



Mar. Leschalle
Frauen-Warte

die einzige parteiamtliche frauenzeitschrift

Einzelpreis 27 Pfg. Frei Haus 30 Pfg.

HEFT 5 · SEPTEMBER · 11. JAHRGANG
Alle 3 Wochen 1 Heft



*L. Blumert
12. 9. 1936
36*

*Dr. Blumert
12. 9. 1936*

Selbstloser Einsatz sichert die Ernährung



Bäuerin aus dem Iglauer Land im Protektorat Böhmen - Mähren

Sämtliche Aufn.: Hans Retzlaff

Einem Winter, der an außergewöhnlicher Härte und Länge den beiden aus den gleichen Gründen berückichtigten vorhergegangenen in nichts nachstand, folgte ein Frühjahr, das eine unerhört hohe Kraftanspannung vom Landvolk forderte, um neben der normalen Bestellung noch die ausgedehnten Flächen erneut zu bestellen, die durch Auswinterung ausgefallen waren (insgesamt 2,5 Mill. ha, das entspricht der landwirtschaftlichen Nutzfläche Niedersachsens, Westfalens und Oldenburgs). Die feuchte und zeitweilig für die Jahreszeit zu kühle Sommerwitterung war für die Entwicklung der Feldfrüchte nicht ungünstig, bedingte aber die Verzögerung des Erntebeginns, und brachte damit erneut eine ungeheure Arbeitslast für die Landwirtschaft. Aber auch jetzt, da es um die rechtzeitige restlose Bergung der Hackfrüchte geht, sind die Anforderungen an die Arbeitskräfte in der Landwirtschaft nicht geringer geworden. Unermüdet wird geschafft, um den Segen der Erde zu bergen. Segen der Erde? Ja und nein! Gewiß, der Boden ist die Voraussetzung dazu, daß wir unser Brotgetreide und unsere Hackfrüchte überhaupt bauen können, aber ohne unserer Hände Arbeit, ohne den ganzen Einsatz des Landvolks und aller in der Landwirtschaft mit-helfenden Volksgenossen fallen sie uns nicht in den Schoß.

Neben der Bäuerin, die heute in sehr vielen Fällen an Stelle ihres bei der Wehrmacht stehenden Mannes die ganze Last der Betriebsführung und -planung allein tragen muß, steht die Landarbeiterfrau und stehen all die zahlreichen Landfrauen, die ihr in diesem Jahr als zusätzliche Arbeitskräfte zur Verfügung gestellt sind. Auf Grund der Verordnung des Reichsmarschalls vom 7. März 1942

zwar dienstverpflichtet, kamen die meisten doch freiwillig. Die Verordnung hat also in den weitaus meisten Fällen ihre Wirkung als Appell gehabt, so daß die Dienstverpflichtung nicht ausgesprochen zu werden brauchte. 867000 weibliche Hilfskräfte konnten auf diese Weise zur Entlastung der Bäuerinnen teils für den befristeten Einsatz während der Haupterntezeiten, teils für dauernden tage- oder stundenweisen Einsatz gewonnen werden. Außerdem haben sich aber auch Schulklassen in großem Ausmaß an den Erntearbeiten im langfristigen und im Serieneinsatz beteiligt, nachdem sie stellenweise bereits im Frühjahr und Frühsommer in kurzfristigen Tageseinsätzen beim Rübenhacken, Unkrautjäten, Mohnerziehen usw. mitgeholfen haben. — Gedenken wir nun noch kurz all der Frauen aus der Stadt, die in ihrer Freizeit am Wochenende oder während ihrer Serien freiwillig Erntehilfe leisten, so erkennen wir eine bunt zusammengewürfelte, aber festverschworene und von nur einem Willen beseelte Kampfgemeinschaft, die um das tägliche Brot ringt. Jeder weiß, daß dieser Kampf in der Heimat ebenso kriegsentscheidend ist wie das Frontgeschehen; denn die ausreichende Ernährung ist neben der entsprechenden Ausrüstung die Voraussetzung für alle Waffentaten unserer heldenmütigen kämpfenden Soldaten.

Zum Erntedanktag haben wir deshalb in diesem Jahr ganz besonderen Grund, all derer zu gedenken, die durch ihren selbstlosen Einsatz die Ernährungsgrundlage für die nächsten zehn Monate sichern geholfen haben.

Schuf die Organisation der Ernährungswirtschaft zunächst durch sorgfältige Anbauplanung und -lenkung die theoretischen Voraussetzungen dazu, so mußte darüber hinaus durch eine entsprechende laufende Aufklärung dafür gesorgt



Burgenländische Bäuerin

ERNTEDANK

Herr, der du alle Ähren reifen läßt,
wir danken dir an diesem Erntefest.

Wir danken dir, daß deine Hand so hart.
Wir danken dir, daß du uns nichts erspart.

Wir danken dir für jeden schweren Tag.
Wir danken dir für jeden Schicksalsschlag.

Wir danken dir für jede bittre Not.
Wir danken dir für unser schwarzes Brot.

Wir danken dir, daß du uns hart gemacht.
Durch deine Schläge sind wir aufgewacht.

Wir danken dir, daß du es uns gelehrt,
wie man sich gegen Tod und Teufel wehrt.

Wir danken dir, daß Disteln und auch Dorn
der Acker trug und nicht nur Brot und Korn,
daß du uns Stut und Hagelschlag geschickt,
daß du wie volle Ähren uns gebücht.

Wir danken dir, daß aus der Erde tief
uns deine Stimme laut beim Namen rief.

Wir danken dir, daß unser blanker Pflug
auf seiner Schar dein heiliges Zeichen trug.

Wir danken dir, daß du auf deutschem Grund
mit uns erneuert deinen alten Bund,

und daß aus unserem Bauernstamm
dem ganzen deutschen Volk der Retter kam.

Annemarie Koepfen †

(Entnommen aus: „Neues Volk auf alter Erde“. Funke u. Dünnhaupt Verlag, Berlin)

werden, daß das deutsche Landvolk auch anbauwillig und leistungsfreudig blieb. Bedeuteten doch die für das jetzt zu Ende gehende Anbaujahr ausgegebenen Erzeugungsschlachtparolen nicht etwa eine Betriebs- und Arbeitsvereinfachung, sondern durch Forderung nach Ausweitung des Hadfrucht- und Gemüsebaues eine zusätzliche Belastung durch vermehrten Arbeitsaufwand. Hinzu kamen die Erschwernisse, die sich für die Bäuerinnen durch Einsparungen im eigenen Haushalt ergaben. Es liegt in der Natur des Landhaushalts, daß man hier unter normalen Verhältnissen gewöhnt ist, „aus dem Dollen“ zu wirtschaften. Infolgedessen bedeuten die heute verlangten Einsparungen erhebliche Umstellungen. Wenn man aber bedenkt, daß nur 1 l Vollmilch täglich eingespart eine zusätzliche molkereimäßige Buttermehrerzeugung von 32000 t jährlich ausmacht, d. h. eine Erhöhung des bisherigen Gesamtbutteranfalls um 5 v. h., dann ist unschwer zu erkennen, wie auch auf diesem Gebiet „viele Wenig ein Viel“ machen. Die gleichen Einsparungen werden von der Bäuerin auch bei Eiern, Getreide, Kartoffeln u. a. verlangt, um die Marktleistung des einzelnen Betriebes und damit seinen Nutzen für die deutsche ernährungswirtschaftliche Gesamtversorgung noch immer zu steigern.

Wie stark das Landvolk hier einsichtig mitgegangen ist — insbesondere die Bäuerin, die durch richtiges Disponieren und Wirtschaften in Haus, Hof und Stall weitere Mengen an Nahrungsgütern zugunsten der Gesamtversorgung einspart —, zeigt die Tatsache, daß trotz der wiederum um rd. 4 Wochen verspätet einsehenden Frühkartoffelernte der Anschluß an



Blick auf den Willden Kaiser in Tirol. Im Vordergrund der Stallhäuselbauer in Going



Wolhyniendeutsche Bäuerin aus dem Warthegau

die neue Ernte erreicht werden konnte. Trotz der nur durchschnittlichen Ernte des Vorjahrs und trotz der Verluste durch den vorzeitig einsehenden harten und langen Winter wurden auf Grund eines nochmaligen Appells des Reichsobmanns des Reichsnährstandes auch die letzten noch fehlenden Mengen — zum Teil in kleinsten Posten — aus den landwirtschaftlichen Haushaltungen herbeigeschafft. Die Mühe aber und die Einsatzfreudigkeit bei der Erfüllung der ausgegebenen Parole nach Ausweitung der Kartoffelanbaufläche ist durch eine gute Ernte belohnt worden. Infolgedessen konnten in der Presse schon mitten im Sommer die Richtsätze für die Winterversorgung der Bevölkerung mit Kartoffeln bekanntgegeben werden, die mit 4,5 kg je Kopf und Woche

DIE BÄUERIN

Bei Herd und Brunnen schafft
sie spät und früh.

Sie muß am grauen Morgen
Feuer zünden,

In heißer Mittagsglut die Gar-
ben binden

Und abends sorgen für Gesind
und Vieh.

Die Anmut, die ihr einst die Ju-
gend lieb,

Sie muß' in Arbeit und im
Rindbett schwinden,

Und ihre braunen, harten Hän-
de künden,

Daß sie ihr Teil getan an Plag
und Müh.

Und war vor Jahren doch ein
junges Ding,

Das froh zum Tanze ging mit
roten Wangen!

Nun aber hat sie mit dem
schmalen Ring

Den Ruf zu heilig hohem Amt
empfangen.

Wenn alles weilt und feig und
faul erschläft:

Neu blüht aus ihrem Schoß
des Volkes Kraft.

Hans Siebisch

Entnommen: „Ostmark-Lyrik der
Begenwart“, Adolf Lufec Verlag,
Wien/Leipzig

erheblich über den Zuteilungen des verflossenen Winters und Frühjahrs liegen. Auf den übrigen Gebieten der Ernährungswirtschaft liegen die Dinge ebenfalls so, daß wir mit voller Zuversicht auf die Sicherung unserer Versorgung in den Winter gehen können. Schon das Festhalten an den bestehenden Rationen bedeutet hier im Hinblick auf die Auswinterungsschäden bei den Halm- und Ölfrüchten eine beachtliche Leistung der Ernährungswirtschaft. Gilt es doch, dadurch entstandene Mangellagen an Rohstoffen für die Fettversorgung und an Futtermitteln u. a. für die Schweinemast auf andere Weise zu überbrücken. Um so mehr verpflichtet die Stunde stiller Besinnlichkeit am Erntedanktage im Hinblick auf diese Tatsachen zu sorgfältiger Verwendung und Auswertung aller Nahrungsgüter und zu weiterem Hilfseinsatz in der Landwirtschaft, soweit es in unseren Kräften steht. Damit statten wir unseren besten Erntedank ab.

Irmgard Genthe

Bäuerin aus Ramsau im Berchtesgadener Land



Brot wird untersucht

Aus der wissenschaftlichen Arbeit für unsere Ernährung

Wie aus einem Pfeffertuchenteig werden aus einzelnen Brotscheiben kleine runde Plätzchen ausgestochen, und mit diesen Brotproben, die die Größe eines Zweimarkstückes haben, beginnt ein rücksichtsloses Untersuchungsverfahren. Es wäre gut, wenn alle Hausfrauen einmal miterleben könnten, mit welcher Mühe deutsche Wissenschaftler dafür sorgen, daß unser tägliches Brot stets auch ein gutes Brot ist. Wie gut unser deutsches Brot auch heute immer noch ist und wie wir mit einer Fülle von Sorten und Spezialitäten auch im Kriege noch verwöhnt werden, das wissen alle Ausländer sehr zu schätzen, die ins Reich kommen. Sie kennen diese Qualität und Auswahl längst nicht mehr. Da ist es für uns Deutsche gut zu wissen, daß unsere guten Brotverhältnisse kein Zufall sind, sondern das Ergebnis der täglichen Mühe unserer Bäcker und Brotfabrikanten, hinter denen, immer wieder beratend und mit neuen Erkenntnissen und Vorschlägen, eine langjährige wissenschaftliche Praxis steht.

Das Brotbacken ist nämlich gar nicht so einfach, wenn es sich nicht mehr darum handelt, daß die Bäuerin oder die Stadthausfrau früherer Zeiten für ihren eigenen Bedarf die Laibe in den Ofen schiebt. Sondern wenn für ein immer größeres Volk mit immer größeren Städten Bäcker und Brotfabriken das Brot in großen Mengen backen. Dann lohnt es sich schon, den uralten Vorgang des Backens genauer zu studieren und die Teigverhältnisse auf eine gut ausprobierte Formel zu bringen, wodurch Arbeit und Zeit gespart und eine immer gleich gute Brotware garantiert wird. Deutschland war das erste Land der Welt, das kurz nach der Jahrhundertwende mit einer ständigen wissenschaftlichen Hilfestellung bei der Broterzeugung begann.

Der Weg bis zum fertigen Brot, das die Hausfrau auf den Tisch bringt, beginnt für den Wissenschaftler auf dem Kornfeld. Eine Reihe Arbeitsvorgänge liegen dazwischen. Das gedroschene Korn muß gelagert werden, wenn man eine gute Vorratswirtschaft treiben will. Mit Kriegsbeginn wurde die Getreidelagerung geradezu eine Existenzfrage, und wenn es bisher gelungen ist, die errechneten Brotmengen immer pünktlich an alle auszuliefern, dann verdanken wir diese reibungslose Versorgung zu einem großen Teil der Wissenschaft. In besonderen Versuchsanstalten wurde in jahrelanger Arbeit eine sichere Methode gefunden, jedes Korn auf seine Lagerfähigkeit hin zu prüfen. Würde man nämlich Kornbestände lagern, die sich zur Lagerung nicht eignen, wäre ein Verderben großer Kornvorräte nicht zu vermeiden. Die Prüfung auf Lagerfähigkeit stützt sich im wesentlichen auf den Keimversuch, d. h. Korn, das auf einem hergerichteten Sandboden schnell und gleichmäßig Keime treibt, ist lagerfähig, wenn weitere Versuche ebenfalls positiv ausgehen.

Der nächste, recht komplizierte Vorgang ist das Mahlen des Kornes. Im allgemeinen muß das Korn 12- bis 15mal durch die Mühlen gegangen sein, bis nach der Absonderung der übrigen Mehlprodukte das Backmehl fertig ist. Als am 1. April dieses Jahres zur Sicherung der Brotversorgung die Höchstausmahlung von 94 Prozent angeordnet wurde, standen unsere Brothersteller zunächst vor einer schwierigen Umstellung. Aber auch hier kam die Wissenschaft zu Hilfe. In eigenen Versuchsmüllereien und -bäckereien in der Reichshauptstadt wurden auch für dieses neue Mehl immer bessere Bearbeitungsmöglichkeiten erprobt. Die Mischungsverhältnisse beim Mischbrot (Graubrot) zum Beispiel: $\frac{1}{3}$ Weizen, $\frac{2}{3}$ Roggen und 3 Prozent Backhilfsmittel, stehen für das ganze Reich einheitlich fest. Das Einhalten dieser Vorschriften wird laufend überprüft, und da die einzelnen Bestandteile des gebakenen Brotes genau festgestellt werden können, ist jedes Mißtrauen überflüssig. Kleine Veränderungen am Brot können natürlich hier oder da trotzdem gelegentlich auftreten und sind gewöhnlich durch die natürliche Mehlbeschaffenheit bedingt, die nicht immer gleich ist.

Die größte Sorge macht den Wissenschaftlern das Backen selbst. Erfahrene Bäcker stellen nach ihren Angaben immer wieder neue Teige her, die in Spezialmaschinen auf ihre Dehnbarkeit und anderes mehr geprüft werden. Beim Weizenmehl wird in zeitraubenden Verfahren nach dem Klebergehalt geforscht, der die Backfähigkeit ungemein erhöht. Auch über den Sauerteig und seine verschiedenen Bakterien hat man sich genaue Kenntnis verschafft und hat im Laufe der Jahre erreicht, daß die Teigbereitung heute allgemein in wesentlich kürzerer Zeit als früher vor sich geht, wodurch die Säurebildung, ein wichtiger Faktor für ein geschmacklich gutes Brot, besser kontrolliert werden kann.

Der fortgeschrittene Stand unserer Wissenschaft erlaubt es uns, auch heute immer höhere Anforderungen an das Brot zu stellen, insofern, als wir durch die Erkenntnisse in der Lage sind, die Erfordernisse des Krieges durch bessere Methoden auszugleichen. Inzwischen wird ja auch manche Hausfrau festgestellt haben, daß zeitweilige Mängel nach der neuen Ausmahlungsbestimmung im April wieder behoben sind. Bei den fortwährenden neuen Forschungsergebnissen und der entsprechenden Beratung der Brothersteller wird die Entwicklung zu einem immer besseren Brot auch im Kriege fortschreiten.

Bei der Genauigkeit, mit der die Wissenschaft ums Brot betrieben wird, kann es nicht wundern, daß das Vollkornbrot mit Gütemarke besonders scharf unter die Lupe genommen wird. Das Gütezeichen wird erst dann erteilt, wenn eine der vier Untersuchungsstellen im Reich die Vollwertigkeit des Brotes festgestellt hat. Dieses Brot hat keinerlei Beimischungen von Backhilfsmitteln und muß einen bestimmten Wassergehalt aufweisen. Da, wie hier immer wieder festgestellt wird, Vollkornbrot tatsächlich den höchsten Vitamingehalt hat, ist eine erhebliche Verbrauchssteigerung in der letzten Zeit um etwa 30 Prozent besonders erfreulich.

Wie für die Heimat sorgt die Wissenschaft auch für das Brot der Soldaten. Haltbarkeit und tropenfeste Verpackung sind hier die Fragen, die im Vordergrund der Versuche stehen. Neben dem Knädeleib und einem neuen, sehr dauerhaften Kruttenbrot ist ein Verfahren erprobt worden, wonach mit Hilfe von Wachs- und Cellophanpapier ein sehr konzentriertes Brot bis zu einem Jahr und länger frisch und schmackhaft gehalten werden kann. Das Brot wird, nachdem es verpackt ist, noch einmal in den Ofen geschoben und sterilisiert. Jede Schimmelbildung ist dann ausgeschlossen. So wird mit Hilfe der Wissenschaft auch für das Brot für alle Fronten bestens gesorgt. L. R.



Aufnahme: Retzlaff

Die „Förderungsgemeinschaft für die Landjugend“ sieht ihre schönste Aufgabe darin, den tüchtigen förderungswürdigen Jungen und Mädchen den Weg zu ihrem Berufsziel finanziell zu ebnet. Dies gilt vor allem auch für die zum Arbeitsdienst und zur Wehrmacht Einberufenen, die ihre Ausbildung nicht beenden oder fortsetzen konnten. Der letzte Sohn eines Kleinbauern oder die Tochter des Landarbeiters brauchen um die Kosten ihrer Ausbildung in landwirtschaftlichen Berufen keine Sorge zu haben. Entscheidend allein sind eigene Tüchtigkeit und Leistungen.

Während des Krieges wird durch Beihilfen gefördert der Besuch von:

- Landwirtschaftsschulen,
- Höheren Landwirtschaftsschulen,
- Höheren Landbauschulen,
- Landwirtschaftl. Studium,
- Ländl. hauswirtschaftl. Ausbildungsanstalten und Hochschulen,
- Lehranstalten des RNSSt. für ländl. Rechnungswesen,
- Höheren Lehranstalten für Gartenbau (einschl. Wein-, Obst- und Gemüsebau),
- Sachschulen für Obst-, Wein- und Gartenbau,
- Bauschulen für Wasserwirtschaft und Kulturtechnik,
- Lehranstalten für Bienenzucht,

- Lehranstalten für Geflügelzucht,
- Lehranstalten für Schweinezucht,
- Sortenschulen,
- Hufbeschlagleherschmieden,
- Lehranstalten für Molkereiwesen,
- Dieh- und Melkerschulen und weiteren Sachschulen,
- Gehilfen- und Meisterturfsen.

Die Förderungsbestimmungen verlangen grundsätzlich die aktive Zugehörigkeit zur NSDAP oder einer ihrer Gliederungen. Eine Bescheinigung der NSDAP bzw. deren Gliederung über Mitgliedschaft und Betätigung muß dem Antrag beigelegt werden. Außerdem ist die beglaubigte Abschrift des Lehrlingsprüfungszeugnisses sowie ein Kostenanschlag der zu besuchenden Sachschule mitzuschicken. Sämtliche abgelegten Prüfungen und Zeugnisse müssen mindestens das Gesamtergebnis „gut“ aufweisen. Dem handgeschriebenen Lebenslauf ist die Erklärung beizufügen, daß der Bewerber aus einer erbgesunden Familie stammt. Auf dem Antrag ist weiter die Begutachtung des Antragstellers und seiner Familienverhältnisse durch den Kreisjugendwart sowie den Kreisbauernführer oder Wirtschaftsbereiter und die Landesbauernschaft zu vermerken. Antragsformulare sind erhältlich bei dem Kreisbauernführer, der Landesbauernschaft oder unmittelbar bei der Förderungsgemeinschaft für die Landjugend e. V., Berlin SW 11, Dessauer Straße 26.

Alle im gleichen Dienst

Erntehilfe der NS.-Frauenshaft

gestellt hatten. In vielen Gauen meldeten sich die Nähstubeleiterinnen für dringende Glied- und Näharbeiten im bäuerlichen Haushalt, in anderen wurden Kinderstuben der NS.-Frauenshaft hergerichtet.

Neben den Arbeiten im bäuerlichen Betrieb fielen zahlreiche Hilfsarbeiten an, die, wenn auch nicht der Bäuerin, so doch ebenfalls der Landwirtschaft zugute kamen. So schreibt z. B. ein Gau: „Um die Frühjahrspflanzung überhaupt zu ermöglichen, bedurfte es eines starken Einsatzes zum Pflücken der Pflanzen in den Gärtnereien und zum Abwiegen und Abfüllen des Samens. So war in S. eine große Anzahl Frauen 8 Wochen lang in einer der größten Samenhandlungen halbtags beschäftigt.“ Ein anderer Gau schreibt: „In einer rein ländlichen Ortsgruppe muhten 30 Frauen zur Pflückung von Tomatenpflanzen eingesetzt werden. Dadurch konnten 120 Waggon Tomaten für W. sichergestellt werden.“ Die Benennung von Frauen für Gärtnereien ist sehr groß gewesen. So wird z. B. aus einem Stadtkreis gemeldet, daß dort ständig 200 bis 300 Frauen bereitstanden, um die Ernten in den Gärtnereien versandfertig zu machen, damit das eingearbeitete Personal in dieser Zeit schon neu anpflanzen konnte. Auf diese Weise wurde eine Ernte im Jahr mehr erreicht. In den Hauptgemüseanbaugebieten des Reiches wurden oft ganze Ortsgruppen der benachbarten Städte zum Ernten, etwa beim Spargelstechen oder Erbsenpflücken, umschichtig angeleitet.

Ein kurzer Hinweis auf die Erntearbeiten, die die Frauenschaft „in eigener Regie“ durchführte, sei hier noch gegeben. Vor allem in Süddeutschland wurden von den Frauen wieder Flachsäcker, die bis zu 40 Morgen groß waren, angelegt. Im Rahmen der Brachlandaktion bearbeiteten die Ortsgruppen Korn- und Kartoffelfelder und betätigten sich beim Gemüseanbau. Es wird sogar von Äckern berichtet, die die Frauen erst gerodet, dann bebaut und schließlich abgeerntet haben.

Überall hat die NS.-Frauenshaft in enger Zusammenarbeit mit dem Reichsnährstand sich bemüht, ein möglichst zweckmäßiges System des Einsatzes in Anwendung zu bringen. Da diese Zusammenarbeit nun schon einige Jahre dauert, ging auch diesmal wieder alles wie am Schnürchen.

Die Erntehilfe der NS.-Frauenshaft gehört zu den Maßnahmen, die allen Beteiligten so selbstverständlich geworden sind, daß sie sie als Arbeitsvorgang von alltäglicher Bedeutung werten. Gerade, weil an ihr so viele teilhaben, und weil die Einzelarbeiten so gar nicht sensationell sind, tritt es den wenigsten recht ins Bewußtsein, daß die Erntehilfe der NS.-Frauenshaft auch ein beachtenswerter Faktor für die Sicherung unserer Ernährung ist. Wie unsere Frauen diese Arbeit empfinden, mag ein Brief dartun. Eine Frau aus dem Sudetengau schreibt: „Wir waren beim Erntedienst auf den Elgerwiesen, wendeten das Gras, machten Schwaden und fuhren das Heu ein. Es war ein selten schöner Tag. Da plötzlich ließ sich ein Flugzeug sehen, das ganz niedrig und behutend über uns dahinflog. Wir konnten deutlich einige Insassen feststellen, winkten den Fliegern zu und arbeiteten dann fleißig weiter. Nach zwei Stunden erschien dasselbe Flugzeug wieder über uns, zog eine Schleife und verschwand hinter dem Jeshken. Als wir um 7 Uhr vom Erntedienst nach Hause kamen, wurde unsere Vermutung bestätigt, denn wir erfuhren, daß mein Junge, der Flugzeugführer ist, dagewesen war, um mit einem kurzen Besuch zu machen. Da ich nicht zu Hause war, er aber pünktlich zum Rückflug starten mußte, übersflog er unsere Wiese und entdeckte uns. Er in der Luft — wir auf dem Felde, und doch alle im gleichen Dienste!“

Dr. Magda Menzerath

Aus der Arbeit Jugendgruppen, Erntehilfe

Aufnahme: Reichsfrauenführung

Wie schon in den vorausgegangenen Jahren so haben auch diesmal wieder viele Tausend Frauen aus der Stadt sich bereit erklärt, den Bäuerinnen in Haus, Garten und Feld zu helfen. Wenn auch noch keine Abschlußzahl über die Erntehilfe der NS.-Frauenshaft vorliegt, so kann doch schon mit Sicherheit behauptet werden, daß sich die wachsende Einsatzbereitschaft der Frauen durch höhere Zahlen kundtun wird. 1940 haben 1236000 Frauen bei der Ernte- und Frühjahrspflanzung geholfen, 1941 waren es 1375000 Helferinnen, die 56 Millionen Stunden schafften. Dazu kommen alle die Frauen, die sich zur Hilfe im Haus bereit erklärt haben, und zwar im Jahre 1940 420000 Frauen, 1941 522000 Frauen mit 16 Millionen Stunden. Man kann heute schon sagen, daß in diesem Jahr mindestens 2 Millionen Frauen den Weg aufs Land gefunden haben; die Stundenanzahl geht mit Riesenschritten auf 100 Millionen zu.

Die Frauen haben auch in diesem Jahr auf den Feldern geholfen, wurden aber vor allem auf die Hausarbeit hingewiesen. Da den Bäuerinnen zahlreiche ausländische Hilfskräfte zur Verfügung standen, war der Einsatz bei der Feldbestellung zum Teil nicht so notwendig. Für die Bäuerin selbst bedeutete dies jedoch, daß sie noch mehr als bisher selbst draußen sein mußte und sich noch weniger um Haushalt, Garten und Vorratswirtschaft kümmern konnte. Hier war also in besonderem Maße Hilfe vonnöten. Die Stadtfrauen übernahmen daher vordringlich die in Küche und Wohnung anfallenden Arbeiten, kümmerten sich um die Gärten und sorgten dafür, daß Obst und Gemüse eingemacht wurden. Sie nahmen der Bäuerin vor allen Dingen die Sorge für die Kinder ab und stürzten sich mit Mut auf die Riesenberge der Stopf- und Gliedwäsche.

Die Jugendgruppen des ganzen Reiches haben wiederum ihre besonderen Einsätze durchgeführt. In fast allen Gauen wurden Jugendgruppen-Erntelager veranstaltet. Jugendgruppenführerinnen und Kindergruppenleiterinnen fanden sich auch in diesem Jahr zum Osteinsatz; zum Teil vier, zum Teil sechs Wochen halfen sie in den neuen Gebieten. Allein im Warthegau wurden bis Mitte August 600 Jugendgruppenmitglieder, die auf 36 Lager verteilt gewesen waren, abgelöst. Auch der Mütterdienst konnte in diesem Sommer wieder zahlreiche Lehrkräfte benennen, die sich für einen mehrwöchigen Erntedienst zur Verfügung

Dithmarscher Bauernjunge

Die Förderungsgemeinschaft für die Landjugend hilft dem bäuerlichen Nachwuchs

Immer und immer wieder treffen wir in den Dörfern tüchtige Jungen und Mädchen, die in ihren Berufen Gutes leisten und auf Grund ihrer charakterlichen und völkischen Eigenschaften durch hervorragendes fachliches Können geeignet wären, eine sorgfältige Ausbildung zu erhalten, und die doch nicht den durch den Reichsnährstand geschaffenen Ausbildungsweg für die landwirtschaftlichen Berufe beschreiten infolge materieller Schwierigkeiten.

Wir brauchen auf dem Lande den bestausgebildeten Nachwuchs. Nur die bestausgebildeten Kräfte aus allen Nährstandsberufen werden in Krieg und Frieden die Erzeugungsschlacht siegreich schlagen können. Sie müssen über bestes fachliches Können verfügen und eine intensive politische Ausrichtung erfahren haben, die sie alle Schwierigkeit besiegen läßt. Darum unsere Forderung: Jeder deutsche Junge und jedes deutsche Mädchen auf dem Lande soll im erlernten Beruf eine umfangreiche Weiterbildung erhalten, die so weit führen muß, wie es die Fähigkeiten und Leistungen zulassen. Unter keinen Umständen dürfen materielle Hindernisse, ganz gleich welcher Art, den Gang dieser Weiterbildung, mithin die Beschreitung des genau festgelegten Ausbildungsganges, vorzeitig beenden.

Aufnahme: Purper

Trachtenpflege ein. Sie regt eine Tal-, eine Dorfgemeinschaft an, ihre schöne bäuerliche Gewandung weiterhin zu tragen oder ihren Gebrauch wieder aufzunehmen.

Aber so glücklich liegt es selten. Meist ist eine Erneuerung der Trachten nötig, damit sie auch von der Jugend gerne getragen werden. Dies muß auf eine das Wesen der Tracht treu bewahrende Weise geschehen. Nach welchen Grundsätzen Frau Pesendorfer vorgeht, zeige ein Beispiel aus der im Gau Tirol bereits seit Jahren wirkenden und nun durch den Gauleiter umfassend gepflegten Trachtenerneuerung. In lebensgroßen Figuren, zwei Paaren, Mann und Frau, ist im Tiroler Volkstunstmuseum die alte, etwa vom Ende des 18. bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts in dieser Form getragene Tracht des Alpachtals der erneuerten Alpertracht gegenübergestellt.

Die unerhört charakteristische Wirkung der alten Tracht liegt in der Gediegenheit des kräftigen lichtgrauen Lodens der Joppe von Mann und Frau, der in klarem Gegensatz zum Schwarz des ledernen Besäzes und des dicht gefalteten Kittels steht, zum leuchtenden klaren Blau der Schürze und der köstlich farbigen Stiderei am grün umrandeten Brustlah.

Alle die diese Tracht so kennzeichnenden Merkmale wurden bei der Gestaltung einer für heute tragbaren Form getreulich beibehalten. Die lastende Fülle des viele Meter weiten Rodes ist gemindert, doch so, daß die schwingende Weite, der schöne Fall gewahrt bleiben. Das Mieder der alten Tracht ist vorn bis zur Breite von schmalen Achselbändern geschrumpft, die Rückenteile mit der schönen Stiderei reichen knapp unter die Achselblätter. Breite, über die Brust

laufende Verschnürungen sind nötig, um das Ganze zusammenzuhalten, die ganze Schwere des Rodes lastet an den Achselträgern. Die neue Tracht dagegen führt das Mieder weiter bis zur Mitte; es ist so geschickt geschnitten und abgenäht, daß es auch ohne Versteifungen und Stützbeinstäbe und dicke Watierungen, wie man sie häufig an alten Trachten findet, dem weiblichen Körper halt und schöne Form gibt. Der Brustlah ist entsprechend schmaler, doch wie der alte schön gestickt. Darüber liegt die als charakteristisch beibehaltene blaue oder rote, je doch nun schmale und nicht mehr einzwängende Verschnürung. Der Mantel, nach Art der Männerjoppe aus handgewebtem Loden, bedeckte bei der alten Tracht nur Rücken und Schultern, während



Arbeitstracht und Festtracht werden erneuert. Beides steht in voller Harmonie zum Gesamtcharakter des Tales

er Brustlah und Schürze unbedeckt ließ, eine Form, die bei der leichteren Art der Tracht nicht mehr genug Wärmeschutz bietet, als Mantel also ihren Zweck nicht erfüllen würde. Der Mantel der erneuerten Tracht schließt in der Mitte und hat eingeschnittene Taschen zum Wärmen der Hände. Er bietet seiner Trägerin Schutz vor Kälte, Nässe und Wind, wie es ein Mantel tun soll. Dabei ist die großzügige Schnittform, die typische dreifache Rückenfalte, die dekorative breite Einfassung aus schwarzem Wildleder oder Tuchloden beibehalten. Die Strümpfe der alten Tracht, sogenannte Riedelstrümpfe oder Beinhöfeln, messen auseinandergezogen 1½ bis 2 Meter, eine Länge, die wohl ursprünglich dem Zweck diente, an kalten Tagen auch über die Oberschenkel hinaufgezogen zu werden. Sie wurden zu Wulsten (Riedeln) zusammengeschoben und bedeckten nur die Wade. Die neue Form hat wie jeder Normalstrumpf Fühlringe aus weißer Wolle oder Baumwolle und kann, wenn man der älteren Form in einer besonderen Weise gerecht werden will, in Quermodel gestrickt sein. Der schön und gefällig gearbeitete Schuh der alten Tracht konnte, ähnlich wie die Hutform, den heutigen handwerksmeistern als einwandfreies Vorbild dienen.

Um zu solchem schönen Ergebnis zu kommen, müssen wissenschaftliche, künstlerische und schneidertechnische Sachkräfte zusammenwirken. Denn was die Wissenschaft an echtem bodenständigem Trachtengut aufspürt, wird von der Künstlerin in sorgfältiger malerischer Wiedergabe festgehalten und bei den neuen Ent-

würfen verwertet, das so Gewonnene wird von der Schneiderin in die Praxis umgesetzt, Schnitte werden ausgearbeitet, in Schulungslehrgängen geben die Schneiderinnen die Anleitung zur Ausführung, vor allem der einfachen Arbeitstracht, an die Wertgemeinschaften des BDM., der Frauenschaft und des Reichsnährstandes und an andere. Denn auch in der Durchführung muß die Tracht auf einer soliden Grundlage bauen.

Die wertgerecht ausgearbeitete Arbeitstracht bildet Anfang und Grundstock der Trachtenerneuerung im heute lebendigen Sinn. Alle Werkarten, die früher so wesentlich an der handwerklich und stofflich so vorbildlichen Ausführung der Tracht beteiligt waren, sind auch heute wieder in ihren Dienst gestellt.

Die bäuerliche Handweberei kommt wieder zu Ehren. In den Webstuben und Webstuben werden von jungen Frauen und Mädchen die guten Stoffe gewebt, deren Webart und Muster einen Teil der praktischen Verwirklichung der von der Mittelstelle gegebenen Anregungen und Vorbilder bedeutet. Es ist eine Lust, die Freude und den Eifer mitzuerleben, mit denen am Webstuhl geschafft wird, die Freude, mit der dann genäht und gestickt wird, bis die neue Tracht in schlichter und kleidsamer Form, farbenfrisch und sauber, die Trägerinnen schmückt.

Mit Handwerk und Industrie wird zusammengearbeitet, denn wenn man auch die Eigenherzeugung, die Selbstanfertigung wieder anregt, so wird doch häufig genug die Bäuerin auch Stoffe vom Meter kaufen müssen. Nach den Vorschlägen von Frau Pesendorfer weben Textilfirmen die schlichten Druckstoffe für die einfachen Leibmittel, die schönen Brofate für das Festgewand, die Loden und Tuche in kräftigen Farben für die Joppen der Männer und Frauen.

So wie die für die Trachten arbeitende Industrie werden alle Zweige des Handwerks und der Heimarbeit von der neu aufblühenden Trachtenpflege berührt. Die Heimklöppelei erhält gute Muster, um Spitzen herzustellen, die den Halsauschnitt und die Ränder der kurzärmeligen blütenweißen Trachtenhemden schmücken. Der Silberschmied arbeitet Siligrantknöpfe und Schließen aus Silber. Die Federkießtiderei, die vielfach für die flachen Halbschuhe der Frauen und die breiten Ledergürtel der Männertracht überliefert ist, wird wieder belebt.

Das bereits erwähnte Buch von Frau Pesendorfer, das im Callwey-Verlag, München, erschienen ist, gibt mit seinen vielen farbigen Abbildungen und genauen Textanweisungen den Frauen dieses Gaues Anleitung, wie sie ihre Taltracht zeitgemäß und schön anfertigen können, ob sie nun aus dem oberen oder unteren Inntal, aus dem Ötztal oder dem Wipptal kommen. Denn Tracht kann nicht willkürlich getragen werden, sondern ist allein in der Gegend, die sie hervorbrachte, gebunden.

Für andere Landschaften Großdeutschlands sind Trachtenmappen in Vorbereitung, zum Teil stehen sie knapp vor dem Erscheinen. Diese Mappen, die, unter dem Titel „Unsere Tracht“ im Verlag Ludwig Voggenreiter, Potsdam, von der Mittelstelle herausgegeben werden, enthalten außer den Bildern der Tracht für die entsprechende Landschaft neben einer grundsätzlichen Einführung eine genaue Beschreibung und Anleitung zum Nähen sowie Schnittmusterbogen.

Der Mittelstelle Deutsche Tracht haben sich aufs engste angeschlossen alle die Organisationen, die sich mit der Belebung der Volkstracht befassen. Die NS.-Frauenschaft, deren Einrichtung sie ist, sorgt für die Verbreitung des Trachtengedankens in den eigenen Reihen. Denn die Frau, der innerhalb und für die Familie die Pflege und vor allem auf dem Lande oft noch die Herstellung der Kleidung obliegt, kann am erfolgreichsten Bewahrerin und Förderin sein des bäuerlichen Gewandes.

Und die Jugend, die in ihrer Begeisterungsfähigkeit der volkstümmerhaltenden Kraft der Tracht besonders bewußt ist, in den lebendigen Sinn und die praktische Durchführung der Trachtenerneuerung einzuführen, heißt dem begonnenen Werk die Zukunft sichern.

Dr. Boger-Eichler



Alte und erneuerte Tracht aus dem Alpachtale in Tirol

Sämtliche Aufnahmen von Purper, Berlin

Einem deutschen Dichter zum Gedächtnis

Vor 25 Jahren fiel Walter Slex

Am 15. Oktober 1917 hatte sich auf der Insel Osel, auf dem Gute Peudehof, eine große Menge von Russen mit ihren Bagagewagen gestaut. Ein deutscher Offizier forderte sie auf, sich zu ergeben, doch im selben Augenblick wollte ihn ein russischer Offizier gefangennehmen. Da schwang sich der Leutnant Walter Slex, um den Kameraden zu retten, auf ein herrenloses Kosakenpferd und sprengte gegen den Feind an. Wütendes Feuer empfing ihn. Eine Kugel fuhr ihm in den Leib. Walter Slex stürzte, ein Landsturmmann sprang vor, um den Russen, der den Schuß abgefeuert hatte, niederzuschlagen. Doch der Schwerverwundete sagte: „Laß ihn, er hat nur seine Pflicht getan.“

Man trug den innerlich Verblutenden in den Gutshof, eine Operation war nicht mehr möglich. Dort, auf Stroh, ditierte er seinem Burschen die letzte Karte an die Eltern, und als der Bursche als Anschrift Herrn und Frau Professor Slex, Eisenach, schreiben wollte, wehrte er lächelnd ab. „Nur an den Vater, damit die Mutter nicht erschrickt.“ Am frühen Nachmittag des 16. Oktober starb Walter Slex. Zur selben Stunde erhielt sein Regiment den Marschbefehl, so konnten ihm nur neun Kameraden seiner lieben Kompanie das letzte Geleit geben. Auf dem Friedhof von Peude begruben sie ihn. Seitdem umhegt die Liebe des deutschen Volkes sein Grab. Er liegt dort, wo sich einst das deutsche Ordensschloß Peude erhob.

Drei Söhne opferten die Eltern Slex dem Weltkrieg. Otto Slex war im September 1914 gefallen, Martin starb kurz nach dem Zusammenbruch 1919 an den Folgen einer schweren Verwundung. Doch haben Vater und Mutter das Leid um ihre Söhne bewundernswürdig getragen. Als Martin beerdigt wurde, feuerte die Reichswehr über dem offenen Grab drei Salven ab. Da richtete sich die Mutter auf und sprach leise vor sich hin: „Für jeden meiner Jungen eine Salve...“ Und auf ihr eigenes Grab wünschte sie die Worte ihres Sohnes Walter gesagt:

Denn wer auf die preußische Fahne schwört,
hat nichts mehr, was ihm selber gehört.

Aus solchem Elternstamme konnte nur pflichtgetreues, heldenmütiges deutsches Wesen hervorgehen. Und diese Eltern haben Deutschland einen Dichter geschenkt, der nie vergessen werden wird. Denn in Walter Slex hat sich die deutsche Tapferkeit verkörpert. In dem Großen Krieg ist er mit seinen Dichterworten den Suchenden der Begleiter gewesen, den Kameraden der anfeuernde Freund. In seinem „Wandere zwischen beiden Welten“, diesem unvergänglichen Buch, in dem er seinem geliebten Freunde Ernst Würche ein so ergreifendes Denkmal setzte, haben sie sich alle wiedergefunden — die Kämpfenden draußen, die Sorgenden zu Hause. Das Werk ist zum Glaubensbekenntnis des deutschen Soldaten schlechthin geworden, ein Bekenntnis der Bewährung im Männlichen und im Menschlichen.

Drei Jahre lang lag der Dichter „im Felde zwischen Tag und Nacht“, wie eine seiner Gedichtsammlungen heißt, und was er erlebte, dachte, wie er um die Kameraden trauerte, die der Krieg von ihm riß und deren Tod er doch als Opfer der Notwendigkeit empfand — das hat er aufrüttelnd, einfach, ehrlich,

wahr in seinen Versen gesagt. So ist Mensch und Werk bei Walter Slex eine Einheit geworden. Und das, was sein Leitwort als Offizier und Führer gewesen ist: „Leutnantsdienst tun, heißt seinen Leuten vorleben, das Vorsterben ist wohl nur ein Teil davon“, das hat er mit seinem eigenen Leben wahr gemacht. Sein Heldentod bezeugt es.

Und unter welch harten Kriegsumständen hat er seine Werke geschrieben! Freilich, die „Zwölf Bismards“, zu denen er in der beglückenden Zeit seines Hauslehrertums auf den Bismardschen Gütern Material gesammelt hatte, und seine Dramen „Demetrius“ und „Lothar“ entstanden noch in friedlicheren Zeiten, doch was der Kriegsdichter Slex schrieb, ist alles unter unsagbaren Mühen im Feld zustande gebracht worden. Im Kriegswinter 1916 erblühte ihm das Märchenpiel „Die schwimmende Insel“, in der sich das Erlebnis des Krieges symbolhaft um das Opfer der Helden und den ewigen Sieg des sich erneuernden Lebens rankt. Der gefallene Soldat, der der „Soldat Gottes“ geworden ist und für eine kurze Weihnachtsstunde zu Vater und Geschwistern zurückkehren darf, trägt den Namen des gefallenen Bruders: Otto.

Weihnachten 1914 hatte Walter Slex bereits zu einer Weihnachtsfeier des Regimentes etwas schreiben müssen. Nach einer als Horchposten verbrachten Nacht, im Schützengraben und im Lärm der Meldestube schrieb er, drei Stunden vor der Feier, sein „Weihnachtsmärchen“ nieder, das dann anschließend in der Kirche vorgelesen wurde.

„Kein Wort ist später mehr daran geändert worden“, hat er im nächsten Urlaub seinen Eltern erzählt. „Das war die stärkste Inspiration, die ich je hatte.“

Sein letzter Entwurf, das Manuskript zur Kriegsnovelle „Wolf Eschenlohr“ trug er in der Kartentasche an seiner Seite mit durch den russischen Krieg. Und durch dieses Manuskript drang auch die Kugel, die sein Leben endete. Die Blätter waren durch die Gewalt des Schusses wie aneinander geheftet. Nach seiner Verwundung legte Walter Slex seinem Burschen ans Herz, doch ja für die Mappe mit dem Manuskript gut zu sorgen. Die Gedanken des sterbenden Dichters gingen zu seinem letzten Werk, das er nicht mehr vollenden sollte.

In den Gestalten, die er in seinen Kriegserzählungen und Kriegsversen schuf, haben Hunderttausende von deutschen Eltern die Gestalten ihrer Söhne gesehen. Sie gewannen aus ihnen das Bild der weltüberwindenden Tapferkeit, so wie Walter Slex sie dargestellt und verkörpert hat. Und sie hüteten das Werk des Dichters in ihren Herzen, das inzwischen ein Vermächtnis geworden ist. Es spricht zu uns allen, heute, da Deutschland wiederum eine Sendung erfüllt. Sophie Rühow

In seinem Buch „Walter Slex, ein Kämpfer“ deutet E. G. Zwahlen den Weg und das Werk des Dichters. Besonders klar wird darin die Stellung des Dichters in seiner Zeit sichtbar, die Auseinandersetzung eines Vorläufers für das neue Gemeinschaftsbewußtsein mit dem bürgerlichen Individualismus der Welt vor 1914. Außerdem gibt das Buch einen guten Überblick über die weniger bekannten Werke von Walter Slex, vor allem auch über sein dramatisches Schaffen. Das Buch ist im West-Ost-Verlag, Berlin SW 61, erschienen (Preis geb. 4,80 RM.).

Soldatentraum

In einem Russendorfe zog
Ich nachts die Reistiefel aus
Und fiel in einen Traum und flog
Auf Rinderschuh'n ins Elternhaus.

Die Türen gingen auf und zu,
Von Rinderhänden leicht bewegt,
Als atmete in stiller Ruh
Das Haus, vom Leben frisch durchregt.

Ich war daheim und war ein Kind;
Doch als das Feld sich kaum bereift,
Hat mir der kühle Morgenwind
Die Rinderschuhe abgestreift.

Ich lag im Stroh, des Königs Mann,
Fremd, tot und öde war das Haus.
Ich zog die Reistiefel an
Und ritt ins Morgenrot hinaus.

Walter Slex

(Aus: „Im Felde zwischen Nacht und Tag“.
Gedichte. Verlag C. F. Beck, München)

Rauhbaube

Soldatenbrief über ein zeitgemäßes Thema

44-PK. Sehr verehrtes Fräulein in der Heimat!

Entschuldigen Sie, daß ich mit immer noch schmuddigen Händen und nicht ganz sauberen Fingernägeln diesen Brief schreibe. Aber in dem Granattrichter von heute früh hatte sich zwar einigermaßen sauberes, aber kein warmes Wasser angesammelt, und ein Holzspan arbeitet leider auch nicht so gründlich wie der Manifürefaßten auf Ihrem Toilettetisch.

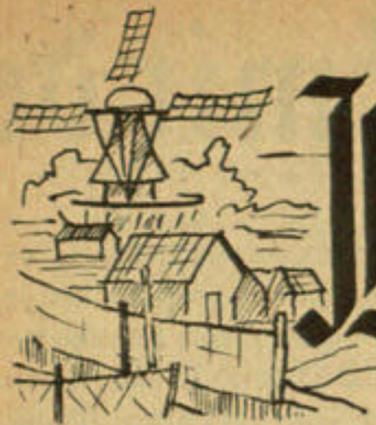
„Entschuldigen Sie“... mit diesem Anfang ist eigentlich schon erklärt, warum ich schreibe. Kann ich etwas dafür, daß in unserm Moorloch kein warmes Wasser läuft? Wozu also Entschuldigung? Es muß sich endlich überall herumsprechen, daß wir hier draußen mit jedwedem Dred auf Du stehen, daß wir auf Zivilisation notgedrungen pfeifen müssen und daß wir überhaupt ziemliche Rauhbaube geworden sind. Dafür haben wir Entschuldigungen nicht nötig, wohl aber Euer Verständnis.

Als wir damals 1939 in die Kasernen einrückten und uns erstmalig in den neuen Uniformen zeigten, da habt Ihr gestaunt, warum wir uns die Feldblusen so weit und die Stiefel nicht nagelneu verpassen ließen. Das war der erste Riß zwischen unserer bisherigen zivilen Lebensform und der kriegerischen Haltung, die wir nun schon seit drei Jahren tragen. Wo bisher unser Wörterbuch die Begriffe „nett“ und „eigenwillig“ führte, da hieß es nun „feldbrauchbar“ und

„einheitlich“. Und so sind wir denn ausgerückt; derbes Zeug an Leib und Hüften, das Handtuch rauh, aber dafür um so kleiner; ein Stück Seife „für alles“, Rasierzeug und ein Taschenmesser. Das muß genügen. An persönlichen Dingen nicht mehr als die Briefftasche und ein Foto (oder mehrere) von „unsere lieben Frauen“. Es bleibt nämlich nicht viel Platz am Infanteristen frei, wenn er marschmäßig ausgerüstet ist... Seht, mit diesem „Inventar“ leben und kämpfen wir nun schon durch alle Feldzüge hin bis zum heutigen und auch noch den nächsten Tagen! Gewiß, die einzelnen Stücke haben sich erneuert, aber es sind dieselben Dinge geblieben. Und wenn wir selbst wollten, es kann kein Stück dazukommen. Ihr könntet uns Stapel von Wäsche und Büchern, von Parfüm und Kleiderbürsten schicken — wir müßten alles liegen lassen, weil einfach kein Platz mehr ist. Darum ist es besser, sich gar nichts erst zu wünschen. Dann hat die liebe Seele ihre Ruh!

Ja, die Seele! Unsere innere Ausstattung haben wir noch mehr und härter auf „feldmarschmäßig“ umstellen müssen wie das Äußere. Für Ziviles und Privates bleibt nur ab und zu ein Blick in die Briefftasche oder irgendein dünnes Heft... Selbst Zeitung und Rundfunk sind oftmals Luxus. Dafür haben wir auch keine seelischen Leiden oder „Probleme“. Alles ist klar, natürlich und auch meist allen ziemlich bekannt. „Nerven“ zum Beispiel wird man bei uns ver-

Sortierung nebenstehend



Junger im Baum Sturm

ROMAN VON ANNA ELISABET WEIRAUCH



4. Sortierung

Und es sind Hände, die viel und schwer gearbeitet haben, ein langes Leben hindurch, und die jetzt noch keinen Augenblick in der Woche müßig sind. Sie sind hart und runzlig, diese Hände, sehr, sehr gründlich geäubert — denn auch das gehört zur Heiligung des Feiertages — aber man sieht ihnen die Mühe dieser gründlichen Säuberung an. Es ist keine träge, verwöhnte, gut gepflegte und oft geküßte Hand... es ist eine Hand, die sich nicht scheut, in die Erde zu greifen, Unkraut zu jäten, tag- und tagelang, von der Morgendämmerung bis in die sinkende Nacht der mühevollen Arbeit des „Krentens“ zu helfen... aus Hunderten und aber Hunderten von wachsenden Trauben die unscheinbarsten Beeren herauszupflücken, damit die anderen desto größer und schöner sich entwickeln können — eine nicht endende, ermüdende Arbeit, manchmal tief gebückt, manchmal die Hände hoch über dem Kopf erhoben, stundenlang auf einer Leiter unter dem glühenden Glasdach hockend, immer mit scharfer Aufmerksamkeit und Behutsamkeit, um die kostbaren Trauben nicht zu beschädigen... oh, Christa kennt die Arbeit, sie hat oft genug geholfen, denn im ganzen Westland ist keine Kinderhand und keine Greisenhand entbehrlich, wenn die Zeit des Krentens gekommen ist...

In den alten Händen ist keine Unrast, sie liegen sehr still, sie sind müde und ruhen aus, und Christa begreift, daß diese Ruhe ihnen not tut und daß sie diese wenigen Stunden am Sonntag untätig sein wollen und können — daß sie nicht nach einem Strickstrumpf greifen... oder nach einer Zigarette...

Aber der Mund, der in der Woche viel geschwiegen hat, bewegt sich gern... nicht in übertriebener Hast, nicht in eifrigem Geplauder. Aber er stellt Fragen... viele Fragen, die nicht immer leicht zu beantworten sind. Mit dem Haushaltsgeld fängt es an und mit dem Kirchenbesuch hört es auf... oder auch umgekehrt. Nicht mit Christas Kirchenbesuch — o nein! Daran wird nicht gerührt. Aber daß Dirke seine Pflichterfüllung vernachlässigt, daran wird nicht gewandert. Gemahnt werden. Wann hat er gebeicht, wann ist er zum Abendmahl gegangen? Daß Christa ihn nicht abhält, ist selbstverständlich, aber sie findet es ein bißchen übertrieben, daß sie dafür verantwortlich gemacht wird. Schließlich ist er ihr Mutter und nicht ihr Kind, und er muß selber wissen, was er zu tun hat.

Eine solche Antwort liegt ihr auf der Zunge, aber sie unterdrückt sie. Sie beschränkt sich auf sehr unvollständige Auskünfte, wie „Ich glaube“ oder „... ich weiß nicht.“

Sie weiß sehr vieles nicht, wonach sie gefragt wird. Nicht einmal, womit das Mädchen das Linoleum bohrt oder ob sie das Kupfer nach dem Putzen mit Wachs abreibt. Sie verspricht, nach allem zu fragen und für alles zu sorgen, aber sehr oft kommt sie in die Verlegenheit, daß sie die Fragen auch das nächste Mal nicht zur Genüge beantworten kann. Die ganze Woche über hat sie nicht einen Augenblick daran gedacht, aber wenn sie das Haus in Poeldijk betritt, fällt ihr alles wieder ein, und es überkommt sie wie eine Examensangst. Denn die alte „Medrouw“ vergißt nichts, und Christa kann sehr schlecht lügen... sie wird rot dabei und stottert. Sie hört nie einen Verweis... nur ein kurzes, bedeutungsvolles „So so“... aber sie fühlt sich tief beschämt. Und wenn sie einen Blick von Cato auffängt, ein vielsagendes bestätigendes Kopfnicken oder ein spöttisches Lächeln, dann fühlt sie sich gekränkt und geärgert...

Der Wagen ist da! Das unbeschreiblich aufregende Ereignis ist eingetreten — der gewünschte, erhoffte, erwartete, lange gewählte und viel besprochene Wagen ist da... ladglänzend und nickelblühend steht er vor der Tür und wartet darauf, daß man sich in seinen Lederpolstern bequem zurechtsetzt.

Da steht er, ein Wunderding, der fliegende Koffer aus dem Märchen, die Welt ist kleiner geworden durch seinen Besitz, oder auch größer... alles ist mehr in die Nähe gerückt, hemmende Mauern sind durch einen Zauberschlag umgefallen wie Pappulissen. Unendlich weit sieht man nach allen Seiten, von überall her lockt und ruft es... bis hinaus nach Den Helder kann man fahren oder bis hinunter nach Domburg... bei van Kempen in Warmond kann man essen, oder im Spaander in Volendam...

Es ist schon ein klein wenig enttäuschend, wenn Dirke etwas zögernd sagt: „Heut müssen wir wohl erst einmal nach Poeldijk fahren... die Eltern sind sicher auch schon sehr neugierig...“

„Natürlich!“ sagt Christa tapfer. „Außerdem muß er doch erst eingefahren werden. Sehr weit könnten wir sowieso nicht. Und wenn du etwa mit ihnen und Toosje eine kleine Tour machen willst... ich bleib' ebenso gern ein bißchen allein, heut nachmittag oder morgen... wirklich, das macht mir gar nichts.“

Es ist noch ziemlich früh am Sonnabend nachmittag, als sie ankommen, die Arbeit ist noch überall im Gange. Vater läßt sich leider bei der Ankunft nicht sehen, und er ist der einzige — das weiß Christa —, der ein herzliches und erfreuliches Wort gefunden hätte. Die Mutter und Toos gehen um den Wagen herum, sie betrachten ihn aufmerksam, sie nicken mit gepreßten Lippen.

Christa sagt nichts, sie hat nicht den Mut, eine Antwort herauszufordern. Dirke fragt stolz und strahlend: „Nun? Wie findet ihr ihn?“

„Sehr hübsch“, sagt die Mutter ohne Begeisterung. „Kostet auch sicher einen kleinen Cent. Ich hoffe nur, daß du dich nicht überkommen hast, mein Junge.“

Eine leichte Röte schießt Dirke in die Stirn. „Ich bin kein Verschwender, Mutter!“ sagt er mit einem gezwungenen Lächeln. „Kennen Sie mich so schlecht? Halten Sie mich für leichtsinnig?“

Die Mutter fährt leicht mit den Fingerspitzen über den glänzenden Lack, als müsse sie die Qualität prüfen — oder als wolle sie ein Staubchen entfernen.

„Ich habe dich nicht dazu erzogen“, sagt sie, ohne den Schimmer eines Lächelns.

„Im Haag leben die Leute alle über ihre Verhältnisse!“ verkündete Toos mit unumstößlicher Sicherheit. „Und böse Beispiele verderben gute Sitten. Wenn man nicht die nötige innere Festigkeit besitzt, ist die Stadt ein sehr gefährliches Pflaster.“

In Christa köcht eine Bitterkeit auf, sie beißt die Zähne aufeinander, um eine Antwort zu unterdrücken. Dirke ist von einer rührenden Geduld, er lacht und tätschelt seiner Schwester den Rücken, als wäre sie ein kleines Kind, das altfluge Bemerkungen äußert: „Keine Angst, Schwesterchen! Ich stehe ziemlich fest auf meinen Füßen. Nicht wahr, Christa? Wir lassen uns nicht durch den Haagschen Wind verwehen!“

Christa fühlt, daß Dirke sich bemüht, sie in das Gespräch hineinzuziehen. Wahrscheinlich hat er ihr verstoßenes Gesicht wahrgenommen. Um ihm den Gefallen zu tun, lächelt sie mit blassen, steifen Lippen: „Ist es im Haag so viel windiger als hier draußen? Ich finde immer das Gegenteil...“

Sortierung auf Seite 66

Rauhbaue Sortierung von Seite 62

geblich suchen. Der trübste Hase wird hier bald so stur wie alle Landser. Die Freiwagen, bei Granatfeuer erseht er durch eifriges Ohrensprechen. Nie wird von Gefahren, von Trommelfeuer, von schweren Tagen oder gar von Heldentum gesprochen — hier gibt es dafür höchstens rauhbaue Ausdrücke. Man sagt „mulmige Kiste“, „Zwan haut auf die Pauke“, „es gibt dicke Luft“ und „Mag hat wieder ein Ding gerissen“. So entstand unsere Soldatensprache, die so laut und überdeutlich klingt, wenn ihr sie hört.

Das gleiche gilt von den „Sitten“ der Landser. Unsere Lebensart ist die Folge eines wechselvollen Lebens unter feindlichem Beschuß und freundlicher „staatlicher“ Fürsorge. — Wer gerade aus dem Feuer kommt und eine Schokoladentafel triegt, der fr... sie halt auf einen Sitz. Maßzuhalten fällt dem Soldaten schwer. Heute schmeckt's, immer ist ein Grund zum Feiern. Also los! Wer weiß, was mor-

gen ist? Und wenn morgen nichts ist als Kampf und Dred, dann ist's halt auch nicht anders. Und was der Soldat denkt, das sagt er auch. Hier draußen darf er das. Kein Führer raunt, wenn einer, der mit ihm im Feuer im gleichen Trichter liegt, und deutlich das Kernwort der Front inruft, das wie Schokolade mit Schokolade anfängt, sonst aber nichts damit zu tun hat.

Das Wiedersehen

Du kamst mit blanken Augen
Erwartungsvoll herein —
Ob meine Hand' noch taugen,
Gut zu dir zu sein?

Hab' Waffen nur getragen —
Und alle Färllichkeit,
Wenn wir da draußen lagen,
Blühte fern und weit...

Ah, hab' Geduld! Und warte,
Du liebes Angesicht,
Daß dein Herz die harte
Schale endlich verliert.

Ich kann nur stumm dich grüßen,
Wenn du dich an mich drängst,
Gefahren sind die süßen
Liebesworte längst.

Ah, hab' Geduld! Gefallen
Ist mehr als dies da vorn!
Und von den Rosen allen
Blieb allein der Doorn.

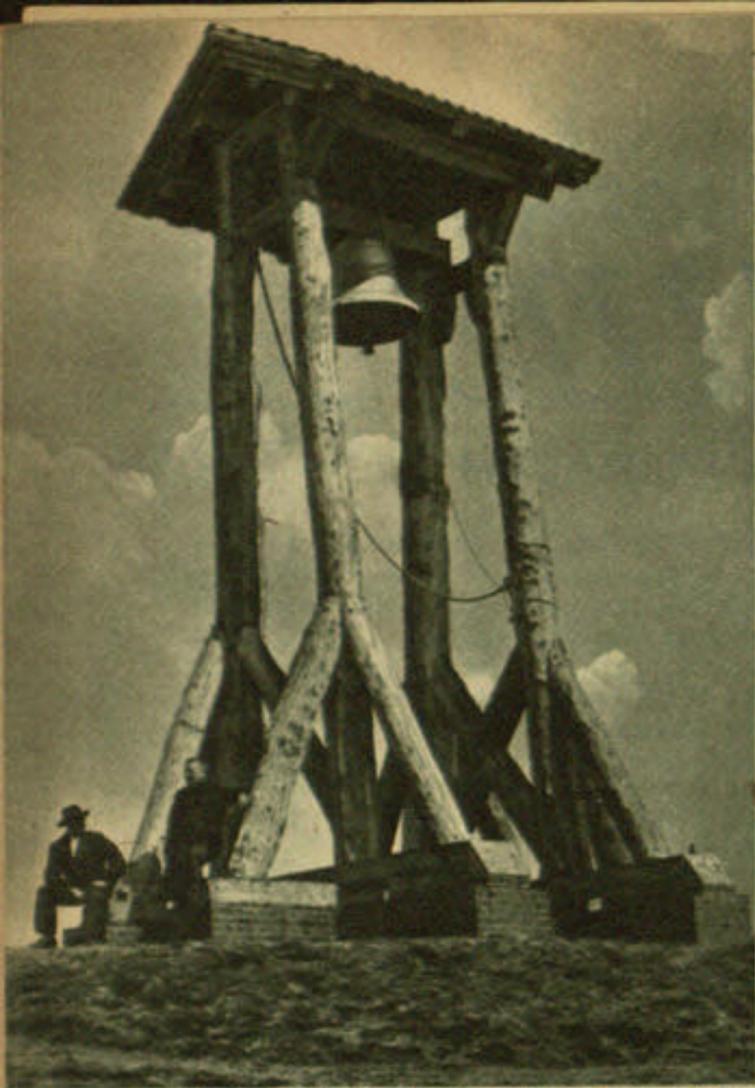
Herbert Leffeboudois

Jetzt müßte ich natürlich wieder um Verzeihung bitten, liebes, wohlgezogenes Fräulein! Aber Sie haben sicher schon gemerkt, worauf das alles hinauswill: Ihnen daheim zu erklären, daß wir hier Männer werden mußten, und daß unsere Rauhbaueigkeit hier draußen genau so natürlich ist wie eure Wohlerzogenheit daheim. Und dennoch — sie ist letzten Endes eine Form, die wir uns aneignen. Im tiefsten Innern steckt schon noch die — Kinderstube.

Und wenn wir dereinst wieder kommen, dann — glaubt es mir — allerdings als Rauhbaue — aber... „auf dem Wege der Besserung“.

Herbert Leffeboudois **44** Kriegsberichter Willibald Janzowski

7 Jahre Kampf mit dem



Auf einer Erhöhung des Kooges hängt in einem mächtigen Balkengerüst die Neulandglocke. Wenn sie ihre eherne Stimme erschallen läßt, ist Not im Land, Feuersbrunst oder Sturmflut. Dann ruft sie alle Bewohner des Kooges zur Hilfe für das bedrohte Gehöft oder zur Sicherung des Deiches. Aufnahme: Hoffmann

Diele einzelne junge Menschen und auch junge Familien paden heute bereits ihre Habe auf, um das mit dem Schwert erkämpfte Land im Osten mit dem Pflug noch einmal zu erobern. Denn dieses Land wird nicht eher für alle Zeiten gewonnen sein, als bis der Bauer tiefe Furchen durch den Ader gezogen hat und jeder Scholle vertraut ist. Liegt es da nicht nahe, nach einem Beispiel zu suchen, das zeigt, wie deutsches Bauerntum sich auf neuem Boden bewährt? Das große Siedlungswerk deutscher Bauern in den deut-

schen Ostlanden liegt Jahrhunderte zurück. Alle großen Taten dieser bäuerlichen Pioniere sind zwar leuchtende und anspornende Beispiele, aber sie sind doch schon zu sehr Geschichte geworden und entbehren einer lebendigen Verknüpfung mit der Gegenwart. Indessen finden wir das Beispiel bäuerlichen Ringens auf neuem Boden auch in unserer Zeit. An der Westküste Holsteins, wo die Nordsee seit Jahrhunderten Land raubt und Land wieder anspült, haben schon viele Bauerngeschlechter einen erbitterten Kampf mit den Wasserkräften geführt. Bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts etwa siegte das Meer. Es riß besiedeltes, fruchtbares Land an sich und forderte Tausende von Menschenopfern. Seit dem 18. Jahrhundert aber zwangen die Menschen den „blanken Hans“, den abgespülten Sand und die Schwemmstoffe vor der Küste abzulagern und so einen Teil des Raubes wieder herzugeben. Man baute zu diesem Zweck Pfahlreihen, sogenannte Lahnungen, im Diered von 400 Meter Seitenlänge. Die tief in das Wattenmeer (das 20 bis 40 Kilometer breit der Küste vorgelagert ist) eingerammten Pfähle waren durch Buschwerk, Reisig und Draht so miteinander verbunden, daß künstliche Beden entstanden, in denen die Flut zur Ruhe gebracht wurde, und die Schwemmstoffe sanken. Wurde dann dafür gesorgt, daß sich bei Abjinten der Flut das Wasser innerhalb dieser Beden in Gräben sammeln und durch einen Hauptabzugskanal abfließen konnte, dann wuchs das Schwemmland immer höher, bis man eines Tages einen Damm ringsum bauen und mit der weiteren Bearbeitung des noch locker aufgeschichteten Landes beginnen konnte.

Seit gut 150 Jahren hat die holsteinische Westküste

mehrmals durch Schwemmland einen Zuwachs erfahren. Wenn das neue Land so weit gereift war — im allgemeinen vergehen fünfzig Jahre darüber —, daß man den endgültigen großen Deich herumziehen konnte, begann die Nutzung als Ader- oder Weideland. Je nach Raumnot und persönlichem Mut siedelten Bauern sich in der neuen Marsch, in dem Koog, wie sie es nannten, an. Wenn ein Deich gezogen wird, schließt er nicht gegen die blanke See ab, sondern ein neues wachsen-

des Land ist bereits wieder vorgelagert, das von Gräben entwässert und teilweise von Schafen schon beweidet wird. Und man weiß, auch dieses Land wird eines Tages, von einem Deich eingefast, einen neuen Koog bilden. Wie bei einem Querschnitt durch die Erde, der die einzelnen Schichten noch erkennen läßt, hat sich im Laufe der Jahrzehnte als schmaler, langer Landstreifen ein Koog vor den andern gelegt.

Der jüngste dieser Köge an der holsteinischen Küste ist der Adolf-Hitler-Koog. 1933 wurde mit der Eindeichung begonnen, und im August 1935 fand die feierliche Einweihung durch den Führer statt. Im Gegensatz zu der unregelmäßigen Ausnutzung und Besiedlung der früher gewonnenen Köge wurde der Adolf-Hitler-Koog sofort für eine planmäßige Bauernwirtschaft vorgesehen. Unmittelbar nachdem man den 8 Kilometer langen Deich geschlossen hatte, wurden die rund 1300 Hektar Neuland für Bauern-, Landarbeiter-, Handwerker- und Fischerstellen aufgeteilt. Schon nach vier Monaten, als die erste Ernte auf dem neuen Koog eingebracht werden konnte, waren die Häuser für etwa hundert Familien zum Einzug fertig. Zwei befestigte Autostraßen durchzogen das Land in der Länge und Breite, und mehrere fahr- feste Arbeitswege ermöglichten vom ersten Tage eine zweckmäßige Bearbeitung aller Flächen. Damit erfuhrt



Ein Jungbauernpaar



Zwei flachsblonde Friesenkinder

An den weiten Hängen des neuen Deiches wächst saftiges Gras. Zahlreiche Schafherden finden hier reichliche Nahrung. Aufnahme: Hoffmann



die Landgewinnung an der holsteinischen Küste eine entscheidende Wendung. Zum ersten Male in der Geschichte der deutschen Eindeichungen wurde auf dem eben gesicherten Land sofort mit einer intensiven Selbstbestellung begonnen, und zum ersten Male auch fanden Bauern, Fischer und Handwerker auf dem Neuland eine Heimat.

Neuland

Erster Siedler auf einem neuen Koog sein, heißt kämpfen. Der sechs Meter hohe Deich schützt zwar das Leben der Menschen und ihre Arbeit. Solange die heute Lebenden sich erinnern können, haben sich keine großen Deichbruch- oder Sturmflutkatastrophen mehr ereignet, und als vor einigen



Aufnahme: Hoffmann



Aufnahme: Hoffmann



Eine dithmarscher Jungbäuerin

Aufnahme: Purper

Jahren der Deich des Neufelder Kooges nicht standzuhalten drohte, hatte man Menschen und Vieh rechtzeitig in Sicherheit gebracht. Tag und Nacht lagen Hilfsmannschaften in allen umliegenden Orten bereit, um einer möglichen Gefahr sofort Einhalt zu gebieten. Diese Sorge also, daß das hereinflutende Wasser ihnen wieder alles rauben könnte, haben die Koogbewohner kaum. Aber das Land selbst, dieser jungfräuliche Boden, der nach einem jahrelangen Reife- prozeß alle Kräfte in sich birgt, will erst mit der Hände Kraft erobert sein. Vielversprechend liegt der saftige Marschboden da. Man weiß von ihm, daß er in den ersten Jahrzehnten der beste Ackerboden ist, den deutsche Gauen aufzuweisen haben. Aber man kennt ihn noch nicht. Er bewahrt zunächst hartnäckig seine Wachstumsgeheimnisse. Erst im Laufe der Jahre weiß der Koogbauer, was er anbauen muß, welche Kulturen den Boden- und Witterungsverhältnissen am besten entsprechen.

Auch auf dem Adolf-Hitler-Koog haben die Menschen in den ersten

Jahren um ihre Existenz ringen müssen. Durch den anfänglich versuchten Anbau von Getreide, wobei zwar verhältnismäßig gute Ernten erzielt wurden, konnten die Bauern den Lebensunterhalt nicht verdienen. Erst nach einer Umstellung auf Gemüsebau, speziell Anbau von Kohl, wurden gute Erträge erzielt, die den Koogbauern einen gesunden Ausbau ihrer Wirtschaft ermöglichten.

Ja, es muß oft eine saure Arbeit gewesen sein, den schweren Boden zu bearbeiten. Der scharfe Seewind pfeift unbarmherzig über den Deich ins Land hinein. Wie eine hohe Kuppel wölbt sich der Himmel über dem weit überschaubaren Land, meist dunkel bewölkt, und nach jedem Regenschauer sinken die Männer und Frauen mit ihren hohen Feldstiefeln tief in die morastige Erde ein. Die Kooglandschaft ist ohne einschmeichelnden,

landschaftlichen Reiz. Nach welcher Seite man sich auch dreht, man sieht das kahle Land ohne Baum und Strauch. Die Häuser im niederländischen Bauernhausstil — Wohnraum, Scheune und Stallungen unter einem weit heruntergezogenen Dach vereint — fauern sich, von weitem gesehen, wie Maulwurfshügel an den ebenen Boden. Schön für unser Auge und für das Herz wird dieses Land erst durch der Menschen Arbeit. Man muß es lieben, weil es menschlichem Fleiß seine Entstehung verdankt. Unwillkürlich erlebt jeder, der diesen Marschboden betritt, ein Gefühl des Stolzes, weil die menschliche Ausdauer über die Gewalt des Wassers gesiegt hat.

Inzwischen hat der Adolf-Hitler-Koog zum siebenten Male Frucht getragen, und wenn sich siebenmal der bäuerliche Jahresreigen von der Feldbestellung bis zur Ernte vollendet hat, dann ist über das Land das Urteil gesprochen, und auch die

Menschen sind mit ihrer neuen Heimat eins geworden. Wer heute über den Adolf-Hitler-Koog geht und in dem einen oder anderen Hause einkehrt, sieht sich vor einem erfolgreichen Ergebnis. Nach den unsagbar schweren und unsicheren Anfangsjahren haben die Menschen sich wieder aufgerichtet. Bei allem, was sie von ihrem Leben sagen, klingt eine stille Freude mit über das gelungene Werk.

Gewiß, es gehörte damals Mut dazu, hier neu anzufangen. Es waren durchweg junge Menschen, die sich an die Aufgabe heranwagten. Die meisten hatten sich gerade erst zum gemeinsamen Leben zusammengefunden. Alle Hoffnung und alle jugendliche Kraft setzten sie ein. Und das Werk gedieh! Auch der Himmel gab den unermüdbaren Koogbauern seinen Segen: wie die Arbeit wuchs und Früchte trug, kamen Jahr für Jahr auch die Kinder, gesunde, blonde Bauernkinder, für deren Zukunft die schwere Arbeit nun noch einmal so gern getan wurde.

Für die Menschen, die im Koog leben und schaffen, ist es eine Selbstverständlichkeit, daß sie für sich und ihre Kinder die Heimat errungen haben. Für den Fremden, der von weither kommt und der vielleicht auch den Osten mit seinen Neuanfängen sah, ist der Adolf-Hitler-Koog noch ein Gleichnis dazu. So wie hier nationalsozialistische Siedlungspolitik, alle Schwierigkeiten überwindend, zu einem guten Erfolg geführt hat, der von Dauer sein wird, wird man auch im Osten immer den richtigen Weg finden, wo es ja auch gilt, Neuland, volksfremden Einflüssen ent-rissenes Land durch bäuerliche Verwurzelung wieder zu deutschem Heimatboden zu machen.

Lydia Reimer

Fleiß und zähe Ausdauer sind notwendig, um gute Ernten zu erzielen

Aufnahme: Reichsnährstand



„Ja, der Haagische Wind, das ist eine ganz besondere Sorte!“ erklärt Dirk pathetisch, mit einem heimlichen Lachen in der Stimme. „Hast du noch nichts davon gehört? Und auch nichts gespürt? Der Haagische Wind, weicht du, der bläst die Leute auf, daß sie anschwellen wie Kinderballons! Sie plähen beinahe vor lauter Aufgeblähenheit! Nirgends in ganz Niederland — in ganz Europa sind die Leute so fein wie im Haag! Sie sind viel zu vornehm, um mit einem Päckchen über die Straße zu gehen — von einer Markttasche schon ganz zu schweigen! Sie holen die Kartoffeln in einem Geigenkasten — das sagt man wenigstens in Amsterdäm von uns, und es soll auf einer wahren Geschichte beruhen.“

„Dann passe ich aber gar nicht dahin!“ sagt Christa mit einem freieren Lächeln. „Bei uns gehen die Hausfrauen gern selber auf den Markt — auch die der sogenannten Gesellschaft. Einkäufe zu machen, ist doch ein Vergnügen!“

„O ja, besonders im eigenen Wagen!“ lacht Toosje spöttisch. „In Amerika zum Beispiel soll ja jede Köchin ihren Wagen zum Einholen haben! In Berlin ist es vielleicht nicht viel anders. Hier ist es ziemlich selten, daß eine junge Beamtin sich ein Auto leisten kann. Nun — Dirk wird ja wissen, was er tut.“

„Er weiß es, Liebchen, er weiß es!“ versichert Dirk tröstend. „Er läßt sich nicht zu unüberlegten Ausgaben hinreißen! Nur keine Sorge! — Wo steckt denn Vater? Noch bei der Arbeit? Komm, Christa, wir wollen ihn suchen!“

Auch Dirk hat jetzt entschieden Eile, der Unterhaltung ein Ende zu machen, er zieht Christa mit sich fort.

Es ist nicht leicht, in der Gärtnerei jemanden zu suchen und zu finden. Kilometerweit streckt sich das Gelände, unübersichtlich, weil Treibhaus sich an Treibhaus reiht. Wälder von Obstbäumen, Felder von Gemüsen, alles wächst unter Glas. Dirk und Christa laufen auf den sauberen, muscheltiesbestreuten Wegen, und sie laufen zwischen den Glaswänden, zwischen haushohen und mannshohen, unter Dächern, auf denen die Sonne brennt, unter weißgefaltnen, unter matten-geschützten — zwischen den vielen, vielen Weinstöcken, deren Stämme dick sind wie Baumstämme und gewunden wie die Leiber von grauen Riesenschlangen.

Und ganz am Ende finden sie den Vater mit seinen Gehilfen neben einem Stapel, einem Berg von jungen Bäumchen. Er sieht seine Kinder schon von weitem kommen, er winkt ihnen zu mit dem breitrandigen, zerfransten Strohhut, aber es erscheint kein Lächeln auf dem braunen, faltigen Gesicht.

„Oh, haben Sie noch so viel zu tun, Vater?“ fragt Christa erschrocken. „Müssen die Bäumchen alle noch in die Erde?“

„In die Erde? Nein, mein Kind . . . aus der Erde heraus müssen sie!“ Der Alte lacht, aber es ist kein freudiges Lächeln, Bitterkeit und Grimm ist darin.

„Ach, du lieber Himmel!“ Christa sieht sich mit großen Augen um. Wahrhaftig, Arie und Piet stoßen die Spaten in den Boden zwischen den schlanken, festgewurzelten Bäumchen, sie reißen die Stämmchen heraus, sie schütteln die anhaftende Erde aus dem vielverästelten Wurzelwerk, sie werfen sie zu den anderen auf den Stapel — sie arbeiten mit einem verbissenen Eifer, mit müden und freudlosen Gesichtern . . . „Was ist denn nur, Vater? Sind sie krank, alle krank?“

„Krank?!“ Van Diepen lacht höhnisch auf. „Gesund müssen sie sein, tadellos, erste Qualität!“

„Ach, sie werden verkauft?!“ Christa atmet erleichtert auf. „Ich dachte schon, es wäre eine Seuche unter ihnen ausgebrochen — ich verstehe ja so wenig davon. Sind es nicht Obstbäumchen?“

„Pflirsichbäumchen . . .“ Der Alte bindet die Schürze auf und zieht den Kopf aus der Trägerschlinge. „Na, Jungs, ihr wißt ja, was ihr zu tun habt. Bis Seierabend werdet ihr wohl klar kommen . . . mit der angenehmen Arbeit. Ich

geh' mit euch ins Haus, Kinder! Nett, daß ihr gekommen seid!“ Er zwingt sich, ihnen freundlich und dankbar zuzunicken.

„Wir wollten Ihnen den neuen Wagen zeigen!“ Christa lächelt, aber ihre Brust ist eigentlich beklommen. „Er ist so hübsch . . . und wir haben uns so schrecklich damit gefreut.“

„Ist er da? Na, das ist doch fein! Zeig mir den neuen Wagen, mein Döchtling! Vielleicht, daß man dann auf andere Gedanken kommt . . .“

Christa geht eine Weile schweigend neben ihm her und sieht von der Seite in das gefurchte Gesicht. Die klaren Augen sind verdunkelt, Stirn und Brauen wulsten schwer darüber.

„Was ist denn mit den Pflirsichbäumchen, Vater?“ fragt sie scheu und bedrückt. „Sind sie nicht verkauft?“

„Verkauft? O ja. Für fünfundzwanzig Cents das Stück. Das ist nicht grade sehr viel für all die Mühe, die man jahrelang mit ihnen gehabt hat . . . findest du nicht? Aber für einen so guten Zweck gibt man sie ja gern umsonst. Und wenn man's nicht gern tut, tut man's eben ungern. Gesetz ist Gesetz, und Verordnung ist Verordnung. Warum sie solche Verordnungen machen, weiß der liebe Himmel! Vielleicht kann Dirk es uns erklären . . . der sitzt ja immer mit den hohen Herren vom grünen Tisch beisammen . . .“

Dirk ist etwas zurückgeblieben, er hört die letzten Worte und kommt näher: „Was erklären?“

„Das mit den Pflirsichbäumen . . . Vater muß sie abgeben . . . oder verkaufen . . . wo kommen sie denn hin, Vater? Sind sie für neue Siedlungen bestimmt?“

„Ach — wenn's das wäre! Ich bin kein reicher Mann, aber ich würde sie verschicken . . .“ Die Bitterkeit bricht heftig durch seine tiefe, ruhige Stimme. „Auf den Scheiterhaufen kommen sie! Verbrannt werden sie!“

„Die . . . gesunden Bäume . . .?“ Christa weitet entsetzt die Augen.

„Ja, freilich, gesund müssen sie ja sein! Bei den kranken und schlechten ist ja keine Gefahr, daß sie reiche Frucht tragen!“

„Aber Vater, es geschieht doch in eurem eigensten Interesse!“ Dirks Gesicht ist zerquält, auch wenn er noch so viel Überzeugungskraft in seinen Ton legen will. „Nur im Interesse der Gärtner! Sie klagen doch selber oft genug, daß das Geschäft zurückgeht. Nirgends auf der Welt machen die Gärtner einen solchen Prozentsatz der Bevölkerung aus — nirgends waren sie so gute Steuerzahler! Jetzt klagen sie Stein und Bein, aber wenn man Maßnahmen zu ihrer Unterstützung trifft, dann stößt man auf Widerspruch. Sie müssen doch selber einsehen, Vater . . .“

„Nichts sehe ich ein, gar nichts!“ Mit einer zornigen Gebärde schleudert der Alte Hut und Schürze in einen Winkel, das Blut schießt in das braune Gesicht und färbt es dunkel. „Ich bin ein dummer, ungebildeter Mensch, ich weiß es! Ich hab' mit meinen Händen gearbeitet, mein Leben lang, und so viel erarbeitet, daß ich deinen klugen Kopf studieren lassen konnte. Aber davon bin ich nicht weiser geworden. Wir Gärtner sind eben alle dumm und ungebildet, frag im ganzen Westland herum, frag in Wageningen und in Aalsmeer! Keiner hat so viel Verstand, daß er diese Maßnahmen zu unserem Schutze begreift! Sollen sie uns die Steuern erlassen, wenn sie uns helfen wollen! Sollen sie für Export sorgen . . . aber daß wir hundert- und tausendfach verbrennen sollen, was wir mühevoll gezogen haben . . . nein, das geht keinem von uns in seinen schwachen, beschränkten Verstand!“

„Aber wir erntiden doch in Obst und Gemüse!“ ruft Dirk verzweifelt. „Das müssen Sie einsehen, Vater! Je größer das Angebot ist, desto mehr sinken die Preise! Und wenn die Preise die Produktionskosten nicht mehr decken, dann ist eben Schluß! Schluß! Das ist doch ein ganz einfaches Rechenexempel! Die ganze Weltwirtschaft krankt an Überproduktion!“

Sortierung folgt

Das Winterhilfswerk 1942/43 hat begonnen! Deutsche Frauen, denkt daran!

Was die Front opfert, das kann überhaupt durch nichts vergolten werden. Aber auch das, was die Heimat leistet, muß vor der Geschichte dereinst bestehen können. Das Winterhilfswerk ist eine gewaltige Gemeinschaftskundgebung der Heimat angesichts der gewaltigsten Kundgebungen der Gemeinschaft unserer Front. Denn so wie dort ein Riesenkörper wohl organisiert seine Pflicht erfüllt, so steht zu Hause diese Heimat und ist zu gleichen Leistungen bereit und gewillt zu jedem Opfer, das dieser Kampf um Sein oder Nichtsein unserer Zukunft uns auferlegt.

Nur dann, wenn dieses ganze deutsche Volk zu einer einzigen Opfergemeinschaft wird, dann allein können wir hoffen und erwarten, daß uns die Vorsehung auch in der Zukunft beistehen wird.

Der Herrgott hat noch niemals einem Faulen geholfen, er hilft auch keinem Feigen, er hilft auf keinen Fall dem, der sich nicht selbst helfen will. Hier gilt im größten der Grundsatz: Volk, hilf dir selbst, dann wird auch der Herrgott dir seine Hilfe nicht verweigern.

Der Führer

Schnittformen, die uns gefallen



9099 S



24887 K

7433 K



Abb. A



9099 S Die tragenlose Jade des feingestreiften Kostüms knöpft mit aufgesetzten bzw. zwischengelegten Blenden, zwischen denen Brust- und Seitentaschen eingearbeitet sind. Im Einbahnentod seitliche Gehfalten. Erforderlich: etwa 2,35 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt I Rückf. für 92 cm. Bunte Beyer-Schnitte für 92 und 100 cm Oberweite erhältlich (90 Pfg.). Modell: Deutsche Meisterschule für Mode, München. — **24887 K** Das schlichte Tageskleid erhält seinen Schmuck durch Biefen und auspringende Falten. Schräge Hüftpassenteile sind nur vorn aufgesetzt und werden durch Biefen betont. Die breite Patte in vorderer Mitte des Leibchens schließt durch Knöpfe. Erforderlich: etwa 2,50 m Stoff, 130 cm breit. Schnitt XIII Vorderf. für 96 cm. Bunte Beyer-Schnitte sind für 96 und 104 cm Oberweite erhältlich (90 Pfg.). — **7433 K** Einen schönen Nachmittagsanzug bildet das zweiteilige Kleid mit Glockenrod. Der rechte Achselrand der Bluse ist gereiht. Erforderlich: etwa 1,40 m Blusen- und 1,50 m Rockstoff, je 90 cm breit. Schnitt IV Rückseite für 96 cm. Bunte Beyer-Schnitte für 88 und 96 cm Oberweite erhältlich (90 Pfg.). **Abb. A** ist ein varierter Mantel, dem die Taschen in die weitenartige Hüftpartie eingearbeitet sind. Modell „Haus der Mode in Wien“ (Emma Haura). Kein Schnitt erhältlich.

Aufnahmen: Niebuhr (1), Santho (1), Hebrdich (1), Georgi (1).

Die naturgroßen Schnitte befinden sich auf dem beiliegenden Schnittbogen.

Vorteilhafte Material-Verwertung



7011B*
34435R

7921K

35179K



7011 B Für die mit Säumchen verzierte Bluse läßt sich gut ein nicht mehr tragbares Kleid aus Seide oder Washstoff verarbeiten. Erforderlich: etwa 1,75 m Stoff, 80 cm breit. Schnitt V Rückf. für 96 cm. Bunte Beyer-Schnitte sind für 88 und 96 cm Oberweite erhältlich (65 Pfg.). — **34435 R** Besonders vorteilhaft im Stoffverbrauch ist die Schnittform des Zwölfbahnenrodes, wenn ein Material verwendet wird, auf das die Schnittteile verstärkt aufgelegt werden können. Erforderlich: etwa 85 cm Stoff, 90 cm breit und 75 cm Stoff von 130 cm Breite. Schnitt V Vorderf. für 110 cm Hüftweite. Bunte Beyer-Schnitte für 101 und 110 cm Hüftweite (65 Pfg.). — **7921 K** Das auch für stärkere Figuren vorteilhafte Nachmittagskleid hat dreiertellange gefaltete Ärmel — der Schnitt sieht jedoch auch lange Ärmel vor. Der tief angelegte Rod ist ringsum eingereiht. Erforderlich: etwa 3,40 m Stoff, 90 cm breit. Schnitt III Vorderf. für 96 cm. Bunte Beyer-Schnitte für 96 und 104 cm Oberweite erhältlich (90 Pfg.). — **35179 K** Die Reifsfalten auf der Schulter und in der Gürtellinie geben die nötige Weite und wirken strekend. Da der Schoß abnehmbar ist, läßt sich das Kleid auf zweierlei Art tragen. Erforderlich: etwa 4,35 m Stoff, 90 cm breit, oder 2,80 m Stoff von 130 cm Breite. Schnitt III Rückf. für 112 cm. Bunte Beyer-Schnitte für 100, 112 und 120 cm Oberweite erhältlich (90 Pfg.). — **34434 B** Die ohne große schneiderische Schwierigkeiten herzustellende Bluse kann, wie die beiden Abbildungen zeigen, aus zweierlei oder einheitlichem Material hergestellt und mit langen oder kurzen Ärmeln ausgestattet werden. Erforderlich: etwa 1,40 m einheitlicher Stoff oder 1,10 m Spitzenstoff und 70 cm Seide, je 90 cm breit. Schnitt IV Vorderf. für 100 cm. Bunte Beyer-Schnitte für 92 und 100 cm Oberweite (65 Pfg.). — **34413 M** Für Vorderseite, Rücken und Ärmel des rechts gezeigten Modells können die guten Teile einer nicht mehr tragbaren Pelzjade verwendet werden. Die Mantelbahnen zeigen in vorderer Mitte gesammelte Weite. Erforderlich: etwa 2,15 m Stoff, 140 cm breit, oder 1,55 m Wollstoff, 140 cm breit, und 1,10 m Pelzstoff von 120 cm Breite. Schnitt II Vorderf. für 96 cm. Bunte Beyer-Schnitte sind für 88 und 96 cm Oberweite erhältlich (90 Pfg.).

Zeichnung: Anne Rüger.

Die naturgroßen Schnitte befinden sich auf dem beiliegenden Schnittbogen



34434B



34413 M

Unsere Kinder in der Schule und auf der Straße



7952 MK



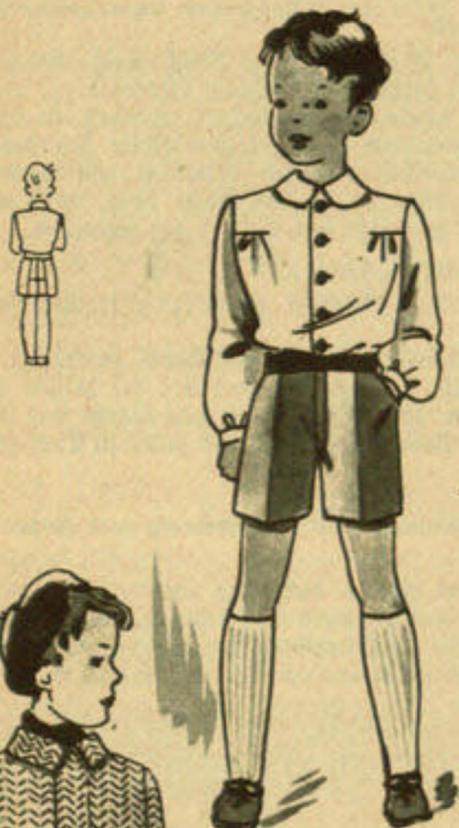
7951 MK

7952 MK Der Reiz des schlichten Dassenkleidchens liegt in dem kleinen Schmutzfaltenmotiv am Vorderteil. Der Schnitt sieht auch kurze Ärmel vor. Erforderlich: etwa 1,10 m Stoff, 90 cm breit. Schnitt IX Vorderf. für 6 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 2 Jahre (30 Dfg.), für 4 und 6 Jahre (65 Dfg.). Beyer-Muster 52468/11 (30 Dfg.). — 45257 KK Praktisch ist der Blusenanzug aus zweierlei Material. Erforderlich: etwa 1,30 m Blusenstoff, 80 cm breit, und 55 cm Hosenstoff von 90 cm Breite. Schnitt IX Rückf. für 7 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 3 Jahre (30 Dfg.), für 5 und 7 Jahre (65 Dfg.). — 45245 KK Der lose hänger ist mit verdecktem Knopfschluss und Klappentaschen ausgestattet. Erforderlich: etwa 1,55 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt VIII Rückf. für 13 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 11 und 13 Jahre (65 Dfg.). — 45116 MK Der helle Oberteil des blutig gehaltenen Kleides steht in gutem Gegensatz zum dunklen Rock, der niederartig ansteigt. Erford.: etwa 1,70 m Rock- und 1,15 m Blusenstoff je von 90 cm Breite. Schnitt VII Vorderf. für 12 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 12 Jahre (65 Dfg.) und für 14 Jahre (90 Dfg.). — 7951 MK Leicht herzustellen ist das Dassenkleidchen, das nach dem Schnitt auch mit langen Bündchenärmeln gearbeitet werden kann. Erforderlich: etwa 1 m Stoff, 80 cm breit. Schnitt VI Rückf. für 3 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 1 und 3 Jahre (30 Dfg.). — 45236 KK Dieser einfache Knabenanzug mit einreihig geknöpfter Bluse verlangt kein großes Schneiderisches Können. Erforderlich: etwa 1,10 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt VI Vorderf. für 5 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 3 Jahre (30 Dfg.), für 5 und 7 Jahre (65 Dfg.). — 45101 MK Zum Aufarbeiten älterer Kleidungsstücke ist dieses Mantelmodell gut geeignet. Erforderlich: etwa 1,15 m einfarbiger und 65 cm varierter Stoff, je 130 cm breit. Schnitt VII Rückf. für 8 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 6, 8 und 10 Jahre erhältlich (65 Dfg.). — 45108 MK Die breite Wasse aus Dely oder Delystoff tritt mit Spitze auf die Teilungsnähte des Mantels mit aufgesetzten Taschen. Erforderlich: etwa 1,70 m Stoff, 140 cm breit, und ein Stück Delystoff von 40/50 cm Größe. Schnitt VIII Vorderseite für 15 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 13 Jahre (65 Dfg.) und für 15 Jahre (90 Dfg.).

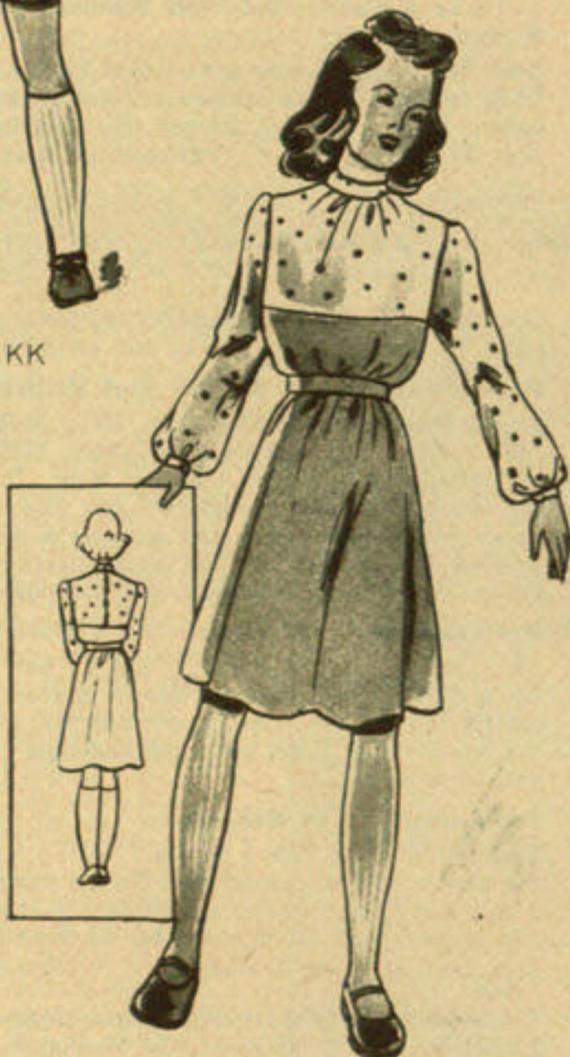
Zeichnung: Beyer-Atelier.
Die naturgroßen Schnitte befinden sich auf dem beiliegenden Schnittmusterbogen



45236 KK



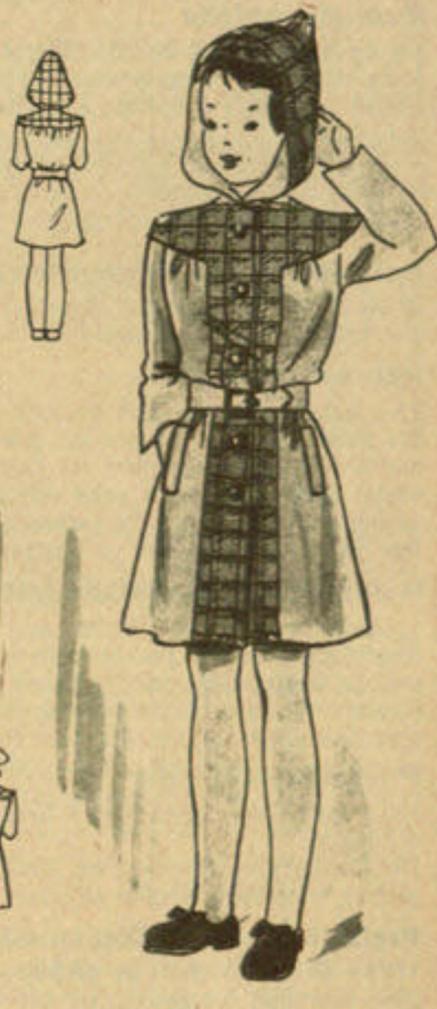
45257 KK



45116 MK



45108 MK



45101 MK

45245 KK

Kartoffeln in der Schale

Obwohl die Kartoffel, unser wertvollstes Nahrungsmittel, auch im eigenen Lande in reichlicher Menge zuwächst, muß doch jede Hausfrau bemüht sein, die Kartoffel so zu verwenden, daß möglichst wenig Abfall anfällt. Das bedeutet also, daß die Kartoffel nicht roh geschält wird, sondern erst gefocht. Die Hausfrauen brauchen aber nicht zu befürchten, daß sie nun keine Abwechslung mehr in ihren Küchenzetteln bringen können, denn die Pell- oder Schalkartoffel ist auch vielseitig verwendbar, wie die untenstehenden Rezepte zeigen.

Schalkartoffeln auf verschiedene Art

Schalkartoffeln sind seit alters her ein beliebtes Abendessen, man reicht sie mit den verschiedensten Beigaben wie:

Mit pikantem Quarg

250 g Quarg, 1 Tasse entrahmte Frischmilch, knapp 1 Eßlöffel geriebener Meerrettich, oder Kräuter, 1 knapper Eßlöffel voll deutsche Kapern.

Alle Zutaten werden gut verrührt. Anstatt mit Meerrettich kann man den Quarg auch mit gehackten Kräutern würzen.

Mit Fleischtunke

Ein Rest Bratentunke wird mit 1 Eßlöffel Mehl, der in einer halben Tasse Sauermilch verquirlt wurde, aufgefocht. Man gibt dazu etwas übriggebliebenes gehacktes Fleisch, einige gehackte Essiggürkchen und Kapern und reicht die Tunke heiß.

Kartoffelbrei auf verschiedene Art

Grundmasse: 1 kg Kartoffeln, etwas Salz, $\frac{1}{4}$ l Milch, 30 g Fett.

Die frisch gefochten Kartoffeln werden geschält und durchgepreßt. Dann fügt man die übrigen Zutaten bei und schlägt den Brei über dem Feuer recht loder. Man kann ihn folgendermaßen abwandeln:

Mit Tomate

Man mischt unter den fertigen Kartoffelbrei 3 Eßlöffel Tomatenmark und etwas Reibkäse oder Hefefloeden.

Mit Fleisch

Jeder kleinste Rest Fleisch und Bratentunke kann dem Brei zugefetzt werden. Das Fleisch wird fein gehackt.

Tomatenkartoffeln

500 g Kartoffeln, 500 g Tomaten, 20 g Fett, Salz.

Die gefochten geschälten Kartoffeln schneidet man in Scheiben und läßt sie in dem Fett leicht anbraten. Dann gibt man die abgezogenen und in Scheiben geschnittenen Tomaten dazu und brät alles gut durch. Nach Salz abschmecken. Mit Reibkäse oder Hefefloeden bestreut reichen.

Meerrettichklöße

$1\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln, 4 Eßlöffel Meerrettich, 1 Ei und für 1 Ei Austauschmittel, 3 Eßlöffel Kartoffelmehl oder Mehl, Wasser, 1 Semmel, 20 g Fett.

Die in der Schale gefochten Kartoffeln schält man, reibt und vermischt sie mit



1 Der Kartoffelschmarrn wird mit Gabeln in der Pfanne zerrissen



2 Für die Backblechkartoffeln werden die Kartoffeln halbiert

Aufnahmen (2): Lehmann-Tovote

dem geriebenen Meerrettich, dem Ei, einer Prise Salz, dem Kartoffelmehl und 2 bis 3 Eßlöffel Wasser. Man fügt noch die würfelig geschnittene geröstete Semmel hinzu. Aus dem Teig formt man Klöße, die in Mehl gewälzt und etwa 15 Minuten in Salzwasser gefocht werden. Dazu schmecken Fleisch- oder Fischreste oder auch gefochte Wurst gut.

Mit Blumenkohl

Man zerpfückt einen Blumenkohl und kocht ihn in wenig Salzwasser gar. Dann wiegt man ihn grob, mischt mit dem Kartoffelbrei und übergießt ihn mit etwas gebräunter Butter oder Fett.

Kartoffelbreireste

Können in der Pfanne in Fett aufgebraten werden und schmecken zu Salat gut.

Kartoffelpastete mit Gemüsefüllung

Man bereitet eine Kartoffelmasse aus einem Teller voll gefochten geriebenen Kartoffeln, die man mit 1 Ei, etwas Mehl, Salz und Mustat vernetet und in eine gefettete feuerfeste Form streicht. Mit dem Löffel drückt man Vertiefungen, in die man abgezogene Tomaten setzt. Man träufelt etwas Fett über das Ganze und läßt es im Ofen backen, bis die Tomaten gar sind und sich eine appetitliche Kruste gebildet hat (etwa 30 Minuten). Die Pastete kann am Abend mit beliebigem Salat oder mittags mit einer kleinen Fleischbeilage gereicht werden. Aus: Beyer-Band 344 „Kartoffelgerichte — täglich neu“, Verlag Otto Beyer, Leipzig-Berlin.

Kartoffelgulasch

$1\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln, 20 g Fett, 50 g Mehl, Salz, 100 g gehacktes Rindfleisch, Zwiebel oder Lauch (Porree).

Kartoffeln in der Schale halb gar kochen, abziehen, in Viertel schneiden. Inzwischen hat man die gewürfelte Zwiebel mit Fett und dem zerpfückten Fleisch gedünstet, gibt dann die Kartoffeln dazu, salzt, stäubt das Mehl über, füllt etwas heißes Wasser auf und läßt das Gericht gar schmoren.

Kartoffelschmarrn (Abb. 1)

$1\frac{1}{2}$ kg Pellkartoffeln, 2 Brötchen, etwa $\frac{1}{8}$ l entrahmte Frischmilch, Bratfett.

Kartoffeln heiß abziehen und mit der Gabel zerdrücken. Die inzwischen in Würfel geschnittenen und mit der heißen Milch gebrühten Brötchen darunter mischen, das Ganze mit wenig Fett rösten, mit 2 Gabeln zerreißen und sofort zu Tisch geben.

Backblechkartoffeln (Abb. 2)

1— $1\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln, Salz, evtl. Kümmel, eine Spedschwarte zum Setzen des Bleches.

Kartoffeln in der Schale ganz sauber bürsten, halbieren und mit der Schnittfläche evtl. in Kümmel tauchen, auf das gefettete Backblech setzen und im Ofen backen. Backzeit etwa $\frac{1}{2}$ Stunde. Die Backblechkartoffeln reicht man zu Salat oder Gemüse. Entnommen: „Lebensmittelarten und richtige Ernährung“.

Wir sammeln Wildobst

Holunderbeeren (Fliederbeeren)

Wenn die Beeren glänzend schwarz sind, werden die ganzen Dolden abgeschnitten und folgendermaßen verwendet:

Holunderbeersaft

2 kg Holunderbeeren, auf 1 l Saft 200 g Zucker.

Die Holunderbeeren werden gut gewaschen, von den Stielen abgelammt, knapp mit Wasser bedeckt langsam gar gefocht. Man läßt die Masse durch einen Saftbeutel laufen. Der Saft wird mit dem Zucker vermischt aufgefocht, evtl. abgeschäumt, kochend heiß in vorbereitete Flaschen gefüllt und sofort verschlossen. Der Saft eignet sich gut zu Suppen und Tunken.

Holunderbeermarmelade mit Äpfeln

$\frac{1}{2}$ kg Holunderbeeren, $\frac{1}{2}$ kg Äpfel: auf 1 kg Fruchtmark 400 g Zucker.

Abgezapfte Holunderbeeren und mit der Schale in Stücke geschnittene Äpfel werden weichgefocht und durch ein Sieb gerührt. Das Fruchtmark wird unter Rühren mit dem Zucker bis zur Marmeladenprobe eingefocht und in Gläser oder Steintöpfe gefüllt, die man sofort verschließt.

Preiselbeerkompott

500 g reife Preiselbeeren, $\frac{1}{4}$ l Wasser, evtl. etwas Zitronenschale, Zucker nach Geschmack.

Die Preiselbeeren werden mit Wasser und evtl. Zitronenschale langsam weichgefocht, nach dem Kochen gezudert und in Gläser gefüllt.

Preiselbeeren mit Birnen oder Äpfeln

$1\frac{1}{2}$ kg Preiselbeeren, 1 kg geschälte Birnen oder Äpfel, 1 kg Zucker.

Man vermischt die verlesenen und gewaschenen Preiselbeeren mit dem Zucker und läßt sie einige Male aufkochen. Dann nimmt man die Beeren mit dem Schaumlöffel heraus und läßt die geschälten, in Viertel geschnittenen Äpfel

oder Birnen in dem Saft weichkochen, dann gibt man die Preiselbeeren hinzu und füllt in Töpfe oder Gläser und verschließt sofort.

Preiselbeeren mit Äpfeln und Möhren

$1\frac{1}{2}$ kg Preiselbeeren, 500 g Apfel, 500 g Möhren, 1 kg Zucker, $\frac{1}{2}$ l Wasser.

Man kocht die gewaschenen, geschabten Möhren, die in ganz kleine Würfel geschnitten wurden, in $\frac{1}{2}$ l Wasser weich. Dann gibt man den Zucker hinzu, läßt einige Minuten durchkochen und gibt die geschälten, kleingeschnittenen Äpfel hinein. Kurz bevor diese ganz weich werden, kommen die vorbereiteten Preiselbeeren hinzu. Man läßt alles zusammen 5 Minuten gleichmäßig durchkochen, füllt das Kompott heiß in Gläser oder Steintöpfe und verschließt sofort.

Preiselbeersaft

2 kg Preiselbeeren, $\frac{1}{4}$ l Wasser, auf 1 l Saft 150 g Zucker.

Die verlesenen, gewaschenen Beeren werden mit dem Zucker langsam weichgefocht und auf ein Sehtuch zum Ablaufen gegeben. Der Saft wird gemessen, mit dem nötigen Zucker vermischt, nochmals aufgefocht, heiß in Flaschen gefüllt und verkorkt.

Preiselbeeren in Gläsern

1 kg Preiselbeeren, 200 g Zucker.

Die verlesenen und gewaschenen Beeren werden mit dem Zucker fest eingefüllt und so viel frisches Wasser eingefüllt, daß es zwei Finger breit unter den obersten Beeren steht. 20 Minuten bei 80 Grad sterilisieren.

Aus: „Wildgemüse, Wildkräuter — Wildfrüchte“.

Die heftigen „Lebensmittelarten und richtige Ernährung“ und „Wildgemüse, Wildkräuter — Wildfrüchte“, in Verbindung mit der Reichsrauenführung vom Reichsausschuß für volkswirtschaftliche Aufklärung herausgegeben, sind durch alle Dienst- und Beratungsstellen des Deutschen Frauenwerkes erhältlich.

Wichtig für Hausfrauen und Gartenbesitzer

Etwas zur Kartoffeleinlagerung

Wer Kartoffeln einlagern will, muß — das ist Voraussetzung — einen geeigneten Dorratsraum haben und weiterhin auch für eine sachgemäße Lagerung und Pflege der Kartoffeln Sorge tragen. Selbstverständlich wird man nur die Menge einkellern, die voraussichtlich auch bestimmt verbraucht wird und die man gut unterbringen kann, denn irgendwelche Verluste durch Unkenntnis oder Nachlässigkeit dürfen unter gar keinen Umständen bei der häuslichen Dorratshaltung entstehen.

Was gibt es bei der Einlagerung nun zu beachten?

Kartoffeln erfordern einen Lagerort, der trocken, luftig, dunkel und kühl, aber auch frostfrei ist. Etwa + 5 Grad C gilt als günstigste Temperatur. Die Lagerung darf keinesfalls in Kellern erfolgen, die feucht oder warm sind. Führen Heizungsrohre auch nur in der Nähe vorbei, so ist der Keller ungeeignet.

Bevor wir einlagern, muß der Keller gründlich gescheuert und gelüftet und, wenn nötig, auch frisch gefalzt werden.

Hat man größere Mengen Kartoffeln zu lagern, so schütten wir sie auf Stroh, über das wir evtl. noch Bretter legen können, um sie vor Kälte und Feuchtigkeit noch besser zu schützen. Ebenso kann man sie auf Lattenrosten schichten. Höher als bis zu 60 cm sollen die Kartoffeln am besten nicht aufgeschichtet werden.

Wegen Fäulnisgefahr und zur Verhinderung starken Keimens müssen die Kartoffeln regelmäßig mit einer Holzschaufel vorsichtig umgeschauelt werden. Angesauerte Kartoffeln läßt man dabei heraus, damit sie die anderen nicht anstecken können. Bei starker Kälte wird man die Kartoffeln vor Frost durch Zudecken mit Stroh und Säcken schützen.

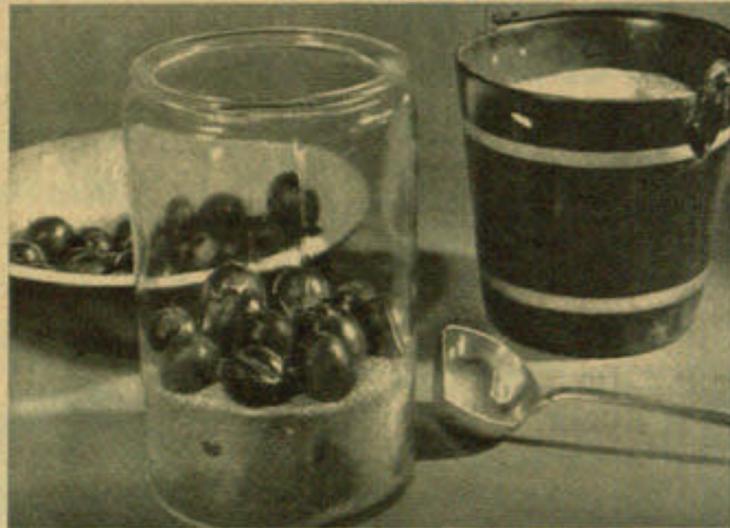
Kleinere Vorräte, wie sie ein normaler Familienhaushalt nötig hat, bewahrt man am zweckmäßigsten in einer Kartoffelfallkiste, Abb. 2, auf, die man auf etwa 4 cm hohe Pflöcke stellt. Man kann sie in beliebiger Größe aus alten Latten oder Brettern selbst herstellen. Der schräge Boden ermöglicht es, daß die untersten Kartoffeln immer zuerst zur Verwendung kommen. Die Kartoffeln werden auf diese Weise immer etwas „in Atem gehalten“, so daß sich ein Umschaueln erübrigt.

Wenn jede Hausfrau diese Hinweise bedenkt, bevor sie ans Einkellern geht, wird uns kein wertvolles Nahrungsgut verlorengehen. Hartmann

Rationelle Tomatenernte

Die manches Mal bereits zeitig im Herbst auftretenden ersten Nachfröste bringen an erster Stelle auch den sehr frostempfindlichen Tomatenpflanzen den Tod. Es ist darum sehr wichtig, rechtzeitig Vorkehrungen zu treffen, um die Frosteinwirkung unwirksam zu machen. Bei den Spalierartig an Mauern und Zäunen gezogenen Tomaten stellt man rechtzeitig Decken oder Strohmatten bereit, um diese Tomatenpalisade bei etwaiger herbstlicher Nachfröstegefahr zu schützen. Bei freistehenden, an Pfählen hochgebundenen Tomaten schneidet man die Pflanzen von den Pfählen los und legt sie vorsichtig auf die Erde, um sie frostsicher mit Säcken, Decken oder Matten zuzudecken. Sobald am Morgen die Frostgefahr vorbei ist, werden die Tomatenpflanzen aufgedeckt und provisorisch hochgebunden.

Hat man Frühbeetfenster zur Verfügung, so kann man sich aus vier Brettern leicht einen transportablen frühbeetartigen Kasten zusammennageln, den man nach dem Umlegen der Tomatenstauden und dem Entfernen der Tomatenstäbe über die umgelegten Tomaten stellt und die Frühbeetfenster auflegt. Unter dem Schutze der Frühbeetfenster reifen die grünen Tomaten noch in den nächsten Herbstwochen ganz tadellos, und man kann die Tomatenernte auch über die ersten Herbstfröste hinaus wochenlang fortsetzen. Ist man aber infolge des immer unfreundlicher werdenden Wetters genötigt, auch die unreifen grünen Früchte der Tomaten zu ernten, so legt man die Tomaten zum Nachreifen aufs Küchensfensterbrett nebeneinander. Eine Anzahl dieser Früchte reift hier auch nach, jedoch schrumpfen und faulen auch viele, darum kann diese Methode des Nachreifens der Tomaten nicht so restlos befriedigen. Bessere Resultate erzielt man, wenn man die grünen, bereits ausgewachsenen Tomaten in flachen Kistchen (Schuhkarton) in Torfmull oder in weiches Papier eingewickelt einbettet. Hier reifen sie bedeutend besser nach und sind auch viel wohlschmeckender. Tomaten, Weintrauben und Herbstpflaumen lassen sich in Sand bis zum Januar frischhalten (Abb. 1). Die tadellosen, ungewaschenen Früchte werden in Gläser oder kleine Kisten geschichtet, die man mit feinem Sand



1 Reife Tomaten kann man ebenso wie Pflaumen in Sand einlegen

auffüllt. Die Früchte müssen so zwischen dem Sand liegen, daß sie sich nicht berühren. Ganz besonders zu empfehlen ist das Ausgraben der ganzen Tomatenstauden. Die Blätter werden restlos entfernt und die blattlosen Tomatenstauden mit den daranhängenden grünen Früchten an ihren Wurzeln in einem ganz frostfreien, mäßig temperierten Raume aufgehängt. Die Früchte reifen dann noch tadellos nach, und man kann bis weit in den Januar hinein Tomaten aus dem eigenen Garten essen. K. Erwig

Die Behandlung der frostharten Gemüse im Winter

Frostharte Gemüsearten bleiben auch im Winter an ihrem Standort im Garten stehen, um von hier aus zum Verbrauch in der Küche bei Bedarf hereingeholt zu werden. Zu den winterharten Gemüsen zählen Winterspinat, Feldsalat, Petersilie, Rosenkohl, Grünkohl und Winterporree.

Nachdem der Winterspinat bereits im November genügend groß geworden ist und mit seiner Ernte für die Küche begonnen wurde, kann diese Ernte auch den ganzen Winter hindurch fortgesetzt werden, wenn wir nicht veräumen, das Spinatbeet rechtzeitig vor dem Einfrieren und Zuschneien zu schützen. Dieses geschieht entweder durch rechtzeitiges Überdecken des Beetes mit Stäben oder mit Kiefernreisig oder aber durch Überstülpen des Beetes mit einem frühbeetartigen Schutzkasten, den man der Beetgröße entsprechend aus vier Brettern zusammennagelt und von oben mit Deckladen aus Holz versieht oder mit Stangen belegt, auf denen man Schutzdecken aus Schilf oder Stroh ausbreitet. Wenn nötig, kann man den Frostschutz auch noch durch Umgeben oder Überdecken des Schutzkastens mit Waldstreu oder mit Laub verstärken. Hat man keine Randbretter, so schüttet man einen Erdwall auf.

In derselben Weise kann man im Spätherbst auch den Feldsalat, die grüne Petersilie und den Winterporree schützen, um auch von diesen Wintergemüsen jederzeit ernten zu können. Wichtig allerdings ist es dann, daß man die Kastenlücke, die man zum Ernten aufdecken mußte, nachher sofort wieder schließt.

Der Rosenkohl wird, sofern die Köpfe im Herbst noch sehr klein sind, in der zweiten Oktoberhälfte entspizt. Hierdurch entwickeln sich dann die Seitenköpfe besser. Sie werden fester und größer. Die abgeschnittenen Rosenkohlspitzen aber lassen sich bereits gut in der Küche verwenden. Sehr zweckmäßig ist es, eine entsprechende Anzahl von Rosenkohlpflanzen vor dem Einfrieren in den Keller zu nehmen, um sie hier frostfrei in Sand einzuschlagen, damit man sie auch bei Frost und Schnee für den Küchengebrauch bequem zur Hand hat.

Der Grünkohl schmeckt bekanntlich am allerbesten, wenn er bereits Frost bekommen hat. Also bleibt er im Freien stehen. Man muß aber darauf achten, daß er windsicher geschützt ist. Hat man aber einen Balkon oder eine Veranda am Hause, so kann man auch im Spätherbst die leergewordenen Balkonkästen ganz dicht mit feingestrautem Grünkohl bepflanzen, der dann im Winter gleichzeitig einen Balkonschmuck bildet. Braucht man ihn aber schließlich für die Küche, so ist das Ernten vom Balkon ganz besonders bequem.

Auch vom Winterporree und von der Wurzelpetersilie kann man der Bequemlichkeit halber bei winterlichem Tauwetter einen entsprechenden Pflanzenvorrat in den Keller nehmen und ihn hier in Sand einschlagen, um ihn auch bei Frost und Schnee jederzeit für den Küchengebrauch zur Hand zu haben. K. Erwig

2 Eine einfache Kartoffelfallkiste kann man sich selbst herstellen. Archiv-Aufnahmen (2)



Unsere Bücherecke

Der eigene Garten von Johann Saathoff. Verlag Paul Parey, Berlin. 280 Seiten mit 192 Abbildungen. Preis geb. RM. 4.80.

Anlage, Bepflanzung und Pflege des eigenen Gartens werden in diesem Buch von Grund auf sehr anschaulich und klar behandelt. Die guten Abbildungen unterstützen den Text, so daß sich jeder Gartenbesitzer viel Ärger, Enttäuschung und Geldausgaben ersparen kann, wenn er sich rechtzeitig die Kenntnisse des Sachmannes zu eigen macht.

Der Wohngarten mit seinen Gehölzen und Blumen und die Obstbaumpflanzung werden besonders eingehend behandelt. Wer Gemüse anbauen will, kommt jedoch nicht ganz zu seinem Recht, obwohl das Buch die Grundkenntnisse vermittelt. Da das Buch bereits 1936 geschrieben wurde, fand die durch den Krieg vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus besonders wichtige Gemüseanbauausweitung nicht die volle Würdigung. H. Pelschlo

Brüderlein und Schwesterlein tragen Trommler-Schuhe! . . . sie passen so gut!



Vasenol

Durch Nachfüllen mit dem Nachfüllbeutel spart man Geld und Rohstoffe!

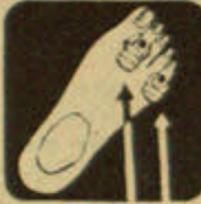
Bei jeder Tablette dran denken:

Mit Heilmitteln soll man immer sparsam sein — und heute erst recht. Also nicht mehr nehmen und nicht öfter, als es die Vorschrift verlangt! Vor allem aber: Wirklich nur dann, wenn es unbedingt not tut.

Das gilt auch für

Silphoscalin-Tabletten

Wenn alle dies ernstlich bedenken, bekommt jeder Silphoscalin, was er braucht. Carl Bühler, Konstanz, Fabrik der pharm. Präparate Silphoscalin und Thyliat.



Fort mit Hühneraugen!

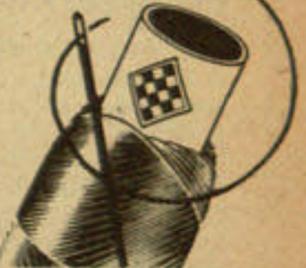
Dabei hilft das Rathgeber Hühneraugenpflaster. — Es macht sofort schmerzfrei und vertreibt die Qualgeister harmlos... ohne Messer. Von M.—70 an. Im Schuh- u. Sanitätsgeschäft. Der Schmerz verfliegt im Nu... und jeder ist begeistert

Bezugsnachweis: Fußheilmittelfabrik *Rathgeber* Kirchhausen 9, Württ.

Nur dort, wo die Elastizität und Reißfestigkeit der Nähseide nicht entbehrt werden kann — also für Nähte, die stark beansprucht werden — nimmt man

Gütermann's Nähseide

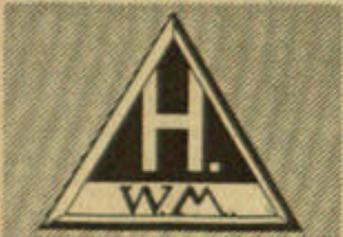
REISSFEST · ELASTISCH · FARBECHT



Dr. Schleusner

ADOX FOTO

Der Welt älteste fotochemische Fabrik



Das Warenzeichen der Fabrik chem. pharm. Präparate H.Q. ALBERT WEBER
MAGDEBURG-W. Belforter Str. 23

50 JAHRE

EDELWEISS CAMEMBERG



Mäntel-Kostüme Kleider-Blusen Röcke-Wäsche Strickwaren Kinderkleidung

Bitte genaue Adresse einreichen. Sie erhalten nach Neuauflage einen reichhaltigen Katalog über Textilwaren, Bunt Regen-Capes z. Zt. ausverkauft

Arendt Versand
für Stadt u. Land
Nürnberg 16
Königsstr. 9-11

Maether am Zoo
Berlin - Charlottenbg. 2
Schließf. 120. Anfragen Rückporto beifügen.



Kräftig, aber sparsam kochen!

Fortin-Suppen und -Sofen geben jedem Essen Wohlgeschmack und Kraft. Aber Fortin recht sparsam brauchen — es ist nur begrenzt lieferbar!

Mit Fortin schmeckt es noch besser!



Für Ihre Gesundheit

ist das Beste gerade gut genug. Die Vorzüge des Materials (Zellstoff-Flaum) und peinlichste Sorgfalt bei der Herstellung erworben und erhalten der neuzeitlichen Camelia-Hygiene das Vertrauen von Millionen Frauen im In- und Ausland.



MEDOPHARM Arzneimittel

sind treue Helfer Ihrer Gesundheit!

Medopharm-Arzneimittel sind nur in Apotheken erhältlich.

MEDOPHARM

Pharmazeutische Präparate Gesellschaft m. b. H. München 8



NESTLE

42 pfd. Gewichtsabnahme

Sind schon durch mein Mittel erzielt worden. Prop. kostenlos durch Frau Karla Mast, Bremen M. B. 2

Säuglingsschwester oder Wochenpflegerin gesucht. Städt. Wöchnerinnenheim Hannover, Dragonerstraße 4.

Ab Oktober 1942 nehmen wir wieder Vorschülerinnen im Alter v. 15-18 Jahren in unserem Mutterhaus auf. Deutsches Rotes Kreuz, Schwesternschaft Quedlinburg.

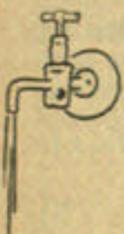
Für 56 Halblitergläser reicht eine Doppelpackung **Einmach-Lellophan** Doppelpackung 34 Pfd.

Kalle & Co. Aktiengesellschaft - Wiesbaden-Biebrich

Schühe wollen Collonil

Dentinox

gegen erschwertes Durchkommen der ersten Zähne. Altbewährt! nur tropfenweise in das Zahnfleisch einreiben



Wundliegen bei kleinen Kindern läßt sich unbedingt vermeiden. Man muß nur die gefährdeten Stellen mit einer Creme überziehen, die die scharfen Urinsäuren nicht an die Haut heranläßt. Aber diese Creme darf nicht vom Urin fortgespült werden — so wie der Strahl aus dem Wasserhahn etwa Seife von den Händen spült. Die Creme muß zäh haften und darf nicht in der Körperwärme weggeschmolzen werden. Diese Eigenschaften hat Penatencreme. Seien Sie heute besonders sparsam. Ein Tüpfelchen täglich verhütet Wundliegen. — In Apotheken und Drogerien erhältlich.

Wo darf ich Pfeilring Haut-Creme verwenden?

Wo es gut tut, dahin gehört heute Pfeilring-Haut-Creme. Das Schöntun ist weniger wichtig. Wenn Sonne oder Wind die Haut austrocknen, Kälte oder Nässe sie rissig und spröde machen, hilft Pfeilring-Haut-Creme. Man muß jedoch jetzt sparsam damit umgehen; daher verwendet die Mutter sie zunächst einmal für die zarte Haut der kleinen Kinder.



Der Beruf der Schwester vom Deutschen Roten Kreuz, deren Aufgabe in der Mitarbeit an der Volksgesundheit liegt und deren lehrte und höchstes Ziel es ist, im Kriege die Pflege der Kranken und verwundeten Soldaten in den mobilen Sanitätseinheiten zu übernehmen, bietet unendlich viele Möglichkeiten zu einer reich befriedigenden Tätigkeit für jede einzelne Schwester. Besondere Fähigkeiten und Neigungen können ausgebildet werden, wirtschaftliche und technische Begabungen finden ein reiches Arbeitsfeld, und die Mutterhäuser sorgen für die Fortbildung der Schwestern auf allen Gebieten in der Werner-Schule des Deutschen Roten Kreuzes in Berlin-Lankwitz, Frobenstraße 75-77. Die Ausbildung in der Krankenpflege ist unentgeltlich, mit einer staatlichen Abschlussprüfung nach einjährig-jährigen Jahren. Hieran schließt sich ein Jahr praktischer Arbeit im Krankenhaus bis zur Erlangung der Erlaubnis zur berufsmäßigen Ausübung der Krankenpflege. Die weitere Zugehörigkeit zu einer Schwesternschaft des DRK sichert die Ausbildung im Wehrmacht-Sanitätsdienst zur Wehrmachtsschwester. Das Aufnahmealter liegt zwischen 18 und 34 Jahren. Neben freier Station, Dienstkleidung, Gesundheitsfürsorge und Krankenversorgung wird ein Barbezug gewährt.

Deutsches Mädel

von der Tagesarbeit des Deutschen Roten Kreuzes



Aus dem Feldpostbrief einer DRK-Schwester aus dem Westen: Ich empfinde hier wie noch nie den Geist, der unsere Soldaten trägt und sie fast unmöglich Schreckendes vollbringen läßt. Es ist für uns alle ein ganz großes Erlebnis, das uns auch manche Schwierigkeiten, die sich uns Schwestern entgegenstellen, klein werden läßt.

Verzeichnis der Schwesternschaften vom Deutschen Roten Kreuz:

- | | | | | |
|---|---|--|--|---|
| 1. Aitona, Allee 101, Schwesternschaft Helenslust | 15. Coburg, Gustav-Nikolaus-Ring 1, Schwesternschaft Marienhaus | 30. Hamburg, Beim Schlump 84, Schwesternschaft Hamburg | *45. Lübeck, Marienstraße 10, Schwesternschaft Lübeck | 59. Schwerin (Mecklenbg.), Schlageterplatz 1, Schwesternschaft Mecklenburg |
| *2. Berlin NW 40, Schornhorststraße 3, Schwesternschaft Märkisches Haus für Krankenpflege | *16. Darmstadt, Dieburger Str. 31, Alice-Schwesterenschaft | 31. Hannover, Lägerodestraße 1, Schwesternschaft Clementinenhaus | 46. Magdeburg, Gr. Diederichs-Str. 41, Schwesternschaft Kahlenberg-Stiftung | 60. Stettin-Frauenhof, Hermann-Oeding-Str. 16, Schwesternschaft Stettin |
| 3. Berlin-Charlottenbg. 9, Ebereschenallee 10, Schwesternschaft Paulinenhaus | 17. Dresden, Reichenbachstraße 67, Schwesternschaft Dresden | *32. Hannover, Erminstr. 7, Schwesternschaft für Säuglings- u. Krankenpflege | 47. Mainz, Auf der Steig 10, Schwesternschaft Mainz | 61. Steyr, Hieninger Straße 159, Schwesternschaft Oberdonau |
| 4. Berlin-Lankwitz, Mozartstraße 37, Schwesternschaft Luise-Ludwig-Haus | *18. Düsseldorf, Moorenstr. 5, Schwesternschaft Düsseldorf | 33. Bad Homburg v. d. H., Kais.-Friedr.-Promenade, Schwesternschaft Bad Homburg v. d. H. | *48. Marburg (Lahn), Deutschhausstr. 25, Schwesternschaft Marburg (Lahn) | 62. Stolp (Pommern), Steinstraße 58, Schwesternschaft Stolp |
| 5. Berlin-Lichterfelde, Hindenburgdamm 134, Schwesternschaft Mutterhaus für Deutsche über See | *19. Eberwalde, Kaiser-Friedrich-Str., Schwesternschaft Kurmark | 34. Karlsbad-Drachowitz, Bergstr. 340, Schwesternschaft Karlsbad | 49. Meiningen, Ernststr. 7, Schwesternschaft Herzog-Georg-Stiftung | 63. Stuttgart, Silberburgstraße 85, Württembergische Schwesternschaft |
| *6. Berlin-Lichterfelde, Carlstr. 58, Schwesternschaft Ritterberg | 20. Elbing, Von-Cowle-Straße 22, Schwesternschaft Elbing | 35. Karlsruhe, Kaiserallee 10, Schwesternschaft Karlsruhe | *50. München, Nymphenburger Str. 163, Schwesternschaft München | 64. Weimar, Julius-Carol-Str. 2, Schwesternschaft Sophienhaus |
| *7. Berlin NW 7, Schumannstraße 20, Schwesternschaft Brandenburg (Charité) | 21. Essen (Ruhr), Hüselandstraße 55, Schwesternschaft Essen | 36. Kassel, Hansteinstraße 29, Schwesternschaft Kassel | 51. Nürnberg-S, Birkenstraße 9, Schwesternschaft der Stadt der Reichsparteitage Nürnberg | 65. Wien 19, Billrothstraße 78, Billroth-Schwesterenschaft |
| 8. Berlin-Weißensee, Große Seelstr. 6, Schwesternschaft Berlin-Weißensee | 22. Frankfurt (Main), Quindest. 14-16, Schwesternschaft Frankfurt/M. v. 1866 | 37. Kiel, Annenstraße 63-71, Schwesternschaft Nordmark | 52. Offenbach (Main), Hindenburg-Ring 66, Schwesternschaft des Stadtkrankenhauses Offenbach a. M. im Deutschen Roten Kreuz | *66. Wien 9, Kinderspitalgasse 6, Schwesternschaft Ostmark |
| 9. Bochum-Langendreer, In der Schornau 27, Schwesternschaft Ruhrland | 23. Frankfurt (Main), Eichenheimer Anlage 4-8, Schwesternschaft Maingau | *38. Kiel, Lorenzendam 6-10, Heinrich-Schwesterenschaft | 53. Prag, Karlova 28, Schwesternschaft Prag | 67. Wiesbaden, Schöne Aussicht 41, Schwesternschaft Oranien |
| 10. Braunschweig, Hamburger Str. 226, Schwesternschaft Braunschweig | 24. Frankfurt (Oder), Soopelstraße 15, Schwesternschaft Oderland | 39. Köln-Lindenthal, Franzstraße 8-10, Schwesternschaft Rheinland | 54. Posen, Bernhardinerplatz, Schwesternschaft Posen | 68. Wiesbaden, Schwalbacher Str. 62, Schwesternschaft Wiesbaden |
| 11. Bremen, Osterstr. 10, Hanseische Schwesternschaft | 25. Gelsenkirchen, Snappkhalstraße 14, Schwesternschaft Westfalen | 40. Köln-Lindenthal, Scheiter Straße 8, Schwesternschaft Köln | *55. Quedlinburg, Dittfurter Weg 5, Schwesternschaft Quedlinburg | *69. Wuppertal-Barmen, Sudhoffstr. 27, Schwesternschaft Wuppertal-Barmen |
| 12. Bremen, Bentheimstr. 18, Schwesternschaft Elisabeth-Haus | 26. Gera (Thüringen), Ebelingstr. 15, Schwesternschaft Ost-Thüringen | *41. Königsberg (Pr.), Tragheimer Duloerstr. 12-13, Schwesternschaft Ostpreußen | 56. Saarbrücken, Robert-Koch-Straße 2, Schwesternschaft Westmark | 70. Wuppertal-Elberfeld, Hardtstr. 55, Schwesternschaft Wuppertal-Elberfeld |
| *13. Breslau, Blücherstr. 2-4, Schwesternschaft Augusta-Hospital | 27. Godejau, Philippus-Hospital, Schwesternschaft Philippus-Hospital | *42. Krefeld, Marianna-Rodius-Str. 20, Schwesternschaft Krefeld | 57. Saasa (Thüringen) bei Eisenberg, Elfe-Schwesterenschaft | |
| *14. Breslau Bienenwäldchen 5, Schleifische Schwesternschaft | *28. Gotha, Erfurter Landstraße 31 a, Schwesternschaft Viktoria-Adelheid-Haus | *43. Landsberg (Warthe), Friedeberg-Str. 16a, Schwesternschaft Grenzmark | 58. Salzburg, Augustinerstraße 7, Schwesternschaft Salzburg | |
| | 29. Graz, Elisabethengasse 14, Schwesternschaft Steiermark | 44. Leipzig 1, Marienstr. 17, Schwesternschaft Leipzig | | |

In den mit * bezeichneten Schwesternschaften ist eine Ausbildung in der Säuglings- und Kleinkinderpflege möglich



SCHWESTER IN DER HANSESTADT HAMBURG!

Hamburg, die weltverbundene Handelsstadt voller Leben, Kultur Schönheit und Schaffen, braucht in ihren zahlreichen vorbildlichen Krankenhäusern tüchtige Schwestern für

KRANKENPFLEGE, SÄUGLINGS- UND KINDERPFLEGE. Eingestellt werden junge Mädchen mit guter Schulbildung von 18 Jahren an als **LEARNSCHWESTERN.** Neben kostenloser Ausbildung erhalten die Lernschwestern Berufskleidung, Wohnung, Verpflegung und Taschengeld (monatlich RM 17.50 bis 30.-). 1 1/2-jährige Ausbildungszeit mit anschließendem, gesetzlich vorgeschriebenem praktischem Jahr. Eingestellt werden zur Vorbereitung für den Beruf der Schwester junge Mädchen im Alter von 16 bis 18 Jahren als **SCHWESTERNVORSCHÜLERINNEN.** Bewerbungen mit Lebenslauf, Lichtbild, Zeugnisabschriften sind zu richten an die 1. Oberin der Schwesternschaft der Hansestadt Hamburg, Gesundheitsverwaltung, Besenbinderhof 41.

Hauswirtschaftliche Fachkräfte gesucht zur Leitung hauswirtschaftlicher Beratungsstellen. Vorausgesetzt werden für diese vielseitige, interessante Tätigkeit als Leiterin einer hauswirtschaftlichen Beratungsstelle neben fachlicher Ausrichtung gewandte Umgangsformen und Freude an der Arbeit. Bewerbungen mit Lebenslauf und Lichtbild werden erbeten an die Gaufrauenwerk, Abt. Volksw./Hauswirtsch., Stettin, Vogelstangenberg 5.

Schwester mit Staatsexamen i. sof. od. spät. gesucht. Bewerb. m. Lebensl. a. d. Oberin d. Städt. Schwesternsch. Hannover, Haltenhoffstr. 41, Städt. Krankenh. Nordstadt, Hannover.

Wir suchen nicht zu junge, ländlich-hauswirtschaftliche Fachkräfte als **Kreisliederfrauenberaterinnen.** Vorausgesetzt werden für diesen vielseitigen Beruf neben der Fachausbildung gute Umgangsformen und Freude an der Arbeit. Bewerbungen, Zeugnisabschriften und Bild sind zu richten an das Deutsche Frauenwerk, Abt. Volksw./Hausw., Stettin, Am Vogelstangenberg 5.



Unsichtbares Augenglas statt einer Brille!

Unsere praktisch unsichtbaren Cornea-Scleralschalen (Haftschalen) DRP. werden bereits von Tausenden begeistert getragen! Fordern Sie den Prospekt „Gut sehen und gut aussehen“ an.

Gebr. Müller-Welt
Stuttgart S, Sonnenbergstr. 23

Deutsches Rotes Kreuz, Schwesternschaft Westmark nimmt jg. Mädel m. gut. Schulbild z. kostenl. Ausbildg. i. d. Krankenpfli. auf. Ausgeb. Schwestern finden n. Probezeit ev. Aufn. i. d. Schwesternschaft. Auch werd. jg. Mäd. i. Alter v. 17 Jahr. z. Vorbereitg. für d. Beruf d. Rote-Kreuz-Schwester als Vorschülerinnen aufg. Bew. m. Lebensl., Zeugnisabschriften, Lichtbild a. d. Oberin, Saarbrücken, Robert-Koch-Str. 2.

Döhler Backfein

ist wirklich ideal, es gibt dem Kuchen, auch wenn er mit dunklem Mehl gebacken ist, ein appetitliches Aussehen und feinsten Vanillegeschmack **Döhler Backfein** ist das unbedingt zuverlässige **Backpulver**



Mutti-pare
Butter u. Fett mach mit 3 Pfund Zucker u. Reichelts Kunstbrotpulver 4 Pfd. köstlichen **Brotaufstrich** (auch zum Pfefferkuchen) Alle Kunden loben! 5 St. (1.10 kg.) Voreinsendg. 1. RM. (Marschein) **B. Reichelt, Breslau 9** Schließfach 36 201

Wassersucht
geschwollene Beine Schmerz. Entleerung m. Wassersuchtste. Anschwellung u. Magendruck weicht. Atem und Herz wird ruhig. Pro Paket **ML 3.-** Nachn. Jerang, Tee-Vertrieb, Augsburg 91

MOUSON seit 1798

Fabrik feiner Körperpflegemittel

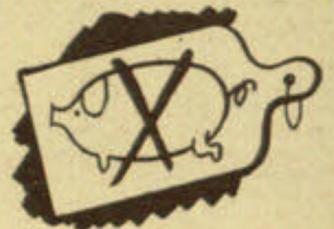
Neuen Lebensmut bei Asthma u. Bronchitis

Breitkreutz Asthma-Pulver zum Einnehmen
Wirkt anfallbeseitigend - lösend - beruhigend - guter Nachtschlaf. Best begutachtet - langjähr. erprobt - bezeugt. Anerkennungen. Überzeugen Sie sich von der Wirkung - Packg. RM 1.19 in Apoth. Falls nicht erhältl. oder wegen Broschüre schreibe man an Hersteller **Breitkreutz K. G., Berlin-Tempelhof 10A Rumsbyplan 46**

Puddingkrem ab und zu mal sonntags!

Aus einem Päckchen Puddingpulver kocht man mit 1/2 Liter entrahmter Frischmilch einen Pudding, den man bis zum Abkühlen schaumig schlägt. Die Speise ergibt 6 Portionen, zu denen man Frucht- oder Karamelsauce reicht.

Mondamin-Puddingpulver — auf die Stärkeabschnitte der Nährmittelkarte



Dienstag ist fleischlos!

Da gibt es Gemüse und Kartoffeln. Und vorher eine nahrhafte Migetti-Suppe. Migetti schmeckt und gibt Kraft; es enthält nämlich Eiweiß, Kohlehydrate und Kalk. Migetti ist kochfertig. 250-g-Paket RM — 35

Migetti

DIE KRÄFTIGE NÄHRKOST



Muß das sein? Nein!
Die Erneuerung Ihres schadhafte Wäschebestandes an Damenschlupfern, Damenhemdchen, Herren-Unterhosen, Kinder-Unterhosen, Herren-Overhemden, Lininmäßen, Liniwäschchen **wird sachgemäß vorgenommen...**

Verlangen Sie **AUFKLÄRUNGSSCHRIFT „Natus“** **Altem**

kostenlos von der Firma

Erich Fritzsche
Chemnitz 861/58

Verlag: NSDAP, Reichsleitung, NS. Frauen-Warte, Hauptstiftleiterin: Ellen Schwarz-Semmelroth, Stello. Schriftleiterin: Renate von Stieba, alle München 33. Fernspr.: 50146, Sachbearbeiterin des Mode- u. hauswirtschaftlichen Teils: Gertrud Willforth, Leipzig, Hindenburgstr. 72. Beauftragte Anzeigenverwaltung: Waibel & Co., Anzeigen-Gesellschaft, München 23, Leopoldstr. 4 u. Berlin-Charlottenburg, Gültige Dreifache Nr. 11. Verantwortlich für die Anzeigen: Johanna Wagner, München. Kupferstichdruck: Offiet- und Tiefdruck AG, Nachf., Leipzig 1, Hindenburgstr. 72. Einzelpreis der „NS. Frauen-Warte“ im Inland 27 Dfg., bei Steilhaus-Lieferung 30 Dfg. Im Inland beträgt der vierteljährliche Bezugspreis bei Postbezug RM. 1.68 zuzügl. Zuteilgebühren. — München, Heft 6. 11. Jahrgang.

Kreuzbandpreis: Nach allen Orten im Reichsgebiet Einzelheft RM. — 35
Auslandspreis: in Devisen und freien Reichsmark!
Länder mit ermäßigtem Porto Heft RM. — 35
Bei Inlandszahlung Heft RM. — 42
Länder ohne ermäßigtes Porto Heft RM. — 45
Bei Inlandszahlung Heft RM. — 52

Alle die Lieferung betreffenden Dinge, Wohnungsveränderungen usw., sind der Lieferfirma bzw. Buchhandlung, welche aus dem Bestellschein ersichtlich ist, zu melden. Einwendungen an den Verlag der NS. Frauen-Warte sind zwecklos.

Zur Säuglingspflege

NIVEA

Kindercreme
und
Kinderpuder

Die Nivea-Kindercreme beseitigt Wundsein, sie wirkt wohltuend und reizlindernd. Der leicht-lockere überfettete Nivea-Kinderpuder reinigt auf trockenem Wege.



Chromo-ZIPP 7

Die Weltmarke für den farbigen nichtmetallischen Reißverschluss

2 Seelen - 1 Gedanke

„Wir lieben unsere Strümpfe! Von ersten Tag an sind sie geblieben, wie sie waren: Tadellos im Sitz, haltbar, elegant und frisch in den Farben.“

FTO
Strümpfe

BEZUGSQUELLEN: DURCH FREDERICH TADVORE, GIESSEN

Uhrmacher 1567 Werkstatt

„Unsere Zeit ist ein großer Wecker. Die grobe eiserne Wanduhr rasselt, und ruft mit gewaltigen Schlägen.“

So schick sind Herren.

Die Uhr, unsere gute Freundin und Mahnerin verlangt heute besondere Aufmerksamkeit und pflegliche Behandlung, weil Wünsche nach Ersatz nur schwer erfüllbar sind. Um so mehr werden Sie dann an Ihrer guten Kienzle-Uhr Freude haben.

R. Büfken, HAMBURG-BERGEDORF 1

In Deutschland und vielen Staaten der Welt als Hersteller von Qualitätszeugnissen bekannt.

Seit 1816

GRUSCHWITZ

Leinenzwirn

DER ZUVERLÄSSIGE NÄHFADEN

Bruch-

leidende

benötigen meine neuesten Patente (D. R. P. 532082, 664367, 665807 u. Auslands-Pat.). Kein Herausgleiten; in entsprechend gelagerten Säulen Befestigung d. Eruches! Anwendbar ohne Berufshilfe o. Schmerzen ohne Operation, bei allen Brucharten. Ausst. u. Druckdrift (verschloß.) unzerbindlich folient., portofrei d. Streifenoder, Fürstfeldbruck bei München.

1842 1942

100 Jahre
LODEN FREY

Die unseren Kunden aus diesem Anlaß zugedachte Veranstaltung wird stattfinden, sobald es die Verhältnisse erlauben.

Loden-Frey
München

GLANZREIN

marschierte früher in Reih und Glied überall auf.

Heute werden die dafür verwendeten gelben Rohstoffe zum Teil für wichtigere Zwecke gebraucht

also sparen!

AKANIT

verhindert Faulen und vorzeitiges Keimen der Kartoffeln und Hackfrüchte!

vollkommen unschädlich

Billig im Gebrauch. Zu beziehen durch Lebensmittelgeschäfte, Drogerien, Samenhandlungen. Bezugsquellen weist nach:

Arthur Krone & Co., Buchschlag/Hessen

Nimm **SIEMENS-GLÄSER** für Konserven

Sparst Dir Ärger, schonst die Nerven

SIEMENS-GLAS DRESDEN

Wäbner

G. m. b. H. in Lörrach

erzeugt nach wie vor

WYBERT - TABLETTEN

Leistungsprobe von heute Gewinn für die Zukunft.

Heute wird Ihr Burnus oft nur für die Wäsche ausreichen, die schwierig zu reinigen ist — oder für empfindliche Gewebe, die geschont werden müssen. Gerade dann werden Sie aber auch sehen, wie schonend die Burnuswirkstoffe den Schmutz ins Einweichwasser ziehen, wieviel Waschmittel und Feuerung sie sparen helfen. Wenn Burnus wieder in jeder Menge zu haben ist, werden Sie darum als kluge Hausfrau die gute Wirkung von Burnus für alle Wäsche ausnützen!

BURNUS
der Schmutzlöser

VELVETA

Ein zeitgemäßer Hausfrauenrat:

125 gr frischer Quark wird mit einem Stück **VELVETA** ineinandergesteckt. Man kann nach Belieben Kümmel, Paprika oder fein gehackte Zwiebeln dazutun. Das gibt aus, das schmeckt auch gut und niemand vermisst dabei die Butter!

Lindenberg im Allgäu

Fotos

kleben wir nur oben an den Ecken mit einem winzigen Tropfen säurefrei und wasserfesten Alleskleber in unser Album ein. Dann werfen sich die Bilder nicht und der Klebstoff reicht länger.

UHU

Der Alleskleber

UHU-WERK
SÜHL-BADEN

Tube stets fest verschließen!

Damen Bart

Schmerzlose Befreiung v. lästigen Haaren durch persönlich ausprobiertes Erfolgsmittel. Näheres frei. Frau H. F. Ulke, Kosmetikerin Krefeld 28 Westwall 172

Verschleimte Luftwege

Asthma u. a. Husten, Katarrhen, Nachtschweiß, Fieber, Atemnot Leidende gebrauchen m. groß. Erfolg Alpentee. Unübertrefflich glänzt bewährt Paket RM 1.50 Nachn. J. s. r. g. Teevertrieb, Augsburg 91

Ukhelan

für empfindliche Haut statt Seife. Dose 75 Pfg. in Friseur- u. Parfümerien erhältlich. Verw. - Gen. d. **Urkraft-Heilerde** e. G. m. b. H., Bad Dürkheim

Spüren im Sand zeigen Ihnen, ob unser Rat beherzigt wurde.

Zuerst mit den Füßen - dann erst mit den Augen wählen

das steigert die Freude an Ihren

Rheinberger Schuhen

Ratschlag oder Gebot?

Heute sind Waschratschläge von weit größerer Bedeutung: Sie sind Gebot geworden. Jede Hausfrau wird sich für die Feinwäsche merken:

Schnallen und farbige Knöpfe vor der Wäsche abtrennen.

Gewirke und Gewebe nicht reiben oder wringen, sonst gibt es Faserbrüche.

Bei farbeempfindlichen farbigen Wäschestücken sowohl dem Wasch- wie auch dem Spülbad etwas Essig zugeben.

Bunte Wäschestücke nicht naß aufeinander liegen lassen. Jedes Wäschestück in ein Frotterhandtuch rollen, nach dem Ausrollen unter Vermeidung von Ofen- und Sonnenhitze ausgebreitet trocknen lassen.

Echtfarbige Wäschestücke handwarm (bis 36° C) waschen; Wolle und farbeempfindliche Sachen immer kalt.

Wäsche und Kleidungsstücke mit mäßig warmem Eisen von den Bügeln.

Bengel & Sohn
Universitätsbuchhandlung
JOELBERG, Anlage 3