

Der schwimmende U-Boot-Kommandant

Von Kriegsberichterstatter Dito Paug

Der... (Hr.). Kapitänleutnant Scheffe, einer unserer erfolgreichsten U-Boot-Kommandanten...

Man sieht es diesem großen blonden Offizier eigentlich sofort an, daß er aus der Nordmark und der Wasserfront stammt...

In einer stillen eingerichteten Stube eines bauerlichen Landhauses sitzen der junge, schlankere Seeoffizier und seine Frau in gemütlicher Abendrunde...

Das war so: Die Scheffe-Beute hatten bei Tag einem „prima“ Kessel den Garaus gemacht...

Der General und seine Gebirgsjäger

NSA. Drei Gebirgsjäger, die auf einem Rollwagen der Erzbahn Proviant in die Stellung bringen...

„Hoh...! Du Halkowach, bamißer...! Gehst abi vom Blei!“ schreien sie. Doch es verfährt ihnen das Wort...

„Recht hab's abah! Die Bohm ist net zum Spazierengehen da!“ Das ist ihren Bann. Sie bitten, der Herr General möge seinen Rudlak auf den Rollwagen legen...

„Doch anstatt nebenher zu gehen, legt Dietl nun selbst hand an den Rollwagen und schiebt fleißig mit. Den Protest seiner Männer tut er mit den Worten ab: „Wenn ich schon meinen Rudlak aufsteigen muß, wer' ich wohl auch mit anziehen dürfen!“

General Dietl kommt auf den Stiern in ein abgelegenes Holzhaus, das einem Zug Gebirgsjäger als Unterkunft dient. „Wie geht's euch?“ „Gut, herr General!“ „Habt's eine Zigaretten für mich?“ „Jawohl, herr General!“

„Jehn, fünfzehn, zwanzig Hände mit Zigaretten strecken sich ihm entgegen. Jeder ist bereit, seine letzte Zigarette herzugeben.“

„Mit einem Blick überzählt der General die, die bei diesem edlen Bettstreit nicht mitmachen können, weil ihre Dosen leer sind.“

Worochilow 60 Jahre alt. NSA Moskau, 6. Febr. Der stellvertretende Vorsitzende des Rates der Volkskommissare der Sowjetunion...

Amerikaner über die deutschen Flugzeuge. Den Beweis, daß die deutschen Leistungen in der Luftkriegsführung gegen England auch den rekordbewährten Amerikanern imponieren...

Brandstifter hingerichtet. Berlin, 6. Febr. Am Mittwoch ist der am 23. April 1889 in Unter-Ottloschwitz (Protektorat) geborene Waldemar Drabek hingerichtet worden...

Kurzmeldungen

Berlin. Auf Einladung des Chefs der Ordnungspolizei, General Daluge, ist eine Abordnung dänischer Polizeioffiziere unter Führung des Chefs der uniformierten dänischen Polizei...

Berlin. Der Stellvertreter des Führers der NSDAP wird am Sonntag auf einer Großkundgebung in Breslau den Gauleiter von Niederschlesien, Karl Honke, in sein Amt einführen.

Toson. Nachdem die marzialisierung der im Wartheland zum Einsatz gelangten Umsiedlungsgruppen ist, hat nunmehr die planmäßige Eingliederung der rückgeführten Volksgruppen in die sich bildende deutsche Volksgemeinschaft im Osten ihren Anfang genommen.

Sofia. Die Ausstellung „Die neue deutsche Baukunst“ wurde bereits in der ersten Woche von mehr als 16 000 Personen besucht.

Rom. Die Landesgruppe Italien der Auslandsorganisation der NSDAP übernahm die Betreuung der sich in Italien befindenden deutschen Truppen.

Moskau. Die „Loh“ verbreitet eine amtliche Verlautbarung über die Benennung der sowjetischen und japanischen Vertreter für die gemischte sowjetisch-japanische Kommission zur Ausarbeitung eines neuen Fischereivereinbarung.

Bor den Friedensverhandlungen Thailand-Indochina. Sowohl die thailändische Abordnung für die Friedenskonferenz, als auch die französisch-indochinesische sind auf dem Luftweg in Tokio angekommen.

Die Schulungs- und Erziehungsarbeit der Partei. NSA Berlin, 6. Febr. Der Beauftragte des Führers für die Heberwachung der gesamten geistigen und weltanschaulichen Schulung und Erziehung der NSDAP...

Australiens Premierminister nach England unterwegs. Berlin, 6. Febr. Der Londoner Nachrichtendienst gibt bekannt, daß der australische Premierminister Menzies in England erwartet wird.

Das Geheimnis der heiligen Lanze

Roman von Viktor von Kante

Geheimnis der heiligen Lanze, General-Paule, die deutsche Presse GmbH, Berlin SW 68, Buchverlag, 18

Dieser Koorda! Damit deutete er an, daß jeder weitere Anruf vergeblich sei. Der Sekretär sagte nichts dazu.

„Warum... warum? Sodderdomme! Der Insel wegen natürlich, warum denn sonst?“ Koorda blickt stehen, blickt auf die Dede des Zimmers...

„O ja, die wissen es!“ sagt Koorda unvermittelt. „Nur wir wissen es nicht! Wohin rennen sie wohl?“

Koorda geht diese Straßenszene nichts an. Er steht da und blickt immer noch nach den Ameisen dort an der Dede.

„Ist es die Lanze zwischen die Vulkanen wird, und die Lanze, die Todesgöttin, wird prahlend und schallend über den Bergen lachen.“

„Selbst das Fildengespinnst wird dünner und fader. Da fallen schon die ersten Tropfen, schlagen hoch auf die Pfingstblätter wie auf hohle Risten.“

„Durch diesen wogenden Wasservorhang rennt der Mischling. Jetzt bleibt er stehen, hebt einen Stein und schleudert ihn mit aller Kraft nieder.“

„Das rauschende Pöfeln und Krachen ertönt das armselige Geknack einer Männerstimme...“

„Rijnsbeer, Rijnsbeer!“ ruft die junge Stimme des braunen Steuermanns aus Batavia.

„Vollbampf voraus!“ Der Maschinentelegraph klingelt, die Schraube wühlt, und weit, im aufleuchtenden Kielwasser folgt das kleine Boot, man kann sehen, wie es, von unten beleuchtet, sich ausbäumt.

„Immer weiter suchen!“ ruft Kapitän Piet in die reglos und still stehende Gruppe an Deck.

„Jetzt hebt Piet sein Glas zum Himmel und sucht den geschwätzigen Stern. Piet ist abergläubisch wie jeder Mann, der lange Jahre in diesem fetsamen Lande gelebt hat.“

„Explosion — oder etwas anderes?“ Die „Juliane“ biegt um den Feuerberg. Man kann schon lange nicht mehr den winkenden Piet von der Decke sehen.

„Nunter damit!“ brüllt er wieder. Das Boot gleitet hinab, rauscht mitten im dunklen Wasser, die Leine gleitet ab, immer weiter blickt das Boot zurück, bis die Leine abtauchen ist und sich mit einem Ruck strammspannt.



Für die Frau

Liebenswürdig — aber ohne Faloch

Ein Zeichen seelischer Harmonie und überlegener Klugheit

Liebenswürdigkeit ist ein Zeichen seelischer Harmonie. Wer also innerlich ausgeglichen ist und im Frieden mit sich selbst lebt, der kann nach außen jenes heitere und beschwingte Wesen zur Schau tragen, das wir Liebenswürdigkeit nennen. Es verstrahlt uns den Tag und nimmt uns manchmal das Bedrückende aller Sorgen, wenn wir nur einmal am Tage einem Menschen begegnen, der uns mit dieser echten Liebenswürdigkeit entgegenkommt und uns in der Harmonie seines ausgeglichenen Seelenzustandes für kurze Augenblicke mit untertauchen läßt.

Liebenswürdiges Wesen ist nicht nur eine himmlische Gabe, es ist auch das Ergebnis einer unermüdbaren Arbeit an sich selbst. Denn nie kommt es zu einer seelischen Ausgeglichenheit? Wenn wir versuchen unsere Gaben und Fähigkeiten vollständig zu erkennen, die Grenzen unseres Wesens zu leben und damit zufrieden sind, haben wir das erreicht, dann neigen wir nicht mehr dazu andere Menschen für das verantwortlich zu machen, was uns die Natur selbst versagt hat, oder was das Schicksal uns auferlegt, und nun können wir unseren Mitmenschen mit einer gewissen Wärme und Freundlichkeit begegnen, also — liebenswürdig.

Die Liebenswürdigkeit, die auf einer tiefinneren Selbsterkenntnis beruht, hat nicht mit jener gesellschaftlichen Gepflogenheit zu tun, den Menschen schön zu tun, die wir uns bei guter Laune halten müssen. Wahre Liebenswürdigkeit des Herzens fragt nicht nach Rang und Stand, sie offenbart sich dem Pflichterfüller mit der gleichen Wärme wie einem geachteten Besuch. Und doch ist Liebenswürdigkeit nicht nur etwas Gefühlsmäßiges, Unkontrollierbares. Liebenswürdigkeit ist auch Klugheit. Zwar nicht eine Klugheit aus Berechnung um des persönlichen Vorteils willen, sondern eine Klugheit, die, um anderen Freude zu bereiten und um jede Lebensdiskonanz zu vermeiden, Neigungen und Ängste zu umgehen sucht.

Wohl der Frau, die so viel an sich gearbeitet hat, daß sie liebenswürdig sein kann. Sie wird die Sonne ihres Hauses sein und jeder wird gern bei ihr einkehren. Doch gerade als Frau muß man sich hüten, die Liebenswürdigkeit

mit einem haltlosen und gedankenlosen Sichgebenlassen zu verwechseln. Der Liebenswürdigkeit ist gelöst und unbeständig, aber selbstbeherrschend, denn sein liebenswürdiges Wesen, das nach außen hin so einfach und natürlich wirkt, ist ja in Wahrheit seine innere feste Disziplin, die in jedem Falle dem Leben die guten Seiten abzufragen will. Der Liebenswürdigkeit ist auch nicht kritiklos, er weiß durchaus, was er will und was er von anderen verlangen muß, aber er ist auch verständig, ist nicht nachtragend und erleichtert es den anderen (ja, er macht es für sie unmerklich), wenn sie einen Fehler oder Irrtum zugeben müssen.

Deshalb ist auch nicht die Mutter etwa liebenswürdig, die ihren Kindern jeden Willen läßt und die größte Unart mit einem Lächeln hinnimmt. Die wahre Liebenswürdigkeit einer Mutter wird zum Vorschein kommen, wo sie das Unvermeidliche und strengsten Gebot verlangen muß, und mit der Güte ihres Herzens wird sie versuchen, die schwer sich überwindenden jungen Seelen zu trösten und sie auch langsam zur Selbsterkenntnis zu führen, damit sie den Sinn des Lebens zu ahnen beginnen.

V. Reimer.

Warum kalt waschen?

Man soll mit der Körperwärme haushalten

Die Warmwirkkraft unseres Körpers ist in eingerichtet, daß jede Wärme, die abgegeben wird, wieder ersetzt werden muß. Wenn Kälte herrscht, muß man deshalb mit seinen Wärmeelementen haushälterisch umgehen. Man darf es dann vor allem mit dem Abkühlen nicht übertreiben, das sonst sehr gesund ist. Wenn die Temperatur weit unter Null liegt und die Wohnräume morgens sehr kalt sind, dann ist es z. B. ungesund, sich morgens kalt zu waschen. Gesünder ist es, die im Bett angehaute Wärme des Körpers durch rasches Anziehen zu erhalten. Besonders ist das bei Kindern wichtig, die nicht allzu kräftig sind. Man kann nämlich beobachten, daß Kinder und erwachsene schnell müde werden, wenn sie nach dem Aufstehen beim Waschen in kaltes

Räumen zuviel Körperwärme verloren haben. Man sollte das Waschen dann lieber auf den Abend versetzen, weil der Körper den Wärmeverlust im Bett leichter ausgleichen kann. Sehr empfindliche Kinder wird man am besten über Tag im warmen Zimmer waschen. Auf keinen

Fall soll man Kinder oder auch Erwachsene ermuntern, große Kälte und Auskühlung durch Energie zu überwinden. Wir beanspruchen damit die Wärmeelemente des Körpers zu viel, und das ist schädlich oder macht zum mindesten sehr müde und anstrengend.

Praktische Hausfrau

Der alte Mantel

Wir wollen davon absehen, daß ein alter Mantel in der Regel noch einen hübschen Mantel für ein Mädchen ergibt, denn auch für die Frau selbst läßt sich manches damit anfangen. Nehmen wir an, daß es sich um einen Sommermantel aus leichtem Wollstoff handelt. Dann reicht das Material in der Regel zu einem warmen Wollkleid (Abb. links), dem wir durch farbige Aufschläge und schmalen Gürtel eine flotte Note geben. Bei dem dickeren Wintermantel nehmen wir die beider



Zeichnung: Müller-E. — M.

forderteile nach hinten (Abb. Mitte) und erhalten so einen modernen Slipon mit Kragen und Taschen aus Pelzstoff. Dieser Mantel eignet sich besonders für werdende Mütter. Aber auch zu einem Morgenrock können wir den alten Mantel umarbeiten, vorausgesetzt, daß der Schnitt und die Stoffart diese Änderung zulassen (Abb. rechts). Hier dürfte lustig bunte Seide für den Besatz besonders geeignet sein.

Freude an Blumen

Grüne Blütpflanzen kann man lange Zeit in der Wohnung frisch halten, wenn man sie ein- bis zweimal in der Woche mit Wasser versorgt, alle acht Tage die Blätter tüchtig wäscht und sie alle vierzehn Tage mit einer Lösung begießt, die in je einem Liter Wasser ein maßgroßes Stück Schwefelzinn enthält.

Licht ist den Pflanzen ebenso unentbehrlich wie Luft und Wasser. Pflanzen hinter Mattglastische aufzustellen, ist daher eine Verloblichkeit.

Gegen Frost und Anluft sind Zimmerpflanzen oft sehr empfindlich. Man vermeide es, die Töpfe so nahe an die Fenster zu rücken, daß die Blätter die Scheiben berühren.

Wieder zu Ehren gekommen

Jadenlitzje in neuer Anwendung

Die Jadenlitzje ist wieder zu neuen Ehren gekommen. Man räumt ihr bei der Verzierung von Kleidern und hübschen Neuerungen für das Heim sogar einen ziemlich großen Platz ein. Manches Können, manche Idee erhält durch den vielfarbigen Schmuck von aufgenähten Streifen, Karos oder Bestandteilen eine originelle Belebung. Man kann auch primitive oder phantasievolle Muster selbst entwerfen und auf einfarbigem Fein- oder buntem geblühtem Stoff ausprobieren. So kann ein Gebek entstehen, das man ganz und gar mit Stenchen aus Jadenlitzje bestreut, so bekommen die neuen Vorhänge im lebhaften Standrandaussehen eine vorfahende Note. Das ausgewählte Schmuckstück, dem eine Verlagerung des Rodes sehr gut täu würde, sieht nicht mehr so geblüht aus, wenn man den zwischengeschlagenen Streifen mit farbiger Nige verachtet und der Wasse ein niedliches Rändermotiv gibt. In Verbindung mit Tugendorte eignet sich Jadenlitzje am besten zum Hochzeichnen schöner Volkstunsmuster. Auch Einsätze lassen sich ohne große Mühe zusammenstellen. Man heftet die Ligen in der gewünschten Farbenanordnung dicht nebeneinander auf einen festen Papierstreifen und verbindet die einzelnen Farben mit verschiedenen Festschnitten.

Mit Leim und Kleister

In einer alten Base sammeln sich seit langer Zeit schon die abgestoßenen Schnitzereien, kleine Holzleiten, abgedruckene Dentel und andere Verzierungen an. Für ein paar Pfennige besorgen wir Klebklein und rühren eine Messerfülle davon in einer kleinen Wäse oder Tasse mit etwa acht Tropfen Wasser an. Als Verband wird ein Bindfaden umgelegt, und ein paar recht ärgertliche Schäden sind behoben.

Die hübschen Löcher in der Tapete sollen auch verschwinden. Auf dem Boden finden wir bestimmt noch Reste der Tapetenrollen, die wir einige Zeit in das Licht legen, damit sie nicht durch allzu leuchtende Plätze von der übrigen Wand abheben. Kleine Löcher füllen wir mit Blätteln aus, abgestoßene Stellen werden mit Wasserfarben überzucht und die großen Fleden oder Risse mit den passenden geschnittenen neuen Tapetenstücken beseitigt.

Praktische Hausfrau

Aus Bändern und Bandresten

Viele niedliche und zweckmäßige Arbeiten lassen sich aus Bändern und Bandresten herstellen, einem Material, das immer wieder „anfällt“. Aus buntem Bauernband entsteht eine herrliche Hülle für einen Kaffeecorner, aus diskretem Ripsband dagegen eine Tasche für besondere Gelegenheiten (Abb. oben). Mit Band wird der Kleiderbügel bezogen, man



Zeichnung: Müller-E. — M.

kann daraus aber auch eine Buchhülle nähen oder Mützchen und Mieder für das kleine Mädel (Abb. Mitte). Mit Band kann man ein Kinderkleid erweitern und sich als Kleiderschmuck eine Ausschnittsgarnitur oder Rosetten aus diesem willigen Material zusammenstellen. Junge Mädel werden auch die Kappe aus Ripsband gern tragen (Abb. unten).

Von der Schürsuppe zum Schloserbäum

Ein Querschnitt durch ledere Heimatgerichte

Ein gutes Gericht schmeckt doppelt gut, wenn die Gäste guter Stimmung sind. Wir wählen darum heute einmal Heimatgerichte, und zwar möglichst solche mit lustigen Namen. Jeder ist dann gespannt, wie ein solches Gericht wohl schmecken mag, und mit Humor zehrt es an den Köchen.

Wie wäre es zum Beispiel, wenn Sie einmal Ihrer Familie folgende Liste von Heimatgerichten zur Auswahl vorlegten? Als Suppe: entweder schleichliche Schürsuppe oder schwäbische Gaisburger Wasch; als Hauptgericht: entweder — vegetarisch — Badener Königsbraten (Gebräutes) mit weißem Lappenvollert oder elstler Grieß (Reich) mit hölsteinschem Jan im Saß; als Nachtisch: einen betrunkenen Bender und zum Kaffee am Nachmittag entweder Thüringer Jwiebelnachen oder bayerische Schloserbaum. Wer möchte da nicht mithalten?

Darum aber bestehen diese Köchlichkeiten und wie werden sie hergestellt?

Zur Schürsuppe löst man 50 Gramm Sauertrog in etwas warmem Wasser auf und läßt mit Fleischbrühe kochen; dazu 50 Gramm getrocknete Stimpfzige, 1 Kilogramm gekochte Kartoffeln und etwas Speck, zuletzt schmeidet man noch 500 Gramm Wurz in Scheiben hinein. Die Suppe soll hinreichlich schmecken, so daß man außer mit Salz noch mit etwas Pfeffer abschmeckt.

Zu Gaisburger Wasch, einer Rindfleischsuppe, gibt man außer Kartoffelschnitzel auch Spätzle. Badener Königsbraten heißt man mit Gebräutesbrot und reichlich befeigtem gerösteten Zwiebeln her. Zum weißlichen Lappenvollert nimmt man 1/2 Kilogramm roh geriebene Kartoffeln und mischt sie mit einem halben Kilogramm Weizenmehl, 1/2 Schöpfel Salz, 1-3 Eiern und einem achtel Liter Milch. Der läßt Teig muß wie ein „Lappen“ zusammenhängen und darf auch beim Backen nicht brechen. Entweder walzt man den Teig auf ein eingefettetes Backblech aus und backt ihn wie einen Blechkuchen oder man backt ihn auf der sauberen, heißen Herdplatte. Man bestreicht ihn mit Butter oder Mädelnsaft. Für Elstler

Grieß brauchen wir Lunge, Herz und Metz des Schweines, in mittlere große Stücke geschnitten. Man kocht sie schnell ab, läßt sie zum Auskühlen stehen, brät sie in Fett rasch an, bestreut sie mit etwas Mehl und läßt sie in einer Mischung von halb leichtem Rotwein (weiß) und leichtem Essigwasser weich dünsten. Als Gewürz außer reichlich Suppenzinn auch eine behäufte Zwiebel und ein Lorbeerblatt.

Jan im Saß stellen wir mit Reis und mittleren Graunen sowie mit getrockneten Pfäumen her. Reis, Graunen und die edelsten Zwetschen werden gemischt und die Masse auf ein vorher heiß gebräutes, mit Mehl bestäubtes Tuch gebracht. Auf das Binden des Tuches kommt es an; der Teig muß Raum zum Quellen haben; ist das Tuch zu locker gebunden, wird er beim Kochen zu weich; umgekehrt klebt er zu hart. Das Tuch mit dem Reis wird auf einen Teller in einen großen Topf gebracht und soll in reichlich Wasser 2 Stunden kochen.

Für den betrunkenen Bender rührt man 100 Gramm Jader mit entrindeter Feinschnittschönung, gibt dann des heiligen Eschnee hinzu, abgeriebene Zitronenschale, etwas Zimt, 100 Gramm geriebene Pomeranzel, 100 Gramm Zitronat und Korinthen und 50 Gramm Mandeln, fein geschnitten. Die gut gemischte Masse wird in eingefetteter Form eine Stunde im Wasserbad gekocht, heiß geformt, mit einer Tunde aus Rotwein mit Jader angefacht gerichtet. Schloserbaum nennt man gedörrte Zwetschen, die man in Jaderwasser kocht, anstelle der Kerne Mandelschiffe einsetzt und in Pödtel gebüllt in Fett ausbäckt.

Zum Jwiebelnachen nehmen wir einen guten Weisteig, der, wie üblich, auf das Backblech gebracht wird. Zum Belag dünken wir ein Kilogramm geschälte Jwiebeln etwas an, vermischen mit einem Kaffeelöffel voll Kümmel, einem viertel Liter entrindeter Feinschnitt, 2 Schöpfel Mehl, etwas Salz und reichlich die Masse auf den Kuchen auf; dann kommen noch feine Speckwürfchen oben auf, und dann wird der Kuchen ca. eine halbe Stunde gebacken.

