Österr. Volkszeitung

470.000
36
1916-17
19./IX.-15./III.
Appr. G
Gemüse Obst
7

19./IX. 1916

1

Beschlagnahme von Aepfeln und Pflaumen.

Aus Berlin, 16. d., wird gemeldet: Das Oberkommando in den Marken erläßt folgende Bekanntmachung: Zur Sicherstellung des andernfalls gefährdeten Bedarfes des Heeres und der Bevölkerung an Marmelade und Mus wird im Interesse der öffentlichen Sicherheit folgendes bestimmt:

Die gesamten, noch nicht im Kleinhandel befindlichen Aepfel, Zwetschken und Pflaumen werden, auch soweit sie noch nicht geerntet sind, beschlagnahmt. Der Absatz darf nur an Personen erfolgen, die einen mit dem Stempel des Kriegsernährungsamtes versehenen Ausweis mit sich führen. Die beschlagnahmten Aepfel, Zwetschken und Pflaumen sind bis zur Ablieferung an die bezeichneten Personen zu verwahren und pfleglich zu behandeln. Die Verarbeitung und der Verbrauch im eigenen Haushalt bleiben zulässig.

Österr. Volkszeitung
19./IX. 1916

Obst, Gemüse.

Der Obstmarkt wurde gestern knapp beschickt. Namentlich in Zwetschken konnte der gesteigerte Bedarf nicht gedeckt werden. Tafelzwetschken wurden zu 64 Heller, andere Sorten zu 58 bis 60 Heller, ungarische, slavonische, bosnische und serbische je nach Güte und Gestehungskosten auf dem Naschmarkt zu Kr. 1.4 bis 1.44 und in den Bezirken zu Kr. 1.12 bis 1.52 per Kilogramm verkauft. Der Gemüse- und Grünwarenmarkt wies ausreichende Zufuhren auf. Wie gewöhnlich während eines fleischlosen Tages herrschte für sämtliche Gemüsesorten intensive Nachfrage, wobei gegen Samstag Preisveränderungen zum Vorschein nicht gekommen sind. Weißkraut und Paradeiser langen fortgesetzt in großen Quantitäten ein. Man zahlte: Zwiebeln 74 bis 78 Heller, Makoer 84 bis 88 Heller, Knoblauch Kr. 2.20 bis 2.50, Makoer Kr. 3.16 bis 3.24, Weißkraut 21 bis 23 (24) Heller, (Moorbrunnerkraut billiger), Spinat 54 bis 64 Heller, Gurken 44 bis 58 Heller, grüne Fisolen 48 bis 56 Heller, gelbe 52 bis 60 Heller, grüne Erbsen in Schoten 78 bis 86 (88) Heller, Paradeiser 68 bis 82 Heller, Eierschwämme Kr. 1.40 bis Kr. 1.50, Hallimasch Kr. 1.40 bis 1.50 per Kilogramm. Pilzlinge 90 bis 97 Heller per 1/4 Kilogramm. Häuptelsalat 4 bis 9 Heller, Kochsalat 7 bis 12 Heller, grüner Kohl je nach Größe 5 bis 15 Heller (schwere Sorten 29 bis 34 Heller per Kilogramm) und Kohlrüben 4 bis 12 Heller. Alles per Stück.

Die Zeit
19/IX. 1916

Die Gemüsedörranstalt in Berlin.

800 Zentner Gemüse täglich verarbeitet.

f. Berlin, im September.

Weit draußen im Nordosten Berlins, wo die Häuser schon spärlicher stehen und große Wiesengründe sich erstrecken, zwischen dem kahlen Massiv des städtischen Asyls für Obdachlose und der Gasanstalt, in der Fröbelstraße, ist in den letzten drei Monaten ein umfangreiches, mächtiges Gebäude entstanden und vor einigen Tagen dem Betrieb übergeben worden: die Berliner Gemüsedörranstalt. Seit vielen Jahren hat sich die Stadt Berlin mit dem Projekt der Schaffung eines solchen Unternehmens befaßt, und immer wieder wurde es von wichtigeren Fragen in den Hintergrund gedrängt. Nun hat der Krieg zur Verwirklichung des Projekts geführt.

Die Gemüsedörranstalt besteht in der Hauptsache aus einer 121 Meter langen, lichten und luftigen Halle, deren allergrößten Teil der Raum für Gemüsebearbeitung bildet. Diesem Zwecke sind alle modernen Einrichtungen zunutze gemacht worden, und die ganze Anlage kann unter gleichen in anderen Städten als mustergültig bezeichnet werden. Der Platz des Gemüsebearbeitungsraumes ist auf methodischeste Weise ausgenützt. Breite Wege ermöglichen den raschen, ungehemmten Verkehr des meist weiblichen Personals, das in der Mitte der Halle seinen Sammelarbeitsplatz hat. An der linken Hallenwand ziehen sich breit angelegte tiefe Behälter hin, in denen Kartoffeln und alle Arten von Gemüse der Verarbeitung harren. Die Bunker werden durch die täglich erneute Zufuhr nie leer. Diese geschieht durch Anrollung auf dem Eisenbahnwege, und die Entladung des Gemüses erfolgt direkt vom Waggon aus. Die Maschinen, die in der Halle arbeiten, sind allerjüngster Konstruktion. Eine Schnitzelmaschine erzeugt in einer Stunde 20 Zentner saubere Stifte oder Scheiben von Kartoffeln, Kohlrabi oder gelben Rüben, während zwei Schneidemaschinen, deren Bedienung zwei bis drei Mann besorgen, an einem Tage 60 bis 80 Zentner grüne Bohnen verarbeiten und eine Krautschneidemaschine tagsüber 200 bis 300 Zentner Wirsing- oder Rotkohl in gleichmäßig breite und lange Streifen zerkleinert. Geradezu Behagen bereitet es, dem Reinigungswerk einer Rübenputzmaschine zuzusehen und die sinnreiche rasche Trocknung von Kartoffeln, die dadurch dem Fäulnisprozeß entrückt werden, zu verfolgen. Die Kartoffel hat mehrere Waschprozesse durchzumachen, ehe sie in die Schnitzelmaschine kommt. Von da bringt sie ihr nächster Weg in einen Apparat von eigenartiger Konstruktion. Er führt nach kurzer Zeit die Trocknung der Kartoffelstücke herbei, die auf automatischem Wege den Apparat verlassen. Die Luft als rasch wirkendes, sauber arbeitendes Waschmittel veranschaulicht eine besondere Maschine. In einen stattlich großen Wasserbottich bläst ein Ventilator starke Luftströme, die das Wasser in unablässig heftiger Wellenbewegung halten. Die wirbelnden und quirlenden Wellen erweisen sich als die besten und zuverlässigsten Reiniger auch des schmutzigsten, mit Lehm und Erde versetzten Gemüses, das in einem tadellosen Zustand blankester Sauberkeit das Wasserluftbad verläßt.

Hat das Gemüse endlich alle Zwischenstationen durcheilt, so kommt es in die Darre. Der Dörrapparat entwickelt eine verhältnismäßig geringe Wärme, um dem Gemüse seine natürlichen Nährsalze und nährenden Bestandteile zu erhalten und es nicht durch allzu heftige Hitze und Austrocknung für den menschlichen Genuß wertlos zu machen. Nach einem Dörrprozeß von knapp zweieinhalb Stunden sind Gemüse und Kartoffeln zu Konserven geworden und finden nun im Lagerraum ihre dauernde Aufbewahrung bis zum Zeitpunkte, da sie in den Kleinhandel kommen. In den Anstaltsbetrieb wird später auch die Trocknung allerlei Obstes aufgenommen werden.

Der Gemüse- und Obstkonservierung im großen wendet die Regierung ein sorgfältiges Augenmerk und lebhaftes Interesse zu, das sie erst in den letzten Tagen veranlaßte, den Angriffen gegen die Konservenfabrikation entgegenzutreten. Gegen diese wird vielfach geltend gemacht, daß sie dem Tagesmarkt allzugroße Bestände entziehe und die Knappheit an Gemüse auf diese Weise mitverschulde. Gegen diese Behauptung erklärte der Präsident des Kriegsernährungsamtes Exzellenz v. Batocki, daß das Bestreben der zuständigen Stellen dahin gehe, die Zahl der Großkäufer auf dem Markte zu beschränken. Die hauptsächlichste Maßnahme in dieser Beziehung ist die Zusammenschließung der gemüse- und obstverarbeitenden Industrien zu staatlich überwachten syndikatartigen Gesellschaften. Damit ist erreicht, daß nicht die einzelnen Fabriken auf dem Markt erscheinen, sondern die Gesellschaften, die auf Einhaltung angemessener Preise überwacht sind, und gleichzeitig, daß für die wichtigeren Fabrikate nicht zu hohe Preise nötig werden.

Die für den Betrieb der Dörranstalt, die in 24stündiger Arbeitsschicht ein Quantum von 800 Zentnern zu verarbeiten imstande ist, erforderlichen Gemüsemengen werden kontingentiert durch die Kriegs-Dörrgemüsegesellschaft für Deutschland, an der Berlin als Vertreterin jener Städte (Köln, Leipzig, Nürnberg usw.) beteiligt ist, die während der Kriegsdauer gleiche Anstalten errichtet haben. Das Erträgnis des Unternehmens in bezug auf Erhaltung und Vermehrung der Gemüsebestände dient der Versorgung der städtischen Anstalten und darüber hinaus der Ernährung der städtischen Bevölkerung. Wenn auch wegen Mangels an eingearbeitetem Personal und infolge der noch nicht ausgiebig beschäftigten Maschinen die volle Leistungsfähigkeit der Anstalt noch nicht erreicht wird, so hat sie doch heute schon über ansehnliche Bestände zu verfügen.

Die Zeit
19/IX. 1916

4

Die Zwetschkenhöchstpreise.

Aus Prag, 18. d., wird uns telegraphiert: Durch die Einführung von Höchstpreisen für frische Pflaumen, Dörrpflaumen und Pflaumenmus werden, wie sich zeigt, der Bevölkerung viele tausende Kronen erspart. Diese Wirkung wird sich noch verstärken, bis die für den Kleinhandel geltenden Höchstpreise allgemein in Wirksamkeit getreten sein werden. Am Ende der vorigen Saison wurden für 100 Kilogramm Pflaumen 800 Kronen bezahlt, während nunmehr nach den neuen Verordnungen für dasselbe Quantum im Großhandel kaum die Hälfte bezahlt wird. Es hat sich dadurch der im Kriege seltene Fall ergeben, daß der Preis eines wichtigen Nahrungsmittels um mehr als 50 Prozent herabgedrückt wurde. Laut der Vereinbarung, die zwischen den von der Prager Produktenbörse legitimierten Händlern Böhmens und der Regierung durch Vermittlung der österreichischen Zentraleinkaufsgesellschaft abgeschlossen wurde, soll der Vorteil, der aus den höheren Exportpreisen sich ergibt, zum größten Teil nicht den Exporteuren, sondern der Zentraleinkaufsstelle zufließen, die ihn zur Herabdrückung der Preise anderer wichtiger Nahrungsmittel verwenden wird.

Fremdenblatt

19./IX. 1916

5

Das Obstmus und die Fett-Verordnung.

In Deutschland hatte man sehr rasch erkannt, wie unerläßlich es ist, mit der Einschränkung des Fettverbrauches für Ordnung des Handels auch der Ersatzstoffe der Butter zu sorgen, die für das Brotaufstreichen in Betracht kommen. Man sagte sich, der Verbrauch des Obstmus, des Jam, der Marmeladen werde sofort sprungweise steigen und mit ihm der Preis, und daraus zog man die richtigen Folgerungen. Gestern hat das Oberkommando in den Marken „zur Sicherstellung des andernfalls gefährdeten Bedarfes des Heeres und der Bevölkerung an Marmelade und Mus“ alle noch nicht im Kleinhandel befindlichen Aepfel, Zwetschken und Pflaumen, und zwar auch die noch nicht geernteten! in Beschlag genommen.

Man kann diesen Beschluß der deutschen Regierung nur begrüßen. In Oesterreich macht sich jetzt seit Geltungsbeginn größter Bedarf nach Obstmus, Jam und Marmelade geltend. Aber es mangelt an Angebot und die wenig vorhandene Ware wird zu immer höher hinaufgetriebenen Preisen feilgeboten. Innerhalb weniger Tage haben sich die Preissteigerungen um 10 bis 20 Prozent, um 30 bis 60 Heller pro Glas, ergeben. Unseres Erachtens erwuchsen da den Stadtverwaltungen und da wieder der Gemeinde Wien dringende, wichtige Aufgaben. Die Gemeinde Wien müßte große Mengen Obst für Zwecke der Muserzeugung ankaufen und auf Mus verarbeiten. Vielleicht wäre zu erwägen, ob dies nicht in den städtischen Kriegsküchen geschehen könnte: wir denken da an die Tages- und Abendstunden, in denen die Küchen für die Speisenbereitung nicht beansprucht sind.

Für die klaglose Befriedigung der Zwetschken-Nachfrage wäre es allerdings auch wichtig, mit der Wahrung der Höchstpreise Vorkehrungen für die Wahrung des Vorrates zu verbinden. Dieser Vorrat wird aber solange vermindert, solange bei der Einschränkung des Inlands-Verkaufes durch Höchstpreise dem Verkaufe nach dem Auslande keine oder zu wenig Hindernisse in den Weg gelegt sind.

Vossische Zeitung
19.IX.1916

6

Höchstpreise für das beschlagnahmte Obst

Die Preise der auf die militärische Anordnung für Marmeladenzwecke beschlagnahmten Pflaumen und Aepfel sind durch Anweisung an die zum Ankauf ermächtigten Aufkäufer wie folgt geregelt:

Für Hauszwetschen gilt der bestehende Erzeugerhöchstpreis von 10 Mark, für Wirtschaftsäpfel, zu denen auch die geschüttelten und abgefallenen Aepfel der Tafelsorten gehören, wird bis zu 7,50 Mark für den Zentner gezahlt. Für Fabrik- und Wirtschaftsäpfel wird nach Beendigung des Einkaufs für die Marmeladenversorgung ein allgemeiner mäßiger Höchstpreis festgesetzt werden.

Die Marmeladenpreise werden später so niedrig festgesetzt werden, wie es bei den derzeitigen Einstandspreisen irgend angeht. Die Unmöglichkeit, anders als durch Beschlagnahme den Marmeladenbedarf zu decken, ist, wie nochmals betont wird, durch die in den meisten Teilen Deutschlands und in den besetzten Gebieten nur geringe Apfelernte und durch die stark gesteigerte Kauflust der wohlhabenderen Bevölkerung hervorgerufen. Durch letztere wäre bei der Knappheit an Ware ohne Beschlagnahme die Versorgung der ärmeren Bevölkerung mit Marmelade unmöglich gemacht worden. Die Verwendung im Haushalt zum Frischverbrauch, zum Einkochen und zur Mostherstellung für den eigenen Bedarf des Erzeugers bleibt nach wie vor unbeschränkt.

Neues Wiener Tagblatt 20. IX. 1916

Kleingärten der Eisenbahner.

Der Sinn für Gartenpflege ist dem Eisenbahner eigen. Er ist ein Merkmal der Anhänglichkeit an die Scholle, darauf die Schiene ruht, und die der Eisenbahner des Außendienstes durch Generationen seines Berufsstandes in vielfacher Weise betreut und — sofern er als Verkehrs- oder Streckenbeamter, als Bahnmeister oder Wächter tätig ist — auch bestedelt hat. Die mit Sorgfalt bestellten Gärten der Wächterhäuser, ihr Blumenschmuck, dessen Vielfarbigkeit sich oft von der Eintönigkeit der Umgebung freundlich abhebt, gehören geradeso wie die Obst- und Rosenzucht vieler Stationsgärten, darin spielerische Freude sich auch in der Anlage von Grotten, Tunnels und Wasserkünsten versucht hat, zu den Eindrücken mancher Friedensfahrt auf der Eisenbahn. Daneben hat es im weiten Kreise der Eisenbahner, die nicht auf Bahngrund wohnen, an Ansätzen und Anfängen für das Schrebergartenwesen nicht gefehlt, nur daß diese Bestrebungen sich ohne Einflußnahme der Verwaltung betätigten und mangels eines einheitlichen Planes zur Förderung der gärtnerischen Neigungen unter den Eisenbahnern nicht in berufsgenossenschaftlicher Geschlossenheit auftraten.

Unter solchen Voraussetzungen bedurfte es eines Weckrufes, um schlummernde Kräfte auf den dem Zugriffe der Staatseisenbahnverwaltung verfügbaren Bodenflächen zur Betätigung zu führen, deren Früchte den vom Kriege schwerstbetroffenen kleinen Haushaltungen unmittelbarer und ergiebiger zustatten kommen, als es materielle Zuwendungen an sich vermöchten. Als nun dieser Aufruf der Eisenbahner zum Anbau von Brachland vor Jahresfrist durch den Eisenbahnminister Dr. Freiherrn von Forster im Wege der Staatsbahndirektionen erfolgte, hatten diese auf Grund eines weitausholenden Erhebungsverfahrens alle für die erste Anlage von Kleingärten geeigneten Bahngründe bereits ermittelt, darüber hinaus bahnfremden Grund durch Pacht und auf andre Weise sichergestellt. Auch sonst eilt die Staatseisenbahnverwaltung zu Hilfe. Sie besorgte die Einfriedung der Anlagen, ihre Unterteilung in Kleingärten von je 200 bis 300 Quadratmeter, legte Wege und Bewässerung an, baute Gerätskammern und Schuppen zum Wetterschutz der Gärtner und unterstützte sie weiter in der Beschaffung von Saat- und Düngemitteln, um von vornherein den Anbau höherwertigen Gemüses zu ermöglichen.

Die Eisenbahner haben die Aufforderung der Verwaltung durch Entfaltung einer Betriebsamkeit erwidert, die lediglich in den Schranken des zunächst verfügbaren Bodens ihre Grenzen fand. Konnte die Staatseisenbahnverwaltung also fürs erste dem Andrang der Bewerbungen um Kleingärten nicht genügen — gewiß ein Beweis für die volle Einsicht der Bediensteten in die Zweckmäßigkeit der neuen Standesfürsorge —, so wurde diese doch vorerst den kinderreichen Familien zugewendet und damit ein doppelt gemeinnütziger Zweck erfüllt. Im ersten Jahr haben die Kleingärten der Eisenbahner eine Ausdehnung von 722,382 Quadratmeter erreicht und einschließlich der sogenannten Kriegsgärten (Provisorien) einen Umfang von 1,156,348 Quadratmeter = 115·6 Hektar Landes angenommen. In diesen Gärten sind an die 6000 Eisenbahner mit ihren Familien tätig. Die Erfahrung lehrt, daß der Gemüsebau auf einem Stück Gartenland von 200 bis 250 Quadratmeter ein nach der jeweiligen Fruchtbarkeit des Bodens und den klimatischen Verhältnissen abgestuftes Erträgnis von 60 bis 200 K. abwirft, so daß füglich angenommen werden kann, daß auch eine zahlreiche Familie aus einem solchen Garten den Bedarf an frischem Gemüse nicht allein decken, sondern günstigenfalls noch einen Ueberschuß als Trockengemüse für den Winter ernten kann.

Zur gärtnerischen Anlernung der Eisenbahner haben in dankenswerter Bereitwilligkeit die Fachlehrer der Ackerbau- und Obstbauschulen mancherorts beigetragen. Das Vorbild der Organisation des Schrebergartenwesens durch die Gemeinde Wien wie die Verbreitung des von der Gartenbaugesellschaft veröffentlichten Flugblattes zur Förderung des Gemüsebaues waren weitere wirkungsvolle Hilfsmittel für eine rasche Durchführung der Aktion. Im einzelnen aber blieb ihre Entwicklung mit gutem Grunde der Selbsthilfe der Eisenbahner überlassen. Die Bestellung der erfahrensten Gärtner zu Ordnern, welche den Kameraden in allem an die Hand gehen und durch das Gewicht ihres Ansehens der Pflege eines kameradschaftlichen, verträglichen Geistes von Nutzen sind, die Einrichtung eines alle Gartenteilhaber gleichmäßig heranziehenden Wachdienstes zum Schutze der Gärten vor Beschädigung, die Gründung von Kassen, daraus die Kosten gemeinsamer Beschaffung von Düngemitteln bestritten, und denen, die den Ertrag ihrer Mühe zu ernten nicht in die Lage kommen, für die aufgewendete Arbeit und für Auslagen Ersatz geleistet wird, all dies ist das Ergebnis einer rührigen Selbstverwaltung der Kleingärten durch die Eisenbahner.

Größere Anlagen mit meist 70 bis 200 Kleingärten befinden sich in Hadersdorf-Weidlingau, Hütteldorf-Hacking und Simmering, in Linz, Wels, Salzburg, Bischofshofen, Saalfelden, Innsbruck, Bregenz, Knittelfeld, St. Veit a. d. Glan, Waidhofen, in Jägerndorf, Niederlindewiese, Olmütz, Komotau, Laun, Pilsen, Budweis und Karlsbad. Besondere Beachtung verdient die Einrichtung eines Muster- oder Muttergartens in Leitmeritz. Dort wurden auf einer ungefähr 3000 Quadratmeter großen Gartenfläche die verschiedensten Gemüsearten gepflanzt und im vergangenen Frühjahr 25,000 in Warmbeeten gezogene Pflanzen an die Kleingärtner des Nordwestbahnbereiches abgegeben, deren Bedarf an Sämereien gleichfalls durch den Leitmeritzer Garten zur Gänze gedeckt wird. Die im Zuge befindliche Verallgemeinerung dieser Einrichtung wird gewiß Wirtschaftserleichterungen im Kleingartenbetriebe der Eisenbahner zur Folge haben.

Die sozial wertvollen Wirkungen, auf deren Erzielung das Schrebergartenwesen im Sinne seines Gründers — eines menschenfreundlichen Leipziger Arztes (1808—1861) — bedacht ist und die im Kriege doppelt fühlbar werden, haben sich auch bei den Gründungen der Staatseisenbahnverwaltung eingestellt. Neu aber an ihnen und um des sichtbaren Erfolges willen der Nachbildung seitens aller würdig, denen die Wohlfahrt der ihrer Führung unterstehenden Standesgenossen am Herzen liegt, ist die berufsgenossenschaftliche Grundlage dieser Schöpfungen, aus der der Fürsorgegedanken zu kraftvoller Steigerung emporgeführt wird. Die von der Staatsbahndirektion Wien eingerichtete Kleingartenwirtschaft nächst der Station Hadersdorf-Weidlingau liegt beliebten Ausflugszielen der Wiener nahe. Wer dort einkehrt, wird das Gute, das der Freude an der selbst bebauten Scholle nachgesagt wird, an der Zufriedenheit der Eisenbahner bestätigt finden, die mit Frau und Kindern eine ertragreiche Gartenarbeit verrichten, dabei in vergnügtem Gehaben Feierstunde halten oder geschäftig um den Bau kleiner Holzhäuser bemüht sind, die ihnen den Wunsch nach dem Schutze des eigenen Daches erfüllen sollen. Auch der gute Doktor Schreber, der das Schicksal vieler Menschenfreunde teilt hat, sehr Weg verkannt, jedenfalls aber nur in engsten Grenzen verwirklicht zu sehen, er hätte [illegible] helle Freude an dem, was die Eisenbahner mit Hilfe einer auf ihre Wohlfahrt bedachten Verwaltung [illegible] tätig geschaffen. Wir wehren uns mit Schwert und Spaten gegen eine Meute würgender Feinde. Doch wir nehmen die Worte Fausts als die Verheißung eines guten Endes: „Da rase draußen Flut bis auf zum Rand, und wie sie nascht, gewaltsam einzuschließen, Gemeindrang eilt, die Lücke zu verschließen."

Die Zeit
20./IX. 1916

8

— **Die Beschlagnahme des Obstes im ganzen De chen Reiche.** Wie die M. N. N. erfahren, ndelt es sich bei der von dem Oberkommando den Marken verfügten Beschlagnahme des bstes um eine für das ganze Reichsgebiet in Betracht kommende Maßnahme. Auch in Bayern ist mit dem Erlaß einer solchen Beschlagnahmeverordnung in kürzester Frist zu rechnen. Die Maßnahme ist einmal veranlaßt durch die Sicherstellung des Bedarfes des Heeres an Marmelade und dann durch die Notwendigkeit, auch Marmelade in ausreichendem Maße und zu billigem Preise für die Bevölkerung bereitzustellen, damit durch die „Volksmarmelade" ein Ersatz für den infolge des Fettmangels fehlenden Brotbelag geschaffen werden kann.

Österr. Volkszeitung
21./IX. 1916

9

*** Der Verkauf von grünen Maiskolben.**

Wir erhalten die folgende Zuschrift aus Stammersdorf: Auf Grund der Verordnung des Ackerbauministers im Einvernehmen mit den beteiligten Ministern vom 23. v. M. wurde der Verkauf von grünen Maiskolben verboten. Da diese Verordnung gerade die hiesige maisbautreibende Bevölkerung sehr hart trifft, begab sich am 12. d. eine Abordnung der Gemeinden am Hange des Bisamberges, und zwar der Gemeinden Stammersdorf, Strebersdorf, Lang-Enzersdorf, Bisamberg, Hagenbrunn, Königsbrunn, Enzersfeld und Stetten, bestehend je aus Bürgermeister und dessen Stellvertreter unter der Leitung des Landesausschusses Mayer in die Statthalterei zu Hofsekretär Dr. R. v. Halban, der sie ans Ackerbauministerium wies. Der Referent in dieser Angelegenheit Ministerialrat Dr. von Kadich empfing die Abordnung sehr wohlwollend und zeigte ein reges Interesse für den Spätmaisverkauf auf dem Wiener Markt. Die Abordnung wies insbesondere darauf hin, daß der sogenannte Spätmais in der hiesigen Gegend nicht mehr reif wird, sondern bei den ersten Herbstfrösten zugrunde gehe und nicht einmal mehr als Viehfutter verwendet werden kann. Könnte aber dieser Spätmais so wie in den früheren Jahren für Nahrungszwecke der Wiener Bevölkerung auf den Wiener Markt gebracht werden, dann hätten die hiesigen Landwirte für dieses Produkt und für ihre viele Mühe wiederum eine Einnahme, während sie sonst großen Schaden erleiden. Die bei der Abordnung vertretenen Gemeinden stellen daher sowohl an das Ackerbauministerium als auch an die Statthalterei sowie an die Gemeinde Wien das Ersuchen, sich schnellstens dafür zu verwenden, daß der Spätmais in grünem Zustande auf die Wiener Märkte zum Zwecke des Verkaufes als Volksnahrungsmittel gebracht werden könne. Bürgermeisteramt Stammersdorf, 14. September. Der Bürgermeister Franz Reichl.

Neues Wiener Tagblatt
22/IX. 1916

M

Höchstpreise für Hülsenfrüchte.

Der Statthalter hat eine Verordnung betreffend die Festsetzung von Höchstpreisen für den Kleinverschleiß von Hülsenfrüchten erlassen. Die Verordnung lautet:

Auf Grund des § 19 der kaiserlichen Verordnung vom 11. Juni 1916, RGB. Nr. 176, betreffend die Regelung des Verkehres mit Getreide, Mehl und Hülsenfrüchten wird angeordnet:

§ 1. Beim Verkauf von Hülsenfrüchten im Kleinhandel, das ist bei der unmittelbaren Abgabe an den Verbraucher, dürfen für 1 Kilogramm nachstehende Preise nicht überschritten werden:

Für Bohnen	K. —.90
„ ungeschälte Erbsen . . .	„ —.90
„ geschälte Erbsen	„ 1.24

Bruchteile unter ½ (0·5) Heller oder darüber, die sich bei der auf Grundlage des Kilogrammpreises vorzunehmenden Berechnung der Höchstpreise für Mengen unter 1 Kilogramm ergeben, haben für einen ganzen Heller zu gelten.

§ 2. Für von den Hauptverkehrslinien abweits gelegene Orte kann ausnahmsweise von der politischen Bezirksbehörde in Berücksichtigung besonders erhöhter Zufuhrkosten ein angemessener Zuschlag zu den im § 1 festgesetzten Höchstpreisen bestimmt werden.

§ 3. Jeder Kleinverkäufer von Hülsenfrüchten ist verpflichtet, Gattung und Preise (nach Gewicht) der in seiner Verkaufsstätte vorrätigen Hülsenfrüchte (§ 1) bei der Ware selbst an einer deutlich sichtbaren Stelle und in gut lesbaren Schriftzeichen ersichtlich zu machen.

§ 4. Jede Mischung oder Veränderung der Beschaffenheit der zum Verkauf vorrätigen Hülsenfrüchte (§ 1) ist verboten.

§ 5. Uebertretungen dieser Verordnung werden, insoweit sie nicht der strafgerichtlichen Verfolgung unterliegen, von der politischen Bezirksbehörde mit einer Geldstrafe bis zu 2000 K. oder mit Arrest bis zu drei Monaten, bei erschwerenden Umständen aber mit einer Geldstrafe bis zu 5000 K. oder mit Arrest bis zu sechs Monaten bestraft. Bei einer Verurteilung kann auch auf den Verlust der Gewerbeberechtigung erkannt werden.

§ 6. Diese Verordnung tritt mit dem Tage der Kundmachung in Kraft.

Bleyleben m. p.

Fremdenblatt
22./IX. 1916

Detailhöchstpreise für Hülsenfrüchte.

Durch eine Statthaltereiverordnung werden für Niederösterreich Höchstpreise im Kleinhandel mit Hülsenfrüchten festgesetzt, und zwar: Für Bohnen 90 Heller per Kg., für ungeschälte Erbsen 90 Heller, für geschälte Erbsen 1 Krone 24 Heller. Die Bezirksbehörde kann für Orte, die abseits der Hauptverkehrslinien liegen, in Berücksichtigung der höheren Zufuhrskosten ausnahmsweise einen angemessenen Zuschlag zum Höchstpreis bewilligen. Die Kleinverschleißer müssen Gattung und Preise der Hülsenfrüchte durch deutlich lesbare Preistafeln ersichtlich machen. Mischungen von Hülsenfrüchten sind verboten. Uebertretungen der Verordnung, die heute in Kraft tritt, werden mit Geld bis zu 2000 Kronen oder Arrest bis zu drei Monaten, bei erschwerenden Umständen mit 5000 Kronen oder 6 Monaten bestraft, auch kann auf den Verlust der Gewerbeberechtigung erkannt werden.

Tägliche Rundschau
23./IX. 1916

23
13

Die städtische Gemüsetrocknungs-Anstalt.

Dicht neben dem städtischen Obdach in der Fröbelstraße befindet sich seit Anfang August die neue städtische Gemüsetrocknungsanstalt. An ihrem kleinen weißen Torgebäude sieht man neben ihrem Namen und den Jahreszahlen 1916 das Berliner Stadtwappen und das Zeichen des Eisernen Kreuzes, zum Beweise dafür, daß wir es hier mit einer aus den Bedürfnissen und Nöten der Kriegszeit hervorgegangenen Schöpfung unserer städtischen Behörden zu tun haben. Ein reger Betrieb hat sich bereits in der jungen Anstalt entwickelt, in deren Anlagen die Mitglieder der „Zentrale der Berliner Hausfrauen-Vereine" gestern nachmittag einen Einblick nehmen durften.

An 1500 Ztr. Weißkohl und etwa 500 Ztr. rote Rüben sind vor kurzem aus den besetzten Gebieten des Ostens hier eingetroffen; mit ihrer Verarbeitung vor dem Trocknen und mit dem Trocknen selbst hat man bereits begonnen. In dem ersten der langgestreckten Arbeitsräume, dessen große, viel Licht einlassende Fenster und weißgestrichenen Wände und Balken einen freundlichen Eindruck hervorrufen, lagert das Gemüse und wird in Maschinen zum Trocknen reif gemacht. Da ist zuerst die Waschmaschine für Weißkohl, deren lauwarmes Wasser durch Luftdruck in Bewegung gesetzt wird. Neben ihr stehen die beiden Bohnenschneide-Maschinen, die gegenwärtig nicht in Betrieb sind und deren Leistung in 300 Ztr. besteht, wenn sie Tag und Nacht in Bewegung sind. Von der Waschmaschine kommt der Weißkohl in die Krautschneide-Maschine, deren kreisrundes, schnellaufendes Messer ihn zu Schnitzeln zerkleinert. Vorher wird durch einen Bohrer der Strunk entfernt, dessen äußeren Kern man dem Vieh zum Futter vorsetzt, während der innere Kern der menschlichen Ernährung dient. Von hier kommt der zerkleinerte Kohl in die Kochkessel. Das vorherige Kochen vor dem Trocknen soll ihn haltbarer machen, ihm ein besseres Aroma und eine schöne Farbe geben.

Der zweite Raum ist der, in dem die Trockenöfen stehen, riesige Kästen mit einem Exhaustor, der die warme Luft hineinpumpt und die feuchte wieder herauszieht. Etwa zweiundeinehalbe Stunde dauert der Vorgang des Trocknens, bei dem das auf Drahtgittern liegende Gemüse verschiedene Wärmestationen durchwandert. Gegenwärtig ist in dem für drei Trockenöfen bestimmten Raum nur einer in Betrieb. Auf einem in der Mitte stehenden Apparat werden Abfälle zur Viehfütterung getrocknet. Der dritte und letzte der Räume ist zur Lagerung des fertigen Trockengemüses bestimmt. Viele Reihen Säcke mit getrocknetem Weißkohl und Grünkohl sind bereits hier aufgestapelt.

Tag und Nacht ist man gegenwärtig in Berlins Trockengemüse-Anstalt tätig, um die hier ankommenden Gemüsemengen zu bewältigen. Was hier getrocknet wird, soll in der Hauptsache der städtischen Massenspeisung und den Anstalten des Magistrats zukommen. Nur der überschüssige Vorrat wird in den Handel kommen. Von dem großen Wert der Gemüsetrocknung kann man sich ein Bild machen, wenn man erfährt, daß von einem Raummeter Trockengemüse 15 000 Menschen gespeist werden können.

Die Zeit
24/IX. 1916

Deckung des Inlandsbedarfes an frischen Pflaumen.

Bekanntlich wurde das Rohpflaumensyndikat in Prag damit betraut, anläßlich der erfolgenden Erteilung von Ausfuhrbewilligungen für frische Pflaumen dafür Sorge zu tragen, daß der inländische Bedarf an Pflaumen in klagloser Weise gedeckt wird. Bisher sind aber die Inlandsanmeldungen gegenüber den von den Obsthändlern zur Ausfuhr angesuchten Mengen verhältnismäßig sehr gering. Da es das Syndikat nicht darauf ankommen lassen darf, durch übermäßige Einschränkung der Ausfuhr von der Pflaumenernte bedeutende Mengen, die im Inland nicht untergebracht werden können, dem sicheren Verderben zu überantworten, werden alle Approvisionierungsausschüsse, Gemeinden und Pflaumen verarbeitenden Industrien u. dgl. aufgefordert, ihren Bedarf an frischen Pflaumen bei dem genannten Syndikat anzumelden.

Westungarischer Grenzbote

24./IX. 1916

24
15

Sammelt Zwetschenkerne! An das Kriegsfürsorgeamt laufen tagtäglich Zwetschkenkernsendungen ein, was beweist, daß die Aktion dem lebhaften Interesse und der edlen Unterstützung des Publikums begegnet. Das Amt benötigt jedoch zur Erreichung des entsprechenden Resultates eine größere Anzahl von Kernen, weshalb es überaus wichtig wäre, daß womöglich jede Haushaltung und jedermann, der sich mit Leckwar- und Branntweinkocherei befaßt, die Kerne dem Kriegsfürsorgeamt einsende. Es gibt viele, die nicht in der Lage sind, ihre Dankbarkeit gegenüber den tapferen Kämpfern, welche mit ihrem Blute die Daheimgebliebenen verteidigen, durch materielle Opfer zu bekunden. Diese können durch die mit keinerlei Kosten verbundene geringe Mühe ihrer schönsten Pflicht Genüge leisten! Für sie bedeutet die begeisterte Unterstützung der Aktion eine geringe Mühe, den Familien der gefallenen Helden aber eine bedeutende Hilfe. Die Kosten der Sammlung und Verpackung der Kerne werden von dem Amt bereitwilligst vergütet, per Kilogramm mit 8 (acht) Kronen. Wer die Absendung nicht besorgen will, möge die Kerne dem Lehrer der Gemeinde übergeben. Die Pakete werden von Post und Eisenbahn kostenlos befördert, wenn sie mit dem Vermerk „Heilpflanze" versehen sind. Adresse: Kriegsfürsorgeamt, Budapest, V., Akademia-utca 17.

Neue Freie Presse
24./IX. 1916

16

[Die Ernte in Kartoffeln und Rüben.] Der Witterungsverlauf hat die heurige Ernte begünstigt. Das Wachstum und die Reife, ebenso wie das Einfahren der Halmfrüchte sind gut vor sich gegangen. Die Ernte sichert auch im allgemeinen das Auskommen mit den Produktionsergebnissen. Die Spätfrüchte — Kartoffeln und Rüben —, deren Ergebnis für das Auskommen mit Nahrungs- und Futtermitteln sehr wichtig ist, haben sich gut entwickelt und stellen eine Vollernte in Aussicht; insbesondere dann, wenn nach dem nassen und kühlen Wetter der letzten Tage — die Witterung hat heuer sehr früh Herbstcharakter gezeigt — wieder trockenes und milderes Wetter eintreten und zwei bis drei Wochen anhalten sollte. Der Ertrag in Frühkartoffeln war durchaus befriedigend und die jetzt in der mittleren Reifzeit im Konsum befindlichen Kartoffeln stehen im Ertrage gegen andere Jahre nicht zurück. Das Gros der Produktion bilden die für den Fechsungsausfall maßgebenden Spätkartoffeln, deren Einsammeln gegenwärtig schon begonnen hat und ungefähr bis Ende Oktober anhält. Die Kartoffelernte liefert in Oesterreich durchschnittlich einen Ertrag von 125 bis 130 Millionen Meterzentner, in Ungarn 50 bis 55 Millionen Meterzentner, so daß in der Monarchie mit einem Gesamtresultat von 180 Millionen Meterzentner zu rechnen ist. Bei einer Ernte, wie sie heuer hereingebracht wird, wird sich wohl das Ergebnis in Oesterreich auf 140, in Ungarn auf 60 Millionen Meterzentner belaufen. Hievon sind in erster Linie für den Anbau 10 Prozent und für die Verwendung im Betriebe der Landwirtschaft 20 Prozent in Abzug zu bringen, womit dieser Bedarf ohne jede Einschränkung gegen normale Jahre sein Auslangen findet. Für den Konsum verbleiben demnach von einer Mittelernte rein 125, von einer Vollernte 140 Millionen Meterzentner. Die Kartoffelernte liegt heuer unter Sperre, ist also gegen jede übermäßige Verwendung für Industriezwecke geschützt und erleichtert deswegen ganz wesentlich die Versorgung des Konsums mit den notwendigen Bedarfsartikeln, sie ermöglicht aber auch im Bedarfsfalle eine ausgiebige Verwendung zur Streckung der Brotstoffe. Zu den Spätfrüchten gehört auch die Zucker- und Futterrübe. Die Rübenproduktion ergibt gewöhnlich in Oesterreich 100, in Ungarn 75, zusammen 175 Millionen Meterzentner. Warmes und trockenes Wetter während der nächsten Zeit würde nicht nur für das weitere Wachstum der Pflanzen, sondern auch für die Steigerung des Zuckergehaltes der Rübe von Vorteil sein. Erfüllen sich diese Erwartungen, dann hat die Landwirtschaft allen Grund, mit der heurigen Ernte zufrieden zu sein. Denn es hat dann die Produktion von Brotfrüchten einen mittleren, jene von Futterartikeln und Futtergewächsen einen großen Ertrag ergeben, wozu noch eine Vollernte in Kartoffeln und Rüben kommt.

Frankfurter Zeitung
25. IX. 1916

25
17

Apfelwein oder Aepfel-Nahrung?

Ein württembergischer Fachmann schreibt uns: Deutschland und insbesondere Württemberg ist in Beziehung auf die Aepfelernte in diesem Jahr vom Glück begünstigt; es hat nach der reichen Ernte des Jahres 1915 wiederum eine gute mittlere Ernte zu verzeichnen! Aber eine jahrelange Erfahrung lehrt, daß selten zwei obstreiche Jahre aufeinanderfolgen. Man kann deshalb mit ziemlicher Wahrscheinlichkeit damit rechnen, daß 1917 für Aepfel ein Fehljahr eintritt. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit, in diesem Jahr alles Obst in weitgehendem Maße zur Volksnahrung heranzuziehen und auf Dauerware zu verarbeiten; es ist weiter eine vaterländische Pflicht, das Verlangen nach Apfelwein oder Apfelmost als Genußmittel zu bezähmen mit Rücksicht auf die dringenderen Bedürfnisse unseres Heeres und Volkes.

Berücksichtigt man, daß von den etwa 65 Millionen Einwohnern Deutschlands kaum mehr als 500 000 (hauptsächlich in Süddeutschland) bisher gewohnt waren, Apfelwein oder Apfelmost zu trinken, so ist die Anzahl der Apfelwein- oder Apfelmost-Trinker im Verhältnis gering. Wie groß aber die Summe der der Volksernährung verloren gehenden Aepfel ist, zeigt ein Rechenexempel: es gehen rund 20 Stück mittlere Aepfel auf 1 Kilogramm, so daß man bei Verwendung von 150 Kilo Aepfeln zu 100 Liter Saft $20 \times 150 = 3000$ Stück oder für 1 Liter 30 Stück Aepfel benötigt. Rechnet man für jeden Apfelwein- oder Most-Trinker nur je ein Liter pro Tag, so kommen jährlich $365 \times 30 = 10\,950$ Stück Aepfel auf den Verbrauch des Einzelnen. Bei 500 000 Apfelweintrinkern und einem täglichen Genuß von nur 1 Liter wären also für ein Jahr 5 475 000 000 Stück Aepfel mit einem Gewicht von 273 750 000 Kilogramm oder 27 375 Waggon mit je 10 Tonnen nötig.

Wie viel Hunger kann damit bei Alt und Jung gestillt werden, während der gewonnene Apfelwein oder -Most nur geringen Nährwert besitzt! Wenn sich an 64 Millionen Deutsche mit anderen durchstillenden Getränken begnügen, so sollten die Mosttrinker auch ihrerseits bereit sein, ein Opfer zu bringen! Allerdings ist es alsdann notwendig, rechtzeitig dafür Sorge zu tragen, daß das Obst tatsächlich der Volksernährung zugeführt wird.

Reichspost
26./IX. 1916

18

Die „städtischen Zwetschken".

Wie im Kartoffelverkauf, so ist auch im Pflaumenhandel derzeit der denkbar größte Andrang von Käufern zu verzeichnen. Die Sommerfrischler sind zurückgekehrt, Tausende von Wiener Kindern und Obstliebhabern sind wieder da, und außerdem wird, wie dies ja sehr zu begrüßen ist, fleißig eingekocht. Die Wiener Gemeindeverwaltung hat schon im August große Pflaumenankäufe in Böhmen abgeschlossen, die im September nach und nach angeliefert und von der Gemeinde Wien als „städtische Zwetschken" an die Händler unter Vorschreibung des Verkaufspreises abgegeben wurden. Die Stadt hat natürlich nur ihre eigenen Kosten sich decken lassen. Die ersten Pflaumentransporte der Gemeinde Wien waren sogenannte Korbware. Infolge von Mangel an Körben wurden die im September von der Gemeinde angekauften Pflaumen in loser Schüttung geliefert; sie haben durch die Fracht naturgemäß gelitten, sind feucht, sie sind aber auch in erster Reihe für die Zwecke der Erzeugung von Powidel, für das Einkochen berechnet gewesen. Auch bei dieser zweiten großen Bestellung der Gemeinde Wien wurden die Verkaufsbedingungen genau festgesetzt; der Preis wurde diesmal mit 56 (gegen 45 Heller) bestimmt, die Abgabe von 2 bis 5 Kilogramm vorgeschrieben, und die Marktbehörde hatte dafür zu sorgen, daß der Detailpreis bei den Händlern nicht zu hoch werde und auch die übrigen Vorschriften beobachtet werden.

Die Lieferungen der Gemeinde Wien dauern auch zurzeit noch an. Die argen Regengüsse der letzten Woche haben auch hier wie bei der Kartoffelernte ungünstig beeinflußt und störend gewirkt, doch ist im Hinblick auf den Eintritt des Prachtherbstwetters eine ausgiebige Besserung in dieser Woche mit Recht zu erwarten.

Tägliche Rundschau
26./IX. 1916

Die empörende Preistreiberei bei den Pilzen. Wir haben wiederholt auf die außerordentlich hohen Pilzpreise in den Städten aufmerksam gemacht, die alle dankenswerten Maßnahmen der landwirtschaftlichen Verwaltung, unsere großen Pilzreichtümer der städtischen Bevölkerung als preiswertes Nahrungsmittel zur Verfügung zu stellen, vereiteln. Nun veröffentlicht die „Reichsstelle für Gemüse und Obst" über die Pilzernte in der Provinz Hannover Einzelheiten, die den Beweis liefern, daß es sich bei den hohen Preisen, die andauernd in den Städten gezahlt werden müssen, nur um Preistreibereien handelt, die dem Zwischenhandel zur Last fallen. Nach den Mitteilungen hat die Natur in diesem Jahr in den Wäldern und Heiden Hannovers — und ebenso in den anderen Provinzen — einen ungeahnten Reichtum an Pilzen erstehen lassen, und die Ernte ist in vollem Gange. Die Steinpilze, um die es sich dort in der Hauptsache handelt, sind durchweg gesund und in so reichem Maße vorhanden, daß ein geübter Sucher mit Leichtigkeit einen Tagesverdienst von 20 M. erzielen kann. Es ist vorgekommen, daß Familien, die nicht durch Erntearbeiten in Anspruch genommen waren, und daher mit allen Mitgliedern an die Pilzsuche gehen konnten, an einem Tage für 80 bis 100 M. abgeliefert haben. Das Pfund Pilze wird mit 30 und in Ausnahmefällen mit 40 Pf. von den Aufkäufern bezahlt. Auf diese Weise werden der dortigen Gegend viele Tausende von Mark zugeführt, deren Gegenwert noch vor einigen Jahren achtlos im Walde verkam.

Aus diesen Mitteilungen geht einmal hervor, daß wir ein ausgezeichnetes Pilzjahr haben und daß in ganz großem Umfang das Einsammeln stattfindet. Es sind damit also die wichtigsten Voraussetzungen für billige Preise gegeben. Trotzdem steht einem Sammlerpreis von 30 bis höchstens 40 Pf. ein Kleinhandelspreis in den Großstädten von 1,10 bis 1,25 M. gegenüber. Dieses notwendige Nahrungsmittel wird also auf dem Wege von seiner Ernte bis zum Verbrauch mit einem Aufschlag von etwa 250 v. H. der Einsammelkosten belastet. Für den Kleinhandel soll heute nach Erklärung von amtlicher Stelle ein Preisaufschlag von höchstens 25 v. H. zulässig sein. Wer verdient nun den übrigen Aufschlag von über 200 v. H.? Es handelt sich um eine unerhörte Preistreiberei, die nur dadurch möglich ist, daß die zuständigen Stellen sich um den Pilzhandel in keiner Weise kümmern. Bei vielen Lebensmitteln sind ja billige Friedenspreise während der Kriegszeit eine Unmöglichkeit, wo sie aber möglich sind, da sollten die dazu berufenen Stellen doch wahrlich dafür sorgen, daß sie dem Verbraucher erhalten bleiben. Das Kriegsernährungsamt ist für diese Zustände im vollen Umfang verantwortlich.

Fremdenblatt
26./IX. 1916

20

Für unsere Frauen.

Der Nährwert des Obstes.

Wir stehen jetzt in der Zeit der Obsternte und des Obstgenusses, und da jetzt infolge des Kriegszustandes Obst in bedeutend vermehrtem Umfange als Brotaufstrich für den kommenden Winter eingekocht wird, haben auch die Fragen über den Nährwert der verschiedenen Obstarten ein erhöhtes und allgemeines Interesse. Obenan steht nach wie vor unsere edelste Obstgattung, der Apfel, der viel Eisen enthält und sich bei Bleichsüchtigen zur Unterstützung der Blutbildung empfiehlt. Ebenso ist er reich an Sauerstoff, den er an das Blut abgibt, und erleichtert dadurch die Lungentätigkeit bei asthmatischen Zuständen. Vor allem aber ernährt er die Milz und durch diese das Gehirn. Daher kommen die glänzenden Erfolge, die durch eine Kost aus Schrotbrot und Aepfeln bei Nervenkranken erzielt wurden. Außerdem gilt der Apfel aus demselben Grunde als Beruhigungs- und Schlafmittel. Die Birne, deren Zeit jetzt gekommen ist, ist sehr nahrhaft und deshalb namentlich auch in gedörrtem Zustande in hohem Grade geschätzt. Sie enthält viel Kalk für die Knochenbildung, belästigt aber, schlecht gekaut, den Magen und Darm. Auch die Pflaumen (Zwetschken) besitzen einen hohen Nährwert, sind aber bei Reizbarkeit des Darmes mit Vorsicht und jedenfalls nur geschält zu genießen. Pfirsiche und Aprikosen beleben die Magenwände, regen die Lungen an, und vor allem die Leber zur Galleabsonderung; bei beiden ist bemerkenswerterweise auch die Schale für die Verdauung besonders wertvoll. Die Weintrauben lösen und reinigen das Blut, Lunge und Leber, und ihre Schalen, die im Magen ausgelaugt werden, enthalten anregenden Gerbstoff. Die Schalen von Zitronen und Apfelsinen enthalten dieselben elektrisierenden Bitterstoffe wie die der Pfirsiche, doch bedeutend konzentrierter, und erzielen, sparsam gebraucht, dieselbe Wirkung. Feigen und Datteln sind ebenfalls vorzügliche Nahrungsmittel; ihre besondere Wirkung büßen sie freilich durch das Dörren teilweise ein. Sehr schätzbares Nervenfett geben vor allem Nüsse; vor allem die Kokosnuß und die Kokosmilch verdienen aus diesem Grunde allgemeiner zur Ernährung herangezogen zu werden, als dies bisher der Fall war. Sehr wichtig ist freilich, daß die Kokosnüsse in durchaus reifem Zustande auf den Markt kommen, was leider meist nicht der Fall ist. Walnüsse und ebenso die Mandeln enthalten in ihren Schalen viel Blausäure und belegen infolgedessen leicht die Hals- und Stimmbänder, weswegen man gut tut, sie vor dem Genusse eine kurze Zeit in warmes Wasser zu legen, damit sich die Schalen leicht ablösen. Haselnüsse sind die feinsten und zuträglichsten einheimischen Nüsse. Ihnen nahe kommen die Bucheckern, auf deren Sammeln jetzt namentlich wegen ihres großen Oelgehalts größeres Gewicht gelegt wird.

Neue Freie Presse

27./IX. 1916

2n

Die Pflaumenausfuhr aus Böhmen.

Prag, 26. September.

Mit Rücksicht auf das Bestreben der Händler mit Rohzwetschken und der Produzenten, ihre Ware in rohem Zustande nach Deutschland zur Ausfuhr zu bringen, um sich auf diese Weise höhere Preise als die inländischen Höchstpreise zu sichern, und gegenüber der herrschenden Zwetschkenknappheit, wie sie besonders in Wien sich fühlbar macht, hat das Ministerium des Innern die Statthalterei für Böhmen angewiesen, mit der Ausfertigung von Ausfuhrbewilligungen von frischen Zwetschken im Rahmen des vom Finanzministerium bewilligten Ausfuhrkontingents solange zurückzuhalten, bis die Situation eine durchgreifende Besserung zeigt. Das Ministerium des Innern wird infolange keiner weiteren Erhöhung des Ausfuhrkontingents an frischen Zwetschken zustimmen, als nicht der inländische Markt mit billigen Zwetschken in reichlichem Maße versehen ist und nicht Meldungen einlaufen, wonach die Dörrung von Zwetschken und die Erzeugung von Powidel in ausreichendem Maße gesichert erscheint.

Von seiten der Gemeinde Wien wurden in Böhmen 245 Waggons Zwetschken gekauft, mit deren Versendung bereits — 12 Waggons täglich — begonnen wurde.

Hamburger Fremdenblatt
27./IX. 1916

22

Belehrung über den Gemüse- und Obstmarkt. Unter dem Titel „Reichs-Gemüse- und Obstmarkt" gibt die Reichsstelle für Gemüse und Obst seit kurzem ein tägliches Blatt für die Behörden, Erwerbskreise und Verbraucher heraus, das die Marktpreisaufzeichnungen aus ganz Deutschland und dem Reiche, eine Belehrung über alle einschlägigen Fragen bietet. Der Bezugspreis ist vierteljährlich nur 1,80 Mk. dank der starken Zuschüsse der Reichsstelle.

Der Abend
27./IX. 1916

27.

Das Pilzsuchen. Wir erhalten folgende Zuschrift: Zwischen Wr.-Neustadt und Neunkirchen sind wohl nicht die einzigen Schwämme. Ich habe gestern bei Rekawinkel in ungefähr 3 Stunden — immerhin bequemer — echte Reizker gesammelt: geputzt 9 Kilogramm. Freilich ist es vor allem nötig, zu wissen, was man sammeln soll. Als verläßlich gelten bei uns nur Herrenpilze und Eierschwämme. Es dürfte auch unbequem sein, alle Schwämme erst zu sammeln und sie dann prüfen zu lassen. Vielleicht findet sich ein vermögender Mann, der die ausgezeichneten zwei Tafeln über: „Unsere besten Speise- und Wirtschaftspilze und die mit ihnen zu verwechselnden ungenießbaren und giftigen Pilze" von E. Michael in 21 Stücken für die Gemeindehäuser der 21 Bezirke spendet. Die Gemeindeämter würden wohl dafür sorgen, daß diese Blätter irgendwo allgemein zugänglich angeschlagen werden. Es wäre aber höchste Zeit. Eigentlich sollte jede Schule die Tafeln besitzen. Es ist ein Jammer, wenn in solchen Zeiten das Brot auf der Straße liegt und nicht aufgehoben wird.

Reichspost Abendbl 28/IX. 1916

24

Der Zwetschkenmangel auf den Märkten.

Wie es gemacht wird.

Die aus Ungarn gebürtige Großhändlerin Margit Tann (wie heißt sie?), die auf dem Naschmarkt einen Obsthandel betreibt, wurde gestern über Auftrag der Staatsanwaltschaft verhaftet, weil sie durch eine von ihr aufgegebene Depesche die Verordnungen über die Zwetschkenzufuhr übertreten hat. Sie hat nämlich erwiesenermaßen am 9. d. an ihre in Kecskemet ansässige Mutter, die ihr Waren für ihren Stand liefert, telegraphiert, sie möge keine Zwetschken nach Wien senden, auch wenn sie umsonst zu bekommen wären. — Man kann gespannt darauf sein, ob dieser Parasit ein- für allemal aus Wien abgeschafft wird.

Arbeiterzeitung
28./IX. 1916

25

Woher der Mangel an Zwetschken kommt!

Das Syndikat der deutschen und tschechischen Wirtschafts-zentralen für Böhmen versendet folgende Mitteilung:

Wie das Ministerium des Innern bekanntgibt, sind ihm Mitteilungen zugekommen, wonach das Bestreben der Händler mit Rohzwetschken und der Produzenten dahin geht, ihre Ware in rohem Zustand nach Deutschland zur Ausfuhr zu bringen, um sich auf diese Weise höhere Preise als die inländischen Höchstpreise zu sichern: so sollen Zwetschken in den Produktionsgebieten selbst dann zur Verladung gebracht werden, wenn die Ausfuhr-bewilligung noch gar nicht gesichert ist, um die Ware an die Grenze zu bringen und dann die Behörde in die Zwangslage zu versetzen, entweder die Aus-fuhrbewilligung entgegen den inländischen Konsuminteressen zu erteilen oder nach Ansicht der Gesuchsteller die Verantwortung für das allfällige Verderben der Ware zu tragen. Während teils durch das Finanzministerium direkt, teils durch das Roh-pflaumensyndikat bereits bedeutende Mengen von Roh-pflaumen zur Ausfuhr bewilligt worden sind, macht sich dagegen eine reichlichere Versorgung der großen Konsumzentren mit frischen böhmischen Zwetschken nicht bemerkbar, im Gegenteil, in Wien besteht derzeit geradezu eine Zwetschkenknapp-heit, was ganz selbstverständlich ist, weil eben kein Händler und kein Produzent ein Interesse hat, sich den inländischen Preisen, die ihm nur einen normalen Nutzen sichern, zu unterwerfen und sich das rentable Exportgeschäft entgehen zu lassen. Ueberdies tritt noch eine große Gefahr in den Vordergrund: die äußerst wichtige Dörrung von Zwetschken und die Erzeugung von Powidl wird durch die allzu großen Ausfuhrmöglichkeiten für frische Zwetschken in gefahrdrohender Weise beeinträchtigt. Auf die Bedeutung insbesondere von Powidl in der gegenwärtigen Fettknappheit braucht wohl nicht besonders hingewiesen zu werden.

Um diesen Uebelständen zu steuern, hat das Mini-sterium des Innern die Prager Statthalterei angewiesen, mit der Ausfertigung von Ausfuhr-bewilligungen von frischen Zwetschken im Rahmen des vom Finanzministerium bewilligten Ausfuhr-kontingents so lange zurückzuhalten, bis die Situation eine durchgreifende Besserung zeigt. Das Mini-sterium wird insolange keiner weiteren Erhöhung des Ausfuhrkontingents an frischen Zwetschken zustimmen, als nicht der inländische Markt mit billigen Zwetschken in reich-lichem Maße versehen ist und nicht Meldungen einlaufen, wonach die Dörrung von Zwetschken und die Erzeugung von Powidl in ausreichendem Maße gesichert erscheint. Die be-teiligten Kreise werden mit allem Nachdruck darauf auf-merksam gemacht, daß mit den weiteren Exportverladungen von frischen Zwetschken, soweit nicht für die betreffenden Mengen die Ausfuhrbewilligung bereits vorhanden ist, sofort innezuhalten ist. Falls entgegen dieser Warnung frische Zwetschken in spekulativer Absicht verladen und an die Grenze geschafft werden, so werden die Behörden trotz der Gefahr des Verderbens dieser Ware keine Ausfuhr-bewilligungen erteilen.

Warum werden die Kerle, die die Behörde in die Zwangslage versetzen wollen, entweder die Ausfuhrbewilligung zu geben oder die Zwetschken verfaulen zu lassen, nicht ein-gesperrt?

Der Abend
28/IX. 1916

26

Warum wenig Schwämme nach Wien kommen.

Ein Fehler der Wiener Marktordnung.

Die veröffentlichten Zuschriften, welche Weisungen über Orte enthalten, an denen zahlreiche eßbare Schwämme vorkommen, haben die Aufmerksamkeit weiterer Kreise auf diesen meist ungeachtet und ungenützt bleibenden Reichtum unserer Wälder gelenkt. So sehr Vorsicht beim Genusse selbstgesammelter Schwämme geboten ist, so wenig ist die Scheu begründet, welche die meisten Leute vom Sammeln abhält. Ungeahnte Reichtümer an eßbaren Schwämmen sind in unseren Wäldern zu finden, und selbst hinter einem gewerbsmäßigen Schwämmesucher wird man leicht noch eine starke Ausbeute gewinnen, denn sehr viele eßbare, ja selbst außerordentlich geschätzte Schwämme sind in Wien nicht marktfähig und werden daher von gewerbsmäßigen Schwämmesammlern unbeachtet gelassen. Das Sammeln ist unbedingt zu empfehlen, nur muß man jene gesammelten Schwämme, über deren Genießbarkeit man sich nicht vollständig klar ist, bevor man sie verwendet, einem Marktamte oder noch besser der Pilz-Auskunftsstelle im Botanischen Garten, 3. Bezirk, Rennweg 14, zur Begutachtung vorlegen.

Die Marktfähigkeit eines Schwammes hängt davon ab, daß er nicht giftigen Schwämmen so weit ähnle, daß die Marktbeamten, die in den Morgenstunden die zu Markte gebrachten Schwämme ansehen müssen, durch die Feststellung seiner Art nicht zu lange aufgehalten werden. Gerade in Wien sind besonders viele eßbare Schwämme vom Marktverkaufe ausgeschlossen, weil die Marktbeamten sehr beschäftigt sind. Die bestehende Marktordnung sollte aber jetzt abgeändert werden, und die Fachleute der Pilz-Auskunftsstelle werden sich in den Morgenstunden den Marktbehörden sicherlich zur Verfügung stellen.

Im übrigen werden diejenigen Leute, die sich entschließen nach Schwämmen zu suchen, sehr bald die Wahrnehmung machen, daß es nicht schwer ist, sich mit diesen Naturprodukten zu befreunden. Von einem zum andernmale werden sie einige eßbare Arten kennen lernen, und sehr bald werden ihre Ausflüge lohnend sein. Nicht nur in Wäldern, sondern auch auf Wiesen findet man häufig eßbare Schwämme und jetzt auch in den Furchen umgepflügter Felder, wo eine Champignonart oft vorkommt. Der vorgestern erwähnte Butterpilz, ferner der Halimasch stehen gerne in Massen beisammen, so daß man von ihnen auf einem kleinen Fleckchen schon mehr brechen kann, als eine Familie zu einer Mahlzeit braucht. Vom Wohlgeschmack eines Schwammes, der noch nicht durch mehrtägiges Herumschleppen seiner natürlichen Frische beraubt wurde, haben viele Städter keine Ahnung. Der Butterpilz ist, geschält und gedünstet, geradezu vorzüglich. Allerdings gehört etwas Fett dazu, auch Eier sind zu empfehlen, aber dann ersetzt er an Sättigung ein Fleischgericht.

Fremdenblatt
30./IX. 1916

27

Höchstpreise für den Kleinverkauf von Zwetschken aus dem Auslande.

Eine gestern erschienene Statthaltereiverordnung dehnt die Festsetzung der Höchstpreise für den Kleinverkauf auf die aus dem Auslande eingeführten Zwetschken aus und lautet: Die gemäß §§ 1 und 3 der Statthaltereiverordnung vom 14. September 1916, L. G. Bl. Nr. 125, festgesetzten Höchstpreise für den Kleinverkauf von Zwetschken inländischer Herkunft im frischen Zustande sowie die Bestimmungen der §§ 4 bis 7 dieser Statthaltereiverordnung haben auch auf den Kleinverkauf von aus dem Auslande eingeführten frischen Zwetschken Anwendung zu finden. Diese Verordnung tritt am 29. September in Kraft.

Kölnische Zeitung
30./IX. 1916

30
28

Die Versorgung mit Lebensmitteln.

WTB **Berlin**, 29. Sept. (Telegr.) Amtlich. Die militärische Anordnung, daß Zwetschen, soweit sie der Erzeuger nicht selbst verbrauchen will, nur an die mit einem Ausweis versehenen Aufkäufer der Marmeladenfabriken veräußert werden dürfen, hat ihren Zweck erreicht. Die angekauften Mengen genügen, um den Bedarf des Heeres und der großstädtischen und der Industriebevölkerung an Pflaumenmus zum Brotaufstrich einigermaßen zu decken. Das Verbot wird deshalb nach Anordnung des Kriegsministeriums mit Wirkung vom Sonntag den 1. Oktober 1916 einschließlich an aufgehoben werden. Der Handel mit Zwetschen ist von da an frei. Die gesetzlichen Höchstpreise von 10 ℳ der Zentner für den Erzeuger und 25 ₰ das Pfund beim Kleinverkauf bleiben bestehen. Für Äpfel muß, da der Marmeladenbedarf hiervon noch nicht annähernd gedeckt ist, die Beschlagnahme zugunsten der Marmeladenfabriken weiter bestehen bleiben. Die Erzeuger dürfen also Äpfel, die sie nicht selbst verbrauchen, in dem Bezirk, für welchen die Beschlagnahme gilt, nur an mit einem Ausweis versehene Aufkäufer der Marmeladenfabriken veräußern.

Kölnische Zeitung
2./X.1916

2p

Zur Speiseölgewinnung aus Roßkastanien.

WTB **Berlin**, 1. Okt. Roßkastanien sollen in diesem Jahre in erster Linie zur Ölgewinnung verwandt werden, da sie ein für menschliche Ernährung durchaus geeignetes, wohlschmeckendes Öl enthalten. Mit der Durchführung der Ölgewinnung ist der Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Öle und Fette G. m. b. H. in Berlin von dem Präsidenten des Kriegsernährungsamtes ermächtigt worden. Daneben ist auch die Bezugsvereinigung auf Grund der Verordnung über den Verkehr mit Kraftfuttermittel vom 28. Juni 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 399) berechtigt, Roßkastanien zum gesetzlichen Höchstpreise aufzukaufen. Sie wird jedoch die von ihr übernommenen Kastanien zur Ölgewinnung in den Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Öle und Fette abliefern, der gehalten ist, die Preßrückstände, die sich zur Wild- und Viehfütterung eignen, an die Bezugsvereinigung zurückzugeben.

Hamburger Fremdenblatt
3./X. 1916

30

Obst- und Gemüsekost-Ausstellung.

Wie wir schon mitteilten, veranstaltet der „Verein zur Förderung des Obst- und Gemüseverbrauches in Deutschland“ in der Zeit vom 4. bis 10. Oktober hier seine 11. Wanderausstellung, „Die Obst- und Gemüsekost“, im Wilhelm-Gymnasium, Moorweidenstraße 40. Für die in Verbindung mit dieser Ausstellung vorgesehenen praktischen Vorträge im Vorlesungsgebäude hat der Verein tüchtige Redner aus der Praxis gewonnen. Am Donnerstag, 5. Oktober, wird Fräulein E. Hannemann, die langjährige Vorsteherin des Haushaltungsseminars des Lettehauses in Berlin, aus dem reichen Schatz ihrer Erfahrungen über das Thema sprechen: „Welche Gartenfrüchte bietet uns der Herbst noch, und wie können wir sie im Haushalt am vorteilhaftesten verwerten?“ Am Sonnabend, 7. Oktober, finden zwei Vorträge statt. Herr Obstbau-Inspektor Barkow aus Stettin spricht über: „Die volkswirtschaftliche Bedeutung des Kleingartenbaues und Hinweis auf die Vorarbeiten für das nächste Jahr“, wogegen Herr Professor Voigt vom Institut für angewandte Botanik in Hamburg „die Entwicklung und den gegenwärtigen Stand des Kleingartenbaues in Hamburg“ zum Gegenstand seines Vortrages gewählt hat. Am Dienstag, 10. Oktober, wird Herr Direktor Schmidt, Geschäftsführer bei der Landwirtschaftskammer Berlin, einen Vortrag halten über: „Die Bedeutung der Kleintierzucht für die Erhaltung der Volkskraft“. Es ist wünschenswert, daß die Bemühungen des Vereins für das Wohl des Volkes durch recht zahlreichen Besuch dieser Vorträge, die für jeden kostenlos sind, eine weitere Unterstützung durch die Bevölkerung erfahren.

Hamburger Fremdenblatt
4./X. 1916

Sauerkraut 16 Pf. für das Pfund.

Die Kriegsgesellschaft für Sauerkraut erinnert daran, daß die von ihr festgesetzten Höchstpreise für den Verkauf von Sauerkraut am 1. Oktober in Kraft traten. Demnach darf in Ladengeschäften Sauerkraut nur noch zu einem Preise von höchstens 16 Pfennig für das Pfund verkauft werden. Ueberschreitungen dieses Preises werden mit Gefängnisstrafe bis zu einem Jahr und 10 000 Mk. Geldstrafe oder einer dieser beiden Strafen geahndet.

Tägliche Rundschau

4./X. 1916

Zwei amtliche Bekanntmachungen, die sich widersprechen.

Am 29. September brachten die „Mitteilungen aus dem Kriegsernährungsamt“ folgende Notiz mit der Spitzmarke „Nochmals Pflaumen- und Apfelbeschlagnahme“:

„Die Beschlagnahme der Pflaumen und Aepfel hat bislang nicht zu dem gewünschten Erfolge geführt, so daß die beabsichtigte baldige Aufhebung der Anordnung nicht möglich ist. Der Grund ist der, daß in einer Reihe von Bezirken die Ware zurückgehalten wird und die Anlieferung an die mit der Verfügung über das beschlagnahmte Obst beauftragte Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmelade zögernd erfolgt. Da auch der festgesetzte verhältnismäßig hohe Preis dazu geführt hat, die Anlieferung zu beschleunigen, wird erwogen, die Höchstpreise für Pflaumen in nächster Zeit erheblich herabzusetzen.“

Diese Notiz stand, wie wir nochmals betonen wollen, in den „Mitteilungen aus dem Kriegsernährungsamt“ vom 29. September. Am 30. September stand demgegenüber in der Tagespresse folgende amtliche Mitteilung:

„Die militärische Anordnung, daß Zwetschen, soweit sie der Erzeuger nicht selbst verbrauchen will, nur an die mit Ausweis versehenen Aufkäufer der Marmeladenfabriken veräußert werden dürfen, hat ihren Zweck erreicht. Die eingekauften Mengen genügen, um den Bedarf des Heeres und der großstädtischen und Industriebevölkerung an Pflaumenmus zum Brotaufstrich einigermaßen zu decken. Das Verbot wird deshalb nach Anordnung des Kriegsministeriums mit Wirkung von Sonntag, den 1. Oktober 1916, einschließlich ab aufgehoben werden. Der Handel mit Zwetschen ist von da ab frei. Die gesetzlichen Höchstpreise von 10 M. je Zentner für den Erzeuger und 25 Pfennig je Pfund beim Kleinverkauf bleiben bestehen.“

An diese beiden Bekanntmachungen möchten wir denn doch einige Worte knüpfen. Am 29. September steht die oberste Stelle für Ernährungsfragen, das Kriegsernährungsamt, auf dem Standpunkt, daß eine Aufhebung der Beschlagnahme noch nicht möglich ist. Den Tag darauf wird die Beschlagnahme aufgehoben. Am 29. September sagt das Kriegsernährungsamt, daß der Zweck der Beschlagnahme nicht erreicht sei. Den Tag darauf wird amtlich mitgeteilt, daß die Beschlagnahme ihren Zweck erreicht habe. Am 29. September deutet das Kriegsernährungsamt die Möglichkeit einer erheblichen Herabsetzung der Pflaumenpreise an, am 30. September wird in der amtlichen Bekanntmachung betont, daß die bisherigen Höchstpreise bestehen bleiben. Aus dem Widerspruch zwischen der Bekanntmachung des Kriegsernährungsamtes vom 29. September und der amtlichen Bekanntmachung vom 30. September ist auf Unstimmigkeiten zu schließen, die allmählich einen beängstigenden Grad anzunehmen scheinen. Wie muß denn ein so schroffer Wechsel der Auffassungen von heute auf morgen auf die Geschäftswelt einwirken! Man macht sich keine Vorstellung von der Verwirrung, die im wirtschaftlichen Getriebe Platz greifen muß!

Aber das ist noch nicht alles. Man muß sich weiter fragen, ob denn das Kriegsernährungsamt am 29. September noch nichts davon gewußt hat, daß am nächsten Tag die Aufhebung der Beschlagnahme erfolgen werde. Nach der Notiz vom 29. September ist das nicht anzunehmen. Danach war noch mit einer längeren Dauer der Beschlagnahme zu rechnen. Trotzdem brachte schon der nächste Tag die Aufhebung der Beschlagnahme. Sollte das Kriegsernährungsamt, bei dem die letzte Entscheidung in allen Ernährungsfragen liegen sollte, in dieser Angelegenheit etwa ausgeschaltet worden sein? Entweder die Beschlagnahme hat ihren Zweck erreicht oder sie hat ihren Zweck nicht erreicht. Daß sie aber am 29. September den Zweck nicht erreicht und am 30. September ihren Zweck erreicht haben sollte, das gibt es einfach nicht.

Frankfurter Zeitung
4./X. 1916

33

Walnüsse für Speiseöl.

N Berlin. Man schreibt uns: Im Großherzogtum Hessen hat die Regierung soeben eine Verordnung erlassen, durch welche die gesamte Ernte an Walnüssen zu Gunsten der Landesfettstelle beschlagnahmt ist. Die Ausfuhr von Walnüssen aus dem Großherzogtum Hessen ist verboten. Die gesamte Ernte wird auf Anweisung der Regierung auf Speiseöl verarbeitet. Das gewonnene Oel wird der Landesfettstelle zur Verfügung gestellt, die bei der Verteilung des Oels diejenigen Lieferungspflichtigen, die mehr als einen Zentner Walnüsse abgeliefert haben, besonders berücksichtigt. Die bei der Oelgewinnung anfallenden Fettmittel werden der Landesverteidigungsstelle für Fettmittel zur Verfügung gestellt. Lieferungspflichtige, die mehr als einen Zentner Walnüsse geliefert haben, erhalten auf Antrag Oelkuchen für den eigenen Bedarf und zwar bis zur Hälfte der Ausbeute. Für die Walnüsse wird von der Landesfettstelle ein Uebernahmepreis von höchstens 30 Mark für den Zentner frei nächste Bahnstation bezahlt. Ist der Käufer mit dem gebotenen Preis nicht einverstanden, so setzt der zuständige Provinzialausschuß den Preis endgültig fest. Für das Reich in seiner Gesamtheit ist von einer Beschlagnahme der Walnüsse zur Fettgewinnung abgesehen, es soll nur versucht werden, größere Mengen freihändig zu kaufen. Bei einer Ernte im ganzen Reich von etwa 0.9 Millionen Zentner wäre ein Ertrag von 90 000 Zentner Speiseöl zu erzielen.

Frankfurter Zeitung
4./X. 1916

Die Höchstpreise für Sauerkraut.

Berlin, 8. Oktbr. (W. B.) Die Kriegsgesellschaft für Sauerkraut erinnert daran, daß die von ihr festgesetzten Höchstpreise für den Verkauf von Sauerkraut am 1. Oktober in Kraft getreten sind. Danach darf in Ladengeschäften Sauerkraut nur noch zum Preise von höchstens 16 Pfennig das Pfund verkauft werden. Ueberschreitungen dieses Preises werden mit Gefängnisstrafe bis zu einem Jahre und 10 000 Mark Geldstrafe oder einer dieser beiden Strafen geahndet.

Neues Pester Journal

5./X. 1916

36

* **Wiederbeginn des Bohnenverkaufs.** Der Magistrat hat in seiner gestrigen Sitzung beschlossen, vom 6. d. an abermals Bohnenkarten auszugeben. Die Inhaber der Karten erhalten pro Kopf und Monat ein halbes Kilogramm Bohnen. Preis der Bohnen 80 Heller pro Kilogramm. Die Bohnen der Hauptstadt werden in allen Verkaufsbuden des kommunalen Lebensmittelbetriebs und des Pferdefleischbetriebs, sowie bei allen Spezereihändlern, die Mehl verkaufen, zu haben sein. Der Verkauf der Bohnen beginnt Ende der nächsten Woche.

Frankfurter Zeitung
6./X. 1916

6
37

Dörrobst.

Berlin, 5. Oktbr. (W. B.) Mit Genehmigung des bevollmächtigten Reichskanzlers wird von der Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen, m. b. H., Berlin, Kochstraße 6, bestimmt, daß Dörrobst bis auf weiteres von den Dörranstalten nicht abgesetzt werden darf. Betriebe, die sich mit der Herstellung von Dörrobst befassen, haben der Kriegsgesellschaft binnen acht[illegible]gen ihre Vorräte und ferner allwöchentlich die [illegible]n ihn[illegible]u hergestellten Mengen an Dörrgemüse anzuzeigen.

Hamburger Fremdenblatt
6./X. 1916

38

Obst- und Gemüsekost-Ausstellung.

Im Anschluß an die Wanderausstellung „Obst und Gemüsekost“ werden Vorträge im Vorlesungsgebäude gehalten, von denen der erste am Donnerstag das Thema behandelte: „Welche Gartenfrüchte bietet uns der Herbst noch und wie können wir sie im Haushalt am vorteilhaftesten verwerten?“ Als Rednerin war die Vorsteherin des Haushaltungsseminars im Lettehaus, Berlin, Fräulein Elise Hannemann, gewonnen worden. Sie führte im wesentlichen folgendes aus: Wir erfreuen uns einer überaus reichen Ernte, und es ist die nationale Pflicht der Hausfrauen, alles zu strecken und zu verwenden, um uns den Vorrat bis zum nächsten Juni zu sichern. Dem Walde haben wir die Pilze zu entnehmen. Getrocknet können Steinpilze und Grünlinge werden, während Pfefferlinge und Wiesenchampignons sich in Salz — 250 Gramm auf 10 Pfd. — besser halten. Sodann gibt der Wald uns noch die Preißelbeere (Kronsbeere), die ohne Zucker eingekocht werden kann, und zwar dick oder auch mit Wasser, um allein genossen oder mit Kartoffelsalat ein schmackhaftes Gericht zu bilden. Von den wildwachsenden Früchten empfehlen sich zum Aufbewahren die Fliederbeere, als Saft zu Grützen oder dick zum Aufstrich; sodann die Hagebutte und die Eberesche. Diese eignen sich mit ihrem bitteren Geschmack ausgezeichnet für die Zusammensetzung mit der roten Beete und der Mohrrübe. Der Garten liefert uns noch Pflaumen, die ebenfalls mit Mohrrüben des Zuckers entbehren können. Vielmehr sind die kleinen billigen Birnen auszunützen, deren Zuckergehalt wertvoll wird in der Mischung mit Pflaumen und andern säuerlichen Früchten. Als nachahmenswert verdient das Rheinische Kraut genannt zu werden, eine Mischung von Aepfeln, Quitten, Birnen und roten Rüben. Zu dem Gemüse übergehend, gab die erfahrene Rednerin schätzenswerte Ratschläge, wie gelbe Wurzel und Weißkohl, Petersilie, Zwiebel und alle Kräuter aufzubewahren sind.

Aus den Darlegungen war zu ersehen, daß, wenn wir erst gelernt haben, alles zu verwenden, was unsere deutsche Erde uns schenkte, wir uns recht gut für den Winter mit Speisen versehen und ohne große Entbehrungen durchhalten können.

Die Zeit
8./X. 1916

Edelobst.

Die Obstarrangements in den Schaufenstern der feinen Delikatessengeschäfte sind recht verlockend, solange man die schönen, runden glänzenden Früchte, Aepfel und Birnen, die samtenen Pfirsiche, die beerenreichen Trauben bewundert, ohne — die Preise, die für dieses Obst gefordert werden, zu kennen. Das Edelobst ist teuer — aber reichlich. Teuer wohl infolge des Krieges; reichlich trotz des Krieges, der ja die Menge der Lebensmittel so sehr eingeschränkt hat. Aus Ungarn wird schon viel dieses Edelobstes bezogen, ferner aus Tirol und aus — Belgien. Die „Tiroler" Aepfel sind ungarische Aepfel, die „welschen" Trauben sind jetzt im Krieg endlich ehrliche ungarische Trauben und dürfen auch als solche bezeichnet werden. Bananen und Pfirsiche kommen von Ost und Süd. Aus Brüssel kommen schöne Trauben, die freilich 12 bis 14 Kronen pro Kilogramm kosten, während die ungarischen schon für 7 Kronen zu haben sind. Aber auch das ungarische und Tiroler Edelobst ist nicht billig. Eine Kiste Aepfel, für die der Delikatessenhändler früher einmal 40 bis 60 Kronen bezahlt hat, kostet heute 200 Kronen. Die Preise für Birnen sind im gleichen Maße gestiegen. Ein Kilogramm Birnen kostet in der Delikatessenhandlung gegen 4 Kronen, ein Kilogramm Aepfel 3 Kronen 60 Heller bis 4 Kronen. Ein nicht gerade großer, aber feiner Apfel stellt sich beispielsweise auf 40 bis 60 Heller. Beruhigend gegenüber der hohen Preislage des Edelobstes ist wohl nur die Tatsache, daß das Obst gegenwärtig in seiner Gänze aus vaterländischen Gebieten oder aus dem verbündeten Reich bezogen wird. Teueres italienisches Obst gibt es nicht mehr, jenes italienische Obst, das oft nur den Namen des Landes trug, das es nie gesehen, wie eben die „welschen" Trauben, die unter magyarischer Sonne reiften. Heimatliches Obst wäre ja recht — wenn es nur nicht gar so teuer wäre.

Frankfurter Zeitung
8./X. 1916

40

Höchstpreise für Futterrüben und Gemüsesamen.

N Berlin, 7. Oktbr. (Priv.-Tel.) Man schreibt uns: Nachdem kürzlich unter Mitwirkung der landwirtschaftlichen Verwaltung die Preise für Klee- und Grassamen zwischen den beteiligten Kreisen vereinbart worden sind, sind nunmehr im Ministerium für Landwirtschaft Verhandlungen mit dem Preisamt für Gemüsesamen über Höchstpreise für Futterrüben- und Gemüsesamen zum Abschluß gelangt. Es sind Höchstpreise für Futterrüben, Futtermöhren und Kohlrüben festgesetzt worden, und zwar drei Preisstufen, die erste für den Großhandel, die zweite für den Verkauf an Wiederverkäufer und die dritte für den Verkauf an Verbraucher. Für alle Verkäufe dieser Erzeugnisse sind Richtlinien vereinbart. Die Preise sind so festgesetzt, daß einerseits die Möglichkeit der Erzeugung und Beschaffung gewahrt wird, andererseits selbst bei im Laufe der Zeit etwa notwendig werdenden Preiserhöhungen nicht Preise erreicht werden können, die durch Ernte- und Marktverhältnisse nicht gerechtfertigt sind, so daß eine unbegründete Ueberteuerung der Ware vermieden wird. Vor Festsetzung anderer Preise soll die Ansicht der Regierung und der Verbraucher gehört werden. Die festgesetzten Höchstpreise beziehen sich auf gute Qualität, geringere Arten sind entsprechend billiger zu verkaufen. Da die Erhaltung der Sackbestände in dieser Zeit eine national-wirtschaftliche Notwendigkeit ist, sollen die Verkäufer die nötigen Füllsäcke verlangen. Wo dies nicht möglich ist, soll die Ware in Leihsäcken geliefert werden, die, um eine Rücksendung zu erzielen, zu den heutigen hohen Preisen in Rechnung gestellt, jedoch bei freier Rücksendung innerhalb einer bestimmten Zeit zu dem berechneten Preise abzüglich 20 Prozent Abnutzungsgebühr, gutgeschrieben werden.

*

Hamburger Fremdenblatt
9./X. 1916

41

Obst- und Gemüsekost-Ausstellung.

Der zweite Vortrag im Rahmen der Wanderausstellung „Obst- und Gemüsekost“ brachte zunächst Darlegungen vom Oberinspektor bei der Landwirtschaftskammer für Pommern, Herrn Th. Barkow, Stettin, über „Die volkswirtschaftliche Bedeutung des Kleingartenbaues und Hinweis auf die Vorarbeiten für das nächste Jahr“. Gegenüber dem Aushungerungsplan unserer Feinde ist es unsere Pflicht, so begann der Redner, neue Nahrungsmittel zu schaffen, die wir jetzt in Gemüse haben, das früher nur als Beikost galt. Der gesteigerten Propaganda für Gemüsebau schließt sich oft die Befürchtung einer Ueberproduktion von Gemüse an, aber ohne jede Berechtigung. Führten wir doch für 200 Millionen fremdes Gemüse ein, das heute wegfällt bei einem wesentlich gesteigerten Bedarf. Die Losung bedeutet daher: „Baut Gemüse!“ Mannigfach sind die Vorteile des Kleingartenbaues. Er hilft Nährmittel schaffen und den Boden intensiver ausnutzen durch drei bis vier Ernten, was nur auf kleinen Flächen möglich ist; er läßt die Verwendung von Sandboden zu und gewährt dem Großhändler und seiner Familie den Aufenthalt in der Natur und eine stärkende Erholung. Durch die Kleingartenwirtschaft erfuhr auch der Alkoholgenuß eine Verminderung.

Eine der dankbarsten volkswirtschaftlichen Aufgaben ist es, Land zur Verfügung zu stellen für Kleingärten, aber nicht gegen kurzfristige Verträge, die für Obstpflanzungen z. B. wertlos sind. Für den Kleingartenbesitzer ist es hochwichtig, sich mit der Einteilung, mit den Düngverhältnissen und der Fruchtfolge auf seinem Boden vertraut zu machen. Er hat drei Gruppen von Gemüsen vor allem zu berücksichtigen: 1. Kohlarten, die düngerfressend sind und im Herbst, am besten mit Stalldünger, vorzubereiten sind; 2. Wurzel- und Gurkengemüse, die mit dem vorjährigen Dünger auskommen, und 3. Hülsenfrüchte, die am wenigsten des Düngers bedürfen und mit dem Komposthaufen bestellt werden können. Empfehlenswert ist auch der leichtlösliche künstliche Dünger, der in Staßfurt hergestellt wird. Im folgenden Jahre muß die Fruchtfolge verschoben werden, und wo Weißkohl, rote Beete und Sellerie standen, Mohrrüben, Blumenkohl und Zwiebeln kommen, und ebenso haben Erbsen und Bohnen nachzurücken. Nicht viele Sorten und nicht viele Versuche sollen im Kleingarten gemacht, aber desto mehr im Herbst tief umgewühlt und im Frühjahr, schon im Februar und März, gesät und gearbeitet werden.

Im Anschluß an diesen Vortrag berichtete Herr Prof. Dr. A. Voigt kurz über die Entwicklung und den Stand des Kleingartenbaues in Hamburg unter besonderer Hervorhebung der Verdienste des Verbandes Hamburger Schrebervereine, der Patriotischen Gesellschaft und anderer Kleingartenvereinigungen. Er betonte dann die allseitig empfundenen Schwierigkeiten, die der Ausdehnung des volkswirtschaftlich so bedeutungsvollen Kleingartenbaues durch die besonderen Verhältnisse Hamburgs entgegenstehen. Der Garten vor den Toren muß als Kleingartenanlage neu erstehen. Um dieses zu erreichen, sind folgende Maßnahmen erforderlich: Unbebaute Flächen innerhalb der inneren Stadt sind, soweit die Lage es gestattet und eine andere Verwendung nicht vorliegt, durch geeignete Vorschriften zur Bebauung heranzuziehen. Bei der Herstellung von Bebauungsplänen sind diejenigen Gebietsteile der werdenden Vororte, die in absehbarer Zeit für die Bebauung noch nicht in Frage kommen, von vornherein für die Anlage von Kleingärten festzulegen und in geeigneter Weise an Bewerber zu vergeben. Da endlich das hamburgische Staatsgebiet bei weitem nicht ausreicht für den Bedarf an Kleingärten, ist eine gemeinnützige Gesellschaft etwa nach Art der Volkskaffeehallen zu gründen (vielleicht im Rahmen der Patriotischen Gesellschaft), die in der Nähe des Weichbildes der Stadt in gut erreichbaren Gebieten Ländereien für Kleingärten bereitstellt und sie nach Art der Schrebervereine oder der Patriotischen Gesellschaft für die Benutzung herrichten läßt. Es ist dringend erwünscht, daß alle für den Kleingartenbau tätigen Vereine ihre Sonderinteressen hintansetzen und geschlossen für ihre gute gemeinnützige und für das Wohl der kommenden Geschlechter unserer Millionenstadt so hochbedeutsame Sache werbend hervortreten und damit die in der Zeit der Kriegsnot zur allgemeinen Anerkennung gelangte Kleingartenbewegung zur vollen Entfaltung für alle Zeiten bringen.

by.

Tägliche Rundschau
12/X. 1916

42

* **Höchstpreise für Wirtschaftsäpfel** sind vom Bundesrat festgesetzt worden. Sie betragen einschließlich der Erntekosten bei der Veräußerung durch den Erzeuger oder Pächter für geschüttelte und Falläpfel 7,50 M., für gepflückte Aepfel 12 M. für den Zentner. Beim Verkauf durch den Kleinhandel an den Verbraucher erhöhen sich die Preise um 5 M. Ausgenommen sind Tafeläpfel. Als solche gelten ausschließlich gepflückte, sortierte und in festen Gefäßen verpackte Aepfel. Wo gepflückte und sortierte Aepfel, die als Tafeläpfel Verwendung finden, ohne besondere Verpackung ortsüblich in Kähnen verladen werden, kann die untere Verwaltungsbehörde diese ausnahmsweise als Tafeläpfel anerkennen. Auf aus dem Auslande eingeführte Aepfel finden diese Vorschriften keine Anwendung. Die Verordnung tritt mit dem Tag der Verkündung in Kraft. Die Kleinhandelspreise treten erst am 13. Oktober 1916 in Kraft.

Pester Lloyd
11./X. 1916

(Verschleiß der kommunalen Bohnen.) Der hauptstädtische Magistrat hat beschlossen, die Bohnenvorräte der Hauptstadt vom 15. d. M. an in Handel zu bringen. Die Bohnen werden in den Buden des hauptstädtischen Lebensmittel- und des Pferdefleischbetriebes, in den Läden der Budapester Zentralmilchhalle-A.-G. und der Budapester Allgemeinen Milchhalle-A.-G., sowie bei zahlreichen Kaufleuten zu haben sein. In jedem Verkaufslokal ist eine behördliche Tafel mit dem Preise der Bohnen zu affichieren. Die Bohnen werden nur gegen Bohnenkarten verkauft, die nur ständige Einwohner der Hauptstadt erhalten; wer auf die Bohnenkarte Anspruch hat, muß sich bei der nach seiner Wohnung zuständigen Mehlkommission melden und dort sein Lebensmittelzertifikat vorweisen. Nach jedem Zertifikat wird eine Bohnenkarte ausgefolgt. Die Ausfolgung der Bohnenkarte wird durch Abstempelung des Zertifikats bestätigt. Die Bohnenkarten dürfen nicht fremden Personen überlassen werden; überhaupt ist jeder Mißbrauch mit den Karten verboten. Jede Bohnenkarte ist mit Kupons für die Monate Oktober, November, Dezember und Januar versehen; jeder Kupon ist nur für den betreffenden Monat gültig, doch kann er an welchem Tage des Monats immer eingelöst werden. Der Monatskupon der Bohnenkarte berechtigt zum Kaufe eines halben Kilogramms Bohnen. Ohne Karte darf man die Bohnen der Hauptstadt nicht verkaufen. Die Monatskupons dürfen nicht im vorhinein abgeschnitten werden, denn ohne die Karte sind die Kupons ungültig. Die Kupons trennt der Kaufmann ab. Preis eines halben Kilogramms Bohnen 40 Heller. Wer diese Bestimmungen nicht respektiert, macht sich einer Uebertretung schuldig, die mit Arrest bis zu zwei Monaten und mit einer Geldstrafe bis zu 600 Kronen geahndet wird.

Hamburger Fremdenblatt
11. IX. 1916.

II
44

Die Pflanzzeit für Obstbäume ist da.

Im Amtsblatt der Reichsstelle für Gemüse und Obst lesen wir:

Wenn die Blätter vom Baum fallen, dann beginnt die Pflanzzeit. Ich weiß wohl, daß viele Obstbauer jetzt noch nicht an dieses wichtige Geschäft denken; sie glauben, im Frühjahr, wenn der Baum sich wieder mit Blättern schmückt, dann sei noch Zeit zum Pflanzen. Mag sein! Aber besser ist es doch, im Herbst schon zu pflanzen. Mit dem Blattfall ist eine kurze Ruhe im Leben des Baumes eingetreten. Man weiß aber, daß der Saft im Baum mit der Sonne schon wieder steigt, also zu einer Zeit, wo bei uns noch Winterruhe herrscht, wo wir deshalb ans Pflanzen nicht denken können. Der Herbst ist deshalb die beste Zeit zum Pflanzen von Obstbäumen. Ein alter, tüchtiger Praktikus im Obstbau gab mir einst auf die Frage, ob man besser im Herbst oder im Frühjahr pflanzen solle, die Antwort: „Es ist besser im Oktober als im November, besser im Dezember als im Januar!" Das sollte heißen: Man pflanze so früh wie möglich. Die Herbstpflanzung ist stets der Frühjahrspflanzung vorzuziehen. Nur für feuchte Böden ist die Pflanzung im Frühjahr zu empfehlen. Soll eine Neuanlage gut gedeihen, so muß sie mit Sorgfalt ausgeführt werden. Die Ausführung erfordert Zeit, und diese ist, glaube ich, namentlich im landwirtschaftlichen Betrieb im Herbst immer noch eher verfüglich als im Frühjahr, wo sich die Arbeiten im Garten, auf der Wiese und auf dem Feld sehr drängen. Unter dem Zeitmangel leidet dann die Ausführung der Pflanzung.

Aber noch ein weiterer, wichtiger Grund sollte uns bestimmen, im Herbst zu pflanzen: Jetzt haben die Baumschulen frisches Baummaterial, und ich kann mir vom Guten das Beste auswählen. Es ist schon lange eine Tatsache, daß die tüchtigen Obstbauer nur im Herbst ihren Baumbedarf decken. Ist es durchaus nicht möglich, die bezogenen Bäume im Herbst noch an Ort und Stelle zu bringen, dann kommen sie in den Einschlag, um sie dann, sobald die Erde frostfrei ist, pflanzen zu können.

Wir brauchen viel Obst in der Zukunft, drum pflanze jeder, der noch Raum für einen Baum hat.

Hamburger Fremdenblatt

11./X. 1916

45

Höchstpreise für Futterrüben- und Gemüsesamen.

Im Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten fanden Verhandlungen des Preisverbandes für Gemüsesamen statt, an denen die Preiskommission für landwirtschaftliche Sämereien mit je zwei Vertretern der Originalzüchter von Futterrüben und Futtermöhren der Landwirtschaft und des Samenhandels beteiligt war. Für alle Verkäufe der Artikel, für die die Höchstpreise vereinbart sind, sollen die von dem „Preisverband für Gemüsesamen" aufgestellten Richtlinien gültig sein. Diesen Richtlinien entnehmen wir:

Blankogeschäfte dürfen nicht getätigt werden. — Bestehende Verträge, wenn sie schriftlich nur für eine bestimmte Zeit abgeschlossen sind, werden von dieser Bestimmung nicht betroffen. Der Vorstand setzt die Höchstpreise so früh, wie die Verhältnisse es gestatten, fest. Die Höchstpreise werden in zwei Stufen festgesetzt, und zwar: 1. für den Verkauf an Verbraucher, 2. für den Verkauf an Wiederverkäufer. Vor Festsetzung der Preise soll die Meinung der Regierung und der Verbraucher gehört werden. Original- und Spezial-Züchtungen sowie Neuheiten werden von diesen Bestimmungen nicht getroffen. — Die für Verbraucher gültigen Höchstpreise sollen den amtlichen Stellen sofort mitgeteilt werden. Der Höchstpreis bezieht sich auf gute Qualität. Es wird dem Vorstand überlassen, auch für mindere Qualitäten Höchstpreise festzusetzen. Verkäufe nach dem Auslande unterliegen keiner Preisbeschränkung, dürfen aber nicht zu niedrigeren Preisen, als für das Inland festgesetzt sind, getätigt werden. Die Vertragsstrafe beträgt das Zehnfache der über den festgesetzten Höchstpreis hinaus vorgenommenen Preiserhöhung, mindestens aber für jeden Uebertretungsfall 50 Mk.

Zur Frage der Säcke wird ausgeführt: Da die Erhaltung der Sackbestände in dieser Zeit eine national-wirtschaftliche Notwendigkeit ist, sollen die Verkäufer von den Kunden Stellung der nötigen Füllsäcke verlangen. Wo dieses nicht möglich ist, soll der Samen in Leihsäcken geliefert werden, die, um auf die Kunden einen Druck zur Rücksendung auszuüben, zu den heutigen hohen Preisen in Rechnung gestellt, jedoch bei freier Rücksendung innerhalb einer bestimmten Zeit zu dem berechneten Preise abzüglich zwanzig Prozent Abnutzungsgebühr gutgeschrieben werden. Näheres ist von der Rohmaterialstelle des Landwirtschaftsministeriums Berlin zu erfahren.

Die Zeit
11./X. 1916

Die Wiener Schrebergärten.

Allenthalben haben im Laufe des Krieges die Schrebergärten, die Gemüsegärten der Privaten, in der Umgebung Wiens an Zahl und Umfang zugenommen. In neun äußeren Bezirken Wiens bestehen heute schon Tausende von Schrebergärten. Es bestehen 20 Schrebergärtnergruppen, die sich in einem Schrebergärtnerverband von 8000 Mitgliedern vereinigt haben. Die Schrebergärtner Wiens haben sich redliche Mühe gegeben — zwar in erster Linie für den eigenen Vorteil, doch auch im allegemeinen Interesse, da ja eine Entlastung des Konsums eintritt, je mehr aus dem Boden herausgeholt wird. Die Bemühungen der Schrebergärtner sind nun äußerlich belohnt worden. Vorgestern hat der Bürgermeister Dr. Weiskirchner im Rahmen einer Feier an Wiener Schrebergärtner 800 Prämien verteilt. Die Prämien bestanden aus Hirschlederbeuteln, deren jeder zehn neue Silberkronen enthielt, die der Bürgermeister den Prämiierten nach einer Ansprache, in der er die vorzügliche Arbeit der Wiener Schrebergärtner hervorhob, persönlich einhändigte. Im Namen des Verbandes der Schrebergärtner hielt Obmann Nikolaus eine Ansprache an den Bürgermeister, in der er der tatkräftigen Unterstützung der Schrebergärtner durch die Gemeinde Wien gedachte. Tatsächlich haben die Schrebergärtner gute Arbeit geleistet, obwohl gerade in diesem Jahre die Ernte der Gärten kein so reichliches Ergebnis aufweist wie in den Vorjahren. So waren die Kartoffeln diesmal höchstens vier- bis fünffach, während sie im vergangenen Jahre zehn- bis zwölffach geerntet wurden. Auch Grüngemüse, Kraut, Kohlrabi usw., sind nicht so reichlich. Die Ursache des schlechteren Ergebnisses ist vor allem in der kühlen Witterung zu suchen, die in den letzten Monaten überwog. Die Witterung war zu wenig beständig, so daß die Gemüsearten nicht so gut gedeihen konnten. Eine weitere Ursache liegt wohl auch in den persönlichen Verhältnissen der Schrebergärtner: im Laufe des letzten Jahres sind wieder viele Männer eingerückt, und die Frauen mußten die Gärtnerarbeit verrichten.

Die Frauen haben nun die richtige Methode der Behandlung des Angebauten nicht so inne wie die Männer, die die Gärten anlegten. Im allgemeinen kann jedoch die Ernte nicht als schlecht, sondern als mittel bezeichnet werden. Uebrigens stehen noch Arten von Kohlrabi, Kraut und Rüben in den Gärten, die erst anfangs November zur letzten Entfaltung kommen, so daß das Ergebnis sich noch etwas vermehrt.

Neue Freie Presse
11./X. 1916

47

Aufhebung des Verkaufsverbotes für grüne Maiskolben.

Mit der Ministerialverordnung vom 23. August wurde zur Verhinderung jeder mißbräuchlichen Vergeudung unreifer Früchte des feldmäßigen Anbaues der Verkauf grüner Maiskolben verboten. Diese Verordnung hat, wie amtlich mitgeteilt wird, im gegenwärtigen Zeitpunkte, da der Mais bereits zu reifen beginnt und schon hart wird, ihren Zweck, allen angepflanzten Mais für die Verschwotung, Vermahlung und Verfütterung sicherzustellen, bereits erfüllt. Es konnte daher im Wege einer neuerlichen Ministerialverordnung dieses Verbot um so eher außer Kraft gesetzt werden, als es in unseren Gegenden üblich ist, auf Aeckern, welche mit Frühgemüse oder mit Frühkartoffeln bebaut waren, Anfang Juli sogenannten Spätmais zu pflanzen, welcher nicht mehr ausreifen und daher ausschließlich zur Verwendung in grünem Zustande dienen kann. In der nächsten Zeit werden daher die grünen Maiskolben wieder auf den Markt kommen.

Reichspost
11./X. 1916

40

Prämien an Schrebergärtner. Im Festsaale des Rathauses überreichte am letzten Sonntag Bürgermeister Doktor Weiskirchner an 549 Schrebergärtner Prämien für besondere zweckmäßige und eifrige Bearbeitung von Schrebergärten. Gemeinderat Müller erstattete den Bericht über die Tätigkeit des Preisrichterkollegiums. Der Obmann des Reichsverbandes Johann Nikolaus sprach der Stadt Wien den Dank für die Unterstützung der Schrebergartenidee aus und erwähnte, daß die einzelnen Schrebergärtner auch im schönheitlichen Sinne tätig seien. BVSt. Johann Krist, Obmann des jüngsten Schrebergartenvereines, bemerkte, daß es durch die reiche Ernte den Schrebergärtnern möglich war, auch der Aermsten der Armen zu gedenken und die Kinderschutzstation und die Kinderbewahranstalt im 10. Bezirk mit Gemüse zu beteilen. Der Verein werde sich bestreben, seine Anlagen zu erweitern und womöglich den ganzen Laaerberg in Schrebergärten verwandeln. Bgm. Dr. Weiskirchner führte aus, daß er sofort nach Antritt seines Amtes als Bürgermeister, obwohl damals die Anschauungen über den Wert der Schrebergärten noch sehr geteilt waren, die Schrebergartenbewegung nachdrücklich förderte, in der Ueberzeugung, daß hierin ein soziales, wirtschaftliches und gesundheitliches Problem gelegen sei. Der Bürgermeister nahm sodann die Verteilung der Prämien vor, worauf das Schulmädchen Frieda Katora ein Gedicht vortrug. Dr. Weiskirchner brachte zum Schlusse ein Hoch auf den Kaiser aus.

Vossische Zeitung
12./X.1916

50

Die Pflanzen der Heimat als Ersatzstoffe

Die Deutsche Gartenbau-Gesellschaft hat mit dem zeitgemäßen Thema, wie die heimische Flora zum Ersatz ausländischer pflanzlicher Erzeugnisse herangezogen werden kann, ihre Arbeit wieder aufgenommen. Prof. Gräbner vom Botanischen Institut Dahlem führte aus, wie der Nutzwert der heimischen Pflanzenwelt nicht nur dem Städter, sondern auch dem Dörfler abhanden gekommen ist und nur der Aberglaube die Verwendung von wildwachsenden Pflanzen vielfach gerettet hat, so z. B. in der heilkräftigen Frühlingssuppe, bei deren Zusammensetzung die bedeutungsvollen Zahlen 7 oder 13, auch wohl 3 und 9 eine Rolle spielen. Trittmadam und Pimpinella haben von jeher eine Rolle gespielt, auch Schafgarbe und Schwarzwurz. Als Gemüse und Spinat dienen vielfach wilde Pflanzen, freilich nicht in dem Maße, wie man hätte erwarten sollen. Eine Anzahl von Melde-Arten, die auf den Kartoffelfeldern wachsen, könnten gegessen werden und schmecken wie Spinat. Gute Gemüse bilden auch Brennessel und Hopfen. Als Salat diente früher auch das Gänseblümchen neben Brunnenkresse und Rapunzel. Als eßbare Wurzeln sind die der Nachtkerze, des Pastinak zu nennen, auf dem Lande werden Wurzeln einiger Glockenblumenarten verzehrt. Tee-Ersatz können wir in den Blattspitzen der Brombeeren und jungen Rosenblätter finden, auch Hagebutten hat man neuerdings zur Teeherstellung herangezogen. Stärkehaltige Pflanzen sind das Mannagras, auch die Samen verschiedener Meldearten; so kennt man in Spanien die aus Mexiko eingeführte Reismelde. Prof. Thoms konnte auch aus der Roßkastanie Saponin, das für die Herstellung der Seife Bedeutung hat, gewinnen. Saponin enthält auch die Wurzel des Seifenkrauts. Als Ersatz bei Baumwolle und Wolle hat man das Weidenröschen herangezogen, dessen Fasern aber brüchig werden, ferner die wolligen Samen von Pappeln und Weiden, doch macht hier das Entfernen der Samenkörner Schwierigkeiten.

Hamburger Fremdenblatt
12./X. 1916

51

Zur Sicherung der Marmeladenerzeugung.

In den „Mitteilungen aus dem Kriegsernährungsamt“ lesen wir:

„Der Präsident des Kriegsernährungsamts hat die zuständigen Behörden ersucht, Tafeläpfel von der angeordneten Beschlagnahme der Aepfel freizugeben, und dabei bestimmt, daß als Tafeläpfel ausschließlich gepflückte, sortierte, in festen Gefäßen verpackte Aepfel anzusehen sind. Wo Tafeläpfel ohne besondere Verpackung ortsüblich in Kähnen verladen werden, kann die untere Verwaltungsbehörde diese ausnahmsweise als Tafeläpfel anerkennen. Zugleich hat der Reichskanzler, wie wir bereits in unserer Morgenausgabe vom Mittwoch, 11. Oktober, Nr. 282 A, mitteilten, für geschüttelte und Falläpfel einen Erzeugerhöchstpreis von 7,50 Mk., für gepflückte Wirtschaftsäpfel einen solchen von 12 Mk. vorgeschrieben. Beim Verkauf durch den Kleinhandel erhöhen sich diese Preise um 5 Mk. für den Zentner. Die Spannung ist absichtlich gering bemessen, damit die Aepfel nicht dem Kleinhandel, sondern der Industrie zugeführt werden. Um den Verhältnissen einer angemessenen Uebergangszeit Rechnung zu tragen, ist gleichzeitig bestimmt, daß dieser Kleinhandelspreis erst am 13. Oktober in Kraft tritt. Die Preisbestimmungen finden ihre Ergänzung in einer in der Verordnung vorgesehenen Enteignungsbefugnis bezüglich solchen Obstes. Diese Maßnahmen waren neben der Aufrechterhaltung der Beschlagnahme der Schüttel- und Wirtschaftsäpfel unvermeidlich, weil die Anlieferung von Aepfeln für die Marmeladenindustrie noch weit hinter dem Bedarf zurückbleibt. Es ist noch nicht einmal der Rohstoff für den Heeresbedarf an Marmelade, geschweige denn für den Bedarf der Groß- und Industriestädte, sichergestellt. Diese Sicherstellung ist aber unbedingt notwendig, damit nicht bei der herrschenden Fettknappheit unmittelbar unerträgliche Zustände im nächsten Winter eintreten. Es ist bedauerlich, daß die Bevölkerung wenig oder gar keine Wirtschaftsäpfel für den eigenen Gebrauch erhalten kann, sie muß aber verzichten, da die höheren allgemeinen Interessen vorzugehen haben. Es ist zu hoffen, daß durch Anordnungen der Landeszentralbehörden auch die noch fehlende Aepfelmenge bald aufgebracht wird.“

*

Wie wir bereits mitteilten, besteht die Möglichkeit der

Rationierung der Marmelade,

sie ist aber, wie uns unser Berliner Büro meldet, noch nicht durch Beschlußfassung geregelt. Im Kriegsernährungsamt besteht die Auffassung, daß eine solche Rationierung nur dann notwendig und erwünscht erscheine, wenn es sich herausstellen sollte, daß die Vorräte nicht zur Befriedigung aller Bedürfnisse und Wünsche ausreichen sollten. Zunächst schweben nur Erhebungen über die Angelegenheit selbst, die jedoch, wie gesagt, noch zu keiner Beschlußfassung geführt haben.

Österr. Volkszeitung
12./X. 1916

52

Gute Pilzfundorte im Herbst. Man schreibt uns: Die warmen Oktobertage mit stets abwechselndem Sonnenschein und Regen haben uns einen überreichen Pilzsegen gewährt. Es ist eine wahre Freude, die verschiedenartigsten genießbaren Schwämme mit ihrer seltsamen Farbenpracht in unseren ausgedehnten Waldrevieren zu bewundern. Nahezu alle unsere guten Speisepilze wachsen am liebsten in schütteren, gemischten Wäldern. Wo jetzt im Herbst der Wald zu zwei Dritteln vom Nadelholz dunkelgrün und zu einem Drittel gelbrot und braun von sich verfärbendem Laubholz schimmert und nicht allzudicht steht, kann man ganz sicher sein, Pilze zu finden. Besonders ergiebig sind solche Stellen, die am unteren Rande größerer Nadelholzwälder liegen und durch abfließende Bächlein viel Feuchtigkeit haben. Womöglich sind sonnseitig gelegene Waldhänge aufzusuchen. Da steht der bis in den November hinein gedeihende kostbare Reizker (Lactuarius deliciosus), dessen schöne rote Farbe ihn im dunkelgrünen Moos von weiten sichtbar macht. Er ist vom glücklicherweise weit seltneren ähnlichen giftigen Birkenreizker sehr leicht zu unterscheiden, da der gute Reizker beim Brechen schöne, dunkelorangefärbige Milch ausfließen läßt, während der giftige Reizker weiße Milch gibt. Sehr häufig ist jetzt auch der Habichtspilz (Hydnum imbricatum) mit schokoladebraunen, dunkleren, dreieckigen, erhabenen, fleischigen, regelmäßig gestellten Schuppen, die gefiederartig aussehen. Ferner zieren jetzt das Dunkel unserer Wälder der rote und der gelbe Hirschschwamm, die beide von der geweihartigen Form leicht von jedermann erkannt werden können. Neben ihnen kommen heuer zum Ersatz der Eiernot die dottergelben Eierpilze sehr zahlreich vor. Damit auch die Eiform und das Weiße des Eies nicht fehlen, sprossen jetzt in allen Wäldern die Eierboviste (Bovista nigrescens). Auch die uns so sehr abgehenden Semmeln ersetzt uns der Wald durch den nach seiner semmelgelben Farbe und den vollen, rundlich ausgebuchten Leib benannten Semmelpilz (Polyporus confluens). Das gleichfalls knappe Fleisch muß der Steinpilz oder Herrenpilz (Boletus edulis) ersetzen, dessen jetzt im Spätherbst besonders festes, kerniges Fleisch gebraten oder gebacken an Wohlgeschmack einem Wiener Schnitzel nicht nachsteht. Recht häufig wachsen auch die Kuhpilze und die Ziegenlippe (Boletus Bovinus und Boletus subtomentosus). Den ersten erkennt man an dem fahlgelben Hut und den graugelben, großen dreieckigen Röhrchen und den letzten an der schönen roten Farbe, die unter dem graubraunen, zartfilzigen Hut beim Abziehen der Haut sichtbar wird. Die leider viel zu selten auf den Markt kommenden Hasenbraten muß uns der graue, später erdfarbige, hühnereigroße, kugelige Hasenstäubling (Lycoperdon caelatum) ersetzen. Wie man sieht, kann der Wald mit seinen reichen Naturschätzen heuer eine große und wichtige Arbeit leisten, es müssen sich nur die Menschen dazu verstehen, seine kostenlos gelieferten Produkte zu sammeln und zu bergen. Das jetzt schon zahlreiche Auftreten des Schneepilzes, der das Herannahen des Winters anzeigt, mahnt zur Eile.

Dr. J. D.

Fremdenblatt
12./X. 1916

53

Städtischer Bohnenverkauf.

Angesichts der Höhe, welche die Bohnen- und Erbsenpreise hier erreicht haben, ist es wohl bemerkenswert, daß in Budapest der Bohnenverkauf nunmehr städtischerseits eingerichtet worden ist. Schon am 15. d. M. wird die Stadt Budapest mit dem Verkaufe aus ihren Bohnenvorräten beginnen. Der Verkauf wird gegen Bohnenkarten erfolgen, wobei pro Kopf und Monat ein halbes Kilo abgegeben werden wird. Der Preis ist überaus niedrig, mit bloß 80 Heller pro Kilogramm bemessen.

Neues Wiener Tagblatt
14./X. 1916

14
54

* **(Unbehobene Waldschätze.)** In Beantwortung mehrerer an das „Neue Wiener Tagblatt" gerichteter Zuschriften zur Notiz „Unbehobene Waldschätze" schreibt uns der Verfasser: Obwohl im Wiener Walde in den heurigen Sommermonaten mehr als je Waldfrüchte gesammelt wurden, ist doch auch jetzt im Oktober noch sehr viel zu haben. Sogar in allernächster Nähe der Residenzstadt am Kahlenberg, am Leopoldsberg, am ganzen Höhenzug von der Donau bei Nußdorf bis zum Hermannskogel und am nächsten Höhenzug jenseits Klosterneuburg, dann am Bisamberg, gibt es viele Rosensträucher mit prächtigen Hagebutten. Noch weit ergiebiger für Sammler von Beerenfrüchten ist ein Ausflug ins Leithagebirge. Gleich hinter Mannersdorf am Leithaberge, das von Wien aus mit dem Ostbahnzuge schon um 9 Uhr früh (ab Wien um 7 Uhr 21 Minuten früh) zu erreichen ist, zieht sich eine Halde links von der roten Markierung über einen alten Steinbruch hin, die ein Eldorado für Hagebuttensammler genannt werden kann. Dort finden sich auch andre für den Haushalt gut brauchbare Beeren in Fülle, zum Beispiel die Mehlfäßchen des Weißdorns (Crataegus oxyacantha), die als Kompotte beliebten Berberitzen (Berberis vulgaris), die Kornelkirschen (Cornus mas), die Hartriegelbeeren (Cornus saguinea), die Schlehenfrüchte vom Schwarzdorn (Prunus spinosa) und die Mehlbeeren (Sorbus aria). Bei meiner letzten Wanderung Anfang Oktober dieses Jahres fand ich nicht einen Menschen, der sich der hier von der Natur großmütig dargebotenen Strauchbeeren angenommen hätte. Es war auch keine Spur vorhanden, daß je hier irgendwer gesammelt hätte. Nicht ein abgebrochenes Zweiglein, kein Fußtritt verriet, daß jemand hier eingedrungen. Wenn sich die Wiener Sammler der Sache nicht annehmen, geht wohl alles hier nutzlos zugrunde. Bezüglich der in einer Zuschrift erwähnten Sammlung von Schwämmen, dürfte sich ein Ausflug auch jetzt noch in nächster Nähe von Wien lohnen. Bei einem kleinen Spaziergang über Sievering hinaus, in der Richtung des Hermannskogels, fand ich Anfang Oktober in einer kleinen halben Stunde eine, für ein ausgiebiges Schwämmegericht genügende Menge. Es waren einige Ringpilze und Totentrompeten, die mir vorzüglich mundeten. An der Westbahnstrecke werden jetzt allsonntäglich von einem Pilzkenner Ausflüge veranstaltet, die reiche Ausbeute liefern. An diesen Ausflügen von Purkersdorf ab um 9 Uhr vormittags kann, der in allen Tagesblättern verlautbarten Einladung nach, jeder teilnehmen. Wohl wachsen unsre beliebtesten Schwämme, die Herrenpilze, jetzt schon etwas spärlicher, aber dafür gibt es eine große Anzahl andrer gerade jetzt in großen Mengen wachsender Schwämme. Wer die eßbaren Pilze kennen lernen will, braucht nur Montag und Donnerstag nachmittag in das botanische Institut am Rennweg zu gehen. Dort bemühen sich die Professoren und Assistenten, lauter vorzügliche Pilzkenner, das in großen Mengen beigebrachte Material für die Sammler (meistens Wiener Frauen) zu bestimmen. Ein vorzügliches Gebiet zum Sammeln vieler Waldprodukte sind die Höhenzüge von Böheimkirchen, Pyra, Schloß Wald und St. Pölten gegen Süden zu. Bei dem großen Wert der Pilze in unsrer schweren Zeit kommt jeder Sammler auch bei einem weiteren Ausflug auf seine Kosten, da der gleichgebliebene Preis der Bahnfahrt bei unsrer teuren Lebenshaltung gar nicht ins Gewicht fällt. Jeder Ausflug eines kundigen Sammlers unsrer Waldprodukte kann leicht das Fünffache der Auslagen einbringen. Es wäre sehr zu wünschen, daß jetzt alle sachkundigen Sammler aufgefordert würden, ihr Wissen, selbstverständlich gegen Bezahlung, den allgemeinen Interessen zur Verfügung zu stellen und als Führer von Sammlern, insbesondere von Schulen, tätig würden. Dann möchten die leider zahlreichen Vergiftungsfälle durch den Genuß von schädlichen Pilzen bald aufhören. Es würden bei der unter sachkundiger Leitung vorgenommenen Sammlung unsrer Waldfrüchte jetzt im Oktober große Mengen sonst dem Verderben verfallender Nahrungsmittel gerettet werden können. Wohl hat die Regierung selbst Preise für viele, besonders für fettreiche und ölhältige Früchte, zum Beispiel Haselnüsse, Buchekern oder Bucheln, Eicheln, ausgeschrieben, aber es fehlen die nötigen Arbeiter zum Sammeln. Diese Arbeiter könnten jetzt nur die Schulen stellen, die kostenlos unter Aufsicht ihrer Lehrer und sach- sowie fundortskundiger Personen vermöge ihrer großen Zahl ein gutes Ergebnis erzielen könnten. Solchen gleichsam offiziellen Sammlern könnte auch kein Grundbesitzer das Betreten der Wälder verwehren. Den ganzen Oktober hindurch und auch noch Anfang November reifen so viele Beerenfrüchte und gedeihen so viele kernige vorzügliche Schwämme, daß fachmännisch geleitete Schülerexkursionen Nahrungsmittel im Werte von vielen Millionen Kronen einbringen würden.

Dr. B. Drazler.

Neue Freie Presse
14./X.1916

55

Verwendung von Baugründen zum landwirtschaftlichen Pflanzenbau.

Im Herbste des Vorjahres wurde mit der Verordnung vom 21. Oktober für die Heranziehung von brachliegenden baureifen Gründen (Baustellen) zum Anbaue von Nahrungs- und Futterpflanzen vorgesorgt, damit namentlich im Bereiche größerer Städte aller nur immer landwirtschaftlich verwertbare Grund voll ausgenützt werde. Die guten Ergebnisse, die insbesondere im Wiener Gemeindegebiete bei der Handhabung dieser bloß bis zum Herbste 1916 geltenden Verordnung erzielt wurden, veranlaßten das Ackerbauministerium, ihre Geltung bis zum Herbst 1917 auszudehnen.

Nach der morgen im Reichsgesetzblatte zur Verlautbarung gelangenden Verordnung vom 11. d. bleibt die Verwendung von Baustellen wie bisher dem Eigentümer vorbehalten. Wenn jedoch der Eigentümer weder glaubhaft macht, daß die Baustelle vor Ablauf eines Jahres der Verbauung zugeführt wird noch die Bestellung derselben mit landwirtschaftlichen Nutzpflanzen selbst vornimmt, so kann die Baustelle bis zum 15. Oktober 1917 entweder von der Gemeinde oder über Zuweisung durch die politische Behörde erster Instanz von dritten Personen zum Anbau verwendet werden. Die übrigen Bestimmungen der bezogenen Verordnung sind — abgesehen von unwesentlichen, zumeist redaktionellen Verbesserungen — identisch mit den bisher bezüglich der Bebauung brachliegender Grundstücke in Geltung gestandenen Vorschriften. Allerdings behandelt die neue Verordnung lediglich den Anbau von Baustellen. Die Verlängerung der Geltung der mit der Verordnung vom 3. März 1915 geschaffenen Normen über die Bebauung brachliegender landwirtschaftlicher Grundstücke ist erforderlichenfalls vor dem Beginne des Frühjahrsanbaues in Aussicht genommen.

Arbeiterzeitung
14./X. 1916

14
56

Der Kriegsgärtner.

Zu säen gibt es jetzt nichts mehr, nur zu ernten. Nebel, kürzere Lichteinstrahlung und rauhere Tage bringen den Pflanzenwuchs zum Stehen. Daran können die wenigen warmen Tage, die sich noch einstellen, wenig ändern. Zunächst sind noch Erdäpfel einzubringen und über den Winter so einzulagern, daß sie nicht verderben. Das Ausnehmen aus dem Boden muß vorsichtig geschehen, um die Knollen nicht zu beschädigen, weil die Schnittfläche leicht faulen könnte. Wer größere Mengen erntet, wird sie entweder in trockenen, luftigen Kellern frostsicher in niedrigen Haufen einlagern und zeitweilig durchsehen, ob faulende Stücke nicht andere Knollen anstecken, oder auch Erdmieten anlegen, um sie darin unterzubringen. Das lohnt sich nur dort, wo man sehr reiche Ernte nahe der Wohnung hat. Für die meisten Schrebergärtner kommt daher dieser Weg nicht in Betracht. Neben den Kartoffeln sind auch viele Gemüse für die Winterzeit einzubringen, also vorwiegend Kohlarten. Sie werden sauber von welken Blättern befreit und im Keller auf Sand so gelagert, daß die Wurzelreste darin stecken. Nach längerer Zeit wird der Sand ein wenig befeuchtet. Kohlarten wie Kraut, Grünkohl und Kohlsprossen können draußen bleiben, so lange es möglich ist. Kraut ist zwar zuweilen frostempfindlich, da aber in der Regel das Klima bei uns bis gegen den Dezember mild bleibt, so kann man einen Teil dieser Arbeiten auf später aufschieben.

Spätgemüse, die erst im September gepflanzt wurden, erfordern jetzt Aufmerksamkeit, weil das Unkraut noch stark genug wuchert, um sie am Wachsen zu hindern. Schwache Fröste schaden weder dem Salat noch dem Spinat. Erst wenn eine Reihe kälterer Tage eintritt, bedeckt man diese Pflänzchen mit Reisig oder Stroh.

Mehr bleibt im Obstgarten zu tun. Während der kalten Nächte setzte der Laubfall ein. Es gilt da immer Ordnung zu halten, die Blätter zu sammeln, sie entweder als Viehstreu abzugeben, als Dünger zu verwenden oder an trockenen Orten für das kommende Frühjahr aufzubewahren und zum Treiben im Mistbeet zu benützen. Werfen wir noch die Reste der Sommerpflanzen, die jetzt absterben, auf den Komposthaufen, dann ist in Schichten Erde daraufzugeben und zeitweilig zu gießen, um das Zersetzen bis zum kommenden Jahre so weit zu fördern, daß wir im Frühjahr daraus Dünger gewinnen können. Um das Wandern der Frostspanner auf die Bäume zu hindern, werden Ringe aus mehreren Lagen Papier um den Stamm gewunden, festgemacht und mit Raupenleim bestrichen. Nirgends sollen die Schädlinge des Gartens Unterschlupf finden. Deshalb müssen auch die Ringe glatt anliegen, die abgefallenen Blätter gesammelt, die Raupennester abgebrannt werden. Manche Gärtner empfehlen, um das Einnisten von Raupen in der Rinde zu verhüten, den Stamm mit einer Mischung von gelöschtem Kalk, Lehm und Kuhmist zu bestreichen. Für ältere Bäume ist dies unnötig, wenn man die Rinde mit einer Stahlbürste von Schmarotzern befreit und sie dann mit Baumkarbolineum bestreicht. Nur für junge Bäume ist es vorteilhaft, den weißen Anstrich anzubringen, weil er im Winter den großen Temperaturwechsel in der Rinde ausgleicht, der an Frosttagen während Sonnenscheins eintritt. Damit wird das Aufspringen der Rinde verhütet.

Vielfach wird empfohlen, gerade jetzt junge Bäume oder Sträucher zu setzen. Das hat aber nur bedingte Vorteile. Man gewinnt wohl einige Zeit, damit sich die Wurzeln dem neuen Boden anpassen, wenn die Zweige vorher zurückgeschnitten wurden, verliert aber den Vorteil des Ausfrierens des ausgegrabenen Pflanzloches. Wer sich erst im Frühjahr Bäume beschaffen will, tut daher gut, schon jetzt die Gruben auszuwerfen und die Erde durch den Frost zerkleinern zu lassen. Dagegen ist es empfehlenswert, Sträucher schon jetzt zu setzen, weil sie dann im Frühjahr manchmal schon so gut gedeihen wie ein eingewurzelter Strauch. Solche Obststräucher tragen schon im nächsten Jahre. Auch Erdbeeren können jetzt noch mit Erfolg eingesetzt werden.

Ueberall dort, wo jetzt Flächen abgeerntet sind, soll umgegraben werden, um die Scholle dem Frost auszusetzen. Er zermürbt sie bis zum Frühjahr, macht die Erde locker und erspart viel Arbeit. Auch an das Düngen darf nicht vergessen werden. Nur wem Dünger zur Verfügung steht, der wird diesen in kleinen Häufchen auf die Schollen bringen, der Ankauf kommt jetzt zu teuer. Den Winter über wird dem Dünger die Schärfe benommen, und gräbt man dann das Ganze im Frühjahr um, so ist der Erfolg der Arbeit viel rascher zu erzielen als sonst.

Hamburger Fremdenblatt
20/X. 1916

10
57

Versorgung mit Weißkohl.

Amtlich wird mitgeteilt:

Wir haben zur Winterversorgung des Heeres und der Bevölkerung große Mengen Sauerkraut und Dörrgemüse nötig. Der starke Zugriff der Kommunalverbände und der Einzelhaushalte auf Weißkohl zum sofortigen Verbrauch führte eine solche Steigerung der Preise herbei, daß die Sauerkraut- und Dörrgemüse-Industrie nicht mehr kaufen kann, ohne daß eine unerträgliche Verteuerung der Erzeugnisse eintreten müßte. Mit einer Höchstpreisfestsetzung ist dagegen nicht anzukämpfen, da sie erfahrungsgemäß bei Gemüse wie Obst wegen zahlreicher behördlich nicht wirksam zu verhindernder Umgehungsmöglichkeiten versagt ist.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers gab deshalb auf Antrag des Präsidenten des Kriegsernährungsamtes durch eine Verordnung über den Absatz von Weißkohl der Reichsstelle für Gemüse und Obst das Recht, zu bestimmen, daß bestimmten örtlich abgegrenzten Bezirken der Absatz von Weißkohl ohne Rücksicht, ob darüber bereits Verträge geschlossen wurden, nur an sie oder an ihre Kommissionäre zulässig ist. Nötigenfalls soll sie auch den Weißkohl enteignen können. Ausgenommen ist nur der Absatz an Verbraucher innerhalb des gesperrten Gebietes, sofern nicht mehr als 10 Kilogramm an die gleichen Verbraucher abgesetzt werden. Die Reichsstelle machte im Reichsanzeiger den Reichsgemüse- und Obstmarkt, die von ihr gesperrten Gebiete und die ernannten Kommissionäre bekannt. Die Kommissionäre sind natürlich angewiesen, alle ihnen angebotenen brauchbaren Kohlmengen abzunehmen. Die Preise, die die Kommissionäre höchstens zu zahlen berechtigt sind, sind nach den Vorschlägen örtlicher Kommissionen bestimmt. Falls es ein Besitzer von Weißkohl zur Enteignung kommen lassen sollte, muß der Enteignungsfall unter jenem Preis festgesetzt werden. Beim Kleinverkauf an Verbraucher darf dieser Preis nicht überschritten werden.

Von der Reichsstelle für Gemüse und Obst wurden die nötigen Vorbereitungen getroffen, um zu verhindern, daß der Absatz des Weißkohls infolge der neuen Verordnung in bedenklicher Weise stockt. Nur wenn es gelingt, Weißkohl den Bedarfsstellen in gerechter Verteilung zuzuführen, lassen sich schwere Mißstände bei der Versorgung der minderbemittelten Bevölkerung mit Winterkohl, Sauerkohl und Dörrgemüse vermeiden.

Hamburger Fremdenblatt

21./X. 1916

Beschlagnahme und Bestandsaufnahme von Aepfeln.

Unmittelbar nach der Festsetzung der Höchstpreise für Fall- und anderes Wirtschaftsobst, unter Ausschaltung der Tafeläpfel, verschwanden die minderwertigen Aepfel insofern aus dem Kleinhandel, als

der Begriff „Tafeläpfel"

eine ungeahnte Ausdehnung erfuhr und alle möglichen Sorten Aepfel als Tafeläpfel zu den entsprechend hohen Preisen angeboten wurden. Dieser schweren Schädigung der Allgemeinheit macht jetzt eine im Anzeigenteil dieses Blattes bekanntgemachte Verordnung des Hamburgischen Kriegsversorgungsamts ein Ende, indem nach ihr als Tafeläpfel im Hamburgischen Staatsgebiet nur folgende Aepfel gelten, und zwar unter der Voraussetzung, daß sie gepflückt und sortiert sind:

Gravensteiner, Prinzäpfel, Reinetten, Parmänen, Boskop, Gr. Richard Calvin.

Alle übrigen Aepfel gelten als Wirtschaftsäpfel, unterliegen dem gesetzlichen Höchstpreis und fallen unter die verfügte Beschlagnahme. Sie sind, soweit sie nicht im eigenen Haushalt verbraucht werden oder sich bereits im Kleinhandel befinden, ausschließlich an die mit einem Ausweis versehenen Aufkäufer der Kriegsgesellschaft für Kriegskonserven und Marmeladen zu liefern. Eine Ausfuhr von Wirtschaftsäpfeln darf nur durch die Kriegsgesellschaft oder deren Beauftragte erfolgen.

Besitzer von Apfelbäumen und Großhändler mit Aepfeln haben die vom 23. Oktober 1916 in ihrem Besitz befindlichen Aepfelvorräte bis zum 26. Oktober anzuzeigen unter Benutzung der im Büro des Kriegsversorgungsamtes, Neuerwall Nr. 68, erster Stock, und bei sämtlichen Gemeindevorstehenden und Polizeistationen im Landgebiet erhältlichen Vordrucke. Die Verordnung, die für das Amt Ritzebüttel nicht gültig ist, tritt sofort in Kraft.

Neue Freie Presse Abendblatt
21./X. 1916

Eine Verordnung zum Schutze des Nußbaums.

Wien, 21. Oktober.

Durch Verordnung des Ackerbauministeriums wird verfügt: Nußbäume (Walnuß, Steinnuß, Papiernuß usw.; Juglans regia) dürfen nur dann gefällt werden, wenn sie offensichtlich faul oder beschädigt sind oder in Brusthöhe (1·3 Meter über dem Boden) gemessen, einen Stammumfang von mehr als 200 Zentimeter aufweisen. In Hainen und Gruppenbeständen darf überdies nicht mehr als ein Drittel des ursprünglichen Bestandes durch stammweise, über die ganze Fläche verteilte Entnahme der Bäume unter Vermeidung größerer Lücken geschlagen werden. Jede nach Maßgabe dieser Bestimmung vorgenommene Fällung ist unverzüglich der zuständigen politischen Bezirksbehörde anzuzeigen.

In der Zeit vom 1. April bis zum 15. Oktober ist jede Schlägerung von Nußbäumen überhaupt verboten.

Der Grundbesitzer (Eigentümer, Pächter, Nutzungsberechtigte) ist verpflichtet, an Stelle jedes nach dem 1. August 1914 gefällten Nußbaumes einen jungen Nußbaum zu pflanzen und aufzuziehen, und zwar, insofern die Fällung bereits vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung erfolgt ist, bis längstens 1. August 1918, in allen anderen Fällen innerhalb zweier Jahre nach erfolgter Fällung.

Vossische Zeitung
22./X. 1916

61

Neue Maßnahmen zur Gemüseversorgung. Amtlich wird mitgeteilt: Wir haben zur Winterversorgung des Heeres und der Bevölkerung große Mengen von Sauerkraut und von Dörrgemüse nötig. Der starke Zugriff der Kommunalverbände und der Einzelhaushalte auf den Weißkohl zum sofortigen Verbrauch hat eine solche Steigerung der Preise herbeigeführt, daß die Sauerkraut- und Dörrgemüse-Industrie nicht mehr kaufen kann, ohne daß eine unerträgliche Verteuerung der Erzeugnisse eintreten müßte. — Mit einer Höchstpreisfestsetzung ist dagegen nicht anzukämpfen, da sie erfahrungsgemäß bei Gemüsen wie bei Obst wegen der zahlreichen behördlich nicht wirksam zu verhindernden Umgehungsmöglichkeiten versagt. Der Stellvertreter des Reichskanzlers hat deshalb auf Antrag des Präsidenten des Kriegsernährungsamtes durch eine Verordnung über den Absatz von Weißkohl der Reichsstelle für Gemüse und Obst das Recht gegeben, zu bestimmen, daß in bestimmten örtlich abgegrenzten Bezirken der Absatz von Weißkohl ohne Rücksicht darauf, ob darüber bereits Verträge geschlossen sind, nur an sie oder ihre Kommissionäre zulässig sei. Nötigenfalls soll sie auch den Weißkohl enteignen können. Ausgenommen ist nur der Absatz an Verbraucher innerhalb des gesperrten Gebietes, sofern nicht mehr als 10 Kilogramm an den gleichen Verbraucher abgesetzt werden. Die Reichsstelle hat im „Reichsanzeiger“ und im „Reichs-Gemüse- und Obstmarkt“ die von ihr gesperrten Gebiete und die ernannten Kommissionäre bekannt gemacht. Die Kommissionäre sind natürlich angewiesen, alle ihnen angebotenen brauchbaren Kohlmengen abzunehmen. Die Preise, die die Kommissionäre höchstens zu zahlen berechtigt sind, sind nach Vorschlägen örtlicher Kommissionen bestimmt. Falls es ein Besitzer von Weißkohl zur Enteignung kommen lassen sollte, muß der Enteignungspreis unter jenem Preise festgesetzt werden; beim Kleinverkauf an den Verbraucher darf dieser Preis nicht überschritten werden. — Von der Reichsstelle für Gemüse und Obst sind die nötigen Vorbereitungen getroffen, um zu verhindern, daß der Absatz des Weißkohls infolge der neuen Verordnung in bedenklicher Weise stockt. Nur wenn es gelingt, den Weißkohl den Bedarfsstellen in gerechter Verteilung zuzuführen, lassen sich schwere Mißstände bei der Versorgung der minderbemittelten Bevölkerung mit Winterkohl, Sauerkohl und Dörrgemüsen vermeiden.

Tägliche Rundschau
23./X. 1916

62

Eine Verordnung über den Verkauf von Weißkohl. Wir erfahren von amtlicher Seite: Wir haben zur Winterversorgung des Heeres und der Bevölkerung große Mengen von Sauerkraut und von Dörrgemüse nötig. Der starke Zugriff der Kommunalverbände und der Einzelhaushalte auf den Weißkohl zum sofortigen Verbrauch hat eine solche Steigerung der Preise herbeigeführt, daß die Sauerkraut- und Dörrgemüse-Industrie nicht mehr kaufen kann, ohne daß eine unerträgliche Verteuerung der Erzeugnisse eintreten müßte. Mit einer Höchstpreisfestsetzung ist dagegen nicht anzukämpfen, da sie erfahrungsgemäß bei Gemüse wie bei Obst wegen der zahlreichen behördlich nicht wirksam zu verhindernden Umgehungsmöglichkeiten versagt. Der Stellvertreter des Reichskanzlers hat deshalb auf Antrag des Präsidenten des Kriegsernährungsamtes durch eine Verordnung über den Absatz von Weißkohl der Reichsstelle für Gemüse und Obst das Recht gegeben, zu bestimmen, daß in bestimmten örtlich abgegrenzten Bezirken der Absatz von Weißkohl ohne Rücksicht darauf, ob darüber bereits Verträge geschlossen sind, nur an sie oder ihre Vertreter zulässig sei. Nötigenfalls soll sie auch den Weißkohl enteignen können. Ausgenommen ist nur der Absatz an Verbraucher innerhalb des gesperrten Gebietes, sofern nicht mehr als 10 Kg. an den gleichen Verbraucher abgesetzt werden. Die Reichsstelle hat im „Reichsanzeiger" und im „Obstmarkt" die von ihr gesperrten Gebiete und die ernannten Vertreter bekanntgemacht. Die Vertreter sind natürlich angewiesen, alle ihnen angebotenen brauchbaren Kohlmengen abzunehmen, die Preise, die die Kommissionäre höchstens zu zahlen berechtigt sind, sind nach Vorschlägen örtlicher Ausschüsse bestimmt. Falls es ein Besitzer von Weißkohl zur Enteignung kommen lassen sollte, muß der Enteignungspreis unter jenem Preise festgesetzt werden; beim Kleinverkauf an den Verbraucher darf dieser Preis nicht überschritten werden. Von der Reichsstelle für Gemüse und Obst sind die nötigen Vorbereitungen getroffen, um zu verhindern, daß der Absatz des Weißkohls infolge der neuen Verordnung in bedenklicher Weise stockt. Nur wenn es gelingt, den Weißkohl den Bedarfsstellen in gerechter Verteilung zuzuführen, lassen sich schwere Mißstände bei der Versorgung der minderbemittelten Bevölkerung mit Winterkohl, Sauerkohl und Dörrgemüse vermeiden.

Reichspost

24/X. 1916

63

Zwiebelverkauf im Nordbahnhof.

Am 24. d. findet im Wiener Nordbahnhof im Magazin 7 um 3 Uhr nachmittags der Verkauf einer Wagenladung Zwiebel (10.900 Kilogramm) an Meistbietende statt. (H o f f e n t l i c h n u r i n k l e i n e n M e n g e n, damit die konsumierende Bevölkerung und nicht bloß Zwischen- und Kettenhändler am Kaufe sich beteiligen können.)

Hamburger Fremdenblatt
24./X.1916

64

Marmeladenpreise

Der Einsender des Aufsatzes „Wie viel darf Marmelade kosten?“ hat ausgerechnet, daß der Hausfrau die fertige Zwetschenmarmelade, die Rohfrucht zu 25 Pf. das Pfund eingekauft, 32½ Pf. kostet.

Es ist darauf erwidert, daß die Rechnung nicht stimmte, aber zahlenmäßig widerlegt ist sie nicht. Die Rechnung ist auch so einfach, daß sie nicht widerlegt werden kann. Wie stellt sich nun der Brutto-Selbstkostenpreis für den Fabrikanten? Das angeführte Beispiel auf den Großbetrieb angewendet, sieht so aus:

11½ Pfund Zwetschen	a 10	Pf.	115 Pf.
7½ „ Zucker	a 26½	„	200 „
Feuerung	10	„	10 „
16½ Pfund Marmelade kosten			325 Pf. oder

19,7 Pf. das Pfund.

In diesen Preis sind allerdings keine Arbeitslöhne, Fuhrlohn und Verzinsung der Anlagen und Verpackung eingerechnet. Werden hierfür 20 Prozent berechnet, so stellt sich der Preis auf ca 33½ Pf. das Pfund für reine Fruchtmarmelade mit bestem Zucker. Es ist aber zu berücksichtigen, daß im Großeinkauf der Zucker erheblich billiger als 26½ Pf. ist, daß auch die beste Qualität kaum verwendet wird, und daß ferner die erheblichen Mengen von Zusätzen, mit denen die Marmelade gestreckt wird, den Einstandspreis weiter ermäßigen.

Nochmals sei auf den Unfug der teuren und schweren Behälter hingewiesen. Die billigeren Sorten können sehr wohl für den Kleinverkauf in Fässern geliefert werden, dann braucht man nicht mehr „Brutto für Netto“ und für schwere Metalleimer, Glas- oder Steingutkrüge einen hohen Preis zu bezahlen!

Da ist gesagt worden, daß im Kleinverkauf der Preis für billige Sorten sehr wohl 60—70 Pfennig betragen dürfe! Einen angemessenen Verdienst gönnt jeder dem Händler gern. Hier ist aber zu beachten, daß dem Kleinhändler ein neuer Geschäftszweig zuwächst, weil er diejenige Marmelade verkauft, die sich die Hausfrau selbst zu billigem Preise hätte bereiten können, wenn der Zucker- und Fruchthandel nicht behördlicherseits beschränkt worden wäre. Es ist daher nicht nötig, daß der Kleinhändler an einem so wichtigen Volksernährungsartikel wie Marmelade im selben Verhältnis verdient, wie an anderen Artikeln, die dem Verderb ausgesetzt sind und an denen er Gefahr läuft, hängen zu bleiben. Zu billigem Preise, lose verkauft, würde die Ware den Händlern aus der Hand gerissen. Wo immer in letzter Zeit Marmelade verkäuflich war, stand das Kaufpublikum gedrängt vor den Läden auf der Straße. Da könnte sich der Kleinhändler sehr wohl mit einem Nutzen von 5 Prozent bis höchstens 8 Prozent an diesem ihm neu zufließenden, gänzlich gefahrlosen Geschäft begnügen.

Mögen diese Zeilen dazu beitragen, dem als Butterersatz so notwendig gewordenen Volksnahrungsmittel einen mäßigen Preis zu sichern.

M.

Tägliche Rundschau
26./X. 1916

26
65

* **Beschwerden der Obst- und Gemüsehändler.** Die gegenwärtige Lage des deutschen Obst- und Gemüsehandels kam auf einer Versammlung zum Ausdruck, die gestern nachmittag von zahlreichen am Obst-, Gemüse- und Südfruchthandel beteiligten Firmen nach der Handelskammer einberufen worden war. Der Leiter der Versammlung, Syndikus Dr. Schade-Düsseldorf betonte, daß der Handel für die Preistreiberei nicht verantwortlich zu machen sei. Der anwesende Vertreter der „Reichsstelle für Gemüse und Obst" sagte wohlwollende Prüfung der Wünsche der Interessenten zu. Die Reichsstelle lasse keine Gelegenheit vorübergehen, diese zu hören; sachliche Kritik brauche man nicht zu scheuen, aber auch Ratschläge seien erwünscht. Die nun folgende eingehende Aussprache erstreckte sich zum großen Teil auf die Frage der Einfuhr aus dem Auslande. Die Redner waren sich darüber einig, daß diese Einfuhr nachgelassen habe, seitdem sie in Händen der Reichsstelle liege; diese habe auf diesem Gebiete versagt. Man wüßte, daß die Produzenten der Westschweiz sich geweigert hätten, an die Einkäufer der Reichsstelle zu verkaufen; ähnliches habe man auch aus Holland gehört. Im Interesse der Versorgung des deutschen Volkes sei es nötig, mehr Ware aus dem Auslande zu erhalten. — Der Vertreter der Reichsstelle wies u. a. auf die Schwierigkeiten hin, die Holland von der „Entente" bei der Einfuhr der Südfrüchte gemacht worden sind. Das jetzige System der Zentralisation des Einkaufs sichere eine gleichmäßige Verteilung der Lebensmittel; die Regierung werde von diesem Prinzip nicht abgehen. — Die Wünsche der Versammlung bezüglich der Einfuhr aus dem Auslande wurden in folgender Entschließung zusammengefaßt:

„Die Reichsstelle für Gemüse und Obst möge den Bezug von Obst und Gemüse aus dem Auslande wieder erleichtern und vereinfachen und insbesondere den bisherigen Einfuhrgroßhändlern den Bezug gestatten, nötigenfalls unter Kontrolle der Obstgroßmärkte und mit einer Abgabe an die in Betracht kommenden Stellen. Der Verkehr mit Südfrüchten soll seitens der Reichsstelle wieder vollständig freigegeben werden."

Österr. Volkszeitung
26./X. 1916

66

Transportbescheinigungen für Aepfel.

Im heutigen Reichsgesetzblatt gelangt eine Verordnung des Ministers des Innern im Einvernehmen mit den beteiligten Ministern zur Verlautbarung, mit der die Versendung von frischen Aepfeln aus dem Verwaltungsgebiet einer politischen Landesbehörde auf Eisenbahnen oder Dampfschiffen an die Beibringung einer von der politischen Bezirksbehörde auszustellenden Transportbescheinigung gebunden wird. Diese Verordnung, die sich angesichts der wahrgenommenen Preissteigerungen im Interesse einer geregelten Beschickung der Märkte mit frischen Aepfeln als notwendig erwiesen hat, tritt mit dem Tage ihrer Kundmachung in Kraft.

Frankfurter Zeitung
28. IX. 1916

67

Kleingartenbau-Aemter.

Die vor einiger Zeit ins Leben gerufene Reichs-Zentralstelle für den Gemüsebau im Kleingarten entfaltet eine rege und sicherlich recht ersprießliche Tätigkeit. Sie hat ohne Frage schon manches dazu beigetragen, der Sache des Gemüsebaues im Großen wie im Kleinen neue Freunde zu werben. Wenngleich es in diesem Zeitpunkt noch nicht möglich ist, zu einem abschließenden Urteil über die neue Einrichtung zu kommen, so kann doch gesagt werden, daß sie heute schon die Berechtigung ihres Bestehens nachgewiesen hat. Es darf wohl damit gerechnet werden, daß die Kleingartenbau-Zentralstelle auch nach dem Krieg erhalten bleibt, da es durchaus wünschenswert erscheint, eine mit den Reichsbehörden in unmittelbarer Verbindung stehende Institution zu besitzen, die sich die Pflege des Kleingartenbaues zur besonderen Aufgabe macht. Soll dieser aber die tatkräftige und sachkundige Unterstützung erhalten, die er braucht, um dauernd und sicher ein Höchstmaß des Ertrages seines Schaffens zu erreichen und jenen bedeutenden Faktor unserer Volkswirtschaft zu bilden, den darzustellen er berufen ist, so wird die Wirksamkeit der Zentralstelle durch die eifrige Arbeit bundesstaatlicher und vor allem gemeindlicher Organe ergänzt werden müssen. Daß die Tätigkeit dieser planmäßig erfolgen muß, ist eine selbstverständliche Notwendigkeit. Denn damit, daß bald diesem Verein, bald jener Organisation ein Beitrag zu ihren Bestrebungen bewilligt, daß einmal auf dieser Seite einer Stadt, ein andermal auf jener etwas Land erschlossen wird, ist nicht viel geschehen. Soll wirklich Gutes, Bleibendes, Wertvolles erzielt werden, muß die pflegliche Tätigkeit auf bestimmte Gesichtspunkte eingestellt sein: Ohne System kommt man bei aller wünschenswerten Beweglichkeit im Einzelnen auch hier nicht aus. Die besten Erfolge würden die Kommunalverwaltungen wohl erreichen, wenn sie sich entschlössen, für die gesamten gemüsebaulichen und kleingärtnerischen Angelegenheiten ihrer Städte besondere Stellen zu schaffen, also sagen wir, gemeindliche Kleingartenbau-Aemter zu begründen. Großen Apparates bedürfte es dabei nicht. Im Gegenteil, es wird sich mit verhältnismäßig bescheidenen Mitteln und ohne großen Aufwand Tüchtiges zustande bringen lassen. Notwendig ist eben nur, daß in jeder größeren Stadt, deren Einwohnerschaft den Kleingartenbau ausübt, eine Einrichtung vorhanden ist, die gewissermaßen den Zentralpunkt der kleingärtnerischen Bewegung der Gemeinde darstellt.

Was hätte nun ein solches kommunales Kleingartenbau-Amt zu besorgen? Es würde zu weit führen, hier einen Plan für die Organisation einer Stelle, wie ich sie mir denke, im einzelnen darzulegen. Einige der wichtigsten ihrer Aufgaben zu nennen, mag genügen. Zunächst einmal läge dem Kleingartenbau-Amt die Vermittlung und Verteilung freiwerdenden und neuerschlossenen bebaubaren Geländes ob. Es würde im Herbst eines jeden Jahres festzustellen sein, welche Kleingärten im kommenden Frühjahr neu vergeben werden, zu welchen Pachtzinsen dies geschieht, wo neues Gebiet urbar gemacht wird u. s. w. Beim Kleingartenbau-Amt würden die Leute, die Gartenland suchen, ihre Wünsche einreichen, um von ihm dann nach Möglichkeit Aecker und Gärten zugewiesen zu erhalten. Neben dieser Ermittlungs-, Vermittlungs- und Verteilungsarbeit hätte das Kleingartenbau-Amt darüber zu wachen, daß die Pachtsummen, die von den Kleingärtnern gefordert werden, sich in normalen Grenzen halten. Wahrscheinlich werden wir im Frieden gesetzliche Bestimmungen zur Verhütung von Gemüsebauland-Wucher, wie der Krieg sie notwendig gemacht hat, nicht entbehren können.

Wichtige Fragen für den Kleingärtner sind die Beschaffung von geeignetem Dünger und von Sämereien, die Anlage von haltbaren Umzäunungen, die Errichtung von Zapfstellen für den Wasserbedarf, die Bestellung von Wachpersonal für die Zeit der Ernte u. s. w. Auch bei diesen Sorgen müßte das Kleingartenbau-Amt den Gartenbaubeflissenen mit Rat und Tat zur Seite stehen. Der Bezug von Saatgut und Düngemitteln könnte sofern das nicht durch die Kleingartenbau-Vereine u. s. w. geschieht, durch die städtische Stelle organisiert werden; unter Umständen müßte die Abgabe an den Kleingärtner gegen Ratenzahlung erfolgen. In vielen Fällen würde das Kleingartenbau-Amt wohl direkt mit den Vereinigungen der Kleingärtner, nicht mit dem Einzelnen aus der Schar dieser verkehren, wodurch sich eine wesentliche Vereinfachung der Arbeit ergäbe. Ueberhaupt soll die Tätigkeit der Kleingärtner-Verbände in nichts eingeengt werden. Diese soll, soweit dafür eine Notwendigkeit besteht, durch die gemeindlichen und staatlichen Organe nur ergänzt werden. Nützliches könnten die städtischen Kleingartenbau-Aemter auch auf dem Gebiet der Vermittlung von gärtnerischen Kenntnissen und der Aufklärung über gartenbauliche Fragen, wie durch die Unterstützung von Versuchs- und Vergleichs-Gartenanlagen, die Herausgabe von kleinen Flugschriften über vorteilhafte Anbaumethoden, empfehlenswerte Gemüsesorten, Schädlingsbekämpfung u. ä., die Leitung von Kursen zur Erlernung erprobter Verfahren der Gemüse- und Obstverwertung u. s. w., kurz durch eine ausgedehnte und vielseitige Förderung des gesamten Schrebergartenwesens wirken. Man sieht, die gemeindlichen Gartenbau-Aemter hätten ein recht stattliches Feld zu beackern. Zweckmäßigerweise würde in ihnen den Kleingärtnern selbst durch die Bildung von Ausschüssen eine Vertretung eingeräumt werden. Ein Kleingartenbau-Amt, das von Personen geleitet wird, die mit Liebe und sachkundig an der Erfüllung ihrer Aufgaben arbeiten, wird sich wohl leicht das Vertrauen der Gartenbaubeflissenen seines Bereichs erwerben und sich schnell ihren Dank verdienen. Auch kann darüber kaum ein Zweifel bestehen, daß seine Tätigkeit, die, wie betont, planmäßig erfolgen muß, um vor einer Zersplitterung der Kräfte zu bewahren, gute Früchte tragen würde.

O. E. S.

Tägliche Rundschau
28./X. 1916

68

Höchstpreise für Rüben.

Die geringe Kartoffelernte und die Stockungen der Lieferung der Winterkartoffeln an die Städte haben in letzter Zeit eine unerhörte Spekulation und Preistreiberei mit den zur menschlichen Ernährung brauchbaren Wurzelfrüchten veranlaßt. Händler und Ankäufer einzelner Städte durchziehen das Land, bieten den Landwirten Preise, an deren Erzielung diese oft selbst gar nicht gedacht haben. Zugleich verleiten sie die Verkäufer, statt der behördlich angeordneten dringlichen Kartoffellieferung die keineswegs dringliche Anfuhr der Wurzelfrüchte zu betreiben und Frachtraum dafür zu beanspruchen, der zurzeit für Kartoffeln und Getreide weit nötiger gebraucht wird. Diesem Mißstande muß sofort entgegengetreten werden. Das Kriegsernährungsamt hat deshalb Höchstpreise für die in Betracht kommenden Wurzelfrüchte festgesetzt. Alle zu höheren als den jetzt festgesetzten Höchstpreisen abgeschlossenen Kaufverträge werden insoweit für ungültig erklärt, als die Ware sich noch auf dem Grundstück des Erzeugers befindet. Die Kommunalverbände sind, um Höchstpreisüberschreitungen und die Gefährdung der Kartoffellieferung durch Beförderung von Wurzelfrüchten zu verhindern, bis auf weiteres ermächtigt, Ausfuhr- und Verkehrsbeschränkungen anzuordnen.

Die Erhebung über die mit Wurzelfrüchten bestellten Flächen kommt in nächster Zeit zum Abschluß. Erst dann können über die Sicherung des Bezuges der nötigen Mengen an Wurzelfrüchten für die Bedarfsgemeinden Bestimmungen getroffen werden. Wenn durch die angeordneten Maßnahmen die Massenzufuhr von Wurzelfrüchten in die Städte vorübergehend gehemmt wird, so ist das nicht nur erträglich, sondern im Interesse der Kartoffellieferung erwünscht.

In Betracht kommen Kohlrüben (Wruken, Bodenkohlrüben, Steckrüben), gelbe und weiße Feldmöhren, Stoppelrüben (Wasserrüben). Jede dieser Fruchtarten wird in zahlreichen Sorten angebaut. Einzelne Sorten sind besonders auf Wohlgeschmack und Feinheit des Fleisches gezüchtet, werden mehr gartenmäßig angebaut, dienen auch im Frieden nur zur menschlichen Nahrung und haben demgemäß auch im Frieden wesentlich höhere Preise als gröbere Sorten, die in größeren Mengen feldmäßig angebaut, nur zum kleinen Teil zur menschlichen Ernährung und überwiegend zur Viehfütterung benutzt werden, obwohl sie an sich für Ernährungszwecke auch durchaus brauchbar sind. Ein Preisunterschied nach den einzelnen Sorten kann praktisch nicht durchgeführt werden. Die Erzeuger der feineren Speisesorten müssen sich deshalb mit dem allgemeinen Höchstpreis abfinden. Um neue Preistreibereien zu verhüten, sind auch Runkelrüben, die im allgemeinen nicht zur menschlichen Nahrung geeignet sind, in die Höchstpreisbestimmungen eingezogen worden. Die Höchstpreise gelten für die Lieferung durch den Erzeuger frei Waggon oder Kahn seiner nächsten Verladestelle. Die Landeszentralbehörden sind verpflichtet, für alsbaldige Festsetzung entsprechender Groß- und Kleinhandelshöchstpreise Sorge zu tragen, die je nach den Beförderungskosten und örtlichen Abnahmeverhältnisse gewisse Verschiedenheiten werden aufweisen müssen.

Die Erzeugerhöchstpreise betragen auf den Zentner:

für Stoppelrüben	1,50 M.
für Runkelrüben	1,80 „
für Kohlrüben	2,50 „
für weiße und gelbe Feldmöhren . .	4,— „

Soweit später zur Deckung des städtischen Bedarfs ländliche Kommunalverbände mit der Beschaffung der nötigen Mengen beauftragt werden, soll ihnen, um ihnen den freien Ankauf zu erleichtern, ein mäßiger Spielraum in der Preisbemessung gewährt werden. Nähere Bestimmungen hierüber werden nach Fertigstellung der Anbauerhebung ergehen.

(W. T. B.)

Reichspost
31./X. 1916

Ein Stück Neu-Wien.

Der neue Naschmarkt der Vollendung nahe.

In wenigen Wochen, längstens anfangs Dezember, wird der neue Naschmarkt seiner Bestimmung übergeben werden. Lange Verhandlungen, viele Beratungen und schwierige Studien waren nötig, bis die Verlegung des Marktes vom Karlsplatz auf den überwölbten Wienfluß durchgeführt werden konnte. Eine breite, elegante Marktstraße führt jetzt hoch über der begrabenen Wien gen Westen. Nahezu tausend Schritte sind notwendig, um die Reihe der überdachten Pavillons in gerader Linie zu durchmessen, ein Spaziergang, der übrigens keinen reuen wird, der diese jüngste großartige Schöpfung unseres Stadtbauamtes noch nicht gesehen hat. Der Weg bietet reiche Abwechslung. Einfache Häuschen werden von schmuckvollen, runden, bald langen, bald gedrungenen Bauten abgelöst, die Platz genug finden, sich auszubreiten; denn der zwischen Rechter und Linker Wienzeile zur Verfügung stehende Raum ist so breit, daß die außerordentliche Länge des Marktes, die bei großer Schmalheit unschön wirken würde, nicht unangenehm auffällt.

Der Sezession zunächst liegt der Kleinmarkt. Den Vielen, die hier tagsüber vorüberströmen aus Mariahilf in die Stadt und zurück, bietet sich hier ein hübsches Bild. Den Vordergrund beherrscht der schmucke Pavillon der Nordseefischerei; daran schließen sich die farbenreichen Blumen-, Obst- und Gemüsemärkte, während in der Mittelreihe Fleisch, Brot und Milch zum Verkauf gelangen werden. Diese Mittelreihe ziert ein hübscher Uhrturm, dessen Uhr hoffentlich bald die Stunde schlägt, da man ein Kilo Zwetschken wieder um acht Heller kriegt und das Anstellen nur mehr im Volksmunde lebt: „Wissen S', das war damals, wie ma sich hat anstell'n müass'n — —!" Im Durchgang, fast gegenüber dem Theater a. d. Wien plätschern zwei Brunnen an den Hüttenwänden: Tränken für die Pferde. Sehen aus wie Viehtränken auf den Almen mit einem Auslaufrohr und einem langen Trog, nur daß sie nicht aus Holz sind. Ein paar Schritte weiter und abermals springen acht Wässerlein aus freistehenden Brunnen in tiefe, runde Becken.

Bei der Schleifmühl-, beziehungsweise Engelgasse beginnt der Großmarkt für Südfrüchte, sonstiges Obst und Grünwaren. Auch hier sind die Verkaufsstände ziemlich gleichartig, und doch ist nicht einer wie der andere. Ständig wechseln die Formen. Gleich bleibt sich nur der glatte, asphaltierte Boden, der leichtere Reinigung ermöglicht, wie denn überhaupt vom Standpunkt der Gesundheitspflege auf dem neuen Naschmarkt das Möglichste geleistet wurde. Die Ueberdachungen schützen Käufer und Verkäufer vor Wind und Nässe. Die Ueberdachung des Marktes und der dadurch gewährleistete Schutz vor allen Wetterunbilden hat übrigens vor gar nicht langer Zeit den Plan aufkommen lassen, hier die Versorgung der Massen mit Erdäpfel in großzügiger Weise durchzuführen. Aber mit Rücksicht auf die baldige Eröffnung des neuen Naschmarktes und aus andern Gründen wurde dieser Plan wieder fallen gelassen. Bei Besprechung der hygienischen Vorkehrungen auf dem neuen Markte wäre übrigens auch zu erwähnen, daß durch die Ueberwölbung der Stadtbahn für die Häuser der Wienzeilen die lästige Rauchplage ein ersehntes und wider Erwarten schnelles Ende gefunden hat; denn auf die Beseitigung dieser Plage durch die oft versprochene Einführung des elektrischen Betriebes auf der Stadtbahn könnte die Bevölkerung der umliegenden Stadtteile wohl noch lange warten. Am Großmarkt erlebt auch ein altes Heiligtum der Naschmarktleute, die Rosalienkapelle aus dem Freihaus, seine Auferstehung. Wohl war es nicht möglich, die Kapelle so, wie sie ist, an den neuen Platz zu bringen, aber man baute sie genau nach dem Muster der alten auf und schmückte sie mit dem von zwei Engeln getragenen Original-Barockkruzifix, Altar und Gitter, um wenigstens die künstlerisch wertvollsten Stücke der alten Zufluchtsstätte in die neue Zeit herüber zu retten. Gegenüber der Stadtbahnstation Kettenbrücke erhebt sich ein prächtiger, geschlossener Bau, allem Anschein nach für den Obstgroßhandel; denn sein Eingangsschmuck zeigt einen Knaben, der mit einem Korb voll Aepfel und Weintrauben auf einem braunen Bären reitet. Von hier an laufen die Verkaufsreihen wieder zu dritt nebeneinander bis bei der Steggasse ein großer, weiter Platz, der für die Aufstellung des ländlichen Fuhrwerkes bestimmt ist, die riesige Marktanlage abschließt.

Wie bereits bekannt, wird der neue Markt 800 Stände für 550 Marktparteien umfassen, so daß auf dem Platze Lebensmittel für ungefähr 50.000 Einwohner gleichzeitig verkauft werden können. Der alte Naschmarkt umfaßte ein Aereal von 23.000 Quadratmeter, die Fläche des neuen Marktes ist um 4000 Quadratmeter größer. Für eine Ausgestaltung den Wienfluß aufwärts ist für Jahrzehnte vorgesorgt, da eine Vergrößerung durch die weitere Einwölbung der Wien jederzeit erfolgen kann. Hiebei sei gleich bemerkt, daß heute schon eine Ausdehnung des Marktes bis zur Pilgrambrücke in Aussicht genommen ist.

In wenigen Wochen also wird wieder ein Stück Alt-Wien verschwinden. Die Berge von Körben werden wohl bleiben, ebenso die Typen der Marktleute: die rednerisch sehr begabten Damen, ihre hübschen Töchter, die Händler mit dem üblichen Bäuchlein und die Markthelfer mit den kunstvoll gebundenen Krawatten. Auch die Fremdwörter des Naschmarktes, z. B.: „Schene Pferscher (Pfirsiche) hätt' ma. Gengan S' her, gnä' Herr", oder „So, da is um an Kreuzer a Zellerer!" Das alles wird bleiben, wird nur etwas nach Westen gerückt werden. Was aber für immer verschwinden wird, das ist das malerische Bild der Plachen unter den Akazienbäumen, das Marktbild, das zum alten Freihaus paßte, der herrliche Blick auf die Majestät der Karlskirche, das Kupferdach der Technik, das einfache Künstlerhaus und den Musikvereinssaal. Man hat die Beseitigung des Naschmarktes verlangt, weil man sagte, er passe nicht in den Rahmen eines der schönsten Plätze von Wien. (Daran läßt sich allerdings zweifeln.) An Stelle des alten Naschmarktes verlangt man Prachtpaläste: ein Hotel, ein Theater, Häuser, wie sie auf der Ringstraße stehen mit Zinsen, die der Nähe der Oper entsprechen. Dem Verlangen wird jetzt Rechnung getragen werden, nur bangt manchem vor dem „Wie".

Möge uns die Vorsicht des Stadtbauamtes gnädig sein!

Neues Wiener Tagblatt
31./X. 1916

70

Der Verbrauch an Hülsenfrüchten eigener Ernte.

Der Statthalter hat eine Verordnung betreffend die Feststellung der zulässigen Verbrauchsmenge an Hülsenfrüchten der eigenen Ernte erlassen. Die Verordnung lautet:

§ 1. Unternehmer landwirtschaftlicher Betriebe dürfen von den beschlagnahmten Hülsenfrüchten eigener Ernte (Erbsen, Bohnen aller Art und Linsen) zur Ernährung der Angehörigen ihres Haushaltes (Wirtschaft) einschließlich jener Ausgedingberechtigten, Arbeiter und Angestellten, denen freie Kost, Mahlprodukte oder Brotgetreide als Ausgedinge oder Lohn gebühren, eine Menge von insgesamt 8 Kilogramm pro Kopf und Jahr verbrauchen.

Innerhalb der Grenzen dieser zulässigen Verbrauchsmenge steht den genannten Personen die Wahl des Verbrauchsverhältnisses zwischen den einzelnen Arten der geernteten Hülsenfrüchte frei.

§ 2. Insoweit nicht die Sonderbestimmungen, insbesondere die Paragraphen 12 bis 16 der Ministerialverordnung vom 26. Juli 1916, RGB. Nr. 233, betreffend den Verkehr mit Saatgut Anwendung zu finden haben, bestimmt die politische Bezirksbehörde das Höchstausmaß der zur Aussaat notwendigen Hülsenfrüchtemengen (Bohnen, Linsen und Erbsen).

§ 3. Uebertretungen dieser Verordnung werden, sofern nicht die gerichtliche Ahndung eintritt, nach § 35 der oben angeführten kaiserlichen Verordnung von der politischen Bezirksbehörde mit einer Geldstrafe bis zu 2000 K. oder mit Arrest bis zu drei Monaten, bei erschwerenden Umständen aber mit einer Geldstrafe bis zu 5000 K. oder mit Arrest bis zu sechs Monaten bestraft.

§ 4. Diese Verordnung tritt mit dem Tage der Kundmachung in Kraft. Bleyleben m. p.

Die Zeit
31./X. 1916

Die Pilzernte.

Von bekannten und unbekannten Pilzen.

In einer Zeit, da alle Lebensmittel im Preise enorm gestiegen sind, ist es wohl gewiß, daß man einem Nahrungsmittel, das nicht mit mehr Kosten verbunden ist als mit der Mühe des Suchens, die meiste Aufmerksamkeit zuwenden wird. Die Pilze, die in unseren Wäldern in den Monaten August, September und Oktober zu Tausenden und aber Tausenden stehen, sind solche Nahrungsmittel, die auch tatsächlich auf Sonntagsausflügen oder in Stunden vor Beginn oder nach Schluß der Berufsarbeit von der Bevölkerung viel gesucht und gepflückt werden. Leider gibt es aber unter hundert Leuten, die in den Wäldern nach Schwämmen suchen, kaum zwei, die so viele Pilzarten genau kennen, daß sie wissen, welche von den massenhaft vorhandenen Schwämmen eßbar sind und welche nicht. Daß sie die meisten von ihnen für nicht genießbar halten und sie in der Meinung, daß sie giftig seien, nicht auflesen oder gar umstoßen und zertreten, ist leider Tatsache. Es ist nur der Beweis dafür, daß die meisten Leute eben nur zwei oder drei Pilzarten als genießbar kennen und alle übrigen für giftig und ungenießbar halten. Sie handeln also wohl in gutem Glauben, wenn sie die von ihnen für giftig gehaltenen Schwämme vernichten, um andere vor Schaden zu bewahren. In Wirklichkeit richten sie aber großen Schaden an, indem sie eben viel eßbare Nahrungsmittel zerstören.

Nicht so sehr zu dem Zwecke also, um die Bevölkerung vor dem Genuß giftiger Pilze zu bewahren, als vielmehr dazu, sie mit einer Reihe bisher nicht gekannter genießbarer Pilzarten bekanntzumachen, wurde unter der Leitung des Universitätsprofessors Dr. Viktor Schiffner, des bekannten Botanikers, und unter der Aegide der Zoologisch-botanischen Gesellschaft eine Pilzauskunftsstelle errichtet. Dort wurden in einer Art Kursus vom Leiter der Stelle an zwei Tagen der Woche verschiedene Pilzarten vorgeführt und dazu die nötigen Erläuterungen gegeben. Von Hörern des frei zugänglichen Kurses gebrachte Pilze wurden auf ihre Genießbarkeit untersucht und im Anschluß daran Erklärungen über die Art der Pilze gegeben. Im Laufe dieses Kurses hat der Leiter auf zirka 60 Arten von Schwämmen aufmerksam gemacht, die trotz aller Vorurteile genießbar und unschädlich sind.

Prof. Schiffner hat einem unserer Mitarbeiter über die als Nahrungsfrage so wichtige Angelegenheit des Pilzsammelns und über die Mängel der Pilzkunde in der Bevölkerung die folgenden Mitteilungen gemacht:

Der Zweck der Pilzauskunftsstelle, die jetzt eben am Ende der Pilzernte ihre Tätigkeit beschlossen hat, war vor allem, das Publikum mit einer Reihe von Pilzarten vertraut zu machen, die genießbar und schmackhaft sind, die aber bisher trotzdem verschmäht worden waren, weil man sie nicht kannte oder für giftig und ungenießbar hielt. Andererseits habe ich den an den Erläuterungen in der Auskunftsstelle zahlreich Teilnehmenden — die Teilnehmer waren Fachinteressenten, Lehrer, Lehrerinnen, aber auch sehr viele einfache Leute aus dem Publikum — die Unterschiede zwischen verschiedenen Arten von giftigen und genießbaren Pilzen klargemacht. An der Hand guter Abbildungen habe ich diese Unterschiede erläutert und die wissenschaftlichen Merkmale, an denen man die Pilzarten erkennt, demonstriert. Besonders habe ich mir angelegen sein lassen, die Teilnehmer mit einer großen Anzahl von Schwämmen vertraut zu machen, die speziell hier in Niederösterreich als genießbar nicht bekannt sind. Während nämlich in den slawischen Ländern der Monarchie der Pilzkunde große Aufmerksamkeit zugewendet wird, ist man in den deutschen Kronländern Oesterreichs in der Kenntnis der Pilze sehr schlecht beschlagen. Es kommen auch auf die Märkte hier im ganzen nur acht Pilzarten, da nur diese, unter ihnen befindet sich der Halimasch, der Steinpilz, der Eierschwamm, der Reizker, der Champignon und Trüffeln, hereingebracht und gehandelt werden dürfen. Vielleicht sind aus dem Grund nur die acht Arten zugelassen, weil die Kontrolle durch die Marktorgane sonst wohl zu kompliziert und langwierig wäre. Das ist aber ein Fehler. Denn dadurch, daß nur diese acht Arten zum Marktverkehr zugelassen sind, nehmen sich die Landleute keine Mühe, weitere genießbare Pilzarten zu suchen. Unter den von mir als genießbar erkannten zirka 60 Pilzarten, die nicht in den Handel kommen und die auch, weil sie nicht gekannt sind, von den Leuten nur sehr selten gepflückt werden, ist beispielsweise der „nebelgraue Trichterling", der in unseren Buchenwäldern in großen Massen vorkommt. Dieser Pilz, der von den meisten nicht gepflückt oder gar umgestoßen wird, ist einer der besten Pilze, der, wie alle Pilze, ein ungemein nahrhaftes Lebensmittel abgeben [illegible]. In München kommt der nebelgraue Trichterling als „Herbstblättler" massenhaft auf den Markt. Bei uns ist er nicht unter den Pilzarten, die auf den Markt gebracht werden dürfen.

Interessant ist da eine Statistik, die zeigt, wie viel genießbare Pilze es gibt und wie wenig davon gekannt sind. Es gibt 1412 Arten von Blätterpilzen. Als giftig sind davon in der Literatur 21 bezeichnet, 200 sind für eßbar erklärt, 83 gelten als verdächtig, 577 sind unbekannter Qualität und 531 als zu klein oder stinkend bezeichnet. Tatsache ist also, daß eben eine ganze Reihe von Pilzen eßbar ist.

Die Bevölkerung muß also, das ist die Bedingung für die rationelle Verwendung unserer Pilzernte, mit mehr genießbaren Pilzarten bekannt gemacht werden, damit nicht ein so großer Teil der Ernte verloren geht.

Die Pilzernte war zwar gerade in diesem Jahre verhältnismäßig gering, trotzdem große Feuchtigkeit herrschte. Speziell im August und September war die Pilzernte schwach, erst im Oktober war die Ernte reichlicher.

In die Auskunftsstelle haben viele Leute Körbe von Pilzen gebracht, die sie auf ihre Genießbarkeit prüfen lassen wollten. Wir haben uns jedenfalls bemüht, diesem Mißverständnis — der Kurs war ja eine Aufklärung über Pilze, die wir selbst vorlegten — entgegenzukommen, und haben auch unter diesen Pilzen viel eßbare festgestellt. Es wäre jedenfalls zu wünschen, daß eine genauere Pilzkunde in der Bevölkerung verbreitet würde.

Reichspost Abendblatt
31./X. 1916

* Sammelmerkblatt für Früchte und Pilze. Da nach dem Merkblatt über das Sammeln und die Verwendung der verschiedenen Früchte zu Futtermitteln für Großvieh und Hühner, sowie über das Sammeln der Pilze, ihre Verarbeitung zu Dauerware eine sehr große Nachfrage war, so wurde einee weitere Auflage hergestellt. Wenn jetzt auch die Sammelzeit zum größeren Teile schon vorüber ist, so wird die Sammeltätigkeit für das nächste Frühjahr um so wichtiger sein, besonders wenn sie rechtzeitig begonnen wird. Im Pilzsammelblatt sind neue Gesichtspunkte gegeben und auch die Frage der Herstellung der Pilzwürze und des Pilzmehles behandelt, die den meisten völlig unbekannt ist. Das Sammelmerkblatt wird vom k. k. Landeskulturinspektorate, landwirtschaftliche Abteilung, Graz, Burggasse 1. unentgeltlich abgegeben.

Arbeiterzeitung
1./11. 1916

73

Gemüseversorgung durch die Gemeinden.

Gartenbaudirektor Janson (Eisenach) erörtert in der Wochenschrift „Kommunale Praxis" die „gemeindliche Gemüseversorgung auf Pachtland". Seine Ausführungen greifen auf Bedenken zurück, die er vor dem Kriege gegen die Aufnahme des Gemüsebaues auf Pachtland geäußert hat und jetzt nach den Kriegserfahrungen nicht mehr zutreffend hält.

Der Ausbau eines gemeindlichen Gemüsebetriebes darf nicht darauf abzielen, den Bedarf ganz oder zum größten Teil zu decken. Die Eigenerzeugung ist vielmehr so zu berechnen, daß etwa 8 bis 15 Prozent des gemeindlichen Bedarfes erzeugt werden. Eine Menge von mehr als etwa 17·5 Prozent ist keinesfalls erforderlich, um die Marktpreise auf erträglicher Höhe zu halten. Es sollte nicht gelten, möglichst den Gesamtbedarf der eigenen Bevölkerung zu decken, sondern nur soviel Vorrat verfügbar zu haben, um die eigenen Marktpreise drücken zu können. Dazu sind — rechtzeitig zur Marktgeltung gebracht — verhältnismäßig geringe Mengen erforderlich, die auf durchschnittlich etwa 12 Prozent des Marktvorrats geschätzt werden können.

Die Praxis hat da mancherlei Fingerzeige gegeben. Die Stadt Nordhausen hat mit wenigen Zentnern grüner Bohnen in weniger als einer halben Stunde den Preis des Wochenmarktes von 28 auf 15 Pfennig für ein halbes Kilogramm herabgedrückt. Freilich darf solche Beeinflussung der Marktlage nicht von der üblichen Weise städtischer Verkäufe erwartet werden, wonach der Verkauf zu kleinem, festem Preise durch die Stadt zuvor öffentlich bekanntgegeben wird. Vielmehr sind jederzeit verfügbare Mengen (und diese sind nur vorhanden, wenn die Gemeinde selbst in genügendem Umfang baut!) den Händlern unvermutet auf den Markt zu werfen, sobald bei genügender Beschickung die Preise ungebührlich anziehen oder getrieben werden. Dazu genügen erfahrungsgemäß 12 bis 15 Prozent des Gesamtbedarfes!

Nun würde dieser Prozentsatz, wollte man alle Sorten bauen, aber bereits bei verhältnismäßig kleinen Gemeinden voraussetzen, daß die Gemeinde große Flächen bewirtschaften läßt. Deshalb ist es bei Selbsterzeugung einer Gemeinde immer geraten, nur wenige Gemüse zu erzeugen, die große Mengen bringen. Das ist insofern weiterhin wichtig, weil ganz allgemein die Erzeugung von Massen im Sinne unserer Nahrungsmittelerzeugung ist und weil diese Massenerzeuger unter den Gemüsen sich naturgemäß in der Erzeugung billig stellen und weil sie als billige Gemüse jene des kleinen Mannes sind.

So ist es beispielsweise ein großer Unterschied, ob Erbsenschoten oder Weißkohl gebaut wird. Denn Erbsen geben bei einer Mittelernte von einem Hektar nur etwa 180 Zentner, Weißkohl aber gibt rund 1060. Jene erzeugen, küchenfertig geputzt, zudem etwa 55 Prozent Abfall, Weißkohl nur etwa fünf Prozent, so daß ein Hektar Erbsen 85 Zentner Küchengemüse im Großhandelswert von etwa 425 Mark ergibt, Weißkohl aber 950 Zentner im Werte von 750 bis 800 Mark bringt. In diesem Sinne sind Massenerzeuger etwa Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Winterkohl, Karotten, Steckrüben, Kohlrabi, Sellerie, Rettich, Gurken, Kürbisse, Tomaten, Kopfsalat vor allen Dingen, weil gerade diese Gemüse ungeheuerlich schnutziger Spekulation unterworfen sind.

Gerade beim Anbau dieser Massengemüse muß die Eigenwirtschaft der Stadt einsetzen. Von einem Hektar Land werden im Durchschnitt 1000 Zentner Weißkohl, Sellerie, Möhren, Kohlrüben, 800 Zentner Rotkohl, Wirsing, Kohlrabi oder Kraut, 600 Zentner Grünkohl geerntet. Mit Flächen von 100 Hektar, entsprechend der Größe eines mitteldeutschen stattlichen Bauerngutes, lassen sich etwa 35.000 Zentner Weißkohl, 16.000 Zentner Wirsing, 20.000 Zentner Rotkohl, 20.000 Zentner Frühmöhren, 120.000 Zentner Winterkohl nebeneinander bauen und so hinsichtlich der oben charakterisierten Beeinflussung der Marktpreise (bei Ansatz von 12 Prozent des Gesamtverbrauchs!) der Bedarf von 80.000 bis 100.000 Menschen an diesen Gemüsen regeln; denn diese Menge genügt, um ein Städtchen von 10.000 Menschen mit diesen Gemüsen das Jahr über vollkommen zu versehen. Hiebei ist die simpelste Ausnützung der Aecker angenommen. Der erfahrene Fachmann des Feldgemüsebaues holt weit mehr heraus.

Janson berechnet die Selbstkostenpreise und zeigt, welche außerordentliche Spannungen zwischen ihnen und den heutigen Preisen des Kleinhandels bestehen. Seine Berechnungen fußen auf den Erfahrungen des Verfassers, der durch vierundzwanzig Jahre Sonderfachmann ist und heute noch die Oberleitung über 1400 Hektar Feldgemüsebaubetrieb ausübt. Demnach wird eine Gemeindeverwaltung unter solchen Verhältnissen das in eigener Regie erzeugte Gemüse etwa zu folgenden Preisen für ein halbes Kilogramm bieten können: Weißkohl 2 Pfennig, Rotkohl 3 Pfennig, Wirsing 3 Pfennig, Grünkohl 3 Pfennig u. s. f. Dabei müsse ein sachkundiger, tüchtiger Betriebsleiter in neunzig von hundert Fällen vielmehr dem Gemeindesäckel eine hübsche Summe zuführen, die im Durchschnitt mit etwa 1200 Mark von einem Hektar zu berechnen sein dürfte. Der beste Weg, einen derartigen Eigenbetrieb einzurichten, dürfte jener der Pachtung eines oder nach Bedarf mehrerer möglichst beieinanderliegender Bauerngüter oder eines Rittergutes mit allem Drum und Dran sein.

Nach gewissenhafter Abwägung aller Punkte an der Hand der Kriegsverhältnisse, so schließt der Verfasser, kann der Kenner den Großgemüsebau der Gemeinden in eigener Regie nur befürworten.

Vossische Zeitung
2./XI. 1916

74

Der Reichsverband Deutscher Obst- und Gemüsehändler hatte in Rücksicht auf die in den nächsten Tagen im Reichstage zur Erörterung gelangenden Fragen der Lebensmittelversorgung zu gestern Abend eine Versammlung einberufen, an der auch Vertreter verschiedener Fraktionen des Reichstages teilnahmen. Generalsekretär Neubaur berichtete über Verhandlungen mit dem Berliner Magistrat zwecks Beteiligung der organisierten Kleinhändler am Verkaufe der städtischen Lebensmittel. Die Versammlung beschäftigte sich mit einer Reihe von Mißständen im Kleinhandel und nahm nach lebhafter Aussprache eine Entschließung an, in der der Reichstag gebeten wird, bei der bevorstehenden Erörterung der Ernährungsfragen darauf hinzuwirken, daß der Obst- und Gemüsekleinhandel im Beirat des Kriegsernährungsamtes Sitz und Stimme erhält, um bei den Maßnahmen dieser Behörde im Interesse der Volksernährung mitwirken zu können. Gegen die ohne Anhörung des Kleinhandels erfolgten Maßnahmen des Kriegsernährungsamtes wird Einspruch erhoben. Der Reichstag möge seinen Einfluß zur Abstellung der von allen Seiten gerügten Mängel geltend machen. Insbesondere ist das bisherige System der Höchstpreisgesetzgebung und die einseitige Art der Rechtsprechung hinsichtlich der Kriegsverordnungen zu beanstanden. In den bisherigen Maßnahmen wird keine Möglichkeit gesehen, vorhandene Mißstände zu beseitigen, solange die berufenen Stellen einschließlich der Gerichte nicht dazu übergehen, den unlauteren Zwischenhandel in der Zentralmarkthalle und auf den Berliner Frühmärkten einer schärferen Kontrolle zu unterziehen.

Tägliche Rundschau

4./XI. 1916

75

Richtpreise für Gemüse und Obst.

Die Preisprüfungsstelle Groß-Berlin wird von jetzt ab von Zeit zu Zeit — vorerst allwöchentlich — auf Grund des amtlichen Marktberichts über den Großhandel in den Zentralmarkthallen angemessene Kleinhandelspreise für Gemüse und Obst veröffentlichen. Diese Preise sollen dem Publikum als Anhalt über die Marktlage dienen; kleinere Abweichungen können daher zulässig sein. Im Falle größerer Unterschiede ist es erwünscht, mit möglichst genauer Schilderung des Tatbestandes der Preisprüfungsstelle Groß-Berlin, C. 2., Breitestraße 11, Anzeige zu erstatten.

Als zurzeit angemessene Preise für das Pfund wurden festgestellt: Für Weißkohl 8—10 Pf., für Wirsingkohl 17—20 Pf., für Rotkohl 17—20 Pf., für Kohlrüben 7—9 Pf., für Grünkohl 15—20 Pf., für Tafeläpfel 40—65 Pf. (Besonders feine ausgesuchte Ware ist hierbei nicht inbegriffen.)

Reichspost
5./IX. 1916

Bunte Blätter.

Können Roßkastanien zur menschlichen Ernährung dienen?

Die Suche nach Streckungsmitteln vorhandener menschlicher Nahrung, nach neuen Nahrungsstoffen bringt immer wieder neue Erfolge. Allgemein bekannt ist ja, daß die Frucht der Edelkastanien (Castanea sativa) ein vortreffliches Mehl liefert, das schon oft dem Getreidemehl beigemengt wurde. Wegen des großen Stärkegehaltes wird diese Frucht ja auch bei uns im Herbste in großen Mengen an allen Straßenecken gebraten und gegessen. Von der Frucht der Roßkastanie (Aesculus hippocastanum), die aus den Balkanländern stammt, und ihrer nordamerikanischen Verwandten wußte aber bisher wohl niemand mehr anzugeben, als daß sie als Tierfutter (für Hirsche, Pferde usw.) verwendet wurde. Die chemischen Analysen der geschälten Samen ergeben einen Stärkegehalt von 42%, zuckerartige Stoffe im Ausmaße von 9%, etwa 5% Eiweiß und 2·5% Oel. Der Rest besteht in Wasser und mineralischen Stoffen. Bei diesem Reichtum an Stärke und Zucker lag die Frage nach der Verwendung für den Menschen nahe genug. Die bejahende Antwort derselben scheiterte an dem Gehalt von Bitterstoffen und saponinartigen Glykosiden (Verbindungen, die in wässerigen Lösungen aufschäumen), die den Tieren anscheinend nicht unangenehm sind, dem Menschen aber wegen ihres unangenehmen, süßlich kratzenden Geschmackes wohl nicht zusagen. Die Bitterstoffe werden leicht durch Auskochen oder Auslaugen mit Wasser entfernt, nicht so einfach ist aber die Entfernung der genannten Glykoside. Ueber das Gelingen dieses Prozesses berichtet nun Dr. H. Serger in der „Chemiker-Zeitung", so daß die Roßkastanie nun tatsächlich auch für den Menschen verwertbar erscheint. Mit 50%igem Alkohol werden die geschälten und zerkleinerten Früchte von den schädlichen Glykosiden befreit. Aus den zurückbleibenden Teilen läßt sich, wie die Versuche zeigten, ein Mehl herstellen, das man ohneweiters als Zusatz zu Roggen- und Weizenmehl verwenden kann. Es besteht kein Hindernis, dieses Mehl auch im Großbetriebe herzustellen. Die Kosten des Verfahrens sind nicht zu hoch, das Ausgangsprodukt ist billig zu haben, so daß der neue Mehlersatz nicht bloß theoretisch, sondern auch praktisch zu haben sein wird. Wenn man die durchschnittliche Fruchtmenge eines Baumes mit 40 Kilogramm ansetzt, so können daraus, gering bemessen, etwa 10 Kilogramm fertiges Mehl gewonnen werden, Grund genug, diesem neuen Verfahren von Staats wegen näherzutreten.

Tägliche Rundschau
7./XI. 1916

7
77

Die Apfelpreise. Nach den Veröffentlichungen der Reichsstelle für Gemüse und Obst wurden am 4. November am hiesigen Platze vom Großhandel 30 000 Kg. Aepfel umgesetzt und dabei für Inlandsware 20—35, für ausländische 35 M. erzielt. Vom 1. bis 3. November waren die Großhandelspreise die gleichen. Weshalb demgegenüber die Groß-Berliner Preisprüfungsstelle zur selben Zeit Kleinhandelsrichtpreise von 40—65 Pf. bekanntgab und dabei noch darauf hinwies, daß diese Preise für extra feine, ausgesuchte Ware nicht gelten sollen, ist schlechterdings unverständlich, denn es ist doch geradezu ihre Aufgabe, eine Spannung von 100 v. H. zwischen Groß- und Kleinhandel zu verhindern.

*

Die Zeit
7./XI. 1916

75

Die Pachtzinse für Schrebergärten.

Im Interesse der Volksernährung im Kriege wird jedes verfügbare Stück Land der Bebauung zugänglich gemacht, und insbesondere die Schrebergärten können in letzter Zeit einen großen Aufschwung verzeichnen. Die sich bietende Gelegenheit haben nun einzelne Grundbesitzer benützt, um für Kleingärten unverhältnismäßig hohe Pachtpreise zu fordern. Die Gemeindeverwaltung hat deshalb die behördliche Festsetzung der Pachtpreise in Erwägung gezogen, und der Stadtrat hat in seiner letzten Sitzung nach einem eingehenden Bericht des Vizebürgermeisters Hierhammer folgenden Beschluß gefaßt: Angesichts der Versuche, die Pachtzinse für die Schrebergärten übermäßig zu steigern, richtet der Gemeinderat der Reichshaupt- und Residenzstadt Wien an die Regierung das dringende Ersuchen, ähnlich wie dies in Deutschland durch die Bundesratsverordnung vom 4. April 1916 geschehen ist, auch in Oesterreich die Höhe der Pachtzinse für gärtnerisch benützte Grundstücke zu begrenzen. Diese Pachtzinse sollen nach Anhörung von gärtnerischen und landwirtschaftlichen Sachverständigen unter Berücksichtigung der Pachtpreise festgesetzt werden, die in den Jahren 1911, 1912 und 1913 für gleiche oder ähnliche Grundstücke derselben Gegend durchschnittlich gezahlt worden sind. Hierbei wäre auch die seither eingetretene Erhöhung von Steuern und sonstigen Abgaben zu berücksichtigen. Die Verordnung hätte auf die Dauer der durch den Krieg veranlaßten außerordentlichen Verhältnisse in Kraft zu bleiben.

Frankfurter Zeitung
7./XI. 1916

7
78

Nochmals die Gemüsetrocknung.

Aus Interessentenkreisen wird uns geschrieben:

Die Gemüsetrocknungs-Industrie kann als eine Kriegsindustrie bezeichnet werden. Fabriken, die sich mit dem Trocknen von Hackfrüchten oder Gemüsen vor dem Kriege befaßten, gab es nur in verschwindender Zahl. Ein Reihe von Fabriken, deren Hauptindustrie gelitten hatte und die mit leerstehenden Trocknungsanlagen versehen waren, hatten das Interesse, diese Fabrikation allein zu ihrem Vorteil auszunützen. Sie vereinigten sich in Verbände und sind in der neu gegründeten Reichsdörrgemüse-Gesellschaft auch entsprechend vertreten. Einer Reihe von außenstehenden Fabriken, die ebenfalls versuchsweise getrocknet hatten und denen nunmehr die Erlaubnis zu Gunsten der Vereinigung genommen werden sollte, gelang die Zulassung nach langem Bemühen mit der Beschränkung, daß sie vor dem 1. Oktober 1916 schon in Betrieb waren. Inzwischen sind die Anforderungen an diese Industrie immer größer geworden, und es muß zur Bewältigung der Aufträge dazu übergegangen werden, die Hackfrüchte und teils das frische Gemüse aufzubewahren, bis sie im Laufe der Monate zum Trocknen an die Reihe kommen.

Das geschieht meist durch Einlagern in Mieten ähnlich wie bei den Kartoffeln. Wenn auch im Bezug auf die Anlage von Mieten jetzt mehr Erfahrung besteht, so bedeutet doch die Aufbewahrung in der Erde immer ein Risiko. Teile des so wertvollen Lebensmitels gehen stets zu Grunde.

Die Fabrikationsanlage setzt sich zusammen aus den Trockenanlagen (Darren usw.) und den Schneidmaschinen. Letztere können überall aufgestellt werden. Warum werden nun nicht sämtliche Trocknungsanlagen ausgenützt, und so die Hackfrüchte- und Gemüseernte unter Vermeidung des Einlagerns raschestens durch Trocknen gesichert?

Die großen Brauereien und Mälzereien, deren Betriebe infolge der neuerlichen Kontingentseinschränkung ganz oder teilweise leer stehen, könnten diese Arbeiten in vielleicht zwei Monaten bewältigen. Der Ersatz der Schneidmaschine durch Handarbeit (Schneiden oder Hobeln der Hackfrüchte und Gemüse) bis zum Eintreffen der Maschinen könnte in der gleichen Weise vor sich gehen, wie es bei den bestehenden Fabriken früher der Fall war. Viele Frauen könnten lohnende Beschäftigung finden. Warum wird nun jenen Fabriken das alleinige Recht der Fabrikation eingeräumt? Man mache nicht geltend, daß sie die beste Erfahrung hätten. Gewiß, auch diese Industrie hat Lehrgeld bezahlt, es ist aber jetzt wie in fast allen Kriegsbetrieben längst verdient und reichlich verzinst. Die Erfahrung aber ist Allgemeingut im Interesse der Bedürfnisse der Kriegswirtschaft geworden.

Kontrolleure und anweisendes Personal würden genügende Sicherheit für die richtige Ausführung bieten.

Tägliche Rundschau
7./XI. 1916

7
80

* **Höchstpreise für Zwiebeln.** Da die Preise für Zwiebeln in der letzten Zeit ungeheuer in die Höhe gegangen sind, hat der Präsident des Kriegsernährungsamts sich veranlaßt gesehen, die Festsetzung eines Zwiebelhöchstpreises zu beantragen. Durch eine Verordnung des Stellvertreters des Reichskanzlers sind Zwiebelhöchstpreise festgesetzt worden, die bis zum 14. November für je 50 Kg. beim Erzeuger 7,50 M. betragen und dann von Monat zu Monat um 75 Pf. steigen, bis sie am 15. April 1917 12 M. erreichen. Der Preis gilt ausschließlich Sack frei nächster Verladestelle des Verkäufers und schließt die Kosten der Verladung daselbst ein. Falls der Erzeuger unmittelbar an den Kleinhändler verkauft, darf er einen um 2 M. höheren Preis nehmen.

Für den Weiterverkauf von Zwiebeln im Handel ist ein Zuschlag von insgesamt 3,50 M. für je 50 Kg. als höchster zulässiger Zuschlag vorgesehen. Die Kleinverkaufspreise sind auf höchstens 14 Pf. für ein Pfund für die Zeit bis zum 14. November 1916 vorgesehen und steigen dann monatlich um je 1 Pf., bis sie am 15. April 1917 20 Pf. erreichen dürfen. Für besondere Zwiebelarten können Ausnahmen zugelassen werden. Die Höchstfestsetzung ist begleitet von einer Bestimmung, die eine Enteignung der Zwiebeln zuläßt und eine Auskunftspflicht vorschreibt. Wenn durch diese Festsetzung Händler, die zu höheren Preisen Zwiebeln erworben haben, geschädigt werden, so haben sie sich das nach der früher ergangenen Warnung selbst zuzuschreiben. Daß sich die Höchstpreisfestsetzung nicht auch auf künstlich gedörrte Zwiebeln bezieht, soll nur zur Vermeidung etwaiger Zweifel hervorgehoben werden.

Fremdenblatt
10./XI. 1916

81

Schwämmeersatz für Eier, Mehl, Fleisch und Semmeln im Walde.

Die Wälder helfen in der Zeit der Nahrungsmittelknappheit mit ihren reichen Gaben reichlich aus. Es gibt da Ersatz für manches. Statt des selten gewordenen Eies sprießt im dunklen Moos der weithin sichtbare dottergelbe Eierschwamm, der ein vorzügliches, sehr sättigendes Gericht gibt. Das Eiweiß dazu und schönes Mehl liefert uns der Eierbovist mit seinem mehligen, schneeweißen Fleisch in eirunder Fülle.

Die schwer vermißten Semmeln ersetzt uns der Wald durch den an üppige Friedenszeiten gemahnenden Semmelschwamm, dessen täuschend ähnliche Farbe und molliges Aussehen über den immerhin bedeutenden Unterschied zwischen dem beliebten Gebäck und dem wohl recht nahrhaften Pilz angenehm hinwegtäuscht.

Zur Streckung des aus unseren Wäldern allzu spärlich gelieferten Wildbretes wächst der an seiner geweihartigen Form leicht kenntliche Hirschschwamm und der graue, kugelige Hasenstäubling.

Ueber den Mangel an Rindern und Ziegen, die dem Wilde schon lange vor dem Kriege Platz machen mußten, müssen uns der Kuhpilz und der Ziegenpilz hinweghelfen.

Einen hochgeschätzten Ersatz für Fleisch liefert auch das weiße, im Spätherbste besonders kernige feste Fleisch des Steinherrn- oder Edelpilzes, das gebacken oder gebraten dem Rindfleisch sehr ähnelt.

Gute, dickflüssige, fette Milch liefern uns eine größere Anzahl genießbarer Pilze. Sogar orangerote Milch können wir dem köstlichen Reitzker abzapfen.

Wenn auch die angeführten Waldprodukte für die knappen Nahrungsmittel, denen sie in Form, Farbe oder Geschmack ähnlich sind, lange keinen vollwertigen Ersatz geben können, so sind sie uns doch in der jetzigen schweren Zeit hochwillkommen.

Hamburger Fremdenblatt
10./XI. 1916

10

§2

Die Frucht- und Gemüsehändler und die Lebensmittelversorgung.

o. Der Verein der Frucht- und Gemüsehändler von Hamburg und Umgegend hielt im Hammonia-Gesellschaftshaus seine Monatsversammlung unter Vorsitz des Herrn Aug. Wackhusen ab. Der Vorsitzende verlas zunächst ein Schreiben des Kriegsversorgungsamtes, in dem dieses auf eine Eingabe der Vereinsleitung mitteilt, daß es dem Wunsche der Vereins auf Einführung des Systems der festen Kundschaft auch beim Kartoffelverkauf nicht nachkommen könne, da dieses mancherlei Unannehmlichkeiten für das kaufende Publikum mit sich bringe. Was den vom Verein bemängelten Verkauf von Kartoffeln und Gemüsen auf Schuten anbelange, so sei dieser nur zur Zeit der Kartoffelknappheit eingeführt worden.

Im weiteren Verlaufe der Verhandlungen wurde in bezug auf die Einführung der Kartoffel-Kontrollbücher ausgeführt, daß es für den Frucht- und Gemüsehändler unmöglich sei, genau so viele Marken einzuliefern, wie er Kartoffeln erhalten habe. Ebenso wie der Schlachter beim Verkauf von Fleisch mit einem gewissen Verlust durch Knochen usw. rechnen müsse, so gehe es auch dem Frucht- und Gemüsehändler, namentlich beim Verkauf von Kartoffeln. Es sei hierbei zu bedenken, daß die Händler einen großen Verlust durch die Nässe der Säcke, durch das Mitliefern von Erde und dann auch durch das Verwiegen bei dem Verkauf in kleineren Mengen erleiden, so daß ihnen unbedingt hierfür ein gewisser Gewichtsausgleich bewilligt werden müsse.

Herr Wackhusen teilte als Mitglied des Beirats des Kriegsversorgungsamtes mit, daß bei Prüfung des Bestandes der abgelieferten Marken den Frucht- und Gemüsehändlern jedenfalls ein gewisser Gewichtsverlust zugestanden werden würde. Gleichzeitig könne er mitteilen, daß die Wünsche der Frucht- und Gemüsehändler vom Kriegsversorgungsamt nach Möglichkeit Berücksichtigung fänden und voraussichtlich schon in nächster Zeit verschiedene Aenderungen bei der Kartoffelverteilung eintreten würden. Nach längerer Aussprache wurde die Vereinsleitung beauftragt, beim Kriegsversorgungsamt dahin vorstellig zu werden, daß den Frucht- und Gemüsehändlern bei der Verrechnung der vereinnahmten Kartoffelmarken ein Gewichtsverlust von mindestens zehn vom Hundert zugestanden werde.

Zum letzten Punkt der Tagesordnung, „Die Warenlieferung des Kriegsversorgungsamtes und die dafür geltenden Verkaufsbedingungen", wurde von Herrn Schulte als Referenten ausgeführt, daß das Kriegsversorgungsamt zwar die Händler mit Kohl und Rüben usw. aus seinen Beständen versorge, aber von den von ihm beziehenden Händlern verlange, daß sie nicht nur die durch das Kriegsversorgungsamt bezogenen Waren, sondern auch die anderweitig eingekauften Waren nur zu den vom Kriegsversorgungsamt festgesetzten Preisen verkaufen dürften. Dies sei eine Ungerechtigkeit, denn es müßte doch dem Kriegsversorgungsamt bekannt sein, daß es unmöglich ist, im freien Marktverkehr die Waren zu den gleichen Preisen wie vom Kriegsversorgungsamt zu beziehen. Auch müßte das Kriegsversorgungsamt dann wenigstens die Verpflichtung übernehmen, stets für genügende Ware zu sorgen. Dies könne es aber nicht, da es wiederum in seinem Warenbezug von der Reichsstelle für Obst und Gemüse in Berlin abhängig sei. Es müsse dem Kriegsversorgungsamt genügen, wenn die Mitglieder des Vereins sich verpflichten, die vom Amt bezogenen Waren zu den von ihm festgesetzten Preisen zu verkaufen.

Tägliche Rundschau
10./XI. 1916

83

* **Die Verkaufspreise für böhmisches Obst.** Die Groß-Vertriebs-Gesellschaft für Obst G. m. b. H., Berlin, hat unter Zustimmung der Reichsstelle für Gemüse und Obst sowie im Einvernehmen mit der Preisprüfungsstelle Groß-Berlin nach Anhörung der beteiligten Interessenten folgende Verkaufspreise im Großhandel für das auf Kähnen verkaufte und aus Oesterreich kommende Obst festgesetzt:

Klasse 1: Goldparmänen, Ananas, Sternrenetten (Canada), Purpurrenetten, Goldrenetten, Punschäpfel, Anisäpfel, Glockenäpfel, rote, grüne und weiße Stettiner Boskoop, steyrische Aepfel, Pfannkuchenäpfel M. 40,00 für 50 Kg. Klasse 2: graue Renetten, rote Renetten, rote Hähne, Bonnäpfel, Schafsnasen, große Kochäpfel M. 32,00 für 50 Kg. Klasse 3: Pelzäpfel, graue Süßlinge, Malvasieräpfel und andere Aepfel, welche namenlos gehandelt werden, M. 25,00 für 50 Kg. Ausschußäpfel M. 15,00 für 50 Kg. Die vereinbarten Preise treten sofort in Kraft und bleiben bis einschließlich den 18. November in Gültigkeit.

Tägliche Rundschau
11./XI. 1916

8

Der Anbau der Mohrrübe. Bei der kommenden Ackerbestellung sollte auch der Anbau der Mohrrübe mehr als bisher beachtet werden, da sie weniger Ansprüche an die Bodenfeuchtigkeit macht als Runkel- und Kohlrübe, in trockenen Jahren sicherer ist als diese und dabei ein vorzügliches Futter liefert, das besonders für Jungvieh und Pferde wegen seiner Bekömmlichkeit sehr geschätzt ist. Die Möhre gedeiht auf allen besseren, in guter Kultur befindlichen Kartoffelböden; nassen Boden verträgt sie nicht. Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg weist darauf hin, daß gute Erfahrungen mit Möhrenaussaat im Dezember vorliegen. Die Saat im Spätherbst hat gegenüber der Frühjahrssaat den Vorteil, daß die Möhre früher und besser ausreift, auch pflegt infolge der längeren Wachstumsdauer der Ertrag höher zu sein. Der Aufgang im Frühjahr gesäter Mohrrüben erfolgt bei trockener Witterung oft zu spät und ungleichmäßig. Zu Futterzwecken empfehlt sich der Anbau von Möhren mit langer Wurzel, sogenannter Riesenmöhren, die die größten Massen liefern.

Hamburger Fremdenblatt
14./XI. 1916

14
85

Gemüse-Höchstpreise.

Von einem Leser, der in der Stadt wohnt, aber durch eigenen landwirtschaftlichen Betrieb auch auf dem Lande genau Bescheid weiß, erhält die „Deutsche Tageszeitung" folgende Zuschrift:

„Für Möhrrüben und Kohlrüben sind kürzlich Hersteller-Höchstpreise festgesetzt worden, und zwar für Mohrrüben auf vier Mark und für Kohlrüben auf 2,50 Mark für den Zentner (50 Kilogramm). Diese Maßregel mag angesichts der noch immer herrschenden großen Kartoffelnot gut gemeint sein, sie hat aber ihren Zweck mindestens vollkommen verfehlt, vielleicht sogar Schaden angerichtet. In Berlin nehmen die Kleinhändler immer noch wie früher für Kohlrüben acht Pfennig für das Pfund, bei Abnahme von 100 Pfund 7 Mark und 7,50 Mark, für Mohrrüben 12 Pfennig. Der Selbstkostenpreis für den Händler beträgt bei Mohrrüben 4 Mark und zuzüglich der Fracht allerhöchstens 4,50 Mark, das macht einen Unterschied von 7,50 Mark auf den Zentner, für Kohlrüben 2,50 Mark und einschließlich der Fracht höchstens 3 Mark, Unterschied 4 bis 5 Mark für den Zentner. Die notleidende Bevölkerung der Stadt hat durch die Festsetzung von Höchstpreisen also nicht den geringsten Nutzen gehabt, soweit sie diese Gemüse überhaupt erhält. Die Festsetzung der Höchstpreise bedeutet also lediglich eine Schädigung des Landwirts und eine übertriebene Begünstigung des Handels.

Dazu kommt aber noch, daß die Festsetzung dieser viel zu niedrigen Höchstpreise dahin führt, daß der Landwirt Mohrrüben und Kohlrüben, wenn er sie nicht in ungeheurem Ueberfluß besitzt, nicht mehr herausgibt, sondern sie an das Vieh verfüttert, und zwar ganz verständigerweise. Kartoffeln und alle Erzeugnisse von Kartoffeln (Schnitzel, Flocken usw.) darf der Landwirt an Pferde und Kühe nicht verfüttern. Die zugemessene Haferration ist für die schwer arbeitenden und mindestens minderwertigen Pferde zu gering. Andere Kraftfuttermittel haben einen ganz übertriebenen Preis; Mais zum Beispiel 50 bis 60 Mark der Zentner, wenn er überhaupt zu haben ist. Zur Verfütterung an Schweine würden die Ausschußkartoffeln übrig bleiben und Trockenschnitzel von Kartoffeln. Diese letzteren kosten gegenwärtig 25 bis 26 Mark der Zentner. Der Landwirt kann also nicht verständiger handeln, als wenn er Mohrrüben zum Höchstpreise von 4 Mark und Kohlrüben zum Höchstpreise von 2,50 Mark lieber selbst behält zur notwendigen Ernährung seiner Tiere, insbesondere der Pferde und Kühe.

Tägliche Rundschau
16./XI. 1916

86

* Gemüseverkauf nach Gewicht. Nach einer neuen Verordnung des Oberbefehlshabers in den Marken dürfen vom 18. November Rotkohl, Weißkohl, Wirsingkohl und Mohrrüben ohne Kraut im Groß- und Kleinhandel nur noch nach Gewicht verkauft werden. Die Ware ist dem Käufer auf Verlangen vorzuwiegen. Zuwiderhandlungen werden mit Geldstrafe bis zu 100 M., im Unvermögensfalle mit entsprechender Haft bestraft.

Der Abend
16./XI. 1916

87

Was österreichisches Obst in Berlin und was es in Wien kostet.

Wann ist unser Obst billig? Antwort: Wenn es in Berlin von deutschen Händlern verkauft wird. Berliner Blätter enthalten folgende Bekanntmachung:

„Die Großbetriebsgesellschaft für Obst zu Berlin hat im Einverständnis mit der Reichsstelle für Obst und Gemüse und der Reichsprüfungsstelle Groß-Berlin folgende Großhandelspreise für das auf Kähnen verkaufte, aus Österreich kommende Obst festgelegt: Klasse 1: Goldparmänen, Ananas, Sternrenetten (Canada), Purpurrenetten, Goldrenetten, Punschäpfel, Anisäpfel, Glockenäpfel, rote, grüne und weiße Stettiner Boskoop, steirische Äpfel, Pfannkuchenäpfel Mk. 40.— für 50 Kilogramm. Klasse 2: graue Renetten, rote Renetten, rote Hähne Bennäpfel, Schafsnasen, große Kochäpfel Mk. 32.— für 50 Kilogramm. Klasse 3: Pelzäpfel, graue Süßlinge, Malvasieräpfel und andere Äpfel, welche namenlos gehandelt werden, Mk. 25.— für 50 Kilogramm. Ausschußäpfel Mk. 10.— für 50 Kilogramm."

Wenn man diese Preise mit den in Wien geltenden Preisen für unser Obst vergleicht, muß man sich als Österreicher schämen. Es ist kein Geheimnis, daß in Friedenszeiten das österreichische Obst in Berlin billiger verkauft wurde als in Wien, aber bei der gegenwärtigen Not an Nahrungsmitteln hätte man erwarten dürfen, daß die österreichischen Behörden mit ihrer schrankenlosen Macht imstande sein werden, uns das österreichische Obst ebenso billig zu verschaffen, als die deutschen Behörden dieses den Bewohnern Berlins zu verschaffen wissen. Freilich behandelt man in Berlin die Ernährungsfrage viel großzügiger als in Wien. Dort bewilligt die Gemeinde für den Bau einer Fleisch-Großmarkthalle sieben Millionen Mark und es fällt dem Bürgermeister nicht ein zu sagen, weil das meine Amtsvorgänger nicht taten, bin auch ich nicht verpflichtet, es zu tun.

Die hiesigen Preise stellen sich gegenüber den Berliner Preisen für die Sorten der 1. Klasse auf K 120.— bis 200.—, für die der 2. Klasse auf K 80.— bis 150.—, für die der 3. Klasse auf K 100.— bis 130.— und für die der letzten Klasse auf K 90.— bis 100.— für einen Meterzentner.

Hamburger Fremdenblatt
17./XI. 1916

88

Vom Rübengeschäft

Die Rüben sind in unserm Wirtschaftshaushalt diesmal ein wichtiger Artikel. Neben ihren regelmäßigen Funktionen haben sie die Ausfälle an Kartoffeln wettzumachen, und es ist vorauszusehen, daß sie bei ihren diesjährigen Riesenerträgen auch dazu in der Lage sein werden. Die Versorgung der Kommunen auf dem Wege über den Handel war bereits flott im Gange, und es bedurfte besserer Waggongestellung, um allgemein schnellste Lieferungen zu ermöglichen. Seitdem die vor etwa 20 Tagen bekanntgegebenen Erzeugerhöchstpreise festgesetzt waren, wartete man vergeblich auf die angekündigten Großhandelshöchstpreise. Der Handel behalf sich mit einem mäßigen Zuschlage zum Erzeugerpreise, der auch vor dem schärfsten Auge der Preisprüfer bestehen konnte. Da kommt die erste Verwirrung. Im Königreich Sachsen setzt man einseitig Großhändler- und Kleinhändlerpreise fest. Das war das gute Recht der sächsischen Landeszentralbehörde, aber die Höhe der Zuschläge warf alle bisherigen Begriffe von dem zulässigen Umfange eines Handelsnutzens über den Haufen. Die sächsische Regierung bestimmte in Ergänzung der bundesrätlichen Erzeugerhöchstpreise folgende Groß- und Kleinhandelspreise:

	Höchstpreise beim Verkauf durch den		
	Erzeuger pro Ztr.	Großhändler pro Ztr.	Kleinhändler pro Pfd.
1. Wasser-, Stoppel- und Herbstrüben (ausschl. Teltower)	1.50 M.	3.50 M.	8 Pf.
2. Runkelrüben	1.80 „	2.80 „	6 „
3. Kohlrüben	2.50 „	4.50 „	9 „
4. Möhren aller Art (ausschl. Karotten)	4.00 „	8.00 „	11 „
5. Karotten	8.00 „	10.00 „	15 „

Die Erzeugerhöchstpreise für Karotten sind auch von der sächsischen Regierung festgesetzt, sie gelten nur für Sachsen. Abgesehen davon, daß die Rüben unter Nr. 1 im Gegensatz zu der bundesrätlichen Feststellung höher als die Runkelrüben bewertet werden, sind die außerordentlichen Aufschläge, die für das Königreich Sachsen dem Großhandel gestattet sind, bemerkenswert, selbst wenn man dabei die Fracht, die durchschnittlich 40 Pfennig für den Zentner betragen dürfte, in Betracht zieht. Erklärlich sind diese Zuschläge nur, wenn man annimmt, daß die großen Qualitätsverluste in Betracht gezogen sind, die die vorjährigen Rüben den Händlern brachten. Diesmal fallen die Qualitäten im großen Durchschnitt aber so befriedigend aus, daß bisher sich die Ablieferungen glatt abwickelten, doch ist es immerhin möglich, daß sich später bei Frost auch unliebsame Erfahrungen einstellen. Auf solche Verschiedenheiten, die für die Praxis und die Bewertung in Ware von wichtigster Bedeutung sind, kann eine einheitliche behördliche Preisfestsetzung natürlich keine Rücksicht nehmen. Jedenfalls sind hier, selbst die Fracht in Rechnung gestellt, durchschnittliche Preisgewinne von 33⅓ Prozent für den Großhandel als zulässig erklärt. Auch in den preußischen Provinzen wurden in letzter Zeit für die Heeresverwaltung Preise geboten, die weit über den üblichen Handelsnutzen hinausgingen. Jedenfalls müssen solche Preislisten, wie die des Königreichs Sachsen, und hohe Preise für Armeelieferungen eine gewisse Verwirrung anrichten für das, was an Gewinn erlaubt und was nicht erlaubt ist.

Ein Beispiel: Einem Kursmakler der Berliner Produktenbörse geht der Auftrag zu, einen Waggon Pferdemöhren, den der Käufer aus irgendeinem Grunde nicht angenommen hat, bestmöglich zu verkaufen. Der Kursmakler muß sich streng nach den Gesetzen und Verordnungen richten. Der Erzeugerhöchstpreis für seine Möhren ist vier Mark, der Waggon ist ab Station zu verkaufen: er darf somit unter Hinzurechnung mancher Spesen und der Vermittlerprovision im höchsten Falle 4,50 Mark nehmen. Will jemand die Ware nach Sachsen liefern, so kann er auch allenfalls 5,50 Mark zahlen: aber das stellt einen Aufschlag von 33⅓ Prozent dar, und hierzu darf der Kursmakler die Hand nicht bieten. Der bestmögliche Verkauf ist für ihn somit unmöglich.

Der Abend
18/II. 1916

Der Wucher mit Obstmus.

Man weiß heute, daß in der besten Obstzeit die Früchte von Busch und Baum von den Marmeladeerzeugern im Großen aufgekauft wurden. Was verschlug es, daß unsere Kinder damals das so gesunde nährsalzhältige Obst entbehrten, daß die schlechtesten Birnen so viel wie Weintrauben kosteten und die Klagen über das Aufkäuferunwesen kein Ende fanden? In der an Obst ärmeren Zeit mußten wir ja nach der Marmelade greifen, und, wenn Politik voraussehen heißt, so gilt das besonders auch für jene Erzeuger, die uns den höher gehängten Butterbrotkorb grundsätzlich nur mit einer mindestens dreifach verteuerten Marmelade zu füllen gewillt waren. Sie alle, die Wiener, die Perchtoldsdorfer, die Karolinenthaler, die Bodenbacher, die Mislitzer Erzeuger wußten genau, ihre Zeit müsse kommen. Sie haben sich darin nicht getäuscht.

Die Preistreiberei mit Marmelade ist wohl das unverschämteste, aber die Entrüstung soll uns nicht die Nüchternheit rauben, die zur Handhabung des Rechenstiftes notwendig ist. Stellen wir die Kleinverkaufspreise aus der Friedenszeit den heute für ein Kilogramm Marmelade geforderten gegenüber. — Marillenmarmelade früher K 1.30, heute über K 6.—, die „Baumermarmelade" früher K 2.40, heute K 6.50, Ribisel- und Himbeermarmelade früher K 1.40, heute K 6.—, mindere Pflaumenmarmelade (nicht Powidl, für das allein Höchstpreise gelten) früher K 1.—, heute K 4.—. „Preiselbeer-Jam" früher K 2.— die Kilodose, heute K 2.50 die halbe Kilodose, und — das Lustigste zum Schluß: die sogenannte gemischte Marmelade, eine zumeist recht fragwürdiges Gemenge, in dem allerbilligste Äpfel mit Paradeisern, ja sogar gelben Rüben, sich brüderlich zusammen finden, kostete im Frieden ungefähr K 1.— und ist heute bei K 3.50 für das Kilogramm angelangt.

„Brutto für netto."

Dazu kommt nun noch ein hübscher Sondergewinn, der sogar das ungarische Mehlsackgeschäft weit in den Schatten stellt. Früher ist die Marmelade „netto" gehandelt worden, d. h. der Kaufmann hatte einen Einsatz für den Kübel aus Messingblech geleistet, der nach der Entleerung vom Erzeuger wieder zurückgenommen wurde. Für einen 5-Kilo-Kübel wurden beispielsweise 80 *h* Einsatz verlangt. Während der Kriegszeit aber wird die Ware „brutto" gehandelt, so daß jeder Händler den Kübel mitkaufen muß. Es werden wohl 5 Kilogramm Marmelade bezahlt, jedoch nur 4 Kilo 20 Deka geliefert. Die ungefähr 80 Deka, die der Kübel wiegt, müssen also mit dem Marmeladepreis von K 4.— bezahlt werden!

Fast 200 v. H. Gewinn.

Und nun die erwähnte kleine Rechnung, wobei wir gläubig die „Ideal-Marmelade", die also genau zur Hälfte aus Kristallzucker und zur Hälfte aus Früchten bestehen soll, zur Grundlage nehmen. (Zusätze von holländischer Glucose oder teurem Kartoffelsirup gibt es heute nicht mehr). Der Kristallzucker kostet heute bei Bezügen im großen *K* 103.— für 100 Kilogramm, die Frachtsätze (*K* 2.— für diese Menge) sind an sich geringfügig, werden aber, da sich die meisten Betriebe in Zucker- und Obstgegenden befinden, überhaupt erspart. 100 Kilo Apfelfrucht kosten höchstens *K* 90.—, der Kristallzucker *K* 103.—, so daß sich 200 Kilo Marmelade auf *K* 193.— stellen würden. 420 Kilo Marmelade haben also den Erzeugungspreis von *K* 405.30, so daß 4 Kilo und 20 Deka, wenn man bloß die Kosten des Zuckers und des Obstes einsetzt, auf *K* 4.053 zu stehen kommen. Stellen wir den Preis des Kübels für den Erzeuger so hoch ein, wie er vom Wiederverkäufer verlangt wird, so ergibt sich für die allermindeste Marmelade ein Preis von ungefähr K 4.85 für den 5 Kilogr. fassenden Kübel. Wenn wir jetzt noch für Arbeitslöhne, Heizmaterial und Geschäftsunkosten den lächerlich hohen Satz von rund 25 v. H. einsetzen, so ergeben sich Unkosten von 6 Kronen.

Verkauft wird er aber heute um *K* 3.50 mal 5, das ist um *K* 17.50!

Es ist ein offenes Geheimnis, daß sich für diese Erzeuger im Großeinkauf auch die Marillenfrucht auf ungefähr *K* 90.— für 100 Kilo stellt. Friedenspreis: *K* 6.50 für den Kübel, wobei die Herren doch gewiß ihre Rechnung fanden. Heute — dreißig Kronen für den Kübel!

Wir wissen wohl, daß diese Beispiele das Bild nur in groben Umrissen spiegeln. Aber wenn wir die Unkosten usw. usw. sogar reichlich, den „bürgerlichen" Gewinn weitherzig ansetzen, so ergibt sich noch immer ein Übergewinn von so aufreizender Höhe (bei manchen Sorten mehr als 300 v. H.), daß wir diese Unternehmungen dem Ernährungsamte zur raschesten Behandlung empfehlen. Es wird vielleicht finden, daß unsere gesegneten Obstländer reiche Früchte nicht nur den wenigen tragen müssen, die über die entsprechende Menge von Siedekesseln und — Unverfrorenheit verfügen . . .

Pester Lloyd Abendbl
18/XI. 1916

80

(Die Regelung der Rübenproduktion des Jahres 1917.) Das Amtsblatt veröffentlicht heute unter Zahl 3839/1916 M. E. eine Regierungsverordnung, die die Rübenproduktion des Jahres 1917 regelt. Die Verordnung enthält in diesem Belange im großen und ganzen dieselben Verfügungen, die in früheren ähnlichen Verordnungen für die Rübenernte des Jahres 1916 getroffen wurden. Eine Abweichung von ihnen ist hinsichtlich des Rübenpreises zu konstatieren. Laut der unter Zahl 509/1916 veröffentlichten Verordnung vom 9. Februar 1916 hatte nämlich das Zuckerunternehmen, das zur Zeit des Inslebentretens der Verordnung mit einem Produzenten einen auch für das Jahr 1916 bestehenden Produktionsvertrag hatte, dem Produzenten für die Rübe außer dem ihm laut des Vertrages gebührenden Durchschnittspreise, sowie sämtlichen Ueberleistungen pro Meterzentner noch einen Mehrpreis von k 1.50 zu bezahlen. Dieser Ueberpreis wird in der gegenwärtigen Verordnung für die im Jahre 1917 produzierte Rübe auf k 3.50 pro Meterzentner erhöht. Im übrigen wiederholt die Verordnung, in welche auch die dieser Tage veröffentlichte Verfügung betreffend die Requirierung ordnungswidrig in Verkehr gebrachter Zuckerrübe aufgenommen wurde, die auf die Produktion der Rüben, die Rübenverträge, und die Entscheidung von Streitfällen durch eine Expertenkommission bezüglichen Bestimmungen der Verordnung vom 9. Februar dieses Jahres.

Der Morgen

20./XI. 1916

M 20

91

Die Kriegsgemüsegärten der „Rohö".

Die wirtschaftlichen Verhältnisse während des Krieges haben es mit sich gebracht, daß die „Rohö" ihr Tätigkeitsgebiet ständig erweiterte und überall einzugreifen versuchte, wo es möglich schien, Interessen der Allgemeinheit zu fördern. Es war naheliegend, daß sie sich auch der Schaffung von Kriegsgemüsegärten zuwendete, und es ist ihr dank dem Entgegenkommen einiger Grundbesitzer gelungen, ihren Mitgliedern viele tausend Quadratmeter Gartengrund im XIX. Bezirk kostenlos zu beschaffen. Die Grundeigentümer, denen hier nochmals Dank für ihre Menschenfreundlichkeit gesagt sein soll, sind: Herr Hofrat Dietl, Frau Schreiber, Frau Sendetzky, Herr Professor Ritter von Stockert und Familie Weinzingers Erben. Die Gemeinde Wien ist den Bebauern dieser Gründe durch kostenlose Überlassung von Setzpflanzen und des Wassers in anerkennenswerter Weise entgegengekommen. Überall lohnte reiche Ernte die aufgewendete Mühe, und es gab Fälle, in denen der Ertrag einer Gartenparzelle von 200 Quadratmetern 500 Kronen betrug (nach den heutigen unerhörten Marktpreisen berechnet). Doch nicht nur der materielle Erfolg, so schwer er bei den nicht mit Glücksgütern gesegneten Teilnehmern auch in die Wage fällt, ist allein zu werten, sondern es muß auch erwähnt werden, daß die gesunde Arbeit in der freien Natur so manchen Urlaub und Landaufenthalt voll ersetzt hat. An den schönen Sommerabenden herrschte fröhliche Tätigkeit in den Gärten, jung und alt fand Gefallen an der neuen, ungewohnten Arbeit und so mancher Sonntagsnachmittag, der ansonst im Wirts- oder im Kaffeehaus verbracht worden ist, wurde in gesünderer und nutzbringender Weise verwendet.

Angesichts des regen Interesses, daß sich bereits jetzt für die nächste Anbauperiode zeigt, wäre es höchst wünschenswert, wenn sich noch weitere Grundbesitzer fänden, die diese segensreiche Aktion durch Überlassung von Gründen fördern würden.

Irma Plohn.

Hamburger Fremdenblatt
23./XI. 1916

Absatz ausländischer Zwiebeln.

Von der Reichsstelle für Gemüse und Obst wird mitgeteilt:

§ 5 der Verordnung über Höchstpreise für Zwiebeln vom 4. November 1916, Reichs-Gesetzbl. S. 1257, gibt den Landeszentralbehörden die Möglichkeit, mit Zustimmung des Präsidenten des Kriegsernährungsamts, Ausnahmen für ausländische Zwiebeln zuzulassen.

Den Landesregierungen ist durch das Kriegsernährungsamt ein Ersuchen dahingehend zugegangen, die Ausnahmebestimmung so zu fassen, daß die ausländischen Zwiebeln, die durch die Reichsstelle für Gemüse und Obst oder ihre Beauftragten in den Verkehr gebracht werden, vom Höchstpreis frei sein sollen.

Insoweit die Landeszentralbehörden diesem Ersuchen folgen, wird die Reichsstelle für die von ihr oder mit ihrer Genehmigung bereits eingeführten Zwiebeln auf Antrag Kommunalverbände ermächtigen, diese Zwiebeln, unter näher mit ihr zu vereinbarenden Bedingungen, weiter abzusetzen. Bei Festsetzung dieser Bedingungen wird es sich insbesondere darum handeln, daß ein dem ausländischen Markt angemessener Preis eingehalten und von den Kommunalverbänden die Garantie übernommen wird, daß eine Verwechslung und Vermischung mit inländischer Ware ausgeschlossen bleibt.

Österr. Volkszeitung
23./XI. 1916

93

(Die Rübenernte.) Die letzten Tage brachten sehr ungünstiges Wetter für die Haltbarkeit der Rüben. Waren schon die anfangs aufgetretenen Fröste nicht den Wünschen entsprechend, hat das spätere Ansteigen der Temperatur mit gelegentlichen Niederschlägen die Befürchtungen für größere Schädigungen der gerodeten oder eingemieten Rüben nur verstärkt. Der Einfluß dieser Witterungsverhältnisse muß sich nach der „Wochenschrift des Zentralvereins für die Rübenzuckerindustrie" in einem Rückgang der Ausbeute fühlbar machen, und es wäre daher um so notwendiger, daß den Fabriken durch bessere Waggonbeistellung eine raschere Verarbeitung der Rübe ermöglicht werde. Mehrere Fabriken mit kleiner Rübenverarbeitung haben die Kampagne bereits beenden können. Im Deutschen Reiche haben die Feldarbeiten gegen Ende der Berichtswoche kleine Unterbrechungen erfahren. Die Abkühlung wird nicht ungern gesehen, da die Haltbarkeit der Rüben unterstützt wird, was bei dem Umstande, als sich die Verarbeitung länger als sonst hinauszieht, von Wichtigkeit ist. In den Niederlanden geht die Kampagne regelmäßig vor sich, Zuckergehalt und Rübengewicht sind geringer als im Vorjahre. Ueber die Kampagne in Rußland verlautet, daß die Erträge weit hinter den Erwartungen zurückbleiben und die Schwierigkeiten, welche sich der Rübenernte entgegenstellen, fast unüberwindlich sind.

Arbeiterzeitung
24./XI. 1916

94

* **Anbauversuche mit der Sojabohne in Böhmen.** Von der Sojabohne, die in Ostasien ihre Heimat hat, war bei uns in Friedenszeiten schon recht viel die Rede. Es ist versucht worden, auch bei uns diese Pflanze heimisch zu machen, und es ist klar, daß diese Bestrebungen durch den Krieg n Förderung erfahren konnten. Ueber neue Anbauversuche berichtet in der „Zeitschrift des österreichischen Apothekervereines" Apotheker Zizka in Dobruska. Vom Comité zur staatlichen Förderung der Kultur von Arzneipflanzen in Wien hatte er 600 Sojabohnen erhalten, von denen jedoch nur 350 keimfähig waren. Die Pflanze ist strauchartig, der Stengel stark, fest, behaart, ebenso wie die dunkelgrünen, dreizackigen Blätter behaart sind. Die Blüten sind klein, sitzen nahe am Stengel und entwickeln als Frucht gekrümmte, behaarte Hülsen, die durchschnittlich drei runde lichtgrüne Bohnen bergen. Die Anbauversuche standen leider unter dem Einfluß der ungünstigen Witterung, so daß ihr Ergebnis kein glänzendes ist. Da schon im Anfang Oktober Fröste eintraten, so mußte die Soja vorzeitig gepflückt und getrocknet werden. Immerhin dürften sich die geernteten Bohnen zur Saat eignen. Einen merkwürdigen Unterschied konnte Zizka zwischen der Ernte aus schwerem vorzüglich gedüngtem Lehmboden und der aus leichtem sandigem, gleichfalls gutgedüngtem Gartenboden feststellen. Während der schwere Boden ein gutentwickeltes Korn gab, das doppelt so groß war wie jenes aus dem leichten Humus und längliche Form zeigte, blieb die Bohne aus der leichten Erde durchwegs rund und klein. Auch war auf dem Humusboden die Ernte nur unbedeutend.

Die Zeit 26./XI. 1916

Winterliche Schrebergärten.

Recht launisch treibt das Herbstwetter diesmal sein Spiel. Bald scheint die Sonne frühlingsmäßig und linde Lüfte wehen, bald wieder jagt ein eiskalter Wind Schneewolken über die Stadt und schüttet Flocken aus, die schnell in einem Meere von Kot ersticken. Draußen an den Hängen der Berge findet der Schnee freilich manchmal dauernderen Halt, und es gab Tage, während der es dort schon vollends Winter war. An solchen Tagen bieten die Schrebergärten, diese Schöpfungen der jüngsten Jahre, die sich während der Kriegszeit vervielfachten, ein sonderbares, fast trauriges Bild. All das keimende, sprießende, fruchtbringende Leben, das sonst das Auge erfreut, ist dahin. Die kleinen Häuschen, die fleißige Hände mit viel oder wenig Geschick aufbauten, und die inmitten der blühenden, grünenden Welt so freundlich aussahen, stehen kahl und verlassen da, von den Dächern hängen dürftige Eiszapfen, und der öde Herbststurm hat den hölzernen Zaun arg zerrüttet. Vom hochragenden Mais wehen lange dürre Blätter und rascheln im Winde, die riesigen, robusten Stengel der Sonnenblumen stehen kopflos, und wo man eine erstorbene Blüte übrig gelassen hat, da baumelt sie geknickt und mitleiderweckend in der Luft. Die mächtigen, grünen Krautköpfe sind halb verschneit und wurden zu Stützpunkten für kleine Schneewächten, die sich wetterseitig angesiedelt haben. Wie zwerghafte, verkümmerte Bäumchen stehen die ausgewachsenen Kohlpflanzen dazwischen, und ihr vielnarbiger Stengel zeigt, daß die Sprossen schon als erwünschtes Gemüse heimgeholt wurden. Ein paar winzige, vergessene Erdäpfel liegen herum, und ein kleines, fast farbloses Blumenbeet an des Häuschens Wand hat den ersten Winterstürmen vorerst noch Stand gehalten. Zwei Frauen, Gartennachbarinnen, stehen beisamen und besprechen fassungslos die Untat, die sich am Feiertag zugetragen hat: Einem Anrainer ist ein Kaninchen gestohlen worden. Ein großes, schönes, fettes Kaninchen. Die eine der Frauen hat es mit eigenen Augen gesehen, wie ein junger Bursche beim Fenster des Gartenhäuschens hineingriff, den Königlhasen bei den Ohren herauszog und mit ihm über die Felder davonrannte. Beim hellen, lichten Tag! So entsetzt war die Gute, daß sie gar nicht um Hilfe schreien konnte. Und nun stehen sie und besprechen dieses Ereignis, das ihr ganzes Denken füllt und gegen das der Weltkrieg zurückstehen muß. Wolhynien, Isonzo und Verdun sind ihnen fremde Dinge, so weit reicht ihr Begreifen nicht. Aber was der Verlust eines Kaninchens für einen Mann bedeutet, der es durch viele Wochen sorgenvoll großzog und es mit den schönsten Kohlblättern fütterte, bis es ein richtiger, saftiger Braten wurde, das verstehen sie. Und sie verstehen es vielleicht auch, daß man um eines solchen feisten Hasen willen heutzutage zum Dieb werden kann. Endlich nehmen sie doch die Stichschaufeln zur Hand, graben ihren Erdäpfelacker um. Kraftvoll und mühsam wenden sie die großen, schweren Schollen, und der zarte weiße Schnee verschwindet in der erdrückenden schwarzbraunen Masse der fruchtbaren Erde.

Tägliche Rundschau
30./XI. 1916

96

* **Die Gemüse- und Obstpreise.** Die Preisprüfungsstelle Groß-Berlin hat für die kommende Woche folgende Kleinhandelspreise für Gemüse und Obst als zulässig festgestellt:

Für Weißkohl das Pfund 8—9 Pf., Wirsingkohl 15 Pf., Rotkohl 17—18 Pf., Grünkohl 13 Pf., Kohlrüben 6 Pf., inländische Möhren aller Art (ausschl. Karotten) 9 Pf., inländische kleine Speisemöhren, die zu Speisezwecken bestimmt sind (Karotten), 13 Pf., Tafeläpfel (besonders feine, ausgesuchte Ware — Auslese — ist hierbei nicht inbegriffen) 35—65 Pf.

Arbeiterzeitung
1./XII. 1916

97

Der Preis von Kürbiskernöl. Wir entnahmen unlängst der „Marburger Zeitung" eine Mitteilung, wonach die Oesterreichische Oel- und Fettzentrale A.-G. den Preis für Kürbiskernöl auf rund 8 Kronen festgesetzt habe, daß aber dieser Preis mit Rücksicht auf den Preis der Kürbiskerne und die Gestehungskosten viel zu hoch sei. Die Fettzentrale teilt demgegenüber mit, daß sie auf den Preis von Kürbiskernöl keinerlei Einfluß genommen, sich überhaupt weder mit Kürbiskernen noch mit Kürbiskernöl irgendwie befaßt hat. Es wurde die Sammlung und Verarbeitung von Kürbiskernen den sich damit seit jeher befassenden Betrieben vollkommen überlassen, da die in Betracht kommenden Mengen an sich gering und schwer zu erfassen sind.

Neues Wiener Tagblatt
1./XII. 1916

98

Starker Rückgang der Krautpreise.

Aus Fachkreisen wird uns geschrieben:

Die diesjährige sehr reiche Krauternte macht sich seit drei Wochen auf dem hiesigen Markt besonders stark fühlbar. Nicht nur aus der Umgebung, Mähren und Ungarn kommt viel Ware heran, sondern auch aus Galizien, so daß der Markt trotz des guten Absatzes sich nur schwer räumt und große Mengen noch heute unverkauft hier lagern. Die Preise sind rapid gefallen, und an den ausländischen Bezügen, welche eingestellt wurden, wurde viel Geld verloren. Häuptelkraut, ungarisches, wird zu 19 bis 20 K., niederösterreichisches und mährisches zu 18 K. verkauft, und nur feinste, tadellose frische Ware erzielt vereinzelt bis 20 K. pro 100 Kilogramm. Diese Sorten kosteten zu Monatsbeginn noch 8 bis 10 K. mehr. Für galizisches Kraut finden sich nur schwer Käufer; selbst zu 10 bis 15 K. wird diese Provenienz je nach Beschaffenheit gern erlassen. Auch Sauerkraut liegt matt, denn die Spekulation bietet die ihr angediente Ware mit Verlust aus und normale Ware ist zu 44 bis 48 K. in großen Mengen zu haben, welche noch vor kurzem unter 50 bis 54 K. nicht erhältlich war. Im Detailhandel sind aber die Preise unverändert geblieben. Private benützen diesen Preisrückgang, um sich für den Winter reichlich zu versorgen sowohl mit Häuptel- wie mit selbst eingelegtem Sauerkraut. Rüben werden heuer wenig eingesäuert, man spart mit dem Salz, aber trocken werden große Vorräte gemacht, denn alle Sorten wurden gut geerntet und versprechen eine lange günstige Haltbarkeit, wenn sie trocken, luftig und flach eingelagert werden. Weiße Halmrüben sind zu 18 bis 20 K., Kohlrüben zu 27 bis 30 K. und gelbe Rüben zu 35 bis 38 K. pro Meterzentner in Massen zu haben. Auch Zwiebeln haben sich bedeutend verbilligt. Makoer kosten 88 K., ungarische 80 K., für mährische werden 85 K. wegen ihrer besonders guten Qualität gern bezahlt. Die aus dem Ausland bezogenen Zwiebeln werden aber weit billiger erlassen, da sie, schlecht und feucht verladen, mehr oder weniger beschädigt hier eintreffen und raschest geräumt werden müssen.

Reichspost
1./XII. 1916

gg

* **„Monatsklee" — ein vorzügliches Gemüse.** Die Kriegszeit hat uns schon mehrfach gezeigt, daß der Bestand der als Gemüse verwendungsfähigen Pflanzen noch nicht erschöpft ist, sondern daß die vorhandene Menge von Gemüsepflanzen durchaus noch einer Bereicherung fähig ist. Besondere Beachtung verdient ein Zuwachs, auf den der bekannte Botaniker Professor Haberlandt in den „Naturwissenschaften" hinweist. Er meint die als Futterpflanze sehr bekannte Luzerne, die auch „Monatsklee" genannt wird. Ihr hoher Eiweißgehalt, der das Doppelte der gebräuchlichen Blatt- und Stengelgemüse erreicht, nimmt von vornherein für ihre Verwendung bei der menschlichen Ernährung ein. Die genauere chemische und anatomische Untersuchung scheint diese günstige Beurteilung zu bestätigen. Der Gehalt an Stickstoffsubstanzen beträgt bei jungen, handhohen Pflanzen 6·25%, vor der Blüte 4·56%, ist also reichlicher als bei Weiß- und Rotkohl, Spargel, Blumenkohl, Spinat, Rosenkohl und anderen Gemüsen. Die Hauptmasse des Eiweißes ist in den Blättern enthalten. An Zucker- und Stärkegehalt steht die Luzerne jedenfalls über Spargel und Spinat und kommt Rosen- und Rotkohl gleich, an Rohfett erreicht sie fast den Winterkohl. Der einzige Nachteil ist die nicht unbeträchtliche Rohfasermenge von 4·52%, die sich jedoch durch feinmaschiges Sieben des gekochten Pflanzenbreies ausschalten läßt. Bei der Ernte, die am besten abends erfolgt, begnügt man sich mit den Spitzen der Haupt- und Seitenäste bis zu fünf Zentimetern Länge und den Blättern. Durch Abbrühen wird ein Anflug bitteren Geschmackes vertrieben. Die übrige Zubereitung des angenehm und leicht bitter schmeckenden Gemüses kann in der Art des Spinates erfolgen.

Die Zeit
2./XII. 1916

100

Marmeladen für den Konsum.

Um dem konsumierenden Publikum ein entsprechend beträchtliches Quantum an Marmeladen zuführen zu können, hat sich die österreichische Zentraleinkaufsgesellschaft mit Zustimmung des Ernährungsamtes veranlaßt gesehen, die diesjährige Produktion an böhmischen Dörrpflaumen auf Pflaumenmus und Marmeladen verarbeiten zu lassen.

Tägliche Rundschau
5./XII. 1916

101

* **Der Höchstpreis für Sauerkraut.** Die „Kriegsgesellschaft für Sauerkraut" teilt mit: Um Mißverständnissen vorzubeugen, wird wiederholt darauf hingewiesen, daß der Höchstpreis für Sauerkraut im Kleinhandel 16 Pf. für das Pfund beträgt. Verkäufer und Käufer machen sich strafbar, wenn dieser Preis überschritten wird!

Tägliche Rundschau

102

6./XII. 1916

Zur Freigabe des Verkaufs von Gemüsekonserven.

Mitte dieses Monats soll der Handel mit Spargel- und Erbsenkonserven freigegeben werden. Es sei deshalb darauf hingewiesen, daß Höchstpreise für diese Erzeugnisse bestehen, die von der Gemüsekonservengesellschaft auch für den Kleinhandel festgesetzt sind. Es gelangen Spargel und Erbsen in einer ziemlich großen Zahl von Sorten in den Handel, wobei für Spargel von besonderer Stärke und für Erbsen von besonderer Kleinheit höhere Preise festgesetzt sind, wodurch es ermöglicht ist, die geringeren Arten zu billigen Preisen abzugeben. Die Preise im Kleinhandel betragen für Stangenspargel je nach der Stärke 2,47—1,26 M. für die Zweipfundbüchse, für Brechspargel 1,96—1,02 M. Für Schoten stellt sich der Preis für die besten Arten, die sogenannten Kaiserschoten, auf 2,15 M., er sinkt mit der Verringerung der Qualität bis auf 0,90 M. für sogenannte junge Erbsen. Suppenerbsen kosten 0,84 M. die Büchse. Eine sehr erhebliche Verteuerung gegenüber der Friedenszeit bedeuten diese Preise nicht.

Der Freigabe von Konservenbüchsen mit Erbsen und Spargel wird bald auch die Freigabe der anderen Gemüsearten in Büchsen folgen müssen, da die Zeit naht, wo die Frischgemüse einschließlich der Kohlarten vom Markt verschwinden. Bei Eintritt dieser Freigabe entsteht aber sofort die Gefahr, daß wohlhabende Kreise sich gleich am ersten Tage oder sogar vorher durch Hintertreppenkauf in den Besitz ganzer Warenlager setzen, während die minderbemittelte Bevölkerung, die tageweise von der Hand in den Mund lebt, völlig das Nachsehen hat. Erst im vergangenen Jahre wurde uns zuverlässig berichtet, daß in Berlin (Uhlandstraße) ein Rechtsanwalt sich diebesfeste Bodenverschläge bauen ließ, um dort für seinen Hausstand 3000 Konservenbüchsen einzulagern, während in der Umgegend kaum noch Vorräte zu erhalten waren. Wenn das Kriegsernährungsamt wirklich seine Pflicht erfüllen will, darf es den Verkauf der lange zurückgehaltenen und darum stark begehrten Konservenbüchsen nicht eher freigeben, als bis eine **völlige Rationierung dieser Bestände auf den Kopf der Bevölkerung durchgeführt ist.** Die Durchführung ist bei keinem Gebiet der Ernährung an Hand der üblichen Lebensmittelkarten so leicht einzurichten, wie gerade hier. Hic salta, Batocki!

Hamburger Fremdenblatt
6./XII. 1916

6
103

Beratungen der Preisprüfungsstelle.

Richtpreise für Obst und Gemüse.

Unter Vorsitz von Herrn Senator Strandes verhandelte kürzlich der Unterausschuß für Obst und Gemüse unter Zuziehung von Sachverständigen erneut über die Richtpreise für Obst und Gemüse, die bedauerlicherweise noch nicht die genügende Beachtung gefunden haben. Es ergibt sich unter diesen Umständen die dringende Notwendigkeit scharfer Kontrollen, und zwar sollen diese nach einem mit der Polizeibehörde erzielten Einverständnis bereits auf dem Frucht- und Gemüsemarkt einsetzen. Aus den Kreisen der Frucht- und Gemüsemarkt-Großhändler und der Frucht- und Gemüsehändler wurde Klage über das Verhalten der den Markt beschickenden Gemüseproduzenten geführt, die die Vorschrift des Gewichtsverkaufs vielfach unbeachtet lassen. In nächster Zeit wird zu einer strengen Nachprüfung der Gewichte auf dem Frucht- und Gemüsemarkt übergegangen werden, um die Durchführung der Vorschrift des Kriegsversorgungsamts über den Gewichtsverkauf sicher zu stellen. Es liegt auf der Hand, daß die Richtpreise überschritten werden müssen, wenn unzureichendes Gewicht beim Einkauf geliefert wird. An die Frucht- und Gemüsehändler ergeht erneut die Warnung, die Richtpreise beim Einkauf oder beim Verkauf zu überschreiten. Die Preisprüfungsstelle wird nicht zögern, gegen Schuldige das Strafverfahren auf Grund des Bundesratsbeschlusses wegen übermäßiger Preissteigerung einzuleiten, wenn die Richtpreise überschritten werden. Auch über das Gebahren der Karrenhändler wurde Klage geführt, die sich nicht scheuen, für unsortiertes Obst die Richtpreise zu fordern, die für sortiertes Tafelobst bestimmt sind. Nach dieser Richtung wurde das Einschreiten der Polizeibehörde, deren Vertreter der Sitzung beiwohnten, erbeten. Angesichts der Umgehung der Richtpreise durch Auszeichnung der Preise für halbe Pfunde wurde beschlossen, auf der Auszeichnung des vollen Pfundpreises zu bestehen. In der maßgebenden Bekanntmachung heißt es ausdrücklich, daß der Preis nach Gewicht für 0,5 Kilogramm auszuzeichnen ist. Es stellt also eine Zuwiderhandlung gegen diese Vorschrift dar, wenn der Preis für Teile eines Pfundes angegeben wird. Im übrigen wurde beschlossen, die Richtpreise für die nächste Woche von jetzt ab schon Sonnabend oder Sonntag bekanntzugeben und auch für ihre ausgiebige Bekanntmachung auf dem Frucht- und Gemüsemarkt Sorge zu tragen. Daß immer noch Wirtschaftsobst als Tafelobst verkauft und sogenanntes Ausschußobst als sortiertes Tafelobst in Verkehr gebracht wird, wurde ebenfalls besprochen. Die Aufsichtsorgane der Preisprüfungsstelle haben Anweisung erhalten, gegen jeden derartigen Fall Strafanzeige zu erstatten.

Die für die nächste Woche von der Unterkommission der Preisprüfungsstelle für angemessen erachteten Richtpreise sind inzwischen in der Presse bekanntgegeben. Sie erstrecken sich nunmehr außer auf Tafelobst auch auf ausländische Schikorre, Weißkohl und Rotkohl. Die fernere Ausgestaltung der Richtpreise bleibt vorbehalten.

Vossische Zeitung
9./XII. 1916

107

Zulässige Gemüse- und Obstpreise. Die Preisprüfungsstelle Groß-Berlin hat für die kommende Woche folgende Preise für Gemüse und Obst als zulässig festgesetzt: Im Großhandel: für Weißkohl 8 Pf. für das Pfund, für Wirsingkohl 18 Pf., für Rotkohl 18 Pf., für Grünkohl 10—13 Pf.; im Kleinhandel: für Weißkohl 11 Pf. für das Pfund, für Wirsingkohl 23 Pf., für Rotkohl 23 Pf., für Grünkohl 13—17 Pf., für Kohlrüben 6 Pf., für Tafeläpfel (besonders feine ausgesuchte Ware — Auslese — ist hierbei nicht inbegriffen) 35—65 Pf.; für Mohrrüben und Karotten mußte in dieser Woche mangels Zufuhren von einer Preisfestsetzung abgesehen werden.

Die Preisprüfungsstelle hat folgende Festlegung des Begriffes „Tafeläpfel" getroffen: Tafeläpfel sind gepflückte, möglichst gleichmäßig sortierte, zum Rohgenuß geeignete Aepfel, bei welchen alle wurmstichigen, verkümmerten, angefaulten, unverhältnismäßig kleinen, unansehnlichen, schmutzigen und gedrückten Früchte ausgesondert sind.

Reichspost
16./XII. 1916

Die Kriegsgemüsegärten in Wien. Im Festsaale des Rathauses erfolgte kürzlich durch Bgm. Dr. Weiskirchner die feierliche Ueberreichung der vom Stadtrat bewilligten Preise für besonders zweckmäßige und eifrige Bearbeitung von Kriegsfeldern durch Schulen und Kriegsgemüsegärtner. Hiezu hatten sich eingefunden: Die Vizebürgermeister Hierhammer, Hoß und Rain, die Gemeinderäte Huschauer, Komrowsky, Josef Müller, Schimek, August Schmidt, Oberpolizeirat Pamer, Hofrat Doktor Rieger, kaiserl. Rat Aichhorn für den Zentralverein zur Errichtung und Erhaltung von Knabenhorten, Magistratsdirektor Dr. Nüchtern, Obermagistratsrat Dr. Artzt, die Magistratsräte Formanek, Dr. Ehrenberg und Dr. Sagmeister, Magistratsoberkommissär Dr. Robert Mayr, Stadtgartendirektor Hybler u. a. Der Obmann des Preisgerichtes, GR. Josef Müller, eröffnete die Feier mit einem kurzen Bericht über die Arbeiten des Preisgerichtes, worauf Bürgerschullehrer Schön namens der Schulen und der Oberkondukteur der Südbahn Sedlmayer namens der Kriegsgemüsegärtner dem Bürgermeister und dem Gemeinderat den Dank für die Feier zum Ausdruck brachten. Bürgermeister Dr. Weiskirchner hielt hierauf eine längere Ansprache, in welcher er ausführte: Wer sich im Sommer 1915 und in diesem Jahre der Mühe unterzog, hinauszuwandern in die äußeren Bezirke Wiens, der konnte ein in der Großstadt ungewohntes, eindrucksvolles Bild schauen. Unsere Kriegsgemüsegärtner mit ihrer ganzen Familie und unsere braven Schulkinder unter der Leitung und Aufsicht ihrer bewährten Lehrer waren unermüdlich fleißig und in emsigstem Eifer bemüht, die nicht allzu selten von Unkraut und Schutt bedeckten Grundstücke in harter, ungewohnter Arbeit urbar zu machen und zu bebauen. Der Erfolg blieb ja nicht aus. Eine reiche Ernte lohnte zumeist unsere neuen Landwirte, gar manche Familie wurde durch den Ertrag ihres Gartens in die Lage versetzt, sich in schwerer Kriegszeit bis tief in den Herbst hinein reichlich und gesund zu ernähren. Es ist mir ein Herzensbedürfnis, an dieser Stelle allen, die am Werke beteiligt waren, den Dank des Bürgermeisters zu sagen. Wenn ich nun einige statistische Ziffern hier anführe, geschieht es, weil schon aus ihnen der Aufschwung hervorgeht, den die Bewegung genommen. So wurden im Eigenbetriebe der Gemeinde mit Kartoffeln, Gemüse und Getreidefrüchten angebaut. Im Jahre 1915 2,328.000 Quadratmeter, im Jahre 1916 2,445.000 Quadratmeter, durch Kriegsgemüsegärtner: 304.000 Quadratmeter im Jahre 1915 und 810.000 Quadratmeter im Jahre 1916. Von Schulkindern 140.000 Quadratmeter im Jahre 1915 gegenüber 214.000 Quadratmeter im Jahre 1916. Die gesamte Anbaufläche betrug sonach im Jahre 1915 317 Hektar, im Jahre 1916 366 Hektar. Durch die Gemeinde Wien wurden im Jahre 1916 an Saatgut abgegeben 408.869 Kilogramm Saatkartoffeln, 1,600.000 Stück Gemüsesetzlinge und 2000 Kilogramm Saatbohnen. Ich glaube, daß die Kriegsgemüsegärten den Krieg überdauern und — so weit die Verhältnisse es erlauben, auch weiterhin fortbestehen werden, denn sie sind sowohl in wirtschaftlich-ökonomischer wie in gesundheitlicher Beziehung von höchster Bedeutung, indem sie Vielen Gelegenheit bieten zum Aufenthalt in gesunder frischer Luft und zur Betätigung ihrer Körperkraft. (Großer Beifall.) Nach einem Danke durch Schulkinder, und zwar der Marie Gasser der Mädchenbürgerschule in der Feldmühlgasse und des Franz Schöpf der Knabenbürgerschule Hörnesgasse schloß der Bürgermeister nach der Verteilung der Preise die schöne Feier mit einem begeistert aufgenommenen Hoch auf Kaiser Karl I.

Reichspost

17./XII. 1916

106

Bohnen der Gemeinde Wien.

Abgabe mittels Mehlbezugskarte.

In der nächsten Woche werden mit Hilfe der Mehlbezugskarten aus den Vorräten der Gemeinde Wien Bohnen abgegeben. Jeder Haushalt ist auch beim Bohnenbezug an seine zuständige Mehlverkaufsstelle gewiesen. Ueber Verlangen sind an die Besitzer von gelben Mehlbezugskarten soviele Achtelkilogramm Bohnen abzugeben, als der in der oberen rechten Ecke der Mehlbezugskarte ausgewiesenen Zahl der rechten Brotkartenhälfte entspricht. Beim Bezuge ist der 89. Abschnitt der Mehlbezugskarte vom Verkäufer abzutrennen und auf der Rückseite des Abschnittes die auf die Karte abgegebene Menge in Achtelkilogramm (z. B. $^2/_8$, $^{10}/_8$, $^{17}/_8$ usw.) zu vermerken. Die Abschnitte sind von den Verkäufern zu sammeln und mit einer Abrechnung über die Abgabe, für welche ein Mehlausweisblatt sinngemäß zu benützen ist, am Freitag den 22. d. M. zugleich mit den Mehlkartenpaketen, jedoch unter einem gesonderten Verschluß, an das Konskriptionsamt abzuliefern. Der Detailverkaufhöchstpreis von 90 Hellern für 1 Kilogramm darf nicht überschritten werden. Bei der Abgabe unter 1 Kilogramm werden Bruchteile von Hellern aufgerundet. Für jeden beigestellten Papiersack kann eine Entschädigung von höchstens 1 Heller eingehoben werden. Ueber den nicht verkauften Rest der zugewiesenen Bohnen, welcher auch in der Abrechnung anzugeben ist, wird eine abgesonderte Verfügung ergehen.

Fremdenblatt 19./XII. 1916

107

Die Zukunft der Gartenbaugesellschaft.

Wie berichtet, wird in der nächsten Zeit eine Transaktion der Gartenbaugesellschaft in Wien durchgeführt, wodurch die Baulichkeiten in ihrer jetzigen Form verschwinden. Ueber unser Ersuchen macht uns Generalsekretär Direktor Dr. Kurt Schechner in dieser Angelegenheit noch folgende Mitteilungen:

Seit die neue Verwaltung in der Gartenbaugesellschaft wirkt, war das Bestreben geltend, nicht bloß Fragen der Gartenkunst zu behandeln, sondern auch Fragen volkswirtschaftlicher und wirtschaftspolitischer Natur in den Arbeitskreis zu ziehen. Schon vor dem Kriege gründete die Gesellschaft ihr erstes Versuchsinstitut in Eßling auf einem zehn Joch großen Grund und suchte durch Heranbildung von Gärtnern in mehreren von ihr erhaltenen Schulen Fachleute heranzuziehen. Die Gesellschaft arbeitete auf dem Gebiet der Zoll- und Handelspolitik und beschäftigte sich mit Fragen der Approvisionierung.

Durch das neue Transaktionsprojekt werden der Gesellschaft nun endlich die Mittel in die Hand gegeben werden, um Fragen dieser Natur in großzügigster Weise zu lösen. Die Gesellschaft wird vor allem durch Schaffung eines Ausstellungsamtes dafür Sorge tragen, daß die in ihren neuen Sälen veranstalteten Ausstellungen von künstlerischen Gesichtspunkten aus veranstaltet werden.

Die Gesellschaft wird ferner ein Zentralversuchsinstitut ins Leben rufen. Es gilt, das in Oesterreich so zersplitterte, oft noch im Keime befindliche Versuchswesen zu vereinheitlichen. Sie wird insbesondere der Frage des Samenanbaues und der Samenanzucht das allergrößte Augenmerk in diesem Institut zuwenden. Das große Handelspassivum auf diesem Gebiet muß verringert werden. Gerade jetzt im Kriege sehen wir, von welcher Bedeutung die Autarkie auf dem Gebiet des Samenbaues ist. Die Gesellschaft wird sich aber auch bemühen, ähnlich wie es in Preußen seitens des Staates geschah, in diesem Institut die Grundlagen für eine größere Betätigung auf dem Gebiet der Konservierung von Obst und Gemüse zu schaffen. Die Gesellschaft wird insbesondere auf die südlichen Länder, die ja infolge [illegible] Klimas und Bodens imstande sind, den Bezug von vielen [illegible] aus jetzigen Feindesländern überflüssig zu machen, [illegible].

In zahlreichen neu gegründeten Schulen soll ein tüchtiger Gärtnerstand herangezogen werden.

Auf dem Gebiet der Approvisionierung wird die Gesellschaft neue Wege schreiten. Während bisher das Heil allein in der Organisation des Verkaufes gesucht wurde, wird sich die Gesellschaft es zur Aufgabe machen, ratend, helfend und fördernd auf die Produktion einzuwirken. Der Krieg hat zur Genüge gezeigt, zu welchen Ergebnissen eine derartige Tätigkeit führen könnte. Den oft nicht zu umgehenden Produktionszwang muß in vielen Fällen der Anreiz ersetzen. Und gerade die nicht von Gewinnrücksichten geleitete Gartenbaugesellschaft wird das Verbindungsglied zwischen Produktion und Konsumtion bilden können.

In ihrem Kunstamt wird die Gesellschaft eine Beratungsstelle für Gartenliebhaber schaffen. Hier harren noch große Fragen städtebaulicher Natur (Gartenstadt, Schrebergärten) ihrer Lösung.

In ihrem Neubau soll nicht bloß ein modern ausgestattetes, wissenschaftlich geleitetes Laboratorium, sondern auch das erste Gartenbaumuseum Oesterreichs Platz finden.

Auch die Versorgung kriegsbeschädigter, der Witwen und Waisen gefallener Gärtner wird die Gesellschaft sich angelegen sein lassen.

Den Gartenbau in den Dienst für Staat und Volk zu setzen, kann das Zukunftsprogramm der Gartenbaugesellschaft in Wien genannt werden.

Neues Wiener Tagblatt
19./XII. 1916

Abgabe von Bohnen durch die Gemeinde Wien.

In dieser Woche werden aus den Vorräten der Gemeinde Wien Bohnen an den Konsum abgegeben. Behufs Bewirkung einer gleichmäßigen Beteilung werden Bohnen ausschließlich auf Grund der Mehlbezugskarten abgegeben. Besitzer von gelben Bezugskarten sind auch beim Bohnenbezug an die zuständige Mehlabgabestelle, Besitzer von blauen Bezugskarten an die betreffende Konsumentenorganisation gewiesen.

Hinsichtlich des Bezuges von Bohnen bei den städtischen Mehlabgabestellen hat der Magistrat folgende Kundmachung erlassen:

Im Laufe dieser Woche werden den städtischen Mehlabgabestellen Bohnen zur Abgabe an die Konsumenten zugewiesen.

Die Abgabe der Bohnen wird in der Woche vom 17. bis 23. Dezember, und zwar vom Montag bis Donnerstag, das ist an den Mehlverkaufstagen, erfolgen. Jeder Haushalt ist auch beim Bohnenbezug an seine zuständige Mehlverkaufsstelle gewiesen. Ueber Verlangen sind an die Besitzer von gelben Mehlbezugskarten so viele Achtelkilogramm Bohnen abzugeben, als der in der oberen rechten Ecke der Mehlbezugskarte ausgewiesenen Zahl der rechten Brotkartenhälften entspricht. Beim Bezug ist der 89. Abschnitt der Mehlbezugskarte vom Verkäufer abzutrennen und auf der Rückseite des Abschnittes die auf die Karte abgegebene Menge in Achtelkilogramm (zum Beispiel $^2/_8$, $^{10}/_8$, $^{17}/_8$ usw.) zu vermerken. Die Abschnitte sind zu sammeln und mit einer Abrechnung über die Abgabe, für welche ein Mehlausweisblatt sinngemäß zu benützen ist, am Freitag, den 22. d., zugleich mit den Mehlmarkenpaketen, jedoch unter einem gesonderten Verschluß, an das Konskriptionsamt abzuliefern. Der Detailverkaufshöchstpreis von 90 H. für 1 Kilogramm darf nicht überschritten werden. Bei der Abgabe unter 1 Kilogramm werden Bruchteile von Hellern aufgerundet. Für jeden beigestellten Papiersack kann eine Entschädigung von höchstens 1 H. eingehoben werden.

Ueber den nicht verkauften Rest der zugewiesenen Bohnen, welcher auch in der Abrechnung anzugeben ist, wird eine abgesonderte Verfügung ergehen.

Frankfurter Zeitung

19./XII. 1916

19

109

Die Bewirtschaftung der Kohlrübe.

Notwendige Fingerzeige.

Von Domänenpächter **K. Schneider**. Hof Kleeberg.

Als Ergänzung der unzureichenden Kartoffelernte sollen nunmehr die Kohlrüben zur menschlichen Ernährung herangezogen werden. Nach den Mitteilungen des Kriegsernährungsamtes werden voraussichtlich etwa 80 Millionen Zentner Kohlrüben zu diesem Zweck benötigt. Der Winterbedarf der Großstädte und Industriebezirke soll durch die Organe der Reichskartoffelstelle aufgekauft werden. Damit nicht ebenso unliebsame Erfahrungen mit massenhaftem Verderben wie seinerzeit mit dem Einlagern der Kartoffeln gemacht werden, muß jetzt schon darauf hingewiesen werden, daß größte Vorsicht bei der Aufbewahrung und Verwertung der Kohlrüben geboten ist.

Seit über 30 Jahren befasse ich mich mit dem Anbau und der Verwertung von Kohlrüben und habe dabei die Erfahrung gemacht daß kein Wurzelgewächs durch unsachgemäße Aufbewahrung im Winter so leicht verdirbt und wertlos wird wie die Kohlrübe. Die Gefahren bei der Ueberwinterung sind noch viel größer als bei den Kartoffeln oder Möhren oder Runkelrüben. Es ist im jetzigen Notfall besonders zu bedenken, daß die Kohlrübe ja eigentlich zum Zweck der tierischen Ernährung angebaut worden ist, daß man bei ihrer Kultur auf massenhafte Erträge sieht, daß die Sortenwahl, die Düngung, die Aberntung usw. nicht auf den Bedarf als menschliches Nahrungsmittel eingerichtet waren.

Die Kohlrübe — auch Steckrübe, Wrucke, Erdkohlrabi genannt — wird namentlich in Höhenlagen und Gegenden mit hohen atmosphärischen Niederschlägen gebaut, also in Gegenden, wo der Wein nicht mehr reift, im Gegensatz zur Runkelrübe, die — kurz gesagt — Weinklima beansprucht. Die Kohlrübe hat eine kurze Vegetationsdauer. Man pflanzt sie erst in der zweiten Hälfte des Juni. Die Hauptzunahme der Knollen erfolgt in den kühlen Herbstmonaten. Sie verträgt im Herbst im Gegensatz zur Runkelrübe starken Frost solange sie unberührt im Boden steckt, ohne dadurch Not zu leiden. Im November 1915 hatte ich noch 20 Morgen Kohlrüben stecken, als eine Kältewelle von Minus 16 Grad eintrat. Mit der Fertigstellung der Ernte mußte gewartet werden, bis wieder längere Zeit milde Witterung vorgeherrscht hatte. Diese Kohlrüben hielten sich als Viehfutter bis Ende April. Erntet man aber Kohlrüben bei Frostwetter, dann verderben sie später im Winterlager sehr leicht, obwohl man in den ersten Wochen nach der Ernte kaum einen Schaden beobachten kann. Leider sind in diesem Jahr überall in Deutschland Kohlrüben bei Frostwetter geerntet und sofort in Kellern oder Mieten eingewintert worden. Es ist zu befürchten, daß man mit solchen Kohlrüben von Februar ab sehr schlechte Erfahrungen machen wird.

Aber auch andere Gefahren müssen ins Auge gefaßt werden. Unter den mit Stallmist und Jauche gedüngten Kohlrüben befinden sich viele, die im Innern hohl sind. Von außen sieht man ihnen keinerlei Krankheitserscheinungen an. Diese Rüben faulen im Lager von innen heraus und stecken ihre ganze Umgebung an, wodurch auch Geruch und Geschmack der gesundbleibenden Kohlrüben ungünstig beeinflußt wird.

Der Anbau der Kohlrübe kann auf zweierlei Art und Weise erfolgen: einmal indem man den Samen Ende Mai in den fertiggerichteten Saatacker drillt, die aufgelaufenen Pflanzenreihen später verhackt und vereinzelt, sodaß kein Umpflanzen stattfindet. Diese angebauten Kohlrüben sind gesünder und haltbarer als die nach der am meisten verbreiteten Methode angebauten. Es werden nämlich im andern Fall Pflanzen auf besonderen Saatbeeten herangezogen und nachher wie das Gemüse auf die betreffenden Felder umgepflanzt. Diese umgepflanzten Kohlrüben werden durchweg dicker, sind aber auch wasserreicher und infolgedessen nicht so haltbar. Die mit dem Ankauf der Kohlrüben beauftragten Organe sollten die übermäßig dicken Kohlrüben alle zurückweisen, weil dieselben eine zu große Gefahr im Lagern bilden und besser als Viehfutter verwertet werden.

Weiter ist folgendes zu beachten: In allen wasserhaltigen Grünpflanzen, zu denen ja auch alle Knollengewächse gehören, geht nach der Ernte eine chemische Zersetzung, eine langsame Oxydation vor sich, welche die Menge der nutzbaren Stoffe von Tag zu Tag vermindert. In den lebenden Stoffen — in unserem Falle also Kohlrüben — kommt dazu die Fortsetzung des Stoffwechsels, welcher das Leben ausmacht. Der Verlust, der hierdurch entsteht, wird der Atmungsverlust genannt. Der Gehalt an Zucker und Eiweiß geht ständig zurück. Aus diesem Grunde sind ja z. B. die Zuckerfabriken genötigt, ihre Campagnedauer möglichst abzukürzen. Der Atmungsverlust ist bei den Kohlrüben während des Winters, sei es in Kellern oder Mieten so groß wie bei irgend einem Knollengewächs. Von Februar, spätestens März ab schätzen wir Landwirte die Nährkraft der Kohlrüben kaum halb so hoch ein wie im November und Dezember. Wird nun die Kohlrübe noch unsachgemäß überwintert, dann können für die Städte, die jetzt den Ankauf im großen vornehmen, enorme Verluste eintreten. Der wichtigste Grundsatz ist, die Kohlrübe so kühl als möglich im Winter aufzubewahren. Die Temperatur im Kohlrübenlager, sei es Keller oder Erdmiete sollte + 4 bis 6 Grad C. nicht übersteigen. Es ist eine alte Erfahrung, daß die Kohlrüben, wenn sie in zu warmen, schlecht gelüfteten Kellern aufbewahrt werden, schon vor Weihnachten aus den seitlich vom abgehackten Blattkranz befindenden schlafenden Knospen wieder Blätter treiben. Dadurch wird die Knolle in sich trocken und schwammig. Erfahrene Landwirte heben ihre Kohlrübenvorräte deshalb fast nur in Erdmieten auf. Zu diesem Zweck darf man keine Gruben ausheben, sondern man setzt eine Miete ebener Erde mit 1½ Meter Sohlenbreite dachförmig auf. Man deckt sie zunächst nur mit einem Spatenstich Erde zu als Sicherheit gegen plötzlich eintretenden Frost. Dabei muß an der Ostseite der First ein ½ Meter breiter Streifen unbedeckt bleiben, damit die Luft zirkulieren kann. Erst später wenn starker Frost eintritt, wird eine frostsichere Decke angebracht und der offengelassene Dunststreifen am First mit strohigem Dünger abgedeckt. Die Temperatur in den Mieten ist durch besondere Mieten-Thermometer zu beobachten. Deckt man die Mieten zu warm zu und sorgt nicht für genügende Ventilation, dann kann bis Frühjahr der ganze Vorrat in der Miete zusammenfaulen.

Zu bedenken bleibt ferner, daß die Kohlrübe bis sie zuletzt an den Konsumenten kommt, sehr viel hin- und hergeworfen wird und auch dadurch ihre Haltbarkeit notleidet. Bei der Ernte, beim Auf- und Abladen, beim Transport zur Bahn und von der Bahn, bis zur letzten Winterlagerstelle wird sie sehr oft herumgeworfen. Es kommt hinzu, daß durch den nassen Sommer 1916 alle Knollengewächse in ihrer Winterhaltbarkeit beeinträchtigt sind. Bis zum Frühjahr haben die Kohlrüben durch den oben erwähnten Atmungsverlust sehr viel, von ihrem Vegetationswasser abgegeben. Sie werden dadurch in sich trocken und zäh, weshalb empfohlen werden muß, so viel als möglich vor Februar im Haushalt zu verwenden.

Die Städte und Industriebezirke müssen heute auf die Gefahren bei der Ueberwinterung der Kohlrüben hingewiesen werden, damit nicht im nächsten Frühjahr wieder durch Unkenntnis Millionen Werte für die Volksernährung verloren gegangen sind. Sollen die Kohlrüben in Kellern eingelagert werden, so dürfen dazu nur ganz kühle, trockene, gutgelüftete Kellerräume genommen werden; außerdem dürfen sie dort nicht höher als 125 bis 150 cm gelagert werden. Besser ist die Aufbewahrung, wie eben erwähnt, in Erdmieten. Am besten werden jedoch alle Verluste vermieden durch künstliche Trocknung der Kohlrüben. Sobald durch das Trocknen das Wasser entzogen und die chemische Zersetzung abgeschnitten ist, können weder Substanz- noch Nährstoffverluste eintreten. Die Zahl der Trockenanlagen hat sich im letzten Kriegsjahr in Deutschland so vermehrt, daß zweifellos ein sehr großer Teil des Bedarfs an Kohlrüben für die menschliche Ernährung künstlich getrocknet werden kann.

Berlin, 14. Dezbr. (W. B.) Der „Reichsanzeiger" veröffentlicht Bekanntmachungen der Reichsbekleidungsstelle über Einkaufsbücher und Veräußerungen ganzer Warenlager und öffentliche Versteigerungen.

Tägliche Rundschau

20./XII. 1916

110

Gemüsekonserven nur gegen Brotkarte!

Die von uns gestern als bevorstehend angekündigte Maßnahme gegen die drohende Hamsterei mit dem von heute an freigegebenen Büchsengemüse ist wenigstens für Groß-Berlin nun in allerletzter Stunde auch wirklich angeordnet worden. Der Magistrat Berlin macht darüber folgendes bekannt:

„Wie bekannt, hat das Kriegsernährungsamt eine am 18. Dezember veröffentlichte, vom 16. Dezember datierte Verordnung erlassen, nach der Spargel- und Erbsenkonserven für die Zeit vom 20. Dezember bis zum 10. Januar 1917 zum Verkauf freigegeben werden sollen. Um der hierdurch hervorgerufenen Gefahr, daß die gesamten Vorräte dieser zum „Hamstern" geradezu geschaffenen Ware in die Hände weniger übergehen, hat der Magistrat im Einvernehmen mit den Nachbargemeinden und -kreisen eine Bekanntmachung erlassen, wonach der Verkauf von Spargel- und Erbsenkonserven im Kleinhandel nur gegen gleichzeitige Abgabe des Brotkartenmittelstückes der laufenden (96.) Woche (17.—24. Dezember) zulässig ist. Es dürfen auf jedes Brotkartenmittelstück höchstens 2 Pfund Erbsen- oder Spargelkonserven abgegeben und entnommen werden. Ferner schreibt die Bekanntmachung vor, daß die Groß- und Kleinhändler bis zum 13. Januar 1917 ihren bei Schluß des Verkaufs am 10. Januar 1917 vorhandenen Bestand an den erwähnten Konserven dem Magistrat, Abteilung für Obst- und Gemüseversorgung, Neue Friedrichstraße 35, anzuzeigen haben. Zuwiderhandlungen sind mit strenger Strafe bedroht. Unberührt hierdurch bleiben die Bestimmungen des Kriegsernährungsamtes, wonach die Händler ihren vor Beginn dieses Verkaufs vorhandenen Bestand der Konserven der Polizeibehörde anzuzeigen haben.

In den durch die Arbeitsgemeinschaft Groß-Berlins zusammengeschlossenen Kreisen besteht volle Klarheit darüber, daß durch diese Bekanntmachungen der einzelnen Gemeindebehörden die Schwierigkeiten und die Gefahren, die die Verordnung des Kriegsernährungsamtes zur Folge haben müssen, nicht voll beseitigt werden können. Wenn sie sich trotzdem zu diesen Bekanntmachungen entschlossen haben, so gehen sie davon aus, daß nur so versucht werden kann, der gefährlichen Hamsterei zu steuern und eine einigermaßen gerechte Verteilung des freigegebenen Fünftels der Bestände zu erzielen und daß wenigstens einige Gewähr dafür erreicht werden kann, daß nach dem 10. Januar die vier Fünftel dieser wertvollen Lebensmittelbestände auch wirklich noch vorhanden sind."

*

Wir freuen uns über den Erfolg, den die Hinweise auf die drohende Gefahr gehabt haben. Ist es aber nicht verwunderlich, daß man diese Maßnahme dem Magistrat Berlin und den Vorständen der Nachbargemeinden überlassen hat und sie nicht gleichmäßig von Regierungs wegen für das ganze Reich in dieser oder ähnlicher Form verfügte? Nun wird ein eifriges Hamsterreisen nach auswärts zum „Eindecken mit Gemüsekonserven" anheben, wenn das nicht durch eine sofortige, allgemein gültige Verordnung unmöglich gemacht wird.

Frankfurter Zeitung
20./XII. 1916

Die Freigabe der Spargel- und Erbsenkonserven.

N Berlin, 19. Dezbr. Wie bekannt, hat das Kriegsernährungsamt eine am 18. Dezember veröffentlichte, vom 16. Dezember datierte Verordnung erlassen, nach der Spargel- und Erbsenkonserven für die Zeit vom 20. Dezember bis zum 10. Januar 1917 zum Verkauf freigegeben werden sollen. Um der hierdurch hervorgerufenen Gefahr, daß die gesamten Vorräte dieser zum „Hamstern" geradezu geschaffenen Ware in die Hände weniger übergehen, hat der Magistrat im Einvernehmen mit den Nachbargemeinden und -Kreisen eine Bekanntmachung erlassen, wonach der Verkauf von Spargel- und Erbsenkonserven im Kleinhandel nur gegen gleichzeitige Abgabe des Brotkartenmittelstückes der laufenden Woche zulässig ist. Es dürfen auf jedes Brotkartenmittelstück höchstens 2 Pfund Erbsen oder Spargelkonserven abgegeben und entnommen werden. Ferner schreibt die Bekanntmachung vor, daß die Groß- und Kleinhändler bis zum 13. Januar 1917 ihren bei Schluß des Verkaufs am 10. Januar vorhandenen Bestand an den erwähnten Konserven dem Magistrat anzuzeigen haben.

Frankfurter Zeitung

22./XII. 1916

22

111

Die hohen Obstpreise.

N Berlin, 21. Dezbr. Zu den Unbegreiflichkeiten dieser Zeit gehört auch, daß wir in Deutschland nach mehr als zweijähriger Kriegswirtschaft trotz einer guten Obsternte unerhört hohe Preise zahlen müssen, namentlich für Aepfel. Auf eine Anfrage hat der Präsident des Kriegsernährungsamtes, dem „Berliner Tageblatt" zufolge geantwortet:

Allgemeine, einheitliche Höchstpreise für Aepfel lassen sich für das Reich nicht feststellen. Der auf Rat der maßgebenden Sachverständigen in verschiedenen Teilen des Reiches gemachte Versuch, die Verpackungsweise als Unterscheidungsmittel zwischen Wirtschaftsäpfeln und feinen Tafeläpfeln anzuwenden, hat sich entgegen der Voraussage dieser Sachverständigen nicht bewährt. Eine Unterscheidung nach Sorten ist bei dem Durcheinanderlaufen der Sortenbezeichnungen in den verschiedenen Gegenden undurchführbar. Die Preise für die verschiedenen Sorten wirklich feiner Tafeläpfel, die nur in mäßigen Gesamtmengen vorhanden sind, sind auch im Frieden außerordentlich verschieden. Würde man Höchstpreise ohne Rücksicht auf die Sorten feststellen, so würden nach den bisherigen Erfahrungen alle besseren Sorten im Erzeugungsgebiet bleiben und aus den größeren Bedarfsgebieten verschwinden, womit deren Bevölkerung nicht gedient wäre. Auch der Versuch, durch Beschlagnahme Aepfel zu erträglichen Preisen der städtischen Bevölkerung zuzuführen, ist bei der Eigenart der Ware gescheitert. Für das nächste Jahr soll durch frühzeitig abgeschlossene Lieferungsverträge den Mißständen abgeholfen werden. Zu dem Zeitpunkt, wo das Kriegsernährungsamt in diesem Jahre die Regelung der Obstfrage in die Hand nahm, war es für die umfangreichen Organisationsarbeiten, die der Abschluß derartiger Lieferungsverträge über Millionen von Zentnern bedingt, schon zu spät. Ein erfolgreiches Eingreifen kann hinsichtlich Versorgung mit Frühobst, so bedauerlich das ist, für diesen Winter also nicht mehr in Aussicht genommen werden.

Tägliche Rundschau
24./XII. 1916

113

* **Die Marmeladeausteilung.** Wie bereits mitgeteilt, konnte der Berliner Magistrat bisher noch nicht die ganze Menge der Berlin zugewiesenen Marmelade verteilen, weil ein Teil der mit der Lieferung beauftragten Fabriken die Lieferungsfrist nicht innegehalten hat. Von unterrichteter Seite wird der „Deutschen Städte-Korrespondenz" mitgeteilt, daß die neue Marmelade-Zuteilung voraussichtlich Anfang Januar beginnen wird. Die bisherige Zurückhaltung wird damit begründet, daß mit einer weiteren Verschärfung der Fettnot zu rechnen sei. Wenn es bis jetzt nicht möglich war, Marmelade in gewünschtem Umfange zu verabreichen, so liegt das daran, daß bei dem üblichen Verfahren erst das ganze Rohmaterial bearbeitet werden mußte, bevor die Konservierung beginnen konnte. Was den Preis der zur Verteilung gelangenden Marmelade anbetrifft, so läßt sich eine sichere Feststellung jetzt noch nicht geben. Das eingekaufte Rohmaterial soll den kontingentierten Betrieben nicht zu den Einkaufspreisen überlassen werden, zu denen sie tatsächlich eingekauft haben, sondern es soll ein gesamter Durchschnittspreis gefunden werden, damit ein einheitlicher Verkaufspreis für das ganze Reich erzielt wird, und damit die für die Obsterzeugung günstiger gelegenen Gemeinden nicht niedrigere Preise zahlen müssen, als die ungünstiger gelegenen. Es muß damit gerechnet werden, daß die Rationierung knapp gehalten wird, damit der vorhandene Vorrat auch ausreicht.

Vossische Zeitung
4. I. 1917

Höchstpreise für Zwiebeln. Der Berliner Magistrat erläßt eine Verordnung über Höchstpreise für Zwiebeln für den Stadtkreis Berlin, wonach der Großhandelszuschlag von 3,50 M. für den Zentner Zwiebeln zu dem bisherigen Erzeugerpreise um 1 M. für den Zentner und der Preis des Kleinverkaufs für das Pfund Zwiebeln um 1 Pf. erhöht wird. Die Kleinhandelshöchstpreise betragen daher für 1 Pfd.: bis 14. Januar einschl. 17 Pf., vom 15. Januar bis 14. Februar einschl. 18 Pf., vom 15. Februar bis 14. März einschl. 19 Pf., vom 15. März bis 14. April einschl. 20 Pf., vom 15. April ab 21 Pf.

Neues Wiener Tagblatt
10. I. 1917
115

Abgabe deutscher Kohlrüben.

Die andauernden unzulänglichen Zufuhren von Kartoffeln, in denen schon mit Rücksicht auf das eingetretene Frostwetter eine baldige Besserung kaum zu gewärtigen ist, haben die Gemeinde veranlaßt, deutsche Kohlrüben, auch Wruken genannt, auf den Markt zu bringen. Vorläufig ist in Aussicht genommen, dieses Gemüse am Dienstag und Donnerstag jeder Woche auf den Märkten abzugeben. An diesen Tagen entfällt der Verkauf von Kartoffeln. Die erste Abgabe findet Donnerstag, den 11. d., statt. Die Rüben — wohl zu unterscheiden von dem als Kohlrabi bekannten Gemüse — können ähnlich wie Kartoffeln am besten in kühlen, trockenen Kellern eingelagert werden.

Das städtische Marktamt gibt für die Zubereitung der Rüben folgende Winke: Die Zubereitung besteht lediglich im Dämpfen oder Kochen der geschälten oder geschnittenen Rüben. Die Rübe wird durch Waschen und Putzen gereinigt und von der äußeren harten Schale befreit. Es empfiehlt sich, die Rübe schon am Vortag in beliebige Stücke (Scheiben, Würfel, in Form von Nudeln oder auch gerissen) zu zerkleinern und einzusalzen. Die eingesalzenen Stücke werden am Morgen des nächsten Tages aus dem Salzwasser herausgedrückt und das Salzwasser weggeschüttet. Die solcherart vorbereiteten Rübenstücke sind mürbe, das Kochen oder Dämpfen geht ungemein rasch mit wesentlicher Ersparung von Heizmaterial vor sich. Das Brühwasser wird abgegossen, weil in ihm hauptsächlich der Rübengeschmack enthalten ist. Demjenigen, der gegen den Rübengeschmack unempfindlich ist, wird geraten, das Brühwasser beim Genuß mitzuverwenden, da ein Teil der Nährstoffe beim Kochen in das Brühwasser übergeht. Die weitere Zubereitung kann entweder mit oder ohne Fett erfolgen.

Eingebrannte Rüben: Die gekochten oder gedämpften Rübenstücke werden mit einer Einbrenn, die ziemlich dunkel geröstet wird, mit kaltem Wasser oder Gemüsewasser vermengt, verrührt und nach Geschmack mit Essig, Majoran, Kuttelkraut oder Lorbeerblättern verkocht.

Rüben als Gemüse ohne Fett: Die weichgekochten Stücke werden einer Einbrenn, die aus lichtgeröstetem Mehl mit feingehackter Petersilie und etwas kaltem Wasser glatt verrührt wird, beigemengt; man rührt das Gemüse und läßt es noch etwas verkochen.

Rüben als Salat: Die rohe geriebene Rübe wird je nach Geschmack mit Essig, Salz, Zucker und geriebenen Aepfeln vermengt.

Außer den angeführten Zubereitungen nach Art von Gemüsen sei auch auf die Verwendung zu Suppen aufmerksam gemacht. Erfahrungsgemäß gewöhnt man sich rasch an den Geschmack. Wenn der Geschmack nicht zusagt, ist es leicht möglich, ihn durch Zusatz von Zwiebel, Gewürz (Suppenwürzen) zu verdecken. Aber auch zu Mischgemüsen eignet sich die Rübe vortrefflich. Jede Haushaltung soll daher den Gerichten von Kartoffeln, Möhren und allen sonstigen Gemüsen ständig die deutsche Kohlrübe beigeben.

Gemüseanbau.

Die Reichsorganisation der Hausfrauen Oesterreichs, welche stets bestrebt ist, auf die drohenden Schwierigkeiten und Mängel rechtzeitig hinzuweisen und nach Möglichkeit Abhilfe schafft, hat mit Rücksicht auf die schwache Beschickung der Märkte mit Gemüse und Kartoffeln und die dadurch bedingt enorme Preissteigerungen sich veranlaßt gesehen, ausgedehnte Anbauflächen zu pachten und empfiehlt ihren Mitgliedern, Parzellen zu erwerben, um den eigenen Bedarf durch Selbstanbau zu decken.

Die Kriegsgemüsegärten haben sich glänzend bewährt und nehmen jährlich an Ausdehnung zu. Sie werden im kommenden Frühjahr, nach den gemachten bösen Erfahrungen und dem stets größeren Mangel an Arbeitskräften, noch viel nötiger sein. Im 19. Bezirk, nächst der Krottenbachstraße, mit der Elektrischen (39 und 38) in 15 Minuten vom Gürtel zu erreichen, und im 21. Bezirk, vom Floridsdorfer Spitz mit der Elektrischen 17 in 10 Minuten zu erreichen, sind Parzellen von 200 Quadratmeter aufwärts zu mäßigen Preisen abzugeben.

Die Zeit
13./I. 1917

116

Die Wruken als Kartoffelersatz.

Seit Donnerstag sind auf dem Wiener Markt zur Streckung der gegenwärtig knapperen Kartoffelvorräte die deutschen Kohlrüben oder Wruken erschienen. Die Wruken, die den gleichen Nährwert wie die Kartoffeln besitzen, eignen sich vorzüglich als Ersatzmittel für die Kartoffeln. Leider ist diese Gemüseart sehr wasserhältig und enthält überdies einen Bitterstoff, der aber, wenn er nur in geringem Maße vorhanden ist, durch Abbrühen behoben werden kann. Sehr oft kommt es jedoch vor, daß der Bitterstoff den Wruken in größerem Maße eigen ist. Dann kann die Bitterkeit dadurch behoben werden, daß in das siedende Wasser eine Prise Speisesoda oder etwas Pottasche gegeben wird. Die Wruken müssen in dieser Lösung fünf bis zehn Minuten liegen bleiben und werden dann kalt abgespült. Was wir an diesem jüngst erst eingeführten Nahrungsmittel haben, konnte man gestern bei dem Probeessen erkennen, das die Rohö in ihrer Musterküche veranstaltete. Die Kostproben zeigten die Wruken in den mannigfachsten Zubereitungsarten, von denen man bei jeder einzelnen feststellen mußte, daß sie ausgezeichnet mundete. Dabei konnte man sich überzeugen, daß die Zubereitung der deutschen Kohlrüben in jeglicher Art entweder gar kein oder doch nur sehr wenig Fett erforderte. Wenn man die Wruke mit Hafer, der ja jetzt in größerer Menge dem Konsum zugeführt werden soll, oder mit Graupe vermengt und diese Mischung mit etwas Mehl bindet, so lassen sich daraus fast ganz ohne Fett Knödel, Nockerln und allerlei andere süße und gesalzene Mehlspeisen herstellen. Sehr schmackhaft ist auch die aus dieser Rübenart unter Beimischung von Majoran und Kümmel zubereitete Wrukensuppe. Auch bei der Wildbereitung läßt sich die Wruke ebenso wie bei Fischen sehr gut verwenden, desgleichen beim Hammel- und Muschelfleisch. Besonders hervorzuheben ist jedoch die Bedeutung der Wruken bei der Brotbereitung. Durch die Wruke läßt sich das sonst zur Broterzeugung nötige Mehl zur Hälfte surrogieren. Wenn man beispielsweise sonst zu einem Brot ein Kilogramm Mehl verwendete, läßt sich durch die Hinzuziehung der Wruke ein halbes Kilogramm Mehl ersparen.

Reichspost 14. II. 1917

117

* **Die „Fisolenreisenden".** Aus Triest, 10. d., wird uns berichtet: Unter allerlei Vorwänden hatte es kürzlich eine große Zahl hiesiger Verdiener verstanden, Reiseerlaubnisscheine für Laibach und zurück zu erhalten. In der krainischen Landeshauptstadt und deren engeren und weiteren Umgebung kauften sie dort mit Leichtigkeit zu 1 Krone und auch billiger erhältliche Bohnen auf, um sie dann hier, wo dieser Artikel seit einiger Zeit, wenn überhaupt erhältlich, wahre Liebhaberpreise erreicht hat, nicht unter 3 Kronen für das Kilogramm abzugeben. Diesem Treiben wurde jetzt behördlicherseits ein Ende bereitet. Unbeabsichtigt haben aber diese Bohnenwucherer, mit ihrer vor den Stadttoren gemachten Entdeckung billiger Bohnenvorräte, der hiesigen Approvisionierungskommission einen kostbaren Fingerzeig gegeben.

Hamburger Fremdenblatt
14. I. 1917

14
118

Die Steckrübe als Sauerkraut.

Steckrüben sind nicht jedermanns Geschmack, jedenfalls nicht in der üblichen Zubereitung. Man hat daher etwas Neues ersonnen und aus den feingehobelten Rüben — Sauerkraut gemacht. Wer es nicht glaubt, koste von der Sauerrübe, er wird finden, sie ist nicht allein im Aussehen, sondern auch an Geschmack von Sauerkohl kaum zu unterscheiden. Ueberall in den Schaufenstern ist diese schmackhafte Speise jetzt ausgestellt, aber nicht zum dauernden Verkauf, sondern lediglich als Anreiz zur Nachahmung. Niemand wiege sich in Sicherheit und glaube, die Sauerrübenzufuhr werde anhalten. Nur zwei Eisenbahnwagen-Ladungen wurden bestellt, um Kostproben verkaufen zu können. Wir haben dagegen augenblicklich noch in Hamburg genügend Vorrat von frischen Rüben. Jeder säure davon so viel wie möglich für den Bedarf des eigenen Haushalts ein.

Herstellungsart: Die Rüben werden mit Gurkenhobel, Broischneidemaschinen oder auch auf irgendeine andere Art in Fäden oder in Scheiben geschnitten. Wesentlich dabei ist nur, daß die Stücke nicht gar zu groß, vor allem nicht zu dick sind. Gar zu dünn sollen die Stücke dagegen auch nicht sein, da die Masse sonst später zu Mus werden könnte, wodurch das Aussehen leiden würde. Die beste Dicke ist eine solche von etwa 0,5 bis 0,7 cm. Diese Schnitzel werden in einem sauberen Faß oder Steintopf mit Salz gemischt — etwas reichlicher Salz als bei Sauerkohl. Die Füllung wird mit einem Holzdeckel bedeckt, der zu beschweren ist, und das Ganze wird im angewärmten Raume in Gärung gebracht. — Der Ausdruck „Einsäuern" ist eigentlich unrichtig, es sollte heißen „Einsalzen". Der saure Geschmack stellt sich, wie beim Sauerkohl, durch die Gärung von selbst ein.

Der Abend
17. II. 1917

17
119

Ausgabe von Gemüsekonserven.

Da die Gemüsemärkte jetzt die schlechteste Jahreszeit durchzumachen haben, gibt die „Ozeg" ihre Konserven aus. Sie hat diese selbst angefertigt, und zwar in zwei Arten: Trockengemüse und Salzgemüsekonserven. Unter den Trockengemüsen befinden sich Weißkraut, Rotkraut, Stoppelrübe, schwebische Rübe, Zwiebel, Rote Rüben in Schnitzeln, Kohlrabi und Julienne; unter den Salzkonserven Gurken, Spinat, Salat, Blumenkohl, Sauerkraut, Schnittbohnen und Rotkraut. Konserven werden noch in dieser Woche an Händler abgegeben und so werden sie bald im Kleinhandel erscheinen, nicht ohne daß vorher Höchstpreise oder Richtpreise für den Kleinhandel bestimmt werden.

Die Zeit
19.I.1917

No

Abgabe deutscher Kohlrüben.

Es hat sich, wie wir bereits gestern berichteten, die Notwendigkeit herausgestellt, die Abgabe von deutschen Kohlrüben (Wruken), die bisher am Dienstag und Donnerstag jeder Woche stattfand, auch auf Samstag jeder Woche auszudehnen. Es entfällt daher bis auf weiteres am Dienstag, Donnerstag und Samstag jeder Woche auf den Wiener Märkten der Verkauf von städtischen Kartoffeln.

Österr. Volkszeitung
19. II. 1917

111

Eine teure Birne. Vor dem Döblinger Bezirksrichter Dr. Dörr hatte sich gestern die in der Billrothstraße ansässige Delikatessenhändlerin Anna Radwallner und ihre Verkäuferin Marie Brichta wegen Preistreiberei zu verantworten, weil sie für eine Birne den Preis von 1 Krone 40 Heller verlangt hatten. Die Verkäuferin gab den Tatbestand zu, behauptete aber, im Auftrag ihrer Dienstgeberin gehandelt zu haben. Frau Radwallner erklärte, es habe sich um Luxusobst, um eine sogenannte Alexanderbirne, gehandelt. Sie selbst habe ein Kilogramm dieser Birnen am Markt um 3 Kronen 20 Heller gekauft, die verkaufte Birne wog 43 Dekagramm. Der Richter sprach schließlich die Verkäuferin frei, verurteilte aber Frau Radwallner wegen Preistreiberei zu dreißig Kronen Geldstrafe.

Frankfurter Zeitung

20. I. 1917

2
122

Hebung des Anbaues von Raps und Rüben.

Berlin, 18. Jan. (W. B.) Dem Kriegsausschuß für Oele und Fette wurde eine gewisse Menge von Stickstoffdünger in Form von schwefelsaurem Ammoniak zur Verfügung gestellt, die er zur Hebung des Ertrages der Oelsaatenernte zunächst den Landwirten, die im Herbst 1916 Raps oder Rübsen angebaut haben, in der Weise zur Verfügung stellen wird, daß jedem Landwirt das Recht zustehen soll, die Lieferung von 100 Kilogramm schwefelsaurem Ammoniak auf jeden mit Raps oder Rübsen angebauten Hektar zu beanspruchen. Die Landwirte müssen einen Antrag auf Lieferung des Ammoniaks bei den bekannten Kommissionären des Kriegsausschusses auf ihnen zu liefernden Formularen stellen, auf denen die mit Raps oder Rübsen angebaute Bodenfläche durch Bescheinigung des Ortsvorstehers nachzuweisen ist. Der Kriegsausschuß erteilt den Landwirten sodann einen Bezugsschein, auf dem die Düngerverteilungsstelle der Bezugsvereinigung der deutschen Landwirte, Berlin, angegeben ist, die die Lieferung bewirkt. Die Preise stellen sich wie folgt: Für gewöhnliche Ware, westlich der Elbe geliefert, 2.23 Mark, für gedarrte und gemahlene Ware 2.26½; für östlich der Elbe geliefertes gewöhnliches Ammoniak Mk 2.24, für gedarrte und gemahlene Ware Mk. 2.27½ für das Kilo-Prozent Stickstoff einschließlich anteiliger 10 Tonnen Fracht bis zur Vollbahnstation des Empfängers und zuzüglich der gesetzlichen Aufschläge für Lieferungen unter 100 Zentner. Der Warenumsatzstempel geht zu Lasten des Käufers. Der Kriegsausschuß behält sich vor, gewöhnliches Ammoniak oder gedarrtes Ammoniak nach seiner Wahl zu liefern. Alle sonstigen Auskünfte erteilen die Kommissionäre des Kriegsausschusses. Anträge auf Lieferung können nur bei umgehender Anmeldung berücksichtigt werden.

Fremdenblatt 20./I. 1917

Wrucken oder Erdpinkel.

So heißt die Rübenfrucht, die neuestens als Ersatzgemüse für die fehlenden Kartoffeln auf den Märkten feilgeboten wird. Einen wirklichen Ersatz für Erdäpfeln bilden diese plumpen, großen Knollen nicht, wie sich ja für das außerordentlich sättigende, wenn auch nicht kräftigende Volksnahrungsmittel überhaupt kaum ein vollwertiger Ersatz finden wird. Die Erdrüben sollen nur eine Ergänzung der zur Verfügung stehenden Gemüsearten sein, und können in wohlhabenderen Häusern dazu dienen, etwas mehr Abwechslung in die jetzt ziemlich beschränkte Speisenfolge zu bringen, während sie für ärmere Leute den Vorteil haben, noch verhältnismäßig billig zu sein; immerhin können sie also die fehlenden Kartoffeln teilweise vertretrn.

Der Geschmack der Erdpinkel soll, wie die kommunalen Feinschmecker behaupten, dem der Kohlrüve ähneln. Emsige Hausfrauen, die sich sofort auf die neue Gemüseart geworfen haben, pflichten aber dieser Anschauung nicht bei, im Gegensatze zu anderen, die hinwiederum die Rüben loben. Es gibt also Gegner und Freunde der Wrucken. Und trotz der kurzen Zeit ihrer Herrschaft gibt es eine Unmenge Rezepte zu allen erdenklichen Zubereitungsarten. Oh, diese theoretischen Rezeptemacher, die mitunter gar nicht wissen, wie ein Küchenherd oder eine Kasserolle aussieht. Da entwickeln sie genau wie eine mathematische Formel ihre Rezepte und permutieren lustig drauf los. Man nehme eine „Saurübe" — so heißt die Wrucke nämlich auch — schneide sie würselig und lasse sie gut aufkochen u. s. f. Ist dann die Komposition nach vieler Mühe fertig, versucht die kostende Köchin davon, ach, welche grausame Enttäuschung! Mit den Wruckenrezepten geht es jetzt vielen Leuten so wie seinerzeit mit den auf den Fahrkarten der Elektrischen abgedruckten Kriegskochregeln. Man zahlt dabei gründlich Lehrgeld. Indessen geschähe den dicken „Burgundern" — auch so heißen nämlich die Wrucken — bitter Unrecht, wenn man ihnen wegen etlicher mißglückter Zubereitungsversuche die Genießbarkeit und Bekömmlichkeit schlankweg absprechen wollte. Ihr Geschmack ist nicht so absonderlich, daß sich der Gaumen daran nicht gewöhnen könnte. Die Zubereitung erfordert aber insofern etwas Achtsamkeit, als die Rübe häufig mehr Bittersaft enthält, als wir in der Regel lieben. Sie sollen daher — also empfiehlt eine vorsichtige Hausfrau — nach dem Waschen, Schaben und Bürsten gekostet werden, ein Vorgang, den die meisten Köchinnen auch bei den Gurken beobachten, damit durch ein schlechtes Stück nicht das ganze Gericht verdorben werde. Schlägt der bittere Geschmack zu stark vor, so brüht man die Rüben mit kochendem Wasser ab; ein Zusatz von Speisesoda oder Pottasche nimmt die Bitterkeit vollständig und es ergibt sich dann ein ziemlich angenehmer Geschmack, der nur etwas herber wie jener der Kohlrüben ist. Wie diese können die Wrucken zu einem Gemüse verkocht werden, indem man sie nach Belieben blätt'rig oder undelig schneidet, was allerdings vor dem Abbrühen zu geschehen hat. Die Verantwortung für diese Behandlungsmethode trägt besagte vorsichtige Hausfrau. Desgleichen für folgende angeblich erprobte Rezepte:

Rübengulasch: Ein Kilogramm Rüben in kleine Würfel schneiden, abbrühen. Zwei große Kartoffeln ebenfalls kleine Würfel schneiden, Zwiebel reichlich (da hoher Eiweißträger), gelbgelb anrösten, etwas Kümmel, Majoran, klein wenig Knoblauch, Peterfilie, alles andünsten, dann die Rüben- und Kartoffelwürfel dazu, etwas stauben, mit lauem Wasser aufgießen, etwas Paprika, langsam weich dämpfen lassen, am besten in der Kochkiste. Dazu kann gedünstete Graupe (ist die Graupe zu großkörnig, kann sie nach dem Dämpfen gehackt werden) oder Hafergrütze gereicht werden. Will man das Gericht besonders gut gemacht haben, so bestreut man es oben mit etwas geröstetem faschiertem Fleisch oder Schwämmen. Auch gerösteter Fisch eignet sich.

Gemüse-Schnitzel: 30 Dekagramm Rüben nudlig schneiden, abbrühen, mit Kümmel und Salz weich dämpfen, sehr fest auspressen, 15 Dekagramm Bohnenbrei, 10 Dekagramm gekochte Kartoffeln, Graupen oder Hafergrütze, ein Häuptel angeröstete Zwiebel, Petersilie und etwas Pfeffer beimengen, mit 1 Eßlöffel Mehl stauben, salzen, eine Viertelstunde zugedeckt stehen lassen, dann kleine Laibchen formen, auf ein etwas gefettetes Blech legen und unter einmaligem Wenden in der Röhre goldgelb backen.

Rübenbraten: Zwanzig Dekagramm Rüben werden nudlig geschnitten, abgebrüht, mit etwas Kümmel und Salz weich dämpfen, sehr fest ausdrücken, 15 Dekagramm Bohnenbrei, 10 Dekagramm Hafergrütze, ein Häuptel angeröstete Zwiebel, ein Eßlöffel Mehl, etwas Pfeffer und 15 Dekagramm faschiertes Hammelfleisch oder Fisch, vorher angeröstet, dazu. Eine Viertelstunde stehen lassen, einen Wecken formen und auf einem bestrichenen Blech backen.

Hoffentlich gelingts! Die besagte vorsichtige Hausfrau bietet noch eine Auswahl an Herstellungsarten, aber es bleibe vorläufig bei den drei Wruckengerichten. Wer diese drei Gerichte wirklich schmackhaft zubereitet auf den Tisch bekommt und bis dahin zu den Anti-Wruckianern zählte, wird dann der armen „Saurübe" gerne im Stillen Abbitte leisten.

Fremdenblatt
21./I. 1917

Das Verbot der Einfuhr von Zitronen.

Der Wiener Handels- und Industrieverein hat eine dringliche Eingabe an das Handelsministerium gerichtet, welche sich gegen das Einfuhrverbot für Zitronen wendet. Der Wiener Handels- und Industrieverein gibt zu bedenken, daß es gerechtfertigt erscheinen mag, Mandeln, Orangen ꝛc. als entbehrlich hinzustellen und deren Einfuhr zu verbieten. Zitronen sind jedoch keineswegs in die gleiche Kategorie zu stellen, da sie im Gebrauch ebenso wie Tee und Kaffee in hohem Maße notwendig sind und da besonders Zitronen in den Spitälern vielfach Verwendung finden. Ein Gegensatz in der Verordnung besteht außerdem auch darin, daß Zitronensäure, Zitronensaft und Zitronenöl eingeführt werden dürfen, welche Produkte in der Aequivalentmenge bedeutend teurer zu stehen kommen und in der Qualität unzuverlässiger als es natürliche Zitronen sind.

Tägliche Rundschau

23. II. 1917

115

Die Versorgung mit Frühgemüse und Frühobst.

Im Festsaale der Handelskammer fand gestern nachmittag eine vom „Verband deutscher Obst-, Gemüse- und Südfrüchte-Großhändler" (Sitz Düsseldorf) einberufene Tagung statt. Die Verhandlungen wurden eröffnet durch einen Vortrag des Verbandssyndikus Dr. Arno Schade über die „Obst- und Gemüseversorgung durch Lieferungsverträge und ihre Bedeutung für Erzeuger, Großhändler und Industrie". Die zwischen Gemeinden und Erzeugern abzuschließenden Lieferungsverträge stellen das erste Zugeständnis an den freien Verkehr während des Krieges dar. Immerhin enthalte der vom Kriegsernährungsamte ausgearbeitete Entwurf der Lieferungsverträge eine große Reihe von Beschränkungen. Im Anschluß an diese Ausführungen ergriff Ober-Regierungsrat Dr. v. Tilly, der Leiter der Reichsstelle für Gemüse und Obst, das Wort. Er bezeichnete die Ausführungen des Vortragenden als zutreffend, daß die Lieferungsverträge ein Zugeständnis an den freien Handel darstellen. Die Lieferungsverträge seien der erste Schritt auf dem Wege, zurückzukehren zu den Verhältnissen des Friedens. Man habe bisher viele Fehler gemacht, aber jetzt werde man keine mehr machen. Er hoffe, daß es nicht nötig sei, den Handel zu konzessionieren. Jedenfalls sei man zu der Ueberzeugung gekommen, daß es ausgeschlossen sei, Obst und Gemüse durch die öffentliche Bewirtschaftung dem Verbraucher zuzuführen.

Den zweiten Vortrag hielt Dr. G. W. Schiele-Naumburg a. d. Saale über die „Bedeutung des Handels für die Lebensmittelversorgung". Es sei ein unheilvoller Irrtum vieler, daß sie meinen, der Handel sei ein unnützer Eindringling zwischen Erzeuger und Verbraucher und könne und dürfe ausgeschaltet werden. Um gegen alle Not sicher zu sein, genügt es, wenn man sowohl für das Heer wie für 10 Millionen Großstadtbevölkerung das Brotkorn und das Schlachtvieh sicherstellt. Für alle anderen Volksteile und für alle anderen Waren ist freier Verkehr das einzig Richtige.

Der Abend
25./I. 1917

N6

Die Wrucken.

Die Wrucken finden noch immer nur schleppend Absatz. Selbstverständlich bieten sie keinen vollwertigen Ersatz für Kartoffeln; sie sind nicht geeignet zum Gemüse oder zur Fleischkost an Stelle des Brotes genossen zu werden und sie lassen sich nicht zu Teig verarbeiten, als Gemüse aber geben sie ein gutes Gericht. Über die beste Art, sie ohne großen Aufwand zuzubereiten, werden verschiedene Winke erteilt, welche manchmal einander widersprechen. Daß die Wrucken etwas bitter schmecken, ist unbestreitbar, aber es ist damit nicht so arg und gegen das Abgießen des ersten Wassers, sowie gegen das Auslaugen durch Salzwasser wird mit Recht geltend gemacht, daß hiebei Nährstoffe verloren gehen. Es haben nicht alle Leute gleichen Geschmack und es ist nicht eine Rübe wie die andere, daher muß man in der Hauptsache die Köchin walten lassen. Ein Verfahren empfehlen wir aus eigener Erfahrung aufs beste: Man koche die Wrucken mit gelben Rüben. Letztere sind süß und mit den ein wenig bitteren Wrucken zusammen ergeben sie ein Gericht, welches selbst verwöhnte Leute befriedigen kann.

Da die Wrucke unvermeidlich für die nächsten Monate ein sehr wichtiges Nahrungsmittel für uns bildet, wäre es angemessen, wenn die Hausfrauen selbst über die mit der Wrucke gemachten Erfahrungen einiges mitteilen würden. Der Allgemeine österreichische Naturheilverein versendet ein Rundschreiben, das einige beachtenswerte Angaben über den Einfluß des Abgießens des Brühwassers auf den Nährgehalt der Wrucken enthält.

Österr. Volkszeitung
26. I. 1917

127

„Wruken"-Brater in Wien.

Der Eintritt der strengen Kälte, die erschwerte Kartoffelbeschaffung, verbunden mit dem heuer fast gänzlichen Fehlen der „Maroni", hatte den altbekannten Erwerbszweig der Maronibrater seit Neujahr fast vollständig zum Verschwinden gebracht. Nun haben sich die Maronibrater mit anerkennenswerter Anpassungsfähigkeit auf einen neuen volkstümlichen Erwerbszweig geworfen, der viel Erfolg versprechen dürfte. Vor einigen Tagen tauchten nämlich in den äußeren Bezirken die ersten Wrukenbrater auf.

Mehrere Maronibraterinnen in der Brigittenau haben die neue Konjunktur, die in der Anlieferung der billigen deutschen Rüben für die Ausnützung als Volksnahrungsmittel gelegen ist, sofort wahrgenommen und ihre Oefen bereits auf den neuen Betrieb eingestellt. Vor dem Verkaufe werden die Scheiben mit Salz bestreut. Die Scheiben, die wie Bananenschnitten erscheinen, werden zum Preise von 4 Heller das Stück verkauft und finden starken Absatz.

Neues Wiener Tagblatt
28/I. 1917

Abgabe von ausländischen Gemüsesamen.

Im Auftrage des Amtes für Volksernährung wird die Futtermittelzentrale zirka 10 bis 15 Waggons von ihren im Ausland angekauften, durch die k. k. Samenkontrollstation überprüften Gemüsesamen zu nachstehenden Preisen und Bedingungen in den Verkehr bringen.

Die Abgabe durch die Futtermittelzentrale direkt erfolgt nur in plombierten Säcken zu je 50 Kilogramm netto.

Die Abgabepreise für je 1 Kilogramm wurden vom Amte für Volksernährung wie folgt festgesetzt:

	Bei Abgabe durch die Futtermittelzentrale ab Magazin Wien	Im Weiterverkaufe			
		in Originalballen von 50 Kg.	von 10—50 Kg.	von ¼—10 Kg.	unter ¼ Kg.
		ab Magazin des Verkäufers			
		Kronen			
Erbsen	3.98	4.60	4.80	5.20	5.60
Spinat	5.90	6.80	7.10	7.70	8.30
Herbstrüben	6.65	7.65	8.—	8.65	9.30
Mairüben	6.28	7.22	7.55	8.20	8.80
Weißkohl, Kraut	22.39	25.76	26.90	29.10	31.40
Kohlstedrüben, Wruken, Dorschen	7.18	8.25	8.60	9.30	10.—
Karotten	58.22	66.95	69.90	75.70	81.50
Möhren	32.49	37.40	39.—	42.25	45.50
Wirsing, Kohl, Kelch	13.22	15.20	15.85	17.20	18.50
Schalotten	1.73	2.24	2.60	2.60	2.60

Diese Preise dürfen nicht überschritten werden. Es steht den Wiederverkäufern frei, auch unter diesen Preisen diese Gemüsesamen abzugeben.

Die Futtermittelzentrale berechnet die Füllsäcke zu vier Kronen pro Stück. Wiederverkäufer sind berechtigt, bei Abgabe von Mengen unter 50 Kilogramm die Emballage zum Selbstkostenpreis zu berechnen. Es steht jedoch dem Käufer frei, die Emballage selbst beizustellen.

Die Behörden sind angewiesen, die Einhaltung der Preise zu überwachen.

Die Nichteinhaltung der im vorstehenden bestimmten Preise sowie der Verkauf von Gemüsesamen unter der falschen Angabe, daß derselbe von der Futtermittelzentrale angekauft wurde, zieht die gesetzlichen Strafolgen nach sich.

Die Preis- und Verkaufsbedingungen der Futtermittelzentrale sind im Verkaufslokal jedes Abgebers der bezeichneten Gemüsesamen an sichtbarer Stelle anzubringen.

Da nur ein geringer Teil der im Ausland angesprochenen Sämereien in diesem Jahre zur Ausfuhr freigegeben werden dürfte, werden die interessierten Kreise auf die sich jetzt ergebende Möglichkeit des Bezuges von Gemüsesamen durch die Futtermittelzentrale besonders aufmerksam gemacht.

Genaue Auskünfte über die vorhandenen Sorten der angeführten Gemüsesämereien sind bei der Futtermittelzentrale in Wien erhältlich.

Kölnische Zeitung
28. I. 1917

Gartenkulturen im neuen Kriegsjahr.

Von Max Hesdörffer.

Die Erfahrungen in der Gartenkultur der Jahre 1915 und 1916 sollten in der kommenden Anbauzeit auf jede mögliche Weise nutzbringend verwertet werden. Es kommt jetzt besonders darauf an, soweit wie möglich das in reichlichen Mengen zu erzeugen, was uns in der verflossenen Kriegszeit besonders gefehlt hat, und voraussichtlich auch noch in den ersten kommenden Friedensjahren fehlen wird. Es sind dies von Gartengewächsen in erster Linie die Hülsenfrüchte, also Linsen, Erbsen und Bohnen. Linsen werden in Deutschland kaum angebaut, ihr Anbau würde voraussichtlich unter unsern klimatischen Verhältnissen auch wenig nutzbringend sein. Hauptanbaugebiete für Linsen sind Rußland und Österreich-Ungarn. Erbsen werden auch bei uns feldmäßig angebaut, in großem Umfange in der Provinz Sachsen, dort aber fast ausschließlich zur Saatgutgewinnung. In Gartenkulturen hat man Erbsen bisher meist nur zum Grünpflücken angebaut, aber auch der Anbau zur Gewinnung reifer Körner ist lohnend, indessen nur in guten, nicht kalkarmen und genügend feuchten Böden. Erbsen stellen erheblich größere Anforderungen an die Bodenfeuchtigkeit als Bohnen, reifen aber weit früher und sicherer als letztere aus. Da Erbsen im Gegensatz zu Bohnen wenig frostempfindlich sind, wird ihre Aussaat schon früh im Februar, März in gut gegrabenes aber nicht frisch gedüngtes Erdreich ausgeführt. Bei frühester Saat legt man die Körner etwas tiefer, in leichtem Boden 6 bis 8cm tief, damit sich die Pflanzen erneut bestocken können, falls die jungen Triebe durch Spätfrost gelitten haben. Früheste Sorten liefern selbst noch bei Maiaussaat reife Körner. In sehr schwerem tonigen Boden ist der Anbau der Erbsen unlohnend. Mehr als andere Hülsenfrüchte haben Erbsen unter pilzlichen und tierischen Schädigungen zu leiden, vorzugsweise durch falschen Meltau und Erbsenkäfer. Wo beide stark auftreten, ist oft kein erfolgreicher Anbau möglich. Der falsche Meltau wird besonders in trockenen Jahren verderblich, namentlich im Hochsommer, deshalb empfiehlt sich frühe Aussaat, die frühe Ernte ermöglicht. Sobald die ersten Schoten ausgereift sind, beginnt die Ernte, um größerm Verlust durch ausfallende Körner vorzubeugen.

Noch erfolgreicher als die Erbse läßt sich die Bohne zur Gewinnung reifer Körner im Garten anbauen. Es kommen hierfür in erster Linie die Buschbohnen in Frage, da der Anbau von Stangenbohnen in größerm Umfange auf Schwierigkeiten stößt. Die erforderlichen Tannen- oder Fichtenstangen in Länge von 3 bis 4m sind teuer, oft gar nicht zu beschaffen und nicht überall trocken zu überwintern. Infolge ihrer Frostempfindlichkeit kann man Bohnen in günstigen Lagen nicht vor Ausgang April aussäen; im allgemeinen ist die erste Maihälfte die beste Saatzeit. Unter den Buschbohnen unterscheidet man niedrige und hochstaudige Sorten; letztere beanspruchen mehr Raum. Am besten legt man in Reihen mit 40 bis 50cm Abstand und innerhalb der Reihen immer nur je 2 Bohnen in 25 bis 30cm Abstand; sie dürfen nur so tief gelegt werden, daß sie gerade gut mit Erde bedeckt sind. Die Pflanzen erfordern zweimaliges Behacken mit nachfolgendem Behäufeln. Nur früheste Sorten reifen in weniger warmen Sommern, wie dem vorjährigen, in unserm Klima sicher aus. Am beliebtesten sind die weißkörnigen Sorten (weiße Bohnen). Für den Anbau zur Gewinnung reifer Körner empfehlen sich besonders weiße Feldbohne, Kaiser-Wilhelm und die etwas rankende, aber auch ohne Stangen zu ziehende Prinzeßbohne mit runden Samen (Perlbohne). Aber auch bunte Bohnen, braune, gelbe und gescheckte, schwarze ausgenommen, können reif geerntet als Trockenfrüchte wie weiße Bohnen in der Küche verwertet werden, sind auch in gekochtem Zustand von weißen Bohnen nicht zu unterscheiden. Unter den buntkörnigen Sorten gibt es zahlreiche, die bei uns stets vollständig ausreifen; man vermeide nur den Anbau ganz kleinkörniger Sorten, wie wir sie z. B. in der sonst sehr ertragreichen „Hundert für Eine" besitzen. Von allen Sorten, die ich bisher angebaut habe, hat sich bei mir eine neue japanische, „Maga Ugura", als am reichsten tragend und am frühesten reifend bewährt. Die Körner sind gelbgrundig, dunkel gestrichelt; sie waren selbst im vorigen nassen und kalten Sommer in der zweiten Septemberhälfte vollständig ausgereift. Ich begann den Anbau dieser japanischen Staudenbohne 1915 mit 15 Körnern. Die davon erzielte Ernte reichte im Vorjahre zur Bestellung von 100qm Fläche aus und lieferte über 5kg prachtvolle, völlig ausgereifte Saat. In der gegenwärtigen fett- und fleischknappen Zeit ist der Anbau von Hülsenfrüchten für die menschliche Ernährung von ganz besonderer Wichtigkeit. Für die Folge wird man bei uns auch dem Anbau der durch besonders reichen Fettgehalt ausgezeichneten Sojabohne näher treten, es handelt sich hier nur noch darum, die für unsre klimatischen Verhältnisse geeigneten Sorten zu züchten.

In der jetzigen Zeit der Fett- und Butterknappheit hat weiter der Anbau von Speisekürbissen zur Marmeladebereitung erheblich an Bedeutung gewonnen. Auch der Kürbis ist eine Pflanze des Südens, der warme Lage und reichlich Sonnenschein verlangt. Die Ernteergebnisse des verflossenen kalten Sommers waren deshalb leider nur gering und die Preise für Speisekürbisse hatten demzufolge eine Höhe erreicht wie nie zuvor. Um auch in kalten Sommern und in ungünstigern Lagen reichlich Früchte zu ernten, ist Vorkultur im Mistbeet oder am Zimmerfenster erforderlich. Zu diesem Zweck legt man die Saatkörner Anfang April einzeln in kleine Blumentöpfe, und zwar entweder in Torfmull oder besser noch in Sägemehl. In diesen porösen, die Wärme durchlassenden Stoffen erfolgt die Keimung sicher, wenn man stets nur mit angewärmtem Wasser befeuchtet. Die auflaufenden Sämlinge werden noch einmal in Töpfe, und zwar in sandige Mistbeeterde so tief verpflanzt, daß die Keimblätter auf der Bodenoberfläche aufliegen, später durch Lüftung abgehärtet und Mitte Mai ausgepflanzt. Vorteilhaft ist das Auspflanzen auf warmen Fuß. Für jede Kürbisstaude wird zu diesem Zweck eine 1qm große und ebenso tiefe Grube ausgeworfen, zu drei Vierteln mit frischem, kurzem Pferdedung gefüllt, der gut festzutreten ist, und dann derart gute Erde nachgefüllt, daß ein etwas erhöhtes Beet entsteht. Sobald der Mist die Erde erwärmt hat, erfolgt das Auspflanzen der vorsichtig ausgetopften Sämlinge. Am lohnendsten ist der Anbau der nicht rankenden Kürbisse, der sogenannten Cocozellen. Unter diesen ist wieder die Cocozelle von Tripolis mit keulenförmigen, längsgestreiften Früchten die empfehlenswerteste Sorte. Auch die Cocozelle von Belmonte mit rundlich-ovalen Früchten ist ertragreich. Diese nichtrankenden Speisekürbisse können in allseitig 1½m Abstand gepflanzt werden, während die rankenden erheblich mehr Raum beanspruchen. Unter diesen letztern gibt es natürlich Sorten mit wesentlich größern Früchten, sogenannte Zentnerkürbisse, die in Gegenden mit mildem Klima oft feldmäßig angebaut werden. Wenig bekannt ist es noch, daß aus den Samen der Kürbisse ein vorzügliches Speiseöl gepreßt werden kann. Dies ist ein weiterer Grund, dem Anbau von Speisekürbissen in der gegenwärtigen Zeit volle Beachtung zu schenken, zumal auch die Obstknappheit und -teurung die Herstellung von Obstmarmelade erschwert. Der Geschmack der Kürbismarmelade gewinnt durch Zusatz von Fruchtsäften, besonders von Zitronensaft.

Wie der Kürbis, so ist auch die Gurke sehr frostempfindlich, deshalb werden Gurkenkerne in der Regel nicht vor Anfang Mai gelegt. In kalten und nassen Sommern, wie dem vergangenen, läßt auch der Ertrag der Gurkenpflanzen sehr zu wünschen übrig. Man hebt ihn gleichfalls durch Vorkultur, wie sie oben für Kürbisse angegeben wurde. Für den Anbau in größerm Umfang kann man sich zu dieser Vorkultur der neuerdings in Aufnahme gelangten Papptöpfe bedienen, die sehr billig sind. Die jungen Pflänzchen werden mit diesen Töpfen, die sich im Erdreich bald zersetzen, ins freie Land ausgepflanzt. Dieses Verfahren ist namentlich in der Gegend von Liegnitz üblich, wo Gurken in großem Umfang feldmäßig angebaut werden.

Eine weitere wichtige, aber gleichfalls frostempfindliche Gartenpflanze ist die Tomate. Auch bei ihr ist Vorkultur erforderlich. Aussaat Februar oder März in flache Schalen am Zimmerfenster, im Mistbeet oder im Treibhaus dicht unter Glas. Die aufgehenden Sämlinge sind einmal zu verstopfen, um sie so zu kräftigen, daß sie einzeln in kleine Töpfe gepflanzt werden können. Aus diesen werden sie dann mit Topfballen im Mai in möglichst sonnige Lage, wenn es sein kann an eine Südwand, ausgepflanzt. Aber trotz solcher Vorkultur kann man in kalten Sommern nur dann ausgereifte Früchte erzielen, wenn man sich auf den Anbau frühester Sorten, wie Erste Ernte, Johannisfeuer, Alice Roosevelt und König Humbert beschränkt. Aber auch das genügt oft noch nicht, zumal wenn der Boden von Natur aus nicht warm genug ist und wenn man dann nicht, wie oben für Kürbis angegeben, auf warmen Fuß auspflanzen kann. In diesem Fall kommt man dem Ziel erheblich näher, wenn man die Pflanzen eintriebig zieht. Sie werden dann in 60cm Abstand ausgepflanzt. Nur den Haupttrieb läßt man wachsen, Seitentriebe schneidet man aus. Anfang August werden sämtliche Pflanzen geköpft, um so weiterm Blühen vorzubeugen. Was mit Eintritt der ersten Nachtfröste noch nicht ausgereift ist, wird grün gepflückt und in Essig und Zucker eingekocht. (Schluß folgt.)

Der Abend
29.I.1917

A
28
730

Die Wrucken. Eine Leserin, Frau Anna Appel, schreibt uns: An die Schriftleitung des „Abend"! Aus Ihrem Artikel „Wrucken" im heutigen „Abend" sehe ich, daß man gegen diese Art Gemüse voll Vorurteil und Einbildung und überdies verzweifelt unklar ist über die Zubereitung. Wir essen sie sehr gerne und haben sie schon jede Woche ein- bis zweimal, und zwar an Tagen, wo es Rindfleisch gibt. Als Zuspeise zum Rindfleisch — oder sagen wir umgekehrt — schmeckt es ganz prächtig. Man muß sie nur auf folgende Weise zubereiten: Zu 1½ Kilogramm Wrucken läßt man ein Stück Zwiebel in beliebig viel Fett anlaufen, gibt die Wrucken blättrig oder würfelig geschnitten hinein, gibt etwas Kümmel und Wasser zu und läßt sie weich dünsten. Sodann mit zwei Kochlöffel Mehl stauben, aufgießen, etwas Essig und etwas Paprika dazu und aufkochen lassen. Ich bin überzeugt, daß Sie, wenn Sie das Rezept in einer der nächsten Nummern Ihres Blattes abdrucken, bald Anerkennung finden werden.

Fremdenblatt Abendbl
30./I. 1917

(Die Wrucke oder Steckrübe.) Ehemals, als noch Trüffeln und Artischocken um unsere Märkte warben, von den „besseren Leuten" mit Verachtung gestraft, auch von der Masse des Volkes keineswegs mit Vorliebe zur Nahrung herangezogen, ist heute die Steckrübe zur Beherrscherin aller Küchen, ja sogar ohne Einschränkung salonfähig geworden. Wo man hinhört, ist, wie die „Köln. Ztg." schreibt, von ihr die Rede. Sprach man früher von hunderterlei ästhetischen Dingen, von Literatur, Bühnenkunst, Bildern, Philosophie, um seinem Bildungsbedürfnis zu genügen, so steht heute im Vordergrunde die Beratung von Kriegskochrezepten, und da bildet die Steckrübe den Mittelpunkt. Man erkundigt sich bei Bekannten nach dem werten Befinden und zugleich danach, ob schon genügend Steckrüben eingenommen, gedörrt und gesäuert seien. Aus der Befürchtung heraus, die im Keller gelagerten Steckrüben könnten verderben, trocknet man sie auf Schnüren an der Luft oder auf Holzrahmen an der Zentralheizung oder im Backofen des Herdes. Wer keine Zentralheizung, sondern nur altmodische eiserne Kanonen- oder Säulenöfen besitzt, trocknet auf einem Holzrahmen, den er oben auf die Ofenkronen legt; von den Ecken des Holzkreuzes hängen Schnüre mit aufgereihten Rübenschnitzeln herab und in die Zacken der Ofenkrone sind weitere Stäbe eingesteckt, deren Enden ebenfalls mit den hängenden Schnüren versehen sind. Man gibt in der Schule den Kindern Gebrauchsanweisungen mit nach Hause, und nun lassen schon die Kleinen daheim keine Ruhe mehr, bis in die Trägheit mancher Erwachsenen Bresche geschlagen ist und alsbald die Rübenschnitzelketten in der Wohnung flattern. Auch verschiedene Staats- und Gemeinde-Institute zeigen tagaus tagein in besonderen kurzen Kursen an, wie man Steckrüben in Schnitzeln und Scheiben dörrt und einsäuert, so z. B. hält sich in Hamburg das Staatsinstitut für angewandte Botanik nicht für zu gut hiefür, und im Hamburger Vorlesungsgebäude werden allerhand Kriegskochvorschriften verteilt und gleich auch in ihren Ergebnissen schmackhaft vorgeführt. Je nach der Landschaft hat übrigens die Bevölkerung den Namen der Steckrübe verändert; sie heißt auch Kohlrübe, Schmalzkohlrübe, Erdkohlrabi, Wrucke, ja, sogar so seltsame Namen wie Dorsch und Kulloche führt sie. Bald hat sie weißes, bald gelbliches Fleisch, doch schätzt man bei ihr im allgemeinen mehr den gelben Fleischton, weil er nach dem Kochen eine angenehmere Färbung abgibt und weil auch die gelbe Steckrübe als feiner und haltbarer gilt. Heute, im Kriege, besteht man allerdings nicht mehr auf so wählerischen Unterschieden und dörrt tapfer, was sich bietet, ob weiß oder gelb. Die Steckrübe ist im Gegensatz zur Kartoffel heuer reichlich gediehen und damit berufen, die Kriegstische der Reichen und Armen gleicherweise zu versorgen. Sie hat ihre mannigfachen Verwendungsmöglichkeiten dargetan, ist sogar als Zusatz in unser Kriegsbrot gewandert, ohne es verschlechtert zu haben, und wird uns, mit einem Wort, von nun an als treue und unentbehrliche Genossin auf unserem Wege zum siegreichen Endziel begleiten.

Neue Freie Presse
31./I. 1917

132

Wrucken-Kostprobeessen.

Morgen Mittwoch, 7 Uhr abends, findet im großen Saale des Restaurants Türkenschanzpark ein großes Wrucken-Kostprobeessen der „Rohö" statt. Die Wrucken werden in verschiedener Zubereitung als Kostprobe gereicht werden; die Herstellung der Speisen wird erläutert und gedruckte Rezepte werden erhältlich sein. Die Leiterin der Muster- und Versuchsküche der „Rohö" Frau Melanie Zach wird an diesem Abend einen Vortrag „Kriegsanpassung der Küchenwirtschaft" halten. Das Wruckenessen wird von der Bezirksgruppe 18 der „Rohö" (Leiterin Frau Marie Noel) veranstaltet und ist für die Mitglieder aller Bezirke frei zugänglich. Regiebeitrag von 50 H. berechtigt zum Bezuge von dreierlei Kostproben. Eintritt frei. Weiße Mitgliedskarte 1917 ist beim Eintritt vorzuweisen. Straßenbahnlinie 40.

Neue Freie Presse
31./I. 1917

133

Förderung des Gemüsesamenanbaues in Oesterreich.

In Oesterreich ist bisher Gemüsesamen nur in verschwindend geringen Mengen gezogen worden. Auch in dieser Beziehung ist es notwendig, daß Oesterreich vom Auslande unabhängig gemacht wird. Die k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien erläßt diesbezüglich einen Aufruf, in dem es unter anderm heißt: Dem steten Rufe nach Organisation des Verkaufes, der allzuoft Einengung und Beschränkung der Rechte des Produzenten mit beinhaltet, setzen wir entgegen den Ruf: „Wir wollen auf die Produktion Einfluß nehmen!" Die k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien, die seit Jahren in Wort und Schrift, durch Handlungen und Taten die Förderung des Samenbaues im Auge bezielt, hat eine Aktion begonnen, die alle jene Bedingungen schon jetzt schaffen soll, die ein zielbewußtes Eingehen in die Samenbauförderung nach dem Kriege ermöglichen werden. Als erste Handlung beruft die k. k. Gartenbaugesellschaft für Mittwoch den 14. Februar, 7 Uhr abends, eine Hauptversammlung ein, in der der Professor der Hochschule für Bodenkultur Doktor Erich Edler v. Tschermak über folgendes Thema sprechen wird: „Zur Einführung der Gemüsesamenzüchtung in Oesterreich." Ort des Vortrages: Saal der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft, Wien, 1. Bezirk, Schauflergasse 6.

Fremdenblatt
31. I. 1917

134

Ueber den Nährwert der Wrucken.

Dr. Riedlin in Freiburg, der sich mit der Salzfrage beschäftigt, denn sehr oft kommt Kochsalz als Krankheitsursache vor, schreibt über die Zubereitung der Wrucken. Diese Rezepte lauten: ... Es empfiehlt sich, die Rüben schon am Vortage in beliebige Stücke zu zerkleinern und einzusalzen. Die eingesalzenen Stücke werden am Morgen des folgenden Tages aus dem Salzwasser herausgedrückt und das Salzwasser weggeschüttet. Die solcherart vorbereiteten Rübenstücke sind mürbe, das Kochen oder Dämpfen geht ungemein rasch mit wesentlicher Ersparung von Heizmaterial vor sich. Das Brühwasser wird abgegossen, weil in ihm hauptsächlich der Rübengeschmack enthalten ist. Demjenigen, der gegen den Rübengeschmack unempfindlich ist, wird geraten, das Brühwasser beim Genuß mit zu verwenden, da ein Teil der Nährstoffe beim Kochen in das Brühwasser übergeht. — Hiezu ist zu sagen, daß das Einweichen mit Salzwasser nicht ratsam ist, so wenig wie das Abgießen des Brühwassers der Rüben, denn wie das Brühwasser den Rüben gewisse Nährstoffe entzieht, was — wie man sieht — ja auch zugegeben wird, so tut es auch das Salzwasser, und zwar handelt es sich um Nährstoffe (Kali, Natron, Kalk, Magnesia, Eisen), die als Nerven-, Blut- und Knochenbildner dem Organismus unentbehrlich sind. Lassen sich doch nicht wenige Krankheiten geradezu auf den Mangel an solchen lebenswichtigen Nährstoffen zurückführen. In einer Zeit, wo die Ernährung ohnehin mangelhaft ist, sollte man die Nahrungsmittel nicht ohne dringenden Grund wichtiger Nährstoffe berauben.

Der wirtschaftliche Vorteil geringen Brennstoffverbrauches bedeutet wenig gegen den viel größeren gesundheitlichen Nachteil entwerteter Speisen. Der Rübengeschmack an sich ist kein Nachteil, nur das Ungewohnte stört, aber wie man sich an den Geschmack so vieler Speisen gewöhnt hat, so geht es auch hier, wenn man will. Nur, wenn das Angewöhnen nicht gelingt, oder wenn der Geschmack der Rübe infolge zu starker oder falscher Düngung unangenehm streng ist, mag ein leichtes, kurzes Abbrühen notgedrungen gestattet sein. In allen anderen Fällen aber versuche man, den ungewohnten Geschmack durch Zusatz von einheimischen Würzkräutern zu verändern oder — wohl noch besser — durch Zusatz von etwas Milch zu mildern, wie dies auch beim schwarzen Rettich und bei anderen starkschmeckenden Gemüsen geschieht. Ein mäßiger Zusatz von Salz ist nicht zu tadeln, man vermeide aber das unnötige Auslaugen mit Salzwasser nach alter Schablone. Es ist Zeit, daß wir auch auf diesem Gebiete umlernen!

Die Zeit
1./II. 1917

135

Ein Wruken-Kostprobeessen.

In den Sälen des Restaurants im Türkenschanzpark fand gestern eine von mehreren Hunderten von Frauen und auch Männern besuchte Propagandaveranstaltung der Rohö für die bisher gewiß mit Unrecht vom Publikum abgelehnten Wruken statt. Es wurden Wrukensuppe, Wrukenschnitzel, Wrukensalat und Wrukenbrot an die Anwesenden verabreicht. Jede einzelne der gebotenen Speisen wurde von den Anwesenden als sehr schmackhaft und ausgezeichnet zubereitet gelobt. Man konnte sich bei der gestrigen Veranstaltung der Rohö davon überzeugen, daß es nur die Unkenntnis der richtigen Zubereitung verursacht hat, wenn die Wruken bisher nicht so beifällig vom Publikum aufgenommen wurden, als es ihrem Nährwert und ihrer Schmackhaftigkeit angemessen wäre. Zum Schluß erklärte die Leiterin der Musterküche der Rohö, Frau Melanie Zack, in einem längeren Vortrag den Anwesenden die mannigfachen Zubereitungsarten der Wruken.

Neues Pester Journal 136

1. II. 1917

* **Verabfolgung von Bohnenkarten.** Die Approvisionssektion gibt bekannt, daß neue, für die Monate Februar, März und April lautende Bohnenkarten verausgabt werden. Vom 1. Februar an kann jeder ständige Einwohner der Hauptstadt gegen Vorweisung der alten Bohnenkarten bei der zuständigen Mehlkommission die neuen Bohnenkarten übernehmen. Bei Uebergabe der Karten wird der fünfte Coupon der Lebensmittellegitimation abgestempelt.

Vossische Zeitung
1. II. 1917

737

Die vielseitige Kohlrübe. Der Magistrat Schöneberg veranstaltete gestern in verschiedenen Haushaltungsschulen ein Schaukochen von Kohlrübengerichten, das den Frauen zeigen sollte, wie man die Langeweile der Kohlrübengerichte abwechslungsreicher gestalten kann. Grundsatz ist, daß die Kohlrübe entweder in Würfel, Stifte oder Scheiben geschnitten, nicht abgewellt, sondern gleich im ersten Wasser gut gargekocht wird. Die Abwechslung wird erst durch die Tunke oder durch Vermischung mit Kartoffeln, Hafergrütze, Gemüsen, roten Rüben, Graupen und anderem mehr erzielt. Als besonders schmackhafte Gerichte sei Kohlrübe mit Zwiebelsoße und Kohlrübe mit Pilzsoße erwähnt. Zu dem ersten Gericht nimmt man 50 Gramm geriebene Zwiebeln, die man in etwa 10 Gramm Fett dünstet, 4 Eßlöffel Mehl, Salz, ¾ Liter Wasser von den Kohlrüben und vermischt die gut verrührte Soße mit den vorher gargekochten Kohlrüben. Besonders schmackhaft wird das Gericht durch Hinzufügung von etwas Kümmel. — Kohlrüben mit Pilzsoße: Die getrockneten Pilze werden in Wasser vorgekocht, dann fügt man die (natürlich gargekochten) Kohlrüben, Kartoffeln, Zwiebeln, Kümmel und Salz hinzu und verdickt das Gericht mit etwas Braunmehl. Der Kriegsausschuß für Volksernährung hat ein Heft über Kohlrübenverwendung herausgegeben, das durch den Schriftführer, Sanitätsrat Dr. Albert Moll, zu beziehen ist. Erwähnt sei auch ein Salat von Kohlrüben mit Kartoffeln, Mohrrüben, Sellerie und anderem Gemüse, der jetzt schon kartenfrei in vielen Gastwirtschaften gegeben wird. — Die Vorführungen sind sehr lehrreich für jede Hausfrau, aber sie setzen voraus, daß man Kohlrüben auch wirklich bekommt ....

Die Zeit
2./II. 1917

138

Dörrgemüse und Gemüsekonserven.

Während im Deutschen Reich die Dörrgemüse und die Gemüsekonserven schon in den letzten Friedensjahren stark zum winterlichen Verbrauch herangezogen wurden, hat sich bei uns erst im dritten Kriegswinter die Nachfrage nach dieser winterlichen Gemüsenahrung etwas breiter gemacht. Die durch die langsame Stilllegung der Braubetriebe betroffenen Malzfabriken haben sich durch das Dörren von Gemüse (weiße Speiserüben, Karotten, Möhren, Kopfkraut, Zwiebeln) eine neue Einnahmsquelle zu schaffen versucht und große Quantitäten solcher Dörrgemüse für die Verpflegung der Flüchtlingslager und für Massenspeisungen bereitgehalten. In der letzten Zeit haben auch die Dezeg und die Oesterreichische Verkaufsgesellschaft für Landesprodukte mit der Inverkehrsetzung von Dörrgemüse begonnen. Die gangbarsten Dörrgemüsesorten stellen sich auf 6 bis 8 Kronen, Dörrzwiebeln auf 14 Kronen und Julienne auf 9 bis 10 Kronen pro Kilogramm. Wenn nicht alle Anzeichen trügen, wird sich das Dörrgemüse in Oesterreich in der Kriegszeit ebenfalls mehr Eingang verschaffen und zum Aufleben der Dörrgemüse-Industrie im Lande selbst beitragen. Bisher gab es mit Ausnahme der mährischen Dörrgemüse-Industrie in Oesterreich nur vereinzelte Konservierungsanlagen für Gemüse. Auch die Schaffung von Kraut- und Kohlüberwinterungsanlagen, wie sie beispielsweise in Holland und in Dänemark in hoher Blüte zu finden sind, dürfte bei uns durch die Erfahrungen des Krieges auf fruchtbaren Boden gefallen sein.

Reichspost
2. II. 1917

139

An die österreichischen Gärtner!

Förderung der Samenzucht in Oesterreich.

Gärtner! Seit Jahrzehnten wurde aus Eurer Mitte die Forderung erhoben, dem Samenbau in Oesterreich von Staats wegen aus Förderung angedeihen zu lassen. Man fand Eure Forderungen gerechtfertigt, versuchte hie und da, stets aber mit ungenügenden Mitteln zu helfen, um Oesterreich vom Auslande unabhängig zu machen. Wir stehen aber heute dort, wo wir vor Jahren standen. Mit erschreckender Deutlichkeit hat der Krieg unsere Abhängigkeit vom Auslande bewiesen. Gewiß der Not gehorchend, haben selbst unsere Bundesgenossen die Sameneinfuhr nach Oesterreich verboten. Euch zu sagen, mit welchen Schwierigkeiten eine Samenbeschaffung in Oesterreich heute verbunden ist, wäre wohl überflüssig.

Es ist aber nun hoch an der Zeit, zur Selbsthilfe zu schreiten. Wohl sind wir uns bewußt, selbst durch großangelegte Aktionen in kurzer Zeit kaum eine Aenderung herbeiführen zu können. Aber beginnen müssen wir. Dem steten Rufe nach Organisation des Verkaufes, der all zuoft Einengung und Beschränkung der Rechte des Produzenten mitbeinhaltet, setzen wir entgegen den Ruf: „Wir wollen auf die Produktion Einfluß nehmen!" Die k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien, die seit Jahren in Wort und Schrift, durch Handlungen und Taten die Förderung des Samenbaues im Auge behielt, hat eine Aktion begonnen, die alle jene Bedingungen schon jetzt schaffen soll, die ein zielbewußtes Eingehen in die Samenbauförderung nach dem Kriege ermöglichen werden. Als erste Handlung beruft die k. k. Gartenbaugesellschaft für Mittwoch den 14. Februar, 7 Uhr abends, eine Hauptversammlung ein, in der der Professor der Hochschule für Bodenkultur Dr. Erich Edler v. Tschermak über folgendes Thema sprechen wird: „Zur Einführung der Gemüsesamenzüchtung in Oesterreich". Ort des Vortrages: Saal der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft, Wien, I. Schauflergasse 6. Zeit: 14. Februar, 7 Uhr abends.

Gärtner, erscheint in Massen, um durch diese Versammlung der Regierung zu sagen: Aus Eurer Mitte erschallt der Ruf nach Einflußnahme auf die Produktion. Ihr seid Euch Eurer Pflichten wohl bewußt. Ihr werdet daher auch zur gelegenen Zeit Würdigung Eurer Rechte fordern.

Die k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien.

Der 1. Vizepräsident: v. Wettstein m. p.

Der Generalsekretär: Dr. Schechtner m. p.

Hamburger Fremdenblatt
4./II. 1917

140

Mitteilungen aus dem Hamburgischen Kriegsversorgungsamt.

Zur Lebensmittelabgabe in dieser Woche.

Das beständige Frostwetter hat auch in letzter Woche die Kartoffelzufuhren von Hamburg ferngehalten. Es können daher in der Woche vom 4. bis 10. Februar wiederum keine Kartoffeln verteilt werden, und es wird nur möglich sein, den Schwerarbeitern die ihnen zustehenden 4½ Pfund Kartoffeln zukommen zu lassen; die übrige Bevölkerung wird auf die Gutscheine der Kartoffelkarte der nächsten Woche je 100 Gramm Brot von Donnerstag, 8. Februar an entnehmen können. Außerdem wird auch in nächster Woche die Erhöhung der Mehlrationen um insgesamt 120 Gramm bestehen bleiben, weil es nicht möglich ist, die üblichen 75 Gramm Teigwaren und Mühlenfabrikate zu verteilen. Die Anforderungen der Kriegsküchen sind zurzeit so groß, daß erst vom 11. Februar ab eine Verteilung von Mühlenfabrikaten wieder erfolgen kann.

Einen weiteren Ersatz für die fehlenden Kartoffeln werden auch in der neuen Woche wieder die

Steckrüben

bieten. Hierzu ist folgendes zu bemerken:

Auf Veranlassung des Kriegsversorgungsamts hat am Freitag Herr Professor Voigt von den Botanischen Staatsinstituten vor einer Versammlung von Hamburger Lehrern und Lehrerinnen einen Vortrag über das Einlagern, Dörren und Einsauern von Steckrüben gehalten. Die Lehrer werden nunmehr versuchen, auf Elternabenden das Gehörte in weiteren Kreisen zu verbreiten, denn es wäre ein Irrtum, anzunehmen, daß mit dem bloßen Einkaufen und Einlagern von Steckrüben der Aufforderung des Kriegsversorgungsamts genügt wäre. Die Rüben halten sich jetzt nicht mehr lange. Da in dieser ernsten Zeit Nahrungsmittel nicht zugrunde gehen dürfen, müssen die Rüben daher sofort verarbeitet, das heißt, entweder eingesäuert oder gedörrt werden.

In letzter Zeit sind sehr bedeutende Mengen Steckrüben von der Bevölkerung aufgenommen worden. Es wird angenommen werden dürfen, daß jeder, der Rüben einnehmen kann, diese auch eingenommen hat. Infolgedessen unterliegt es nunmehr keinem Bedenken, dem Beispiel anderer Städte zu folgen, die Rüben zu rationieren. Vorerst ist die

Wochenmenge auf 6 Pfund
für den Kopf

bemessen worden, weil in der kommenden Woche als Ersatz für die fehlenden Kartoffeln eine erhöhte Menge Brot und Mehl abgegeben wird.

Frankfurter Zeitung

161

4./11. 1917.

Eßt Kohlrüben — spart Kartoffeln!

Ein Mahnruf an die Zuhausegebliebenen.

Die Kartoffelernte des vergangenen Jahres war schlecht. Wir müssen trotzdem bis zur neuen Ernte damit ausreichen. Das ist noch eine lange Zeit, und darum müssen wir sparen, viel mehr noch als bisher. Was noch an Vorräten in den Kellern der Verbraucher und bei den Produzenten ist, wissen wir nicht; aber wir dürfen zuversichtlich hoffen, daß wir bis zur neuen Ernte reichen, aber nur wenn die von den Behörden getroffenen Anordnungen streng befolgt, also vom einzelnen nicht mehr Kartoffeln verzehrt werden als ihm zusteht und wenn keine widerrechtliche Verfütterung stattfindet. Die Vorräte, die wir im Herbst eingekellert haben, müssen wesentlich länger reichen als ursprünglich vorgesehen war. Wir müssen uns jetzt einschränken, damit wir später noch Kartoffeln haben und, wenn die Ersatznahrung fehlt, mehr davon essen können, als jetzt. Ein solcher Ersatz ist die Kohlrübe. Sie soll nicht die Kartoffel ganz ersetzen, aber eine Zugabe sein zur Ersparung von Kartoffeln. Da ihre Haltbarkeit begrenzter ist als die der Kartoffel, ist es unbedingt erforderlich, daß sie jetzt gegessen werde. In wenigen Wochen hört ihre Verwendbarkeit für die Zwecke der menschlichen Ernährung auf. Rübenkarten für den Bezug entsprechender Mengen sind an die Bezugsberechtigten längst verabfolgt worden. Es ist dringend zu wünschen, daß voller Gebrauch von ihnen gemacht wird. Jeder ersparte Zentner Kartoffel verstärkt unsere Widerstandskraft und schwächt in dem gleichen Maße die Wirkung des von unseren Feinden rücksichtslos gegen uns geführten Hungerkrieges. Wer seine Kartoffelvorräte mehr angreift als unbedingt notwendig ist, hilft dem Feinde. Die Kohlrübe ist ein sehr wohlschmeckendes gut bekömmliches Nahrungsmittel, das in zahlreichen Haushaltungen schon im Frieden in hohem Ansehen stand. Und Vorurteile — wo sie bestehen sollten — sind jetzt wirklich nicht angebracht. Zum Siegeswillen gehört nicht nur Mut und Opferbereitschaft unserer Brüder im Felde, sondern auch willige Unterwerfung der Zuhausegebliebenen unter notwendige Beschränkungen. Das gilt auch für die eigenwillige „hochherrschaftliche" Köchin, deren Stolz und Unverstand es nicht zulassen will, daß ihr Tempel durch Kohlrübe entweiht werde.

4./11. 1916

Reichspost
5. II. 1917

152

Krainer Wruckenspeisen.

Man schreibt dem „G. V.": In Krain wurden Wrucken lange vor dem Krieg gern gegessen. Man nahm ein halbes Kilogramm bis ein Kilogramm (oder mehr, je nach Familie) Schweinskopf, der immer bedeutend billiger war als anderes Fleisch, schnitt dazu ein Drittel gelbe, ein Drittel weiße Wrucken in derben Schnitten, natürlich geschält, und ein Drittel Kartoffeln, ebenfalls in Stücke geschnitten. Man schnitt davon soviel, daß auf je eine Person bis zehn Schnitten Wrucken und vier bis fünf Stück Kartoffeln kommen. Dann kochte man das ganze in entsprechend gesalzenem Wasser unter Zusatz von zwei Wurzeln samt Grünem von Persilie, bis die Wrucken und Kartoffeln gargekocht waren. Sodann goß man die Suppe durch einen Seiher vom Fleisch und Wrucken ab, gewöhnlich auf einige Brotschnitten, und verzehrte nacheinander die Suppe, die allerdings etwas süßlich, sonst jedoch nicht schlecht schmeckt und sehr fett ist, dann das Fleisch mit einigen mürben und gutschmeckenden Wruckenstücken nebst Kartoffeln. Die fetten Schweinskopfbissen mit mageren, ausgekochten Wrucken- und Kartoffelstücken, ergänzen sich gegenseitig sehr gut und lohnen gewiß den Versuch, wenn man selbstredend den dazu nötigen Schweinskopf auftreiben kann. Daß man in Krain zu jeder Suppe ein oder zwei Stück Wrucken mitkochen läßt, dürfte ja bekannt sein.

Kölnische Zeitung
6./II. 1917

6

153

Die Trocknung der Kohlrüben.

Der Kartoffelverwertungsverband Neu-Brandenburg schreibt uns: Die Frage, ob Kohlrüben (Wruken) in Kartoffelflockenfabriken auf Walzentrocknern zu Flocken verarbeitet werden können, ist in letzter Zeit viel erörtert worden. Bisher ist man der Ansicht gewesen, daß die Trocknung von Kohlrüben auf Walzentrocknern nur in Verbindung mit Kartoffeln möglich sei. Diese Ansicht hat sich als nicht richtig erwiesen. Die Trocknung von Kohlrüben ist auf Walzentrocknern möglich ohne Zusatz von Kartoffeln. Nachstehende Kartoffelflocken-Fabriken haben auf Walzentrocknern recht befriedigende Ergebnisse erzielt: 1. Gräfl. v. Alvensleben'sche Gutsverwaltung, Tessenow b. Parchim i. Mecklenburg, Administrator Beck, Tessenow, (Imperial-Förster-Apparate). 2. Hugo Puhlmann, Aken a. E., (Venuleth & Ellenberger-Apparate). 3. Knauer, Schönbrodt & Co., Osmünde (Leutert-Apparate). Die auf Apparaten verschiedener Systeme hergestellten Kohlrüben-Flocken stellen ein gutes trocknes und daher lagerfähiges und auch für menschliche Ernährung sehr gut verwendbares Trockenprodukt dar. Die Zubereitung der Flocken läßt eine Verwendbarkeit für menschliche Ernährung zu, da die Kohlrüben vor der Verarbeitung geputzt, von schlechten und fauligen Stellen sorgfältig befreit und maschinell sauber gewaschen werden. Es empfiehlt sich für Stadtgemeinden, möglichst große Mengen Kohlrüben schnellstens in den Fabriken trocknen zu lassen, um für die Monate, in welchen Kartoffeln nicht mehr verfügbar sein werden, ein gutes und haltbares Nahrungsmittel zur Verfügung zu haben. Die vorhandene große Anzahl Kartoffelflockenfabriken, welche infolge Mangels an genügender Kartoffelzufuhr größtenteils stilliegen, sind sicher noch in der Lage, große Mengen Kohlrüben in den nächsten Monaten trocknen zu können.

Reichspost 8./II. 1917

156

14.000 Menschen durch Kriegsgemüsegärten versorgt.

Im Jahre 1916 wurden, so sagt der Bericht weiter, im Eigenbetriebe Flächen im Gesamtausmaße von 2,444.424 Quadratmeter dem Anbau zugeführt und hievon 1,078.160 Quadratmeter mit Kartoffeln, 117.176 Quadratmeter mit Gemüse und 1,250.588 Quatratmeter mit Futtermitteln bebaut. Die Beteiligung der Bevölkerung an dem Anbaue war bedeutend stärker als im Jahre 1915. In sogenannten Kriegsgemüsegärten wurden Flächen von 810.000 Quadratmetern bebaut, und zwar teils städtischer, teils von Privaten unentgeltlich überlassener Grund. Die Zahl der vergebenen Lose bezifferte sich mit 2837. Da es sich zumeist um kinderreiche Familien handelt, kann man durch diese Gärten etwa 14.000 Menschen als mit Gemüse versorgt ansehen. Ein Vergleich mit dem Jahre 1915 ergibt, daß die durch Kriegsgemüsegärtner bebauten Flächen einen Zuwachs um 505.000 Quadratmeter erfuhren, die Zahl der Kriegsgemüsegärtner um 1837 und die auf diese Weise mit Gemüse versorgten Personen um 9000 sich erhöhten. Städtischen Bediensteten wurden Flächen im Gesamtausmaße von 293.381 Quadratmetern als Kriegsgemüsegärten unentgeltlich zugewiesen. Dem Beispiele der Gemeinde folgend, haben auch im Jahre 1916 staatliche Betriebe und Unternehmungen sowie viele Grund- und Fabriksbesitzer ihren Angestellten und sonstigen Personen Grundstücke als Gemüsegärten überlassen. In Schrebergärten wurden 1,080.000 Quadratmeter mit Gemüse bebaut. Die Schulkinder haben Flächen von insgesamt 214.000 Quadratmeter mit gutem Erfolge bebaut; hier ergibt sich gegenüber dem Vorjahre ein Zuwachs von 69.000 Quadratmetern.

So wurden, abgesehen von dem Eigenbetriebe der Gemeinde rund 2,767.092 m² sonst brach liegende Gründe angebaut.

An Saatgut wurde verabfolgt: Saatkartoffeln an die Wiener Bevölkerung 384.737 Kilogramm, Saatkartoffeln an auswärtige Gemeinden 906.409 Kilogramm, Saatkartoffeln an Schulkinder 24.132 Kilogramm. Weiters 2,625.914 Gemüsesetzlinge, 432·6 Kilogramm Gemüsesamen und 1454·9 Kilogramm Saatbohnen, schließlich 51.561 Kilogramm Kunstdünger.

Reichspost
8./II. 1917

155

Vorsorgen für das kommende Frühjahr.

Da die zahlreichen Einberufungen zur militärischen Dienstleistungen eine Einschränkung vieler Betriebe, die sich mit der Herstellung von Sauerkraut befaßten, zur Folge hatten, manche kleinere Betriebe gänzlich eingestellt werden mußten, lag die Gefahr nahe, daß ein Mangel in der Versorgung der Wiener Bevölkerung mit Sauerkraut eintreten könnte. Die Gemeinde hat die auf diesem Gebiete herrschenden Verhältnisse rechtzeitig erfaßt und

In der Richtung Vorsorge getroffen, daß sie teils Sauerkraut ankaufte, teils große Mengen Rohkraut angekauft wurden und in privaten Betrieben auf Sauerkraut einschneiden ließ. Auf diese Weise konnten 560.000 Kilogramm Sauerkraut für die Zeit bis Frühjahr 1916 sichergestellt werden. In gleicher Weise wurde für das Frühjahr 1917 eine Sauerkrautmenge von 2,000.000 Kilogramm angeschafft. Der Gesamtwert des Sauerkrautes beziffert sich mit 1,264.000 Kronen. Ebenso wurden auch Sauerrüben eingelegt, wovon bisher 60.000 Kilogramm im Werte von 90.000 Kronen abgegeben wurden. Auch Zwiebel und anderes Gemüse im Werte von 162.000 Kronen wurden angekauft; der Gemeinde wurden mit Rücksicht auf die Kartoffelknappheit von der Regierung deutsche Kohlrüben (sogenannte Wruken) in großer Menge zur Verfügung gestellt. Um bei der fortdauernden Fettknappheit weiten Bevölkerungsschichten einigermaßen einen Ersatz zu bieten, wurde für die Abgabe großer Mengen Marmelade vorgesorgt. Es wurde mit einer Fabrik in Niederösterreich, der die erforderlichen Rohstoffe geliefert wurden, eine Vereinbarung getroffen; diese Fabrik wird im Laufe der nächsten Monate ungefähr 100 Bahnwagen gemischter Marmelade im Gesamtwerte von 2,400.000 Kronen liefern.

Frankfurter Zeitung

9. III. 1917

156

Rüben als Brotstreckungsmittel.

Die Reichsgetreidestelle schreibt uns:

Der Präsident des Kriegsernährungsamtes hat am 5. Februar verordnet, daß zur Bereitung von Roggenbrot statt Kartoffeln Rüben (mit Ausnahme von Zuckerrüben) verwendet werden können. Schon in Friedenszeiten sind Kohl- und andere Rüben in einzelnen Gegenden Deutschlands zu dem gleichen Zweck verwendet worden. Erneute eingehende Versuche hatten folgendes Ergebnis:

Futterrüben eignen sich in jeder Form, roh, gekocht, getrocknet oder gemahlen zur Streckung des Roggenbrots, falls der Zusatz 5—10 v. H. beträgt. Zuckerfutterrüben sind nur in getrocknetem Zustand verwendbar, weil die roh geriebene Masse oxydiert, also schwarz und die Farbe des Gebäcks stark beeinflußt.

Für die Selbstversorger auf dem Lande und für die Bewohner kleinerer Städte wird die Streckung des Brots mit Futterrüben in jeder Form eine wertvolle Unterstützung der Brotversorgung darstellen. Dagegen wird man davon absehen müssen, die Bäckereien in Großstädten mit rohen Rüben zur Verwendung als Brotstreckungsmittel zu beliefern, schon weil es an den erforderlichen Lager- und Zubereitungsräumen fehlt. Für den Bäckereibetrieb ist die vorteilhafteste Form das Rübenmehl, das aus dem Trockenerzeugnis der gekochten Runkelrüben gewonnen wird.

Professor Dr. Juckenack in Berlin äußert sich in einem Gutachten vom 8. Januar d. Js. dahin, daß mindestens 5 v. H. Kohl- und Runkelrüben bei der Herstellung von Brot verarbeitet werden können, „ohne daß dieser Zusatz den Genuß des Brotes wesentlich nachteilig zu beeinflussen vermag."

Die Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung in Berlin hat Backversuche mit 5 und 10 v. H. Futterrübenzusatz angestellt und hierbei lediglich geschälte und dann gekochte Rüben benutzt. In ihrem Gutachten vom 15. Januar heißt es: „Die Versuche lassen den sicheren Schluß zu, daß bei Verwendung von künstlich getrockneten Futterrüben Zusätze von 10 Prozent sehr wohl möglich sind. Es werden backtechnisch einwandfreie Gebäcke erzielt, die in Bezug auf Geschmack noch annehmbar sein dürften.

In der Versuchsbäckerei der Reichsgetreidestelle ausgeführte Versuche haben folgendes ergeben:

I. Versuch.

Futterrüben (roh gerieben, getrocknet, zu Mehl gemahlen). Nach Reinigung der Runkelrübe von Schmutz wog diese 1260 Gramm; davon entstandene Abfälle 145 Gramm, bleiben 1115 Gramm. Diese wurden durch den Wolf fein zerkleinert und 1000 Gramm der Masse bei 80 Grad getrocknet. Es verblieben 120 Gramm Trockengut, also rund 12 Prozent. Das Trockengut wurde fein gemahlen und ergab ein gelb bis hellbraunes Pulver von süßlichem Geruch. Zum Brotteig wurden angesetzt: 250 Gramm Roggenvollsauer, 450 Gramm Roggenmehl (82 Prozent), 330 ccm Wasser, 10 Gramm Salz, 60 Gramm Runkelrübenmehl. Der Teig wurde gelblichbraun und roch angenehm. Gärzeit der Brote 90 Minuten, Backzeit 45 Minuten.

Das Gebäck ist als einwandfrei zu bezeichnen, die Krume hat gelbbraune Färbung und gute Porung. Geruch und Geschmack des Brotes ist angenehm.

II. Versuch.

Futterrüben (gekocht, gerieben, getrocknet, zu Mehl vermahlen). Nach Reinigung von Schmutz wog die Rübe 1570 Gramm; ab 200 Gramm Abfälle, blieben 1370 Gramm. Diese wurden nach 2½ Stunde Kochzeit durch den Wolf fein gerieben, die Masse bei 80 Grad getrocknet und sodann nach Erkalten fein gemahlen. Es entstand ein kleieartiges, gelbbraunes Erzeugnis von süßlichem Geruch. Zum Teig wurden angesetzt: 275 Gramm Roggenvollsauer, 450 Gramm Roggenmehl (82 Prozent), 320 ccm Wasser, 10 Gramm Salz, 50 Gramm Runkelrübenmehl. Der Teig war gelbbraun. Die Gärung in der Form dauerte 85 Minuten, die Backzeit 55 Minuten.

Die Krume des Gebäckes ist dunkler als normal, Geruch und Geschmack des Brotes ist einwandfrei.

Tägliche Rundschau
9./II. 1917

157

Berliner Bestandsaufnahme von Kohlrüben.

Das Polizeipräsidium teilt mit: Auf Grund des § 1 der Bekanntmachung des Bundesrats über Vorratserhebungen vom 2. Februar 1915 forderte der Polizeipräsident von Berlin folgende Stellen im Stadtkreise Berlin:

1) alle öffentlich-rechtlichen Körperschaften und Verbände;
2) alle Landwirtschaften und gewerblichen Unternehmer, in deren Betrieben Kohlrüben geerntet oder verarbeitet werden;
3) alle diejenigen, die Kohlrüben aus Anlaß ihres Handelsbetriebes oder sonst des Erwerbes wegen in Gewahrsam haben, kaufen oder verkaufen,

auf, diejenigen Mengen Kohlrüben (Steckrüben, Wruken, Bodenkohlrabi), die sich am 10. Februar 1917 in ihrem Besitz befinden, spätestens bis zum 12. d. M. dem Polizeipräsidium schriftlich nach Gewicht anzuzeigen, wobei auch Mengen unter 1 Zentner aufzuführen sind.

Wer dieser Anzeigepflicht in der gesetzten Frist vorsätzlich nicht nachkommt oder wissentlich unrichtige oder unvollständige Angaben macht, wird gemäß § 5 der Bekanntmachung mit Gefängnis bis zu 6 Monaten oder mit Geldstrafe bis zu 10 000 M. bestraft. Bei Fahrlässigkeit tritt Geldstrafe bis zu 3000 M., im Unvermögensfalle Gefängnis bis zu 6 Monaten ein.

Die Zeit
11./II. 1917

158

Abgabe von städtischem Sauerkraut.

Mit Rücksicht auf die gesteigerte Nachfrage nach Sauerkraut wird die Gemeinde nunmehr mit der Abgabe aus ihren Vorräten beginnen. Das städtische Sauerkraut wird zu dem jeweils vom Marktamt festgesetzten Preis, das ist gegenwärtig 64 Heller für 1 Kilogramm, bei verschiedenen Viktualien- und Gemischtwarenverschleißern in den einzelnen Bezirken und auf den Märkten erhältlich sein. Jede Abgabestelle muß die Bezeichnung „Verkauf von städtischem Sauerkraut" führen und darf ausländisches Sauerkraut, dessen Kleinhandelspreise derzeit K. 1, beziehungsweise K. 1.10 beträgt, nicht zum Verkauf bringen. Die von der Abgabestelle verwendeten Geschirre werden die Bezeichnung „G. W." tragen.

Neues Pester Journal
11. II. 1917
159

‡ (Billigere Feigen, Citronen und Zibeben.) Bekanntlich hat die Regierung die Einfuhr von Luxusartikeln vor einigen Wochen im Verordnungswege geregelt und die Einfuhr zahlreicher theurer Luxusartikel gänzlich verboten, dagegen den Import wichtiger Lebensmittel, darunter Feigen, Citronen und Zibeben dem Wirkungskreise der Kriegsprodukten-A.-G. überlassen. Die Thätigkeit der preistreiberischen Spekulation wird lahmgelegt, da die Kriegsprodukten-A.-G. die erwähnten Artikel, welche sie aus neutralen Ländern bezieht, direkt an die Verkäufer abgibt, die sie wieder zu den festgestellten Höchstpreisen an die Konsumenten weitergeben müssen. Feigen werden beispielsweise um K. 6 bis 6.50 per Kilo in den Verkehr gebracht, während bisher oft das Vierfache dieses Preises von den Konsumenten verlangt wurde. Gegenwärtig wird an der Feststellung des Citronenbedarfes des Landes gearbeitet und wird demnächst die Einfuhr von Citronen und Zibeben ihren Anfang nehmen.

Vossische Zeitung
13. II. 1917

160

Die Ueberschätzung der Kohlrübe.

Geheimrat Rubner, der Leiter des Hygienischen Instituts der Berliner Universität, untersucht in der letzten Nummer der „Zeit- und Streitfragen" den Nährwert der Kohlrübe und stellt sie in Vergleich mit dem der Kartoffel. Er kommt dabei zu dem folgenden Ergebnis: Wenn man jetzt für 1 Pfund Kartoffeln 4 Pfund Kohlrüben gibt, so bietet man den Verbrauchern nicht eine „Zulage" von Nährstoffen, sondern knapp soviel, als 1 Pfd. Kartoffeln entspricht, und weniger Eiweiß. Selbstverständlich kann man mit diesem Ersatzverfahren von Kartoffeln und Kohlrüben nicht so weiter machen, und nächstdem 2 Pfd. Kartoffeln durch 8 Pfd. Kohlrüben ersetzen. Das verbietet schon die Masse der einförmigen Kost, die man jedem Städter zumuten würde." Rubner zeigt weiter, daß man gegenwärtig für 1 M. erhält:

bei Kartoff. 8340 g mit 6947 verdaul. Wärmeeinh. u. 141 verd. Eiw.
bei Kohlrüb. 7692 g mit 1738 „ „ u. 15 „ „

Die Kohlrüben sind also 4mal so teuer als die Kartoffeln und liefern trotzdem nur ein Neuntel des Eiweiß wie die an sich schon eiweißarmen Kartoffeln. Für 30 Pfennig erhält man jetzt 5 Pfd. (2500 Gramm) Kartoffeln mit 2082 verdaulichen Wärmeeinheiten und 42 Eiweiß. Jetzt muß man kaufen:

f. 24 Pf. (4 Pfd.)=2000 Kart. m. 1666 verd. Wärmeeinh. u. 34 Eiw.
f. 26 Pf. (4 Pfd.) =2000 Kohlr. m. 452 verd. Wärmeeinh. u. 4 Eiw.
f. 50 Pf. zusammen 2128 verd. Wärmeeinh. u. 38 Eiw.

Die Kosten sind also jetzt auf 50 Pfg. erhöht, gerade so, als wenn man für das Pfund Kartoffeln 10 Pf. bezahlen würde. Man hat sich gesträubt, die Kartoffelpreise zu erhöhen, jetzt ist aber auf einem Umwege über die Kohlrübenzulage die hohe Belastung des Budgets eingetreten und noch dazu eine weniger gute Nahrungsmischung dafür eingetauscht.

Tägliche Rundschau
13./II. 1917

161

* **Die Gemüseversorgung der Städte** soll für dieses Jahr umsichtiger geregelt werden, als es leider im vorigen Jahre geschehen ist. Nach Erklärungen der „Reichsgemüsestelle" sind Höchstpreise für Frühgemüse nicht angängig. Es ist am zweckmäßigsten, das Gemüse auf dem Wege dem Verbraucher zuzuführen, daß es beim Kleinhändler zum freien Verkauf kommt. Die starke Preissteigerung beruht auf Schwierigkeiten bei der Anzucht und bei der Beschaffung der Samen, letzteres besonders bei Zwiebeln und Spinat. Wenn wir die Produktion im Inlande erhöhen wollen, muß der Anbauer die unbedingte Gewißheit haben, daß er das, was er hervorbringt, jederzeit zu lohnenden Preisen absetzen kann. Ebenso müssen jedoch die Interessen des Verbrauchers berücksichtigt werden, der verlangen kann, daß er nach Möglichkeit in der von ihm gewohnten, jedenfalls in gerechter Weise mit den notwendigen Erzeugnissen von der Reichsgemüsestelle versorgt wird.

Diese schlägt als beste Lösung Lieferungsverträge vor, für die sie besondere, der Praxis angepaßte Fassungen aufgestellt hat. Um die Erzeuger zu veranlassen, das Gemüse möglichst nur gegen Lieferungsverträge auf den Markt zu bringen, wodurch eine sichere Versorgung der Städte verbürgt wird, ist für Frühgemüse kein einheitlicher Preis festgesetzt worden; vorgeschrieben ist nur eine Grundlage, nach der die Preise gebildet werden. Die Preise werden nach dem Ausfall der Ernte in jedem Wirtschaftsgebiet festgesetzt. Jede Preisfestsetzung bedarf der Zustimmung der Reichsstelle. — Man hofft auf diese Weise etwa die Hälfte des in Deutschland herangezogenen Frühgemüses erfassen zu können. Für die übrige Hälfte sollen Höchstpreise festgesetzt werden, die unter den Vertragspreisen der Lieferungsverträge liegen. Wer also einen Lieferungsvertrag schließt, steht besser da, wie einer, der seine Ware dem freien Markt zuführt. Das Schlußscheinsystem wird auch für das Gemüse eingeführt, das dem freien Markt zukommt. Nur der Bauer, der selbst zum Markt fährt, soll keinen Schlußschein nötig haben.

Für die Erfassung des Gemüses werden etwa 1200 Sammelstellen in der Nähe von Bahnhöfen errichtet werden. Dorthin bringt der Bauer sein Gemüse, das mit größter Beschleunigung dem Markt zugeführt wird, so daß das Gemüse, das am Tag zuvor geschnitten ist, am nächsten Tage am Mittag bereits im Kochtopf sein kann. Wieweit der Großhandel, uneingeschränkt oder beschränkt im Verkehr mit dem Kleinhandel, zugelassen werden kann, haben die Gemeinden selbst zu entscheiden. Wie verlautet, überlegt man, ob nicht der Kleinhandel mit Gemüse etwas eingeschränkt werden kann. Groß-Berlin hat 4000 Gemüsekleinhändler. Wenn diese weiter zugelassen werden, muß man sich fragen: Ist es möglich, daß diese Kleinhändler außer ihrer Familie, ihrer Freundschaft und Verwandtschaft auch noch andere Personen versorgen können?

Frankfurter Zeitung
13./II. 1917

162

Die Lieferungsverträge für Gemüse und Obst.

N **Berlin**, 12. Febr. Nach den mancherlei Fehlschlägen, die auf dem Gebiet der Gemüseversorgung in den abgelaufenen Kriegsjahren eingetreten sind, hat sich der Präsident des Kriegsernährungsamtes für den Abschluß von sogenannten Lieferungsverträgen zwischen Erzeugern und Verbrauchern ausgesprochen. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst hat nun zur praktischen Durchführung dieses Gedankens eine Anzahl von Vertragsentwürfen aufgestellt, über die wir von zuständiger Seite folgendes erfahren:

Für die Lieferungsverträge sind 4 Entwürfe aufgestellt, 2 für Herbstgemüse und 2 für Frühgemüse. Beim Herbstgemüse ist unterschieden zwischen Anbauverträgen und reinen Lieferungsverträgen. Den Gegenstand des Anbauvertrags bildet die gesamte Ernte einer Anbaufläche, während der reine Lieferungsvertrag die Hergabe einer bestimmten Menge erfordert. Den Vorzug verdient der Anbauvertrag. Reine Lieferungsverträge sollen auch nur dort abgeschlossen werden, wo infolge bisheriger örtlicher Gewohnheiten das Zustandekommen von Anbauverträgen auf Schwierigkeiten stößt. Das Herbstgemüse ist eine Dauerware, verträgt weite Transporte, und es hat deshalb von jeher in allen Gegenden Deutschlands ein fast gleicher Preis gegolten. In Uebereinstimmung hiermit ist in den Verträgen über Herbstgemüse ein fester Preis vorgesehen. Anders verhält es sich mit Frühgemüse, das leicht verderblich und deshalb für weite Transporte ungeeignet ist. Sein Absatz vollzieht sich herkömmlich in der Nähe, jedenfalls in nicht zu weiter Ferne von den Erzeugerstätten. Es haben sich daher für das Frühgemüse in Deutschland eine Reihe von ziemlich unabhängigen Wirtschaftsgebieten herausgebildet, innerhalb deren mit selbständigen Preisbildungen zu rechnen ist. In der Tat waren die Preise für Frühgemüse in Deutschland niemals einheitlich. Auch haben die Preise je nach den Witterungsverhältnissen und den damit zusammenhängenden Ernteergebnissen oft innerhalb kurzer Zeit gewechselt. Diesen Besonderheiten war bei Aufstellung der Lieferungsverträge für Frühgmüse Rechnung zu tragen. Sie enthalten daher keine einheitlichen Preise, sondern nur eine Bestimmung darüber, wie die Preise gefunden und festgesetzt werden sollen. Die Preise sind nämlich für jedes Wirtschaftsgebiet gesondert von Preiskommissionen zu beschließen, die nach Bedarf zusammentreten. Um hierbei nach Möglichkeit ein einheitliches Vorgehen zu sichern und einer zu großen Vielgestaltigkeit vorzubeugen, bedarf jede Preisfestsetzung der Genehmigung der Reichsstelle für Gemüse. Sie wird indessen über Frühgemüse keine und über Herbstgemüse nur in geringem Umfange Verträge selbst abschließen. Diese Aufgabe obliegt in der Hauptsache den Kommunalverbänden und Großverbrauchern, die meist als Vertreter der Reichsstelle auftreten und von dieser dann alle Rechte und Pflichten aus dem abgeschlossenen Vertrage abgetreten erhalten werden. Schließt hingegen ein Kommunalverband oder Großverbraucher Verträge für sich selbst ab, so bedürfen diese Verträge zu ihrer Rechtsgültigkeit der Genehmigung der Reichsstelle. In jedem Falle ist daher die Reichsstelle in der Lage, auf einen billigen Ausgleich unter den Kommunalverbänden und Großverbrauchern hinzuwirken, indem sie, sofern eine übermäßige Einbuße zu befürchten ist, entweder die Abtretung der Rechte und Pflichten aus dem für die Reichsstelle abgeschlossenen Vertrag oder die Genehmigung des unmittelbar für den Kommunalverband oder Großverbraucher getätigten Vertrages ablehnt. In der Regel soll indes den Kommunalverbänden und Großverbrauchern der Erfolg ihrer Tätigkeit nicht verkümmert werden. Die Reichsstelle wird nur dort eingreifen, wo es ganz unerläßlich ist, zumal erst dann, wenn ein gebotener Ausgleich nicht auf anderem Wege erreicht werden kann. Jeder Kommissionär, den ein Kommunalverband oder ein Großverbraucher mit dem Abschluß von Verträgen beauftragt, bedarf der Zulassung durch die Reichsstelle, die stets nur für bestimmte Gebiete erteilt wird. Innerhalb dieser Gebiete achtet ein Vertrauensmann der Reichsstelle darauf, daß ein Gegeneinanderarbeiten der verschiedenen Kommissionäre vermieden wird.

Nach Ansicht der zuständigen Stellen kann durch die Regierungsverträge nicht die gesamte Produktion erfaßt werden; wenn es bei der Hälfte gelingt, so wird der Erfolg schon sehr beträchtlich sein. Ebenso kann nur der Erzeugerpreis geregelt werden. Um auch die Preise im Zwischen- und Kleinhandel zu beeinflussen, werden Schlußscheine eingeführt. Durch diese hat der Kleinhändler eventuell zu erweisen, wo und wie teuer er das Gemüse erworben hat. Sollte er den Nachweis nicht liefern können, weil er z. B. verschiedene Mengen gemischt hat, so setzt die Preisstelle die Preise fest. Es wird auch dafür gesorgt werden, daß die Erzuger, die Lieferungsverträge abschließen, immer besser gestellt sind, als die, die ihre Ware auf den freien Markt bringen. Weiter sind Vorbereitungen getroffen, um eine schnelle Verteilung sicherzustellen. Zu diesem Behufe werden 1200 Sammelstellen eingerichtet werden.

Neues Pester Journal
14. II. 1917
163

(Sauerkraut- und Gemüsebeschaffung für das Heer.) Die Budapester Handels- und Gewerbekammer bringt den betheiligten Kreisen zur Kenntniß, daß das k. u. k. Kriegsministerium laut Reskript Z. E. I. Nr. 685/1917 vom 10. Februar 1917 leistungsfähige Firmen zur Offertstellung auffordert. Sicherzustellen sind: Sauerkraut, Rüben, frisch und eingesäuert, Wrucken, Möhren, Karotten und alle Gemüsesorten, ferner Gemüsekonserven und Dörrgemüse. Es wird nicht auf prima Qualität, sondern gute Kommerzsorten in größeren Mengen, welche rasch zu liefern wären, Gewicht gelegt. Bevorzugt werden Firmen, die die Artikel bereits lagernd haben und welche bei den gesäuerten Sorten den Preis inklusive Emballage erstellen können. Die bezüglichen Anbote, mit einer Zweikronen-Stempelmarke versehen, sind mit genauer Preis-, Menge-, Lieferfrist-, Qualitätsangabe, Abstellungsort ꝛc., allenfalls benustert, an das Kriegsministerium (Centralevidenz I für Armeelieferungen) direkt einzusenden.

Vossische Zeitung

14. II. 1917

165

Sauerkraut aus Kohlrüben. Der Magistrat empfiehlt, in vollem Umfange von der Möglichkeit, Kohlrüben auf die Lebensmittelkarte zu beziehen, Gebrauch zu machen, da es mit Rücksicht auf das in einigen Lieferungsprovinzen noch immer anhaltende Frostwetter zweifelhaft erscheint, ob Kartoffeln in einigermaßen ausreichender Menge in der nächsten Zeit zu erwarten sind. Ist zweifelhaft, ob die erstandenen Kohlrüben angefroren sind, so empfiehlt sich, sie unverzüglich einige Stunden in kaltes Wasser zu legen, das den Frost auszieht. Kohlrüben, die nicht sofort verzehrt werden, können in jedem Haushalt leicht getrocknet oder auch zu Rübensauerkohl verarbeitet werden. Es kann sich so ein jeder ohne große Aufwendungen ein gutes, unbedingt haltbares Dauergemüse herstellen, das ihm in der nahen Zeit, wo frisches Gemüse gar nicht mehr auf den Markt gelangt, beste Dienste leisten wird.

Fremdenblatt
14./II. 1917

166

Abgabe von ausländischen Gemüsesamen.

Im Auftrage des Amtes für Volksernährung wird die Futtermittelzentrale etwa 10 bis 15 Waggons von ihrem im Auslande angekauften, durch die Samen-Kontrollstation überprüften Gemüsesamen zu nachstehenden Preisen und Bedingungen in den Verkehr bringen:

Die Abgabe durch die Futtermittelzentrale direkt erfolgt nur in plombierten Säcken zu je 50 Kilogramm netto. Die Abgabepreise für je 1 Kilogramm wurden vom Amte für Volksernährung wie folgt festgesetzt:

Bei Abgabe durch die Futtermittelzentrale im Weiterverkaufe in Originalballen von 50 Kilogramm, von 10 Kilogramm, von ½ Kilogramm ab Magazin Wien des Verkäufers: Erbsen Kr. 3,98, 4,80, 5,20, 5,60; Spinat: Kr. 5,90, 6,80, 7,10, 7,70, 8,30; Herbstrüben: Kr. 6,65, 7,65, 8,—, 8,65, 9,30; Mairüben: Kr. 5,28, 7,22, 7,55, 8,20, 8,80; Weißkohl, Kraut: Kr. 22,39, 25,76, 25,90, 29,10, 31,40; Kohlsteckrüben: Wrucken, Dorschen: Kr. 7,18, 8,25, 8,60, 9,30, 10,—; Karotten: Kr. 58,22, 66,95, 69,90, 75,70, 82,50; Möhren: Kr. 32,49, 37,—, 40,39, 42,25, 45,50; Schalotten: Kr. 1,73, 2,24, 2,60, 2,60, 2,60.

Diese Preise dürfen nicht überschritten werden. Es steht den Wiederverkäufern frei, auch unter diesen Preisen diese Gemüsesamen abzugeben. Die Futtermittelzentrale berechnet Füllsäcke zu 4 Kronen per Stück. Genaue Auskünfte über die vorhandenen Sorten der angeführten Gemüsesämereien sind bei der Futtermittelzentrale in Wien erhältlich.

Tägliche Rundschau
15./II. 1917

168

* **Der Nährwert der Kohlrübe.** Uns wird geschrieben: Der Nährwert der Kohlrübe übertrifft den der Kartoffel, wenn sie richtig zubereitet wird, d. h. wenn man das erste Kochwasser nicht abgießt, wie das leider so vielfach noch geschieht. In diesem Kochwasser ist ein Teil des Eiweißes und der größte Teil der Nährsalze enthalten, welche das Gemüse für unseren Körper so wertvoll machen. Was zurückbleibt, ist fast nur noch Zellstoff. Professor Franz Lehmann-Göttingen hat das durch Fütterungsversuche bei Schweinen festgestellt. Die Schweine mochten Kohlrüben nicht fressen, deren Kochwasser fortgegossen war, aber sie gediehen prächtig und hatten große Gewichtszunahmen, sobald sie mit den Rüben auch das Kochwasser erhielten. Dieselbe Erfahrung hat man in Krankenhäusern seit 1902 gemacht. Den feinsten Geschmack behält das Gemüse, wenn man es nach kurzem Ankochen in den Sparkocher oder in die Kochkiste für einige Stunden stellt.

Vossische Zeitung

16. II. 1917

16

16p

Der Nährwert der Kohlrübe. Aus Hausfrauenkreisen wird uns geschrieben, daß die Kohlrübe durchaus nicht das harte Urteil verdient, das Geh. Medizinalrat Rubner über sie fällt. Ihr Nährwert übertrifft den der Kartoffel, wenn sie richtig zubereitet wird, d. h., wenn man das erste Kochwasser nicht abgießt, wie das leider so vielfach noch geschieht. In diesem Kochwasser ist ein Teil des Eiweißes und der größte Teil der Nährsalze enthalten, die das Gemüse für unseren Körper so wertvoll machen. Was zurückbleibt, ist fast nur noch Zellstoff. Prof. Franz Lehmann-Göttingen hat im letzten Jahre durch Fütterungsversuche bei Schweinen das unwiderleglich festgestellt. Die Schweine mochten Kohlrüben nicht fressen, deren Kochwasser fortgegossen war, aber sie gediehen prächtig und hatten große Gewichtszunahme, sobald sie mit den Rüben auch das Kochwasser erhielten. Dieselbe Erfahrung hat man in Krankenhäusern seit 1902 gemacht, z. B. in Lothringen. Dr. Stoeßner hat kürzlich einen Bericht darüber an das Kriegsernährungsamt geschickt. Es ist wirklich Zeit, daß unsere Hausfrauen lernen, die Gemüse (alle Arten Kohl, Rüben usw.) nicht zu brühen, das erste Kochwasser nicht fortzugießen, sondern das Gemüse mit wenig Wasser kurz anzuschmoren im festverschlossenen Topf.

Die Zeit
18./X. 1917

771

Die Sauerkrautsaison.

Die durch das lange Frostwetter bedingte Knappheit an den üblichen saisongemäßen Grünwaren sowie die eingeschränkte Kartoffelausgabe zwingen die Hausfrauen jetzt mehr denn je, nach Sauerkraut Ausschau zu halten. Die letzte Krauternte fiel nahezu überreich aus, und auch von auswärts kam in der Spätsommer- und Herbstzeit soviel Kraut nach dem Wiener Markt, daß er zeitweise damit überfüllt war. Mit dem Einschneiden von Kraut wurde zwar rechtzeitig begonnen, aber es gebrach gerade in diesem Augenblick an den zum Einsäuern des Krautes notwendigen großen Salzmengen. Zwar wurde alles aufgeboten, um so viel Salz als möglich zur Konservierung des Krautes aufzubringen, doch wurde auch ziemlich viel Sauerkraut in die Provinz abgegeben. Besonders Industriezentren deckten sich mit Sauerkraut reichlich ein. Für den Wiener Bedarf wurde ziemlich viel Sauerkraut durch die Gemeinde sichergestellt. Mit der Ausgabe dieses Krautes wurde auf einzelnen Marktplätzen bereits begonnen. Es findet nicht nur wegen seiner guten Qualität, sondern auch wegen seines verhältnismäßig billigen Abgabepreises (64 Heller pro Kilogramm) allgemeinen Anklang. Das aus ausländischen Rohstoffen erzeugte Sauerkraut, von dem ziemlich beträchtliche Quantitäten durch die „Dezeg" zum Detailpreis von 1 Krone 10 Heller pro Kilogramm in den Handel kommt, findet ebenfalls sehr guten Absatz. Dann haben auch hiesige Sauerkräutler die Gelegenheit nicht vorübergehen lassen, sich mit Sauerkraut, aus heimischer und ausländischer Rohware erzeugt, ausreichend zu versehen. Infolge der großen Nachfrage wurden diese Bestände merklich gelichtet, weshalb es angezeigt wäre, wenn sowohl die Gemeinde Wien als auch die „Dezeg" von ihren Krautvorräten täglich mehr auf den Markt bringen würden. Auch die Abgabe von Sauerkraut sollte entsprechend dezentralisiert werden. Gegenwärtig kauft man Sauerkraut auch am besten auf den Märkten, denn nicht alle Lebensmittelgeschäfte führen dieses neben den Kartoffeln wichtigste Winternahrungsmittel. Das heurige Sauerkrautangebot mag das normaler Jahre wohl beiweitem übertreffen, doch hat sich die Nachfrage nach ihm infolge der Kartoffel- und sonstigen Gemüseknappheit in derartigem Maße vergrößert, daß selbst angesichts des Vorhandenseins ziemlich beträchtlicher Quantitäten von Sauerkraut in der Stadt der Anschein einer Knappheit in diesem Artikel erweckt wird.

Fremdenblatt
18./II. 1917

122

Wruckenstrudel — die neue „Mehlspeise".

Die große Nachfrage nach deutschen Rüben hat nicht nur die Notwendigkeit des Anstellens mit sich gebracht, sondern auch schon letzten Donnerstag in den Vormittagsstunden die Vorräte total erschöpft. Wie verlautet, sind 1000 Waggons deutscher Rüben neu bestellt. Inzwischen hat die Wiener Kunst der Mehlspeisenbereitung sich die Vorzüge der neuen Rüben derart zunutze gemacht, daß bereits in einer Reihe von Gastwirtschaften zum erstenmal der — „Wruckenstrudel" — mit Rüben statt der Kartoffel auf der Karte erscheint.

Österr. Volkszeitung
22. II. 1917

Am Grünzeugmarkt. Vor dem Bezirksrichter Dr. Osio der Josefstadt war gestern die Grünzeughändlerin Rosa Koleditsch wegen verweigerten Verkaufs von Erdäpfel angeklagt. Die Private Josefa Binder hatte sich am 5. November zeitlich früh vor dem Geschäftslokal der Angeklagten angestellt und erhielt, nachdem zahlreiche Kundschaften bedient waren, die Auskunft, daß für sie keine Erdäpfel da seien. Als sich Frau Binder darüber beschwerte, rief ihr die Händlerin nebst einem Schimpfwort zu: „Schaun S', daß fortkommen, sonst setz ich Ihnen die Butten auf!" Am gleichen Tage hatte Frau Koleditsch den Angestellten des Buchdruckereibesitzers Löw, die sich gleichfalls angestellt hatten, den Verkauf verweigert mit dem Bemerken, daß Herr Löw ohnehin genug Erdäpfel im Keller habe. Die Beschuldigte verantwortete sich dahin, daß Frau Binder, noch bevor sie an die Reihe kam, fortgegangen sei. Allerdings habe sie ihr nach einer vorhergegangenen Beleidigung ein Schimpfwort nachgerufen. Den Bediensteten des Herrn Löw habe sie den Verkauf verweigert, weil Löw damals ohnehin etwa 150 Kilogramm Erdäpfel zu Hause hatte. Der Richter fand die Angeklagte der Verkaufsverweigerung schuldig und verurteilte sie zu einer Geldstrafe von dreißig Kronen, wogegen Frau Koleditsch die Berufung anmeldete.

Neues Wiener Tagblatt
22. II. 1917

174

(Preistreiberei mit Paradeiskonserven.) Vor einem Erkenntnissenat unter Vorsitz des Oberlandesgerichtsrates Dr. Altmann hatten sich vorgestern der Kaufmann Moritz Schlesinger und der Agent Carlo Orlandini wegen Preistreiberei zu verantworten. Die vom Staatsanwalt Dr. Hübel vertretene Anklage legte dem Schlesinger zur Last, daß er im November vorigen Jahres durch Vermittlung des Orlandini 19,448 Dosen Paradeiskonserven um 1 K. 98 H. pro Dose gekauft und um 2 K. 30 H. weiter verkauft habe. Der Gewinn Schlesingers bei diesem Geschäft betrug 6806 K., Orlandini erhielt ein Prozent des Kaufpreises als Provision. Schlesinger gab zu seiner Verantwortung an, er habe die Konserven für seinen Schwager, der in Triest ein Handelsgeschäft betreibt, erworben, der Transport dahin sei jedoch nicht möglich gewesen, weshalb er die Ware in Wien losschlagen mußte. Der Gerichtshof verurteilte Moritz Schlesinger zu sechs Wochen strengen Arrests und fünftausend Kronen, Carlo Orlandini zu vier Wochen strengen Arrests und zu dreitausend Kronen Geldstrafe.

Reichspost
25. VII. 1917

175

Abgabe von städtischem Sauerkraut.

Zur Regelung der Abgabe des städtischen Sauerkrautes wurde in jedem Bezirke eine Anzahl von Ausgabestellen errichtet, bei denen das Kraut verkauft wird. Die Abgabestellen werden im Laufe der nächsten Woche ihre Tätigkeit beginnen. Sie sind durch eine grüne Tafel mit der Aufschrift „Abgabe für städtisches Sauerkraut" gekennzeichnet. Städtisches Sauerkraut zum Wiederverkauf wird nunmehr ausschließlich an Inhaber der Verschleißstellen abegeben.

Tägliche Rundschau
26. II. 1917

26
776

Die Höchstpreisvorschläge des „Havelobstbaues".

Der 8. Obstzüchtertag, der gestern vom „Havelobstbau" nach dem Gesellschaftshaus in Werder berufen wurde und unter ungewöhnlich starker Beteiligung stattfand, nahm in seinen mehrstündigen Beratungen zu verschiedenen [illegible]schaftsfragen des Obstbaues, Obsthandels und der Obstverwertung Stellung. Der Vorsitzende, Seiler, wies auf die Bedeutung des Obstes als Nahrungsmittel hin und betonte die Notwendigkeit einer Preisbildung für Obst, bei der, ohne besondere Gewinne zu erzielen, Erzeuger und Verbraucher auf ihre Rechnung kommen. Große Gewinne dürfe man nicht erobern wollen, jedoch sei durch Mangel an Arbeitskräften und Materialien alles um 100 v. H. teurer geworden, und demnach müßte man, wenn den Obstpreisen die Friedenspreise zu Grunde gelegt würden, mit einem Aufschlag von 100 v. H. rechnen, um bestehen zu können. Nach Ausführungen des Gartenbaudirektors Grobben, der Obsthöchstpreise und Lieferunsverträge in Aussicht stellte, wurden die Obsthöchstpreisvorschläge, die der Vorstand des Havelobstbaues beraten hatte, im einzelnen durchgesprochen. Sie betragen, als Erzeugerhöchstpreise für das Pfund gedacht, für:

Erdbeeren 1 M., Süßkirschen 50 Pf., Sauerkirschen (Einmachekirschen, Natten) 60 Pf., gewöhnliche Sauerkirschen 35 Pf., Himbeeren 50 Pf., Stachelbeeren 50 Pf., Johannisbeeren 35 Pf., Edelpflaumen 60 Pf., Hauszwetschen, genannt Bauernpflaumen, 20 Pf., Birnen 80 Pf., Aepfel 70 Pf., Pfirsiche 1 M., Aprikosen 1—1,50 M.

Diese Preise, die für geringere Sorten abwärts gestaffelt werden sollen, sind für die ganze Erntezeit ohne Rücksicht auf frühe und späte Sorten gedacht. Sie wurden mit einzelnen Wünschen in der Aussprache genehmigt. Schließlich wurden die Wünsche der Obstzüchterschaft in folgende Entschließung niedergelegt:

Der am 25. Februar 1917 in Werder tagende, von etwa 400 Obstzüchtern besuchte 8. Obstzüchtertag, der alle Obstbaugebiete des Havelobstbaues umfaßt, richtet an die Reichsstelle für Gemüse und Obst die dringende Bitte, bei einer etwaigen Festsetzung von Höchstpreisen für Obst im Hinblick auf die allgemeine Teuerung bedingten erheblich höheren Erzeugungskosten die Preise so festsetzen zu wollen, daß der Anreiz der Erzeugung nicht verloren geht und die Obstzüchter wirtschaftlich bestehen können. Auch bitten wir im Hinblick auf die leichte Verderblichkeit des Obstes von einer Beschlagnahme desselben abzusehen.

Neues Wiener Tagblatt
27. II. 1917

177

Abgabe von städtischem Sauerkraut.

Zur Regelung der Abgabe des städtischen Sauerkrautes wurde in jedem Bezirk eine Anzahl von Abgabestellen errichtet, bei denen das Kraut verkauft wird. Die Abgabestellen werden im Laufe der nächsten Woche ihre Tätigkeit beginnen. Sie sind durch eine grüne Tafel mit der Aufschrift „Abgabestelle für städtisches Sauerkraut" gekennzeichnet. Städtisches Sauerkraut zum Wiederverkauf wird nunmehr ausschließlich an Inhaber der Verschleißstellen abgegeben.

* * *

Hamburger Fremdenblatt 27./X. 1917

178

Richtpreise für Obst und Gemüse.

≠ Die Preisprüfungsstelle für das hamburgische Stadtgebiet hat in unserer Ausgabe vom Sonntag-Morgen wieder Richtpreise für Obst und Gemüse veröffentlicht und dabei unterlassen, die Preise für Aepfel anzugeben. Mit Recht, denn was soll die Angabe des Preises für eine Ware, die schon seit Wochen nicht mehr im Handel zu haben ist. Zwar sind noch die Preise für Apfelsinen mit 80 Pfennig für das Pfund angegeben, aber auch die Apfelsinen gehören jetzt schon zu den Artikeln, die aufzustöbern man ein besonderes Geschick oder besonderes Glück haben muß. Das gleiche gilt vom Kohl, sei es nun Rot-, Weiß- oder Grünkohl. Nur die Rüben locken in schöner Zweisamkeit mit Zitronen in den Schaufenstern der Grünwarenläden den Käufer an. Aber Rüben und Zitronen allein tun's nicht. Aepfel und Kohl sind zwar zu haben — aber nicht zu den festgesetzten Höchstpreisen. Grünkohl wurde das Pfund schon mit 1,50 Mk. bezahlt, obwohl der Richtpreis 60 Pfennig beträgt. Die Käufer sind allerdings selbst mit schuld daran, wenn solche Preise gefordert werden; aber man hört immer wieder die Entgegnung, was man denn machen solle, es sei doch besser, etwas teuer zu bezahlen, als gar nichts kaufen zu können. Diese Argumentation mag auf den ersten Blick bestechen, sie ist aber grundfalsch. Abgesehen davon, daß bei einer Ueberschreitung von Höchstpreisen sich nicht nur der Verkäufer, sondern auch der Käufer strafbar macht, werden unredliche Händler durch das Ueberzahlen darin bestärkt, Waren zurückzuhalten, um sie über die Hintertreppe zu höheren Preisen zu verkaufen. Weiter werden aber die Kreise, die auf den Pfennig heute mehr als je sehen müssen, benachteiligt und ihnen Waren entzogen, die ihnen sonst zugänglich wären. Machen die Händler aber die Erfahrung, daß sie ihre Waren nicht verkaufen, wenn sie sich nicht an die vorgeschriebenen Richtpreise halten, so werden sie schon, ehe sie ihnen verderben, damit herausrücken. Es sei zugegeben, daß es sich nicht um die Gesamtheit der Händler handelt, und uns liegt nichts ferner, als einen in dieser Zeit schwer um seine Lebensbedingungen kämpfenden Stand in Bausch und Bogen zu verurteilen; aber das Treiben einzelner unredlicher Händler wird heute, wo jede Verdienstmöglichkeit ausgenutzt werden muß, leichter als sonst Schule machen. Wirksame Abhilfe aber kann nur die kaufende Bevölkerung selbst schaffen, indem sie jede Ueberforderung glatt ablehnt und bei verweigertem Verkauf vorhandener Waren sich an die Polizei wendet. Die wird dann den Händlern schon mit entsprechender Deutlichkeit ihre Pflicht zu Gemüte führen.

Einer Zuschrift der Preisprüfungsstelle über die Richtpreise für Aepfel an das „Echo", das sich vor kurzem mit dem Verschwinden der Aepfel gleich nach Einführung der Richtpreise beschäftigt hatte, entnehmen wir:

„Die Festsetzung von Richtpreisen für Aepfel erschien vor einigen Wochen geboten, um den unerhörten Preistreibereien ein Ende zu machen, die dazu führten, daß minderwertiges Wirtschaftsobst zu übermäßigen Preisen vertrieben wurde. Als sodann auch die bis dahin im Preise nicht gebundenen Luxusäpfel dem Richtpreise unterstellt wurden, waren die in Hamburg vorhandenen Vorräte nach allseitiger Auffassung nur noch äußerst gering. Es bestand aber die Gefahr, daß gerade bei dieser außerordentlichen Knappheit die Preise ins Ungemessene steigen würden. Im übrigen sind sämtliche, bei hiesigen Großhändlern vorhandenen Aepfelvorräte durch das Hamburgische Kriegsversorgungsamt enteignet worden und gelangen zu einem Preise von 60 Pfg. für 1 Pfd. nach und nach in den Verkehr. Der Absatz wird ständig überwacht. Auf diesem Wege werden etwa 5000 Zentner Aepfel den Verbrauchern zugeführt. Außerdem werden selbstverständlich die Enteignungen fortgesetzt. Da aber nicht darauf zu rechnen ist, daß nennenswerte Mengen noch in Hamburg vorhanden sind, wird die Aufhebung der Richtpreise erwogen werden, um zu versuchen, Ware von auswärts heranzuziehen. Große Hoffnungen bestehen aber in dieser Hinsicht nicht."

Die Preisprüfungsstelle weist ferner in dem vorerwähnten Schreiben darauf hin, daß nach Einführung der Richtpreise für Aepfel gegen Händler, die Aepfel zurückhalten, rücksichtslos die Enteignung angewandt und Anzeige wegen Zurückhaltung von Waren behufs Preiswucherung erstattet wurde. Das ist rückhaltlos anzuerkennen, sicher ist aber, daß nunmehr auch Kohl, außer bei dem staatlichen Verkauf aus Schuten, nirgends aufzutreiben ist, obwohl die Richtpreise — Weißkohl, in- und ausländischer, 14 Pf. das Pfund; Rotkohl, in- und ausländischer, 42 Pf. das Pfund — sich doch auch nicht gerade durch Niedrigkeit auszeichnen.

Hamburger Fremdenblatt 27. IV. 1917

Klagen über Rüben.

† Zu einer Zuschrift an uns nimmt die Detaillistenkammer das Wort zu dem auch von uns der kaufenden Bevölkerung gegebenen Rat, sich vor der Abnahme von Rüben sie von dem Händler durchschneiden zu lassen, um zu prüfen, ob sie auch nicht verdorben seien. Ein solches Verlangen des Käufers findet, so schreibt die Detaillistenkammer, in dem Recht keine Stütze, fügt aber gleich hinzu, daß allerdings der Verkäufer dafür haftet, daß die verkaufte Ware nicht mit Fehlern behaftet ist, die den Wert oder die Tauglichkeit aufheben oder mindern. Der Käufer kann gegebenenfalls Rückgängigmachung des Kaufs oder die Herabsetzung des Kaufpreises verlangen. Ein Recht jedoch, vor dem Kauf das Aufschneiden der Rüben zu verlangen, steht ihm keineswegs zu. Die Detaillistenkammer treibt hier offenbar Haarspalterei; denn an sich ist es ganz belanglos, ob der Käufer bei sich zu Hause oder gleich beim Händler feststellt, ob die gekaufte Ware tauglich sei, die er, wenn sie untauglich oder in ihrem Wert gemindert ist, ja nach der angeführten Aeußerung der Detaillistenkammer selbst zurückweisen kann oder nicht nach ihrem vollen Wert zu bezahlen braucht. Wenn die Detaillistenkammer dann weiter anführt, daß dann auch der Händler beim Einkauf ein Durchschneiden der Rüben vom Erzeuger verlangen könne, so schießt sie auch hier vorbei; denn es ist doch wesentlich etwas anderes, ob eine Hausfrau eine oder zwei Rüben kauft oder der Händler einige Zentner. Der Händler wird sich schon nicht ein Lager aufgeschnittener Rüben, das schnell verdorben würde, anlegen. Auch geben ihm Stichproben einige Gewähr. Die auf Verlangen vom Käufer aufgeschnittene Rübe, die als untauglich befunden ist, braucht nicht, wie die Detaillistenkammer annimmt, auf den Komposthaufen zu wandern, sie kann als Viehfutter immer noch verwandt werden.

Zum Schluß schreibt die Detaillistenkammer: „Es muß daher geradezu als unverantwortlich bezeichnet werden, wenn das Publikum mit Ratschlägen bedacht wird, die nicht nur einer, in heutiger Zeit doppelt bedenklichen unwirtschaftlichen Verwendung eines wichtigen Nahrungsmittels, sondern auch der Verhetzung der einzelnen Berufsstände unter sich zu dienen geeignet sind."

Daß durch das Aufschneiden eine unwirtschaftliche Verwendung notwendig eintreten müsse, haben wir mit dem Hinweis, daß die verdorbenen Rüben als Viehfutter zu verbrauchen sind, widerlegt. Daß der Rat, sich die Rüben aufschneiden zu lassen, eine Verhetzung einzelner Berufsstände unter sich darstellt, blieb der Detaillistenkammer vorbehalten festzustellen. Im übrigen haben wir in unseren Ausführungen in Nr. 51B schon darauf hingewiesen, daß das Aufschneiden der Rüben beim Verkauf von jeher in Hamburg Gepflogenheit war, was die Detaillistenkammer durch eine Anfrage bei den Grünwarenhändlern oder bei einigen Hausfrauen ohne weiteres hätte feststellen können.

Die Ausführungen der Detaillistenkammer werden aber schon dadurch gegenstandslos, weil durch Verordnung vom 1. Dezember 1916 die Rüben für den Kommunalverband, in dem sie sich befinden, beschlagnahmt sind, also im freien Handel nicht zu haben sind, was die Detaillistenkammer hätte wissen können. Das Kriegsversorgungsamt, das den Händlern die Rüben liefert, möchte aber nicht, daß den Käufern verdorbene Rüben geliefert werden, und hat daher den Händlern die Möglichkeit gegeben, die verdorbenen Rüben zweckentsprechend zu verwenden. Den Händlern aber das Leben unnötig und unbillig zu erschweren, kann also in der Aufforderung, die Rüben vor dem Kauf prüfen zu lassen, nicht erblickt werden.

Tägliche Rundschau
28. VII. 1917

180

* **Die kommenden Berliner Obstpreise.** Uns wird geschrieben: Die Havelobstzüchter sind in diesem Jahre frühzeitig an die Festsetzung der Preisforderungen gegangen, die wir kürzlich als Erzeugerhöchstpreise für 1917 mitgeteilt haben. Es unterliegt keinem Zweifel, daß diese Beschlüsse wiederum auf eine erhebliche Verteuerung des Obstes, also der Lebensmittel hinauslaufen, deren besonders unsere Kinder in der kritischsten Zeit des Jahres dringend bedürfen. Ein rechtzeitiges Eingreifen des Kriegsernährungsamtes, der Reichsstelle für Gemüse und Obst und der Preisprüfungsstellen ist wohl unausbleiblich, denn die nachstehende, vom Kriegsausschuß für Konsumenteninteressen aufgestellte Tabelle zeigt nur zu deutlich, wohin wir steuern:

	Kleinhandelsrichtpreise 1916	Erzeugerpreisforderung 1917	Kleinhandelsmindestpreise 1917*)
Erdbeeren	50—63	100	135
Kirschen, süße . . .	63	50	68
Kirschen, Einmache-	50—63	60	81
Stachelbeeren . .	25—63	50	68
Johannisbeeren . .	33—40	35	48
Himbeeren . . .	63	50	68
Edelpflaumen . .	33—50	60	81
Bauernpflaumen .	25	20	27

*) Errechnet durch einen Zuschlag von 10 v. H. für den Groß- und 25 v. H. für den Kleinhandel.

Reichspost

1./III. 1917

Bauet Gemüse!

Oesterreich hat auch in Friedenszeiten seinen von Jahr zu Jahr steigenden Gemüsebedarf aus dem Eigenbau nicht zu decken vermocht. Die Einfuhren an Nutz- und Luxusgemüsen schwollen immer mehr an, so daß die Summen, die wir an das Ausland für Gemüse zu zahlen bemüßigt waren, viele Millionen jährlich ausmachten.

Während des Krieges ist das Verständnis für den Wert gesunder Nahrungsmittel in immer weitere Kreise der Bevölkerung gedrungen und heute weiß wohl schon jedermann in Oesterreich, was das bedeutet, wenn man solche unentbehrliche Nahrungsmittel im Inlande selbst erzeugen kann. Daß Gemüse neben Brotfrüchten und Fleisch einen allerersten Platz in der Volksernährung einnimmt, ist in das Volksbewußtsein übergegangen, und wenn dem Gemüsebau in Oesterreich der ihm gebührende Rang auch in der volkswirtschaftlichen Produktion verschafft wird, so wird damit eine Volksaufgabe allerersten Ranges erfüllt.

Bauet Gemüse!

Ueberall muß dieser Ruf ertönen und Tausende fleißigen Hände müssen sich sofort regen, wenn dieser Ruf erschallt. Die Versorgung der großen Verbrauchshauptorte mit Gemüse ist im abgelaufenen Erzeugungsjahr nicht ohne Schwierigkeiten vor sich gegangen. Die Zufuhren aus dem Auslande waren mit hohen Kosten verbunden und der Transport stockte von Zeit zu Zeit vollständig. Dazu kam, daß sich das befreundete und neutrale Ausland wiederholt gezwungen sah, die Ausfuhr für Gemüse einzuschränken oder zu verbieten, so daß die Deckung unseres Konsums auf immer neue, fast unüberwindliche Hindernisse stieß.

In solchen Zeiten reichen Organisationspläne und die Tätigkeit der amtlichen Kreise allein nicht aus, um der Bevölkerung jene Mengen von nahrhaften Gemüsen zuzuführen, die sie jetzt bei der Knappheit aller Lebensmittel unbedingt benötigt.

Alle Bevölkerungsschichten, das ganze Volk muß hier mittun!

Daß die Landwirte, die den Gemüsebau in größerem Umfange zu betreiben in der Lage sind, mit dem feldmäßigen Anbau von Gemüse gute Erfahrungen gemacht haben, wissen sie wohl selbst zur Genüge. Es ergeht an sie und insbesondere an die Großgrundbesitzer die dringende Bitte, sich in diesem Jahre mit besonderer Energie und mit nicht ermüdender Ausdauer diesem Produktionszweige zuzuwenden.

Es wird auch an die berufsmäßigen Gemüsegärtner der warme Appell gerichtet, eingedenk der erhöhten Wichtigkeit ihres Berufes für die Volksernährung alle Kräfte anzuspannen, um durch intensivste Bewirtschaftung den Bodenertrag zu vermehren. Die Anzucht der Setzpflanzen ist rechtzeitig vorzunehmen, damit sie im geeigneten Zeitpunkte zur Verfügung stehen.

Der Gemüsebau erfordert viele und regelmäßige Arbeit, aber er ist lohnend, dankbar und angenehm! Wer immer die Möglichkeit hat, soll sich daher mit dem Gemüsebau befassen. Schüler und Schülerinnen der höheren Klassen der Volks- und Bürgerschulen sowie der Mittelschulen können unter entsprechender Leitung Nützliches leisten. Jedes Stück Boden, das über genügend Licht und Sonne verfügt, kann zum Gemüsebau verwendet werden. Für möglichst frühzeitige Herrichtung und Düngung des Bodens mit Stallmist oder Kompost ist zu sorgen. Bisher noch nicht in Kultur genommene Böden müssen durch tiefere Ackerung bearbeitet und ausgiebiger gedüngt werden. Der Anbau selbst und die weitere Behandlung der aufgehenden Pflanzen wäre der fachmännischen Anweisung und Leitung zu überlassen.

Der Winter geht rasch dem Ende entgegen und es ist hoch an der Zeit, alle verfügbaren Kräfte und allen guten Willen in den Dienst einer Sache zu stellen, die nur durch tatkräftiges Zusammenwirken aller zu einem ersprießlichen Gedeihen geführt werden kann. Das Amt für Volksernährung ist im Vereine mit den in Betracht kommenden Zentralstellen bemüht, die erforderlichen Hilfsmittel mobil zu machen. Wegen Beistellung der notwendigen Arbeitskräfte wurden entsprechende Schritte eingeleitet. Für die Beschaffung von Gemüsesamen aller Art wurde möglichst gesorgt. Leider erwies sich auch bei dieser Gelegenheit die Unzulänglichkeit unserer heimischen Produktion und muß schon heute der bestimmten Erwartung Ausdruck gegeben werden, daß sich die berufenen Kreise insbesondere auch dem Gemüsesamenbau in intensivster Weise widmen.

Das Amt für Volksernährung wird alle Kräfte, die nach den angedeuteten Richtungen hin tätig sein werden, mit Nachdruck unterstützen und der Versorgung der Bevölkerung mit Gemüse seine besondere organisatorische Sorgfalt zuwenden. Wir hoffen zuversichtlich, daß sich alle, die zur tatkräftigen Mitarbeit aufgerufen werden, im Bewußtsein der erhöhten Wichtigkeit des beginnenden Produktionsjahres in patriotischer Pflichterfüllung zur Verfügung stellen werden.

Wien, im Februar 1917.

K. k. Amt für Volksernährung.

Tägliche Rundschau
1./III. 1917

182

Die Bewirtschaftung der Süßwasserfische. Die Bewirtschaftung der Süßwasserfische ist jetzt ganz allgemein in Angriff genommen worden. Bisher wurden nur die aus den Haffen und aus dem Ausland kommenden Süßwasserfische bewirtschaftet, indessen sind Erwägungen auch über die Erfassung aller anderen Süßwasserfische im Gange. Die Schwierigkeit liegt nur darin, daß man zwar die Fischerei in den großen Seen und Strömen organisieren und zentralisieren kann, nicht so leicht aber den Kleinfischer, der an seinem Bach arbeitet. Immerhin ist es verwunderlich, daß z. B. die Binnenfischerei in Westpreußen mit Hilfe der Landräte bereits organisiert werden konnte, an die mecklenburgischen Seen aber oder an den so überaus fischreichen Bodensee bis zur Stunde anscheinend niemand gedacht hat. Wahrscheinlich wird der Süßwasserfang, soweit er nicht organisiert werden kann, frei bleiben, so lange er von dem Fischer direkt an Ort und Stelle abgesetzt wird, er wird aber erfaßt werden, sobald der Fisch befördert werden soll. Die endgültige Regelung wird vermutlich noch ein paar Wochen dauern. Hand in Hand damit geht die Frage der Preisregelung für Süßwasserfische. Bisher ist bekanntlich nur ein Teil der Süßwasserfische Höchstpreisen unterworfen, während Zander, Aale, Maränen davon freigeblieben und infolgedessen zu wahren Phantasiepreisen (Barse bis 5,50 M., Maränen bis 5 M., Zander bis auf 7,50 M. für das Pfund) emporgeklettert, alle anderen Süßwasserfische aber ebenso schnell verschwunden sind.

Die Zeit
2. III. 1917
183

Die Gemüseversorgung Wiens.

Die Gemüseknappheit auf den Märkten.

Seit Wochen bereits leiden die Wiener Märkte an einer empfindlichen Gemüseknappheit. Dieselbe wird durch den gleichzeitigen Kartoffelmangel noch wesentlich verschärft. Wenn sich einerseits das Grünwarendefizit unserer Märkte aus dem langen Anhalten der nunmehr scheinbar doch glücklich überwundenen Frostperiode auf natürliche Weise erklären läßt, so bleibt andererseits doch die Frage offen, warum die an der Peripherie der Großstadt und in ihrer nächsten Umgebung angesiedelten Gärtner und Wurzelbauern sich jetzt nach dem Weichen der Kälte nicht entschließen wollen, die schon seit langem bekundete Marktscheu aufzugeben. In normalen Jahren konnte sich diese Interessentengruppe nicht früh genug beeilen, ihre überwinterten Produkte, wie Kohl, Kohlrabi, Spinat, Goldrüben, Karotten, Vögerlsalat, Zwiebel, Petersilie, Sellerie usw., zeitgerecht auf den Markt zu werfen. Die Winterprodukte der hiesigen Gärtnerwelt, die sich hauptsächlich auf die Bezirke III, XI und XXI, auf Hirschstetten, Kaiserebersdorf und Oberlaa sowie Unterlaa verteilt, halfen dem Wiener Konsum immer über die Winterszeit bis zum Einsetzen der neuen Gemüseperiode hinüber. Noch im Vorjahr ging es damit leidlich ab, wenn auch damals schon ziemlich bedeutende Mengen von ausländischen Grünwaren, wie Kohl, Weißkraut und Zwiebeln, zur vollen Konsumbefriedigung herangezogen werden mußten.

Diese Verhältnisse haben sich heuer aber gründlich geändert. Wohl stehen dem Konsum auch gegenwärtig noch auswärtige Grünwaren zur Verfügung, aber infolge der aus valutarischen Gründen getroffenen Einfuhrbeschränkungen jedoch nur in höchst bescheidenen Mengen. Die heimische Gärtnerwelt scheint heuer an der Vermarktung ihrer Waren vollständig desinteressiert zu sein und bringt, wie man sich in den letzten Tagen überzeugen konnte, statt Wintergemüse — Blumen und Zierpflanzen auf die Märkte. Die Gemüseversorgung Wiens ist in der gegenwärtigen Zeit der Knappheit der wichtigsten Lebensmittel aber ein so ernstes Problem, daß man nicht ohneweiters vor den jetzigen desolaten Zuständen auf den Märkten haltmachen darf und zumindest untersuchen muß, ob nicht gangbare Wege zur Beseitigung dieses Uebels eingeschlagen werden könnten. Wohl stehen wir jetzt in der Hochsaison des Sauerkrautes, aber auch das Angebot hierin, das heuer sogar bedeutend größer sein dürfte als in den Vorjahren, reicht angesichts des Fehlens vieler anderer wichtiger Nahrungsmittel, insbesondere der Kartoffeln, beiweitem nicht hin, um das bestehende Gemüsedefizit wesentlich abzuschwächen.

Seit jeher ist die Gärtnerwelt mit den Uebergangspreisen für Gemüse unzufrieden; seit Kriegsbeginn aber gibt sie in der Uebergangszeit nur zögernd die Produkte ihres Winterfleißes auf den Markt, weil sie außerhalb der Marktkontrolle eben bessere Geschäfte macht. Und dies heuer ganz besonders, weil nicht nur Gastwirte, Restaurateure, Hoteliers, Pensions- und Sanatorieninhaber sich direkt bei ihnen zur Deckung ihres Gemüsebedarfes einfinden und sich noch dazu, um möglichst viel Ware an sich zu reißen, im Preise gegenseitig überbieten, sondern auch, weil ihnen diese Art der Geschäftsabwicklung bequemer erscheint, als nächtlicherweile bei jedem Wetter auf den Markt zu fahren. Der Einwand des Pferde- und Fuhrwerksmangels mag auch nur teilweise begründet erscheinen, denn wer tagsüber die Straßen der Stadt durchwandert, vermag ziemlich häufig vor Hotels, Pensionen, Reservespitälern und auch größeren Grünwarengeschäften Gärtnerfuhrwerke bei der Warenablieferung zu erblicken. Die marktbesuchenden Hausfrauen aber eilen oft vergeblich von Stand zu Stand und müssen mit leerer Tasche nach Hause gehen, weil eben die bevorzugten großen und größeren Kunden der Gärtner, die um jeden Preis ihren Bedarf decken, die verfügbaren Grünwaren an sich gezogen haben.

Diese Art des Grünwarenhandels durchbricht auch die mit beispielgebender Voraussicht inaugurierte Preispolitik des Wiener Marktamtes, die trotz aller ihrer Vorzüge an einer großen Schwäche krankt. Die Notierung der Grünwarenpreise wurde in richtiger Erkenntnis der Verhältnisse nach dem Gewicht angeordnet. Der Zentralgemüse- und Obstmarkt auf dem Naschmarkt notiert nach sorgfältiger Abwägung aller in Betracht zu ziehenden Momente (Gestehungskosten, Fracht- und sonstige Spesen usw.) die Kilogrammricht- und Grenzpreise für die einzelnen Warengattungen, und der für die Gemüseversorgung der Stadt speziell hinsichtlich der Deckung des Gemüsebedarfes der Greisler, Grünzeug- und Lebensmittelhändler sehr in die Wagschale fallende nächtliche Gemüsemarkt Am Hof arbeitet in Ermanglung von Wägevorrichtungen noch mit Butten-, Nagel- und mit Stückpreisen. Ebenso ist es mit dem Rudolfsheimer Großmarkt bestellt. Aehnliche Verhältnisse herrschen auch auf dem Lerchenfelder Großmarkt, der zwar über eine amtliche Brückenwage verfügt. Die Gärtner, die sich begreiflicherweise stets ihren Vorteil herausfuchen, weichen naturgemäß den amtlichen Wagen aus und verkaufen lieber nach Butten, Nageln, Steigen und nach Stücken. Dadurch wird nicht nur in den meisten Fällen die amtliche Preisermittlung illusorisch gemacht, sondern auch der Preistreiberei mit Grünwaren, die infolge der geschilderten Vorgänge gegenwärtig in der Stadt in Blüte steht, Tür und Tor geöffnet.

Eine einheitliche Preisfixierung für Grünwaren und Gemüse, soweit sie von der heimischen Gärtnerproduktion stammen, ist nur möglich, wenn der gesamte Vorrat amtlich erfaßt und die Preise auf Basis der tatsächlich bestehenden Verhältnisse erstellt werden. Vielleicht findet auch das Volksernährungsamt, das sich jetzt für die Gemüsefrage sehr stark interessiert, Gelegenheit, hier einzuschreiten. Außergewöhnliche Zeiten erheischen eben außergewöhnliche Maßnahmen. Zumindest sollte darauf Gewicht gelegt werden, daß die Gärtner gezwungen werden, ihre Ware zu vermarkten, denn nur auf diese Weise vermögen eine richtige Preispolitik und eine gleichmäßige Verteilung der zur Verfügung stehenden Grünwaren in die Wege geleitet zu werden. Eine Vorratsaufnahme bei den Gärtnern würde ebenfalls zumindest aufklärend wirken und den Marktbehörden die Mittel an die Hand geben, bei der Bestimmung der Preise das richtige Maß zu treffen.

A—e.

Vossische Zeitung
2./III. 1917

Eine neue Nahrungspflanze.

Anpflanzung der Reismelde in Deutschland.

Von

Dr. Anton Krauße.

Seit Humboldt kennen wir aus Südamerika eine dort höchst wichtige Nahrungspflanze, die in Peru und Chile bis zu einer Höhe von 4000 Metern ü. d. M. wächst, also noch über der Getreidestufe. Diese ungefähr 2 Meter hoch werdende Pflanze ist Chenopodium Quinoa L., die Reismelde oder der chilenische Gänsefuß, eine der Zuckerrübe und dem Spinat verwandte Art. Millionen von Menschen leben fast ausschließlich von dem Samen der Quinoa. Nach den neuesten Feststellungen von Dr. Jßleib besitzt der Same der Reismelde einen höheren Nährwert als Getreide und Reis; nach Dr. Jßleib enthält die Trockensubstanz Proteinstoffe 22,87 v. H.; stickstoffhaltige Extraktivstoffe 56,82 v. H., davon Stärkemehl 46,10 v. H., Zucker 6,10 v. H., Gummi 4,6 v. H., Fettgehalt 4,81 v. H., Asche 4,23 v. H., Holzfasergehalt 7,99 v. H.

Die Samen — etwa von der Größe des Rübsamens — können auf die verschiedenste Art und Weise zur Herstellung der Speisen verwendet werden. Der ganze Same kann wie Sago oder Reis gekocht werden und ersetzt auch in der Tat in Chile und Peru den weit weniger nahrhaften Reis gänzlich. Das Mehl wird ganz wie das unseres Getreides verwendet. Die grüne Pflanze kann als Spinat genossen werden. Sie dient weiter als Viehfutter. Von großem Interesse ist sie besonders auch für den Jäger als Wildfutterpflanze. Kurz, es handelt sich zweifellos um eine der wichtigsten Nahrungspflanzen. Da die Pflanze weit über der Getreidegrenze noch gedeiht, ist es recht merkwürdig, daß sie bei uns noch nicht kultiviert wird, zumal sie ganz geringe Ansprüche an den Boden stellt. Indes es ist ja bekannt, wie zähe die Menschen am Alten festhalten und wie das gerade bei landwirtschaftlichen Dingen zutrifft. Dr. Jßleib ist es zu danken, daß zum ersten Male in Deutschland jetzt — 1916 — Anbauversuche in größerer Ausdehnung gemacht worden sind; es gelang Dr. Jßleib, etwa 1000 deutsche Landwirte, Gärtner und Jäger dafür zu gewinnen. Die Versuche sind als gelungen zu betrachten. Diese Ernte ist vom Kriegsernährungsamt aufgekauft worden, um zu verhindern, daß das annoch wertvolle Saatgut verzehrt würde. Die Anbaumethoden und die Erntemethoden sind ziemlich einfach. Die Einzelheiten behandelt ein Flugblatt von Dr. Jßleib-Magdeburg, Bahnhofstraße 24.

Hamburger Fremdenblatt
3./III. 1917

185

Anbauverträge für Hülsenfrüchte.

Um den dringend notwendigen Anbau von Hülsenfrüchten nach Kräften zu steigern, werden, wie bereits mehrfach bekanntgegeben ist, von der Reichshülsenfruchtstelle Anbauverträge über Hülsenfrüchte abgeschlossen, wobei die Anbauer als Prämie 4 dz Thomasphosphatmehl für das Hektar der vertraglich gebundenen Fläche erhalten. Sämtliche Landwirtschaftskammern und Kommissionäre der Reichshülsenfruchtstelle sind ermächtigt, derartige Verträge für die Reichshülsenfruchtstelle abzuschließen. Daneben ist es auch Kommunalverbänden gestattet, zur Versorgung ihrer Bevölkerung Anbauverträge über Hülsenfrüchte mit der Maßgabe abzuschließen, daß die an sie abzuliefernden Hülsenfrüchte nicht mehr als 1 kg für den Kopf der Bevölkerung ausmachen. Die darüber hinaus anfallenden Mengen sind an die Reichshülsenfruchtstelle abzuliefern. Derartige Verträge bedürfen zu ihrer Gültigkeit der förmlichen Genehmigung der Reichshülsenfruchtstelle, wodurch zugleich die nach § 13 der Verordnung über Hülsenfrüchte notwendige förmliche Ausnahme von der Absatzpflicht der Hülsenfrüchte an die Reichshülsenfruchtstelle ausgesprochen wird.

Der Abschluß von Anbauverträgen kann jedoch im Interesse der allgemeinen Bewirtschaftung nur Kommunalverbänden gestattet werden. Die Bemühungen von industriellen Werken, sich durch Anbauverträge ebenfalls Hülsenfrüchte zu sichern, die vielfach im Austausch mit schwefelsaurem Ammoniak geschlossen werden, sind gesetzwidrig und insofern wertlos, als hierdurch die gesetzlich bestehende Ablieferungspflicht der Hülsenfrüchte an die Reichshülsenfruchtstelle nicht aufgehoben wird. Die betreffenden Interessenten werden deshalb dringend vor Abschluß solcher Verträge gewarnt. Die gleiche Warnung richtet sich gegen denjenigen, der versucht, sich durch derartige Tauschgeschäfte Hülsenfrüchte aus der letztjährigen Ernte zu beschaffen. Hülsenfrüchte dürfen nur an die Reichshülsenfruchtstelle abgesetzt werden.

Hamburger Fremdenblatt

3./III. 1917

186

Nutzbarmachung angefrorener Kohlrüben.

In den Mitteilungen aus dem Kriegsernährungsamt lesen wir:

Infolge des starken Frostes der letzten Wochen mehren sich die Klagen, daß Kohlrüben selbst in den Mieten durchgefroren sind, so daß es den Abladern fernerhin schwerfallen dürfte, gänzlich frostfreie Rüben zu liefern.

Der Umstand, daß häufig Beanstandungen wegen angefrorener Kohlrüben erhoben werden, gibt Veranlassung, darauf hinzuweisen, daß die Verwendung der Kohlrüben als Ersatz für die Kartoffeln gerade aus dem Grunde erfolgt, weil nach sachverständigem Urteil die Versendung der Kohlrüben sich auch bei Frost ermöglichen läßt, ohne daß diese durch den Frost an ihrem Nährwert verlieren und ihre Verwendbarkeit für die menschliche Nahrung einbüßen. Die einzige Wirkung des Frostes auf die Kohlrüben besteht darin, daß die Haltbarkeit der letzteren zurückgeht. Es ist deshalb erforderlich, angefrorene Kohlrüben — wie bereits in verschiedenen Tageszeitungen veröffentlicht wurde — entweder sofort nach Entladung der Waggons in den Verbrauch überzuführen oder, falls letzteres nicht möglich sein sollte, die Kohlrüben der nächstgelegenen Fabrik zum Zwecke der Trocknung zu übergeben.

Erfrorene Kohlrüben ebenso wie erfrorene Kartoffeln können dadurch, daß sie mehrere Stunden in kaltes Wasser gelegt werden, wieder vollständig genießbar gemacht werden. Auf jeden Fall sind Kohlrüben, die durch den Frost angegriffen sind, bis zur Verwendung im Haushalte möglichst kühl aufzubewahren.

Vossische Zeitung
3./III. 1917

188

Freigabe der Gemüsekonserven.

2 Pfund auf jede Lebensmittelkarte.

Wie wir erfahren, hat der Präsident des Kriegsernährungsamts nunmehr die Freigabe von konserviertem Gemüse, soweit es sich im Groß- und Kleinhandel befindet, angeordnet. Die Ausgabe darf einheitlich im Reich nur gegen Vorzeigung der Lebensmittelkarte erfolgen. Auf jede Karte darf eine Büchse, deren Inhalt sich auf etwa 2 Pfund beläuft, verabfolgt werden. Wenn der Inhaber einer Lebensmittelkarte Gemüsekonserven nicht erhalten kann, so stehen ihm als Ersatz drei Pfund Faßbohnen oder vier Pfund Sauerkraut zu. Die Verteilung der Gemüsekonserven an die Verbraucher dürfte durch die Gemeinden erst in etwa drei Wochen erfolgen können, da es hierzu noch eingehender Vorarbeiten bedarf. Man hofft durch die Abgabe auf Lebensmittelkarten eine gerechtere Verteilung an die Verbraucher als bei der ersten Freigabe zu erreichen.

Vossische Zeitung
3./III. 1917

3

180

Heberich als Gemüse. Zur Streckung unserer Nahrungsmittel wird auf die Verwendung der Hederichpflanze als Gemüse aufmerksam gemacht und dazu folgendes mitgeteilt: „12—14jährige Mädchen einer Volksschulklasse schnitten Mitte Oktober die in Knospe befindlichen Hederichpflanzen vor dem Umpflügen des Landes über der Wurzel ab und lieferten in 2½ Stunden 3 Ztr. ein. Der Heberich wurde auf der Fleischhackmaschine zerkleinert. Ein Zentner Hederich mit 2 Ztr. Kartoffeln und 6 Kilogramm Fleisch wurden von 280 Kindern in der Volksküche verzehrt mit dem einstimmigen Urteil, daß das Gericht gut schmecke. Die Lehrer berichteten, daß keines der Kinder sich über mangelnde Bekömmlichkeit beklagt habe. 2 Ztr. Hederich sind auf einem Frisch-Luft-Trockenapparat gedörrt und im Winter als Gemüse benutzt worden." — Ueber eine Probe Hederichgemüse, die in einem Offizierkasino zum Mittagsmahl gereicht wurde, gibt die Kasino-Kommission folgendes Urteil: „Wir fanden den Geschmack dieses Gemüses ähnlich dem Grünkohl, eher noch etwas wohlschmeckender. Die gleichen Erfahrungen wurden auch in der hiesigen Volksküche gemacht." Als Rezept wird empfohlen: 1 Pfund Hederich weich zu kochen und mit einer Zwiebel und 1—2 geriebenen Kartoffeln 10 Minuten zu dämpfen. Der Hederich ist ein weit verbreitetes Unkraut, von dem im Vorsommer große Mengen frischer Pflanzen gesammelt werden können. Die Tatsache, daß der Hederich frisch und in Form von Dörrgemüse nutzbare Verwendung finden kann, verdient daher allgemein bekannt zu werden.

Vossische Zeitung
4./III. 1917

191

Amtliche Bekanntmachungen.

Bekanntmachung.

Kriegsmus.

Gemäß § 5 der Verordnung über Lebensmittelkarten vom 18. Oktober 916 wird für den Gemeindebezirk der Stadt Berlin bestimmt:

I.

Auf Abschnitt Nr. 89 der Lebensmittelkarte entfällt 1 Pfund Kriegsmus.

II.

Der Kleinhandelspreis wird noch bekannt gemacht.

III.

Der Abschnitt Nr. 89 ist nur in den durch ein Aushängeschild mit grüner Schrift auf gelbem Grunde „Verkauf von Kriegsmus auf Lebensmittelkarten der Stadt

„Berlin"

gekennzeichneten Geschäften gegen Empfangsbescheinigung abzuliefern, und zwar am 5., 6. und 7. März 1917. **Nachträgliche Annahme findet nicht statt.**

IV.

Die Kleinhandelsgeschäfte haben die von ihnen angenommenen Kartenabschnitte an einen der ihnen bekanntgegebenen Großhändler bis zum 9. März 1917 abzuliefern.

Jeder Kleinhändler wird, sobald die Ware zur Stelle ist, den Verkauf beginnen und den Verkaufsbeginn durch Anschlag anzeigen.

V.

Es ist unzulässig, die Kartenabschnitte in Geschäften abzugeben, in denen nicht das vom Magistrat ausgegebene Aushängeschild (siehe zu III) angebracht ist. Geschäften, die nicht im Besitze des neuen Aushängeschildes sind, ist die Anahme der Kartenabschnitte verboten.

VI.

Krankenanstalten und ähnliche Einrichtungen, deren Insassen keine Lebensmittelkarten besitzen, haben ihren Bedarf bei uns schriftlich bis zum 10. März 1917 anzumelden, auch wenn sie bereits Gesuche eingereicht haben.

Berlin, den 2. März 1917.

Magistrat.

Abteilung für Obst- und Gemüseversorgung.

J. Nr. 94 Obst/17.

Vossische Zeitung
4./III. 1917

H

192

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 5. März bis 11. März 1917 können auf Abschnitt Nr. 43 der Berliner Lebensmittelkarte höchstens 4 Pfund Kohlrüben abgegeben und entnommen werden.
2. Krankenhäuser, Kliniken, Lazarette und ähnliche Anstalten, ferner Schank- und Speisewirtschaften und andere Bewirtungsbetriebe können auf ihre Kartoffelbezugsscheine neben den Kartoffeln Kohlrüben beziehen, und zwar in der Weise, daß auf einen Bezugsschein über je drei Zentner Kartoffeln vier Zentner Kohlrüben geliefert werden dürfen.

Berlin, den 3. März 1917.

Magistrat
der Königlichen Haupt- und Residenzstadt.
Wermuth.

J. Nr. 282 Kart. 17.

Reichspost Abend 6. III. 1917 193

Der Preis der Erbsen.

Aus Oberösterreich wird uns geschrieben: Die „Reichspost" erwirbt sich ein unvergängliches Verdienst, indem sie die großen Lebensmittelwucherer und Kettenhändler zu brandmarken und die behördliche Aufmerksamkeit auf sie zu lenken trachtet. Daß auch außerhalb von Wien unerhörte Dinge geschehen, dafür ein Beispiel: hier auf dem Lande müssen die Erbsen per Kilogramm um 60 Heller verkauft und geliefert werden. Will man Erbsen kaufen, so bekommt man sie in Linz, aber per Kilogramm um Kronen 4.80. (In Wien ist für Erbsen, die man hier allerdings nur schwer bekommt und seit letzten Herbst überhaupt nur mehr in Stellvertretung für Mehl, der Verkaufspreis ungefähr der gleiche. Der Erbsenbauer aber muß die Erbsen zum Preise von 60 Heller liefern!! Und da wundert man sich, wenn der Produktionseifer schwindet und sich immer mehr Elemente der bedenklichsten Art auf den Handel stürzen!)

Die Zeit
7./III. 1917

194

Ausschaltung des Grünwarenzwischenhandels.

In den letzten Tagen hat sich in Wien unter Teilnahme einer Reihe von Großhändlern und Gemüseverwertungsgesellschaften sowie unter Beteiligung der Genossenschaft der Marktviktualienhändler ein vorbereitendes Komitee zur Gründung einer Grünwaren- und Gemüseeinkaufsgenossenschaft gebildet, das sich zur Aufgabe stellt, den Zwischenhandel auf diesem Gebiete möglichst auszuschalten. Durch den üblichen Grünwarenverkehr, der auf den hiesigen Märkten in der Regel die Staffeln vom Produzenten zum Groß-, allenfalls zum Zwischen- und dann erst zum Kleinhändler durchmacht, wird das Gemüse erheblich verteuert. Findet sich nun eine solche Genossenschaft, die unter strammer, zielbewußter fachmännischer Leitung den unnötigen Zwischenhandel wirklich ausschaltet und die en gros gekauften Waren an den Detailständen ihrer Mitglieder, ohne daß diese Waren noch eine zweite und dritte gewinnschöpfende Hand passieren, lediglich unter Zuschlag der Spesen verkauft, so kann man annehmen, daß sich gewöhnliche Grünwaren gegenüber den bisherigen Preissätzen, die naturgemäß nach der Jahreszeit wandelbar sind, um 4 Heller, importierte Grünwaren um 6 bis 8 Heller und Obst- und Südfrüchte um 20 bis 40 Heller pro Kilogramm verbilligen lassen. Dieser Preisabschlag käme naturgemäß dem Konsum zunutze und wäre angesichts der großen Posten von Gemüse und Obst, die jährlich in der Großstadt konsumiert werden, in seiner Endsumme auch ziemlich beträchtlich. Auch die Preisbildung für die von anderer Seite zugeführten Marktwaren würde durch eine derartige Institution wohltuend beeinflußt werden können. Nur müßte die Leitung dieser neuen Genossenschaft weniger nach der kommerziellen Richtung hin das Gedeihen der Körperschaft überwachen, sondern mehr dafür sorgen, daß der angestrebte Zweck der Gründung, der die Ausschaltung des unnötigen und verteuernden Zwischenhandels beabsichtigt, auch tatsächlich erreicht wird.

Die Zeit
7. III. 1917

Aktuelle Ernährungsfragen.

Wo bleibt das Wintergemüse?

Das Gemüseelend der Märkte will noch immer nicht weichen. Auch den heutigen Markttag ließen die Gärtner und die Wurzelbauern vorübergehen, ohne daß sie sich mit den Produkten ihres Winterfleißes auf den Märkten einfanden. Den Behörden wird, schon vom Standpunkt der Festhaltung der Preiskontrolle und um der ohnedies genugsam belasteten Bevölkerung die Kosten der Lebenshaltung nicht noch weiter zu verteuern, nichts anderes übrigbleiben, als die Gärtner in der Umgebung der Stadt, nach Vornahme einer Vorratserhebung, zur Vermarktung eines Großteils ihrer Waren zu zwingen. Täglich müssen jetzt die Hausfrauen mit leeren Taschen von den Märkten nach Hause eilen. Höchstens, daß es ihnen glückt, etwas Sauerkraut zu erwerben. Von Kartoffeln gar nicht zu reden. Die Gärtner verkaufen einstweilen ihre Winterwaren zu sehr vorteilhaften Preissätzen an Großabnehmer, die das Gemüse, wenn sie es nicht selbst in der eigenen Wirtschaft verbrauchen, in der Stadt zumeist zu wahren Wucherpreisen abgeben. Dadurch wird nicht nur eine künstliche Verteuerung der Wintergemüse bewerkstelligt, sondern auch für die kommende Frühgemüseperiode die Preisstaffel für das junge Gemüse wesentlich erhöht.

Die Handelspolitische Kommission wird sich in der morgigen Sitzung auch mit der Frage der Gemüseversorgung Wiens, die bis jetzt einen noch vormärzlichen Charakter aufweist und einer Großstadt unwürdig ist, beschäftigen. Hoffentlich wird bei dieser Sitzung, die auch der Erörterung der Versorgung Wiens mit Früh- und Spätkartoffeln dient, auch die Aufmerksamkeit der Versammlung auf die gegenwärtigen desolaten Gemüseverhältnisse unserer Märkte gelenkt werden. Die bisherige Gemüseversorgung Wiens entbehrt fast vollständig des notwendigen großzügigen Charakters und bewegt sich in direkt kleinstädtischen Bahnen.

Die vom Volksernährungsamt in Aussicht genommene, an dieser Stelle bereits besprochene Verbesserung der Gemüseversorgung der Großstadt durch Errichtung einer eigenen Gemüseverwertungsstelle und die von diesem Amt eingeleitete Aktion zur Förderung des Gemüseanbaues verdient die weitestgehende Unterstützung und Förderung aller in Betracht kommenden Kreise. Hoffentlich findet sie auch das richtige Verständnis und die zweckentsprechende Auffassung bei den produzierenden Ständen.

In der Frage der Kartoffelversorgung der Stadt dürften die maßgebenden Kreise durch die Erfahrungen der letzten Kriegsjahre ohnedies genug gewitzigt sein. Die Regelung des Verkehrs mit Frühkartoffeln ist ein Haupterfordernis für die klaglose Versorgung des Konsums, und das Einschlagen einer entsprechenden Preispolitik hinsichtlich der Spätkartoffeln die notwendige Voraussetzung für die Ernährung der Bevölkerung im kommenden Herbst und Winter.

Frankfurter Zeitung
8./III. 1917

196

Die Reismelde.

Von Landesökonomierat Direktor August Siebert.

Unter dem Namen Reismelde oder Reisgewächs, Peruanischer Reisspinat (Chenopodium Quinoa) ist seit dem Jahre 1916 eine Pflanze wieder eingeführt worden, die ich Ende August letzten Jahres in Erfurt angesehen habe. Die Reismelde ist in ihrer Heimat, den Gebirgsländern von Chile und Peru, von großem Nutzen und ihr Anbau dort allgemein. Sie wächst noch in einer Höhe bis zu 3000 Meter über dem Meere, in einer Höhe, wo Roggen und Gerste nicht mehr gedeihen, als eine der wichtigsten Getreidepflanzen. Humboldt war der erste, der von dieser Pflanze Kunde gab; nach ihm soll es die Spielart mit weißem Samen sein, die sich auch für deutsche Verhältnisse eignet. Die Samen werden in einem großen Teil Südamerikas verschieden zubereitet, in Wasser oder Milch abgekocht, in Breiform oder auch zu Mehl gestampft, und dann geröstet als ein schmackhaftes und tägliches Nahrungsmittel statt des Getreides benutzt. Auch die Blätter geben, wie bei uns Spinat und Sauerampfer, ein gutes Gemüse. In Mexiko, Peru und fast in allen Provinzen Südamerikas gilt die Quinoa für ebenso nützlich wie Weizen, Mais und Kartoffeln. Die Pflanze ist einjährig, sie hat eine etwa viermonatliche Entwicklungszeit und reift völlig aus.

Ein größerer Anbauversuch ist in Erfurt gemacht worden, über den ich folgendes mitteilen kann. Die Aussaat erfolgt von Mitte bis Ende April im kalten Mistbeet; nach dem Aufgehen muß reichlich gelüftet werden, da sonst die Sämlinge zu lang werden. In leichtem Boden und günstigem Klima, wo die Mainachtfröste nicht mehr zu befürchten sind, kann man auch gleich in Reihen, 50 bis 60 cm entfernt, an den Platz säen. Dieses Verfahren kostet selbstverständlich mehr Saatgut. Es ist jedoch besser, die Sämlinge von Mitte bis Ende Mai auf 50 bis 60 cm im Gevierk zu pflanzen; jeder gute tiefgründige Boden genügt ohne Dünger. Sie wächst wohl auch auf schlechtem Boden aber der Ertrag ist kleiner und die schwarzen Blattläuse, die sich gerne einnisten, schaden dann mehr als bei wüchsigen Pflanzen. Die Pflanzung im Jahre 1916 die nicht auf dem besten Boden stand, brachte auf den Quadratmeter 1¼ kg reinen schweren Samen, gewiß ein guter Ertrag. Die Samenrispen werden geschnitten, sobald sich die Samen leicht aus den Hülsen lösen. Einzelne Singvögel ernten aber auch mit.

Auch der Palmengarten erntete reifen Samen, die Pflanzen zeigten ein üppiges Wachstum und die Samenbildung war trotz verspäteter Aussaat eine sehr reiche. Auf der im September 1916 stattgehabten Gemüseschau wurden die mit Samenrispen voll besetzten Pflanzen viel bewundert. Versuche bezüglich des Genußwertes konnten indessen mit den Samenkörnern, die von der Größe des Rübsamens sind, nicht angestellt werden.

Von einem Landwirt in Hannover-Döhren wurde ein Versuch gemacht, der folgendes Ergebnis hatte: Bei einer Anzahl von 550 Pflanzen, 50 auf 50 cm entfernt, wurden 7½ kg Körner, 10 kg Spreu und 32,5 kg Stroh geerntet. Die Saatmenge betrug 5 Gramm, so daß ein 6600faches Ergebnis zu verzeichnen ist. Die Anbau fand in rauher Lage statt, ein Beweis für die Widerstandsfähigkeit der Pflanze, deren Anbau sich somit überall lohnend zu erweisen scheint. Natürlich muß noch durch weitere Versuche ermittelt werden, wie sich die Reismelde den verschiedenen Bodenarten gegenüber verhält, und es würde sich aus diesem Grunde empfehlen, in den verschiedensten Gegenden Pflanzungen vorzunehmen, die allerdings unter einwandfreie Beobachtung genommen werden müßten, um sichere Anhaltspunkte für die Zukunft zu gewinnen; denn es handelt sich hier um eine wertvolle anbauwürdige Kulturpflanze. Auch ihr Verhalten gegen die Witterungseinflüsse wäre damit am besten festzustellen. Der Nahrungsmittelchemiker Dr. Iß leib in Magdeburg hat den Anstoß gegeben, die Kultur aufzunehmen. Er nimmt für das Jahr 1916 eine so große Samenernte an, daß in diesem Jahre der Anbau entsprechende Ausdehnung erfahren kann, woraus sich allgemeine Schlüsse für den Großanbau und die Verwertung für Mensch und Tier ergeben werden.

Der Samen hat einen weit höheren Nährwert als Reis und Getreide. Er enthält in der Trockensubstanz an Proteinstoffen 22,87 Prozent und an stickstofffreien Extraktivstoffen 65,82 Prozent (darunter 46,10 Prozent Stärkemehl, 6,10 Prozent Zucker und 4,6 Prozent Gummi). Sehr bemerkenswert ist ferner der Gehalt an Fett (4,81 Prozent) und Asche (4,23 Prozent), der Holzfasergehalt beträgt 7,99 Prozent. Die Hülsenfrüchte enthalten etwa 26 Prozent, die Getreidearten etwa 12 Prozent Proteinsubstanz. Demnach stellt der Samen der Reismelde ein ganz hochwertiges Nahrungsmittel dar.

Für den Gebrauch wird der Samen gemahlen und das Mehl, ganz wie dasjenige unserer Getreidearten, zur Herstellung von Backwaren aller Art, zu Puddings, Saucen und süßen Speisen verwendet. Wird der Samen ganz gekocht, schwillt er wie Sago oder Reis auf. Man überbrüht ihn mit kochendem Wasser, läßt ihn 15 Minuten ziehen und kocht dann dreiviertel bis eine Stunde den Samen in Milch oder Fleischbrühe oder schwach gesalzenem Wasser. Die Blätter der Reismelde geben einen vorzüglichen Spinat, in dieser Hinsicht vertritt sie die guten Eigenschaften der kultivierten Gartenmelde, welche übrigens viel zu wenig geschätzt wird und doch so leicht heranzuziehen ist. Allerdings findet bei intensiver Ausnützung der Reismelde als Gemüsepflanze durch das Abpflücken der Blätter eine Beeinträchtigung der Samenbildung sowohl in Bezug auf den Gehalt, als auch auf die Menge statt.

Die ganze Pflanze wird von Schweinen und Wiederkäuern gerne gefressen, das Wild äst sie mit Vorliebe. Insbesondere kann auch die deutsche Hühner- und Geflügelzucht wesentliche Förderung dadurch erfahren, da die Frucht die Eiererzeugung anregt und die Mast aller Tiere begünstigt. Das allein wäre gewiß schon ein Kapitalwert.

Ich glaube, daß wir es hier, auch wenn ich mich noch so vorsichtig ausdrücke, mit einer Einführung zu tun haben, die sich zweifellos für den Massenanbau in unserem Klima eignen wird.

Tägliche Rundschau

10./III. 1917

1197

Die Versorgung der Städte mit Gemüse und Obst.

Die Versorgung mit frischem Obst und Gemüse im vergangenen Jahr hatte sich zu Beginn der Ernte ganz gut angelassen, ließ aber mit der Zeit immer mehr nach, so daß wir zu Ende des Jahres einen argen Mißstand in der Gemüseversorgung hatten. In diesem Jahre soll das besser werden, die Regierung hat jetzt schon die nötigen Maßnahmen getroffen, und vor allem werden die Preisprüfungsstellen eine genaue Ueberwachung über die Abschlüsse der Erzeuger mit den Großhändlern und Kleinhändlern ausüben, um das Publikum vor Uebervorteilung zu schützen. Es werden Schlußscheine eingeführt, die bisher gefehlt haben, auf denen der Einkaufspreis für Obst und Gemüse genau festgestellt werden muß. Der Mangel solcher Schlußscheine hat bisher die Preisprüfungsstellen verhindert, gegen die überhandnehmenden Wucherpreise einzuschreiten. Für die Abschlüsse zwischen Erzeugern und Verbrauchern, also Privathaushaltungen, sind Schlußscheine nicht notwendig, ebensowenig für den Ankauf von größeren Mengen durch den Verbraucher beim Kleinhandel.

Im laufenden Jahr soll die gesamte Obst- und Gemüseernte durch die Reichsstelle für Gemüse und Obst entgegen der bisher herrschenden Ansicht wieder nicht beschlagnahmt werden. Auch von einer Rationierung will man absehen, denn man ist zu der Erkenntnis gelangt, daß der einzig richtige Weg der Versorgung die Lieferungsverträge zwischen den Erzeugern und Gemeinden sind. Diese werden die Bevölkerung durch Vermittelung der Kleinhändler mit Gemüse und Obst versehen. Ausfuhrverbote zwischen Kreisen und Staaten innerhalb des Deutschen Reiches dürfen in Zukunft nicht mehr bestehen. Auf diese Weise wird ein Ausgleich zwischen Ueberschuß- und Bedarfsprovinzen und -Städten geschaffen. Für die Herbstgemüse sind jetzt schon die folgenden Erzeugerpreise vorgesehen: Weißkohl 3 M. (der Zentner), Dauerweißkohl 4 M., Rotkohl 6,50 M., Dauerrotkohl 8 M., Wirsingkohl 6 M., Dauerwirsingkohl 7,50 M., gelbe Kohlrüben 2,50 M., weiße Kohlrüben 2 M., rote Speisemöhren 6 M., gelbe Speisemöhren 4 M., weiße Möhren 3 M., Zwiebeln je nach der Jahreszeit 8 bis 14 M.; für das Einmieten werden für Monat und Zentner von den Gemeinden 25 bis 40 Pf. bezahlt. Alle Handelshöchstpreise und Verbraucherhöchstpreise werden der Ueberwachung der Preisprüfungsstelle unterliegen, die mit der Reichsstelle in naher Verbindung steht. Aehnlich verhält es sich mit dem Frühgemüse, das besonders gehandhabt wird, da eine Lagerung und längerer Transport für dasselbe nicht in Betracht kommen kann. Unter Frühgemüsen versteht man amtlicherseits Spargel, Rhabarber, Erbsen, Bohnen, Mairüben, Kohlrabi, Karotten und Gurken sowie Frühkartoffeln.

Die schlechten Erfahrungen mit dem Obsthandel im vergangenen Jahre haben die Regierungsstellen veranlaßt, diesem ein besonderes Augenmerk zu widmen. Preise, die von verschiedenen Obstzüchtervereinen für das laufende Jahr jetzt schon aufgestellt wurden, erachtet die Regierung nicht für bindend. Die Aepfel sollen in vier Gruppen eingeteilt werden, und für jede Gruppe werden Höchstpreise für Erzeuger und Pächter festgesetzt. Phantasiepreise für beste Aepfel werden aufgehört haben, da sie in die erste Preisklasse eingereiht werden, und die billigen Aepfel werden fast alle in die staatlichen Marmeladenfabriken wandern, wo sie zu Mus für Heereszwecke verarbeitet werden.

Hamburger Fremdenblatt
11. VIII. 1917

11
198

Die Versorgung mit frischem Obst und Gemüse im laufenden Jahr.

Man schreibt uns:

Die Versorgung mit frischem Obst und Gemüse im vergangenen Jahr hatte sich zu Beginn der Ernte ganz gut angelassen, ließ aber mit der Zeit immer mehr nach, so daß wir zu Ende des Jahres vor schlechten Verhältnissen standen. In diesem Jahre soll das besser werden, und die Regierung hat jetzt schon die nötigen Maßnahmen getroffen, und vor allem werden die Preisprüfungsstellen eine genaue Kontrolle über die Abschlüsse der Erzeuger mit den Großhändlern und Kleinhändlern ausüben, um Uebervorteilungen zu verhüten. Es werden Schlußscheine eingeführt, die bisher gefehlt haben, auf denen der Einkaufspreis für Obst und Gemüse genau festgestellt werden muß. Für die Abschlüsse zwischen Erzeugern und Verbrauchern, also Platzhaltung und dergleichen sind Schlußscheine nicht notwendig, ebenso wenig für den Ankauf von größeren Mengen durch den Verbraucher beim Kleinhandel.

Im laufenden Jahr soll die gesamte Obst- und Gemüseernte durch die Reichsstelle für Gemüse und Obst entgegen der bisher herrschenden Ansicht wieder nicht beschlagnahmt werden. Auch von einer Rationierung will man absehen, denn man ist zu der Erkenntnis gelangt, daß der einzig richtige Weg der Versorgung die Lieferungsverträge zwischen den Erzeugern und Kommunen sind. Diese werden die Bevölkerung durch Vermittelung der Kleinhändler mit Gemüse und Obst versehen. Ausfuhrverbote zwischen Kreisen und Staaten innerhalb des Deutschen Reiches dürfen in Zukunft nicht mehr bestehen. Auf diese Weise wird ein Ausgleich zwischen Ueberschuß- und Bedarfsprovinzen und -Städten geschaffen. Alle Handelshöchstpreise und Verbrauchshöchstpreise werden der Kontrolle der Preisprüfungsstelle unterliegen, die mit der Reichsstelle in naher Verbindung steht. Aehnlich verhält es sich mit dem Frühgemüse, das besonders gehandhabt wird, da eine Lagerung und längerer Transport dafür nicht in Betracht kommen kann. Unter Frühgemüsen versteht man Spargel, Rhabarber, Erbsen, Bohnen, Mairüben, Kohlrabi, Karotten und Gurken sowie Frühkartoffeln.

Neue Freie Presse
11./III. 1917

1099

Abgabe von städtischer Marmelade.

Bei der ersten Abgabe von städtischer Marmelade gelang es einem Teil der Bevölkerung nicht, den Bedarf zu decken, weil die Ware vorzeitig ausverkauft war. Um in Hinkunft eine gleichzeitige Verteilnng zu sichern, wird in Aussicht genommen, die Abgabe der Marmelade an die Vorweisung der Mehlbezugskarte zu knüpfen. Die nächste Abgabe wird in zehn bis zwölf Tagen erfolgen, die Einzelheiten werden rechtzeitig verlautbart werden. Da es nicht gelungen ist, die für die Erzeugung so großer Mengen erforderlichen Aepfel aufzubringen, wird die Marmelade mit einem kleinen Zusatz von Goldrüben hergestellt, wie es in Deutschland als Streckungsmittel schon üblich ist.

Reichspost

Abendblatt
13. III. 1917

200

Förderung des Anbaues von Mairüben.

Da es sich empfiehlt, für den Anbau solcher Feldfrüchte vorzusorgen, die möglichst frühzeitig geerntet werden und sofort zur Deckung des Nahrungsmittelbedarfes der Bevölkerung beitragen, sieht sich das Ackerbauministerium im Einvernehmen mit dem Amt für Volksernährung veranlaßt, den Landwirten und Gemüsegärtnern den Anbau der Mairübe wärmstens zu empfehlen. Die Mairüben werden bekanntlich in gekochtem Zustande genossen und besonders in den kühleren Teilen unserer Monarchie häufig angebaut. Der Anbau der echten Mairübe ist in diesem Jahre besonders wertvoll, weil diese Mairüben eine kürzere Vegetationsdauer besitzen als beispielsweise Frühkartoffeln. Die Vorbedingung einer frühzeitigen Ernte ist die frühe Aussaatzeit. Sobald der Boden frostfrei und abgetrocknet ist, sollte die Aussaat vorgenommen werden. Am frühesten ist die weiße und gelbe echte Mairübe, darauf folgen in der Reifezeit die Vertus, die Münchner und die Mailänder, Schneeball, Goldball und amerikanische Rotköpfige reifen etwas später. Für das Saatgut wird die Kriegs-Getreideverkehrsanstalt Vorsorge treffen. Sie ist auch bereit, im Wege ihrer Zweigstellen mit landwirtschaftlichen Großbetrieben und landwirtschaftlichen Genossenschaften Verträge auf Uebernahme der Rübe zu einem festen Preis abzuschließen. Die dem Handel zur strengsten Einhaltung vorgeschriebenen Preise werden demnächst verlautbart werden.

Österr. Volkszeitung
13./III. 1917

201

* **Förderung des Anbaues von Mairübe.** In einer amtlichen Mitteilung, die uns zur Veröffentlichung zugeht, wird ausgeführt: Da es sich empfiehlt, für den Anbau solcher Feldfrüchte vorzusorgen, die möglichst frühzeitig geerntet werden und sofort zur Deckung des Nahrungsmittelbedarfes der Bevölkerung beitragen, sieht sich das Ackerbauministerium im Einvernehmen mit dem Amt für Volksernährung veranlaßt, den Landwirten und Gemüsegärtnern den Anbau der Mairübe wärmstens zu empfehlen. Die Mairübe gehört zu den sogenannten Wasserrüben. Sie ist diejenige unter ihnen, die die kürzeste Vegetationsdauer besitzt. Der Anbau der echten Mairübe oder der diese ersetzenden Sorten ist in diesem Jahre besonders wertvoll, weil sich unsere Bevölkerung infolge der Einführung der Steckrüben (Wruke oder Dorsche) an den Genuß dieser Rüben gewöhnt hat, ferner weil diese Mairüben eine kürzere Vegetationsdauer besitzen als beispielsweise Frühkartoffeln. Sie werden daher für die Ernährung der Bevölkerung während der Zeit von Ende Mai bis Mitte Juli eine wesentliche Rolle spielen können. Die Vorbedingung einer frühzeitigen Ernte ist die frühe Aussaatzeit. Sobald der Boden frostfrei und abgetrocknet ist, sollte die Aussaat vorgenommen werden. Nähere Auskünfte über die Vertragsbedingungen erteilen die Kriegsgetreideverkehrsanstalt oder ihre Zweigstellen, welche auch jenen landwirtschaftlichen Großbetrieben und landwirtschaftlichen Genossenschaften, die sich zur Ablieferung der Rübe an sie verpflichten, das notwendige Saatgut zur Verfügung stellen werden. Die dem Handel zur strengsten Einhaltung vorgeschriebenen Preise werden demnächst verlautbart werden.

Reichspost Abendbl 13./III. 1917

202

Schnelle Wirkung einer Verordnung.

Man schreibt dem „G. Tgblt": Hinter dem Auslagefenster eines Lebensmittelgeschäftes in der Grabenstraße stand seit Wochen ein Teller mit zuckerig glänzenden Dörrpflaumen; auch Freitag den 9. d. war dieser leckere Köder noch zu sehen, an den wohl deshalb kein Fischlein beißen wollte, weil er durch den Preis von 3 Kronen 40 Heller für ein Kilogramm vergiftet erschien. Was aber geschah nun an diesem Tage? In den Abendausgaben unserer Tagesblätter wurde auf eine Verordnung der Statthalterei vom 15. v. M. hingewiesen, die als höchsten Preis für gedörrte Pflaumen bester Art 2 Kronen 92 Heller festsetzt, und im Handumdrehen war der Köder hinter dem Auslagefenster verschwunden; einer nachfragenden Kundin aber erteilte die Ladnerin den freilich ahnungsvoll erwarteten Bescheid, es seien längst keine Pflaumen mehr da, sie seien längst ausverkauft.

Neues Pester Journal

13./III. 1917

D
13
203

(**Obstverwerthungs-Aktiengesellschaft.**) Gestern hat die konstituirende Generalversammlung der Obstverwerthungs-Aktiengesellschaft, deren Gründung der Finanzminister bereits im Laufe des Sommers avisirt hatte, stattgefunden. Von dem zwei Millionen Kronen betragenden Aktienkapital übernimmt die Regierung Aktien im Werthe von 1.200,000 Kronen und die Interessenten Aktien im Werthe von 800,000 Kronen. Die Uebernahme dieser Aktien unter Pari hat sich die Regierung bedungen.

Frankfurter Zeitung
13./III. 1917

204

Dörrgemüse.

N **Berlin.** Durch Bekanntmachung vom 1. Februar 1917 regelt die Kriegsgesellschaft für Dörrgemüse den Verkehr mit Dörrgemüse. Das im Herbst erlassene und mehrmals verlangte Absatzverbot wird daher aufgehoben, gleichfalls aber der Absatz dahin geregelt, daß die Hersteller nur Kriegsbezugsscheine der Kriegsgesellschaft für Dörrgemüse abgeben dürfen. Diese Bezugsscheine werden nach einem schon mehrfach bewährten Schlüssel nur an die von den Landeszentralbehörden bestimmten Stellen ausgegeben, die dann die Untervermittlung innerhalb ihres Versorgungsgebiets nach näheren Anweisungen der Landeszentralbehörden regeln. Soweit einzelne Kommunalverbände in eigenen Anlagen oder durch Lohndörrverträge sich selbst Dörrgemüse beschafft haben, bedürfen sie keiner Bezugsscheine, wenn sie dieses Dörrgemüse für die Bewohner ihres Versorgungsgebietes verwenden wollen. Da jedoch diese Mengen zum Teil auf die den einzelnen Bundesstaaten nach dem Schlüssel entfallenden Mengen angerechnet werden, müssen die Kommunalverbände, wenn sie über dieses Dörrgemüse Verfügung treffen, sich mit der für sie zuständigen staatlichen Verteilungsstelle ins Benehmen setzen.

In einem kürzlich an alle Bundesregierungen ergangenen Rundschreiben des Präsidenten des Kriegsernährungsamts ist dringend empfohlen worden, daß überall die Abgabe auch des Dörrgemüses an die Verbraucher mittelst Karten geregelt wird, damit eine möglichst gerechte Versorgung erzielt wird. In manchen Fällen werden die Verwaltungen das Dörrgemüse auch zur Versorgung ihrer Massenküchen ganz oder zum Teil zurückbehalten müssen. Es ist beabsichtigt, etwa drei Verteilungen innerhalb der nächsten Monate vorzunehmen, deren erste bereits im Februar erfolgen soll. Die im Ganzen zu erwartenden Mengen sind nicht sehr groß, was seinen Grund insbesondere darin hat, daß ein großer Teil des Gemüses infolge Knappheit in anderen Lebensmitteln im Sommer und Herbst in frischem Zustand verbraucht worden ist. Damit hängt es auch zusammen, daß die Absatzpreise neu festgesetzt und zum Teil etwas erhöht werden mußten. Die Preise gelten für beste Ware, während für minderwertige in einem besonderen vorgesehenen Schiedsgerichtsverfahren entsprechende Abzüge vorgenommen werden können.

Frankfurter Zeitung
13. III. 1917

205

Der Großhandel in Obst und Gemüse.

N Berlin, 10. Febr. Die deutschen Fruchtgroßhändler hatten sich am Samstag nachmittag in Berlin versammelt, um gegen die Ausschaltung des Großhandels Protest zu erheben. Es gelangte folgende Entschließung einstimmig zur Annahme:

Die Versammlung beschließt, daß die vom Kriegsernährungsamt in die Wege geleitete Neuregelung der Versorgung der Bevölkerung mit Gemüse und Obst im Erntejahr 1917 durch Abschluß von Lieferungsverträgen zwischen Kommunen und Erzeugern bezw. Erzeugerorganisationen nicht zum Vorteil der Gesamtheit bei leichtverderblichen Waren, besonders Frühgemüse und Beerenobst wie Kirschen usw., durchgeführt werden kann. Die von den Kommunen eingeführte Organisation des Bezugs und der Beerenverteilung wird erhebliche Verluste nicht vermeiden können. Die Versammelten sind der Ansicht, daß der erfahrene und sachverständige Großhandel den Bezug, die Lieferung und Verteilung der Waren auf den städtischen Großmärkten durch eine von ihnen zu führende Organisation eines Zweckverbandes unter Mitwirkung und Aufsicht der Magistrate betreffs der Verteilung der Waren und Preisbildung besser ohne die Nachteile und Schäden, die sich sonst einstellen würden, bewirken kann.

Die Zeit 14./III.1917

206

Sicherung des Obsternteertrages.

Für die Volksernährung.

Ebenso wie die Förderung des Gemüseanbaues, und die Gemüseverwertung gegenwärtig einen breiten Rahmen im Arbeitsgebiet des Amtes für Volksernährung einnehmen, so wird auch die Frage der zweckentsprechenden Verwendung der kommenden Obsternte für die Volksernährung eine Angelegenheit sein, mit der sich diese Ernährungszentralstelle in der allernächsten Zeit bereits recht angelegentlich wird beschäftigen müssen.

Das Obst hat im Kriege den Charakter einer reinen Luxusnahrung, als welches es in normalen Zeiten galt, eingebüßt und muß in den allgemeinen Ernährungsplan mit einbezogen werden. Dauerobst und Marmelade spielen eine große Rolle im winterlichen Ernährungsproblem. Aber auch das frische Obst muß der Bevölkerung zu erschwinglichen Preisen als wertvolle Nahrungsergänzung besser und in einem weit größeren Ausmaß als bisher zugänglich gemacht werden. Der freie Obstverkehr, der zum blühendsten Kettenhandel ausartete, hat uns im abgelaufenen Jahre Obstpreise gebracht, die ans Phantastische grenzten und der minderbemittelten Bevölkerung jede Möglichkeit nahmen, sich der gesunden Obstnahrung zu bedienen und auch Marmeladen als Fettersatz heranzuziehen. Wie sehr die Spekulation und Preistreiberei im Obstverkehr gewütet hat, das eröffnet das vor einiger Zeit gegen eine Reihe von Obstgroßhändlern auf dem Wiener Naschmarkt eingeleitete gerichtliche Verfahren. Von 60 bis 80 Heller pro Kilogramm Koch- und Strudeläpfel hat die Preisskala für diese gewöhnlichen Aepfelsorten durch die geschilderten kettenhändlerischen Umtriebe eine Hinaufschnellung bis auf einen Kilogrammpreis von mehr als 3 Kronen, ja sogar bis 4 Kronen erfahren. Die Preise für Tiroler Edelobstsorten sind von 2 bis 3 Kronen auf 7 bis 10 Kronen und darüber pro Kilogramm angewachsen. Im Gefolge mit den künstlich hochgetriebenen Obstpreisen sind naturgemäß auch die Preise für Obstmarmeladen beträchtlich angewachsen. In Friedenszeiten wurden sogenannte Marmeladeäpfel mit 16 bis 40 Heller pro Kilogramm bezahlt. Im letzten Jahre ist der hierfür übliche Preis bereits auf 80 bis 90 Heller angewachsen, stellenweise jedoch auch auf 1 Krone 50 Heller bis 2 Kronen gestiegen.

Würde auf diesem wichtigen Ernährungsgebiet heuer nicht rechtzeitig eingegriffen werden, so könnte man hinsichtlich des Obstes sicherlich noch weit ärgere Preisschauspiele als die oben geschilderten erleben. Man wird nicht darüber hinauskommen, die Bewirtschaftung der Obsternte und ihre Zuführung an den Konsum, sei es im frischen oder konservierten Zustand, entsprechend zu regeln. Hierzu bedarf es vor allem aber auch der Regelung der Preisfrage. Die sogenannten Schaukäufe, oder auch Vorkäufe genannt, die schon in der Zeit der Baumblüte stattfinden, und bei denen die Anhoffnung auf die kommende Frucht bereits ohne Gewähr auf den Baumertrag diskontiert wird, wären ebenso zu verbieten wie die preistreibenden Obstlizitationen, die, wie die erstangeführten Verkaufsgebräuche, speziell von seiten der großen Güterdirektionen mit Vorliebe durchgeführt werden. Darin sind die Anfangsursachen der Obstverteuerung zu suchen. Die Aufkäufe durch Interessentenkreise der Marmeladeindustrie tragen zumindest ebenfalls nicht dazu bei, preisnivellierend oder gar verbilligend zu wirken. Und dann kommt die Spekulation mit den Spätobstsorten, deren sich in der letzten Kampagne der Kettenhandel mit großen Preiserfolgen zum Schaden des Konsums nur allzu häufig bedient hat.

Die zweckentsprechende Verwertung des Obsternteertrages an Ort und Stelle und die Sammlung des Ueberschußertrages durch gleichzeitig die Konservierung betreibende Zentralstellen hätte vieles für sich. Einmal würde dadurch verhindert, daß das geerntete Obst, wie es bisher so häufig vorgekommen ist, weite Kreuz- und Querfahrten unternimmt, um schließlich doch wieder an die Ausgangsorte unter ganz kolossaler Belastung mit hohen Frachtspesen zurückzugelangen, und dann könnte auch sehr viel dem raschen Verderben ausgesetzte Ware, die beim langen Transport oder bei der Lagerung sicher zugrunde gehen muß, durch die Konservierung für den Winterbedarf gerettet werden. Einer kronländer- oder distriktweisen Regelung des gesamten Obstverkehrs würde sicherlich nichts im Wege stehen. Auch die Interessentenkreise könnten an der Obstverwertung unter Auswerfung eines bürgerlichen Gewinnanteiles tätig mitwirken. Die Frage der Vermostung des Obstes und auch die Obstweinerzeugung müßten naturgemäß ebenfalls durch einschränkende Maßnahmen entsprechend geregelt werden.

Die Obstverwertung aber trotz der traurigen Erfahrungen auch in diesem Jahre wieder schrankenlos dem freien Spiel der Kräfte auszuliefern, hieße den wahren Wert verkennen, der dem Obst und den daraus gewonnenen Produkten für die Volksernährung innewohnt.

N—e.

Berner Bund
15. III. 1917

15
207

Gemüsebau in der Stadt

Die Zeit naht nun mit raschen Schritten, wo auch in der Stadt Spaten und Hake hervorgeholt werden. Die Gartenarbeit im Weichbild und an der Peripherie der Stadt hat dieses Jahr an Bedeutung außerordentlich gewonnen. Der Konsument bekam die Kriegsfolgen viel zu sehr zu spüren, als daß er sich nun nicht auch als Produzent versuchen wollte. Wenn er sich jedes Fleckchens unbebauten Bodens annimmt, leistet er aber nicht nur seiner eigenen Haushaltungskasse, sondern dem ganzen Lande einen Dienst. Denn um den Ertrag dieses Fleckchen Bodens scheidet er als reiner Konsument aus und erleichtert die allgemeine Landesversorgung. Wir nehmen an, daß sich der Gemeinderat der Stadt Bern mit allem Eifer daran machen wird, jeden verfügbaren, urbarisierbaren Boden seinem ursprünglichen — auch in dem bekannten Bundesratsbeschluß betreffend die Vermehrung der Landesproduktion umschriebenen — Zwecke zuzuführen. An Bewerbern, die gerne für eine rationelle Bearbeitung Garantie leisten werden, dürfte es nicht fehlen.

Die Maßnahme wäre aber nicht vollständig, wenn nicht auch Privatgärten und Anlagen materiellerenZwecken dienstbar gemacht würden. Der Besitzer größerer Gartenanlagen mag sich vielleicht darauf verlassen, daß er über die Mittel verfügt, um selbst in knappen Zeiten nicht Hunger leiden zu müssen. Heute hat aber die Allgemeinheit ein Anrecht darauf, daß auch er aus seinem Besitztum zu ziehen versucht, was dieses hergibt. Selbstverständlich denken wir nicht an eine Ausrottung schöner Parkanlagen. Dagegen kann innerhalb dieser Anlagen ohne Schaden der stehenden Zierbäume manches für die Gemüseproduktion umgewandelt werden, was sich in besseren Zeiten leicht wieder instand stellen läßt. Auf umgebrochenem und gedüngtem Boden wird der Rasen nachher um so schöner und dichter wieder aufsprießen. Was schadet es, wenn der Blumenästhet für einmal umlernt und Gemüseästhet wird, wenn er sich ein Jahr lang oder zwei zwischen saftiggrünen Kohlhäuptern ergeht, statt zwischen bunteren Blumenrabatten? Genießt er doch alles, was er sich aus seinem Garten einzuverleiben gedenkt, dann nicht nur einmal, sondern hundertmal! Und der spätherbstliche Chrysanthemenduft wird reichlich ersetzt durch die recht heimelig riechenden Essenzen, die die Kartoffelstaude in der Zeit ihrer Rückentwicklung ausströmt . . .

Vorerst muß natürlich an die Freiwilligkeit appelliert werden. Jeder weiß selbst am besten, wie er später seinen Garten wieder einteilen will, was er schonen und was er ohne Schaden für das spätere Aussehen seines Besitztums entfernen kann. Es darf aber auch daran erinnert werden, daß den lokalen Behörden in bezug auf die Ausnützung des Bodens weitgehende Kompetenzen eingeräumt wurden, um wenn nötig zwangsweise vorzugehen.

Ueber alle diese Fragen, wie über die Arten und Möglichkeiten der Anpflanzung überhaupt, soll öffentliche Aufklärung Aufschluß geben. Die Landwirtschaft hat ihre großzügig organisierten aufklärenden Versammlungen bereits zum Teil durchgeführt. Nun ist es auch an der Stadt, das Ihre zu tun. Soviel uns bekannt ist, wurde vom Zentralvorstand der städtischen freisinnigen Partei an ihre Sektionen schon vor Tagen die Aufforderung gerichtet, in dieser Beziehung Hand ans Werk zu legen und öffentliche Versammlungen einzuberufen. Einige wenige sind der Aufforderung nachgekommen, andere lassen noch auf sich warten. Ihre Ausführungen in der Eingabe an die städtische Lebensmittelkommission dürfte die Partei an solchen Versammlungen in geeigneter Weise ergänzen, indem sie auch auf den Düngwert und die Verwendung der Abfälle im Gemüsegarten hinweisen läßt. Geeignete Referenten stehen zur Verfügung; sonst wendet man sich gewiß nicht ohne Erfolg an die kantonale Landwirtschaftsdirektion oder an die Landwirtschaftsabteilung des schweizerischen Volkswirtschaftsdepartementes.

Die städtischen Behörden werden in der ganzen Aufklärungs- und praktischen Vorbereitungsarbeit ohne private Initiative nicht viel ausrichten können. Die private Initiative möge daher für alle Fälle den behördlichen Maßnahmen die Wege ebnen und soviel zu erreichen suchen, was für sie erreichbar ist!

Die einzige Tragik, die eine „Aenderung der Betriebsrichtung" in den Gärten der Stadt mit sich bringen wird, ist die Einschränkung der Hundefreiheit. Jeder weiß, wieviel Schaden die herumlungernden Vierfüßler in des Nachbars Garten anrichten. Die Tatsache, daß jedermann mehr als je ein großes eigenes Interesse an der gärtnerischen Produktionsfreudigkeit des Nachbars hat, wird nun hoffentlich zu einer bessern Ueberwachung der Tiere führen. Vielleicht erlassen die städtischen Behörden eine entsprechende Vorschrift, ohne gerade den Hundeexistenzen ans Leben zu gehen.

Österr. Volkszeitung
15./III. 1917

208

* **Die Ursachen der Gemüseknappheit.** Im Anschluß an einen Vorschlag aus Leserkreisen, die Blumengärtnereien aufzulassen und zur Gemüsezucht behördlich zu verpflichten, erhalten wir eine Zuschrift, in der es heißt: „Der Großteil der Wiener Gärtner hat seit jeher gemischte Betriebe, der größere Teil des Grundes für Gemüsezucht, der kleinere für Blumen. Die wenigen Gärtner, die nur Blumen ziehen, besitzen eine so kleine Fläche, daß rationeller Gemüsebau ausgeschlossen ist. Auch die Glashäuser, die zur Blumenzucht dienen, sind für Gemüsekultur nicht zu verwenden. Grund für Gemüsezucht ist genügend vorhanden, die Ursachen, daß so wenig Gemüse vorhanden ist, liegen anderswo. 1. War der Gärtner seit jeher das Stiefkind, er wußte nicht, ob er zur Landwirtschaft oder zum Gewerbe gehört und fand weder dort noch hier Unterstützung. So haben die Gärtner bis heute nirgend eine Vertretung, auch nicht im Ernährungsamt oder -beirat. 2. Schon vor dem Kriege bestand Arbeitermangel, der sich jetzt gerade zu einer Kalamität gesteigert hat. Viel Land kann infolgedessen nicht bebaut werden. 3. Die Marktverhältnisse. Bei Tag soll sich der Gärtner abrackern und statt bei Nacht die verdiente Ruhe zu finden, soll er auf den Markt fahren. Das müßte gründlich geändert werden. Die Holländer halten die Gemüsemärkte in den Zentren des Gemüsebaues ab und überflügeln uns daher gewaltig. 4. Die ungünstigen, meist kurzfristigen Pachtverhältnisse, unter denen sehr viele Gärtner leiden. Dazu kommt der Mangel einer Samenzucht in Oesterreich, der Mangel an Bespannung und der Mangel einer Organisation der Gärtner auf kaufmännischer Basis. Das sind die Hauptgründe des Gemüsemangels, wozu noch der gesteigerte Bedarf kommt, früher wollten viele nichts vom Gemüse wissen, dessen Wert erst jetzt voll erkennt wird. Was die Blumenzucht anbelangt, so würde der durch ihren Entfall gewonnene Platz ein sehr kleiner, gar nicht in Betracht kommender sein. Auch sind Blumen wohl das schönste, was es auf Erden gibt; also gönnen wir ihnen ein Plätzchen. August Bronold sen., Purkersdorf.

Die Zeit
15./III. 1917

209

Förderung des Anbaues von Mairübe.

Das Ackerbauministerium sieht sich im Einvernehmen mit dem Volksernährungsamt veranlaßt, den Landwirten und Gemüsegärtnern den Anbau der Mairübe wärmstens zu empfehlen. Die Mairübe gehört zu den sogenannten Wasserrüben. Sie ist diejenige unter ihnen, die die kürzeste Vegetationsdauer besitzt. Die Mairüben werden bekanntlich in gekochtem Zustand genossen. Sie sind nicht zu verwechseln mit den Mairettichen, die im frischen Zustand genossen werden. Der Anbau der Mairübe ist in diesem Jahre besonders wertvoll, weil sich unsere Bevölkerung infolge der Einführung der Steckrüben (Wruke oder Dorsche) an den Genuß dieser Rüben gewöhnt hat. Sie werden daher für die Ernährung der Bevölkerung während der Zeit von Ende Mai bis Mitte Juli eine wesentliche Rolle spielen können. Sobald der Boden frostfrei und abgetrocknet ist, sollte die Aussaat vorgenommen werden. Als Nachfrucht empfiehlt sich im landwirtschaftlichen Betrieb der Anbau von Grünfutterpflanzen, im gärtnerischen Betrieb der Anbau von mittelfrühen Möhren, nach vorhergegangener Düngung der Anbau von Salat, roter Rübe, Spinat, Kohlrabi, Frühkohl u. dgl. Für das notwendige Saatgut wird die Kriegsgetreideverkehrsanstalt nach Tunlichkeit Vorsorge treffen. Sie ist auch bereit, im Wege ihrer Zweigstellen mit landwirtschaftlichen Großbetrieben und landwirtschaftlichen Genossenschaften Verträge auf Uebernahme der Rübe zu einem festen Preise abzuschließen. Nähere Auskünfte über die Vertragsbedingungen erteilen die Kriegsgetreideverkehrsanstalt oder ihre Zweigestellen, die auch jenen landwirtschaftlichen Großbetrieben und landwirtschaftlichen Genossenschaften, die sich zur Ablieferung der Rübe an sie verpflichten, das notwendige Saatgut zur Verfügung stellen werden. Genossenschaftsverbände, Einzelgenossenschaften und Vereine können Saatgut, soweit es beschaffbar ist, auch dann von der Kriegsgetreideverkehrsanstalt, beziehungsweise ihren Zweigstellen beziehen. Schließlich werden auch nach Tunlichkeit größere Samenhandlungen von der Kriegsgetreideverkehrsanstalt mit Mairübensamen versorgt werden. Die dem Handel zur strengsten Einhaltung vorgeschriebenen Preise werden demnächst verlautbart werden.

Fremdenblatt 15./III. 1917

210

Zur Behebung des Gemüsemangels.

Von **Justin Florent Robert**,
Vizepräsident der Brünner Handelskammer, Präsident der Rohrbacher Zuckerraffinerie-A.-G.

Der Monat März bringt uns das Frühjahr und hiermit auch jene Gedankenreihen, welche sich während der ganzen Zeit des Krieges, besonders aber während des letzten Jahres, mehr und mehr auf die Ernährungsprobleme der Bevölkerung beziehen.

Ich habe schon im Vorjahre darauf hingewiesen, daß wir zumeist schon Anfang Mai im Rotklee und in der Luzerne ein ganz vorzüglich schmeckendes und sehr bekömmliches Gemüse in außerordentlich großen Mengen gewinnen können. In wärmeren und sonnigen Lagen ist es vielleicht sogar möglich, schon im April Kleegemüse in größerem Maße zu werben.

Wenn der Rotklee und die Luzerne erst 8, 10 bis 12 Zentimeter hoch sind, so sind auch die Stengel noch so zart, daß die ganzen Pflänzchen, abgemäht, einen ganz vorzüglichen Spinat ergeben, der übrigens auch genau so zuzubereiten ist wie der Spinat selbst. Schwieriger liegt nur die Frage, wie diese zarten Pflänzchen auch der städtischen Bevölkerung zugeführt werden sollen, da nämlich durch längeren Transport, eben wegen der Zartheit der jungen Kleepflänzchen, ein ziemlich rasches Verwelken eintritt, durch welches sie unansehnlich gemacht werden, allerdings ohne deswegen an ihrer Bekömmlichkeit einzubüßen, wie ich mich wiederholt durch eigene Versuche überzeugt habe.

Jedenfalls will ich nicht ermangeln, auch im heurigen Jahre sowohl die breitesten Schichten der Bevölkerung, wie auch unser neues Ernährungsamt auf dieses quantitativ sehr ausgiebige und gesundheitlich sehr bekömmliche Nahrungsmittel neuerlich aufmerksam zu machen.

Nicht allen Leuten ist es bekannt, daß auch die jungen, zarten Brennesseln einen ganz vorzüglichen Spinat ergeben, der sich höchstens dadurch von unserem Erstlingsspinat unterscheidet, daß er noch etwas zarter und gleichzeitig auch pikanter ist als dieser.

Die Kriegs-Getreideverkehrsanstalt beabsichtigt im heurigen Jahre, auch im großen Maße den Anbau der sogenannten „Mairübe" in die Wege zu leiten und ist diese Aktion nur auf das Allerwärmste zu begrüßen und zu wünschen, daß sich unsere Landwirte bereit finden, bei einem entsprechenden Preise auch hinreichend große Flächen mit der Mairübe, die ein vorzügliches Massengemüse liefert, zu bepflanzen.

Bezüglich der Hülsenfrüchte erlaube ich mir noch eine Anregung zu geben, welche auf den Resultaten basiert, welche vor vielen Jahren mein Vater Julius Robert bei vieljährigen Anbauversuchen im Großen, mit der „Sojabohne" zu verzeichnen hatte. Die Sojabohne, die hauptsächlich in Japan und China vielfach als menschliches Nahrungsmittel verwendet wird, zeichnet sich durch sehr bedeutenden Fettgehalt und durch einen hohen Eiweißgehalt aus. In unseren gemäßigten klimatischen Lagen, wie zum Beispiel in Südmähren, den fruchtbaren Teilen Niederösterreichs und den wärmeren Lagen Böhmens und Steiermarks u. dgl. gibt sie so ziemlich die gleichen Erträgnisse wie die Erbse, welche allerdings in ihrem Eiweißgehalt noch höher steht als die Sojabohne, aber verhältnismäßig fettarm ist. Gerade dieser letztere Umstand aber läßt uns die Sojabohne bei den jetzigen Verhältnissen besonders wertvoll erscheinen. Meines Wissens wird die Sojabohne in einem großen Teile Südrußlands in ziemlichen Mengen gebaut, wo sie sich im Laufe der letzten 20, 30 Jahre einbürgerte, und ich bin überzeugt, daß es recht wohl möglich sein dürfte, in dem von uns besetzten Teile Wolhyniens Bestände von Sojabohne sicherzustellen, die wahrscheinlicherweise derzeit dort nur für Viehfutter Verwendung gefunden haben, uns aber als Saatgut für den Anbau dieser Hülsenfrucht sehr wertvoll werden könnten. Ob die Sojabohne auch in Rumänien kultiviert wurde, habe ich nicht erfahren können.

Ein zweite Hülsenfrucht, welche für gewisse Lagen besser geeignet ist als unsere kleinkörnige und als die großkörnige Speiseerbse, ist die sogenannte „Kichererbse". — Auch diese wird vielfach in Polen und Rußland gebaut und glaube ich, daß es auch in Bezug auf Kichererbse möglich sein dürfte, Saatgut in den von uns besetzten Gebieten zu finden.

Schließlich möchte ich noch darauf aufmerksam machen, daß die Kriegs-Getreide-Verkehrsanstalt selbst einen erhöhten Anbau aller sonstigen Hülsenfrüchte in die Wege geleitet hat und es wäre im Interesse der Allgemeinheit zu wünschen, daß diese Aktion auch von dem entsprechenden Erfolge begleitet ist, denn die Hülsenfrüchte haben, besonders neben grünen Gemüsen genossen, eine ganz hervorragende Bedeutung für die Ernährung des Menschen.

Von Surrogaten, die ebenfalls für die Volksernährung herangezogen werden können, wären noch die jungen Rübenpflänzchen zu erwähnen, die beim sogenannten „Vereinzelnen" der Zuckerrübe, die in Reihen angebaut wird, in sehr großen Mengen sich ergeben und gewöhnlich achtlos beiseite geworfen, auf dem Boden verdorren. — Auch diese jungen Rübenpflänzchen geben ein vorzügliches Spinatgemüse.

Schließlich und endlich soll noch bemerkt werden, daß die gewöhnliche Stoppelrübe, wenn sie, anstatt wie ihr Name besagt, erst in die umgebrochenen Getreidestoppeln gebaut zu werden, gleich im Frühjahre auf ein gutes, womöglich im Herbst gedüngtes Feld angebaut wird, ganz außerordentlich große, quantitative Erträgnisse liefert und ein vorzügliches Nahrungsmittel abgibt. — Sollte sie ja in einem etwas trockeneren Jahre holziger geraten sein, so kann man sie immer noch in fein zerkleinertem Zustande einsäuern und so ein vorzügliches, saueres Rübenkraut gewinnen.

Ich habe im vorigen Jahre die Freude erlebt, daß meine Anregungen wegen versuchsweiser Ausnützung der jungen Kleepflanzen als Spinatgemüse vielfach auf fruchtbaren Boden gefallen sind und es haben sich zahlreiche Personen bei mir wegen dieser Anregung bedankt. — Ich kann nichts sehnlicher wünschen, als daß auch meine heurigen diesbezüglichen Anregungen, die ja infolge des etwas später einsetzenden Frühjahres jedenfalls noch rechtzeitig kommen, ebenfalls sowohl von der Allgemeinheit, wie auch insbesondere von Jenen gewürdigt werden, die durch ihren Einfluß und ihre Stellung in der Lage sind, anregend und maßgebend zu wirken.

Tägliche Rundschau

211

15./III. 1917

* **Die Verteilung der Gemüsekonserven.** Das Kriegsernährungsamt hat bekanntlich die Verteilung der Gemüsekonserven, soweit sie sich beim Groß- und Kleinhandel befinden, angeordnet, und zwar in der Weise, daß die kommunalen Verbände gehalten sein sollen, Konserven auf Lebensmittelkarten abzugeben, in der Form, daß auf jede Lebensmittelkarte eine Normaldose entfällt. Wer keine Konserven erhält, soll dafür 3 Pfund Faßbohnen oder 4 Pfund Sauerkraut bekommen. Wie wir hören, wird zunächst eine allgemeine Bestandsaufnahme zwecks Ermöglichung der Durchführung der Verteilung erfolgen. Der Erlaß einer dahingehenden Verordnung seitens der Magistrate der Groß-Berliner Gemeinden steht unmittelbar bevor. Jedenfalls wird für die Bestandsaufnahme der 15. März als Stichtag maßgebend sein. Während die anläßlich der ersten teilweisen Freigabe durch die Polizei vorgenommene Bestandsaufnahme sich lediglich auf Spargel- und Erbsenkonserven bezog, wird die jetzige Bestandsaufnahme alle Gemüsekonserven einschließlich Spargel und Erbsen umfassen.

Hamburger Fremdenblatt 22/IX. 1916

Obst und Gemüse.

Hamburg, 21. September.

Aus Berlin wird uns geschrieben:

Die Frage der Versorgung mit Obst und Gemüse nimmt seit Wochen das öffentliche Interesse lebhaft in Anspruch. Nach den Vorkommnissen, die wir auf diesem Gebiet erleben mußten, kann das auch weiter nicht wundernehmen. Das Obst aller Sorten und Qualitäten ist zu einem bevorzugten Wucherobjekt geworden.

Von vornherein sei bemerkt, daß vernünftigerweise mit einer gewissen Preissteigerung für Obst und Gemüse während der ganzen Kriegsdauer gerechnet werden mußte; das kommt daher, daß wir die umfangreichen und billigen Zufuhren aus Italien und Holland sowie aus Böhmen, das, wie ganz Oesterreich, durch ein Ausfuhrverbot für uns abgeschlossen ist, zum größten Teil entbehren müssen. Damit soll aber keineswegs die geradezu märchenhafte Verteuerung von Pflaumen, Birnen, Aepfeln usw. entschuldigt werden, die wir seit einiger Zeit vor sich gehen sehen; denn gerade die heurige Obsternte im Inland ist erfreulicherweise recht gut und könnte wohl annähernd normale Preise als gerecht erscheinen lassen.

Was hat nun das Kriegsernährungsamt getan, um diesen Auswüchsen zu steuern? Das Kriegsernährungsamt ist bis vor kurzem in der Angelegenheit nur einmal mit einer Anordnung von größerer Tragweite hervorgetreten, und zwar durch den Pflaumenhöchstpreis, über dessen Wirkung man recht geteilter Anschauung sein kann. Man hätte nicht glauben sollen, daß die oberste Reichsbehörde den doch längst zum Gemeingut gewordenen Erfahrungssatz so sehr außer acht lassen würde, daß nämlich eine Höchstpreisfestsetzung ohne gleichzeitige Versorgungsregelung ein Unding ist. Der Erfolg hat denn auch diesem Satze vollständig recht gegeben: die Pflaumen waren bald nahezu vom Markt verschwunden, und die Ware, die zu haben war, konnte keinerlei Anspruch auf Qualität machen.

In der letzten Zeit kam nun leider zu dieser ersten verfehlten Anordnung noch die militärische Beschlagnahme der gesamten Ernte an Aepfeln und Pflaumen in einzelnen Korpsbezirken und die Festsetzung von Höchstpreisen für dieses beschlagnahmte Obst. Zur Sicherstellung des Heeresbedarfs und des Bedarfs der Marmeladefabriken sind etwa 8 Millionen Zentner Obst nötig, von denen bis vor ganz kurzem erst 1 Million gedeckt war. Deswegen sei die Beschlagnahme im Prinzip nicht verurteilt. Es wäre aber durchaus nicht nötig gewesen, die gesamte Ernte zu beschlagnahmen, um den gewünschten Zweck zu erreichen. Diese einschneidende Maßregel hat denn auch einen endlosen Wirrwarr auf dem Obstmarkt in den betroffenen Gebieten verursacht; im Augenblick läßt sich zwar noch kein abschließendes Urteil fällen, aber man darf annehmen, daß die Urheber dieses behördlichen Schrittes an ihm wenig Freude erleben werden (besonders im Hinblick auf den bevorstehenden Reichstagszusammentritt), und daß es unbedingt nötig ist, die Bestimmung durch reichlich erteilte Ausnahmebewilligungen tolerant zu handhaben, wenn man nicht will, daß große Mengen von bereits auf dem Transport befindlichem Obst (es kommen hier viele tausende Waggons in Frage) sowie von demnächst reifendem Obst verderben. Ob die bis jetzt in dieser Richtung getroffenen Maßregeln genügen, erscheint mindestens fraglich.

*

In der ganzen Frage der Versorgung mit Obst müssen wir zwei Hauptgebiete unterscheiden: die Belieferung der Märkte mit Frischobst und die Herstellung von Marmelade.

Die Lieferung von Frischobst hat bisher so ziemlich alles zu wünschen übrig gelassen. Wenn man auch durch die Einrichtung von Großmärkten an amtlicher Stelle glaubt, Besserung geschaffen zu haben, so müssen wir trotzdem immer noch Preise bezahlen, die um Hunderte von Prozenten über der Friedensnorm stehen.

Es muß für jedermann klar sein, daß man nicht von einem Tag auf den anderen Besserung schaffen kann. Durchaus falsch ist es aber, von maßgebender Stelle zu erklären, man stünde diesen Dingen machtlos gegenüber. Man müßte vor allem bedenken, daß, wie das Problem der Lebensmittelversorgung überhaupt, so auch die Versorgung mit Obst und Gemüse, vor allem und hauptsächlich die großen Verbraucherzentren, die Städte, betrifft und nicht das flache Land. Ein Obsthöchstpreis, der nicht unterschiedlich eingeordnet ist, sondern einheitlich für das ganze Reichsgebiet gelten soll, ist eine wirtschaftliche Unmöglichkeit. Man muß berücksichtigen, daß es Orte gibt, die schon in normalen Zeiten infolge ungünstiger geographischer Lage bedeutend höhere Obst- und Gemüsepreise hatten, als andere. Setzt man nun für das ganze Reich einen einheitlichen Preis fest, so wandern natürlich, wie man das schon so oft beobachten konnte, die Waren nach den von dem jeweiligen Produktionsgebiet am leichtesten erreichbaren Städten, oder sie kommen nicht einmal dahin und bleiben auf dem Land und in den Kleinstädten, die daran Ueberfluß haben. Deswegen müßte unbedingt Hand in Hand mit einer solchen Maßnahme eine großzügige Zuleitungspolitik an die größten Bedarfsmittelpunkte eingeleitet werden. Am zweckmäßigsten würde jeder Großstadt ein Versorgungsgebiet angewiesen, aus dem ihre beauftragten Aufkäufer zu festgesetzten Preisen die betreffende Stadt zu beliefern hätten. Für umfangreiche Bereitstellung von Beförderungsmitteln zu niedrigem Preis müßte nach dem Vorbild der Kartoffellieferung von den zuständigen Behörden Sorge getragen werden. Das muß natürlich bis ins einzelne organisiert werden, es muß eine Höchstgrenze für die Lieferung an die einzelnen Orte, errechnet nach dem Friedensbedarf, aufgestellt werden usw. Ein plötzlich festgesetzter Höchstpreis ohne diese Voraussetzungen mußte ein Fehlschlag werden, und man scheint sich dieser Erkenntnis auch an der verantwortlichen Stelle nicht mehr zu verschließen. Leider ist die kostbarste Zeit darüber mit Experimenten verstrichen.

Die Tatsache der Schaffung einer Reichsstelle für Obst und Gemüse allein genügt nicht. Und das um so weniger, wenn man hört, daß man dabei auch nicht einmal den Versuch gemacht hat, die auf diesem Gebiete schon gesammelten Erfahrungen und geleisteten Vorarbeiten sich zunutze zu machen. Seit März 1916 bestand eine mit hunderttausend Mark Reichsmitteln gegründete Kriegs-Gemüse- und -Verwertungsgesellschaft, die sich recht gut eingearbeitet haben soll. Die Gründung der neuen Reichsstelle für Obst und Gemüse erfolgte, ohne daß diese erste Gesellschaft überhaupt eine Mitteilung davon erhielt, obwohl sie jetzt noch Abschlüsse für Gemüse und Obst erzielt, die um 30 bis 40 Prozent niedriger sind, als die von der neuen Reichsstelle vor kurzem mitgeteilten Richtpreise.

Diese neue Reichsstelle hat sich, wie anzunehmen ist, auch noch nicht ernstlich mit der Frage der Aufhebung der Duodez-Ausfuhrverbote beschäftigt, die nach wie vor blühen und gedeihen und häufig Landbezirken eine überreichliche Versorgung mit Obst und Gemüse sichern, während die Großstädter vergeblich darauf warten, auch etwas von der reichen Ernte des heurigen Jahres zu Gesicht zu bekommen. Hier rasch und gründlich Wandel zu schaffen, ist ein dringendes Gebot.

Die Herstellung von Marmelade muß unbedingt im Sinne einer zwangsweisen Bewirtschaftung der Vorräte geregelt werden durch Festsetzung von Höchstpreisen für Rohprodukte und Fabrikate im Groß- und Kleinhandel. Wie amtlich mitgeteilt wird, sind denn auch erfreulicherweise die Vorarbeiten hierzu im Gange. Man dürfte auch wohl zu einer Kontingentierung des Verbrauchs schreiten, genau wie bei Fleisch, Brot usw. In Konserven aller Art ist schon so viel Gewinn gemacht worden, daß man jetzt auch verlangen kann, daß die Rechte des Konsumenten auf billige Versorgung endlich einmal zur Geltung kommen. Schon im Frühjahr 1916, also gewiß rechtzeitig, wurde von sachverständiger Seite der Vorschlag gemacht, die Marmeladenfabrikation unter die Aufsicht der Kommunen zu stellen, denen ein gewisser Bedarf gesichert werden sollte. Geschehen ist leider in dieser Richtung nichts, obwohl die Fettnot und damit auch die Frage der Ersatzbeschaffung für Brotaufstrich immer dringender wurde. Mit dem Bedarf stiegen auch die Preise der Marmeladen, die festgesetzten Höchstpreise wurden vielfach umgangen, obwohl sie an sich schon reichlich hoch bemessen waren. Weil man versäumte, rechtzeitig das Nötige zu unternehmen, mußte naturgemäß jetzt die Beschlagnahme kommen.

Auch bezüglich der herzustellenden Qualitäten wäre für die Marmeladenfabrikation eine peinliche Kontrolle nicht unerwünscht.

Die Belieferung der Großstädte mit Gemüse könnte nach ähnlichen Grundsätzen vorgenommen werden, wie sie oben für Frischobst vorgeschlagen wurden. Zustände, wie wir sie im vorigen Winter durchgemacht haben, dürfen nicht wiederkommen, schon aus dem Grunde, weil uns heuer das einzige Aushilfsmittel, die ausländische Zufuhr, in noch viel höherem Maße fehlt als 1915/16.

Die Reichsstelle für Obst und Gemüse erwartet ein reiches Arbeitsprogramm. Die Konsumenten hoffen, daß nicht dauernd im gleichen bürokratischen Stile „verordnet" werden wird, daß vielmehr die sämtlichen in Betracht kommenden Stellen, auch Produzenten- und Handelskreise, zur Mitarbeit herangezogen werden, daß vor allem aber die Wünsche und Interessen der Großstädte einmal voll berücksichtigt werden.

Frankfurter Zeitung
5./X. 1916

Die Selbstversorgung der Städte mit Gemüse.

Von Hans Ostwald.

Die Gemüse sind in ihrer Preisbewegung ganz den Fleischpreisen gefolgt. Und oft kommen sie trotzdem nicht in genügender Menge auf den Markt. Viele Städte hatten es aber zu Anfang des Krieges in der Hand, den Bedarf ihrer Einwohner an Gemüse, Hülsenfrüchten und Kartoffeln sowie Viehfutter zu einem ganz wesentlichen Teil selbst zu erzeugen. Sie brauchten nur die Arbeitslosen, die sich damals meldeten, bei der Kultivierung von Oedland und beim Gemüsebau beschäftigen. Sie hätten somit den als Unterstützungsgeld unproduktiv verausgabten Millionen ihrer Einwohnerschaft das sichern können, was sie nachher auf keine Weise auftreiben konnten.

Alle Vorbedingungen waren erfüllt, wenn die Städte mit Energie an die Selbsterzeugung gegangen wären. Sie könnten heute noch an die Arbeit gehen. Freie Arbeitskräfte sind immer genug vorhanden. Denken wir nur an die vielen Konfektions- und Textilarbeiter, die jetzt durch Stundenarbeit über Wasser gehalten werden. Auch sie wären beim Gemüsebau zu verwenden, wie das Beispiel von Bremen und von vielen anderen Städten zeigt. Aber viele Städte hängen noch an der verderblichen Unterstützung durch Barmittel und überlassen den Ruhm, gründlich zu organisieren, wenigen anderen Gemeinden.

Von Bremen als der ersten Stadt und dem ersten deutschen Bundesstaat ist in vorbildlicher Weise die Idee der Beschäftigung von Arbeitslosen beim Gemüsebau aufgenommen und mit überraschendem Nutzen durchgeführt. Die Arbeitslosen brauchen nicht zu betteln und zu bummeln, sie finden Arbeit und Arbeitslohn; die minderbemittelte Bevölkerung und die öffentlichen Anstalten erhalten billiges Gemüse und den Armen- und Kriegsfürsorgestellen werden Hunderte von Kostgängern abgenommen. Ich lasse den kurzen amtlichen Bericht der Stadt Bremen für sich sprechen:

Gleich nach dem Kriegsausbruch wurden durch das Arbeitshaus und durch die Verwaltung der Straßenreinigung arbeitslose Männer bei Notstandsarbeiten (Vorbereitung von Gemüseland) längere Zeit gegen einen Stundenlohn von 60 Pf. beschäftigt. Nachdem diese Arbeit im Winter 1914/15 eine Zeit lang geruht hatte, wurde sie im Februar 1915 wieder aufgenommen. Es wurden zwei städtische Gemüselandstellen für diesen Zweck eingerichtet, die zusammen 41 Morgen umfaßten. Ferner wurden noch 19 Morgen Land durch Arbeitslose mit dem Spaten umgegraben und mit Kartoffeln bepflanzt. Weiter wurden 37 Morgen Weideland zur Vermietung in kleineren Parzellen als Gemüseland hergerichtet. Neben einem sochen Landstück befindet sich ein vier Morgen großer Sumpf, der mit etwa 12 000 Fuder Hausmüll aufgehöht wird.

Die Erträgnisse aus den selbstbewirtschafteten Ländereien waren trotz der großen Trockenheit des Vorsommers 1915 gut.

Die Arbeiten erlitten im Winter 1915/16 keine Unterbrechung. Es wurde auf der einen städtischen Gemüsebaustelle ein unfruchtbarer, 14 000 Kubikmeter Boden enthaltender, trockener Sandhügel abgetragen und damit die daneben liegenden nassen Ländereien trocken gelegt, wodurch ein gleichmäßiges gutes Gemüseland und verkaufsfähiges Baugelände geschaffen wurde. Weil sich eine starke Nachfrage nach Gemüseland bemerkbar machte, wurden weitere 75 Morgen Staatsgelände zu Gemüseland hergerichtet und an etwa 370 Privatpersonen vermietet. Das Land wurde mit Stallbünger, Klärschlamm und verrottetem Hausmüll gedüngt. Auf Wunsch wurden Landbuden zum Selbstkostenpreis gegen Ratenzahlungen geliefert. Damit keine Gemüseparzellen unbebaut bleiben, wurden den Kriegerfrauen die Parzellen durch eingearbeitete Frauen aus den staatlichen Gemüsebaustellen umgegraben gegen eine an die Gemüsebaustelle zu zahlende Entschädigung von 10 Pfennig für die Stunde. Anderen Parzellisten wurden diese Arbeitskräfte gegen einen Stundenlohn von 30 Pfg. zur Verfügung gestellt. Diese Maßnahmen haben sich als dringende Notwendigkeit herausgestellt.

Um dem Mangel an Dünger etwas zu steuern, wird auf vier Schuttabladeplätzen durch Arbeitslose das verrottete Hausmüll abgesiebt und durch eine Jauchenzugabe mit Stickstoff angereichert

Es ist auch mit der Entwässerung und Urbarmachung eines etwa hundert Morgen großen, mit Sand aufgehöhten nassen Geländes begonnen worden.

Beim Wiederbeginn der Notstandsarbeiten im Februar 1915 war eine erhebliche Zahl arbeitsloser Männer bei dem öffentlichen Arbeitsnachweis angemeldet. Durch die Nachweisung von Arbeit konnten bald viele davon als arbeitsscheu aus der Liste gestrichen werden Nach etwa zwei Monaten konnte die für diese staatlichen Arbeiten wünschenswerte Anzahl von Männern nie mehr erlangt werden, wogegen selten alle arbeitslosen Frauen bei den Landarbeiten beschäftigt werden konnten. Sie zeigten aber einen guten Willen. Während die Männer täglich zehn Stunden arbeiten und 40 bis 45 Pfg. die Stunde verdienen, arbeiten die Frauen acht bis neun Stunden bei einem Stundenlohn von 30 Pfg. Ausnahmsweise erhalten sie für besonders schwere oder unangenehme Arbeiten einen Stundenlohn von 35 Pfg. Auf allen Arbeitsstellen wird heißer Kaffee geliefert, auch erhalten die Frauen Holzschuhe zum Tragen bei der Arbeit. Alkoholgenuß ist auf den Arbeitsstellen untersagt. Den weit außerhalb der Stadtgrenze arbeitenden Frauen wird das Straßenbahngeld vergütet.

Bei den besprochenen Arbeiten wurde beschäftigt:

1915	Febr.	März	April	Mai	Juni	Juli	August
Männer....	42	117	142	90	49	24	48
Frauen	—	—	144	328	146	54	237

	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	1916 Jan.	Febr.	März
Männer....	54	47	42	46	74	52	68
Frauen	210	188	138	154	252	274	533

Die Ausführung der seit Februar 1915 ausgeführten Arbeiten erforderte bis Ende März dieses Jahres einen Zuschuß von 25 000 Mark, wovon etwa ¾ auf Arbeitslöhne entfielen. Die erzielte Wertsteigerung läßt sich nicht genau erfassen, ist aber sehr erheblich. Bei den an Parzellisten vermieteten Ländereien werden die Aufwendungen durch die erhöhten Landmieten verzinst.

Ueber die Wertsteigerung des Landes wurde mir folgendes mitgeteilt: In den schlechtesten Fällen brachte die erste Ernte bereits acht Prozent des aufgewendeten Kapitals, in der Hauptsache jedoch 25 bis 30 Prozent! Ein großer Teil des Geländes, der früher für den Hektar höchstens 100 Mark brachte, bringt jetzt mindestens 600 Mark. Eine bestimmte Fläche brachte früher 250, jetzt 6000 Mark!

Den Mut zu solchem segensreichen und umfangreichen Unternehmen hat Senator Feuß gefaßt, der die Kriegswohlfahrt Bremens organisierte. Von der Weserregulierung her lagen Hunderte von Morgen brach, die mit fünf Meter hohem Sand überschüttet waren. Ein wenig Kleie (Lehm) lag oben drauf. Der wurde von Männern und Frauen umgegraben. Im Herbst und Winter 1915, als in anderen Städten Mangel an Kartoffeln war, konnten Kartoffeln zu festgesetzten mäßigen Preisen durch den Kleinhandel an Minderbemittelte gegeben werden. Ebenso Gemüse und hauptsächlich Braunkohl (Winterkrauskohl), der als Nachfrucht gewonnen wurde. Die Rückstände wurden an Kaninchen verfüttert. Auf allen Geländen der Stadt sollen Kaninchenzüchtereien angelegt werden, um Rückstände ausnutzen zu können. Auf einem großen Teil des Geländes, der noch nicht genug hatte aufgehöht werden können, werden Hunderttausende von Sonnenblumen gezogen. Ihre Früchte gehen an die Oelfabrik. Die Rückstände werden wieder an Ziegen und Kaninchen verfüttert. In zwei Jahren ist das Land reif für Parzellen, die an kleine Leute verpachtet werden, um deren Selbständigkeit zu fördern.

Die Arbeitskräfte werden durch den Arbeitsnachweis ermittelt. Durch Listen werden dem Arbeitsnachweis die Personen bekannt, die in Fürsorge sind. Auf diese Weise kann jede unnütze Unterstützung gespart werden. Die Bevölkerung kann die Hausbettler zurückweisen. Jeder, der bedürftig ist, findet Arbeit und Auskommen.

Als Kontrolle funktioniert eine Kommission, bestehend aus einem Arbeitnehmer, einem Arbeitgeber und dem Unparteiischen (Senator Feuß). Wer nicht arbeiten kann oder nicht arbeiten will, wird vom Arzt untersucht. Sagt der Arzt: „Der Mann kann arbeiten," so kommt er vor die Kommission, die — meist auf Drängen des Arbeitnehmers — den Mann für arbeitsscheu erklärt. Die Mittel wurden von der Kriegsdeputation aufgebracht. Zunächst mußten große Summen hergegeben werden. Und die erfreuliche Folge bringt 1. eine ordnungsgemäße Verzinsung und Tilgung, 2. beträchtliche Ersparnisse bei der Armenpflege und in den Fürsorgestellen, 3. Aufhören des Hausbettels.

Bremen ist nicht die einzige Stadt, die durch Verwendung der arbeitslosen Kräfte die Unterstützungskassen entlastete und zugleich ernsthaft die Sicherstellung der Ernährung ihrer Einwohner durch eigene Produktion in die Hand nahm, soweit das eben irgend möglich war. Düsseldorf ließ bei Kriegsbeginn sofort 20 Morgen mit Spätgemüse einsäen und bepflanzen. Görlitz ging in gleicher wohlüberlegter Weise vor. Das kleine Eschweiler stellte 15 000 Mark zur Kultivierung von Wiesen zur Verfügung, um den Milchertrag und die Vieherzeugung zu erhöhen. Königstein im Taunus ließ Brachland mit Brotgetreide bestellen. Breslau berichtet Anfang Juni: Schon im März dieses Jahres wurden in der Gartenverwaltung, Abschnitt Scheitnig, 25 Frauen herangezogen, zu denen später noch 7 bei der Aufzucht von Gemüsepflanzen hinzutraten. Im Abschnitt Süden wurden in gleicher Weise 18 + 7 Frauen beschäftigt. Lediglich für den Kriegsgemüsebau traten nebenher im April 50 und im Mai 60 Frauen in Beschäftigung. Bei der Kartoffelversorgung kamen außerdem noch 137 Frauen zur Einstellung. Rheydt hat 1915 so gute Erfahrungen gemacht, daß es 1916 die städtischen Oedlandarbeiten erheblich erweiterte.

Viele Städte berichten ähnlich. Aber andere wieder behaupten, ihre Arbeiterinnen eigneten sich nicht dazu. Als ob nicht jeder Mensch Gartenarbeit leisten könnte! Und noch andere behaupten, sie hätten kein Gelände. Als ob nicht bei jeder Stadt minder genutzte Flächen zu finden wären, die eine intensive Bestellung lohnen.

Das Land ist da. Und auch die Menschen. Die Verwaltungen müssen nur wollen. Dann werden sie auch dazu beitragen können, daß die Bevölkerung billiges Gemüse bekommt — und keinen Mangel leidet.

Neues Wiener Tagblatt 11/X. 1916

Preistreibereien in Oel und Reis.

Vor dem Landesgerichtsrat Pick beim Bezirksgericht Leopoldstadt waren gestern der Direktor und Verwaltungsrat der Oelindustrie-Aktiengesellschaft Max Geiringer und die Gesellschafter der Firma Granichstädten u. Co. Kommerzialrat Oskar Tschelnitz und Albert Granichstädten wegen Preistreiberei angeklagt. Am 8. Jänner d. J. hatte die Firma Adam u. Co. von der Oelindustrie-Aktiengesellschaft Speiseöl zum Preise von 850 K. pro 100 Kilogramm bezogen, in welchem Preise eine Preistreiberei erblickt wurde. Die Speiseöle hatte die Oelindustrie-Aktiengesellschaft zum Teil von der Firma Granichstädten bezogen und mit rumänischem Oel gemeinsam zu dem an Adam verkauften Speiseöl verarbeitet.

Der Angeklagte Granichstädten erklärte, daß er lediglich der technische Leiter der Firma sei, sich mit dem kommerziellen Teil des Betriebes, den Kommerzialrat Tschelnitz versehe, überhaupt nicht befasse und auf die Preisbildung des Speiseöles keinerlei Einfluß genommen habe.

Kommerzialrat Oskar Tschelnitz erklärte, daß seine Firma überhaupt keinen Handel in Oel betreibe, sondern lediglich eine übriggebliebene kleine Partie Ware verkaufte, weil infolge Mangels an verschiedenen andern Produkten zur Herstellung des Margarine und Speisefettes, mit denen sich seine Firma befasse, der Betrieb eingestellt werden mußte. Dadurch wurden die vorrätigen Oele überflüssig und wurden abgestoßen. Auch sei der Preis von 730 K. pro 100 Kilogramm, zu dem die Oelindustrie den Posten erwarb, nicht von ihm gefordert worden, weshalb schon aus diesem Grunde von einer Preistreiberei keine Rede sein könne. Der Sensal Cantoni habe sich an ihn gewendet und durch ihn sei der Verkauf zustandegekommen, und zwar zu einem niedrigeren Preise als der damalige Marktpreis, der damals zirka 900 K. pro 100 Kilogramm betrug. Es sei ein Durchschnittspreis von 730 K., der sich durch Begünstigungen auf 715 K. minderte, von ihm verlangt worden. Jetzt kosten diese Oele zum Lagerpreis übrigens 2800 K. Es sei richtig, daß seine Firma die Oele zu wesentlich niedrigeren Preisen bezogen habe.

Richter (zu Geiringer): Ein gutes Geschäft haben Sie da nicht gemacht. — Tschelnitz: Doch, da die Firma Oelindustrie für rumänisches Oel zur gleichen Zeit über 820 K. zahlte.

Kommerzialrat Tschelnitz erklärte, daß er sich berechtigt hielt, ohne Rücksicht auf die Gestehungskosten die Oele unter dem Tagespreise zu verkaufen, weil er dadurch eine schwer erhältliche Ware dem Konsum billiger zuführte, als es sonst erhältlich war, und weil es allenthalben üblich sei, zur Deckung der Kriegsverluste, die für seine Firma sehr bedeutende seien, weil ihre ganze Fabrik zum Stillstande gelangte, die Lagerware zum Tagespreis zu verkaufen. Die ganze Industrie suche sich durch Verkauf der Lagervorräte auf diese Weise für die Kriegsverluste schadlos zu halten. Darüber biete er Sachverständige an. Kein Kaufmann der Welt kann darin eine Preistreiberei erblicken. Die Gewinne aus dem Verkauf der Oele seien auch nicht in seine Tasche geflossen, sondern er habe, da er die Fabrik aufrechthalte, ein Defizit von über 60,000 K. in dem halben Jahre 1916 zu verzeichnen. Auch der Bund der Industriellen habe, als er ihm den Fall vorlegte, in einem Gutachten erklärt, daß eine Preistreiberei in dem Verkaufe unter dem Tagespreise nicht vorliege.

Richter: Es ist doch eine riesige Differenz zwischen dem Einkaufspreise von 313 K. und dem Verkaufspreise von 730 K.! Das ist ein Gewinn von zirka 140 Prozent!

Kommerzialrat Tschelnitz: Wir haben trotz des Stillstandes des Betriebes das Personal behalten, den Eingerückten und den Familien munifizente Beiträge gewährt, so daß dieser Gewinn bei weitem aufgebraucht wurde.

Direktor Geiringer erklärte, daß er sich bei dem Verkauf der Oele mit 785 K. an die Firma Adam keiner Preistreiberei schuldig gemacht habe, da er das Oel mit rumänischem Oel zu 820 K. mischte und dabei Kosten für Provisionen, für Raffinerie und für Schwund in Rücksicht kommen, so daß der Preis angemessen sei, worüber eventuell ein Sachverständigenbeweis angeboten werde.

Der Sensal Cantoni erklärte, daß er zu Herrn Tschelnitz kam und ihn fragte, ob er nicht Speiseöl abgeben würde. Tschelnitz habe 745 K. begehrt, die Oelindustrie habe 730 K. geboten, worauf dann zu diesem Preise der Verkauf zustandekam.

Die Verteidiger Dr. Eckstein und Doktor Monath boten ein Sachverständigengutachten darüber an, daß der Preis von 730 K. unter dem Tagesmarktpreis war, und daß beim Verkauf von Lagerbeständen alle großen Fabriken zum Marktpreis verkaufen und dies auch in den Bilanzen aller Aktiengesellschaften offen zutage tritt, um dadurch den Kriegsverlust zu vermindern. Es wurden so Millionen verdient, während der bescheidene Verdienst der Firma Granichstädten aus dem Oelverkauf nicht in die Taschen der Unternehmer floß, sondern zur Deckung der Aufrechthaltung des stillstehenden Betriebes verwendet wurde.

Landesgerichtsrat Pick lehnte die Anträge ab und beschloß das Verfahren gegen Herrn Geiringer auszuscheiden, um bezüglich der Angemessenheit der Verkaufspreise und der Gestehungskosten Sachverständige zu vernehmen und Beweise abzuführen.

Der staatsanwaltschaftliche Funktionär Doktor Fuchs beantragte die Bestrafung der Beschuldigten Granichstädten und Tschelnitz wegen Preistreiberei. Dr. Eckstein führte aus, daß die Angeklagten freizusprechen seien. In einem Verkauf unter dem Tagespreis liege keine Preistreiberei und der erzielte Gewinn sei ein berechtigter gewesen. Aber nicht der erzielte Gewinn sei strafbar im Sinne des Preistreibereigesetzes, sondern die Uebermäßigkeit des Preises, und von einer solchen könne hier nicht gesprochen werden. Die Firma habe vielmehr der Allgemeinheit genützt, in dem sie eine Ware, die schwer erhältlich war, dem Konsum zuführte.

Landesgerichtsrat Pick sprach den Angeklagten Albert Granichstädten von der Anklage frei, da dieser mit der Preisbildung, wie das Beweisverfahren ergab, überhaupt nichts zu tun hatte. Dagegen fand der Richter den Beschuldigten Kommerzialrat Tschelnitz der Preistreiberei im Sinne des § 18 der neuen Verordnung schuldig und verurteilte ihn zu zehn Tagen Arrest, welche er unter Anwendung des § 261 StG. in eine Geldstrafe von fünftausend Kronen umwandelte, sowie zur Veröffentlichung des Urteils.

In der Begründung des Urteils gegen Kommerzialrat Tschelnitz erklärte der Richter, daß erwiesenermaßen Herr Tschelnitz den Preis von 745 K. von Cantoni als Zwischenhändler gefordert habe und daß der Preis ihm nicht angeboten wurde. Der Preis von 730 K. erscheine angesichts des Einkaufspreises als ein übermäßiger und der erzielte Gewinn von 140 Prozent sei gewiß ein unzulässiger. Der Einwand, daß die Marktpreise höher waren, sei nicht stichhältig, da, wie der Oberste Gerichtshof entschieden habe, nicht der Marktpreis, sondern die Gestehungskosten für die Bildung der Preise bei Beurteilung der Frage einer Preistreiberei entscheidend seien. Als mildernd kamen die Unbescholtenheit, das Geständnis und das allgemein belobte Vorleben des Beschuldigten in Betracht, als erschwerend dagegen die Höhe des Gewinnes, der erzielt wurde.

Der staatsanwaltschaftliche Funktionär berief gegen den Freispruch des Herrn Granichstädten, der Verteidiger Dr. Eckstein meldete bezüglich des Beschuldigten Kommerzialrat Tschelnitz die Berufung und Nichtigkeitsbeschwerde an.

* * *

Vor einem Erkenntnissenat unter dem Vorsitz des Oberlandesgerichtsrates Dr. Altmann hatten sich gestern die Kaufleute Hersch Ornstein, Salomon Rokach und Israel Buchband sowie der Getreidehändler Markus Selzer wegen Preistreiberei zu verantworten. Wie die vom Staatsanwalt Dr. Hübel vertretene Anklage ausführte, kaufte der Großhändler Heumann in Tarnow am 12. März 1914 fünf Waggons Reis von der Firmaner Reisschälfabrik um 22 K. 75 H. bis 27 K. 50 H. pro 100 Kilogramm. Heumann verkaufte diese 50,000 Kilogramm Reis an den Getreidehändler Michael Scherf, worauf die Ware von Hand zu Hand ging, ohne an die Verbraucher zu gelangen, dafür aber im Preise um das Vierfache stieg. Im Februar 1915 kauften die Angeklagten Rokach und Buchband die fünf Waggons Reis schon um 80 K. 50 H. pro 100 Kilogramm. Buchband hatte den ganzen Kaufpreis von 30,000 K. in das Geschäft eingelegt. Bald darauf verkaufte Buchband den Reis an Hersch Ornstein und Josef Apfelbaum um 100 K. 50 H. für 100 Kilogramm. Zur selben Zeit hatte Rokach den Markus Selzer beauftragt, für ihn Maisgrieß zu kaufen, und Selzer erwarb fünf Waggons um 46 K. pro 100 Kilogramm, erlegte aber nur eine Anzahlung von 300 K. Später wurde das Geschäft storniert.

Die Warenabteilung der Anglo-österreichischen Bank hatte im September 1915 vier Waggons Reis eingeführt und der Filiale Budapest um 228 K. pro 100 Kilogramm überlassen. Die Filiale verkaufte den Reis um 229 K. 50 H. einem gewissen Jakob Balaban; von diesem gelangte die Ware, die fortwährend bei der Firma Caro u. Jellinek in Wien lagerte, durch mehrere Hände um 272 K. an Max Stiaßny in Prag, der sie schließlich an Salomon Rokach um 287 K. abgab. Rokach verkaufte den Reis an Markus Selzer um 295 K. 50 H., der endlich im Oktober zwei Waggons an die Firma Kauders in Prag um 305 K. veräußerte. Der Preis der Ware war also in anderthalb Monaten um fast 50 Prozent gestiegen, ohne daß sie an die Konsumenten gelangt wäre. Ornstein, Rokach und Selzer behaupteten, daß sie den Handel mit Lebensmitteln angemeldet hätten und zum Kauf und Verkauf berechtigt waren. Buchband ist öffentlicher Gesellschafter einer Eisenwarenfirma in Przemysl, Selzer war bisher Möbelhändler; sie hatten sich also bisher in keiner Form mit Lebensmittelhandel befaßt.

Als Verteidiger der Angeklagten fungierten Dr. Karl Müller, Dr. Wolfgang Pollaczek und für Markus Selzer Dr. Fritz Horn.

Nach durchgeführter Verhandlung erkannte der Gerichtshof alle Angeklagten schuldig und verurteilte Hersch Ornstein zu einem Monat strengen Arrests und zu dreihundert Kronen Geldstrafe, Israel Buchband zu drei Monaten strengen Arrests und zu dreitausend Kronen Geldstrafe, Salomon Rokach und Markus Selzer zu je zwei Monaten strengen Arrests und zu je zweitausend Kronen Geldstrafe. Der Antrag auf Verfallserklärung der Summe von 116,000 K. bezüglich Selzers wurde vom Gericht abgewiesen.

Bei Markus Selzer waren fünf Waggons Reis, der Gegenstand des als Preistreiberei angeklagten Geschäftes, von der Behörde beschlagnahmt worden. Sie wurden vom Magistrat Wien angefordert und diesem für ungefähr 116,000 K. verkauft. Der Staatsanwalt beantragte außer der Bestrafung die Verfallserklärung dieses Vermögens zugunsten des Staates.

Volkswirtschaft.

Errichtung einer Pflaumenzentrale.

Budapest, 19. Oktober.

Das Amtsblatt veröffentlicht heute unter Zahl 3487/1916 M. E. eine Regierungsverordnung über die Beschränkung der Inverkehrsetzung von gedörrten Pflaumen und Pflaumenmus.

Die Verordnung verfügt, daß zur entsprechenden Inverkehrsetzung von gedörrten Pflaumen und Pflaumenmus die „Pflaumenzentrale der Länder der heiligen ungarischen Krone" errichtet wird. Diese besteht aus den vom Handelsminister im Einvernehmen mit dem Minister des Innern und dem Banus für Kroatien ernannten Vertretern jener inländischen Firmen, die sich mit dem Pflaumen- und Pflaumenmushandel auch bisher beschäftigt haben. Außerdem entsenden der Handelsminister, der Minister des Innern und der Banus je einen Bevollmächtigten in die Zentrale. Ueber die Vorschläge der regierungsbehördlichen Delegierten muß die Pflaumenzentrale einen Beschluß fassen. Die Delegierten sind berechtigt, gegen die durch die Pflaumenzentrale erbrachten Beschlüsse ihr Veto einzulegen. Die Durchführung solcher Beschlüsse muß bis zu der im Einvernehmen mit dem Minister des Innern, sofern aber von einem Protest des Vertreters des Banus die Rede ist, mit dem Banus erbrachten Entscheidung des Handelsministers in Schwebe belassen werden. Die Pflaumenzentrale ist verpflichtet, die derart erbrachte Entscheidung des Handelsministers durchzuführen.

Die Pflaumenzentrale wählt aus ihrem Schoße einen Präsidenten. Zur Gültigkeit der Wahl ist die Genehmigung des Handelsministers erforderlich.

Die Geschäftsführung der Pflaumenzentrale besorgt die in Budapest residierende Pflaumenzentrale-A.-G. (V., Arpádgasse 11). Die Gesellschaft kann für diese Geschäftsführung nur eine auf Grund der effektiven Kosten berechnete und vom Handlesminister genehmigte Vergütung banspruchen. Die Geschäftsführungskosten der Zentrale, ebenso deren Einnahmen sind von den Verrechnungen der Pflaumenzentrale-A.-G. getrennt und selbständig zu führen. Hinsichtlich der Geldgebarung der Zentrale besteht zwischen dieser und der mit der Versehung der Agenden betrauten Aktiengesellschaft ein Verrechnungsverhältnis.

Das Geschäftsnormativ der Pflaumenzentrale stellt der Handelsminister fest. Die Zentrale ist verpflichtet, sich an die gemeinsamen Verfügungen zu halten, die die Minister des Innern und des Handels hinsichtlich der Verteilung der Pflaumenprodukte treffen.

All jene Pflaumen- und Pflaumenmusvorräte, die zur Zeit des Inslebentretens dieser Verordnung im Besitze der Produzenten dieser Artikel sich befinden, werden unter Sperre genommen und ihr Besitzer kann sie, insofern er sie nicht im eigenen Hausgebrauch verwendet, nur der Zentrale veräußern. Die unter Sperre genommenen, für den Verkauf bestimmten Pflaumen- und Pflaumenmusvorräte müssen der Zentrale angeboten werden. Insofern der Offerent innerhalb 14 Tage nicht die Verständigung erhält, daß die Zentrale sein Anerbieten annimmt, kann er über den angebotenen Vorrat frei verfügen. Ist die Disposition der Zentrale über die Ware rechtzeitig eingetroffen, hat der Offerent seinen Vorrat unverzüglich an den von der Zentrale bezeichneten inländischen Bestimmungsort zu senden.

Die Zentrale hat nach der Uebernahme der Ware sofort die festgestellten Höchstpreise auszuzahlen, wenn die Ware einwandfrei ist. Für fehlerhafte Ware ist ein entsprechend niedrigerer Preis zu bezahlen. Falls die Parteien sich nicht einigen, stellt den Kaufpreis eventuell nach Anhörung von Experten das kompetente Bezirksgericht fest, doch kann gegen den Bescheid an den Gerichtshof appelliert werden. Aus dem Zollauslande eingeführte gedörrte Pflaumen und Pflaumenmus dürfen nach dem Inslebentreten dieser Verordnung im Inlande nur durch die Zentrale in Verkehr gebracht werden, doch kann der Handelsminister im Einvernehmen mit dem Minister des Innern Ausnahmen gestatten. Solche Ware darf nur der Zentrale verkauft werden.

Die Höchstpreise, zu welchen die Zentrale die gedörrten Pflaumen und den Pflaumenmus im Handelsverkehr verwerten kann, sind pro 100 Kilogramm Nettogewicht die folgenden: 1. Für aus dem Gebiet der Länder der heiligen ungarischen Krone stammende gedörrte Pflaumen k 160; 2. für gedörrte Pflaumen anderer Provenienz k 280; 3. für aus dem Gebiete der Länder der heil. ung. Krone stammenden Pflaumenmus k 180; 4. für Pflaumenmus anderer Provenienz k 280. Die Preise verstehen sich für Pflaumen mit Sack, für Pflaumenmus mit Faß oder Kiste. Bei dem Verkauf von étuvierten Pflaumen in Kisten zu 25, 12 oder einem halben Kilogramm können zu obigen Preisen pro Meterzentner noch k 20 hinzugerechnet werden. In diesen Preisen sind auch die Transportspesen enthalten, und zwar bei ungarländischen Produkten bis zur nächsten Ladestation, bei serbischen bis Zimony, bei bosnischen und herzegowinischen bis Brcska. Der Großhändler kann bei Verkäufen an den Detailisten zu diesen Preisen außer den tatsächlich bezahlten Fuhrlöhnen noch sieben Kronen pro Meterzentner rechnen. Der Detailhändler kann zu dem Preise, zu dem er die Ware vom Großhändler gekauft hat, pro Meterzentner 25 Kronen hinzurechnen. Diese Preise beziehen sich nicht auf die Verwertung im Zollauslande.

Die vor dem Inslebentreten dieser Verordnung abgeschlossenen Kauf- und Verkaufverträge, sowie diejenigen, die im Widerspruch mit den Verfügungen dieser Verordnung stehen, verlieren, insofern sie noch nicht erfüllt wurden, ihre Wirksamkeit. Hiedurch werden die aus der Nichterfüllung der Verträge entstandenen Ansprüche nicht berührt, der Verkäufer kann aber statt der Erfüllung nur Schadenersatz fordern.

Westungaris

Die Brombeeren in der Haushaltung und in der Magie der Slowaken.

Wenn jemand die vielgestaltigen Habichtskräuter (Hieracia) ein „crux et scandalum botanicorum" (ein Kreuz und Aergernis der Botaniker) genannt hat, so verdienen die unendlich variablen schwarzfrüchtigen Brombeeren (Rubi) noch mehr, eine wahre Plage der Systematiker genannt zu werden, da es nicht sobald gelingen dürfte, die vielen Formen der weitverbreiteten Pflanzengattung, möge man sie Arten, Rassen, Bastarde, Lokalformen oder sonstwie nennen, so genau zu ordnen und zu beschreiben, daß man sie nach diesen Beschreibungen auch verläßlich bestimmen könnte. Die Abhänge der Kleinen Karpathen haben eine so reichhaltige Brombeeren-Flora, daß man dem glücklichen Botaniker gratulieren müßte, wenn es ihm gelänge, das Durcheinander deren Formen zu sichten und gehörig zu bemeistern. Bekanntermaßen sind unsere sämtlichen schwarzfrüchtigen Brombeeren oberirdisch zweijährig. Im ersten Jahre treiben sie den sterilen Schößling, der erst im zweiten Jahre aus den Blattwinkeln Aestchen mit dem Blütenstande hervorbringt, und nach der Fruchtreife abstirbt, so daß man in jedem Brombeerstocke zwischen lebenden Schößlingen eine Menge abgestorbener alter Zweige antrifft. Will man ihnen mit Feuer an den Leib gehen, um sie da, wo sie unbequem werden, auszubrennen, so hat man von ihnen nur höchstens auf einen Sommer Ruhe; aber schon das zweite Jahr treiben sie von der Wurzel um so kecker hervor, als ihnen der Boden mit der Asche der ausgebrannten Horste gehörig gedüngt wurde. Wird darüber der Mensch fuchtig, und nimmt die Hacke zur Hilfe, um die Wurzel mit Stumpf und Stiel zu vernichten, so hilft ihm das auch nicht viel, weil die in der Erde gebliebenen Wurzelstücke um so reichlicher emporschießen, als ihnen das Auflockern des Bodens noch zum besseren Gedeihen dient. Nur durch wiederholtes Umgraben, Umackern und Entfernen der Wurzelstücke kann man ihnen doch endlich den Garaus machen. Geht man so am Wald- oder Gebüschsaume der Kopanitzen (Rodungen) vorbei, so bemerkt man an den zwischen den Saaten der angrenzenden Aecker hervorragenden sterilen Brombeerschößlingen, daß dieses Stück Acker nur unlängst durch Ausroden des Wald- oder Gebüschsaumes annektiert wurde; denn wo der Pflug schon Jahre lang gezogen wird, dort haben die Brombeeren ausgelebt, höchstens daß sich da die dünnen bereiftfrüchtigen Brombeeren (Rubus caesius) herumschlagen, die mit der Bodenunterlage nicht wählerisch sind.

Die Blätter der schwarzfrüchtigen Brombeeren werden seit zwei Jahren in großer Menge als Teesurrogat gebraucht. Es war vorauszusehen, daß man nicht von allen eingelieferten Blättern ohne Unterschied gleiche Qualität Tee absieden kann. Je drüsenreicher die Schößlinge und Blütenstände, und je aromatischer die reifen Früchte sind, desto schmackhafter ist auch der aus den Blättern solcher Arten bereitete Tee. Ich nahm vor zwei Jahren ein Säckchen voll von reinen, von Pilzen nicht befallenen Blättern des hier häufigsten drüsenlosen Rubus thyrsoideus Wimm von den Weingartenrändern, und ein gleiches Quantum schöner Blätter von den drüsenreichsten Formen der Waldbrombeeren, trocknete sie gehörig im Schatten, und ließ meine Enkelin von beiden Sorten probeweise einen Tee bereiten. Sie sagte mir dann, daß der Tee von den drüsenreichen Waldbrombeeren viel schmackhafter und aromatischer sei, als der von drüsenlosen Weinbergbrombeeren. Auch im Geschmack und Aroma der Früchte ist ein großer Unterschied, so daß man imstande ist, nach dem Geschmack der vollkommen reifen Frucht, auch ohne den Strauch zu sehen, mit Bestimmtheit zu sagen, ob die Frucht aus der Gruppe der reichdrüsigen oder drüsenlosen Brombeeren genommen wurde. Auch sind die Früchte der reichdrüsigen und verschiedenstacheligen Brombeerarten mehr länglich konisch, wogegen die der drüsenlosen und gleichstacheligen Arten, halbkugelig ist; überall aber sind die Früchte der Terminalblüten die größten und werden zuerst reif.

Beim slovakischen Volk werden die frischen Blätter mit der Oberseite auf eiternde Wunden gebunden und oft gewechselt, „damit sie die Wunde reinigen". Im Spätsommer werden die Beeren, besonders von Kindern, massenweise gegessen, und wo sie Käufer finden, zum Verkauf angeboten. Auch werden sie häufig zu Kompott eingesotten, wo sie sich Monate lang halten lassen. Ja, man brennt sogar Branntwein daraus, den man „Ostruzlovica" oder „Malinovica" nennt und als magenstärkendes Mittel gebraucht. Ich kostete einmal ein solches Getränk, und obwohl ich nur einen Schluck davon machte, kam es mir so vor, als hätte ich geschmolzenes Blei getrunken. Es gehört dazu eine gute Gurgel, um dieses mehr für Teufel als für Menschen passende feurige Getränk zu vertragen. Aber es findet immer seine Liebhaber.

Als ich einst botanisierend die Bosacer Wälder und prachtvollen Bergwiesen durchstreifte, begegnete ich am Waldsaume einen alten Kopanicar, und als ich ihn frug, wie er sich befinde, erhielt ich die überraschende Antwort: „Wie eine Brombeere, mit beiden Enden in der Erde!" Das Volk beobachtete es also, daß die meisten Brombeeren sich im Herbst mit den Schößlingsspitzen einwurzeln, so daß dieser Umstand zum Sprichwort geworden ist. Auch ist der slowakische Name der Brombeere „Ostruzlina" sehr bezeichnend und bedeutet soviel wie „Hobelspan". So nennt man den Strauch, aber die Frucht heißt „malina" oder „cernica".

Ich hatte in Podhrad einen alten armen Edelmann zwischen meinen Pfarrkindern, von welchem ich viele magische Manipulationen mit manchen Pflanzen kennen lernte. Er erzählte mir in allem Ernste, daß ein Bräutigam, wenn er zur Trauung gehe, soviel Jahre lang in der Ehe keine Kinder haben werde, wieviel mal er mit den dünnen Schößlingen der bereiften Brombeere (Rubus caesius) unter dem Hemde umwickelt sei und beteuerte mir hoch und feierlich, daß er das bei sich selbst erfahren habe. Bevor er nämlich in die Kirche zur Trauung ging, habe ihn seine Mutter dreimal mit der „Ostruzlina" umwickelt; und, richtig, erst nach drei Jahren seines Ehestandes wurde sein Istvan geboren.

In Prosacz kannte ich ein hübsches Ehepaar, welches einträchtig und in Frieden lebte und hatte eine schmucke, heiratsfähige Tochter und einen hübschen, aber sehr leichtsinnigen Sohn. Da schien es der Frau, daß sie ihr Mann nicht mehr liebe. Sie beklagte sich darüber bei befreundeten älteren Frauen. Diese rieten ihr, sie möge dem Manne, ohne daß er es wisse ins Bett unter das Leintuch einen Brombeerschößling legen, so werde sie die verlorene Liebe ihres Mannes wieder gewinnen. Das tat sie auch; nahm aber nicht die dünnen, mit nur schwachen Stacheln besetzten Schößlinge der bereiften Brombeere, sondern rannte zum jüdischen Friedhofe, wo Brombeeren mit dichten Schößlingen und kräftigen, scharfen Stacheln in Menge wachsen, schnitt einen Schößling oberhalb der Wurzel ab, und, da der Mann nicht zu Hause war, praktizierte sie die stachelige Rute unter das Bettuch des Mannes und erwartete geduldig das Ergebnis dieser Zauberei. Die Wirkung blieb aber nicht aus, denn als der Mann spät nachts nach Hause kam, sich ganz ermüdet aufs Bett warf, sprang er, wie von einer giftigen Schlange gebissen, rasch aus dem Bette, und ohne viel zu fragen, wer und warum man ihm diesen Schabernack gespielt habe, hat er sie weidlich abgeohrfeigt, was aber keine weiteren schlimmen Folgen hatte, und das Ehepar lebt bis heute im musterhaftesten Frieden. Diese Wirkung der Zauberei erzählte mir die Frau selbst unter Lachen, beteuerte aber, daß sie diese Manipulation nie wieder ausüben werde.

Passiert es einer Jungfrau zufällig, daß ihr ein Stück von einem Brombeerschößling oder sonst ein stacheliger Ast am Saume des Kleides hängen bleibt, so wird sie darüber höchst aufgebracht und wirft den stacheligen Zweig rasch weg; denn der hängen gebliebene Zweig bedeutet, daß sie einen Witwer heiraten werde. Das Sprichwort „vláci vdovca" (sie schleppt einen Witwer) heißt also, einen Zweig am Kleidsaume herumschleppen.

Vor der Hochzeit ist im Hause der Braut alles beschäftigt, um nur mit deren Aussteuer rechtzeitig fertig zu werden. Besonders lustig geht es zu beim Federschleißen für das Bettzeug der Braut. Das Füllen der Bettziechen geschieht sehr feierlich, denn die weichen und schneeweißen Federn müssen in die Ziechen durch einen aus Brombeerschößlingen geflochtenen Kranz behutsam geschüttet werden, damit die Braut dann im Ehestande vor jedem Spuk und jeder Hexerei bewahrt werde.

Auch beim magischen Heilverfahren bedient man sich der bogenförmigen, mit der Spitze eingewurzelter Brombeerschößlinge. Leidet ein Kind an der Darrsucht, so wird es unter feierlichem Hersagen gewisser Inkantationen — die ich leider nicht erfahren konnte — unter dem Schößlingbogen dreimal durchgezogen, was die Gesundung des Kindes bewirken soll. Es ist nur das eine bei derlei Zaubereien merkwürdig, daß sich diese widersinnigen Gebräuche bis auf unsere Zeiten im Volke erhalten haben, und wir werden es gewiß nicht erleben, daß sie ganz in Vergessenheit geraten. Einst sagte mir eine gebildete Dame, daß das slowakische Volk noch so dumm sei, daß es dem Aberglauben noch immer anhänge. „Aber," erwiderte ich, „sind denn die intelligenten Kreise in dieser Beziehung um vieles besser, als das gemeine Volk? Sie, zum Beispiel, möchten nicht bei einem Tische sitzen, wenn zufällig dabei 13 Personen sind; aber sie möchten es nicht dulden, daß drei Kerzen in einem Zimmer zugleich brennen, denn das bedeute Tod oder Verdruß." „Ja," sagte sie, „das ist ganz was anderes." „Nein," entgegnete ich, „das ist dasselbe; denn das alles ist Aberglaube, ebenso, als wenn jemand ein gefundenes Hufeisen an die Haustüre oder an die Türschwelle nagelt und von dem rostigen Stück Eisen irgend einen Segen für die Familie und das Geschäft erwartet."

Vazin, 11. Feber 1917.

Josef Holuby.

Zur Organisierung der Gemüsesamenzüchtung in Oesterreich.

Von Professor Dr. Erich v. Tschermak.

Minister Höfer sagte in dem Programm, das er von der Tätigkeit des Ernährungsamtes entwarf, unter anderm: „Ein ungeheuer wichtiges Kapitel für die Volksernährung ist der Gemüseanbau.... Wer nur irgend ein Fleckchen Boden verfügbar hat, der ziehe Gemüse." Die klaren Ausführungen des bekannten Fachmannes, der in diesem Artikel zu Worte kommt, werden daher wohl willkommen sein. D. Red.

Die Fleischnot und die Fleischteuerung haben in allen kriegführenden sowie auch in den meisten neutralen Staaten eine immer mehr und mehr zunehmende Ausdehnung des Gemüsebaues bewirkt. Die Nachfrage nach Gemüsesämereien guter Qualität war deshalb noch nie eine so rege wie jetzt, sie wird auch in den nächsten Jahren keineswegs abnehmen, da die nun erst an eine reichlichere Gemüsekost gewöhnte Bevölkerung teils freiwillig, teils notgedrungen auch noch weiterhin bei dem billigeren „Speisezettel" verbleiben wird. Leider sind für die Gemüsesamenzüchtung nasse Sommer noch viel schädlicher wie abnorm trockene, weshalb die Ernte des letzten Jahres im allgemeinen weit unter dem Mittel geblieben ist. Nun wird aber gewohnheitsmäßig mit den Gemüsesämereien, die in normalen Zeiten verhältnismäßig billig sind und dabei in Mengen nicht unter 10 bis 20 Gramm abgegeben werden, eine ganz enorme Verschwendung getrieben. Wenn man bedenkt, daß zum Beispiel für die Bepflanzung von 100 Quadratmeter Rotkraut 430 Pflanzen gebraucht werden, auf 1 Gramm Saatgut aber etwa 300 Korn entfallen, dann ist es wohl einleuchtend, daß für einen kleinen Gartenbesitz in der Regel schon 10 Gramm viel zu reichlich bemessen sind.

Da nun die im vorigen Jahr noch hie und da vorhandenen Vorräte an noch keimfähigen Sämereien früherer Jahre jetzt vollständig aufgebraucht sind, erscheint die äußerste Sparsamkeit beim Einkauf und beim Anbau der Gemüsesämereien mehr denn je geboten. Daß bei Abgabe der Sämereien an die Kunden der wirklich sachverständige Gärtner in unser aller Interesse mehr berücksichtigungswert erscheint wie der Laie, ist wohl selbstverständlich. An letztere erscheint der Verkauf in Portionen oder Prisen, das heißt in sehr geringen Mengen, in kleinen Düten, wie er bereits bei Blumensämereien üblich, sehr empfehlenswert, besonders wenn außerdem die Düte den Vermerk bringt, für wieviel Quadratmeter Gartenfläche die Samenmenge durchschnittlich ausreicht und in welchem Jahre der Same geerntet wurde. Solche Angaben wären auch weiterhin in den Katalogen unsrer Samenhändler erwünscht. Damit wird zugleich die Herausgabe von Flugblättern erspart, die nicht so aufmerksam gelesen werden wie die den Samensäckchen aufgedruckten Notizen. Ist bei dem Leutemangel eine solche Aufteilung in kleine Portionen den Samenhändlern momentan nicht möglich durchzuführen, dann sollten sich wenigstens mehrere Kleingärtner dahin einigen, ihren Bedarf gemeinsam zu bestellen und unter sich aufzuteilen. Eine allerdings etwas Zeit in Anspruch nehmende Aussprache zwischen Verkäufer und Käufer ist im Interesse der Vermeidung jeglicher unnützen Vergeudung an Gemüsesämereien dringend erwünscht, und es sollte einem törichten Hamstern, das gar nicht so leicht zu bekämpfen, von seiten der Samenhändler mit Energie und Beredsamkeit entgegengearbeitet werden. Alte Sämereien sollten in diesem Jahre nicht weggeworfen werden, bevor sie nicht vorher auf ihre Keimfähigkeit geprüft wurden. (Solche Keimprüfungen sind unschwer selbst auszuführen. Handelt es sich um etwas größere Quantitäten, dann wird vielleicht die Wiener Samenkontrollstation, wie dies in Deutschland geschehen, die Untersuchung auf Keimfähigkeit entweder kostenfrei oder gegen geringere Gebühren ausführen.) Da bei der an und für sich empfehlenswerteren Reihensaat Same erspart wird, ist dieser unbedingt der Vorzug gegenüber der Breitsaat einzuräumen.

Doch ist nicht bloß jede unnötige Samenverschwendung durch Ankauf zu großer Quantitäten sowie durch zu dichten Anbau zu vermeiden, es kann auch beim Verziehen oder Verdünnen der aufgelaufenen, vorher anzugießenden Pflanzen durch ein geschicktes Aufwippen der überzähligen Pflanzen mit der Schaufel oder mit dem Pflanzenstecher, so daß die Wurzelballen halten, eine ganz wesentliche Pflanzenersparnis bewirkt werden. Der Verkauf von sogenannten Setzlingen, das sind die auf Anzuchtbeeten herangewachsenen, nach rechtzeitigem Verdünnen schon etwas erstarkten Pflanzen, die mit Wurzelballen ausgehoben, in offenen Körben oder Kisten einen längeren Transport in der noch kühleren Jahreszeit ganz gut vertragen, bevor sie neuerdings ausgepflanzt werden, sollte in der Nähe größerer Städte während der Kriegszeit großzügig organisiert werden, weil auf diese Weise viel sparsamer gewirtschaftet werden kann und dem Kleingärtner, speziell dem Anfänger auf dem Gebiete des Gemüsebaues, die mühsame und auf ungeeignetem Boden oft fehlschlagende Anzucht der Pflanzen erspart werden kann. Die Aufrufe in allen deutschen Gartenbauzeitungen, ja mit Gemüsesämereien zu sparen, die Herausgabe von Flugblättern mit Angabe der eigentlich recht geringen Samenmengen, die zum Anbau eines Quadratmeters genügen, beweisen wohl am schlagendsten, daß unser bisheriger, hauptsächlichster Gemüsesamenlieferant — Deutschland — selbst über großen Mangel an Gemüsesämereien zu klagen hat. Auch aus den neutralen Staaten sind zufolge des überall vermehrten Gemüseanbaues nur mehr wenig Sämereien zu erhalten und diese mit oft recht mangelhafter Qualität zu ganz unerhört hohen Preisen. Die in den letzten Jahren an unsre Gärtner in Wort und Schrift gerichteten Aufforderungen, in erster Linie für ihren eigenen Bedarf sowie auch nach Möglichkeit für den Verkauf Gemüsesamen zu bauen, haben verhältnismäßig wenig Erfolg gehabt. Auch ist nicht zu übersehen, daß diese geringen selbst gezogenen Samenmengen in der Regel ohne besondere züchterische Maßnahmen gewonnen wurden und daher von minderer Qualität sind. Da nun bei dem gegenwärtigen Mangel an geschulten gärtnerischen Kräften das Einsetzen einer auf wissenschaftlicher Grundlage beruhenden Gemüsesamenzüchtung in absehbarer Zeit nicht zu erwarten steht, auch keine größeren gärtnerischen Betriebe sich wie in Ungarn diesem einträglichen gärtnerischen Produktionszweig widmen, müssen wir beizeiten trachten, uns auf andre Weise endlich auf eigene Füße zu stellen. Sonst bleiben wir in dauernder Abhängigkeit, die nicht bloß während des Krieges, sondern auch bei schlechten Ernten unsrer Lieferanten drückend empfunden werden wird.

Die ersten Schritte zu einer Organisierung der Gemüsesamenzüchtung können ganz leicht schon heute gemacht werden. Wir besitzen in Oesterreich eine Reihe von renommierten Gemüseanbaugebieten, die sich selbstverständlich auch für die Gemüsesamenzucht vorzüglich eignen würden. Es sei hier nur auf den Wiener Glaskohlrabi, auf den Prager Sellerie, auf das Moosbrunner und Tullner Kraut verwiesen. Es wäre ganz leicht, in solchen Gebieten durch Sachverständige eine größere Anzahl zur Zucht geeigneter Individuen an Ort und Stelle auszuzeichnen und den sachgemäß geernteten und gereinigten Samen nach vorher erfolgter Feldbesichtigung durch eine Kommission anerkennen zu lassen. Dieser anerkannte Same dürfte dann mit einem entsprechenden Preiszuschlag in den Handel gebracht werden. Schon durch eine solche verhältnismäßig grobe Massenauslese wird eine Verbesserung der Qualität des betreffenden Gemüses und eine rasche Vermehrung erzielt. Die k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien hat ferner an die Gärtner und Gartenbaugesellschaften in Oesterreich die Bitte gerichtet, kleine Samenproben solcher einheimischer, renommierter Gemüsespezialitäten zur Verfügung zu stellen, damit bereits in diesem Frühjahr kleine Anbauversuche von einigen wissenschaftlichen Pflanzenzuchtstätten, wie von dem Fürst Liechtenstein-Pflanzenzüchtungsinstitut in Eisgrub, von der Pflanzenzuchtstation der k. k. Hochschule für Bodenkultur in Groß-Enzersdorf und in dem Versuchsgarten der k. k. Gartenbaugesellschaft in Eßling eingeleitet werden könnten. Dieses Material würde in erster Linie den richtigen Ausgangspunkt für eine rationelle inländische Gemüsesamenzüchtung bilden. Durch eine einige Zeit noch fortzusetzende individuelle Auslese bei den Selbstbestäubern unter den betreffenden Gemüsearten, sowie durch Massenauslese (Gruppenzüchtung) bei Fremdbestäubern, schließlich durch geeignete Kombinationszüchtung (Bastardierungszüchtung) würden die früher genannten Vorzüge solcher Landsorten in verhältnismäßig kurzer Zeit noch weiterhin gesteigert werden können.

Nach Friedensschluß sollten dann besonders in den klimatisch stark verschiedenen Kronländern Gemüsezuchtstationen von einer Zentrale errichtet und beraten werden. Diese Zentrale würde auch wenigstens in der ersten Zeit die für den Verkauf oft noch nötige Nachreinigung, Siebung, Trocknung und Keimprüfung der Sämereien übernehmen, die Vermehrungen und einzuleitenden Sortenanbauversuche überwachen und den Verkauf selbst in der Hand behalten. Wollen wir hoffen, daß durch den Krieg auch in gärtnerischen und landwirtschaftlichen Kreisen ein österreichischer Korpsgeist erwacht, der

Reichspost
17./II. 1917

Wie legt man eine Champignonkultur an?

Ein beachtenswerter Vorschlag.

Wieder ein Vorschlag zu den vielen hunderten, die schon gemacht wurden, hören wir bereits einen oder den andern Leser ausrufen. Wir haben Wichtigeres zu tun, müssen uns um wirkliche Nahrungsmittel kümmern, wozu also Arbeit und Material für Nebensächliches aufwenden! Der Einwurf wäre berechtigt, wenn es sich tatsächlich um eine Vergeudung handelte. Wir wollen gar nicht davon reden, welch große Summen alljährlich ins Ausland gingen, um Dinge einzuführen, die unserem Gaumen angenehm sind. Die Einfuhr von Pilzen, wie Trüffeln und Champignon, spielte dabei eine ganz beträchtliche Rolle. Unsere Pilze bedeuten aber, von ihrem freilich nicht allzu großen Nährwert abgesehen, ein sehr wertvolles Gewürz und Anregungsmittel für unsere Verdauung, und das ist gerade in Zeiten, in denen die normale Ernährung zum Teil im Stiche läßt oder durch ungewohnte Streckungen ersetzt werden muß, eine nicht zu unterschätzende Beihilfe. Freilich haben wir im Sommer und Herbst Pilze genug in unseren Wäldern und das Trocknen von Schwämmen für den Winterbedarf ist ebenfalls möglich, aber selbstverständlich sind die frischen Pilze bekömmlicher und ausgiebiger als die getrockneten. Wenn wir also dieses Anregungsmittel auch im Winter frisch hätten, so wäre viel damit gewonnen. Zudem würden sich die Kulturen auch für die Friedenzeit erhalten und dann dazu beitragen, unsere Einfuhr zu verringern. Es gilt selbstverständlich hier mehr wie anderswo das Wort: Eines schickt sich nicht für alle. Aber wo die Möglichkeiten für eine aussichtsreiche Champignonzucht vorhanden sind, dort soll man zugreifen, weil gerade durch sie keiner anderen Kultur etwas weggenommen wird, wenn man von etwas Dünger absieht.

Es ist daher mit Freude zu begrüßen, daß ein so angesehener Fachmann wie Dr. H. Schnegg, Professor an der bekannten kgl. Akademie in Weihenstephan (Bayern), in einer kurzen, praktisch gehaltenen Schrift „Die deutsche Edelpilzzucht (Champignonkultur)" das Wichtigste über die Kultur des Pilzes*) zusammengestellt hat. Wir geben im Folgenden daraus einige Anweisungen wieder. Da eine künstliche Pilzkultur Höchsterträge liefern soll, muß mit besonderer Vorsicht gearbeitet werden. Die Hauptbedingungen sind: 1. eine richtige Beschaffenheit des zu verwendenden Düngers; 2. Gesundheit und gute Beschaffenheit der Brut; 3. gleichmäßige Temperatur und Feuchtigkeit des Zuchtraumes. Unter solchen Bedingungen bringen es die französischen Züchter auf einen Jahresertrag von mehr als 40 Millionen Franken! Mit der Düngerfrage steht und fällt die Edelpilzkultur. In Betracht kommt nur Pferdemist; Rinddünger ist völlig ungeeignet. Daher wird die Nähe von Reiterkasernen, Fuhrwerksunternehmungen für die Zucht ausschlaggebend sein. Lange im Stall gelegener Dünger aus Kurzstroh, durchtränkt mit den flüssigen Ausscheidungen, ist der beste. Ersatzstreu aus Torfmull, Gerberlohe, Holzwolle usw. liefert keinen brauchbaren Dünger. Ebensowenig darf Laubstreu oder durch allerhand Abfälle verunreinigter Dünger verwendet werden. Jedesmal sollen einige Händevoll Düngergips eingestreut werden. Bis zur vollständigen Reife muß der Dünger öfter umgestochen werden. Er soll vor Regen und direkter Sonnenbestrahlung wenn möglich durch eine Ueberdachung geschützt werden und darf nicht bis zur Zersetzung der Stickstoffverbindungen (über 50 Grad) sich erhitzen. Wenn er sich dann leicht zusammenballen läßt, ohne auseinander zu fallen, ohne beim Drücken Wasser ausfließen zu lassen, dann hat er den nötigen Reifegrad.

Gute Brut soll von jungen, nicht von alten Beeten stammen. Sie besteht aus dem mit den Pilzfäden durchsetzten Dünger der Brutbeete und kommt entweder in loser Form oder ziegelartig gepreßt in den Handel. Sie sollte nach Schnegg nur unter schriftlicher Garantie gekauft werden. Kürzlich hat das bayrische Ministerium des Innern in einer Aufforderung zur Champignonzucht an geeigneten Stellen darauf hingewiesen, daß das 1. Ersatzbataillon des 19. Inf.-Reg. in Erlangen seit Mai 1916 mit bestem Erfolge eine Edelpilzzucht betreibt und achttätige Kurse für Mannschaften, Invalide und auch Zivilpersonen abhält. Es gibt auch nach Maßgabe der vorhandenen Vorräte Brut ab. Dieses Beispiel wäre gewiß auch in der Friedenszeit für unsere Militärbehörden nachahmenswert. Als günstige Temperatur sind 12 bis 18 Grade Celsius zu betrachten. Temperaturen darunter verzögern das Wachstum der Pilze und damit auch den Ertrtag. Temperaturen darüber lassen die Pilze zu sehr in die Länge wachsen, so daß sie weniger fleischig werden Die Feuchtigkeit muß entweder von den Beeten selbst kommen oder durch Besprengung erzielt werden. Die Oberfläche der Beete soll etwas feucht sein. Nach dem Abernten sollen die Beete mit lauwarmen Wasser besprengt werden. Die Luftfeuchtigkeit des Zuchtraumes soll etwa 90 Prozent im Durchschnitte betragen (durch ein Hygrometer zu kontrollieren).

An den Zuchtraum werden nicht allzu hohe Anforderungen gestellt. Unterirdische Räume wie Keller und Gewölbe, Kasematten von aufgelassenen Festungen, verlassene Bergwerkstollen, Steinbrüche usw. kommen hauptsächlich in Betracht. Sie sollen frei von Sickerwasser sein, denn abgesehen von der notwendigen Luftfeuchtigkeit schadet die direkte Bodenfeuchtigkeit. Die Decken der Räume dürfen also nicht tropfen, die Wände sollen nicht feucht sein. Bei zu niederer Temperatur müssen die Räume heizbar sein (Füllöfen mit Koks). In alten Brauereikellern könnten z. B. die vorhandenen Kühlrohre für Dampf- oder Warmwasserheizung verwendet werden. Direktes Sonnen- oder Tageslicht muß ferngehalten werden. Natürlich müssen für die Arbeit Beleuchtungsmöglichkeiten da sein. Es eignet sich elektrisches Licht am besten dafür, Leuchtgas ist ganz zu vermeiden. Für die Zucht im kleinen kommen auch oberirdische Räume in Betracht, wie Ställe, Scheunen, Gewächshäuser u. ä. Sie sind nur für die wärmere Jahreszeit rationell, wenn sie nicht leicht heizbar sind. Die Anlage der Beete ist mit Sorgfalt vorzunehmen. Es würde zu weit führen, wenn wir uns hier in Einzelheiten einließen, zumal diese in Schneggs Büchlein mustergültig dargestellt sind. Eine Ernteangabe ist interessant, weil sie auch für das Sammeln der natürlichen Pilze in Betracht kommt. Die Pilze sollen von ihrer Unterlage vorsichtig abgedreht werden. Abgeschnitten dürfen sie auf keinen Fall werden, weil der zurückbleibende Stumpf allmählich in Fäulnis übergeht und die Weiterentwicklung der Kultur schädigt oder in Frage stellt. Freilich sind im Freien die Verhältnisse wesentlich anders, aber auch dort wird ein zurückbleibender Stumpf kaum etwas nützen. Ebensowenig werden hier wie im Kulturbeet kleine Pilze durch Wiedereinsetzen zum Wachsen kommen.

Die Ertragsdauer einer richtig angelegten Kultur beträgt drei bis fünf Monate. Während dieser Zeit ist auch die Arbeit nicht allzu groß. Die Neuanlage beansprucht ebensoviel Umsicht und Sorgfalt wie eine Erstanlage. Schnegg bespricht auch die Frage der Pilzfeinde (Ratten, Mäuse, Schnecken, Pilzfliegen) und gibt Ratschläge zur Vertreibung derselben. Von besonderem Interesse sind natürlich die Kosten und der Ertrag. So gibt der Verfasser an, daß eine bekannte Pilzzucht von 700 Quadratmetern Bodenfläche von fünf Personen bedient wird, eine andere von 3000 Quadratmetern beschäftigt nur 12 bis 15 Personen ständig. Die Arbeiten können leicht auch von Invaliden und Frauen geleistet werden. Selbstverständlich erhöht eine günstige Absatzmöglichkeit (Nähe einer größeren Stadt) den Ertrag wesentlich. So hatte nach einer Berechnung eine 106 Quadratmeter große Kellerfläche in einem halben Jahre bei einem Ertrage von 1080 Pfund Pilzen zu je einer Mark einen Reingewinn von 875 Mark, d. i. von über 1300 Kronen bei dem heutigen Kurs. Zudem kann der gebrauchte Dünger noch weiter verkauft werden.

Die künstlich gezogenen Pilze haben, wie in so vielen Fällen bei Kulturpflanzen dies der Fall ist, einen höheren Nährwert als die wildwachsenden. Ihr verdauliches Eiweiß erreicht den höchsten Prozentgehalt des Gesamteiweißes. Für die Verwendung und Verwertung gibt Schnegg noch eine Reihe guter und erfolgversprechender Ratschläge, bezüglich deren wir wieder auf sein Büchlein verweisen. Vielleicht regen diese Zeilen zur erhöhten Beachtung der Pilzzucht an und veranlassen auch Verkaufsstellen von vollwertiger Pilzbrut zu einer Aeußerung.

Dr. J. St.

*) Verlag „Natur und Kultur", München; geh. Mk. 1.—; Besorgung durch die Buchhandlung der „Reichspost", welche die Schrift vorrätig hält.

Reichspost 4./III. 1917 190

Unser Gemüsebau zur Kriegszeit.

Praktische Winke über erfolgreiche Kultur der wichtigsten Gemüsearten.

Von Alois Auer,
Obergärtner des Stiftes Göttweig.

Es scheint zwar, als ob schon mehr als genug über dieses Thema seit Ausbruch des Krieges und der damit verbundenen Absperrung der Mittelmächte vom Weltmarkte geschrieben wurde; daß aber dies doch nicht zutrifft, beweisen einerseits die vom Fachmanne zu beobachtenden Mißerfolge, anderseits die schier endlosen Anfragen. Wie soll ich dies, wie soll ich jenes säen oder pflanzen usw. Es wurden auch noch im vergangenen Jahre nicht zu unterschätzende Mißgriffe gemacht, anläßlich der Aufforderung, es möge ja jedes Fleckchen Erde zum Gemüsebau verwendet werden. Allerdings müssen wir dieser Aufforderung von maßgebender Stelle aus besonders heuer im dritten Kriegsjahre Gehör schenken. Ich sagte Mißgriffe; man denke nur an die vielen Sämereien, welche Mutter Erde anvertraut worden sind ohne entsprechende Kenntnisse und die hernach unausbleiblichen Mißerfolge.

Die Samenknappheit wäre nicht so groß; da sie aber nun einmal da ist, so sei darauf aufmerksam ge-

macht, daß es in den meisten Fällen am zweckmäßigsten ist, sich die erforderlichen Gemüsepflanzen in einer Gärtnerei zu kaufen, wo immer eine solche zu erreichen ist. Nur muß man darauf achten, daß man auch wirklich gesunde Pflanzen erhält. Man sehe sich die Setzlinge genau an, besonders alle Arten Kohlpflanzen. Ist der Wurzelballs, daß ist die Stelle von der Wurzelkrone bis ungefähr zum dicken Stengel, braun oder schwarz, so weise man diese Pflanzen zurück; sie gehen meistens einige Tage nach dem Verpflanzen ein, und wenn sie auch stimmerlich wachsen, so bringen sie nie einen befriedigenden Erfolg. Viele Krankheit wird verursacht durch einen Pilz (Kohlhernpilz, Vermehrungspilz) und es werden dessen Lebensbedingungen geschaffen durch zu wenig Pflegen der Kulturpflanzen, durch zu viel mit Dünger durchgetriebener Erde, zu viel Feuchtigkeit oder zu dichte Saat, auch infolge Verunkrautung des Saatbeetes. Hierauf seien auch jene Gartenbesitzer aufmerksam gemacht, die sich die Setzlinge selbst heranziehen. Schon mit wird jede solche Pflanze fortgeworfen und sieht diese anfonst noch so schön aus. Wie wenig bekannt diese Krankheit ist, beweist, daß selbst Landbauern immer wieder erkrankt sind, wenn man solches Zeug zur Düngerung am Komposthaufen verurteilt.

Die Einteilung der zur Verfügung stehenden Bodenfläche wird man mit wenig Schwierigkeiten treffen, je nach Vorliebe für ein Gleich von dieser oder jener Gemüsegattung; es dürfte die Gleichenfolge nach den vielen Auflagen in der Tagespresse und in den Fachblättern ziemlich allgemein bekannt sein. Nur der Vollständigkeit halber sei erwähnt, daß mit der Saat von Karotten (Mohren), Petersilie, Spinat und Erbsen der Anfang zu machen ist.

Es soll aber mit der Bodenbearbeitung, besonders im bindigen lehmigen Grund nicht früher angefangen werden, als bis die Oberfläche trocken oder, wie der Landwirt sagt, weich geworden ist. Für Möhren und Petersilie soll der Boden besonders tief bearbeitet werden, sollen sich schöne lange Wurzeln entwickeln. Bei Spinat (Stielkohlgehrer) soll, wenn nur halbwegs möglich, mit einem Dunggang nachgeholfen werden, sodaß sich die Pflanzen entsprechend entwickeln können; immer bei bewölkter Witterung, am vorteilhaftesten bei Regen, zumindest am Abend, und hernach soll man Wasser nachgießen.

Erbsen dürfen nicht auf frisch gedüngtes Land gesät werden, ebenso nicht Bohnen, etwa auf die mageren Beete nach Sellerie, Erdäpfeln u. dgl. vom Vorjahre, es sind eben Stickstoffsammler. Mitte bis Ende März, um welche Zeit man schon in den meisten Gärtnereien Setzlinge bekommen wird, kann man mit dem Auspflanzen von Salat beginnen und soll dies je nach Bedarf alle 3 Wochen wiederholt werden. Auch die für Kohlarten, wie Kohl, Kraut, Karfiol, Kohlrüben und Sprossen bestimmten Beete sollen mit Salat bepflanzt werden und erst wenn sich dieser bis zur Hälfte

den, den Reim nach unten und ungefähr ½ Zentimeter mit Erde bedeckt. In 2 bis 3 Tagen wird sie die Keimblätter, die Sonne, hervorgelockt haben.

Paradeis kommen an die sonnigste Stelle im Garten zu stehen; die Setzlinge werden, wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, ähnlich wie pflanzt und gleich an die für sie bestimmten Stöcke angebunden. In der Folge werden alle Triebe bis auf 2, höchstens 3, wegegeschnitten und auch von diesen fortdauernd alle Seitentriebe ausgebrochen. Wanche Gärtner lassen bloß einen Trieb.

Wollen wir nun es besonders heuer uns keine Mühe verdrießen lassen, aber auch nicht versäumen, Gott, dem Spender alles Guten, um seinen Segen zu bitten, so wird der Erfolg auch die Mühe reichlich lohnen.