

Dresdner Volkszeitung

Verleger: Leipzig.
Gotha & Remp., Nr. 20618. Organ für die Interessen des gesamten werktätigen Volkes. Erscheinungs-
tag: Samstag. Geb. Reinhold, Dresden.

Zahnmachkasse mit der täglichen Unterhaltungsbeilage Leben, Wissen, Kunst einschließlich Drängerlohn monatlich 1.00 SR. Durch die Post bezogen ebenfalls täglich 8.00 SR, unter Krempband für Deutschland und Österreich-Ungarn SR. 5.60. Erhältlich täglich mit Ausnahme der Sonn- und Feiertage.

Redaktion: Bettinerplatz 10, Tel. 25 251.
Sprechstunde nur wöchentlich von 13 bis 1 Uhr.
Korrespondenz: Bettinerplatz 10, Tel. 25 251.
Geschäftsstunden von 8 Uhr morgens bis 7 Uhr abends.

Postkarte werden die 6-spaltige Postkarte mit 8 Pf. berechnet, bei dreimaliger Wiederholung wird Rabatt gewährt, ebenso auf Vereinsanzeigen. Postkarte müssen bis spätestens 1/10 Uhr früh in der Expedition abgegeben sein und sind im vorraus zu bezahlen. — Telegramm-Adresse: Dresdner Volkszeitung.

Mr. 206.

Dresden, Mittwoch den 5. September 1917.

28. Jahrg.

Fortgang der Operationen um Riga.

Über die Kämpfe, die zur Einnahme von Riga führten, werden jetzt ausführlichere Mitteilungen bekannt. Einet Zeitschrift, die Generalleutnant z. D. v. Ardenne im Berliner Tageblatt gibt, entnehmen wir die folgenden Angaben: Die deutsche Herrschaft hatte die Besitznahme der großen Handelsemporäe von langer Hand geplant. Die Ausführung mußte aber auf gelegene Zeit verschoben werden. Die Russen hatten sich auf diesen Angriff seit langem in ganz hervorragender Weise vorbereitet. Zunächst hatten sie auf dem westlichen Düna-Ufer eine brückenkopfartige Stellung vorgebaut, die man sich vorstellen muß als einen Halbkreis von 30 Kilometer Radius. Dieser Brückenkopf griff auch über die Mündung. Die dort liegenden Teile wurden erst vor wenigen Tagen aufgegeben, die russische Front dadurch wesentlich verstärkt und widerstandsfähiger gemacht. Ihre direkte Verteidigung, das heißt die des Brückenkopfes, übernahmen neun vollzählige Infanteriedivisionen. Im Anschluß hieran stromaufwärts bis gegen Friedstadt weitere vier Divisionen und eine Kavalleriedivision. Es standen auf dem Ostufer der Düna auf diesem beschränkten Gebiet dem deutschen Angriff selber halb 150 000 Mann Infanterie gegenüber. Im Brückenkopf selbst stand das 6. und 2. sibirische und 43. Armeekorps und eine Lettengarde. Anständigend das 21. Korps und zwei Lettengardebataillone. Zusammen also acht Armeekorps ohne die Besatzung von Dünamünde. Dieser ersehnte Brückenkopf bildete ein gefährdetes befestigtes Lande, das Russen gegen Mitau,

Der amtliche deutsche Kriegsbericht.
(W. T. B.) Amtlich. Großes Hauptquartier, bei
5. September 1917.

Rechtlicher Grundgedanke.

Westlicher Kriegsschauplatz.
Heeresgruppe Kronprinz Rupprecht
In Flandern nahm der Artillerieclanß an der Rüste von Houthoekster-Walde bis zur Teule an Nachdehnung, Eisen

Heeresgruppe deutscher Kronprinz:
Vor Verdun war auf dem Südufer der Maas der Feuer-

Sehr starke Allgemeinheit mit abschreiten. Verben

An entfernten Zielen wurden erfolgreich mit Bomben angegriffen: Douai, Boulogne, Calais.

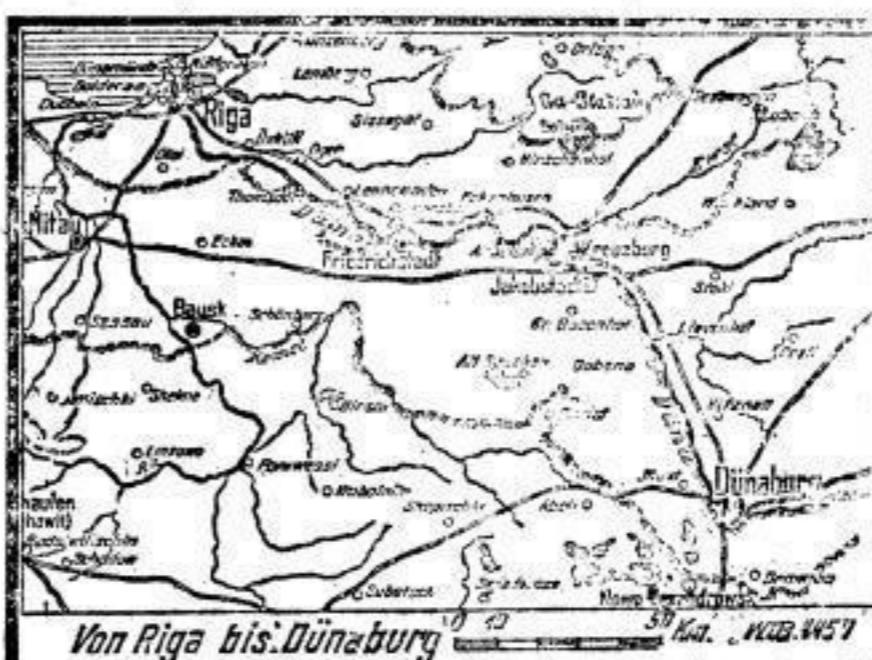
Oestlicher Kriegsschauplatz.

Front des Generalfeldmarschalls Prinz Leopold von Bayern:

Unsere Operationen östlich von Riga haben sich, wie beabsichtigt, weiter entwickelet.



Die Kämpfe bei Riga 5 10 Km. west. Riga.



Von Riga bis Düneburg

und weiterhin gegen die ostpreußische Grenze. Das
übliche Dünauer war gespielt mit russischen
Befestigungen. Die beiden Flußläufe der Jägel-
ow mitte bildeten an sich starke Festungslinien. Diese Po-
sition mit schwächeren Kräften anzugreifen war an sich ein
kriegerischer Entschluß, die Durchführung wogenutig und uner-
wartet eine ganz ungewöhnliche Waffentat.

Erstieg eine ganz ungewöhnliche Waffentat.
Die deutsche Heeresleitung griff nun Riga und den
Hauptknotenpunkt an der Straße, die von Mitau die Taurussümpfe
durchquert, an. Der Hauptangriff aber erfolgte bei Dünaboff
im Gelände von Uegfüll. Nach erbitterten Kämpfen wurden
dort vier durchdrückte starke feindliche Stellungen gestürmt
und bereits am ersten Kampftage sowohl die westliche Vor-
stadt von Riga, als der Abschnitt des kleinen Rätsels erreicht.
Schon an diesem Tage verließ der russische Oberbefehlshaber
die ihm angetraute Stellung.

Am 2. September wurde Riga selbst genommen und der deutsche Angriff bis zum großen Högel vorgetragen. Die Russen flohen in nordöstlicher Richtung in großer Eile, und zwar so hastig, daß die Gefangenenzahl den deutschen Erwartungen vielleicht nicht entsprechen dürfte. Dagegen ist die gewonnene Beute an Heeresmaterial in Riga selbst sehr bedeutend. Deutsche Kavallerie — Leibhusarenbrigade — schnitt die Meeresfestung Tannenmünde östlich ab. Deutsche U-Boote verhinderten den russischen Abtransport auf Seewege.

Welche Absichten die deutsche Heeresleitung nach dem großen Erfolg für die weiteren Operationen haben wird, steht dahin. In Frankreich und England hat der Fall von Jena große Beschwürung und Besorgnisse hervorgerufen. Engländer und Amerikaner erwarten eine Aktion der deut-

Die Militärtreffer erwarten eine Aktion der deutschen Flotte. Sie heben hervor, daß bei dieser neuen Offensive die maritime Aktion im Golf von Riga wichtig sei und ernstliche Bedeutung für die militärischen Stützpunkte Petersburgs erlangen könne. Daily Chronicle sagt, die Operationen im Golfe von Riga werden dieses Mal mehr Aussicht auf Erfolg haben, als die im August 1915. Ihr Ziel scheint zu sein, den linken Flügel der deutschen Armee bei Riga in den Fuß dem Wege nach Petersburg zu unterstützen. Ob so weitgehende Pläne von der deutschen Heeresleitung erworben werden können, erscheint uns jedoch sehr zweifelhaft.

† Göteborg, 4. September.

Die Einnahme von Riga erregt in der schwedischen Presse großes Aufsehen. Svenska Dagbl. meint, jetzt sei die Frage, ob dieser gelungene deutsche Vorstoß ein Einzelunternehmen oder die Einleitung zu einer großen Aktion sei. Das Blatt kommt hierauf auf die angebliche Sicherung des deutschen Kriegsmaterials v. Stein zu sprechen, die begungen soll, daß er für eine große Offensive sei, um dadurch England und Russland von einander zu trennen. — Svenska Rödhetz fragt nach der Ursache des raschen russischen Rückzuges und sagt: Es ist nicht anzunehmen, daß die russische Heeresleitung einen so wichtigen Punkt leicht aufgegeben habe, zumal, da die Deutschen an der Westfront schwer angegriffen werden, und außerdem mit einer zähen Offensive an der Moldau beschäftigt sind, nicht größere Truppenmassen an der Rigas Front zur Verfügung haben können. Es ist daher keine andere Erklärung zu finden, als die Demoralisierung innerhalb der russischen Riga-Armee. Es ist ein eigenartiger Anfall, daß die Nachricht vom fall Rigos an denselben Tage eintraf, als wie die Mitteilung, daß Petersfls. Regierung offiziell das Versprechen des Partn. keinen Sonderfrieden zu schließen bestätigt habe. Sollte sich jedoch, daß der gleiche Widerwillen gegen die Fortsetzung des Krieges auch unterweilig in der russischen Armee herrscht, so würde das einen starken Druck in der Richtung eines allgemeinen Friedens ausüben, zumal man es mit einem Deutschland zu tun hat, das sich schon für einen Frieden auf der Grundlage geheimer Verständigung ohne Annexionen und Schadensrat, und für eine zukünftige Neutralordnung zwischen den Staaten bereit erklärt hat. — Stockholms Dagbl. stellt Vermutungen an über die Folgen des Falles von Riga und findet, daß sich die militärische Bedeutung des Vorganges schwer rechtfertigen läßt. Riga's Wert als militärischer Stützpunkt hänge in hohem Grade davon ab, wie in der Rigaer Bucht zur See stärker sei. Die russische Chancélosie sei jedoch nicht mehr das, was sie vor der Revolution gewesen sei. Und die Deutschen brauchen wohl keine leidige russische Vogenoffensive von der Seite her zu

Käseverteilung.

Auf die der Lebensmittelliste eingefügte Sonderkarte des Kommunalverbandes Dresden-Stadt „September 1917 Nr. 4“ wird ein achtel Pfund Hartfleisch

ausgegeben und in folgender Weise verteilt:

§ 1. Die Sperrkarte September 1917 Nr. 4 ist bis zum 7. September 1917

in einem einschlägigen Geschäft zur Belieferung anzumelden. Nachmeldungen sind ausgeschlossen.

§ 2. Die Geschäftsinhaber haben die Namen der Besteller und die Zahl der von jedem abgegebenen Sperrkarten in ein Kundenbuch einzutragen und die Sperrkarten spätestens am 10. September 1917 ausgerechnet und in Paketen zu 100 Stück verpackt an eine der folgenden Meldestellen einzurichten, die den Bezug des Käses vermittelten. Die Sperrkarten sind mittels Durchkreisend oder Abstempeln zu entwerfen. Die Pakete sind mit Namen oder Firmensiegel des Geschäftsinhabers zu versehen.

§ 3. Meldestellen sind:

die Mitglieder der Butter- und Fetteverteilungs-Gesellschaft m. b. H. in Dresden:

1. Anders, Otto, Bettinerstraße 98

2. Münnich, Georg, Gruner Straße 31

3. Neumayer, Albert, Königsstraße 21

4. Röckmann, Gustav, Salzstraße 8

5. Stodmak & Gohn, Bettinerplatz 10

6. Verkaufsverband Norddeutsche Molkereien, Querallee 17.

§ 4. Die Meldestellen haben die Sperrkarten an die Butter- und Fetteverteilungs-Gesellschaft m. b. H. in Dresden, Seestraße 4, bis zum 11. September 1917 abzugeben.

§ 5. Die Geschäftsinhaber haben die von ihnen bestellten Mengen bei den Meldestellen nach vorheriger Anfrage umgehend selbst abzuholen und das notwendige Verpackungsmaterial mitzubringen.

§ 6. Der Verkauf erfolgt am 14. und 15. September 1917.

§ 7. Die Geschäftsinhaber und Meldestellen haben insbesondere darauf zu achten, daß sie nur diejenigen Sperrkarten „September 1917 Nr. 4“ beliefern, die die Aufschrift „Kommunalverband Dresden-Stadt“ tragen. Alle anderen Sperrkarten sind zurückzuweisen.

§ 8. Der Preis wird noch bekanntgegeben.

§ 9. Bußwidernahmen werden nach § 17 der Bundesstraßenordnung vom 25. September 1915 mit Geld bis zu 1500 M. oder mit Gefängnis bis zu 6 Monaten bestraft. [S 55]

Dresden, am 4. September 1917.

Der Rat zu Dresden.

Eierverteilung.

§ 1. Für die Woche vom 4. bis 10. September 1917 darf von den zum Eierverkauf zugelassenen Geschäften ein Ei auf jede Lebensmittelliste (graue und gelbe)

abgegeben werden.

Der Verkauf am die Verbraucher findet von Donnerstag den 6. September 1917 an statt. Die Belieferung der Eier an die Kleinhändlerei erfolgt nach und nach, je nach Eingang der Ware.

Der Preis für jedes Ei beträgt 36 Pf. Es ist dem Ei aufgedruckt.

§ 2. Für die Woche vom 4. bis 10. September 1917 können auf die Bezugsscheine der Gastwirtschaften Konditoreien und Bäckereien Eier nicht abgegeben werden.

§ 3. Bußwidernahmen gegen diese Bekanntmachung werden nach § 19 der Ratsbekanntmachung vom 2. September 1916 bestraft. [S 55]

Dresden, am 4. September 1917.

Der Rat zu Dresden.

Potschappel.

Auf die Sperrkarte der nunmehr verbrauchten roten Lebensmittelliste kann in dem Großteil von Höhne, Döhnel und Arnold

1/8 Pfund Schweizerfleisch

zum Preis von 17 Pf. entnommen werden.

Potschappel den 4. September 1917. FW 803

Der Gemeindeverstand.



Wer lernen will, wie Enten und anderes Geflügel finklich erzielt werden, muß die Kleinstadt „Neidls Hof“ in

Niederwartha besuchen!

Idyllische, herrliche Lage.

Täglich geöffnet.
Eintritt 20 Pf. Kinder u. Militär 10 Pf.
Straßenbahn 21. [S 114]
Bahn- und Tampenfahrt - Station.

Donnerstag:
Militär-Konzert

Gutgetrocknete
Apfel- und
Birnenschalen

jede Sorte getrennt, kostet jedes
Quantum, auch kleinste Mengen,
zum Preis von 20. 1.- pro
Kilo. Max. Stamm, Dresden.
Angebote u. Versicherungen erbeten
an die Hauptkasse für den
Bezirk Dresden: Otto Hollack,
Dresden-A., Gerokstr. 16,
und die durch Blätter kennzeichneten
Zweigblätterstellen. [S 55]

Winterhütte

zum Umpressen
auf neueste Formen nimmt
schon jetzt entgegen

H. Hensel

Gittergasse 51.

Rest. Kiemannsegg

Zehnauer Straße 34

Jub.: E. Günzel — hält
seine Sozialistischen bestens empfohlen. — Fernsprecher 20145.

Einkauf ausgemärrt

Haare

Wilsdruffer Str. 40, 2.

Mitfleider- Umarbeitung

Die Notwendigkeit sparsamer Wirtschaftsführung
brachte aus Neue die östliche Hausschneiderei in
Aufnahme. Verschiedenen Anregungen unserer ver-
ehrten Landschaft folgend, eröffnen wir deshalb im
Erdgeschoss unseres Hauses am 1. September eine

* Beratungssäle *

für zweckmäßige Umgestaltung alter Kleidungs-
stücke und deren modische Ausführung. Die Be-
ratungsstunden finden täglich von 5 bis 7 Uhr nach-
mittags durch die Leiterin unserer Schnittmuster-
Abteilung statt. Freitags dagegen wird Frau
A. Bühl, Kunstmalerin, sowie Mitglied des
Orts-Vereins Dresden für deutsche Frauenförderung
und Frauenkultur, die sachlichen und gesprächsamen
Ratschläge erteilen. Die in Frage kommenden
Kleider-Schnittmuster werden zu unseren vohi-
feilen Preisen berechnet, während Inhabern der
gelben Lebensmittellisten dieselben leicht so
zur Verfügung stehen.

Dresden 20000

Bekanntmachung.

Alle im Reiche ausfallenden Eicheln und Nüssen sind durch die Bundesstraßenordnung über
Gutachten vom 5. Oktober 1916 beschlagahmt. Eine zunächst restlose Erfaßung aller vorhandener
Ladengeschäfte ist im kriegswirtschaftlichen Interesse dringend geboten.

Die Bürgerlichkeit wird gebeten, Eicheln und Nüssen zu sammeln und in gut luftdurch-
lässige Roststände an die mit der Annahme beauftragten Verkaufsstellen des örtlichen Waren-Statistik-
vereins abzuliefern.

Es werden vergütet:

für das Ei Eicheln 0,15 M.
für das Ei Nüssen 0,10 M.

Annahmestellen:

Kronprinzenstraße 62	Ostra-Allee 17
Leopoldstraße 9b	Große Blauenstraße
Leipziger Straße 98	Schäferstraße 8
Vindheimstraße 32	Schumannstraße 41
Wahlstraße 44	Reißbergstraße 70
Wahlstraße 44	Ullmannstraße 18
Wahlstraße 44	

Dresden, am 4. September 1917.

Der Rat zu Dresden.

SARRASANI.

Allabendlich Mittwoch, Sonnabend, Sonntag
das Circus-Programm

Nachmittags
3½

RUND UM DEN ZWINGER

von Otto Reutter, A. Müller-Förster und Victor Holländer.
Vorverkauf an der Circuskasse und im Warenhaus Hermann Herzfeld, Altmarkt. [S 55]

SARRASANI-Trocadero: 5-11½ Uhr. Gastspiel: Kammerkasper Albert —

Vogelfutter-Henne

ca. 3. Henne, Bahnhofstraße 15
Ruf 17 651 [S 239]

In kleinen Mengen abzugeben:

Kleinfr. Autier unter 500 g von

Grünlachsbrötchen. Mietens. Pfd. 60

u. 80 Pf. Autierpreis, ergibt d. Klei-

fr. Weißfutter, Pfd. 25 Pf. Spinat

wied. eintr. Grünlachs. Jämtl. Jämtl.

Angwer, Salpeter, Rellen, Peffer,

Kartoffelförde, Brot, Autobrot.

Vogelrand, bestens gereinigt u.

präpar., Pack 10 u. 20 Pf.

Radeberg! Radeberg!

Meißner Männer-Gesangverein und Damendorf

Viertag: Herr Tonkünstler Theobald Werner, Dresden —

Sonntag den 9. September, abends 8½ Uhr
im Saale des Schülhauses in Radeberg

GROSSES KONZERT

Mitwirkende: Hr. Schlegel (Sopran), Hr. Raabe (M. B.)

Herr Mettig (Tenor), Herr Pfleiffer (Bass).

Eröffnung 8½ Uhr. Ohne Tabakraum! Eintritt 60 Pf.

Vorverkauf b. d. Herren: Buchhändler Mengel, Röderstraße; Buchhändler G. Hipp, Hauptstraße. [W 44]

BUNTESTHEATER

Tivoli-Palast, Fernd. 20584



Heitere Künstler-Abende.

Geschw. Hagemann, Julius

Joseph, Mia Erckens, Rudy Morck, W. Hartmann, [W 53]

Kurmärker und Plikarde.

Anfang 4. Ende 11 Uhr.

Einsteller

für Automaten und Revolverbanken gesucht.

„Universelle“

Cigarettenmaschinenfabrik J. C. Müller & Co., Dresden-Lützen
Tharandter Straße 17. [S 55]

Züchtiger Werkzeugschlosser

zu sofortigem Eintritt gesucht.

Herrn. Behrend Nachs., Hopfgartenstraße 22/26. [S 55]

Schwimmerinnen

zur Mitwirkung im Manegeschaustück
können sich sol. melden im Bureau des

Central-Küche Alt-Rathaus!

für 10. Sept. 1917.

Circus Sarrasani

Nähe der Ratskasse!

Bier möblierte Zimmer

mit Radierlegende u. Gastbedienung

gesucht. 3-2 Zimmer in

einem Hause. Gef. Offeren an

Hugo Berger, Ruhmeshalle. [S 245]

Pelz.

Konfektion und Fell-Lager [S 55]

Umrüstungen jetzt schnell und billig.

S. Jungnitsch, Kürschnerei

El. Plauensche Gasse 11. Tel. 17000

Mittwoch den 5. September 1917

Dresdner Volkszeitung

Aber schon sind die kleinen Kohlenhämmer mit ihrem Reichtum zur Nebenstraße hinein. Der Herr schüttelt mit dem Stoß und schimpft:

"Der Kohlenknüpfchen hat sich kaum umgedreht. Was hämmert es ihn, was hinter seinem Rücken vorgeht. Er hat seinen bahnamtlichen Wiegendienst in der Lohse, damit kostet.

Weiter führt die vielbesuchte schwere Herrlichkeit.

"O Mutter," ruft ein kleines Nadel, "die vielen

Lohlen."

"Ja, bloß wir kriegen sie nicht. Komm man . . ."

Der Wagen schleift nur noch so dahin. Die Sonne

brennt auf das Asphaltplaster. Die ganze Straße ist so

weich, daß man glaubt, die Räder zerbrechen den Asphalt.

Wer schafft hinunter, bemerkt, daß die Stühlen einen rie-

sigen Eindruck hinterlassen.

Nun steht die Fahre ganz still. Die Pferde verschlafen.

Selbst der Autist hat das Gefühl, er muß sie gewöhnen lassen.

Schon hat sich eine Menschenmenge um den Wagen

versammelt. Alles redet aufgereggt über die Kohlen.

"Da sieht man es sind genug da. Warum kriegen wir

noch immer keine?"

Die brauchen ja, um Granaten zu machen, mein Vie-

ter, wir können diesen Winter Schlittschuh in der Stube

fahren."

"Ah, wegen der Valuto," sagt ein anderer, dem die

Volkszeitung aus der Tasche schaut. "Die meisten gehen ins

neutrale Ausland gegen Afrika und so wos."

"Ja, sonst kommen die uns auch noch auf'n Vieh."

Gebt doch alles hin, gebt' die Kartoffeln, Zwiebeln,

Ahlen, alles. Bloß um die Freundschaft zu erhalten. Schwere

Freundschaft das."

Wir kriegen auch noch unsern Teil, nur Geduld," sagt

ein älterer Herr. "Die Leute haben hier schon."

"Sieher Alter," antwortet ihm jemand, "wennje nur

keine kalten Böe dabei kriegen."

Ein Herr mit goldenen Brillen notiert sich die Firma des

Kohlenmengens, vielleicht wird er noch heute schreiben, doch er

nach welche haben will.

"Bitte, tun Sie auseinandergehn, was ist denn da zu

gaffen?"

Ein Schuhmann steht vor der Menschenansammlung.

Der gerade, als habe er bloß geschlafen, jetzt sich der Kohlen-

wagen unter einem Sacco in Bewegung und die Versamm-

lung löst sich auf.

Das Getrommel mit den schwarzen Diamanten fährt be-

dächtig weiter. Hinter einem großen Tor, aus dem es ver-

dächtig nach Maschinengewehren und Drehbänken Klingt, ver-

drückt es. Die beiden Flügel schließen sich krachend hinter

der kostbaren Fracht.

Einige, die den Wagen verhindern sehen, bleiben noch

länger stehen und machen sich Gedanken.

Worüber sie summieren, weiß ich nicht, aber es wird ja

was sein, wie Kohlemeldung, Kartenverteilung, Ahlen,

Händlerablage und Winterausichten. Was weiß ich, was die

beiden da denken, die immer noch auf das Tor starren . . .

Theodor Thomas.

Dresdner Lebensmittelversorgung.

Eierverteilung. Von Donnerstag an gibt es auf jede

Karte ein Ei, Preis 36 Pf. Die Geschäfte werden nach und

noch belieft. Auf Bezugsscheine werden keine Eier ab-

gegeben.

Hartfaserverteilung. Auf die der Lebensmittelkarte ein-

gefügte Hartfaser, September 1917 Nr. 4 wird 1 Pfund

Hartfaser sichergestellt. Die Karte ist bis zum 7. September

in einem einklängigen Geschäft anzumelden. Der Preis

wird noch bekanntgegeben.

Das Verderben des Obstes auf den Landstraßen.

Vielle Kaufhäuser haben bisher auf den Landstraßen

das von den Bäumen gefallene Obst gesammelt und davon

Wurst und Marmelade gefertigt. Das war besonders für

ärmerle Familien eine Hilfe, wenn sie auch mit einer jor-

täglichen Beobachtung der Bevrüte Wein und Wein nicht in Ein-

fluss gebracht werden konnte. Jetzt kann man die Be-

obachtung machen, daß das Obst vielfach auf den Landstraßen

verdirbt, weil es nicht mehr zusammengefunden wird. Wach-

rosten und Erdbeeren verdirben das. Außerdem wird aber

nicht dafür gesorgt, daß dieses Obst, das vielfach von den

Bäumen fällt, die noch den eigentlichen Nutznießern warten,

auf die menschliche Ernährung verwandt wird. Bei der Maßigkeit am Anfangsmittel ist das jetzt zu be-

dauern. Der Kriegsausgang für Monummenteninteressen er-

wartet deshalb, daß das Obst, das auf den Landstraßen un-

herliegt, aufgerissen werden darf, ehe es die Waden zum Vor-

bereitung fäuliger Schädigung der Ernte verloren haben

und ehe es verfault ist. Zum mindesten muß dafür gesorgt werden, daß dieses Obst in irgend einem Weise Verwendung findet, denn im vierten Kriegsjahr kann unter keinen Umständen zugegeben werden, wie Kriegswomittler verderben.

Honigpolitik.

Die Schwächheit aller halben Maßnahmen, die erfolg-

lose Festlegung von Höchstpreisen beim Vergleich mit öffent-

lichen Bewertung erleben wir in diesem Jahre beim Honig.

Um Handel ist es nur zu einem Viertel des Höchstpreises zu haben, selbst die Behörden (Albedel) treiben Honigwucher, und beim Zulieferer bekommen auch nur die zahlungsmülligen Verbraucher etwas. — Charakteristisch für die Zustände sind

die neuerdings zahlreichen Angebote von Honig in den Tageszeitungen. Welche Beweisnisse es aber mit ihnen hat, erfährt

der vorjährige Verbraucher, der trotz des Höchstpreises sich

vor der Beziehung nach den Kosten erkundigt. Da schreibt

z. B. eine Ulmer Firma, die während mehrerer Wochen in den

Tageszeitungen Honig angeboten hat, folgende Antwort:

"Infolge der überhohen Forderungen der Zulieferer ist Ware

nur zu hohen Preisen erhältlich, ich bitte, falls Sie auf Ware

reagieren, mitzuteilen, welchen Preis Sie für Bienenhonig

anlegen wollen." — Der Händler will also vom Verbraucher

eine Grundstückung zur Überprüfung der Höchstpreise haben

und glaubt sich dann sicher vor Strafanzeigen gegen Waren-

wucher und Höchstpreisübertreibung. — Wir fragen erneut:

wie lange will die Arbeit zu dieser Zeit eben loszulassen.

Die Verbraucher verlangen, daß nach der Ausliefe-

rung der großen Zulieferer an die Zulieferer dirige endlich zur

Erstellung ihrer Röhrenstücke angenommen und ihrem wun-

stigen Treiben ein Ende gemacht werde!

Zum Einsammeln von Eicheln und Kastanien fordert

heute das Lebensmittelamt in einer amtlichen Bekannt-

machung auf. Beide Arten von Laubbäumen werden in

verschiedener, kriegswirtschaftlich für die Volksernährung

wertvoller Weise verarbeitet. Aus Kastanien wird z. B.

Speiseöl gewonnen; außerdem liefern sie einen für die

Seifenfabrikation wichtigen Stoff. Kastanienmehl findet

auch zur menschlichen Ernährung, sowie für wichtige Heeres-

gewebe Verwendung. Eicheln wiederum sind in getrocknetem Zu-

stande ein beliebtes Kaffeemittel; sie ergeben mühin

Gerste und Roggen, die sonst für den Kaffee-Ersatz benötigt

würden müssen. Möglicherweise aber nicht gut entbehrbar

würden. Möglicherweise ist dies ein Vorteile gegenüber

den anderen Bäumen, die ebenfalls in großer Bedeutung für

unserer Wirtschaftsleben. Innerhalb des Stadtgebietes werden

die Früchte bei den Verkaufsstellen des Görlitzer

Waren-Einkaufs-Vereins zum Preise von 18 Pf.

für das Kilo Eicheln und 10 Pf. für das Kilo

Kastanien angenommen.

Eicheln wiederum sind in getrocknetem Zu-

stande ein beliebtes Kaffeemittel; sie ergeben mühin

Gerste und Roggen, die sonst für den Kaffee-Ersatz benötigt

würden müssen. Möglicherweise aber nicht gut entbehrbar

würden. Möglicherweise ist dies ein Vorteile gegenüber

den anderen Bäumen, die ebenfalls in großer Bedeutung für

unserer Wirtschaftsleben. Innerhalb des Stadtgebietes werden

die Früchte bei den Verkaufsstellen des Görlitzer

Waren-Einkaufs-Vereins zum Preise von 18 Pf.

für das Kilo Eicheln und 10 Pf. für das Kilo

Kastanien angenommen.

Eicheln wiederum sind in getrocknetem Zu-

stande ein beliebtes Kaffeemittel; sie ergeben mühin

Gerste und Roggen, die sonst für den Kaffee-Ersatz benötigt

würden müssen. Möglicherweise aber nicht gut entbehrbar

würden. Möglicherweise ist dies ein Vorteile gegenüber

den anderen Bäumen, die ebenfalls in großer Bedeutung für

unserer Wirtschaftsleben. Innerhalb des Stadtgebietes werden

die Früchte bei den Verkaufsstellen des Görlitzer

Waren-Einkaufs-Vereins zum Preise von 18 Pf.

für das Kilo Eicheln und 10 Pf. für das Kilo

Kastanien angenommen.

Eicheln wiederum sind in getrocknetem Zu-

stande ein beliebtes Kaffeemittel; sie ergeben mühin

Gerste und Roggen, die sonst für den Kaffee-Ersatz benötigt

würden müssen. Möglicherweise aber nicht gut entbehrbar

würden. Möglicherweise ist dies ein Vorteile gegenüber

den anderen Bäumen, die ebenfalls in großer Bedeutung für

unserer Wirtschaftsleben. Innerhalb des Stadtgebietes werden

die Früchte bei den Verkaufsstellen des Görlitzer

Waren-Einkaufs-Vereins zum Preise von 18 Pf.

für das Kilo Eicheln und 10 Pf. für das Kilo

Kastanien angenommen.

Eicheln wiederum sind in getrocknetem Zu-

stande ein beliebtes Kaffeemittel; sie

Leben · Wissen · Kunst

Das alte Ripssofa.

Von Paul Alexander Schettler.

Wir hatten geerbt von Tante Emilie, der guten, alten Tante mit dem gewöhnlichen Schnupfen.

Tante Emilie war zu ihrem Lebzeiten eine herzengute Tante gewesen, die der man gern zu Hause war. Auf dem alten Ripssofa hatten wir viel gesessen, hatten gelacht, wenn sie von alten Zeiten sprach, und gelacht, wie genau Verdordnete in sämtlichen Familienunterhaltsmärkten wirkten.

Freilich, Tante Emilie hatte auch ihren Lebensroman — oder war es eine Novelle nur? Wenn sie von alten Zeiten sprach, kam sie mindestens auf ihren Beutigang zu sprechen.

Selten genug gehabt es — aber dann bekamen ihre Augen einen festlichen Glanz.

Eine romantische Geschichte, und lang ist's her gewesen, als Tante Emilie jung und schön war und das Herz eines Mannes entzückt hatte.

Wie oft er neben ihr auf dem Sofa gesessen habe, — dort auf dem Fleisch, kniend in der Ecke, und sie in der anderen Ecke, ganz still, — wie es in Tante Emilies Jugendbildern ginging. Natürlich waren die Kleider immer dabei gesessen, und eine kleine, glückliche Zeit sei es gewesen, wenn auch nur kurz, allzu kurz, wie alles wirkliche Glück.

„Wie kam es denn, daß er —?“ fragten wir neugierig.

„Eine goldene Tabatiere sei ihm in unserer Wohnung abhanden gekommen, ließ er durch seinen Dienner sagen. — Alles, alles haben wir durchsucht damals. Wir fanden nichts. Und er, er ließ vor da an nichts mehr von sich hören. Wie konnte er nur solchen Verdacht?“

Seit dieser Zeit habe sie ihren Schnupfen, sagte die Tante, vom Weinen die Nächte durch —

Nun war sie gestorben, die gute. Ihr Haarsatz war, ihrem weiten Herzen entsprechend, in viele Teile aufgespalten worden.

Auf uns war nicht mehr und nicht weniger als das alte Ripssofa gekommen.

Es ist genauso schönes ums Leben, aber, — nun ja, auch beim Leben kann man mitunter ein „aber“ finden — es hätte nicht gerade das Ripssofa zu sein brauchen.

Freilich galt uns das alte Sofa als eine Art Heiligtum im mittleren Tante Emilies Hausrat. Ein guter Freund war es uns, ein Patriarch im Streife seiner Nachfamilie. Über hier? Ein verstorbenes Veteran, Obdachlos lebendig. Reben unverzweigter moderner Ausstattung fiel seine Dürftigkeit, seine Verschlossenheit erst auf. Die Erfahrung vor dem Patriarchen schrumpfte zum Kissen für den Individualen zusammen.

Und dann die Frage: Wohin das alte Sofa fallen? Nun, es stand sich schließlich noch ein Blümchen für das ausgebliebene Nachstuhl.

Weil es aber gar zu verschlissen war, beschlossen wir, trotz aller Sorgen in unserem Gewissen regenden Viehät, es aufzuhüpfen zu lassen.

Gesagt, getan! Ein geschickter Tapetierer war bald zur Stelle und ging Tante Emilies Prunkstuhl mit Sachverständnis und ohne Rücksicht zu Seide.

Es war ein schwieriges Objekt, diese barocke Operation an einem weiblichen alten Möbel mitzuführen. Es schwante und drohte zum Herzzerbrechen. Aber es half ihm nichts. Bis in seine Eingeweihe hinein führt ihm die nervöse Faust des Tapetierers, und aus diesen Eingeweihe kann die Faust nicht leer zurück.

Gut bei Schöner Tapetenstück brachte sie heraus. Sie gehören alle Tante Emilie, die sie in die Ecke des Sofas eingeschlossen pflegte und so etwas nach dem anderen verlor. Alte Zweige, alte Taschen, Karten, Kinderklammpfennige, Haarspangen eines nicht mehr vorhandenen Steinbaus, Spulen — was kam alles zum Vortheil?

Inzwischen lang hatte das Sofa im Stillen Schäle aufgeworfen, hatte, keinem bewußt, eine Sammlerfähigkeit ausgebildet, ein stattliches Museum weiblichen Kostüms aufzuschäppeln, das uns mit Staunen, mit Wahn und Rührung erfüllte, jetzt, da es aus Tapetierkunst war.

Da tauchten Beugen unserer Kindheit aus dem Vergessenen auf. Erinnerungen wurden nach, wichtige Dokumente hielten Brüder von Vergangenheit zur Gegenwart.

Und da — was war das? Das glänzte ja wie Gold! Götter des Weltalls — die Schnupftabatiere, die goldene Tabatiere von Tante Emilie Praktizieren sein? — Ja, sie war es ohne Zweifel. Ein kleines, almodisches, zierlich gearbeitetes Döschen, ein Ding,

wie man es heute nur in Museen findet, — die Langvermietete handelt in Tante Emilie Ripssofa wieder!

Hätte sie ahnen können, Tante Emilie, daß dein Ripssofa, dein alles, liebes Ripssofa eindeutig in deinem Leben, in deinem Liebesglück eingegriffen hätte, indem es das folgende Stück heimlich in seinen Falten verschwinden ließ? Ob zum Heile, ob zum Unglück?

Wir betrachteten die wiedergefundene Sofe mit ehrfürchtiger Beugung. Wie schwer sie war, und wie prunkvoll gearbeitet. Rotsaum war sie gewiß. Gelbe Initialen waren auf dem Teitel eingestickt.

Ob wohl auch Schnupftabatiere darinnent waren?

Wir definierten den Teitel. Leider. Doch siehe, auf dem Annenbedel ein Medaillenbildnis, ein junges Mädchen in damaliger Tracht und Haltung. — Tante Emilie Jugendbildnis? — Nein, wie die Jungenbilder der Tante, das konnte sie nicht sein, das war das Bildnis einer anderen. Guter anderer? Gut, gut, alter Ripssofa, daß du verschwiegen warst!

Und als wir den Tapetierer fragten, ob sich denn noch etwas in dem Sofa vorfinde, knurrte er lässisch: „Ja, die Motten sind auch drin!“

Röckelstangen und Eicheln.

Röckelstangen und Eicheln sind wegen ihres flotten Gehaltes an Bitterstoffen ungernhabbar, werden aber viel als Bitterpfeffer verwendet und kommen so der menschlichen Ernährung wenigstens mittelbar zugute.

Allerdings müssen die Röckelstangen mit Kochsalz verfeinert werden, da manches Fleisch das in ihnen enthaltene Saponin nicht verträgt.

Die Verarbeitung an das Fleisch ist wohl die einfachste Anwendung, aber auf dem Wege durch das Fleisch geht leider der größte Anteil der Röckelstangen verloren, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, Rett., Säfte). — Es ist bekannt, daß Eicheln durch Röcklung zu Käse verarbeitet werden, dabei gehen aber die Röckelstangen zum Teil verloren. Der Botaniker J. Troost empfahl 1884 in seiner „Angewandten Botanik“, das Fleisch von Eicheln durch Röckeln und das der Röckelstangen durch Aussieben mit Salzlösung zu entlocken, so daß — namentlich in dieser knappen Zeit — der Verlust angezeigt ist. Röckelstangen und Eicheln durch Verarbeitung unmittelbar für die menschliche Ernährung zu gewinnen, kann sie kommen in verhältnismäßig großen Mengen vor und enthalten sehr viel Röckelstoff (Eicheln, R

Gewerkschaftliche Arbeiterbewegung.

Der Freizügigkeitsvertrag der Knappskraftsklassen.

Am Sonnabend tagte in Eisenach die Generalversammlung des Allgemeinen Deutschen Knappskraftsverbandes. Nach dem geschäftlichen Berichten und der Redeansprache des Direktors Dr. Zimmermann, Pockum, über die Belebung der Kriegswirtschaft durch den Krieg, trat Beirat im den Jahren 1914 und 1915 zusammen 76 Millionen Mark. Die gegenwärtige Belebung wird auf 100 Millionen Mark geschätzt, so daß 40 Prozent der Rücklagen über die Einschätzungen breiter Jahre durch die Kriegsbelastung verbraucht werden.

So kann man eine Einschätzung des Bergarbeiterverbandes zur Verfügung stellen, die die Knappskraftvereine indirekt zu bereitstellen, auch nach Kriegsbeginn und Aufhebung des Knappskraftsvertrages die Mildererente nicht auf Knappskraftrente ausweichen. Die Beschlussfassung beschloß, den Handelsminister um eine Versetzung der Verordnung zu ersuchen. Unter Hinweis auf Erklärungen der Regierung bei Beratung des Knappskraftsvertrages wurde dem Direktor Dr. Helmuth Berlin angekündigt, daß die Preisgestaltung auch nach Kriegsende nicht auf die Knappskraftvereine umgedreht werden würde.

Ein weiterer Antrag des Verbandes der Bergarbeiter forderte die Aufhebung einer einheitlichen einjährigen Wartzeit und weiteres Delagen auf Beschaffung und Instandhaltung der Knappskraftvereine. Es wird durch den Kabinett auf den vorliegenden Freizügigkeitsvertrag erledigt. Unter den Entwurf des neuen Freizügigkeitsvertrages referierten die Knappskraftsdirigenten Helling, Oelker und Dr. Jahn-Zeisberg i. S. Sie weisen darauf hin, daß der Kabinett in Kraft getretene Freizügigkeitsvertrag schwer verständlich sei, nach dem Knappskraftmitgliedern die Erhaltung ihrer Rechte bei voller Freizügigkeit nicht sichere. Zugleich soll eine einheitliche Wartzeit von drei Jahren und eine Ausserleistungspauschale von einem Jahr eingeführt werden. Auf Zusammensetzung der kleinen Vereine soll vom Knappskraftverband in Übereinstimmung mit der Regierung weiter gedrängt werden. Preußen z. B. hatte im Jahre 1906 noch 70 Knappskraftvereine, jetzt nur noch 47. Es soll in Zukunft unbedingt sein, daß ein Bergarbeiter seine Rechte verliert. Einflußreicher muß der Kabinett neue Arbeit auch in den Knappskraftvereinen aufgenommen werden oder er ist bereits berücksichtigt, als Invalide. Der Knappskraftverein, dem das Mitglied zuge-

angehört hat, berechnet und zahlt die Renten. Er lädt auch dem Mitglied einen berufsschädigen Gesamtscheind zu gegeben, neben den verschiedenen Eingeschöpften der Vereine, denen das Mitglied früher angehört hat. Der Freizügigkeitsvertrag wurde hierauf einstimmig angenommen.

Direktor Dr. Helmuth berichtete anschließend noch über die Errichtung einer Verzeichnungsbüro für Wanderarbeiter, die besonders in Friedenszeiten bei solemnem Belegschaftswechsel vorgenommen wird.

Die Eisenacher Tagung hat ein schönes Bild Knappskraftsreform geleistet und lange vorliegende Forderungen des Bergarbeiterverbandes zur Erfüllung gebracht.

Vorates.

Die Räumungen in der Schmelde liefern den Arbeitgeber.

Infolge der erheblichen Verkürzung und schwierigen Beschaffung der Räumungen ist mit dem Arbeitgeberverband für das Schmeldegewerbe in Dresden folgendes vereinbart worden:

Die Räumungen sollen nach Möglichkeit vom Arbeitgeber in natura geleistet werden. Ist dies nicht möglich, so sind dem Arbeitgeber die Rechte zu vergrößern, um welche die Preise der Räumungen den Stand von Februar 1916 heraufzusetzen.

Dresden, den 25. August 1917.

Grundsätzlich soll also der Arbeitgeber an Stelle der bisher genutzten Arbeitgebermode Räumungen in natura leisten. Nur wenn dem Arbeitgeber die Beschaffung unmöglich ist, während andernteils dem Arbeitgeber Geschäftsmöglichkeit hat, muß ihm der Arbeitgeber den Differenzzeitpunkt erlauben, der sich zwischen dem Preis vom Februar 1916 und dem jeweiligen Stand ergibt, bei Gewährung der in Februar festgestellten Entschädigungsfläche. Die aus dieser Vereinbarung entstehenden Differenzen werden durch die vertikalen Scheidewandlungen erledigt. Es müssen also etwaige Differenzenfälle sofort der Ersteinspektion gemeldet werden.

Ortsverwaltung des Verbandes der Schmelde, Dresden, Schlossplatz 20.

Zuland.

Gewaltandrohung der Gelben.

I. K. Am Sonntag und Montag hielten in Frankfurt a. M. die Wirtschaftsfriedlichen ihre 7. Jahrestagerversammlung ab. Das Hauptreferat erzielte Gattin-Dormund, der sich mit aller Energie gegen die Aushebung des § 153 für Gewerbeordnung wandte. Röderer sagt dazu, wann würden die Wirtschaftsfriedlichen im ganzen Land Stoßtrupp ausbilden. „Dann proklamieren wir die Ge-

walt gegen die Gewalt.“ Der Röderer berief sich auf die Thronrede vom 6. September 1808, in der denen Schwur verpflichtet, die sich nicht an Streiks beteiligen wollten. (Es handelt sich um die Abwendung des Hochstaatsverrats.)

Die ganzen Verhandlungen durchzog die Stunde, doch die Regierung die Komplikationsfragen bedauerte. Die Gelben fühlten sich, daß sie aus ihrer politischen Haltung herausgetreten und sich an den Wahlen beteiligen müssten. Heidenreich protestierten die Gelben gegen alle freiheitlichen Fortschritte und Mündigkeit der Demokratie, die bloß „die Herrschaft des großen Hauses“ sei, Kampf um Leben und Tod an. Natürlich vertraten sie auch den Scheibermanns-Bedenk. Die Hoffnung ließ die Gelben auf die Spaltung der Arbeitgeberbewegung.

Wieder Mitglieder die Gelben haben, wurde nicht gefragt, nur in einem Kaisertelegramm sprach man von 240 000 Arbeitern. Indessen auch wenn man die Wacht der Gelben sehr viel geringer schätzt - lernen kann man gleichwohl von diesen erbitterten Feinden der Arbeiterschaft, daß die Selbstverlebhaftung aufzuhalten muß.

Vereinigte Dresdner Arbeiter-Jugend.

Als Stadt. 7. September: Vorlesung. Die deutsche politische Dichtkunst. 9. September: Nachmittagswanderung in die Lößnitz. Treffen: 2 Uhr Zwingercafe. — Johannisstadt. 6. September: Niederschlag. Leiter: Genossen Ristau. 9. September: Wandern nach dem Kreischberg. Treffen: früh 8 Uhr Sachsenplatz. Rüterin: Genossin Verlik. — Striesen. 7. September: Abendwanderung. Gelben gegen alle freiheitlichen Fortschritte und Mündigkeit der Demokratie, die bloß „die Herrschaft des großen Hauses“ sei, Kampf um Leben und Tod an. Natürlich vertraten sie auch den Scheibermanns-Bedenk. Die Hoffnung ließ die Gelben auf die Spaltung der Arbeitgeberbewegung.

Wieder Mitglieder die Gelben haben, wurde nicht gefragt, nur in einem Kaisertelegramm sprach man von 240 000 Arbeitern. Indessen auch wenn man die Wacht der Gelben sehr viel geringer schätzt - lernen kann man gleichwohl von diesen erbitterten Feinden der Arbeiterschaft, daß die Selbstverlebhaftung aufzuhalten muß.

Musenhalle.

Wöchentlich abends 8,10 Uhr. Bushwald aus Neuenahr. Großfamilie Operettengesellschaft. Mit gr. Besuch aufgenommen.

Der sechste Sinn. Originalschwank in 2 Akten.

Das Stelett im Hause. Uralomische Posse.

Paul Bushwald, der Uralomische.

Und der erstklassige, vielseitige Solostell.

Man muß sich ein Programm ansehen haben! [W 57]



Arbeiter-Turnerbund, Bezirk Dresden.

Dem Völkerlingen fielen zum Opfer die Turngenossen Franz Langosch, Turnerschaft Pieschen Bruno Teichmann, Artur Möbius, Emil Schneider, Turnverein Lieberherrsdorf Artur Franz, Hans Gayer, Briestnitz-Görlitz. Ehrenbeschermt wurden mit den Gefallenen bewohnt S 600. Die gesamte Bezirksmitgliedschaft.

Walter Domasch

Ehre in einer M.-G.-Kampf. Im blühenden Alter von 19 Jahren dem grausamen Völkerling am 24. August durch Granatbeschuss zum Opfer fiel. In tieftem Schmerz zeigen dieses am: [B 2457] Niedergörsdorf, Dresden, am 4. September 1917.

Gran. Christiane verm. Domasch als Großmutter Familien Wegner, Haubert und Meyer.

Verband der Fabrikarbeiter, Sitzstelle Dresden u. u.

Der Mitgliedschaft zur Kenntnis, daß unsere langjährige Kollegin Frau Karoline Kohlstrunk nach langer, schwerer Krankheit verschieden ist. Wir werden ihr Andenken in Ehren halten! [S 501] Die Einäscherung erfolgt Donnerstag nachmittags 3 Uhr im Arealatorium in Tolkewitz. Die Verwaltung.



Der Schlaß hand ruht schwer auf uns!

Wohl und unterwartet traf uns die herzgerreizende Nachricht, daß mein heiligster Gatte, unser lieber, guter Vater, unser Sohn, Bruder, Schwager und Enkel

Paul Wolf

Gefreiter im Jäger-Bataillon Nr. 28

im 28. Lebensjahr nach dreijährigem Anstreben, kurz nach seinem Urlaub, am 1. August dem grausamen Kriege zum Opfer fiel.

Tunnersdorf, Groß- und Kleindörfel.

Im momenten Schmerz:

Die liebsterne Gattin Marie Wolf und Kinder sowie seine schwergeprüfte Eltern, Geschwister, Geschwistern und alle Angehörigen.

Ruhe sanft in fremder Erde! [W 10]

Sozialdemokrat. Verein für den 4. Reichstagwahlkreis Bezirk Loschwitz.

Am Sonntag nach langem Anstreben unser Genossin Karoline Kohlstrunk, Loschwitz.

Die Einäscherung findet Donnerstag den 6. September, nachmittags 3 Uhr, in Tolkewitz statt. Zahlreiche Beteiligung wünscht. Die Beisetzung.

Bezirk Coswig.

Am 31. August starb unter alten, treuen Mitgliedern Wilhelm Bretschneider, Böttcher im Alter von 68 Jahren.

Bezirk Altvörde-Nähnitz.

Den Mitgliedern zur Kenntnis, daß unser Genossen Adolf Röthig gestorben ist. Als weiteres Opfer des jüdischen Kriegsfiels der Genossen

Paul Steglich, Klotzsche.

Threnvolle Erinnerung ist allen gesichert! d. o.

Turnerschaft Pieschen.

Den Mitgliedern die traurige Nachricht, daß unsere liebre, treue Turnvorsteher

Helene Hummel

nach schwerer Krankheit verschieden ist. [W 276] Die Beerdigung findet Freitag nachmittags 3½ Uhr vom Trauerhaus, Osterbergstraße 24, aus statt.

Um zahlerisches Geleit bitten Der Turnrat.

Magdalena Anna Hummel, Photographin

am 3. September, abends 9½ Uhr, nach schwerem, mit großer Geduld ertraginem Leid im Alter von 28 Jahren 7 Monaten entschlafene ist.

Unter Freunden war und nicht nur ein liebes Kind, es war und bleibt Freundin und Helferin in allen Lebenslagen. Sie lächelt und die Sonne ihres Herzens. Einmal, wohlbald, gerecht, mitfühlend, stets hilfsbereit und freundlich gegen jedermann war ihr Leben und dieses unter Gott. Vergnügt lächelt sie seit langer Zeit. Hilfe in ihren Händen, bis wölfiger, physischer Zusammenbruch ihr selbst den Weg wies - leider zu spät.

Auch sie ist ein Opfer dieses verbrecherischen Krieges, aber mit ihrem und unserem Glück in allen seinen Phasen beladen ist.

Die unterbliebenen Eltern; Anna und Hermann Hummel nebst Großmutter.

Die Beerdigung findet Freitag, nachmittags 3½ Uhr, vom Trauerhaus aus statt. [W 276]

Allen Verwandten und Freunden die traurige Nachricht, daß unsere liebe, gute, unvergessliche Tochter, Schwester, Nichte und Cousine [B 2458]

Elsa Christmann

noch jung, aber schwerem Leid im 18. Lebensjahr verschieden ist. Ihr tieffester Trauer:

Bölkau, Meissener Straße 73

Familie Christmann nebst Angehörigen.

Die Beerdigung findet Donnerstag nachmittag 3 Uhr von der Halle des Bölkauer Friedhofes aus statt.

Hierdurch allen Verwandten, Freunden, Nachbarn und Bekannten die schmerliche Nachricht, daß am 2. September unser unvergessliches Söhnen, Brüderchen, Enkel und Nette

Gerhard

verstorben ist. Die Beerdigung findet Donnerstag 7,8 Uhr, vom Trauerhaus aus statt.

Görlitz, Bötschappeler Straße 28.

Um zahlerisches Geleit bitten:

Artur Rüdiger, s. o. im Geleit, und Frau Familie Theodor Müller Familie Wilhelm Rüdiger.

Hierdurch die traurige Nachricht, daß meine Gattin Karoline Kohlstrunk am Sonntag nachmittag sonst verschollen ist. Die Einäscherung findet Donnerstag den 6. September, nachmittags 3 Uhr, statt. W 258] Der trauernde Gatte Otto Kohlstrunk, Loschwitz. Trauergästen dankend abgelaufen.

Schmerzhafte Erinnerung

zum Todesstage meines lieben, mir unvergesslichen Gatten und Vaters

Richard Fiedler

Ein dunkles Jahr mit trübem Wellenslage rauschte dahin und stumm. Totenlunge durchzittert jetzt mein einsam Seelen. Weil, o mein Herz hat müssen geben sein ganzes Blut. Ein Jahr nun schon ruht du in fremder Erde.

Du liebst, gutes, treues Herz. Noch einmal nur möchte ich in deine Augen schauen. Und sagen dir, wie groß mein Seelenzitter.

Ein Schmerz, ein Leid, daß untermalen. Du fehst nicht mehr zurück, wie sind allein. Ein forschlos Helm, du hattest mir's bereitet.

Und wenn mein klimmend Aug' jetzt rückwärts' gleitet. Dann holt ich zitternd meine Hände. Daß ich das Schwerste überwende.

Es währet wohl lang. Und wenn einst enden wird des Weltkriegs Schreden. Werb ich vergeblich meine Hand auszustrecken. Nach dir, dich zu empfangen.

Reden Nr. 8.

Gewidmet von deiner dich nie vergessenden Gattin

Frieda Fiedler geb. Fiedler

und Kinder.

Verantwortlich für den redaktionellen Teil: Max Sach, Gräfin. Verantwortlich für den literarischen Teil: Max Seifert, Dresden-Striesen. Verlag: Börsen & Comp., Dresden.