

Die Vorsorge um Gemüse und Obst.

Wie viel im vergangenen Jahre versäumt wurde, um dem Volke die wichtigsten Nahrungsmittel sicherzustellen, nimmt man jetzt mit Schrecken wahr. Immer gegen das Frühjahr zu waren die Grünwarenvorräte ziemlich aufgebraucht, in Zeiten langer Kälte stiegen ihre Preise, aber bei weitem nicht auf die Höhen, die wir jetzt erreichten. Nie sind Gemüse das Um und Auf der Volksernährung gewesen wie in diesen Tagen. Man sucht nach Magenfüllmitteln, die einigermaßen erschwänglich sind, und findet sie fast nicht. In dieser knappen Zeit dreht sich doch alles ums Essen. Es ist der Mittelpunkt alles Denkens und aller Gespräche, viele haben keine andere Sehnsucht, als sich satt zu essen. Für die große Masse kommen nur Gemüse und Kartoffeln in Betracht. Erdäpfel werden heute fast höher gewertet als ein Schmutz. Selbst reiche Leute freuen sich, wenn sie diese nun so wichtige Nahrung ersiechen. Ein verunglücktes Erntejahr hat uns auch darin beschränkt. Die Marktstände sind seit Wochen fast ohne Gemüse, Kohl ist kaum zu sehen und wenn man ihn erspäht, so hat er Preise wie früher die gleiche Gewichtsmenge des besten Fleisches. Kraut aus dem Inland fehlt seit langem, Sauerkraut wird jetzt von der Gemeinde zu dem unerhört hohen Preis von 70 Heller verkauft. Es bildet für viele mit Brot die einzige Nahrung. Wurzelgemüse ist ja sündteuer und von den Brüdern, die übrigens auch einige Zeit nicht zu haben waren, kann man doch nicht täglich leben.

Wir haben Gemüsepreise erreicht, die sich die Bucherer in ihrer kühnsten Phantasie nicht vorgestellt haben. Unmittelbar nach dem Kriegsbeginn hätte man das nicht ertragen. Heute ist man gegen so viel abgestumpft. 70 Heller bis 1 Krone kostet das Kilogramm des billigsten Gemüses, das im Frieden nicht den sechsten bis zehnten Teil kostete. Ein Quadratmeter Boden trägt heute, wenn man die gegenwärtigen Gemüsepreise zugrunde legt, dem Landwirt an Kraut oder Kohl mindestens 10 bis 20 Kronen, wenn er es versteht, die Waren gut aufzubewahren. Aus einem großen Felde kann er so viel ernten, daß er ein reicher Mann wird. Und doch geschieht gegen diese Preissteigerung nichts. Die Verantwortlichen befürchten, daß bei energischem Vorgehen noch weniger auf den Markt kommt. Wir sehen Preise für Äpfel, die unerhört hoch sind, für Marmeladen von 4 bis 6 Kronen und höher. Für eingekochte Paradieser verlangt man heute den Kilogrammpreis von 8 Kronen und mehr. Obst in Blechdosen, als Konserven, stellt sich heute das Kilogramm auf 8 bis 12 Kronen! Was geschah gegen diese Blutsauger des Volkes, die den Kindern der Armen noch das letzte bißchen Marmelade vom Brot stehlen, das ihnen das fehlende Fett ersetzt hätte?

Jetzt ist noch Zeit, diese Uebelstände im kommenden Jahre zu vermeiden. Man muß rechtzeitig alle Gemeinden veranlassen, Vorkehrungen zum Gemüsebau zu treffen. Jede Gemeinde müßte Ausschüsse von Fachkundigen und Verbrauchern einsetzen, die mit beigeestellten militärischen Kräften, eventuell unter Mithilfe der Schulkinder und der Frauen, zeitlich im Frühjahr an den Anbau von Gemüse gingen. Gemüsesamen sollte nur diesen Ausschüssen überlassen werden, um Verschwendung zu verhüten. Wie viel Gemüsesamen wurde durch Unkundige in den letzten Jahren vergeudet! Wird jede Gemeinde, und da vorwiegend die Gemeinde Wien, verhalten, den Gemüsebau im größten Maßstab zu betreiben, dann können wir mit Gemüse überschwemmt werden, es dörren und für den Winter aufbewahren. Die Preise müßten sinken, die Ernährung wäre auf billige Weise gesichert. Allerdings darf man die Bucherer nicht wieder zulassen. Hat jetzt der Gemüsehandel ganz versagt, so wird es dann mit einer planvollen Organisation auch ohne ihn gehen.

Auch das Obst muß rechtzeitig den Bucherern entziffen, die Verteilung organisiert werden. Vorrichtungen für Gemüse und Obst würden viel vor dem Verderben bewahren. Die Marmeladenerzeugung müßte planmäßig erfolgen, jeder Vorlauf schon jetzt verboten, alle Abschlüsse müßten für ungültig erklärt werden.

Preise, wie wir sie jetzt erleben, dürfen nicht mehr vorkommen. Wenn es im allgemeinen Interesse gilt, Nahrung sicherzustellen, dann darf man den Obstzürgern nicht die Wahl lassen, ob sie ihre Sorten als Edelobst erklären und es dem Nachschick der geläutigten Reichen vorbehalten wollen. Alles muß der Allgemeinheit dienlich gemacht werden. Aber schon jetzt, sonst kommen wir wieder zu spät. Das Ernährungsamt hat wohl angekündigt, daß es etwas in dieser Sache tun will. Solange es nicht beweist, daß es mehr vermag, als papierene Vorsorge zu treffen, wird man die Beschränkung nicht los werden, daß wieder vieles versäumt werden wird. Nur die Zuziehung von Verbrauchern, ihre Mitwirkung bei der Kontrolle des Lebensmittelhandels kann Erfolg versprechen. Sonst erleben wir wieder die traurigen Folgen des Gehenslassens wie nun.

L 70.000

36

1917

16./III. - 30./III.

Appro. S.

Gemüse Obst

8

8

Verteuerung der Wruken.

Durch die Erhöhung des Einkaufspreises der deutschen Kohlrüben (Wruken) erhöht sich auch der Abgabepreis dieser Ware und werden daher die Wruken von morgen Samstag angefangen auf den Wiener Märkten um 30 Heller pro Kilogramm abgegeben.

16. III. 1917

Bekanntmachung

betreffend

Verteilung von Sauerkohl in der Stadt Hamburg.

§ 1.

In der Zeit vom 17. bis 23. März wird im Stadtgebiet durch die Kleinhändler und die Verkaufsstellen der Konsumvereine Sauerkohl und Sauerrübenkraut verkauft.

Die Verkäufer haben durch Aushang bekanntzumachen, ob Sauerkohl oder Sauerrübenkraut bei ihnen vorräthig ist.

§ 2.

Die Abgabe und Entnahme darf nur auf den Abschnitt „B“ der für die Woche vom 17. bis zum 23. März gültigen Warenbezugsliste Nr. 5 erfolgen.

Auf jeden Abschnitt dürfen 250 Gramm Sauerkohl oder Sauerrübenkraut abgegeben und entnommen werden. Der Verkäufer hat den Abschnitt abzutrennen und einzubehalten.

§ 3.

Der Preis für den Sauerkohl und das Sauerrübenkraut beträgt 10 Pfg. per $\frac{1}{2}$ Pfund.

§ 4.

Die Verkäufer haben die einbehaltene Abchnitte in der Zeit vom 25. bis zum 27. März an das Hamburgische Kriegsverorgungsamt Gemüchestelle, Schauenburgerstraße 15/16, in verschlossenen Umhüllungen abzuliefern. Auf den Umhüllungen sind Name und Adresse der Verkäufer sowie Stückzahl der in der Umhüllung enthaltenen Abchnitte bezw. Bezugsbeleg zu vermerken.

§ 5.

Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen dieser Verordnung werden mit Gefängnis bis zu 6 Monaten oder mit Geldstrafe bis zu 1500 Mk. bestraft.

Hamburg, den 15. März 1917.

Hamburgisches Kriegsverorgungsamt

16. III. 1917

5

Bekanntmachung

betreffend

Vorbereitung der Verteilung von Gemüsekonserven.

§ 1.
Bis zum Erlaß einer Verordnung, die den Verkauf der jetzt vom Kriegsernährungsamt zur Verteilung freigegebenen Gemüsekonserven für das Gebiet der Stadt Hamburg regelt, wird den Kleinhändlern und Großhändlern, die im Gebiet der Stadt Hamburg ihre geschäftliche Niederlassung haben, untersagt, Gemüsekonserven jeglicher Art an Verbraucher abzugeben.

§ 2.
Die Ausfuhr von Gemüsekonserven aus dem Gebiet der Stadt Hamburg wird bis auf weiteres verboten.

§ 3.
Großhändler und Kleinhändler mit Gemüsekonserven haben bis zum 22. März auf dem vorgeschriebenen Vordruck dem Handelsstatistischen Amt Anzeige zu machen, welche Menge Gemüsekonserven jeglicher Art die sich in der Stadt Hamburg befinden, sie mit Beginn des 21. März 1917 zu ihrer Verfügung hatten, sowie welche Menge sie auf Grund ihrer Bestellungen in nächster Zeit von Gemüsekonservenfabriken und auswärtigen Händlern bestimmt zu erwarten haben.

Anzeigepflichtige, denen bis zum 20. März 1917 kein Anmeldevordruck zugegangen ist, haben einen solchen beim Handelsstatistischen Amt, Stadthausbrücke 22, Zimmer 28, III. Stock, oder bei den Polizeiwachen abzufordern.

Groß- und Kleinhändler haben bis auf weiteres von allen bei ihnen von auswärts eingehenden Gemüsekonserven dem Handelsstatistischen Amt unverzüglich Mitteilung zu machen.

§ 4.
Anwiderhandlungen werden mit Geldstrafe bis zu M. 10 000 oder mit Gefängnis bis zu 6 Monaten bestraft.
Hamburg, den 16. März 1917.

Hamburgisches Kriegsversorgungsamt.

Zhr. III. 1911

Kleine Hilfen zur Volksernährung.

Im kurgem wird der Wachstumsprozeß, der unserm Volke auf seiner eigenen Scholle die nötigen Lebensmittel erzeugen muß, wieder beginnen. Sicher werden alle Maßnahmen getroffen werden, unseren Ackerboden trotz der sehr verminderten Arbeitskräfte nach Möglichkeit auszunutzen. Aber es sollte auch rechtzeitig Vorfrage getroffen werden, die kleinen Hilfsquellen, die noch zu wenig beachtet wurden, voll heranzuziehen.

So bergen unsere Wälder noch Nahrungswerte, die uns nur zum kleineren Teile zugute gekommen sind, und dann zu Preisen, die wucherisch waren. Das vorige Jahr z. B. war ein so reiches Pilzjahr, wie wir es selten hatten, aber die Pilze kosteten das Pfund eine Mark und mehr. Doch weckte in den Sommerferien, um Erntehilfe zu leisten, bei Angehörigen auf dem Lande und sah, daß hier die Pilze geradezu wertlos waren. Es hatte niemand Zeit, solche zu holen, außer vielleicht einmal am Sonntag. Hätten die Arbeitsfrauen aber gewußt, was für ein Gewinn sich daraus erzielen ließ, so hätten die Bauern sicher viele Arbeitshände für die Ernte entbehren müssen. So sind viele Nahrungswerte verlorengegangen, wenn auch aus der benachbarten Stadt einige Pilzfrauen kamen, um für profitierliche Aufkäufer zu sammeln. Es sind zwar Verfügungen an die Schulen ergangen, den Pilzreichtum auszunutzen. Sie haben bisher nur geringen Erfolg gehabt. Man muß zu unterschiedener Zeit schreiten. Ueberall, wo die Möglichkeit vorhanden ist, sollten die Lehrer auf dem Lande wenigstens zweimal in der Woche, wenn die Wälder ergiebig sind, in der Schwärze mit den Kindern Pilze sammeln gehen. In Stadtschulen kommen wegen der meist großen Entfernung der Wälder kaum in Frage. Auf dem Hin- und Rückwege ist Gelegenheit, allen Schülern und

Schülerinnen allerlei Belehrungen zu geben, besonders aus dem Gebiet der Geschichte und Erdkunde, der Naturkunde und auch der Religion, zumal sich allerlei Anschauungsgegenstände von selbst ergeben, und einzelne Kinder können noch selbst beim Sammeln auf viele Naturgegenstände hingewiesen werden. Vor allem wird man hier draußen in der Natur vorzüglich auf Herz und Gemüt der jungen Bauerngeneration einwirken können. Man wird auch nicht unterlassen, davon zu sprechen, in welcher Weise Stadt und Land voneinander abhängig sind und so für ein besseres Verhältnis beider Teile Sorge zu tragen. Auf diese Weise kann man auch noch unterrichtlich die Zeit hier draußen ausnützen. Die Ausbeute der Sammeltätigkeit aber müßte für einen geringen Preis städtischen Nahrungsmittelämtern übergeben werden, um der armen Bevölkerung damit zu helfen — eine praktische Anwendung der Geboten der Religion und der Vaterlandsliebe. Der Landwirtschaft aber werden mehr Arbeitshände zugeführt werden, deren sie so sehr bedarf, wenn weniger erwachsene Personen bei dieser leichten Sammelarbeit im Walde ihr Brot finden. Auch den Aufkäufern wird so zum Teil ihr Wucherhandwert gelegt.

Die städtischen Behörden aber werden gut tun, durch Bräunien, z. B. durch gute Affanten, Schul- und Lektürebücher, Obstbäume und dergleichen den Sammelreis und die Fürsorglichkeit der Landkinder zu erhöhen. Ein solches gegenfeitiges Geben und Nehmen wird gute Früchte tragen. Auch Beerenobst, Tee- und Arzneiträuter können auf diese Weise gesammelt und wenigstens teilweise dem Wucher entzogen werden. Die Kinder werden dadurch gewissermaßen spielend eine gute Kenntnis bisher von ihnen unbeachteter Pflanzungen bekommen.

Aber auch außerhalb der Schulzeit können gerade die Landkinder noch andere für die Gesamtheit wichtige Hilfen leisten. So mancher Feldrain und Wegrand, so manche

Grasstelle im Walde ist bisher nicht ausgenutzt worden. Für viele Milchziegen und Kammingen könnte man hier das Futter gewinnen. Auch das ist ein Wirkungsfeld besonders für die Dorfjugend. Es muß aber auch hier rechtzeitig eine feste Organisation eingreifen, wenn gute Resultate erzielt werden sollen. Die Jugend ist ja überaus willig und zu großen Anstrengungen bereit, wenn man mit Lob und Belohnungen nicht fargt. Die älteren Schulkinder müssen natürlich in der Landwirtschaft mithelfen, aber für die eben gekennzeichneten Aufgaben reichen die Kräfte der ersten Schuljahrgänge auch schon aus.

Was für schöne Ergebnisse erzielt werden können, wenn alle helfen, hat die Delgewinnung aus Obstkernen im vorigen Jahre gezeigt. Sie werden auf den hier behandelten Gebieten noch viel greifbarer sein, wenn man gleich im Frühjahr mit vereinten Kräften ans Werk geht. Dr. Engler.

Eine großzügige Sammelaktion.

Das Amt für Volksernährung wendet sich mit einem Aufruf zu einer großzügigen Sammelaktion an die Bevölkerung. Groß und klein wird zur Mithilfe aufgerufen. Was soll gesammelt werden? Vor allem Brennnesselstengel für Militärbelohnungszwecke, ferner Erdbeer- und Brombeerbblätter als Teeersatz, Weißdornfrüchte usw. als Kaffeeersatz, alle Arten von Beeren; zu Futterzwecken: Rostkastanien, Lindenfrüchte, Eichen, Hornfrüchte, Vogel- und Mehlbeeren, Mastixkernen, Brennnesselblätter und Maifäser; zur Delgewinnung: Bucheln, Sonnenblumenkerne, Kürbis-, Melonen- und Gurkenkerne, die Kerne von Äpfeln, Birnen, Zwetschen und Aprikosen, schließlich noch Kaffeesud, Maisspindeln, Quedenwurzeln, Sonnenblumenstengel und -köpfe, Mohrstroh, Leinspreu und Unkrautkamen aller Art.

Das Kriegsministerium hat sich der gemeinsamen Aktion angeschlossen und gegen den Anteil, der seinem Bedarf entspricht, die dienstfreie Mannschaft zur Verfügung gestellt. Das Unterrichtsministerium erließ Befehle zur Mitwirkung an die Lehrerschaft und die Schulkinder.

Alle anderen werden zur Mitarbeit aufgefordert. Zentriert wird die gesamte Aktion in der Hauptsammelstelle in Wien, I. Bezirk, Trattnerhof, zu deren Leiter Professor Dr. G. Kasperer von der Hochschule für Bodenkultur bestellt wurde. Die Mitwirkung aller verfügbaren Kräfte ist notwendig für die Unterorganisationsformen, die Bezirks sammelausschüsse und die lokalen Uebernahmestellen. Die Hauptsammelstelle organisiert die Sammlung, sie wird die Aufklärungstätigkeit und die Propaganda, die Bewertung der gesammelten Gegenstände und ihren Versand durchführen. Das Volksernährungsamt ist der sicheren Ueberzeugung, daß sein Appell auf Bereitstellung aller verfügbaren Kräfte für diesen ehrenvollen Heimatkriegsdienst nicht ungehört verhallen wird, denn es gelte die Hilfe aller zur Selbsterhaltung und zum Schutze des Vaterlandes.

18. III. 1917**Der Gemüseanbau.**

Der Gemüseanbau hat durch den neuerlichen Frost eine Verzögerung erlitten. Wie wir erfahren, sind die bezüglichen Arbeiten um etwa drei Wochen zurückgeblieben. Man wird daher heuer damit rechnen müssen, daß die ersten grünen Gemüse um diese Zeitspanne später auf dem Markt erscheinen, falls nicht die Frostperiode bald zu Ende geht und andauernd wärmeres, sonniges Wetter eintritt, das das Wachstum der jungen Pflanzen ausgiebig fördert. Das vorjährige milde Uebergangswetter war für das Gemüse weit günstiger, obwohl auch im vorigen Jahre später Frost nachfolgte. Die Gemüsezuucht leidet heuer auch an dem Mangel an den entsprechenden Düngemitteln.

20. III. 1917

8

Abgabe von Zuckerrüben durch die Gemeinde Wien.

Die Gemeinde ist durch einen Gelegenheitskauf in den Besitz einer größeren Menge von Zuckerrüben gekommen, die mit Rücksicht auf den herrschenden Mangel an frischen Gemüsen von der nächsten Woche an auf den Märkten abgegeben werden sollen. Da diese Rübe als Nahrungsmittel bisher unbekannt war, teilt das Marktamt auf Grund seiner Kochversuche folgende Vorschriften für die Bereitung von Speisen aus Zuckerrüben für vier Personen mit: Die Zuckerrübe läßt sich ähnlich den deutschen Kohlrüben zu recht schmackhaften Speisen zubereiten. Sie ist vor ihrer Verwendung zu reinigen, zu schälen, sodann neuerlich zu waschen und (zur Beseitigung des unangenehmen Geschmacks) entweder am Vortage einzufalzen und stehen zu lassen oder sofort durch ungefähr eine halbe Stunde zu kochen. Das beim Kochen verwendete Brühwasser ist abzugießen und da es stark zuckerhaltig ist, sirupdick einzukochen (um zum Verflühen zu dienen). Der Sirup kann zum Süßen oder als Brotzugabe verwendet werden. Die so vorbereitete Rübe wird nun je nach der Art der Speise in Stücke oder kubelig geschnitten und neuerlich gekocht. Es empfiehlt sich, durch Zusatz von etwas doppeltsohnem Natron das Garkochen zu beschleunigen, wodurch auch Feuerungsmaterial erspart werden kann.

Gemüsevertenerung in Ungarn.

Kaum daß die neue Spinat Saison in Ungarn einzusetzen beginnt, kommt es bereits auf den ungarischen Gemüsemärkten zu unerhörten Preistreibern in diesem Artikel. Ueber Nacht sind die Spinatpreise in Neußab von K. 1.20 pro Kilogramm auf mehr als K. 2.— angestiegen. Da der Wiener Markt von dorthier alljährlich ziemlich beträchtliche Spinatmengen bezieht, geht diese Preistreiberi auch auf die Nerben des heimischen Konsums, um so mehr als unsere Gärtner in den ungarischen Preisen die Schrittmacher für die Preisgestaltung ihrer Produkte erblicken. Heimischer Gärtner Spinat, der bisher mit K. 1.40 pro Kilogramm notierte, hat natürlich auch den Preisprung der ungarischen Ware mitzumachen versucht. Einzelne Gärtner begehrten heute für ihren Spinat denselben Preis, den die ungarischen Verkäufer in Wien zuzüglich der Spesen usw. für ihre Ware begehrten, nämlich bis K. 2.40 pro Kilogramm. Wie wir hören, beabsichtigt hier aber das Marktamt Rajsmarkt energisch einzugreifen. Leider reicht seine Ingerenz nicht auch auf die ungarische Preisbestimmung.

Das gleiche Manöver wurde in den letzten Tagen auch auf der Zwiebelbörse in Mafko konstatiert. Dort wurden die Preise für Zwiebel bis auf mehr als K. 2.— pro Kilogramm hinaufgetrieben. Die Knappheit in Zwiebel wurde als Vorspann für diese Preistreiberi benützt. In Ungarn werden die Bestimmungen gegen die Preistreiberi anscheinend wenig angewendet. Abhilfe wäre aber schon deshalb dringend erwünscht, weil der österreichische Konsum in vieler Hinsicht mit der Anlieferung von ungarischen Bodenprodukten rechnen muß.

20. III. 1917

Abgabe von Zuckerrüben.

Die Gemeinde ist durch einen Gelegenheitskauf in den Besitz einer größeren Menge von Zuckerrüben gekommen, die mit Rücksicht auf den herrschenden Mangel an frischen Gemüsen von der nächsten Woche an auf den Märkten abgegeben werden sollen. Da diese Rübe als Nahrungsmittel bisher unbekannt war, teilt das Marktamt der Stadt Wien auf Grund seiner Kochversuche folgende Vorschriften für die Bereitung von Speisen aus Zuckerrüben für vier Personen mit:

Die Zuckerrübe läßt sich ähnlich den deutschen Kohlrüben zu recht schmackhaften Speisen zubereiten. Die Zuckerrübe ist vor ihrer Verwendung zu reinigen, zu schälen, sodann neuerlich zu waschen und (zur Beseitigung des unangenehmen Geschmacks) entweder am Vortage einzusalzen und stehen zu lassen oder sofort durch ungefähr eine halbe Stunde zu kochen. Das beim Kochen verwendete Brühwasser ist abzugießen und,

da es stark zuckerhaltig ist, sirupdick einzulochen, um zum Versüßen zu dienen. Der Sirup kann zum Süßen oder als Brotzugabe verwendet werden. Die so zubereitete Rübe wird nun je nach der Art der Speise in Stücke oder würdelig geschnitten und neuerlich gekocht. Es empfiehlt sich, durch Zusatz von etwas doppelkohlen-saurem Natron das Garlochen zu beschleunigen, wodurch auch Feuerungs-material erspart werden kann.

Zuckerrübengerichte.

1. Gemüse, zubereitet wie Kraut.

60 Decagramm Rüben, 1 Kaffeelöffel Fett, 3 Stücke Zucker, Salz, Zwiebel, Kümmel, 1 Löffel Mehl. 3 Stücke Zucker werden gebräunt, 1 Stückchen Zwiebel mitgeröstet, die fein würdelig geschnittenen Rüben beigegeben, mit etwas Wasser aufge-gossen, weich gekocht, dann 1 Löffel Mehl eingerührt, nochmals mit etwas Wasser aufge-gossen, nach Bedarf gesalzen, beziehungsweise gezuckert, Kümmel beigegeben und fertig weich gekocht.

2. Zuckerrübe gedünstet.

¼ Kilogramm Rüben, 1 Kaffeelöffel Fett, 2 Stücke Zucker, Salz, Mehl, Kümmel. 2 Stücke Zucker werden gebräunt, 1 Stückchen Zwiebel mitgeröstet, die würfelförmig geschnittenen Rüben beigegeben, mit Wasser aufge-gossen und weich gedünstet. Dann wird mit Mehl gestaubt, gesalzen, etwas Kümmel beigegeben und gut gekocht.

3. Majoranrüben.

¼ Kilogramm Rüben, 1 Kaffeelöffel Fett, 3 Stücke Zucker, Salz, Mehl, Petersilie, Majoran, Essig. Feingeschnittene Zwiebel und Petersilie werden mit 1 Kaffeelöffel Fett geröstet, 1 Löffel Mehl hinzugegeben und dann mit Wasser aufge-gossen und gekocht. Hierauf gibt man die blättrig geschnittenen, gekochten und abgeseihten Rüben hinein, würzt mit etwas Majoran und einem Löffel Essig und läßt fertig kochen.

4. Dillentränrüben.

60 Decagramm Rüben, 1 Kaffeelöffel Fett, Salz, Zwiebel, Dillkraut, Essig. Feingeschnittenes Dillkraut und feingeschnittene Zwiebel werden mit 1 Kaffeelöffel Fett angeröstet, etwas Mehl wird beigegeben und die krautartig geschnittenen Rüben hineingegeben, Wasser zugemengt und weich gedünstet. Je nach Bedarf ist Salz und etwas Kümmel und 1 Löffel Essig zuzusetzen.

5. Rübensalat.

1 Kilogramm Rüben, Salz, Kren, Kümmel, Essig. Die blätterförmig geschnittenen, vorgekochten Rüben werden gesalzen, etwas Kümmel, feingeschnittener Kren und Essig beigegeben und ebenso wie die aus der roten Salatrübe bereite-te Speise behandelt.

*

Schließlich sei noch zu bemerken, daß aus den Schalen und Rößen ein guter Kaffee-Ersatz hergestellt werden kann.

Zür unsere Frauen.

Anbau der Sonnenblume als Zwischenfrucht auf dem Kartoffelacker.

Die Sonnenblume bietet viele Vorteile — schreibt die „W. S.-Rundsch.“ — denn an ihr ist alles nutzbar: die Samen liefern ein vorzügliches Öl und sind auch ein treffliches Futter für das Geflügel; enthüllt geben sie Grieß zu Backwerk und Suppen; ausgepresst bieten sie als Sonnenblumenkuchen ein sehr gutes Futter für Milchkuhe. Weiters dienen die Stengel zur Erzeugung von Pottasche sowie als Brennmaterial, die grünen Blätter als Viehfutter, während die Blüten den Bienen eine reiche Honigweide gewähren. Der Anbau der Sonnenblume als Zwischenfrucht auf dem Kartoffelacker geschieht folgendermaßen: Je nach der Reihenweite der Kartoffeln wird der Same in jede zweite, dritte oder vierte Kartoffelreihe gelegt, um zu große Beschattung zu vermeiden. Die gegenseitige Entfernung der Pflanzlöcher in der Reihe soll 50 bis 60 Zentimeter betragen. In jedes Pflanzloch kommen zwei Samenkörner. Nach dem Aufgehen der Pflanzen zieht man auf jeder Stelle die schwächste aus und kann damit etwa leere Stellen ausbessern. Da sich die Sonnenrose sehr reich verzweigt und eine große Menge von Blüten hervortreibt, so muß man die überflüssigen Blüten ausbrechen. Man läßt jedem Stamm je nach seiner Stärke nur 2 bis 3 Nebenzweige und eben so viele Blüten; die übrigen werden abgeschnitten und verfüttert. Je weniger Blüten man einer Pflanze läßt, desto größer werden natürlich die Köse und desto reicher gestaltet sich der Samenansatz und -ertrag. Die Samen sind reif, wenn sie hart werden und sich dunkelbraun oder schwärzlich färben. Es ist jedoch nicht ratsam, ihre völlige Reife auf dem Stamm abzuwarten, weil sie sonst in kurzer Zeit von den Vögeln ausgepickt würden und überdies auch leicht ausfallen. Am besten erntet man, sobald sich die Samen gefärbt haben und die Samenscheiben an der unteren Seite gelb werden. Man schneidet die oberen Teile der Pflanzen etwa 30 Zentimeter unterhalb der Samenscheiben ab, bindet sie in Büschel und hängt diese an einem luftigen Orte zum Nachreifen und Trocknen auf. Die zurückgelassenen Stengel werden später dicht über dem Boden abgeschnitten. Der ausgeriebene Samen wird gereinigt und auf einen luftigen Boden geschüttet, wo er im Anfang hier ungenutzt ist.

**Mitteilungen aus dem
Hamburgischen Kriegsverorgungsamt.****Die Beschaffenheit der Steckrüben.**

Die umfangreichen Steckrübenlager, die das Kriegsverorgungsamt vor Eintritt des Winters in der Stadt und in Billbrook angelegt hat, sind völlig geräumt. Die Steckrüben, die jetzt verteilt werden, stammen aus neuen Zufuhren aus Schleswig-Holstein und Mecklenburg. Diese Rüben waren von den Landleuten eingemietet. Ihre Qualität ist infolge des strengen Frostes und einer anscheinend weniger guten Einmietung als in Billbrook durchweg weniger gut als die früher der Bevölkerung aus den Lagern des Kriegsverorgungsamts gelieferten Rüben. Das Kriegsverorgungsamt ist bemüht, durch scharfe Kontrollen an der Verladestelle dafür Sorge zu tragen, daß nur gute Rüben nach Hamburg gelangen. Infolge des langsamen Transports leiden die durch Frost beschädigten Rüben aber auf dem Transport, so daß es nicht immer gelingt, völlig einwandfreie Steckrüben in Hamburg zur Verteilung zu bringen. Unsere Bevölkerung möge berücksichtigen, daß auch in andern Jahren um diese Jahreszeit die Qualität der Steckrüben nachläßt.

Welsch besteht in unserer Bevölkerung auch eine Abneigung gegen die weißen Rüben. Es wird angenommen, die weißen Rüben seien weniger wohlschmeckend als die gelben. Diese Annahme ist irrig. Im Gegenteil ist die Qualität der weißen Rüben durchweg besser als die der gelben, da sie weniger durch den Frost gestitten haben als die gelben.

Zunehmende Gemüseverteuerung.

Die Verteuerung des Gemüses nimmt Formen an, die um so beängstigender sind, als erwiesenermaßen nicht nur die dem Gemüseverbrauch ungünstige Jahreszeit daran schuld ist, sondern von gewisser Seite das Gemüse als derzeit dankbarstes Spekulationsobjekt zum Ausgangspunkt dunkler Mächenschaften gemacht wird, die auf dem Markt in unheilvollster Weise zum Ausdruck kommen. Aus Ungarn werden Beispiele von Preistreiberei mit Spinat gemeldet, dessen Preis jetzt gekommen ist und der gleichsam über Nacht von K. 1.20 auf K. 2 per Kilo stieg. Da der Wiener Markt in dieser Ware hauptsächlich von Ungarn versorgt wird, so ist es selbstverständlich, daß sich die Preissteigerung auch hier geltend macht; übrigens pflegt die heimische Produktion ihre Preise auch nach dem ungarischen Tarif festzusetzen. Gestern begehrten bereits einzelne Gärtner K. 2.40 für das Kilogramm Spinat.

Die Marktbehörde ist fest entschlossen, diesen maßlosen Forderungen ein Ziel zu setzen. Da aber ihr Machtgebiet ein beschränktes ist und nicht bis Ungarn reicht, kann man sich leicht vorstellen, was die Folge des behördlichen Einschreitens sein wird. Es wäre dringend zu wünschen, daß Mittel und Wege gefunden werden, nicht nur die Preise für Spinat zu regeln, sondern auch dafür zu sorgen, daß Spinat erhältlich ist.

Ein ähnliches Vorgehen wie bei Spinat wird auch von der ungarischen Zwiebelbörse in Mafso gemeldet. Dort wurden die Preise für Zwiebel bis auf mehr als K. 2 per Kilogramm hinaufgetrieben.

Behörbliche Prüfung des Kriegsmuses. Die Klagen, die bei dem Berliner Magistrat über die Beschaffenheit des Kriegsmuses eingegangen sind, haben den Magistrat von Berlin veranlaßt, eine genaue Untersuchung der von 12 verschiedenen Fabriken gelieferten Waren zu veranlassen. Zu diesem Zwecke sind nach unseren Erkundigungen gestern dem Medizinalamt der Stadt Berlin Proben des von den 12 Fabriken gelieferten Muses eingereicht worden. Das Medizinalamt soll die Beschaffenheit des Muses untersuchen und dem Magistrat über den Befund umgehend Bericht erstatten.

Gegen die Spekulation in Dörrgemüsen.

Naum, daß noch der Gemüseanbau halbwegs begonnen wurde, hat sich die Spekulation jetzt schon darauf geworfen, der Errichtung von Dörrgemüseanstalten näherzutreten. In verschiedenen Gegenden der Monarchie sind derartige Projekte aufgetaucht, doch wird deren Realisierung nur dort möglich werden, wo die Unternehmer selbst und die Anlage nicht nur einen vollen Erfolg versprechen, sondern wo auch alle Voraussetzungen gegeben erscheinen, daß die Errichtung eines derartigen Unternehmens dem tatsächlich vorhandenen und nicht irgendeinem Bedürfnis der Spekulation entspringt. Die Regierung wird, wie wir von eingeweihter Seite hören, nur wirklich vertrauenswürdigen neuen Dörrgemüseanstalten die zur Betriebsführung notwendige Kohle beistellen.

Es dürfte heuer auch ein Teil der Kartoffel-trocknungsanstalten sowie zahlreiche Malzdarren der Brauindustrie zur Gemüsedörrung herangezogen werden.

Der erste Zuckerrübenstag.

Gestern früh wurde auf den Wiener Märkten mit dem Verkauf von Zuckerrüben begonnen, die von der Gemeinde beigelegt wurden. Bekanntlich handelt es sich um Vorräte, die wegen zu minderen Zuckergehaltes für die Zuckerraffination nicht verwertet wurden.

Die Rüben wurden zu 32 S. per Kilogramm verkauft; in der Großmarkthalle (Viktualienhalle) gingen die verfügbaren 3000 Kilogramm reißend ab. In den Vormittagsstunden waren sie vollständig abverkauft. Heute werden wieder 3000 Kilogramm Zuckerrüben und 3000 Kilogramm betreffende rote Rüben, letztere zu 60 S. per Kilogramm, in der Viktualienhalle zum Verkauf gelangen.

Auch auf den Vorstadtmärkten wurden erhebliche Mengen Zuckerrüben verkauft.

[Die Topinambur.] Prof. Biese in Aachen schreibt uns: Die Topinambur heißt auch knollige Sonnenblume, Wildkartoffel oder Erdbirne und wird im Süden Deutschlands, besonders in Baden und Elsaß, gern angebaut, um die Knollen als Viehfutter zu benutzen. Ihr Nährwert ähnelt dem des Stärkemehls. Der Geschmack ist spargelähnlich. In der jetzigen Zeit, wo die Kartoffelernte uns manche Enttäuschungen gebracht hat, könnte diese Knolle mit dem sonderbaren Namen sehr gut als Ersatz verwandt werden. Man höre, wie mein Versuch ausgefallen ist. Im April vorigen Jahres bezog ich vom Gärtner zehn kleine Saatknohlen für 40 Pfg., pflanzte sie an einer anliegenden Stelle meines Familiengartens ohne Dünger ein. Bald sproßten sonnenblumenartige Pflanzen zu einer Höhe von 1,70m empor, ohne in Blüte zu geraten. Die Knollen waren im Herbst nicht übermäßig groß und nahmen erst während der kälteren Monate an Dicke zu. Den sehr strengen Frost überdauerten sie und blieben feinhart. Die 8 Stunden brachten rund 7 Pfd. größere und kleinere Knollen. Mit ihnen wurden in der Küche allerlei Versuche angestellt. Sie kochten in der Schale in 8 Minuten weich. Mit Mehl vermengt zu Klößen verarbeiteter und in Salzwasser gekocht, schmeckten sie am besten. Zu Schmelben zerschnitten und gebacken oder als Kartoffelsalat zubereitet,

waren sie ebenfalls sehr genießbar. Ich habe mir 80 Knollen mittlerer Größe für die Aussaat zurechtgelegt und hoffe, einen Zentner davon zu ernten. Die Stauden der Pflanzen entblättert man Anfang Oktober von unten nach oben, um damit Kaninchen, Schafe und Ziegen zu füttern. Die Stengel selbst lassen sich als Heizmaterial verwenden. Zu Häcksel geschnitten, können sie auch dem Grünfütter beigemischt werden. Die Topinambur stellt an den Boden geringe Ansprüche. Sie kommt in magerer geröllartiger Erde gut fort und kann bis zur Verwendung an ihrer Stelle bleiben. Es ist daher dringend zu wünschen, daß diese Pflanze, die als Ersatz für Kartoffel dienen kann und deren Nährwert nicht unbedeutend ist, die Beachtung der Gartenbesitzer findet. Das Mehl dieser Knollen könnte sogar zur Streckung von Brotgetreide dienen. Unstreitig ist ihr Nährwert bedeutend, auch verdaut der Magen sie ebenso leicht wie Kartoffeln. Die Verwaltung der norddeutschen Städte sollte von Elsaß, aus Baden und Böhmen das Saatgut zentnerweise beschaffen und den Besitzern von Familiengärten zu geringen Preisen überlassen. So mancher Streifen Brachland, lichte Parzellen im Stadtwald könnten damit bepflanzt werden. Die Eisenbahndämme müßten anstatt mit Sonnenblumenstauden, die doch nichts Rechtes eingebracht haben, mit Wildkartoffeln besetzt werden. In der Zeit der Gemüseknappheit, in der die Stadtrübe in frischem oder getrocknetem Zustande die stille Freude der nahrungsfordernden Menschen ist, ist dies Knollengewächs eine willkommene Abwechslung. Die Aussaat geschieht in einigen Wochen. Mir scheint diese Frage Dringlichkeit zu beanspruchen; denn die Saatkartoffeln scheinen spärlich zu sein, an dicken Bohnen und Erbsen ist auch kein Überfluß, und mancher Samenforten sind fast unerschwinglich teuer.

Der Obst- und Gemüsebezug aus Ungarn und dem Ausland.

Wie in der „Zeit“ bereits wiederholt mitgeteilt wurde, haben hiesige Interessentenkreise, zumeist größere Wiener Obst-, Gemüse- und Südfrüchtesfirmen, Schritte unternommen, um sich zum gemeinsamen Einkauf von Obst, Gemüse, Südfrüchten und Baumfrüchten in Ungarn und im Ausland zusammenzuschließen. Es wurde von den beteiligten Kreisen die Gründung eines Syndikats zur Verwirklichung dieser Absicht in Aussicht genommen. In Klein- und Großhändlerkreisen und bei einer Reihe von Marktwirtualienhändlern des Reichmarktes, die ihre Interessen bei dem in Gründung begriffenen Syndikat nicht richtig gewahrt sehen, hat diese beabsichtigte Syndikatsgründung zu Befürchtungen Anlaß gegeben, weil sie annahmen, daß sie durch diese Neuregelung auf dem Gebiete der Warenbeschaffung benachteiligt würden. Eine Abordnung der Marktwirtualienhändler des Reichmarktes erschien auch im Rathaus und führte gegen den Vorsteher der Genossenschaft der Marktwirtualienhändler Rauch, der sich an der beabsichtigten Syndikatsbildung sehr eifrig betätigte, Beschwerde. Die Genossenschaftsmitglieder haben auch die Absicht, in einer eigenen Genossenschaftsversammlung diese Angelegenheit zu besprechen und gegen ihren Vorsteher Stellung zu nehmen. Ueberdies sprach auch eine Abordnung der Marktwirtualienhändler in dieser Sache im Ernährungsamt vor. Sie unterhandelte mit dem Stellvertreter des Ministers Höfer, Sektionschef R. v. Keller, dem Referenten Ministerialsekretär Dr. Salhan und dem Leiter der vom Volkernährungsamt neu errichteten Stelle für Obst- und Gemüseverwertung Dr. Kurt Scheiner. Der Abordnung wurde die Auskunft zuteil, daß das Ernährungsamt bei der Obst- und Gemüseversorgung der Stadt an eine Ausschaltung des

legitimen Handels nicht denke. Bezüglich der Durchführung der Aktion aber seien bis jetzt die Richtpunkte noch nicht vollends gegeben.

Ungenießbare Rüben. Seit einigen Tagen werden als Ersatz für die deutschen Kohlrüben heimische große Rüben abgesetzt, die als Zuckerrüben mit geringem Zuckergehalt bezeichnet werden. Es scheint, daß man dazu auch Burgunderrüben von geringer Güte gemengt hat, die als Viehnahrung vielleicht geeignet sind, aber wegen ihrer Mängel zum Genuß für Menschen nicht in Betracht kommen. Wir erhalten Beschwerden, daß am Kolombusplatz in Favoriten derartige schlechte Rüben verkauft werden. Sie entwickeln beim Kochen einen unangenehmen Geruch und schmecken so bitter, daß viele Käufer sie als ungenießbar wegwerfen müssen. Es sollen dies gar keine Zuckerrüben sein. Wenn man schon dieses Viehfutter den Menschen für den hohen Kilogrammpreis von 20 Heller anbietet, dann soll das Geld nicht hinausgeworfen sein. Sollen gerade die armen Leute wie das Vieh gesättigt werden und gerade das Schlechteste zum Essen bekommen, das sich die Reichen nie kaufen würden? Da Beschwerden von Käufern beim Marktkommissariat ergebnislos blieben, wäre es dringlich nötig, daß die amtlichen Stellen die Verkäufer solcher schlechter Rüben verhalten, jeden darauf aufmerksam zu machen, daß dies Burgunderrüben sind.

Bekanntmachung.

Gemäß §§ 1 und 2 der Verordnung vom 15. Dezember 1916 betreffs Regelung des Verbrauchs und Absatzes von Kohlrüben wird hiermit für Berlin bestimmt:

1. In der Woche vom 26. März bis 1. April 1917 können auf Abschnitt Nr. 53 der Berliner Lebensmittelkarte höchstens 3 Pfund Kohlrüben abgegeben und entnommen werden.
2. Krankenhäuser, Kliniken, Lazarette und ähnliche Anstalten, ferner Schank- und Speisewirtschaften und andere Bewirtungsbetriebe können auf ihre Kartoffelbezugscheine neben den Kartoffeln Kohlrüben beziehen, und zwar in der Weise, daß auf einen Bezugschein über je 3 Zentner Kartoffeln 3 Zentner Kohlrüben geliefert werden dürfen.

Berlin, den 24. März 1917.

Magistrat
der königlichen Haupt- und Residenzstadt.
Wermuth.

Gemüse- und Obstpreise.

Die Preisprüfungsstelle erachtet bis auf weiteres folgende Preise für Gemüse und Obst bei Abgabe an den Verbraucher mit der Maßgabe als angemessen, daß die Forderung höherer Preise die Einleitung eines Strafverfahrens wegen übermäßiger Preissteigerung nach sich zieht:

Weißkohl, in- und ausländischer, 14 Pfg. für 1 Pfund			
Rotkohl, in- und ausländisch, . . . 48	•	•	1 •
holländische Zwiebeln 45	•	•	1 •
ausländische Speisemöhren, rot-			
fleischig, 33	•	•	1 •
Zitronen, gute gesunde Ware, . . . 70	•	•	1 •

Hamburg, den 24. März 1917.

Die Preisprüfungsstelle

Spinaterfas. Spinat jetzt bisher ganz auf dem Vierte. Wir haben in der Umgebung von Wien einen Ersatz, der kostenlos zu haben ist. Es sind die zarten Blätter des **Bärenlauchs**, der jetzt in Mengen aus dem Boden kommt und in wenigen Wochen durch seinen scharfen Knoblauchgeruch viele Stellen im Wienerwald „versinkt“. Diese dunkelgrünen Blätter werden von fern von manchen Leuten als Maiglöckchenblätter angesehen. Seit etwa zehn Jahren haben sie sich im Wienerwald so sehr vermehrt, daß sie von vielen Forstleuten ungern gebuldet wurden. Es werden daher kaum jemandem Schwierigkeiten gemacht werden, wenn er sie jetzt pflückt. Sie verlieren ihren scharfen Geruch, wenn man sie etwa fünf- bis sechsmal mit heißem Wasser übergießt und dieses wegschüttet. Dann werden sie wie Spinat gekocht und eingebrannt. Sie schmecken ebenso gut wie dieser und haben einen leichten Knoblauchgeruch, der niemanden stört, der etwa einer Würze entspricht. Um diesem Spinat die grüne Farbe zu erhalten, darf der Topf während des Kochens nicht bedeckt werden. Viele Leute haben in diesen Tagen diese Knoblauchpflanze in Mengen gesammelt und gern genossen. Getrocknet bildet sie einen Ersatz für den teuren Knoblauch. Sie sollte

jetzt, so lange ihre Blätter zart sind, nirgends zugrunde gehen, ohne dem Haushalt nutzbar gemacht zu werden.

Zur Sicherung von Gemüse und Obst.

Vorschriften zum Schutze der Konsumenten.

In dem Bestreben, dem inländischen Konsum die kommende Gemüse- und Obsterte in ausreichendem Maße und zu angemessenen Preisen zu sichern, hat sich das Volksernährungsamt zu einem neuen Bewirtschaftungssystem entschlossen. Es bezweckt im Wesen, durch geregelten Abschluß von Lieferungsverträgen mit oder zugunsten von Großverbrauchern die Ernte möglichst ganz zu erfassen. Dadurch soll auch die Grundlage für eine entsprechende Preisbildung und Preisregelung sowie für eine richtige Einteilung der Ware zwischen dem frischen Verbrauch und der Konservierung geschaffen werden.

Zur Durchführung der erforderlichen Maßnahmen wurde unter Aufsicht des Ernährungsamtes die „Gemüse- und Obsterversorgungsstelle m. b. H.“, die ihre Tätigkeit bereits ausgenommen hat, begründet. Der Stelle obliegt der Abschluß der Lieferungsverträge.

Durch eine heute zur Verlautbarung gelangende Verordnung des Volksernährungsamtes wird der Abschluß von Lieferungsverträgen durch andere Personen und Stellen der Genehmigung des Amtes vorbehalten, um zu verhindern, daß durch Gewährung günstigerer Bedingungen seitens anderer Kontrahenten die Tätigkeit der Gemüsezentrale lahmgelegt wird. Grundsätzlich wird die Genehmigung nur für Verträge erteilt, deren Inhalt den bekanntgemachten Bedingungen entspricht. Gemeinden, Approvisionierungsgesellschaften, Konsumgenossenschaften, Kriegsküchen u. dgl. können Verträge mit Produzenten auch ohne Genehmigung des Ernährungsamtes direkt abschließen. Von der Genehmigungspflicht werden auch die Lieferungsverträge der Kleinhändler ausgenommen, die ihren gesamten Umsatz in eigenen Verkaufsstellen an Verbraucher unmittelbar abgeben.

Die von der Gemüse- und Obsterversorgungsstelle abgeschlossenen Anbau- und Lieferungsverträge sowie die diesen gleichgestellten Verträge von Großverbrauchern sind zufolge einer Verfügung des Amtes für Volksernährung mit dem Vorrechte ausgestattet worden, daß im Falle der nachträglichen Festsetzung eines niedrigeren Höchstpreises der Anspruch des Lieferungspflichtigen auf den höheren Vertragspreis unberührt bleibt, wogegen bei allfälliger Festsetzung eines höheren Höchstpreises die Zahlung dieses letzteren beansprucht werden kann.

Die Gemüse- und Obsterversorgungsstelle, die die zum Abschluß von Lieferungsverträgen erforderlichen Vorarbeiten bereits beendet hat, wird der Verbrauchsdeckung und dem Schutze der Verbraucher ihre besondere Fürsorge zuwenden und die einschlägigen Fragen unter Teilnahme eines aus Produzenten, Händlern und Verbrauchern zusammengesetzten Expertenkollegiums in einer eigenen, bei der Versorgungsstelle demnächst zu errichtenden Abteilung behandeln. Als Präsident des Aufsichtsrates der Gemüse- und Obsterversorgungsstelle fungiert Hofrat Univeritätsprofessor Dr. Richard Wettstein Ritter von Westersheim, als leitender Direktor der Direktor der I. K. Gartenbaugesellschaft Dr. Kurt Schechner. Zum Regierungskommissär wurde vom Amt für Volksernährung Ministerialsekretär Dr. Franz Halban bestellt.

25. / III. 1917

Obst- und Gemüse-Lieferungsverträge.

— Aus der Pfalz. Eine vom Obstbauverein Weisenheim a. Sand einberufene Versammlung von Gemüse- und Obstzüchtern faßte nach eingehender Besprechung der von der Reichsstelle für Gemüse und Obst geplanten Regelung der Versorgung mit Gemüse und Obst eine Entschließung, die schwere sachliche Bedenken gegen den Abschluß der vorgeschlagenen Lieferungsverträge geltend macht. Es wird betont, daß frisches Obst und Frühgemüse als empfindliche und leicht verderbliche Waren sachverständiger Behandlung bedürfen, die nur der Fachhandel zu leisten imstande sei. Dem Erzeuger sei das Verpacken der Ware und die weitere Behandlung unmöglich, ganz abgesehen davon, daß er auch nicht über das erforderliche Material verfüge. Es heißt in der Resolution schließlich: „Wir lehnen deshalb den Abschluß von Lieferungsverträgen mit Frühgemüse und Obst ab und bitten, den freien Markt bestehen zu lassen.“

Die hier von den Züchtern geltend gemachten Bedenken sind gewiß auch von den Reichsstellen und den dort zu Worte gekommenen Sachverständigen erwogen worden. Wenn man dennoch dazu kam, den Abschluß von Lieferungsverträgen zu empfehlen, so müssen die Vorteile solcher Verträge gegenüber etwa zu erwartenden Nachteilen doch stark überwiegen. Daß der Züchter von Obst und Gemüse gehalten sein sollte, auch die sonst vom Handel ausgeübte sachgeme Behandlung der Ware zu übernehmen und damit eine Verantwortung, die er nicht glaubt tragen zu können, will uns nicht ohne weiteres wahrscheinlich erscheinen. Die Landwirte sollen doch in erster Linie für die Ware sorgen; ihre Verpackung und Behandlung wäre unter Umständen — und hier käme es auf die vertragliche Abmachung an — Sache der Kommunen, die die Ware zu beanspruchen haben und sich bei ihrer Heranschaffung an die Verbrauchssttten ganz selbstverständlich des Fachhandels bedienen müssen. Jedenfalls bedürfte diese Frage weiterer Klärung, bevor ein so abschprechendes und abmahnendes Urteil, wie es hier von pfälzischen Züchtern gefüllt wird, als berechtigt anerkannt werden könnte. Die Obst- und Gemüseversorgung auf dem in der Resolution empfohlenen Wege hat im vorigen Jahre nur zu schwindelhaft hohen Preisen geführt, aber im übrigen gänzlich versagt. Diesen Weg bermals empfehlen, heißt der Versorgung einen schlechten Dienst erweisen.

Das städtische Dörrkraut.

Von der kommenden Woche an wird auf den Märkten und bei den einzelnen Händlern städtisches Dörrkraut in Päckchen zu 10 Dekagramm netto zum Preise von 72 Hellern für ein Päckchen abgegeben. Dörrkraut ist nach den bisherigen Erfahrungen bei der Zubereitung von Speisen mindestens so ausgiebig wie das zehnfache Gewicht an frischer Ware; es eignet sich zur Herstellung von eingebranntem Kraut und Krautsalat. In beiden Fällen muß das Dörrkraut über Nacht eingeweicht werden; bei der Herstellung von eingebranntem Kraut wird es sodann in demselben Wasser gekocht, während des Kochens gesalzen und nunmehr entweder wie süßes oder durch Zusatz von Essig wie saures Kraut fertig gekocht. Bei der Zubereitung als Krautsalat wird das Wasser, in dem das Kraut eingeweicht war, abgossen und dann Kümmel, Salz und Essig zugefetzt.

Fruchtbare Baupläte.

Es scheint, als ob in diesem Jahre auch nicht das kleinste Stückchen Baugrund brach liegen bleiben sollte. Seit der hartnäckige Schnee gewichen ist und wehende Winde den Boden halbwegs ausgetrocknet haben, sind ungezählte fleißige Hände bemüht, aus Baugründen, die wie Miststätten aussehen, Gemüsegärten zu machen. Viele Jahre lang wuchs dort nur kümmerliches Gras, zwischen dem alte Ziegelsteine lagen, invalide Blechhäfen und Glascherben. Nun tragen Kinder all diesen Unrat an des Feldes Rand und schlichten ihn dort zu einer eigenen Grenzmark auf. Ein paar Holzpflöde noch und ein bißchen Eisendraht, und die Linien des Besizes sind festgelegt. Schrebergärten und ihr Entstehen sind uns in Wien ja nichts Neues mehr. Aber bisher wählte man für sie gute Wiesenründe weit draußen am Waldesrand, jetzt jedoch muß jeder Grund erhalten, er mag dem wühlenden Spaten noch so viel Widerstand entgegensetzen. Das Umstechen eines jeden Quadratmeters ist eine harte Arbeit. Aber die Leute tun sie mit unverdrossener Freude. Da gibt es Männer, die schon früh morgens, bevor der Tag noch graut, am Werke sind, um ihr Pensum fertigzubringen, ehe sie zur Berufsarbeit müssen; Frauen, die zum erstenmal den Spaten zur Hand nehmen; Beamte, die den Winter über Bücher über Gemüsebau auswendig gelernt haben, und Amtsdienere, die als Bubens auf dem Lande gelebt haben und nun mit den aus der Jugend geretteten Resten landwirtschaftlicher Kenntnisse Bewunderung erregen. Sie alle schließen bald gute nachbarliche Kameradschaft miteinander und stehen sich bei mit Rat und auch mit der Tat. Der eine zeigt den Vorteil, wie man den Spaten in die Erde stößt und die Schollen hebt, der andere hat eine gute Verbindung und weiß Saatkartoffeln zu beschaffen, ein dritter kann sogar etwas Dünger besorgen. Und es gibt Frauen, die mit der Kohlschaufel auf den Strohen den Pferdemist sammeln und ihn in der Handtasche zu ihrem Gemüsegarten tragen. Das ist die Kleinarbeit, mit der jetzt Tausende in Wien Kriegsdienste leisten, voll froher Hoffnung, daß ihnen hier Spinat wachsen wird, Salat, Bohnen und Kraut, und daß sie hier Erdäpfel ausgraben werden. Wie viele Stunden des Anstehens werden sie sich ersparen durch diese Stunden mühsamer Feldarbeit! Und wie viel Freude werden sie erleben, wenn das erste sprießende Grün die Mühe lohnt, und wenn die Frucht selbständigen Schaffens gedeiht! Der Krieg und seine Not hat die Großstadtmenschen der Mutter Erde wieder näher gebracht und hat sie gelehrt, ihre Fruchtbarkeit zu schätzen. Wüste Baupläte, die zu schmucken, augenerfreuenden Gärten werden, sind das schönste Zeugnis dafür.

Aus und mit dem Leserkreise.**Helft den Kleingärtnern!**

Durch die Tageszeitungen geht eine Notiz, nach der es dem Staat Hamburg nicht möglich ist, den Kleingärtnern das gewünschte Saatgut an Frühkartoffeln zu liefern. Dies ist natürlich sehr bedauerlich, denn gerade die Kleingartenbesitzer sahen zum großen Teil ihren gewissen Stolz darin, möglichst früh Kartoffeln zu haben, und es wäre in diesem Jahre bei der Kartoffelknappheit natürlich zu wünschen gewesen, wenn auch durch sie wieder möglichst früh neue Kartoffeln für die menschliche Nahrung hätten bereitgestellt werden können. Sie wären ja in erster Linie den Züchtern selbst zugute gekommen, aber hierdurch wäre dann ja wieder der Staat seiner Pflicht, auch für diese Bevölkerungskategorie zu sorgen, entzogen worden.

Hieran wird sich leider nichts ändern lassen; aber nun ist noch unter den Kleingartenbesitzern die Ansicht vertreten, daß der Staat die Absicht hat, die von ihm in großen Quanten bereitgestellten Stecklinge den Kleingärtnern als Ersatz für das bestellte Saatgut an Spätkartoffeln zu liefern, und hierin liegt eine ernste Gefahr.

Es ist natürlich wertvoll, daß alles versucht wird, das fehlende Saatgut zu ersetzen und durch neue Verfahren die Kartoffelproduktion zu erhöhen. Aber nach den bisherigen Erfahrungen kommt das Stecklingverfahren nur für gut kultivierten Boden in Frage, und diesen hat der Kleingärtner in den allerwenigsten Fällen. Es ist darauf angewiesen, größtenteils unter den ungünstigsten Bodenverhältnissen zu arbeiten; wenn daher seine Kosten und sein Fleiß nicht in Frage gestellt werden sollen, so müssen ihm Saatkartoffeln und keine Stecklinge geliefert werden.

Durch die Schreberbewegung ist dem Staate in der Ernährungsfrage nicht unwesentlich geholfen, und es ist daher jetzt Pflicht des Staates, diese Bewegung zu unterstützen und den Kleingärtner mit dem zu versorgen, dessen er dringend bedarf.

Meine Bitte geht daher an unsere maßgebenden Stellen, alles zu versuchen, die erforderlichen Saatkartoffeln zu beschaffen, selbst wenn es sein muß, auf dem Wege der Enteignung oder durch Herabsetzung des demnächst zur Verteilung gelangenden Quantum an Speisekartoffeln. (S. Schriftleitung.) Wir haben uns monatelang ohne Kartoffeln beholfen, und die kommende Ernte darf auf keinen Fall schlechter und noch kleiner als die letzte ausfallen.

N. L., Gartenbau-Verein Nord-Block.

Sauerkraut-Schmerzen.

Eine Erklärung der zuständigen Kriegsgesellschaft.

Gegen die Angriffe auf ihre Preispolitik erläßt die Kriegsgesellschaft für Sauerkraut folgende Erklärung:

Im Einverständnis mit dem Bevollmächtigten des Reichskanzlers ist von der Kriegsgesellschaft für Sauerkraut Anfang Dezember 1916 ein Absatzverbot für Sauerkraut erlassen worden, um die Bestände an Sauerkraut festzustellen, die bis zum 21. Oktober, d. h. bis zu dem Zeitpunkt eingeschnitten waren, mit dem die Verordnung des Stellvertreters des Reichskanzlers über den Absatz von Weißkohl gleichen Datums in Kraft trat. Durch diese Verordnung wurde der Absatz von Weißkohl in den Haupterzeugungsgebieten an die Reichsstelle für Gemüse und Obst angeordnet, um auf diese Weise die Versorgung der verarbeitenden Industrien, Heeresstellen und Frischmärkte zu ermöglichen.

Ursprünglich waren Verträge über den Ankauf von Weißkohl den Sauerkrautfabriken nur bis zur Höhe von 2,75 Mark für den Zentner Weißkohl genehmigt worden, das hieraus hergestellte Sauerkraut durfte mit höchstens 11 Mark abgesetzt werden. Nunmehr kam für die Sauerkrautfabriken ein Durchschnittspreis einschließlich Fracht von 4 Mark für den Zentner Weißkohl in Anrechnung. Die Sauerkrautindustrie war nicht mehr in der Lage, das aus diesem Weißkohl hergestellte Sauerkraut zum Preise von 11 Mark abzuliefern. Es wurde daher der Preis mit Genehmigung des Kriegsernährungsamtes auf 18 Mark für den Zentner erhöht.

Um nicht den Fabriken und dem Handel einen unberechtigten Nutzen von 2 Mark für den Zentner auf die alten aus billigerem Weißkohl hergestellten Bestände zuzuführen, wurde beschlossen, diese noch vorhandenen Vorräte für die Heeresbelieferung zu sichern. Der Absatz durfte nur mit Genehmigung der Kriegsgesellschaft erfolgen. Im ganzen handelte es sich um etwa 100 000 Zentner, die die Kriegsgesellschaft an das Kriegsministerium vertragsmäßig zu 11 Mark für den Zentner lieferte. Um unnötige Transporte und Frachtkosten zu ersparen und eine einheitliche Belieferung der Heeresstellen durchzuführen, war es notwendig, diese etwa 100 000 Zentner nur aus einigen wenigen großen Sauerkrauteinlegereien zu entnehmen. Diese hatten aber derartige Mengen nicht mehr aus dem früheren billigeren Einschnitt zur Verfügung. Es mußte bei ihnen infolgedessen Ware zu 13 Mark für den Zentner entnommen werden, die die Kriegsgesellschaft zum Preise von 11 Mark an das Kriegsministerium abgab.

Da die Kriegsgesellschaft sachungsgemäß einen Gewinn nicht machen darf, mußte der Preisunterschied in der Weise ausgeglichen werden, daß Fabriken, welche Ware billigeren Einschnitts zu dem erhöhten Preise abgeben durften, die Differenz an die Kriegsgesellschaft abführten, um den Differenzbetrag für die Belieferung an das Kriegsministerium wieder aufzubringen. Die Differenzbeträge kommen also ausschließlich der Heeresverwaltung und somit direkt wieder der steuerzahlenden Gesamtbevölkerung zugute.

Das Oberkommando in den Marken macht bekannt: Die Bekanntmachung vom 16. September 1916, betreffend Beschlagnahme der Äpfel, Zwetschen und Pflaumen, die bezüglich der Zwetschen und Pflaumen schon am 30. September 1916 außer Kraft gesetzt worden ist, tritt mit Ablauf des 23. März 1917 auch für Äpfel außer Kraft.

Zuckerrüben oder Kohlrüben.

Ein Zucker-Fachmann schreibt uns:

Die Kohlrübe ist in diesem Jahre als Retter in der Not aufgetreten oder richtiger, der Mangel an Kartoffeln hat uns gezwungen, die Kohlrübe als Ersatz heranzuziehen. Nun ist der Nährwert der Kohlrübe nur etwa 40 v. H. von dem Nährwert der Kartoffel; er beruht zum größten Teil auf dem Gehalt der Kohlrüben an Zucker, von dem etwa 6 v. H. darin enthalten sind. Bei der üblichen und sogar in den Zeitungen empfohlenen Zubereitungsweise der Kohlrüben, bei der sie vor dem Kochen mit kaltem Wasser längere Zeit eingeweicht oder sogar mit heißem Wasser abgerührt werden, geht ein großer Teil des Zuckers verloren, so daß der Teil der Rüben, der wirklich zur menschlichen Nahrung dient, nur höchstens ein Drittel von dem Nährwert der Kartoffel hat. Man muß daher an jedem Tage mindestens 3 Pfund Kohlrüben verzehren, um 1 Pfund Kartoffeln zu ersetzen. Daß dies auf die Dauer nicht möglich ist, leuchtet ohne weiteres ein. Um nun die Kohlrübe im nächsten Wirtschaftsjahr von ihrer heute herrschenden Stellung hinterzudrücken, ist dahin zu streben, daß alle Kartoffeln, selbst bei einer kleinen Ernte, dem unmittelbaren Verbrauch der Bevölkerung vorbehalten bleiben, zu Streckungszwecken aber andere Stoffe herangezogen werden. Die Kartoffel hat bisher hauptsächlich zum Strecken des Brotes gedient; hier kann sie nun durch die Zuckerrübe ersetzt werden. Getrocknete Zuckerrüben lassen sich zu einem feinen Mehl vermahlen, das sich gut mit dem Getreidemehl verarbeiten läßt und ein gut und angenehm schmeckendes Brot liefert. Die Zuckerrübe hat fast den gleichen Nährwert wie die Kartoffel, so daß also ungefähr gleiche Mengen zum Strecken zu nehmen sind. Vor der Kartoffel hat die Zuckerrübe den gerade in der heutigen Zeit hoch einzuschätzenden Vorteil, daß zur Aussaat keine Nährwerte verloren gehen. Während auf den Morgen etwa 8 Zentner Kartoffeln als Saatgut dem Verbrauch entzogen werden müßten, dient für die Zuckerrübensaat der noch in großen Mengen vorhandene Same. Vor der Kohlrübe hat die Zuckerrübe aber den großen Vorzug, daß sie auf den Morgen gerechnet mindestens die gleiche Menge Nährwerte für die menschliche Ernährung liefert und außerdem noch eine ähnliche Menge in den Blättern, die ein vortreffliches Viehfutter bieten. Wird die Kohlrübe im Übermaß geerntet wie in diesem Jahr, so geht eine große Menge durch Fäulnis verloren, dies kann bei der Zuckerrübe nicht geschehen, da die Mengen, welche nicht unmittelbar zur menschlichen Ernährung dienen sollen, auf Zucker verarbeitet werden. Die Lösung müßte also sein, reichlich Zuckerrüben anzubauen, um nicht nur Zucker, sondern auch ein unmittelbar verwertbares Nahrungsmittel zu erhalten, und die Kohlrüben nur in den früher üblichen Mengen auszufüllen. Eine richtige Preisfestsetzung, die dem üblichen Nährwert entspricht, noch vor der Aussaat erscheint notwendig, um den Anbau der Zuckerrüben zu

fördern; während im ablaufenden Erntejahr die Kohlrüben doppelt so hoch bezahlt wurden als Zuckerrüben, müßte ihr Preis etwa auf die Hälfte des jetzt festgesetzten Zuckerrübenpreises, also auf 1.25 M für den Zentner herabgesetzt werden. [Der Bundesrat hat inzwischen den Preis auf 1.75 M festgesetzt.]

27./III. 1917.

Die Gemeinderüben.

Das Eingreifen der Gemeinde in die Versorgung Wiens mit Lebensmitteln hat selten so viel Unzufriedenheit erregt als anlässlich der in der letzten Zeit auf dem Markt gebrachten Rüben. Der „Abend“ hat grundsätzlich alle Bestrebungen der Gemeinde, Lebensmittel herbeizuschaffen, unterstützt, aber hinsichtlich der roten Rüben und der Zuckerrüben, welche die Gemeinde seit kurzem auf den Markt bringt, kann das Vorgehen der Gemeinde unmöglich gutgeheißen werden. Die roten Rüben sind nicht Salatrüben, sondern eine Burgunderart und als solche, selbst wenn sie nicht als Futterrüben, welche einen Höchstpreis von K 4.80 für den Meterzentner haben, angesehen werden, zu dem von der Gemeinde festgesetzten Preise von 60 h für ein Kilogramm viel zu teuer. Gut sind sie auch nicht und die Verbraucher würden sie nicht kaufen, wenn sie andere Nahrungsmittel zur Stillung ihres Hungers hätten.

Dasselbe gilt in noch höherem Maße von den durch die Gemeinde in den Handel gebrachten Zuckerrüben. Die Gemeinde selbst hat erklärt, daß diese Zuckerrüben minderwertig und eben darum für die Zuckergewinnung unbenutzbar seien. Für gute Zuckerrüben zahlen die Fabriken K 4 für den Meterzentner. Wie kommt es, daß die Gemeinde minderwertige Zuckerrüben, welche nur in der äußersten Not von den Verbrauchern gezeuget werden, um 32 Heller für ein Kilogramm verkauft?

Den Lebensmittelproduzenten und jenen, die es unter dem Drucke der Verhältnisse werden wollen, wird jetzt mit guten Ratschlägen, wie sie anbauen sollen, hart zugesetzt, leider vielfach auch von unberufenster Seite. Leute, die erst während der Kriegszeit das Kartoffelkraut vom Haser unterscheiden lernten, machen sich mit „Anregungen“ in Zeitungen und selbst in Versammlungen wichtig und belehren den Gärtner und die Landwirte, wie sie „richtig“ und „am vorteilhaftesten“ düngen, pflügen, säen, setzen. Der eine hat es in einem Buch gelesen, der andere hat in seinem Blumentopf einen Versuch gemacht, der dritte hat mit einem Bekannten, dessen entfernter Verwandter irgendwo eine Wirtschaft besitzt, über die Sache gesprochen und jeder weiß ganz bestimmt, daß wir Lebensmittel in Hülle und Fülle haben könnten, wenn nur unsere Gärtner und Landwirte nicht in der Kunst der Gemüsezucht und des Getreidebaues „noch so weit zurück“ wären. Selten wird vergessen, mit bedeutamer Miene hinzuzufügen: „Deutschland ist in dieser Hinsicht weit voraus.“ — Im allgemeinen dürfte solcher Unterricht bei unseren Landwirten und Gärtnern, die nicht nur über eine vieljährige Erfahrung verfügen, sondern auch die besondere Eigenart und die Bedürfnisse ihres Ackerbodens genau kennen, wohl nur stille Heiterkeit hervorrufen. Aber da zurzeit viele Gehöfte von minder erfahrenen Frauen und Kindern bewirtschaftet werden, wäre es denkbar, daß man da und dort, im Glauben an die Autorität alles Gedruckten oder irreführt durch die Sicherheit, mit der solche Ratgeber auftreten, sich zu Experimenten verleiten ließe. Es kann davor nicht genug gewarnt werden. Neue Methoden können in Friedenszeiten erprobt werden, jetzt ist keine Zeit für Versuche mit zweifelhaftem Erfolg. Man bleibe bei den Methoden, die sich bisher bewährt haben. Wenn ein Experiment im Blumentopf oder im Hausgarten einmal gelingt, läßt es sich noch lange nicht überall wiederholen, am allerwenigsten in Oesterreich, dessen Erdreich und Klima solche Mannigfaltigkeit aufweisen, wie kaum ein anderes Gebiet Europas. Kaum ein Acker gleicht in seinen Bedingungen völlig einem andern. Der einzige verlässliche Wegweiser ist die Erfahrung. In anderen Zeitaltern käme es auf einige daneben gegangene Versuche nicht an, aber gegenwärtig sind Versuche mit neuen Methoden, deren Ergebnis fraglich ist, unbedingt zu vermeiden. Der Spatz in der Hand ist mehr wert als die Taube auf dem Dache. Lieber das Wenige sicher, als das erhoffte Mehr vielleicht.

Hebung des Gemüseanbaues.

(Von einem Fachmanne.)

Wer vergleicht, wie unsere Lebensmittelmärkte während der Kriegszeit beliefert werden und wie sie vor dem August 1914 besichtigt wurden, dem fallen Unterschiede auf, die sich nicht allein mit dem Mangel an Arbeitskräften entschuldigen lassen. Peinlich bemerkbar macht sich die Knappheit an Gemüse, wenn es auch der Oesterr. Zentraleinkaufsgesellschaft zeitweise gelang, durch Zufuhr von größeren Mengen aus ferne gelegenen Erzeugungsräumen vorübergehend Abhilfe zu schaffen. So wurden besonders zur Streckung der Kartoffelnorräte Bruden und Weißkohl dem Wiener Marke zugeführt. Dürfte auch für die nächste Zeit bei Eintritt milderer Winters die heikle Knollenfrucht in größerer Menge zum Verkaufe gelangen, so wird es doch für die Monate vor der Einbringung der Ernte von außerordentlicher Wichtigkeit sein, durch möglichst reichliche Gemüsezuucht eine Ergänzung des knappen Speisezettels, eine Bereicherung durch abwechslungsreichere Kost zu erzielen. Hauptaufgabe und Hauptschwierigkeit ist die richtige Organisation.

Zu diesem Zwecke soll man sich im Wege der zuständigen Behörden vor allem an die Geistlichkeit und an die Lehrerschaft gewendet haben, für die hier ein weites Arbeitsfeld hervorragender patriotischer Betätigung geboten ist. Patriotisch auch deshalb, weil mit der Schulung der Bevölkerung im Gemüseanbau für künftige Friedenszeiten wertvolle Vorkarbeit getan ist. Vor dem Kriege wurde ja bei uns weitaus der größte Teil an Nutz- und Luxusgemüse aus dem Auslande, besonders aus Ländern, die uns jetzt feindlich gegenüberstehen, eingeführt.

Man muß also jetzt Vorbereitungen treffen; man muß jetzt weite Kreise an die gesunde Gemüsenahrung gewöhnen. Ist dann wieder einmal Friede und haben wir während der Kriegszeit den Grund einer tüchtigen und leistungsfähigen Gemüsezuucht gelegt, dann werden große Summen Geldes für ein wichtiges Nahrungsmittel dem Staate erhalten bleiben.

Wessen Pflicht ist es, dem Gemüseanbau seine Kräfte zur Verfügung zu stellen? Vor allem die des Großgrundbesitzes, dann aber auch die der großstädtischen Bevölkerung, der Arbeiterschaft großer Industriebetriebe unter Förderung der Unternehmer, besonders die der Schuljugend. Leute, die sich bisher mit dem Gemüseanbau noch nicht beschäftigten, besonders Schüler, sollen aber nicht blindlings irgend ein Stück Neuland bebauen, sondern sich vor allem umsehen, wo sie in der Umgebung ihres Wohnortes ihre Arbeitskräfte und Hilfsbereitschaft einem erfahrenen Gemüsegärtner zur Verfügung stellen können. Der könnte ihnen dafür einen Anteil an dem produzierten Gemüse in natura abgeben.

Was soll bebaut werden? Außer dem Großgrundbesitz in der Nähe der Städte jedes geeignete Fleckchen Land, besonders die Schrebergärten.

Was ist zu vermeiden? Der Anbau von Grünräben, die bisher nicht zur Gemüsekultur verwendet wurden, durch ungeschulte Personen. Ferner die Verschwendung von Saatgut; über die Menge des Auszusäens ist stets sachkundiger Rat einzuholen. Endlich: die Verwendung für Blumenzucht brauchbaren Grundes.

Was soll angebaut werden? Darin unterrichtet das Merkblatt der k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien. (Zu beziehen durch den Verlag der Gesellschaft, Wien, 1. Bezirk, Kaiser Wilhelmring 12.) Vor allem soll Frühgemüse angebaut werden: ab Mitte März können im Freiland Radieschen und Zwiebel gesät werden; von Mitte bis Ende April Kartoffel, rote Rüben und Dillkraut, von der ersten Maiwoche ab Buschbohnen, Stangenbohnen, Kürbisse und Gurken. Nach Überntung eines Beetes mit Frühgemüse kann in den ersten Augusttagen noch auf demselben Beete nach der Lese eine zweite Frucht, z. B. weiße Speiserübe, gesät werden.

Wieviel Samen ist notwendig? Auf einen Quadratmeter zu bebauende Bodenfläche genügt: von Weiß- und Rotkraut, Kohl, Sparskohl, Blumenkohl, Kohlrabi und Radieschen je 1 bis 1,5 Gramm, von Rettig, Schwarzwurzel, Zwiebel und Dillkraut je 2 Gramm, von Petersilie je 3 Gramm, von Gurken, gelben Rüben, Karotten, roten Rüben und weißen Speiserüben je 1 Gramm, von Koch- und Kopfsalat je 0,5 Gramm, von Spinat 3 Gramm, von Erbsen 20 Gramm, Buschbohnen 15 Gramm, Stangenbohnen 10 Gramm, von Kürbis drei Samenkörner und von Kartoffeln legt man auf 10 Quadratmeter 2 Kilogramm.

Nach dem Säen ist mit einem Rechen der Same etwas (aber nicht tief!) mit Erde zu überbeden und dann die Oberfläche des Beetes mit einem Brett festzudrücken, damit die Erde sich allseits fest an die Samenkörner anlegt und diese leicht aus der anliegenden Erde Feuchtigkeit aufnehmen können. Nur größere Samen, wie Erbsen und Bohnen, werden in ein etwa finger-tiefes Loch gelegt und darauf die Erde fest eingedrückt.

Während des Wachsstums sind die Beete unkrautfrei zu halten, die Erdoberfläche ist fleißig zu lockern. Das Begießen darf während der Sommerhitze nicht stattfinden, im April und Mai kann noch früh und mittags gegossen werden, im Sommer ist möglichst abends, dann aber ausgiebig zu gießen.

Von Seite der kompetenten Behörden wird das Möglichste geschehen, die nötigen Mengen von Gemüsesamen zu beschaffen und für einen geordneten Vertrieb von Massenware zu sorgen.

30. III. 1917

34

Grüner Salat wie Spinat zubereitet.

Man schreibt uns: In diesem Frühjahr werden beträchtliche Mengen von Salat zur Verfügung stehen, die jedoch wegen Mangels an Salatöl nicht in der üblichen Weise zubereitet werden können. Aus diesem Grunde dürfte folgendes erprobte Rezept vielfach willkommen sein, wonach Salat vollkommen wie Spinat zubereitet werden kann:

Der Salat wird mit Salzwasser gargekocht, sodann läßt man ihn auf einem Sieb abtropfen. Nachdem man den Salat nun feingelegt, wird er mit Pfeffer, Salz, etwas geriebener Zwiebel, Bouillonextrakt bezw. Bouillonwürfel, nach Geschmack zubereitet. Um den Salat sämig zu machen, kann man etwas Mehl mit zerlassenem Fett heranführen.

30./III. 1917

Abgabe städtischer Marmelade.

Von Samstag den 31. d. M. an wird städtische Marmelade (G. B.-Marmelade) mit Gelbrübenzusatz abgegeben. Die Abgabe findet nur gegen Vorweisung der Mehlbezugskarte und Abtrennung des Abschnittes derselben mit der Ziffer 18 statt. Die abgetrennten Abschnitte sind von den Abgabestellen zu sammeln und zur Ueberprüfung an den Magistrat einzusenden. Auf jeden Haushalt entfällt gleichmäßig ein halbes Kilogramm. Die Besitzer der gelben Mehlbezugskarten erhalten die Marmelade in den städtischen Abgabestellen, welche sich in größerer Anzahl in jedem Bezirke befinden und entsprechend bezeichnet sein werden. Die Inhaber der blauen Mehlbezugskarten können die Marmelade nur bei den Abgabestellen ihrer Organisation beziehen.

Zur Regelung der Einfuhr von ausländischem Frühobst und Gemüse

wird uns in Ergänzung der bezüglichen Mitteilungen in unserem Morgenblatt vom 27. d. aus leitenden Kreisen der Genossenschaft der Wiener Obst- und Gemüsehändler noch gemeldet: Es wäre noch zu erwähnen, daß die Früchte- und Bodenprodukte-Import- und -Handels-Gesellschaft (Vereinigung) erst in Bildung begriffen ist und die Vorarbeiten, die viele Vereinbarungen mit den betreffenden zuständigen Aemtern erfordert haben, jetzt endgültig abgeschlossen werden können. Zuvor arbeitete ein engerer und ein weiterer Ausschuß, jetzt aber ist schon die Genossenschaftsvorsteherung in der Lage, alle Beteiligungsinteressenten einzuladen und versendet an ihre Genossenschaftsmitglieder folgendes Schreiben vom 28. d.:

„Ueber amtliche Anregung soll eine Vereinigung gegründet werden, welche die Einfuhr von Gemüse und Frühobst aus den Ländern der ungarischen Krone und aus Bosnien-Serzegowina durchführen soll. Diese Vereinigung soll sich aus Wiener Großhändlern zusammensetzen, die nachgewiesen seit mindest 4 Jahren derartige Waren in ganzen oder halben Wagonladungen bezogen haben. Jedes Mitglied hat eine gewisse Einlage in barem zu leisten und übernimmt die Verpflichtung, nach den von der Behörde erteilten Weisungen zu arbeiten. Die von der Vereinigung bezogene Ware soll unmittelbar den Kleinhändlern zum Verkauf an die Verbraucher unter Preisbindung zugeführt werden.

Jene Genossenschaftsmitglieder, bei denen obige Voraussetzungen zutreffen und welche der Vereinigung beitreten wollen, können ihren Beitritt bei der Genossenschaft anmelden, welche die Anmeldung an die zuständige Stelle weitergibt. Ueber die Aufnahme in die Vereinigung entscheidet die zuständige amtliche Stelle.

Anton Rauch, Vorsteher.

Errichtung einer Gemüsetrocknungsanlage.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner brachte dann die Errichtung einer Gemüsetrocknungsanlage in Verbindung mit der in Breitensee bereits bestehenden Kartoffeltrocknungsanlage zur Sprache; das vom Stadtbauamt vorgelegte Projekt mit einem Kostenaufwand von 240,000 K. wurde von der Obmännerkonferenz einmütig gutgeheißen.

Auf Antrag des Gemeinderates Doktor Schwarz-Hiller wurde die Verordnung des Gesamtministeriums über die Versorgung der Bevölkerung mit Bedarfsgegenständen einer speziellen Beratung in der nächsten Obmännerkonferenz vorbehalten, wobei auf Antrag des Bürgermeisters der Magistratssekretär Dr. Kopp die Verhandlungen durch ein Referat einleiten wird.

Obbürgermeister Raim und Gemeinderat Schmid berichteten über laufende Angelegenheiten der nächsten Gemeinderatssitzung.

Frisches und gedörrtes Gemüse.

Von fachmännischer Seite erhalten wir folgende Mitteilungen:

Die Beschickung des Gemüsemarktes ist noch immer unzulänglich. Der lange, strenge Winter hat jede Vorausberechnung umgestoßen, ebenso die andauernden Transportschwierigkeiten. Bei den knappen Beständen mußte man beim Versand sehr vorsichtig sein und die frostempfindlichen Produkte, wie Kartoffeln, Straut und Kohl, nicht der Gefahr des totalen Verderbens aussetzen. Wenn das Wetter sich bessert, dürften die Zufuhren sich günstiger gestalten. Von den Kartoffeln muß vor allem das Saatgut gesichert werden, erst der Rest wird verkauft. Was den Spinat betrifft, so haben die wiederholten Kälterrückfälle das Aussehen der jungen Pflanzen behindert und die Erzeugung unter Glas zählt wenig. Das gleiche gilt auch von allen anderen Frühgemüsearten.

Eine große Aushilfe und vollen Ersatz bietet jetzt das getrocknete Gemüse. Nicht nur, daß es leichter beschaffbar ist, es stellt sich auch billiger als das auf andere Art konservierte frische Gemüse. Dörrgemüse erfordert wenig Raum, da es an jedem trockenen Ort sich einlagern läßt; auch geht bei der Erzeugung fast nichts verloren, während beim Einkellern der Abfall sehr groß ist. Je länger das frische Gemüse lagert, desto mehr verliert es und der Abgang bis zum Verbrauch beträgt mindestens ein Drittel der ursprünglichen Menge; bei vielen Sorten weit mehr.

Trocknen läßt sich alles, Spinat, Rüben, Hülsenfrüchte, Zwiebeln, Wurzelwerk, auch Kartoffeln. Den Landwirten und Gemüsebauern bietet sich Gelegenheit, ihre Gemüsegelder bis zur vollsten Ertragsfähigkeit auszunützen. Ueberschüsse werden als Dörrgemüse Verwendung finden, und so werden Landwirte wie Verbraucher zufrieden sein.

Die Gemüsetrocknungsanstalt der Stadt Wien.

Durch die allmähliche Verminderung der Brot- und Fleischrationen hat die Verwendung von Gemüse zur Volks- und Heeresernährung eine erhöhte Bedeutung gewonnen. Infolge des Umstandes, daß jegliches Gemüse nur eine geringe Haltbarkeit zeigt, hat man neuerdings Trockeneinrichtungen geschaffen, mit denen es möglich ist, auch empfindliche Gemüsesorten durch Entziehung von Wasser auf unbegrenzte Zeit haltbar zu machen. In Deutschland sind im Laufe der letzten Jahre eine Reihe derartiger Trocknungsanlagen entstanden, welche hauptsächlich für die Heeresversorgung arbeiten. Auch in Oesterreich wurden vereinzelt solche Gemüsetrocknungsanlagen errichtet, die sich auch bewähren. Der Wiener Stadtrat (und nach ihm gestern die Obmännerkonferenz, wie wir berichteten) beschloß über Antrag des Vizebürgermeisters Rain den vom Stadtbauamte vorgelegten Entwurf für die Errichtung einer solchen Trockenanlage zu genehmigen. Sie wird, wie es heute die „Rathauskorr.“ schreibt, in Verbindung mit der Kartoffeltrocknungsanstalt im 13. Bezirk, Breitensee, hergestellt werden, da einerseits dort bereits eine Reihe von notwendigen Einrichtungen vorhanden ist, andererseits die Verfrachtung des überschüssigen Gemüses leicht und mit wenigen Kosten bewerkstelligt werden kann. Es werden vornehmlich jene Gemüse getrocknet werden, welche für die Volksernährung hauptsächlich in Betracht kommen, das sind: Kraut, weiße und gelbe Rüben, Kohl und Brufen. Da täglich 10.000 Kilogramm Rohgemüse verarbeitet werden sollen, beträgt die tägliche Ausbeute an Trockengemüse bei einer Annahme von 10% 1000 Kilogramm, mithin im Verlaufe von 100 Arbeitstagen 1000 Zentner, das sind zehn Waggons Trockengemüse.

Errichtung einer Gemüsetrocknungsanstalt.

Der Stadtrat beschloß in seiner letzten Sitzung nach einem Antrage des Vizebürgermeisters Rain den vom Stadtbauamte vorgelegten Entwurf für die Errichtung einer Gemüse-Trockenanlage zu genehmigen. Sie wird in Verbindung mit der Kartoffeltrocknungsanstalt im 18. Bezirk, Breitensee, hergestellt werden, da einerseits dort bereits eine Reihe von notwendigen Einrichtungen vorhanden ist, andererseits der Transport des überschüssigen Gemüses leicht und mit wenigen Kosten bewerkstelligt werden kann. Es werden vornehmlich jene Gemüse getrocknet werden, welche für die Volksernährung hauptsächlich in Betracht kommen, das sind: Kraut, weiße und gelbe Rüben, Kohl und Brücken. Da täglich 10.000 Kilogramm Rohgemüse verarbeitet werden sollen, beträgt die tägliche Ausbeute an Trockengemüse bei einer Annahme von 10 Prozent 1000 Kilogramm, mithin im Verlaufe von 100 Arbeitstagen 1000 Zentner, das sind 10 Waggon's Trockengemüse. Die geplante Trocknungsanlage bildet ein neues, wichtiges Glied in den von der Gemeinde Wien während des Krieges geschaffenen Einrichtungen für Zwecke der öffentlichen Ernährung.

Bekanntmachung.

Gemäß §§ 1 und 2 der Verordnung vom 15. Dezember 1916 betreffs Regelung des Verbrauchs und Absatzes von Kohlrüben wird hiermit für Berlin bestimmt:

1. In der Woche vom 2. bis 8. April 1917 können auf Abschnitt Nr. 56 der Berliner Lebensmittelkarte höchstens 3 Pfund Kohlrüben abgegeben und entnommen werden.
2. Krankenhäuser, Kliniken, Lazarette und ähnliche Anstalten, ferner Schaul- und Speisewirtschaften und andere Bewirtungsbetriebe können auf ihre Kartoffelbezugscheine neben den Kartoffeln Kohlrüben beziehen, und zwar in der Weise, daß auf einen Bezugschein über je 3 Zentner Kartoffeln 3 Zentner Kohlrüben geliefert werden dürfen.

Berlin, den 31. März 1917.

Magistrat
der Königlichen Haupt- und Residenzstadt,
Wermuth.

4. IV. 1917

52

Der Sauerkrautpreis. Die Klagen über ungerechtfertigte Preissteigerungen im Verkauf von Sauerkraut wollen trotz der auch in der „Vossischen Zeitung“ wiedergegebenen Erklärung der zuständigen Kriegesgesellschaft nicht verstummen. Jetzt wird aus Görlitz berichtet: Der Görlitzer Konsumverein hatte für seine Mitglieder Kraut eingeschnitten. Unlängst hat nun die Kriegesgesellschaft für Sauerkraut das Kraut einer Firma W. u. F. in Liegnitz überwiesen. Diese hat das Sauerkraut wiederum dem Magistrat zu Görlitz zur Verwendung für Görlitz überwiesen, und der Magistrat verweist das Sauerkraut dem Görlitzer Konsumverein zur Abgabe an die Einwohnerschaft. Dieser erschwerende Apparat wäre schließlich noch in Kauf zu nehmen, denn das dreimal verkaufte Sauerkraut ist ja in Wirklichkeit gar nicht aus dem Keller des Konsumvereins herausgekommen. Aber: der Konsumverein mußte das Kraut an die Firma W. u. F. für 11 Mark pro Zentner netto verkaufen und muß es jetzt vom Magistrat zu Görlitz für 1550 Mark zurückkaufen, und es soll dann zum Höchstpreise von 20 Mark pro Zentner an seine Mitglieder abgegeben werden. Von dem Einkaufspreis, den die Firma W. u. F. zahlte, bis zum Verkaufspreis an die Verbraucher wird also eine Preissteigerung von 82 v. H. herbeigeführt! Ganz ähnlich ging es in Hirschberg. Auch Hirschberger Sauerkraut ist buchstäblich von Hirschberg nach Liegnitz und von Liegnitz über den Hirschberger Kreiseinkauf zum Hirschberger Magistrat und von diesem wieder zu den Hirschberger Händlern gewandert. Diese Händler hatten es eingelegt, verkauften es für 16 Pfa. an die Bevölkerung, mußten es dann aber auf Anordnung der Berliner Sauerkraut-Gesellschaft an die Firma W. u. F. in Liegnitz für 11 Mark für den Zentner abtreten, und erhalten es nun auf dem Wege über den Kreiseinkauf und den Magistrat für 1550 Mark wieder zurück.

* Was jetzt Südfrüchte kosten. Die Bürgerinnen und Händler bringen jetzt Orangen auf den Ugrauer Markt. Doch gewöhnt man sich das Fragen nach dem Preis bald ab. Solche Neugierde wird grausam enttäuscht. Eine Orange kostet nämlich jetzt 1'40 bis 1'60 Kronen und eine Mandarine eine Krone.

Bekanntmachung

betreffend

Verteilung von Sauerkraut.

Dem Kriegsverorgungsamt ist von den mit der Verteilung des Sauerkohls und der gesäuerten Rüben an die Kleinändler betrauten Firmen mitgeteilt worden, eine Reihe von Kleinhändlern habe es abgelehnt, gesäuerte Rüben zu empfangen und habe stattdessen die Lieferung von Sauerkohl verlangt. Diesem Wunsche konnte nicht entsprochen werden, weil die dem Kriegsverorgungsamt vom Reich überwiesenen Mengen Sauerkohl nicht ausreichen, um alle Händler zu beliefern. Die Folge der unbräutlichen Weigerung einzelner Kleinändler ist jetzt die, daß die bei ihnen in die Kartoffellundenliste eingetragenen Verbraucher keine gesäuerten Rüben erhalten können. Das Kriegsverorgungsamt behält sich vor, die Namen der in Frage kommenden Kleinändler öffentlich bekannt zu geben, sowie diese Händler auch für die Folge von jeglichen Belieferungen, insbesondere auch der Belieferung mit Kartoffeln, auszuschließen. Die bei den fraglichen Kleinhändlern zur Kundenliste angemeldeten Verbraucher werden alsdann für die Kartoffelbelieferung anderen Kleinhändlern zugewiesen werden.

Um den Verbrauchern, die durch das Verhalten ihres Kleinhändlers geschädigt sind, die Möglichkeit des Bezuges von gesäuerten Rüben zu gewähren, ist das Kriegsverorgungsamt bereit, Kleinhändlern, die sich bis Sonnabend Mittag 12 Uhr noch nachträglich zum Bezuge der gesäuerten Rüben melden, die gesäuerten Rüben nachträglich auszuhandigen. — Im übrigen wird Anfang der nächsten Woche der „Produktion“ und der Neuen Gesellschaft zur Verteilung von Lebensbedürfnissen eine Sonderverteilung von gesäuerten Rüben gemacht werden. Diejenigen Verbraucher, welche am 5. und 7. April auf den bekanntgegebenen Abschnitt I der Warenbezugskarte der laufenden Woche keinen Sauerkohl oder gesäuerte Rüben haben beziehen können, dürfen den Abschnitt am Dienstag, den 10., Mittwoch, den 11., und Donnerstag, den 12. April, noch nachträglich benutzen zur Entgegennahme der gesäuerten Rüben, entweder bei ihrem Kleinändler, falls dieser inzwischen die gesäuerten Rüben abgenommen hat, oder bei der „Produktion“ und der Neuen Gesellschaft zur Verteilung von Lebensbedürfnissen.

H a m b u r g, den 5. April 1917.

Hamburgisches Kriegsverorgungsamt.

Die Bewirtschaftung der Obst- und Gemüseernte im Wirtschaftsjahr 1917.

In den Mitteilungen aus dem Kriegs-ernährungsamt lesen wir:

Der Reichsminister hat unter dem 3. April eine Verordnung erlassen, durch die die von der Reichsstelle für Gemüse und Obst geplante Neuordnung des Verkehrs und Verbrauchs von Gemüse und Obst im Wirtschaftsjahr 1917 ihre gesetzliche Grundlage erhält. Wir entnehmen der Verordnung, daß von einer zentralen Bewirtschaftung mit Beschlagnahme und Rationierung abgesehen wird und alles Gemüse und Obst ausschließlich im freien Verkehr auf den Märkten und in den Geschäften der Kleinbändler zum Verkauf an die Verbraucher kommen soll. Dem Handel eröffnet sich hiernach ein weites Feld der Betätigung. Die ihm hierbei notwendigen weise auferlegten Beschränkungen wird er unter den obwaltenden Verhältnissen gern tragen. So kann die Preisregelung, da die Nachfrage unverhältnismäßig größer sein wird als das Angebot, nicht dem freien Spiel der Kräfte überlassen bleiben. Es steht vielmehr in Aussicht, daß für alle Waren Höchstpreise festgesetzt werden, von der Reichsstelle aber nur Erzeugerhöchstpreise, während die Festsetzung von Höchstpreisen für den Großhandel und Kleinhandel Sache der Komunalverbände sein wird, die allein in der Lage sind, den örtlichen Bedürfnissen durch richtige Veranschlagung der Kosten des Handels Rechnung zu tragen. Weiter ist das viel erörterte Schluscheinssystem eingeführt für alle Veräußerungen an Großbändler und Kleinbändler. Hiermit erfüllt sich ein Wunsch, der ursprünglich nur von den Verbrauchern vertreten, später aber auch von dem gesamten Handel aufgenommen worden ist. Auch die Erzeuger haben sich immer mehr von der Notwendigkeit der Einführung von Schluscheinien überzeugt. Denn nur mit tiefer Erbitterung sehen sie zu, wenn vom Verbraucher in den großen Städten für eine Ware oft das Vielfache gefordert wird von dem, was sie erhalten haben. So soll beispielsweise der Verbraucher für Äpfel jetzt bis zu 200 Mark zahlen, während der Erzeuger dafür nur 12 Mark erzielen konnte. Sochen Umständen kann mit Nachdruck nur durch eine eingehende Kontrolle des Ganges der Ware vom Erzeuger bis zum Verbraucher mit Erfolg begegnet werden. Diese Aufgabe wird der Schluschein zu erfüllen haben. Um alles zu vermeiden, was den Erzeuger hierbei unnötig belasten könnte, soll die Veräußerung vom Erzeuger an den Verbraucher, an Sammelstellen oder an Händler im Umherziehen schluscheinfrei bleiben.

Eine weitere im Interesse des Erzeugers getroffene Bestimmung geht dahin, daß dieser, sofern er unmittelbar an Kleinbändler oder an Verbraucher veräußert und dabei die Ware auf eigene Kosten und Gefahr weiter als bis zur nächsten Verladestelle versendet, anstatt des Erzeugerhöchstpreises den höheren Großhandels- oder Kleinhandelspreis fordern darf.

Von besonderer Bedeutung ist die Vorschrift, daß alle Verträge, durch die sich Erzeuger vor der Abertung zur entgeltlichen Lieferung von Gemüse oder Obst verpflichten, das von ihnen selbst abgeerntet wird, der schriftlichen Form und weiter auch der Genehmigung durch die Reichsstelle für Gemüse und Obst bedürfen. Dieses gilt auch für Verträge, die vor Inkrafttreten der Verordnung abgeschlossen sind. Auf diese Weise kommt die Reichsstelle in die Lage, durch Verfolgung ihrer Genehmigung alle Verträge, die sich von dem aufgestellten Muster entfernen, zu vereiteln und so dem in der letzten Zeit immer lebhafter hervorgetretenen Konkurrenzkampf zwischen den Bewerbern wirksam entgegenzutreten und eine ungesunde Preisentwicklung zu verhindern, ohne daß schon jetzt, wo der Ausfall der Ernte noch nicht zu übersehen ist, mit Höchstpreisverträgen vorgegangen werden muß. Läufen auf diese Weise alle Fäden des Handels mit Gemüse

und Obst vor der Abertung bei der Reichsstelle zusammen, so wird sie auch die zu einer richtigen Verteilung erforderliche Gesamtübersicht besitzen.

Bekämpfung der Rebenperonospora.

Der niederösterreichische Landesauschuss, Referent Mayer, gibt heuer zur Bekämpfung der Peronospora des Weinstockes neben Kupfervitriol auch Kupferpasta „Bosna“ hinaus.

Die Kupferpasta „Bosna“, auch kurz „Bosnapasta“ oder Pasta „Bosna“ genannt, ist zur Bekämpfung der Peronospora dem Kupfervitriol vollkommen gleichwertig.

Die Kupferpasta „Bosna“ ist eine himmelblaue, dickschlammige Masse, welche in Schaffeln zu 20, 50 und 100 Kilogramm geliefert wird. Jedem Schaffel ist ein Schöpflöffel beigegeben, der, wenn er gestrichen voll ist, ein halbes Kilogramm Kupferpasta „Bosna“ faßt. Fehlt der Schöpflöffel, so ist die Kupferpasta „Bosna“ zu wägen.

Zur Bekämpfung der Rebenperonospora soll man nur 1 $\frac{1}{2}$ -prozentige Kupferpastamischungen (drei Schöpflöffel voll oder 1 $\frac{1}{2}$ Kilogramm Kupferpasta „Bosna“ auf 100 Liter Wasser) verwenden.

Herstellung der Spritzbrühe.

Beispiel: Es sollen 100 Liter 1 $\frac{1}{2}$ -prozentige Spritzflüssigkeit aus Kupferpasta „Bosna“ hergestellt werden: Man nimmt 100 Liter reines Wasser, gibt es in ein Schaff, Bottich oder Faß, rührt drei Schöpflöffel voll (1 $\frac{1}{2}$ Kilogramm) Kupferpasta „Bosna“ gut ein und die Spritzflüssigkeit ist gebrauchsfertig.

Das Einrühren geht rascher und besser, wenn man der abgemessenen Wassermenge eine kleine Portion in einem Büttel oder Schaffel entnimmt und in diese voreerst die Kupferpasta gut und brockenfrei einrührt. Ist die schlammige Pasta hier gründlich verrührt, so gießt man die entstandene dicke Brühe in die verbliebene Wassermenge im Schaff, Bottich oder Faß und rührt neuerlich tüchtig um. Sodann ist die Spritzbrühe fertig.

Die Herstellung der Spritzflüssigkeit aus Kupferpasta „Bosna“ ist also wesentlich einfacher wie jene der Kupferkalkmischung. Der Kalkzusatz entfällt hier überdies vollständig.

Vor jeder Entnahme von Spritzflüssigkeit ist die Kupferpastabrühe tüchtig umzurühren und auch die Spritzen sind während der Arbeit wiederholt zu schütteln.

Die Kupferpastabrühe zerfällt sich bei längerem Stehen nicht, alte Brühen sind aber vor der Verwendung sorgfältig durchzurühren.

Kupferpasta „Bosna“ kann in jedem einigermaßen wasserdichten Gefäß aufbewahrt werden; sie verdirbt nicht.

Ist die Kupferpasta „Bosna“ nach längerem Stehen durch Absetzen des schweren Kupferniederfallschlages oben auf wässrig geworden, so ist sie vor der Verwendung mit einem Holzstäbchen gut durchzurühren.

Gemüse- und Obstpreise.

Die Preisprüfungsstelle erachtet bis auf weiteres folgende Preise für Gemüse und Obst bei Abgabe an den Verbraucher mit der Maßgabe als angemessen, daß die Forderung höherer Preise die Einleitung eines Strafverfahrens wegen übermäßiger Preissteigerung nach sich zieht:

Rotkohl, in- und ausländisch	55 Pfg.	für 1 Pfund
holländische Zwiebeln	55	" " 1 "
ausländische Speisemöhren, roßfleischig	34	" " 1 "
Zitronen, gute, gesunde Ware	70	" " 1 "
in- und ausländische Walnüsse	250	" " 1 "
ausländische junge Gurken	120	" " 1 Stück.

Hamburg, den 7. April 1917.

Die Preisprüfungsstelle.

Ein vergessenes Gemüse. Früher wurde die Nessel in den beiden bei uns verbreiteten Formen in der Frühlingszeit viel und gern gegessen. Die Nessel besitzt neben kräftigem Chlorophyllgehalt reichlich Zucker. Die frühzeitige Verwendung der großen Nessel als Gemüse hindert durchaus nicht ihre spätere Verwendung als Faserpflanze; im Gegenteil, das Abknüpfen der ersten Triebe veranlaßt vielmehr ein noch kräftigeres Wachsen der Unkrautpflanze. Die Zubereitung macht wenig Mühe. Das Pflücken ist besser mit Handschuhen vorzunehmen; aber schon im Waschwasser verliert sich das Brennen, das wir wohl nicht mehr als so gesundheitsfördernd ansehen, wie unsere Altvorderen. Dann wird die Nessel einfach zubereitet wie der Spinat, der sie ja als Gründonnerstagsgericht bei uns erst ersetzte. Aber man kann sie auch wie Kerbel in die Suppe tun, und z. B. in Schweden gehört sie zum Festtage Thors, eben dem Gründonnerstag, so unbedingt in die Fleischbrühe, daß man sie in neuer Zeit dafür in Blechdosen auf den Markt bringt. Während Norddeutschland die Nessel dann hauptsächlich mit dem sog. Reimerleikraut, d. h. 8 anderen auch dem Donner heiligen Kräutern genos, hat Süd-Deutschland zum Frühlingsbeginn gern Nessel-Knödel oder Kraut-taschen gegessen.

Gemüsefreiheit.

Der „Nachrichtendienst des Kriegsernährungs-Amtes“ sendet uns auf den in der „Vossischen Zeitung“ vom 23. März (Abendblatt) veröffentlichten Aufsatz von Dr. Georg Wilh. Schiele: „Gemüsefreiheit“, die folgende Erwiderung, die wir hier zur Kenntnis bringen.

In seinem Aufsatz „Gemüsefreiheit“ beschäftigt sich Dr. Georg Wilh. Schiele mit den Absichten der Reichsstelle für Gemüse und Obst bezüglich des Frühgemüses und kommt zu dem Ergebnis, daß die Gemüserationierung dahin führen werde, das Frühgemüse von den Großstädten ganz fernzuhalten.

Herr Dr. Schiele geht durchweg von irrigen Voraussetzungen aus. Die Reichsstelle denkt nicht daran, das Frühgemüse zu rationieren. Auch eine kommunale Versorgung ist nicht in Aussicht genommen. Es soll vielmehr völlige Freiheit des Handels herrschen. Fürsorgliche Kommunalverbände werden allerdings gut tun, sich in beschränktem Umfange schon vor der Aberntung des Frühgemüses zu sichern. Allerdings kann die Preisgestaltung nicht ganz dem freien Spiel der Kräfte überlassen bleiben, sie muß durch Festsetzung von Höchstpreisen beeinflusst werden. Da die Nachfrage um ein vielfaches stärker als das Angebot sein wird, würden wir sonst zu Preisen kommen, die es dem gewöhnlichen Sterblichen unmöglich machen, etwas von dem Frühgemüse zu erhalten. Mit Recht ist daher das Bestreben der Reichsstelle darauf gerichtet, daß überall Erzeugerhöchstpreise festgesetzt werden. Die Erzeugerhöchstpreise für Frühgemüse können nicht in allen Teilen Deutschlands gleich sein. Die Kleinhändler in den großen Städten haben daher für die gleichen Waren verschiedene Preise zu zahlen. Außerdem werden sie neben dem inländischen Frühgemüse auch in großem Umfange ausländische Ware zum Verkauf stellen können, die im Preise nicht unerheblich höher sein dürfte.

Die Festsetzung der Großhandels- und Kleinhandelspreise soll den Kommunalverbänden überlassen bleiben. Diese werden dabei nur selten feste Preise normieren können, werden sich vielmehr darauf beschränken müssen, dem Großhandel und Kleinhandel bestimmte Prozentsätze zu den Einkaufskosten für den weiteren Absatz zu gewähren. Wie eine Kontrolle solcher Preise möglich sein soll, ohne daß der Schluscheinzwang, wenigstens in beschränktem Umfange, eingeführt wird, das zu beantworten, muß Herrn Dr. Schiele überlassen bleiben. Jedenfalls sind nicht nur die Vertretungen der Landwirtschaft, sondern auch des Groß- und Kleinhandels übereinstimmend der Ansicht, daß bei der dem Handel zugebilligten freien Bewegung ohne Schluschein nicht auszukommen ist.

11./IV. 1917

* Erzeugung von Sauerkraut Die Gemüse- und Obstversorgungsstelle ersucht uns um Aufnahme folgender Aufforderung: Alle jene, die sich mit der Erzeugung von Sauerkraut gewerbsmäßig befassen, werden aufgefordert, der vom k. k. Amte für Volksernährung autorisierten Gemüse- und Obstversorgungsstelle (Wien, I, Kohlmarkt 1) ihre Namen und Adressen unter Angabe des Betriebsumfanges ehestens bekannt zu geben, damit die Grundlagen für eine zweckentsprechende Aufteilung des Frischproduktes geschaffen werden.

100.000 Kilogramm Kraut verdorben.

Aus Graz wird der „Reichspost“ berichtet:

Die Tatsache, daß im Strafprozeß gegen Kammerat Bollenhals zugegeben werden mußte, daß große Mengen von Lebensmitteln verdorben wurden, veranlaßte das Mitglied des Landesernährungsbeirates Schriftleiter Fischer, in der letzten Sitzung nachstehende Anfragen an den Statthalter Grazen Marx zu richten:

„Die Gerüchte, daß Lebensmittel durch unrichtige Behandlung verdorben sind und dem menschlichen Genuß entzogen wurden, haben durch einen Bericht vor dem Strafgerichte in Graz geführten Prozeß eine traurige Bestätigung gefunden. Durch Gefertigten wurde vor Gericht der Beweis erbracht, daß in den Lagerräumen der Firma **Reininghaus** in Graz rund 100.000 Kilogramm Kraut, das für Bereitung von Sauerkraut durch die Firma **di Pauli** bestimmt war, vollständig verdorben sind und nur als Dünger verwertet werden konnten. Durch diesen tiefbedauerlichen Vorfall wurde nicht nur ein bedeutendes Quantum Nahrungsmittel freiwillig vernichtet, sondern an öffentlichen Mitteln ein Wert von 90.000 Kronen auf den Dünghaufen geworfen. Der Gefertigte brachte auch in Erfahrung, daß die Schuld an dem Verderben des Krautes im angegebenen Wert jene Persönlichkeiten und Behörden trifft, die es vernachlässigt haben, der Firma, die das Kraut verarbeiten sollte, rechtzeitig und vertragsgemäß die notwendigen Arbeitskräfte zur Verfügung zu stellen. Sind Erzellenz gewillt, dem Landesernährungsbeiräte bekanntzugeben, wer den durch die Vernichtung von zirka 100.000 Kilogramm Kraut entstandenen Schaden trägt, bzw. ob dieser Schaden aus öffentlichen Mitteln gedeckt werden mußte? Gedenken Erzellenz die Schuldigen in schärfster Weise der Bestrafung zuzuführen und diese Bestrafung dem Landesernährungsbeiräte mitzuteilen?“

(Regelung des Verkehrs mit Raps, Rübsen, Rüböl und Rapskuchen.) Morgen gelangt in der „Wiener Zeitung“ eine Ministerialverordnung zur Veröffentlichung, durch welche der Verkehr mit Raps und Rübsen aus der inländischen Ernte 1917 in ähnlicher Weise wie in den Vorjahren geregelt wird. Die Raps- und Rübsenernte ist mit dem Zeitpunkte der Trennung der Saaten vom Ackerboden beschlagnahmt; die Landwirte dürfen dessungeachtet die der nächsten Selbstbestellung entsprechenden Mengen zur Aussaat verwenden, haben aber darüber sowie über die Anbaufläche bis längstens 31. Oktober 1917 an die Oesterreichische Kontrollbank für Handel und Industrie, die auch heuer wieder zur Uebernahme der beschlagnahmten Raps- und Rübsenernte bestimmt ist, die Anzeige zu erstatten. Der Uebernahmepreis, den die Kontrollbank zu bezahlen hat, wurde mit den Preisen für die anderen Oelisaaten in Einklang gebracht und für Raps mit 100 K., für Rübsen mit 97 K. per 100 Kilogramm, beides loco der dem Lagerorte der Vorräte nächstgelegenen Bahnstation in Käufers Säcken und gegen Barzahlung bei Präsentierung des Duplikatsfrachtbriefes, bemessen.

13. IV. 1917

59

Die Regelung der Gemüse- und Obstversorgung.

Besprechung der märkischen Obstzüchter.

Auf Einladung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg fand gestern Nachmittag im großen Sitzungssaal des Landeshauses eine Besprechung der Obst- und Gartenbauverein der Mark über die Organisation der Obst- und Gemüseversorgung aus der neuen Ernte statt. An der Versammlung nahmen Vertreter zahlreicher Kommunal-

verbände und Kriegswirtschaftsstellen, Gartenbauvereine und Obstzüchter, besonders aus Werder und Gransee, sowie als Vertreter der Reichsstelle für Gemüse und Obst deren Vorsitzender, Oberregierungsrat v. Tilly teil. Zweck der Besprechung war die Frage, wie die Obst- und Gemüseernte der Mark zu „erfassen“ sei und wie die bestehenden Obst- und Gemüsezüchtervereine am besten in die neue Organisation der Bezirks- und Kreissammelstellen eingegliedert werden können.

Oberregierungsrat v. Tilly gab einen anschaulichen Überblick über die geplante Regelung der diesjährigen Gemüse- und Obstversorgung und eine Erläuterung der zu diesem Zweck dieser Tage erlassenen Bestimmungen. Das Hauptmerkmal ist, daß der freie Handel nicht ausgeschaltet wird. Auch von der Rationierung und Beschlagnahme des Frischgemüses und alles frischen Obstes wird abgesehen. Den Verbrauchern soll alles Frischgemüse und alles frische Obst ausschließlich durch die Märkte und in den Kleingeschäfts-läden zugeführt werden. Gewisse Beschränkungen für den Handel und die Preisgebahrung sind aber infolge des stark gestiegenen Bedarfs und des verminderten Angebots erforderlich. Höchstpreise sollen aber nur für Herbstgemüse, das weite Beförderungen getragen kann, festgesetzt werden; für Frühgemüse sind zunächst nur Richtpreise angeordnet worden. Bereits jetzt liegen der Reichsgemüsestelle 6700 Gemüselieferungsverträge über etwa ein Viertel unserer Friedenserzeugung zur Genehmigung vor. Für die nicht durch die Lieferungsverträge erfasste Ware sind von der Reichsgemüsestelle 1200 Sammelstellen in allen Teilen des Reiches eingerichtet worden. Davon entfallen auf die Provinz Brandenburg nur 70. In diesen Tagen sind auch die Lieferungsverträge für Obst fertiggestellt worden. Auch die Vertragspreise für Obst sind vorläufig festgesetzt. Am schwierigsten war die Preisregelung für Äpfel und Birnen. Hier sollen drei Gruppen unterschieden werden: 1) anerkanntes Edelobst, 2) Tafelobst und 3) Schüttel-, Fall-, Ausschuß- und Mostobst. Der Erzeugerpreis für die drei Gruppen ist: Äpfel 25, 20 und 8 M.; für Birnen 25, 12 und 6 M. Verkauf der Erzeuger ohne Gruppenunterscheidung vom Baum, so darf er nur 16 M. für den Zentner Äpfel und 12 M. für Birnen (ausschließlich Fallobst) nehmen. Zum Schluß gab Oberregierungsrat v. Tilly nähere Erläuterungen über den Schluß- schluß für den Obst- und Gemüsegroß- und -kleinhandel, der zum erstenmal in der Kriegswirtschaft eingeführt werde und gestern in Kraft getreten sei. Während die Reichsstelle lediglich die Erzeugerhöchstpreise für das ganze Reich festsetzt, werden die Groß- und

Kleinhandelspreise von den Kommunalverbänden unter Berücksichtigung der örtlichen Verhältnisse angeordnet werden.

Die Richtpreise für Frühgemüse.

Die Reichsstelle für Gemüse und Obst hat nunmehr auch die Richtpreise für Frühgemüse festgesetzt. Wie wir hören, haben diese Richtpreise Gültigkeit, bis die für die einzelnen Wirtschaftsgebiete zuständigen Preiskommissionen anderweitige Preise beschließen und diese die Genehmigung der Reichsstelle für Gemüse und Obst gefunden haben. Bemerkenswert wird noch besonders, daß die Richtpreise (frei Bahnwagen) nicht etwa Marktpreise sind; sie gelten für ein größeres Wirtschaftsgebiet, von dem die Mark Brandenburg ein Teil ist. Gerade das Frühgemüsegeschäft wird also ein weites Feld für die Betätigung des freien Handels bieten. Die von der Reichsstelle festgesetzten Richtpreise für Frühgemüse sind die folgenden:

Sorten	Preis für das Pfund in Btg.	Sorten	Preis für das Pfund in Btg.
Spargel:		bis 15. August	9
unfortiert	45	bis 31. August	8
fortiert I.	70	bis 15. September	8
fortiert II.	48	bis 30. September	7
Suppenspargel	20	Martruben	7
Rhabarbar	8	Karotten (runde, kleine):	
Erbsen:		bis 30. Juni	19
1) bis 20. Juni	33	bis 15. Juli	17
2) vom 21. Juni ab		bis 31. Juli	15
entweder im Durchschnitt	25	bis 15. August	14
oder getrennt, nämlich		bis 31. August	12
a. Erbsen (gedrillte)	22	ab 1. September	
b. Erbsen (gereiferte)	26	Kohltrabi:	
Bohnen:		bis 30. Juni	17
Grüne (Stangen-, Busch-)	24	bis 31. Juli	12
Bohnen	24	ab 1. August	10
Wachs- u. Perlbohnen	32	Frühweißkohl:	
Puff- (Sau-) Bohnen	15	bis 15. Juli	10
Möhren u. längl. Karotten:		bis 31. Juli	8
bis 30. Juni	15	bis 15. August	6
bis 15. Juli	15	bis 31. August	4 1/2
bis 31. Juli	12	bis 19. September	3 1/2

Die Höchstpreise für Herbstgemüse.

Vom Bevollmächtigten des Reichstanzlers sind, wie der „Reichsanzeiger“ meldet, nachstehende Preise für Herbstgemüse in luftdicht verschlossenen Behältnissen festgesetzt worden:

Warengattung:	Erzeugerhöchstpreis für die 1/2 Dose	Kleinhandelshöchstpreis für die 1/2 Dose
Karotten:		
extra kleine	M. 1,—	M. 1,25
kleine	„ —,80	„ 1,—
junge	„ —,68	„ —,88
geschnittene	„ —,64	„ —,82
Weißkohl	„ —,61	„ —,78
Rottkohl und Wirsingkohl	„ —,75	„ —,95
Braunkohl	„ —,62	„ —,80
Rosentkohl	„ 1,25	„ 1,55
Blumentkohl	„ 1,35	„ 1,65
Kohltrabi	„ —,70	„ —,90
Kohltrabi ganze Köpfe	„ —,90	„ 1,13
Sellerie	„ —,95	„ 1,20
Spinat	„ —,71	„ —,90
Steinpilze	„ 1,72	„ 2,—
Stedrüben	„ —,62	„ —,80
Pfifferlinge	„ 1,30	„ 1,60

Die Gewerbetreibenden, die Gemüsekonserven und Faschbohnen im Kleinhandel vertreiben, sind verpflichtet, in ihren Geschäftsräumen die Preise der Gemüsekonserven zum Aushang zu bringen.

Verteilung von Gemüsekonserven
ab 16. April.

Wie das Hamburgische Kriegsverorgungsamt bekanntgibt, soll am 16. April in Hamburg mit der Verteilung der Gemüsekonserven begonnen werden. Die Bestandsaufnahme hat ergeben, daß im Besitz der Hamburger Händler Gemüsekonserven in der Menge vorhanden sind, daß es möglich ist, jedem aus unserer Bevölkerung eine Zwei-Dose, bzw. zwei Ein-Pfund-Dosen oder Gläser zuzuteilen.

Eine Regelung des Verkaufs nach dem System der festen Kundschaft oder nach dem sogenannten Bestellsystem war leider nicht möglich, da vom Reich die Verteilung der Gemüsekonserven durch die Fabriken unter die Händler freigelassen war und daher jetzt von Hamburg keine Vorschriften darüber erlassen werden konnten, wo im einzelnen die Gemüsekonserven zu beziehen sind. Das Hamburgische Kriegsverorgungsamt hat angeordnet, daß der Verkauf der einzelnen Sorten an verschiedenen Tagen der nächsten Woche zu erfolgen hat, und zwar kommen zunächst die teureren Sorten zum Verkauf.

Diejenigen in unserer Bevölkerung, die in der Lage sind, die teureren Konserven zu beziehen, werden in ihrem eigenen Interesse gut daran tun, in den ersten Tagen der Woche die teureren Konserven zu kaufen. Die billigeren Konserven sollen soweit nur irgend wie möglich den Mindestbemittelten zukommen. Die Abgabe der Gemüsekonserven darf durch die Kleinhändler nur gegen Warenbezugskarte erfolgen. Die abzurechnenden Abschnitte A und B sind von den Kleinhändlern dem Kriegsverorgungsamt zur Kontrolle einzuliefern.

Massenverbraucher können bei der Verteilung der Gemüsekonserven nur ausnahmsweise berücksichtigt werden. Das Nähere ergibt die Bestimmung des Paragraphen 6 der Bekanntmachung. Großhändler werden in dem Absatz der Konserven durch die Bestimmung des Paragraphen 5 beschränkt. Sie werden in erster Linie nur an Massenverbraucher zunächst zu liefern haben.

Während des Verkaufs der Gemüsekonserven haben die Kleinhändler ein am Sonnabend, 14. April, bei der Detaillistenkammer, Neuerwall 69, abzuholendes Schild auszuhängen und auf diesem stets zu vermerken, welche Sorten an Gemüsekonserven sie noch vorrätig haben.

In Paragraph 8 der Verordnung sind für einzelne Gemüsesorten, für die dies möglich war, Kleinverkaufshöchstpreise festgesetzt worden. Soweit keine Kleinverkaufshöchstpreise vom Hamburgischen Kriegsverorgungsamt festgesetzt sind, gelten für die Preisberechnung die allgemeinen Bestimmungen, insbesondere die Anordnungen der Gemüse-Konserven-Kriegsgesellschaft.

Zur Ermöglichung einer zweiten Verteilung und zur Kontrolle der Händler ist in Paragraph 13 der Verordnung angeordnet, daß am 25. April eine erneute Bestandsaufnahme über den dann vorhandenen Restbestand der einzelnen Händler zu erfolgen hat.

Abgabe von Kartoffeln in Kantinen, Volkshäuser und Kriegsküchen. Vom 15. April an werden in den Kantinen, Volkshäuser und Kriegsküchen Kartoffeln und Kartoffelspeisen nur noch gegen Abschnitte der Kartoffelkarte verabsolgt. Bei jeder Entnahme einer Maßzeit, in der Kartoffeln enthalten sind, ist ein halber Abschnitt der Kartoffelkarte abzugeben.

Abgabe von Butter und Margarine. In der Woche vom 14. bis 20. April wird die Abgabe von 30 Gramm Butter (teils Inlandsbutter, teils Auslandsbutter) und 60 Gramm Margarine auf den Kopf der Bevölkerung zugelassen. Der Preis beträgt: 30 Gramm Butter 20 Pfg., 60 Gramm Margarine 24 Pfg.

Der Höchstpreis für Frühkartoffeln aus der Ernte 1917 wird für die Zeit vom 1. Juli 1917 bis auf weiteres bei Abgabe durch den Erzeuger auf 10 Mark für den Bannet (10 Pfg. für das Pfund) festgesetzt.

Unser jetziger Gemüseanbau.

Aus der Praxis für die Praxis.

Von Alois Auer,

Stift Göttinger Oberpächter in Weidling i. Th.

Für die Kultur der wichtigsten Gemüsepflanzen, die jetzt zum Anbau kommen, seien hier einige Anleitungen gegeben:

Alle Arten von Erbsen können, sobald die Witterung die Bodenbearbeitung einmal gestattet, d. h. die Oberfläche des Bodens trocken (weiß) geworden, gestopft werden; und zwar auf nicht frisch gedüngtes Land, d. h. die letzte Düngung soll zumindest im Herbst vorgenommen worden sein, nicht etwa erst jetzt. Zur Aussaat werden mit dem Gartenheindel 20 bis 25 Zentimeter von einander entfernte Rillen gezogen und in diese mit der Hand die Samen gestreut, beiläufig 30 bis 40 Stück auf den laufenden Meter. Die Rillen werden mit dem Rechen wieder zugezogen, hernach die Erde fest angedrückt; zu beachten ist auch hierbei wie bei allen Sämereien, daß die Bedeckung des Samens nicht stärker sein soll als höchstens dreimal der Stärke des Samens entsprechen; jedes Mehr von Bedeckung ist zwecklos und birgt, wenn schon nicht gänzlichen Mißerfolg, ganz bestimmte Nachteile. Bis zur Keimung darf man die Beete nicht außer Aug lassen, weil mit dem Samen Mäuse und einige Vogelarten früher als wir Menschen ihrer Nahrungsjorgen befriedigen. Vögel kann man durch Wollfäden, kreuz und quer über die Beete gespannt, abhalten.

Als gute Sorten wären für die erste Aussaat zu empfehlen: „Wiener Zwerg“, „Allerfrüheste Markkönigin“ und „Bilmorus Remoutant“. Erstere bedarf keiner Stütze, die letzteren zwei wohl und es eignet sich hierzu am besten Reifig von Nadel- und Laubbäumen bis 1 Meter lang, z. B. wie es beim Baumschnitt abfällt, oder vom Winterholz entbehrlich wird.

Von Markterbsen wären empfehlenswert: „Wunder von Amerika“ und „William Hurst“, beide bedürfen infolge ihres niederen Wuchses keiner Stütze. Von den niederen Sorten kann man alle 3 bis 4 Wochen eine Aussaat machen von April bis Ende Juli, von den anderen, höheren von April bis Ende Juni. Nach dem Keimen werden die Pflanzen, wenn sie die Höhe von 10 Zentimeter erreicht haben, behäufelt und auch in der Folge unkrautrein erhalten. Bei anhaltender Trockenheit wird mindestens zweimal wöchentlich tüchtig angegossen.

Für Bohnen gilt hinsichtlich der Düngung dasselbe wie bei den Erbsen. Die Samen werden bei Zwergbohnen Anfang Mai gelegt, und zwar ebenso wie bei den Erbsen, nur muß der Abstand der Reihen von einander größer sein (40 Zentimeter). Die Bohnen sind Kinder des Südens, daher ist vor allem andern zu ihrem Gedeihen Wärme erforderlich und es wird besonders heuer bei der herrschenden Samenknappheit gut sein, mit der Aussaat lieber etwas zu warten. Bevor die Bohnen ge-

keimt und die wirklichen Blätter sich nicht gebildet haben, sollen diese nicht begossen werden, denn Feuchtigkeit bedingt Verdunstung und diese entzieht Wärme, welche aber zum Keimen dieser Pflanzenart so sehr notwendig ist. Das Behäufeln geschieht wie bei den Erbsen, d. h. den Längsreihen entsprechend, nur wird stärker angehäufelt.

Tritt die Blüte ein, muß bei anhaltender Trockenheit wöchentlich zwei- bis dreimal tüchtig begossen werden, weil sonst sehr leicht die kleinen Schotten abgestoßen werden. Von empfehlenswerten Sorten wären zu nennen: „Allerfrüheste Juni“, „Neuer“, „Kaiser Wilhelm“, „Schlachtschwert“ und „Wunderbutter“, letztere gelbschottig.

Von Stangenbohnen sind folgende Sorten sehr gut: „Schlachtschwert“, „Korbfüller“, „Zehnwochen“ und die schwarze gelbschottige Spargelbohne. Die Samen werden nicht wie bei den Zwergbohnen in Rillen, sondern im Abstand von 70 bis 80 Zentimeter im Quadratmeter auf kleine, 15 Zentimeter hohe Erdhügel gelegt, je 10 bis 12 Stück, deren Platz schon vorher durch 1.50 bis 1.80 Meter lange Stecken bestimmt worden ist. In diese Stäbe wird oben je ein Nagel eingeschlagen und über sämtliche Stecken nach der Länge und Quere eine Schnur gezogen. Bei diesem Verfahren können sich die Stangenbohnen nicht nur prachtvoll entwickeln, sondern sie erhalten auch zugleich den entsprechenden notwendigen Schutz gegen Stürme. Es ist eine wahre Freude, unter das mit der Zeit sich bildende Dach zu schlüpfen, wo die Schotten in Menge herunterhängen und leicht zu pflücken sind. Ist ein Gartenzaun, eine Planke oder eine Mauer zur Verfügung, so können auch an diesen die Ranken hochgezogen werden. Buschbohnen können von Anfang Mai bis Ende Juni gestopft werden. Stangenbohnen nur bis Anfang Juni. Zur Samengewinnung müssen unbedingt die ersten Schotten am Stocke belassen werden. Die Samen von Stangen- und Zwergbohnen, falls dieselben nebeneinander gewachsen sind, d. h. räumlich nicht weit entfernt waren, ergeben nie ein befriedigendes Produkt, sondern ausschließlich Kreuzungen, als Folge der unvermeidlichen Wechselbefruchtung.

Bei der anscheinend so leichten Kultur der Kartoffeln ist die Düngung sehr wichtig und ich möchte hierbei dem Stalldünger den Vorzug geben, wenngleich auch diese Pflanzenart für eine Kalidüngung in Form von Kunstdünger sehr dankbar ist. Es bleibt aber doch als Grundbedingung des Ertrages loerer Boden. Dieser aber wird durch nichts besser erreicht, als durch Stalldünger, und selbst bei diesem noch ist dem weniger verwesten, strohigen der Vorzug zu geben. Denn, wie die Chinesen durch kleines Schuhwerk die Füße am Wachstum verhindern, so können sich beim Erdapfel keine großen Knollen entwickeln, wenn diese im festen Boden eingekleidet sind und wäre dieser noch so nährstoffreich. Vom Laie wird auch vielfach durch zu dichtes Legen der Samenknollen gefehlt. Die Entfernung der Reihen voneinander soll ungefähr 50 Zentimeter betragen und ebenso in den Reihen, dafür aber soll man beim üblichen Zeilen der Knollen nicht zu knäufelrig vorgehen, weil es durchaus nicht gleichgültig ist, ob der Saatknoten 1, 2, 3 oder 4 Augen und mehr habe, da, je mehr Triebe, desto mehr Wurzeln und Nährstofflieferanten sein werden. Ein besonderes Augenmerk ist auch dem Unkraut zuzuwenden, besonders im ersten Entwicklungsstadium, also vor der Blüte; in dieser Zeit kann das Unkraut allein den Ertrag in Frage stellen. Auch mit dem Hacken, Behäufeln darf man nicht nachlässig sein, lieber mehr als weniger. Nach der Blüte aber darf mit Hacke und Spaten bis zur Ernte nicht mehr hantiert werden.

So wollen wir denn hoffen, daß dem Ernte der schweren Zeit entsprechend ein geeignetes Fleckchen heimatischen Bodens unbenutzt bleibe und sich alle vorhandenen Kräfte würdig erweisen der großen Zeit, eingedenk des Dichters Worte:

Kannst Du nicht Dombaumeister sein,
Behau als Steinmetz Deinen Stein,
Reißt Dir aber auch dazu Geschick und Verstand,
Trage wenigstens Mörkel herbei und Sand.

Sommernahrung zur Sommerzeit.

Die Zeit der „Grünfütterung“ nicht nur für die Tiere, sondern auch für die Menschen ist gekommen. Jetzt gilt es, alles Brauchbare, was uns die gütige Natur fallweise beschert, auch zu verwenden, damit die lagerfähigen Nahrungsmittel als Vorräte für den nächsten Winter gespart und aufbewahrt werden können. Welche Mengen der gesündesten Nahrungsmittel wachsen, blühen und — verfallen ungenützt alljährlich in unseren Wäldern, auf unseren Wiesen und Feldern! Wie viele Schwämme und Pflanzen, wie viele Lederbissen lassen wir achlos verderben! Während die Viehzüchter ständig über Futtermangel klagen, sieht in den Wäldern und Feldern das beste Gras halbmannshoch und muß verdorren, versaulen und das gleiche geschieht mit dem Blätterstaub der Bäume. Alles könnte Verwendung finden, wenn man es verstünde, die vielen müßigen Hände, die es noch immer im Hinterlande gibt, zu nützbrender Sammelarbeit anzuhalten. Welch ein Vorteil erwüchse daraus der Viehzucht, also für die Milch- und Fleischversorgung! Wir besitzen in unseren Wäldern die köstlichsten Leepflanzen in Hülle und Fülle und plagen uns mit der lächerlichen Frage, ob wir eine Leekarte einführen sollen. Wir stopfen uns im Sommer die Ohren zu, wenn die Frösche ihr Konzert beginnen, und die wenigsten denken daran, daß Frösche von Feinschmeckern als leckeres Gericht begehrt sind. Achlos gehen selbst Hungerige an den vielen Weinbergsknecken, die es überall gibt, vorüber, ohne Ahnung, wie schmackhaft ihr von Kennern geschätztes Fleisch ist. So eröffnen sich jetzt gerade den Minderbemittelten viele Möglichkeiten der „Selbstversorgung“. Sündteuer ist auf den Märkten der Spinat — und draußen an Hecken und Säumen läßt man den gesündesten Spinat wuchern und verderben und haßt ihn als Unkraut: die gemeine Brennessel, deren junge Sprossen und Blätter an Schmackhaftigkeit und Nährwert unseren üblichen Spinat in den Schatten stellen, aber auch der Bärenlauch, der jetzt als „wilder Zwiebel“ in den Wäldern duftet (er muß vor der Zubereitung mehrmals mit heißem Wasser übergossen werden, damit er, ähnlich wie der Seefisch, seinen übermäßigen Duft verliert), gibt ein vorzügliches Spinatgericht und ebenso das junge Kraut fast aller Rübenarten. Auch das Minjerkraut und der Salbei, zwei Pflanzen von angenehmstem Duft und Geschmack, sind für die Küche verwendbar. Von den vielen Salaten, die uns jede Wiese und jede Flur anbietet, gar nicht zu reden. Und so noch manches andere. Wir brauchen nur zu wollen, nur zuzugreifen und uns von unpraktischen Gewohnheiten und Vorurteilen loszureißen. Leider ist die heutige Generation durch Erziehung, falsch eingestellten Schulunterricht, Modesucht und Nachäfferei des Auslands in vielem so vernunft-, natur- und heimatfremd geworden, daß sie mit blinden Augen an den Schätzen der Heimat vorbeigeht, und vor vollen Erbsen über — Hunger klagen muß.

Bärenlauch-Spinat.

Wir haben gestern hier darauf aufmerksam gemacht, daß neben einer Reihe anderer Pflanzen auch der Bärenlauch, der in den Wäldern der Umgebung Wiens gerade im Frühjahr massenhaft vorkommt und wegen seines starken Geruches als „wilder Zwiebel“ bekannt ist, sich zur Bereitung von Spinatgerichten eignet. Die Bevölkerung, welche sich diesen Umstand zunutze machen und sich die Pflanze umsonst beschaffen will, wird sich beeilen müssen, denn schon hat sich der Handel der Sache bemächtigt. Heute wurde auf einzelnen Märkten, bzw. von einzelnen Gemüsehändlern bereits Bärenlauch verkauft, und zwar ein Kilogramm zu Kronen — 88, ein Preis, der mit Rücksicht auf die Herkunft und die „Gestehungskosten“ der Ware einfach als Würzerei zu bezeichnen ist. Die Bevölkerung ist diesmal allerdings in der Lage, sich selber zu schützen, indem sie sich den „Zwiebelspinat“ einfach selber aus den Wäldern holt. Etliche Kilogramm, mit denen eine ganze Familie mehrere Tage auskommen kann, sind bald gesammelt und alle Spesen, bis allenfalls auf den geringen Betrag einer Straßenbahnfahrt, sind überflüssig. Den Eigentümern der Wälder aber wäre zu

empfehlen, den Händlern (und ihren Werkzeugen), denen selbst jedes Frühjahrsgeheimnis der Natur zur Kriegeskonjunktur wird, möglichst den Zutritt zu verweigern.

In einer Zuschrift an die „Reichspost“ regt Herr Dr. J. Drayler an, daß die für die Volksernährung zuständigen Behörden eigene pflanzenkundige Führer für Volksausflüge in unsere Wälder bestellen mögen, damit die Kreise der Minderbemittelten und Bedürftigen an Ort und Stelle über die Verwendbarkeit der verschiedenen wildwachsenden Pflanzen unterrichtet und so in die Lage versetzt werden, sich selber zu helfen. Millionen von Arbeitsstunden gehen durch das tägliche und häufig obendrein erfolglose Anstellen auf den Märkten verloren. Die Sorge, Gemüse zu erhalten, raubt unseren Hausfrauen viel kostbare Zeit. Dazu ist das Gemüse im Handel derzeit einfach fabelhaft teuer (Spinat bis zu 4 Kronen!). Dabei gehen in der Umgebung Wiens (und ebenso der meisten übrigen Städte) massenhaft Pflanzen unbenutzt zugrunde, die das vortrefflichste Gemüse abgäben und keinen Heller kosten, sondern nur gesammelt zu werden brauchen. Aber der Bevölkerung fehlen leider die entsprechenden Kenntnisse. In der Schule lernte sie wohl allerlei exotische Blumen und von den heimischen Pflanzen allerlei Neugierlichkeiten kennen, aber über die Verwertbarkeit und über die Art der Verwendung unserer heimischen Pflanzensätze erfuhr sie nichts. Deshalb wäre es zweckmäßig, der Bevölkerung Führer für Sammelausflüge beizustellen. Die Sache zu organisieren, könnte nicht übermäßig schwer sein.

Der Abend
13. IV. 1917

59

Was ist's mit den Gemeinderüben?

Der Rübenfall wird immer dunkler und dadurch immer klarer.

Der Bürgermeister hat gestern eine Verlautbarung über das Rübengeschäft der Gemeinde Wien versprochen. Sie ist bis heute nicht erschienen und wir benötigen diesen Umstand, um an den Herrn Bürgermeister eine neue Frage zu richten, die er in seiner Gesamtdarstellung beantworten kann.

Es ist gestern von uns mitgeteilt worden, daß einem Bericht im Magistratsgremium zufolge die Gemeinde Wien den ungeheuerlichen Preis für die minderwertigen Rüben nur deshalb bewilligte, weil sie sich damals in einer Zwangslage befand und sozusagen um jeden Preis Nahrung für die arme Bevölkerung hereinbekommen wollte. Das klingt beim ersten Anhören recht schön. Allein es hat sein Aber.

Man überlege nur: der Gemeinde Wien werden Rüben zu einem Preise angeboten, der siebenmal so hoch ist wie der Höchstpreis. Die Gemeinde ist sich über die Underschämtheit dieser Forderung im klaren. Sie ist aber in einer Zwangslage und will unbedingt in den Besitz der Ware kommen. Gibt es da kein anderes Mittel als den Bucherpreis zu bezahlen? Unserer Meinung ist ein solches Mittel vorhanden. Wir glauben, daß der Bürgermeister nach dem Rübenanbot sich sofort hätte zum Ernährungsminister begeben und ihm die Sachlage schildern sollen, mit der Bitte, die auf den Fideikommissgut des Baron Thavonat liegenden Rüben für die Gemeinde Wien zu beschlagnahmen. Zum Höchstpreis zu beschlagnahmen! Wir sind nach allem, was über den Ernährungsminister bekannt ist, vollkommen überzeugt, daß dieser Schritt Erfolg gehabt hätte. Wir glauben sogar, daß der Minister dem Bürgermeister für seinen Besuch sehr dankbar gewesen wäre, denn wenn die Lebensmittelbeschlagnahme im allgemeinen Schwierigkeiten begegnet, so doch deshalb, weil die Behörden, die beschlagnahmen sollen, gewöhnlich nicht wissen, wo die Ware versteckt ist, die beschlagnahmt werden soll. Im vorliegenden Fall lag aber alles klar zutage. Der Bürgermeister hätte dem Ernährungsminister bloß die Adresse anzugeben gehabt.

Wir fragen daher, warum das Ernährungsamt vom Bürgermeister nicht verständigt worden ist?

Wir wollen heute noch einen Irrtum berichtigen, der uns gestern unterlaufen ist. Wir haben den Rübenhöchstpreis mit sechs Heller für das Kilogramm angegeben. Dieser Höchstpreis gilt jedoch bloß für Zuckerrüben aus der Ernte des Jahres 1917. Die von der Gemeinde Wien angekauften Rüben stammten natürlich aus der Ernte 1916 und für diese Ware galt ein Höchstpreis von vier Heller.

Wären also die Rüben zu diesem Preis beschlagnahmt worden, so hätte sie die Gemeinde Wien statt um 32 um 8 Heller für das Kilogramm verkaufen können. Für eine Reservistenfrau, die vom Unterhaltsbeitrage lebt, bedeutet dieser Unterschied sehr viel. Der Bürgermeister, der an den Beratungen über die Erhöhung des Unterhaltsbeitrages teilgenommen hat, ist darin gewiß unserer Meinung. Um so weniger begreifen wir, warum er die Rüben nicht beschlagnahmen ließ.

Ein neuer Spinaterfas.

Auf einzelnen Wiener Marktplätzen, wie auf dem Naschmarkt, in der Viktualienhalle, auf dem Ottakringer Markt usw., ist in den letzten Tagen ein neuer Spinaterfas in der Gestalt des Bärenlauches (Walblaud) oder wie er wegen des Knoblauchgeruches seiner Blätter im Volksmund heißt „Wilder Knofel“ aufgetaucht, der reißend abgeht. Dieses Knollengewächs, das in den Wäldern und in den Auen der Umgebung sehr zahlreich vorkommt, und dessen Blätter und Blüten den Maiolächchen ähnlich sind, gibt, wie damit angestellte Kochproben erwiesen, ein ausgezeichnetes Gemüse. Nur muß es, um den starken Knoblauchgeruch zu beseitigen, zweimal heiß abgebrüht werden. Walblaud wird auf den hiesigen Märkten mit 60 bis 70 Heller pro Kilogramm verkauft.

Vielleicht könnte man die vom Volksernährungsamt organisierte gemeinnützige Sammelaktion auch auf dieses Kraut ausdehnen. Seine Heranziehung und Einbringung in die Küche wird zwar von den Gärtnern scharf angesehen, denn sein Auftauchen allein bewirkte bereits einen Druck auf die hohen Spinatpreise.

19. IV. 1912

61

Wiens Gemüse- und Obstversorgung**Gemüseabgabestellen in allen Bezirken.**

Mit der vom Volksernährungsamt zu Ende des Vormonats errichteten Gemüse-Obststelle, die vorderhand noch allzusehr mit Organisationsarbeiten beschäftigt erscheint, mögen wohl wertvolle Anhaltspunkte für die Regelung der Frage der Gemüse- und Obstversorgung der Stadt Wien gegeben sein, nichtbestoweniger bedarf es aber, um diese wichtige Approbitionierungsangelegenheit in Fluß zu bringen, noch der Erledigung einer Reihe von lokalen Vorkehrungen, die sofort in Angriff genommen werden müßten.

Da sich die Gemüse-Obststelle nicht nur die Gehung und Förderung der Produktion zum Ziele setzt, sondern auch beruht ist, auf den Verkehr mit Obst und Gemüse und auf die

Preisbildung dieser wichtigen Artikel tätigen Einfluß zu nehmen, geht sie auch daran, die legitimen Großhändler der einzelnen Produktionsgebiete zu Syndikaten zu vereinigen, denen die Aufgabe obliegt, die teils durch Anbau- und Lieferungsverträge, teils durch Einkauf aufgeführten Waren unter Ausschaltung des Zwischenhandels entweder selbst zu detaillieren oder aber ausschließlich an Detailhändler zum Zwecke der direkten Abgabe an den Konsum zur Verteilung zu bringen.

Auch für den Wiener Platz wurde ein derartiges Syndikat geschaffen, dessen Hauptaufgabe darin besteht, die bisherigen ungarischen Getreidebezüge für den Wiener Platz zu erhalten, sie womöglich noch zu forcieren und den Frühobst- und Gemüseimport auch auf Bosnien und die Herzegowina auszudehnen. Bei dem Umstand, als die Gemüsefaison in Ungarn bedeutend früher einsetzt als bei uns und in zehn Tagen bereits mit dem Beginn größerer ungarischer Salatlieferungen zu rechnen sein könnte, darf nicht eine Minute versäumt werden, alle künftlichen Reibungsflächen, die der berechtigten Syndikatstätigkeit zuwiderlaufen könnten, zu beseitigen. Die für die Versorgung des Wiener Platzes hauptsächlich in Betracht kommenden ungarischen Produktionsgebiete, in der Wieselner, Thebener und Breßburger Gegend, in Keckemet, Nagy-Rörös, Szabadka, Ujvidék, Nagy-Maros, Lovrin bis Arad, Duna Bogdany usw., die jahrzehntelang Gemüse und Obst nach Wien liefern, sind auf dem hiesigen Platz durch eine größere Anzahl angestammter, mit der Gewerbeberechtigung versehenen Händler vertreten, deren Familienangehörige zum Großteil selbst den Einkauf der Ware in Ungarn besorgen und an dem Ertrag des Geschäftes partizipieren. Dieser Eigenart des ungarischen Gemüsehandels wird das Wiener Einkaufssyndikat einigermaßen Konzessionen einräumen müssen, soll eine regere Warenbeschickung aus Ungarn Platz greifen.

Das mit großen Vollmachten ausgerüstete Wiener Einkaufssyndikat wird insofern in Ungarn konkurrenzlos einzukaufen in der Lage sein, weil die Absicht besteht, für alle aus Ungarn nach Oesterreich gelangenden Gemüse- und Obstsendungen die Anbotspflicht an die Gemüse-Obststelle zu statuieren, die die Waren nur zu dem Preise übernimmt, zu dem sie selbst einkauft. Ein Preisüberbieten anderer Händler würde daher nicht gut möglich sein, weil diese den Differenzbetrag über den Einkaufspreis des Syndikats einfach verlieren würden. Hinsichtlich der Gemüse- und Obstausfuhr nach dem Deutschen Reich soll eine Vereinbarung dahingehend getroffen werden, daß die Gemüse-Obststelle einen bestimmten Prozentsatz der Ware für den deutschen Konsum zur Verfügung hält, der direkte Einkauf deutscher Händler daher zu unterbleiben hat.

Was nun die Gemüse- und Obstversorgung des Wiener Platzes anlangt, so hat, wie wir hören, die Gemeinde Wien schon einen größeren Lieferungsvertrag für Gemüse mit einem Unternehmen aus Böhmen abgeschlossen. Für die zweckentsprechende Verteilung sämtlicher nach Wien einlangenden Gemüse- und Obstmengen müßte eine eigene Zentralstelle geschaffen werden, die in jedem Bezirk unter Aufsicht des Ernährungsamtes eine Reihe von Gemüseabgabestellen zu errichten hätte. Der Verkauf der einlangenden Grünwaren auf den Bahnhöfen, ein altes Wiener Uebel, das sehr zur Gemüse- und Obststeuerung beigetragen hat, müßte ausnahmslos unterlagt und die Ablieferung dieser Waren an die Zentralstelle veranlaßt werden. Den in der Umgebung der Stadt anlässigen Gärtnern müßten bestimmte Marktplätze zugewiesen werden, wo sie entweder zur Vermarktung ihrer Waren zu verhalten wären, oder aber sie müßten auf Grund der Weisungen der Zentralstelle oder der betreffenden Marktanteilsabteilung die von ihnen auf den Markt gebrachte Ware an die zum Verkauf legitimierten Kleinhändler zur Verteilung bringen. Sämtliche von Gärtnern oder von Produzenten auf die Märkte gebrachten Waren müßten ähnlich, wie dies heute auf den Viehmärkten geschieht, marktamtlich angemeldet und entsprechend an die Kleinhändler verteilt werden.

Den Heilanstalten, Spitalern, Sanatorien und sonstigen öffentlichen Anstalten wäre der direkte Gemüseimport zu untersagen, da hierbei nur zu leicht Preistreiberien vorkommen. Diese Bedarfskreise wären von irgendeiner Amtsstelle direkt zu beliefern; auch die Kasernen und Mesnagen sollten auf diese Weise zur Deckung ihres Bedarfes verhalten sein.

Um eine Ueberschichtung des Publikums beim Gemüse- und Obsteinkauf zu vermeiden, wären an ein und dieselbe Gemüseabgabestelle nur Grünwaren einer Probenienz zuzuteilen. Es würde dadurch vermieden werden, daß beispielsweise der billigere heimische Gärtner Spinat zu dem höheren Preise für ungarischen Spinat als ungarische Ware verkauft wird.

Nedenfalls ist es höchste Zeit, für die Organisation des Gemüseverkehrs die notwendigen Maßnahmen ehest zu treffen, denn sonst reißt zum Schaden des Konsums der alte Eschlandrian auf diesem Gebiet wieder ein. N—c.

Die neuen Erzeugerpreise für Obst.

Die Reichsstelle für Gemüse und Obst hat jetzt die Erzeugerpreise für Obst aus der Ernte 1917 festgesetzt. Sie betragen je Pfund frei Verladeort: für Erdbeeren 1. Wahl 55 Pf., 2. Wahl 30 Pf., Walderdbeeren 1 M., Johannisbeeren, weiße und rote 30 Pf., schwarze 40 Pf., Stachelbeeren, reif und unreif 30 Pf., Himbeeren 50 Pf., Blaubeeren 25 Pf., Preiselbeeren 35 Pf., saure Kirschen 20 Pf., süße Kirschen, weiche 25 Pf., große harte 35 Pf., Schattenmorellen 40 Pf., Glastirschen 45 Pf., Reineclauden, große grüne 30 Pf., Pflaumen 25 Pf., Mirabellen 40 Pf., Zwetschen, Hauspflaumen, Hauszwetschen, Muspflaumen, Bauernpflaumen, Thüringer Pflaumen, Brennzwetschen 10 Pf. Für Äpfel 1. Gruppe (Edelobst, über mittelgroß und ohne nennenswerte Fehler): 35 Pf. Hierin gehören: Weißer Winterkalvill, Cox Orangen, Gravensteiner, Kanada-Renette, Aldersleber Calvill, Gelber Richard, Signe Tillisch, v. Zuccalmaglios-Renette, Ananas-Renette, Gelber Bellefleur, Schöner von Bostop, Landsberger Renette, Goldrenette von Blindheim, Coulons-Renette. Gruppe 2: 20 Pf. Die Gruppe umfaßt alle Äpfel, soweit sie nicht unter Gruppe 1 genannt sind oder infolge ihrer Beschaffenheit nicht zu Gruppe 1 gehören. Die Äpfel müssen aber gepflückt, gut sortiert und mittlerer Art und Güte sein. Gruppe 3: 8 Pf. Zu dieser Gruppe gehören: Alles Schüttelobst, Ausschuß- und Falläpfel und Mostäpfel. Verkauft ein Erzeuger sein gepflücktes Obst unsortiert, so wie es der Baum gegeben hat, aber ohne Fallobst, so kann er einen Einheitspreis verlangen, der aber den Betrag von 16 Pf. für das Pfund nicht übersteigen darf. Für Birnen: Gruppe 1 (Edelobst, über mittelgroß und ohne nennenswerte Fehler): 25 Pf. Diese Gruppe bilden: Gute Luise von Auranches, Köstliche von Charneu, Birne von Longre, Boses Flaschenbirne, Dr. Jules Guyot, Williams Christbirne, Handenpouts Butterbirne, Gelleris Butterbirne, Clapps Liebling, Diles Butterbirne, Vereins-Dechantbirne. Gruppe 2: 12 Pf. Diese Gruppe umfaßt alle Sorten Birnen, soweit sie nicht unter Gruppe 1 genannt sind oder infolge ihrer Beschaffenheit nicht zur Gruppe 1 gehören. Die Birnen müssen gepflückt, gut sortiert und mittlerer Art und Güte sein. Gruppe 3: 6 Pf. Hierher gehören: alles Schüttelobst, Ausschuß- und Fallbirnen und Mostbirnen. — Hoffentlich werden auch Kleinhandelspreise den Erzeugerpreisen entsprechend in erschwinglicher Höhe festgesetzt.

Peter Oberhol
16. IV. 1917

63

Sammlung der Nahrungsmittel in Wald und Flur.

Endlich geschieht, was drei Kriegssommer hindurch leichtsinnig versäumt wurde: Was die Natur aus eigenem an nützlichen Gewächsen hervorbringt, wird systematisch gesammelt, ob es nun zu menschlicher oder zu tierischer Nahrung, oder auch zur Herstellung von Bekleidungsstoffen sich eigne.

Dort, wo die Natur von menschlichen Eingriffen in ihr Walten wenig gestört wird, bringt sie eine große Menge der mannigfaltigsten, in der Wirtschaft nuzbaren Gewächse hervor und die wenig begangenen Bergwälder Österreichs bergen Reichthümer, welche in mancher Hinsicht unsere Not zu lindern vermögen. Nicht nur Schwämme, Erdbeeren und Himbeeren gibt es da, sondern auch in großen Massen Haselnüsse, Dirndl und viele

andere minder bekannte Dinge, welche als menschliche oder tierische Nahrung, als Stallfressen, oder zur Gewinnung von Bekleidungsstoffen uns wichtige Dienste leisten können. Nachdem drei Sommer versäumt wurden, ging man nun daran, das Sammeln im großen Stile einzurichten, wie der „Wend“ es stets empfohlen hat.

Es wurden in allen politischen Bezirken Sammelauschüsse gebildet und gegen 3000 Übernahmstellen, welche die gesammelten Gewächse übernehmen sollen, eingerichtet. Nunmehr gibt die Hauptammelstelle, deren Sitz sich im Trattnerhof befindet, durch die Schulen und die Sammelauschüsse in großer Menge einen Sammelkalender aus, welcher die verwendbaren Gewächse aufzählt, beschreibt und nützliche Winke über ihre Behandlung gibt. Die ersten ehbaren Schwämme wachsen schon, bald kommen die Reislinge hervor und die Erdbeeren werden zu reifen beginnen. Auf dann zu frohem und nützlichem Sammeln in Wald und Feld, den Mitmenschen zu Nutz, sich selbst zur Freude!

Die neuen Erzeugerpreise für Obst.

Die Reichsstelle für Gemüse und Obst hat jetzt die Erzeugerpreise für Obst aus der Ernte 1917 festgesetzt. Sie betragen für das Pfund frei Verladeort:

für Erdbeeren 1. Wahl 55 Pf., 2. Wahl 30 Pf., Wald-
erdbeeren 1 M., Johannisbeeren weiße und rote 30 Pf.,
schwarze 40 Pf., Stachelbeeren, reif und unreif, 30 Pf.,
Himbeeren 50 Pf., Blaubeeren 25 Pf., Preisel-
beeren 35 Pf., saure Kirschen 20 Pf., süße Kirschen, weiße,
25 Pf., große harte 35 Pf., Schattenmorellen 40 Pf., Glas-
kirschen 45 Pf., Reineclauden, große grüne, 30 Pf.,
Pflaumen 25 Pf., Mirabellen 40 Pf., Zwetschen,
Hauspflaumen, Hauszwetschen, Muspflaumen, Bauernpflaumen,
Thüringer Pflaumen, Brennzwetschen 10 Pf. Für Äpfel
1. Gruppe (Edelobst) über mittelgroß und ohne nennenswerte
Fehler: 35 Pf. Hierin gehören: Weißer Winterbalvill, Cox Oran-
gen, Grauensleiner, Kanada-Renette, Wdersleber Calvill, Gelber
Richard, Signe Tillisch, v. Juccalmaglios-Renette, Ananas-Re-
nette, Gelber Bellefleur, Schöner von Vosloop, Landsberger Re-
nette, Goldrenette von Plenheim, Coulons-Renette. Gruppe 2:
20 Pf. Diese Gruppe umfaßt alle Äpfel, soweit sie nicht unter
Gruppe 1 genannt sind oder infolge ihrer Beschaffenheit nicht zu
Gruppe 1 gehören. Die Äpfel müssen aber gepflückt, gut sor-
tiert und mittlerer Art und Güte sein. Gruppe 3: 8 Pf. Zu
dieser Gruppe gehören: Alles Schüttelobst, Ausschuß- und Fall-
äpfel und Mostäpfel. — Verkauft ein Erzeuger sein gepflücktes
Obst unsortiert, aber ohne Fallobst, so kann er einen Einheits-
preis verlangen, der den Betrag von 16 Pf. für das Pfund nicht
übersteigen darf. — Für Birnen: Gruppe 1 (Edelobst, über
mittelgroß und ohne nennenswerte Fehler) 25 Pf. Diese Gruppe
bilden: Gute Luise von Avranches, Köstliche von Charneu, Birne
von Longre, Boscs Flaschenbirne, Dr. Jules Guyot, Williams
Christbirne, Sandemonts Butterbirne, Gallerts Butterbirne,
Clapps Liebling, Diles Butterbirne, Vereins-Dechantbirne. —
Gruppe 2: 12 Pf. Gruppe 3: 6 Pf.

Die Preise für Sauerkraut. Zu unserer Veröffentlichung in der Abendausgabe vom 4. ds. Mts. erhalten wir von der Kriegsgesellschaft für Sauerkraut folgende Zuschrift: „Die von uns festgesetzten Sauerkrautpreise bilden lediglich die höchst zulässige Preisgrenze, keineswegs aber auch gleichzeitig Mindestpreise. In unserer Bekanntmachung vom 8. März sind die Preise lediglich als höchst zulässige Grenze bezeichnet. Wir haben ausdrücklich darauf hingewiesen, daß die Stellen, die das Sauerkraut billiger abgeben können, hierzu selbstverständlich verpflichtet sind. Da bei der Weiterbeförderung der Görlitzer bezw. der Sirschberger Ware an die Bezirkszentrale in Liegnitz und deren Verteilung nach Görlitz resp. Liegnitz gar keine Transportkosten durch Zufuhr entstanden sind, so können diese natürlich auch nicht berechnet werden. Die Bezirkszentrale kann sich nur ihren Spesenfuß für ihre Vermittlung in Anrechnung bringen und dieser beträgt höchstens 1 M. für den Zentner. Es würde somit die Ware, die ursprünglich 13 M. der Zentner kostete, schlimmstenfalls um 1 M., d. h. bis zu 14 M. a z der Zentner verteuert werden, so daß der Kleinhändler sehr wohl in der Lage ist, die Ware zu 17 bis 18 Pfg. das Pfund abgeben zu können und durchaus nicht gezwungen ist, sie zu 20 Pfg. abzugeben.“

17./IV 1917.

66

Wildgemüse im Frühjahr.

Ein Merkblatt der L. L. Gartenbau-Gesellschaft über die Verwendung einheimischer Pflanzen als Gemüse. — Gemüse-Sammelausflüge der Schulen.

Die amtliche Erklärung, daß unsere Ernährung bis zur nächsten Ernte durch die vorhandenen Vorräte vollauf gesichert ist, ist gewiß geeignet, in den weitesten Kreisen Veruhigung zu verbreiten. Aber wir können ja selbst noch ein Uebrigtes tun, die Absichten unserer Gegner zu Schanden zu machen. Es hat allen Anschein, als ob der Eigenbau von Gemüse noch gesteigert werde, ausgehend von dem Satze, daß Gemüse Brot sparen hilft. Schulkinder und Erwachsene wetteifern und an Aufzügen zu dieser segensbringenden Tätigkeit fehlt wahrlich nicht. Wer aber kein Grundstück sein eigen nennt, das er bebauen kann, wer auch keins zu pachten vermag oder bekommt, der ist deswegen doch noch nicht ausgeschlossen, denn die Natur spendet allenthalben dem freien Sammler Gemüse genug, er braucht nur zu suchen. Freilich waren unsere Vorfahren besser daran, sozusagen auf Du und Du, und konnten daher jedes Kräutlein des neu erwachenden Frühlings. Die damaligen schlechten Verkehrsverhältnisse bedingten dies ja in ganz besonderem Maße, denn man konnte nicht wie heute einfach aus südlicheren Gebieten im Winter frische Gemüse einführen. Man wartete also mit Sehnsucht auf das erste Grün des Frühlings, das unter allerlei, heute kaum mehr verständlichen Gebräuchen genossen wurde. War es doch auch sozusagen ein Mittel, den Körper von den Giftwirkungen der einseitigen Ernährung des langen Winters (vergl. dazu die Stodüberkranzungen der frü-

heren Polarfahrer, die durch den Genuß frischer Frühlingspflanzen geheilt wurden) zu befreien.

Es wird nun alles daran gesetzt, durch Wort und Schrift wieder die Kenntnis der heimischen Pflanzen zu fördern, ganz besonders aber derjenigen, welche als Gemüse dienen können. Das Präsidium der L. L. Gartenbau-Gesellschaft unter ihrem Präsidenten Hofrat Univ. Prof. Dr. R. von Wettstein gibt eben ein Merkblatt über die Verwendung einheimischer Pflanzen als Gemüse aus. Es wird unentgeltlich abgegeben und ist auch leicht auf Ausflügen mitzunehmen. Von ähnlichen Flugblättern und Gemüseheften unterscheidet es sich vorteilhaft durch den einfachen, anspruchslosen Text und durch die guten Blätterabbildungen in natürlicher Größe, die wirklich die dargestellte Pflanze erkennen lassen. Schulen können ohneweiters eine größere Zahl dieser Merkblätter beziehen und an ihre Schüler abgeben (Wien, 1. Bezirk, Kaiser-Wilhelm-Ring 8). Selbstverständlich machen die nun zu nennenden Gemüse die kultivierten niemals ganz entbehrlich, aber sie können eben dort, wo sie vorkommen, als Ersatz für frisches Gemüse erfolgreich herangezogen werden. Das Merkblatt enthält die kurzen Beschreibungen derjenigen Pflanzenteile, die eben als Gemüse verwertet werden können. „Als Richtschnur beim Einsammeln hat zu gelten, daß nur solche Pflanzen verwendet werden sollen, welche man sicher zu erkennen vermag.“ Deshalb läßt das Merkblatt auch solche Formen weg, die mit schädlichen Pflanzen verwechselt werden könnten. „Ferner wird in allen Fällen möglichst auf das Einsammeln junger Blätter zu achten sein. Ratsschätze über die Art der Zubereitung sind nicht gegeben, dieselbe wird zu sehr von der Geschmacksrichtung und vor allem von den lokalen Verhältnissen abhängen.“ Es genügt ja der Hinweis, ob die betreffende Pflanze spinatartig gekocht oder als Salat genossen werden kann.

1864	1864	1864	1864
68	130	170	180
Merkblatt			
L. L. Gartenbau-Gesellschaft			
Präsidium			
Hofrat Univ. Prof. Dr. R. von Wettstein			
Wien, 1. Bezirk, Kaiser-Wilhelm-Ring 8			

Die Kenntnis der heimischen Pflanzenwelt, daß sie auch für kommende Zeiten erhalten bleibt.

Es mögen nur noch einige Schriftchen erwähnt werden, die den weiferzuführen imstande sind, der mit vollem Interesse tiefer in den Gegenstand eindringen möchte. Sie werden von der Buchhandlung der „Reichspost“ zum angegebenen Preise mit der Post zugesandt: „Unsere wildwachsenden Küchenpflanzen“ von Dr. R. Krause (Krone 1.70) mit zahlreichen Abbildungen. „Der deutsche Wald und seine reiche Ernte“ von G. Gerhards (Krone 1.90) mit einer farbigen Pilztafel. „Noisegemüse“ von Dr. F. Losch (45 Heller), mit mehr als 50 Abbildungen. „Ersatz- und Streckung der Nahrungs- und Bedarfsmittel während der Kriegszeit“ von Dr. J. Stadlmann (85 Heller). „Der Weltkrieg und die Naturwissenschaften“ von Dr. J. Stadlmann (Kronen 2.20). „Wildwachsende Salat- und Gemüsepflanzen aus der Miniaturbibliothek“ (40 Heller).

Die fortschreitende Jahreszeit bringt noch mehr. Davon aber später! Die Schulen können sich nun in der Weise in den Dienst der Sache stellen, daß der Lehrer oder die Lehrerin mit 15 bis 20 Kindern auf einem Nachmittagsausflug die hier genannten Gemüse sammelt, so daß sie selbstverständlich Eigentum der Kinder bleiben, die sie ihren Angehörigen nach Hause bringen. Der Ausflug kann so eingeleitet werden, daß am Ende des vormittägigen Unterrichtes die in Betracht kommenden Blattformen an die Tafel gezeichnet werden, daß man den Kindern farbige Bilder der Pflanzen, getrocknete Herbarstücke oder das Merkblatt mitgibt. Jedes Kind nimmt ein Körbchen und ein Messer mit und zeigt die ersten Funde dem Lehrer, damit keine Verwechslungen unterlaufen. Im allgemeinen kann man ja sagen, daß beim gegenwärtigen Stand der Vegetation Vergiftungsgefahren fast ausgeschlossen sind. Die Blätter des giftigen Aronstabes sind leicht zu erkennen. Es können ja mehrere Kinder immer ein und dieselbe Pflanze zusammen sammeln und später dann die Vorräte aufteilen. Auf diese Weise wird verhindert, daß unbekannte Blätter sich daruntermengen. Diese Form des gemeinsamen Sammelns an Abhängen, im Walde, an Bachrändern usw. hat große Vorteile und fördert gewiß

die Kenntnis der heimischen Pflanzenwelt, daß sie auch für kommende Zeiten erhalten bleibt.

Es mögen nur noch einige Schriftchen erwähnt werden, die den weiferzuführen imstande sind, der mit vollem Interesse tiefer in den Gegenstand eindringen möchte. Sie werden von der Buchhandlung der „Reichspost“ zum angegebenen Preise mit der Post zugesandt: „Unsere wildwachsenden Küchenpflanzen“ von Dr. R. Krause (Krone 1.70) mit zahlreichen Abbildungen. „Der deutsche Wald und seine reiche Ernte“ von G. Gerhards (Krone 1.90) mit einer farbigen Pilztafel. „Noisegemüse“ von Dr. F. Losch (45 Heller), mit mehr als 50 Abbildungen. „Ersatz- und Streckung der Nahrungs- und Bedarfsmittel während der Kriegszeit“ von Dr. J. Stadlmann (85 Heller). „Der Weltkrieg und die Naturwissenschaften“ von Dr. J. Stadlmann (Kronen 2.20). „Wildwachsende Salat- und Gemüsepflanzen aus der Miniaturbibliothek“ (40 Heller).

Wildwachsendes Gemüse.

Der Frühling, der immer noch nicht kommen will, trotzdem wir „amtlich“ sogar schon in der Sommerzeit leben, hält auch das Frühgemüse noch von unseren verödeten Märkten fern, so daß wir die Probe aufs Exempel noch immer nicht machen können, ob die Lieferungsverträge und die andern Maßnahmen der Behörden uns wirklich die sehnlichst erwartete Verbesserung unserer Kriegsgeldliche zu erschwinglichen Preisen beschern werden. Aber trotz aller Rücksälle ins Winterliche beginnt es draußen zu sprießen, und der Kundige weiß jetzt schon auf Feldern und Wiesen, meist dicht am Wege, viele wohlschmeckende Dinge zu finden, die als Gemüse und Salat ganz vorzüglich sind. Solcher Kundigen sollte es eigentlich auch in Berlin eine Menge geben, denn seit Bekanntwerden des schändlichen Hungerplanes Englands haben sich Berufene genug bemüht, die Kenntnis der bei uns wildwachsenden Gemüsepflanzen zu verbreiten; allein die Schätzung des wilden Gemüses ist noch immer nicht wirklich ins Volk gedrungen, und Bequemlichkeit und Vorurteile halten noch immer die meisten davon ab, sich der guten Gaben zu bedienen, die die Natur ohne jeden Kriegsgewinn freigebig spendet. Es ist deshalb sehr zu begrüßen, daß die Professoren des Botanischen Gartens und Museums eine Reihe von unentgeltlichen Vorträgen angekündigt haben, die in die Kenntnis der Verwendung nutzbarer Gewächse besonders der heimischen Flora einführen sollen.

Den ersten dieser Vorträge hielt gestern nachmittag im überfüllten Hörsaal des Botanischen Museums in Dahlem Prof. Dr. Graebner über Gemüsepflanzen. Seine Ausführungen waren um so wertvoller, als er sie durch Vorzeigen der besprochenen Pflanzen unterstützen konnte; denn erst was man mit eigenen Augen gesehen und womöglich in der Hand gehabt, haftet fest genug im Gedächtnis, um das Wiedererkennen beim „Botanisieren“ auf eigene Faust einigermaßen zu sichern. Jedoch ist ein großer Teil dieser Pflanzen selbst dem Großstädter so unbekannt, daß er sich beim Suchen nicht irren wird, wobei allerdings zu beachten ist, daß sie fast alle im Jugendzustande schwerer zu erkennen sind als im vollen Wachstum oder gar in der Blüte.

Von der großen Zahl der von Professor Graebner als genießbar und meist sehr schmackhaft angeführten wildwachsenden Gemüse- und Salatpflanzen sei zunächst die Brennessel genannt, die jeder als Unkraut kennt. Sie gibt im jugendlichen Zustande, wenn die Pflanze etwa handlang ist, einen sehr wohlschmeckenden Spinat. Das Brennen braucht man nicht zu fürchten, da es beim Abwaschen und Kochen vollständig verschwindet. — Die Sprossen des allenthalben wildwachsenden Hopfens sind sogar etwas für Feinschmecker. Sauerampfer ist schon lange ein beliebtes Marktgemüse, besonders für Suppen, das sich jedoch jeder auf Wiesen selber suchen kann. Daß die Vogelmiere, ebenfalls als Gemüse zubereitet, wohlschmeckend ist, wird wenig bekannt sein; als eins der allhäufigsten „Unkräuter“, läßt sich davon leicht genügend für eine Mahlzeit zusammensuchen. Die Blätter des Hyslattichs, die erst nach der jetzt schon sprießenden Blüte kommen, sind ebenfalls als Gemüse und Salat gut verwendbar. Auch die Blätter des Hedera, der Malve und des weißen Bienensaugs geben, jung gepflückt, gute Mahlzeiten. Das gleiche gilt von den jungen Blättern der Wegarten und von den frischen Trieben der Distel. Die allenthalben in verwilderten Gartenecken und auf Aedern wachsende Melde kommt erst später; sie ist als ausgiebiges Gemüse sehr zu empfehlen.

Von den besonders zu Salaten verwendbaren Pflanzen ist der Löwenzahn (Rohblume oder Butterblume) auch bei uns von Kennern sehr geschätzt, wenngleich lange nicht so wie in Frankreich, wo der Salat sehr ungeniert als „pissenlit“ auf jeder Speisekarte zu finden ist. Die Brunnenkresse wird man wildwachsend in nächster Nähe von Berlin wohl wenig antreffen, um so häufiger aber das Gänseblümchen, dessen Blätter ebenfalls einen guten Salat geben. — Schafgarbe, Schwarzwurz, Gänsefingertraut und die echte Pimpinelle sind noch als Suppenwürzen sehr zu empfehlen. Als Wurzelgemüse die Knollen des an allen Gewässerrändern sprießenden Pfeilstrautes und die Wurzel der überall vorkommenden Nachterle, von den Berlinern wegen des rötlichen Fleisches „Schinkenwurzel“ genannt; desgleichen der immer mehr auch auf den Markt kommende Pastinac, der auf Wiesen und an Wegerrändern häufig ist, und die Fichorie, deren Wurzel nicht bloß „Kaffee-Ersatz“, sondern auch ein wohlschmeckendes Gemüse gibt.

Mit dieser Aufzählung der bekanntesten Gemüsepflanzen unter unseren meist so geringgeschätzten Unkräutern soll nur ein Hinweis gegeben werden. Wer sich genauer unterrichten will, ohne Gelegenheit zu haben, sich durch so freundliche Unterweiser wie Professor Graebner es ist, einführen zu lassen, dem sei das Büchlein von Trost „Angewandte Botanik“ empfohlen. Eine ganz vorzügliche Anweisung auch für den gänzlich Unerfahrenen, wo er welche heimischen Pflanzen finden kann, bietet das „Taschenbuch zum Pflanzenbestimmen“ (Stuttgart, Francksche Verlagsbuchhandlung) von Professor Graebner. Ganz vorzüglich ist auch die kleine, reizend ausgestattete Schrift des Magdeburger Malers und Lehrers an der dortigen Kunstgewerbeschule, Richard Wittler, „Wilde Gemüse“, Anweisung zum Sammeln und Zubereiten, die schon im ersten Kriegsjahr erschien und für nur 10 Pf. von der Buchhandlung von Karl Peters in Magdeburg zu beziehen war und wohl auch noch ist. Im Notfall genügt auch das ebenfalls für wenige Pfennige bei S. Jakob, Berlin NW., Bachstraße 2, zu habende bunte Blatt „Wildwachsende Kriegsgemüse“.

Die Hamsterfahrten nach Butter und Eiern sind durch das Nachtgebot des Oberkommandos unmöglich gemacht worden. Das Hamstern von „wildem Gemüse“ steht aber jedem frei. Hoffentlich wird das von recht vielen wahrgenommen.

Die Nessel als Frischgemüse.

Ein sehr gutes Gemüse wird uns der doch nun wohl endlich kommende Frühling reichlich spenden, falls nicht irgendeine „Kriegsgesellschaft“ sich seiner bemächtigt. Es wächst ohne Pflege, und man kann es sich leicht verschaffen. Es ist die Brennessel, die durch den Krieg zu Ehren kommt und überall am Wege und in Wäldern, in Garten und Feld, an Zäunen und Knäcken meist in großer Menge zu finden ist. Man sage nicht: „Ach, es wird jetzt so viel empfohlen und geraten, aber von all den vielen Ratschlägen und „Erfahrmitteln“ wird man nicht satt. Und nun gar die Brennessel...“ Es gibt Großstädte — im Zustande freilich —, wo man in den Frucht- und Gemüseläden neben den feinsten Lederbissen die ersten zarten Sprossen der Brennessel findet. Bei uns zu Lande haben allerdings auch seit Jahren die Kochbücher für die „fleischlose Küche“ erzählt, daß die Brennessel gesunde und wohlschmeckende Gerichte liefere, aber es wurde nicht beachtet. Inzwischen haben wir manches gelernt, nun prüfe man auch dieses! Sie wird jung gepflückt (wenn sie älter wird, schmeckt sie etwas herbe) und wie Spinat zubereitet oder auch wie Grünkohl; im letzteren Falle gemischt mit gequetschten Kartoffeln und etwas Milch — wenn man sie haben kann. Diese Nesselgerichte unterscheiden sich in Aussehen und Geschmack wenig von denen aus „echtem“ Spinat oder Kohl bereitet. Auch in Suppen ist die Nessel gut zu verwenden. Man versuche es nur, und mancher wird sich wundern, daß er erst durch diese Zeit auf dies Gemüse hingelenkt wurde.

Sobald es wärmer wird, treibt die Brennessel die ersten frischen Schüsse. Man kneife sie ab und fürchte nicht, daß man die Pflanze zerstört; es wachsen wieder mehr Triebe heraus, und diese geben wieder frischen „Spinat“. Eins nur gibt es zunächst zu überwinden: Ein Vorurteil.

29. IV. 1917

69

Neue Gemüsearten.

Wie wir kürzlich berichtet haben, werden verschiedene kleine, wildwachsende Wald- und Wiesenpflanzen mit bestem Erfolg als Ersatz für die teuren Gärtnergemüse herangezogen. Außer dem damals erwähnten Bärenlauch, den Löwenzahn- und Zichorienblättern wäre noch eine Pflanze zu nennen, auf deren eminente Bedeutung für Kriegsküchen einer unserer bedeutendsten Botaniker, Prof. Dr. R. v. Wettstein, hingewiesen hat. Es sind dies die ziemlich großen, eher länglichen als herzförmigen Blätter des stumpfblättrigen Ampfers (*Rumex obtusifolius*), welcher außerordentlich häufig — insbesondere auf gut gebüngten Wiesen oder abgeräumten Düngernähen — gerade jetzt zu finden ist. Es würde sich empfehlen, ähnlich wie dies bereits bei dem Bärenlauch, der Löwenzahn- und Zichorienpflanze bereits geschehen ist, die Landleute oder Waldgeher, welche den Markt besuchen, auf diese Pflanze aufmerksam zu machen. Auf diese Art könnten leicht dann bald größere Mengen auch dieser Pflanze auf den Markt gebracht werden. In den Städten die Marktkommissäre, auf dem Lande die Lehrer und studierte Landwirte könnten dahin wirken, daß Abbildungen dieser Pflanze verbreitet werden. Die Landbevölkerung würde sich dann sehr bald erinnern, diese Pflanze schon oft gesehen zu haben, und würde dann auch sehr rasch ihre Standplätze finden. Die Ampferblätter werden gleichfalls wie Spinat zubereitet.

Vorübergehende Ausgabe von Ersatznahrungsmitteln anstatt Kartoffeln.

Die Gemeinde Wien hat aus den bereits gemeldeten Gründen nicht jene Mengen von Kartoffeln vorrätig, welche die bisher übliche Abgabe von $\frac{1}{2}$ Kilogramm per Kopf und Woche ermöglichen. Jedoch sind vom L. k. Amte für Volksernährung alle Verfügungen getroffen worden, um den Zuschub von Kartoffeln zu verstärken und zu beschleunigen. Die Abgabe von Kartoffeln muß daher von Montag den 23. d. an vorübergehend einstellt werden:

Die wird jedoch sofort wieder aufgenommen werden, wenn die für die Abgabe der bisherigen Quote von $\frac{1}{2}$ Kilogramm per Kopf und Woche erforderliche Menge vorhanden sein wird. Die Gemeinde Wien wird in der nächsten Zeit trachten, durch verstärkte Beschickung der Märkte mit anderen Nahrungsmitteln der Bevölkerung Ersatz für die fehlenden Kartoffeln zu bieten.

Es werden aus den Vorräten der Gemeinde Wien sowie aus den Vorräten der beim L. k. Amte für Volksernährung unterstehenden Zentralstellen folgende Nahrungsmittel auf den Märkten und in den einzelnen Bezirkeilen zur Ausgabe gelangen:

1. Sauerkraut zum Preise von 70 H. per Kilogramm.
2. Dörckraut zum Preise von 35 H. für je 10 Decagramm. Die Festsetzung dieses niederen Preises gegenüber dem früheren Preise von 72 H. wurde dadurch ermöglicht, daß der Differenzbetrag aus öffentlichen Mitteln bestritten wird. Es wird aufmerksam gemacht, daß 10 Decagramm Dörckraut 1 Kilogramm gelochtes Kraut ergeben.

3. Burgunderrüben zum Preise von 13 H. per Kilogramm.

4. Böhmisches Pflaumenrus nach Maßgabe des Anrollens zum Preise von 2 K. 50 H. per Kilogramm.

5. Holländische Stedrüben; letztere werden nach Maßgabe des Anrollens auf den Märkten abgegeben werden. Der Abgabepreis wird noch veröffentlicht werden.

Der Magistrat richtet neuerlich an die wohlhabenden Kreise der Bevölkerung die dringliche Bitte, sich des Ankaufs der obervähnten Ersatznahrungsmittel in den nächsten Tagen zu enthalten und sich mit anderweitigen, wenn auch teureren Nahrungsmitteln zu versorgen, damit den ärmeren Schichten der Bevölkerung diese nach Maßgabe der knappen Vorräte zur Ausgabe gelangenden Nahrungsmittel voll und ganz zugute kommen. Der Magistrat rechnet hierbei auf den wiederholt bewährten Gemein Sinn der wohlhabenden Kreise, welche bei dieser Enthaltung vom Ankauf der billigen Nahrungsmittel ihren ärmeren Mitbürgern die Schwierigkeit des Lebensunterhaltes in den nächsten Tagen wesentlich erleichtern werden. Beim Bezuge der erwähnten Ersatznahrungsmittel ist die Mehlbezugskarte vorzuweisen.

In der nächsten Woche wird Mehl bei den städtischen Abgabestellen schon von Dienstag bis Freitag abgegeben werden. Die Gemeinde Wien wird im Laufe der kommenden Woche auch noch in der Lage sein, Juliennue (Suppengetreide) zum Preise von 9 K. 35 H. per Kilogramm abzugeben.

[Eine neue Verwertung der Sojabohne.]
Während die Sojabohne in Deutschland durch die Kriegsverhältnisse auch für die direkte Ernährung Bedeutung gewann, indem sie zu dem sogenannten „Agumamehl“ verarbeitet wurde, war sie in den meisten anderen Ländern, auch in Amerika, bis vor kurzem nur als Düngemittel

oder als Zusatz zu Viehfutter gebraucht worden. Nunmehr hat man aber im östlichen Nordcarolina eine ganz neuartige Verwertungsmethode der Sojabohne gefunden. Wie dem Prometheus zu entnehmen ist, begannen nämlich die dortigen Baumwollölsabrikanten aus den Sojabohnen ein Öl zu pressen, dessen befriedigende Eigenschaften schnell zur Fabrikation im großen Stil führten. Im Verlaufe des letzten halben Jahres wurden auf diese Weise bereits ungefähr 100.000 Bushels Sojabohnen bearbeitet. Das Öl soll sich auf die verschiedenste Weise verwenden lassen. Es dient bereits zur Herstellung von Farben, Firnis, Seife und Glycerin und soll auch schon erfolgreich in gewissen Nahrungsmittelindustrien eingeführt werden. Zur weiteren Förderung dieser neuen Industrie haben sich jetzt eine Anzahl großer Ölsfabriken in den Südstaaten zusammengeschlossen, um auch dort nach dem Muster Nordcarolinas eine Versuchstation einzurichten.

Etwas für die Hausfrau.

Rezepte aus wildwachsenden Gemüsen.

Kressensuppe, Jägerschnitzel mit Porreegemüse, Nusskraxferl.
Von Melanie Bad, Leiterin der Musterküche „Rohö“.

Kressensuppe.

Ein achtes Kilo Kresse wird geklaubt, gewaschen, mit 10 Deka Zwiebel, 3 Deka Sauerampfer, 1 bis 2 Büscheln Petersilie fein gehackt und ca. 5 Minuten verdunstet.

Nun staubt man, gießt mit ein bis eineinhalb Liter Knochenbrühe auf (die Knochen müssen, um gut ausgenüßt zu werden und weniger davon zu verbrauchen, klein geklopft und am Abend in das Wasser kommen. Am Morgen angekocht und auf einige Stunden in die Kochkiste gestellt, erhält man auch von wenig Knochen eine gute Brühe) und läßt die Suppe 20 bis 30 Minuten verkochen.

Jägerschnitzel.

1 Kilo junge Brennesseln, 20 Deka feingeriebene gelbe Rüben werden zusammen mit sehr wenig Wasser und etwas Natronpulver weichgedämpft, ausgekühlt und fest ausgebrückt. (Der Saft wird zur Suppe gegossen!)

Ein achtes Kilo Zwiebel läßt man goldgelb anlaufen, fügt 5 Deka geriebenen Käse dazu und durchmischt noch heiß das ausgepreßte Gemüse mit 1 Ei, 2 bis 3 Eßlöffeln Mehl, 2 Büscheln grüner Petersilie und 1 Büschel Schnittlauch, durchmischt und läßt die Masse eine Viertelstunde zugedeckt stehen.

Nun formt man kleine Schnitzeln und bäckt sie in einer bepinselten Pfanne langsam schön hellbraun.

Porreegemüse.

Dieses Gemüse ist an Nährwert, da es zu den Sauherichten gehört, erstklassig.

15 bis 20 Stück Porree werden nur von den gesauten Stellen befreit, sonst darf nichts weggeschnitten werden.

Gewaschen wird er nun mit reichlich grüner Petersilie ca. eine Viertelstunde gedämpft (fein geschnitten), mit 1 bis 2 Eßlöffeln Mehl gestaubt (oder auch ohne Mehl naturell gelassen), mit lauem Wasser aufgegoßen (auch mit Knochenbrühe, wodurch Fett erspart wird) und ca. 20 Minuten verdunstet oder in die Kochkiste gestellt.

Nusskraxferl.

Dreiviertel Kilo Zucker- oder Steckrüben, Kohlrüben oder gelbe Rüben werden fein gehobelt, mit wenig Wasser und etwas Natronpulver 20 bis 25 Minuten weichgedämpft, ausgekühlt, fest ausgebrückt und die Masse passiert oder fahriert.

Nun fügt man 5 bis 10 Deka geriebene Nüsse, 1 Ei, 2 Eßlöffel Zucker oder entsprechend Saccharin, etwas Zimt, Gewürznelkenpulver, Zitron- oder Vanillegeschmack, 2 Eßlöffel Trockenmilch (nicht auflösen!), etwas Salz, 1 bis 2 Messerspitzen Backpulver hinzu, verrührt die Masse gut, formt kleine Kraxferl, bestreut sie mit grob geriebenen Nüssen und bäckt sie auf einem mit Fett bepinselten Backblech schön hellbraun. Mit Marmelade treffert serviert.

Frau Bad wird nächsten Sonntag fortsetzen.

* Die vielseitige Kohlrübe. Die vielgeschmähte Kohlrübe bringt trotz allen Anfeindungen immer neue gute Seiten zum Vorschein. Die Hausfrauen haben gelernt, aus ihr alle möglichen Berichte vom Kriegsbrei bis zur Lorte zu bereiten, und auch die Technik hat sich schon eingehend mit ihr befaßt. Es ist ja bekannt, daß man umfangreiche Versuche zur Trocknung der Kohlrübe im großen durchgeführt hat, und zwar in Schnitzform und in Flockenform. Bei der Verarbeitung auf Flocken werden die rohen Rüben zunächst zerkleinert, dann gewaschen und gedämpft. Dieses Dämpfen ist nun aber für die Ausbeute an Rüben sehr verlustbringend, denn dadurch werden zum Teil die in Wasser löslichen Bestandteile der Kohlrübe entfernt. Da die Kohlrübe durchschnittlich nur 10 v. H. feste Bestandteile enthält und darunter schon 5—8 % Zucker, so ist es einleuchtend, daß mit dem Dampfwasser wertvolle Bestandteile verloren gehen. Es hat nun Professor Barow den Versuch unternommen, dieses Dampfwasser zu verwerten, und war gelang es ihm, wie aus den Nachrichten für Stärkesfabrikation und Kartoffeltrocknerei hervorgeht, aus diesem Dampfwasser nicht unbeträchtliche Mengen eines unserer wichtigsten Rohstoffe, nämlich Spiritus, zu gewinnen. Die Versuche wurden auf der Herrschaft des Kammerherrn v. Bekow auf Letow angestellt. Dort finden sich als landwirtschaftliche Nebenbetriebe u. a. eine Brennerei und eine Flockenfabrik. Und so war die Möglichkeit gegeben, das zuckerhaltige Dampfwasser der Kohlrübe sofort in der Brennerei zu verarbeiten. Im Laboratorium konnte festgestellt werden, daß aus 100 Kg. Abwasser 3,04 Kg. Alkohol zu gewinnen wären. Der Dämpfer der genannten Flockenfabrik faßt 1500 Kg. Kohlrübe. Sie liefern 850 Kg. Abwasser, die bei der Vergärung rund 25,84 Kilo Alkohol ergeben. Dazu kommen noch 60 Kg. Schlempe, die urzeit ein wertvolles Futter darstellen. Bei einer täglichen Verarbeitung von 10 000 Kg. Kohlrüben auf Flocken würden demnach als Nebenprodukt der Kohlrübenfloccenanlage täglich 173 Kilo Alkohol und 6000 Kilo Schlempe erzeugt werden. Also nicht mehr schimpfen auf die „ewigen“ Kohlrüben; sie haben sich als treue Helfer erwiesen und helfen, wie man aus obigem sieht, auch auf anderen Gebieten als der reinen Ernährung wieder aus.

**Keine Ausschaltung des Handels mit
Erstlingsgemüsen.**

Da vielfach die irrige Ansicht verbreitet ist, daß der Handel mit Erstlingsgemüsen unterlagt ist, wird uns von informierter Seite mitgeteilt: Eine Ausschaltung des Handels ist auf dem Gebiet der Versorgung des Marktes mit Erstlingsgemüsen nicht geplant und ist auch nie in Betracht gekommen. Die in Aussicht genommene Regelung wird auf den legitimen Handel Rücksicht nehmen und den Absatz der Waren direkt an die Verbraucher bewerkstelligen. Um diese Regelung sobald als möglich durchführen zu können, haben sich in Wien Händler aus jenen ungarischen Produktionsgebieten, die stets als erste das Frühjahrsgemüse hervorbringen, bereits eingefunden.

Wildwachsende Kräuter als menschliche Nahrung

Vom Marktorte der Stadt Wien wird mitgeteilt: Unter den wildwachsenden Pflanzen befindet sich eine große Zahl von Sorten, welche sich besonders im Jugendzustande zur Bereitung als Gemüse oder Stredung der Gemüse ganz gut eignen. So können die jungen Blätter der Brennessel, der Bichorie oder Wegwarte, des Löwenzahns, des wilden Sauerampfers, der Schafgarbe, der Feigwurz (Feigwurz-Gahnenfuß), der Schlüsselblumenarten, des Bärenlauchs, der wilden Kresse, des wilden Hopfens (Triebe) und des Beilchens unierem derzeit beschränktem Gemüse-Speisezettel angenehme Abwechslung bieten. Dabon können Brennessel, Wegerich, Schafgarbe, Feigwurz, Schlüsselblume und Bärenlauch nach Art des Spinats oder des Gemüsekohls allein oder gemengt zubereitet werden. Wilbe Bichorie, Löwenzahn, Kresse, Sauerampfer, wilber Hopfen können als Salaterjah gut verwendet werden. Beilchen, Feigwurz und Gundelrebe (blühend) sind als Suppenkräuter bekannt und dienen als solche zur Würzung der Suppe.

Im allgemeinen muß bemerkt werden, daß als Wildgemüse nur solche Arten zu sammeln sind, welche man genau kennt. Die frischen Blätter sind gründlich zu waschen und zu sondern. Für Suppe oder Gemüse sind die Blätter fein zu wiegen, größere Mengen durch eine Fleischmaschine zu geben. Zur Verwendung als Salat sind die größeren Blätter durchzuschneiden. Kräftiger schmeden die Speisen bei Zusatz von Küchengewürzpflanzen, wie Peterillie, Kerbelkraut und ähnliche. Zu bemerken wäre noch, daß es sich empfiehlt, die eingesammelten Blätter so rasch als möglich zu verwenden, da verfärbte Blätter oder Triebe nicht mehr gebrauchsfähig sind. Vor dem Sammeln von hier nicht aufgezählten Arten von Wildgemüßen, beziehungsweise unbekanntem Arten wirdeinbringlich gewarnt.

25. IV. 1917

77

Erdbirnen.

Neben der Queckenwurzel und dem isländischen Moos spielen die Erdbirnen (Topinambur) jetzt auch eine gewisse Rolle als Ersatznahrungsmittel. Hin und wieder begegnet man diesen ~~Knollenblumenknollen~~ bis in der Kultur her

Kartoffel ähnlich sind, auch schon auf unseren Märkten. In Frankreich und in England werden die Erdbirnen allerdings härter zur Nahrung herangezogen. Bei uns kamen sie bisher zumeist nur als Futtermittel in Betracht, doch werden sie von den Landwirten nicht gerne gebaut, weil sie nicht gut in die Fruchtfolge passen und schwer aus dem Boden zu entfernen sind. Die Knollen sind in der Regel kleiner als die Kartoffeln, oval, laufen auf einer Seite spitzig zu, sind außen von roter und innen von weißlicher Farbe. Ihr Geschmack ist etwas fade. Sie enthalten neben 76 Prozent Wasser, 14,7 Prozent Zucker, 3,1 Prozent Proteinstoffe, Zellulose, Klebstoffe und Fett und wurden seinerzeit auch zur Spirituserzeugung herangezogen. Wie die Kartoffel stammt auch die Erdbirne, Erdmandel, oder Erdartischoke, wie sie noch wegen ihrer schuppigen Schale heißt, aus Amerika, kam 1617 nach England und nach dem Dreißigjährigen Krieg nach Deutschland. Bei uns wird sie sich schwerlich einbürgern und zum Volksnahrungsmittel werden. Mit isländischem Moos werden jetzt auch Versuche angestellt, um es zur Brotstreckung heranzuziehen.

Gemüseconserven.

† Wie wir hören, ist beabsichtigt, in etwa vierzehn Tagen nochmals den Verkauf von Gemüseconserven in Hamburg freizugeben, da die Uebersicht über die Bestände dazu die Möglichkeit geboten hat. Wenn die zur Verteilung kommende Menge bei dieser zweiten Verteilung auch geringer sein wird als bei der kürzlichen, so wird sie doch allgemein begrüßt werden. Bei dieser Gelegenheit sei darauf hingewiesen, daß bei der letzten Verteilung von Gemüseconserven die billigeren Sorten auffallenderweise wenig gekauft worden sind, so z. B. die Stohlconserven, die trotz des niedrigen Preises ausgezeichnet von Beschaffenheit und wohlschmeckend sind. Der Grund für die Vernachlässigung der billigeren Gemüseconserven ist aber jedenfalls darin zu sehen, daß zu Anfang der Freigabe die teureren Sorten zum Verkauf gelangten und dann die billigeren, die Hausfrauen aber, ohne Rücksicht auf den Preis, schon in den ersten Tagen ihren Bedarf deckten, in der Meinung, daß es besser sei, teurere Gemüseconserven zu kaufen, als gar keine. Das Kriegsversorgungsamt muß es sich nun angelegen sein lassen, bei der in Aussicht stehenden Verteilung, auch den billigeren Sorten bessere Verkaufsmöglichkeiten zu schaffen, wobei allerdings die Bevölkerung selbst helfen kann, indem sie ihren Einkauf nicht auf die ersten Tage allein legt.

Der Abend
27. IV. 1917

79

Dividenden aus Zwiebeln und Knoblauch.

Mehr als das Aktienkapital verdient.

Man erinnert sich noch, wie in den Marktberichten Klagen über die Preistreiberei mit Zwiebeln und Knoblauch tagtäglich wiederkehrten, und wie man täglich von dem Wakoer Ring lesen mußte, der diese unentbehrlichen Lebensmittel durch Ankaufen, Zurückhalten und alle sonstigen verbrecherischen Kniffe des Lebensmittelwuchers im Preise hinauftrieb. Angesichts dieser Umstände wird es interessant sein, zu erfahren, daß auch diese Preistreiberei aktienmäßig organisiert ist, und was sie trägt.

Die Wakoer Zwiebel-, Grünzeug-, Gärtnerei- und Landesprodukten-Handels-A. G. hat ein Aktienkapital von 100.000 Kronen. Sie erzielte damit im Jahre 1915 einen Reingewinn von 67.221 Kronen, der im Jahre 1916 auf K 101.291 stieg. Ist dies schon schändlich genug, so zeigt sich der ganze Umfang aus der Tatsache, daß der Warenertrag mit K 212.309 ausgewiesen ist, so daß also fast die Hälfte des Rohgewinnes als Reingewinn übrig geblieben ist. Da dieser Bucher und seine Verteidiger gern damit flunkern, daß der Staat hohe Steuern einnehme und auch sonst „Geld unter die Leute komme“ — der Räuber gibt einen Bruchteil zurück! —, so sei noch angeführt, daß die Steuern im Jahre 1916 K 2415 und die Gehälter K 13.723 betragen. Dieses Wakoer Stillleben ist an sich hübsch. Es verdient aber auch deshalb die Beachtung aller, die solche Dinge angehen, mögen sie für die öffentliche Sicherheit oder die allgemeine Wohlfahrt verantwortlich sein: dieser Reingewinn von 101 v. S., an Zwiebeln verdient, zeigt, wohin man kommt, wenn man Saltwerden oder Singern zum Gegenstande gewinnjüchtiger Ausbeutung werden läßt, statt das Volk vor dem Zugriffe von Leuten zu schützen, die aus der Not Dividenden und Lantdiemen machen.

Knoblauchfrise.

Ein Kilogramm Knoblauch ist jetzt um 1 K 20 h zu haben. Vor einigen Tagen noch wurden 5 K verlangt. Der Grund des Preissurzes: die Preistreiberverordnung. Der Knoblauch war billig eingekauft und dann in Wien eingelagert worden. Jetzt fürchtet sich die Diebsgesellschaft, ihn um den früher geforderten Preis abzugeben.

Das Syndikat bei der Gemüse- und Obstverjorgungsstelle.

Die neugegründete Gemüse- und Obstverjorgungsstelle geht daran, der unverschämten Preistreiberei mit Gemüse und Obst, das aus Ungarn zu uns gebracht wird, ein Ende zu machen. Die Stelle bildet ein Syndikat aus Gemüse- und Obstgroßhändlern, das in Ungarn nur durch besonders beauftragte Einkäufer einkaufen darf. So soll die Preisüberbietung bei den Erzeugern durch den bisher üblichen nichtorganisierten Einkauf vermieden werden. Weiters wird verfügt werden, daß das ganze aus Ungarn eingeführte Obst und Gemüse einem Anbotzpoange unterliegt. Die Gemüsestelle wird die ganze Ware übernehmen und für den Weiterverkauf an die Wiederverkäufer und Verbrancher Richtpreise aufstellen.

Der Versuch, der hier gemacht wird, ist auch deshalb wichtig, weil die Sachkenntnis erfahrener Händler in der Weise in den Dienst der staatlichen Bewirtschaftung von Lebensmitteln gestellt wird, daß den Händlern bei der Ausbringung der Lebensmittel volle Bewegungsfreiheit gegeben, ihre Gewinne aber beaufsichtigt werden.

Frühgemüse.

Von der Kartoffel- und Gemüsegroßhandlungsfirma Brüder Schäff wird uns geschrieben: „Sie bezeichnen in einem Aufsatz in der Nummer vom 24. d. M. die Frühgemüse als Gaumentibel für reiche Prasser. Dem Schreiber dieser Zeilen ist dabei wohl eine Verwechslung mit den aus den Friedenszeiten bekannten „Primeurs“ unterlaufen. Bei der jetzt unter Aufsicht des Volksernährungsamtes unternommenen Frühgemüsebeschaffung handelt es sich jedoch um Frühkartoffeln, Erbsen, grünen Bohnen usw., die von Ende Mai an auf unseren Märkten eine große Rolle spielen werden. Für eine Aufklärung in diesem Sinne wäre ich sehr dankbar.“

**** (Maximalpreis und Sperre des Paprikas.)**
Die gestrige Nummer des Amtsblattes veröffentlicht eine Regierungsverordnung, welche die Sperre der Paprikavorräthe verfügt. Die gesperrten Vorräthe dürfen nur an die Kriegsprodukten-A.-G. oder deren Kommissionäre veräußert werden. Diese Verfügung betrifft auch rohe oder unter Verarbeitung befindliche Waare. Für trockenen rohen Paprika, wie solcher den üblichen Handelsusancen entspricht, ist dem Produzenten auf dem Gebiete des ganzen Landes ein Preis von 15 K. per Kilogramm netto zu bezahlen. Alle Vorräthe an fertiger Waare unterliegen, sofern sie 30 Kilogramm übersteigen, dem Anmeldezwang. Es dürfen nur folgende Quantitäten Paprika erzeugt werden und es betragen die Höchstpreise im Engrosverkehr: 1. süße (bisherige prima) Qualität 26 K.; 2. scharfe (bisherige zweite und dritte) Qualität 21 K.; 3. Merkantilwaare (bisherige vierte) Qualität 16 K. Im Detailverkehr sind um 10 Prozent höhere Preise zulässig. Diese Verordnung erstreckt sich auf das ganze Landesgebiet.

27. IV. 1917

81

Die Gemüsetrocknungen.

Vom Amte für Volksernährung wird verlautbart: Zur Durchführung einer Organisation der Gemüsetrocknung ergeht an alle Fabriken, die Gemüse zu trocknen derzeit in der Lage sind, und zwar: 1. an die eigentlichen Trocknereien und 2. an die seit Kriegsbeginn für die Trocknung adaptierten Fabriken (mit Ausnahme von Brauereien und Mälzereien), die Aufforderung, ihren Betriebsort der vom k. k. Amte für Volksernährung autorisierten Gemüse- und Obstverorgungsstelle in Wien, 1. Bez., Kohlmarkt Nr. 1, umgehend bekanntzugeben. Die Aufnahme der Betriebe der Brauereien und Mälzfabriken, die für die Gemüsetrocknung in Betracht kommen, erfolgt gesondert durch die Brauerzentrale und die Mälzzentrale.

Kräuterwanderung!

Der Allgemeine österreichische Naturheilverein veranstaltet Sonntag den 29. April (bei ungünstigem Wetter Sonntag den 30. Mai) eine Wanderung aus dem Zwecke, um wildwachsende Gemüse, Kräuter als Ersatz für russischen Tee und Kaffee und Gesundheitspflanzen erkennen zu lernen und zu sammeln. Führer die Herren Bronold, Los und Maschner. Treffpunkt Endstation der Elektrischen in Mauer, 1 Uhr mittags. Proviant mitnehmen. Gäste willkommen!

Waldblauch aus den Hofgärten.

Seit einigen Tagen werden auf den Großmärkten in den Arbeitervierteln, so im 10., 16. und 17. Bezirk, größere Partien von dem als vorzüglichen Spinaterfas geltenden Walb- oder Bärenlauch, gemeinhin „Knofelspinat“ genannt, täglich um 15 Heller pro Kilogramm abgesetzt. Dieser billige Preis stammt daher, weil, wie wir hören, der Leiter des Amtes für Volksernährung unter warmer Anteilnahme und Förderung der höchsten Stelle im Reiche eine militärische Sammelaktion für dieses billige Spinaterfasmittel eingeleitet hat. Im Lainzer Tiergarten und in sämtlichen Hofgärten in der Umgebung von Wien sind seit Tagen Soldatenhände eifrigst an der Arbeit, Bärenlauch zu pflücken. Täglich werden davon mehrere tausend Kilogramm auf die angeführten Marktplätze gebracht und speziell von der ärmeren Bevölkerung in Ermangelung anderer, vielfach sehr teurer Grünwaren sehr gern angekauft. Neuestens hat sich auch ein Militärkommando in die Mariazeller Gegend begeben, in der sehr viel Waldblauch gedeihen soll. Man hofft, aus der niederösterreichisch-styrischen Grenzgegend noch beträchtliche Mengen dieser billigen Grünware hereinzubringen.

Holländisches Frühgemüse.

Neuorganisation der Verteilung in Groß-Berlin.

Die Zufuhr von holländischem Frühgemüse nach Groß-Berlin hat begonnen; die Reichsstelle für Gemüse und Obst hat zugesagt, daß voraussichtlich große Mengen des sehnlichst erwarteten Gemüses zugeführt werden. Zurzeit ist freilich die Zufuhr durch die ungünstige Witterung noch spärlich. Die gesamte Verteilung für Groß-Berlin ist dem von dem Magistrat, Abteilung für Obst- und Gemüseversorgung, eingerichteten städtischen Großmarkt von Berlin übertragen. Für die Verteilung dieses Gemüses ist eine besondere Organisation geschaffen worden, die es ermöglichen soll, eine gleichmäßige Verteilung auf den ganzen zu beliefernden Bezirk vorzunehmen. Die Nachbarstädte und die beiden Kreise Niederbarnim und Teltow erhalten von dem Großmarkt unmittelbar das Gemüse in ganzen Waggons zur eigenen Verteilung. In Berlin wird dafür Sorge getragen, daß alle Stadtbezirke gleichmäßig beliefert und daß auch möglichst alle Kleinhändler, die vor dem Kriege bereits ihr Gewerbe betrieben haben, beteiligt werden. Es ist freilich gegenwärtig noch nicht darauf zu rechnen, daß in allen Bezirken Groß-Berlins täglich auch nur einiges Gemüse verteilt werden kann, da dazu die Zufuhr noch bei weitem nicht ausreicht. Aus diesem Grunde wird auch an jedem Tage eine andere Gruppe der Kleinhändler beliefert werden. Die Gruppen sind so gebildet, daß sie sich tunlichst gleichmäßig über den zu beliefernden Bezirk verteilen. Durch die Neuorganisation wird die Tätigkeit der Preisprüfungsstelle bei der Bekämpfung des Preiswuchers sehr unterstützt werden.

Die Genehmigungspflicht für Gemüsegroßhändler in Groß-Berlin. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst hat die ihr zustehende Befugnis, vom 10. Mai d. J. ab für den Großhandel mit Gemüse, Obst oder Südfrüchten eine Erlaubnis auszustellen, hinsichtlich der im Regierungsbezirk Potsdam ansässigen Händler der Bezirksstelle Potsdam (Regierungspräsident) übertragen. Die Großhändler haben diese Genehmigung unverzüglich bei ihrer Ortspolizeibehörde nachzusuchen. Wer ohne diese Genehmigung Großhandel betreibt, macht sich nach der Verordnung vom 3. April d. J. strafbar. Die Landräte der Kreise im Regierungsbezirk veröffentlichen jetzt die Einzelbestimmungen für die Ortsbehörden.

27. IV. 1917

8

Die Versorgung Berlins mit Frühgemüse. Die Zufuhr von holländischem Frühgemüse nach Berlin hat begonnen, und die Reichsstelle für Gemüse und Obst hat, wie der Berliner Magistrat mitteilt, zugesagt, daß voraussichtlich große Mengen zugeführt werden. Zurzeit ist freilich die Zufuhr wegen der ungünstigen Witterung noch spärlich. Die gesamte Verteilung dieses Gemüses für Groß-Berlin ist dem vom Magistrat, Abteilung für Obst- und Gemüseversorgung, eingerichteten städtischen Großmarkt von Berlin übertragen. Für die Verteilung dieses Gemüses ist eine besondere Organisation geschaffen worden, die es ermöglichen soll, eine gleichmäßige Verteilung auf den ganzen zu beliefernden Bezirk vorzunehmen.

Die Nachbarstädte und die beiden Kreise Niederbarnim und Teltow erhalten von dem Großmarkt unmittelbar das Gemüse in ganzen Waggons zur eigenen Verteilung. In Berlin wird dafür Sorge getragen, daß alle Stadtbezirke gleichmäßig beliefert und daß auch möglichst alle Kleinhändler, die vor dem Kriege bereits ihr Gewerbe betrieben haben, beteiligt werden. Es ist freilich gegenwärtig noch nicht darauf zu rechnen, daß in allen Bezirken Groß-Berlins täglich auch nur einiges Gemüse verteilt werden kann, da dazu die Zufuhr bei weitem nicht ausreicht. Aus diesem Grunde wird auch an jedem Tage eine andere Gruppe der Kleinhändler beliefert werden.

Das billige Gemüse.

Sehr oft ist in den letzten Tagen auf den Märkten der äußeren Bezirke die Nachfrage nach dem Bärenlauch gewesen, der dort dem Entgegenkommen des Oberjägermeisteramtes von der Gemüse-Obststelle zur Verteilung gebracht wird. Nach Maßgabe der Vorräte wird die Beschickung der Wiener Märkte mit diesem „wilden Spinat“, der zum außerordentlich billigen Preis von 12 bis 15 Heller per Kilogramm abgegeben wird, einige Zeit ausbleiben.

Der „wilde Spinat“.

Lebhaft ist, wie die vom Volksernährungsamt autorisierte Gemüse- und Obstverwertungsgesellschaft mitteilt, in den letzten Tagen auf den Märkten der äußeren Bezirke die Nachfrage nach dem Bärenlauch gewesen, der dank dem Eintreffen des Oberstjägermeisteramtes von der Gemüse- und Obststelle zur Verteilung gebracht wird. Nach Maßgabe der Vorräte wird die Beschickung der

Wiener Märkte mit diesem „wildem Spinat“, der zum außerordentlich billigen Preis von 12 bis 15 S. per Kilogramm abgegeben wird, einige Zeit andauern.

Gemüse (mit Ausschluß der Hülsenfrüchte).

Zwischen dem Gemüse und dem Viehfutter ist eine feste Grenze nicht vorhanden, wie der Massengenutz von Steckrüben im letzten Winter beweist. Infolge seines geringen Nährwertes von 300—400 Einheiten je Kilogramm sollte Gemüse nur als Zuspeise verwendet werden entsprechend der vor hundert Jahren üblichen Bezeichnung „Zugemüse“. Rechnet man mit einem Gemüsegenutz von 350 Gr. auf den Kopf und Tag, so ergibt das unter Zugrundelegung von 300 Nährwerteinheiten je Kilogramm bei einer 70-Millionen-Bevölkerung 2,7 Billionen Nährwerteinheiten im Jahre.

Sonstige Nahrungsmittel.

Die in Betracht kommenden größeren Posten, nämlich Obst, Hülsenfrüchte, Zucker und die gesamte Einfuhr sind in ihrer zukünftigen Höhe teils sehr unsicher, teils schwer zu schätzen. Wir können nicht mit Bestimmtheit darauf rechnen, daß sie uns insgesamt mehr als einen Zuschuß von 150 Nährwerteinheiten je Kopf und Tag liefern. Dies entspricht bei 70 Millionen Menschen einer Nährwertmenge von 3,8 Billionen Einheiten im Jahre.

Als Einnahmen stehen uns hiernach folgende Nährwertmengen zur Verfügung:

Getreide	37	Billionen Einheiten
Kartoffeln	12,6	" "
Milch	9,5	" "
Fleisch	2,8	" "
Gemüse	2,7	" "
Sonstiges	3,8	" "
Insgesamt	68,4	Billionen Einheiten

Höchstpreise für Gemüse und Obst.

Die Reichsstelle für Gemüse und Obst wird, wie sie uns mitteilt, an ihrer Entschliezung festhalten, Höchstpreise grundsätzlich erst dann festzusetzen, wenn sich die Ernte einigermaßen übersehen läßt. Die von ihr für Frühgemüse veröffentlichten Preise sind keine Höchstpreise, sondern nur Richtpreise, die unter der Annahme einer normalen Ernte festgesetzt worden sind. Infolge einer noch immer anhaltenden ungewöhnlichen Kälteperiode werden die Feststellungsarbeiten unter sehr erschwerten Umständen stattfinden, so daß auch mit einem normalen Verlauf der Ernte schon jetzt nicht mehr gerechnet werden kann. Die Reichsstelle betrachtet daher die von ihr veröffentlichten Richtpreise für Frühgemüse unter allen Umständen als Mindestpreise, und rechnet mit der Notwendigkeit, daß sie die Höchstpreise, deren Festsetzung erfolgen soll, sobald dies irgend möglich ist, nicht unerheblich höher wird bemessen müssen. Die Reichsstelle wünscht, daß dies tunlichst bald allgemein bekannt wird, damit die Anbaufreudigkeit in den Erzeugerreisen unter den jetzigen widrigen Bestellungenverhältnissen nicht leidet. Ähnlich liegen die Verhältnisse bei der zu erwartenden Obsternte.

Der Kriegspinat.

Nun kommt auch der Bärenlauch, den die Leute den wilden Knobel nennen, zu unerhofften Ehren. Jeder Wienerwaldausflügler kennt ihn und hat sich schon über ihn geärgert. Wenn der Morgensonnenschein auf seinen jungen Blättern liegt und der ganze Waldboden weit hin zwischen den grauen Stämmen der noch blätterlosen Buchen wie ein hellgrüner See erscheint, da wirkt der Bärenlauch gar nicht übel, und seine andere unserer Pflanzen kann sich an wuchernder Leppigkeit mit ihm messen. Gar manchen haben schon diese Blätter, die denen der Maiglöckchen nicht unähnlich sind, und die zwischen ihnen aufstehenden weißen Blüten genarrt. Aber eine einzige abgerissene Blüte und der penetrante Knoblauchdunst, den sie ausströmt, genügt, um schnell darüber zu belehren, daß das Blümlein, das die gierige Hand erfaßt hat, alles andere eher als ein wunderbar duftendes Maiglöckchen ist. Wie schön wäre ein Strauß aus Bärenlauchblüten, wenn er nicht so stinken würde! Keinen besseren Schutz kann sich eine Pflanze schaffen als solchen Nebeldunst. Jetzt freilich schützt auch der nicht mehr, und am letzten Sonntag zogen ganze Scharen von Wienern hinaus auf die Waldhöhen, auf denen der Bärenlauch wächst, zum Spinatbroden. Der ganze Wald ist bevölkert. Männer und Frauen sind da, Mädchen und Buben, Arbeiter, aber auch sogenannte bessere

Leute. Mit Rucksäcken sind sie gekommen, mit Papierfächerln und mit Balkenziehen und zupfen nun den grünen Waldboden ab, Blatt für Blatt. Und schleppen sackweise den Volkspinat talwärts in die Stadt hinein. Früher war der beste Spinat gerade noch gut genug, jetzt ist der verächtlichste Bärenlauch ein geachteter Artikel geworden. Für diejenigen, die ihn selbst aus dem Wald holen, sogar ein recht billiger. Er ist heute das einzige Nahrungsmittel, an dem wir geradezu Ueberfluß haben, und im Reichgebirge beispielsweise stehen solche Unmengen von Bärenlauch, daß unsere große Stadt für geraume Zeit mit Spinat versorgt ist. Unbegreiflich ist bloß, daß man es wagt, für die Blätter dieser überall wachsenden Bucherpflanze im Wiener Kleinhandel pro Kilogramm 1 Krone 20 Seller zu verlangen. Wer bei solchen Preisen den Bärenlauch ausbeutet, der kann mit Hilfe des Kriegspinats schnell ein Kriegsmillionär werden.

1. / 11. 1917

92

Pflückt keine Obstbaumzweige!

† In vorigen Jahre sind während der Baumbüte blühende Obstbaumzweige in großen Mengen abgepflückt worden, wodurch die Obsternie beträchtlich geschädigt wurde. So hübsch und zierlich sich ein blühender Obstbaumzweig auch als Zimmerschmuck macht, so stehen volkswirtschaftliche Interessen im Vordergrund und die verlangen gebieterisch, daß unsere Obsternie so reichlich wie möglich ausfällt. Darum sei jetzt, zu Beginn der Obstbaumblüte, das dringende Ersuchen ausgesprochen, keine Obstbaumzweige abzuschneiden und abzupflücken.

Der Oberbefehlshaber in den Marken hat auch schon ein entsprechendes Verbot erlassen, wonach es verboten ist: blühende Obstbaumzweige abzupflücken; blühende Obstbaumzweige entgeltlich oder unentgeltlich abzugeben; blühende Obstbaumzweige zu erwerben oder mit sich zu führen. Diese Verbote gelten auch für Obstbaumbesitzer.

Ein ähnliches Verbot hatte das stellvertretende Generalkommando des 9. Armeekorps seinerzeit für Weiden- und Haselbuschläschen erlassen, das von der Bevölkerung durchaus beachtet wurde. Jetzt, da es sich um die Obstbaumblüte handelt, darf man bei der ungleich wichtigeren Schonung der Obstbäume von der Einsicht der Bevölkerung erwarten, daß es nicht erst eines Verbotes bedarf.

Die neuen Preise für Herbstgemüse-Konserven.

Vom Bevollmächtigten des Reichsanwalters sind nachstehende Preise für Herbstgemüse in luftdicht verschlossenen Behältern festgesetzt worden:

	Erzeuger- Höchstpreis für die 1/4 Dose	Einhandels- Höchstpreis für die 1/4 Dose
Karotten:		
extra kleine	1,— Mark	1,25 Mark
kleine	0,80 "	1,— "
junge	0,68 "	0,88 "
geschnittene	0,64 "	0,82 "
Weißkohl	0,61 "	0,78 "
Rotkohl und Wirsingkohl	0,76 "	0,95 "
Braunkohl	0,63 "	0,80 "
Rosenkohl	1,25 "	1,55 "
Kamutkohl	1,35 "	1,65 "
Kohlrabi	0,70 "	0,90 "
Kohlrabi, ganze Köpfe	0,90 "	1,18 "
Sellerie	0,65 "	1,20 "
Spinat	0,71 "	0,90 "
Steinpilze	1,72 "	2,— "
Stechrüben	0,62 "	0,80 "
Pfefferlinge	1,30 "	1,60 "

Diese Preise sind Höchstpreise. Fabrikanten und Händler, die in der Lage sind, bei einem angemessenen Gewinn zu geringeren als den hier angegebenen Preisen ihre Waren zu verkaufen, sind hierzu verpflichtet.

Bei größeren und kleineren Packungen kommen noch bestimmte Zuschläge hinzu, die für die Erzeuger zwischen 1 bis 8 Pf. schwanken. Im Einzelhandel bewegen sich die entsprechenden Zuschläge zwischen 12 bis 60 Pfennig.

Die Obst- und Gemüleverföorgung

Wünsche der Großhändler.

Im großen Festsaale der Berliner Handelskammer waren gestern nachmittag auf Einladung des Verbandes deutscher Obst-, Gemüse- und Südfrüchte-Händler (Düsseldorf) etwa 400 Interessenten aus allen Teilen Deutschlands zu einer Beratung zusammengelommen. Der Vorsitzende der Reichsstelle für Gemüse und Obst, Landesregierungsrat v. Lillz, betonte in einer Ansprache, daß unter den wirtschaftlichen Ereignissen des Krieges kein Stand so sehr leide wie der Handel. Er sei bemüht, die erreichbaren Freiheiten für den Verkehr mit Obst und Gemüse zu sichern, und glaube, daß ihm dies auch in erheblichem Maße gelungen sei. Die in den Verordnungen angekündigte Beschlagnahme werde schließlich nicht notwendig sein. Die volle Freiheit des Handels könne allerdings während der Dauer des Krieges nicht gewährt werden. Auch die Preisgestaltung dürfe nicht dem freien Spiel der Kräfte überlassen werden. Bei einer Rundreise durch Belgien hatte er erfahren, daß in Brüssel zwar alle Lebensmittel erhältlich waren, aber zu sehr hohen Preisen. So kostete ein Zentner Kartoffeln 100 Mark, ein Pfund Butter 8 Mark. Derartige Verhältnisse könnten selbstverständlich nicht gebilligt werden. Die Ware müsse vom Erzeuger bis zum Verbraucher durch die Reichsstelle erfaßt werden. Die Preise dürfen nicht frei bleiben, doch will die Reichsstelle mit dem Handel Hand in Hand gehen. Wo bei leicht verderblichen Waren wie Frischgemüse feste Preise nicht angängig sind, treten die Preiskommissionen in Tätigkeit. Diese haben bestimmte Richtlinien, die sie jedoch um 10 v. H. über- oder unterschreiten dürfen. Die Festsetzung von Höchstpreisen ist erst nach der neuen Ernte in Aussicht genommen. Wahrscheinlich werden dann die jetzigen Richtpreise überschritten werden. Die jetzigen Bestimmungen wie Einführung von Schlußscheinen, Lieferungsverträgen bedeuten allerdings eine Einschränkung des Handels. Es sind jedoch bei der Preisregelung ausreichende Verdienstmöglichkeiten berücksichtigt. Eine Ausschaltung des Handels ist keineswegs beabsichtigt, nur der unreelle Handel soll beseitigt werden. Die Reichsstelle muß Heer, Marine und Zivilverwaltung mit Brotanstrich versorgen, doch sollen hierbei die alten Beziehungen zwischen den Marmelade-Fabriken und dem Handel aufrecht erhalten werden.

In der vierstündigen, lebhaften Aussprache wurde die jetzige Verteilung von Obst und Gemüse bemängelt. Die Handhabung der Kommunalverbände bei der Zufuhr berücksichtige in einzelnen Teilen Deutschlands den Großhandel nicht genügend. Es wurde beschlossen, an den Reichskanzler, das Reichsamt des Innern und das Kriegsernährungsamt Eingaben zu richten, in denen es u. a. heißt: „Eine geordnete Versorgung mit Obst und Gemüse ist nur möglich, wenn der Handel in den verschiedenen Städten ohne Bevorzugung einzelner Personen nötigenfalls durch öffentlich-rechtliche Organisationen geschieht, wenn ferner der Handel nicht durch Ausfuhrverbote der verschiedenen Bundesstaaten oder Kreise in irgendeiner Weise beschränkt wird, und wenn die Preisausschläge im Handel so gestellt werden, daß sie dem natürlichen Verkauf der Ware der Verteilung der Städte und den allgemeinen örtlichen Verhältnissen entsprechen. Nur wenn diese Voraussetzungen erfüllt werden, sind Lieferungsverträge, Schlußscheine und Konzeptionspflicht durchführbar.“

Gemüseanbauverträge und Unkostendeckung.

Die Lieferungsverträge über den Anbau von Gemüse, die von den Erzeugern mit der Reichsgemüsestelle direkt oder unter deren Mitwirkung mit den Kommunen abgeschlossen werden, enthalten die Bestimmung, daß zur Deckung der Unkosten der Anbauer 5 Prozent des Rechnungsbetrages an die Reichsstelle zahlt, die bei der Abrechnung vom Betrage gekürzt werden. Davon sollte die Hälfte, also 2½ Prozent, den Kommunalverbänden und Großverbrauchern zur Deckung ihrer Unkosten zugute kommen. Diese Bestimmung ist dem Abschluß von Anbau- und Lieferungsverträgen nicht günstig gewesen, weil der Züchter sich innerlich dagegen auflehnt, einen so hohen Beitrag an die Reichsstelle zu leisten, wenn schon er in die festgesetzten Preise bereits ein kalkuliert ist. Die Gemeinden und Großverbraucher oder Vertragschließenden haben unter diesen Umständen zum großen Teil auf die ihnen zustehenden 2½ Prozent verzichtet, und die Reichsgemüsestelle hat daraufhin eine entsprechende Aenderung der Vertragsbestimmungen vorgenommen. Es sollen also nicht 5, sondern nur 2½ Prozent des Rechnungsbetrages an die Reichsstelle abgeführt werden. Das Zugeständnis, das die Reichsstelle in Berlin macht, trifft materiell sie selber nicht, da ihr eigener Anteil unberührt bleibt, sondern nur die Kommunalverbände und sonstigen Gemüsebezieher, die für ihre eigenen Unkosten selber aufkommen. Die Reichsgemüsestelle sollte sich aber unter diesen Umständen fragen, ob sie nicht selber auch mit einer geringeren als der vorgesehenen Unkostenvergütung auszukommen vermag. Die 2½ Prozent sind ja an sich nicht sehr viel, aber übertragen auf die gewaltigen Summen aller Verträge zusammen, kommt doch ein sehr hoher Betrag heraus. Zu beachten bleibt dabei zwar, daß dieser Unkostenbeitrag nicht nur zur Deckung der Verteilungskontrollkosten der Reichsgemüsestelle bestimmt ist, sondern auch zur Schaffung eines Ausgleichsfonds u. a. für die zu teuren Preisen vom Auslande bezogenen Gemüseerzeugnisse, aber dennoch scheint der Betrag zu hoch. Soweit Kommunalverbände und Großverbraucher selbst Verträge abschließen, besteht die Aufgabe der Reichsstelle außer ihrer Propaganda-Tätigkeit darin, die vorgelegten Verträge zu prüfen und zu genehmigen und eine Kontrolle über die von einzelnen Kommunalverbänden und Großverbrauchern abgeschlossenen Mengen zu führen. Für diese Leistung erscheint aber der Beitrag von 2½ Prozent viel zu hoch. Man sollte annehmen, daß mit einer Vergütung von 1 bis 1½ Prozent auszukommen wäre. Der Vertragsabschluß würde durch eine derartige weitere Herabsetzung nur gefördert werden und das ist die Hauptsache.

Verordnung

über

die Zulassung zum Ankauf von Obst und Gemüse auf dem Obst- und Gemüsemarkt am Deichtor.

Auf Grund der Bundesratsverordnung über die Errichtung von Preisprüfstellen und die Versorgungsregelung vom 25. September 1915 wird angeordnet:

§ 1.

Vom 15. Mai 1917 ab dürfen auf dem Obst- und Gemüsemarkt am Deichtor nur solche Händler und Großverbraucher Ankäufe von Obst und Gemüse tätigen, welche eine von der Preisprüfstelle des Stadtgebietes Hamburg auszustellende Zulassungsurkunde erhalten haben.

Die Händler und Großverbraucher haben die Karte während des Marktes bei sich zu führen und den Marktaufsichtsbeamten auf Verlangen jederzeit vorzuzeigen.

§ 2.

Im hamburgischen Stadtgebiet ansässige Händler und Großverbraucher haben die Anträge auf Aushändigung der Zulassungsurkunde auf den vorgeschriebenen Vordrucken, die ab 5. Mai bei den für sie örtlich zuständigen Bezirksstellen des Hamburgischen Kriegsversorgungsamtes während der Geschäftsstunden von 9—12 und 4—6 Uhr erhältlich sind, einzureichen. Die Händler haben gleichzeitig mit der Einreichung ihren Gewerbeschein, bzw. ihre Erlaubnisurkunde vorzulegen. Die Anträge sind für Händler auf Vordruck A. und für Großverbraucher auf Vordruck B. bis spätestens zum 10. Mai bei den gleichen zuständigen Bezirksstellen des Hamburgischen Kriegsversorgungsamtes abzugeben.

§ 3.

Für die nicht im Stadtgebiet ansässigen Händler und Großverbraucher werden die Anmeldebestimmungen noch bekanntgegeben werden.

§ 4.

Zu widerhandlungen gegen die Vorschriften dieser Verordnung werden mit Gefängnis bis zu sechs Monaten oder mit Geldstrafe bis zu 1500 Mark geahndet.

H a m b u r g, den 2. Mai 1917.

Hamburgisches Kriegsversorgungsamt.

Die Preise für ausländisches Gemüse.

Die „Reichsstelle für Gemüse und Obst“ schreibt uns folgendes: „In den Zeitungen ist dieser Tage mehrfach davon die Rede gewesen, daß „der Gemülewucher von neuem beginne“. Es wurde erwähnt, daß die Reichsstelle für Gemüse und Obst in Holland günstige Abschlüsse erzielt habe, die es ermöglichen, reichliche Mengen von Frühgemüse auf den deutschen Markt zu bringen. Zugleich wurde aber über die hohen Preise des auf diesem Wege nach Berlin gelangenden Spinats geklagt und dies darauf zurückgeführt, daß die Reichsstelle für das ausländische Gemüse keine Höchstpreise, weder für den Großhandel, noch für den Kleinhandel festgesetzt, vielmehr die Preisregelung den Gemeinden vorbehalten habe. Hieran wurden Vorschläge für die Bewirtschaftung des ausländischen Gemüses getnüpft.

Die Berechtigung dieser Ausführungen und der daraus sprechenden ernststen Sorge wird von der zuständigen Stelle im allgemeinen anerkannt. Da der in Rede stehende Aufsatz jedoch teilweise von unzutreffenden Voraussetzungen ausgeht, erscheint es angebracht, den Sachverhalt hier darzulegen. In Wirklichkeit hat die Reichs-

stelle für Gemüse und Obst keineswegs auf eine Regelung der Preise für das in Rede stehende ausländische Frühgemüse verzichtet. Sie setzt vielmehr hierfür Verkaufspreise fest, die der Großhändler bei der Abgabe an den Kleinhändler einzuhalten hat. Diese Preise werden in kurzen Zwischenräumen entsprechend den lebhaften Preisschwankungen auf dem ausländischen Markt jeweils neu festgesetzt. Sie waren naturgemäß noch vor kurzer Zeit erheblich höher als gegenwärtig und haben sich neuerdings derart gestaltet, daß beispielsweise seit Sonnabend die deutschen Märkte angewiesen sind, im Großhandel den Spinat mit 50 Pf. für das Pfund zu berechnen.

Die Reichsstelle für Gemüse und Obst hat weiterhin Veranlassung genommen, eine sachgemäße Überwachung der Preisbildung zu sichern. Zu diesem Zweck hat es die Abteilung des Kriegsammtes für Volksernährung übernommen, in den Städten, in denen das holländische Frühgemüse zum Verkauf gelangt, diesen Handelszweig zu überwachen.

Übrigens kommen an holländischem Frühgemüse zurzeit außer Spinat Schlangengurten, Radieschen und Möhrchen in Frage. Für alle diese Waren sind Großhandelspreise in der schon angegebenen Weise vorgegeben. Falls das Wetter einigermaßen günstig bleibt, kann mit Sicherheit darauf gerechnet werden, daß die Preise für die bezeichneten Frühgemüse einen weiteren Rückgang erfahren, da eine fortdauernde Steigerung der Zufuhr zu erwarten ist.

Nachdem die Reichsstelle für Gemüse und Obst ihr Augenmerk auf die Frage gerichtet hat, erscheint die Gefahr, daß sich ein Preiswucher mit ausländischem Frühgemüse entwickeln könnte, im allgemeinen ausgeschlossen. Im übrigen ist zu betonen, daß in Sachen der Volksernährung von den vorhandenen Möglichkeiten der Selbsthilfe zu wenig Gebrauch gemacht wird. Es empfiehlt sich, in den Fällen, in denen unangemessen hohe Preise vorkommen, den Sachverhalt möglichst genau festzustellen und ihn der zuständigen Preisprüfungsstelle schleunigst mitzuteilen, die in jedem Falle für alsbaldige Untersuchung der Angelegenheit und gegebenenfalls für Abhilfe sorgen wird. Welche Preisprüfungsstelle im Einzelfalle zuständig ist, teilen auf Anfrage die Gemeindeverwaltungen mit.

Verarbeitung von frischem Gemüse zu Dauertware.

Mit einer heute zur Verlautbarung gelangenden Verordnung hat das Amt für Volksernährung angeordnet, daß frisches Gemüse bis auf weiteres nur mit Bewilligung des Amtes für Volksernährung zu Dauertware verarbeitet werden darf, sofern diese Verarbeitung zum Zweck des Weiterverkaufes erfolgt.

Hiedurch soll dem Uebelstand vorgebeugt werden, daß gewisse Frühgemüsearten, die in erster Linie für den frischen Verbrauch in Betracht kommen, diesem Konsum durch industrielle Verarbeitung vorzeitig entzogen werden.

Da die erforderliche Bewilligung entweder fallweise oder allgemein erteilt, auf bestimmte Arten und Zeiten beschränkt und an bestimmte Bedingungen geknüpft werden kann, ist die Möglichkeit gegeben, den jeweiligen Verhältnissen in rationeller Weise Rechnung zu tragen und erforderlichenfalls, so zum Beispiel bei einer augenblicklichen Ueberflutung des Marktes, die Konservierung von Gemüse jederzeit zuzulassen. Die Ansuchen um die fallweise Erteilung derartiger Bewilligungen sind im Wege der vom Amt für Volksernährung

autorisierten Gemüse- und Obstversorgungsstelle einzubringen.

Von einer ähnlichen behördlichen Einflußnahme auf den Zeitpunkt der Konservierung von Obst wurde abgesehen, weil sich die Aberntung von Obst regelmäßig auf einen wesentlich kürzeren Zeitraum erstreckt als die Ernte der einzelnen Gemüsearten und daher zeitliche Beschränkungen hinsichtlich der Obstverarbeitung schon mit Rücksicht auf die erhöhte Verderbensgefahr vermieden werden müssen.

Gemüse- und Obstversorgung.

N. Berlin, 2. Mai. (Priv.-Tel.) Auf Einladung des Verbandes deutscher Obst-, Gemüse- und Südfruchthändler fand gestern in der Berliner Handelskammer eine Besprechung über unsere Gemüse- und Obstversorgung statt, zu der etwa 400 Teilnehmer erschienen waren. Der Vorsitzende der Reichsstelle für Gemüse und Obst, Oberregierungsrat v. Tilly, betonte in einer Ansprache, er sei bemüht, die erreichbaren Freiheiten für den Verkehr mit Obst und Gemüse zu sichern. Die in den Verordnungen angekündigte Beschlagnahme werde schließlich nicht notwendig sein. Volle Handelsfreiheit könne allerdings während des Krieges nicht gewährt werden. Auch die Preisgestaltung dürfe nicht dem freien Spiel der Kräfte überlassen werden. Auf einer Rundreise durch Belgien habe er erfahren, daß in Brüssel zwar alle Lebensmittel erhältlich seien, aber zu außerordentlich hohen Preisen. So kostete ein Zentner Kartoffeln 100 Mark, 1 Pfund Butter 8 Mark. Derartige Verhältnisse könnten selbstverständlich nicht gebilligt werden. Die Ware müsse vom Erzeuger bis zum Verbraucher durch die Reichsstelle kontrolliert werden. Die Preise dürften nicht frei bleiben, doch wolle die Reichsstelle mit dem Handel Hand in Hand gehen. Wo bei leicht verderblichen Waren, wie Frischgemüse, feste Preise nicht angängig sind, treten die Preiskommissionen in Tätigkeit. Diese haben bestimmte Richtlinien, die sie jedoch um 10 vom Hundert über- oder unterschreiten dürfen. Die Festsetzung von Höchstpreisen nach der neuen Ernte ist in Aussicht genommen. Wahrscheinlich würden dann die jetzigen Richtpreise überschritten werden. Die jetzigen Bestimmungen, wie die Einführung von Schlußscheinen, Lieferungsverträgen, bedeuten allerdings eine Einschränkung des Handels. Es seien jedoch bei der Preisregulierung ausreichende Verdienstmöglichkeiten berücksichtigt. Eine Ausschaltung des Handels sei keineswegs beabsichtigt, nur der irreflekte Handel solle beseitigt werden. Die Reichsstelle müsse Heer, Marine und Zivilverwaltung mit Brotaustrieb versorgen, doch sollten hierbei die alten Beziehungen zwischen den Marmeladefabriken und dem Handel aufrecht erhalten werden.

In der Ansprache wurde die jetzige Verteilung von Obst und Gemüse bemängelt. Die Kommunalverbände berücksichtigten bei der Zufuhr in einzelnen Teilen Deutschlands den großen Handel nicht genügend. Es wurde beschlossen, an den Reichsanzler, das Reichsamt des Innern und das Kriegsernährungsamt Eingaben zu richten, in denen es u. a. heißt: „Eine geordnete Versorgung mit Obst und Gemüse ist nur möglich, wenn der Handel in den verschiedenen Städten ohne Bevorzugung einzelner Personen, nötigenfalls durch öffentlich-rechtliche Organisationen herangezogen, wenn ferner der Handel nicht durch Ausfuhrverbote der verschiedenen Bundesstaaten oder Kreise in irgend einer Weise beschränkt wird und wenn die Preisausschläge im Handel so gestellt werden, daß sie dem natürlichen Verkauf der Ware, der Verteilung der Städte und den allgemeinen örtlichen Verhältnissen entsprechen. Nur wenn diese Voraussetzungen erfüllt werden, sind Lieferungsverträge, Schlußscheine und Konzessionspflicht durchführbar.“

4. IV. 1917

100

Hauptsalat als Kochsalat.

Vom Marktamt wird mitgeteilt: Es beginnen nun schon, durch den Eintritt der wärmeren Witterung begünstigt, die Zufuhren von Hauptsalat sowohl von den Gärtnern als auch aus Ungarn. Nun handelt es sich um die bestmögliche Verwendung des Salates in der heutigen Küche. Bei der Knappheit an Speiseölen, Essig und Gewürzen würde es sich recht dringend empfehlen, die Blätter des Hauptsalates zur Bereitung von Kochsalat zu verwenden, um so mehr, als dadurch ein ausgiebigeres und bekömmlicheres Gemüse hergestellt werden kann. Überhaupt sollte auch für die künftige Zeit den Hausfrauen ans Herz gelegt werden, Gemüse, das aus Garten, Wiesen und Wald kommt und in der Zeit des Friedens zur Salatbereitung gedient hat, nur mehr durch Einbrennen als Zuspeise herzustellen.

Wildwachsende Gemüse und Kräuter als menschliche Nahrung.

Vom Marktamt der Stadt Wien wird mitgeteilt: Unter den wildwachsenden Pflanzen befindet sich eine große Zahl von solchen Sorten, die sich besonders im Jugendzustand zur Bereitung als Gemüse oder Streckung der Gemüse ganz gut eignen. So können die jungen Blätter der Brennessel, der Zichorie oder Wegwarte, des Löwenzahns, des wilden Sauerampfers, der Schafgarbe, der Feigwurz (Feigwurz-Schneefuß), der Schlüsselblumenarten, des Wärenlauches, der wilden Kresse, des wilden Hopfens (Triebe) und des Weilchens unserem derzeit beschränkten Gemüsespeisezettel angenehme Abwechslung bieten. Hiervon können Brennessel, Wegwarte, Schafgarbe, Feigwurz, Schlüsselblume und Wärenlauch nach Art des Spinats oder des Gemüsekohls allein oder gemengt zubereitet werden. Wilde Zichorie, Löwenzahn, Kresse, Sauerampfer, wilder Hopfen können als Salaterfatz gut verwendet werden. Weilchen, Feigwurz und Bündelrebe (blühend) sind als Suppenkräuter bekannt und dienen als solche zur Würzung der Suppe. Man allgemeinen muß bemerkt werden, daß als Wildgemüse nur solche Arten zu sammeln sind, die man genau kennt. Die frischen Blätter sind gründlich zu waschen und zu sondern. Für Suppe oder Gemüse sind die Blätter fein zu wiegen, größere Mengen durch eine Fleischmaschine zu geben. Zur Verwendung als Salat sind die größeren Blätter durchzuschneiden. Kräftiger schmecken die Speisen bei Zusatz von Küchengewürzpflanzen, wie Petersilie, Kerbelkraut und ähnliches. Zu bemerken wäre noch, daß es sich empfiehlt, die eingesammelten Blätter so rasch als möglich zu verwenden, da verfärbte Blätter oder Triebe nicht mehr gebrauchsfähig sind. Vor dem Sammeln von hier nicht aufgezählten Arten von Wildgemüsen, beziehungsweise unbekanntem Arten, wird eindringlichst gewarnt.

Aktuelle Ernährungsfragen.

Die Kinderkrankheiten des Gemüsesyndikats.

Wie wir hören, geht die vom Ernährungsamt angeregte Syndizierung der Obst- und Gemüsehändler Wiens nicht so glatt von statten, wie es die klaglose Obst- und Gemüseversorgung der Stadt erfordern würde; noch immer sind nicht alle Reibungsflächen beseitigt. Besonders die in Aussicht gestellte Ausschaltung des Frühkartoffelverkehrs aus dem Tätigkeitsbereich des Syndikats wurde nicht ohne Widerspruch hingenommen. Da die Zeit drängt, wäre es angezeigt, hier endlich reinen Tisch zu machen. Auch die Interessenten werden genötigt sein, ihre Tätigkeit und ihre Ansprüche dem zwingenden Rahmen der allgemeinen Bedarfsbefriedigung, die im öffentlichen Interesse liegt, unterzuordnen.

Am meisten Widerstand findet, wie wir hören, die Form der Zusammenfassung der Interessenten zu der gemeinsamen Tätigkeit; die meisten derselben würden dem sie bindenden Syndikatsvertrag mit der allgemeinen Haftungsklausel die Errichtung einer Genossenschaft mit beschränkter Haftung vorziehen.

Neuestens taucht auch der Plan auf, das Syndikat in eine Aktiengesellschaft auf gemeinsamer Grundlage, nach dem Muster der bestehenden Kriegszentralen, umzuwandeln.

Verbot des Überens von Frühgemüse. Um das Frühgemüse in frischem Zustande und möglichst auch in vollem Umfange dem Verbrauch zuzuführen, hat die Reichsstelle für Gemüse und Obst eine Anordnung erlassen, nach der es verboten ist, Frühgemüse zu dörren. Nur wo überflüssige Mengen vor dem Verderben geschützt werden müssen, sind Ausnahmen zulässig. Ferner hat die Kriegsgesellschaft für Dörre Gemüse bestimmt, daß fortan der Zuschlag von 7½ v. S. für den Großhandel und der Zuschlag von weiteren 20 v. S. für den Kleinhandel auf den Erzeugerpreis zuzüglich Verwaltungskosten berechnet werden darf.

*(Erhöhung der Maximalpreise für Hülsenfrüchte.) Die heutige Nummer des Amtsblattes veröffentlicht eine Regierungsverordnung, mittels welcher für Hülsenfrüchte der Ernte 1917 die folgenden Maximalpreise festgesetzt werden: Bohnen, bunt 60 K., weiß 65 K., Erbsen und Linsen 80 K. per Meterzentner für trockene (reife) Waare. Im Vorjahre waren folgende Preissätze in Kraft: Bohnen 56 K., Erbsen und Linsen 66 K. Die neuen Maximalpreise bedeuten somit eine empfindliche Vertheuerung, die umso weniger am Plage ist, als bekanntlich Hülsenfrüchte die Hauptnahrungsmittel der ärmeren Bevölkerungsklassen sind. Anstatt eine langsame Verbilligung herbeizuführen, ist man wieder einmal bestrebt, den agrarischen Kreisen noch größere Ertragnisse zu sichern.

Ernährungsfragen im Ausnahm.

5./v. 1917

Der Ernährungsausschuß des Reichstags setzte gestern die Beratung der

Versorgung mit Gemüse und Obst

fort.

Ein Zentrumsredner trat für die kleinen und kleinsten Gemüsebauern ein, die häufig keine Lieferungsverträge schließen könnten; meist stehe der Mann im Felde. Deshalb müsse die Ansammlung durch die Kommunalverbände oder die Genossenschaften erfolgen.

Von sozialdemokratischer Seite wurden die hohen Preise für Spinat beklagt und der Wunsch ausgedrückt, die vorgehenden Bezirksausschüsse baldigst in Tätigkeit treten zu lassen. Bei dem aus Holland eingeführten Frühgemüse verdienten der Großhandel und der Verkaufswertmittler zuviel.

Ein konservativer Redner forderte ebenfalls Maßnahmen zur Verhinderung übermäßiger Zwischengewinne. Die Gemüseerzeugung solle nicht zu sehr industrialisiert werden, sie solle vielmehr bei der Landwirtschaft und den Genossenschaften verbleiben.

Der Leiter der Reichsstelle für Gemüse und Obst erklärte, die Herstellung von Marmelade solle künftig tunlichst in den den Kriegsgesellschaften unterstellten Fabriken erfolgen. Die Höchstpreise für Obst könnten erst festgesetzt werden, wenn die Ernte sich einigermaßen übersehen lasse. Richtpreise seien für Frühgemüse für die einzelnen Wirtschaftsgebiete erlassen worden, die endgültigen Preise würden von den Preisausschüssen, die bereits in Tätigkeit seien, festgesetzt. Die Kriegsgesellschaft für Dörrgemüse sei eine musterhaft geleitete Gesellschaft. Die Kontingentierung habe dahin eine Aenderung erfahren, daß die landwirtschaftlichen Trocknerereien in Zukunft bevorzugt würden. Des weiteren erörterte der Redner die Grundzüge für die Kontingentierung im neuen Wirtschaftsjahre. Um das Frühgemüse nicht vom Markte zu ziehen, dürfe erst ab 1. August gebürt werden. Auf Anfragen wurden fernerhin Auskunft über die Beschaffung von Samen, die Bewirtschaftung des Spargels und über die eingerichteten Sammelstellen für Gemüse gegeben.

Es folgte die Besprechung über die

Versorgung mit Zucker, Süßstoff und Kolonialwaren.

Ein Mitglied wünschte bessere Verteilung des Zuckers, worauf ein Regierungsvertreter erwiderte, an Einmachezucker würden in diesem Jahre 900 000 Doppelzentner der Bevölkerung zur Verfügung gestellt werden, die Verteilung auf die Bundesregierungen sei in die Wege geleitet.

Ein konservativer Redner erörterte die Frage der Kaffee-Ersatzmittel, die augenscheinlich sehr zahlreich seien und zu wenig kontrolliert würden. Dazu führte ein Vertreter der Reichsstelle aus, das Gebiet sei zurzeit allerdings noch ziemlich ungeklärt, seine Bearbeitung sei sehr schwierig. Aber Vorarbeiten zur besseren Beaufsichtigung im Interesse der Volksgesundheit seien im Gange, und voraussichtlich würden im nächsten Jahre die Verhältnisse besser werden. Als guter Kaffee-Ersatz habe sich der Hafer bewährt, hoffentlich lasse die Heeresverwaltung eine ausreichende Menge frei. Die Preisfrage werde ebenfalls im Auge behalten. Ähnlich lägen die Verhältnisse beim Tee und feinen Ersatzmitteln.

Es folgte die Beratung der

Versorgung mit Fischen und Seemuscheln.

Dabei wurden Einzelwünsche aus Süddeutschland und aus den Küstengebieten geäußert und über die hohen Preise geklagt. Die Einbeziehung der Seemuscheln in die öffentliche Bewirtschaftung habe sich nicht bewährt.

Präsident v. Batocki erwiderte, der Kampf zwischen den Küstengebieten und dem Binnenlande um die Versorgung mit frischen Fischen sei nicht neu. Die Unzufriedenheit der Küstengebiete sei begreiflich; indes sei es gerade Zweck der öffentlichen Bewirtschaftung, das ganze Land möglichst gleichmäßig zu versorgen.

Der Reichskommissar für Fischversorgung fügte hinzu, gerade die Muscheln hätten in öffentliche Bewirtschaftung genommen werden müssen, da die infolge des starken Frostes eingetretene Knappheit die Konservenerstellung ungünstig beeinflussen würde. Für die Konservierung komme jetzt nur noch Muschelfleisch in Frage, und daraus hergestellte Konserven, deren hygienische und schmackhafte Verarbeitung scharf überwacht werde, seien in vielen Landesteilen stark begehrt.

Hierauf kam die

Frage der Eierversorgung

zur Sprache. Aus dem Ausschuß wurde lebhaft Klage geführt über die umfangreiche Hamsterei und die große Preisspannung zwischen Erzeuger- und Kleinhandelspreisen; ferner über das Fehlen von Hühnerfutter.

Der Präsident des Kriegsernährungsamtes antwortete, es sei nicht von Reichswegen vorgeschrieben, dreißig Eier je Huhn abzuliefern; dieses immer wiederkehrende Gerücht stamme daher, daß, um für die Verteilung der vom Ausland eingeführten Eier auf die einzelnen Bundesstaaten eine statistische Unterlage zu schaffen, die in dem betreffenden Staate selbst zur Ablieferung gelangenden Eier eingeschätzt würden. Eine derartige Schätzung sei nötig, um eine gerechtere Verteilung in den einzelnen Landesteilen zu ermöglichen. Eine einheitliche Spanne zwischen dem Erzeuger- und Kleinhandelspreis für Eier lasse sich für das ganze Reich nicht festsetzen. Im großen und

ganzen habe sich die Eierverordnung bewährt. Die Gerüchte über das Verderben großer Eiermengen seien übertrieben. Die Verpackungfrage sei bisher sehr schwierig geworden, nimmere aber gelöst. Die Handhabung der Eierammlung sei an den einzelnen Sammelstellen verschieden; es sei aber jeder überlassen, die Sammlung so gut wie möglich zu organisieren.

6./V. 1917

Der Magistrat über die Preise für Frühgemüse.

Vom Nachrichtenamt des Magistrats Berlin wird uns folgendes geschrieben: Der Magistrat in Berlin hat bekanntlich eine Organisation geschaffen, um das holländische Frühgemüse in geeigneter Weise und unter Ausschaltung jeder unzulässigen Preissteigerung auf die verschiedenen Stadtgemeinden und die Nachbargemeinden zu verteilen. Es ist bedauerlich, daß anscheinend durch vollständiges Mißverstehen der Sachlage neuerdings — auch namentlich im Ernährungsausschuß des Reichstages — über die Einrichtung und dadurch angeblich bewirkte Preissteigerung unzutreffende Mitteilungen gemacht werden. Hierbei wird von Preisen gesprochen, die mit der Wirklichkeit nicht im geringsten Einklang stehen. So soll — nach Mitteilung in den Zeitungen — ausgeführt worden sein, daß ein Waggon Spinat im Großhandel 28 000 M. kostet. Tatsächlich beträgt der Großhandelspreis etwa 5000 M. Auch die Angaben, daß die Zuschläge für den Groß- und Kleinhandel außergewöhnlich groß seien, sind völlig unrichtig. Diese entsprechen vielmehr den auch sonst üblichen Gepflogenheiten des Handels und sind nach eingehender Beratung mit den geeignetsten Sachverständigen und der Preisprüfungsstelle beibehalten worden. — Ebenso übertriebene Angaben werden über die Verdienste des Leiters des Großmarktes gemacht. Er verdient nicht am Waggon 560 M., sondern nach dem jetzigen Preise höchstens 100 M. Der Preis wird aber voraussichtlich schon in den nächsten Tagen auf die Hälfte sinken. Der Gewinn beträgt dann nur 50 M. Das ist angemessen und von der Reichsgemüsestelle ausdrücklich genehmigt.

Wildwachsende Gemüse und Kräuter als Nahrung.

Das Marktamt der Stadt Wien teilt mit: Unter den wildwachsenden Pflanzen befindet sich eine große Zahl von solchen Sorten, welche sich besonders im Jugendzustande zur Bereitung als Gemüse oder Streckung der Gemüse ganz gut eignen. So können die jungen Blätter der Brennessel, der Zichorie oder Wegwarte, des Löwenzahns, des wilden Sauerampfers, der Schafgarbe, der Feigwurz (Feigwurz-Hahnenfuß), der Schlüsselblumenarten, des Bärlauches, der wilden Kresse, des wilden Hopfens (Triebe) und des Beilchens unserem derzeit beschränkten Gemüsespeisezettel angenehme Abwechslung bieten.

Dievon können Brennessel, Wegerich, Schafgarbe, Feigwurz, Schlüsselblume und Bärlauch nach Art des Spinats oder des Gemüsekohls allein oder gemengt zubereitet werden. Wilde Zichorie, Löwenzahn, Kresse, Sauerampfer, wilder Hopfen können als Salatsatz gut verwendet werden. Beilchen, Feigwurz und Gundelrebe (blühend) sind als Suppenkräuter bekannt und dienen als solche zur Würzung der Suppe.

8.7.1917

107

Bekanntmachung.

Die nachstehende Verordnung der Reichsstelle für Gemüse und Obst wird bekanntgemacht.

Hamburg, den 7. Mai 1917.

Hamburgisches Kriegsverorgungsamt.

Bekanntmachung.

Auf Grund des § 17 Absatz 2 der Verordnung über Gemüse, Obst und Süßfrüchte vom 3. April 1917 (Reichs-Gesetzbl. S. 307) wird bestimmt:

Der im § 9 vorgeschriebenen besonderen Genehmigung zum Betriebe des Großhandels mit Gemüse, Obst oder Süßfrüchten bedarf es erst vom Ablaufe des 20. Mai 1917 ab.

Die Vorschriften des § 10 über Schlusscheine treten erst mit dem Ablaufe des 20. Mai 1917 in Kraft.

Berlin, den 3. Mai 1917.

**Reichsstelle für Gemüse und Obst,
Verwaltungsabteilung.
v. v. Tilly.**

Anbau von Speisefürbissen.

Gärtner und landwirtschaftliche Kreise Niederösterreichs würden nach sachmännlicher Ansicht nicht schlecht fahren, wenn sie dem Anbau von Speisefürbissen mehr Aufmerksamkeit zuwenden würden. Die Boden- und klimatischen Verhältnisse würden sich zur Einführung des Speisefürbisbanbaues in Niederösterreich sehr eignen. Der Allgemeinheit kämen hierdurch nicht nur ein entsprechend billiges und nahrhaftes Gemüse zu Gute, sie würde auch in Bezug auf Fettstoffe (Kürbiskernöl) profitieren. Vielleicht greift auch die Gemüse-Obststelle des Ernährungsamtes diese uns wertvoll scheinende Anregung auf.

Verwendung von jungem Klee als Nahrungsmittel.

Da es wichtig ist, bis zur Eindringung der nächsten Ernte alle Nahrungsmittel, die uns das Pflanzenreich zur Verfügung stellt, möglichst auszunützen, wird behördlicherseits daran erinnert, daß der junge Klee, wie er in unserer Landwirtschaft kultiviert wird, ein vorzügliches und sehr nahrhaftes, spinatartiges Gemüse liefert, dessen Genuß keinerlei Gefährdung der Gesundheit und überhaupt keinerlei Anzuträglichkeiten nach sich zieht. Für den menschlichen Genuß eignet sich Klee am besten während der ersten Vegetationsperiode, solange er nicht höher als 10 bis 15 Zentimeter ist. Als Grüngemüse muß er frisch und unverwelt wie Spinat zubereitet werden. Verwendbar sind alle Kleearten, Luzernklee muß jedoch mehrmals abgedrückt werden, wobei das Wasser zu wechseln ist; dann verliert sich der etwas bittere Geschmack. In ländlichen Haushaltungen ist die Verwendung von Klee als Gemüse in Friedenszeiten schon längst erprobt und geübt worden.

Junger Klee als Nahrungsmittel.

Da es wichtig ist, bis zur Einbringung der nächsten Ernte alle Nahrungsmittel, die uns das Pflanzenreich zur Verfügung stellt, möglichst auszunützen, wird amtlich daran erinnert, daß der junge Klee, wie er in unserer Landwirtschaft kultiviert wird, ein vorzügliches und sehr nahrhaftes, spinatartiges Gemüse liefert, dessen Genuß keinerlei Gefährdung der Gesundheit und überhaupt keinerlei Unzuträglichkeiten nach sich zieht. Für den menschlichen Genuß eignet sich Klee am besten während der ersten Vegetationsperiode, so lange er nicht höher als 10 bis 15 Zentimeter ist. Als Grüngemüse muß er frisch und unverwelt wie Spinat zubereitet werden. Benwendbar sind alle Kleearten, Luzernerklee muß jedoch mehrmals abgebrüht werden, wobei das Wasser zu wechseln ist; dann verliert sich der etwas bittere Geschmack.

Eine Organisation der Wildgemüsesammlung.

Der Artikel von Prof. Dr. Küster (Erstes Morgenblatt der „Frankfurter Zeitung“ vom 26. April) trägt die Ueberschrift „Kriegsgemüse“; andere reden von Rotgemüse. Beide Bezeichnungen sind nicht zutreffend, da die in Betracht kommenden Pflanzen schon lange vor dem Kriege und der durch ihn hervorgerufenen Not gesammelt und gegessen worden sind. Alte Haus-, Küchen- und Kräuterbücher weisen darauf hin, und das beste der neueren Bücher darüber (Troost, „Angewandte Botanik“, Leipzig, Verlag von Thomas) erschien in erster Auflage bereits im Jahre 1884 (zweite Auflage 1890). Es ist daher wohl richtiger, von Wildgemüse zu reden. Daß dies in unserer Zeit eine größere Rolle spielen muß als früher und daß es jetzt von manchem gern gegessen wird, der es früher nicht einmal versuchen mochte, bedarf keiner Begründung. Aber es ist nicht die Knappheit der übrigen Nahrungsmittel allein, die dem Wildgemüse gegenwärtig neue Freunde verschafft; auch sein Wohlgeschmack, der sich bei geeigneter Zubereitung einstellt, hat dazu beigetragen. Es darf daher mit Sicherheit angenommen werden, daß der Verbrauch von Wildgemüse auch noch nach dem Kriege viel stärker sein wird als vorher, was vom volkswirtschaftlichen Standpunkte aus nur zu begrüßen wäre.

Für die Gegenwart aber handelt es sich darum, die Bevölkerung an den Genuß des Wildgemüses zu gewöhnen, es ihr in reicher Menge und zu billigen Preisen zugänglich zu machen. Die zu diesem Zwecke in Kassel auf Veranlassung des Oberbürgermeisters Koch unter der Hilfe des Lehrers Schulz geschaffene Organisation hat die Beachtung der Reichsstelle für Gemüse und Obst gefunden und wird auch anderen Städten zur Nachahmung empfohlen werden. Zunächst sind die als Gemüse zu verwendenden wildwachsenden Pflanzen auf Plakaten so dargestellt, daß ihre charakteristischen Eigenschaften leicht zu erkennen sind. Diese Abbildungen werden an vielen Stellen öffentlich ausgehängt, namentlich auch in den Schulen, deren naturkundlicher Unterricht darauf gebührend Rücksicht nimmt. Die Sammlung des Wildgemüses erfolgt in der Hauptsache durch Schüler, die Klassenweise unter Führung von Lehrern und Lehrerinnen hinausziehen. Damit die Absuchung planmäßig erfolgt, ist die Umgebung der Stadt in Bezirke eingeteilt und jeder Schule ein solcher zugewiesen worden. Liegt der abzusuchende Bezirk weiter von der Stadt ab, so erfolgt die Beförderung der sammelnden Schüler mit der Straßen- oder Eisenbahn auf Kosten der Stadt. Die Ablieferung erfolgt an einer Zentralfstelle, wo die Sammelergebnisse von gründlichen Kennern noch einmal durchgeprüft, verwogen und dann den Massenspeiseanstalten zur Verwendung oder der städtischen Markthalle zum Verkauf zugeführt werden. Für das gesammelte Wildgemüse zahlt die Stadt einen bestimmten Preis, der den Schulen zur Verteilung an die Kinder überwiesen wird. Für die Erteilung der Erlaubnis zum Sammeln sind die Forst-, Kreis- und Ortsverwaltungen gewonnen worden. Einige der umliegenden Kreise stehen im Begriff, mit der Stadt Verträge über die Lieferung von Wildgemüse abzuschließen. Wie in allen das allgemeine Wohl betreffenden Veranstaltungen, so hat sich auch in diesem Falle die Presse bereit erklärt, durch Veröffentlichung von belehrenden Artikeln, von Kochrezepten u. dergl. die Sache zu fördern.

Junger Klee als Dauergemüse.

Auf Grund der Verordnung vom 2. d. hat das Ernährungsamt allgemein die Bewilligung erteilt, daß junger Klee aller Art bis auf weiteres unter nachstehenden Bedingungen in Trocknungsbetrieben, also insbesondere auch auf den Darren der Mälzereien und Brauereien zu Dauerware verarbeitet werden darf:

Bei Uebernahme des frischen Klees darf der Preis von K. 16 für 100 Kilogramm nicht überschritten werden. Dieser Preis schließt die Kosten der Zufuhr zur Uebernahmestelle in sich, sofern diese Stelle nicht weiter als 10 Kilometer vom Felde entfernt ist, und versteht sich nur für solchen Klee, der möglichst frisch, unverwelkt, nicht stark erwärmt, stoppel- und erdfrei, höchstens 10 bis 15 Zentimeter hoch geschnitten, kleeisdefrei, mit keiner anderen Futterpflanze oder Gras vermischt ist. Auch junger Klee der zweiten und dritten Mahd darf zwecks Verarbeitung geliefert werden, sofern er nicht verholzt ist. — Das Trocknerzeugnis ist an die vom Ernährungsamt autorisierte Gemüse- und Obstversorgungsstelle in Wien zu Bedingungen abzuliefern, die von dieser Stelle noch bekanntgegeben werden.

Vom Nährwert des Spargels. Die meisten Laien machen sich eine vollkommen irrige Vorstellung vom Nährwert des Spargels, der ja in diesen Tagen wieder frisch auf dem Markt erscheinen wird. Ziemlich allgemein wird dieses Gemüse lediglich als ein wertloses Gemüsmittel angesehen, eine Meinung, die sogar in Vertiefungen recht verbreitet ist. In neuerer Zeit hat man durch genauere Untersuchungen festgestellt, daß der Spargel einen sogar recht beträchtlichen Nährwert hat. Abgesehen von dem mehr als dreiprozentigen Zuckergehalt enthält er eine solche Menge wichtiger Stickstoffsubstanzen, daß er als ein wertvolles Nahrungsmittel bezeichnet werden muß. Mit einem Pfund Spargel kann man einen erheblichen Teil des täglichen Nährstoffbedarfs eines Menschen decken, eine Tatsache, die — mit Rücksicht auf die leichte Verdaulichkeit des Gemüses — namentlich auch bei der Ernährung kranker und Erholungsbedürftiger von Bedeutung ist.

11. IV. 1917

MS

Ungarische Gemüseeinfuhr durch das Syndikat zur Einfuhr von Gemüse und Obst aus Ungarn.

Das Syndikat zur Einfuhr von Gemüse und Obst hat sich, bevor noch die Verordnung zum Anbotzwang eingetreten ist, bereits mit Ware eingefunden, und zwar wurden zwei Waggons Häuptelsalat auf die Wiener Märkte gebracht. Der Verkaufspreis betrug 5 K. 40 H. pro 30 Stück, ist demnach um 3 bis 4 K. pro Stück tiefer als der derzeitige Marktpreis. Jene Händler, welche noch Spekulationskäufe in Ungarn zu höheren Preisen selbständig unternommen haben, werden dadurch gezwungen sein, ihre Ware gleichfalls billiger abzugeben.

11. IV. 1917

M₄

Die Frucht- und Gemüsehändler und der Markteinkauf.

Der Verein der Frucht- und Gemüsehändler von 1891 beschäftigte sich in seiner Versammlung am Donnerstag mit den Klagen über die Bevorzugung einzelner Händler auf dem Frucht- und Gemüsemarkt. Es soll alles versucht werden, hier Abhilfe zu schaffen, da durch solche Bevorzugung unmittelbar die Bevölkerung leide. Herr Sausje teilt mit, daß die Verteilung auf Vorschlag der Detailistenkammer stattgefunden habe. Der Hauptseher des Vereins sei, daß er sich von der Detailistenkammer losgesagt habe. Diese wende sich jetzt unmittelbar an die einzelnen Mitglieder, da ja der Vorstand nicht mehr mit ihr verhandeln wolle. Des weiteren wurde Klage darüber geführt, daß auch in der jetzigen Zeit die Frucht- und Gemüsehändler mit großem Untergewicht zu kämpfen haben; statt berechneten 34 Pfund Spinat erhalte man nur 30 Pfund, und ebenso ergebe es ihnen bei der Verteilung von Abarbarber. Dies seien Mißstände, auf deren Abhilfe man dringend bestehen müsse. Herr Schulte versprach, die Angelegenheit des Untergewichts in der nächsten Sitzung des Kriegsvorsorgungsamtes zur Sprache zu bringen. Der Vorstand wurde beauftragt, bei der Deputation für Handel, Schifffahrt und Gewerbe für Abhilfe der vorgebrachten Beschwerden vorstellig zu werden. Herr Schulte weist darauf hin, daß voraussichtlich im Sommer eine Rationierung der Kohlen stattfinden werde, und die Mitglieder müßten darauf bedacht sein, daß auch sie berücksichtigt werden. Der Vorstand wurde beauftragt, sich mit einer Eingabe an die Kohlenversorgungsstelle zu wenden, daß auch die Frucht- und Gemüsehändler bei der bevorstehenden Verteilung mitberücksichtigt werden. Vor allen Dingen müsse die Verteilung an die Bevölkerung nicht mehr durch die Großhändler oder das Gewerkschaftsstatell stattfinden, sondern durch die Kleinhändler, damit das Stehen vor den Verkaufsläden aufhöre.

Eine Gemüse- und Obstverteilungsstelle.

Eine sowohl die Händlerchaft als auch die Konsumentenschaft gleich interessierende Nachricht wurde einem unserer Mitarbeiter von einer den Kreisen des Ernährungsamtes nachstehenden Persönlichkeit gemacht. Es wurde nämlich beschlossen, eine Verteilungsstelle für alles in Wien einlangende Frühobst und Frühgemüse zu schaffen. Man hofft, mit dieser Stelle eine gleichmäßige Verteilung von Gemüse und Obst auf ganz Wien herbeiführen zu können. Über die bald zur Durchführung kommende Aktion wird uns mitgeteilt:

Gestern fand im Ernährungsamt eine Sitzung zur Regelung der Frühgemüse- und Frühobstfrage statt, an der sich die Vertreter der gesamten Händlerchaft, der Verwertungsbetriebe, Konsumentenorganisationen, des Eisenbahn- und des Kriegsministeriums beteiligten. Nach längeren lebhaften Debatten wurde beschlossen, eine Verteilungsstelle für alles in Wien einlangende Frühgemüse und Frühobst zu schaffen. Da nämlich die Regierung beabsichtigt, auch das Frühobst in der heurigen Saison dem freien Handel zu überlassen, so wird es sofort der geplanten Verteilungsstelle überwiesen werden. Die die Waren nach Wien bringenden Händler sollen verpflichtet werden, der neuen Stelle sofort nach dem Einlangen in Wien Quantität sowie Qualität und Preis ihrer Waren anzugeben, worauf von der Verteilungsstelle die entsprechenden Märkte und Organisationen verständigt werden.

Die neue bald in Aktion tretende Stelle, in der die Vertreter der Gemeinde Wien, des Ernährungsamtes und der Geos die notwendige

Kontrolle ausüben werden, ist lediglich als eine Durchlaufstation gedacht. Gestern wurde bereits ein mehrgliedriges Komitee gewählt, dessen Mitglieder heute eine zweite Sitzung abhalten werden, die besonders der Erledigung der gestern aufgeworfenen Frage gilt, ob die neue Gemüse- und Obstverteilungsstelle auch Waren auf eigene Rechnung kaufen darf. Die neugegründete Stelle fand den Beifall nicht nur der aus Konsumentenorganisationen und Verwertungsbetrieben bestehenden Interessenten, sondern auch vor allen Dingen den Beifall der Vertreter der Groß-, Mittel- und Kleinhandelschaft.

Das Geheimnis des Einweckens.

Kunstgriffe beim Sterilisieren von Obst und Gemüse.

Wie war's vordem doch so bequem! Man brauchte — im Berliner Haushalt — keine Speise- oder gar Vorratskammer, man bekam ja jederzeit beim Kaufmann an der Ecke, was man haben wollte, wozu sollte man sich also ein Lager von Konserven oder Fleischwaren halten? Besuchte man dann einmal seine Provinz- oder Landtante, so war man das erstaunt: Ihre Vorratskammer war uns ein Kuriositätenkabinett und wie ein Märchen aus 1001 Nacht klang es, wenn sie uns dann erzählte, daß sie all diese Gläser voll köstlicher Früchte und Marmeladen selbst eingekocht habe. Nun ja, auf dem Lande, da draußen, hatte man Zeit.

Aber — seitdem der Kaufmann an der Ecke nichts mehr hat, seitdem wir wissen, was eine Büchse mit Gemüse, ein Glas süßer Früchte im Rohrübendasein bedeuten können, ist uns die verlassene Arbeit der Provinztante in ein anderes Licht gerückt worden, und wir haben jetzt kein heißeres Verlangen, als diese Arbeit mit allen Kräften zu betreiben. „Wie werden wir rechtshaffene Hamster, wie füllen wir Rabuse und Kamurle?“ hatten wir uns schon im vergangenen Jahr gefragt, und — einer Eingebung folgend — dann aus der Kiste auf dem Boden Großmutter's Einkochbuch hervorgesucht, dieses alte, aus selbst geschriebenen Rezepten bestehende Ding, um hinter die vergessene Kunst zu kommen. Denn wir waren ja nun plötzlich, wie Annodazumal, wieder vor die Notwendigkeit gestellt, uns selbst zu versorgen.

Daß diese Kunst jedoch ihre Kniffe und Piffe habe, daß — besonders in unseren Tagen — der Großmutter Rezeptbüchlein mit seinem Imperativ: „Man nehme“ uns nicht mehr nützen könnte, merkten wir an den traurigen Erfahrungen, die wir damit gemacht. Rein, wir brauchten jemanden, der uns auf moderne Hilfsmittel verwies und — in Anpassung an die Zeit von heute — Anleitung geben konnte, die schöne alte Hausfrauenkunst des Einkochens neu zu erlernen.

So wird man es verstehen, daß ein Vortrag ungewöhnlichen Andrang haben mußte, der erschöpfend Antwort geben wollte auf alle Fragen, die dieses Gebiet betrafen, dabei aber die Verhältnisse des dritten Kriegesjahres berücksichtigte. Frau Wilhelmine Bird, die diese schwierige Aufgabe übernommen, sah sich also gestern, am dritten Vortragsnachmittag der „Praktischen Berlinerin“ im Oberlichtsaal der Philharmonie einem tausendköpfigen Zuhörerkreis gegenüber, der fest entschlossen war, sich nicht den geringsten Hinweis entgehen zu lassen. Und niemand wurde enttäuscht.

Nach einer kurzen wissenschaftlichen Einleitung, die die Theorie der Sterilisation betraf, ging die Vortragende sofort auf jene wichtigen Einzelheiten ein, die die „Tüde des Objektes“ behandelten, dieses heimtückische Objekt — heiße es nun Gummiring, Spaltpilz oder Glas — das alle Arbeit und alles Mühen der Hausfrau verhindern oder nachträglich zunichte machen kann. Frau Bird besprach dann weiter die Methode dieser heiklen Arbeit, bei der Geschwindigkeit die Hauptbedingung sei, und verwies auf den Unterschied der Sterilisation und ihre Anwendung bei Obst und Gemüse. Bei all diesen Arbeiten, ja bei jedem Handgriff habe man sich — wie die Vortragende hervorhob — stets zu fragen: „Warum — warum — warum tue ich dies und warum darf ich es nicht anders machen?“ Dann kam das Thema der „Offenen Einkochung“, ein Verfahren, das bei der Marmeladenbereitung Anwendung findet und allergrößte Sorgfalt erfordert. Den Beschluß endlich bildete die Vorführung einfacher Verschlüsse für offene Gefäße.

Nach dem Vortrag bildete sich ein großer Kreis von Zuhörerinnen um Frau Bird, denn so eingehend, verständlich und geschickt die Rednerin das gewaltige Material behandelte, hatten viele doch immer noch besondere Fragen, deren Beantwortung sich noch lange hinzog.

E. Gr.

* Die deutschen Obstzüchter gegen die Obstverteuerung. Der führende deutsche Obstbauverband, der Deutsche Pomologenverein (Sitz Eisenach), der über 5500 Mitglieder zählt, hat in Heidelberg seine diesjährige Haupt- und Kriegsverammlung abgehalten, die von Obstzüchtern aus allen Teilen Deutschlands zahlreich besucht war und an der u. a. Vertreter der Reichsstelle für Gemüse und Obst, des bayerischen Ministeriums des Innern, der württembergischen, badischen und hessischen Regierung sowie der Oberbürgermeister der Stadt Heidelberg teilnahmen. Nach Erledigung der geschäftlichen Angelegenheiten in einer geschlossenen Mitgliederversammlung fand im Bürgerausschussaal des Heidelberger Rathauses eine öffentliche Versammlung statt, deren Verhandlungen sich hauptsächlich um die Regelung und Preisgestaltung der diesjährigen Obsternie drehten. Von allen Berichterstattern und Rednern, die sich über diese Fragen äußerten, wurde übereinstimmend die Meinung zum Ausdruck gebracht, daß die deutschen Obstzüchter es weit von sich weisen, auf dem Gebiet der Obsterzeugung verteuern zu wirken und der ohnehin schon genug belasteten Bevölkerung auch den Obstgenuß noch kostspieliger zu gestalten. Insbesondere kam dieser Gedanke in dem Vortrag des Obstbauinspektors Wagner (Bonn) über „Die zweckmäßige Obstversorgung der deutschen Großstädte“ mit Entschiedenheit zum Ausdruck.

Er führte u. a. aus: Im vorigen Jahr war durchweg eine mittlere bis gute Obsternte zu verzeichnen und man konnte deshalb annehmen, daß sich die Versorgung der Großstädte mit Obst in den gleichen Bahnen bewegen würde wie im Jahre 1915, wo das Obst zu den üblichen Handelspreisen mit einem berechneten Kriegszuschlag von 15 bis 25 o. H. überall zu haben war. Leider hat sich diese Hoffnung nicht bestätigt. Nach einer Kritik der unzureichenden Maßnahmen der Reichsstellen, wie Beschlagnahme des Kern- und Steinobstes und der Preistreiberi nach deren Aufhebung wandte sich der Redner gegen die Wucherpreise, wie sie in allen Großstädten den ganzen Winter hindurch gefordert worden sind und die in gar keinem Verhältnis zur Beschaffenheit des Obstes wie zu den Preisen standen, die der Erzeuger für sein Obst bekommen hatte. Derart übertriebene hohe Preise, wie 2,30 M. für ein Pfund rheinischer Bohnäpfel oder 3,60 M. für ein Pfund Schöner von Bostoop dritter bis vierter Güte, wie sie der Redner in Berlin festgestellt hat, sind hauptsächlich auf den Kettenhandel zurückzuführen; ihnen müßte mit allen verfügbaren Mitteln entgegengetreten werden. Sämtliche Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins würden gern auch etwas unbehagliche Verordnungen auf sich nehmen, wenn es dadurch in diesen schweren Zeiten auch dem gewöhnlichen Sterblichen in den Großstädten möglich gemacht werde, für seine Familie einen Apfel zu kaufen. Alle Obstzüchter wären bereit, solche Maßnahmen zu unterstützen, die zu einer gleichmäßigen Versorgung der Großstadtbevölkerung mit preiswertem Obst führen. Kein deutscher Obstzüchter werde sich an der Not seiner Mitmenschen durch derartige Wucherpreise bereichern wollen. Zur Erreichung dieses Zieles schlug Obstbauinspektor Wagner vor, daß die Großstädte selbst einen preisregelnden Einfluß durch den Austausch großer Mengen Obst unmittelbar in den Erzeugergebieten oder durch die Vermittlung der Landwirtschaftskammern ausüben könnten. Dabei dürfe aber der erfahrene gesunde Großhandel nicht ausgeschaltet werden, namentlich bei der Aufbewahrung des Obstes. Alles Obst müßte in drei Sorten oder Verkaufsgruppen sortiert werden, wonach sich die Preise in Übereinstimmung mit den Richtpreisen der Reichsobststelle richten, und durch den örtlichen Kleinhandel angelehrt werden. Diesen Forderungen wurde allgemein zugestimmt. — Auch in den Berichten und Vorträgen über die Beteiligung des Obsthandels an der Obstversorgung der Großstädte kam zum Ausdruck, daß die im Deutschen Pomologenverein vertretenen deutschen Obstzüchter jede Maßnahme der Behörden unterstützen werden, die geeignet ist, den Obstwucher, wie er im letzten Winter in so häßlicher Weise hervorgetreten ist, zu bekämpfen.

13. / V. 1917

N8

Kleeverkauf auf dem Yppenplatz.

Heute Sonntag gelangen auf dem Markt auf dem Yppenplatz zwei Fuhren junge Kleetriebe zum Preis von 26 bis 30 S. pro Kilogramm zum Verkauf. Obwohl, wie bereits berichtet wurde, speziell die jungen Kleetriebe vollkommenen Ersatz für Spinat bieten, hat sich der Klee als Gemüse noch nicht eingeführt, weshalb nochmals darauf aufmerksam gemacht wird.

Jungklee als Spinaterfas.

Die Rath.-Korr. meldet: Vom L. L. Amte für Volksernährung wurde am Samstag auf dem Nachmarkt und heute auf dem Markt am Hppenplatz Jungklee zum Verkaufe zugewiesen. Der Preis betrug 25 Heller per Kilogramm. Von der Menge von etwa 5000 Kilogramm ist ein geringfügiger Teil an Verbraucher abgesetzt, ein Teil während der Lagerung heiß geworden und verdorben, und der bedeutende Rest mußte, um ein weiteres Verderben zu verhindern, als Viehfutter rasch verkauft werden. Die Direktion des Marktamtes sah sich zu dieser Maßregel veranlaßt, weil das Publikum leider schon von vornherein eine ablehnende Haltung eingenommen hatte und ein Absatz des Klees ausgeschlossen erschien.

Ober Abend

15. IV. 1917

15
2
No

Städtisches Sauerkraut mit Petroleum.

Einer der begehrtesten Marktartikel ist gegenwärtig das Sauerkraut. Der Umstand, daß Sauerkraut auch ohne Verwendung von Fett ein schwachhaftes Geruch ergibt, macht es so beliebt, daß sich die Leute stundenlang anstellen, um ein halbes Kilogramm zu erhaschen. Leider ist es schon wiederholt vorgekommen, daß städtisches Sauerkraut zum Verkauf gebracht wurde, welches stark nach Petroleum roch.

Bei der Not an allem und jedem kann man es verstehen, daß zur Einfüllung von Sauerkraut Petroleumfässer verwendet werden, aber da muß man doch voraussetzen, daß diese Fässer vorher gründlich gesäubert worden sind. Will man der Bevölkerung zeigen, daß man es nicht der Mühe wert findet, die wenigen Nahrungsmittel, die man ihr bietet, sorgfältig zu behandeln? Eine solche Herausforderung ist geradezu frevelhaft. So sollte man mit der Geduld der Bevölkerung nicht spielen! Wenn selbst, wie die Marktkämter behaupten, nur die oberen Schichten des Krautes nach Petroleum riechen sollten, so wäre dies immerhin mehr, als irgendwer verantworten kann. Die Gemeinde sollte die Stelle, welche das Verschulden in dieser Angelegenheit trifft, im eigenen Interesse bekanntgeben.

15. 7. 1917

MA

* (Ersatz für Gemüse.) Aus Groß-Seelowitz, 11. d., wird uns geschrieben: „Verehrliche Redaktion! Sie waren so freundlich, mir seinerzeit (am 15. März d. J.) die Spalten Ihres Blattes für einen Artikel über Klee Gemüse und andere Gemüsearten zur Verfügung zu stellen. Dies gibt mir den Mut, Sie, nachdem die Kleeaktion inzwischen auf Grund meiner Anregung im großen vom Volksernährungsamt aufgenommen wurde, auf weitere, sehr leicht zu beschaffende Gemüseersatzmittel hinzuweisen, welche ich in den letzten Wochen mit bestem Erfolg probiert habe. Es sind dies die Blätter von mehreren Bäumen und Sträuchern. Sowohl die jungen Lindenblätter, als auch junge Blätter der Rosskastanie haben sich, in der Art wie Spinat zubereitet, als recht wohlschmeckend und bekönnlich erwiesen, ganz besonders aber haben sich die jungen Blätter des gemeinen Hollunderstrauches (auch „schwarzer Holler“ genannt — *Sambucus nigra*) durch ihren vorzüglichen Geschmack als empfehlenswert gezeigt. Dieser Strauch, dessen schwarze Beeren im Herbst seit jeher vielfach in großen Mengen vom Volk genossen werden und mit Recht als sehr bekönnlich gelten und dessen weiße Blüten in Friedenszeiten häufig sogar, mit Semmelbröseln ausgebacken, verspeist wurden, wächst bei uns zu Lande fast an allen Rainen und in den etwas schütterten Anwaldungen förmlich wie Unkraut, so daß es wohl niemandem verwehrt werden dürfte, die Blätter dieses Strauches auch in großen Mengen abzuernten. Ich erlaube mir, durch Ihr geschätztes Blatt die Bevölkerung speziell auf diese leicht in großen Mengen zu beschaffenden Surrogate für Gemüse aufmerksam zu machen, weil wirklich jedermann in der Lage ist, sich dieselben leicht frisch zu beschaffen. Ich bezweifle überdies nicht, daß noch eine Reihe von weiteren Baum- und Strauchblättern sich als genießbar erweisen wird, wie wahrscheinlich die Blätter des Haselnußstrauches u. dgl. mehr. Andere, wie z. B. die verschiedenen Gattungen von Weide und unsere Eiche und Buche, sind allerdings infolge ihres hohen Gerbsäuregehaltes weniger angenehm zu genießen, doch zweifellos ebenfalls sehr bekönnlich. Ich wäre Ihnen dankbar, wenn Sie diese Zeilen bald in Ihrem sehr geschätzten Blatte erscheinen ließen, denn eben jetzt ist es für die Bevölkerung wichtig, sich derartige billige Nahrungsmittel zu verschaffen. Hochachtungsvoll: Ihr ergebener Justin Robert.“ — In den „Innsbrucker Nachrichten“ ist zu lesen: Der Vorschlag des Ernährungsamtes, daß es wichtig sei, bis zur Einbringung der nächsten Ernte alle Nahrungsmittel, die uns das Pflanzenreich zur Verfügung stellt, möglichst auszunützen, ist nicht so einfach durchzuführen. Wer von der Bevölkerung ist in der Lage, sich auf erlaubte Weise Klee zu besorgen, ohne dabei mit den Bauern oder mit § 460 des Strafgesetzes in Konflikt zu geraten? Der Bauer, der ohnedies unter dem Futtermangel leidet, braucht den wenigen Klee selbst für sein Vieh; auch der Klee, der nur auf den Saumwegen der Felder wächst, wird seit Alterszeiten her zur Fütterung verwendet. Ueberdies würde bei Gewinnung solchen Klees durch das Zerreten der Felder dem Bauern oft mehr Schaden anrichtet, als ein solches Nahrungsmittel wert sein sollte. Zum Schlusse sei noch bemerkt, daß auch zur Zubereitung dieser neuartigen Kost Zutaten und Anweisungen fehlen.

15./V. 1917

15
M**Pilze und Wildgemüse für die Volksernährung.**

Zur Vorbereitung für eine ausgiebige Verwertung von Pilzen, Wildgemüsen, Wildsalaten usw. fand gestern im Hörsaal des Physiologischen Institutes ein Lehrgang statt, der von der „Reichsstelle für Gemüse und Obst“ in Verbindung mit dem „Kriegsaus-schutz für Volksernährung“ veranstaltet worden war und der eine große Teilnehmerzahl aus dem ganzen Reiche aufwies.

Einleitend sprach Geheimer Medizinalrat Prof. Dr. Rubner-Berlin über die Bedeutung der Pilze für die Volksernährung. Er ging davon aus, daß, angesichts der Aushungerungspläne unserer Feinde, alle vorhandenen Nährwerte die größte Verwertung finden müssen. Als ein nicht zu unterschätzendes Volksernährungsmittel sind die Pilze zu betrachten. Für die Volksernährung ist aber nur das wert, was verdaut werden kann. Bei Pilzen sind allerdings die Pilzzellenmembrane schwer verdaulich, nur 26 v. H. werden restlos gelöst, während 74 v. H. ungelöst bleiben. Bei Feinpilzen gehen 36 v. H. der Kohlenhydrate verloren (bei Fleisch nur 4 v. H., Milch 5 v. H., gutem Mehl 4 v. H.). Dagegen ist das in den Pilzen enthaltene Eiweiß in höherem Grade verdaulich. Für die Monate Januar, Februar, März, in denen unsere Kost sehr einseitig gewesen war, kommt es jedoch nicht auf die Nährwerte allein an, sondern auch auf die Abwechslung der Kost und die schmackhafte Form derselben. Das ist nicht bloß eine Luxusfrage, sondern die anregenden Stoffe spielen in der Verdauung eine hervorragende Rolle. Wildsalate und Wildgemüse haben eine ähnliche Bedeutung wie Spinat und Salat. Brunnenkresse und Brennessel sind ganz wenig holzig. Bevor man solche Gemüse zubereitet, müssen alle schlecht verdaulichen Stellen, wie man es ja auch bei dem Spargel macht, entfernt werden. Der Vortragende bespricht dann die Verdaulichkeit der grünen Gemüse und führt an, daß, wenn man von getrockneten Pilzen allein leben wollte, zwei Kilogramm verzehren müßte, bei Wirsingtohl aber 14 Kilogramm. Mit Gemüse kann man also nur $\frac{1}{10}$ bis höchstens $\frac{1}{5}$ unserer Nahrung decken.

Natürlich ist es wünschenswert und besser, wenn die Pilze und Gemüse in frischem Zustande verwertet werden, wenn auch durch die Trocknung der grünen Gemüse deren Wassergehalt herabgemindert wird. Es hat sich gezeigt, daß in der Trocknung noch manches zu wünschen bleibt. Vielfach waren die Trockengemüse so schlecht, daß sie ungenießbar waren. Durch Unverstand und Gewissenlosigkeit ist da schwer gesündigt worden. Man muß sich klar werden, daß alles, was zur Ernährung dient, achtsam und sauber zu behandeln ist. Wenn die Sammlungen zustande kommen, dann darf die Ware nicht in spekulative Hände geraten, sondern muß möglichst an die Volksspeiseanstalten geliefert werden. (Lebhafte Zustimmung.)

Der Vorsitzende Sanitätsrat Dr. Moll-Berlin erinnert daran, daß an dieser Stätte (im Physiologischen Institut) seit zwei Jahren für die Ernährungsfragen gearbeitet werde, und daß von hier aus zahllose wichtige Anregungen ausgegangen seien. Als Deutscher müßte man Geheimrat Rubner für seine Tätigkeit, die die wenigsten zu würdigen wissen, größten Dank zollen. Mit wenigen vaterlandsgesinnten Männern hat er schon im September 1914 die Gefahren des englischen Aushungerungsplanes erkannt hätte man damals sich die Anregung dieser Herren — ohne gerade jede Einzelheit zu billigen — zunutze gemacht, dann wäre manche schwere Stunde dem Vaterlande erspart geblieben. Aber diese fruchtbaren Anregungen sind leider auf unfruchtbaren Boden gefallen. (Lebh. Zustimmung.)

Es folgten dann die belehrenden Vorträge. Prof. Dr. Lindau, vom Botanischen Institut in Dahlem, sprach über Pilzkunde, Dr. Dunsen über Anleitung zum Anschauungsunterricht, Dr. Ulrich über Sammeln und Konservieren von Pilzen, Frau Berta George, Lehrerin der Pilzkunde, über Bereitung von Pilzgerichten, Hofrat Prof. Dr. Klein-Karlsruhe über Pilze und ihre Eigenarten. Am Nachmittag wurde die Organisationsfrage erörtert.

16. V. 1917

16

M3

Bekanntmachung
über
Handelshöchstpreise für Spargel und Rhabarber.

Auf Grund der Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 3. April (Reichsgesetzblatt Seite 307) werden für das Stadtgebiet Hamburg folgende Höchstpreise festgesetzt:

1. beim Verkauf durch den Erzeuger an Verbraucher oder beim Verkauf durch den Großhändler an Kleinhändler (insbesondere beim Marktverkauf):

Spargel: unfortiert	73.50	für den Ztr.
Sorte I	128.50	" " "
Sorte II und III	88.—	" " "
Suppenspargel	37.—	" " "
Rhabarber	14.70	" " "

2. beim Verkauf im Kleinhandel an Verbraucher:

Spargel: unfortiert	100 Pf.	für 0.5 kg
Sorte I	160	" " 0.5 "
Sorte II und III	115	" " 0.5 "
Suppenspargel	47	" " 0.5 "
Rhabarber	20	" " 0.5 "

Zuwiderhandlungen werden mit der gesetzlichen Strafe gemäß § 16 der Bundesratsverordnungen vom 3. April d. J. geahndet.

Hamburg, den 15. Mai 1917.

Hamburgisches Kriegsverorgungsamt.

Sammekalender 1917.

Ämtlich wird verlautbart: Die vor kurzem neugegründete Hauptsammelstelle beim Amt für Volksernährung übersendet soeben an sämtliche Gemeindevorstellungen, Schulen usw. den Sammelkalender für 1917. In dem Sammelkalender erscheinen, nach Kategorien und Monaten getrennt, alle Stoffe angeführt, deren Sammlung im allgemeinen Interesse gelegen ist und die von den Uebernahmstellen übernommen werden sollen. Die in der Neuorganisation des gesamten Sammelwesens vorgesehenen Bezirksammelausschüsse wurden von seiten der politischen Bezirksbehörden bereits eingesezt, die Einrichtung der Uebernahmstellen, etwa 3000 an der Zahl in ganz Oesterreich, ist im Zuge. Es wird daher in kurzer Zeit schon jedermann möglich sein, die gesammelten Waren, zum Beispiel Steinobstkerne, Brenneffektensackel und Blätter usw., in unmittelbarer Nähe seines Wohnortes gegen Barzahlung zu veräußern. Damit erscheint eine Hauptschwierigkeit, die sich der Sammlung und Ausbringung der zahlreichen überall vorhandenen Rohwaren entgegenstellte, endgültig beseitigt. Im heurigen Jahre dürfte also die Einsammlung der verschiedenen Rohstoffe günstige Ergebnisse liefern; insbesondere wird es möglich sein, jene zahlreichen Dinge, die, wie zum Beispiel Obstkerne, abgerebelte Maisspindeln usw., für den einzelnen völlig wertlos sind, im großen gesammelt aber von außerordentlicher Wichtigkeit werden können, vollständig zu erfassen. Nach Einrichtung der Uebernahmstellen wird mit der Propaganda für die Obstkerne Sammlung allenthalben eingesezt werden, um diese besonders in den Städten wichtige Maßregel mit Erfolg durchführen zu können.

(Der Anbau der Zuckerrübe.) Die außerordentlich günstige Witterung der letzten Tage hat es ermöglicht, daß in fast allen in Betracht kommenden Gebieten der Rübenanbau beendet werden konnte. Je nach dem Zeitpunkte des Anbaues ist, nach der „Wochenschrift d. Centralv. f. d. Rübenzuckerindustrie“, die Rübe schon aufgelaufen, und stellenweise wird auch schon die erste Hade durchgeführt. Der Boden verlangt nach den letzten heißen Tagen dringend nach reichlicher Anfeuchtung, da die bis jetzt gefallenen Regen dem Bedarfe nicht genügen. Es wird auch das Auftreten von Drahtwürmern gemeldet, die wohl auf einzelnen Parzellen einen Nachbau nötig machen werden. Aus dem Deutschen Reiche wird über günstige Witterung für den Fortgang der Feldarbeiten berichtet. Der Anbau ist in den mitteldeutschen Bezirken nahezu beendet, doch auch in den anderen Gebieten ist die rechtzeitige Durchführung der Rübenausaat zu erwarten. Der Ausgang der Saat befriedigt allgemein, und man würde jetzt nur sanfte Niederschläge gern sehen. Im Gesamtdurchschnitt glaubt man mit einem Weniger von 3 bis 4 Prozent bei der Rübenanbaufläche rechnen zu sollen.

Bekanntmachung

betreffend

eine weitere Verteilung von Gemüsekonserven.

§ 1.

1. Diejenigen Kleinhändler, welche bei der Bestandsaufnahme vom 25. April 1917 angegeben haben, noch in dem Besitz von Gemüsekonserven zu sein, haben die in ihrem Besitz befindlichen Gemüsekonserven am Montag, den 21. Mai, Dienstag, den 22. Mai, und Mittwoch, den 23. Mai, zum Verkauf zu stellen, und zwar in folgender Reihenfolge:

- am Montag, den 21. Mai: Pilze (Steinpilze, Pfifferlinge, Morcheln, Champignons), Prinzbohnen (Haricots verts), Kernbohnen (Flageolets), Artischockenböden, Spargel aller Sorten;
- am Dienstag, den 22. Mai: Erbsen aller Sorten und Erbsen mit Karotten, gemischtes Gemüse, Karotten, Spinat, Sellerie, Teltower Rüben;
- am Mittwoch, den 23. Mai: Bohnen aller Sorten, Kohl aller Sorten, Steckrüben.

2. Soweit Gemüsearten an einem Tage unverkauft bleiben, sind sie am dem nächsten zum Verkauf zugelassenen Tage mit zum Verkauf zu stellen.

§ 2.

1. Der Verkauf darf nur stattfinden an Inhaber der für

der Stadt Hamburg (Nr. 2). Auf jede Karte dürfen abgegeben werden höchstens zwei Dosen, bezw. Gläser zu 1 Pfund oder eine Dose (Glas) zu 2 Pfund Gemüsekonserven.

2. Bei der Abgabe hat der Verkäufer die Abschnitte B und C, bezw. bei der Abgabe einer Dose oder eines Glases nur einen der beiden Abschnitte abzutrennen und einzubehalten.

3. Die für die verkauften Gemüsekonserven abgetrennten Abschnitte hat der Verkäufer auf einen gummierten Vordruck, auf dem sein Name und seine Adresse sowie die Anzahl der Abschnitte zu vermerken sind, aufzuleben und die besetzten Vordrucke bis zum 29. Mai 1917 bei der Abteilung für Leigwaren und Mühlenfabrikate des Hamburgischen Kriegsvorsorgungsamtes, Börsestraße Nr. 6, Erdgeschoss, einzureichen. Die Vordrucke sind am Donnerstag, den 17. Mai, zwischen 9 und 12 Uhr vormittags, am Freitag, den 18. Mai, und Sonnabend, den 19. Mai, zwischen 9 und 4 Uhr bei der Abteilung für Leigwaren und Mühlenfabrikate abzuholen.

§ 3.

1. Soweit die in § 1 genannten Kleinhändler nicht in der Lage sind, aus den in ihrem Besitz befindlichen Gemüsekonserven der Nachfrage zu genügen, sind sie berechtigt und auf Verlangen verpflichtet, am Montag, den 21. Mai, Dienstag, den 22. Mai, und Mittwoch, den 23. Mai, an jeden, der im Besitz einer für die Woche vom 19. bis 25. Mai gültigen Warenbezugskarte der Stadt Hamburg ist, von der die Abschnitte B und C noch nicht abgetrennt sind, eine Bestellung auf Nachlieferung von Gemüsekonserven in dem in § 2 Absatz 1 bezeichneten Umfang entgegenzunehmen.

2. Für die Entgegennahme der Bestellungen haben die Kleinhändler Vordrucke zu verwenden, die ebenfalls bei der Abteilung für Leigwaren und Mühlenfabrikate während der oben (§ 2 Absatz 3) angegebenen Geschäftsstunden abzuholen sind.

3. Bei Entgegennahme der Bestellungen hat der Kleinhändler den Vordruck ordnungsmäßig auszufüllen und den Bestätigungsabschnitt des Vordrucks, nachdem er ihn mit seinem Namenszug oder Stempel versehen hat, dem Besteller als Ausweis für die erfolgten Bestellungen zurückzugeben.

4. Bei der Bestellung sind in gleicher Weise wie bei einem Verkauf gemäß § 2 Absatz 2 die Abschnitte B und C oder einer der beiden Abschnitte der für die Woche vom 19. bis 25. Mai gültigen Warenbezugskarte abzutrennen und einzubehalten.

5. Durch die bestellte Menge der Gemüsekonserven übernimmt der Besteller die rechtliche Verpflichtung, die bestellten Gemüsekonserven von dem Kleinhändler abzunehmen. Wünsche auf Zuteilung einer bestimmten Sorte oder Verpackung können nicht berücksichtigt werden.

6. Nach Ablauf der in § 1 festgesetzten Verkaufstage sind die Kleinhändler verpflichtet, der Abteilung für Leigwaren und Mühlenfabrikate bis zum 29. Mai 1917 über die bei ihnen unverkauft gebliebenen sowie über die bei ihnen bestellten Gemüsekonserven Aufgabe zu erteilen. Für die Aufgaben sind besondere Vordrucke zu verwenden, die bei der Abteilung für Leigwaren und Mühlenfabrikate während der oben (§ 2 Absatz 3) angegebenen Geschäftsstunden erhältlich sind. Mit der Aufgabe sind sowohl die Bestellabschnitte der Bestellvordrucke, wie auch die bei der Bestellung abgetrennten Abschnitte B und C, aufgelegt auf je einen gesonderten, ordnungsmäßig ausgefüllten gummierten Vordruck, bei der Abteilung für Leigwaren und Mühlenfabrikate einzureichen.

7. Das Kriegsvorsorgungsamt wird in den Zeitungen den Zeitpunkt bekanntgeben, zu dem den Kleinhändlern die bei ihnen bestellten Gemüsekonserven zugegangen sind, damit alsdann die Verteilung an die Besteller erfolgen kann.

8. Der Kleinhändler darf die bestellten Gemüsekonserven nur gegen Rückgabe der dem Besteller bei der Bestellung verabfolgten Bestätigungsabschnitte aushändigen. Er hat die bei der Aushändigung an ihn zurückgegebenen Bestätigungsabschnitte bis zu einem noch bekannt zu gebenden Zeitpunkt in einem verschlossenen Umschlag, auf welchem sein Name, seine Adresse und die Anzahl der Abschnitte zu vermerken sind, bei der Abteilung für Leigwaren und Mühlenfabrikate einzureichen.

§ 4.

Diejenigen Kleinhändler, die nach den §§ 1 und 3 zum Verkauf, bezw. zur Entgegennahme von Bestellungen auf Gemüsekonserven berechtigt sind, haben an den drei Verkaufstagen (Montag, den 21., Dienstag, den 22., und Mittwoch, den 23. Mai) das bei der Abteilung für Leigwaren und Mühlenfabrikate während der oben (§ 2 Absatz 3) angegebenen Geschäftsstunden abzuholende Schild im Schaufenster an deutlich sichtbarer Stelle anzubringen und die jeweils zum Verkauf vorrätigen Gemüsearten auf dem Schilde ersichtlich zu machen.

§ 5.

1. Jeder der nach § 1 zum Verkauf berechtigten Kleinhändler ist verpflichtet, solange er Gemüsekonserven noch vorrätig hat, und soweit ein Verkauf der fraglichen Sorte an dem in Frage kommenden Tage gemäß § 1 zulässig ist, an jeden die Konserven zu verkaufen, welcher im Besitze einer für die Woche vom 19. bis 25. Mai gültigen Warenbezugskarte der Stadt Hamburg ist, von der die Abschnitte B und C noch nicht abgetrennt sind.

2. Die Entgegennahme von Vorausbestellungen für den Verkauf der noch im Besitz der Kleinhändler befindlichen Gemüsekonserven ist unzulässig; bereits erfolgte Vorausbestellungen werden für ungültig erklärt.

§ 6.

Als Gemüsekonserven gelten alle Gemüsekonserven in luftdicht verschlossenen Behältnissen, mithin insbesondere auch Konserven in Gläsern.

§ 7.

Die in der Gemüsekonserven-Verordnung des Hamburgischen Kriegsvorsorgungsamtes vom 12. April 1917 gemäß §§ 10 und 11 bestimmten Höchstpreise und Preisbestimmungen bleiben weiterhin aufrechterhalten.

§ 8.

Das Kriegsvorsorgungsamt behält sich vor, noch nähere Bestimmungen zu erlassen über die Belieferung der Massenverbraucher sowie die Abgabe von Gemüsekonserven seitens der Großhändler. Diese dürfen bis auf weiteres ihre Gemüsekonserven lediglich an das Hamburgische Kriegsvorsorgungsamt selbst abgeben. Das Amt erklärt sich bereit, die im Besitz der Großhändler befindlichen Gemüsekonserven käuflich zu übernehmen.

Die Ausfuhr von Gemüsekonserven aus dem Gebiet der Stadt Hamburg durch Großhändler oder Kleinhändler darf nur mit Genehmigung des Hamburgischen Kriegsvorsorgungsamtes erfolgen.

§ 9.

Zwischenhandlungen werden mit Gefängnis bis zu sechs Monaten oder mit Geldstrafe bis zu 1500.— bestraft.

Hamburg, den 16. Mai 1917.

Hamburgisches Kriegsvorsorgungsamt.

17. 5. 1917

17

127

**Ausgandigung der Erlaubniskarten zum Ankauf von Obst
und Gemuse auf dem Deichtormarkt fur Großverbraucher.**

1. Großverbraucher (Inhaber von Hotels, Restaurants, Speisewirtschaften, Kantinen, Privatmittagstischen, Anstalten und dergleichen), die eine Erlaubniskarte fur den unmittelbaren Ankauf von Obst und Gemuse auf dem Deichtormarkt bis zum 15. d. Mts. beantragt haben, erhalten die Karte am 19. Mai in den Dienststunden von 9 bis 5 Uhr im Borsengebaude, 1. Stock, Zimmer 14, gegen Ersatz der Selbstkosten.
2. Großverbraucher, welche ihre Antrage erst nach dem 15. Mai gestellt haben, werden durch besonderes Schreiben benachrichtigt, wenn die Erlaubniskarten zur Abholung bereit liegen.

Hamburg, den 15. Mai 1917.

**Hamburgisches Kriegsversorgungsamt.
Landstelle fur Gemuse und Obst.**

Wird das Obst billiger?

17. IV. 1917 108

Man sollte es glauben, denn im vorigen Jahre wurde der allerunerschämteste Wucher mit dem Obst getrieben und dieses war fast nur Kriegsgewinnern zu kaufen möglich. Es war auch nur wenig auf dem Markte, denn die Marmeladefabrikanten haben schon sehr zeitlich den größten Teil des Obstes zusammengekauft, die fertige Marmelade geben sie jedoch nur allmählich in kleinen Mengen heraus. Das Volksernährungsamt hat nun im März mitgeteilt, es wolle heuer den Kriegswucher mit Obst unmöglich machen. Am 22. März hat es auch eine Verordnung erlassen, die zu diesem Ziele führen kann, wenn — sie angewendet wird. Wir haben aber jetzt Mitte Mai und über ihre Anwendung ist uns noch nichts bekannt, wohl aber sehen wir Anzeichen, daß der Wucher mit Obst heuer so üppig blühen wird wie im vorigen Jahre.

Das Volksernährungsamt hat folgendes angeordnet: Es richtet eine Gemüse-Obst-Stelle ein, die selbst Obst kauft oder Verkäufe zwischen Erzeugern und Großverbrauchern, als weltliche Gemeinden, Approvisionierungsgesellschaften, Konsumgenossenschaften u. s. w. (Händler sind nicht genannt) bezeichnet werden, vermittelt. Die Stelle gibt öffentlich bekannt, welche Obstgattungen und zu welchen Bedingungen (Beschaffenheit, Preis, Lieferzeit) sie Obst erwerben will. Wenn diese Bedingungen befanntgegeben sind, so darf zu Bedingungen, die für den Erzeuger günstiger sind, kein Großverbraucher vom Erzeuger etwas kaufen. Hier sind unter Großverbrauchern auch Großhändler zu verstehen. Kleinhändler, die unmittelbar an die Verzehrer verkaufen, können auch zu anderen Bedingungen kaufen. Kauft ein Großverbraucher zu anderen Bedingungen, dann ist der Kauf nur gültig, wenn er vom Volksernährungsamt genehmigt ist. Aber auch jeder Kaufvertrag, ob er nun der Genehmigung bedarf oder nicht, also auch ein Kaufvertrag, den ein Kleinhändler abschließt, muß innerhalb acht Tagen der Gemüse-Obst-Stelle angezeigt und kann von ihr ungültig gemacht werden. Wer sich gegen eine der Vorschriften vergeht, wird mit Arrest bis zu sechs Monaten bestraft oder muß bis zu fünftausend Kronen Geldstrafe zahlen.

Aber was nützen alle diese Vorschriften, wenn sie nicht gehandhabt werden? Anders denn als Nichthandhabung können wir es nicht erklären, daß die Reichsorganisation der Hausfrauen Oesterreichs, die „Kohö“, die eine Art Konsumverein vorstellt, ein Rundschreiben verschickt, in dem sie auffordert, man möge ihr Obst verkaufen, und zwar zu riesig hohen Preisen, die sich von den Wucherpreisen, die im vorigen Jahre auf dem Raschmarkt verlangt wurden, kaum unterscheiden. Die folgende Tabelle gibt darüber Aufschluß:

	Angebot der „Kohö“	Reichsmittelpreis 1915	Preis 1914
	für ein Kilogramm in Kronen		
Kirschen	1.20 bis 2.—	1.20 bis 2.—	—56 bis 1.60
Ausfluß	—60		
Ribisel	1.— , 1.40	1.— , 1.40	— , —80
Stachelbeeren	1.20	1.— , 1.60	—43 , —56
Himbeeren	2.50	1.40 , 2.40	1.20 , 1.60
Marillen	1.20 , 1.60	1.40 , 2.—	—28 , —80
mindere Güte	1.—		
Pfirsiche	2.— , 2.20	1.40 , 3.—	—56 , 2.40
mindere Güte	—80		
Birnen für Koch- u. Wirtschaftszwecke	—80		
Lafelbirnen	2.—	—80 , 2.40	—28 , 1.12
Apfel, Preise werden nach Muster vereinbart		1.— , 2.40	—48 , 3.—
Zweischeln	—80 bis 1.—	—64 , 2.—	—30 , —96
Kriecherlin	—60	1.— , 1.20	—12 , —40
Ringlotten	1.20	1.— , 1.80	—30 , —72
Rüffe	1.20 , 2.—		—60 , 1.—
ganz trocken	2.—		
Mispeln, hart	—60		
Äpfeln	—80		

Im Jahre 1914 waren die niedrigsten Preise für jede Sorte ausschlaggebend; die höheren Preise bezogen sich nur auf seltener vorkommende Beschaffenheitsgrade.

Wir müssen annehmen, daß auch andere Großverbraucher, so die Händler und Marmeladefabrikanten, schon auf der Suche nach Obst sind und vielleicht nicht geringere Preise anbieten. Eine Bekanntmachung des Volksernährungsamtes, zu welchen Preisen seine Stelle Obst kauft, ist noch nicht erfolgt. Wenn man aber Lieferungsverträge mit hohen Preisen selbst von Konsumvereinen schließen läßt, dann wird es bei der Natur, die die Lenteer in Oesterreich haben, unmöglich sein, daß das Volksernährungsamt wesentlich niedrigere Preise anbietet, und es wäre heuer wieder der alte Obstwucher da, nur mit Steigerung der Papiernot. Es ist überhaupt sehr merkwürdig, daß sich die „Kohö“ gezwungen sieht, ihr Obst in den Gemeinden zusammenzukaufen und nicht bei der Gemüse-Obst-Stelle zu kaufen. Ob die „Kohö“ daran schuld ist oder Lässigkeit der Gemüse-Obst-Stelle oder des Volksernährungsamtes, können wir bisher nicht entscheiden.

Gemüse und Obst aus dem Auslande.

Um bei dem Einkauf von Gemüse und Obst in den ungarischen Produktionsgebieten, die besonders für die Beschickung der Wiener Märkte wichtig sind, Preisüberbietungen zu verhindern und jeden überflüssigen Zwischenhandel bei Abgabe dieser Waren auszuschalten, hat das Ernährungsamt eine Händlerorganisation ins Leben gerufen, der nur Großhändler angehören, die bereits vor Kriegsbeginn auf diesem Gebiet tätig waren.

Diese Händlerorganisation arbeitet unter der ständigen Aufsicht und nach den Weisungen der Gemüse- und Obstversorgungsstelle in Wien (Geos), die hiedurch in der Lage ist, die Preisbildung der Ware vom Zeitpunkt des Ankaufes bis zur Abgabe an den Konsum im Einvernehmen mit der Gemeinde Wien maßgebend zu beeinflussen. Um nun eine Beeinträchtigung der durch diese Organisation angestrebten Zwecke seitens unbefugter Elemente hintanhalten zu können, hat das Ernährungsamt mit einer Verordnung, die heute erscheint und am 26. d. in Kraft tritt, den Anbotzwang für alle nach

Österreich eingebrachten Obst- und Gemüsearten sowie für Obst- und Gemüsepräparate eingeführt. Diese Waren sind unverzüglich nach ihrem Einlangen in Österreich der Geos, Wien, I., Plantengasse 4, anzuzeigen und auf Verlangen zu verkaufen.

Nur Südfrüchte, soweit sie nach den bestehenden Vorschriften dem Anbotzwang unterliegen, und zwar Feigen, Rosinen, Zitronen und Edelkastanien, sind nach wie vor der Österreichischen Zentraleinkaufsgesellschaft anzuzeigen und anzubieten.

18. IV. 1917

Sonnenblumen und Kürbisse.

Die Hauptammelstelle beim Ernährungsamt hat, wie sie mitteilt, noch eine größere Menge von Sonnenblumensamen und Kürbiskernen abzugeben. Diese Samen sollen in kleinen Mengen von etwa je 100 Kernen bei Sonnenblumen, je 50 Kernen bei Kürbissen unentgeltlich abgegeben werden. Im Hinblick auf den an manchen Orten bestehenden Mangel an Kartoffel Saatgut dürfte namentlich der Anbau von Kürbissen einen willkommenen Ersatz für die Kartoffeln bieten. Die Anforderung der Samen erfolgt mittels Postkarte bei der Hauptammelstelle beim Ernährungsamt, Wien, I., Trattnerhof 1. Die aus diesen Samen gezogenen Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne sind feinerzeit bei den Uebernahmstellen in getrocknetem Zustand gegen Bezahlung abzuliefern.

18.7.1917

Wildgemüse.

Vielfach ist in den Kriegsjahren darauf hingewiesen worden, daß eine sehr erhebliche Vermehrung der für die menschliche Ernährung zur Verfügung stehenden Nahrungsmittel durch die Verwendung der sogenannten Wildgemüse erfolgen könnte. Man versteht darunter Pflanzen, die in Wald, Wiese und Feld wild wachsen und in gleicher Weise, wie das in den Gärten gezogene Gemüse eine nahrhafte und schmackhafte Kost zu liefern vermögen. Hierfür kommt eine große Zahl von Wildgewächsen in Betracht, von denen eine Anzahl allgemein bekannt und unschwer zu unterscheiden ist, dazu in so großen Mengen sich vorfindet, daß bei sorgfältiger und umfassender Sammlung in ganz Deutschland sich zweifelloser Millionen von Zentnern zusammenbringen lassen. In früheren Zeiten war die Verwendung dieser Pflanzen allgemein bekannt, und in manchen Gegenden Deutschlands, vor allem aber im Ausland, wurden viele von ihnen bis in die Gegenwart hinein sorgfältigst gesammelt und in der Küche verwendet. Jetzt sollte allgemein wieder auf dieses Wildgemüse zurückgegriffen werden. Für die Sammlung kommen vor allem die nächsten Wochen in Betracht, in denen die Pflanzen frisch und saftig aus dem Boden hervorsprossen. Augenblicklich müßten gesammelt werden im Wald und am Waldrande sowie an Hecken Brennessel, Geißfuß (Giersch), Feigwurz, Taubnessel und Gundermann (Gundelrebe); auf Wiesen und an grasigen Uferplätzen sowie auf Aueböden Löwenzahn, Gänsefingerkraut, Wiesenfenchel, Wegwarte, Pastinake, Sauerampfer und Wiesenschaumkraut; auf Auen und Gemüseland junge Disteln, Vogelkirsche (Meierich) und Hirtenhächelkraut; an sumpfigen Stellen und Büschen Wachstume und Brunnenkresse.

Die Wildgemüse werden in der Küche genau so verwendet wie Gartengemüse. Man kann aus ihnen Suppen herstellen wie aus dem Sauerampfer der Gärten, Gemüsegerichte verschiedenster Art wie aus Spinat, Salate, wie aus Sauerampfer. Zur Herstellung von Suppen kommen in erster Linie der Wildsauerampfer, die Brennessel und der Wiesenknopf (Wibernelle) in Betracht; für Salat die Brunnenkresse, die Wachstume und die Feigwurz, als Gemüse sind alle verwendbar. Man braucht sich bei der Herstellung eines Gemüses von Wildpflanzen durchaus nicht auf eine einzige Art zu beschränken, sondern kann ruhig vier, fünf und mehr Arten miteinander mischen, erreicht dadurch sogar meist noch eine Verbesserung des Geschmacks. Bei Pflanzen von herbem Geschmack oder starkem Geruch wie Brennessel, Feigwurz, Gundermann und Giersch empfiehlt sich vor der Verwendung ein kurzes Abbrühen in heißem Wasser.

Da sich in weitesten Kreisen lebhaftes Interesse für die Sammlung von Wildgemüse und Teekräutern bemerkbar macht, dürfte es vielen gewiß erwünscht sein, diese Pflanzen an Ort und Stelle kennen zu lernen. Vereinen sowie Gruppen, die sich zu diesem Zweck zusammenfinden, kann durch Stadtschulinspektor Henze (Rathaus, Nordbau, Gr. Kornmarkt 2, 1. Stock, Zimmer 181) ein sachkundiger Führer zur Verfügung gestellt werden. Anmeldungen müssen mehrere Tage vor der gewünschten Führung unter Angabe von Tag und Stunde erfolgen.

19. IV. 1917

132

Kräuterwanderung.

Der Allgemeine Oesterreichische Naturheilverein veranstaltet auf vielseitiges Verlangen Sonntag, den 20. Mai, noch eine Wanderung zu dem Zwecke, um wildwachsende Gemüse, Kräuter als Ersatz für Kaffee und russischen Tee und Gesundheitspflanzen erkennen zu lernen und zu sammeln. Führer die Herren Pronold, Loh und Maschner. Treffpunkt: Endstation der Elektrischen in Hütteldorf um 1/2 1 Uhr. Proviant mitnehmen. Gäste sind willkommen.

Luzerne und Klee als Gemüse.

Von Geheimrat Professor Dr. G. Haberlandt,
Direktor des Pflanzenphysiologischen Instituts der
Universität Berlin.

Die Vorräte an Getreide und Kartoffeln sind in Oesterreich und im Deutschen Reich allmählich so knapp geworden, daß es für unsere Volksernährung höchst wichtig ist, bis zur Einbringung der nächsten Ernte alle Nahrungsmittel, die uns das Pflanzenreich sonst noch zur Verfügung stellt, möglichst auszunützen. In dieser Hinsicht habe ich schon im vorigen Jahre darauf hingewiesen^{*)}, daß die Laubblätter und jüngeren Stengelteile der Luzerne und einiger anderer häufig gebaueter Kleearten ein Nahrungsmittel darstellen, das noch eiweißreicher ist, als die eiweißreichsten Gemüse, die wir in Mitteleuropa bauen, das in sehr großer Menge leicht und billig zu beschaffen ist und dessen Genuß keinerlei Gefährdung der Gesundheit und überhaupt keinerlei Unzutraglichkeiten nach sich zieht. Die Wichtigkeit des grünen Gemüses in dieser schweren Kriegszeit ist schon von verschiedener Seite nachdrücklich betont worden, allein die verfügbare Menge und der Preis der üblichen Gemüse machen es leider unmöglich, durch sie allein unsere Ernährung wesentlich zu heben. Auch die verschiedenen wildwachsenden Ersatzgemüse, wie Wegwerc, Brennessel und andere, die mit Recht empfohlen werden, stehen nicht in der erforderlichen Menge zur Verfügung. Um so wichtiger ist es, daß die Laubblätter und jüngeren Stengelteile der genannten Leguminosen allen Anforderungen entsprechen, die man an ein ausgiebiges und nahrhaftes Ersatzgemüse zu stellen hat.

Die Luzerne, auch Schnecken-, Monats-, Donnerklee genannt, ist bekanntlich eine in ganz Europa vielkultivierte Leguminose, die dank ihres raschen Wachstums bei uns drei bis viermal geerntet werden kann. Nach Dietrich und Koentig enthalten ganz junge, handhohe Pflanzen 6-25 Prozent Stickstoffsubstanzen; die Blätter allein sind noch eiweißreicher; ihr Gehalt an Stickstoffsubstanzen beträgt im April und Mai über 8 Prozent und ist sonach ungefähr doppelt so groß, als der des Spinats (3-7 Prozent) und der eiweißreicheren Kohllarten (4 bis 4-8 Prozent). Aber auch in bezug auf die sogenannten stickstofffreien Extraktstoffe, die im wesentlichen aus Zucker, Stärke und leichter löslichen Zellulosen bestehen, überrufen die Luzerneblätter mit etwa 8-5 Prozent die meisten Gemüse. Den Gehalt an unverdaulicher Rohfaser habe ich für Anfang Juni geerntete jüngere Stengel und Blätter zu 4-52 Prozent bestimmt.

Was die Zubereitung des Luzernegemüses betrifft, so verwendet man dazu am besten nur die Spitzen der Hauptäste und Seitenzweige bis zu 5 Zentimeter Länge und sämtlicher Blätter. Dieselben werden mehreremals abgebrüht und das Wasser gewechselt, um den etwas bitteren Geschmack zu beseitigen. Dann wird fein gewiegt, durch ein Saarsieb gepreßt, um das unverdauliche Fasergewebe zu entfernen und bei der weiteren Zubereitung in der üblichen Weise (wie mit Spinat) verarbeitet. Dieses Luzernegemüse hat einen angenehmen, leicht bitteren Geschmack, der an den des „Stichsalats“ erinnert, wie er in Süddeutschland, besonders in Oesterreich häufig und gern gegessen wird.

^{*)} G. Haberlandt, Leguminosenblätter als Nahrungsmittel. „Die Naturwissenschaften“, 4. Jahrgang, Heft 26, 1916.

Außer der Luzerne kommen als wertvolle Ersatzgemüse auch andere Medicago-Arten, ferner die Esparsette (*Onobrychis sativa* Lam.), der weiße Steinklee (*Melilotus alba*), der Hornklee (*Trigonella Foenum graecum*) und schließlich auch der gewöhnliche Rot- oder Wiesenklee (*Tritolium pratense*) in Betracht, deren Gehalt an Eiweißsubstanzen zwar etwas geringer ist, als der der Luzerne, doch den des Spinats noch immer um ein Beträchtliches übertrifft. Beim Rotklee, der in so großen Mengen zur Verfügung steht, könnte der etwas größere Gehalt an Rohfaser (bis zu 6 Prozent) gewisse Bedenken erwecken, doch läßt sich diesem Uebelstand leicht in der eben erwähnten Weise abhelfen.

Die große Bedeutung des Luzerne- und KleeGemüses für unsere Volksernährung springt erst recht ins Auge, wenn man sich gegenwärtig hält, daß im Deutschen Reich vor Ausbruch des Krieges ein Gesamtareal von 320.000 Hektar mit Gemüse bebaut wurde, während 251.000 Hektar mit Luzerne und nicht weniger als 1.987.000 Hektar mit Rotklee und seinen Verwandten bepflanzt waren. In Oesterreich dürfte ein ähnliches Verhältnis herrschen. Natürlich wird von landwirtschaftlicher Seite eingewendet werden, daß Klee und Luzerne dem Vieh gehören. Allein in Zeiten der Not muß jedes genießbare und nahrhafte Nahrungsmittel vom Menschen womöglich direkt und nicht erst auf dem Umweg über den tierischen Organismus mit seinen so beträchtlichen Substanz- und Zeitverlusten genossen werden. Es ist ja auch nicht im Entferntesten zu besorgen, daß unsere Haustiere zu kurz kommen, wenn wir einen Teil des für sie bestimmten Ertrages der Klee- und Luzernefelder selbst verzehren. Frühjahr und Sommer bringen noch anderes Grünfuttermittel in Hülle und Fülle.

(Aus der „Oesterreichischen Gartenzeitung“.)

Die Lebensmittelversorgung.

Ersatznahrungsmittel statt Kartoffeln.

Infolge der unveränderten Verhältnisse kann auch in der kommenden Woche eine Abgabe von Kartoffeln nicht stattfinden. Die Gemeinde Wien wird dafür Sauerkraut zum Preise von 70 Heller pro Kilogramm, Dörrekraut und getrocknete Rüben zum Preise von 36 Heller für 10 Dekagramm, getrocknete Karotten und getrocknete gelbe Möhren zum Preise von 60 Heller für 10 Dekagramm und Burgunderrüben zum Preise von 13 Heller pro Kilogramm zum Verkauf bringen. Vom kommenden Dienstag an werden auch böhmische Dörripflaumen zum Preise von 2 Kronen 2 Heller pro Kilogramm auf den Märkten und in den Markthallen abgegeben.

Die Obst- und Gemüseversorgung Wiens.

Die Durchführung der Obst- und Gemüseversorgung Wiens im vierten Kriegsjahre hat nicht nur dem Ernährungsamt, sondern auch den beteiligten Kreisen sehr viel Kopfzerbrechen verursacht. Mit der Gründung der vom Volksernährungsamt ins Leben gerufenen autorisierten Obst- und Gemüseversorgungsstelle („Geos“) war die Sache nicht abgetan, denn die schwer unter einen Hut zu bringende vielföpfige Händlererschaft sah sich ursprünglich durch die amtliche Regelung des Obst- und Gemüseverkehrs in ihren Interessen bedroht, da von nun an nicht mehr die schrankenlose Freizügigkeit des Gebarens kontrolllose Gewinnmöglichkeiten wie bisher eröffnete, sondern die gesamte Betätigung in ein Uebervachungssystem gebracht wurde, das nunmehr durch die Statuierung des Anbotzwanges zunächst für sämtliche aus Ungarn anlangende Obst- und Grünwaren vervollkommen wurde. Ab 26. d. tritt der Anbotzwang für diese Waren in Kraft und sämtliche Empfangsstationen der Eisenbahn- und Dampfschiffahrtsgesellschaften im Oesterreich müssen überdies die aus Ungarn einlangenden Sendungen der „Geos“ anzeigen.

Die Händlerchaft, die ursprünglich von der Bildung eines Einkaufsverbands zur Bewältigung des Obst- und Gemüseverkehrs sich nichts wissen wollte, hat sich nun, soweit die maßgebenden Kreise in Betracht kommen, entschlossen, für den Gemüse- und Obstverkehr unter der Patronanz der „Geos“ eine Gemüse- und Obsteinfuhr- und Handels-Gesellschaft mit dem Sitze in Wien, 1. Bezirk, Mantengasse Nr. 4, mit einem Aktienkapital von 3 Millionen Kronen (300 Aktien zu 10.000 Kronen) zu gründen. Als Zweck der Gesellschaft wurde der Regierung die Einfuhr von Gemüse und Obst, der Betrieb des Handels mit diesen Gegenständen und die Abwicklung aller damit zusammenhängenden Geschäfte, insbesondere soweit sie zur Sicherstellung des Bedarfes für Länder, Kommunen und als gemeinnützig erklärte Konsumanstalten und Korporationen bestimmt sind, angegeben. Im Verwaltungsrat der Gesellschaft, der aus wenigstens acht und höchstens zwölf Mitgliedern zu bestehen hat, sollen der „Geos“ wenigstens vier Stellen, darunter eine leitende, eingebracht werden.

Die neue Aktiengesellschaft wird nur auf gemeinnütziger Grundlage arbeiten und die Anteile der Mitglieder mit 6 Prozent verzinsen. Im leichtverderblichen Artikeln dürfte den Mitgliedern der Gesellschaft das Recht gewahrt bleiben, den freien Bezug der Ware zu den von der „Geos“ kontrollierten Preisen zu bewerkstelligen. Die Konstituierung der Aktiengesellschaft ist bereits für die nächste Zeit in Aussicht genommen. Auch die vom Volksernährungsamt autorisierte Gemüse- und Obstversorgungsstelle („Geos“) steht unmittelbar vor ihrer Ueberführung in die Mantengasse Nr. 4.

Gegen die neue Aktiengesellschaft hat sich aber in Kreisen einflussreicher Markthändler eine starke Opposition gebildet, die sowohl im Ernährungsamt als auch im Rathaus gegen sie Sturm läuft. Ohne Zweifel wird die „Geos“ sowohl als auch die Obst- und Gemüse-Einfuhr- und Handels-G. die Belieferung der Leitendhändler in die Hand nehmen, so daß die Opposition, der ja auch durch den Anbotzwang ein Damm gesetzt ist, sich mit dem Geschäft nicht abfinden müssen, das in der Folge unter der scharfen Lupe der Kontrolle mäßig sein wird. Ein gegenseitiges Hinausklammern der Einkaufspreise, ein Wegschneiden der Ware auf den Bahnhöfen — zwei Grundübel der Wiener Gemüseversorgung — wird es in Zukunft nicht mehr geben.

Hoffentlich wird die Leitung der neuen, vor großen Aufgaben stehenden Gemüse- und Obsteinfuhr- und Handels-G. in die Hände von Männern gesetzt, die nicht nur durch umfassende Geschäftskennntnis, sondern auch durch unumwundene Vertrauenswürdigkeit dazu eignen.

Die Situation auf dem Eiermarkt.

Die Eierankünfte gestalteten sich auch diese Woche ziemlich günstig. Dank der ungefährwächt anhaltenden Anlieferungen aus Galizien und russisch-Polen gelangt es, das zeitweilige Nachlassen der ungarischen Eierankünfte wettzumachen. Infolge des großen Eierkonsums in Ungarn, der Versorgung der wichtigsten Feld-

arbeiten und der Anlage von Eierreserven für den Winter, welche Arbeit jetzt jenseits der Leitha im größten Maßstab vor sich geht, ist für die nächsten vierzehn Tage auf das Einlangen ungarischer Kistenware nicht gut zu rechnen. Wohl aber werden sogenannte Fabeier aus der Leobenburger Gegend einlangen. Die Fabeier sind deshalb sehr beliebt, weil sie innerhalb 24 Stunden nach Beendigung der Einsammelstätigkeit die gewöhnlich in einem Tag absolviert ist, auf dem Platz feilgeboten werden können, also in einem frischeren Zustand als die Kistenware. Anfangs Juni ist wieder mit größeren Ankünften ungarischer Kistenware zu rechnen. In der abgelaufenen Woche wurden dem Wiener Konsum zugeführt: 1600 bis 1700 Kisten galizischer, 1600 Kisten russisch-polnischer und 1700 bis 1800 Kisten ungarischer Eier. Die Konserverung der Eier für den Winterbedarf geht sehr auf vor. Es dürften bald 100 Waggons Eier auf Reserve gelegt sein. Noch 50 bis 60 Waggons Konserbeneier dürften dazu kommen, so daß wir im Gegensatz zum vorjährigen Winter, wo nur 20 bis 30 Waggons Konserbeneier in Wien zur Verfügung standen, in der kommenden kühlen Jahreszeit mit Eiern glänzend versorgt sein dürften.

20./V. 1917

**Abgabe von Ersatznahrungsmitteln anstatt
Kartoffeln.**

Infolge der unveränderten Verhältnisse kann auch kommende Woche eine Abgabe von Kartoffeln nicht stattfinden. Die Gemeinde Wien wird dafür getrocknete Äpfel zum Preise von 36 S. für 10 Dekagramm, getrocknete Karotten und getrocknete gelbe Möhren zum Preise von 60 S. für 10 Dekagramm und Burgunderrüben zum Preise von 13 S. pro Kilogramm zum Verkauf bringen. Vom kommenden Dienstag an werden auch böhmische Dörrpflaumen zum Preise von 2 R. 92 S. für 1 Kilogramm auf den Märkten und in den Markthallen abgegeben.

20.7.1917

Trocknung wilder Gemüse.

Das außerordentlich günstige Wetter hat uns nun wilde Gemüse in solchen Massen beschert, daß wir täglich mit einer Stunde Arbeit nicht bloß unseren Tisch reichlich versorgen können, sondern auch recht leicht für spätere Zeiten, namentlich für den kommenden Winter, große Vorräte aufhäufen können. Wie wertvoll Vorräte an Gewürzen sein können, hat wohl jeder in der langen Kriegszeit zur Genüge erfahren.

Die Trocknung wilder Gemüse läßt sich jetzt in jedem Haushalt leicht besorgen. Man schneidet die vorerst gut mit kaltem Wasser gereinigten jungen Blätter in schmale Streifen und legt sie am besten auf reines Papier auf die Fensterbretter bei geöffneten Fenstern. Stündlich wendet man sie, legt frisches Papier unter und trocknet das benützte für späteren Gebrauch. Ueber Nacht ist das Trocknen nicht vollendet. Am nächsten Morgen füllt man die getrocknete Ware in Papiersäcke, schreibt Art und Datum darauf und verwahrt sie an luftigen Orten. Die Versorgung mit getrockneten Wildgemüsen geschieht am besten jetzt, wo alle Pflanzen im besten Saft stehen und reichlich vorhanden sind.

Dr. J. D.

Bekanntmachung

betreffend

**die Genehmigung des Handels mit Gemüse
und Obst im Umherziehen.**

Nach § 8 der Verordnung des Reichskanzlers über Gemüse, Obst und Süßfrüchte vom 3. April 1917 bedarf die Ausübung des Handels mit Gemüse und Obst im Umherziehen, ebenso wie das Feilhalten von Gemüse und Obst außerhalb fester Verkaufsstätten oder der festgesetzten Verkaufsplätze der schriftlichen Genehmigung. Als solche schriftliche Genehmigung gilt im Bezirk des hamburgischen Stadtgebietes

1. der gemäß § 55 der Reichsstelle für Gemüse und Obst, Berlin, erteilte Wandergewerbeschein, der den Inhaber zum Handel mit Obst, Süßfrüchten und Gemüse berechtigt;
2. der auf Grund § 52 der hamburgischen Strafenordnung erteilte polizeiliche Ausweis, welcher den Inhaber zum Handel mit Obst und Grünwaren von einem festen Stande aus berechtigt;
3. der auf Grund § 51 der hamburgischen Strafenordnung erteilte polizeiliche Ausweis, welcher den Inhaber zum Handel mit Grünwaren, Obst und Süßfrüchten im Umherziehen berechtigt.

Händler, die weder im Besitze eines Wandergewerbescheines, noch eines der bezeichneten polizeilichen Ausweise sind, haben die Genehmigung bei der Preisprüfungsstelle für das hamburgische Stadtgebiet, Börsenbau, Zimmer 52, auf den daselbst vom 21. Mai ab erhältlichen Vordrucken zu beantragen.

Wer ohne die vorgeschriebene Genehmigung Handel mit Gemüse und Obst treibt oder Gemüse und Obst feilhält, wird mit Gefängnis bis zu einem Jahr und mit Geldstrafe bis zu 10 000 Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

**Hamburgisches Kriegsversorgungsamt
als Landesstelle für Gemüse, Obst und Süßfrüchte.**

Gemüse- und Obstpreise.

Die Preisprüfungsstelle erachtet bis auf weiteres folgende Preise für Gemüse und Obst mit der Maßgabe als angemessen, daß die Forderung höherer Preise die Einleitung eines Strafverfahrens wegen übermäßiger Preissteigerung nach sich zieht:

	Großhandelspreis für den Absatz an Wiederverkäuf.	Kleinhandelspreis für den Absatz an Verbraucher
Ungarische Zwiebeln (blank und rötlich)	67,— M f. d. Ztr.,	75 Pfg. f. d. Pfd.
holländische Zwiebeln (gelb)	53,— " f. d. Ztr.,	65 " f. d. Pfd.
Zitronen, gute gesunde Ware	47,— " f. d. Ztr.,	60 " f. d. Pfd.
in- u. ausländischer Spinat	35,— " f. d. Ztr.,	50 " f. d. Pfd.
ausländische junge Gurken	85,— f. d. Stck.,	100 " f. d. Stck.
in u. ausländische Walnüsse	1,90 " f. d. Pfd.,	230 " f. d. Pfd.
Sultana-Rosinen	3,25 " f. d. Pfd.,	380 " f. d. Pfd.
	in Beuteln, brutto f. netto.	netto ausgewogen.
Feigen, Lose	2,75 M f. d. Pfd.,	340 Pfg. f. d. Pfd.
	in Beuteln, brutto f. netto.	netto ausgewogen.

Hamburg, den 19. Mai 1917.

Die Preisprüfungsstelle.

21. IV. 1917

139

Gemüse- und Obstversorgung der Wiener Gastbetriebe.

Eine von der neuen Gemüse- und Obststelle eingeleitete Aktion zur Versorgung familiärer Gastbetriebe (Hotels und Gasthäuser) mit Gemüse und Obst ist, wie wir erfahren, bereits im Zuge. Zunächst soll der gesamte Verbrauchsbedarf festgestellt werden, auch jene Quantitäten, welche aus den nahegelegenen Märkten oder von Erzeugern im Wiener Gebiete nicht beschafft werden können und deren Zuweisung gewünscht wird. Die Aktion hat mit der Versendung von Fragebogen begonnen, die folgende Daten verlangen: „Wie groß ist der Gesamtbedarf des Betriebes für 1917 und 1918?“ „Wie groß ist das von der Gemüse- und Obststelle angesprochene Quantum?“ Die Beantwortung hat sich zu beziehen auf: a) frisches Gemüse (22 aufgezählte Gattungen); b) Obst (frisch, 18 Sorten); c) gedörrtes Gemüse (11 Gattungen); d) gedörrtes Obst; e) Marmelade, Pomidol; f) Sauerkraut und g) saure Rüben. Die Fragebogen sind bestimmt, auch wichtiges statistisches Material zu beschaffen und die möglichst gleichmäßige Versorgung aller Gebiete Oesterreichs mit frischem und konserviertem Gemüse und Obst zu ermöglichen.

Der Abend
21. IV. 1917

140

Gemüse- und Obstpreise vor einem Jahr und jetzt.

In einem Marktberichte vom 14. Mai v. J. finden wir folgende Preise verzeichnet: Kohl 20 h bis 60 h, Kohlrüben 23 h bis 60 h, Sauptelsalat 6 h bis 22 h, Kochsalat 8 h bis 30 h, Artischocken 60 h, holländische Paradiesäpfeln 66 h bis 70 h, Zitronen 5 h bis 10 h, Kartoffeln 18 h, Nippfler 49 bis 53 h, Zwiebeln 65 h bis 90 h, Makoer bis K 1.04, Spinat, gepuht, bis 70 h, Nüsse K 1.92 bis 1.96, Eier 18 h bis 21 h. Es sind auch noch Orangen, Erbsen und Bohnen angeführt, die heuer ganz fehlen. Es bedarf nun keines Beweises, daß unsere Ernährung immer schlechter wird, dagegen ist es von größtem Interesse, nach dem wiedergegebenen Berichte zu verfolgen, welche Veränderung die Preise von Gemüse und Obst im Laufe des letzten Jahres erfahren haben. Heute kosten Kohlrüben bis K 1.40, Zwiebeln bis K 2.60, Spinat bis K 2, Nüsse bis K 6 und Eier — sind um 29 h nur sehr schwer und in geringen Mengen zu haben.

Daß die Gewinnung von Nahrungsmitteln für uns immer schwieriger wird, begreift jedermann, aber wie kommt es, daß die Nahrungsmittel fortschreitend teurer werden? In gewöhnlichen Zeiten hat Verminderung des Angebotes selbsttätig Erhöhung der Preise bewirkt, aber dies sollte doch jetzt unmöglich sein, da seit drei Jahren die Staatsgewalt bemüht ist, die Preisbildung der Wirkung von Angebot und Nachfrage zu entziehen! Wie ist es zu erklären, daß dennoch die aufgezählten Gemüse- und Obstsorten gegen die gleiche Zeit des Vorjahres den doppelten und dreifachen Preis erreicht haben? Die beteiligten Erzeuger werden — das lehrt die allgemeine Erfahrung — zweifellos höhere Gesehungskosten geltend machen, aber kein Mensch glaubt ernstlich daran, daß der Spinat- oder Zwiebelanbau, oder gar das Nusspflücken sich gegenwärtig zwei- bis dreimal so teuer stellen, als vor einem Jahre und so muß man wohl annehmen, daß bezüglich Gemüse und Obst, wie bei den meisten landwirtschaftlichen Erzeugnissen, die bisherigen Eingriffe der Staatsgewalt trotz der Strenge der letzten Preistreibeiverordnung nicht genügten, um die Landwirte an der Ausnützung der Konjunktur zu hindern. Es muß dies mit aller Deutlichkeit festgestellt werden, denn soweit Gemüse und Obst in Betracht kommen, ist es die höchste Zeit, daß das Ernährungsamt Maßregeln ergreife, welche den Verbraucher vor Auswucherung schützen.

Um dies zu erzielen, muß sich das Ernährungsamt von den Berechnungen, welche die Landwirte über das Erträgnis ihrer Tätigkeit aufstellen, freimachen, denn diese Berechnungen sind in sehr freier Art dem Zwecke, welchem sie jeweils dienen sollen, angepaßt. Ein klassisches Beispiel hierfür ist das Verhalten des Barons Tharonat. Die Zuckerrübe, welche gewöhnlich als Grundlage für die Errechnung der Erträgnisse des Feldbaues gewählt wird, liefert er den Fabriken um 4 K, will aber die Gemeinde Wien von ihm Zuckerrüben kaufen, so beweist er dem Bürgermeister, daß ihm die Rübe 40 K trägt! Welcher dieser beiden überaus verschiedenen Erlöse wird der Behörde gegenüber als Grundlage für die Berechnung des Bodenerträgnisses angegeben? Jedenfalls muß man gegenüber Leuten, welche so verschiedene Berechnungen bereit haben, sehr vorsichtig sein.

**Abholung der Erlaubniskarten für den Einkauf
von Frucht und Gemüse auf dem Deichtormarkt.**

Kleinhändler mit Obst und Gemüse, welche nicht rechtzeitig den Antrag auf Erteilung von Erlaubnisscheinen für den Ankauf von Obst und Gemüse auf dem Deichtormarkt gestellt haben, können ihre Karten nunmehr von

Donnerstag, den 24. Mai 1917, nachmittags von 4 Uhr ab und an den folgenden Tagen von 10 Uhr vormittags ab

bei den Bezirksstellen des Hamburgischen Kriegsverorgungsamtes gegen Entrichtung von 10 Pf. in Empfang nehmen. Erlaubniskarten sind sowohl erforderlich für Ladengeschäfte wie für Straßenhändler.

Hamburg, den 21. Mai 1917.

Die Preisprüfungsstelle für das Stadtgebiet.

Abholung der Erlaubnisscheine für den Großhandel mit Obst und Gemüse.

Diesemigen Händler, denen bisher ein Bescheid auf ihren Antrag auf Zulassung zum Handel mit Obst und Gemüse noch nicht zugegangen ist, werden davon benachrichtigt, daß für die zum Handel Zugelassenen die Genehmigungsurkunden

Freitag, den 25. Mai 1917, in den Stunden von 9 Uhr vormittags bis 5 Uhr nachmittags im Börsengebäude, 1. Stock, Zimmer 14,

bereittiegen. Dort sind auch die Vordrucke für Schlußscheine zum Preise von 1,50 Mark für das Heft erhältlich.

Am gleichen Tage können auch Großverbraucher bei der genannten Stelle Nachfrage nach den inzwischen beantragten Erlaubnisscheinen für den Einkauf von Obst und Gemüse auf dem Deichtormarkt halten. Es wird wiederholt darauf aufmerksam gemacht, daß Kleinhändler ihre Anträge auf Ausstellung von Erlaubnisarten für den Einkauf von Obst und Gemüse auf dem Deichtormarkt ausschließlich bei den Bezirksstellen des Hamburgischen Kriegsversorgungsamtes zu stellen haben.

Hamburg, den 21. Mai 1917

Die Preisprüfungsstelle für das Stadtgebiet.

**Mitteilungen aus dem
Hamburgischen Kriegsverorgungsamt
Verlängerter Verkauf von
Gemüsekonserven.**

† Nach einer Bekanntmachung des Kriegsverorgungsamtes im Anzeigenteil wird der Verkauf von Gemüsekonserven, der mit dem heutigen Tage beendet sein sollte, um weitere drei Tage verlängert werden. Es sei darauf hingewiesen, daß für den Verkauf nur etwa 700 Händler zugelassen sind, die durch ein Schild im Fenster kenntlich gemacht sind. Es sind aus gewissern Gründen nur die Händler zum Verkauf zugelassen, die nach der letzten Bestandsaufnahme noch Vorräte an Gemüsekonserven hatten. Diese Händler sind auch nur berechtigt, Bestellungen auf etwa nicht vorrätige Konserven entgegenzunehmen, die an das Hamburgische Kriegsverorgungsamt weitergegeben und von dort über den bestellenden Händler erledigt werden. Diese Bestellung muß jeder der 700 zugelassenen Händler entgegennehmen, ganz einerlei, ob der Besteller zu seinem Kundencreis gehört oder nicht. Der Händler darf auch nicht, unter dem Hinweis, daß er erst seine vorrätigen Konserven verkaufen müsse, die Bestellungen ablehnen. Die oft geäußerte Vermutung, daß die bestellten Konserven Rüben enthalten, ist durchaus unrichtig, da die von der Reichsgemüsestelle zugewiesenen Konserven einwandfrei sind.

Das Kriegsverorgungsamt begründet die Verlängerung der Verkaufs- und Bestellaufsfrist damit, daß ihm von verschiedenen Seiten mitgeteilt worden sei, es seien bisher wider Erwarten nur verhältnismäßig wenig Konserven von der Bevölkerung abgefordert und bestellt worden. Anscheinend liegt der Grund darin, daß weite Kreise der Bevölkerung der Ansicht sind, sie würden auf die Bestellung Stedrübenkonserven erhalten. Diese Ansicht ist durchaus irrig. Stedrüben-Konserven werden bei der diesmaligen Zuteilung durch das Kriegsverorgungsamt überhaupt nicht auf die Bestellungen an die Kleinhändler zugeteilt werden.

Gemüse und Obst.

Als es im Winter so schwer wurde um die Beschaffung der Nahrungsmittel und zu der empfindlichen Teuerung, der noch empfindlichere Mangel trat, da ließ es immer. Wenn es nur erst Frühling wird und das Gemüse auf den Markt gebracht wird! Wenn auch nicht überreich, die Märkte sind schon mit allerlei Gemüsearten besetzt; aber die Masse hat sehr wenig davon, denn das Gemüse ist erstens sündhaft teuer und zweitens von den Besitzenden und teuren Restaurants reich aufgekauft. Im vorigen Sommer waren noch recht viele ausländische Nahrungsmittel zu haben, die von den Reichen gekauft wurden. Da es nun an diesen mangelt, kürzen sich die Reichen auf alle vorhandenen einheimischen Nahrungsmittel und verteuern sie, um die Konkurrenz der Massen fernzuhalten. So sind denn alle Gemüseläden in ein bis zwei Stunden ausverkauft und die Arbeiterfrauen, die erst abends nach Hause kommen, müssen mit fünf Radischen vorliebnehmen, die sie mit 40 bis 50 Heller bezahlen. Rote gibt es längst nicht mehr, an Wurfszeug mangelt es und Gemüse ist auch nicht zu bekommen. Unlängst konnten wir zeigen, um wieviel teurer Spinat in Wien als in Berlin ist. Dasselbe gilt aber für alle Gemüsearten. Wie ein Märchen liest es sich, daß in Berlin Spargel schon um 30 Pfennig zu bekommen ist. In Wien wird darauf losgewuchert, daß es ein Standal ist. Bald wird neben weiteren Gemüsearten auch das erste Obst auf den Markt gebracht werden. Normalerweise sollte dann eine Erleichterung in der Beschaffung der Nahrungsmittel beginnen, aber schon mehrten sich die Anzeichen, daß den schamlosesten Preistreibern kein Einhalt geboten werden wird. Es ist dies um so unverantwortlicher, als allgemein eine gute Obsternie erwartet wird. In Deutschland ist die Bewirtschaftung mit Gemüse und Obst noch im Winter geregelt worden. Die Preise werden immer für gewisse in der Art der Produktion begründete Zeitabschnitte festgesetzt, und obwohl auch dort den Landwirten wahrlich nicht weh getan wird, stehen die Preise doch in einer gewissen Relation zu den Friedenspreisen, während sie bei uns keinen Vergleich aushalten. Statt beizeiten die Preise zu drücken, wird man dann, wenn schon der Schaden verfahren sein wird, wieder Geld geben und damit nichts erreichen, weil es gar nicht genügende Mittel geben kann, um den Schaden auszugleichen. Daß die Preise in Ungarn auch für Wien bestimmend sein müssen, besagt in diesen Fällen gar nichts, denn um nur ein Beispiel zu nennen: in Budapest hat Spinat noch zu den Ostern 80 Heller das Kilogramm gekostet, während man in Wien 280 Kronen bezahlt hat. Man müßte nur mehr Mut gegenüber den agrarischen Preistreibern aufbringen.

25. IV. 1917

Abgabe von städtischer Marmelade.

Von morgen, Freitag, anfangen wird neuerlich städtische Marmelade (G. W. Marmelade) mit Goldabenzusatz gegen Vorweisung der Mehlbezugskarte und Abtrennung des Abschnittes mit der Ziffer 15 in Verkaufsstellen, die entsprechend bezeichnet sein werden, abgegeben. Auf jeden Haushalt entfällt gleichmäßig ein albes Kilogramm.

Gemüsknappheit und ihre Ursachen.

Die Versorgung der Gemüsmärkte war gestern, wie auch an anderer Stelle berichtet, ganz und gar unzulänglich. Auf einigen Märkten gab es überhaupt kein Gemüse, ebenso in den meisten Grünzeuggeschäften. Die herrschende Trockenheit ist mit eine Ursache dieser bedauerlichen Erscheinung, die tieferen Gründe aber sind anderswo zu suchen. Wie eine vorgestern in zahlreichen Geschäften vorgenommene behördliche Revision ergab, wird zum Nachteil der minderbemittelten Käufer der Höchstpreis fast überall überschritten. Beispielsweise darf Kohl nicht höher als um 23 bis 34 S. das kleinere, 38 bis 53 S. das größere Stück verkauft werden; ein Verkauf nach Gewicht ist überhaupt unstatthaft; trotzdem kann jeder, der es sich leisten kann, Kohl per Kilogramm um K. 3, per Stück um K. 1 beziehen, was einer zwei- bis dreifachen Überschreitung des Höchstpreises gleichkommt.

Die Ueberzahlung gewisser Artikel wird nicht nur von einzelnen Käufern, sondern auch von manchen Anstalten geübt, obwohl für sie diesbezüglich strenge Vorschriften bestehen. Gewisse Sanatorien kommen hier in erster Linie in Betracht, auch Gastwirtschaften, die einen vornehmen und zahlungskräftigen Kundentkreis haben. Von ihnen wird das Gemüse im großen und zu teurem Preis gekauft, die ärmere Bevölkerung aber hat das Nachsehen. Bei einer Grünzeughändlerin sah man gestern tausend Häupteln Salat, auf deren Verkauf die Hausfrauen drangen. Da die Händlerin sich weigerte, die Ware herzugeben, wurde die Marktbehörde zum Einschreiten bewogen; der Erfolg blieb jedoch aus, weil die Verkäuferin eine Bestellung von einer Seite nachzuweisen vermochte, gegen die behördlicherseits nicht vorgegangen werden kann.

Die Gemüsknappheit ist um so bedenklicher, da Kartoffeln nach wie vor fehlen und auch die verschiedenen als Ersatz dafür auf den Markt gebrachten Artikel mehr und mehr schwinden; dazu kommt, daß Sauerkraut, das als Volksnahrungsmittel an erster Stelle steht, in der Qualität bereits sehr gelitten hat; die unbemittelten Käufer sind fast ausschließlich auf Dörrengemüse angewiesen. Verhältnismäßig billig und ausreichend vorhanden ist derzeit nur Spargel, dessen Wert jedoch durch den herrschenden Buttermangel sehr beeinträchtigt wird. Die behördlichen Revisionen werden hoffentlich in allernächster Zeit zur Folge haben, daß die verschwundenen Gemüsearten wieder zum Vorschein kommen, und zwar zum amtlich festgesetzten Preis, damit alle und nicht nur eine kleine Minderheit von Bevorzugten daraus Nutzen ziehen können!

26. V. 1917

147

Bekanntmachung

betreffend

**Verkauf von Gemüsekonserven
in Gläsern und Steckrübenkonserven.**

§ 1.

Diejenigen Kleinhändler, welche nach Schluß des allgemeinen Gemüsekonservenverkaufs mit Ablauf des 26. Mai noch im Besitze von Gemüsekonserven in Gläsern oder von Steckrübenkonserven geblieben sind, sind berechtigt, diese Konserven im Laufe der nächsten vier Wochen, mithin bis zum Sonnabend, den 23. Juni einschließlich, ohne Vorlegung und Entwertung einer Lebensmittelkarte allgemein in der Stadt Hamburg zu verkaufen.

§ 2.

Bei der gemäß den Bestimmungen des § 2 Absatz 3 und des § 3 Absatz 6 der Gemüsekonserven-Bekanntmachung vom 16. Mai d. J. dem Kriegsverorgungsamt bis zum 29. Mai d. J. zu machenden Aufgabe über die Restbestände an Gemüsekonserven und über die erfolgten Bestellungen auf Gemüsekonserven ist der Bestand an Gemüsekonserven in Gläsern und an Steckrübenkonserven von den Kleinhändlern nicht mit aufzugeben.

Hamburg, den 26. Mai 1917.

Hamburgisches Kriegsverorgungsamt.

Etwas für die Hausfrau.

Eine Speisenfolge aus wildwachsenden Gemüsen.

Sauerampfer-Suppe, legiert.

30 Dekagramm wilder Sauerampfer, 4 Stück Porree, ein Büschel Petersilie und etwas Knoblauch werden fein gehackt und im eigenen Saft unter öfterem Rühren 5 Minuten verbünstet. Nun staubt man oder bindet mit einer hellen Einbrenn, gießt mit lauem Wasser auf und läßt 10 Minuten verkochen. Zum Schlusse wird die Suppe mit einem abgeklopften Ei legiert; der Porree dient als Einlage.

Solsteiner Puffer.

Brennessel, Beilchenblätter, Suflattich, Sauerampfer und Wegerich (alle Pflanzen müssen jung sein, da sie sonst bitter schmecken), zusammen 1 Kilogramm, werden gewaschen, fein gehackt und im eigenen Saft 10 Minuten verbünstet; ausgekühlt, fest ausgedrückt, mit 10 Dekagramm fein gehackter, goldgelb angerösteter Zwiebel, 10 Dekagramm fasziiertem Fleisch, ein Büschel feingehackter Petersilie, etwas Majoran, Pfeffer, 1 Löffel Mehl oder selbstgemahlener Hafergrüße (in der Mohn- oder Kaffeemühle), 1 Ei und etwas Salz gut durchmischt und eine Viertelstunde zugedeckt stehen gelassen. Nun formt man kleine ovale Puffer, bepinselt sie mit Paradeismark und bäckt sie in wenig Fett auf offenem Feuer oder in der Röhre schön braun.

Jubisches Gemüse.

Suflattich, Jungflee und Wegerich, zusammen 1 Kilogramm, werden gewaschen fein gehackt und mit wenig Wasser wie ein Spinat weichgedämpft. Fasziiert oder durch ein Drahtsieb passiert, wird das Gemüse mit einer hellen Einbrenn (mit Zwiebel und Petersilie) gebunden, gesalzen und 10 Minuten verkocht. Nach Belieben kann man zum Schlusse mit 15 Dekagramm geriebenem Krenn, Essig (event. etwas Zucker) das Gemüse pikant machen.

Laubfrösche.

Mehrere Arten wilder Gemüse, zusammen 60 Dekagramm, werden mit wenig Wasser gedämpft, ausgekühlt, fest ausgedrückt, mit 10 Dekagramm geriebenen Haselnüssen oder Nüssen, 10 Dekagramm Staubzucker, 1 Kaffeelöffel Butter oder Fett, etwas Vanille- und Zitronengeschmack, etwas Zimt, 1 Eßlöffel Marmelade, 2 Eßlöffel Mehl, 1 ganzen Ei und etwas Salz gut verrührt, mit 1 Kaffeelöffel Backpulver durchzogen, auf einem mit Fett bloß bepinselten Backblech Frösche aufdressieren und 20 Minuten gebacken. Noch heiß, werden sie mit dickem Obstgelee bestrichen und mit Kakao bestreut.

Melanie Bad.

Verwendung von Jungklee als menschliches Nahrungsmittel.

Die lange Dauer des Krieges und die Aushungerungstaktik unserer Gegner zwingt uns, die zur menschlichen Ernährung geeigneten Pflanzenprodukte in größerem Maße heranzuziehen. Eine besondere Bedeutung für die menschliche Ernährung kommt hierbei dem jungen Klee zu, wie er in unserer Landwirtschaft kultiviert wird und von dem große Mengen leicht und billig zu beschaffen sind.

Der junge Klee liefert sowohl im frischen Zustande ein vorzügliches spinatarartiges Gemüse, kann aber auch durch künstliche Trocknung zu einem Dauerprodukt (Dörreklee) verarbeitet werden. Am bestmöglichen ist der Klee jedoch dann, wenn er während seiner ersten Wachstumsperiode (ungefähr 10 bis 15 Zentimeter hoch) gewonnen und möglichst frisch zubereitet oder getrocknet wird. Es kommt hierfür sowohl die Luzerne als auch der Rot- und Hornklee in Betracht. Die Zubereitung als Grünklee erfolgt wie Spinat, doch muß die Luzerne mehrmals abgebrüht und das Wasser gewechselt werden, um den etwas bitteren Geschmack zu beseitigen. Diese Verwendung des jungen Klees als Gemüse ist in den ländlichen Haushalten schon in Friedenszeiten erprobt und mit gutem Erfolge durchgeführt worden. Nach wissenschaftlichen Untersuchungen ist der Gehalt an Eiweiß bei der Luzerne ungefähr doppelt so groß als der des Spinates und verschiedener Kohlsorten, wie auch die Luzerne die meisten Gemüsearten an Gehalt von stickstoffreichen Extraktstoffen übertrifft.

Das Amt für Volksernährung hat bereits Vorkehrungen getroffen, damit die großstädtischen Märkte während der Monate, solange der Klee jung ist, mit diesem Gemüse versorgt werden. Auch die Trocknung des Klees auf geeigneten Anlagen ist vorgesehen, so daß in der gemüsearmen Zeit das daraus gewonnene Dörreklee in den Konsum gebracht werden kann.

Verordnung

über die

Berechtigung zum Ankauf von Obst und Gemüse auf dem Obst- und Gemüsemarkt am Deichtor.

Auf Grund der Bundesratsverordnung über die Errichtung von Preisprüfungsstellen und die Versorgungsregelung vom 25. September 1915 sowie der Bundesratsverordnung betreffend den Wochenmarktverkehr vom 2. März 1915 wird unter Aufhebung der Verordnung des Hamburgischen Kriegsverorgungsamts vom 2. Mai 1917 angeordnet:

§ 1.

Bis auf weiteres dürfen auf dem Obst- und Gemüsemarkt am Deichtor nur noch Händler und Großverbraucher Einkäufe von Obst und Gemüse tätigen.

Auch die Händler und Großverbraucher bedürfen jedoch für den Ankauf einer Zulassung, die von der Preisprüfungsstelle des Stadtgebiets Hamburg durch Aushändigung einer Zulassungskarte erfolgt.

Die zugelassenen Händler und Großverbraucher haben die Karte auf dem Markte bei sich zu führen und den Marktaufsichtsbeamten auf Verlangen jederzeit vorzuzeigen.

§ 2.

Ueber die Gewährung der Zulassung entscheidet die Preisprüfungsstelle nach freiem Ermessen.

§ 3.

Anträge auf Zulassung und Aushändigung der Zulassungskarte sind, soweit die Anträge nicht bereits gestellt sind, bei der Preisprüfungsstelle zu stellen. Mit dem Antrage ist der Gewerbeschein, oder, soweit es sich um Großhändler handelt, die Erlaubniskarte zum Großhandelsbetrieb einzureichen. Ferner ist der bei der Preisprüfungsstelle zu beziehende Vordruck (Vordruck A für Händler, Vordruck B für Großverbraucher) mit einzureichen.

§ 4.

Zu widerhandlungen gegen die Bestimmungen des § 1 werden mit Gefängnis bis zu 6 Monaten oder mit Geldstrafe bis zu 1500 M bestraft.

Hamburg, den 29. Mai 1917.

**Das Hamburgische Kriegsverorgungsamt,
Die Deputation für Handel, Schiffahrt und
Gewerbe.**

Die Polizeibehörde.

Abgabe von Saatbohnen. Die Gemüse- und Obstverjorgungsstelle hat neuerdings eine größere Partie im Ausland zu teuren Preisen angekaufter Saatbohnen übernommen. Diese sollen nun

zum Zwecke der Beschaffung von Saatgut für das nächste Jahr in größeren Mengen im Inland angebaut werden. Grundbesitzer, welche über geeignete, noch freie Bodenflächen verfügen, wollen sich direkt bei der genannten Gemüse-Obst-Stelle entweder persönlich (von 10 bis 12 Uhr) oder schriftlich melden, wo die näheren, für die Anbauer äußerst vorteilhaften Bedingungen bekanntgegeben werden. Nur solche Landwirte oder Gärtner wollen sich direkt melden, welche mindestens 100 Kilogramm Saatbohnen zum Anbau übernehmen können. Kleinere Grundbesitzer (Bauern, Gärtner), sofern sie zusammen wenigstens 100 Kilogramm Saatbohnen zum Anbau zu übernehmen in der Lage sind, wollen den Anbau kollektiv im Wege ihrer Gemeindeverwaltung bei der Gemüse-Obst-Stelle schriftlich zur Anmeldung bringen. Die Zuweisung des Saatgutes erfolgt sodann gleichfalls an die Gemeinde als gemeinsame Empfangsstelle dieser Anbauer.

Die Sommerarbeit des Großstadtbauern.

Erprobte Kunstgriffe beim Obst- und Gemüsebau.

Der gelbe Lehm- und Sandboden rings um Berlin ist verschwunden, jedes Streifen Land hat seinen Großstadtbauer gefunden, der mit rührender Hingabe dem Boden abzurufen versucht, was möglich ist. Als man damals, im Frühjahr, durch Schaufeln, Hacken und Düngen das Dedland nutzbar zu machen begann, hatte man jedesmal abends, nach solch einem harten Arbeitstage, ein Gefühl tiefer Befriedigung empfunden, denn man sah ja, was man geschafft, daß man ein gut Stück vorwärts gekommen war.

Endlich begann es auch zu grünen und zu wachsen, die schwerste Arbeit hörte auf, man hatte jetzt nur noch zu jäten und zu gießen, war also darauf angewiesen, zu warten, daß die Pflanzen sich weiter entwickelten. Aber dieses Warten, diese Zeit ohne auffällig-sichtbare Beweise eigener Tätigkeit begann nachdenklich zu stimmen, denn man spürte jetzt seinen Garten geheimnisvollen Kräften ausgeliefert, die Nutzen, aber auch Schaden stiften konnten.

Dann — in diesen Tagen — kam die erste Ernte: Spinat, Radieschen, grüne Stachelbeeren, die Erträge der Frühjahr-Bestellung, konnten heimgetragen werden. Da sah so mancher, daß seine Befürchtungen eingetroffen waren, die geheimnisvollen Kräfte hatten vielen Schaden angestiftet, denn der Gewinn stand zu der aufgewandten Arbeit und Mühe oft in keinem rechten Verhältnis. Dieser Mißerfolg lag nicht allein an Fehlern, die man bei der Bodenbestellung begangen, die größte Schuld war wohl darin zu suchen, daß man der Pflanze während der Zeit ihres Wachstums nicht die richtige Pflege hatte angedeihen lassen. Nun, da die Sommerbestellung der abgeernteten Beete begonnen hat, alle Fürsorge nach der „Vorfrucht“ jetzt der „Hauptfrucht“, den Gemüsen und dem Obst, gelten, hofft man, wenigstens bei dieser Ernte auf einen größeren Erfolg durch richtige Behandlung der Pflanzen.

So kam also denen, die es ernst mit ihrem Großstadtbauertum nehmen, aber auch allen Gartenfreunden die Belehrung des Obergärtners Rogau sehr gelegen, der gestern, am 4. Vortragsnachmittag der „Praktischen Berlinerin“, im Oberlichtsaale der Philharmonie jene Punkte besprach, die für die Sommerarbeit im Obst- und Gemüsegarten nun von höchster Wichtigkeit sind. In seiner vollstümlichen Art, gestützt auf reiche praktische Erfahrungen, erzählte der Vortragende davon, welche schweren Fehler zumeist beim Gießen und Pflanzen gemacht werden, verwies dann auf den großen Wert der Jauchefütterung und der Bodenlockerung und behandelte auch eingehend die Schädlingsbekämpfung, wobei er die erprobtesten Rezepte zur Vernichtung der Stachelbeer- und Wanderraupen, des Weltaus, der Zwiebelmaden und der Maulwurfsgrille angab. Freilich, wenn der Besitzer des Nachbargartens das Ungezefer nicht ebenfalls bekämpft, werden selbst diese unfehlbaren Rezepte nicht viel nützen.

Größtes Interesse erregte hierauf das Thema: „Kunstgriffe beim Gemüsebau“. Für das, was da gesagt wurde, werden die Zuhörer dem Vortragenden besonderen Dank wissen, denn er räumte gründlich mit den „guten alten Ratschlägen aus Großvaters Zeit“ auf, die — wie die neueren Forschungen ergeben haben — mehr Schaden als Nutzen bei der Behandlung der Pflanzen anzustiften pflegen. Doch auch beim Abernten werden schwere Fehler gemacht — zumeist werden die Gemüse viel zu früh aus dem Boden genommen und verfaulen dann in den Kellern, während sie im Spätherbst erst richtig ausreifen könnten. Vor dieser zu frühen Ernte wurde besonders eindringlich gewarnt. Auch der Pflege des Beeren- und Tafelobstes wurde gedacht und so mancher wertvolle Wink gegeben.

Zum Schluß des Vortrages folgte die übliche Beantwortung der Fragen aus dem Publikum, die dem einzelnen noch für seinen besonderen Fall Verhaltensmaßregeln zu geben pflegt. E. Gr.

Etwas für die Hausfrau.

Kostenlose Gemüse. — Billige, gute Zubereitung.

Renciip-See. Dieser See besteht aus Erdbeer-, Brombeer-, Kirsch-, Nussblättern, Veilchenblüten und Löwenzahn; jedenfalls beruhigend und schleimlösend, speziell für Kinder, recht süß, mit Eibischwurzeln recht lange gekocht, sehr zu empfehlen.

Die Erdbirne. Diese Frucht wird nur zur Fütterung verwendet, sollte aber zur menschlichen Nahrung mehr herangezogen werden. Die Knollen schmecken ganz erdäpfelartig; man schält oder puht sie, schneidet sie in Würfel und behandelt sie wie Kohlrüben, oder man schneidet sie in dicke Scheiben, puht sie und dünstet sie mit Suppe und Knoblauch eine halbe Stunde langsam weich.

Abstinenzlerwein. Löwenzahnblüten, zirka fünf Liter, mit ebenso viel Wasser gut und lange kochen lassen; auskühlen, durchpressen, 5 Viertelkilogramm Zucker dazu, auflösen; und aufkochen lassen, dann Zitronensaft oder -Essenz dazugeben und bis in den Herbst hinein gut verkorkt stehen lassen, dann in kleinere Flaschen abziehen. Ist als Getränk, um Wasser zu verbessern, für Chaudeau, für Erholungsbedürftige sehr gut verwendbar.

Um Kräuterjuppen herzustellen, sah ich in Deutschland eine sehr nachahmenswerte Einrichtung. Die Hausfrau hatte einen großen Beutel in der Speise. Alle Kräuter, die sie und die Kinder sammelten (sie verstanden ja auch, sie zu finden), wurden getrocknet und hineingegeben. Ist der Beutel gefüllt, wird er in kleine, sogenannte Portionsbeutel geteilt, nachdem der Inhalt gut gemischt ist. Beim Gebrauch wird eine Portion ins Wasser geschüttet, gut und lange gekocht, passiert, eventuell mit etwas Mehl nach gewohnter Art verdicke. Alles kann dazu genommen werden: Knollen, Blätter, abgeschnittene Stücke, Schalen, Strünke — je mehr, desto besser. Nur gut abwaschen und ebenso gründlich im Schatten trocknen lassen. Zu rasch an der Sonne getrocknet, wird es strohig, heuartig und zu braun.

Einheimische Kapperu liefert die gelbe Aubergine, die Blütenknospen am Löwenzahn und die grünen Stängel des Hüllers oder schwarzen Flieders sowie die Kapuzinerkresse. Natürlich erhalten alle diese unreifen Früchte den Geschmack und die pikante Schärfe durch die Konservierung, indem man sie vor allem wäscht und gut trocknet, sie dann von Blättern u. dgl. befreit. Inzwischen hat man eine scharfe Essigbeize mit Pfeffer, Brenn-, Stückchen Knoblauch gekocht, schlächtet die Früchte in Gläser, schüttet den Essig darüber, eine Prise Kochsalz hinein, gut verbinden und ruhig so stehen lassen; man kann immer etwas davon herausnehmen und das ander ohne Schaden stehen lassen. Wo der Hahnfuß wächst, soll er gesammelt werden, denn auch seine Blütenknospen sind gute, billige Kapperu.

Spinatarartige Gemüse liefern die Brennnessel, der Wärenlauch vulgo „Knoselspinat“, Sauerampfer und der Gänsefuß; am besten ist es, dieser „Ersatz“ gemischt zu verwenden, damit ein Geschmack nicht zu sehr hervortritt.

Walbmeyer, der bis nun meist nur zu Bowlen Verwendung fand, wächst wild in unseren Wäldern und gibt einen sehr bekömmlichen See. Zu beachten ist nur, daß er noch nicht voll erblüht sein soll; knapp vor dem Ausblühen entwickelt die Pflanze das stärkste Aroma. Man erntet die Pflanzen, wäscht sie rasch ab, d. h. man taucht die Bündel ins Wasser, spült ab und schlingt sie aus; im Schatten trocknen, luftdicht aufbewahren. Erdbeer-, Brombeer-, Kirschblättern, getrocknet und daruntergemischt, bilden eine prächtvoll schmeckende Zusammenstellung, deren Geschmack durch geringe Beigabe von echtem See erhöht und verfeinert wird. Die Zubereitung ist die gleiche wie beim „russischen“: Abbrühen, ziehen lassen, ohne Beigabe, außer Zucker. Selbst Herzleidende, denen See verboten ist, sollen sich dieses auten, wärmenden Getränks erfreuen.

In den Wäsche- oder Mottenkästen gestreut, verbreitet er einen sehr intensiven Geruch, der den Motten sehr unangenehm ist.

Gemischten Feldsalat erreicht man durch eine Mischung von Scharbockkraut, Löwenzahn, Brunnenkresse, Hopfenprossen, roten Rüben, Rettichen, Sauersee, Sauerampfer. Gewaschen, geschnitten, mit Essig, Zucker, Salz, eventuell Öl angerichtet und mit hartem Eiern garniert, erhält man eine sehr gute Abendbrottschüssel, die man noch sehr verfeinern kann, wenn man die jetzt massenhaft auf Märkten vorhandenen kleinen Rettiche puht, in feine Schnitterln schneidet oder hackt, auf Brot streut und dem Salat beigibt.

Auch anstatt Spargel sind **Rettiche** sehr zu empfehlen (für denjenigen, der Butter und Brösel hat), aber auch kochen, stauben, blätterig oder würfelig schneiden und mit Zucker und Mehl bestauben, sind sie ausgiebig, sehr gesund und leicht verdaulich, besonders, wenn sie vorher einmal abgebrüht worden sind.

Angenehmes vom Gemüse- und Obstmarkt.

Die Preise einiger Gemüse- und Obstsorten wurden mit Gültigkeit vom morgigen Tage herabgesetzt. Die Preise für Glashausware wurden beseitigt. Grüner Kohl wird in zwei Klassen 20 S. und 40 S., Kohlrabi ebenfalls in zwei Klassen 22 S. und 46 S. und Dillkraut 3 S. kosten. Für das nur vereinzelt anzutreffende Frühkraut wurde der Höchstpreis mit K. 2.40 für den Kopf festgesetzt. Ananaserdbeeren wurden auf 8 K. ermäßigt. Nur Birsenblätter sind, weil der Spinat fehlt, etwas teurer geworden.

Das Ernährungsamt hat von der hervorragenden Ernte des Znaimer Bezirkes drei Viertel des Gemüses, ausgenommen Gurken und Kraut, und ausnahmslos drei Viertel des Obstes der „Geos“ zugewiesen, welche ihr Uebernahmsrecht der Gemeinde Wien abtrat. Zum Zwecke der Anführung im Znaimer Bezirke wurde dort eine Gesellschaft errichtet, die mit dem Andolszwang ausgestattet wurde. Von dieser Gesellschaft werden hiefür bestimmte und legitimierte Händler die Waren übernahmen und sie in Wien unter der Aufsicht des

Marktamts verkaufen. Vielleicht schon in dieser, spätestens aber in der nächsten Woche wird die erste Sendung von Znaimer Gemüse und Obst in Wien eintreffen und man erwartet davon einen wohlthätigen Preisdruck.

4./VI. 1917.

155

**Die Genehmigung des Großhandels
mit Gemüse, Obst und Südrüchten.**

Zur Beseitigung von Zweifeln, die bei der Genehmigung zum Großhandel mit Gemüse, Obst und Südrüchten nach § 9 der Verordnung vom 3. April 1917 hervorgetreten sind, teilt die Reichsstelle für Gemüse und Obst mit, daß Dörrengemüse und Dörrobst sowie Gemüse- und Obstkonserven nicht unter die Verordnung vom 3. April 1917 fallen, somit eine Genehmigung zum Großhandel mit diesen Waren nach § 9 der Verordnung nicht erforderlich ist. Für den Großhandel mit getrockneten Südrüchten, Feigen, Mandeln, Kojunen und dergleichen ist die Genehmigung erforderlich, wie bereits am 8. Mai an dieser Stelle hervorgehoben wurde.

4. / VII. 1917.

1056

Büchsen- und Salzgemüse.

Die Reichsstelle für Gemüse und Obst teilt mit:

Die Bewirtschaftung des gesamten Büchsen- und Salzgemüses aus der bevorstehenden Ernte wird in die öffentliche Hand genommen werden. Die Erzeugnisse werden durch die Reichsstelle für Gemüse und Obst schlüsselförmig auf die Bundesstaaten zur Unterverteilung auf die Kommunalverbände verteilt. Unter die öffentliche Bewirtschaftung fallen auch die Erzeugnisse, die von Kommunalverwaltungen und Großverbrauchern auf eigene Rechnung bei Fabriken im Wege des Werkvertrages, der Pacht oder auf ähnliche Weise hergestellt werden. Auch diese Erzeugnisse sollen schlüsselförmig verteilt werden. Ob es möglich sein wird, den Kommunalverbänden und Großverbrauchern einen Teil der von ihnen hergestellten Erzeugnisse ohne Anrechnung zu belassen, und in welchem Umfange dies geschehen könnte, steht noch dahin. Jeder verhältnismäßige Verkehr, auch ein Vorausverkauf noch herzustellender Erzeugnisse, ist schon jetzt untersagt.

Neue Einfälle der Obstpreistreiber.

In obstreichen Gegenden, besonders in Oberösterreich und in der Oststeiermark, sind die gewissen Händler, deren Treiben lähmzulegen die „Geos“ geschaffen wurde, auf einen neuen Einfall gekommen, trotz der „Geos“ und der Höchstpreisverordnungen die Obstpreise in die Höhe zu treiben. Sie überreden die Obstgärtenbesitzer mit der ihnen geläufigen Zungengewandtheit, ihnen (den Händlern) oder den von diesen vorgeschobenen Mittelspersonen die Gärten zu verpachten. Den Bauern, die sich weigern, einen solchen Pachtvertrag abzuschließen, bieten sie so hohe Preise, daß der Bauer natürlich dumm wäre, wollte er ein solches Geschäft nicht machen. Erstens kriegt er sein Geld auf die Hand, zweitens riskiert er nichts mehr. Diese gewissen Händler aber, nunmehr Pächter geworden, hoffen, daß die Behörden bei der Ueberprüfung auch den Pachtzins entsprechend mitrechnen werden. Auf diesem krummen Wege sollen die Obstpreise noch weiter hinaufgeschraubt werden.

51/VI. 1917.

Die Obst- und Gemüseernte 1917.

Zur Bewirtschaftung der diesjährigen Obst- und Gemüseernte liegen bedeutungsvolle Nachrichten vor. In diesem Jahr wird die Bewirtschaftung des gesamten Büchsen- und Salzgemüses aus der Ernte 1917 in die öffentliche Hand genommen werden. Die Erzeugnisse werden durch die Reichsstelle für Gemüse und Obst schließelmäßig auf die Bundesstaaten zur Unterverteilung auf die Kommunalverbände gehen. Unter die Bewirtschaftung fallen auch die Erzeugnisse, die von Kommunalverwaltungen und Großverbrauchern auf eigene Rechnung hergestellt werden. Jeder verkaufsmäßige Verkehr, auch ein Vorausverkauf erst noch herzustellender Erzeugnisse an Büchsen- und Salzgemüse, ist, wie die Reichsstelle für Gemüse und Obst mitteilt, schon jetzt untersagt.

Der Deutsche Pomologenverein in Eisenach und zahlreiche deutsche Obstzüchter haben der Reichsstelle für Gemüse und Obst eine Eingabe überreicht, neben der Gruppe I für Äpfel und Birnen je eine Gruppe Ia voranzustellen für völlig tadellose, fehlerfreie Früchte von Edelobst, sogen. Stück- oder Kabinettfrüchte, da für diese bereits im Frieden höhere Preise als der jetzt festgesetzte Preis von 35 Mk. für den Zentner erzielt wurden. Für den Fall, daß die Obsternte geringer ausfällt, als man jetzt zu beurteilen imstande ist, wird beantragt, den Preis für Gruppe I bei Birnen von 25 auf 30 Mk. zu erhöhen. Für Gruppe III wird beantragt, den Preis für Äpfel auf 10 Mk. und für Birnen auf 8 Mk. zu erhöhen. Ferner wird beantragt, die diesjährige Obsternte von Straßenobstbäumen, Gemeindepflanzungen und aus den von den deutschen Truppen besetzten Gebieten Frankreichs, Belgiens und Rußlands bis auf einen bestimmten Prozentsatz vom Reich für die Verarbeitung in Obstkonservenfabriken zu beschlagnahmen. Dabei müßte jedoch auf die örtlichen Verhältnisse Rücksicht genommen werden.

Die Reichsstelle für Gemüse und Obst teilt mit, daß Dörrengemüse und Dörrobst sowie Gemüse- und Obstkonserven nicht unter die Verordnung vom 3. April fallen, so daß eine Genehmigung zum Großhandel mit diesen Waren nicht erforderlich ist.

5./VII. 1912.

Protest der hessischen Städte gegen die hohen Obstpreise.

— Aus Hessen. Die hessische Städtekonferenz hat gegen die von der hessischen Landesobststelle festgesetzten **Obst-höchstpreise** schärfsten Widerspruch erhoben. Die Preise von 70 Pfg. für Kirichen, 46 bis 56 Pfg. für Johannisbeeren und Stachelbeeren und 45 Pfennig für Pflaumen übersteigen alles in Hessen bisher Dagewesene und bringen direkt die Gefahr, daß der Verbraucher die Aufnahme des Obstes verweigert, weil es zu teuer ist, ähnlich wie es mit dem Spargel gegangen ist. Die Zulässigkeit der hessischen Preise ist außerdem strittig, weil die hessischen Erzeugerpreise im Gegensatz zu Baden, das vielfach darunter bleibt, in der Mehrzahl weit über den Preisen gehalten sind, die das Reich im April für Erzeuger festgesetzt hat und die bereits hoch genug bemessen sind. Die Ueberschreitung beläuft sich zum Teil auf 100 Prozent gegen die Reichspreise. Die hessischen Städte erwarten eine erhebliche Heruntersetzung der Preise für die Verbraucher, die mit den wirklichen Verhältnissen und auch mit den letztjährigen, an sich schon hohen Preisen gar nicht in Einklang zu bringen sind.

Der Abend
5. Juni 1917

5
160

Die über dem Gesetze stehen.

Man sendet uns einen Ausschnitt aus dem „Prager Tagblatt“, Nummer 146 vom 30. Mai, folgenden Inhaltes:

Die

Notobstversteigerung

auf der Herrschaft Münchengrätz findet Montag, den 4. Juni 1917, um 10 Uhr vormittags in Gaskow (Restauration Blasta) nächst Münchengrätz statt. Versteigert werden neun Notobstanlagen. Vor Beginn der Versteigerung überreichte, mit 1-Kronen-Stempel und 10% Badium versehene Gesuche sind zulässig. — Ökonomieverwaltung Münchengrätz der Zuckerrfabriken Schoeller u. Co. A. G.

Die Zuckerrfabriken Schoeller u. Co. A. G. sind zwar sehr mächtige Herrschaften, aber über dem Gesetze stehen sie schließlich doch noch nicht, und soviel wir uns erinnern, wurde die Versteigerung von Lebensmitteln gesetzlich verboten. Indem wir die zur Überwachung der Gesetze berufenen Behörden darauf aufmerksam machen, erwarten wir mit einer Neugierde, die man begreifen wird, Mittheilung, ob und was geschehen sei, um den Zuckerrfabriken Schoeller u. Co. A. G. in Erinnerung zu rufen, daß sie zwar in Bezug auf die Tributpflicht der Bevölkerung, nicht aber auch der Mißachtung gesetzlicher Verbote unumschränkte Herren sind.

Die neue Obstverordnung.

Es hat lange genug gedauert, bis man erfuhr, wie sich heuer die Versorgung der Bevölkerung mit Obst gestalten wird. Nun ist endlich die neue Verordnung erlassen, die allerlei ergänzt, was schon am 24. März verfügt wurde. Sie ordnet an, daß jeder, der mit Obst handelt oder es ankaufen will — das bezieht sich natürlich nur auf den Großhandel —, außer der Erlaubnis der Bezirksbehörde noch die der Gemüse- und Obststelle (Geos) in Wien einholen muß. Betriebe, die jährlich wenigstens 500 Kilogramm frisches Obst verarbeiten, erhalten diese Erlaubnis durch die Geos selbst, kleinere Betriebe und Wiederverkäufer bekommen sie durch die Landesstelle der Geos, die in jedem Kronland errichtet wurde.

Zum Handelsvertrieb von Obst sollen in der Regel nur solche Personen die Erlaubnis bekommen, die sich damit schon vor dem 1. August 1914 befaßten. Man will damit den Kettenhandel treffen, was aber nicht ausschließt, daß die alten Obsthändler Spekulationen ausführen, wie man erst vor kurzer Zeit anlässlich der Verhaftung von Obstwuchsern erfuhr. Um aber der Spekulation nicht freie Hand zu geben, kann die Genehmigung zum Obsthandel unter Bedingungen und Einschränkungen erteilt oder auch ganz widerrufen werden. Jeder Händler erhält eine Legitimation, die auf Verlangen der Obststelle vorzuweisen ist. Gegen die Verfolgung, Einschränkung und den Widerruf der

Genehmigung kann der Betroffene an das Amt für Volksernährung berufen.

Wer zum Ankauf von Obst einer Genehmigung bedarf, ist verpflichtet, die Obstmengen, die er beim Erzeuger ankauf, der Landes-Obststelle mit Anmeldekarte innerhalb vierundzwanzig Stunden anzugeben, sobald sie 1000 Kilogramm erreichen. Sendungen von frischem Obst von mehr als 500 Kilogramm dürfen auf Eisenbahnen und Dampfschiffen nur zur Beförderung übernommen werden, wenn eine Transportbescheinigung beigegeben ist. Wer also kleinere Mengen Obst für seinen Bedarf bezieht, braucht diese Bescheinigung im Inland nicht. Er benötigt sie aber, sobald er Obst in das Ausland oder nach Ungarn senden will. Auch die Beförderung von Obst aus einem Kronland in ein anderes mit Straßensfuhrwerk oder Wasserfahrzeugen darf nur mit einer schriftlichen Genehmigung erfolgen, die man von der Landes-Obststelle erhält. Nur wenn die Beförderung durch oder an eine Obstverwertungsfabrik erfolgt, muß die Genehmigung der Geos in Wien eingeholt werden. Der Aufgeber ist verpflichtet, jede erfolgte Versendung innerhalb vierundzwanzig Stunden mit Beigabe des Transportscheines der Landes-Obststelle anzugeben. Wird Obst ohne Einhaltung dieser Vorschriften versendet, dann kann es von den politischen Behörden zur Versorgung der Bevölkerung beschlagnahmt werden.

Harte Strafen erreichen den, der die Verfügungen übertritt. Sie erreichen bis zu fünftausend Kronen oder sechs Monate Haft. Die Verordnung tritt am 15. Juni in Kraft. Zugleich werden die Bestimmungen über Zwetschen und Äpfel aus dem vergangenen Jahre außer Geltung gesetzt.

Mit einer zweiten Verordnung werden Höchstpreise für frische Kirschen bestimmt. Inländische süße Kirschen dürfen, wenn Mengen von zehn Kilogramm aufwärts, ab Erzeugungsstelle vom Erzeuger abgegeben werden, ohne Verpackung bis 30. Juni 1917 mit 70 Heller für das Kilogramm bewertet werden. Nach dem 1. Juli stellt sich der Großhandelspreis für den Erzeuger auf 60 Heller. Für harte, süße Kirschen, Anorpelkirschen, ist ein Höchstpreis von 85 Heller festgesetzt. Sauerkirschen dürfen mit Stiel für 75 Heller, ohne Stiel für 85 Heller verkauft werden. Für weiche, süße Kirschen ist der Höchstpreis bis 30. Juni 95 Heller, ab 1. Juli 80 Heller, für harte süße Kirschen (Anorpelkirschen) 115 Heller. In diesen Preisen sind alle Kosten des Transports bis zur Abgabestelle eingeschlossen.

Die Kleinhandelspreise werden erst von den Bezirkshauptmannschaften bestimmt werden. Hauptsächlich bleiben die Zuschläge für den Kleinhändler innerhalb bescheidener Grenzen.

Preise, die früher vereinbart wurden, sind ungültig, wenn sie diese Höchstpreise übersteigen. Ueberschreitungen dieser Höchstpreise werden mit Haft von einer Woche bis zu sechs Monaten und daneben unter Umständen mit Geld bis zu 10.000 Kronen bestraft. Die Waren können für verfallen erklärt werden.

Auch für Beerenobst wurden neue Höchstpreise bestimmt. Sie billigen dem Erzeuger zu, wenn er im großen verkauft, für Erdbeeren erster Güte 170 Heller, zweiter Güte 85 Heller, für Ribisel 75 Heller, für Stachelbeeren 65 Heller, für Himbeeren 140 Heller, wenn dieses Obst aus Gärten stammt. Waldbeeren haben folgende Preise: Erdbeeren 170 Heller, Preiselbeeren 90 Heller, Heidelbeeren 65 Heller, Brombeeren 90 Heller.

Im Großhandel ist der Höchstpreis für diese Beeren auf dem Marke, wenn sie dort in Mengen von mehr als 10 Kilogramm an den Verbraucher oder wenn sie außer Markt an den Kleinhändler oder an den Arbeiter abgegeben werden: Für Gartenobst: Erdbeeren erster Güte 229 Kronen, zweiter Güte 14 Kronen, Ribisel 100 Kronen, Stachelbeeren 87 Kronen, Himbeeren 198 Kronen, für Waldbeeren: Erdbeeren 229 Kronen, Himbeeren 189 Kronen, Preiselbeeren 21 Kronen, Heidelbeeren 87 Kronen, Brombeeren 121 Kronen. Diese Preise gelten für je 100 Kilogramm samt den Zufuhrspesen bis zum Markt oder bis zum Laden des Kleinhändlers oder zur Betriebsstelle des Bearbeiters. Sie sind annähernd so hoch, als im vergangenen Jahre die günstigsten Kleinhandelspreise auf dem Markte zur Zeit waren, als eine Obstgattung dort am häufigsten war. Allerdings stiegen die Preise, wenn die Hauptzeit vorüberging, über diese Höchstpreise hinaus. Vor dem Kriege 1914 standen diese Großhandelspreise um 30 bis 50 Prozent niedriger. Wenn man erwägt, daß nun noch die Zuschläge für den Kleinhandel dazugeschlagen werden sollen, dann werden wir heuer Obst wahrscheinlich nicht so billig einkaufen können als im teuren vergangenen Jahr in den günstigsten Tagen. Damals bekam man mühelos für 1 bis 110 Kronen Ribiseln und zum Anfang für 120 Kronen Kirschen. Sobald einmal Höchstpreise festgesetzt sind, wird sich kaum ein Händler herbeilassen, darunter zu verkaufen. Die neuen Preise bedeuten also für mehrere Obstsorten eine Verteuerung, allerdings ist diese den Wucherern noch zu gering, weil diese heuer Rekordpreise zu erzielen hofften. Die Kleinhandelspreise für Beerenobst werden gleichfalls erst von den Bezirkshauptmannschaften bestimmt werden. Die früheren Abschlässe zu höheren Preisen werden daher hinfällig und die Uebertretung der neuen Höchstpreise wird ebenso streng bestraft wie die für die Kirschen. Für das übrige Obst werden die Höchstpreise erst später erscheinen, sobald ein Ueberblick über die Ernteausichten möglich ist.

Man hat da die Erwartung der großen Massen nicht erfüllt. Wenn auch die nunmehr bekannten Höchstpreise für den Großhandel einen Damm für den Wucher legen, so sichern sie noch nicht den Armen den Obstgenuß. Werden doch nicht allzu viele in die Lage kommen können, diese hohen Preise zu bezahlen. Hoffentlich wird dafür gesorgt werden, daß das Obst nicht von den Märkten verschwindet und auf Hinterwegen an Spekulanten verkauft wird, die es sich leisten können, eine Strafe auf sich zu nehmen.

6./VI. 1917.

165

Höchstpreise für Obst.

Der Reichsanzeiger veröffentlicht eine am 3. Juni in Kraft getretene Bekanntmachung der Reichsstelle für Gemüse und Obst über Höchstpreise für Obst. Danach darf der Preis für die folgenden Obstsorten beim Verkauf durch den Erzeuger die nachstehenden Sätze für je ein Pfund nicht überschreiten:

Erdbeeren, 1. Wahl	0,55 M.
Erdbeeren, 2. Wahl	0,30 "
Walderdbeeren	1,— "
Johannisbeeren, weiße und rote	0,30 "
Johannisbeeren, schwarze	0,40 "
Stachelbeeren, reif und unreif	0,30 "
Himbeeren	0,50 "
Blaubeeren	0,25 "
Breißelbeeren	0,35 "
Saure Kirschen	0,20 "
Süße Kirschen, weiche	0,25 "
Süße Kirschen, große, harte	0,35 "
Schattenmorellen	0,40 "
Glasäpfel	0,45 "
Reineclauden, große, grüne	0,30 "
Nirabellen	0,40 "

Die bei den Landes-, Provinzial- und Bezirksstellen für Gemüse und Obst gebildeten Preiskommissionen können für ihr Wirtschaftsgebiet einen anderen Erzeugerhöchstpreis bestimmen, der die vorstehend festgesetzten Preise nicht um mehr als 10 Prozent überschreiten oder dahinter zurückbleiben sowie bei Erdbeeren, Stachelbeeren und Kirschen für die ersten 14 Tage nach ihrem Erscheinen auf dem Markte bis zu 50 Prozent überschreiten darf. Weitergehende Abweichungen bedürfen einer ausdrücklichen Genehmigung der Reichsstelle für Gemüse und Obst, Verwaltungsabteilung.

Berlin, 3. Juni 1917.

Die Reichsstelle für Gemüse und Obst,
Verwaltungsabteilung.
Der Vorsitzende von Tilly.

2. VII. 1917

163

Die Ausichten für die Obstversorgung.

Mitteilungen von informierter Seite.

In Angelegenheit der neuen Obstverordnung erfahren wir von informierter Seite:

„Die Grundtendenz der neuen Verordnung besteht darin, daß die Verkehrsregelung für Frühobst, der auch unter gleichzeitiger Normierung der Preise bei gegebener Zeit eine solche für Späto Obst folgen soll, neben der Organisation der Aufbringung und des Marktes darauf Bedacht nimmt, den legitimen Obsthandel mit seinen Erfahrungen und den zur Abwicklung des Geschäftes notwendigen Einballagen zur Obstversorgung der Bevölkerung in weitestgehender Weise heranzuziehen. Trotzdem die erstellten Höchstpreise niedriger sind als die Vorjahrspreise, muß es durch die neue straff ausgreifende Organisation gelingen, heuer mehr Obst als Volksnahrungsmittel sicherzustellen, als es im letzten Jahr möglich war. Den Marmeladefabriken wurde durch ihre legitimierten Einkäufer der freie Obsteinlauf zugestanden, doch wird die kommende Höchstpreisverordnung für Marmeladen dafür Sorge tragen, daß sich die Einkäufe der Konervenindustrie im Rahmen der erstellten und noch zu erstellenden Obsthöchstpreise bewegen, so zwar, daß ein Ueberbieten der Obsthöchstpreise durch die Marmeladefabriken, abgesehen davon, daß es durch die verschärfte Preistreibeiverordnung mit scharfen Strafen bedroht ist, direkt zum materiellen Schaden dieser Unternehmungen führen würde.

Heuer wird der Obstkonserbierung sehr große Aufmerksamkeit entgegengebracht werden müssen, da in der Nahrungsmittelreserve für die kältere Jahreszeit dem Obst infolge der Knappheit von Fettstoffen und anderen wichtigen Nahrungsmitteln eine erhöhte Bedeutung zukommen wird. Mit Rücksicht auf den Obsternteertrag, der im zehnjährigen Durchschnitt in Oesterreich pro Jahr 50.000 Waggons Kernobst und 40.000 Waggons Steinobst beträgt — über die Beerenerte wurde leider bisher keine Statistik geführt —, ist bei dem Umstand, als bisher in guten Jahren höchstens 4000 bis 5000 Waggons konserviert wurden, keine Gefahr vorhanden, daß auch bei einer erhöhten Konservierungstätigkeit zu viel frisches Obst dem Konsum entzogen würde. Dazu kommt noch der Umstand, daß ein Großteil des Konserbenobstes in Ungarn eingekauft wird.

Ob in der Folge auch für das Durusobst (die Tiroler Edelobstsorten) Höchstpreise festgesetzt werden, das ist eine heute noch nicht voll beantwortete Frage.

Im Vorjahr war trotz der leidlichen Obsternte wenig Konsumobst auf den Märkten zu sehen. Die Zwetschfen wurden durch die Höchstpreise verschont, die leider zu spät, und ohne daß man die Aufbringung organisierte, eingeführt wurden.“

Die vorjährigen Frühobstpreise.

Im Vorjahr stellten sich die Frühbirichen auf den Wiener Märkten auf 48 bis 65 Sellaer pro Viertelfilogramm, doch wurde in den Geschäften dafür ein Preis bis zu einer Krone und darüber pro Viertelfilogramm begehrt. Der Preis für Triester Kirichen, der sich heuer für die Erstlingsware auf K. 7.50 bis K. 8.— pro Kilogramm belief, wurde Mitte Juni vorigen Jahres bis K. 2.— festgesetzt. Ribisel kosteten anfangs 48 bis 60 Sellaer pro Viertelfilogramm. Später ermäßigte sich der Preis für Triester Ware auf K. 1.40 bis K. 1.60 pro Kilogramm. Gegenwärtig wird auf dem Reichmarkt für ungarische Kirichen (Erstlingsware) ein Preis von 88 bis 96 Sellaer pro Viertelfilogramm begehrt. Der Preis für Weichsel belief sich im Vorjahr bis auf K. 3.— pro Kilogramm. Die ersten Pfirsiche kamen im Vorjahr mit K. 6.40 bis K. 7.— pro Kilogramm auf den Markt. Marillen, die im Vorjahr anfangs K. 3.— bis K. 4.— pro Kilogramm kosteten, ermäßigten sich später auf K. 1.92 bis K. 2.76 und Pfirsiche auf K. 2.80 bis K. 3.60 pro Kilogramm. Walderdbeeren wurden im Vorjahr um diese Zeit mit K. 3.60, Ananaserdbeeren mit K. 3.80, Stachelbeeren mit K. 1.60, Heidelbeeren mit K. 1.40 pro Kilogramm bezahlt. Die heurigen Erstlingserdbeeren stellen sich auf K. 6.— bis K. 7.— pro Kilogramm und auf 7 bis 8¼ Sellaer pro Dezagramm.

* (Die Obstkonservierung.) Da gemäß der Verordnung des Amtes für Volksernährung der Ankauf von Obst zu Zwecken der Verarbeitung in Dauerware an von der Gemüse-Obst-Stelle, Wien, 1. Bezirk, Plankengasse 4, auszustellende Legitimationen gebunden wurde, werden die Verwertungsbetriebe, die im Jahre mehr als 500 Kilogramm Frischobst zu Dauerware verarbeiten, aufgefordert, bei der Gemüse-Obst-Stelle, Wien, 1. Bezirk, Plankengasse 4, um Ausstellung einer solchen Legitimation schriftlich einzukommen. Die Gesuche müssen von einer Bestätigung der politischen Behörde, wonach die ansuchenden Verwertungsbetriebe zur Verarbeitung des Frischobstes in Dauerware eingerichtet sind, begleitet sein und die Angabe enthalten, wozu das Obst verarbeitet werden soll. Halbprodukt gilt als Fertigprodukt.

Tiroler Kirschen zu K. 1.36.

Gestern und heute gab es auf dem Naschmarkt einige hundert Kilogramm schöne Tiroler Kirschen zum Kleinhandelspreis von K 1.36 für ein Kilogramm. Man kann sich vorstellen, welchen Andrang Kauflustiger diese Gelegenheit herbeiführte. Die Kirschen waren von einem Großhändler in Tirol gekauft worden, angeblich zum Preise von K 3, so daß sie mit den Frachtkosten auf K 3.32 zu stehen kämen, aber mit Rücksicht auf die am 3. d. M. in Kraft getretenen Höchstpreise bestand selbstverständlich die „Geos“ darauf, daß der Händler den für den Großhandel festgesetzten Höchstpreis von K 1.15 nicht überschreiten dürfe und das Markamt Naschmarkt erachtete für den Kleinhandel einen Zuschlag von 21 h für angemessen. So gelangten die Kirschen zum Preise von K 1.36 in den Besitz der Verbraucher.

Die Sendung war Mittwoch nachmittags eingetroffen, so daß der „Abend“ den Verkauf nicht ankündigen konnte. Eine zweite Sendung traf gestern ein, und es ist möglich, daß heute nachmittags noch eine dritte ankommt. Jede Sendung umfaßt einige hundert Kilogramm. Gegenüber der großen Zahl von Leuten, welche gerne um K 1.36 Tiroler Kirschen kaufen möchten, ist dies sehr wenig und leider ist nicht zu erwarten, daß weiterhin Tiroler Kirschen nach Wien kommen werden, denn das Geschäft war für den Händler sehr verlustbringend und wenn auch die Höchstpreise für das ganze Staatsgebiet, also auch für Tirol, gelten, so lehrt doch die Erfahrung, daß bei Höchstpreisen, welche die Billigung der Erzeuger nicht erregen, die Versorgung der Hauptstadt stockt. Die Erzeuger verstehen es, in solchen Fällen allerlei Wege für den einträglicheren geheimen Handel zu finden.

Dagegen dürfte uns jenes Obst, welches in geringerer Entfernung von Wien wächst, nicht entgehen und darum sind die Höchstpreise eine überaus wertvolle Errungenschaft.

Erdbeeren, erste Sorte K 2.29, zweite Sorte K 1.14, Waldbeeren K 2.29, Ribisel K 1, Stachelbeeren K 1.39, Stachelbeeren, reif oder unreif 87 h, Preiselbeeren und Brombeeren K 1.21, Heidelbeeren 87 h.

Diese Preise haben nicht bloß der Gefahr vor, daß aus das Obst wiederum verteuert wird, sie sind sogar billiger als die vorjährigen Preise, doch werden sich die Behörden bemühen müssen, zu diesen annehmbaren Preisen auch genügende Mengen des heuer gut geratenen Obstes nach Wien zu schaffen. Schon für die allernächsten Tage erwartet man größere Mengen von Erdbeeren.

Die Höchstpreise für Obst.

Vorläufig wurden erst Höchstpreise für Kirschen, Weichseln und Beeren bestimmt, doch wird das Ernährungsamt auch für alle anderen Obstsorten rechtzeitig Höchstpreise verordnen. Die Höchstpreise beziehen sich auf Verkäufe durch den Erzeuger und auf den Großhandel, während für den Kleinhandel, unter welchem ein Kauf von 10 Kilogramm abwärts verstanden wird, die politischen Landes- und Bezirksbehörden durch einen entsprechend erachteten Zuschlag auf die Großhandelspreise die Höchstpreise zu bestimmen haben.

Für den Großhandel wurden folgende Höchstpreise vom Ernährungsamt verordnet: Weichseln mit Stiel K 1.15, ohne Stiel K 1; Kirschen, harte K 1.15, weiche, vor dem 1. Juli 95 h, hernach 80 h.

Die ungarischen Preise.

Selbstverständlich gelten die Höchstpreise für das ungarische Staatsgebiet nicht, und da wir in nicht geringem Maße auf das ungarische Obst angewiesen sind, mußten auch für die Regelung der Preise derartiger Herkunft Maßnahmen getroffen werden. Es besteht der Zwang, ungarisches Obst bei der Ankunft der „Geos“ anzubieten und eine aus vier Obsthändlern und vier Marmeladefabrikanten bestehende Kommission, welche im Syndikat ihren Sitz hat, entscheidet jeweils über die Bemessung des Preises, zu welchem solches Obst übernommen und weiterverkauft werden darf. Mit dieser Maßregel wurde gleichzeitig der Bestimmung von Höchstpreisen für Marmeladen aller Art vorgearbeitet.

— Gegen die Beschlagnahme des Wirtschaftsobstes. Nach den Maßnahmen der Reichsstelle für Gemüse und Obst ist beabsichtigt, das sogenannte Fall- und Wirtschaftsobst, sowie Zwetschen dem freien Handel zu entziehen und für die Marmelade-Industrie in Anspruch zu nehmen. Die Stadt Frankfurt a. M. kommt dadurch mit ihrer Versorgung wieder umso mehr in Gefahr, als auf nennenswerte Zufuhr aus Hessen, Baden, Württemberg und Bayern, denen die Selbstbewirtschaftung überlassen ist, nicht gerechnet werden kann. Der hiesige Magistrat weist deshalb in einer Eingabe an die Reichsstelle für Gemüse und Obst auf die schweren Schäden hin, die für die Städte entstehen, wenn bei der Kontingierung der Marmeladenindustrie nicht die notwendige Zurückhaltung geübt wird. Bei Freigabe des Handels sei jedem Verderben von Wirtschaftsobst und Zwetschen vorgebeugt. Ferner hätten auch die Haushaltungen selbst Gelegenheit, after Gewohnheit entsprechend einen Teil der zum Vorkaufstrich benötigten Marmelade selbst herzustellen, was im Vorjahre infolge der Beschlagnahme nicht möglich war. Der Magistrat bittet in seiner Eingabe an die Reichsstelle: möglichst von einer Beschlagnahme des Obstes abzusehen und 1. den Großstädten zu gestatten, ihren Bedarf an Obst insbesondere auch an Spätobst selbst zu decken, 2. auch der Apfelwein-Industrie, sowie den Kleinstereien die Möglichkeit zu geben, ihre Betriebe, wenn auch in einer gewissen Einschränkung, wieder fortzuführen.

9. VI. 1917

168

* * *
Pilze als Volksnahrungsmittel.

Heute Samstag, 1/5 Uhr nachmittags, findet der erste Vortrag des von der „Nohd“ veranstalteten Vortragszuges „Pilze als Volksnahrungsmittel“ (Referent Alfred del Torre) im Gartensaal der Schwarzenbergmeierei in Neuwaldbegg statt.
* * *

Die Approbationierung im Kriege. Abgabe von Ersatznahrungsmitteln anstatt Kartoffeln.

Heute Sonntag gelangen auf den Märkten verschiedener äußerer Bezirke Bohnen, geschälte und ungeschälte Erbsen zum Verkauf. Der Bezug ist an die Mehlbezugskarte gebunden, und es wird pro Karte ein Viertelkilogramm Bohnen oder Erbsen ausgefolgt. Der Bezug wird durch Durchlöcherung der Ziffer 1 der neuen Mehlbezugskarte gekennzeichnet. Der Preis beträgt für je ein Viertelkilogramm bei Bohnen 17 S., bei geschälten Erbsen 31 S. und bei ungeschälten Erbsen 21 S. Ferner gelangen auf allen Märkten und in allen Markthallen im Laufe der kommenden Woche gegen Vorweisung der Mehlbezugskarte böhmische Dörrpflaumen zum Preise von 1 L. 60 S. für ein

Kilogramm zur Ausgabe. Nach Maßgabe des Anrollens werden auch Salzbohnen und Sauerkraut zur Abgabe gelangen. Außerdem werden in einzelnen Bezirken Heringe in der üblichen Weise zum Preise von 46 S. pro Stück zum Verlaufe gelangen.

Wann soll das Gemüse geerntet werden?

Wir essen unsere heimischen Gemüse, denken wir an die Blätter des Kohles, des Spinates, des Salates usw., hauptsächlich ihres Stärkegehaltes wegen, wenn natürlich auch andere Inhaltskörper der Blätter dabei in Betracht kommen, wie Eisenverbindungen, Vitamine usw. Die Stärke spielt ja auch sonst eine sehr große Rolle bei unserer Ernährung wie in den Kartoffelknollen, im Mehle, im Brot. Jetzt in der kartoffellosen und mehlarmeren Zeit muß man daher jede Möglichkeit, die Stärkemenge in unserer Ernährung zu erhöhen, aufs Kräftigste ausnützen. Angaben darüber machte jüngst Prof. F. W. Neger in der Deutschen landwirtschaftlichen Presse. Sein Mittel ist so einfach wie das „Ei des Kolumbus“. Wenn man die Gemüse a b e n d s abschneidet, so enthalten die Blätter

die gesamte tagsüber durch die sogenannte Assimilation gebildete Stärke. Die Stärke wird durch das Blattgrün im Sonnenlicht während des Tages erzeugt. Die nun gebildete Stärke — man nennt den ganzen Vorgang die Assimilation — wird in Zucker verwandelt und wandert des Nachts in die Stämme und Wurzeln. Daher sind frühmorgens die Blätter stärkefrei. Der höchste Stärkegehalt wird durch den früh einsetzenden Assimilationsvorgang am Nachmittag erreicht, so daß denn die beste Zeit für die Ernte von Blattgemüsen ist. Ganz besonders gilt das dann, wenn wie beim Salat oder Kohl die ganze Pflanze genommen wird. Man müßte hier ein Abschneiden am frühen Morgen geradezu als Verschwendung bezeichnen, denn die ganze Stärke ist ja dann in den Wurzelsäften. Man kann das so geerntete Gemüse noch 12 bis 24 Stunden aufheben, also auch auf einen weiter entfernten Markt bringen, denn die in den Blättern aufgespeicherte Stärke wird in dieser Zeit nicht veratmet. Es gilt also für alle Gärtner und Selbstversorger: Erntet die Blattgemüse am späten Nachmittage, denn dann enthalten sie die größte Stärkemenge und sind infolgedessen am nahrhaftesten!

10./VII. 1917.

MFA

* Richtpreise für Frühgemüse. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst hat weiter für folgende Frühgemüse die nachfolgenden Erzeuger-Richtpreise aufgestellt:

Für Frühzwiebeln (Stechzwiebeln): bis 1. Juli mit Kraut 0,20 M. je Pfund, von da ab ohne Kraut 0,18 M. je Pfund.

Für Frühwirsing und Rotkohl: bis 20. Juli 0,15 M. je Pfund, bis 10. August 0,12 M. je Pfund, bis 1. September 0,09 M. je Pfund, bis 20. September 0,07 M. je Pfund.

Für Tomaten: bis 15. August 0,35 M. je Pfund, von da ab 0,25 M. je Pfund.

Diese Richtpreise gelten für den Abschluß von Lieferungsverträgen als Vertragspreise, bis die zuständigen Preiskommissionen mit Genehmigung der Reichsstelle andere Preise beschlossen haben.

10./VI. 1917

10

172

Bekanntmachung

betreffend

Gemüse- und Obstpreise, Höchstpreise für Spargel, Rhabarber und unreife Stachelbeeren.

1. Erzeuger-Höchstpreise.

Die gemäß § 5 der Lieferungsverträge der Reichsstelle für Gemüse und Obst über Frühgemüse eingesezte Preis-Kommission hat für das hamburgische Staatsgebiet bis auf weiteres folgende Preise festgesetzt:

Spargel:	
unfortiert	40 Pf. für 0.5 Kg.
fortiert I	70 Pf. für 0.5 Kg.
fortiert II und III	48 Pf. für 0.5 Kg.
Suppen-spargel	20 Pf. für 0.5 Kg.
Rhabarber	9 Pf. für 0.5 Kg.
Stachelbeeren (unreif)	33 Pf. für 0.5 Kg.
Spinat:	
(Blattspinat)	28 Pf. für 0.5 Kg.
(Wurzelspinat)	15 Pf. für 0.5 Kg.

Zu den angegebenen Preisen hat der Erzeuger, der einen Lieferungsvertrag über die genannten Gemüse- und Obstsorten zu Nichtpreisen abgeschlossen hat, diese seinem Vertragsgegner zu liefern. Die Preise stellen ferner die Höchstpreise dar, die der Erzeuger beim Absatz auch ohne vorangegangenen Vertrag nicht überschreiten darf. Die Preise umfassen die Kosten der Beförderung zur Verladestelle und der Verladung im Bahnwagen oder im Schiff.

2. Handels-Höchstpreise.

1. Beim Verkauf durch den Großhändler an Kleinhändler sowie durch den Erzeuger bei Lieferung frei Hamburg (insbesondere beim Marktverkauf).

Spargel:	
unfortiert	M. 49.— für den Ztr.
fortiert I	M. 85.— für den Ztr.
fortiert II u. III	M. 58.— für den Ztr.
Suppen-spargel	M. 25.— für den Ztr.
Rhabarber	M. 10.50 für den Ztr.
Stachelbeeren (unreif)	M. 40.— für den Ztr.
Spinat:	
(Blattspinat)	M. 35.— für den Ztr.
(Wurzelspinat)	M. 20.— für den Ztr.

2. Beim Verkauf im Einzelhandel, an Verbraucher oder beim Verkauf durch den Erzeuger im hamburgischen Stadtgebiet unmittelbar an Verbraucher:

Spargel:	
unfortiert	65 Pf. für 0.5 Kg.
fortiert I	110 Pf. für 0.5 Kg.
fortiert II und III	80 Pf. für 0.5 Kg.
Suppen-spargel	33 Pf. für 0.5 Kg.
Rhabarber	15 Pf. für 0.5 Kg.
Stachelbeeren (unreif)	55 Pf. für 0.5 Kg.
Spinat:	
(Blattspinat)	50 Pf. für 0.5 Kg.
(Wurzelspinat)	30 Pf. für 0.5 Kg.

3.

Die Lieferung muß in handelsüblichem Zustande ohne genussuntaugliche Bestandteile erfolgen. Die Berechnung eines Aufschlages für gewaschenen Spargel ist unzulässig. Der Rhabarber darf nur ohne Blätter zur Lieferung gelangen.

4.

Die Bekanntmachung vom 24. Mai 1917 betreffend Preise für Frühgemüse und Handels-Höchstpreise für Spargel und Rhabarber wird aufgehoben.

Zu widerhandlungen werden gemäß § 14 der Verordnung über Gemüse, Obst und Süßfrüchte vom 3. April 1917 mit Gefängnis bis zu einem Jahr oder mit Geldstrafe bis zu 10000 Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Nichtpreise.

Die Preisprüfungsstelle erachtet ab 11. Juni bis auf weiteres folgende Preise für Obst und Gemüse mit der Maßgabe als angemessen, daß die Forderung höherer Preise die Einleitung eines Strafverfahrens wegen übermäßiger Preissteigerung nach sich zieht:

	Großhandelspreis für den Absatz an Wiederverkäufer f. d. Ztr.	Kleinhandelspreis für den Absatz an Verbraucher f. d. Pfd.
Spargel, fortiert I, II und III:	M. 67.—	90 Pf.
in- und ausl. junge Gurken, allerbeste Treibhausgurken	M. 0.40 f. d. Stck.	50 Pf. f. d. Stck.
in- u. ausl. Blumenlohl, allerbeste Qual.	M. 0.80 f. d. Kopf	100 Pf. f. d. K.
ausl. junge Möhren, allerbeste Qualität	M. 0.85	100 Pf.
(per Bund von ca. 40—50 Stück)		
in- u. ausl. Tomaten, allerbeste Qualität	M. 1.60 f. d. Pfd.	200 Pf. f. d. Pfd.
Badische Erdbeeren	125 bis 140 Pf. per Pfd. netto	
30 Proz. Aufschlag auf den Erwerbspreis ab badischen Verladeortes)		
Zitronen, gute gesunde Ware	M. 47.— f. d. Ztr.	60 Pf. f. d. Pfd.
in u. ausl. Walnüsse	M. 1.90 f. d. Pfd.	230 Pf. f. d. Pfd.
Zuktana-Kosinen	M. 3.25 f. d. Pfd.	380 Pf. f. d. Pfd.
(in Beuteln netto)		
brutto für netto) ausgewogen)		
Zelgen, lose	M. 2.75 f. d. Pfd.	340 Pf. f. d. Pfd.
(in Beuteln netto)		
brutto für netto) ausgewogen)		

Hamburg, den 9. Juni 1917.

Hamburgisches Kriegsversorgungsamt.
Die Preisprüfungsstelle.

10./VI. 1917

173

**Mitteilungen aus dem
Hamburgischen Kriegsversorgungsamt.****Salat als Spinat.**

In diesen Tagen sind wieder größere Mengen ausländischen Salats zu erwarten. Die Bevölkerung wird daher erneut auf die Möglichkeit hingewiesen, Salat als Spinat zuzubereiten. Dieses Verfahren ist im Rheinlande ebenso wie in Süd-Deutschland seit Jahren bereits bekannt und beliebt. Auch hier haben Mittagstische und Kriegsküchen Versuche damit gemacht und allgemeine Anerkennung bei ihren Besuchern gefunden. Besonders gut eignen sich die großen, schweren Köpfe des ausländischen Salats. Das Verfahren gestaltet sich wie folgt:

Man kocht den Salat mit Salzwasser gar und läßt ihn auf einem Sieb abtropfen. Nachdem man ihn feingewiegt hat, wird er mit Pfeffer, Salz, etwas geriebener Zwiebel, Bouillonextrakt oder Bouillonwürfel je nach Geschmack zubereitet. Um den Salat sämig zu machen, kann man auch etwas Mehl mit zerlassenem Fett anrühren. Ein Verlust an Ware entsteht bei der Herstellung überhaupt nicht, da auch sämtlicher Abfall des Salats verwandt werden kann. Schließlich sei noch erwähnt, daß Salat zusammen mit Hafergrüße als Suppe gelocht werden kann.

Der Obsthandel nach dem Kriege

Forderungen der deutschen Fruchtgroßhändler.

Seute vormittag hielt im Festsaale der Berliner Handelskammer der Zentralverband deutscher Fruchtgroßhändler seine Generalversammlung ab, an der sechzig Vertreter aus allen Teilen Deutschlands teilnahmen. Den Verhandlungen wohnten ferner Vertreter der Magistrate Berlin, Wilmersdorf, Lichtenberg, Spandau und der S. C. O., Prof. Dr. Leidig vom Hanfband und Abgeordneter Hubrich M. d. R. bei. Der Reichskommissar für Übergangswirtschaft hatte in einem Schreiben mitgeteilt, daß er weder persönlich erscheinen noch sich vertreten lassen könne. Syndikus Rechtsanwalt Georg Prinz erläuterte die Übergangswirtschaft für Obst, Gemüse und Süßfrüchte. Er sagte seine Ausführungen dahin zusammen, daß der Handel nach Friedensschluß dieselbe Freiheit wie vor dem Kriege erhalten müsse. Vor Erlass der für die Übergangswirtschaft erforderlichen Verordnungen sei es zur Vermeidung von Härten und unnötigen Einschränkungen notwendig, im Handel erfahrene Personen als Sachverständige heranzuziehen.

Der jährliche Friedensverbrauch an Obst und Gemüse habe nach zuverlässigen Mitteilungen 400 Millionen Mark betragen, von denen 90 Millionen Mark eingeführt werden, betragen. Nach dem Kriege werde sich der Bedarf infolge der nicht so schnell zu beseitigenden Fleischknappheit auf das Vierfache erhöhen. Wir werden also auf die Einfuhr in verstärktem Maße angewiesen sein. Diese müsse daher möglichst wenig beschränkt und dürfe keineswegs Kriegsgesellschaften überlassen werden, denn schon jetzt hat beim Frühobst und Frühgemüse die öffentliche Bewirtschaftung versagt. Im Notfalle sei eine Einfuhrbeschränkung zu wählen, nicht aber die Vertreibung Einkaufsgesellschaften zu überlassen, da es sich um leicht verderbliche Waren handele.

Die Berliner Handelskammer unterstütze, so erklärte ihr Syndikus Dr. Demuth, die auf Betätigung des freien Handels gerichteten Bestrebungen nachdrücklich und sage eine Bestätigung in diesem Sinne bei den Behörden zu. Die möglichst schnelle Zuteilung von leicht verderblichen Waren vom Erzeuger zum Verbraucher sei Aufgabe des Handels. Dieser könne auf Grund seiner Erfahrungen am besten die Waren ihrer Bestimmung zuführen.

Große Schwierigkeiten bestehen, wie die weiteren Verhandlungen ergaben, bei Erteilung der Genehmigung für den Großhandel. Es wurde eine leichtere Handhabung der Bestimmungen dieser Verordnung als dringend notwendig bezeichnet. Stadtrat Runge erklärte als Vertreter des Berliner Magistrats, daß jeder Antrag genau geprüft und gewissenhaft erledigt werde. Der zur Erteilung der Handelserlaubnis geforderte Mindestumsatz von 500 000 Mark ist inzwischen auf 100 000 M. ermäßigt worden und wird, wenn es nötig sein sollte, noch mehr gemildert werden. Es wurde dann zur Frage der Richtpreise Stellung genommen und festgestellt, daß die aufgestellten Richtpreise keineswegs innegehalten würden. Dadurch werde dem Schleichhandel Vorschub geleistet. Die Preisprüfungsstellen mögen die Preise wöchentlich festsetzen und den Markt schärfer beaufsichtigen.

Eg.

Der Abend
12./VI. 1917

175

Das Obst des Fürsten Liechtenstein.

Der regierende Fürst Liechtenstein ist einer der reichsten Männer unseres Reiches, wahrscheinlich einer der reichsten Männer der Welt. Legenden haben sich um seinen Besitz gebildet; das Volk, das sich Dinge, die über sein Vermögensvermögen gehen, gerne in seiner Denkweise zurechtlegt, erzählt sich, er besitze so viele Güter, daß es ihm noch nicht gelungen sei, sie alle auch nur zu sehen. Das ist natürlich übertrieben, aber ein wahrer Kern ist doch darin: für einen so unermeßlich reichen Mann ist ein Gut einfach, was für einen anderen irgend ein Wertpapier ist; er weiß, daß es ihm jährlich so und soviel abwirft, aber persönliche Beziehungen hat er dazu nicht, der Jahresausweis der Gutsverwaltung ist das ganze Band zwischen dem reichen Manne und seinem Besitz. Daher kommt es auch, daß Dinge in solchen Verwaltungen geschehen, die anderenfalls sicherlich durch die persönliche Anständigkeit, vielleicht auch durch die vorsichtige Klugheit des betreffenden hohen und reichen Herrn verhindert würden. Beamteneser schießt nicht selten weit übers Ziel und stellt des hohen Ertragsausweises wegen den guten Namen des Guts Herrn und wohl auch noch mehr bloß.

Nur so ist es zu erklären, daß in den jüngsten Tagen wieder oft in den Blättern, die für Geld alles aufnehmen, eine Anzeige des folgenden Inhalts erschienen ist:

Rotobstverkauf.

Donnerstag, den 14. Juni 1917,
10 Uhr vormittags, findet der Rotobstverkauf im Weierhof Tiergarten
— Station Ungarisch-Dóra, Mähren, im Licitationswege gegen sofortige Barzahlung statt. Etwaige Offerten bis längstens Mittwoch, den 13. Juni, bei der Gefertigten einzubringen.

Fürstlich Liechtensteinische
Gutsverwaltung
Ungarisch-Dóra.

Wir wissen nicht ganz genau, was man unter Rotobst zu verstehen habe; eine Unwissenheit, deren wir uns nicht schämen, weil sie — unsere Anfragen haben es festgestellt — von der Mehrzahl der Lebensmittelbehörden geteilt wird. Aber ob es nun Kirichen und Weichsel seien, wie die einen behaupten, oder ob man auch Zwetschken u. dgl. darunter zu verstehen habe, auf jeden Fall ist es ganz unzulässig, in Zeiten wie wir sie jetzt erdulden müssen, Nahrungsmittel des Volkes, die ohnehin schon so unerhört teuer sind, dadurch noch mehr zu verteuern, daß man sie zum Gegenstande eines sozusagen amtlichen Hinrustreibens der Preise macht. Feilbietungen von behördlich bewirtschafteten Gegenständen sind durch eine eigene Verordnung verboten; bezüglich der übrigen ist das nicht geschehen, wir zweifeln aber keinen Augenblick, daß es gegen die Preistreibeiverordnung auf das schwerste verstößt. Aber noch eines hätten wir für ganz sicher: daß es einem Manne von dem Vermögen, dem Range und den gesellschaftlichen Vorrechten eines Fürsten Liechtenstein nicht gestattet sein kann, sich über das ungeschriebene, aber deshalb nicht minder wirksame Gesetz der Sitlichkeit hinwegzusetzen, das es verbietet, sein Vermögen aus dem öffentlichen Notstande noch zu vergrößern.

Überzeugt, daß der Fürst, der sich oft als ein wohlgesinnter, öffentlichen Rücksichten geneigter Mann gezeigt hat, diese Meinung teilt, erwarten wir, daß er das offenbare Verschweigen seiner Beamten sogleich gutmachen und nicht dulden werde, daß sich Lebensmittelindustrielle von minderm Reichtum, geringerem Range oder weiterem Gewissen auf sein Beispiel berufen dürften, wenn sie aus dem, was auf ihren Vele

hern oder Bäumen gewachsen ist, noch mehr und immer mehr herauszuschlagen wollen.

Ein Widerruf der Anzeigen und ein sehr billiger Verkauf seines Rotobstes wird dem Wappenschild des Fürsten Liechtenstein Ehre bringen.

Wo bleibt das Obst?

Der obstlose Obstmarkt. — Mitteilungen eines Marktamtstjänktionärs. — Eine Erdbeere: 42 Heller. — Wilde Preistreiberei. — „Geld spielt keine Rolle.“ — Unhaltbare Zustände. — Und die Behörde?

Wo bleibt das Obst? Die Frage stellen die Verbraucher, die auf dieses Nahrungsmittel schon sehnsüchtig warten, alle Tage, aber bisher ist es noch den wenigsten gelungen, eine Antwort darauf zu erhalten: Das Obst ist und bleibt verschunden. Auf dem Raschmarkt, der offiziell „Obstmarkt“ heißt, heuer aber seinem Namen wenig Ehre macht, war gestern in den Vormittagsstunden nicht ein einziges Viertelfilogramm Obst zu sehen; und dasselbe unerfreuliche Bild boten alle übrigen Märkte.

Ein Funktionär des Marktamtes, an den sich ein Mitarbeiter der „Oesterreichischen Volks-Zeitung“ gestern um Auskunft wendete, erklärte mit bedauerndem Achselzucken, daß er keine ausreichende Antwort geben könne, denn er wisse es selbst nicht. „Die Zustände auf dem Obstmarkt“, sagte der Beamte, „sind nachgerade unhaltbar geworden; die Ankünfte werden von Tag zu Tag spärlicher und wir stehen dieser Erscheinung machtlos gegenüber. Warum das Obst heute ganz ausgeblieben ist, ist bisher unaufgeklärt; sind Transportschwierigkeiten die Ursache, dann wäre Hoffnung vorhanden, daß es morgen oder übermorgen wieder besser wird; sind aber die amtlichen Höchstpreise schuld daran, dann müßte man wohl damit rechnen, daß der unbeschränkte Obstmarkt zur dauernden Erscheinung wird.“

So viel steht fest, daß die Preise, die für den Wiener Markt festgesetzt wurden — ungarische Äpfel K. 1.92 bis 2.68, ungarische Erdbeeren K. 2.80 bis 2.84 — den ungarischen Produzenten wenig Anreiz bieten. Der Markt ist vorläufig noch fast ausschließlich auf ungarische Ware angewiesen, da das niederösterreichische Obst noch nicht wohl zur Reise gelangt ist; diese Ware ist in Oesterreich an den Höchstpreis gebunden, in Ungarn nicht. Die Produzenten, die auf erheblich gesteigerte Gehaltskosten — hohe Arbeitslöhne, gesteigerte Transportkosten usw. — hinweisen, weigern sich, zu den festgesetzten Preisen Obst zu liefern und die Folge ist, daß der Markt unbeschränkt bleibt. Ueber die Aussichten für die Zukunft läßt sich heute noch nichts sagen; niederösterreichische Ware ist vorläufig erst in geringen Mengen vorhanden, da das Obst heuer infolge des langen Winters länger zum Reifen brauchte. Erst in etwa einer Woche wird sich ein Ueberblick gewinnen und eine Prognose für die Zukunft stellen lassen.“

Dies die Äußerungen des Gewährsmannes, die sich natürlich nur auf die Verhältnisse auf dem Markt selbst bezogen. Auf dem Markt gibt es geregelte Verhältnisse, aber kein Obst; außerhalb des Marktes Obst in Massen, aber eine Willkür und Regellosigkeit ohnegleichen. Das Obst wird mit Umgehung der Märkte an Geschäfte, Anstalten und Privatäuser abgegeben, die jeden geforderten Preis zahlen und auf diese Weise das Obst zu einem Objekt wilder Preistreiberei machen. „Geld spielt keine Rolle!“ ist der Grundsatz dieser Leute. In einem Delikatessengeschäft in der Innern Stadt konnte man gestern Erdbeeren sehen, die in Kartons zu 12 Stück verkauft wurden; ein solcher Karton kostete K. 5, eine Erdbeere mithin etwa 42 H.! Nicht weit davon verkaufte ein Gemischtwarenhandler das Kilogramm Erdbeeren zu K. 6. Dieser Preis ist, im Verhältnis zu dem obengenannten, als angemessen zu bezeichnen; es ist aber immerhin auffällig, daß ein einzelner Greisler über Obstvorräte verfügt, die weit größer sind als die Gesamtmenge, die dem Zentralobstmarkt zu Gebote standen!

Daß Obst zu Luxuspreisen alltäglich von den Einläsfern der großen Restaurants, Hotels und Sanatorien aufgekauft wird, ist ein offenes Geheimnis; wie groß die Mengen sind, die an Marmeladefabriken und zahlungsfrästige Privatpersonen abströmen, entzieht sich naturgemäß jeder Kontrolle. So viel steht fest, daß die Zustände, wie sie derzeit herrschen, unhaltbar sind und einer Remedur durch behördliche Verfügungen dringend bedürfen; doch müssen diese Verfügungen so beschaffen sein, daß sie ihren Zweck erreichen. Die Festsetzung von Höchstpreisen allein ist ein Schlag ins Wasser, es muß auch dafür gesorgt werden, daß die Ware um diesen Preis erhältlich ist.

Noch bleibt den Verbrauchern die Hoffnung auf die niederösterreichische Obsternte. Schleunige Vorkehrungen tun not, soll diese Hoffnung nicht zerflattern wie so manche andere.

Obstversorgung und Obsthandel

Eine Verfügung des Schweizerischen Volkswirtschaftsdepartements enthält folgende Bestimmungen betreffend den Obsthandel:

Von den Produzenten darf Obst der inländischen Ernte 1917 zwecks Wiederverkaufs nur durch Personen und Firmen gekauft werden, welche hierzu vom Volkswirtschaftsdepartement (Abteilung für Landwirtschaft) eine Bewilligung erhalten haben. Eine solche Bewilligung ist bis auf weiteres nicht erforderlich für: a) den Ankauf von Beerenobst; b) den Ankauf von Obst jeder Art für die Bedürfnisse des eigenen Haushalts; c) Fürsorgekommissionen und im Obstgeschäft sich regelmäßig betätigende Konsumentenorganisationen, soweit das Obst direkt an Konsumenten für Bedürfnisse des eigenen Haushalts abgegeben wird; die beauftragten Einkäufer müssen sich jederzeit schriftlich ausweisen können; d) Detailhändler, soweit diese das Obst direkt den Konsumenten für die Bedürfnisse des eigenen Haushalts abgeben und diesen Handel schon bisher regelmäßig betrieben haben. Der Verkauf an Wiederverkäufer des nach b und d gekauften Obstes ist verboten.

Die Abteilung für Landwirtschaft ist ermächtigt, die Ausnahmen (a—d) einzuschränken und für einzelne Firmen oder Personen den Einkauf zu beschränken oder zu verbieten. Auf Begehren kann den kantonalen Behörden das Recht zur Einschränkung oder Organisation des Detailhandels erteilt werden.

Die Ermächtigung zum freien Einkauf nach lit. c und d gilt für Äpfel und Birnen nur bis zum 10. August 1917.

Bewilligungen werden von der Abteilung für Landwirtschaft nach Maßgabe des Bedürfnisses erteilt; sie können auf örtlich umschriebene Kreise beschränkt, überdies an beson-

11. Juni 1917

778

Höchstpreise für Kirichen

Das eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement hat nach Anhörung der eidgenössischen Kommission für die Obstversorgung folgende Höchstpreise für Kirichen festgesetzt, die mit 15. Juni in Kraft treten: Tafelkirichen, nicht abgestielt: Preis für den Produzenten 45 Rappen das Kilogramm. Die Ware zur Abgangstation geliefert. Preise für den Konsumenten im Verkaufsort, auf dem Markt, an der Abgangstation, beim Postbureau oder beim Grempler 60 Rappen. Dörr- und Einmachkirichen, abgestielt: Preis für den Produzenten bei Abgabe von über 50 Kilogramm 36 Rappen das Kilogramm. Preis für den Konsumenten im Verkaufsort usw. (wie oben) bei Abnahme von über 50 Kilogramm 45 Rappen, von 15 bis 50 Kilogramm 50 Rappen. Beim direkten Verkauf vom Produzenten an den Konsumenten in Quantitäten unter 15 Kilogramm darf der Produzent die oben für den Konsumenten bestimmten Preise fordern (also 60 bezw. 45 und 50 Rappen). Zuschlag der Post- oder Bahn- und Verpackungspesen ist gestattet. Die Höchstpreise verstehen sich für Kirichen der besseren Sorten. Für geringere Sorten sind sie nach Sorte und Qualität herabzusetzen. Dies ist Sache der Kantonsregierungen, die ihrerseits die Gemeindebehörden zur Festsetzung dieser Höchstpreise ermächtigen können. Den Kantonsregierungen oder von diesen ermächtigten Gemeindebehörden steht das Recht zu, die Detailpreise je nach den lokalen Verhältnissen um fünf Rappen das Kilogramm herabzusetzen.

**Übermäßige Preise für Dackobst und
Mischobst.**

In den Schaufenstern zahlreicher Kolonialwarenhandlungen findet sich Dackobst und Mischobst zu sehr hohen Preisen ausgezeichnet. Die von der Preisprüfungsstelle in vielen Fällen angestellten Untersuchungen haben, wie sie uns mitteilt, zu einem einwandfreien Nachweis der Herkunft der Waren aus dem Ausland nicht geführt. Es lehrt vielfach die Behauptung wieder, die Ware von einem Unbekannten zu einem mit dem Verkaufspreis im Einklang stehenden Einstandspreis gekauft zu haben, ohne daß ein Nachweis hierfür vorgebracht werden kann. Es wird besonders darauf hingewiesen, daß nach der Verordnung über Obst, Gemüse und Südfrüchte vom 3. April 1917 der Schluscheinzwang für den Handel mit Obst aller Art vorgeschrieben ist, so daß in Zukunft Händler, die sich über den Erwerb von Obst nicht auszuweisen vermögen, schon deshalb strafbar sind. Es kann also niemand Dackobst und Mischobst ohne Ausbändigung eines ordnungsmäßigen Schluscheines kaufen. Soweit es sich um ältere Bestände handelt, sind die Rechnungen den Beauftragten der Preisprüfungsstelle vorzulegen. Jeder, der sich unter verdächtigen Umständen an dem Erwerb von Dackobst zu übermäßigen Preisen beteiligt, hat die Einleitung eines Strafverfahrens wegen übermäßiger Preissteigerung zu gewärtigen. Daß außerdem die Beschlagnahme der zu übermäßigen Preisen feilgebotenen Bestände angedroht ist, wurde schon wiederholt hervorgehoben. Nach Maßgabe der im vorigen Jahr für Pflaumen festgesetzten Höchstpreise sind Kleinhandelspreise von über 90 Pf. bis 1 M. unter allen Umständen zu hoch. Lediglich in Bayern können Kleinhandelspreise bis zu 1,30 M. von den Kommunalverbänden festgesetzt worden sein.

Richtpreise, nach denen sich niemand richtet.

Wir teilten gestern abend mit, daß beim Handel mit der ersten in Berlin eingetroffenen Werderschen Obstsendung völlige Willkür in den Preisen herrschte, weil die Bekanntgabe der neuen Erzeuger-Richtpreise durch die verantwortlichen Stellen nicht rechtzeitig erfolgt ist; infolgedessen seien die bisher geltenden Richtpreise um 100 bis 200 v. H. überschritten worden. Dieses Verschmämmnis wird nun heute gut gemacht durch folgende Bekanntmachung der gemeinsamen Preiscommission der Bezirke für Gemüse und Obst der Stadt Berlin und des Regierungsbezirkes Potsdam:

Der Preis für die folgenden Obstsorten darf beim Verkauf durch den Erzeuger die nachstehenden Sätze für das Pfund nicht überschreiten:

Für die Zeit vom 14.—20. Juni.

Für Erdbeeren I. Wahl	1,— M.
„ „ II. Wahl	0,60 „
„ „ unsortiert	0,80 „

Als Erdbeeren II. Wahl sollen die ganz kleinen und beschädigten Früchte gelten und die sogenannte Nachernte.

Für die Zeit vom 14.—28. Juni:

Für Walderdbeeren (als solche werden gleichzeitig die gartenmäßig gezogenen Monatserdbeeren angesehen.)	1,50 M.
„ Johannisbeeren, weiße, rote und schwarze	0,50 „
„ Stachelbeeren, reif und unreif	0,40 „
„ Himbeeren	
a. Preß-Himbeeren	0,55 „
b. ausgelesene Himbeeren (Speisehimbeeren)	0,80 „
„ saure Kirschen	0,30 „
„ süße Kirschen, weiche	0,38 „
„ süße Kirschen, große und harte	0,53 „
„ Schattenmorellen und Ratten	0,60 „
„ Glaskirschen	0,60 „

Im übrigen bleiben die in der Bekanntmachung der Reichsstelle für Gemüse und Obst vom 3. Juni 1917 bekanntgemachten Erzeugerhöchstpreise bestehen.

Wir müssen gestehen, daß wir wenig Vertrauen darauf haben, daß diese neuen „Erzeuger-Richtpreise“ eine wesentliche Verbilligung des Obstes herbeiführen werden. Zwischen den Erzeugern und den Verbrauchern stehen die Großhändler und die Kleinhändler, die selbstverständlich einen entsprechenden Aufschlag auf den Erzeugerpreis nehmen müssen, für den ebenfalls bestimmte Grenzen vorgeschrieben sind. Wie uns aber aus diesen Händlerkreisen von glaubwürdigen Leuten versichert wird, ist es ihnen meistens nicht möglich, zu den vorgeschriebenen Preisen Waren zu erhalten. Infolgedessen halten sie sich ebenfalls nicht an die durch Hinzurechnen des Zuschlages zu den Erzeugerhöchstpreisen (höchstens etwa 30 v. H.) entstehenden Preise gebunden. Mit anderen Worten, die Händler pfeifen auf die Richt-

preise, wie sich schon die Erzeuger nicht darum kümmern, und der Verbraucher muß zahlen, was dem Handel beliebt, zu fordern.

Ein Händler, den wir fragten, wann man bei ihm Kirschen haben könnte, antwortete seelenruhig: „Solange et die Hechstpreise gibt, ieberhaupt nich!“ und wie es scheint, ist das die Ansicht vieler seiner Berufsgenossen. Die Zustände haben sich also gegen das vorige Jahr durchaus nicht gebessert, und am Obstlegen, auf den wir so lange vertröstet worden sind, können wieder nur die Anteil haben, die nach der Höhe der Preise nicht zu fragen brauchen. Daß nach deren Verhältnissen und nicht nach denen der wirtschaftlich Beschränkteren die Marktlage sich richtet, ist, wie es scheint, ein nicht zu beseitigender Zustand. Die Behörden erschöpfen sich in Verordnungen, denen sie keine durchgreifende Kraft verleihen können, und der breiten Menge der Verbraucher wird die Möglichkeit genommen, gerechten Anteil an dem Obstlegen zu nehmen, den uns ein günstiger Verkauf des Frühsommers in reicher Fülle spendet.

Wiener Gemeinderat.

Die gestrige Sitzung des Gemeinderates galt der Erledigung mehrerer Geschäftsstücke. Kaiserlicher Rat Fischer verlangte in einer Interpellation eine Aenderung der durch die „Geos“ geschaffenen Verhältnisse. Die Beratung über die Zulagen der Lehrerschaft bot den Gemeinderäten Philp und Stadtrat Hohenfinner Gelegenheit, für unsere Lehrerschaft einzutreten. Mit lebhaftem Beifall wurde der Bericht über die Bilanz der städtischen Zentralsparkasse aufgenommen, deren Leitung uneingeschränktes Lob gezollt wurde. Aus einem kleinen Institut hat sich die Zentralsparkasse dank ihrer ausgezeichneten Führung zu einer der ersten Sparkassen unsrer Monarchie entwickelt.

Im nachstehenden der Bericht:

Eine Anfrage über die neue Gemüsezentrale.

Janas Fischer stellt folgende Anfrage: Es verläutet, daß die errichtete Gemüsezentrale die Absicht verfolgt, nur jene Händler mit dem Verkauf zu betrauen, welche Mitglieder der Gemüsezentrale sind und als solche einen Mindestanteil von 10,000 K.

gezeichnet haben. Die Folge einer solchen Maßnahme wäre, daß sämtliche Händler, die nicht über Geld verfügen und nicht Mitglieder der Zentrale werden können, vom Gemüsehandel ausgeschlossen wären. Traurige Erfahrungen auf dem Gebiet des Verzwepflegewesens sind ein genügender Anlaß, alles vorzuzuführen, damit das Volk nicht ausgewuchert und dabei noch angewiesen wird, stundenlang warten zu müssen, bis es den Einkauf besorgen kann. Es wird gefragt: Ist dem Bürgermeister der erwähnte Uebelstand bekannt und ist er geneigt, zu verfügen, daß insbesondere auf den Marktplätzen alle Händler Gemüse verkaufen, damit das Anstellen vermieden werde?

Bürgermeister Dr. Weiskirchner: Der Magistrat berichtet hierüber folgendes: Die vom I. Amt für Volksernährung autorisierte Gemüse- und Obstversorgungsstelle („Geos“) hat eine Vereinigung der Wiener Großhändler mit Obst und Gemüse ins Leben gerufen, welche den Ankauf und die Einfuhr von Gemüse und Obst aus Ungarn besorgen soll. Durch diese Vereinigung ist jedoch der Einkauf von Gemüse und Obst in Ungarn durch Händler, welche dieser Vereinigung nicht angehören, nicht ausgeschlossen. Der Verkauf der von der Vereinigung eingeführten ungarischen Ware in Wien erfolgt derzeit durch die städtischen Kartoffelabgabestellen. Die Gemeinde Wien wird jedoch, wenn die Zufuhren steigen, selbstverständlich im Interesse der Dezentralisierung des Verkaufes auch andre Händler mit dem Verkauf betrauen.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner fügt hinzu: Es dürfte den Herren bekannt sein, daß eine große Anzahl von Naschmarktparteien an mich mit der Bitte herangetreten ist, beim Minister Höfer zu intervenieren, damit andre Verhältnisse als solche, die durch die „Geos“ geschaffen wurden, auf dem Obst- und Gemüsemarkt Platz greifen. Ich habe dem Ersuchen Folge gegeben und habe die Marktparteien zum Minister geführt, unter dessen Vorsitz gestern eine Besprechung stattfand. Wenn die dort gegebenen Versprechungen des Ministers in Erfüllung gehen, so werden sie sicherlich eine Befriedigung bei den Marktparteien und bei den Verbrauchern herbeiführen.

Der Abend
16. Juli 1917

187

Veränderungen im Gemüsehandel.

Die Errichtung des Syndikates für ungarisches Obst und Gemüse und dessen Berechtigung im Wege des Anbotzwanges alle ungarischen Zufuhren an sich zu bringen oder doch deren Verkaufspreis vorzuschreiben, hat bei vielen Händlern Unmut erregt. Mit einigen Großhändlern vom Naschmarkt vereinigten sich ungarische Großhändler zur Bekämpfung des Syndikates. Eine Folge der Kämpfe, in welche auch die Gemeinde Wien in der Weise eingreift, daß sie selbständig in Ungarn Käufe vornahm, war die Erhöhung der ungarischen Zufuhren, welche wir die ganze Woche hindurch zu fühlen bekommen. Die Gegner des Syndikats haben sich an den Kaiser, den Generalmajor Söller und an den Bürgermeister gewendet und nun folgendes erreicht: Dem Syndikat wird der Einkauf auf den hervorragenden Gemüse- und Obstmärkten von Szabarka, Kecskemet und Kisz Kövös ausschließlich vorbehalten, sonst aber ist die Einfuhr aus Ungarn frei. Der Anbotzwang besteht nicht mehr und die Händler sind bezüglich der ungarischen Herkunft nur gehalten, die vom Marktamt von Fall zu Fall bestimmten Preise einzuhalten. Man erwartet als Folge dieser Maßregel, daß schon in den nächsten Tagen stärkere Zufuhren aus Ungarn kommen werden.

Das Einlegen von Sommerfrüchten ohne Zucker.

Die eingetretene Zuckerknappheit und die beginnende Einsiedezeit der Sommerfrüchte macht den Hausfrauen arges Kopferbrechen. Aber es geht auch ganz gut ohne Zucker. Eine gesättigte Zuckerslösung wirkt wohl konservierend auf die eingelegten Früchte, aber auch nur dann; verdünnte Lösung bedeutet vielmehr eine Gefahr, indem das Eingemachte dann leicht säuert.

Wie aber soll das Konservieren ohne Zucker bewerkstelligt werden? Zuerst einmal auf kaltem Wege. Außer diesem jedoch auch durch das Sterilisierungsverfahren, das uns in den letzten Jahren den Weg zum zuckerlosen Einsieden gezeigt hat. Die Erfahrungen kommen uns heute, wo wir zum Einlegen der Früchte mit wenig oder gar keinem Zucker durch den Krieg gezwungen sind, sehr zustatten. Demnach gestatten die meisten Früchte ein Einlegen ohne Zucker im Sterilisierungsapparat, den ja heutzutage fast jede Hausfrau besitzt, oder sich selbst herstellt durch Benützung eines Waschkessels. Allerdings hat man einige Kniffe dabei anzuwenden, und muß bei verschiedenen Früchten auch in verschiedener Weise verfahren.

Zu allererst sei der Einmachgläser gedacht. Die in den letzten Jahren immer mehr gebrauchten Patentgläser sind wegen der luftdicht abschließenden Gummiringe nur schwer erhältlich. Pergamentpapier, Paraffin usw. sind sehr teuer geworden und Schweinsblase ist kaum zu haben. Da soll an einen altbewährten, aber guten Verschluss erinnert werden, der wenig kostet und trotzdem fest und luftdicht verschließt. Man nimmt hierzu weißes, starkes Schreibpapier, bestreicht es recht gut mit Eiweiß, so daß es vollständig damit bedeckt ist, und läßt das Eiweiß trocknen. Das Papier muß vor dem Gebrauch etwas angefeuchtet werden, bevor man es, doppelt zusammengelegt, zum Festbinden über die Töpfe oder Gläser gibt. Man streicht es sehr glatt und fest auf und es schließt nach dem Trocknen das Gefäß vollkommen luftdicht ab.

Auf kaltem Wege können eingelegt werden Rhabarber. Zu beachten ist, daß man recht frischen Rhabarber nimmt. Man schält die Stengel dünn ab und zerschneidet sie in kleine Würfel oder fingergliedlange Stücke, füllt sie in tadellos saubere, möglichst weithalsige, dunkle Flaschen. Auf einem zusammengefalteten Tuch stößt und schüttelt man die Flasche häufig auf und um, damit die eingefüllten Rhabarberstückchen dicht zusammengerüttelt werden und recht viele in die Flasche gehen. Nun hält man die Flasche unter die Wasserleitung und läßt so viel frisches Leitungswasser hineinlaufen, bis es etwa zweifingerbreit über dem Rhabarber steht und die Flasche vollgefüllt ist. Dann rüttelt man die Flasche nochmals tüchtig, füllt den etwa noch entstehenden Hohlraum mit Rhabarberwürfeln aus, gießt so viel Wasser ab, daß nach dem Zukorken der Flasche noch ein fingerbreiter Luftraum zwischen Wasser und Kork verbleibt, und verkorkt die Flaschen mit guten, dichten Korken. Diese Rhabarberflaschen müssen kühl und dunkel aufbewahrt werden. Bei Verwendung wird der Inhalt ausgeschüttet und genau wie frischer Rhabarber behandelt.

Stachelbeere: Nicht ganz reife Beeren werden von Stielen und Blüten befreit und zwischen zwei leinenen Tüchern behutsam gerieben, bis sie sauber und tadellos rein sind. Dann verfährt man genau so wie beim Rhabarber.

Kirschen in Essig: Man kann sowohl saure wie süße Kirschen verwenden, doch muß es eine fleischige Sorte sein, die keine Flecken oder sonstige weiche Stellen aufzuweisen hat. Die Kirschen werden gewaschen und von den Stielen befreit und sodann 24 Stunden in guten Wein-

essig gelegt. Nun erst werden sie entkernt und in Glaskransen oder Steintöpfe gelegt. Zu oberst legt man ein Kumpapier und verbindet die Kransen. Den Essig, in dem die Kirschen 24 Stunden lang lagen, verwendet man für Rotkraut, Sauerkraut, als Zugabe zu süßen Früchten, als Limonadenzusatz. Sollen süße Kirschen herzhafter im Geschmack sein, so entkernt man sie vor dem Einlegen in den Essig. Der von ihnen stammende Kirscheßig ist von herrlicher Farbe und starkem Aroma, die Früchte selbst sind etwas härter im Fleisch.

Die Marmeladenzubereitung geschieht auf heißem Weg. Erwähnt sei, daß behufs Vermeidung einer Zuckerzugabe verschiedene Fruchtarten gemischt werden können. Aus den allgemeinen Regeln der Zubereitung sei hervorgehoben, daß nach einer genügenden Reinigung der Früchte diese teils geschält und teils ungeschält und entsteint in ein wenig Wasser weich gekocht werden; nach dem Abkühlen sind sie durch ein Haarsieb zu passieren. Die Fruchtmasse wird hierauf unter fleißigem Umrühren eingekocht. Wird Vanillegeruch gewünscht, so genügt auf ein Kilogramm Fruchtmasse eine halbe Stange. Die Marmelade wird in die vorerwärmten Gläser gefüllt; diese bleiben etwa zwei Tage offen und kühl stehen, dann kommt ein in Rum getränktes Stück Papier auf die Marmelade, worauf die Gläser fest verschlossen werden müssen. Der Aufbewahrungsraum muß kühl, trocken und dunkel sein.

Aprikosen: Die Früchte können ungeschält verkocht werden, als Süßstoff werden gelbe Rüben mitgekocht (Goldrüben).

Birnen mit Marillen. Birnen allein sind zu süß, Marillen allein zu sauer; zusammen eingekocht geben sie eine vorzügliche Marmelade, die keinen Zuckerzusatz erfordert. Selbstverständlich können beide Fruchtgattungen auch erst als fertige gemischt werden.

Heidelbeere mit Himbeere. Beide Früchte werden separat eingekocht und erst zum Schluß zusammengegeben, wonach man sie noch einige Minuten „ziehen“ läßt. Beim Abfüllen in Gläser lasse man den Flaschenhals 10 Zentimeter frei.

Ferner sind folgende Mischungen zu empfehlen: Johannisbeeren mit Himbeeren, Brombeeren mit Äpfeln, süße Weintrauben mit Äpfeln. Sämtliche Mischungen benötigen gar keinen Zuckerzusatz. Die Herstellung erfolgt, wie vorher bereits angegeben. Sämtliche Marmeladen sind sehr haltbar, wenn sie gut verschlossen und nach Vorschrift aufbewahrt werden.

Alfred Ruscher.

Bekanntmachung

betreffend

Einsammlung von Obstkernen.

Im vaterländischen Interesse sollen auch in diesem Jahre Obstkerne gesammelt und dem Kriegsausschuss für pflanzliche und tierische Oele und Fette für die Oelgewinnung zur Verfügung gestellt werden.

Es sollen die Kerne von Kirschen, Pflaumen, Zwetschen, Mirabellen, Heineclauden, Amorellen und Aprikosen (aber nicht von Pfirsichen) sowie Zitronen-, Apfelsinen- und Kürbiskerne gesammelt werden.

Die Kerne sollen von reifem Obst stammen und müssen gereinigt und gut getrocknet, nach einzelnen Kerngattungen getrennt, den Orts sammelstellen eingeliefert werden. Ungereinigte verschimmelte Kerne sind wertlos. Die Kerne sind am besten an der Sonne, anderenfalls bei gelinder Wärme auf dem Ofen zu trocknen und müssen trocken und luftig aufbewahrt werden.

Zentralstelle für die Einsammlung von Obstkernen usw. ist die 1. Ingenieurabteilung der Baudeputation, Bleichenbrücke 17, I., mit dem Bauhof des Ingenieurwesens, Kampstraße 41, als Hauptsammelstelle.

Als Orts sammelstellen sind eingerichtet:

A) im Stadtgebiet:

1. Bauhof, Kampstraße 41,
 2. Stadtparkbureau (Wirtschaftshof südl. Korsostraße),
 3. Bureau des Gartenwesens im Hammerpark (Siebelfingspark),
 4. Lagerplatz Moorlamp,
 5. Gärtnerei des Gartenwesens, Martinistraße,
- außerdem folgende Lagerplätze der Hamburger Abfall-Verwertung:
6. Mühlenkamp 19/21,
 7. Martin-Luther-Straße 23,
 8. Kaiser-Friedrich-Ufer zw. Bogenstraße und Goebenstraße,
 9. Steinhauerdamm gegenüber Nr. 7,
 10. Osterbeckweg 2,
 11. Borstelmannsweg 12,
 12. Sonninstrafe 4-6.

B) in den eingemeindeten Vororten:

13. Langenhorn - Nord: Volksschule Langenhornerschauensee 515,
14. Langenhorn - Süd: Volksschule Langenhornerschauensee 140,
15. Groß-Borstel: Volksschule Borstelerchauensee 127/129,
16. Fuhsbüttel und Klein-Borstel: Volksschule Fuhsbüttelerdamm 115,
17. Alsterdorf und Ohlsdorf: Volksschule Ohlsdorferstraße 420.

C) im Landgebiete:

18. Stadt Bergedorf: Lagerplatz des Ingenieurwesens, Neue Straße (Alter Bahnhof der Hamburg-Berliner Bahn),
19. Cuxhaven: Ingenieurabteilung Cuxhaven, Nordsteinstraße 61,
20. in sämtlichen Landschulen der Gebiete der Landherrenschaften der Seeslande, der Marschlande, Bergedorf und Riepebüttel.

Die Orts sammelstellen vergüten den Sammlern für das Kilogramm vorschriftsmäßig abgelieferter

Kerne des Steinobstes	10 Pfg.
Kürbiskerne	15 "
Zitronen-, Apfelsinenkerne	35 "

Teilbeträge von weniger als 1 Kilogramm werden nicht vergütet.

Die Bevölkerung wird aufgefordert, die genannten Obstkerntorten zu sammeln und im vorschriftsmäßigen Zustande gegen Sammellohn an die behördlich eingerichteten Orts sammelstellen abzuliefern.

Hamburg, den 16. Juni 1917.

Die Baudeputation.

Zentralstelle für die Einsammlung
von Obstkernen usw.

Die neuen Obstpreise.

Die niederösterreichische Statthalterei hat nun eine Verordnung erlassen, die für Wien die Obstpreise für den Kleinhandel festsetzt, die schon mit der Verordnung vom 31. Mai für den Großhandel mit Kirschen und Beeren festgestellt worden waren. Sie unterscheidet zwischen Preisen für Obst, das auf dem Markt, und solches, das außer Markt, also auch in den verschiedenen kleinen Geschäftslökalen verkauft wird.

Es dürfen kosten bei den Kleinhändlern außerhalb der Märkte, wenn Mengen unter drei Kilogramm gekauft werden, ein Kilogramm in Kronen: Weichseln 1.30 ohne Stiel, 1.20 mit Stiel, weiche süße Kirschen bis 30. Juni 1.16, ab 1. Juli harte süße Kirschen (Knorpelkirschen) 1.36. Auf dem Markte ist jedes Kilogramm um vier Heller billiger. Wer Mengen von mehr als drei Kilogramm kauft, bezahlt diese sowohl auf dem Markte als auch außer Markt um je vier Heller billiger als im Kleinkauf.

Für Beeren sind die Preise außerhalb der Märkte bis zu drei Kilogramm, und zwar für je ein Kilogramm in Kronen: Beste Erdbeeren 2.72, solche zweiter Sorte, also kleinere Ananas, 1.56, Walderdbeeren 2.72, Himbeeren 2.32, Preiselbeeren 1.48, Heidelbeeren 1.12, Brombeeren 1.44, Ribiseln 1.24, Stachelbeeren 1.12. Für größere Mengen ist der Kilogrammpreis für Erdbeeren um zwölf Heller, für andere Beeren, also auch für Ribiseln und Stachelbeeren, um je vier Heller niedriger. Diese Großpreise außer Markt sind dieselben wie die Preise auf dem Markte bei Käufen unter drei Kilogramm. Sie ermäßigen sich für Erdbeeren um weitere zwölf Heller, für andere Beeren um je vier Heller für das Kilogramm, wenn man auf dem Markte mehr als drei Kilogramm kauft.

Die Verordnung, die am 18. d. in Kraft tritt, droht mit Arrest von einer Woche bis zu sechs Monaten — wenn nicht eine strengere Strafe für eine solche Handlung bestimmt ist — allen jenen, die höhere Preise fordern, solche sich versprochen oder gewähren lassen, als

hier bestimmt ist. Außerdem kann noch eine Geldstrafe bis zu 10.000 Kronen verhängt werden. Auch wer zu solchen Übertretungen anstiftet oder bei ihnen mitwirkt, unterliegt denselben Strafen. Daneben kann die Gewerbeberechtigung aberkannt und die Ware beschlagnahmt werden.

Zwischen den Großhandelspreisen und den Marktpreisen für Mengen über drei Kilogramm ist ein Händlergewinn von 50 Prozent eingeschaltet. Die Händler können damit also recht zufrieden sein. Hoffentlich bewirken diese neuen Preise nicht, daß die Waren vom Markt verschwinden, weil der Profit den Händlern noch zu wenig scheint. Schon in den letzten Tagen kamen nicht viele Kirschen und Erdbeeren in den Handel und wo man sie erhielt, bezahlte man gestern zumeist 2 bis 2.70 Kronen für ein Kilogramm Kirschen und 3 bis 4 Kronen für ein Kilogramm Erdbeeren. Auch außerhalb von Wien sind die Preise vom Obsterzeuger wesentlich höher als die der Verordnung. Man reißt dort den Leuten das Obst aus der Hand und die Folge ist, daß nun auch wenig Obst nach Wien kam. Hoffentlich sorgt man dafür, daß es nicht auf Hinterwegen verschwindet.

Der Abend
19. VI. 1917

86

Die Dürre.

Salat wächst zu hohen Stauden aus, Kohlrabi bildet statt Rüben Stengel und Kohl treibt hoch, bleibt aber leer. Das sind, oberflächlich betrachtet, die Folgen der anhaltenden Dürre in unseren Gemüsegärten. Für solche Gärtner, die über Bewässerungsanlagen verfügen, gestaltet sich die Bewässerung ihrer Gemüsebeete sehr zeitraubend, dort aber, wo Bewässerungsanlagen fehlen, ist es nicht möglich, den Pflanzen die nötige Feuchtigkeit zuzuführen. Selbst die Schrebergärtner, die doch nur winzige Betriebe zu betreiben haben, sind nicht mehr imstande, ausreichend zu gießen, und es ist ihnen sehr willkommen, daß seit einigen Tagen die Feuerwehr mit ihren mächtigen Werkzeugen sie unterstützt. Abwechselnd, heute in diesem, morgen in jenem Bezirke, fährt die Feuerwehr bei den Schrebergärten vor, bringt ihre Spritze in Stellung und bespritzt die Gärten gründlich, bis alles unter Wasser steht. Eine ebenso zweckmäßige wie anerkanntswerte Verfügung der Gemeindeverwaltung!

Reichlichere Zufuhren von Kirschen und Beeren.

Von der Genossenschaft der Wiener Marktviktualien und Obsthändler gehen uns nachstehende Mitteilungen über die Lage auf den Obst- und Gemüsemärkten zu: Die Genossenschaft der Markt- und Viktualienhändler fühlt sich der Presse, die unsere Marktverhältnisse erörtert, zu Dank verpflichtet und nimmt Anlaß, die Ursachen der augenblicklich mangelnden Beschickung der Märkte aufzuklären. Im ersten Kriegsfrühling war der Wiener Markt versorgt, da genügend Ware aus Italien, Görz, Cormons, Triest und Umgebung geschickt werden konnte. Im Vorjahr herrschten günstigere Wetterverhältnisse. Anders liegen die Dinge heute. Die langandauernde Dürre nach einem bis in den April dauernden Winter hat die Entwicklung des Obstes und Gemüses verhindert. Die Erzeugnisse der vorigen Ernte waren schon Ende März verbraucht. Bisher konnten die knappen Bodenerzeugnisse nur die Produktionsgebiete versorgen, für die Großstädte blieb nur wenig übrig. In früheren Jahren kamen um diese Zeit auch namhafte Mengen verschiedener Gartenprodukte aus der Umgebung Wiens. Heute ist diese Ware noch gering und am Markt fehlt sie aus den Gärtnern bekannten Gründen überhaupt. Die Gemüse- und Obstimporteure sind jedoch ehrlich bestrebt, ihre in Ungarn gesammelte Ware, soweit es unter den bestehenden Einschränkungen und Verhältnissen möglich ist, nach Wien zu schaffen. Der Knappheit der verfloßenen Wochen aufzukommen, hat sich die Gemeinde Wien gewiß redlich bemüht, aber es war ihr selbst nicht möglich, genügende Mengen frisches Gemüse und Obst auf den Markt zu bringen, umsoweniger konnten die Händler den Markt befriedigen, da sie unter den abnormalen Verhältnissen kaum auf Einkaufspreis und Regien kommen und so haben oft aus diesen Gründen viele Händler unverrichteter Dinge die Produktionsgebiete verlassen müssen.

Diese Verhältnisse werden sich aber mit dem Reife- werden der neuen Ernteprodukte allmählich bessern. Es kann vorausgesagt werden, daß sich schon in den nächsten Tagen die Zufuhren bedeutend erhöhen werden, zumal die Statthalterei günstigere Höchstpreise, vorläufig aber nur für Kirschen und Beeren bewilligt hat. Eine sichtbare Folge hiervon ist, daß schon Samstag ungefähr 5000 Körbe Kirschen nach Wien gebracht

wurden. Hoffentlich werden bald noch größere Mengen auch anderer Sachen nachfolgen.

Die Notwendigkeit der Abgabe von Zucker zu Obstinsiedezwecken.

Wir haben über einen teilweisen Erfolg der Aktion, für die Bevölkerung auch heuer Obstinsiedezucker auszugeben, bereits berichtet. Zunächst hat sich das Ernährungsamt gegenüber der Deputation von Abgeordneten, die in dieser Angelegenheit vorsprachen, bereit erklärt, ein gewisses Quantum Obstinsiedezucker für Obstgartenbesitzer zur Verfügung zu stellen und auch in dem Falle, wenn sich eine entsprechend große Anzahl von Haushalten gewissermaßen auf genossenschaftlicher Basis zusammenschließen, um Obst einzusieden. Das Ernährungsamt geht dabei immer von der Voraussetzung aus, daß das Einsieden desto zuckerparender vor sich geht, je größer die Obstmenge ist. Die zahlreichen Zuschriften von Hausfrauen sind aber anderer Ansicht. Auch die Technik des Obstinsiedens hat im Krieg gewaltige Fortschritte gemacht und es gibt Hausfrauen genug, die behaupten, sie würden zum Einkochen des von ihnen benötigten Obstes weniger, sicher aber nicht mehr Zucker benötigen als die Marmeladefabriken. Tausende von Hausfrauen hoffen doch noch Veranlassung nehmen, seine Entscheidung über den Obstinsiedezucker für das Jahr 1917 zu revidieren.

Zum Einsieden benötigt man aber nicht nur Zucker, sondern auch — Obst. Das soll beileibe kein Scherz sein. Die bis jetzt auf den Markt gebrachten Obstmengen entsprechen weder der Jahreszeit noch der Fülle, unter der sich die Äste der Obstbäume biegen. Sollte wieder das alte Spiel beginnen, daß wir niederösterreichisches Obst nur auf dem Umweg über Ungarn beziehen können, weil für ungarisches Obst hier keine Höchstpreise bestehen, daher der niederösterreichische oder süd-mährische Erzeuger höhere Preise erzielt, wenn seine Ware nicht direkt vom Produktionsort auf den Markt gelangt, sondern erst nach Ungarn ausgeführt wird, da sie sonst unter das Regime der Höchstpreise fällt?

Die ungerechtfertigte Höhe der diesjährigen Höchstpreise für Obst.

Die leghin publizierten Höchstpreise für Äpfel, Beeren usw. müssen, wie eine an uns gerichtete Zuschrift von sachkundiger Seite besagt, jeden Verbraucher höchlichst überraschen, und bei dem Hinweise auf die Preise des Vorjahres fragt man sich, ob den beschließenden Organen nicht bekannt ist, daß erstens im Vorjahre Obst eine ausgesprochene Mißernte hatte und zweitens mit Obst ein unerhörter Preiswucher in Oesterreich getrieben wurde, wie denn auch, allerdings viel zu spät, dies die zahlreichen Verhaftungen von Obsthändlern dokumentierten. Ich habe im Sommer 1916 in Partenkirchen in Bayern für Bozener und Meraner Obst kaum die Hälfte des Preises bezahlt, der mir in Innsbruck abverlangt und abgenommen wurde! Für gewöhnliche, sogenannte Wirtschaftsapfel, die ich in den letzten Jahren in Meran regelmäßig mit 20 bis 30 S. per Kilo bezahlte, mußte ich in Innsbruck 1 K. 60 S. bezahlen; damit nicht genug, wurden mir in dem Obstgeschäfte, wo wir seit Wochen nahezu täglich unsere Obst-einkäufe machten, plötzlich — von einem Tage zum anderen — 2 K. 40 S. per Kilo abverlangt und nach heftiger Weigerung eben derselbe Apfel doch wieder um 1 K. 60 S. verkauft! Bedarf es eines größeren Beweises des ärgsten Preiswuchers? Zufällig kam ich zu einem solchen, als ich einige Wochen später, am 22. Oktober, in Zürich, in den Obsthallen des prachtvollen Zürcher Lebensmittelvereines in der Bahnhofstraße einen sehr schönen Boskoper Apfel (viel schöner als unsere Innsbrucker) um 35 Centimes das Kilo kaufen konnte — und auch zahlreiche andere schöne Gattungen in dieser Preislage! Kennen unsere sachverständigen Herren diese Verhältnisse nicht? Die Obstbäume versprechen eine überreiche Ernte wie seit Jahrzehnten nicht, und man zieht die vorjährigen Wucher- und Mißwuchspreise bei Fixierung von Höchstpreisen in Vergleich, um zu konstatieren, daß die heurigen Höchstpreise niedriger seien?

Ich befinde mich derzeit wieder in Nordtirol in guter Apfelgegend; sollen von dem Segen wieder nur Produzenten, Händler und Marmeladefabriken profitieren? Ein hiesiger Produzent im Nebenberufe meinte auf meine Anfrage, er würde mir voraussichtlich im Herbst eine Quantität schöner Äpfel um 40 bis 50 S. per Kilo zulassen, sollte indessen amtlich eingegriffen werden, werde ich wohl 1 K. bezahlen müssen. Hoffentlich wird man aus dem Vorjahre anderes als die damaligen Wucherpreise zum Vergleich ziehen gelernt haben.

* Die Versorgung der Stadt mit Obst. Wie bekannt, betreibt die Stadt Kecskemet einen intensiven Obstbau, ebenso wie die ganze Umgebung. Die Kecskemeter Obstmärkte — von denen, der sie nicht gesehen, keinen Begriff machen kann — waren schon in Friedenszeiten ungeheuer besucht. Von weit und breit, namentlich aus Deutschland kamen die Großhändler und die Agenten der diversen Konservenfabriken, um ihre Vorräte zu decken. Ganz besonders gesucht waren die berühmten Kecskemeter Kirschen und Weichseln, die trotz der enormen Nachfrage selbst im Postversandt nur ein Spottgeld kosteten. Bürgermeister kgl. Rat Broili, der auf Friedensfuß mit seinen Kecskemeter Kollegen steht, wandte sich an sie mit dem Ersuchen, auch der Stadt Pozsony zu entsprechenden fixen Preisen größere Obstsendungen zukommen zu lassen. Der Kecskemeter Bürgermeister antwortete in einem sehr liebenswürdigen Schreiben, daß er gerne bereit sei der Stadt Pozsony Obst in großen Quantitäten zuzusenden. Was nun aber den Preis betrifft, so sei er außerstande eine bindende Zusage zu machen. Die Preise variieren, je nach Angebote und Nachfrage von Tag zu Tag. In letzter Woche gab es Tage, wo ein Kilogramm Kirschen 4 bis 4 K. 50 Heller notierte und am nächsten Tage sank der Preis bis auf 2 Kronen, gar 1 Krone 60 Heller herab. Trotzdem wird kgl. Rat Broili trachten, auch aus Kecskemet die Zufuhr von Obst zu günstigen Bedingungen zu erreichen. Mittlerweile gelang es von anderer Seite eine größere Lieferung von Kirschen zu erhalten. Falls die Sendung zur rechten Zeit eintrifft, wird heute schon mit dem Verkauf begonnen werden. Der Verkaufspreis des Obstes wurde uns bis zur Stunde nicht mitgeteilt.

19. VI. 1917

Wieder die Kirichen.

Mit den Kirichen wird es von Tag zu Tag toller, geradezu als hätten sich alle Preistreiber verabredet, an diesem Beispiel zu zeigen, daß man mit ihnen nicht ungestraft spaßt und daß den Behörden für die Kühnheit, ihre Profite durch Höchstpreise beschränken zu wollen, Strafe gebührt. Wir haben schon berichtet, daß die Kirichen Samstag, als am Tage des Erscheinens der Verordnung K 2.60 gekostet haben und Sonntag K 3.60. Heute wurden ziemlich allgemein K 4 gefordert und wie uns soeben von durchaus glaubwürdiger Seite mitgeteilt wird, sogar bis zu K 4.80. Selbstverständlich sind es durchwegs ungarische Kirichen und einheimische, für die der Höchstpreis gilt, nirgends zu haben. Diese sind offenbar im Schreck darüber, daß die Händler für sie nur K 1.32 bekommen sollen, völlig vom Erdboden verschwunden.

Wir sprechen ironisch, weil es vielleicht schwer wäre, die Angelegenheit ernst zu besprechen, ohne bei aller größeren Freiheit der Pressverhältnisse mit der Zensur in Widerstreit zu geraten. Nur die eine Frage sei in vollstem Ernste gestellt: Verdient eine Einrichtung, die nicht einmal imstande ist, einen halbwegs vernünftigen Preis für Kirichen durchzusetzen, noch immer den Namen Ernährungsamt? Und wie lange glaubt diese Behörde, daß es möglich sein wird, solche Vorgänge zu dulden, ohne daß es sich um mehr als Kirichenessen handeln werde?

Verbilligung von Salzbohnen.

Die Rathauskorrespondenz schreibt: Bei der derzeitigen Stockung der Zufuhr frischen Gemüses hat sich die Gemeinde Wien entschlossen, die Salzbohnen weit unter dem Selbstkostenpreise abzugeben, um dieses Ersatznahrungsmittel den minderbemittelten Kreisen zugänglich zu machen. Es wird daher der Preis des Kilogramms Salzbohnen von morgen angefangen auf Kr. 2.80 herabgesetzt. Die gegenüber den Selbstkosten der Gemeinde Wien entstehende Differenz wird aus öffentlichen Mitteln getragen. (Der bisherige Verkaufspreis betrug Kr. 3.80.)

Salzbohnen in der Gemüsezeit.**Abgabe durch die Stadt Wien zum Selbstkostenpreise.**

Eine Mitteilung, welche aus dem Rathaus beruht, wird, charakterisiert besser als lange Erörterungen die, leider in so vieler Beziehung völlig unhaltbaren Zustände in der Lebensmittelversorgung der Millionenstadt Wien. Die Stadt ist bekanntlich nicht nur die Reichshauptstadt, sondern der Sitz zahlreicher Zentralstellen und Ämter, darunter auch solcher, die während der Kriegszeit eigens zur Besserung der Lebensmittelverhältnisse geschaffen wurden — natürlich sind da nicht die schon gründlich erörterten „Zentralen“ gemeint. Der Bevölkerung dieser Zweimillionenstadt, die hoffen zu dürfen glaubte, daß nach der Knappheit des Winters endlich das Frühjahr und der Sommer eine Erleichterung bringen werde, wird nun bekanntgegeben, daß man ihr Salzbohnen verabfolgen werde. Salzbohnen, die sicherlich im Winter ein sehr schätzenswertes Nahrungsmittel sein würden — in der zweiten Hälfte Juni, in der Hauptgemüsezeit! Jetzt fehlt nur noch, daß in der Obstzeit statt des verschwundenen frischen Obstes an die Käufer Marmelade aus den Wintervorräten der Marmeladefabriken abgegeben werde . . .

Die Mitteilung der „Rathaus-Korrespondenz“ lautet:

Bei der derzeitigen Stodung der Zufuhr frischen Gemüses hat sich die Gemeinde Wien entschlossen, die Salzbohnen weit unter dem Selbstkostenpreis abzugeben, um dieses Ersatznahrungsmittel den minderbemittelten Kreisen zugänglich zu machen. Es wird daher der Preis des Kilogramm Salzbohnen von heute angefangen auf K. 2.80 herabgesetzt. Die dadurch gegenüber den Selbstkosten der Gemeinde Wien entstehende Differenz wird aus öffentlichen Mitteln getragen.

Was kostet das Obst?

Nachhilfe für schwache Rechner.

In der heutigen Morgenausgabe konnten wir die Preiszuschläge v. H. veröffentlichen, die Großhandel und Kleinhandel auf die Erzeuger-Höchstpreise erheben dürfen. Endlich wird es möglich sein, etwas wie Höchstpreise für den Kleinhandel zu errechnen. Wir haben uns der Mühe unterzogen, denn nicht jede Hausfrau ist in der Prozentrechnung stark genug, um sofort nachprüfen zu können, ob der geforderte Preis mit dem doppelten Aufschlag im Einklang steht. Warum eigentlich die amtliche Stelle dem mit Verordnungen schon recht belasteten Hirne der Verbraucher noch verzwickte Rechenaufgaben zumutet, ist nicht einzusehen. Wir verzeichnen hier die Höchstpreise, die — bis zur nächsten Aenderung! — in Berlin und dem Regierungs-Bezirk Potsdam gefordert werden dürfen:

	Vom Erzeuger	Vom Kleinhandel
Für Erdbeeren I. (bis 20. 6.)	M. 1,00	M. 1,45
II. " 20. 6.)	" 0,80	" 0,92
" Walderdbeeren, Monatserdbeeren (bis 28. 6.)	" 1,50	" 2,08
" Johannisbeeren	" 0,50	" 0,78
" Stachelbeeren	" 0,40	" 0,82
" Preß-Himbeeren	" 0,55	" 0,86
" Speise-Himbeeren	" 0,80	" 1,23
" Blaubeeren	" 0,25	" 0,39
" Preiselbeeren	" 0,35	" 0,55
" Saure Kirschen	" 0,30	" 0,47
" Süße Kirschen (weich)	" 0,38	" 0,59
" " (hart)	" 0,53	" 0,82
" Natten und Glas-Kirschen	" 0,60	" 0,92
" Reineclauden	" 0,30	" 0,47
" Mirabellen	" 0,40	" 0,62

Bruchteile von Pfennigen sind nach oben abgerundet. Für die nächsten Tage ist nun der bisherige Zustand der Unsicherheit beseitigt. Man kann erwarten, daß in Kürze die Preise für einzelne Obstsorten noch weiter herabgesetzt werden.

Die Wirkung der Obst-Höchstpreise. Aus Zehlendorf wird uns geschrieben: Auf dem Zehlendorfer Wochenmarktstage wurden am Sonnabend auch Kirschen verkauft, zu 85 Pf. und 90 Pf. das Pfund. Als ein Schutzmaen die Händler darauf aufmerksam machte, daß Kirschen, auch große, harte, süße, keinesfalls höher als 80 Pf. verkauft werden dürften, antworteten die Händler nicht, besannen sich keinen Augenblick, packten ihre Waren zusammen und zogen vollständig unbehelligt ab. Wenn so das Obst schon jetzt vom Markte verschwindet, da es kaum eingetroffen ist, so dürfte es diesen Sommer noch schlechter werden, als es im vergangenen Jahre war.

Die Preise in den Grünwarengeschäften.

Das Marktamt der Stadt Wien hat im Interesse des konsumierenden Publikums die Verfügung getroffen, daß in der Folge die Grünwaren- und Lebensmittelgeschäfte in den Bezirken für sämtliche Grünwaren auf die auf dem Wiener Zentralobst- und Gemüsemarkt (Raschmarkt) täglich erstellten Preise nur folgende Zuschläge machen dürfen: 2 Heller auf den Marktpreis für 1 Kilogramm und 1 Heller

auf den Marktpreis beim Stück- und Bündelweisen Verkauf.

Das konsumierende Publikum wird daher gut daran tun, die Marktpreise genau zu verfolgen und jede über den zukünftigen Zuschlag hinausgehende Preisforderung dieser Geschäftsleute zur Anzeige zu bringen. Nur so wird es gelingen, des Obst- und Grünwarenvouchers, der in den Bezirken noch immer herrlich gedeiht, Herr zu werden.

Diese neue Verfügung des Marktamtes hat auch das eine Gute für sich, daß bei der scharfen Ueberwachung dieser Bestimmung und der Marktpolizei, den Konsumenten die Grünwarenhändler in der Stadt nur nicht mehr den Gärtnern Vorzugspreise konzubieren können, und die Gärtnernware wenigstens unter einer stärkeren Preiskontrolle abgeht.

Anbau von Spätherbstgemüse.

Der jetzige Stand der Ernte läßt zwar auch bei Obst und Gemüse noch kein abschließendes Urteil zu; jedenfalls wird jedoch, um die Abprovisionierungsmöglichkeiten tunlichst zu erweitern, schon jetzt für einen Anbau im Spätsommer Vorsorge getroffen. Wie wir erfahren, plant die Gemüse- und Obststelle ein großzügiges Anbauprogramm für die Spätsommermonate. Es wird vor allem die größte Mühe aufgeboden werden, um die notwendige große Menge von Sämereien zu diesem Zweck zu beschaffen. Das Anbauprogramm der „Gees“ wird sich vor allem mit dem Spätherbstgemüse befassen und sich auf ganz Oesterreich erstrecken. Es wird dementsprechend der Anbau von Stoppelrüben und Grünfohl mit allen Mitteln betrieben werden.

Die Obstversteigerungen.

Die vom „Abend“ betriebene Verfolgung der öffentlichen Versteigerungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen hat einen Erfolg gezeitigt. Leider aber nur einen halben. Die Anpassungsfähigkeit der Behörden reicht eben nicht dazu aus, eine Sache ganz zu tun, auch wenn sie schon durch Zeitungsaufsätze zur Einsicht gebracht worden sind, daß ein Unfug abgestellt werden müsse.

Es wird heute gemeldet, daß die Behörden auf Grund eines Vorschlages der Zentralprüfungsstelle die Versteigerung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen abschaffen wollen. Staatlich bewirtschaftete Bedarfsgegenstände durften schon bisher nicht versteigert werden, so daß man es bei der bevorstehenden Verordnung mit einer Erweiterung zu tun hat. Man sollte denken, daß dabei gleich ein gründliches Aufräumen erfolgt und die Versteigerungen überhaupt verboten werden, da ja die Behörden selbst zugegeben haben, daß Versteigerungen die Preise verteuern. Das Gesamtverbot kommt aber nicht, die Behörden wollen sich vielmehr die Möglichkeit offenhalten, gewisse Versteigerungen weiter zu belassen und darunter besonders die Versteigerungen von Obst, weil eine Regelung des Obstverkehrs im Zuge ist. Wir fürchten, sie wird solange im Zuge sein, bis kein Obst mehr vorhanden ist. Worauf wartet man noch. Für das ungarische Obst müssen trotz gemeinsamen Ernährungsausschusses Preise ganz nach Willkür der ungarischen Erzeuger bezahlt werden. Überdies kaufen die Marmeladenfabriken in Ungarn Obst in Mengen auf und treiben die Preise. In Österreich wieder gibt es bereits Höchstpreise für einige Obstgattungen, die anderen werden aber versteigert, ehe noch die Höchstpreise da sind. Wohin soll das führen?

21. VII. 1917

107

‡ (Sperrung und Maximalpreise von Mehl.) Die heutige Nummer des Amtsblattes veröffentlicht eine Regierungsverordnung, in welcher verfügt wird, daß auch die heutige Fehlung von Mehl (inklusive Hedrich) unter Sperrung genommen und ausschließlich zur Verfügung der Kriegsprodukten-A.-G. (in Kroatien-Slavonien zur Verfügung der Zemaljska Opstreda b. d. u. Zagreb) gestellt wird. Ausgenommen ist nur der eigene Haus- und Wirtschaftbedarf der Produzenten. Die vorjährigen Höchstpreise wurden wesentlich erhöht und betragen per 100 Kilogramm ab Verladestation: für Rohmehl 90 K. (im Vorjahre 60 K.), Hülsen 86 K. (57 K.) und für Hedrich 45 K. (29 K.). Diese Preise betreffen das vorjährige Produkt und Saatgut nicht.

Obst und Gemüse.

Was Berder liefert. — Die Anbauverträge.

Daß aus den Berliner Läden das Obst, das Risten und Kürbe einige Tage gefüllt hatte, so rasch wieder verschwunden ist, wird in der Bevölkerung vielfach auf die Einführung der neuen Höchstpreise zurückgeführt. Von amtlicher Seite wird dazu folgendes mitgeteilt:

Es ist ein Irrtum, zu glauben, daß die Obstlieferungen durch die Höchstpreisfestsetzung ins Stocken gekommen sind. Die Zeit der reichlichen Lieferungen ist aber wie in anderen Jahren um diese Zeit noch nicht gekommen. Viele der großen Obstgebiete, wie Pommern und Thüringen, können erst in der nächsten Zeit mit dem Versand beginnen. Vorläufig kann nur Berder regelmäßig liefern; es schickte am ersten Tage 24 000 Pfund, am zweiten 32 000, am dritten 48 000, am vierten 83 200; letzten Sonntag kamen 63 544 Pfund. Mehr kann Berder nicht liefern; überdies ist die Erdbeerernte infolge der Hitze sehr ungünstig ausgefallen. Es kommt hinzu, daß von Berlinern bereits planmäßige Samstagsfahrten nach Berder angetreten werden.

Einen großen Umfang hat der Abschluß von Anbau- und Lieferungsverträgen für Gemüse angenommen: gegenwärtig schweben 17 200 auf Frühgemüse, 28 500 auf Spätgemüse. Insgesamt sind 200 00 Morgen und damit 36 Millionen Zentner Gemüse abgeschlossen worden. Man hat in diesem Jahre wenigstens das Doppelte angebaut als in den besten Friedensjahren, in manchen Gegenden das Vier- bis Fünffache. Damit dürfte eine sehr reichliche Zuführung von Gemüse an die Verbraucher gewährleistet sein.

Wohlüberlegte — und doch „merkwürdige“ Preispolitik. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst schreibt uns unter der Ueberschrift „Wohlüberlegte Preispolitik“: „Durch mehrere Zeitungen ging die Nachricht, daß die Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen für reine Marmelade und für Kriegsmus übereinstimmend 60 Pf., für mit Rüben gestreckte Südfruchtarmelade dagegen 90 Pf. je Pfund gefordert habe. Die Tatsache ist richtig, aber nicht etwa der Ausfluß einer „merkwürdigen Preispolitik“, sondern das Ergebnis reiflicher Ueberlegung im Interesse der Verbraucher und beruht auf einer Anordnung des Vorstehenden der Reichsstelle für Gemüse und Obst. Die reine Marmelade wurde nämlich nur vorübergehend als Ersatz für noch nicht fertiges Kriegsmus und nur in geringen Mengen abgegeben. Wäre dafür der an sich angemessene Preis von etwa 1,20 M. anstatt von 60 Pf. zugelassen worden, so hätte auch alsbald das Kriegsmus, das damals ebenfalls zur Ausgabe kam, 1,20 M. gekostet. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst hält daran fest, daß zur gleichen Zeit für Erzeugnisse einer und derselben Gattung immer nur ein einheitlicher Preis gefordert werden darf und hat durch die Anwendung dieses Grundsatzes bereits Ordnung in die vordem verfahren gewesenen Preisforderungen der Absatzstellen gebracht. Hierin sollte die Presse die Reichsstelle aufs lebhafteste unterstützen.“ — Aus dieser Zuschrift geht hervor, daß die Preisfestsetzungen der Reichsstelle für Gemüse und Obst auf einem wohlüberlegten Grundsatz beruhen sollen. Wenn auch gegen die Festsetzung einheitlicher Preise für Waren sehr verschiedener Güte gewisse Bedenken bestehen, so würden wir es doch verstehen, daß man sich zum Grundsatz der Einheitspreise aus den von der Reichsstelle angeführten Gründen bekennt. Merkwürdig bleibt nur eins: Um des Grundsatzes einheitlicher Preise willen, ist der Preis für reine Marmelade und für das Kriegsmus gleichmäßig festgesetzt worden. Für die in der Qualität zwischen diesen beiden Sorten stehende, mit Rüben gestreckte Südfruchtarmelade ist dagegen ein um 50 v. H. höherer Preis gefordert worden. Wo bleibt der Grundsatz des Einheitspreises bei der zweiten Sorte? Warum ist diese mittlere Marmeladenart von der „wohlüberlegten“ Preispolitik ausgenommen worden?

* Der städtische Kirschenverkauf. Seit vorgestern hat die Stadtgemeinde mit dem Kirschenverkauf begonnen. Das Obst ist qualitativ gut, auch in genügenden Mengen vorhanden und der Preis mit 2 Kronen für das Kilogramm ist nicht allzu hoch berechnet. Bei den gegenwärtig herrschenden Hochkonjunktoren für Obst wären die Kirschen auch nicht billiger zu beschaffen gewesen, denn die Stadtgemeinde wird, wie es ja auch beschlossen war, bei dem Verkauf nichts verdienen. Die Kirschen stammen aus Kefelevaros, also aus der als obstreich berühmten Gegend des Neufidler-Sees. Der Verkauf geht übrigens glatt vor sich. Es scheint nun endlich eine Entspannung der Nervosität in der Markthalle und am Marktplatz selbst eingetreten zu sein, von Seiten der Käufer ebenso, wie von Seiten der Verkäufer, seitdem das Diktatorat Dworalks aufgehört hat. Inwieweit Zufuhr auch von anderen Obstgattungen zu erwarten ist, ist zur Stunde noch nicht sicher. Die größten Schwierigkeiten bereitet eben der Mangel an entsprechenden Transportmitteln. Jetzt in den Kriegszeiten hat die gesamte Bevölkerung jene strafbare Kurzsichtigkeit unserer Repräsentanz zu hühen, die sich mit wahrer Berserkerwut einer Einschaffung von Lastenautomobilen entgegensetze. Hätten wir die Lastenautomobile, alles Holz, das noch heute in den Schlägen lagert, wäre längst am städtischen Holzdepot verstaubt. Und was hätten diese Automobile für die Approvisionierung leisten können — wie das in Kassa, Lemesvar, Szeged der Fall ist, denn die Lastenautomobile, die der Approvisionierung dienen, wurden und werden nicht requiriert. Es mußte das betont werden, auf daß die Herren Stadtväter ihr Gewissen nicht etwa mit dem Gedanken beruhigen können: „Ah, die Automobile hätte man ja so wie so requiriert.“ Aber wir sind es ja gewohnt, daß bei unserem Municipalratsschutz praktische Ideen nicht durchzusetzen sind. Dafür wird das Geld für die rhapsodistischen Projekte mit vollen Händen zum Fenster hinausgeworfen.

Die Gemüsezufuhr nach Wien.

Das Ernährungsamt teilt mit:

Die Versorgung der Wiener Märkte erlitt in der vergangenen Woche durch ortsbehördliche Maßnahmen in Ujvidek eine mehrtägige Stockung. Diese örtliche Sperre wurde mittlerweile behoben und die Zufuhren aus Ungarn besserten sich wesentlich. Daß noch immer die allgemeine Versorgung nicht reichlich genannt werden kann, ist darauf zurückzuführen, daß, abgesehen von Schwierigkeiten der Bewässerung, unter denen das Wachstum litt, die Marktbeschickung durch die Gärtner noch immer nicht ausreicht. In dieser Hinsicht wird aber „in der nächsten Zeit“ Abhilfe geschaffen werden. Die Knappheit an anderen Nahrungsmitteln hat die Nachfrage nach Gemüse außerordentlich gesteigert. So kommt es, daß die Märkte stets bald ausverkauft sind, trotzdem die Zufuhren im Steigen begriffen sind. (Es ist eben nicht anders: Jrgend etwas zum Leben muß der Mensch haben, auch der Wiener. Heute versteift sich niemand mehr auf bestimmte Gattungen von Lebensmitteln, aber irgend eines muß erreichbar sein, alle zugleich dürfen nicht ausbleiben.)

Zur Frage der Obstversorgung Wiens

teilt das Volksernährungsamt mit:

„Die großen Hoffnungen, welche die reiche, von keinem Frost gestörte Baumbllüte erweckte, sind leider durch das Ausbleiben eines längeren Regens sehr beeinträchtigt. Nur höchstens ein Viertel der Kirschernte, die man zuerst annahm, dürfte uns beschert sein, da viele Kirschen noch grün von den Bäumen fielen. Im Vorjahre kam auch noch zu dieser Zeit frisches Obst von Görz und Triest; diese Sendungen fehlen heuer. Die böhmischen Kirschen reifen erst, doch werden bereits nächste Woche über Intervention des Amtes für Volksernährung 50 Waggons, deren Inhalt in Mengen von 1 Kilogramm verkauft werden soll, auf den Wiener Markt gelangen. Den Bemühungen der Gemüse- und Obstversorgungsstelle („Geos“) ist es gelungen, bisher feste Verträge auf Lieferungen von 5100 Waggons frischen inländischen Obstes, hauptsächlich Äpfel, Birnen und Zwetschlen für Wien abzuschließen. Diese Obstsendungen übersteigen beträchtlich die gewöhnliche Beschickung der herbstlichen Märkte mit Inlandsware in den vergangenen Kriegsjahren. Wien wird daher, vorausgesetzt daß die Trockenheit nicht schwereren Schaden anrichtet, mit nicht unbeträchtlichen Mengen frischen Obstes versorgt werden. Die Ausgabe wird in eigenen Obstverkaufsstätten der Gemeinde Wien erfolgen.“

Wir wollen nur wünschen und hoffen, daß sich wenigstens diese Ankündigung bewahrheite. Die Fassung vorstehender Mitteilung legt den Schluß nahe, daß es sich bei den vertragsmäßig für Wien gesicherten 5100 Waggons Obst durchwegs um solches Obst handelt, das der Allgemeinheit zugänglich gemacht wird; denn wenn dies nicht der Fall wäre und die 5100 Waggons zum großen Teile auf Rechnung Privater nach Wien gebracht würden, hätte ja die Allgemeinheit wenig davon. Was die angekündigte Kirschenzufuhr aus Böhmen betrifft, so legen wir den zuständigen Behörden schon jetzt nahe, rechtzeitig für einen Verkaufsmodus Sorge zu tragen, der das Anstellen zwecklos macht. Ansonsten wird die Unzufriedenheit bei und nach dem Verkaufe größer sein, als wenn gar nichts auf den Markt gebracht würde. Es wäre auch ungerecht, nach der alten Schablone wieder jeden Käufer mit einem Kilo abzufertigen. Damit wird nicht nur das Anstellen geradezu erzwungen, sondern auch Mißbräuchen und Benachteiligungen Tür und Tor geöffnet. Nicht auf die Zahl der

„Angestellten, sondern auf die Zahl der Haushaltsmitglieder kommt es an. Die Abgabe muß daher ähnlich wie beim Kartoffelverkauf im März-April, nach Maßgabe der Mehlbezugsberechtigung erfolgen, um halbwegs gerecht zu sein.“

Wer kann das Beeren- und Schwammesammeln verbieten?

Wie das „Grazer Volksbl.“ schreibt, wurde es in manchen Gemeinden in den letzten Tagen untersagt, Beeren oder Schwämme zu sammeln. Hierzu sei ein Erlaubnisschein vom betreffenden Gemeindeamte notwendig. Auch die Versammlung von Forstwirten in Selztal am 24. April d. J. befaßte sich mit diesem Gegenstande. So teilte der Forstmeister Mattausch aus Grubegg mit, daß im dortigen Gebiete das Sammeln von Beeren und Schwämmen nur auf Grund gemeindeamtlicher Zertifikate über Mittel- und Erwerbslosigkeit von der Forstverwaltung bewilligt wird. Er regte sogar an, den Erhalt des Erlaubnisscheines von einer zu entrichtenden Taxe an die Gutsverwaltungen (!) abhängig zu machen. Nur der einheimischen Bevölkerung solle das Sammeln unentgeltlich bewilligt werden.

Gegen diese Verbote spricht ein im März veröffentlichter Erlaß des k. k. Ackerbauministeriums, in welchem es heißt: Das Ackerbauministerium hat schon früher durch eine Reihe von Verfügungen auch für die Beschaffung von Nähr-, Futter- und verschiedenen anderen Bedarfsmitteln, für deren Deckung der Wald in Betracht kommt, Vorsorge getroffen. Diese Verfügungen betreffen die Freigabe der Viehweide und Grasnutzung sowie der Futterlaub- und Streugewinnung in den privaten Waldungen, vor allem in denen des Großgrundbesitzes, dann den landwirtschaftlichen Zwischenfruchtbau auf frischen Schlägen, die unentgeltliche Freigabe des Sammelns von eßbaren Pilzen und Waldobst (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren usw.), die Gewinnung und den Anbau der Brennessel zur Verwertung der Faser als Ersatzmittel für Baumwolle und die Gewinnung der als Ersatz für verschiedene Drogen dienenden Rinde des Faulbaumes. Diese Verfügungen bleiben auch im Jahre 1917 in Geltung.“ — Welche Verfügung besteht also zu Recht?

Die Einhaltung der Höchstpreise für Beerenobst.

Um zu verhindern, daß inländische Kirichen, Weichseln und inländisches Beerenobst, für deren Kleinverkauf mit der Statthaltereiverordnung vom 14. d. Höchstpreise festgesetzt worden sind, als ungarisches Obst zu höheren Preisen verkauft werden, hat der Statthalter die Verfügung getroffen, daß vom 25. d. angefangen jeder Kleinhändler den Verkauf von ausländischem (ungarischem) Obst bei seinem Verkaufsstand durch eine entsprechende Tafel (Format 10×20 Zentimeter) mit deutlicher Aufschrift „Ausländisches Obst“ anzukündigen hat. Kirichen, Weichseln und Beeren, die im Kleinhandel nicht als ausländische (ungarische) bezeichnet sind, haben als inländische zu gelten. Der Händler ist verpflichtet, über die ausländische Herkunft des Obstes eine mit dem Ausstellungsdatum versehene marktamtliche Bestätigung vor Beginn des Verkaufes einzuholen und derart bereit zu halten, daß er sie den Aufsichtsorganen auf Verlangen sofort vorweisen kann. Übertretungen dieser Anordnung werden mit einer Geldstrafe bis zu 5000 Kronen oder mit Arrest bis zu drei Monaten bestraft.

Gemüse, Obst und Anstellen.

Wir stehen fast schon im Hochsommer und die Ernährungsschwierigkeiten, statt sich zu mildern, werden immer bedenklicher. Wie hat man uns alle auf den Sommer vertröstet, der uns geben und bringen wird, was uns der überaus rauhe und lange Winter des heurigen Jahres versagt: Obst, Gemüse, Kartoffeln, mehr Milch und Butter und so vieles andere. Der Sommer ist da, aber aus den Versprechungen, aus den Vertröstungen ist so gut wie fast nichts geworden. Ueberall Menschenansammlungen, um ein etwas von etwas Genießbarem zu erhaschen, Greisinnen und fast noch nicht schulpflichtige Kinder durchwachen und durchstehen die Nächte. Und Tausende müssen abziehen, die leer ausgingen, nichts den Ihrigen heimbringen als Sorge und Unmut im verzagenden Herzen.

Muß das sein? Das ist die Frage. Vieles wird man verstehen, manches als unabänderliche Schickung hinnehmen. Wir sind nicht die Herren der Witterung, können sie nicht lenken. Unmengen Kartoffeln hat die Winterfalte vernichtet, das Reiswerden der heimischen Frühkartoffeln die langandauernde Trockenheit des Frühjonniers beeinträchtigt. Das und manches andere sind Dinge, die wir wohl beklagen, aber kaum zu ändern vermögen. Aber trotz Dürre gibt es genug Gemüse, um auch dem Ärmsten seine paar Löffel Kochsalat oder Kohl zuzunehmen zu lassen. Wohl rennen sich die Leute die Füße wund, aber ihr stundenlanges Laufen und Warten ist vergebens. Die Ware verschwindet dorthin, wo die geforderten Preise gezahlt werden, Preise, die natürlich die festgesetzten Höchstgrenzen bedeutend überschreiten. Ähnlich steht es mit dem Obst. Wo erhält der Arbeiter, der kleine Mann, der Beamte Kirschchen? Oh, er wüßte es schon, gäbe man ihm auch den nötigen Geldbeutel in die Hand.

Das sind unhaltbare, unerträgliche, unverantwortliche Zustände. Die Geos, die Gemüse- und Obstversorgungsstelle, schiebt die Schuld den Händlern zu, die Händler der Geos. Vielleicht haben sie beide Recht. Der Bevölkerung ist aber mit langatmigen Erklärungen und Untersuchungen, wer eigentlich im Rechte sei, mit Ankündigungen, Versprechungen, Vertröstungen nicht gedient. Die will, wenn sich schon nicht satt essen, so doch nicht hungern. Eines drängt sich jedem schon heute auf: mit dem bisherigen System geht es nicht weiter. Landgraf werde hart! Eine eiserne Faust muß in die täglich ärger werdende Schlamperei und Preistreiberei dreinfahren, draconische Maßregeln müssen ergriffen werden, will man endlich hier Ordnung und halbwegs Zufriedenheit schaffen. Wenn jetzt im Sommer bereits solcher Wirrwarr, solche Ungeheuerlichkeiten herrschen, was droht uns erst im Winter! Der Worte wäre genug gewechselt. Alle öffentlichen Faktoren laden mit jedem weiteren Zuwarten höchste Schuld auf sich. Auch Geduld, so stark wie Schiffstau, kann reißen.

* **Streik der Händlerinnen.** Unserem schönen Budapest wurde gestern eine unliebsame Ueberschuldung zu theil. Die Obstverkäuferinnen aus den umliegenden Ortschaften blieben den Marktplätzen ferne, so daß nur äußerst wenig vom vorherigen Tage zurückgebliebenes Obst und nur zu horrenden Preisen erhältlich war. Der Streik der Damen von der Halle ist deshalb entbrannt, weil vor einigen Tagen der Preis der Kirschen und Weichseln maximalisirt wurde. Wie auf Verabredung ist hierauf die Waare vom Markte plötzlich verschwunden. Es ist dies eine wiederholt bewährte Methode dieser Unschuldigen vom Lande, die damit nicht zufrieden sind, daß sie für das Obst, dessen Produktionskosten doch gewiß nicht gestiegen sind, das Fünf- und Sechsfache des früheren Preises erhalten. Durch entsprechende radikale Maßnahmen könnte man jedoch diesen unterschämten Wucher aus der Welt schaffen und den Händlerinnen den Streikgedanken aus dem Kopf schlagen. Das Volksernährungsamt müßte nicht nur für die Hauptstadt, sondern auch für die Provinzstädte und Landgemeinden die Obstpreise feststellen und sowohl die Preisüberschreitungen wie die Verkaufsverweigerung exemplarisch bestrafen lassen. Aber gleichzeitig sollten auch die Hausfrauen, die Ueberpreise bewilligen, einer strengen, aber wohlverdienten Strafe gewärtig sein.

Obst und Gemüse.

Die unbefriedigende Versorgung der großstädtischen Märkte mit Obst und Gemüse ist eine ziemlich allgemeine Erscheinung. In einzelnen Städten mag die Versorgung besser sein, Tatsache aber ist, daß in den letzten anderthalb Wochen der außerordentlich gesteigerten Nachfrage meist nur ganz unbefriedigendes Angebot gegenüberstand. Die Verbraucher sind leicht geneigt, und aus ganz begreiflichen Gründen, die Behörden und Städte dafür verantwortlich zu machen und in Unfähigkeit und schwächlichem Geschehenlassen die Ursache für diese Erscheinung zu suchen, obgleich die Zusammenhänge nicht ohne weiteres klarliegen. Noch einfacher ist es natürlich, dieser oder jener Bevölkerungsklasse die Schuld zu geben. Es sind mannigfache Ursachen, die an dem Mißverhältnis von Nachfrage und Bedarf die Schuld tragen, solche, die zu beseitigen nicht in menschlicher Macht liegt, und solche, die zwar menschlichem Verhalten zuzuschreiben sind, denen aber die Behörden gleichfalls machtlos gegenüberstehen. Im „Tag“ wird über den Stand und das Maß der getroffenen Vorsorge, sowie über die bisherige Versorgung und die Faktoren, die sie ungünstig beeinflussen haben, auf Grund von Mitteilungen „von zuständiger Seite“ einiges von allgemeinem Interesse mitgeteilt. Man wird nicht fehlgehen in der Annahme, daß sie von der Reichsstelle für Obst und Gemüse stammen.

Nach diesen Mitteilungen waren bis Mitte vergangener Woche bei der Reichsstelle rund 45 700 Lieferungsverträge zur Genehmigung vorgelegt über zusammen 260 000 Morgen Land mit einem angenommenen Ertrag von rund 36 Millionen Zentnern. Die bebauten Gemüsefläche sei mindestens doppelt so groß wie in Friedenszeiten, in einzelnen Provinzen betrage sie sogar das Vier- und Fünffache des Friedensanbaus. Der Zweck der Lieferungsverträge also sei, soweit der Anbau in Frage kommt, vollkommen erfüllt worden. Vermehrter Anbau bedeutet aber noch nicht entsprechende Vermehrung des Ertrags. Die Darstellung verweist auf die nachteiligen Wirkungen des langen Winters und der fast unvermittelt eingetretener langer Hitze- und Trockenperiode. Dazu kommt die noch nie dagewesene Steigerung der Nachfrage nach frischem Gemüse. Eine Besserung sei erst mit dem Erscheinen der Frühkartoffeln zu erwarten, was in 4 bis 5, vielleicht auch erst in 8 bis 10 Tagen der Fall sein werde. Daß das eingeschlagene Höchstpreissystem nicht die Schuld an der augenblicklich ungenügenden Versorgung mit Gemüse trage, zeigten die Erfahrungen mit der Spargelernte. Spargel sei nicht vom Markte verschwunden, sondern zum Teil sogar unter Höchstpreis verkauft worden; die Höchstpreise seien hier wirklich einmal das gewesen, was sie sein sollten: eine obere Grenze, nicht aber der Preis schlechthin. Notwendig sei allerdings, daß das System der Preisfestsetzung für Erzeuger, Groß- und Kleinhändler unter Zuhilfenahme des Schlußscheinverfahrens auch streng durchgeführt werde. Gegen den Schlußscheinzwang machten sich doch immer noch gewisse Widerstände bemerkbar; nach der Ueberzeugung der Reichsstelle sind sie nicht beim Handel, sondern bei den Kommunalverbänden zu suchen, die vielfach fürchteten, mit einer strengen Handhabung der Marktvorschriften die Ware zu vertreiben. Bei einheitlicher strenger Anwendung der Vorschriften durch das ganze Reich sei diese Gefahr gänzlich ausgeschlossen.

Obst betrachtet die Reichsstelle z. Bt. noch als eine Defizitklage; man stehe noch im Anfang der Obsternte. Die Erdbeerernte habe durch die Hitze stark gelitten; auf die zweite Frucht werde man wahrscheinlich, da die Beeren zumeist trocken abgefallen sind, ganz verzichten müssen. Die Darlegung macht noch auf das organisierte Ausschwärmen aus der Stadt auf sflache Land aufmerksam und den Aufkauf durch den Verbraucher unmittelbar beim Erzeuger, ferner auf die Tätigkeit der sogenannten Kapper, worunter der nicht zugelassene wilde Handel zu verstehen ist, der die Ware, noch bevor sie in die Stadt kommen kann, zu erlangen sucht und sie dann im Wege des Schleichhandels weiter veräußert.

Soweit die Darlegungen der Reichsstelle für Gemüse und Obst. Sie geben manchen wertvollen sachlichen Aufschluß und weisen daneben auf gewisse Mängel hin, die der gegenwärtigen Art der Versorgung anhaften. Richtig ist, daß die Bitterungsverhältnisse dem Wachstum von Frühgemüse und Obst nicht günstig waren, richtig auch, daß die Nachfrage über alle Maße des Friedensbedarfs weit hinausgewachsen ist und daß schon hieraus Schwierigkeiten für eine geregelte und ausreichende Versorgung sich ergaben. Wenn es auch erfreulich ist, daß in gewissen Produktions- und Versorgungsgebieten, von denen die Darlegung spricht, Preisvorschriften und Schlußscheinverfahren im großen und ganzen streng beobachtet werden, so ist das — und der Bericht weist ja selber darauf hin — anderwärts bedauerlicherweise vielfach nicht so, und das muß zum Verfall der gesamten Regelung führen! Wenn die Gemüse- und Obstzüchter ihre Waren nicht nur über Erzeuger-, sondern sogar über Kleinhandelspreis verkaufen, verlaufen an den also, der dafür am meisten zahlt, so ist das eine strafbare Handlung, und man kann es nur lebhaft bedauern, wenn die Behörden zu schwach oder sonstwie außerstande sind, solchem Treiben energisch entgegenzutreten. Wenn aber ganze Bezirke, wie es leider auch hier der Fall gewesen ist, sogar eingegangene Lieferungsverpflichtungen einfach nicht erfüllen und ihre Ware, statt sie zur vertraglichen Ablieferung zu bringen, an den Meistbietenden abgeben, dann wirkt ein derartiges Verhalten einfach ruhmlos und wirkt Treu und Glauben über den Haufen. Die Städte sind solchem gewissenlosen Treiben gegenüber einfach machtlos, machtlos wenigstens insofern, als sie außerstande sind, die Lieferung der ihnen zustehenden Warenmengen zu erzwingen; es fragt sich aber doch, ob sie nicht die vorhandenen Rechtsmittel derartig treulosem Verhalten gegenüber rücksichtslos zur Anwendung bringen sollten. Was würden die Produzenten im umgekehrten Falle sagen, wenn die Städte sich weigern wollten, ihre Verpflichtungen ihnen gegenüber zu erfüllen?

Und noch ein anderes: es wiederholt sich hier, was sich auch sonst zeigt: das Publikum unterstützt und verschuldet sogar zum Teil dieses Treiben, indem es sich an die Produzenten herandrängt und ihnen Preise bietet, die sie unter keinen Umständen fordern dürften. Und um es vorweg zu sagen: es sind nicht nur die sogenannten „reichen Leute“, und es sind nicht gewisse, bestimmte abgegrenzte Klassen und Schichten. Es sind einfach Leute, die Angst und zum Teil auch bloße Gier treibt. Die Lieferungs- und Anbauverträge sind abgeschlossen worden zunächst in der Absicht, den ausreichenden Anbau zu sichern und in der Erwartung, daß dann auch genug da sein werde. Den Anbauern sind Preise zugesichert, die als Mindestpreise gelten mit der Möglichkeit noch einer Aufbesserung. Der Züchter ist also gesichert. Gesichert müssen aber auch diejenigen sein, mit denen sie abgeschlossen haben. Durch Festsetzung von Strafen Sicherheit zu schaffen, war unmöglich, vielleicht auch zwecklos; aber die Sicherheit für den Verbraucher sollte darin liegen, daß beide Kontrahenten vertragstreu sind, also auch der Erzeuger. Man darf hoffen, daß das Bewußtsein von der Notwendigkeit solcher Treue vorhanden und wo dies nicht der Fall ist, mit allen verfügbaren Mitteln für die Einhaltung der Verträge Sorge getragen wird. Denn die geregelte Versorgung ist für die Gesamtheit eine Frage von allergrößter Bedeutung.

Das Preischaos bei ungarischen Kirichen.

Obstkäufern sind die erstaunlichen Preisunterschiede bei den ungarischen Kirichen nicht erklärlich. Während man beispielsweise schöne, frische, aus der Thebenergegend (bei Preshburg) stammende Kirichen mit K. 2.— bis 2.40 pro Kilogramm in Wien kaufen kann, erheben sich die Preise für Kirichen aus dem Szabadtaer Produktionsgebiet bis auf K. 4.— und K. 4.50 pro Kilogramm. Obwohl die letzteren hinsichtlich der Qualität und ihres Aussehens schon infolge des langen Transportes hinter den Thebener Kirichen zurück stehen mögen. Dieser kolossale Preisunterschied erklärt sich daraus, daß die ungarischen Kirichen nach dem Budapestter Obst- und Gemüsemarkt arabitieren, wo heute für Kirichen noch Kilogrammpreise bis zu K. 5.20 in Geltung stehen, während die Thebener Produzenten infolge der geographischen Lage und des Mangels an den entsprechenden Einrichtungen mit ihrer Ware auf den Wiener Markt angewiesen sind. Während die Einkaufstätigkeit des von der „Geos“ gegründeten Syndikats im Kecskemer Gebiet erfolgreich fortgeschritten, ergeben sich in Szabadta noch immer Schwierigkeiten, hauptsächlich nach der Richtung, daß die dort angekaufte Ware infolge des langen Transportes in der Regel nicht in sonderlich gutem Zustande ankommt. Infolgedessen dürfte von Seiten der „Geos“ dieses für die Einkaufstätigkeit des Syndikats reservierte Gebiet den Wiener Händlern freigegeben werden. In der Folge bleibt dann nur mehr das Kecskemer Produktionsgebiet der Einkaufstätigkeit des Syndikats vorbehalten. Alle übrigen Gebiete sind der privaten Handelstätigkeit der Wiener Händler freigegeben.

Zum Kirſchen-Höcſtpreis

(Mitgeteilt)

Wie aus Berichten der Tagesblätter hervor-
geht, werden die feſtgeſetzten Kirſchenhöcſtpreise
recht verſchieden beurteilt. In einzelnen Gegenden
beſagen ſich die Konſumenten über die
hohen Preisaufſätze gegenüber früheren Jahren;
an andern Orten verweigern die Produzenten
die Abgabe von Tafelkirſchen, weil ſie die Preise
als zu niedrig halten und vorziehen, die Kir-
ſchen zum Brennen einzulegen. Es war voraus-
zusehen, daß die erſtmalige Feſtſetzung von
Höcſtpreisen von Kirſchen, die im Intereſſe der
Landesverſorgung abſolut geboten iſt, ſchon mit
Rückſicht auf die verſchiedenartigen Abſatz- und
Marktverhältniſſe Unzufriedenheit in einzelnen
Gebieten bringen werde. Dieſem Umſtand iſt
aber in der bundesrätlichen Verfügung vom
12. Juni 1917 Rechnung getragen worden. In
Punkt zwei werden die kantonalen Behörden
ermächtigt: a) für geringere Kirſchen
Höcſtpreise feſtzusehen; b) die Detail-
preise für Kirſchen nach Maßgabe der ört-
lichen Verhältniſſe um fünf Rappen das Kilo
zu erhöhen oder herabzusehen. Im fer-
nern iſt vorgeſehen, daß Gemeindebehörden für
ihre Konſumententreiſe die Kirſchen durch die
Zentralſtelle beziehen können. Die Ver-
mittlungſpeſen ſind klein.

Die Zentralſtelle für Obſtverwer-
tung (S. Stuh, Zug) iſt auch in der Lage, die
Bermittlung zu beſorgen, da ſchon größere Men-
gen Tafel- und Dörrkirſchen zu den feſtgeſetzten
Höcſtpreisen offeriert ſind. Was in weniger
günstigen Kirſchenlagen möglich iſt, ſollte auch
den Baſelbietern möglich ſein.

Es iſt nur zu wüncſchen, daß die kantonalen
Behörden durch ihre Marktpolizei eine beſ-
ſere Marktkontrolle ausüben laſſen. Es
iſt das umſo angezeigt, als mit Rückſicht auf
die ſehr reichlich ausfallende Kirſchenernte und
mit Rückſicht auf die Inlandsverſorgung die
feſtgeſetzten Höcſtpreise als vollſtändig
gerechte zu betrachten ſind.

Kraut in — Petroleumfässern.

Gmr. Stein teilte mit, daß am sogenannten „Platz“ im 3. Bezirk, gegenüber der Rochuskirche, gestern etwa 80 Leute von 5 bis 8 Uhr, also drei Stunden lang, angestellt waren, um „Gemeinde“-Kraut, das drei Wochen lang nicht zu haben war, zu kaufen. Nach langem Warten erschienen endlich zwei Fässer in zirka ein Meter Höhe und ein Meter Breitendurchmesser. Die Erstangestellten erhielten ihre Portion Kraut, das einen eigenartigen petroleumähnlichen Geruch verbreitete. Als jedoch der verteilende Marktdiener in eine tiefere Schicht griff, wurde der Petroleumgeruch so stark, daß der anwesende Wabmann hinzutram und den weiteren Verkauf inhibierte, da er das Kraut in diesem Zustand für verdorben und gesundheitschädlich erkannte. Es stellte sich heraus, daß die städtischen Organe das Kraut in Petroleumfässern eingestampft hatten. Die drei Stunden angestellt gewesenen Frauen und Mädchen entfernten sich weinend. Der Interpellant fragt den Bürgermeister, ob er geneigt sei, den Vorgang untersuchen zu lassen, die Schuldigen zur Verantwortung zu ziehen und ihnen den Ersatz des verursachten Schadens, sowie eine strenge Bestrafung dieses gewissenlosen Vorgehens aufzuerlegen, sowie Maßnahmen zur Verhütung derartiger Vorfälle zu treffen.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner erwiderte: Diese Interpellation ist mir vor einer Stunde gekommen. Es war selbstverständlich in dieser kurzen Zeit nicht möglich, Erhebungen zu pflegen. Ich kann nur versichern, daß von städtischen Organen kein Kraut eingestampft wurde, daß dies entweder von den Sauerkrauthändlern geschehen ist oder daß das Sauerkraut in fertigem Zustande von der „Dezeg“ angekauft wurde. Ich werde die näheren Mitteilungen dem Gemeinderat zur Kenntnis bringen.

Die Abgabe von Gemüse und Obst.

Gemeinderat Ignaz Fischer erwähnte, daß einem Händler, der größere Mengen grüner Erbsen auf einen Wiener Markt brachte und diese an Konsumenten zum Höchstpreise von K. 2.70. den Detailhändlern zum Höchstpreise von K. 2.50 per Kilogramm überlassen wollte, die Bewilligung hierzu verweigert wurde. Es sei ebenso bedauerlich wie unverständlich, daß eine Marktbehörde Verfügungen trifft, durch welche die kleinen steuerzahlenden Händler in ihrem Gewerbe empfindlich geschädigt werden. Anknüpfend daran stellte Gemeinderat Fischer die Anfrage, ob der Bürgermeister geneigt sei, sofort zu verfügen, daß die Abgabe von Gemüse und Obst nicht auf einzelne Stellen beschränkt bleibe, sondern daß die Großhändler gezwungen werden, allen Kleinverbleibern Ware zum festgesetzten Engrospreis abzugeben, damit der Weiterverkauf an Konsumenten zum Höchstpreise erfolgen kann.

Der Bürgermeister bedauerte, daß er die erbetene sofortige Verfügung nicht treffen könne. Die Zufuhren nach Wien seien derartig mangelhaft, daß in erster Linie die Märkte versorgt werden müssen. Sobald die Zufuhren steigen werden, werde er sofort für eine weitgehende Dezentralisierung sorgen.

Regelung der Obstversorgung in Groß-Berlin.

Obst auf Lebensmittelkarten?

Der Lebensmittelausschuß der Groß-Berliner Gemeinden und der Kreise Teltow und Niederbarnim hat sich in seiner letzten Sitzung mit den Schwierigkeiten der Obstversorgung in Groß-Berlin befaßt. Es wurde festgestellt, daß die Zufuhren nicht sehr hinter denen des Vorjahres zurückbleiben, die Nachfrage nach Obst sei aber ungleich größer als im vergangenen Jahre. Daher komme es auch, daß die Erzeuger geradezu überlaufen würden. Wegen die Vorgänge, die sich auf den Landstraßen nach Berlin alltäglich abspielen, wo die Obstverkäufer erster Hand von den Groß- und Kleinhändlern angehalten werden, und gegen die Miststände in der Grobhalle in Berlin, wo die Kleinhändler und das Publikum sich um das Obst reihen, soll eingeschritten werden.

Bestimmte Beschlüsse wurden noch nicht gefaßt. Es ist aber in Aussicht genommen, die Durchschnittseinfuhr nach Groß-Berlin festzustellen und die Verteilung auf den Kopf der Bevölkerung dadurch in die Wege zu leiten, daß Obst auf die Lebensmittelkarten in bestimmter Menge bezogen werden soll. Die von der Reichsstelle für Obst und Gemüse empfohlene Maßnahme, den Verkauf durch die Kleinhändler auf etwa 2 Pfund an den einzelnen Käufer zu beschränken, lasse sich für ein so großes Gebiet, wie es Groß-Berlin darstelle, nicht durchführen, da insbesondere die Kontrolle fehlen würde. Man war vielmehr der Ansicht, daß die Verteilung auf Grund der Lebensmittelkarten sich viel zweckmäßiger regeln werde. Es steht zu erwarten, daß bereits in nächster Zeit endgültige Beschlüsse gefaßt werden. — Soweit die uns zugegangene Nachricht über die geplanten Maßnahmen.

Es ist in der Tat höchste Zeit, daß etwas zur gleichmäßigeren Versorgung der Groß-Berliner Bevölkerung mit Obst geschieht. Oder soll man das lächerliche Schauspiel dieser Tage, daß die Leute in langer Reihe „Kirschen stehen“, den ganzen Sommer über haben? Nichtig mit Schutzmännern, die die oft wild bewegte „Polonäse“ in Ordnung halten? —

Zur Frage der Obstversorgung hat sich übrigens auch der Leiter der Reichsgemüsestelle, Oberregierungsrat v. Tilly, ausgesprochen. Er teilte mit, daß die Hitze in vielen Gegenden den Obsterttrag sehr vermindert hat. In Werder haben wir jedoch tiefer gelegene Plätze, wo das Obst zur Reife kommt. Es geschieht dort alles, um das Obst hierher zu bringen. Nach einem neuen Bericht des Regierungspräsidenten sind am 19. Juni 9324 Körbe, am 20. Juni 9486, am 21. Juni 9150 und am 22. Juni 8826 Körbe von je 8 Pfund geliefert worden. In den ersten neun Tagen der Ernte sind 69 329 Körbe nach Berlin verladen worden, die von 160 bis 180 Obstzüchtern zusammengebracht worden sind. Vergleichszahlen aus den letzten Friedensjahren haben sich nicht ermitteln lassen. Dagegen konnte festgestellt werden, daß in den ersten acht Erntetagen des Jahres 1916 auf dem gleichen Wege zusammen 39 831 Körbe nach Berlin gelangt sind, also in diesem Jahre eine erhebliche Steigerung im Quantum und in der Lieferantenzahl gegen das Vorjahr. Das Verhältnis von Nachfrage und Angebot kann keinen Maßstab abgeben, um festzustellen, ob Werder seine Obstmengen hierher bringt. Auf den Bahnen gingen früher 11 und jetzt 10 Waggons täglich nach Berlin. Dagegen hat der Stückgutversand eine erhebliche Steigerung erfahren.

Zu der Frage „Vertreibt ein Höchstpreis die Ware“ sagte Herr v. Tilly: „Das kann zutreffen und ist in der Vergangenheit oft eingetreten, wenn man die Sache nicht am richtigen Ende anfängt und z. B. einen Höchstpreis nur für den Kleinhandel festsetzt, weil dann der Erzeuger den Kleinhandelspreis fordert. Die Reichsstelle hat nicht nur den Kleinhandelspreis, sondern auch den Großhandels- und Erzeugerpreis festgesetzt. Auch kann man sündigen, wenn man die Spanne zwischen den einzelnen Preisen nicht genügend groß bemißt.“ Und über Maßnahmen gegen die Uberschreitung der Höchstpreise teilte er mit, daß er den Regierungspräsidenten ersucht habe, zu erwirken, daß diejenigen, die im Erzeugergebiet über dem Höchstpreis verkaufen, nicht nur zur Anzeige gebracht werden, sondern daß sofort ihre Verhaftung erfolgt. Desgleichen hat er die Staatsanwaltschaft um Verhängung empfindlicher Strafen ersucht. Der Regierungspräsident teilt mir mit, daß er angeordnet habe, solche Leute durch uniformierte Schutzleute zu verhaften. — Dem reellen Handel will die Reichsstelle keine Hindernisse in den Weg legen. Doch muß der Verkauf im Kleinhandel auch seine Grenzen haben. Allzuviel darf der Händler an seine Kunden nicht abgeben, damit jedermann Obst erhalte. Die Reichsstelle wird den Kommunen vorschlagen, eine Beschränkung der Einzelverkäufe in der Weise festzulegen, daß jeder Käufer auf einmal nur zwei bis drei Pfund erhalten kann.

Sehr wichtig ist auch die Versorgung der Bevölkerung mit Marmelade, weil die Fettlieferungen im Winter geringer werden dürften als im Vorjahre. Die Reichsstelle rechnet für das Jahr auf neun Marmeladenmonate und drei Kompottmonate. Die Marmeladenfabriken haben auf eine Beschlagnahme des für die Marmeladefabrikation geeigneten Obstes gedrängt. Eine Beschlagnahme will die Reichsstelle aber unter keinen Umständen vornehmen, sondern, wenn es notwendig ist, sich auf Verbandsperre usw. beschränken.

Die Obstversorgung der Stadt. Als die Auf-
forderung erschien, die Einwohnerschaft möge den
Brotbedarf anmelden, den sie zu Einsiedezwe-
cken benötigt, haben wir darauf hingewiesen, es
müsse auch für das nötige Einsiedeobst Sorge ge-
tragen werden, da doch sonst die ganze Verord-
nung illusorisch erscheint. Das Approvisionie-
rungsamt hat uns gute Kirichen, gute Qualität,
in ziemlich entsprechender Menge aus der obstrei-
chen Neusiedler-Seegegend verschafft zu einem
mäßigen „Kriegspreis“. Man versuchte nun auch
andere Obstgattungen hereinzubringen — es
wurden geringere Mengen von Marillen und
eventuell Weichsel in Aussicht gestellt — die
Schwierigkeit ist aber eben auch hier wieder in
dem Mangel an Transportmitteln zu suchen.
Man sollte tatsächlich gegen die seinerzeitigen
Dauerredner, die gegen die Anschaffung von Last-
automobilen Stellung nahmen, irgend etwas
unternehmen, wie auch gegen jene Profitbrüder,
die durch ewige Refurse die Fertigstellung so man-
cher städtischen Bauten verhinderten und die
Stadt und, im Grunde genommen, doch auch sich
selbst schädigten. Nun das ist vorbei. Die Bevöl-
kerung muß jetzt die eingebrachte Suppe auslöf-
feln. Doch es sollte vom Obst gesprochen werden.
Donnerstag fiel es dem Budapester Magistrat
ein, die Preise für Obst zu maximalisieren.
Prompt blieben die Obsthändlerinnen aus. Es
kommen ja Wiener Händler, die alle auch nur
denkbaren Angebote überbieten. Die Verordnung
betreffend den Maximalpreis hat Budapest na-
türlich sofort aufgehoben, aber nützen wird's
nichts, bis nicht eine tatsächliche Obstsperrre nach
Oesterreich ausgesprochen wird. Und tritt das
nicht ein, wird wohl auch Bozsony-Obst in Zukunft
nur in geringen Quantitäten zu Gesicht bekom-
men. Uebrigens hat das städt. Approvisionie-
rungsamt Aussicht auf beschränkte Zufendung von
Holländer und Emmenthaler Käse. Der Beginn
des Verkaufes wird verlautbart werden.

Die Herstellung von Marmeladen und Obstweinen.

N. Berlin, 25. Juni. (Priv.-Tel.) Um die Bevölkerung mit einer genügenden Menge von Brotaufstrich versorgen zu können, hat die Reichsstelle für Gemüse und Obst bereits alle Vorbereitungen getroffen, daß die Marmeladenfabriken mit ausreichendem Obst beliefert werden. Es wird damit gerechnet, daß während neun Monate die Bevölkerung jeden Tag auf den Kopf 30 Gramm Marmelade erhält. Rechnet man nun die Zivilbevölkerung, die während dieser neun Monate mit der Versorgung von künstlichem Brotaufstrich in Betracht kommt, auf 50 Millionen, so ergibt sich ein Bedarf von 8.1 Mill. Zentnern. Dieser Bedarf an Brotaufstrich soll gedeckt werden durch die Herstellung von 2.4 Millionen Zentner Kunsthonig, 400 000 Zentner Rübenjast und durch 5.6 Millionen Zentner Marmelade. Für diese Marmeladenmenge sind ungefähr ebenso viel Zentner, also reichlich 5 Millionen Zentner, Obst notwendig. Dieses Obst soll den Marmeladenfabriken durch Abschluß von Lieferungsverträgen sichergestellt werden, und in einer Anzahl von Provinzen ist diese Sicherstellung auch bereits erfolgt. An eine Beschlagnahme des Obstes zu Gunsten der Marmeladenfabrikation wird von der Reichsstelle unter keinen Umständen gedacht, sondern wenn der Bedarf an Marmelade nicht genügend gedeckt werden sollte, so soll mit anderen Zwangsmitteln eingegriffen werden durch die Einführung von Versandscheinen oder durch Versandsperrre für gewisse hervortragende Erzeugergebiete. Die Beschlagnahme könnte nur das äußerste Notstandsmittel sein, ein Notstandsmittel, von dem die Reichsstelle glaubt, niemals Gebrauch machen zu müssen. Dieser Standpunkt der Reichsstelle für Obst und Gemüse wird nach der Nichtstimmung, die im Vorjahr durch die Beschlagnahme des Obstes und die sich daran anknüpfenden bedauerlichen Folgeerscheinungen erzeugt wurde, zweifellos Beruhigung in den Produzentenkreisen herbeiführen.

Um unsere Obsternie für die menschliche Ernährung möglichst rationell auszunutzen, ist von der Reichsstelle die Erzeugung von Beerenweinen erheblich eingeschränkt worden. Es dürfen nur 30 Prozent der vorjährigen Beeren-ernte verwandt werden. Ueber die Herstellung von Obstweinen ist eine definitive Entscheidung nicht gefallen. Ein völliges Verbot der Obstweinerzeugung, wie es vielfach verlangt wird, würde für bestimmte Bezirke, wie Frankfurt am Main und Württemberg, zweifellos eine große Härte bedeuten, und aus diesem Gesichtspunkte heraus scheint bei der Reichsstelle Neigung zu bestehen, die Obstweinerzeugung in gewissem Umfang, allerdings bei weitem nicht in der Höhe, wie es früher üblich war, zu gestatten, denn es muß das Hauptgewicht darauf gelegt werden, daß für unsere Bevölkerung und auch für das Heer angesichts der beschränkten Fettmenge zunächst einmal eine genügende Menge von Brotaufstrichmitteln sichergestellt wird. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst ist auch jetzt entschlossen, den getätigten Lieferungsverträgen mit allem Nachdruck Geltung zu verschaffen; ebenso wird ein Ueberstreifen der festgesetzten Höchstpreise mit allen Rechtsmitteln geahndet. Es ist die Pflicht der Konsumenten, und es liegt vor allen Dingen im eigenen Interesse jedes Konsumenten, daß er die Reichsstelle dabei unterstützt und vorhandene Mißstände zur Kenntnis der zuständigen Behörden bringt, damit dagegen eingeschritten werden kann.

Verarbeitung des Frühweißkohl zu Sauerkraut.

Die Kriegsgesellschaft für Sauerkraut hat mit Genehmigung des Bevollmächtigten des Reichskanzlers bestimmt, daß Frühweißkohl auch in diesem Jahre zu Sauerkraut verarbeitet werden darf, da dieses Erzeugnis vielfach dem Frischgemüse vorgezogen wird. Das Frühweißkohl-Sauerkraut kann bei seiner nur beschränkten Haltbarkeit nicht rationiert werden. Auch einen einheitlichen Höchstpreis dafür festzusetzen, ist nicht möglich, weil die Preise für den Frühweißkohl innerhalb des Deutschen Reiches sehr verschieden sind und mit dem Fortschreiten der Ernte ständig sinken. Nach einer im „Reichsanzeiger“ veröffentlichten Bekanntmachung wird vielmehr der Preis, den die Hersteller beim Absatz von Sauerkraut höchstens in Anrechnung bringen dürfen, von der Kriegsgesellschaft für Sauerkraut stets für den Einzelfall unter Berücksichtigung der Herstellungskosten nach den von dem Bevollmächtigten des Reichskanzlers gegebenen grundsätzlichen Anweisungen endgültig bestimmt werden.

Damit eine wirksame Kontrolle stattfinden kann, dürfen die Hersteller das Kraut nur gegen einen von der Kriegsgesellschaft für Sauerkraut ausgefertigten Bezugsschein liefern. Die Fabriken werden außerdem von einem bei der Reichsstelle für Gemüse und Obst eingerichteten, mit sachmännisch vorgebildeten Kräften besetzten Revisionsbüro ständig überwacht werden. Bei dieser Bindung der Herstellerpreise werden die Groß- und Kleinhandelspreise sich im freien Verkehr in den angemessenen Grenzen halten, denn es stehen gleichzeitig billige Frischgemüse in großem Umfange zur Verfügung, und anderseits muß das Kraut innerhalb kurzer Zeit abgesetzt werden.

Diese Regelung gilt nur für das vor dem 1. September 1917 eingeschüttete Kraut und nur bis zum 15. September 1917. Von diesem Tage ab wird das gesamte Sauerkraut, wie im vergangenen Winter und Frühjahr, planmäßig an die Bundesstaaten verteilt werden, die ihrerseits die ihnen überwiesenen Mengen den Kommunalverbänden zur Abgabe an die Verbraucher zuleiten werden. Die Preise für das rationierte Sauerkraut werden noch festgesetzt werden.

27. VI. 1917

27

216

**Mitteilungen aus dem
Hamburgischen Kriegsverorgungsamt.****Verteilung von Einmachtabletten
zum Einmachen ohne Zucker.**

Durch das Kriegsverorgungsamt werden zurzeit „Gedrovan“-Einmach-Tabletten, hergestellt in der bekannten Fabrik von G. Merck in Darmstadt, zur Verteilung gebracht. Die Tabletten werden in Rollen zu je 10 Stück verkauft und sind in den meisten Kolonialwaren- und Drogeriegeschäften, sowie in den Verkaufsstellen der Konsumvereine markenfrei zu haben. Der Kleinverkaufspreis beträgt 25 Pf. für die Rolle. Jede Tablette reicht zum Einmachen von 1 Kilogramm Obst bzw. Fruchtsaft aus. Da infolge der Zuckerknappheit Einmachzucker in den gleichen Mengen wie zu Friedenszeiten nicht verfügbar ist, so kann die Verwendung der Einmach-Tabletten, die die ohne Zucker eingemachten Früchte und Fruchtsäfte vor dem Verderben schützen, nur empfohlen werden. Die Tabletten sind unschädlich und beeinträchtigen weder Geschmack noch Nährwert der Früchte. Gebrauchsanweisungen sind in den Verkaufsstellen erhältlich.

* Das Kriegswucheramt gegen das Vorausbestellen von Obst. Ueber einen neuen Versuch, die Mißstände in der Obstversorgung zu beheben, teilt das Kriegswucheramt folgendes mit: Bei den vom Kriegswucheramt gemachten Feststellungen zur Behebung der Mißstände auf dem Obstmarkt hat sich ergeben, daß vielfach in den Verkaufs- und Privaträumen der Obst- und Gemüse-Geschäfte größere Warenvorräte vorhanden sind, die deshalb nicht zum allgemeinen Verkauf an das Publikum gestellt werden, weil sie angeblich bereits von bestimmten Kunden vorbestellt sind. Wie schon wiederholt von der Preisprüfungsstelle Groß-Berlin bekannt gemacht worden ist, ist die Annahme von Vorausbestellungen nach § 2, Absatz 3 der Verordnung über den Aushang und die Aufstellung von Preisverzeichnissen vom 28. 1. 16 nebst Ergänzungen vom 25. 7. 16 und 21. 4. 17 unzulässig und strafbar. Das Kriegswucheramt bringt diese Bestimmung erneut warnend in Erinnerung und wird in allen Fällen, in denen künftig in Verkauf- oder Privaträumen der Obst- und Gemüse-Handlungen Vorräte gefunden werden, die auf diese Weise dem Absatz an eine beschränkte Zahl bevorzugter Verbraucher vorbehalten werden sollen, unnachsichtlich mit der sofortigen Schließung der betreffenden Geschäfte vorgehen. — Man darf darauf gespannt sein, ob diese Androhung eine etwas größere Fülle in die wie leer gebrannten Obst- und Gemüseläden zaubern wird!

Die Schwierigkeiten der Versorgung mit Obst und die Zuckerdemagogie.

Wir kamen in die Erntezeit von Obst und doch ist es mit den größten Schwierigkeiten verbunden, sich ein bißchen Obst als Nahrung zu verschaffen. Ungeahnte Preise werden auch jetzt noch dafür gefordert, obwohl wir Höchstpreise haben, die natürlich kein Mensch einhält. Optimisten glaubten, als die neue Obstregelung erfolgte, daß heuer das Obst billiger sein werde als im vergangenen Jahr. Wozu rasch folgte die Enttäuschung. Heimisches Obst kommt angeblich nicht in den Handel, so behaupten es die Händler, und was man in Wien auf den Märkten anbietet, soll fast ausschließlich ungarisches Obst sein, für das es keine Preisgrenze gibt. Wir sehen daher in diesen Tagen, während deren sonst Kirschen in Menge zu haben waren, Kirschenpreise von 2 bis 450 Kronen, Weichseln stellen sich gar auf 6 Kronen, Stachelbeeren und Ribiseln sind kaum unter 2 bis 3 Kronen erhältlich. Manche Händler verlangen dafür noch weit mehr. Eine zügellose Preistreiberei macht sich öffentlich breit mit schamlosen Preisen, deren Vorwand immer die Ungarn sind. Die ungarische Regierung hat sich ja nie bemüht, die Ausbeutungsgelüste ihrer Trabanten einzudämmen, nun sind die Forderungen in Ungarn für alle Lebensmittel ins Maßlose gestiegen. Da auch Deutschland in Ungarn Obst und Gemüse einkauft und der niedrige Kurs der Krone in Deutschland das Einkufen in Ungarn begünstigt, steigen dort die Preise immer mehr. Oesterreich kann da nur mithalten, wenn es auch so viel bezahlt, als Deutschland zu bieten vermag.

Da wir heute leider nur auf ungarische Lieferungen rechnen können, beherrschen diese die Märkte und die Preise. Aus dem Inland kommt so wenig Obst in den Handel, weil die heimischen Obstlieferanten zu den Höchstpreisen nicht verkaufen wollen. Wer jetzt aufs Land kommt, kann dort sehen, wie jeder Bemittelte durch seine Beziehungen Obst hamstert, wo er nur kann. In der Wiener Umgebung werden alle Obstzeuger von Sommerfrischlern aufgesucht, die für sich und alle Verwandten einkaufen, mag es kosten, was es wolle. Alle alten Beziehungen zu Bauern werden aufgefrischt, überall die Preise mißachtet, die vorgeschrieben sind, und die Folge ist, daß die Armen auf dem Lande Obst für sich und ihre Kinder nicht bekommen, weil die Bemittelten ihnen das Obst vor der Nase wegkaufen. Diese Jagd nach dem Obst erstreckt sich heute gewiß über alle jene Gebiete, die dafür in Betracht kommen. Daß unter solchen Umständen jeder Obstproduzent es nicht nötig hat, auf den Markt zu liefern, ist begreiflich. Die Märkte veröden, die Höchstpreise bleiben wirkungslos und was wir zuerst nur beklagten, als das Gemüse auf Hinterwegen verschwand, müssen wir nun auch vom Obst sagen. Sollen nicht dauernd solche Enttäuschungen Platz greifen, dann muß jetzt von den Behörden und vom Ernährungsamt mit allen Mitteln darangegangen werden, diese Zustände zu beseitigen. Was nützen uns Verordnungen, Komter, Kontrollstellen, wenn sie nicht die Kraft aufbringen, um dem Volke, das es braucht, diese wichtige Nahrung zu sichern! Immer wieder versteht es der Kaufsträchtige, alle Verordnungen zu brechen und sich ausreichend zu versorgen, während die Armen nun auch im Hochsommer darben und ihren Kindern nicht einmal mehr Obst beschaffen können. Heuer gibt es mehr Kirschen als in den vorausgegangenen Jahren und doch bekommt man sie nicht.

Als ein Unrecht wird es von vielen Armen jetzt empfunden, daß man den Obstgartenbesitzern Zucker zum Einsieden versprach. Das hat nur die Wirkung, daß jetzt jeder, der einen Obstgarten hat, sich bemüht, Zucker zu bekommen, der den Armen knapp zugemessen und erst vor kurzer Zeit vermindert wurde. Nun soll derjenige, der mit Obst versorgt ist, auch noch den Zucker haben, während der Arme weder Obst noch Zucker aufzutreiben vermag.

Ungeheuert durch den Erfolg der Obstgartenbesitzer, rücken nun auch die anderen Agrarier aus, um sich Zucker zu sichern. So reden jetzt schon die Besitzer von Ribisel-

gärten um Wien davon, daß sie Zucker für Ribiselmwein durch die Gemeinden erreichen wollen. Nun gehen auch die Agitatoren der Weinbauern daran, Zucker zu verlangen. Sie halten Anfang Juli in Wien im Landhause einen Tag ab, um Zucker für den Hausstrunk und die Weinmaische zu erreichen. Also immer mehr Begierige, die Zucker haben möchten, während das Volk Zucker mit Mühe und Not erwirbt.

Dabei ist es ja zumeist gar nicht sicher, ob die Herrschaften den Zucker zu dem vorgeschügten Zweck verwenden wollen. Ihnen liegt ja im wesentlichsten daran, Zucker zu haben, den sie gut verwerten können. Den sauren Wein und die sauren Ribiseln werden sie ja doch zu Riesepreisen verkaufen. Es ist höchste Zeit, daß mit den Zuckerzuweisungen an ländliche Betriebe eingehalten wird, wenn nicht die Zuckervorräte verbrodelt und der Gesamtheit entzogen werden sollen. Sollen die Herrschaften ihren Hausstrunk sauer genießen, wie es die Armen tun müssen, denen man nichts versüßt. Wenn sie ihren Ribiselmwein nicht haben, dann sollen sie die Ribiseln auf den Markt geben, sie werden schon Abnehmer finden. Auch die Obstgartenbesitzer kann man nur durch Verweigerung des Zuckers dazu bringen, daß sie das Obst verkaufen. Heuer wird gewiß nirgends Obst darum verderben, weil kein Zucker da ist. Es geht reizend ab, aber die Zuckerabgabe an alle möglichen Leute kann nur dazu führen, daß die, die etwas haben, wieder begünstigt werden zum Schaden derer, die kein Obst bekommen. Wenn das Volk kein Obst haben kann, brauchen die Bemittelten nicht ihre Fehlsung verzuckert zu bekommen.

29. IV. 1917

19
of
219

* Ueberfluß an Kirschen. Wie bekannt, hat die Stadtgemeinde aus Kefetevaros, aus der obstreichsten Gegend des Komitates Sopron, größere Zusendungen von Kirschen erhalten, die sie um 2 Kronen und um 2 Kronen 20 Heller per Kilo obach, während bei den Händlern dieselbe Ware 2 Kronen 40 Heller und 2 Kronen 80 Heller kostete. Es scheint jedoch, daß unser Publikum lieber die teurere Ware kauft, daß hier in Pozsonn eine gewisse Scheu gegen alles was städtisch ist, herrscht, denn die Stadt hat noch einen Vorrat von 3 Waggon Kirschen. Man scheint offenbar der Meinung zu sein, der Verkauf komme irgend einem städtischen Beamten zugute, was doch absurd ist und lieber unterstützt man die, die mit 40 bis 80 Prozent Profit arbeiten, als die Stadt. Das ist einfältig, mehr als einfältig ist aber die Geschäftigkeit gegen jedwede Aktion, die die Stadt unternimmt. In Haushaltungen, wo die Köchin, die Waad einkauft, ist die Bevorzugung der Marktverkäuferinnen erklärlich, man findet da eben Landsleute, hat mit ihnen auch andere Konnexionen, deren Ergebnis nicht immer günstig für den Geldbeutel der Herrschaft ist, aber das Bürger selbst nicht beargen wollen, daß jeder einzelne Bewohner der Stadt ein Glied der Kommunität ist und wenn er die Stadt schädigt, oder benachteiligt, auch sich selbst nur materiellen Schaden zufügt, ist einfach unerhört. Geradezu empörend ist es aber, wenn eben dieselben Leute ein wahres Geschütztrommelfeuer loslassen, wenn die Stadt diese oder jene Artikel, die sie dann anderwärts einschaffen muß, nicht in erdrückender Menge auf den Markt bringt. Merdinos scheint das ganze Verkaufssystem der Stadt verfehlt zu sein. Man wollte preisregulierend auftreten. Unsinn! Man sollte das Gegenteil versuchen. Die Stadt sollte sich nach den Preisen der Höckerinnen richten, anstatt ihnen Konkurrenz zu machen und wir garantieren, nicht ein Kirschenkern bliebe übrig. Das Publikum will einmal teurere Ware, sonst gibt es keinen rubigen Schlaf!

Von Werder nach Berlin.

Wo bleibt das Obst?

Aus dem tastenden Versuch einzelner Hausfrauen ist in acht Tagen ein Massenauzug der Berlinerinnen geworden. Schon auf dem Potsdamer Bahnhof beginnt das Drängen und Schieben, das in die Tage der Baumblüte zurückversetzt. Draußen in Werder stürzt sich dieser Menschenstrom auf die zwei kleinen Wagen der Straßenbahn. Man steht mit den leeren Körben selbst auf den Trittbrettern und wundert sich — nicht ohne Mitleid — was so ein magerer Straßenbahngaul noch alles ziehen kann.

Auch die eifrigsten Liebhaber der Markt werden zugeben müssen, daß Werder mit seinen unendlichen langen Straßen, seinem unangenehmen Staubboden und der prallen Sonne, über schattenlosen Landstraßen kein Erholungsaufenthalt ist. Wenn die Berliner Hausfrauen trotzdem hinausfahren und stundenlang umherirren, um mit schwerbeladenen Körben wieder ein bis zwei Stunden durch die Sonne zum Bahnhof zurück zu pilgern, so treibt sie nicht Vergnügungssucht, sondern nur der Umstand, daß sie anders kein Obst bekommen können. Ähnlich ist kürzlich erklärt worden, daß es im nächsten Winter noch weniger Fett geben werde als im vergangenen Winter und daß man deshalb besonders für Kompotte und Marmeladen sorgen müsse. Es ist verständlich, daß auf diese Nachricht hin die Hausfrauen alles daran setzen, um Früchte aufzutreiben.

Man sagte in Berlin vielfach, in Werder werde das Obst der Berliner Höchstpreise wegen zurückgehalten oder die Werderaner verkaufen das Obst lieber draußen als in der Stadt. Jeder, der in den letzten Tagen in Werder war, wird das gerade Gegenteil bezogen können. Die Leute weigern sich geradezu, das Obst an Einzelverbraucher abzugeben, denn erstens dürfen sie dann nicht höhere Preise nehmen, da auch Werder Höchstpreise hat und die Polizei dort besonders scharf gegen Höchstpreisüberschreitungen vorgeht. Außerdem sind die Leute schon lange an Beträge gebunden.

In früheren Jahren kam etwa ein Drittel des Obstes durch die Werdersche Obstgenossenschaft nach Berlin und zwei Drittel wurde durch kleinere Vereine und die einzelnen Obstzüchter selbst durch die Eisenbahn herangeschafft. In diesem Jahre nimmt etwa die Hälfte alles Obstes den Wasserweg durch die Obstgenossenschaft.

Diese Obstgenossenschaft ist nichts weiter als eine Beförderungsvereinigung. Am Verladepfad an der Havel werden mittags von 2—4 Uhr die Obsttönnen (Körbe von etwa 8 Pfund Inhalt) auf eine Fille verladen, die Eigentum der Genossenschaft ist, und ein gehewerter Schleppdampfer befördert die Fille zum Reichstagsufer in Berlin. Dort kommen sie abends um 10 Uhr an und werden sofort ausgeladen. Die Genossenschaft hat am Reichstagsufer einen Verkaufsplatz für den Nachtpreis von 15 000 M. gepachtet. Dort verkaufen die einzelnen Werderschen Obstfrauen, die inzwischen mit der Eisenbahn nach Berlin gefahren sind und in der Nähe des Platzes ihre Schlastellen haben, nachts um 1/3 Uhr ihr Obst an die Händler. Die Obstgenossenschaft selbst hat mit dem Obst, nachdem es ausgeladen ist, nichts mehr zu tun. Das Obst, das mit der Eisenbahn nach Berlin geschafft wird, wird in der Zentralmarkthalle am Alexanderplatz verkauft.

Die folgenden Ziffern, die wir der Obstgenossenschaft verdanken, geben den deutlichsten Beweis, daß Werder keine Schuld an dem Obstmangel in Berlin trifft. Sie geben die Mengen von Tienen an, die in der ersten, zweiten und dritten Obstwoche der Jahre 1914 bis 1917 durch die Obstgenossenschaft nach Berlin befördert wurden.

	1914	1915	1916	1917
1. Versandwoche	7 081	8 448	7 666	14 782
2. Versandwoche	43 888	39 837	32 185	54 610
3. Versandwoche	72 627	54 478	37 847	10 000

so daß man mit etwa 70 000 rechnen kann.

Bei diesen Vergleichszahlen ist allerdings zu berücksichtigen, daß sich in diesem Jahr das Verhältnis der durch die Genossenschaft und durch Eisenbahn beförderten Mengen zugunsten der Genossenschaft verschoben hat. Außerdem sind bei diesen Zahlen die Erdbeeren nicht von den Kirschen zu trennen. Da aber eine sehr schlechte Erdbeerernte ist, entfällt fast der ganze Betrag auf die hier so vermischten süßen Kirschen.

Die Schuld an dem Obstmangel in Berlin muß also an anderer Stelle liegen. Dabei ist zunächst zu berücksichtigen, daß der Einzelne jetzt weit mehr Obst kauft als sonst, weil es trotz des erhöhten Preises zum Volksnahrungsmittel geworden ist. Die Hauptschuld liegt aber doch in der Festsetzung der Höchstpreise. Wenn auch das Werdersche Obst dadurch nicht ausbleiben kann, schon weil es eine weitere Beförderung nach anderen Orten nicht ausfallen könnte — infolge der dauernden Hitze haben die süßen Kirschen dieses Jahr viele Maden — so sind doch die Kirschen aus Heidelberg, Guben und den Bierlanden, die in anderen Jahren in großen Mengen auf unseren Markt kamen, diesmal ganz ausgeblieben und nach Höchstpreisfreien Orten gegangen. Denn dasselbe Schauspiel, daß das Obst zugleich mit der Festsetzung von Höchstpreisen verschwand, wird uns auch aus Breslau berichtet, während in Hamburg zwar ungeheure Preise für das Obst verlangt werden, aber sowohl Obst wie Gemüse in großen Mengen vorhanden sind. Dr. M. M—z.

Der Gemüsewucher in Blüte.

Alle Hoffnungen, die in den Kreisen der Verbraucher an die langerhand vorbereitete Regelung der Gemüseversorgung geknüpft wurden, haben sich als trügerisch erwiesen. In Berlin wurden gestern Kohlrabi die Mandel zum Preise von 6 Mark verkauft, nachdem die Verbraucher wochenlang unter dem hohen Preise von 2,50 bis 2,75 Mark gelitten hatten. Grüne Bohnen kosteten 5 Mark das Pfund, und bei Mohrrüben wurden für ein kleines Bund 2,50 M. gefordert und bezahlt. Das sind Preise, die es minderbemittelten Familien völlig unmöglich machen, von dem so lange ersehnten jungen Gemüse Gebrauch zu machen. Dieser Wucher fällt besonders schwer in der Zeit der Brotknappheit und des stärksten Kartoffelmangels ins Gewicht. Es kommt hinzu, daß Gemüse nur sehr

schwer zu erhalten ist, weil in vielen Geschäften auch weiterhin die Sitte herrscht, die erhaltenen Mengen für ihre „Runden“, das heißt für Bezahler, die jeden Preis zu zahlen bereit sind, aufzuheben. Zurückzuführen sind diese Zustände ganz allein wiederum auf das völlige Versagen der Aufsicht über den Kleinhandel und der Bekämpfung des Wuchers durch die zuständigen Stellen. Die Gemeindebehörden glauben noch immer, mit der Festsetzung von Preisen und einem möglichst großen Aufwand von Verfügungen die Lebensmittelversorgung regeln zu können. Die Gemeinden sind aber in den meisten Fällen völlig machtlos, da ihre Verordnungen in diesen Fragen Papier bleiben. Die Preisprüfungsstelle Groß-Berlin gibt jetzt bekannt, ihre Aufsichtsbeamten hätten festgestellt, daß die Verfügung über die Ausstellung von Schlussscheinen im Obst- und Gemüsehandel nicht überall befolgt wurden. Sie hätten sogar festgestellt können, daß zahllose Kleinhändler die Einrichtung des Schlussscheines überhaupt nicht einmal kennen.

Höchstpreise und kein Obst.

Man schreibt uns: Die Höchstpreise haben es bisher nicht ermöglicht, daß die Waren billiger, das heißt eben zu diesen billigen Höchstpreisen abgegeben wurden, im Gegenteil nur das eine bewirkt, daß die Waren noch teurer wurden, dafür aber vom offenen Markt ganz verschwanden. Es wird allgemein über den Mangel an Obst und Gemüse geklagt. Abgesehen davon, daß ja die Witterung auf die Anlieferung gewiß von Einfluß ist, wirken die Höchstpreise ungünstig ein. Dieser Tage führen am frühen Morgen bei der Markthalle im 9. Bezirk Bauern mit Kirschen vor, fliegen ab und betreten die Halle. Kaum hatten sie die Rundmachung mit den Höchstpreisen erblickt, setzten sie sich wieder auf ihre Fuhrwerke und fuhren ab. Gestern kamen Bauern mit ein paar Fuhren Erbsen. Auch diese betraten die Markthalle, studierten stumm die Höchstpreise, stopften ihre Pfeifen und entschwandten, ohne ein Wort zu sprechen, ebenfalls mit Wagen und Erbsen. Die Bauern wissen eben noch immer Abnehmer zu finden, die den von ihnen geforderten Preis bezahlen.

Bekanntmachung

über

die Verteilung der bestellten Gemüsekonserven und die Zulassung von Massenverbrauchern zum Bezuge von Gemüsekonserven.

§ 1.

Die auf Grund der Bekanntmachung des Hamburgischen Kriegsverorgungsamts vom 16. Mai 1917 bei den Kleinhändlern bestellten Gemüsekonserven gelangen in der Zeit vom 16. Juli bis zum 15. August 1917 zur Verteilung an die Besteller. Die Aushändigung der Gemüsekonserven erfolgt nur gegen Rückgabe der den Bestellern bei der Bestellung verabsolgteten Bestätigungsabschnitte.

Der Kleinhändler hat die an ihn zurückgegebenen Bestätigungsabschnitte bis zum 31. August 1917 in einem verschlossenen Umschlage, auf dem sein Name, seine Adresse und die Anzahl der Abschnitte vermerkt sind, beim Hamburgischen Kriegsverorgungsamt, Abteilung Mühlenfabrikate und Teigwaren, Börsebrücke 6, Erdgeschoss, einzuliefern.

§ 2.

Massenverbraucher, die Gemüsekonserven beziehen wollen, erhalten einen Bezugsschein beim Hamburgischen Kriegsverorgungsamt, Abteilung Mühlenfabrikate und Teigwaren, und zwar:

- a) Krankenanstalten, Kliniken und ähnliche Anstalten in der Woche vom 2. bis zum 7. Juli d. J.
- b) Gasthäuser, Gast-, Schank- und Speisewirtschaften sowie ähnliche Betriebe in der Woche vom 9. bis zum 14. Juli d. J.

Die zu b) genannten Massenverbraucher erhalten einen Bezugsschein nur, sofern sie im Besitz eines Mehlkontrollbuches sind; dieses ist mit dem Antrag auf Erteilung eines Bezugsscheines vorzulegen.

§ 3.

Großhändler haben die Bezugsscheine, auf die sie Gemüsekonserven abgegeben haben, einzubehalten und mit Tinte oder Tintenstift zu durchkreuzen. Die einbehaltenen Bezugsscheine sind bis zum 15. August 1917 beim Hamburgischen Kriegsverorgungsamt, Abteilung Mühlenfabrikate und Teigwaren, in einem verschlossenen Umschlag, auf dem Name und Adresse des Verkäufers sowie die Anzahl der Bezugsscheine vermerkt sind, einzuliefern.

§ 4.

Kleinhändler dürfen die noch in ihrem Besitz verbleibenden Gurken- und Rote-Beet-Konserven bis zum 15. August 1917 allgemein in der Stadt Hamburg absetzen, ohne daß es der Vorlegung und Entwertung einer Lebensmittelfarte bedarf.

§ 5.

Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften dieser Bekanntmachung werden mit Gefängnis bis zu 6 Monaten oder mit Geldstrafe bis zu 1500 M. bestraft.

Hamburg, den 29. Juni 1917.
Hamburgisches Kriegsverorgungsamt

30./VI. 1917

273

(Mangel an neuem Gemüse.) Die Bemühungen des kommunalen Gemüsebetriebes, die Budapester Bevölkerung mit neuem, frischem Gemüse zu versehen, werden leider nicht von dem erwünschten Erfolg gekrönt und seit einiger Zeit vermögen die Verschleißstellen des Betriebes nur wenige ihrer Kunden und auch diese nur in beschränktem Maße zu befriedigen. Besonders fühlbar macht sich der Mangel an Frühkartoffeln; die Vorräte der Hauptstadt an alten Kartoffeln sind nahezu erschöpft und neue sind nicht zu haben. Der Regenmangel hat nämlich die Kartoffelsaaten in ihrer Entwicklung stark beeinträchtigt, und in vielen Gegenden sind die Kartoffelknollen noch so klein, daß es sich schon aus ökonomischen Gründen empfiehlt, sie noch eine Zeitlang gedeihen zu lassen. Vor einigen Tagen hat der Betrieb im ganzen einen halben Waggon Frühkartoffeln erhalten, für die Hauptstadt ein lächerlich geringes Quantum, das, wie man sich leicht denken kann, im Handumdrehen verkauft war. Ebenso wenig vermag der Betrieb der großen Nachfrage nach grünen Erbsen zu entsprechen. Hier liegt die Schuld an der unzulänglichen Zufuhr; die für die Hauptstadt bestimmten Gemüsesendungen sind zu lange unterwegs, liegen tagelang in den von der Hitze durchglühten Waggons und treffen zumeist in verdorbenem Zustande hier ein. Dieser Tage erhielt der Gemüsebetrieb aus der Provinz fünf Waggons grüner Erbsen, die drei Tage brauchten, um nach Budapest zu gelangen. Als sie endlich hier eintrafen, waren die Erbsen, die so lang der Einwirkung der Hitze ausgesetzt waren, völlig unbrauchbar. Die Hauptstadt hat die Sendung selbstverständlich nicht übernommen, doch dadurch wurde dem Mangel an grünen Erbsen nicht abgeholfen. Um die Zufuhr zu beschleunigen, wandte sich Magistratsrat Dr. Eugen Berczel, zu dessen Sektion der Gemüsebetrieb gehört, an die Direktion der kön. ung. Staatsbahnen, die sich auch sofort bereit erklärte, alles zu tun, um die für die Approvisionnement der Hauptstadt bestimmten Lebensmitteltransporte in kürzester Zeit nach ihrem Bestimmungsorte gelangen zu lassen.

Die Sicherung des Gemüse- und Obstbedarfes.

Die Aufgaben der Gemüse-Obststelle.

Die vom Volksernährungsamt ins Leben gerufene Gemüse- und Obstwertungsstelle hat ihre Tätigkeit bereits aufgenommen. Für einzelne Warengattungen hat sie sogar schon den Interessentengruppen die von ihr zugelassenen Preise bekanntgemacht. Mit zahlreichen Produzenten wurden bereits Verhandlungen wegen Abschlußes von Anbau- und Lieferungsverträgen eingeleitet. Es fehlt in der neuen Gemüse-Obststelle nicht an dem nötigen Arbeitszeifer und auch nicht an der Sachkenntnis, doch hat sie sich ein so weites Arbeitsgebiet aesteckt, daß dessen Beherrschung nur mit dem Aufwande aller Kräfte und unter Anwendung einer eisernen Energie möglich sein wird.

Nach den Ausführungen des leitenden Direktors dieser Stelle, des Generalsekretärs der Gartenbaugesellschaft Dr. Kurt Schechner, ist die Gemüse-Obststelle berufen, folgende Aufgaben zu erfüllen:

Zunächst wird sie die heimische Produktion derart zu heben suchen, daß dem Bedürfnisse im Inland auch ohne Zufuhr aus dem Ausland Rechnung getragen werden kann. Zu diesem Zweck wird sie aufgelassene Gärtnereien wieder instand setzen, die intensivere Bewirtschaftung bestehender Gärtnereien betreiben, durch belehrende Einwirkung den Übergang von Biergärtnereien in Gemüsegärtnereien vorbereiten. Ferner wird die Stelle mit besonderem Nachdruck auf die Förderung des feldmäßigen Gemüsebaues bedacht sein. Sie wird zu diesem Zweck brachliegende Ländereien (unter anderem auch Moore), dann Hofgärten u. heranziehen. Die mit den Landwirten abzuschließenden Anbau- und Lieferungsverträge, die den Landwirten schon heute eine sichere Abnahme ihrer Produkte gewährleisten, machen eine zwangsweise Bewirtschaftung der Gemüseebden überflüssig. Jetzt schon wird die Gemüse-Obststelle Vorkehrungen treffen, um dem Markte konserviertes Gemüse zu einer Zeit zu sichern, zu der das frische in geringer Menge und nur schwer erhältlich ist. Sie wird durch eine alle Konservierungsanstalten umfassende Organisation dafür sorgen, daß der Ankauf des Gemüses durch die Konservierungsstellen nicht zu wilden Preisbewegungen Anlaß gibt und diese Stellen in sachgemäßer Weise wirtschaften. Auch auf die Aufteilung der konservierten Gemüsemengen nach den Bedürfnissen des Marktes und auf die Preisbestimmung für diese wird die Stelle Einfluß nehmen.

Das erste Streben der Stelle wird sein, für den Herbst jene Mengen von Saatgut durch

Samenbau zu suchen, die uns vom Samenankauf im Ausland unabhängig machen. Die Stelle wird daher mit Landwirten und Gärtnern Samenbauperträge schließen, die den Anbauer verpflichten, Pflanzen bestimmter Flächen „auf Samen“ stehen zu lassen. Da die Stelle sich dessen wohl bewußt ist, daß sie die Märkte nicht sofort befriedigen kann, hat sie auch durch Gründung einer Einkaufsorganisation („Oesterreichische Frucht- und Bodenproduktengesellschaft“) dafür Sorge getragen, daß Produkte aus dem Ausland (Ungarn usw.) auf den Markt gebracht werden.

Bei Schaffung geregelter Verhältnisse auf dem Obstmarkt wird sich die Stelle von strikten, zentralistischen Tendenzen freigeben müssen. Sie wird an eine zweckmäßige Verwertung der Obstprodukte unter Zuhilfenahme bestehender Produzentenverbindungen, des legitimen Obsthandels und vorhandener Obstwertungsstellen denken. Die Stelle beabsichtigt, die Obstbaugebiete in Produktionszonen zu teilen und in jedem dieser Zonen unter Vermittlung bestehender Organisationen Interessentenvertretungen zu schaffen, die dafür zu sorgen haben, daß die gesamte Produktion erfasst und der entsprechenden Verwertung, sei es durch Beschädigung des Marktes, sei es durch Einlagerung (Spätobst) oder durch Konservierung, zugeführt werde. Die Stelle wird ebensowenig eine Uebersicht über die in der Obstwertungs gebrauchten Maschinen zu gewinnen suchen, mögliche und im Interesse der Sache gelegene Transferierungen dieser Materialien vornehmen und so Verwertungsmöglichkeiten an Ort und Stelle schaffen. Bei allen diesen Bestrebungen wird die Gemüse-Obststelle das Einverständnis mit schon bestehenden provinziellen Gesellschaften pflegen müssen, um im Einklang mit ihnen zu bestimmen, welche Mengen im Produktionsort durch den Detailhandel verkauft, welche Mengen in andere Verbrauchszentren zu schaffen und welche endlich rationeller Konservierung zuzuführen sind. Die Stelle wird auch die Beschädigung des Marktes mit Obstwertungszerzeugnissen (Powidl, Marmelade) regeln. Durch rechtzeitiges Aufknüpfen von Beziehungen mit Gemeinden und Großverbraucher und dem legitimen Detailhandel wird sie sich in den Besitz der Kenntnis des Bedarfes an frisch- und Dauerware setzen. In allen Fällen wird die Stelle aber einen genauen Transportplan aufstellen, um eine rechtzeitige Ablieferung der leicht dem Verderben unterliegenden Ware zu sichern.

Die Stelle wird überdies auch noch auf Grund der Berichte aus den einzelnen Produktionsgebieten Maßnahmen treffen müssen, um bei auftretenden Pflanzenkrankheiten sofort eingreifen zu können. Sie wird aber auch noch neue, bisher nicht verwertete Pflanzen für die menschliche Nahrung erschließen, Kulturbedingungen zu verbessern suchen und neue Methoden rationeller Anzucht und Pflege studieren. Die statistische Abteilung der Gemüse-Obststelle wird rechnerisch die Produktionskosten beim Feldgewächsbau und bei gartenmäßigen Kulturen, bei der Verwertung und beim Samenbau zu erfassen trachten. In steter Verbindung mit den Erzeugern und Verbrauchern will sie auch die Grundlage für eine Konsumstatistik schaffen. In ihrer Materialienabteilung wird die Gemüse-Obststelle endlich den Ankauf von Sämereien, landwirtschaftlichen Geräten, Verwertungsmaschinen und Düngemitteln ermöglichen.

Offentlich werden sich diese geplanten Maßnahmen im vierten Kriegsjahre zum Nutzen und Frommen unserer Gemüse- und Obstversorgung auch verwirklichen lassen. Viel wird dazu die Seltung der Produzenten beitragen müssen. Die markt- und preisregulierende Tätigkeit der neuen Stelle wird ebenfalls vor keine leichte Aufgabe gestellt sein, doch scheint das Ernährungsamt hier auch kräftig seine Hand mit im Spiele halten zu wollen. Die auf den Wiener Märkten in Anruff genommene Ausschaltung des vollständig zwecklosen Marktwirtschafts-

durch das neue Einkaufsmonopol ist bereits ein vielversprechender Anfang für den Wirklichkeitsbeginn der Tätigkeit der neuen Gemüse-Obststelle, die sicherlich auch durch direkte Beschaffung an Grünwaren-, Lebensmittelhändler und Greisler dazu beitragen könnte, dem Obst- und Gemüsewucher in der Stadt einen Damm zu setzen.

tieren. Schließlich wird doch kein Mensch behaupten wollen, daß all das, was uns die Natur in Feld und Garten da bietet, einfach dazu da ist, einigen Spekulanten auf Kosten der kriegslastentragenden Bevölkerung die Taschen zum bersten zu bringen.

Der kleinen Abschweifung bedurfte es, um für weiteste Kreise die Notwendigkeit des Selbstzugreifens recht sinnfällig zu machen. In diesem Jahre ist es notwendig, daß jede Hausfrau selbst instande sei, sich einen, der Stopfzahl der zu verpflegenden Familie entsprechenden Vorrat an Dauergemüsen für den Winter zurecht mache. Für die findige, praktische Hausfrau ist die ganze Sache keine Zauberei. Freilich ist es notwendig, daß man der Hausfrau da mit einigen Winken, die durch ihre leichte Anwendbarkeit und Zuverlässigkeit ärgerliche Enttäuschungen ausschließen, an die Hand geht. Alle diese Methoden und Rezepte müssen einfach und klar sein, zu ihrer Durchführung darf es nicht kostspieliger Apparate und Einrichtungen bedürfen. Leider taugen viele von den sogenannten Einsiede- und dergleichen Kurzen deshalb nicht viel, weil sie die eben erwähnten Bedingungen nicht erfüllen. Es hat nicht viel Sinn, einer mit Kindern begabten Hausfrau diesen oder jenen angeblich unübertrefflichen Einsiedeapparat auszuschwätzen, der schon mit ein paar Patentgläsern, deren Inhalt zusammen für kaum eine Woche langt, ein kleines Vermögen kostet. Dies erinnert allgütig an die guten alten Kochbücher, wo es bald heißt: „Nimm' 12 Eierdotter . . .“ „Schlage den Schnee von 16 Klareiern . . .“ „Rühre 2 Seidl guten, süßen Rahm hinzu . . .“ usw. Nimm', wenn du nicht hast!

Im folgenden seien einige mit den einfachsten Hilfsmitteln, die jede Hausfrau zur Hand hat oder sich bei einiger Geschicklichkeit und Geduld selbst anfertigen kann, erreichbare Konservierungsarten von Obst und Gemüse mitgeteilt. In erster Linie ein Verfahren zur Herstellung von Dörrgemüsen. In der Reihenfolge der Marktgängigkeit der einzelnen Gemüsearten wird man mit dem Einkauf der einzelnen Sorten beginnen. Zunächst wird jedes unkluge Zusammenhängen zu meiden sein, niemand hat ein Recht darauf, sich einen Ueberfluß anzulegen zu einer Zeit, wo die meisten froh sind, das Allernotwendigste zu erhalten. Wer sein Hausgärtlein oder seinen Schrebergarten hat, wird sich am leichtesten einen Teil des jeweiligen Ertrages konservieren können, wer nicht in dieser glücklichen Lage ist, wird sich sein Wirtschaftsgeld derart einteilen müssen, eventuell unter Zuhilfenahme eines kleinen Sparpfennigs, daß er sich während der Hauptgemüsezeit immer wieder ein gewisses Quantum außer dem jeweiligen Bedarfe beschafft, welches der Konservierung für den Winter dienen soll. Das Vorurteil gegen Dörrgemüse ist bei uns im allgemeinen noch ein sehr großes. Wohl in erster Linie wird der „Hauptgeschmack“ des Dörrgemüses beanstandet, also gewissermaßen eine Beschädigung des Gaumens vorgeschützt. Nun, daran ist nicht das Dörrgemüse, sondern die unsachgemäße Herstellung desselben Schuld. Wird nämlich das Trocknen der Gemüse bei weniger als 60 Grad Celsius vorgenommen, oder gar in freier Luft an der Sonne, so verändert sich während der Aufbewahrungszeit allmählich das löslich gebliebene Eiweiß in den Pflanzen infolge der Einwirkung gewisser Fermente und das Produkt schmeckt heuerlich. Es ist uns also in die Hand gegeben, diesem Uebelstande dadurch zu steuern, daß wir das Trocknen der Gemüse bei einer Temperatur von über 60 Grad Celsius vornehmen, allerdings nicht über 70 bis 75 Grad Celsius hinaufgehen, weil dann ein anderer Uebelstand sehr leicht auftritt: ein Braunwerden der Gemüse mit gleichzeitiger Karamellisierung der in vielen Gemüsearten vorhandenen Zuckersstoffe.

Zur Herstellung von Dörrgemüsen nehme man reife, gesunde Ware. Teilweise angebrochenes, wurmiges Gemüse, kann von den schädlichen Stellen befreit, ohne weiteres für den laufenden Verbrauch dienen, zur Konservierung taugt es nur schlecht oder gar nicht. Gelbe Rüben, Karotten, Petersilienwurzeln, Pastinaken werden in mehrfach gewechseltem kaltem Wasser gut gewaschen, am Zweckmäßigsten unter Zuhilfenahme einer scharfen Bürste von Sand und Erde befreit. Dann werden mit einem scharfen Messer höchstens bis zwei Millimeter Dicke bis etwa sechs Zentimeter lange Schnitten aus den Wurzeln geschnitten; ein gleichmäßiges Schneiden bietet den schätzenswerten Vorteil gleichmäßigen Trocknens. Kohlrabi, Knollenfellerie müssen zunächst geschält und ihrer holzigen Teile entleibt werden. Grüne Fisiolen werden in der Längsrichtung geschnitten, Borre, Kohl, Rotkraut, Kochsalat in fuppenmüßelbreiten Streifen, aus dem Weiß- und Rotkraut entfernt man die dicken Rippen, da diese sehr stark wasserhaltig sind und schwer gehörig dörren. Ausgelöste kleine Zuckerküben läßt man ganz und dörret sie von dem übrigen Gemüse getrennt, sie sollen beim Dörren nur in einer Schicht liegen und der Trockenprozeß muß bei ihnen mehrmals wiederholt werden. Hat man nun die gleichmäßig geschnittenen Gemüse beisammen, so bringt man sie auf ein großes Haarfieb in dünner Schicht und setzt das Sieb auf ein großes Gefäß, in welchem Wasser unter möglichst starker Dampfbildung kocht. Der hieße Wasserdampf soll 10 bis 15 Minuten durch das mit den Gemüseschnitten besetzte Sieb durchstreichen, worauf man das Gemüse auf einer Dörrhürde flach ausbreitet und in ein mindestens 60, höchstens 75 Grad Celsius heißes Badrohr bringt und dort trocknet. Oekonomischerweise nimmt man das Dampfen der Gemüse mit dem Trock-

nen bei einer Heizung vor. Das auf die vorstehend geschilderte Art getrocknete Dörrgemüse kann nun jeder Sorte für sich oder gemischt trocken und luftig aufbewahrt werden. Zu diesem Zwecke füllt man es in Organinsäckchen, die sparame Hausfrau wird aber auch ganz gut für diese Zwecke alte, ausgewaschene Leinenüberbleibsel zu Säcken verwenden. Das so aufbewahrte Dörrgemüse bleibt in tadelloser Beschaffenheit, zeigt keinen Geusgeschmack und ist jederzeit gebrauchsfertig zur Hand. Man hat auch in diesem Dörrgemüse, wenn man auf Borre und Sellerie sowie Petersilienwurzel nicht vergessen hat, im Laufe des ganzen Winters das notwendige Suppengemüse zur Hand, und zwar jederzeit und wohlfeil. Im heurigen Winter wurde für eine förmlich homöopathische Dosis von „Suppengrünzeug“ der Mindestpreis von 10 Hellern gefordert. Die zum Trocknen in der Bratröhre notwendigen Trockengefäße bekommt man zu einem sehr mäßigen Preis, und im Notfalle kann man sich, insbesondere am Lande, aus dünnen Weidenruten die geschält werden, sehr feine Gärten selbst anfertigen. Es werden zu diesem Zwecke Rahmen aus weichem Holz, von der Größe, daß sie bequem in die Röhre passen, zusammengenagelt und kreuz und quer dicht mit den dünnen, geschälten Weidenruten versehen. Ein wenig Findigkeit genügt, um sich derartig ein recht brauchbares Instrument zusammenzusetzen.

—D.—

Die Haltbarmachung von Gemüse.

Winkel für unsere Hausfrauen.

Unsere gegenwärtige Lebensmittelknappheit zwingt uns, auf allen Gebieten wirtschaftlich vorzugehen. Die Hauptnahrungsmittel sind äußerst knapp und auch die zu gewöhnliche Getreide- und Kartoffelernte wird uns keinen Ueberfluß zu bieten vermögen.

Nichts ist daher näher liegend, als daß wir unser Augenmerk in erster Linie auf die verschiedenen Gemüsearten lenken, die da in verhältnismäßig kurzer Zeit, sowohl der Garten- als auch der Ackerkultur abzurufen sind. Die Notwendigkeit des ausgiebigsten Anbaues, der Ausnutzung jedes brauchbaren Fleckchens Landes zur Anzucht von Gemüse ist bereits oft in eindringlichster und in überzeugendster Weise dargelegt worden. Vieles von alledem, was Feld und Garten erzeugen werden, wird vom laufenden Konsum beansprucht werden, jedenfalls in weit höherem Maße als bisher; von außerordentlicher Bedeutung jedoch für den kommenden Winter wird es sein, daß wir möglichst viel an Gemüse hinüberbekommen. Außerordentlich vieles könnte dabei unsere Konservenindustrie leisten. Bedenken wir aber, daß heuer im Winter eine kleine Dose mit einem noch kleineren Köpfchen Karfiol um vier Kronen, ein winziges Böschchen Paradeismark für 3 bis 4 Kronen, eine Viertelliterdose gewöhnlicher Schnittbohnen mit 3 Kronen gehandelt wurden, so wird es uns kein Mensch verübeln, wenn wir behaupten, daß bei derartigen Preisen die Gemüsekonserven als für die Volksernährung bedeutungslos erscheinen. Die Untersuchung der Gründe, ob an diesem Zustande gewissenlose Preistreiber allein, oder hohe Blech- und Arbeitspreise usw. oder aber beide Umstände gleichzeitig schuldtragend sind, bleibt für die Tatsache, daß die erwähnten Preise für ein Volksernährungsmittel um ein Vielfaches zu hoch sind, gegenstandslos. Die erste Bedingung wird sein, daß alles in diesem Jahre geerntete Gemüse um einen angemessenen Preis an den Verbraucher kommt. Die Berücksichtigung der privaten Konservenfabriken wird nach einem entsprechenden Schlüssel zu erfolgen haben; es wird nicht angehen, das plötzlich das Obst und die Gemüse ganzer Landstriche einfach vom Baum und Boden weg von skrupellosen Händlern um jeden Preis für einige Großunternehmer weggekauft werden, die dann unter Zugrundelegung der durch nichts gerechtfertigten Einkaufspreise, für die fertige Konserve Phantasiereise dilt-

Reich
22/IV.

Die Haltbarmachung von Obst.

Winke für unsere Hausfrauen.

In unserer letzten Sonntagsnummer haben wir für unsere Hausfrauen eine Reihe praktischer, einfacher Methoden zur Haltbarmachung von Gemüse mitgeteilt. Ein eigenes Kapitel bildet nun die Herstellung von Dörrobst. So einfach und praktisch die Herstellung desselben ist, so bekömmlich das erhaltene Produkt ist, so vernachlässigt war bisher gerade diese Art der Obstkonservierung. Kirschen, Weichsel, Marillen, Äpfel, Birnen und Pflaumen lassen sich sehr leicht dörren und das Erzeugnis ist, bei einiger Beobachtung gewisser Bedingungen, ein ganz tadelloses. In der Zeit der knappen Zuckerbestände ist die Herstellung von Dünstobst und Marmeladen ohnedies eine sehr kostspielige, oft in Ermangelung genügenden Zuckers ganz unmögliche Sache.

Die Herstellung von Dörrobst gleicht jener der Gemüse im allgemeinen vollständig, nur kann das Behalten mit heißem Wasserdampf unterbleiben. Das Trocknen muß durch längere Zeit andauern, da man ja das Obst nicht in solch kleine Teile zerschneidet, wie das Gemüse. Äpfel und Birnen brauchen durchaus nicht geschält zu werden, nur empfiehlt es sich sehr, die Spalten ziemlich dünn, etwa $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick, zu nehmen und auf jeden Fall das Kerngehäuse zu entfernen. Kirschen und Weichsel werden entstielt und im Ganzen gedörrt, Marillen entfernt man und teilt die Frucht in vier Teile. Bei Marillen hat man beim Waschen des Obstes besonders genau zu sein, denn gerade die pelzige Marillenschale wird mit Vorliebe von Pilzen überwuchert. Außerdem hat man darauf zu achten, daß man keine faulen Früchte verarbeitet, denn diese enthalten sehr widerstandsfähige Sporen, die dann beim Aufbewahren des fertigen gedörrten Obstes auskeimen und in kurzer Zeit den ganzen Vorrat unbrauchbar machen. Pflaumen werden im Ganzen, ohne entfernt zu werden, gedörrt. Einen kleinen Teil der Pflaumen kann man aber immerhin entfernen, in zwei Teile teilen und an die Stelle des Kernes in jede Hälfte einen halben Nusskern drücken und sodann dörren. Die jungen Schnäbel der Familie werden dann zur Weihnachtszeit mit Bonbonen an diesen Vederbissen knabbern. Das auf die geschilderte Art gedörrte Obst hält sich sehr gut. Tags bevor man diesen mit der zum Kochen nötigen Menge Wasser und läßt die Früchte über die Nacht quellen. Gefocht wird nicht länger als notwendig ist, ein Zerbrechen ist zu vermeiden. Süßen kann man mit Zucker sowohl wie mit Saccharin, auf keinen Fall süßer als die Früchte im natürlichen, frischen Zustande sind. Bei Äpfel- und Birnspalten, sowie bei Pflaumen kocht man einige Gewürznelken, ein Stückchen Zimtrinde oder Zitronenschale mit. Stets nimmt man von diesen ätherischen, duftende Oele enthaltenden Zutaten nur ganz wenig, damit der Geruch nicht vorherrscht. Zu Äpfel- und Birnspalten kann man auf einen halben Liter Wasser den Saft einer kleineren halben Zitrone pressen, man muß dann etwas mehr süßen, dafür ist das Kompott dann schön hellfarben.

Früchte in Weingeist zu konservieren, ist, abgesehen davon, daß der Weingeist gegenwärtig und in absehbarer Zeit wohl kaum erhältlich ist, sehr kostspielig und nicht zu empfehlen, da die Früchte fast ganz geschmacklos werden und man eigentlich einen Fruchtstumpf erhält. Dies zu erreichen ist wohl nicht die Absicht einer sparsamen Hausfrau. Anders steht die Sache mit dem Konservieren durch Essig. Pflaumen mit guter Essig von mittlerer Stärke übergossen und mit Zucker versetzt, geben im Winter ein süßsäuerliches, pikantes Kompott, welches viele Liebhaber hat und sich recht gut hält.

Wer genügend Zucker hat und keine großen Auslagen für Gläser machen muß, weil er deren genug aus seiner Friedenszeit im Vorrat besitzt, wird sich mit Vorliebe ein paar Gläser Dünstobst für den Winter zurecht machen. Trotzdem die Bereitung von Dünstobst in den Haushalten eine sehr verbreitete ist, hört man manche Klagen der Hausfrauen über diese Konserven. Die einen glauben übermäßig viel Zucker zu ihrer Herstellung zu brauchen, die anderen klagen immer wieder „die Marillen sind

mir angelaufen“, „die Ringlotten haben ein Käse bekommen“ usw. Im nachfolgenden soll das Wesen der Dünstobstbereitung erklärt, im Vereine mit einigen kleinen Kunstgriffen erläutert, vor den geschilderten Widerwärtigkeiten bewahren. Wer unsere richtigen Hausfrauen kennt, weiß, daß sie emsig bemüht sind, stets brauchbare Methoden kennen zu lernen, die ihnen Zeit, Geld und Mühe ersparen. Kann man sich auch etwas Verdrießlicheres vorstellen, als wenn sich die Hausfrau tagelang geplagt, Geld ausgegeben hat und in wenigen Wochen später mit Schreden bemerken muß, wie ihre Vorräte zu verderben beginnen?

Wie lautet nun beim Einsieden von Obst der Hauptgrundsatz? Das Obst muß keimfrei gemacht werden. Alles was wir anrühren, trägt Keime, die uns aber gar nicht hänge machen müssen, in der Luft findet fortwährend ein mehr oder minder dichter Regen von Keimen statt. Wollen wir etwas auf die Dauer haltbar machen, so müssen wir erstens die an den zu konservierenden Dingen haftenden Keime unschädlich machen, sie töten; zweitens, während des ganzen Vorganges des Haltbarmachens, eifrig bestrebt sein zu verhindern, daß neue Keime auf unser Erzeugnis gelangen. Dies wäre in dünnen, allgemein verständlichen Worten der Grundsatz jedes Konservierens. Wie gehen wir nun zweckmäßig bei der Ausführung zu Werke? Wir nehmen vor allem zum Einsieden nur gesundes Obst, überreifes, von faulenden Flecken befallenes Obst taugt zum Einsieden nicht. Zur Haltbarmachung des Obstes stellen wir uns eine Zuckermenge her, und zwar auf drei bis vier Liter Wasser nehmen wir ein Kilogramm Zucker, welchen wir unter mäßigem Erwärmen auf etwa 50 bis 60 Grad auflösen. Hat sich der ganze Zucker vollständig gelöst, so bringen wir in die Lösung einen flachen Kaffeelöffel voll gepulverten Weinsäure (in jeder Apotheke erhältlich) und rühren die Zuckermenge eine Weile bei mäßigem Feuer, um sie, ohne daß sie aufgelocht hat, beiseite zu stellen, damit sie auskühle. Wenn wir nach einer Stunde hinzusehen und mit einem reinen Löffel versuchen, so werden wir finden, daß unsere dünne Zuckermenge dickflüssiger, glyzerinartig geworden ist. Was ist da vorgegangen? Wir haben, wie der Chemiker sich ausdrückt, den Zucker invertiert, d. h. durch den Zusatz der geringen Menge Weinsäure ist aus dem Rohrzucker der süßere, dickliche Fruchtzucker geworden. Mit dieser Fruchtzuckerlösung übergießen wir nun die fein säuerlich in die Gläser gefüllten Obstsorten, so daß alles Obst unter Flüssigkeit steht. Hierauf verbinden wir die Gläser mit Pergamentpapier, welches wir in einem Liter Wasser, in welchem 5 Gramm Salizylsäure warm gelöst wurden, eingeweicht war.

Die sauber verbundenen Gläser kommen nun in eine große, tiefe Kasserole, auf deren Grund Stroh gelegt ist, so nebeneinander, daß sich die Gläser nicht berühren. Jetzt füllt man das große Gefäß mit Wasser, so lange, bis die Gläser gut zur Hälfte im Wasser stehen. Ueber das Gefäß hängen wir in zwei- oder dreifacher Lage ein nasses Tuch. Nun stellen wir das Gefäß ans Feuer und bringen das Wasser zum Sieden. Wir sieden so lange, bis der Inhalt der Dünstgläser 100 Grad Celsius angenommen hat, was bei Halb Litergläsern in einer halben Stunde vom Augenblicke an, da das Wasser zu kochen begonnen hat, in der Regel der Fall ist. Länger wie eine halbe Stunde kochen wir nicht, weil sonst unsere Früchte unansehnlich würden. Haben unsere Gläser eine halbe Stunde lange gekocht, so heben wir das Gefäß, so wie es ist, ohne das überbreitete Tuch abzuheben vom Feuer und stellen es beiseite. Nach 24 Stunden wiederholen wir — nachdem wir das Wasser bis zur ursprünglichen Höhe aufgefüllt haben — das Kochen in derselben Weise und stellen wieder beiseite, um nach weiteren 24 Stunden neuerdings, nun zum letzten Male, zu kochen.

Man wird nun fragen, warum dreimal in Zwischenräumen von je 24 Stunden das Kochen und nicht gleich lieber länger, aber an einem Tage? Die Erklärung und Begründung ist folgende. Wir wollen ja das Obst vollständig haltbar, keimfrei machen. Kochen wir nur an einem Tage, so wird es uns gelingen, nach langem, starkem Kochen, wobei dann, nebenbei bemerkt, das Obst ganz zusammensinkt, alle Pilze und Bakterien abzutöten, aber die Dauerformen derselben, gewissermaßen ihre Eier, würden auch diese Hitze überdauern und schon in den nächsten 24 Stunden zu keimen beginnen und sich vermehren. Wir bekämen bald wieder Schimmelbildung. Durch unser erstmaliges Kochen haben wir aber die lebenden Pilze getötet und wir warten bis zum nächsten Tage, bis die Sporen sich entwickelt haben, in welchem Zustande sie dann sehr empfindlich sind, kochen wieder und töten sie dadurch; waren sehr widerstandsfähige unter ihnen, so gehen diese beim Kochen am dritten Tage unweifelbar zugrunde und wir haben das erreicht, was wir wollten, unsere Konserven sind zuverlässig, keimfrei und so lange wir sie nicht öffnen, unbedingt haltbar. Dadurch, daß wir das Pergamentpapier vor dem Gebrauche in einer Salizylsäure getränkt haben, haben wir dafür gesorgt, daß auch von Urkeimen keine neuen winzigen Keime durch das Pergament in unsere Konserven dringen, weil die Salizylsäure vom Pergament aufgenommen, auf die Keime entwicklungshemmend wirkt.

Im vorstehenden sind also eine Reihe von zuverlässigen, in praktischer Beziehung einwandfrei erprobter Winke für die Hausfrau gegeben; noch mehr, es sind auch alle Methoden erklärt und begründet und Rezepte, welche wegen ihrer Kostspieligkeit in unserer knappen Zeit keine Rolle spielen, hinweggelassen. Verständig ausgeführt, geben die genannten Methoden zuverlässige Erfolge und werden mancher Hausfrau Geld und Enttäuschung sparen helfen.

30. IV. 1917

91

gen. Bereits im April können die Morcheln Gegenstand der Betrachtung und Belehrung sein; im Mai erscheint der sehr wohlschmeckende „Maipilz“ (*Tricholoma graveolens*), dann der Nesten-Schwinding usw. Man bringe aber, namentlich in vorgeschrittener Jahreszeit, auf einmal nicht mehr als 10—15 verschiedene Arten, und zwar in verschiedenen Entwicklungsstadien in natürlichen Exemplaren zur Anschauung; am besten in einem nach Norden zu gelegenen Raum, da es nach dieser Seite hin am kühlfsten ist. Nach Bedarf sind sie zu erneuern. Ist der Unterricht erledigt, so ist die Ausstellung dem Publikum zugänglich zu machen. Von Zeit zu Zeit kann man 2—3 neue Arten hinzufügen; das ergibt sich schon aus der verschiedenen Erscheinungszeit der Pilze. Es ist immer im Auge zu behalten, daß es sich beim Bekanntwerden mit den Pilzen nur um den rein praktischen Zweck handelt, daß es nicht darauf ankommt, möglichst viel Pilze kennen zu lernen, sondern wenige und diese gründlich. Wenn jemand mit der Zeit 20—25 Arten mit Sicherheit erkennt, so genügt das vollkommen. Bei einer Pilzausstellung ist ferner darauf zu achten, daß man Pilze, die miteinander leicht verwechselt werden können, zum Vergleich nebeneinander stellt, z. B. neben den Steinpilz den Gallenröhrling, neben den Feld-Champignon den giftigen Knollenblätterchwamm, neben das Stöckschwämmchen den giftigen Schwefelkopf usw. Bei jeder Pilzgruppe ist ein Täfelchen anzubringen, auf dem besondere Merkmale des betreffenden Pilzes hervorgehoben sind, und zwar nur das Notwendigste. An gut sichtbarer Stelle des Ausstellungsraumes ist ferner eine größere Tafel aufzuhängen mit der Aufschrift: „Samle nur gesunde und junge Pilze; nur die, welche Du wirklich kennst, und puze sie noch am selben Tage! Stelle sie bis zum Anrichten des Mahles an einen kühlen Ort und bewahre sie nicht länger als unbedingt nötig, höchstens bis zum nächsten Tage, auf, dann wirst Du Dich nie an Pilzen vergiften!“

Anschließend an die Ausstellungen sind von Zeit zu Zeit Streifzüge, je nach der Größe des Ortes in die nähere oder weitere Umgebung, zu veranstalten, weil sich dadurch das Auge im Erkennen noch mehr übt. In Feld und Wald spielt nämlich noch der Untergrund, die Beleuchtung, die Anpassung der Pilze an die Umgebung eine besondere Rolle. Durch diese Ausflüge wird nun der Anschauungsunterricht in der Schule wirksam unterstützt und erweitert, weil man in der Natur die ausgestellten Arten in Gesellschaft vieler anderer Pilze findet, welche letztere jedoch für den Anfänger nicht existieren. Was man durch bloßes Ausstellen der Pilze nicht zur Anschauung bringen kann, möge an einem Beispiel erläutert werden: Im Freien wird man gewahrt werden, daß der zwar nicht giftige, aber sehr bitter schmeckende und daher ungenießbare Gallenröhrling, der im Jugendzustande mit dem Steinpilz leicht verwechselt werden kann, viel dichteres Gehölz liebt als letzterer, so daß man beim Sammeln bei einigem Achtgeben vor der Mitnahme dieses Pilzes bewahrt bleibt. Während des Herumstreifens in Feld und Wald ist zu prüfen, inwiefern man dem einzelnen ein selbständiges Sammeln zutrauen kann. Was das Pfücken der Pilze betrifft, so ist es gleich, ob man dieselben abschneidet oder ganz aus dem Boden herausreißt, da ja das, was man gemeinhin als Pilz bezeichnet, nur der Fruchtkörper des eigentlichen Pilzes ist. Fleischige Arten schneidet man besser ab, da man auf diese Weise erfährt, ob sie durch Madenfraß wesentlich zerstört sind, und hütet sich dadurch vor Mühschleppen unnötigen Ballastes. Herausreißen schädigt aber das Pilzager auch nicht. Verfasser dieser Zeilen hat jahrelang ganz bestimmte Stellen nach dieser Richtung hin geprüft, aber nichts von einer Abnahme an Pilzen gemerkt. Dagegen konnte ein schädlicher Einfluß festgestellt werden, wenn die Moosdecke in größerer Ausdehnung gewaltsam fortgerissen wurde. Diese muß unter allen Umständen erhalten bleiben.

Hand in Hand mit dieser Aufklärungsarbeit sind Polizeibeamte im Erkennen der Pilze auszubilden, damit eine Marktkontrolle ausgeübt werden kann. Diese ist

unerlässlich, damit verdorbene oder gar giftige Pilze, die in den Städten auf den Markt gelangen, sofort vernichtet werden. Eine Frage schwerwiegendster Bedeutung ist es daher, ob ein Festhalten der Pilze in Geschäften zu gestatten ist. Durch den Verkauf in Läden wird nämlich ein großer Teil der Pilze der Kontrolle entzogen. Daher konnte man während der jetzigen Kriegszeit vieles von fragwürdiger Beschaffenheit beobachten. So sah man beispielsweise den Habichtschwamm (auch Rehpilz genannt, weil die Unterseite des Hutes an ein Rehfell erinnert) in riesigen, alten Exemplaren zum Verkauf ausgestellt. Das mag für den Händler manchen Vorteil bieten, aber nicht für den Käufer; denn alte, ausgewachsene Exemplare dieses Pilzes schmecken bitter.

Ob übrigens wirklich die meisten Vergiftungen durch von Natur aus giftige Pilze hervorgerufen werden, ist eine Frage, die noch der Lösung harret. Jeder eßbare Pilz kann nämlich giftig wirken oder schwere Gesundheitsstörungen hervorrufen, wenn infolge zu langen Lagerens, namentlich älterer Exemplare, Zersetzungen stattfinden. Verfasser hat selbst in zahlreichen Fällen beobachtet, daß beim Sammeln viel minderwertiges Zeug aufgelesen wird, aber keine ausgesprochenen Giftpilze darunter gefunden. Zu befürworten ist allerdings die Massenausstellung unseres verbreitetsten und gefährlichsten Giftpilzes, des Knollenblätterchwammes (*Amanita bulbosa*), und zwar in feineren drei Abarten als weiße (*albida*), gelbe (*citrina*) und olivgrüne (*viridis*) Form. Wert ist aber auch darauf zu legen, die Aufmerksamkeit auf nicht minder giftige Pilze zu lenken, die weniger häufig sind, aber in einzelnen Gegenden doch in größeren Mengen vorkommen. Erwähnt sei hier nur der Satanspilz (*Boletus Satanas*), sowie der Königsfliegenpilz (*Amanita regalis* Fr.). Um jedoch vorkommende Pilzvergiftungen, auch wenn sie nicht tödlich verlaufen, aufzuklären, bleibt nichts anderes übrig, als in der Öffentlichkeit (durch die Presse, die Schule, bei Vorträgen) bekannt zu machen, daß von jeder Sorte Pilze, die zur Herriichtung eines Mahles gedient haben — seien sie gekauft oder selbst gesammelt — einige Exemplare in unverändertem Zustande kühl aufbewahrt werden, damit diese, falls irgendwelche Vergiftungsercheinungen nach dem Genusse auftreten, an geeignete Stellen gesandt werden können zwecks Feststellung der betreffenden Pilzart. In unverändertem Zustande wird sich immer noch am ehesten feststellen lassen, ob es sich tatsächlich um Giftpilze handelte oder um eßbare Sorten, die zu alt waren oder zu lange aufbewahrt wurden, während dies bei einem fertigen Gericht oder an der Hand erbrochener Massen nicht immer zum Ziele führt. Es sei hier im besonderen auf die Nahrungsmittel-Untersuchungsämter verwiesen, die in jeder größeren Stadt sich befinden.

Es hönnte vielleicht der Vorschlag gemacht werden, die Allgemeinheit nur mit den giftigen Pilzen vertraut zu machen. Das wäre soweit ganz angebracht, wenn es nicht eine ganze Anzahl Arten gäbe, die zwar nicht giftig, aber infolge ihres schlechten Geschmacks ungenießbar sind. Würde der Sammler nur giftige Pilze kennen und nur diese von der Mitnahme ausschließen, so würde er durch Sammeln und Zubereiten aller anderen Sorten bald enttäuscht sein. Somit ist eine Kenntnis der wohlschmeckenden Arten anzustreben.

Es muß daher noch etwas hinzukommen, um das weitverbreitete Vorurteil, daß man sich leicht an Pilzen vergiften kann, auszumerzen. Weil immer wieder in der Tagespresse von Pilzvergiftungen die Rede ist, sind viele mißtrauisch gegenüber dem Genusse von Pilzen geworden. Um dieses Mißtrauen völlig zu beseitigen, müßten unter sachverständiger Leitung Pilze in größerem Umfange zubereitet und das Gericht an die ärmere Bevölkerung verteilt werden. Hierzu könnte recht gut ein Teil der auf den erwähnten Streifzügen gesammelten Pilze verwendet werden. Diese werden gleich nach Ankunft gepuht und am selben Abend oder nächsten Tage zubereitet. In jedem größeren Orte gibt es jetzt öffentliche Speiseanstalten, Volks-

küchen und dgl., wo derartiges durchgeführt werden könnte, und in ganz kleinen Ortschaften könnten sich Frauen in den Dienst der guten Sache stellen. Gerade auf dem Lande, wo den Leuten die Pilze sozusagen vor dem Hause wachsen, ist die Abneigung, sie zu genießen, vielfach noch sehr verbreitet. Am besten ist es, wenn in vorliegendem Falle die Pilze in Form von Gemüse und Suppen zubereitet werden, wozu sich die meisten Arten eignen.

Es ist auch einmal angeregt worden, alle giftigen Pilze auszurotten. Das ist natürlich praktisch nicht durchführbar. Wohl aber kann man dafür eintreten, besonders wertvolle und schmachthafte Pilze in umfangreichem Maßstabe zu züchten. Dies um so mehr, als man hiermit schon im Frühjahr beginnen kann und nicht so sehr von den Bitterungsverhältnissen abhängig ist, die ja sonst eine Vorbedingung für eine reiche Ernte der wild wachsenden Pilze sind. Bei der immer größer werdenden Bedeutung, die den Pilzen als Volksnahrungsmittel in diesem Jahr und für die Zukunft zukommen dürfte, ist damit die Möglichkeit geboten, erhebliche Mengen, namentlich durch Trocknen, für den Winter zu konservieren. Geschieht die Züchtung im großen, so dürfte auch ein wesentlicher Geldgewinn herauszuholen sein. Näheres hierüber findet man z. B. in dem Buche „Führer für Pilzfreunde“ von Edmund Michael, 1. Bd.

Faßt man das vorstehend Ausgeführte zusammen, so ergibt sich folgendes:

Es ist in großen Zügen angedeutet worden, wie man das Ziel, die Pilzkenntnis im Volke zu verbreiten und Vergiftungen nach Möglichkeit auszuschließen, erreichen kann. Besondere Pilzkenner bzw. Fachleute könnten hierbei beratend zur Seite stehen, wie denn eine gewisse Organisation auch auf diesem Gebiete eine nicht zu unterschätzende Rolle spielt. Aus Büchern und Abbildungen allein läßt sich das Wissen nicht vermitteln; gerade das Vorführen der Pilze selbst sowie ihre Beobachtung in der Natur und insbesondere die Verabfolgung der fertigen Pilzkost sind Faktoren, die ganz besonders beachtet werden müssen, um anregend und Interesse wekend zu wirken. Hat der Krieg auch Verhältnisse geschaffen, die die Ausführung dieses Planes erschweren, so ist er doch auch Förderer manchen Gedankens geworden. Vielleicht finden daher diese Anregungen hier und da doch einen fruchtbaren Boden.

Pilzkenntnis und Pilzvergiftungen.

Von A. Walter, Apotheker und Nahrungsmittelchemiker.

Obwohl bereits mancherlei Vorschläge in letzter Zeit gemacht wurden, die Pilze als Nahrungsquelle der Gesamtheit zu erschließen, so sind doch die Versuche vielfach daran gescheitert, daß es an einem planmäßigen Vorgehen mangelte. Mitunter lag es auch daran, daß mancher die Feder in dieser Angelegenheit führte, dem die nötige Erfahrung fehlte, und infolgedessen mehr Verwirrung anrichtete als Klarheit schaffte. Daher mögen für dieses Jahr hier rechtzeitig einige Richtlinien angegeben sein, wie man am besten Erfolge auf diesem garnicht so leicht zu bearbeitenden Gebiete erzielt.

Ueber den Nährwert der Pilze viel Worte zu verlieren, erübrigt sich, seitdem wir durch den Krieg uns mit manchem minderwertigen Nahrungsmittel-Ersatz begnügen müssen. Tatsache ist, daß Pilze einen beträchtlich ins Gewicht fallenden Nährwert besitzen und, richtig zubereitet, eine schmachthafte und auch sättigende Nahrung liefern. Hinzu kommt noch, daß Pilze hervorragende Fütterungsmittel für Fische und Geflügel sind, was ebenfalls nicht allgemein bekannt sein dürfte.

Will man nun aufklärend auf die Allgemeinheit wirken, so empfiehlt es sich, bei der Jugend damit anzufangen, weil diese am besten Zeit hat und am ehesten in der Lage ist, Pilze zu sammeln. Aufgabe der Lehrkräfte würde es daher sein, Knaben sowohl wie Mädchen in der Schule in kurzem, erläutern dem Vortrage auf diese Nahrungsquelle hinzuweisen, Sodann beginne man aber gleich mit Pilzausstellung

Finanzdirektor Müller stimmt zu. Hernach wird einstimmig genehmigt.

Motion Koch betreffend Gemüseversorgung

Am 22. März reichten Koch und 18 Mitunterzeichner folgende Motion ein: „Der Gemeinderat wird ersucht, zu prüfen und dem Stadtrat darüber zu berichten, ob nicht jetzt schon, im Einvernehmen mit den interessierten Produzentenkreisen, vorzügliche Maßnahmen getroffen werden sollten, die für die kommende Frühjahr- und Sommerszeit eine ausreichende und gleichmäßige Versorgung der städtischen Bevölkerung mit Gemüseprodukten und Früchten gewährleisten. Im besonderen ist zu erwägen, in welcher Weise von Amtes wegen die Bestrebungen zur Konservierung von Früchten und Gemüse für den Winterbedarf zu fördern sind.“

Zur Begründung führt der Motionär aus: Unsere Marktverhältnisse bedürfen speziell in bezug auf den Gemüseverkauf einer Aenderung. Es ist nun von Seiten der Produzenten die Anregung zur Schaffung einer Landesproduktenbörse ausgegangen. Dieselbe soll demnächst Gegenstand einer Konferenz bilden. Der Sprechende hofft, daß auch den Konsumenten Gelegenheit gegeben werde, derselben beizuwohnen. Die Statistik zeigt, daß im Jahr 1912 allein für 22 Millionen Franken Gemüse eingeführt wurde. Es ist wichtig, dem wirtschaftlichen Problem der Gemüseversorgung Aufmerksamkeit zu schenken. Die Landesproduktenbörse bezweckt den Verkehr von Produzenten und Konsumenten zu erleichtern; es wäre nun angezeigt, daß unsere städtischen Behörden sich für das Unternehmen interessieren, um den Standpunkt des städtischen Konsumenten zu wahren.

Durch große Bodenverbesserungen in der Nähe unserer Stadt werden neue Produktionsgebiete erschlossen, die den städtischen Markt versorgen können. Das Sekretariat des Schweizerischen Städteverbandes empfiehlt eine Organisation für die städtische Gemüseversorgung. Es ist auch bei uns die Frage einer Markthalle aufgeworfen worden, die gründlicher Prüfung bedarf. Manchenorts wird man mit dem offenen Markte besser fahren. Dagegen ist zu prüfen, ob nicht für den Verkauf an den zwischen den Märkten liegenden Tagen Lagerstellen einzurichten wären; damit wäre zu verbinden die Erweiterung des Gemeindeverkaufes zu einer eigentlichen Einkaufszentrale, bei der die Interessen der Konsumenten gewahrt werden. Vom Sekretariat des Städteverbandes wird auf das unrichtige Einkäufen der Hausfrauen hingewiesen, die durch das Vorziehen der Erntingemüse die Preise hinaufstreben; dagegen wären Maßnahmen zu ergreifen. Der Redner hat sich auch mit der Frage des Konservierens, namentlich mit dem Dörren von Gemüse, befaßt, wie es jetzt schon in Remptal (Maggi) und in Lengzburg mit Erfolg betrieben wird. Die Schweizerische Anstalt für Obstbau und Obstverwertung hat eine wertvolle Anweisung für das Konservieren von Obst und Gemüse herausgegeben, die verbreitet werden sollte. Die voraussichtlich starke Gemüseproduktion verlangt rechtzeitige Maßnahmen, damit auf den Winter vorgesorgt wird. Stadtrat Hans Giger hat in seinem Bericht über die Förderung der Maßnahmen gegen die Teuerung bereits im Jahre 1913 den gleichen Standpunkt vertreten.

Fürsprecher v. Steiger (konf.) begründet anschließend hieran seine Motion, welche folgenden Wortlaut hat: „Der Gemeinderat wird eingeladen, dem Stadtrat über die Tätigkeit der für die Lebensmittelversorgung eingesetzten Sonderkommissionen jeweils regelmäßig nach kürzeren Zeitabschnitten Bericht zu erstatten.“ Er weist darauf hin, daß die Arbeit der Spezialkommission den weiteren Kreisen des Publikums zu wenig bekannt gemacht wird. Er wünscht, daß eine Stelle bezeichnet würde, wo Auskunft in Fragen der Lebensmittelversorgung geholt werden könnte.

Polizeidirektor Schneeberger beantwortet zuerst die Motion Steiger. Der Gemeinderat erklärt sich bereit, in gewissen Zeitabschnitten in dem vom Motionär gewünschten Sinne Bericht zu erstatten, kann sich aber nicht an einen bestimmten Zeitraum binden. Zur Motion Koch: Die starke Gemüseausfuhr, die bereits eingesetzt hat, ließ es unnötig erscheinen, mit dem Gemeindeverkauf von Gemüse zu beginnen; mit demselben hat man im letzten Jahr keinen großen Einfluß auf die Marktverhältnisse erzielt. Ob man auf den Herbst wieder dazu übergehen wird, hängt von der Gestaltung der Marktverhältnisse ab. Gegen die Marktverordnung vom September 1915 sind Klagen erhoben worden, namentlich gegen den Artikel betreffend den Zwangsverkauf; derselbe mußte deshalb fallen gelassen werden. Die Vertreter der landwirtschaftlichen Organisationen haben daraufhin die Versicherung abgegeben, daß sie für die genügende Versorgung des Gemüsemarktes besorgt sein werden. Die Einführung des Großmarktes hat ebenfalls zu Beunruhigung Anlaß gegeben. Der Sprechende teilt die geäußerten Befürchtungen nicht. Für den Fall, daß der Großmarkt sich zum Nachteil der städtischen Konsumenten gestalten sollte, kann er jederzeit durch den Gemeinderat wieder aufgehoben werden. Es besteht bereits eine städtische Marktkommission, in welcher Produzenten und Konsumenten vertreten sind. Die Frage der Gemüsebörse wurde von der städtischen Lebensmittelkommission bereits beraten; ein Gutachten, das dieselbe veranlaßte, steht noch aus. Die Gemüsebörse ist in erster Linie ein Organ der Produzenten, das eine Preisregelung im Interesse der letzteren anstellt. Die Frage der Markthalle wäre am besten durch eine Spezialkommission, bestehend aus Mitgliedern der Lebensmittelkommission und der neuen hauswirtschaftlichen Kommission, zu beraten. Die Anregung der Einkaufsorganisation nimmt der Gemeinderat zur Prüfung entgegen. Die Frage der Schweinemästerei ist ebenfalls Gegenstand des Studiums. Die landwirtschaftliche Ortskommission hat in kurzem Zeitraum eine große Arbeit bewältigt; sie hat letztes Jahr etwa tausend Pflanzplätze von zirka 200 Quadratmetern vermittelt und in diesem Jahre 2000 neue; sie hat auch für Belehrung gesorgt, theoretisch und praktisch; dabei haben sich Lehrer der städtischen Schulen bereitwillig zur Verfügung gestellt. Die Dörranlage bildet das Sorgenkind der Lebensmittelkommission; man hat Modelle studiert, Besichtigungen bestehender Anlagen vorgenommen. Den besten Eindruck erhielt die Kommission von der Anlage in Konolfingen. Die Lösung, die man gefunden hat, ist folgende: Es sei eine Dörranlage im alten Schlachthaus zu errichten, wo ein Dampfkessel vorhanden ist; mit der Ausarbeitung eines Projektes wurde die Firma Eichenberger und Niederer in Bern betraut. Diese Anlage könnte im Zeitraum von 24 Stunden 30 Zentner Gemüse dörren. Es soll für die Gemeinde gedörrt werden, unter Mithilfe der neuen hauswirtschaftlichen Kommission. Die Anlage soll aber auch Privaten dienen. Daneben haben Privatunternehmen im Weihenbühl (Dr. W. Bander) und in der Lorraine (Geuberger-Mooschütz A.-G.) ihre Öfen zur Verfügung gestellt. Auch Brauereien, die eventuell benötigt sind, ihren Betrieb im Herbst einzustellen, haben die Frage erörtert, sich für das Dörren einzurichten; eine Brauerei denkt dabei an das Dörren von Kartoffeln. Die Errichtung von Dörranlagen ist dringend; sie verlangt zwei Monate Konstruktionszeit. Es muß daher mit der Arbeit sofort begonnen werden können. Es wird dem Gemeinderat schon in der nächsten Sitzung ein Kreditbegehren von 20,000 Fr. eingereicht werden. Der Gemeinderat hat bereits

217

19

166

Reich

Das Obstkonservieren ohne Zucker im Haushalte.

Von Heinrich Pfeiffer an der L. L. höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg.

Das vom Ernährungsamt versprochene „Merklblatt“ für das Obstkonservieren ohne Zucker ist nun erschienen. Der Verfasser ist H. Pfeiffer an der L. L. höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg. Mit Rücksicht auf die große Wichtigkeit, welche die möglichst vollständige Verwertung unserer Obsternte für die Ernährung der Bevölkerung unter den derzeitigen Verhältnissen besitzt, sei der wesentliche Inhalt des „Merklblattes“ hier wiedergegeben.

In jedem Haushalte können mit den zur Verfügung stehenden einfachen Mitteln, wie Trocknen oder Dörren, Entziehen von Wasser durch Eindicken, Erhitzen (Sterilisieren) und luftdichter Verschluss bei nachheriger sachgemäßer Aufbewahrung aus Obst auch ohne Zucker haltbare Produkte hergestellt werden.

Man unterlasse alle unsicheren Verwertungsarten und solche, bei denen viel Zucker notwendig ist, wie die Herstellung von Beerenwein, Gelee, gezuckerten Frucht säften, von Syrup und auch von Dumstobst; gebe jenen den Vorzug, bei denen gar kein Zucker oder nur wenig gebraucht wird und die einfach in ihrer Herstellungsweise sind, wie das Dörren, das Einkochen zu Mus und Marmelade, ungezuckerte Frucht säfte. Die Zugabe von Zucker zu den Obstkonserven dient hauptsächlich zur Verbesserung des Geschmacks, weil manche gekochte Früchte so schmecken; für die Haltbarmachung (Konservierung) ist der Zucker nicht unbedingt notwendig. Um Obstkonserven schmackhafter zu machen, kann man den notwendigen Zucker auch erst kurz vor deren Gebrauch begeben. Die geringen Mengen von Zucker, die jeweils für eine Mahlzeit für die Obstkonserve notwendig sind, können leicht in jedem Haushalte erspart werden. Es ist empfehlenswert, diese Zuckermenge einige Stunden vor dem Gebrauch vorzunehmen, weil durch die Frucht säuren die Umwandlung (Invertierung) des zugesetzten Rübenzuckers in Fruchtzucker vor sich gehen kann, wodurch die gezuckerten Fruchtkonserven nicht nur geschmacklich besser, sondern auch bedeutend bekömmlicher werden.

Man verwende auch das Fallobst und die Wildbeeren, wie Holunderbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Maulbeeren u. n. a. Zur Herstellung von Marmelade und Mus mische man verschiedene Früchte, besonders saure mit sehr süßen, und stelle sogenannte gemischte Marmeladen und Muse her. Zur Vermehrung der Masse lassen sich gelbe Rüben (Möhren), Karotten, Kürbisfleisch und Zuckerrüben als Stredmittel sehr gut verwenden (bei süßeren Früchten bis zu einem Drittel, bei saueren bis zur Hälfte). Alle diese Stredmittel werden gewaschen, gepulvert, die Zuckerrübe geschält, in Stücke geschnitten, separat weich gedünstet, passiert den Früchten zugegeben und dann zusammen eingedickt.

Unter den gegenwärtigen Verhältnissen ist ein empfehlenswertes Konservierungsmittel benzoesaures Natron (Natrium benzoicum — Natriumbenzoat). Ein Gramm für ein Kilogramm Fruchtmark oder ein Liter Frucht saft reicht zur Sicherung der Haltbarkeit aus. Man soll dabei diese Quantität genau abwägen, weil ein Zuwenig für die Sache, ein Zuviel für die Gesundheit schädlich ist. Das benzoesaure Natron soll erst nach dem Kochen den Obstkonserven zugefügt und gut eingerührt werden, denn mitgekocht würde es von seiner konservierenden Wirkung etwas einbüßen. Hausfrauen, die gewohnt sind, auf ihre fertigen Obstprodukte ein in Spiritus, Rum oder Salizylsäure getränktes Papier aufzulegen, können auch hierzu eine benzoesaure Natronlösung verwenden.

Beim Gebrauch von Saccharin, dem Ersatz süßstoff für den fehlenden Zucker, beachte man, daß es in verdünnter (450-, 350- und 110facher) Süßstärke hergestellt wird. Die zuzusetzende Menge ist daher nach Geschmack zu bemessen. Man gebe eher zu wenig als zu viel.

nachhühen löst sich immer noch. Auch Saccharin ist besser erst nach dem Kochen oder kurz vor Gebrauch zuzusetzen.

Am einfachsten und billigsten ist das Dörren des Obstes. Aus gut getrockneten und richtig zubereiteten Obstdörrenprodukten lassen sich ebenso gute Gerichte herstellen wie aus frischen. Man bedarf dazu nur einer praktischen und billigen Herbdörre. Jedes Obst kann gedörret werden, nur muß es fleischig und reif sein. Zu saftiges unreifes Obst gibt ein zähes und ungeschmackhaftes Produkt. Ebenso taugt auch fleckiges, wurmiges und angefaultes Obst nicht dazu. Am meisten werden Äpfel, Birnen und Zwetschen gedörret. Äpfel werden geschält und in Ringe geschnitten oder geschält und ungeschält in Schnitte zerteilt, das Kernhaus wird entfernt; kleinere Äpfel werden ganz gelassen, geschält und das Kernhaus herausgebohrt. Für größere Mengen gibt es hierzu für den Haushalt kleine, billige Maschinen, die das Schälen, Zerleilen und Kernhausausbohren mit einmal besorgen. Damit sich die Apfelfringe oder -schnitte an der Luft nicht braun färben, gibt man sie sofort nach dem Schneiden in eine halbrozentige Kochsalzlösung nicht länger als höchstens 20 Minuten, dann werden sie auf die Gorden ausgelegt und zum Trocknen auf die Herdplatte oder besser in die offenbleibende Bratröhre gestellt. Das Dörren ist soweit durchzuführen, bis sich die Ringe und Schnitte lederartig trocken anfühlen. Von Birnen werden die kleinfrüchtigen Sorten, so, wie sie sind, gedörret als Kleben oder Gutzeln. Größere Früchte werden ungeschält in zwei oder vier Teile geteilt. Birnen mit schmelzendem Fleisch sollen wohl baumreif, aber mit noch festem Fleisch gedörret werden. Bei Birnschafst- oder Kochbirnen mit ihrem fest bleibenden Fleisch ist es zweckmäßig, sie vor dem Dörren zu dämpfen, bis sie so weich sind, daß man sie mit einem Strohhalm durchstoßen kann. Dadurch wird eine bessere Farbe erzielt, das Fruchtfleisch wird glasig, durchscheinend und das Trocknen beschleunigt. Gut ausgereifte Zwetschen kommen ohne jede Vorbereitung auf die Gorden. Das Dörren der Zwetschen wird anfangs nur bei niedrigerer Temperatur durchgeführt, sonst springen sie auf, und es läuft der Saft aus; erst allmählich kann man bei höherer Temperatur trocknen. Sie werden soweit getrocknet, daß mehrere, in der Faust fest zusammengedrückt, keinen Saft mehr geben.

Zur Marmelade läßt sich alles Obst, auch die Wildfrüchte, für sich allein oder gemischt, mit Stredmitteln, verarbeiten. Die Früchte werden gewaschen, wurmige und angefaulte sauber gepulvert und ausgeschnitten, mit wenig Wasser oder in eigenem Saft weich gekocht und nur im Falle der Notwendigkeit passiert. Das Eindicken des Fruchtmarkes soll nur kürzere Zeit und nur bis zur Streichfähigkeit erfolgen, um Aroma und Farbe besser zu erhalten. Da diese Masse ohne stärkeren Zuckersatz nicht haltbar wäre, ist sie in Gläser oder Flaschen mit luftdichtem oder feinstem Verschluss zu füllen und eine halbe Stunde bei 90 Grad Celsius zu sterilisieren oder aber per Kilogramm mit 1 Gramm benzoesaurem Natron zu konservieren. Der Zucker oder Süßstoff kann später beim jeweiligen Verbrauch nach Geschmack eingerührt werden. Es empfiehlt sich, auf diese Weise aus allen Obstfrüchten, so, wie sie sich nach ihrer Erntezeit ergeben, solche Halbprodukte zu bereiten. Diese werden erst zu einem späteren Zeitpunkt fertiggestellt, untereinander gemischt oder mit Stredmitteln vermehrt. — Zu Mus ohne Zucker lassen sich am besten Äpfel allein Äpfel mit Birnen gemischt, Zwetschen und Pflaumen verarbeiten. Die Früchte sollen hierzu gut reif sein, sie werden gewaschen, Äpfel und Birnen zerteilt, mit wenig Wasser weich gekocht, grob passiert und unter fleißigem Rühren genügend lange eingedickt, bis am dem Rührstößel keine Masse mehr hängen bleibt. Noch heiß in die Aufbewahrungsfäße gefüllt, soll sich oben eine feste Kruste bilden, die mit zur Haltbarkeit beiträgt. Die Haltbarkeit wird bei Mus durch Entziehen von Wasser durch das Einkochen bewirkt.

Ungezuckerte Frucht säfte stellt man aus Äpfeln, Birnen und Weintrauben her. Die reifen Früchte werden gewaschen, roh zerquetscht und ausgepresst oder, um klareren Saft zu erhalten, zerteilt, mit wenig Wasser weich gekocht und der Saft durch ein Tuch ablaufen gelassen. Der gewonnene Saft wird in gut gereinigte Flaschen gefüllt, verkorkt, verbunden und bei 80 Grad Celsius eine halbe Stunde sterilisiert. Hat sich der Saft stark getrübt, läßt man ihn aufrecht stehend sich absetzen, füllt den klaren Saft um und sterilisiert ihn nochmals bei 60 bis 65 Grad Celsius. — Gezuckerte Frucht säfte, wie sie zumeist aus Himbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren hergestellt werden, müßten als Rohsäfte sterilisiert oder mit ein Gramm benzoesaurem Natron konserviert werden, um sie dann vor Gebrauch mit dem nötigen Zucker nochmals einige Minuten aufzukochen, abzuschäumen, in Flaschen zu füllen und zu sterilisieren.

Die Rückstände sind zu Mus und Marmelade zu verwenden. Das Eindünsten ohne Zucker läßt sich bei Aprikosen und Pfirsichen, Pflaumen und Zwetschen und bei Beerenobst sehr gut durchführen. Die reifen Früchte (Steinobst halbiert, entsteint) werden ohne Wasser und Zucker dicht in Gläser gefüllt, luftdicht verbunden und in kochendem Wasser eine halbe Stunde lang sterilisiert. Solche Früchte lassen sich später, mit Zucker aufgekocht, als Kompott oder als Einlage zu Nahrungsmitteln verwenden. Als Aufbewahrungsfäße können alle Arten von Einsiedelgläsern, Steinguttopfen, Krügen und Kübeln verwen-

bet werden. Sie sind mit heißer Sodalösung zu reinigen, gut zu waschen und auszutrocknen. Jene Gefäße, in denen die Obstprodukte heiß einzufüllen sind, müssen vorgewärmt werden. Sämtliche Obstkonserven sind in kühlen, luftigen Räumen aufzubewahren und von Zeit zu Zeit durchzusehen, um solche, die ein verdächtiges Aussehen zeigen, sich trüben, schaumig werden oder anlaufen, sofort zu verbrauchen oder nochmals aufzukochen und zu sterilisieren.