Die Frau und das Leben

Loblied auf eine tapfere Frau

Kampfgefährtin Karl May's

Gattin des Volksschriftstellers wird 75 Jahre

Am 4. Juli 1864 wurde dem Schloßverwalter Heinrich Beibler in Dessau eine Tochter geboren. Im Bannkreis bürgerlichen Hausfriedens wächst das Kind gradlinig auf. Dann kommt der Schritt ins größere Leben, in die Ferne. Klara wird die Frau des Besitzers der Sächsischen Verbandsstoff-Fabrik in Radebeul

Die tapfere Gefährtin Karl Mays.

Richard Plöhn. Und dieser Richard Plöhn hat einen Freund, den Volksschriftsteller Karl May, dessen Ruhm in den neunziger Jahren des vorigen Jahrhunderts gewaltig blühte.

Da geschah es, daß Karl May, der sich zur Zeit (1899) auf einer ausgedehnten Orientreise befand, in einen schweren Rechtsstreit geriet. Der Mann fern der Heimat dachte sofort an seinen vertrauten Freund Richard Plöhn und bat ihn, die Rechtssache mit Hilfe eines Anwaltes einstweilen für ihn zu führen. So sprang Plöhn ein, dessen Frau Klara schon einige Zeit lang die Beantwortung der vielen Leserbriefe an Karl May durchgeführt hatte. Sie tat es, dem Freund ihres Mannes zu helfen, dessen damalige Ehefrau Emma keinerlei Anteilnahme für das Schaffen Karl Mays bewies

Dies alles sei hier gesagt, um des Schicksals seltsam verknüpfendes Walten zu zeigen. Jener Prozeß wuchs sich zu der bekannten Karl-May-Hetze aus. Die Ehe Karl Mays zerbrach, weil die Frau versagte und zur Gegenseite neigte. Richard Plöhn starb. Und es blieb das Band der geistigen Freundschaft zwischen der Witwe Plöhns und dem vereinsamten, um seinen Namen und sein Werk ringenden Karl May. Erprobt in harten Stunden wandelte sich diese Freundschaft in Kameradschaft, und so wurde Klara Plöhn die zweite Frau Karl Mays.

Sie bestand vor dem Ruf, einem Manne Helfer zu werden im Schicksalskampf, der es, schon um seines Lebenswerkes willen, verdiente, vor dem Sturz in die letzte Tiefe bewahrt zu bleiben. Deshalb krönte diese Vorsehung ihr Wirken mit dem Erfolg. Karl Mays bis dahin gewachsenes Werk sowie sein ferneres Schaffen wurden gerettet. Ja, es begann

*

ein neuer Aufstieg

der heute noch andauert.

Und Frau Klara May, die am 4. Juli 1939 nun fünfundsiebzig Jahre alt wird, nachdem ihr Ehegatte Karl May im Frühjahr 1912 zur ewigen Ruhe einging, kann rückschauend der Fügung danken, die ihr Dasein so wunderbar lenkte. Vorausschauend aber darf sie wissen: Das Werk des Toten, dessen Rettung und Ausbau mein Streben galt, ist gesichert! Da ist der Karl-May-Verlag, der im vergangenen Sommer sein fünfundzwanzigjähriges Bestehen feierte, unter der straffen Leitung von Dr. E. A. Schmid. Quell und Jungborn gleichsam wurde dieses Unternehmen, von wo der Strom der grünen Bände unablässig hinausgeht in alle Welt, wo irgendwie all die Fäden zusammenlaufen, die im Schrifttum, im Film, im Bühnenwerk an Karl May anknüpfen. Und der Verlag gehört zu Klara Mays erreichten Zielen. Da lebt die Karl-May-Stiftung, da steht im Garten der Villa Shatterhand in Radebeul das Wildwest-Blockhaus mit dem Indianermuseum, das ein Patty Frank treulich verwaltet. Da dehnt sich dem Hause Shatterhand gegenüber an der Karl-May-Straße der Karl-May-Hain. An alledem hat Klara May hervorragend Anteil in Planung, Verwirklichung und Gestaltung.

So wird es verständlich, daß es die sechsundsechzigjährige Frau im Sommer 1930 noch einmal hinüberzieht nach Amerika, wo sie zuletzt im Herbst 1908 mit Karl May weilte.

1934 fuhr sie, siebzigjährig, mit dem deutschen Dampfer „Resolute“ noch einmal rund um den Erdball.

Immer lebt sie dem Toten und seinem Werk. Das ist seltene Begnadung. So sicher geht seinen Weg nur der wahrhaftige Kamerad. Und so wurde diese Kameradschaft und ihr Dienen Aufgabe, Sinn und Krönung im Leben der Frau, der persönliche Verehrung ebenso wie Begeisterung für Karl May reichste Glückwünsche und zum fünfundsiebzigsten Wiederkehr ihres Wiegentages.

Kurzgerichte:

Was kochen?

Wenn es einmal gilt, mancherlei Reste in der Küche zu verwenden, haben wir auch das Verlangen nach Kurzgerichten. Wir bereiten daher kurze Speisen wie Auflauf, ohne oder mit wenig Fleisch. Statt mit Kartoffeln nehmen wir zur Abwechslung Bandnudeln oder Spaghetti, kochen sie in leichtem Salzwasser, schwenken sie gut durch, mischen sie mit geriebenem Käse, füllen das Ganze in eine feuerfeste Form, übergießen mit einer dicken Sardellensoße, verteilen Butterflocken darüber, backen das Gericht 35 bis 40 Minuten im Rohr und reichen dazu Preiselbeeren.

Haben wir Fleischreste, dann machen wir ein feines steifes Fleischhackgericht, das man mit etwas Senf und Zitronensaft abschmeckt. In eine Form gibt man eine Lage Kartoffelschnee, darüber das Haschee, zum Abschluß Kartoffelschnee, einige Butterflocken und backen das Ganze im Rohr.

Auch Gemüse wie Schwarzwurzeln geben ein Kurzgericht. Die Stangen schneidet man in fingerlange Stücke, kocht sie in leichtem Salzwasser weich, legt sie in eine gefettete Form ein, überstreut mit gewiegtem Schinken, übergießt mit einer dicken holländischen Soße und bäckt das Ganze im Rohr.

Ebenfalls schmeckt Blumenkohl ganz ausgezeichnet. Er wird in Salzwasser halb weich gekocht, die einzelnen Rosen in einen dicken guten Pfannkuchenteig eingetaucht und in Fett goldgelb gebacken.

Und am Abend gibt es zur Abwechslung einen Gemüse- oder Heringssalat. Man schneidet Würfel von frisch gekochten Kartoffeln, gelben und roten Rüben, Sellerie, einer Gewürzgurke, einem säuerlichen Apfel und etwas geriebenem Meerrettich. Unter die Wurzelgemüse kann man auch einen in Würfel geschnittenen Hering mischen. Dazu macht man eine feine Salatsoße mit 1 Kaffeelöffel Senf, 2 Eßlöffel Rahm oder Dickmilch, einigen Tropfen Maggi-Würze, vermengt gut, übergießt sämtliche Zutaten und läßt den Salat eine Stunde durchziehen, bevor man ihn zu Tisch gibt. B. R.

Winke für Küche und Haus

Wenn die Milch angebrannt ist ...

Wenn infolge Unachtsamkeit die Milch oder eine Speise einmal angebrannt ist, so muß die Milch oder die Speise sofort aus dem Topf geschüttet werden. In den Topf legt man ein Stückchen Soda und gießt nun soviel heißes Wasser darauf, als Flüssigkeit oder Speise im Topf war. Dann stellt man den Topf auf die Flamme und läßt den Inhalt tüchtig kochen, so lange, bis sich alles Eingebrannte gelöst hat. Eventuell muß man das Sodawasser einmal erneuern. Das Auskratzen der Töpfe mit scharfen Instrumenten, das häufig vorgenommen wird, ist zu verwerfen.

Beruhigende Wirkung des Honigs

Honig ist nicht nur nahrhaft und blutbildend, sondern stellt auch ein ausgezeichnetes Beruhigungsmittel dar. Vor allem nervösen Personen und solchen, die an Schlaflosigkeit leiden, kann der Genuß von Honig nicht dringend genug empfohlen werden. Man nimmt in solchen Fällen regelmäßig vor dem Schlafengehen zwei Kaffeelöffel Honig zu sich. Wer den Honig nicht so genießen will, nimmt ihn statt Zucker in Milch oder Kaffee.

So schmeckt der Reis am besten!

Der Reis behält nur dann seinen Wohlgeschmack, wenn er richtig gekocht wird. Man wasche ihn erst gründlich und setze ihn dann mit Wasser aufs Feuer. Von Zeit zu Zeit nehme man ein Körnchen Reis zwischen die Finger und versuche es zu zerdrücken. Wenn die Körner so weit gar sind, daß sie sich zerdrücken lassen, gieße man das Wasser ab, mische den Reis gut durcheinander und decke den Topf mit einem Deckel zu, um den Inhalt noch durch den heißen Dampf weiter gar dämpfen zu lassen. So gekochter Reis mundet am besten.

Das Reinigen der Kokosläufer.

Die Läufer werden tüchtig auf beiden Seiten ausgeklopft, dann mit Wasser, am besten mit einer Gießkanne, besprengt, einen Tag liegen gelassen, dann mit scharfen, in Sodawasser und Seifenlösung getauchten Bürsten bearbeitet, zum Trocknen in freier Luft aufgehängt und erst dann wieder in Gebrauch genommen. Es ist gut, wenn die Reinigung jährlich zweimal erfolgt. Die Läufer behalten dadurch ein gutes Aussehen und werden auch weniger abgenutzt.

Einmachzeit!

Beim Einwecken von Früchten muß man peinlichst sorgfältig vorgehen. Ein kleines Versehen ist oft die Ursache des Verderbens der für den Winter eingelegten Früchte. Hauptbedingung ist größte Reinlichkeit aller Gläser, Gefäße und Geräte. Die Früchte dürfen nicht überreif sein, weil sie dadurch schon einen Teil des Saftes eingebüßt haben.

Johannisbeeren.

Diese sollen nicht überreif und möglichst großfrüchtig sein. Man streift die Beeren ab, wäscht und legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Auf je 3 kg Beeren nimmt man 1 kg Zucker. Zum Einwecken nimmt man auf je 1 kg Zucker 1 Liter Wasser und erhitzt 20 Minuten bei 90 Grad.

Johannisbeergelee.

2 kg rote Beeren streift man ab, wäscht und dreht sie durch die Fruchtpresse. Ohne Presse kocht man sie und gießt sie durch einen Fruchtsack. Auf je 1 Liter Saft nimmt man 1 kg Zucker und kocht das Ganze gut ein. Der richtige Grad des Einkochens ist dann, wenn der Saft in breit Flocken vom Löffel fällt (Geleeprobe).

Stachelbeeren.

Die Beeren säubert man von Stiel und Blüte, wäscht sie gut und legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Dann durchsticht man sie mit einem spitzen Hölzchen, legt sie dicht in Gläser ein und übergießt sie mit einer Zuckerlösung. Auf je 1 Liter Wasser 750 Gramm Zucker.

Stachelbeergelee.

Die gewaschenen Beeren dreht man durch die Maschine und gießt sie durch einen Fruchtsack. Den abtropfenden Saft nimmt man zu Gelee und den Rückstand zu Marmelade. Auf 1 Liter Saft nimmt man 1 kg Zucker, zur Marmelade auf je 500 Gramm Mark 250 Gramm Zucker und kocht Mark und Zucker zusammen 20 Minuten. Die Marmelade füllt man in Gläser ein und weckt sie 15 Minuten bei 90 Grad ein.

Aprikosen.

Große reife Früchte legt man halbiert, kleine am besten ganz ein. Will man sie geschält einlegen, dann übergießt man sie mit kochendem Wasser; die Haut löst sich so leicht ab. Die geschälten und gehälfteten Früchte legt man mit der Schnittfläche nach unten in die Gläser ein und übergießt sie mit einer Zuckerlösung. Auf je 1 Liter Wasser nimmt man 750 Gramm Zucker und weckt die halben Früchte 15 Minuten und die ganzen 20 Minuten bei 90 Grad ein.

Himbeersaft.

3 Liter Beeren, 1½ Liter Wasser, 30 Gramm Weinsteinsäure gibt man in eine Flasche und läßt das Ganze 24 Stunden stehen. Dann gießt man den Saft ab, nimmt auf je 1 Liter Saft 1 kg Zucker, läßt ihn zergehen, nicht kochen, füllt den Saft in Flaschen ein, verkorkt und verlackt sie. Sehr gut wird der Saft, wenn man ⅓ Johannisbeeren dazu nimmt. Der Geschmack wird herber. Läßt man die Weinsteinsäure weg, dann muß man die Flasche 15 Minuten bei 90 Grad erhitzen. B. Reiter.

Wenn Mutti schenkt ...

Ein Kinderbuch!

Natürlich müssens wirklich gediegene sein! Wer die Phantasie der Kleinen beschwingen will, hat die Verpflichtung, nur Bestes dafür zu schenken. So hat im Gerhard-Stalling-Verlag (Oldenburg) Luise Staudt-Zoerb unter dem Titel „Die Fenster auf, die Herzen auf!“ ein entzückendes Bilderbuch für Mütter und Kinder im Auftrag des deutschen Frauenwerks herausgegeben; es enthält Volkskinderreime und Lieder mit köstlichem Bildschmuck in schönstem Offsetdruck. — Viel Spaß wird den Kleinen auch „Schweinchen-Schlachten, Würstchen machen“ bereiten, gleichfalls lustige Kinderreime aus dem gleichen Verlag, herausgegeben von Charles Dick und famosen Bildern von Else Wenz-Victor. Hunderterlei Dinge wie das Kinderauge sie sieht, sind hier farbfroh-fröhlich illustriert. — Na, und wer kennt nicht Theodor Storms Geschichte „Der kleine Häwelmann“? Auch hierzu hat Else Wenz-Victor Bilder gemalt, die sogar das Herz des Erwachsenen in höchste Freude versetzen können. Man durchblättert die Seiten und sagt sich nur: Schade, daß wir nicht mehr selber klein sind (Ebenfalls Stalling-Verlag). — Buben und Mädel, die schon mehr verstehen, wird die Mutter mit Inge Diederichs Buch „Sonne, Mond und Sterne“ — erschienen im Atlantis-Jugendbücherverlag, Berlin — eine hübsche Ueberraschung machen. Die Welt des Himmels geht in diesen Blättern erstmals für das jugendliche Gemüt auf und findet an den Bildern von Peter Thienhaus just das rechte Vorstellungsvermögen. Zwischen tiefem Ernst und frohem Bildschmuck ein Wegweiser zum göttlichen Schöpfungswunder!

Was essen wir in diesen Wochen?

Mittwoch, 14. Juni 1939 **Nordbayerische Zeitung**