

Breisgau-Nachrichten

Telegramm-Adresse: Döller Emmendingen.

Auflage über 5000!

Fernsprechanschluß Nr. 8.

Verbreitet in den Amtsbezirken Emmendingen (Kenzingen), Breisach, Ettenheim, Waldkirch und am Kaiserstuhl.
Amtliches Verkündigungsblatt der Stadt Emmendingen.

Aboanmeldepreis:
durch die Post frei ins Haus 10 Pf. pro Werkjahr,
durch die Ausländer frei ins Haus 60 Pf. pro Monat.

Erscheint täglich mit Ausnahme Sonntags.
Beilagen: { Donnerstag: Notzber des Landmanns.
Freitag: Breisgauer Sonntagsblatt.

Insertionspreis:
die einspaltige Seite oder deren Raut. 10 Pf.
im Halbseitentheft pro Zeile 80 Pf.
Beilagenblätter pro Laufend 5 Mark.

Nr. 189

Emmendingen, Montag, 18. August 1902.
Auf den Tag des Erscheinens datiert, nicht auf den folgenden Tag.

36. Jahrgang.

Tageskalender.
Montag, 18. August. Kath.: Helena. — Evang.: Emma.
1886. Gründung des Deutschen Bundes.

Wochen-Kundschau.

Allgemeines aus der inneren Politik.
Der deutsche Kaiser hat dem Prinzregenten von Bayern telegraphisch seine Entlastung über die Ablehnung der Kunstförderungen seitens des Zentrums ausgesprochen und hat ihm die (abgelehnte) Summe von 100.000 M. zur Verfügung gestellt. So sehr den bayerischen Clerikalen ein Sieg zu Ehren ist, die That des Kaisers wird von ihnen als Eingriff in das Budgetrecht des bayerischen Landtages ausgefechtet werden. Die Reden der "bayerischen Selbstständigkeit" werden sich wieder in verächtlicher Weise hören lassen. Wovor ist diese Selbstständigkeit von niemanden bedroht, doch die Bayern sind nun mal so; sie reißen ihren Mund auf für die "Selbstständigkeit", wo es keinen Wert hat.

Der frühere Parteiführer Bennigsen ist nun auch dahingestiegen. So sinkt einer nach dem andern aus Deutschlands vergangenen großen Tagen ins Grab. Bennigsen war ein großer Mann, von den Nationalliberalen einer der besten. Er wird als Mitarbeiter am Bau der deutschen Einheit der Geschichte einen dauernden Ehrenplatz behaupten. Seltener mutet es in unseren Tagen an, wie Bennigsen, als Bismarck ihm einen Ministerposten anbot (den er nachher auszüglte), Bedingungen stellte — hat man es heute je gehört, das ein "Ministerposten" Bedingungen stellt? — Wie sind die Seiten geblieben? — Im übrigen hätte Bennigsen gut doran gehabt, gegen manche Maßnahmen der inneren Politik Bismarcks schärfer und schärfere Opposition zu machen. Wir meinen u. a. das Sozialisten-Ausnahmegesetz. Dem "Reichsbundarch" der Partei 1884, und dem extrem-agrarischen Bündel hat Bennigsen nicht genügend Widerstand geleistet; er war in diesem Sinn nicht fest genug, wiewohl gerade er, seinen Fähigkeiten nach, der Mann dazu gewesen wäre, seine Partei zu zügeln.

Im Württembergischen haben die Clerikalen bekanntlich gegen den katholischen Lehrerverein, der sich erklärte für weltliche Hochaufsicht in weltlichen Schulfächern zu sein, einen extra-katholischen "Schulverein" gegründet, bei dem anscheinend die Lehrer die wenigsten sind. Beispieldeweise sind im Oberamtsbezirk Überbach, weithin Hälfte, beigetreten 1/2 Clerikale, 10 Lehrer verschiedenem Berufes und ganze 10 Lehrer! Die Vorstandswahl ergab — statutengemäß — vier Nichtclerikal und drei Lehrer: den Vorst. führt — natürlich! — ein Geistlicher. Die Stellen des Schriftführers und Rechners wurden mit Lehrern besetzt, wobei alle die Hauptarbeit der Lehrerverein. % Geistliche, % Lehrer. Daher der Name "Lehrerverein." Immer und überall das Bestreben, konfessionelle Scheidemäde zu errichten, und zwar in einem Staat, in dem man verfassungsgemäß keinen Unterschied macht unter den Bürgern! Und als ob Standesunterschied konfessionell wären!

Zur Lage in Baden
verweisen wir auf die Samstag-Nummer: "Asterlei Badisch."

Politisches". In der Ordensfrage ist immer festzuhalten, daß es sich um eine politische, staatsrechtliche und volkswirtschaftliche Angelegenheit handelt, von der konfessionelle Verbände wie der "ev. Bund" ihre Finger lassen sollen. Das ist ebenso angebracht, als auf der anderen Seite die Behauptung: über die Bullogung der Klöster habe nur die Kirche zu entscheiden, zu schützen ist. Paul Staatsgeudigkeit hat darüber (der Staat zu entscheiden. Es wäre übrigens sehr weise gehandelt, wenn die Regierung endlich eine Entscheidung trüfe und das Land aus der quälenden Ungeheuer befreite.

Kirchenpolitische Zeit- und Streitfragen.

Der Mannheimer Katholikentag, oder die Zentrumsgeneralversammlung, wird dennnoch vor sich gehen, voraussichtlich unter großer Beteiligung von Nah und Fern. Manche Leute finden etwas grausiges darin, daß es in Mainzheim, in der neuen Weltall, der Fall ist. Wir finden nichts grausiges darin. Auch nicht in dem geplanten Festzug, wie wir denn überhaupt jeder Partei Bewegungsfreiheit innerhalb der gesetzlichen Grenzen zuerkennen, weil wir in Wirklichkeit liberal sein wollen. Einige Sitzungen des Katholikentages von gegenseitiger Seite würden wir ebenso stark verurteilen, wie wir es verurteilen, wenn die Clerikalen Böllingerlike Versammlungen sitzen. Gleicher Weise für alle, solange die Gesetze und die öffentliche Ordnung nicht verletzt werden. — Auf dem Mannheimer Tag wird u. a. auch ein engerer Anschluß der Clösterlerikalen an das Zentrum verübt werden: Alles in allem wird dieser Tag verlaufen wie alle seine Vorgänger, ohne daß Gleichgewicht des Staates zu stören. Schon 1888 tagte genannte Zentrums-Generalversammlung in Baden, nämlich in Freiburg. Wenn der Staat seine Hoheitsrechte wahren will, so kann er es: er hat Mittel genug in Händen. Und wenn die Liberalen den Clerikalen Übriges thun wollen, so können sie es: allerdings müssen sie es geschickt anfangen, als bisher. Man muß ein Beispiel nicht am Schwanz aufzäumen.

Fräser Hansjakob hat wieder einmal etwas "Selen in die Bude gebracht" durch seinen Auspruch: 90% aller Geistlichen, 60% aller Halbwidder, 50% des Arbeiterstandes seien der Kirche entfremdet. Die Reformation in Deutschland habe übrigens bestens auf den Clerix gewirkt, während die Dinge in Österreich schlimm standen, und manches die "Vos von Rom"-Bewegung erklärlich erscheinen. Woher kommt übrigens die Entfernung großer Volksteile von der Kirche? Einmal sollte die Kirche — nicht in den Dogmen —, sondern in ihren äußeren Formen sich mehr der modernen Zeit anpassen und den Anliegen eine zeitgemäße Bewegungsfreiheit lassen, und zweitens sollte die Kirche und sollten die Geistlichen über den Parteien stehen. Das ist das heute nicht der Fall ist, das ist mit ein Grund, warum so viele Leute sich der Kirche entfremden.

Wollt ihr in der Kirche Schok
Nieder die Freuden summ,
Macht die Thore weit und groß!
Statt sie selber zu verankern!

Der Kulturmampf in Frankreich hat ganz eigene Seiten: es muß uns in Deutschland befinden, wie dort der aktive Widerstand gegen ein Staatsgesetz betrieben wird. Im deutschen Kulturmampf haben sich die Betroffenen auf den passiven Widerstand beschränkt. Eine aktiven Widerstand kann sich kein Staat gefallen lassen. Hält man ein Gesetz für ungerecht, so ist der gesetzliche Weg der, mit den Mitteln der Verfolgung eine Änderung des Gesetzes anzutreten. Ganz abgesehen davon, daß das französische Vereinsgesetz nur dem Übermaß an Orden steuert will und nur das Oberaufsichtsrecht und Genehmigungssrecht des Staates feststellt. Die Orden und Kongregationen sollen die Staatsgenehmigung nachsuchen, viele haben es getan und haben die Staatsgenehmigung erhalten. Und wenn der Staat dem Unterrichtswesen etwas mehr Aufmerksamkeit gewidmet, so findet er die Lustigkeit über das Unterrichtswesen sich zurück, so ist er im Recht: er kann nicht gleichzeitig dazuliegen, in welchem Geist die heranwachsende Generation erogen wird. Eine republikanische Regierung, die sich nicht selbst aufsetzen will, kann nicht zulassen, wie ihre Jugend mit "anti-republikanischer" Bezeichnung erfüllt wird. Das ist doch selbstverständlich. Aus diesen Gesichtspunkten heraus erklärt sich die französische "Schulfrage". Um diese Dinge handelt es sich in Frankreich, und nicht um die "Unterdrückung der Religion." Ist die Regierung klug und wohlberaten, so findet sie einen Ausweg, der "die Kirche beim Dorf läßt", d. h. die berechtigten religiösen Interessen nicht schadet.

Von der ausländischen und Weltpolitik ist viel neues nicht zu berichten. In England hat sich das Ministerium neu ergänzt im alten Stile. Es steht den Liberalen an Einigkeit, und an der Fähigkeit derselben, eine stabile Regierung zu bilden. Das Chamberlain mit seinem Projekt eines "britisch-colonialen Staatenbundes" der alliierten politisch und handelspolitisch in ein engeres Verhältnis zum englischen Mutterland bringen sollte, nicht durchgedrungen ist, ist sehr erstaunlich. — In Ostasien soll Schanghai geräumt werden, d. h. wenn die Mächte sich darüber einigen können. Die sonstigen "Unruhen" da und dort in Ostasien tragen einstweilen noch einen "lokalen" Charakter, ebenso wie die in Macedonien usw., und wie die in Mittel- und Südamerika, "Europa braucht Ruß."

Politische Tagesübersicht.
bd München, 17. Aug. Dem "kleinen Journal" wird von hier telegraphiert: Zu der Frage, wer die Veröffentlichung des Depeschewehls zwischen dem Kaiser und dem Prinzregenten veranlaßt hat, wird bekannt, daß der Reichskanzler Graf Bismarck den Prinzregenten, welcher die Depesché zunächst als privat behandelt, um die Gewaltübertragung zur Veröffentlichung erachtet hat. Die Depesché wird vom Zentrum zu einer regelrechten Hetze benutzt, indem es beschuldigt wird, in den nächsten Tagen Versammlungen zu veranstalten, um Protest gegen die Einigung in bayerischer Angelegenheit zu erheben.

hd Mainz, 16. Aug. Der Kaiser sandte gestern abend sofort nach seiner Ankunft hier an die Oberpräsidenten der Rhein-



Dr. Oetker's Fabrikate.

Keine Stadt, kein Dorf, kein Haus ohne

Öffizionenfach bewähr't:

Dr. Oetker's Backpulver à 10 Pf.

Dr. Oetker's Pudding-Pulver à 10 Pf.

Dr. Oetker's Gustin à 15, 30, 60 Pf.

Dr. Oetker's Grieß à 10 Pf.

Dr. Oetker's Rote Grütze à 15 Pf.

Dr. Oetker's Eier-Pudding-Pulver mit Grieß à 10 Pf.

Ostküchen.

1 Pfund Mehl wird mit 100 g geschäfelter Butter,

1/4 Pfund Zucker und etwas Salz zu einem Teig verarbeitet, dem man gleich noch ein Stückchen Dr. Oetkers Backpulver hinzufügt. Sitz leichtes Stück mit dem Teig verbacken, dann rollt man ihn dünn aus und legt ihn auf eine mit Butter bestreifte und etwas leicht gebräunte Platte.

Der ausgerollte Teig muß zugänglich einen hohen Rand haben, damit der Teig nicht herunterfällt, kann solchen noch 100 g Butter benötigen. Diese Menge reicht für zwei mittelgroße Stücke und läßt sich auch im Brottopfen gut backen. Geiß gibt oft eine Springform zu verwenden.

Als Backpulver benötigt man: 1 Pfund Mehl, 100 g geschäfelter Butter, 1/4 Pfund Zucker und etwas Salz, 10 Minuten.

1 Pfund Mehl wird mit 100 g geschäfelter Butter, 1/4 Pfund Zucker und etwas Salz zu einem Teig verarbeitet, dem man gleich noch ein Stückchen Dr. Oetkers Backpulver hinzufügt. Sitz leichtes Stück mit dem Teig verbacken, dann rollt man ihn dünn aus und legt ihn auf eine mit Butter bestreifte und etwas leicht gebräunte Platte.

Der ausgerollte Teig muß zugänglich einen hohen Rand haben, damit der Teig nicht herunterfällt, kann solchen noch 100 g Butter benötigen. Diese Menge reicht für zwei mittelgroße Stücke und läßt sich auch im Brottopfen gut backen. Geiß gibt oft eine Springform zu verwenden.

Als Backpulver benötigt man: 1 Pfund Mehl, 100 g geschäfelter Butter, 1/4 Pfund Zucker und etwas Salz, 10 Minuten.

1 Pfund Mehl wird mit 100 g geschäfelter Butter, 1/4 Pfund Zucker und etwas Salz zu einem Teig verarbeitet, dem man gleich noch ein Stückchen Dr. Oetkers Backpulver hinzufügt. Sitz leichtes Stück mit dem Teig verbacken, dann rollt man ihn dünn aus und legt ihn auf eine mit Butter bestreifte und etwas leicht gebräunte Platte.

Der ausgerollte Teig muß zugänglich einen hohen Rand haben, damit der Teig nicht herunterfällt, kann solchen noch 100 g Butter benötigen. Diese Menge reicht für zwei mittelgroße Stücke und läßt sich auch im Brottopfen gut backen. Geiß gibt oft eine Springform zu verwenden.

Als Backpulver benötigt man: 1 Pfund Mehl, 100 g geschäfelter Butter, 1/4 Pfund Zucker und etwas Salz, 10 Minuten.

1 Pfund Mehl wird mit 100 g geschäfelter Butter, 1/4 Pfund Zucker und etwas Salz zu einem Teig verarbeitet, dem man gleich noch ein Stückchen Dr. Oetkers Backpulver hinzufügt. Sitz leichtes Stück mit dem Teig verbacken, dann rollt man ihn dünn aus und legt ihn auf eine mit Butter bestreifte und etwas leicht gebräunte Platte.

Der ausgerollte Teig muß zugänglich einen hohen Rand haben, damit der Teig nicht herunterfällt, kann solchen noch 100 g Butter benötigen. Diese Menge reicht für zwei mittelgroße Stücke und läßt sich auch im Brottopfen gut backen. Geiß gibt oft eine Springform zu verwenden.

Als Backpulver benötigt man: 1 Pfund Mehl, 100 g geschäfelter Butter, 1/4 Pfund Zucker und etwas Salz, 10 Minuten.

1 Pfund Mehl wird mit 100 g geschäfelter Butter, 1/4 Pfund Zucker und etwas Salz zu einem Teig verarbeitet, dem man gleich noch ein Stückchen Dr. Oetkers Backpulver hinzufügt. Sitz leichtes Stück mit dem Teig verbacken, dann rollt man ihn dünn aus und legt ihn auf eine mit Butter bestreifte und etwas leicht gebräunte Platte.

Der ausgerollte Teig muß zugänglich einen hohen Rand haben, damit der Teig nicht herunterfällt, kann solchen noch 100 g Butter benötigen. Diese Menge reicht für zwei mittelgroße Stücke und läßt sich auch im Brottopfen gut backen. Geiß gibt oft eine Springform zu verwenden.

Als Backpulver benötigt man: 1 Pfund Mehl, 100 g geschäfelter Butter, 1/4 Pfund Zucker und etwas Salz, 10 Minuten.

1 Pfund Mehl wird mit 100 g geschäfelter Butter, 1/4 Pfund Zucker und etwas Salz zu einem Teig verarbeitet, dem man gleich noch ein Stückchen Dr. Oetkers Backpulver hinzufügt. Sitz leichtes Stück mit dem Teig verbacken, dann rollt man ihn dünn aus und legt ihn auf eine mit Butter bestreifte und etwas leicht gebräunte Platte.

Der ausgerollte Teig muß zugänglich einen hohen Rand haben, damit der Teig nicht herunterfällt, kann solchen noch 100 g Butter benötigen. Diese Menge reicht für zwei mittelgroße Stücke und läßt sich auch im Brottopfen gut backen. Geiß gibt oft eine Springform zu verwenden.

Als Backpulver benötigt man: 1 Pfund Mehl, 100 g geschäfelter Butter, 1/4 Pfund Zucker und etwas Salz, 10 Minuten.

1 Pfund Mehl wird mit 100 g geschäfelter Butter, 1/4 Pfund Zucker und etwas Salz zu einem Teig verarbeitet, dem man gleich noch ein Stückchen Dr. Oetkers Backpulver hinzufügt. Sitz leichtes Stück mit dem Teig verbacken, dann rollt man ihn dünn aus und legt ihn auf eine mit Butter bestreifte und etwas leicht gebräunte Platte.

Der ausgerollte Teig muß zugänglich einen hohen Rand haben, damit der Teig nicht herunterfällt, kann solchen noch 100 g Butter benötigen. Diese Menge reicht für zwei mittelgroße Stücke und läßt sich auch im Brottopfen gut backen. Geiß gibt oft eine Springform zu verwenden.

Als Backpulver benötigt man: 1 Pfund Mehl, 100 g geschäfelter Butter, 1/4 Pfund Zucker und etwas Salz, 10 Minuten.

1 Pfund Mehl wird mit 100 g geschäfelter Butter, 1/4 Pfund Zucker und etwas Salz zu einem Teig verarbeitet, dem man gleich noch ein Stückchen Dr. Oetkers Backpulver hinzufügt. Sitz leichtes Stück mit dem Teig verbacken, dann rollt man ihn dünn aus und legt ihn auf eine mit Butter bestreifte und etwas leicht gebräunte Platte.

Der ausgerollte Teig muß zugänglich einen hohen Rand haben, damit der Teig nicht herunterfällt, kann solchen noch 100 g Butter benötigen. Diese Menge reicht für zwei mittelgroße Stücke und läßt sich auch im Brottopfen gut backen. Geiß gibt oft eine Springform zu verwenden.

Als Backpulver benötigt man: 1 Pfund Mehl, 100 g geschäfelter Butter, 1/4 Pfund Zucker und etwas Salz, 10 Minuten.

1 Pfund Mehl wird mit 100 g geschäfelter Butter, 1/4 Pfund Zucker und etwas Salz zu einem Teig verarbeitet, dem man gleich noch ein Stückchen Dr. Oetkers Backpulver hinzufügt. Sitz leichtes Stück mit dem Teig verbacken, dann rollt man ihn dünn aus und legt ihn auf eine mit Butter bestreifte und etwas leicht gebräunte Platte.

Der ausgerollte Teig muß zugänglich einen hohen Rand haben, damit der Teig nicht herunterfällt, kann solchen noch 100 g Butter benötigen. Diese Menge reicht für zwei mittelgroße Stücke und läßt sich auch im Brottopfen gut backen. Geiß gibt oft eine Springform zu verwenden.

Als Backpulver benötigt man: 1 Pfund Mehl, 100 g geschäfelter Butter, 1/4 Pfund Zucker und etwas Salz, 10 Minuten.

Goldene
Medaille
Berlin
Kochkunst-
Ausstellung!



Goldene
Medaille
Hamburg
Kochkunst-
Ausstellung!

