

Für die liebevolle Anteilnahme beim Heimgange unseres guten Vaters, Schwieger- und Grossvaters

**Herrn Heinrich Wolf**  
sei hierdurch Allen  
**herzlichst gedankt.**

Besonderen Dank sagen wir Herrn Pfarrer Polster für die trostreichen Worte am Grabe und Herrn Kantor Beger nebst den Chorschülern für den erhebenden Gesang, sowie der Arbeitsopfer-Versorgung. Herzlichen Dank sagen wir auch der Krieger-Kameradschaft Ottendorf-Okrilla für das zahlreiche Ehrengeleit und die dem Heimgegangenen erwiesene letzte Ehrung.

Dir aber, lieber Gatte und Vater, rufen wir ein „Habe Dank“ und „Ruhe sanft“ in dein stilles Grab nach.

Ottendorf-Okrilla, am 21. Dezember 1936.

In stiller Trauer  
**Clara Wolf**  
**Oskar Wolf u. Familie**

**Sämtliche Zeitschriften**  
sind bereits ab heute zu haben.

**Herm. Rühle**  
Mühlstraße 15.

**Supal**  
violett und schwarz

Hochwertiges Kohlepapier für jedes Büro.  
Kleine Packung 50 Bfg.  
Papierhandlung  
**Hermann Rühle**

**Handarbeiten**  
bereiten Freude!

Grosse Auswahl moderner Ausstickereien u. Wollen zur selbstanfertigung reizender Geschenke und Gebrauchsbekleidung finden Sie zu günstigen Preisen im

**Handarbeits-Geschäft W. Fuchs**  
Ottendorf-Okrilla, Mühlstr. 15.

**Zigarren**  
1. geschmackvoll. Geschenkpäckung. 10, 25, 50 St.  
10-Stück-Packung von 1.-Mark an

**Zigaretten**  
der besten Firmen  
empfiehlt

**Kreuzdrogerie Fritz Jaekel**

Für die vielen Beweise aufrichtiger Teilnahme beim Ableben unserer lieben Mutter und Grossmutter, der Frau

**Emilie verw. Lunze geb. Schöne**  
sagen wir allen unseren herzlichsten Dank.

Ottendorf-Kleinokrilla, am 20. Dezbr. 1936.  
Förstereistrasse 3.

Die trauernden Kinder u. Enkel.

**Schrank-Papiere**  
empfiehlt  
**Hermann Rühle**,  
Papierhandlung.

**Für Weihnachten**

Moderne  
**Karten u.**

**Briefpapier - Kassetten**  
Briefblocks • Füllfederhalter  
Gäste-, Tage- und Kochrezeptbücher

**Buchkalender**  
Groschenbinder Stadt- u. Landkalender  
Meißner-, Ameisen-, Payne-, Familienkalender  
Wochen-Kalender Schmidt-Abreis-Kalender  
Kunstkalender

**Kalenderblocks in versch. Größen**

**Für den Schulbedarf**  
empfehle ein reiches Lager

Schreib- u. Zeichenhefte, Rechen- u. Lesebücher, Atlanten, Landkarten, Rechtschreibungen, Liederbücher, Bibl. Geschichten, Katechismus, u. I. W. Federhalter, Federkästen in Holz u. Leder, Bleistifte, Farbkästen mit 7-30 Farben, Buntstifte in versch. Breiten, Farben, Bleistiftspitzer, Radlergummi, Pinsel, Lineale

**Weihnachts-Karten**  
in zahlreichen schönen und modernen Ausführungen

**Unzerbrechl. Holzfiguren**  
in großer Auswahl sehr preiswert.

**Gesellschafts-Spiele**  
für Jung und Alt  
Damenbretter, Halma, Quartette, Mosaik, Würfel-Spiele, Kinderdruckereien, Beschäftigungsspiele

**Photo-Alben Poesie-Alben**  
in vielen modernen Mustern.

**Gesangbücher** solide u. neuzeitliche Einbände.

**Christbaum-Schmuck**  
Glaskugeln, weiß und bunt  
Baumspitzen  
Glocken, Sterne, Feenhaar, Eistau  
Wunderherzen, Lichte, Lichttüllen usw.

**Tapeten für Puppenstuben**  
Rüchen u. Fußboden  
Dach- und Mauersteinpapier usw.  
Decorationszweige  
Weihnachts-Servietten, -Papiere.

**Mundharmonikas**  
Saxonia — Deutsche Turn- u. Sport — Orchester Club — Dikolo — usw.

**Rübenzettel.**

**Mittwoch:** Mittag: Sauerkrauttopf. Abend: Quartschnitten, roter Rübensalat. — Sauerkrauttopf: Sauerkraut in ausgelassenen Speck- und gerösteten Zwiebelwürfeln zehn Minuten andünsten, rohe Kartoffelwürfel und Brühe zugeben und das Gericht zugedeckt bei kleiner Flamme garwerden lassen, mit Salz und Tomatenmark abschmecken. Roter Rübensalat: Rote Rüben gründlich säubern, in Salz- und Rummelwasser garochen, abschöpfen, Schale abstreifen, in dünne Scheiben schneiden, diese mit Essig, Del, Salz, etwas Zucker und nach Belieben Rummel oder sehr fein geschnittenen Meerrettichwürfeln vermengen.

**Donnerstag:** Mittag: Rübeln mit Gänselein und Petersilie. Abend: (Heilabend): Karpfen blau mit Meerrettichsauce und Salatartoffeln. — Rübeln mit Gänselein: Das gut gereinigte Gänselein wird mit Salz und Wurzelwerk oder Weiss in reichlich Wasser gargekocht. Dann giebt man die Brühe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen und läßt selbsthergekaltete oder gekaufte Rübeln darin aufquellen. Inzwischen schneidet man Wurzelwerk und Gänselein in Würfel und gibt dann beides unter die Rübeln. Zuletzt kommt feingewiegte Petersilie an das Gericht. Karpfen, blau gekocht: Gut gereinigt, aber ungeschuppter Karpfen wird mit kochendem Essigwasser überausen, einige Minuten in Aqualuft gekocht und dann in Fischsud garmacht.

**Freitag (erster Feiertag):** Mittag: Brühsuppe mit Nierenfleisch und Gemüseeinlage, Gänsebraten. Kostbraut, Thüringer Röhre, Kompott von eingelegeten Obst. Abend: Lachsbröte, Aufschnitt Käseplatte. — Gänsebraten: Die braiserige Gans innen und außen mit Salz einreiben, mit gewaschenen und von Bläten und Stielen befreiten Äpfeln sowie mit gebrühtem Weißkohl füllten, mit gebrühtem Röhren zunähen und in Form bringen (das heißt Reulen nach den Flügeln zu hinausschieben, oberhalb der Anlegente einen gebrühten Röhren durch die Reulen ziehen und den Röhren auf dem Rücken verlaufen, ebenso die Flügel an Hals und Rücken festnähen), mit dem Röhren nach oben in die Pfanne legen, mit einer halben bis einem Liter kochendem Wasser übergießen, eine Zwiebel zugeben, und die Gans zugedeckt kochen lassen. Nachdem genügend Fett ausgekocht ist, die Gans aufdosen, das übrige feingeschnittene Gänsefett und etwa zwei Äpfel zugeben, alles Fett ausbraten lassen, bis die Erbsen hellbraun gebraten sind, das Fett bis auf einen kleinen Rest abgießen und die Gans bräunen lassen, wobei man nur so viel Wasser in die Pfanne gibt, daß das Fett nicht verbrennt. Ist die Gans weich und von allen Seiten schön braun gebraten, wird sie mit einem Eßlöffel kaltem Wasser bespritzt, wodurch sie knusprig wird. Die Lunte wird ausgefüllt, leicht verbräut, abgeschmeckt, und die Gans auf einer Platte angerichtet, nachdem die Röhren vorsichtig entfernt worden sind.

**Sonnabend (zweiter Feiertag):** Mittag: Zerfahrenene Suppe, Kalb-, Rind- oder Schweinebraten, Leipziger Allerlei und Kartoffeln, Vanilleapfelspeise. Abend: Gemüsemahonnaisse. — Vanilleapfelspeise: Aus einem halben Liter Milch, Vanillin, drei Eßlöffel Zucker und dreißig Gramm Stärkepulver einen dünnen Klammerl kochen, diesen mit einem Eiweiß abziehen, und diese Vanilleapfelspeise unter gut abgeschmecktes Apfelsmus rühren. Mit Nüssen und Obstzettel angerichtet kommt die Speise zu Tisch. Gemüsemahonnaisse: In Streifen geschnittene, gekochte Möhren, Sellerie, Schwarzwurzeln, auch Wurmentobirbschen und Schotenkerne, mit wenig Essig beträufeln, ziehen lassen, mit Mahonnaisse vermischen, mit Schinkenröllchen anrichten.

Für die Hausfrau ist die schwierigste Frage beim Einkauf gerade die Berechnung der Mengen, die täglich auf den Tisch kommen sollen. Sie will weder zu wenig noch zu viel kaufen, und gerade das ist nicht so einfach. Als obersten Grundsatz hat sich die Hausfrau zu merken, daß sie von leicht verderblichen Speisen nur das kauft, was sofort verbraucht wird, damit von den Erzeugnissen der deutschen Scholle möglichst wenig umkommt.

**Turnen - Spiel - Sport.**  
Achtung! Schneeschuhläufer!  
Verbilligte Festabzeichen, die zum Eintritt am Tage des großen Sprunglaufes der Deutschen Meisterschaften ins Altenberger Schistadion berechnigen, sind noch bis Weihnachten beim Untergeschichten zu haben.  
Es ist Gelegenheit, wieder eine Schneelaufunfallversicherung abzuschließen. Alles Nähere durch  
H. Rühle, Mühlstraße 15.

Wir verweisen auf die Beilage:  
**Reiches Wissen — schützt vor Schäden!**

**Hermann Rühle, Mühlstraße 15.**

