

WERKS-ZEITUNG

der Ruhrstahl Aktien-Gesellschaft

für die Werke

Witten, Hattingen, Gelsenkirchen, Oberkassel, Annen, Brackwede

HH



13. Jahrgang

Die „Werks-Zeitung“ erscheint jeden 2. Freitag. Nachdruck nur mit Quellenangabe und Genehmigung der Hauptschriftleitung gestattet

27. Mai 1938

Zuschriften sind zu richten an: Ruhrstahl Akt.-Ges., Heinrichshütte, Hattingen, Abt. Schriftleitung der Werks-Zeitung

Nummer 11

Herausgegeben in Zusammenarbeit mit der Gesellschaft für Arbeitspädagogik im Einvernehmen mit der Deutschen Arbeitsfront

Zwei wichtige neue Gesetze: Jugendschutzgesetz und Arbeitszeitordnung

Für weite Teile unserer Gefolgschaft ist der Erlaß dieser beiden sozialen Gesetze von weittragender Bedeutung. Die neue Arbeitszeitordnung ist durch das neue Jugendschutzgesetz notwendig geworden. Der ausführliche Titel des Jugendschutzgesetzes, wie es von der Reichsregierung beschlossen wurde, lautet: Gesetz über Kinderarbeit und über die Arbeitszeit der Jugendlichen.

Das Gesetz geht aus von der Erkenntnis des nationalsozialistischen Staates, daß ein Volk nur dann zu höchsten Leistungen befähigt und berufen ist, wenn es eine an Leib und Seele gesunde Jugend hat. Gesundheit und Leistungsfähigkeit des Menschen sind in starkem Maße abhängig von seiner Beanspruchung während des Wachstums. Kinder und Jugendliche bedürfen deshalb der besonderen Fürsorge des Staates, damit Wachstum, geistige Entwicklung, Berufsausbildung und die Beanspruchung durch die Arbeit in Einklang gebracht werden.

Während bisher die Vorschriften über den Schutz der Kinder und Jugendlichen in verschiedenen Gesetzen und Verordnungen verstreut waren und in ihrem sachlichen Inhalt den heutigen Anforderungen des Jugendschutzes nicht mehr entsprechen, faßt das neue Jugendschutzgesetz alle Schutzvorschriften für Kinder und Jugendliche einheitlich zusammen und bringt auch sachlich wesentliche Verbesserungen.

Was in den bisherigen Gesetzen fehlte, ist hier nachgeholt: eine klare Begriffsbestimmung. „Kind“ im Sinne des Gesetzes ist, wer noch nicht

14 Jahre ist, „Jugendlicher“ ist, wer 14, aber noch nicht 18 Jahre ist. Die hauptsächlichsten Bestimmungen des neuen Jugendschutzgesetzes betreffen sich u. a. damit, daß die zum Besuch der Berufsschule aufgewandte Zeit als Arbeitszeit angerechnet wird, ferner mit der Verlängerung der Erholungs- und Ruhezeit sowie dem Verbot der Nacharbeit. Auch werden die Bestimmungen des Gesetzes auf die Beschäftigung von Jugendlichen und Kindern in elterlichen Betrieben ausgedehnt. Das neue Jugendschutzgesetz findet Anwendung auf alle in einem Lehr- oder Arbeitsverhältnis oder mit ähnlichen Dienstleistungen beschäftigten Jugendlichen. Es läßt Ausnahmen nur noch für bestimmte Gewerbegruppen zu, z. B. für die Hauswirtschaft, die Landwirtschaft, die See- und Binnenschifffahrt und die Luftfahrt, für die besondere Regelungen in Aussicht genommen sind.

Entsprechend dem Punkt 21 des Parteiprogramms wird Kinderarbeit grundsätzlich verboten. Nur in beschränktem Umfang wird die Beschäftigung von Kindern unter Bedingungen gestattet, die auch dem empfindlichen Organismus des Kindes einen genügenden Schutz gewähren.

Ein wesentlicher Fortschritt im Jugendschutz ist durch die Heraussetzung des Schulkalters von 16 auf 18 Jahre erreicht worden, wodurch die Jugendlichen in Zukunft zwei Jahre länger im Genuß der besonderen Schutzvorschriften bleiben. Das bisherige Schulkalter von 16 Jahren ist nur dort beibehalten worden, wo die Jugendlichen so weit in den Erzeugungsvorgang eingeschaltet sind, daß sie zu ihrer Ausbildung und zur Aufrechterhaltung des Betriebes eng zusammen mit den Erwachsenen beschäftigt werden müssen.

Die achtstündige Arbeitszeit ist beibehalten worden. Sie wird aber um die Unterrichtszeit in der Berufsschule gekürzt, die in Zukunft auf die Arbeitszeit anzurechnen und als solche zu bezahlen ist. Für Jugendliche unter 16 Jahren ist jegliche Mehrarbeit verboten. Der nationalsozialistische Staat vertritt die Ansicht, daß Mehrarbeit Sache der Erwachsenen ist. Auch für Jugendliche über 16 Jahre ist daher die Mehrarbeit stark eingeschränkt; nur bei Vor- und Abschlußarbeiten, bei Arbeitsbereitschaft, aus dringenden Gründen des Gemeinwohls und zu ihrer Ausbildung dürfen Jugendliche über 16 Jahre Mehrarbeit leisten, jedoch ist hier eine Beschränkung der Arbeitszeit auf höchstens 54 Stunden in der Woche vorgesehen. Auch durch eine Tarifordnung kann die Arbeitszeit der Jugendlichen in Zukunft nicht mehr ohne weiteres ausgedehnt werden.



Gemeinschaftslehrwerkstatt
G. m. b. H. in Altena i. W.

Aufnahme: Liebetrau

Nacharbeit wird für Jugendliche grundsätzlich verboten; dies wirkt sich besonders auf die sechzehn- bis achtzehnjährigen männlichen Jugendlichen aus, die bisher ohne jede Einschränkung während der Nachtzeit beschäftigt werden durften. Die bisher in einzelnen Gewerbezweigen, z. B. in Gast- und Schankwirtschaften, in Bädereien und in Glashütten möglichen Ausnahmen sind wesentlich eingeschränkt worden.

Erstmalig wird durch das Jugendschutzgesetz in der deutschen Gesetzgebung für die Jugendlichen allgemein ein erweitertes Wochenende von sonnabends 14 Uhr ab eingeführt. Von Sonnabend nachmittag 2 Uhr bis Montag morgen 6 Uhr dürfen Jugendliche nicht beschäftigt werden. Diese Zeit soll zur körperlichen und geistigen Entspannung und der staatspolitischen Erziehung dienen. Wo die Eigenart der Betriebe eine ausnahmsweise Beschäftigung am Sonnabendnachmittag oder am Sonntag erforderlich macht, z. B. in offenen Verkaufsstellen und in Gast- und Schankwirtschaften, ist den Jugendlichen eine Ersatzfreizeit an einem anderen Tage oder Nachmittage zu gewähren.

Die ausgeführten Verbesserungen des Jugendschutzes wären aber unvollkommen, wenn nicht dafür gesorgt würde, daß die Jugendlichen wenigstens einmal im Jahre ihre Kräfte durch einen längeren Urlaub auffrischen können.

Der Urlaub der Jugendlichen wird deshalb als Arbeitsschutzvorschrift im Gesetz festgelegt. Jugendliche unter 16 Jahren erhalten 15 Werkstage, Jugendliche über 16 Jahre 12 Werkstage Urlaub. Ohne Rücksicht auf das Alter erhöht sich der Urlaub auf 18 Tage bei der längeren Teilnahme an einem Lager oder einer Fahrt der Hitler-Jugend.

Entsprechend der Bedeutung des Jugendschutzes werden für die Uebertretung der Schutzvorschriften scharfe Bestrafungen angedroht.

Das Gesetz tritt am 1. Januar 1939 in Kraft. Nur die Vorschriften über den Urlaub erhalten sofort Gültigkeit, um die Jugendlichen bereits im Sommer 1938 in den Genuß des längeren Urlaubs zu setzen.

Das Gesetz legt die Mindestforderungen fest, die an den Schutz der Jugendlichen zu stellen sind. Aufgabe aller Beteiligten ist es, die Vorschriften im Sinne des nationalsozialistischen Staates durchzuführen und so am Aufbau der deutschen Volksgemeinschaft mitzuwirken.

* * *

Im Anschluß an dieses den Schutz der Jugend bezweckende Gesetz ist dann eine

neue Arbeitszeitordnung

geschaffen worden, welche die bisherigen Bestimmungen auf diesem Gebiete erweitert oder ersetzt. Besonders die letzte Arbeitszeitordnung vom Juli 1934 wird davon betroffen. Die Arbeitszeitordnung wird künftig nur auf Arbeiter über 18 Jahre Anwendung finden, da die Regelung der Arbeitszeit für Jugendliche und Kinder, wie wir schon gesehen haben, künftig einzig und allein durch das neue Jugendschutzgesetz stattfindet.

Es war notwendig, die Arbeitszeit der Erwachsenen an die der Jugendlichen anzupassen mit Rücksicht auf die enge Zusammenarbeit zwischen Erwachsenen und Jugendlichen in den Betrieben.

Die neue Arbeitszeitordnung soll nicht nur den förmlichen und sachlichen Änderungen Rechnung tragen, sie soll auch zugleich den erhöhten Anforderungen, die heute an die Erwachsenen gestellt werden müssen, gerecht werden und auch den erwachsenen Gefolgschaftsmitgliedern genügend Freizeit nach nationalsozialistischen Gesichtspunkten sicherstellen.

Die Vorschriften über die regelmäßige Arbeitszeit sind im wesentlichen dieselben geblieben; sie beträgt acht Stunden täglich. Die Bestimmungen über eine andere Verteilung der Arbeitszeit sind etwas geändert, teils erschwerend, teils erleichternd. Die Vorschriften über Vor- und Abschlußarbeiten sind zusammengefaßt und durch Uebernahme der Vorschriften des Jugendschutzgesetzes ebenfalls vereinfacht worden. Fälle von Arbeitszeitveränderung durch Tarifordnung und Genehmigung des Gewerbeaufsichtsamtes wurden jetzt klarer als bisher gegeneinander abgegrenzt.

Besonders hervorzuheben ist, daß künftig für alle männlichen Gefolgschaftsmitglieder eine einheitliche Mindestpause vorgeschrieben ist, und zwar eine halbe Stunde Pause, die in zwei Viertelstunden aufgeteilt werden kann. Bei Arbeiten, die einen ununterbrochenen Fortgang erfordern, kann eine andere den Betriebsverhältnissen entsprechende Regelung erfolgen. Ebenso kann die Aufsichtsbehörde aus wichtigen Gründen eine abweichende Regelung der Ruhepause zulassen. Die Bestimmungen über die Gewährung einer ununterbrochenen Ruhezeit von elf — in gewissen Fällen zehn — Stunden sind auf alle ausgedehnt worden, doch kann auch hier die Bergbehörde weitergehende Ausnahmen zulassen.

Der erhöhte Schutz der Frauen gilt unter Beseitigung der Beschränkungen, die bisher für Arbeiterinnen und größere Betriebe bestanden, künftig grundsätzlich für alle weiblichen Gefolgschaftsmitglieder; sie sind dadurch wesentlich einfacher geworden. Lediglich die Vorschriften über die Nachtruhe und den früheren Arbeitschluß vor Sonn- und Feiertagen, der bei 17 Uhr liegt, sind nach wie vor auf Arbeiterinnen beschränkt geblieben, da ihre Ausdehnung auf weibliche Angestellte einer weiteren Prüfung vorbehalten bleiben muß. Auch die Durchführungsbestimmungen sind weitgehend dem Jugendschutzgesetz angepaßt worden.

Die Arbeitszeitordnung tritt ebenso wie das Jugendschutzgesetz und andere mit ihm verbundene Änderungen sozialer Gesetze am 1. Januar 1939 in Kraft. Die Inkraftsetzung für das Land Österreich ist zunächst vorbehalten geblieben.

Die Bedeutung der Arbeitszeitordnung liegt nicht nur in einer wesentlichen sachlichen Verbesserung des Arbeitsschutzes für erwachsene Gefolgschaftsmitglieder, sondern sie hat auch das Arbeitszeitrecht wesentlich einfacher und übersichtlicher gestaltet. Diese Vereinfachung wird der Handhabung und Durchführung des Arbeitsrechtes zugute kommen.

Reise- und Bildbericht von der Studienschifffahrt der DAF.

durch Lehrwerkstätten im Gau Westfalen-Süd und Rheinland vom 9. bis 14. Mai 1938

Von H. Liebetrau

Alle Aufnahmen von H. Liebetrau

Die Teilnehmer der Fahrt im „Lindenhof“ zu Dortmund vor der Abreise

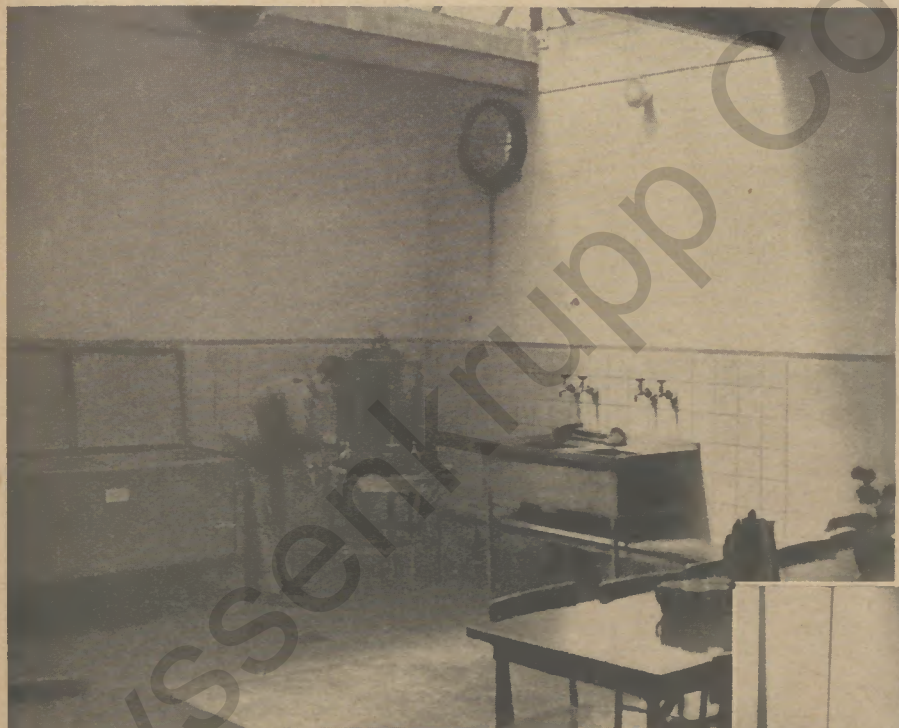


Ein klarer, sehr kühler Maimorgen findet 37 Teilnehmer von Werken der Groß- und Kleinindustrie im Lindenhof zu Dortmund zu einer anderthalbstündigen schlichten Feier versammelt, die der Gauberufswalter Pg. G u n d e r m a n n in einer Ansprache recht herzlich willkommen heißt. Ein sehr gutes Musikprogramm (Flügel und Geige) gibt den Auftakt zum Beginn unserer sechs-

tägigen Fahrt, die — um es gleich vorweg zu nehmen — nicht nur lehrreich, sondern auch in kameradschaftlicher Hinsicht als sehr lobenswert bezeichnet werden muß. Unser Fahrtenleiter ist Pg. Dürhammer. Die Besichtigungen beginnen in Dortmund bei der Firma Pohlshroeder (Spezialfabrik für Geldschränke und Stahlkassettensbau), deren Ausbildungstafel wir im alten und neuen Werk sehen. Nach gemeinsamer Mittagstafel besuchen wir am Nachmittag, nach einer Fahrt zur Hohenlyburg, die Lehrwerkstatt der „Demag“ in Wetter-Ruhr, wo uns Kamerad Spönnemann empfängt und führt. Nach der Besichtigung Kameradschaftsabend in Wetter in Anwesenheit von Herrn Direktor Billigmann. Gegen 23 Uhr Fahrt nach Hagen zur Übernachtung im Hotel. — Am folgenden Tage fährt unser Wagen um 8.30 Uhr nach Schwerte zum Reichsbahn-Ausbesserungswerk mit einem vielseitigen



Kameradschaftsabend im „Deutschen Haus“ in Wetter-Ruhr



Waschraum der Lehrwerkstatt der Firma Pohlshroeder, Dortmund

Bild vor- und rechts nebenstehend: Aufenthaltsraum der Lehrwerkstatt der Firma Pohlshroeder, Dortmund

Ausbildungswesen, das sich u. a. auszeichnet durch den Bau von Segelflugzeugen. Viele ehemalige Lehrlinge des Werkes sind treffliche Flieger geworden. Nach etwa zweistündiger Besichtigung geht es nach Menden zur Firma R. u. G. Schmöle, deren Einrichtungen für das Lehrwesen sehenswert sind. Leider besteht im Werke Fotografierverbot. Der Schreiber dieser Zeilen bringt daher nur das Bild der Teilnehmer der Fahrt auf der Anhöhe über dem sehr großen Sportfeld. Nach der Mittagstafel in Menden fahren wir nach Altena zur Gemeinschaftslehrwerkstatt G. m. b. H. Am Abend gibt Kamerad Zelling im „Märkischen Hof“ interessante Ausführungen über Aufbau und Ausbildung in seinem Betriebe. — Wir übernachteten hier im Hause. Der herrliche Morgen des 11. Mai



sieht unseren Wagen auf der Straße nach Plettenberg zu einer kleinen, gut eingerichteten WB., welche Jungen aus Plettenberg und Umgegend beruflich erzieht und wir ahnen wohl, daß hier der Leiter der WB. in dem ländlichen Bezirk eines sauerländischen Städtchens nicht ganz so wie der Vogel im Hanf sitzt. Gegen 10.30 Uhr rattern wir nach Desterau zur Lehrwerkstatt der Firma Brockhaus Söhne. Die verhältnismäßig kleine Lehrwerkstatt



Die Teilnehmer der Fahrt auf dem Sportgelände der Firma R. u. G. Schmölle, Menden i. W.



Teil des Waschraumes der Firma Bauer & Schaurte in Neuh

Bild rechts:
Park hinter der Lehrwerkstatt der Firma Bauer & Schaurte für die Lehrlinge zur Benutzung

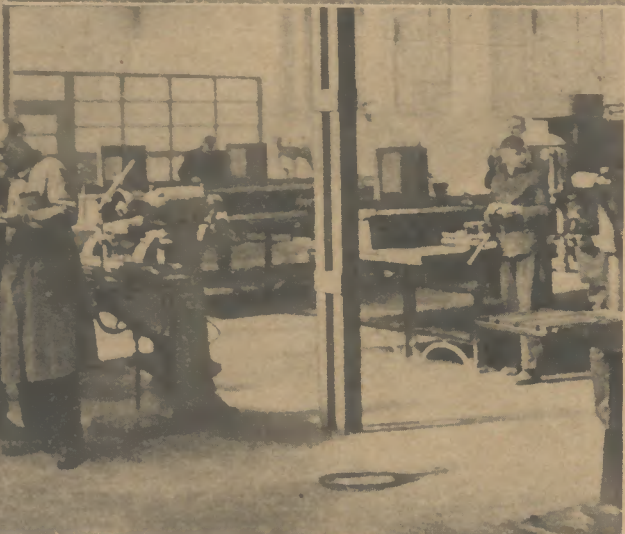


Das Gebäude der Lehrwerkstatt der Firma Bauer & Schaurte

Bild unten links:
Gemeinschaftslehrwerkstatt in Plettenberg i. W.
Bild unten rechts:
Lehrwerkstatt der Metallarbeiter der Waggonfabrik Uerdingen/Rh.



06493/17



Rechts oben und Mitte:
Lehrwerkstatt für Schreiner in Herdingen

Unten:
Auslieferungswerk der Reichsbahn in Schwerte

ist, was Anlage und Berufserziehung anbelangt, auf der Höhe. Hier werden auch Graveure ausgebildet und mancher von uns ist von den Arbeiten der Jungen überrascht. Für die freundliche Einladung zu einem Forellenessen an der Westertalsperre sei den Inhabern der Firma Brochhaus Söhne an dieser Stelle nochmals im Namen aller Teilnehmer herzlich gedankt. Wenn aber Mederer behaupten sollten, es wären zu wenig oder zu kleine Fische gewesen, so beruht diese Annahme darauf, daß Kameraden — rein aus Versehen — nur sechs solcher Schwimmer mitbekommen haben. Das stellte sich aber später als Irrtum heraus, da die Anzahl der Fische sich tatsächlich nur auf $5\frac{1}{2}$ Stück belief. — Gegen 14.30 Uhr verlassen wir die gastliche Stätte zur Fahrt über Attendorn, wo wir die Gemeinschaftslehrwerkstatt besichtigten, nach Krefeld zur Übernachtung.

Am 12. Mai ist das nächste Ziel die LB. der Firma Bauer & Schaurte in Neuß (Rheinland). Nicht vor einem parkartigen Garten liegt die Werkstatt mit Zubehör an Aufenthalts-, Werks- und Schulräumen. Die Gesamtanlage ist hell und gut eingerichtet. — Auch die LB. der Schorchwerke in Rhenndt besuchen wir am gleichen Tage noch vor unserer Rückfahrt über Düsseldorf nach Krefeld. In der hochliegenden, gut eingerichteten, hellen Werkstatt mit Glasdach empfindet man allerdings die drückende Schwüle des sehr warmen Tages stark.

Am folgenden Tage (13. Mai) öffnet uns die Waggonfabrik Herdingen ihre Tore. Die Firma verfügt über sehr gute Einrichtungen für die Ausbildung der Lehrlinge in den verschiedensten Berufszweigen, u. a. für Schreiner und Lackierer. Die Besichtigung erstreckt sich nicht nur auf die Bauten des Ausbildungswesens. Es wird uns hier der gesamte Betrieb mit allen seinen hochinteressanten Einrichtungen bereitwilligst im Laufe von drei Stunden gezeigt.

Nach dem Mittagsschlaf verlassen wir das Rheinland zur Rückkehr nach Westfalen.

Vor der Fahrt nach Bochum am 14. Mai stellen noch die Firma „Hauhinco“ und die Firma Koch, Eisengießerei Hammertal, unter Führung der Betriebsleiter Hogeweg und Koch, ihre Arbeitsstätten zur Besichtigung frei. Auch dort sind schöne, modern eingerichtete, helle Räume für Belegschaft und die jungen Facharbeiterlehrlinge zu sehen, die allgemeines Interesse finden.

Nach der letzten Übernachtung vom 13. zum 14. Mai im „Bochumer Hof“ in Bochum ist uns die größte der im Gau Westfalen-Süd angelegten Musterlehrwerkstätten, die LB. des Bochumer Vereins, zur Besichtigung freigegeben worden. Es erübrigt sich, auf die sehenswerten Einrichtungen eines umfangreichen Ausbildungswesens des größten Hüttenwerkes im Gau näher einzugehen, da die Teilnehmer sich selbst von der Mustergültigkeit des Betriebes



Reichsbahn Schwerte: Wäschraum der Lehrwerkstatt

überzeugen konnten. Nach Beendigung unserer Mahlzeit im „Bochumer Hof“ trennten sich, nach einer Ansprache des stellvertretenden Gauberswalters Pg. Dienstuhl, die Teilnehmer mit dem Wunsche auf ein Wiedersehen.

Zusammenfassend sei gesagt: Die Studienfahrt hat ihren Zweck vollkommen erfüllt. Sie hat einen Ueberblick gegeben über den Stand der heutigen Ausbildungsmethoden in kleinen, mittleren und größeren Werken mit vielseitiger Produktion auf vielen Fachgebieten. Sie hat neue Anregung gegeben zu Verbesserungen und Vereinfachungen in Werkstat und schulischem Betrieb. Und nicht zuletzt hat sie gezeigt und gefördert: Kameradschaftsgeist und Disziplin, unter bester Führung unseres Fahrtenleiters Pg. Dür r h a m m e r, dem allerseits Dank gebührt.

Ansere Betriebskrankenkasse spricht



Kirchenwinkel in Blankenstein a. d. Ruhr
Zeichnung von W. S.

Nehmen wir einmal an, Gefolgschaftsmitglieder eines Betriebes hätten sich zusammengeschlossen und eine Sparkasse errichtet. Es werden geringe Beiträge erhoben, damit den Werkstatkameraden in Fällen besonderer Not ein Geldbetrag als Hilfe zur Verfügung gestellt werden kann.

Was würdet ihr von dem Arbeitskameraden halten, der Not vortäuscht, um die Unterstützung zu erlangen? Darauf gibt jeder die richtige Antwort. Verhält es sich aber anders mit dem Arbeitskameraden, der sich krank meldet und nicht krank ist oder noch dem Arbeitsplatz fernbleibt, obwohl er wieder arbeiten könnte? Dieser Arbeitskamerad ist genau so zu beurteilen wie der erste. Warum?

Weil dieser Kamerad die gemeinsamen Mittel der Gefolgschaft, die in der Betriebskrankenkasse für alle gleichmäßig verwaltet werden, ohne Grund in Anspruch nimmt. Er vermindert die gemeinsamen Mittel, die nach ihrer Zweckbestimmung nur den Werkstatkameraden zukommen sollen, die sie brauchen.

Die Krankentassenverwaltung will die Mittel gerecht verteilen. Sie muß nach dem Geheh so sorgfältig verfahren, wie es ein Vormund gegenüber seinem Mündel zu tun verpflichtet ist. Es ist aber nicht immer einfach, häufig unmöglich, es dem einzelnen anzusehen, ob er krank ist. Jetzt kommt der Vertrauensarzt, denkt ihr? Nein, der Vertrauensarzt soll hier ausscheiden. Jeder einzelne muß als Werkstatkamerad in sich die Verpflichtung für seine Betriebskrankenkasse fühlen. Er muß wissen: Das Kassenermögen gehört der Gefolgschaft und muß sorgfältig und anständig von mir betreut werden. Wenn jeder von diesem, an sich selbstverständlichen Standpunkt aus seine Betriebskrankenkasse betrachtet, kommt es allen zugute. Die Kasse kann alsdann, wie es immer bei Betriebskrankentassen Tatsache war, bei geringen Beiträgen hohe Leistungen gewähren.

Facharbeiterprüfung der Lehrlinge des Stahlwerks Krieger

In der Zeit vom 25. März bis 13. Mai 1938 haben sich sechzehn Lehrlinge unseres Werkes der Facharbeiterprüfung vor der Prüfungskommission der Industrie- und Handelskammer, Düsseldorf, unterzogen. Alle Lehrlinge haben die Prüfung bestanden. Es liegen uns die hierunter aufgeführten Prüfungsergebnisse vor:

Lehrling	Beruf	theoretisch	praktisch
Dupont, Franz	Former	gut	gut
Jaquet, Werner	Schlosser	gut	gut
Frankle, Wilhelm	Former	gut	gut
Gobbers, Heinrich	Former	genügend	gut
Wagner, Ludwig	Former	gut	gut
Mächtig, Johannes	Former	sehr gut	sehr gut
Peters, Heinrich	Former	genügend	gut
Denzel, Karlheinz	Kernmacher	gut	gut
Fäßbender, Peter	Modellschreiner	genügend	gut
Köhne, Heinz	Dreher	gut	gut
Reiß, Friedrich	Dreher	gut	gut
Haardt, Josef	Hobler	gut	gut
Rinschede, Herbert	Hobler	gut	gut
Beiler, Josef	Waagerechthohrer	genügend	genügend
Schmitz, Christian	Elektiker	gut	sehr gut
Died, Josef	Anreißer	gut	gut

Den jungen Facharbeitern unsere herzlichsten Glückwünsche und weiteren Erfolg.

Belohnung für Rettung aus Unfallgefahr beim Stahlwerk Krieger

Für Rettung aus Unfallgefahr hat die Hütten- und Walzwerks-Berufsgenossenschaft Essen unserem Gefolgschaftsmitglied Johann Damrath eine Belohnung von 20 RM. durch uns auszahlen lassen. Wir sprechen dem Genannten für die bewiesene Umsicht, wodurch er einen Arbeitskameraden vor größerem Schaden bewahrte, an dieser Stelle unsere Anerkennung aus.

Schachette

Französische Partie

Nachstehend ein klassisches Beispiel für „Kampfschach“.

1. d2 — d4
2. e2 — e4
3. Sb1 — c3
4. Lf1 — d3
5. e4 — e5
6. Dd1 — g4
7. a2 — a3
8. Sc3 — e2
9. c2 — c3
10. b2 — b4
11. c3 : d4
12. Sg1 — f3
13. h2 — h4
14. Dg4 — f4
15. g2 — g4
16. Df4 : g4
17. e5 : f6
18. Dg4 — g6
19. Th1 — g1
20. Sf3 — e5

e7 — e6
d7 — d5
Sg8 — f6
Lf8 — b4
Sf6 — d7
Ke8 — f8
Lb4 — e7
c7 — c5
Sb8 — c6
c5 : d4
Dd8 — b6
a7 — a6
h7 — h5
Kf8 — g8
h5 : g4
f7 — f5
Sd7 : f6
Db6 — d8
Dd8 — f8
Sc6 : e5

Aufgabe 4

Matt in zwei Zügen

21. d4 — e5
22. Se2 — d4
23. Le1 — e3

Sf6 — h5
Le7 — h4
Df8 — e7

Schwarz übersteht seine große Chance, die er mit 23. ... Lf2+, 24. Lf2 : Sf4; 25. Dg3, Th3 ausnützen konnte.

24. Dg6 — g4
25. Tg1 — h1

Damit gewinnt Weiß eine Figur.

25.
26. e5 : f6
27. Th1 — h2
28. Dg4 — g2
29. Ta1 — c1
30. Sd4 — f5

Sh5 — f6
De7 : f6
Ta8 — d8
Ld7 — e8
e6 — e5
Le8 — c6

31. Th2 : h4
32. Le3 — g5
33. Te1 : c6
34. Sf7 — e7+
35. Se7 : c6

Th8 : h4
d5 — d4
Df6 : c6
Kg8 — f7
.....

Schwarz gab auf.

Lösung der Aufgabe 3

Te7 : Te6
Lg4 — f5#

Te5 : Te6

Aus dem Reich der Frau

„Eßt Fisch, und ihr bleibt gesund!“

Das ist ein Wort, das du, deutsche Hausfrau, wohl schon häufiger gelesen hast, du hast es aber nicht beachtet. Wenn du jedoch belehrt wirst, daß der Fisch für uns eine volkswirtschaftliche Bedeutung hat und reich an Eiweiß, Phosphor, Jod, Kalk und Vitaminen ist, dann kannst du nicht umhin, mindestens zweimal in der Woche Fisch auf den Tisch zu bringen.

Bisher ist die Zubereitung des Fisches etwas stiefmütterlich behandelt worden, da man die mannigfaltigen Zubereitungsmöglichkeiten dieses wertvollen Nahrungsmittels nicht genügend kannte. Heute gibt es eine ganze Reihe von Rezepten, die uns die Möglichkeit in die Hand geben, den Fisch auch in anderer Form als nur gekocht oder gebraten auf den Tisch zu bringen. Will man jedoch den Fisch nun in seinem Haushalt regelmäßig und vielfältig verwenden, so muß man auch etwas über den Einkauf dieses hochwertigen Nahrungsmittels wissen. Was nützen uns die guten Rezepte, wenn man beim Einkauf nicht die gute oder geringere Fischqualität an seinem Aussehen erkennen kann. Darum seien hier einige solcher Merkmale des frischen Seefisches aufgezählt:

1. Gutes Aussehen und guter Geruch.
2. Plattfische wie Schollen, Rot- und Seezungen, Heil- und Steinbutt haben graue Kiemen. Beim Einkauf muß man auf den frischen Geruch und das klare nicht zu tief gesunkene Auge achten.

3. Grüner Hering und Makrelen müssen prall und rund sein.
4. Kauft man Fisch im ganzen ein und möchte ihn aber in Filetform verarbeiten, dann läßt man das Auseinanderlegen vom Fischhändler besorgen, der darin eine bessere Übung hat. Kopf und Gräten bittet man sich aus, es lassen sich aus diesen vermeintlichen Abfällen gute Suppen bereiten.

5. Ob der nun gekaufte Fisch sich auch für das gedachte Gericht bezüglich Festigkeit, Saftigkeit und Weiße des Fleisches eignet, darnach fragt man am besten den Fachmann, der sicher Auskunft darüber geben kann. Kaviar ist weich und stellenweise dunkel, eignet sich aber zu Eintopfgerichten, Klößen und Suppen. Rotbarsch hat besonders saftiges und weißes Fleisch, ebenfalls Lengfisch und Austerfisch. Ihr Fleisch ist fest und zart von Geschmack. Das Kennzeichen des Schellfisches ist die schwarze Seitenlinie und der schwarze Fleck an jeder Seite. Das Fleisch ist weiß, dunkelt aber sehr leicht nach und eignet sich am besten zum Kochen.

Bis vor einigen Jahren wurde Fisch nur in der kalten Jahreszeit im Haushalt verwandt, da man glaubte, daß der Fisch zu dieser Jahreszeit in seiner Güte einwandfrei sei. Die Beschaffenheit des Seefisches ist aber in den Sommermonaten am besten, weil sie dann die Laichzeit überstanden haben. Dazu garantiert der Seefischhandel für gute Verpackung und schnellste Beförderung des Fisches.

Ehe der Fisch im Haushalt verarbeitet wird, muß er vorbereitet werden. Die schwarze Bauchhaut der Seefische und alle Blutteilchen müssen sorgfältig entfernt werden, um einen reinen Fischgeschmack zu erhalten. Seefische dürfen

nie längere Zeit im Wasser liegen bleiben. Kühle und luftige Aufbewahrung ist die Hauptsache. Im Winter dürfen Seefische nicht hohen Kältegraden ausgesetzt werden, weil durch die sich bildenden Eiskristalle die Zellen des Muskelfleisches durchbohrt werden und der Fleischsaft ausläuft. Es folgen dann einige gute Fischrezepte:

Fischeintopfgerichte

Labskaus

Für vier Personen kocht man Kartoffelbrei von etwa 2½ Pfund Kartoffeln und zerkleinert zwei Pfund gekochtes oder rohes Fischfleisch. Eine feingehackte Zwiebel wird in zerlassenen Speckwürfeln gedünstet, Fischfleisch zum Durchziehen dazu gegeben, Kartoffelbrei und Gurkenwürfel dazu gemischt, mit Salz, etwas Senf und Fleischextrakt oder Würze abgeschmeckt und mit Salat oder grünen Gurken zu Tisch geben.

Büchelsteiner von Fisch

Auf 2 Pfund Fischfleisch nimmt man etwa die gleiche Menge Kartoffeln und 1 bis 1½ Pfund Wurzeln. Außerdem Porree, Zwiebeln, Sellerie und recht viel Petersilie. Kartoffeln und Gemüse werden zerkleinert und schichtweise in einen Schmortopf mit einigen Eßlöffeln Fett gegeben. Zwischen die Lagen streut man jedesmal etwas Salz und Petersilie, gibt den Fisch in Stücken obenauf und gießt ein knappes viertel Liter Fischbrühe oder Wasser darüber. Bei festschließendem Deckel wird das Gericht in einer guten halben Stunde gar und ist äußerst aromatisch, weil alle Bestandteile in ihm erhalten sind. Beilage: grüner Salat oder Rote Beete.

Fisch mit Weißkohl

Fein geschnittener Weißkohl wird mit heißem Wasser kurz abgebrüht, abgegossen, und dann in reichlich heißem Fett angeschmort. Darüber gibt man etwa ½ Pfund Reis (für vier Personen), der mit Wasser fast gargekocht ist, sodann eine kräftige Tomatensauce und etwa eine Tasse Fischbrühe oder Wasser. Nach zehn Minuten Dünsten mischt man ein Pfund rohe Fischstücke darunter und läßt sie gar kochen unter mehrmaligem Umschütteln.

Anstatt Reis können auch gewürfelte rohe Kartoffeln mit dem Kohl zusammen geschmort werden.

Soßen zum Fisch

Kräutersoße

Eine ziemlich dicke Buttermilchsoße wird tüchtig mit saurer Sahne verrührt. Sie muß recht rundlich bleiben. Nach dem Auskühlen gibt man feingehackte Kräuter aller Art, einige Tropfen Fleischextrakt oder Würze und Kapern oder Gurken fein geschnitten dazu und verrührt tropfenweise 1 bis 2 Löffel feines Öl damit. Diese Soße wird kalt gegeben zu heißen, gebackenen Fischschnitten, Seezungen und Schollen usw.

Béchamelsoße

dient als Unterlage zu Soßen bei feinem Fisch. Eine helle Butter- oder Speckmehlsoße wird mit Fischwasser und etwas Milch dicklich gekocht, mit Salz und etwas Pfeffer oder Paprika und Fleischextrakt gewürzt und beim Abnehmen vom Feuer nochmals mit einem guten Stück Butter verrührt.

Holländische Soße

Je nach der Menge, die man braucht, schlägt man zwei bis drei Eigelb in eine Schale, gibt ein Eßlöffel Butter dazu, stellt die Schale ins Wasserbad und rührt sie, bis sie rundlich ist. Zum Schluß gibt man einen Teelöffel kaltes Wasser hinein und würzt vorsichtig unter Rühren mit Salz und einigen Tropfen Zitronensaft.

Senfsoße

milde und gebunden zu Kartoffeln und Fisch, bereitet man aus Béchamelsoße, in die man nach dem Kochen Senf rührt. Nach Belieben durch etwas Zitronensaft säuern und mit einer Prise Zucker abschmecken.

Man kann auch helle Buttermilchsoße mit Bouillon als Unterlage nehmen. Man zerläßt Butter, gibt Senf hinein und einen Schuß Milch zur Bindung.

Fischaufläufe

Fischauflauf mit Makkaroni

kann mit Fischresten oder eigens dazu gedünstetem Filet bereitet werden. Abgekochte Makkaroni läßt man abtropfen. Eine Auflaufform wird mit Butter ausgestrichen, mit Brotkrumen und Parmesankäse eingestreut. Dann füllt man eine Schicht Makkaroni abwechselnd mit einer Schicht Fisch, bis die Form gefüllt ist, und gibt über jede Schicht Makkaroni geriebenen Käse, über jede Schicht Fisch je nach Geschmack Käsesoße oder Tomatensoße. Zum Schluß wird der Auflauf noch mit Käse und Weißbrotkrumen bestreut, mit Butterflocken belegt und im Ofen gebacken.

Fischauflauf mit Sauerkraut

bereitet man aus fertig gekochtem Sauerkraut, das man abwechselnd mit Fisch in eine gutgefettete und ausgestrichene Auflaufform füllt. Die Sauerkrautschicht wird mit fein gewürfeltem zerlassenen Speck belegt, die Fischschicht mit Käse bestreut. Man kann auch eine Zwischenschicht mit Kartoffelpüree einfüllen. Als Abschluß wird Sauerkraut genommen, mit Käse bestreut und mit Weißbrotkrumen sowie Butterflocken belegt. In schneller Hitze braun überbacken.

Fischauflauf mit Tomaten

In Scheiben geschnittene Tomaten werden abwechselnd mit Makkaroni, Fisch, Kartoffelscheiben und Zwischenlagen von Käse und Speckwürfeln in eine gut vorbereitete Form gefüllt. Die oberste Lage bilden Makkaroni, die man mit einem kleinen Teig von geschlagenem Ei, wenig Mehl und viel geriebenem Käse übergießt. Backzeit je nach Größe und Hitze 20 Minuten bis ½ Stunde.

Gerichte aus Fischresten

Die folgenden Rezepte lassen sich sowohl aus Resten von gekochtem wie von gebackenem Fisch herstellen. Die Zutaten brauchen dabei nicht ängstlich nach Rezepten gegeben werden, sondern können in beliebiger Abwechslung und Häufung nach eigenem Geschmack verwandt werden.

Backschüssel aus Fischresten

Man zerteilt die Reste in kleine Stücke und bereitet eine Soße aus Buttermilchsoße mit Fischwasser oder den Resten einer Fischsoße, rührt Ei dazu, etwas Fleischextrakt oder Würze, Gewürze nach Geschmack, säuerliche Sahne und geriebenem alten Schweizer Käse. Diese sämige Soße vermischt man mit den Fischresten, füllt sie in eine gefettete Backschüssel, bestreut sie mit geriebenem Käse und Semmelkrumen, belegt das ganze mit Butterstücken und läßt es im heißen Ofen hellbraun backen. Man garniert mit Zitronenspalten und geschnittenen Gurken und gibt diese Schüssel mit grünem Salat oder Kartoffelsalat.

Fischkrusten

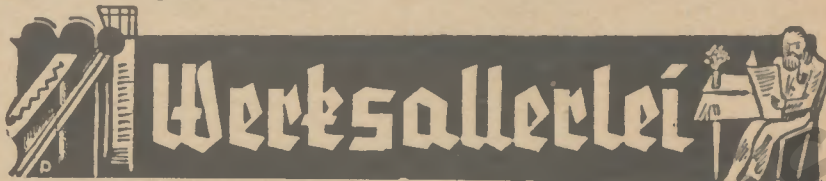
Fischreste knetet man mit geweihtem Weißbrot oder mit Resten von Kartoffelpüree, gibt Eigelb, geriebene Zitronenschale, Salz, Paprika und nach Geschmack auch noch geriebenen Käse dazu. Aus dieser Masse formt man längliche Rollen, die man in Weißbrotkrumen wälzt und in reichlich Butter und Schmalz backen läßt. Man gibt sie mit Remouladensoße und grünem Salat.

Omelett von Resten

Man macht einen Pfannkuchenteig, läßt ihn auf einer Seite leicht anbraten, gibt kalte Fischstücke darauf und übergießt nochmals mit Teig. Von beiden Seiten mit Butter hellbraun braten.

Gefüllte Pfannkuchen

Aus Resten bereitet man eine Fischfarce mit einem Ei, etwas saurer Sahne, Salz, Zitronenschale, Petersilie und geriebenen Zwiebel. Dann backt man dünne Pfannkuchen, gibt Fischfarce darauf und rollt sie zusammen. Man reicht sie mit grünem Salat.



Unsere Jubilare

Henrichshütte

Auf eine fünfundzwanzigjährige Tätigkeit konnten zurückblicken:



I. Zeichner
Eduard Fischer,
Walzwerk,
am 5. 5. 1938

Kernmacher
Wilhelm Schmidt,
Stahlformg.,
am 13. 5. 1938



Motorenwärter
Emil Sanders,
Elektr. Abt.,
am 17. 5. 1938

Gussstahlwerk Witten

Auf eine fünfzigjährige Tätigkeit konnte zurückblicken:



August Bodecker, Bearbeitungswerkstatt 2, am 3. 5. 1938

Auf eine fünfundzwanzigjährige Tätigkeit konnten zurückblicken:

August Brilla,
Hammerwerk I,
am 8. 4. 1938



Georg Lang,
Laboratorium,
am 1. 5. 1938

Paul Bettran,
Elektrobetrieb,
am 5. 5. 1938



Gelsenkirchener Gussstahlwerke

Auf eine fünfundzwanzigjährige Tätigkeit konnten zurückblicken:

Oswald Graf,
Stahlgießerei II,
eingetreten
am 12. Mai 1913



Paul Murawski,
Schmelzmeister,
Stahlwerk,
eingetreten
am 13. Mai 1913



Den Jubilaren
unsere herzlichsten
Glückwünsche!

Henrichshütte

Grüße früherer Lehrlinge

Soldatengrüße gingen ein vom Gefr. August Stössel, früher Lehrling unserer Lehrwerkstatt.

Verlag: Gesellschaft für Arbeitspädagogik m. b. H., Düsseldorf. Hauptchriftleitung: B. Rud. Fischer, Vereinigte Werkszeitungen, Hütte und Schacht, Düsseldorf, Schließbach 728. Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt: i. B.: Georg Fischer, Düsseldorf. Druck: Droste Verlag und Druckerei AG., Düsseldorf, Pressehaus.

Familiennachrichten

Henrichshütte

Eheschließungen:

Ernst Geißler, Walzwerk II, am 22. 4. 38; Emil Beulmann, Gießerei, am 30. 4. 38; Karl Plum, Mech. Reparatur-Werkstatt, am 30. 4. 38; Johannes Krieb, Eisenbahn, am 5. 5. 38; Josef Glung, Hammerwerk, am 7. 5. 38; Wilhelm Bach, Eisenbahn, am 12. 5. 38; Ernst Stenger, Stahlwerk, am 13. 5. 38; Theodor Köhler, Konstruktionswerkstatt, am 17. 5. 38; Alfons Willems, Mech. Werkstatt I, am 13. 5. 38.

Geburten:

Ein Sohn:

Gustav Beder, Stahlwerk, am 8. 3. 38 — Horst Günther; Friedrich Sommer, Mech. Werkstatt 6, am 6. 5. 38 — Horst Hermann; Alfred Böthen, Bauabteilung, am 7. 5. 38 — Alfred; Johann Freise, Walzwerk II, am 25. 3. 38 — Ludwig; Otto Nowozin, Hochöfen, am 16. 5. 38 — Otto.

Eine Tochter:

Walter Krauskopf, Walzwerk I, am 3. 5. 38 — Hildegard; Erich Sonnenschein, Mech. Werkstatt I, am 6. 5. 38 — Gerda; Wilhelm Knorr, Bauabteilung, am 7. 5. 38 — Rosemarie; Otto Hagenbuch, Bauabteilung, am 8. 5. 38 — Annemarie; Ludwig David, Stahlformgießerei, am 12. 5. 38 — Rosemarie; Jakob Gemb, Mech. Werkstatt 2, am 16. 5. 38 — Doris-Elisabeth; Willi Schumacher, Mech. Werkstatt 6, am 16. 5. 38 — Helga; Gratian Rittler, Stahlwerk, am 9. 5. 38 — Ingrid; Walter Kretschmer, Walzwerk I, am 18. 5. 38 — Karin Elisabeth.

Sterbefälle:

Otto Stollmann, Bearbeitungswerkstatt, am 8. 5. 38; Otto Bölling, Modellschreinerei, am 18. 5. 38.

Gussstahlwerk Witten

Eheschließungen:

Johannes Göttig, Zur. Blodwalzwerk, am 14. 4. 38.

Geburten:

Ein Sohn:

Friedrich Busch, Berguterei, am 22. 4. 38 — Winfried; Gustav Tredmann, Qualitätsstelle, am 23. 4. 38 — Klaus; Fritz Klein, Stabzieherei, am 23. 4. 38 — Fritz; Heinrich Wortmann, Stabzieherei, am 27. 4. 38 — Hans Jürgen; Hermann Hölcher, Stabzieherei, am 3. 5. 38 — Johannes Hermann; Otto Trostmann, Hammerwerk I, am 13. 5. 38 — Egon.

Eine Tochter:

Walter Bette, Bearbeitungswerkstatt 5, am 20. 4. 38 — Hildegard; Josef Nienaber, Kranf. Electr., am 14. 4. 38 — Margret; Wilhelm Lünig, Bearb.-Werkstatt 5, am 6. 5. 38 — Doris; Walter Waiber, Bearb.-Werkstatt 5, am 7. 5. 38 — Helga.

Sterbefälle:

Kind Marianne des Wilhelm Wohljahrt, Zur. Blodw., am 20. 4. 38, 1 1/4 Jahre alt.

Stahlwerk Krieger

Geburten:

Ein Sohn:

Matthias Schmitz, Gießerei, am 5. 5. 38 — Hans Wilhelm; Karl Dyck, Fußerei, am 8. 5. 38 — Wilhelm.

Eine Tochter:

Walter Horn, Bearbeitungswerkstatt, am 7. 5. 38 — Marlies Berta Klara; Karl Janßen, Bearbeitungswerkstatt, am 11. 5. 38 — Brigitte Renate.

Presswerke Brackwede

Eheschließungen:

Frl. Agathe Köhn, Werk III, am 14. 4. 38.

Geburten:

Ein Sohn:

Gerhard Marx, Werk II, am 27. 4. 38 — Klaus.

Eine Tochter:

Mag. Gräfl, Rep.-Schlosserei, am 30. 3. 38 — Christel; Karl Elbert, Kostenabteilung, am 9. 5. 38 — Margret.

Nachruf

Nach schwerer Krankheit verschied am 25. 4. 38 unser Gefolgschaftsmitglied

Herr Heinrich Melchior

Wir verlieren in dem Verstorbenen einen fleißigen, pflichtgetreuen Mitarbeiter und einen treuen, guten Arbeitskameraden, dessen Andenken wir stets in Ehren halten werden.

Betriebsführer und Gefolgschaft
der Ruhrstahl Aktiengesellschaft
Henrichshütte

Dankagung

Für die zahlreichen Beweise herzlicher Teilnahme beim Heimgegangenen unseres lieben Verstorbenen sagen wir allen unseren tiefgefühlten Dank.

Witten, Ende April 1938.

Familie Johann Appelhans

Gut erhaltene Waschmaschine
für 10 RM. zu verkaufen.
Welper, Henschelstraße 20, II. Etage.

**Werksangehörige
können kleine Anzeigen kostenlos
aufgeben.**