

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Des Lahrer hinkenden Boten neuer historischer Kalender für den Bürger und Landmann

Karlsruhe, Im Digitalisierungsprozess: 1814-1994

Titelblatt

urn:nbn:de:bsz:31-62031

Preis 30 Pfennig.



Des
Lahrer Hinkenden Boten
neuer
historischer Kalender
für den
Bürger und Landmann
auf das Jahr
1909.
109. Jahrgang.

Vahr in Baden.
Druck und Verlag von J. H. Geiger.
(Moriz Schauenburg.)

KAUFMANN'S

Der Kalender enthält als Beilage einen künstlerisch in Farbendruck ausgeführten Wandkalender.

In älteren Jahrgängen des Lahrer Hinkenden Boten sind noch vorhanden: 1881 Preis 1 M., 1900—1906 Preis je 10 S., 1907 und 1908, Preis je 30 und 50 S. Vom Großen Volkskalender sind noch die Jahrgänge 1900—1906 zu je 50 S., 1907 und 1908 zu je 1 M. vorrätig. Alle früheren Jahrgänge sind nicht mehr erhältlich. In Porto sind für den Lahrer Hinkenden Boten nach deutschen oder österreichischen Orten beizufügen für 1 Expl. 10 S., für 2 Expl. 20 S., für 3—5 Expl. 30 S., für mehr 50 S., nach dem Auslande entsprechend mehr. Porto für 1 Expl. des Großen Volkskalenders 20 S., für 2 Expl. 30 S., für mehr 50 S. Das Geld ist vorher durch Postanweisung einzusenden. Das Postanweisungsporto bis 5 M. beträgt 10 S. Aus dem Auslande werden Briefmarken in Zahlung angenommen. Man adressiere an: Moriz Schauenburg in Lahr i. B.



300 Millionen Päckchen sind verkauft!



Jeder **helle** Kopf

backt Kuchen mit dem echten

Dr. Oetker's
Backpulver.

bereitet Puddings mit dem echten

Dr. Oetker's
Vanille-Pudding-Pulver.

verwendet statt Vanille den echten

Dr. Oetker's
Vanillin-Zucker.

Jedes Päckchen kostet 10 Pfg. — 3 Päckchen kosten 25 Pfg.

Dr. Oetker's Marmorkuchen.

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

Zubereitung: Die Butter rühre zu Sahne, gib Zucker, Eigelb, Vanillinzucker, Milch, Mehl, letzteres mit dem Backpulver gemischt, 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—1½ Stunden. Sehr gut sieht dieser Kuchen mit Schokoladen- oder Wasserglasur aus.

Dr. Oetker's Streuselkuchen.

Zutaten zum Teig: 1 Pfd. Mehl, 1 Päckchen **Dr. Oetker's Backpulver**, 125 g Butter oder 100 g Palmöl, 80 g Zucker, 2 Eier, ¼ Liter Milch oder Rahm.

Zutaten zum Streusel: 200 g Butter oder 185 g Palmöl, 250 g Zucker, ½ Päckchen **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 20 g Zimt, 300 g Mehl.

Zubereitung: Rühre die Butter zu Sahne, füge Zucker, Eier, Milch, Mehl, letzteres mit dem Backpulver gemischt, hinzu. Den geschmeidigen Teig drücke mit mehlobstäubten Händen auf dem gebutterten Blech nach allen Seiten aneinander. Der Teig soll nicht höher als 1 cm sein. Man überpinselt ihn mit zerlassener Butter und streut den Streusel darauf, welchen man folgendermaßen zubereitet. Die Butter läßt man zerlaufen, gibt dann Zucker, Vanillinzucker, 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 backt.