

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

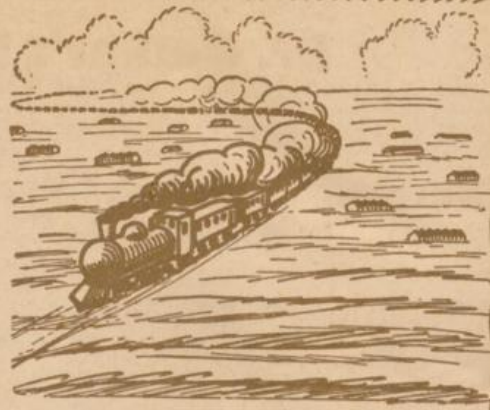
Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Werbung

[urn:nbn:de:bsz:31-338784](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-338784)

In den großen Getreideländern

In Uebersee sind Farmen, die Tausende von Hektaren fruchtbaren Landes ihr eigen nennen keine Seltenheit. Zweimal, zur Zeit der Aussaat und zur Erntezeit lassen die Farmer in den Städten Arbeiter anwerben. Ihre Büros und Agenten nehmen Hunderte in Dienst, um sie - in eigenen Eisenbahntransporten - nach ihren Arbeitsstellen zu schaffen. Zu ihrer besseren Ausnutzung wird selbstverständlich die Handarbeit überall, wo es nur geht, durch Maschinenarbeit ersetzt. Viele Mähmaschinen durchziehen die Felder, um oberflächlich das Beste vom Aehrenertrag abzuschöpfen. Dann wird Feuer an die Felder gelegt und die gewaltige Menge Stroh, die niemand verbrauchen kann, verbrannt. In Riesentransporten gelangt das von der Mähmaschine auch gleich ausgedroschene und in Säcke abgewogene Brotgetreide zu gigantischen



Mühlen, von dort geht das Mehl in Schiffsloadungen weiter nach Europa und überschwemmt die Märkte



Wie willst Du, deutscher Landwirt, dagegen bestehen? - -

Du kannst es, wenn Du diejenigen Bodenschätze richtig verwendest, durch welche Du dem Ueberseefarmer überlegen bist:



Die unermesslichen Kalilager Deutschlands.

Sie setzen Dich in den Stand, Deinen Feldern neben Stickstoff Phosphorsäure und Kalk zu billigem Preise auch den notwendigen Pflanzennährstoff Kalk zuzuführen, und dadurch die Erträge Deines Bodens gewaltig zu steigern. In Uebersee gibt es schon weite Strecken, die von ihren Besitzern verlassen werden mühten weil die durch den dort üblichen Raubbau ausgefaugten

Böden ohne Düngung keine lohnenden Erträge mehr liefern, die Düngung ist dort aber infolge der hohen Frachten zu teuer. Du brauchst daher das Ausland nicht zu fürchten wenn Du, deutscher Landwirt, den Vorteil der billigen Kunstdüngerpreise restlos ausnüttest um Höchsterträge zu erzielen, welche Deine Selbstkosten herabsetzen. Vor allem vergiß nicht das Kalk, denjenigen Nährstoff, welcher für den deutschen Landwirt besonders billig ist, und dessen Anwendung daher mit der höchsten Rentabilität verbunden ist.

Kostenlose Ratsschlüsse zur richtigen Düngung erteilt.

Deutsches Kalisyndikat G. m. b. H.

Agrikulturabteilung

Berlin SW 11 / Dessauer Straße 28/29



den
stoff
Haus

Die wohl
aufgedruck
Nahrungs
dem entha

Teig: 6
2 Teelöff
1 1/2 Pfund
Vanillin
Dr. Ostk

Zubereitu
ker werde
Mehles ve
Stückchen
die Masse
der Teig
den Boden
dessen au
Rahm zu
und verrü

Dr. Oet

Einen t
kann. Er
Dieser Ap
haben, we

Dr. O
gar

Achten S
in allen e

Dr. O

Ein Jungbrunnen

der Volksernährung ist die Milch. Ihr hoher Nährwert und ihr Reichtum an lebenswichtigen Ergänzungsstoffen, 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 wohlachmeckenden 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

Zutaten:

Teig: 65 g Butter, 60 g Zucker, 150 g Weizenmehl, 1 Ei, 2 Teelöffel Dr. Oetker's Backpulver „Backin“. — Belag: 1 1/2 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 zerplückte 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.



Schokoladenkuchen

Zutaten:

1/2 Pfund Butter, 350 g Zucker, 4 Eier, 1 Pfund Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 3 Eßlöffel voll Kakao, 1 kleine Tasse Milch oder Rahm.

Zubereitung: Die Butter rühre zu Sahne, gib 1/2 Pfund Zucker, Eigelb, Vanillin-Zucker, Mehl, dieses mit dem Backin gemischt, Milch daran und zuletzt den Schnee der 4 Eiweiß. — Teile die Masse, nimm unter die eine Hälfte den Kakao und den Rest des Zuckers, fülle den Teig abwechselnd in die gefettete Form und backe den Kuchen 1—1 1/2 Stunden.

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

Einem 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 Haushaltsgeschäften zu haben, wenn nicht, wende man sich an die Herstellerin: Delvag 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 Hählkopf“ und verlangen Sie in allen einschlägigen Geschäften das neue farbige illustrierte Rezeptbuch zum Preise von 15 Pfg., wenn vergriffen, von

Dr. A. OETKER, BIELEFELD



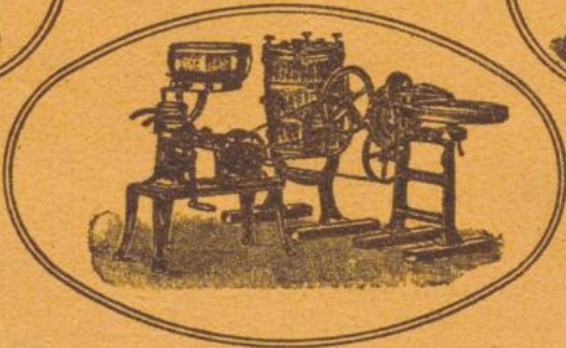
Miele
die Weltmarke.



Zentrifugen,
Buttermaschinen,
Butterkneifer,
Kleinstmolkereien,
Elektromotoren,
Fahrräder,
Waschmaschinen,
Wäschezentrifugen,
Wringmaschinen,
Wäschemangeln,
Kastenwagen,
Leiterwagen.



Original „Miele“-Fabrikate
haben Weltruf!



Mielewerke Aktiengesellschaft
Gütersloh in Westfalen
Fahrradfabrik in Bielefeld