

Eigenschaften eines guten Backpulvers.

Die Macht der Gewohnheit ist groß, und so gibt es auch noch heute eine große Anzahl Hausfrauen, die das alte Backverfahren mit Hefe beibehalten. Sie haben wohl früher auch einmal einen Versuch mit Backpulver gemacht, aber der Kuchen war nicht aufgegangen, hatte eine graue Farbe und schmeckte nach Natron. Sie kehrten also wieder zur Hefe zurück. Es ist nämlich ein großer Unterschied zwischen Backpulver und Backpulver.

Dr. A. Oetker, Bielefeld, war der erste, der es verstand, ein Backpulver herzustellen, das die eben erwähnten schlechten Eigenschaften nicht hat.

Alles Backwerk, das mit dem echten Backpulver Dr. Oetker's bereitet wird, ist sehr locker und groß, hat eine schöne Farbe, schmeckt ausgezeichnet, ist leicht verdaulich und bekömmlich und hält sich lange Zeit frisch.

Dr. Oetker's Backpulver ist nach wissenschaftlichen Regeln zusammengestellt, wird aus den besten Rohstoffen bereitet und hat stets dieselbe Zusammensetzung und dieselbe Wirkung. Es hält sich, wie schon gesagt, trocken aufbewahrt unbegrenzte Zeit.

Das beste Zeugnis für Dr. Oetker's Backpulver ist sein großer Verbrauch, der täglich noch wächst.

Natürlich wird auch vielfach versucht, das echte Backpulver Dr. Oetker's nachzuahmen. Aber alle diese nachgeahmten Backpulver weisen man zurück und verlange immer das echte Backpulver von Dr. Oetker, denn auf dieses kann man sich verlassen.

Dr.
Oetker's
Vanillinzucker

ist das

beste Gewürz

Für
====

Milch- und Mehlspeisen
Puddings und Schlagobers
Kakao und Tee
Gugelhupf, Torten u. Bäckereien

Ein Päckchen entspricht zwei
bis drei Schoten guter Vanille

Mischt man $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's
Vanillinzucker mit 1 kg' feinem Zucker
und gibt hievon 1 bis 2 Teelöffel voll auf eine
Tasse Tee, so erhält man ein aromatisches,
==== vollmündiges Getränk ====