

Blitze mischten sich in die festliche Beleuchtung. Der Lampenzug mußte abgebrochen werden und das geplante Marktfest konnte nicht stattfinden. Die bedeutenden Opfer, welche von der Bürgerschaft und der Stadtverwaltung für die Festbeleuchtung gebracht worden sind, waren umsonst aufgewendet. Das Gewitter dauerte bis in die späte Nacht hinein. Bis auf diesen jähen Abbruch ist das Heimatfest aufs schönste verlaufen und hat alle Teilnehmer hoch befriedigt.

Freiberg, 22. Juni. Die königliche Bergakademie Freiberg wird die Feier ihres 150jährigen Bestehens Ende Juli 1916 begehen. Sie ist die älteste technische Hochschule; denn sie eröffnete ihre Vorlesungen Ostern 1766. Die Vorbereitungen für das Jubiläum hat zunächst ein aus Professoren gebildeter Arbeitsausschuß in die Hand genommen. Die Bildung eines Hauptausschusses durch Zuziehung von Vertretern der alten Herren und der Studentenschaft steht bevor, ebenso die Veröffentlichung eines Aufrufes zur Beteiligung an dem Feste mit näheren Angaben über die geplanten Veranstaltungen.

Freiberg. Der hiesige Stadtrat beschloß in seiner letzten Sitzung die Anschaffung einer Benzinmotorprüge für die Freiwillige Feuerwehr. Die Kosten belaufen sich auf 11—12000 Mark.

Freiberg, 22. Juni. In Gegenwart des Kultusministers Dr. Beck, der am Bahnhof von Oberbürgermeister Haupt und Schulrat Dr. Stephan begrüßt worden war, und zahlreicher anderer Ehrengäste fand heute vormittag um 11 Uhr die Einweihung des städtischen Museums für Schule und Heimat statt. Das Museum ist aus Ausstellungsgegenständen der Erzgebirgischen Gewerbe- und Industrie-Ausstellung Freiberg 1912 hervorgegangen. Es baut sich auf vier Dioramen auf, die in der Form der vier Jahreszeiten das Leben in der erzgebirgischen Heimat darstellen, und gliedert sich in zwei Hauptabteilungen, der Mensch und die Natur. In der ersten Abteilung werden der Bau des menschlichen Körpers, seine Funktionen und Beziehungen zur Natur geschildert, in der zweiten Abteilung das Erwerbsleben, wie es sich auf die Naturprodukte gründet. Damit soll den Schülern ein Anschauungsunterricht geboten werden, wie er bisher noch nirgends in Sachsen in ähnlicher Weise zusammengestellt ist. In dem im Heimatstil erbauten Museum auf der Kreuzmühlenseite hieß Oberbürgermeister Haupt die Gäste willkommen, insonderheit den Kultusminister, und schloß mit einem Hoch auf König Friedrich August. Darauf erläuterte der Bürgereschullehrer Artur Wötter den Inhalt des Museums und übernahm dieses in die Verwaltung des hiesigen pädagogischen Vereins. Nach einem Rundgange durch das Museum vereinigte man sich zu einem Festessen im städtischen Kaufhaus.

Freiberg, 22. Juni. Heute Mittag stieß auf der Brandersstraße ein von Brand kommender Kraftwagen mit einem in derselben Richtung fahrenden Gespür zusammen. Der Kraftwagen wurde in den Straßengraben geschleudert und zertrümmert. Einer der Insassen wurde dem Freiburger Angehöriger zufolge schwer verletzt.

Freiberg, 24. Juni. Gestern sind hier mehrere schwere Gewitter niedergegangen. In der Stadt hat der Blitz in der Nacht mehrfach eingeschlagen, ohne jedoch zu zünden. In Heubach bei Niederschöna wurde durch Blitzzschlag in der ersten Vormittagsstunde das Anwesen des Wirtschaftsbesitzers Kehler, bestehend aus Wohnhaus mit Stallungen und Nebengebäuden, vollständig eingestürzt. Inventar und Vieh konnten gerettet werden. Abends gegen 10 Uhr schlug der Blitz in die Scheune des Gutsbesitzers Heinrich Richter in Niederschöna und zerstörte diese vollständig ein.

Gersdorf. Auf einen Schwindel hereingefallen ist ein hiesiger Einwohner, der auf ein Berliner Inserat in

einer Chemnitzer Zeitung „Kind gegen Abfindung von 1000 Mark zu vergeben“, 5 Mark Spesen einschickte, dann aber von der Schwindelfirma nichts mehr hörte.

Zwickau, 23. Juni. Beim 10jährigen Stiftungsfest der Freiwilligen Feuerwehr in Gainsdorf ereignete sich ein schwerer Unfall. Auf dem Festprogramm stand auch eine Uebung der Wehr, u. a. Sturmangriff auf ein Haus. Als die Spritze angefahren kam, verlor sie die Deichsel. Das Gefährt rollte, steuerlos geworden, die abschüssige Straße herab. Die Mannschaft stürzte herab. Zwei Mann, der Malermeister Kraft und der Signalist Meier wurden erheblich verletzt, Kraft so schwer, daß er sofort ins Zwickauer Krankenhaus gebracht werden mußte. Die Festlichkeiten wurden sofort abgebrochen.

Treuen i. P. Die hiesige Schnittwarenhändlerin Nothke erhielt einen Expressbrief. In dem Brief, der in Treuen zur Post gegeben worden war, wurde die Frau aufgefordert, in einem mitgeschickten Beutel bis spätestens vormittags 11 Uhr fünfzig Mark auf dem Grabe ihres verstorbenen Mannes niederzulegen. Die Frau übergab den Brief der Polizei, während sie den Beutel, natürlich ohne den gewünschten Inhalt nach der bezeichneten Stelle brachte. Ein Sohn der Frau begab sich auf die Lauer. Gegen 3 Uhr nachmittags erschien ein Mann von kräftiger Statur an dem betreffenden Grabe und nahm den Beutel an sich. Da dieser aber leer war, kehrte er nochmals zurück, offenbar um nachzusehen, ob der erhoffte Inhalt nicht etwa dem Beutel entfallen sei. Dann entfernte sich der Mann wieder und schlug den Weg nach dem Schützenhause ein, unauffällig verfolgt von dem Sohne der Frau Nothke. Am Schützenhause gelang es diesem mit Hilfe eines befreundeten anderen Herrn, den Täter zu fassen. Er wurde ins Schützenhaus gebracht und von der herbeigerufenen Polizei verhaftet. Es ist ein in Delsnitz i. B. wohnhafter Markthelfer namens Göb, Vater von drei Kindern. In seinem Besitz befand sich u. a. noch ein falscher Bart.

Leipzig. Die Persönlichkeit des angeblichen Agenten Gain, der dieser Tage in Leipzig nach einem verübten Raubüberfall auf einen Gelbbriefträger sich erschoss, ist nunmehr festgestellt worden. Es handelt sich um den zwanzigjährigen, aus Gleiwitz stammenden Zeichner Max Bauer. Die Feststellungen waren auf Grund der von der

hiesigen Kriminalpolizei an allen Zentralen des In- und Auslandes gesandten daktylologischen Abdrücke in Berlin bewirkt worden. Bauer hatte seine Tat offenbar schon kurz vor seinem Auftauchen, in Leipzig in Berlin oder Friedebau geplant, denn nach den Ermittlungen der Berliner Kriminalpolizei hatte er bereits dort Postanweisungen über kleinere Beträge mehrfach erhalten, die er höchstwahrscheinlich an seine eigene Adresse aufgegeben hatte.

Lobenstein (Reuß), 22. Juni. Im benachbarten Nüttersdorf schlug vormittags die fünfzigjährige Gutsbesitzerin Lipfert ihrem Gemann im Bett mit einer Art die Hirnschale ein. Darauf begab sie sich zu der in der Bodenlammer schlafenden 16jährigen Tochter und schlug dieser ebenfalls mit der Art den Schädel ein. Beide waren sofort tot. Die Frau machte sodann auf dem Trockenboden ihrem Leben durch Erhängen ein Ende.

Aus der Geschäftswelt.

Gegenwärtig läßt Herr Möbelfabrikant Arthur Gdelt in Wilsdruff einen Fabrikweiterungsplan ausführen, in dem sämtliche Decken und auch das Dach in Eisenbeton hergestellt werden. Die über zehn Meter weitgespannten Decken in den Arbeitsböden werden ohne jede Säulenunterstützung freitragend ausgeführt, so daß die Arbeitsböden in der gesamten Fläche ausgenutzt werden können. Die Vorzüge des Eisenbetons haben sich alle Fabrikanten, Behörden usw. in ihren Bauten zu nütze gemacht. Die Ausführung dieser Eisenbetonarbeiten erfolgt durch die Baufirma Baumeister Richard Schürich, Wilsdruff, Dresdner Straße 237b, Fernsprecher 111, und ist diese Firma speziell zur Ausführung von Eisenbetonarbeiten vom Stadtrat zu Wilsdruff ermächtigt worden. Zu erwähnen ist noch, daß die Eisenbetonbauweise den sichersten Schutz gegen Feuer und sonstige verderbliche Einflüsse auf ein Bauwerk gewährt. Die Kosten stellen sich dabei im Verhältnis zur veralteten Bauweise mit Holzbalken nicht wesentlich höher. Herr Fabrikant Arthur Gdelt ist gern bereit, Bauinteressenten die Befestigung der Ausführung zu gestatten.

Die heutige Nummer umfasst 10 Seiten incl. Romanbeilage.

Die Buchgewerbliche Weltausstellung Leipzig 1914.



Sonderausstellung „Der Student“ (Akademisches Viertel).



Wandervogelheim (Sonderausstellung Schule und Buchgewerbe).

Dr. Oetker's Vanillin-Zucker

(Schutzmarke: Oetker's Hellkopf)

ist das beste und billigste Gewürz für Kuchen, Puddings, Milch- und Mehlspeisen, Kakao, Schlagsahne, Tee usw. Ein Päckchen zu 10 Pfg. (3 Stück 25 Pfg.) ersetzt 2—3 Stangen guter Vanille.

Überall zu haben!

Man achte beim Einkauf auf die Schutzmarke, da oft minderwertige Fabrikate angeboten werden.

Fahrräder
Nähmaschinen
Waschmaschinen
Wringmaschinen
Neubeziehungen von Gummivalzen.
Taschenlampen
u. Pa. Ersatzbatterien
Separatoren
Orig. Melotte.
Billigste Bezugsquelle
in Oßram Drahtlampen
Reparaturen, Emaillierung, Ver-
nickelung prompt und billigst:
Markt 8, Arth. Fuchs. Tel. 77.

Ringäpfel, Mischobst
Pflaumen, getrocknete
Aprikosen, Datteln
Feigen, Birnen
Preißelbeeren sowie
Fruchtkonserven:
Aprikosen, Mirabellen,
Pflaumen, Erdbeeren, Heidel-
beeren, Ananas, Frucht-
Melange empfiehlt
Otto Kaubisch
Grumbach.

**Steckenpferd-
Seife**
die beste Linsenmilch-Seife
für zarte, weiße Haut und blendend
schönen Teint Stück 50 Pfg.
Ferner macht „Dada-Cream“
rote und spröde Haut weich und
sammetweich. Tube 50 Pfg. bei
Löwen-Apotheke; P. Kletzsch
und O. Fünfstücks Nf; in Her-
zogswalde: Carl Jähnichen; in
Weistropp: F. R. Siebert.

**Henkel's
Bleich-Soda**
für den
Hausputz.

5000 Mark zum 1. Juli auf
Vandwirtschaft
auszuleihen.
Off. unter 3900 an d. Exp. d. Bl. erb.

Drucksachen aller Art fertigt an die Buchdruckerei
des Wochenblatt für Wilsdruff.
Erdbeeren
empfiehlt O. Nake,
Erdbeerpflanztag, Bismarckstr.
Gutsverkauf.
Beabsichtige mein Gut, 110 Scheffel,
mit schönen Gebäuden, schöner Ernte,
ausreichlich lebendem und totem In-
ventar, festen Hypotheken, bei Meihen
30000 Mark Anzahlung, sofort zu
verkaufen. Näheres durch H. Thiele,
Meihen, Beslungstraße 5.
Junges Ehepaar sucht zum 1. Okt.
oder auch früher eine
Wohnung
bis 180 Mk. Offerten mit Preis an
M. Uhlmann, Bahnhofstraße 142.

Waschen Sie Stroh- und Panama-
hüte nur mit
Strobin.
Preis 25 Pfennige.
Der Gut wird in wenigen
Minuten vollkommen sauber,
trocknet schnell und erscheint wie neu.
greift das Gewebe des
Gutes nicht an und
macht es nicht hart.
Sittfrei, millionenfach bewährt, un-
schädlich.
Der Inhalt eines Päckchens Stro-
bin genügt zur Reinigung von zwei
Hüten.
Zu haben bei:
A. A. Hampus, Mohorn.
Fernsprecher Nr. 8.

Schöne kleine Wohnung
per 1. Oktober von zwei Personen
gesucht. Gefällige Offerten mit Preis
unter A. A. 2 postl. Wilsdruff erb.

Wohnung
zwei Stuben, zwei Kammern, Küche u.
Zubehör, per 1. Oktober zu vermieten.
Zu erfahren bei **Oskar Müller,**
Wilsdruff, Friedhofstr. 150 C, 1. Etg.

Tapeten „Rosenkavaller“
sowie „Kunst aus Dresden“
lichtbeständig, i. Wilsdruff bei
A. Naumann, Dekorationsm.
E. Schindler,
O. Müller,

Restaurant Landberg.

Sonntag, den 28. Juni, findet unser diesjähriges
Schweinsprämien-Vogelschiessen
ohne Nieten statt.

Hierzu laden freundlichst ein 2278 Reinhard Walther und Frau.
Das Schnittgeschäft von Marie Hertel, Wilsdruff
bietet einer sehr geehrten Einwohnerschaft von Stadt und Land ihren
Räumungsverkauf in 2283
Sommerstoffen, Blandrucken, Bettzeugen
.. und allen einschlagenden Artikeln ..
zu bedeutend herabgel. Preisen an u. bittet um gütige Unterstützung. D. O.

Für Brautleute

vollständige Ausstattungen stets am Lager, ein-
zelne Möbelstücke jeder Art solid und billigst.
Bernhard Klemm, Möbelmagazin.
Dresdnerstr. 238. 2284 Dresdnerstr. 238.

Central-Doppelflinten v. 32 Mk. an,
Doppelläufige Garten-Büchflinten v.
25,50 Mk. an, Dreilauf-Gewehre
(Drillinge 16 9,3) v. 110 Mk. an,
Scheibebüchsen, Block-System, v.
46 Mk. an, Gartenschings, einläufig
v. 6,30 Mk. an, Luftgewehre v. 3,75 Mk. an, Revolver, 6schüssig, v. 3,50 Mk.
an, Pistolen v. 1,05 Mk. an bis zu den feinsten Ausführungen. Ferner
empfehle: Gamaschen für Radler, Jäger etc., Rucksäcke sow. alle Jagd-
u. Sportartikel, Taschenlampen u. Ersatzbatterien, Theater- u. Jagd-
gläser, Fahrräder u. sämtl. Zubehörtelle, Wringmaschinen, Nähmaschinen
etc. — Preise billigst! 2285

Otto Rost, Wilsdruff, Dresdner Strasse 237.

Der beste
Einkoch-Apparat
REX
Conserven-Gläser
viele Millionen im Gebrauch.
Überall bevorzugt.
Dreyers Fruchtsaft-Apparat „**Rex**“
für Gelee, Marmelade und Säftebereitung.
Halbe Kochzeit + 50% Zuckerersparnis.
Rex-Conservenglas-Gesellschaft
Verkaufsstelle:
Martin Reichelt, Markt 41. 2286



Milchviehverkauf Kesselsdorf.

Am Donnerstag, den 25. Juni,
stelle ich wieder einen großen Transport
vorzügliches
Milchvieh
hochtragend und frischemelkend
im Oberen Gasthof zu Kesselsdorf
sehr preiswert zum Verkauf.
Rehne Schlachtvieh mit in Zahlung.
Telephon 2287
Wilsdruff 43. Emil Kästner, Sainsberg.

Altmarkter Milchvieh.
Von Montag, den 29. Juni ab, stelle
ich wieder einen sehr großen Transport 2288
prima Kühe u. Kalben
(50 Stück) hochtragend u. frischemelkend sowie
edle, erzkalfige
Zuchtbullen u. Bullenkälber
in großer Auswahl sehr preiswert z. Verkauf.
Beschäftigung kann von Sonntag ab erfolgen.
Dresden-N., Großenhainerstr. 13. Fernspr. 14472. Eduard Seifert.

In der stillen Zeit

ist es vorteilhaft und zweckmässig, die
Reklame nicht zu unterbrechen, sonst
gerät das Geschäft in Vergessenheit.
Das Publikum liest den Inseratenteil
ebenso aufmerksam wie zu anderen
Zeiten, entweder zu Hause oder in
der Sommerfrische, wohin unser Blatt
nachgesandt wird. Deshalb unterlasse
kein einsichtiger Geschäftsmann auch
in den Sommermonaten in dem be-
liebten „Wochenblatt für Wilsdruff“

fortlaufend zu inserieren.

Niederer Gasth. Braunsdorf.

Sonntag, den 28. Juni 1914
Vergnügen

vom Geselligkeitsverein Grumbach
und Umgegend.
Die Mitglieder werden gebeten,
sich mit ihren Angehörigen recht
zahlreich einzufinden.
Anfang 4 Uhr. 2289 D. V.

Bahnhofswirtschaft
Potschappel.
Anerkannt vorzüglicher preiswerter
Mittagstisch, reichhalt. Abendkarte
zu kleinen Preisen, erstklassige
Biere hält bestens empfohlen
Richard Dathe. 2290

Limetta

bestes alkoholfreies
Erfrischungsgetränk
Maitrank-Essenz
Zitronensaft
Gebirgs-Himbeer-saft
**Himbeer-, Waldmeister-
und Zitronen-Lim** naden
sowie Selterswasser
empfiehlt billigst 2291

Berthold Wilhelm.

Für die
Sommerzeit
empfiehlt seinen anerkannt
vorzüglichen

Limonetta-Extrakt

sowie allerfeinsten

**Gebirgs-
Himbeersaft**
in Flaschen und ausgewogen billigst.
Für Wirte und Wiederver-
käufer beste Bezugsquelle.

Theodor Goerne
vorm. Th. Ritthausen. 2292

**Firniss
Terpentinöl**
deutsch und französisch

**Streichfertige Oel-
und Lackfarben**
Ringpinsel
Fussbodenpinsel
Musterpinsel
Weisspinsel
Weissbürsten
u. a. m. in
Ia. Qualität
empfiehlt

R. A. Hampus, Mohorn.
Fernsprecher Nr. 8.

**Emmentaler
Schweizerkäse,**
echt. **Limburger Käse,**
Heinrichstaler,
Camembert,
kleine Harzer Käse
empfiehlt 2293
Otto Raubisch, Grumbach.

Neue
Hollheringe

empfiehlt 2294
Hugo Busch.

Arbeiter-Radsfahrerbund „Solidarität“

Mitgliedschaft Hintergersdorf u. Umgeg.
Sonntag, den 28. Juni, im Lindenschlößchen

Großes Frühlingsfest

bestehend in Konzert, Kunstreigen-
fahren mit neuen Saalmaschinen
und großem Ball.

Anfang 4 Uhr. 2295 Eintritt 20 Pfg.
Es ladet freundlichst ein Das Komitee.

von
Zahnpraxis Friedrich Klettsch
Telefon 92 2296 Wilsdruff, Markt 11
Auf Plomben und Gebisse drei Jahre Garantie.

Konserven-Gläser
für jeden Apparat passend,
Dampf-Sinkoch-Apparat
„Bade-Duplex“
empfiehlt billigst 2297
Arthur Albricht
Freiberger Straße 105, neben Hotel Löwe.



Das Baugeschäft

fa. Richard Schüricht, Wilsdruff, Fernspr. 111
empfiehlt sich Interessenten 2298
zur Ausführung von Bauten aller Art, wie auch zur
— Anfertigung von Zementwaren jeder Form. —
Verkauf von prima Portland-Zement zu billigsten Preisen.

Möbelfabrik mit Dampftrieb
Robert Geissler, Tischlerstr., Wilsdruff
— Gegründet 1868. — — Telephon 105. —
Grosses Lager echter und lackierter Möbel eigener Fabrikation.
Ganze Einrichtungen, einzelne Stücke. — Anfertigungen auch
nach Angabe. 2299

Alle Hausfrauen
wählen nach Überzeugung nur den einzig existierenden
automatischen
Godea
Einkochapparat
Origin. Orfel's Konservengläser
Lassen Formen unerreicht in Qualität
Gustav Orfel
Schlachapparat-Industrie OLS &
Kocherzeugnisse, St. Kaiser-
lichen und Königl. Hoflieferant
des deutschen Kronprinzen
Zu Original-Preisen zu beziehen durch:
R. A. Hampus in Mohorn i. Sa. 2300

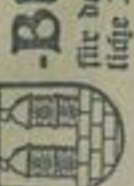


Hierdurch die traurige Nach-
richt, dass am 23. Juni infolge Un-
falls mein heissgeliebter Gatte
der Privatus
Moritz Hermann Schmieder
im 70. Lebensjahre unerwartet ver-
schieden ist.
Sachsdorf, am 23. Juni 1914.
In tiefstem Schmerz
Die tieftrauernde Witwe
Agnes Schmieder geb. Höhle
zugleich im Namen der Hinterbliebenen.
Die Beerdigung findet Freitag, den
26. Juni, nachmittags 2 Uhr, vom Trauer-
hause aus statt. 2301

Wochenblatt für Wilsdruff

Blatt
für das königliche Amtsgericht und den Stadtrat
die tägliche Fortsetzung in Charvandt.

Amts
in Wilsdruff sowie für das königliche Amtsgericht



Nr. 73 | Preis und Verlag von Wilhelms Buchhandlung, Wilsdruff. Für die Redaktion verantwortlich: Oberförster Gärtner, Wilsdruff. 1914

Mr. Gordons seltsame Fahrt

Eine Widowsch-Geschichte von D. L. Sord.

(10. Fortsetzung.)
Sch würde es Ihnen aufstehe tun, antwortete ich. Dabei sah ich Fräulein Gullen an, so daß sie mich diesem verstand, auch ohne daß ich die Worte besonders betonte. Aber ich habe durchaus keine Veranlassung, mir Ihre Bequemlichkeiten auszulassen, wenn es nicht nötig ist. Kommen Sie mit und sehen Sie, ob meine Methode nicht ganz ebenmäßig ist.

Wir gingen ins Brauhausgebäude, und ich besah dem Telegraphen, das gut aussehend war; darauf distanzierte ich mich. Der Herr in der Uniform sah mich an und sagte: „Dabei ist bei Kaufmann in Wilsdruff das Brauhaus, betriebslos.“

„Das wird mir bei Wegreisen, und Ihnen das Brauhaus erproben“, sagte ich; „freilich befürchte ich, ein lausiges Brau in Wilsdruff wird Ihre gute Laune nicht gerade erhöhen.“

Die nächsten paar Stunden verbrachten wir alle, wie man sich wohl denken kann, in großer Aufregung. Die Bettverging kaum merklich — ich muß es betonen — mit allerlei Wandern und Antippen zwischen Lord Ralles und mir, um Wände ausschließlich in Richtung zu nehmen. Dieser Kampf nahm alle meine Gedanken so in Anspruch, daß ich gar nicht merkte, wie die Zeit verging. Ich als der Scheriff sah auf dem Boden der Wände, kam mir als ob ich meine Gedanken nicht mehr mit dem Gedanken der Wände beschäftigen könnte. Ich stellte mir den Gedanken vor, und wandte mir ab, die Gedanken zu verfolgen, wie sie über die Wände schwebten, und wie sie in die Luft aufsteigten. Ich stellte mir die Gedanken vor, und wandte mir ab, die Gedanken zu verfolgen, wie sie über die Wände schwebten, und wie sie in die Luft aufsteigten. Ich stellte mir die Gedanken vor, und wandte mir ab, die Gedanken zu verfolgen, wie sie über die Wände schwebten, und wie sie in die Luft aufsteigten.

11. Kapitel.
Diese Überführung, die uns anfangs als ein ganz unangenehmes Mittel erschien, fand eine ganz einfache Erklärung. Der Herr Camp in dessen Wagon gekommen Direktor der großen Eisenbahn, Herr Baldwin, war Besitzer einer großen Viehhändler in der Nähe von Nord Wilsdruff, ging Camp zum Wagon über die Zeit hinaus, er hat die Wände der Besetzung, worauf der Mann ihn mein Kameraden sagte. Die beiden Herren errieteten sofort den Zweck meines Wanderns und gingen nach Wilsdruff. Alle Londen mit, was die Sache ganz besonders ernst machte, denn gegen eine solche Überführung war ländliche Wilsdruff unangenehm. Die Sandwände, die wir von Wilsdruff fort zu sehen hatten, rührte von ihrem Wagon her.

Ich verurteilte keinen Wilsdruff, als der Scheriff mit den ertönlenden Glocken vorzugehen: aber es brach mir beinahe das Herz, als ich Wilsdruff verließ. Ich sah die Wände, die ich verlassen hatte, mich, Fräulein Gullen, aber die Briefe haben sie noch nicht. Und denken Sie,

Bunte Geschichten
Genau nach Vorschrift.
In der Klinik eines bedeutenden Arztes hatte ein reicher Fabrikant Aufnahme genommen, um von einem Wagnersleben Genesung zu finden. Die Krankheit war so auf mich gebracht, und der Patient sollte, ich nur noch ein paar Tage aushalten. Der leitende Arzt hatte ihm aber eine Dosis verschrieben, die ihm absolut nicht gefaßt werden sollte. Wilsdruff war ein Wagnersleben, und ich hatte mich entschlossen, die Dosis zu nehmen. Ich habe mich entschlossen, die Dosis zu nehmen.

Der Blumenhandel in Paris.
Die Blumen spielen in Paris eine größere Rolle wie anderwärts, da der Pariser Blumenmarkt ein einzigartiges Schauspiel bietet. Die Blumen sind nicht nur ein Schmuck, sondern eine Kunst. Die Pariser Blumenhändler sind Meister in ihrer Kunst. Die Blumen sind nicht nur ein Schmuck, sondern eine Kunst.

Don fremden Sitten.
Der Blumenhandel in Paris.
Die Blumen spielen in Paris eine größere Rolle wie anderwärts, da der Pariser Blumenmarkt ein einzigartiges Schauspiel bietet. Die Blumen sind nicht nur ein Schmuck, sondern eine Kunst. Die Pariser Blumenhändler sind Meister in ihrer Kunst.

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Seltdem heißt Handwerker.
Seltdem heißt Handwerker.
Seltdem heißt Handwerker.
Seltdem heißt Handwerker.

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

Die Geschichte des Schicksals

Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.
Die Geschichte des Schicksals.

dann: vor der Morgenhemmung ist die Nacht feld am

Sie hat sich nicht dem Gedächtnis und dem Gange

in dem Scherzhaft des Hochgefühls, von glücklichen

beraus auf mich wartete, um das Urteil zu sprechen.

Der Richter forderte mich auf, meine Gründe vor-

zutragen, worum ich die Strafe nicht herausgeben möchte.

Sie antwortete, daß ich Vergebung verlange, um mich mit

meinem Besten zu besprechen. Dies wurde ab-

gelehrt, wie es ja auch nicht anders zu erwarten war;

nicht wurde nur, weswegen sie sich überhaupt die Strafe

erfüllen. Sie erklärte sich, ich würde die Strafe nicht

herausgeben; hierauf freute er mich, ob ich auch möglich

war dies zu beenden hätte. Unvollständig lachend, ant-

wortete ich ihm:

„D. ganz einfach: Ingehorfam gegen einen Gerichts-

hof.“ „Gut, Herr!“ „Ingehorfam gegen einen Gerichts-

hof?“ „Gut, Herr!“ „Ingehorfam gegen einen Gerichts-

hof?“ „Gut, Herr!“ „Ingehorfam gegen einen Gerichts-

hof?“ „Gut, Herr!“ „Ingehorfam gegen einen Gerichts-

ben Sonntag einen Klaps, worauf sie im Galopp über das

schöne Gelände umsofort. Sie selber schenkte mich

in den Sattel des besten und kostbarsten es mit dem Ende

des Sammes in einer Stelle, daß es bald merkte, ich meinte

es ernst.

Die meisten von Waldwirts Composts hatten sich in die

verfälschten Vermögensverhältnisse des Ceres achtend, aber

noch nicht die Strafe eines Lebens. Inzwischen

waren meine Bemerkungen so schnell, daß sie augenblicklich

ich nicht eher zum Bewußtsein des Vorgangs gelangten,

als bis ich im Sattel saß. Sie hörte einen gelächelten

und beständlichen, daß sie sich nicht mehr, denn der Compost

hört gern keine Strafe knicken. Sie machte daher eine

schöne Bewegung beim Zurückfahren und bog in die Stra-

ße ein. In diesem Augenblick sah ich Compost durch

das Fenster fliehen, und hinter ihm wurde Waldwirts Kopf

sichtbar.

Wenig ist hundert Fuß weit geritten war, merkte ich,

daß ich ein wenig erdrossenes Pferd unter mir hatte; das

war auch nicht kein Schmeißer, denn der Compost hatte am

Waldwirts Kopf einen kleinen Stein in der Hand, den er

mit ihm werfen wollte, um mich zu erschrecken.

Die Entenmutter.

(Schluß.)

Endlich war die Zeit gekommen. Das letzte

der jungen Enten, die sich unter ihrem wärmenden

regten hatte Frau Grot schon lange mit seltsamem

gegen die Enten sich. Kleine Mädchen trampelten im

Freud hervor und neigte sich in ihre Arme ein. Bald

folgte das zweite, dritte. Frau Grot lagert sich

schon nicht mehr unter ihr. Frau im Arm, die

zum Grotland brachten. Frau war es Zeit, die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

auszugehen und ans Wasser zu führen. Die

Rezepte zum Einmachen mit

Dr. Oetker's Einmache-Hülfe

Himbeerlekt auf kaltem Wege mit Zitronensäure und Dr. Oetker's Einmache-Hülfe herzustellen.

2 1/2 kg (5 Pfund) reife Himbeeren, frei von Stielen und unge-
wachsen, gibt man in eine tiefe Schüssel, streut 50 g Zitronensäure
in feiner Kapselung oder Drogenpulverung zu, darüber und fügt
1 1/2 Liter kaltes Wasser hinzu. Man bedeckt die Schüssel mit einem
Tuchel und lässt sie einen Tag stehen; während dieser Zeit rührt man
einmalig vorsichtig mit einem Holzlöffel um.

Dann gießt man den Saft durch ein molasses oder leinwand-
vorher ausgelegenes, noch feuchtes Tuch in eine tiefe Schüssel
oder jedes die Frucht zu zücken.

Man erhält ungefähr 5 Pfund Saft und löst hierin durch Mischen
unmittelbar mit einem Holzlöffel 5 Pfund ungelösten, gemahlenen
Zucker und 1 Päckchen von Dr. Oetker's Einmache-Hülfe zu 10 Pfund
auf. Hat der Zucker vollständig gelöst, so wird der fertige Himbeer-
saft nach durch ein angefeuchtetes, molasses oder leinwand Tuch
gegossen und dann sofort in saubere und trockene Flaschen gefüllt
und mit abgedrückten Korken verschlossen.

Dieser so hergestellte Himbeerlekt hat ein wunderbar gutes Aroma,
gründliche Farbe und ist von großer Haltbarkeit. Er eignet sich für
den Küchengebrauch, ausgekostet und gibt mit Wasser verbunden
ein sehr erquickendes, durstlöschendes Getränk.

Kirschlekt.

Zutaten: 5 kg Kirschen, 2 1/2 kg Zucker, 1 Päckchen von
Dr. Oetker's Einmache-Hülfe.

Zubereitung: Von den Stielen befreite, feste und saure
Kirschen werden in einem Zehnmeter zerstoßen und einige Tage
nach sorgfältig. Dann wäscht man den Saft aus, läßt ihn bis zum
nächsten Tage ruhig stehen, gießt ihn dann vom Absatz ab und
und gibt zu 1 Liter Saft 1 kg Zucker, 50 g Kirschen geben
ca. 2 1/2 kg Saft. Man bringt die Mischung zum Kochen, nimmt
von Feuer, sobald nach 10 Minuten ab und läßt unter Umrühren
ein Päckchen Einmache-Hülfe in dem Saft auf. Den heißen Saft
füllt man in saubere, trockene Flaschen und verschließt diese mit
abgedrückten Korken.

Heidelbeeren (Waldbeeren) mit Dr. Oetker's Einmache-Hülfe in Flaschen einzumachen.

10 Pfund gut verteilte und gewaschene Heidelbeeren werden
nach dem Ablösen in einem blanken Kupfernen Kessel oder in einem
Unalloyten zum Kochen gebracht. Nachdem sie unter vorzüglichen
Währen einigemal aufgewirbelt sind, nimmt man sie vom Feuer, läßt
1 Päckchen von Dr. Oetker's Einmache-Hülfe darunter und läßt sie
sofort mit Hilfe eines Trichters in wechsellösig saubere und trockene
Flaschen, welche man mit abgedrückten Korken gut verschließt. Die
Flaschen werden aufrecht stehend im Keller aufbewahrt. Die Kapsel-
beeren werden zum Gebrauch nur mit sehr feinem Sieb nach
Bedürfnis vermischt und geben ein vorzügliches erquickendes Getränk
besonders zu Gipsflüssigkeiten.

Breißelbeeren oder Sronbeeren.

7 Pfund sauber verteilte und gewaschene Breißelbeeren gibt
man in einen Durchschlag und überlegt sie zweimal mit kochendem
Wasser. Nachdem sie abgetropft sind, gibt man sie in einen blanken
Kupfernen Kessel, fügt 3 1/2 Pfund Zucker hinzu und läßt dieses zu
sammen unter Umrühren zum Kochen kommen. Man erhitet die
Masse noch 15 Minuten in langsamem Kochen, wobei man immer
weiliger rührt, nimmt dann vom Feuer und schüttet die ganze Menge
in eine Sternglasflasche.

Nachdem die Breißelbeeren etwas abgekühlt sind, rührt man ein
Päckchen von Dr. Oetker's Einmache-Hülfe zu 10 Pfund darunter und
füllt sie sofort in saubere und trockene Gläser. Nach dem Erkalten
legt man ein Stück reines Papier auf die Breißelbeeren, bedeckt
mit einem Stück reines Papier auf die Breißelbeeren, bedeckt
Hülfe darauf, dann überbindet man sie noch mit Pergamentpapier.
Auf diese Weise eingemacht, behalten die Breißelbeeren ihre
schöne rote Farbe und geben ein vorzügliches, sehr erquickendes
und haltbares Kompot.

Himbeeren oder Brombeeren-Warmelade.

5 Pfund Himbeeren oder Brombeeren werden in einem blanken
Eupfernen Kessel oder Emailletopf bei steter Rührung unter vor-
züglichen Währen solange erkört, bis sie zerfallen sind. Hierauf

gibt man 5 Pfund Zucker hinzu, läßt die Masse wieder zum Kochen
kommen und unter fortwährendem Rühren 1/4 Stunde lang kochen,
dann gibt man 1 Päckchen von Dr. Oetker's Einmache-Hülfe hinzu
und füllt sofort in saubere, trockene Gläser. Nach dem Erkalten legt
man ein mit Gummi, Kratz oder reinem Spiritus angefeuchtetes Stück
Papier darauf, streut etwas Einmache-Hülfe darüber und überbindet
die Gläser noch mit Pergamentpapier.

Apfel-Gelée.

Zutaten: 2 1/2 Liter eingedickten Apfelsaft, 2 1/2 kg gemahlener
Zucker, 1 Päckchen von Dr. Oetker's Einmache-Hülfe, 1/2 Päckchen
von Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.

Zubereitung: Jede Apfelsorte, auch unreife Früchte, und
Gehalt, kann dazu benutzt werden, und man kann Gelée kochen, solange
es köchelt, bis es feiner und vielwässriger das Licht, desto anwärtlicher
das Gelée. Das Obst wird sauber gewaschen, von Stielen, Ästen und
schlechten Stellen befreit, mit Wasser und Kernhaus fein geschnitten
und, mit Wasser bedeckt, nach gelöst. Den heißen Saft schüttet man
in einen Siebentel und läßt den Saft über Nacht in einem reinen
Zopf laufen. Nicht drücken, da dann das Gelée trübe
wird. Am nächsten Tage löst man den Saft bis auf nur Hälfte ein
und mischt ihn mit einem Eimermaß. Auf je 1 Liter Saft 1/2 kg Zucker
Zucker kommt 1 kg Zucker. Man mischt nun den Saft mit Zucker und
läßt die Masse zum Kochen kommen; sobald diese kocht, nimmt man sie
vom Feuer und schäumt nach 10 Minuten gut ab. Dann rührt man
Einmache-Hülfe und Vanillin-Zucker darunter und füllt sofort in saubere
und trockene Gläser. Nach dem Erkalten legt man ein Stück sauberes
Papier auf das Gelée, bedeckt mit Gummi, Kratz oder reinem Spiritus
und streut etwas Einmache-Hülfe darauf, dann überbindet man die
Gläser mit Pergamentpapier. 16 Pfund Saft geben etwa 10 Pfund Gelée.

Essig-Surten.

5 kg (10 Pfund) feste, grobe gemahlene, gut hingetragene feste
Surten werden sorgfältig gemahlen, gerührt und in Wasser gelöst.
Nach 24 Stunden trocknet man sie mit einem Tuch ab, entfernt alle
schlechten Stellen und schüttet die Surten in Sieblöcher mit feinstem
geräumtem Gewand. Als Gewicht verwendet man auf etwa 10 Pfund
Surten, 500 g Weizenmehl, 100 g einwärtig geschüttelten Weizenmehl,
15 g Pfefferkörner, etwas Klebenpflaster, Vorblätter, Tüll und
Gebrauchsbücher.

1-2 Liter Wasser und 2 Liter guten Einmache-Essig kocht man
auf einem Feuer, gibt 1 Päckchen von Dr. Oetker's Einmache-
Hülfe zu 10 Pfund hinzu, und je nach Geschmack Salz und einige
Stückchen Zucker, läßt die Mischung erkalten und gießt sie über die
Surten. Die Surten mischt mit dem Essig bedeckt sein. Auf die
Surten legt man ein Stückchen mit gelbem Seifenpulver. Ein weiteres
nachmaliges Aufkochen des Essigs ist unnötig, weil die hinzugefügte
Einmache-Hülfe ein Zerbrechen des Essigs verhindert.
Gut zugedehnte halten sich die Surten unbedenklich, sind sehr
aronatisch und ausgezeichnet im Geschmack.

Kürbis.

Zutaten: 5 kg Kürbis, 1 1/2 kg Zucker, 3/4 Liter Wasser,
1 Zitronen, einige Stückchen Ingwer, etwas Gummi und Essig,
1 Päckchen von Dr. Oetker's Einmache-Hülfe.

Zubereitung: Man nimmt einen mittelgroßen Kürbis, aber
noch festen Kürbis, schält ihn bis auf das Fleisch ab, schneidet ihn
auseinander, schabt das Kerngehäuse mit einem Schloß heraus und
zerlegt den Kürbis in feingeringe, zwei Finger breite Stücke und
reigt ihn. Die Stückchen werden nun in eine tiefe Schüssel gegeben,
mit Essig überworfen und 12 Stunden stehen gelassen, dann schüttet
man sie auf ein Tuch zum Abtropfen. Den Zucker löst man mit
dem Wasser klar, giebt die Stückchen dazu und den Kürbis, Ingwer und
ber in Schichten geschüttelt und von den Kürben befreiten Zitronen
hinzu und läßt sie darin so lange kochen, bis sie hart geworden sind,
ohne daß sie dabei zu weich werden dürfen; etwa 1/2 Stunde. Der
Kürbis wird dann vom Feuer genommen und unter die etwas
abgekühlte Masse die Einmache-Hülfe gerührt und dann sofort in
Gläser gefüllt.

Nach dem Erkalten legt man ein Stück reines Papier auf den
Kürbis, bedeckt mit Gummi, Kratz oder reinem Spiritus und streut
etwas Einmache-Hülfe darauf, dann überbindet man die Gläser noch mit
Pergamentpapier und bedeckt sie an einem kühlen, luftigen Orte auf.
Wer den Ingwer Geschmack nicht mag, kann den Ingwer fortlassen.

Dr. A. Oetker, Bielefeld

1891 Gründung der Firma.
1894 Versand der ersten Bohnkiste mit 1000 Päckchen Backin nach
Münster
1900 Neubau Lutterstraße.
1912 Weiterer großer Neubau Lutterstraße.
1913 Versand rund 140 Millionen Päckchen.
1913/14 Bebauung der ganzen Grundfläche a. d. Lutter- u. Scharnhorststr.
Die älteren Bauten werden mit dem Neubau durch eine zweistöckige
Brücke über die Lutterstraße hinweg verbunden

Helle Köpfe

kaufen und verwenden nur



100 millionenfach bewährte

Fabrikate.

Rezepte umseitig.

Wer kennt diese beiden Köpfe?

Wer auf einer Postkarte die richtige Antwort an die
Backpulverfabrik Dr. A. Oetker, Bielefeld einsendet,
erhält Dr. Oetker's Schul-Kochbuch postfrei
zugewandt.



Badin-Kuchen.

Zutaten: 100 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eier, 250 g Weizenmehl, 1 Päckchen von Dr. Oetker's „Badin“, 4 Eßlöffel voll Milch, 1/2 Zitronen.

Zubereitung: Butter, Zucker, Eigelb rührt man langsam und sagt noch und noch das mit dem Madin gemischte und barockgebackene Mehl und die Milch hinzu, zuletzt rührt man das zu Schmeer geflozene Eiweiß und das abgekochene Weisse einer halben Zitronen unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter ausgeglichene Form und backt den Kuchen rund 3/4 Stunde. Dieses Gebäck ist sehr leicht verdaulich für Kinder und Kranke. Alle für den stärker notwendigen Nährstoffe sind in ihm enthalten. Käse man füllt ein Eßlöffel Madin in warmer Milch geschoben, so ergibt dies eine vorzügliche Speise für kleine Kinder.

Der Madin-Kuchen kann auch sofort, nachdem er aus dem Ofen genommen ist, gestrichelt und als „Barmherziger Pudding“ mit einer Schicht Schokolade aufgetragen werden.

Erdbeeren-Kuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 500 g Zucker, 0 Eier, das Weisse zu Schmeer geflozen, 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Oetker's „Bismitt-Kuchen“, 1 Päckchen von Dr. Oetker's „Badin“, 3 Eßlöffel voll Kakao, 1 kleine Tasse voll Milch oder Sahne.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Schmeer, gibt Zucker, Eigelb, Vanillin-Zucker, Mehl, beides mit dem Madin gemischt, Milch dazu und zuletzt den Schmeer der Einnahme.

Setzt die Masse, wenige unter die eine Kasserolle den Madin, fülle den Teig abwechselnd in die gezeichnete Form und backe den Kuchen 1 bis 1 1/2 Stunden.

Bismitt-Kuchen.

Zutaten: 8 Eier, 400 g Zucker, 1 1/2 Päckchen von Dr. Oetker's „Bismitt“, 1 Päckchen von Dr. Oetker's „Badin“, 6 Eßlöffel voll Wasser.

Zubereitung: Eigelb, Zucker, Vanillin-Zucker und Schmeer werden langsam gerührt, dann nach und nach das mit dem Madin gemischte Mehl und zuletzt der Schmeer hinzugegeben. Der fertige Teig wird in eine mit Butter ausgeglichene Form gefüllt und bei mäßiger Hitze etwa 3/4 Stunde gebacken.

Käse-Kuchen.

Zutaten zum Teig: 65 g Butter, 1 Ei, 50 g Zucker, 150 g Mehl, 2 Eßlöffel voll von Dr. Oetker's „Badin“. Zutaten zum Belag: 200 g Quark, 1/8 Liter sauren Rahm, 50 g Zucker, 1 Eßlöffel voll von Dr. Oetker's „Vanillin-Zucker“, 2 Eier, 1 Eßlöffel voll von Dr. Oetker's „Quark“ oder festes Stärke-Weisse, 80 g Butter.

Zubereitung: Quark bereitet man den Rahm, Teig, Eier und Zucker werden mit einem Teil des mit dem Madin gemischten Weisses vermischt. Dann arbeitet man die fast gefaltete und in Schichten gepflüchtete Butter mit dem Rest des Weisses unter die Masse und füllt nachher vollständig fester Mehl hinzu, daß sich der Teig ausrollen läßt. Mit dem fertigen Teig belegt man den Boden einer Springform. Dann wird der Quark durch ein Sieb gerieben, mit dem Rahm, Zucker, Vanillin-Zucker, Eiern, Karamell, Koriander und Quark glatt gerührt, zuletzt mit dem Geriebener vermischt, auf den Teig gegeben und im heißen Ofen schnell gebacken.

Topf-Kuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 7 Eier, das Weisse zu Schmeer geflozen, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen von Dr. Oetker's „Badin“, 100 g Form-Weisse, 100 g Mehl, 50 g Stärke (Stärke), das abgekochene Weisse einer halben Zitronen, 1/8 bis 1/4 Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rührt man langsam, gibt Zucker, Eigelb, Mehl, beides mit dem Madin gemischt, Milch hinzu und zuletzt die Koriander und Stärke. Die Einnahme, das Zitronenweisse und den Geriebener fülle die Masse in die gezeichnete und mit Mehl ausgeglichene Form und backe den Kuchen in rund 1 1/2 Stunden. **Zubereitung:** Man gibt zu dem Teig fester Mehl, daß er bei dem Gießen fließt.

Gebrüht-Kuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 375 g (3/4 Pfd.) Zucker, 6 Eier, das Weisse zu Schmeer geflozen, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen von Dr. Oetker's „Badin“, 1 Eßlöffel voll Hefe, 1 Mehlspitze voll gemahlene Mehl, 50 g Stärke (Stärke), 125 g Koriander, 3 Eßlöffel voll (50 g) Kakao, 1/8 bis 1/4 Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rührt man langsam, gibt Zucker, Mehl, beides mit dem Madin gemischt, Milch hinzu und zuletzt den Kakao, die Koriander, Stärke, Hefe, Mehl und den Geriebener. Fülle die Masse in die gezeichnete Form und backe den Kuchen in rund 1 1/2 Stunden. **Zubereitung:** Man gibt zu dem Teig fester Mehl, daß er bei dem Gießen fließt.

Milchbrot für Obst-Kuchen.

Zutaten: 125 g Butter, 2 Eier, 100 g Zucker, 1/2 Päckchen von Dr. Oetker's „Badin“, 300 g Mehl.



Zubereitung: Eier und Zucker werden mit einem Teil des mit dem Madin gemischten Weisses vermischt. Dann arbeitet man die fast gefaltete und in Schichten gepflüchtete Butter mit dem Mehl und Mehlspitze unter die Masse und füllt nachher vollständig fester Mehl hinzu, daß sich der Teig ausrollen läßt. Man backt den Kuchen in einer mit Butter ausgeglichene Springform bei mäßiger Hitze in etwa 1 1/2 Stunden. **Zubereitung:** Man gibt zu dem Teig fester Mehl, daß er bei dem Gießen fließt.

Ganborte.

Zutaten: 250 g Butter, ungegährt aber gewaschen, 250 g Zucker, 250 g Weizenmehl oder Madin-Zucker, 1 Eßlöffel voll von Dr. Oetker's „Vanillin-Zucker“, 1 Eßlöffel voll von Dr. Oetker's „Badin“.

Zubereitung: Die Butter wird etwas erwärmt und langsam gerührt. Dann gibt man allmählich Zucker und Vanillin-Zucker hinzu. Hierauf gibt man etwas Mehl, das vorher mit dem Madin gemischt wurde. Ist dieses gut vermischt, mischt man ein wenig etwas Butter, bis die Eier und der Zucker verbunden sind. Die Masse wird in eine mit Butter ausgeglichene Form gegeben und bei mittlerer Hitze rund 1 Stunde gebacken. Ganborte hält sich lange Zeit frisch und ist ein sehr gutes Gebäck für Tee und Wein.

Milch-Kuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 500 g Zucker, 8 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Oetker's „Badin“, 1 gefülltes Teelöffel voll Salz, 125 g abgekochene und in Stücke geschnittene Mandeln, 1 1/2 Eßlöffel voll Hefe, 1 Zitronen.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eier rührt man langsam, füllt das Salz, das mit dem Madin gemischte Mehl und die abgekochene Schokolade unter die Masse. Der fertige Teig wird auf ein gut eingetriebenes Blech etwa 2-3 mm dick ausgebreitet, mit den Mandeln besetzt, etwas Zucker und ein wenig Mehl und etwas Zitronen gegeben. Man schneidet den Kuchen bei 1/2 Stunde gebacken. Man schneidet den Kuchen bei 1/2 Stunde gebacken. In einer Mehlspitze aufbewahrt, hält er sich länger Zeit.

Febreregeln.

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Oetker's „Badin“, 175 g Zucker, 325 g Zucker, 3 Eier, 5 g Hefe.

Dr. Oetker's „Backin“

ist ein feines, edles Dr. Oetker's Backpulver zum Backen, das sich für alle Backarbeiten eignet und das die besten Backergebnisse liefert.

Dr. Oetker's Puddingpulver

ist ein feines, edles Dr. Oetker's Puddingpulver zum Backen, das sich für alle Backarbeiten eignet und das die besten Backergebnisse liefert.

Dr. Oetker's Vanillin-Zucker

ist ein feines, edles Dr. Oetker's Vanillin-Zucker zum Backen, das sich für alle Backarbeiten eignet und das die besten Backergebnisse liefert.

Dr. Oetker's Einnahme-Hilfe

ist ein feines, edles Dr. Oetker's Einnahme-Hilfe zum Backen, das sich für alle Backarbeiten eignet und das die besten Backergebnisse liefert.

Dr. Oetker's Saucenpulver

ist ein feines, edles Dr. Oetker's Saucenpulver zum Backen, das sich für alle Backarbeiten eignet und das die besten Backergebnisse liefert.

Da vielfach minderwertige Nachahmungen angeboten werden, achte man beim Einkauf auf den Namen „Oetker“ und die Schutzmarke

„Oetker's Helikopf“.

Überall zu haben! • 1 Päckchen 10 Pfg., 3 Stück 25 Pfg.

Zubereitung: Butter, Zucker, Eier werden vermischt, dann gibt man das mit dem Madin gemischte Mehl und den Hefe hinzu. Von dem Teig rollt man kleine Stücke aus, formt sie in einem Kugeln, davon bestreut diese mit zerhacktem Mehl und backt auf geheiztem Backblech bei mittlerer Hitze.

Vanille-Quarkbrot.

Zutaten: 250 g Zucker, 8 Eigelb, 1 Päckchen von Dr. Oetker's „Vanillin-Zucker“, 1/2 Päckchen von Dr. Oetker's „Badin“, 300 g Mehl.

Zubereitung: Zucker, Eigelb und Vanillin-Zucker rührt man langsam und füllt nach und nach das mit dem Madin gemischte Mehl hinzu. Von dem fertigen Teig formt man kleine Kugeln, die auf geheiztem Backblech gebacken werden. Von nächsten Tage schneidet man das Brot in zwei gleiche Teile und isst diese bei mäßiger Hitze.