Conrad's neuer Laden.

120 und 122 Wyoming Avenue.

Die neuesten Moden in Männer und Knaben

Steifen und weichen Filz Hüten, Hemden Ausstaffirungen, Handschuhen usw.

Absolute Sicherheit für Ihr Geld.

Die Fonds dieser Bank sind achtsam angelegt einzig in wohlgesicherten Anleihen, erste Klasse Bonds und werthvollem Grundeigenthum.

Alle unsere Anlage Sekuritäten sind untersucht und bestätigt worden durch den Ver. Staaten Bankprüfer. Das gleiche geschah mit unseren Anleihen und collateral Sicherheit. Diese Bank könnte jeden Depositor in voll. Dollar für Dollar, bezahlen, und immer noch gut sein für über eine und einviertel Million Dollars.

Union National Bank,

Ver. Staaten Depositum.

Ecke Lackawanna und Washington Ave. Scranton, Pa.

Für Ihren Säugling

oder ein gutes Nahrungsmittel nöthig hat, oder für Ihre Familie, wenn Sie wünschen reiche, reine Milch, gebrauchet

Dr. Lange's Lactated Tissue Food

Es ist nicht, was wir sagen, sondern was die Milch thut, welches die ganze Geschichte Ihrer Popularität erzählt.

Fraget den Apotheker dafür oder schreibt an

Dr. Lange,

315 Jefferson Avenue, Scranton, Pa.

Das Bier von Bieren seit über dreißig Jahren.

Die höchste Errungenschaft in der Braumeister-Kunst ist angenehm und überzeugend demonstrirt 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.

Anruf 470 „altes" Anruf 542 „neues."

Lassen Sie sich **Parfum umsonst** schicken.

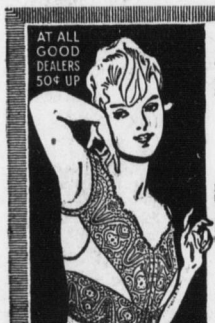
Schreiben Sie heute um eine Probeflasche von

Ed. Pinaud's Lilac

Das berühmteste Parfum der Welt, jeder Tropfen so süß, wie die lebende Blume. Für Taschentuch, Zimmerluft und Bad. Vorzüglich nach dem Rasiren.

Der ganze Werth liegt im Parfum, Sie zahlen nicht für die theure Flasche. Die Qualität ist wunderbar. Preis nur 75c. (6 Unzen). Schicken Sie 4c. für das Probefläschchen—genug für 50 Taschentücher.

PARFUMERIE ED. PINAUD
Department M.
ED. PINAUD BUILDING NEW YORK



Eine schöne Büste und Schultern

erhält, wer die Brassiere „Bien Jolie" trägt. Das hängende Gewicht eines nicht gestützten Busens zieht die tragenden Muskeln so aus, daß die Linien der Figur verloren gehen.

BIEN JOLIE
(BE-AN JO-LEE)
BRASSIERES

hält den Busen dort, wo er sein soll und steht vor, daß der volle Busen nicht schlaff aussehe. Sie verhütet die Gefahr hängender Muskeln und hält das Fleisch an den Schultern, wodurch der Oberkörper eine graziöse Linie erhält.

Diese Brassieres sind das niedlichste und nützlichste Bekleidungsstück, das man sich nur vorstellen kann — werden aus den verschiedensten Materialen und in allen Stilarten hergestellt.

Verlangen Sie von Ihren Lieferanten, Ihnen Brassieres „Bien Jolie" zu zeigen. Wenn solche nicht auf Lager, werden wir ihm gerne Muster zum Vorzeigen franko zusenden.

Benjamin & Johnes
51 Warren Street, Newark, N. J.

Erinnert euch

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

„Bobsled"-Sport in Locust Valley, Long Island.

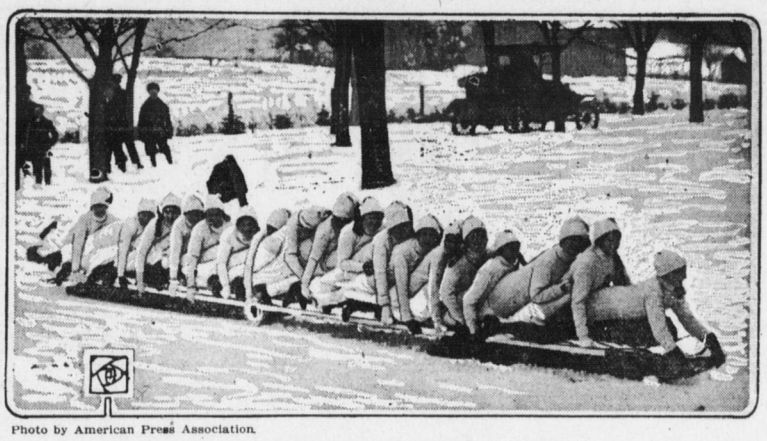


Photo by American Press Association.

Bei dem jüngst abgehaltenen jährlichen Rutschkontest in Locust Valley, Long Island, erhielt der hier abgebildete, mit hübschen Mädchen beladene Schlitten den Schönheitspreis.

Kuchen.

Ueber dessen Geschichte und Bedeutung.

Eine interessante und zeitgemäße Betrachtung.

Die Kuchen des letzten kriegerischen Weihnachtsfestes mußten, nach den Anfang des Jahres erlassenen Gesetzen der Regierung in den deutschen Bundesstaaten und in Oesterreich-Ungarn, eine ganz andere Gestaltung und Zusammensetzung haben, als früher. Die meist mit Weizenmehl bereiteten spezifisch weihnachtlichen Backereien, wie Stollen, Brezeln, Napf- und Blechkuchen mußten ihre Herrschaft abtreten an solche, die zum allergrößten Teil aus Kartoffel- oder gemischten Ersatzmehlen, auch wohl aus Maismehl bestanden. Der Zusatz von Hefe, ohne die der deutsche Kuchen fast undenkbar ist, war verboten.

Durch die geregelte Verteilung des Weizen- und Roggenmehls wird es wohl auch notwendig geworden sein, daß die Pfefferkuchenbäckerei eine andere geworden ist, ebenso dürfte der Hauptbedarf an Honig mehr der Verwendung des schönen altdeutschen Süßgewürzes als Zugabe zu Brot oder Semmel entsprechen, als der zu dem altgewohnten Honigkuchen. Aber die deutschen Hausfrauen sahen die Zweckmäßigkeit dieser zum Allgemeinwohl gehörenden gesetzlichen Vorschriften ein und viele mochten wohl kopfschüttelnd an den Ueberfluß von Kuchen denken, der während der Friedensjahre, besonders in den letzten zwanzig oder fünfundzwanzig Friedensjahren, die Weihnachts- und Neujahrszeit begleitete.

Man sieht aber dadurch, daß die Gesetzgebung sich mit dem Kuchenverbrauch befaßte, auch, welche wichtige Stellung sowohl im Volkswirtschaftsleben wie auch im bürgerlichen Leben der Kuchen hatte, nicht nur in den belebten Städten und Großstädten, sondern auch auf dem Lande bis hinein in die fernsten, ödesten Moorgegenden, und kann es sich so recht vorstellen, daß diese bedeutende Rolle, die ihm zuerteilt wurde, außer auf seinem Wohlgeschmack, auch auf ethischen Grundlagen beruht. Als die deutsche Hausfrau aus Spelz und Mehl flache Brotfladen backte, backte sie auch schon Kuchen, auch aus Mehl oder Spelz, aber mit dem Zusatz von reichlichem Honig, so daß der weihnachtliche Honigkuchen den ältesten Kuchen Deutschlands darstellt.

Man meint oft, daß das Wort „Kuchen" mit dem Wort Küche verwandt ist, und möglich ist das immerhin. Aber genau erwiesen ist es nicht. Dr. Friedrich Detter in Wien erklärt das Wort Kuchen für ein altgermanisches Wort dunkler Herkunft. Die ältesten Kuchen waren Fladen und hatten die heute noch gebräuchliche Scheibenform, weil die Sonne, als geliebteste Erscheinung, den Menschen in Scheibenform erschien. Auch die ersten Nachbildungen von Tieren gehörten zu den Kuchenformen der Deutschen. Die ersten Kuchen mußten ja auf der Herdplatte oder auf der Pfanne gebacken werden, zu anderen Kuchen bedurfte man einer Form, die erst mit der Ausgestaltung der Töpferkunst entstehen konnte. In Moor- und Heidegegenden hat übrigens der täglich frisch zu backende Buchweizenmehlkuchen lange Jahre, noch weit hinein in das neunzehnte Jahrhundert, an Stelle des täglichen Brotes gestanden. Denn aus dem dunklen Heide- und Buchweizenmehl konnte ein sogenanntes Laibbrot nicht hergestellt werden.

Heute noch gehören in vielen norddeutschen Gegenden, zum Beispiel in Holsteins Heide, diese Kuchen zu den Nationalgerichten und werden gern neben dem anderen Brot gegessen.

Von dort aus, auch aus Friedland, ist ihr Ruhm und die Art ihrer Bereitung nach Amerika gedrungen, und Amerikaner brachten sie, sie als gern genossene Frühstücksspeise bezeichnend, wieder in deutschen Großstädten in Erinnerung. Nur, daß die Leute in der Großstadt meist von dem deutschen Ursprung keine Ahnung hatten und die Kuchen als „Amerikanische Frühstückskuchen" gelten ließen. Natürlich wurden sie auch nicht nur allein von Buchweizenmehl bereitet und nicht ländlichsittlich mit Syrup oder Honig bestrichen, sondern mit frischer Butter. Ursprünglich bestand dieser Kuchen nur aus mit etwas Buttermilch oder Wasser und Salz zu sehr dünnem Teig angerührtem Buchweizenmehl, das eine außerordentliche Deihkraft besitzt und sehr quillt. Auch wurde früher in den Moorgegenden dieser Kuchen in ausgeglühtem Rüböl gebacken, das natürlich längst der Butter, dem Schmalz Platz gemacht hat. An diese Kuchen erinnern die gleichfalls niederdeutschen Nationalkuchen aus geriebenen rohen Kartoffeln, die Puffer heißen und jetzt auch in anderen Gegenden sehr beliebt sind.

Aus der Scheibenform der Kuchen entstand die Ringform, indem man eine Mittelscheibe herausschnitt. In christlicher Zeit, als man zum Zeichen, daß sie Fastenkuchen einer heiligen Zeit seien, ein schiefes Kreuz in den sich nun länglich ziehenden Ring legte, entstand die Brezel, die zuerst eben nur als Fasten- und Seelengebäck galt. Als letzteres wurden sie zu den Tagen des Gedenkens der Verstorbenen und der „armen Seelen" gebacken und als Opferkuchen an die Kinder verteilt.

Im urzeitlichen Seelenkultus wurzelt auch die Form des Zopfgebäcks. Man pflegte früher an Stelle der Sklaven, die dem toten Herrn und Gebieter eigentlich in den Tod und das Grab folgen sollten, die aus Teig gebackene Nachbildung ihrer Haartracht mitzugeben, um sich doch mit dem bestehenden Gesetz abzufinden.

Die Form des Hörnchens entlehnte man dem Bilde des Halbmonds oder dem eines Rinderhorns. Dazu kam dann die Form des im Topf oder Napf gebackenen Kuchens, der in Süddeutschland noch vielfach Gugelhopf heißt und die Stollenform, die sich der Brotform nähert.

Noch immer sind diese alten Formen beliebt und werden neben der flachen Tortenform noch wahrscheinlich wieder Jahrhunderte überdauern.

Urdeutsch ist der Baumkuchen, eine Erinnerung an den Baumkultus der Germanen.

Ueber eine Holzrolle, die im offnen Feuer von Lindenholz gedreht wurde, wurde der Teig gegossen, der, unregelmäßig abtropfend, die dunklen Jahresringe und schließlich die Zacken bildete. Heute, wo die Ringe glatt um den Kuchen gelegt sind, weil seine Herstellung durch Maschinen erfolgt, sind vielfach die Zacken verschwunden. Nur der Stamm, der oft mit Blättern von Makronenteig und mit bunten Zuckerblüten geschmückt ist, erinnert noch an den „Baum."

In Norddeutschland, speziell in der Mark Brandenburg, ist die Heimat des Baumkuchens, und in dem alten Berlin von vor 1870—71 galt er als echter Hochzeitskuchen. Gelegentlich der Seelenkuchen war schon von der Symbolik des Kuchens die Rede. Kuchen als Opferspeisen wurden schließlich von den Kindern und der Gemeinde verzehrt und damit Eigentum aller.

An der holländischen Grenze und in Teilen Hollands gilt eine besondere Art Kuchen als Heiratskuchen, als „Giftemaker." Die Gabe und Annahme des Kuchens vermittelte dort früher an Kirchweihtagen das erste Verständnis zweier Liebenden. In diesen Gegenden gab es auch eine besondere Art Honigkuchen mit Anis, den Neujahrskuchen, der nie verkauft, sondern nur in Haushaltungen gebacken und als Zugabe oder Dank für den Neujahrsglückwunsch verschenkt wurde.

Alter, schöner Glaube heftet sich auch hier und dort an den aufbewahrten Hochzeitskuchen der Eltern. Gaben sie in späterer Zeit den in Beruf oder Amt tretenden oder ihr eigenes Haus gründenden Kindern ein Stück Hochzeitskuchen mit, so blieb ihnen, sofern sie es treu bewahrten, das Glück treu und sie sollten niemals Not leiden.

Bei einer so wichtigen Arbeit, wie das häusliche Kuchenbacken namentlich in früherer Zeit war, spielte der Brauch natürlich auch eine Rolle. So bestand beim Backen absolute Schweigepflicht. Wenn beim Kuchenbacken geschwatzt wurde, verdarb der Kuchen. Die in Gesundheitslehre und -pflege bewanderte Generation sieht in der Schweigepflicht nur die Befolgung des Gebots, daß es überhaupt unappetitlich ist, beim Zubereiten von Speisen so viel zu sprechen. In früheren Zeiten waren es auch besondere Tage, an denen nicht gebacken werden durfte, es war zum Beispiel verboten für die zwölf heiligen Nächte der weihnachtlichen Fastzeit. Da ließ es sich auch wohl umgehen, denn meist hatte man mit reichlichen Kuchenvorräten für diese Zeit vorgesorgt.

Auch für den grünen Donnerstag und alle Freitage bestand ein Backverbot — aber nicht durch das Gesetz, sondern durch Sitte und alten Brauch. Und darum, weil man schon an solche Kuchenrücksichten gewöhnt war, ist es auch den Menschen von heute nicht schwer geworden, sich an die Kriegskuchen zu gewöhnen.

Rostflecken.

Wie man durch einen Zeppelinangriff zu Geld zu kommen kann, hat ein in einer der östlichen englischen Grafschaften ansässiger Viehhändler gezeigt, der unter dem Verdacht, ein eigenes Haus angezündet zu haben, unter Anklage gestellt wurde. Im August, am Tage nach dem Zeppelinangriff, brannte das Haus des Viehhändlers vollständig nieder. Der Mann konnte nur die Feuerversicherungspolice und einige andere Papiere in Sicherheit bringen. Es wurde eine polizeiliche Untersuchung eingeleitet. Im Dach des Hauses fand man ein großes Loch, das angeblich durch eine Zeppelinbombe verursacht sein sollte. Später wurden auch Teile einer Bombe unter den Trümmern des Hauses hervorgehoben. Diese Bombenteile zeigten aber verdächtige Rostflecken, und die Polizei stellte fest, daß die Metallsplitter von früheren Luftangriffen herrührten. Natürlich sind an dieser Geschichte nur die schlechtgearbeiteten deutschen Bomben schuld, die schon nach ein paar Wochen Rostflecken bekommen.

Wo Sittlichkeit sich mit Schönheit paart,
Da ist für die Kunst die rechte Art.

Des Russen Rache.

Eine lustige Geschichte wird aus Wallborf im badischen Schwarzwald mitgeteilt: Als zur Feier der Einnahme der Festung Kowno kürzlich um zwölf Uhr die Glocken den Sieg vom Turm riefen, liefen die Leute vom Mittagessen auf die Straße, um die frohe Botschaft zu hören. Nur ein in einer Familie als Landarbeiter beschäftigter russischer Kriegsgefangener ließ sich beim Mittagessen—es gab Spätzle und Apfelmus—durchaus nicht stören. Als die Leute zurückkehrten und dem Russen freudestrahlend zuriefen: Kowno kaput! deutete der patrotische Russe auf die leere Spätzleschüssel und sagte schmunzelnd: „Kowno kaput, Spätzle kaput!" Er hatte die Einnahme der russischen Festung dadurch gerächt, daß er das Mittagessen von vier Personen eingenommen hatte.

In Athen werden die Ziegen an die Türen der Häuser geführt und da vor den Augen der Milchkunden gemolken. Dennoch schützt dieses Verfahren nicht vor Betrügereien. Der Milchhändler trägt nämlich ein lose sitzendes Gewand mit weiten Aermeln. Unter dem Oberkleid befindet sich nun ein mit Wasser gefüllter Kautschukschlauch, von dem aus ein Schlauch durch den einen Aermel vorläuft. Beim Melken drückt er dann, für andere unbemerkbar, so auf den Schlauch, daß mit der Milch mehr oder weniger Wasser in das Auffanggefäß fließt.

Wenn Sie ermüdet und durstig sind

so bestellen Sie eine Flasche Stegmaier's

Goldene Medaille

Bier. Sein reine, perlende, zufriedenstellende Güte vertreibt Gehirnermüdung und Muskelnerschlaffung.

Verlangt es immer—sehet nach dem Namen auf der Flasche.

Stegmaier Brau Co.

Beide Telephone.

Wm. F. Kiesel,

Passage-Notariats- und Bank-Geschäft, Feuer-Versicherung.

[Etablirt 1859.]

315 Lackawanna Ave., Scranton, Pa.

Schiffskarten jeder Dampferlinie nach und von Europa und dem Orient. Vermögen sowie Erbschaften einkassirt Vollmachten, Testamente usw. ausgefertigt. Vereinigte Staaten Reisepässe besorgt. Geldsendungen nach allen Welttheilen. Verkauf von Häusern und Bauplätzen.

Gebrüder Scheuer's „Keystone" Brod, Cräcker und Cakes Bäckerei,

313, 345 und 347 Brook Straße,

gegenüber der Knopf-Fabrik,

Süd Scranton.

Wir erledigen Bestellungen zum Ankauf oder Verkauf von

American Water Works und Electric 1st Preferred.

American Water Works und Electric theilweise Preferred.

American Water Works und Electric Common zu dem Markt.

Benachrichtigt uns von irgend welchen Bestellungen.

Brooks & Co., Bankiere,

Mitglieder der New York Stock Exchange.

Scranton, Pa. Wilkes-Barre, Pa. Binghamton, N. Y.

Alt Heidelberg.

Restauration:

A la Carte, Table d'hote

von 12—2 Uhr Nachmittags.

Importirte und hiesige Biere. Feine Liquöre und Cigarren. Separate Gesellschaftszimmer.

Albert Jenke, 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.

Prompte Bedienung.

George J. Rosar, Eigenthümer.

Henry Horn's Restaurant,

213 Penn Ave., Scranton, Pa.

Außer den besten Getränken und Cigarren werden auch die in einer vorzüglichen deutschen Küche zubereiteten Speisen auf Verlangen serviert, und zwar zu sehr mäßigen Preisen.

Kaufmanns Mittagslunch täglich 25 Cents, jeden Samstag Abend warmer Lunch—Schweinebraten, Beef a la Mode, etc., mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

Zeidler Bäckerei Co.

Louis A. Kohler, Eigenthümer,

Deutsche Bäckerei

210 Franklin Avenue.

W. F. Vaughan,

Grundeigenthum

Gekauft, Verkauft, Vermiethet.

Office, 421 Lackawanna Avenue

Scranton, Pa

Deutsch gesprochen.