

Das Brot.

Was der Geschichte dieses wichtigen Nahrungsmittels.

In welchem Form war es schon in vor-geschichtlicher Zeit bekannt.

Unser „täglich Brot“ ist in des Wortes eigener Bedeutung heute ein Gegenstand ernstlichen Nachdenkens geworden. Aus Chicago kommen die Nachrichten von enormen Erhöhungen der Weizen-Preise; diese ungerechtfertigten Preissteigerungen sind Ursache heftigster Untersuchungen, und die Wälder sehen mit Beforgnis dem Tage entgegen, an dem die Brotpreise erhöhen oder die Brote selbst verteuern müssen. Die großen Fabrikbetriebe sind weniger schüchtern daran, sie treffen ihre Vorkehrungen; — so haben sich in den letzten zwei Wochen jede der größten New Yorker Firmen, sowie mit vielen Zweiggeschäften, vereinigt, also auch hier schon ein Kräftigwerden der Konkurrenz aber schon resigniert dabei und — gedenkt! Dabei liegt für die Preissteigerungen des Weizens nicht der allergeringste Grund vor, — noch nicht einmal kann man den geltend machen, daß mit dem Weizen sparlich gehandelt werden muß wie jetzt in Deutschland, um die Vorräte nicht zu früh zu erschöpfen. Und trotzdem wird hier teuren Krieg haben, werden wir uns hier der Weizenerzeugung wegen auch „Kriegsbrot“ zulegen müssen. Warum auch nicht? Ich denke mir dieses aus Roggenmehl und Kartoffeln hergestellte Brot sehr nahrhaft und kräftig; außerdem wäre es das beste geeignete Mittel, die Truftpresse zu bekämpfen. Und wenn auch uns Städter der Gedanke gerade nicht ganz sympathisch ist, die unspürigen „Kreuzer“ zum Frühstück entbehren zu müssen, so hilft doch ein guter Wille leicht darüber hinweg. Ist doch die ganze Weizenbrotbäckerei überhaupt eine Angelegenheit, die wir uns erst seit dem achtzehnten Jahrhundert zugelegt haben. Früher kamte man fast nur Roggenbrot; das ist um so wertvoller, als schon im frühesten Altertum Weizen zu Brot verarbeitet worden ist. Die Griechen lernten die Kunst des Brotbackens frühzeitig von den phönizischen und ägyptischen Einwohnern, in deren Heimatländern man schon seit den ältesten Zeiten Getreidekörner in Handmühlmehl vermahlte und aus dem Mehl Brot buk. Abraham kannte es nur ungeschmeckt, aber schon Moses verbot den Juden, gesäuertes Brot zum Osterlamm zu essen. Auch in Rom gab es öffentliche Bäder, doch wurde dort das Getreide in Mörsern geschoben. Von Rom aus verbreitete sich dann das Brotbacken über das westliche und nördliche Europa. Kaum ein anderes Gewerbe muß sich mit seinen Ergebnissen so nach Freude und Leid der Menschheit richten wie das des Bäckers. Es gibt kaum ein Fest im Jahr, zu dessen Feier nicht ein besonderes Gebäck in verschiedener Form gebacken wird. Schon im Altertum hat man Brot in sehr verschiedenen Formen. Herodot schreibt, daß die Ägypter allerlei Weizengebäck in den stärksten Figuren backten, Eiere, Hülsen, Schale, Fische, Sterne, Dreiecke und Schalen. Zu erst sind diese Brotgebäcke wohl zu Ehren der Götter entstanden. Ägyptische Ägypter, die kein Vieh zur Gabe für die Götter hatten, opferten ein aus Roggenmehl geknetetes und dann gebakenes Schwein oder Rind. Auf die gleiche Art ersehten auch die Germanen das Tieropfer. Von ihrem in verschiedenen Tierformen gebakendem Brot wurde eines oder einige den Göttern dargebracht, und das übrige vererbte die Familie. Zur Feier hoher Götterfeste war es Brauch, dem Teig die Gestalt des Gottes oder eines ihm geheiligten Symbols zu geben. So hat man zum Aufsteigen Kuchen in Oafen oder Eiergehälften. Zur ältesten Bäckerei gehören zweifellos die Weizen; die Weizen, ein Ring mit vier Speichen, ist das Bild des aufsteigenden Sonnenrades; die Germanen buken und aßen sie gleich nach Neujahr, zur Zeit des Erwachens der Sonne und Baldurs Wiederkehr. Die christliche Kirche ließ später alle heidnischen Feste mit ihren oft seltsamen Bräuden bestehen und begnügte sich damit, ihnen eine Deutung nach ihrem Sinne zu geben. (Ob wohl die aus Weizenbrot gebackenen Osterhasen solch heidnische Ueberbleibsel sind?) So sind viele altgermanische und noch ältere Gerichte auf unsere Zeit gekommen, in vielen spielt der Übergang eine große Rolle. Zu verschiedenen bäuerlichen Gebräuchen pflegt man, um zu erfahren, ob ein Schmecker den Lobe gewohnt ist oder wieder genesen wird, ihm auf die eine Seite ein Stücklein Brot und auf die andere etwas Erde zu legen. Wendet sich der Kranke mit dem Gesicht gegen das Brot, so sieht er am Leben, wendet er sich auf die Seite, wo die Erde liegt, so sieht er bei Sterbefällen wird der Teig für Madeln und Kacheln, die zur Verteilung an die Leidtragenden bestimmt sind, auf die Leiche gestellt, damit der Teig gut „aufgeht.“ Nach dem abendlichen Gebeten darf keine Hefe abgeben werden. In ein Haus soll man

bei zunehmendem oder Vollmond ein-ziehen und dabei Brot und Salz zu-erst hineintragen, so wird man keinen Mangel leiden. Die Zigeuner wissen das Feuer zu bannen und zu löschen, indem sie auf eine Brotkruste ein Beschwörungswort schreiben und sie in die Flamme werfen. In der kur-fürstlichen Kunststammer zu München war um 1703 noch zu sehen „Brot so vom Himmel geredet, und Brot, so daraus gebakten worden.“ Ferner „ein Mehl, welches in Böhmen in der großen Feuerung Gott einem armen Mann mit vielen Kindern gegeben, der hinausgegangen, Leinen oder Let-ten (Lohn) zu holen, seinen Kindern Brot daraus zu backen; da ihm dann Gott, weil (während) er um mehr Leinen ausgegangen, den andern un-terbessen so Haus in Mehl gemacht, daß er gutes Brot backen könne.“ Zahl-los sind die Volksprüche, die sich an das Brot und seine Verwendung knü-pfen. Von den weniger bekannten sei eine kleine Auswahl hier angeführt: Wenn die Kinder hart reden lernen, soll man ihnen Bettelbrot zu essen ge-eben. Wer will werden reich, der schneide das Brot fein gleich. Wer ein Brot aufschneidet und schneidet nicht gleich, der hat selbigen Tages gelogen. Wenn einer von dem Brot isst, das ein anderer hat lassen lassen, so wird er krank. Wer Brot isst, da-von schon einer gebrissen hat, der wird jenem feindselig und gram. Wenn man beim Schachbrot Brot bei sich hat, so können die Gespenster kein Un-heil zufügen. Wenn man ein Brot anschneidet, muß man selbes immer mit dem Messer unten mit drei Kreuzen bezeichnen, sonst können die Dä-monen daran teil haben. Aus alle dem geht aber auch unausführbar wieder hervor, welche wichtige Rolle das Brot in der Volksernährung spielt, und die Worte des Patersers: „Unser täglich Brot gib uns heute“ darf für jeden von uns eine demütige Bitte sein, für be-deren Erfüllung wir niemals dankbar genug sein können.

Die Hinderburg-Spende.

In sehr vielen Städten Deutsch-lands sind bekanntlich bereits große Summen für eine „Hinderburg-Spende“ gesammelt worden. Andere Städte haben dafür Mittel in Aus-sicht gestellt. Diese Spende, die dem unter der Führung des Generalfeld-marschalls v. Hinderburg stehenden Oeßtere zuzumessen soll, wird für die Soldaten eine große Wohlthat werden, und ist ihnen zum Teil schon übermit-telt worden. Die Truppen im Osten haben nämlich mit erheblich ungenü-gender Mitterungsverhältnissen im Winter zu rechnen, als unser Heer, das im Westen kämpft. Nicht nur, doch hier der Winter härter und un-freundlicher ist, als in Frankreich, er hat hier auch eine längere Dauer. Durch die „Hinderburg-Spende“ sol-len nun die Truppen im Osten in die Lage versetzt werden, den Unbilden der Witterung ohne Schaden für ihre Ge-sundheit Widerstand leisten zu können. Der größte Teil der für diese Spende gesammelten Summen wird darum zu-verwendet, um möglichst warme Klei-dung zugänglich zu machen. Es sind für diesen Zweck Pelze aller Art auszu-sehen, und zwar ist man bestrebt, je-dem Manne eine Pelzweste und einen kurzen Pelzrock zuzumessen zu lassen. Die Pelze werden in einfacher, aber praktischer Form bearbeitet, so daß sie ebenso warm wie bequem sind.

Ein Wiedersehen.

Ueber ein seltsames Zusammentref-fen in Feindesland schreibt der Feld-webel bei einem Landsturmregiment: Unter meinen Kanonieren hatte ich auch einen alten Landstürmer, Namens Heinrich Thiel in Hofe bei von mir requirierten Sachen stehen; als ein Pionierunteroffizier auf mich zutrat mit den Worten: „Ich bitte Herrn Feldwebel um Auskunft, wie ich am nächsten nach L... komme.“ Nachdem ich diesen Bescheid gegeben hatte, fragte ich ihn, ob er auch ein Pflüger sei. Hierauf erklärte er mir, er sei von Kaiserslautern. Ich sagte hierauf, ich hätte auch einen Kanonier aus Kaiserslautern bei mir, ob sich die Kameraden vielleicht kennen würden. Darauf trat mein Kamerad Thiel so-fort auf den Pionier-Unteroffizier zu und meldete mit kräftiger Stimme: „Ich bin aus Kaiserslautern, mein Name ist Kanonier Thiel.“ Jetzt standen aber beide einander gegenüber wie ein Bild von Stein. Der Kano-nier meldete und stand starr vor dem Unteroffizier — seinem Sohne — Josef Thiel aus Kaiserslautern. Nun flossen die Tränen der beiden Män-ner und es wurde zuerst nach der Mutter gefragt, an die sofort eine Feld-postkarte von ihrem Manne und ihrem einzigen Sohn, die sich im Felde tra-fen, geschrieben wurde. Bald erfolgte der Abschied zwischen Vater und Sohn.

Zatt ist die höchste Blüte einer allmählich erlangten Umgangs-bildung. Herzengüte und Bescheidenheit brau-chen sich nicht nach Mühe zu geben, die-ßen Bildungsgrad zu erreichen. Zatt ist der Bestand des Herzens.

MY HEART AT THY SWEET VOICE

From Gounod's Famous Opera
“SAMSON ET DALILA”
 Sung by Mme. SEMBRICH, at Metropolitan Opera House, N. Y.

The musical score is presented in a grand staff format with two vocal lines and piano accompaniment. It begins with the tempo marking 'Andante' and the dynamic 'p'. The score features various musical notations including notes, rests, and articulation marks. A central publication notice reads 'Published by AMERICAN MELODY CO., New York'. The score concludes with the tempo marking 'Allegretto' and the dynamic 'dim.'.

Für Haus und Küche.

Pinke Wurst mit Kohl.
 Man nimmt die jungen Blätter von Grünkohl, wäscht sie tüchtig. Bedeckt sie dreiviertel mit Wasser. Bedeckt den Resten vor dem Zerlegen Hungers-heden, den die meisten Leute kennen. Besitzt eine Note von unfern.

Golddene Medaille Bier.
 für die Wohnung braut.
Stegmaier Brau Co.
 Scranton Telephone: 247, 456. Scranton, Pa., 1833

Cobfisch und Kraut.
 Man kocht ein und ein halbes Pfund Sauertraut in viel Fett und wenig Wasser gar und läßt es etwas abkühlen. Uedann kocht man ein und ein halbes Pfund Cobfisch in Salzwasser ab und nimmt mit größ-ter Sorgfalt alle Gräten heraus. Streicht eine Form mit Butter aus, gibt eine Lage Sauertraut hinein, dann eine Lage Cobfisch darauf, dann wieder Sauertraut u. s. w. Die letzte Lage muß Sauertraut sein. Dann streut man die zerriebenen Schweine-fäse darüber, zerhackt zwei Eier mit einer kleinen Tasse Milch und gießt es darüber, dann noch einige Stücken Butter darauf und bäckt es in einem Backofen schön braun. Es muß so heiß wie möglich gebackt werden.

Blutwurst.
 Man nehme hierzu einen Teil des Blutes, reichlich von der besten Sorte des gebratenen und feingebildeten Schweinefleisches, mageres und fettes, nebst weich gebratenen, fein gebadeten Schwarten, fein gewürfeltem Speck, Salz, Pfeffer, Nelken und Pfeffer-pfeffer. Das Hinzufügen von Kümmel, Thymian und Majoran bei dieser Sorte, sowie auch bei den übrigen Wurstsorten ist Geschmackssache. Dies alles wird wohl gemischt und in dicke, möglichst glatte Därme gefüllt, doch muß zum Ausbilden der Wurst reichlich ein zwei Finger breiter Raum leer gelassen werden. Die Würste werden etwas geräuchert. Da die Speckwür-stel nicht jedermanns Geschmack sind, kann auch der Speck getrost und fein gehackt burchgemischt werden; stellen darf er nicht, weil sonst die Wurst zu trocken würde.

Wologneser Salami.
 Fünf Pfund Schweinefleisch, drei Pfund Rindfleisch werden durch die Fleischmaschine gedreht, dann sofort in ein Seiduch eingegeben und Tag und Nacht in einem kühlen Raum auf-gehungen, so daß aller Saft heraus-läuft. Das Fleisch wird also am zweiten Tage erst mit zwei Pfund Speck, den man sehr fein geschnitten hat, ein Viertel Quark, Rosinen, Salz, Pfeffer und ein Löffel voll Paprika vermischt. Eine Knoblauchzelle hat man schon einige Stunden in ein Zehntel Quart Rosinen gelegt und gießt nun diese Flüssigkeit noch da-zu. Rindsdärme, die über Nacht auch in Wein mit Thymian, Majoran und Salz eingeweicht wurden, werden mit der Salami Masse gefüllt, äßers mit Spagat umwunden, mit einer Stopfnadel geschnitten und rot in den Rauch gehangen. Nach zehn bis vier-zehn Tagen sind die Würste zum Auf-schneiden verwendbar; sie halten sich in dieser Räucherung lange Zeit.

Butterkuchen.
 1) Ein Tüfelchen Hefe zerdrückt man fein, gießt ein wenig Milch dar-über und giebt eine Prise Zucker hin-in. Wenn dies schaumig geworden ist, so tut man in eine Schüssel ein und ein halbes Pfund Mehl, rührt es mit einer Tasse Milch an, giebt die Hefe dazu, verührt alles gut und stellt es an warmen Ort zum Aufgehen. Wenn es zu doppelter Quantität ge-flogen ist, rührt man eine halbe Tasse Butter und eine halbe Tasse Zucker zu. Schaum, giebt zwei Eier dazu, einen halben Teelöffel Salz und die abgerie-bene Schale einer Zitrone. Alles gut ver-rührt, dann zu einem Hefenstück, und so viel Mehl hineingehakt, daß es ein zarter weicher Teig wird, aber steif genug zum Ausrollen. Man knetet ihn um, bis er nicht mehr an den Händen klebt und läßt ihn nochmals in der Schüssel aufgehen. Wenn er wieder zu doppelter Höhe aufgegangen ist, rollt man ihn kleinfingerdick aus, legt ihn in butterbestrichene Pfannen oder auf Bleche und läßt ihn wieder gehen. Man macht man mit einem Teelöffel Butter über den ganzen Kuchen hin, gießt reichlich geschmolzene Butter darüber und bestreut ihn gut mit Zucker, den man mit Zimmt ver-mischt hat.

2) Auf zwei Pfund feines Mehl rechnet man ein halbes Pfund Butter, zwei ganze Eier, ein Pint lauwarme Milch, zwei Stück Weizenbrot, die ab-geriebene Schale einer Zitrone, eine Tasse voll gut gewaschene und getrock-nete Korntinthen und eine Tasse voll Zucker. Dies wird zum Aufgehen warm gestellt, dann einen Finger dick ausgegallt, in Pfannen gebacken und, nachdem es noch etwas geangen ist, mit Butter bestreut, mit Zucker, Zimmt und gebaden Mandeln be-cremt, dann gar gebacken.

Ein Gedicht

solle geschrieben werden über ein gutes Glas Bier und eine Sandwich. Sie sind eine der schmackhaftesten Kombi-nationen, die je erdacht. Sie bedürfen den kleinen vor dem Zerlegen Hungers-heden, den die meisten Leute kennen. Besitzt eine Note von unfern.

Golddene Medaille Bier.

für die Wohnung braut.
Stegmaier Brau Co.
 Scranton Telephone: 247, 456. Scranton, Pa., 1833

Wm. F. Kiesel,
Pfaffens-Notariats- und Bank-Gesellschaft, Feuer-Versicherung.
 (Etabliert 1859.)
 113 Ladawanna Ave., Scranton, Pa.
 Schiffstatten jeder Dampferlinie nach und in Europa und dem Orient.
 Ermöglicht sowohl billigen einfluss-reichen, als auch fernere, angestrichelt. Besondere Chancen Reisegelegenheiten, Verbindungen nach allen Weltteilen, Verkauf von Häusern und Wauplänen.

Gebrüder Scherer's
 Redstone
Cracker-Cakes
 343, 345 und 347 Broad Straße gegenüber der Knopf-Fabrik, Scranton, Pa.
Ebenso Brod jeder Art.

Immer Dequem.
 Sie können wechseln Ihren Geld im Monat 14 u. 15 u. 16. 11.00 eröffnet eine Sparkassette, 3% Prozent Zinsen. Sie können jeden Tag ein Pfund in den Monat ohne Kündigung. Bisshänglich bewilligste, Ärgernisse für die unangenehmsten 38 Transaktionen und Risiken Dampfer Zinsen. Geld für Reisen, die hohe Auslastung und niedrige Preise.
 Die Notariats Abteilung fertigt Vollmachten und verbrieften gesetzliche Dokumente in allen amerikanischen Sprachen an. Besitzt eine für Bürger von den Ver. Staaten. Gesetzbücher nach allen Teilen der Welt.

Blau Banking House,
 113 Ladawanna Ave., Scranton.

Alt Weidelberg.

Restaurations:
 A la Carte, Table d'hote
 von 12—2 Uhr Nachmittags.
 Importierte und bierige Biere. Reine Liqueur und Cigarrren. Separate Gesellschaftszimmer.
Albert Penke, Eigenth.
 206-210 Penn Avenue.

Lohmann's,

323-325 Spruce Straße.
 „Club“ Frühstück.
 Dinner und Kaufmann's Lunch
 11.30 bis 2.
 A la Carte immer.
 Theater Gesellschaften Spezialität.
 Muffel von bekannten Solisten.
 Prompte Bedienung.
 John C. Haas, Eigentümer.

„Hotel Belmont“

Ladawanna u. Adams Avenues,
 in nächster Nähe des Laurel Clinic und des Ladawanna Bahnhofs.
Gebr. Wenzel, Eigentümer.

Henry Horn's

Restaurant,
 213 Penn Ave., Scranton, Pa.
 Käse der besten Getreiden und Cigarrren werden auch die in einer vorzüglichen deutschen Küche zubereiteten Speisen auf Verlangen serviert, und zwar zu sehr mäßigen Preisen.
 Kaufmanns Mittagstisch täglich 25 Cents.
 Jeden Sonntag Abend warmer Lunch—Schweinefleisch, Brat u. in Milch, Pfeffer, etc., mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

Dr. Ziebler's
Deutsche Bäckerei
 210 Franklin Avenue.
 Backwerk jeder Art täglich frisch. Was er Knecht und Tee sowie leichte Getränke.

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