

Die Welt der Frau

Beilage zum „Posener Tageblatt“

Nr. 1

Posen, den 5. Januar

1930

Das Schwert des Damokles.

Zur Jahreswende 1930.

Von Konsistorialrat Schlaßky-Berlin.

Den Schmeichler Damokles wollte einst der Tyrann Dionys von Syrakus durch eine eindruckliche Lektion sein von jenem so hoch gepriesenes, vermeintliches Herrscherglück kosten lassen. Er ließ ihn auf den Ehrenplatz der Königstafel führen und auf das herrlichste bewirten. Während Damokles in Genüssen schwelgte, gab Dionys den Befehl, über seinem Haupt ein scharf geschliffenes Schwert an einem Rosshaar aufzuhängen. Kaum sah Damokles die Gefahr, war seine Freude dahin. Leichenblau dachte er nur noch an das Schwert, das ihn jeden Augenblick töten konnte. Nun erst fand er, daß sein Herrscher nicht glücklich war trotz aller Macht und allem äußeren Glanz, weil die ständige Todesgefahr ihm in jeden Freudenbecher einen bitteren Barmutstropfen mischte. Seitdem ist das Schwert des Damokles zum Sinnbild geworden für tod drohende Gefahr mitten im Genuß.

In der Lage dieses Mannes befindet sich unser deutsches Volk an dieser Jahreswende. Außerlich noch immer viel Glanz und Wohlleben, zumal in der Großstadt mit ihrem schimmernden Lichtermeer auf den Straßen und in den Vergnügungstätten. Tanzvergnügen, Bälle und andere Festlichkeiten, die im vergangenen Jahre selbst am Totensonntag nicht aufhören durften, wollen Aufstieg und wirtschaftlichen Wohlstand vortäuschen. Aber in Wahrheit hängt die drohende Katastrophe wie das Schwert des Damokles über ihm. Unerhörte Unterschleife, Bestechungen und Schiebungen in staatlichen und kommunalen Betrieben werden aufgedeckt. Die Kämpfe um die Wege deutscher Zukunft steigern den Haß der Parteien bis zur Siedehitze. Dazu während des ganzen Jahres eine Unzahl von Morden und Selbstmorden und Skandalprozessen und anderen untrüglichen Anzeichen seelisch-sittlichen Verfalls.

Das alles und vieles sonst schreit mahnend und warnend immer wieder hinein in allen trügerischen äußeren Flitterglanz: Deutsches Volk, hebe deine Augen auf und sieh, das Schwert des Damokles, nein, das Schwert Gottes, hängt über dir und droht herabzufallen.

Wahrhaftig, wir wundern uns nicht, wenn die Müdigkeit bei den Gutgesinnten immer lähmender wird, wenn die Verzweiflungstimmung um sich greift: Alles Sparen und Sicheinschränken und Sichaufopfern hat ja keinen Zweck; wir quälen uns nur für unsere Feinde — so laßt uns essen und trinken, denn morgen sind wir tot. — Wehe, wenn wir solcher Stimmung erliegen! Was wir brauchen wie unser täglich Brot, ist das trostige Dennoch des Glaubens. Der Glaube ist von jeher ein tollkühn verwegener Sprung über den Abgrund. Die Kraft zum Sprung und zugleich die Sicherheit dafür, daß er nicht ins Leere geht, sondern auf Felsen Grund landet, gibt nur einer, Jesus Christus! Er allein ist der vollgültige Beweis: Gott lebt, und sein tiefstes Wesen ist unbegreifliche Liebe. Nicht der Dollar und nicht der Sowjetstern ist oder wird je sein der Herr der Völkerschicksale, sondern der lebendige Gott. Das Ziel aller Geschichte aber ist das Reich Gottes. Dieses Reich kommt, ihm muß auch das Jahr 1930 dienen.

„Lohnt es sich...“

wegen geringfügiger Meinungsverschiedenheiten den Ehefrieden zu gefährden?

durch eine kleine Unwahrheit das Vertrauen deines Kindes aufs Spiel zu setzen?

nier Wochen sich mit Großreinemachen abzugeben und dem

Mann das Heim ungemütlich zu machen, um zwei Festtage feiern zu können?

den Wintermantel deines Mannes wenden zu lassen und dafür fast ebensoviel zu bezahlen wie für einen neuen?

an Festtagen übermäßig zu genießen, um hernach tagelang mit einer Magenverstimmung herumzulaufen?

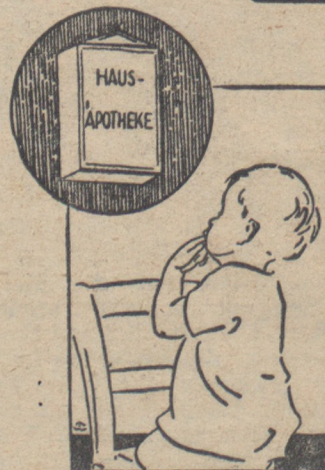
Lohnt es sich überhaupt, aus geringfügigen Gründen durch Uebereilung, Kurzsichtigkeit und Gedankenlosigkeit wertvolle Dinge aufs Spiel zu setzen?

Gesundheitspflege.

Vorsicht! Gift!!

Das ist ja das Merkwürdige: das Gift ist sowohl ein Freund wie auch ein Feind der Menschheit. Richtig angewandt, kann es dem menschlichen Körper von ungeheurem Nutzen sein. Wehe aber, wenn eine zu große Menge Giftes Zutritt zu den menschlichen Organen erhält, dann trampft sich das Herz des Menschen zusammen und steht still!

Wir Erwachsenen sind in der Lage, uns in den meisten Fällen



vor dem Gift zu schützen, indem wir durch Etiketten, auf denen drohend ein Totenkopf aufgemalt ist, die Giftflaschen kenntlich machen. Und trotzdem sterben jährlich viele Menschen dadurch, daß sie harmlose Getränkeflaschen mit diesen Giftflaschen verwechseln. Wenn das aber schon erwachsenen Menschen passieren kann, die ganz genau die warnende Schrift des Todes erkennen können, was sollen dann erst die Kinder machen, die wahllos

nach Gegenständen greifen und sie aufs genaueste nach ihrem Inhalt untersuchen?

Gift ist Gefahr für groß und klein
Drum schließ' es fest und sicher ein.

Gesundheitsdienst des Hauptverbandes deutscher Krankenkassen, Berlin-Charlottenburg.

Originalzeichnung von A. Weilmann.

Beim Abkühlen heißer Konserven ist zu beachten, daß sie nicht sofort in den Eisschrank gestellt werden dürfen.

Winterfreuden zwischen den Festen.

Vorbereitungen zur Winterreise.

Wer einmal die Freuden des Wintersports kennengelernt hat, den lockt es alljährlich, wenn der erste Schnee fällt, wieder hinauf in die Berge zum fröhlichen Treiben. Nicht nur die Jugend, die sich auf Schnee- und Schlittschuhen tummelt, auf dem flinken Rodeschlitten in D-Zugs-Geschwindigkeit die Berge herunterläuft und abends unermüdet das Tanzbein schwingt, zieht es hinaus in den Schnee, auch ältere Herrschaften, die sich nicht mehr aktiv am Sport beteiligen, sind begeisterte Anhänger der Winterreise und behaupten vielfach, daß sie sich auf einer vierzehntägigen Reise ins winterliche Gebirge besser und nachhaltiger erholen als auf einer überwöchigen Sommerreise. Sie machen weite Spaziergänge durch die herrliche Winterlandschaft, machen wohl auch an geschützter Stelle eine Liegetur in der Winter Sonne und pumpen ihre Lungen voll mit der köstlich reinen, sauerstoffreichen Schneeluft. Alle, die davon mitreden können, sind sich wohl darüber einig, daß so eine Winterreise ein Jungbrunnen ist.

Mit dem Weihnachtsfest beginnt die Wintersportaison. In vielen Familien ist es schon Tradition geworden, die Zeit „zwischen den Jahren“ im Gebirge zu verleben. Weihnachten und Silvester sind daher die bekannteren Wintersportplätze überfüllt, und wer sich nicht schon lange vorher angemeldet hat, der bleibe lieber zu Hause, denn um diese Zeit ist kein freies Bett mehr zu haben. Allerdings kann es einem bei so früher Voraus-

druck. Und diese zweckmäßige Kleidung hat auf dem weihnächtlichen Gabentisch schon manches Herz beglückt. Also zunächst einmal derbes, wasserdichtes Schuhzeug, und dann die nötige warme Kleidung. Man wird sich als Frau darüber klar werden müssen, ob man selbst Sport treiben oder sich nur aufs Zuschauen und Spaziergehen beschränken will. Für diesen letzteren Fall ist ein sportliches Kostüm mit halber oder dreiviertellanger Jacke wohl der geeignetste Anzug, den man tagtäglich von morgens bis abends, und auch während der Bahnfahrt tragen kann, und in dem man stets gut angezogen sein wird. Dann noch ein oder zwei Abendkleider — mehr mitzunehmen ist schon Luxus. Anders ist es, wenn man Ski oder Schlittschuh laufen will. Da braucht jeder Sport sein eigenes Kleid. Man kann zum Eislauf nicht mit langen Stiefeln und zum Skifahren nicht mit kurzem Eislaufrock antreten. Der Skianzug zeigt in diesem Winter neben dem bekannten Norwegeranzug mit den langen ein wenig überfallenden Beinkleidern und der losen Bluse noch die sogenannte schwedische Form: an den Knien eng anliegende Breches mit gestrickten Sportstutzen und gegürteter Jacke, unter der Jacke gestrickter Pulllover oder Lederweste. Als Kopfbedeckung Schirmmütze oder Teufelstappe, und, wer sich nur mit Bastenmütze unwiderstehlich findet, der mag auch ruhig seine Bastenmütze tragen. Einen ganz anderen Charakter hat das Eislaufkostüm. Es muß praktisch, aber auch zugleich grazios sein. Winter muß ein weiter



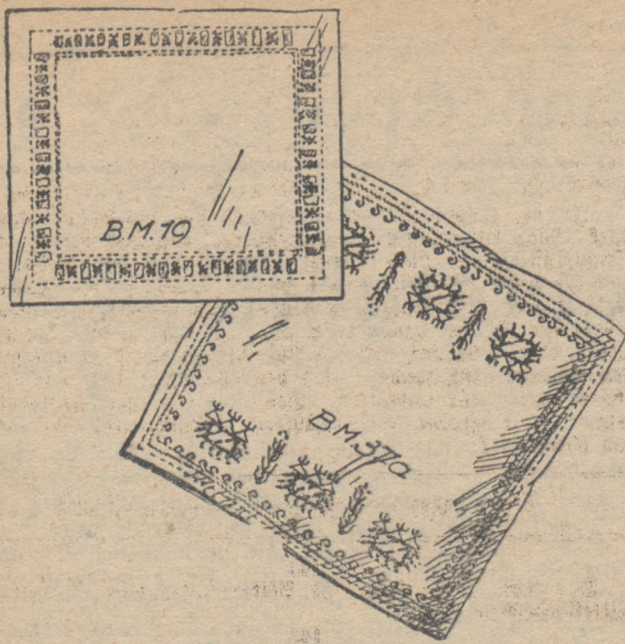
bestellung passieren, daß statt Schnee und Eis Matsch und Regen herrschen. Das ist natürlich peinlich. Und so mancher begeisterte Wintersportler wird in diesem Jahre besorgt zum Thermometer gucken, ob das Quecksilber sich auch wirklich unter Null halten wird. Aber dem Wetter ist nie zu trauen. Eines Tages werden wir auch den langersehnten Schnee und Frost haben, wer weiß — vielleicht schon zu Weihnachten. Abschrecken lassen wird man sich jedenfalls nicht, sondern auf alle Fälle die nötigen Siebenfachen bereithalten.

Das nämlich ist — neben dem schönen Winterwetter — die Hauptsache: zweckmäßig angezogen zu sein. Sonst macht die ganze Reise keinen Spaß. Mit dünnen Schuhen, in denen man kalte, nasse Füße bekommt, macht selbst die schönste Winterlandschaft keinen erfreulichen Ein-

druck. Gloden- oder Faltenrock dafür sorgen, daß die Bogen und Pirouetten der Eislaufkünstlerinnen auch voll zur Geltung kommen. Meist ist es ein pelzbefestetes Mantelkleid aus Samt oder leuchtendem Tuch oder auch ein prinzeffartiges Kleid mit kurzem, knappem pelzbefestetem Jäckchen. Am nettesten und fechtesten sehen ja all diese Sportkostüme aus bei jugendlich schlanken Figuren. Und doch findet man gerade bei stärkeren Damen eine ausgesprochene Vorliebe für Hosenkostüme. Das Gesamtbild ist dann mehr komisch als elegant. Ein selbstkritischer, sehr ehrlicher Blick in den Spiegel ist dringend zu empfehlen.

Zum Schluß ihnen allen, die zu den Feiertagen sich draußen im Schnee ergehen und erholen, ein frohes Fest und Ski-Heil.

A. K.



B. M. 19. Decken aus weißem, grobem Leinen mit buntpartiger Stickereibordüre ausgestattet. Lyon-Typenmuster auf Tafel 2 für 50 Pf. erhältlich.

B. M. 37a. Kissenbezug aus Waschseide mit schöner Buntstickerei verziert. Lyon-Typenmuster auf Tafel 5 für 50 Pf. erhältlich.

Das Schnittmuster ist gegen Einfindung des Betrages zugänglich 30 Pfennig Porto zu beziehen durch die Firma G. Lyon, Berlin SO 16, und durch die Geschäftsstelle unseres Blattes.

Für die Küche.

Warme Süßspeisen.

Im Sommer werden die warmen Süßspeisen nicht besonders geschätzt, obgleich sie ausgezeichnet schmecken, dagegen dürfen sie im Herbst und Winter auf dem Speisezettel nicht fehlen. Namentlich an Tagen, wo man sich das Fleisch- oder Gemüsegericht sparen will, ist es durch die warme Süßspeise, der eine kompakte Suppe vorangegangen ist, sehr gut ersetzt. In diesem Falle sind Ochsenschwanz-, Schildkröten-, oder Rumpfbrühen sehr gut angebracht. Will man ein übriges tun, schneidet man einige vorher abgekochte Kartoffeln da hinein oder gibt irgendwelche Fleisch- oder Gemüsereste noch dazu. Die hier unten angeführten Obstsuppen kann man auch dem Hauptgericht folgen lassen; sie ersetzen sozusagen den Nachtisch.

Gläser Apfelkoch. 10 bis 20 Maschanskeräpfel werden geschält, das Kernhaus ausgestochen und in fingerdicke Scheiben geschnitten. Man läßt diese Apfelscheiben mit 3 bis 4 Löffeln Marillensafte (Aprikosenmus), 100 Gramm Zucker und einem Glas Wasser so dünsten, daß sie nicht zerfallen. Klaubt dann 120 Gramm feinen Reis sorgfältig aus und zieht von 100 Gramm Mandeln die Schale ab. Man läßt den Reis und die Mandeln in $\frac{1}{2}$ Liter süßer Milch so lange kochen, bis ein dicker Brei daraus geworden ist, dann mischt man 70 Gramm frische zerlassene Butter und Zucker nach Geschmack dazu. Sobald die Masse kalt geworden ist, wird sie mit einem ganzen Ei und drei Dottern vermischt, dann wird etwas Vanillezucker dazugegeben und das Ganze schaumig verrührt. Zum Schluß mengt man den festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß dazu. Nun wird eine runde Form mit Butter ausgestrichen und darauf die Hälfte der Reismasse gestrichen. Auf diese gibt man die Apfelmasse und auf diese die restliche Hälfte vom Reis. Man beträufelt diesen mit Butter und läßt den Auflauf bei nicht zu starker Hitze im Ofen backen. Vor dem Anrichten mit Zucker bestreuen.

Münchener Apfeltorte. Tags vorher bereitet man ein Apfelmus, das mit Zitronensaft, Rum, Orangenschale und Vanillezucker gewürzt ist. 100 Gramm Butter rührt man flaumig, gibt dann weiter rührend 4 Dotter, 100 Gramm Zucker dazu, Zitronensaft und -schale, weiter 100 Gramm weiße geriebene Mandeln oder Cocosette, 40 Gramm geriebene Schokolade, den festen Schnee von 4 Eiweiß zugleich mit 100 Gramm Semmelbrösel, die man mit Rum befeuchtet hat, und zuletzt siebt man ein halbes Päckchen Backpulver hinein. In einer gut gebutterten Form zuerst überbacken, dann das Apfelmus darauflegen und fertigbacken. Erkalten, mit steifer, gut gelüfter Schlagrahme verzieren.

Eine gute Brühsuppe und die Suppenfleischverwertung.

Für vier Personen nimmt man 1 Pfund Suppenfleisch und ein halbes Pfund Knochen. Am besten eignen sich Querrippe, Kamm oder Schwanzstück dazu. Das Fleisch wird gewaschen und mit 2 Liter Wasser angefüllt. Wenn die Brühe anfängt zu kochen, schäumt man sie gut ab, fügt Salz und das Suppengrün bis auf die Mohrrübe hinzu. Die Mohrrübe reibt man erst eine Viertelstunde vor dem Anrichten hinein. Dadurch erhält die Suppe eine schöne gelbe Farbe. Brühsuppe muß sehr langsam kochen, damit sie nicht zu schnell einkocht. Durch Zugießen von Wasser während des Kochens hüßen Fleisch und Brühe an Geschmack ein. Das Suppenfleisch kann nun nach Geschmack gleich aus der Suppe gegessen werden, es kann überbraten zu Gemüse gereicht werden oder mit einer pikanten Mostsch, Meerrettich- oder Tomatensoße. Ferner kann man das Suppenfleisch oder Rindfleischreste wie folgt verwenden.

Fleischhaschee. Ein Löffel Margarine wird mit Sped und Zwiebelwürfeln gebräunt, Pfeffer, Salz, ein Teelöffel Mostsch und das gewiegte Fleisch werden dazugegeben. Alles wird gut mit $\frac{1}{4}$ Liter Fleisch- oder Würfelbrühe verrührt, aufgekocht und muß 10 Minuten durchziehen. Man verziert das Haschee mit Gürkenscheiben.

Rindfleisch-Auflauf. In eine gutgefettete Auflaufform legt man zuerst eine Lage gekochte Kartoffelscheiben, darauf Rindfleischscheiben, einige Sardellen oder auch Heringsstückchen und Tomatenscheiben. Darüber legt man wieder Kartoffelscheiben. Nun verquirlt man in einer halben Tasse Fleisch- oder Würfelbrühe ein Ei und einen Teelöffel Mehl und gießt dies über das Gericht, streut geriebene Semmel und etwas geriebenen Parmesanläse darüber, gibt ein paar Butterflöckchen darauf und bäckt den Auflauf im Ofen goldbraun.

Fleischsalat. Das Fleisch wird gewiegt, ebenso ein hartgekochtes Ei, eine in kleine Würfel geschnittene Gurke wird hinzugefügt sowie Pfeffer, Salz, etwas geriebene Zwiebel. Alles wird gut vermischt, mit etwas Zitronensaft oder Essig abgeschmeckt und mit Tomate garniert.

Gefüllte Rudeletaschen als Suppeneinlage. Etwa 150 Gramm Mehl werden mit einem Ei, einem Eßlöffel Wasser, etwas Salz und einer Prise Muskatnuß zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet. Der Teig wird in der Mitte durchgeschnitten und jede Hälfte auf einem mit Mehl bestreuten Brett dünn ausgerollt. Der ausgerollte Rudeleteig wird in etwa handtellergroße Quadrate geschnitten. Nun stellt man aus gewiegtem Rindfleisch eine Farce her, legt auf jedes der Teigstücke etwa einen halben Teelöffel davon in die Mitte, klappt die Teigblätter übereinander und drückt sie fest an. Man läßt die Rudeletaschen 15 bis 20 Minuten in der Brühe langsam gar kochen.

Fensterrahmen abzudichten. Man bestreicht sie an der Schließseite mit Glaserkitt, das Fensterkreuz an der betreffenden Stelle mit Kreide und schließt dann den Flügel möglichst fest. Der Glaserkitt wird alle nicht gut schließenden Stellen ausfüllen und an den Seiten herausgequert werden. Das Ueberflüssige entfernt man mit einem Messer. Die Kreide verhindert das Anhaften des Kittes, so daß der Fensterflügel sich gut öffnen läßt.

Appetitliche Topfhalter. Anstatt Topflappen, die nicht immer einen appetitlichen Eindruck machen, kaufe man sich Topfhalter aus Metallgewebe, die billig und in der Handhabung außerordentlich angenehm sind.

Längere Haltbarkeit der Strümpfe. Man kann die Haltbarkeit feiner Strümpfe bedeutend verlängern, wenn man sich eine Samtsohle in jedes Paar Schuhe einlebt. Aus einem hellen Samtrest werden die Sohlen in Fußform entsprechend ausgeschnitten und mit Leim, die Samtfläche nach oben, auf die Sohle geklebt. Auf diese Weise wird die starke Reibung zwischen Sohle und Strumpf vermindert.

Will man der Wäscheleine für kleine Wäsche, die auf dem Balkon getrocknet werden soll, längere Lebensdauer verleihen, so legt man die kleine Leine oder den starken Bindfaden eine halbe Stunde in eine starke Alaunlösung. Darauf läßt man die Leine aufgespannt trocknen.

Wie reinige ich meine Teppiche? Zu einem halben Eimer heißes Wasser wird ein halber Liter Salmiak und ein Schuß Serpentin hinzugefügt. Mit dieser Mischung wird der Teppich mit der Bürste gründlich bearbeitet. Dann wird mit kaltem, mit Essig vermishtem Wasser, das man zweimal wechselt, nachgebürstet. Der Teppich darf nicht betreten werden, bevor er gänzlich trocken ist.

Heins Neujahrsfahrt.

Eine stürmische Geschichte von Nordseefischern.

Drei Tage vor Neujahr brachten sie Heins Vater mit einem gebrochenen Bein. Er war beim Herabsteigen von dem Fischdampfer, auf dem er Steuermann war, ausgeglitten und war die vereiste Schiffsleiter hinabgestürzt. Als er im Bett lag und sie ihm das Bein notdürftig verbanden, rief er Hein herbei: „Hein“, sagte er, „heute abend sticht unsere Annemarie in See — auf Fischfang. Da wird's alle Hände voll zu tun geben. Lauf schnell hinüber zu Kapitän Andresen und sage ihm, ich könnte ja nun nicht mit, aber wenn er dich mitnehmen will, damit du dich beim Verstaunen und Salzen der Fische nützlich machst, ist's mir recht. Groß und stark bist du ja wohl.“ — Hein machte sich



also auf und bestellte dem Kapitän, was der Vater ihm aufgetragen hatte.

„Hm“, machte der Räkten, „wenn du denkst, du kannst es, so soll's mir recht sein. Dein Vater wird wissen, wen er schickt. — Geh und hol man gleich deine Sachen; denn mit der Flut fahren wir los.“ Als Hein sich schon entfernen wollte, rief er ihm aber nach: „Zu Neujahr bist du aber dann nicht zu Haus; da mach dich man drauf gefaßt!“ Das war nun für

Hein ziemlich bitter; den zu Neujahr war er noch immer daheim gewesen; aber er wollte zeigen, was für ein Mann er schon war, und sagte daher: „Och, das ist mir gleich, Räkten. Im Grunde wurde es ihm aber doch schwer, und als er in der Abendstunde auf dem Deck der „Annemarie“ stand, die tapfer gegen die Wogen der Nordsee ankämpfte, und die Lichter des Heimatdorfes langsam in der Ferne verschwanden, da mußte er schon ordentlich gegen die Tränen ankämpfen. Die ganze Nacht fuhr der Fischdampfer nach Norden, und alle Augenblicke brach sich eine Welle schäumend am Bug, so daß das kleine Schiff bald über und über mit einer Eiskruste überzogen war und wie ein Zuckerschiff durch die Nordsee stampfte. Da mußten Beile hergenommen werden, mit denen man das Eis vom Deck und vom Tauwerk abschlug, und als der Tag graute — ein lichtloser, stürmischer Tag — begann das Fischen. Ein großes Netz wurde hinabgelassen und langsam über den Grund des Meeres geschleppt. Zog man das Netz dann hoch, war es voller Fische, die gleich in den Stauraum geschüttet wurden. Dort wurden sie von Hein und einigen Männern gesalzen und kunstgerecht verstaut. Hein war bald über und über mit Salzlake und Fischschuppen bedeckt, und das Salz fraß schmerzhaft an seinen Händen. Er dachte aber an den Vater, dem er keine Schande machen durfte, und arbeitete tapfer weiter. Zu Mittag gab es Hotschpotich: Salzfleisch, Zwiebel und Kartoffelbrei, alles durcheinander; und es schmeckte köstlich. Gegen abend nahm der Wind an Heftigkeit zu, und in der Nacht wütete ein fürchterlicher Sturm. Hein stand gerade neben dem Steuerhaus und sah dem Kapitän zu, der das Schiff mit fester Hand gegen die Wellen steuerte, da hörten sie backwärts durch den Sturm einen Knall und sahen eine Rakete aufsteigen.

„Da ist ein Schiff in Not“, sagte der Kapitän Andresen

ruhig und drehte das Steuer nach backbord. „Hole die Leute herauf, Hein.“ — Bald sah man in den pechschwarzen Wellen ein kleines, weißes Schiff, vermutlich eine Motorjacht, die einen hoffnungslosen Kampf gegen den Sturm führte. Ihr Deck lag ständig unter Wasser, die Leute hielten sich am Tafelwert eines Mastes, an dessen Spitze ein Rotfeuer brannte. Einer der Männer rief etwas durch ein Sprachrohr. Kapitän Andresen ging so nahe heran, als er eben konnte — auf dreißig oder vierzig Meter —, aber sie hörten nur: „Das Schiff sinkt — ein Tau herüber!“ — Kapitän Andresen ließ das Raketenfeuer holen, mit dem er ein dünnes Tau zum sinkenden Schiff hinüberschießen wollte, aber eine Welle schlug ihm das Gewehr aus der Hand und spülte es über Bord. — Die kräftigsten Matrosen versuchten nun, ein Tau hinüberzuwerfen, aber inzwischen hatte der Sturm die Schiffe weit auseinander getrieben, so daß kein Tau sein Ziel erreichte. „Dann muß einer mit einem Tau hinüberschwimmen!“ entschied der Räkten. „Wer will's?“ Gewollt hätten sie schon alle, aber keiner der Leute konnte schwimmen. Was ein rechter Seemann vom alten Schlag ist, der kann nicht schwimmen, das ist eine alte Weisheit. Nur Hein — der junge Hein war der beste Schwimmer unter den Jungen des Dorfes. Und ohne sich zu bedenken, warf er die Oberkleider ab, schlang sich ein dünnes Tau um den Leib und warf sich ins eiskalte Wasser. Mit knapper Not und halberstarrten Gliedern langte er am sinkenden Schiff an. An dem dünnen Tau zogen sie ein festeres heran, mit dessen Hilfe die Schiffbrüchigen sich auf die „Annemarie“ retteten, wo sie zuerst mit trockenen Kleidern und einem steifen Grog versehen wurden. Auch Hein, der als letzter herübergeklettert war, mußte einen Grog trinken, so sehr ihn das Zeug auch brannte. Der Besitzer der Motorjacht suchte den Kapitän im Steuerhaus auf. „Ich bin der Streichholzfabrikant Gunnarson aus Göteborg. Ich wollte mit meiner Jacht zu Weihnachten nach Deutschland, zu Verwandten. Sie müssen sofort das Schiff wenden, Räkten, und den nächsten deutschen Hafen anlaufen. — Ich kaufe Ihnen das Schiff ab, wenn es sein muß. Was soll es kosten?“

„Mein Schiff ist mir nicht feil“, entgegnete der Räkten ruhig, „und solange ich die Stauräume nicht voll Fische habe, kann ich nicht umkehren.“ — „Wieviel Fische fangen Sie auf einer Fahrt?“ fragte der Streichholzfabrikant. — „Nun, so fünfzig bis sechzig Tonnen“, sagte der Räkten. — „Gut, ich zahle Ihnen den vollen Preis für die Fische; die sind Ihnen doch feil, nicht wahr? Und jeder von Ihrer Mannschaft bekommt ein anständiges Geschenk. Ist Ihnen das recht?“ Und Herr Gunnarson hielt dem Kapitän die Hand hin. — „Wenn Sie der Mannschaft ein anständiges Geschenk zum Neujahr machen, schön!“ erklärte der Kapitän und schlug ein. — „Und der Junge, der uns das Leben gerettet hat, kriegt fünftausend Kronen von mir!“ schloß Herr Gunnarson. — „Das hat der Junge nötig“, sagte der Räkten; „denn sein Vater hat sich ein Bein gebrochen und braucht einen guten Arzt.“

So kam es, daß die „Annemarie“ unerwartet am Neujahrsmorgen in den Heimathafen dampfte. Die Leute an Land dachten, es wäre ein Unglück geschehen, aber die strahlenden Gesichter der Matrosen belehrten sie bald eines Besseren. In vielen Häusern des Ortes gab es ein besonders fröhliches Fest, am fröhlichsten ging es aber bei Heins Eltern zu.

„So kommt man durch ein gebrochenes Bein zu einem ordentlichen Neujahr!“ sagte der Vater lachend. — „und . . . wenn man einen tüchtigen Jungen hat!“ fügte die Mutter hinzu. Und auf dieses Wort war Hein „bannig stolz“, wie er sich ausdrückte.