

HENSCHEL-BLÄTTER



Werkszeitung
der
Henrichshütte-Hattingen



2. Jahrgang.

Die „Henschel-Blätter“ erscheinen jeden 2. Freitag.
Nachdruck nur mit Quellenangabe u. Genehmigung
der Hauptschriftleitung gestattet

19. August 1927.

Zuschriften sind zu richten an
Henschel & Sohn G. m. b. H. Henrichshütte,
Abteilung Schriftleitung der Henschel-Blätter.

Nummer 17.

Die deutsche Wirtschaft im Juli.

Wenn man das Gesamtbild der deutschen Wirtschaft im Juni überblickt, so darf man sagen, daß die gute Beschäftigung, welche in vielen Gewerbezweigen bisher geherrscht hat, im allgemeinen auch im Juli angedauert hat. Insbesondere das Baugewerbe, die Eisen-, Stahl-, Maschinen- und elektromechanische Industrie waren gut beschäftigt, allerdings, worüber vielfach geklagt wird, zu nicht ausreichenden Preisen. Die Zahl der unterstützten Erwerbslosen ist ganz beträchtlich zurückgegangen. Sie betrug Mitte Juli rund 493 000 gegen 541 000 am 1. Juli und 598 000 am 15. Juni 1927. Der Rückgang hat rund 8,8 Prozent betragen. Hinzu kommen noch die in der sog. Krisenfürsorge Unterstützten, deren Zahl Mitte Juli rund 181 000 ausmachte. Sie hat sich in letzter Zeit um 16,4 Proz. verringert. — Die Zahl der Konkurse hat im Juli nur einen geringeren Rückgang erfahren, während die Zahl der Geschäftsaufsichten zugenommen hat. Erfreulich ist dagegen, daß bei den deutschen Sparkassen sich der Bestand der Spareinlagen erheblich vermehrt hat. Ende Juni betrugen diese Einlagen schon wieder 4 022,7 Millionen gegen 3 965,6 Mill. am 31. Mai.

Die gute Beschäftigung der meisten Industrien erfolgt jedoch nach wie vor meistens auf dem Inlandsmarkt. Der Außenhandel hat sich eher verringert als vergrößert. Die letzte deutsche Außenhandelsbilanz zeigt einen weiteren Ausfuhr und einen erheblichen Ueberschuß der Ausfuhr. Dieser Einfuhrüberschuß betrug im Juli gegen 340 Millionen Mark im vorausgegangen. Leider kommen neustens aus einigen Ländern auch der Auftragseingang schlechter geworden. Einige Sorgen in die Zukunft sieht.

Sehr zu denken gibt die Zunahme der deutschen Tätigkeit im Auslande. Nach der Statistik der Disconto Union haben sich die öffentlichen Anleihen im Auslande im Juli 1927 auf 379 Millionen Mark. Die privaten Anleihen im Auslande haben sich dagegen im Juli nur um 150 Millionen Mark erhöht; woran in erster Linie die Vereinigten Stahlwerke mit ihrer Anleihe von über 120 Millionen Mark beteiligt sind. Der Gesamtbetrag der seit dem 1. Januar im Auslande aufgenommenen privaten Anleihen erreicht 280 Millionen Mark, und die Gesamtsumme deutscher Auslandsanleihen überhaupt 659 Millionen Mark. Diese gewaltige Summe gibt sehr zu denken. Aus ihr ist so recht zu erkennen, auf wie tönernen Füßen unsere ganze Wirtschaft steht. Wir leben vom Pump. Den Einfuhrüberschuß an Lebensmitteln, Rohstoffen und manchen Fertigwaren, den wir gebrauchen, können wir aus dem Er-

trage unserer Ausfuhr und unserer Arbeit nicht beschaffen. Wir müssen die Mittel dafür also fortdauernd aus Auslandsanleihen nehmen, die über kurz oder lang einmal bezahlt werden müssen. Nebenher gehen dann die ungeheuren Verpflichtungen aus dem Dawesplan, über den der Reparationsagent soeben den dritten Jahresbericht veröffentlicht. Die Gesamtzahlungen Deutschlands in dem mit dem 31. Juli 1927 zu Ende gehenden dritten Dawesjahr betragen danach 1 303 722 285,12 G.-M. Diese ungeheure Summe haben wir aus unserer Wirtschaft nicht herausarbeiten können, sondern haben sie größtenteils geborgt.

Besonders wichtig ist angesichts dieser Lage der Ausfall der diesjährigen Ernte. Glücklicherweise können wir in Deutsch-

land, abgesehen von einigen Unwettern, die teilweise die Ernte zerstört haben, doch noch im ganzen mit einem mittleren Ausfall der Ernte rechnen. Vielfach übertrifft sie die Ergebnisse des Vorjahres. Wie wichtig der gute Ausfall der Ernte ist, geht schon aus der einfachen Ueberlegung hervor; daß die Landwirtschaft dadurch instand gesetzt wird, bei der Industrie mehr Maschinen und dergleichen zu kaufen und daß andererseits wir aus fremden Ländern keine Einfuhr von Lebensmitteln vorzunehmen brauchen und das so gesparte Geld im Inland verbrauchen können.

Ueber den Ausfall der Welt-ernte wird bei dem internationalen in Rom Buch geführt. Dieses Büro hat ermittelt, daß Getreideernte, bei im ganzen gleichbleibenden Aussichten für den Durchschnitt der vergangenen fünf Jahre überaus Gleiches ist mit der Weizenernte in den Vereinigten Staaten während das Kornland Kanada 20 % weniger als das geerntet wird. In Südamerika und in Italien sind die Aussichten düster. Die Kartoffelernte wird zwar verspätet erwartet, niedrig eingeschätzt. Die Aussichten der Zuckerrüben- und besonders in Frankreich und Italien, scheinen nicht gerade



Wagen der Henrichshütte
im historischen Festzuge bei der 700-Jahr-Feier der Stadt Blankenstein.

Ueber die deutschen Reparationsleistungen war vor kurzem eine gewichtige Stimme aus Amerika zu vernehmen, nämlich die des angesehenen Wirtschaftlers Dr. J. S. Davis, der erklärte, daß die Einbringung von Reparationsleistungen oder der Eingang von Zinsleistungen weit weniger wichtig seien als eine Förderung der Produktion und Verbrauch im Handelsleben.

Die Behandlung, die die deutschen Reparationsleistungen gefunden hätten, sei voll tragischer Fehler und Irrtümer gewesen, die der Rückkehr zu einem wirklichen Frieden ernstlich im Wege stehen. Die verkehrte Be-

handlungsmethode hätte der deutschen Wirtschaft ernststen Schaden zugefügt und den Nachkriegsprojek der Erholung und des Wiederauflebens in Finanz, Industrie und Handel gehemmt.

Dr. Davis erklärte dann weiter, das Opfer eines Teiles vertraglicher Ansprüche kann sich als weit weniger kostspielig erweisen als ein Versuch, die vollen vertraglich festgelegten Forderungen beizutreiben. Es gibt bestimmte Grenzen einer Nation, zu zahlen, und der Versuch, Leistungen darüber hinaus zu erzwingen, ist ein Pfeil, der auf den Schützen zurück-schnellt und zu finanzieller und industrieller Auflösung führt. Eine rechtzeitige Regelung ist einer dauernden Ungewißheit vorzuziehen, aber eine undurchführbare Regelung ist schlimmer als gar keine.

Diesen vernünftigen Worten wäre ein größerer Widerhall zu wünschen, als es tatsächlich der Fall ist. Der Urheber des Dawesplanes, der von ihm seinen Namen erhalten hat, scheint weniger empfindlich auf solche Einwürfe zu reagieren. Er hat leztlich bewiesen, daß er ein recht dickes Fell hat. Gelegentlich eines Eisenbahnunglücks, das den Zug in dem er saß, betraf, hat er so gut geschlafen, daß er das Unglück gar nicht einmal bemerkt hat, bei dem es mehrere Tote und Verletzte gab.

Das neue Reichsschulgesetz.

Die Reichsregierung hat nunmehr das längst erwartete Reichsschulgesetz vorgelegt. Die wichtigsten Bestimmungen dieses hochbedeutsamen Gesetzentwurfs, der sicher noch viel Gelegenheit zur Meinungsäußerung geben wird, befassen sich mit den Formen der Volksschule. Darüber wird in § 2 gesagt: 1. Es gibt folgende

Formen der deutschen Volksschule:

a) Die nach Bekenntnissen nicht getrennte Volksschule (Gemeinschaftsschule), b) die Bekenntnisschule, c) die bekenntnisfreie Schule (weltliche oder Weltanschauungsschule). 2. Diesen Schulformen ist, unbeschadet des Art. 146, Abs. 1, Reichsverfassung, im Rahmen der Bestimmungen dieses Gesetzes freie Entwicklungsmöglichkeit zu geben. Der folgende Paragraph behandelt

die nach Bekenntnissen nicht getrennte Volksschule

(Gemeinschaftsschule). Darüber ist bestimmt:

1. Die Gemeinschaftsschule steht grundsätzlich allen volksschulpflichtigen Kindern offen.
2. Sie erfüllt die Unterrichts- und Erziehungsaufgaben der deutschen Volksschule auf religiös-sittlichen Grundlagen ohne Rücksicht auf die Besonderheiten einzelner Bekenntnisse und Weltanschauungen. Die aus dem Christentum erwachsenden Werte der deutschen Volkskultur sind im Unterricht und in der Erziehung lebendig zu machen.
3. Der religiöse Unterricht ist für Klassen ordentliches Lehrfach. Er wird nach Bekenntnissen getrennt erteilt.
4. Bei einer Anstellung der Lehrer ist die Gliederung der Schüler nach Bekenntnis und Weltanschauung tunlichst zu berücksichtigen.

§ 4 enthält die Bestimmungen über die Bekenntnisschule. Sie lauten: 1. Voraussetzung für die Einrichtung einer Volksschule eines bestimmten Bekenntnisses (Bekenntnisschule) ist, daß für die wissenschaftliche Pflege dieses Bekenntnisses eine Religionsgesellschaft besteht, welche die Rechte einer Körperschaft des öffentlichen Rechts besitzt (Art. 137, Abs. 5, der Reichsverfassung). 2. Die Bekenntnisschule dient zur Aufnahme von Kindern eines bestimmten Bekenntnisses sowie von Kindern eines verwandten Bekenntnisses (Abs. 8), doch können aus besonderen Gründen auch andere Kinder eingeschult werden. Durch die Aufnahme solcher Kinder verliert die Schule nicht den Charakter als Bekenntnisschule. 3. Die Bekenntnisschule wird nach dem Bekenntnis näher bezeichnet als evangelische, katholische, jüdische Volksschule.

Sie erfüllt die Unterrichts- und Erziehungsaufgabe der deutschen Volksschule gemäß dem Glauben, in dem die Kinder erzogen werden.

Lehrpläne, Lehr- und Lernbücher sind der Eigenart der Schule anzupassen. In den Schulen sind, unbeschadet der Bestimmungen des Art. 136, Abs. 2, der Reichsverfassung, die dem Bekenntnis eigenen religiösen Übungen und Gebräuche zu pflegen und die dem Bekenntnis eigenen Feiern und Gedenktage zu berücksichtigen. 4. Der Religionsunterricht ist für alle Kreise ordentliches Lehrfach. 5. In der Bekenntnisschule dürfen, abgesehen von den Ausnahmen der Absätze 6 und 7,

nur noch Lehrkräfte hauptamtlich angestellt werden, die dem Bekenntnis der Kinder, für welche die Schule bestimmt ist, oder einem verwandten Bekenntnis angehören.

Vorübergehende Verwendung anderer Lehrkräfte ist aus besonderen Gründen zulässig. 6. Zur Erteilung von gesondertem Religionsunterricht für Kinder eines Minderheitsbekenntnisses (§ 14, Abs. 2) kann eine dem Minderheitsbekenntnis angehörige Lehrkraft angestellt werden,

Schurkenstreiche.

Noch sind die Zeitungen voll von der Viertelmillionen-Unterschlagung zweier Beamten der Preußisch-Süd-deutschen Klassenlotterie. Da erfährt schon die Öffentlichkeit einen

zweiten Skandal.

Drei Angestellte der Höchster Farbwerke haben ihre Vertrauensstellung dazu benutzt, den Versuch zu machen, die Rezepte wichtiger Chemikalien gegen 900 000 Mk. nach England zu verschachern.

Ist es denn damit noch nicht genug, daß man uns die Rezepte unserer Farbenherstellung durch den Versailler Vertrag erpresst hat? Müssen wir jetzt erfahren, daß man versucht, uns unsere Arbeitsmöglichkeit zu stehlen?

Im Kriege wurden die Verräter von Geheimnissen an die Wand gestellt. Was sollen wir mit den Schurken machen, die uns in unserm Existenzkampf durch wirtschaftlichen Landesverrat in den Rücken fallen wollen?

In „guten, alten Zeiten“, da noch Ehrlichkeit gerühmt wurde, gab man Verrat und Schurkerei am Pranger öffentlicher Verachtung preis. Voll Abscheu rückte jeder anständige Mensch von solchen Lumpen ab.

Soll es heute anders sein? An den Pranger mit den Schurken! Die Einheitsfront der anständigen Gesinnung werden wir uns auch im verarmten Deutschland nicht zerschlagen lassen!

Götz.

wenn die Beschaffung dieses Unterrichtes auf andere Weise nicht möglich ist. Diese Lehrkraft kann auch mit anderem Unterricht betraut werden. 7. Die Vorschrift Abs. 5, Satz 1, bezieht sich nicht auf diejenigen Lehrkräfte, die zur Erteilung des technischen Unterrichtes verwendet werden. 8. Bekenntnisse sind verwandt, wenn die obersten Stellen der zuständigen Religionsgesellschaften dies gegenseitig anerkennen.

Im § 5 ist über die bekenntnisfreie Schule gesagt: 1. Die bekenntnisfreie Schule ist für solche Kinder bestimmt, die keinem Bekenntnis angehören oder, soweit sie einem der Bekenntnisse angehören, nach dem Willen der Erziehungsberechtigten vom Religionsunterricht abgemeldet sind und nicht in einer Gemeinschafts- oder Bekenntnisschule erzogen werden sollen. Sie steht jedoch aus besonderen Gründen auch anderen Kindern offen. Durch die Aufnahme solcher Kinder verliert die Schule ihren Charakter als bekenntnisfreie Schule nicht. 2. Sie erfüllt die Unterrichts- und Erziehungsaufgaben der deutschen Volksschule auf allgemein sittlicher Grundlage ohne bekenntnismäßige oder weltanschauliche Bedingung.

Religionsunterricht wird nicht erteilt. 3. In der bekenntnisfreien Schule ist als ordentliches Lehrfach Unterricht in einer bestimmten Weltanschauung zu erteilen und auch im Unterricht auf diese Weltanschauung Rücksicht zu nehmen,

wenn für die Pflege dieser Weltanschauung eine Vereinigung besteht, der die Rechte einer Körperschaft des öffentlichen Rechts gemäß Art. 137, Abs. 7, der Reichsverfassung gewährt sind und wenn die Erziehungsberechtigten von wenigstens zwei Drittel der die Schule besuchenden Kinder dies beantragen. 4. Zur Teilnahme an dem besonderen Weltanschauungsunterricht kann kein Kind gegen den Willen der Erziehungsberechtigten gezwungen werden.

5. An der bekenntnisfreien Schule können Angehörige jedes Bekenntnisses sowie Bekenntnislose als Lehrer angestellt werden. Lehrer, welche die Voraussetzung über die Anstellung an einer Bekenntnisschule erfüllen, dürfen nicht gegen ihren Willen an einer bekenntnisfreien Schule verwendet werden.

Soweit die wichtigsten Bestimmungen des Gesetzentwurfs. Wir werden abwarten müssen, was aus ihm geworden ist, wenn er die gesetzgebenden Körperschaften passiert hat, die sich im Herbst mit ihm befassen werden.

Unfall bedeutet Lohnausfall.

Unser schönes Vaterland.

Bilder aus deutschen Gauen

nach Federzeichnungen

von

E. Arnold, Dortmund.



Der Dom
zu Limburg an der Lahn.



Alter Turm
in Neu-Bamberg (Hessen).



Burg Elz,
die Perle des Moseltales.

Arbeite an Kranbahnen nur nach Verständigung des Kranführers!

Mit dem Motorrad

von München ins Tirolerland, in die Schweiz und den Schwarzwald.

Von Hugo Stöcker, Hörbe.

(1. Fortsetzung.)

Die Stunde der Abfahrt war gekommen und es hieß nunmehr Abschied von dieser Stätte nehmen. Unser Weg führte uns nach Rothenturm, Sattel, Steinen, Schwyz und Brunnen, einem lieblichen, entzückend liegenden Ort am Vierwaldstättersee. Hier sahen wir ihn zum ersten Mal, diesen gewaltigen See, mit seinen so herrlich blauen Wassern, in denen sich die liebe Sonne mit tiefstem Glanze spiegelte. Wir hatten Glück, denn in der Schweiz feierte man gerade den Gedentag der Gründung der Schweiz (Eidgenossenschaft) vor 600 Jahren. Am Abend durften wir auf dem Rigi, wo rüber noch später berichtet wird, einer derartigen Feier beiwohnen. Von Brun-

nen aus durchfuhren wir die herrliche, durch Felsen gehauene Axenstrasse, um dann nach wunderbarer Fahrt in Flüelen und später in Altorf zu landen. In Flüelen stiegen wir zu der an den Ufern des Vierwaldstättersees gelegenen Tellskapelle hinunter, wo wir in Gemälden die einzelnen Szenen aus Schillers „Wilhelm Tell“ und später in Altorf das Schiller-Theater, das gerade seine Pforten zu einer Tell-Aufführung geöffnet hatte, sowie das wunderbare Tell-Denkmal bewundern durften. Nach kurzer Rast und Stärkung ging es nach Brunnen zurück, um von hier aus weiter nach Gersau, Richtung Vitznau, am Fuße des Rigi-gebirges, zu fahren. Immer wieder begleitete uns auf dem Wege dorthin der so schöne Vierwaldstättersee mit seinen friedlich tanzenden Wellen. Endlich war Vitznau erreicht und nun hieß es, nachdem unsere Maschinen untergebracht waren, zum Rigi hinauf, um am anderen Morgen den Sonnenaufgang zu sehen. Wir machten es uns bequem und benutzten die Rigi-Bergbahn, die uns zur Höhe hinaufbrachte. Unser Ziel hieß Rigi-Kulm und nach etwa 1 Stunde schöner, an tiefen Abgründen vorbeiführender Fahrt kamen wir oben wohlbehalten an. Anfangs froren wir jämmerlich, doch auch hieran hatten wir uns bald gewöhnt. Emsige Hände waren hier oben dabei, die letzten Vorbereitungen für die anlässlich der Gründung der Eidgenossenschaft am Abend stattfindenden Feier zu treffen. Was wir dann sahen, war überwältigend. Nach Einbruch der Dunkelheit flammten plötzlich auf allen Bergen rings herum mächtige, haushoch lodernde Feuer empor, die wie gewaltige Leuchttürme anzuschauen waren. Raketen stiegen zum Himmel empor. Alle dort unten im Tal liegenden Städte und Dörfer, in weiter Ferne Luzern und Zürich, waren festlich erleuchtet. Die ganze Schweiz erschien wie ein Feuermeer. Wahrlich, ein selten schöner Anblick. Nur wer dort oben auf den Gipfeln stand, konnte all-



Einsiedeln.

nen aus durchfuhren wir die herrliche, durch Felsen gehauene Axenstrasse, um dann nach wunderbarer Fahrt in Flüelen und später in Altorf zu landen. In Flüelen stiegen wir zu der an den Ufern des Vierwaldstättersees gelegenen Tellskapelle hinunter, wo wir in Gemälden die einzelnen Szenen aus Schil-



Brunnen (am Vierwaldstättersee).

Vom Seefischfang und Seefischgenuß.

Von Dr. jur. H. Schilling, Welschmünde.
(Fortsetzung aus voriger Nummer).



24. Karbonadenfisch mit Gemüse. Der Fisch wird geschuppt, von den Gräten getrennt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, paniert und im Ofen mit Speck und Butter oder Speisefett goldgelb gebraten. Man reicht Sauerkraut, Möhren oder Schnittbohnen dazu.

25. Kabliau gepickt im Ofen. Man trenne die beiden Fleischseiten des Fisches vom Rückgrat und erhält so zwei vollkommen grätenlose Stücke. Diese werden gut gefalzen, gepfeffert, gepickt und in einer Pfanne mit etwas Fett in gut erhitztem Ofen 20–25 Minuten gebraten. Man reicht Senf- oder Kräutertunke und Kartoffelbrei dazu. Besonders schmackhaft wird das Gericht, wenn man statt dessen eine Rahmtunke darüber gießt.

26. Heringskartoffeln. Salzhering wird 24 Stunden gewässert, von den Gräten gelöst und in Würfel geschnitten. Mit der Schale gekochte Kartoffeln schneidet man in Scheiben, legt sie mit den Heringswürfeln, Speckwürfeln und Zwiebeln schichtweise in eine Auflaufform, gibt eine Mehlschwitze darüber, und bäckt 10 Minuten im Ofen.

27. Rotbarsch in Badteig. Von Gräten und Haut gelöste, in Scheiben geschnittene Rotbarschstücke werden leicht mit Salz bestreut, in einem aus Mehl, Wasser und Eigelb hergestellten Teig (Eiertuchenteig) umgedreht, leicht abgestrichen und in siedendem Fett 5 bis 6 Minuten gebacken. Auch Seelachs und Kabliau eignen sich für diese Zubereitungsweise.

28. Kaltes Gericht aus Knurrhahn. Mehrere Fische werden in Wasser mit Salz, Zwiebeln, einem Schuß Essig, Gewürz und Pfefferkörnern gekocht und in eine Form oder Glaschüssel gelegt. Die Brühe läßt man einkochen, gibt Bouillon, Zitronensaft, Gelatine (auf 1 Liter Brühe 10 bis 15 Gramm Gelatine) dazu, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab, läßt langsam durch ein Tuch laufen und füllt das Gelee nach und nach über die vorher abgekühlten Fische. Um die Form zu dekorieren, kann man während des Auffüllens der Schälze kleine Wurzeln, Pfeffergurken, Perlzwiebeln oder Radieschen in sie hineindrücken.

Fischreste lassen sich schmackhaft und abwechslungsreich verwerten. Während viele Hausfrauen den vom Mittagessen übrig gebliebenen Fisch nur zu Salat verarbeiten, gibt es eine große Anzahl Speisen, die aus Seefischresten hergestellt werden können. Zum Beispiel:

29. Fischfrikandellen. Reste von gekochten Fischen werden mit Butter, in Milch geweichter Semmel, Eiern und Gewürz zu einem Teig verrührt, zu Frikandellen geformt und goldgelb gebraten.

30. Pannfisch. Reste von gekochten Fischen werden von den Gräten befreit, fein gehackt und mit dem dritten Teil gekochter und gestampfter Kartoffeln und mit etwas Wasser (am besten mit dem Wasser, in dem der Fisch gekocht worden ist), zerlassener Butter oder Margarine, Salz, feingewiegter Zwiebel und reichlich Senf zu einem dicken Brei gerührt und in einer Pfanne mit Fett durchgebraten.

31. Braune Fischkartoffeln. In Scheiben geschnittene Kartoffeln werden mit fein gehackten Zwiebeln angebraten. Gekochten Fisch trennt man von den Gräten, gibt das Fischfleisch zu den Kartoffeln und

schwenkt alles zusammen mit einer etwa aus Resten vorhandenen Braten-tunke. Zum Schluß gibt man Senf, Gewürz und ein wenig Worcestershire Sauce hinzu.

32. Fischklöße. Feingehacktes Fischfleisch wird mit einigen Eiern etwas Salz, geriebener Semmel, zerlassener Butter, gehackten Anchoven oder Sardellen, geriebenen Zitronenschalen und Gewürz zu einem Teig verrührt, zu Klößen geformt und in Butter, Schmalz oder gutem Speisefett goldgelb gebraten. Diese Klöße dienen zum Garnieren von Schüsseln oder als Einlage für Fischsuppe, können aber auch mit Gemüse zu Fisch gegeben werden.

33. Fisch-Labskaus. Eine große, fein geschnittene Zwiebel wird in reichlich Butter gebacken. Reste von gekochtem Fisch werden mit einer entsprechenden Menge Kartoffelbrei und der Zwiebelbutter vermengt, mit Fisch oder Fleischbrühe zu einem Brei gerührt und mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze abgeschmeckt.

IV. Gerichte aus geräucherten und marinierten Seefischen.

Geräucherte Fische. (Geräucherter Schellfisch, Seelachs, Rochen, Forellenkör, Büdli, Rotbarsch, Fledhering, Heilbutt, Matreke, Lachs usw.)

1. Mit Salzkartoffeln und jedem grünen Salat. 2. Mit Kartoffelsalat oder gemischtem Salat, bereitet aus gleichen Mengen von Kartoffeln, Äpfeln, Sellerie und roten Beeten, alles in Würfel geschnitten. 3. Mit Kartoffelmus oder mit in Milch gestowten Kartoffeln, mit Sauerkohl, mit gestowtem Weißkohl, Linfen oder Erbsen. 4. Mit Bratkartoffeln und Spinat. 5. Mit Rührei und Bratkartoffeln.

Marinierte Fische. (Bratschellfisch, Fischtoilettes, Fische in Gelee, Rollmöpse, Bismarck, Delikatess, Brathering usw.) 1. Mit Pellkartoffeln, Speckstücke und Gurkensalat oder anderen grünen Salaten. 2. Mit gekochten Kartoffeln und Klößen, Speckstücke und grünen Salaten. 3. Mit in Milch gestowten Kartoffeln und Gemüse. 4. Mit Kartoffelmus und Gemüse. 5. Mit geschmorten Kartoffeln. 6. Mit gebratenen Kartoffeln oder Kartoffelsalat und Gemüse. Bratschellfische, Fischtoilettes und Bratheringe können auch angewärmt mit obigen Beilagen gegeben werden.

10. Hering in französischer Zubereitung. Grüne Heringe werden gefalzen, auf beiden Seiten eingefernt, mit einer Mischung von feinen Würstchen und Senf bestrichen und mit kleinen Butterscheiben belegt. Sie werden dann im heißen Ofen mit Bouillon und Rotwein in zehn Minuten gar gemacht, gewendet, mit geriebenen Brotkrumen bestreut und nochmals fünf Minuten in den Ofen gegeben. Der Fisch wird mit der Tunke unter Beigabe von gekochten Kartoffeln gereicht.

11. Gebratener Hering. Grüne Heringe werden geschuppt, sorgfältig ausgenommen, tüchtig gepült und mit Salz eingerieben. Darauf werden sie in Ei und Paniermehl gewendet und knusperig gebacken.

12. Klöße (Königsberger und Bratklops). Der enthäutete und entgrätete Fisch (Seelachs, Kabliau oder Lengfisch, 4 bis 5 Pfund für 4 bis 6 Personen) wird durch die Fleischhackmaschine gemahlen. Das gemahlene Fleisch vermengt man mit eingeweichten Bröckchen, Ei, Salz, Pfeffer und geriebener, in Butter- oder Speisefett gedünsteter Zwiebel. Aus dieser Masse formt man runde Klöße, die in einer Kapern-, Sardellen- oder Tomatentunke gar gemacht werden. Dieselbe Masse, mit etwas gemahlenem, geräucherten Speck vermengt, kann zu Bratklops oder Hackbraten verarbeitet werden.

13. Scholle gedämpft. Größere Schollen, von denen man Kopf und Schwanz abgeschnitten hat, werden in handbreite Stücke geteilt und gefalzen eine halbe Stunde beiseite gestellt. Abgetrocknet legt man die Stücke in eine Kasserolle, gießt einen Schuß Essig, einen halben Liter Fleischbrühe

+ Jede Arbeit verlangt nüchternen klaren Kopf, wenn sie gelingen soll. +

die jubelnde Herrlichkeit der Erde ahnen. Ein weiterer Tag unserer Reise ging zur Neige. Wir durften an diesem Tage unvergeßliches erleben. Am nächsten Morgen ging es früh aus den Federn, um den Sonnenaufgang zu beobachten, aber o weh, Nebel, nichts als Nebel! Also hiernach war es nichts und nun hieß es wieder ins Tal nach Vitznau hinunter, wo uns ein donnerndes Unwetter begrüßte, um bald aber der lieben Sonne wieder Platz zu machen. Noch einmal einen Blick zum Rigi hinauf und dann ging's weiter nach Rüschnacht, einem lieblichen sauberen Ort mit der etwa 2 Klm. entfernt liegenden hohlen Gasse. „Durch diese hohle Gasse muß er kommen!“ sprach ein jeder wohl beim Passieren derselben still vor sich hin. Schnell trugen wir uns noch ins Buch ein, das in einer am Ende der Gasse errichteten Kapelle auflag, um dann nach Rüschnacht zurückzukehren. „Grü-



Brunnen gegen Urirostod.

ßen Sie Ihren schönen deutschen Rhein“, riefen Schweizer uns zu, als wir weiterfuhren. Wir waren stolz und freuten uns des Glückes. Unser nächstes Ziel hieß nun Luzern, das wir gegen Mittag bei schönstem Sonnenschein erreichten. Wundervolle Pyramiden am Ufer des Vierwaldstättersees führten ins Innere der Stadt, wo wir zuerst das Wahrzeichen Luzerns, den sterbenden Löwen, ein aus Sandsteinskulpturen herausgemeißeltes Denkmal bewundern durften. Letzteres ist dem Andenken der Schweizergarde Ludwigs XVI. gewidmet und verjüngt in ergreifender Weise die Treue und Tapferkeit dieser Schweizergarde. Dem in der Nähe liegenden Gletschergarten galt unser nächster Besuch. Wir konnten hier Ueberreste von Wirkungen aus der Gletscher-

zeit, einer Periode der Erdgeschichte, sehen und gleichzeitig eine Grotte mit arbeitender Gletschermühle, die das Entstehen der Gletscherhöhlen zeigte. Sie entstanden dadurch, daß das Schmelzwasser von der Oberfläche des Gletschers durch die Gletscherspalten herabstürzend die Steinblöcke am Grunde in wirbelnde Bewegung versetzte. Die vom Wasserstrudel mächtig bewegten Blöcke haben dann im Laufe von vielen, vielen Jahren den Kessel ausgehöhlt. — Nach genügender Besichtigung des aufs modernste eingerichteten Kurhauses, wo wir u. a. Spielbanken in Betrieb sahen, wo gerade ein Orchester aus Mailand uns mit den vertrauten Weisen unseres Lohengrin erfreute, galt noch ein kurzer Besuch der Stadt Luzern, mit seinem imposanten Bahnhof und den herrlichen Anlagen und Geschäften. Bald hieß es jedoch Abschied nehmen.

(Fortsetzung folgt.)



Axenstraße mit Füllien.



Fellstabelle und Urirostod.

und ein Glas Rotwein über und gibt Gewürz, Pfeffer und Lorbeerblatt bei. Ueber gelindem Feuer läßt man 20 bis 25 Minuten dämpfen, kocht die Brühe mit Weizenmehl und Gewürz zu einer feimigen Tunke und gibt diese über den angerichteten Fisch.

14. Fisch in Tunke gar gemacht. Der Fisch wird gewaschen und bleibt mit Salz und Essig oder Zitrone eingegeben mehrere Stunden stehen. Man bereitet eine Petersilien-, Dill-, Tomaten-, Zwiebel- oder Champignon-Tunke, gibt den noch einmal leicht abgspülten Fisch in die kochende Tunke und läßt ihn darin 10 bis 15 Minuten garziehen.

15. Fischpudding. Zur Hälfte gekochter, zur Hälfte roher Fisch wird von den Gräten getrennt und fein gehackt. In Milch geweichtes Weißbrot mit geschlagenen Eiern wird mit dem Fisch vermengt (auf 4 Pfund Fisch 4 Semmel und 3 bis 4 Eier) in eine Puddingform gegeben und im Wasserbade $1\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Man reicht hierzu eine holländische oder Kapertunke.

16. Fischauflauf. In leichtem Salzwasser gargekochter Kabliau, Rotbarsch oder Lengfisch wird enthäutet, entgrätet und mit gekochtem Reis in eine Auflaufform geschichtet. Auf jede Reisschicht gibt man etwas Tomatenmark und geriebenen Käse, bestreut die obere Schicht mit geriebenen Semmel und backt bei mäßiger Hitze 20 Minuten. Auf 2 Pfund Fische werden 250 Gramm Reis gerechnet.

17. Norwegischer Fischpudding. Dieser Fischpudding ist aus gekochten Fischresten zu bereiten. Besonders geeignet ist Ankerfahne. Eine Auflaufform wird schichtweise mit in Scheiben geschnittenen Pellkartoffeln und Fischstücken gefüllt. Ueber jede Kartoffelschicht wird etwas Salz, Pfeffer und Butter getan. Eine Mehlschwitze wird mit Bouillon und Fischwasser angerührt, dazu werden zwei bis drei Eier, einige Tropfen Suppenwürze, gelbgebratene in Würfel geschnittene Zwiebeln und Sahne gegeben und über den Pudding gefüllt. Zum Schluß streut man geriebenen Parmesankäse darüber und gibt die Form dreiviertel Stunde in einen mäßig warmen Ofen.

18. Fisch mit Makkaroni. Fisch beliebiger Sorte wird mit Gemüse, feinen Kräutern, Pfeffer und Salz gekocht. Sobald der Fisch gar ist, nimmt man ihn aus der Brühe und trennt das Fleisch von den Gräten. Die Fischbrühe läßt man ordentlich einkochen, fügt noch etwas Mehl, Butter, Salz und Pfeffer bei und passiert das ganze durch ein Sieb. Eine nach Bedarf große Menge Makkaroni wird in leicht gesalzenem Wasser aufgekocht, alsdann getrocknet und schichtweise, wechselnd mit dem Fisch, in eine mit Butter ausgestrichene Backform gelegt. Auf jede Schicht Makkaroni wird geriebener Parmesankäse gestreut. Die darauf liegende Schicht in Stücke geschnittener Fisch wird mit Rahmtunke begossen. In dieser Weise wird die Form bis zum Rand gefüllt. Es ist jedoch darauf zu achten, daß die letzte Schicht aus Parmesankäse besteht, der zuvor mit einer Tasse dicker Sahne vermischt wurde. Hierauf läßt man die Schüssel bei mäßiger Hitze bräunen.

19. Einfaches Fischfrikassee. Hierzu eignet sich jeder billige Seefisch. Die zerleinerten Fischstücke werden in wenig Wasser langsam gargekocht. Zwiebel und Mehl bräune man in etwas Butter oder Margarine und rühre unter Zugabe von Pfeffer, Salz und Essig die Fischbrühe darunter. Die so gewonnene Tunke kocht man, bis sie dicklich wird, gibt den Fisch hinein und läßt eine Viertelstunde ziehen.

20. Feines Frikassee von Kabliau. Der von den Gräten getrennte Fisch wird in Wasser gekocht, nachdem man ein Glas Weißwein, einige Zwiebeln und geschnittenen Wurzelwerk beigegeben hat. Die Fischbrühe wird durchgeseiht, mit einer Mehlschwitze zu Tunke gekocht und mit Campignons, Garneelen und Krebschwänzen verrührt und über den angerichteten Fisch gegeben.

Aus dem Reich der Frau.

Trinkt Milch!

Milch und Brot macht Wangen rot.



„Milch ist zugleich Speise und Trank, Fleisch und Brot, Erquickung und Labsal für jung und alt, Gesunde und Kranke!“ sagt Herz und kennzeichnet damit in kurzen Worten den hohen Wert der Milch als Nahrungsmittel und ihre vielseitige Verwendbarkeit. — Auch wir hatten schon verschiedentlich im Laufe unserer Betrachtungen Gelegenheit, auf die Vorzüge der Milch als Ergänzungsnahrung hinzuweisen. Den Grundstock unserer Ernährung werden ja naturgemäß ständig Brot und Kartoffeln bilden, aber als Zuzut, als Zubereitungsmittel, als Getränk steht die Milch mit ihren Nebenprodukten oben an.

Fassen wir ihre Vorzüge für die menschliche Ernährung nochmals kurz zusammen: Das Milchweiß ist vollständig und steht dem Fleischweiß an guter Ausnützbarkeit nicht nach, während z. B. Eiweiß aus Weizen, Mais und Reis nur zu Hälfte, das aus Bohnen und Erbsen n. l. zu einem Viertel ausgenützt wird. Der Magen der Säugetiere und des Menschen bildet sogar zur Verdauung des Kaseins auch ein eigenes Ferment, nämlich das Lab. — Das Milchfett ist infolge seiner feinen Verteilung und seines niedrigen Schmelzpunktes leichter verdaulich als die meisten anderen Nahrungsfette. — Der Milchsüder und die aus ihm entstehende Milchsäure wirken auf die Verdauung fördernd ein. Die Milchsäurebakterien bekämpfen die anderen Darmparasiten und tragen dadurch zur Reinigung des Darmes bei. Der große Gelehrte Metchnikoff führte die lange Lebensdauer und große Leistungsfähigkeit gewisser Völkerschaften auf regelmäßigen Genuß von Milch und Joghurt zurück. — Die Mineralstoffe der Milch wirken in vielen Fällen geradezu heilend, man darf vor allen Dingen nicht vergessen, daß Mehlspeisen, Fleisch, Kartoffeln, Heidelbeeren, Rirschen, Äpfel ziemlich arm an Kalk sind, während Milch und Käse

zu unseren besten Kalklieferanten gehört. — Endlich wären noch die Ergänzungstoffe zu erwähnen, die allerdings bei der Verarbeitung der Milch stets mehr oder minder beeinträchtigt werden.

Natürlich kann und soll — das muß nochmals betont werden — die Milch nicht unser Hauptnahrungsmittel werden. Für Erwachsene genügt täglich $\frac{1}{2}$ bis 1 Liter, für Kinder $\frac{3}{4}$ Liter; aber selbst diese Erhöhung unseres Milchkonsums — der deutsche Großstädter trinkt nämlich zur Zeit nur durchschnittlich $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Liter je Tag — würde in gesundheitlicher und volkswirtschaftlicher Beziehung von ungeheurer Tragweite sein. Bei einem Milchgenuß in solch bescheidenen Grenzen braucht man auch keine Verstopfung zu fürchten, die bei manchen Personen sich nach reichlichem Genuß von Vollmilch einstellt; ebenso wenig würde dadurch der Appetit auf andere Speisen beeinträchtigt. Dagegen könnte der Ueberkonsum an Fleisch, Kaffee und Alkohol auf ein vernünftiges Maß zurückgekehrt werden, wenn man beispielsweise die folgenden Speisen dem täglichen Küchenzettel einfügte:

Zum ersten oder zweiten Frühstück: Milchsuppe, Dörropflaumen in Milch und Brot, Dichtmilch und Brot, Buttermilch und Käsebrot, Joghurt und Brot, Magermilch mit Butterbrot.

Als Mittag- oder Abendessen: Milchreis, Milchgriek mit Obst, Quark mit Kartoffeln, Milchkaltischale, Reis- oder Hafengröße, Quarkomeletts, Kartoffeln mit süßem oder saurem Rahm usw. usw.

Man sieht, es gibt eine Anzahl von Zubereitungsmöglichkeiten für Milchgerichte, und jeder Geschmack kann befriedigt werden. Manche Personen behaupten ja, Milch nicht vertragen zu können, das beruht indessen mehr auf einer nervösen Abneigung. Zuweilen trägt der Kochgeschmack die Schuld daran, und gute Rohmilch oder dauerpasteurisierte Milch wird recht gut vertragen; bei anderen wird der Zusatz von etwas Kaffee, Pflanzenmilch, Zuderwasser oder doppeltkohlen-saurem Natron über den schwierigen Punkt hinweghelfen. Jedenfalls kann man unbedenklich allen Menschen eine Nahrung darreichen, die sogar schwer Magenleidenden und kleinen Kindern bekommt.

Turnen und Sport.

Unsere Nord- und Ostseefahrt.

(3. Fortsetzung.)



Als wir nun die Insel Helgoland passiert hatten, legte sich das Gewitter, die einzelnen Böen ließen nach, auch hatten wir nicht mehr mit so hohem Seegang zu rechnen. Die schlimmste Stelle war überwunden, das Abenteuer überlebt, ein Aufseufzen der Schlappen, die sich mit dem Gedanken beschäftigten, doch lieber an Land geblieben zu sein, ebenfalls überwunden. Unterwegs begegneten wir noch mehreren Ueberseedampfern, in deren Wellen wir nochmals gewaltig nach allen Seiten geworfen wurden, und so ging es weiter bis zur Schleuse Brunsbüttel. Was uns noch besonders interessierte, waren die internationalen Seezeichen, besonders die Leuchtbojen, wie sie wohl an ihre Stellen gekommen sein mochten, welchen Zweck sie erfüllen, dann die Feuerschiffe. Ich hörte schon die Frage: „Brennen denn Feuer auf solchen Schiffen?“ Auch darüber wurden wir belehrt, der alte Seemann mit seinem unverwundlichen Humor sagte: „Wir dürften die Seemannssprache nicht so wörtlich nehmen, denn Feuer, wie etwa auf einem Herd, brenne da nicht, sondern durch Licht wird das Schiff nachts erhellt“, aber der Seemann sagt Feuer, wo wir Licht oder Lampe sagen. Ebenso ist's mit den Leuchtbojen oder Tonnen mit Versteifungen im Innern, und auf diesen Schwimmkörpern stehen dann oft noch gerüstartige Aufbauten, die das weithin sichtbare Seezeichen darstellen. Die Schwimmkörper sind auch gleich die Gasbehälter, die den Brennstoff für das Leuchtfeuer hergeben. Wofür sind denn die Seezeichen, fragte jemand: „Die einzelnen Linien oder Wege sind dem Seemann genau vorgeschrieben, wenn die See auch groß und breit ist. Weil die See aber nicht überall tief ist, deshalb dienen die einzelnen Tonnen, Leuchtbojen, Leuchtfeuer und Leuchttürme

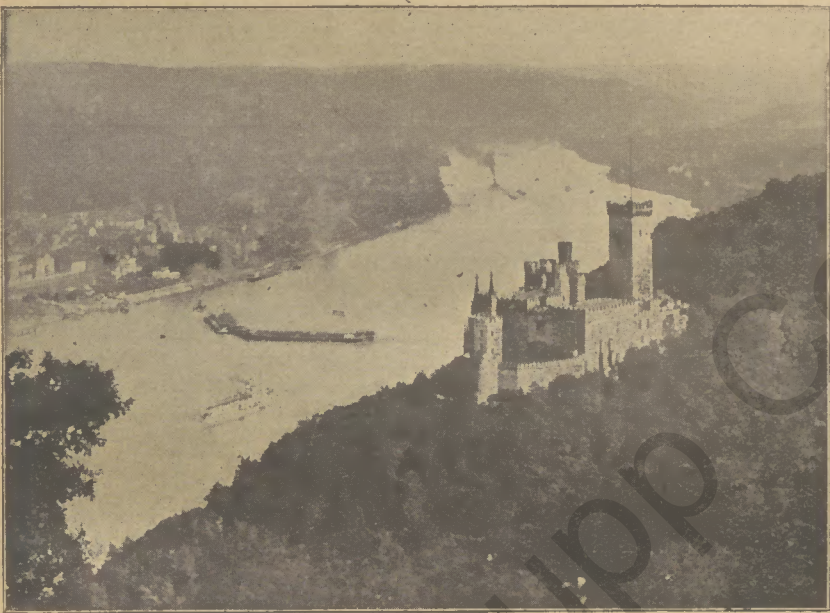


Am Kaiser Wilhelm-Kanal.

und Leiden Christi dargestellt in 30 verschiedenen Bildern und Figuren. Ueber 3 Stunden dauerte der Aufenthalt in dem schön angelegten Garten. Von Arenberg aus sollte unser Marsch nach dem zwei Stunden entfernten Bad Em s gehen, doch war es mittlerweile so heiß geworden, daß wir es vorzogen, nach Koblenz zurückzugehen. Sehr einladend sahen die vielen Obstbäume aus, welche an der Straße entlang standen, mancher hatte zu schnell in die wirklich sauren und unreifen Äpfel gebissen. Unterwegs wurde in einem niedlichen Milchhäuschen Rast gemacht. Nachdem jeder ein Glas Milch bekommen hatte, beäugelten wir einen jungen Rehbock. Ehe ich mich versah, war das Tor offen und mein Rehbock kam heranspaziert. In dem Bestreben, ihn wieder einzufangen, bekam ich einen heftigen Stoß gegen das Schienbein, sodaß die Haut abgeschürft wurde; ebenso mußte unser Freund Löhner eine solche Liebenswürdigkeit hinnehmen.

Des Nachmittags wurde die Rheinausstellung besucht. Manches sah man hier, was auf der Geselei zu sehen war. Im ersten Teil waren alte und neue Karten des ganzen Rheingebietes. Dann sah man alle möglichen Gesteins- und Tierarten, Bilder aus der Eiszeit. Im zweiten Gebäude war das Werden der Schifffahrt, Brücken usw. untergebracht. Alte Wikinger- und Römerschiffe, kunstvoll hergestellt, wechselten mit den neuesten Errungenschaften ab. Im letzten Teil befanden sich Fischerei und Weindorf. Im Weindorf herrschte natürlich das meiste Leben. Für die Jungens war am interessantesten eine Autohalle. Hier konnte ein jeder sein Auto selbst fahren, ohne des Hals zu brechen, wenn er mit einem anderen zusammenstieß. Ueber alles in der Ausstellung ausführlich zu schreiben, würde zu weit führen. Die Besichtigung dauerte circa vier Stunden. Nach einem kurzen Imbiß in der Herberge ging es wieder zum Freibad; ein Teil ging mit zum Sportplatz Nauendorf, wo ein Gesellschaftsspiel der Gauligamannschaften Nauendorf gegen Ludwigshafen ausgetragen wurde. Abends war Ausgang zur Besichtigung der Stadt. Am Montag morgen nahmen wir Abschied von der Jugendherberge. Unser Weg führte uns an der Insel Oberwerth vorbei zum Schloß Stolzenfels. Dieses liegt oberhalb der Kapelle, 95 Meter über dem Rheinspiegel. Die erste Burg wurde 1254 erbaut und 1689 zerstört. Friedrich Wilhelm IV. ließ sie neu errichten.

Gegenüber von Stolzenfels liegt die Burg Lahneck auf den Höhen von Niederlahnstein. Wir benutzten nach einem erfrischenden Trunk auf



Schloß Stolzenfels.

Schloß Stolzenfels den Rheinhöhenweg, gelangten dann auf den alten Römerweg und wanderten vier Stunden lang durch die Anfänge des Eifelgebirges. Unterwegs machte sich der Hunger sehr stark bemerkbar, aber hier bewahrheitete sich das alte Sprichwort: — Gott verläßt keinen ehrlichen Deutschen. — Eine Unmenge von Himbeeren luden zum Mittagsspeise ein. Gegen zwei Uhr kamen wir in Koblenz an und hatten gerade noch so viel Zeit, um uns mit einigen Graubrot und Dampferfahrkarten nach Remagen zu versehen. Jetzt begann für die Jungens etwas ganz Neues. Auf dem vorderen Deck eines großen Personendampfers untergebracht, konnten wir von hier aus das ganze Rheintal mit seinen Weinbergen und Burgen besehen. Vorbei ging es an Neuwied, Andernach, Brohl, Einzig, Linz bis Remagen. Die Strecke Remagen—Oberwinter—Rolandsdorf wurde zu Fuß in 1½ Stunden zurückgelegt. Von Rolandsdorf nahm uns die Fähre mit nach Honnef, dem altbekannten Luftbadeort mit kohlensäurehaltigen Quellen. Hier in der Jugendherberge, welche vollständig neu hergerichtet ist, schlugen wir für den Rest der Tour unser Quartier auf. Schnell wurde das Gepäck abgelegt, und unser Koch Herbert Birkel sorgte für eine gute Erbsensuppe. Anstatt nun müde von der langen Tour auszuruhen, mußte Freund Otto Krohn den Fußball fertig machen, und schon ging es im Sportplatz und nachden Füßen an's Fußballspiel, desto besser schmeckte nachher die Erbsensuppe. An diesem Tage hatten wir unsere größten Strapazen durchzuhalten. Nach der Karte hatten wir etwa 40—45 Kilometer zu Fuß und annähernd 40 Kilometer per Dampfer zurückgelegt. „In die Betten“, brauchte nicht kommandiert zu werden, alle schliefen schon fest. Der vierte Tag führte uns ins Siebengebirge. Den Hauptangriff führten wir auf den Schellkopf und die Löwenburg. Letztere, der zweithöchste Berg, hat eine Höhe von 455 Meter, 6 Meter niedriger als der Delberg. Eine schöne Aussicht hatten wir von hier aus auf alle anderen Berge, auf die Rolandsburg mit dem Krater eines früher feuerpeisenden Berges und das ganze Rheintal. Allerdings wurde der Ausblick etwas getrübt durch leichten Nebel. Auf der Höhe von Rolandsdorf liegt der Rolandsbogen,



Blick über Nonnenwerth auf Drachenfels und Königswinter.

der letzte Rest des von Roland, dem Helden von Ronseval, erbauten, 1474 zerstörten Schlosses.

Der Aufstieg zur Löwenburg hatte uns so ermüdet, daß wir von einem Besuch der anderen Berge Abstand nahmen und gegen 3 Uhr wieder in Honnef waren. Hier wurde abgeköstet, und dann ging es zur Insel Grafenwerth in die Rheinbadeanstalt. Der letzte Tag brachte für alle eine Ueberraschung. Ein Motorboot sollte uns nur nach Königswinter bringen, und es brachte uns nach Bonn und zurück. Diese Fahrt dauerte etwa 2½ Stunden und ging in langsamer Fahrt um die Insel Nonnenwerth am Rolandssee vorbei nach Königswinter, Godesberg, Oberkassel, Beuel, Bonn und zurück. Am meisten Freude machte es, wenn unser kleines Motorboot in die Wellen der großen Dampfer kam. Viele meinten bei dem Hin- und Herschaukeln des Bootes, so ungefähr mühte es auf der Ostsee gewesen sein, als eine Reihe von Lehrkameraden bei ihrer Fahrt dort seefrank wurden. Unser letzter Weg führte zum Drachenfels, einer der am meisten besuchten Berge des Siebengebirges. Auf halber Höhe liegt die Drachenburg, Ende des 18. Jahrhunderts vom Freiherrn von Sarter erbaut. Ein malerischer Weg führt uns zum Drachenfels empor. Mit Pferd, Esel oder Fahrradbahn kann man die Höhen leicht erreichen, doch zogen wir es vor, zu Fuß zu gehen. Beim Abschied von Königswinter erwartete alle eine schöne Portion Gebäck, welches noch schneller verzehrt war, wie ein Topf mit Erbsensuppe. Königswinter hatte sich besonders schön geschmückt, weil in diesen Tagen gerade das Schützenfest dort stattfand. Wohl selten sieht man eine so prächtige Ausschmückung einer Stadt, wie es hier der Fall war. Um 3.15 Uhr führte uns der Zug wieder nach Köln. Hier wiederum eine Stunde Aufenthalt, führte der Weg die meisten nochmals zum Kölner Dom, wo gegen eine Gebühr von 0.50 Mk. alles erklärt wurde. Frohgekauft kamen wir gegen 9 Uhr in Hattingen an. Alle bedauerten es, daß die schönen Tage schon vorüber waren. Leicht verständlich ist es ja, wird doch Manchem nicht so bald wieder die Gelegenheit geboten, den stolzen Rhein und seine Sehenswürdigkeiten zu sehen. Gute Fahrt! Kroniger.

Neuartige Werbung

für das Werk des deutschen Jugendherbergverbandes.



Der Zweigausschuß Brandenburg des deutschen Jugendherbergverbandes hat — dem auf Bildwerbung gestellten Geist der Zeit in eigenartiger und wirklich einmal begrüßenswerter Weise entgegenkommend — für seine Eigenheim besondere Zeichen, gewissermaßen „Schutzmarken“ herstellen lassen, die recht ansprechend sind und in gut gelungener Art die Besonderheit der Herberge oder der Gegend, in der sie gelegen ist, zum Ausdruck bringen.

Lehrlings-Turn- und Sportverein.

Abteilung Leichtathletik.

Die Einteilung sowie Gruppierung der einzelnen Turner ist vorgenommen, jeder weiß, was er zu üben hat. Nach den Leistungen zu schätzen, scheinen uns eine Reihe Siege sicher zu sein. Wer bei den Reichsjugendwettkämpfen nicht herauskommt, der lasse den Kopf nicht hängen, sondern übe mehr wie sonst. Am 18. September ist unser Sportfest, auch da soll sich ein jeder beteiligen. Am 25. September ist das Gaujugend- und Altersturnen und besonders hier müssen wir unsere Farben vertreten. Unser Sportfest wird eingeleitet durch eine Ansprache des Leiters unseres Vereins. Es folgen nicht vorher geübte Freiübungen aus der Körpererschule, ferner Staffelläufe, Kurz- und Langstreckenläufe, Vereinsmeisterschaft, evtl. Sondervorführung unserer Mädchenabteilung. Am Schluß werden

die Gesamt- bzw. einzelnen Gruppen photographiert. Die Nachfeier verbunden mit Siegerverkündigung findet im Adlersaale statt. Unser Orchester will uns mit allerhand Darbietungen überraschen.

Der Turnwart.

Unser Mitglied, Wilhelm Bundesfeld, errang das Sportabzeichen. Ihm ein dreifaches „Gut Heil!“

Der Hermekanal ist vor einigen Tagen zum elften Male durchschwommen worden, und zwar von der französischen Seite ab Kap Gris Nez nach Dover. Der Londoner Büroangestellte Lemme legte die Strecke in 14 Stunden 27 Minuten zurück und wurde natürlich auf der englischen Seite sehr gefeiert.

Begen Ausgabe der Warmwasserflische
verkauft sämtliche
Flische zu äußerst niedrigen Preisen.
Verkauf auch Aquarien und R. D. M. Durchlüstungsapparat, neu aufgearbeitet, mit sämtlichen Zubehörteilen.
Wilhelm Hülsmann,
Hüttenau,
Gartenstraße 37.

Ein gutes
Herrenfahrrad
zu verkaufen.
Hattingen,
Unionstraße 26

Räse billiger!

9 Pfd. rote Ägelu . . 3.95
9 Pfd. gelbe Broden . . 3.95
9 Pfd. edler Camer . 7.30
9 Pfd. dän. Schweizer 8.90
9 Pfd. Dillster (halbf.) 7.30
200 Stüd Harzer . . 3.95
ab hier Nachh. Normannia,
Rortorf, Goltstein Nr. 1.

Gänsefedern
füllfertig,
auch unge-
rissen, aus
erster Hand
PAUL PAEGELOW
WRIEZEN, ODERBR. 65
Preisliste u. Muster gratis

Werksangehörige

können kleine Anzeigen über Käufe, Verläufe, Wohnungsangelegenheiten usw., die kostenlos aufgenommen werden, an die Schriftleitung einreichen.

Bedeutendes

Wäschehaus sucht

zum Verkauf seiner erstklassigen, preiswerten Erzeugnisse unter günstigen Zahlungsbedingungen gut eingeführte kautionsfähige

VERTRETER

auch Damen und abgebaute Beamte, bei hohen Provisionssätzen. Angebote unter Z 410 an die Rhein.-Westf. Korrespondenz Düsseldorf, Pressehaus am Königsplatz

Nachruf.

Am Montag, den 8. August, verschied nach nur eintägigem Kranksein unerwartet im blühenden Alter von 15 1/2 Jahren unser Mitschüler, der kaufmännische Lehrling

Wilhelm Papenhoff

aus Hattingen.

Mit ihm ist ein treuer Freund und Kollege aus unseren Reihen gegangen, der durch seinen Fleiß und sein zuvorkommendes Wesen uns allen ein gutes Beispiel gab.

Wir werden ihm auch über das Grab hinaus unsere Erinnerung bewahren. Die kaufmännische Werksschule der Firma Heuschel & Sohn G. m. b. H. Abt. Heinrichshütte.

Vereinig. Krieger-Vereine Heinrichshütte Welper

Tannenberggedenkfeier am Sonntag, 21. August 27.

Wir nehmen innerhalb der Arbeitsgemeinschaft der Krieger-V. Hattingen an der Tannenberggedenkfeier im Beisein des Herrn Generalfeldmarschalls von Madensen teil.

Antreten am Adler: pünktlich 1,40 Uhr.

Abmarsch nach Hattingen: um 1,45 Uhr.

Zu Ehren des Herrn Generalfeldmarschalls von Madensen müssen alle nur eben abkömmlichen Kameraden an der Feier teilnehmen.

Der Vorstand.

Tannenberggedenkfeier am Sonntag, den 21. August im Beisein des Herrn Generalfeldmarschalls v. Madensen, veranstaltet vom Verein heimattreuer Ost- u. Westpreußen.

Festverlauf:

1. Morgens 8 Uhr Choralblasen von der großen evgl. Kirche in Hattingen durch den Posaunenchor evgl. Jünglings-V. Hattingen.
2. Hieran anschließend Kranzniederlegung durch den festgebenden Verein an den Kriegerdenkmälern auf dem Kirchplatz.
3. Um 2 Uhr nachmittags Antreten der am Festzuge teilnehmenden Vereine u. Verbände in der Roonstr., rechter Flügel Heggerstr. Reihenfolge: 1. Turnvereine, 2. sonstige Vereine u. Verbände, 3. Mil.-Vereine.
4. Nach dem Umzug Festakt auf dem Rathausplatz: Gesangsvorträge des gebildeten Massenchores, Ansprachen des Herrn Generalfeldmarschalls von Madensen u. a.
5. Nachmittags 6 Uhr Beginn der Gedenkfeier im evgl. Gemeindehause Hattingen.

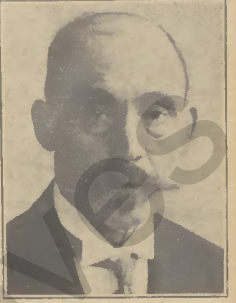
Der Vorstand d. Vereins heimattreuer Ost- u. Westpreußen.

Werks-Allerlei.

Fünfundzwanzigjähriges Dienstjubiläum.



Ihr fünfundzwanzigjähriges Jubiläum im Dienste unseres Werkes begingen Wilhelm Sammacher, eingetret. n am 1. August des Jahres 1902, (Bild links nebenstehend) sowie Lorenz Steinhäuser, der einen Tag später, also am 2. August des gleichen Jahres, in unsere Dienste trat.



Familien-Nachrichten.

Verheiratet:

8. 7. 27: Fritz Arnsheldt, Elektr. Werkstat.; 18. 7. 27: Leo Sielert, Stahlwerk; 19. 7. 27: Karl Scharfe, Bau-Abtlg.; 26. 7. 27: Peter Hoven, Walzwerk II; 30. 7. 27: Lefewitz, Hammerwerk.

Geburten:

Ein Sohn: 2. 8. 27 Egon, Heinrich Kleine-Herzbruch, Bau-Abtlg.; 5. 8. 27 Lothar, Karl Jülich, Hammerwerk; 5. 8. 27 Hans, Albert König, Allgem. Rep.-Werkstat.; 7. 8. 27 Walter, Walter Nonnenberg, Allgem. Rep.-Werkstat.; 8. 8. 27 Horst, August Berger, Mech. Werkstat. I.
Eine Tochter: 14. 7. 27 Hedwig, Otto Schüttfort, Walzwerk-Rep.; 29. 7. 27 Waltraud, Ernst Niederreuther, Walzwerk II; 31. 7. 27 Gisela, Emil Eidelbed, Walzwerk I; 31. 7. 27 Gerda, Fritz Hölterhoff, Konstruktionswerkstat.; 1. 8. 27 Therese, Julius Wevessiep, Gießerei; 1. 8. 27 Lore, Franz Polchmann, Hammerwerk; 3. 8. 27 Hilde, Ernst Wasserloos, Walzwerk II; 6. 8. 27 Ida, Herm. Dobberstein, Stahlwerk-Generatoren; 11. 7. 27 Elisabeth, Fritz Seier, Walzwerk.

UHREN / OPTIK

Fachmännische Beratung

SCHMIDT

Heggerstr. 31 / Fernspr. 3335

HERDE

größte Auswahl, enorm
billig, Zahlungs-
erleichterung

Otto Meuser

Hegger Straße 48



Als Schwerarbeiter

muß man auf das Rauchen bei der Arbeit verzichten. Es hindert dabei und ist ungesund. Ein guter Priem ist auch viel billiger. Ich prieme nur den berühmten, echten Hanewader aus Nordhausen, wie mein Vater, Großvater und Urgroßvater, die dabei gesund blieben und alt geworden sind. Seit 110 Jahren stellt die Firma G. A. Hanewader diesen ausgezeichneten Kautabak her. Sie hat es heraus, worauf es ankommt, das merkt man an der Qualität.

Werken Sie sich: „Hanewader“!

Nähmaschinen und Fahrrad-Haus

Jaspert

Hattingen / Bahnhofstr. 24

Fernsprecher 2671

Vertreter der Dürkopp-Werke

Fahrrad von 39,50 Mark an.

Reparaturen Teilzahlung

Radler!

Kauft nur Marken-Räder. Nur ein gutes Rad ist wirklich billig, denn bei ihm entstehen keine Ausgaben für Reparaturen. Die Markenräder

Adler / Torpedo

Herkules / Mammut

Kuxmann und W. K. C.

erhalten Sie auch mit 5.— bis 10.— Mark Anzahlung und wöchentlichen Raten von 3.— Mk. an. Spezialräder von 69.— Mk. an.

Sprechapparate und

Nähmaschinen

zu gleichen Bedingungen

Gerthenrich & Wolf, Bochum

Herner Straße 22

Fernsprecher 3333

Nähe Kortländer und Bahnhof Präsident

Fahrtkosten werden vergütet

wollen Sie

Tapeten

kaufen? Dann
versäumen Sie nicht,

sich meine neue Kollektion anzusehen. Ich bringe, was Sie suchen, zu den billigsten Preisen.

Emil Schmidt

Hattingen, nur Bahnhofstr. 2.

Beachten Sie bitte meinen Ausstellungsraum Gr. Weillstr., neben dem Weiltor. - Verkauf nur Bahnhofstr. 2.