das Ausheben der Löcher auch sparen, der Rhabarber wird doch gedeihen.

Da der Rhabarber sehr lange bis zum Keimen gebraucht, so bezeichnet man sich die Stellen, an denen die Saat liegt, mit einem kleinen Stöckchen, damit man diese beim Hacken nicht verliert und das Unkraut nur mit der Hand ausreißt. Keimen die Samen, so läßt man an jeder Stelle sich nur eine Pflanze entwickeln, die anderen unterdrückt man, oder hebt sie im jungen Zustande mit einem kleinen Ballen tief aus und pflanzt sie an den neuen Standort. Es ist darauf zu achten, daß die langen Pfahlwurzeln ungebogen und senkrecht in den Boden gelangen.

Kann man die kleinen Rhabarber-sammlinge nicht gleich verpflanzen, was man sich vor der Ausfaat klar machen muß, so legt man die vier oder fünf Samen in Abständen von zehn Zoll untereinander. Die Pflanze läßt man sich dann ein Jahr ungefürt entwickeln und hebt sie dann im Herbst mit einem Spaten sehr vorsichtig heraus. Die sehr lange Pfahlwurzel darf hierbei nicht zerlegt werden. Beim späteren Pflanzen muß dann ein entsprechend tiefes Loch gemacht werden, so daß die Pfahlwurzel ungebogen und senkrecht in den Boden gelangt.

Die weitere Kultur ist sehr einfach. In erster Linie muß der Boden und die Pflanzen herum stets tief gelockert werden, jedoch bedarf nur armer Boden alljährlich einer Düngung mit verrottetem Rindmiste, den man im Frühjahr mit einträgt. Ein tägliches kräftiges Gießen ist während der heißen Jahreszeit zu seinem guten Gedeihen unbedingt erforderlich.

Mit dem Welken des Rhabarbers beginnt man im dritten Jahre. Jüngere Rhabarber nach seiner Ruheperiode wieder an zu treiben, so entkeimern sie zunächst alle noch vorhandenen lebhäftigen Wurzeln und Blätter. Dann verfertigt man sich kleine dellose Keulen und füllt diese über die treibenden Rhabarberstauden. Die sich nun im Dunkeln entwickelnden Stengel sind herrlich weiß und zart, und von einem wunderbaren Geschmack. Man schneidet nie alle Stengel auf einmal ab, sondern lasse immer einige stehen. Merkt man, daß sich keine Stengel mehr entwickeln, so hört man auf mit dem Schneiden, entfernt die Keulen und läßt die Pflanze sich nun ungefürt voll entwickeln. Sich zu irgend einer Zeit entwickelnde Wurzeln entfernt man, sobald man sie entdeckt, da sie die Pflanze schwächen. Eine gut gebaltene und nicht zu lange ausgenutzte Rhabarberpflanze bleibt zehn bis fünfzehn Jahre ertragsfähig. Um dies zu erreichen, muß man den Pflanzen jedoch alle drei bis vier Jahre ein Jahr gänzlich Ruhe gönnen, da sie sonst bald zugrunde gehen. Man kann den Rhabarber aber auch ungefürt genießen, wie dies hier ja meistens geschieht, doch ist er dann nicht so zart und wohl schmeckend.

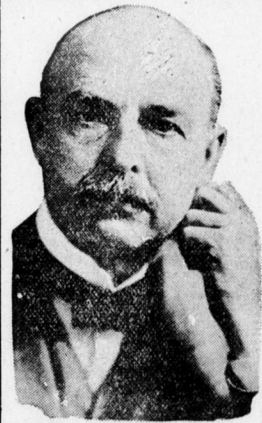
Krieg dem Hunger!

Die Mobilisierung der Ackerbauinteressen ist eingeleitet. Mit dem Eintritt der Ver. Staaten in den Weltkrieg ist die Wichtigkeit der Ernährungsfrage in gewaltiger Weise gestiegen. Die Einziehung von Hunderttausenden von jungen Män-



Fr. W. I. Galloway.

nen zum Dienst in der Armee und in der Flotte, sowie in den großen Fabriken, in welchen Munition und andere Kriegsmaterialien erzeugt werden, verringert natürlich die Zahl der Feldarbeiter in den Ver. Staaten, die ja nie mehr als knapp für die Bedürfnisse ausreichte, so bedeutend, daß es schwer



Kommissar Gato Sells.

fallen dürfte, ein genügend großes Areal zu bestellen und später die Ernten einzuharben.

In Folge der schlechten Ernten der letzten zwei Jahre ist der Vorrat an Lebensmitteln in der ganzen Welt bedeutend zusammengeschrumpft, trotz der drastischen Abhilfemittel, die von den kriegführenden Nationen ergriffen wurden. Die Alliierten haben bereits am Hungerleid und erlassen nun von ihrem neuen Bundesgenossen, Ostel-Sam, die Zufuhr der erforderlichen Lebensmittel.

In Erkenntnis der Notlage hat die Regierung Dr. Beverly L. Galloway mit der Mobilisierung der landwirtschaftlichen Interessen betraut. Gato



Frederick H. Adams.

Sells, der Kommissar für Indianer-Angelegenheiten, sucht die Indianer des Landes zu veranlassen, möglichst große Ernten zu erzielen. Selbst die Goltspülmaschinen des Landes sollen mitwirken, die Produktion von Lebensmitteln zu erhöhen, indem sie auf Anregung von Frederick Latham Adams die verfügbaren Teile ihrer Goltspülmaschinen mit Feldfrüchten bestellen. Doch damit ist erst ein schwacher Anfang gemacht und es wird noch viel Arbeit erfordern, um eine ausreichende Versorgung des Landes mit Lebensmitteln zu sichern.

Goltspieler kultivieren Teile ihrer „Kunst.“



Photo by American Press Association.

Poilu und Moral.

Frauenjagd hinter der französischen Front.

Die Sehnsucht der Soldaten nach dem „ewig Weiblichen.“

Das Jagdgebiet liegt hinter der französischen Front, im Gappengebiet; die Jäger, die das edelste Wild jagen, sind Tausende von Feldgendarmen, kräftige Soldaten, die man eigentlich nur vorne an der Front, im Schützengraben, treffen sollte. Aber sie sind von der französischen Heeresleitung angeordnet, hier Jagd auf die Frauen zu machen. Georges Benaime, der in der „Victoire“ davon erzählt, behauptet natürlich, diese Frauen folgten höchst sittlichen Trieben. Sie wollten alle „ihren Mann, ihren Sohn oder ihren Bruder“ wiedersehen, und so bricht er für die verfolgte Unschuld eine Lanze. Er kann nicht begreifen, warum die Heeresleitung den Aufenthalt der Frauen in dem militärischen Gebiet für gefährlich hält. Die Jagd beginnt schon auf den Bahnhöfen, die dreißig Kilometer und mehr hinter der Front liegen. Jede Frau wird hier von Händlern des Militärgeheimes gefragt: „Wo hin wollen Sie, wen suchen Sie?“ Ist die Frau jung und unerfahren, so fragt man sie gleich: „In welchem Regiment dient Ihr Mann?“ Und die Unschuld vom Lande erzählt, daß sie vierundzwanzig Stunden Eisenbahnfahrt hinter sich hat, daß ihr Mann einige Kilometer von hier als Soldat liegt und daß sie ihn seit anderthalb Jahren nicht mehr umarmt hat. Das Opfer wird sogleich unter Aufsicht gestellt und mit dem nächsten Zuge nach rückwärts abgeführt. Eine Offiziersfrau weiß sich besser herauszureden, aber der Militärgeheimdienst tut sich über ihre Reifegegend und findet—eine Flasche Selt. Schlussfolgerung: die Frau will ihren Gatten besuchen. Auch sie wird wieder auf den Zug gesetzt. Und warum kommen die Frauen alle unter großen Mühen und Entbehrungen zu ihren Männern in die Militärszone? Weil die Männer nicht zu ihnen kommen. Es gibt zu selten Urlaub. Die „Victoire“ schüttelt vor der Heeresleitung ein ganzes Füllhorn von Klagen darüber aus, daß die Poilus keinen Urlaub erhalten. Einige waren so groß, daß die Zensur sie ausgelöscht hat. Benaime erzählt von einem vierundsechzigjährigen General, dem man nahegelegt, seinen Soldaten mehr Urlaub zu geben. „Urlaub?“, rief er. „Hat Napoleon bei Austerlitz und an der Berezina Urlaub gegeben? Nehme ich selbst Urlaub? Meine Frau kommt monatelang nicht einmal mich zu besuchen.“ Ein so alter General kann „natürlich“ nicht mehr begreifen, daß die Soldaten Sehnsucht nach ihrer Frau haben. Dennoch sollte, meint Benaime, die Heeresleitung sich erinnern, daß der Krieg nicht allein mit Kanonen und Gewehren, sondern vor allem auch mit der guten Stimmung (le moral) der Soldaten geführt wird. Es ist aber nur wahrscheinlich, daß die französische Heeresleitung, wenn nicht mit dem Moral, so doch mit der Moral bei ihren Truppen rechnet.

Georg Brandes.

Wie der dänische Autor lebt und arbeitet.

Georg Brandes wird jetzt in Dänemark wegen des fünfzigjährigen Geburtsfestes seines ersten literarischen Werkes, eines Buches „Der Dualismus in unserer neuesten Philosophie“, gefeiert. „Politiken“ fandte ihm bei dieser Gelegenheit als besondere Aufmerksamkeit einen Interviewer und Georg Brandes, der fünfundsiebzigjährige, ergab an diesem Tage der Erinnerung zunächst sehr lebendig über sein neuestes Buch, das jetzt im Erscheinen ist, sein Buch über Voltaire. Wir lassen ihn sprechen.

„Seit dem 18. Juni arbeite ich täglich von 11 Uhr vormittags bis 3 Uhr nachts. Nach meiner Gewohnheit konzentriere ich mich so stark auf meine Aufgabe, daß ich mein Buch drucken lasse, während ich daran schreibe, und ich schreibe in der Regel volle zehn Duerseiten am Tage, ohne eine Zeile erst zu konzipieren, und zugleich erwidere ich die Korrekturen. Meine Arbeit beschäftigt mich so, daß ich Schlafpulver nehmen muß um schlafen zu können. Aber ich habe Papier und Bleistift auch an meinem Bett, und wenn ich nachts wache, triebelt es so stark in mir, daß ich Licht anstecken und Notizen machen muß.“

„Warum haben Sie Voltaire gewählt?“ fragte ihn sein Befragter. „Ich halte etwas auf das achtzehnte Jahrhundert“, sagte Brandes. „Und es hat mich gelockt, mit Voltaire als Mittelpunkt das Frankreich von damals zu schildern mit einer Menge Persönlichkeiten und Werke.“ In meinem Buch über Goethe“ (es ist das gleichfalls jetzt während des Krieges erschienene vorletzte Werk von Brandes), „kommen wohl an 700 Menschen vor, hier etwa doppelt so viel.“

Der Befragter fragte nach den literarischen Anfängen des Gelehrten, und nun erzählt Brandes, für den Literaturhistoriker sehr interessant, über seine in jungen Jahren vollzogene Wandlung vom Philosophen zum Historiker. „Als Philosoph habe er angefangen, aber eines Tages ließ ihm ein Freund ein kleines Buch, das er unterhalten, aber oberflächlich nannte. Es war „Des philosophes francais au 19. siecle par G. Taine. Paris, 1860.“ Das Buch rief in Brandes eine Umwandlung hervor. Er las es fünf, sechs Male in einem Zug. Eine ganz neue Art, Literatur zu behandeln, offenbarte sich hier für ihn. Er las in den folgenden Jahren alles, was Taine schrieb. Er suchte ihn in Paris auf, und er gewann sein Interesse und seine Freundschaft. Taine wurde ihm der Befreier von „deutscher Scholastik.“

„So sagt Brandes. Es überrascht zunächst, daß er gerade das sagt, unantastbar nachdem er sein liebesvolles Buch über Goethe veröffentlicht hat. Aber es ist klar, daß er, der mit gleicher Leidenschaft Voltaire und Goethe genoss, damit doch seiner Abneigung gegen die abstrakten Philosophen, gegen einen Schelling, einen Hegel Ausdruck gibt, von denen er damals, als er sich der Literaturgeschichte zuwandte, für immer Abschied nahm.“

Die Kantippe.

„Jetzt dauert mit der Krieg schon so lange, ich werde meinem Mann im Felde einmal einen energischen Brief schreiben.“