

Halle und Umgebung.

Samstag, den 4. Oktober 1916.

Musterungen Wehrpflichtiger.

Vom 6. Oktober d. J. ab werden im Stadtkreis Halle gemustert bzw. erneut gemustert:

1. die Wandlunppflichtigen des Geburtsjahrgangs 1898;
2. alle am 8. September 1870 und später geborenen Wehrpflichtigen auf Grund des Gesetzes vom 4. Septbr. 1915 (früher dauernd Untauglichen), soweit sie bisher noch nicht gemustert worden sind;
3. die bei früheren Musterungen als zeitig garnison- oder arbeitsverwendungsfähig, oder garnison- und arbeitsverwendungsfähig befundenen, sowie alle wegen körperlicher Fehler zurückgestellten Wehrpflichtigen.

Musterungsort ist der Musikant der Halle'schen Artillerie-Batterierei, Deutscher Straße 1 hierseits.

Die Bestimmungen erfolgen mittels besonderer Stellungsbefehle, die durch die Post zugestellt werden.

Bei Behinderung am Erscheinen in Musterungstermin durch Krankheit ist ein ärztliches, polizeilich beglaubigtes Zeugnis einzureichen.

Die Stellungspflichtigen haben sich in nächstemem Zustande und rein gewöhnlich in Musterungsraum einzufinden.

Wer der Aufforderung zur Stellung nicht pünktlich Folge leistet oder bei Aufstellung seines Namens in Musterungsraum nicht anwesend ist, hat Bestrafung bezw. die gesetzlichen Zwangsmittel zu gewärtigen.

Halle, den 3. Oktober 1916.

Der Vorsitzende der Erlasskommission der Stadt Halle.

Entlassungen, Zurückstellungen, Verjegungs- und Urlaubsgesuche.

Bekanntmachung.

Es wird erneut darauf hingewiesen, daß Entlassungs-, Zurückstellungs-, Verjegungs- und Urlaubsgesuche auf Grund häuslicher und gewerblicher Verhältnisse für Mannschaften des Meeres und der Marine nur an den Zivilvorstehenden der zuständigen Erlasskommission, den Landrat bzw. Oberbürgermeister in den Städten, treten zu richten sind.

Die vielfach verbreitete Meinung, daß solche Gesuche wirksamer und schneller ihr Ziel erreichen, wenn sie unmittelbar an das Kriegsministerium, an das Reichsmarineminister, an die höchsten Generalkommandos oder an die Truppenleitung usw. gerichtet werden, ist irrig, da sie von dort erst dem Zivilvorstehenden der Erlasskommission zugefertigt werden müssen.

Gesuche um Entlassung haben, was besonders hervorgehoben wird, nur ausnahmsweise im Falle eines dringenden Notstandes Aussicht auf Berücksichtigung.

Halle a. S., den 3. Oktober 1916.

Der Magistrat.

Margarineverkauf.

Bekanntmachung.

Am Donnerstag, den 5. Oktober 1916, wird auf dem städtischen Markte in der Zollmühlstraße und auf dem Schlagschloß Marzahn Markt verkauft, und zwar

namittags von 8-12 Uhr auf die Nummern 33 001-36 000, nachmittags von 2-6 Uhr auf die Nummern 36 001-39 000 der neuen Lebensmittelscheine. Auf den Kopf eines Sowsbaltens entfällt 1/2 Pfund.

Der neue Lebensmittelschein ist vorzulegen.

Der Preis beträgt für das Pfund 2 Mark.

Halle a. S., am 4. Oktober 1916.

Der Magistrat.

Ausgabe neuer Lebensmittelscheine.

Bekanntmachung.

Am Montag, den 9. Oktober 1916 tritt die zweite Ausgabe der Lebensmittelscheine in Wirksamkeit. Die Ausgabe der neuen Lebensmittelscheine erfolgt gegen Vorlegung der alten Lebensmittelscheine in den zuständigen Vormärkten, ausgebenstellen nach folgendem Verteilungsplan:

Die neuen Lebensmittelscheine werden ausgegeben an die Haushaltungen, deren Namen auf die Mühlungsbuchstaben A bis H lauten, am Donnerstag, den 5. Oktober 1916, I bis R lauten, am Freitag, den 6. Oktober 1916, S bis Z lauten, am Sonnabend, den 7. Oktober 1916.

Diese Abholungstermine sind unbedingt einzuhalten. Verspätete oder verjüngte Abholung der neuen Lebens-

mittelscheine ist nur zum Schaden der betreffenden Haushaltungen.

Die bisherigen grünen, gelben und weißen Lebensmittelscheine gelten nach dem 9. Oktober 1916 nur noch für den städtischen Margarine- und Eierverkauf, insofern ihre Nummern bei der gegenwärtigen Verkaufsperiode noch nicht verächtlich worden sind. Es wird sich dabei nur um einige tausend höhere Nummern handeln. Sobald auf alle diese die Ware beim diesmaligen städtischen Margarine- und Eierverkauf entnommen worden ist, gelten die Lebensmittelscheine der zweiten Ausgabe in vollem Umfang. Für die entragungspflichtigen Käufe im Kleinhandel gelten die neuen Lebensmittelscheine vom 9. Oktober 1916 ab unbeschränkt. Die Kleinhandler dürfen also von diesem Tage ab Enttragungen nur in den neuen Scheinen vornehmen.

Halle, den 4. Oktober 1916.

Der Magistrat.

Es gilt!

(Zur fünften Kriegsanleihe.)

Müchel, mach' die Hände auf, Kraft gilt es zu kraffen; Kaiser, Reich und Hindenburg Brauchen neue Waffen.

Wirst du, daß du nimmermehr Wirst dem Feind erliegen; Gib dein Geld dem Vaterland, Und du wirst auch siegen.

Stehst du nicht die Feindesmacht, Die dich hier will kränzen? Raff dich auf mit deinem Geld, 'S gilt den Krieg verkünzen.

England lauret schon darauf, Mit erlauchten Seelen, Was es, wenn's hierst unbesiegt, Müchel, dir kann stellen.

Wahre mit den Federn drauß' Kampfgemut im Felde; Unten heil'gen Boden wahr' Mit dem Schwert und Gelde.

Müchel, mach' die Augen auf, Sieh' hier in die Ferne; Strafft dort nicht des Friedens Bild, Darum gib, gib gerne.

Reich, was ein aufsteh'nt, Deutsche Art geliebte; Hol' dein Geld, das du erspart, Waffen gilt's zu schmieden.

Waffen gen die Uebermacht; Die dich will bezwingen; Müchel, mach' die Hände auf, Sieg gilt's zu erzingen!

Halle, 4. Oktober 1916.

Heinrich Fehlingler.

Deutscher Reis.

Diesen Namen verdient die Hirse, welche berufen ist, den ausländischen Reis in weitem Maße zu ersetzen. An richtiger Zubereitung schmeckt sie ebenso gut wie Reis; am Nährwert übertrifft sie ihn bei weitem. Hirse enthält gefolgt:

Eiweiß	11,3	v. S.	Reis nur 8,0
Fett	3,6	"	" 1,0
Nährsalze	2,3	"	" 1,0
Kohlenhydrate	67,3	"	" 76,5
Wasser	11,3	"	" 13,0

Dem Ueberzins an Kohlenhydraten im Reis steht der viel wertvollere Mischgehalt der Hirse an Eiweiß, Fett und Nährsalzen gegenüber, während zugleich ihr Wassergehalt geringer ist. Alles in allem ist sie also ein wertvolleres Nahrungsmittel als Reis, und eben so leicht verdaulich. Hirse sollte deshalb in Zukunft wieder viel mehr angebaut werden und wieder wie bei unseren Vorfahren zu Ehren kommen. Dann können wir auf Reis gut verzichten.

Hirse kann in der Küche zu allen Gerichten wie Reis verwendet werden. Ihren schwach bitterlichen Beigeschmack entfernt man durch schnelles Abkühlen. In Wasser gekocht, quillt sie rasch und ausgiebig und behält ihre körnige Form, was vielen angenehm ist. Müchel bagenen wird verändert auf Hirse. Sie quillt darin schwerer auf, wie übrigens auch Reis, und sollte deshalb stets in Wasser

halb weich gekocht werden, ehe man Müchel aufsetzt. Zudem ist Hirse unbedenklich essbar; für 4 Personen ergibt ein Viertelpfund, feiner 3/4 Pfund, eine halbe Suppe, ein halbes Pfund mit einem Pfund Mehl ein Gericht, das Mehlreis an Wohlgeschmack vielfach übertrifft.

Der hohe Eisengehalt der Hirse macht sie für reichliche Mahlzeiten hervorragend geeignet. Versäume keine Gelegenheit, die sich leicht fügen wieder zweifeln bietende Gelegenheit, Hirse für 10 Pfennig das Pfund zu kaufen.

Wie uns mitgeteilt wird, geben die Blätter der Roten Erde, wenn sie wie Spinat zubereitet werden, ein vorzügliches und wohlschmeckendes Gemüse. Sie verlieren beim Kochen die rote Farbe und werden grün wie gekochter Spinat.

Die Sauerkrautpreise.

Berlin, 4. Oktober. Unklarheiten über die Preisangelegenheiten anlässlich der Kriegserklärung für Sauerkraut in Berlin, nachdem darauf hinzuweisen, daß die durch die Bekanntmachung vom 18. September vorgeschriebenen Preise nur eine Höchstgrenze bilden, die nicht überschritten werden darf. Es bleibt den Sauerkrautproduzenten unbenommen, Sauerkraut billiger als zu 11 Mark den Zentner abzugeben. Bezüge, die unter dem Höchstpreise abgeschlossen sind, müssen daher unbedingt erfüllt werden.

Mehr Fleisch für Gastwirte?

Eine Eingabe des Hotelbesitzervereins.

Der Verein des Internationalen Hotelbesitzervereins wird aus Berlin berichtet:

Die Reichsfleischkarte, die eine einheitliche Regelung des Fleischverkehrs in ganz Deutschland gebracht hat, führt namentlich für den Betrieb der Gastwirtschaften und Hotels ganz erhebliche Veränderungen ein. Die 250 Gramm, die jedem Deutschen über 6 Jahre für die nächsten vier Wochen wöchentlich zugewiesen werden sollen, bedeuten nicht die ihm zuteil werdende Menge an Speise, sondern nur die auf ihn entfallende Menge des Rohmaterials an Fleisch. Die Zubereitung nimmt dem Fleische einen recht erheblichen Teil des Gewichts. Außerdem muß man bedenken, daß bei den zugewiesenen 250 Gramm die eingewaschenen Knochen, Sehnen und das Fett mitgezogen werden. Nach einer Berechnung, die von Fachleuten erstellt wurde, ist der Gewichtsverlust so groß, daß der Rohbraten, Rendentbraten, Schmelz, Rohbrat ohne Knochen nur 60 Gramm fertig zubereitete Speise herauskommen. Bei gekochtem Rind-, Kalb- und Schweinefleisch ohne Knochen ist der Gewichtsverlust noch größer, dort beträgt das Gewicht der Speise nur 45-50 Gramm. 100 Gramm rohes Hackfleisch ergeben 65 Gramm fertiger Speise. Je 100 Gramm Rind-, Schweine- und Hammelbraten ohne Knochen wegen nach der Fertigstellung nur 45-50 Gramm. Bei kaltem Braten, gekochtem Schinken und gekochter Mäuerchensuppe ohne Knochen beträgt der Unterschied bei 100 Gramm etwa die Hälfte. Man kann überhaupt rechnen, daß 40-50 v. S. des Gewichts verloren gehen. Dem Gaste können demnach an jedem der fünf 'Fleischtage' nur ungefähr 20-25 Gramm verabreicht werden.

Die Hotelhaber sind dadurch vor eine schwierige Aufgabe gestellt, denn von dieser vorgeschriebenen Gewichtsmenge kann ein Gast wohl kaum fast werden; sie sind also genötigt, von dem wenigen jezt noch marktfähigen Fleische (Gänse, Hähne und jagdbares Geflügel) sowie als möglich in den staatlich bewilligten Anteilen hinzuwirken. Dadurch entzieht die Gefahr, daß von diesen Betrieben sozial als möglich von den genannten Waren aufkauft und dadurch die Preise trotz aller Höchstpreise heraufgehoben werden.

Aus den Kreisen seiner Mitglieder hat nun der Internationale Hotelbesitzerverein eine Anregung erhalten, der er in einer Eingabe an das Kriegsernährungsamt gefolgt ist. Er schlägt vor, daß zum Ausgleich der in den Hotels und Gastwirtschaften unvermeidlichen Speiseverluste und in Anbetracht der besonderen Erfordernisse der Galtausfuhr eine angemessene Erhöhung der für die Hotelbetriebe vorgeschriebenen Fleischmenge gewährt werden möge. Es wird vorgeschlagen, die den Hotels nach Ausweis auswärtiger Fleischmarkten zuzurechnende Menge zu verdoppeln. Dadurch würden sie wenigstens in die Lage versetzt, auch für auswärtige Gäste einträglichen ausreichenden Fleischgerichten bereitzustellen. Das Vereinsnäbium hat beim Kriegsernährungsamt beantragt.

Die zuständige Reichsbehörde sollte auf Grund des 1. durch die Fleischverordnung die Landeszentralbehörden und Kommunalverbände ermächtigen, die Zuteilung von Fleisch an Hotels und Gastwirtschaften in der Weise zu regeln, daß der Betrieben gegen Ablieferung von auswärtigen Fleischmarkten d. h. solchen, die einen Ausdruck irgend eines anderen deutschen Ortes oder Kreises haben, eine Wochenmenge von 500 Gramm erkannt wird. Für ortsanfallige Gäste bleibt die vorgeschriebene Höchstmenge von 250 Gramm bestehen.

Bruno Freytag, Halle a. S.

Leipzigerstrasse 100, Erdgesch., I. u. II. Stock.



Herbst- und Winter-Neuheiten.



Kleiderstoffe, Seidenstoffe, Jacken-Kleider, Mäntel, Röcke,

Kleider, Blusen, Unterröcke, Morgenröcke,

Kinder-Bekleidung für Mädchen und Knaben.

Beste Massanfertigung. :: Gewissenhafte Bedienung.

