

Die Fachgruppe

Nr. 3 5. Jahrgang

Danzig, 1. Februar 1942

Ständige Beilage
der
Danziger Wirtschaftszeitung

Erscheint halbmonatlich

Helft Strom sparen!

Wie die Reichsstelle für Elektrizitätswirtschaft (Reichslastverteiler) durch die Presse bekannt gab, werden große Mengen elektrischer Energie zur Steigerung der Rohstoffherzeugung, zum weiteren Ausbau der Rüstungsindustrie und zur Sicherung der Ernährung von der Landwirtschaft gebraucht. Weitgehende Einschränkung des Stromverbrauchs ist daher dringend erforderlich. In der Zeit von 6 bis 10 Uhr frühmorgens ist die Inanspruchnahme der Kraftwerke besonders groß, weil zu dem Bedarf in Industrie, Gewerbe und Landwirtschaft der der Verkehrsmittel, des Handels, der Büros und aller Haushaltungen hinzukommt.

Es wird daher an alle der dringende Appell gerichtet, durch betriebliche Maßnahmen den ständigen Strombedarf einzuschränken und besonders an alle Gefolgschaftsmitglieder die Aufforderung, besonders am frühen Morgen von den elektrischen Einrichtungen nur sparsamsten Gebrauch zu machen.

Folgende Anregungen werden dafür gegeben:

Soweit es die Eigenart und die Arbeitseinteilung des Betriebes irgend zuläßt, soll die Benutzung elektrischer Motoren in der Zeit größten Strombedarfes auf ein Mindestmaß beschränkt werden. Die Benutzung elektrischer Raumheizgeräte muß völlig unterbleiben, sofern sie nicht der Beheizung von Luftschutrräumen während des Alarmfalles dienen. Elektro-Wärmegeräte, wie Tauchsieder und dergl. sollen gleichfalls nicht vor 10 Uhr — höchstens in der Frühstückspause — benutzt werden. Auf gute Beleuchtung der Arbeitsplätze soll keinesfalls verzichtet werden. Die Frage der Einsparung bei der Allgemeinbeleuchtung ist gegebenenfalls unter Inanspruchnahme der Beratungsstellen „Gutes Licht“ zu überprüfen. In Nebenräumen soll Licht nur für die Dauer ihrer tatsächlichen Benutzung eingeschaltet sein. Für alle Räume muß sich von selbst verstehen, daß die künstliche Beleuchtung ausgeschaltet wird, sobald das Tageslicht dies zuläßt. Deshalb sollten auch ständig verdunkelte Räume mit beweglichen Verdunkelungseinrichtungen versehen werden.

Besonders ist sowohl in Büroräumen als auch in Werkstätten und Nebenräumen auf peinlichste Sauberkeit der Leuchten und Glühlampen zu achten, da nachweisbar durch Staub und Schmutzablagerungen schon nach wenigen Wochen Lichtverluste bis zu 30% auftreten können.

Der Einzelhandel (Ladengeschäfte, Kaufhäuser usw.) soll sich zu Sparmassnahmen doppelt verpflichtet fühlen, weil neben der auch für ihn gegebenen Notwendigkeit, Strom zu sparen, das Urteil seiner Kundschaft tritt, die, selbst zur Sparsamkeit angehalten, kein Verständnis dafür hat, wenn sie beim Einkauf von Waren geradezu lichtüberflutete, illuminierte Geschäftsräume vorfindet.

Auch hier gilt vor allem äußerste Sparsamkeit in bezug auf die Beleuchtung vor 10 Uhr vormittags und mögliche Einschränkung auch während der übrigen Geschäftszeit. Bei gemeinsam über einen Schalter zu steuernden Pendelleuchten ist zu prüfen, ob ein Teil der Leuchten durch Zurückschrauben oder Entfernen der Glühlampen außer Betrieb genommen werden kann. An Verkaufstischen, an denen nur gelegentlich bedient wird, soll die Beleuchtung nur bei Bedarf eingeschaltet werden. Ferner kann dadurch an Beleuchtung gespart werden, daß die Verkäufe nur in einem Teil der Ladenfläche getätigt werden, der übrige Teil aber unbeleuchtet und durch Tische, Schaustränke oder Seile abgegrenzt bleibt. Die Gefolgschaften sind durch entsprechende abgeänderte Rundschreiben bzw. Aushänge zu informieren.

Wenn jeder gewerbliche Stromabnehmer im Großdeutschen Reich die gegebenen Anregungen für seinen Betrieb auswertet und weiter ausbaut, wird der Aufruf des Reichslastverteilers, Strom für lebenswichtigere Zwecke freizumachen, zu einem vollen Erfolg führen.

Vorschlag für ein Hausrundsreiben oder Aushang ist das richtig!

Da hat doch der Krause wieder das Licht in seinem Zimmer brennen lassen, obwohl er nicht vor 10 Minuten zurück sein kann. Und das gerade in den frühen Morgenstunden, in denen überall in Industrie, Handwerk, Handel und Gewerbe, im Haushalt und in den Verkehrsmitteln besonders viel Strom gebraucht wird. Krause weiß es doch auch: Jede Kilowattstunde Strom, die wir weniger verbrauchen, hilft beim weiteren Ausbau der Rüstungsindustrie, zur Steigerung einheimischer Rohstoffherzeugung und zur Sicherung unserer Ernährung. Deshalb sorgfältig mit Strom umgehen, lieber, Krause, denn

Strom ist wichtig!

Jamohl, Strom ist wichtig, so wichtig für unsere Rüstungsindustrie und all die anderen lebenswichtigen Aufgaben, die der Krieg uns stellt, daß jeder einzelne von uns dabei helfen muß, Strom für diese Zwecke frei zu machen. Es geht dabei nicht um die 10 Minuten, die Krause das Licht nutzlos brennen ließ, da kommen noch so viele andere Möglichkeiten hinzu, daß alles in allem allein bei uns im Betrieb eine merkliche Einsparung erzielt werden kann. Wie? Nun dafür einige Beispiele:

1. Achte sorgsam darauf, daß das Licht ausgeschaltet wird, wenn es nicht benötigt wird. Wenn ein Arbeitskamerad es brennen läßt, warte ihn darauf hin oder schalte Du aus.
2. In den Büros kommt man im allgemeinen mit der Schreibtischleuchte aus. Auch zum Reinigen der Büros nur das notwendige Licht einschalten! Bei jedem Verlassen des Zimmers ausschalten!
3. Sobald es draußen hell genug ist, weg mit der Verdunkelung, auch wenn es am Arbeitsplatz noch nicht ohne Arbeitsplatzleuchte geht! Die Allgemeinbeleuchtung läßt sich vielleicht schon sparen.
4. Elektrische Heizöfen werden grundsätzlich nicht benutzt. Zieht Euch warm an, dann braucht Ihr keine Zusatzheizung. In Härtefällen behält sich der Betriebsführer vor, Sondererlaubnis zur Benutzung der Heizöfen zu erteilen.
5. Das Anwärmen von Getränken muß mittels elektrischer Heizgeräte bis auf dringende Ausnahmefälle unterbleiben (bzw. ist nur zur Frühstückspause statthaft).

Ihr werdet noch so manche Gelegenheit finden, Euren Arbeitskameraden — und selbstverständlich in erster Linie Euch selbst — zu beweisen, daß es Euch ernst ist mit der Forderung:

**Macht Strom frei für noch wichtigere Arbeiten
als die unseren!**

Geht nicht nur mit dem elektrischen Licht sorgsam um, denkt auch, bevor Ihr den Elektromotor einschaltet, ob das gerade jetzt notwendig ist, und schaltet ihn sofort wieder ab, wenn Ihr ihn nicht mehr braucht. In den Morgenstunden, also bis etwa 10 Uhr, müssen wir alle noch viel mehr mit dem Strom haushalten, wie wir es an den übrigen Tagesstunden tun wollen; denn morgens haben die Elektrizitätswerke die größten Anforderungen zu erfüllen. Arbeiten, zu denen wir Elektrokräft brauchen, verschieben wir, soweit es angeht, auf die Zeit nach 10 Uhr. Und der Fahrstuhl wird überhaupt nur noch dann benutzt, wenn es wirklich nicht anders geht.

Wir wissen ja alle: Jede Kilowattstunde, die wir in unseren Betrieb freimachen können, hilft im Freiheitskampf unseres Volkes

Wer will da zurückstehen? Unsere Lösung sei in Zukunft:

Strom ist wichtig! Erst denken, dann schalten!

Berufliches

Zusammenarbeit zwischen Baufach und Elektrofach

Um die gegenwärtig überaus wichtige Sparsamkeit im Verbrauch von Metallen bei der Ausführung elektrischer Anlagen zu fördern, hat der Reichswirtschaftsminister im August 1940 einen „Arbeitsausschuß für die Anwendung von Austaustoffen und für die Einsparung von Nichtsteeismetallen in elektrischen Anlagen (A. A. N. E.)“ eingesetzt, dem Vertreter der Wehrmacht, der in Betracht kommenden Ministerien und Parteistellen, der Reichsstelle für Metalle, der Reichsgruppe Industrie, des Reichskommissars für den sozialen Wohnungsbau sowie der einschlägigen Wirtschaftsgruppen und Fachverbände des Elektrofaches angehören. Der Ausschuß, der von einem Vertreter des RKH geleitet wird, hat die Aufgabe, bei der Planung und Ausführung elektrischer Anlagen den in Bauvorhaben aller Art tätigen Kreisen, also insbesondere den Architekten, Bauunternehmern, Behörden, Parteistellen, Elektrofachleuten im Handwerk und in der Industrie, Aufklärung zu geben über die technischen Möglichkeiten der Einsparung von Metallen und der Anwendung heimischer Rohstoffe in der Elektroinstallation ohne Herabsetzung der technischen Leistung und der Betriebssicherheit der Anlagen, außerdem über den vorgeschriebenen Gang der Metallanforderung.

Diesem Zweck dienen insbesondere zwei Merkblattsammlungen (Ausgabe B für das Baufach, Ausgabe E für das Elektrofach), die die technischen Maßnahmen für den Gebrauch der Praxis kurz und leicht verständlich beschreiben und die vielen auf diesem Gebiete ergangenen Bestimmungen und Richtlinien übersichtlich zusammenfassen. Die Merkblattsammlungen, die nach Bedarf laufend ergänzt werden, sind in handlichen und dauerhaften Sammelmappen zum Preise von 2,30 RM (Ausgabe B) bzw. 2,70 RM (erweiterte und auf den neuesten Stand gebrachte Ausgabe E) durch die Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Elektrogemeinschaft oder vom Energiewirtschaftlichen Verlag S. L. Mener, beide Berlin W 35, Buchenstr. 5, zu beziehen.

Umlernberuf „Verkaufsgehilfin“

Die Reichsgruppe Handel hat im Einvernehmen mit der Arbeitsgemeinschaft der Industrie- und Handelskammern in der Reichswirtschaftskammer den Umlernberuf „Verkaufsgehilfin“ anerkannt.

Die Ausbildung in dem Umlernberuf „Verkaufsgehilfin“ beschränkt sich auf weibliche Jugendliche. Ausgeschlossen von der Nachwuchsheranbildung für den Umlernberuf „Verkaufsgehilfin“ sind alle Einzelhandelsbetriebe, die zu folgenden Fachgruppen und Fachabteilungen gehören:

Leber- und Schuhbedarfsartikel, Drogen, Farben, Photo, Chirurgieinstrumente und Sanitätsbedarf, Optik, Kraftfahrzeuge, Kohle, Rundfunk.

Die Sicherung des Betriebsführernachwuchses im Einzelhandel macht eine Beschränkung der Zahl der in Ausbildung befindlichen Verkaufsgehilfinnen im Verhältnis zu den weiblichen Lehrlingen des Lehrberufs „Einzelhandelskaufmann“ notwendig, und zwar im Durchschnitt von 1:2.

Die Ausbildung der Verkaufsgehilfin endet mit einer Ausbildungsabschlussprüfung. Diese Prüfung gilt nicht als Nachweis der Sachkunde im Sinne des Einzelhandelschutzgesetzes. Sie kann in den Wirtschaftsbezirken der Ostmark und des Sudetengaus auch nicht als Befähigungsnachweis im Sinne der Österreichischen Gewerbeordnung angesehen werden.

Jede Verkaufsgehilfin soll die Möglichkeit haben, die Kaufmannsgehilfenprüfung frühestens 1 Jahr nach bestandener Ausbildungsabschlussprüfung nachzumachen. Während dieses Jahres muß sie in einem Betrieb des gleichen Fachzweiges tätig gewesen sein.

Die Einschulung der in Ausbildung befindlichen Verkaufsgehilfinnen erfolgt grundsätzlich in den entsprechenden Einzelhandelsfachklassen bzw. Einzelhandelsammeklassen der kaufmännischen Berufsschule derart, daß die Einzelhandelslehrlinge des ersten Lehrjahres und die Verkaufsgehilfinnen des ersten Ausbildungsjahres sich in derselben Klasse befinden.

Als Erziehungsbeihilfen für Verkaufsgehilfinnen im ersten und zweiten Ausbildungsjahr werden die entsprechenden Erziehungsbeihilfen für kaufmännische Lehrlinge im ersten und zweiten Lehrjahr empfohlen.

Für die Anträge auf Zueweisung von Verkaufsgehilfinnen sowie auf Eintragung in die Lehrlingsrolle der Industrie- und Handelskammer findet das bei Lehrlingen übliche Verfahren entsprechende Anwendung.

Prüfungsanforderungen

Die Prüfung soll dazu beitragen, den Jugendlichen eine planvolle und gründliche Ausbildung zu sichern. Ihre Aufgabe ist demgemäß, festzustellen, ob die Jugendliche sich in der Ausbildungszeit die notwendigen Fertigkeiten und Kenntnisse erworben und sich als aufgeschlossene Mitarbeiterin entwickelt hat.

Die Prüfung besteht in jedem Falle aus einem schriftlichen und einem mündlichen Teil. Der mündliche Teil gibt für die Gesamtbewertung der Prüfungsleistung den Ausschlag.

A. Die schriftliche Prüfung:

Die schriftliche Prüfung geht der mündlichen voraus und erstreckt sich auf:

I. Berufskundliche Aufgabe. Diese soll aus der täglichen Berufsarbeit der Jugendlichen entnommen sein und zeigen, ob die Jugendliche für die Gesamtzusammenhänge des Berufes und Betriebes Verständnis hat und ihre Einzelarbeiten darin einzuordnen versteht.

II. Rechnen. Auf den Fachzweig abgestellte, eingeleitete Aufgaben, die in der täglichen Arbeit der Verkaufsgehilfin vorkommen unter Berücksichtigung

- a) der vier Grundrechnungsarten
- b) des einfachen Bruch- und Prozentrechnens.

Die Aufgaben müssen aktuell sein.

Die Prüfungszeit soll insgesamt 2 Stunden nicht überschreiten.

B. Die mündliche Prüfung:

Die mündliche Prüfung soll mit vergleichbarem Sortiment, möglichst in einem Einzelhandelsbetrieb, in Form eines Verkaufsgesprächs durchgeführt werden. Dieses Wechselgespräch hat zum Gegenstand:

I. Warenkenntnis des Fachgebietes, soweit sie für die Verbraucherberatung notwendig ist. Dabei ist insbesondere auf die richtige Anwendung, den Gebrauch oder die Zubereitung der Ware und ihre Pflege einzugehen. Auch die Vorschriften für den Umgang mit der Ware und ihren Verkauf sind zu behandeln.

Weiter ist auf die Bewirtschaftungsvorschriften einzugehen.

II. Richtiges Verkaufen. Auf richtige Kundenberatung und gute Umgangsformen, Höflichkeit und Hilfsbereitschaft gegenüber dem Käufer, auf Geschmack, Farbinn und Art der Vorlage der Ware ist zu achten.

Nähtes und sicheres Kopfrechnen, beim Ausrechnen von Maßen, Gewichten und Verkaufspreisen ist besonders zu prüfen.

Rechtskunde. Der Prüfling hat einfache Fragen aus einigen der nachstehenden Gebiete zu beantworten: Rajenkunde, Wirtschaftskunde, Arbeitsrecht, Sozialversicherung, Unfallverhütung.

In der Prüfung ist auch auf die Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaft für den Einzelhandel einzugehen. Die Dauer der mündlichen Prüfung soll etwa 15 Minuten je Prüfling betragen.

Berufsbild für die Verkaufsgehilfin

(Für die praktische Ausbildung Ausbildungszeit 2 Jahre;
Arbeitsgebiet der Verkaufsgehilfin:

Verkaufen im Einzelhandelsbetrieb und Ausführen von Vorbereitungsarbeiten für den Verkauf.

Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Ausbildungszeit vermittelt werden sollen:

Notwendige:

Kenntnis der Verkaufsorganisation des Ausbildungsbetriebes.

Verwendung, Handhabung und Behandlung der Verkaufsgeräte.

Kenntnis der Waren des Fachgebietes. Die Ausbildung muß in einer anerkannten fachlichen Ausbildungsgruppe erfolgen.

Ausführen von Vorbereitungsarbeiten für den Verkauf: Abfassen, Abteilen, Zerlegen, Vorpaden, Messen und Wiegen (je nach Fachzweig).

Ausführen von Verkaufshandlungen; Führen von Verkaufsgesprächen, insbesondere im Sinne der Verbrauchsentung, richtige Kundenbehandlung.

Ausrechnen von Maßen, Mengen, Gewichten und Verkaufspreisen, Ausschreiben von Kassenzetteln.

Kenntlernen gesetzlicher und anderer Vorschriften für den Umgang mit den Waren und ihren Verkauf. Kenntnis der Bewirtschaftungsvorschriften.

Vorpaden und Versandfertigmachen der Waren; Kenntnis des geeigneten Verpackungsmaterials.

Auffüllen, Ausgestalten und Snordnunghalten des Verkaufslagers; Pflege der Ware; Auszeichnen von Waren.

Ausführen einfacher Arbeiten bei der Schaufenstergestaltung.

Erwünscht: Herstellen von Aufschriften auf Schildern und Preistafeln.

Unterabteilung Groß- und Außenhandel

Anordnung über Bezugsscheinwesen vom 3. 11. 41

Die Anordnung über das Bezugsscheinwesen vom 3. 11. 41 ist leinerzeit den einzelnen Firmen durch Rundschreiben zur Kenntnis gebracht und außerdem in der Presse veröffentlicht worden. Wir hatten uns daraufhin mit dem Reichsstatthalter in Danzig-Westpreußen, Landesernährungsamt, Abt. B, in Verbindung gesetzt, um darauf aufmerksam zu machen, daß man auf gewisse Vorschüsse doch nicht ganz verzichten kann. Wir denken dabei an diejenigen Fälle, in denen Originalpadungen verkauft werden. Das Gewicht dieser Originalpadungen ist z. T. höher als das Bezugsgewicht, das den Firmen zur Verfügung steht.

Das Landesernährungsamt, Abt. B, teilt uns nun mit, daß selbstverständlich keine Bedenken bestehen, wenn bei Abgabe von Originalpadungen Bezugsgewicht haben oder Vorschüsse verbleiben. Es weist darauf hin, daß es Großhändler gibt, die grundsätzlich nur handelsübliche Mengen liefern. Für das Landesernährungsamt ist nur ausschlaggebend, daß die bei Abgabe von Originalpadungen oder handelsüblichen Mengen sich ergebenden Salden in angemessenen Grenzen bleiben.

Ausgabe von Trodengemüse

Der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft hat Anfang Januar 1942 einen Erlass über die Ausgabe von Trodengemüse an die Bevölkerung herausgegeben. Die Bestimmungen gelten für diejenigen Firmen, die in Danzig nebst Bororten und Gotehafen wohnen.

Die Ausgabe des Trodengemüses erfolgt auf Grund der „Karte für Gemüsekonferven“ (Konferventarte), die inzwischen an die Bevölkerung verteilt worden ist. Auf die Konferventarten werden je Verbraucher 100 g Trodengemüse — lose oder gepreßt — ausgegeben. Der Reichsminister weist darauf hin, daß 100 g Trodengemüse im Durchschnitt etwa einer Menge von 1000 g gepuhtem Gemüse entsprechen. In den Städten, in denen die Ausgabe der Gemüsekonferven an die Bevölkerung nicht auf die Konferventarte, sondern auf örtliche Bezugsausweise erfolgt ist, ist auch das Trodengemüse auf die örtlichen Bezugsausweise zu bestellen und auszugeben.

Das Trodengemüse ist in der Zeit vom 2. Februar bis 7. Februar 1942 beim Kleinhändler zu bestellen. Der Verbraucher ist in der Wahl des Kleinhändlers innerhalb des Bezirkes seines Ernährungsamtes frei. Der Kleinhändler trennt den Bestellschein für Trodengemüse ab und verleiht die Karte an der dafür vorgesehenen Stelle mit seinem Firmenstempel oder seiner Firmenausschrift. Die Karte bleibt in der Hand des Verbrauchers.

Der Kleinhändler tauscht die Bestellscheine spätestens bis zum 12. Februar 1942 beim Ernährungsamt in einen über „Trodengemüse“ lautenden Bezugsschein A um. Der Großhändler tauscht die Bezugsscheine bis zum 19. Februar in einen entsprechenden Großbezugschein um. Die Großbezugscheine sind bis zum 26. Februar 1942 den Herstellern vorzulegen.

Die Ausgabe des Trodengemüses an die Bevölkerung erfolgt in der Zeit vom 6. April bis 3. Mai 1942 (35. Zuteilungsperiode). Der Verbraucher kann das Trodengemüse nur bei dem Kleinhändler, bei dem er es bestellt hat, eintausen. Der Verbraucher hat keinen Anspruch auf Lieferung einer bestimmten Sorte Trodengemüse. Die Ausgabe des Trodengemüses kann nur nach Maßgabe der Belieferung des Kleinhändlers erfolgen.

Die Kleinhändler haben die Bezugsscheine für Trodengemüse abzutrennen, zu sammeln und aufzubewahren.

Sind Verbraucher in den Orten, in denen Trodengemüse verteilt wird, nach der Ausgabe der Konferventarte und vor dem 6. April 1942 geboren worden, zugezogen oder aus einer Sammelverpflegung (z. B. Wehrmacht) entlassen worden, so ist ihnen die Konferventarte nachträglich, jedoch nach Abtrennung und Entwertung der Bestellscheine und Bezugsabschnitte für Gemüsekonferven, auszuhändigen. Der Bestellschein für Trodengemüse ist, falls die für die Abgabe der Bestellscheine festgelegte Frist bereits verstrichen ist, gleichfalls abzutrennen und zu entwerten, und der Stammschnitt mit dem Vermerk „Trodengemüse ohne Vorbestellung“ und dem Dienststempel zu versehen. Verbraucher, bei denen die sogenannten Voraussetzungen zwischen dem 6. April und dem 3. Mai 1942 eintreten, erhalten im Einzelfall auf Antrag einen Berechtigungsschein, der zum Bezug von 100 g Trodengemüse ohne Vorbestellung berechtigt. Binnenschiffer, Wander-gewerbetreibende und ähnliche Personen ohne ständigen Aufenthaltsort erhalten, wenn sie sich innerhalb des Zeitraumes vom 6. April bis 3. Mai 1942 mindestens 3 Tage im Bezirk eines Ernährungsamtes, in dessen Bereich Trodengemüse ausgegeben wird, aufhalten, im Einzelfall auf Antrag einen Berechtigungsschein, der zum Bezug von 100 g Trodengemüse ohne Vor-

bestellung berechtigt. Die Ausgabe des Berechtigungsscheines ist im Lebensmittelstammausweis bzw. der Wanderpersonalkarte zu vermerken. Sonstige Personen, die nur vorübergehend anwesend sind, z. B. Wehrmachturlauber, erhalten kein Trodengemüse.

Wir geben Ihnen diese Ausführungen des Reichsministers für Ernährung und Landwirtschaft zur Kenntnis.

Anordnung der Reichsstelle für Metalle

Die Reichsstelle für Metalle hat am 19. 12. 41 eine Anordnung über die Beschlagnahme von Lagerbeständen an Halbmaterial und anderen Metallzeugnissen erlassen. Diese Anordnung ist jetzt im Verordnungsblatt des Reichsstatthalters in Danzig-Westpreußen vom 15. 1. 42 veröffentlicht. Mit Rücksicht auf die besondere Wichtigkeit dieser Anordnung weisen wir auf diese Veröffentlichung besonders hin.

Kontrollmarken Eisen und Stahl

Verschiedene Firmen haben Berechtigungsscheine der Fachgruppe Eisen- und Stahlhandel und andere zum Umtausch gegen Kontrollmarken eingereicht, ohne gleichzeitig anzugeben, wie die Gesamtmenge auf die einzelnen Markenarten aufgeteilt werden soll. Die Umtauschstelle verfügt bekanntlich über Marken zu 25 kg, 100 kg, 1 t, 5 t, 10 t und 25 t. Wir bitten daher, in Zukunft darauf zu achten, daß mit jedem Berechtigungsschein gleichzeitig eine Aufteilungsaufstellung mit eingereicht wird.

Zuteilungen aus dem U-Kontingent

Verschiedene Mitgliedsfirmen wenden sich auch heute noch wegen Zuteilungen aus dem U-Kontingent an die verschiedensten Dienststellen. Wir weisen nochmals darauf hin, daß die für die Anträge notwendigen Formulare direkt von der Unterabteilung Groß- und Außenhandel der Wirtschaftskammer Danzig-Westpreußen zu beziehen und an diese auch direkt zurückzuschicken sind. Eine Stellungnahme irgendeiner anderen Dienststelle zu diesen Anträgen erübrigt sich.

Vorübergehende Geschäftsschließung

Wir haben festgestellt, daß einzelne Firmen wegen Einberufung des Inhabers zum Heeresdienst vorübergehend geschlossen worden sind. Die Firmen sind an und für sich verpflichtet, der Unterabteilung eine entsprechende Mitteilung zu machen. Da in einigen Fällen diese Mitteilungen unterbleiben, wie wir feststellen mußten, erinnern wir hiermit nochmals an die einschlägigen Bestimmungen. Wir benötigen diese Mitteilung, um jeweils eine Übersicht über die Leistungsfähigkeit der einzelnen Branchen zu haben.

Der deutsche Handel in der Wirtschaftsorganisation

Herr Ministerialrat Homann vom Reichswirtschaftsministerium hat unter dem Titel „Der deutsche Handel in der Wirtschaftsorganisation“ die Organisation des Handels, ihre innere Gestaltung und ihre Stellung im Rahmen der gesamten Organisation der gewerblichen Wirtschaft dargestellt. Herr Ministerialrat Homann ist der zuständige Sachbearbeiter für sämtliche Organisationsfragen im Reichswirtschaftsministerium, so daß ihm bei Aufertigung dieses Werkes eine langjährige Erfahrung zur Verfügung stand. Das Buch ist uns bereits bekannt. Aus der Kenntnis des Inhalts heraus empfehlen wir unseren Mitgliedern, sich ein Exemplar dieses Werkes zu beschaffen. Das Buch ist im Verlag Otto Elsner, Verlags-Ges. Berlin, erschienen.

§ 22 RWBO; Erklärungsfrist der nicht organisierten Unternehmen

Im Mitteilungsblatt des Reichskommissars für die Preisbildung, Teil I, Nr. 1 vom 5. Januar 1942, Seite 5, ist ein Erlass des Reichskommissars für die Preisbildung an die Reichswirtschaftskammer abgedruckt, wonach gewerbliche Unternehmen, die weder der Organisation der gewerblichen Wirtschaft noch den Fachschaften der Nährstandsaufsichte angehören und denen kein Formular für die Erklärung nach § 22 der Kriegswirtschaftsverordnung zugestellt worden ist, diese Formulare von der zuständigen Industrie- und Handelskammer anzufordern haben. Dazu wird mitgeteilt, daß der Begriff „Organisation der gewerblichen Wirtschaft“ im Sinne von „fachlicher Organisation der gewerblichen Wirtschaft“ gemeint ist, da es gewerbliche Unternehmen, die nicht mindestens der Industrie- und Handelskammer angehören, nicht gibt.

Fachgruppe I: Gewerbe nach Schaustellerart

Ausnahmetarif der Deutschen Reichsbahn Nr 23 B 10 (Wagen mit Karussellen usw.)

Die Deutsche Reichsbahn hat bekanntlich in den beiden ersten Kriegsjahren eine ungeheuer umfangreiche und verantwortungsvolle Arbeit geleistet. Wenn es trotzdem bisher gelungen ist, von der Deutschen Reichsbahn eine Verlängerung des bereits seit 6 Jahren gültigen Ausnahmetarifes 23 B 10 (neue Bezeichnung: Nr 23 B 10) zu erreichen, so beweist dies, daß die Deutsche Reichsbahn trotz der zeitweise überproportionalen Knappheit an Waggons die Bedürfnisse des Gewerbes nach Schaustellerart als berechtigt anerkannt hat.

Die Deutsche Reichsbahn hat nunmehr amtlich mitgeteilt, daß die Gültigkeit des Ausnahmetarifes Nr 23 B 10 für eine weitere Übergangszeit, nämlich bis zum 30.6. d. Js., verlängert worden ist. Die Wirtschaftsgruppe ist jedoch seit längerer Zeit bemüht, zu erreichen, daß dieser Ausnahmetarif in die Klasse G des Regeltarifes überführt wird. Eine solche Regelung würde dem tatsächlichen Zustand Rechnung tragen und dem deutschen Schaustellergewerbe mindestens für lange Zeit den Genuß der aus dem bisherigen Ausnahmetarif gezogenen Vorteile sichern.

Richtlinien für Sammlungen auf Volksfesten usw.

Durch zahlreiche Sammlungen für soziale Zwecke hat das deutsche Schaustellergewerbe in den ersten beiden Kriegsjahren seine Opferbereitschaft bewiesen. Über die anerkanntesten Ergebnisse ist bereits berichtet worden.

Auch im Geschäftsjahr 1942/43 sollen derartige Sammlungen auf Volksfesten o. a. veranstaltet werden, und zwar nach Möglichkeit in noch gesteigertem Umfang, so daß die Ergebnisse der beiden Vorjahre übertroffen werden können. — Bei allen Sammlungen müssen jedoch die folgenden Richtlinien beachtet werden:

1. Bevor eine Sammlung unter den Beziehern eines Volksfestes o. a. für das „Kriegs-Winter-Hilfswerk“ oder für das „Deutsche Rote Kreuz“ eingeleitet wird, ist rechtzeitig die Genehmigung einer örtlichen Dienststelle dieser beiden Organisationen einzuholen.
2. Diese und alle anderen Sammlungen sind nur unter Hinzuziehung eines Amtswartes der Wirtschaftsgruppe oder des Vertreters einer Parteidienststelle durchzuführen.

3. Über jeden gesammelten Einzelbetrag ist eine Quittung zu erteilen, die von dem Einzahler gegenzuzeichnen ist. Wird eine Sammelleiste verwendet, so hat auch auf dieser jeder Einzahler seinen Namen eigenhändig einzutragen.
4. Das Ergebnis der Sammlung ist sofort dem gedachten Zweck restlos zuzuführen. Der hinzugezogene Amtswart hat die Endaufrechnung vorher zu prüfen und gegenzuzeichnen. Von den erwähnten Dienststellen sind Quittungen über die Abführung des Endbetrages einzuholen. In der Gesamtabrechnung des betreffenden Volksfestes usw. ist der gesammelte Betrag nicht aufzuführen.
5. Finden Sammlungen zur Betreuung von Wehrmachtsangehörigen (insbesondere Verwundeten), Kindern o. a. statt, so ist nach Möglichkeit ebenfalls die Zustimmung einer zuständigen Dienststelle einzuholen, ein Amtswart hinzuzuziehen und Quittung der betreffenden Stelle beizubringen.
6. Über den Enderfolg jeder Sammlung ist der Leitung der Wirtschaftsgruppe und der „Wirtschaftskammer Danzig-Westpreußen, U.-Abt. Ambulantes Gewerbe“, Danzig, Breitgasse 113, zu berichten; die Sammelergebnisse werden dann von der Pressestelle der Wirtschaftsgruppe zusammengestellt und regelmäßig im „Komet“ veröffentlicht.

Nur strengste Beachtung dieser Richtlinien schützt die Veranstalter vor etwaigen Unannehmlichkeiten und bietet die Gewähr für eine ordnungsgemäße Abwicklung der Sammlungen. Wir erwarten daher von allen Beteiligten genaue Befolgung der Richtlinien zum Besten der guten Sache.

Fachgruppe III: Ambulanter Lebensmittelhandel

Zuderzuteilungen für verarbeitende Betriebe

Die Wirtschaftsgruppe hat die Zuderzuteilungen an verarbeitende Betriebe für das 4. Quartal 1941 sowie für das 1. Quartal 1942 anteilmäßig kürzen müssen. Die Zuteilungsquote betrug für die oben erwähnten Zuteilungsabschnitte 50 v. H. gegenüber 60 v. H. im Vorjahr.

Aus gegebener Veranlassung wird darauf hingewiesen, daß mit einer weiteren quotenmäßigen Kürzung der Zuderzuteilungen gerechnet werden muß. Die Mitgliedsbetriebe werden daher angehalten, von Rückfragen bei der Zentralgeschäftsstelle der Wirtschaftsgruppe Abstand zu nehmen, da es infolge Überlastung dieser Dienststelle unmöglich ist, solche im einzelnen zu beantworten.

Fachgruppe Handelsvertreter und Handelsmakler

Danzig, Hundegasse 10, Zimmer 4—5, Geschäftszeit 9—12³⁰

An unsere Mitglieder!

Die nachstehend genannten Fachgruppen unserer Fachgruppe haben uns Rundschreiben zur Verfügung gestellt, in denen folgende Fachfragen behandelt werden:

Nr. A/355 vom 13. Januar 1942

Betr.: Versorgung mit Trockenbatterien / Einkaufscheine für vordringliche Bedarfsträger.

Fachuntergruppe Eisen- und Metallwaren

Fachuntergruppe Eisen und Metalle

Nr. 2/92, 11/71 vom 7. Januar 1942

Betr.: A Eisen- und Stahlbewirtschaftung
B Metallbewirtschaftung

Fachuntergruppe Fahrzeuge

Nr. 5/37 vom 7. Januar 1942

Betr.: Versorgung der ausländischen Afz des Wirtschaftsektors mit Ersatzteilen

Fachuntergruppe Nahrungs- und Genussmittel

Nr. 32/210 vom 8. Januar 1942

Betr.: Neuordnung der Trinkbranntweinwirtschaft.

Da es nicht möglich ist, jedem Mitglied unserer Bezirksgruppe eine Abschrift der Rundschreiben zuzustellen, werden unseren Mitgliedern diese Rundschreiben

von der Bezirksuntergruppe Danzig
in der Geschäftsstelle Danzig, Hundegasse 10, Zimmer 4/5
(Besuchszeit von 9 bis 12 Uhr),

von der Bezirksuntergruppe Bromberg
in den Geschäftsräumen des Leiters, Herrn Karl
Schimmelmann, Bromberg, Hermann-Göring-
Straße 16,

von der Bezirksuntergruppe Bromberg, Zweigstelle Thorn
in den Geschäftsräumen des Verbindungsmannes, Herrn
Franz Freining, Thorn, Hermann-Göring-Str. 14,

von der Bezirksuntergruppe Elbing
in den Geschäftsräumen des Leiters, Herrn Erik Her-
mann, Elbing, Heilig-Geist-Straße 40,

zur Einsichtnahme vorgelegt.

Anzeigenannahmestellen

für die **Danziger Wirtschaftszeitung**
und ihre Beilage „**Die Fachgruppe**“

Danzig: Verlag „Der Danziger Vorposten“

Elisabethkirchengasse 11/12, Hundegasse 117 Ecke Postgasse

Sachgruppe III: Bekleidung, Textil u. Leder

Belieferung der Handwerker Nähmittellarten

Es wird uns gemeldet, daß Einzelhandelsgeschäfte versuchen, von Handwerkern bei Abgabe von Nähmitteln neben den Abschnitten der Handwerker Nähmittellarten auch noch einen Abschnitt (Punkte) der Reichsleiderkarte zu erhalten. Die Vorschrift, daß beim Einkauf von Nähmitteln auf die Dritte Reichsleiderkarte neben dem Nähmittelbezugsausweis auch noch ein Abschnitt (Punkt) der Reichsleiderkarte abgegeben werden muß, betrifft nur den Einkauf von Nähmitteln durch Privatverbraucher. An Handwerker, die eine Handwerker Nähmittellarte vorlegen, sind Nähmittel also ohne Punkte abzugeben.

Immer wieder wird ferner darüber geflagt, daß bei Abgabe von Nähmitteln an Handwerker seitens des Einzelhandels Schwierigkeiten gemacht werden. Es wird deshalb nochmals darauf hingewiesen, daß diejenigen Handwerker, die sogenannte Handwerker Nähmittellarten erhalten, schon immer ihren Bedarf beim Einzelhandel gedeckt haben und daß das derzeitige Kontingent des Einzelhandels an Nähmitteln diesen durch die Handwerker Nähmittellarten belegen Bedarf mit enthält. Der Einzelhandel ist daher verpflichtet, die Handwerker Nähmittellarten zu beliefern.

Vorriffsrecht der Selbstkleider auf die Dritte Reichsleiderkarte

Der Reichswirtschaftsminister gibt folgendes bekannt:

„Ich habe Veranlassung hinzuweisen, daß die durch den Dienststempel einer Kartenausgabestelle überstempelten und damit vorzeitig für fällig erklärten Bezugsabschnitte der Dritten Reichsleiderkarte von vorkriffsberechtigten Selbstkleidern der Wehrmacht, der Waffen-SS, des Reichsarbeitsdienstes und des Sicherheits- und Hilfsdienstes ausschließlich zum Bezuge von Leibwäsche (Hemden, Nachthemden, Schlafanzügen, Unterhosen) und Soden verwendet werden dürfen. Zum Bezuge anderer Spinnstoffwaren (etwa von Anzügen oder Stoffen hierzu) gibt es kein Vorkriffsrecht. Will ein Selbstkleider also andere Spinnstoffwaren beziehen, so muß die normale Fälligkeit der für den Bezug des gewünschten Stückes vorgeschriebenen Anzahl von Bezugsabschnitten abgewartet werden.“

Ich ersuche, Ihre Mitglieder umgehend entsprechend anzuweisen und sie auf die Strafbarkeit von Zuwiderhandlungen besonders aufmerksam zu machen.

Wir bitten unsere Mitglieder, bei der Abgabe von Waren an vorkriffsberechtigte Selbstkleider darauf zu achten, daß der Vorkriffs nur für Leibwäsche und Soden, nicht aber für andere Spinnstoffwaren eingeräumt wird.

Sachgruppe IV: Raumgestaltung und Musik

Verordnung über Preisauszeichnung

Es besteht Veranlassung, nochmals auf die Verordnung des Reichskommissars für die Preisbildung vom 16. November 1940 über die Preisauszeichnung aufmerksam zu machen. Die Sonderregelung für den Möbeleinzelhandel war in den „Vertraulichen Mitteilungen der Fachabteilung Möbeleinzelhandel“ Nr. 1/2 vom Januar 1941 zum Abdruck gekommen. Sie wird in der Zeitschrift „Möbelsach“ Nr. 23/24 vom Dezember 1941 aus der Feder des zuständigen Sachbearbeiters beim Reichskommissar für die Preisbildung, Herrn Regierungsrat B o r m a n n, nochmals ausführlich dargestellt. Mit Rücksicht auf die im Laufe vorigen Jahres eingetretenen Änderungen machen wir auf diese Veröffentlichung besonders aufmerksam und verpflichten unsere Mitglieder zur genauesten Beachtung.

Vertung des Möbelabfages durch Bedarfsbescheinigungen

Umsiedler und Rückwanderer werden grundsätzlich aus dem Kontingent des Reichsführers SS als Reichskommissar für die Festigung deutschen Volkstums mit Möbeln versorgt. Derartige Antragsteller sind an den Ansiedlungsstab Danzig-Westor. — Möbelbeschaffungstelle, Gotenhafen, Graf-Spee-Strasse 7, Fernruf Nr. 1911, zu verweisen.

Für Büromöbel werden auch keine Bescheinigungen ausgeben. Der Herr Reichswirtschaftsminister hat inzwischen eine Produktionsregelung getroffen, die den dringendsten Bedarf sicherstellt. Dies ist in der Weise geschehen, daß die Büromöbelherstellung für

Wehrmachtswede,
Reichsarbeitsdienst,
Organisation Todt,
Deutsches Rotes Kreuz,
durch Feindeinwirkung Geschädigte,
Rüstungsbetriebe (einschl. W.-Betriebe des W.A.),
öffentliche Dienststellen

als kriegsentscheidend anerkannt worden ist. Hierdurch werden die betreffenden Betriebe gegen Abzug von Arbeitskräften geschützt.

Sonderbescheinigungen des W.A. werden auch nicht für Kinderbetriebe ausgeben. Diese müssen von dem Handel, notfalls bis zum letzten Stück, frei abgegeben werden.

Sachgruppe V: Eisenwaren, Elektro- und Hausgerät

Handel mit Trockenbatterien

In die in der Nummer 22/1941 der Beilage „Die Sachgruppe“ der Danziger Wirtschaftszeitung veröffentlichte neue Liste der Kontingentsträger muß noch aufgenommen werden:
Wirtschaftsgruppe Brauerei und Mälzerei . . . Brauerei

Eisen- und Stahlbewirtschaftung Verbotene Kontrollnummernanforderungen

Fertigerzeugnisse aus Eisen und Stahl, die in der bekannten Liste „Handelsware aus Eisen und Stahl“ (Teil I und II) enthalten sind, muß der Handel an nichtkontingentierte Verbraucher, insbesondere die Land- und Forstwirtschaft sowie Privatverbraucher, ohne Kontrollnummern ausliefern.

Feststellungen einiger Landeswirtschaftsämter haben gezeigt, daß es trotz wiederholter und eingehender Unterrichtung immer noch Handelsbetriebe gibt, die von Privatverbrauchern, zu denen auch die Landwirtschaft gehört, Kontrollnummern verlangen.

Es sei hierdurch nochmals ausdrücklich darauf hingewiesen, daß die Kontrollnummernanforderung von nichtkontingentierten Verbrauchern nach den Bestimmungen der Eisen- und Stahlbewirtschaftung verboten und strafbar ist.

Die bezirklichen Gliederungen des Handels sind nunmehr angewiesen, ihnen bekanntgegebene Verstöße den zuständigen Kontingentsverwaltungsstellen zu melden. Firmen, die trotz des bestehenden Verbotes von Privatverbrauchern und Landwirten Kontrollnummern verlangen, werden wir im Einverständnis und mit Genehmigung des Generalbevollmächtigten für die Eisen- und Stahlbewirtschaftung die weitere Zuteilung von Wb-SR-Kontrollnummern sperren. Die hierdurch frei werdenden Kontingente werden für die Dauer der Eisen- und Stahlbewirtschaftung alsdann unter benachbarte Einzelhandelsbetriebe aufgeteilt.

Zubehörhandel des Elektrohandwerks

In technischem Zusammenhang mit selbsthergestellten Elektrowaren steht das sogenannte Installationsmaterial, z. B. Stekdosen, Schalter, Sicherungen und Liken. Ferner stehen Elektromotoren und Glühbirnen in einem technischen Zusammenhange mit selbsthergestellten Elektrowaren. Diese Waren sind daher Zubehörowaren des Elektrohandwerks. Industrielle elektrische Erzeugnisse, die in der Regel nicht handwerklich hergestellt werden oder die mit Rücksicht auf ihre Größe und ihren Wert nicht in den Rahmen eines Zubehörgeschäfts gehören, sind nicht Zubehörowaren, sondern selbständige Handelswaren. Zu diesen selbständigen Handelswaren gehören z. B. elektrische Herde und Öfen, Beleuchtungsformer mit Ausnahme von Taschenlampen, elektrische Kühlchränke, Heizsonnen und elektrische Bügeleisen.

Wenn Elektrohandwerker die vorstehend genannten selbständigen Handelswaren vertreiben, müssen sie grundsätzlich eine besondere Genehmigung nach dem Einzelhandelschutzgesetz haben.

Kontrollnummern für Jagdwaffen und Pistolen

Aus gegebener Veranlassung teilen wir mit, daß Jagdwaffen und Pistolen, Kal. 7,65 mm, mit der Kontrollnummer Wb-SR bezogen werden können. Die Forderung der Waffenhersteller auf Erteilung einer Kontrollnummer mit der Bezeichnung Wb-SR-A 7 beruht auf einem Irrtum. Das Zusatzzeichen A 7 ist bereits ab 2. Quartal 1941 mit Vereinfachung der Kontrollnummerzuteilung in Wegfall gekommen. Die Sachgruppe V hat inzwischen die Waffenindustrie auf diese Änderung hingewiesen und gebeten, daß diese ihre Mitgliedsbetriebe entsprechend unterrichtet.

Sachgruppe VI: Gesundheitspflege, Chemie und Optik

Arbeitswochen für Ausbildungspersonen aus dem Osten

Von der Reichsgeschäftsstelle erhalten wir die Mitteilung, daß in diesem Jahre Fachschul-Arbeitswochen für Ausbildungspersonen von Einzelhandelsbetrieben aus den eingegliederten Ostgebieten durchgeführt werden sollen. Die Arbeitswochen der Fachabteilung Drogen werden in dem Tagungsheim Tornow (unweit von Berlin) durchgeführt, wo die Teilnehmer auch Unterkunft und Verpflegung erhalten. Für Ausbildungspersonen aus dem Bezirk Danzig-Westpreußen ist ein Kursus vom 23. Februar bis 7. März 1942 vorgesehen.

Kursuskosten: Die Kursusteilnehmer haben lediglich die Hälfte der Unterkunftskosten (etwa 50 RM) zu tragen. Die andere Hälfte der Unterkunftskosten werden ebenso wie das Fahrgehalt aus Reichszuschüssen gedeckt.

Meldungen für die Teilnahme an diesem Kursus bitten wir umgehend an die Bezirksgeschäftsstelle Danzig, Hundegasse 10, zu richten.

Sachgruppe VII: Kraftfahrzeuge, Kraftstoffe, Garagen

Spezial-Geschäftstagebuch

Die Fachabteilung „Kraftstoffe und Garagen“ hat auf Wunsch zahlreicher Mitgliedsbetriebe ein auf die betriebliche Eigenart der Tankstellen- und Garagenbetriebe abgestimmtes Geschäftstagebuch herausgeben lassen. Dieses ist dazu bestimmt, die täglichen Buchungsarbeiten zu erleichtern, die durch den Leiter der Wirtschaftsstufe Einzelhandel seit 1. Januar 1939 vorgeschrieben sind. Das Geschäftstagebuch kann durch den Reichsverband der Garagenbesitzer e. V., Berlin W 50, Marburger Straße 3, bezogen werden. Es ist in zwei Stärken lieferbar:

Größe I 64 Folien = 128 Seiten, Preis je Buch 11,50 RM,

„ II 128 Folien = 256 Seiten, Preis je Buch 16,50 RM.

Broschüren können kostenlos angefordert werden. In diesen sind zwei Buchseiten mit Musterbuchungen abgedruckt. Die Einführung der Spezial-Geschäftstagebücher zu Beginn des neuen Jahres wird sämtlichen Mitgliedsbetrieben dringend empfohlen.

Preisaushang

Trotz wiederholter Aufforderungen haben eine Anzahl Garagenbesitzer den Aushang der vorgeschriebenen Preisverzeichnisse noch immer nicht vorgenommen. Die Preisüberwachungsstellen, z. B. in der Reichshauptstadt Berlin, sind nunmehr dazu übergegangen, eine systematische Kontrolle durchzuführen. Die Fachabteilung ist nun nicht mehr in der Lage, diejenigen Mitgliedsfirmen zu schützen, die den Preisaushang bisher veräumt haben.

Umsatzsteuerpflicht bei Garagenvermietung

Wir haben festgestellt, daß hinsichtlich der Umsatzsteuerpflicht bei der Vermietung von Garagen in unseren Mitgliederkreisen noch Unklarheiten bestehen.

Garagen mit einem Preis bis zu 20,— RM je Monat sind umsatzsteuerfrei.

Garagen mit einem Preis von mehr als 20,— RM sind umsatzsteuerpflichtig mit dem Betrag des monatlichen Preises, der über 20,— RM hinausgeht. Z. B.: Eine Garage mit einem monatlichen Mietpreis von 24,— RM, 20,— RM umsatzsteuerfrei, von 4,— RM Umsatzsteuer zu zahlen.

Im übrigen weisen wir unsere Mitglieder darauf hin, daß die Reichsgeschäftsstelle gerne bereit ist, in allen Steuerfragen Auskunft zu erteilen. In Zweifelsfällen bitten wir, Anfragen an uns zu richten, damit wir für Klärung durch die Reichsgeschäftsstelle Sorge tragen können.

Sachgruppe VIII: Maschinen

Freistellung dienstverpflichteter Spezialmechaniker

Mit Rundschreiben 4/41 vom 15. 7. 1941 hatte die Fachabteilung die Mitglieder gebeten, ihr diejenigen Mechaniker für Spezialmaschinen (nicht Schreibmaschinen) bekanntzugeben, die durch die Arbeitsämter zugunsten von Rüstungsbetrieben dienstverpflichtet worden sind. Eine Entscheidung darüber, ob diese Spezialmaschinen-Mechaniker zwecks Aufrechterhaltung des Reparatur- und Überwachungsdienstes von der Dienstverpflichtung befreit werden und in die Reparaturwerkstätten zurückkehren können, ist noch nicht gefallen, da zu dem Antrag der Fachabteilung mehrere Behörden

Lohnsteuerbelege für 1941 absenden!

Die Betriebe haben die Verpflichtung, die Lohnsteuerarten ihrer Gefolgschaft für 1941 bis spätestens 16. Februar an das zuständige Finanzamt einzusenden.

Stellung nehmen müssen. Sobald der Fachabteilung der Bescheid des Reichswirtschaftsministeriums zugeht, erhalten alle in Frage kommenden Mitglieder Nachricht. Von Erinnerungen, die den Stand der Angelegenheit nicht beschleunigen können, bitten wir abzusehen.

Abgabe von Schreibmaschinen-Unterlagen

Schreibmaschinen-Unterlagen als Wollfilz dürfen grundsätzlich nicht mehr abgesetzt werden, weil sie in der positiven Liste der Reichsstelle für Wolle und andere Tierhaare, in der die noch abhebbaren Artikel genannt sind, nicht aufgeführt werden. Die Reichsstelle für Kleidung und verwandte Gebiete hat sich jedoch damit einverstanden erklärt, daß die im Einzelhandel vorhandenen Restbestände an Verbraucher abgegeben werden. Die Abgabe muß ohne Bezugschein erfolgen, da dieser Artikel nicht unter die bezugsbeschränkten Waren fällt.

In Ballen vorhandener Wollfilz darf jedoch nicht mehr zur Schreibmaschinen-Unterlagen zugeschnitten werden. Wenn eine Fachfirma die in dieser Form noch vorhandenen Vorräte für einschlägige Zwecke verwenden will, muß sie bei der Reichsstelle für Kleidung und verwandte Gebiete, Berlin W 50, Budapester Straße 49, einen Antrag auf Erteilung einer Ausnahmegenehmigung stellen.

Die bezugscheinfreie Abgabe von Schreibmaschinen-Unterlagen aus Saarfilz (ohne Beimischung von Wolle) ist nach wie vor statthaft, da derartige Unterlagen in der positiven Liste ausdrücklich genannt sind.

Sachgruppe X: Kunstgewerbe, Papier- und Spielwaren

Papierausstattung schleunigst dem Verbraucher zuführen

Die Reichsstelle für Papier und Verpackungswesen hat sich in Zusammenarbeit mit der Fachabteilung Papier, Schreibwaren und Bürobedarf bemüht, durch geeignete Maßnahmen die Versorgungsschwierigkeiten bei Schreibpapier und Briefumschlägen so weit wie möglich zu beheben.

Der Briefumschlag- und Papierausstattungsindustrie sowie dem Papiergroßhandel ist von den zuständigen Stellen aufgegeben worden, unter Einsatz ihrer Lagerbestände die Belieferung des Einzelhandels vorzunehmen. Außerdem läuft noch die Sonderaktion, bei der durch Ausgabe von Einkaufscheinen eine zusätzliche Belieferung des Einzelhandels mit Schreibpapier und Briefumschlägen erreicht werden soll.

Es ist selbstverständlich, daß die eingeleiteten Maßnahmen gegenüber den Verbrauchern nur dann voll zur Auswirkung kommen können, wenn auch der Einzelhandel seine Vorräte unverzüglich zur Deckung des Bedarfs der Verbraucherschaft voll einsetzt. Es muß erwartet werden, daß jeder Papierwarenhändler sich der Verantwortung bewußt ist, die er gerade in der gegenwärtigen Zeit im Hinblick auf die Bedeutung, die dem Briefpapier als Mittler des Schriftverkehrs zwischen Front und Heimat zukommt, trägt. Prüfungen, die gemeinsam mit der Reichsstelle für Papier und Verpackungswesen ausgeführt wurden, haben ergeben, daß bisher noch nicht in allen Fällen dieser Notwendigkeit Rechnung getragen wurde.

Sachgruppe XI: Rundfunk

Rundfunkinstandsetzer-Verlängerung der Übergangsbestimmungen für Angehörige der Wehrmacht

Mit seinem Schreiben vom 7. Mai 1940 hat der Leiter der Wirtschaftsstufe Einzelhandel festgelegt, daß die Übergangsbestimmungen für den Erwerb der Berufsbezeichnung „Rundfunkinstandsetzer“ bis zum 31. März 1942 gelten, da der Erwerb der Berufsbezeichnung in der Regel nur durch die Ablegung der Ausbildungsabschlussprüfung möglich ist.

Die Wirtschaftsstufe Einzelhandel hat der Sachgruppe Rundfunk neuerdings mitgeteilt, daß solche Antragsteller, die nach Erlaß dieser Bestimmungen — jedoch vor dem 1. Januar 1941 — zur Wehrmacht einberufen worden sind, auch nach Beendigung des Krieges auf dem in den Übergangsbestimmungen festgelegten Weg die Bezeichnung „Rundfunkinstandsetzer“ erwerben können.

Das gleiche gilt für den Erwerb der Ausbildungsbefugnis.

Das Gasthaus

Mitteilungen der Wirtschaftsgruppe Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe Danzig-Westpreußen

Herausgegeben von der Wirtschaftskammer Danzig-Westpreußen, Abt. Fremdenverkehr und Unterabteilung Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe. Geschäftsstelle Danzig, Langermarkt 43, Fernruf 234 17/234 25. (Nachdruck nur mit Erlaubnis des Herausgebers gestattet)

Die Bewirtschaftung von Schalenwild

von Dipl. Landwirt Robert Schroeder in der Hauptvereinigung der Deutschen Biehwirtschaft

Nach Erlaß der Anordnungen der Biehwirtschaftsverbände über die Abgabepflicht für inländisches Schalenwild bestehen nunmehr im gesamten Reichsgebiet für diese Wildarten die gleichen Ablieferungs- und Lenkungsmaßnahmen, die die Versorgung der größeren und wichtigen Verbrauchsplätze mit Wildbret erleichtern sollen. Daher ist es erforderlich, daß alle in Frage kommenden Berufskreise sich genauestens an diese Vorschriften halten und dementsprechend auch verfahren. Da auch viele Eigentümer und Inhaber von Gaststätten und Hotels usw. gleichzeitig jagdausübungsrechtlich sind, seien hier die wichtigsten Bestimmungen der genannten Anordnungen zusammengefaßt.

In jedem Jagdrevier bleiben 25 % des erlegten Schalenwildes zur freien Verfügung, während 75 % dem Wildhandel zugeführt werden müssen. Die 25 % können unter Anrechnung der Reichsfleischkarte zur Selbstversorgung des Jagdausübungsberechtigten zur Abgabe an Einzelverbraucher, Großverbraucher wie Hotels, Gastwirtschaften, Kantinen und dergleichen, wie auch zur Abgabe an den Wildhandel verwendet werden. Auf besonderen Antrag kann ein jagdausübungsrechtlicher Hotel- und Gaststättenbesitzer in besonders gelagerten Fällen auch von der Abgabe der 75 % an den Wildhandel durch den zuständigen Biehwirtschaftsverband in gewissem Umfang befreit werden. In einigen Biehwirtschaftsverbänden ist die Belieferung der Großverbraucher durch den Wildhandel beschränkt worden.

Der Jagdausübungsrechtliche hat den Abschuh von Schalenwild binnen 3 Tagen mittels Abschuhmeldung dem Ernährungsamt, Abt. B, anzuzeigen, in dessen Bereich das Wild erlegt worden ist. Die dabei vorgeschriebenen Angaben sind gut leserlich und lückenlos zu machen, damit seitens des Ernährungsamtes eine ordnungsmäßige Verrechnung ohne zeitraubende Rückfrage möglich ist. Bei ganzer oder teilweiser Verbringung in den Bereich eines anderen Ernährungsamtes hat der verbringende Jagdausübungsrechtliche dieses mit Abgabe der Abschuhmeldung D dem Ernährungsamt besonders anzugeben. Die Jagdausübungsrechtlichen sind weiter verpflichtet, wenn das Schalenwild ganz oder zum Teil zur Selbstversorgung dient, dem für ihren Wohnort zuständigen Ernährungsamt, Abt. B, binnen einer Woche nach der Verwendung die entsprechenden Markenabschnitte einzureichen. Ist der Jagdausübungsrechtliche Selbstversorger, so muß er statt dessen die anrechnungspflichtigen Mengen abgeben. Bei ganzer oder teilweiser Abgabe unmittelbar an Verbraucher hat er sich die entsprechenden Markenabschnitte auszuhändigen zu lassen und diese ebenfalls innerhalb einer Woche an das für seinen Wohnort zuständige Ernährungsamt abzugeben. Wird dagegen das Schalenwild an gewerbliche Betriebe abgegeben — hierunter fallen nicht allein wie bei der 75prozentigen Ablieferungspflicht die Wildhandelsbetriebe, sondern auch Gaststätten und Speisewirtschaften und dergl. —, dann entfällt für den Jagdausübungsrechtlichen die Verpflichtung der Einziehung der Markenabschnitte und deren Weiterreichung an das Ernährungsamt. Die gewerblichen Betriebe müssen gemäß § 166 der Anordnung Nr. 1 der Hauptvereinigung monatlich, und zwar bis zum 5., nach einem bestimmten Meldeverfahren mit dem Ernährungsamt, Abt. B, abrechnen.

Die Anrechnung erfolgt bei Verwendung des Schalenwildes zur Selbstversorgung des Jagdausübungsrechtlichen bei ganzen Stücken mit 15 % des gesamten Gewichts und bei Teilstücken mit

30 % des Gewichts der Teilstücke. Wird das Schalenwild vom Jagdausübungsrechtlichen ganz oder teilweise unmittelbar an Verbraucher abgegeben, so werden dagegen bei ganzen Stücken 25 % des Gesamtgewichts und bei Teilstücken 50 % des Gewichts der Teilstücke auf die Reichsfleischkarte angerechnet, während Ragout (Kopf, Hals, Brust und genueßfähige Abfälle) markenfrei ist und daher nicht angerechnet wird. Gewerbliche Betriebe (Wildhandel, Gaststätten, Krankenhäuser und dergl.) haben für Teilstücke ebenfalls 50 % des Gesamtgewichts der Teilstücke durch Bedarfsnachweise dem Ernährungsamt gegenüber zu belegen. Sofern ganze Stücke zerwirkt bzw. ausgeschlachtet werden, ist die nach der Zerwirkung tatsächlich verbleibende Menge, mindestens jedoch 50 % des Gesamtgewichts auf Markenabschnitte abzugeben. Die gewerblichen Betriebe haben Schalenwild in zweifacher Menge, also im Verhältnis 1:2, auf die für die Abschnitte festgelegten Gewichtsmengen abzugeben.

Die Abgabe des Wildragouts erfolgt ohne Abschnitte. In einigen Fällen sind jedoch Speisewirtschaften, Hotels und Gaststätten dazu übergegangen, für Ragoutgerichte Fleischmarken zu fordern oder auf den Speiselarten Wildragout gegen 50 g Fleischmarken zu deklarieren, aber das Gericht Wildgulasch zu verabfolgen. Wildgulasch ist markenpflichtig unter der Voraussetzung, daß hierfür die markenpflichtigen Teile wie Keulen, Rüden und Blätter verwendet werden. Die Herstellung von Gulasch aus Ragoutteilen ist zwar nicht üblich, sie könnte jedoch erfolgen in der Absicht, sich auf diese Art und Weise Bedarfsnachweise zu verschaffen. Die bereits erwähnte unrichtige und irreführende Deklaration ist unzulässig.

Vielfach hört man noch von Gaststätten die Ansicht vertreten, daß bei den abzugebenden Wildfleischportionen für die Berechnung das Gesamtgewicht bzw. Rohverkaufsgewicht des Wildstückes zugrunde zu legen ist. Diese Auffassung ist jedoch irrig. Der Gastwirt hat bei einem Wildfleischgericht, z. B. mit 100 g Fleisch, von einem zum Braten fertiggemachten rohen Fleischstück im Gewicht von 200 g auszugehen. Der Gast darf also auch für 100 g Fleischmarken nicht 200 g zubereitetes Wildfleisch auf den Teller erwarten. Der Wildhandel hat beim Verkauf an den Verbraucher entsprechend zu verfahren.

Auch hier ist von dem rohen Fleischstück auszugehen und den Kunden im Geschäft z. B. für 250 g Fleischwaren 500 g markenpflichtiges Wildfleisch, so wie es gesehen ist, d. h. mit eingewachsenen Knochen zu verabfolgen. Diese Regelung steht mit der Bedarfsnachweisführung der gewerblichen Betriebe den Ernährungsämtern gegenüber voll und ganz im Einklang. Nach den Bestimmungen der Hauptvereinigung der Deutschen Biehwirtschaft haben nämlich die gewerblichen Betriebe (Wildbrethändler, Gaststätten und dergl.), die Schalenwild zerwirken, die nach der Zerwirkung tatsächlich verbleibende Menge, mindestens jedoch 50 v. H. des Gesamtgewichts auf Markenabschnitte abzugeben. Dadurch ist den gewerblichen Betrieben ein gewisser Spielraum gegeben, so daß die bei der weiteren Zerteilung und Zerwirkung in kleinere Stücke entstehenden geringfügigen Aufbau- und Schwundverluste hingenommen werden können. Die Abwälzung dieser Verluste auf die Verbraucherschaft ist daher unzulässig.

In den Bestimmungen der Hauptvereinigung der Deutschen Biehwirtschaft ist wiederholt vom Gesamtgewicht und von dem

Gewicht des vollständig zerwirkten Schälenwildstüdes die Rede. In den beteiligten Kreisen wird außerdem sehr oft die Bezeichnung „Roheinlaufsgewicht“ gebraucht. Die letztere Bezeichnung deckt sich mit dem Begriff „Gesamtgewicht“ und ist hierunter das aufgebroschene Stück Wild in der Dede zu verstehen, so wie es vom Jäger in den Verkehr gebracht wird. Gesamtgewicht ist also das Gewicht des zerlegten Stüdes abzüglich des Gewichts des Aufbruchs bzw. des Geweides. Das Gesamtgewicht wird auch vom Jagdausübungsberechtigten in der Abschuhmeldung D angegeben. Das nach der Zerwirkung verbleibende Gewicht der markenpflichtigen Teile ist gleichzusetzen mit dem Gesamtgewicht ab-

jüchlich Abgang für Wildragout und Dede mit Läufen bzw. Gängen.

Für die Schälenwildbewirtschaftung sind folgende gesetzliche Grundlagen maßgebend: Die §§ 164 bis 168 der Anordnung Nr. 1/41 der Hauptvereinigung der Deutschen Viehwirtschaft vom 20. 12. 40 und die Anordnung Nr. 1 g der genannten Hauptvereinigung vom 20. 8. 41. Letztere ist im Verkündungsblatt des Reichsnährstandes Nr. 52 vom 30. 8. 41 veröffentlicht und am gleichen Tage in Kraft getreten. Mit dieser Anordnung sind die §§ 164 Abs. 4 und 5 und der § 165 Abs. 1 der bereits erwähnten Anordnung Nr. 1 vom 20. 12. 40 neugefaßt worden.

Feldküchentage

An zwei Tagen in der Woche wird nun in allen deutschen Gaststätten außer dem Stammgericht nur eine einzige Mahlzeit auf der Speisekarte stehen, das Feldküchengericht. Es wird nach Rezepten des

Instituts für Kochwissenschaft hergestellt werden, das vor einigen Monaten gemeinsam vom Oberkommando des Heeres und der

Hermann-Esler-Forschungsgemeinschaft für Fremdenverkehr gegründet worden ist. Die junge Zusammenarbeit zwischen den beiden Organisationen, die auf dem Gebiete der Ernährung die größte Zahl von Menschen zu betreuen haben, der Wehrmacht und dem Gaststättengewerbe, trägt ihre ersten sichtbaren Früchte. Ob es der Gast im „Europäischen Hof“, ob es der Gast im „Schwarzen Bod“ oder im nächsten Bierlokal ist, jeder soll sich an den beiden Tagen mit dem Bewußtsein an den Tisch setzen, daß seine Mahlzeit die gleiche ist, die zur gleichen Zeit für Millionen von Soldaten angerichtet wurde, einfach und bestmöglich. Jeder wird sich in dem Bereich seiner gewohnten Gaststätte unter den Verpflegungsgrundsatz gestellt sehen, der für alle Soldaten gilt, nämlich zu essen, „was es gibt“.

Die fundamentale Wahrheit, daß eine Armee, nach einem Ausspruch Napoleons, „mit dem Magen marschiert“, die Tatsache ferner, daß der Soldat über keine oder nur sehr bescheidene Ausweichmöglichkeiten in der Ernährung verfügt, haben die Truppenverpflegung zu einer ganz besonders verantwortungsvollen Tätigkeit und den Feldkoch in der langen Kette vom Verpflegungsmagazin bis zur Feldküche zum wichtigsten Manne gemacht. Wenn man die „einzeilige Speisekarte“ — sie braucht nicht immer einen Eintopf zu bedeuten, die Anordnung für das Gaststättengewerbe spricht von einem Eintopf- oder Tellergericht, so wie ja auch die moderne Feldküche nicht nur Eintopfgerichte herstellt — nun auch auf das zivile Leben überträgt, so ergeben sich daraus für die Gaststätten offensichtlich ähnliche Folgerungen wie für die Truppenernährung. Gerade die Kennzeichnung als Feldküchengericht verpflichtet jeden Koch zu besonderer Sorgfalt, selbst wenn ihm die Grenzen hier enger gesteckt sein mögen als sonst. Sie verpflichtet aber auch jeden Gast zur selbstverständlichen Einsicht in die Notwendigkeiten dieses Krieges. Daß die neue Einrichtung eine besonders ergiebige, auf die Jahreszeiten und die jeweilige Versorgung abgestimmte Verbrauchsregelung gestattet, bedarf keiner weiteren Erläuterung. Die Entlastung ferner, die die Gaststätten mit ihrem starken Personalmangel durch die Feldküchentage erfahren, muß schließlich in irgendeiner Form auch dem Gast wieder zugute kommen.

Die Einführung des „zivilen“ Feldküchengerichts hat aber noch eine andere, für die künftige Entwicklung der Ernährungspraxis nicht unwesentliche Bedeutung. Es bietet sich die erste größere Gelegenheit, einiges von dem, was die Wehrmacht an praktischen Ergebnissen aus ihrem seit Jahren intensiv betriebenen Studium der Ernährungslehre und Verpflegungstechnik gewonnen hat, auch für den nichtmilitärischen Bereich nutzbar zu machen. Der wissenschaftliche Leiter des Frankfurter Institutes, Dr. Ziegelmayer vom Oberkommando des Heeres, hat als allgemeine ernährungspolitische Richtlinien für die Kriegszeit und spätere Friedenszeit einmal folgendes bezeichnet: Die Verwertung des bisher Unverwerteten, die Schaffung von hochwertigen Austauschstoffen, die Haltbarmachung von Lebensmitteln unter möglichst großer Bewahrung des Nährwerts, die qualitative Verbesserung der Lebensmittelproduktion und die Erzeugung neuartiger Lebensmittel unter Heranziehung neuer oder bisher wenig benutzter Rohstoffe. Die Richtlinien umschließen im einzelnen ein für den Fernerstehenden kaum übersehbares Programm, vom Ausbau der Reimlingswirtschaft und der Gewinnung von Milcheiweiß, von Fisch-eiweiß, Bierhefe und Tomatenmark bis zur Förderung der Gefrier- und der Trodtkonserve in Pulverform. Die Essenz aus einer umfangreichen wissenschaftlichen Literatur, aus einer langen Reihe von praktischen Versuchen hat man, soweit dies für die Bedürfnisse eines Feldheeres als brauchbar erschien, in ein kleines handliches Buch von knapp über hundert Seiten gegossen, das Feldkochbuch, das einzige seiner Art in allen Armeen.

Man wird das, was für den Soldaten als richtig und nützlich erkannt worden ist, gewiß nicht in toto auf alle anderen übertragen können. Vieles wird sich heute auch noch gar nicht übertragen lassen. Die hervorragenden Erfahrungen, die man in der Soldatenernährung zum Beispiel mit der Anreicherung der Speisen durch Sojamehl gemacht hat, können anderen so lange nicht zur Verfügung gestellt werden, wie das Sojamehl nicht in ausreichenden Mengen da ist. Die große Nährmittelindustrie, die aus dem Bedürfnis der Truppenverpflegung nach neuartigen, vollwertigen Nahrungsmitteln entstanden ist, wird auch noch in der nächsten Zukunft vor allem für die Wehrmacht und nicht für den zivilen Bedarf arbeiten müssen. Aber solche Korrekturen und Einschränkungen ergeben sich von selbst; sie vermögen den Wert der Arbeit nicht zu vermindern, die in den militärischen Forschungsstätten und Lehrküchen schließlich auch für die allgemeine Ernährungspraxis, früher oder später sogar für den Haushalt des einzelnen, geleistet wird.

(Der „Frankfurter Zeitung“ Nr. 11—12 v. 7. 1. 1942 entnommen.)

Effektive



S u r o l
Wein-Essig
Ceka-Essig
Komet-Essig
Essiggemüse
Gemüse-Salate
Kühne-Senfwürze

Kenner trinken nur

Süssmost

mit dieser Wertmarke aus der

Danziger Süßmosterei »Flüssiges Obst«

Grabengasse 6

Tel. 261 72

Zur Zeit nur beschränkt lieferbar



Palmenbaum-Liköre

Achtung, sehr wichtig! Aufbewahren!

Erscheint jetzt regelmäßig

Rezeptdienst des Instituts für Kochwissenschaft

Gemeinschaftswerk des Oberkommandos des Heeres
und der Hermann-Esser-Forschungsgemeinschaft
für Fremdenverkehr

I. Fleischlos:

Kartoffelwidel mit Sauerkohlsalat

Menge für 10 Personen	Menge	Abfall
Zutaten: Kartoffelwidel:	Kartoffeln 4000 g	1000 g
	Mehl 500 g	—
	Semmelmehl 100 g	—
	Fett 100 g	—
	Salz	—
Sauerkohlsalat:	Sauerkohl 2500 g	—
	Gewürzgurken 150 g	—
	Zwiebeln 100 g	20 g
	Öl 30 g	—
	Essig 125 g	—
	Zucker 50 g	—
	Salz	—

Vorbereitung: 40 Minuten. Kartoffeln schälen, Sauerkohl kurz schneiden, Gurken klein schneiden, Zwiebeln haden.

Zubereitung: 30 Minuten. Kartoffeln kochen, abgießen und quetschen. Erkalten mit Salz und Mehl zu einem festen Teig verkneten. Semmelmehl in Fett rösten, den fingerdick ausgerollten Teig damit bestreuen, zur Rolle aufrollen, zu etwa 8 Zentimeter langen Stücken schneiden, in eine gefettete Bratpfanne legen und 20 Minuten in mittelheißem Ofen baden.

Sauerkohl mit den übrigen Zutaten mischen. Eine Stunde ziehen lassen.

Markenabgabe: 15 Gramm Fett, 100 Gramm Brot.

Nährwert in einer Portion: 16,6 Gramm Eiweiß, 16,4 Gramm Fett, 140,5 Gramm Kohlehydrate, 759,4 Kalorien.

Kartoffelklöße mit Sauerkohl auf italienische Art

Menge für 10 Personen	Menge	Abfall
Zutaten: Kartoffelklöße:	Kartoffeln 4000 g	1000 g
	Mehl 250 g	—
	Mustat	—
	Salz	—
	Fett 70 g	—
	Semmelmehl 100 g	—
Sauerkohl:	Sauerkohl 2500 g	—
	Sped 30 g	—
	Knoblauch 2 g	—
	Rümmel	—
	Salz	—

Vorbereitung: 60 Minuten. Kartoffeln in der Schale kochen, abziehen und quetschen. Sped würfeln, Knoblauch und Rümmel baden.

Zubereitung: 40 Minuten. Die erkalte Kartoffelmasse mit dem Mehl verkneten, salzen und mit Mustat abschmeiden. Klöße von etwa 100 g formen und in kochendem Wasser 15 Minuten ziehen lassen. Semmelmehl in Fett bräunen und über die Klöße geben.

Sauerkohl mit Knoblauch und Rümmel kochen. Aus Sped und Mehl eine Schwitze herstellen, zum Sauerkohl geben und einige Minuten mitkochen lassen.

Markenabgabe: 10 g Fett, 50 g Brot.

Nährwert in einer Portion: 13,6 g Eiweiß, 8,58 g Fett, 95,7 g Kohlehydrate, 527,92 Kalorien.

Gedünsteter Fisch in Lauch mit Salzkartoffeln

Menge für 10 Personen	Menge	Abfall
Zutaten: Fisch:	Fisch auch Klippfisch 2000 g	500 g
	Lauch 3000 g	600 g
	Fett 50 g	—
	Zitrone 1 Stück	—
	Petersilie 50 g	—
Salzkartoffeln:	Kartoffeln 5000 g	1250 g
	Salz	—

Vorbereitung: 60 Minuten. Fisch enthäuten. Klippfisch vier Tage unter öfterem Wasserwechsel wässern. In Portionen schneiden und mit Zitronensaft und Petersilie marinieren. Lauch putzen, in Stücke schneiden und waschen.

Zubereitung: 40 Minuten. Lauch in Fett 15 Minuten dünsten. Fisch zugeben und mit etwas Lauch bedecken. In mittelheißem Ofen gar dünsten.

Markenabgabe: 5 g Fett.

Nährwert in einer Portion: 77,3 g Eiweiß, 8,5 g Fett, 80,0 g Kohlehydrate, 723,6 Kalorien

50-Gramm-Fleischgericht:

Gefüllte Griektörtchen mit Rote-Rüben-Gemüse

Menge für 10 Personen

Zutaten:	Menge	Abfall
Griektörtchen:	Fleisch 500 g	125 g
	Grieß 750 g	—
	Zwiebeln 25 g	5 g
	Milch 20 g	—
	Milch 2,5 l	—
	Fett 100 g	—
	Salz	—
Rote-Rüben-Gemüse:	Rote Rüben 3500 g	700 g
	Sped 50 g	—
	Mehl 50 g	—
	Zwiebeln 50 g	10 g
	Salz	—

Vorbereitung: 40 Minuten. Fleisch würfeln, durch den Wolf drehen. Rote Rüben waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln haden.

Zubereitung: 60 Minuten. Das gehackte Fleisch mit Fett und Zwiebeln kurz dünsten und abschmeiden. Milch kochen, Grieß und Milch einrühren, 4 Minuten kochen lassen, auf ein Brett geben und 1 Zentimeter dick ausbrüden. Das Fleisch darauf streichen, mit Grießmasse bedecken und abkühlen lassen. Runde Formen ausstechen und in der Pfanne auf beiden Seiten braten. Zwiebeln und Mehl in Sped bräunen. Rote Rüben zugeben, mit Wasser oder Brühe auffüllen. 35 Minuten kochen lassen und abschmeiden.

Markenabgabe: 50 Gramm Fleisch, 15 Gramm Fett.

Nährwert in einer Portion: 25,0 Gramm Eiweiß, 22,5 Gramm Fett, 92,4 Gramm Kohlehydrate, 685,49 Kalorien.

50-Gramm-Eintopfgericht

Seltischer Graupentopf

Menge für 10 Personen

Zutaten:	Menge	Abfall
Blutwurst	500 g	—
Graupen	800 g	—
Kartoffeln	2200 g	550 g
Sellerie	150 g	37 g
Lauch	60 g	15 g
Fett	40 g	—
Petersilie	—	—
Majoran	—	—
Salz	—	—

Vorbereitung: 27 Minuten. Wurst würfeln, Kartoffeln schälen, würfeln, Suppengemüse in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln in Streifen schneiden.

Zubereitung: 120 Minuten. Die Graupen trocken im Ofen rösten, bis sie leicht gelb sind, mit Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Die Suppengemüse (Lauch und Sellerie) beigegeben. Bei schwacher Hitze im Ofen langsam kochen. Nach einer Stunde die Kartoffeln und das Suppengemüse zugeben und salzen. Die Wurst und Zwiebeln anbraten, an das garte Gericht geben und mit Salz, Petersilie und Majoran abschmeiden.

Markenabgabe: 50 Gramm Fleisch, 5 Gramm Fett.

Nährwert in einer Portion: 18,2 Gramm Eiweiß, 11,7 Gramm Fett, 106,0 Gramm Kohlehydrate, 598,0 Kalorien.

II. 50 g Fleisch:

Kartoffelfritadellen mit braunem Würzfleisch

Menge für 10 Personen

Zutaten:	Menge	Abfall
Fritadellen:	Kartoffeln 4000 g	1000 g
	Mehl 50 g	—
	Zwiebeln 50 g	10 g
	Fett 100 g	—
	Salz	—
braunes Würzfleisch:	Rindfleisch 500 g	100 g
	Mehl 50 g	—
	Gewürzgurken 250 g	—
	Essig	—
	Vorbeerblatt	—
	Salz	—

Vorbereitung: 70 Minuten. Fleisch würfeln, Zwiebeln haden, Gurken klein schneiden. Die Kartoffeln in der Schale kochen, abziehen und quetschen.

Zubereitung: 70 Minuten. Zwiebeln im Fett rösten und mit dem Salz zur Kartoffelmasse geben. Kloße formen und

diese in Mehl wälzen und auf beiden Seiten baden. Fleisch mit den Zwiebeln scharf anbraten. Mehl einstäuben, mit Brühe oder Wasser auffüllen und kochen bis das Fleisch gar ist Gurken begeben und mit Essig und Salz abschmecken.

Markenabgabe: 50 g Fleisch, 10 g Fett.

Nährwert in einer Portion: 13,8 g Eiweiß, 13,3 g Fett, 71,7 g Kohlehydrate, 474,24 Kalorien.

Kalbsfricassee mit Salzkartoffeln

Menge für 10 Personen

Zutaten:	Menge	Abfall
Kalbfleisch	500 g	125 g
Mohrrüben	150 g	33 g
Sellerie	75 g	20 g
Zwiebeln	100 g	20 g
Fett	50 g	—
Mehl	60 g	—
Petersilie	30 g	7 g
Zitrone	50 g	25 g
Milch	0,5 l	—
Vorbeerblatt		
Nelken		
Thymian		
Salz		
Salzkartoffeln: Kartoffeln	4000 g	1000 g
Salz		

Vorbereitung: 30 Minuten. Fleisch würfeln. Mohrrüben, Sellerie, Zwiebeln schälen, Zwiebeln mit 2 Nelken spiden. Kartoffeln schälen.

Zubereitung: 90 Minuten. Fleisch mit 1,5 l Wasser ansetzen. Beim Kochen Schaum vorsichtig entfernen, salzen, Mohrrüben, Zwiebeln, Sellerie und 1 Vorbeerblatt begeben. Langsam 1 Stunde kochen lassen. Aus dem Mehl und Fett eine Schwitze herstellen. Wenn das Fleisch gar ist, Vorbeerblatt herausnehmen. Das Fleisch in einen anderen Topf legen. Mohrrüben und Sellerie in Scheiben schneiden und dem Fleisch begeben. Die Fleischbrühe zur Schwitze geben, eine Tunke herstellen und 10 Minuten kochen lassen. 1/2 l Milch kochend zugießen und die mit dem Fleisch gekochte Zwiebel beifügen. Noch 5 Minuten kochen lassen, diese Tunke durch ein Spießsieb treiben und über das Fleisch geben. Zum Schluß die gehackte Petersilie und den Zitronensaft zugeben.

Markenabgabe: 50 g Fleisch, 5 g Fett.

Nährwert in einer Portion: 13,9 g Eiweiß, 4,3 g Fett, 70,8 Kohlehydrate, 347,27 Kalorien.

III. Topfgericht

Rote Rübentopf

Menge für 10 Personen

Zutaten:	Menge	Abfall
Rote Rüben	2000 g	400 g
Kartoffeln	2500 g	625 g
Zwiebeln	100 g	20 g
Weißkohl	2000 g	400 g
Mehl	70 g	—
Speck	100 g	—
Petersilie	50 g	10 g
Salz		

Kein Geschäftsmann bleibt ohne Werbung!



Seit 1804

das gute

Fischer-Bier

BRAUEREI R. FISCHER
Danzig-Neufahrwasser

Vorbereitung: 40 Minuten. Speck würfeln. Rote Rüben schälen, waschen. Weißkohl waschen und in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln. Zwiebeln baden.

Zubereitung: 70 Minuten. Zwiebeln im Speck bräunen. Rote Rüben zugeben, mit Wasser oder Brühe auffüllen, salzen, 30 Minuten kochen lassen. Weißkohl und Kartoffeln hinzugeben und gar kochen. Zuletzt mit dem in kaltem Wasser angerührten Mehl binden.

Markenabgabe: 10 g Fett.

Nährwert in einer Portion: 9,7 g Eiweiß, 8,2 g Fett, 62,8 g Kohlehydrate, 373,5 Kalorien.

Mohrrübentopf mit Schweinefleisch

Menge für 10 Personen

Zutaten:	Menge	Abfall
Fleisch	500 g	125 g
Kartoffeln	5000 g	1250 g
Mohrrüben	3000 g	660 g
Zwiebeln	100 g	20 g
Petersilie		
oder Majoran		
Salz		

Vorbereitung: 40 Minuten. Fleisch in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, würfeln, Mohrrüben schälen und würfeln, Zwiebeln fein schneiden.

Zubereitung: 60 Minuten. Das Fleisch mit Zwiebeln schwach anbraten und mit wenig Brühe oder Wasser auffüllen. Mohrrüben und Kartoffeln zugeben, würzen und gar kochen. Petersilie ans fertige Gericht geben und abschmecken.

Markenabgabe: 50 g Fleisch.

Nährwert in einer Portion: 15,9 g Eiweiß, 8,6 g Fett, 100,6 g Kohlehydrate, 577,6 Kalorien.

Rottkohl mit gebratenen Apfelscheiben und Kartoffelbrei

Menge für 10 Personen

Zutaten:	Menge	Abfall
Rottkohl:		
Rottkohl	3500 g	525 g
Fett	100 g	—
Zwiebeln	100 g	20 g
Apfel	500 g	75 g
Rotwein	0,06 l	—
Zucker	15 g	—
Essig		
Nelken		
Salz		
Kartoffelbrei:		
Kartoffeln	5000 g	1250 g
Milch	1 l	—
Salz		

Vorbereitung: 35 Minuten. Rottkohl putzen, waschen und hobeln. Zwiebeln baden. Apfel schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen.

Zubereitung: 60 Minuten. Die Zwiebeln in Fett dünsten. Den Rottkohl sowie Rotwein, Zucker, Salz, Nelken und Essig zugeben. Langsam gar dünsten.

Dieses Gemüse muß bei der Fertigstellung ohne Flüssigkeit sein.

Die in der Pfanne gebratenen Apfelscheiben auf dem Rottkohl anrichten.

Markenabgabe: 10 g Fett.

Nährwert in einer Portion: 13,7 g Eiweiß, 10,3 g Fett, 101,4 g Kohlehydrate, 567,7 Kalorien.

Gurkengraupen

Menge für 10 Personen

Zutaten:	Menge	Abfall
Graupen	800 g	—
Fett	50 g	—
Zwiebeln	100 g	20 g
Gewürzgurken	500 g	—
Petersilie		
Salz		

Vorbereitung: 10 Minuten. Graupen waschen, Gurken klein schneiden, Petersilie baden.

Zubereitung: 90 Minuten. Die Graupen in Brühe oder Wasser kochen. Zwiebeln in Fett dünsten, zugeben und alles gar kochen. Die Gewürzgurken und Petersilie zugeben, mit Salz und Gurkenbrühe abschmecken.

Bemerkung: Gurken dürfen niemals mitkochen.

Markenabgabe: 5 g Fett.

Nährwert in einer Portion: 10,0 g Eiweiß, 6,9 g Fett, 61,5 g Kohlehydrate, 357,3 Kalorien.

Krautwidel mit weißer Tunke und Salzkartoffeln

Menge für 10 Personen	Menge	Abfall
Zutaten: Krautwidel:		
Weißkohl	5000 g	1000 g
Fleisch	500 g	125 g
Zwiebeln	75 g	15 g
Knoblauch	1 g	—
Salz	5 g	—
Paprika	2 g	—
Tunke:		
Fett	75 g	—
Milch	0,75 l	—
Mehl	75 g	—
Rümmel	2 g	—
Salzkartoffeln:		
Kartoffeln	4000 g	1000 g
Salz		

Vorbereitung: 15 Minuten. Fleisch durch den Wolf drehen. Weißkohl waschen und entblättern. Die kleinen Blätter durch den Wolf drehen und unter das Fleisch legen. Zwiebeln und Rümmel haben.

Zubereitung: 60 Minuten. Zwiebeln dünsten, Knoblauch und Fleisch beigegeben. Mit Paprika, Petersilie und Salz würzen. Kohlblätter abwellen. Große Blätter mit dem Fleisch füllen, einrollen, in eine gefettete Bratpfanne legen, wenig Brühe oder Wasser beigegeben und im Ofen garshmoren.

Zur Tunke: Eine helle Schwitze bereiten. Milch und 0,75 l Brühe zufügen und 10 Minuten kochen lassen. Den gehackten Rümmel beigegeben und mit Salz abschmecken.

Markenabgabe: 50 g Fleisch, 10 g Fett.

Nährwert in einer Portion: 21,7 g Eiweiß, 15,8 g Fett, 88,4 g Kohlehydrate, 598,35 Kalorien.

Bekanntmachungen : Verordnungen

Preisordnung für das Gaststättengewerbe im Regierungsbezirk Danzig vom 18. 11. 1941 genau beachten

Es wird wiederholt darauf hingewiesen, daß jeder Inhaber eines Gaststätten- oder Beherbergungsbetriebes verpflichtet ist, die Bestimmungen der oben angeführten Preisordnung bis ins kleinste in seinem Betrieb durchzuführen. Es liegen eine Reihe von Beschwerden der Preisbehörden vor, nach denen Inhaber von Gaststätten erklärt hätten, die betr. Bestimmung sei ihnen unbekannt.

Wir machen darauf aufmerksam, daß eine Unkenntnis der Anordnung nicht vor Strafe schützen kann und empfehlen jedem Betriebsinhaber dringend, sich den Inhalt der Preisordnung zu eigen zu machen.

Der Text der Preisordnung ist erschienen in Nr. 75 des Verordnungsblattes des Reichsstatthalters vom 22. 11. 1941 in Nr. 23 der Beilage zur „Danziger Wirtschaftszeitung“ und in der „Gaststätte im deutschen Osten“.

An fleischlosen Tagen sind nach dieser Anordnung die Gedebe im Preis niedriger zu halten.

Preise für Flaschenbier

Preisordnung für das Gaststättengewerbe im Regierungsbezirk Danzig vom 18. 11. 1941.

Unterm 16. Januar 1942 hat der Herr Regierungspräsident — Preisüberwachungsstelle — folgende Änderungen des § 2 Absatz 6 erlassen:

„Die Preisordnung für das Gaststättengewerbe im Regierungsbezirk Danzig vom 18. 11. 1941 § 2 Absatz 6 erhält folgende Fassung:

(6) Verkauf von Flaschenbier über die Straße:

	$\frac{3}{10}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$ Liter
Lager- oder Malzbier	21	22	33 Rpf
Elbinger Pilsener	25	28	42 Rpf
Ulrich Spezial	25	28	42 Rpf

Betriebe, die am 30. September 1940 bereits Flaschenbier über die Straße verlaufen haben, dürfen diesen Verkauf nicht einstellen.“

Wir bitten alle Betriebsführer, den ihnen vorliegenden Text der Preisordnung entsprechend zu ändern.

Preise für alkoholfreie Heißgetränke im Reg.-Bez. Danzig

In jüngster Zeit werden in fast allen Gaststätten alkoholfreie Heißgetränke zum Ausschank gebracht. Der Einkaufspreis des Getränkes ist sehr verschiedener Höhe. Der Regierungspräsident — Preisüberwachungsstelle — hat genehmigt, daß alkoholfreie Heißgetränke nach den Preisspannen

Gruppe I	80 %
Gruppe II	100 %
Gruppe III	150 %

berechnet werden, jedoch nicht niedriger als der Höchstpreis für einheimische Tees

Gruppe I	20 Rpf
Gruppe II	22 Rpf
Gruppe III	25 Rpf

Bekämpfung wegen vorsätzlicher und eigenmächtiger Preiserhöhung

Wir haben wiederholt in unserer Fachpresse, in Rundschreiben und in Versammlungen darauf hingewiesen, daß unsere Betriebe kriegsverpflichtete Aufgaben haben und in der Preisgestaltung vollwirtschaftlich gerechtfertigt und kriegswirtschaftlich bedingt vorgehen müssen. Immer wieder ist mitgeteilt, daß jede eigenmächtige Erhöhung der Preise unzulässig ist und an die Höchstpreise nur nach Genehmigung herangegangen werden darf, wenn die wirtschaftliche Lage des Betriebes dazu zwingt.

Trotzdem haben leider einige Betriebsführer des Reichsgaues fahrlässig und in einem Fall ein Betriebsführer vorsätzlich gegen diese Verordnungen verstoßen. Sie wurden jetzt mit empfindlichen Geldstrafen belegt. In einem Fall wurde neben RM 3000,— Geldstrafe auch auf Schließung des Betriebes für die Dauer von 6 Monaten erkannt. In einem anderen Fall mußten, und zwar handelt es sich hier um eine größere Bahnhofswirtschaft, die Verstöße mit RM 1500,— geahndet werden. Mehrere andere Fälle waren geringfügiger.

Will die Wirtschaftsgruppe Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe ihre Betriebsführer in ihrer Existenz sichern, sie schützen und in ihrer schweren Aufgabe fördern, so muß sie andererseits sich distanzieren von denen, die vorsätzlich grüßlich oder aus egoistischen Gründen in gewinnbringender Absicht sich an der Volkswirtschaft durch Überhöhung der Preise veründigen. Von solchen Außenseitern muß sich die Wirtschaftsgruppe deshalb befreien.

Wir bitten alle Betriebsführer, sich diese Ausführungen noch einmal als ernste Warnung dienen zu lassen und die Preiskalkulation so zu führen, daß damit vor der Kriegswirtschaft und vor der Allgemeinheit bestanden werden kann.

Eichpflicht der Wiegegeräte in Speisewirtschaften und Gastwirtschaften

Nach den zwingenden Bestimmungen des Maß- und Gewichtsgesetzes unterliegen die Waagen und Gewichte in den Speise- und Gastwirtschaften der Eich- und Nach Eichpflicht. Von zahlreichen Speisewirtschaften in unserem Gau und insbesondere in Danzig, haben in diesem Jahr nur einige ihre eichpflichtigen Waagen und Gewichte nacheichen lassen. Alle im Jahre 1939 zuletzt geeichten Maß- und Wiegegeräte verlieren mit dem 31. 12. 41 ihre Gültigkeit und müssen bei polizeilichen Revisionen beschlagnahmt werden. Auch die Preisprüfungsstellen haben naturgemäß an der Richtigkeit der Waagen und Gewichte in den Gaststätten ein großes Interesse.

Um unsere Betriebe, die Maß- und Wiegegeräte, Waagen und Gewichte verwenden, vor Schaden zu bewahren, müssen sofort alle Maß- und Wiegegeräte dem zuständigen Meßamt zur Nach Eichung vorgeführt werden. — Für Danzig ist zuständig die Eichdirektion in Danzig, Rielgaten 3 a. In den anderen Städten und Gemeinden wird die Polizei bzw. wird das Bürgermeisterrat oder Landratsamt die zuständige Eichstelle beauftragt.



Das gute „STOBBE-BRÄU“ seit 1784

In Danzig durch
F. Staberow, Poggenpuhl 75
Tel. 28339

In Dirschau durch
H. Maschke, Wilhelmstraße
Tel. 1132

Die Fachgruppe ist eine ständige Beilage der „Danziger Wirtschafts-Zeitung“. — Verantwortl. für den Textteil: Edgar Sommer, 2. St. bei der Wehrmacht), i. V.: Herbert Schlobies, für Anzeigenteil: Leo Meister, beide in Danzig. — Verlag: „Der Danziger Vorposten“ G. m. b. H. Danzig. — 2. St. Anzeigenpreisliste Nr. 3 gültig. — Druck: A. Schrotz, Danzig.



Dr. Stargarder Weinbrennerei

ALT PR-STARGARD

STAMMHAUS WINKELHAUSEN
PREUSS-STARGARD



A. H. PRETZELL



LIKÖR-FABRIK

WEIN-GROSSHANDEL

HEILIGE-GEISTASSE 110
FERNSPRECHER 24134

Pretzell's Spezialitäten

Danziger Pomuchel
Helgoländer ff. Tafel-Aquavit
„Gib Ihm“
Pretzell's bittere Tropfen
„Alter Herr“
f. Weinbrand - Verschnitt

Lieferung vorbehalten

Der Name Engel bürgt für
Qualität



E-G ENGEL
DANZIG



Danziger Aktien-Bierbrauerei

Telefon 410 411 43

GÖTZEN

Danziger Goldwasser
Kurfürstl. Mogen



JULIUS VON GÖTZEN - Fabrik Original Danziger Liköre - DANZIG

Selt über 125 Jahren

Danziger Qualitätsliköre

von

J. S. Keiler Nachf.

Reitbahn 21

DANZIG

Ruf: 22191

Die echten Danziger Lachs Liköre

seit anno 1598 unerreicht