

# Ottendorfer Zeitung

## Amts-Blatt

des Gemeinderates und Gemeindevorstandes zu Ottendorf-Moritzdorf.

Mit wöchentlich erscheinender Sonntagsbeilage „Illustriertes Unterhaltungsblatt“, sowie den abwechselnd erscheinenden Beilagen „Handel und Wandel“, „Feld und Garten“, „Spiel und Sport“ und „Deutsche Mode“

Druck u. Verlag der Fa. H. Rühle, Inh. R. Storch in Groß-Ohrlla.

Für die Redaktion verantwortlich R. Storch in Groß-Ohrlla.

Nummer 119.

Mittwoch, den 4. Oktober 1911

10. Jahrgang

### Ämtlicher Teil.

#### Die Schöffen- und Geschworenen-Arliste

für das laufende Jahr liegt vom 5. d. M. ab eine Woche lang im hiesigen Gemeindeamt — Registratur — während der geordneten Dienstzeit öffentlich aus.

Vom Zeitpunkt der Auslegung an bis zum Ablauf der Auslegungsfrist können gegen die Richtigkeit und Vollständigkeit der Arliste schriftlich oder zu Protokoll Einsprüche erhoben werden.

Die Bestimmungen des Gerichtsverfassungsgesetzes sind aus der am Amtsbrett hiesigen Gemeindeamtes angeschlagenen Bekanntmachung ersichtlich.

Ottendorf-Moritzdorf, den 3. Oktober 1911.

Der Gemeindevorstand.

Die unter Garantie der Gemeinde stehende

### Sparkasse Ottendorf-Moritzdorf

annimmt Einlagen mit 3 1/2 % und expediert an jedem Wochentage von 8-1 und von 3-5 Uhr, Sonnabends von 8-2 Uhr. Die in den ersten 3 Werktagen eines Monats eingezahlten Beträge werden für den betreffenden Monat noch voll verzinst. Bücher auswärtiger Sparkassen werden kostenfrei übertragen. Einlagen streng geheim gehalten.

#### Das Neueste für eilige Leser.

Der Präsident des Reichstags hat die erste Reichstagsitzung auf den 17. Oktober nachmittags 2 Uhr anberaumt.

In Dublin droht infolge des Bäckereistreiks eine Hungersnot. Die arme Bevölkerung beginnt zu verhungern.

In Berlin haben in den letzten Tagen mehrere schwere Gejechte zwischen Regierungstruppen und den Anhängern des früheren Kaisers stattgefunden, bei denen die ersteren Sieger waren.

Infolge eines Dammbrechens ist die Stadt Kufin in Aftanjas zerstört worden. Ueber 400 Menschen sind umgekommen.

Madero ist zum Präsidenten von Mexiko erwählt worden.

#### Vertliches und Sächsisches.

Ottendorf-Ohrlla, 3. Oktober 1911.

Vom Turnverein kann heute berichtet werden, daß er in seiner letzten Versammlung beschloß, am nächsten Sonntag ein Festgessen von Königsbrück nach Ottendorf zu veranstalten.

Die Teilnehmer fahren mit dem 10-Uhr-Zug nach Königsbrück und versammeln sich am Bahnhof. Der Lauf geht die Landstraße bis zur Südtstraße, wo sich ein 100-Meter-Wettlauf anschließt. Bis jetzt haben sich etwa 14 Teilnehmer gemeldet. Es sind für Kränze und Turner besondere Preise ausgesetzt. Auch ein Ehrenpreis ist von einem vereinswollen Mitgliede des Vereins gestiftet worden.

Am 28. Sept. Abend findet ein literarischer Familien-Abend statt, bei dem die Preisverteilung vorgenommen werden soll.

Dresden. Die Internationale Hygiene-Konferenz ist bis zum 29. September von 887 014 Personen besucht worden.

Der Rechtsanwalt Dr. Dörmer in Meerane wurde vom hiesigen Landgericht wegen Unterschlagung und Untreue zu drei Jahren sechs Monaten Gefängnis und 3 Jahren Ehrenrechtsverlust verurteilt. Der Eröffnungsbescheid beschuldigte den Angeklagten, innerhalb der letzten Jahre in Dresden als Vollstrecker des Testaments des am 18. Juni 1908 verstorbenen Privatmannes Ludwig Schneider zu dessen Nachteil gehandelt und gleichzeitig als Bevollmächtigter der Stadt Dresden über die aus dem Schneider'schen Nachlaß der Stadtgemeinde zugewallenen rund sechshundert Mark zum Nachteil der Stadtgemeinde verfügt und das Geld zu eigenem Nutzen verbraucht zu haben.

St. Augustin. Ein recht betrübender Unfall ereignete sich früh am Morgen des 3. d. M. Infolge Absturzes vom Turm der Kirche des Arbeiter Emil Damschke erlitt der Arbeiter Emil Damschke einen Schädelbruch. Der

infort herbeigerufene Arzt Dr. Mann aus Bernsdorf konnte nur den eingetretenen Tod feststellen.

Rameng. Bei Strinbrucharbeiten, welche auf dem von der Firma Holbach erworbenen Gebiet am Salzenberge vorgenommen wurden, machte man einen Urnensfund. Ein Tonkrug mit Knochen und Knochenresten, sowie einige Metallreste wurden zur Lage befördert. Leider ist die jedenfalls aus der heidnischen Wendzeit stammende Urne beim Ausgraben stark beschädigt. Der Fund soll dem Gebirgsmuseum überwiesen werden.

Wilsdruff. Der verorbene Böttchermehrer August Rose vermachte der Kirche 5000 Mark und dem Frauenverein 8000 Mk.

Schanda u. Baut Bekanntmachung des Gebirgsvereins für die Sächsische Schweiz werden die Bootfahrten auf der oberen Schleuse bei Hinterhermsdorf Sonntag abend den 8. Oktober für dieses Jahr eingestellt.

Oschag. Ein Schüler des Oschager Seminars brachte sich durch einen Schuß in die Lunge eine schwere Verletzung bei. Er hatte sich bei der Prüfungsarbeit eine Unachtsamkeit zu schulden kommen lassen und erhielt nach der den Schülern bekannten Ordnung dafür im stillen Verhalten die Jenur 2a. Damit wagte er nicht vor seinen Vater hinzutreten. Seine Tat ist für alle Beteiligten unverständlich.

Gallitz. Am 28. September feierte der Webermeister Friedrich August Quosig mit seiner Ehefrau das diamantene Ehejubiläum.

Freiberg. Durch ein Schadenfeuer wurde in Freiberg der Laden des Korbmachers Jenschner in Mische gelegt. Der zum Teil bereits schlafenden Bewohnerschaft war es nur schwer möglich, ins Freie zu gelangen.

Preßschtor 26 Jahre sind verfloßen seitdem die Bewirtschaftung des weltberühmten Predlitzersees und des Grandhotels und Pension zur Kainwiese, ein Kurort der böhmischen Schweiz, in den bewährten Händen des Herrn Albert und der Frau Anna Meyer ruhen.

#### Kriegs-Nachrichten.

Alle Meldungen klingen sehr phantastisch und zerfallen von vornherein in zwei Teile: die einen behaupten, die türkische, die anderen sagen, die italienische Flotte sei „in den Grund gebohrt“ worden. Es wird gemeldet, daß ein englischer Dampfer mit 13000 Flüchtlingen an Bord in Malta eingetroffen ist. Diese berichten, daß Tripolis schlecht verproviantiert war.

Auch die Berichte von italienischen Landungen sind vorsichtig aufzunehmen, weil die italienische Landungsoperation überhaupt vor dem 7. oder 8. Oktober gar nicht zur Ausreise bereit sein kann und bis dahin wird Italien für seine kriegerischen Zwecke ausschließlich auf die Flotte angewiesen sein.

Großenhain. Ein seltlicher Seefischverkauf ist jetzt auch in Großenhain eingerichtet worden. Jeden Dienstag werden frische Seefische zum Selbstkostenpreise an die minderbemittelte Einwohnerschaft abgegeben.

Bauzen. Mit schweren Brandwunden am rechten Arm wurde gestern der Leichwärter Johann Klotz aus Pippisch in das Städtischen Krankenhaus eingeliefert. Klotz hatte sich beim Zerschneiden zum Erwärmen Feuer angezündet und war dann daneben eingeschlafen. Hierbei haben seine Kleider Feuer gefangen, wodurch er insbesondere schwere Brandwunden am rechten Arme erlitten hat. Der Verunglückte ist 31 Jahre alt, verheiratet und Vater von zwei Kindern.

#### Etwas über Seefisch.

Während in England, Holland, Norwegen der frische Seefisch seit langem ein fast unentbehrliches Nahrungsmittel ist, ist er in Deutschland verhältnismäßig noch wenig verbreitet, obgleich ein deutscher Hafenplatz, Bestemünde-Bremenhaven, den größten Fischereiverkehr auf dem ganzen Festland hat; die geringe Verbreitung der Seefischerei in Deutschland liegt ohne Zweifel zum Teil daran, daß viele Hausfrauen im Binnlande sich noch nicht recht auf seine Zubereitung verstehen, und nur ein einfaches Kochen und Braten kennen; es ist ihnen vielfach unbekannt, daß man z. B. Fisch mit Gemüse kochen kann und wie man Fischreste verwerten soll. Besonders sei noch bemerkt, daß der Seefisch bei ordentlicher, sachverständiger Zubereitung nicht nur ein wohlschmeckendes Gericht ist, das von Groß und Klein gern gegessen wird, sondern auch einen sehr hohen Nährwert besitzt. Nach Analysen von Prof. König beträgt der Eiweißgehalt, von dem der Nährwert zum großen Teil abhängt, bei Schellfisch 17 pCt., bei Kabeljau 16 pCt., bei fettem Rindfleisch 16-17 pCt. Schellfisch und Kabeljau enthalten also rund ebenso viel Eiweiß wie fettes Rindfleisch, sind aber bekanntlich viel billiger.

Ein verbreiteter Irrtum ist, daß der Seefisch nur im Winter frisch und schön ist. Wer aber einmal in Bestemünde und Bremerhaven eine der täglichen, großen Fischauktionen gesehen hat, auf denen im Durchschnitt täglich 300 000 Pfund Fische aus See ankommen, wird sich überzeugen haben, daß der Fisch im Sommer ebenso frisch ist wie im Winter. Wird doch der Fisch gleich nach dem Fang auf den Fischdampfern geschlachtet, sorgfältig ausgewaschen mit einem starken Wasserstrahl aus der Dampfmaschine abgespült und dann auf Eis gepackt. Die Fischverandgeschäfte verschicken den Fisch ebenfalls auf Eis und die Eisenbahnverwaltung hat besondere Fischexpeditionen eingerichtet und befördert die Fische zu Frachtgutwagen als Eilgut. Es sind also alle Einrichtungen getroffen, um den Fisch auch im Sommer in tadellosem Zustand ins Binnenland zu bringen.

Den Hausfrauen werden einige Lehren über die Behandlung und Zubereitung des Frisches im allgemeinen mitkommen sein. Wie schon erwähnt, wird der Fisch gleich nach dem Fang geschlachtet. Der Fisch muß also wie Fleisch aufbewahrt werden:

Das ist des Abends Segen, Und seine stille Tat, Daß Sturm und Kampf sich legen, Wenn irine feuchten Schwingen Hinkommen über'n Pfad.

Das hat er vor dem Tage, Daß er des Herzens Drang, Daß Sorgen er und Plage Befähigt still mit mildem, Mit süßem Schlafesang. —

Daß er mit dichterem Schreier Des Landmanns Pfug umhüllt, Mit stiller Dankesfeier Die Hüften und die Herzen, Allüberall erfüllt . . .

#### Abendsegen.

Das ist des Abends Segen, Und seine stille Tat, Daß Sturm und Kampf sich legen, Wenn irine feuchten Schwingen Hinkommen über'n Pfad.

Das hat er vor dem Tage, Daß er des Herzens Drang, Daß Sorgen er und Plage Befähigt still mit mildem, Mit süßem Schlafesang. —

Daß er mit dichterem Schreier Des Landmanns Pfug umhüllt, Mit stiller Dankesfeier Die Hüften und die Herzen, Allüberall erfüllt . . .

trocken und läßt. Es ist ganz falsch, wie manche Hausfrauen noch tun, den frischen Fisch vor der Zubereitung stundenlang zu wässern, mit Salzfrisch ist es natürlich etwas anderes. Der den eigentümlichen Seegeruch, der den Fischen anhaftet, nicht lieben sollte, lege den Fisch vor der Zubereitung eine Viertelstunde, oder nicht länger, in kaltes Wasser, in das man etwas Essig gegeben hat. Der Fisch muß mit Sorgfalt gereinigt werden, was aber weniger Arbeit macht, als manche Hausfrau glaubt. Man entfernt zuerst die schwarze Haut im Bauch, bläst den Fisch aus und wäscht ihn dann schnell und gründlich in kaltem Wasser aus.

Gelochter Seefisch: Man gibt den Fisch mit oder ohne Kopf, aber mit den Flossen in Wasser, dem man nach Geschmack Salz, Essig und Gewürz zugeben hat, und bringt dies ans Feuer. Sobald das Wasser kocht, nimmt man den Topf vom offenen Feuer und läßt ihn auf dem heißen Herd stehen, bis die Flossen leicht herausgezogen werden können. Dann ist der Fisch gar und muß herausgenommen werden. Es ist auf alle Fälle verkehrt, wenn man den Fisch weiter kochen läßt, weil dadurch doch nur der Geschmack und die weiße Farbe des Fisches leidet.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Zum Braten verwendet man alle kleineren Fische. Will man größere braten, so schneidet man sie in reichlich daumenbreite Stücke. Nachdem die Fische gereinigt sind, wickelt man sie mit einem reinen Tuch ab, wendet sie in gestlagenem Ei und Paniermehl oder einfach in Mehl und gibt sie in eine Pfanne mit kochendem Fett. Man muß besonders darauf achten, daß das Fett kocht, wenn der Fisch hineinkommt, und daß es während des Bratens kochend bleibt. Nach mehrmaligem Umdrehen ist der Fisch in 5 bis 10 Minuten, je nach seiner Größe gar; um zu sehen, ob er gar ist, sticht man mit einem Messer in den Fisch und probiert ob das Fleisch leicht von den Gräten abgeht.

Alle erdenklichen Drucksachen liefert preiswert und geschmackvoll

**R. Storch**

Alleintiger Inhaber der Buchdruckerei

**Herrn Rühle, Ottendorf-Ohrlla**

#### Letzte Nachrichten.

Der Dampfer „König Friedrich August“ von der Hamburg-Amerika-Linie, der vorgestern bei Bauloungne auf Grund geraten war, ist gestern früh ohne Schaden wieder flott gemacht worden.

In Mail erschloß sich nach einer der „B. Z.“ am Mittwoch zugegangenen Meldung gestern der 70 Jahre alte bayrische Kammerherr Fürst Alfred Weede, der hier mit seiner Gattin zum Kururlaub wollte.

Badeunfall. In dem bekannten baltischen Badort Ragusa ertrank beim Baden der 41 Jahre alte Hauptmann Friedrich Wolff vom preussischen Kriegsministerium in Berlin, seine Gattin, und der Intendant Karl Hanol aus Serajewo.