

ihre schwächsten bezeichnen. So konnte es den Arabern auch gelingen, an der wichtigen Stellung bei der Oase von Tripolis einzudringen, die sie erst unter dem weit überlegenen Feuer der italienischen Artillerie wieder aufzugeben gezwungen wurden. Militärisch waren die Italiener den Arabern weit überlegen; sie hatten einmal eine ausgezeichnete Stellung und dann genügend Artillerie, die noch von den schweren Schiffsgeschützen unterstützt wurde. Sehr bedeutende Dienste scheinen die Aeroplane geleistet zu haben. Die eigentliche Ursache für das Fehlschlagen des türkischen Angriffs war jedenfalls der gänzliche Mangel an Artillerie.

Mailand, 28. Oktober. Mehrere Abendblätter geben zu, daß die italienischen Truppen in der nächsten Umgebung von Tripolis die Verteidigungslinie mehr nach der Stadt zu verlegt haben, also vor dem Feinde zurückgewichen sind. Der „Avant“ spricht die Vermutung aus, daß, wenn nicht heute 6000 Mann aus Neapel nach Tripolis abgehen, die Besetzung der Stadt sich nicht länger als drei Tage halten kann.

Tripolis, 28. Oktober. Aus Ven. Ghast sind amtliche Meldungen des österreichischen Konsuls und Vertreters der deutschen Interessen eingetroffen. Danach hat die Besetzung der Stadt am 11. Oktober bis um 7 Uhr abends gedauert, worauf erst die Übergabe der Stadt erfolgte. Die nächste Besetzung schädigte schwer das amerikanische Konsulat und die Franziskanermision. Der amerikanische Konsul ist wie ein Wunder vom Tode entronnen. Alle Europäer sind gerettet. Die deutsche Familie Sparg und ihre Angestellten sind wohl auf. Die Stadt ist jetzt ruhig, aber Beduinen bedrohen die Umgebung. Nach zuverlässiger Mitteilungen sind bisher 100 Standrechtssurteile erfolgt. Gefangene werden scharenweise nach der Insel Pantelleria verschickt. Das Gut des ehemaligen deutschen Offiziers v. Lochow, der nach Tunis abgereist ist, wurde von ital. Soldaten durchsucht und die deutsche Fahne entfernt.



Hermann Schmid, nationalliberal, wurde im Reichstagswahlkreis Konstanz-Neberlingen-Meckirch gewählt.

Der neueste Reichstagsabgeordnete ist der Gärtnermeister Hermann Schmid aus Singen, der bei der Erstwahl in Konstanz mit Hilfe der Sozialdemokraten einen Stichwahlsieg über das Zentrum errang. Herr Schmid gehört der nationalliberalen Partei an, deren Anhänger ihn auch in den badischen Landtag entsandt haben. Bei der Konstanzer Reichstagswahl war er der Kandidat der vereinigten Liberalen und wurde auch vom Sanjabund unterstützt, dessen Mitglied er ist. Im ersten Wahlgange am 19. Oktober wurden 22737 Stimmen abgegeben, davon 13262 Stimmen für den Zentrumskandidaten v. Rüplin, 11441 für Schmid und 3025 für den sozialdemokratischen Kandidaten. Bei der Stichwahl am 27. Oktober erhielt Schmid 15112 Stimmen und der Freiherr v. Rüplin nur 14044 Stimmen, so daß der Nationalliberale eine Mehrheit von 1068 Stimmen hatte. Der Wahlkreis, der seit dem Jahre 1890 in den Händen des Zentrums war, ist also der Linken zugefallen.

Aus aller Welt.

Breslau, 29. Oktober. (Schweres Brandunglück.) Ein furchtbares Brandunglück ereignete sich in der russisch-polnischen Ortschaft Strzelao in Kreise Noworadomsk. Das Feuer war zu einer Zeit ausgebrochen, als sich die Erwachsenen im Walde befanden, um Reiser zu sammeln. Im Dorfe waren nur die Kinder u. Greise zurückgeblieben. In den Flammen sind 12 Kinder umgekommen, da sie sich nicht aus den brennenden Häusern retten konnten.

Genf, 28. Oktober. (Bürgeraufruhr in einem schweizerischen Städtchen.) Zu einem Bürgeraufruhr kam es heute in Cossonay im Canton Waad, als ein Kaufmann Konsortium für industrielle Zwecke Wasser von der Venogo ableiten wollte. Da die von der Präsektor gemachten Vorstellungen nichts nützten, ließen die Behörden Sturm läuten, worauf etwa 60 Bürger mit Gabeln, Knütteln und Gewehren sich auf die Arbeitsplätze begaben und die Arbeiter zur Einstellung der Arbeit zwangen. Die Bürger sind zum äußersten Widerstand entschlossen. Cossonay ist Bahnstation und zählt 1060 Einwohner.

Wien, 29. Oktober. (Die Liebesaffäre im österreichischen Kaiserhause. Erzherzog Ferdinand Karl wird nach Verzichtleistung auf seine Würden den Namen Burg Freiherr von Rottenstein annehmen.)

Wien, 28. Oktober. (Der Räuber als Vereinsvorsitzender.) Das österreichisch-ungarische Konsulat in Bufalo wandte sich an die hiesige Polizeidirektion, um Auskunft über einen gewissen Stanzynski, der in Bufalo ein Blatt herausgibt, eine große Druckerlei besitzt und

dort als Bewerber um den Vorsitz des allgemeinen polnischen Landesverbandes der Vereinigten Staaten auftritt. Die hiesige Polizeidirektion stellte fest, daß Stanzynski in Wirklichkeit Tomaszek heißt, ein berühmter Räuber aus Russisch-Polen ist, im Oesterreich im Jahre 1910 verhaftet wurde an Rußland ausgeliefert und in Kiew zu lebenslänglichem Kerker und Deportation nach Sibirien verurteilt wurde, aus Sibirien aber entsprang. Er vollführte dann mehrere Einbrüche, die ihm mehrere hunderttausend Rubel einbrachten, darunter auch solche in die russischen Gesandtschaften in Dresden und München.

Triest, 29. Oktober. (Choleraerkrankte Häfen.) Die Seebehörde gibt bekannt, daß infolge des Ausbruchs der Cholera in Ballone, Beirut und Tripolis die Provenienzen aus diesen Häfen nach den diesbezüglichen gesetzlichen Vorschriften behandelt werden.

Mailand, 29. Oktober. (Spionenerhaftung in Italien.) Bei Asiago, unweit Vicenza wurde gestern, wie der „Secolo“ meldet, ein österreichischer Jägerhauptmann namens Baron Selvatini unter dem Verdacht der Spionage festgenommen. In seinem Gepäck sollen Papiere gefunden worden sein, die seine Eigenschaft als Spion mit aller Sicherheit feststellen.

Saloniki, 29. Oktober. (Ermordung eines griechisch-katholischen Geistlichen.) Der Abt des griechischen Klosters Prodromos wurde in der Umgebung von Verres an einem Baume erhängt aufgefunden. Es liegt ein Mord vor.

London, 29. Oktober. (Menschenfresser im Südpazifik.) Aus Plymouth wird gemeldet: Ein englischer Missionar aus den neuen Hebriden berichtete in einem Kabeltelegramm, daß ein französisches Rauffahrtschiff von Eingeborenen des Südpazifiks angegriffen worden ist. Drei polynesische Matrosen fielen ihnen in die Hände und wurden von ihnen verzehrt.

Abis Ababa, 29. Oktober. (Kometenflug.) Gestern früh wurde am östlichen Himmel ein schöner Komet sichtbar.

Zubereitung von Seefischen.

Der in einer Anzahl Städte von den Verwaltungen eingerichtete Seefischverkauf läßt die Frage nach der Zubereitung dieser Fische besonders wichtig erscheinen, zumal ein großer Teil der Hausfrauen sich mit diesem Geschäft wohl noch nicht genügend beschäftigt hat. Zunächst muß man den Seefisch, namentlich den Kopf, gründlich reinigen, und nach dem Aufschneiden den Fisch außen und innen mit kaltem Wasser waschen. Für Köchische ist zu bemerken, daß der den Seefischen eigene Seegeruch, der nicht nach jedermanns Geschmack ist, sich entfernen läßt, indem man dem Wasser einen Schuß Essig hinzusetzt und darin die Fische — mit Ausnahme von Schellfisch, der nicht gewässert werden soll — etwa 15—20 Minuten liegen läßt. Man setzt die Seefische mit Kopf, Flossen (und eventuell Schuppen) in kaltem Wasser, das die Fische im Kessel völlig bedecken muß, mit einem Zusatz von Salz und etwas Essig auf Feuer; kocht das Wasser, so wird der Kessel vom offenen Feuer fort auf den heißen Herd gestellt, wo die Fische ungefähr 10—15 Minuten — entsprechend ihrer Größe — ziehen müssen; durch langes Kochen leiden die weiße Farbe des Fleisches und der Geschmack. Schellfische reibt man vor dem Kochen mit Salz ein und läßt sie so 1/2 Stunde stehen; um ihnen den spezifischen Seefischgeschmack zu nehmen, es ist ratsam, sie erst einmal in Salzwasser zu erhitzen, das Wasser abzugießen und sie im zweiten heißen Salzwasser fertig zu kochen. Kleine Schellfische werden im ganzen gekocht, die größeren, über 2 Pfd. schweren, gewöhnlich nur in 2 Hälften geteilt, weil durch das Kleinschneiden die Fische an Geschmack einbüßen. Sind die Fische gar, so werden sie mit zerlassener Butter angedünstet, vielfach wendet man auch Senf, Kammeln, Petersilien- oder holländische Sauce, ferner die pikanten Meerrettich- oder Sellerielancen an. — Kabeljau und Seelachs behandelt man ebenso; von großen Fischen werden die Schwanzstücke, die etwa 2 1/2—3 Pfd. wiegen, zum Kochen verwendet, und die Mittelstücke in ca. 3 cm breite Scheiben geschnitten, die man als Karnade in Fett und Butter brät. Beim zubereiten Kabeljau wird die Karbonade, nachdem sie gewaschen, abgetrocknet und gefalzen ist, in Ei und Mehl gewälzt und hierauf in siedendes Fett getan, ebenso eignen sich auch andere größere Sorten (Seelachs, Lengfisch u. s. w.) und kleinere Arten Seefische (Scholle, kleiner Schellfisch, Ritzunge u. a. m.) zum Backen. Sehr wohlschmeckend ist Filet von Sehecht mit jungem Gemüse. Hat man die Mittelstücke eines großen Fisches enthäutet und entgrätet, so müssen sie ausgiebig gespickt und in einer Pfanne mit Butter im heißen Ofen gar gemacht werden, wobei häufiges Begießen sehr wesentlich ist. Von den Rezepten, die bei dem hiesigen Seefischverkauf in den Berliner Markthallen verteilt werden, seien folgende wiedergegeben:

- 1) Seefische in Bier zu kochen. Hierzu verwendet man Schellfisch, Kabeljau, Sehecht, Seelachs, Seeaal und Knurrhahn. Nachdem der Seefisch gereinigt, in Stücke geschnitten und gesalzen ist, tut man in eine flache Kasserole Pfeffer, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken, Zitronenschalen, etwas Roggenbrot oder einige Stücke braunen Kochkuchen und ein Stück Butter, legt dann die Fische hinein, gießt soviel Braun- oder Weißbier darauf, daß die Fische gut bedeckt sind, läßt sie rasch aufkochen, nimmt den Schaum ab und läßt sie bis zum Garwerden ziehen. Nun schöpft man Butter und Mehl hellbraun und gibt es zur Sauce. Sind die Fische gar, so nimmt man sie vorsichtig heraus, läßt die Sauce noch tüchtig kochen, daß sie recht gebunden ist, gibt noch etwas Zucker, und wenn es angeht, zur Verschönerung der Sauce einen Teelöffel Fleischextrakt hinzu. Nun rührt man die Sauce durch ein Sieb und richtet sie über den Fischen an, man kann sie aber auch ohne dieses über die Fische gießen, nachdem man diese mit einigen Zitronenschneiben belegt hat. Nimmt man etwas Suppengemüse wie Sellerie, Petersilie, Porree oder Mohrrüben zum Kochen hinzu, so verleiht dieses die Sauce wie den Geschmack des Fisches sehr. Man ist Salzstoffsatz dazu.
- 2) Fischfricassee. 2 Pfd. gehäutetes und entgrätetes Fischfleisch wird gefalzen, mit Parmesanfäse paniert und in 40 g Fett 5 Minuten gebräunt, dann in einer mit Fett ausgeföhrenen Porzellanform mit einer Mehlschwitze und Pilzen oder Blumenkohl eingedünstet, mit Butterfäden belegt, mit viel Parmesanfäse bestreut und eine halbe Stunde im Ofen gebacken. Fischreste, die man eigentlich niemals in Metallgeschirren aufbewahren sollte, lassen sich auf allerlei Art verwerten, z. B. zu Fischpuddings, Fischfricatellen, Fischpuddern u. s. w.

Neueste direkte Meldungen

von Strich's Telegraphischem Bureau.

Strasbourg, 30. Oktober. (Die Stichwahlen in den Reichslanden.) In den 25 Nachwahlen, die gestern stattfanden, wurden gewählt: 7 Zentrum, 10 Liberale, 1 lothringischer Bloch, 6 Sozialdemokraten und 1 Unabhängiger. Von 25 Großlochkandidaten sind also 16 gewählt worden. Das Gesamtergebnis ist jetzt: 26 Zentrum, 10 lothringischer Bloch, 12 Liberale, 1 Unabhängiger und 11 Sozialdemokraten. Vor den 60 Abgeordneten haben bereits 21 dem alten Landesauschuß angehört.

Brüssel, 30. Oktober. (Deutschland und das Kongogebiet.) Der bekannte Professor für internationales Recht, Nys, erklärte im Laufe eines Interviews, daß das Deutsche Reich auf Grund des Abkommens mit Frankreich keine neuen Rechte bezüglich des Kongogebietes erlangt habe. Vom Standpunkt des internationalen Rechtes bleibe die Lage dieselbe, nur daß das deutsche Gebiet an Ausdehnung gewonnen habe.

London, 30. Oktober. (Der Prozeß gegen die Verschwörer in Portugal.) Aus Lissabon wird gemeldet: Der Kriegsminister hat zur Aburteilung der Verschwörer gegen das neue Regime einen besonderen Gerichtshof eingesetzt. Da die gewöhnlichen Gerichte nicht groß genug sind, um die Zahl der Angeklagten aufzunehmen, so wird der Prozeß wahrscheinlich in einer Kirche oder einem Kloster verhandelt werden. Die Angeklagten dürften in Gruppen von 200 Mann abgeteilt werden. Der Beginn des Prozesses ist für die erste Dezemberwoche zu erwarten.

Petersburg, 30. Oktober. (Japan und der Aufstand in China.) Gutunterrichtete Kreise versichern, Japan sei bestrebt, die gegenwärtige Notlage Chinas zu seinen Nutzen zu verwenden. Unter der Maske der Freundschaft für die chinesische Regierung verstände es Japan, seine Interessen zu fördern und im Trüben zu fischen. Japan sehe den Aufstand garnicht ungern und unterstütze die Revolutionäre. Die Absicht Japans, eine eventuelle Hilfsaktion nach China zu schicken, berühre hier sehr peinlich.

Konstantinopel, 30. Oktober. (Neue Friedensbedingungen Italiens.) Wie von sonst gut unterrichteter Seite mitgeteilt wird, machten der deutsche und der österreichische Botschafter im Auftrage Italiens erhebliche günstigere Vorschläge für den Abschluß des Friedens als bisher. In Abset acht der äußerst günstigen Position in Tripolis erklärte die türkische Regierung indessen, in keinen Frieden willigen zu wollen, den sie auch nur mit administrativen Zugeständnissen in Tripolis erkaufen müßte. Die Vereinigten Staaten von Nordamerika notifizierten gestern ihre Neutralität.

Konstantinopel, 30. Oktober. (Schwere Niederlagen der Italiener in Tripolis.) Nach zuverlässigen Meldungen gestaltet sich die Lage in Tripolis und Bengasi für die Italiener äußerst kritisch. Nach fünfstägigen Kämpfen wurden die Italiener zurückgeschlagen und verloren mehrere Hundert Tote und tausend Verwundete. Von den Türken wurden eine große Anzahl Gefangener gemacht, darunter mehrere Offiziere. Ferner wurden Geschütze und Maschinengewehre erbeutet.

Konstantinopel, 30. Okt. „Jdam“ veröffentlicht die sensationelle Meldung, daß die italienische Flotte die Rhebe von Tripolis infolge hohen Seeganges verlassen mußte und sich auf die hohe See zurückzog. Die Türken, unterstützt von Arabern, benutzten diese Gelegenheit, um nach heftigem Kampfe einige Forts von Tripolis zu erzfürmen und den Italienern wieder zu entreißen. Nach anderen Meldungen haben die Türken und Araber in einem blutigen Kampfe, wobei mehrere Tausend Italiener in Gefangenschaft gerieten, Tripolis und Bengasi wieder genommen. Nach einer dritten Version hätten die Türken die Italiener aufgeföhrt, beide Städte zu räumen. Diese Meldungen werden verschiedenen Ministern dahin modifiziert, daß die Italiener einer Despeche aus Malta zufolge südlich von Tripolis eine entscheidende Niederlage erlitten, und sich nach Tripolis zurückgezogen hätten, um dort Verstärkungen abzuwarten.

Für den Monat November

nimmt unsere Expedition, nehmen unsere Zeitungsboten, sowie alle Postanstalten Bestellungen auf das „Pilsener Wochenblatt“ entgegen.

Der Verlag und die Redaktion des „Pilsener Wochenblattes“.

Aus dem Gerichtssaale.

§ Berlin, 29. Oktober. (Das Urteil im Lichtenberger Bankvereinsprozeß.) Der Direktor des Lichtenberger Bankvereins, Mitglied des Gemeindefürserrats und Stadtverordneten in Lichtenberg, Alfred Horstmann, wurde heute von der 10. Strafkammer des Landgerichts Berlin I wegen vielfachen Betruges in Ideal Konkurrenz mit Verletzung des Genossenschaftsgesetzes zu zwei Jahren Gefängnis und 600 Mark Geldstrafe, evtl. 60 Tagen Gefängnis verurteilt. Der mitangeklagte Kassierer Karl Heuer wurde wegen Beihilfe und Verletzung des Genossenschaftsgesetzes zu 6 Monaten Gefängnis und 150 M. Geldstrafe, evtl. weiteren 15 Tagen Gefängnis verurteilt. Der Staatsanwalt hatte gegen Horstmann 2 Jahre Gefängnis und 1000 M. Geldstrafe, sowie 3 Jahre Ehrverlust, gegen Heuer 6 Monate Gefängnis und 300 Mark Geldstrafe beantragt. Auf Ehrverlust wurde jedoch bei beiden Angeklagten nicht erkannt. Es handelt sich in der Hauptsache um Kautionschwindeln in Höhe von etwa 70 000 Mark.

