

Kreisblatt



für den Kreis Ulm.

ersch. 3-mal: Dienstags, Donnerstags
Sonntags mit den wöchentlichen Beilagen
Sonntagsblatt und „Des Landmanns
Wochenblatt“.

Druck und Verlag von
R. Wagner's Buchdruckerei in Ulm.
Schriftleiter: ag: Richard Wagner.

Telefon Nr. 21.

Bezugspreis: Durch die Post bezogen vierteljährlich
1,50 M. (außerdem 24 Pfennige Bestellgeld.) Im
Verlage für den Monat 45 Pfg. — Druckgebühren:
Anzeigen 20 Pfg., Reklamen 40 Pfg. die Garmondzeile.

Donnerstag, den 30. August 1917.

52. Jahrgang.

Ämtlicher Teil.

Brotpartienkontrolle.

Die Brotpartienkontrolle ist es wiederholt
bekannt, daß einzelne Gemeinde diese nicht ab-
geben. Deshalb an, daß fortan alle Brot-
parteien der Ausgabe so zu stempeln sind, daß auf
jeder Karte mindestens ein Teil
sichtbar ist.

Bäcker und Händler sind angewiesen, daß
Brotabschnitte, welche mindestens einen
Gemeindestempel tragen, angenommen
werden. Nichtgestempelte Abschnitte können
keine Befreiung nicht angerechnet werden.
Ulm, den 27. August 1917.

Der Königliche Landrat.
v. Bezold.

Herrn Bürgermeister des Kreises.

Ulm, den 27. August 1917.

Häfer, der in nächster Zeit an die Herres-
abgeliefert wird, erhält der Lieferer
für jeden Zentner Frühbrusprämie.

Von verschiedenen Stellen schon Häfer an-
gekauft, hat die Reichsaufsicht die Land-
schaft Zentral-Darlehensstelle für Deutsch-
land Frankfurt a. M. als Verkäufer für
Ulm bestimmt.

Häfer, welche zwecks Erlangung dieser
Prämie sofort Häfer liefern können, wollen
mit der Zentralkasse in Verbindung
treten, damit ihnen die erforderlichen Sätze zugestellt
werden.

Druschprämie wird nur bezahlt, wenn die
Häfer bis zu dem Termin, zu welchem die
Prämie gezahlt wird, erfolgt ist. Eine An-
nahme allein genügt nicht.

Eigenen Interesse ersuche ich die Gemeinden
möglichst Anmeldung und hernach auch
Ablieferung.

Der Königliche Landrat.
v. Bezold.

Herrn Bürgermeister des Kreises.

Bekanntmachung.

Meldepflicht für gewerbliche
Verbraucher von Kohle, Koks und
Briketts.

Grund der §§ 1, 2, 6 der Verordnung
des Reichsausschusses über Regelung des Verkehrs mit
Kohle vom 24. Februar 1917 (R. G. Bl. S.
1) und der §§ 1 und 7 der Bekanntmachung
des Reichsausschusses über die Bestellung eines Reichs-
kommissars für die Kohlenverteilung vom 28.
Februar 1917 (R. G. Bl. S. 193) wird bestimmt:

§ 1

In der Bekanntmachung, betreffend Melde-
pflicht für gewerbliche Verbraucher von Kohle,
Koks und Briketts vom 17. Juni 1917 (Reichs-
gesetz Nr. 145), vorgeschriebenen Meldungen
sind in der Zeit vom 1. bis 5. September er-
stattet.

§ 2

Meldungen sind gleichlautend zu erstatten:
a) an die für den Ort der gewerblichen Nieder-

lassung des Meldepflichtigen zuständige Orts-
kohlenstelle, beim Fehlen einer solchen an die
zuständige Kriegswirtschaftsstelle;

b) an die für den Ort der gewerblichen Nieder-
lassung des Meldepflichtigen zuständige
Kriegsamtstelle;

c) an den Reichskommissar für die Kohlenver-
teilung Berlin;

d) an den Lieferer des Meldepflichtigen.

Bestellt der Meldepflichtige bei mehreren
Lieferern, so ist an jeden Lieferer eine besondere
Meldekarte zu richten, welche mit den unter a—c
genannten nicht gleichlautet, sondern für jeden
Lieferer nur die bei ihm bestellte Menge und
außerdem in einer Gesamtsumme noch die bei den
anderen Lieferanten bestellten Mengen ohne Namens-
nennung der anderen Lieferanten angibt.

§ 3

Zu den Meldungen sind nicht mehr die für
die erste Meldung ausgegebenen Meldekarten,
sondern neue, in einzelnen Punkten abgeänderte
Bordrucke zu benutzen, die bei den in § 5 der
Verordnung vom 17. Juni 1917 bezeichneten
Stellen zu beziehen sind.

§ 4

Im übrigen verbleibt es bei den Bestimmungen
der Bekanntmachung, betreffend Meldepflicht für
gewerbliche Verbraucher von Kohle, Koks und
Briketts vom 17. Juni 1917 (Reichsanzeiger
Nr. 145).

Berlin, den 8. August 1917.

Der Reichskommissar für die Kohlenverteilung.
Stug.

Ulm, den 27. August 1917.

Vorstehende Bekanntmachung wird veröffent-
licht. Alle in Betracht kommende Betriebe werden
hierdurch aufgefordert in der Zeit vom 1. bis 5.
September auf den vorgeschriebenen Karten die
verlangten Meldungen einzutragen.

Meldepflichtig sind alle Betriebe welche monat-
lich 10 Tonnen Kohlen, Koks Briketts etc. oder
mehr verbrauchen.

Betriebe, welche die vorgeschriebenen Meldungen
unterlassen werden von der Kohlenlieferung aus-
geschlossen und machen sich außerdem strafbar.

Die zur Meldung vorgeschriebenen Karten
müssen durch die Kriegswirtschaftsstelle (Landrats-
amt) zum Selbstkostenpreis von 15 Pfg. für eine
Karte bezogen werden.

Weitere Auskunft erteilt diese Stelle.

Der Königliche Landrat.
v. Bezold.

Lokale und provinzielle Nachrichten.

* Die Reichsbekleidungsstelle hat die Beschlag-
nahme der Bett-, Haus- und Tischwäsche, die sich
im Besitz von Gewerbetreibenden und gemein-
nützigen Betrieben befindet, verfügt. Betroffen
werden Hotels, Pensionen, Gast-, Schank- und
Speisewirtschaften, Wäscheverleihgeschäfte usw.
Es wird gebrauchte und nicht gebrauchte Wäsche
erfaßt. Die Verfügung tritt sofort in Kraft.
Die Besitzer sind zur Meldung verpflichtet.

— Frankfurt a. M. Auf dem Bahn-
hof Nachen-West traf dieser Tage ein Waggon

mit Fässern Fett der J. E. G. ein, der am
nächsten Morgen nach Emmerich weiter befördert
werden sollte. Als der Wagen in Emmerich ein-
traf, fehlten 11 Fässer mit ungefähr 6000 Pfund
Fett. Einige Tage darauf kam jedoch auf
dem Frankfurter Bahnhof ein fälschlich mit „alten
Maschinenteilen“ bezeichneter Wagen ein, der die
an eine Deckadresse gerichteten 11 Fässer Fett
barg. Als Diebe wurden drei bei der Eisenbahn
beschäftigte Personen, ein Zugabfertiger und zwei
Arbeiter, ermittelt und verhaftet. Das Trio hatte
nachts in Nachen den Wagen beraubt, ihn wieder
vorschriftsmäßig versiegelt und die Fässer in einen
leeren Wagen verladen, den sie nach Frankfurt
rollen ließen. Hier wurde die Sendung beschlag-
nahmt.

— Wiesbaden, 25. Aug. Der Magistrat
hat angeordnet, daß Äpfel und Birnen vor dem
15. September d. Js. nicht geerntet werden dürfen.

Wie werden Pilze als Speisen zubereitet?

Das Reinigen der Pilze erfolgt in der
Regel an demselben Tage, an dem sie gesammelt
wurden. Man entfernt die Oberhaut des Hutes,
wenn sie abziehbar ist, schneidet angefrästene
Stellen ab, ebenso zähe oder harte Stiele. Die
Blätter oder Röhren auf der Unterseite des Hutes
werden, solange sie jung und madenfrei sind,
nicht weggeschnitten, da gerade diese Teile reichlich
Nährstoffe enthalten. Will man die sauber ge-
waschenen Pilze erst am nächsten Tage zubereiten,
so bewahrt man sie in einem offenen Gefäße im
Keller auf.

Pilzen, die man kocht, setzt man zunächst kein
Wasser bei, von dem sie selbst bis zu 90% ent-
halten, sondern läßt sie in eigenen Saft kochen.
Wohl aber erhöht etwa eine Messerspitze voll
doppeltkohlensaures Natron auf den Liter ge-
schnittener Pilze deren Verdaulichkeit. Nachstehend
einige erprobte Rezepte.

1. Pilzgemüse. Die gut gereinigten und
fein geschnittenen Pilze werden mit etwas Natron
und Salz beigelegt und etwa $\frac{1}{2}$ Stunde im
eigenen Saft gekocht. Dann wird der Saft ab-
geseigt und der Suppe zugegeben. Die Pilze
werden mit Fett gedünstet und darauf mit reichlich
Petersilie vermischt.

2. Pilzgebäckchen. In die Pfanne kommt
zunächst etwas Fett. Dann bedeckt man den
Boden der Pfanne mit geriebenem Brot; darüber
kommt eine Lage fein gewiegte oder gemahlene
Pilze, die mit Salz, Zwiebeln und etwas Pfeffer
gewürzt werden. Auf diese legt man wieder eine
Schicht geriebenes Brot und im Wechsel so fort,
bis die Pfanne voll ist. Auf die oberste Schicht
kommt etwas Fett, und das Ganze wird gut
durchgebacken.

3. Pilzfrühdellen. Fein gewiegte oder
gemahlene Pilze mischt man mit etwas Fett, ge-
mahlene Zwiebeln und aufgeweichten, ausge-
drückten Brötchen. Eine Beigabe von Zitronen-
saft und Ei ist erwünscht, aber nicht Bedingung.
Nun gibt man noch soviel trockenes und geriebenes
Brot oder Bröckchen dazu, um daraus Frühdellen
formen und baden zu können.

4. **Gefüllter Krautkopf.** Eine Kuchen- oder Auflaufform wird angefeuchtet. Dann legt man auf den Boden derselben eine Schicht abgebrähte Weißkrautblätter. Darüber kommt eine Lage gemahlene oder gewiegte Pilze, die mit Salz und Zwiebeln gewürzt werden, nun wieder eine Schicht Weißkraut und im Wechseln so fort, bis die Form voll ist. Obenauf legt man etwas Fett. Backzeit im Bratofen etwa 1 Stunde.

5. **Pilzaufbau.** In die vorher einge- fettete Kuchen- oder Auflaufform bringt man eine Schicht weich gekochten Gerstenbrei. Darüber kommt eine Lage weich gemahlene oder gehackte Pilze, die mit Salz und Petersilie gewürzt sind. Darauf liegt wieder eine Schicht Gerste und im Wechseln so fort, bis die Form voll ist. Obenauf gibt man etwas Fett. Backzeit etwa 1 Stunde.

6. **Pilzsuppe.** Klein geschnittene oder gehackte Pilze dampft man unter etwas Natron- und Salzsaft etwa $\frac{1}{4}$ Stunde im eigenen Saft, gibt nach Bedarf Wasser oder Gemüsebrühe oder Fleischbrühe zu, läßt reichlich Gries einlaufen, kocht das Ganze noch etwa $\frac{1}{4}$ Stunde und würzt mit Suppengrün nach Belieben.

7. **Pilzköpfe.** Pilzköpfe kann man in jeder Suppe, z. B. auch in einer sämigen Gerstensuspe kochen. Die fein gehackten Pilze werden nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie gewürzt, unter Mehlsatz (mit Ei) zu Klößen geformt und dann in der Suppe wie andere Klöße gekocht.

8. **Pilzsalat.** Man kocht die in Scheiben geschnittenen Pilze unter Natronzusatz weich, läßt sie auf dem Sieb abtropfen und macht sie nach dem Erkalten mit Petersilie, Zwiebeln, Essig und Del an. Auch kann etwas Pilzwasser beigegeben werden.

9. **Einwecken der Pilze.** Gut gereinigte und in mittelgroße Stücke geschnittene Pilze werden in einem offenen Topf ohne Wasserzusatz bis zum Kochen erhitzt. Mit dem Seißelöffel bringt man dann die Pilze in die Einweckgläser und gießt sofort Pilzbrühe obenauf, daß die Flüssigkeit etwas über den Pilzen steht. Die Kochzeit zum Sterilisieren beträgt bei mäßigem Feuer etwa 1 Stunde.

10. **Pilzwürze.** Pilzwürze oder Pilzextrakt sieht der feinsten Maggikwürze nicht nach, hält sich jahrelang und gibt Suppen, Saucen und Salaten einen kräftigen Geschmack. Gut zerkleinerte Pilze, denen man als Würze etwas Sellerie, Zwiebel, Pimpinell, Schnittlauch und Esdragon (alles fein geschnitten) zusetzt, werden ohne Wasserzusatz gekocht. Der Saft, der sich bildet, wird abgeschöpft. Zur zurückgebliebenen Masse schüttet man etwas Wasser und kocht sie noch einmal scharf durch. Nun schüttet man den ganzen Inhalt des Topfes in einen Beutel und läßt den ausfließenden Saft auf. Dieser wird zu der zuerst gewonnenen Brühe geschüttet. Der gesamte Saft muß nun stark gesalzen werden; auf 1 Liter Saft kommt ein knapper Kaffeelöffel Salz. Dann wird er bis zu Sirupdicke eingekocht und in kleine weithalsige Flaschen gegossen. Diese verkorkt und versiegelt man. Beim Gebrauch rechnet man auf 5-6 Teller Suppe einen Kaffeelöffel Extrakt. Derselbe wird mit etwas kochendem Wasser aufgewirrt und dann beigegeben.

11. **Das Trocknen der Pilze** ist sehr einfach. Die gut gereinigten und in Scheiben geschnittenen Pilze werden, ohne sie vorher zu waschen, entweder in der Sonne oder auf dem Ofen getrocknet. Man bewahrt sie in Leinwand- oder Blechbüchsen an einem trockenen Orte auf, wo sie sich jahrelang halten. Um getrocknete Pilze genussfähig zu machen, läßt man sie in heißem Wasser solange auf der heißen Herdplatte stehen, bis sie das Aussehen frischer Pilze zeigen. Die aufgequollenen Pilze können nun zu allen Gerichten benutzt werden.

12. **Pilzmehl.** Pilzmehl ist eine köstliche und billige Würze für Suppen, Saucen, Salate. Man trocknet wie oben Pilze und läßt sie auf der heißen Herdplatte vollständig dürr und brüchig werden. Dann zerstoßt man sie im Mörser oder mahlt sie auf der Gemüßmühle. Das Pilzmehl hebt man in gut schließenden Büchsen oder Gläsern an einem trockenen Orte auf.

13. **Essigpilze.** Die gereinigten und zerkleinerten Pilze kocht man $\frac{1}{2}$ Stunde im eigenen Saft und läßt sie dann auf dem Sieb abtropfen.

Auf 3 Liter frische Pilze rechnet man $\frac{1}{4}$ Liter besten Weinessig, gibt Pfefferkörner, Nelken und Perlwibeln dazu und kocht das Ganze $\frac{1}{4}$ Stunde. Nun füllt man die abgekühlte Masse in Gläser oder Steingutöpfe und nimmt zur Auffüllung verdünnten Weinessig ($\frac{2}{3}$ Essig, $\frac{1}{3}$ Wasser), der vorher auch gekocht wurde. Der Essig muß über den Pilzen stehen.

Vermischte Nachrichten.

— **Rückingen, 25. Aug.** Vorgestern stürzten die Telegraphenarbeiter Ohl und Schweinsberger aus Windeden von einem 10 Meter hohen Leitungs- mast, der brach. Ohl war auf der Stelle tot. Schweinsberger kam mit lebensgefährlichen Ver-letzungen ins Hanauer Landkrankenhaus.

— **Reuterehausen, 25. Aug.** Der 12- jährige Schüler Karl Speier bestieg trotz mehr- maliger Warnung in einem unbewachten Augen- blick die Dreschmaschine und versuchte mit dem Fuß eine Fruchtgarbe in die Einwurfsöffnung hinabzustößeln. Dabei wurde ihm ein Bein bis an den Rumpf völlig weggerissen und der Unter- leib so schwer verletzt, daß der Verletzten- wert auf der Fahrt nach dem Dernbacher Krankenhaus verschied.

— **Hannover, 26. Aug.** Bei der Besitzere- frau Knoch in Ober-Eißeln erschien abends ein junger Mensch. Er wollte ihr ein Pferd ablaufen. Sie wurden auf 2300 Mark handelsleins. Der Unbekannte bezahlte drei Tausendmarktscheine, worauf er 700 Mark herausbekam. Als der Käufer schon mit dem Pferde weggeritten war, wurde die Frau erst gewahr, daß sie drei mit der Rückseite zusammen- geklebte sog. „Blüten“ erhalten hatte, mit der Inschrift: „Ein Reichsbanknote, welcher Ein- tausend Mark dieser Note erhält, bestätigt die Unechtheit derselben und zeigt ohne Legitimation die Falschheit derselben. Berlin den 1. April 2002. Das Reichsbankministerium.“ Die Frau rief laut um Hilfe. Als der Schwindler sich verfolgt glaubte, sprang er vom Pferde und lief fort. Das Pferd erhielt die Betrogene zurück. Die 700 Mark waren ihr verloren.

WTB Berlin, 26. Aug. Die Verordnung über die Verarbeitung von Obst vom 5. August 1916 hat durch eine neue Verordnung des Stell- vertreters des Reichskanzlers einige Abänderungen erfahren. Von besonderer Bedeutung ist die Ein- schränkung der Ausnahmeverordnung des § 8 der Verordnung, die in ihrer bisherigen Fassung bewirkte, daß diese auf fast alle nicht gewerblichen und einen großen Teil der gewerbsmäßigen Hersteller von Obstkonserven und insbesondere Marmelade keine Anwendung fand, und daß auch die Bestimmungen der Reichsstelle über die gewerbsmäßige Verar- beitung von Obst für zahlreiche gewerbsmäßige Hersteller von Obstkonserven und Obstweinen nicht galt. Das hatte zur Folge, daß sehr beträchtliche Obstmengen zu Obstwein und Marmelade verar- beitet wurden, ohne daß hinsichtlich des Erwerbes des Obstes und der Qualität der Erzeugnisse und ihres Abzuges durch den Erzeuger eine Beaufsichtigung stattfinden konnte. Schon im vorigen Jahre hat die Stilllegung der größeren Betriebe durch das erlassene Keltereiverbot für Äpfel und Birnen unter dem Einfluß jener Bestimmung dazu geführt, daß namentlich in Süddeutschland von den nicht betroffenen Kleinkeltereien und Privaten Obstwein in wesentlich größerem Umfang als früher erzeugt und in den Handel gebracht worden ist. Es unterliegt keinem Zweifel, daß die durch die Be- stimmung gewährte Freiheit bei der sehr gesteigerten Nachfrage nach geistigen Getränken in diesem Jahre in noch höherem und wohl in weitestgehendem Maße ausgenutzt worden wäre. Dies zu verhindern, erschien im Interesse der allgemeinen Versorgung der Be- völkerung mit Frischobst und Marmelade und einer durchgreifenden Wirksamkeit der bestehenden, die gewerbsmäßige Verarbeitung von Obst zu Obstwein im allgemeinen verbietenden Bestimmungen unbe- dingt nötig. Sie von den Vorschriften der Ver- ordnung befreite Erzeugung von Obstkonserven und Obstwein ist daher durch die neue Verordnung auf $\frac{1}{6}$ der bisher ausgenommenen Menge herab- gesetzt worden.

WTB Berlin, 27. Aug. Der Berliner Stadtratsversammlung wird u. a. in der nächsten Sitzung am Donnerstag eine Vorlage

unterbreitet, die den Bau einer Obst- und Gemüse- großhalle mit einem Kostenanschlag von 200 000 Mark vorsieht.

— **Wilderer drama.** Im größten Forst Wilhelmstal bei Eisenach erlegten vor einigen Tagen zwei Wilderer, darunter der Förster Reinhold Quent aus Ruhla, ein Schilde. Der durch die Schüsse herbeigelockte Förster rief den Wilderern auf größere Entfernung Halt zu. Sofort wendete sich Quent gegen einen auf ihn ab. Nun schoß der Försterbeamt auf den Wildererbild und traf ihn in den Oberarm. Bei der Nachschießung wurde der Wilderer ge- fangen. Die Kugel hatte die große Schenkel- fuge zerrissen. Quent stand schon seit langem im Verdacht der gewerbsmäßigen Wilderei, hinterläßt eine Frau mit acht Kindern.

— **Kohlen nur gegen Gold Silber.** Ein wirksames Mittel, das im Bergbau immer noch reichlich vorhandene Gold zu be- halten, hat die Bergwerksdirektion in Hildes- heim (Oberschlesien) bei der jetzt herrschenden Knappheit gefunden. Sie hat nämlich die Be- zahlung von Kohlen davon abhängig gemacht, daß Gold oder Silber bezahlt werden. Im Berg- werke gehen jetzt im Durchschnitt 1000 Mark in Gold ein, an einzelnen Tagen sogar Beträge von 2500 bis 3000 Mark.

— **Eine folgenschwere Tat der E- hilfe.** In Mariental bei Rittenau in der Provinz Schlesien erschlug ein Bauer nach einer Frau, die er als Karthoffelstehlen erwischt. Er traf die Frau unglücklich, daß sie sofort tot war. Der Ver- urteilte der Bedauernswerten steht im Felde; sieben Kinder beklagen den Verlust der Mutter.

Anzeigen.

Gefunden 1 Bund Schlachten
Die Polizeiverwaltung

Empfehle:

Feine Ficks in Rollen zu 85

Dr. A. Lötze

Der Plan über die Errichtung einer ober-Telegraphenlinie in Eschbach (Kr. Wittenberg) liegt bei dem unterzeichneten Postamt von ab 4 Wochen aus.

Ufingen, den 29. August 1917.
Kaiserl. Postamt

Ich kann wegen Wassermangel Del nicht schlagen. Auch nehme ich vor Brand- der Feldarbeiten keinen Raps mehr an. Ich noch, nur zu Ende der Woche mich zu be-
Fr. Müller, Sundshaus
Untermühle.

Landwirtschaftliche Angebote.

Unter dieser Überschrift werden Angebote von Landwirten des Kreises Ufingen ein- mal gebührenfrei aufgenommen. Der Wortlaut dieser Anzeigen muß jedes- schriftlich bei uns eingereicht werden. Jede weitere Aufnahme der landw. An- gebote berechnen wir zu dem üblichen Zeilen- preise. Diese Beträge erbitten wir u. a. — der Einfachheit wegen — im Voraus.

**1,2 Hasen,
2 Ziegen und 1 Lamm (1917)**
zu verkaufen. (* G. Dickopf, Wertheim)

Trächtige Fahrkuh
(3. Kalf) oder
trächtiges Fahrreind
zu verkaufen.

Phil. Geinr. Gul, Lappach

Gute Milch- und Fahrkuh
(unter 2 die Wahl) zu verkaufen.
Karl Weidt Wwe., Eragenhof