

Aus Kreis und Gau

ist der Sperling ein nützlicher Vogel?

Das eine lei vorweg gesagt unter Naturschutz steht der Sperling nicht. Betrachten wir uns nun einmal die Frage genauer. Wenn wir Nisthöhlen aufhängen, wer bezieht sie zuerst? Ist das Einschlupfloch es zulässt? Der Sperling. Wenn Futter gestreut wird, dann ist der Sperling der erste, der durch sein freches Auftreten die nützlichen Vögel verdrängt. Ueberhaupt sind da, wo viele Späken auftreten, die nützlichen Vögel stets im Nachteil. Uns liegt aber doch daran die nützlichen Vögel, die unsere Obstbäume nach allen möglichen Insekten und deren Eiern abfuchen, zu schützen. Der Schaden, den die Sperlinge beispielsweise am Getreide anrichten, ist ungeheuer. Gehen wir an einem Kornfeld vorbei dann scheuchen wir oft Scharen von Sperlingen auf, die das Korn in jedem Zustand von dem milchigen Jungkorn an bis auf die reife Aehre aufressen. Alle möglichen Mittel werden angewandt, um die Sperlinge zu verdrängen und zu bekriegen, aber nur wenig helfen. Jeder Bauer weiß, daß eine Vogelscheuche zwecklos ist. Praktisch ist dagegen die Schwinsche Sperlingsfalle. Sie besteht aus einem Drahtkäfig gleich einem Vogelbauer. Oben sind die Drähte so angeordnet, daß sie in einer Öffnung enden. Unten an dieser Öffnung befindet sich eine Klappe aus Leichtmetall. Oben ist eine Rille angebracht, in die man ein paar Hanfkörner, ein wenig Brotkrumen oder ähnliches legt. Will nun der Sperling an das Futter, öffnet sich die Klappe und er fällt in das Gitter. Auf diese Weise kann man im Frühjahr viele junge Späken fangen, die noch jung und unerfahren sind. Fangen sich andere Vögel in der Falle, so müssen sie natürlich freigelassen werden.

Der Gauleiter besucht Birnaer Schnitzhüte

Der vierte Abendkurs des Schnitzernachwuchses, den jetzt wieder das Heimatwerk Sachsen und die Volkshochschule der D.M.K. gemeinsam abhalten, war gerade eifrig beim Werken und Singen als unser Gauleiter und Reichsstatthalter Martin Mutschmann mit Kreisleiter Gläser zu kurzem Besuch die Schnitzhüte betrat.

Kreisleiter Gläser sprach darüber, daß die Birnaer Schnitzgemeinschaft sich das besondere Ziel gesetzt hat, ihr Schaffen in den Dienst der Pflege heimischen Brauchs und Volkstums und der nationalsozialistischen Fest- und Feiertagsgestaltung zu stellen. Schnitzlehrer Baum und Kreisbeauftragter Wagner zeigten einen Teil der Arbeiten, die unsere Schnitzhüte geschaffen haben. Der Gauleiter gab seiner Freude und Anerkennung Ausdruck und schenkte vor allem seine volle Beachtung den gegebenen Gedankenfaktoren, die jenen Familien als Ehrengabe der Partei überreicht werden, die besonders schwere Opfer im heutigen Freiheitskampf unseres Volkes gebracht haben.

Statt Enen mehr Schweine! Unter dem Motto „Du, deutsche Landfrau, bist verantwortlich“, wendet sich die Reichsbäuerin Hilke Böhme wieder an alle deutschen Landfrauen und meint damit die so vielfach auch auf den Bauernhöfen in unverantwortlicher Weise ausgeübte Kleintierhaltung. Sie bezeichnet es als ein Unbild, wenn sich die Zahl der Enten vervielfacht hat, oder ein Hof Hundstube von Kaninchen zieht, und dabei nur wenige Schweine mästet. Sie weist darauf hin, daß selbst wenn dadurch kein Körnerfutter, keine Speiseferkeln und kein für die menschliche Ernährung geeignetes Gemüse verfüttert werden, diese übermäßige Kleintierhaltung eine

Futtervergeudung bedeutet. Die Futtermengen kommen dem Schweinefleisch wesentlich besser zugute, und dienen damit der Allgemeinerkennung. Sie berechnet, daß für die heute gehaltenen Kaninchen und Enten jährlich rund eine Million Schlachtschweine mehr gemästet werden können.

Attendorfer-Strilla. 50 Jahre bei der gleichen Firma. Der 64jährige Glasmacher Max Grokmann aus Gommix und der Kiseleur Emil Habne, aus Kadeberg sind seit 50 Jahren in einem hiesigen Betrieb tätig.

Für die Hausfrau / Süßspeisen ohne Stärkemehl

Puddingpulver oder Stärkemehl gibt es diesmal nicht. Das ist bedauerlich für alle Süßkaffee, aber kein Hindernis, nicht doch ab und zu die Mahlzeit durch eine Süßspeise zu ergänzen und zu bereichern. Mit Grieß und Grieß, die uns jetzt vor allem zur Verfügung stehen, läßt sich der Nachtisch auch bestreiten, und selbst mit Nudeln können wir uns behelfen. Wer einige Puddingpulver aufgelöst hat, kann außerdem noch Abwechslung schaffen, indem er Grieß und Puddingpulver mischt. Die Speise ist dann besonders lecker. Zu empfehlen ist, alle Grießspeisen während des Abkühlens gut zu schlagen. Sie werden dadurch locker und ausgiebiger. Um die meist ziemlich kleinen Portionen der begehrten Süßspeisen etwas reizvoller zu gestalten, geben wir folgende kleine Anregung. Für jeden wird gleich nach dem Kochen die Speise in ein kleines Schälchen ausgefüllt, so daß sie dann bei Tisch als appetitliches „Ganzes“ vor ihm steht. Wenn Flammerl gefocht wird, kann man für jeden einen Tassentopf füllen und beim Anrichten auf ein Tellerchen stützen. An Festtagen wird noch ein Kleck Marmelade oben auf spendiert, dann gewinnt die einfachste Speise ein verlockendes Ansehen.

Fruchtschaum. 1/2 Liter Milch, 25 Gramm Mehl, 25 Gramm Zucker, 1-2 Eßlöffel Marmelade oder Fruchtlast. In die kochende Milch gibt man das mit etwas Wasser angerührte Mehl und kocht es gut durch. Am nächsten Tag schmeckt man diesen Brei mit Zucker und Marmelade ab und schlägt die Masse sehr schaumig. Statt Mehl kann man auch 30-40 Gramm Grieß verwenden.

Grießquarkspeise. 100 Gramm Grieß, 1/2 Liter Wasser, 40 Gramm Zucker, 125-250 Gramm Quark, Salz, Zitronengeschmack. Die Grieße wird in dem Wasser ausgequollen und kalt gestellt. Quark und Zucker rührt man schaumig, fügt Salz und Zitronengeschmack und zuletzt die Grieße dazu und vermischt alles gut.

Sauermilchspeise für Festtage. 1 Eiweiß, 1 Tasse Sauermilch, 3 Eßlöffel Zucker, etwas Obst oder Kompott. Eiweiß und Sauermilch werden vermischt und mindestens eine halbe Stunde geschlagen. Dann fügt man den Zucker hinzu, schlägt noch einmal durch und füllt den Schaum über eingezuckertes Obst. Die Speise muß sofort gereicht werden.

Karamellschaumspeise. 100 Gramm Zucker, 1/2 Liter Wasser, 50 Gramm Mehl, nach Belieben etwas Cicaustauschmittel. Die Hälfte des Zuckers wird gebräunt und mit dem Wasser abgelöscht. An die kochende Flüssigkeit gibt man das mit wenig Wasser angerührte Mehl und den Zucker. Die Speise wird bis zum Erkalten gerührt und der steif gelschlagene Schnee daruntergegeben.

Grießspeise. 80 Gramm Gerstengrieß, 1/2 Liter Wasser, 1/2 Liter Buttermilch oder 1/4 Liter Milch, auch mit Wasser gemischt, Zucker. Die Gerstengrieße wird mit dem Wasser kalt angelegt und fast gargekocht. Dann gibt man unter Rühren die

Meerane Erbrung eines verdienten Industriellen Aus Anlaß seines 80. Geburtstags wurde dem früheren Fabrikanten Albert Köhler der sich um Meerane und seine wirtschaftliche Entwicklung sehr verdient gemacht hat die Ehrenschleife der Stadt Meerane überreicht.

Ginfedel. 50 Jahre treue Dienste. Auf eine 50jährige Tätigkeit in einer hiesigen Strumpf- und Färbefabrik konnte der Advokaturmeister Paul Trauer zurückblicken.

Mittelbach. 76 Jahre aktiver Turner. Der mit 92 Jahren verstorbene Turnveteran Otto Neubert war 76 Jahre aktiver Turner und nahm bis zuletzt regen Anteil an den Gedächtnissen der Turnerei.

Buttermilch hinzu, laßt gar kochen und schmeckt die Speise mit Zucker ab. Verwendet man Milch, so legt man die Grieße mit wenig Wasser an und gibt die Milch dazu, sowie es kocht. Dabei aufpassen, daß nichts anbrennt!

Karamelquark. 80 Gramm Zucker, 300 Gramm Quark, 1/2 Liter Milch, evtl. 1 P. Vanillezucker, 1/2 Eßlöffel Kakaomilchpulver. Der Zucker wird karamellisiert und mit einem Sechzehntel Liter Wasser gelöscht. Den durchgeschleibten Quark rührt man mit der Milch, der kalten Karamellmasse, Vanillezucker und Kakaopulver recht schaumig.

Buttermilchspeise ohne Gelatine. 1/2 Liter Buttermilch, 60 Gramm Mehl oder Grieß, 10 Gramm Mehl, etwa 40 Gramm Zucker, Zitronengeschmack. Die Buttermilch wird mit der kleinen Menge Mehl verquirlt und unter Rühren zum Kochen gebracht. Das übrige Mehl wird angerührt und in die kochende Buttermilch unter Rühren gegeben (Grieß streut man ein). Man läßt alles gut durchkochen und fügt Zucker und Zitronen hinzu. Die Speise wird in eine kalt ausgeplüßte Form gefüllt, in der sie erkaltet. Dazu kann man Vanillestange geben.

Milchnudeln. 125 Gramm Nudeln, 1/2 Liter Milch, 1/2 Liter Wasser, Brille Salz Zucker. Die Nudeln gibt man in das kochende Salzwasser, wenn es wieder kocht, gibt man die kochende Milch dazu und läßt gar werden. Man schmeckt mit Zucker ab und reicht dazu nach Belieben Zucker und Rint, Marmeladentunke oder Kompott. Wenn man keine Nudeln nimmt, kann man die Speise in Formen füllen und nach dem Erkalten stützen.

Der Rundfunk am Freitag

Reichsprogramm: 8.00-8.15: Eine physikalische Betrachtung am Hören und Behalten: Der Elektromagnet und die Klingel. - 12.35-12.45: Bericht zur Lage. - 14.15-15.00: Musikalische Kurzwelt. - 15.00-15.30: Kleines Konzert der Wiener Symphoniker, Leitung: Max Schönhert. - 15.30-16.00: Solistenmusik. - 16.00-17.00: Opern- und Konzertmusik. - 17.15 bis 18.30: Hamburgs Unterhaltungsstunde „Ja, wenn die Musik nicht wär“. - 18.30-19.00: Der Zeitpiegel. - 19.15-19.30: Frontberichte. - 19.45-20.00: Dr. Goebbels-Auslass: „Die europäischen Karfelle“. - 20.15-21.00: Kleine Filmrevue, Metodi aus alten und neuen Tonfilmen. - 21.00-22.00: „Riel mal zwief hier“ ein Spiel um Liebe mit bekannten Operettenmelodien. Deutschlandsender: 17.15-18.30: Mozart, Wagner, Neger u. a. - 19.00-19.15: Wir raten mit Musik. - 20.15 bis 21.00: „Der Tanz“ Pieder und Instrumentalfoli mit namhaften Solisten. - 21.00-22.00: Sopro von Naticca dirigiert Werke von Marcello und Mozart.

Amtlicher Teil

I. Eierverteilung

1. Auf den für die Zeit vom 6. März bis 2. April 1944 gültigen Bestellschein 60 der Reichseierkarte sind für jeden Versorgungsberechtigten 6 Eier auszugeben, und zwar auf den Bezugsabschnitt a 2 Eier und auf den Bezugsabschnitt b 4 Eier.

2. Die Inhaber der A-Z-Wochenkarten erhalten im 60. Zuteilungszeitraum Eier auf die mit „1 Ei“ gekennzeichneten Abschnitte der A-Z-Wochenkarten 60.

Diese Abschnitte sind von den Einzelhändlern abzutrennen und in der üblichen Weise bei den zuständigen Bezugscheinabgabestellen zum Zwecke des Umtauschs in Bezugseine einzureichen.

Die Lieferung der Eier erfolgt, sobald die Ware eingegangen ist. Zunächst ist erst der Bezugsabschnitt a zu beliefern. Sollten aus irgendwelchen Gründen, insbesondere durch Transportwierigkeiten, die restlichen Eier bis zum Schluß der 60. Zuteilungsperiode nicht im Besitze des Großverbrauchers oder Verbrauchers sein, erfolgt Nachlieferung in der 61. Zuteilungsperiode.

II. Lebensmittelversorgung in der 61. Zuteilungsperiode (3. bis 30. April 1944)

In der 61. Zuteilungsperiode ist u. a. folgendes zu beachten:

1. Käse

Für die Abgabe von Käse, Sauermilchkäse und Quark gilt weiterhin die in der Bekanntmachung vom 10. November 1943 getroffene Regelung.

2. Nahrungsmittel

Die Nahrungsmittelkarten (S/S und S/S/3g), 300 Gramm) gelangt in Höhe von 50 Gramm in Kartoffelstärkezubereitungen (auf die Abschnitte A 23 St und A 24 St) und im übrigen in Getreidenahrungsmitteln zur Verteilung. Seigwaren dürfen nur auf die durch den Aufdruck „S“ gekennzeichneten Kartenabschnitte an den Verbraucher abgegeben werden. Entsprechend dürfen auch nur solche Bezugs- und Berechtigungscheine mit Seigwaren beliehert werden, die auf „Seigwaren“ lauten. Seigwarenbezugscheine können nur im Umfang der vorgezeichneten „S“-Abschnitte ausgestellt werden.

3. Fettration

Bei den wie bisher gleichbleibenden Gesamtrationen tritt eine teilweise Veränderung in der Zuteilung der einzelnen Fettarten ein, wie aus den einzelnen Reichsfettkarten zu ersehen ist. Ausgabe von Speiseöl und Auslieferung von Speiseölbezugscheinen entfällt in der 61. Periode. Auf Speiseölbestellscheine 61 der Fettkarten für Versorgungsberechtigte über 14 Jahre und der Reichsfettkarten S/S 1 und S/S 5 haben Feischer 625 Gramm Speck oder Schweinefleisch oder 50 Gramm Schweinefleisch auszugeben und dabei die Bezugsabschnitte über Speiseöl zu entwerfen. Speiseölbestellscheine sind wie Schlachtfettbezugsabschnitte abzurednen.

4. Abgabe von entrahmter Frischmilch an ausländische Zivilarbeiter

Als Bestellscheine für die 61. Periode gilt bei den ausländischen Zivilarbeitern, die im Besitze des Haushaltsausweises für entrahmte Frischmilch sind, der Sonderabschnitt W 17 der Wochenkarten A/B 60 und zwar gleichgültig, ob dieser Abschnitt ungültig gestempelt ist oder nicht.

Die Verbraucher haben die Bestellscheine 61 in der Woche vom 27. März bis 1. April 1944 bei den Verteilern abzugeben. Verbraucher, die auf den wochenweisen Bezug von Speisekartoffeln angewiesen sind, haben sich mit ihrer Kartoffelkarte

in der gleichen Weise bei dem von ihnen erwählten Einzelhändler zur Kundenliste anzumelden.

Vor Anmietung und Gebrauch sind sämtliche Lebensmittelkarten mit Namen und Wohnung zu beschriften. Unbeschriftete Karten dürfen nicht beliefert werden.

Der Landrat des Kreises Kamenz — Ernährungsamt, Abt. B am 25. März 1944

Die Auszahlung der Mietbeihilfen erfolgt am Montag den 3. April 1944, 8-11 Uhr in der Stadtkasse zu Pulsnitz.

Die Auszahlung des Familienunterhaltes, sowie des Räumungsfamilienunterhaltes für Umquartierte einschl. aller Bremer und Dresdner Schulkinder für Monat April 1944 erfolgt am Freitag, den 31. März 1944, im Rathaus-Sitzungsaal für Familienunterhalt in der Zeit von 14.30-15.30 Uhr für Familienunterhalt in der Zeit von 15.30-16.30 Uhr. Ohorn, am 29. März 1944. Der Bürgermeister.

Kameradschaftsabend
Sonnabend, den 1. April, abends 8 Uhr
Kaffee Kirsten.

Inserate
bis zum Betrage von RM. 5.—
bittten wir, sofort zu bezahlen.

Biete starkes Schafbäcken
Suche Ziegenbäcken
Bernhard Kaiser,
Ohorn 1891y.

Mangelhafte Verdunkelung
gefährdet Dich und Andere

Kirchennachrichten
Sonntag, den 2. April 1944, Palmaram
Pulsnitz, 8.30 Uhr Konfirmation Pfr. Kühn. 11 Uhr Konfirmation Pfr. Müller.
Lichtenberg, 9 Uhr Konfirmationsfeier.
Großnaundorf, 13 Uhr Konfirmationsfeier.
Oberlichtenau, 14 Uhr Konfirmationsfeier.
Obergrösdorf, 8.30 Uhr Konfirmation, 10 Uhr Kindergottesd.

Allmaterial
und
leere Flaschen

nicht wegwerfen, sondern sie neuen Zwecken dienstbar machen, weil sie auch gebraucht noch wertvoll sind. Leere Formant-Flaschen mit Schraubdeckel müssen heute an Apotheken und Drogerien zurückgegeben werden.

BAUER & CIE
BERLIN

Kirchenchor
Freitag 19.45 Uhr im Rathsfeller letzte Singstunde für Diener. Vollständiges Erscheinen erforderlich.

Saatkartoffelbezug
Ist rechtzeitige Belieferung für sofortige Vergabe der Bezugseine dringend erforderlich. Ich bitte um sofortige Abgabe oder Einfindung der Pflanzenkartoffelbezugseine.

Gustav Bombach
Kamenz und Pulsnitz.

Empfehle den echten Zuckerrübenjam
zur Saftgewinnung
Samenhandlung **Opitz.**

Pilanzkartoffeln:
Einnage sind bereits in den nächsten Tagen zu erwarten. Bitte deshalb um sofortige Einfindung der Bezugseine an mich unter Angabe der „Sortenwünsche“.

Hermann Herzog
Bischheim - Gersdorf
Raf. Kamenz 521, Pulsnitz 546.

Lose der Deutschen Reichslo-
ziehung 1. Kl. 14. u. 15. April empfiehlt **Greabig.**

Seinweber
für schmale und breitere Einleitung gesucht. Stuhl mit Schürzeug, Spul-, u. Treibmaschine kann zur Verfügung gestellt werden.
Richard Kühn, Pulsnitz M.E.
Sauptstraße 49 F.

Olympia-Theater
Freitag und Sonnabend
5.15 u. 7.30 Uhr

Sonntag 3.00, 5.15 u. 7.30 Uhr
Der unendliche Weg
nach dem Roman:
Ein Deutscher ohne Deutschland
von Walter von Molo.

Eugen Klöpfer,
Eva Immermann,
Alice Treff, Hedw. Wangel,
Friedrich Domin.

Ein filmisches Deakmal für Friedrich List, dem großen Patrioten, der um die wirtschaftliche und politische Einigung in Deutschland rang.
Jugendliche ab 14 Jahren
zugelassen.

Deutsche Reichslo-
terie
Es wird weiter gespielt!

Gewinnplan unverändert! Gesamtsumme der Gewinne und Prämie: mehr als **100 Millionen RM!**
1/5 Los 3.— RM je Klasse
1/4 Los 6.— RM je Klasse!
Kaufen Sie rechtzeitig Ihr Los in einer Staatlichen Lotterie-Einnahme!
Ziehungsbeginn der 1. Klasse
14. April 1944

Danksagung. Tiefbewegt über die überaus vielen Beweise inniger Teilnahme beim Heimgang unseres unvergessenen Lieben Gatten und Vaters **Max Großmann** sprechen wir allen unseren herzlichen Dank aus. In stiller Trauer seine **Gattin u. Kinder** Pulsnitz, Ohorn u. im Felde u. alle Ang.

Danksagung. Fern der Heimat, wo uns Glück zerbrach, weilen wir in stillem Gedenken u. danken allen, die uns bei dem schmerzlichen Verlust m. innigstgl. Gatten, Vaters, Sohnes, Bruders u. Schwiegers zu tröst. sucht. In großem Leid **Wanda Schäfer,** Pulsnitz Töchterchen, Mutter u. alle Verw.

Werde Mitglied der NSV.

Gottes Hand ruht schwer auf uns.
Hart und schwer traf uns die traurige Nachricht, daß unser hoffnungsvoller einziger Sohn, mein lieber Bruder, Schwager, Neffe und Kousin, der Gesreite **Walter Schurig** in treuer Pflichterfüllung bei den Kämpfen in Italien am 18. 2. 44 nach froh verlebtem Urlaub im blühenden Alter von 19 Jahren den Heldentod fand.
In unsagbarem Herzeleid seine lieben Eltern **Edwin Schurig u. Frau** u. seine lb. Schwester **Gertrud Globig,** geb. Schurig u. d. Anverwandte. Friedersdorf, Königsbrück, Oberlichtenau, Gersdorf, Rammenau, Dresden, Frankenthal Kleindittmannsdorf und Gräfenhain, am 29. März 1944.