



Prima Wasserschläuche, Gummi-Hochdruckschläuche

Spritzen, Mundstücke, Schlauchverbindungen und -Verschraubungen, Schlauchrollen. Reparaturen an gebrauchten Gummischläuchen.

Ferdinand Dehne Nachf., Gr. Steinstr. 15. Fernspr. 235.



Gummivaren kaufe man in keinem Ranschgeschäft!

Halle und Umgebung.

Seite, 17. Juni.

Einfache und billige Verfahren zur Aufbewahrung von gepökelten und geräucherter Fleischwaren.

Die Aufbewahrung von gepökelten oder geräucherter Fleischwaren für längere Zeit bietet vor, wo die geeigneten Luftigen und trockenen Räume hierfür zur Verfügung stehen, keinerlei Schwierigkeiten. Anders wenn solche Räume fehlen oder wenn diese Fleischwaren, wie im einzelnen Ausnahmefall, in Räumen mit anderen Lebensmitteln zugleich aufbewahrt werden müssen...

Um die Fleischwaren vor äußeren Einflüssen zu schützen, sind bereits verschiedene Verfahren empfohlen worden, so z. B. das Einwickeln in schmelzbare Massen, die innerhalsbald fest erstarren und die Ware vor der Luft vollständig abschließen. Weniger bekannt dürfte zwei einfache und billige, von gesundheitlichen Standpunkt völlig unbedenkliche Verfahren sein, mit denen man besonders in Belgien seit Jahren gute Erfahrungen gemacht hat. Diese beiden Verfahren bestehen dem Verfahren von Fleischwaren — gepökelten oder geräucherter Fleisch — in abgedichtetem Kalb oder in Salsolage. Voraussetzung für die Salsolage ist der behandelte Fleisch ist, daß sie sich vor dem Einlegen in Kalt oder Salsolage in einwandfreiem Zustande befinden; denn wenn die Ware bereits angefangen haben, zu verderben, so vermögen diese Verfahren dies nicht zu verhindern. Nach zuverlässigen Mitteilungen aus Belgien erfahren wir geräucherter Ware durch das Kalbfleisch keine nennenswerte Veränderung der äußeren Beschaffenheit und des Geschmacks; dagegen wird die äußere Schicht nur gepökelter Ware in geringem Maße verändert, so daß sie vor dem Genuss durch Abschneiden oder Abschälen entfernt werden muß. Beim Einlegen von nur gepökelter Ware hat man also mit einem geringen Verlust zu rechnen. Mit dem Salsolageverfahren sind in Belgien die besten Ergebnisse selbst bei sehr langer Aufbewahrung von Fleischwaren, die durch Wäpfeln oder durch Wäpfeln und Wäpfeln konzentriert worden waren, erzielt worden.

Die Einlagerung von geräucherter oder gepökelten Fleischwaren, die sich in ordentlichem Zustand befinden müssen, in Kalbfleisch oder Salsolage wird zweckmäßig folgendermaßen vorgenommen:

Man legt auf den Boden eines Behälters (Faß, Tonne, Kiste usw.) zunächst eine nicht zu dünne Schicht abgedichteten Kalbfleischs oder Salsolage; alsdann werde die trockenen, für die Aufbewahrung bestimmten Fleischwaren einzeln so auf dem Kalt oder der Salsolage ausgebreitet, daß die einzelnen Stücke sich nicht berühren, sondern durch 10 Zentimeter starken Schicht der genannten Mittel und wechselt mit dem Aufgeschichteten der Fleischwaren einerseits und des Kalbfleischs oder der Salsolage andererseits ab, bis der Behälter voll ist. Die oberste Fleischschicht wird mit einer besonders starken Kalbfleisch- oder Salsolageschicht bedeckt.

Durch zeitweiliges Entnehmen eines Fleischstückes aus dem Behälter wird man sich zweckmäßig von dem Zustand der Ware überzeugen. Die so hergerichteten Behälter müssen an einem trockenen, kühlen Orte aufbewahrt werden.

Das Kalbfleisch kann leicht von jedermann durch schwaches Anfeuchten von gedammtem Weisstaif mit Wasser hergestellt werden, wobei dieser unter Erwärmung in ein trockenes Pulver zerfällt.

Die neue Brotvermehrung.

Die angelegentlich Erweiterung der Zuteilung von Brot an die schwerarbeitende erwerbstätige Bevölkerung tritt jetzt in Kraft. Der Reichskommissar ist ermächtigt worden, den Kommunalverörden, wenn sie durch Vermittlung der Landeszentralbehörde entsprechenden Antrag stellen, über die jetzigen Mehlmengen hinaus aus den vorhandenen Vorräten weitere Vorräte zu übernehmen. Freilich darf man sich keine übertriebenen Erwartungen hingeben. Es muß trotz der vorhandenen Ueberflüsse auch weiterhin haushälterisch gewirtschaftet werden. Deshalb sollen in Zukunft nicht mehr als 50 Gramm täglich auf den Kopf der schwerarbeitenden Bevölkerung über die heutigen allgemeinen Rationen hinaus gewährt werden. Und auch diese Mehrlieferung wird nur auf Antrag der beteiligten Bevölkerung bewilligt. Eine weitere Sicherung vor Vergeudung ist dadurch getroffen, daß nur solche Kommunalverörden Anspruch auf Mehrlieferung erheben können, die das Brotartenreglement restlos in ihrem Bereich zur Einführung gebracht haben.

Auch für die Ferienreisenden ist noch rechtzeitig vor Beginn der allgemeinen Sommerferien gesorgt worden. Die auf den Ferienreisen angewiesenen Gemeinden und Kommunalverbände sollen in Zukunft bis zu 150 Gramm auf den Kopf und Tag jedes Ferienortes mehr Mehl als jetzt erhalten. Hier wird dadurch etwaiger Beschaffung ein Wiesel vorgeschoben, daß die zugerechneten Fremden den Nachweis erbringen müssen, daß sie bei der Brotverteilung ihre Heimat abgemeldet sind. Die Mehrgabe von Mehl und damit von Brot erscheint nach diesen Vorgriffen gering, wenn man nur auf das kleine Einzelquantum sieht. Sie ist indes recht erheblich, wenn man die Massen berücksichtigt, die von nun an reichlicher verlost werden sollen. Da unsere Reserve an Brotgetreide nach den neuesten Feststellungen nahezu neun Millionen Doppelkilo enthielt über die Vorräte hinaus beträft, die bis in den August hinein die Gesamtbevölkerung ernähren, so darf man versichert sein, daß wir trotz dieser erheblichen Mehrgabe vollauf reichern.

Patentfäden.

In der hiesigen Tagespresse ist neuerdings die Frage in Aufkommen, ob im freundlichen Wetter deutscher Groß- und Mittelstädte, den Arbeiteraufbau Spreuens zu fördern, unsere Heimatstadt Halle zurückbleibe.

Die unter dem Vorsitz des Oberpräsidenten der Provinz Sachsen, Herrn von Bötticher, stehende „Spreuenschaft“, Verband Deutscher Kriegsflorenzere für zerstörte spreuende Städte, hat sich eine solche, in Ergänzung der staatlichen Maßnahmen auszubauende Spreuenschaft zur Aufgabe gemacht, für unangeführter Grundbesitzer ist der, daß in allen größeren Städten Deutschlands, die von unmittelbaren Kriegsschäden verheert worden sind, Spreuenschaftsvereine gebildet werden, deren jeder je besonders einer der vom Kuffenstand beigezeichneten spreuenden Kleinstädte, als seiner Sitzstadt, seine Fürsorge widmen möge. In Betätigung dieses Gedankens sind derartige Spreuenschaftsvereine bereits in einer großen Reihe deutscher Städte, so in Berlin, Wilmersdorf, Schöneberg, Charlottenburg, Berlin-Grünow, Potsdam, Döbeln, Jena, Mühlberg, Greif, München-Gladbach, Wermelsdorf, Bochum, Solingen, Duisburg, Mühlheim (Ruhr), Hamburg, Leipzig, Dresden, Friedland, Dahlen, Richterfelde, Zehlendorf, Braunschweig, Köln, Rajel, Chemnitz und anderen gegründet worden.

Ueberweisungen

unserer Zeitung nach auswärts bitten wir im Interesse der geehrten Auftraggeber

: spätestens 3 Tage :

vor der Abreise schriftlich bei uns aufzugeben, andernfalls Verzögerungen unvermeidlich sind.

Die Ueberweisungsgebühren mit 40 Pf. pro Monat bitten wir im

voraus zu entrichten,

da nach Verfügung des Reichspostamts nicht vorausbezahlte Ueberweisungen keine Beförderung erhalten.

Bezugs-Abteilung der „Saale-Zeitung“.

Leipzig 4609.

Auch für Halle und den Saalkreis ist im Einvernehmen mit dem oben genannten Verbande ein längerer Zeit die Gründung eines Kriegsflorenzerevereins in unserer spreuenden Stadt in Obhut zu nehmen, in der sich nach dem Maße ihrer Zerstörung mit den in der Bitterfelder Halle und dem Saalkreis zur Verfügung stehenden wirtschaftlichen Hilfsmitteln hervorzuheben lassen, ohne daß diese über Gebühr in Anspruch genommen werden müssen.

Mehreres darüber wird demnächst bekanntgegeben werden.

Unterbringung von Leichtverwundeten und Begleitmannschaften in hiesigen Familien.

Am Anfang des Feldzuges erschien in unserer Zeitung nachfolgender Aufruf:

„Tag für Tag treffen in Halle große Scharen von Leichtverwundeten ein, die, aus dem Lazarett entlassen, sich entweder auf dem Wege zu den Erholungsstätten ihrer Verwandten oder nach ihrer Heimat befinden, um dort weitere Gewohnung zu finden.“

Die Lage Halles, als der Hauptstapel der Eisenbahnverbindungen Mitteldeutschlands, bringt es mit sich, daß viele Verwandte (es sind an manchen Abenden 80 anzählt worden) erst in späten Abendstunden in Halle eintreffen. Die, durch die Anforderungen des Krieges und durch ihre Verwundungen geschwächten Wärdern während der Nacht unterzubringen, um ihnen die nächste Überwinterung die oft vielfach infolge mangelnder Zugverbindungen gar nicht möglich ist, zu erwarten, hat sich das Rote Kreuz gemäß seiner Bestimmung seit Monaten angelegenlich leisten. In dankenswerter und aufopferungsvoller Weise haben sich zahlreiche Familien unserer Stadt der Geschäftsstelle des Rotes Kreuzes zur Verfügung gestellt und Nacht für Nacht Verwundete aufgenommen. Die Veränderungen des neuen Zeitplanes erfordern diese Aufgabe sehr, weil die meisten Verwundeten jetzt nach 9 Uhr abends hier eintreffen. Die bisher übliche Form, den Quartiergebern die Unterkunft eines Verwundeten durch den Vernehmer bekannt zu geben, läßt sich jetzt in den späten Abendstunden kaum durchführen. Infolgedessen hat es sich schon mehrfach ereignet, daß Verwundete in den ihnen angewiesenen Quartieren einquartiert wurden, während im für die Zukunft eine betriebsfähige Unterbringung sicherstellen, wendet sich die Geschäftsstelle an die bewährte Dienerpflicht der Bevölkerung und bittet die bisherigen Quartiergeber, sich bereit zu erklären, im künftigen Verwundete bis 11 Uhr abends ohne vorherige Anmeldung aufnehmen zu können.

So wird es auch möglich, diejenigen zu berücksichtigen, welche bisher mangels eines Fernsprechanschlusses nur selten bedacht werden konnten.

Die Geschäftsstelle des Rotes Kreuzes am 17. Juni 1915.

Die Geschäftsstelle des Rotes Kreuzes am 17. Juni 1915.

Die Geschäftsstelle des Rotes Kreuzes am 17. Juni 1915.

Die Geschäftsstelle des Rotes Kreuzes am 17. Juni 1915.

Die Geschäftsstelle des Rotes Kreuzes am 17. Juni 1915.

den konnten. Die Geschäftsstelle (Fernsprecher 530) nimmt auch Beanstandungen von Quartiergebern dankbar entgegen, ebenso die Erklärung, daß die Quartiere auch nach 11 Uhr belegt werden können. Die für den Einsetzen durch die Veränderungen verbundenen Unbequemlichkeiten werden nicht in die Waagschale fallen gegenüber der Freude an der Erfüllung unserer Dankespflicht, an der wir alle unsere tapferen Krieger gegenüber verpflichtet sind. Soweit möglich, erfolgt auch jetzt noch eine vorbereitende Besichtigung durch Fernsprecher. Die Verwundeten werden regelmäßig durch einen Sanitätsmann zu ihren Quartieren geleitet, und haben sich durch einen Quartierseifer, der mit dem Stempel des Rotes Kreuzes versehen ist, auszuweisen. Falls ein Quartiergeber an einem bestimmten Tage einen Verwundeten bei sich nicht aufnehmen kann, so bittet die Geschäftsstelle um rechtzeitige vorherige Besichtigung.

So weit der Aufruf, den wir damals veröffentlichten. Die Verhältnisse haben sich nicht geändert, im Gegenteil, der Zubring durchgeführten Soldaten nach den Privatquartieren ist zum Teil noch härter geworden. Das Rote Kreuz bittet deshalb um weitere Hilfe von Quartieren im Sinne der nachfolgenden Aufzählung: Hiesige Bürger, die bereit sind, Quartiere für Verwundete und Unterkunft zur Verfügung zu stellen, wollen sich entweder der Geschäftsstelle des Rotes Kreuzes am Güterbahnhof, Telefon 530, oder dem Rechtsanwalt Wobit, Gr. Steinstr. 83, Telefon 2185, der zu jeder weiteren Auskunft, insbesondere auch wegen der Brotartenfrage, stets gern bereit ist, mitteilen.

Eßt Kartoffeln!

Auf Grund einer amtlichen Mitteilung bringen wir die Mahnung, man möge recht viel Kartoffeln genießen, um der noch vorhandenen großen Vorrat vor dem Verderben zu bewahren. Der Bevölkerung wurde in dieser amtlichen Mitteilung die Kartoffelgenuss in allen möglichen Formen empfohlen. Da sind unteren Hausfrauen vielleicht einige Rezeptrezepte aus der Kartoffelküche willkommen, wie sie die Kochberatungsstelle des Nationalen Frauenvereins zusammengestellt hat:

- Lungenmus mit Kartoffeln (5 Personen). 1 Gießlinge, 1 Stück Vorbeerbrot, 1 Kelle, 1 Gewürzform, einige Pfefferkörner, Suppenring, 3 Liter kaltes Wasser, 2 Schöffel Salz, 60 Gramm Balm, 80 Gramm Mehl, 1 1/2 Liter Brühe, 2 Zwiebeln.

Zubereitung: Das Gießlinge wird gut gewaschen, dann mit Wasser, Gewürzen und Suppenring in 2 1/2 bis 3 Stunden gar gekocht. Alles Fleisch und Fett wird je gewiegt (alle Knorrel entfernt). In dem zerlassenen Balm werden Mehl und feingehackte Zwiebel angebrüht, die Brühe wird aufgefüllt; die Ganze kocht 20 bis 30 Minuten im offenen Topf. Das gewiegte Fleisch soll in der heißen Sauce noch gut heiß werden. Das Gericht wird zum Schluß mit Essig abgemischt. Dazu 4 Pfund Salzkartoffeln. Ein Viertel davon nach dem Garwerden fein zerdrückt unter das Fleisch mischen.

- Murfsuppe mit Kartoffelkloßen. (5 Personen). 3 Liter Murfsuppe, 3 Liter kaltes Wasser, 4 Pfund robe Kartoffeln, 3 Schöffel Mehl, 1 Schöffel Salz.

Zubereitung: Die Suppe vorher in der Schale gegossen und abgeseiht werden, gerieben das Mehl und Salz vermengt. Von dieser Masse werden Klöße in heißer Brühe, ohne jeden Reis, geformt. Die Klöße werden in die kochende Murfsuppe gelegt, müssen im offenen Topf einmal aufkochen und 20 Minuten abkochen. Diese Klöße können auch in Gulaschsuppe, Gemüsesuppe gegessen werden und mit Obst besonders gut als Abendgericht genossen werden.

- Kohlrabi und Kartoffeln. (5 Personen). 1/2 Pfund frische Schweinschwarten, 2 Liter kaltes Wasser, 2 Zwiebeln, 1 1/2 Schöffel Salz, 4 Pfund Kohlrabi, 3 Pfund Kartoffeln.

Zubereitung: Die Schwarten werden nach dem Waschen mit dem Wasser, feingehackten Zwiebeln und Salz zum Kochen gebracht. Nach 1 1/2 Stunden Kochzeit schneidet man die Schwarten in feine Würfel, gibt sie in die Brühe zurück und läßt den geschnittenen Kohlrabi hinzu. Das Gericht soll nach 2 Stunden kochen; die Kartoffeln werden untergemischt und sollen in 1 Stunde in dem Kohlrabi mit gar werden.

- Habardet und Kartoffeln. 4 Pfund Kartoffeln, 2 Pfund Habardet, kaltes Wasser, 1/2 bis 1 Schöffel Salz, 60 Gramm Zucker, bei Bedarf mehr.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden geschält, mit kaltem Wasser gewaschen, zum Kochen gebracht und abgeseiht. Der Habardet wird gewaschen, geschnitten (siehe unten), mit den Kartoffeln gemischt und so viel kaltes Wasser zugefüllt, daß die Kartoffeln bis nach herausgehen, Kartoffeln und Habardet müssen zusammen gar kochen; das Gericht wird zum Schluß mit Zucker und Salz abgemischt; 1 Schöffel Butter wird untergemischt, durchrühren wie Kartoffelbrei. Man kann ausgetrocknete Speckwürfel darübersieben.

- Kartoffelauflauf. (5 Personen, besonders empfehlenswert). 4 Pfund Kartoffeln, 100 Gramm Mehl (10 Schöffel), 100 Gramm Butterfett (5 Schöffel), 2 Schöffel Salz, 2 Liter kochende Milch.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in die Scheiben geschnitten. In eine flatte Form mit feinem Sand, eine Emalie- oder irdene Schüssel, füllt man eine Schicht Kartoffelscheiben, freut 1 Schöffel Mehl und wenig Salz darüber, gibt einige Butterfettlöcher darauf und fährt mit dem Einschichten

Waschlösche, M. Schneider.

Neuheiten, treffen täglich zu sehr billigen Preisen ein.





