Tagebuch

für

Olga Rumberg. Lehrerin. & Kantor.

~~Klasse~~ Lehrzöglin.

die Schale reiche an den Pudding kommen damit man
nicht sehe wie die Schale lis er abgestellt ist, und der Schale
etwas fehlen

Kleiner Brem in Gläser zu füllen.

Zuerst nimmt eine abgeriebene Zitrone, und Zitronensaft
dann 3/4 l Milch, und 8 Eier, etwas in Milch aufgelöst
Stärke u. Zucker werden auf dem Feuer schnell
geschlagen bis zum Kochen, dann wird der Brem
in Gläser gefüllt. die Beyen und die Puddings werden
alle nach dem Kochen geschlagen.

Latti Latti.

Eine etwas weitere Glasschüssel
belegt man mit eingemachten Kirschen, Zwet-
schenen u einige Blätteren welche mit etwas
Saft von den Früchten befeuchtet werden,
dann kocht man 1/2 l Milch mit 60 gr. Zucker
u. etwas geschabener oder feingeschnittener Pomeranzenschale
dann löst man 20 gr Stärke in etwas Milch auf
auf, gibt 4 Eidotter hinzu u. schüttet dies unterstossene
schon in die kochende Milch, dann schüttet man
schnell die kochende Masse auf die Früchte.
Vor dem Erkalten wird der Schaum der 4 Eier
zu Schnee geschlagen u. die Schüssel damit
bedeckt. Man kann alle eingemachte
Früchte dazu nehmen.

Zitronengeläuter.

Auf jede Person rechnet man 1 Ei, einen kleinen Eßlöffel Kartoffelmehl und eine Tafel Gelatine zerschneidet die Eidotter und das Kartoffelmehl und das abgeriebene eine Zitrone und Zitronensaft werden 1 Stunde gerührt. Unterdessen wird die Gelatine in heißes Wasser aufgelöst und der Schnee geschlagen. Wenn die Masse gut gerührt ist, wird noch Gelatine und der Schnee in eine mit Sauerl eingefettete Form geschüttet. Nach dem Erkalten umgestürzt und zum Nachtisch mit Himbeersaft gegeben.

Vanillecreme. In 1/2 l Milch läßt man geschnittene Vanillestängelchen und mit etwas Zucker und 4 Eidotter kochen und dann erkalten.

Mädchen Speise. Man nimmt ein kleines 1/4 Pfd Zucker, einen Geß Rum, einen Geß Himbeersaft läßt 7 Tafeln Gelatine in ein 1/2 l Wasser weich, zieht sie hinzu, und dann den steif geschlagenen Schnee von 4 Eier, diese Masse steht man 1 Stunde.

man serviert diesen Pudding mit Vanille
~~[illegible]~~ Zu der Schlagsahne nimmt man 2 Eiweiß und Zucker
~~Dies ist eine~~ Blüchenmöhre. Man nimmt ein
knapp viertel Pfund Kunstgrütze u. gießt 2 Löffel
Rum u. 2 Löffel Himbeersaft hinzu. 8 ctr Tafeln
Gelatine löst man in ½ Liter heißes Wasser
auf. dann schlägt man 6 Eiweiß zu Schaum u.
wenn die Gelatine etwas erkaltet ist, rührt
man sie auch durch den Grütze u. auch den Schaum.
dann muß man an einem kühlen Ort
das ganze 1 Stunde, bis es steif wird, auf eine
Seite immer rühren. Man gibt Schlagsahne
darüber. Oder eine Vanillesauce mit man die ~~[illegible]~~ kochenden Milch
Kirschpudding. Die Gelatine wird mit abgekochtem im
kaltes Wasser
½ Liter Milch wird mit etwas Vanille und Mandeln
aufgesetzt, bis es kocht. Unterdessen löst man
40 Gram gute Stärke in Milch auf u. rührt dasselbe
mit 6 Eidotter an. Das Eiweiß wird geschlagen
Man rührt die Stärke u. Eidotter an die Milch
bis es dick ist u. wenn es etwas erkaltet ist

Der Schaum leicht durchrühren u. in die mit Butter ausgespülte Form geben. Sein Gebäck umgestülpt u. mit Himbeersaft geben.
Am besten nimmt man eine Eisform.

Eiweiß-Pudding.

Zuerst nimmt ½ l Milch und ½ l Wasser und läßt das kochen dann reibt man bitter Mandeln Kitter Zucker nach Belieben und 2 Eier die Eidotter reibt man mit der Stärke und mit der Milch verrührt. Das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen dann mischt man den Schaum langsam dadurch. Auch diese kommt in die Eisform.
Es kommt eine Vanillesauce dabei. Man kann alles Obst dazu gebrauchen.

Erdbeeren zum Nachtisch.

Die Erdbeeren werden abgeputzt u. zuerst darüber gestreut u. in Glasschüsseln gelegt. 1 halb liter süße Sahne u. 1 Eiweiß u. etwas Zucker werden zu Schlagsahne geschlagen u. darüber geschüttet.

Man kann auch Kern darüber geben u setzt also Milch auf u wenn dieselbe kocht, rührt man schnell 4 Eidotter zu u etwas Stärke dann das Eiweiß von den Eiern wird zu Schaum geschlagen. Alsdann wird zuletzt der Kern darüber gethan und das Eiweiß über die Eidotter.

Reis Kern. Dies ist genau wie das erste.

1 Flasche Reiskern, 6 Eier u das Abgeriebene
½ halbe Zitrone
von Zitrone, der Saft derselben auf u
ein Kellnerlöffel Stärke. Die Stärke in
Reis auflösen. Dieses wird alles in
einem Topf gethan u auf das Feuer gesetzt
u beständig mit einem Löffel geschlagen
bis es dickflüssig ist u dann in Glasschüsseln
geben.

Vanillesauce zu den Mädchenmöhren.
In 3/4 l Milch läßt man feingeschnittene Vanille ausziehen und mit etwas Zucker und fein geschnittene Mandeln. Dann thut man bischen Mehl und Wasser und die Eidotter von Mädchenmöhre in die Tasse dann rein das gequirlt.
Wenn die Milch kocht rein das Ei geschüttet.
Schokolade Pudding mit Vanillesauce.
Zuerst setzt man 1 l Milch auf das Feuer dann thut man fein geschnittene Mandeln und Mehlwasser und Zucker nach Geschmack Citronenschalen und Kakao aber nicht zuviel es muß ~~hell~~ bunn sein dann Kakao nicht anrühren Dieses bringt man auf kochen.
Dann läßt man gut 3 Eßlöffel Stärke in kalte Milch auf und 2 Eidotter dies rein zusammen gequirlt. wenn die Milch kocht rein dies Ei geschüttet, das Eiweiß von den 2 Eidottern und noch 3 andere Eiweiß zusammen 5 Eiweiß rein zu Schaum geschlagen

Wenn der Pudding kräftig gekocht hat
wird er abgesetzt und der Schaum dem gelben
dann muß kalt. das Eigelb von den
3 Eiern wird zur Vanillesauce gebraucht
man nimmt eine Kissen.
die Vanillesauce wird so gemacht wie beim
Mädchenauten
Schaumpudding mit Rosinen. Kuchen Pudding.
Man nimmt 170 gr Butter, 170 gr feinstes
Mehl, 10 Eier, 130 gr feinen Zucker, etwas
abgeriebene Schale einer Zitrone, 1/2 Liter Milch
und 10 bis 12 bitter Mandeln.
Butter und Milch werden zum Kochen gebracht.
und mit dem Mehl, welches unter steten
Rühren langsam durch ein Sieb hinein
gestreut wird, so lange gekocht, bis sich die Masse
von dem Topf löst.
Nachdem sie abgekühlt ist werden die Eidotter,
Zucker und Zitronenschale langsam hinzu gegeben,
während stark gerührt wird, wenn man dann der

steifen Schaum leicht durch mischt.
Dann wird die gut vorgewärmte und mit etwas Zweibak gewälzte bestreute Form bis zur Hälfte gefüllt, mit den Mandeln belegt, und noch mit dem andern Teil der Masse belegt.
Dann lasse man den Pudding 2 Stunden unterlassen stehen heiten auf der Platte, setze aber zu, ~~daß der Topf etwas höher mit Masse, als die Form mit Pudding gefüllt ist~~. Man gebe eine Schaumsauce bei.
Über der Form kommt noch ein nasses Tuch.

Schaumsauce.

Man nimmt eine halbe Flasche leichten Weißwein, 3 Eier nicht etwas Mehl in Masse an, Zucker und etwas abgeriebene eine Citronenschale dazu. Dieses wird unter fortwährendem Schlagen zum Kochen gebracht, man schlägt so lange bis es etwas abkühlt.

Kirsch Auflauf. Torte.

Zuerst nimmt man 12 Eier, 200 Gram gemahlene Zwiebak, fein geschnittene Mandeln, 1/2 10 Zucker 2 10 feine Kirschen aufgestrichen. die Eidotter und der Zucker werden zu Schaum gerührt Mandeln und Zwiebak schüttet man auf die. und die Kirschen und zuletzt den Schaum von den ~~12 Eier. die Torte wird~~ mit Butter und Zwiebak fertig gemacht. ~~Gut 2½ Stunden backen.~~

Nudelpudding.

1 l Milch wird gekocht mit süßen (u ein paar bittern) Mandeln, Vanille, Zucker nach Geschmack und Citronen Schale. Wenn dieses kocht, zieht man tüchtig von den feinen Eiernudeln hinzu. und läßt dieselbe auch mit kochen. dann quellt man 4 oder 5 Eigelb und gibt viel Butter dabei u gießt zum verrühren auch Milch dazu. dann schüttet man das Ganze an die Milch u läßt es kochen und wenn es dick und abgekocht ist

mischt man den Schaum durch und füllt es,
in die mit Wasser ausgespülte Form.
Ein kühles Feuer kommt dann.
Zweibak Pudding. Man bestreicht die Form mit Butter
u. bestreut sie mit Zweibak. Schale des Bauer der
dem Zweibak ab, u. schneidet Butter darauf legt eine
Lage in die Form bestreut diese mit geschnittenen
Mandeln Rosinen Zucker u. Zimmet.
Dann reibt eine Lage Zweibak u. verfährt
so bis die Form genügend gefüllt ist.
Zuletzt verschlägt man einige Eiweiß mit
Milch u. gießt es darüber läßt den Pudding
zwei Stunden stehen. Eine Schaumsauce paßt dabei.
Kirschen Pudding. 3/4 ℔ Kirschen wird ohne
Kerne in Milch eingeweicht und ausgekocht.
Dann nimmt 1/4 ℔ Rosinen 1/4 ℔ Schinken
1/4 ℔ feine geschnittene Mandeln 2 Eßl. Cumpenpulver
1 Tasse Zucker 1/2 ℔ Butter zu Schaum gerührt.
10 Eiweiß, ein Löffel Rum, das Eingeweichte.
Diese geschlagene Masse rührt man 3 Stunden

in der Form kehren lassen.
Bestreut ihn beim Anrichten mit
Zucker, bespritzt ihn mit Rum und zündet
ihn dann an. Ein Schaumsauce kommt dabei.
Dienstag Frühling der Fritsche Frühling.
1/2 ℔ Fleischfett der Dienstag dieses wird
durch die Fleischmaschine gedreht. 10 Stück und
eine Tasse Wasser kommen dieses wird tüchtig
verarbeitet so daß es nicht mehr klebt. Diesen
Teig kann man eine Woche lang aufbewahren.
Dieser Teig wird in drei Teile geteilt und
ausgerollt 1/2 ℔ Rosinen 1/2 ℔ Mandeln
Zucker Zimmet. Dieses kommt auf den Teig
und tüchtig gerollt oder gefaltet, und in ein
Tuch gewickelt und an den Heizer ~~gehängt~~
hängen. Dieses wird in Salzwasser 2 Stunden
langsam gekochen. Ein Schaumsauce kommt
dazu. Das muß warm gegessen werden.

Schokolade-Pudding. 3 Eier, 3 zu Schaum
1 l Milch (~~[illegible]~~ Kasserol) 200 gram Zucker,
8 gram (Mandelmi) Mandelmehl, 60 gram Cacao,
Vanille, ~~[illegible]~~ das abgeriebene der Schale
kochen, stark schaumig schlagen die Vanillemasse
Mandelt-Pudding. 150 gram feinst Stift
Man nimmt 150 gram Mehl, 150 gram Butter
150 gr Zucker, 150 gram Mandel, darunter
6 Stück bittere, 4 süsse, das Abgeriebene einer
Citrone und 12 Liter Milch.
Das Mehl wird mit der Hälfte Zucker
und Butter in die kalte Milch gerührt
und dann in einem Kasserol auf dem
Feuer so lange gerührt, bis es sich vom
Kasserol ganz ablöst; dann hebt man
den Brei wo anders.
Die andere Hälfte Butter wird zum
Schaum gerührt, dann die im Mörser
feingestoßenen Mandeln, Zucker, 4 Eidotter
und das Abgeriebene der Citrone dazu getan

und dann rührt immerwährend
Bohnen das abgeschälte Mehl bei, etwas
Kleines zimmt und ein halber Teelöffel
Salz dazugeben, gibt das zu Ihrem
geschlagenen Eiweiß der Eier.
Man bäckt aus dieser Masse während
mehrstunden in mit Butter
ausgestrichener Form der Torte.
Bei dem Anrichten stürzt man
sie auf eine tiefe Schüssel, schneidet sie,
wie sie gebacken ist mit bündig
geschnittenen, süßen Mandeln,
und füllt einen Kern Schlagsahne
der Familienkasse darüber.
Statt des Mehles kann man auch
Grieß, Brot oder geriebene Kartoffeln
nehmen.

Kuchen. Zu stoßen

~~wird erst kräftig mitgemacht.~~

r vierteilig Butter und Schmalz in die Pfan
er er Scheiben geschnitten die läßt
er Fett laufen werden. Dann
fer Mehl und 3 Eier und Salz
Dann wird er kräftig gerührt
der Eier paßt so aber dazu
tet man Fett in die Pfanne. wird
Seite gebacken. Dann wird er
mer geschlagen wie beim Omlett
über streuen.

lzher.

r Abgekochte Kartoffeln werden
Dann tut man 2 Eier Mehl Salz
Milch dann dies mischt man aber
kräftig zusammen dann werden Plätzchen
daraus gemacht. In die Pfanne kommt Schmalz
Nicht viel Öl

Ein guter Apfelkuchen.

~~Die Pfanne wird erst tüchtig eingemacht.~~

Dann ~~tut~~ man ein Stück Butter und Schmalz in die Pfanne
Die Äpfel werden in Scheiben geschnitten die läßt
man mit der Fett bauen werden. Dann
nimmt man lichen Mehl und 3 Eier und Salz
und Milch. Alsdann wird es tüchtig gerührt
der Teig nur der Eier sein so aber dünn
gerührt. Dann tut man ~~den~~ in die Pfanne. wird
oben von einer Seite gebacken. Dann wird es
lichen zusammen geschlagen wie beim Omelett
und zweiter Seite backen.

Kartoffel = Plätzchen.

Die Kartoffel Abgekochte Kartoffeln werden
erst gerieben. Dann tut man 2 Eier Mehl du
und lichen Milch dann dies muß man aber
tüchtig verarbeiten dann werden Plätzchen
daraus gemacht. In die Pfanne kommt Schmer
Nierenfett oder Öl

Kartoffelklöße.

Kalte abgeriebene Kartoffeln werden durch eine Maschine (Fleischmaschine) gedreht. Dann gibt man 2 Eier und Mehl; Salz und Muskat nach Geschmack hinzu u. mischt das gut, Man schneidet Brötchen in kleine Stücke und röstet sie in Schmalz und Butter. Man formt nun die Klöße zu Kugeln, legt inwendig etwas von diesen gerösteten Brötchen und läßt sie in kochendem Wasser einen Augenblick durchkochen. Legt man warmes abgeriebene Kartoffeln.

1 mäß.
lz

lz

Alle Gemüse das man nicht wissen sondern schnittel
und Wirsingkohl muß man waschen.

A2

Junges Rindfleisch zu kochen!

Man bereitet zuerst das Rindfleisch zu. dann schüttet man das Rindfleisch ins kochende Wasser, und läßt das Rindfleisch so lange hin bis das es gar ist. dann schüttet man das Rindfleisch ab und läßt ihn bis zu 12 Uhr stehen. Alsdann wird das Rindfleisch fertig gemacht mit einem Stück Butter und Wirsingkohl Mehl und kochen Milch dann thun Salz oder was nicht vergessen.

Kirsch zu kochen.

der Kirsch wird erst fein geschnitten und tüchtig gewaschen. Alsdann kommt der Kirsch ins kochende Wasser und läßt man solange hin bis es gar ist. dann schüttet man den Kirsch ab und läßt man zu 12 Uhr stehen. zuerst thut man einen Stück Butter und Schmalz und Mehl das läßt man so lange halb alsdann kommt der Kirsch hin. Salz und Pfeffer auch.

Kreisel. Zuerst wird der Kreisel fertig gemacht.
~~unten~~ die Spitze muß man er bleiben.
Oben wird er richtig gemacht dann bindet
man den Kreisel zusammen. Der Kreisel
kommt dann ins kochende Salzwasser und läßt
man so lange drin bis der er gar.
Dann kommt ein Leiter Faden oder fin Faden.
Dein Kreisel kommt Schnitzer Zunge gebohrt
Schnitzer oben alles rechts. Dann auch
Holzer und Nöcher.
Zuerst setzt man die Nöcher auch Faden Kreisel
mit einer Stig Leiter. Wenn die Nöcher
gar sind, dann werden die Holzer auch so
gesetzt mit einer Stig Leiter.
Dann werden zusammen geschüttet man
nicht bisschen Mehl an und schüttet das auch
den Salz Pfeffer zusammen. Fertig
(Aus Gemüse Schmalz) dann man auch Käse dran

Dicke Bohnen, die Bohnen werden erst in kalt Wasser abgekocht. Dann setzt man einen Schinken Knochen mit Wasser auf Feuer dann läßt man tüchtig aufkochen.
Wenn die Bohnen gar sind, dann nimmt man bischen Butter Mehl in den Topf an dann kommen die dicken Bohnen wieder in den Topf. Salz Pfeffer Petersilie dann sind sie fertig.
Kohlrabi auf der Jude. Die Kohlrabi werden erst in kalt Wasser abgekocht. dann nimmt man Stück Butter 1 Löffel Mehl das läßt man alles auf kochen und Milch Muskat Petersilie Salz. dann kommen die Kohlrabi wieder in den Topf.
Rote-Kopfsch.
Der Kopfsch wird zuerst fertigt gemacht und mit etwas Essig gemacht. Als Fett gebraucht man Schmalz es kommt Salz Pfeffer Lorbeerblatt und einige saure Äpfel dann Rotkraut man auf dem Feuer und ein ganze Zwiebel

junge Schwein. Die Schwein werden fettigt gemacht
Als Fett gebraucht man Rindfett und Schmalz
Die jungen Schwein werden nicht abgeschnittet.
Ältere Schwein werden abgeschnittet, auch die geschnittene
Schwein. Alsdann bläst man Gas unter
etwas Kitter und Mehl dum, dann kommen die
Schwein wieder in den Tag. Essig kann man auch
dem Fleisch. An der gelben Schwein kann man
feiner (Milch) nehmen. Man kann auch Salat
durch machen. Essig kann man auch dem Fleisch.
Krumentyl. Der Krumentyl wird in kochendes Wasser
gemacht. und in Kalz Wasser gekocht der Krumentyl
muß aber ganz bleiben. Die Eier. Ein Eich Butter
Mehl Milch man kann auch Eier dum
[illegible]
Kindsing. Die Butter werden abgekocht.
An den Kindsing kommt Rindfett Mehl und Eier
Wasser Salz.

Junge Blüten und eingemachte Früchte zeichnen.
Die jungen Blüten werden erst geschält und im
Wasser und Stahl gekocht.

Schellfisch.

d. T. wird geschuppt, gewaschen und in kochendem Salzwasser aufgesetzt und etwas kochen lassen, bis er weich ist. Alsdann herausgenommen u. mit Butter oder Tunkerei gegeben. Die Schüssel wird mit Petersilie verziert.

Stockfisch.

Der Stockfisch wird frisch Kabeljau, gesalzen Labrador genannt und getrockneter Stockfisch. ~~Dieser wird einige Tage eingeweicht~~ derselbe wird, wenn man ihn nicht gewalzt u. eingeweicht, also fertig gemacht, gekauft hat, tüchtig geklopft, wenn man aber gewalzten gekauft hat, ist dieselbe nicht nötig und braucht man nur derselbe einzuweichen. Beim Einkauf soll man darauf achten, daß er schön weiß ist u. wenn man ihn gegen das Licht hält, röthlich erscheinen muß. Die Haut wird abgezogen und Kopf u. Haut, jedes allein, in Sundchen zusammen gebunden mit Zwirn, in kaltem Wasser frisch aufgesetzt. Das Wasser darf nur gelinde siedend aber nicht zum Wallen kommen. Wenn weich ist, ...

gibt man ihn in eine Schüssel, streut feines Salz darüber, schüttelt es durcheinander und bringt mit Butter- oder Speckreis bei Kartoffeln zu Tisch.

Bücking mit Ei.

Diese Lorbücklinge werden abgezogen, gewässert, alle Gräte entfernt, Kopf u. Schwanz abgeschnitten u. in Schmalz u. Öl mit ein wenig Salz gebraten. Sind sie braun, schüttet man das Rüh'ei darüber, läßt dasselbe anbacken u. bringt es auf den Tisch. Zu Kartoffelsalat.

Stinte.

Man zieht den Kopf mit Eingeweide heraus, wäscht dieselben trocken und kocht sie in Salzwasser ab. Gibt Tauf- oder Butterpatzen dazu.

Tor- oder Rotzungen gebacken.

Das Trazungen sehr teuer u. nicht immer zu haben ist, kann man auch Rotzungen dafür nehmen. Die Flossen werden abgeschnitten, dann werden die Rotzungen gespalten, mit Ei, Mehl u. Semmelmehl gewendet u. in Schmalz, ein wenig Öl u. Butter gebacken.

Schollen, gebacken.

werden gut abgeschuppt, gewaschen und wie vorigen bereitet.

Forellen blau zu kochen.

d. I. müssen frisch sein

Krapfen. Lüthenkrapfen. In kochendes Wasser streut man alte Lüthen an Stücken und quellt Salz und Butter und Schmalz hinzu. Dann rührt man Mehl mit 2 Eier an, noch etwas Butter an die Krapfen wenn sie kalt.

Milch Kalte Schale.

2 Liter Milch werden aufgesetzt u geschnitte Mandeln, Zitter und Schmalz u 4 Eigelb dann gegeben. Der Abgeriebene einer Citrone. Der Kreuz wird zu Schaum geschlagen u auf die Milch gegeben u. dann ist kalt gestellt.

Weinsuppe.

Etwas Mehl wird in Wasser aufgelöst u 1 Suppe Weinbeer dann geschüttet. 6 Eier werden mit der Butter gequirlt auf dem gegeben. Dann setzt man das ganze auf Feuer u schlägt es mit einem Schaum bis zum kochen, setzt es dann ab, u schlägt es bis es erkaltet ist. Diese Suppe kann man warm auch kalt geben.

Eierspeise.

Zuerst setzt man halben Topf Wasser auf. Dann quirlt man 2 Eier mit etwas Mehl und Milchrahm und schüttet das dann und tüchtig Butter dazu etwas Salz und läßt das tüchtig durchkochen. Eine Speise wenn alle geschlt und mit Eiweißig Schaum oder Markklöße gemacht.

Eiweißig.

Zwei Eier werden gequirlt, Milch Milchrahm Salz und Petersilie hinzu u. dann gekocht im Topfchen, das man in kochendes Wasser stellt und dann abstickt.

Schaumklöße.

Man nimmt zwei Tassen, die eine voll Mehl und in die andere 2 Eiweiß, das Übrige Milch. Gibt Butter in die Pfanne und röstet die Masse, bis sie sich von der Pfanne ablöst, läßt sie erkalten, fügt dann 2 Eidotter, Milchrahm und feingehackte Petersilie hinzu. Sticht sie mit einem Löffel ab und läßt sie 10 Minuten in der Suppe ziehen.

Rote Kirschsuppe

Zuerst setzt man Wasser und Gewürzel auf Feuer und fein geschnittene Mandeln Rosinen, Salz und Citronen Schale. Dieses bringt man auf Kochen, wenn die Suppe fertig schüttet man eine Flasche Rote Kirschen in die Suppe. Dann gequirlt man 2 Eier mit etwas Stärke dieses kommt auf die warme es fertig. Diese Suppe kann man warm auch kalt geben, das Eiweiß gebraucht man aber nicht.

Kirschsuppe.

Altes Fleisch ist besser zu gebrauchen, wenn es nicht frisch geschlachtet ist. Bei jungen Tieren muß man wenig Fett nehmen, fleißig begießen u. noch besser. Man muß es auch wenig klopfen damit es mürbe wird.

Junge Hühner zubereiten.

Das Huhn wird zuerst fertig gemacht dann muß man es tüchtig waschen und binden Salz ~~dem Thier~~ innerlich ~~noch rein~~. Man nimmt Speck, in Würfel geschnitten, u. bratet in der Pfanne und läßt das Huhn binden braten. Alsdann thut man Kuchen bei. Man kann dieselben auch mit gehacktem Rind- u. Schweinefleisch füllen. Letzteres muß gehackt u. mit Petersilie gut kernicht sein.

Junge Tauben werden wie welche zugerichtet.

Alte Hühner nimmt man zu Suppe.

Kein Rindfleisch zum Braten wieder immer Nierenfett genommen. Bei gestiegen Braten Schmalz Butter.

Lutter. Schwalbter.

Man nimmt ein langes Fensterleder, Dicke eines Stück Rindfleisch, klopft dieses von beiden Seiten und reibt von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer ein. Alsdann läßt man Butter und Rinderfett geschmolzen werden, thut Lorbeerblatt, einige Nelken und 3 ganze Zwiebeln hinzu und legt das Fleisch hinein die fette Seite nach unten und läßt es langsam braten, bis es von beiden Seiten gebräunt ist. Dann gießt man nach und nach etwas Wasser hinzu, begießt das Lutter fleißig und deckt ihn mit einem Blatt Papier dicht zu und dann den Deckel darüber. Wenn das Fleisch gar ist nimmt man das Fleisch heraus, rührt etwas Mehl in kaltem Wasser an, schüttet es in die Tunke und läßt dieses durchkochen, zuletzt siebt man dieselbe durch ein feines Sieb und legt das Fleisch wieder hinein. Eine Leber wird um das Fleisch geweitelt.

Schweinebraten.

Zuerst nimmt den Schweinebraten und reibt
ihn tüchtig mit Salz und Pfeffer ein. Hat etwas
Nierenfett so schmelzt es in der Pfanne so läßt
es gut heiß werden. Die Rippen von dem Fleische
werden noch gelöst und mit in die Pfanne
gelegt das giebt eine schöne Sauce. Die Fettseite
von dem Fleische wird noch untergelegt,
und läßt das Fleisch gut braun werden. Dann
giebt man Wasser bei, schneidet 2 Zwiebel
u eine Brust Brot dazu, 1 Lorbeerblatt, u
ein ~~paar~~ Nelken u. läßt es gar braten,
dann nicht man Mehl an und läßt es durchgehen
und die Sauce wird durch Durchstreichen geschüttet.

Schweinekotlett.

Man nimmt zuerst die Stücke salzt und ~~pfeffert~~
pfeffert dann streut man tüchtig Zwiebeln darüber.
und in 2 Eier werden sie tüchtig durchgerührt.
Alsdann hat man bisher Butter und Schmalz
in die Pfanne läßt es schön braun werden
dann läßt man es braten.

Gedämpfte Kalbsleber.

Zuerst wird die Haut von der Leber abgezogen. Dann wird sie tüchtig mit Salz und Pfeffer gewalzt jede Seite. Dann wird die Leber gespickt mit langgestreifter Speck eine Viertelstd, und tüchtig mit Mehl einwalzen beide Seiten. Dann läßt man Schmalz bitter brau werden dann kommt die Leber in die Pfanne dann wird die Leber gedämpft und heißes Wasser durch gerührt es darf aber keinen Tropfen durch geht wird die Leber gut. Es kommen noch 2 ganze zerriebene Lorbeerblätter Pfeffer und eine Zwiebel. Obdann wird die Soße durchgerührt.

Rehbraten. Der Rehrücken wird abgehäutet u gespickt Mit Salz und ~~Pfeffer~~ einwalzen u in die Bratpfanne gelegt u Stück Butter auf das Fleisch gelegt u kochendes Wasser darunter gegossen u läßt es gar braten. An die Tunke kommt Mehl u Sahne. Der Braten wird an den Ofen etwas gelehnt u paßt ganz auf den Tisch gelegt. Einige Rehbraten mit etwas zerriebene Eier dann gießt man dann Butter streuen. Hase wird der Hasenbraten gemacht.

Auf Kuer über heißem Fleisch.
Zuerst schüttet man einen Guß Sauerkraut
und ~~Speck~~ und tüchtig Pfeffer in die Schüssel.
Dann kocht man 2 Eier hart
pellt die weißen fein geschnitten und streut
sie auf die Sauerkraut darauf. Salz Pfeffer Muskat
und Zucker kommt auf dann.
Butter backen und Würfel.
Die Butter wird recht fettig gemacht der Speck und
der Magen steht nun in der Tiegel.

Deutsches Beefsteak.
Zuerst nimmt man 3/4 ℔ gehacktes Rindfleisch
und 1/4 ℔ gehacktes Schweinefleisch, das macht
man gut durch einander. Es kommt 2 Eier
Salz und Pfeffer dran. Als Fett gebraucht man
~~Schmalz~~ und lichen Butter. Aus dem Fleisch
werden Klötzchen gemacht dann schneidet

man tüchtig Zwiebel drüber die müssen
aber schön braun werden. ~~und dicken Zwiebel~~
~~darüber~~. Als Fett gebraucht man Rindfett und Butter.
Frikadellen.
In den Frikadellen geht nur gutes Fleisch
das Rindfleisch und ein weniges Speck.
Das wird tüchtig gehackt. Dann Pfeffer Zwiebel
Ei und werden mit Pfötzchen gemacht
und dicken Zwiebel darüber.
Kalbsschnitzel. Das gute
die Schnitzel werden Salz u. dicken Pfeffer
und Zwiebel eingerieben u. in Schmalz u.
Butter oder schnell braun werden.
Sie müssen fest gepressen werden.
Auf den Schnitzel kommt eine Scheibe Ei
Dicke Butter mit feinen Kapern.

Macaronigemüse. Man gibt einen guten Stich Butter in den Topf u. nicht zwei Löffel Mehl dann man kann noch ein geriebenes Zwiebel dazu geben u. streut Mehl u. gießt dann Wasser dabei. Der geriebene Macaroni kommt kurz vor Fisch in die Suppe u. ein Eigelb u. etwas Salz dazu. Wird bei Rindfleisch gegeben.

Wäschel = Kartoffel.

Die Kalbsgeschlinge hackt man und brät es in Butter, unter fortwährendem Umrühren u. gibt ein geschnittenes Kalb u. (~~Rindfleisch~~) Salz, Pfeffer Lorbeer, etwas Citrone, Essig u. Brühe dazu Geschmack. Wenn dieses nun weich ist, gibt man es in Wäschel. Streut etwas Zwiebel darüber u. läßt es ein wenig in Butter anbraten.

Wenn man es auf den Tisch bringt, garniert man es ~~mit einer~~ Citronenscheiben Brühe u. getrennt Ei.

Zunge zum Aufschnitt.

Die Zunge wird gepökelt, etwas Salpeter und Zucker tüchtig darüber, in einen Topf gestan, mit einer Schüssel bedeckt und jeden Tag umgedreht. Nach ungefähr 8 Tagen wird sie abgespült und in kaltem Wasser aufgesetzt und weich gekocht. Dann hält man die Haut trocken und reibt sie in feines Tuch, damit sie klar ist. Löst sie aufkochen und hält ein paar Tropfen Gelatine dann und legt die Zunge in eine Schüssel u. giesst die Lake darüber, und lässt das erkalten. Dann beim Gebrauch hält man auf jedes Stückchen Zunge etwas von dem Gelee.

Zungenwurst. Das Mark ganz kurz reinen lassen. Die frische Zunge wird gekocht, u. wenn sie weich ist, aus der Lake genommen, bezw. hält seine Brühe. In einem Topf mit man Mark u. Butter hält von der Brühe dann und Wasser. Dann noch Muskat Pfeffer u. Gewürz

(Fleisch pikant schmeckend) aus geschabtem Rindfleisch und Schweinefleisch macht man kleine Klößchen (kommt mit Pfeffer, Salz u. wie sie dazu gibt sie auch in den Topf und legt auf die geschnittene Zwiebeln.

Türkische Klöße der Friemdeln vor frischem Fleisch

Man nimmt hierzu 1 Pfd Rindfleisch, 1 Pfd Kalbfleisch 1 Pfd Schweinefleisch und 125 gram Butter.
Das Fleisch wird ganz fein gehackt, die Butter zerlassen aber nicht heiß gemacht, darüber geben, dann mit 4 Eier, Salz etwas Muskat, 100 gram geriebenes Brödchen und 1 Tasse kalten Wasser gehörig durchgemengt. Diese Masse wird nun mit der nassen Hand und der Länglich gefaßt, mit geriebenen Brödchen bestreut und mit dem Messer zugekrückt. dann legt man die Friemdeln in aufsteigende Butter, brät sie unter fleißigem Begießen gelb, gießt nach und nach etwas kochendes Wasser an die Friemdeln auf etwas Tage, wenn man solche hat, und läßt sie 3/4 bis

1 Stunde gelbaue lassen. Umgewendet wird sie
nicht. Bei dem Stechen und Klopfen der Fleisch-
er muß man alle Häute und Sehnen
herausziehen.
Schweinezeug. Das Fleisch kann verwendet lassen.
Von der Schwarte kocht man zuerst Suppe.
Dann werden im Stücken geschnitten. Die Pauer
(Man nicht Butter der Schweinefett)
Reinst in Butter, der Schweinefett, etwas Fleisch
an, dann gießt man Suppe oder Wasser bei.
Etwas Kapuzer, Salz Kümmelsaft, etwas Essig,
dann kommen die Stücke in die Pauer.
Man ißt es mit Brot als Gemüse beigegeben.
Brot ißt man nicht Pauer mit etwas Suppe
und Salz dann. Eigelb kann man auch dann
geben.

Gans zu braten.

Die Gans wird ausgenommen, gut ausgewaschen, innerlich mit Salz bestreut und einer guten Äpfel in die Bratpfanne legt u. mit heißem Wasser bis zur Hälfte bedeckt. Dann deckt man die Pfanne zu, und läßt die Gans langsam stehen und braten. Nach einiger Zeit sieht man nach u. wenn es auf der unteren Seite braun ist umdrehen. Wenn die Gans weich ist, legt man dieselbe auf einen Bratenteller u. nimmt das Fett, welches auf dem Wasser schwimmt ab u. gießt es über die Gans. Dann stellt man letztere in den Backofen u. begießt sie öfters läßt sie schön bräunen, aber zu aufpassen, daß sie nicht schwarz wird. Nimmt sie dann heraus, läßt sie erkalten und zerschneidet sie u. setzt sie wieder in den Ofen. An das Wasser, wo die Gans rest drin gebraten war, gießt man Mehl u. von der englischen Sauce u. kocht dieselbe durch.

Filetbraten. Das Fleisch reinzeugt gekloppt und abgeschüttet in Salz Pfeffer eingerieben und mit einem Bindfaden zusammen gebunden. Als Fett gebraucht man Rindfett und Butter dieses läßt man gut heiß werden dann legt man das Fleisch in die Bratpfanne und läßt es dunkel braun werden. An die Tunke kommt Mehl. ebenso wird der Braten gemacht bis der wein ~~[illegible]~~ gespritzt.

Kalbsbraten. Der Bratz vom Kalbfleisch ist die ~~Schulter.~~ Sie gut in einem Tuche abgetrocknet u. gesalzen. Man schneidet Speck in Würfeln u. läßt den aufbraten. Gibt Schmalz (Schmalz) Butter dazu u. läßt das Fleisch braun werden, legt eine Porte Gut dabei u. gießt etwas Wasser bei und läßt das Fleisch braun und gar werden. Die Knochen legt man bei den Braten, dann dadurch erhält man kräftige Tunken.

Kalbsö a la Josephine

Aus hartgekochten Eiern nimmt man das Eigelb und zerdrückt dieselbe. Gibt Salz, Pfeffer, ~~das Abgeriebene von~~ Eingeriebenes in Milch getränkter Brotkrume etc. etwas Butter ~~Brötchen~~ und Petersilie nach Geschmack hinzu. Formt dieses zu Röllchen und gibt das in den einmal durchgeschnittenen Weißen, drückt es dann die Mehlseite und bäckt es in heißem Fett. 2 Eier 12 Pfg.

Fleischvoelchen.
Pfefferpotthast.

d
Mily
ovor

t divo

l

12 Lott
fra.

85

Kuchen und Backwerk.

Sandtorte sehr gut. 1 ℔ Butter, abgeriebene Butter, 1 ℔ feiner Zucker, 10 Eier, 1 ℔ Mehl, das Abgeriebene einer Zitrone, 1 Eßlöffel Backpulver oder 3 gr Hirschhornsalz. Die Butter wird zu Schaum gerührt u., mit dem Zucker, welcher nach u. nach hinzu gegeben wird, eine viertel Stunde gerührt. Dann gibt man 1 Eidotter nach dem andern hinzu, dann das Abgeriebene der Zitrone u. das Mehl löffelweise dazu und rührt jedes 1/2 Stunde den Saft der Zitrone, und das Hirschhornsalz hinzu. Letzteres wird sehr leicht und schnell beigerührt, die Masse gleich in die Form gefüllt und in der heißen Röhre gestellt.

Sandtorte nicht so gut

1/2 ℔ feiner Mehl, 1/2 ℔ Kartoffelmehl, 1 ℔ Zucker, 10 Eier, 1 ℔ Butter, etwas Vanillezucker, 1 Eßlöffel Backpulver, 1 Eßlöffel Rum. Die Butter zu Schaum gerührt, abwechselnd ein Ei u. ein Löffel Zucker, dann das Mehl hinzugethan. Nach einer Zeit 1 Stunde gerührt.

Ein gewöhnlicher Rührkuchen.

Man nimmt zuerst 3/4 ℔ Butter 3/4 ℔ Zucker 2/4 ℔ Mehl und das Abgeriebene einer Citrone und ein Mandel. Die Butter und der Zucker werden recht schaumig gerührt nun und nach das Mehl und das Abgeriebene einer Citrone und 6 Eier das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen und dieser Milch wenn jetzt die Masse gut verrührt hat thut man 2 Otto Backpulver hinzu. Die Form wird mit Schmalz ausgestrichen und bisschen Zwieback. Alles Mehl was man zu den Kuchen gebraucht wird, muß durchgesiebt sein.

Schokolade = Kuchen.

Ein halb Pfund Butter wird langsam mit 1 Pfund feinem Zucker und das Abgeriebene einer Citrone und ein gehackte Mandel. Dann hinzugefügt 6 Eigelb, 1 Tasse Milch und ein Pfund feines Mehl. Jetzt giebt man den Schaum von 6 Eiern hinzu und zuletzt giebt ein Paket Backpulver Otto unter den Teig. Die Hälfte des Teiges wird mit

Brikets Mandeln

einen Viertelpfund geriebene Schokolade gerührt u. dann abwechselnd beide Teige ablöffelweise in die mit Butter ausgestrichene Form geben u. bei mäßiger Hitze eine Stunde backen. Der Kuchen schmeckt sehr angenehm. Über den Kuchen kommt ein Guß mit Kunstwein gestrichen.

Glückskuchen 100 Mehl 1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker 5 Eier auf einige Tage das Eigelbe wie halbe Eiweiß und eine Messerspitze Hirschhorn und etwas Mosser an den Eier. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und einige Mandel kommt über den Kuchen.

Linzertorte mit Kartoffeln.

200 Gram Zucker 4 Eier das Eiweiß zu Schnee geschlagen 100 geriebene Kartoffeln 2 Theelöffel Salz

Rindfleisch, oder man kann auch andere Früchte nehmen
1/2 ℔ gutes Schweinefett, oder wenn man nicht
so viel Schweinefett hat kann man halb Butter nehmen
1/2 ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl 1/2 halber Tasse Milch.
für 2 Pf Rindfleisch. 2 Eier. Der man kann mit Butter
das Fett wird mit dem Zucker verrührt, dann nehmen
nach u. nach das Mehl u die Milch u. zuletzt
das Rindfleisch hinzugeben. der Teig muß
man wenig verarbeiten u auf, wenn
derselbe nicht fest ist, noch tüchtig Mehl dazu
geben. dann wellt man denselben auf und
legt ihn, wenn er ungefähr 1 Centimeter dick
ist, in die mit Schmalz ausgestrichene
Form und läßt denselben 3/4 Stunden backen
am Rand macht man ein kleines Zuckerkünstle
Es gehe von diesem Teig ungefähr 2 Kuchen.
Wenn die Torte nun erkaltet ist, zieht man
einige Tropfen Rirsch, oder ohne Tropfen durch
und läßt dieses 1 Nacht stehen. den Tag darauf
nimmt, zieht auf Gelatine dann und läßt den

auch erkalten. An andern Tag schlägt man Eier und macht einen Rand um die Torte und bestreicht denselben etwas gelb mit anbrennen. Dann wieder erkalten lassen und den steifen Teig über die Kirschen und Mandeln geben.

Deutsche Kirschenkuchen.

~~2 Tassen Butter, 2 Tassen Zucker, 10 Eier,~~
4 Tassen Mehl mit 1 ein Viertel Eßlöffel Backpulver,
2 Tassen voll Rosinen und Korinthen,
1 Tasse Zitronat, ½ Tasse Orangenschale in ganz kleine Stückchen geschnitten. 1 Tasse blanchirte und geschnittene Mandeln,
Vanille oder feinen Likör nach Geschmack.
Butter u. Zucker wird zu Schaum gerührt, allmählig die Eier dann das andere alle Zutaten zu. Allerletzt das Mehl mit dem durchgesiebten Backpulver. Dies ist das Originalrezept, kann man aber nach Gutdünken verändert werden. z. B.: Wenn etwas mehr Backpulver genommen wird, können Eier gespart werden, oder Butter u. Zucker kann man gut beide nehmen.

Spellkuchen.

1/4 ℔ Butter, 1/4 ℔ Stiftzucker, 1 ℔ Mehl
9 Eier Rosenöl Weinstein und Theelöffel
Pottasche und das abgeriebene einer Citrone.
Erst reibt die Butter zu Schaum gerührt
dann die Eier und den Zucker hinein
dann das Mehl hineingestreut tüchtig verarbeiten
zuletzt den Weinstein und Pottasche hinzu.
dann noch etwas Mehl das der Teig nicht mehr
klebt. Alsdann formt man sie in kleine
Brezen und werden in Schmalz dunkelbraun
gebacken. dann werden sie in Zucker und
Zimmt gewellt.

Rehen.

Man nimmt einen gewöhnlichen Teig von Mehl
Milch u. ein paar Eier. der Teig muß recht
dünn sein. dann läßt man in einem
Topf Schmalz recht heiß werden u. hält das Reh-
eisen hinein, bis es auch heiß ist u. dann reh
das Eisen in den Teig u. dann wieder in den

Schmalz. Das Fisch darf man nicht ganz fein halten. Dann streit man zuletzt darüber.
Kettelmann.
1 Pfd zwiebeln schneiden Sie Öpfel die pelzen an Scheiben geschnitten. Eine Lage Sie eine Lage Öpfel Rosinen Mandel Butter und zuletzt das schmalz Sie. Das wieder halt man bis der die Form voll ist.

Stachelbeer einzumachen.
Zuerst wird eine Topf mit Wasser auf Feuer
der muß halb voll sein dann nimt man 5 10 Pfunder
und läßt das mit dem Wasser aufkochen.
Ebenso mit noch 1 Stachelbeer Tellerweise voll
werden die eingeschüttet, die Stachelbeer müssen
aber tüchtig gerührt werden. Die läßt man
solange bis sie weichsind dürfen aber nicht aufplatzen.
Dann werden die Stachelbeer in die Gläser gefüllt
und der Saft wird zurück gehalten der muß noch
tüchtig kochen bis daß er dickflüssig ist.
Dann wird der Saft über die Stachelbeer
geschüttet dann sind fertig.

Schwarzwurzeln. Die Wurzeln werden von den Blättern abgestreift, gewaschen, dann ein Mal gebrüht und der Saft eine Nacht in der Kälte gestellt, damit sich der Satz senkt. Am andern Tag langsam durchgeseiht und einer Suppe von Saft fertig gewürzt. Auf ein Liter Saft ein Pfund Kartoffeln. Letztere wird nach und nach hinzugegeben. Der Saft darf nicht dünstlich, wird bis zum Kochen wieder u. dann abgesetzen. Wenn es erkaltet ist, in Gläser füllen und fest zubinden.

Schwarzwurzelsaft. Der Saft wird wie oben zubereitet. Auf ein Liter Saft ein Pfund Kartoffeln. Der Saft wird gewürzt, muß aber dünstig kochen und wird wenn er kalt ist, in Flaschen gefüllt. Die Korken müssen gebunden werden.

Herzogs Kirschen. Die Kirschen werden abgebrüht und entgrastet. Auf 4 lb Kirschen nehme man 1/2 l Wasser und 1/2 lb Zucker. Dieses kocht man auf schüttet die Kirschen hinein u. läßt sie aber

etwas weich kochen u. gibt sie in ein
ausgeschwefeltes Glas und schüttet den Saft
darüber. Dann schwefelt man noch etwas schließt
das Glas fest.
Kirschen ohne Kerne. Sehr gut.
Die Kirschen werden abgewischt u. gestreift
und eine Nacht u. Tag in Essig gestellt u. dann
mehr Zeit geschüttet. Auf ein ℔ Kirschen nehmt
man ein Zucker u. schüttet dieses zusammen
in einen steinernen Topf. Dann schüttet man
sie derselben Tag tüchtig u. die nächstfolgend
3 Tage, u. dann nicht mehr 3 Wochen jeden
Morgen u. Abend, damit der Zucker schmilzt
und dann bleiben sie fest verschlossen stehen.
Dies sind die Schüttelkirschen und besonders gut.
Gurken, grüne, kleine.
Die Gurken werden abgewischt, Salz darüber gestreut
und eine Nacht stehen gelassen. Dann reinen
abgewischt u. in reine Gläser gelegt dazwischen
zwischen reichen ganzen Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter,

Lorbeer, Muscatblüte, Fenchel und ein paar Kirschblätter darüber. Den Kirschsaft tut man und salzt etwas Salizilsäure schüttet ihn wieder über die Gurken und bindet es festzu.

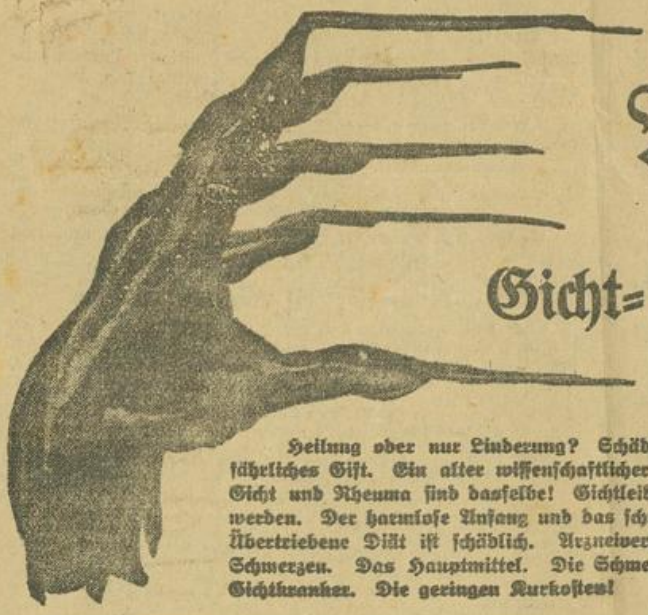
Gurken Essigsalzgurken.

Die dicken Gurken werden geschält u. mit einem silbernen Löffel ausgekratzt. Dann werden sie, lange Stückchen geschnitten und eine Nacht in Salz gestellt. Dann einzeln abgetrocknet und eingemacht wie ewige Gurken. Der Essig kommt etwas zerstoßene Salizylsäure. Diese Gurken werden zum Butterbrot gegessen.

Apfelgelee.

Die Äpfel werden in 4 Stücke geschnitten u. gekocht. Man darf aber nicht viel Wasser beim Kochen. Dann schüttet man das Ganze in einen dünnen Beutel, damit der Saft ausläuft. Diesen also gewonnenen Saft setzt man auf Feuer u. läßt ihn 2 Stunden kochen u. schäumt denselben. Dann gibt man ein Stückchen Vanille u. guten

62a



Aufklärung

für

Gicht- und Rheumatismus-Leidende!

Heilung oder nur Linderung? Schädliche Nebenwirkung mancher Linderungsmittel. Ein gefährliches Gift. Ein alter wissenschaftlicher Irrtum. Harnsäure und Alkalien. Der richtige Weg. Gicht und Rheuma sind dasselbe! Gichtleidend, ohne es zu wissen! Menschen, die selten krank werden. Der harmlose Anfang und das schreckliche Ende. Untersuchung der angeblichen Heilmittel. Übertriebene Diät ist schädlich. Arzneivergiftung. Gegen die Verdauungsstörungen. Gegen die Schmerzen. Das Hauptmittel. Die Schmerzen sind nicht das Schlimmste. Das elende Aussehen Gichtkranker. Die geringen Kurkosten!

Die von Ihnen bisher innerlich und äußerlich angewandten Präparate haben Ihnen vielleicht hie und da Linderung gebracht, aber keine Heilung.

Das können wir behaupten, weil es selbstverständlich ist, denn diese Mittel, soweit überhaupt die Wissenschaft etwas damit zu tun gehabt hat, sind alle auf Grund eines wissenschaftlichen Irrtums zusammengestellt, wie wir Ihnen noch zeigen werden.

Soweit sie überhaupt den Schmerz lindern, verursachen sie teilweise recht bedenkliche Nebenerscheinungen, z. B. Magen- und Herzkrämpfe, Nierenleiden, Kopfschmerzen, Schwindelanfälle, Händezittern, Abmagerung usw.

Besonders solche Präparate, die das gefährliche Gift Colchicum enthalten, sollten Sie scheuen wie die Pest, denn mit einem frühen Tode oder mit vollständiger Zerrüttung der Gesundheit ist die vorübergehende Linderung der Schmerzen doch wohl zu teuer erkauft.

Wo liegt nun der wissenschaftliche Irrtum bei der Herstellung anderer Präparate, deren Erfinder im guten Glauben waren, den Leidenden ein wirkliches Heilmittel zu bieten?

Sie sind fast ausschließlich auf die Alkali-Therapie begründet, d. h. auf die Erwägung, daß Gicht und Rheumatismus durch Harnsäure entstehen, die sich im Organismus ansammelt. So weit ist die Erwägung ganz richtig.

Als unrichtig bewiesen (Untersuchungen von Dr. van Loghen, His und Paul) ist aber die weitere Spekulation, daß durch reichliche Zufuhr von Alkalien (z. B. von Kalium, Natrium, Lithium) die Harnsäure in leicht lösliche und darum leicht zu entfernende harnsaure Salze übergeführt werden könne.

Diese Idee wird von der neueren Medizin vollständig verworfen, die angeblichen Heilmittel, denen sie zugrunde liegt, werden aber ruhig weiter angeboten und verkauft.

Es ist jetzt festgestellt, daß die Zufuhr von Alkalien in jeder Form gerade das Gegenteil der beabsichtigten Wirkung herbeiführt, nämlich, daß sie die Harnsäure nicht löst, sondern sie geradezu bindet und zurückhält.

Es erklären sich durch diese Entdeckung auch verschiedene Unstimmigkeiten, die sich bisher bei der Untersuchung des Harns von Gichtkranken ergaben.

Andere Präparate lösen allerdings die Harnsäure im Reagenzglase, versagen aber als Heilmittel ganz und gar, denn der menschliche Organismus ist kein Reagenzglas, sondern sehr kompliziert, sowohl anatomisch, als chemisch!

Andererseits ist die Heilkunde derart weit fortgeschritten, daß, nachdem der Fehler erst erkannt war, auch der richtige Weg gefunden werden konnte.

Es war eine dankenswerte Aufgabe, ein wirkliches und von den erwähnten schädlichen und gefährlichen Nebenwirkungen freies Heilmittel zu schaffen gegen ein so weit verbreitetes, so schmerzhaftes und in vielen Menschen noch schlummerndes Leiden.

„Ein" Leiden, sagen wir, denn, das sei vorweg bemerkt, Gicht und Rheumatismus sind eins!

Die Theorie, daß es zwei verschiedene Krankheiten seien, wird von der neueren Wissenschaft gänzlich verworfen.

Schon der auf dem Gebiete der Stoffwechseluntersuchungen bahnbrechende englische Arzt Dr. Haig sagt:

„An Stelle der Gicht und des Rheumatismus sehe ich nur eine Krankheit, eine Entzündung, hervorgerufen durch die Gegenwart von Uraten, welche unter Umständen auf ein Gelenk beschränkt bleibt (Gicht) oder zugleich resp. nacheinander verschiedene Gelenke und auch das Herz angreift. (Rheumatismus.)"

Was dieser Forscher schon vor vielen Jahren ausgesprochen hat, das hat sich jetzt als richtig erwiesen.

Der Krieg hat das Heer der Gichtleidenden in erschreckender Weise vermehrt. Millionen Menschen leiden an dieser entsetzlichen Krankheit, die viel häufiger zum Tode führt, als der Laie ahnt.

Zahlreiche Funktionsstörungen sind lediglich Nebenerscheinungen gichtisch-rheumatischer Störungen, und sie treten vielfach auf, ehe noch die Befallenen ahnen, daß sie bereits dem Schicksal des „Gichtbrüchigen" verfallen sind.

Denn die schweren und unverkennbaren Erscheinungen, die regelrechten Gichtanfälle, die entzündlichen Schwellungen, die Gichtknoten, die auch äußerlich sichtbaren knötchenförmigen Einlagerungen in der Ohrmuschel, die Gichtgeschwüre, die dauernde Verkrümmung der Glieder, die schweren Verdauungsstörungen und das allgemeine Siechtum treten erst auf, wenn die Krankheit, deren Anfänge vielleicht schon seit Jahren vorhanden waren, ihren Höhepunkt erreicht!

Die ersten Gefahrensignale: „etwas Rheuma", Kreuzschmerzen, Hexenschuß, Ischias usw., werden meistens nicht verstanden und nicht beachtet. Man wußte ja bisher nicht, daß jede dieser Erscheinungen schon der Anfang der gichtisch-rheumatischen Erkrankung ist.

Es genügt eine Durchnässung oder sonstige Erkältung, den Keim dazu zu legen.

Das Leiden rechtzeitig zu bekämpfen!

Sie können sich viele Schmerzen, viele Krankheitstage und viele Kurkosten ersparen, wenn sie jeder solchen Erkrankung sofort und mit aller Energie zu Leibe gehen.

Menschen, die selten krank werden, sind meistens energische, willenskräftige Leute, die ein Übel nicht lange hinhängen lassen, sondern es so fest anpacken wie alles, was sie tun.

Gerade solche Tatmenschen wissen die Gesundheit am höchsten zu schätzen, und sie bekämpfen jede beginnende Krankheit genau so draufgängerisch wie jeden anderen Feind.

Das sollten auch Sie tun, denn bedenken Sie: „Ein bißchen Rheumatismus ist der Anfang, rasende Schmerzen sind die oft Jahrzehnte dauernde Fortsetzung, verkrüppelte Glieder sind die Folge, und das Ende ist bestenfalls dauerndes Siechtum, schlimmstenfalls aber ein elender Tod!"

Wir haben alle die gebräuchlichen Mittel gegen Gicht und Rheumatismus untersucht und keines darunter gefunden, das den letzten Erkenntnissen der Wissenschaft entspricht.

Es sind die alten, vorübergehend die Schmerzen stillenden Einreibungsmittel und Packungen, die alten, angeblich Harnsäure lösenden, in Wirklichkeit sie bindenden und ins Blut treibenden alkalischen Präparate, ferner giftige Stoffe, die schmerzbetäubend wirken, und endlich der Kummer aller Gichtleidenden, die vielgepriesene strenge Diät, die zwar selten etwas nützt, viel öfter, wie wir gleich sehen werden, schadet, die aber die Verkäufer aller der Zaubermittel gegen Gicht so schön deckt, wenn ihre Präparate nichts helfen.

Sie haben eben keine Diät gehalten! heißt es dann.

Damit wollen wir nicht etwa sagen, daß ein Gichtleidender schlemmen soll. Das ist bei keiner Krankheit gut, mag sie heißen, wie sie will. Mäßigkeit ist für jeden vernünftigen Menschen, der sich nicht gewaltsam ruinieren will, selbstverständlich.

Aber sie soll nicht so weit gehen, daß man dem armen Kranken alles versagt, was ihm schmeckt und was ihn bei Kräften hält.

Eine Überernährung ist vom Übel, eine Unterernährung aber erst recht, und gerade bei dieser Krankheit, die ohnehin so große Anforderung an die Standhaftigkeit und an die Nervenkraft des Patienten stellt.

Die Lebensweise soll unbedingt so sein, daß sie den Kranken bei guten Kräften erhält, denn nur ein kräftiger Körper kann den Kampf

mit diesem tückischen und qualvollen Leiden mit Erfolg aufnehmen, vorausgesetzt, daß ihm die nötige Unterstützung durch geeignete Medikamente wird.

Solche Medikamente gibt es jetzt.

Wir haben uns bei unseren Forschungen und Versuchen von vornherein nicht durch die alte, nunmehr allgemein als irrig erkannte Theorie beeinflussen lassen, daß Gicht am besten und vernünftigsten mit Alkalien behandelt werde, denn ihre Unrichtigkeit lag schon längst auf der Hand.

Wir sind eigene Wege gegangen und haben jetzt den Triumph, sie durch die neuen wissenschaftlichen Forschungen als richtig anerkannt zu sehen.

Wir behandeln die Gicht und alle ihre Vorläufer mit denkbar bestem Erfolge mit Auro-Solidin, das neben seiner überraschenden Heilwirkung den Vorzug hat, daß es auch in der Hand des Laien kein Unheil anrichten kann, wie es manche andere Mittel tun.

Manche Patienten nehmen, wenn sie die Schmerzen sehr plagen, heimlich viel größere Dosen, als der Arzt verordnet hat, und mancher Gichtleidende ist infolgedessen schon an Arzneivergiftung gestorben.

Es hat zwar nicht viel Zweck, von Auro-Solidin mehr zu nehmen, als die Gebrauchsanweisung vorschreibt, aber wenn es dem Kranken eine Beruhigung ist, so braucht man ihn auch nicht daran zu hindern.

Die Auro-Solidin-Kur arbeitet nicht mit einem solchen Wunderpräparat, wie sie vielfach angepriesen werden, das die komplizierten Krankheitsprozesse, wie sie die gichtischen Erkrankungen bieten, alle aus einer Büchse kurieren soll, sondern es werden außer dem Hauptmittel, dem Auro-Solidin-Pulver, je nach Art des Falles, noch einige Unterstützungspräparate gebraucht.

Gegen die Verdauungsstörungen, die bei Gicht meist vorhanden sind, und gegen die bei diesem Leiden so gefährliche Verstopfung müssen in jedem Falle die Laxativtabletten mit gebraucht werden.

Zur örtlichen und äußerlichen Behandlung der entzündlichen Schwellungen, und um das Übel nicht nur von innen, sondern auch von außen zu bekämpfen, dienen Auro-Solidin-Salbe und -Badetabletten.

Diese bringen auch Linderung der Schmerzen, was die innere Behandlung nicht immer sofort tut.

Wir sagen das, weil wir nichts versprechen wollen, was wir nicht garantieren können.

Sie müssen immer bedenken, daß Auro-Solidin kein Schmerzbetäubungsmittel, sondern ein Heilmittel ist.

Der Arzt kann, selbst wenn jemandem ein Glied abgerissen ist, die rasendsten Schmerzen mit Morphium und mit anderen Mitteln betäuben, aber heilen kann er damit selbst nicht die kleinste Wunde.

Zum Heilen benutzt man ganz andere Mittel als zur Nervenbetäubung.

Das Auro-Solidin-Pulver läßt die gute Wirkung manchmal erst in 10—14 Tagen erkennen, aber diese Wirkung ist gründlich. Bis dahin müssen die Schmerzen auf andere Art gelindert werden, und dazu dienen eben die Salbe und die Badetabletten.

Nicht die Schmerzen, so entsetzlich sie auch sein können, sind das Wesentliche bei der Gicht. Sie sind nicht einmal das Schlimmste, denn die Gefahr der Verkrüppelung und des dauernden, Mark und Nerven verzehrenden Siechtums sind noch viel größer, wenn auch zunächst noch verborgener. Die Schmerzen sind nur ein Symptom, eine Folgeerscheinung der Krankheit. Wenn man sie allein beseitigt, so ist dem Leidenden damit nur für Stunden geholfen. Das Wesentliche sind die Dinge, welche die Schmerzen verursachen, und deren Beseitigung erfordert immerhin etwas Geduld. Dafür ist aber der Erfolg von Dauer.

Die Schmerzen und die sonstigen Krankheitserscheinungen werden verursacht durch die in den schmerzenden Teilen abgelagerten Harnsäurekristalle, die dort als Fremdkörper wirken, Entzündungen erregen und schließlich zu förmlichen Knollen, den Gichtknoten, anwachsen. Ferner durch die sogenannten Nekrosen, abgestorbene, mit Harnsäurekristallen durchsetzte Gewebeteile, die später meist auseitern.

Endlich durch die allgemeine Harnsäurevergiftung des Blutes, von der hauptsächlich das elende Aussehen der meisten Gichtkranken herrührt.

Alles das muß aus dem Körper heraus. Das geht aber natürlich nicht in einigen Stunden oder Tagen.

Die sofortige Besserung des Allgemeinbefindens zeigt indessen dem Kranken, daß ihm hier wirkliche Hilfe geworden ist.

Sämtliche zur Kur benutzten Präparate sind im wesentlichen aus Pflanzenstoffen hergestellt und enthalten keinerlei Gifte.

Sie wirken, eben weil Gicht und Rheumatismus dasselbe Leiden sind, gegen alle Erscheinungen dieses Krankheitskomplexes, mögen sie heißen wie sie wollen, nur ist natürlich bei leichten Gichtanfällen, bei Rheuma und Hexenschuß, die Wirkung schneller als bei veralteter schwerer Gicht.

Sie werden diese kurzen Ausführungen vollständig verstanden haben, so daß es Ihnen möglich war, sich ein klares Urteil zu bilden.

Wir haben Sie absichtlich mit langen, fachwissenschaftlichen Darlegungen und Ausdrücken verschont, weil wir wollen, daß sich jeder ein klares Bild über das Leiden machen soll.

Die Kosten sind gering.

Gratisproben versenden wir nicht. Sie haben keinen Zweck, weil eine solche kleine Probe keine merkliche Wirkung haben kann, dagegen würden die Tausende Gratismuster und das Porto das Präparat nur nutzlos verteuern.

Preise:

Auro-Solidin-Pulver	Auro-Solidin-Laxativ-Tabletten	Auro-Solidin-Bade-Tabletten	Auro-Solidin-Salbe
ℳ 5,50	ℳ 2,—	ℳ 2,—	ℳ 2,—

Auro-Solidin kann durch alle größeren Apotheken bezogen werden, wo nicht, weisen wir Apotheken nach.

Auro-Solidin wird hergestellt aus: Lign. Quamacai Cipó 0,10. Rad. Dioscoreae villos. 0,12. Herb. Solidag. virgaur. 0,54. Herb. Solidagin. canadens. 0,14. Magn. acetylosalicyl. 0,10. Die Pflanzen werden nach besonderem Verfahren getrocknet und präpariert, so daß Enzyme und Vitamine nicht zerstört sind.

F. Hunnius Erben, Laboratorium für medizinische Präparate,
Hildburghausen 17. (Thüringen.)

Einige Beweise von vielen!

Wir wollen nicht das Präparat durch umfangreiche Drucksachen verteuern, sondern Ihnen von den vielen Anerkennungen, die wir besitzen, nur einige vorlegen, diese aber mit Namen und voller Adresse, so daß sie jederzeit nachgeprüft werden können.

Von unsäglichen Schmerzen befreit!

. . . . Ich fing nun an, Ihre Mittel (Auro-Solidin) zu nehmen und siehe, heute nach 3wöchiger Kur kann ich bereits sagen, daß ich von den unsäglichen Schmerzen befreit bin und wieder neues Leben in meine Glieder kommt.
Stuttgart, den 29. Juli 1924. Frau Lisa Graf, Schlosserstraße 35 II.

Nach 19wöchiger schwerer Krankheit!

Möchte Ihnen mit herzlichem Dank mitteilen, daß meine l. Frau und ich nächst dem l. Gott es Ihrem Mittel Auro-Solidin-Pulver samt Beihilfen zu verdanken haben, daß sie noch 19wöchiger schwerer Krankheit (Gicht, Muskelrheumatismus, Krämpfe aller Art) wieder so zurecht gebracht ist, daß sie nun noch 11wöchiger Kur den größten Teil des Tages außer Bett sein kann. Ich schreibe es Ihnen, Sie zu ermutigen, daß noch vielen derartig Leidenden Hilfe gebracht wird.
Stuttgart-Ostheim, den 20. Juni 1924.
Fr. Funk, Missionar, Teckstraße 11.

Seit 7 Jahren ein Lichtblick!

Frau Kleinerüschkamp (Verl, Bez. Minden 82) hat die Kur mit Ihren Präparaten begonnen. Eine Schwester aus dem hiesigen Krankenhaus beaufsichtigt und leitet die Kur. Die ganze Gegend freut sich, daß endlich der armen beklagenswerten Person, die nun schon 7 Jahre sich mit ihrem Leiden herumplagt, Hülfe kommt . . . Frau Kleinerüschkamp hat mich, für sie an Ihre Firma zu schreiben und ihren Dank an Sie zu übermitteln. Alle Frau ist überglücklich, seit 7 Jahren ein Lichtblick in ihrem beklagenswerten Dasein.
Verl, den 8. Juli 1924. Herbert Schröder.

Alle Muskelschwellungen sind vergangen!

Bei mir ist schon ein wesentlicher Fortschritt erkennbar. Ganz besonders ist es erfreulich, wie die Entzündung des Trommelfelles weicht und das Gehör sich dementsprechend bessert. Alle Muskelschwellungen sind vergangen. Ich habe die besten Hoffnungen und werde die Kur weiter durch führen.
Wiede, den 17. Juni 1924. Fritz Bornkessel.

Keines der vielen Mittel hat annähernd solche Wirkung gehabt!

Bin mit dem 3. Päckchen Auro-Solidin-Pulver beinahe fertig und kann Ihnen zu meiner Freude mitteilen, daß meine Gichtknoten um einen großen Teil geschwunden sind. Keines der vielen Mittel, die ich schon gebraucht habe, haben bei viel längerem Gebrauch auch nicht annähernd solche Wirkung gehabt.
Das bei Baden, den 30. Juni 1924. Josef Dietrich, Rastatterstraße 7.

Auro-Solidin wirkt Wunder!

. . . Jeder Kranke ist es seinen leidenden Mitmenschen tief schuldig, daß solche Heilmittel verbreitet werden, denn Ihre Präparate wirken Wunder!
Landsberg (Warthe), Zimmerstraße 24. H. Luck sen.

Als 66jähriger Mann wieder wie ein zwanzigjähriger.

Als Sie im Anfang Mai 1924 das Auro-Solidin für Gicht und andere einschlagende Krankheiten empfohlen haben, erhielt ich volles Vertrauen zu dieser Sache und habe mit größtem Erstaunen unter sehr großem Erfolg mein sehr langes Gicht- und Ischiasleiden sehr auffällig geheilt.

Ich laufe als 66jähriger Mann wieder wie ein 20jähriger und habe bis jetzt auch keine Rückfälle verspürt.
Zwickau i. S., den 23. Juli 1924.
gez. W. Hermann Küseltz, Robert-Blum-Straße 20.

Das Urteil der Ärzte!

„Die Idee, durch kombinierte Anregung der Darm- und Nierentätigkeit in Verbindung mit Bädern dem gichtkranken Körper Gelegenheit zu reichlichen Ausscheidungen der Harnsäuren und anderen Salze zu verschaffen, ist als eine überaus glückliche zu bezeichnen. Eine große Anzahl von Patienten, die sich in dieser geldknappen Zeit den Luxus einer Badereise nicht leisten können, wird dankbar von einer Kur Gebrauch machen, die, richtig angewandt, ihnen in der Mehrzahl der Fälle Heilung, zum mindesten aber Befreiung von lästigen Schmerzen auf billigem Wege bringen wird."
Dr. med. E. G., birig. Arzt am Sanatorium W. bei B.

Mit dem mir s. Zt. übersandten Auro-Solidin habe ich bei einer Patientin, die an einer Polyarthritis deformans leidet, eine Besserung erzielt, während alle anderen Mittel gänzlich versagten! Dr. med. S. in O.

In einem Falle von chronischer Ischias, wahrscheinlich auf gichtischer Grundlage, hat, wenn man nicht suggestive Beeinflussung annehmen will, das Auro-Solidin einen entschieden günstigen Einfluß gezeitigt. Die Schmerzen verschwanden bald und vollständig, so daß die Patientin ohne Stock wieder gehen kann, was sie zuvor niemals vermochte, trotz der verschiedensten Heilmittel, sogar trotz Morphiums nicht. Dr. med. D. in L.

Unter Bezugnahme auf Ihr Schreiben kann ich Ihnen mitteilen, daß bei Anwendung des Gichtheilmittels „Auro-Solidin" die Erfolge ausgezeichnet waren. Der in Frage kommende Fall war vorher mit anderen Präparaten erfolglos behandelt. Dr. med. J. in M.

In Siegen: Hirsch- und Zentral-Apotheke, Coblenzerstraße
In Lüdenscheid: Reichsadler-Apotheke
In Hagen: Hirsch-Apotheke, Engel-Apotheke, Viktoria-Apotheke

Rotationsdruck von Druckerei der Dorfzeitung in Hildburghausen

626

Aufgabestempel

INSTERBURG 1

27.3.43.-18

e

Absender
(Name, Wohnort, Straße, Hausnummer, Gebäudeteil, Stockwerk)

Pz.-Gren. Füllung

Insterburg

Anbei 1 Paket

Bitte in jedes Paket obenauf ein Doppel der Aufschrift zu legen!

„Reese“ -Rezept

Universal-Backpulver
= Das neue =
Backmittel
zum Preise von 1/2 Pfund Mehl
Mißraten ausgeschlossen.
Gutschein
REESE-GESELLSCHAFT
= HAMELN =

Noch etwas für Weihnachten!

Weihnachts- oder Christstollen-Rezept

oder Klöben

(Wochenlang frischbleibend, sehr fein).

2 Pfd. Mehl, 3/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 1/4 Liter Milch, 2 Eier, 1/4 Pfd. Sultaninen, 1/4 Pfd. Sukkade gehackt, 1/4 Pfd. gehackte Mandeln, 2 Päckchen ‚Reese‘ Vanillinzucker, etwas Citronen-Essenz oder die abgeriebene Schale einer Citrone, sowie 2 Päckchen ‚Reese‘ „Backwunder“ (Sicherheitsbackpulver).

Behandlung: Man verrühre Butter, Zucker, Eier, Gewürze mit etwas Milch zu einer schaumigen Masse, knete dann den Rest der Milch mit dem Mehl zu einem festen Teig darunter und menge zuletzt „Backwunder“, Rosinen, Sukkade und Mandeln gleichmäßig hinzu. **Reese Gesellschaft, Hameln.**

Aber sagen Sie ‚Reese‘ zum Kaufmann!

Gratis 1 Dose ff. Cakes für 50 Reese Gutscheine.

62c

Meyers Kredithau

Nachweislich ältestes Geschäft di

Möb
Lieferung k
Braut-Auss

Versteigerung

Freitag, den 15. Dez.,
nachmittags 2½ Uhr,
werde ich als Nachlaßpfleger im gerichtlichen Auftrage an Ort und Stelle bei Kötter Dr. Fieseler
in Ostholz b. Volmarstein
die Nachlaßobjekte des verst. Maschinisten Konrad Vogel als
2 Tische, 1 Wanduhr, 1 Bett m. eis. Bettstelle, 1 Glasschrank, 1 Herd, 1 Sofa, Stühle, Kleidungsstücke 2c. versteigern.

Gust. Lück, Auktionator u. Taxator
Hagen, Gartenstr. 19.

Zwangsversteigerung.

Freitag, den 15. cr., vorm. 10 Uhr, versteigere ich in **Herdecke** beim Wirt Homberg
1 Partie Emaillesachen, Haarbesen, Taschenmesser, Ofen 2c.

An- und Verkäufe!

Foxterrier

männlich, hübsch gezeichnet zu kaufen gesucht.
Gefällige schriftl. Offerten nach **Hagen,** Kölnerstr. 56.

Piano

(nur ganz kurze Zeit gespielt) prachtvoller Ton u. elegant. Ausstattung mit 10 jähriger Garantie billig zu verkaufen.
Georg Brill, Hagen i. W.,
Karlstraße 19.

Piano

62d

Für die Küche.

Eine delikate Apfelspeise. Sechs bis sieben Aepfel werden geschält, vom Kerngehäuse befreit, das mittels Bohrer ausgestochen wird, so daß der Apfel ganz bleibt, mit Wein und Zucker weich gedünstet, aber so, daß die Aepfel nicht zerfallen. Alsdann werden die Aepfel resp. das Bohrloch mit Gelee gefüllt und die Aepfel vorsichtig in eine Schale gegeben. Ein dicker Vanillencreme wird nun gekocht, vorsichtig und langsam über die Aepfel gegossen und der Schnee von drei Eiern darübergespritzt, wozu man einen Leinenbeutel oder eine Tüte nehmen kann. Dann setzt man die Schale einen Augenblick in den Bratofen, damit der Schnee sich bräunt, oder man fährt mit einer heißen Kohlenschaufel darüber, bis der Schnee eine leichte Bräunung zeigt.

Ananasspeise. (Für 5 Personen.) In ein Viertel Liter sehr steifen Schlagrahm zieht man 1 Pfund würflich geschnittene und zuvor mit wenig Saft und Zucker gar zu schmorende Ananas, der 3 Blatt weiße Gelatine zuzusetzen sind, und mischt die Ananas nach dem Erkalten unter den Rahm. Dazu werden Makronen und Eiswaffeln gereicht. Die Speise ist bis zum Servieren auf Eis zu stellen.

lichkeit zu berühren. Er war zu schwach, um zu sprechen, aber seinen Zopf ließ er nicht los. Noch wissen die Ärzte nicht, ob er mit dem Leben davon kommt, aber das steht ihm gleich, er ist still, zufrieden und glücklich, denn seinen Zopf hat er gerettet.

Ein verhängnisvoller Freispruch.

Von dem kürzlich verstorbenen bekannten englischen Parlamentarier, Henry Labouchère, wird folgende amüsante Geschichte erzählt, die auf die Charakterlauterkeit und Wahrheitsenergie dieses seltsamen Mannes ein schönes Licht wirft. Labouchère wurde nicht nur durch seine glühende Beredsamkeit berühmt, vor allem machte ihn sein Blatt „Truth", das jede Mißwirtschaft und Korruption in England unnachsichtig ans Licht zog und geißelte, ganz ungemein populär.

Durch sein unerschrockenes Vorgehen lud er sich eine Menge Beleidigungsprozesse usw. auf den Hals, die er meistens gewann.

Einmal nun hatte er das Treiben eines gemeingefährlichen Börsenjobbers enthüllt, der mit Minenaktien die Londoner schröpfte. Der Ban-

IREKI-NAHRMITTEL

die Edel-Fabrikate

Erste Kulmbacher Nahrmittelfabrik
J. Ruckdeschel & Söhne
Kulmbach
(Bayern)

Es gibt jetzt folgende

Ireks-Edelfabrikate

Ireks-Bohnen-, Erbsen-, Linsenmehl, präpariert, 10 Minuten Kochzeit, gewürzt und ungewürzt oder mit Rauchfleisch, aus geschälten Hülsenfrüchten hergestellt.

Ireks glasierte, geschälte Erbsen,
Ireks-Haferflocken-Kindernahrung,
Ireks-Hafermehl-Kindernahrung,
Ireks-Kindernahrung aus Gerste hergestellt.

Ireks-Gerstengraupen
Ireks-Gerstengrütze
Ireks-Hafergrütze
Ireks-Paniermehl
Ireks-Milliosebackmehl
Ireks-Maisflocken
Ireks weißer Maisgries

Ireks weißes Maismehl
Ireks-Haferkakao
Ireks-Eichelkakao
mit Malzgehalt
Ireks-Malzkaffee
Ireks-Eichelkaffee
Ireks-Kaffee-Ersatz

IREKS-NÄHRMITTEL die Edel-Fabrikate

Der hohe Nährwert und die vorzügliche Bekömmlichkeit der Haferspeisen sind Eigenschaften, die den Ärzten und Hausfrauen schon seit langem bekannt sind.

In Schweden, Norwegen, Finnland, den Ostseeprovinzen, England, Kanada und der Schweiz, sowie auch in einigen deutschen Staaten zählen seit altersher die Hafergerichte zu den geschätztesten Nationalspeisen. Ja selbst in dem reichsten Getreideland der Erde, Nord-Amerika, haben sie in großem Umfange Eingang gefunden, und mancher Bewohner, besonders Schottlands, verdankt seinen starken und muskulösen Körperbau den kraftverleihenden Hafernährmitteln.

IREKS-NÄHRMITTEL die Edel-Fabrikate

Für Kinder und Kranke sind die Haferspeisen durch kein anderes Nährmittel vollwertig zu ersetzen.

Die Haferflocken haben einen verhältnismäßig sehr hohen Eiweißgehalt, ungefähr 11%, und übertreffen somit hierin den Reis um fast 3%. Ihr Fettgehalt ist etwa $5^1/_4$%, gegen ungefähr 2% unserer Weizen- und Roggenmehle. Ferner sind die Flocken reich an nahrhaften Kohlehydraten (60%) und übertreffen alle Getreidemehle weitaus an den so wertvollen Nährsalzen. Das Fett des Hafers enthält bis zu 12% des

sehr wichtigen Lecithins, dem infolge seines Phosphorgehaltes eine bedeutende Rolle beim Aufbau und beim Funktionieren des Zentralnervensystems (Gehirn, Rückenmark) zukommt.

Ireks-Rezeptsammlung.

Pudding von Ireks-Haferflocken u. Schokolade

125 gr Zucker, 60 gr Butter, 1 Teelöffel Vanille, 100 gr Ireks-Haferflocken und 120 gr Schokolade oder 80 gr Kakao werden in $^1/_2$ Liter Milch getan, verquirlt und über Feuer gut gerührt, bis die Masse dick ist. Man gibt nun 4 Eigelb und den Eierschnee daran, füllt sie in die Puddingform und läßt sie $1^1/_2$ Stunde im Wasserbad kochen.

Auflauf von Ireks-Haferflocken.

3/4 Liter Milch, 250 gr Ireks-Haferflocken, 125 gr Zucker, 6 Eier, 60 gr Butter und Zitronenschale. Man kocht die Flocken in der Milch mit dem Gewürz steif, rührt Butter, Zucker und Eigelb schaumig und gibt den abgekühlten Brei dazu, zuletzt den Eischaum. Man bäckt den Auflauf 30—40 Minuten. Noch schmackhafter ist die Speise, wenn die Masse schichtweise mit Kompott in die Auflaufform gefüllt wird.

Kalter Pudding.

Man koche 1/4 Liter (60 gr) Ireks-Haferflocken in

IREKS-NÄHRMITTEL die Edel-Fabrikate

einem halben Liter Milch 35—40 Minuten dick ein, dann lasse man 25 gr Rosinen und 25 gr Mandeln ebenfalls einmal mit aufkochen, füge dann 2 Eier, den Schnee derselben, sowie Vanillezucker nach Geschmack hinzu. Diese Masse wird in eine ausgespülte Form gegeben, kalt gestellt und mit Fruchtsaft od. Vanillesauce serviert.

Ireks-Haferflocken-Schokoladenspeise.

Man koche 1/4 Liter Flocken in 1/2 Liter Milch und 3—4 Eßlöffel Kakao 30 Minuten dick ein, füge 2 Eier hinzu (das Weiße zu Schnee) und Zucker nach Geschmack. Gebrauchsanweisung wie obiges Rezept.

Ireks-Haferflockenkeks.

3 Tassen Ireks-Haferflocken, 1 Tasse Zucker, 1/2 Tasse Fett, 1 Ei, Zitrone, Zimmt und Nelken nach Geschmack, 1/2 Backpulver. In mäßiger Hitze backen.

Ireks-Haferflockenzwieback.

4 Eidotter werden mit 100 gr Zucker locker gerührt, nach Geschmack etwas abgeriebene Zitronenschale hinzugetan, dann gibt man den Schnee von den 4 Eiern dazu. 120 gr Ireks-Haferflocken mit 70 gr Mehl gemischt und leicht verrührt. Diese Masse wird auf ein mit Butter ausgestrichenes Blech

IREKS-NÄHRMITTEL die Edel-Fabrikate

aufgetragen und langsam gebacken. Kann in Stückchen geschnitten, im Backofen getrocknet, zu Wein oder Tee serviert werden.

Ireks-Haferflockenmakronen.

3 Tassen Ireks-Haferflocken, 1 Tasse Zucker, 100 gr Fett, 2 Eigelb, 1/2 Backpulver, geriebene Zitrone, Nelken und Zimmt. Alle Zutaten gut durcharbeiten. Zuletzt den Schnee von 4 Eiweiß dazu und Makronen davon backen. Die Makronen werden sehr verfeinert durch Zusatz von ein paar gemahlenen bitteren und süßen Mandeln.

Ireks-Haferflocken-Kokosnußmakronen.

Rezept wie umstehend. Man gebe der Masse 2 Tassen geriebene Kokosnuß zu, $^1/_2$ Backpulver und den Saft der Zitrone.

Ireks-Haferflocken-Kartoffelsuppe.

Man röstet eine klein geschnittene Zwiebel in Butter oder Fett recht braun, gibt 2 Kartoffeln, eine Stange Lauch (Porree), etwas Sellerie, Petersilie und gelbe Rüben, alles ebenfalls fein geschnitten und eine gehäufte Tasse Ireks-Haferflocken hinzu. Dieses alles röstet man mit an, füllt 2 Liter Wasser auf, läßt das Ganze eine halbe Stunde gut kochen, bis

IREKS-NÄHRMITTEL die Edel-Fabrikate

alles weich ist und gibt dann Pfeffer und Salz, sowie etwas Fleischextrakt hinein. Diese Suppe ist so wohlschmeckend und kräftig wie Fleischbrühe.

Ireks-Haferflockensuppe mit Äpfeln.

2 Tassen Flocken, $2^1/_2$ Ltr. Wasser, 500 – 750 gr geschälte und in Scheiben geschnittene Äpfel, ein Stückchen ganzer Zimmt werden zusammengekocht, 1 Prise Salz und nach Geschmack gesüßt. Mit Zucker und Zimmt bestreut aufgetragen.

Ireks Haferflockenbrei (Porridge).

Man gebe in $2^1/_2$ Tassen kochendes Wasser etwas

Salz, eine Tasse Ireks-Haferflocken, lasse diese 35 bis 40 Minuten tüchtig durchkochen, bis die Speise dick wird (während des Kochens gut rühren), und serviere dann mit kalter Milch oder Sahne und Staubzucker, oder man rühre etwas Vanillezucker hindurch. Bei Verwendung eines Doppelkessels ist Umrühren nicht nötig.

„Arme Ritter" von Ireks-Haferflocken.

Erkalteter Haferbrei wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, in Ireks-Paniermehl gewendet und in Fett goldbraun gebacken, mit Zucker bestreut und mit Fruchtsaft oder Kompott serviert.

IREKS-NÄHRMITTEL die Edel-Fabrikate

Bratlinge aus Ireks-Haferflocken als Beilage zu Salaten und Gemüse.

4 große Tassen Flocken weiche man $1\frac{1}{2}$—$2\frac{1}{2}$ Stunden in reichlich $\frac{1}{4}$ Ltr. kaltem Wasser ein. Petersilie, Zwiebeln und 2—3 Sardellen werden fein gehackt, in wenig Fett gar gedämpft, 1—2 Eipulver oder 2—3 Eier, das Eiweiß davon zuletzt als Schaum an den Teig gerührt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß abgeschmeckt, darauf mit Ireks-Paniermehl zu Bratlingen geformt und in Fett gebraten. Besonders gut schmecken diese Bratlinge, wenn man ihnen noch feingewiegte Champignons oder andere Pilze zufügt.

Schwammklöße aus Ireks-Haferflocken.

1 Tasse Wasser, etwas Butter und 1 Prise Salz werden zusammen kochend gemacht, dann tut man bei stetem Umrühren 1 Tasse Ireks-Flocken hinzu und läßt diese Masse einige Minuten kochen, rührt dann noch 1/2 Tasse Weizenmehl und 2 Eier gut hindurch. Dieser Teig wird löffelweise in die Suppe getan und muß darin garkochen. Die Klöße sind sehr schmackhaft und locker.

Ireks-Haferflocken-Pfannkuchen.
(für 6 Personen)

3 große Tassen voll Ireks-Haferflocken weiche

man 1—2 Stunden in zirka 1/2 Ltr. kaltem Wasser ein. Dazu füge man 2—3 Eier, etwas Salz, Zucker und eine große Tasse Mehl, worauf man dann alles mit Wasser zu einem dicken Pfannkuchenteig zusammenrührt. Nachdem man in der Pfanne Fett, Butter oder Backöl heiß gemacht hat, gibt man den Teig löffelweise hinein und backt ihn auf beiden Seiten schön braun. Die Pfannkuchen bestreut man mit Zucker und Zimmt oder man serviert sie mit Obst. Auch als Dessert mit Himbeersaft oder Vanillesauce sind diese Ireks-Haferflocken-Pfannkuchen vorzüglich.

IREKS-NÄHRMITTEL die Edel-Fabrikate

Ireks-Bohnen-, Erbsen-, Linsenmehl-Suppe.

Für 1½ Ltr. Suppe röste man zirka 5 gehäufte Eßlöffel Ireks-Hülsenfruchtmehle mit einem gehäuften Eßlöffel Fett schön hellbraun. Dann gieße man Wasser zu, würze mit Salz und Pfeffer, 2—3 Fleischbrühwürfeln und lasse das Ganze 10—15 Minuten kochen.

An alle Hausfrauen!

Sie haben es in der Hand, daß Fleisch, **Milch** und Butter billiger werden. Kaufen **Sie nur geschälte** Hülsenfrüchte. Wir gewinnen dann die Schalen, die Sie sonst nutzlos wegwerfen und können diese der Landwirtschaft zuführen, die Futtermittel zur Viehaufzucht so notwendig braucht.

62f

für westfälische, nachgeborene Bauernsöhne.

Um den westfälischen, nachgeborenen Bauernsöhnen die vielfach erstrebte Ansiedlung im Osten zu ermöglichen und zu erleichtern, hat sich der Landeshauptmann der Provinz Westfalen bereit erklärt, die Hergabe von unkündbaren Darlehen an die Siedler etwa in Höhe der Anzahlungsbeträge, soweit die Siedler über diese nicht oder nicht ganz verfügen, bei der Landesbank nach Möglichkeit zu vermitteln. Darlehen von mehr als 1000 Mark können jedoch zur Zeit nicht in Frage kommen. Der Provinzialverband übernimmt in diesem Falle einen Teil der Zinsen für diese Darlehen und zwar so viel, daß den Siedlern z. Zt. nur eine Zinsenlast von 5 v. H. verbleibt.

Es ist mit der oberschlesischen Landesgesellschaft in Oppeln und mit der schlesischen Landesgesellschaft in Breslau vereinbart worden, daß künftig alle für westfälische Siedler zur Verfügung stehende Siedlungstellen dem Landeshauptmann in Münster mitgeteilt werden. Interessenten, die sich für die Siedlung im Osten, namentlich in Oberschlesien, interessieren, können sich melden beim Arbeits- und Berufsamt der Stadt Lüdenscheid, Corneliusstraße, das auch weitere Auskünfte geben kann.

Warum Bienenvölker sterben

Wenn man vom Sterben redet, so denkt man sich als Ursache meistens Altersschwäche oder Krankheiten. Auch bei unseren Bienen kommt es vor, daß Völker infolge Altersschwäche der Königin eingehen. Jedoch sind dies seltene Fälle. Ein rechter Imker wird ein „lebensmüdes Mütterlein" durch eine junge Kraft ersetzen, und ein gutes Volk weiselt im Stillen selbst um. Häufiger ist das Sterben eines Volkes die Folge von Krankheiten. Hunderte von Völkern gehen jährlich durch Ruhr, Nosema und Faulbrut zu Grunde.

Weit allgemeinere Todesursache ist Weiselosigkeit. Gewiß können die Bienenseuchen ganze Bienenbestände zerstören, aber sie treten doch immer nur in einzelnen Distrikten auf, die Weisellosigkeit mit ihren Folgen findet man an jedem Ort und fast auf jedem Stande. Aus Mangel an Zeit, Interesselosigkeit und anderen Gründen beobachten gar viele von ihnen die Weisellosigkeit zu spät oder gar nicht. Am meisten tritt Weisellosigkeit bei Nachschwärmen und abgeschwärmten Muttervölkern auf. Darum gebe man jedem Nachschwarm und wenn nötig, auch dem abgeschwärmten Mutterstock eine offene Brutwabe. Geht die Königin bei ihrem Begattungsausflug verloren, so ersieht das der Imker an der angesetzten Königinzelle. Lieber eine nachgezogene Königin als gar keine.

Ganz besonders sehe man bei der Herbstmusterung darauf, ob alle Völker weiselrichtig sind. Weisellose Völker sind aber auch eine Gefahr für die andern, da sie häufig die Ursache von Ruhr und Räuberei sind. Der schlimmste Feind — wenigstens in den letzten Jahren — der den meisten Völkern das Leben nimmt, ist der Hunger. Eine große Sorglosigkeit und Sparsamkeit zeigt mancher Imker bei der Einfütterung im Herbst. Ueberhaupt sollte im Herbst so reichlich eingefüttert werden, daß im Frühjahr keine Notfütterung nötig wird. Oft verhungert ein Volk bei vollem Rahmen. Auf kleiner Rahme mangelt es bald an Futter, kommen nun mehrere kalte Tage hintereinander, so wandert das Volk nicht rückwärts dem Futter nach, und vorn ist das

Kapital muß ihre Notlage verschärfen.

Aber auch der Maschinen-Verwendung an sich sind in unserer Landwirtschaft natürliche Grenzen gesetzt. Wenn mit Stolz darauf hingewiesen wird, daß wir heute bereits über 2 Millionen landwirtschaftliche „Maschinenbetriebe" hätten, so ist das natürlich unsinnig;

Direkt gegenüber stellt nachstehend die prozentuale Verteilung der Maschinen auf die verschiedenen landwirtschaftlichen Betriebe nach ihrer Betriebsgröße in den Jahren 1907 und 1925.

	10-20 ha.		20-50 ha.		50-100 ha.		100-200 ha.	
	1907	1925	1907	1925	1907	1925	1907	1925
Grasmähmaschinen								

Gute Suppen

„Der Prüfstein für die Kunst einer Köchin ist die Suppe und die Tunke!" pflegte unsere Kochlehrerin zu sagen. Sie war eine ehemalige „Mamsell", und sie sah es, obzwar wir bei ihr kochen lernten, keineswegs als ihre Pflicht an, uns ihre Rezepte zu verraten — das tat ja überhaupt zu ihrer Zeit keine Köchin, die etwas auf sich hielt: Sie überließ es uns, ob wir aufpaßten, ihr etwas abguckten und ein gutes Gedächtnis hatten, um das solchermaßen ihr „abgestohlene" Gericht in unseren Kochbüchern zu verewigen. Nur hin und wieder träufelte sie uns freiwillig einige allgemeine Weisheiten ein.

Also die Suppen und die Tunken bereitete sie mit besonderer Liebe und war schier unerschöpflich im Ersinnen neuer Variationen. „Man kann das langweiligste und billigste Essen „aufmuntern" und veredeln durch eine gute Suppe und eine schmackhafte Tunke", meinte sie oft. Oberste Voraussetzung dabei ist aber: Kein unklares Mischmasch, sondern jede Suppe und jede Tunke muß ihren deutlich erkennbaren Charakter haben!

Dementsprechend gab es den beliebten und berüchtigten, ewig kochenden „Bouillontopf", in dem Knochen, Fleischreste, Speck- und Schinkenabfälle in bunter Reihe als „Grundbrühe" schmurgelten, bei ihr niemals. „Frisch und unverfälscht" war ihr Leitwort. Wenn es Fleischbrühe geben sollte, dann wurde wirkliche Fleischbrühe gekocht. Und zwar wurde die auf den ersten Blick verhältnismäßig sehr große Fleischmenge nie länger als höchstens eine Stunde dem Dampftopfe anvertraut. Den Geschmack hatte sie der Brühe in der dieser Zeit abgegeben, selber aber noch nicht Saft und Kraft verloren und konnte noch zu wirklich schmackhaften Gerichten verarbeitet werden. Und bei der Suppe mußte dann eine weitere Behandlung ergänzend und vollendend wirken.

Andererseits scheute unsere alte Lehrmeisterin sich auch nicht, z. B. eine Gemüsesuppe tatsächlich nur von Gemüse, ohne Fleischbrühe, zu kochen. Eine Suppe nach Schema F kochen, d. h.: Mehleinbrenne mit Fleischbrühe aufrühren und ein bißchen Gemüse daran, das kann Jede! meine sie, aber so bequem machte sie sichs nicht. Immer noch denke ich an ihre „Feine Gemüsesuppe". Dazu gehört: ein kleiner Wirsingkopf, 3 kleine Mohrrüben, 1 kleiner Kohlrabi nebst den zarten Blättern, ½ Selleriekopf, 4—6 Spargel, alles in kleine Stücke geschnitten; eine Hand voll junge Erbsen und etwas Blumenkohl, 2—3 Tomaten werden gut gewaschen und wenn sie gut abgetropft sind, mit einer halben Zwiebel in Fett gedünstet; dann füllt man mit heißem Wasser auf und läßt alles gut weich kochen. Die Suppe wird mit Klößchen oder Eierstich zu Tisch gegeben.

Wollen Sie ihr Rezept für eine wirklich echte Selleriesuppe haben? Ich bin nicht so geheimniskrämerisch, wie sie es war; hier ist es: Ein Sellerieknollen nebst Wurzelwerk, 1 Karotte, Zwiebel und Petersilie werden zugeputzt, kleingeschnitten, mit 1 Liter Wasser aufgesetzt und weich gekocht. Dann schlägt man die Suppe durch ein Sieb, verdichtet sie mit etwas in Milch aufgelöstem Mondamin, salzt und kocht sie nochmals auf. Ein Stück Butter und ein Eigelb kann nach Belieben zuletzt noch daran gegeben werden, wie auch geröstete Brotwürfelchen.

Oder wie wäre es mit einer Rahmsuppe nach ihrem Rezept? Dazu macht man erst von 50 Gramm Butter oder Palmin und 3 Löffel Mehl eine weiße Buttertunke, die zur richtigen Suppendicke verdünnt wird. Kurz vor dem Essen verklopft man 1—2 Tassen recht sauren Rahm mit etwas feingehacktem Schnittlauch und Salz und gießt unter tüchtigem Rühren die heiße Suppe daran.

Ihre „Grüne Erbsensuppe mit Grießklößchen" war berühmt. Klößchen als Einlage verwendete sie überhaupt gerne, z. B. Butterklößchen, Brotklößchen, Sahneklößchen, Käseklößchen. Letztere seien wegen ihres besonderen Wohlgeschmackes hier mitgeteilt:

2 abgeriebene Semmeln, 1 Ei, 60 Gramm geriebener Käse, Petersilie, Zwiebel, 30 Gramm Butter. Die Semmeln werden in Scheiben geschnitten, mit Milch übergossen. Dann läßt man in der Pfanne Butter heiß werden, gibt die ausgedrückten Semeln, die gewiegte Petersilie und Zwiebeln hinein und dämpft die Masse unter beständigem Rühren, bis sie sich vom Topfe löst. Nachdem sie abgekühlt, wird sie gesalzen, mit 2 Eigelb, dem geriebenen Käse und dem Schnee der Eier vermischt und zu Klößchen geformt. Man kocht diese in der Suppe oder in Salzwasser gar.

62g

Die Preisentwicklung

In der Berichtswoche übte eine ganze Menge Faktoren einen Preisdruck auf den Brotgetreidemarkt aus: Nachrichten über bessere Druschergebnisse aus Kanada; verbesserte Ernteaussichten in Australien und Argentinien und ganz besonders das stärkere Anlandsangebot in Deutschland bei gleichzeitig verringerter Nachfrage. Der Käufer sagt sich, daß er es mit dem Ankauf der reichlich angebotenen Durchschnittsware geringerer Qualität zurzeit nicht eilig habe. Durch diese ganzen Verhältnisse wurde im besonderem Maße der Roggenmarkt beeinflußt, der seinen hohen Preisstand der

Praktische Winke

Frostsalbe. Zwölf Teile Hammeltalg und ebensoviel Schweineschmalz und zwei Teile Eisenoxyd werden in einem eisernen Gefäß unter Umrühren mit einem eisernen Stäbchen solange gekocht, bis die Masse sich schwarz färbt. Hierauf setzt man noch zwei Teile venetianischen Terpentin, einen Teil Bergamottöl und einen Teil armenischen Bolus, welcher vorher mit Baumöl fein verrieben worden ist, hinzu. Beim Gebrauch streicht man die Salbe auf Leinwand oder Charpie

Regenflecke aus Filzhüten entferne man wie folgt: Zuerst bürste man den Hut gut ab, alsdann reibe man die Fleckstellen mit verdünntem Salmiakgeist aus. Auch das innere Lederfutter läßt sich sehr gut mit schwachem Salmiakgeist reinigen.

Durch Obst gefärbte Holzkellen und Quirle müssen kurze Zeit im Chlorwasser kochen; dann kräftig gescheuert und in kaltem Wasser nachgespült werden; in letzterem lasse man die Sachen unter wiederholtem Erneuern des Wassers einige Stunden liegen, damit sich der Chlorgeruch verliert.

Kräuseln des Haares. Wer sich die Haare kräuselt, versäume nie, zugleich mit dem Brenneisen sich einigen Oels zu bedienen, um den Haaren diejenige Fettigkeit wiederzugeben, die sie durch das Brennen verlieren.

Baumwolltrikot muß vor dem Waschen gestopft werden, da die Löcher sich beim Waschen vergrößern. Nach dem Trocknen werden die Gegenstände in ihre Form gezogen. Bügeln ist nicht erforderlich; will man sie zedoch glätten, so verwende man nur ein schwach warmes Eisen. Sorgfältiges Spülen ist bei Trikotsachen, die besonders gern grau werden, genauestens zu beachten.

Fettige Flaschen reinigt man mit Benzin oder noch besser mit mangansaurem Kali, welchem etwas Salzsäure zugesetzt wird. Das Chlor, welches sich dann entwickelt, zerstört die fettigen Substanzen. Die Flaschen werden mit reinem Wasser nachgespült. Flaschen, welche harzige Flüssigkeiten enthielten, wäscht man mit Borax oder Pottasche und spült sie ab. Diejenigen, welche Essenzen enthielten, mit Pottasche und Wasser.

spannen, die Erhaltung des deutschen Waldes aus volkswirtschaftlichen und kulturellen Gründen ist eine Zielsetzung, die leider oft übersehen wird.

Das Programm fordert weiter eine öffentliche Kontrolle über die Erzeugung und den Vertrieb landwirtschaftlicher Produktionsmittel. Insbesondere sind die öffentlich-rechtlichen Kontrollbefugnisse bei der Preisfestsetzung des Kunstdüngers auszugestalten. Die Bestrebungen zur Vereinheitlichung und Verbilligung im Bau landwirtschaftlicher Maschinen sollen mit öffentlichen Mitteln gefördert und nötigenfalls durch Eingreifen des Staates beschleunigt werden. Das kann nicht anders als eine neue Subventionspolitik für die Industrie gedeutet werden. Hier haben die jüngsten Erfahrungen den Beweis erbracht, daß die Herstellung und der Vertrieb von landwirtschaftlichen Maschinen durch die Privatwirtschaft im freien Wettbewerb vorteilhafter durchgeführt wurde, als er eine durch Ueberspannung des Gemeinschaftsgedankens hervorgerufene Methode vermocht hätte.

Weiterhin wird im neuen Agrarprogramm der sozialdemokratischen Partei die Forderung nach einer Ausdehnung der obligatorischen Kranken-, Lebens-, Invaliditäts- und Altersversicherung auf die kleinbäuerlichen Familien niedergelegt. Mit dieser Forderung kommen die Sozialdemokraten dem System einer allgemeinen Staatsbürgerversicherung näher. Durch die Hereinnahme der bäuerlichen Schichten in den Versicherungszwang würde man dem deutschen Bauerntum das notwendige Risiko abnehmen, das jeder tragen muß, der selbständig bleiben will.

Sonst weist das neue Programm auch manchen brauchbaren Weg, der zu einer Gesundung der deutschen Landwirtschaft, zu einer Vermehrung des Bauernstandes beiträgt. Es ist aber bezeichnend, daß diese brauchbaren Forderung nicht allein von der Sozialdemokratie, sondern im allgemeinen auch von den Parteien getragen werden, in denen die Landwirte organisiert sind. So z. B. ist die Unterstützung des direkten Warenaustausches zwischen Erzeuger- und Verbrauchergenossenschaften eine Forderung der landwirtschaftlichen Genossenschaften. Auch das Verlangen, an Stelle der bestehenden vorläufigen Pachtschutzbestimmungen ein endgültiges Pachtschutzgesetz zu schaffen, ist eine der vielen Forderungen, die von der Landwirtschaft selbst gestellt werden. So muß gerade bei den Forderungen, die sich

Backt mit Dr. Oetker's Backpulver „Backin“

dann gelingt der Kuchen immer! — Man versuche:

Dr. Oetker's Streuselkuchen.

1668

Zutaten zum Teig: 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin“**, 125 g Butter, 80 g Zucker, 2 Eier, 1/4 Liter Milch oder Rahm.

Zutaten zum Streusel: 200 g Butter, 250 g Zucker, 1/2 Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 20 g Zimt, 300 g Mehl.

Zubereitung: Rühre die Butter zu Sahne, füge Zucker, Eier, Mehl, dieses mit dem Backin gemischt und die Milch hinzu. Den geschmeidigen Teig drücke mit mehlbestäubten Händen auf dem gebutterten Blech nach allen Seiten auseinander. Der Teig soll nicht höher als 1 Zentimeter sein. Man überpinselt ihn mit zerlassener Butter und streut den Streusel darauf, den man folgendermaßen zubereitet: Die Butter läßt man zerlaufen, gibt dann Zucker, Vanillin-Zucker, Mehl und Zimt hinein und rührt die Masse bis sich alles gebunden hat. Dann mengt man den Streusel mit den Händen und streut ihn über den Kuchen, den man bei Mittelhitze bäckt.

Vollständige Rezepte umsonst in den Geschäften. Wenn vergriffen, schreibe man eine Postkarte an **Dr. A. Oetker, Bielefeld.**

Wort ist gewiß und alle
wert, daß Christus Jesus
lt gekommen ist, Sünder
n. 1. Tim. 1, 15.

nann
t eingeladen
n
rtragen

Westdeutsche Sportvorschau.

Weihnachtsspiele.

Düren: D. F. C.—Jugend.
Neuwied: Rechtsrheinisch—Linksrheinisch.
Minden: Fortuna-Wacker—M. S. C.
Dortrecht (Holland): F. C. Dortrecht—Köln 99.
Düsseldorf: V. f. B.—V. f. R. Mannheim. U. k. a.—Düsseldorf 1899.
Hagen: Hagen 1860—M. T. V. München.
Essen: Sp. Essen fährt nach Norddeutschland.
Lürrip: Lürrip—V. f. L. Mannheim.
Berlin: Viktoria-Berlin—Mährisch-Ostrau.
Uerdringen: V. f. B. Hamborn-Alsum—F. C. Uerdringen. Uerdringen—Spv. Oberhausen.
Bielefeld: V. f. B.—Altenessen. Arminia—V. f. B. Braunschweig.
Duisburg: Preußen—Phönix-Mannheim.
Lüdenscheid: Lüdenscheid 1861—V. f. B. Duisburg.

Der Essener T. V. in Spanien siegreich.

Essen, 18. Dez. Die in Spanien weilende Fußballmannschaft des E. T. V. hat nach einem hier eingelaufenen Telegramm gestern das erste Spiel in San Sebastian mit 3:1 für sich entschieden. Gegen denselben spanischen Verein hat Wacker-München in San Sebastian seinerzeit 6:2 verloren und Nürnberg 4:1 gewonnen. Am Donnerstag ist das Rückspiel. Der E. T. V. tritt am Heiligen Abend und am ersten Weihnachtstag in Madrid an. — Der Essener Turnerbund kehrt am 5. Januar von seiner Spanienreise zurück.

Weihnachtsresultate erbitten wir telephonisch unter Nr. 808 (Café Sturm) am 1. und 2. Weihnachtstag, abends zwischen 8—11 Uhr.

Aus den Tagebüchern eines Afrika-Jägers.

Von Oberstleutnant a. D. Seyd, Jägerhof.

1907 in Britisch-Ostafrika.
Simba-Ebene.

17. 8.

Von 6 Uhr vormittag bis 12 Uhr mittag folgten ich und mein Gewehrträger Songoro den frischen Fährten zweier Nashörner. Durch dichten Wald Steuer und Dor[illegible]

Nach eineinhalbstündigem, steilem Aufstieg bei brennender Aequatorsonne gelangten wir auf eine zerrissene Hochebene mit tiefen Gräben und Schirm-Akazien-Wald. Wir fanden hier abgerissene, dicke Aeste, zerkaute Zweige und die umfangreiche, frische Losung der Elefanten.

In einem tiefen, sumpfigen Tale sah ich auf ungefähr 500 Meter drei Elefanten stehen, die Stoßzähne leuchteten hell. Es begann nun eine interessante Pirsch.

Mehrmals versuchte ich möglichst nahe hinan zu kommen, ich mußte aber immer wieder zurückpirschen, da die Dickung zu dicht war. Einmal sah ich auf 5 Schritt vor mir die Säule (Lauf) eines Elefanten. Ansprechen war aber unmöglich. Ueberall vor und seitwärts von mir gurgelte, rauschte und plantschte es.

In einem Bogen pirschte ich nun um das Rudel durch Dickung, Sumpf, Schlamm und Wasser herum, ich kam hierdurch in die Fluchtrichtung des Rudels. Auf einer kleinen Lichtung stand ich plötzlich auf 20 Schritt vor 8 Elefanten. Auf den Stärksten kam ich gut breit zwischen Licht und Gehör ab, er brach im Schnall stöhnend zusammen. Auf den Schuß war einfach der Teufel los, überall krachte und brüllte es, von der Suhle her kam die wilde Jagd wie eine schwarze Mauer auf mich zu. Rechts und links flüchteten Elefanten von jeder Stärke an mir vorbei. Einem leidlich starken Bullen, der geradewegs auf mich zu kam, schoß ich auf acht Schritt eine Kugel zwischen die Lichter, dann sprang ich zur Seite und setzte ihm noch eine Kugel zwischen Licht und Gehör, die ihn umwarf. Nun mußte ich hinter einen Termitenhaufen ausreißen, da noch etwa 20 Elefanten auf mich angerast kamen. Hinter dem Ameisenhaufen nahm ich schnell meinen Photographenapparat aus Songoros Rucksack, um eine Aufnahme zu machen. Plötzlich kniff mich Songoro ins Bein, zeigte nach vorn und flüsterte aufgeregt: „Piga, Bwana! (Schieß, Herr!") Eine alte Elefantenkuh kam mit vorgestrecktem Rüssel und gespreizten Gehörn auf meiner Fährte mir nach. Auf 8 Schritt schoß ich ihr eine Kugel auf den Rüsselansatz, sie stieg wie ein Pferd, überschlug sich nach hinten und blieb auf dem Rücken liegen. Nun war Ruhe; dem ersten Elefanten gab ich noch zwei Fangschüsse, da er noch die Lichter bewegte, Nr. 2 und 3 waren verendet. Meine treue 11 mm-Büchse hatte ihre Pflicht getan. Nachdem ich bei jedem Elefanten meinen Hut zur Ehrung abgenommen hatte, wie ich es auch bei jedem erlegten Stück Hochwild immer tue, traten wir zerrissen — mein Hemd war ein Sieb mit großen Löchern und nur mit einem Aermel — voll Schlamm und stinkend wie Elefanten, den Rückmarsch an. Im Lager ging es schon hoch her, überall wurde Büffel gebraten. Mein arabischer Diener servierte mir, nachdem er mich in der Gummiwanne wieder als Europäer hergerichtet hatte, Büffelwedelsuppe und gekochten Büffellecker mit Reis und Früchten. Außerdem genehmigte ich mir einen Hafen voll Whisky mit Sodawasser (ausnahmsweise mehr Whisky wie Soda). Beim Gesang und Tanz der Träger schlief ich in meinem Zelt einen gerechten Schlaf. Am andern Tage machte ich Aufnahmen der Strecke und holte die Trophäen. Der Zweck meiner Reise war erfüllt, es gab aber in der schönen Gegend noch anderes Wild, und ich hatte bis Ablauf meines Urlaubs noch etwas Zeit.

Bei meinem Pirschen auf verschiedene Antilopenarten, (Elenantilopen, Kuhantilopen, „Jackons-Hartebeest", Schwarzfersenantilopen, Grant-Gazellen und auf Warzenschweine, sowie Ried- und Buschböcke), hatte ich festgestellt, daß ich in ein sehr gutes Nashornrevier geraten war. Ich sah in den drei Wochen über dreißig Nashörner. Mein Jagdschein lautete auf zwei Stück; deshalb wollte ich mir zwei Starke aussuchen. Am 3. 8. pirschte ich durch hohes nasses Gras in einem Gebirgstal in Richtung der Laikipia-Berge bergauf. An einem Hang sah ich ein Zebraaudel, welches ich schonte; diese prächtigen Tigerpferde sehen in der Landschaft zu hübsch aus. Beim Pirschen machte ich viele Perlhühner, Frankoline und Wachteln hoch, überall erklang ihr Locken. Auf einer Blöße erlegte ich einen alten Hartebeest-Bullen mit sehr gutem Gehörn. Wenn ich Wildbret für meine 50 Träger gebrauchte, mußte immer Hartebeest herhalten, es gibt genug davon. Von den anderen prächtigen Antilopenarten erlegte ich nur je zwei Stück, wenn auch mehr erlaubt waren. Auf Antilopen führte ich in diesem Jahre einen kurzen 9,3 mm-Mauserstutzen mit Hohlspitzgeschossen. Wirkung hervorragend, auch auf das zähe Afrikawild. Nachdem ich meine sechs Träger mit Wildbret, Gehörn und Decke zum Lager geschickt hatte, nahm ich mit Songoro beim Weiterpirschen eine sehr starke Nashornfährte auf. Nach ungefähr 30 Minuten stand ich vor dem schlafenden Bullen im hohen Grase; er sah aus, wie ein großer Felsblock, das kapitale Vorderhorn ragte hoch hinaus. Wie ich gerade entsichert hatte, wurde der Bulle schnaubend hoch und flog auf meinen Schuß auf 9 Schritt einfach um, er war im Knall verendet. Das 11 mm-Geschoß saß etwas schräg von hinten, hinter dem Blatt. (Bester Schuß für Nashörner). Wir lüfteten den Bullen, der ganz kapitale Hörner und sogar ein drittes, kurzes Horn auf der Stirn trug, bedeckten ihn mit Dornästen und traten dann den Rückmarsch an. Unterwegs traf ich noch zweimal auf Nashörner, eines davon photographierte ich auf 20 Schritt. Auf das Knipsen des Verschlusses brauste es schnaubend auf 6 Schritt an mir vorbei. Das Bild ist leider durch hohes Gras und flimmernde Luft vor einem Gewitter undeutlich geworden. Auf dem Nachhauseweg kamen wir, wie fast den Nachmittag, in ein Mordsgewitter mit Regen wie aus Eimern.

Am 4. 8. erlegte ich einen kapitalen Warzenkeiler und eine Stunde später ein zweites Nashorn. Beim Pirschen hörte ich im Dornbusch mit hohem Graswuchs plötzlich ganz nahe schnauben, und schon kam die wilde Jagd auf mich los. Ich glaube, an diesem Tage waren meine Nerven durch Hitze und Ueberanstrengung nicht ganz in Ordnung, jedenfalls flog mir die Büchse hoch und ich schoß schräg von vorne auf's Blatt, ehe ich die Hörner richtig angesprochen hatte. Das Nashorn bog aus und erhielt eine zweite Kugel auf die Rippen. Jetzt erst sah ich, daß ein zweites, fast ausgewachsenes Nashorn der Mutter (leider!) folgte. Ich nahm sofort die Verfolgung auf, das kranke Stück stellte sich auch bald und brach auf den dritten Schuß zusammen, ehe es ganz nach mir herumgeschwenkt war. Nun begann, trotz meiner Trauer über die erlegte Nashornmutter, eine sehr erheiternde Vorstellung. Der junge, schneidige Bulle wollte seine Mutter nicht verlassen; wir warfen Knüppel und Steine nach ihm, er nahm uns jedes Mal tapfer an, sodaß wir hinter Bäume flüchten mußten. Ein Teil meiner Träger war schon lange ausgebrannt oder ausgerissen. Da ich den Bullen, mit nur daumenlangem Vorderhorn, weder krankschießen, noch erlegen wollte, holte ich meine Flinte. Wie er wieder einmal auf mich losgebraust kam, schoß ich ihm eine Ladung Schrot Nr. 5 auf die Vorderläufe, er wurde schnaufend mit hohem Pürzel flüchtig und wir konnten in Ruhe das Wild zerwirken und zerlegen. Auf das Mittel mit der Flinte kam ich durch die Erzählung meines Reisegenossen vom Ostafrikadampfer, Major Roth, eines erfahrenen Truppenjägers. Dieser hatte auf einer Jagdreise am Tanafluß öfters Nashörner von seiner Trägerkolonne durch Schießen mit einem Flobert auf den Windsang fern gehalten. Ob dies Mittel auch bei einem alten, raufluftigen Bullen wirken wird, weiß ich nicht, Nashörner haben sehr verschiedene Launen. Nachdem wir auch den Bullen vom Tage vorher, welcher nur 2 Kilometer weiter lag, zerwirkt und zerlegt hatten, marschierten wir zum Lager zurück. Die Träger waren über das viele Wildbret sehr erfreut, fraßen sich die Pansen bis zum Platzen voll und tanzten abends unermüdlich um die Lagerfeuer.

Bei meinen weiteren Pirschgängen kam ich leider auf Raubzeug nicht zu Schuß, ich sah nur einen Löwen über einen Felsen flüchten. Zur Raubzeugjagd war das Gras in dieser Gegend zu hoch.

Ich verließ das afrikanische Jägerparadies mit dem festen Entschlusse, später ein Jahr lang dort zu forschen, zu jagen und zu sammeln, und zwar für ein Museum meiner Geburtsstadt. Der durch Verrat verlorene Krieg zerstörte diesen Plan. Damals wurde man als deutscher Jäger und Offizier in englischen Kolonien noch geachtet, jetzt ist uns dies Jägerparadies verschlossen. Wie gerne hätte ich auch Deutsch-Ostafrika kennen gelernt.

Jetzt müssen wir deutschen Jäger und Weidmänner daran arbeiten, daß uns unser deutsches Wild und unser schöner deutscher Wald möglichst unversehrt erhalten bleiben und Jagdschädlinge, Rasjäger und Protzengeschmeiß niedergehalten werden.

Es lebe die weidgerechte, deutsche Jagd mit guten Gebrauchshunden und fährtensicheren Schweißhunden! Weidmannsheil!

Luftfahrt und Luftverkehr.

Von H. Solmecke.

Die Einflüsse des Höhenfluges auf den menschlichen Körper.

Wer noch nie eine Luftfahrt mitgemacht hat, bildet sich meist ganz unzutreffende Vorstellungen über die physiologischen und psychologischen Einflüsse derselben auf den Flieger. Noch weniger aber dürfte im besonderen der Einfluß des Höhenfluges, der Luftfahrt also, die in Höhen über 5- und 6000 Meter führt, auf den menschlichen Körper bekannt sein. Das Auftreten der „Luftkrankheit" ist ähnlich der Seekrankheit lediglich auf das Schaukeln des Flugzeugs bei böigem Wetter, nicht aber auf den Einfluß der verdünnten Luft zurückzuführen. Nach den Erfahrungen, die man bei wissenschaftlichen Hochfahrten gemacht hat, tritt in Höhen bis zu 4000 Meter kein Symptom ähnlich der Bergkrankheit auf. Gegen die niedrige Temperatur schützt man sich durch entsprechende Kleidung, und der verringerte Luftdruck macht sich in diesen Schichten noch in keiner Weise unangenehm bemerkbar. Man wird eben nur durch den Höhenmesser darauf aufmerksam gemacht, daß man den vierten Höhenkilometer erreicht hat. Daß Atembeschwerden, Nasenbluten, Herzbeklemmungen hier schon vorkommen, ist unbedingt ins Reich der Fabel zu verweisen. Bei Flügen über 5000 Meter ändert sich das allerdings erheblich.

In Höhen von 5- und 6000 Meter und darüber macht sich der physiologische Einfluß der verdünnten Luft, der Sauerstoffmangel, schon sehr unangenehm bemerkbar. Um dem zu begegnen, führt man in Stahlflaschen Sauerstoff für künstliche Atmung mit sich und kann so die Maschine noch einige tausend Meter höher hinaufschrauben. Ich habe im letzten Sommer zusammen mit dem bekannten Flieger Moßbacher (Bayern) mit alten, heute bereits nach den Verfügungen der Entente zerstörten, LVG.-Doppeldeckern mit besonders konstruiertem überkomprimierten Motor solche Höhenflüge ausgeführt und zwar so weit wie möglich ohne Sauerstoff, um den Einfluß derselben auf den Körper zu studieren und habe dabei etwa folgendes festgestellt:

Bis zu 4—5000 Meter war keinerlei Aenderung im Allgemeinbefinden zu bemerken. Als das Flugzeug dann den 5. Kilometer überschritt, stellten sich bereits Atembeschwerden ein, so daß der Atem stoßweise kam und rasselnd und pfeifend ausgestoßen wurde. Auf das Gehirn legte sich ein dumpfer Druck und mit zunehmender Höhe stellte sich große Mattigkeit ein, der sich

Die Hausfrau und das Weihnachtsfest.

Allerlei Winke und Ratschläge.

Weihnachts-Vorbereitungen.

Lüdenscheid, den 22. Dezember.

Nicht früh genug kann mit den Vorbereitungen zu dem lieben Weihnachtsfeste begonnen werden, je geeiteter wir daran denken, um so leichter ist es uns, Freude zu bereiten. Die längeren Abende bieten zu den Vorbereitungen die beste Gelegenheit und ist es nicht ein wonniges Gefühl, im traulichen Zimmer bei der Lampe Schein zu sitzen und freudig zu schaffen für unsere Lieben?

Doch nicht nur an uns wollen wir denken, sondern auch der Armen und Notleidenden. Blicken wir um uns, so werden wir meist in unserer nächsten Nähe Gelegenheit finden, Freude zu bereiten und Tränen zu trocknen.

Das traute Weihnachtsfest, herzlich begrüßt von alt und jung, das Fest, das alles im Herzen weckt, was wir schon längst vergessen glaubten, naht, wir sind da wieder die glücklichen Kinder von einst, als wir jubelnd den Tannenbaum bewunderten und umtanzten. Eltern, denen es vergönnt ist, ihren Kindern den Weihnachtsbaum zu schmücken, sollten das Geheimnis des Christfestes treu bewahren und ihre Kleinen recht lange Kinder sein lassen, sich hüten, durch ein voreiliges Wort ihnen den süßen Glauben zu nehmen.

Wie jubeln die Kleinen dem heiligen Tage entgegen, blicken erwartungsvoll auf sein noch im Dunkel gehülltes Geheimnis, sie verstehen zwar noch nichts von der heiligen Bedeutung des Weihnachtsfestes, aber schon früh kann man auch in der Kinderseele den Trieb pflegen, an diesem Tage, so viel sie können, zu erfreuen, sie den einen Grundton lehren, der durch das ganze Weltall klingt: Die Liebe. Ihre kleinen Hände können auch schon beitragen, einem Armen oder Verlassenen eine Freude zu bereiten, einem kranken Kinde eine Wohltat zu erweisen. Laßt uns also bei all den Vorbereitungen für unsere Lieben auch jener gedenken, die durch Armut den Freudentag noch schmerzlicher empfinden als alle anderen Tage. Auch ihre Kinder wissen vom heiligen Christ und gläubig hoffen auch sie auf eine kleine Gabe, ihre Wünsche sind ja bescheiden und leicht zu befriedigen. Es ist das beglückendste Gefühl zu geben und einem sonst freudlosen Dasein eine frohe Stunde zu bereiten. Wohltun gibt dem Weihnachtstag ja erst die rechte Weihe.

Handarbeiten für den Weihnachtstisch.

Sollen wir noch Handarbeiten machen? Die Handarbeit erfordert neben den Auslagen für das Material, Zeit, Licht und Kohlen, denn ein gut durchwärmtes, gut beleuchtetes Zimmer ist notwendig, wenn man sich ruhig zur Anfertigung der Arbeit hinsetzen will. Die Zeit wird auch nicht mehr so reichlich bemessen sein, da heute die Anforderungen, die das tägliche Leben an die Frauen stellt, viel größer sind und ihre Befriedigung viel mehr Zeit erfordert als ehedem, wo auch das Hauspersonal noch kein Luxusartikel war. Und dennoch sollten wir die Handarbeit pflegen, da sie, geschmackvoll und künstlerisch ausgeführt, dem Hersteller und dem Beschenkten viel Freude und Genuß bereitet. Das ist ja das Wesen eines Geschenkes — Freude bereiten —, die in einer passend gewählten Handarbeit nicht ein willkommenes Geschenk sähen, gibt es wohl wenige. Passend gewählt, dem Geschmack und dem Wunsch des Empfängers entsprechend muß jedes Geschenk sein — vor allem eine Handarbeit. Die Zeit der zahllosen geschmacklos bestickten Sofakissen ist Gott sei Dank vorüber, auch Wandbehänge, Sesseldeckchen sind ins Reich des Vergessens hinabgesunken.

Was schenke ich nun heute? Da gilt ein Rat: Man sei nicht zu praktisch. Gewiß, es gibt Frauen, die auch von einem praktischen Geschenk erfreut sind, aber im Geschenk liegt noch etwas anderes, es muß etwas Besonderes sein, etwas, das ich mir selbst nicht anfertigen kann aus diesem oder jenem Grund und auch nicht anschaffen würde, wenngleich ich es gern hätte. Es gilt zwischen Luxusgegenständen und praktisch Verwertbarem einen Mittelweg zu finden.

Mit begehrlichen Augen betrachten viele Frauen die hübschen Ueberziehjacken und Jumper aus buntfarbiger Wolle. Wer eine geschickte Hand hat, kann mit einer solchen Handarbeit der älteren und jüngeren Weiblichkeit viel Freude bereiten. Wer die Ausgaben für eine immerhin teuere Wolle nicht scheut, wagt sich gar an ein Strickkleid, das junge schlanke Mädels sich wohl unter dem Weihnachtsbaum wünschen. Sehr beliebt — und heute eigentlich Luxus — sind handgearbeitete Wäschestücke. Hierbei hat der Schenkende jedoch die Möglichkeit, durch eigene Arbeit Wertvolles zu schaffen. Spitzenverzierte Taschentücher tragen ihren Wert ja in der handgearbeiteten Spitze — Nadelspitze, Occhy oder auch feine Häkelspitze und Hohlsäume. Handgearbeitete Hohlsäume erfreuen sich augenblicklich großer Beliebtheit und Hemdenpassen, Untertaillen mit reicher Hohlsaumarbeit und den schmalen mit ebensolchen Säumen verzierten Trägern erfordern geringere Material-Auslagen und sehr viel Arbeit. Man braucht keine vollständigen Wäschestücke zu schenken; die handgearbeiteten Teile werden der Empfängerin Entzücken erregen. — Willkommen sind wie stets Kissen, Decken, handgearbeitete Teppiche. Aber ich glaube kaum, daß bei den augenblicklichen Materialpreisen für solche Arbeiten viel Interesse besteht.

Handarbeiten sind als Weihnachtsgeschenke sehr beliebt, nur haben sie eine übliche Eigenschaft, sie sind nie fertig. Der erfreute Vater, der von seiner Tochter die Tischdecke zum Geschenk erhält (die später die Mutter gebraucht), darf sie nur nicht auseinanderfalten, denn von den vier Ecken ist nur eine einzige fertig geworden. Die Freundin schreibt der Mutter einen Weihnachtsbrief: „Ich hatte Dir einige Taschentücher gearbeitet. Du erhältst sie „nach den Tagen", denn sie sind nicht ganz fertig geworden. Du weißt ja" — und dann folgt die lange Rede von der geplagten Hausfrau. Jedoch nur an dem, was ich habe und sehe, freue ich mich am Weihnachtsabend. Darum muß die erste Sorge sein, die Weihnachtshandarbeiten frühzeitig fertigstellen, auch noch zu einem Zeitpunkt, wo die Arbeit hübsch verpackt oder noch etwas festlich geschmückt werden kann. Es ist so leicht, mit einem Tannengrün oder einer einzigen Blume hübsche Wirkungen zu erzielen. Dann wird jede Arbeit, bei der die Herstellerin es verstanden hat, einen Wunsch abzulauschen oder zu überraschen, Freude bereiten.

Weihnachtsbäckereien.

Weihnachtsbrot. Ein Liter süße Milch wird leicht erwärmt und vier zerquirlte Eier hinzugefügt, ferner drei Löffel Zucker, ein Eßlöffel Salz, etwas Kardamon, gehackte Zitronenschale, etwas Zitronat, und etwas gut gereinigte Korinthen, ein halbes Pfund Butter, einige gehackte Mandeln und für zehn Mark in Milch aufgelöste Hefe. Zu diesen Sachen wird, nachdem sie gut gemischt sind, allmählich ein Kilo Weizenmehl gerührt, ein halbes Kilo Mehl wird trocken darüber gestreut. Dieser Teig muß am Abend vor dem Backen angerührt werden und an einem warmen Orte zum Aufgehen stehen. Am anderen Morgen wird das trockene Mehl mit dem Teig durchgearbeitet und zwei Brote daraus geformt, diese werden mit Eigelb bestrichen und bei guter Wärme eine Stunde gebacken. Dieses Brot schmeckt sehr gut, läßt sich jedoch erst am folgenden Tage in zierliche Scheiben schneiden.

Anisplätzchen. Zehn Eier werden tüchtig geschlagen und mit einem halben Kilo Zucker 30 Minuten gerührt; dann wird ein halbes Kilo feines Weizenmehl und ungefähr 15 Gramm gestoßener Anis, sowie die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzugetan. Nun läßt man den Teig am kühlen Ort einige Stunden stehen und setzt dann kleine Häufchen auf ein mit Speck abgeriebenes und mit etwas Mehl bestreutes Blech und läßt sie bei gelinder Hitze backen.

Muskatplätzchen. Zwei große Eier werden mit 140 Gramm feinem Zucker eine halbe Stunde gerührt. Die Schale einer halben feingewiegten Zitrone, eine Messerspitze Kardamon und Muskablüte, beides fein gestoßen, sowie 140 Gramm Mehl wird noch dazu gerührt, das Backblech leicht mit Butter bestrichen, mit dem Löffel kleine Plätzchen aufgesetzt, dieselben zwei Stunden stehen gelassen, dann bei mäßiger Hitze gebacken. Diese Plätzchen halten sich lange Zeit.

Zitronenhäuflein mit Mandeln. 150 Gramm Zucker werden mit dem festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß schaumig gerührt, der Saft einer und die abgeriebene Schale von einer gelben Zitrone daran gegeben, dann 150 Gramm abgeschälte, länglich geschnittene Mandeln recht gut mitsommen verrührt. Ein Backblech mit Oblaten belegt, kleine Häuflein mit einem Löffel darauf gesetzt, mit feinem Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken.

Schokoladenkonfekt. Vier Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 125 Gramm zu Sahne geriebener Butter, 250 Gramm geriebenen Mandeln, 250 Gramm geriebener Schokolade, 250 Gramm feingesiebtem Zucker und 300 Gramm Mehl zu einem Teige auf dem Backbrett verarbeitet, ausgerollt, mit verschiedenen Förmchen ausgestochen, oder zu kleinen Brötchen geformt, auf einem mit Wachs bestrichenem Blech gebacken und schließlich mit Eiweiß bepinselt.

Weiße Pfeffernüsse. Zwei Pfund Zucker, drei Pfund Mehl, einen halben Liter Rosenwasser. — Zucker und Rosenwasser werden aufgekocht, das Mehl heiß darunter gerührt. Am anderen Tage nimmt man 10 Gramm Kardamon, die Schale von einer Zitrone, fünfzig Gramm geschmolzene Butter, einige bittere Mandeln, sechs Eigelbe, knapp 10 Gramm fein gestoßenes in einem Eßlöffel Rum aufgelöstes Hirschhornsalz; hiermit wird der Teig durchknetet, etwa eine Stunde in die Nähe des Ofens gestellt, kleine Häufchen auf die Backbleche gelegt und bei mäßiger Hitze gebacken.

Baseler Leckerle. 200 Gramm Zucker und das Gelbe von 4 Eiern wird eine halbe Stunde gerührt, ein Teelöffel voll Nelken fein gestoßen, 10 Gramm feingestoßenen Zimt, die halbe Schale einer Zitrone in feine Streifchen geschnitten, sowie 20 Gramm feingeschnittenes Zitronat darunter gerührt. Dann röstet man ¼ Pfund ungeschälte geschnittene Mandeln mit ¼ Pfund Zucker goldbraun, schlägt 4 Eiweiß zu Schnee und rührt dieses, die Mandeln nebst ½ Pfund Mehl zu der vorher angegebenen Masse. Darauf wird der Teig auf ein mit Speck bestrichenes Blech fast ½ Zentimeter dick aufstrichen und goldgelb gebacken mit Eiweiß Zitronensaft und Zucker glasiert und noch warm in beliebig große Stücke geschnitten.

Kleine Weihnachts-Brezelchen. Ein Pfund Mehl, ½ Pfund Butter und ½ Pfund feiner Zucker werden mit 2 Eiern auf dem Nudelbrett zu einem Teig geknetet, aus welchem, indem man den Teig ausrollt, und in Streifen schneidet, kleine Brezelchen geformt werden. Ein Blech wird mit Wachs bestrichen die Brezeln darauf gelegt und anderen Tags bei schwacher Hitze gebacken. Die Brezeln müssen hell bleiben. Während des Backens wird von 90 Gramm Staubzucker, 25 Gramm Vanillenzucker und etwa zwei Eßlöffel Wasser in einer Tasse eine dicke Glasur angerührt, so, daß sie sehr dick vom Löffel läuft. Die Brezeln werden noch warm mit dieser Glasur bestrichen und zum Abtrocknen nochmals in den warmen Ofen gestellt, die Glasur muß weiß bleiben.

Christbaumverzierungen.

Eiszapfen. Man schneidet aus weichem Holz etwa sechs Zentimeter lange Stückchen, in der Gestalt von Eiszapfen, umwickelt diese gleichmäßig von unten nach oben mit ein Zentimeter breiten, weichen alten Streifen von weißem Baumwollzeug und näht diese oben und unten zu, damit sie nicht abrutschen, auch kann man statt der Streifen alte, etwas starke Baumwolle benützen, z. B. von weißen aufgetrennten Strümpfen. Ein Aufhänger von Silberfaden wird ebenfalls gleich befestigt. Dann macht man von Alaun in Wasser eine starke Lösung und legt die Holzzapfen hinein wo sie so lange bleiben, bis sich der Alaun kristallartig angesetzt hat. Solche Eiszapfen sehen am Weihnachtsbaum sehr gut aus. Bei Aufbewahrung müssen sie vor Feuchtigkeit geschützt werden.

Eiszapfen aus Baumwolle. Ein kleines Knäulchen Watte rollt man zu einem länglichen, etwa fingerdicken Bäuschchen, betupft dasselbe leicht mit Gummi und wendet es in Brillantine um; damit letztere besser hält, nimmt man hie und da noch mit Gummi nach. Oben durchzieht man ein Drähtchen, oder man steckt den Eiszapfen mittels einer Stecknadel an den Aesten fest.

Ketten für den Christbaum. Weiße und rote Gelatinetafeln werden mittels einer Schere in ungefähr 1 Quadratzentimeter große oder etwas größere Stückchen geschnitten. In gleicher Weise schneidet man einige volle, d. h. nicht zerknickte Strohhalme in 2 Zentimeter lange Stückchen und zieht auf lange Fäden, an deren unteres Ende man einen Knoten macht, ein Stückchen rote Gelatine, Strohhalm u. s. f. abwechselnd bis zu Ende. Damit die Ketten sich nicht verwirren, wickelt man sie mit dem Fortschreiten der Arbeit auf Brettchen.

Schneebällchen. Dieselben werden aus Watte geformt, mit einem Draht zusammengehalten und durchzogen; aus Silberdraht wird ein Henkel gebildet. Nun bestreicht man zunächst die Bällchen mit dünnem Leim und umkleidet sie hierauf mit offener weißer Baumwolle. Zum Trocknen aufgehängt, werden sie alsdann nochmals ganz leicht mit flüssigem Leim betupft und darauf mit Brillantine bestreut. Zu bemerken ist, daß man weißen Leim für diesen Zweck verwenden muß. Die kleinen Schneebällchen schimmern und glitzern in den tiefgrünen Zweigen des Baumes, daß es eine Pracht ist.

Eimerchen aus rotem Gelatinepapier mit Kartonboden, an welchen die Gelatine mittels Goldpapierstreifen angefügt wird, Goldbändchen und Goldfäden zum Aufhängen können zugleich, wenn sie ein kurzes starkes Lichtende tragen, als Laterne dienen.

Hauswirtschaftliches

62 k

Erdbeertörtchen.

Zutaten: 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, ½ Backpulver, Erdbeeren. Man bereitet einen mürben Teig, indem man erst die Butter mit dem Zucker verrührt und dann Mehl und Backpulver hinzugefügt. Dann rollt man den Teig dünn aus, sticht mit einem Glas runde Stückchen aus und formt aus dem Rest des Teiges Streifen, die mit Hilfe von Eiweiß als Rand daran befestigt werden. Diese Küchlein werden auf schwachem Feuer goldgelb gebacken und dann mit rohen oder gekochten Erdbeeren gefüllt. Man bestreut diese Törtchen entweder mit Zucker oder bestreicht sie mit einer Glasur aus Erdbeersaft, Zucker und Kartoffelmehl.

Kalte Erdbeersuppe.

Die Erdbeeren (nach Belieben Garten- oder Walderdbeeren) werden gewaschen, durch ein Sieb gerührt, darauf heißes Wasser nachgegossen. Man vermischt die Masse mit Zucker und Sahne, erhitzt sie, doch darf sie nicht bis zum Kochen kommen. Dann bringt man sie in den Keller oder den Eisschrank zum Abkühlen.

Erdbeereis.

¾ Kilogramm Walderdbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen, 250 Gramm Zucker kocht man mit ¼ Liter Wasser auf, läßt dies erkalten und vermengt es dann mit dem Erdbeerbrei, dem Saft einer Zitrone, ⅛ Liter leichten Wein und dem Weißen von 2 Eiern. Diese Mischung wird in die Eismaschine getan und zum Gefrieren gebracht.

Schlagsahne mit Erdbeeren.

Die Erdbeeren werden gekocht und kleingeschnitten. In dem Erdbeersaft wird 20 Gramm weiße Gelatine aufgelöst und unter ½ Liter Schlagsahne gemischt. Eine Puddingform wird mit Mandelöl ausgestrichen und lagenweise mit den Früchten und der Schlagsahne gefüllt. Die Speise wird an einen kalten Ort gebracht und, wenn sie erstarrt ist, gestürzt.

als auch der privaten — wie auch durch Vermehrung der Zahl der landwirtschaftlichen Schulen die Möglichkeit gegeben, eine große Zahl von jungen Leuten unterzubringen. Aber diese Stellen sind jetzt besetzt. Und bei der gegenwärtigen Notlage der Landwirtschaft ist nicht mit einer irgendwie ins Gewicht fallenden Vermehrung zu rechnen. Auch die wenigen Möglichkeiten, die sich durch Neuschaffung von Stellen in der staatlichen Verwaltung bieten, können am Gesamtbild nichts ändern. Man muß ferner sich vor Augen halten, daß auch die Anstellungsmöglichkeiten durch Neubesetzung freigewordenen Stellen für die nächsten Jahre verhältnismäßig beschränkt sind, weil die jetzigen Inhaber großenteils noch in jüngeren Lebensjahren stehen. So ergibt sich, daß die Aussichten für diejenigen jungen Leute, welche das landwirtschaftliche Studium mit der Absicht ergreifen, später in die Verwaltungslaufbahn überzugehen, zurzeit als besonders günstig nicht bezeichnet werden können. **Dr. R.**

Lehrgang für junge Landwirte.

In der Versuchswirtschaft für Schweinehaltung, -fütterung und -zucht Ruhlsdorf sind einmonatige Lehrgänge für praktische Landwirte eingerichtet, um jungen Landwirten Gelegenheit zu geben, in

dem Deckbuche bezgl. jeder Kuh, die von seinem Bullen gedeckt worden ist, unter Benutzung des Vordruckes den Namen und Wohnort des Besitzers der Kuh und das Datum des Sprunges einzutragen. Die Ortspolizeibehörden haben die Berechtigung, alljährlich die Deckbücher zur Prüfung einzuziehen. Bei der Nachkörung eines angekörten Bullen ist das Deckbuch vorzuzeigen.

und dadurch auch der Allgemeinheit

möge."

Der Kreisverein Altena wird in allernächster Zeit auch vor die Frage gestellt werden, ob er für die Herdbuchtiere des Kreises besonders wertvolle Bullen anschaffen will. Das seitens des Kreisvereins zur Verfügung gestellte Darlehn zur Anschaffung von Vatertieren ist leider nicht in jedem Falle zweckentsprechend angelegt worden. Die Kammer weist daraufhin, daß Darlehn nur gegeben werden können, wenn den maß-

621

Weihnachtsgebäck.

Manche Mutter wird wohl fragen, wie stelle ich gutes und billiges Backwerk für den Weihnachtstisch her? Das heißt, billig ist wohl heute nichts zu nennen, denn Mehl und Butter sind teuer, aber Selbstgebackenes ist besser und ergiebiger als gekauftes Backwerk. Das beliebteste Weihnachtsgebäck ist der Spekulatius. Um diesen herzustellen, verwendet man zu 1 Kilogramm Mehl ebenso viel Zucker, ¾ Pfund Butter, 3 Eier, 5 Gramm Zimt, eine Messerspitze voll gestoßener Nelken, das Geriebene einer Zitronenschale und einen Teelöffel voll Backpulver. Nach Belieben kann man etwas Zucker und ein Ei fehlen lassen. Dann wird der Teig ausgerollt, Figuren ausgestochen und diese auf einer Platte hellgelb gebacken. Die Platte bestreicht man mit weißem Wachs.

Gute Zuckerplätzchen. Dazu nimmt man ½ Pfund Mondamin oder sonstigen Puder, ½ Pfund Zucker, [illegible] Eier und die geriebene Schale einer Zitrone. Das [illegible]igelb wird mit dem Zucker und Zitrone ¼ Stunde [illegible]ng gerührt, dann wird das Ganze teelöffelweise auf [illegible] mit weißem Wachs bestrichene Platte gegeben und [illegible]gelb gebacken.

enger Wechselbeziehung steht, auch in Bezug auf Milch von dem Auslandspreise abhängig. Das darf so nicht weiter gehen.

Die Kartoffel ist das Hauptmastfutter für die Schweine. Der Schweinebestand ist aber auf 12 bis 13 Millionen zurückgegangen, während er 1913 noch 22,7 Millionen betrug. Neben der Fütterung an Schweine kommt die Mästung von Mastvieh und Masthammel in Frage. Die Hauptsache bleibt aber, daß unser Milchvieh reichlichst ernährt und daß so mehr Milch produziert wird. Kann die Kartoffel dazu dienen? Direkt kaum. Die Kartoffel ist wenig eiweißhaltig. Große Mengen müßten verfüttert werden, um wesentliche Steigerungen in der Milchleistung zu erzielen. Das aber vertragen die Kühe schlecht. Auch andere sonstige Hackfrüchte (Futterrüben) stehen reichlich zur Verfügung, die ihnen mehr zusagen. Wenn man aber die Kartoffeln in den Brennereien verarbeitet, so werden die Kohlenhydrate in Alkohol verwandelt. Eiweiß und Fett bleiben übrig und kommen in der Schlempe in hochkonzentrierter Form und daher mit bestem Nutzen für die Milchleistung der Kühen zugute. 40 Liter Schlempe pro Tag können die Milchleistung einer Kuh um 3 Liter täglich erhöhen. Der Spiritus aber wird dringend benötigt auch im Interesse unserer Ernährungswirtschaft! Unsere Motorpflüge stehen leider seit Monaten

Oetker's Rezepte

62 m

Streuselkuchen.

Zutaten: 250 g Mehl, ¾ Päckchen von Dr. Oetker's „Backin", 70 g Butter oder Fett, 40 g Zucker, ½ Päckchen von Oetker's Milch-Eiweißpulver, ¼ Liter Milch oder Wasser.

Zutaten zum Streusel: 150 g Butter, 125 g Zucker, 10 g Zimt, 150 g Mehl.

Zubereitung: Butter und Zucker werden gut gerührt, dann gibt man das Eiweißpulver, das mit dem „Backin" gemischte Mehl und die Milch hinzu und arbeitet alles gut durcheinander. Der geschmeidige Teig wird auf einem gefetteten Blech ausgerollt und mit zerlassener Butter überpinselt.

Zu dem Streusel läßt man die Butter schmelzen, gibt dann Zucker, Zimt und das Mehl hinein und rührt die Masse gut durcheinander. Man streut den Streusel über den Kuchen und backt ihn bei Mittelhitze.

Eilanfragen u. Dd 3179 an Ala-Haasenstein & Vogler. Dortmund. (A 376*

Za. 30 To. **Stahlstücke,** 230 mm lg. abgesägt, 84 mm ⌀, 50/60 kg F.,

za. 80 To. **S. M.-Stahlknüppel,** 90 mm, 4kt., za. 70 kg F.,

za. 20 To. **S. M.-Stahl,** 65 mm, 4kt., 50/60 kg F.,

za. 20 To. **S. M.-Stahl,** in Walzlängen, 70/80 kg F., 30, 34, 35, 45, 60 mm ⌀,

sofort ab Lager lieferbar. Briefl. Angebote unter Zu 4632 an die Hag. Z. *

Gegründet 1745.

Große, liberale, politisch einflußreiche Tageszeitung und Handelsblatt, die sich besonders in den kaufkräftigen Kreisen hohen Ansehens u. großer Beliebtheit erfreut.

Begehrtes und wirkungsvollstes Anzeigenblatt.

Insertionspreis für 1 mm Höhe:
im Anzeigenteil (36 mm breit) 60 Pfg.
im Reklameteil (72 mm breit) 200 Pfg.

Bezugspreis: vierteljährl. M. 18.—.

ste Feind

Oetker's Rezepte

62n

gelingen immer! **Man versuche:**

Einfacher Napfkuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Oetker's „Backin", 200 g Zucker, 2 Päckchen von Oetker's Milch-Eiweißpulver, 1 Päckchen von Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Eßlöffel voll Butter oder Fett, knapp ½ Liter Milch.

Zubereitung: Butter und Zucker rührt man schaumig, fügt Vanillinzucker hinzu und rührt dann das mit Eiweißpulver und „Backin" gemischte Mehl und die Milch unter die Masse, diese füllt man dann in eine gefettete Form und backt 40—50 Minuten.

Backöl

rima vollfett, sächsische Ernte, Liter 21.00 ℳ, größere Posten billiger, gibt ab

Wilh. Becker,
Oelmülleret,
Schnörrenbach b. Kierspe-Bahnhof. 15726

Telefon 214
Amt Meinerzhagen.

Zum Bügeln

on Stärkewäsche, desgl. eidene Kleider u. Blusen npfiehlt sich 15994

aula Alte, Turmstr. 1,
Eingang Jägerstr.

Kontoristin,

fekt in Stenographie

ALTKUPFE

laufend

Festangebote mit Muster an:

Metallegierungswerk Gusta
Fernsprecher 445. **Lüdenscheid.**

Auswärtiges Exporthaus

wünscht mit leistungsfähiger

Alum.-Bestecksabrik

i. Verbindung zu treten und bittet um äußerste Offerte in geschliffener und gerollter Qualität, mit Mustern.

Angeb. unt. U 15964 an d. Gesch. d. Bl.

Messingblecha

späne, sowie s
abfälle un

in großen Posten zu h

S. Gobas, Eisen-
15876 Fernspr

Ich suche einen Fabri

Bitte ausschneiden!

Oetker's Rezepte

620

gelingen immer! Man versuche:

Einfacher Napfkuchen.

Zutaten: 125 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker oder ½ bis 1 Fläschchen Dr. Oetker's Zitronen-Oel, 500 g Mehl, 1—2 Päckchen Dr. Oetker's Milch-Eiweißpulver, ein Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin", ½ Liter Milch.

Zubereitung: Butter, Zucker und Geschmackszutaten rühre schaumig. Dann füge nach und nach das mit dem Milch-Eiweißpulver und „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und die Milch hinzu und rühre die Masse gut durcheinander. In einer gut vorbereiteten Form wird der Kuchen in etwa 1 Stunde gar gebacken.

Rezept Nr. 1.

. Düren — VfB. Aachen,
99 — F. V. Bonn,
Viktoria Köln — Ehrenbreitstein.
V. f. R. Köln — Mülheim,
Sülz — C. f. R. Köln,
B. C. Köln — Tura-Köln,
Oberbilk — Benrath
Grafenberg — Hilden,
Gerresheim — Rath,
Unterrath — Teutonia,
Hassels — S. V. Neuß,
T. B. Neuß — Werften,
Remscheid — B. C. Düsseldorf 05,

Fortuna-Düsseldorf — Bar
Sportverein Essen — Arm
Union-Gelsenkirchen — Al

Vorhalle — Lü

Die Lüdenscheider erste M
weiser neuer Aufstellung
hauptsächlich auf das Spiel
Die Stürmerreihe wird sich
sen, die Verteidigung ist die
ist voller Ersatz. Also müs
destens knapp gewinnen.

Die vierte Mannschaft v
nach Werdohl, um dort
wettkampf auszutragen. Di
den halber, knapp verlieren

13. Beobachtung des Blutkreislaufes bei Arbeitsleistungen am Röntgenbild (Praktikum.)

III. Erziehungslehre:

1. Grundbegriffe der Pädagogik (mit besonderer Berücksichtigung der Jugendpflege.)
2. Pädagogik.
3. Pädagogisches Seminar.
4. Jugendpflege, Jugendfürsorge usw.
5. Psychologie der Persönlichkeit auf empirischer und geisteswissenschaftlicher Grundlage.

Psychologie des Erziehers.

Anleitung zu selbständigen Arbeiten im sport-psychologischen Laboratorium.

Musterstätte jeglichen Uebu
theatralischem Gepräge. Es
legenheit zur Ausübung jeg
des Reitens. Das neue
rallel mit der Schwimmb
Böschung zum Geläuf der P
Die Gesamtlänge des Gebä
bedeckt im ganzen rund 16
enthält von Westen nach
12×13 Meter großen Hör
röntgenologische, physikalisc
torium, nebst Arbeitszimm
die 28×13 Meter große u
nebst Umkleideräumen, Du
den 10×10 Meter gro

Apfelsinentorte

62p

1/2 lb Zucker 1/4 lb geriebene Mandeln, 12 Eier, 100 g Mehl und 2 Löffel Arrak. Dieses wird ~~alles~~ 1/2 Stunde zusammen gerührt zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu gerührt. Hiervon werden 2 Teile gebacken. Dann werden 2 Eier und 4 Eidotter, Saft von 4 Apfelsinen und 2 Zitronen und 1/4 lb Zucker über Feuer mit einem Schaumbesen geschlagen bis die Masse dicklich wird. Diese Creme

stellt man auf einen der Kuchen, legt den andern darauf und glasirt die Torte mit folgendem Guß: der Saft von einer Apfelsine wird mit 1/4 lb Zucker und 1 Eßlöffel Wasser 1/4 Std gerührt und gleich überstreichen. Die Oberfläche des Kuchens kann man mit vier Zucker glasirten Apfelsinenschalen verzieren.

Bitte ausschneiden!

62

Oetker's Rezepte

gelingen immer! Man versuche:

Creme-Torte.

Zutaten: 50 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 200 g Mehl, ½ Päckchen **Dr. Oetker's Milch-Eiweißpulver** (= ein gestrichener Eßlöffel), ½ Päckchen **Dr. Oetker's Backpulver „Backin"**, etwa 10 bis 11 Eßlöffel Wasser.

Zur Creme: 1 Päckchen **Dr. Oetker's Creme-Pulver Dibona**, Vanille-, Mandel- oder Schokoladegeschmack, zubereitet nach aufgedruckter Anweisung.

Zutaten zum Guß: 60 g Kakao, 80 g Zucker, 2 Eßlöffel Wasser.

Zubereitung: Verrühre Butter und Zucker gut miteinander, füge dann das mit dem „Backin" und dem Milch-Eiweißpulver gemischte und gesiebte Mehl hinzu und gib nach und nach das Wasser daran. Backe die Masse in einer gut gefetteten Springform und zwar ½ Stunde. Nach dem Erkalten schneide die Torte quer durch und belege die untere Hälfte mit der fertigen Creme, lege die andere Hälfte darüber und bestreiche die Torte mit dem Schokoladenguß. Zu diesem läßt man die Zutaten auf schwacher Flamme kochen, bis die Masse Fäden zieht. Die richtige Zubereitung von Schokoladenguß erfordert einige Uebung. Die Torte kann auch mit jeder anderen Glasur überzogen werden.

Rezept Nr. 8.

...ht es garnichts aus, wenn kommunistische Lümmels ... in Vorhalle zum Beispiel, den französischen Halunken ihre landesverräterischen Dienste anbieten. Es ist schon so, Gleich und Gleich gesellt sich gern, nur daß die französischen Lumpen den deutschen über den Löffel barbieren, wo sie nur können. So haben sie zum Dank für die ihnen von den deutschen Moskowitern geleisteten Dienste das Blatt der Reichskommunisten, das Hetzblatt „Ruhrecho", auf acht Tage verboten, obwohl sich das „Ruhrecho" bisher den Franzosen gegenüber so benommen hat, wie es einem Kommunistenblatt von Moskau vorgeschrieben wird, denn selbst haben die Kommunisten bekanntlich keine Meinung. Sie sind reine Idealisten und naive Kinderseelen, so daß die Gründung besonderer kommunistischer Kindergruppen und deren kindisches Gebaren nicht weiter wunder nimmt.

So läßt beispielsweise die Berliner kommunistische Kindergruppe an die Berliner Schulkinder ein illustriertes Flugblatt verteilen, in dem die kleinen ABC-Schützen gefragt werden, ob sie glauben, daß Prügeln ihrer geistigen und seelischen Entwicklung gefährlich sei. Daß die Antwort nicht in einer freudigen Bejahung bestehen wird, ist anzunehmen; aber die kommunistische Kindergruppe will ganz sicher gehen. Das Bild des Flugblattes zeigt einen kleinen Max, der sich heulend einen schmerzenden Körperteil hält, wodurch er dem „vertierten Lehrer" zeigen will, wie barbarisch er wieder einmal in das Seelenleben eines wehrlosen Kindes eingegriffen hat. Durch den erläuternden Text ruft Maxe seinen Mitschülern zu: „Der Schlag, der ein einziges Kind trifft, trifft Euch alle. Wollt Ihr Knechte werden, Sklaven der Reichen? Oder

sten Schulkinder da
sich die Welt anzuseh
Deutschland nur bruta
drückte Arbeiter, nur
hungerte Proletarierkin
daß der gesunde Sinn
stark ist, daß sie ihre K
heilvolle Einflüsse s
Folge die sein, daß
auch zum Kampf geg
Mutter aufrufen, u
Schloß und in der H
haus ein notwendiges

Soviel Kopfzerbreche
auch wohl verursachen
genstände des täglicher
noch weit größere Kopf
selten die schwersten K
nen. Die Kosten der Ga
tung durch elektrischen
monatlich, da die Preise
Jeder sucht nach Möglich
„rationieren" und liest von
oder vom Elektrizitätszäh
Lichtrechnung ab. Sind
wählte Untermieter in der
Begleichung der Rechnung n
von jeder Mietspartei zu z
Gesamtsumme. Dieser unan
könnte oft vermieden werden
ungefähr wüßte, wieviel Ga
einer bestimmten Zeit verbrau
aber ziemlich genau feststeller

Nicht Herumschneiden an Hühneraugen oder Schwielen — das bekannte und bewährte Bückeburger Hühneraugenpflaster „PROBAT" wird in kurzer Zeit mit den Quälgeistern fertig und schafft auch Ihnen Erleichterung. Fragen Sie in einer Apotheke oder Drogerie nach.

einem rheinischen
Patrizier, ein
ensjäger, auf-

n Essen

der ganzen Linie

zeichnet war durch
F. Knies, R. Hartse
laus-Rennen kam B
Start zu Fall und
stark, daß der Fa

Neue Sp

Madison Sq

Weißwein darauf u. läßt ihn noch 2 Stunden kochen. Dann, erkaltet, in Gläser gefüllt u. ein Blatt Pergamentpapier in Franzbranntwein mit Salizilsäure getränkt, eingetauscht darauf gelegt u. fest zugebunden.

Pflaumen.

Die Pflaumen werden abgeputzt, in der jede Pflaume rundherum mit einem Stückchen Holz hineingestochen. u. in die Hälfte der Früchte wird eine Nelke gesteckt. Auf 7. Pflaumen nehmt man 4 ½ Liter Zuckerwasser. Letzteres kocht in Kessel, aber nur und setzt ihr mit einem Liter guten Himbeersaft auf, läutert denselben durch abschäumen und wenn es kocht, gießt man eine Portion hinein u. läßt sie kochen, gießt auf Stangenzimmt und Nelken dann u. läßt die Pflaumen darin, bis daß sie aber aufplatzen.

Dann werden dieselben mit reinem Zucker fertig gemacht.

Das Kochen muß etwas aufpassen.

Abschäumen die Rückstände als Schaum geht das Brauchbare über die Pflaumen

Heidelbeerwein.

Die Heidelbeeren werden aufgelesen u. gewaschen auf 7 Liter Heidelbeeren nehmt man 4 kg guten Kristallzucker. Den Zucker setzt man mit 3/4 Liter Wasser auf, läßt es kochen u. schäumt den schmutzigen Schaum ab. In diesem also geläuterten Zucker schüttet man die Beeren u. läßt sie stets darinnen recht kochen, gießt wieder aber noch Kochwasser u. ganze Nelken dazu. Dann läßt man sie erkalten u. gießt sie in einen steinernen Topf u. bindet sie fest zu. Man kann einen Bottich mit Deckel oder ein Fäßchen Pergamentpapier auf die Gärung u. dann den Bottich damit legen oder Pergamentpapier in Kreuzbandform mit Polizeiröhrchen auf beiden Seiten eingetaucht, auf das Gegorene legen.

Aber so die Pflaumen.

Lieren mit Kaiserlbier einzumachen.

1 1/2 l Kaiserlbierhefe, 750 g gute Lieren, 350 g zum Zitzerter
bräuet man in etwas Wasser und schäumen.
etwas Zimmet.
Hügemut Lieren. Sehr gut.
Zunächst werden die Lieren sauber gesäubert, einmal
durch geschnitten und das geschüttet wäßrig wird.
Man nehmt auf 4 kg Lieren, 3 kg Zitzerter
und 1 1/2 l Kirschsaft-Zuter und Schiyerten
gebrüht alsdann kommen die Lieren rein.
In diesen Saft hält man den Teil von den Lieren
damit das bedeckt ist. Wenn die Lieren kochen
nimt man mit Löffel Löcher und legt sie
ab sie recht gang sind und nimt die reichen
alsdann weg. Nach dem die Lieren alle weg
sind hält man 8 Tage Stangenzimmet und
Tresen, alsdann ein Tuchlein darauf auf die Lieren.
Wenn die Lieren erkalten, alsdann tut der
Saft drüber.

Kreißallerwan.

die Kreißallerwan hat man Kubleßen.
Wenn man dro Gehüt hat dann Hüt
man sie wir machen. Dann Hat man
den Kaffel und Schaumlöffel mit Aff
Dank Schiz und nimma Leggehen wir nyz
dann Hüt man die Kreißallerwan
in den Hot schütte

Die bei jedem Gericht andere Teller.
Wie die Gänge hintereinander folgen.

Zum Mittagstisch

20. Juni. erstes Gang dann wurde die Teller abgenommen
zweites Lattwerk Kartoffeln Salat ging.
drittens. Zuerst Kartoffeln und Compot
beim Compot wurden Teller mit Wasser
Viertes Pudding Zitronenpudding

21. Juni. erstes Gang mit Gewürz in die Gänse.
zweitens Hühnerfleisch mit Salat und
Kohlrabi auf der Erde.
drittens Gekochten Kartoffeln
und Compot Heidelbeeren und
Stachelbeeren und kleine Tellergenbeigabe
Viertes Küchen und und auf der
Küchenuhr war.

Unser Jüngster hat 21 Juni Geburtstag.

22. Juni erstes Gang ~~Kalbsbraten~~
zweites Hühnergang und Reis. Reis als Gemüse
drittens Lattwerk mit Gewürzsalat Kartoffeln

Viertens Kritti Kritti.

23 Juni erstes Suppe
zweites Rindfleisch mit Schwarten
drittens Kartoffeln Kalbsbraten Sauce.
Viertens Erdbeeren.

24 Juni erstes Suppe.
zweites Gestoßen Mehlspeis.
drittens Kartoffeln Selchen Mögen
Viertens Mögen Eier.

25 Juni erstes Suppe.
zweites Gebk Grüten Salat Kartoffeln
drittens Nudeln Pflaumen Kartoffeln
Vier Eier.

26 Juni erstes Suppe
zw. Suppen Fleisch Marktzpanier Kartoffeln
drittens Zwiebelbraten Selchen grüten Kartoffeln
Viertens Schokoladen Pudding.

27 Juni erstens Suppe
zweitens Schinken Kalten Rostbraten
Salat mit Eier Eier und Kartoffeln

Dritten Schweinsbraten mit Reis und Gemüse
und Compot.

27 Juni ersten Hirnsuppe mit Knaberwürstchen
zweiten Schnelbraten mit Kartoffel
Salat und Compot.
Dritten Kirschen.

27 Juni ersten Suppe
zweiten Schweinfleisch Kartoffel
Dritten Selber Kartoffel Zähne
Vierten Schwarzbeere.

90
110

Tagebuch

für

Olym[illegible] [illegible]styl.

~~Klass~~[illegible]