

## **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

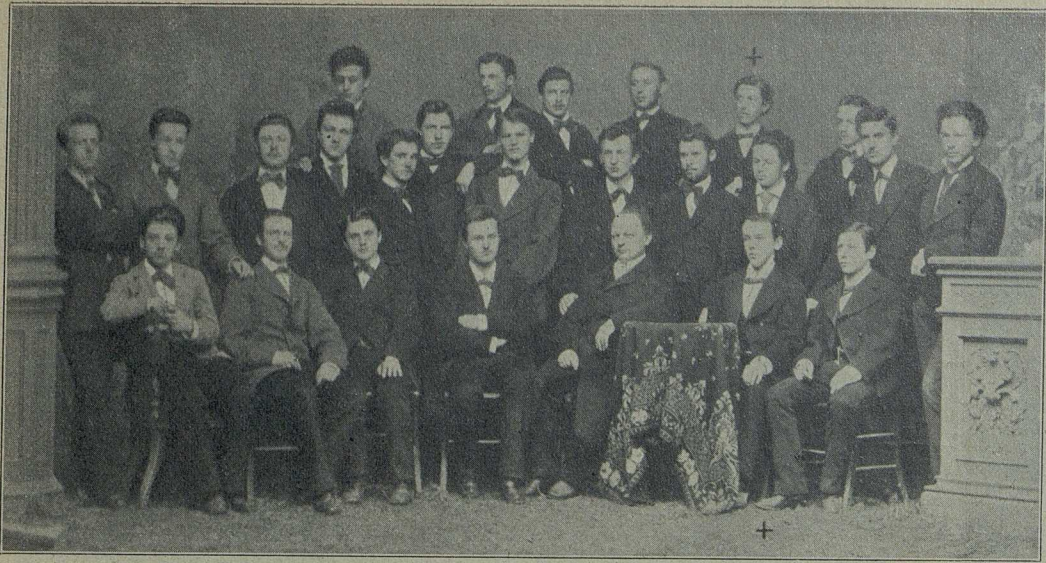
Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

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

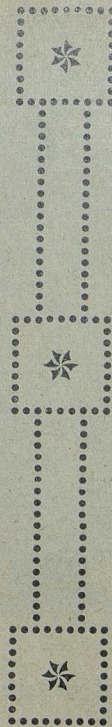
Telephone: +43(732) 7720-53100





**Erinnerung an Bischof Rudolph: Naturanten des Staatsgymnasiums Linz 1877 mit Bischof Rudolph als Student.**

Am Tische sitzt Professor Dr. Luz, rechts von ihm Rudolph Hittmair (+) hinter Dr. Luz Anton Nischberger (jetzt Pfarrer in Niederwaldkirchen), in der dritten Reihe hinter Rudolph Hittmair sein + Bruder Anton Hittmair (+).



**Gefallene Oberösterreicher: Dr. Johann Krottenmüller,**  
k. k. Leutnant i. d. R., starb am 13. November 1914 den Heldentod fürs Vaterland.

gefangenen Fischarten aufgewogen, denn während in den kalten Gewässern der Kabeljau überwiegt, steht in den wärmeren der Heringsfang im Vordergrund; er beträgt in der Ostsee 50%. In der Ostsee wird auch eine große Menge von Brack- und Süßwasserfischen gefangen, so z. B. Stint, Flunder, Hecht, Aal, Blöße usw.

### Heimkehr.

(Nachdr. verb.)

Es zog so mancher Bursch hinaus  
Aus seiner Mutter traurem Haus,  
Und hat im weiten Weltdurchmessern  
Sein Mütterlein gar bald vergessen.  
Der schwärmte für kalt Island nur,  
Der für des Südmeers Goldsaur,  
Den zog's ins Land der Aesop-Fabel,  
Den hielt Manon im Seinesfußbabel.  
Und jeder, wenn nach Haus er kam,  
Ins Aug' sein kritisch Einglas nahm,  
Um lang und breit dann zu bereden  
Der alten Mutter Fehl und Schäden.  
Die Mutter aber saß und spannt,  
Wischt sich die Augen dann und wann,  
Aus Trauer war's und nicht im Zorne,  
Spannt für die Kinderlein als Horne.  
So ging die Zeit. — Da kam ein Wicht  
Und schlug ins edle Angesicht  
Der Mutter. Schreit auf allen Gassen  
Aus, daß sie schutzlos und verlassen,  
Verhaßt im eigenen Geschlecht,  
Und so der bösen Buben Recht!  
Es stockt der Welt das Blut! Bernommen  
Die Söhne haben's und gekommen

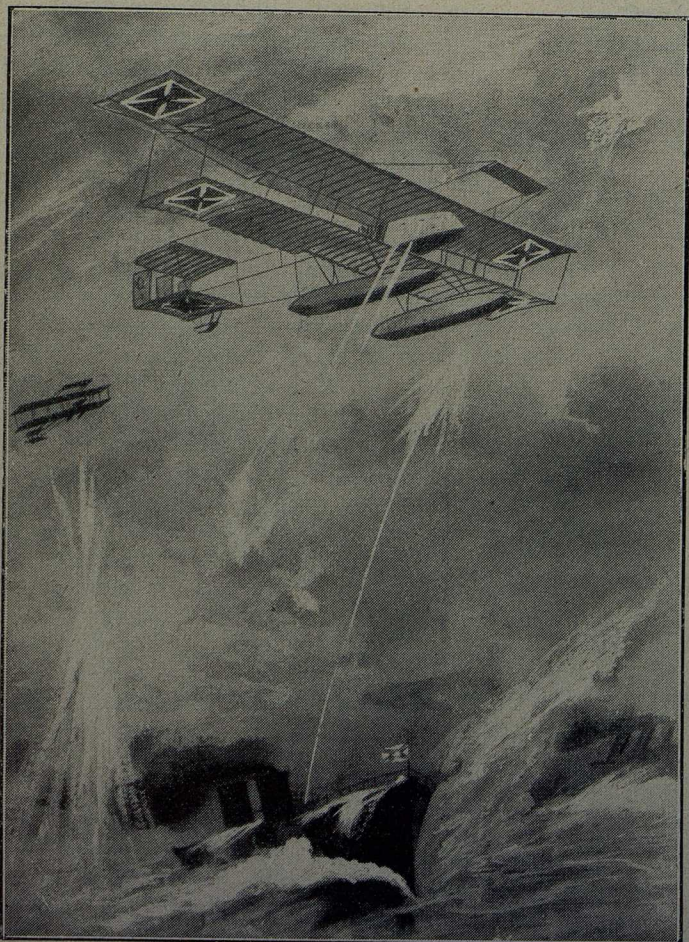
Sind eilschnell sie von Ost und West,  
Die Mutter keiner schmähen läßt.  
Gefommen wohl mit Reuetränen,  
Im Herzen altes Kindersehnen:  
„Vergib mir, treues Mütterlein,  
Laß uns nun fest verbunden sein!  
Nicht reicher drauß die Felder blühten,  
Nicht duftender die Rosen glühten,  
Du mit der Berge Hochgestalt,  
Als Krönungsmantel drum den Wald,  
Als Kron' der Städte Prachtjuwelen,  
Und daß der Gürtelschnuck nicht fehle,  
Um deinen Leib der Rebe Band,  
Stehst, Mutter, du als schönstes Land,  
Für das in heißer Liebe Gluten  
Im Kampf ich will mein Sein verbluten!  
Hab' nie ein stolzer Reich geschaut,  
Du bist mir Mutter, Kind und Braut,  
Den will ich nimmer Bruder nennen,  
Der sich nicht mag zu dir bekennen,  
Schau mich nicht an, so duldensbleich,  
Mein Mütterlein, mein Oesterreich,  
Wir haben Mut und starke Arme,  
Dich siegend zu befreien vom Harne.  
Und lockte draußen auch die Welt,  
So hab' ich dennoch schwer gefehlt,  
Gab Fremden ich der Liebe Namen!  
Du bist ewig mein Schönstes, Amen.“  
Mit blankem Herz und blankem Schwert,  
So sind die Söhne heimgekehrt  
Altösterreichs, als ganze Helden!  
Die Lieder werden also melden!

Albertine Lühde-Flg.

### Unsere Küche zur Kriegszeit.

Der Erste Wiener Konsumverein gibt folgende Angaben aus:

Suppennudeln, Fleckerln, Reibgerstel, Vierlöffel Gersten- oder Weizenbrotmehl, ein Ei, eine Prise Salz, eine Messerspitze „Famos“-Backpulver. Man gibt das Mehl auf das Nudelbrett, macht in der Mitte eine Grube und schlägt das Ei hinein. Nachdem man noch das Salz und Backpulver beigegeführt hat, knetet man dies zu einem sehr festen Teig, den man in zwei Laibchen formt, die man zugedeckt etwas rasten läßt. Dann walzt man sie zu dreifingerbreiten Streifen, legt diese aufeinander und schneidet sie zu feinen Nudeln oder Fleckerln. Der Teig muß so hart als möglich sein, um nicht in der Suppe zu zerfließen, dies ist besonders zu beachten. Zur Bereitung von Reibgerstel wird der Teig auf dem Reibeisen gerieben. Es ist empfehlenswert, die Gersteln in 1 Defa Fett in der Röhre braun rösten zu lassen, wodurch sie schmackhafter werden.



**Ein deutsches Wasserflugzeug beschießt ein feindliches Torpedoboot.**



**Überblick über die Dardanellenbefestigung.**