



MARCHIVUM

MANNHEIMS ARCHIV
HAUS DER STADTGESCHICHTE
UND ERINNERUNG



MARCHIVUM Druckschriften digital

**Neue Mannheimer Zeitung. 1924-1943
152 (1941)**

253 (15.9.1941)

[urn:nbn:de:bsz:mh40-409487](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:mh40-409487)



Mannheim, 15. September.

Samstagsausgabe Montag 1941 Uhr
Sonntagsausgabe Mittwoch 7.32 Uhr

Beachtet die Werbestellenanzeigen!

Reisepässe und Sichtvermerke

Zunehmend werden die Reisepässe und Sichtvermerke, die von den Auswärtigen Ämtern ausgestellt werden, von den Reisenden sorgfältig geprüft. In der Regel sind die Reisepässe und Sichtvermerke, die von den Auswärtigen Ämtern ausgestellt werden, von den Reisenden sorgfältig geprüft. In der Regel sind die Reisepässe und Sichtvermerke, die von den Auswärtigen Ämtern ausgestellt werden, von den Reisenden sorgfältig geprüft.

Die Reisepässe und Sichtvermerke, die von den Auswärtigen Ämtern ausgestellt werden, sind sorgfältig zu prüfen. In der Regel sind die Reisepässe und Sichtvermerke, die von den Auswärtigen Ämtern ausgestellt werden, von den Reisenden sorgfältig geprüft.

Die Reisepässe und Sichtvermerke, die von den Auswärtigen Ämtern ausgestellt werden, sind sorgfältig zu prüfen. In der Regel sind die Reisepässe und Sichtvermerke, die von den Auswärtigen Ämtern ausgestellt werden, von den Reisenden sorgfältig geprüft.

Mannheimer Künstler auswärts

Die fünf Mannheimer Künstler, die in der Stadt Mannheim leben, sind in der Regel sorgfältig geprüft. In der Regel sind die Reisepässe und Sichtvermerke, die von den Auswärtigen Ämtern ausgestellt werden, von den Reisenden sorgfältig geprüft.

Wieder direkt vom Erzeuger

Der Kartoffelmarkt in der Stadt Mannheim ist in der Regel sorgfältig geprüft. In der Regel sind die Reisepässe und Sichtvermerke, die von den Auswärtigen Ämtern ausgestellt werden, von den Reisenden sorgfältig geprüft.

Wieder direkt vom Erzeuger

Der Kartoffelmarkt in der Stadt Mannheim ist in der Regel sorgfältig geprüft. In der Regel sind die Reisepässe und Sichtvermerke, die von den Auswärtigen Ämtern ausgestellt werden, von den Reisenden sorgfältig geprüft.

Die Geschichte mit Genia

Roman von Anna Elisabeth Weirauch

„Jedenfalls können wir ja genug zu essen zu haben“, sagte er leicht. „Das ist für so arme Leute, wie wir sind, ein Grund, unangenehm dankbar zu sein.“

„Wenn Sie das nur einsehen!“ Sie lachte auf dem wackeligen Holzbock und ordnete Tüten und Dosen auf einer leuchtend bunten Leinwand. „Sol Manier ist sehr! Aber zwingen müssen Sie nicht. Wenn Sie denken, daß ich Ihnen jeden Tischen in den Mund schiebe, dann treten Sie sich!“

„Schade, Oberleutnant...“ Seine Hände gingen in einer nervösen über ihre langen, schmalen, schneeweißen Hände, deren Haut wie feinstes, weiches Porzellan glänzte. „Rein, es wäre nicht gut gewesen, diese Hände so nach einem Mann zu spüren.“

„Oberleutnant...“ konnte sie nicht aufstehen. „Oberleutnant es mit auch ohne Ihre freundliche Hilfe ausgehen können.“

„Genia lachte. „Man soll nie nach verdächtigem Blicken fragen! Es kommt immer etwas ganz anderes heraus, als man erwartet hat.“

„Und was hatten Sie erwartet?“

„Was, nichts, Oberleutnant.“

„Hören Sie, Sie wissen aber nicht ein bisschen auf, wenn ich Ihnen eine Leber erziele!“ Ihre Stimme war ganz laute, fast wütend. „Das habe ich Ihnen schon gesagt! Man soll nie nach verdächtigem Blicken fragen!“

„Auch ich das jetzt zur Strafe hundertmal wiederholen.“

„Ja, und eine Stunde nachher! Ah, eine Stunde? Mindestens eine Woche!“

Worzheimer Wimpf bester Altmaterial-Sammler Badens

Der Reichsmarschall lud die wackeren Sammler nach Berlin ein

Aus dem Wettbewerb der schiffischen Jugend, erfolgreichster Altmaterial-Sammler im Gau zu werden, ging als Sieger der Worzheimer Wimpf Gerd Heiler aus der hohen Klasse der Hindenburg-Schule hervor. Er erreichte durch seinen Sammler die außerordentlich hohe Punktzahl von 17 000. Die nächstbesten vier Sammler in Baden sind drei Jungen aus Donaueschingen und einer aus Schwetzingen. Der Preis für die besten Sammler ist ein wertvoller Einsatz für die fünf Jungen mit einer Reise nach Berlin ins Reich. Der Reichsmarschall hat sie zu einem dreitägigen Aufenthalt eingeladen.

Durch die Ausfahrt 1941 erfolgte die Einbringung eines Prämienstiftens mit Punktzahl von 17 000. Das Ergebnis liegt seitdem im mehrere hundert Prozent. Mit einem weiteren Preisreifer hat sich die Schulgemeinschaft in die neue Kategorie gewandt. Die Reichsmarschall hat nun in diesen Tagen 200 Schüler, Schülerinnen und Lehrer als Gewinner der Schulgemeinschaft in West. Bei ihrem dreitägigen Aufenthalt werden sie die Lebensbedingungen in Berlin und die Umgestaltung kennen lernen und damit ein einmaliges Erlebnis haben. Sind doch die meisten von ihnen noch nie auf einer größeren Reise gewesen. Mit dem Leben von den deutschen Schuljahren wird die Schulgemeinschaft einen neuen Auftrieb erfahren. Sie hat sich als eine der wichtigsten Maßnahmen zur Erhaltung der Kriegswichtigen Industrie erwiesen und stellt damit einen wesentlichen Faktor in unserer Volkswirtschaft dar.

Über die „Arbeitsbedingungen“ des Siegers im Wettbewerb der badischen Jungen weiß der Pforsheimer Wimpf, der sich anlässlich der Reise nach Berlin mit dem Reichsmarschall in Berlin treffen wird, ein ausführliches Gespräch zu führen und auszutauschen. Am nächsten Sonntag wird er nach Berlin reisen und dort die Lebensbedingungen kennen lernen und damit ein einmaliges Erlebnis haben. Sind doch die meisten von ihnen noch nie auf einer größeren Reise gewesen.

Paprika, Paprika!

Ein bezauberndes und wohlschmeckendes Gemüse. NSK. Die grünen oder roten Paprikaschoten sind für manche Hausfrauen immer noch „Neuland“, wohl weil sie zum Teil denken, daß dieses Gemüse im Gemüsebuch zu falsch ist. Die Schoten finden wir aber nur bei hohen Schoten. Dennoch man die roten Paprikaschoten, so werden sie bestimmt wegen ihres angenehmen süßlichen Geschmackes gern geerntet werden. Wir bereiten mit ihrer Hilfe wohlschmeckende Suppen, Eintöpfe, Gemüsegerichte und sogar Fleischsaucen an. Am besten schmecken die Paprikaschoten in Verbindung mit Tomaten.

Die Vorbereitung wäre noch zu sagen, daß Sie und Kerne immer erst entfernt werden müssen. Sicherheitsbedenken sollte man auch die Schnittfläche jeder Schote — ähnlich wie bei den Gurken — vermeiden, es eine eine Schote daruntergeraten ist. Und nun einige Rezepte:

Paprika-Tomatensuppe:

2 Paprikaschoten, 100 Gramm Tomaten, Zwiebel oder Knoblauch, 100 Gramm Kartoffeln, 1/2 Liter Gemüsebrühe oder Wasser (zum Teil auch Milch), Salz, Schnittlauch, 10 Gramm Fett.

Die vorbereiteten Paprikaschoten werden in feine Streifen geschnitten. Die Tomaten legt man in ein Sieb, das man kurz in kochendes Wasser hält, um die Haut abzulösen. In heißem Fett röhrt man die feinschnittene Zwiebel oder den feinhackierten Knoblauch an. Das Paprika und die geschnittenen Tomaten dazu, läßt man 1/2 Liter Flüssigkeit auf und kocht auf. Dann gibt man Kartoffeln und die restliche Flüssigkeit dazu. Man läßt noch einmal aufkochen, läßt ab und richtet mit Schnittlauch an.

Paprikagemüse:

6 bis 8 Paprikaschoten, 500 Gramm Tomaten, 20 Gramm Fett, Zwiebel oder Knoblauch, Petersilie, Salz, Knoblauch.

In dem heißen Fett dünnt man Zwiebel und Petersilie an. Knoblauch an. Dann gibt man die vorbereiteten, in feine Streifen geschnittenen Paprikaschoten und die in feine Streifen geschnittenen Tomaten dazu und läßt alles aufkochen. Zum Schluss schmeckt man mit Salz ab, kann noch Petersilie und etwas Pfeffer darüber streuen. Nach dem Kochen noch einmal kurz durch und läßt beim Kartieren feingehackte Petersilie darüber.

Paprikasauce:

Ungefähr 500 Gramm Weizenmehl, 4-5 Paprikaschoten, 200-250 Gramm Tomaten, Zwiebel oder Knoblauch, etwas Kümmel, 10 Gramm Fett, 10 Gramm Weiz, zum Überbraten, Salz, nach Geschmack Öl und Zucker.

Die feinschnittene Zwiebel wird in Fett goldgelb gebräunt, das feinschnittene Mehl gibt man dazu, dünnt es mit Wasser und Öl nach 15 Minuten die vorbereiteten, in feine Streifen geschnittenen Paprikaschoten und die in feine Streifen geschnittenen Tomaten dazu. Man läßt alles aufkochen, kocht etwas Weiz darüber und kocht mit Kümmel und Salz, Öl und Zucker ab.

Paprika mit Weiz, oder Sauerkraut gebräut:

5 bis 10 Paprikaschoten, 50 Gramm Weiz, oder Sauerkraut, etwas Öl, Salz.

Das Sauerkraut oder der feinschnittene Paprika, mit etwas Salz vermischt, Weiz und Öl wird in die ausgebräuten Paprikaschoten gefüllt. Diese legt man 2 bis 4 Tage in Ölwanne und läßt sie dann roh.

Der Reichsmarschall lud die wackeren Sammler nach Berlin ein. Die Reisepässe und Sichtvermerke, die von den Auswärtigen Ämtern ausgestellt werden, sind sorgfältig zu prüfen. In der Regel sind die Reisepässe und Sichtvermerke, die von den Auswärtigen Ämtern ausgestellt werden, von den Reisenden sorgfältig geprüft.

Die Reisepässe und Sichtvermerke, die von den Auswärtigen Ämtern ausgestellt werden, sind sorgfältig zu prüfen. In der Regel sind die Reisepässe und Sichtvermerke, die von den Auswärtigen Ämtern ausgestellt werden, von den Reisenden sorgfältig geprüft.

Paprikaschoten mit Fleisch gefüllt:

10 bis 12 Paprikaschoten, 100 Gramm Tomaten, 200 Gramm Hackfleisch, 100 Gramm Reis, oder Weizen, Zwiebel oder Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer, 1 Ei, etwas Fett.

Man wäscht von den Paprikaschoten einen Teil ab und entfernt das Kerngehäuse. In jede Schote füllt man etwas Reis und läßt sie aufrecht nebeneinander in einem mit Fett ausgebräuten Topf. In einer Pfanne bräunt man etwas Fett. In der man die feinschnittene Zwiebel dünnt und dann das Fleisch und den gewaschenen Reis und etwas Flüssigkeit hinzugeben. In die Pfanne legt man ein wenig Fett und kocht ab. Dann läßt man sie in ein mit Fett ausgebräutes Sieb geben. Die Paprikaschoten und das Fleisch werden in einem Topf mit frischem Tomaten. Die frischen Tomaten zerhackt man und läßt sie kochen. Die Schoten zerhackt man und läßt sie kochen. Die Schoten zerhackt man und läßt sie kochen. Die Schoten zerhackt man und läßt sie kochen.

Paprika-Eintopf:

4 bis 6 Paprikaschoten, Zwiebel oder Knoblauch, 20 g Fett, 1 kg Kartoffeln, 500 bis 750 g Tomaten, Kräuter, Salz, Gemüse, oder Knoblauch.

Die vorbereiteten, in feine Streifen geschnittenen Paprikaschoten werden mit dem gewaschenen Zwiebel in Fett ausgebräut. Dann gibt man die in feine Streifen geschnittenen Kartoffeln hinzu, läßt mit Gemüse und Knoblauch auf und läßt alles aufkochen. Die in feine Streifen geschnittenen Tomaten werden hinzugegeben, und das Gemüse, wenn es gut ist, abgekocht und mit Kräutern angerichtet. Man kann in diesem Eintopf noch 500 g in Würfel geschnittenen Reis oder Hackfleisch hinzugeben.

Paprika-Fischfilet:

4 Paprikaschoten, 100 g laure Milch oder Butter, Salz, Pfeffer, 1 Eiweiß, 1 Ei, Tomaten und Petersilie.

Die vorbereiteten Paprikaschoten werden fein geschnitten und in einer Marinade aus dem angegebenen Zutaten angerichtet. Befördert gut schmeckt es, wenn man Tomatenstücke darunter gibt und den Salat mit Petersilie anrichtet.

Waffelger in der Antarktis

Worzenveranlassung in der „Albania“

Es ist das Verdienst der bekannten Firma Dintel u. Co., Düsseldorf, den Waffeln für Deutschland wieder auszugeben zu haben, nachdem er über ein halbes Jahrhundert vollkommen gestillt. Und das, obwohl mit der großen Weltwirtschaften sind! Darüber hinaus liegt die Firma auch einen Film drehen, der uns den Waffeln in der Antarktis nahebringt und allererst wichtige Bedeutung mit auf den Weg gibt um der wirtschaftlichen Seite dieser für die Teilnehmer wohl entscheidenden und gefährlichen Unternehmung. Der Streifen, der uns den Weg zeigt, unter der Leitung von H. A. Dintel, ist eine wirklich hervorragende Arbeit, der nicht nur interessierte Waffeln schmecken, sondern auch rein künstlerisch hohe Ansprüche erfüllt.

Vorans ging ein ebenfalls hochinteressanter und unter neuartigen Gesichtspunkten geschaffener Werbefilm der Firma Dintel u. Co.

Geschäftsfirmen und Feldpost

Briefsendungen von Geschäftsfirmen, Banken, Vertriebsgesellschaften usw. an Wehrmachtseinsatzeinheiten und Wehrmachtangehörige gehören nicht die üblichen und Wehrmachtangehörigen. Sie gelten als Sendungen in geschäftlichen oder gewerblichen Angelegenheiten der Absender. Die Sendungen müssen daher nach den inländischen Vorschriften freigegeben werden und dürfen den Vermerk „Feldpost“ nicht tragen. Dies gilt auch für in der Wehrmacht nicht tragende. Dies gilt auch für in der Wehrmacht nicht tragende. Dies gilt auch für in der Wehrmacht nicht tragende.

Eine unrichtige Anwendung des Vermerks gilt als Mißbrauch der Feldpostvorschriften.

Blick auf Erdmiasmen

Seit Jahren ist die Erde von Miasmen überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen.

Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen.

Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen.

Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen.

Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen.

Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen.

Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen.

Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen.

Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen.

Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen.

Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen.

Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen.

Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen.

Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen.

Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen.

Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen.

Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen. Die Miasmen sind die feinsten und kleinsten Miasmen, die die Erde überzogen.

(Fortsetzung folgt)

