

Conrad's neuer Laden.
126 Wyoming Avenue.
Die neuesten Moden in Männer und Knaben
Steifen und weichen Filz Hüten, Hemden, Ausstattungen, Handschuhen usw.

Ökonomie zuerst.
Alle Mehle mögen Ihnen gleich sehen, aber dieses ist, weil Sie nie aus der allgemeinen Klasse kamen.
Es giebt eines, das weder ausfieht, fühlt, backt oder schmeckt wie die gewöhnliche Sorte.
Es ist das Mehl der Ökonomie — es langt weiter und speiset mehr.

King Midas FLOUR
Das theuerste Mehl in Amerika, und werth alles, was es kostet.
Ehane Bros. & Wilson Co.
Scranton Office: 112-11 Union Bank Gebäude.

Das Bier von Bieren seit über dreißig Jahren.
Die höchste Ertrugenschaft in der Braumeister-Kunst ist angeheben und überzeugend demonstriert durch
E. Robinson's Söhne Pilsener Bier
Es ist ein wirklich gesundes Bier mit einem reichen, vollen Geschmack, der ganz sein eigen ist — ein fehlerfreies Bier, das Sie nicht mehr kostet, wie die „gewöhnlichen“ Gebräue.

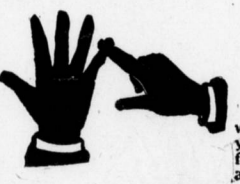
Rufet 470 „alt“ Rufet 542 „neue“




Carter's kleine Leber-Billen.
Sie können nicht an Verstopfung leiden und glücklich sein.
Ein Heilmittel, das bewirkt, daß man des Lebens froh wird.
Carter's Eisen-Billen
Werden bei Personen mit blauen Gefäßen hilfreich wirken.



Can't sleep! Can't eat! Can't even digest what little you do eat!
One or two doses
ARMY & NAVY DYSPEPSIA TABLETS
will make you feel ten years younger. Best known remedy for Constipation, Sour Stomach and Dyspepsia.
25 cents a package at all Druggists, or sent to any address postpaid, by the
U. S. ARMY & NAVY TABLET CO.
260 West Broadway, N. Y.



Erinnert euch
beim nächsten Bedarf, daß die Accidenz-Abtheilung des „Scranton Wochenblatt“ eine der besten in der Stadt ist.



Der Wohlgeschmack der Fischwässerliche.
Wanderheit ist dem Fischgenuss zu bezaubern.
Wenn unsere Hausfrauen den Titel dieses Aufsatzes lesen, werden sie wohl denken: Ja, das weiß ich ja selber, daß eine Forelle besser ist als ein Karpfen, u. s. w. Gewiß. Im allgemeinen haben sie recht, aber durchaus nicht für jeden Fall. Ganz abgesehen von der Zubereitung, von der hier nicht die Rede sein soll, hängt vielmehr der mehr oder minder hohe Grad des Wohlgeschmacks des Fischfleischs von einer Reihe sehr beachtenswerter Faktoren ab, die teils günstig, teils ungünstig auf den Geschmack einwirken, so daß sehr wohl eine Verschlechterung zu Ungunsten eines sich sehr geschätzten oder zu Gunsten eines sich weniger wertvollen Speisefisches stattfinden kann.
In erster Linie kommt die Beschaffenheit des Wassers in Frage, in dem der Fisch seinen Aufenthaltsort hat. Man kann ruhig sagen, daß jedes Wasser dem in ihm sich aufhaltenden Fische einen eigenen Geschmack verleiht. Unbekannt ist ja, daß die im schäumenden Gebräuswasser ihre Existenz findende, stets auf der Suche nach der tags vorhandenen Nahrung befindliche, bewegliche Forelle einen viel feineren Geschmack aufweist als ihre Artgenossen, die in dem langsam sich dahinschlängelnden Flachlandsbache oder im Teich bedeutend weniger an Lebensenergie aufzuwenden hat und stets einen gedehnten Fisch vorfindet. Unbekannt ist auch der „möselnde“ Karpfen aus schlammigen, morastigen Teichen, während Karpfen aus durchfließenden, sauber gehaltenen Teichen einen unangenehmen Moosgeruch und Moosgeschmack nicht aufweisen. Und wie die chemischen und physikalischen Eigenschaften des Wassers, so haben namentlich auch die verschiedenen geordneten Nahrungsbeziehungen einen bestimmenden Einfluss auf den Wohlgeschmack und zugleich auch auf die Färbung des Fischfleischs. Jeder Mann hat wohl schon die Erfahrung gemacht, daß die Forellen in diesen Gewässern ein ganz weiß schimmerndes, in jenen ein gelbliches und dort wieder ein rotschwarzes Fleisch haben, was auch im Geschmacke veranschaulicht sich ausdrückt. Diese Erscheinung hat lediglich darin ihren Grund, daß die natürliche Fischnahrung, die Würmer, Schnecken, Insekten u. s. w., in den verschiedenen Gewässern eine verschiedene ist. Fische aus Bächen, Flüssen und Seen übertreffen hinsichtlich des Wohlgeschmacks ihres Fleisches stets die Teichfische, und namentlich dann, wenn die Fische in letzterem künstlich gefüttert werden. Gemästete Fische verlieren sich in der Regel schon durch ihr Aussehen, das an die lebhafteste Färbung ihrer in freien Gewässern vorkommenden Artgenossen nicht im entferntesten heranzukommen kann. Es verkörpert sich der Metallglanz der Schuppen, und nicht selten gehen bei Forellen und Saiblingen auch die charakteristischen roten Punkte verloren. Bemerken möchte ich bei dieser Gelegenheit, daß der oben erwähnte Moosgeruch der Karpfen mit Reichlichkeit dadurch beseitigt werden kann, daß die Fische ein paar Tage in fließendem Wasser gehalten werden.
Den vollen Wohlgeschmack weiß auch nie der Fisch auf, der in der Laichzeit steht. Es ist dies eine uralt Erfahrung, die sich auch in den aus aller Zeit überkommenen, gereimten und ungerimten kulinarischen Anweisungen über die Frage, zu welcher Zeit diese und jene Fischart am besten ist, ausdrückt. Alle diese Regeln gehen darauf hinaus, daß der Fisch umso besser ist, je längere Zeit er von der Begattungszeit entfernt ist. Ganz natürlich: In der Begattungszeit drängt die Natur Saft und Kraft vom Muskelfleisch ab und den sich entwickelnden Fortpflanzungsprodukten zu; das Fleisch nimmt nicht nur an Quantität, sondern an Qualität bedeutend ab, es wird minderwertig, ja in einzelnen Fällen sogar ungenießlich. Bekannt ist ja, daß das Fleisch hauptsächlich aber der Roggen von in der Laichzeit genossenen Barben vielfach schon Vergiftungserscheinungen hervorgerufen hat, die man mit dem Namen der „Barbencholera“ belegt hat. In Italien z. B. ist es gänzlich verboten, in der kritischen Zeit überhaupt Barben in den Handel zu bringen. Zur Orientierung sei angeführt, daß Forellen, Saiblinge, Karpfen ihre Laichzeit im Winter, Hechte, Zander (Aueul, Schill), Barsche, Karpfen, Schleien, die meisten Weißfischarten u. s. w. diese im Frühjahr und Sommer haben. Auch der Hechtroggen scheint als zum menschlichen Genusse während der Laichzeit ungeeignet. Charakteristisch sagt ein Münchener Fischhändler aus dem Anfang des vorigen Jahrhunderts: „Der Hechtroggen macht spenen“. Ob ein Fisch hoch im Laich steht, kann man bei Roggen ja leicht an dem mächtig aufgetriebenen Bauche erkennen.

In welchem Alter — nämlich wird auch hierdurch der Geschmack des Fischfleischs beeinflusst — dieser oder jener Fisch am besten ist, dafür mag das Wort Geltung haben: „de gustibus non est disputandum“. Es ist z. B. üblich, Forellen, Bachsaiblinge, Regenbogenforellen als sog. Portionsfische, d. i. mit einem Stückerichte von 1/2 bis 1/4 Pfund zu genießen, weil sie so am besten sein sollen, während andererseits wieder behauptet wird, daß sie in diesem Alter ein wenig festes Fleisch haben, das erst später die richtige Konsistenz bekomme, d. i. „fermig“ werde, wie man zu sagen pflegt, und auch dann erst den höchsten Wohlgeschmack erziele. Namentlich gelte dies für die Regenbogenforellen, deren Fleisch in höherem Stückerichte an jenes des Rheinlachs erinnert. Wie gesagt, das ist Geschmackssache. Sicher ist, daß Zander, Hechte, Barsche, Karpfen u. s. w. niemals in so jungem Alter genossen werden sollen, weil sie da ein vollkommen dreites Fleisch haben. Zander, Hechte und Barsche schmecken sehr gut, wenn sie 1-2 Pfund schwer sind.
Karpfen werden am meisten geschätzt mit 3 bis 4 Pfund Gewicht. Das ausschlaggebende Moment ist aber die Frische des Fisches. Frische Fische — gute Fische! ist ein altes und wahres Sprichwort, und vor „faulen Fischen“ nimmt sich jeder Mann in acht. Wann ist nun der Fisch wirklich frisch? Die bündige Antwort darauf lautet: Wenn möglichst geringe Zeit verlossen ist, seit er zu Fange gelangte. Daraus geht auch schon hervor, daß wir den Fisch nicht auch stets als „frisch“ betrachten müssen, wenn er lebend auf den Markt gebracht wird. Fische, die so und so lange in Fischbehältern untergebracht waren, in denen sie zumeist eng zusammengepackt sind, keine Nahrung zu sich nehmen und daher auch vom Fleisch fallen, oft auch alten möglichen sog. Hälterkrankheiten unterworfen sind, haben keinen vollen Anspruch mehr auf das Prädikat „frisch“. Bei toten Fischen gibt es eine Reihe charakteristischer Merkmale, die uns über den Grad ihrer Frische zu informieren vermögen. Unbekannt ist ja, daß frische Fische schöne rote Kiemen haben, während diese bei nicht mehr tadellosen Exemplaren meist ins Graue spielen, und in der Tat ist das Aussehen der Kiemen ein untrügliches Merkmal, wenn sie nicht, was ja in unserer Zeit der Lebensmittelverschmutzung nicht zu verwundern braucht, mit Karmin oder auch mit Blut überpinselt wurden. Im übrigen ist die Fäulung leicht aus dem Auge zu sehen, da wir ja bei Karmin nur Alkohol, bei Blut Wasser anwenden dürfen, um der Betrügerei auf den Grund zu kommen. Bei frischen Fischen ist das weitere das Auge blank und klar, bei anrüchigen matt und stumpf. Leben wir mit dem Finger einen leisen Druck auf das Rückenmuskelstück aus und hinterläßt dieser keine sichtbare Druckstelle, so haben wir es gleichfalls mit einem einwandfreien Fische zu tun; tritt aber ein Merkmal des ausgeübten Drucks auf, so wird in der Regel das Gegenteil der Fall sein. Bei Fischen, bei denen die Eingeweide herausgenommen sind, kann uns ein Blick in die Bauchhöhle gute Dienste tun. Entdecken wir hier Spuren ausgebreiteter Galle, so ist dies ein Zeichen, daß schon längere Zeit verlossen ist, seit der Fisch nicht mehr gelebt hat. Am besten hat's natürlich der Angler, der sich seine Fische selber fängt und sie folglich nach dem Fange in die Kühle bringt. Er braucht sich nur das Sprüchlein zu merken:
Karpfen, Hecht, Schleie, Hecht
Zind zum Essen gar nicht schlecht.
Doch Bedingung ist zumeist:
Ert erwischen, eh' man's preißt!

Errichtung eines Völkerbundes.
Wie sich die Schweiz zu dieser Frage stellt.
Lieber die Stellung, welche die Schweiz zu der Frage der Errichtung eines Völkerbundes einzunehmen gedenkt, hat sich der Bundespräsident Calonder in einem am 6. Juni an den Nationalrat erstatteten Bericht wie folgt ausgeprochen:
Was den Komplex der Fragen eines Völkerbundes betrifft, so haben wir Prof. War Zuber (Zürich) als Konsulenten für Völkerrechtsfragen an das Politische Departement berufen. Wir haben bereits eine Kommission eingeleitet; die Arbeiten sind rein theoretischer Natur. Diese Frage ist ichar zu trennen von einer Vermittlungsfunktion. Wir werden Vermittlungsdienste nur dann anbieten, wenn sie beiderseitig erwünscht sind. Was das Studium der Völkerrechtsfragen anbelangt, fühlen wir uns völlig frei; unsere Neutralität wird dadurch nicht berührt. Wir wollen beitragen an der Verwirklichung der Menschheitsideale; immer wieder tritt ja in der Geschichte der neuen Zeit der Gedanke auf, einen Ausgleich zwischen den Staaten zu suchen in einer internationalen Rechtsordnung.
Man hat nach dem spanischen Erbfolgekrieg auf das Gleichgewicht abgezielt; hundert Jahre später kam die heilige Allianz, die aber nur auf eine reaktionäre Politik ausging; der Gedanke einer internationalen Völkergemeinschaft ging geschwächt daraus hervor. Wieder ein Jahrhundert später — das Nationalitätenprinzip hatte sich ausgewachsen, die Kämpfe waren ins Ungesessene. Die Einberufung einer Friedenskonferenz 1899 durch England scheiterte an der Gleichgültigkeit und Egoismus, eine große Idee fand eine heimliche Menschheit. Eine zweite Konferenz im Haag (1907) hatte nicht viel mehr praktischen Erfolg. Weil man die Souveränität in Gefahr zu sehen glaubte, lehnte man die Idee eines Völkerbundes ab; heute wird die Völkervermehrung in Abhängigkeit vertritt. Früher konnte Europa sich immer wieder aufrichten, im Weltkrieg heute Völker in Asien und Europa; Europa liegt so sehr darnieder, daß es sich nicht mehr darum handeln kann, daß es über den anderen stehe.
Jeder muß nach einem Völkerbund heute in allen Ländern laut werden; dieser Gedanke, der früher verpöndelt wurde, wird nicht mehr zur Ruhe kommen; er ist auch in die Kreise der Diplomatie eingedrungen. Wird er stark genug sein, sich zu halten? Die Zeit scheint nicht ferne zu sein, wo ein entscheidender Schritt getan werden muß. Die Machtpolitik ist für uns eine ständige Gefahr; internationale Anarchie und Machtpolitik kann die kleinen Staaten germaßen; ein Völkerbund als internationale Institution gibt uns Sicherheit. Es handelt sich aber nicht nur um unser eigenes Landesinteresse, sondern um ein großes Menschheitsideal, dem wir mit Sorgfältigkeit dienen wollen; erst dann werden wir das Bewußtsein haben, unsere nationale Eigenart, Unabhängigkeit und Selbstständigkeit müssen dabei gewahrt werden. Der Völkerbund entsteht nicht von der Pflicht, unseiner Dienst gegenüber dem Vaterlande zu erfüllen; ein schlechter Bürger der internationalen Gemeinschaft wird der sein, der nicht einmal die Pflichten seiner engeren Volksgemeinschaft gegenüber erfüllt. Wir sind ein vielgliedriges Land; wir vereinigen vier Sprachen, unser Grundgesetz muß das kellerliche Wort bleiben: Freundschaft und Freiheit.
Die verkehrte Luftbremse.
Eine Erfindung — schreibt ein Eisenbahn-Ingenieur — welche Tausende von Menschenleben gerettet und die Beförderung von Fracht und von Passagieren so sicher gemacht hat, wie es eben bis jetzt möglich ist, bildet die Luftbremse. Und doch wird bei fast jeder Zug-Katastrophe sofort der Luftbremse die Schuld gegeben!
So geschah es auch bei dem verhängnisvollen Zusammenstoß zu Zuanhoe, Indiana. Unwissende Flugschwäger, oder vielleicht nur solche, die auf die Unwissenheit anderer spekulieren, redeten davon, daß der sogenannte Winkel-Hahn am letzten Rupee des (leeren) Militär-Tranzportwagens vielleicht angebracht, die die Luft herausgelassen, und so das Unglück verursacht worden sei.
Das ist einfach Unsin. Jeder wirklich Sachverständige weiß, daß, wenn dies getan worden wäre, es den Zug zu sofortigen Halten gebracht hätte. Tatsächlich wird dieses Mittel sehr häufig von Zug-Bediensteten am hintersten Rupee angewendet. Die Luftbremse wird nur deswegen selbstständig genannt, weil, wenn immer es zu einer Zerrüttung des Bewegungs-Druckes kommt, solche Bremsen als bald von selbst in Tätigkeit treten.
Noch ist es nicht gelungen, den Bahnverkehr absolut sicher zu machen. Jedenfalls ist aber gegen wirrliches, unverantwortliches Gerede zu protestieren, welches dazu beitragen mag, die Schuldfrage zu verbunkeln.

Wenn Sie ermüdet und durstig sind
so bestellen Sie eine Flasche Stegmaler's
Goldene Medaille
Bier. Sein rein, verleihe, zufriedenstellende Qualität verleiht ihm die höchste Auszeichnung.
Verlangt es immer — sei es nach dem Namen auf der Flasche.
Stegmaier Brau Co.
Beide Telephone.

Wm. F. Kiesel & Son,
Privat-Bank,
Agentur für Schiffsfarten,
Notariats-Geschäft und Feuer-Versicherung.
Vollmachten, Testament, usw. werden ausgestellt.
[Etabliert 1839.]
318 Lockawanna Ave., Scranton, Pa.

Gebrüder Schuerer's
„Keystone“
Brod, Cräcker und
Cakes Bäckerei,
313, 345 und 347 Broot Straße,
gegenüber der Knopf-Fabrik,
Süd Scranton.

Silberstone,
Leitender Optiker,
623 Lockawanna Avenue,
gegenüber der Lockawanna Station.
Ein vollständiges Lager von Augengläsern und Brillen stets vorrätig. Augen werden mit den neuesten Instrumenten geprüft. Reparaturen prompt besorgt, auch dasylischen wir gebrochene Brillen, wenn aus die Stücke gebracht werden.
Hülfliche Rufen in großer Verschleißbarkeit und zu den billigsten Preisen.

Lohmann's,
323-325 Spruce Straße.
„Club“ Frühstück,
Dinner und Kaufmann's Lunch
11.30 bis 2.
A la Carte immer.
Theater-Gesellschaften Spezialität.
Prompte Bedienung.
George J. Kosar, Eigentümer.

Henry Horn's
Restaurant,
213 Penn Ave., Scranton, Pa.
Nur den besten Getränken und Cigarren werden auch die in einer vorzüglichen Küche zubereiteten Speisen auf Verlangen serviert, und zwar zu sehr mäßigen Preisen.
Rausmann's Mittagstisch täglich 30 Cent.
Jeden Sonntag Abend warmes Lunch — Schweinischel, Beef a la Mode, etc., mit Soufflé und Kartoffelsalat.

D. B. Partridge,
Advokat und Rechtsanwält,
516 Spruce Straße,
Scranton, Pa.

Ludwig L. Stipp,
Kontraktor und Baumeister,
1222 Union Bank Gebäude.
Alle mit anvertrauten Arbeiten werden gewissenhaft pünktlich ausgeführt.

Schadt & Co.,
Allgemeine Versicherung,
403-4 Mears Gebäude.
Beide Telephone.

W. F. Vaughan,
Grundeigentum
Gekauft, Verkauft,
Vermiethet.
710-11-12 Connell Gebäude,
Scranton, Pa.
Deutsch gesprochen.