

# Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

## Das B.V.Z. Kochbuch

Sie hätte auch eine Menge zu erzählen! Auch von meinem Freund Heinrich, der mich verflucht hat wegen Weidigung, wo ich ihn doch gar nicht gemeint habe, sondern seinen Hund, und wegen Gefährlichkeitsabigung, weil ich ihn Busch abgeschrieben hat. Er könne solche verstreute Töne nicht gebrauchen! Aber ich habe vor Weihnachten seinen Was zum Schwämmchen. Der Spitzbart hat mich zum Ueberflus auch noch heimgeleitet und dazu gleich noch mit Silberkerzen, wovon ich übrigens die Hälfte schon selbst mit verinnerlicht habe. Den Rest will ich auch noch gleich geben, sonst verhinde ich Sie auch noch.

### Einfacher Tischpunsch

Wir geben in ermoderte Gläser feinen Zucker nach Wunsch, schneiden abgekühlte Zitronen in sehr dünne Scheiben, entfernen die Kerne, tun in jedes Glas eine davon, schütten fertigen, kochend heißen durchgeseihten Tee darauf und wässern den Punsch mit einer tüchtigen Gabe Arak, Ritzpunsch oder Schmeisepunsch.

### Norddeutscher Rotweinpunsch

Man siedet in 1/2 Liter Wasser 200 Gramm Zucker, 6 Gramm Zimtrinde, je 3 Gramm getrockneten Ingwer und Nelken nebst der dünn abgeriebenen Schale einer Apfelsine unter Schäumen eine Zeitlang. Hernach zwei Pfälchen dunklen Rotweins, zum Beispiel Angelpiner, Rhamnschauer oder Pfälcherer sowie einen Spritzer Süßholzwurzel zutun und den Punsch ordentlich heiß machen, aber nicht kochen lassen. Vor dem Auftragen muß er durchgeseiht werden.

### Reformtee

In einem Liter kochender Milch laugen wir 8 Gramm Tee, zwei Nelken und Pfeffer Zimtpulver häufigig zehn Minuten aus und seihen sie nachher durch ein feines Sieb. Dann 100 Gramm Karottensaft in etwas Wasser klarziehen, 1 bis 2 Eigelb und 60 Gramm Zucker sowie etliche Tropfen Süßholzwurzel beizugeben und fortwährend kochen, an warmer Stelle die heiße Milch hinzugeben, um den Inhalt schon kochend zu bekommen. Wird in vorgewärmten Gläsern heiß aufgetischt.

### Große Weihnachtsbrezel

Man macht einen tüchtigen abgekühlten Geheißig von 500 Gramm Mehl, 150 Gramm Butter oder Margarine, 100 Gramm Zucker, 1/2 Liter Milch, 2 Eier, Salz und abgeriebene Schale einer Apfelsine, Stäubchen Kardamon, Korn Salz, ein Badchen Vanillinzucker und 20 Gramm Hefe. Rollt ihn gleich auf mehlfreibleibem Brett zu einer dünnen Wurst aus, die Spitze dünnere Enden hat. Jetzt den Strang auf einen geteilteten Blech zu einer schönen großen Brezel über Kreuz zusammenheften. Mit Eiweiß bestreichen, 125 Gramm feine weiße Mandelstücken hineindrücken und den zugedeckten Teig gären lassen. Später mittelheiß goldgelb abbacken, erkalten lassen und mit 125 Gramm Zucker und Zitronensaft bestreuen und unter den Christbaum legen.

### Großmutter's Pfefferkuchen

Wir schneiden 500 Gramm Kaminhonig und Honig, wenn er kalt geworden ist, das gleiche Gewicht Mehl, Pfeffer Salz und einen Spritzer Süßholzwurzel darunter. Den Kaminhonig in eine kalte Öl stellen. Hernach in der warmen Stube unter dem Blech mit dem Brett 10 Gramm mit sehr wenig Wasser aufgelöste Potasche, 4 Gramm Zitronensaft, 1/2 Teelöffel gemahlene Anis und etwas Nimmert wickeln, sofort kleinstückig anzuwickeln, beliebig, meistens rechtig geformt, auf jede Scheibe eine halbe Mandel, Stäubchen Nelken, Zitronen oder Pomeranzenscheibe drücken, die Pfefferkuchen auf ein geteiltetes Blech ordnen und bei Mittlehitze backen. Später mit weißer Zuckerlake Zucker und wenig Wasser zu diesem Strup

kuchen bestreichen und in gelinder Wärme einige Minuten trocknen.

### Anisbrot

400 Gramm feinen Zucker, 2 ganze Eier und 5 Eigelb recht schaumig quirlen. Nach 15 bis 20 Minuten unter fortwährendem Rühren löfelmäßig 500 Gramm getriebenes Mehl, Päckchen Vanillin, Korn Salz, eine Messerspitze gemahlene und einen Teelöffel ganzen Anis beizugeben, zuletzt den festen Schnee der Eiweiße. Man düdelt die Masse als handbreite Streifen auf geteiltetem Blech in guter Hitze, teilt sie, halb ausgekühlt, in schräge Scheitlen und wölft diese auf einem trockenen Blech in jährer Hitze dreierlei goldgelb wie Zwieback.

### Moppen

Man rührt 4 ganze Eier, 300 Gramm Zucker und 165 Gramm geschmolzenen kalten Kaminhonig aneinander 30 Minuten. Dann je 2 Gramm gemahlene Nelken und Zimt, Spur Salz das abgeriebene Gese einer Zitronenschale sowie 6 Gramm in wenig Milch glatt aufgelöste Potasche zugeben. Schließlich 500 Gramm getriebenes Mehl untermischen, den festen Teig gründlich durcharbeiten, fingerstark austreiben, in feine längliche Streifen schneiden, auf jeden eine halbe Mandel, Nelken oder dünne Scheibe Pomeranzenscheibe drücken, die Moppen auf Bleche schütten und bei nicht zu scharfer Hitze hellbraun backen.

Der Spitzbart hat sich recht gemacht. Sind denn eure Männer auch so rüchlichlos! Aber ihr Steffer bleibt doch noch ein Mädchen für ihre

### Wiener Torten

1/2 Pfund Butter wird in einem Napf zu Schnee gerührt, 3 Eigelb, 1 Eßlöffel Zitronenzucker und 200 Gramm Zucker sowie 1/2 Pfund feinstes Mehl abwechselnd löfelmäßig dazugegibt. Es werden zum gleichgroße und gleichdicke Platten ausgegrollt und in einem Backring gebacken. Nachdem die Platten erkalten, werden sie mit Fruchtgelee oder Marmelade bestreichen und übereinander gelegt; die oberste Platte bestreicht man recht gleichmäßig mit einer bei nachstehenden Blättern, läßt die Torten bei sehr gelinder Wärme blank werden und garniert sie dann beliebig.

### Zitronenglasur

Ein Eiweiß wird in einem kleinen Napf mit 125 Gramm Butterzucker, einem Eßlöffel durchgeseihten Zitronensaft so lange geschlagen, bis es dick, weiß und schaumig ist. Die Glasur kann man beliebig mit einigen Tropfen Fruchtzucker, mit 1/2 Teelöffel Kakaobraun färben.

### Tortenfällung

Zwei große Kefel, eine abgekühlte Apfelsine werden mit 1/2 Liter Wasser reichlich gewaschen, durch ein Sieb gerührt und mit 125 Gramm Zucker dick eingekocht.

### Pfannkuchen

30 Gramm Hefe und 8 Eßlöffel lauwarme Milch, 4 Eßlöffel feines Mehl werden zum Aufgehen gebracht. In einem größeren Napf werden 1 Pfund Mehl, 60 Gramm Butter, 5 Eigelb, 90 Gramm Zucker, 20 Gramm getriebene, bittere Mandeln, einige Tropfen Zitronensaft, 8 Gramm Salz gut durcheinander gerührt und die aufgegangene Hefe dazugegeben und solange verquirlt, bis sich keine Klümpchen bilden. Dann wird der Napf mit einem Tuch verdeckt, an warmen Ort gestellt, zugedeckt stehen gelassen, bis der Teig ausgegangen ist, was 1 bis 1 1/2 Stunden dauern kann. Auf einem bemehlten Backblech wird er 1/2 Zentimeter dick ausgegrollt, mit einem Glase auf der Hälfte der Teigplatte die Stellen aufgedrückt, wo die Fällung hinzugeben ist, die mit einem Teelöffel daraufgelegt wird und nicht größer als eine 1 in 1/2 Zoll sein darf. Ein Pfund wird in geschlossener Eiweiß gebackt und um die Bindungen geführt. Nun wird

die andere Seite des Teiges übergeschlagen, worauf mit dem Glase über den sich markierenden Gläsern feine, runde Kuchen ausgebacken werden, die man auf einem bemehlten Brett in der Wärme nochmals aufgehen läßt und in dampfendem Fett vorföchtig ausbackt.

Der Spitzbart wollte auch noch das letzte Wort haben, um Euch erst einmal auf den richtigen Trichter zu helfen, wie Ihr schon sollt! Daher ist über fern Was mehr. Deshalb verbleibt mit Kochaus Weihnachtsstrauß in Liebe Gue

Gorgon Zola 11

## Küfenheime und Stallheizung

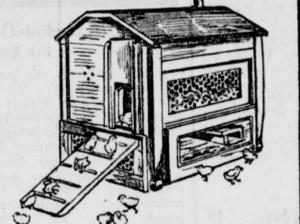
Zum notwendigen Inventar jeder Geflügelzuchtanlage gehören erfahrungsgemäß Küfenheime, die in allen Räumen angefertigt werden. Das kleine Küfenheim füllt sich in den fest gleichmäßig temperierten Innenräumen sehr wohl. Licht und Luft haben ungehinderten Zutritt und die Reinigung ist leicht durch Auswechseln der getragenen Einzelteile vorzunehmen. Die Küfenheime können mit Treppstufen geheizt werden. Ein Zirkel genügt, um die Räume 14 Stunden zu erwärmen. In einer bekannten Judanstalt waren solche Küfenheime noch bei einer Temperatur von etwa 10 Grad Ralte im

einer Heizanlage ist dem im Bilde wiedergegebenen Glühkeim-Heizapparat „Dema“ Rechnung getragen. Die Heizung erfolgt mit Glühkeimen in Dreifachformat; die Brenndauer eines derartigen



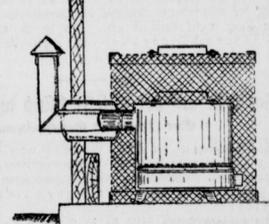
Heizbares Küfenheim mit Auslauf

Glühkeim beträgt etwa 12 Stunden. In der Nacht stellt sich die Temperatur auf einen Grad unter Null ab und die Tiere angehalten werden können. Die Heizapparate selbst sind mit Abzug und Drahtschutz ver-



Heizbares Küfenheim ohne Auslauf

Freien aufgestellt und nur wegen etwaigen Einfallens von Schnee notwendig mit geteilter Rappe überdeckt. Und trotzdem erfreuten sich die vier Wochen alten Küken des besten Wohlstandes.



Heizapparat für Ställe mit Abzug und Drahtschutz

sehen, so daß weder Rauchentwicklung noch irgend welche Beschädigung der Tiere durch Versagen oder Verklemmen zu befürchten war.

Landwirtschaftsminister K.

## Blumen zum Weihnachtsfest

Wie man sie behandeln muß!

Zum Christfest wird uns so manche Blume geschenkt. Wenn sie aber nicht sorgfältig behandelt werden, hat man wenig Freude an den andern Floristen, besonders auch an Töpfen mit blühenden Pflanzen.

Kräutereizung wird die Pflanze naturgemäß sehr geschwächt und sie geht schließlich ein.

Welch erstaunliche Leistung die Pflanzen in der Umstellung zum Dichte vollbringen können, habe ich in diesen Tagen gesehen, als ich eine Anzahl Chrysanthen aus dem Freiland in ein kleines Treibhaus bringen mußte, wo die Pflanzen, die voller Ansehen waren, im freien Grunde eingekippt wurden. Nach gutem Angießen dreht die Pflanzen ihre Ähren nach dem Dichte zu, die Zweigspitzen heben sich um 16 Zentimeter, und das in einer Zeit von vier Stunden!

Nicht selten wird die prachtvolle Begonie, Kamelle, Agave usw. alle Blüten und Blätter ab, und man weiß sich dann keinen Rat, wie man die Pflanze pflegen, gießen und in der Temperatur halten soll. Nun, zunächst entleere man den Topf von seiner Papierumhüllung und stelle ihn in einen Eimer oder Wanne, die halbvoll mit lauwarmem Wasser gefüllt sind. Weist sind alle diese Pflanzen kälteempfindlich, was sich zeigt, sobald aus dem Wasser, das über den Topfrand fließt, auf Blättern ansetzt. Man läßt den Topf hier eine Stunde stehen, nimmt ihn dann aus dem Wasser, läßt ihn gut abtropfen und stellt die Pflanze dann an das helle Fenster eines Zimmers mit 10 bis 12 Grad Wärme, keinesfalls aber an einen Platz über die Zentralheizung, wo es auf alle Fälle zu warm ist und wo die trockene Luft bald alle Blüten und Blätter vernichtet. Nun hat jede Blume, jede Blattpflanze ein Gesicht, denn jede Pflanze kehrt ihre Blüten und Blätter dem Lichte, dem Fenster zu. Wird man nun das „Gesicht der Blumen“ so stellen, daß es nicht dem Lichte zugewandt ist, dann muß die Pflanze unter ungeheurer Anstrengung ihre Blätter und Blüten selbst herumdreht, bis sie das volle Licht empfangen. Durch diesen großen

Auch alle abgekühlten Blumen (Sträuße binde man auf!) stelle man sofort in Wasser, das aber nicht lauwarm sein darf, sondern aus der Wasserleitung sein muß, stelle die Gläser und Vasen in ein kühles Zimmer, wo es nicht so genau drauf antommt, ob die Blumen hell oder etwas dunkler stehen. Alle zwei bis drei Tage schneide man am unteren Ende des Blütenstängels ein Scheibchen ab, damit die Blumen wieder Wasser aufsaugen können, dann gebe man aber auch hier täglich frisches Wasser. Dann werden die Blumen uns recht lange mit ihrem Blütenduft erfreuen.

Abgekühlte Rosenstöcke stelle man in den Keller, gieße sie wenig, ohne sie vertrocknen zu lassen, und pflanze sie möglichst bald ins freie Land im Garten, wo sie sich bald erholen. Abgekühlte Zwiebelstöcke stelle man ebenfalls kühl, lasse die Zwiebeln eintrocknen und lege sie dann im Herbst ins freie Land oder auf einen Grabhügel, wo die Zwiebeln dann ebenfalls noch alljährlich blühen.

Obergärtner Franz Rochau.

Der Salamander-Gutschein das passende Weihnachtsgeschenk

Salamander-Schuhe erfreuen durch guten Sitz, schöne Form und Preiswürdigkeit.

# SALAMANDER



**„Junge Mädchen zur Hundepflege gesucht“**  
Ein Londoner Standalprozeß

London, 17. Dezember. (Privat.) Der letzte Standalprozeß des Jahres spielt diesmal nicht in der Aristokratie, sondern in der Hautefinance. Angeklagt ist der reiche Kaufmann Cahlan Morris, der Bruder des Besitzers des letzten Derbyfliegens „Manana“. Die Anklage lautet auf Verführung mit der 17-jährigen Mädchen. Um die Mädchen nach dem Erfolg in Wellington zu laden, hatte Morris in ferne folgenden Wortlaut ausgeben: „Junges Mädchen von guter Herkunft zur Pflege großer Hunde auf dem Lande gesucht. Erfahrungen unnötig, gesunder Menschenverstand erforderlich.“ Auf diese Offerte hatten sich gegen hundert Mädchen gemeldet, von denen Morris und seine angeklagte Haushälterin Robber die jüngsten und hübschesten auswählte. Die Verführung Morris' wurden dadurch ermöglicht, daß eines seiner Opfer in Nacht und Nebel nach Haus nahm und die hübsche Haushälterin bekehrte. Nach seiner Verhaftung hatte Morris sich mit seiner Haushälterin bekehrte, wodurch die beiden, wie es hieß, beschämten wollen, gegeneinander als Zeugen auszusagen zu müssen. Eine einwöchige Verhandlung brachte zum Teil 15-jährige Mädchen, die bisher aus Angst oder sonstigen Gründen geschwiegen hatten, als Zeuginnen vor den Richter. Das Urteil lautete gegen Morris auf zwei Jahre Zuchthaus und ein Jahr Gefängnis, gegen seine jetzige Ehefrau wegen Mithilfe auf eine neunmonatige Freiheitsstrafe.

Wien, 17. Dezember.

Das Villenviertel von Währing ist ein bevorzugter Stadtteil von Wien. In dieser Gegend nun hat die Polizei einen geheimen Salon ausgehoben, in dem die Freuden einer recht mannigfachen Art von „Nische“ geföhrt wurden. In einer großen Villa hatte die geschiedene Frau eines Privatbeamten eine Gänge gemietet, wo sie angeblich Massage und Körperkultur auf wissenschaftlicher Basis betrieb. Täglich in den Abendstunden konnte man beobachten, wie die Villa von jungen und älteren Personen beiderlei Geschlechts aufgeführt wurde, und bisweilen bildeten die Autos vor dem Hause eine lange Zeile. Dies kam den anderen Bewohnern des Hauses verdächtig vor, und auf ihre Anregung hin machten sich einige Polizeibeamte unter die Besucher des Salons, wobei sie zu überraschenden Resultaten kamen: es fand Frauen und Damen der besten Kreise, die sich an einem ziemlich abgelesenen und sehr beliebigen, bisgehört. Betrat ein Herr die Wohnung, so wurde er von der Dame des Hauses empfangen, die das Operationsstadium eines Arztes trug, und gefragt, ob er von ihr oder einer ihrer Assistentinnen behandelt sein wollte. Entschieden man sich für eine jüngere Frau, so drückte die Vertreter des Establishments auf einen Knopf, und aus vier Türen traten gleichzeitig obenvielfe junge Mädchen ein, ebenfalls bekleidet mit weißen Operationskitteln, darunter aber, wie sich leicht feststellen ließ, unbekleidet. Unter diesen Assistentinnen war auch das 16-jährige Dienstmädchen möglich. Die Begehung dieser Mädchen war außerordentlich niedrig, das Geld aber, das die von ihnen behandelten Herren zu erlegen hatten, betrug das Vielfache. Daneben gab es ein sogenanntes „Pettifochkabinett“.

**Das „rote Büchlein“ der Gräfin**

Kleinram aus dem Bohmer-Prozeß - Das Rechnungsbuch - Es macht wirklich 79,10 Mark, Herr Vorsitzender! - Das alte Rechnungsbuch und Goethes „Faust“

Wolfsburg, 17. Dezember. (Privat.)

Der erste Bohmer-Prozeß hat 30.000 Mark geföhrt. Der Rest dessen, was die Gräfin gestohlen haben soll, beträgt noch nicht einmal 1000 Mark. Wohnt also das Objekt diesen großen Aufwand? Und wieviel wird der zweite Prozeß kosten? Man ließ sich diese Frage unwillkürlich vor, wenn man sieht, wie die Beweisführung langsam aber sicher ins Herlose geht. Die ersten Stunden bergingen in lebhaftem Tempo. Aber langsam wurde das noch einzu zu führen. Was die bewussten Vordrängbewegung kaum noch einzu zu führen. Was die nicht alles zusammengefaßt wird. Um nur ein Beispiel zu nennen. Da ist irgendein „rotes Büchlein“, das für die Verteidigung eine gewisse Rolle spielt. Die Gräfin will in dieses Buch ihre Ausgaben eingetragene haben. Nun aber vermischt der Staatsanwalt die Detaillierung dieser Ausgaben. Die Angeklagte sagt, daß ihr diese Detaillierung nicht so wichtig war, weil sie sich die einzelnen Ausgaben immer in Kopie zusammenrechnete und dann die ganze Summe in das Buch eintrug. Man sagt der Verteidigungsführer, „das ist doch gar nicht möglich“. Warum soll das nicht möglich sein? Nun, ich kann mir nicht denken, daß jemand so fabelhaft im Kopf rechnen kann. — „Ja, kann das.“ Also der Vorsitzende nimmt einen Zettel her, um ein paar Zahlen aufzuschreiben, die er der Angeklagten vorliest. Sie soll diese Ziffern im Kopfsammenrechnen. Die Gräfin denkt einen Augenblick nach und sagt dann „79,10 Mark“. Der Vorsitzende: „Das stimmt nicht. Ich habe auf dem Papier nachgerechnet, das macht 81,20 Mark.“ Er sagt springt der Verteidiger auf: „Ich muß gegen eine bezügliche Verfügung im Gerichtsamt Protest einlegen. Die Gräfin ist nicht darauf vorbereitet.“ Sie er ganz ausgeprochen hat, meldet sich saphat ein Schlichter. Es habe hier auch einmal auf dem Papier nachgerechnet, es macht wirklich 79,10 Mark.

Und so geht das in einem Fort. Hat man sich gestern darum getritten, ob die Gräfin sich tatsächlich in dem Auto des Herrn Geyer nicht hat umdrehen können, so trittet man sich heute darum, ob sich die Angeklagte nicht von dem geheimnisvollen Herrn Geyersdorfer (von dem die Angeklagte viele Befehle und Bücher gekauft haben will) hatte ein antiquarisches Rechnungsbuch (in dem ja zu allen Zeiten viel zu viel Geld ge-rohnbucht werden, wie der Vorsitzende meint) lieber hätte gebraucht werden, wie der Vorsitzende meint. Dieser hat Goethes „Faust“ kaufen wollen, wenn man sich dem Roffer des Herrn Geyersdorfer zu. Man fragt, wie hoch er gewertet ist, wie breit, ob er einen tiefen Defekt hatte oder einen niedrigen. Und am Schluß des zweiten Verhandlungstages verfährt der Vorsitzende, daß man sich morgen intensiv der Befehle und Bettdeckenfrage widmen werde.

Im Laufe der Verhandlung wird die Erschöpfung der Angeklagten immer größer, und als sie sich schließlich, vom Vorsitzenden arg in die Enge getrieben, in recht belachende Wäberprüche verwickelt (es handelt sich um den angeblichen Zappichbielstahl in der Wäldchen Wohnung) erhebt sich der Verteidiger Brandt

und weist daraufhin, daß die Verhandlung wohl heute besser abgebrochen würde, weil sich die Angeklagte in einem nervösen Erschöpfungszustand befindet, wie man ihn bis jetzt noch nie an ihr beobachtet habe. Der Vorsitzende bittet den medizinsichigen Sachverständigen, sich zu dem Antrag des Verteidigers zu äußern. Dieser bekräftigt zwar die Abspannung der Gräfin, er hält sie aber doch für verhandlungsfähig. Als auch die Gräfin den Wunsch äußert weiter vernommen zu werden, lediglich darum bittet, ihr den Gewinn einer Kaffe Kasse zu gestatten, behnt sich die Verhandlung noch bis 8 Uhr abends aus.

**Saldow-Tonani und Hahn-Ziek**  
Beim „XV. Berliner“

Man muß es dem „Schichttagblatt“ Walter Müllt lassen; er berichtet es, auch organisierte ein Schichttagblatt aufzuführen. Während sonst erst immer in den letzten Tagen die Kiste der teilnehmenden Mannschaften fertiggestellt war, sind für das am 14. Januar im Sportpalast beginnende fünfzehnte Berliner Schichttagblatt schon jetzt — mehr als drei Wochen vor Beginn — die Mannschaften schon fast vollständig. Sehr Mannschaften haben bereits, nämlich Berlin-G. Debars, De Wolff-Stadelmaier, Gehr, Landenhöhe, Girardengo-Giorgetti, Ennall-Hollern, Lorenz-Krupp, Gottfried-Bauer, Wigger-Knappe und neuerdings Tonani-Saldow und Hahn-Ziek. Die Verhandlungen mit Hahn-Ziek liegen jetzt vor dem Schlichter. Der deutsche Eishockeyer Karl Saldow, dessen Qualitäten als Schichttaggelehrer wohl bekannt sind, konnte sich seinen besten Partner aus den Italienern Tonani wünschen. Die draufgängerische Fahrweise, die Tonani bei seinen sämtlichen letzten Schichttagfahrten an den Tag legte, begeisterte die Zuschauer sehr, daß ihn alle deutschen Schichttagveranstalter immer wieder gern engagieren. Jetzt vertritt, aber noch ohne Partner, sind neben dem Amerikaner Macdonald, der einen Landsmann als Partner erhält, weiterhin Gollie, Langardt und Müller.

Engländer (Nachm. 2 Uhr 15 Minuten)

- 1. Gollie II - Langardt.
- 2. Gollie I - Gollie III.
- 3. Gollie - Gollie.
- 4. Gollie - Gollie.
- 5. Gollie - Gollie.
- 6. Gollie - Gollie.

**Journées international für Deutschland disqualifiziert.**  
Der französische Schichttaggelehrer Paul Journées ist vom Verband deutscher Schichttagler auf Grund eines am 3. Dezember in Breslau stattgefundenen Kampfes gegen die Teilnahme an dem in Wien am 14. Dezember beginnenden Schichttag für Deutschland disqualifiziert worden. Diese irrtümliche Maßnahme zeigt, daß der D. S. T. ernstlichem Interesse ist, Deutschland vor einer Uebernahme mit schlechten ausländischen Begerten zu schützen, denn Journées' Glanzzeit ist längst vorbei.

**Jedem Bubentopf auf den Gabentisch einen Karton „Schwarztopf-Schaumpon“ in Weihnachtspackung, und wir können uns in den Festtagen an dem buftigen schönen Haar unserer Jugend erfreuen.**

SOEBEN ERSCHIEN  
die neue handkolorierte Ausgabe von  
**Paula Busch**  
**ZIRKUS**  
Geschichten  
für die Jugend  
Mit 35 handkolorierten Zeichnungen von Oscar Theuer.  
Mehrfarbige Einbandzeichnung von Oscar Theuer.  
Gedruckt auf bestem holzfreien Papier.  
In Galbleinen A-Mark 4.50.  
16 seitiges Novitätenverzeichnis Postlos!  
RUDOLF MOSSE / BUCHVERLAG / BERLIN

**Spediteure!**  
Das „Speditions- und Schiff-fahrts-Adressbuch 1924/25“ ist das offizielle Adressbuch des deutschen Speditions-, Möbel-, transport- und Verkehrs-Gewerbes. Enthält die Adressen von Deutschland u. fast ganz Europa. Bieg. in Halbleinen geb. Preis R.-M. 8.—, gegen Einsendung des Betrages zu beziehen von Rudolf Mosse, Abt. Adressbücher und Codes, Berlin SW. 19, Jerusalemstr. 69/70, Postschek-konto Berlin 28317.

**Die Kruschen-Kraftprobe!**

Unternehmende, energische und erstklassige Geschäftsleute erobern täglich die Welt durch eine Kette von wohl bewiesenen Kraftproben. Jedermanns Geschäftskarriere in der Welt beruht darauf, dass er jedes einzelne kleine Glied in der Kette der Kraftproben, aus denen die Welt besteht, so vollkommen ausführt, dass er sich durch seine Leistungen den Platz an der Sonne erzwingt.

Aber bedenken Sie, dass nur ein Mann mit klarem Kopf und gesundem Körper eine wahre Kraftprobe bestehen kann.

Geben Sie jeden Tag Ihrem Magen, Blut, Nieren und Leber die Möglichkeit, sich in guter Ordnung zu erhalten.

Beginnen Sie Ihr Tagewerk mit einem leichten Magen, woraufhin Sie besser arbeiten werden. Frühmorgens in der ersten Tasse Kaffee oder Tee, eine kleine Dosis Kruschen, das hilft Ihnen, Nieren, Leber, Blut und Magen von allen Unreinigkeiten und Ablagerungen, d. h. von dem, was sich gleich Gift in Ihrem Körper auswirkt, zu befreien.

Versuchen Sie stets auf die Erhaltung Ihres normalen Körpergewichtes zu achten, das wird auf dem Wege zu Leistungen, zu Kraftproben die wichtigste Etappe sein.

Die erste Vorbedingung aber zur Erhaltung des normalen Körpergewichtes ist ein gesunder Stoffwechsel, und Kruschen erhält den Stoffwechsel gesund.

**Kruschen Salz**

In Kaffee oder Tee nicht zu schmecken!  
Eine ganz kleine Messerspitze voll jeden Morgen in die erste Frühstückstasse!

In Apotheken und Drogerien M. 8.— pro Glas, für 3 Monate ausreichend.

Die tägliche kleine Dosis macht es

Beuthien & Schultz G. m. b. H., Berlin N 39, Pankstrasse 13/14.

**Bestes Weihnachts-Gebäck**  
mit  
**Schwan im Blauband**  
FRISCH GEKÜRT

Wir bitten, beim Einkauf von je 1 Pfund „Blauband-Margarine“ das farbig illustrierte Familienblatt „Die Blauband-Woche“ kostenlos zu verlangen.

**Die grossen Zigaretten-Fabriken**  
haben ihren Sitz in  
**Dresden.**  
Einen Ueberblick auch über alle anderen Branchen gestattet  
**Dresden**  
Adressbuch für Gewerbe, Handel und Industrie  
**Angabe 1925**  
Preis M. 5.—  
Gegen Vorweisung des Betrages auf das Postschek-konto 28317 zu beziehen von  
**Rudolf Mosse**  
Abt. Adressbücher und Codes  
Berlin SW. 19  
Jerusalemstr. 69/70

