

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

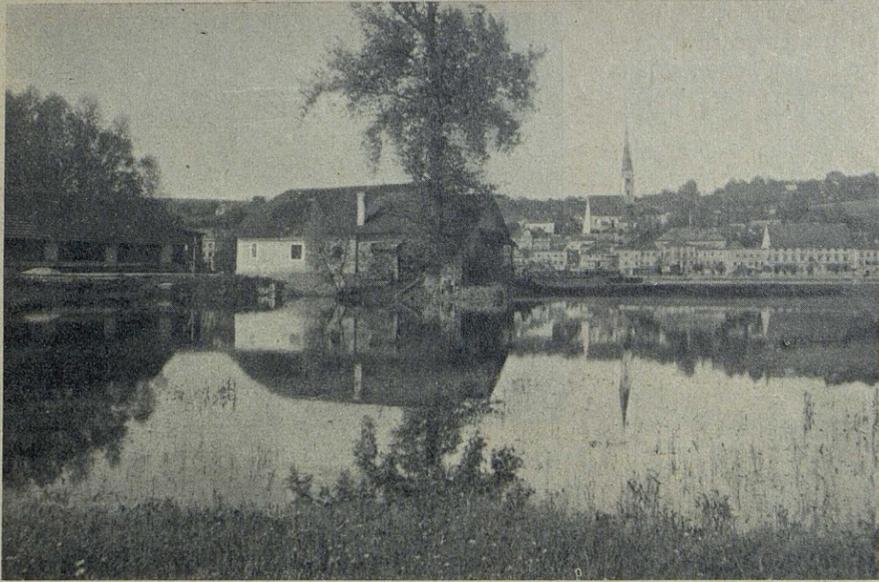
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



Mauthausen. Aufnahme von Prof. Mons. Hegglin.
Mauthausen ist jetzt vielgenannt wegen des dort untergebrachten Serbenlagers.

Honved-Posten. Drei Kilometer entfernt ist eine russische Infanteriedivision einquartiert. Keine sehr gemütlige Situation. Doch Befehl ist für die Helden Befehl! Ein Jassungsdetachment mit Bedeckung kommt des Weges, 20 Stück Vieh treiben sie zur nächsten Feldküche. Der vorausreitende Leutnant schöpft Verdacht, will zur Division reiten, doch schon ist er vom Pferd geholt, wieder ein kurzer Kampf — hinter dem Haus werden die gefallenen Russen beigelegt. Abends kommen die ausgesandten Späher zurück, ihre Beobachtungen sind über Erwarten geglückt: starke Truppenmassen kommen über die Weichsel.

Nun heißt es so schnell wie möglich zurückkehren, um Bericht zu erstatten. Aber eine Strecke von 130 Kilometer liegt zwischen dem Meierhof und den österreichischen Vorposten. Und nur schleunigste Meldung kann von Wert sein. Also in voller Karriere auf und davon. Voran diesmal ein Russe, einer, der sich bei dem Kampf am Vormittag ergab. In der Uniform des gefallenen Offiziers dient er, froh, das nackte Leben gerettet zu haben, als Führer. Toll ist der Ritt, noch zweimal entspinnt sich ein Scharmützel, eine Ordre de Bataille der russischen Kommandanten südlich der Weichsel bleibt in den Händen unseres Offiziers. Eine Strecke weit marschieren russische Bataillone neben den Reitern. Und schließlich — schon fast am Ziel — wird der Weg verloren; noch kann der Gefangene alles verraten, aber er denkt nicht daran; zitternd fragt er eine Kosaken-Feldwache nach der richtigen Straße.

Und am nächsten Tag schrillt bei der Division das Telephon: „Starke Truppenmassen kommen seit zwei Tagen über die Weichsel.“

Für unsere Hausfrauen zur Kriegszeit.

Das Kochen und Backen mit Gersten-, Weizenbrot-, Reis- und Maismehl.

Es sind jetzt in erster Linie die Hausfrauen, die durch Sparsamkeit und zeitentsprechendes Kochen die Pläne des Gegners, uns auszuhungern, durchkreuzen und den Sieg der Waffen sicherstellen helfen können.

Wie ersetzt nun im Haushalt die Hausfrau das Weizenmehl durch Gersten-, Weizenbrot-, Reis- und Maismehl? Da die Zubereitungsweise mit diesen Ersatzmehlorten eine andere Behandlung erfordert, hatten viele Hausfrauen anfangs Mißerfolge.

Von Herrn Dombacher, Pächter des Wiener Rathauskellers, erhält die „Reichsp.“ folgende Rezepte:

Topfengirogen. Das Heidenmehl wird, geröstet und gebrüht, zu einem Teig angemacht, ausgewalkt und gestochen. Man gibt zwischen zwei halbmondförmige Teile etwas Topfsenfülle und klappt die Teile fest zusammen und kocht sie in Salzwasser. Nach dem Abseihen mit heißer Butter begießen und mit saurem Rahm auftragen.



Kaufmann Josef Mayer in Nied,
gest. 10. Februar 1915 im 77. Lebensjahre, ein um die katholische Sache hochverdienter Mann.

Polenta. In dreiviertel Liter kochenden Wassers, dem ein Teelöffel Salz und nach Geschmack zwei Stück Würfelzucker zugefügt wurde, wird ein Vierteltogramm Maismehl auf die Mitte des Wassers derart geschüttet, daß sich ein schwimmender Mehlballen bildet. Der Mehlballen wird mit dem an der Gefäßwandung aufwallenden Wasser mittels eines Löffels mehreremal übergossen und nach zehn Minuten mit dem Rührholze in zwei bis vier Teile geteilt. Nach weiteren zehn Mi-

nuten wird solange tüchtig gerührt, bis sich ein ziemlich glatter und steifer, vom Rührholz sich lösender Brei gebildet hat. Der Brei wird sodann mit einem in Wasser getauchten Löffel glattgedrückt und auf der Herdplatte belassen, bis er sich infolge der Dampfbildung etwas zu heben beginnt (gewöhnlich 1 bis 2 Minuten). Die nun fertige Polenta wird auf ein tellerartiges Holzbrett oder eine Serviette gestürzt. Die Schmachhaftigkeit der Polenta hängt vor allem vom gründlichen Mischen ab, was möglichst auf der heißen Herdplatte erfolgen soll. Sollte nach Zugabe des Mehles das Wasser infolge längerer Kochens, wodurch die Schmachhaftigkeit erhöht wird, derart verdampft sein, daß der Brei zu steif wird und sich schwerer bearbeiten läßt, so gieße man so viel kochendes Wasser zu, bis der Brei die erforderliche Dichte hat. Um das Anbrennen zu verhindern, darf das Rühren nicht unterbrochen werden. Die Polenta kann auch auf die Weise zubereitet werden, daß das Mehl in kleinen Mengen in das kochende Wasser tüchtig eingerührt wird und man sodann mit dem Mischen solange fortfährt, bis sich der Brei vom Rührholz löst. Als Kochgefäß eignet sich am besten ein kleiner eiserner Kessel (1½ bis 2 Liter Inhalt) mit schneefesselartigem Boden. Die Polenta wird warm genossen: 1. mit süßer, gekochter oder saurer Milch, Joghurt oder saurem Rahm; 2. mit roher oder geräucherter Butter, mit zerlassenen Speckwürfeln oder frischen Grammeln, indem die für eine Person bestimmte Portion mit roher Butter bestrichen oder mit dem heißen Fett übergossen wird; 3. mit Butter und Topfen, Parmesan, Emmentaler oder Brinsenkäse; 4. mit gedünstetem Süß- oder Sauerkraut; 5. mit Eierpeise; 6. mit Seizeiern auf saurem Rahm; 7. mit verdünntem Obstmus (Povidl); 8. mit Zucker und Zimt bestreut und gesettet; 9. zu Fleischspeisen mit Tunke, statt Maffaroni, Nudeln, Reis usw.

□ □ Weitere Ecke. □ □

Kajernenhofblüte. Sergeant: „Der Hauptmann ist der Vater, der Feldwebel die Mutter, die Instruktionstunde die Schule, das Gewehr die rechte Hand, die Felddienstörungen sind die Wochentags-Ausflüge des Soldaten.“

Aus dem Briefe eines Rekruten. „Liebe Eltern! Ich danke Euch für das schöne Geschenk, das Ihr mir geschickt habt. Der Herr Unteroffizier hat gesagt, daß es sehr gut gewesen ist.“



Der Kampf mit Handgranaten in den Schützengräben.

Rechts und links sind Modelle von Handgranaten. Unsere Darstellung ist ein Bild aus den englischen Schützengräben und zeigt die Engländer dabei, wie sie die Handgranaten gegen die deutschen Schützengräben werfen und die deutschen Soldaten beunruhigen. Das Gleiche tun auch die Deutschen, nur bisher mit größerem Erfolge, wie die Feinde.