

Der Familien-Freund

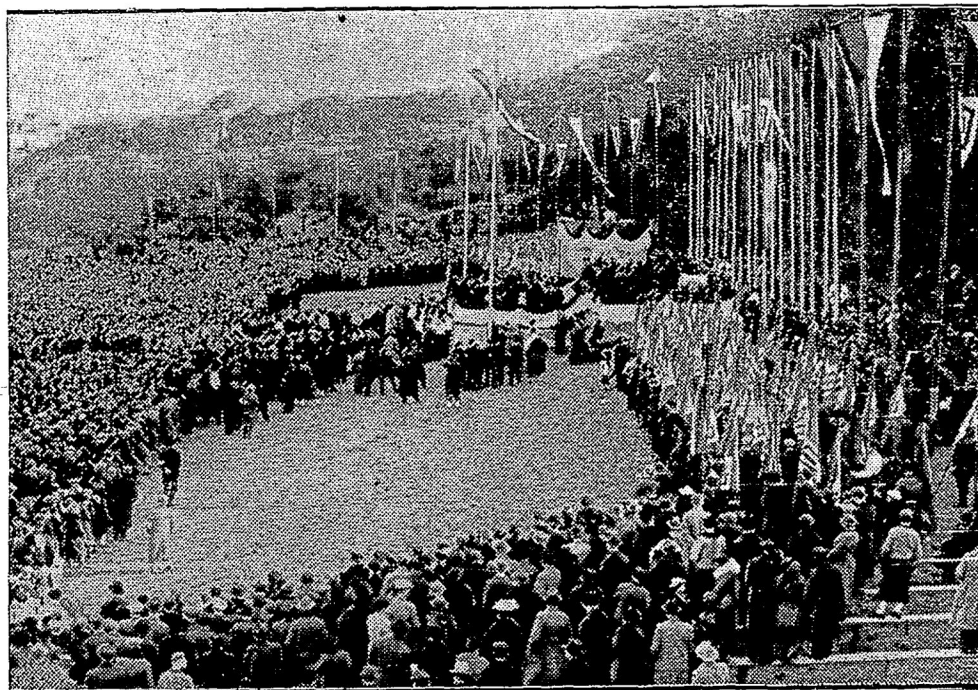
Illustrierte Unterhaltungsbeilage

des „Baruther Anzeiger“.

Nummer 41 — 1956



Oberreichsanwalt Dr. Werner,
der jetzt zehn Jahre als Oberreichs-
anwalt am Reichsgericht wirkte, ist
im Alter von 60 Jahren einer Ope-
ration in Leipzig erlegen.
(Weltbild — M.)



Links oben:

**Generaloberst Göring bei der Bei-
setzung von Gömbös in Budapest**

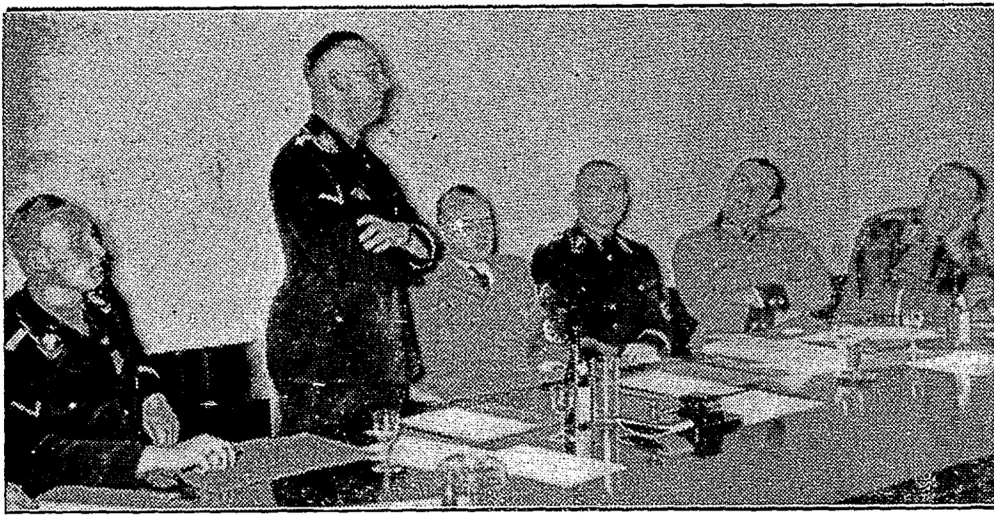
Ein Bild von der Trauerfeier für
den verewigten ungarischen Mi-
nisterpräsidenten Gömbös an der
Grust: links sieht man Minister-
präsident Generaloberst Göring,
außerdem Bundeskanzler Schusch-
nigg und den italienischen Außen-
minister Graf Ciano. Weltbild/M.

Links unten:

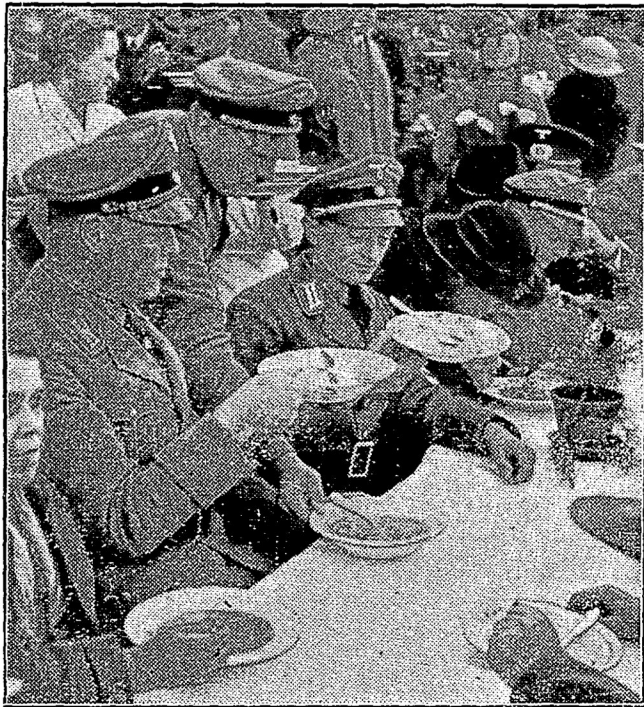
**Erstes Fahnentreffen der
Sudetendeutschen Partei**

Am Sonntag trafen in Teplitz-
Schönau über 70 000 Angehörige
der Sudetendeutschen Partei zu-
sammen, um erneut ihre Treue zu
dem Parteiführer Konrad Henlein
zu bekunden. Eine große Anzahl
von Sturmflaggen wurde durch
Henlein geweiht.

(Scherl Bilderdienst — M.)



Das neue Polizeirecht kommt
 In der Akademie für Deutsches Recht fand die Gründung des Ausschusses für Polizeirecht statt. Unser Bild zeigt den Chef der Deutschen Polizei, Reichsführer SS. Himmler während seiner Ansprache; links neben ihm SS.-Gruppenführer Hendrich, rechts anschließend den Präsidenten der Akademie, Reichsminister Dr. Frank, den Chef der Ordnungspolizei, General Daluge, und Graf Hellborn, den Berliner Polizeipräsidenten.
 (Scherl Bilderdienst — M.)



Schnell noch ein Erinnerungsbild, ehe „Emden“ auf Auslandsfahrt geht!

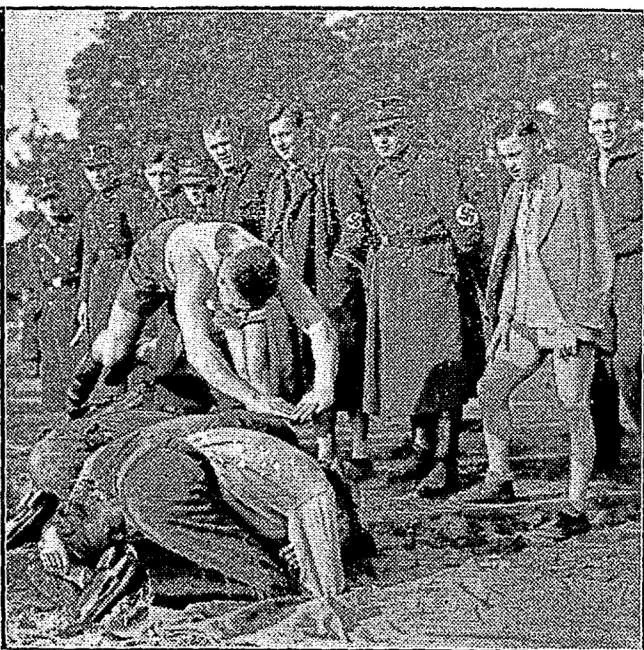
Der deutsche Kreuzer „Emden“ lief von Wilhelmshaven zu einer längeren Auslandsreise aus. Beim Abschied der Verwandten von der Schiffsbesatzung machte unser Bildberichterstatte diesen Schnappschuß.

Links mitte: (Scherl Bilderdienst — M.)

Ganz Deutschland war eine Tischgemeinschaft

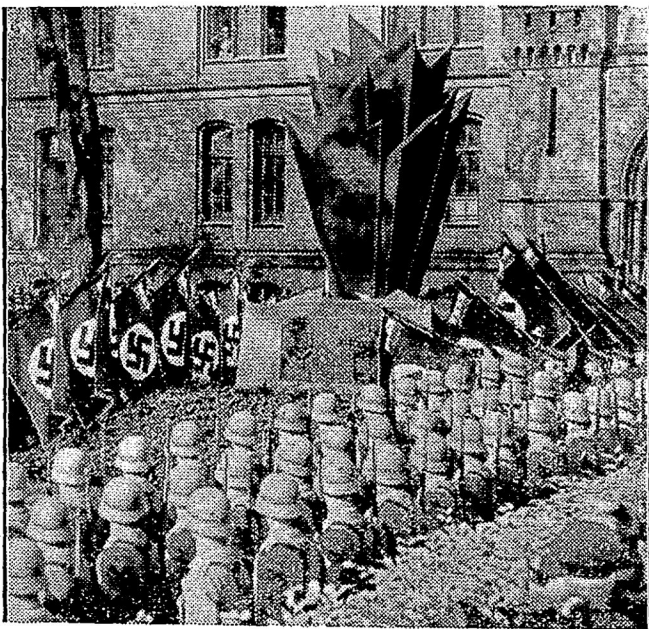
Der erste Eintopfsonntag brachte ein schönes Ergebnis. Vor dem Berliner Rathaus hatte man zu einer großen Gemeinschaftsfeier eine Tafel aufgestellt, an der auch der Reichsbeauftragte für das Winterhilfswerk, Hauptamtsleiter Hilgenfeldt, sein Eintopfgericht einnahm.

(Schirner — M.)



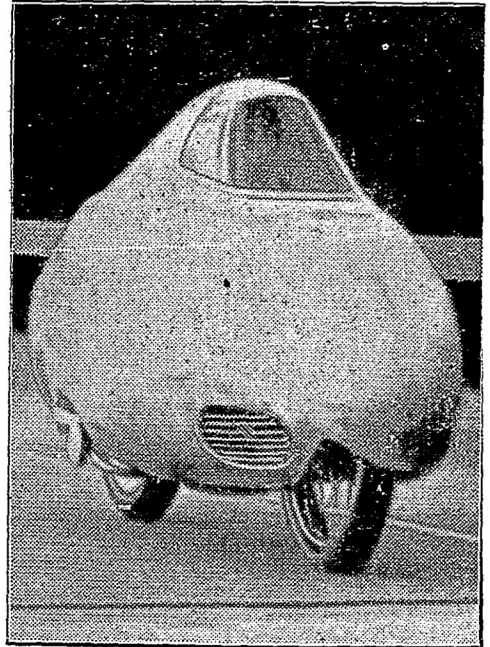
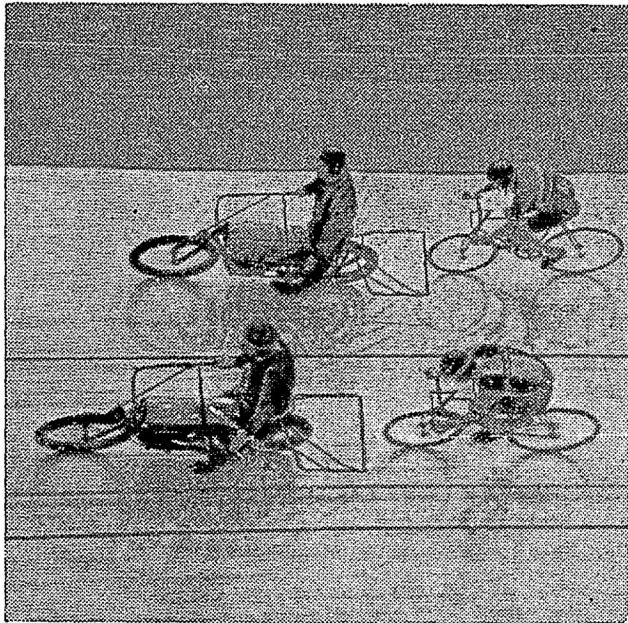
Links unten: SA.-Führer im Pflichtzahnkampf.

Für die höheren SA.-Führer ist jetzt der Pflichtzahnkampf vorgeschrieben. Zu den Mutübungen gehört die Hechtrolle, die hier mustergültig vorgeführt wird. (Weltbild — M.)



Die deutsche Weinkönigin

Beim großen pfälzischen Weinlesefest in Neustadt an der Weinstraße wurde diese hübsche Jungwinzerin aus der Pfalz zur Deutschen Weinkönigin gewählt.
(Scherl Bilderdienst — M.)



Hennes Weltrekord-Motorradlimousine

Mit dieser BMW-Rennmaschine, die zur Verringerung des Luftwiderstandes mit einem Gehäuse verkleidet war, stellte der Münchener Motorradfahrer Ernst Henne auf der Reichsautobahn Frankfurt — Darmstadt seine neuen Weltrekorde auf. (Wettbild — M.)



Ungarn kochten den besten vegetarischen Eintopf.

Im Rahmen der Berliner Jahresschau für das Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe veranstalteten die internationalen Küchenmeister ein Wettkochen um das beste und preiswerteste Eintopfgericht, bei dem die Ungarn für ihren Eintopf mit Kohl auf Margaretenart den ersten Preis in der Klasse der vegetarischen Eintopfgerichte erhielten.
(Scherl Bilderdienst — M.)

Links oben:

Hundertjahrfeier der Militärfeuerwerker.

Mit einer schlichten soldatischen Feier wurde in Berlin das hundertjährige Bestehen des deutschen Feuerwerkpersonals begangen: im Gedenken an die gefallenen Kameraden senkten sich am Feuerwerkerdenkmal die Fahnen.
(Scherl Bilderdienst — M.)

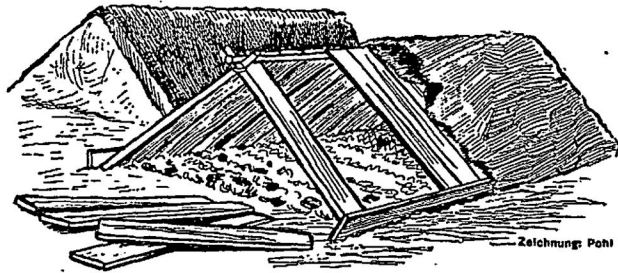
Links Mitte:

Motoren donnerten in der Deutschlandhalle.

In der Berliner Deutschlandhalle wurden erstmalig Radrennen veranstaltet, bei denen auch die Steher hinter Motoren zu Wort kamen: im Kampf um das Goldene Rad überholt Möller den Kölner Kremer. (Schirner — M.)

Gemüseüberwinterung im Freien

Wer keinen guten Keller hat, kann sein Wintergemüse auch mit bestem Erfolg in Erdmieten aufbewahren. Die Gefahr des Faulens ist hier größer, weil man die Vorräte nicht dauernd beaufsichtigen kann. Dabei kommt es vor allem darauf an, für guten Wasserabfluß zu sorgen, besonders auf schwerem, bindigem Boden. Kohlmieten macht



man im Freien etwa 1,80 Meter breit und höchstens 20 Meter lang. Man hackt von den Kohlpflanzen die Strünke halb ab und setzt die Köpfe in vier Reihen nebeneinander, die Strünke nach oben, wirft etwas Erde dazwischen und stellt nochmals vier Reihen darüber. Zwischen je vier Reihen läßt man eine kleine Erdbank stehen, damit sich nicht von einer Stelle Fäulnis über die ganze Miete ausbreiten kann. Um im Winter nicht mehrere Mieten zugleich öffnen zu müssen und doch verschiedene Gemüse verbrauchen zu können, empfiehlt es sich, innerhalb derselben Miete mit den Gemüsorten abzuwechseln. Tritt stärkerer Frost ein, deckt man die Miete mit Laub oder strohigem Dung zu.

Ein bestes Verfahren ist bei Kohllarten auch das Einschlagen der Köpfe. Einen Spatenstich tief wird der Boden an einer trockenen Stelle des Gartens ausgehoben und als Damm an beiden Seiten aufgesetzt. Die Breite des Einschlages beträgt etwa anderthalb Meter. Nun werden Köpfe schräg und so, daß sie einander nicht berühren, Kopf an Kopf in dieser Vertiefung eingeschlagen. Tritt kälteres Wetter ein, legt man Latten und Bretter über die Seitendämme und schüttet darüber Stroh oder Laub. Diese Schicht soll 20 bis 30 Zentimeter stark sein. Aus diesem Winterlager kann man bei mildem Wetter auch mitten im Winter schnell einige Köpfe für den Hausgebrauch entnehmen. Das ist ebenfalls möglich bei dem leichten Überwinterungsraum, den die Skizze darstellt.

Auch im Herbst muß man gießen

Ueber den Gehalt des Bodens an Feuchtigkeit täuscht man sich in Lagen mit tiefem Grundwasserstand und geringen Niederschlägen meistens, und im Herbst kann das manchen ausdauernden Gartenpflanzen, die gerade zu den wertvollsten gehören, gefährlich werden. Wenn Rhododendron, Stechpalmen und andere immergrüne Laubbölzer oder zarte Nadelhölzer im Winter absterben, darf man nämlich die Schuld nicht auf die Kälte schieben, die vielleicht gar nicht mal streng war, sondern häufiger ist Wassermangel die Ursache des Verlustes, denn er tritt auch nach verhältnismäßig milden Wintern ein, wenn ein trockener Sommer und Herbst vorausgingen und der Boden längere Zeit gefroren war. Das erklärt sich daraus, daß die Immergrünen, weil sie ihre volle Belaubung behalten, im Winter genau wie im Sommer atmen und Wasser verdunsten. Wenn der Boden gefroren ist, können sie ihm kein Wasser entnehmen, ebenso, wenn längere Zeit hindurch keine Niederschläge fielen.

Halten diese Zustände an, so leiden die Koniferen Not, und weniger widerstandsfähige Pflanzen gehen schließlich aus Wassermangel zugrunde. Um dies zu verhüten, ist es ratsam, im Herbst tüchtig zu wässern und dies im Laufe des Winters, wenn der Boden offen ist, noch ein- bis zweimal zu wiederholen, namentlich, wenn lange weder Regen noch Schnee gefallen ist. Ferner sei empfohlen, die Wurzelscheibe mit Laub, Dung, Nadelstreu und ähnlichen Stoffen zu bedecken, damit Barfrost weniger einwirken und die Feuchtigkeit von den Wurzeln ungestört aufgenommen werden kann.

Fische kochen, aber richtig!

Fische sind dank ihrem Gehalt an Eiweiß, Mineralstoffen und wichtigen Vitaminen ein vollwertiges Nahrungsmittel, das den Vorzug leichter Verdaulichkeit besitzt. Zudem sind Fischgerichte meist nicht zeitraubend zuzubereiten, wichtig ist jedoch, daß die Zubereitungsart die Nährstoffe erhält.

Beim Fischlauf ist zu beachten: Die Fische sollen frisch sein: Augen klar, Kiemen rot. Nur Seeischiemen dürfen blaß sein, da die Fische auf Eis transportiert werden.

Beim Ausnehmen achte man darauf, die Galle nicht zu verletzen. Fügt man dem reichlichen Spülwasser, in dem der Fisch nun gereinigt wird, etwas Essig oder Zitronensaft bei, so wird allzu scharfer Fischgeschmack dadurch gemildert. Dampfig riechende Fische gewinnen Frische, wenn man sie mehrmals in Salzwasser wäscht.

Fische, die blau werden sollen, werden eine Viertelstunde vor dem Kochen mit heißem Essig übergossen. Man muß darauf achten, daß die äußere, schleimige Haut unverletzt bleibt.

Reichlich Kochwasser ist erste Bedingung für das gute Gelingen. Der Fischsud, in dem viel Suppengrün und Gewürz enthalten ist, kann stark kochen, wenn der Fisch hineingelegt wird. Dann läßt man das Gericht schwach kochen, oftmals nur in heißem Sud ziehen. Gar ist der Fisch, wenn sich Klossen und Gräten leicht abziehen lassen.

Fisch niemals im Kochwasser warmhalten wollen! Stets nach dem Garwerden auf gewärmter Platte oder gewärmtem Tuch anrichten und, wenn nötig, auf Wasserdampf warmhalten.

Sehr feine Fische behalten ihren Geschmack besser beim Dämpfen. Man spannt ein reines Tuch über stark kochendes Wasser, legt den Fisch darauf und schließt mit einem Deckel gut ab. Auch die Puddingform im Wasserbad eignet sich zur Zubereitung feiner Fischgerichte.

Fische sollte man häufig mit den schönen, heimischen Würzkräutern zubereiten und nur mit der Beigabe von Vorbeerblättern vorsichtig sein, die bei dem zarten Fischfleisch leicht vorstechen. Wer den Würzgeschmack am Fisch nicht liebt, wird doch auf kräftige und abwechslungsreiche Tunken nicht verzichten wollen.

Ein gutes Silberputzmittel besteht aus Schlammkreide, die mit etwas verdünntem Salmiatgeist zu einem Brei gerührt wird. Mit einer alten Bürste oder Zahnbürste trägt man die Masse strichweise gründlich auf die Silberfachen auf und poliert die Schicht nach dem Trocknen mit weichem Wolltuch genau ab. Die Silberfachen erhalten dadurch vorzüglichen hellen Glanz.

Die eingetrocknete Tinte kann man wieder gebrauchsfähig machen, indem man etwas heißen Tee daraufgießt. Die im Tee enthaltene Gerbsäure macht die Verdünnung ohne Trübung möglich.

Wie verhalten wir uns bei Unfällen?

Schlagaderblutungen sind erkennbar daran, daß das Blut im Bogen stoßweise aus der Wunde spritzt. Blutstillung durch fest angezogenes Verbandpäckchen (Druckverband). Wenn das nichts nützt, Blutstillung durch Absperrn der Schlagader. Entweder das oberhalb der Wunde gelegene Gelenk (Hüft-, Knie- oder Ellenbogengelenk) bis zum äußersten beugen und in dieser Lage feststellen durch Binde oder Tuch. Oder, wenn das nicht genügt, Abschnüren durch Abbindegurt am entblößten Oberarm oder Oberschenkel. Möglichst rasch zum Arzt, weil abgeschnürte Glieder nur kurze Zeit lebensfähig bleiben. Nach spätestens einer Stunde bei stärkster gebeugtem Gliede Abschnürung lockern, jedoch bei starkem Blutverlust alsbald wieder anziehen. Wenn Blutstillung durch keine der angegebenen Maßnahmen möglich ist, etwa bei Abtrennung von Gliedmaßen, Versuch der Blutstillung durch Aufdrücken von Tüchern, Kleidern und dergleichen.

Auf Stichwunden womöglich einen Tropfen Jodtinktur geben. Bei Verbrennungen: Brennende Personen anhalten, zu Boden werfen. Brand durch Ausschlagen, Umhüllen mit Decken, Kleidungsstücken, Tüchern oder Herumwälzen des Brennenden auf dem Boden ersticken.