

Cavour — das Schauspiel Benito Mussolinis aus der Zeit des italienischen Freiheitskampfes

Rechts: Werner Kraus als Cavour, großartig die Geschlossenheit seiner Darstellung des Cavour, die Unbedingtheit dessen großen Charakters uns zum Erlebnis wird



Das gewaltige geschichtliche Geschehen, in dessen Mittelpunkt wir selbst heute alle stehen, macht uns in ganz besonderem Maße empfänglich und vertieft unser Verstehen für dieses packende Schauspiel vom Freiheitskampf Italiens und der Persönlichkeit seines großen Staatsmannes Cavour! — Das Staatliche Schauspielhaus in Berlin brachte die deutsche Fassung des von Mussolini in Zusammenarbeit mit Giacchino Forcano geschriebenen Stückes in meisterhafter Besetzung unter der Regie von Gustaf Gründgens zur Aufführung, die zu einem hervorragenden Erfolg führte

Rechts oben:

Paul Hartmann als Victor Emanuel, dessen männliche, starke Persönlichkeit sich klar abzeichnete

Links: Napoleon III., kraft von den männlichen Gestalten eines Victor Emanuel, eines Cavour sich abhebend, wurde von Aribert Wäcker gespielt, der in vorzüglicher Weise die Lauheit und Spannungslosigkeit dieses Charakters, so wie sie das Stück vorschreibt, darzustellen wußte

Semmelkranz mit Rhabarber. Zutaten: 8 Milchbrötchen, 30 g Margarine, 400 g Rhabarber, 150 g Zucker, 1 Ei und 2 hochgehäuften Kaffeelöffel Milchlösung mit 8 Eßlöffeln Wasser, 1 Tasse Milch, 1 Zitrone, weitere 50 g Zucker. Zubereitung: Die Brötchen vom Tag vorher werden entzündet, in kleine Würfel geschnitten und in der Margarine angeröstet. Der Rhabarber wird ungeschält in Stücke geschnitten, mit 150 g Zucker bestraut und bleibt damit eine halbe Stunde stehen, wird dann im eigenen Saft zum Kochen gebracht. Das Ei wird getrennt, Eiweiß steif geschlagen, das Eigelb mit dem Milchlösung und 50 g Zucker verquirlt. Dies gießt man über die Semmelwürfel, vermischt mit der abgelaubenen Zitronenschale und dem Rhabarber, von dem man evtl. etwas Saft zurückbehalten muß, ebenso mit dem steifen Eierschnee. Die Masse wird in der gebräuterten Auflaufform 1 Stunde gebacken.

Hefekranz mit Rhabarberkompott. Zutaten: 500 g Mehl, 40 g Margarine, 1/2 Liter Frischmilch,



Der Hefekranz wird mit Rhabarberkompott garniert

30 g Hefe, 60 g Zucker, 2 Kaffeelöffel Milchlösung mit 8 Eßlöffeln Wasser, abgelaubene Schale einer halben Zitrone, Prise Salz. Zum Bestreuen gehackte Apfelsinenschale, 1 Löffel Zimt, 100 g groben Zucker. Man macht zunächst den Hefeteig, nach dessen Aufgehen den Teig. Nach nochmaligem Aufgehen wird dieser zu einem Rechteck dünn ausgewalzt und mit gehackter Apfelsinenschale, Zucker und

Zimt bestraut, eng zusammengerollt. Man formt die Rolle zu einem Kranz und setzt ihn auf ein geölrtes Blech, schneidet ringsum mit spitzem Messer etwa 10 Zentimeter breit tief ein. Wenn der Kranz gut aufgegangen ist, wird er etwa 1/2 Stunde gebacken, mit Puderzucker bestäubt oder mit einer Glasur bestrichen. So ist er ein gutes Kaffeegebäck. Man kann ihn aber auch warm mit Rhabarberkompott als Mittagbrot geben.

Stachelbeerkompott mit Nudeln. Zutaten: 750 g Stachelbeeren und 300 g Zucker, 750 g Bandnudeln oder Makaroni, 1/2 Liter dicke saure Milch, 1 Ei, 1 Teelöffel Vanillezucker, 60 g Zucker, 2 Kaffeelöffel D.P.M., abgelaubene Schale einer halben Zitrone. Die Stachelbeeren werden gewaschen, der Zucker in 1 Tasse Wasser aufgekocht und die Stachelbeeren darin zu Kompott gekocht, abgekühlt. Die Nudeln werden in reichlich Salzwasser 15 Minuten gekocht, auf Sieb gegeben. Eine Backpfanne wird mit Fett geölrtes, die Hälfte der



Für die Rhabarber-Semmelkranz wird der Rhabarber mit dem Semmelteig vermischt

Nudeln hineingegeben, dann das mit dem Stachelbeersaft vom Saft gehobene Stachelbeerkompott, oben auf Nudeln gefüllt. Sauermilch wird mit den übrigen Zutaten gut verquirlt, über die Spalte gegossen und nach Belieben etwas Zucker oben aufgestreut. Man bäckt etwa 1 Stunde im Ofen, gibt beim Auftragen den mit etwas D.P.M. gedickten Stachelbeersaft dazu.



Stachelbeerkompott mit Nudeln. Sie wird 1 Stunde im Ofen gebacken

Aufnahmen: Hönisch-Schmidt-Thiele

Rhabarber und Stachelbeeren schmackhaft verwendet