

Amtliches Schulblatt

für den

Regierungsbezirk Oppeln.

Herausgegeben im Auftrage der Königlichen Regierung in Oppeln.

Verlag von Heinrich Handel in Breslau. Bestellungen nehmen nur die Postanstalten entgegen.

Bezugspreis für den Jahrgang 1917 2,20 M. — Erscheint monatlich zweimal.

Nr. 16.

Donnerstag, den 16. August 1917.

V. Jahrgang.

Inhalt: I. 1. Sparsamkeit im Gebrauch von Lederschuhzeug. 2. Brennnessel-Ernte. 3. Vierhundertjähriger Gedenktag der Reformation. 4. Bekämpfung feindsüchtiger Verheerungsverfuche. 5. Kurse für Lehrerinnen in der Sänglingspflege. 6. Wie in unseren Haushaltungsschulen das Haltbarmachen von Obst und Gemüse zu lehren ist. — II. Personalnachrichten. — III. Erledigte Schulstellen. — IV. Nicht amtlicher Teil.

Nr. 1.

I. Gesetze, Ministerialerlasse und Verfügungen.

Die zunehmende Knappheit an Leder und damit an Schuhwaren und Ausbesserungsmaterial für Schuhe zwingt zu größter Sparsamkeit im Gebrauch von Lederschuhzeug. Um den Bedarf der Bevölkerung für die ungünstigere Jahreszeit sicherzustellen, müssen alle Mittel angewandt werden, um in den Sommer- und Herbstmonaten das Schuhwerk möglichst zu schonen.

Unter Bezugnahme auf meinen Erlaß vom 3. November v. J. — U III A 1196*) — beauftrage ich die Königliche Regierung, dafür Sorge zu tragen, daß in allen Schulen die Schüler und Schülerinnen durch geeignete Belehrungen zu sparsamem Verbrauch des Schuhzeugs angehalten werden. Insbesondere sind sie anzuregen, Holzschuhe oder Sandalen mit Holzsohlen zu tragen oder, soweit es ihre Gesundheit zuläßt, während der Sommerzeit barfuß zu gehen, um das Schuhzeug für den Winter aufzuparen. Selbstverständlich ist den Schülern (Schülerinnen) zu gestatten, auch barfuß oder in Holzschuhen oder in Sandalen mit Holzsohlen zur Schule zu kommen.

Berlin, den 23. Juli 1917.

U III A Nr. 919.

Der Minister der geistlichen und Unterrichts-Angelegenheiten.

Nr. 2.

Unter Bezugnahme auf meine früheren einschlägigen Erlasse, insbesondere auf den Erlaß vom 20. September 1916 — U III A 1086 U III**) — beauftrage ich die Königliche Regierung, die Brennnesselsammlung in den Schulen immer wieder anzuregen und auf jede geeignete Weise zu fördern.

Die im verfloßener Winter angestellten Versuche haben zu dem Ergebnis geführt, daß die Nesselfaser ein ganz hervorragender Spinnstoff ist, welcher der besten Baumwolle gleichkommt, sie in verschiedener Beziehung sogar übertrifft. Namentlich ist die Nesselfaser als Ersatz für die langstapelige ägyptische Baumwolle geeignet, die für wichtigsten Heeresbedarf, beispielsweise für Ballontöpfe, Nähfaden und dergleichen gebraucht wird. Schülen, Schüler und Schülerinnen, die sich an der Brennnesselsammlung mit Erfolg beteiligen, tragen nicht nur dazu bei, unser wirtschaftliches Durchhalten zu erleichtern, sondern erweisen auch der Landesverteidigung wertvolle Dienste.

Wie bei der Sammlung der Weizdornsfrüchte darf auch hier überall da, wo sich ganze Schulklassen oder Schulen unter Leitung ihrer Lehrer (Lehrerinnen) an der Brennnesselsammlung beteiligen, nötigenfalls der Unterricht in dem erforderlichen Umfange ausgesetzt werden. Auch einzelnen Schülern und Schülerinnen, die sammeln wollen, ist in geeigneten Fällen der notwendige Urlaub zu bewilligen.

*) Vergleiche Amtliches Schulblatt 1916, S. 137.

**) Vergleiche Amtliches Schulblatt 1916, S. 111.

Die bei der Brennnessel-Ernte zu beachtenden Vorschriften sowie die Angabe des Preises für die abzuliefernde Ware sind in den beiden Merkblättern, die unter Nr. 2 a und b abgedruckt sind, enthalten. Das eine Merkblatt (a) gilt für die Ablieferung völlig getrockneter, blätterfreier Stengel, das andere (b) für die Ablieferung vorgetrockneter Nesseln. Die letztere Art der Ablieferung kommt nur da in Frage, wo die Nesseln an Trocknungsanstalten abgeliefert werden können. Mit einer großen Anzahl derartiger Anstalten hat die Nesselfaser-Verwertungs-Gesellschaft in Berlin SW 68, Schützenstraße 65/66, in diesem Jahre ein Abkommen über Ablieferung von Nesseln in vorgetrocknetem Zustande getroffen und ist bemüht, weitere Trocknungsanstalten zu gewinnen, um den Sammlern die Arbeit des Trocknens zu erleichtern. In den Gegenden, in denen solche Anstalten noch nicht vorhanden sind, dürfen nur völlig getrocknete und entblätterte Stengel abgeliefert werden.

Für die Abnahme aller gesammelten gelunden Stengel übernimmt die genannte Gesellschaft, die die Einrichtung von Sammelstellen in diesem Jahre wesentlich erweitert hat, volle Gewähr. Falls Sammelstellen nicht vorhanden oder bekannt sind, bittet die Gesellschaft, sich vor dem Versand an sie zu wenden. Sie wird dann sofort für die Abnahme Sorge tragen.

Merkblätter können in jeder gewünschten Zahl von der Nesselfaser-Verwertungs-Gesellschaft bezogen werden. Auch ist sie gern bereit, eine Anzahl kleiner Tafeln, auf denen der Werdegang der Nesselfaser bis zum fertigen Gewebe dargestellt ist, den Schülern leihweise als Werbematerial zu überlassen, damit von Schülern (Schülerinnen) an Hand dieser Tafeln gezeigt werden kann, wofür sie sammeln.

Berlin, den 23. Juli 1917.

U 11 3 27- 872

Der Minister der geistlichen und Unterrichts-Angelegenheiten.

a) Merkblatt für die Brennnessel-Ernte.

Erntezeit: Wenn die Brennnessel in Blüte steht.

Höhe der Pflanze: Mindestens 80 Zentimeter.

Abschneiden: Dicht an der Erde, nicht ausreihen.

Pflanzen glatt nebeneinander legen, nicht knicken.

Entfernung von Gärten, Laubbäumen (weiße Blüten!) und sonstigem Unkraut.

Vortrocknen: Auf dem Felde, der Wiese, auf Sand usw. — Bei feuchter Witterung wird empfohlen, auch das Vortrocknen in bedeckten, aber gut gelüfteten Räumen vorzunehmen. — Die Pflanzen sollen nicht auf den Erd- oder Stimboden gelegt, sondern entweder an Zäunen oder gezogenen Leinen angelehnt oder in kleinen Garben zusammengestellt oder auf Horden gelegt werden, die mindestens 30 cm vom Boden entfernt sind, damit die Luft von allen Seiten freien Durchzug hat.

Nachtrocknen: Auf der Tenne, auf dem Boden, in Schräumen usw. Die Stengel müssen so trocken sein, daß die Blätter von selbst abfallen.

Bündeln: In kleinen Garben, die dann jeweils zu zweien in der Weise zusammengebunden werden, daß die Spitzen der einen Garbe auf den Stengelenden der anderen liegen.

Abliefern: An der Sammelstelle

Sammeln der abgefallenen Blätter (gut getrocknet aufbewahren, nächstbestes Viehfutter). Falls eine Verwendung im eigenen Betriebe nicht stattfindet, sind die Blätter zum amtlich festgesetzten Preise von 24 *M* für 100 kg völlig trockener und staubfreier Ware an die Bezugsvereinigung der deutschen Landwirte, Abteilung Kraftfuttermittel, Berlin W, Potsdamer Straße 31, abzuliefern.

Preis für 100 kg völlig getrockneter, blätterfreier Stengel 14 *M* frei Sammelstelle.

Sammelstellen: Falls im dazwischen Bezirk Sammelstellen nicht vorhanden oder nicht bekannt sind, wird gebeten, diese bei der Nesselfaser-Verwertungs-Gesellschaft m. b. H., Berlin SW 68, Schützenstraße 65/66, zu erfragen.

Mitschuldig gibt die Gesellschaft über etwaige Unklarheiten jederzeit gern Auskunft.

Das Sammeln der Brennnesseln ist eine vaterländische Pflicht und von großer Bedeutung für die Versorgung unseres Heeres, da die bisherigen Verdienste ausdrücklich den Beweis geliefert haben, daß die fabrikmäßige Verarbeitung möglich ist und die Faser einen vorzüglichen Ertrag für Baumwolle darstellt.

b) Merkblatt für die Brennnessel-Ernte (bei Ablieferung vorgetrockneter Nesseln).

Sammlung: Da die Trocknungsanstalten jeweils nur größere Mengen übernehmen können, muß die Sammlung in einem Bezirk oder richtiger noch in benachbarten Bezirken möglichst auch an einem und demselben Tage vorgenommen werden, damit jeweils zur gleichen Zeit ein gleichmäßig vorgetrocknetes Material in größeren Mengen zur Ablieferung kommt.

Erntezeit: Wenn die Brennnessel zu blühen beginnt.

Höhe der Pflanze: Mindestens 80 Zentimeter.

Abschneiden: Dicht an der Erde, nicht ausreihen.

Pflanzen glatt nebeneinander legen, nicht knicken.

Entfernung von Gräsern, Taubnesseln (weiße Blüten!) und sonstigem Unkraut.

Vortrocknen: Auf dem Felde, der Wiese, auf Sand usw. — Bei feuchter Witterung wird empfohlen, das Vortrocknen in bedeckten, aber gut gelüfteten Räumen vorzunehmen. — Die Pflanzen sollen nicht auf den Erd- oder Steinboden gelegt, sondern entweder an Jäunen oder gezeugenen Weiden angelehnt oder in kleinen Garben aneinander gestellt oder auf Horben gelegt werden, die mindestens 30 cm vom Boden entfernt sind, damit die Luft von allen Seiten freien Durchzug hat.

Dauer des Vortrocknens: Die Vortrocknung soll bei gutem Wetter mindestens drei Tage betragen, damit die Stengel und Blätter gründlich abgewelkt sind und einen Versand vertragen können. Durch Regen oder Tau wieder frisch befeuchtete Pflanzen dürfen unter keinen Umständen zur Ablieferung gelangen.

Bündeln: Das Bündeln darf erst bei der Ablieferung, und zwar nur in losen Garben erfolgen, die zweckmäßig zu zweien in der Weise zusammengebunden werden, daß die Spitzen der einen Garbe auf den Stengelenden der anderen liegen.

Abliefern: Die Ablieferung muß aus dem ganzen Bezirk einheitlich, d. h. an demselben Tage und nach Rücksprache mit der Bezirks sammelstelle erfolgen, damit sofort der Versand an die Trocknungsanstalten stattfinden kann und nicht etwa durch Lagern der vorgetrockneten Stengel Schimmelbildung eintritt.

Nicht rechtzeitig oder feucht abgelieferte Stengel werden unweigerlich zurückgewiesen.

Preis: Für 100 kg vorgetrockneter Stengel mit Blättern 2 M.

Sammelstellen: Falls im örtlichen Bezirk Sammelstellen nicht vorhanden oder nicht bekannt sind, wird gebeten, diese rechtzeitig bei der Nesselsofer-Bewertungs-Gesellschaft m. b. H., Berlin SW 68, Schützenstraße 65/66, zu erfragen.

Gleichzeitig gibt diese Gesellschaft über etwaige Unklarheiten jederzeit gern Auskunft.

Nr. 3.

Zu Anschluß an meinen Erlaß vom 27. März d. J. — U III A 383^{*)}, betreffend Vorbereitung der evangelischen Schuljugend auf den am 31. Oktober d. J. bevorstehenden Gedenntag der Reformation — ordne ich über die Feier dieses Tages selbst folgendes an:

1. Der 31. Oktober 1917 ist für alle evangelischen Schüler und Schülerinnen der mir unterstehenden Volks- und mittleren Schulen, der Taubstummen- und Blindenanstalten, der höheren Lehranstalten, der Lehrer- und Lehrerinnenbildungsanstalten ein schulfreier Festtag. Demgemäß fällt der Unterricht an allen evangelischen Schulen und paritätischen Schulen mit überwiegend evangelischen Schülern ganz, an den übrigen für die evangelische Minderheit aus. Evangelische Lehrer (Lehrerinnen), die an nicht-evangelischen (paritätischen usw.) Schulen beschäftigt sind, sind an diesem Tage von der Erstellung des Unterrichts zu entbinden; falls sich eine Vertretung nicht ermöglichen lassen sollte, fällt der von ihnen zu erteilende Unterricht aus.

2. Für die evangelische Schuljugend sind an den evangelischen Schulen pp. und an paritätischen Schulen mit überwiegend evangelischen Schülern würdige Schulfeiern abzuhalten; für ihre Gestaltung sind die örtlichen Verhältnisse und etwaige besondere Wünsche der Kirchengemeinden zu berücksichtigen.

Der Art und Bedeutung der Reformationsjubelfeier in diesem Jahre entspricht es, daß Kirche und Schule in enger Gemeinschaft miteinander feiern. Schulfeiern sollen nicht in die Zeit der kirchlichen Feiern gelegt werden, damit Lehrer und Schüler die Möglichkeit haben, an den kirchlichen Festgottesdiensten des Tages teilzunehmen. Zur Erhöhung der Feier wird es beitragen, wenn da, wo die Verhältnisse es zulassen, im Einvernehmen mit den kirchlichen Organen ein allgemeiner Festzug der evangelischen Schuljugend unter Führung ihrer Lehrer und Lehrerinnen zur Kirche stattfindet. Auch wird es, zumal von den Gemeinden, denen Kirchenshöre nicht zur Verfügung stehen oder deren Kirchenshöre unter den Kriegseinflüssen leiden, dankbar begrüßt werden, wenn die kirchlichen Festgottesdienste durch gelungene Mitwirkung der Schuljugend reicher gestaltet werden können. Ich vertraue, daß die evangelischen Lehrer und Lehrerinnen von dieser sich ihnen hier bietenden Möglichkeit zu einer besonders dankenswerten Betätigung gern Gebrauch machen werden.

Es darf erwartet werden, daß die Vorstände pp. der Schulen gern die Mittel bereitstellen werden, um den Schülern und Schülerinnen ein bleibendes Andenken an die Feier durch Überweisung einer Festtafel oder eines Bildes pp. zur Reformationsfeier zu geben. Mit Rücksicht auf die örtlichen Verschiedenheiten muß ich davon absehen, die eine oder andere der bereits erschienenen Festschriften als besonders geeignet für diesen Zweck zu bezeichnen.

Die königliche Regierung wolle hiernach das Erforderliche veranlassen.

Berlin W 8, den 23. Juli 1917.

U III A Nr. 830.

Der Minister der geistlichen und Unterrichts-Angelegenheiten.

Nr. 4.

Wir sehen uns veranlaßt, auf die Ministerialerlasse vom 3. April 1917 U III A 341 und vom 27. Mai 1917 B 853 (Seite 45 und 69 des Amtlichen Schulblattes) nochmals nachdrücklich hinzuweisen, und

^{*)} Vergleiche Amtliches Schulblatt 1917, S. 51.

erwarten, daß den dort gegebenen Anregungen überall entsprochen wird. Dabei ist auch Gelegenheit zu nehmen, die Schuljugend auf das Verberbliche und Strafbare des Verbreitens von unwahren Nachrichten und Gerüchten aufmerksam zu machen.

Oppeln, den 2. August 1917.

II a VI Nr. 1247.

Königliche Regierung, Abteilung für Kirchen- und Schulwesen.

Nr. 5.

Wir beabsichtigen im Herbst d. J. an Orten, an denen ein Säuglingsheim, eine Krippe oder eine Mutterberatungsstelle besteht, Kurse für wissenschaftliche und Haushaltungslehrerinnen zur Ausbildung im Unterricht in der Säuglingspflege einzurichten. Die Kurse werden von einem Arzt und von der Generalsehrerin Fräulein Schreiber in Ratibor geleitet werden. Wir setzen in die Lehrerinnen das Vertrauen, daß sie sich gern der Aufgabe unterziehen, in der Richtung der Erhaltung des Nachwuchses unseres Volkes in vaterländischem Sinne sich zu betätigen, und daß sie sich daher, soweit sie nicht schon ärztlich ausgebildet sind, gern zur Teilnahme an diesen Kursen melden. Die baren Auslagen werden ihnen von uns ersetzt werden. Der Kursus wird etwa 6 bis 9 Tage in Anspruch nehmen. Die Zuweisung zu dem Kursus an einem bestimmten Ort kann erst erfolgen, wenn die Meldungen vorliegen. Die Meldung ist bis zum 5. September d. J. bei dem Kreis-Schulinspektor einzureichen.

Wir eruchen die Herren Kreis-Schulinspektoren, ein Verzeichnis der Lehrerinnen, die sich gemeldet haben, und bis zum 16. September d. J. vorzulegen und uns zugleich zu berichten, welche Lehrerinnen bereits eine ärztliche Ausbildung in der Säuglingspflege erhalten haben.

Oppeln, den 2. August 1917.

He VIII 1333

Königliche Regierung, Abteilung für Kirchen- und Schulwesen.

Nr. 6.

Der Mangel an Nahrungsmitteln macht es notwendig, daß in den Haushaltungsschulen im Laufe dieses Sommers und Herbstes das Halbarmachen von Obst und Gemüse nicht bloß theoretisch gelehrt, sondern auch praktisch geübt wird.

Dabei sind nicht sämtliche Konservierungsarten zu lehren, sondern nur die wenigen, die der Jetztzeit — besonders dem Zuckermangel — und den einfachen Verhältnissen, aus denen die Kinder stammen, entsprechen. Daher kommen nur das Trocknen von Obst, Gemüse und Pilzen, das Sterilisieren und die Anwendung von benzoesaurem Natron als bewährte Methoden in Frage.

Bei dem Unterricht ist besonders darauf Wert zu legen, daß die Kinder die Ursachen des Verderbens von Obst und Gemüse, die Abwehrmittel, die richtige Art der Aufbewahrung und spätere Verwendung so verstehen lernen, daß sie die erworbenen Kenntnisse auch auf das elterliche Haus übertragen können.

Das Halbarmachen der verschiedenen Obst- und Gemüsearten in den Schulen soll zu der Zeit geschehen, wo das Angebot auf dem Markte reichlich ist, also die Preise mäßig sind. Es wird sich bei den meisten Arten empfehlen, sie an den Tagen in Dauerware zu überführen, an denen sie frisch zubereitet werden.

Es ist ferner Obst oder Gemüse von jeder Sorte zu dörren oder einzufrieren, daß die Menge einer oder zweier Sorten zu einer Mahlzeit für die Kinder ausreicht.

Die gedörrten oder eingefrorenen Nahrungsmittel sollen in der Schule aufbewahrt werden, damit die Kinder die Aufbewahrung und Beobachtung der Vorräte selbst üben können.

Die gewonnenen Vorräte sind im Winter zu verwenden, besonders, wenn die im Lehrplan angegebenen Nahrungsmittel, z. B. Erbsen, Linsen, Bohnen, Schellfisch und Fischkotelets fehlen und wo früher fertige Ware gekauft wurde, wie Fleischsaft und Mus.

Bei der Verwendung der Dauerware ist auf die richtige Zubereitungsweise von Backobst und Dörrengemüse, die noch nicht genügend bekannt ist, Wert zu legen.

In der Schule kommen für das Trocknen in Frage

an Gemüse: Oberrüben, Möhren, Schnittbohnen, Bäckst Kohl, Suppengemüse, Zwiebeln, Pilze;
an Obst: Apfel, Birnen, Pfäunen;

für das Einfrieren: Blaue oder Preiselbeeren in Flaschen ohne Sterilisieren, Apfel- oder Pfäunenmarmelade mit benzoesaurem Natron und in Flaschen sterilisiert;

Kirschen, Birnen oder Pfäunen mit benzoesaurem Natron.

Wo Patentgläser (Alex. Wed usw.) vorhanden sind, kann eine Obst- und eine Gemüseart darin sterilisiert werden. Neuanfassungen von Patentgläsern sollen nicht gemacht werden.

Das Obst ist ohne Zucker einzufrieren und bei der Verwendung teils mit Zucker, teils mit Süßstoff zu süßen.

Da das Trocknen und Einfrieren Zeit in Anspruch nimmt, wird an den dazu benutzten Tagen der vorgeschriebene theoretische Lehrstoff des Planes ausfallen müssen.

Den praktischen Arbeiten des Haltbarmachens entsprechend, sind die folgenden Ausführungen mit den Schülerinnen zu besprechen und einzüben.

Ursachen des Verderbens. Gemüse und Obst verderben infolge der Tätigkeit von Hefe-, Schimmel- und Stäbchenpilzen. Die Hefepilze verursachen die Gärung und machen die Nahrungsmittel ungenießbar. Der Schimmel ist nicht gesundheitsgefährlich, verdirbt aber Geschmack und Geruch. Von den Stäbchenpilzen werden besonders die Fäulnispilze dem Obst und Gemüse gefährlich.

Abwehrmittel. Um das Verderben des Obstes und Gemüses zu verhindern und sie für längere Zeit haltbar zu machen, muß man den Pilzen die Bedingungen zum Gedeihen nehmen, sie töten und den Zutritt neuer Pilze verhindern. Wir trocknen oder sterilisieren deshalb das Obst und Gemüse oder setzen ihnen Mittel zu, die die Tätigkeit der Pilze hemmen.

1. Das Trocknen. Durch das Trocknen werden die Nahrungsmittel haltbar gemacht, weil sie dabei Feuchtigkeit verlieren, die Pilze aber ohne Feuchtigkeit nicht leben können.

Zum Trocknen geeignete Obst- und Gemüsearten. Zum Trocknen eignen sich Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen und Blaubeeren. Von Gemüsearten können alle Blattgemüse außer Salat, Schnittbohnen, Schoten, Oberrüben, Möhren, Erdrüben, Petersilien- und Selleriewurzeln, Zwiebeln und Suppenkräuter und Pilze gedörret werden.

Vorbereitung. Das für das Dörren bestimmte Obst wäscht man sauber ab, läßt es auf einem Tuche ablaufen und legt es zum Trocknen nebeneinander. Das Gemüse wäscht, putzt und schneidet man wie zum Kochen. Die Wurzelgemüse, Schnittbohnen und Schoten werden in kochendes Salzwasser gelegt und 3 bis 5 Minuten gekocht. Man hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie auf einem Tuch ablaufen und legt sie zum Dörren auf. Zwiebel wird nur in Scheiben geschnitten und getrocknet. Blattgemüse und Suppenkräuter werden nur gewaschen, abgetropft und getrocknet.

Art des Trocknens. Suppenkräuter, Blaubeeren, Apfelscheiben und Pilze kann man an der Sonne trocknen. Die andern Gemüse- und Obstarten dörret man im Backofen, auf Kuchenblechen im Bratrohr, das man aber nicht ganz schließt, und auf Hürden auf der warmen Herdplatte.

Temperatur. Die Hitze zum Dörren soll nicht mehr als 60—70° C betragen. Je saftreicher die Früchte sind, desto niedriger muß die Hitze am Anfang sein, damit das Obst nicht platzt und der Saft ausläuft. Dauer. Das Trocknen dauert mehrere Stunden. Während der Zeit müssen Obst und Gemüse gewendet werden. Sie sollen lederartig, aber nicht hart werden. Vor dem Aufheben läßt man sie noch 1 bis 2 Tage ausgebreitet an der Luft trocknen.

Aufbewahrung. Man bewahrt Dörrobst und -gemüse in hängenden Beuteln an einem trocknen, luftigen Ort auf, damit sie nicht schimmeln. Schimmelig gewordene Früchte wäscht man ab und verwendet sie sofort.

Verwendung. Getrocknetes Obst und Gemüse wird vor dem Gebrauch gut abgewaschen, einige Stunden in kaltem weichen Wasser eingeweicht und mit dem Weichwasser zum Kochen aufgesetzt. Das Dörrobst wird gezuckert und darf nur auf schwachem Feuer gar werden. Das Dörrgemüse bereitet man nach dem Weichwerden wie frisches Gemüse zu.

(Fortsetzung folgt.)

II. Personalnachrichten.

1. Schulaufsicht. Zu Kreis Schulinspektoren sind ernannt worden: Pfarrer Reichter in Koben über die katholischen Schulen in Koben und Döbersdorf; Pfarrer Weber in Prodendorf über die katholische Schule in Prodendorf. Beurlaubt sind: Kreis Schulinspektor Dr. Brandt in Kattowitz vom 27. August bis 23. September 1917, Vertreter ist Kreis Schulinspektor Schulrat Weyher in Myslowitz; Kreis Schulinspektor Neumann in Lubinitz vom 13. bis 23. August 1917, Vertreter ist Kreis Schulinspektor Schulrat Dr. Wolter in Lubinitz; Kreis Schulinspektor Schulrat Kozegler in Beuthen vom 20. August bis 17. September 1917, Vertreter ist Kreis Schulinspektor Dr. Northoff in Beuthen.

2. Lehrer und Lehrerinnen:

Name und Vorname.	Ort der letzten Tätigkeit.	Ort der neuen Tätigkeit.	Bezeichnung der neuen Stelle.	Berufungs-termin.
Geda, Georg	Siegfriedsdorf	Siegfriedsdorf	Lehrerstelle	1. 6. 1917.
Bedt, Eugen	Landsberg	Landsberg	"	1. 7. 1917.
Anders, Max	Landsberg	Landsberg	"	" " "
Preiß, Georg	Neudorf	Neudorf	"	1. 8. 1917.
Pomollit, Georg	Sucho-Danietz	Sucho-Danietz	"	" " "

Einstweilig sind ange stellt:

Name und Vorname.	Ort der letzten Tätigkeit.	Ort der neuen Tätigkeit.	Bezeichnung der neuen Stelle.	Berufungs-termin.
Beitlich, Willi	Wieschütz	Arzanowich	Lehrerstelle	1. 8. 1917.
König, Anna	Sajschowich	Sajschowich	Lehrerstelle	1. 7. 1917.
Krause, Magdalena	Leobischütz	Leobischütz	"	1. 8. 1917.

Endgültig sind angestellt:

Grise, Franz	Groß-Borek	Groß-Borek	Lehrerstelle	1. 7. 1917.
Kunisch, Richard	Deutsch-Meutrich	Deutsch-Meutrich	"	" " "
Mings, Johannes	Elguth-Lurawa	Elguth-Lurawa	"	" " "
Pedwin, Karl	Koslowagora	Koslowagora	"	1. 8. 1917.
Wäger, Viktor	Wiestschütz	Klein-Kottorz	Hauptlehrerstelle	1. 10. 1917.
Wrodel, Katharina	Friedersdorf	Friedersdorf	Lehrerstelle	1. 8. 1917.
Anders, Gertraud	Leobischütz	Leobischütz	"	" " "
Schneider, Maria	Schwieben	Schwieben	"	" " "
Reinhart, Elinor	Rödenitz	Rödenitz	"	" " "
Whitton, Margarete	Strahhammer	Nadzionkau	"	" " "

2. Die Prüfung für die endgültige Anstellung haben folgende Lehrer bestanden:

1. Jahnke, Max in Logitz, Mr. Groß-Strechitz am 24. 7. 1917.
2. Zmolski, Franz in Logitzschütz, Mr. Lublitz " 25. " "

4. Beförderungen in den Aufseherstand: Lehrerin Hedwig Adam in Stettowitz zum 1. Oktober 1917.

5. Entlassungen auf eigenen Antrag: Lehrer Richard Zuckmantel aus Plümenau zum 1. Oktober 1917 in den Regierungsbezirk Breslau; die Lehrerinnen: Hedwig Wehst in Friedrichsdorf am 31. Juli 1917, Valerie Bauer aus Bogutschütz zum 1. November 1917, technische Lehrerin Martha Greulich aus Friedrichsdorf zum 1. Oktober 1917.

6. Auszeichnungen: Dem Rektor Joseph Brauner in Hindenburg ist der königliche Kronenorden 4. Klasse mit der Zahl 50 verliehen worden.

Auszeichnungen, welche Lehrern des Bezirks im Laufe des Feldzuges zuerkannt worden sind:

Das Eisene Kreuz II. Klasse haben erhalten:

Nichmann, Hermann, Lehrer aus Groß-Döbern,
 Heuschel Rudolf, Lehrer aus Alt-Budowitz,
 Maruth Ernst, Lehrer aus Gleiwitz,

Koppo Paul, Lehrer aus Bismarckhütte,
 Ludwig Max, Lehrer aus Beuthen,
 Pimowarsky Leo, Lehrer aus Beuthen.

Zu Offizieren sind befördert worden:

Kretsch Albert, Lehrer aus Czuchow,
 Krayer Joseph, Lehrer aus Kreiswitz,
 Kasprzyk Johannes, Lehrer aus Kömmergrube,
 Krümer Joseph, Lehrer aus Hindenburg,
 Kwasniewski Karl, Lehrer aus Hoesberg,
 Poinka Hubert, Lehrer aus Kömmergrube,

Przybilla Ernst, Lehrer aus Beuthen,
 Schamberger Franz, Lehrer aus Groß-Dubensko,
 Scholz Gotthard, Lehrer aus Gleiwitz,
 Tokarz Stephan, Lehrer aus Ostroschnitz,
 Welzel Joseph, Lehrer aus Sorowoski.

7. Todesfälle. Für das Vaterland sind geworden die Lehrer: Joseph Figulla aus Hofmitz, Karl Baranek aus Vornachhütte, Ignaz Wargoni aus Bogutschütz, Leonhard Aramatz aus Nadzionkau, Joseph Bartisch aus Beuthen, Joseph Czernik aus Malnie.

III. Erledigte Schulstellen.

(Es fehlen die Stellen, für welche die Verbände unbeschränktes Wahlrecht haben. Bezüglich dieser vergleiche den nichtamtlichen Teil.)

Schulort.	Schulaufsichtsbezirk.	Bezeichnung der Stelle.	Amtszulage.	Ortszulage.	Kommissionierung.	Datum des Freiwerdens.	Meldungen auf dem Dienstwege sind zu richten an:
Nakau	Natibor I	Hauptlehrerstelle	—	—	Ja	1. 10. 1917	Kreis-Schulinspektor Mandel in Natibor bis zum 1. 9. 1917.

IV. Nichtamtlicher Teil.

Bei dem Einzelschulverbande Karf ist eine

Lehrerstelle

zu besetzen. Besoldungsverhältnisse gemäß Gesetz vom 26. Mai 1909. Mietschädigung beträgt 450 *M.*

Bewerbungen sind an die Königliche Kreisinspektion III in Beuthen O.-S. bis zum 1. September 1917 einzureichen.

Der Schulverbandsvorsteher.

Skaleg.

An der hiesigen kath. Volksschule ist sofort eine

Lehrerinnenstelle

zu besetzen. Gehalt nach dem Lehrerbefoldungsgesetz.

Bewerbungen sind unter Beifügung von Zeugnisabschriften sowie eines Lebenslaufes an den Unterzeichneten zu richten.

Bell, Post Czermionka O.-S.

Der Schulverbandsvorsteher.

gez. Lucas.

An der katholischen Schule in Friedrichsdorf ist alsbald

1 technische Lehrerinnenstelle

zu besetzen.

Das Dienst Einkommen regelt sich nach dem Lehrerbefoldungsgesetz.

Bewerbungsgesuche mit Lebenslauf und begl. Zeugnisabschriften werden alsbald erbeten.

Neudorf, Kreis Stettowitz,

den 6. August 1917.

Der Schulverbandsvorsteher.

Jasinski.

An den katholischen Schulen des Gesamtschulverbandes Orzegow sind einige

Lehrer- und Lehrerinnenstellen sofort zu besetzen.

Gehalt nach dem Lehrerbefoldungsgesetz. An Mietschädigung werden gezahlt: an verheiratete Lehrer 450 *M.*, an unverheiratete Lehrer und an Lehrerinnen 330 *M.* jährlich; event. Dienstwohnung.

Daneben Ortszulagen	
nach 7jähriger Dienstzeit	100 <i>M.</i>
- 15 " "	200 "
- 25 " "	300 "

Bewerbungen mit begl. Zeugnisabschriften, Lebenslauf sind alsbald einzureichen.

Orzegow, den 4. Juli 1917.

Die Schuldeputation.

17 500 Violinen

geliefert für Schulen und Lehrerbildungsanstalten.

Ohne Nachnahme
auf 8 Tage zur Probe

sende ich jedem Lehrer portofrei

1 feine Orchester-Violine

Modell Stradivari, mit edlem vollem Ton, 1 eleganten Bogen, 1 starken Kasten mit Springklöppern; 1 Stimmungsgabel, Reiterz-Saiten, eing. Wurzel und Kolophen. — Sauberste Handarbeit.

Preis Mk. 24,75.

Verpackung umsonst.

Von 16 Philharmonikern und 84. Reglerungen geprüft und empfohlen.

Werkstatt für künstlerisch ausgeführte Reparaturen.

Franz Hell

Instrumentenmacher
Eimshorn Nr. 62.

Heinrich Handels Verlag, Breslau VIII.

Sieben erschien:

Aussak- und Diktatübungen

aus der Zeit des Weltkrieges.

Zum Gebrauch in Volks-, Mittel- und Fortbildungsschulen.

Von

Heinrich Hinz,

Lehrer an der Stadtschule in Posen.

3., vermehrte Auflage.

Preis 90 *℥.*



Gegen Einsendung von 1, — *M.* erfolgt portofreie Zusendung. Unter Nachnahme 15 *℥.* teurer.