



Fuer unsere : Hausfrau :

Nacht am Meer.

Von Grete Steinbauer - Stroer

Blauer Himmel, blaues Meer,
Regungslos lichte Weiten;
Und die wilden Wellen gleiten
Wiegend drüber her.

Tiefe Einsamkeit am Strand,
Silberneisse Wellen planzen,
Und des Nachtwinds Flügel
rauschen

Ueber dunklen Gründen thront
Feld, in goldenen Gewande,
Wächter über Meer und Lande
Hoch und hehr der Mond.

Gottes Atem freit die Welt,
Segnet Winde, Wolken, Meere;
Und aus einem Sternenhäere
Nist der Liebe fällt.

Kaffee-wird von jedem anders gekocht.

Die Junggeheile:

Sie kocht nämlich wie der Junggeheile — mit Liebe, wie die Hausfrau — mit Ueberlegung, und wie der Geizige, — denn sie hat kein Geld. Trotzdem ist ihr Rezept etwas ganz Besonderes.

Heute will ich für zwei Personen Kaffee kochen, also fünf Tassen. Ich berechne pro Tasse einen gut gerichteten Teelöffel Kaffee und tue ihn, wenn das Wasser kühlt, in einen kleinen Teelöffel. Das kochende Wasser gieße ich durch das Tuch in die Kanne und stelle sie dann bei kleiner Flamme auf Feuer. Dann nehme ich das Teelöffel weg, gieße zwei Tassen Kaffee ab und gieße sie wieder durch das Tuch hinein, stelle die Kanne eine Minute auf kleine Flamme, nochmals zwei Tassen abgießen, wieder einziehen, eine Minute auf kleine Flamme und noch eine Tasse genau so, aber ein paar Minuten auf Feuer. Nun lasse ich noch fünf Minuten stehen — dann ist der Kaffee fertig.

Der Junggeheile:

Zur Bereitung eines wirklich guten Kaffees gehört viel Liebe und noch mehr Aufmerksamkeit. Ich laufe nicht immer die teuersten Sorten, eine gute wirklich frischgeröstete Mittelsorte tut es auch, und dafür nehme ich ein paar Bohnen mehr. In einen Metall- oder Porzellanfilter tue ich zwei Lot Kaffee und lasse springend heißes Wasser durchlaufen. Der Extrakt, der so entsteht, wird den meisten zu stark sein; er läßt sich je nach persönlicher Reigung mit mehr oder weniger Wasser verdünnen; aber

das Aroma bleibt stets das gleiche. Für ganz gemüthliche Kaffeestunden zu wenig Personen stelle ich den Kaffee am Tisch mit Hilfe der gläsernen Mähdine her. Ein guter Kaffee verlangt auch eine gute Milch. Gewöhnliche Milch färbt zu wenig, darum verwende ich Sahne oder auch Vollmilch. Außerdem ist zu einem guten Kaffee eine gute Zigarette oder Zigarre unerlässlich.

Der Geizige:

Kaffee kochte ich auf dreierlei Weise: kochte ich für mich, so kommt es auf den Geldbeutel an, kochte ich für Besuch, so kommt es auf die Farbe an, und kochte ich bei guten Bekannten mit fremden Bohnen, so kommt es mir auf das Geld nicht an. Neulich habe ich mir mal auf einem Hausfrauenkongress ein paar Zettel über Kaffee kochen ausgetauscht, bis meine alte Frau, die eine wirklich tüchtige Köchin ist, auf ein Täschchen Kaffee zu mir kam.

Nun habe ich prima kochendes Wasser durch den schwarzen Filter geküht, aber leider kam kein Kaffee, sondern kaffeefreies Wasser heraus. Glücklicherweise konnte mir meine Nachbarin mit einem schönen Gläserchen alten Kaffeees auswechseln, den ich gründlich durchgekocht habe. Leider hat meine Freundin Geranfälle davon bekommen, da sie nichts Kräftiges genossen ist. Sie vermischt nämlich Kaffee mit Morphant.

Die Hausfrau:

Als Hausfrau habe ich natürlich den Ehrgeiz, möglichst wenig Geld für Kaffeebohnen auszugeben und trotzdem ein so gutes Getränk herzustellen, daß es keineswegs den Auspruch „Altenchen“ verdient. Mein Rezept? Nun, erstens laufe ich — so paradox das klingen mag — nur teuren Kaffee. Er hat ein ungleich besseres Aroma als die geringen Qualitäten, außerdem ist er invarianter im Verbrauch. Auf ein Liter Getränk für den täglichen Familienbedarf reiche ich zehn bis 12 Gramm Bohnen. Da nach meiner Erfahrung der Kaffee beim einfachen Brühen nicht genügend ausgenutzt wird, lasse ich den Kaffee kochen, das heißt, ich lasse das Kaffeemehl in kochendes Wasser, schraube die Flamme klein und lasse noch einige Sekunden unter Mithren aufwallen. Wenn die Brühe noch drei bis fünf Minuten gezogen hat, wird sie durch ein Sieb in die vorbereitete Porzellananne gegossen und mit Sahne serviert.

Der feine Mutterprache liebt, unterläßt auch seine deutsche Zeitung.

Ein neuer Handapparat für Taube.

Ein Mitglied des Büro-Tactile-Laboratoriums hat kürzlich einer Gelehrten-Versammlung des Franklin-Instituts in Philadelphia einen kleinen Apparat vorgeführt, der gleichzeitig die Arbeit des menschlichen Ohres und des Mundes verändert und unteren tauben und schwerhörigen Mitmenschen fähig macht, sich mit anderen verständlich zu machen. Der Apparat, so klein, daß man ihn bequem in der Westentasche unterbringen kann, besteht in der Hauptanlage aus einer neuartigen, außerordentlich feinen Membran, die mit kleinen Vertiefungen für die Fingerringen in Verbindung steht, aus denen die Hand des Schwerhörigen oder Tauben die Laute zu hören vermag. Je nach der Lautstärke einzelner Vokale und Konsonanten schwingt die Membran veränderlich; die Fingerringen, die bei Tauben meist genau so empfindlich sind wie bei Blinden, vermögen die Unterschiede der Schwingungen zu erfassen und „hören“ sie gewissermaßen ab. Es gehört natürlich Übung zum Gebrauch des neuen Apparates, der aber immerhin imstande sein dürfte, die veralteten Hörmittel zu ersetzen.

Gekauftes Jawort.

In Agram (Ungarn) lebte ein alter Mann im Armenhaus. Eines Tages kam das Glück in Gestalt einer Ausländerin, einer Polin, zu ihm. Sie hatte ein Anliegen. Das war nicht nur ein Heiratsantrag, sondern das Angebot, er würde für seine Jawort nach 2500 Mark bekommen, was dem Armenhause sehr willkommen war. Es ist besser, 2500 Mark zu haben, als im Armenhaus zu sitzen. Nach dem Hochzeitsessen, das war die Gegenleistung, hatte der Mann von der Polin eine kleine Kasse mit sich genommen, die er dem Armenhause übergeben wollte. Er hat der Kasse ein Jawort gegeben, das er dem Armenhause übergeben wollte. Er hat der Kasse ein Jawort gegeben, das er dem Armenhause übergeben wollte.

Nun aber beginnt seine Tragödie. Dort warf man ihn hinaus als Mann einer reichen Frau. Die reiche Frau aber zahlte die vereinbarte Summe nicht. Sie hatte mit der Frau nur das Jawort gegeben, das er dem Armenhause übergeben wollte. Er hat der Kasse ein Jawort gegeben, das er dem Armenhause übergeben wollte.

Eine Mutter vergißt ihr Kind im Eisenbahnzug.

Aus Mährisch-Odra wird berichtet: Den Gipfel der Bergschönheit erreichte eine Polsterin des Schnellzuges nach Wien, die ganz ausgerastet das Jugendvergnügen betrat, sie habe beim Hinsteigen im Eisenbahnzuge ihr Kind vergessen, mit dem sie nach Wien zurückfahren wollte. Als sich die vergessliche Mutter ihres Sprößlings erinnerte, war der Zug bereits in Bauda. Von dort aus wurde die Citrauer Polizei tele-

Wie Frau Brown ihre alle Bluse neu aussehen machte.

Als ich über meine Sommergarderobe nachdachte, holte ich alle meine alten Bekleidungsstücke hervor. Ich war eine enthusiastische Dame aus Toronto. Zuletzt fand ich eine noch gute aber nicht mehr tragbare Bluse. Sie hatte ihre Originalfarbe verloren. Ich fragte eines Tages meinen Drogeristen, was ich wohl machen könne, meine Bluse wieder aufzufärben ohne sie kochen zu müssen. Ich wußte, daß Kochen die Bluse ruinieren würde. Er zeigte mir Diamant-Linse und sagte mir, daß dieselben bei der Firma hergestellt werden, welche die Diamant-Linse anfertigen. Sofort war ich sicher, denn ich kenne die Qualität der Diamant-Linse — habe sie schon des öfteren zum Färben dunkler Sachen verwendet. Ich fragte mich, ob ich die Bluse durch das Wasser färbte oder sie gut färbte. Er hatte alle populären Farbstoffe aber ich wählte ein delikates jantes Rosa. Das Färben war sehr leicht und die Bluse war wunderbar. Es war gerade so, als ob ich eine nagelneue Bluse gefunden hätte!

phonisch verständigt. Die Mutter hatte Glück, ein redlicher Händler hatte das Kind bereits abgegeben. Die Frau fuhr mit dem nächsten Zuge nach Victoria zurück, und im Hauptbureau des Bahnhofs wurde ihr das Kind ausgeliefert.

Ein Schuh, der 300 Millionen wert ist.

Die Erbschaft der im vorigen Jahre verstorbenen achtzigjährigen Einleberin Elsa Wendel hat in den letzten Monaten von sich reden gemacht. Kein Wunder, hinterließ doch die Greisin, deren Verstorbenes zum Teil aus deutschem Vermögen bestand, Vermögen von 300 Millionen Mark. Tausende von Erben haben sich gemeldet, doch die amerikanischen Gerichte erkannten bisher keinem ein Erbschaft zu. Nun aber befindet sich ein Buchen am amerikanischen Anwalt in Schottland, um dort die Ansprüche eines einfachen Pannalers nachzuweisen. Dieser, ein gewisser Patrick Morris, behauptet, es sei ein geheimes Erbe des Bruders der Erblasserin mit einer Schottin zu kommen. Es ist erwiesen, daß die Millionärin, anormal große Füße hatte. Nun wird im Hause Patrick Morris ein Paar Schuhe aufbewahrt, die das Merkmal von vierzig Centimetern aufweisen und von einem behauptet wird, sie seien für John Wendel gemacht. Nach Ansicht der Juristen würde der Beweis, daß diese Schuhe wirklich einmal John Wendel gehört haben, genügen, um eben jenen auf einen Betrag des Millionärs in Morris Familie zu zurechnen. Das Gericht müßte dann — angesichts der sonstigen Beweismittel für erwiesen halten, daß Patrick Morris John Wendels Sohn ist.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Doppelte Portionen.

Dem Gatten war es aufgefallen, daß seit einigen Tagen seine junge Frau stets in der Küche doppelte Portionen herstellte. „Aber Kind“, fragte er, „warum machst du denn das?“ „Das tue ich doch mit Absicht“, erwiderte sie sich. „Warum?“ „Ich will nämlich mein neues Kochbuch probieren. Da steht eine Empfehlung, wie man aus dem liebsten Speisefleisch am nächsten Tage ein billiges Mittagstisch herstellt kann.“

Wenn Hindenburg das wüßte...

Als Hindenburg, der vom Jahre 1893 ab Oberst und Kommandant des Oldenburgischen Infanterieregiments Nr. 91 war, unlängst als Gast bei den Feierlichkeiten des Regiments in Oldenburg weilte, stand auch ein kleines verheulenes Bauernweibchen in Ammerländer Tracht inmitten des dicht gedrängten Volksaufzuges, der in der Durchfahrtsstraße Spalier bildete. Da sie nichts sehen konnte, drängte sie sich allmählich nach vorne vor, hatte aber dann das Pech, hinter einem dreißigjährigen, hünenhaften Herrn zu stehen, der ihr die ganze Aussicht verpergte. „Würden Sie mich wohl vorlassen?“ fragte das Fräulein. „Ich bin ja so klein und kann nichts sehen.“ — „Ich denke nicht daran“, sagte der Herr mehr scherzhaft als abweisend. — „Aber Sie können mir doch über den Kopf weg sehen, so groß wie Sie sind. Dann hätten wir doch beide etwas von Hindenburg.“ — „Na, dann können Sie mir zwischen den Beinen hindurchsehen, dann haben wir auch beide was von Hindenburg“, zog der Herr die Alte auf. — „Dazu bin ich wieder zu groß“, erwiderte diese. — „Nun, so finden Sie vielleicht jemand, der Sie auf den Arm nimmt.“ — Nun wurde die Bäuerin aber doch ärgerlich und sie entgegnete: „Ich will von niemanden auf den Arm genommen werden, von Ihnen schon gar nicht. Aber das sage ich Ihnen, wenn Hindenburg wüßte, wie hübsch Sie zu einer alten Frau sind, so würde er gar nicht hier vorbeifahren.“ Ob das nun auf den unglücklichen Herrn so rohen Eindruck gemacht hat, daß er endlich doch den Bitten der Alten sich nicht zu entziehen vermochte und ihnen willfährte, ist nicht bekannt geworden.

„Denken Sie sich den Schrecken: Ich komme ins Zimmer und was sehe ich da? Herr Kulle beugt sich über meine Tochter, die am Klavier sitzt, hat ihre beiden Hände in seine Hände genommen und küßt sie wild. Haben Sie schon einmal so was von Verliebtheit gesehen?“

„Verliebtheit? Wie? Verliebtheit? Der wollte doch sicher Ihre Tochter vom Klavier abhalten.“

„Moderne Mädchen.“ „Sag mal, Papa, wieviel bekomme ich eigentlich als Mitgift?“ „Mitgift? Wie? Ich weiß ja noch nicht einmal was von deiner Verlobung.“

„Ja, siehst du, Papa, das kommt davon, daß du keine Zeitungen liest.“

„Welche Farbe, bitte?“ Ein Negerjüngling will sich ein Paar feine Handschuhe kaufen. „Welche Farbe, bitte?“ fragt das Fräulein. „Fleischfarben“, erwiderte strahlend der schwarze Jüngling.

Deutschland rüstet für Wagner-Jahr

Des großen Komponisten Todestag wird 1933 würdig begangen.

Bayerischer und Münchener Richard Wagner-Festspiele werden besonders glänzend. — Wagner-Ausstellung und Wagner-Musik im ganzen Reich.

Das Gedenkjubiläum des Jahres 1933 wird in Deutschland das „Richard Wagner-Jahr“ werden. Es wird zur Erinnerung an den 50. Todestag des großen deutschen Komponisten, des größten Schöpfers dramatischer Epen aller Zeiten, begangen werden. Dem Ereignis entsprechend werden in ganz Deutschland und Wagner-Ordnung veranstaltet werden, zu denen man schon jetzt eifrigste Vorbereitungen trifft.

Die Wagner-Festspiele in Bayreuth, die im nächsten Jahre programmatisch wieder veranstaltet werden, stehen naturgemäß im Mittelpunkt des Wagner-Jahres, wie der soeben aus Deutschland zurückgekehrte Leiter des „German Tourist Information Office“ in New York, Herr Ernst Schmitt, mitteilt. Sie werden der Veranstaltung entsprechend diesmal besonders glänzend ausfallen. Auch München und die Verwaltung der Bayerischen Staatstheater treffen Vorbereitungen, um den Wagner-Jahres 1933 zu einem bedeutenden Ereignis zu gestalten. Musikzentren wie Berlin, Leipzig, Hamburg, Stuttgart, Köln und viele andere bieten gleichfalls alles auf, um das Ereignis würdig zu begehen. Aber auch im übrigen Deutschland, in mittleren und selbst kleineren Städten, treibt man Wagner-Musik schon jetzt eifrig, um für das nächste Jahr gerüstet zu sein.

Hand in Hand mit den Musikveranstaltungen werden Wagner-Ausstellungen gehen, in denen Wagner-



Aus diesem Mehl bekommt man mehr Laibe besseren Brotes.

Ein Prozeß um Napoleons Flotte.

Die Erfolge, die kürzlich bei der „Verlegung“ der mit dem Dampfer „Gaspard“ 1.3. verhafteten Millionen erzielt wurden, haben anderen kühnen Unternehmern offenbar Mut gemacht. Man trägt sich nämlich mit dem Gedanken, die in der Schlacht von Abukir am 1. August 1798 von Nelson verlorene Flotte Napoleons zu heben und doch wenigstens die mit ihr intergangenen unendlich reichen Schätze aller Art zu bergen. Ebe es dazu kommt, wird allerdings erst ein langwieriger Prozeß gegen die ägyptische Regierung entschieden werden müssen. Diese hat nämlich einen Unternehmer in Kairo vor einiger Zeit eine Koncession für die erforderlichen Bergungsarbeiten erteilt, sie dann aber kürzlich wieder zurückgezogen, weil ein anderer mit besseren Beziehungen sich gleichfalls um die Gewinn verprechenden Arbeiten bewarb. Worauf der erste ein Schadenersatzforderung von einhundert Millionen Mark anhängig gemacht hat. Der Prozeß scheint der Regierung jedoch wenig Sorge zu machen; sie überlegt inzwischen bereits, ob sie für die vom Grund des Meeres heranzuholenden Kunstschätze und sonstigen Wertgegenstände zur Aufzählung der Staatskasse einen Zoll erheben soll oder nicht. Man scheint demnach in Kairo trotz den ungeheuren Schwierigkeiten des Erfolges sicher zu sein, ob die Zuerstigkeit gerechtfertigt ist, wird sich erst noch zeigen müssen.

Traurige Lage in Karpatherland.

Der Zentralrat der tschechoslowakischen Sozialdemokratie veröffentlicht auf Grund einer Studienreise einen Bericht über die außerordentliche Notlage, die in Karpatherland (Tschechoslowakei), herrscht. Die Leute, meist Waldarbeiter, haben weder Mais, — das Hauptnahrungsmittel —, noch Salz, weil ihnen das Geld vollkommen fehlt. Auch die Zahl der Notstandsarbeiten ist infolge Geldmangels sehr gering. Die Ernährungsmaßnahmen haben sich bisher als vollkommen unzureichend erwiesen.

Quantität von anderen befreundeten Reichsautoritäten geben Herr De Both's ihre volle Unterstützung mit ihrem Mitgefühl.

Ein neues Werk des „Schneiderjupp“ in Freiburg.

ADP. Sepp Fortmangler, im Schwarzwald allgemein „Schneiderjupp“ genannt, der den berühmten und jährlich von Tausenden von Fremden besuchten Rathausaal von Triberg aus, hat seine Werkstätte nach der Schwarzwaldhochstadt Freiburg verlegt und in der berühmten Gaststätte „Zur Bärle“ eine feierliche „Schwarzwälder Stube“ geschaffen. Das Werk ist ein Zeugnis der großen Handwerks-Tradition der Schwarzwälder Holzschneider. Fortmangler schuf eine Fülle prächtiger Figuren und gelungener Szenen, die dem originalen Humor und der typischen Schwarzwälder Verpieltlichkeit entspringen.

Gegeben in Canada. Freies Kochbuch. — Wenn Sie im Laufe baden, gibt Ihnen das neue Magic Kochbuch das beste Rezept für wohlschmeckende Backwaren. Schreiben Sie an: Standard Brands Ltd., Grover Ave. & Liberty St., Toronto, Ont.

Gegeben in Canada. Freies Kochbuch. — Wenn Sie im Laufe baden, gibt Ihnen das neue Magic Kochbuch das beste Rezept für wohlschmeckende Backwaren. Schreiben Sie an: Standard Brands Ltd., Grover Ave. & Liberty St., Toronto, Ont.

Gegeben in Canada. Freies Kochbuch. — Wenn Sie im Laufe baden, gibt Ihnen das neue Magic Kochbuch das beste Rezept für wohlschmeckende Backwaren. Schreiben Sie an: Standard Brands Ltd., Grover Ave. & Liberty St., Toronto, Ont.

Madikal.

Sie (zu ihrem Mann): „Man hört nie, daß ein weiblicher Kaffee mit dem Gelde der Firma durchbrennt.“

„Nebenfalls nicht oft. Aber wenn es geschieht, dann nimmt sie meist auch gleich den Prinzipal mit.“



Frl. Jessie Marie De Both verwendet zum Backen ihrer wohlschmeckenden

Apple Dumplings Magic Baking Powder

„Wenn eine junge Hausfrau mit frischem Mehl und Butter backen will, so verwendet sie Apple Dumplings.“

„Meine Erfahrung mit Magic war eine glückliche. Ich fand, daß es immer verlässlich war. Ich weiß, daß es immer rein und frei von schädlichen Substanzen ist.“

Quantität von anderen befreundeten Reichsautoritäten geben Herr De Both's ihre volle Unterstützung mit ihrem Mitgefühl.

APPLE DUMPLINGS

1 quart Mehl 1 1/2 Tasse Milch
2 Teelöffel Magic Butter
2 Teelöffel Salz
2 Teelöffel Zucker
2 Teelöffel Backpulver
2 Teelöffel Kaffee
2 Teelöffel Vanille
2 Teelöffel Zitronensaft
2 Teelöffel Essig

Siehe in einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz. Butter einrühren. Gebe kalte Milch hinzu, um einen weichen Teig zu erhalten. Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett ausrollen. Quadrate ausschneiden. Schale umranden. Fülle die Quadrate mit einem Teelöffel auf jedes ausgeschaltene Quadrat. Rülle den Teig in der Mitte, wo die Kanten haften, mit einem kleinen Teelöffel Butter, Zucker und etwas Mehl. Rülle den Teig über den Apfel zusammen, so daß keine Lücken bleiben. Während der Zeit backt, koch der Apfel. Bestreue das Gebäck mit Cream und lege es in eine eingelegte Backform. Backe in einem wohligen warmen Ofen bei 100 Grad Fahrenheit für ungefähr 10 Minuten. Serviere mit Cream oder „hard sauce“.

Gegeben in Canada. Freies Kochbuch. — Wenn Sie im Laufe baden, gibt Ihnen das neue Magic Kochbuch das beste Rezept für wohlschmeckende Backwaren. Schreiben Sie an: Standard Brands Ltd., Grover Ave. & Liberty St., Toronto, Ont.

Gegeben in Canada. Freies Kochbuch. — Wenn Sie im Laufe baden, gibt Ihnen das neue Magic Kochbuch das beste Rezept für wohlschmeckende Backwaren. Schreiben Sie an: Standard Brands Ltd., Grover Ave. & Liberty St., Toronto, Ont.

EDWARDSBURG
"CROWN BRAND"
CORN SYRUP

Man verleihe gleich heute Crown Brand Syrup (Syrup Marke „Crown“). In allen guten Läden zu haben, ein schmackhafter und kräftiger Mais-Syrup.

THE CANADA STARCH CO., Limited, MONTREAL

Kinder lieben zuckerbestrichenes Backwerk und Rosinenbrot

Wie sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.

Wenn Sie zu Hause baden, nehmen Sie nur das Royal Yeast-Bad. Es gibt Ihnen ausprobierte Rezepte seiner Brote. Schreiben Sie um ein freies Buch. Adresse ist: Standard Brands Ltd., Grover Ave. und Liberty St., Toronto, Ont.

Wie Sie den Appetit anregen! Sie sind schmackhaft, fein und leicht zu bereiten — wenn Sie Royal Yeast Rezept gebrauchen.

Diese famosen Yeast Cakes haben dieselbe Qualität seit über 50 Jahren. Einzelne verpackt in luftdichten Backpapier — halten sich frisch auf Monate.