

hält am 15. August („Fest Maria Himmelfahrt“), eine Nachfeier seiner Primiz, welche er am Feste Maria unbefleckte Empfängnis 8. Februar 1916 in Klausen feierte. Da er nun damals wegen der Kriegssperre nicht nach Hause gehen konnte, so will er hiermit seiner Heimatgemeinde aus Liebe und Dankbarkeit die Ehre schenken und diese Feier noch nachholen. Es dürfte wohl sicher sein, daß am Eschnerberg — rund herum — noch nie eine Kapuzinerprimiz gefeiert wurde.

Wir danken dem Primizianten für diesen zarten Beweis seiner Anhänglichkeit an Liechtenstein, an seine Heimat, sein Heimatnest und wollen durch zahlreiche und andächtige Teilnahme diese schöne Festfeier nach Kräften zu fördern suchen zur größeren Ehre Gottes und zum Lobe der lieben Muttergottes. Er sei willkommen!

**Landwirtschaftliches.** (Eingefandt). Das nun wieder eingetretene schöne Wetter wird das Einbringen des noch reiflichen Kornes sehr vorteilhaft begünstigen und auch der nun intensiv einsetzenden Ernte mächtigen Vorschub leisten. War schon der erste Schnitt, das Fettheu, besonders in trockenen Lagen, quantitativ kaum mittelmäßig, so wird die Ernte voraussichtlich noch magerer werden, so daß die diesjährigen Futtervorräte für den Winter, wenn auch in Dualität gut, im Ganzen doch weit unter dem Bedürfnisse zurückbleiben werden. In dieser Voraussicht bleibt dem Bauer, wenn er nicht den größten Teil seiner Viehhabe veräußern will, nichts anders übrig, als sich so viel als möglich mit Ersatzmitteln zu versehen. Es werden denn auch gegenwärtig große Flächen Ried, das in gewöhnlichen Zeiten als Streue benützt wurde, zu Futterzwecken eingebracht, um die knappen Heuvorräte nach Möglichkeit zu strecken, zumal da die Heupreise eine fabelhafte Höhe erreicht haben. Daß unter diesen Umständen viele Streue ihrem eigentlichen Zwecke, der Düngerbereitung entzogen wird, ist ohne weiteres einleuchtend, was alles bei dem fast gänzlichen Mangel an Kunstdüngermitteln auf die Bodenbestellung für das folgende Frühjahr sehr nachteilig wirken muß.

Soll daher die inländische Landwirtschaft wegen mangelhafter Bodendüngung nicht verkümmern, so ist unbedingt notwendig, daß die Ausfuhr, sowohl von Streue als Heu über die Landesgrenze strenge untersagt bleibt, bis der inländische Bedarf vollkommen gedeckt ist.

**Kriegskinder.** Im Verlaufe der letzten und dieser Woche sind aus Vorarlberg 100 Ferienkinder eingetroffen und den angemeldeten Parteien in Schaan, Baduz, Mendeln und Balzers nach dem Entschiede des Hofes zugeteilt worden. Kommende Woche werden nochmals 100 erholungsbedürftige Kinder aus Vorarlberg eintreffen und weitem angemeldeten Parteien überwiesen werden.

**Auszeichnung.** Zugführer Anton Burtcher (Sohn des Herrn Stationsvorstandes Burtcher in Schaan)

und Unterjäger Josef Schüttscher (Sohn des Herrn Webermeisters Schüttscher in Mühleholz) wurden mit dem „Karl-Truppentkrenz“ geschmückt. Wir gratulieren!

**Auszeichnung.** (Eingef.) Die ehrwürdige barmherzige Schwester Aloisia Lampert von Schellenberg, welche 2 1/2 Jahre mit opfervoller Hingebung im Krankendienst der verwundeten Soldaten gedient, wurde von Sr. I. und I. Majestät Kaiser Karl von Oesterreich mit der bronzenen Ehrenmedaille ausgezeichnet. Wir gratulieren!

**Automobil.** Im ersten Halbjahr 1917 sind bei den Taxeinhebungsstellen 6 Fahrscheine zu 10 Kr., 5 Jahresausweise zu 60 Kr. gelöst worden. Gegenüber dem gleichen Zeitraume 1916 weisen diese Zahlen ein Weniger von 4 Fahrscheinen zu 10 Kr. und 20 Fahrscheinen zu 5 Kr. auf.

**Die Historische Kommission für Vorarlberg und Liechtenstein** hielt in Feldkirch ihre statutengemäße Jahresitzung ab, bei welcher über den Stand der im abgelaufenen Jahre durchgeführten Forschungsarbeiten Bericht erstattet und der Arbeitsplan für das kommende Jahr festgelegt wurde. Die von den beiden Gründervereinen der Kommission gegebenen Satzungen sind nun in Kraft getreten und kann die Kommission auf Grund derselben ihre geregelte Tätigkeit in Angriff nehmen. Vorerst wurde an die Verteilung der Ämter geschritten. Vorsitzender ist wie bisher Dr. Adolf Helbof, sein Stellvertreter Dr. Albert Schädler, Schriftführer und Kassier laut der Satzungen Landesarchivar Viktor Kleiner. Die Kommission ernannte, von dem ihr in den Satzungen zugestandenen Rechte Gebrauch machend, folgende um die Geschichtsforschung beider Länder Vorarlberg und Liechtenstein, wie der Nachbargebiete höchstverdienliche Forscher zu Ehrenmitgliedern und zwar: Pfarrer Josef Grabherr in Sattens, Gerold Meyer von Anonau, Universitätsprofessor in Zürich, Hermann Sander, I. I. Regierungsrat in Innsbruck, Dr. Hermann Wartmann, Staatsarchivar in St. Gallen und I. I. Schulrat Josef Bösmair in Innsbruck. Nach dem vom Vorsitzenden erstatteten Berichte sind folgende Arbeiten der Kommission im vergangenen Jahre durchgeführt worden. Die in Angriff genommene Herausgabe eines Regestenwerkes ist bis zum Jahre 1000 vollendet, die Einleitung liegt zum Teile druckfertig vor, so daß bald an die Ausgabe des ersten Heftes geschritten werden kann. Die Sammlung der Urkunden bis 1500 hat große Fortschritte gemacht, insolge der durch den Krieg geschaffenen Verhältnisse aber kann ein Studium in ausländischen Archiven nicht stattfinden. Die von Dr. Helbof bearbeitete Geschichte der Geschichtsschreibung in Vorarlberg und Liechtenstein liegt ebenfalls zum Teile druckfertig vor. Landesarchivar Kleiner bringt einen Antrag auf Herausgabe einer selbständigen Reihe von Veröffentlichungen unter dem Titel „Vorarlbergische und Liechten-

steinische Archive“ ein. Ebenso sind von demselben die Vorarbeiten zur Feststellung von Chroniken, welche auf Vorarlberg und Liechtenstein Bezug haben, in die Wege geleitet, damit seinerzeit vor der Kommission auf Grund der gewonnenen Ergebnisse Beschluß über die Veröffentlichung aller erzählenden Quellen gefaßt werden kann. Bezüglich der Herausgabe der Münzerschen Reisebeschreibung und der Sammlung der Wiegendrucke sind ebenfalls die notwendigen Vorkehrungen getroffen und mit einem für die Bearbeitung in Frage kommenden Forscher das Einvernehmen hergestellt worden. Den Nachlaß des vor dem Feinde gefallenen Professors Karl Tizian, der wertvolle Materialien zur Wirtschaftsgeschichte des Klosters Mehrerau und des Bregenzerwaldes enthält, hat P. Cassian Haid zur Bearbeitung übernommen. Der Bericht über den Stand der Arbeiten wird von den Kommissionsmitgliedern zur Kenntnis genommen und zwecks Weiterführung derselben folgende Beschlüsse gefaßt: Dr. Helbof übernimmt die Fortsetzung seiner begonnenen Arbeit am Regestenwerke und wird an der Hand der Literatur die Sammlung fortsetzen und über den Fortgang der Arbeiten in kommenden Sitzungen berichten. Der Antrag des Landesarchivars Kleiner auf Veröffentlichung der Inventare der Archive der beiden Länder systematisch zu bearbeiten und nach Gerichten und Herrschaften zusammengefaßt herauszugeben. Die Aufgabe, welche dem Antragsteller übertragen wird, soll in möglichst knapper Form den Inhalt der einzelnen Archive wiedergeben, wobei es Sache des Bearbeiters ist, möglichst alles in beiden Ländern vorfindige archivarische Material zu erfassen und zur Darstellung zu bringen. Nach einem Antrage des Professors Fischer wird die Herausgabe des Bergmannschen Nachlasses ins Auge gefaßt und Gymnasialprofessor Rauch gebeten, ein Verzeichnis der im Nachlasse Bergmanns vorfindigen Manuskripte, Briefe u. zu verfassen und der Kommission zur weiteren Beschlußfassung in Vorlage zu bringen. Prof. Fischer legt noch die Ptolemäuskarte vor und stellt für die nächste Sitzung einen Vortrag über diese Karte in Aussicht. Der vom Sekretär der Kommission gelegte Rechnungsabluß, welcher mit 1. Juli ein Vermögen von 1937 Kr. nachweist, wird zur Kenntnis genommen. Mit Freude wird zur Kenntnis genommen, daß der Vorarlberger Museumsverein der Kommission den zur Durchführung von wissenschaftlichen Forschungen erhaltenen Staatsbeitrag der Historischen Kommission überwiesen hat. Ebenso ist der Rest des Urkundenbuchfonds, welcher sich bisher in der Verwaltung des Museumsvereines befand, der Historischen Kommission übergeben worden. Die Historische Kommission wird demnächst einen Bericht über ihre Tätigkeit seit ihrer im Jahre 1914 erfolgten Gründung, ebenso über die vom Museumsvereine zur Herausgabe eines Vorarlberger und Liechtensteiner Urkundenbuches getroffenen Maßnahmen veröffent-

Ein empfehlenswertes Konservierungsmittel ist benzoesaures Natron (Natrium benzoicum, Natriumbenzoat). Von diesem ist 1 Gr. für 1 Kg. Fruchtmark oder 1 Liter Fruchtfaß ausreichend zur Sicherung der Haltbarkeit. In gleicher Weise kann auch die reine Benzoesäure verwendet werden.

Man soll dabei diese Quantität nicht mit dem Augenmaß oder mit dem Löffel abmessen, sondern genau abwägen, weil ein Zuwenig für die Sache, ein Zuviel für die Gesundheit schädlich ist. Das benzoesaure Natron soll erst nach dem Kochen den Obstkonserven zugefügt und eingerührt werden, denn mitgekocht würde es von seiner konservierenden Wirkung etwas einbüßen. Hausfrauen, die gewohnt sind, auf ihre fertigen Produkte ein in Spiritus, Rum oder Salizylsäure getränktes Papier aufzulegen, können auch hiezu eine benzoesaure Natronlösung verwenden.

Beim Gebrauch von Saccharin, dem Ersatzstoff für den fehlenden Zucker, gegen dessen Verwendung gesundheitlich ebenfalls keine Bedenken bestehen, beachte man, daß es in verschiedener (450, 350 und 110facher) Süßstärke hergestellt wird. Die zuzusetzende Menge ist daher nach Geschmack zu bemessen.

Man gebe eher zu wenig als zu viel; nachsüßen läßt sich immer noch, während zuviel ein unangenehm kratzendes Gefühl erzeugt oder gar bitter schmeckt. Auch Saccharin ist besser erst nach dem Kochen oder kurz vor Gebrauch zuzusetzen.

Als eine der einfachsten und billigsten Konservierungsmethoden verdient das Dörren des Obstes in den Haushaltungen eine größere Aufmerksamkeit als bisher. Aus gut getrockneten und richtig zubereiteten Obsttrockenprodukten lassen sich ebenso gute Gerichte herstellen wie aus frischen. Man bedarf dazu keiner besonderen Einrichtung außer einer praktischen und billigen Herbdörre, wie solche heute

in jedem größeren Küchengeschäft zu haben ist. Jedes Obst kann gedörrt werden, nur muß es fleischig und reif sein. Zu saftiges und unreifes Obst gibt zähes, unschmackhaftes Produkt von unschönem Aussehen. Ebenso taugt auch flechtiges, wurmiges und angefaultes Obst nicht dazu. Am meisten werden Äpfel, Birnen und Zwetschgen gedörrt.

Äpfel werden geschält und in Ringe geschnitten oder geschält und ungeschält in Schmitte zerteilt, das Kernhaus wird entfernt; kleinere Äpfel werden ganz gelassen, geschält und das Kernhaus herausgeholt. Dieses Zureichten geschieht bei kleineren Mengen mit der Hand; es gibt aber auch hiefür für den Haushalt kleine billige Maschinen, die das Schälen, Zerteilen und Kernhausausbohren zugleich besorgen. Damit sich die Apfelringe oder Schnitten an der Luft nicht braun färben, gibt man sie sofort nach dem Schneiden in eine halbpromzentige Kochsalzlösung. In diesem Bade sollen sie nicht länger als höchstens 20 Minuten bleiben, dann werden sie auf die Herden ausgelegt und zum Trocknen auf die Herdplatte oder besser in die offenbleibende Bratröhre gestellt. Das Dörren ist soweit durchzuführen, bis sich die Ringe und Schnitte lederartig trocken anfühlen.

Von Birnen werden die kleinfrüchtigen Sorten ganz so wie sie sind, gedörrt als Kleben oder Huzeln. Ein Entfernen des Kernhauses ist, weil es weichhäutig, verdaulich ist, nicht notwendig. Größere Früchte werden ungeschält oder geschält in zwei oder vier Teile geteilt. Birnen mit schmelzendem Fleisch sollen wohl baumreif aber mit noch festem Fleisch gedörrt werden. Bei Wirtschaftsober- oder Kochbirnen mit ihrem festbleibenden Fleisch ist es zweckmäßig, sie vor dem Dörren zu dämpfen, bis sie so weich sind, daß man sie mit einem Strohhalm durchstoßen kann. Dadurch wird beim fertigen Produkt eine bessere Farbe erzielt, das

Fruchtfleisch wird glasig, durchscheinend und das Trocknen beschleunigt.

Gut ausgereifte Zwetschgen kommen ohne jede Vorbereitung auf die Herden. Das Dörren der Zwetschgen wird anfangs nur bei niedriger Temperatur durchgeführt, sonst springen sie auf und es läuft der Saft aus; erst allmählich kann man bei höherer Temperatur trocknen. Sie werden soweit getrocknet, daß mehrere in der Faust fest zusammengedrückt, keinen Saft mehr geben.

Von größter Bedeutung ist die Erzeugung von Marmeladen, weil diese den gesüßtesten und besten Ersatz für Fett als Brotaufstrich geben. Zur Marmelade läßt sich alles Obst, auch die Wildfrüchte, für sich allein, gemischt und mit den angeführten Streckmitteln vermehrt, verarbeiten.

Die Früchte werden gewaschen, wurmige und angefaulte sauber gepulzt und ausgehäutet, mit wenig Wasser oder in eigenem Saft weichgekocht und nur im Falle der Notwendigkeit passiert. Das Einbüßen des Fruchtmarkes soll nur kürzere Zeit und nur bis zur Streichfähigkeit erfolgen, um Aroma und Farbe besser zu erhalten. Da diese Masse ohne stärkeren Zuckersatz nicht haltbar wäre, ist sie in Gläser oder in Flaschen mit luftdichtem oder keimstilleren Verschluss zu füllen und eine halbe Stunde bei 90° C zu sterilisieren oder aber pro Kilogramm mit 1 Gramm benzoesaurem Natron zu konservieren. Der Zucker oder Süßstoff kann später beim jeweiligen Verbrauch nach Geschmack eingerührt werden.

Es empfiehlt sich, auf diese Weise aus allen Obstfrüchten, so wie sie sich nach ihrer Erntezeit ergeben, solche Halbprodukte herzustellen. Diese werden erst zu einem späteren Zeitpunkt fertiggestellt, untereinander gemischt oder mit Streckmitteln vermehrt.

Zu Mus ohne Zucker lassen sich am besten