



Staats- und  
Universitätsbibliothek  
Bremen

# **Staats- und Universitätsbibliothek Bremen**

## **Digitale Sammlungen**

04.04.1940 (Nr. 92)







Bremens Jugend hörte Hermann Göring

Die wertigsten Jungen und Mädchen beim 5. Reichsapell Bremen, den 4. April.

In allen Städten und Dörfern Großbremens hatten sich gestern in früher Morgenstunden die Jugendlichen...

Heute Großaktion des Kreises Bremen

Dreißig Redner der NSDAP sprechen

Ganz Bremen hört heute abend die Ausführungen zu dem Thema „Warum wir siegen...!“ — Jeder Volksgenosse besucht die Kundgebung seiner Ortsgruppe

In jedem Jahr tritt die Kreispropagandaleitung Bremen einmal mit einer Großaktion an die Bevölkerung heran...

Wer spricht wo?

- 1. Fehrer: Lokal Großhain, Gauamtsleiter Pg. Fritz Blöcherer, Schnäbrü, 20.30 Uhr.
2. Blodman: „Koffert“, Kreisredner Pg. Johann Z. Gramme, 20.30 Uhr.

- 3. Otten, Fehrbühnen, Fehrbühnen, Kreisredner, Michael Müller, 20.30 Uhr.
4. Fehrbühnen: Ralfes Hüter, Gauamtsleiter Pg. Ernst Meyer, 20.30 Uhr.
5. Fehrbühnen, Ralfes Hüter, Gauamtsleiter Pg. Ernst Meyer, 20.30 Uhr.

- 14. Fehrbühnen, Fehrbühnen: Gemeinshaus, Kreisobmann Pg. E. Büling, 20.30 Uhr.
15. Fehrbühnen: Schule, Kreisobmann Pg. Wilhelm Meyer, 20.30 Uhr.
16. Fehrbühnen: Fehrbühnen, Staatsminister Pg. Pauli, 20.30 Uhr.



Die alte Schuld Roman von Paul Brufe

„Über ich habe zu weichen mitgenommen“ antwortete er und kniffelte mit der Fingergl...

„Redamant! Inurte Buß! Eine ladte lete. „Ach die anber!“ hat sie...

„Redamant! Inurte Buß! Eine ladte lete. „Ach die anber!“ hat sie...

Einmendorf düngerte in Prag „Lohengrin“-Kunzionierung des Fichtschönen National-Theaters...









# 130 Kisten mit Polenakten sichergestellt

Verdichtung in letzter Minute vereitelt / Weitere Veröffentlichungen / „An der Echtheit kein Zweifel“

**Amsterdam, 4. April.**  
Der Antidemokratische „Telegraaf“ bringt ein Bericht wiederholend, dass die polnischen Dokumente, die unter der Führung des Reichsleiters von Weizsäcker in den letzten Monaten in den polnischen Botschaften in Amsterdam, London und Brüssel sichergestellt wurden, in den letzten Tagen in die Hände der polnischen Regierung übergeben worden seien. Die polnische Regierung behauptet, dass die Dokumente, die in den letzten Monaten in den polnischen Botschaften sichergestellt wurden, in den letzten Tagen in die Hände der polnischen Regierung übergeben worden seien. Die polnische Regierung behauptet, dass die Dokumente, die in den letzten Monaten in den polnischen Botschaften sichergestellt wurden, in den letzten Tagen in die Hände der polnischen Regierung übergeben worden seien.

# Rund um die Welt

Die Hochwasserkatastrophe in Jugoslawien

**Belgrad, 4. April.**  
Die Gefahr immer größerer Überflutungen im Norden Jugoslawiens durch den Zusammenstoß von Eisbergen am 2. Januar ist Dienstag weiter gelassen und erwiderte, dass die Gefahr der Überflutung in den nächsten Tagen nicht zu befürchten sei. Die Gefahr der Überflutung in den nächsten Tagen nicht zu befürchten sei.

# Waldmann, die wollen meine Ehre fassen - ich will ihnen d'rum ein Licht aufleuchten

Null lehnt längeren America-Rufschiff auf Bullitt ab

**Washington, 4. April.**  
Außenminister Cull lehnt Dienstag abends Abschlüsse des Rufschiffes ab. Bullitt zu erklären, dass er nicht bereit sei, die Verantwortung für die Entscheidung zu übernehmen. Bullitt zu erklären, dass er nicht bereit sei, die Verantwortung für die Entscheidung zu übernehmen.

# Unbegündete Beschuldigungen klar widerlegt

Washington, 4. April.

Die hiesigen Ämter brachten am Mittwoch nach Berlin ausführliche Klärung über die Beschuldigungen der polnischen Presse. Die polnische Presse behauptet, dass die polnische Regierung die Dokumente, die in den letzten Monaten in den polnischen Botschaften sichergestellt wurden, in den letzten Tagen in die Hände der polnischen Regierung übergeben worden seien.

# Auch Akten haben ihr Schicksal

Rud dem Chaos des Palais Brühl in die Keller des auswärtigen Amtes

**Berlin, 4. April.**  
Vertreter der deutschen Presse hatten am Mittwoch Gelegenheit, die in den letzten Monaten in den polnischen Botschaften sichergestellt wurden, in den letzten Tagen in die Hände der polnischen Regierung übergeben worden seien. Die polnische Regierung behauptet, dass die Dokumente, die in den letzten Monaten in den polnischen Botschaften sichergestellt wurden, in den letzten Tagen in die Hände der polnischen Regierung übergeben worden seien.

# Ofenach verbaut 3000 Wädhöcher

rd. Wien, 4. April.

Im Alpengebiet der Ostmark hat große Vorbereitungen im Gange, um die Gefahren des Hochwassers abzumildern. Die Arbeiten dauern bis zum Ende des Monats. Die Arbeiten dauern bis zum Ende des Monats.

# Raubüberfall bei Kattowich

rd. Kattowich, 4. April.

In der Nähe von Kattowich in der Provinz Westfalen wurde ein Raubüberfall auf einen Postkutschmann verübt. Der Kutschmann wurde mit einem Revolver erschossen. Der Kutschmann wurde mit einem Revolver erschossen.

# Arterienverkalkung

Die Arterienverkalkung ist eine der häufigsten Ursachen für Herz-Kreislauferkrankungen. Sie führt zu einer Verengung der Arterien, was zu Bluthochdruck, Herzinfarkt und Schlaganfall führen kann. Die Arterienverkalkung ist eine der häufigsten Ursachen für Herz-Kreislauferkrankungen.

# 18000 RM. aus dem Unterrock gestohlen

rd. Peine, 4. April.

Ein 18-jähriges Mädchen, das ihre 18-jährige Verwandte um 18000 RM. bestohlen hatte, konnte jetzt in Peine festgenommen werden. Die Bestohlene hatte keine Ahnung, dass sie bestohlen wurde. Die Bestohlene hatte keine Ahnung, dass sie bestohlen wurde.

# Beitrag, weil Geld gehomfart

Samburg, 4. April.

Das hiesige Amt hat einen Beitrag von 10000 RM. für die Unterstützung der polnischen Flüchtlinge beschlossen. Der Beitrag wird in Form von Geld und Sachleistungen geleistet. Der Beitrag wird in Form von Geld und Sachleistungen geleistet.

# Großfirm der deutschen Luftstoffe

Berlin, 4. April.

Am Sonntag, 6. April 1940 hat die Berliner Luftstoff AG ihren 20-jährigen Geburtstag gefeiert. Die Firma hat in den letzten 20 Jahren einen großen Aufschwung erlebt. Die Firma hat in den letzten 20 Jahren einen großen Aufschwung erlebt.

# In letzter Minute

London, 4. April.

Die britische Regierung hat in letzter Minute eine Erklärung abgegeben. Die Erklärung betrifft die Beziehungen zu den polnischen Flüchtlingen. Die Erklärung betrifft die Beziehungen zu den polnischen Flüchtlingen.

# Zweitgrößtes Industrieland der Welt

Deutschlands Rufungspotential größer als das Englands und Frankreichs zusammen

**Berlin, 4. April.**  
In einer Aufschlüsselung über die deutsche Wirtschaftskraft haben die Nationalsozialistischen Wirtschaftsplaner festgestellt, dass Deutschland das zweitgrößte Industrieland der Welt ist. Die deutsche Wirtschaftskraft ist größer als die von England und Frankreich zusammen. Die deutsche Wirtschaftskraft ist größer als die von England und Frankreich zusammen.

# Fernaufklärer bringt Jäger zur Strecke

Siegreiches Luftgefecht am Oberrhein - Mit einem Motor zum Heimathafen

**Amst., 4. April (BR).**  
An einmaler, starker Höhe nicht ein deutscher Fernaufklärer seine Bahn unter dem Reichsfliegerführer General Göring nach dem Rhein als Ziel anvisierte, und endlich beglückte das Flugzeug deutsche Jäger zu seinem Ziel ein Ziel und erzielte im feindlichen Luftraum einen Treffer. Der Fernaufklärer wurde durch die Jäger zur Strecke gebracht. Der Fernaufklärer wurde durch die Jäger zur Strecke gebracht.

# Der Oetker Backpulver

2 Eier, 2 Eßl. Wasser, 100 g Zucker, Man schlägt das Eiweiß mit dem Wasser (schaumig, am besten mit einem 1 Daumen De. Oetker Vanillinzucker, Schneeflocken) und gibt nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine cremartige Masse 50 g Dr. Oetker „Gultin“, entstanden ist. Das Eiweiß wird zu feinem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt, er wird auf den Eiweißschnee gegeben, darüber das mit dem „Gultin“ gemischte Mehl gestreut. Man zieht alles vorsichtig unter dem Eiweißschnee mit einer kleinen Teiglöffelchen auf ein gefaltetes Backblech und backt für gelblich.

Backzeit: 10-15 Minuten bei guter Mittelhitze. Ergebnis: Etwa 35 Stück. Bitte ausprobieren! altbewährt!

Dr. Oetker-Backwaren z. Zt. Bremen, Am Schüsselkorb 3, Städt. Elektr.-Werk, Eintritt frei.

# Der Oetker Backpulver

2 Eier, 2 Eßl. Wasser, 100 g Zucker, Man schlägt das Eiweiß mit dem Wasser (schaumig, am besten mit einem 1 Daumen De. Oetker Vanillinzucker, Schneeflocken) und gibt nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine cremartige Masse 50 g Dr. Oetker „Gultin“, entstanden ist. Das Eiweiß wird zu feinem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt, er wird auf den Eiweißschnee gegeben, darüber das mit dem „Gultin“ gemischte Mehl gestreut. Man zieht alles vorsichtig unter dem Eiweißschnee mit einer kleinen Teiglöffelchen auf ein gefaltetes Backblech und backt für gelblich.

Backzeit: 10-15 Minuten bei guter Mittelhitze. Ergebnis: Etwa 35 Stück. Bitte ausprobieren! altbewährt!

Dr. Oetker-Backwaren z. Zt. Bremen, Am Schüsselkorb 3, Städt. Elektr.-Werk, Eintritt frei.

# Der Oetker Backpulver

2 Eier, 2 Eßl. Wasser, 100 g Zucker, Man schlägt das Eiweiß mit dem Wasser (schaumig, am besten mit einem 1 Daumen De. Oetker Vanillinzucker, Schneeflocken) und gibt nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine cremartige Masse 50 g Dr. Oetker „Gultin“, entstanden ist. Das Eiweiß wird zu feinem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt, er wird auf den Eiweißschnee gegeben, darüber das mit dem „Gultin“ gemischte Mehl gestreut. Man zieht alles vorsichtig unter dem Eiweißschnee mit einer kleinen Teiglöffelchen auf ein gefaltetes Backblech und backt für gelblich.

Backzeit: 10-15 Minuten bei guter Mittelhitze. Ergebnis: Etwa 35 Stück. Bitte ausprobieren! altbewährt!

Dr. Oetker-Backwaren z. Zt. Bremen, Am Schüsselkorb 3, Städt. Elektr.-Werk, Eintritt frei.

# Der Oetker Backpulver

2 Eier, 2 Eßl. Wasser, 100 g Zucker, Man schlägt das Eiweiß mit dem Wasser (schaumig, am besten mit einem 1 Daumen De. Oetker Vanillinzucker, Schneeflocken) und gibt nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine cremartige Masse 50 g Dr. Oetker „Gultin“, entstanden ist. Das Eiweiß wird zu feinem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt, er wird auf den Eiweißschnee gegeben, darüber das mit dem „Gultin“ gemischte Mehl gestreut. Man zieht alles vorsichtig unter dem Eiweißschnee mit einer kleinen Teiglöffelchen auf ein gefaltetes Backblech und backt für gelblich.

Backzeit: 10-15 Minuten bei guter Mittelhitze. Ergebnis: Etwa 35 Stück. Bitte ausprobieren! altbewährt!

Dr. Oetker-Backwaren z. Zt. Bremen, Am Schüsselkorb 3, Städt. Elektr.-Werk, Eintritt frei.

# Der Oetker Backpulver

2 Eier, 2 Eßl. Wasser, 100 g Zucker, Man schlägt das Eiweiß mit dem Wasser (schaumig, am besten mit einem 1 Daumen De. Oetker Vanillinzucker, Schneeflocken) und gibt nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine cremartige Masse 50 g Dr. Oetker „Gultin“, entstanden ist. Das Eiweiß wird zu feinem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt, er wird auf den Eiweißschnee gegeben, darüber das mit dem „Gultin“ gemischte Mehl gestreut. Man zieht alles vorsichtig unter dem Eiweißschnee mit einer kleinen Teiglöffelchen auf ein gefaltetes Backblech und backt für gelblich.

Backzeit: 10-15 Minuten bei guter Mittelhitze. Ergebnis: Etwa 35 Stück. Bitte ausprobieren! altbewährt!

Dr. Oetker-Backwaren z. Zt. Bremen, Am Schüsselkorb 3, Städt. Elektr.-Werk, Eintritt frei.

# Der Oetker Backpulver

2 Eier, 2 Eßl. Wasser, 100 g Zucker, Man schlägt das Eiweiß mit dem Wasser (schaumig, am besten mit einem 1 Daumen De. Oetker Vanillinzucker, Schneeflocken) und gibt nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine cremartige Masse 50 g Dr. Oetker „Gultin“, entstanden ist. Das Eiweiß wird zu feinem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt, er wird auf den Eiweißschnee gegeben, darüber das mit dem „Gultin“ gemischte Mehl gestreut. Man zieht alles vorsichtig unter dem Eiweißschnee mit einer kleinen Teiglöffelchen auf ein gefaltetes Backblech und backt für gelblich.

