

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

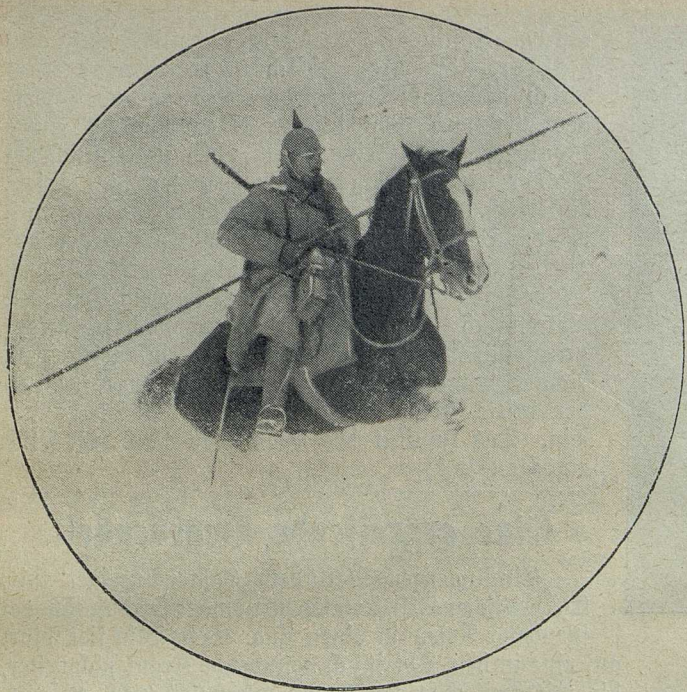
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100



Im Kampf mit dem Schnee.

erfreulich hervorgeht. Die englischen Geschütze sind aus Draht geschmiedet und halten nur 25 Schüsse aus. Die deutschen Kanonen, die aus einem Stahlblock herausgearbeitet sind, können mindestens 200 Schüsse abgeben. Die englischen Geschütze sind nach dem ersten Gefecht am Ende ihrer Leistungsfähigkeit, unsere Kruppschen Schiffskanonen können noch zahlreiche Gefechte aushalten. Unsere der Größe und Bestückung nach scheinbar etwas minderwertigen Panzerkreuzer haben sich somit nach jeder Richtung den englischen überlegen erwiesen. Der „Blücher“ ist zwar verloren, der Geist, der dieses Schiff besetzte, wird aber weiterleben bis in das fernste Geschlecht. Ein Schiff, das im Begriff unterzugehen signalisiert: „Die Mannschaft des „Blücher“ bittet dem Vaterland die letzten Grüße übermitteln zu wollen“, und dann, bis die Wogen über dem Schiff zusammenschlagen, an den Geschützen feuert, beweist, daß unserem Volk, das solche Heldensöhne hat, um seine Zukunft nicht bange zu sein braucht.

Vor allem ist auch erfreulich, daß unsere Unterseeboote bei dem Kampf eingreifen konnten. Ihnen wird in der Folge die Hauptentscheidung zufallen. Vor allem aber muß und wird durch sie die völlige Blockade Englands durchgeführt werden. Die Ansicht einiger Aestheten, die glauben, daß, weil bei den letzten internationalen Abmachungen noch keine Unterseeboote da waren und man infolgedessen bezüglich einer Blockade durch U-Boote nichts ausgemacht hat, diese Art der Blockade nicht zulässig sei, ist ebenso lächerlich, wie die seinerzeitige Behauptung, ein Diebstahl von elektrischem Strom sei kein Diebstahl, weil das Gesetzbuch aus einer Zeit stammt, wo es noch keinen elektrischen Strom gab.

Die Augen der ganzen Nation ruhen voll Vertrauen auf Großadmiral Tirpitz; er hat die Untersee-Waffe geschaffen, er wird sie auch zum Segen unseres Volkes mit rücksichtsloser Energie zur Anwendung bringen. Führt Admiral Tirpitz die Untersee-Blockade gegen England sechs Wochen durch, ist der Krieg beendet, denn England kann seine Bevölkerung nicht mehr ernähren.

Aus „Marine-Nachrichten“, München.

Wehrmannslied.

(Nachdruck verboten.)

Ein Tannreis schmückt die Kappe
Von meines Weibes Hand;
So zieh' ich treuer Knappe
Zu Feld fürs Vaterland.



Oesterreichische Maschinengewehr-Abteilung auf Schneeschuhen.

Viel tausend Brüder fahren
Mit mir die Nacht hindann,
Zu rächen, was seit Jahren
Viel Feind uns angetan.
Mit Rußlands Millionen
Läßt Briten und Franzosen
Aus aller Welten Zonen
Auf uns die Hölle los.
Doch stärker als ihr Dräuen
Ist deutschen Mannes Wehr;
Und wenn in ihren Reihen
Der Teufel selber wär',
Es soll uns nimmer kümmern,
Denn unser Herz ist stark;
Wir wollen sie zertrümmern
Bis in das tiefste Mark!
Und sollen wir vergehen
Im wilden Weltenbrand,
So mag daraus erstehen
Ein glücklich Vaterland;
Denn wenn wir Väter sterben,
Vom Feinde hingemäht,
Die Kinder werden erben,
Was wir mit Blut gesät.
Drum laßt die Fahnen fliegen
Im Süden und im Nord
Und „sterben oder siegen!“
Sei unser Lösungswort!

Oberleutnant i. d. R. Ferd. Baumann.

Sparfochen in der Kriegszeit.

Von einer Hausfrau. (Nachdr. verb.)

In der Not lernt man nicht nur beten, sondern auch sparen. Es zwingt uns die ernste Zeit, mit allem zu sparen, uns überall einzuschränken, dadurch gelangen wir zur Erkenntnis, wie viel der Mensch entbehren kann, in welch großem Ueberfluß wir bisher gelebt haben; es zwingt zum ernstesten Nachdenken ganz besonders die Frauenvwelt. Also hinweg mit jeder Eitelkeit, jeder Selbsttäuschung, jeder Bequemlichkeit und jeder übertriebenen Verhättselung der Familie.

Gespart muß werden mit Kohlen und Holz für zwei Tage vorfochen ist äußerst praktisch.

Verbesserung des Sparherdes, eigenhändiges Ausfüttern desselben mit Lehm, so daß die Hitze sehr klein wird, schmal am Rost und nach den Seiten schräg, hinaufgehend. Beim Kochen trachten, alles zugleich fertig zu bringen, erspart viel Feuerung.

Das Wasser zum Kochen der Speisen schon am Morgen auf den Herd stellen, Hülsenfrüchte, Reis, Gemüse gleich einweichen in demselben Wasser, in welchem sie gekocht werden.

Schonung des Geschirres dadurch, daß man anstatt der Ringe sich eine Blechplatte machen läßt, die genau paßt und worauf alle Speisen schnell kochen, nicht anbrennen, die Töpfe vor dem Anrüssen schützen, auch die Geschirrtücher ersparen.

Anstatt Mehl nehme man zu allen Mehlspeisen ebensoviel Erdäpfel, warm geschält und zerdrückt zum Mehl gemischt, daraus kann man bereiten:

1. Erdäpfelbällchen mit und ohne Germ, ohne Ei, mit etwas Rahm oder Milch, auf dem Blech gebacken.
2. Erdäpfelsterz mit schwarzem Mehl oder mit Polenta.
3. Polenta allein zu Gemüse als Beilage.
4. Erdäpfel heiß geschält zur Milchsuppe anstatt Brot, auch mit Topfen und Speck abgeschmalzen.
5. Erdäpfelpüree zur Schwammerlsauce, indem man etwas Mehl mit verrührt und noch verdünstet vor dem Anrichten.
6. Erdäpfelgulasch: Viel Zwiebel und anstatt Fleisch Erdäpfel in Spalten gedünstet und gestaubt, auch mit Fleisch.
7. Erdäpfelknödel: Mehr rohe ins Wasser geriebene, als gekochte Erdäpfel, erstere durch ein Tuch gedrückt, mit oder ohne Ei und mit Mehl festgemacht, für zwei Tage vorfochen, den zweiten Tag gespaltelt rösten.

8. Erdäpfel-laiberln mit Grieß: Warm zerdrückte Erdäpfel mit Grieß vermengen und anziehen lassen, auf der Omelettenpfanne ausbacken.

9. Erdäpfel-omeletten mit klein geschnittenem Sechfleisch in den Teig oder rohem, feingeschnittenem Kraut oder Schnittlauch.

10. Wasser-spagen ohne Ei mit geriebenen,



Promenade in Linz im Winterschnee.

Aufnahme Ende Jänner 1915.

(Phot. Schwarz, Linz.)

gekochten Erdäpfeln überschütten, in Fett aufrösten.

11. Erdäpfelknödel mit Haferslocken anstatt mit Grieß fest machen und kleine Knöderln kochen.

Man soll von Gemüse alle Abfälle zur Suppe verwenden, nichts wegwerfen, das Wasser der Kartoffel zum Aufgießen der Gemüse verwenden.

12. Germstrudel, an dem Tage bereitet, wo ohnedies länger Feuer ist, beim Rindfleisch kochen, für den nächsten Tag aufheben, auch Einbrennsuppe nur zum Aufwärmen. Diesen Strudel kann man bereiten mit zerlassenen Fett, Germ ohne Ei nur mit warmer Milch, füllen mit Zwetschenpowidl, Topfen, Apfeln, Mohn, Rüffen usw.

13. Holzknechtstocken: Mehl heiß abbrennen, salzen, in Wasser kochen, abschmalzen in Grieß oder Brösel.

14. Mehlknudeln kochen, ein kleines Stück Schweinefleisch dünsten mit Majoran, in Würfel geschnitten auf die Knudeln geben und heißen Rahm darüberbrühen, ist auch für zwei Tage aufzuheben. Anstatt Fleisch auch Topfen.

15. Makronen weich gekocht mit Topfen bestreut, geräucherte Speckgrammeln darüber gegossen, eine nahrhafte Speise; oder in etwas Milch noch aufdünsten ohne Speck.

16. Grammelnknödel. Aus Nudelteig Fleckchen machen, mit Grammeln füllen und Knödel formen, die man in Salzwasser kocht; zum Kraut, auch mit Wurdfleisch füllen.

17. Auch Blaukraut mit gekochten Kastanien.

Rätsel-Auflösung von Nr. 4.

Siege, Wiege, Riege, Ziege.



Franz Mühlböck,

Tapezierer und Hausbesitzer, Gemeinderat in Nied, ein treuer kathol. Parteimann, gest. 11. Oktober 1914 im 55. Lebensjahre.