

Riesfaer Tageblatt



und Anzeiger (Elbeblatt und Anzeiger).

Telegramm-Adresse:
„Tageblatt“, Riesa.

Amtsblatt

Verlagspreis
Nr. 20.

für die Königl. Amtshauptmannschaft Großenhain, das Königl. Amtsgericht und den Rat der Stadt Riesa,
sowie den Gemeinderat Gröbba.

Nr. 16.

Donnerstag, 21. Januar 1915, abends.

68. Jahrg.

Das Riesaer Tageblatt erscheint jeden Tag abends mit Ausnahme der Sonn- und Festtage. Vierteljährlicher Bezugspreis bei Abholung in der Expedition in Riesa 1 Mark 50 Pfg., durch unsere Träger frei ins Haus 1 Mark 65 Pfg., bei Abholung am Schalter der Postanstalten 1 Mark 65 Pfg., durch den Briefträger frei ins Haus 2 Mark 7 Pfg. Auch Monatsabonnements werden angenommen. Einzelgen-Ausgabe für die Nummer des Nachgabebetags bis viermalig 9 Uhr ohne Gebühr. Preis für die Einzelpost 18 Pfg. (Verlagspreis 12 Pfg.) Zeitungsbesitzer und tabellarischer Satz nach besonderem Tarif. Reklamationsdruck und Verlag von Langner & Winterlich in Riesa. — Geschäftsstelle: Goethestraße 29. — Für die Redaktion verantwortlich: Arthur Dönnel in Riesa.

Ausgebroschen ist die Maul- und Klauenseuche unter den Viehbeständen:
1) des Gutsbesizers Konrad Röhberg in Wehlthener Nr. 68,
2) des Gutsbesizers Robert Hübler in Zeitbain Nr. 4,
3) des Gutsbesizers Bernhard Schwanke in Gostewitz Nr. 12.
Es bewendet bei den in den Bekanntmachungen vom 23. Dezember 1914 — 3179 a E —, 2. Januar 1915 — 7 a E —, 5. Januar 1915 — 85 a E — getroffenen Anordnungen.

Großenhain, am 20. Januar 1915.
Die Königl. Amtshauptmannschaft.

In Ressa ist die Maul- und Klauenseuche erloschen.
Die in der Bekanntmachung vom 12. Dezember 1914 — 3080 a E — getroffenen Anordnungen werden hiermit aufgehoben.

Ausgebroschen ist die Maul- und Klauenseuche unter dem Viehbestande des Gutsbesizers Wilhelm Rog Rühne in Heyda Nr. 31.
Es bewendet bei den in der Bekanntmachung vom 18. Januar 1915 — 223 a E — getroffenen Anordnungen.

Großenhain, am 21. Januar 1915.
Die Königl. Amtshauptmannschaft.

Vertikales und Sächsisches.

Riesa, den 21. Januar 1915.

—* Mit dem Eisenen Kreuz ausgezeichnet wurde der Pionier der 54. Reserve-Pionier-Kompagnie Hans Schmidt, zur Zeit im Lazarett in Vitzendorf bei Waren im Rhib.

— Se. Majestät der König hat dem Hauptmann und Kompagnieführer im 22. Pionier-Bataillon Schaefer, Ritter des Eisernen Kreuzes, das Ritterkreuz 2. Klasse des Verdienstordens mit Schwertern verliehen.

—* Gestern nachmittags gegen 5 Uhr ist eine Frauensperson in ein Erdwarentgeschäft auf der Hauptstraße gekommen und hat drei Äpfel gekauft, die sie mit einem 20 Mark Schein bezahlte. Die Geschäftsinhaberin entnahm darauf ihrer Ladentafel ein Vitermaß, in dem sich etwa 19 M. befanden (ein 1 Mark Schein, ein 2 Mark Schein und die übrige Summe in Silber). Da das Geld zum Wechseln des 20 Mark Scheines nicht reichte, erklärte die Geschäftsinhaberin, daß sie Geld von oben holen wolle. Die Frauensperson hat sie hierauf, ihr doch möglichst halbe und ganze Mark und vor allem neues Geld zu geben. Nachdem die Fremde sodann den 20 Mark Schein gewechselt erhalten und das Geschäft bereits wieder verlassen hatte, kam der Geschäftsinhaberin doch der Gedanke, erneut das Geld in dem Vitermaß nachzuzählen, wobei sie die Wahrnehmung machen mußte, daß sämtliches Silbergeld im Betrag von etwa 16 M. daraus verschwunden war. Die Frauensperson ist ungefähr 40 bis 45 Jahre alt, hat dunkles Haar, blaue Gesichtsfarbe, war dunkel gekleidet und trug einen dunklen Kopfschal.

— Wie aus dem Polizeibericht aus Zwickau hervorgeht, steht ein dortiger Bäckermeister seiner Verhaftung deswegen entgegen, weil er Weizenbrot nicht mit der vorgeschriebenen Mehlmischung gedacht und sich außerdem nicht an die vorgeschriebenen Backstunden gehalten hat. Zu Weizenbrot darf, wie bekannt, nicht mehr reines Weizenmehl genommen werden, sondern nur Weizenmehl in einer Mischung, die 30 Gewichtsteile Roggenmehl unter 100 Teilen des Gesamtgewichts enthält. Dabei ist noch gehalten, daß der Weizengehalt bis zu 20 Gewichtsteilen durch Kartoffelmehlmehl oder andere mehlfartige Stoffe ersetzt wird, daß demnach nur 50 Pfund Weizenmehl, 20 Pfund Kartoffelmehlmehl und 30 Pfund Roggenmehl verwendet werden.

—* Gewerbliche Unternehmungen mancher Art bedürfen umfassender Kühlräume, sind aber während des Krieges vielfach infolge der Einschränkung ihres Betriebes nicht in der Lage, sie vollständig für eigene Zwecke auszunutzen. Zur Kriegszeit lassen sich derartige Kühlräume zugunsten der gesamten Bevölkerung des Ortes zur Unterbringung von Vorräten praktisch verwenden, die als Volksnahrungsmittel geeignet, aber leicht dem Verderben ausgesetzt sind, wenn sie nicht kühl lagern. Häufig erscheinen solche Nahrungsmittel in viel größeren Mengen auf dem Markt, als sie der Verbrauch im Augenblick aufnehmen kann, beispielsweise Wild, das dann auch zu außerordentlich niedrigen Preisen losgeschlagen wird. Wenn würden die Kaufleute diese Lebensmittel aufkaufen, anstatt sie verderben zu lassen, wenn sie sie nur angemessen unterbringen und aufbewahren könnten. Solchen Zwecken mögen dann diese Kühlräume nutzbar gemacht werden. Auch darin läge eine Art Kriegshilfe, die sich gerade bei dem vielfach erforderlich werdenden Einlagern von Speck, Schinken, Pöselfleisch und ähnlichem als wichtig erweisen würde.

— Auf einen schweren Uebelstand bei der Versorgung mit K-Brot weist eine halbamtliche Mitteilung der Staatsregierung hin. Es heißt darin u. a.: Frant man in den Bäckereien und Brotgeschäften nach dem K-Brot, so begegnet man fast überall einem Kopfschütteln. Viele Verkäuferinnen wissen in solchen Geschäften nicht einmal, was

überhaupt gemeint sei. Ihnen muß erklärt werden, daß hierunter ein Brot verstanden wird, dessen Mehl größere Mengen von Kartoffeln in Form von Kartoffelmehl, Kartoffelstücken, Kartoffelstärkemehl, geriebenen oder gequetschten Kartoffeln beigemischt sind. Meistens begnügt man sich mit dem abnehmenden Bescheid und kauft anderes Brot, das gerade vorrätig gehalten wird. Wer zum Nachdenken neigt, sagt sich wohl auch: Wahrscheinlich taugt das Kriegsbrot nicht viel, und darum hält es der Bäcker gar nicht erst feil! In Wirklichkeit liegen die Dinge aber ganz anders. Kriegsbrot zeichnet sich sogar durch einen recht vornehmen Geschmack aus, und das ist nicht verwunderlich, da ja die feinsten Sorten und Zutaten, Puddings und Aufläufe ebenfalls aus Kartoffelmehl hergestellt sind und gerade durch diesen zarten Stoff lecker und bekömmlich werden. In so manchem Haushalt wurde immer schon der Brotteig mit gekochten Kartoffeln oder mit Kartoffelmehl angerührt. Auch die Bäcker hätten dies sicherlich häufiger getan, wenn sie nicht hätten beschränkt müssen, daß darin eine Nahrungsmittelverfälschung eintreten werde. Jetzt ist aber ein Kartoffelzufluß beim Brotbacken von den Behörden vorgeschrieben, allerdings nur in bescheidenen Mengen; die Behörden, die auf unser Wohl und Wehe zu achten haben, sehen es sehr gern, wenn größere Mengen zugeführt werden. Daraus geht doch, da unser Volk kräftig bleiben soll, schon hervor, daß Kriegsbrot etwas Gutes sein muß. Nur Unkenntnis, Gleichgültigkeit und Gedankenlosigkeit sind schuld daran, daß Kriegsbrot in so vielen Brotbackereien nicht zu haben ist. Die Hauptschuld trägt das Publikum, besonders da, wo unerfahrenen Dienstmädchen der Einkauf überlassen wird; sie nehmen, was ihnen in die Hand gesteckt wird. Darin mag endlich Wandel geschaffen werden! Jede Hausfrau möge darauf bestehen, daß ihr Kriegsbrot, das durch den Abdruck des Buchstabens „K“ kenntlich gemacht ist, verkauft werde, und den Geschäften, die es durchaus nicht führen wollen, ihre Kundenschaft entziehen. Wenn unsere Frauen wirklich von Gemeingeist befreit sind und wenn es ihnen ernst damit ist, dem Vaterlande im jetzigen Kriege zu helfen, dann dürfen sie sich nicht anders abspalten lassen, sondern müssen Kriegsbrot verlangen. Dann werden sie es auch erhalten.

—* In ähnlichem Sinne wie das Kriegsbrotbuch, das auf Wunsch durch die Magistrate und Gemeindevorstellungen kostenlos beschafft wird, will auch eine Flugschrift wirken, die unter dem Titel „Ernährung in der Kriegszeit“ von hervorragenden Volkswissenschaftlern, nämlich den Professoren Elybacher, Carl Oppenheimer, Rübner und Jung und Frau Hedwig Doyl, herausgegeben ist und für wenige Pfennige durch den Verlag von Friedr. Vieweg & Sohn in Braunschweig versandt wird. Die Aufgaben der Ernährung, die Beschaffung der Nahrungsmittel und die Einrichtung des Speisezettels werden in überzeugenden Darlegungen, immer im Hinblick auf eine sparsame Wirtschaft, wie sie zumal in der Kriegszeit geboten ist, einfach, klar und sachlich geschildert. Was hier gesagt ist, beruht auf den Ergebnissen gründlicher Forschung, und wer sich hierüber, also über die Grundlagen unserer Ernährung und auch unserer Ernährungspolitik, näher unterrichten will, der findet ein ausgezeichnetes Hilfsmittel in dem für gebildete Leser bestimmten Buche „Die deutsche Volksernährung und der englische Nahrungsernährungsplan“. Dieses Buch ist unter Mitwirkung bekannter Fachänner von dem Rektor der Handelshochschule in Berlin Prof. Dr. Paul Elybacher herausgegeben und ebenfalls bei Friedr. Vieweg & Sohn in Braunschweig erschienen. Der Inhalt dieses Buches darf uns in dem erhebenden Bewußtsein bestärken, daß wir auch den langwierigen Krieg ohne Schädigung überleben, wenn wir in Haus und Küche klug und vorsichtig wirtschaften.

—* Eine erhabene Hausfrau kann, auch ohne sich Einschränkungen aufzuerlegen, in der jetzigen Kriegszeit große Erfolge erzielen, wenn sie in der Küche

beim Feuerungsmaterial angefangen, alle Stoffe, mit denen sie wirtschaftet, richtig benützt und ausnützt. Frische Nahrungsmittel kann man schnell bereiten, indem man sie auf hellem Feuer hintereinander weich kocht, aber nicht kochenlang kochen läßt. Manche Gerichte werden zweckmäßig kurze Zeit angekocht und können nachher in der Kochschüssel oder auch im Kochbeutel, die sich selber selbst herzurichten vermag, langsam gar werden. Für die immer teurer werdende Butter gibt es billige und dabei gute Ersatzmittel. Anstatt der ebenfalls teuren Eier lassen sich, um Gebäck zu lockern, Backpulver verwenden. Als Butat zu vielerlei Speisen eignen sich Kartoffeln, nicht bloß zu Fleisch; sie können bis auf den kleinsten Rest verwertet werden. Selbst zu ausgiebigen und nahrhaften Mahlzeiten ist nur wenig Fleisch erforderlich, wenn man gekochte Hasfergrübe oder Gerich oder Kartoffeln nebst Kohl oder einem anderen Gemüse reichlich beimeingt. Als vollgültiger Ersatz für Darmblüterfleisch kann auch das Fleisch billiger Fische verwendet werden. Statt der knaps werdenden Vollmilch reicht zu sehr vielen Gerichten Magermilch aus. Die Nahrungsvorbereitung aus derartigen Wirtschaftsgütern ist in einer wohlfeilen Schrift gezogen, die Hedwig Doyl, die bekannte Frauenführerin, unter dem Titel „Keines Kriegskochbuch“ (im Verlag von Carl Habel in Berlin) herausgegeben hat. Eine reichhaltige Auswahl von Suppen, Gemüse- und Kartoffel-, Fleisch- und Fischgerichten, Brot- und Weizenbrot, kalten süßen Speisen, Salaten, Soßen und Getränten ist unter dem Gesichtspunkt getroffen, daß die zur Kriegszeit doppelt notwendige reifliche Ausnutzung der Nahrungsmittel stattfindet, dabei aber möglichst wenig teure oder vom Ausland zu liefernde Zutaten verwendet werden. Die Vorschriften tragen durchweg dem herrschenden Geschmack Rechnung. Demnach soll eine erweiterte Ausgabe des kleinen Kriegskochbuches erscheinen, die auch Gerichte aus den so vielfältig und dankbar verwertbaren, in Ostpreußen allerdings noch zu wenig bekannten Klipp- und Stockfischen bringt.

—* Pausig. Dem Frauverein der hiesigen Parodie, die die Ortschaften Pausig, Dörsig, Ritzig, Jahnshäulen, Hühlen, Gostewitz, Ralbig und Gropitz umfaßt, sind im Laufe dieses Monats gegen 100 Dankbriefe und -Karten aus dem Felde zugegangen, in denen unsere braven Krieger ihrer Freude über die Liebesgaben, die ihnen zu Weihnachten zugesandt worden sind, in begeisterter Weise, z. T. sogar in dichterischer Form Ausdruck gegeben haben. Diese Freude, die unseren zum Militär einberufenen Gemeindegliedern bereitet worden ist, ist ein reicher Lohn für die Opferfreudigkeit, mit der die Frauen und Jungfrauen unserer Kirchgemeinde reiche Gaben gesendet haben, und für die große Mühe und Arbeit, die mit der Versendung der Weihnachtspakete verbunden war.

Dresden. Se. Majestät der König besuchte am Dienstag vormittag das Dresdner Medico-mechanische Jander-Institut des Sanitätsrats Dr. med. Linow auf der Wiener-Straße und das Vereinslazarett auf der Rennstraße. Dort beschäftigte er u. a. die für die Verwundeten aufgestellte Krippe des Herrn Schubert, Dresden-Plauen, und ließ sich das Kunstwerk, über das er wiederholt seiner Freude Ausdruck verlieh, eingehend erklären.

Chemnitz. Zu dem Brande in den Eisenbahnwerkstätten wird noch mitgeteilt: Verluste an Menschenleben sind erfreulicherweise nicht zu beklagen. Der entstandene Sachschaden ist indessen erheblich, da der größte Teil des sehr umfangreichen Gebäudes zerstört worden ist, und außer verschiedenen Materialen 23 Personen- und 10 Wägenwagen vernichtet worden sind. Die Ursache des Brandes konnte bisher noch nicht aufgeklärt werden. Die Weiterbeschäftigung der in der zerstörten Werkstatt tätig gewesenen Arbeiter ist sichergestellt.

Sagda i. C. Infolge der neuen Bäckerei-Verordnung beschloß die hiesige Bäcker-Jungung, die 3- und 10-Pfg.-Gebäcke zum Frühjahr abzuschaffen und dafür ein 5-Pfg.-Gebäck einzuführen. Die uralten Dreierbrötchen verschwinden demzufolge.

—* Wittweida. Am Dienstag vor einem Jahre war jenes große Schandfeuer, das in der Nacht zum 19. Januar 1914, innerhalb weniger Stunden die ganze Westseite des Marktplatzes in Asche legte. Vor wenigen