

Landwirtschaftliche Blätter

für

Siebenbürgen.

Organ des Siebenbürgisch-sächsischen Landwirtschaftsvereines und des Verbandes der Raiffeisenschen Genossenschaften a. G.

Nr. 35.

Hermannstadt, 22. August 1915.

XLIII. Jahrgang.

Diese Blätter erscheinen jeden Sonntag 1½ Bogen stark. Für den sachlichen Teil dieser Blätter bestimmte Aufsätze und Mitteilungen sind an die **Oberverwaltung**, für den unterhaltenden Teil bestimmte Zusendungen sind an **August Schuster** in Hermannstadt zu richten. Manuskripte werden nicht zurückgestellt.

Pränumerationspreis für Nichtmitglieder ganzjährig 5 K., halbjährig 2 K 50 h. Mitglieder, bzw. je zwei Teilnehmer des Vereines erhalten das Vereinsorgan unentgeltlich, und wird dasselbe kumulativ an die Ortsvereine gesendet, die die Verteilung zu besorgen haben. — **Pränumerationsgelder** sind an die **Oberverwaltung des Siebenb.-sächsischen Landwirtschaftsvereines** zu senden.

Insertionspreis: ¼ S. (480 □-cm) 65 K., ½ S. (240 □-cm) 34 K., ¾ S. (120 □-cm) 18 K., 1 S. (60 □-cm) 9 K 50 h., 1½ S. (30 □-cm) 5 K., 2 S. (15 □-cm) 3 K.
Bei größeren Aufträgen entsprechender Nachlaß.

Insertate und Insertionsgebühren übernimmt der Verleger **B. Kraft** in Hermannstadt und alle Annoncen-Bureaus.

Nachdruck nur nach vorher eingeholter Genehmigung und mit voller Quellenangabe gestattet.

Inhalt: Wirtschaftliche Kriegsmahnahmen. — Das Dörren von Obst und Gemüse. — Einige Anleitungen über die Verwertung des Paradiesapfels. — Wie werden Eier konserviert. — Mitteilungen. — Unterhaltendes und Belehrendes. Etwas für Herz und Gemüt: „Gerechtigkeit erhöht ein Volk, aber die Sünde ist der Leute Verderben!“ (Betrachtung.) — Aus dem Leben für das Leben: Hinter der Front. — Vom Waisenheim in Hennedorf. — Am Familientisch: Unsere Grenzwehr gegen Italien. — Sein letztes Lied. — Wochenschau. — Inserate.

Wirtschaftliche Kriegsmahnahmen.

Die Kleieversorgung. Nach der soeben erschienenen Regierungsverordnung Z. 2966 über die Regelung der Kleiebewertung müssen sämtliche Bohnmöhlen die zurückbleibende Kleie den Parteien ausliefern. Alle anderen Mühlen dürfen Kleie nur mit Vermittlung der Kleiezentrale in Verkehr bringen, und zwar bloß auf Grund von Anweisungen der Wirtschaftsinpektoren oder im Wege von Kaufleuten, die sich mit dem Kleinverkauf befassen. Die Kleie der für militärische Bedürfnisse arbeitenden Getreidemöhlen darf nur von den Militärbehörden in Anspruch genommen werden. Andere Mühlen dürfen mit der Verwaltung der Kleie nicht betraut werden. Zur Deckung der Kosten der Getreidezentrale wird pro Meterzentner Kleie eine Provision von 50 Hellern als Vermittlungsgebühr berechnet. Die bei der Getreidezentrale für Detailverkäufe beschäftigten Kaufleute dürfen sich für ihre Mühe höchstens zwei Kronen aufrechnen, so daß die Kleie von der Verwaltungsstation im großen 18 K 50 h, im kleinen höchstens 20 K kosten darf. Im Kleinhandel dürfen höchstens zehn Meterzentner Kleie verabsolgt werden. Zuwiderhandelnde werden bis zu zwei Monaten verurteilt.

Anmeldung der Holzvorräte. Das Ministerium hat angeordnet, daß alle, welche sich mit Erzeugung und Verkauf von Brennholz beschäftigen, ihre Vorräte davon beim statistischen Zentralamt in Budapest anzumelden haben, und zwar sowohl das tatsächlich in ihrem Besitz befindliche und für sie irgendwo eingelagerte Holz, als auch das bereits verkaufte, aber noch nicht abgelieferte sowie das aus dem Ausland gekaufte, aber noch beim Verkäufer befindliche. Diese Vorräte sind bis zum 25. d. M. anzumelden. Das Holz, das zwischen dem 15. d. M. und dem 31. Oktober geschlagen oder aus dem Auslande gekauft wird, ist bis zum 8. November anzumelden. Vorgedruckte Meldeblätter sind beim statistischen Zentralamt sowie bei den Bürgermeistern und Gemeindevorstellungen zu bekommen.

Invalidenunterstützung. Der letzten Nummer der militärischen Wochenschrift „Külügy-Hadügy“ entnehmen wir folgende Mitteilung. Da die militärischen Invalidenhäuser nicht mehr zur Aufnahme aller invalid gewordenen Soldaten genügen, werden diese mit den nötigen Geldmitteln versehen, um sich vorläufig sonstwo unterzubringen. Zu diesem Zwecke erhalten, außer der Verwundetenzulage, Infanteristen und Gleichgestellte 600 K, Gefreite 636 K, Korporale 684 K, Zugführer 720 K, Feldwebel 804 K,

Stabsfeldwebel 864 K jährlich. Mit der Aufnahme solcher Invaliden in Invalidenhäuser wird die Auszahlung dieser Zulage eingestellt.

Ankauf von Saatgetreide. Durch die bestehenden Bestimmungen ist es den Landwirten nicht verwehrt, Saatgetreide aus anderen Wirtschaften zu kaufen, auch wenn er sonst genug Getreide für seinen eigenen Bedarf geerntet hat. Soll das Getreide mit der Bahn zugeführt werden, so bedarf es dazu im Sinne des Erlasses des Ministerpräsidenten Z. 2470 eines besonderen von dem Oberstuhlrichter auszustellenden Zertifikates.

Das Dörren von Obst und Gemüse.

Von E. K.

Die Haltbarkeit vieler Früchte und Gemüse ist nur eine geringe. Namentlich gilt dies von dem Sommer- und Herbstobst. Da gilt es denn, für den Winter Vorräte haltbar zu machen, denn Obst und Gemüse sollten wir nicht nur zu jeder Tages-, sondern auch zu jeder Jahreszeit genießen. Zwar kann viel Obst zu Gelee, Mus und Marmelade verwendet werden; es läßt sich auch viel Gemüse einkristallisieren — aber schließlich fehlt es an Gefäßen und an Platz, um die Herrlichkeiten alle aufbewahren zu können. Darum ist das Dörren von Obst, das in den letzten Jahren wenig geübt wurde, durchaus zu empfehlen. Das Dörren ist die einfachste und billigste Art, um Obst und Gemüse haltbar zu machen. Eine Einbuße an Kraft und Gehalt der gedörrten Früchte kann nicht beobachtet werden. Beim Trocknen schrumpfen freilich die Früchte ein, da sie 70—90 Prozent Wasser verlieren. Die aromatischen Stoffe bleiben aber der Frucht zum größten Teile erhalten. Kleine Mengen Obst und Gemüse können in der Ofenröhre getrocknet werden. Natürlich darf der Ofen nicht mehr zu heiß sein. Wer größere Mengen dörren will, muß sich eine Herddarre anschaffen.

Das einfachste Verfahren. Sehr gute Resultate habe ich mit dem Dörren im Backofen erzielt. Der Backofen wird leicht geheizt, die Backbleche werden mit dickem Papier belegt, auf die die Früchte kommen. Beim Dörren muß aber die Öffnung in der Tür des Backofens aufgeschoben werden, damit die Feuchtigkeit, der Wasserdunst abziehen kann. Kleine Mengen Obst können auch im Backofen gedörrt werden, jedoch darf der Ofen nicht mehr zu heiß sein. Um die Bratröhre vollkommen ausnützen zu können, bringt man ein leichtes Gestell aus dünnen Latten an, in das man gleichzeitig mehrere Härden einschieben kann. Die kleinste

Herbdarre ist die von Mertens gebaute. Sie kann auf jeden Herd gestellt werden und besteht aus einem recht dichten Schrank aus Eisenblech, in dem eine ganze Anzahl Hürden sind. Die Abwärme eines im Gebrauch befindlichen Kochherdes genügt, um Gemüse und Früchte zu dörren. Eine besondere Feuerung ist also nicht nötig.

Das Dörren von Früchten. Für das Dörren von Früchten kommen hauptsächlich Äpfel, Birnen und Pflaumen in Betracht. Aprikosen und Pfirsiche werden besser im Beck usw. eingemacht, denn diese Früchte sind zum Dörren zu gut. Zum Dörren darf nur gepflücktes Obst verwendet werden, das keine Druckstellen und Beschädigungen aufweist. Äpfel und Birnen sollen den Reifegrad eben erreicht haben. Steinobst muß jedoch hochreif sein. Je reifer das Steinobst wird, um so mehr Wasser verliert es, das können wir an dem Einschrumpfen der Früchte wahrnehmen. Die Zwetschen z. B. schrumpfen bei Hochreife an Stiel ein und sind dann erst zuckerföhl und zum Dörren geeignet. Bei Äpfeln und Birnen vergrößert sich aber bei der Hochreife der Wassergehalt. Durch das Dörren werden die Früchte deswegen haltbar, weil ihnen Wasser entzogen wird. 100 Pfund frische Äpfel geben 10—12 Pfund Trockenware. 100 Pfund Birnen geben etwa 12—15 Pfund Huzeln. Von 100 Pfund Zwetschen erhält man etwa 30 Pfund getrocknete Zwetschen.

Die Vorbereitungen zum Dörren. Die Äpfel und die großen Birnen müssen vor dem Dörren geteilt werden. Man unterscheidet Ringäpfel, Apfelschnitte und Apfelscheiben. Wer große Mengen Äpfel und Birnen zum Dörren zurecht muß, braucht eine Schnitzmaschine, die sich im Haushalte vielfach verwenden läßt. Wer nur kleinere Mengen zu dörren hat, kann sich die Anschaffung einer Schälmaschine ersparen. Dagegen ist ein Kernhausschneider notwendig, der nur 40—50 Pfg. kostet. Schnell geht das Schnitzeln der Äpfel, wenn man sich zwei ältere Obstmesser, die Bronzschneiden haben, recht scharf schleifen läßt. Die Messer steckt man dann in das Gestell des Gurkenhobels. Die Bronzschneiden verhindern das Schwarzwerden der Schnitte. Auch geht das Schnitzeln, wie schon gesagt, recht schnell damit. Die Apfelschnitte werden am einfachsten hergestellt, indem man die Äpfel schält, das Kernhaus mit dem Ausstecher herausholt und dann den Äpfel über kreuz durchschneidet. In dem Kernhausstecher bleiben aber leider manchmal die Kernhäuser eingeklemmt stecken. Man kann sie leicht dadurch entfernen, daß man in der Mitte eines schweren Brettes einen Holzpflock befestigt, der genau dem Innenraume des Kernhausstechers entspricht. Hat sich ein Kernhaus festgeklemmt, so drückt man das Gerät auf den kleinen Holzpflock, wodurch das Kerngehäuse oben herausgedrückt wird. Für Äpfel und Birnen soll die Temperatur auf der untersten Hürde 80° C, bei Gemüse 90° C nicht übersteigen. Hat man eine genügende Menge Obst (zum Belegen einer Hürde) vorbereitet, so wird die Darre auf den angefeuerten Herd gesetzt. Man kann die Darre seitlich von den Herdblöchern aufstellen, damit man den Herd zum Kochen benutzen kann. Die Steinobstfrüchte werden anfangs in eine mäßige, dann stetig steigende Hitze gebracht. Kleinere Haushaltungen können zweckmäßig Kern- und Steinobst zugleich in die Darre einfüllen. Das Kernobst kommt in die unteren, das Steinobst in die oberen Etagen. Das Kernobst kann nämlich eine größere Anfangshitze vertragen, wie das Steinobst. Das Steinobst platzt sofort, wenn die Hitze über 50° C steigt, die Folge ist, daß Steinobst, das in Backöfen gedörrt wird, durch den ausfließenden Saft ganz unansehnlich und klebrig wird, denn der Saft kommt ins Kochen, sprengt die Schale und der in dem Saft enthaltene Zucker wird zu braunem Karamel umgewandelt. Kernobst verlangt im Gegensatz dazu zunächst eine hohe, später aber mäßige Temperatur. Zunächst wird die erste Hürde belegt. Damit die zerschnittenen Früchte nicht braun werden, legt man die Früchte kurze Zeit nach dem Schälen und Zerschneiden in Salzwasser (1 l Wasser 5 g Kochsalz) oder schwefelt sie nach dem Dörren. Dadurch behalten Äpfel und Birnen ihre natürliche weißgelbe Farbe. Die Hürden müssen so belegt werden, daß die Stücke dicht neben, nie übereinander liegen, denn sonst trocknen sie zu ungleichmäßig. Die durchbohrten Äpfel werden so auf die Hürde gestellt, daß die heiße Luft durch die Bohr-

öffnung streichen kann. Sind die Früchte in Längsschnitzel geteilt, so muß stets die Schalen Seite nach unten gelegt werden. Die 1½ cm dicken Apfelingringe werden nebeneinander gelegt. Die ganzen Früchte, z. B. Zwetschen, Birnen, Ringäpfel, d. h. kleine Äpfel, denen das Kernhaus ausgebohrt wurde, müssen mit dem Stiel nach oben gelegt werden. Zunächst wird die erste Hürde belegt. Diese wird unten eingeschoben. Nach 20 Minuten ist die zweite Hürde belegt. Nun wird die erste Hürde eine Etage aufgerückt und die zweite unten nachgeschoben. In dieser Weise fährt man fort. Immer muß die Hürde mit frischen Früchten auf die unterste Etage eingerückt, die anderen Hürden aber um je eine Etage aufgerückt werden. Am besten sollten alle 15 Minuten Hürden gewechselt werden. Die vorgedörrten Hürden trocknen oben fertig. Ist der Dörrobstprozeß vollendet und will man sich von dem Fertigkeit der Früchte überzeugen, so nimmt man die Scheiben usw. und biegt sie zwischen den Fingern. Sie müssen elastisch und geschmeidig wie Gummi sein und dürfen keinen Saft mehr ausscheiden. Ständig muß man das fertige Obst auslesen. Man schiebt nun oben alle Hürden durch, damit nichts verbrennt. Die Hürden die leer werden, müssen mit halbfertigen Stücken und anderen Etagen belegt werden, damit wir möglichst bald leere Hürden zum Neubelegen gewinnen. Das fertig gedörrte Obst bringt man heiß an die frische Luft, damit es rasch erkaltet. Bevor das Obst nicht vollkommen erkaltet ist, darf es nicht eingepackt werden.

Das Dörren der einzelnen Obstsorten. Die Apfelscheiben brauchen je nach der Dicke 1½—3 Stunden Dörzeit. Sind die Äpfel in 8 Stücken zerlegt worden, dörrt man also Apfelschnitte, braucht man 6—8 Stunden. Am längsten brauchen die Ring- oder Bohrapfel. Das sind die kleineren Äpfel, denen das Kernhaus ausgestoßen wurde. Sie müssen 10—12 Stunden der Hitze ausgesetzt werden. Sollen die Birnen gedörrt werden, so werden diese erst geteilt, geschält, dann wird das Kernhaus herausgeschnitten. Kleinere Birnen werden als Huzeln meistens ganz gedörrt. Die ungeteiltten Birnen werden mit dem Stiele nach oben gestellt, wie das Steinobst. Um die Birnen rascher zu dörren und ihnen ein besseres Aussehen zu geben, werden sie auch wohl vor dem Dörren etwa 20 Minuten gedämpft. In Pausen von 10 Minuten werden nun Hürden eingestellt. Ist die Darre voll belegt, so müssen die Hürden alle 20—30 Minuten gewechselt werden, d. h. man stellt die obersten Hürden nach unten. Die Birnen brauchen bei 80° C 7—10 Stunden Dörzeit. Die Kirschen werden entstiebt und in einer dünnen Schicht auf den Hürden ausgebreitet. Bei 70° C brauchen sie 4—9 Stunden Dörzeit, doch müssen die Hürden alle 20 Minuten gewechselt werden. Das Dörren von Zwetschen ist am empfehlenswertesten. Es dürfen nur solche Zwetschen gedörrt werden, die an der Luft etwas nachgereift und daher an den Stielen schon ein wenig schrumpelig sind. Sie werden mit dem Stiel nach oben eingelegt, was genau beachtet werden muß. Wegen der dicken Haut ist eine Dörzeit von 18—24 Stunden notwendig.

Das Dörren der Gemüse. Von den Gemüsen werden nur die gewöhnlichen Sorten durch Dörren haltbar gemacht. Die feineren Sorten werden einsterilisiert. Am geeignetsten zum Dörren sind Bohnen. Die Bohnen werden nach dem Entfaden geschneit. Dann brüht man sie 5—7 Minuten lang und breitet sie nun in dünnen Schichten auf den Hürden aus. Weil kein Plagen und daher auch kein Saftverlust zu befürchten ist, können die Gemüse auf 90° C erhitzt werden. Die frisch belegten Hürden kommen immer nach unten. Die Bohnen lassen sich auch in der Sonne oder auf dem Ofen trocknen. Die Erbsen werden enthülst und bei 60—70° ungedämpft schnell gedörrt. Zum Dörren der Erbsen braucht man 3 Stunden. Soll die Farbe erhalten werden, dann müssen die Erbsen 5 Minuten lang gedämpft werden. Leider büßen sie an Geschmack ein. Der Blätterkohl darf nicht zu fein gehackt und muß dann ungefähr 10 Minuten lang gedämpft werden. Bei Rotkohl muß das Dämpfen besonders sorgfältig geschehen, weil er sonst die Farbe verliert. Länger als 5 Minuten sollte er aber nicht gedämpft werden. In 3 Stunden ist er fertig gedörrt. Das Dörren von Kohl möchte ich durchaus nicht empfehlen,

da alle Kohlrarten sich eingeschlagen im Keller oder in Mieten vorzüglich bis in den Winter hinein aufbewahren lassen. Durch das Dörren verliert er ja auch an Aroma. Kohlrabi dagegen kann fast gar nicht anders als durch Trocknen aufbewahrt werden, da er sich nicht lange eingeschlagen hält. Da ein Dörren in ganzen Stücken nicht zweckmäßig ist, wird der Kohlrabi in Scheiben geschnitten. Wird der Kohlrabi ganz gedörrt oder doch in größeren Stücken, bildet sich eine feste Schale, die verhindert, daß die Innenteile genügend austrocknen. Nach 4 Stunden sind die Scheiben bei 90° C gut ausgetrocknet. Auch Karotten und Möhren sollten lieber in frischem Zustande aufbewahrt werden. Will man sie aber trotzdem dörren, dann werden sie entweder in Scheiben oder Streifen geschnitten, gebrüht und 4 Stunden gedörrt. Leider werden die Scheiben beim Dörren leicht sauer, so daß ein Aufbewahren im frischen Zustande unbedingt empfohlen werden muß. Spinat wird vor dem Dörren gründlich vorgetrocknet und dann bis 70° C 3 Stunden gedörrt. Aus 1 Zentner Spinat erhält man 2 bis 3 Pfund Trockenware. A. Grumbow, auf dessen Aufsätze hier öfters Bezug genommen wurde, empfiehlt ein Gemüsegemisch. Zu diesem Zwecke schnitzelt oder halbiert man allerlei Gemüse, wie Sellerie, Porree, Petersilie, Wirsing usw. und dörrt diese nach den oben gemachten Angaben. Es ist dies ein Verfahren, das sich dann anwenden läßt, wenn sich kleine Gemüsemengen vorfinden, deren Dörren im einzelnen nicht lohnen würde. Namentlich kann sich die sparsame Stadthausfrau aus den Abfällen des Suppengemüses im Sommer einen ganz hübschen Vorrat Julienesuppe zusammensparen, auch dann, wenn sie nur einfach die Blätter und Reste fein schnitzelt und auf dem Blech im lauwarmen Ofen trocknet.

Die Aufbewahrung muß in dünnen Beuteln an einem luftigen Orte erfolgen. Eigentlich sollte der Beutel an beiden Enden mit einer Schlinge versehen werden, so daß man den Beutel bald mit dem oberen, bald mit dem unteren Zipfel aufhängt. Dadurch schüttelt sich der Inhalt herum, was zur Haltbarkeit unbedingt nötig ist. Die getrockneten Früchte werden fest zusammengepreßt in geschlossenen Holzgefäßen, Steintöpfen oder Porzellangefäßen aufbewahrt. Die Gefäße müssen jedoch an einen trockenen Ort gestellt werden. Tritt Schimmelbildung ein, dann wird das Obst noch einmal in die Darre gebracht. Das gedörrte Obst und Gemüse muß am Abend vor der Verwendung in frisches Wasser gelegt und aufgequellert werden. Mit dem Aufquellwasser wird es sodann zum Feuer gesetzt, sonst würden zu viele Nährsalze ausgezogen und verloren werden. Für eine Person rechnet man 20 bis 25 g Dörrgemüse.

Einige Anleitungen über die Verwertung des Paradeisapfels.

Von Johanna Graeser, Wanderlehrerin, Hermannstadt.

(Fortsetzung.)

10. Kürbisgemüse mit Paradeis. 1 kg saubergeputzter, geschälter Kürbis (2 gehäufte Suppenteller), 1/2 kg sehr reife Paradeis, 3 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Fett, Butter oder gehackter Speck, Zwiebel, Salz, Grünes und Rahm. — Der Kürbis wird in 1/2 cm dicke, 5 cm lange Stangerl geschnitten leicht mit Salz durchstreut, mit wenig Essig beträufelt und eine Weile stehen gelassen. Aus Fett, Butter oder Speck und Mehl bereitet man eine hellbraune Einbrenne, dünstet in dieser gehackten Zwiebel, alsdann den Kürbis erst ohne, dann mit dem nötigen Wasser, gibt das Mark von den gekochten Paradeis und nach Wunsch etwas Zucker daran und kocht das Gemüse auf dem Herde oder in der Kiste weich. (Vorkochzeit für die Kiste 5 Minuten — Kochdauer 2 Stunden.) Die fertige Speise wird mit gehacktem Petersilienlaub und Rahm angerichtet und mit einer Kartoffelspeise, Armen Ritzern oder einem gebratenen Fleisch gegessen.

11. Bohngemüse mit Paradeis. 1 kg gepuzte grüne Bohnen 1/2 kg sehr reife Paradeis, 3 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Fett, Butter oder gehackter Speck, Zwiebel, Petersilienlaub, Salz und Rahm. Die grünen Bohnen werden in 3—4 cm lange

Stücke geschnitten, in 3/4 Liter gefalzenem Wasser 1/2 Stunde gekocht. (Für die Kiste nur 1/4 Stunde). Im heißen Fett, Butter oder Speck bräunt man das Mehl und nach Belieben gehackten Zwiebel, löst die Einbrenne erst mit wenig kaltem, dann mit dem heißen Bohnenwasser auf, kocht die Paradeis darin weich, treibt das Ganze durch ein Sieb und fügt es den Bohnen bei. Nun kocht man das Gericht auf dem Herde oder in der Kiste bis die Bohnen ganz weich sind (Vorkochzeit für die Kiste 1/4 Stunde — Kochdauer 3 Stunden) und bringt sie mit Rahm und gehacktem Grün zu Tische. Spiegeleier, Bratkartoffeln oder Arme Ritter schmecken recht gut dazu.

12. Gemüse von grünen Paradeis. 3 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Fett, 1 kg grüne ausgewaschene Paradeis, Zwiebel, gehackte Petersilie, Salz, etwas Zucker und Essig. Aus dem Fett und dem Mehl bereitet man eine leichte Einbrenne, gibt erst den gehackten Zwiebel, darauf die in Scheiben geschnittenen, entkernten Paradeis, gehackte Petersilie, Essig, Salz, Wasser und wemms beliebt ein wenig Zucker dazu und läßt das Ganze langsam weichdämpfen. (Vorkochzeit für die Kochkiste 5 Minuten — Kochdauer 2 Stunden.) Beim Anrichten rührt man Rahm und 1 Ei unter das Gemüse.

13. Gefüllte Paradeis. Von schönen reifen Paradeis schneidet man die Deckel ab und höhlt die Früchte aus. Frische oder vom Vortag übriggebliebene gebratene Schwämme werden mit 2—3 hartgekochten Eiern, Petersiliengrün, Zwiebel und einigen Blättchen Pfefferkraut gehackt, gefalzen und mit geweichtem Brot oder Semmeln vermengt. Die Mischung wird in heißem Fett schnell überbraten, dann in die Früchte gefüllt, diese werden zugedeckt, im heißen Fett mit etwas Wasser oder Fleischsuppe und dem Mark der ausgehöhlten Kerngehäuse weichgedünstet, mit Mehl oder Einbrenne gebunden und mit Rahm zu Tisch gebracht.

14. Gebratene Paradeis. Gut ausgereifte aber noch harte Paradeisäpfel werden halbiert in Mehl gewendet und in heißem Fett auf beiden Seiten bräunlich gebraten. Zuerst dreht man die fleischige Seite nach unten. Sind die Früchte fertig gebraten, dann löst man den Saft in der Pfanne mit kalter Milch auf, läßt gut durchkochen und gießt diese Tunke über die Paradeis.

15. Blumentohl (Karfiol) mit Paradeis. Der Blumentohl wird gepuzt in kleine Köschchen geteilt und in leicht gefalzenem Wasser weichgekocht. Aus einer hellbraunen Einbrenne, Paradeismark, gehacktem Grün und dem Blumentohlwasser bereitet man eine ziemlich dicke Tunke. Den Blumentohl gibt man mit Bröseln oder Käse überstreut oder mit Kartoffeln untermischt in eine Kasserole, gießt die Tunke darüber und brät die Speise noch 1/2 Stunde bei mäßiger Hitze im Ofenrohr. (Fortsetzung folgt.)

Wie werden Eier konserviert?

Von E. Rau.

Die Eier, die im Sommer am billigsten sind, müssen für den Winter konserviert werden. Die Eier sollen sich möglichst lange gut erhalten und nicht verderben. Die Frau eines Wirtes, der im Thüringer Wald ein viel besuchtes Wirtshaus besitzt, hatte im vorigen Jahre, Anfang August, noch 12 Schock Eier im Keller, die sie nach und nach vom März ab von verschiedenen Bauersfrauen gekauft hatte. Der Verbrauch der Eier erfolgte nach dem Alter, so daß die ältesten Eier zuerst verkauft wurden. Unter den März- und Apriliern fanden sich keine schlechte Eier. Als aber die Mai- und Junieier verbraucht wurden, war eine ganze Menge davon faul. Das gab viel Verdruß und Schaden. Die übrigen Eier wurden nun geprüft und es stellte sich heraus, daß eine ganze Menge unbrauchbar geworden war — meistens aber die Mai- und Junieier.

Warum halten sich die Mai- und Junieier schlecht? Im Mai und Juni sind die Hennen brütig, auch dann, wenn sie legen. Sie sitzen darum gerne auf dem Neste. So brüten sie halbe Tage, oder wenigstens doch stundenlang die Eier an, bis sie endlich abends eingesammelt werden. Die Einwirkung der Brutwärme von + 39° C genügt, auch wenn sie nur wenige Stunden währt, den Keim, der im Ei schlummert, zum Leben zu

erwecken. Hört die Wärmestrahlung auf, dann stirbt das Leben ab und der Eiinhalt geht in Verwesung über: das Ei verdirbt. Die Brutluft läßt schon im Juli nach. Im August gibt es keine brutluftigen Hühner mehr. Daher ist die Ansicht, daß Augusteier sich am besten zur Aufbewahrung eignen, bevorzugt. Wer große Vorräte von Eiern aufstapeln muß, der bevorzuge darum die Eier, die von Mitte Juli ab gelegt werden.

Worauf beruht das Konservierungsverfahren der Eier? Die Eier halten sich auch ohne Konservierungsverfahren lange frisch und wohl-schmeckend, wenn man sie an einem kühlen, trockenen, luftigen Orte nebeneinander legt, aber nicht etwa auf das spitze oder stumpfe Ende stellt, wie dies in Eierschränken geschieht. Aber die Eischale ist porös. Dadurch verdunstet das Wasser von innen, und durch die poröse Eihaut tritt atmosphärische Luft ein. Die Luft bringt Pilze und zwar Schimmel- und Spaltpilze in das Innere, wodurch der Eiinhalt zersetzt wird. Um das Ei gegen Fäulnis zu schützen, muß demnach die Schale von außen luft- und wasserdicht abgeschlossen werden. Das gute Konservierungsmittel muß drei Anforderungen genügen: Das äußere Aussehen des Eies (die Eischale) darf nicht verändert werden. Der Eiinhalt darf den guten Geschmack nicht verlieren. Die Zersetzung des Eiinhaltes muß mindestens auf 6 Monate verhütet werden.

Die alten Konservierungsmethoden. Auf dem Lande legt man noch heute vielfach die Eier in trockenes Strohhäcksel oder Heu ein. Die Eier werden mit Häckerling aus reinem Stroh schichtweise so in große Steintöpfe eingeseht, daß sie sich weder unter sich, noch den Topfrand berühren. Der gefüllte Topf wird nun fest zugebunden und in einer luftigen, kühlen, trockenen Kammer aufbewahrt. Das Mittel ist gut, weil die Eischale keine Veränderung erfährt. Obgleich der Eiinhalt stark verdunstet, halten sich die Eier doch zirka 1—2 Monate, ohne den Geschmack zu verlieren oder sich zu zersetzen. Das Einlegen in Kalkmilch greift die Schale an und verdirbt den Geschmack, auch dann, wenn der Kalkmilch Kochsalz und Weinsteinsäure zugesetzt wird. Auch das Einreiben der Eischale mit Öl, Butter, Schmalz, Speck, Vaseline und flüssigem Wachs verdirbt den Geschmack. Sehr empfohlen wird das Antisabrolin, von dem die Tube M 1:50 kostet. Die Eier, die damit behandelt werden, halten sich 5—6 Monate. Mit einer Tube aufgelöstem Antisabrolin kann man 800 Stück Eier konservieren. Die Eier kommen in einen für diesen Zweck hergestellten Drahtkorb; man läßt sie 5 Sekunden lang in der kochenden aufwallenden Wasserlösung. Ein ähnliches Mittel ist Garantol. Die einfachsten und besten Konservierungsmethoden sind unstrittig die mit Dextrin und Wasserglas.

Das Konservieren mit Dextrin. Ehe man konserviert, müssen die Eier sauber gereinigt werden. Es dürfen überhaupt nur reine unbeschmutzte Eier konserviert werden. Man kauft sich für 10 oder 20 Pfennige Dextrin und stellt mit abgekochtem Wasser eine Lösung her, die nicht zu dickflüssig sein darf. Die Eier werden so eingetaucht, daß die Schale vollständig benetzt wird. Die Eier werden nun auf ein engmaschiges Drahtgeflecht zum Trocknen gelegt. Sind sie getrocknet, werden sie noch einmal in Dextrinlösung getaucht. Nun läßt man sie wieder trocknen und hebt sie dann in Kisten oder Kästen in luftigen Räumen auf. Will man die Eier verwenden, dann löst man die Dextrinkruste in lauwarmem Wasser ab. Die Eier haben ihren frischen angenehmen Geschmack bewahrt und geben die feinsten Spiegeleier, lassen sich kochen, zu Schnee schlagen und können noch genossen werden.

Die Aufbewahrung in Wasserglas. Die peinlich gereinigten Eier werden in Steintöpfe eingelegt. Die darüber zu gießende Flüssigkeit stellt man her aus 1 Teil Wasserglas und 9 Teilen abgekochtem aber wieder völlig erkaltetem Wasser. Die Flüssigkeit muß vor dem Übergießen tüchtig durcheinander gerührt werden. Nun gießt man soviel in die Töpfe, daß die Flüssigkeit noch 4—5 cm über die Eier reicht. Um Staub und Schmutz abzuhalten, verschließt man die Töpfe mit einem Holzdeckel oder Pergamentpapier. Die Flüssigkeit wird später gallertartig. Die Töpfe müssen im Keller, in dem die Temperatur nie über + 12° C

steigen oder auch nicht unter 0° sinken darf, aufbewahrt. Zeigt die Gallertschicht Risse oder ist sie durch Verdunsten gesunken, so muß sofort frische, abgekühlte Flüssigkeit nachgefüllt werden. Nimmt man die Eier aus den Töpfen heraus und kocht sie, so zerplagen die Schalen, weil ja alle Poren der Eier mit Wasserglas verschlossen sind. Um dies zu vermeiden, muß die Schale, ehe man die Eier kocht, einige Male mit einer Nadel durchstochen werden.

Schließlich sei noch auf folgende Grundsätze hingewiesen. Aufzubewahrende Eier sollen so bald als möglich nach dem Legen in Behandlung genommen werden, aber nicht eher, bis sie abgekühlt sind. Ein Ei, das nur 24 Stunden alt ist, ist einem eine Woche alten an Geschmack und Nährwert zweifellos überlegen. Die Behandlung der Eier nehme man stets an einem kühlen Orte vor, und wenn Kalkwasser oder Wasserglas angewandt werden, soll die Lösung völlig kalt geworden sein, ehe man die Eier hineinbringt. Eier von Hennen, die bei vollem Freilaufe in der Hauptsache mit Körnerfutter ernährt werden, halten sich besser als von eingesperrten Hühnern gelegte. Werden die Eier in Wasserglas aufbewahrt, so sollen sie in einer Temperatur stehen, die nicht unter 1 und nicht über + 12° C geht. Ein kühler Keller mit reiner Luft ist für diesen Zweck am geeignetsten. Eine höhere Temperatur, auch wenn sie nur wenige Stunden anhält, hat schädlichen Einfluß. Aufbewahrte Eier müssen mit dem Eier Spiegel vor dem Gebrauche geprüft werden. Den Eier Spiegel stellt man sich selbst einfach in der Weise her, daß man in ein dünnes, geschwärztes Brett oder ein Stück Pappe ein Loch in Größe eines Eidurchmessers schneidet; hinter das Brett stellt man eine Küchenlampe mit Blende, deren Flamme sich in der Höhe des Lichtes befindet. Steckt man nun ein Ei durch das Loch, so wird das Innere durchleuchtet. Alle dunklen Eier und die mit Flecken oder dunklen Schatten müssen von dem Verbräuche ausgeschlossen werden. Das Experiment muß in einem ganz dunklen Raume vorgenommen werden.

Mitteilungen.

Abgabe von Benzin.

Der k. ung. Ackerbauminister hat bis Ende Juli an Landwirte 30.000 q Benzin und Benzol abgegeben und hofft auch im Laufe des August entsprechende Mengen zur Verfügung stellen zu können. Das Benzin wird je nach dem spezifischen Gewicht zum Preise von 105 und 110 K abgegeben, das zu einem Drittel mit Spiritus gemischte Benzol zu 98 K.

Staatsunterstützung zur Anschaffung von Dampf- und Motorpflügen.

Der k. u. Ackerbauminister hat sich mit Rücksicht auf den großen Mangel an Zugtieren, um die Durchführung des Anbaues sicherzustellen, bereit erklärt, all jene Landwirte, die bis zum Schlusse des laufenden Jahres Pflugmaschinen mit motorischer oder Dampfkraft anschaffen, unter fallweiser Erwägung ihrer Verhältnisse, durch die Gewährung eines Zinsenzuschusses zu unterstützen. Das wird in der Form erfolgen, daß er — vorausgesetzt, daß die Tilgung der angeschafften Pflugmaschine innerhalb fünf Jahren erfolgt — den interessierten Landwirten die dreiprozentigen Zinsen des nachweisbaren Anschaffungspreises durch fünf Jahre in abnehmenden Raten als Regierungsunterstützung anweisen wird. Das heißt, wenn die Pflugmaschine 30.000 K kostet, kann der sie kaufende Landwirt im ersten Jahre nach den ganzen 30.000 K, im zweiten nach 24.000 K, im dritten nach 18.000 K, im vierten nach 12.000 K und im fünften Jahre nach 6000 K, Kapital jährlich drei Prozent Zinsen als Staatsunterstützung fordern. In jenem Falle jedoch, wenn der betreffende Landwirt mit der angeschafften Pflugmaschine nicht nur für sich selbst pflügt, sondern auch bei anderen das Lohnpflügen besorgt, werden in jenen Jahren, in denen er diesen Umstand entsprechend nachweist, nicht drei, sondern sechs Prozent der Kaufrate als höchste Jahresunterstützung gewährt werden.

Unterhaltendes und Belehrendes.

Etwas für Herz und Gemüt.

Die bekannten sieben Kardinalsünden sind in Italien zu Hause: Der Hochmut in Genua, der Geiz in Florenz, die Uppigkeit in Venedig, der Born in Bologna, die Freßerei in Mailand, der Neid in Rom und die Faulheit in Neapel. Weber.

„Gerechtigkeit erhöht ein Volk, aber die Sünde ist der Leute Verderben!“

Aus einer Ansprache des ev. Pfarrers von Karlsburg Georg Wehrauch bei der heurigen Custozzafest.¹⁾

„Gerechtigkeit erhöht ein Volk!“ — In diesem Spruch ist alles ausgedrückt, was ein Land, ein Volk glücklich und unglücklich, aufstrebend und stark, aber auch hinfällig machen kann. Es ist unser aller Wunsch, daß das Vaterland blühe und gedeihe, hängt doch davon das Wohlergehen aller seiner Bewohner ab. Und diese Bewohner, dieses Geschlecht zeigt sich würdig der großen Aufgaben, die Gott der Herr ihm zugewiesen. Alle ohne Ausnahme bringen für ihr Vaterland die höchsten Opfer dar, zeigen sich wert ihrer Vorfahren, die so oft für dieses Vaterland Gut und Blut geopfert haben. Ein edler, freier, hoher Sinn befeelt alle, die tapferen Krieger draußen im Felde, sonst könnten sie den übergroßen Feind nun nicht seit Wochen und Monaten aufhalten, ja von Niederlage zu Niederlage treiben, — und auch die, welche zu Hause bleiben und die Räte und Schrecken des Krieges an dem Verlust lieber Angehöriger zu spüren bekommen und darob nicht murren und verzweifelt klagen. Die eiserne Zeit hat eiserne Menschen mit eisernen Herzen geschaffen, die unter dem harten Druck wie der Stahl nur noch stärker und ausdauernder werden. Alle Völker unseres Vaterlandes sind durchdrungen von der Wahrheit des Wortes: „Aus der Kräfte frohvereintem Streben erhebt sich erst das wahre Leben!“ —

„Die Sünde aber ist der Leute Verderben!“ Müffen wir nicht an dies Bibelwort denken, wenn wir unseres neuesten Feindes — Italien — gedenken?! Der alte Erbfeind der Habsburger Monarchie hat wieder frech sich gegen uns erhoben. Es ist nicht das erstemal, daß ihn schnöde Habgier, eingeborene Raublust gegen uns zu den Waffen greifen und uns in den Rücken fallen ließ. Zuletzt war es vor 49 Jahren, als unsere Monarchie wieder in einen Krieg verwickelt war, als sie uns angriffen, um eine der schönsten österreichischen Provinzen: Venedig an sich zu reißen. Der Feldzug hat ihnen keine Vorbeeren gebracht, immerhin aber durch den unglücklichen Ausgang des Feldzuges in Böhmen doch das Erstrebte eingetragen. Am 24. Juni 1866 wurde das italienische Landheer bei Custozza von den österreichisch-ungarischen Truppen unter Führung des Erzherzogs Albrecht entscheidend geschlagen. An diesem Kampfe haben drei Bataillone des Infanterieregiments Nr. 50 teilgenommen und durch ihre Tapferkeit wesentlich zum Siege beigetragen. In der Geschichte des Regiments heißt es: „Seine Taten sind mit dem Siege von Custozza unlöslich verbunden. Offiziere und Mannschaft wetteiferten an Tapferkeit, Todesverachtung und Heldennut. Doch waren auch die Opfer des Kampfes groß! Viele Offiziere, darunter der tapfere Oberst Schwaiger und 48 Mann blieben tot auf dem Schlachtfelde, viele hatten Verwundungen erlitten.“ Die Geschichte des Regiments weist eine lange Reihe von Namen von Offizieren und Soldaten auf, die für besondere Tapferkeit ausgezeichnet wurden. „Das schönste Lob hat dem Regiment der glorreiche, verewigte Feldherr, Erzherzog Albrecht, kurz nach der Schlacht persönlich ausgesprochen, indem

¹⁾ Der erste Teil der Ansprache konnte wegen Raumangel nicht gebracht werden.

er das Regiment hervorragend tapfer nannte, und der Brigadier, Freiherr von Biret, schrieb in seinem Befehle, daß er, wenn er all die Tapferen nennen sollte, die sich der Auszeichnung würdig erwiesen, er seine ganze Brigade nennen müßte.“ „Das Regiment hatte in der Schlacht bei Custozza nur Helden.“ — Das waren tapfere Jünglinge und Männer damals und sie sind es wert, daß man alljährlich an diesem Ehrentage ihrer gedenkt. Heute hat es ganz besonderen Wert, sich solcher heldenhaften Taten der Vergangenheit zu erinnern! Wieder steht uns der „nichtswürdigste aller Feinde“ gegenüber. Der Bundesgenosse von gestern ist unser Feind geworden. Treubruch und Verrat, den Fluch des Menschengeschlechtes hat er selbst auf seine Stirne geschrieben und dies Judasmal wird nichts von seinem König und diesem Volke abwaschen können. Wie dieser Krieg ein „russisches Ehrentwort“ geschaffen hat, so wird auch die „italienische Treue“ von nun an sprichwörtlich sein. Nur zu gut hat Bismarck den Charakter dieses Volkes erkannt, indem er sagte: „Gott hat den Menschen nach seinem Ebenbilde erschaffen; die Italiener nach dem Bilde des Judas Ischarioth.“ Diesen treulosen Bundesgenossen gilt es nun noch neben all den anderen Feinden niederzukämpfen, und mit Gottes Hilfe wird das auch gelingen, wenn der Geist jener Helden von 1866 noch in den Männern von heute lebt. Und er lebt, dieser Geist, dieser Heldennut, diese Todesverachtung, das beweisen die Siege in Galizien und der Bukowina, das beweist die große Tapferkeit unserer Truppen dort unten an der italienischen Grenze und das beweist die Schneidigkeit unserer Flotte, in der der Geist Tegetthofs, des Siegers von Lissa, vom 20. Juli 1866, waltet.

Ihr Freunde! Vielleicht werdet ihr auch dazu bestimmt gegen diesen Erbfeind zu kämpfen, nehmt diesen hohen Heldenfinn mit, seid tapfer und standhaft, ausdauernd und treu in allem und jedem, wie es auf dem Bande der Regimentsfahne steht, das zur Feier seines 100jährigen Bestandes am 20. August 1863 die verewigte Kaiserin und Königin Elisabeth schenkte: „Seid treu und ausdauernd, wie eure Väter!“ — und vertrauet auf Gott, wie die Vorfahren, damit, wenn später wieder Geschichte geschrieben wird, auch eure Namen in Ehren genannt werden! Gedenkt auch des Spruches, der sich immer noch als wahr erwiesen hat:

**„Gerechtigkeit erhöht ein Volk,
Aber die Sünde ist der Leute Verderben!“ — Amen.**

Aus dem Leben für das Leben.

Hinter der Front.

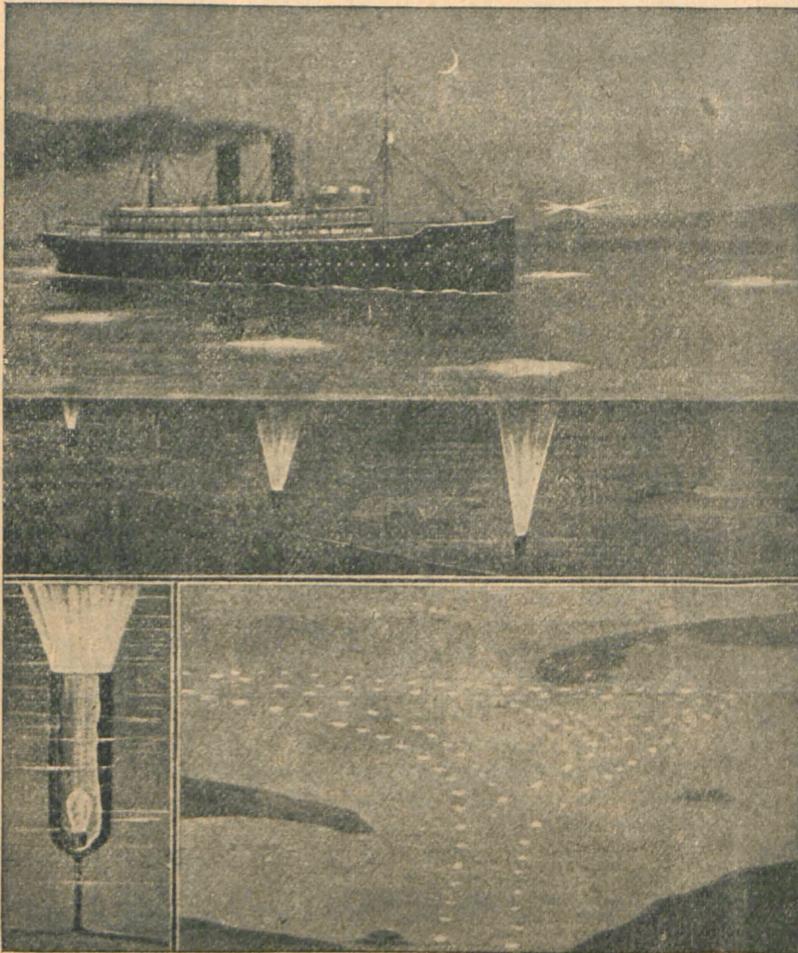
Während draußen im Feld die Kanonen brüllen, die Maschinengewehre ihr Tat-tat-tat hämmern und die Flintenkugeln pfeifen, während bei Riga, am Rarow, an der Weichsel und am Bug, an den Dardanellen, im Kaukasus und am Suez, bei Opern, in den Bogesen und Argonnen und sonstwo gekämpft und gerungen wird, geht das Leben hinter der Front seinen alten Gang. Seinen alten Gang? Ja und nein! Manches ist freilich so wie früher und doch so vieles, vieles atmet neue Zeit und neues Leben!

Die staatliche Ordnung steht trotz des Weltenbrandes nach wie vor aufrecht und arbeitet, als ob nichts geschehen wäre. Der „Racker“ Staat, wie man in Preußen zu sagen pflegte, tut seine Schuldbigkeit.

Und die Menschen gehen ihren Arbeiten und Geschäften nach, lesen in den Ruhestunden ihre Zeitungen und am Sonntag ziehen die Mädchen und Burfchen und auch mancher Kriegermann z. B. in Hermannstadt festlich geschmückt zum Tanz aus.

Die Gasthäuser haben in größeren Orten reichlich zu tun, die günstig gelegenen Badeorte sind gut besucht, das Leben geht seinen alten Gang. Und auch die deutschen Philister lassen nicht von ihren Gewohnheiten. Ist da eine deutsche Zeitung, die für eine Verständigung zwischen England und Deutschland arbeiten will. Sie heißt „Eiche“. Gut! Aber was wächst auf diesem stattlichen

Verständigungsbaum? Allerlei Stimmen aus Frankreich, England, wohl auch aus Amerika und Italien und Rußland tauchen auf, damit die Eichengemeinde über die verschiedensten ausländischen Meinungen und Auffassungen möglichst genau unterrichtet sei. Natürlich stehen da nun allerlei Liebenswürdigkeiten und Märchen zu lesen, an denen unsere Feinde sehr reich sind. Deutschland wird herabgesetzt, klein und schlecht gemacht, wie die Drei- bis Aichtverbändler das ja so vortrefflich verstehen. Damit die „Eiche“ aber deutschen Gerechtigkeitsfinn betätige, läßt sie ab und zu auch eine deutsche Entgegnung zu Gehör kommen, gewöhnlich aber so, daß der Franzose oder Engländer das Schlußwort behält.



Kennzeichnung der Fahrstraße durch Unterwasserlichter. Wir zeigen hier eine Art von Unterwasserlichtern, die dazu dienen können, die Schiffe sicher in den Hafen zu leiten. Die Vorrichtung besteht aus einer Kette von versenkten elektrischen Lampen, die die Fahrtrichtung angeben und durch ein elektrisches Kabel, das vom Land aus gespeist wird, verbunden sind. In Kriegszeiten werden die Lichter selbstverständlich nur bei Annäherung eines nicht feindlichen Fahrzeuges in Betrieb gesetzt.

Ja sogar der Fall hat sich ereignet, daß eine Antwort aus dem feindlichen Lager vollinhaltlich ertönt, ohne daß die deutsche Äußerung, auf die geantwortet wird, zu lesen wäre. Wahrscheinlich wird die deutsche Äußerung als bekannt vorausgesetzt.

Ein französischer Gelehrter darf ruhig behaupten, daß die Deutschen kaum ein paar wissenschaftliche Leuchten hervorgebracht haben. Die Eiche bringt die Behauptung und schweigt dazu!

So war der deutsche Michel auch früher, ruhig und gründlich und über die Maßen ehrlich und vornehm. Warum soll die Eiche sich streiten mit Franzosen und Engländern, mit denen sie sich ja verkommen will?

Sie läßt die Spötter aus den Reihen der Feinde reden, ja sie bringt ihre Reden genau wieder, ohne etwas dazu zu sagen, trotzdem die Gelegenheit da wäre, wuchtig oder fein, je nachdem,

dreinzufahren und den falschen Feinden einige wohlverdiente Tische auszuwischen.

Das Leben geht aber seinen alten Gang fort, die deutsche „Eiche“ wächst ruhig weiter nach allen Himmelsrichtungen und läßt gemächlich unter ihrem breiten Gräfte allerlei Bubenvolk spielen und seine Jungenstücklein vorbringen. Einer „deutschen Eiche“ stünde es aber besser an, wenn jetzt in der Kriegszeit um ihren Stamm deutsches Kriegsvolk lagerte mit deutschen Gedanken und Kraftsprüchen, mit deutschem Glauben und deutscher Wahrhaftigkeit, das wäre gewiß das beste und wirksamste Mittel zur Verständigung mit unseren mundstinken Feinden.

Das Leben geht seinen alten Gang fort! Die deutsche Buchhändlerschaft ist fleißig wie zuvor. Sie bringt Bücher und Hefte ohne Zahl auf den Markt. Da hat sich nichts geändert gegen früher. Aber bei näherem Zusehen ist doch vieles anders geworden. In diesen Büchern und Hefen pocht meist der Pulsschlag des Krieges, da lebt der neue Geist, der die Krieger draußen besetzt und der auch hinter der Front an so vielen Ecken und Enden sich regt. Wie viel herzerhebende Gedichte haben wir nicht schon gelesen, seit die Kriegsfackel brennt! Wie viel ergreifende Beschreibungen sind nicht erschienen, die uns ohne Ruhmredigkeit fühlen lassen: Es ist eine gewaltige Zeit, in der wir leben!

Selbst jene Witzblätter, die früher vom Spott gegen das Heer, die Kirche, das Königtum und die altbackenen deutschen Tugenden lebten, haben inhaltlich eine teilweise Umgruppierung vornehmen müssen und vorläufig ihre elenden, zersekenden Ränke verstummen lassen.

O, wenn dieser neue Geist nur durchhielte! Wenn es uns nur gelänge, uns von dem fremden Schmarobertum gänzlich loszumachen, das in der Presse, in der Kunst, ja selbst in der Wissenschaft sich prophanhaft hervortat und dem urwüchsigem, volkstümlichen deutschen Geist heimlich den Krieg erklärt hatte.

Hinter der Front müssen wir auch kämpfen für deutsche Art und deutsches Wesen.

Da gilt es nicht bloß gegen den elenden Wucher mit Lebensmitteln zu streiten, gegen die gewissenlose Ausbeutung, mit der Krämerseelen in dieser opferreichen, blutigen Zeit sich bereichern, sondern auch in Sprache und Sitte das Alte, Bodenständige zu Ehren zu bringen und den welschen Plunder hinauszufegen. Viele Zeitungen — am Ende auch die Landw. Blätter — bringen auf dem ersten Blatt noch immer die *P r ä n u m e r a t i o n s p r e i s e* (statt Bezugspreise), *I n s e r t i o n s g e b ü h r e n* für Annoncen (statt Gebühren für Anzeigen) usw.

Auch in der Kirchensprache will man im Deutschen Reich Rehraus machen mit den zahlreichen Überbleibseln aus der „lateinischen“ Zeit. So ist's recht!

Und wenn sich auch die Freunde einer „brillantem und prägnanten Diktion“ noch so sehr verkümmeln vor lauter Entsetzen, wir wollen und dürfen nicht locker lassen. Die Zeit ist gekommen, daß der neue Geist sich auch in der Sprache geltend mache. Wenn die draußen im Kampf eine Arbeit leisten, die erst in späteren Jahrzehnten voll gewürdigt werden kann, müssen wir auch an unserem Teil mithelfen, wie wir eben können, mit Liebesgaben, mit Sparsamkeit, mit dem Gedanken und mit der Sprache.

Vom Waisenheim in Heurndorf.

Es war ein schöner Sommertag — an einem Sonntag — in der ersten Stunde nach Mittag, als ich dem Waisenheim in Heurndorf einen kurzen Besuch abstatten durfte. Das einfache Bauernhaus samt geräumigem Hof und Garten, ein Vermächtnis des im Jahre 1912 verstorbenen Kurators Johann Konnerth für die ev. Kirchengemeinde, wogegen die Erben eine mäßige Entschädigung erhielten, liegt in der Hauptgasse der Gemeinde in der Nähe des Pfarrhauses und der Schule und macht einen guten Eindruck auf den Beschauer schon von außen. Vor dem Hause standen einige Mädchen und

Knaben im Alter von 8—14 Jahren — sauber gewaschen und gekämmt — in einfachen, aber ordentlichen Kleidern, kleine Menschen, denen man nicht ansah, daß es Waisenkinder waren; so zufrieden und freundlich blickten die Kinder die fremden Ankömmlinge — ich war in Begleitung einer erwachsenen Tochter — an.

Beim Eintritt in den Hof fiel die Sauberkeit auf, die ja sonst in manchem sächsischen Hof manches zu wünschen übrig läßt. Das Waisenheim in Henndorf ist ein Bauernhaus, das entsprechend der dort üblichen Bauart im Erdgeschosse einige Räumlichkeiten enthält, die zur Zeit als Küche und Vorratskammer benützt werden, während die Wohnräume im ersten Stock, zwei große, helle, freundliche Zimmer und ein Vorzimmer, von den Waisenkindern und der Pflegemutter benützt werden.

In dem einen Zimmer gegen die Gasse ist das Wohn- und Schlafzimmer für die Knaben, in dem Hofzimmer das Wohn- und Schlafzimmer für die Mädchen. Beide Zimmer sind groß, geräumig und hell und entsprechend in den Raumverhältnissen.

Die Zimmer sind einfach mit Einrichtungsgegenständen ausgestattet; ein großer Tisch samt Stühlen in der Mitte, an den Wänden die Betten, teilweise mit alten Bettdecken bedeckt.

Die Hausmutter Sara Mennig aus Großalisch versteht es offenbar, das junge Volk in Zucht und Ordnung zu halten; gewiß keine kleine Aufgabe, da ja auch die ganze Verpflegung von ihr allein bestellt wird. Unter ihrer Obhut stehen zurzeit 18 Waisenkinder im Alter von 3—14 Jahren, 8 Mädchen und 10 Knaben. Von den Waisenkindern, die hier die sorgfältigste Pflege finden, stammen 3 aus Bultsch, 4 aus Schaas, 4 aus Agnetheln, 2 aus Hermannstadt, 2 aus Henndorf, 2 aus Stolzenburg, 1 aus Marktshellen.

Die Kinder waren auch den Fremden gegenüber nicht scheu und ängstlich, offenbar ein gutes Zeichen für ihre Erziehung und Pflege.

Der große Gemüsegarten war zum größten Teile mit Kartoffeln bepflanzt; doch fehlte auch das sonstige Gemüse nicht; alles in tadellosem Zustande; kein Unkraut weder auf den Beeten, noch auf den Wegen zu sehen; auch der daranstoßende Baumgarten ist ordentlich gehalten. Das alles hatte die Waisenmutter mit ihren Pfleglingen geleistet; ja noch mehr, die erste und zweite Behandlung eines Maisfeldes, das teils vom Pfarrer, teils von der Kirchengemeinde unentgeltlich überlassen wird, war ebenfalls von den größeren Kindern bestellt; die kleineren holen Wasser und das Essen für die größeren.

Im Stalle stand eine schöne große Saanziege, die aber zurzeit keine Milch gibt, und in den unteren Räumlichkeiten war eine Spedseite, ein Sack Weizenmehl und ein Sack Rutzuzmehl sowie ein tüchtiges Stück Butter an Lebensmitteln vorhanden.

Gewiß, es war viel Schönes, was man sehen konnte, aber auch manches war nicht zu sehen, was man lieber gesehen hätte.

Zunächst war der Vorrat an Lebensmitteln doch ein sehr geringer und hier tut wohl dringende Abhilfe not. Mehl und Eier, auch Milch und Schmalz werden gewiß gerne angenommen und hoffentlich auch gerne gegeben, auch mit Rücksicht darauf, daß die Ernte in unserem Landesteile so reichlich im Weizen z. B. ausgefallen, wie wir es seit vielen Jahren nicht erlebt haben und auch die anderen Feldfrüchte so schön stehen, daß man eine reiche Ernte erwarten darf. Darum gedenket auch der Waisenkinder in Henndorf!

An Einrichtungsgegenständen fehlen vor allem eine Anzahl von Bettstätten; jetzt schlafen 2 bis 3 Kinder in einem Bette, was entschieden zu bemängeln ist. Es wäre daher sehr erwünscht, wenn alte Feldbetten, die unbenützt auf dem Aufboden stehen, an das Waisenheim in Henndorf geschickt würden. Ebenso ist Mangel an einfachen Sommer- und Winterdecken für die Betten;

auch hier werden menschenfreundliche Geber und Geberinnen den rechten Weg finden.

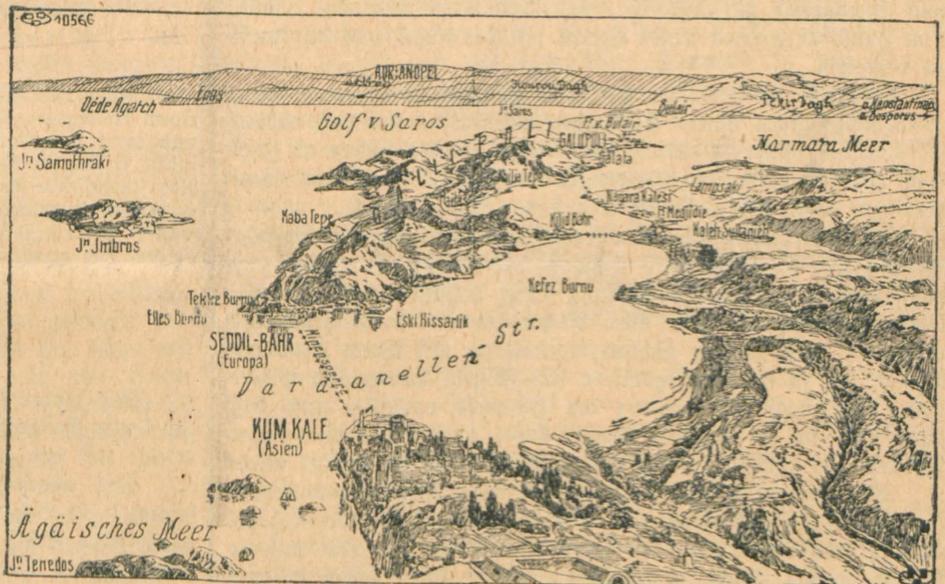
In diesen teuren Zeiten fehlt es auch an einem Kulturmittel allerersten Ranges — an der Seife für die Kinder, die zu beschaffen sehr schwer fällt, da die Seife bekanntlich stark im Preise gestiegen ist. Nun gibt es viele Hausfrauen, die nach alter Sitte sich die Seife für den Hausbedarf selbst bereiten; sollten sie nicht auch ein Stückchen solcher Hausseife für die Waisenkinder in Henndorf übrig haben?

Wer aber solche Sachen wie Seife, Nahrungsmittel u. dgl. nicht schicken kann, hat vielleicht trotz der allgemeinen Teuerung einige Kronen übrig, die dem Waisenhaus in Henndorf zugute kommen. Alle derartigen Gaben sind am besten an Pfarrer Carl Steilner in Henndorf zu senden.

Gewiß, die Not ist in vielfachen Kreisen unseres Volkes vorhanden, aber wir dürfen über der eigenen Not die Not der Waisen in Henndorf nicht vergessen. Es ergeht daher an alle Menschenfreunde, insbesondere an unsere Frauenvereine die herzliche Bitte: „Lasset uns Gutes tun an Jedermann — zumeist aber an des Glaubens Genossen.“ Denn so spricht der Herr, der Kinderfreund auch zu uns: „Was ihr getan habt einem unter diesen meinen geringsten Brüdern, das habt ihr mir getan.“

Hermannstadt, im August 1915.

B. A. Eitel, em. Pfarrer.



Reliefkarte der Dardanellen. In der heutigen Karte bringen wir die Meerenge der Dardanellen, an der sich die Engländer und Franzosen schon vergeblich die Köpfe eingeraunt haben. Trotz aller Verluste versuchen sie es immer noch, die Dardanellenstraße zu erobern, um eine Verbindung des Mittelländischen Meeres mit dem Schwarzen Meer zu schaffen.

Am Familientisch.

Unsere Grenzwaht gegen Italien.

Wir hören tagtäglich, daß die Stürme der verräterischen Italiener gegen unsere Stellungen im Isonzogebiet, am Rcn und an der Tiroler Grenze immer wieder abgewehrt werden, und daß im Isonzogebiet zwei Schlachten, die tage-, ja wochenlang tobten, geschlagen wurden, ohne daß die Söhne der apenninischen Halbinsel irgend einen bedeutenden Erfolg errungen hätten. Im wesentlichen steht der Feind jetzt nach einem Vierteljahr Krieg noch immer da, wo er zu Beginn seines unerhörten Treubruches in den Kampf eintrat. So leben wir hinter der eisernen Mauer, die uns nun auch gegen den Freund von gestern schützt, sicher dahin und sind gar leicht geneigt, die Gefahren und Mühsale gering zu achten, die unsere Krieger hier überwinden, weil wir uns keine rechte Vorstellung machen von dem furchtbar erbitterten

Ringern gerade auch an dieser bedrohten Grenze unserer Monarchie. Man hat sich gewöhnt, den Italiener als einen Maulhelden zu betrachten, der im ernstlichen Krieg der schlechteste Soldat sei und nicht auf die Dauer standhalten könne. Dazu gedenken wir dessen, daß die Italiener von unseren Heeren immer wieder zu Wasser und zu Lande besiegt worden sind. Das alles ist aber kein Grund, den italienischen Gegner von heute zu unterschätzen. Italien hat sich auf diesen Krieg mit Unterstützung des Vierverbandes sorgfältig und in langen Monaten vorbereitet. Das Heer hat zu einem bedeutenden Teil auf dem tripolitanischen Gebiete Kriegserfahrungen gesammelt. Das Flugwesen und die Artillerie ist vorzüglich durchgebildet. Der Italiener, den wir so gerne „Kakelmacher“ heißen, weil er angeblich gerne Kakelfleisch verzehrt, ist bedürfnislos und von aufblühender begeisterungsfähiger Gemütsart.

So kommt es, daß unser Feind im Südwesten sich durchaus tapfer schlägt, daß er ein zäher Gegner ist, der bis zum letzten Blutstropfen kämpft und sich — wie es schon wiederholt vorgekommen ist — nicht ergibt, auch wenn er hoffnungslos eingeschlossen ist, sondern bis zum äußersten kämpft und lieber fällt, statt Gefangener zu werden.

Um so höher müssen wir die großartigen Leistungen unserer Heere im Südwesten bewerten.

In Gebirgshöhen von 2000—3000 Metern harren unsere Krieger aus im feuchtkalten Nebel, in Schnee und Eis. Unter qualvollen Entbehrungen marschieren, nein klettern sie im Gletscher- und Steingebiet hin und her, von dem einen Gedanken erfüllt, dem treulosen Freund seinen Verrat mit der Kugel und der Faust zu vergelten.

Trotzdem die Italiener mit ihrer Hauptmacht oft wochenlang unausgesetzt gegen unsere Stellungen anstürmen, um doch endlich irgendeinen namhaften Erfolg zu erringen, halten unsere an Zahl wahrscheinlich geringeren Verteidiger unerschüttert stand, von einem herrlichen Geist der Ordnung und besten Mutes befeelt.

Wenn die Kanonen da oben in den Bergen ihre gewaltige Sprache sprechen und die furchtbaren Geschosse auf die Felsen aufschlagen, dann verzehnfacht sich die Wirkung dieser Schüsse durch die zahllosen Felsstücke, die nach allen Richtungen hin aufspritzen. Und wenn wir uns zu den Schlachtingewittern mit ihrem Kanonendonner, der in den Gebirgstälern und Kesseln hundertfach widerhallt, auch noch ein Gewitter des Himmels vorstellen und das alles noch in der dunkeln Nacht, dann haben wir eine kleine Ahnung von dem schauerlich-großen Kampf, der da geführt wird.

Und weil er so heldenhaft geführt wird, so sicher und siegesfreudig, so zäh und aufopfernd, gedenken wir mit besonderer Hochachtung und Verehrung, mit besonderem Dank und Lob unserer kühnen, starken Wacht im Südwesten, deren Taten gewiß in Lied und Wort, vor allem aber in unseren fühlenden Herzen fortleben werden. Erst nach dem Krieg wird die Größe dessen, was hier geleistet wird, voll erkannt und gewürdigt werden. Bis dahin aber wollen wir das unergleichliche Ringen um die Hochebene von Doberdo, den Krieg am Isonzo und an der kärntischen und tirolischen Grenze mit jenem Mitgefühl und mit jener Bewunderung begleiten, die echte Heldentaten verdienen.

Die Grenzwehr im Südwesten dürfen wir stolzen und dankbaren Herzens neben unseren siegreichen Heeren in Galizien und Russisch-Polen rühmen.

Und wenn die Erfolge der Wacht im Südwesten auch nicht jenen Strahlenglanz auf sich ziehen, wie das gewaltige Vordringen im Nordosten, wie die Rückeroberung von Przemyśl und Lemberg, die Siege von Krasnik und Zwangorod, von Bodz und Warschau, von Tannenberg und bei den masurischen Seen, der blutige und standhafte Stellungskampf unter übermenschlichen Mühen und Entbehrungen gegen den leidenschaftlich anstürmenden zahlreichen Feind im Südwesten ist eine Tat, würdig der anderen großen Taten, die mit leuchtenden, unvergesslichen Buchstaben in die Geschichte des Weltkrieges eingetragen werden. Gott schütze unsere Grenzwehr im Südwesten!

—ft—

Sein letztes Lied.

Ich habe nicht Brüder noch Schwestern mehr,
Und Vater und Mutter sind tot,
Und täglich singt's über's Weltmeer her
Von der Nibelunge Not.
Und stündlich ruft mich das große Land
Mit strengem Kommandoschrei,
Und ich bin mit Fesseln hier festgebannt,
Und ich bin nicht mit dabei.

Ich bin nicht dabei, und nutzlos verglimmt
Das herausgefallene Scheit.
Ich bin erbittert, vergrämt und ergrimmt,
Ich Nichts in der großen Zeit.
Ihr drüben, ihr schafft und kämpft euch den Sieg,
Und die liebe Heimat bleibt frei,
O du unbeschreiblich herrlicher Krieg,
Und ich bin nicht mit dabei.

Der langsame Tod, der vom Händlergeschlecht,
Dem begeisterungslosen, mir winkt,
Den Strohtod verschmäh' ich und nehm mir das Recht,
Zu gehen, wann Zeit es mich dünkt.
Nicht helfen können, nichts Wichtiges tun!
Langsam verkommen in Schmach?
Mein Heimweh braucht Zeit für immer zu ruhn...
Meine Freunde, weint mir nicht nach!

Von Dr. Fritz Sudow, Kunstgelehrter und Schriftsteller, der in einem Verlagsgeschäft zu Stapleton in Amerika zuletzt angestellt war und wohl aus Nahrungsorgen und Gram in den Tod gegangen ist, indem er sich die Kehle durchschnitt. Er hatte in Koftock studiert und in Rom umfassende Forschungen getrieben, die er zu einem größeren Werke zu verwenden gedachte. Auch dichterisch war er veranlagt. Nun hat der gewaltige Krieg den Sohn des deutschen Vaterlandes im schändlichen Amerika in den Tod gezwungen.

Wochenschau.

Wie bisher bemühen sich unsere Feinde, alle für sie unangenehmen Ereignisse möglichst rosig darzustellen, so daß die Mißerfolge fast wie großartige Siege aussehnen.

Der abgesetzte englische Marineminister Churchill hatte seinerzeit die Behauptung zu stande gebracht, daß die englische Flotte durch jedes Schiff, das vor den Dardanellen sinke, stärker werde, denn vor den Dardanellen seien meist alte Kisten in Verwendung.

Mit einer gewissen Bewunderung haben wir diese Churchillsche Äußerung hingenommen und von Herzen gewünscht, die englische Flotte möge auf diesem Wege der Stärkung rasch und „erfolgreich“ alle ihre Meereskisten verlieren, damit Churchills Seele Ruhe habe.

Nun versuchen die Franzosen und Engländer zu dem Falle von Warschau und Zwangorod eine besonders gute Churchillsche Mine zu machen. Sie schreiben von den russischen Meisterrückzügen im Rückzug und reden aller Welt mit Eifer ein, daß die Russen sich eiligst zurückziehen, damit die deutschen und unsere Heere möglichst tief ins russische Reich gelockt werden. Wenn die genasführten Sieger dann gehörig müde und recht weit von ihrer Heimat seien, würden die vom vielen Zurückweichen immer frischer gewordenen Russen auf einmal wie Hornissenschwärme losbrechen und die Siege der deutschen und unserer Truppen in Niederlagen verwandeln, so etwa, wie das vor 100 Jahren mit Napoleon geschehen sei.

Diese krampfhaften Bemühungen unserer Feinde in Paris und London, Bitteres süß zu finden, erinnern an einen nun im Grabe ruhenden gemütlichen alten Hermannstädter, der niemandem ein unfreundliches Wort sagen konnte. Einmal bekam er bei einem Botengange einen angeblich besonders guten Wein zu trinken. Nach jedem Schluck ging es über sein Gesicht wie Regenwetter, aber dann raffte er sich zusammen und strahlte vor Freundlichkeit. Und

auf die wiederholten Fragen, ob der Wein schmecke, kam nach jedem Schluck und nach jedem Regenwetter die warme Sonne, und zufrieden erklang das beruhigende Wort: Er ist sehr gut, sehr gut. Nur „zickt“ er ein bißchen. Nachher stellte sich heraus, daß unser Hermannstädter mit seinem goldenen Herzen, also schmunzelnd, ein Glas Essig getrunken hatte.

Przemysl von den Russen preisgegeben! Lemberg von den Russen preisgegeben! Zu diesen Nachrichten klang aus Paris und London: „Sehr gut, sehr gut!“

Nun wiederholen sich nach dem Falle von Lomscha, Pultusk und Koschan, Zwangorod und Warschau diese ständigen Versicherungen, und wir gönnen unseren Feinden ihre Freudigkeit mit ganzer Seele, denn wir wissen, der süße Trank „zickt“ ein bißchen. Mag er sie weiter zicken! Sie habens verdient!

Hindenburgs Truppen sind in neue Kämpfe verwickelt u. zw. in der Gegend von Mlesow—Kupischty—Wischny—Kowarsk, ebenso an der Kunststraße Mitau—Riga. Bei Kupischty wurden die Russen geworfen und verloren 4 Offiziere und 2350 Mann in die Gefangenschaft.

Südlich des Njemen hat General Eichhorn starke russische Angriffe im Dwinaabschnitt zurückgeschlagen und 700 Gefangene gemacht.

Um Rowno haben sich die Deutschen näher an die Festung herangeschoben und einige Tausend Gefangene gemacht, dazu 4 Geschütze und 16 Maschinengewehre erbeutet. Ein heftiger Vorstoß des Feindes aus Rowno wurde blutig abgewehrt und der Dominikanawald erobert. Am 16. erstürmte General Litzmann die zwischen dem Njemen und der Jesia gelegenen Forts an der Südwestfront, wobei 4500 Mann gefangen und 24 Geschütze erbeutet wurden.

Die Armee Scholz hat nach der Eroberung Lomschas nach Süden und Südosten vordringend, über 6000 Russen (darunter 11 Offiziere) gefangen und 3 Geschütze und 2 Maschinengewehre erbeutet. Wizna wurde besetzt.

Gallwitz nahm Mallin und Zambrow ein und machte seit dem 10. August über 9500 Gefangene (darunter 32 Offiziere), außerdem fielen seinen Truppen 19 Maschinengewehre in die Hände.

Das eingeschlossene Nowogeorgiewsk kann sich nicht mehr lange halten. Die Vorwerke Dembe und Benjaminow sind in deutschem Besitz, ebenso im Norden eine starke Vorstellung, bei deren Erstürmung 9 Offiziere und 1800 Mann gefangen und 4 Maschinengewehre erbeutet wurden. Die Russen sind schon auf den Fortgürtel der Festung zurückgeworfen, ja auch von diesem sind an der Nordostfront ein Fort und zwei Zwischenwerke im Sturm genommen worden. Damit ist auch das Schicksal von Nowogeorgiewsk ebenso wie das von Rowno besiegelt.

Die Truppen Leopolds von Bayern haben nach der Einnahme Warschaws auch die östliche Vorstadt Braga besetzt und sind sodann in scharfer Verfolgung des weichenden Feindes bis nach Kalushyn, Sokolow und Siedlce vorgebrungen und haben darüber hinaus die Linie Lofize—Mdzhyrze überschritten, während Gallwitz und Scholz nördlich von Bug zu beiden Seiten des Narew und an der Nurez vordringen.

Bohrsch und Mackensen haben den sich hartnäckig wehrenden Feind immer wieder geschlagen und aus seinen Stellungen geworfen, Rozl, Bedlanka und Lukow wurden besetzt, und die Straße Radzyn—Dawidow—Wlodawa überschritten. Einige Tausend gefangene Russen bezeugen auch hier, daß der Feind nicht gewillt ist, uns allzu rasch ins „Verderben“ zu locken. Biala und Slawatzye sind durchschritten worden.

So dringen denn die siegreichen Angreifer von Norden, Westen und Süden gegen Brest-Litowsk vor, von dem sie sich stellenweise nur noch einen Tagmarsch weit befinden.

Am Dnjepter wurden die Russen an mehreren Stellen geworfen und ließen über 1500 Gefangene zurück.

In der Gegend östlich von Czernowitz scheinen sich neue Kämpfe zu entwickeln.

Im Westen haben die Engländer den Opern zugekehrten Rand von Sooge mit starken Kräften wieder besetzt. Außerdem gab es hartnäckige Kämpfe besonders bei Souchez, Reims, in den Argonnen und in den Vogesen.

In den Argonnen besetzten die Deutschen das sogenannte „Martinswerk“, wobei sie dem Feinde große Verluste beibrachten und 7 Offiziere und 240 unverwundete Gefangene machten, auch etliche Maschinengewehre und Minenwerfer erbeuteten. Die Versuche der Franzosen, die verlorene Stellung zurückzugewinnen, scheiterten.

Der Fliegerkrieg ist in den letzten Wochen fortdauernd lebhaft und hartnäckig gewesen. Die Franzosen haben wieder eine Reihe von Flugzeugen eingebüßt.

Die deutschen (in der vorigen Wochenschau hieß es etwas allzu bundesbrüderlich „unsere“) Seeluftschiffe haben ihren Angriff auf die englische Ostküste vom 9. zum 10. August kurz darauf und abermals erfolgreich wiederholt, eine Tatsache, die von besonderer Bedeutung ist, namentlich deshalb, weil zur selben Zeit auch im Osten Angriffe aus der Luft auf Nowogeorgiewsk, Brestlitowsk, Bialystok, Wilna und Kowel stattgefunden haben und Zeppeline immer wieder über Riga erschienen sind.

Unsere Wacht gegen Italien hat schwere Tage gehabt. Die Italiener haben ihre Stürme gegen die Doberdofläche, gegen Görz, am Krn und an der Tiroler Grenze immer wieder erneuert und unsere tapferen Verteidiger unausgesetzt in Atem gehalten. Trotzdem wurden die alten Stellungen alle behauptet.

Zu Wasser haben wir schmerzliche Verluste zu beklagen. Laut amtlichen Berichtes sind unsere Tauchboote 12 und 3 in der nördlichen Adria versenkt worden und mit ihren Besatzungen untergegangen. Der Führer des Unterseebootes 12 ist der Seeheld Egon Lerch, der am 21. Dezember des vergangenen Jahres in der Dtrantoststraße eine französische Flotte, die aus 16 großen Schiffen bestand, angriff und das Flaggschiff „Courbet“ in den Grund bohrte. Lerch, der nur 28 Jahre alt ist, wurde von unserem Herrscher durch das Ritterkreuz des Leopoldordens mit dem Kriegsschmuck geehrt und vom deutschen Kaiser durch die Verleihung des Eisernen Kreuzes erster Klasse. Nun ist Egon v. Lerch seinem deutschen Kameraden Otto v. Weddigen im Helvetod gefolgt. Lerch und Weddigen! Diese Namen werden wir nie vergessen! Gleichsam zur Sühne für den Verlust unseres U 12 erhalten wir die Nachricht, daß ein feindliches Tauchboot am 10. August im Golf von Triest durch eine Mine vernichtet worden ist.

Am Tage darauf belegten unsere Seeflugzeuge die von den Italienern besetzte Insel Pelagosa mit etlichen Bomben, die an Leuchthäuser, an der Radiostation und an anderen Orten wirksam trafen und z. B. ein feuerndes feindliches Geschütz und ein Maschinengewehr zerschlugen und einen Tender versenkten.

Im ägäischen Meere hat ein deutsches Tauchboot ein feindliches Soldatenschiff von 10.000 Tonnen Gehalt, auf dem sich 3000 Franzosen befanden, versenkt.

An den Dardanellen haben die Türken am 10. August vier Anriffe zurückgeworfen und dem Feinde schwere Verluste (3000 Tote) beigebracht.

In Sofia und Bukarest, in Athen und Nisch haben Ministerräte stattgefunden, denen große Bedeutung beigemessen wird. Der Bierverband hat sich wieder viel Mühe gegeben, die Balkanstaaten durch glänzende Versprechungen zum bewaffneten Eingreifen gegen die Dreikaiserermächte zu bewegen.

Unser Minister des Auswärtigen Burian war in Berlin und hat mit Kanzler Bethmann-Hollweg und Staatssekretär Jagow Besprechungen gehabt.

In Italien hat ein furchtbares Erdbeben den südlichen Teil schwer heimgesucht. Die italienischen Zeitungen bringen absichtlich nur bedeutungslose Berichte.

In Rußland hat die Duma ihrem Zaren die übliche feierliche Begrüßung verweigert, ein deutliches Zeichen der Zeit.

In Rumänien ist es so weit, daß das von Deutschland vor einem Jahr bestellte und bezahlte Getreide nun endlich geliefert werden soll. In Predeal werden die Geleise vermehrt, nachdem Rumänien sein Ausfuhrverbot für Getreide aufgehoben hat.

Kauf und Verkauf.

Diese Abteilung steht nur Mitgliedern zur Verfügung. 2 Druckzeilen (zirka 16 Worte) kosten für eine einmalige Anzeige 50 Heller, jede weitere Zeile (zirka 8 Worte) 25 Heller mehr. Betrag in Briefmarken mit dem Auftrag an W. Krafft, Hermannstadt, einliefern.

Ein Grassmäher, 4 1/2 engl. Fuß (Mc. Cormick), ungebraucht, zum Selbstkostenpreis abzugeben in der Verkaufshalle in Hermannstadt. 3044 3-4

Eine vierjährige graue Stute, gut im Zug, ist bei Michael Herbert in Seltau Nr. 81 zu verkaufen. 3050 2-2

Ein Baßener Eber, 11 Monate alt, zertifiziert, preiswürdig zu verkaufen bei Peter Stefani in Seltau Nr. 67. 3055 1-3

Schlusstermin für Aufnahme von Anzeigen: Dienstag mittag.

Illustrierte Geschichte des Weltkrieges.

Eine volkstümliche Geschichte des grossen Krieges mit vielen hundert Bildern, Kunstblättern und Karten. Berichte von den Kriegsschauplätzen. Mitteilungen und Briefe von Mitkämpfern usw.

Jede Woche ein Heft zu 33 h, mit Porto 38 h.

Man abonniere und sende für 10 Hefte (10 Wochen) K 3.80 ein an Buchhandlung W. KRAFFT, Hermannstadt.

Um Volk und Vaterland.

Siebenbürgische Kriegspredigten

VON

Adolf Schullerus.

Robere. Predigt-Bibliothek, herausgegeben von Pastor Lic. G. Rolfs-Döbrück. XII. Reihe, 1. Heft.

Preis fleiß geb. K 1.89, mit Porto K 1.99.

Vorrätig in der Buchhandlung W. Krafft in Hermannstadt.

Sechzehn Stück dreißigige, gut erhaltene

Schulbänke

sind abzugeben bei der

ev. Kirche A. B. in Nimesch

3056 Post Nemesch.

Die Gemeinde Barczarozonyó sucht 2 junge

sprungfähige Stiere

3048 zu kaufen. 2-2

5 HELLER

kostet eine Postkarte, mittelst welcher Sie über Verlangen meinen Hauptkatalog mit 4000 Abbildungen umsonst u. portofrei erhalten.



Erste Uhrenfabrik
Hanns Konrad

k. u. k. Hoflieferant in BRÜX Nr. 883 (Böhmen).

Nickel-Ankeruhren K 3.80, in besserer Qualität K 4.20, in Altalber-Metall-Rokoko-Gehäuse K 4.80, mit Schweizer Ankerwerk K 5.—, Kriegs-Erinnerungsuhr K 5.50, Radium-Taschenuhr K 8.50, 2885 Nickelwecker K 2.90. 18-26

Versand per Nachnahme. Kein Risiko! Umtausch gestattet oder Geld retour.

Hausgarne

werden tadellos und billigst im Lohne gewebt in der königl. Landesstrafanstalt. Ebenso sind die dort erzeugten, dauerhaftesten und billigsten Handtücher, Leintücher, Tischzeug, fertige Schürzen, Bettdecken, Vorhänge u. dgl. farb- und waschechte

Webwaren

prompt erhältlich. Man versäume nicht franko Offerte oder Mustersendung zu verlangen von 3797 38-52

Georg Lingner, Webfabrik, Nagyenyed (Siebenbürgen).

Ein grösseres Gut

oder mehrere kleinere :: in Siebenbürgen Güter zu kaufen = gelegene = gesucht

von Georg Lingner, Fabrikant, 3036 Nagyenyed, Siebenb. 4-4

Jeder Landwirt

soll sein Vieh pflegen. Mit Säusen bestes Vieh ist minderwertig. Man soll lange mit Welger's

Viehwaschseife „Purator“ Anwendung einfach, voller Erfolg garantiert.

Für den Konsumverein in Seldorf (Füleltelke), Krinkolter Komitat, wird ein

3054 2-2

kaufsfähiger Verkäufer

gesucht. Auskunft erteilt der Verband Raiffeisen'scher Genossenschaft. a. G., Hermannstadt, Sparkassengebäude.

Ein Lehrling

mit entsprechender Schulbildung :-: wird aufgenommen im :-:

Schnitt- u. Gemischtwarengeschäft des 3017 Michael Lutsch, Agnetshelm. 2-3

Kriegs-Karten

gegen Italien:

	Preis	m. Porto
Karten zum Kriege gegen Italien (mit Namensverz.)	1.96	2.10
Übersichtskarte der österreich.-italien. Grenzgebiete	2.50	2.60
Nord- u. Mittelitalien mit Neben- ital.-öst. Grenzgebiete	1.40	1.50
Grenzländer Oesterreich-Ungarn und Italien	1.60	1.70
Oesterreichisch-Italienisches Grenzgebiet	1.20	1.30
Spezialkarte zum Kriege Oesterreich-Ungarns mit Italien	1.30	1.40
Handkarte von Italien	1.20	1.30

gegen Russland:

Karten zum Kriege gegen Russland (m. Namensverz.)	2.10	2.30
Übersichtskarte des russischen Kriegsschauplatzes, 2 Bl.	5.—	5.20
Übersichtskarte d. Oesterr.-Ung. u. Russ. Kriegsschaupl.	2.50	2.60
Spezialkarte des Kriegsschauplatzes in Polen	1.40	1.50
Karte der Bukowina	—30	—40
Russisches Kriegsgebiet zwisch. Ostsee u. Schwarz. Meer	1.40	1.50
Schwarzes Meer, Kaukasus und Südrussland	1.40	1.50
Sibirien mit Angabe der Kriegsgefangenen-Lager	1.—	1.10

Der Orient (mit Namensverzeichnis)	1.96	2.10
Dardanellen, Bosphorus und Europäische Türkei	1.40	1.50
Türkischer Kriegsschauplatz	1.—	1.10
Generalkarte des türkischen Kriegsschauplatzes	2.10	2.20
Türkisches Reich	—60	—70

gegen Serbien und Montenegro:

Oesterreich-Ungarn und Serbien	1.40	1.50
Serbien	1.50	1.60
Balkanländer	1.40	1.50
Balkanhalbinsel	1.20	1.30

gegen Frankreich, Belgien und England:

Karten d. franz.-belgisch. Kriegsschaupl. (m. Namensverz.)	1.96	2.10
Übersichtskarte des deutsch-französ. Kriegsschauplatzes	2.50	2.60
England und die französisch-belgischen Kanalküsten	1.40	1.50
Die Nordsee und ihre Küsten	1.12	1.20
Grossbritannien und Irland (Blockade-Gebiet)	1.—	1.10

gegen alle unsere Feinde:

Kriegsatlas (Brockhaus)	1.40	1.60
Atlas zum Kriegsschauplatz 1914/15	2.10	2.30
Kriegskarten (Münchener), wöchentlich eine Nr.	—40	—45
Paasche's Frontkarte, monatlich eine Nr.	—56	—61

Auswärtige wollen ihre Bestellung auf der Postanweisung angeben.

Buchhandlung W. Krafft, Hermannstadt.

Die Genossenschaftsbank als A. G.

in Elisabethstadt

übernimmt während des allgemeinen Moratoriums

Spareinlagen

ohne Kündigungszeit

zu den günstigsten Bedingungen.

Postsparkassaaerlagscheine zur portofreien Einzahlung stehen kostenlos zur Verfügung. 2514 84

Die Kapitalzinsensteuer zahlt die Bank.

Herausgegeben von der Oberverwaltung des Siebenbürgisch-sächsischen Landwirtschaftsvereines.

Redaktion: Rudolf Friesacker; für den verhaltenen Teil: August Schuller. — Druck und Verlag: W. Krafft in Hermannstadt.