

ersch. jeden Donnerstag.
Fred. W. Wagner, Herausgeber.
410 Spruce Straße, Viertes Stod.
Zwischen Wyoming und Washington Ave.
Bell Telephon 5145. Seranton, Pa.

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

Abonnements-Bedingungen:
Jährlich, in den Ver. Staaten.....\$2.00
Ecks Monats, „.....\$1.00

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

Donnerstag, 23. August 1917.

Fluch.
„Mit Wachsseifen sollst du mich handeln auf der Sonn!“

Eine anstößige Geschichte.
Im Tanzsaal war ein großes Gedränge. Ein Mal um das andere fühlte sich ein junges Mädchen gestochen und flets gewahrte dann diese den gleichen Herrn als Uebelthäter; der entschuldigte sich auch jedesmal mit einem höflichen „Pardon!“

„Hören Sie doch auf mit Ihrem dummen „Pardon“ und sagen Sie lieber „Prost!“ wenn Sie doch immer anstoßen wollen!“ rief die Schlagfertige endlich hinüber.

Was ist der ärgste Druckfehler.
Wenn man der Nichte die Hand drücken will und erfährt die der Tante.

Der neue Barbier.
Der neue Barbier hatte gerade mit dem Geschäft begonnen. Als er seinen ersten Kunden rasieren hatte, fragte er:

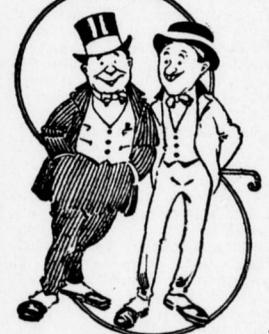
„Sind Sie mit meinem Rasieren zufrieden?“
„Lieber Mann“, sagte der Kunde, „wenn Sie es nicht gesagt hätten, hätte ich nicht gewußt, daß Sie überhaupt ein Rasiermesser angefaßt haben.“
Der Barbier lächelte erfreut: „Ich danke Ihnen, mein Herr“, sagte er.
„Nein“, fügte der Kunde hinzu, „ich hätte gedacht, daß es eine Feile ist.“

Rondolenz.
„Was hat denn dem Verstorbenen gefehlt?“
„Ein schweres Magenleiden war's, Herr Professor.“
„So, ja—na—es wird nicht so schlimm gewesen sein.“

Abweisung.
„Gut, ich will Sie bei mir anstellen mit 'm Monatsgehalt von 60 Mark!“
„60 Mark? Damit kann ich keine großen Sprünge machen!“
„Wie heißt große Sprünge machen? Sind Sie a Geisbov?“

Umgeschrieben.
„Sie sieht du aus, du bist ja nicht wiederzuerkennen.“
„Ich hab' gestern nacht wieder einen Raufsch beimgebracht, und da hat meine Alte angefangen, einen anderen Menschen aus mir zu machen.“

Rufveränderung.



Eduard: „Vertehest du doch immer mit der Kabinette aus dem Käseleben?“
Emil: „Mein, der Arzt hat mit Luftveränderung empfohlen. . . meine jetzige Braut ist Verkäuferin in einem Blumengeschäft!“

Abweisung.

Dienstmädchen (erschreckt): „Ach Gott, die Madame kommt von der Bahn zurück! Gerade habe ich den Herrn schonend darauf vorbereitet, daß sie vielleicht durchgebrannt ist. . . jetzt muß ich ihn schonend darauf vorbereiten, daß sie wieder da ist!“

Bedenklich.
A.: „Sind Sie kriegsgetraut?“
B.: „Zunächst, seit vierzehn Tagen, aber die geschwollene Wade hatte ich schon vorher.“

Praktische Winke

Goldläferschuhe.
Auf Goldläferschuhe darf niemals Benzin aufgetragen werden. Ueberhaupt ist dieses Schutzzeug äußerst kostspielig im Tragen, da ein einziger nasser Tag den ganzen Schuh verderben kann. Der überall erhältliche täuschliche Goldläferlack frischt wohl für Stunden den Schuh auf, ist aber wenig haltbar und auch teuer.

Gaushaltswinke.
Bügelisen, mit einer Mischung von Paraffin und Olivenöl eingerieben, werden in der Zeit von einem Gebrauch zum anderen nicht rostig und stumpf. Wenn Knöpfe oder Handgriffe von Küchenschrankeauszügen fallen, bohre man tief feines Loch für die Schraube, sondern fülle die alten mit Kork und man wird finden, daß die darin angebrachten Schrauben gut halten.

Emaillelöpfe, die innen braun werden, reinigt man, wenn man zwei Löffel Chloralkali in den Topf gibt und ihn mit Wasser gefüllt gut auskochen läßt. Ein nochmaliges Auskochen mit Soda ist erforderlich, um den starken Geruch zu entfernen. Mit dem gebrauchten Chloralkali können mehrere Löpfe ausgekocht werden.

Mittel gegen Husten.
Ein gutes Hausmittel gegen Husten kann jede Mutter sich selbst herstellen. Man nimmt dazu auf drei Handvoll Thymian (Thym) eine Handvoll Salbei (Sage) und kocht davon einen starken Tee. Auf je drei Quart des Aufsuds rechnet man drei Viertelpfund Randisguder (Rox Canby), den man in eine Bratpfanne tut und mit dem heißen Tee übergießt. Dann schiebt man die Pfanne in den Bratofen und läßt den Saft darin so lange kochen, bis er spruntpartig wird. Alsdann füllt man ihn noch heiß in leere, gut gesäuberte Weinflaschen, verkorkt diese und verpackt sie. Bei eintretendem Husten gibt man mehrmals am Tage, besonders aber nach dem Aufstehen und vor dem Schlafengehen, einen Esslöffel davon, indem man den Syrup in einem Weisbrot erhitzt, den Inhalt schnell in einen andern Löffel gießt und dem Kinde möglichst warm gibt. Das Mittel wirkt regelmäßig angewendet werden. Der eingekochte Syrup hält sich unbegrenzt lange.

Glanz an Herrenkleidern.
Bläunend gemordene Stellen an Herrenkleidern werden wie folgt behandelt: Abdrücken mit Bohnen-Aufsbu. Zu dem Zweck kocht man ein halbes Pfund weiße Bohnen mit zwei Quart Wasser weich, gießt die Brühe davon ab und läßt sie, bevor sie in Gebrauch genommen wird, etwas abkühlen. Salz darf selbstverständlich den Bohnen nicht zugesetzt werden. Man reibe die glänzende Stelle zunächst mit Benzin ab, damit das Fett, welches den Staub festhält, entfernt werden, klopft sie dann gehörig, damit aller Staub herausfalle, feuchtet, ist das Benzin verfliegen, die Stellen gehörig an, belegt sie mit einem nassen Leintuch und bügelt sie recht heiß. Glanz an Kleidern läßt sich befestigen, indem man dieselben mit verdünntem Salmiakgeist (ein Teil Ammoniak auf zehn Teile Wasser) tränkt und dann mit einer Bürste, die in warmes Wasser getaucht ist, tüchtig ausbürstet. Statt der Ammoniaklösung kann man auch Gallseife verwenden. Die so behandelten Stellen sind dann nochmals mit reinem Wasser nachzuwaschen.

Zitronat einzumachen.
Man schält die Früchte ab, gibt die sehr dünnen Schalen mit kaltem Wasser zum Feuer, läßt eine Viertelstunde kochen und gibt sie dann in kaltes Wasser, läßt sie darin abkühlen und trocknet sie mit einem reinen Tuche ab. Dann legt man die Schalen in kochendem Zuckersyrup, läßt sie darin kochen, bis sie durchsichtig sind, und legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Wenn man wünscht, kann man die Früchte halbieren, die Kerne herausnehmen und auf die angegebene Weise verfahren. Zitronat, Orangenat, „Succade“. Die Frucht wird mitten durchgeschnitten und das Innere ausgehöhlt. Benützt man Schalen, so schneidet man sie hübsch zurecht. Die so vorbereiteten Schalen werden eine Woche lang in Salzwasser gestellt. Nach dieser Zeit läßt man sie ablaufen, trocknet sie ab und gibt sie in einen Syrup, den man aus einem Pfund Zucker zu einem Quart Wasser hergestellt hat. Darin werden die Schalen eine halbe Stunde lang gekocht. In einer anderen Kasserolle läßt man ein Pfund Zucker mit nur wenig Wasser zu dicke Syrup kochen, gibt, nachdem die Schalen eine halbe Stunde gekocht haben, dieselben da hinein und kocht sie bis der Zucker in ihnen kristallisiert. Dann nimmt man sie heraus, legt sie auf ein weißes Papier, das man in eine Pfanne gelegt hat, und läßt sie in abgekühltem Ofen ziemlich trocken werden, dann werden sie in Einmachgläsern aufbewahrt und diese gut verschlossen.

Das Deutsche Heim

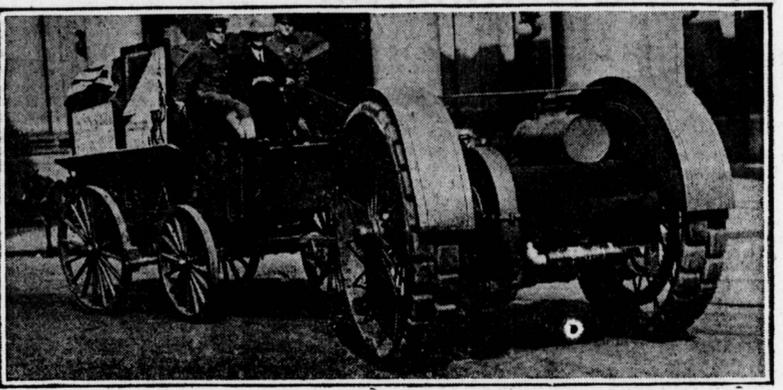
Erythronium
Die Hundszahn-Arten (Erythronium) sind niedrige Pflanzungen mit ausdauernder, zahnförmiger oder schmaler Zwiebel, die im April und Mai blühen. Viele von ihnen sind bei uns heimisch, so zum Beispiel E. dens-canis, die man als „Mother's Tongue“ anspricht. Sie gedeihen in jedem guten, lockeren Gartenboden, man kann sie auch zur Einfassung kleiner Blumenbeete benutzen. Wer sie als Zimmerpflanze kultivieren will, der möge vier bis sechs starke Zwiebeln einen Zoll tief in entsprechend große Töpfe pflanzen. Sie bleiben bis Januar in der Erde, dann werden sie frostfrei aufgestellt und nach acht Tagen kommen sie in das Wohnzimmer, nahe am Fenster, wo dann die Blumen im Januar bis Februar erscheinen. Im Garten pflanzt man die Zwiebeln alle zwei bis drei Jahre um und zwar zwei Zoll tief.

Regeln für das Begießen.
Bevor man an das Begießen geht, muß man sich folgende Fragen genau überlegen: Womit, wann und wie soll ich begießen? Womit soll ich begießen? Ein sogenannter Düngerfuß, das heißt eine Mischung von gegorener Jauche oder Gießelgänger und Wasser, ist ab und zu empfehlenswert, wenn es sich um nicht hungrige und stark zehrende Gemüsepflanzen, wie alle Kohlsorten, handelt, jedoch nicht, wenn solche Pflanzen in Betracht kommen, die wenig anspruchsvoll und zehrend sind, wie Erbsen, Bohnen, u. s. w. In den meisten Fällen begießt man mit Wasser. Es ist aber nicht einseitig, von welcher Beschaffenheit dieses ist. Sogenanntes hartes, das heißt kalk- und eisenhaltiges Wasser darf man nie gebrauchen, weil es färbend auf die Wurzelgabel einwirkt. Am besten eignet sich weiches Wasser, Fluß-, Bach- oder Teichwasser. Auch das in Tonnen oder Kübeln aufgefangene Regenwasser ist sehr zu empfehlen, vorausgesetzt, daß die Dächer, von denen es herabläuft, nicht mit allzuviel Kohlenstaub bedeckt sind. Steht nun betriebsfähig Wasser nicht zur Verfügung, dann kann man auch Brunnenwasser, aber natürlich weiches, verwenden, jedoch niemals im kalten Zustand, weil kaltes Wasser den Boden stark abkühlt und die Pflanzen, die gegen Kälte empfindlich sind, in ihrer Entwicklung zurückhält. Daber muß man erst das Brunnenwasser längere Zeit der Tagestemperatur aussetzen damit es luftwarme werde; denn luftwarmes Wasser erwärmt den Boden und belebt die Pflanze, wie man dies in Treibhäusern mit ihren feuchtwarmen Temperaturen oder auch nach einem launigen Regen in der Natur verspüren kann.

Wann soll begossen werden? Es ist schon erwähnt worden, daß man im Frühjahr nicht zu zeitig damit beginnen soll. Ebenfalls braucht man im Herbst nicht zu begießen. Es handelt sich also nur um die Sommermonate und hier wieder um die Tageszeit. Als Regel gilt, daß man niemals am Tage bei starkem Sonnenschein begießen darf, weil dann der Boden und die Pflanzen allzu erhitzt sind und durch kaltes Wasser sehr geschädigt werden würden. Es ist schon oorgekommen, daß Pflanzen, die bei großer Hitze mit kaltem Wasser begossen wurden, bald abstarben. Außerdem hat ein Begießen bei starkem Sonnenschein auch infolgedessen wenig Zweck, als das meiste Wasser allzu schnell verdunstet und somit den Pflanzen nicht zu gute kommt. Man mache sich deshalb diese zur Regel, nur abends nach Sonnenuntergang zu bewässern oder morgens vor Sonnenaufgang.

Wie soll begossen werden? Am besten geschieht es mit Kanonen, die mit einer guten Brause versehen sind. Aber einmaliges Ueberbrausen genügt lange nicht. Erst muß einmal tüchtig bespritzt werden, dann, wenn das Wasser einigermaßen in den Boden eingedrückt ist, noch einmal, und erst die dritte Brause bringt bis an die Saugwurzeln, weil dann vorher die oberen Erdschichten durchlässig geworden sind. Daher empfiehlt es sich auch, nach einem leichten Regen zu begießen. Während der Dürre bildet sich nach dem Begießen eine harte Kruste an der Oberfläche, die das Eindringen des Wassers verhindert. Daher ist es notwendig, vor dem Begießen diese Kruste von Zeit zu Zeit mit einer Harte oder Bürste aufzubrechen. Bei Gemüsepflanzen, wie bei tieferen Wurzeln genügt die Brause nicht. Hier empfiehlt es sich, um die Pflanze herum mit einem sogenannten Pflanzenstocher recht tiefe Löcher zu stechen und diese mit Wasser zu füllen. Sobald das Wasser zum Teil eingedrückt ist, müssen die Löcher wieder mit Erde bedeckt werden, da sonst ein Austrocknen erfolgen würde. Wer die beschriebenen Regeln genau befolgt, der wird gar bald den Erfolg verspüren und für seine Mühe reichlich belohnt werden.

MODERN COMPETITOR OF THE ARMY MULE



A military tractor in use by modern armies to draw supplies and guns. This is being used in Chicago in the recruiting campaign. It is steered by reins and may some day do away with the heretofore invaluable army mule.

Einfache Fritasseesauce.

In etwas geräucherter Butter läßt man einmundeinhalb bis zwei Eßlöffel Mehl gar werden, aber nicht bräunen, verkokt diese Einkrenne mit etwas von der Brühe, in der man das Mehl gebraten hat, fügt ein Stück Zitronenschale und etwas Zitronensaft dazu, Salz und Muskatblüte, läßt die Sauce verlocken, schmeckt ab und gießt sie mit einem Eidotter ab. Wenn man will, kann man der Sauce auch etwas Cardemum, etwas sehr milden Essig oder Weiswein hinzufügen.

Gebadener Fisch.

Reste von Fisch (Aachs, Dorsch, Schellfisch, Tun oder eine beliebige andere Sorte) können auf folgende Weise fädelhaft zubereitet werden: Man nimmt zwei Tassen voll Fisch, zwei Eier, einmundeinhalb Tassen Milch, eine halbe Tasse getriebenen Käse und eine Prise Pfeffer. Die Eier werden tüchtig geschlagen, die Milch dazu gerührt, worauf der Fisch und der Käse in die Masse kommen, doch behält man etwas Käse über, um ihn oben auf die Schüssel zu streuen. Das Gericht wird in einem heißen Ofen gebacken, bis es schön braun ist.

Den Reis zum Curry zu kochen.

Der Reis, eine Tasse voll, wird langsam verlesen und zwei- oder dreimal in kaltem Wasser gewaschen, dann ungefähr zwanzig Minuten in kaltem Wasser gelassen. In einem Kochteller werden zwei Quart Wasser mit einem Teelöffel voll Salz aufgesetzt und wenn das Wasser kocht, wird der Reis hineingestreut und zwanzig Minuten lang in gut verbedem Topfe gekocht. Dann nimmt man den Kessel vom Feuer und gießt das Wasser vom Reis ab, schüttet ihn dann wieder in den Topf und setzt diesen ohne Deckel hinten auf den Ofen, so daß der Reis trocken wird und die Körner sich trennen.

Wenn Reis gekocht wird, wie es sich gehört, so ist er weich und jedes Korn für sich abgetrennt. Man kann ihn in einer eigenen Schüssel auftragen, oder um das Hüner Curry legen.

Hühner Curry.

Man zerhackt ein Huhn, welches anderthalb bis zwei Pfund wiegt, wäscht es gut ab, setzt es dann zu Feuer mit genügend Wasser, um es zu bedecken, und läßt es in einem Topf mit schließendem Deckel kochen, bis es ganz weich ist, nachdem ein großer Teelöffel voll Salz dazu gegeben ist, muß es noch einige Minuten länger kochen. Dann nimmt man das Huhn heraus, schüttet die Brühe in eine Schale und setzt sie zur Seite. Nun werden in den Kochtopf zwei kleine Zwiebeln geschnitten und in einem großen Stück Butter gebraten; sobald die Zwiebeln braun sind, nimmt man sie heraus und legt das Hünerfleisch hinein, läßt dies drei oder vier Minuten braten; zunächst streut man zwei Teelöffel voll Curry darüber. Nun gießt man die Brühe, worin das Huhn gekocht ward, dazu, rührt alles gut durcheinander, läßt es fünf Minuten länger brodeln, verührt einen Teelöffel voll gezeihtes Mehl mit etwas Wasser und gießt dies auch dazu nebst einem geschlagenen Eidotter und das Gericht ist fertig.

Heißer gekochter Reis wird am Ranbe der Schüssel herumgelegt und das Hüner Curry in der Mitte.

Dies macht eine sehr gute Beilage und Vorstoß bei einem vollständigen Mittagessen mit Rinderbraten oder anderem getratemem Fleisch.

Alle größeren Händler in Material- und Apotheker-Waren halten dieses Curry-Pulver, in Gläsern verpackt. Statt Huhn kann man auch Rindfleisch oder Kalbfleisch, Hammelfleisch, Enten, Tauben, Rebhühner, Saffen oder frische Fische nehmen und diese mit oder ohne Reis auf den Tisch bringen.

So gehts im Krieg.

Aus einem Pianovirtuosen wird ein gewöhnlicher Musikant.
Eseln und darum bemerkenswert ist es, wenn ein Mann in hervorragender Stellung sich freiwillig



Photo by American Press Association.

Percy Grainger.

zum Militärdienst stellt und als Soldat Dienste verrichtet, die zu seiner früheren Tätigkeit den schärfsten Kontrast bilden. Ein solcher Fall ist der des bekannten Pianisten Percy Grainger, der sich vor kurzem freiwillig zum Militärdienst meldete, angenommen wurde und der jetzt in einer Regimentkapelle als Musiker dritter Klasse des Saxophon bläst, wofür er die glänzende Gage von \$36 im Monat erhält.

Not hull een Gebot.

'n Quus is Herrn wert.

So veel Kinder, so veel Waderufer.

Stilswiegen is ook 'n Antwoord.

Schel'm' und Deetse kennt sid 'n ehlrtle Lübb' oof.

Die Liebe macht blind, die Ehe macht häufig kurzichtig.

Jede neue Liebe macht den Mann dümmel, die Frau klüger.

Manche Requisite verstehen nur sich selber in Szene zu setzen.

Unsre treuesten Freunde sind die Toten, die wir nie persönlich gekannt haben.

Pralines mit Apfelsinenfüllung.

125 Gramm Puderzucker werden mit 2 Eßlöffel Apfelsinenzucker und 5 Teelöffel Apfelsinensaft zu Teig geknetet, wie Marzipan in kleine Stücke geteilt und mit Schokoladequart glasiert. Der Saft muß gesiebt werden.

Indian Bread.

Drei große Tassen Cornmehl, drei Tassen Weizenmehl, ein Quart süße Milch, eine Tasse Molasses, einen Teelöffel voll Salz und einen Dessertlöffel voll Backpulver. Rühre das Backpulver in den Molasses, dann mische alles zusammen, tue es in eine mit Butter ausgestrichene Form und backe oder koch es vier Stunden. Halte die Form fest verschlossen.

Der neue Kanzler.

Dr. Georg Michaelis ein Mann von vielseitigen Fähigkeiten.
Dr. Georg Michaelis, der vor kurzem als Nachfolger von Bethmann-Hollweg zum deutschen Reichskanzler ernannt wurde, ist der erste Inhaber dieses wichtigen Postens, der aus bürgerlicher Familie stammt.

Dr. Georg Michaelis, geboren zu Hagenau in Schlesien, 8. September, 1857, steht seit dem Jahre 1879 in staatlichen Diensten, verfügt, abgesehen von seiner Tätigkeit im preussischen Finanzministerium und in leitender Stelle des Kriegsernährungsrats, über reiche Erfahrungen als Jurist und Verwaltungsbeamter. Bevollmächtigt Preußens zum Bundesrat ist Dr. Michaelis schon seit länger als einem Jahrzehnt gewesen. Kurz nach seinem Aufstiege wurde er im Jahre 1895 zur Uebernahme des Dozentenamts an der deutschen Rechts- und staatswissenschaftlichen Schule an der



Dr. Georg Michaelis

Universität Tokio ausersenden, trat im Jahre 1889 wieder in den preussischen Staatsdienst zurück, amtierte 1891 als Staatsanwalt in Schneidemühl, dann in gleicher Stellung in den Regierungsbezirken Trier und Arnberg, wurde 1897 Ober-Regierungsrat und Dirigent der Abteilung für Kirchen- und Schulwesen, und im Jahre 1900 Stellvertreter des Regierungspräsidenten von Liegnitz; im Jahre 1905 wurde er als Geheimer Ober-Regierungsrat nach Breslau versetzt, wo er einige Jahre ebenfalls als Stellvertreter Regierungspräsident wirkte, und später erfolgte seine Berufung in das Finanzministerium.

In Kriegszeiten.

Meyer: „Sie haben wohl auch 'was abgefrigt?“

Schmidt: „Ach, nichts Besonderes; das bringt halt der Krieg mit sich!“

Meyer: „Wie, Sie waren schon im Felde?“

Schmidt: „Ne, gestern Abend am Stammtisch hab' ich gekriegt—Da konnten wir uns über die Lage im Westen nicht einig!“

