

Illustrierte Weltschau

Beilage zur Deutschen Rundschau in Polen

Przegląd Niemiecki w Polsce

Wydawca: A. Dittmann T. z o. p., Bydgoszcz. — Redaktor odpowiedzialny: Johannes Kruse, Bydgoszcz.



Die Krankenschwester

Schwester sein ist ein Beruf
ernst und froh zugleich;
denn dein Leben wird durch ihn
tief und inhaltreich,

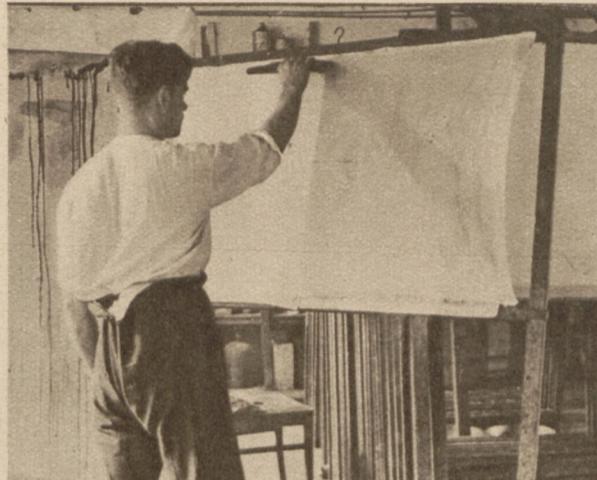
Was du andern Menschen tust,
wird dir selbst zum Glück;
alle Liebe, die du gibst,
strömt in dich zurück.

Soviel Menschen brauchen dich,
warten täglich dein,
sel mit deiner Jugendkraft
Ihnen Sonnenschein!

Aufnahme: Arnold

H. K.

Blumenparadies im Niederland



Links:

Die Papiere werden mit Farbe bestrichen und dann zum Trocknen aufgehängt



Rechts:

Aus dem bunten Papier prägt die Handstanze die gewünschte Blüten- oder Blattform



Links:

Die Blumenblätter werden gefönt . . .

Die Erzeugung künstlicher Blumen, die in Niederland, in Niederr-Einsiedel und dem angrenzenden Sebnig betrieben wird, und viele tausende Volksgenossen ernährt, verdankt einem Zufall ihr Entstehen.

Kam da eines Tages mit einem wandernden Theatersarren eine französische Schauspielerin Adi Mouton nach Nixdorf ins Niederland. Die Truppe hungezte und darbte, und die Schauspielerin half auf ihre Art dem Elend zu steuern, indem sie künstliche Blumen herstellte und, an die mitleidigen Bewohner des Dörtes verkaufte. Vielleicht aus einer gewissen Dankbarkeit heraus lehrte das

. . . und kommen zum Trocknen in den Ofen



Nach natürlichem Vorbild formen geschickte Frauenhände die künstlichen Blumen

Mädchen ihrer Quartiergeberin, einer Frau aus Nixdorf, das Geheimnis der Herstellung. Und wie einem aufnahmefähigen Boden oft ein unscheinbares Samenorn genügt, um eine reiche Vegetation hervorzubringen, im durchweg katholischen Niederlande hatte man für die Auschmückung der Altäre in den Wallfahrtkirchen, der Gräber und Heiligenbilder Bedarf an künstlichen Blumen, die nicht welkten. Aus kleinsten Anfängen wurde mit dem Haushandel in der nächsten Umgebung begonnen. Die Nachfrage zog immer weitere Kreise, und die Geschicklichkeit der Niederländer entwickelte aus der unscheinbaren Anregung im Laufe der Zeit eine bedeutende Industrie. Mit dem Ausschluß Österreichs aus dem Zollverein (1843) war der Markt, der sich hauptsächlich nach Sachsen hinein erstreckte, verschlossen. Da übersiedelten fünf Familien aus Nixdorf nach dem benachbarten Sebnig in Sachsen und übertrugen damit die Industrie auch in das Altreich, wo sie auch bald in kurzem die Nixdorfer Industrie überflügelte.

Die makelose Judenhege der letzten Zeit hat auch der erfreulichen Entwicklung der Blumenindustrie durch Zurückziehen von Aufträgen usw. großen Schaden bereitet. Andererseits brachte die Eingliederung in das Altreich die wärmste und tätigste Hilfe des Reiches, die einen Einbau der Niederr-Einsiedel in die Sebniger Industrie erstrebt. So ist vorauszusehen, daß mit Hilfe des Reiches eine neue Aufwärtsentwicklung erfolgt, die vor allem das einbringt, was wir notwendig brauchen: fremde Zahlungsmittel.

F. H.

Hallegger / Techno-Photogr.-Archiv (6)

Künstliche Blumenpracht, die von Niederr-Einsiedel aus in alle Welt verschickt wird

RAD-SCHATTEN

SCHATTEN RATEN

Wir wollen einmal Schatten raten:

Wer, wie, wo, wann, was geht hier vor?

Betätigen sich Akrobaten?

Schwungt sich ein schönes Weib empor?

Radspuk...



Aufnahmen: Rittlinger



Wohin entflattern diese Schemen,
Die sich so frank und frei gestatten,
Ein Eigenleben anzunehmen?
Sind aus dem Hades diese Schatten?

Hier spukt kein schwarzes Spiel
des Bösen,
An Teufelei denkt nur ein Tropf.
Das Rätsel ist sehr leicht zu lösen:
Die Schattenwelt — steht auf dem Kopf!

Verse: Hartmann



Memmingen wählt seinen Fischerkönig

Die alte Stadt Memmingen im Schwäbischen feiert alljährlich am zweiten Sonntag im August ihr althergebrachtes Fischerkönigsfest.

Pünktlich um 8 Uhr gibt ein Böller schuß das Signal zum Wettkampf um die Würde des Fischerkönigs. In diesem Moment springen alle Anwärter, die sich mit dem „Bären“, einem besonders gesformten Fischerneß, ausgerüstet haben, in den Stadtbach, der jetzt abgelassen wird, und jeder bemüht sich, den größten Fisch zur Strecke zu bringen. Selbstverständlich ist das lange Ufer des Stadtbachs von der schau lustigen Menge dicht umsäumt, die jeden neuen Fund

Punkt 8 Uhr morgens wird an der Stadtmauer der Startschuß abgegeben



Durch das Ulmer Tor zieht der alte „König“ in die Stadt, seiner Abdankung entgegen



Vor der alten Schranne ist ein „Bärenauftand“ ausgebrochen



Ein aussichtsreicher Fang
Zum Fischerkönig fehlten jedoch einige Gramm



Der Stadtbach von Memmingen ist seit einigen hundert Jahren Schauplatz dieses Volksbrauches

„Königsanwärter am Stadtbach“



Er spielt begierig in seinen „Bären“, ob zwischen dem Wassermoos nicht doch noch etwas Lebendiges zu finden ist

Der „Glückspilz“ der Fischer: Ein Stiezel im Netz!

aus dem Wasser mit einem Hallo begrüßt. Durch den ausgewählten Schlamm sehen die Fischer gerade nicht wie zukünftige Könige aus, aber nichts vermag die Freude und den Jubel bei den Bewerbern und beim Publikum herabzumindern.

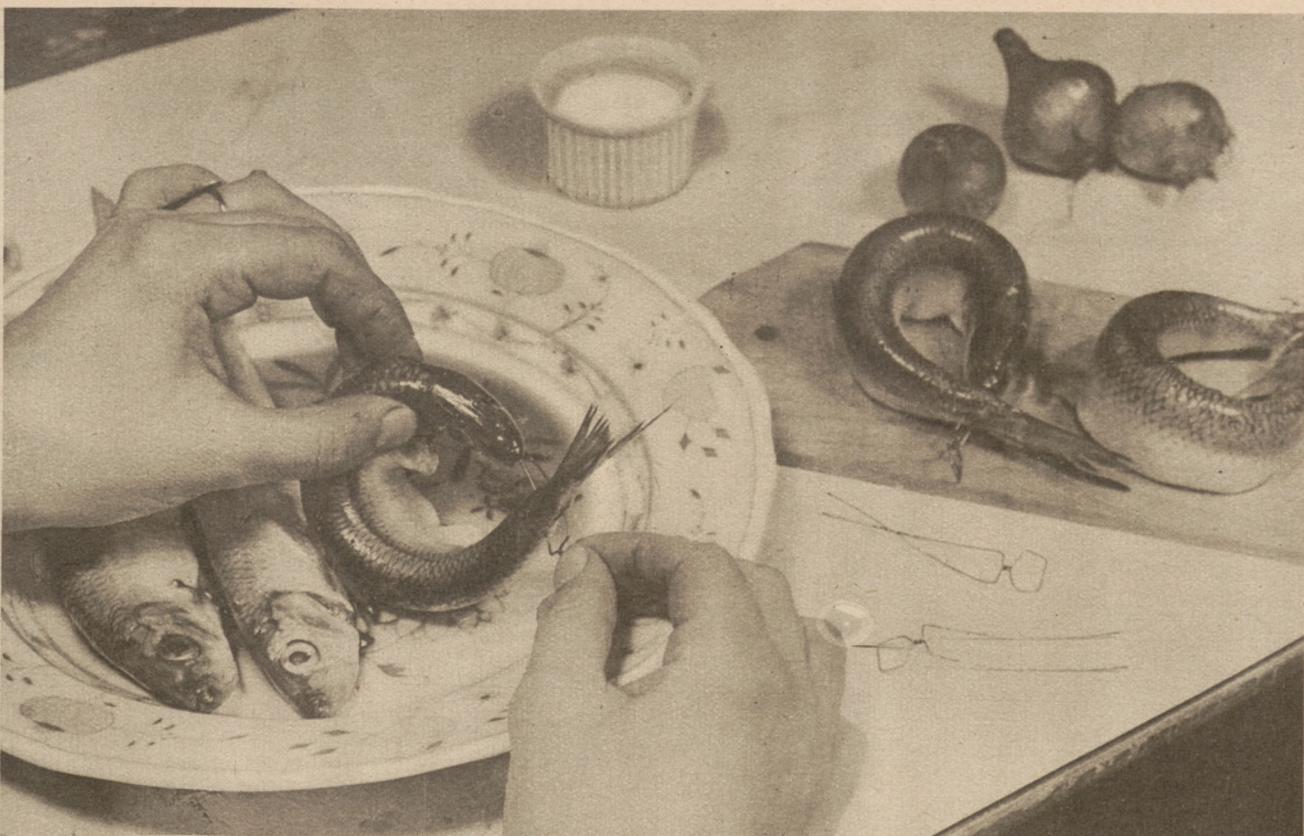
Zwei Stunden lang dauert der harte, aber heitere Kampf. Dann bringt jeder seinen größten Fisch zum Schiedsrichter, der nur auf einer Küchenwaage, auf das Gramm genau, jeden Fisch abwiegt, und wer den größten gefangen hat, wird zum König proklamiert. Im selben Moment löst sich die Spannung und im Triumphzug führt man den Sieger zum Festplatz, wo er sich durch eine Lage Freibier bei seinem Volk beliebt macht.

Für ein Jahr hat Memmingen seinen König gewählt.



Der Schiedsrichter an der Küchenwaage!
Er ist unbestechlich, denn es geht um einen „König“
Münchener Bildbericht (8)





Fisch-Sellerie-Tops

500 g Fischfilet schneidet man würfig, und schichtet es abwechselnd mit halbgar gefischten Selleriescheiben in die eingefettete Auflaufform. Das Ganze wird gesalzen und mit Zitronensaft überträufelt. Man bereitet aus 50 g Fett und 50 g Mehl eine Schwiege, die man mit einem halben Liter Selleriewasser aufgießt. Ein Gelbe wird nach dem Kochen dazu gegeben und das steife Eiweiß unterzogen. Man gibt die dicke Tunte, die mit Paprika und Salz abgeschmeckt wird, auf den Fisch, streut Semmelbrösel und geriebenen Käse darüber und bakt das Ganze dreiviertel Stunde gar. Natürlich dürfen die Butterstückchen nicht vergessen werden.

Rechts: Fisch mit Gemüse überbacken

Schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch in seiner Aufmachung eine Freude für das Auge. Kabeljau oder Barsch entshuppt und gewaschen, salzt man ein und beträufelt mit Zitronensaft. Man legt ihn in eine eingefettete Auflaufform oder Schmorpfanne und bestreut ihn mit fein geschnittenen Gemüsestückchen (Mohrrüben, Kohlrabi, Sellerie, Zwiebeln, ekt. Suppengrün und Petersilie). In der Bratpfanne wird der Fisch bei mäßiger Hitze eine halbe bis dreiviertel Stunde gebadet.



Der Hering — einmal anders angerichtet, als „Hering blau“

Man sucht von den gelaufenen Heringen die kleinsten heraus, rindet sie, indem man die Haltenadel, die man auch für Rouladen benutzt, durch das Schwanzende in das Fischmaul hineinstecht. In kochendem Salzwasser, in das man eine Zitronenschale und einige Zwiebeln gibt, läßt man sie mehrere Minuten ziehen, ohne daß das Wasser weiterkochen soll. Selbstverständlich müssen die Heringe vor dem Krümmen geschuppt und ausgenommen sein. Hierzu reicht man eine Tomatensoße und Kartoffeln. Die Nadeln müssen vor dem Anrichten vorsichtig entfernt werden.

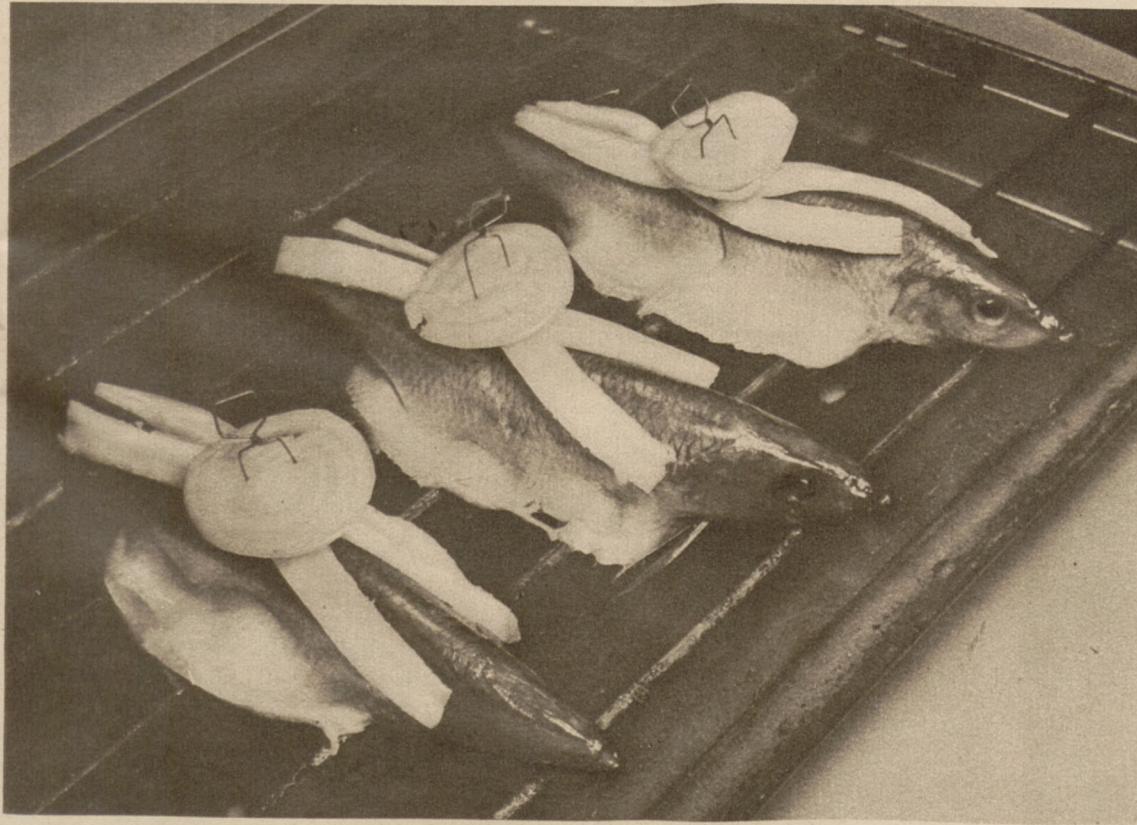
Links: Büdningssalat als Beigabe zum kalten Abendbrot

Zutaten: 5 Büdinge enthäutet, entgrätet und in Stücke geteilt, 4 mittlere geriebene Zwiebeln, 2 in Würfel geschnittene Pfeffer- oder Gewürzgurken, 4 gewürfelte Tomaten, Salattunke. Zubereitung: Die angegebenen Zutaten mischt man gut durcheinander und giebt Salattunke darüber. Das Ganze läßt man an einem kühlen Ort einige Stunden ziehen. Der Salat schmeckt sehr gut zu Pellkartoffeln, gerösteten Brotschnitten, Schwarzbrot oder Pastete. Man kann auch Tomaten und Gurken damit füllen und diese als Abendessen reichen.

Eine sehr wichtige Forderung zur Erfüllung der Aufgaben für unsere Ernährungsfreiheit im Sinne des vierjährigen Planes ergeht an die deutsche Hausfrau: „Eßt mehr Fisch“. Fisch ist gesund, nahrhaft, billig und bietet eine willkommene Abwechslung und Bereicherung des Mittags- und Abendessens auch im Sommer. Die Reichsbahn stellt eigens Spezial-Waggons mit Kühlanlagen für den Fischtransport zur Verfügung. Die Fische werden sofort nach dem Fang im Hafen verpackt und in Eis-transporten verschickt, damit sie auch im Sommer völlig frisch überall an die Verteilungsplätze kommen. Wir geben unseren sparsamen Hausfrauen einige Rezepte für delikate Fischgerichte.

Fischgerichte — immer vielseitiger

Auch im Sommer sollen Fischgerichte auf dem Speisezettel der Hausfrau stehen



Gegrillte Speck-Heringe schmecken fast so gut wie Forellen

Man nimmt ziemlich große Fische gut aus und stellt sie mit den aufgeschnittenen Flanken auf den Grillrost. Auf beiden Seiten des Rückens befestigt man Speckstreifen und eine Zwiebel. Man grillt die Heringe 10 Minuten in starker Oberhitze. Der herabtropfende Specksatz hat einen leichten Fischgeschmack. Man reicht ihn beim Anrichten zu Salzkartoffeln. Bevor die Heringe in den Ofen geschoben werden, streut man etwas Paprika und Salz darüber.

Fischrouladen mit Tomatentunke

Man dünnstet in Fett Zwiebel und Kräuter an, gibt Tomatenmark dazu und macht eine Mehlschwiege, die man mit etwas saurer Milch aufgießt. Fischfilet, für jede Person zwei Stück, bestreicht man, nachdem sie gewaschen, gefilzt und mit Zitrone beträufelt sind, mit Senf und gibt angebratenen Speck und rohe Pfeffer-Gurkenstücke hinzu. Dann rollt man die Rouladen auf und hält sie mit einem Zahnstocher zusammen. Diese Rouladen läßt man dann in der Tunke 20 Minuten gar ziehen.

Photos: Scherz/Bauer (6)

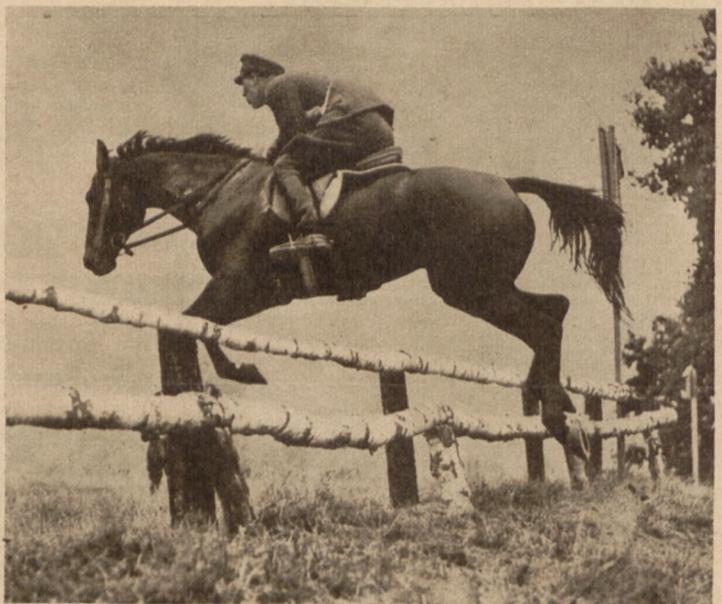


Tage von Rheinsberg

Im märkischen Städtchen Rheinsberg, das viele Erinnerungen an die Jugendjahre Friedrich des Großen bewahrt, fand ein Heimatfest statt. — Die Spitze des historischen Trachtenzuges "Der junge Frisch" zieht in Rheinsberg ein Weltbild

Bier Länder im Modernen Fünfkampf

Oberleutnant Lemp, Deutschland beim Nehmen eines Gatters im Geländeritt. Er erwies sich als bester Reiter, Der Fünfkampf wird zwischen Vertretern Italiens, Ungarns, Finnlands und Deutschlands ausgetragen



Rechts: Für die Olympiade wird in Helsinki gebaut

Am Hafen von Helsinki entstehen große Anlegerbrücken, die weit in die Schären hinausziehen. Im Hintergrund befindet sich die olympische Seeregattastraße
Associated Press

Links: Manöver mit Hindernissen

Bei den Übungen, die für Teile der englischen Territorialtruppen angelegt sind, traten so ungünstige Wetterverhältnisse ein, daß die Durchführung der Manöver in Frage gestellt wurde. In einem von Dauerregen überschwemmten Zeltlager arbeiten die Soldaten verzweifelt an der Trockenlegung, indem in aller Eile Abflußgräben ausgehoben werden
Schriner

Rechts: Streikunruhen in Nordamerika

Die großen Automobilfabriken in Cleveland werden bestreikt. Die Arbeiter sind derart verhegt, daß es immer wieder zu richtigen Kämpfen zwischen Streikenden und der Polizei, die die Arbeitswilligen schützt, kommt. Polizei geht mit dem Gummiknüppel gegen Arbeiter vor, die ein Auto umwerfen wollen Schirner



Schwimmen „Quer durch den Müggelsee“ bei Berlin

Vier Kilometer waren bei heftigem Wind und Wellengang zurückzulegen. Die Siegerin der Klasse I, Kanzlers-Berlin, trifft am Ziel ein
Atlantic (2)

