

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

[Werbung]

urn:nbn:de:bsz:31-62031

Ein Jungbrunnen

der Volksernährung ist die Milch. Ihr hoher Nährwert und ihr Reichtum an lebenswichtigen Ergänzungstoffen, *Vitamine* genannt, ist vielfach in den Kreisen der Hausfrauen noch zu wenig bekannt. Jeder Hausfrau aber bieten sich kaum günstigere Gelegenheiten, die wieder mehr zur Verfügung stehende Milch und auch Zucker in reichem Maße zu verwenden als durch

Dr. Oetker's Fabrikate.

Die wohlschmeckenden und leicht verdaulichen *Oetker-Puddings*, einfach und schnell nach der jedem Päckchen aufgedruckten Anweisung mit Milch, Zucker, Butter und nach Belieben mit einem Ei zubereitet, sind *hochwertige Nahrungsmittel*, die Ihren Tisch sehr abwechslungsreich ergänzen und leicht an anderer Stelle sparen helfen. Außerdem enthalten *Dr. Oetker's Puddingpulver* die für den Körperbau und insbesondere für die Blutbildung wichtigen *Nährsalze* auf Grund neuester wissenschaftlicher Ergebnisse.

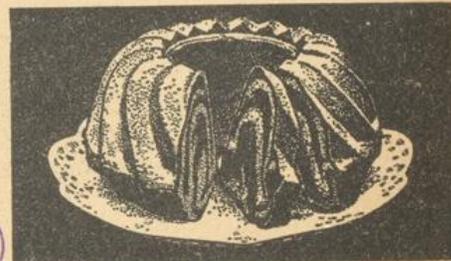
Kuchen, Torten und Kleingebäcke aller Art,

kinderleicht nach *Dr. Oetker's beliebten Rezepten* hergestellt, sind außerordentlich nahrhaft, bekömmlich und preiswert.

Bitte versuchen Sie!



Quark- oder Käsekuchen



Schokoladenkuchen

L. B.
Karlsruhe

Zutaten:

Teig: 65 g Butter, 60 g Zucker, 150 g Weizenmehl, 1 Ei, 2 Teelöffel Dr. Oetker's Backpulver „Backin“. — Belag: 1½ Pfund Quark, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen. 75 g Dr. Oetker's „Gustin“, 150 g Korinthen, etwas sauren Rahm.

Zubereitung: Zuerst bereitet man den Mürbeteig. Ei und Zucker werden mit einem Teil des mit dem Backin gemischten Mehles verrührt. Dann arbeitet man die kaltgestellte und in Stückchen zerpfückte 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. Den Quark hat man währenddessen auf einem Sieb gut ablaufen lassen, reibt ihn durch ein feines Sieb und verrührt ihn sorgfältig mit etwas saurem Rahm zu einer glatten Masse. Dann gibt man nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eidotter, Gustin und Korinthen hinzu und verrührt nochmals gut. Zuletzt hebt man vorsichtig den Eiweißschnee unter die steife Quarkmasse, streicht diese auf den Teig und backt den Kuchen bei guter Mittelhitze ca. 50 Minuten.

Zutaten:

½ Pfund Butter, 350 g Zucker, 4 Eier, 1 Pfund Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Bakin“, 3 Eßlöffel voll Kakao, 1 kleine Tasse Milch oder Rahm.

Zubereitung: Die Butter rühre zu Sahne, gib ½ Pfund Zucker, Eigelb, Vanillin-Zucker, Mehl, dieses mit dem Backin gemischt, Milch daran und zuletzt den Schnee der 4 Eiweiße. Teile die Masse, menge unter die eine Hälfte den Kakao und den Rest des Zuckers, fülle den Teig abwechselnd in die gefettete Form und backe den Kuchen 1 bis 1½ Stunden.

Dr. Oetker's: Backpulver „Backin“, Puddingpulver, Backöle, Einmachehilfe, Götterspeise, Rote Grütze, Haus-Natron, Regina-Blattgelatine, Vanille-Soßenpulver, Vanillin-Zucker, Speisestärkepulver „Gustin“ **dürfen in keiner Küche fehlen!**

Einen besonderen Vorteil beim Backen bietet ein neuer, vorzüglicher Backapparat mit dem Namen „**Küchenwunder**“, mit dem man auf kleiner Gaskocherflamme bei sparsamstem Verbrauch viele Kuchen backen kann. Er ist am besten geeignet, wo ein Backofen nicht zur Verfügung steht und wenn auf große Sparsamkeit Wert gelegt wird. Dieser Apparat ist in meiner Versuchsküche ausprobiert und für gut befunden. Er ist in besseren Haushaltungsgeschäften zu haben, wenn nicht, wende man sich an die Herstellerin: **Delag Handelsgesellschaft m. b. H., Berlin S. W. 48, Friedrichstraße 21.**

Das vor dem Kriege herausgegebene und allseitig beliebte **Dr. Oetker's Schulkochbuch** ist in völlig neuer Bearbeitung wieder erschienen. Die einfachen Kochvorschriften sind für Anfängerinnen ganz besonders geeignet. Die Bücher sind zum Selbstkostenpreis von 30 Pfennig von mir direkt zu beziehen.

Achten Sie beim Einkauf bitte auf die allen Packungen aufgedruckte Schutzmarke „**Oetker's Heilkopf**“ und verlangen Sie in allen einschlägigen Geschäften das neue farbige illustrierte Rezeptbuch zum Preise von 15 Pfg., wenn vergriffen, von

Landesbibliothek **Dr. A. OETKER / BIELEFELD**

253