

Hierauf nahm die Versammlung den Bericht über die Reichskonferenz in Nürnberg entgegen. Kollege Wieloch als Delegierter gab den Bericht. Er ging zunächst auf die wirtschaftliche und politische Struktur Nürnbergs ein, er schilderte die Eröffnung der Konferenz, an der Vertreter der verschiedenen Körperschaften, auch des Reichsarbeitsministers, teilgenommen haben. Sodann behandelte er den Geschäftsbericht, den der Reichsfachgruppenleiter Kollege Lambrecht gegeben hat. Die Referate der Kolleginnen Käher und Weber, der Kollegen Dr. Hertneck und Breyer wurden in ihrem Hauptinhalt vorgetragen. Ebenso die Ausführungen der Diskussionsredner. Das Referat des Kollegen Leube bedurfte nur der Erwähnung, da über diesen Inhalt in einer früheren Versammlung schon gesprochen wurde, weil eine große Zahl von Wächtern noch keine Portierstellen inne haben und an dieser Frage lebhaft interessiert sind. Kollege Wieloch behandelte dann die verschiedenen Anträge. Besonders erwähnte er, daß der Name der Reichsfachgruppe im Sinne der Antragsteller geändert sei. Er bedauerte, daß nicht auch der Name der Zeitung einer Änderung unterzogen wurde. Er gab zu, dies bei der Abstimmung über die Sonderausgaben nicht beachtet zu haben, sonst hätte er hierzu besonders das Wort genommen. Der Berichterstatter betonte, daß bei allen Kongreßteilnehmern in dreitägiger Tagung der Wille zu erster Arbeit zum Wohle aller Gruppen vorhanden war. Er wies auf die Besprechungen mit einer Anzahl Kollegen außerhalb der Konferenz hin, die den Zweck hatten, der Wächterbranche besonders zu dienen. Kollege Wieloch erklärte, daß die Konferenz einen würdigen Verlauf genommen habe, daß die Arbeit des Kollegen Lambrecht besonders anerkannt wurde. Er wünschte, daß der Verlauf der Tagung verpflanzt werden möge auf die Arbeit in den einzelnen Gruppen zum Wohle dieser und zum Wohl der gesamten Arbeiterschaft.

In der Aussprache wurde der Hoffnung Ausdruck gegeben, daß das Versäumnis bezüglich der Zeitung bei gegebener Zeit nachgeholt werde.

Nach Erledigung einiger Branchenangelegenheiten wurde die Versammlung, welche im Gegensatz zu der vorherigen Versammlung gut besucht war, mit der Aufforderung zu reger Mitarbeit geschlossen.

## Offenbach a. M.

**Gruppenmitglieder.** Am 23. April fand die Gruppenmitgliederversammlung statt, in der die Kollegin Junker einen ausführlichen Bericht über die Reichskonferenz in Nürnberg gab. In der Diskussion brachten die Kolleginnen zum Ausdruck, daß sie mit dem Ergebnis der Konferenz zufrieden sind. Der Hauptpunkt in der Diskussion, für den die Kolleginnen sehr großes Interesse zeigten, war der der Schaffung von Heimen für Hausangestellte in allen Städten. Die Versammlung ersucht die Reichsfachgruppenleitung, mit besonderem Nachdruck die Errichtung der Heime durchzuführen. Alle anwesenden Kolleginnen versprechen, alle Freizeit, die ihnen zur Verfügung steht, zur regen Agitation unter der Berufskollegenschaft zu benutzen, um auch die letzte Hausangestellte für den Gesamtverband zu gewinnen. Am Schlusse der Versammlung dankte die Gruppenleiterin der Kollegin Junker für den ausführlichen Bericht von der Reichskonferenz.

## Für die Küche

**Krebse.** In den Handel kommen große und kleine Tiere. Die großen sind unter den Namen Edelkrebse bekannt, werden sehr geschätzt und auch hauptsächlich gekocht gereicht, während man die kleineren Steinkrebse nur zur Herstellung von Suppen, zu Verzierungen u. dgl. verwendet. Zu den Krebsen gehören auch der Hummer und die Languste, die aber bedeutend größer sind. Beim Einkauf von Krebsen und Hummern achte man darauf, daß man nur lebende Ware erhält. Der Krebs schmeckt am besten in den Monaten Mai bis September, und man kann sich diese Zeit gut dem Gedächtnis einprägen, wenn man sich die Monate ohne „r“ merkt. Die Krebse werden in Brennefeln versandt und können auch darin aufbewahrt werden.

**Krebsuppe.** Zutaten: 12 Krebse. — Zum Abkochen 3 Liter Wasser, 3 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Kümmel. — Zur Suppe: 70 Gramm Butter, 70 Gramm Kartoffelmehl. — Zum Anrühren des Mehles:  $\frac{1}{4}$  Liter kalte Fleischbrühe. — 2 Liter Fleischbrühe, ein Eigelb. Die lebenden Suppenkrebse werden in stark kochendes Salzwasser, dem man etwas Kümmel zugegeben hat, geworfen. Damit das Wasser nicht aus dem Kochen kommt, legt man einen glühenden Feuerhaken hinein. Nun zieht man den Kessel auf die Seite des Herdes und läßt die Krebse eine halbe Stunde ziehen. Sodann werden die Schalen ausgebrochen, das Fleisch vorsichtig herausgelöst und, nachdem aus dem letzteren der Darm herausgezogen ist, bis zum Gebrauch kalt gestellt. Die zurückbleibenden Schalen werden mit Butter im Mörser so fein wie möglich gestoßen. Diese Masse läßt man in einem Topf auf der Seite des Herdes so lange ziehen, bis sich die Butter klar abscheidet. Während dieser Zeit rührt man Kartoffelmehl mit kalter Fleischbrühe glatt, rührt dies unter die Krebsbutter, füllt mit  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Liter Fleischbrühe auf und läßt die Suppe vorsichtig

eine Viertelstunde kochen. Sodann seigt man die Suppe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen, rührt sie beim Anrichten mit Eigelb ab und gibt das in Würfel geschnittene Krebsfleisch zu.

**Krebse gekocht.** Zutaten: 20 bis 30 Krebse, 3 Liter Wasser, 3 Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter Wein, 6 Pfefferkörner, 1 Teelöffel Kümmel, 1 Straußchen Petersilie. Das Wasser wird erhitzt, die Gewürze zugegeben und sobald das Wasser strudelt, ein rot-glühender Feuerhaken eingesteckt. Zu gleicher Zeit kommen die in frischem Wasser abgeschwenkten — das Bürsten ist vollständig unnötig — Edelkrebse hinein, wobei man darauf achtet, daß das Wasser nicht aus dem Strudeln kommt. Wenn nötig, wird ein zweiter glühender Haken eingesteckt. Man deckt den Topf zu, kocht die Krebse etwa 10 Minuten, zieht den Topf auf die Seite des Herdes und läßt die Krebse noch 10 Minuten ziehen. Beim Anrichten legt man sie schön geordnet auf eine Platte und verzieren sie mit Petersilie, Oliven, Zitronenkörnern, Spiegeleisern u. dgl.; oder man belegt die Platte vor dem Anrichten der Krebse mit einem Kartoffel- oder Brotsackel, dadurch kommen die Krebse mehr zur Geltung.

**Hummer oder Langusten, warm oder kalt.** Zutaten: 2 Hummern, 6 Liter Wasser, 6 Eßlöffel Salz, einige zerdrückte Pfefferkörner, Suppengrün (nach Belieben). Die Hummer im Gewicht von je  $\frac{1}{2}$  bis 1 Pfund werden im Wasser gereinigt und lebend in den gewürzten kochenden Sud gelegt. Die Tiere müssen vollständig vom Sud bedeckt sein. Damit das Wasser nicht aus dem Kochen kommt, steckt man einen glühenden Feuerhaken in den Topf. Hummern mit dem angegebenen Gewicht brauchen 25 bis 30 Minuten, kleinere Tiere weniger, größere etwas längere Kochzeit. Nun werden die Tiere herausgenommen, die Scheren werden abgebrochen und zum Auftragen hergerichtet. Die inzwischen im Sud heiß gehaltenen Hummerkörper werden durch Spalten geöffnet und nebst den Scheren und der Garnitur von Petersilie und Zitronenscheiben auf die mit einer Serviette belegte Platte gesetzt und aufgetragen. Zu warmem Hummer reicht man am besten Schaumbutter oder auch klare heiße Butter. Langusten, die keine Scheren haben, werden auf dieselbe Weise zubereitet. Will man den Hummer kalt auftragen, wird er geöfnet, auf eine schöne Platte gelegt und mit hartgekochten Eiern, Kopfsalat, Zitronen und Oliven garniert. Eine Mayonnaise eignet sich in diesem Falle am besten als Zugabe.



### Geschichtsunterricht.

Thema: Die Jungfrau von Orleans.

„Wer war Jeanne d'Arc?“

„Eine dicke Hausangestellte.“

„Was? Wieso?“

„In meinem Geschichtsbuch steht: Jeanne war die stärkste Stütze des Königs.“

Gast zur gnädigen Frau: „Sie haben ihr Mädchen entlassen?“  
 „Ja, Knall und Fall.“ „Aber warum denn?“ „Sie war mir zu sauber.“ „Zu sauber?“ „Ja, am vorigen Sonntag hat sie die Grammophonplatten mit Sandpapier abgerieben.“ Gast: „Wissen Sie, wo sich das Mädchen augenblicklich aufhält? Ich würde sie sofort engagieren bei höchstem Lohn.“

Die gnädige Frau sitzt im Zimmer. Der Hausherr und das kleine Fräulein sind auf der Diele. Da kommt das neugewagerte Kinderfräulein. Der Hausherr ist gleich sehr liebenswürdig zu ihr. Nun gehen alle in das Zimmer. Fräulein setzt sich schnell zu Mutti. Da sagt diese: „Fräulein, gib dem Fräulein einen Kuß.“ Fräulein antwortete: „Nein Mutti, ich getraue mir nicht, Papa wollt ihr draußen einen geben, da hat sie ihm gleich eine geklebt.“

In der Nähe der Schule, wo die Jungen gerade Pause haben, steht der Wagen des Milchhändlers, davor ist ein Esel gespannt. Drei von den Jungen ärgern und hauen den Esel. Der Milchmann kommt, die Jungen rücken aus, nur Karlchen bleibt stehen. Der Milchmann ist froh, daß er einen der Uebelthäter erwischt hat und haut ihm eine Ohrfeige. Weinend läuft Karlchen in die Klasse, wo ihm der Lehrer auch eine Ohrfeige haut. In höchster Verzweiflung wegen der Ungerechtigkeit stürzt Karlchen zum Rektor. Auf die Frage desselben, warum er so weine, sagte Karlchen: „Der Herr Lehrer hat mir eine Ohrfeige gehauen, und ich habe ihm doch gar nichts getan, dem Esel.“ Nun haut ihm der Rektor noch eine runter.

# Blick in Bücher

## Grüne Bohnen

Mein Gastgeber, der alte Schulmeister, war nach dem Frühstück mit der alten Magd in den Weinberg gestiegen. Anna, seine junge Tochter, hatte eine mächtige Wanne voll grüner Bohnen der Schwänzchen zu entledigen und an lange Fäden zu reihen, um sie zum Dörren vorzubereiten. Damit ich in ihrer Nähe bleiben konnte, gab ich vor, ich müßte nun zur Abwechslung einmal Blumen nach der Natur malen, und bat sie, mir einen Strauß derselben zu brechen. Der Zusammenstellung wegen begleitete ich sie in den Garten, und nach einer guten halben Stunde hatten wir endlich eine hübsche Menge beisammen und setzten sie in ein altmodisches Prunkglas und dieses auf einen Tisch, der in einer Weinlaube hinter dem Hause stand; Anna schüttete ihre Bohnen rings darum her und wir setzten uns einander gegenüber, bis zur Mittagsstunde arbeitend und von unseren beiderseitigen Lebensläufen erzählend. Ich war nun ganz erwärmt und heimisch geworden und begann bald mit der Ueberlegenheit eines Bruders dem guten Kinde mit wichtigen Urteilen, eingestreuten Bemerkungen und Belehrungen zu imponieren, indessen ich meine Blumen mit bewegenen bunten Farben anlegte und sie mir erstaunt und vergnügt zuschaute, über den Tisch gebeugt und ein Büschel Bohnen in der einen, das kleine Taschenmesserchen in der anderen Hand. Inzwischen kam die Magd vom Berge und forderte meine Gespielin auf, ihr zum Bereiten des Essens behilflich zu sein. Diese kurze Trennung, dann das Wiedersehen am Tische, die Ruhestunde nach demselben, das Billigen meiner vorgeschrittenen Arbeit von seiten des Schulmeisters, und endlich die Aussicht auf ein abermaliges Zusammensein bis zum Abend in der Laube veranlaßten ebenso viele Bewegungen und Zwischenspiele. Anna schien auch meines Sinnes zu sein, da sie eben wieder einen ansehnlichen Haufen Bohnen auf den Tisch schüttete, welcher bis zum Abend auszureichen schien. Allein die Haushälterin erschien plötzlich und erklärte, daß Anna mit in den Weinberg müßte. Das betrübte mich, und ich war sehr ärgerlich über die alte Frau; Anna hingegen brach sogleich willig und freundlich auf und bezeugte weder Freude noch Verdruß über die Aenderung ihres Planes. Die Alte, als sie mich bleiben sah, sagte, ob ich nicht auch mitkomme, ich werde doch nicht allein hier sein wollen, und es sei recht schön im Weinberge. Allein ich war nun schon zu tief betrübt und unwillig und erklärte, ich müßte meine Zeichnung zu Ende führen. Bald saß ich allein in der einsamen Gegend und der Nachmittagsstille und fühlte mich nun doch wieder zufrieden. Auch kam dieses Alleinsein meinem Machwerke zugute. Ich mischte die Farben genauer und verfuhr reinlicher und aufmerksamer mit den Formen und Schattierungen, und dadurch entstand ein Bild, welches etwas vorstellen konnte.

Darüber verfloß die Zeit schnell und leicht und brachte den Abend, indessen ich mit Liebe die Zeichnung vervollkommnete und überall ein Blatt oder einen Stiel ausbesserte und einen Schatten verstärkte. Die Neigung für das Mädchen lehrte mich dies gewissenhafte Fertigmachen und Durchgehen der Arbeit, welches ich bis dahin noch nicht gekannt, und als ich gar nichts mehr anzubringen sah, schrieb ich in eine Ecke des Blattes „von Heinrich Lee“ und unter den Strauß den Namen der künftigen Eigentümerin.

Der Weinberg mußte inzwischen noch ein großes Stück Arbeit gegeben haben, denn schon schwebte die Sonne dicht über dem Waldrande und warf ein feuerfarbenes Band über das dunkelnde Gewässer her, und noch hörte ich nichts von meinen Gastfreunden. Ich setzte mich auf die Stufen vor dem Hause; die Sonne ging hinab und ließ eine tiefe Goldglut zurück, welche auf alles einen Nachglanz verbreitete und das Bild auf meinen Knien wunderbar verklärte und etwas Rechtem gleichsehen ließ. Da ich sehr früh aufgestanden war und in diesem Augenblicke auch sonst nichts Besseres zu tun wußte, schlief ich allmählich ein, und als ich erwachte, standen die Zurückgekehrten in der vorgerückten Dämmerung bei mir und am dunkelblauen Himmel wieder die Sterne. Meine Malerei wurde nun in der Stube bei Licht besehen, die Magd schlug die Hände über dem Kopf zusammen und hatte noch nie etwas Ähnliches erblickt; der Schulmeister fand mein Werk gut und belobte meine Artigkeit gegen sein Töchterchen mit schönen Worten und freute sich darüber; Anna lächelte vergnügt auf das Geschenk, wagte aber nicht, es anzurühren, sondern ließ es auf dem flachen Tische liegen und guckte nur hinter den anderen hervor darüber hin. Wir nahmen nun das Nachtmahl ein, nach welchem ich aufbrechen wollte; aber der Schulmeister verhinderte mich daran und gab Befehl, mir ein Lager zu bereiten, da ich mich auf dem dunklen Berge unfehlbar verirren würde. Ich ließ mich leicht bereden dazubleiben, worauf wir in den kleinen Saal mit der Orgel gingen. Der Schulmeister spielte und Anna und ich sangen dazu einige Abendlieder, und der Magd zu Gefallen, welche gern mitsang, einen Psalm, den sie mit heller Stimme beherrschte. Dann ging der Alte zu Bette.

Doch jetzt begann erst die Herrschaft der alten Katherine, welche unten in der Stube einen ungeheuren Vorrat von Bohnen aufgetürmt hatte, die heute nacht noch sämtlich bearbeitet werden sollten. Denn da sie nachts nicht viel schlafen konnte, beharrte sie hartnäckig auf der ländlichen Sitte, dergleichen Dinge bis tief in die Nacht hinein vorzunehmen. So saßen wir bis um ein Uhr um den grünen Bohnenberg herum und trugen ihn allmählich ab, indem jedes einen tiefen Schacht vor sich hineingrub und die Alte den ganzen Vorrat ihrer Sagen und Schwänke heraufbeschwor und uns beide in wacher Munterkeit erhielt. Anna, die mir gegenüber saß, baute ihren Hohlweg in die Bohnen hinein mit vieler Kunst, eine Bohne nach der anderen herausnehmend, und grub unvermerkt einen unterirdischen Stollen, so daß plötzlich ihr kleines Händchen in meiner Höhle zutage trat, als ein Bergmännchen und von meinen Bohnen wegschleppte in die grauliche Finsternis hinein. Katherine belehrte mich, daß Anna der Sitte gemäß verpflichtet sei, mich zu küssen, wenn ich ihre Finger erwischen könnte, jedoch dürfe der Berg darüber nicht zusammenfallen, und ich legte mich deshalb auf die Lauer. Nun grub sie sich noch verschiedene Wege und begann mich auf die listigste Weise zu necken; die Hand in der Tiefe des Bohnengebirges versteckt, sah sie mich über dasselbe her mit ihren blauen Augen neckisch an, indessen sie hier eine Fingerspitze hervorgucken ließ, dort die Bohnen bewegte wie ein unsichtbarer Maulwurf, dann plötzlich mit der ganzen Hand hervorschoß und wieder zurückschlüpfte, wie ein Mäuschen ins Loch, ohne daß es mir je gelang, sie zu haschen. Sie trieb es so weit, mir immer auf die Augen sehend, daß sie plötzlich eine Bohne, die ich eben ergreifen wollte, meinen Fingern entzog, ohne daß ich wußte, wo dieselbe hingekommen. Katherine bog sich zu mir herüber und flüsterte mir ins Ohr: „Laßt sie nur machen, wenn ihr der Bau endlich zusammenbricht über den vielen Löchern, so muß sie Euch auf jeden Fall küssen.“ Anna wußte jedoch sogleich, was die Alte zu mir sagte; sie sprang auf, tanzte dreimal um sich selbst, klatschte in die Hände und rief: „Er bricht nicht, er bricht nicht, er bricht nicht!“ Beim dritten Male gab Katherine mit ihrem Fuß dem Tische schnell einen Stoß und der unterhöhlte Berg stürzte jammervoll zusammen. „Gilt nicht, gilt nicht!“ rief Anna so laut und sprang so ausgelassen im Zimmer umher, wie man es gar nicht hinter ihr vermutet hätte. „Ihr habt an den Tisch gestoßen, ich hab' es wohl gesehen!“

„Es ist nicht wahr,“ behauptete Katherine, „Heinrich bekommt einen Kuß von dir, du Hexe!“

„Ei, schäme dich doch, so zu lügen, Katherine“, sagte das verlegene Kind, und die unerbittliche Magd erwiderte: „Sei dem, wie ihm wolle, der Berg ist gefallen, ehe du dich dreimal gedreht hast, und du bist dem Herrn Heinrich einen Kuß schuldig!“

„Den will ich auch schuldig bleiben“, rief sie lachend, und ich, selbst froh, der feierlichen Zeremonie entflohen zu sein und doch die Sache zu meinem Vorteil lenkend, sagte: „Gut, so versprich mir, daß du mir immer und jederzeit einen Kuß schuldig sein willst!“

„Ja, das will ich!“ rief sie und schlug leichtsinnig und mutwillig auf meine dargebotene Hand, daß es schallte. Sie war jetzt überhaupt so lebendig, laut und beweglich wie Quecksilber und schien ein ganz anderes Wesen zu sein als am Tage. Die Mitternacht schien sie zu verwandeln, ihr Gesichtchen war ganz gerötet und ihre Augen glänzten vor Freude. Sie tanzte um die unbehilfliche Katherine herum, neckte sie und wurde von ihr verfolgt; es entstand eine Jagd in der Stube umher, in welche auch ich verwickelt wurde. Die alte Katherine verlor einen Schuh und zog sich keuchend zurück. Aber Anna ward immer wilder und behender. Endlich haschte ich sie und hielt sie fest, sie legte ohne weiteres ihre Arme um meinen Hals, näherte ihren Mund dem meinigen und sagte leise, vom hastigen Atem unterbrochen:

„Es wohnt ein weißes Mäuschen Der Berg, der will zerfallen,  
Im grünen Bergeshaus: Das Mäuslein flieht daraus“;  
worauf ich in gleicher Weise fortfuhr:

„Man hat es noch gefangen, Und um die Vordertätzchen  
Am Füßchen angebunden Ein rotes Band gewunden“;  
dann sagten wir beide im gleichen Rhythmus und indem wir uns geruhig hin und her wiegten:

„Es zappelte und schrie: Da hat man ihm ins Herzlein  
Was hab' ich denn verbrochen? Ein' gold'nen Pfeil gestochen“.

Und als das Liedchen zu Ende war, lagen unsere Lippen dicht aufeinander, aber ohne sich zu regen; wir küßten uns nicht und dachten gar nicht daran, nur unser Hauch vermischte sich auf der neuen, noch ungebrauchten Brücke und das Herz blieb froh und ruhig.

Am anderen Morgen war Anna wieder wie gewöhnlich, still und freundlich.

Aus: „Der grüne Heinrich“, dem großangelegten Lebensroman des Schweizer Dichters Gottfried Keller. K. A.

# Hausangestellten Zeitung

Nummer 7 • Juli 1931 • 8. Jahrgang

Organ der Haus- und Wachangestellten, Reichsfachgruppe im Gesamtverband der Arbeitnehmer der öffentlichen Betriebe und des Personen- und Warenverkehrs

Zeitschrift für die Interessen der Hausgehilfen, Hausangestellten, Portiers, Hausmeister, Fahrstuhlführer, Wächter, Wasch- und Reinemachefrauen in Bureau- und Privathäusern, Angestellten der Wach- und Schließgesellschaften

Erscheint monatlich. Bezugspreis für Nichtmitglieder vierteljährlich 60 Pf. Einzelnummer 20 Pf. Zu beziehen durch die Post, Redaktion und Expedition: Berlin SO 16, Michaelkirchplatz 4. Redaktionsschluß am 20. jeden Monats. Zuschriften und Reklamationen sind an die Schriftleitung zu richten.

## Der Gesamt-Verband zur Notverordnung

Der Vorstand des Gesamt-Verbandes der Arbeitnehmer der öffentlichen Betriebe und des Personen- und Warenverkehrs hat in seiner Sitzung am 9. Juni zur Notverordnung wie folgt Stellung genommen:

Obgleich die Öffentlichkeit über manche Einzelheiten der neuen Notverordnung schon informiert war, werden doch durch ihre Veröffentlichung alle Befürchtungen weit übertroffen. Der gesamten Arbeitnehmerschaft sollen enorme Lasten auferlegt werden. Darüber hinaus wird aber die Arbeitnehmerschaft der öffentlichen Betriebe besonders hart betroffen. Es kommen dabei nahezu zwei Drittel der 700 000 Mitglieder des Gesamt-Verbandes in Betracht. Die §§ 6, 7, 8 bedeuten einen unerhörten

### Eingriff in das Tarifrecht der Arbeitnehmer der öffentlichen Betriebe,

wie er in der Geschichte des Arbeitsrechts noch nicht dagewesen ist. Trotz der in den letzten Wochen erst durchgeführten Lohnsenkung, die ohnehin auch heute noch beunruhigend auf die weitesten Kreise der Arbeitnehmerschaft wirkt, ist der neue frontale Angriff sowohl gegen die tariflich festgelegten Löhne als auch gegen die sozialen Errungenschaften in der neuen Notverordnung erfolgt. Es wird im § 6 eine weitere Senkung der Löhne zwangsläufig vorgesehen für die Reichs- und Staatsarbeiter einschließlich der Reichspost. Dazu ist schon ein Fortfall des Frauenzuschlags bei dem letzten Gehalts- und Lohnabbau sowohl der Beamten als auch der Reichs- und Staatsarbeiter herbeigeführt. Es ist jetzt ein noch schärferer Angriff auf die sozialen Rechte dieser Gruppen durch Verkürzung des Kinderzuschlags für die Beamten sowie der gänzliche Fortfall des ersten Kinderzuschlags bei den Lohnempfängern erfolgt. Der § 7 verpflichtet die Länder, Gemeinden und Gemeindeverbände, für die Beamten und Angestellten neben der bereits im § 1 vorgesehenen Kürzung die Dienstbezüge so weit zu kürzen, wie sie die der Reichsbeamten übersteigen.

Im gleichen § 7 werden im Absatz 4 Länder und Gemeinden verpflichtet, mit Wirkung vom 1. Oktober 1931 die Löhne der unter Tarifvertrag beschäftigten Angestellten und Arbeiter zu senken, soweit sie die Löhne der Reichsarbeiter übersteigen. Reichsbank und Reichsbahn sind ermächtigt, nach gleichen Grundsätzen zu verfahren. Unbegreiflich ist auch, wie man im § 12 dazu übergehen kann, die Vorschriften der Notverordnung gleich bis zum 31. Januar 1934 auszudehnen.

Zu diesem ungeheuerlichen Attentat auf die Rechte der Arbeitnehmer kommt nun noch die Ermächtigung, die Arbeitszeit ohne Lohnausgleich bis zu 40 Stunden zu senken, so daß damit eine weitere erhebliche Schmälerung des Einkommens verbunden ist. Wenn wir diese Paragraphen auf den einzelnen Fall anwenden, so entsteht folgendes Bild: Ein Reichsarbeiter in Berlin (Lohngruppe 1) hatte bisher bei der 48-Stunden-Woche einen Lohn von 40,80 Mk., er würde nach Herabsetzung der Arbeitszeit und nach erfolgter Kürzung der Löhne bei 40 Stunden pro Woche einen Lohn von 33,20 Mk. beziehen. Außerdem kommt eventuell noch der Verlust der Kinderzulage für das erste Kind hinzu.

### Wir haben festgestellt, daß der Gesamtlohnverlust pro Woche über 10 Mk. beträgt.

Will man damit die deutsche Wirtschaft ankurbeln?

Bei den Gemeindearbeitern wird sich jedenfalls dieser Lohnabbau ganz besonders katastrophal gestalten, weil das Lohnniveau der Reichs- und Staatsarbeiter sehr tief steht. Alle diese Maßnahmen aber stehen in Wechselwirkung mit der Gehaltskürzung der Beamten. Bekanntlich war bereits eine erhebliche Kürzung am 1. Februar 1931 vorgenommen, bei der besonders die unteren und mittleren Beamenschichten am schwersten betroffen wurden. Nun soll erneut am 1. Juli 1931 ein „gestaffelter“ Abzug durchgeführt werden, der zum Beispiel bei einem Gehalt von 220 Mk. unter Berücksichtigung der verminderten Kinderzulage 8,2 Proz., bei einem Gehalt von 1000 Mk. aber nur 6,2 Proz. beträgt. Es bedarf keines Kommentars, um die Ungerechtigkeit dieser Maßnahmen zu dokumentieren. Die Gehaltskürzung wird nach § 2 Abs. 3 von dem Bruttogehalt vor der ersten Gehaltskürzung vorgenommen. Sämtliche Bezüge der Pensionäre und Versorgungsberechtigten, also der Arbeiter, Angestellten und Beamten, werden ebenfalls gekürzt.

Diese katastrophale Verminderung der Einkommen von zwei Millionen Arbeitnehmern bedeutet nicht nur volkswirtschaftlich eine erhebliche Minderung der Produktion, hat also neue vermehrte Arbeitslosigkeit im Gefolge, sondern sie bedeutet auch einen Angriff auf den gesamten Lebensstandard sowie auf die tariflichen Rechte der Arbeitnehmer der öffentlichen Betriebe und Verwaltungen. Dagegen wendet sich der Gesamt-Verband; denn diese Bestimmungen sind für seine Mitglieder unerträglich. Er sieht darin gleichzeitig die große und unmittelbare Gefahr einer zweiten Lohnabbauwelle, die sich automatisch auf die Privatindustrie auswirken muß.

Der Gesamt-Verband wird geeignete Schritte unternehmen, um die Abwehraktion erfolgreich zu gestalten.

# Notverordnungen gegen Portiers

## Räumungsklagen, Lohndruck, Not und Elend sind die Folgen

Durch die Notverordnung des preußischen Wohlfahrtsministers vom 10. September und die Notverordnung des Reichspräsidenten vom 1. Dezember 1930 ist den Hausbesitzern Tür und Tor zu Schikanen geöffnet.

Die Herausnahme der Portierwohnungen aus dem Mieterchutz ist für die Ärmsten der Armen zur Plage geworden. Rücksichtslos werden die Hausreiniger und Portiers gekündigt. In Tausenden von Fällen müssen sich Amts- und Arbeitsgerichte mit den Räumungsklagen beschäftigen und die Wohnungsämter wissen nicht, wo sie Wohnungen für alle die zur Räumung verurteilten Hausbesitzer hernehmen sollen.

### Ohne jeden ersindlichen Grund wird gekündigt,

ohne Rücksicht darauf, ob die Leute erst kurze Zeit eine Portierstelle haben oder schon 10, 20 und mehr Jahre für den Hausbesitzer und seine Nachfolger tätig waren. Für viele der Hausbesitzer ist der Grund zur Kündigung die Absicht des Lohndrucks. So fordert man, um nur ein Beispiel anzuführen, daß ein Portierhepaar, das bis jetzt einen monatlichen Barlohn von 165 Mk. erhielt, für 65 Mk. arbeiten soll. Da dies ein Ding der Unmöglichkeit ist, kündigt man und holt Leute aus Mecklenburg, die diese Stelle übernehmen sollen. Das Interesse der Hausbesitzer, billigere Leute von außerhalb heranzuholen, ist allgemein zu beobachten.

Die Hausbesitzerorganisation und ihre politische Vertretung, die Wirtschaftspartei, reden und schreiben viel vom Sparen bei anderen. Daß durch die Räumungsklagen Unsummen verschleudert werden, kümmert sie jedoch nicht. Denn zahlen muß nicht der Hausbesitzer, sondern der arme Portier.

Der Portier wird auf Grund der Verordnungen glatt verurteilt und muß die Gerichts- und Anwaltskosten bezahlen und dann die Kosten für seinen Umzug. Die seelischen Erschütterungen, die mit

diesen Prozeduren verbunden sind, überläßt ihm der Hausbesitzer als Beigabe.

Dien Portiers ist es einfach unverständlich, daß, nachdem sie ein Jahrzehnt und länger zur Zufriedenheit der Mieter ihre Pflicht erfüllt haben, sie jetzt einfach gekündigt und ermittelt werden können. Rücksichten auf Krankheiten und Todesfälle kennt der Hausbesitzer nicht. Die Frau eines verunglückten Portiers, der nach einigen Wochen starb, bekam die Kündigung, bevor ihr Mann bestattet war. Wer Not und Elend, wer

### die Rücksichtslosigkeit der Hauswirte

kennenlernen will, besuche die Räumungskammern der Amts- und Arbeitsgerichte.

### Die Verordnungen haben Unheil gebracht über Zehntausende von Arbeitnehmern.

Sie waren nicht notwendig, um geordnete Zustände im Haus zu schaffen. Das war auch möglich ohne Aufhebung des Mieterchutzes.

Die gesamte Öffentlichkeit muß sich der Sache der Portiers annehmen. Aus dem Treiben gegen die Portiers kann die Mieterschaft ersehen, welche Zustände einreißen würden, wenn der volle Mieterchutz nach den Wünschen der Hausbesitzer aufgehoben würde.

### Die Folgen dieser Verordnungen sind zu einem Skandal ausgewachsen.

Hieran ändert auch die Verfügung des preußischen Wohlfahrtsministers nichts, die besagt, daß den gekündigten Portiers vorzugsweise Wohnungen zugewiesen werden sollen. Seine Verordnung treibt die Hausreiniger und Portiers zur Verzweiflung. Es muß daher alles darangesetzt werden, um diese unnütze und gemeinschädliche Verordnung zu beseitigen.

## Die Reinemachefrauen müssen sich organisieren!

In allen Orten gibt es Frauen, die eine besondere Arbeitsleistung außerhalb ihres häuslichen Wirkungskreises ausüben: die Reinigungsfrauen. Aber auch hier gibt es verschiedene Gruppen.

In Berlin zum Beispiel dürfte die Zahl derjenigen Frauen und auch Mädchen, die Reinigungsarbeiten ausführen, nach Zehntausenden gehen.

Unter besonders schlechten Verhältnissen arbeitet jene überaus große Zahl der Arbeitnehmer, die im Privathaus noch als Määdchenerlitz tätig sind.

Geringer Lohn, schlechtes oder gar kein Essen und unbegrenzte Arbeitszeit bei schwerer Hausarbeit sind an der Tagesordnung.

Etwas besser sieht es bei den Frauen aus, die Büros reinigen. Deutlich wirkt sich hier der Wert der Organisation aus. Für zahlreiche Unternehmungen ist es möglich gewesen, Tarifverträge abzuschließen. Krankenkassen, Gewerkschaften, Reinigungsinstitute, Banken usw. stehen mit dem Gesamtverband im Tarifvertrag.

Durch diese Verträge wird den Arbeitnehmern nicht nur ein ihrer Leistung entsprechender Lohn, sondern auch Urlaub, Krankengeldzuschuß, Kündigungsschutz und dergleichen mehr garantiert.

Wären alle in der Hauswirtschaft tätigen Arbeitnehmer organisiert, würde auch hier der Ausbeutung Einhalt geboten werden. Aber auch in den vorgenannten Unternehmen gibt es noch Frauen, viele Frauen, die wohl die Errungenschaften der Organisation in

Anspruch nehmen, sonst aber nichts für den Verband übrig haben.

In den Zeiten wirtschaftlicher Krise haben die verschiedenen Unternehmen versucht, Verschlechterungen durchzusetzen.

Bisher ist es dem Gesamtverband möglich gewesen, den Wünschen der Abbauwütigen Widerstand entgegenzusetzen. Trotz aller Erfolge bleibt noch viel zu tun. Es gibt noch zahlreiche Unternehmen, die tariflos sind.

In Berlin zum Beispiel bestehen große Reinigungsinstitute, die Reinemachefrauen für den Haushalt stellen. Auch bei diesen ist die Ausbeutung zu Haus.

Solche Zustände zu beseitigen, liegt an den Frauen selbst. Wir wissen, daß Tausende von Frauen und Mädchen, da andere Verdienstmöglichkeiten nicht vorhanden, den Beruf der Reinigungsfrau ergriffen haben, um ihr und ihrer Familie Leben zu fristen.

Trotz alledem oder gerade deshalb ist es notwendig, dafür zu sorgen, daß der Ausbeutung nicht Tür und Tor geöffnet bleibt.

Derbünftige Löhne, anständige Behandlung können erreicht werden. Nicht durch Bitten und Betteln, sondern durch die Organisation.

Jede erwerbstätige Frau und jedes Mädchen muß sich einreihen in die Schaar der gewerkschaftlichen Mitarbeiter.

Das gilt auch für die Reinemachefrauen. Um Neues aufzubauen, das Erreichte zu halten, muß die Parole aller Kolleginnen sein: „Hinein in den Gesamtverband!“

## Geht Fischzucht vor Menschenleben?

Beim Baden im Sakrower See unweit Berlin ist am Sonntag, dem 14. Juni, die dreiundzwanzigjährige Hausgehilfin Elli Briese-meister mit ihrem achtjährigen Neffen, der sich an ihr festhalten wollte, ertrunken. Als Spaziergänger sahen, daß das Mädchen nicht schwimmen konnte und mit dem Wasser kämpfte, alarmierten sie die Feuerwehr, die mit ihrem Feuerlöschboot zu Hilfe eilen wollte. Da der Sakrower See Fischschutzbereich ist, verbot der Fischmeister dem Boot die Einfahrt in den See mit den Worten: „Und wenn der Präsident selbst kommt, hier kann er nicht durch.“ Daß Menschenleben gefährdet waren, war dem Fischmeister gleichgültig, die Fische durften nicht „erschreckt“ werden. Das Rettungsboot war gezwungen, umzukehren, um sich in Cladow eine Bescheinigung zur Befahrung des Sakrower Sees ausstellen zu lassen. Das dauerte eine halbe Stunde, aber erst dann durfte die Feuerwehr mit Suchgeräten die Nachforschungen nach den inzwischen Ertrunkenen aufnehmen. Der Vorfall hat bei den Anwesenden begriffliche Erregung ausgelöst.

Nach diesem Vorfall ist behördlicherseits angeordnet worden, daß in Zukunft alle Behördenfahrzeuge, einerlei, ob sie der Polizei oder der Feuerwehr angehören, jederzeit Zutritt zum See haben. Das ändert jedoch nichts an der Tatsache, daß um der Ruhe der Fische willen zwei Menschen ihr Leben lassen mußten. Wie wir aus

der Tagespresse entnehmen, hält man die schnelle Aufklärung der Schuldfrage an der Verzögerung der Rettungsaktion nicht für so dringend; die Zeugen harren noch immer ihrer Vernehmung. Sollte bei gewissen Behörden die Auffassung vorherrschen, daß Hausgehilfen minderen Rechts sind?

## Sondersatzung

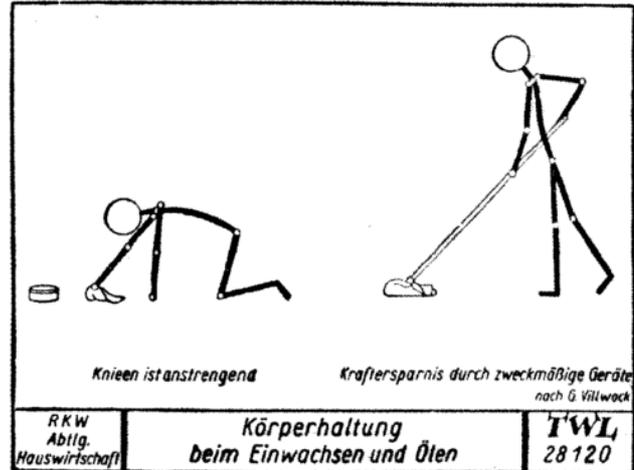
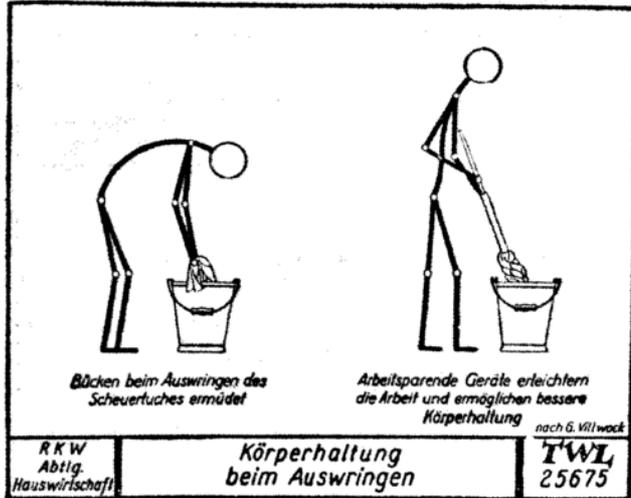
Die auf der 3. Reichskonferenz beschlossene Sondersatzung unserer Reichsfachgruppe im Gesamtverband liegt nunmehr im Druck vor und kann durch unsere Expedition bezogen werden

# Technik im Haushalt

## Arbeiterleichterung durch Körperhaltung, Werkzeug und Beleuchtung

Ein altes Sprichwort sagt: „Gutes Werkzeug ist halbe Arbeit!“ Das gleiche gilt aber auch von der richtigen Körperhaltung und der zweckmäßigen Beleuchtung! Während die Technik in Industrie, Gewerbe und Verkehr seit langer Zeit alle diese Faktoren eingehend studiert hat, um mit Leistungsversuchen den größten Nutzeffekt mit dem geringsten Arbeits- und Materialaufwand zu erreichen, läßt sich leider dieses von der Hauswirtschaft noch nicht sagen. Im Haushalt gilt immer noch zu sehr der gemächliche Grundsatz, daß man bestimmte Arbeitsweisen, Körperstellungen und Geräte ja von den Dorfahnen so und nicht anders übernommen hat. Das verleitet dann zu dem Trugschluß, daß diese Methoden usw. richtig sein müßten, denn sonst hätten sie sich nicht durch Generationen hin in dieser Form vererbt.

nehme Nebenwirkung des modernen „Werkzeugs“ für diese Hausarbeit. Nebenbei sei bemerkt, daß Berechnungen eine Arbeitersparnis von 11 Stunden jährlich schon im kleinen Haushalt mit dieser Methode ergeben.



Selbstverständlich muß sich jeder, der Neuerungen im Haushalt verwerten will, mit der Eigenheit dieser „Werkzeuge“ vertraut machen. Das ist aber nur die Sache geringer Übung. Der schlimmste Feind des Fortschritts im Haushalt ist gewöhnlich nur die Rederei eines gedankenlosen Zuschauers, der den ungewohnten Anblick der richtigen Tätigkeitsform „komisch“ findet. Schließlich war jeder technische Fortschritt für die „Ewiggestrigen“ einmal komisch, die Petroleumlampe gegenüber der stänkenden Kerze, die ungewohnte elektrische Glühlampe gegenüber dem stehenden Gasglühlicht.

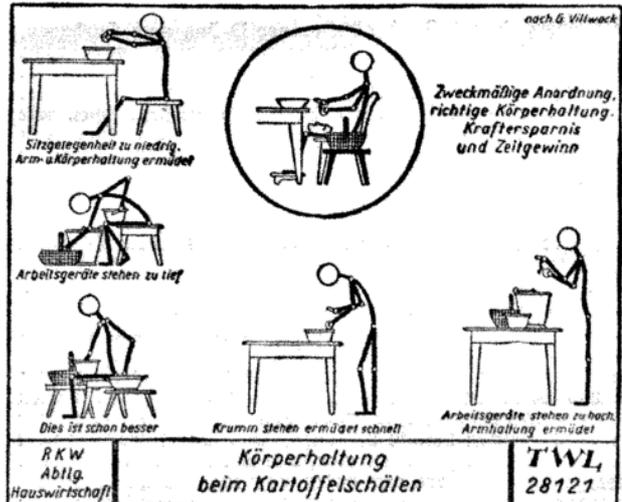
2. Zu den täglichen Arbeiten im Haushalt gehört das Einwachsen und Ölen der Fußböden. Das hier meist übliche Knieen ist außerordentlich ermüdend und zeitraubend. Da aber, wo diese veraltete Arbeitsform noch anzutreffen ist, sollte unter allen Umständen ein altes Kissen usw. unter die Knie gelegt werden, um die Ermüdung wenigstens etwas zu mildern und Gelenkerkrankungen sowie Unfälle zu verhüten. Auch der Blutandrang zum Kopf bei dieser knienden Arbeitsweise ist gesundheitlich durchaus bedenklich. Man erreicht den gleichen Effekt viel schneller und besser, wenn man den im Haushalt sowieso vorhandenen Schrubber oder Besen mit dem Bohnertuch umwickelt, um so Wachs und Öl zu verteilen. Aber auch hier gibt es noch besonders arbeitssparende Geräte, welche diese anstrengende Tätigkeit bedeutend vereinfachen. Daß die kleinen Winkel und Ecken mit der Hand nachgearbeitet werden müssen, spricht nicht gegen die Zweckmäßigkeit der modernen Arbeitsform.

Wer aber kritisch die Arbeitsweisen und „Werkzeuge“ im Haushalt betrachtet, der findet doch häufig, daß man in Wirklichkeit gar nicht so „konservativ“ ist, um in der Tat „alles beim alten“ zu belassen. Überall hat man hier und da das alte als überlebt beiseite geschoben, neue Methoden, Materialien, Utensilien usw. in Gebrauch genommen, um die Arbeit zu vereinfachen, zu erleichtern und zu beschleunigen. Gewiß ist die Anpassung an den organisatorischen und technischen Fortschritt verschieden, im allgemeinen in der Großstadt schneller als auf dem Lande. Aber auch der zurückgebliebenste Haushalt wird heute in Wirklichkeit nicht mehr wie zu Großmutterns Tagen in Ordnung gehalten. Niemand wird heutzutage mehr Zinngeschirr mühselig gepußt, wo Porzellan und Emaille zur Verfügung stehen. Auch die sparsamste Hausfrau stellt ihre Lichte nicht mehr selbst her und versteht die Vorteile der elektrischen Beleuchtung und Stromversorgung selbstverständlich auch im Haushalt wahrzunehmen.

Genau so, wie man für gewerbliche Arbeiten durch Leistungsversuche mit wissenschaftlicher Gründlichkeit die beste Körperhaltung ermittelt hat, um für eine bestimmte Arbeit die Form der Ausführung zu finden, die den menschlichen Körper am wenigsten ermüdet, so gilt das auch jetzt für den Haushalt. Man muß sich dabei klar sein, daß Hausfrau wie Hausgehilfin dann im vollen Sinne des Wortes zu den Schwerarbeitern gehören, wenn sie die mannigfachen Aufgaben des Haushaltes nicht in richtiger Körperhaltung und unter Benutzung veralteter Vorrichtungen ausführen. Genau so, wie in der modernen Werkstatt selbst die „angelernte“ Arbeiterin planmäßig auf die richtige Körperhaltung und auf die für die höchste Leistung erprobten Handgriffe „dressiert“ wird, so ist ja bis zu einem gewissen Grade das auch seit jeher im Haushalt geschehen. Der Unterschied liegt nur darin, daß Handwerk und Industrie planmäßig Körperhaltung und Werkzeuge weiter entwickelt haben, während es in dieser Hinsicht im Haushalt noch recht rückständig aussieht.

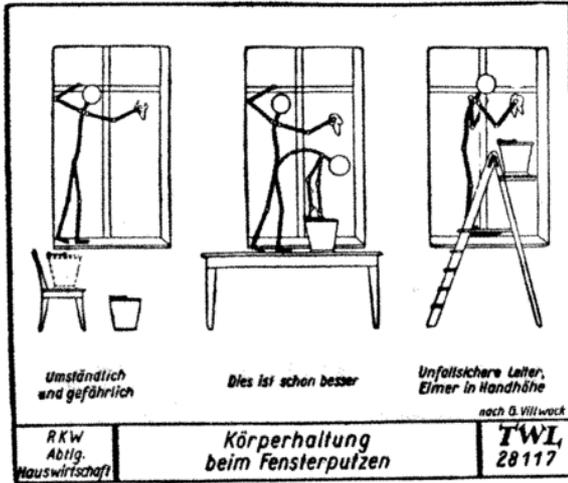
Wenn man den Kardinalfehler bei den Haushaltsarbeiten grundsätzlich kennzeichnen will, dann muß man sagen, es wird viel zu viel Arbeit in gebückter Stellung ausgeführt. Diese Arbeitsform erfordert die höchste Kraft, bringt die schnellste Ermüdung und die geringste Leistung mit sich.

1. Sehen wir uns z. B. das beinahe übliche „Auswringen des Scheuertuches“ in gebückter Stellung über dem Eimer an, so haben wir die typische Form falscher, weil übermäßig ermüdender und zeitraubender Körperhaltung. Der Einwand, daß doch diese Tätigkeit im Haushalt nicht den ganzen Tag geübt wird und die vielleicht vermeidbare Anstrengung unbedeutend ist, muß mit dem Hinweis darauf zurückgewiesen werden, daß es des Kulturmenschen unwürdig ist, Arbeitsweisen beizubehalten, die unsere Demunft überholt hat. Gerade beim Aufwischen haben wir arbeitssparende Geräte, mit denen wir in aufrechter Körperhaltung das Scheuertuch ausspülen und auswringen können, ohne daß die Hände in das Schmutzwasser zu greifen brauchen. Der Vorteil, bei dieser Arbeit trockene und saubere Finger zu behalten, ist eine ange-



3. Mit Recht hat G. Dillwack in einem Vortrag „Hausarbeit leicht gemacht“ für das Reichskuratorium für Wirtschaftlichkeit auch nachgewiesen, daß selbst das richtige Kartoffelschälen im Haushalt gelehrt werden muß. Man kann nämlich sogar beim Sigen Fehler machen! Wenn jemand auf einem niedrigen Schemel sitzt und die Kartoffeln über einem davor stehenden Tisch schält, so gibt es eine außerordentlich ermüdende Arm- und Körperhaltung. Das Uebel wird noch größer, wenn der Vorratsbehälter mit den Kartoffeln auf dem Fußboden steht, so daß sich die Schälende jedesmal tief bücken muß. Ueber die Fehler durch krummes Stehen über einem zu niedrigen Tisch oder Armermüdung

durch Stehen vor einem hohen Arbeitsgerät beim Kartoffelschälen wollen wir hinweggehen. Wir kommen zur richtigen Körperhaltung bei dieser ewig wiederkehrenden Hausarbeit, wenn wir auf einem Stuhl so sitzen, daß die Hände zwanglos die Schalen in einen Behälter auf den Knien fallen lassen, die gereinigten Kartoffeln mit geringer Hebung in die Schüssel in richtiger Höhe auf dem davorstehenden Tisch legen und die zu schälenden Früchte handgerecht neben dem Stuhl auf einem Schmel zu liegen haben.



4. Dem Fensterputzen ist außer den erwähnten Gründen noch mit Rücksicht auf die Unfallgefahr besondere Beachtung zu schenken. Es ist falsch, auf dem Fensterbrett umher zu turnen und den Behälter mit dem Reinigungswasser daneben auf einem Stuhl oder wohl gar auf dem Fußboden stehen zu haben. Hierbei tritt durch das Herunterklettern vom Fensterbrett zum Fußboden

oder aber durch das Bücken zum Wassereimer auf dem Stuhl eine derartige Zeitvergeudung und Anstrengung ein, daß diese verkehrte Arbeitsmethode jedem einleuchten muß. Eine gewisse Erleichterung schafft schon ein Tisch am Fensterbrett, auf dem der Eimer steht. Aber das hier immer noch erforderliche Bücken fällt ganz fort, und wir gewinnen die richtige Arbeitshaltung bei geringster Anstrengung, wenn wir eine unfalllichere Stufenleiter benutzen, die auf ihrer Rückseite ein anhängbares oder aufklappbares Brett hat, auf dem der Eimer für die Reinigungsflüssigkeit sicher und bequem steht. Das Fensterputzen gehört überhaupt zur Kunst im Haushalt, die Ueberlegung und Wissen voraussetzt. In der lezenswerten „Haushaltsfibel“ sagt Irene Seydel u. a. mit Recht, daß ein Schuß Spiritus in das klare Wasser das Putzen der Fenstercheiben wesentlich erleichtert. Weiter wird geraten, niemals den Eimer oder gar die Spiritusflasche direkt auf das gestrichene Fensterbrett oder den gestrichenen Fußboden zu setzen, sondern immer Untersätze, Zeitungen oder Pappe dazwischen zu legen, damit weder Wasserflecke entstehen können, noch die Farbe vom herunterlaufenden Spiritus gelöst wird. Die empfohlene Arbeitsweise von der Stufenleiter aus macht sich auch dadurch bezahlt, daß niemand dabei in Versuchung kommt, auf der Fensterbank herumzulaufen, was bekanntlich häßliche Schrämmen und Abtreten der Farbe zur unvermeidlichen Folge hat.

In jedem Haushalts- und Kochbuch sollte stehen: „Man nehme zur Ausführung der Arbeit so und so viel Licht!“ Alle Arbeiten, die wir bei künstlicher Beleuchtung vornehmen müssen, werden dann gut und leicht ausgeführt, wenn genügend Helligkeit herrscht und man sich nicht im Licht steht, also nicht durch Schattenwirkung gestört wird. Dementsprechend muß z. B. besonders die Küchenbeleuchtung gut sein, denn namentlich Kochen ist eine Kunst, die bei ihren zahlreichen Handierungen gute Helligkeit zum mühelosen Erkennen der Materialien usw. ohne Blendwirkungen durch grelles Licht voraussetzt. Zu einer zeitgemäßen Beleuchtung gehört mithin neben einer Leuchte genügender Helligkeit für den Gesamtraum Zusatzbeleuchtung durch Wandarme usw. an den Stellen, wo besondere Arbeiten zu verrichten sind, also namentlich über dem Kochherd und dem Abwaschtisch.

Ing. P. Max Grempe, Berlin-Friedenau.

## Fischkochkursus in Cuxhaven

### Die Nordsee

Schon seit Jahren wird durch die Fischmarkt G.m.b.H., die ihren Sitz in Cuxhaven hat, rege Propaganda zur Hebung des Seefischverbrauchs in Deutschland gemacht. Durch Wort und Schrift versucht man der deutschen Bevölkerung die Bedeutung des Seefisches als Volksnahrungsmittel klar zu machen. Verschiedene Kochlehrkurse wurden abgehalten, in denen man praktisch zeigte, welchen abwechslungsreichen Speisezettel die Fischkochküche bieten kann. So auch in diesem Jahr, nur mit dem Unterschied, daß es diesmal nicht Frauen aus den bürgerlichen Hausfrauenvereinen waren, die als Kursfesteilnehmerinnen in Frage kamen, sondern es waren 18 proletarische, im Gesamtverband organisierte Frauen, die nach Cuxhaven fuhren, um in der Heimat des Seefisches an der Nordsee die verschiedenartige Zubereitung des Seefisches zu erlernen.

Am Montag, dem 8. Juni, ging es per D-Zug nach Cuxhaven. Das Regenwetter, das einsetzte, konnte unsere gute Laune nicht verschrecken, denn wir freuten uns unbändig, das weite Meer zu sehen. Unter Scherzen und Plaudern verging die Zeit wie im Fluge. Als wir in Cuxhaven den Bahnhof verließen, sahen wir linker Hand das Hotel „Atlantik“ liegen und wir wußten, daß um die Ecke die „Heimstätten G.m.b.H.“, das Seemannshaus des ehemaligen Deutschen Verkehrsverbundes liegt, das mit seinen luftigen, behaglich eingerichteten Zimmern für eine Woche unser Heim sein sollte. Abends standen wir an der „Alten Liebe“, wo der Fischer, ehe er in See fährt, der Heimat noch ein letztes Lebewohl zuwinkt. Das weite Meer! Unvergänglich ist dieser Augenblick allen denen, die zum ersten Mal die See sahen. Wasser, Wasser, nichts als Himmel und Wasser. Majestätisch kam ein Ueberseedampfer heran. Staunend betrachteten wir den Kolos, doch man erzählte uns, daß er noch einer der kleinsten war.

Am Donnerstag nachmittag fuhren wir per Autobus zum Strand und besuchten das Freibad. Einige Kolleginnen hatten Badeanzug mitgenommen, eins, zwei, drei gingen ans Auskleiden und das Wattenlaufen konnte beginnen. Das Wasser war bis weit hinter der Kugelbaake zurückgetreten, und wir mußten verschiedene Kilometer durchlaufen, ehe wir baden konnten. Es war nicht besonders warm, auch eine frische Brise wehte uns um die Ohren. Drei ganz besonders flinke Kolleginnen tummelten sich schon im Wasser, als wir andern drei Wattenläufer anlangten. Wir lachten laut auf, als wir sahen, wie sich zwei Kolleginnen im Wasser herumbalgten, bis sich die eine prustend erhob. Gesicht, Hände, Mund und Nasenlöcher waren voll Schlamm; das tat aber der guten Laune keinen Abbruch, hufsch, hufsch war alles wieder sauber. Das Wasser war sehr bewegt, und es fiel einer schwimmkundigen Kollegin schwer, den Wattenstrand wieder zu erreichen. Unter Lachen und Scherzen ging's nun im Galopp zum Strand zurück, wo wir von den Zurückgebliebenen bittere Vorwürfe zu hören bekamen, daß wir uns so weit hinausgewagt hatten.

Unauslöschlich bleibt auch der Eindruck in unserer Erinnerung, den die Abfahrt des Ueberseedampfers „Deutschland“ hinterließ. Eilig und stolz kamen die Passagiere der 1. und 2. Klasse und betreten dieses majestätische Schiff, wie man einen Kaufladen oder eine Vergnügungstätte betritt. Anders dagegen die Auswanderer. Man las in ihren Mienen, sah es in ihren Gebärden, wie bitter schwer ihnen der Abschied von der Heimat war. Ein kleiner Junge stand betroffen still, als er den Kolos vor sich sah, riß sich kurz entschlossen von der Hand der Mutter los und lief einfach zurück. Nur mit Mühe und vielem Zureden gelang es, ihn auf das Schiff zu bringen. Herzerreißend sind die Abschiedsszenen, die sich hier abspielen und uns, die wir doch als Unbeteiligte am Hafen standen, rannen die Tränen über das Gesicht. Nun sind die Passagiere alle an Bord, jetzt wird noch das Gepäck in riesige Netze geschafft und mittels großer Kräne auf den Dampfer verladen. Nun werden die Landungsseile gelockert, die Landungsbrücke entfernt und die Türen geschlossen. Dichtgebrängt stehen auf Deck die Passagiere, als das Abfahrtsignal ertönt, und unter den Klängen des Deutschlandliedes verläßt die „Deutschland“ den Hafen. Wir stehen noch lange und winken den Scheidenden mit nassen Augen und Wehmut im Herzen ein letztes „Leb wohl“ zu. Wie viele mögen unter ihnen sein, die die Heimat zum letzten Mal sahen und vielleicht einem schweren Schicksal entgegenfahren?

Freundlicher war die Ankunft des Ueberseedampfers „New-York“. Langsam kam der Kolos heran. Am Hafen standen viele Angehörige der zurückkehrenden Reisenden mit Blumen in den Händen und erwartungsvoll freudeerregten Gesichtern. Aber auch hier die sorgfältige Scheidung. Unter Musikklängen betreten die Angehörigen der Passagiere der 1. und 2. Klasse, die Besuderkarte in der Hand, das Schiff. Sie dürfen das Wiedersehen an Bord feiern. Das Signal ertönt und die 1. und 2. Klasse verläßt mit den Angehörigen das Schiff. Nun werden die eleganten Reisekoffer und die vielen, vielen Körbe und Kästen von den Kränen an Land gebracht. Sogar einige elegante Autos spie der Kolos aus. Mittlerweile stehen die Passagiere der 3. Klasse auf Deck und erwarten sehnsuchtsvoll den Augenblick, wo auch sie das Schiff verlassen und ihre Lieben begrüßen dürfen. Unten im Hafen standen ganze Familien, zahlreiche Kinder unter ihnen, gewaltige Blumenkränze in den Armen. Und oben auf dem Deck standen drei junge Menschen, ansehend Bruder, Schwester und Schwägerin. Eine von ihnen, die Tochter der alten Frau am Hafen konnte sich vor Ungebuld und Freude kaum noch beherrschen. Und als dann endlich das Signal ertönte, das den Passagieren der 3. Klasse das Aussteigen erlaubte, waren die drei fast die letzten. Die Ungebuldige, die vorn oben so lustig war, fiel wortlos der Mutter in die Arme und begrüßte sie so stürmisch, daß derselben der Hut vom Kopfe flog. Sie mußten wohl lange fern gewesen sein, denn der einen jungen Frau entschlüpfte beim Anblick des einen Knaben der Ausruf: „Solch großer Junge bist du geworden!“

Dem unbeteiligten Zuschauer aber drängt sich die Frage auf: „Ob wohl im Falle der Gefahr die Passagiere der 3. Klasse auch ert

# Einkochen! Aber mit Verstand!

Das Konservieren von Obst und Gemüse ist in den letzten Jahren erheblich zurückgegangen. Es ist das nicht nur volkswirtschaftlich bedauerlich, sondern auch eine Verkennung eigener wirtschaftlicher Vorteile derjenigen werktätigen Bevölkerungskreise, die, schwer ihren Unterhalt verdienend, dennoch in der Lage sein müssen, sich den für ihre Gesundheit notwendigen Obstgenuss zu verschaffen.

In Zeiten der Hauptobsternte ist auf den Märkten infolge plötzlicher Ueberschwemmung meist Obst von weniger schönem Ansehen zu Schlenkerpreisen zu kaufen, das sich denkbar gut zum Einkochen eignet. Es verdient deshalb nachfolgender Aufsatz, rechtzeitig gebracht, weitgehende Beachtung.

„Es verdirbt mir zu viel und mein Aerger darüber ist zu groß.“ Wie oft bekommt man diese Antwort. Dabei ist nicht etwa immer falsche Anwendung der Rezepte in den Kochbüchern die Ursache des Verderbens der Konserven, sondern das Fehlen des grundlegenden Verständnisses für die besonderen Erfordernisse der Konservierung.

Da das Konservieren von Gemüse und Obst, d. h. das Aufspeichern von Naturüberschüssen für Zeiten des Bedarfs, nicht nur wohltuend für den eigenen Geldbeutel, sondern außerordentlich bedeutungsvoll im volkswirtschaftlichen Interesse ist, muß die Obst- und Gemüseverwertung unbedingt gefördert werden.

Drei Gruppen niederer Lebewesen sind es, die der Hausfrau Aerger und Enttäuschung bringen: die Schimmelpilze, die Hefepilze und die Bakterien. Am wirksamsten bekämpfen wir diese Parasiten, indem wir ihnen einen Teil ihrer Lebensnotwendigkeiten entziehen.

Und wie wir es in unserem Falle erreichen?

1. Schimmelpilze können nur bestehen, wenn neben den organischen Nährstoffen — die ja in dem Eingemachten gegeben sind — Wasser und Luft vorhanden sind. Dann machen sie auch nicht beispielsweise vor der sauren Zitrone halt. Finden wir doch Schimmelpilze überall, selbst im Leder alter Schuhe auf dem Stiefelbrett. Wenn auch keine für den Menschen schädliche Stoffe erzeugt werden, so beeinträchtigen diese Parasiten jedoch das Obst und Gemüse in ihrem Wert und machen es ungenießbar.

Entziehen wir nur eine der drei genannten Lebensbedingungen, so hört ihre Existenzfähigkeit auf. Entweder wir schließen die Luft ab, wie bei unseren Weckgläsern und Konserven, oder wir entziehen das Wasser wie beim Eindicken von Früchten (Mousse, Catwerge) und beim Dörrobst.

2. Die Hefepilze unterscheiden sich von den Schimmelpilzen durch ihre Größe, Art der Vermehrung, sowie durch ihre Stoffumsetzungen, die sie in zuckerreichen Flüssigkeiten hervorrufen. Durch Zerlegung des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure sind sie die Ursache der Gärung. Wenn sich der Deckel unserer Gläser hebt, so drückt ihn die Kohlensäure hoch, die sich bei der Gärung in großen Mengen entwickelt.

Da der Eintritt der Gärung nicht an den Zutritt der Luft gebunden ist, können wir uns nur der Hefen erledigen, indem wir sie abtöten. Wir erreichen es durch Temperaturen über 80° C.

3. Auch dem Fortkommen der Bakterien können wir eine Grenze setzen, da sie mehr oder weniger säureempfindlich sind. Eine Ausnahme machen nur die Eßig- und Milchsäurebakterien, da sie selbst Säureproduzenten sind.

Das Verderben der Obstkonserven durch Bakterien ist durch ihren natürlichen Säuregehalt eingeschränkt. Erheblich mehr fallen die Gemüsekonserven den Fäulnisbakterien zum Opfer. Ein großer Teil der Bakterien ist schwer abzutöten, da sie Sporen mit großer Widerstandsfähigkeit besitzen. Sie sind gegen den Einfluß relativ hoher Temperaturen unempfindlich. Um sie sicher zu vernichten, müßten wir unsere eingekochten Gemüse auf eine Temperatur von 120 Grad Celsius bringen. Das ist mit unseren einfachen Apparaten im Haushalt kaum möglich. Außerdem würde unter solch hohen Temperaturen das Ansehen der Gemüse, beispielsweise der Erbsen, leiden, indem sie zu Brei kochen würden.

Wir helfen uns, indem wir zweimal abkochen. Beim ersten Kochen werden die Bakterien getötet. Lassen wir jetzt die offenen Gläser ein bis zwei Tage bei gewöhnlicher Zimmertemperatur stehen, so keimen die noch lebensfähigen Sporen aus. Wenn wir nun das zweite Mal sterilisieren, werden diese jungen Pilze abgetötet. Sie hatten noch keine Zeit, neue Sporen zu bilden.

Auf das Einkochen der einzelnen Früchte näher einzugehen,

soll nicht der Zweck dieser Ausführungen sein; doch sei nachfolgend noch auf Wesentliches bei den Konservierungsmethoden aufmerksam gemacht.

Bei den Obstmussen wird das Fruchtemark durch stärkeren Wasserentzug haltbar gemacht. Durch starkes Einkochen geht ein großer Teil der Aromastoffe verloren. Man benutze deshalb für diese Konservierungsmethode nur stark aromatische Früchte. — Damit ferner später keine Keime schädlicher Organismen hinzukommen, füllen wir die Obstmuse möglichst heiß in die Aufbewahrungsgefäße, die gut gereinigt und angewärmt sind. Dann stellt man sie möglichst bald in einen trockenen Raum. Durch diese einfachen Maßnahmen bildet sich eine feste oberflächliche Schicht, die das Eindringen der Schädlinge verhindert, weil ihnen hier das Wasser zum Leben fehlt.

Um das Eindringen schädlicher Organismen zu verhindern, benutzen heute noch viele Hausfrauen Salzsäure. Für Konservenfabriken ist dieses Konservierungsmittel als gesundheits-schädlich längst verboten. Auch ihr Hausfrauen solltet davon Abstand nehmen! Ein Pergamentpapier, getränkt in Alkohol, erfüllt schon den gewünschten Zweck. — Der Keller ist nicht der richtige Aufbewahrungsort. Es entsteht Wasserniedererschlag und dadurch Schimmelpilze.

Die Warmbadeherstellung unterscheidet sich prinzipiell von dem Obstmus nur durch die Anwendung von Zucker, gewöhnlich ein Kilogramm Obstmark und dazu ein Pfund Zucker, jedoch ist der Zuckerzusatz bei den Früchten verschieden. Durch den Zuckerzusatz brauchen wir mit dem Eindicken nicht zu weit zu gehen, und Geschmack und Farbe bleiben besser erhalten.

Bei Kompotten und Fruchtmark haben wir weder eine starke Zuckerlösung, noch einen starken Wasserentzug durch Eindicken. Wir müssen deshalb das Produkt keimfrei machen und durch Luftabschluss das spätere Hinzutreten von schädlichen Organismen verhindern. Derwendet man Flaschen, ist darauf zu achten, daß durch den Kork keine Infektion stattfindet. Lacken oder eine Paraffinschicht tut sichere Dienste.

Will man die Obstjäfte durch Sterilisation direkt gewinnen, überschreite man nicht die Temperatur von 75 Grad, sonst erhalten wir einen Kochgeschmack. Dann stellt man die Flaschen auf, so daß sich die abgetriebenen Eiweißstoffe zu Boden setzen. Nach drei Wochen zieht man den Saft von dem Trub ab, und nun erhitzt man bis zum Sieden.

Aber, wie gesagt, sollen diese Ausführungen keine Einkochrezepte sein, sondern sollen das Einkochen ein klein wenig von der wissenschaftlichen Seite beleuchten, um daraus Erfahrungen anzunehmen für die Praxis.

Die wirklich belebende Kraft, die starken Führerinnen großer Haushaltungen innewohnt, ist die Richtung und Einheitslichkeit in ihrem Leben. Diese zweck erfüllten Menschen haben die Macht der Konzentration. Manch ein Mensch mit geringen Fähigkeiten ist wahrhaft groß geworden, weil er ein großes Ziel vor sich sah und dieses Ziel seinen Fähigkeiten anpaßte. Da lebte zum Beispiel vor dem Kriege in Paris eine alte Bauernfrau, die es verstand, eine Ente gut zuzubereiten. Männer der ganzen Welt kamen in ihr kleines Restaurant, weil sie eine Ente braten konnte, wie niemand sonst.

Konservieren in höchster Vollendung ist nicht leicht, und Sie werden Mißerfolge haben. Es sind die Stufen, auf der wir zum Erfolg emporzuklimmen. Hartnäckigkeit und Beharrlichkeit sind eines der besten Jugendpaare für eine Köchin. Kochen Sie doch wieder ein und zeigen Sie, daß Sie sorgfältig arbeiten können wie der Apotheker und keimfrei wie der Arzt.

„Was leicht erworben, scheint nicht teuer,  
Was sauer ward, ist doppelt euer!“

Fü De.

**Erdbeergelee.** Da Erdbeeren nicht allein gelieren, nimmt man halb Erdbeeren und halb rote oder weiße Johannisbeeren. Man lasse also zwei Liter Erdbeeren mit zwei Liter Johannisbeeren in einem Porzellantopf im Wasserbade solange kochen, bis sie Saft gezogen haben und ganz zusammengefallen sind, schütte sie zum Ablaufen auf ein feines Sieb oder eine aufgespannte Serviette, füge zu jedem Liter Saft ein Kilogramm Zucker, lasse einige Minuten kochen und fülle in kleine Gläser.

**Johannisbeergelee.** Zwei Kilogramm rote oder halb rote, halb weiße, aber nicht zu reife Johannisbeeren werden gewaschen, dann von den Stielen gestreift, mit dem Holzlöffel leicht zerdrückt und unter öfterem Umrühren gut durchgekocht, auch kann man eine Hand voll Himbeeren mitkochen. Man zieht dann den Kessel zur Seite und läßt sie noch eine Diertelstunde leise ziehen. Dann wird das Ganze durch ein feuchtes aufgespanntes Tuch gegossen, und, ohne zu pressen, läßt man den Saft in eine daruntergestellte Schüssel laufen, bis kein Tropfen mehr abläuft, was am besten über Nacht geschieht. Der Saft wird dann gemessen und auf jeden Liter Saft ein Kilogramm in kleine Stücke geschlagener Hutzucker hinzugefügt. Ist der Zucker weich geworden, so setzt man den Kessel aufs Feuer, läßt das Gelee unter flüchtigem Abschäumen einige Minuten kochen und füllt es so heiß wie möglich in erwärmte kleine Gläser, die erst nach zwei bis drei Tagen zugebunden werden.

gerettet werden, wenn die Reichen schon in Sicherheit sind? Einige Passagiere bleiben noch an Bord, andere steigen ein, und unter Musikklängen und Tücherschwenken verläßt die „New York“ den Hafen.

Unvergessen bleibt uns allen auch die Motorbootfahrt, die wir unter Leitung unseres Herrn Mühlseifen von der Fischmarkt G.m.b.H. unternahmen. Bei ruhigem Seegang fuhren wir ab und das Boot fuhr wunderbar ruhig, bis es in der Nähe eines Ueberseedampfers kam. Hui, wie schaukelte da das Boot, wie klatzte uns das Wasser im Gesicht! Alles kreischte los, wenn wieder eine Welle kam, die uns mit Meerwasser taufte. Wir fuhren um die Kugelbanke herum und landeten hübsch durchnäht und torkelnd an der Ausfahrtstelle, denn der Wettergott war uns nicht besonders hold.

Frieda Fleck.

# Für den Arbeitsrichter

## Der Urlaubsanspruch

Auch für den Teil unserer Kollegen und Kolleginnen, für die der Urlaubsanspruch durch Tarifvertrag gewährleistet ist, bleiben noch Streitfragen bezüglich der Urlaubsgewährung, die von der Verbandsvertretung zugunsten unserer Mitglieder durchgekämpft werden müssen. — So hatten unsere Mitglieder, ein Portier-Ehepaar, vor dem Berliner Arbeitsgericht ihre Ansprüche auf den Urlaub für das Jahr 1930 durchzusetzen.

Nach dem Tarifvertrag soll der Urlaub in den Monaten Mai bis September gegebenenfalls bis zum 31. Oktober genommen werden. Die Kläger hatten weder Freizeit noch Urlaubsbezahlung für das Jahr 1930 erhalten. Das Arbeitsverhältnis war im Jahre 1930 aufgelöst worden, so daß eine Nachgewährung des Urlaubs für das Vorjahr in Form von Freizeit nicht mehr in Frage kam. Aber auch die Gewährung der Entlohnung für die Freizeit wurde vom Beklagten verweigert.

Der Beklagte stellte sich auf den Standpunkt, daß nach dem Tarifvertrag der Urlaubsanspruch verwirkt sein sollte, wenn er nicht innerhalb der Zeit vom 1. Mai bis zum 31. Oktober verlangt worden sei. In dem Nichtnehmen des Urlaubs innerhalb dieser Monate sei ein stillschweigender Verzicht der Kläger auf den Urlaubsanspruch zu erblicken.

Mit Recht wies demgegenüber der Verbandsvertreter darauf hin, daß es einer ausdrücklichen Bestimmung im Tarifvertrage bedürft hätte, um eine solche Verwirklichung eintreten zu lassen. Im Tarifvertrage sei aber nur die allgemeine Verlegung des Urlaubs in die zur Erholung und Wiedergewinnung der Arbeitskraft geeignete wärmere Jahreszeit festgelegt.

Das Gericht hat sich diesen Rechtsauffassungen angeschlossen und hat den Beklagten verurteilt, nachträglich die Entlohnung für den im Jahre 1930 zu gewährenden Urlaub zu leisten.

Im Entwurf des Gesetzes über die Beschäftigung im Haushalt (Hausgehilfengesetz) ist diese Rechtsfrage im Sinne der hier mitgeteilten Entscheidung geregelt. Es heißt dort in der Begründung: „Der Anspruch erlischt nicht mit dem Ablauf des Jahres, innerhalb dessen er verwirklicht werden soll, sondern kann auch nachträglich geltend gemacht werden.“

Für Hausangestellte besteht bisher kein gesetzlicher Urlaubsanspruch. Nach langjähriger Übung wird Hausangestellten in Großstädten nach einjähriger Tätigkeit beim gleichen Arbeitgeber eine Woche Urlaub gewährt, nach zwei- und mehrjähriger ununterbrochener Tätigkeit zwei Wochen.

Bis zum vorigen Jahr hat auch das Arbeitsgericht Berlin bei Klagen von Hausangestellten, bei denen keine besonderen Urlaubsvereinbarungen getroffen waren, dem Urlaubsanspruch, als auf Ortsgebrauch beruhend, stattgegeben.

Jetzt wird zwar in der Rechtsantragsstelle des Arbeitsgerichts auf Anfragen von Arbeitgebern noch im gleichen Sinne Auskunft gegeben, aber die Rechtsansicht des Vorsitzenden der Kammern für Hausangestellte ist nicht mehr die gleiche. Es besteht kein gesetzlicher Anspruch auf Urlaubsgewährung, und das Gericht könne dem Gesetz nicht vorgehen. Allerdings in den Fällen, wo in dem gleichen Arbeitsverhältnis bereits einmal ein Urlaub gewährt worden ist, wird er vom Berliner Arbeitsgericht auch für das folgende Jahr ohne weiteres als vereinbart angesehen.

Der vorher zitierte Entwurf des Hausangestelltengesetzes sagt im § 12 im wesentlichen:

Der Arbeitnehmer, dessen Arbeitskraft durch die Beschäftigung bei demselben Arbeitgeber vollständig in Anspruch genommen wird, hat Anspruch auf einen jährlichen Urlaub, wenn das Arbeitsverhältnis ununterbrochen 9 Monate gedauert hat. Der Urlaub beträgt in den ersten beiden Jahren nach Ablauf der Wartezeit mindestens eine Woche, in den folgenden Jahren mindestens zwei Wochen. . . Während des gesetzlichen Urlaubs behält der Arbeitnehmer den Anspruch auf das Entgelt. . . An die Stelle der Kost tritt mangels anderer Vereinbarung das ortsübliche Kostgeld. Dieses ist für die ganze Urlaubsdauer im voraus zu gewähren.

Der unbefangene Leser dieser Bestimmungen nimmt an, daß denjenigen Hausangestellten, die 9 Monate auf derselben Stelle sind, ein Urlaubsanspruch zustehen soll, und daß die Hausangestellte, die etwa am 1. Oktober 1930 eine Stelle angetreten hat, im August des Jahres 1931 den Urlaub, wenn er nicht freiwillig gewährt wird, durch Klage vor dem Arbeitsgericht verlangen und durchsetzen kann.

Die amtliche Begründung des Entwurfs sagt aber zu § 12: „Der gesetzliche Urlaubsanspruch, der nicht wegbegeben, wohl aber durch Vereinbarung erhöht werden kann, geht auf Gewährung des ersten Urlaubs innerhalb der 12 Kalendermonate, die auf die Erfüllung der Wartezeit von 9 Monaten folgen.“ Eine Klage auf Urlaubsgewährung würde also möglich sein, wenn der Arbeitgeber nach einer Beschäftigungsdauer von insgesamt 21 Monaten weniger einer Woche noch den Urlaub verweigerte.

Zwischen den Zeilen des Gesetzentwurfs betreffend der Urlaubsgewährung verbirgt sich noch eine andere Verschlechterung des Urlaubsanspruches. Bisher ist bei Klagen auf Urlaubsabgeltung den Hausangestellten neben der Entschädigung von Kost in Höhe

von 1,75 Mk. pro Tag und neben dem jeweiligen Barlohn für die vom Arbeitgeber zu stellende Wohnung ein Betrag von 1 Mk. zugesprochen worden. Der Lohn der Hausangestellten setzt sich ja aus den drei Teilen: Barlohn, Kost und Wohnungsgewährung zusammen. Nach dem Gesetzentwurf soll der Hausangestellte in Zukunft für die anderweitige Unterbringung keine Entschädigung mehr gewährt werden.

Die Begründung des Gesetzentwurfs geht dabei von zwei Gesichtspunkten aus. Erstens verbrächten die Hausangestellten in der Regel ihren Urlaub bei Angehörigen und haben demgemäß für die Unterbringung keine Ausgaben, zweitens dürfe der Urlaub der Hausangestellten die Arbeitgeber nicht zu stark belasten. Die Belastung von 7 Mk. pro Jahr für die Hausangestellte, die mindestens ein Jahr — nach der Begründung sogar 21 Monate — bei dem Arbeitgeber gearbeitet hat, kann ernsthaft nicht als Belastung angesehen werden. Nun aber die zweite Begründung: die Hausangestellte verleben ihren Urlaub bei Angehörigen. Hierzu war die Hausangestellte bis vor wenigen Jahren gezwungen, und in vielen Fällen hat sie dann während ihres Urlaubs weiter arbeiten müssen. Die Hausangestellte soll aber ihre Arbeitskraft stärken und wieder herstellen. Die Schönheit der Natur ist nicht reserviert für die Arbeitgeber der Hausangestellten. Auch die Hausangestellte soll während ihres Urlaubs einen Teil davon genießen.

Wenn nun der Verband der Hausangestellten den Kolleginnen die Möglichkeit gibt, für geringes Geld Reisen zu machen und die Schönheiten unseres Vaterlandes kennenzulernen, so sollte nicht das lange erwartete Hausgehilfengesetz die geringen Mittel der Hausangestellten noch schmälern. — Der Urlaubsanspruch geht nach geltendem Recht dahin, daß die Hausangestellte außer dem Lohn das ortsübliche Kostgeld und Wohnungsentchädigung zu verlangen hat. Für Groß-Berlin beträgt beides 2,75 Mk. für den Tag.

Für die Zukunft wird es Sache des Gesamtverbandes sein, bei der Beratung des Gesetzes auf diese beiden Schönheitsfehler in der Gewährung des Urlaubes hinzuweisen und dafür zu sorgen, daß die gesetzliche Urlaubsgewährung wirklich eine Besserstellung der Hausangestellten bedeutet.

## Kein Sonderrecht für Hausangestellte

Unsere Kollegen und Kolleginnen werden auf eine Entscheidung hingewiesen, die das Reichsarbeitsgericht am 31. Januar 1931 gefällt hat. Die Entscheidung ist ausführlich in der Mainnummer der „Arbeitsrechtspraxis“, S. 148, wiedergegeben.

Bayern hatte in seinen Ausführungsbestimmungen zum Bürgerlichen Gesetzbuch in den Artikeln 15 bis 31 seine Gefindeordnung in besonderen Gefinderichtsbestimmungen neu aufgestellt. Es hatte also seine Gefindeordnung in die Ausführungsbestimmungen zum Bürgerlichen Gesetzbuch hineingearbeitet. Im Artikel 26 dieser Bestimmung war geregelt, daß der Dienstgeber Schadensersatzansprüche bis zu einem bestimmten Teil des Jahreslohns des Hausangestellten zur Aufrechnung stellen kann, ohne daß er gezwungen war, seinen Schaden zu beweisen.

Das Reichsgericht hat nunmehr festgestellt, daß dieser Teil der Bayerischen Ausführungsbestimmungen zum Bürgerlichen Gesetzbuch durch den Aufruf des Rats der Volksbeauftragten vom 23. November 1918 außer Kraft gesetzt ist. Wenn es im Aufruf des Rats der Volksbeauftragten heißt, die Gefindeordnungen werden außer Kraft gesetzt, so sollen damit nicht nur diejenigen Gesetzesbestimmungen aufgehoben werden, die unter dem Namen „Gefindeordnung“ zusammengefaßt und aus einer den Rechtsanschauungen der Neuzeit fremden Gesetzesperiode stammen, sondern jedes Sonderrecht und jede Gefindeordnung.

## Wir ertellen Auskunft

Anfrage: Ich bin in meiner jetzigen Stellung seit zwei Jahren tätig. Ich sollte am 21. Mai bis zum 1. Juni meinen diesjährigen Urlaub, den ich in Regel bei meinen Eltern verbringen wollte, haben. Die Familie meines Arbeitgebers wollte über Pfingsten verreisen. Am 19. Mai fühlte ich mich krank und wollte zum Arzt gehen. Es war aber am 19. und 20. so viel zu tun, daß ich auf Bitten meiner Arbeitgeberin den Besuch beim Arzt aufschob. Am 21. Mai mußte ich, trotzdem es mir noch viel schlechter ging, und ich auf meinen Zustand hinwies, die Wohnung verlassen. Ich habe mich sofort krank schreiben lassen und meine ganze Urlaubszeit liegen müssen. Muß ich mir nun diese Ferien als Urlaub anrechnen lassen? Oder kann ich nochmals Urlaub verlangen?

Auskunft: Da Sie bereits vor Urlaubsantritt erkrankt sind und Ihre Krankheit wahrscheinlich schneller behoben worden wäre, wenn Sie sich sofort gelegt hätten, haben Sie den Anspruch auf nochmalige Urlaubsgewährung. Wenn Sie während des Urlaubs erkrankten, also, nachdem Sie den Urlaub bereits angetreten haben, dann besteht kein Anspruch auf Nachurlaub, denn das Risiko seiner Freizeit hat der Arbeitnehmer selbst zu tragen.

In Ihrem Fall ist aber der Anspruch auf Urlaub erhalten, da ja Ihre Erkrankung zu einer Zeit begonnen hat, für die der Arbeitgeber das Risiko zu tragen hat und mit der Gewährung der Freizeit trotz der Erkrankung der Urlaubszweck, die Wiederherstellung der Arbeitskraft, nicht erreicht werden konnte.