

Dillenburg Nachrichten

mit Illustrierter Gratis-Beilage „Neue Lesehalle“.

== Unabhängiges Organ ==

der werktätigen Berufsclassen in Stadt u. Land, des gewerblich. u. kaufmännischen Mittelstandes, der Beamten, der Landwirtschaft sowie des Arbeiterstandes.

Erscheinen an allen Wochentagen. — Bezugspreis vierteljährlich mit Botenlohn 1,75 Mk., durch die Post bezogen 1,80 Mk., durch die Post ins Haus geliefert 1,92 Mk.

Verlag u. Exped. Dillenburg, Haigerstr. 9.

Preis für die einspaltige Petitzeile oder deren Raum 15 Pfg., Reklamen pro Zeile 40 Pfg. Anzeigen finden die weiteste Verbreitung. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt.

Druck v. Emil Vinding, Buchdruckerei, Herborn.

Nr. 82.

Dienstag, den 7. April 1914.

8. Jahrgang.

Halbamtliches zum vielumsrittenen Kaiserbrief.

An leitender Stelle ihrer Sonntagsausgabe bringt die „Nordd. Allg. Ztg.“ die Nachricht, daß die Angelegenheit des Kaiserbriefes vom Kaiser an die Landgräfin von Hessen anlässlich deren Uebertritts zum Katholizismus gerichtet worden sei, nunmehr „aufgeklärt“ sei, und erklärt sich ermächtigt, folgendes mitzuteilen:

Vom Kardinal Kopp, dem die Frau Landgräfin seinerzeit den Brief zur Aufbewahrung überlassen hatte, war Sorge dafür getroffen, daß der Brief unmittelbar nach seinem Tode durch Vermittlung des Bischofs von Fulda der Frau Landgräfin wieder zugeföhrt werde. Dies ist jetzt geschehen. Die entstandene Verzögerung erklärt sich daraus, daß der Bischof von Fulda auf einer Komreise abwesend war.

Der Brief stellt sich lediglich als eine Rundgebung des Oberhauptes des hessisch-lutherischen Hauses an eine diesem Hause entsprossene Person dar, also als eine Familienangelegenheit.

Die für die Öffentlichkeit weder bestimmt war noch bestimmt ist.

Gegenüber den falschen Mitteilungen, die über den Inhalt des Briefes verbreitet worden sind, sei festgestellt, daß der Brief

keinerlei Auspruch irgendwelcher Art über den katholischen Glauben,

die katholische Kirche oder die Katholiken und die Stellung des Kaisers zu ihnen enthält. Alle gegenteiligen in der Presse verbreiteten Angaben sind aus der Luft gegriffen. Ihre Urheber trifft der schwere Vorwurf, eine Privatangelegenheit unter größter Entstellung des Sachverhalts an die Öffentlichkeit gezerzt, damit den konfessionellen Frieden gefährdet und seiner Majestät dem Kaiser leichtfertig eine ihm fremde, feindselige Mißachtung des Katholizismus angelastet zu haben.

Albanien mobilisiert gegen die Epiroten.

Nachdem die Beruhigungsversuche, welche der Major Thompson im Auftrage der albanischen Regierung mit den epirotischen Aufständischen im Süden des jungen Fürstentums ausgenommen hatte, gänzlich gescheitert sind, ist der Zustand der Vorbereitung und Sammlung aller Streitkräfte der Epiroten, unter denen viele Offiziere und Mannschaften der griechischen (1) Armee sich befinden, in den offenen Krieg übergegangen.

Am Donnerstag war eine große Epirotenbande vor der Stadt Koritha und richtete mehrere Angriffe auf die Stadt, denen sie am Sonnabend unterlegen ist.

Für das Fürstentum Albanien, das bekanntlich nur über die ganz unzulänglichen militärischen Hilfsmittel der numerisch schwachen und für Kriegsführung ungenügend ausgebildeten Gendarmerie verfügt, bedeutet dieser Aufstand, der von „ehemaligen“ griechischen Offizieren geleitet und von der ganzen Bevölkerung Griechenlands mit großem Interesse verfolgt wird, natürlich eine schwere Gefahr.

Nach den ersten Nachrichten aus Koritha berief der Fürst am Freitagabend einen Ministerrat, in dem er seine Absicht äußerte, an der Spitze der Truppen abzureisen. Nach einer sehr langen Beratung entschied sich der Ministerrat für die allgemeine Mobilisierung.

Der holländische Befehlshaber in Koritha hat Beweise in Händen, daß die Bewegung in Epirus von dem griechischen Metropolititen und griechischen Offizieren unterstützt wird; von letzteren seien im Verlaufe der Belagerung und Einnahme der Stadt greuliche Schandtaten begangen worden.

Deutsches Reich.

Heer und Flotte. Vom Hof des Herzogs von Cumberland, wie dem „Berl. Lot.-Anz.“ gemeldet wird, angeblich der Kammerherr von Scheele in Braunschweig, um die Vorbereitungen für den demnächstigen Besuch der Herzogin Thyra von Cumberland am braunschweigischen Hof zu treffen. Ein Besuch des Herzogs von Cumberland wurde vorerst nicht in Erwägung gezogen.

Der Vorsitzende des Kriegsgerichtes der 16. Division ergab in der letzten Sitzung Kenntnis von einem scharfen Erlaß des Kommandeurs des 8. Armeekorps gegen Rekrutenmishandlungen. Der Erlaß spricht sich besonders darüber aus, daß diese Unsitte immer noch, besonders bei der Kavallerie, herrsche. „Alten Leuten“ allen Betreten von Rekrutenstuben ohne dienstlichen Anlaß verboten. Die Offiziere werden verpflichtet, unter allen Umständen Mißhandlungen zu verhindern. Der Erlaß muß jeden Monat verlesen und von sämtlichen Mannschaften unterschrieben werden.

Der neueste englische Ueberdreadnought, das Schlachtschiff „Iron Duke“ (Eisenherzog) ist u. a. mit zwei dreifachen (7,845 Zentimeter) Ballonabwehrkanonen bewaffnet, die bei einer Feuergeschwindigkeit von zwölf bis fünfzehn Schuß in der Minute ihre Geschwindigkeit bis zu einer Flughöhe von über 3100 Meter zu vergrößern vermögen. — Auch unsere deutschen großen Kriegsschiffe führen schon Ballonabwehr-

geschütze. Für die älteren Typen werden — nach einer Mitteilung von zuständiger Stelle — Geschütze aus den vorhandenen Beständen optiert, für Neubauten neue Ballonabwehrgeschütze beschafft, bei deren Ausschreibung und Beschaffung außer Krupp auch die Firma Ehrhardt zum Wettbewerb herangezogen wird.

Eine Neuordnung der Presseabteilung des auswärtigen Amtes scheint in die Wege geleitet zu werden. Der „M. p. R.“ zufolge sollen nämlich für den halbamtlichen Verkehr mit der Presse künftighin eine oder mehrere besonders geeignete Vertreter der Tagesjournalistik herangezogen und diese Herren finanziell so gestellt werden, wie sie es ihren jetzigen Einkünften nach erwarten müssen. Man scheint für einen Posten etwa 25 000 M. für weitere nachgeordnete 8000 bis 12 000 M. aussetzen zu wollen.

Eine Auslandsabteilung des Zentralverbandes Deutscher Industrieller. Das Direktorium und der Ausschuß des Zentralverbandes Deutscher Industrieller beschloßen, die vom Zentralverband auf dem Gebiete der Auslandsbetätigung seit Jahresfrist geleisteten Arbeiten fortzuführen, weiter auszugestalten und mit den übrigen zur Förderung unserer Auslandsinteressen bereits in Angriff genommenen Arbeiten in einer neu zu schaffenden Auslandsabteilung des Zentralverbandes Deutscher Industrieller organisatorisch zusammenzufassen.

Die Vorlage über die Wiederaufnahme im Disziplinungsverfahren scheint wieder einmal gefährdet zu sein. Die zu einer nochmaligen Beratung dieser Tage zusammengetretenen Bevollmächtigten der Bundesregierungen beschloßen nämlich, entsprechend der von der Regierung in der Reichstagskommission vertretenen Auffassung, mit Einstimmigkeit, der Vorlage in der vom Reichstag gegebenen Fassung nicht zuzustimmen, falls der beschlossene Zusatz über die zu gewählende Einsicht in die Personalakten aufrechterhalten bleiben sollte.

Ausland.

Italien.

Zur Auslandsbewegung der Eisenbahner. Bekanntlich hatte der Ministerpräsident Salandra in seiner Antrittsrede vor der Kammer auch über die Forderungen der Eisenbahner gesprochen und eine Lohn-erhöhung unter Berücksichtigung der Mindestforderungen in Aussicht gestellt. Diese Maßnahmen hat nun das Syndikat der Eisenbahner als hinlängliche Versprechungen bezeichnet und seine „Schußbefehlshaber“ aufgefordert, die Ausstandsagitation unentwegt fortzusetzen. Für Montag ist jedoch eine Besprechung des Ausschusses der Eisenbahner mit dem Ressortminister in Aussicht genommen.

Frankreich.

Die Rochette-Debatte in der Kammer hatte am ersten Tage durchaus nicht den Erwartungen entsprochen, die man auf dieses „Ereignis“ setzte, indem sie fast ausschließlich in persönlichen und parteipolitischen Auseinandersetzungen sich bewegte. Aber auch am zweiten Tage haben die Schlussfolgerungen der Rochette-Kommission, obwohl die Beratungen mehr sachlich sich gestalteten, bei den Deputierten wenig Anerkennung gefunden. Die beiden Sitzungen — man sah sich veranlaßt, um „fertig“ zu werden, eine Nachsitzung über sich ergehen zu lassen — waren reich an dramatischen Zwischenfällen, bis man schließlich die Eröffnung einer richterlichen Untersuchung des Falles Rochette ablehnte und eine Tagesordnung annahm, welche den Entschluß ausdrückt, die Trennung von Justiz und Verwaltung auf die wirksamste Art zu sichern. Darauf vertagte sich die Kammer bis zum 2. Juni.

Der Senat hat sich ebenfalls bis zum 2. Juni vertagt.

Großbritannien.

Asquith triumphator.

Die Reise des Premierministers Asquith nach seinem Wahlkreis East Fife gestaltete sich zu einem wahren Triumphzuge. Nach seiner Ankunft in Newcastle hielt Premierminister Asquith an die auf dem Bahnhof versammelten Liberalen eine Ansprache, in der er ausführte, die Zeiten seien kritisch. Die fundamentalen Grundsätze seien in Frage gestellt und große Dinge ständen auf dem Spiele. Aber vorausgesetzt, daß Festigkeit und Einigkeit unter den Fortschrittler herrschten, würden sie ihr großes Werk festigen und vollenden. Auch in Bervick und Edinburgh fand der Staatsmann die herzlichste Aufnahme.

Wie amtlich bekanntgegeben wird, ist der Generalinspektor der Heimattruppen, Sir Charles Douglas, als Nachfolger des Feldmarschalls French zum Generalstabschef ernannt worden.

Rußland.

Annahme der Militärvorlagen durch die Duma.

Die durch fortgesetzte Meldungen über kriegerische Vorbereitungen in Rußland hervorgerufenen Beunruhigungen Europas hört trotz aller offiziellen Beschwichtigungen nicht auf; sie wird vielmehr neue Nahrung erhalten durch die Meldung aus Petersburg vom 3. d. M., derzufolge die Reichsduma in geheimer (1) Sitzung acht als dringlich anerkannte Gesetzesvorlagen des Kriegsministeriums ohne Debatte angenommen hat.

Die neuesten Vorgänge auf dem Balkan, besonders in Albanien, sind allerdings auch geeignet, die Sorge, daß die nervöse Stimmung immer gereizter wird, erneut zu entfachen.

Kleine politische Nachrichten.

Am Montag fand auf Einladung des Staatssekretärs im Reichsschatzamt eine Besprechung der Einzelbestimmungen des neuen Kennzeichnungsgesetzes statt, zu der eine Reihe von Sachverständigen, auch der Tages- und Fachjournalist, eingeladen wurden.

Nach einer Mitteilung des Staatssekretärs des Innern an den Deutschen Handelstag finden zurzeit amtliche Verhandlungen über die Frage statt, ob den Versicherungs-gesellschaften die Anlegung eines Teiles ihres Vermögens in Reichs- und Staatspapieren ausgesetzt werden solle.

Die schlesische Generalcommission entsandete das Besitztum des Polen Tyrakowski in Delon (Kreis Adelnau). Als Abschätzungstermin wurde der 9. April bestimmt.

Nachdem der Kaufakt am Freitag perfekt geworden, gehört das in letzter Zeit vielgenannte Rittergut Schierau endgültig der Ansiedlungskommission.

Die Chefredakteure der beiden großen Münchner Zeitungen, der „Neuesten Nachrichten“ und der „München-Augsburger Abendzeitung“, sind zu Beginn dieses Monats aus ihren Stellungen geschieden.

Der König von Bayern hat das Benediktinerkloster Münster-Schwarzach in Unterfranken zur Abtei erhoben. Wegen „Spionage gegen einen Nachbarstaat“ wurden die deutschen Reichsangehörigen Grabow aus Wittenberg und Hartmann aus Karlsruhe aus der Schweiz ausgewiesen.

Der französische Senat nahm den von der Kammer angenommenen Gesetzentwurf über die Reichs- und die Effektivstärke der verschiedenen Waffengattungen, sowie den Entwurf über die beiden Budgetwörter für Mai und Juni ebenfalls an.

Nach einer Veröffentlichung der Grubenbesitzer in Norfshire (England), wo bekanntlich zurzeit etwa 170 000 Bergleute streiken, haben die bisherigen Verhandlungen über die bestehenden Streitpunkte die Aussicht auf Beilegung des Ausstandes gefördert.

Das spanische Parlament wurde am Freitag mit einer Thronrede des Königs Alfons eröffnet.

In Vertretung König Ferdinands verlas der Ministerpräsident Radoslawow zur Eröffnung der Sesssion die Thronrede, bei welchem Anlaß es seitens der Opposition zu heftigen Protestrufen kam.

In Petersburg haben die Arbeiter der Fabrik von Siemens und Halske, die wie eine Reihe anderer Betriebe tags vorher von ihrer Verwaltung geschloßen wurde, am Freitag die Arbeit wieder aufgenommen. — Bei einem Demonstrationsumzuge kam es am Freitag zu schweren Zusammenstößen zwischen Streikenden und der Polizei, wobei zwölf Arbeiter tödlich verletzt und zweihundert verhaftet wurden.

Das ägyptische Kabinett trat am Freitag zurück; wahrscheinlich wird der frühere Ministerpräsident Mustafa Fehmy Pascha die Präsidentschaft übernehmen und ein neues Kabinett bilden.

Die Kämpfer des „Weißen Wolf“ sind zurzeit, wie den „Londoner Times“ aus Sinangfu gemeldet wird, nur noch sieben Reuten von Peking entfernt. Die Missionare seien sämtlich in die Stadt berufen worden, wo sie unter militärischem Schutze ständen. Augenblicklich hege man gegen die Fremden in Sinangfu Verjagung.

Aus aller Welt.

Das Prinzenpaar Heinrich in Chile. Prinz und Prinzessin Heinrich von Preußen setzten am Freitag ihre Besuche in Santiago de Chile fort. Gegen Abend fand eine Besichtigung der Militärschule statt. Die Parade auf dem Exerzierplatz wurde in Gegenwart des Präsidenten und der Minister sowie des diplomatischen Korps vor einer sehr großen Menge von Zuschauern abgehalten. Konter-Admiral von Reuber-Pasch sowie die Offiziere und 300 Matrosen des deutschen Geschwaders waren in einem Extrazuge von Valparaiso gekommen, um an der Parade teilzunehmen. Während des militärischen Schaupiels kreuzten fünf Militärflugzeuge über dem Felde. Das Publikum jubelte dem Prinzen und der Prinzessin zu und brachte Hochrufe auf Deutschland aus. Die prinzipal Herrschaften gedachten am Sonnabend nach Valparaiso abzureisen, wo Prinz Heinrich über das deutsche und österrische Geschwader eine Parade abnehmen wird.

Lebendig begraben? Der Bürgermeister der Gemeinde Toulouse in Südfrankreich hat, dem „Tag“ zufolge, den Gerichtsbehörden angezeigt, daß der Totengräber von Legarde, der im Begriff war, auf den Sarg des im 55. Jahre verstorbenen Sicherheitsinspektors Carol die ersten Erdschollen zu schaufeln, ein Geräusch vernahm, das ihm wie ein Klopfen erschien. Er schreckte bei der Totengräber davongelaufen und wenige Minuten später mit einem Freunde wiedergekommen, der das Klopfen ebenfalls noch gehört habe. Der Bürgermeister gelangte jedoch erst mehrere Tage später zur Kenntnis dieser Wahrnehmungen. Die Ausgrabung der Leiche wurde nunmehr, reichlich spät allerdings, zur Untersuchung des Falles angeordnet.

Ein zusammenbrechender Berg. In der italienischen Provinz Udine bricht bekanntlich der an seinem Fuße unterworfene und in seinem Innern zerfressene Berg Corone nach und nach in sich zusammen. Dadurch befindet sich die Bergoberfläche in langamer Bewegung. Wälder, Felder, Weinberge, Gärten, reiche Villen und Bauerngehöfte werden durch Abgründe verschlungen oder in eine Steinwüste verwandelt. Die Hoffnung auf einen Stillstand der Bewegung, die man einige Zeit hegte, erfüllte sich nicht, und der Untergang von drei blühenden Ortschaften, Claufetto mit 3000, Bito d'Aliso mit 3500, San Bito di Taalamanto mit 10 500 Einwohnern, und zahlreicher Vorwerke, im Umkreise von 20 Quadratkilometern gilt nunmehr als unabwendbar. Die Einwohner retten, was zu retten ist, während der Berg unter fortwährendem Donner und Getöse bald hier bald dort ein Haus, einen Garten verschlingt.

Der Tod auf den Eisdauern. Ueber die Rettung der unglücklichen Kobbenfänger wird noch gemeldet: Die beiden Dampfer „Velle Adventure“ und „Stefano“ kämpften sich mit aröher Gefahr ihren Weg durch das Eis, während

Wohnungsnot kinderreicher Familien.

Fast täglich liest man in Zeitungen, daß bald hier, bald dort kinderreiche Familien in den Großstädten oder größeren Industriezentren keine Unterkunft finden können, weil sie überall von den Hauswirten wegen ihres reichen Kinderlebens zurückgewiesen werden. So wurde neulich ein Fall aus Marienburg gemeldet, daß ein Familienvater mit sieben Kindern trotz aller Bemühungen keine Wohnung bekommen konnte. In Duisburg beging sogar ein 37-jähriger Arbeiter, Vater von sieben minderjährigen Kindern, Selbstmord, indem er sich vor einen Zug warf, weil er auf der Wohnungssuche wegen seiner großen Kinderzahl überall abgewiesen worden war. Es ist selbstverständlich, daß von dieser Wohnungsnot gerade die ärmsten Bevölkerungsteile, in denen auch der reichste Kinderlegen vorzuherrischen pflegt, am schwersten getroffen werden. Bis zu welchem Grade sich dies Wohnungselend aber steigern kann, mag der Leser aus einer Zuschrift erfahren, die eine Frau an das „Wilhelmshavener Tageblatt“ gerichtet hat. Es heißt darin:

Vor einiger Zeit erschienen bei mir zwei Kinder, um mir die Bitte der Mutter, sie doch einmal aufzusuchen, anzukündigen. Ich ging heute hin und fand das folgende: Die Familie besteht aus den Eltern und sechs Kindern im Alter von 12 bis 1 1/2 Jahren. Alle acht Personen haufen seit dem 1. März in einem Raum, für welchen sie wöchentlich 3 M. 50 Pfg. Miete zahlen müssen, dafür aber kein Fenster öffnen können! Das ist noch nicht das schlimmste. Bevor ich in dieses Gefäß kam, mußte ich durch ein anderes hindurch mit Steinfußboden. An der einen Längswand standen zwei Betten vor dem Fenster, an der anderen Wand standen zwei Kübel mit Wäsche, welche gewaschen werden sollte. Hier wohnt auch eine Familie. Die achtköpfige Familie muß durch diesen Raum gehen, um in ihre Stube zu kommen, in welcher gewohnt, gekocht, gegessen, gewaschen, Wäsche getrocknet und geschlossen wird! Hinter dieser Stube befindet sich noch ein Raum, in welchem eine dritte Familie mit drei Kindern haust. Diese dritte Familie muß also durch die Wohnungen der beiden ersten Familien hindurchgehen, um in ihr „Heim“ zu gelangen!!! Der verehrte Leser wird fragen, wie ist denn das möglich? Die beiden ersten Familien wohnen in einem Hause, welches abgerissen wurde; und nun können die Leute wegen ihrer vielen Kinder keine Wohnung wieder bekommen! Die Hauswirte wollen keine kinderreichen Familien mehr haben! Da wird so viel geredet und geschrieben über Geburtenrückgang! Wie schrecklich ist es für ein Elternpaar, wenn ihm wegen zahlreicher Kinder eine Wohnung vorenthalten wird! Im kleinen Kreise wird es schon längst als eine Plage empfunden, daß die Hausbesitzer nach der Zahl der Kinder fragen, bevor sie vermieten. Ich spreche es hiermit öffentlich aus, und es ist notwendig, daß solche Zustände geändert werden. Kinderreichtum ist eine Ehre für jedes Elternpaar, und keine Nation kann bestehen, wenn kein ausreichender Nachwuchs vorhanden ist. Das kann jeder Mensch einsehen. Daß aber den Eltern, die die Sorge für viele Kinder haben, ihre Steuern und Abgaben zahlen, die besondere Sorge aufgebürdet wird, vielleicht ohne Wohnung bleiben zu müssen, ist sehr hart. Hier muß der Staat und die Gemeinden und Behörden eingreifen, daß es anders wird. Rülkungen geht dankenswerter mit dem Bau von kleinen Häusern voran, jedermann kann in den Besitz eines solchen gelangen, falls er 500 M. anzahlen kann. Das können aber viele, viele nicht und zum Teil solche, die viele Kinder haben. — Ich kenne noch eine Familie, dem Mittelstand angehörig, die Leute mußten auch lange suchen, ehe sie eine Wohnung fanden, weil sie vier Kinder haben. Die eine Hauswirtin hatte die Lebenswürdigkeit, zu fragen, wenn sie keine Mieter fände,

dann könnten ja die Leute noch mal vorkommen. — Dann trat ich eines Tages auf der Straße eine Mutter von zwölf Kindern, die sich nach einer Wohnung abfragte und überall abgewiesen wurde. Die Menschen müssen doch wohnen und wollen doch auch ihre Miete bezahlen. Was sind das für unerquickliche Zustände! Jeder ist nicht mit einem dicken Geldbeutel oder mit einem Haus auf dem Rücken zur Welt gekommen, sondern die meisten müssen eine Wohnung mieten! Die Welt sorgt für ihre kinderreichen Familien in den Häusern, welche sie zu einem billigen Mietzins ihren Beamten und Arbeitern zur Wohnung anweist; aber nun die anderen — was geschieht der Staat und die Gemeinden für diese zu tun?

Es ist nur eine gerechte Forderung, daß diesen Missethänden, die in größeren Städten überall vorkommen und sich monatlich oder vierteljährlich noch zu mehreren scheinen, abgeholfen und zwar bald abgeholfen wird, auf welche Weise dies auch immer geschehen mag. Denn es darf nicht geduldet werden, daß der reichste Segen der Familie, der Kinderreichtum, in Ansehen verkehrt werde. Staat und Gemeinde haben alle Ursache, gerade bei dem bedauerlichen Zurückgange der Geburten, dafür Sorge zu tragen, daß kinderreichen Familien nicht noch besondere Hindernisse in den Weg gelegt werden.

Die Kämpfe in Albanien.

In Südalbanien ist es bekanntlich zu schweren Kämpfen um Koriza mit den Epiroten gekommen. Nähere Nachrichten über den Ausgang der Kämpfe liegen noch nicht vor, nur verlautet gerücheweise, daß die Stadt Koriza in Brand geschossen sei, und daß ganz Südalbanien bereits in der Macht der Epiroten sich befindet. Unsere Karten-Skizze zeigt das Gebiet, in dem die Kämpfe stattfinden.



Börse und Handel.

Berliner Städtischer Schlachtviehmarkt.

Berlin, 4 April. (Amtlicher Bericht der Direktion.)
88 Rinder zum Verkauf: 4772 Rinder (darunter 1631 Bullen,
2018 Ochsen, 1123 Kühe und Kälber), 2567 Kälber, 10 170 Schafe,
15 984 Schweine. Bezahlt wurde für 100 Pfund:

Rinder:	Lebendgewicht	Schlachtgewicht
A) Ochsen:		
a) vollfleischig, ausgewascht, höchst. Schlachtgewicht (ungeachtet)	48—50	83—84
b) vollfleischig, ausgewascht im Alter von 4—7 Jahren	—	—
c) junge fleischige, nicht ausgewascht u. ältere ausgewascht	43—45	78—82
d) mäßig genährte junge gut genährte ältere Kühe	40—42	75—77
e) vollfleischig, ausgewascht, höchst. Schlachtgewicht	46—48	79—81
f) vollfleischige jüngere	42—44	75—77
g) mäßig genährte jung u. gut genährte ältere Kühe u. Kälber	38—40	72—73
h) vollfleischig ausgewascht, höchst. Schlachtgewicht	—	—
i) vollfleischige ausgewaschte Kühe, höchsten Schlachtgewichtes bis zu 7 Jahren	42—43	74—75
j) ausgewaschte Kühe u. wenig gut entworfene jüngere Kühe u. Kälber	37—40	67—71
k) mäßig genährte Kühe und Kälber	33—36	62—65
l) gering genährte Kühe und Kälber	—	—
m) gering genährte Jungvieh (Kälber)	—	—

a) Doppeltender feinsten Mast	95—105	136—140
b) feinsten Mastfäher (Vollmast-Mast)	68—70	113—117
c) mittlere Mast u. beste Saugfäher	60—65	100—105
d) geringere Mast u. gute Saugfäher	55—58	96—102
e) geringere Saugfäher	40—50	73—81

A) Stallmästschafe:		
a) Mastlamm und jüngere Masthammel	46—48	93—97
b) ältere Masthammel, geringere Mastlamm und gut genährte junge Schafe	41—44	83—88
c) mäßig genährte Hammel u. Schafe (Mastsch.)	36—40	73—80

B) Weidemastschafe:		
a) Mastlamm	—	—
b) geringere Hammel und Schafe	—	—
Schweine:		
a) fettschmeiche über 3 Monate Lebendgewicht	48	—
b) vollfleischige der feineren Rassen u. deren Kreuzungen b. 400—300 Pfd Lebendgewicht	46—47	58—59
c) vollfleischige der feineren Rassen u. deren Kreuzungen b. 200—240 Pfd Lebendgewicht	46—47	57—58
d) vollfleischige b. 160—200 Pfd Lebendgewicht	45—46	55—56
e) fleischige Schweine mit 160 Pfd Lebendgewicht	44—45	53—54
f) Sauen	42—43	—

Marktverlauf: Das Rindergeschäft wickelte sich langsam ab. Ausgezeichnete gute Stiere brachten Preise über höchsten Rotz, was vernachlässigt. Der Kälberhandel gestaltete sich ziemlich ruhig. Bei den Schafen war der Geschäftsgang lebhaft. Schwere Mastlamm waren schwer veräußert. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wurde geräumt. Ausfuhr wieder allgemein gehoben. Von den Schweinen wurden verkauft zum Preise von 77, 60 M. 250, 59 M. 250, 58 M. 4982, 57 M. 3274, 56 M. 113, 55 M. 834, 54 M. 191, 53 M. 212, 52 M. 88, 51 M. 5, 50 M. 49, 48 M. 12, 47 M. 5, 46 M. 2, 45 M. 2, 43 M. 4, 42 M. 4 Stüd.

Rhein. Kaufhaus Paul Quast

Herborn, Rotherstr. 10.
5% Rabatt Telefon 274. 5% Rabatt.

Neu zugelegt

Schürzen in allen Arten und Preisen.

Unterröcke, Untertaillen

Manchester-Knaben-Anzüge

alles enorm billig.

Bevor Sie so etwas kaufen, sehen Sie sich bitte erst meine Sachen an. Ohne Kaufzwang.

Bekanntmachung.

Die noch rückständigen Rechnungen für im laufenden Rechnungsjahr (1. April 1913 bis dahin 1914) ausgeführte städtische Lieferungen und Arbeiten sind bis spätestens zum 15. ds. Mts. einzureichen. Trotz der wiederholten Bekanntgabe kommt es immer wieder vor, daß Rechnungen nicht wie angeordnet stets nach Ablauf eines Vierteljahres, sondern immer erst viel später eingereicht werden.

Gewerbetreibende und Geschäftsreisende, welche für die Folge diese Bestimmungen nicht beachten, können zu städtischen Arbeiten und Lieferungen nicht mehr herangezogen werden.

Herborn, den 2. April 1914.

Der Magistrat: Birkendahl.

Nutzholz-Versteigerung.

Oberförsterei Dillenburg.

Dienstag, den 7. April d. Js. vorm. von 10 Uhr an werden im Gasthaus Thier in Dillenburg eine große Anzahl Eichen-, Buchen-, Hainbuchen-, Fichten-, Lärchen- u. Weisstannen-Stämme verkauft. Die Hölzer liegen in dem Schutzbz. Tiergarten (Hegemstr. Gutsche), Schutzbz. Dillenburg (Hegemstr. Franke), Schutzbz. Waderbach (Hegemstr. Funke), Schutzbz. Frohnhausen (Förster Müller) und liegen gut zur Abfahrt von den Bahnhöfen Burg, Ufersdorf, Herborn Dillenburg, Frohnhausen u. Haiger.

Nutzholz-Verkauf. Oberförsterei Dillenburg.

Gelegentlich der am 7. April d. Js. stattfindenden Nutzholzversteigerung werden nachverzeichnete Totalitätshölzer aus dem Tiergarten mit versteigert: u. z. Dist. 21 u. 23: 1 Eichen-Stamm 4r = 0,34 Fm, 3 Fichten- u. 1 Weisst. 3r Kl. = 4,14 Fm. und 4 Fm.-St. 4r Kl. 1,42 Fm. Dist. 26, 3c, 4a, 14b, 15a: Fichten: 6 St. 3r Kl. = 4,76 Fm. und 46 St. 4r Kl. = 11,64 Fm.

Weltbekannte neueste Original-Schnelligang-Nähmaschine Krone 18

Neueste Technik: Nähmaschinen Globus, Gobbin, Ring (Schiff, Rundschiff, Webstuhl, ruck und vorwärts) und viele andere. Maschine sticht und stopft. Nähmaschinen-Grossfirma M. Jacobsohn Berlin N24, Lindenstraße 126, 200 000 Maschinen im Bestand. Viele 1000er Ausfertigungen aus jeder Stadt Deutschlands. Seit 30 Jahren Vertreter der Weltberühmten „Krone“-Maschinenfabrik in Regensburg. Feinste, einfachste, preisgünstigste und beste Nähmaschine Krone 18 mit hydraulischer Antriebs- und alle Arten Schneider, 40, 45, 48, 50 cm, 4 wöchige Probefahrt, 6 Jahre Garantie, Jubiläumsgeschenke gratis. Preis nach Katalog oder nach Wunsch.

Kluge Hausfrauen

befragt Eure Einkäufe nur in solchen Geschäften, welche die gelben Spar-Rabattmarken des Spar-Rabatt-Sparunternehmens A. G. Schwarz verausgaben. Für jeden mit 200 dieser Rabatt-Marken besetzten Bogen kann sich die Hausfrau in jedem Geschäft, wo diese Marken verausgabt werden, für 1. Mk. Ware entnehmen. Hochachtung

Spar-Rabatt-Sparunternehmen A. G. Schwarz, Eibelshausen.

Briefordner

sind vorrätig. Buchdruckerei Anding, Herborn.

Tausende verdanken ihre glänzende Stellung

ihre geübte Wissen und Können dem Studium der weltbekannten Methode Selbst-Unterrichts-Werke Austin

verbunden mit eingehegendem brieflichen Fernunterricht. Herausgegeben von russischen Lehrern. Redigiert von Professor C. I. I. 3 Direktoren, 22 Professoren als Mitarbeiter.

Das Gymnasium Das Realgymnasium Die Oberrealschule D. Abiturienten-Exam. Der Einz.-Frelwillige Die Handelsschule Das Lyzeum Die Studienanstalt Das Lehrerbinnen-Seminar Der Präparand Der Mittelschullehrer Das Konservatorium Der geb. Kaufmann Der Bankbeamte Der wiss. geb. Mann Die Landwirtschaftsschule Die Ackerbauschule Die landwirtschaftl. Fachschule

Jedes Werk ist käuflich in Lieferungen à 90 Pf. (Einzeln Lieferungen à Mark 1.25.) Ansichtssendungen ohne Kaufzwang bereitwilligst. Die Werke sind gegen monatl. Ratenzahlung von Mark 1.25 an zu beziehen.

Die wissenschaftlichen Unterrichts-Methoden Austin. Austin keine Vorkenntnisse voraus und haben den Zweck, den Studierenden 1. den Besuch wissenschaftlicher Lehranstalten vollständig zu ersetzen, den Schülern 2. eine umfassende, solide Bildung, besonders die durch den Schulunterricht zu erreichende, Kenntnisse zu verschaffen, und 3. in vorzüglicher Weise auf das Examen vorzubereiten.

Ausführliche Broschüre sowie Dankeschreiben über bestandene Examina gratis!

Gründliche Vorbildung zur Ablegung von Aufnahme- und Abschlussprüfungen usw. — Vollständiger Ersatz für den Schulunterricht.

Bonnens & Hachfeld, Verlag, Potsdam S. O.

Rhein. Kaufhaus Paul Quast

Herborn, Rotherstr. 10.
5% Rabatt Telefon 274 5% Rabatt.

Prachtvolle schwerste frische Eier
Stück 6 1/2 Pfennig.

Alle Backartikel zu bekannt billigen Preisen
in nur guter Qualität.

Amerikanische Apfelschnitzel
soweit der Vorrat reicht Pfund 50 Pfg.

Dr. Thompson's Seifenpulver

(Schutzmarke Schwan)

ist billig, bequem, sparsam,

schont die Wäsche

Die reichhaltigste, interessanteste und gediegenste

Zeitschrift für jeden

Klein- u. Züchter

ist und bleibt die vornehmste illustrierte

Tier-Börse

BERLIN SO. 16

Cöpenicker Strasse 71.

In der Tier-Börse finden Sie alles Wissenswerte über Geflügel, Hunde, Zimmerpflanzen, Kanarienvögel, Ziegen, Schafe, Bienen, Aquarien usw. usw.

Abonnementspreis: für Selbstabholer nur 75 Pf., frei Haus nur 90 Pf.

Verlangen Sie Probenummer, Sie erhalten dieselbe gratis u. franko.

Vertreter u. Reisende bei hoch. Verdienst überall gesucht

Grüssner & Co., Neurade 1, Holzrouten u. Zäunungsarbeiten, Rollwände, Garbenaussparmen, gel. gesch. Neuheiten.

Suche vor sofort einen

Lehrling

mit guter Schulbildung, mein Geschäftszimmer und

Lehrling

für meine Metallgießerei.

Hermann Bömer, Herborn.

Ein noch gut erhaltenes

Stehpult

sowie 1 Schreibmaschine

etwa (Eichenholz) billig zu verkaufen. Wo? In der Expedition des Rf. Bl.



Dr. A. Oetker, Bielefeld



1891 Gründung der Firma.

1894 Versand der ersten Bahnkiste mit 1000 Päckchen Backin nach

1900 Neubau Lutterstraße.

[Münster]

1912 Weiterer großer Neubau Lutterstraße.

1913 Versand rund 140 Millionen Päckchen.

1913/14 Bebauung der ganzen Grundfläche a. d. Lutter- u. Scharnhorststr.

Die älteren Bauten werden mit dem Neubau durch eine zweistöckige
Brücke über die Lutterstraße hinweg verbunden

Helle Köpfe

kaufen und verwenden nur



Oetker's

100 millionenfach bewährte

Fabrikate.

Rezepte umseitig.



Wer kennt diese beiden Köpfe?



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

Badin-Kuchen.

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

Zubereitung: Butter, Zucker, Eigelb rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Badin gemischte und durchgeseibte Mehl und die Milch hinzu, zuletzt rührt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß und das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Kuchen rund 3/4 Stunde. Dieses Gebäck ist sehr leicht verdaulich für Kinder und Kranke. Alle für den Körper notwendigen Nährstoffe sind in ihm enthalten. Läßt man solch ein Stück Kuchen in warmer Milch zergehen, so ergibt dies eine vorzügliche Speise für kleine Kinder.

Der Badin-Kuchen kann auch sofort, nachdem er aus dem Ofen genommen ist, gestürzt und als „Warmer Pudding“ mit einer Weinschaumsauce aufgetragen werden.

Schokoladen-Kuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 500 g Zucker, 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Detter's Vanillin-Zucker**, 1 Päckchen von **Dr. Detter's „Badin“**, 3 Eßlöffel voll Kakao, 1 kleine Tasse voll Milch oder Rahm.

Zubereitung: Die Butter rühre zu Sahne, gib Zucker, Eigelb, Vanillin-Zucker, Mehl, dieses mit dem Badin gemischt, Milch daran und zuletzt den Schnee der 6 Eiweiß.

Teile die Masse, menge unter die eine Hälfte den Kakao, fülle den Teig abwechselnd in die gefettete Form und backe den Kuchen 1 bis 1 1/2 Stunden.

Biskuit-Kuchen.

Zutaten: 8 Eier, 400 g Zucker, 1/2 Päckchen von **Dr. Detter's Vanillin-Zucker**, 300 g Mehl, 1/2 Päckchen von **Dr. Detter's „Badin“**, 6 Eßlöffel voll Wasser.

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

Käse-Kuchen.

Zutaten zum Teig: 65 g Butter, 1 Ei, 50 g Zucker, 150 g Mehl, 2 Teelöffel voll von **Dr. Detter's „Badin“**

Zutaten zum Belag: 200 g Quark, 1/8 Liter sauren Rahm, 50 g Zucker, 1 Teelöffel voll von **Dr. Detter's Vanillin-Zucker**, 2 Eier, 1 Eßlöffel voll von **Dr. Detter's Gustin** oder feinstes Stärkemehl, 80 g Korinthen.

Zubereitung: Zuerst bereitet man den Mürbeteig. Eier und Zucker werden mit einem Teil des mit dem Badin gemischten Mehles verrührt. Dann arbeitet man die kalt gestellte und in Stückchen zerpflückte Butter mit dem Rest des Mehles unter die Masse und fügt nötigenfalls soviel Mehl hinzu, daß sich der Teig ausrollen läßt. Mit dem fertigen Teig belegt man den Boden einer Springform. Dann wird der Quark durch ein Sieb gerieben, mit dem Rahm, Zucker, Vanillin-Zucker, Eidottern, Korinthen und Gustin glatt gerührt, zuletzt mit dem Eierschnee vermischt, auf den Teig gegossen und im heißen Ofen schnell gebacken.

Topf-Kuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 200 g Zucker, 7 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen von **Dr. Detter's „Badin“**, 100 g Korinthen, 100 g Rosinen, 50 g Saffade (Zitronat), das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone, 1/8 bis 1/4 Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rühre schaumig, gib Zucker, Eigelb, Mehl, dieses mit dem Badin gemischt, Milch hinzu und zuletzt die Korinthen und Rosinen, Saffade, das Zitronengelb und den Eierschnee. Fülle die Masse in die gefettete und mit Mandeln ausgestrichene Form und backe den Kuchen in rund 1 1/2 Stunden.

Anmerkung: Man gibt zu dem Teig so viel Milch, daß er dick vom Löffel fließt.

Gewürz-Kuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 375 g (3/4 Pfd.) Zucker, 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen von **Dr. Detter's „Badin“**, 1 Eßlöffel voll Zimt, 1 Messerspitze voll gemahlene Nelken, 50 g Saffade (Zitronat), 125 g Korinthen, 3 Eßlöffel voll (50 g) Kakao, 1/8 bis 1/4 Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rühre schaumig, gib Zucker, Eigelb, Mehl, dieses mit dem Badin gemischt, Milch hinzu und zuletzt den Kakao, die Korinthen, Saffade, Nelken und den Eierschnee. Fülle die Masse in die gefettete Form und backe den Kuchen in rund 1 1/2 Stunden.

Anmerkung: Man gibt zu dem Teig soviel Milch, daß er dick vom Löffel fließt.

Mürbeteig für Obst-Kuchen.

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

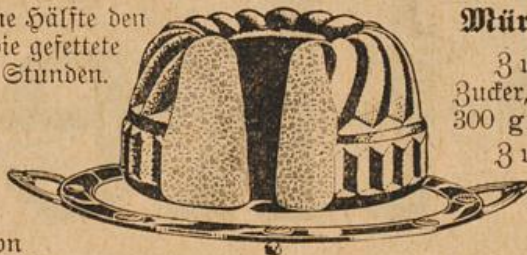
Zubereitung: Eier und Zucker werden mit einem Teil des mit dem Badin gemischten Mehles verrührt. Dann arbeitet man die kalt gestellte und in Stückchen zerpflückte Butter mit dem Rest des Mehles unter die Masse und fügt nötigenfalls soviel Mehl hinzu, daß sich der Teig ausrollen läßt. Man bäckt den zwei messerrückendicken Teig in einer butterbestrichenen und mit Reibebrot ausgestreuten Form bei mäßiger Hitze in etwa 1/2 Stunde hellbraun.

Diese Anweisung gibt 2 bis 3 Kuchen. Die Tortenböden belegt man mit beliebigem gekochtem Obst, Stachelbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Zwetschen usw. Obstsaft verdickt man mit Stärkemehl und gibt ihn über die Früchte. Die Tortenböden kann man einige Tage aufbewahren, belegt sie jedoch erst am Tage des Gebrauchs mit dem Obst.

Sandtorte.

Zutaten: 250 g Butter, ungesalzen oder waschen, 250 g Zucker, 250 g Weizen- oder Maisgrieß, 4 Eier, 1 Teelöffel voll von **Dr. Detter's „Badin“**, 1 Teelöffel voll von **Dr. Detter's Vanillin-Zucker**.

Zubereitung: Die Butter wird etwas erwärmt und schaumig gerührt. Dann gibt man etwas mählich Zucker und Vanillin-Zucker hinzu. Hierauf gibt man Ei und etwas Puder, der vorher mit dem Badin gemischt wurde. Ist dieses gut verrührt, wieder ein Ei und etwas Puder, bis die Eier und der Puder verbraucht sind. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben und bei mittlerer Hitze rund 1 Stunde gebacken. Sandtorte hält sich lange frisch und ist ein beliebtes Gebäck für Tee und Wein.



Blitz-Kuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 500 g Zucker, 8 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin“**, 1 gestrichenen Teelöffel voll Salz, 125 g abgezogene und in Stifte geschnittene Mandeln, 1 1/2 Teelöffel voll Zimt, 1 Zitrone.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eier rührt man schaumig, fügt das Salz, das mit dem Backin gemischte Mehl und die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzu. Der fertige Teig wird auf ein gut eingefettetes Blech etwa 2–3 mm dick aufgestrichen, mit den Mandelstiften, etwas Zucker und dem Zimt bestreut und etwa 1/2 Stunde gebacken. Man schneidet den Kuchen heiß vom Blech. In einer Blechdose aufbewahrt, hält er sich längere Zeit.

Teebrezeln.

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin“**, 175 g Butter, 325 g Zucker, 3 Eier, 5 g Zimt.

Zubereitung: Butter, Zucker, Eier, werden verrührt, dann gibt man das mit dem Backin gemischte Mehl und den Zimt hinzu. Von dem Teige rollt man kleine Stückchen dünn mit der Hand aus, formt Brezeln davon, bestreicht diese mit zerlagenem Eigelb und bäckt auf gefettetem Backblech bei Mittelhitz goldgelb.

Vanille-Zwieback.

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

Zubereitung: Zucker, Eigelb und Vanillin-Zucker rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu. Von dem fertigen Teig formt man kleine Kugeln, die auf gefettetem Backblech gebacken werden. Am nächsten Tage schneidet man das Backwerk in zwei gleiche Teile und röstet diese bei mäßiger Hitze.

Dr. Oetker's „Backin“

muß jede Hausfrau ausdrücklich beim Einkauf fordern, um sicher zu sein, das **echte** Dr. Oetker's Backpulver zu erhalten. Der Name Backin ist gesetzlich geschützt und darf nicht nachgemacht werden.

Dr. Oetker's Puddingpulver

geben mit Zucker, Milch und etwas Butter eine Speise, wie sie nahrhafter, billiger und wohlschmeckender wohl kaum hergestellt werden kann. Es ist ein Vergnügen zu sehen, wie gern Kinder jeden Alters solch einen **Oetker-Pudding** bis auf den letzten Rest verzehren.

Dr. Oetker's Vanillin-Zucker

ist das beste und billigste Gewürz für Kuchen, Puddings, Cremes, Schlagahne, Kakao, Tee und Süßspeisen aller Art. 1 Päckchen entspricht 2–3 Stangen guter Vanille.

Dr. Oetker's Einmache-Hülfe

dient zum Haltbarmachen von Früchten und Fruchtsäften aller Art. Ein Päckchen zu 10 Pfg. genügt für 10 Pfund eingemachte Früchte, Gelee, Marmelade, Fruchtjast, Gurken usw. Dies ist ein **einfaches, billiges** und doch **vorzügliches** Verfahren!

Dr. Oetker's Saucenpulver,

Vanille-Geschmack, dient zur Herstellung einer köstlichen Vanille-Sauce als Beigabe zu Puddings, Cremes, Gelees, Rote Grütze etc. Leicht und schnell herzustellen. **Vorzüglich!**

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

„Oetker's Hellkopf“.

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

Dr. Oetker's Einmache-Hülfe

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

2 1/2 kg (5 Pfund) reife Himbeeren, frei von Blättern und ungewaschen, gibt man in eine irdene Schüssel, streut 50 g Zitronensäure (in jeder Apotheke oder Drogenhandlung zu haben) darüber und fügt 1 1/2 Liter kaltes Wasser hinzu. Man bedeckt die Schüssel mit einem Deckel und lasse sie einen Tag stehen; während dieser Zeit rührt man einigemal vorsichtig mit einem Holzlöffel um.

Dann gießt man den Saft durch ein wollenes oder leinenes, vorher ausgewaschenes, noch feuchtes Tuch in eine irdene Schüssel, ohne jedoch die Früchte zu drücken.

Man erhält ungefähr 5 Pfund Saft und löst hierin durch öfteres Umrühren mit einem Holzlöffel 5 Pfund ungebläuten, gemahlene Zucker und 1 Päckchen von Dr. Oetker's Einmache-Hülfe zu 10 Pfg.

Hat sich der Zucker vollständig gelöst, so wird der fertige Himbeersaft noch durch ein angefeuchtetes, wollenes oder leinenes Tuch gegossen und dann sofort in saubere und trockene Flaschen gefüllt und mit abgebrühten Korken verschlossen.

Dieser so hergestellte Himbeersaft hat ein wundervolles Aroma, prächtige Farbe und ist von großer Haltbarkeit. Er eignet sich für den Küchengebrauch ausgezeichnet und gibt mit Wasser verdünnt ein sehr erquickendes, durstlöschendes Getränk.

Kirschsaff.

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

Zubereitung: Von den Stielen befreite, süße und saure Kirschen werden in einem Steinmörser zerstoßen und einige Tage kühl fortgestellt. Dann preßt man den Saft aus, läßt ihn bis zum nächsten Tage ruhig stehen, gießt ihn dann vom Bodensatz klar ab und gibt zu 1 Liter Saft 1 kg Zucker. (5 kg Kirschen geben ca. 2 1/2 kg Saft.) Man bringt die Mischung zum Kochen, nimmt vom Feuer, schäumt nach 10 Minuten ab und löst unter Umrühren ein Päckchen Einmache-Hülfe in dem Saft auf. Den heißen Saft füllt man in saubere, trockene Flaschen und verschließt diese mit abgebrühten Korken.

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

10 Pfund gut verlesene und gewaschene Heidelbeeren werden nach dem Ablösen in einem blanken kupfernen Kessel oder in einem Emailletopf zum Kochen gebracht. Nachdem sie unter vorsichtigem Rühren einigemal aufgewallt sind, nimmt man sie vom Feuer, mischt 1 Päckchen von Dr. Oetker's Einmache-Hülfe darunter und füllt sie sofort mit Hilfe eines Trichters in weithalsige, saubere und trockene Flaschen, welche man mit abgebrühten Korken gut verschließt. Die Flaschen werden aufrecht stehend im Keller aufbewahrt. Die Heidelbeeren werden zum Gebrauch nur mit fein gestoßenem Zucker nach Geschmack vermischt und geben ein vorzügliches erfrischendes Kompott besonders zu Eierpfannkuchen.

Preißelbeeren oder Kronsbeeren.

7 Pfund sauber verlesene und gewaschene Preißelbeeren gibt man in einen Durchschlag und übergießt sie zweimal mit kochendem Wasser. Nachdem sie abgetropft sind, gibt man sie in einen blanken kupfernen Kessel, fügt 3 1/2 Pfund Zucker hinzu und läßt beides zusammen unter stetem Rühren zum Kochen kommen. Man erhält die Masse nach 15 Minuten in langsamem Kochen, wobei man immer weiter rührt, nimmt dann vom Feuer und schüttet die ganze Menge in eine Steingutschale.

Nachdem die Preißelbeeren etwas abgekühlt sind, rührt man ein Päckchen von Dr. Oetker's Einmache-Hülfe zu 10 Pfg. darunter und füllt sie sofort in saubere und trockene Gläser. Nach dem Erkalten legt man ein Stück reines Papier auf die Preißelbeeren, befeuchtet mit Rum, Arrak oder reinem Spiritus und streut etwas Einmache-Hülfe darauf, dann überbindet man sie noch mit Pergamentpapier.

Auf diese Weise eingemacht, behalten die Preißelbeeren ihre schöne rote Farbe und geben ein vorzügliches, sehr erfrischendes und haltbares Kompott.

Himbeer- oder Brombeer-Marmelade.

5 Pfund Himbeeren oder Brombeeren werden in einem blanken kupfernen Kessel oder Emailletopf bei kleiner Flamme unter vorsichtigem Rühren solange erwärmt, bis sie zerfallen sind. Hierauf

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

Apfel-Gelee.

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

Zubereitung: Jede Apfelsorte, auch unreife Früchte, die zu Fallobst, kann dazu benutzt werden, und man kann Gelee kochen, so wie es Apfelmarmelade gibt; je feiner und vielfältiger das Obst, desto aromatischer das Gelee. Das Obst wird sauber gewaschen, von Blüte, Stielen, schlechten Stellen befreit, mit Schale und Kernhaus fein gehackt und mit Wasser bedeckt, weich gekocht. Den heißen Brei schäumt man in einen Seihbeutel und läßt den Saft über Nacht in einem Emailletopf laufen. Nicht drücken, da dann das Gelee trüb wird! Am nächsten Tage kocht man den Saft bis gut zur Hälfte ein und mischt ihn mit einem Litermaß. Auf je 1 Liter eingedickten Saft kommt 1 kg Zucker. Man mischt nun den Saft mit Zucker, läßt die Masse zum Kochen kommen; sobald diese kocht, nimmt man vom Feuer und schäumt nach 10 Minuten gut ab. Dann rührt man ein Päckchen Einmache-Hülfe und Vanillin-Zucker darunter und füllt sofort in saubere und trockene Gläser. Nach dem Erkalten legt man ein Stück reines Papier auf das Gelee, befeuchtet mit Rum, Arrak oder reinem Spiritus und streut etwas Einmache-Hülfe darauf, dann überbindet man die Gläser mit Pergamentpapier. 16 Pfund Apfel geben etwa 10 Pfund Gelee.

Essig-Gurken.

5 kg (10 Pfund) feste, gerade gewachsene, gut fingerlange Gurken werden sorgfältig gewaschen, gebürstet und in Wasser gewaschen. Nach 24 Stunden trocknet man sie mit einem Tuche ab, entfernt die schlechten Stellen und schichtet die Gurken in Steintöpfe mit dazu gestreutem Gewürz. Als Gewürz verwendet man auf etwa 10 Pfund Gurken, 500 g Perlwiebeln, 100 g feinwürflig geschnittenen Meerrettich, 15 g Pfefferkörner, etwas Kalkenpfeffer, Lorbeerblätter, 20 g Esdragonblätter.

1—2 Liter Wasser und 2 Liter guten Essigs kocht man auf, nimmt vom Feuer, gibt 1 Päckchen von Dr. Oetker's Einmache-Hülfe zu 10 Pfg. hinzu, und je nach Geschmack Salz und Pfeffer. Die Gurken legt man in Säcken mit gelben Esförmern. Ein nochmaliges Aufkochen des Essigs ist unnötig, weil die Einmache-Hülfe ein Verderben des Essigs verhindert.

Gut zugebunden halten sich die Gurken unbegrenzt, sind aromatisch und ausgezeichnet im Geschmack.

Kürbis.

Zutaten: 3 kg Kürbis, 1 1/2 kg Zucker, 1/4 Liter Zitronensaft, einige Stüchchen Ingwer, etwas Zimt und 1 Päckchen von Dr. Oetker's Einmache-Hülfe.

Zubereitung: Man nimmt einen mittelgroßen, noch festen Kürbis, schält ihn bis auf das Fleisch ab, schneidet ihn in zwei Teile, entfernt das Kerngehäuse mit einem Eßlöffel, wägt ihn. Die Kürbisstücke werden nun in eine irdene Schüssel gegeben und mit Essig übergossen und 12 Stunden stehen gelassen, dann mischt man sie auf ein Sieb zum Abfließen. Den Zucker kocht man mit dem Wasser klar, gibt die Kürbisstücke mit dem Zimt, Ingwer und der in Scheiben geschnittenen und von den Kernen befreiten Kürbis hinein und läßt sie darin so lange kochen bis sie klar geworden sind, ohne daß sie dabei zu weich werden dürfen; etwa 1 1/2 Stunde. Kürbis wird dann vom Feuer genommen und unter fortwährendem Rühren abgekühlte Masse die Einmache-Hülfe gerührt und dann sofort in saubere und trockene Gläser gefüllt.

Nach dem Erkalten legt man ein Stück reines Papier auf den Kürbis, befeuchtet mit Rum, Arrak oder reinem Spiritus und streut etwas Einmache-Hülfe darauf, dann überbindet man die Gläser mit Pergamentpapier und bewahrt sie an einem kühlen, luftigen Orte auf.

Wer den Ingwergeschmack nicht mag, kann den Ingwer fortlassen.