

EEN DOODSOENER AANGEHOUDEN.— Onze lezers zullen zich den aanslag herinneren, die den laatst van 12 op 13 mei op den steenweg van Brussel, tussen Ruisnes en Namen heeft plaats gehad. Eene koord was over den steenweg gespannen en twee automobiles reden er teggen. Een derde kon bijtijds stoppen. Enige dagen geleden hield men op de place de la Gare te Namen een inwoner van St-Servais aan, zekerom Jozef Pirel, 20 jaar oud, diedoor de politie opgezocht was v.v. of talrijke mitsdrijven. Pirel, die reeds meer dan eens in het gevangen gezeten heeft, had de gewoonte gekregen dat gelijkzijne „heldenfeiten“ op te schrijven. Het gerecht heeft thans dit boekje ontleend en heeft er, schijnt het, allerlei nuttige inlichtingen in aangegetroffen over zekerke mitsdrijven. Zoo onder andere op datum van 11 mei: Heden ligt rond Morgen... dan volgt een toekennung, twee boomen voorstelling, waaraan een kabel vastgebonden is. Jozef Pirel, die aan het hoofd eener handelende staat, is gezien geweest in gezelschap van andere kerels, op den steenweg van Brussel, nabij de pânts waar de aanslag gepleegd werd en zuks den nacht zelf een ander lid der hends Pirel, zekerom Thys, is ook aangehouden.

ZONDERLINGE ONTEKING.— Een inwoner van Tervueren wandelde zondag in het Zoniënwoud, toen aan het hotel Ravenstein zijne aardacht werd gevestigd op een kist, die bij het openen, een volledig kostuum bevatte van een jong meisje. De gendarmerie werd verwittigd, dat een onderzoek instelde, doch niets werd gevonden. De kleederen schijnen deze te wezen van een meisje van twintig jaar.

VOEGEN WIJ ER BIJ DAT Wilmart nog altijd ziek is. De bewegeloosheid, waar toe hij gedwongen is, heeft zijn bloed verdipt en alerter stoornissen hebben zich redens voorgedaan.

Hij moet nu van een zevenoog-gepercuteerde worden.

HORSTADE.— Maandag is alhier een schrikkelijk ongeluk gebeurd. De kuijpersgasten, 22 jaar oud, had zondag met zijn duiven niet kunnen spelen, daar het te slecht weer was. De duiven, die voor de prijskamp weggestuurd waren, werden niet zondig morgend gevonden, maar wel maandag. De Grouw was op zijn duivenhok geklaard en loerde op de aankomst der duiven. Opeens zag hij zijn duf naar het hok gevlogen komen. Als een weerliet sprong hij van den trap, doch viel zo ongeugdijk, dat hij met het hoofd voorover op de steenplaat en op den slag dood bleef.

WICHIELEN.— Eene laattijdige bekentenis.— Over een 12-tal jaren werd de actie-wachter Lemmens, van Lede, latelijker vermoed te Wichelen, nabij de stadsleem was uitgenodigd door enige vrienden en wildstroopers om hem het avondmaal te nemen, hetgeen hij aanvaardde; »avonds, rond 11 ure, keerde hij huiswaarts, werd laffelijk aangevallen en met een stak hout doodgeslagen. Men vond hem's morgends dood liggen. Het gerecht stelde een onderzoek in. Twee personen uit Wichelen werden aangehouden, en na twee maanden voorlopig gearresten werden beiden in vrijheid gesteld. Ondanks de ierige opzochtingen kon men de daders niet ontdekken. Nu is de zaak opgeklared. Een inwoner van Schoonaarde, die tot de tentoonstelling verbleven had, zonder ze te verlaten, hij was gekleed als schildersgast en ging in en uit de tentoonstelling, onder voorwendsel dat hij alleen moest voor zijn dochter afgeholpen. En zegde dat zijn lastewit was dat kenbaar te maken, opdat er niemand anders plichtig zou sanzen worden voor deze leliet, waarvan hij de ware schuldige geweest is.

## Luchtvliegen

De blauwe lijst

De vlieger Horn, die eenne vucht deed, is bij Burg-Reuland van een hoogte van 150 meters gevallen. Hij was op den slag dood.

Vliegtuig in brand op 500 meters hoogte

Turkhill, in Engeland, is ergisteren een tweedekker met twee man aan boord op een hoogte van 350 m. in brand gevlogen.

De bestuurder sloot onmiddellijk bij het uitbreken van den brand de benzine-kraan af en kwam na eene scherpe zweefvlucht op den grond aan.

Die ziplaten van den passagier werd tijdens de vlucht zo warm, dat deze genoodzaakt was recht te staan.

Nauwelijks had len de vlieger het vliegtuig verlaten of de benzine-vergarbuk ontplofte, waardoor het toestel vernield werd.

De vliegje van Johannisthal

Er gaat geen dag voorbij of er gebeuren ongelukken op't vliegveld.

Colombo vloog met een passagier en wilde buiten 't vliegveld dalen nabij het Kanaal van Fellow, doch het vliegtuig kwam met eenen boom in aanraking en kantelde om.

Colombo werd met gebroken been en zijn passagier met ergre wondingen naar 't gasthuis vervoerd.

De gedode echtgenoot was een oppassend mijnswerker, terwijl de vrouw een liet had en zich slecht gedroeg. Daar dienstvolgens steeds rust in het huis-ing'ontstond, werd er besloten den echtgenoot uit de weg te ruimen. Kartelgasters voorspelten wel den aanstaande dood van den man, doch dat wachten duurde nog te lang. Tijdens het onderzoek verklaarde Vital Gauwe : Ik luisterde naar al wat moeder zeide en voor haar zou ik alles hebben gedaan. Gedurende den nacht doodde hij zijn vader met een geweerschot.

Acht vragen werden aan de jury gesteld.

Na dertig minuten beraadslaging keerden de geworzen terug. Wanneer de hoofdman verklarde dat het antwoord bevestigend was, werd vrouw Rosalie Saint-Obert door een geweldige zenuw-krisis aangegrepen.

Vijf gendarmen hebben moeite om haar te bedwingen. Het hoofd spreekt de volgende straf uit: Rosalie Saint-Obert en Olivier Ghislain, de vrouw en haar minnaar, worden tot doodstraf veroordeeld. Vital Gauwe, de eigenlijke moordenaar, doch die handelen op aanstoken der twee anderen, krijgt levenslangen dwangarrest.

DE ZAAK WILMART.— Binnen kort zal de onderzoeksrechter, de heer Devos, nieuwe titels doen drukken van Gent-Terneuzen. Deze titels zullen aangeleverd worden in vervanging van die, welke in beslag genomen zijn. Deze lasten zullen vernieuwd of bewaard worden in de griffie, nadat men ze onbruikbaar zal gemaakt hebben.

VOEGEN WIJ ER BIJ DAT Wilmart nog altijd ziek is. De bewegeloosheid, waar toe hij gedwongen is, heeft zijn bloed verdipt en alerter stoornissen hebben zich redens voorgedaan.

Hij moet nu van een zevenoog-gepercuteerde worden.

BECHAMEAUS VOOR HESP.— Snijdt 1/4 kilo magere runds en 1/4 kilo kalfsvlees in dunne sneden, en laat deze in boter bronnen, ten einde het sap er uit te trekken. Toon de jeugd aan den bodem der kasserol kleeft. Bevochtig ze met bouillon of water. Hebt ge water gegezien, voeg er zout bij. Laat 't vleesh een uur koken. Meng 'n halve lepel bloem met boter. Giet de jeugd door de teeme op dit mengsel, doe er een weinig madzwijn in en roer alles op met de vuur, opdat er gedurende negen minuten, zieduonc zu ontaant. Eindig met 'n sausje broodzuiker, het sap van een halve citroen en een weinig Madarivina bij te voegen. De suiker mag zich niet laten smaken.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

DEZELVE.— Laat de hoekjes van den vorm niet volledig koken, want dan kan het voor de ogen van de aankomst der duiven standvastig te ronde. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

BECHAMEAUS VOOR LIJF ROOMS.— Laat de goede melk, waarvan de room niet geschept is, koken. Kneed een lepel bloem en een stuk vers-ho boter. Bevochtig den deeg met gezonden melk. Voeg er een weinig zout bij. Laat tien minuten koken standvastig te ronde. Voeg nog in de saus een stuk boter, zonder de zieding te laten herbergzen.

## Prachtige kanaalduicht

Den 28 Mei is de Engelse vlieger Gordon Bell, van Parijs komen met een passagier, tusschen Herke Bay en Whitstable moeten neerkomen wegens motor-pane. Op Franschen bodem had hij reeds tweemaal moeten neerkomen ten gevolge van den mist.

Boven het kanaal vloog hij 6000 voet hoog, om aan de draaiwinden, veroorzaakt door de huize, te ontsnappen.

Onze militaire vliegers

Te Brasschaat en S-Job zijn onze militaire vliegeniers dagelijks vanaf de dagernaars reeds in de lucht.

Luitenant Stellingwerf, deel aan boord van den tweedecker bestuurd door luitenant Lebon, werd vrouw Rosalie Saint-Obert door een geweldige zenuw-krisis aangegrepen.

Vijf gendarmen hebben moeite om haar te bedwingen.

Eene schotschijf van 10 meters op 8 lag plat op den grond en diende voor de oefeningen.

Van op een hoogte van 400 meters en een afstand van 1 kilometer, kwamen 20% van de bollen in de schijf terecht en 50% vielen op minder dan 3 meters.

Zulk een mitraillleur lost tot 500 bollen per minuut.

## UIT DE KEUKEN

Madeiraas voor hesp.— Snijdt 1/4 kilo magere runds en 1/4 kilo kalfsvlees in dunne sneden, en laat deze in boter bronnen, ten einde het sap er uit te trekken. Voeg toe van den bodem der kasserol kleeft. Bevochtig ze met bouillon of water. Hebt ge water gegezien, voeg er zout bij. Laat 't vleesh een uur koken.

Witte kooizadolie, 1/4 handels, 1/4 handels Vederhaver, 1/4 handels Brouwhaver, Garst, 1/4 handels Tarweblom, Gort Remy, Tarwezemelen, Koolzaadolie, de hecto., Lijoliën, DENDERMONDE, 9 Juni

Lijoliën, Witte kooizadolie, Bruine Gezuiverde, Ransonville, Lijnkoeken, inland. 100 k. Raspkoeken, Raspkoeken Jambé, id. Raspkoeken, Ravisonkoeken.

## ANTWERPEN, 9 Juni

VEE.— Per kilo op voet:

OSSEN, — Fr. 4,17 — 0,97 — KOEIJEN, 0,00 — VAARZEN 1,45 — 0,95 — STIER, 1,00 — 0,80 — KALVEREN 1,10 — 0,80 — ST-TRUIDEN, 7 Juni

Tarwe, de 100 k. 21,00 a. 20,00 — Rogge 18,50 a. 18,00 — Haver, id. 21,00 a. 0,00 — Gerst, id. 29,00 a. 0,00 — Aardappelen, 6,00 — Stro 7,00 — Hooi 8,50 — Boter 2,50 — E.

## Bank O. Schaeften & Cie

TONGEREN.

Te rekenen van eerste DECEMBER 1912 tot dinsdag de 10 decembert 1913, om 2 ure

maandags, ter plaatse genaamt : de Jean Purnal te Berg, zullen de den leden van het Armenbestuur

openbare verpachting

van de gemeente Tongeren

te TONGEREN.

DE OXYPATHOR

MAGNETIEK TOESTEL

Genoeg radikaal, door oxydatie van bloed, de ergste gevallen van rheumatische zenuwziekten kwalen, verlamming, enz. enz. — Goede uitslag gewa

borgd. — Toestellen vir probierung op afrekking van den aankoop.

Algemeen aangeschaft (Eenig depot) 2

rue Kots, Antwerpen.

## Tentoonstelling van G

De algomgekende oude gene

« sigolo » en fine likeuren

Stokerij Th. Bekaert

te St-Amandsberg

zijn te verkrijgen binnen de Tentoonstelling Genl, in het BURGERHUI

rechtsover de « Water-Chute ».

Aanbevelen aan de tafelijke liefhebbers.

GASTHOF DEN ROODEN HO

GENT, 68, Klein-Turkije, (bij St-Niklaes)

Eigenaar: Henri Van Waes de Sutter

GASTHOF (25 KAMERS, ELECTRICITE

Middag een am fr. 1,75 (soep, twee scha

ngerecht).

Aanbevelen aan HH. Priesters, maatsc

pijen, enz.

Goede beloning. — Matige prijzen.

voor de maand Jun

Wat 't ben, ben ik zo lang ik 'ben,

« Dat ben ik ook » — zult gij mij zeggen;

Maar ik die reeds het woordje ken,

Zal u het nader uit gaan leggen.

Want kent men u gij blijft wat gij te woren.

(want ;

Maar ik heb een gansch anderend 'ard;

En kent mij, is ben dat ras

Niet meer wat is te voren was.

— — —

De oplossingen van dit prijsraadsel kunnen

schriftelijk ingezonden worden tot donderdag 28 Junii aastaande.

Tussen de goede oplossers, die gebaardeerd

zijn en de oplossing schriftelijk inzenden, zullen

de volgende prijzen uitgeloot worden :

1<sup>e</sup> prijs: Een schoon remont