

Zur Sicherung des Gemüse- und Obstmarktes.

Wie im Zweiten Morgenblatt vom Sonntag amtlich mitgeteilt wurde, hat der Reichszentralrat auf Vorschlag des Präsidenten des Kriegsernährungsamtes eine Reihe von Anordnungen getroffen, die allesamt den Zweck verfolgen, dem Markt die ausreichende Zufuhr von Frischgemüse und Obst zu sichern. Die Anordnungen werden als nur vorläufige bezeichnet; weitere zum gleichen Zwecke seien in Vorbereitung. Am einschneidendsten in der jetzt ergangenen Verordnung ist das Verbot des Gemüse- und Obstdörrens sowie der Herstellung von Sauerkraut bis 1. August, also für zunächst 14 Tage, ferner das Verbot des Abschlusses von langfristigen Verträgen über den Export von Gemüse. Obst und Pflaumen dürfen bis auf weiteres nur zur Lieferung bis zum 15. August 1916 gekauft oder sonst erworben werden. Zweierlei soll damit erreicht werden. Das Dörrverbot will, daß Frischgemüse jetzt dem sofortigen Verbrauch verbleibt; das Verbot des Abschlusses von langfristigen Kaufverträgen will der wilden Preissteigerung bei Vertragsabschlüssen einen Riegel vorschieben. Beides löbliche Absichten, von denen aufrichtig zu wünschen wäre, daß sie sich auf dem eingeschlagenen Wege verwirklichen ließen.

Aber diejenigen, die die jetzt ergangene Verordnung ins Leben gerufen haben, scheinen nicht ganz davon überzeugt zu sein, daß der Erfolg gesichert sei, denn sie stellen schon jetzt warnend und drohend das Gespenst der Höchstpreisfestsetzung vor die Augen derer hin, die an der jetzigen sehr unerfreulichen Verfassung des Gemüsemarktes schuld sind. Ohne auf die bisherige Geschichte unserer Kriegs-Gemüseversorgung in diesem Zusammenhang eingehen zu wollen, muß doch das eine festgestellt werden, daß die Versorgung der Bevölkerung mit Gemüse und Obst bisher ganz wesentlich schlechter gewesen ist als im Vorjahr. Diejenigen, die die Festsetzung von Höchstpreisen für alle Unzulänglichkeit unserer Versorgung mechanisch und schlechthin verantwortlich zu machen suchen, hätten gerade auf diesem Gebiete der Lebensmittelversorgung eine sehr gute Gelegenheit, die Wechselwirkung von schrankenloser Preisentwicklung und Versorgung der Verbraucher zu studieren. Im vorigen Jahre hatten wir Gemüsehöchstpreise, diesmal fehlen sie. Damals war die Versorgung nicht gerade glänzend, diesmal ist sie ausgesprochen schlecht. Der Mechanismus der Preisregulierung durch den freien Markt hat versagt, wie er unter den jetzigen Verhältnissen versagen mußte, und es sind von neuem Eingriffe der Staatsgewalt notwendig geworden. Die Hauptschuld an der Verengung des Obst- und Gemüsemarktes trägt das Ueberhandnehmen des Dörrens. Im Grundgedanken ganz richtig: das, was verderblich ist, weil es — technisch — nicht sogleich aufgebraucht werden kann oder — wirtschaftlich — nicht sogleich verbraucht zu werden braucht, zu konservieren, hat die Uebertreibung dieses Gedankens ungemein schädlich gewirkt. Gemüse wurde zu einem Spekulationsobjekt im Großen, indem man es seines Charakters einer leicht verderblichen Ware im Wege des Dörrens entkleidete und zur Dauerware machte, nicht nur in der Erwartung, damit regulären Gewinn zu erzielen, sondern im Winter und später hinaus bei zu erwartender großer Nachfrage die Preise entsprechend steigern zu können. Nur aus dieser Erwägung heraus ist die Gründung immer neuer Konservenfabriken zu verstehen. Der Wettlauf um die schon insolge verminderter Auslandszufuhr nicht überreich vorhandene Frischware und die immer weitere Steigerung der Preisgebote waren die natürliche Folge dieser ungesunden Ausdehnung der Dörrindustrie. Eine weitere Folge mußte sein, daß die zur Befriedigung des laufenden Bedarfs an Frischgemüse erforderlichen Mengen nicht vorhanden waren und für die knappen Vorräte am Frischgemüsemarkt Preise gezahlt werden mußten und noch müssen, die ganz außer Verhältnis zu wirklich angemessenen Preisen stehen.

Ob mit den jetzt getroffenen Maßnahmen sehr viel und vor allen Dingen für die Winterversorgung der Privathäushalte genügend viel erreicht wird, erscheint, so sehr diese Maßnahmen an sich zu begrüßen sind, zweifelhaft. An das gewiß sehr schwierige und keineswegs reißlos befriedigend zu lösende Problem der Höchstpreisfestsetzung scheint man nur im höchsten Notfalle herangehen zu wollen. Vielleicht aber könnte man doch für gewisse Gemüse- und Obstsorten, die in ihrer Qualität nicht allzusehr variieren — wir denken beispielsweise an Weißkraut, Rotkraut, Kohlrabi — doch Höchstpreise finden, die dem Erzeuger angemessenen Nutzen lassen, den Verbraucher aber vor unberechtigt hohen Preisforderungen schützen. Das wäre das eine. Und das andere wäre die Festsetzung von Höchstpreisen für Gemüsekonserven. Nahrungsmittel dürfen in dieser harten Zeit, in der jede Preisbewegung einseitig nur den Besitzer der Ware begünstigt, nicht der Gegenstand spekulativer Ausnutzung sein. Die Konservenfabriken haben sich im Preis der Frischware gegenseitig getrieben und schon damit die Ware ganz gewaltig verteuert. Benützen sie selber den Umstand, daß sich infolge künstlicher Knapphaltung der Ware der Privathaushalt nicht so wie sonst versorgen konnte, auch noch dazu, die konservierte Ware im Preise entsprechend zu steigern, dann entsteht eine zweite Etappe künstlicher Verteuerung, die dem Verbraucher aufs neue aufgeladen wird. Dem sollte unter allen Umständen vorgebeugt werden. Auch für die weitere Gestaltung des Frischgemüsemarktes wäre damit schon viel gewonnen, denn in demselben Maße, wie durch die Festsetzung von Höchstpreisen die Aussicht spekulativer Verwertung aufgespeicherter Gemüse-Konserven geschwächt würde, würde auch der zum Schaden der verbrauchenden Bevölkerung ungesund forcierte Gemüsekauf der Konservenfabriken auf ein erträgliches Maß gebracht werden.

Kriegsgemüsebau- und Verwertungsgesellschaft.

= Berlin. Die Kriegsgemüsebau- und Verwertungsgesellschaft hielt gestern hier ihre erste Generalversammlung ab. Trotz schwieriger Marktlage sind bereits jetzt, nach viermonatigem Bestehen der Gesellschaft, rund 4000 Waggons Gemüse vertraglich fest mit Stadtgemeinden, Militärbehörden, Konserven- und Präservenfabriken, Anstalten und Privathändlern getätigt. Die Preise sind sowohl für denzüchter wie auch für den Verbraucher zufriedenstellend. Das Stammkapital ist von 20 000 auf 100 000 Mark erhöht worden. Die neuen Anteile zu 1000 Mark sind von Gemüsezüchtern, Städten, Fabrikanten usw. bereits gezeichnet, sodas mit dem Reichsdarlehn von 100 000 Mark die Gesellschaft nunmehr über 200 000 Mark verfügt. In den Aufsichtsrat wurde einstimmig Herr H. Luithe-Andernach, Vorsitzender des Verbandes Deutscher Dörngemüse-Fabriken, gewählt. Die Gesellschaft wird demnächst wöchentlich Angebotslisten von Gemüse zu waggonladungsweisem Bezuge für Stadtverwaltungen, Militärbehörden, Konserven- und Präservenfabriken sowie Private herausgeben.

Die Ernte im besetzten Gebiet.

Gemüse und Obst aus „Ob. Ost“.

Dieser Tage fand in Rowno ein Lehrgang über Gartenbau und über Verwertung gärtnerischer Erzeugnisse für Offiziere, Unteroffiziere und Mannschaften statt. Gegen 150 Teilnehmer aus den besetzten Gebieten im Bereiche des Oberbefehlshabers Ost nahmen daran teil. Man strebt einen intensiven Obst- und Gemüseanbau und eine restlose Verwertung der gewonnenen Erzeugnisse an. Die Heeresverwaltung will nicht nur jetzt im Sommer alle Truppen reichlich mit frischem Obst und Gemüse versorgen, sondern auch im Winter und Frühjahr. Deshalb soll der augenblickliche Ueberschuß für die Zeit der Knappheit haltbar gemacht werden. Das besonders wertvolle Obst will man zur Versorgung der heimatischen Großstädte verwenden. Alle nutzbaren Flächen sind, soweit wie möglich, Lage und Boden entsprechend, landwirtschaftlich oder gärtnerisch ausgenutzt. Guten Ertrag versprechende Getreide-, Kartoffel- und Gemüsefelder liefern den besten Beweis dafür. Die von der einheimischen Bevölkerung verlassenen Guts- und Bauernhöfe sind durchweg durch unsere Feldgrauen bestellt, und die vorhandene einheimische Bevölkerung ist erfolgreich zur eifrigen landwirtschaftlichen oder gärtnerischen Nutzung ihrer Ländereien angehalten worden. Die fast bei jedem größeren Gehöft vorhandenen Obstplantagen liefern infolge der günstigen Witterungsverhältnisse eine gute Ernte, und besonders die Apfel-, Pflaumen- und Beerenernte fällt reichlich aus. Es ist der Wille der Heeresverwaltung im Osten, daß von all diesen Schätzen der Natur nichts verkommt, und daß das, was nicht von den Truppen frisch verbraucht oder unseren heimischen Städten zugeführt werden kann, im Besetzungsgebiete zu Dauerware verarbeitet wird. Zahlreiche Sammelstellen sollen alles brauchbare Obst und Gemüse sammeln, größeren Abnahmestellen zuführen, und diese wiederum sollen die Verteilung an die Truppen, an unsere heimischen Städte oder an die Verwertungsstationen übernehmen. Wie umfangreich die Obstverwertung zur Schaffung von Erzeugnissen für die Truppen selbst im Osten gedacht ist, erhellt daraus, daß allein 300 000 Zentner Obstmarmelade in diesem Jahre hergestellt werden sollen. Daneben werden gewaltige Obst- und Gemüsemengen getrocknet, Gurken eingelegt und Sauerkraut bereitet.

Namentlich in Litauen sind die Verhältnisse für den Gartenbau günstig. Klima, Lage und Boden ermöglichen einen lohnenden Anbau im Großen. Allerdings setzt die Vegetation im Frühjahr wohl um 14 Tage später als im mittleren Deutschland ein. Mit überraschender Schnelligkeit tritt dann aber das Frühjahr ein, so daß eine schnelle Bestellung des Landes notwendig ist. Trotzdem die Saat- und Pflanzzeit um mehrere Wochen später als bei uns eintritt, ist die Erntezeit infolge der schnellen Entwicklung die gleiche wie bei uns.

Der Lehrgang wurde durch den Hofmeister v. Kümmer, Professor an der landwirtschaftlichen Hochschule zu Berlin, eröffnet und geleitet. Ihm zur Seite stand der um die ganze Organisation hochverdiente Oberleutnant Schreiber — Gutsbesitzer bei Dirschau. Als Vortragende hatte die landwirtschaftliche Verwaltung Ober-Ost mit Unterstützung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg erfahrene Fachleute aus der Heimat gewonnen. Es dürfte einzig in der Weltgeschichte sein, daß eine Heeresverwaltung mitten in einem großen Kriege, während an allen Fronten mit äußerster Erbitterung gekämpft wird, Muße findet, an der Lösung volkswirtschaftlicher Probleme so gewichtigen Anteil zu nehmen.

Die heurige Pflaumenernte in Bosnien.

Bekanntlich bilden die Pflaumen in Bosnien einen der Hauptausfuhrartikel. Sie werden dort nach Brcka, Doboj, V.-Samac, Tuzla, Zenica, Gracanica und Derwent geführt, wo sie von den einheimischen Händlern gekauft, gereutert und dann an die Kommissionäre weiterverkauft werden. Der Hauptstapelplatz für den bosnischen Pflaumenhandel ist Brcka, dort besteht auch eine große Pflaumenkonservenfabrik. Vor dem Kriege betrug der Export an getrockneten Pflaumen durchschnittlich 3000 bis 3500 Waggons, während in Tuzla rund 200 Waggons (zu 10.000 Kilogramm), in Doboj etwa 5000 Meterzentner, in Gracanica etwa 16.000 Meterzentner im Jahre produziert und zum größten Teile ausgeführt wurden.

Aus Brcka, dem erwähnten Haupthandelsplatze, wo zwei Drittel der gesamten bosnischen Pflaumenernte — und zwar nur Kistenware — gehandelt, beziehungsweise ausgeführt werden, geht das Produkt mittelst Bahn oder Schiff ab; die Kisten enthalten 25, 12 $\frac{1}{2}$ und auch 5 Kilogramm Zwetschken, die Säcke 90 Kilogramm. Die Berechnung erfolgt für je 50 Kilogramm.

In den Kriegsjahren haben die Preise eine bedeutende Steigerung erfahren, umfomehr als die übrigen Gebiete für Pflaumen, das heißt Serbien, Frankreich und Kalifornien für uns nicht in Betracht kamen. Bereits im vorigen Jahre hat dieser wichtigste bosnische Ausfuhrartikel einen der bedeutendsten Posten im Außenhandel ergeben. Die Nachfrage war groß, die Ernte jedoch weit hinter den Erwartungen zurückgeblieben. Heuer aber, falls nicht die in Bosnien seit Wochen andauernde Hitze und demzufolge die Trockenheit des Bodens noch die Hoffnungen herabmindern sollte, ist sicher eine Mittelernte, und da stets netto Kassa gehandelt wird, auch ein ganz sicheres finanzielles Ergebnis zu erwarten.

Allerdings wäre dabei noch die hemmungslose Wertung der gebörten Pflaumen unbedingte Voraussetzung. Bekanntlich haben sich beide Regierungen infolge der Kriegsnotwendigkeiten bereits im März dieses Jahres veranlaßt, ein bedingtes Ausfuhrverbot für Dörrroßt in das Zollausland zu erlassen, wovon Bosnien unmittelbar betroffen wurde, da gerade das Zollausland bis dahin stets der stärkste und willigste Abnehmer für Dörrroßt gewesen war. Vor allem Deutschland, dann aber auch die Schweiz, Holland und die nordischen Staaten hatten stets große Mengen dieses Produktes gebraucht und von der Möglichkeit, diesem Bedarfe zu entsprechen, hängt auch die für Bosnien so wichtige Preisentwicklung ab. Bis jetzt hatte dieses bedingte Ausfuhrverbot keinen wesentlichen Einfluß üben können, da die Zeit des Handels in diesem Produkte bereits vorüber war und für die noch ausstehenden Geschäfte von Fall zu Fall Ausfuhrbewilligungen erteilt wurden.

Obwohl es kaum möglich sein wird, eine vollständige Aufhebung des Ausfuhrverbotes zu erreichen, hat sich die Handelskammer von Sarajevo dennoch mit einer Eingabe an die Regierung um Aufhebung des Ausfuhrverbotes gewendet. Sollte diese jedoch nicht erfolgen können, so ersucht die Kammer, daß die Regierung wenigstens eine ausgiebige und glatte Behandlung des Auslandsgeschäftes für die bosnischen Produktions- und Handelskreise ermögliche. Dies solle auch bezüglich der Pflaumenproduktion geschehen. In der Richtung der Ausfuhrbewilligungen dürften denn auch wichtige Zugeständnisse zu erwarten sein.

* Das Sammeln von Schwämmen und Beeren in den Wäldern um Wien. Die Bevölkerung von Ottakring und Hernals war in den letzten Tagen sehr aufgeregt, weil sie bei ihren Waldgängen am Wilhelminen- und Galitzinberg und hinüber gegen Hütteldorf mitten im Wald zahlreiche Anschläge gesehen hat, Warnungen, die die Forst- und Domänenverwaltung erlassen hat und in denen es auch heißt, daß das Sammeln von Beeren und Schwämmen ohne Erlaubnisschein der zuständigen Forst- und Domänenverwaltung verboten ist. Einen Erlaubnisschein für das Sammeln von Beeren und Schwämmen zu erlangen ist für den Arbeiter nicht einfach. Der Erlaubnisschein ist nur zu den gewöhnlichen Amtsstunden bei der betreffenden Forst- und Domänenverwaltung zu erhalten; für die hier in Betracht kommenden Gebiete ist das die Verwaltung von Mariabrunn. Der Arbeiter muß also, da an den Samstagabenden, wo er in die Wälder hinausgeht, und an den Sonntagen die Domänenverwaltung keine Amtsstunden hat, einen Wochentag opfern, um den Erlaubnisschein zu erhalten, oder er muß die Gefahr auf sich nehmen, ohne den Erlaubnisschein beim Sammeln betreten und dann nach den Forstgesetzen behandelt zu werden. Ein Drittes wäre, daß er auf das Einsammeln von Beeren und Schwämmen verzichtet, obgleich erfahrene Menschen, die um das Durchhalten der Bevölkerung aufrichtig besorgt sind, um so dringlicher mahnen, sich an die Tafel der Natur zu setzen, je mehr die Not an Fleischnahrung steigt. Die uns zugekommenen Beschwerden wurden in geeigneter Form der Forst- und Domänenverwaltung zur Kenntnis gebracht und diese hat nun in kurzem Wege eine neue Verfügung getroffen. Den aus dem Juni 1911 stammenden Anschlägen wird ein neue Bestimmung hinzugefügt, in der gesagt ist, daß die Erlaubnisscheine unentgeltlich von der zuständigen Forstverwaltung in Mariabrunn gegen Einsendung einer Antwortkorrespondenzkarte schriftlich oder während der Amtsstunden gegen mündliches Einschreiten für jedermann zu haben sind. Damit sind die Schwierigkeiten aus dem Wege geräumt und es kann jeder ohne Formlichkeit die Erlaubnis-

zum Sammeln erhalten. Eine Doppelkorrespondenzkarte wird jedem dieser Erlaubnisscheine wert sein. — Diese vernünftige Vereinfachung ist allen Forstverwaltungen dringend zu empfehlen.

Sammelt auch die Beeren des roten Holunders.

Eine der bekömmlichsten Speisen ist das Mus aus den Beeren des schwarzen Holunders, bei uns mehr unter dem Namen „Hollerröster“ bekannt. Jede Hausfrau kennt die Zubereitung desselben, wenn sie auch örtlich etwas von einander verschieden ist. Nicht oder nur wenig bekannt ist die Kenntnis davon, daß auch die Beeren des roten Holunders in derselben Weise verwendet werden können. Dies ist umso angenehmer, als er jetzt schon fruchtet, während der schwarze doch erst später reif wird. Allenthalben leuchten die roten Beerenstände jetzt aus Holzschlägen heraus, wo sie besonders üppig gedeihen; ebenso findet man sie an Waldrändern, als Unterholz in lichten Wäldern. Die Zubereitung dieser etwas kleineren Beeren ist ganz gleich der der schwarzen. Besonders kalt genossen ist das daraus bereitete Obstmus außerordentlich wohlschmeckend. Der Geschmack ist dem des schwarzen fast vollkommen gleich. Es ist nur rötlich gefärbt. Da die Beeren besonders saftig sind, kann auch der Saft ausgepreßt und mit Zucker eingekocht werden. Er ist sehr gesund und erfrischend, wie überhaupt dem Holunder nicht zu unterschätzende Heilkräfte innewohnen. Die diaphoretische Wirkung seiner Blüten macht sich ja auch die moderne Heilkunde zu Nutzen.

Aufbarmachung der diesjährigen Obsternie.

Von Dr. Rudolf Biegler.

Sekretär der niederösterreichischen
Handels- und Gewerbelammer.

Wien, 22. Juli.

Die diesjährige Obsternie entspricht nach den einlangenden Berichten nicht vollkommen den an die reiche Blüte geknüpften Erwartungen. Um so notwendiger ist es daher, daß rechtzeitig vorgesorgt wird, einerseits die heurige Obsternie zur Gänze, sei es in frischen Zustande, sei es in konservierter Form, dem menschlichen Genuße zugänglich zu machen, andererseits Maßnahmen zu treffen, daß die Preise sowohl für frisches Obst als auch für Obstkonserven nicht durch Spekulation zu sehr in die Höhe getrieben werden.

Obst war bisher ein billiges, daher den breiten Volksschichten zugängliches Nahrungsmittel. Die hohen Preise, die jedoch in diesem Sommer für das Frühoft bezahlt werden müssen und die eine ähnliche Preisbildung auch bei der für die Volksernährung noch mehr in Betracht kommenden Spätofternie (Äpfel, Birnen und Zwetschen) befürchten lassen, entkleiden das Obst gewissermaßen des Charakters eines Volksnahrungsmittels, was um so bedauerlicher ist, als bei dem bestehenden Fettmangel das Obst, wenn auch nicht als gleichwertiges, so doch als manchmal ähnlich verwendbares und bekömmliches Ersatzmittel für Fett in Betracht käme. So wird in manchen Gegenden als Saufe den Kindern statt des Kaffees ein Stück Brot mit frischem Obst verabreicht und ein mit Marmelade bestrichenes Brot bildet im Deutschen Reich häufig einen Ersatz für das jetzt oft unerschwingliche Butterbrot. Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Bewertung des Obstes als Nahrungsmittel im Auge, hat daher die handelspolitische Kommission eine Reihe wohl begründeter Vorschläge an die Regierung erstattet.

Sie erhebt ebenso wie im Vorjahr im Hinblick auf das Fehlen von Arbeitskräften die Forderung, daß zur Einbringung der Obsternie in größtmöglichem Maße Gefangene und eventuell Schulkinder herangezogen werden.

Um auch das Waldoft (Erdbeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren und Himbeeren) in größtem Maßstabe für den menschlichen Konsum zu gewinnen, wird vorgeschlagen, daß, soweit es nur irgendwie die Rücksichten des Forstschutzes zulassen, der ländlichen Bevölkerung die Möglichkeit geboten werden soll, durch Besuch der Forstschläge und Waldblößen die Waldbeeren einzusammeln.

Bei dem in manchen Gegenden bestehenden Arbeitermangel und auch deshalb, weil die Obsternie häufiger mit anderen für den Landwirt wichtigeren Erntearbeiten zusammenfällt, liegt die Gefahr nahe, daß Obstgartenbesitzer keinerlei Anstalten treffen, das Obst einzubringen. In diesem Falle wäre in Erwägung zu ziehen, ob es sich nicht empfehlen würde, ähnlich wie bei brachliegenden Feldern, der Gemeinde oder eventuell irgendeinem Dritten die Berechtigung einzuräumen, gegen Leistung einer entsprechenden Entschädigung an den Grundbesitzer die Obsternie einzubringen.

Da Obst in frischem Zustande, insbesondere Beerenobst und Zwetschen, in kurzer Zeit verdirbt, müßte Vorsorge getroffen werden, daß die Eisenbahnverwaltungen den Austrag erhalten, alles Nötige zur möglichsten Beschleunigung der Obstbeförderung zu veranlassen.

Die möglichste Erleichterung für den Export ausländischen Obstes muß befürwortet werden. Besonders wird auf die Zwetschenernie in Serbien verwiesen und auf die Schritte, welche die Genossenschaft der Marktvitalienhändler in Wien an zuständiger Stelle unternommen hat, um serbische Zwetschen dem Wiener Publikum zugänglich zu machen.

Um die Obstversorgung großer Konsumzentren, besonders Wiens, nicht zu beeinträchtigen, muß vor länderweiser Absperrung des Obstverandes, wie sie in anderen Artikeln häufig praktiziert wird, eindringlich gewarnt werden.

Die Frage der eventuellen Erlassung eines allgemeinen Obstausfuhrverbotes bildet gegenwärtig den Gegenstand eingehender Beratungen und einer lebhaften Kontroverse zwischen den verschiedenen Interessentengruppen. In der handelspolitischen Kommission der Gemeinde Wien, in der handelspolitischen Zentralstelle der vereinigten Handelskammern Oesterreichs, im Schoße des Handelsministeriums wurde diese Frage bereits ernstlich erörtert, auch der Approvisionierungsbeitrag soll sich in seiner nächsten Sitzung mit dieser Frage befassen. Eine Entscheidung ist noch nicht getroffen. Die Vertreter der Obstbauvereine verweisen darauf, daß besonders Qualitätsobst nur im Auslande einen entsprechenden Preis erzielt, daß dieser Obstexport zur Verbesserung unserer Valuta beiträgt und durch das Fehlen des namhaften Exports nach den nunmehr feindlichen Staaten, besonders Rußland, an und für sich bedeutend verringert sei. Es werden auch Zweifel darüber ausgesprochen, ob bei Unterbindung eines Exports die Konservenfabriken in Oesterreich imstande sind, die vorhandenen Bestände zur Gänze zu verarbeiten. Demgegenüber verweisen die Vertreter des Konsums und des Detailhandels sowie die Vertreter der Obstkonservenfabriken auf die mehrfach erwähnte geringere Obstmenge des heurigen Jahres und auf den durch das Fehlen anderer Nahrungsmittel, besonders des Fettes, bedeutend gesteigerten Inlandskonsum, welcher durch den durch das Obstausfuhrverbot jedenfalls erzielten billigeren Obstpreis noch gesteigert werden könnte. Die Vertreter der Obstkonservenfabriken bestreiten, daß Oesterreich nicht imstande sei, die Obsternie vollständig zu verarbeiten, und stellen gegenüber der behaupteten Verbesserung der Valuta durch den Obstexport fest, daß dieser die gegenteilige Wirkung des nachherigen Wiederimports des im Auslande zu Obstkonserven veredelten inländischen Obstes gegenübersteht.

Ich würde die Erlassung eines generellen Ausfuhrverbotes jedenfalls für zweckmäßig halten. Dieses kann ja leicht dadurch gemildert werden, daß die Ausfuhr von hochwertigem Qualitätsobst (Tiroler, Kalwil usw.) sowie auch die Ausfuhr gewisser, von dem verbündeten Deutschland unbedingt benötigten Kontingente gegen Einfuhr anderer, in größerer Menge in Deutschland erzeugter und in Oesterreich fehlender Lebensmittel, beispielsweise Dörrengemüsen, bewilligt wird.

Der von einer Seite gemachte Vorschlag, das Mosten des Obstes vollständig zu verbieten, dürfte kaum zweckmäßig sein, da in der Regel nur Obst, welches sonst keine andere Verwendung finden kann, vermostet wird. Uebrigens ist der nur wenig Alkohol enthaltende Obstmost für manche Gegenden, besonders Oberösterreich und einige Teile von Niederösterreich, ein Erfrischungsmittel, an welches die ländliche Arbeiterschaft derart gewöhnt ist, daß dieses Verbot auch im Hinblick auf die Einschränkung der Biererzeugung sehr unangenehm empfunden würde. Dagegen wäre die Verarbeitung des Obstes zu reinem Alkohol (zum Beispiel: Brennen der Zwetschen zu Slibowitz) zugunsten der Marmelade- und Rowidlerzeugung wohl zu unterjagen.

Um die geernteten Obstmengen, soweit sie in frischem Zustande nicht konsumiert werden können, dem Konsum zu erhalten, müßte dahin gewirkt werden, daß die großen Konservenfabriken den zur Obstkonservierung, zur Marmelade- und Fruchtfafterzeugung notwendigen Zucker beigestellt erhalten. Als Gegenleistung könnte diesen Fabriken der Verkauf einer billigen Volksmarmelade zu bestimmt vorgeschriebenen Preisen und in bestimmtem Quantitätsverhältnis zu dem zur Verfügung gestellten Zucker oder zu der erzeugten Luxusmarmelade aufgetragen werden.

Die Konservfabriken führen auch darüber Beschwerde, daß ihre Erzeugung durch das Verbot der Verwendung von Salzsäure als billigem, wirksamem und gleichzeitig unschädlichem Konservierungsmittel benachteiligt werde. Sie verweisen darauf, daß die reichsdeutschen Obstkonservfabriken durch die Verwendungsmöglichkeit von Konservierungsmitteln ein billigeres und haltbares Erzeugnis liefern können. Das Begehren, die Verwendung derartiger unschädlicher Konservierungsmittel auch in Oesterreich zumindest während der Kriegszeit zu gestatten, wird auch von den Vertretern des Konsums und des Handels lebhaft unterstützt.

Ebenso wird nicht nur von den Obstkonservfabriken, sondern auch von den Vertretern des Konsums bei diesem Anlaß neuerdings die Freigabe des Saccharins wie in Deutschland, wenigstens dort, wo Zucker nicht als Nahrung, sondern nur als Würze in Betracht kommt, verlangt, weil dadurch große Mengen von Zucker für eigentliche Nahrungszwecke frei würden.

Unter den Maßnahmen gegen eine allzu hohe Preiserhöhung des Obstes muß neuerdings auf den preistreibenden Einfluß der öffentlichen Versteigerung von Obst auf dem Stamme hingewiesen werden. Das Verbot derartiger Versteigerungen hat die Handelspolitische Kommission schon vor einem halben Jahre dringend, allerdings fruchtlos, gefordert. Dagegen ist das von einer Seite vorgeschlagene Verbot des Verkaufes von Obst auf dem Stamme überhaupt deswegen gefährlich, weil besonders die bäuerlichen Betriebe das Obst auf dem Stamme an Pächter abzugeben pflegen und gar nicht darauf eingerichtet sind, sich mit der Obstabnahme selbst zu befassen, so daß das Obst, wenn der Verkauf auf dem Stamme verboten würde, auf dem Stamme zugrunde gehen würde. Ebenso kann die von einer Seite gestellte Forderung nach einer allgemeinen Obstbeschlagnahme nicht befürwortet werden, da diese einen allzu komplizierten und trotzdem zu langsam funktionierenden Apparat voraussetzen würde und, wie bei allen leicht verderblichen Artikeln, schon aus diesem Grunde ausgeschlossen erscheint.

Die Festsetzung von Obsthöchstpreisen wird trotz der hier nicht zu bekreidenden und in den großen Qualitätsunterschieden des Obstes begründeten Schwierigkeiten wenigstens für Äpfel und Birnen, soweit nicht Qualitätsware in Betracht kommt, durchführbar sein.

Die gegenwärtig schon bestehenden strengen Bestimmungen gegen Preistreiberei, die eine allzu üppige Spekulation unmöglich machen, werden die vorerwähnten Maßnahmen zweckmäßig ergänzen und es steht zu erwarten, daß die maaßgebenden Preise wenigstens für die Verwertung der Spätobernte rechtzeitig alles veranlassen werden, um Obst und Obstprodukte auch heuer wieder zu einem billigen Volksnahrungsmittel zu machen.

23./VII. 1916

Das Einsieden von beschädigtem Obst.

Das nach Wien zu Einsiedezwecken versendete Obst kommt infolge langen Transports jetzt meist in angedrücktem Zustande an. Diesem Umstande ist jedoch, wie Fachreise versichern, vom Standpunkt der Approvisionnement im kommenden Winter nur eine verhältnismäßig geringfügige Bedeutung beizumessen. Die einzig wahrnehmbare, aber unbedeutende Folge wird sein, daß die marmeladenartig eingesotteten Früchte gegenüber den in Kompottform konservierten mehr überwiegen werden als sonst. Denn zu Kompottkonserven gehört nach jeder Richtung hin einwandfreies Obst. Zwar ließen sich leichte Beschädigungen durch reichlichen Zucker, Salizyl- und Alkoholzusatz während der Zubereitung ausgleichen, doch herrscht an allen diesen Stoffen Mangel, so daß die Herstellung von Dauerkompotten nur in bescheidenem Ausmaß wird vorgenommen werden können. Für die Marmeladen und Fruchttabletten dagegen

— und diese sind es ja, die für die Ernährung in erster Linie in Betracht kommen — sind Zusatzstoffe auch dann nicht notwendig, wenn das Obst beschädigt ist; eine Gefährdung dieser Einkochsorten ist daher nicht zu befürchten. Es ist bei dem Einsiedeprozess lediglich darauf zu achten, daß leicht angefaulte Teile der Frucht entfernt werden und die Marmelade während mehrtägigen Kochens zu einer breiigen Masse gut eingedickt wird, wobei die Kochliste gute Dienste leisten kann. Auch empfiehlt es sich, beim Einsieden beschädigten Obstes mehrere Fruchtarten zu mischen, da der Geschmack angedrückten Obstes ein wenig an seiner Feinheit verliert, was durch die Vielfältigkeit der Mischung wettgemacht werden kann. Allerdings wäre neben den unbedeutenden, durch die Bahn verursachten Einflüssen bei dieser Gelegenheit auf die Gefahren hinzuweisen, denen das Obst bei dem vielfachen Nachwiegen und Umfüllen nach Anlangen in Wien ausgesetzt ist. Hier besteht wohl die Gefahr, daß größere Mengen von Obst nicht nur angedrückt werden, sondern tatsächlich anfaulen. In der letzten Sitzung der Handelspolitischen Kommission wurde daher von Mitgliedern der Höhe der Antrag gestellt, daß das in Wien einlangende Obst sofort nach seiner Ankunft von einer Zentralstelle übernommen und gedörrt werde. Als geeigneter Ort wurden die leeren Räume des Freihauses bezeichnet, in denen leicht zu beschaffende und wenig kostspielige Vorrichtungen aufzustellen wären. Doch haben sich die maßgebenden Stellen hierzu noch nicht geäußert.

Die Arbeiten des Kriegsgärtners.

Durch die vielen Regen in den letzten Wochen wurde der Schrebergärtner in seinen Arbeiten arg behindert, weil der Boden oft so aufgeweicht war, daß tagelang das Betreten des Gartens unmöglich wurde. Solche Tage waren am geeignetsten, dem arg wuchernden Unkraut beizukommen, weil es sich dann leichter aus dem Boden ziehen ließ. Ohne diese gründliche Arbeit ist es nicht auszurotten. Einfaches Abmähen genügt nicht, Feuchtigkeit und Wärme fördern seine Entwicklung so mächtig, daß man alle zwei Wochen gründliche Arbeit machen muß, wenn man der Pflanzenschmarotzer Herr werden will. Das ist besonders in den Beeten nötig, wo Gemüse angebaut sind, auch in den Kartoffeläckern kann Unkraut nur Schaden am Wachstum der heuer so wichtigen Knollen anrichten. Viele sind jetzt groß genug geworden, um sie im Hause verwerten zu können. Kommen durch im Boden überwinterte Erdäpfel Büsche der Kartoffeln frühzeitig zu voller Entwicklung, dann findet man jetzt darunter brauchbare Knollen, die vorsichtig hervorgeholt werden, um die kleineren nicht loszureißen. Sorgfältig mit Erde bedeckt, wachsen sie weiter. Bald kann das zweite Bedecken und Häufeln der Erdäpfel vorgenommen werden, das, wie wir schon mehrmals erwähnten, dem Zweck dient, den Knollen die Feuchtigkeit zu sichern und ihr Ueberwachsen über die Erde zu verhindern. Sie würden im Lichte grün und ungenießbar werden. Gerade jetzt in der Blütezeit dieser Frucht kann ein Versuch ausgeführt werden, der kürzlich irgendwo vorgeschlagen war. Ein Fachmann hat da behauptet, daß sich die Knollen der Kartoffeln viel kräftiger entwickeln als sonst, wenn man der Pflanze die Blüte nimmt: dann geht ein Teil der Kraft in die Knollen. Ob es nützt, kann man ja versuchen. Andere Leute schlugen schon früher vor, das Kraut der Kartoffeln beim Häufeln so umzulegen, daß es zum Teil durch die Erde bedeckt und niedergehalten wird. Auch da soll die Erfahrung gelehrt haben, daß die Pflanze ihre Säfte statt zum unnützen Aufbau von Blättern zur Ausbildung der Knollen verwenden könne. Jeder, der Erdäpfel baute, hat wiederholt die Erfahrung machen können, daß große Büsche nicht immer viele Knollen haben, daß häufig sehr schwache Pflanzen reicheren Ertrag liefern. Es ist daher nicht ganz unbegründet, das Wachstum von Blatt und Blüte zurückzuhalten, um die Entwicklung der Frucht zu fördern. Wo man jetzt verwelkte Erdäpfelpflanzen sieht, grabe man die Knollen aus, die nicht mehr weiterwachsen. Ist es unmöglich, den ausgegrabenen Vorrat fortzuführen, dann muß er mit Erde überdeckt werden, weil die Knollen grün

werden würden. In tiefliegenden Aedern ist nun schon mancher Erdäpfel durch zu große Feuchtigkeit verfault, manche Pflanze durch Nässe geschädigt. Stark wasserhaltiger Boden muß daher durch Wassergräben trocken gelegt werden. Das gilt im allgemeinen für alle Grundflächen solcher Beschaffenheit, auf denen wir Gemüse bauen, wenn durch übermäßige Feuchtigkeit nicht Schaden entstehen soll. Vieles Gemüse wuchs aus, wenn der Boden zu naß blieb, andere Pflanzen wie Gurken, Kürbisse, Spinat gedeihen erst, sobald ihnen reiche Feuchtigkeit zugeführt wurde.

Wo man nun Gemüse erntet, soll nach gutem Düngen sofort neues angebaut werden. Allerdings ist die Auswahl wegen der vorgeschrittenen Jahreszeit geringer geworden. Dafür kommt noch allerlei Wintergemüse in Betracht, dessen Pflänzchen am besten beim Gärtner gekauft werden. Sie kommen rascher weiter, als wenn ein Unerfahrener aus Samen Gemüse zieht. Wir können noch Kohlrabi, Kohl, Sprosskohl, Blumenkohl, Rüben, Salat, Kapuziner, Radieschen, Rettich und Buschbohnen anbauen, die bei fleißiger Bodendurchfeuchtung reichlich Ertrag bringen. Kein Fleck Boden soll ungenützt bleiben, so lange es die Jahreszeit ermöglicht, Nahrungsmittel zu hauen. Mehr als in anderen Monaten wächst Gemüse, das dem eifrigen Pfleger Freude zur weiteren Bodenbearbeitung macht, wenn er sieht, was er erparrt. Paradieser sind nun herangereift; man vergesse nicht, ihre Ranken und die der Bohnen und Erbsen stets aufzubinden, wo zu viel Ranken an Gurken, Melonen und Paradiesern sind, einige abzugwidern und die Ausbildung der Früchte zu fördern, am Blumenkohl die Blätter zu schneiden und damit die Blüten zu beschatten.

Die Entwicklung der Zwiebeln, des Knoblauchs und der Schalotten ist so fortgeschritten, daß das Kraut abzgedreht wird, damit es schneller weilt, dann werden in kurzer Zeit die Zwiebeln geerntet. Viele Gemüse und Blumen haben nun reichlich Samen, dessen Ernte nicht verabsäumt werden darf, um für das kommende Jahr versorgt zu sein. Jeder Samen kommt in ein Säckchen mit Angabe der Erntezeit und der Art. Er wird trocken aufbewahrt. Wo ein großer Ueberschuß da ist, nützt er vielleicht anderen Gärtnern, von denen man im Tausch vieles Fehlende erhält. Das gleiche soll auch mit Frühkartoffeln geschehen. Die schönsten Knollen bewahren wir im Keller in genügender Menge auf, um im kommenden Jahre Anbaumaterial zu haben.

Von den vielen Arbeiten, die dem Gemüsegärtner erwachsen, erfordert der Obstgarten jetzt viele Stunden; schwertragende Zweige müssen gestützt, Fallobst gesammelt und verlockt, reifes Obst in Abnahmsäckchen heruntergeholt werden, damit es durch Schütteln nicht beschädigt wird, Raupen müssen eingesammelt werden. Daneben schafft das Ordnunghalten, Bewässern, Jäten viele Arbeit.

Obst- und Gemüse- und
Kartoffelbau bei der steiermärkischen Staatshalterei erhalten wir folgende Rezepte für das
Obstlecken ohne Zucker. Zu vermeiden
sind nach Möglichkeit die folgenden Ver-
wertungsmethoden: Die Herstellung von
Obstjuz (Gelee) aus sauren Früchten,
weil dabei mehr als ein halbes Kilogramm
Zucker auf einen Liter Saft aufgeht. Die Her-
stellung von fertigen stark gesüßten Obstsalzen
(Marmeladen) und die Erzeugung von starken
Beerenobstweinen. Dafür werden nachstehende
Methoden der Haltbarmachung empfohlen:
Beitmöglichste Anwendung des Trocknungs-
verfahrens bei allen Obstsorten. Ausge-
dehnte Benützung der luftdicht abschließen-
den Gläser (Weck, Rex, Ultriform u. a.) für
ganze und geteilte Früchte im eigenen Saft
oder im ungezuckerten Wasser. Die nötige
Süßung erfolgt erst später beim Genuß. Das
Einmachen von ungefüßtem Fruchtmost und
flüssigem Fruchtmark in Flaschen. Hierbei ist
wichtig: Heißes Einfüllen, sofortiges Ver-
korken, Erhitzen auf 70 bis 75 Grad Celsius
etwa 45 Minuten lang, luftdichter Abschluß
durch Eintauchen des verkorkten Flaschenhalses
in erhitztes Paraffin. Später wird bei Vor-
handensein genügender Zuckermengen aus dem
Fruchtmark die fertige Obstsalze (Marmelade)
und aus dem Fruchtmost bei Bedarf Obstjuz
(Gelee) hergestellt. Obstmus stark einzü-
cken: Es wird am besten aus säuerlichen und
süßen Früchten gemischt hergestellt. Das Ein-
füllen geschieht in gewöhnliche Gläser und
Uebergießen der Oberfläche mit erhitztem
Paraffin vor dem Zubinden mit Pergament-

papier. Dadurch wird ein pilzdichter Verschluss erzielt. Die Herstellung von Obstpasten: Stark eingedicktes Obstmus jeder Art ohne Zuckerzusatz wird auf Pergamentpapier dünn aufgestrichen und im Rohr oder in einer Saughaltungsdörre getrocknet bis zum vollständigen Zähwerden. Obstpaste ist unbegrenzt haltbar, kann jederzeit verweicht oder durch Zusatz von Wasser und nochmaliges kurzes Aufkochen wieder in Mus verwandelt und als solches verwendet werden.

Syndizierung der Dörrgemüse-Industrie.

Von unterrichteter Seite wird uns geschrieben:

Das Kriegsernährungsamt schickt sich an, der userlosen Vermehrung der Dörrgemüsefabriken einen wirksamen Kiegel vorzuschieben. Am 17. d. M. ist in Berlin die zwangsweise Syndizierung der Dörrgemüse-Industrie unter Führung des Kriegsernährungsamts notariell erfolgt. Dem Syndikat, das in Form einer G. m. b. H. unter der Firma „Kriegsgesellschaft für Dörrgemüse m. b. H.“ (K. G. D.) mit dem Sitz in Berlin geschaffen worden ist, gehören als Gründer an: der Verband Deutscher Dörrgemüsefabriken, E. V. Andernach, der Bund Deutscher Dörrgemüsefabriken, E. V. Berlin, und die Stadtgemeinde Berlin, diese als Vertreterin der Gemeinden mit eigenen Trockenanlagen. Die drei Gründer haben sämtliche Stammanteile übernommen.

Vom Reich erhält die K. G. D. das ausschließliche Recht des Verkaufs von Dörrgemüse, sowie das Monopol des Frischgemüse-Einkaufs für Dörrzwecke. Die den Verbänden angegliederten Dörrgemüsefabriken werden kontingentiert. Die Kontingente bestimmt die Gesellschaft im Einvernehmen mit einem Reichskommissar. Desgleichen setzt die Gesellschaft die Höchstpreise für die Fabrikate fest, womit den zum Teil geradezu unerhörten Preistreibereien, namentlich ausländischer Fabriken und inländischer Zwischenhändler, die sich mit dem Vertrieb dieser ausländischen, qualitativ meist minderwertigen Fabrikate befassen, wirksam entgegengetreten wird. Schließlich liegt es im Interesse der Allgemeinheit, daß dem Syndikat, dessen Organe den Weisungen eines Reichskommissars Folge zu leisten haben, auch das Einfuhr-Monopol für ausländisches Dörrgemüse, sowie ausländische Frischgemüse, soweit es für Dörrzwecke Verwendung finden soll, übertragen wird. Verhandlungen hierüber sind im Gange, und versprechen Erfolg.

Es liegt auf der Hand, daß der Wille des Kriegsernährungsamtes, die Gemüsetrocknung einzuschränken, nicht etwa so zu erreichen gesucht wird, daß den bestehenden Firmen, unter denen viele in der Vergangenheit Großes für Heeres- und Volks-Verpflegung geleistet haben, entsprechend verkürzte Kontingente an frischen Gemüsen zugewiesen werden, während gleichzeitig die Gründung von Neuanlagen im bisherigen Umfange weiterhin gestattet wäre. Die Einschränkung wird vielmehr so zu erreichen gesucht werden, daß vor allem der schrankenlosen Vermehrung der Dörrgemüse-Fabriken ein energisches Halt geboten wird. Es ist ausgeschlossen, daß allen in jüngster Zeit entstandenen und noch im Entstehen begriffenen Fabriken ein Kontingent zugewiesen werden könnte. Sie werden sich teilweise dazu herbeilassen müssen, sich auf irgendeinen anderen Zweig der Trockenindustrie zu werfen. Das Dörrgemüse-Syndikat wird seine geschäftliche Tätigkeit voraussichtlich Anfangs August aufnehmen können.

Boikottierung des Grazer Gemüsemarktes durch die bäuerlichen Produzenten.

Graz, 26. Juli.

Die vom Stadtrate kürzlich festgesetzten, von heute ab geltenden Marktpreise zeigten, soweit die Gemüse, hauptsächlich Gurken, Kartoffeln, Kraut usw. in Betracht kommen, eine wesentliche Verringerung. Die Folge davon war, daß die Gemüsehändler und Bauern heute eine Art Ausstand inszenierten, indem sie sich größtenteils vom Markte fernhielten. Sene wenigen, die gekommen waren, wurden sofort von zahlreichen Käuferinnen umringt, und es kam zu einem argen Gedränge auf den Märkten. Das Vorgehen der bäuerlichen Produzenten und Händler erregte natürlich unter dem Publikum nicht geringen Unwillen, und es kam auf verschiedenen Plätzen, besonders auf dem Salominiplatz und dem Kaiser Josefsplatz zu sehr erregten Auseinandersetzungen. Eine Abordnung der Händler sprach im Marktkommissariat vor, um dort die Wünsche über die Gestaltung der Höchstpreise bekanntzugeben. Der Abordnung wurde die Zusicherung gegeben, daß die Wünsche dem Regierungskommissär der Stadt Graz zur Entscheidung vorgelegt werden.

Der Stand der Weinreben.

Weinbauinspektor Karl Ratschthaler veröffentlicht im niederösterreichischen Landesamtsblatt einen längeren Aufsatz über den Stand des Weinbaues in den politischen Bezirken Floridsdorf, Korneuburg, Gänserndorf, Oberhollabrunn und Mistelbach, in dem er sagt: Der Juni brachte eine für den Weinstock höchst ungünstige Witterung. Infolge des schleppenden Verlaufes der Blüte hatte der stark aufgetretene Traubenwickler Zeit und Gelegenheit, in den Gescheinen sein Zerstörungswerk zu vollführen. Die Klagen über große Schäden, verursacht durch den Traubenwickler, liefen eben auch von mehreren hundert Gemeinden ein. Die Bekämpfung war infolge Mangels an Kupfervitriol weniger wirkungsvoll. Auch die Reblaus breitet sich leider aus, da sie wegen Mangel an Schwefelkohlenstoff nicht abgewehrt werden konnte. Die Chlorose tritt heuer infolge der ungünstigen Witterungsverhältnisse mehr auf. Die Kräuselfrankheit wurde wegen Mangel an Schwefelkalkbrühe im Frühjahr vielfach nicht bekämpft. In den befallenen Weingärten verloren sich die Trauben. Einzelne Bauer bekämpften die Krankheit mit Erfolg durch Bespritzung mit Schwefelkalkbrühe nachdem der Rebstock schon starke Triebe hatte. Am 14. und 26. Juni wurde in einzelnen Gebieten durch Hagelschlag und am 10. Juni durch ein

Gewitter mit furchtbarem Sturm durch Abbrechen der Reben mit Trauben in noch nicht gebundenen Weingärten Schaden verursacht.

Dörrobst.

Die Obstkonservierung spielt in der Kriegszeit eine wichtige Rolle. Die Erzeugung von Kompott in Gläsern, die mit Pergamentpapier abgeschlossen werden, kommt wegen des starken Zuckerzusatzes ziemlich hoch und ist auch mitunter mit Schwierigkeiten verbunden. Es gibt zwar sogenannte Frischhaltungsgläser, die mit Gummiringen hermetisch schließbar sind und in denen Obst auch ohne Zuckerzusatz konservierbar ist. Aber auch diese Art der Aufbewahrung ist nicht billig, da die Gläser teurer und schwerer zu beschaffen sind. Deshalb wählen viele Hausfrauen in der Obstzeit während des Krieges die Methode des Dörrens des Obstes, weil sie eigentlich sehr einfach ist. Zur Erzeugung von Dörrobst eignen sich besonders Marillen, Zwetschen, Heidelbeeren, Kirichen, Äpfel und Birnen. Die Birnen werden heuer, wie man hört, besonders gut geraten. Das Obst wird gepulzt, von den Kernen befreit und in der Mitte auseinandergeschnitten. Dann werden die Stücke mit der Schnittseite nach unten auf eine sauber gepulzte Dörrehürde gelegt. Die Dörrehürden bestehen aus breiten Holzrahmen, auf deren einen Seite ein verzinktes Drahtnetz oder ein luftdurchlässiges Gewebe befestigt ist. Auf dieses Drahtnetz werden die Obststücke gelegt. Gewöhnlich werden zehn solche obstgefüllte Dörrehürden übereinander in ein Rohr oder auf ein 20 Zentimeter hohes Gestell über den heißen Herd oder über einen Gasrechaud gestellt und ein paar Stunden der Hitze ausgesetzt, bis der Fruchtsaft vollständig ausgetrocknet ist. Die Früchte sind dann gut gedörret, wenn sie beim Quetschen wohl weich sind, aber keine Flüssigkeit mehr geben. Die gedörreten Früchte werden in Organtinsäckchen an kühlen, dunklen Orten aufbewahrt. Will man das Obst im Winter verwenden, so wird es im Wasser aufgekocht und als Kompott auf den Tisch gebracht. Um die Hausfrauen mit den notwendigen Kenntnissen des Obstdörrens bekanntzumachen, hat die Direktion der städtischen Gaswerke eigene Dörrobstkurse eingerichtet, die jeden Mittwoch und Freitag nachmittags im Direktionsgebäude in der Josefstadt stattfinden.

Ersichtlichmachung der Obstpreise.

Die Preisprüfungsstelle für das Stadtgebiet veröffentlicht eine Bekanntmachung über die Ersichtlichmachung der Obstpreise in den Verkaufsräumen des Kleinhandels, auf die wir Interessenten aufmerksam machen.

Vielfache Klagen über den andauernden hohen Stand der

Obstpreise am hiesigen Frucht- und Gemüsemarkt und im Kleinhandel

haben der Preisprüfungsstelle Veranlassung zu täglichen Nachprüfungen über die Ursache dieser Preisentwicklung gegeben. Hierbei hat sich herausgestellt, daß die hiesigen Preise den von der Preisprüfungsstelle für Groß-Berlin festgesetzten Richtpreisen im wesentlichen entsprechen und zeitweise noch unter diese Preise gesunken sind. Nach den Bekanntmachungen der Berliner Preisprüfungsstelle beträgt der Erzeugerpreis für Erdbeeren 40 bis 60 Mark, für Himbeeren 45 bis 50 Mt., für Süßkirschen 35 bis 50 Mt., für Sauerkirschen 25 bis 50 Mark, für Stachelbeeren 20 bis 50 Mt., für Johannisbeeren 25 bis 32 Mt. für 50 Pflogramm. Hinzu kommen Zuschläge für den Zwischenhandel und den Kleinhandel von zusammen höchstens 25 v. S.

In Hamburg haben die Großhandelspreise nach dem amtlichen Marktbericht vom 24. Juli betragen: für Erdbeeren 35 bis 55 Mt., für Himbeeren 45 bis 55 Mt., für Süßkirschen 40 bis 50 Mt., für Sauerkirschen 45 bis 50 Mt., für Stachelbeeren 30 bis 40 Mt., für rote Johannisbeeren 30 bis 35 Mark, für schwarze Johannisbeeren 35 bis 40 Mark. Diese Preise schließen bereits den Gewinn des Großhandels ein. Beim Absatz an die Verbraucher darf also lediglich der Gewinn des Kleinhandlers zugeschlagen werden, wobei anzumerken ist, daß, wie erwähnt, der in Berlin für den Zwischenhandel und den Kleinhandel als angemessen erachtete Zuschlag höchstens 25 v. S. beträgt. Die Beauftragten der Preisprüfungsstelle haben Anweisung, die von den hiesigen Kleinhändlern berechneten Preiszuschläge genau nachzuprüfen und übermäßige Preise zur Meldung zu bringen. Hiernach kann es z. B. nicht gebilligt werden, wenn für rote Johannisbeeren in einzelnen Geschäften Preise von 65 Pfennig und für Kirschen sogar von 70 Pfennig gefordert werden.

(Höchstpreise für Pflaumen und Pflaumenprodukte.) Das Amtsblatt veröffentlicht heute eine Verordnung über die Feststellung von Höchstpreisen für Pflaumen, Pflaumenprodukte und Pflaumenmaische. Die Höchstpreise für Rohpflaumen sind beim Engroßeinkauf vom Produzenten pro Meterzentner Nettogewicht die folgenden: für Herbstpflaumen k 20, für Sommerpflaumen k 12. Diese Preise beziehen sich nicht auf Dessertpflaumen, die nicht zur Erzeugung von Spiritus und Pflaumenmus verwendet werden dürfen. Die Höchstpreise für Pflaumenprodukte sind beim Engroßeinkauf pro Meterzentner Nettogewicht die folgenden: für gedörrte Pflaumen beim Engroßeinkauf vom Erzeuger für 100 bis 105 Stück Qualität k 100, für 115 bis 130 Stück Qualität k 97, bei über 130 Stück Qualität k 94; für Pflaumenmus beim Engroßeinkauf vom Erzeuger k 120. Zur Verwertung von gedörrten Pflaumen und Pflaumenmus wird durch eine besondere Verordnung eine Zentrale errichtet werden. Erfolgt der Verkauf von Pflaumen, gedörrten Pflaumen oder Pflaumenmus zu dem den Zwecken des unmittelbaren Konsums dienenden Verkehr (im Detail- oder Materalhandel), so darf der Verkäufer nur solche Preise berechnen, die nicht unverhältnismäßig höher sind als die festgestellten Höchstpreise. Der Höchstpreis für Pflaumenmaische ist pro Hektoliter der folgende: für aus Sommerpflaumen gefertigte Maische mit einem Alkoholgehalt von drei bis vier Prozent k 13, für aus Herbstpflaumen gefertigte Maische mit einem Alkoholgehalt von fünf Prozent oder mehr k 18; Maische unter einem Alkoholgehalt von drei Prozent kann nicht Gegenstand des Kaufes oder Verkaufes bilden. Die in dieser Verordnung enthaltenen Höchstpreise, die auch die Kosten des Transportes zur Ladestation enthalten, sind ohne Verpackung für den Fall des Verkaufes gegen Bargeld zu verstehen. Im Falle der Kreditierung des Kaufpreises darf der Zinsfuß der über den Höchstpreis zulässigen Zinsen den Diskontzinsfuß der Oesterreichisch-Ungarischen Bank, der zur Zeit des Abschlusses des Geschäftes in Geltung war, um höchstens zwei Prozent übersteigen. Die in dieser Verordnung festgestellten Höchstpreise treten am 28. Juli d. J. in's Leben. Die mit der üblichen Strafanktion versehene Verordnung, die sich auf aus dem Auslande stammende Produkte und Erzeugnisse nicht bezieht, tritt gleichfalls an diesem Tage ins Leben. Ihre Wirksamkeit erstreckt sich, insofern sich die Verordnung auf Rechtsverhältnisse bezieht, die in für das ganze Gebiet der Länder der heiligen ungarischen Krone wirksamen Gesetzen geregelt sind, auf das ganze Gebiet der heiligen ungarischen Krone.

Der Gemüsebeschickungsstreik in Graz.

(Telegramm der „Neuen Freien Presse“.)

Graz, 26. Juli.

Mit Rücksicht auf das gestrige Fernbleiben der Bauern und Händler von den Gemüsemärkten hat der Stadtrat folgende Verfügung erlassen: „Es wurde die Wahrnehmung gemacht, daß Gemüsehändler größere Warenvorräte anflauten, ohne sie auf den Markt zu bringen, um hiedurch künstlich einen Mangel an Gemüse zu erzeugen und die Preise ungerechtfertigt in die Höhe zu treiben. Der Stadtrat sieht sich daher veranlaßt, durch die Marktorgane und die Sicherheitswachen Erhebungen nach dem Verbleib dieser Waren anzuordnen, um diesen Preistreibern das Handwerk zu legen und sie der verdienten gerichtlichen Bestrafung zuzuführen. Es ist selbstverständlich, daß gegen alle jene, welche einer vorsätzlichen Zurückhaltung oder gar einer spekulativen Vernichtung von Lebensmitteln schuldig befunden werden, aufs strengste vorgegangen und ihnen insbesondere auch für alle Zukunft die Handelsberechtigung entzogen werden wird.“

Die Versorgung mit Lebensmitteln.**Die Versorgung mit Hülsenfrüchten.**

WTB Die Neuregelung, die der Verkehr in Hülsenfrüchten durch die Verordnung vom 29. Juni d. J. gefunden hat, umschließt neben belangreichen andern Veränderungen Änderungen organisatorischer Natur. Dem Reichskanzler blieb die Bestimmung einer neuen Stelle vorbehalten, bei der der Verkehr in Hülsenfrüchten zentralisiert und an die die lieferungspflichtigen Mengen anzuweisen seien. In einer neuerlichen Entschliebung hat der Präsident des Kriegsernährungsamts in Wahrnehmung der ihm übertragenen Befugnisse bestimmt, daß die Bewirtschaftung von Hülsenfrüchten, Buchweizen und Hirse einer Reichshülsenfruchtstelle übertragen wird, die als selbständige Abteilung der Z.-E.-G. einzurichten ist. Mit dieser Entscheidung ist der Wirtschaftsplan für Hülsenfrüchte organisatorisch abgeschlossen.

Über die Bedeutung der Hülsenfrüchte im Rahmen unserer Kriegsnahrungswirtschaft seien einige Anhaltspunkte gegeben. Der Friedensbedarf von 300 bis 350 000 Tonnen setzte sich durchschnittlich zusammen aus rund 200 000 Tonnen deutscher Erzeugung und einer gleich großen Menge von Einfuhr, abzüglich einer Ausfuhrmenge. Sind schon diese Zahlen am Verbrauch anderer Erzeugnisse gemessen gering, so sind die jetzt im Kriege verfügbaren Bestände am Bedarf gemessen noch wesentlich geringer. Im vorigen Jahre, unter der Wirkung der Einfuhrsperre und einer schlechten Inlandsernte, genügten die vorhandenen Mengen nicht den Anforderungen, zumal das Heer reichlich versorgt werden mußte. Gewisse Mengen konnten eingeführt werden, aber immerhin war nur ein Bruchteil für die Ernährung der Bevölkerung vorhanden.

Im laufenden Jahre hat sich die Anbaufläche der Hülsenfrüchte gegen das Vorjahr gehoben; auch verspricht der neue Ernteertrag eine nicht unerhebliche Besserung. Das ist um so mehr zu begrüßen, als der Mangel an Fett und die Notwendigkeit, den Fleischverbrauch stark einzuschränken, die großstädtische und insbesondere arbeitende Bevölkerung auf den Verbrauch der sehr nährwertreichen eiweißhaltigen Hülsenfrüchte hinweist. Darum ist es wünschenswert, daß aus unserer eigenen Ernte recht umfangreiche Mengen dem allgemeinen Verbrauch zur Verfügung gestellt werden. Dem trägt ja schon die Verordnung vom 29. Juni weitgehend Rechnung: die Verfütterung von Hülsenfrüchten (vorbehaltlich besonderer Regelung der für Futterzwecke angebauten Arten) ist verboten, von der Anzeigepflicht sind nur Mengen unter 25 Kilo (nach der früheren Regelung bis zu einem Doppelzentner) ausgeschlossen, die Vorschriften über Saatgutverkehr und Verarbeitung sind verschärft worden, es wurde die Bestimmung getroffen, daß die Mengen zum Selbstverbrauch und für die Abgabe an Naturalberechtigte vom Reichskanzler beschränkt werden können, und aller Voraussicht nach auch beschränkt werden werden; für den Erzeuger besteht bezüglich der abgabepflichtigen Mengen Lieferzwang an die Reichshülsenfruchtstelle. Mit diesen Bestimmungen ist die möglichst restlose Erfassung und weitgehende Bewirtschaftung von einer zentralen Stelle her gewährleistet.

Es steht zu hoffen, daß jeder Erzeuger von Hülsenfrüchten, was irgend entbehrlich ist, der Reichshülsenfruchtstelle überweist; das ist vaterländische Pflicht im Hinblick auf die Versorgung unserer gesamten Bevölkerung, vor allem der arbeitenden Schichten.

Reichshülfsfruchtstelle.

Aus Berlin wird uns geschrieben:

Die Neuregelung, die der Verkehr in Hülfsfrüchten durch die Verordnung vom 29. Juni d. J. gefunden hat, umschließt neben belangreichen anderen Veränderungen Änderungen organisatorischer Natur. Dem Reichskanzler blieb die Bestimmung einer neuen Stelle vorbehalten, bei der der Verkehr in Hülfsfrüchten zentralisiert und an die Lieferungspflichtigen Mengen anzuweisen seien. In einer neuerlichen Entscheidung hat der Präsident des Kriegsernährungsamtes in Wahrnehmung der ihm übertragenen Befugnisse bestimmt, daß die Bewirtschaftung von Hülfsfrüchten, Weizen und Hirse einer Reichshülfsfruchtstelle übertragen wird, die als selbständige Abteilung der J. E. G. einzurichten ist. Mit dieser Entscheidung ist der Wirtschaftsplan für Hülfsfrüchte organisatorisch abgeschlossen.

Ueber die Bedeutung der Hülfsfrüchte im Rahmen unserer Kriegsnahrungswirtschaft seien einige Anhaltspunkte gegeben. Der Friedensbedarf von 300—350 000 Tonnen setzte sich durchschnittlich zusammen aus rund 200 000 Tonnen deutscher Erzeugung und einer gleich großen Menge von Einfuhr, abzüglich einer Ausfuhrmenge. Sind schon diese Zahlen am Verbrauch anderer Erzeugnisse gemessen gering, so sind die jetzt im Kriege verfügbaren Bestände am Bedarf gemessen noch wesentlich geringer. Im vorigen Jahre, unter der Wirkung der Einfuhrsperre und einer schlechten Inlandserte, genügten die vorhandenen Mengen nicht den Anforderungen, zumal das Heer reichlich versorgt werden mußte. Gewisse Mengen konnten eingeführt werden, aber immerhin war nur ein Bruchteil für die Ernährung der Bevölkerung vorhanden.

Im laufenden Jahr hat sich die Anbaufläche der Hülfsfrüchte gegen das Vorjahr gehoben; auch verspricht der neue Ernteertrag eine nicht unerhebliche Besserung. Das ist um so mehr zu begrüßen, als der Mangel an Fett und die Notwendigkeit, den Fleischverbrauch stark einzuschränken, die großstädtische und insbesondere arbeitende Bevölkerung auf den Verbrauch der sehr nährwertreichen eiweißhaltigen Hülfsfrüchte hinweist. Darum ist es wünschenswert, daß aus unserer eigenen Ernte recht umfangreiche Men-

gen dem allgemeinen Verbrauch zur Verfügung gestellt werden. Dem trägt ja schon die Verordnung vom 29. Juni weitgehend Rechnung: Die Verfütterung von Hülfsfrüchten (vorbehaltlich besonderer Regelung der für Futtermittel angebaute Arten) ist verboten, von der Anzeigepflicht sind nur Mengen unter 25 Kilo (nach der früheren Regelung bis zu einem Doppelzentner) ausgeschlossen, die Vorschriften über Saatgutverkehr und Verarbeitung sind verschärft worden, es wurde die Bestimmung getroffen, daß die Mengen zum Selbstverbrauch und für die Abgabe an Naturalberechtigten vom Reichskanzler beschränkt werden können und aller Voraussicht nach auch beschränkt werden; für den Erzeuger besteht bezüglich der abgabepflichtigen Mengen Lieferzwang an die Reichshülfsfruchtstelle. Mit diesen Bestimmungen ist die möglichst restlose Erfassung und weitgehende Bewirtschaftung von einer zentralen Stelle her gewährleistet.

Es ist zu hoffen, daß jeder Erzeuger von Hülfsfrüchten, was irgend entbehrlich ist, der Reichshülfsfruchtstelle überweist: das ist vaterländische Pflicht im Hinblick auf die Versorgung unserer gesamten Bevölkerung, vor allem der arbeitenden Schichten.

28. VII. 1916

**Forderung nach Höchstpreisen für
Marmeladen.**

Die Kriegskommission für Konsumenteninteressen hat sich an das Ministerium des Innern mit dem Ersuchen gewendet, Höchstpreise für Marmeladen festzusetzen. In der Eingabe wird hervorgehoben, daß infolge der bestehenden Butterknappheit und Fettnot Marmeladen der einzige Brotaufstrich sind, der für die breiten Massen der Bevölkerung in Betracht kommt. Außerdem sind Marmeladen ein wertvolles Nahrungsmittel für Kinder und zur Be-

reitung von Mehlspeisen eben im Hinblick auf die Fettknappheit unentbehrlich. Um der willkürlichen Verteuerung dieses wichtigen Nahrungsmittels wirksam entgegenzutreten, erscheine es daher notwendig, gleichwie in Deutschland, auch bei uns für die verschiedenen Marmeladesorten, entsprechend ihrer Qualität, Höchstpreise anzusetzen.

§ (Maximalpreise für Pflaumen und Pflaumenprodukte.) Die heutige Nummer des Amtsblattes veröffentlicht eine Verordnung über die Feststellung von Höchstpreisen für Pflaumen, Pflaumenprodukte und Pflaumenmaische. Die Höchstpreise für Rohpflaumen sind beim Engroseinkauf vom Produzenten pro Meterzentner Nettogewicht die folgenden: für Herbstpflaumen 20 K., für Sommerpflaumen 12 K. Diese Preisen beziehen sich nicht auf Dessertpflaumen, die nicht zur Erzeugung von Spiritus und Pflaumenmus verwendet werden dürfen. Die Höchstpreise für Pflaumenprodukte sind beim Engroseinkauf pro Meterzentner Nettogewicht die folgenden: für gedörrte Pflaumen beim Engroseinkauf vom Erzeuger für 100 bis 105 Stück Qualität 100 K., für 115 bis 130 Stück Qualität 97 K., bei über 130 Stück Qualität 94 K.; für Pflaumenmus beim Engroseinkauf vom Erzeuger 120 K. Zur Verwerthung von gedörrten Pflaumen und Pflaumenmus wird durch eine besondere Verordnung eine Centrale errichtet werden. Erfolgt der Verkauf von Pflaumen, gedörrten Pflaumen oder Pflaumenmus zu dem den Zwecken des unmittelbaren Konsums dienenden Verkehr (im Detail- oder Ratenhandel), so darf der Verkäufer nur solche Preise berechnen, die nicht unverhältnismäßig höher sind als die festgestellten Höchstpreise. Der Höchstpreis für Pflaumenmaische ist pro Hektoliter der folgende: für aus Sommerpflaumen gefertigte Maische mit einem Alkoholgehalt von drei bis vier Prozent oder mehr 13 K.; für aus Herbstpflaumen gefertigte Maische mit einem Alkoholgehalt von fünf Prozent oder mehr 18 K.; Maische unter einem Alkoholgehalt von drei Prozent kann nicht Gegenstand des Kaufes oder Verkaufes bilden. Die in dieser Verordnung enthaltenen Höchstpreise, die auch die Kosten des Transportes zur Ladestation enthalten, sind ohne Verpackung für den Fall des Verkaufes gegen Baargeld zu verstehen. Im Falle der Kreditirung des Kaufpreises darf der Zinsfuß der über den Höchstpreis zulässigen Zinsen den Diskontzinsfuß der Oesterreichisch-Ungarischen Bank, der zur Zeit des Abschlusses des Geschäftes in Geltung war, um höchstens zwei Prozent übersteigen. Die in dieser Verordnung festgestellten Höchstpreise treten am 28. dieses Monats ins Leben. Die Verordnung, die sich auf aus dem Auslande stammende Produkte und Erzeugnisse nicht bezieht, erstreckt sich auf das ganze Gebiet der heiligen ungarischen Krone.

Die Reichsstelle für Hülsenfrüchte.

Berlin, 27. Juli. (B. B.) Mit der Einrichtung einer Reichshülsenfruchtstelle (die im gestrigen 2. Wahl. gemeindet wurde), ist der Wirtschaftsplan für Hülsenfrüchte organisatorisch abgeschlossen. Ueber die Bedeutung der Hülsenfrüchte im Rahmen unserer Kriegsnahrungswirtschaft seien einige Anhaltspunkte gegeben. Der Friedensbedarf von 300—350 000 Tonnen setzte sich durchschnittlich zusammen aus rund 200 000 Tonnen deutscher Erzeugung und einer gleich großen Menge von Einfuhr, abzüglich einer Ausfuhrmenge. Sind schon diese Zahlen am Verbrauch anderer Erzeugnisse gemessen gering so sind die jetzt im Kriege verfügbaren Bestände am Bedarf gemessen noch wesentlich geringer. Im vorigen Jahre unter der Wirkung der Einfuhrsperrre und einer schlechten Inlandserte, genügten die vorhandenen Mengen nicht den Anforderungen, zumal das Heer reichlich versorgt werden mußte. Gewisse Mengen konnten eingeführt werden, aber immerhin war nur ein Bruchteil für die Ernährung der Bevölkerung vorhanden.

Im laufenden Jahre hat sich die Anbaufläche der Hülsenfrüchte gegen das Vorjahr gehoben; auch verspricht der neue Ernteertrag eine nicht unerhebliche Besserung. Das ist um so mehr zu begrüßen, als der Mangel an Fett und die Notwendigkeit, den Fleischverbrauch stark einzuschränken, die großstädtische und insbesondere die arbeitende Bevölkerung auf den Verbrauch der sehr nährwertreichen eiweißhaltigen Hülsenfrüchte hinweist. Darum ist es wünschenswert, daß aus unserer eigenen Ernte recht umfangreiche Mengen dem allgemeinen Verbrauch zur Verfügung gestellt werden. Dem trägt ja schon die Verordnung vom 29. Juni weitgehend Rechnung: Die Verfütterung von Hülsenfrüchten (vorbehaltlich besonderer Regelung der für Futterzwecke angebauten Arten) ist verboten, von der Anzeigepflicht sind nur Mengen unter 25 Kilo (nach der früheren Regelung bis zu einem Doppelzentner) ausgeschlossen, die Vorschriften über Saatgutverkehr und Verarbeitung sind verschärft worden, es wurde die Bestimmung getroffen, daß die Mengen zum Selbstverbrauch und für die Abgabe an Naturalberechtigte vom Reichskanzler beschränkt werden können, und aller Voraussicht nach auch beschränkt werden werden; für den Erzeuger besteht bezüglich der abgabepflichtigen Mengen Lieferzwang an die Reichshülsenfruchtstelle. Mit diesen Bestimmungen ist die möglichst restlose Erfassung und weitgehende Bewirtschaftung von einer zentralen Stelle her gewährleistet. Es steht zu hoffen, daß jeder Erzeuger von Hülsenfrüchten, was irgend entbehrlich ist, der Reichshülsenfruchtstelle überweist; das ist vaterländische Pflicht im Hinblick auf die Versorgung unserer gesamten Bevölkerung, vor allem der arbeitenden Schichten.

Gemüse und Obst. Wie uns aus Wien gemeldet wird, war die Beschickung des hiesigen Marktes aus Ungarn in dieser Woche ganz ungleichmäßig, in der ersten Hälfte reichlich, später derart knapp, daß oft Mangel herrschte. Die Zufuhren in Gemüse aus der Umgebung waren dagegen besser und diese ermöglichten eine wenn auch nicht übermäßige, so doch auskömmliche Versorgung des Marktes. Die Gemüsepreise hielten sich so ziemlich konstant auf wochentlicher Höhe bis auf Gurken, welche weiter etwas angezogen haben. Ungarische stiegen auf 30 K. per Saß und wurden im Kleinhandel mit 60 S. per Kilogramm verkauft. Inaumer stellten sich schon vereinzelt ein und erzielten 70 S. und mehr per Kilogramm. Frühkartoffel waren knapp, weil noch immer wenig gegraben werden konnte, doch blieben die Preise von 34 K. unverändert, hiesige kommen schon besser heran. Auch alte Kartoffel waren genügend am Markt und erleichterten den Konsum. Zwiebel haben sich in Ungarn in Folge gesteigerter Ausfuhr vertheuert, hier waren solche unverändert, weil der Bedarf ein schwächerer ist. Trotzdem blieben die Preise unverändert bei 90 K. Knoblauch, Maßör, erzielte bis 2.80 K., hiesiger 2 K. per Kilogramm. Paradieser waren sehr knapp, da aber auch die Nachfrage schwach blieb, haben sich die Preise wenig verändert, je nach Qualität notirte man 90 bis 100 S. per Kilogramm. Kraut war hauptsächlich in hiesigem Produkt bei 21 S. per Kilogramm im Markt. Fisiolen waren gleichfalls nur in geringen Mengen zugeführt, die Preise schwankten zwischen 40 S. bis 80 S. per Kilogramm. Kohlrabi, meist heimische, verkauften sich zu 100—280 S., Kohl zu 100—120 S. per 30 Stück. Kürbis fehlte. Obst. Die Menge nahm gegen Wochenmitte plötzlich ab und die Preise schossen in die Höhe. Pflaumen, blau, verblieben schließlich bei 80—120 S. und Ringlotten, grüne, erreichten wieder 1.60 K. per Kilogramm. Für Marillen wurden während der ganzen Woche 1.80—3.— K. je nach Qualität erzielt. In Birnen waren die Zufuhren besser und je nach Beschaffenheit wurden solche zu 1—2 K. verkauft. Äpfel waren viel im Markt und die Preise drückten sich auf 90—180 S. Zu Wochenbeginn ganz vernachlässigt, stiegen die Preise gegen Wochenschluß für Pflirsche auf 2.80 bis 4 K. Alles per Kilogramm. Beerenobst fehlte. Schwämme waren reichlich. Eierschwämme wurden zu 120—140, Pilzlinge zu 280 bis 320 S. verkauft. Alle Preise per Kilogramm, netto Tara en gros ab Wien. Da das Wetter sonnig und trocken wurde und ein leichtes Abarnten ermöglicht, erwartet man in der kommenden Woche große Zufuhren in Gemüse und Obst auch aus den österreichischen südlichen Provinzen.

■ Eine sehr ergiebige Ölspflanze ist die Olmadie, deren Anbau vor etwa achtzig Jahren in Deutschland warm empfohlen wurde, zweifellos aber nicht in dem Maße zur Durchführung gelangte, wie er es verdient. Unter der Überschrift „Die neue Ölspflanze“ brachte

das heute noch bestehende Korrespondenzblatt des Kreises Eupen im Oktober 1839 folgende Mitteilung des Kreissekretärs Dr. Haas zu Aidenau: „Eine aus Südamerika eingeführte Ölspflanze, *Madia sativa* genannt, liefert auf einen Magdeburger Morgen nach den Erfahrungen und Versicherungen des Oberhofgärtners Herrn Bosh zu Stuttgart 800 Pfund Samen und von diesen 272 Pfund vorzügliches Speiseöl. Sie begnügt sich mit Mittelboden, nämlich mit Ackerland zweiter und dritter Klasse und macht auf Bodenreichtum keinen Anspruch, so daß sie (ohne Dünger) nach Korn oder nach Kartoffeln mit Vorteil ihre Stelle im Wechsel einnimmt. Sie überwintert und wird von Maria Geburt bis Michaeli, im Frühjahr in den Monaten April, Mai und Juni ausgesät. Im Sommerfelde vollbringt sie ihre Vegetation in drei Monaten. Zur Befamung eines Magdeburger Morgens reichen vier Pfund Samen aus. Eine ausführlichere Beschreibung meiner diesjährigen Kulturversuche werde ich bekanntmachen, sobald die Ernte der letzten von drei verschiedenen Ausfaaten beendet sein wird. Den Samen bezahlte ich, mit Ausnahme einer kleinen Quantität, die ich der Güte des Herrn Feuer-Sozietäts-Direktors v. Hauer verdanke, mit 17 Sgr. per Pfund. Diese Pflanze verdient alle Aufmerksamkeit und möglichste Verbreitung, indem keine einen so hohen oder nur annähernden Ertrag liefert, daher ich Samen, so weit meine Produktion reicht, gerne abzuliefern bereit bin. — Aidenau, den 13. Juli 1839. Dr. Haas.“ In einem dieser Mitteilungen vorausgeschickten amtlichen Hinweis des Landrats des Kreises Eupen heißt es, daß sich der Anbau auch für diesen eigne und einen großen Ertrag von vorzüglichem Speiseöl verspreche. Ob die Olmadie heute überhaupt noch in irgendeiner Gegend Deutschlands angebaut wird, ist unbekannt, dagegen weiß man, daß sie in Chile schon seit unendlichen Zeiten als Ölspflanze kultiviert worden ist und trotz ihrem südamerikanischen Ursprung auch jedes deutsche Klima verträgt, sehr genügsam ist und am besten auf sandigem Lehmboden gedeiht. Die *Madia sativa* ist ein 1 bis 1,5m hohes, einjähriges, blätterreiches krautiges Kraut mit gelbblütigen Köpfchen und mäusegrauen, 6,5mm langen Samen, die ein mild und angenehm schmeckendes, dem Olivenöl ähnliches Speiseöl liefern und deren Rückstände ein nahrhaftes Viehfutter bilden.

Die Reichsstelle für Hülsenfrüchte.

In einer neuerlichen Entschliebung hat der Präsident des Kriegsernährungsamtes bestimmt, daß die Bewirtschaftung von Hülsenfrüchten, Buchweizen und Hirse einer Reichshülsenfruchtstelle übertragen wird, die als selbständige Abteilung der Z. E. G. einzurichten ist. Ueber die Bedeutung der Hülsenfrüchte im Rahmen unserer Kriegsnahrungswirtschaft seien einige Anhaltspunkte gegeben.

Der Friedensbedarf von 300—350 000 Tonnen wurde gedeckt aus rund 200 000 Tonnen deutscher Erzeugung und entsprechender Einfuhr. Sind schon diese Zahlen, am Verbrauch anderer Erzeugnisse gemessen, gering, so sind die jetzt im Kriege verfügbaren Bestände am Bedarf gemessen noch wesentlich geringer. Im vorigen Jahre, unter der Wirkung der Einfuhrsperre und einer schlechten Inlandsenergie, genügten die vorhandenen Mengen den Anforderungen nicht, zumal das Heer reichlich versorgt werden mußte. Nur ein Bruchteil der für die Ernährung der Bevölkerung erforderlichen Mengen war vorhanden. Im laufenden Jahr hat sich, wie die „Mitteilungen aus dem Kriegsernährungsamt“ schreiben, die Anbaufläche der Hülsenfrüchte gegen das Vorjahr gehoben; auch verspricht der neue Ernteertrag eine nicht unerhebliche Besserung. Das ist umsomehr zu begrüßen, als der Mangel an Fett und die Notwendigkeit, den Fleischverbrauch stark einzuschränken, die großstädtische und insbesondere arbeitende Bevölkerung auf den Verbrauch der sehr nährwertreichen einweißhaltigen Hülsenfrüchte hinweist. Darum ist es wünschenswert, daß aus unserer eigenen Ernte recht umfangreiche Mengen dem allgemeinen Verbrauch zur Verfügung gestellt werden. Dem trägt ja schon die Verordnung vom 29. Juni weitgehend Rechnung: Die Verfütterung von Hülsenfrüchten (vorbehaltlich besonderer Regelung der für Futterzwecke angebauten Arten) ist verboten, von der Anzeigepflicht sind nur Mengen unter 25 Kilo (nach der früheren Regelung bis zu einem Doppelzentner) ausgeschlossen, die Vorschriften über Saatgutverkehr und Verarbeitung sind verschärft worden; es wurde weiter bestimmt, daß die Mengen zum Selbstverbrauch und für die Abgabe an Naturalberechtigte vom Reichskanzler beschränkt werden können, was aller Voraussicht nach geschehen wird. Für den Erzeuger besteht bezüglich der abgabepflichtigen Mengen Lieferzwang an die Reichshülsenfruchtstelle. Mit diesen Bestimmungen ist die möglichst restlose Erfassung und weitgehende Bewirtschaftung von einer zentralen Stelle her gewährleistet. Es steht zu hoffen, daß jeder Erzeuger von Hülsenfrüchten, was irgend entbehrlich ist, der Reichshülsenfruchtstelle überweist; das ist vaterländische Pflicht im Hinblick auf die Versorgung unserer gesamten Bevölkerung, vor allem der arbeitenden Schichten.

(Stand der Weingärten.) Laut der von den Weinbauinspektoren einlaufenden Meldungen ist die Lage der Weingärten im größten Teile des Landes nicht günstig. Infolge der intensiven Niederschläge und des häufig kühlen Wetters hat sich die Peronospora stark verbreitet und richtet nunmehr nicht bloß an den Laubwerk, sondern auch an den Trauben selbst mehr oder minder große Verheerungen an. Stellenweise leidet die Pflanze vom Mehltau. In einigen Ortschaften verursachten auch Hagel und Gewitter Schäden. Ein befriedigender Stand der Reben wird uns aus dem Tarczaler Bezirk und einigen Gegenden von Siebenbürgen gemeldet. Im großen Durchschnitt erwartet man eine mittelschwache Weinlese, so namentlich in den Budapester, Pécsér, Szekshárd, Pozsonyer, Gesefer, Biharbósheger, Kecskeméter Bezirken. Etwas besser sind die Aussichten in Tarczal, Beregházy, Szatmár, Rénesz, Nagyhelyed, wo eine Mittelernte bevorsteht. Schlecht sind die Aussichten in den Bezirken Szolnok, Komitat Jásznagyfuholnok, Miskolcz, eine gute Ernte erwartet man hingegen in Tarczal, Nagyhelyed und Dicsőhenimárton. Auf dem Weinmarkte gibt es wenig Ware. Die Vorräte sind in manchen Gegenden ganz erschöpft. Die Preise ziehen im ganzen Lande an.

Herabsetzung der Obstpreise. Unter Berücksichtigung der augenblicklichen Lage auf dem Obstmarke hat die Preisprüfungsstelle Groß-Berlin beschlossen, ihre Ende Juli für angemessen erklärten Richtpreise für Obst teilweise abzuändern und für einige Fruchtarten in Uebereinstimmung mit den in Betracht kommenden Produzentenverbänden niedrigere Preise festzusetzen. Die Preise sind in folgender Weise abgeändert worden: Sauerkirichen, Preßware, 20 M. pro Zentner (früher 25 M.), gut sortierte, echte saure Einmachware, II. Sorte, 30 M. (früher 40 M.), Johannisbeeren, gewöhnliche, rote und weiße, 22 M. (früher 25 M.). Die übrigen Preise bleiben bestehen.

**Die Abprovisionierung im Kriege.
Keine Gemüsekonservenausfuhr aus
Holland.**

Haag, 1. August. Um der mangelhaften Versorgung des Hinterlandes mit frischem Gemüse, einer Folge von großen Aufkäufen der Konserven, ein Ende zu machen, gibt der Ministerpräsident bekannt, daß auf eine Erlaubnis zur Ausfuhr dieser konservierten Gemüse nicht gerechnet werden könne.

* **Beschlagnahme von Waldbeeren.** Die „Freien Stimmen“ (Klagenfurt) berichten: Nach Anforderung der I. I. Quartiermeisterabteilung des 10. Armeekommandos wurde die Verfügung getroffen, daß alle auf den Bahnstationen zur Aufgabe gelangenden Sendungen von Himbeeren, Heidel- und Preiselbeeren sowie von Rohsaft solcher Beeren zu Gunsten der Heeresverwaltung beschlagnahmt werden und an das I. u. I. Stappenverpflegsmagazin in Villach abzuführen sind. Die Aufgeber werden vom Stationsamt eine Bestätigung über die Menge ihrer Sendungen erhalten, auf Grund welcher die Bezahlung beim I. u. I. Stappenverpflegsmagazin in Villach erfolgt. Für solche beschlagnahmte Sendungen werden folgende Preise bezahlt: für Himbeeren 40 Heller für das Kilogramm, für Heidelbeeren 16 Heller für das Kilogramm, für Himbeermuttersaft je nach Klärungsverhältnis 80 Heller bis 1.25 Kronen für das Kilogramm und für fertigen Himbeersaft bis 1.37 Kronen für das Kilogramm. Mit diesen Preisen vergleicht man etwa die auf dem Wiener Obstmarkt!

Die **Blumadie**, von der schon in Nr. 768 die Rede war, wird auch von dem Botaniker Dr. E. F. Schmid, weiland Lehrer zu Friedberg (Hessen), in seinem Werk: „Das Pflanzenreich“ (Darmstadt 1856) besprochen. Er schreibt über Nutzen und Anbau dieser Pflanze: „Aus den vierseitigen, weißgrauen Früchtchen der *Madia sativa* wird durch Auspressen ein wohlschmeckendes, mildes, fettes Öl gewonnen, dessen bessere Sorten an Speisen, die geringern zum Brennen sehr geschätzt werden. Seit einigen Jahren hat man auch in Mittel- und Süddeutschland den Versuch mit dem Anbau dieser Ölpflanze, besonders mit einer kleinern Abart, gemacht, allein nicht mit dem gewünschten Erfolge, ungeachtet die Madie nur einjährig ist und eine nur drei Monate lange Vegetationsdauer hat, zudem auch ein rauhes Klima gut zu ertragen vermag und durch Ungeziefer nicht leidet. Der weitem Verbreitung ihrer Kultur stehen nämlich große, nicht leicht zu umgehende Hindernisse entgegen, als da sind: Die ungleichzeitige Reife der Blütenköpfchen, das leichte Ausfallen der Früchtchen, sowie das Zusammenkleben der Stengel und die dadurch begründete schwierige Trocknung und endlich der geringe Wert ihres Strohes. An manchen Orten hat man aus diesen Ursachen die Kultur der Pflanze wieder aufgegeben.“

Sammelt Obstkerne! Prof. Dr. Udo Damm er schreibt uns: Als ich im vorigen Jahre auf den hohen Delgehalt der Obstkernen an dieser Stelle hinwies, hatten wir noch ziemlich viel Fett und es fehlte nicht an allerlei liebenswürdigen Bemerkungen. Heute sind die Obstkerne so in der Wertschätzung gestiegen, daß man überall auffordert, sie zu sammeln. Merkwürdigerweise sollen aber die Pfirsichkerne nicht gesammelt werden, obwohl gerade diese Kerne nächst den Mandeln das meiste Del enthalten, nämlich im frischen Samen 47,88 v. H. der Trockensubstanz! Dagegen haben die Samen der Pflaumen nur 42,25, der Aprikosen 39, der Sauerkirschen 25—35 v. H. Del. In Italien und Südfrankreich wird aus den aus der Levante im großen eingeführten Kernen schon seit langer Zeit Pfirsichkernöl her-

gestellt, das im Handel als „Mandelöl“ und „süßes Mandelöl“ verkauft wird. Aus den Preßrückständen der Delgewinnung wird der bekannte Likör „Persico“ hergestellt. Warum will also der Kriegsauschuß für Oel und Fette die Pfirsichkerne nicht haben? Wir dürfen nicht vergessen, daß alle Preßrückstände der Delfrüchte sehr wertvolles Kraftfutter für unser Vieh liefern. Je mehr Preßrückstände wir erhalten, desto mehr Kraftfutter können wir unserem Vieh geben, desto mehr Milch und Butter erhalten wir. Die Steinkerne der Pfirsichkernen sind zwar besonders groß und hart. Das darf aber kein Grund sein, die Samen selbst nicht zu verwerten. Uebrigens bilden die Samen des Pfirsichs und der Aprikose einen vollwertigen Ersatz für bittere Mandeln, was sich unsere Hausfrauen gesagt sein lassen sollten. Bei der Marzipanbereitung werden sie bereits viel verwendet.

Die Versorgung Wiens mit Obst.

In der gestrigen Sitzung des Stadtrates be-
richtete Vizebürgermeister Hierhammer über den
in der letzten Sitzung des Gemeinderates vom Ge-
meinderat Scheyer gestellten Antrag betreffend
Maßnahmen zur Verbesserung der Versorgung der
Stadt Wien mit Obst. Der Stadtrat beschloß, an die
Regierung wegen Erlassung von einheitlichen
Höchstpreisen für Marmeladen in ganz
Oesterreich heranzutreten. Die Regierung
wird ferner ersucht, den Obstgärtenbesitzern in jenen
Fällen, in denen sie infolge Arbeitermangels nicht in
der Lage sind, ihre Obsternte einzubringen, eine
genügende Anzahl von Kriegsgefangenen oder
Internierten zur Einbringung der Ernte zur Ver-
fügung zu stellen. Schließlich wird die Regierung
ersucht, eine Verordnung zu erlassen, die die Ein-
bringung des haltbaren Kernobstes, insbesondere der
Apfelernte, regelt. Besitzer von Obstgärten
sind zu verpflichten, das Obst im Natur-
zustande dem allgemeinen Konsum zuzu-
führen. Zur Einbringung der Ernte seien eventuell
Schulkinder heranzuziehen. An die Regierung
sei auch wegen Erlassung von Höchstpreisen für
Kernobst, dann für Nüsse und Kastanien in ganz
Oesterreich heranzutreten.

Die Versorgung Wiens mit Obst.

In der gestrigen Sitzung des Stadtrates berichtete Vizebürgermeister Sierhammer über den in der letzten Sitzung des Gemeinderates vom Gemeinderat Schner gestellten Antrag betreffend Maßnahmen zur Verbesserung der Versorgung der Stadt Wien mit Obst. Der Stadtrat beschloß, an die Regierung wegen Erlassung von einheitlichen Höchstpreisen für Marmeladen in ganz Oesterreich heranzutreten. Die Regierung wird ferner ersucht, den Obstgartenbesitzern in jenen Fällen, in denen sie infolge Arbeitermangels nicht in der Lage sind, ihre Obsternte einzubringen, eine genügende Anzahl von Kriegsgefangenen oder Internierten zur Einbringung der Ernte zur Verfügung zu stellen. Schließlich wird die Regierung ersucht, eine Verordnung zu erlassen, die die Einbringung der Ernte des haltbaren Kernobstes, insbesondere der Apfelernte, regelt. Besitzer von Obstgärten seien zu verpflichten, das Obst im Naturzustand dem allgemeinen Konsum zuzuführen. Zur Einbringung der Ernte seien eventuell Schulkinder heranzuziehen. An die Regierung wäre auch wegen Erlassung von Höchstpreisen für Kernobst, dann für Nüsse und Kastanien in ganz Oesterreich heranzutreten.

* Gegen die Verfälschung der Obstäfte. Das Amtsblatt veröffentlicht heute eine auf Grund des Ermächtigungsgesetzes erlassene Verordnung des Ackerbauministers, welche Maßnahmen gegen die Verfälschung von Fruchtsäften und Obstsyrop enthält. So ist es verboten, aus verdorbenem Obst Obstsaft zu pressen und in Verkehr zu bringen, das durch Auslaugung von ausgepressten Obstresten mit Wasser oder Zucker gewonnene Produkt muß als „Nachpresse“ in Verkehr gebracht werden. Zur Bereitung von Obstsyrop dürfen künstliche Essenzen nicht verwendet werden. Zur Bewahrung von Fruchtsäften gegen das Verderben darf nur Alkohol benützt werden. Die auf diese Weise konservierten Fruchtsäfte müssen als mit „Alkohol konserviert“ bezeichnet werden. Zur Verbesserung des Geschmacks von Fruchtsäften darf auch etwas Citronensäure oder Weinsäure verwendet werden. Ein Zusatz von Kapillarsyrop ist wohl gestattet, doch muß das Produkt dementsprechend bezeichnet werden. Das Färben von Fruchtsäften ist unbedingt verboten. Bei Obstsyrop ist die Verwendung unschädlicher Farben wohl wohl zulässig, doch muß das Produkt entsprechend bezeichnet werden. Uebertretungen werden im Sinne der Verfügungen des G.-G. XLVI: 1895 und der Vollzugsverordnung Nr. 38286/896 geahndet.

Der kommunale Gemüseanbau im Jahre 1915

„Aushungern wollen uns die Feinde.“ Mit diesem Satz war der Aufruf des Bürgermeisters an die Wiener Grundbesitzer eingeleitet worden. Die Grundbesitzer wurden damals — Februar 1915 — aufgefordert, anbaufähige Flächen auszunützen und kein Fleckchen unbebaut zu lassen. Durch diese großzügige Aktion sollte den Bewohnern der Zweimillionenstadt die ausreichende Versorgung mit Gemüse sowie auch die erforderliche Menge an Futtermitteln sichergestellt werden. Allerdings war man sich im Klaren, daß selbst bei ausgiebigster landwirtschaftlicher Verwertung des brachliegenden Baugeländes im Weichbilde der Stadt nur für verhältnismäßig kurze Zeit eine gewisse Menge an Kartoffeln und Gemüse erzeugt werden könne. Immerhin sollte auf diese Weise wenigstens teilweise ein Ersatz für den Ausfall an Lebensmitteln geschaffen werden, der infolge des Einrückens vieler Landwirte und Gärtner und der Besetzung eines großen Teiles Galiziens durch den Feind zu erwarten war. Dieser Ersatz war umso notwendiger, als durch die Aufnahme von etwa einer Viertelmillion galizischer Flüchtlinge und durch die Ansammlung großer Truppenmengen die Zahl der Verbraucher in Wien ganz bedeutend stieg. Ueberdies ließen die steigenden Fleisch- und Brotpreise gewärtigen, daß immer mehr zur Gemüse- nahrung gegriffen werden würde. Die Zukunft hat diese Voraussetzungen bestätigt.

Die Durchführung des Anbaues im Kriegsjahre 1915.

Die Durchführung war verhältnismäßig schwierig. In Wien mußte die Gemeindeverwaltung nicht bloß die Organisation des Anbaues besorgen, sondern sogar im wesentlichen den Anbau im Eigenbetriebe durchführen. Zur Beratung aller auf den Anbau von Erdäpfeln und Gemüse in Wien bezüglichen Angelegenheiten wurde ein Komitee unter dem Voritze des Magistratsdirektors bestellt. Viel Zeit beanspruchte die Sichtung der in ungeheurer Zahl einlangenden gutgemeinten, aber meist unbrauchbaren Ratsschlüsse. Beispielsweise empfahl jemand, die Pflanz- anlagen zu bauen. Eine Frau schlug vor, die Häuser mit Bohnen- spaliere bis zum vierten Stock zu versehen, das Pflaster aufzureißen und die Gchwege zu bepflanzen. Zahlreich waren die Angebote von Gründen zum Anbau. Auf Anraten der Sachverständigen wurden nur ganz große zusammenhängende Gründe für den Anbau im Eigenbetriebe bestimmt. Um den privaten Grundbesitzern mit gutem Beispiele voranzugehen, wurden auch in einem Teile der städtischen Gartenanlagen größere Wiesenflächen für den Anbau im Eigenbetriebe in Aussicht genommen. Die meisten städtischen Unternehmungen, Anstalten und Betriebe wurden veranlaßt, im Eigenbetriebe Nahrungs- und Futtermittel anzubauen. Eine Einrichtung, welche sich in Wien seit einigen Jahren einzuleben begann, der „Schreibergarten“, wurde in der Form des „Kriegsgemüsegartens“ benützt, um die Bevölkerung möglichst zahlreich zum Anbau des Brachlandes zu veranlassen. Auch die Bediensteten der Gemeinde und ihrer Unternehmungen erhielten solche „Kriegsgemüsegärten“ zugewiesen. Auch die Schulkinder wurden zum Anbaue herangezogen. Schließlich ließ die Gemeinde durch Unternehmer größere Flächen Brachlandes anbauen. Diese Unternehmer mußten sich verpflichten, die ganze Fehung der Gemeinde zu einem vor Beginn des Anbaues zu vereinbarenden Preis zu überlassen, wenn sie es vor der Ernte verlangt.

Der Ertrag des Anbaues.

Es wurden über 316 Hektar große Flächen, welche sonst brach gelegen wären, bebaut, hiebon in Wien rund 280 Hektar. Von der Ernte ergeben sich für den Verbrauch der Wiener Bevölkerung rund 3.100.000 Kilogramm Kartoffeln, das sind 310 Waggon, ferner rund 172.000 Kilogramm Bohnen, Erbsen, Paradeisäpfel, Zwiebeln usw. und rund 478.000 Stück Kohl, Kohlrüben, Kraut, Salat usw., schließlich an Futtermitteln rund 19.000 Kilogramm Hafer und rund 117.000 Kilogramm Heu- und Moharheu. Viele Besitzer von Privatgärten pflanzten im verfloffenen Jahre statt Zierblumen Gemüse, wobei sie durch die Errichtung städtischer Beratungsstellen für den Gemüsebau in der Stadtgarden-direktion und in mehreren Bezirkskanzleien, durch die unentgeltliche Abgabe von Gemüsesamen, Sehlungen, Kunstdünger und belehrender Broschüren durch die Gemeinde unterstützt wurden. Fabriks- und Grundbesitzer haben, durch das Beispiel der Gemeinde angeeifert, den Arbeitern und ärmeren Familien Grund meist sogar unentgeltlich zum Anbau zur Verfügung gestellt. Durch Zuschriften des Magistrats aufgefordert, haben fast alle Kasern- und Spitalkommanden durch Militär den Kasernen, beziehungsweise Spitalern benachbarte Gründe mit Kartoffeln und Gemüse bebauen lassen, zum Beispiel beim Arsenal. Auch die Bahn- und Postverwaltungen haben den Anbau in Wien durch Zuweisungen von Gründen an ihre Bediensteten gefördert, die Sicherheitswache beieiligte sich in großer Zahl an dem Anbau, der Jockeyklub für Oesterreich überließ in der Freudenau größere Flächen zur Bebauung. Die schon bestehenden Schrebergartenanlagen haben infolge der Aufrufe während des Krieges einen bedeutenden Aufschwung genommen. Es hat sich nicht nur die Zahl der Schrebergärten vermehrt, es wurde auch der Gemüsekultur ein erhöhtes Augenmerk zugewendet. Durch die Zuleitung des Wassers

und die Aussetzung von Prämien wurden die Schrebergartenanlagen von der Gemeinde gefördert.

Hieraus ist zu ersehen, daß die Gemeindeverwaltung nichts unversucht gelassen hat, um den Anbau von Kartoffeln und Gemüse im Weichbilde Wiens möglichst zu fördern, und es ist auch gelungen, ein überaus günstiges Ergebnis zu erzielen, trotz der außerordentlichen Schwierigkeiten, welche sich dem Unternehmen entgegenstellten. Als im September vorigen Jahres die Beschickung der Wiener Märkte mit Kartoffeln plötzlich aufhörte, konnte die Gemeindeverwaltung infolge der von ihr im Eigenbetriebe und durch Unternehmer für sie erzielten Kartoffelmengen von zweieinhalb Millionen Kilogramm (250 Waggon) wirksam eingreifen und es ist anzunehmen, daß die Wiener Bevölkerung nur durch diese Vorsorge vor einer allerdings künstlich hervorgerufenen Kartoffelnot und da Kartoffel infolge der Teuerung aller anderen Lebensmittel das Hauptnahrungsmittel bildeten, geradezu vor einer Lebensmittelnot bewahrt wurde. Jedenfalls ist es nur dadurch möglich gewesen, die verhältnismäßig niederen Kartoffelpreise aufrecht zu erhalten.

Ein über diese Angelegenheit von Vizebürgermeister Sierhammer in der letzten Sitzung des Stadtrates vorgelegter Bericht wurde zur Kenntnis genommen. Es wurde beschlossen dem Leiter der Magistratsabteilung 3, Magistratsrat Doktor Ehrenberg, den Dank und die vollste Anerkennung auszusprechen. Ferner wurde allen kommunalen Funktionären, die sich um die Förderung des Unternehmens verdient gemacht, der Dank und die Anerkennung ausgesprochen.

Erntesege in Groß-Berliner Laubentkolonien.

In dieser Zeit der Lebensmittelknappheit gewinnt die Frage, wie die Ernte in den Groß-Berliner Laubentkolonien und auf dem in der Kriegszeit der menschlichen Ernährung nutzbar gemachten Brachland ausgefallen ist, besondere Bedeutung. Das wechselvolle, kühle und regnerische Wetter des Frühsommers konnte die Befürchtung aufkommen lassen, daß die Laubentkolonien in diesem Jahre nur mit einer mittelmäßigen Ernte zu rechnen hätten. Aber gerade das Gegenteil ist der Fall. Der Regen ist für den trockenen, sandigen Grund, auf dem die meisten der Groß-Berliner Laubentkolonien errichtet sind, von Segen gewesen; reich ist der Ertrag an Frühkohl, Frühkartoffeln, Mohrrüben, Stachelbeeren und Johannisbeeren gewesen, und auch für die kommende Herbsternie erhofft man das beste Ergebnis. Einige Einbuße hat der Regen wohl nur den Kartoffeln gebracht, aber mehr auf den niedriger gelegenen, fast gar nicht auf den höher gelegenen Abschnitten der Laubengelände.

In üppiger Fülle wachsen namentlich die verschiedenen Kohlar ten heran. Für sie ist der Regen besonders vorteilhaft gewesen, denn er hat das Auskommen der „Kohlschädlinge“, der Kohlweißlinge, verhindert, die in diesem Jahre nur verschwindend wenig Schaden anrichten konnten. Hier und da sind auch die Stangen- und Staudenbohnen um etwa vierzehn Tage in der Entwicklung zurückgeblieben, versprechen aber bei günstigem Wetter noch eine gute Ernte. — Einige Kolonisten haben in diesem Jahre zum erstenmal Saubohnen gepflanzt und sind stolz auf die über alles Erwarteten großen Exemplare. So sind „Riesensaubohnen“ bis zu dreißig Zentimeter Länge durchaus keine Seltenheit. — Die Aufforderung des „Kriegsausschusses für Öle und Fette“, reichlich Sonnenblumen und Mohn zu pflanzen, hat bei den Laubentkolonisten vollstes Verständnis gefunden. Besonders die Mohnköpfe sind zum Teil schon recht kräftig entwickelt. Gut war auch die Kirschenernie. Die Zeit der Fleischknappheit hat auch viele Laubentkolonisten veranlaßt, zu „Biehzüchtern“ zu werden. Leider mußten manche wegen der knappen und teuren Futtermittel auf die Hühnerzucht verzichten. Die meisten haben sich jetzt auf die Kaninchenzucht gelegt.

Viele der Laubentkolonisten, die im Felde stehen, können natürlich in diesem Jahre ihr Feldchen nicht selbst bestellen. Dafür sind jetzt ihre Frauen und Söhne dabei, dem sandigen Boden Groß-Berlins kostbare Schätze abzuräumen. Auch hier wird dem englischen Aushungerungsplan ein Schnippchen geschlagen. —in.

Nahrungs- und Futtermittelanbau durch die Gemeinde. Zunächst wurde der Schrebergarten in der Form des „Kriegsgemüsegartens“ benützt, um die Bevölkerung möglichst zahlreich zum Anbau des Brachlandes zu veranlassen. Auch die Bediensteten der Gemeinde und ihrer Unternehmungen erhielten solche „Kriegsgemüsegärten“ zugewiesen. Auch die Schulkinder wurden zum Anbau herangezogen. Schließlich ließ die Gemeinde durch Unternehmer größere Flächen Brachlandes anbauen. Diese Unternehmer mußten sich verpflichten, die ganze Fehschung der Gemeinde zu einem vor Beginn des Anbaues zu vereinbarenden Preise zu überlassen, wenn sie es vor der Ernte verlangt. Es wurden mehr als 316 Hektar große Flächen, die sonst brachgelegen wären, bebaut, hievon in Wien selbst rund 280 Hektar. Von der Ernte ergeben sich für den Verbrauch der Wiener Bevölkerung rund 3.100.000 Kilogramm Kartoffeln, das sind 110 Eisenbahnwagen, ferner rund 172.000 Kilogramm Bohnen, Erbsen, Paradiesäpfel, Zwiebeln u. s. w. und rund 478.000 Stück Kohl, Kohlrüben, Kraut, Salat u. s. w., schließlich an Futtermitteln rund 19.000 Kilogramm Hafer und rund 117.000 Kilogramm Heu und Moharheu.

Außerdem haben zahlreiche Besitzer von Privatgärten im verflossenen Jahre statt Zierblumen Gemüse gepflanzt, wobei sie durch die Errichtung städtischer Beratungsstellen für den Gemüsebau in der Stadtgartendirektion und in mehreren Bezirkskanzleien, durch die unentgeltliche Abgabe von Gemüsesamen, Setzlingen, Kunstdünger und befehlender Broschüren durch die Gemeinde unterstützt wurden. Zahlreiche Fabriks- und Grundbesitzer haben, durch das Beispiel der Gemeinde angeeifert, den Arbeitern und ärmeren Familien Grund — meist unentgeltlich — zum Anbau zur Verfügung gestellt. Fast alle Kasernen- und Spitalkommanden haben durch Militär den Kasernen und Spitälern benachbarte Gründe mit Kartoffeln und Gemüse bebauen lassen, zum Beispiel beim Arsenal. Auch die Bahnen- und Postverwaltungen haben den Anbau in Wien durch Zuweisungen von Gründen an ihre Bediensteten gefördert, die Sicherheitswache beteiligte sich in großer Zahl an dem Anbau, der Jockeyklub überließ in der Freudenau größere Flächen zur Bebauung. Die schon bestehenden Schrebergartenanlagen haben infolge der Aufrufe während des Krieges einen bedeutenden Aufschwung genommen.

Die Neuregelung des Verkehrs in Gemüse und Obst.

Auf Antrag des Präsidenten des Kriegsernährungsamtes sind Verordnungen über die Verarbeitung von Gemüse und von Obst erlassen worden. Zweck ist vor allem, die Gemüse- und Obst verarbeitende Industrie fest zusammenzufassen und sie so zu leiten, daß einerseits auf dem Obst- und Gemüsemarkt Preistreibe-rien vermieden werden, andererseits die Möglichkeit gegeben ist, soviel Rohstoffe für die Bevölkerung zu beschaffen, als zur Versorgung der Bevölkerung und des Heeres, insbesondere mit Marmeladen, Obstkräut, Sauerkräut und Dörrgemüse nötig ist. Gleichzeitig sollen der Bevölkerung diese Nahrungsmittel zu angemessenen Preisen gesichert werden. Darum ist vorgeschrieben, daß der Abschluß von Verträgen über die hauptsächlichsten Rohstoffe für die Industrie (Weißkohl, Rotkohl, Wirsingkohl, Mörrüben und Karotten, Äpfel und Birnen sowie Pfäumen) nur mit Genehmigung neugebildeter Kriegsgesellschaften erfolgen darf und daß diese Kriegsgesellschaften in bereits bestehende, von der Industrie abgeschlossene Verträge nach Befinden eintreten oder sie aufheben können. Letzteres wird vor allem in Frage kommen, wenn die in den Verträgen ausbedungenen Preise zu hoch sind. Daneben haben die Kriegsgesellschaften das Recht und die Pflicht, die Absatzbedingungen für die Fabrikate, insbesondere die Preise, zu regeln. Als solche Kriegsgesellschaften sind gegründet: die Kriegsgesellschaft für Sauerkräut in Berlin, die Gemüsekonserverkriegsgesellschaft in Braunschweig, die Kriegsgesellschaft für Dörrgemüse in Berlin, die Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen in Berlin und die Kriegsgesellschaft für Weinobst-Einkauf und -Verteilung in Berlin. Die Kriegsgesellschaften umfassen bei weitem nicht alle Betriebe ihres Arbeitsgebietes. Die Mitgliedschaft ist auch in keiner Weise Vorbedingung für die Fortsetzung des Betriebes. Dagegen haben alle Betriebe, ohne Rücksicht darauf, ob sie Mitglieder einer Kriegsgesellschaft sind, deren Vorschriften über Erwerb, Absatz und Preise der Rohstoffe und Erzeugnisse zu befolgen. Die Kriegsgesellschaften dagegen sind in allen ihren Verfügungen und Anordnungen an die Befehle eines Bevollmächtigten des Präsidenten des Kriegsernährungsamtes gebunden. Als solcher ist der Vorsitzende der Reichsstelle für Gemüse und Obst bestimmt worden. Damit ist gewährleistet, daß die Gesellschaften keine einseitigen, von ihrem oder ihrer Mitglieder Privatinteresse diktierten Maßnahmen treffen, vielmehr nach den Grundsätzen der Gemeinschaft und des allgemeinen Wohls arbeiten. Zugleich ist damit die Sicherheit gegeben, daß auf besondere Verhältnisse, insbesondere auf die Bedürfnisse des Heeres und der Gemeinden sowie der Landeslebensmittellstellen gebührende Rücksicht genommen wird. Insbesondere wird dafür gesorgt werden, daß letztere in bezug auf den Absatz von Fabrikaten, die sie für ihre Bevölkerung hergestellt oder erworben haben, und die sie an diese absetzen wollen, nicht beschränkt werden, und daß angemessene Ankäufe dieser Stellen nicht beanstandet werden. Um im Absatz der Fabrikate in der ersten Zeit, solange noch keine Bestimmungen von den Kriegsgesellschaften getroffen worden sind, Stockungen zu verhüten, ist Vorsee getroffen, daß die diesbezüglichen Vorschriften erst nach einiger Zeit (bezüglich des Obstweines am 15. September, bezüglich der übrigen Fabrikate am 15. August) in Kraft treten. Bis zu diesen Zeitpunkten werden die Kriegsgesellschaften die Bedingungen, zu denen der weitere Absatz erfolgen kann, bekanntgeben können. Im übrigen treten die An-

ordnungen sofort in Kraft. Es können also bis zu jenen Zeitpunkten wie bisher Obstwein, Marmeladen, Dörrgemüse usw. ohne Genehmigung und Bestimmung der Kriegsgesellschaften verkauft werden. Der Erwerb von Gemüse und Obst für Fabriken ist sofort an die Zustimmung der Kriegsgesellschaften gebunden.

Einige weitere Vorschriften sind von geringerer Bedeutung. Dazu gehört, daß allen Herstellern und Verkäufern von Gemüse- und Obst-Fabrikaten eine Auskunftspflicht auferlegt ist, und daß der Reichsstelle für Gemüse und Obst das Recht gegeben ist, einerseits über die gewerbsmäßige Verarbeitung von Gemüse und Obst Bestimmungen zu treffen und andererseits Ausnahmen von den Vorschriften der Verordnungen zuzulassen. — Da es nicht angängig erschien, alle Betriebe unter die Regelung zu bringen, sind die kleineren, nur für den eigenen Bedarf oder einen örtlich beschränkten Umkreis arbeitenden Betriebe allgemein von den Vorschriften über den Erwerb der Rohstoffe ausgenommen, während die Bindung an die von den Kriegsgesellschaften getroffenen Bestimmungen über den Absatz jeden trifft, der Gemüse und Obst verkauft oder sonst absetzt. Es wird also jeder, der Gemüse oder Obst verarbeitet oder Sauerkräut, Dörrgemüse, Konserven, Marmeladen, Obstweine verkauft oder sonstwie absetzt, gut tun, sich mit den neuen Bestimmungen genau vertraut zu machen, damit er sich nicht den hohen Strafen der Verordnungen aussetzt.

Die Verordnungen enthalten keine Höchstpreissetzungen für Gemüse und Obst, wie sie vielfach verlangt werden. Es steht aber zu hoffen, daß durch die Festlegung der Einkaufspreise der Konserverindustrie die der stärkste Käufer auf dem Gemüse- und Obstmarkt ist, die Preisbildung in einer den Verhältnissen entsprechenden Weise beeinflusst wird. Sollte sich diese Erwartung nicht erfüllen, so müßte trotz der unangünstigen Nebenwirkungen, die gerade bei Gemüse und Obst sich nach den bisherigen Erfahrungen aus Höchstpreissetzungen ergeben haben, die Bestimmung eines Höchstpreises erfolgen. Wenn dadurch ein Teil des Handels, der sich zu unbegründet hohen Preisen einzudecken sucht, zu Schaden kommen sollte, hat er es sich selbst anzuschreiben.

— (Die Beschlagnahme der Pflaumenernte in Serbien.) Aus Belgrad wird dem Pester Lloyd gemeldet: Das Militärgeneralgouvernement hat mittelst einer Verordnung die gesamte heurige Pflaumenernte Beschlagnahmt und deren Verwertung der Ernteverwertungszentrale vorbehalten. Die Ausfuhr der Pflaumen kann entweder durch die Ernteverwertungszentrale selbst oder im Lizenzwege von privaten Interessenten, denen die Erlaubnis hierzu von der Ernteverwertungszentrale erteilt wurde, bewirkt werden. Ausgenommen von dieser Beschlagnahme sind jene Mengen, die in Einzelsendungen von höchstens 100 Kilogramm zur Ausfuhr gelangen. Lizenzwerber um die Ausfuhr von Knochpflaumen haben ihr Gesuch unter Angabe der gewünschten Pflaumenart, Menge, Aufgabs- und Empfangsstation sowie Verwendungszweck bei der Ernteverwertungszentrale des Gouvernements einzubringen. Für die Erteilung der Lizenz wird von der Ernteverwertungszentrale eine Gebühr eingehoben werden, die unter Berücksichtigung des Verwendungszweckes und sonstiger Umstände 2 bis 6 Kronen pro Meterzentner betragen soll.

8. Juli 1916

Der Verkehr mit Grünlern.

Um im neuen Erntejahr einer durch die Kriegsverhältnisse nicht gerechtfertigten Preissteigerung des besonders in Süd-Deutschland beliebten Grünlerns vorzubeugen, hat der Bundesrat den freien Verkauf von Grünlern untersagt und die Ablieferungspflicht ausgesprochen.

Mit der Bewirtschaftung des Grünlerns ist die Reichsgetreidestelle betraut worden, deren Geschäftsabteilung dem Einkauf südwestdeutscher Städte (Sitz Mannheim) als Bevollmächtigtem den geschäftlichen Teil des Aufkaufs und der Verteilung übertragen hat. Den Verkauf in den einzelnen Erzeugungsgebieten überwachen die zuständigen Kommunalverbände. Die Verteilung wird die Einkaufsgesellschaft nach den Weisungen der Reichsgetreidestelle vornehmen. Man rechnet mit einer Ernte von mindestens 60 000 Zentnern, die zu bestimmten Teilen an die Militärbehörde, die Bevölkerung solcher Gebiete, die bisher in besonderem Maße Grünlern verbraucht haben, und die Nährmittelfabriken überwiesen werden.

Bezugscheine zum freien Verkauf werden nicht ausgeben, da sonst die strikte lückenlose Durchführung des Aufkaufs und der Verteilung gefährdet würde. Dem Erzeugerhöchstpreis von 80 Mark zu 100 Kilogramm entsprechende Kleinverkaufspreise für Grünlern und Grünlernfabrikate werden demnächst festgesetzt werden.

Die Verarbeitung von Obst.

Berlin, 5. Aug. Folgende Verordnung ist erlassen worden:

§ 1. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst kann Bestimmungen über die gewerbsmäßige Verarbeitung von Obst zu Obstkonserven, Obstwein und Obstbrandwein erlassen:

§ 2. Obstkonserven dürfen nur mit Genehmigung der „Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen m. b. H. in Berlin“, Obstwein darf nur mit Genehmigung der „Kriegsgesellschaft für Weinobst-Einkauf und Verteilung m. b. H. in Berlin“ abgesetzt werden. Auf Marmeladen, die mit Genehmigung der Gesellschaft abgesetzt werden, finden die vom Reichsanwalt durch Bekanntmachung vom 14. Dezbr. 1915 (Reichsgbl. S. 817) festgesetzten Höchstpreise für Marmeladen keine Anwendung.

§ 3. Verträge über den Erwerb von Äpfeln, Pfäulen und Zwetschen zur Herstellung von Obstkonserven dürfen nur mit Genehmigung der Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen, Verträge über den Erwerb von Äpfeln und Birnen zur Herstellung von Obstwein dürfen nur mit Genehmigung der Kriegsgesellschaft für Weinobst-Einkauf- und Verteilung abgeschlossen werden. Der Genehmigung bedarf es gleichfalls zur Erfüllung bereits abgeschlossener Verträge. In solche Verträge kann die Kriegsgesellschaft als Erwerber eintreten.

§ 4. Die Vorschriften dieser Verordnung finden auf Hersteller von Obstkonserven, deren Erzeugung im Jahre nicht mehr als 100 Doppelzentner beträgt, und auf Hersteller von Obstwein, die im Jahre nicht mehr als 150 Doppelzentner Obst verarbeiten, keine Anwendung.

Eine Verordnung über die Verarbeitung von Gemüse bestimmt u. a.

§ 1. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst kann Bestimmungen über die gewerbsmäßige Verarbeitung von Gemüse zu Gemüsekonserven, Sauerkraut und Dörrengemüse erlassen.

§ 2. Gemüsekonserven dürfen nur mit Genehmigung der „Gemüsekonserven-Gesellschaft m. b. H. in Braunschweig“, Sauerkraut darf nur mit Genehmigung der „Kriegsgesellschaft für Sauerkraut m. b. H. in Berlin“, Dörrengemüse dürfen nur mit Genehmigung der „Kriegsgesellschaft für Dörrengemüse m. b. H. in Berlin“ abgesetzt werden.

§ 3. Verträge über den Erwerb von Weißkohl zur Herstellung von Sauerkraut dürfen nur mit Genehmigung der Kriegsgesellschaft für Sauerkraut, Verträge über den Erwerb von Weißkohl, Rotkohl, Wirsingkohl, Mohrrüben und Karotten zur Herstellung von Dörrengemüse dürfen nur mit Genehmigung der Kriegsgesellschaft für Dörrengemüse abgeschlossen werden. Der Genehmigung bedarf es gleichfalls zur Erfüllung bereits abgeschlossener Verträge. In solche Verträge kann die Kriegsgesellschaft als Erwerber eintreten.

Der Gemüseanbau.

N. Berlin, 5. August. Der Krieg hat uns gelehrt, wie schädlich unsere Abhängigkeit in der Gemüseversorgung vom Auslande wegen der unzureichenden heimischen Erzeugung unter Umständen sein kann. Es ist deshalb geplant, dem Feldgemüse weit mehr Beachtung zu schenken, als es bisher geschehen ist. Auf Anregung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft soll in Zukunft dem Unterricht über Feldgemüsebau an den landwirtschaftlichen Winterschulen eine möglichst weitgehende Berücksichtigung zu teil werden. Der Minister für Landwirtschaft hat die Landwirtschaftskammern ersucht, darauf hinzuwirken, daß der Feldgemüsebau in den Lehrplänen der landwirtschaftlichen Winterschulen, so weit dies noch nicht geschehen ist, besonders in den Gegenden mit starkem Gemüsebau nach Möglichkeit berücksichtigt wird. Wir bezogen vor dem Kriege aus dem Auslande jährlich für 8.8 Millionen M. Blumenkohl, 5.5 Millionen M. Zwiebeln, 8 Millionen M. Gurken, 1.4 Millionen M. Rotkohl und je 0.5 Millionen M. Weißkohl, Birsingkohl und Rosenkohl.

* „Peruanischer Spinat.“ Im Anschluß an die von uns mitgeteilte Kundmachung der Statthalterei, worin auf die Verwendung von Klee als Gemüse hingewiesen wird, schreibt uns ein Leser: Auf fast allen Kartoffeläckern, Schutthäufen, kurz überall häufig wächst ein Unkraut, das der Bauer „Mulden“ nennt. Die Blätter dieser „Sundsmulde“, „guter Heinrich“ (*Chenopodium bonus Henrius*) genannten Pflanze geben, entsprechend zubereitet, eine Speise, die den gewöhnlichen Spinat gewiß erreicht, wenn nicht übertrifft. Die Pflanze ist in fast unerschöpflicher Menge vorhanden. Uebrigens kündigte im heurigen Frühjahr eine Gärtnerei „Peruanischen Spinatsamen“ an. Ich ließ mir solchen kommen und erhielt fünf kleine Päckchen zum Preise von 2 Kronen 25 Heller. (Der wirkliche Wert dürfte kaum 10 Heller gewesen sein!) Ich baute an, und zu meinem Erstaunen bemerkte ich auf der angebauten Fläche das früher erwähnte Unkraut! In wenigen Minuten hätte ich in einem benachbarten Felde so viel „Peruanischen Spinat“ pflücken können, daß wir die ganze Woche versorgt gewesen wären, und außerdem hätte ich noch Unkraut vertilgt. Hochachtungsvoll W. F., Landesgerichtsrat i. R.

8. VIII. 1916

Lebensmittelversorgung.**Regelung des Verkehrs
mit Gemüse und Obst.**

Zu der Verordnung über vorläufige Maßnahmen zur Regelung des Verkehrs mit Gemüse und Obst vom 15. Juli 1916 (B. G. Bl. S. 744) wird uns aus Berlin gemeldet:

Von den nach § 3 der Verordnung anzugebenden Verträgen über den Erwerb von Gemüse und Obst sowie von Dörrgemüse sind bei der Reichsstelle offenbar längst nicht alle eingegangen, insbesondere scheinen von den sogenannten Pachtverträgen über Obstnutzungen, die auch unter die Verordnung fallen, nur sehr wenige angezeigt worden zu sein. Im Interesse des zu weiteren Maßnahmen unbedingt erforderlichen erschöpfenden Ueberblickes muß aber auf die Anzeige sämtlicher Verträge, soweit sie ganz oder teilweise nach dem 1. (bezüglich der Pflaumen) oder 15. August zu erfüllen sind, der allergrößte Wert gelegt werden. Diejenigen, die mit der Anzeige noch im Rückstand sind, werden deshalb ersucht, das Versäumte zur Vermeidung strengster Bestrafung schleunigst nachzuholen.

Ungeachtet des Verbots in § 2 der Verordnung scheinen übrigens, wie aus Anzeigen in der Presse hervorgeht, immer noch, zurzeit nur von Gemeinden usw., Obstverpachtungen und -Verläufe vorgenommen zu werden. Die örtlichen Polizeibehörden werden hierauf ihr besonderes Augenmerk richten.

Das Einmachverfahren mit
Kristall-Süßstoff.

Sacharin ist in der Form von Kristall-Süßstoff annähernd 450mal süßer als Zucker, hat jedoch keinen Nährwert, ist also lediglich ein Genuß-, aber kein Nahrungsmittel, und vermehrt zudem nicht die Masse der gesüßten Lebensmittel. Daher ist in den Fällen, wo Zucker — wie z. B. bei der Herstellung von Obstzerzeugnissen — nicht nur süßt, sondern auch die Masse der Lebensmittel beträchtlich vermehrt, entsprechend weniger Sacharin zu verwenden, während beim Süßen von Getränken (Kaffee, Tee usw.), dem Süßwert des Zuckers entsprechende Sacharinnengen genommen werden können. Ein Päckchen Kristall-Süßstoff mit 1/4 Gramm Inhalt entspricht der Süßkraft von annähernd 550 Gramm Zucker. Wird der ganze Inhalt eines derartigen Päckchens mit 1/2 Liter Wasser gelöst, so entspricht der Süßwert dieser Flüssigkeit etwa 1 Pfund Zucker; ein Teelöffel voll kann also anstelle von etwa 2—3 Stückchen Zucker zum Süßen von Kaffee, Tee, Kakao usw. dienen. Grundsätzlich ist eher zu wenig als zu viel Süßstoff zu verwenden, um den Geschmack der Lebensmittel nicht zu verschlechtern, zumal sich leicht jederzeit nachsüßen läßt. Man schmecke daher — zumal anfangs — zunächst vorsichtig ab.

Beim Obsteinkochen ist im allgemeinen folgendes zu beachten:

Süßstoffhaltige Zubereitungen dürfen nicht gelocht werden. Ein Schmoren der Früchte mit Süßstoff ist daher zu vermeiden. Eingelegte Früchte, Dunsobst, Kompotts usw. werden am zweckmäßigsten erst vor dem Genuß mit Sacharin gesüßt; ebenso Fruchtjäfte. Marmeladen können den Süßstoffzusatz schon bei Beendigung der Kochung erhalten. Da künstlich gesüßte Obstzerzeugnisse nicht ohne weiteres haltbar sind, weil Sacharin im Gegensatz zu Zucker nicht konserviert, sind entweder Sterilisierverfahren (Einkochen ohne Zucker nach Beck, Rex oder anderen bzw. Einkochen oder Dünsten in sonstigen Gläsern oder Flaschen mit geeigneten Verschlüssen) oder chemische Konservierung (1 Gramm Benzoesäure-Natron auf 1 Kilogramm eingelohtes Obst bzw. Fruchtjast) anzuwenden.

Je nach der Art der herzustellenden Obstbatterien verfährt man im einzelnen etwa wie folgt:

Dunsobst, Kompotts und ähnliches: Beerenfrüchte aller Art werden im Wasserbade für sich oder mit wenig Wasser in einer Schale gedünstet, bis genügend Flüssigkeit ausgetreten ist. Dann füllt man das Obst in Flaschen oder Gläser, gibt den Saft hinzu, schließt die Gefäße, und dünstet bei etwa 75—80 Grad 1/2 Stunde. Entsteinte Kirschen, Blaumen, Pfirsiche und Aprikosen werden direkt in die Fruchtgläser gefüllt und ebenfalls entweder im eigenen Saft oder unter Zusatz von wenig Wasser gedünstet. Kernobst und Steinfrüchte mit dem Stein werden in die Gläser gebracht, mit abgekochtem Wasser übergossen und dann gedünstet. Man süßt vor dem Genuß mit einer entsprechenden Menge Süßstoff, die je nach der Fruchtart und dem Geschmack verschieden sein kann. Soll jedoch nicht nachträglich, sondern gleich mit Süßstoff gedünstet werden, so darf man die Temperatur möglichst nicht bis zum Kochen steigen lassen, weil sonst der Geschmack empfindlich leiden kann.

Im Durchschnitt können auf ein Päckchen Kristall-Süßstoff (1/4 Gramm) an Johannisbeeren, Preiselbeeren, grünen Stachelbeeren und Sauerkirschen 7 1/2 Pfund Früchte, an Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsichen und Aprikosen 10 Pfund Früchte, an Birnen, Äpfeln und Heidelbeeren 15 Pfund Früchte gerechnet werden. Man hat jedoch stets abzuschmecken, zumal die Früchte verschieden süß sind.

Fruchtjäfte werden nach einem der üblichen Verfahren ohne Zucker bereitet und entweder sterilisiert oder mit Benzoesäure-Natron (1 Gramm auf 1 Kilogramm Fruchtjast) konserviert. Zum Süßen verwende man auf etwa 1/2 bis 1/2 Liter Fruchtjast den Inhalt eines Päckchens Kristall-Süßstoff (1/4 Gramm).

Marmeladen: Die zerkleinerten Früchte oder das Fruchtmus werden genügend dick eingeloht und entweder mit Benzoesäure-Natron (1 Gramm auf 1 Kilogramm eingelohte Masse) versetzt oder sterilisiert oder nach sonstigen Verfahren haltbar gemacht. Am Ende der Kochung kann künstlich gesüßt werden, wozu im Durchschnitt für 5 Pfund eingewogenes Fruchtmus 1 Päckchen Kristall-Süßstoff (1/4 Gramm) genügt.

Werden Sacharinzubereitungen von nur 110facher Süßkraft verwendet (kleine Täfelchen), so ist hiervon 4mal so viel zu verwenden als von Kristall-Süßstoff.

Die Ernte der Stadt Wien.

Wie im Vorjahre, so wurden auch heuer die von der Bodenkreditanstalt der Gemeinde zur Verfügung gestellten Gründe in Leopoldsdau, und zwar zirca 150 Hektar, mit Getreide, Safer, Kartoffeln, Bohnen in Eigenregie bebaut und, wie sich nun zeigt, läßt die Ernte die besten Resultate erhoffen.

Vor kurzem haben nun der Bürgermeister, Vizebürgermeister Hof und der Bezirksrat Böhler diese Felder an Ort und Stelle während der in Gange befindlichen Erntearbeiten einer eingehenden Besichtigung unterzogen und sowohl über den gelungenen Kulturbetrieb als auch über die zu erhoffende Ernte der vollsten Befriedigung Ausdruck gegeben. Sämtliche Arbeiten werden unter der persönlichen Leitung des Stadtgartendirektors B. Sybeler durchgeführt, mit seiner Stellvertretung ist der Oberkudlgärtner Janko Wlohowitz betraut, während die unmittelbare Leitung an Ort und Stelle dem Stadtgärtner Söllinger, welchem Assistent Klamm zugewiesen ist, übertragen wurde.

Ernährungsfragen.

Berlin, 7. Aug. (W. B. Antlich.) Zu der Verordnung über vorläufige Maßnahmen zur Regelung des Verkehrs mit Gemüse und Obst vom 15. Juli 1916 (R.-G.-Bl. S. 744). Von den nach § 3 der Verordnung anzeigepflichtigen Verträgen über den Erwerb von Gemüse und Obst sowie von Dörrengemüse sind bei der Reichsstelle offenbar längst nicht alle eingegangen, insbesondere scheinen von den sogenannten Pachtverträgen über Obstnutzungen, die auch unter die Verordnung fallen, nur sehr wenige angezeigt worden zu sein. Im Interesse des zu weiteren Maßnahmen unbedingt erforderlichen Ueberblickes muß aber auf die Anzeige sämtlicher Verträge, soweit sie ganz oder teilweise nach dem 1. (bezüglich der Pflaumen) oder 15. August zu erfüllen sind, der allergrößte Wert gelegt werden. Diejenigen, die mit der Anzeige noch im Rückstand sind, werden deshalb ersucht, das Versäumte zur Vermeidung strengster Bestrafung schleunigst nachzuholen. Ungeachtet des Verbots in § 2 der Verordnung scheinen übrigens, wie aus Anzeigen in der Presse hervorgeht, immer noch, zurzeit sogar von Gemeinden usw., Obstverpachtungen und Verkäufe vorgenommen zu werden. Die örtlichen Polizeibehörden werden hierauf ihr besonderes Augenmerk richten.

■ Dortmund, 6. Aug. Hier ist in den Massenspeisungen ein verhältnismäßig geringer Rückgang eingetreten. Die Zahl der täglichen Portionen ist von 20 000 auf 16 000 gefallen, doch wird aus einigen Küchen eine, wenn auch langsame Zunahme gemeldet. Die Stadthverwaltung trifft Vorbereitungen, im Winter täglich 60 000 Portionen Mittagessen das Liter zu 20, das halbe Liter zu 10 Pfennig zu verabfolgen.

○ Dresden, 8. Aug. (Priv.-Tel.) Die sächsische Regierung verbietet das Ernten und Verkaufen von unreifen Kartoffeln bei einer Geldstrafe bis 1500 Mark oder Gefängnis bis zu sechs Monaten, soweit nicht die schwerere Strafe für Betrug in Frage kommt.

■ Bamberg, 6. Aug. Hier tagte heute die Süddeutsche Ernährungs-Gesellschaft. Es waren Vertreter aus Straßburg, Weß, Mainz, Frankfurt, Stuttgart und Mannheim erschienen. Zur Beratung standen Tagesfragen auf dem Ernährungsgebiete. Besonders eingehend wurde die Kartoffel- und Eierversorgung besprochen. Die Beratungen darüber führten zu einer vollen Verständigung.

Eine Reichsstelle für Gemüse und Obst. Während in Oesterreich mit Obst und Gemüse noch schrankenloser Wucher getrieben wird — e i n e Zwetschke kommt zum Beispiel auf drei Heller zu stehen —, wurde in D e u t s c h l a n d zu den vielen bestehenden noch eine Reichsstelle für Obst und Gemüse geschaffen. Der Verkehr mit Obstwein, Obstkonserven, Marmeladen und Gemüsekonserven wird von ihr geregelt, sie bestimmt die Höchstpreise und gibt die Erlaubnis zur Verwertung von Obst und Gemüse. Bei dem Mangel an Fettstoffen, Fleisch und Brot haben Obst und Gemüse eine weit über die Friedensjahre hinausgehende Bedeutung für die Ernährung erlangt; sie der freien Spekulation überlassen bedeutet nichts anderes, als die Ernährung der Bevölkerung zu einer Gelegenheit der Bereicherung der Lebensmittelproduzenten und Händler zu machen.

Obsteinsieden.

Die Frage der Zuckersparnis.

Wer sich's leisten kann! Das ist die Vorbedingung des gegenwärtigen Obsteinkaufes für Zwecke des Einsiedens. Denn in einer Zeit, da ein Viertellkilogramm Birnen 60 Heller, Kirichen 56 Heller oder Pflaumen 50 Heller kosten, gehört ein großzügiges Gemüt dazu, ein paar Kilogramm Obst gleichzeitig einzukaufen. Zumindest eine volle Börse. Die findet sich ja noch in gewissen Kreisen. Ja, aber auch dort, wo sie nicht zur Tagesordnung gehört, wird Obst eingekauft, von Hausfrauen der mittleren Berufsclassen. Sie haben eben für diese Zeit des Obsteinkaufes gepart, enstiger gepart und mehr erpart als sonst, so daß es ihnen schließlich doch möglich wurde, ein paar Kilogramm Obst für Einsiedezwecke zu erwerben. Man will im Winter ja doch ein bißchen Einmachobst haben, für Krankheitsfälle in der Familie, auch einmal zum Mittagstisch, wenn der Hausfrau gerade kein Gemüse zusetzt. Und so kauft sie denn vom teureren Obst so viel als möglich ist. Und geht ans Einsieden.

Das ist nun freilich jetzt keine kleine Aufgabe. Die Prozedur ist erschwert, denn man soll und muß mit dem Zucker sparen. Nicht wie einst, da man sirupartige Säfte und Breie erzeugen konnte, das Obst in Zucker nur so hüllte. Das taten natürlich nicht alle Hausfrauen so. Die Sparamen haben auch früher, vor dem Kriege, als der Zucker billiger und in jeder gewünschten Menge zu haben war, zum Einsieden des Obstes möglichst wenig Zucker verwendet. Aber mit wenig Zucker ein schmackhaftes Einmachobst zu bereiten, dazu gehört eine gewisse Praxis, die nicht allen Hausfrauen, insbesondere den jüngeren nicht, eigen ist. Und nun beschäftigt man sich mit einer schwierigen Frage: mit dem Obsteinsieden ohne Zucker.

Vor einiger Zeit hätten das die Hausfrauen rundweg für unmöglich erklärt. Heute ist man darauf gekommen, daß es sehr gut möglich ist, daß man insbesondere jenes Obst, das an sich süß ist, Zuckergehalt besitzt, doch auf jeden Fall ohne Zuckerzusatz einsieden kann. Die Versuche, Obst ohne Zucker einzusieden, datieren übrigens schon aus der Zeit vor dem Kriege her. Man hat diese Versuche damals mit dem Obst, das bei der Krankenkost in Verwendung kommt, gemacht. Man hat Pflaumen, Marillen und Kirichen ohne Zucker eingesotten. Und das Ergebnis war ein sehr gutes. Es kam nur darauf an, das Obst in den Gläsern zu konservieren, daß es nicht verderbe. Und darauf muß auch heute gesehen werden, wenn man das Obst mit wenig oder ohne Zucker einsiedet.

In Wien gibt es eigene Obsteinsiedekurse, die im Zusammenhang mit den Kochkursen stehen, die im Kursaal der Städtischen Gaswerke auf der Josefstädterstraße abgehalten werden. Die Direktion der Gaswerke verbindet das Gute mit dem Nützlichen. Sie propagiert ihre Gasherde und zeigt den Frauen dabei nicht nur wie sie, sondern auch was sie, auf den Gasherden kochen sollen. Und nach der Zubereitung von Suppe, Fisch- und Gemüsegerichten, wird den Frauen von der Vortragenden, einem sachkundigen Fräulein, das von den Gasherden und vom Kochen sehr viel versteht, gezeigt, wie man vorteilhaft Obst einsiedet ohne Zucker. Natürlich sind da Behelfe, die sich nicht jede Hausfrau leisten kann. Die Patentobstgläser mit Metall- und Kautschukverschluß, die die sichere Konservierung des Obstes verbürgen, sind kostspielig. Wenn also solche

Patentobstgläser auf dazu bereitete Metall-einjähe gestellt und dann langsam erhitzt werden, bis die mit Obst gefüllten Behälter in Kochtemperatur geraten, so ist das ganz hübsch anzusehen, aber praktisch eben nicht von allen Hausfrauen, die sich so teure Apparate nicht kaufen können, durchführbar. Nun erklärt man aber auch, daß sich in einfachen Gläsern das Einsieden des Obstes machen und auch bei diesen ein Verschluß herstellen läßt, der die Gefäße hermetisch abschließt. Beim Einsieden können diese schwächeren Gläser, um vor Schaden bewahrt zu bleiben, auf eine Heu- oder Holzwollunterlage in den Topf mit dem Wasserbad gestellt und da erhitzt werden.

Beim Einsieden ohne Zucker ist aber die wichtigste Frage die Konservierung des eingesottenen Obstes. Denn die konzentrierten Zuckerslösungen wirken selbst als Konservierungsmittel. Wird wenig Zucker verwendet, so ist die Gefahr des Verfaulens des Obstes schon eine sehr große; nun erst, wenn gar kein Zucker verwendet wird. Die Fäulnis zu verhindern hat in erster Linie eben der hermetische Verschluß. Wenn kein Luftzutritt stattfindet, so bleibt das Obst halbwegs von Fäulnisregnern bewahrt. Die gut verschließbaren Patentgläser haben also schon diesen Vorteil. Bei den anderen Gläsern muß ein entsprechender Verschluß erst hergestellt werden. Der beste ist für Einmachobst mit Zucker war ja der des einfachen Pergamentpapiers, eventuell noch durch Leinwand verstärkt. Für die Gläser, in denen ohne Zucker eingesottenes Obst sich befindet, genügt das aber nicht. Man hat es mit doppeltem Pergamentpapier versucht und dazwischen eine Lage Staniolpapier gegeben. Das stellt einen einigermaßen festen Verschluß dar. Aber es ist doch vorgekommen, daß das ohne Zucker eingesottene Obst in so verschlossenen Gläsern verfault ist. Nur bei jenem Obst hat man Erfolge damit erzielt, das an sich stark zuckerhaltig ist, also beispielsweise bei Heidelbeeren.

Das Obsteinsieden ohne Zucker ist somit in den Patentgläsern unbedingt möglich, in den anderen Gefäßen gefährlicher. Aber auch da gibt es Mittel, um ein Verfaulen zu verhüten: das Zusetzen von keimtötenden Substanzen. Das Auswaseln der Gläser hat man seit jeher praktiziert, es entfernt die Keime im Glas. Auch Salizylsäure wurde vielfach verwendet, indem

man das Verschlusspapier damit tränkte oder die Gummiringe des Verschlusses vorher in die Säure einlegte. In neuester Zeit hat man aber mit dem benzol-säuren Natron (Benzoesäure) die besten Erfahrungen gemacht. Es ist unschädlich, stört den Geschmack nicht und konserviert das Obst vollkommen, so daß auf den Zuckerzusatz ganz verzichtet werden kann. Uebrigens soll auch Essig in Verbindung mit Gewürzen (Nelken, Kalmus usw.) ein gutes Konservierungsmittel darstellen.

Tatsache ist, daß man Obst ohne Zucker einsieden kann, wenn man gute Verschlüsse der Gläser herstellt und die genannten Konservierungsmittel zusetzt.

Wenn sich eine Hausfrau zum „Obst ohne Zucker-Einsieden“ nicht entschließen kann, so braucht sie aber mindestens jetzt, auch wenn sie Zuckervorräte besitzt, nicht so viel Zucker wie früher dem Einsiedeobst zuzusetzen. Zum Einsieden des süßen Obstes, also zum Beispiel von Heidelbeeren, sind unbedingt 12 Dekagramm Zucker auf ein Kilogramm Beeren, und beim übrigen Obst sind 30 Dekagramm Zucker für jedes Kilogramm Obst vollkommen ausreichend. Obst einsieden ohne Zucker ist jetzt das vorteilhafteste. Wo das nicht geht, soll wenigstens die Parole gelten: Obst einsieden mit dem kleinsten Quantum Zucker!

Die Wiener Kriegsgärten.

Besichtigung durch den Bürgermeister. — Erfreuliche Erfolge. — Lehrreiche Beispiele.

Dieser Tage besichtigte Bürgermeister Dr. Weiskirchner in Begleitung des Magistratsrates Doktor Ehrenberg die Kriegsgemüse- und Schulgärten in Hernals und Döbling und die Schrebergärten an der Alzseile. Überall konnte der Bürgermeister mit Freude wahrnehmen, welche reiche Früchte — im wahrsten Sinne des Wortes — die Ausführung seiner Idee bezüglich des Anbaues von brachliegenden Gründen getragen habe. Im 17. Bezirk wurden insbesondere die Anbauflächen auf dem vom Erzherzog Leopold Salvator zur Verfügung gestellten Grund auf dem Wilhelminenberg und die nächst der Sängervorte gelegenen Kriegsgemüse- und Schulgärten in Augenschein genommen. Zur Begrüßung des Bürgermeisters hatten sich Vizebürgermeister Hierhammer, Bezirksvorsteher Kretschel, Gemeinderat Dobei, Mitglieder der Bezirksvertretung, Bürgerschuldirektor Teufelsberger und eine Anzahl von Lehrkräften eingefunden.

Auf eine Begrüßungsansprache des Bezirksvorstehers Kretschel erwiderte der Bürgermeister, daß er die Kriegsfelder in jedem Bezirk besichtige, um sich zu überzeugen, welche Ergebnisse sich gezeigt haben. Er sei freudig überrascht von dem günstigen Erfolg. Die Gartenarbeiten haben den Großstadtkindern die Liebe zur heimatischen Scholle eingeffloßt und den Sinn für die Natur geweckt. Bürgerschuldirektor

Teufelsberger erwähnte, daß in den Schulgärten über 200 Kinder, Knaben und Mädchen, beschäftigt sind, die mit Lust und Liebe die ungewohnte Arbeit übernommen haben. Diese Kinder, die sonst der Straße überliefert wären, bereiten durch ihre Beschäftigung große Freude ihren Eltern, welchen die geernteten Gemüseforten und Kartoffeln eine willkommene Gabe für die Hauswirtschaft bilden. Der Bürgerschuldirektor wies dann auf den großen erzieherischen Wert der Beschäftigung der Kinder hin. Bürgermeister Dr. Weiskirchner betonte, daß die Fürsorge für die Kinder ihm immer stets am Herzen gelegen sei. Es darf Kinder armer Eltern geben, aber keine armen Kinder. Darum sei es notwendig, die Kinder aus dem Leben in den düsteren Häusern und den engen Wohnungen hinauszuführen und in der freien Natur ihnen eine angemessene Beschäftigung zu geben. Auf diese Weise werde nicht nur die Liebe zur Heimat geweckt, es wächse auch ein gesundes kräftiges Geschlecht heran, welches berufen ist, die Lücken auszufüllen, die der Krieg in die Reihen der Männer gerissen hat und die wirtschaftlichen Schäden auszugleichen. Besonderer Dank und Anerkennung gebühre den Lehrpersonen, die mit Hingebung und Aufopferung sich in den Dienst der Kriegsfürsorge gestellt und auch auf dem Gebiete des Kriegsanbaues sich hervorragend betätigen.

Der Bürgermeister besichtigte schließlich die neue Schrebergärtenanlage an der Alzseile. Drei Kolonien — Alzegg, Kreuzbau- und Marienkolonie — befinden sich dort und die 112 Schrebergärten haben sich während des dreijährigen Bestandes prächtig entwickelt. Dank der liebevollen, fleißigen Arbeit der Schrebergärtner liefert der Boden reichen Ertrag. Den Obmännern Franz Gräfer und Josef Winzig, welche den Bürgermeister durch alle drei Kolonien führten, sprach der Bürgermeister ebenfalls seine Anerkennung aus und versicherte sie, daß er stets die Bestrebungen der Schrebergärtner nach Kräften fördern werde.

Bei der Besichtigung der Gemüsegelder im 19. Bezirk übernahm W. Ruhn die Führung. Die Hagewiese an der Heiligenstädterstraße, welche früher als Schuttalagerungsfläche diente, prangt jetzt in üppigem Grün und durch fleißige Arbeit war es auch hier möglich, dem Boden einen überraschend reichen Ertrag abzurufen. Es wurden dann die Schulgärten an der Scheibengasse und die Kriegsgemüsegärten in der Krimm in Augenschein genommen, wobei Bürgerschuldirektor Werner und G. Dröfler die Erläuterungen gaben.

An einigen Beispielen soll die Rentabilität der Kriegsgärten vor Augen geführt werden, die Beispiele geben gleichzeitig ein Bild, welche verschiedene Berufskreise an dem Anbau beteiligt sind. Bekanntlich wurden die einzelnen Parzellen nach Losen ausgegeben. Ein besonderes Gewicht wurde darauf gelegt, daß sich möglichst weite Kreise der Bevölkerung an dem Nahrungsmittelanbau beteiligen. Da sich der „Schrebergarten“ im Volke bereits großer Beliebtheit erfreut, wurde eine ähnliche Einrichtung in dem „Kriegsgemüsegarten“ geschaffen. Letzterer unterscheidet sich vom Schrebergarten hauptsächlich dadurch, daß der Anbaugrund zeitlich beschränkt, nur auf Kriegsdauer, zunächst nur bis 23. Oktober 1915 überlassen wurde, weil ja vielfach außer städtischen Gründen auch zur Verbauung bestimmte Privatgründe vergeben wurden, welche von ihren Besitzern nur bis Ende Oktober 1915 unentgeltlich zur Verfügung gestellt worden waren. Mit Rücksicht darauf wurde auch nur ein niedriger einheitlicher Zins von 12 Kronen für Kriegsgemüsegärten festgesetzt, von welchem Betrage 10 Kronen als Sicherstellung der rechtzeitigen Räumung dienen und daher nach dem 23. Oktober wieder zurückgezahlt wurden, sofern nicht das Pachtverhältnis erneuert wurde, was in den meisten Fällen geschah. Es wurde daher eigentlich nur ein Anerkennungszins von 2 Kronen für einen Kriegsgemüsegarten verlangt, ohne Rücksicht auf das Ausmaß.

Nachstehend einige Ernteberichte: Los 31 auf der Wasserwiese im k. k. Prater (200 Quadratmeter) bebaut vom k. k. Oberwachman Stadlbauer;

Ausgaben: Pachtzins 2 Kronen, Werkzeuge 3 Kronen, 50 Kilogramm Saaterdäpfel 7 Kronen, 1 Kilogramm Saatbohnen — Kronen (umsonst von der Gemeinde), zusammen 12 Kronen.

Einnahmen: 400 Kilogramm Erdäpfel 60 Kronen, 25 Kilogramm Bohnen 20 Kronen, 35 Kilogramm Fijolen 17 Kronen, 5 Kilogramm Erbsen 4 Kronen, zusammen 101 Kronen. Reingewinn 89 Kronen.

Los 61 und 62 nächst der Werklauerstraße in Leopoldau, 21. Bezirk, rund 600 Quadratmeter, bebaut von dem k. k. Wachmann Emil Handla.

Ausgaben: Zins 2 Kronen, Werkzeuge 6 Kronen, Saatgut 30 Kronen, Verschiedenes 15 Kronen, zusammen 53 Kronen.

Einnahmen: 750 Kilogramm Erdäpfel 112.—, 10 Kilogramm Fijolen 3.20, 4 Kilogramm Erbsen 2.50, 50 Kilogramm Kraut 10.—, 10 Kilogramm Kohl 1.60, 5 Kilogramm Kohlrüben —.80, zusammen 130.10. Reingewinn 77.—.

Wie schon aus diesen Beispielen hervorgeht, haben sich Angehörige verschiedener Berufe an dem Anbau beteiligt; hauptsächlich waren es Kleingewerbetreibende, k. k. Wachleute, Briestträger, Arbeiter und Arbeiterfrauen, deren Männer Militärdienst tun.

Die Gesamtternte der Kriegsgemüsegärten wird auf 275.000 Kilogramm Kartoffeln und 74.000 Kilogramm Gemüse (Bohnen, Erbsen und Paradiesäpfel und rund

153.000 Stück Kohl, Kohlrabi und Kraut geschätzt. Die meisten Kriegsgemüsegärtner haben so viel geerntet, daß sie und ihre Familie den Bedarf gedeckt hatten und noch verkaufen konnten. Wie man sieht, hat die Idee der Kriegsgemüsegärten vollen Erfolg gehabt.

(Regelung der Pflaumenausfuhr aus dem serbischen Okkupationsgebiet.) Aus Belgrad, 9. d., wird telegraphiert: Durch eine Verordnung des Militärgeneralgouverneurs wird die Ausfuhr der gesamten Ernte an Frühpflaumen und Spätspflaumen in frischem Zustande aus dem k. u. k. Okkupationsgebiet von Serbien der Ernteverwertungszentrale des Militärgeneralgouvernements vorbehalten. Diese Ausfuhr kann entweder durch die Ernteverwertungszentrale selbst oder im Lizenzwege von privaten Interessenten, denen die Erlaubnis hierzu von der Ernteverwertungszentrale erteilt wurde, vorgenommen werden. Ausgenommen von dieser Beschlagnahme sind jene Mengen, die in Einzelsendungen von höchstens 100 Kilogramm zur Ausfuhr gelangen. Die Lizenzwerber der Ausfuhr von Rohpflaumen haben ihr Gesuch unter Angabe der gewünschten Pflaumenart, der Menge, der Aufgabe- und Empfangsstation sowie des Verwendungszweckes bei der Ernteverwertungszentrale des k. u. k. Militärgeneralgouvernements in Belgrad einzubringen. Für die Erteilung der Lizenz wird von der Ernteverwertungszentrale eine angemessene, unter Berücksichtigung des Verwendungszweckes und sonstiger Umstände im Betrag von zwei bis sechs Kronen pro Meterzentner zu bemessende Gebühr eingehoben werden.

* (Pilzwanderungen.) Auf Einladung des Allgemeinen österreichischen Naturheilvereines finden unter Führung des Herrn A. Bronold Sonntag, den 13. und 20. d. (bei sehr schlechtem Wetter Sonntag, den 20. und 27. d.), im Wiener Wald zwei Pilzwanderungen statt, um noch wenig bekannte und verwendete Schwämmearten kennen zu lernen, über die Herr Bronold Vorträge halten wird. Sammelplatz um 8 Uhr 10 Minuten früh in Kefawinkel, Ankunftsseite, Abfahrt Wien-Westbahnhof 6 Uhr 15 Minuten und 7 Uhr 20 Minuten. (In Hütteldorf werden keine Karten ausgegeben.) Es empfiehlt sich, wenn die Teilnehmer Proviant mitnehmen.

Der Verkehr und die Höchstpreise für Oel- saaten und deren Produkte.

Budapest, 10. August.

Das heutige Amtsblatt veröffentlicht drei den Verkehr von Oelisaaten und deren Produkte regelnde Regierungsverordnungen. Gleichzeitig werden auch Höchstpreise für diese Produkte festgestellt.

Die Verordnung Z. 2544/1916 M. E. verfügt die Sperre der gesamten Ernte an Leindotter-, Rübsen-, Hanfsamen-, Kürbiskern- und Sonnenblumenkern-Saat, ausgenommen jenen Teil des Ertrages, welchen der Produzent zum eigenen Hausgebrauch oder als Saatgut benötigt. Die gesperrten Vorräte an Hanfsamen dürfen nur an die Kriegsprodukten-A.G., die übrigen oben angeführten Oelisaaten aber nur an die Ungarische Oel- und Fettzentrale, in Kroatien-Slavonien an die Zemaljska Opština angeboten werden. Diese Zentrale sind verpflichtet, diese Produkte zu den festgesetzten Preisen von den Produzenten zu übernehmen. Die als Nebenprodukt gewonnenen Oelkuchen dürfen

nur durch die hierzu berufene Zentrale in Verkehr gesetzt werden. Ferner dürfen auch Senf-, Buchen-, Trauben-, Tabak- und Rizinuskerne, Mohn und Soyabohnen ebenfalls nur durch die Ungarische Oel- und Fettzentrale veräußert oder in Verkehr gesetzt werden. Diese Zentrale hat sich innerhalb vierzehn Tagen zu äußern, ob sie die angebotenen Mengen übernimmt. Buchensamen darf als Schweinefutter frei verwendet werden. Auch auf Mohn für menschliche Nahrungszwecke und auf Saatgut beziehen sich obige Bestimmungen nicht. Für die letzterwähnten Kerne bezahlt die Zentrale Preise nach Uebereinkommen, eventuell entscheidet das kompetente Bezirksgericht. Sämtliche obigen Produkte dürfen nur auf Grund von durch den Handelsminister ausgestellten Transportzertifikaten versendet werden.

Die Verordnung Z. 2545/1916 M. E. stellt folgende Höchstpreise fest: für

	Kronen
Leindotter	80.—
Kürbiskerne	125.—
Sonnenblumenkerne	75.—

pro 100 Kilogramm ab Verladestation exklusive Sach gegen Barzahlung. Auf Ankäufe aus dem Zollauslande beziehen sich diese Preise nicht.

Die Verordnung Z. 2546/1916 M. E. verfügt, daß alle Erzeuger von Raps-, Hedrich-, Leinsamen-, Hanfsamen-, Müll-, Kürbiskern- oder Sonnenblumenkernöl ihre Vorräte nach dem Stand vom 11. d. M. bis spätestens 20. d. M. und dann sukzessive am 8. jeden Monats nach dem Stand vom letzten Tage eines jeden Monats bei der Oel- und Fettzentrale anzumelden haben. Diese Vorräte werden mit Sperre belegt und müssen ebenfalls an die obige Zentrale zum Ankauf angeboten werden. Die Uebernahmepreise, respektive die zulässigen Höchstpreise sind die folgenden: für

Rapsöl	k 210
Hedrichöl	" 210
Leinsamenöl	" 430
Hanfsamenöl	" 600
Müllöl	" 340
Kürbiskernöl	" 625
Sonnenblumenkernöl	" 600

pro 100 Kilogramm Nettogewicht ab Verladestation exklusive Sach gegen Barzahlung. Diese Preise gelten nur für die üblichen guten Qualitäten, mindere Ware ist entsprechend niedriger zu bewerten. Bei der Kreditierung können nur 2 Prozent höhere Zinsen berechnet werden als der Bankzinsfuß beträgt. Für den Detailverkehr dürfen die Preise höchstens um 10 Prozent höher sein. Für Hedrich- und Leinsamenöl bleiben die am 18. Mai festgestellten Höchstpreise in Kraft. In Streitfällen entscheidet das kompetente Bezirksgericht über die Uebernahmepreise. Auch die Erzeuger von Mohn-, Tabak-, Trauben- und Senffern, sowie von Rizinusöl sind verpflichtet, ihre Vorräte bei der Oel- und Fettzentrale anzumelden, respektive dieser zum Kaufe anzubieten; diese Offerte sind auf 14 Tage bindend, innerhalb welchen Zeitraumes sich die Zentrale über den Ankauf äußern muß. Der Verkaufspreis wird gegenseitig vereinbart, eventuell entscheidet das kompetente Bezirksgericht. Durch diese Verordnung verlieren alle bisher unerledigten Kontrakte ihre Gültigkeit, ausgenommen, wenn der bedingene Verkaufspreis die obigen Höchstpreise nicht übersteigt und der Handelsminister die betreffende Ware von der Sperre befreit. Auch die genannten Produkte können nur mittels Transportzertifikaten versendet werden; diese stellt die Oel- und Fettzentrale aus.

Der Handelsminister kann in begründeten Fällen Ausnahmen von allen obigen Bestimmungen zulassen.

Die obigen drei Verordnungen sind mit den üblichen Strafsanktionen versehen, erstrecken sich auf das ganze Landesgebiet und treten am 11. d. M. in Kraft.

Die Formularien für die in den Verordnungen vorgeschriebenen Anmeldungen, Transportzertifikate usw. sind in einem Anhange enthalten.

Eine ungarische Zwiebelzentrale.

Ungarische Blättermeldungen bestätigen die in den Marktberichten der „Zeit“ bereits berührte Frage der Errichtung einer Zwiebel- und Knoblauchzentrale. Nach einer Mitteilung des Bilaa ist die ungarische Regierung daran, diese Zentrale in Mako zu errichten, damit sich heuer nicht neuerlich die Preisstreiberien in Zwiebel und Knoblauch wiederholen. Das Makoer Gebiet hat heuer auf eine gute Mittelernte in bezug auf Zwiebel und Knoblauch zu rechnen. Im Vorjahr hat man den Zwiebelpreis auf 3 Kronen und darüber und den Knoblauchpreis fast bis auf 10 Kronen pro Kilogramm hinaufgetrieben. Sonst kostete Knoblauch normal höchstens 90 Heller bis 1 Krone pro Kilogramm.

Gegenwärtig notiert in Wien im Detail pro Kilogramm: Makoer Zwiebel K. 1.— bis 1.12, Makoer Knoblauch K. 3.16 bis 3.24, slowakischer Knoblauch kostet im Detail K. 2.20 bis 2.60. Soffentlich wird die zu gründende ungarische Zwiebelzentrale in Mako, der ähnlich wie der Budapester Frühkartoffelzentrale auch die Ueberwachung der Ausfuhr übertragen werden soll diese Preise noch entsprechend herunterdrücken.

11. VIII. 1916

(Sperrung ölhaltiger Samen in Ungarn.) Aus Budapest, 10. d., wird telegraphiert: Das Amtsblatt veröffentlicht eine Regierungsverordnung über die Inverkehrsetzung und Sperrung ölhaltiger Samen. Demnach wird zur Sicherung des öffentlichen Bedarfes die Ernte an ölhaltigen Samen vom Jahre 1916 mit der Sperrung belegt, ausgenommen jener Teil der Ernte, den der Produzent für seinen Haus- und Wirtschaftsbedarf benötigt. Es dürfen also ölhaltige Samen vom 11. August 1916 an auf dem Gebiet der ungarischen heiligen Krone nur im Wege der ungarischen Delzentrale in den Verkehr gebracht werden. Eine weitere Verordnung setzt die Höchstpreise für ölhaltige Samen fest, derzufolge der Höchstpreis für Sonnenblumensamen 75 K. und für Kürbissamen 125 K. pro 100 Kilogramm beträgt. Eine dritte Regierungsverordnung betrifft die Beschränkung und Inverkehrsetzung von Rapsöl, Leinöl und andern Pflanzenölsorten sowie die Festsetzung von Höchstpreisen für dieselben. Demnach beträgt der Höchstpreis für Rapsöl 210, für Leinsamenöl 430, für Hanfsamenöl 600, für Sonnenblumensamenöl 600 und für Kürbissamenöl 625 K.

* (Muß das sein?) Der Herrgott läßt vieles ohne jedes Zutun der Menschen wachsen. Wenn wir überhaupt ein uur uns Menschen zukommendes Amt haben, so die mit einem vollstümlichen Schmuckwort versehenen Pflicht und Schuldigkeit, dafür zu sorgen, daß die Bäume nicht in den Himmel wachsen. In dieser Hinsicht wird, was gar nicht immer erwünscht ist, von gewissen Faktoren, ob autorisiert oder nicht, stets darauf geachtet, daß jeder Baum sein Wachstum von äußern Mächten abhängig mache. Hier handelt es sich aber gar nicht darum, was die Bäume zu tun beabsichtigen — nein, was vor Jahren gemeinhin noch als Unkraut des Waldes galt, auf dem man sich bei friedlicher Raft die Kleider besetzte, wächst heute in den Himmel hinein, ohne daß es sich irgendwer einfallen ließe, dagegen einzuschreiten. Früher zertrampelten wir die Schwarzbeeren, wenn wir in den Wäldern dem letzten Mohikaner nachspürten, zu Tausenden und Hunderttausenden, was lag daran! Die Schwarzbeere war wertlos, sie war ein Geschenk der Götter, die nach und nach von dieser Welt vertrieben werden. Wenn für ein Kilogramm dieser freiwuchernden Gottesgabe 10 bis 20 Heller bezahlt wurden, in großen Städten vielleicht das Doppelte, so war damit immer nur die gar nicht aufreibende menschliche Arbeit hinlänglich bezahlt. Heute hat das freie Wuchern sich einen andern, höchst einträglichem Boden gesucht, der Himmel und die Schwarzbeeren, die, wie wir versichern können, daran nicht beteiligt sind, wurden u. a. das Mittel einer Geschäftsmethode, die uns das Leben ungerechtfertigt zu verbittern trachtet. Es ist ja wahr, wir müssen keine Schwarzbeeren essen, aber heute hat die Magenfrage mehr als je das Recht, ein Wörtchen mitzureden in die Preistreiberei, die vor keinem Gebrauchsgegenstand, vor keiner Eß- und Genusware zurückschreckt. Zurückzuschrecken haben nur die Käufer. Sie haben die Pflicht, alles zu bezahlen, was gefordert wird, auch wenn die Forderung den Umständen nicht im geringsten

entspricht. Man geht durch die Straßen und liest da wie dort: ein Viertel Kilogramm Schwarzbeeren 34, 36, oder 38 Heller. Ein Kilogramm also nicht unter 1 Krone 36 Hellern. Angenommen, daß die Arbeitskraft heute zweimal soviel wert ist als vor dem Kriege, so sind die Preise wenigstens um das Vierfache gestiegen. Mein Gott, es tut ja nichts, einen Calvilleapfel statt mit 1 Krone mit 2 oder gar 3 Kronen zu bezahlen, denn seine Zucht verlangt Pflege und sein Genuß eine weit über das Mittelmaß reichende Wohlhabenheit. Schwarzbeeren aber dürfen unter keiner Bedingung in Konkurrenz dazu treten, da ihr Gedeihen, wie gesagt, gar nicht von menschlicher Mühe abhängig ist. Das Kapitel dieser Preistreiberei erfährt höchst lehrreiche Ergänzungen durch die Preise, die für Strudeläpfel gezahlt werden müssen (ein Viertel Kilogramm 70 Heller) und für unreife, unansehnliche Zwetschen (ein Viertel Kilogramm 60 Heller! Muß das sein? Es herrscht nur eine Meinung darüber, und die ist: nein, das muß nicht sein! Es ist nur so weit gekommen, weil jene Faktoren, die darüber zu wachen haben, diesem unerhörten Unfug gar keinen Widerstand entgegenzusetzen. Und es kann wahrhaftig nicht schwer sein, hier einzugreifen und das Volksvermögen zu einem ruhigen Austausch zu bringen, der auf andern Gebieten ohnedies nicht ohne gewaltige Erschütterungen vor sich geht. Noch ist es Zeit, dem verderblichen Unfug abzuwehren. Man möge andere Bäume in den Himmel wachsen lassen. Aber diese —? Das muß nicht sein!

Das teure Obst.

Wie aus unserem gestrigen Marktbericht hervorgeht, hat die Marktamtsvorsteherung des Wiener Zentralobstmarktes (Maschmarkt) unter Widerspruch der ungarischen Obsthändler den Versuch unternommen, für Zwetschen Höchstpreise festzusetzen, die mit Rücksicht auf die Herstellungskosten immerhin hoch ausgefallen sind. Für erstklassige Pelzzwetschen wurde, wie bereits mitgeteilt, beim forbweisen Abverkauf (ein Korb beinhaltet 5 bis 6 Kilogramm) ein Höchstpreis von K. 1.50 pro Kilogramm, und für Zwetschen mittlerer Qualität ein solcher von K. 1.30 pro Kilogramm angesetzt. Als Detailpreis wurde pro Vierteltogramm ein Preis von 49 bis 50 Heller auf den Märkten und 51 Heller in den Bezirken bestimmt. Ein Kilogramm Zwetschen stellt sich daher im Detailverkehr heuer auf K. 2.— und darüber. Im Sommer 1914 kosteten die Zwetschen im Detail pro Kilogramm 40 bis 46 Heller und im Vorjahr nicht viel mehr. Im großen Ganzen waren sie sogar etwas billiger als im Jahre 1914.

In Ungarn sind zwar jetzt für Zwetschen Höchstpreise von 20 Kronen pro Meterzentner eingeführt, doch werden sie, wie in Händlerkreisen versichert und durch Fakturen nachgewiesen wird, nicht eingehalten, sondern auf folgende Weise umgangen: Die Zwetschen werden wohl mit dem Höchstpreis von 20 Heller pro Kilogramm fakturiert, doch werden hierauf Spesen von 70 bis 80 Heller pro Kilogramm dazugeschlagen!

Äpfel notieren heuer im Detail pro Kilogramm mit K. 1.08 bis 2.40, Birnen (mährische, ungarische, böhmische und niederösterreichische) mit K. 1.60 bis 2.—, und Tiroler (Williams-, Butter-) Birnen gar mit K. 3.50. Marillen, die nur vereinzelt mehr zu haben sind, stellen sich heuer in zweiter Qualität auf K. 2.— bis 3.20, Tiroler Sorten und Pfirsiche bis auf K. 4.— pro Kilogramm. Preiselbeeren kosten heuer K. 2.— bis 2.20 pro Kilogramm. Zu Beginn des Jahres 1915 kosteten Maschansker Äpfel 44 bis 68 Heller, Reinetten 68 Heller bis K. 1.20 und Tiroler Tafeläpfel 60 Heller bis K. 1.40 pro Kilogramm; bessere Sorten, mit Ausnahme der Kalville-Äpfel, stellten sich bis K. 1.80 bis 2.— pro Kilogramm. Butterbirnen kosteten Ende Juli 1915 48 bis 56, niederösterreichische Birnen 76 bis 92 Heller, ungarische Tafelbirnen K. 1.60 bis 1.84, Preiselbeeren stellten sich im vorigen Sommer auf K. 1.— bis 1.20 pro Kilogramm. Marillen waren im Sommer 1914 mit 28 bis 80 Heller pro Kilogramm käuflich, im Vorjahr erhielt man sie um 88 Heller bis K. 1.60 pro Kilogramm; Pfirsiche kosteten Ende Juli 1915 K. 1.04 bis 1.96 pro Kilogramm im Detail.

Diese sprunghafte Aufwärtsbewegung der Obstpreise rechtfertigt sehr den in der Handelspolitischen Kommission und in der Kriegskommission für Konsumenteninteressen laut gemordenen Ruf nach Festsetzung von amtlichen Höchstpreisen für Obst, zumal die Offerte der Obstinteressenten für Herbstobst heuer so hoch gehalten sind, daß eine weitere Obstvertenerung schwerlich aufzuhalten sein wird. Die Höhe der Offertziffern wird meistens mit dem gegenüber dem Vorjahre anzuschlagenden minderen Ertrag der heurigen Obsternte begründet.

Die vorjährigen und die heurigen Grünwarenpreise.

Interessant ist ein Vergleich der vorjährigen mit den heurigen Grünwarenpreisen. Ende Juli und anfangs August des heurigen und des vorigen Jahres kosteten pro Kilogramm: Paradeiser (Gärtner- und ungarische) R. 1.08 bis 1.30 (i. B. Gärtnerparadeiser 52 bis 56, ungarische Paradeiser 40 bis 48 Seller), Gurken 50 bis 70 Seller (34 bis 36 Seller), Zwiebel R. 1.— bis 1.12 (58 bis 66 Seller), slowakischer Knoblauch R. 2.20 bis 2.60 (R. 1.04 bis 1.20), grüne Bohnen 56 bis 66 Seller (56 bis 62), gelbe 60 bis 72 Seller (58 bis 60), Spinat 64 bis 74 Seller (60 bis 70), grüne Erbsen in Schoten 80 bis 88 Seller (R. 1.04 bis 1.20), heurige Erdäpfel 40 bis 55 Seller (26 bis 34); pro Stück: grüner Kohl, heuer 5 bis 16 Seller (i. B. 4 bis 16), Hauptkopsalat 9 bis 13 Seller (5 bis 12). Also auch hier vielfach eine aufsteigende Preisfurbe gegenüber dem Vorjahre.

* **Sind fettlose Gemüse nahrhaft?** Wie erhalten aus Leserkreisen folgende Zuschrift: „In einer Zeit wie dieser ist es selbstverständlich, daß alle Ratschläge, die eine Vereinfachung des Kochens betreffen, mit größter Aufmerksamkeit angehört werden. Sie sind zwar stets gut gemeint, aber nicht immer richtig. So wird zum Beispiel ernstlich versichert, man könne Gemüse ganz gut ohne jegliches Fett zubereiten. Das ist wohl nur für solche Haushaltungen berechnet, die sich ein Stück Fleisch dazu leisten können. Wieviel Familien gibt es aber jetzt, bei denen Gemüse und Brot mittags die Hauptrolle spielen! Zugegeben: man kann mit großer Geschicklichkeit ein ganz schwaches Gemüse ohne Fett zusammenbrauen, nahrhaft ist es gewiß nicht. Man kann ja auch ohne Eier auskommen und sich mit Ersatzstoffen behelfen; doch füllt das nur den Magen, befriedigt allenfalls den Gaumen, aber das, was der Körper zu seiner Erhaltung braucht, ist es nicht. Darum sollte das Hauptaugenmerk aller maßgebenden Behörden darauf gerichtet sein, Fettstoffe und Kartoffeln in nur halbwegs zureichender Menge zur Verfügung zu stellen. Hochachtungsvoll L. E., Beamtensgattin.“

Etwas für die Hausfrau.

Gemüse und Obst.

Kürbis ist ja wohl nicht übertrieben billig, aber er ist auf dem Markt und man kann ihn kaufen. Also sorgen wir für den Winter vor!

Kürbisgemüse für den Winter.

Der Kürbis wird entsprechend vorgerichtet, auf dem Kürbischobel in schmale Streifen geschnitten, in eine Schüssel gegeben, gesalzen, mit Essig übergossen, zugedeckt und eine Stunde stehen gelassen, dann eingebrüht, in die Gläser gefüllt und Essig darübergegossen. Obenauf kommen etwas fein gehacktes Dillkraut sowie ein wenig Koch-Salzzyl. Gut verbinden, zehn bis zwölf Minuten im Dunst kochen und sodann im Wasser erkalten lassen. Im Winter wie frisches Gemüse zu verwenden.

Kürbismarmelade.

Kürbisse sind sehr zu empfehlen, da sie gesund sind. Den Kürbis durchschneiden, schälen, alles Faserige und die Kerne entfernen, dann in Stückchen schneiden und eine halbe Stunde — ohne Wasser — kochen lassen. Kann nach fünf Minuten Vorkochen für eine Stunde in die Kochliste gestellt werden. Nun kommt zu ungefähr zwei Kilogramm Kürbis ein Kilogramm Zucker, Zitronen nach Geschmack, Ingwer oder Gewürznelken. Alles läßt man dann langsam, eventuell in zwei Kochperioden, kochen, bis das Mus ganz dick ist. Es kann auch pastiert werden, doch wenn es gut gekocht hat, ist es nicht nötig. Statt Butter auf Brot sehr gut. Auch Salzzyl dazugeben!

Kürbis als Kompott.

Der entsprechend vorgerichtete Kürbis wird mit dem Ziermesser in gleichmäßige Stücke oder zu Kugeln u. dgl. geschnitten. Die Abfälle verwendet man zur Marmelade oder als Gemüse. Die Stücke bedeckt man mit Wasser und läßt sie einigemal aufwallen. Zu einem Kilogramm Spalten rechnet man einen halben Kilogramm Zucker, einen halben Liter Wasser, mit Essig gesäuert, Vanille oder Zitrone oder Ingwer. Den Zucker aufkochen lassen, die Stücke hineingeben und solange kochen, bis sie durchsichtig, d. h. glasig sind. Dann die Stücke ins Glas, den Zucker weiter kochen lassen, bis er dick ist, über das Obst gießen; nach einigen Tagen nochmals mit ein wenig Salzzyl kochen und fertig machen.

Gefüllter Kürbis.

Der Kürbis wird gepuzt, geschält, in die Hälfte zuerst der Länge, dann der Breite nach geteilt und fast weichgekocht. In die Höhlung kommt etwas fasziiertes Fleisch, Reste u. dgl. Eine leichte Einbrenn machen, mit dem Sud vergießen, aufkochen und abschmecken. Die Kürbisstücke nebeneinanderlegen — die Kasserole soll mehr breit als tief sein — und langsam fertigmünsten. Nicht viel rühren, nur auf geschlossenem Feuer und nur hin und her schieben. In der Kochliste hält sich das Gericht stundenlang für abends warm, ohne anzubrennen oder sich einzufangen!

Frisches Kürbisgemüse.

Den Kürbis herrichten, auf dem Kürbischobel hackeln, salzen, mit Essig übergießen, eine Stunde stehen lassen. Inzwischen eine leichte Einbrenn machen, den Kürbis hineingeben, zusammen anrösten, vorsichtig rühren, damit die Stücke ganz bleiben. Nun gießt man auf entweder: nur mit Wasser und Rahm (Joghurt) oder Trockenmilch, mit Essig gesäuert, und gehacktes Dillkraut; oder mit verbünnter Paradiesmarmelade oder frischer Paradies; oder nur natur mit Zucker und zuletzt einem Dotter. Abschmecken mit Salz, Zucker usw.

Stachelbeeren-Catsup.

Verwendung billiger Früchte, auch Abfallobst. Die Beeren waschen, von den unteren Blütenkeimen befreien, gut abreiben. Zu drei Kilogramm Beeren nimmt man zirka einen bis eineinviertel Kilogramm Zucker und gibt sie zehn Minuten aufs Feuer. (Dabei bleiben!) Dann in die Kochliste, wo sie zirka zwei bis zweieinhalb Stunden bleiben. Nun herausnehmen, nochmals ein viertel Kilogramm Zucker, einen viertel Liter Essig, Gewürz nach Geschmack dazugeben und gut aufkochen lassen; zuletzt eine Messerspitze Koch-Salzzyl dazu, heiß in die Gläser füllen, die am besten dann noch ein paar Minuten in Dunst kommen, oder in die lauwarme Bratröhre gestellt werden können.

Besonders guter Obstsalat.

Dazu muß das Obst fast überreif sein. Marillen oder Pfirsiche werden nur gewaschen, halbiert, entkernt, in einer Schüssel nett arrangiert. Birnen werden auch geschält; Beeren bleiben ganz, ebenso reife Melonen nur schälen und in schöne Stücke schneiden. Nun kocht man entsprechend Zuckersyrup und gießt diesen heiß über die Früchte, deckt sie mit einem Teller zu und läßt sie so erkalten. Der Zucker bekommt das Aroma des Obstes, letzteres bleibt ganz und dabei wohlschmeckend. Nach Belieben ziert man die Schüssel noch mit andersfarbigen Früchten und reicht ein trockenes Backwerk dazu.

Pfirsiche in Essig.

Einen halben Liter Essig, ein halbes Kilogramm Zucker, Zimmt, Kreuzgewürz, Gewürznelken aufkochen; die Pfirsiche halbieren, schälen, im Essig heiß werden lassen, dann wegstellen. Den zweiten Tag wieder heiß werden lassen. Am dritten Tage so lange kochen lassen, bis die Pfirsiche weich sind, aber nicht zerfallen, dann ins Glas, den Essig dicker einkochen, darübergießen, kalt werden lassen, verbinden, kühl aufbewahren. (Einmach-Salzzyl-prise nicht vergessen!)

Malteser Birnen.

Man dünstet gute Birnen, schneidet das Kernhaus aus. Reis wird ebenfalls gedünstet, mit dem Saft der Birnen gemischt. (Es kann auch ein Rest Milchreis sein.) In die Mitte der Schüssel kommt der kalte Reis. Die kalten Birnen werden statt des Kernhauses mit Marmelade oder Dickobst gefüllt, in einen Kranz um den Reis gelegt, doch so, daß man das Obst sieht. Dazu reicht man Obstsaft, wie Himbeersaft oder den der gefüllten Obstgattung. Den Rand der Schüssel oder den Reis verziert man ebenfalls nach Belieben. Die Speise kann auch warm zu Tische kommen, da muß aber alles, Reis, Birnen, Obstsaft, warm sein. Auch hier sind Reste sehr gut verwendbar; hat man Reis, kommt die Speise nicht teuer — kein Mehl, keine Butter, keine Eier!

13. Juni 1916

[Eßbare und giftige Schwämme.] Die jede Woche Donnerstag und Sonntag regelmäßig stattfindenden Pilzausflüge behufs Erkennung der in der nächsten und weiteren Umgebung Wiens vorkommenden guten und schlechten Pilzarten werden unter der bewährten Führung des Pilzforschers Herrn A. del Torre (aus Mödling) unternommen. Treffpunkt 9 Uhr vormittags beim Alten Sommertheater im Kurpark zu Mödling oder Endstation der Elektrischen Mödling-Hinterbrühl.

— Auf Anregung der Ortsgruppe Mödling der K. K. spricht Herr del Torre über die eßbaren und giftigen Schwämme in einem Vortragszyklus am Montag den 14., Mittwoch den 16. und Freitag den 18. d. im Gartenjalon von Deisenhofers Hotel „zum Goldenen Lamm“ in der Klostersgasse zu Mödling. Beginn jedes Vortrages um 5 Uhr nachmittags. Zu Beginn des zweiten und dritten Vortrages rekapituliert der Vortragende das Wesentlichste aus seinen Ausführungen im ersten, beziehungsweise im ersten und zweiten Vortrage.

Die Verpflegsfragen.

Pflaumenernte in Serbien.

Das Militärgeneralgouvernement in Belgrad hat am 3. d. folgende Verordnung über den Vorbehalt des Exportes roher Pflaumen erlassen: Die Verwertung der Pflaumenernte, und zwar sowohl der Frühpflaumen als auch der Spätpflaumen, durch Ausfuhr in frischem Zustande aus dem Okkupationsgebiete wird der Ernteverwertungszentrale des Militärgeneralgouvernements vorbehalten. Diese Ausfuhr kann entweder durch die Ernteverwertungszentrale selbst oder im Lizenzwege von privaten Interessenten, denen die Erlaubnis hiezu von der Ernteverwertungszentrale erteilt wurde, bewirkt werden. Ausgenommen von dieser Beschlagnahme sind jene Mengen, die in Einzelsendungen von höchstens 100 Kilogramm zur Ausfuhr gelangen.

Lizenzbewerber um die Ausfuhr von Rohpflaumen haben ihr Gesuch unter Angabe der gewünschten Pflaumenart, Menge, Aufgabe- und Empfangstation sowie Verwendungsziel bei der Ernteverwertungszentrale des Militärgeneralgouvernements einzubringen. Für die Erteilung der Lizenz wird von der Ernteverwertungszentrale eine angemessene, unter Berücksichtigung des Verwendungszweckes und sonstiger Umstände im Betrage von zwei bis sechs Kronen per Meterzentner zu bemessende Gebühr eingehoben. Uebertretungen dieser Verordnung werden mit einer Geldstrafe bis zu 2000 Kronen, die im Nichteinbringungsfall in Arrest verwandelt wird, bestraft. Diese Verordnung tritt mit ihrer Kundmachung in Kraft.

Grüner Paprika.

Grüner Paprika war seit jeher eine Lieblingspeise der Wiener. In großen Mengen kamen die appetitlichen grünen Schoten auf den Markt und wurden von den Hausfrauen gern für die Zubereitung des „gefüllten Paprika“ gekauft. Abgesehen von der Schmachthastigkeit dieses Gerichtes kam es nämlich auch sehr billig. Am Markt kostete die Schote einstmals zwei bis drei Seller, Reis und das „rippierte Schweinerne“ oder sonst irgendeine weniger feine Schweinefleischsorte für die Fülle waren wohlfeil, und die Paradeiser, die für die Tunke gebraucht wurden, zählten auch nicht zu den exotischen Delikatessen. Heute ist das natürlich anders. Gefüllt ist grüner Paprika nur auf dem Tische der Wohlhabenden zu sehen. In anderer Form aber hat er sich seine Popularität in weiten Kreisen erhalten. Entweder schneiden ihn die Hausfrauen in dünne Pritschen, dünsten ihn nach Art der Schwämme auf Butter, vielleicht auch etwas Zwiebel kurz ab und überschlagen ihn vor dem Anrichten mit einem Ei. Oder in Rübeln geschnittener Paprika wird dem Brinjenkäse beigemenget, oder auf das bereits bestrichene Brot aufgelegt, und wird so als eine Art Naturliptauer verzehrt. Die meist zu beobachtende und primitivste Art, grünen Paprika zu genießen, ist aber die folgende: Der Deckel der Schote wird abgehoben, die Samenkörner entfernt, und der so präparierte Paprika zum Brot zugebissen. Wessen Nachtmahl in Butterbrot besteht, der kann sich für sechzehn Seller — so viel kostet jetzt nämlich die Paprikaschote in den Bezirken — auf diese Weise eine schmachthaste Zubuße herstellen.

(Beschlagnahme des Mohnes.) Der Mohnsamen, im Frieden hauptsächlich für Zwecke des direkten Genusses verwendet, gewinnt unter den gegenwärtigen Verhältnissen als hochöliges Naturprodukt besondere Bedeutung. Das aus ihm durch Verpressung gewonnene Del ist insbesondere auch für Speisewecke vorzüglich verwendbar. Im heurigen Frühjahr wurden seitens des Ackerbauministeriums unter Mitwirkung der Oesterreichischen Del- und Fettzentrale und der landwirtschaftlichen Korporationen Vorkehrungen getroffen, um den Anbau von Mohn möglichst zu steigern. Eine heute erscheinende Ministerialverordnung verfolgt nun den Zweck, das Ergebnis der heurigen Ernte und die noch vorhandenen alten Vorräte zur Gänze die Delgewinnung nutzbar zu machen, da gegenüber der Notwendigkeit, unsere Del- und Fettvorräte zu stärken, der direkte Mohnkonsum in den Hintergrund treten muß. Die gesamten vorhandenen und weiter anfallenden Quantitäten Mohn werden zugunsten des Staates beschlagnahmt. Eine Ausnahme hiervon machen nur jene kleinen Vorräte, die bei einem Besitzer fünf Kilogramm nicht übersteigen. Es ist besonders zu bemerken, daß auch diese kleinen Mengen nicht veräußert werden dürfen. Verkauf und Ankauf des beschlagnahmten Mohnes ist verboten und steht unter Strafe. Kauf- und Lieferungsverträge, die vor dem Inkrafttreten der Verordnung, also vor dem 15. August 1916, abgeschlossen wurden und noch nicht erfüllt sind, werden unwirksam, ein Anspruch auf deren Erfüllung oder auf Schadenersatz kann nicht geltend gemacht werden. Als Uebernahmestelle für den beschlagnahmten Mohn ist die Oester-

reichische Del- und Fettzentrale in Wien, 1. Bezirk, Seitzergasse Nr. 1, bestimmt; an sie sind die am 15. August 1916 vorhandenen Vorräte spätestens binnen 14 Tagen, die weiterhin gewonnenen Mengen längstens innerhalb acht Tagen nach deren Gewinnung, die bis 30. November 1916 durchgeführt sein muß, anzuzeigen. Die Besitzer des Mohnes sind verpflichtet, ihre Vorräte der Zentrale zu verkaufen und sie bis zur Uebernahme sorgsam aufzubewahren. Der Uebernahmepreis, den die Oesterreichische Del- und Fettzentrale für gesunde, trockene, handelsüblich gereuterte und dunnpfreie (usancegemäße) Ware zu bezahlen hat, beträgt 150 Kronen pro 100 Kilogramm netto, loco der dem Lagerort der Vorräte nächstgelegenen Bahnstation in Käufers Säcken. Die Bezahlung erfolgt gegen Vorlage des Duplikatfrachtbriefes. Dieser Preis vermindert sich um 10 Prozent bei zwangsweiser Abnahme der Vorräte. Ueber den Preis nicht usancegemäßer Ware entscheidet mangels einer Einigung der Parteien das Bezirksgericht, in dessen Sprengel sich die Ware befindet. Sendungen von Mohn werden von Eisenbahnen und Schifffahrtunternehmungen nur dann zur Beförderung angenommen, wenn den Frachtdokumenten ein Transportschein der Del- und Fettzentrale angeschlossen ist. Die bei der Verpressung gewonnenen Mohnkuchen werden von der Del- und Fettzentrale an die Futtermittelzentrale abgeliefert. Das für 1917 nötige Saatgut wird bei der Del- und Fettzentrale reserviert; Ansuchen um Ueberlassung von Saatgut sind unter Angabe des Erfordernisses und der beabsichtigten Anbaufläche an den Kriegsverband der Del- und Fettindustrie, Wien, 1. Bezirk, Seitzergasse Nr. 1, zu richten, da dieser über den Mohn mit Genehmigung des Handelsministeriums disponiert. Erfolgt dieses Ansuchen vor Uebernahme der Vorräte durch die Del- und Fettzentrale, so kann dem Produzenten das Saatgut in entsprechender Menge aus seinen eigenen Vorräten belassen werden. Uebertretungen der Verordnung und jede Mitwirkung hierbei unterliegen einer Geldstrafe bis 5000 Kronen oder einer Arreststrafe bis zu sechs Monaten.

Die Gurke.

Die Urheimat der Gurke weist auf Nordindien hin, wo die gemeine Gurke noch jetzt wild wächst. In Indien dürfte auch die Gurkenzucht schon auf ein paar Jahrtausende zurückzuführen. Die Chinesen lernten die Gurke erst ungefähr 200 Jahre vor der christlichen Zeitrechnung kennen, dagegen war ihr Anbau schon lange vorher in Aegypten bekannt, wie durch Gräberfunde als erwiesen angesehen werden kann. Nach Griechenland kam diese Frucht ungefähr 600 Jahre vor unserer Zeitrechnung, und zwar aus den Gebieten von Kleinasien. In einigen Gegenden Griechenlands scheint sogar die Gurke ziemlich stark angebaut worden zu sein, wie daraus geschlossen werden kann, daß die Stadt Nekone, Wohnstadt, ihren Namen verlor und dafür Sifyon, die Gurkenstadt, genannt wurde. Von den Griechen kam dann die Gurke nach Rom. Ein großer Gurkenliebhaber war dort der Kaiser Liberius. Er ließ diese Frucht auf beweglichen Behältern aufziehen, die in Stunden des Sonnenscheines draußen standen, und die in kalten Stunden wieder in geschützten Räumlichkeiten untergebracht werden konnten. In Deutschland war die Gurkenanzucht schon von Karl dem Großen eingeführt worden, aber eine große Ausbreitung gewann die Gurke doch erst durch Vermittlung der slawischen Völkerschaften. So ist auch die saure Gurke eine Erfindung der Slawen.

Verkauf von Obstkonserven und Marmeladen.

Die Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen m. b. H. erläßt im Reichsanzeiger Nr. 191 eine Bekanntmachung, der wir folgendes entnehmen:

Nach § 2 der Verordnung vom 5. August 1916, Reichs-Gesetzbl. S. 911, unterliegt der Absatz von Obstkonserven und Marmeladen (§ 10) unserer Genehmigung.

Der Verkauf von Obstkonserven (Kompottfrüchten, Dunstobst, Obstmus, Obstmark, Belegfrüchten, kandierten Früchten, Gelees, Fruchtstäben, Fruchtirupen, Obsttraut, Dörrobst) im Sinne des § 10 der Verordnung vom 5. August 1916 mit Ausnahme von Marmeladen geben wir bis auf weiteres frei.

Den Verkauf von Marmeladen Sorte II, III, IV und V geben wir bis auf weiteres zu den vom Reichsanzeiger festgesetzten Höchstpreisen und Bedingungen — Bekanntmachung vom 14. Dezember 1915, Reichs-Gesetzbl. S. 817 — frei. Zur Herstellung von Marmelade Sorte I werden wir demnächst eine beschränkte Menge Zucker den Fabriken zur Verfügung stellen.

Die Kleinhandelspreise dürfen für 1 Pfund die folgenden Sätze nicht übersteigen:

1. beim Verkauf von pfundweise ausgewogener Ware für:

Erdbeer-Marmelade für 1 Pfd. Reingewicht	1.40
Himbeer	1.40
Johannisbeer	1.08
Kirsch	1.08
Heidelbeer	1.02
Stachelbeer	1.02
Plausen oder Zwetschen	0.64

2. beim Verkauf in Blechheimern oder sonstigen Gefäßen von 20 bis einschließlich 30 Pfund für:

Erdbeer-Marmelade für 1 Pfd. Bruttogewicht	1.15
Himbeer	1.15
Johannisbeer	0.95
Kirsch	0.95
Heidelbeer	0.90
Stachelbeer	0.90
Plausen oder Zwetschen	0.58

3. beim Verkauf in Gefäßen von 10 bis einschließlich 20 Pfund für:

Erdbeer-Marmelade für 1 Pfd. Bruttogewicht	1.20
Himbeer	1.20
Johannisbeer	1.—
Kirsch	1.—
Heidelbeer	0.95
Stachelbeer	0.95
Plausen oder Zwetschen	0.87

4. beim Verkauf in Gefäßen von 5 Pfund für:

Erdbeer-Marmelade für 1 Pfd. Bruttogewicht	1.25
Himbeer	1.25
Johannisbeer	1.05
Kirsch	1.05
Heidelbeer	1.—
Stachelbeer	1.—
Plausen oder Zwetschen	0.92

5. beim Verkauf in Blechheimern und Blechdosen von 2 Pfund, in Blechdosen von 1 Pfd. und in Hartpappdosen von 1 Pfd. für:

Erdbeer-Marmelade für 1 Pfd. Bruttogewicht	1.35
Himbeer	1.35
Johannisbeer	1.15
Kirsch	1.15
Heidelbeer	1.10
Stachelbeer	1.10
Plausen oder Zwetschen	0.78

6. beim Verkauf in Gläsern von ungefähr 1 Pfund Inhalt für:

Erdbeer-Marmelade für das Glas	1.40
Himbeer	1.40
Johannisbeer	1.20
Kirsch	1.20
Heidelbeer	1.15
Stachelbeer	1.15
Plausen oder Zwetschen	1.07

Die Kleinhandelspreise für Marmelade Sorte I sind am 15. August 1916 in Kraft

getreten; soweit noch Vorräte von Marmelade der Sorte I am 15. August 1916 vorhanden waren, dürfen diese bis zum 1. September 1916 zu den seitherigen Preisen abgesetzt werden.

Rhabarber-Marmelade darf vom 15. August 1916 ab als Marmelade der Sorte I nicht mehr hergestellt und vom 1. September 1916 ab als Marmelade der Sorte I nicht mehr in den Verkehr gebracht werden. Von den Herstellern darf Rhabarber nur zur Herstellung von Marmelade der Sorten III, IV und V verwendet werden.

[Marmeladefarten in Berlin-Tempelhof.]
Die Gemeinde Berlin-Tempelhof hat ein neues Lebensmittel in die Kartenregelung einbezogen. Da in den letzten Tagen viele Haushaltungen Marmelade in Massen eingekauft haben, und die Vorräte knapp sind, darf in Tempelhof von jetzt ab Marmelade nur noch gegen Vorzeigung der Lebensmittelkarte verkauft werden. Für jedes Haushaltsmitglied ist höchstens ein halbes Pfund Marmelade abzugeben.

Höchstpreise für Marmelade. Die Kriegsgesellschaft für Obst-Konserven und Marmelade hat mit Zustimmung des Bevollmächtigten des Reichskanzlers Herstellergrundpreise und Kleinhandelshöchstpreise für Marmelade festgesetzt. Sie betragen beim Verkauf nach Gewicht für Erdbeer-Marmelade 1,40 M., Himbeer-Marmelade 1,40 M., Johannisbeer-Marmelade 1,08 M., Kirsch-Marmelade 1,08 M., Heidelbeer-Marmelade 1,08 M., Stachelbeer-Marmelade 1,08 M., Stachelbeer-Marmelade 1,02 M., Stachelbeer-Marmelade für das Pfund. Beim Verkauf in Gefäßen treten andere Höchstpreise in Kraft, die sich für Blecheimer von 10 bis 15 Kg. und Gefäßen von 2½ bis 10 Kg. unter den vorstehenden Säßen, in Gefäßen geringeren Inhalts über diesen halten. Sie betragen zum Beispiel für Pflaumen-Marmelade 53, 58, 63, 73 und 78 Pfg.

* Neue Höchstpreise für Marmelade. Die „Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen m. b. H.“, Berlin, Kochstraße 6, macht bekannt, daß der Verkauf von Obstkonserven — Kompottfrüchten, Dunstobst, Obstmus, Obstmark, Belegfrüchten, kandierten Früchten, Gelees, Fruchtstäben, Fruchtirupen, Obstkraut, Dörrobst — im Sinne des § 10 der Verordnung vom 5. August 1916 mit Ausnahme von Marmeladen bis auf weiteres freigegeben ist, ebenso der Verkauf von Marmeladen Sorte II, III, IV und V zu den vom Reichszanzer festgesetzten Höchstpreisen und Bedingungen (Bekanntmachung vom 14. Dezember 1915, Reichsgesetzblatt Seite 817). Für Marmelade Sorte I sind neue Herstellerpreise und Kleinhandelspreise als Höchstpreise festgesetzt mit Wirkung vom 15. August 1916 ab. Die noch im Handel vorrätigen Mengen dürfen bis 1. September 1916 zu den bisherigen Preisen abgesetzt werden. Rhabarbermarmelade darf als Sorte I vom 15. August 1916 ab nicht mehr hergestellt und vom 1. September 1916 ab nicht mehr in den Verkehr gebracht werden. Die Kleinhandelspreise für Marmelade Sorte I dürfen für ein Pfund die folgenden Sätze nicht übersteigen:

beim Verkauf von pfundweise ausgewogener Ware für:	
Erdbeer - Marmelade für 0,5 Kg. Reingewicht	1,40 M.
Himbeer- " " " " "	1,40 "
Johannisbeer- " " " " "	1,08 "
Kirsch- " " " " "	1,08 "
Heidelbeer- " " " " "	1,02 "
Stachelbeer- " " " " "	0,93 "
Pflaumen- oder Zwetschen " " " " "	0,64 "
beim Verkauf in Gläsern von ungefähr 0,5 Kg. Inhalt für:	
Erdbeer - Marmelade für das Glas	1,40 M.
Himbeer- " " " " " " " " "	1,40 "
Johannisbeer- " " " " " " " " "	1,20 "
Kirsch- " " " " " " " " "	1,20 "
Heidelbeer- " " " " " " " " "	1,15 "
Stachelbeer- " " " " " " " " "	1,07 "
Pflaumen- oder Zwetschen- " " " " " " " " "	0,78 "

Beim Verkauf von Marmelade in größeren Mengen in Blech-
eimern usw. nach Bruttogewicht ermäßigt sich natürlich der Preis
entsprechend. Die Preise sind nach Anhörung der Sachverständigen-
Kommission sowie mit Zustimmung des Bevollmächtigten des Reichs-
kanzlers festgesetzt worden.

Der Magistrat über die hohen Obstpreise.

Auf unseren Artikel über „Die unerhörten Obstpreise in der Reichshauptstadt“ schickt uns der Berliner Magistrat folgende Erwiderung:

„Die Verhältnisse auf dem hiesigen Obstmarkt sind seit längerer Zeit Gegenstand ernster Sorge. Was der Magistrat hier hat tun können, um eine übertriebene Preisbildung zu verhindern, ist geschehen. So hat er befanntlich seit längerer Zeit Richtpreise für die wichtigsten Obstsorten festgesetzt, und zwar nach Vereinbarung mit dem hauptsächlich für die Belieferung Berlins in Betracht kommenden märkischen Obstbaugebiete, um so die Zufuhr nach Berlin sicherzustellen. Es wurde hierbei hinsichtlich der Preise im Interesse der Verbraucher das äußerste erreicht, was zu erreichen war. Diese Richtpreise müssen aber solange wirkungslos bleiben, solange in anderen Städten, z. B. im Rheinlande, Bremen, Hamburg, Bochum, Barmen usw. Preise gefordert und gezahlt werden, die erheblich über den hiesigen Richtpreisen liegen. Eine scharfe Handhabung der Richtpreise würde nur den hier wahrlich hinreichend bekannten Erfolg erzielen, das Obst vom Berliner Markt völlig zu vertreiben. Besserungen lassen sich nur erwarten, wenn für das Reich, zum mindesten aber Preußen, allgemeine Richtpreise festgesetzt und Maßnahmen getroffen werden, welche die vom Berliner Magistrat bereits getroffenen Maßnahmen weiter auszubauen und lebensfähig zu halten geeignet sind. Der Magistrat hat sich in dieser Richtung mit einer Eingabe an das Kriegsernährungsamt und die Reichsstelle für Gemüse und Obst gewandt. Im übrigen wird sich der Fachausschuß der Preisprüfungsstelle in einer in den allernächsten Tagen stattfindenden Sitzung wiederum mit den Verhältnissen auf dem Obstmarkt beschäftigen. Wegen der Versorgung der Berliner Bevölkerung mit Dauerobst (Spätkbirnen und Spätäpfel) hat der Magistrat bereits seit langem in weitmöglichstem Maße Vorkehrungen getroffen.“

Die unerhörten Obstpreise in der Reichshauptstadt.

Bei den Werderschen Frühbirnen hat der Obstwucher eingesezt, und unentwegt wird er aufrechterhalten, als ob wir in einer Zeit der Missernte lebten. Für ein Pfund Pflaumen werden im Berliner Kleinhandel noch 70—90 Pfennig gefordert, für Musäpfel 60 Pf., bessere Äpfel 80 bis 90 Pf., Birnen von mäßiger Beschaffenheit 60—70 Pf. Tomaten beanspruchten bis vor wenigen Tagen noch 1,20 Mark; seitdem ist der Preis aber stetig auf 60—70 Pf. herabgegangen. Das sind Preise, die über den Stand der Friedenspreise um das 2- bis 3fache hinausgehen und durch die Marktverhältnisse an sich keinesfalls gerechtfertigt sind, denn im großen und ganzen haben wir auch in der Mark Brandenburg eine befriedigende Ernte zu verzeichnen. Wer sich davon persönlich überzeugen will, braucht nur einmal einige Meilen über Land zu wandern. Freilich, als man im Frühjahr vernahm, zu welchen abnormen Preissteigerungen sich die Pächter von Obstplantagen verstiegen, konnte man schon ahnen, wohin es führen würde. Aber schließlich kommt es ja nicht darauf an, daß auch Obst, welches in der Zeit des Fettmangels zu einem unentbehrlichen Nahrungsmittel geworden ist, einer wilden Preisspekulation dienstbar gemacht wird, vielmehr darauf, das Obst zu erschwinglichen Preisen den minderbemittelten Bevölkerungsklassen zugänglich zu machen. Davon kann aber unter den jetzigen Verhältnissen gar keine Rede sein. Dazu besteht auch keine Aussicht, daß das Obst, welches jetzt in den Konservenfabriken verarbeitet wird, einen einigermaßen erträglichen Preisstand behauptet. Darin liegt eine ernste Gefahr für unsere Volksernährung, und deshalb muß gefordert werden, daß die zuständigen Stellen in Berlin und den Vororten schleunigst für eine angemessene Preisbildung des Obstes sorgen. In welcher Beziehung dies geschehen könne, zeigen die Beispiele anderer Großstädte; so wird aus Köln berichtet, daß dank der städtischen Fürsorge jetzt Birnen zum Preise von 15 Pf. jezt massenhaft zum Verkauf gelangen. Im Großherzogtum Baden ist der Erzeugerpreis für die beliebte „Bühler Frühzwetsche“ auf 20 Pf. für das Pfund festgesetzt worden, und die Stadt Frankfurt a. M. bietet der Bevölkerung Zwetschen von ausgezeichneter Beschaffenheit zum Preise von 35 Pf. an, und zwar mit dem Erfolge, daß die Händlerpreise stark herabgesetzt werden mußten. Mit entsprechenden Preisen müßten sich auch die Obstbauern und -Pächter in der Provinz Brandenburg und den benachbarten Landesteilen abfinden lassen. Dabei würden sie noch immer recht gut auf ihre Rechnung kommen, denn man muß berücksichtigen, daß sie in Friedenszeiten oftmals nicht mehr als 5 Pf. für ein Pfund Pflaumen und 5—8 Pf. für ein Pfund Äpfel erzielt haben. Bei der Obsternte kann überdies von einer übermäßigen Verteuerung der Gewinnungskosten nicht gesprochen werden, denn dabei können größtenteils Schulkindern mithelfen, die mit geringem Lohn vorlieb nehmen. Die Hauptsache bleibt, daß Berlin und seine großen Vororte sich unverzüglich darüber einigen, wie der wilden Preistreiberei am Obstmarktte Einhalt zu bieten sei. Wo ein energischer Wille ist, da findet sich auch ein Weg.

17. VIII. 1916

Obstkonserven und Marmeladen.

= Berlin, 14. Aug. Die Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen macht bekannt, daß der Verkauf von Obstkonserven-Kompottfrüchten, Dinstobst, Obstmus, Obstmarl, Belegfrüchten, landierten Früchten, Gelees, Fruchtäften, Fruchtirupen, Obsttraut, Dörrobst — im Sinne des § 10 der Verordnung vom 5. August 1916 mit Ausnahme von Marmeladen bis auf weiteres freigegeben ist, ebenso

2. der Verkauf von Marmeladen Sorte 2, 3, 4 und 5 zu den vom Reichszangler festgesetzten Höchstpreisen und Bedingungen,

3. Habarbermarmelade darf als Sorte 1 vom 15. August 1916 ab nicht mehr hergestellt und vom 1. September 1916 ab nicht mehr in den Verkehr gebracht werden.

Die Preise für 50 Kilo Marmelade Sorte I dürfen höchstens betragen:

I. Herstellungsgrundpreise einschließlich Verpackung in Gefäßen von 10 bis einschließlich 15 Kilo: Erdbeer-Marmelade 90 Mark, Himbeer 90, Johannisbeer 75, Kirsch 75, Heidelbeer 70, Stachelbeer 65, Pflaumen- oder Zwetschen 48 Mark. Diese Preise treten am 15. August in Kraft.

II. Die Kleinhandelspreise dürfen höchstens betragen:

1. beim pfundweisen Auswiegen (für 0,5 Kilo Reingewicht): Erdbeer-Marmelade 1,40 Mark, Himbeer 1,40, Johannisbeer 1,08, Kirsch 1,08, Heidelbeer 1,02, Stachelbeer 0,98, Pflaumen- oder Zwetschen 0,64 Mark.
2. beim Verkauf in Gefäßen (für je 0,5 Kilo).

	10-15	5 bis 10	2½	1	0,5
	Kilogramm				
Erdbeermarmelade	1.15	1.20	1.25	1.35	1.40
Himbeer	1.15	1.20	1.25	1.35	1.40
Johannisbeer	0.95	1.—	1.05	1.15	1.20
Kirsch	0.95	1.—	1.05	1.15	1.20
Heidelbeer	0.90	0.95	1.—	1.10	1.15
Stachelbeer	0.82	0.87	0.92	1.02	1.07
Pflaumen oder Zwetschen	0.53	0.58	0.63	0.73	0.78

Die Preise sind nach Anhörung der Sachverständigen-Kommission sowie mit Zustimmung des Bevollmächtigten des Reichszanlers festgesetzt worden.

Ueber die städtische Küchengärtnerci.

Aus eingeweihter Feder:

Es dürfte vielleicht die Leser interessieren, jetzt, wo die Approvisionierung der Stadt eine der wichtigsten Fragen ist, einiges über die städtische Küchengärtnerci, die sich bisher überaus günstig bewährt hat, zu erfahren. Es war gewiß eine glückliche Idee, die Küchengärtnerci in eigene Regie der Stadtgemeinde zu errichten, da der eigentliche Zweck dieses Unternehmens, die Regulierung der Marktpreise auch bisher schon erreicht wurde und schon jetzt berechnete Hoffnung vorhanden ist, daß dieses Unternehmen mit keinem Defizit enden, sondern im Gegenteil auch einen Reingewinn aufzuweisen haben wird. Obwohl die Küchengärtnerci der Stadtgemeinde nicht als nutzbringendes Unternehmen gedacht war, war es auch keinesfalls die Absicht der

Stadt auf dieses Unternehmen Tausende draufzuzahlen. Und wenn der städtischen Küchengärtnerci schon jetzt ein materieller Erfolg prophezeit werden kann, trotzdem sie ihre Ware am Markte immer am billigsten verkaufte, so muß dies einzig und allein als Verdienst der umsichtigen Leitung anerkannt werden, der stets die Interessen der Bevölkerung und der Stadtgemeinde vor Augen schwebten.

Es wurden bisher 30.047,5 Kg. Erbsen verkauft, deren Preis in der Hauptfaison 40 Heller per Kg. betrug; in Friedenszeiten war der billigste Preis 36 Heller. Grüne Fiolen wurden verkauft 6227 Kg. mit 24 Heller, eine Zeitlang sogar mit 20 Heller; billiger waren die grünen Fiolen auch vor dem Kriege nie. Erdäpfel wurden verkauft 71.028 Kg. und zwar im Anfang um 28 Heller, dann um 24 und seit dem 12. d. M. um 20 Heller. Das Marktamt verkauft die Erdäpfel auch heute noch um 24 Heller. Frühkraut kostet 20 Heller per Kg., per Stück 20—40 Heller. In Budapest kostete es am 1. August 50 Heller per Kg. Kohlrüben und Kohl wurde per Stück um 2—6 Heller verkauft, daher viel billiger als die vom Marktamt festgesetzten Preise. Gurken kosten per Kg. 20 Heller. Kürbis wird um 14 Heller per Kg. verkauft und in den nächsten Tagen wird dieser Preis reduziert werden. In der Hauptfaison kostete ein Häuptel Salat 3 Heller, sogar auch 2 Heller, jetzt 6 Stück 20 Heller. Gelbe Rüben und Petersilie kosten per Bündel (ein Drittel Kg.) 4—6 Heller, billiger war diese Ware auch vor dem Kriege nicht und in Budapest wird dieselbe Ware um 30 Heller per Kg. verkauft.

Die Zwiebel kostet seit 12. d. M. 80 Heller per Kg. Um den Preis der Zwiebel im Winter mit größerem Erfolg regulieren zu können, kann die Stadt jetzt die Zwiebel billiger nicht verkaufen, obwohl sie mit diesem Preise noch immer billiger ist, als die Bulgaren, die ihre minderwertigere Zwiebel um 90 Heller verkaufen. Uebrigens muß hier bemerkt werden, daß Steckzwiebel heuer im Frühling 6—7 Kronen per Kg. gekostet hat, und daher im Falle einer zehnfachen Fehlsung bei dem Preis von 60—70 Heller per Kg. allein die Kosten des Steckzwiebels gedeckt erscheinen. Wo bleiben jetzt der Pachtzins, die Arbeitskosten usw., die die Bearbeitung der Zwiebel beanspruchen.

Die Paradeis ist heute bei uns und in der Umgebung noch nicht als Volksnahrungsmittel zu betrachten. In Budapest ist jetzt die Hauptfaison der Paradeis, bei uns wird sie bei günstiger Witterung erst Ende nächster Woche eintreten und wird dann gewiß um vieles billiger sein als jetzt in Budapest. Die städt. Küchengärtnerci verkauft jetzt keine Paradeis, da sie bei den vom Marktamt festgesetzten Preisen die Paradeis ohne Verlust zu verkaufen nicht imstande ist. Bei dem hohen Tagelohn und dem jetzigen Stande der Fehlsung, wo die reife Paradeis gesucht werden muß, kostet das Brocken eines Kilos allein gegen 20 Heller. Ueber Antrag des Wirtschaftsverwalters wurde seitens der Stadtgemeinde eine größere Quantität Paradeis angekauft, um ohne Defizit und ohne Schädigung unserer Gärtner und Kaufleute das Publikum mit guter und billiger Paradeis zu versehen. Die angekaufte Paradeis wurde seit 9. d. M. mit 60 Heller verkauft, welcher Preis als bescheiden betrachtet werden muß, wenn man erfährt, daß in Budapest die Paradeis am 1. August 1 K. 20 S. per Kg. kostete und damals die Reifezeit der Paradeis in Budapest auf demselben Punkte stand, als jetzt bei uns.

Wie hieraus ersichtlich ist, kann die städtische Küchengärtnerci in keiner Hinsicht ein Vorwurf treffen, was sie im Interesse der Bevölkerung zu tun vermochte, das tat sie und bisher mit gutem Erfolge. Es ist selbstverständlich, daß gewisse Leute sogar an dem Besten etwas auszusehen wissen und ohne Sachverständnis sich als Kritiker gemeinnütziger Institutionen ausdrängen wollen. Diese Leute können aber überzeugt sein, daß diejenigen, die mit Ernst und Ambition für das allgemeine Wohl arbeiten, solche kleinliche Anariffe von ihrem edlen Ziel nicht abhalten und nicht abschrecken werden.

* (Kukuruz und Melonen.) Seit einiger Zeit haben die Gemüsefrauen auf den Straßen Kukuruz auf ihren Schwingkörben — da weiß man, der Sommer steht im Zenit. Die saftstrotzenden weißen oder gelben Kolben mit den dichten Zahnreihen ihrer Körner und den blasgrünen, langfaserigen Blätterhüllen sind immer so recht der Inbegriff der Hitze, der schweißgerischen Gebefreudigkeit der heißen Jahreszeit. Ein gut geratenes Kukuruzfeld ist bekanntlich ein wunderschönes, fattes Bild. Heuer betrachtet man es anders als sonst, denn der Mais ist, wie man ja weiß, auch dem Interessentreise jener viel näher gerückt, die nicht gerade Kukuruzliebhaber sind. Mais ist gegenwärtig wieder in unserm täglichen Brot, wenn auch im verringerten Maß, und der Maisgries und das Maismehl finden sich jetzt fast in allen Küchen. Die Tatsache, daß so viel Mais hernahen wird, hat das Angebot jener Kolben, die, in Salzwasser gekocht, zum Essen verwendet werden, wesentlich verringert. Sonst sind im August stets große Ladungen von Mais auf unsere Märkte gekommen, und in allen Hallen und fast bei jedem Stand hat man den wohlbekannten Gockel: „Kukuruz angenehm — nehmen Sie an Kukuruz mit, gut Frau . . .!“ vernommen. Es waren in erster Linie Slavonien und Ungarn, die den Wiener Bedarf an Kukuruz deckten. Dieser Import ist aus begreiflichen Gründen stark zurückgegangen. Es gibt also bei uns diesmal lange nicht so viel Kukuruz zu verzehren als sonst, und der Preis eines Kolbens hat sich dementsprechend erhöht. Er kostet jetzt, je nach Qualität, zehn bis zwanzig Heller pro Stück. Dennoch freuen sich seine Liebhaber, wenn sie ihn aufkreiden, nicht nur weil man ihn als Spezialität besonders liebt, sondern auch weil man sich dabei um einen relativ kleinen Betrag wenigstens satt essen kann. Um diese Jahreszeit ist in den Gasthäusern der Anblick der Kukuruzesser, die an einem Kolben herumknabbern, ein alltäglicher. Den Frauen wurde in Tagen, in denen man für kokett-graziöse Redereien mehr Sinn hatte, wiederholt gesagt, daß sie Kukuruz nur essen, um schöne, gut gepflegte Hände sehen zu lassen. Augenblicklich ist allerdings der gute Kukuruz interessanter als hübsche Frauenhände mit fein polierten Nägeln. Man wollte, es gäbe recht viel Kukuruz, denn ein ausgiebigeres, nahrhafteres und dabei wohlfeileres Essen läßt sich ja kaum denken. Maistuchen, mit frischen Marmeladen gefüllt, sind jetzt auch häufig unserer Speisefolge einverleibt. Fast gleichzeitig mit dem Mais, oder doch nur um kurze Zeit später, tauchen die ersten Melonen auf. Auch diese strotzenden, herrlichen

Früchte mit ihrer glatten grünen Haut oder ihren keinen Netzen sind ein richtiges Sinnbild sommerlicher Vollreife. Wassermelonen dürften auch diesmal auf den Märkten reichlich vorhanden sein, da ihr Vorkommen wirklich nur der allerprimitivsten Pflege bedarf. Diese Früchte mit ihrem zart rosa oder dunkelroten Fleisch sind ebenfalls ausgiebig und süß. Ueberdies sind sie durstlöschend, wie man weiß, aber sie vermögen sich hier nicht so zu popularisieren wie etwa in Ungarn. Die Zuckermelonen dagegen, die nicht so wild wachsen wie die Wassermelonen und der Pflege des Gärtners bedürfen, sind in unsern Breiten außerordentlich gesucht, aber auch kostspielig, namentlich heuer. Ob es nun Ananas-, Netzmelonen oder Turkestan sind. Wunderhübsch ist es, wenn man die Edel Früchte unter ihnen in den Treibhäusern, der Hitze entgegengehend, in ihren Netzen sieht. Sie muten an, als wären sie in Hängematten. Eine schöne Melone kostet gegenwärtig drei bis fünf, auch sechs Kronen, sie ist also nur für gut bestellte Haushalte erschwinglich, zumal da man sie ja nur mit dem jetzt ziemlich raren Staubzucker zu essen pflegt. Werden auch die Melonen vorüber sein, deren Zeit eben erst beginnt, so winken die Trauben. Ihre Erstlinge werden jetzt auch schon zum Kaufe geboten. Wie es heißt, steht es heuer sehr günstig mit dem Wein, aber da wird auch die Septembersonne noch mitzureden haben, und so weit sind wir ja noch nicht.

Obst, Gemüse und Kartoffeln.

Auf dem Obstmarkt waren auch gestern die Zufuhren ziemlich günstig und langten besonders Zwetschken ungarischer und serbischer Herkunft in großen Mengen ein. Prima serbische und ungarische Kr. 1.80, Mittelware Kr. 1.52, niederösterreichische und mährische Kr. 1.36 per Kilogramm. Der Gemüse- und Grünwarenmarkt wurde gleichfalls beinahe über Bedarf besetzt, und waren besonders Gurken und Fisiolen reichlich vertreten. Kardeiser ungarischer Herkunft wurden um

10 bis 12 Sch. per Kilogramm und Wiener Gärtnerware um 2 Sch. per Kilogramm im Preise herabgesetzt. Erstere wurden zu 84 Sch. bis Kr. 1.— und letztere zu 96 Sch. bis Kr. 1.08 per Kilogramm verkauft.

Auf den Kartoffelmärkten sind die Ankünfte ständig im Zunehmen und es können die vorhandenen Vorräte nicht zur Gänze untergebracht werden. Die Preise haben sich neuerlich um 2 Sch. per Kilogramm ermäßigt. Hiesige und ungarische gelbe Kartoffeln waren zu 48 Sch. und Rosen zu 40 bis 42 Sch. per Kilogramm erhältlich. Auf dem Naschmarkt beliefen sich die Zufuhren auf 71.500 Kilogramm Obst, 259.000 Kilogramm Gemüse und 64.800 Kilogramm Kartoffeln. Außerdem langten auch auf allen anderen Märkten Kartoffeln in großen Mengen ein. In Butter herrscht noch immer Mangel, während Eier dem Bedarfe entsprechend zugeführt werden. Die Kaufkraft für Eier hat merklich nachgelassen.

* Der Verein zur Förderung des Obst- und Gemüseverbrauchs in Deutschland hielt gestern, wie bereits berichtet, seine Jahresversammlung im Landeshause der Provinz Brandenburg ab. Anstelle des im Juli vorigen Jahres verstorbenen Vorsitzenden, Generalleutnants von Bredow-Stechow, wählte der Verein den Präsidenten der Brandenburgischen Landwirtschaftskammer, Grafen von der Schulenburg-Grünthal, zum ersten Vorsitzenden. — Zum Schlusse der Hauptversammlung sprach Gartenbaulehrer Weinhausen über „die Bedeutung der häuslichen Obst- und Gemüseverwertung für die Volksernährung.“ Er hob hervor, daß die Konservierung von Obst und Gemüse durch die Hausfrauen wesentlich dazu beiträgt, uns hierin vom Auslande unabhängiger zu machen als bisher. Wir besitzen in unserem Kleingartenbau reiche Vorräte von Obst, von denen auch die kleinsten Mengen in den Haushaltungen nutzbar gemacht werden sollten. Wie sehr durch die Fabriken die notwendigsten Nahrungsmittel verteuert werden, sehen wir augenblicklich an den Marmeladen. Auch bringt es der Fabrikbetrieb mit sich, daß das in ihm hergestellte Dauerobst nicht so schmackhaft ist, wie das durch die Hausfrau zubereitete. — Die nächste Hauptversammlung soll in Kassel stattfinden.

Wiener Naschmarktleute in Serbien.

Dieser Tage ist eine Gruppe von Wiener Marktleuten, zumeist vom Naschmarkt, aber auch dem Ottakringer und anderen Märkten angehörend, von einer bemerkenswerten Einkaufsreise zurückgekehrt, bei der es sich darum handelte, von der Fülle des serbischen Zwetschenmarktes auch etwas für Wien zu erwerben. Es kam denn auch zu einzelnen Abchlüssen, doch sie umfaßten nicht das erwartete Quantum, da von vornherein nur mit den bestimmten freigegebenen Mengen zu rechnen war und sich auch Marmeladen-, Likör- und Spirituosenfabriken lebhaft um die Ware bewarben. Infolgedessen beschränkten sich viele Markthändler auf das Angebot aus den bosnischen und stark ergiebigen ungarischen Gegenden. Auch die Reisekosten kamen recht wesentlich in Betracht. Für den Einkauf in Serbien wurden von der dortigen Ernteverwertungszentrale eigene Lizenzen ausgegeben.

Kleingärten im Großstadtbilde.

Von Joh. Corvey.

Einst hatten selbst in den größern Städten viele wohlhabende Familien nahe vor den Toren ihre Gärten. Dort spielte sich in den Sommermonaten ein Teil des geselligen Lebens ab, oft wohnte man auch ganz während der guten Jahreszeit dort. Etwa mit dem Ende der Biedermeierzeit hat die fortschreitende Entwicklung diese Idylle immer mehr zerstört. Wo einst grünumlaubte Lusthäuser standen und die Bärchen in tolettem Schäferspiel sich fanden, erheben sich jetzt Mietkasernen, rauscht der großstädtische Zug des Lebens. Die Grenzen der Stadt sind hinausgezogen; unser Blick ist weiter, aber unser Wohnen enger geworden. Doch diese erzwungene Enge des Zusammenlebens führte zu einer stärkern Naturempfindung in der Großstadt, weckte in vielen alte Überlieferungen, die das Gemüt mit eigenem Schaffen in Feld und Flur verknüpften und sehnuchtsvoll nach Betätigung suchten. Dieser in den letzten Jahrzehnten immer weitere Kreise ergreifenden Stimmung verdanken wir den mannigfaltigen und bunten Kranz von Kleingärten, der heute die meisten deutschen Groß- und Mittelstädte umschlingt. Immer häufiger suchen sowohl Bürger wie Arbeiterfamilien in ihnen unmittelbare Verbindung mit der Mutter Erde, um wenigstens in begrenztem Umfange in gärtnerischer Tätigkeit für Körper und Geist Erholung von den

Berufspflichten zu finden. Solange nicht eine bessere Wohnungsposittik andere Verhältnisse geschaffen hat und notgedrungen die Mehrzahl der Großstadtbevölkerung „ihr Heim“ in der Mietkasernen suchen muß, sind die Kleingärten ein wichtiges Bindeglied zwischen verstädertem Empfindungsleben und dem gemütserschöpfenden Einfluß der selbstbebauten Scholle. Dieser Einfluß ist sowohl auf den einzelnen wie auf die Allgemeinheit viel höher als der wirtschaftliche Ertrag der Kleingärten zu schätzen, obwohl wir während des Krieges auf ihn doppelt achten müssen.

Dieser Krieg soll auch unsere Auffassung von der sozialen Bedeutung der Kleingärten vertiefen. Unter seinem Einfluß gewinnen alle bevölkerungspolitischen Fragen eine neue Bewertung. Was früher als nebensächlich und unwichtig erschien, nimmt Bedeutung an und wird zu einem das Wohl der Gesamtheit berührenden Problem. Wenn es unbestreitbar ist, daß die Kleingärten die öffentliche Gesundheit in erheblicher Weise fördern, so gewinnen auch alle mit ihnen zusammenhängenden Maßnahmen unter dem Gesichtswinkel einer mehr als früher vorgehenden Bevölkerungspolitikk neues und größeres Ansehen. Trotzdem fehlt den großstädtischen Kleingartenstiedlungen jede erträgliche rechtliche Grundlage. Sie hängen rechtlich gewissermaßen in der Luft. Es gibt wenige derartige Siedlungen, die nicht auf spätem Bau- oder Straßenlande liegen. Daraus folgt das Schicksal der meisten dieser Gärten. Nach verhältnismäßig kurzer Zeit geht auch über sie die Großstadtentwicklung hinweg; sie müssen neuen Straßen oder Plätzen weichen. Diese Unsicherheit ist nach mehreren Seiten unerwünscht. Der Kleingartenpächter ist mit dem Fleckchen Erde, das er vielleicht seit langen Jahren liebevoll bebaut, verwachsen; alle die innigen Beziehungen zu ihm werden plötzlich zerrissen. Er verliert damit ein Stück Heimat. Aber auch Werte gehen verloren. Die Kleingärten stehen meistens in hoher Kultur, ihr Boden ist beste Gartenerde und diese gerät fast immer unter das Pflaster. Zahlreiche Obstbäume und Sträucher können nicht verpflanzt werden und müssen sterben; oft ist es nicht einmal möglich, die Ernte einzubringen. Eines Tages stehen plötzlich Bauarbeiter vor dem Gartentor, und es muß schleunigst geräumt werden. Das alles wissen die Pächter allerdings; es steht ausdrücklich in ihren Verträgen. Aber wenn der verhängnisvolle Tag kommt, wird er doch sehr schmerzlich empfunden. Er wird nicht nur von den einzelnen schwarz angestrichen, sondern auch die Volksgefundheit hat ihn zu beklagen. Es trifft nämlich nicht immer zu, daß die Kleingartenstiedlungen einfach weiter hinaus gelegt werden. Leider kann man oft von ihnen sagen: Es war einmal! Und wenn auch; selbst Neusiedlungen weit draußen haben einst ihren schwarzen Tag, und das Spiel kann von vorne beginnen.

Diese Umstände legen den Wunsch nahe, für die Kleingartenfrage eine andere rechtliche und soziale Lösung als bisher zu suchen. Die Kleingartenstiedlungen müssen in den Ortsbauungsplan als berechtigter Teil, gleich Straßen und Plätzen, miteinbezogen werden. Dann haben sie einen sichern Rechtsgrund. In einigen Großstädten wird diese Frage augenblicklich erörtert, und man sucht sie mit Wohlwollen zu lösen. Man hat dort begriffen, daß die in den Kleingartenstiedlungen stehenden großen ideellen und geldlichen Werte nicht regelmäßig zugrunde gehen dürfen. Bei solcher Planung werden die sprossenden und blühenden Siedlungen die Steinwüste der Großstadtstraßen wohlthuend unterbrechen, einen kräftigen Farbton in das Stadtbild hineinbringen und dauernd enge Beziehungen zwischen Miethaus der innern Viertel und Naturempfinden unterhalten. Da der Gartenkranz immerhin schmal ist, so wird er die Verbindung zwischen innern und äußern Bezirken nicht wesentlich beeinträchtigen. Selbstverständlich kann man mit dem Wachsen der Stadt mehrere derartige Siedlungskränze anlegen. Aber ihre sich dem Stadtbilde anzuschmiegende Ausgestaltung können besondere Vorschriften erlassen werden, die übrigens schon heute vielfach bestehen. Aber man soll Dauern des schaffen. Man soll den Kleingärten ihr nomadenhaftes Dasein nehmen, soll sie als berechtigten und selbständigen Teil des Ortsbauplanes anerkennen. Natürlich ist das nur möglich, wenn die Siedlungsfläche öffentlicher Besitz oder Eigentum einer gemeinnützigen Gartenstiedlungsgesellschaft ist. Bekanntlich sind die aus den Kleingärten gelösten Pächten auch heute nicht gering, aber es soll doch nicht übersehen werden, daß bei dieser neuen Lösung auch die Geldfrage ernstlich mitzuprücken.

Lebensmittelversorgung.

Die hohen Obst- und Gemüsepreise.

Die in der Öffentlichkeit zurzeit viel beklagten, zweifellos hohen Obst- und Gemüsepreise haben ihre Ursache, so ist in den „Mittellungen aus dem Kriegsernährungsamt“ zu lesen, zum nicht geringen Teil in einer manchmal geradezu sinnlosen Hamsterei. Größere und kleinere Betriebe decken sich zu hohen Preisen mit Gemüsemengen ein und tragen so unbedingte zu Preistreiberien der schlimmsten Art bei, um so mehr, als die Obst- und Gemüseernte noch lange nicht voll eingeseht hat. Leider sind daran auch Militär- und Kommunalbehörden beteiligt, indem sie sich bemühen, schon jetzt ihren Gemüse- bzw. Obstbedarf einzudecken, sehr oft, ohne bei der Preisfestsetzung die nötige Vorsicht zu beobachten. Hinzu kommt, daß gewisse Händlerpreise diesen Umständen geschickt zu benutzen wissen, um nun auf ihre Weise dadurch Preispolitik zu treiben, daß sie auf die Erzeuger einwirken, ja nicht zu billig zu verkaufen, sie würden sicher jeden geforderten Preis erhalten. Es muß als in jeder Beziehung unzweckmäßig angesehen werden, jetzt schon solchen Gemüsebedarf für längere Zeit zu decken. Die Obst- und Gemüseernte ist normal, die Gemüseernte zum Teil sogar sehr gut, die eigentliche Ernte hat durchaus noch nicht ihren Höhepunkt erreicht, warum also jetzt die Hast im Auslauf, die unbedingt zu Preistreiberien führen muß?

Die Beeinflussung der Obst- und Gemüsepreise durch Festsetzung von Höchstpreisen hat sich nach den Erfahrungen des Jahres 1915 als unzweckmäßig erwiesen. Einheitshöchstpreise für das Deutsche Reich sind aus vielen Gründen undurchführbar, und alles andere zeitigt lediglich eine Zurückhaltung oder ungleichmäßige Beschickung zugunsten der bezahlenden Märkte.

Bei einer vernünftigen Bewirtschaftung der zur Verfügung stehenden Obst- und Gemüsemengen, die allerdings in erster Linie vom Verbraucher selbst durchgeführt werden muß, muß der Preis unbedingt auf ein normales Maß, das natürlich etwas über Friedenspreis liegt, heruntergehen, zumal die beteiligten Kriegsämtter und -stellen eifrig bemüht sind, durch verschiedene Maßnahmen auf die Preisgestaltung einzuwirken. So wird z. B. jetzt eifrig an einer ausgleichenden Organisation der Obst- und Gemüsemärkte gearbeitet, die Obst- und Gemüsegroßverwertungsbetriebe sind zentralisiert und ihre Einkaufspreise und -mengen unter Aufsicht gestellt.

Alle diese Maßnahmen fallen aber in ein Nichts zusammen, wenn sie nicht durch den Verbraucher in geeigneter Weise unterstützt werden. Die Festsetzung von Höchstpreisen ist bei den einer solchen Anordnung anhaftenden Mängeln möglichst zu vermeiden; überall, wo wir Höchstpreise ohne Bewirtschaftung haben (die bei Gemüse und Obst sozusagen ausgeschlossen ist), haben diese einmal selbst sehr hoch sein müssen, andererseits haben sich aus ihnen so viele Schwierigkeiten ergeben, daß man an maßgebenden Stellen, so lange irgend angängig, davon absehen zu müssen meint. Ungünstig beeinflusst wird natürlich der Preis vor allen Dingen auch dadurch, daß die sonst ausgleichend wirkenden Auslandszufuhren billiger Ware zurzeit geringeren Umfang haben.

Eine Selbstzucht und Selbsthilfe der Verbraucher ist nach dem Gesagten unbedingt nötig, wenn die Maßnahmen der beteiligten Kriegsämtter und -stellen zu dem gewünschten Erfolge bei der Preisgestaltung auf dem Obst- und Gemüsemarkt führen sollen.

Wintergemüse.

Die Babilische Wirtschaftskammer empfiehlt für Gegenden mit mildem Klima, wie beispielsweise die ganze Rheinebene, den Anbau von Wintergemüsen, deren Anpflanzung durch die zur Zeit herrschende Witterung begünstigt sei. Neben Grün-, Kraus- oder Saisenkohl wird erneut auf den Anbau von Butterkohl hingewiesen, der sich bei den Anbauversuchen bewährt hat und größere Mengen eines wirkungähnlichen Gemüses ergibt. Die Pflanzung hat umgehend zu erfolgen, Pflanzen sind in den Gemüsegärtnereien, insbesondere bei den Anzuchtstellen der Landwirtschaftskammer erhältlich. Neben genannten Blattkohlsorten sollen auch widerstandsfähige Kopfkohlsorten, z. B. Ochsenherz, zur Anpflanzung gelangen, die beizeiten im Frühjahr ein Frühgemüse dar bieten. Auch Aussaaten von Gelberüben und Spinat zur Jetztzeit lohnen sich.

22. / III. 1916

* Billige Paradies und Äpfel. Paradies aus der Mager Gegend sind angelangt und werden am Platze vor der Markthalle zu 44-50 Heller per Kilo, ferner edle Sommeräpfel zu 160, Neeskemeter süße Strudeläpfel zu 120 und 100 Heller, kleine Äpfel zu 70 Heller, Melonen per Kilo zu 25 und 30 Heller verkauft.

Der Stand der Hopfenpflanzungen. Wie die Zentralstelle der Hopfenbauvereinigungen in Saaz mitteilt, war das hochsommerliche Wetter in der ersten Augusthälfte für die Entwicklung der Hopfenpflanzen sehr günstig. Im Gebiete von Saaz macht die Doldenbildung rasche Fortschritte. Die Hoffnungen auf eine recht gute Mittelernte bleiben aufrecht. Man hofft trotz Einschränkung der Anbaufläche das vorjährige Ergebnis von 108.000 Zentnern zu erreichen, zumal das Saazer Land heuer unter allen Hopfengebieten Oesterreich-Ungarns und Deutschlands den besten Stand aufweist. Die Besserung im **Auschaer Gebiet** und der **Bolepper Platte** hält weiterhin an. Trotzdem kann hier nur mit einer schwachen Mittelernte gerechnet werden. In **Mähren** wird die Ernte bezüglich des Ertragnisses weit hinter der vorjährigen zurückbleiben. Das gleiche gilt von **Oberösterreich**, wo infolge der stark eingeschränkten Anbaufläche und des schwachen Standes der Pflanzen höchstens mit einem Ergebnis von 2000 Zollzentner (gegen 3800 im Vorjahr) gerechnet werden kann. In **Steiermark** wurde mit der Pflücke der Holdings (Frühhopfen) gegen den 20. August allgemein begonnen und läßt sich eine gute Mittelernte erhoffen, da durch die Niederschläge der Stand der Späthopfen eine wesentliche Besserung erfahren hat. **Ungarns** Hopfenpflanzungen weisen durch die eingetretenen Niederschläge gleichfalls eine ziemliche Besserung auf, weshalb man mit Recht eine gute Mittelernte erwartet. Allerdings muß die mehr als 60%ige Einschränkung der Anbaufläche in Betracht gezogen werden.

Der Obstbau in Serbien. Nach den Daten der serbischen Statistik entfallen von den 188 883 Hektar Obstgärten in Serbien nicht weniger als 152,448 Hektar oder 81% auf den westlichen, von Oesterreich-Ungarn besetzten Teil Serbiens, und diese verteilen sich nach den einzelnen Kreisen folgendermaßen:

Kreis:	Kulturland	Obstgärten	Prozent des
	in Hektar		Kulturlandes
Belgrad-Land	125.036	12.423	10
Baljevo	133.801	21.452	15
Kragujevac	147.793	39.551	13.5
Krusevac	104.032	39.842	18.5
Sabac	195.483	20.259	10.3
Grn. Milanovac	71.389	10.526	14
Palanka	105.918	3.791	3.6
Uzice	96.338	15.234	16
Cajal	102.206	9.363	9.2

Die Ausführstatistik gibt das folgende Bild. Der Wert der Obstaussuhr betrug in Dinar (Franken):

In Jahre	Frische Pflaumen	Gedörrte Pflaumen	Uebrigcs Obst	Zusammen
1908	873.209	10.355.721	635.468	11.864.398
1909	121.455	2.168.869	3.001.739	5.292.063
1910	917.601	10.483.043	1.590.979	12.996.623
1911	982.506	15.918.524	1.600.000	18.564.130
Zusammen:				
	2.894.771	38.994.157	6.828.266	48.717.214
In Durchschnitt:				
	723.692	6.748.539	1.707.071	12.179.303
In Prozenten:				
	6%	80%	14%	100%

Obst, Gemüse, Kartoffeln.

Der gestrige Obstmarkt wurde günstig beschickt und es wurden besonders Zwetschlen ungarischer und serbischer Herkunft in großen Mengen zugeführt. Angesichts des gesteigerten Angebotes und der verminderten Nachfrage wurden die Preise gegen Samstag um 20 bis 30 H. per Kilogramm herabgesetzt. Prima ungarische und serbische Zwetschlen Kr. 1.80, gute Mittelware Kr. 1.52, niederösterreichische und mährische Kr. 1.08 bis 1.36 per Kilogramm. Auch auf dem Gemüse- und Grünwarenmarkt waren die Ankünfte für den beschränkten Bedarf bei Wochenbeginn ausreichend. Mafoer Zwiebel hat sich um 2 H., Gärtnerzwiebel und Paradeiser um 4 H. ermäßigt. Mafoer Zwiebel Kr. 1.— bis 1.06, Gärtnerzwiebel Kr. —.96 bis 1.06, slowakischer Knoblauch Kr. 2.20 bis Kr. 2.50, Mafoer Kr. 3.16 bis 3.24, Weißkraut 23 bis 26 H., Salatgurken 44 bis 56 H., Gärtnergurken 58 bis 62 H., Spinat 54 bis 64 H., niederösterreichische grüne Bohnen 56 bis 60 H. (62), gelbe 60 bis 68 H., grüne Erbsen in Schoten 78 bis 88 H., ungarische Paradeiser 84 H. bis Kr. 1.—. Wiener 92 H. bis Kr. 1.—. Eierschwämme Kr. 1.40 bis 1.50 per Kilogramm, Hauptelsalat 9 bis 13 H., Kochsalat 7 bis 11 H. (12), Kohl 5 bis 14 H. (15), Kohlrüben 4 bis 12 H. per Stück. Kartoffeln wurden schwächer zugeführt; der größte Teil wurde von den Produzenten auf den Markt gebracht, während Händlerware weniger vorhanden war. Der Absatz hat sich rasch vollzogen. Rote Kartoffeln 40 H. (42), weiße 44 H., gelbe 48 H., hochprima außer Markt bezogen 50 bis 52 H., Rosen 46 bis 47 H. und Kipfler 56 bis 60 H. per Kilogramm.

Butter ungarischer Herkunft wurde im Preise erhöht und notierte Kr. 9.40 bis 9.60 per Kilogramm. Einheimische und eingeführte einstellten gleichbleibend. Zufuhren in Eiern bedarfsdeckend. Preise wie in der Vorwoche.

Schwämme als Nahrungsmittel.

Von dem Leiter der „Pilzwanderungen“, Herrn A. Bronold, erhalten wir folgende Zuschrift: „In einer der letzten Nummern der „Oesterreichischen Volkszeitung“ ersucht ein Leser, ich möchte über die von mir geleiteten Wanderungen berichten und die Orte namhaft machen, wo man Pilze findet. An der Exkursion beteiligten sich über 60 Personen, und es gelang, an 30 Sorten essbarer, guter Speisepilze zu finden, von denen die meisten den Teilnehmern unbekannt waren, obgleich manche davon wohl-schmeckender sind, als die bekannten. Obgleich es im Wienerwald über 200 Pilzsorten gibt, kommen höchstens 7 bis 8 auf den Wiener Markt, alle anderen gehen nutzlos verloren. In ganz Oesterreich gehen für 4 bis 5 Millionen essbarer Pilze im Jahr zugrunde, was bei der jetzt herrschenden Nahrungsmittelknappheit sehr bedauerlich und einer Abhilfe bedürftig ist. Wir fanden auch alle im Wienerwald vorkommenden giftigen Pilze und konnten sich deren Merkmale die Teilnehmer einprägen.“

Pilze wachsen an und bei fast allen Ortschaften; der beste Weg, sie kennen zu lernen, sind Pilzwanderungen, da der praktische Unterricht der beste ist. Die Bücher über Pilze sind leider fast alle mangelhaft, eine Ausnahme macht der „Praktische Pilzsammler“ von Professor Doktor J. Maku und A. Kaspar, Verlag von Promberger, Olmütz. Preis 4 Kronen. Es sind darin 400 Pilzarten beschrieben und empfiehlt es sich, dieses Buch bei Pilzwanderungen mitzunehmen.“

Aus Müdling, 20. d., schreibt man uns: Der Regen hat im Wienerwald auf gründlich durchfeuchtem Boden einen großen Reichtum von essbaren Schwämmen zum Vorschein gebracht. Gestern konnte man viele Kinder sehen, die in Körben Schwämme sammelten und sie abends zum Verkaufe anboten. Neuziehenden Absatz fanden die kleinen Händler mit ihren weißfleischigen Herrenpilzlingen, aber auch die hellbraunen Föhrenschwämme und die goldgelben Marillenschwämme fanden Anwert. Der regierende Fürst von und zu Vichtenstein hat in seinen Wäldern das Sammeln von Schwämmen und Beeren freigegeben und von seiner Erlaubnis machen nun die Kinder des Volkes fleißig Gebrauch. Fleisch ist am Tische der weniger Bemittelten rar geworden; die nahrhaften Schwämme bieten dafür einen willkommenen Ersatz.

Niedergang der Pflaumenpreise in Wien. Ankunft von 30.000 Kilogramm serbischer Ware.

Gestern sind, wie wir erfahren, auf dem Wiener Markte drei Waggonserbischer Pflaumen angelangt. Da die Zufuhren auch an anderen Pflaumen reichhaltig waren, andererseits die Nachfrage nicht groß war, trat eine allgemeine Verbilligung von 20 bis 30 Heller per Kilogramm gegenüber den Preisen vom Samstag ein; auch die heimische Ware wurde selbstverständlich durch das Eintreffen der serbischen Pflaumen billiger. Das städtische Marktamt hat heute für den Großhandel folgende Höchstpreise festgesetzt:

Primäware serbischer, ungarischer und flavonischer Herkunft . . .	110 bis 120 Heller
Mittelware	88 " 96 "
Niederösterreichische und mährische Ware	64 " 84 "

Die serbischen Pflaumen stellten sich netto Krone 1.10; im Kleinhandel wurden sie Krone 1.20 bis 1.40 verkauft.

In etwa vierzehn Tagen sind, wie die Fachmänner erklären, ganz bedeutende Preisermäßigungen auf dem Wiener Pflaumenmarkte zu erwarten. Die Pflaumen wurden bisher in Wien zu nicht sehr billigen Preisen abgegeben, in anderen österreichischen Städten waren sie aber noch teurer, so wurden z. B. sie in Linz trotz des Obstschichtums des Kronlandes Oberösterreich mit 2 Kronen per Kilogramm verkauft. Die „Zwetschkenzeit“ beginnt anfangs September; hoffen wir, daß dann die Preise dieses Volksnahrungsmittels recht niedrig sind!

Obst- und Gemüsepreise.

Von der Deputation für Handel, Schifffahrt und Gewerbe werden wir um Aufnahme nachstehender Zeilen gebeten:

In letzter Zeit haben sich die Klagen über die Höhe der Obst- und Gemüsepreise ständig gemehrt und der Preisprüfungsstelle Anlaß gegeben, dem Handel mit Obst und Gemüse besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden. Auf Grund ihrer Beobachtungen und der angestellten Ermittlungen ist die zuständige Sektion der hiesigen Preisprüfungsstelle einhellig zu der Ueberzeugung gelangt, daß in den letzten Wochen für Obst, und teilweise auch für Gemüse, Preise bezahlt werden müssen, die die Friedenspreise in einem Maße überschritten, daß durch die infolge des Krieges bedingte Erhöhung der Unkosten der Erzeuger und Händler allein nicht gerechtfertigt werden kann. Die genannte Sektion hat es daher in ihrer Sitzung am letzten Sonnabend für dringend erforderlich erklärt, daß schleunigst Maßnahmen getroffen werden, durch die noch rechtzeitig verhindert wird, daß Zwetschen, Pflaumen, Äpfel, Birnen sowie Spätgemüse, insbesondere Kohl, demnachst nur zu übermäßigen Preisen unter die Bevölkerung kommen.

Die Sektion ist sich hierbei gleichzeitig aber auch völlig einig gewesen, daß durch ein

Vorgehen Hamburgs allein irgendein Erfolg nicht zu erzielen ist. Würde Hamburg Höchstpreise für die in Betracht kommenden Obst- und Gemüsearten vorschreiben, so würde nach dem überall im Reiche bereits hinlänglich gemachten Erfahrungen die Folge ohne weiteres die sein, daß der hamburgische Markt von Obst- und Gemüse entblößt wäre. Auch durch ein nötigenfalls in Verbindung mit Höchstpreisen zu erlassendes Ausfuhrverbot würde nicht zu helfen sein, weil Hamburg seinen Bedarf an Gemüse und Obst nicht selbst decken kann, und die benachbarten Bezirke auf ein solches Vorgehen so gleich ihrerseits mit dem Erlaß von Ausfuhrverboten gleicher Art antworten würden.

Nach der übereinstimmenden Ansicht der Mitglieder der Sektion kann den bestehenden Mißständen im Obst- und Gemüsehandel nur durch ein Eingreifen des Reiches wirksam abgeholfen werden. Sie hat daher beschlossen, einen Antrag an die zuständige Stelle zu richten, in dem diese unter Darlegung der bestehenden Verhältnisse ersucht wird, beim Kriegsernährungsamt dahin zu wirken, daß für Obst und Gemüse für das ganze Reich, nötigenfalls unter Berücksichtigung der Besonderheiten der einzelnen Wirtschaftsgebiete, Höchstpreise vorzuschreiben. Dieser Antrag ist bereits an die zuständige Stelle abgegangen. Inzwischen wird die Preisprüfungsstelle nach wie vor ihre besondere Aufmerksamkeit dem Obst- und Gemüsehandel zuwenden und gegen übermäßige Preisforderungen, soweit sie dazu nach der gegenwärtigen Rechtslage imstande ist, mit Nachdruck einschreiten.

Wir haben geglaubt, diesen Auslassungen der Deputation für Handel, Schifffahrt und Gewerbe um so eher Aufnahme gewähren zu sollen, als sie sich offensichtlich mit denen des Kriegsernährungsamtes in Berlin, die wir in unserer gestrigen Abendausgabe veröffentlicht, nicht vereinigen lassen. Während die Deputation der Meinung ist, daß die Einführung von Höchstpreisen möglich ist, und sich durch diese Einführung Besserung auf dem Obst- und Gemüsemarkt verspricht, hat sich nach dem Kriegsernährungsamt die Beeinflussung der Obst- und Gemüsepreise durch Festsetzung von Höchstpreisen nach den Erfahrungen des Jahres 1915 als unzweckmäßig erwiesen. Einheitshöchstpreise für das Reich sind, wie das Kriegsernährungsamt weiter ausführt, aus vielen Gründen undurchführbar, und alles andere zeitigte lediglich eine Zurückhaltung oder ungleichmäßige Beschickung zugunsten der bestzahlenden Märkte.

Nachdem das Kriegsernährungsamt seinen Standpunkt in der Frage der Höchstpreise für Obst und Gemüse, wie vorstehend mitgeteilt, ausgesprochen hat, glauben wir, wird auch die Deputation für Handel, Schifffahrt und Gewerbe das Heil nicht von dieser Seite erwarten dürfen. Die Preise für Obst und Gemüse sind aber derzeit hoch, daß unbedingt bald eine Aenderung geschaffen werden muß.

Herabsetzung der Gemüsepreise.

Zur Frage der Herabsetzung der Gemüsepreise wird uns aus unserm Leserkreise geschrieben:

„Die Preise für Früchte und Gemüse sind schon seit Jahren nicht normal. Seit Jahren erscheinen an dieser Stelle häufig hierüber Klagen. Aber nicht allein über die Preise, sondern auch darüber ist häufig Klage geführt, daß Händler sowie Gemüsebauer den direkten Einkauf auf dem Zentralmarkt mit allen Mitteln zu verhindern wissen. Höhnische Antworten der Beteiligten hindern anständige Bürgerfrauen sicher daran, es ein zweites Mal zu versuchen, ihren Bedarf an Früchten und Gemüse auf dem Zentralmarkt selbst zu decken.

Händler und Gemüsebauer fühlen sich aber als Herren auf dem ihnen von unseren Mittelein erbauten Zentralmarkt, schließen sich zusammen und setzen einer Million Menschen Preise, wie es ihnen beliebt. Ich habe z. B. selbst für zwei kleine Kohlköpfe, die für vier Personen eine Mahlzeit bilden, vor einigen Tagen 1,20 Mark zahlen müssen, also mindestens das Dreifache des früheren Preises. Ich frage mich nun unwillkürlich: Welche Preise werden wir im Winter für dieses uns so notwendige Nahrungsmittel zahlen müssen?

Welche Großstadt in Deutschland hat wohl eine so ausgesprochen frucht- und gemüsebauende Umgebung wie Hamburg, und doch müssen wir diese Produkte hier teurer bezahlen, als die Einwohner anderer Städte. Um auf die Preisunterschiede näher einzugehen, sei es hier wohl an Raum. Um aber eins nur anzuführen: In Dresden zahlte man nachweislich vor 14 Tagen für zwei Pfund Wachsbohnen 35 Pfennig, und hier war ein Pfund Wachsbohnen nicht unter 45 Pfennig zu haben.

Wir haben es aber nicht besser verdient. Indem wir durch die Erbauung des Zentralmarktes den Gemüsehandel zentralisierten, fördern wir selbst die Neigung zur Trustbildung. Die Preise für Früchte und Gemüse sind trotz der teilweise vorzüglichen Ernte neben anderen Lebensmitteln mittlerweile jetzt so in die Höhe geschwenkt, daß vom Staate notwendig jede Maßnahme benutzt werden sollte, um sie wieder herabzudrücken.

Von den Händlern und Gemüsebauern ist hierbei ein Entgegenkommen nicht zu erwarten, sie werden vielmehr alles aufbieten, um sich die von ihnen geschaffenen guten Zeiten zu erhalten. Selbst Höchstpreise hätten im besten Falle nur einen zeitweiligen Erfolg. Das einzige, was nützen kann, ist die von mir schon häufig empfohlene Schaffung einer kräftigen Konkurrenz. Nur von der Dezentralisierung des Frucht- und Gemüsehandels durch die Erbauung von Markthallen in allen unseren Vororten ist Erfolg zu erwarten. Geseiterte schüchterne Versuche, wie sie in dieser Beziehung am Hanjaplay und in Eimsbüttel gemacht sein sollen, sind nicht maßgebend. Eine Umwälzung des Handels, wie sie der Bau von Markthallen hervorrufen würde, läßt sich nicht in einem halben Jahre vollziehen und beurteilen.

Um alle Verwendungsmöglichkeiten solcher Markthallen festzulegen, bedarf es natürlich eines eingehenden Studiums der schon lange bestehenden Markthallen in Berlin, Leipzig, Dresden usw. Daneben wären selbstverständlich dann speziell hamburgische Bedürfnisse besonders zu berücksichtigen. Eine Umgehung des Zwischenhandels hierbei wäre nicht notwendig, vielleicht sogar gar nicht richtig. Bei Vergabung der Verkaufsstände müßten zuerst die heutigen Straßenhändler berücksichtigt werden. Sie tragen nicht zur Verschönerung des Straßensbildes bei und bringen unserer Polizei unerwünschte Mehrarbeit. Dabei dürften nicht wieder die Fehler des Zentralmarktes gemacht werden. Den in den Markthallen untergebrachten Händlern müßte unter Berücksichtigung der Aufkosten ein bestimmter Prozentsatz als Gewinn vorgeschrieben werden.

Für die Lieferung der Früchte und des Gemüses müßten auch die Landgemeinden im Norden unserer Stadt interessiert werden. Liefern sie doch schon lange einen großen Teil der Spätkartoffeln, Beerenfrüchte, Rhubarber, Kohl, Rüben usw., und wenn später in den Markthallen diese Waren nicht so zeitig erscheinen, wie auf dem Zentralmarkt, dann werden die Minderbemittelten, die ja ausschließlich als Käufer hier in Frage kommen werden,

sich damit abfinden und warten, bis die Natur sie ihnen bietet. Bei regelmäßiger kontraktlicher Abnahme der Früchte (wie beispielsweise beim Milchhändler) würde der Gemüsebau in unseren nördlichen Landgemeinden sicher mehr Aufnahme finden und sich als lohnender Erwerbszweig zeigen.

In den Markthallen könnten ferner das Fleisch unserer Freibank und die billigen Seefische verkauft werden.

Zum Schluß möchte ich darauf hinweisen, daß durch den Krieg die Versorgung großer Kreise mit fertig gekochten Speisen vollständig geworden ist. Es wird damit zu rechnen sein, daß die Massenspeisung auch in der ersten Zeit des Friedens wegen der hohen Nahrungsmittelpreise eine Notwendigkeit sein und sich immer mehr einbürgern wird. Tausende plötzlich alleinstehender Frauen, die jetzt einem Berufe nachgeben müssen, würden die Fortdauer dieser Einrichtung preisen, und niemand weiß, ob wir sie in kommenden ernstlichen Zeiten nicht noch gebrauchen müssen. Mit den Markthallen verbunden, könnten dauernde Vorrichtungen für Massenspeisungen geschaffen werden.

Durch den Bau von Markthallen in den Vororten würde

1. der Zentralmarkt entlastet,
2. den Händlern und Gemüsebauern daselbst die notwendige wirksame Konkurrenz geschaffen, so daß
3. der Minderbemittelte preiswerte Früchte und Gemüse erwerben kann,
4. nimmt der verkehrshemmende Straßenhandel mit einem Schlage ein Ende und
5. könnte hierbei eine dauernde Gelegenheit für Massenspeisung geschaffen werden.

Die jetzigen Gemüsehändler und Gemüsebauer haben früher bei kleinerem Einkommen auch bestehen können; ihre Existenz wird trotz der Markthallent Konkurrenz also nicht gefährdet sein. Das große Heer der darbenenden Minderbemittelten aber würde endlich mit billigem, preiswertem Gemüse versehen werden können.

*

Die Frage der Errichtung der Markthallen bedarf sehr eingehender und gründlicher Erwägung; es handelt sich dabei nicht nur darum, daß die Existenz der Grünwarenhändler (Grünhändler) und Straßenhändler gefährdet, bezw. umgestaltet wird, sondern auch darum, ob sich das laufende Publikum an den Einkauf in der Markthalle gewöhnen wird. In Kriegszellen macht sich wohl manche Hausfrau, um billiger einzukaufen, nach dem Markte auf oder sendet ihr Dienstmädchen dorthin, — ob dies etwa im Frieden ebenso bleiben wird, ob man sich nicht wieder sehr schnell an das „Inshausbringen“ der Lebensmittel gewöhnt, das ist doch sehr die Frage.

Bunte Blätter.

Der Wegerich als Helfer in der Not.

Die jedermann bekannte, überall häufige Pflanze Wegerich (*Plantago*) hatte seit jeher eine vielseitige Verwendung.

Die Wegericharten dienen sowohl als Nahrung wegen ihres fettreichen Samens als auch als Volksheilmittel und werden außerdem in der Färberei und beim Rattendruck verwendet.

Die Samenzäpfchen des Wegerichs werden als vorzügliches Vogelfutter gesammelt und die Blätter des Spitzwegerichs (*Plantago lanceolata*) werden von den Drogenhändlern gern gekauft.

Interessant ist die in den Quellen und Forschungen zur deutschen Volkskunde, Band V, im Verlag Doktor Rud. Ludwig in Wien, von Max Höfler dargestellte große Bedeutung, die der Wegerich bei unseren Vorfahren hatte.

Aber nicht bloß bei den Germanen, sondern auch bei den Ägyptern, Römern, Griechen, Galliern, Afrikanern und im ganzen Oriente spielte der Wegerich eine bedeutende Rolle.

Ursprünglich als Volksnahrung benutzt, wurde bald auch die Heilkraft des Wegerichs, der auch jetzt in der Medizin und noch mehr in der Volksheilkunde vielfache Anwendung findet, entdeckt und verwertet.

Nach obgenanntem Quellwerk ist der Wegerich ein probates Mittel, um den lebensbedrohenden Blutfluß der Frau zu stillen. Auf das Ansehen des Wegerichs bei den Germanen deutet sein Name mit dem Ausgang rich = rich, König, Beherrscher. Da er Gesundheit und Glück brachte, hieß er auch Glücksmännchen. Der Wegerich wird sogar als zauberartiges Mittel für die Advokatenpraxis gerühmt, weil er die menschlichen Kreuzwege (Advokatenschliche) liebt. Ferner hilft er nach dem Aberglauben gegen Gift, Fieber, Insekten und Schlangenbisse und gegen den Biß toller Hunde. Als besonders heilsam gilt der Spitzwegerichsaft im Volksglauben gegen die Schwindsucht.

Die Wurzel des Wegerichs wurde vielfach als Amulet verwendet. Ebenso alt ist die Verwendung der Wegerichblätter als kühlender Umschlag bei inneren Leiden und als Heilmittel (Wundenbalsam) bei Hautkrankheiten.

Auf übermüdete Füße wirkt der Wegerichsaft kräftigend.

Merkwürdig sind die Namen des Wegerichs, die teilweise mit dem Opferkultus der Heidenwelt in Zusammenhang stehen. Die Griechen nannten den Wegerich Arnoplosson (Schafszunge), Arneion (Schafsfrucht), Probateion (Stallkraut), Kynoglosson (Hundszunge), Polyneuron (vielnervig, von den deutlichen Nerven der Blätter), die Magier und Propheten des Orients „Schwanz des Ichneumons“, die Ägypter Asonth (Schafsfrucht), die Gallier Parbel dathion, die Spanier Thesarika, die Afrikaner Atieiskon (Nervenkraut?), die Araber Schafszunge, die Assyrer Hundszunge.

Viel von der wunderbaren Heilwirkung des Wegerichs hat sich bis heute im Volksglauben erhalten und wird vielfach mit Erfolg angewendet.

Jetzt in unserer fettarmen Zeit empfiehlt sich insbesondere das Sammeln der fettreichen Samen und der Blätter, die einen guten Kaufpreis haben.

Bei dem massenhaften Vorkommen des Wegerichs, der bis tief in den September blüht, ist die Sammel-tätigkeit recht lohnend.

Dr. D.

Obst, Gemüse, Kartoffeln. Der Obstmarkt wird andauernd günstig beschickt. Speziell Zwetschlen langten in derart großen Quantitäten ein, daß tief unter den bereits reduzierten Höchstpreisen verkauft wurde. Zwetschlen ungarischer und serbischer Provenienz waren zu 1 K. bis 1 K. 60 H. niederösterreichische und mährische zu 80 H. bis 1 K. 20 H. per Kilo erhältlich. Auf dem Gemüsemarkte, der gleichfalls reichliche Zufuhren aufwies, dominierten grüne Bissolen und Gurken. Letztere wurden gleichfalls merklich im Preise herabgesetzt. Slowakische Gurken wurden zu 30 bis 44 H. und Wiener Gärtnergurken zu 40 bis 50 H. per Kilo verkauft. Auf den Kartoffelmärkten sind die Vorräte in alter Ware total gelichtet. Frühkartoffel wurden auch heute in bedarfsbedeuten Mengen zugeführt. Gemeindefartoffeln aus der Lobau werden täglich auf die diversen Bezirksmärkte zum Verkauf gebracht. Die heutigen Zufuhren auf dem Naschmarkte beliefen sich auf 125.500 Kilo Obst, 212.300 Kilo Gemüse und 37.700 Kilo Kartoffeln. Für die Oesterreichische landwirtschaftliche Verkaufsgesellschaft (Wittualienhalle im 3. Bezirk) sind fünf Waggons Kartoffeln verschiedener Provenienzen und 61 Kisten galizischer Eier eingelangt. Zufuhr in Butter andauernd knapp, in Eiern ausreichend.

Verbot des Verkaufes von grünen Maiskolben.

Amlich wird mitgeteilt: Da es unbedingt notwendig erscheint, jede mißbräuchliche Verwendung unserer Früchte zu verhindern und deren volle Ausreife zu sichern, wird durch eine im morgigen Reichsgesetzblatt zur Verlautbarung gelangende Verordnung des Ackerbau-ministers, welche mit 23. d. in Kraft tritt, das Ver-kaufen grüner Maiskolben verboten.

Entgegen diesem Verbote verkaufte Kolben sind zu beschlagnahmen und ohne Entschädigung der nächsten amtlichen Futtermittelstelle abzuführen, beziehungsweise nach deren Weisungen zu verwenden. Übertretungen des Verbotes werden überdies mit Geld bis zu 500 Kronen oder mit Arrest bis zu 14 Tagen bestraft.

Danach ist also die Verwendung grüner Maiskolben für den menschlichen Genuß verboten. Dieses Verbot konnte um so eher ausgesprochen werden, als grüne Maiskolben zwar ein beliebtes, jedoch gänzlich entbehrliches Genußmittel sind, dessen Nährwert keineswegs ein solcher ist, daß durch ihre Ausschaltung vom Lebensmittelmarkte irgend-welche Beeinträchtigung in der Ernährung der Bevölle- rung zu besorgen wäre.

Wiener Schulkinder als Landwirte.

Die Tätigkeit im zweiten Kriegsjahre. — Ergebnis: 285.610 Kilogramm im Werte von 41.330 Kronen. — Die beste Ernte in den Arbeiterbezirken.

Dem vor kurzem erschienenen amtlichen Bericht über die Tätigkeit unserer Wiener Schulkinder als Landwirte entnehmen wir unter anderem folgende Tatsachen:

In nahezu allen Bezirken Wiens wurde seitens der Gemeinde und von Privaten unseren Wiener Schulkindern Kriegs-, beziehungsweise Schulgärten in einem Gesamtanmaße von 236.200 Quadratmeter Grundflächen zwecks Anbau von Kartoffeln und Gemüse im verflossenen Jahre zur Verfügung gestellt. Wiewohl der Anbau spät und auf vielen schlechten Grundflächen erfolgt war, war das Ernteergebnis ein überaus erfreuliches. An dem Anbau haben sich gegen 10.000 Schulkinder, zumeist Bürgerschüler und Schülerinnen und Schulkinder der 3., 4. und 5. Volksschulklasse von über 200 Schulen unter Leitung der Lehrpersonen beteiligt. Das Ergebnis der Ernte wies 155.500 Kilogramm Kartoffeln, 27.910 Kilogramm Bohnen, Erbsen, Zwiebeln und Paradeisäpfel und 95.200 Kilogramm Gemüse, wie Kohl, Kohlrüben, Kraut, Salat usw., im Gesamtwerte von 41.330 Kronen auf.

Die beste Ernte hatten nebst dem 20. und 21. Bezirk, die besonders von der Arbeiterschaft bewohnten Bezirke Favoriten, Simmering, Meidling, Rudolfsheim, Ottakring und Hernals aufzuweisen. Das Ernteergebnis verteilt sich folgendermaßen: Landstraße 3300 Kilogramm Kartoffeln und 330 Kilogramm verschiedenes Gemüse, Favoriten 17.100 Kilogramm Kartoffeln und 16.250 Kilogramm Gemüse, Simmering 2700 Kilogramm Kartoffeln und 1310 Kilogramm gemischtes Gemüse, Meidling 12.100 Kilogramm Kartoffeln und 2900 Kilogramm gemischtes Gemüse; Diezing 21.700 Kilogramm Kartoffeln und 9700 Kilogramm Gemüse, Rudolfsheim 4800 Kilogramm Kartoffeln und 640 Kilogramm Gemüse, Flusshaus 2300 Kilogramm Kartoffeln, Ottakring 14.000 Kilogramm Kartoffeln und 31.900 Kilogramm gemischtes Gemüse, Hernals 12.000 Kilogramm Kartoffeln und 36.300 Kilogramm verschiedenes Gemüse, Währing 14.000 Kilogramm Kartoffeln und 8900 Kilogramm Gemüse, Döbling 2500 Kilogramm Kartoffeln und 180 Kilogramm Gemüse, Brigittenau 22.000 Kilogramm Kartoffeln und 3300 Kilogramm Gemüse und Floridsdorf 27.000 Kilogramm Kartoffeln und 13.000 Kilogramm Gemüse.

Die Ernte wurde den Schulkindern überlassen. Jedes Kind erhielt im Durchschnitt 15 Kilogramm Kartoffeln und Gemüse im Werte von zwei Kronen. Dieses erfreuliche Ergebnis liefert den Beweis, daß unsere kleinen Vaterlandsverteidiger trotz ihrer schwachen Kräfte im Dienste der Allgemeinheit und des Vaterlandes Großes zu leisten imstande waren.

Verbot des Verkaufes von grünen Maiskolben.

Da es unbedingt notwendig erscheint, jede mißbräuchliche Vergeudung unreifer Früchte zu verhindern und deren volle Ausreife zu sichern, wird durch eine im heutigen Reichsgesetzblatt zur Verlautbarung gelangende Verordnung des Ackerbauministers, die mit 28. d. in Kraft tritt, das Verkaufen grüner Maiskolben verboten.

Entgegen diesem Verbot verkaufte Kolben sind zu beschlagnahmen und ohne Entschädigung der nächsten amtlichen Futtermittelstelle abzuführen, beziehungsweise nach deren Weisungen zu verwenden. Uebertretungen des Verbotes werden überdies mit Geld bis zu 500 Kronen oder mit Arrest bis zu 14 Tagen bestraft. Danach ist also die Verwendung grüner Maiskolben für den menschlichen Genuß verboten. Dieses Verbot konnte um so eher ausgesprochen werden, als grüne Maiskolben zwar ein beliebtes, jedoch gänzlich entbehrliches Genußmittel sind, dessen Nährwert keineswegs ein solcher ist, daß durch ihre Ausschaltung vom Lebensmittelmarke irgendwelche Beeinträchtigung in der Ernährung der Bevölkerung zu besorgen wäre.

Marmeladebrot im Kaffeehause.

Seit dem Butterverbote im Kaffeehause ist ein neues Auskunftsmittel als Ersatz für das Butterbrot aufgetaucht und von den Gästen nebst dem „Liptauer“ sympathisch aufgenommen worden. Das „Marmeladebrot“ hat seinen Einzug ins Kaffeehaus gehalten. Die Brotschnitten werden mit Marillen- oder Himbeermarmelade bestrichen.

* Das Einmachbüchlein der sparsamen Hausfrau. Jetzt in der Obstzeit ist jede Hausfrau darauf bedacht, sich haltbare Vorräte an eingemachtem Obst für die obftlose Zeit anzulegen. Eine außerordentlich praktische Anleitung dazu mit zahlreichen gut ausgeprobten Anweisungen hat nun schon in 2. Auflage die Schriftleitung der „Monika“ (L. Auer, Donaauörth) ausgegeben; wir empfehlen sie wie vergangenes Jahr, so auch heuer, da sie stark erweitert wieder ausgegeben wurde, unseren Leserinnen aufs beste. Unsere Buchhandlung besorgt die Zusendung des Büchleins für 1 Krone 65 Heller.

Auskunftsstelle über genießbare und giftige Pilze.

Der fortdauernde Kriegszustand zwingt uns, auch im heurigen Jahre den Pilzen als Nahrungsmittel erhöhte Aufmerksamkeit zu schenken. Um allen, die diese Kenntnisse erwerben wollen, die Möglichkeit zu bieten, genießbare und giftige Pilze unterscheiden zu können, richtet die Zoologisch-botanische Gesellschaft die im vorigen Jahre ins Leben gerufene und von der Wiener Bevölkerung so viel besuchte „Auskunftsstelle über genießbare und giftige Pilze“ in ihren Räumen, Rennweg Nr. 14 (Botanischer Garten) auch im heurigen Jahre wieder ein. Sie ist an jeden Montag und Donnerstag von 4 bis 7 Uhr abends unentgeltlich und allgemein zugänglich. Ausgestellte Pilzbilderwerke werden den Besuchern die Erkennung von Pilzen ermöglichen und soweit es das stark verminderte Personal der wissenschaftlichen Institute ermöglicht, werden auch Fachleute Auskünfte über etwa mitgebrachte Pilze und deren Verwendbarkeit erteilen.

Was uns der Wald im Vorherbst bietet.

Große unverwertete Himbeerschätze. — Ein Rekordjahr in Brombeeren. — Die übrigen Spenden des Waldes.

Wer Gelegenheit hat, einen oder den andern großen Wald der Monarchie zu durchstreifen oder auch nur in ihn einzubringen — denken wir an das Gebiet des Hausrück oder des Böhmerwaldes — der kann sich des Gedankens nicht erwehren, daß die Kräfte, die im Waldboden aufgespeichert sind, eine geradezu unendliche Mannigfaltigkeit von nutzbaren Dingen hervorbringen, noch immer nicht, trotzdem wir schon länger als zwei Jahre Krieg führen, in der richtigen, rationellen Weise ausgewertet werden. Natürlich spielen Lage des Waldes und Bevölkerungsdichte, Besitzverhältnisse und Zugänglichkeit eine ausschlaggebende Rolle für die Nutzung, aber es sollte trotz ungünstiger Verhältnisse doch nicht vorkommen, daß in einem Staßlache die Himbeeren waggomweise abfallen und zugrunde gehen, daß anderwärts das Fallholz von Jahrzehnten langsam dahinmodert und vermodert. Nicht glauben möchte man, daß es Gütsverwaltungen gibt, die in den Tagen der Kriegsnot an allen Eingängen in ihre Waldungen strenge Verbote des Beerensammelns und Holzlesens anschlagen. Gibt es dagegen keine schärferen Mittel als den öffentlichen Linien?

Besser steht es natürlich mit der Ausnutzung der Waldschätze in der Nähe größerer Städte. Es besteht dort nur die Gefahr, daß alles viel zu früh eingeheimst wird, aus Sorge, man würde sonst zu spät kommen. Die Frage, die im Titel des Aufsatzes gestellt wird: Was bietet der Wald im Vorherbst? erfordert eine längere Beantwortung, auch wenn wir von Pilzen aller Art absehen wollen, da wir von diesen noch ein andermal zu sprechen haben. Erdbeeren, Schwarzebeeren, Himbeeren sind natürlich schon vorbei: sie sind die köstliche Frucht des eigentlichen Sommers. Aber auch ohne sie brauchen wir nicht zu klagen, der Wald bietet noch genug andere Früchte. Allenfalls beginnen die Brombeeren zu reifen, deren stachelige Ranken schon beim Himbeerpflücken ein unangenehmes Hindernis bieten. Die Blätter des Strauches wurden schon längst als ein wertvoller Tee-Ersatz empfohlen. Weit besser aber sind die Früchte, aus denen die kundige Hausfrau Saft und Sülze, Marmeladen und Wein zu bereiten versteht. Der außerordentlich feine Geschmack und Geruch dieser Obstkonserven sind noch viel zu wenig bekannt, so daß die Brombeeren an vielen Orten ungenützt zugrunde gehen. Der Saft kann wie Himbeersaft am Krankenbett den Durst des Fiebernden stillen. Seit jeher gelten eingefochte Brombeeren als gutes Mittel gegen Halsbeschwerden.

Von der Preiselbeere braucht man der Hausfrau nicht mehr viel zu erzählen, sie ist eine der bekanntesten Beeren des vorherbstlichen Waldes und gedeiht auch auf dem trockensten Boden. Weniger bekannt ist die Verwendung der Blätter für einen Tee, der gegen Blasenleiden helfen soll. Die Vogelbeeren (Ebereschen) finden bei uns, wenn man von einigen süßfrüchtigen Gartenabarten absieht, kaum andere Verwertung, als zur Herstellung eines kräftigen Schnapfes, manchmal auch zur Essigbereitung. Und doch sollten die weithin leuchtenden Fruchtstände der in manchen Gegenden zu stattlichen Alleebäumen heranwachsenden Ebereschen mehr geschätzt werden. Durch Abbrühen mit heißem Wasser werden die gewöhnlichen Beeren entbittert und können dann allein oder auch zusammen mit anderem Obst zu Marmeladen eingefocht werden. Das Fruchtmasse stellt außerdem ein altes Volksheilmittel dar. Eingefalzen sollen die Beeren ein ausgezeichnetes Viehfutter darstellen. Im südlichen Wienerwald ist der gemeine Mehlbeerbaum mit seinen scharlachroten Früchten ebenso wenig selten wie der Elsbeerbaum (*Sorbus aria* und *torminalis*). Die Früchte können für menschliche und tierische Ernährung verwertet werden.

Auch die Reife der Berberitzen oder des Sauerdorns beginnt schon. Der besonders in den Boralpen an Bächen und Waldbrändern häufige Strauch liefert in manchen Jahren reiche Beerenerträge. Je reifer die Beeren gesammelt werden, desto besser ist der daraus gewonnene Saft, der reich an Apfel- und Zitronensäure ist. Davon rührt ja der saure, kühlende Geschmack der daraus bereiteten Säfte und Sülzen her. Weißdorn und Rotdorn reifen ebenfalls in günstiger Lage schon ihre mehlsreichen Früchte heran, die in Zucker eingekocht, gut schmecken. Die Blätter beider Sträucher dienen zur Bereitung eines Tees. Etwas länger brauchen die Früchte des Schlehdorns, die erst nach einem starken Frost gut genießbar werden. Eingemacht werden die Früchte ebenso wie der ausgepreßte, mit Zucker eingekochte Saft von Kranken gerne genom-

men. Eine viel weitgehendere Verwendung verdienen auch die Früchte der wilden Rosen, die Hagehutten. Die von den Samen befreiten Früchte werden dick eingefocht oder zu Krankensuppen verwertet. Die Samen sollen, gut gekocht, auch einen Tee liefern. Auf den schwarzen und roten (oder Trauben-) Hollunder sei der Vollständigkeit halber nur hingewiesen. Die Verwendung der Früchte beider zu Mus, Saft, Wein, Suppen usw. kann ganz gleichartig erfolgen. Im Gebirge sind die Beeren des Wacholderstrauchs eine viel verwendete Frucht. In manchen Stellen kommt auch die Mispel wildwachsend vor. Freilich sollen die Früchte vor der Verwendung schon von einem Froste betroffen worden sein. Noch soll die Kornelkirsche genannt werden, ein Strauch, der gerne am Waldbrändern blüht und dort seine länglichen roten Steinfrüchte heranreifen läßt. Der angenehm säuerliche Geschmack erinnert an den der Berberitzen. Auch die Früchte der Fetthäume, wie Gerhards in einem sehr empfehlenswerten Büchlein Buche, Linde und Haselnuß nennt, kommen jetzt zur Reife¹⁾. Die behördlichen Anordnungen für das Einsammeln und Abliefern der Früchte sind ja auch an dieser Stelle schon bekanntgegeben und wiederholt worden. Auch das Einsammeln der Brennesseln beginnt wieder. Sie sind heuer in den schattigen Waldtälern und Schluchten besonders üppig herangewachsen, dank des feuchten Wetters.

Von den Giftpflanzen des Waldes, der Waldschätze wollen wir gar nicht reden, obwohl auch sie gerade jetzt in ihren Früchten nicht nur schädliches Gift enthalten, sondern auch heilbringende Arzneistoffe, wie die Tollkirsche, der Seidelbast, der Fingerhut usw. Tee- und Tabakerzatzmittel können auch jetzt noch gesammelt werden. Der Landwirt holt sich bereits Streu aus dem Walde zum Einwintern.

Eins muß aber allen gesagt werden, die jetzt aus dem Walde Nutzen ziehen wollen! Schon den Spender so vieler guter Dinge, wie ihr nur könnt, denn er vergißt alles hundertfach! Kein fahrlässiges Wegwerfen von brennenden Streichhölzern, glimmenden Zigarren- oder Zigarettenstummeln soll vorkommen, denn nur allzu leicht entstehen in dem häufig trockenen Herbstwald verheerende Brände, die dann mit Recht den Besitzer des Waldes veranlassen könnten, sein Eigentum vor fremder Nachlässigkeit abzurufen. Unterläßt das Lärmen und Schreien, damit das Wild nicht verscheucht wird! Das Sammeln geht in Ruhe noch viel besser vonstatten. Werft keine Papier- und Speisereste weg, damit nicht der Waldboden wie ein Jahrmarktplatz aussieht! Verschont die Bäume mit eurem Drange, überall Namen und Herren einzuschneiden! Wie oft geht ein Baum auf diese Art zu Grunde. Wer so in rechter Gesinnung und Absicht den Wald betritt, dem wird er zum herrlichen Dom und zur unerreichlichen Fundgrube wertvoller Lebensmittel in gleicher Weise. Dr. J. St.

Abschied vom Kukuruz.

Nach und nach haben wir uns in der Kriegszeit an das Abschiednehmen gewöhnt, so daß es uns eigentlich nicht mehr so schwer fällt. Da waren zuerst die mürben, knusperigen Kipfel und die Kaisersemmeln, die uns verlassen und denen wir noch lange manche Träne nachgeweint haben, dann ist das Schlagobers und bald darauf der Nachmittagskaffee in den Kaffeehäusern verschwunden. Auch der Abschied war vielen Wienern nicht leicht. Die neuen Fleisch- und Fettverordnungen haben wieder eine Reihe von Speisen in den Restaurants verboten, vor allem alle gebackenen Speisen. Und nun hat auch die Stunde des Kukuruz geschlagen. Vom 28. d. an ist der Verkauf von jungen Maiskolben für den menschlichen Genuß verboten. Der gute Kukuruz! Er war so außerordentlich beliebt, denn er war nicht nur billig, sondern auch in frisch geröstetem Zustand sehr schmackhaft. Es war ein Vergnügen, die fastigen Körner mit den Zähnen von dem Kolben herunterzubeißen. Allerdings kann er nicht als sehr nahrhaft bezeichnet werden; er war mehr ein Zwischengericht, eine Liebhaberspeise. In der Kriegszeit ist seine Bedeutung und sein Wert wesentlich gestiegen. Er darf deshalb nicht mehr als überflüssige Nebenpeise verzehrt, sondern muß ausschließlich seinem Hauptzweck, als Nahrung für Menschen und Tiere zu dienen, zugeführt werden. Die Feinschmecker, die bisher auf den Kukuruz großen Wert gelegt haben, werden nun bald auf den gerösteten Maiskolben verzichten müssen. Der Kukuruz ist jetzt verhältnismäßig billig. Um 10 bis 20 Seller ist auf dem Markt ein junger Maiskolben zu erstehen, im mittleren Restaurant kostet der Kukuruz geröstet 40 Seller. Da er am 28. d. von der Speisekarte gänzlich verschwinden wird, kann man ihn jetzt um so häufiger essen sehen. Man verzehrt ihn mit Andacht — Abschied vom Kukuruz.

Krautabgabe.

Die „Nohö“ teilt weiter mit: Ein Waggon frisches Kraut ist aus Serbien angelangt und erfolgt die Abgabe Montag, den 28. d., im Eiermagazin, 7. Bezirk, Neubaugasse Nr. 31 (¼9 bis ¼1 und ¼3 bis 5 Uhr).

(Die Hopfenernte 1916.) Von M. Gütermann Söhne in Saaz, erhalten wir nachstehenden Bericht: Die Fortdauer des Weltkrieges veranlaßte eine weitere beträchtliche Verkleinerung des Hopfenbaues, da andere Feldfrüchte eine höhere Bodenrente gewähren. Trotzdem bauen die Zentralmächte genügend Ware für den eigenen Bedarf und zur Ausfuhr nach den benachbarten neutralen Ländern, ganz abgesehen von den nicht unbeträchtlichen Vorräten vorjähriger und älterer Ware, die bei Brauereien lagern. Nachstehend stellen wir die Ziffern der letzten Ernte nach amtlichen Ermittlungen den diesjährigen Schätzungen gegenüber, wobei für letztere der übliche Vorbehalt gemacht werden muß, daß die Witterung der nächsten drei Wochen den Ausfall nach oben oder unten beeinflussen kann:

Oesterreich-Ungarn:

	in Zentnern à 50 Kilogramm	
	1916	gegen 1915
Saaz	120.000—130.000	105.000
Muscha und Dauba	25.000—30.000	33.000
Steiermark	12.000	15.000
Oberösterreich	1.500	3.000
Mähren	2.000	4.000
Galizien und Nebenländer	500	2.000
Ungarn	15.000	25.000
	191.000	187.000

Deutschland:

	in Zentnern à 50 Kilogramm	
	1916	gegen 1915
Gallertau	60.000	96.475
Spalt	15.000	20.020
Hersbruder Land	7.000	31.024
Alschgrund	3.000	7.386
Kindinger Land	3.000	5.080
Württemberg	15.000	21.586
Essen	40.000	76.644
Baden	3.000	12.628
Preußen	4.000	9.100
	150.000	278.973

Man erwartet etwas höhere Preise als im vorigen Jahr, vorausgesetzt, daß nicht während der Saison, durch Beendigung der Feindseligkeiten, Export nach Uebersee möglich wird, in welchem Falle allerdings die Preise sehr steigen würden.

(Aufkauf aller verfügbaren brasilianischen Kaffeevorräte durch England.) Man telegraphiert aus Kopenhagen: „Berlingske Tidende“ meldet aus Stockholm, daß die Johnson-Linie ihre Dampfer brasilianische Häfen nicht mehr anlaufen lasse, da dort kein Kaffee mehr erhältlich sei. Die Engländer hätten alle verfügbaren Vorräte aufgekauft. In England würden Hunderttausende von Säcken Kaffee zurückgehalten, wovon ein großer Teil für Schweden bestimmt sei. Für die Freigabe sei keine Aussicht vorhanden.

(Wirtschaftliche Nachrichten aus Amerika.) Aus New York wird uns gemeldet: Den Wochenberichten der Zeitungen zufolge macht sich im Geschäft ein Nachlassen der dringenden Nachfrage bemerkbar, was jedoch gern gesehen wird. Die Industrie ist weiter lebhaft beschäftigt. Die Ausfuhr im Monate Juli betrug 446, die Einfuhr 183 Millionen Dollar. — Ein Börsensitz wurde zu 64.000 Dollar verkauft. — Die Verkehrskommission von Missouri erlaubte der St.-Louis—San Francisco-Bahn die Emission von Bonds in der Gesamthöhe von 194,138.000 Dollar. — Die National Spinners Association schätzt den Stand der Baumwolle auf 65,3 gegen 74,8 Prozent am 27. des vorigen Monats.

29. VIII. 1916

Die städtische Küchengärtnerei. Vom städtischen Wirtschaftsamt erhalten wir folgendes Schreiben, das wir vollinhaltlich veröffentlichen:

„In der heutigen Nummer der „Preßburger Presse“ ist unter dem Titel „Unsere Marktverhältnisse“ ein Artikel erschienen. Der Schreiber des Artikels ist im Großen-Ganzen mit unserem Markte zufrieden, nur beanständet er die unter unserer Leitung stehende Küchengärtnerei, besonders aber den Ankauf der Paradeisfenchuna von der Droßvarer Herrschaft, ja, er beschuldigt uns sogar, daß wir unpatriotisch gehandelt hätten.

Paradeis hat die städt. Küchengärtnerei zwischen dem 2—8. August um 80 Heller per Kq. verkauft; am 9. August haben wir den Preis der Paradeis freiwillig auf 60 Heller herabgemindert und dieser Preis blieb bis 14. Dann haben wir bis 24. keine Paradeis auf den hiesigen Markt gebracht, weil das städt. Marktamt den Preis mit 40 Heller per Kq. festsetzte und wir die Paradeis um diesen Preis, in Anbetracht dessen, daß bei uns infolge der kühleren Witterung die Paradeis später reif wird, ohne Verlust nicht verkaufen konnten.

Am 24. August haben wir den Verkauf wieder begonnen und verkaufen Paradeis, sowohl von der städt. Küchengärtnerei wie aus Droßvar um 40 Heller per Kq. Es ist aber wirklich eigentümlich, daß das städt. Marktamt die am 14. August mit 40 Heller maximierten Paradeispreise 10—12 Tage später, wo die Paradeis in unserer Gegend um diesen Preis schon verkauft werden hätte können, auf 50 Heller erhöhte. Heute steht also die Sache so, daß die billige Paradeis aus Budapest (Mag) 50 Heller kostet, die so viel kritisierte teure Paradeis aus Droßvar aber nur 40 Heller.

Zwischen 15—23. August haben wir Paradeis tatsächlich nach Wien ausgeführt und zwar 9788 Kq. um zirka 100 Prozent teurer, als wir am hiesigen Markt erhalten hätten. Ja, wir werden sogar noch 9 Waggons ausführen, aber gewiß nicht aus Unpatriotismus, sondern deshalb, damit wir den dreiviertel Teil der Rechnung dem Publikum unserer Stadt umso billiger geben können, ohne daß hiedurch unserer steuerzahlenden Bürgerschaft ein materieller Nachteil erwachsen würde.

Sämtliche Sachverständige, die bisher die Paradeis in Droßvar besichtigten, fanden den Kauf günstig und die Absichten bezüglich des Verkaufes richtig.

Bei dieser Gelegenheit wollen wir zur Orientierung dem Publikum mitteilen, daß der Preis der Paradeis von der städt. Küchengärtnerei und aus Droßvar vom 4. September an billiger sein wird als heute in Budapest, wo jetzt die Hauptsaison ist.

Bozsony, am 28. August.

Das städt. Wirtschaftsamt.“

Obst, Gemüse, Kartoffeln. Die Obstzufuhren waren gestern stärker als sonst bei Wochenbeginn. Namentlich Zwetschen werden anhaltend in großen Mengen auf den Markt gebracht und unter dem Drucke des gesteigerten Angebotes unter den festgesetzten Höchstpreisen abgesetzt. Auch der Gemüsemarkt wies günstige — über Bedarf — Beschickung auf. Fisiolen, Gurken, Kraut und grüner Kohl langten in großen Quantitäten ein. Wiener Gärtner-Paradeiser haben sich gegen Samstag neuerlich um 2 Heller per Kilo im Preise ermäßigt.

Der Kartoffelmarkt wurde zwar normal beschickt, allein angesichts der zu erwartenden niedrigeren Preise bei Monatsbeginn beobachtet der Konsum Zurückhaltung beim Einkauf. Rote und weiße wurden um 4 Heller, gelbe um 2 Heller per Kilo im Preise herabgesetzt. Rote ungarische und hiesige 37 bis 38 Heller, weiße 40 bis 41 Heller, gelbe 42 bis 44 Heller, Rippfer 56 bis 59 Heller per Kilo. Für die österreichische landwirtschaftliche Verkaufsgesellschaft, Viktualienmarkthalle 3, langten 7 Waggons Kartoffeln verschiedener Provenienzen ein. In Butter machte sich gestern ein empfindlicher Mangel fühlbar. Speziell einheimische Butter wurde überhaupt nicht auf die Märkte gebracht. In Eiern war das Angebot bedarfsbedeend.

Preise für ausländische Butter.

Die Oesterreichische Zentral-Einkaufsgesellschaft teilt mit, daß bis auf weiteres für ausländische Butter im Detailverkauf höhere Preise als die nachfolgenden nicht eingehoben werden dürfen: für ausgeschnittene Butter per Kilo Kr. 9.56 oder per Achtelkilo Kr. 1.20, für ausgeschlagene, in Papier gepackte Butter per Kilo Kr. 9.76 oder per Achtelkilo Kr. 1.22. Diese Preise gelten für alle ausländischen, sowohl ungesalzene als mild gesalzene Butterforten.

Reichsorganisation der Hausfrauen Oesterreichs.

Eierabgabe: Heute Dienstag von halb 9 bis 3 Uhr (ohne Mittagspause) werden in unserem Magazin, 7. Bezirk, Neubaugasse 31, für diejenigen Mitglieder, deren Namen mit den Buchstaben R, S, Sch, St beginnen und die gestern infolge großen Andranges keine Eier mehr erhielten, Eier im Höchstquantum von 3 Kronen abgegeben. Nach 3 Uhr können keine Eier mehr aus- gefolgt werden.

Krautabgabe: Die Krautabgabe erfolgt ebenfalls in unserem Magazin, 7. Bezirk, Neubaugasse 31, in der Zeit von halb 9 bis 3 Uhr (ohne Mittagspause).

Neuerliche Einschränkung der Bierproduktion in den Alpenländern.

St. Graz, 28. August. (Tel. d. „Fremden-Blatt“.) Der Verband alpenländischer Brauereien hat beschlossen, die bereits auf 60 Prozent reduzierte Bierabgabe neuerdings ab 1. September die auf 30 Prozent einzuschränken.

(Sperrung der Vorräte der heurigen Fehung von Bohnen, Erbsen und Linsen.) Das heutige Amtsblatt veröffentlicht u. Z. 2864/1916 M. E. eine Verordnung der königlich ungarischen Regierung, mit welcher die aus der Fehung des Jahres 1916 stammende Ernte von Bohnen, Erbsen und Linsen unter Sperre genommen wird. Der Verkauf oder die sonstige Inbetriebsetzung oder Verwendung dieser Produkte ist nur im Sinne der gegenwärtigen Verordnung gestattet. Zu diesem Behufe wird die gesamte Produktion des Jahres 1916 unter Sperre genommen. Als Produzent ist auch derjenige zu betrachten, der, aus der Ernte des Jahres 1916 stammend, Bohnen, Erbsen oder Linsen als Arbeitslohn oder als Naturalleistung erhält. Demgemäß sind auch solche Vorräte als gesperrt zu betrachten und der Eigener darf über dieselben nur im Sinne dieser Verordnung verfügen. Jenen Teil seiner Fehung, welchen der Produzent für den eigenen Haus- und Wirtschaftsgebrauch für sich behalten kann, darf der Eigener frei verwenden. Wieviel unter diesem Titel pro Kopf zurückgehalten werden darf, stellt die Gemeindevorstellung (der Bürgermeister) fest. Als Wirtschaftsgebrauch darf nur der Bedarf an Saatgut, ferner die Naturalleistungen in Rechnung gezogen werden. Der diesen Eigengebrauch übersteigende Teil der Ernte kann nur an die Kriegsprodukten A. G. oder deren Kommissionäre oder an solche Personen veräußert werden, die im Sinne dieser Verordnung zum direkten Einkauf bei den Produzenten berechtigt sind. Der Produzent ist verpflichtet, jenen überschüssigen Teil seiner Fehung, welcher nach Deckung des eigenen Haus- und Wirtschaftsgebrauches, beziehungsweise nach Abzug der Verkäufe an die Kaufsberechtigten verbleibt, zu einem durch den Uckerbaumminister festzustellenden Zeitpunkt schriftlich oder mündlich der Kriegsprodukten A. G. oder deren Kommissionär anzubieten. Die Uebernahme von Seiten der Kriegsprodukten A. G. hat zu jenen Höchstpreisen zu erfolgen, die in der Verordnung Z. 1251/1916 M. E. festgestellt wurden. Der Produzent darf bis 15. Dezember 1916, und zwar ausschließlich nur an Konsumenten auf dem Gebiete der betreffenden Gemeinde oder Stadt, ferner zu den Zwecken des unmittelbaren Bedarfes auf den Märkten, endlich an sich mit dem Detailverkauf befassenden Kaufleuten (Genossenschaften oder Verschleißern) Hülsenfrüchte ebenfalls verkaufen. Die letzteren Kaufleute dürfen jedoch nicht mehr Bohnen, Erbsen und Linsen zur Verfügung halten, als wieviel sie im Jahre 1915 zu den Zwecken des unmittelbaren Konsums in Verkehr gesetzt haben. Die für den eigenen Haus- und Wirtschaftsgebrauch gekauften, aber aus besonderen Gründen nicht verwendeten Vorräte dürfen ebenfalls nur an die Kriegsprodukten-Aktiengesellschaft, an deren Kommissionäre oder an sonstige Kaufberechtigte veräußert werden. Jedermann ist verpflichtet, an dem vom Uckerbaumminister festzustellenden Zeitpunkt seine Vorräte an Bohnen, Erbsen und Linsen bei der Gemeindevorstellung (dem Magistrat) anzumelden. Es ist verboten, einen höheren Verkaufspreis zu bedingen, als der behördlich festgestellte Höchstpreis beträgt. Gegenteilige Vereinbarungen sind hinsichtlich des Mehrpreises unwirksam. Die Erfüllung der entgegen der vorstehenden Verordnung abgeschlossenen Geschäfte kann vom Käufer nicht gefordert werden. Die Verordnung führt sodann die üblichen Straffunktionen an. Hinsichtlich der aus dem Auslande eingeführten Hülsenfrüchte sind die in den Verordnungen Zahl 3411/1915 und 534/1916 enthaltenen Verfügungen maßgebend. Die an den Finanzminister erteilte Ermächtigung der Verordnung Zahl 4397/1915 hinsichtlich der Kontrolle durch die Finanzorgane erstreckt sich auch auf diese Verordnung. Dagegen wird die Verordnung Zahl 4551/1915 durch die gegenwärtige Verordnung nicht berührt. Diese Verordnung tritt am 30. August l. J. in Kraft und erstreckt sich auch auf Kroatien und Slavonien. Diejenigen Uckerden, welche durch diese Verordnung in den Tätigkeitsbereich der Kriegsprodukten-Aktiengesellschaft verwiesen werden, besorgt in Kroatien und Slavonien die Zemaljska Opkrba d. d. in Zagreb.

Krantabgabe.

Die Krantabgabe erfolgt ebenfalls in unserm Magazin, 7. Bezirk, Neubaugasse Nr. 31, in der Zeit von 1/9 Uhr bis 3 Uhr ohne Mittagspause.

Sperre für die ungarische Hülsenfrüchtlenernte.

Aus Budapest, 29. d., wird uns telegraphiert: Das Amtsblatt veröffentlicht eine Regierungsverordnung, wonach die Bohnen-, Erbsen- und Linsenernte des Jahres 1916 im Interesse der Sicherung des öffentlichen Bedarfes mit der Sperre belegt wird. Jeder Produzent ist verpflichtet, jenen Teil seiner Ernte, der seinen Haus- und Wirtschaftsbedarf übersteigt, bis zum 15. Dezember d. J. der Kriegsgetreidegesellschaft zum Ankauf anzubieten.

Der Luzernerflee als Kriegsgemüse.

Vor kurzem wurde in den Tagesblättern auf die Verwendungsmöglichkeit des Wiesenflee als Zugemüse hingewiesen. Es empfiehlt sich dabei freilich möglichst junge, zarte Blätter zu sammeln, da die Rippen auch beim Kochen zu hart bleiben. Immerhin sind gerade die aus der Familie der Schmetterlingsblütler genommenen Pflanzen außerordentlich reich an stickstoffhaltigen Verbindungen (man denke nur an den Eiweißgehalt der Samen, wie Bohnen, Erbsen und Linsen), so daß es sich empfiehlt, in der Familie nach weiteren Gemüsepflanzen zu forschen. Auf dieser Suche gelang es, wie der Berliner Professor G. Haberlandt in den „Naturwissenschaften“ mitteilt, in dem Luzernerflee (Schneckenflee, wegen der Fruchtform; *Medicago sativa*) ein wohlgeschmeckendes Ge-

müse festzustellen, das durch seinen Eiweißgehalt allen übrigen Gemüsen weit überlegen ist. Im Juni dieses Jahres machte der Gelehrte eine Reihe von Versuchen über die Zubereitungsweise des neuen Gemüses, das er sich in einem Beete des Berliner pflanzenphysiologischen Institutes gebaut hatte. Die Stämme des Luzernerflee werden gelegentlich auch bis einem Meter hoch, es sind aber nur die Spitzen sämtlicher Verzweigungen bis zu fünf Zentimeter Länge und alle Blätter ohne die Blattstiele verwendbar. Durch mehrmaliges Abbrühen der Blätter und Stengelspitzen wird ihr leicht-bitterer Geschmack entfernt. Darauf werden die abgebrühten Teile feingewiegt, durch ein Haarsieb gepreßt und weiter wie Spinat behandelt. Der Geschmack des fertigen Gemüses erinnerte an Kochsalat und war angenehm, schwach bitter. Was das neue Gemüse noch besonders auszeichnet, ist die leichte Verdaulichkeit, die durch überraschend weitgehenden Zerfall des pflanzlichen Gewebes bedingt ist; denn so können die Verdauungssäfte außerordentlich leicht eindringen. Die chemische Untersuchung der Pflanze und die Vergleiche mit den Tabellen der Nahrungsmittelchemie ergab, daß die Luzerne tatsächlich stickstoffreiches Gemüse ist, das sich für die menschliche Verdauung in hohem Grade eignet. Gegenüber Spinat oder Kohl, den eiweißreichsten Gemüsen, enthält der Luzernerflee annähernd doppelt so viel Stickstoffsubstanzen wie diese. Nur die Stengelteile sind wegen ihrer Bast- und Holzfasern nicht verwendbar. Die Laubblätter haben aber eine zartwandige Oberhaut und sind daher, mit Ausnahme der dünnen Mittelrippe, arm an mechanischen Fasern. Die winzigen Gärchen an der Blattunterseite beeinträchtigen die Genießbarkeit der Blätter in keiner Weise. Schwer lösliche Zellulosefasern sind nur in geringer Menge vorhanden. Es wäre nach dem Gesagten sehr zu wünschen, daß die Luzerne ausgiebig als Spinaterfatz verwendet würde. Sie findet sich ja allenthalben auch verwildert auf Schuttplätzen, Bahnen und Flußdämmen und ist so kostenlos zu sammeln. Es ist ja nicht zu unterschätzen, daß jedes Ersatzgemüse nicht nur durchhalten hilft, sondern auch in größerer Menge verwertet, den allzu hohen Preis der Marktgemüse herabzudrücken vermag.

Dr. J. St.

Die Lebensmittelversorgung.

Große Gemüsezufuhren in Wien. — Neuerlicher Rückgang der Preise für Paradeiser.

Während in Wien und Umgebung die Paradeiser-Ernte zwar eine sehr schöne Qualität aufweist, aber in der Quantität hinter den Erwartungen bleibt, hat sich in Oberungarn, Südungarn, in Kroatien und Slavonien eine sehr günstige Ernte mit außerordentlich zufriedenstellender Qualität ergeben. Die Reifungsperioden sind glücklicherweise zusammen gefallen, so daß derzeit die sehr schöne Ware der Gärtner und außerdem die in großen Mengen zu

Markte gebrachte Mittelqualität aus Ungarn vorhanden ist. Die strenge Handhabung der Vorschriften durch unsere Staatsanwaltschaft, die alle telegraphischen Abbestellungen einer Untersuchung unterzieht und eventuell ein gerichtliches Verfahren einleitet, hat mit beigetragen, daß seit dem verflossenen Samstag die Preise für Paradeiser um durchschnittlich 20 Heller per Kilogramm unter den vom Wiener Marktamt festgesetzten Höchstpreisen gesunken sind und nur Wiener Ware bessere Preise erzielen konnte.

Heute sind erfreulicherweise große Zufuhren in allen Arten von Gemüse, in Kohl, Kraut, Kohlrabi und — was besonders bemerkenswert erscheint — auch in Kartoffeln in Wien eingelangt. Dadurch wird das Publikum von einzelnen, bestimmten Artikeln abgelenkt, die „vernachlässigt“ werden, wie der Fachausdruck lautet. Heute trat also ein neuerlicher Preisrückgang bei Paradeisern ein, die mit 66 bis 88 Hellern für schöne Ware und mit 60 bis 72 Heller für mindere Ware, nasse, gedrückte Paradeiser gehandelt wurden.

Der Magistrat über die hohen Obstpreise.

Auf den Artikel „Die Preisbildung in den Berliner Markthallen“ in Nr. 440 der „Täglichen Rundschau“ geht uns vom Berliner Magistrat folgende Erwiderung zu:

Zur Verhinderung übertriebener Preisbildung auf dem Frühsobstmarkt hat der Magistrat bekanntlich Richtpreise festgesetzt. Von der Festsetzung von Höchstpreisen hat er, wie von ihm wiederholt ausführlich begründet worden ist, indessen Abstand genommen, weil hierdurch — das hat die Erfahrung hinreichend gelehrt — nur die Fernhaltung jeglicher Obstzufuhr vom Berliner Markt erzielt worden wäre. Eine solche nachteilige Wirkung kann nur verhindert werden, wenn über das ganze Reichsgebiet, zum mindesten aber über Preußen, Höchstpreissetzungen unter Sicherung der Zufuhr nach den Bedarfsgebieten erfolgen. In dieser Richtung bewegte sich auch eine Eingabe, die der Magistrat vor längerer Zeit an das Kriegs- und Ernährungsamt und an die Reichsstelle für Gemüse und Obst gerichtet hat. Inzwischen ist hier ja durch die Höchstpreissetzung für Zwetschen seitens des Kriegs- und Ernährungsamts Abhilfe geschaffen worden.

Nach der Zeitung „Reichsgemüse- und Obstmarkt — Amtsblatt der Reichsstelle für Gemüse und Obst“ vom 29. August betragen die Großhandels-Höchstpreise für blaue Pflaumen in Chemnitz 45 M., in Leipzig bis 50 M., in Bochum 40 bis 50 M., in Elberfeld 48 bis 55 M., in Hagen 45 bis 50 M. für 50 Kg. Es liegt auf der Hand, daß bei Festsetzung von Kleinhandels-Höchstpreisen, die wenig über diesen Großhandels-Höchstpreisen liegen, überhaupt keine Pflaumen auf den Berliner Markt gelangen würden. Andererseits würden niedrigere Großhandelspreise auch nur den Abzug vom Berliner Markt begünstigen. Bei dieser Sachlage konnte die Preisprüfungsstelle eben nur mit der beweglicheren Form der Richtpreise unter Berücksichtigung der Spannung zwischen Ein- und Verkaufspreisen gegen übermäßige Preisforderungen einschreiten. Hierzu bedarf sie aber, wie schon wiederholt betont worden ist, der Mitarbeit des Kleinhandels und des Publikums. Und gerade der Kriegesausschuß für Konsumenteninteressen ist von der Preisprüfungsstelle Groß-Berlin wiederholt um seine Mithilfe nach dieser Richtung hin gebeten worden. Mit allgemeinen Klagen und Bemerkungen kann sie erfolglos nicht wirken, und es ist selbstverständlich, daß ihr jeder einzelne Fall zur Anzeige gebracht werden muß, wenn sie in der Lage sein soll, das Publikum zu schützen. Nach seiner Organisation wäre auch der Kriegesausschuß für Konsumenteninteressen am allerehesten in der Lage, die Preisprüfungsstelle in dieser Beziehung hin zu unterstützen.

Daß die Kleinhändler gezwungen wären, erst aus zweiter oder dritter Hand zu kaufen, ist nicht zutreffend. Es steht ihnen frei, unmittelbar bei jedem städtischen Verkaufsvermittler und jedem Großhändler ihren Bedarf einzudecken. Der Kleinhändler sondert vor seinem Einkauf den Markt sehr genau, und er weiß auch, wo er am vorteilhaftesten einkauft. Im übrigen sei bemerkt, daß für den Obstgroßhandel auch außerhalb der Zentralthalle sich ein Markt gebildet hat, der an Umfang dem Markt in der Zentralthalle nahezu gleichkommt. Weiterhin ist es zutreffend, daß die Wagen nur 500 Mtr., also $\frac{1}{2}$ Km., von der Halle entfernt Platz finden. Seitdem der Fleischgroßhandel in der Zentralthalle aufgehört hat, was seit Monaten der Fall ist, ist für die Aufstellung von Wagen ausreichend Platz vorhanden. Für die Fernhaltung des illegitimen, nur verteuern wirkenden Zwischenhandels ist ein geeignetes Mittel in der Handels-Laubnisstelle des Polizei-Präsidiums gegeben.

Was schließlich noch das in dem Artikel angeführte Beispiel des Kabeljaupreises anbelangt, so sei hierzu folgendes bemerkt: Von der Preisprüfungsstelle ist ein Unterausschuß eingesetzt, der sich aus sachverständigen Mitgliedern zusammensetzt und der die Preise für Seefische auf Grund täglicher, von amtlicher Seite übermittelter Telegramme unter Berücksichtigung der vorhandenen Vagerbestände und der gesamten Marktlage an jedem Tage von neuem festsetzt. Die Richtpreise können selbstverständlich nur für beste Ware festgesetzt werden. Am Abend des 17. August hat der mit der Bildung der Richtpreise betraute Ausschuß für den 18. August einen Richtpreis von einer Mark für Kabeljau mit Kopf festgesetzt. Die Angemessenheit dieses Richtpreises ergibt sich auch daraus, daß in den Hafenstädten am 18. August bis 95 Pf. erzielt worden sind. Der Richtpreis für Kabeljau ohne Kopf mußte, da auf den Abgang des Kopfes mindestens 30 v. H. zu rechnen sind, auf 1,30 M. für Kabeljau ohne Kopf festgelegt werden. Da dem Fischkleinhandel ein Aufschlag von 25 v. H. zugebilligt werden muß, ergab sich für jenen Tag ein Kleinhandels-Höchstpreis von 1,63 M. für Kabeljau ohne Kopf bester Ware (nicht von 1,75 M., wie in dem Artikel behauptet ist). Wenn in jenem Artikel ferner gesagt wird, daß laut amtlichem Bericht am 18. August in der Zentralmarkthalle Kabeljau ohne Kopf mit 86 und 91 Pf. das Pfund versteigert worden ist, so bezieht sich dieser Preis auf abfallende Ware, die gerade bei Seefischen einen erheblich geringeren Wert hat als erstklassige.

*** (Ernteaussstellung.)** Der Verein der Schrebergärten für Wien und Umgebung, Kolonie Rosental, 13. Bezirk, veranstaltet am 3. d. auf dem Spielplatz beim Schuhhaus des Vereines von 9 Uhr vormittags bis 8 Uhr abends seine diesjährige Ernteaussstellung, die mit einer Geflügel- und Kaninchenausstellung verbunden sein wird. Der Reingewinn fällt dem Witwen- und Waisen- und dem Unterstützungsfonds des Vereines zu. Bei schlechter Witterung wird die Ausstellung am 8., respektive am 10. d. abgehalten. Von 2 Uhr nachmittags an konzertiert die Vereinskapelle. Zufahrt zur Kolonie mit der Straßenbahn bis zur Rosentalgasse, Linie 49 und 52, oder bis zur Heilanstalt Steinhof, Linie 46, Anschluß 47, mit der Stadtbahn Station Hütteldorf.

* Wie erkennt man giftige Schwämme? Dieser Tage erhielten wir von einem Schwämmefreund ein Schreiben, worin er uns bat, der breiten Öffentlichkeit ein einfaches Mittel bekanntzugeben, durch das man mit Sicherheit erkennen könne, ob Schwämme giftig seien oder nicht. Man braucht den Schwämmen, die man kocht oder irgendwie auf Feuer zubereitet, nur ein größeres Stück Zwiebel beizumengen. Verfärbt sich die Zwiebel, dann seien die Schwämme giftig; bleibe sie aber weiß, dann sei der Genuß der Schwämme völlig unbedenklich. Da wir die Sache selbst nicht prüfen konnten, haben wir uns an das botanische Universitätsinstitut, das gegenwärtig im Gebäude des Botanischen Gartens eine Pilzausstellung veranstaltet, mit der Frage gewendet, ob Zwiebel wirklich ein sicheres Erkennungszeichen dafür ist, ob Schwämme essbar oder giftig sind. Die Antwort lautet dahin, daß das Verfärben der Zwiebel wie ähnliches Verhalten von silbernen Löffeln, Zinn, Eiersklar und Eisen schon lange im Volksglauben eine Rolle spiele. Aber durch wissenschaftliche Untersuchungen sei schon im Jahre 1831 nachgewiesen worden, daß die eintretende Verfärbung als Zeichen der Anwesenheit giftiger Schwämme keineswegs verlässlich sei. Anstatt der von uns geforderten Aufmunterung, daß wir alle jene, die gern Schwämme essen, auf dieses untrügliche Mittel aufmerksam machen sollen, ergibt sich aus dieser Antwort des botanischen Universitätsinstituts wohl für jeden von selbst die Warnung, daß er das Verfärben oder Nichtverfärben von Zwiebeln nicht als ein sicheres Zeichen ansehen kann, ob die von ihm gekochten Schwämme genießbar oder ungenießbar seien. Das Beste ist und bleibt wohl die Kenntnis der giftigen und ungenießbaren Pilze, und diese sich zu erwerben ist jetzt vielfach Gelegenheit gegeben. Nicht nur der kleine Wegweiser, den die „N. Z. am Abend“ voriges Jahr herausgegeben und der schon eine große Anzahl von Freunden gefunden hat, sei hier wieder einmal empfohlen, sondern auch die verschiedenen Veranstaltungen, deren es jetzt mehr gibt als in früheren Jahren. Sowohl die Ausstellung im botanischen Universitätsinstitut wie auch die zeitweilig von verschiedenen Vereinigungen veranstalteten Pilzwanderungen geben vielen Pilzfreunden Gelegenheit, sich die notwendige Kenntnis auf diesem Gebiet zu erwerben.

Eßbare und giftige Pilze.

Allen ängstlichen Gemütern zum Trost mag vorausgeschickt sein, daß die Zahl der bei uns heimischen Giftpilze im Vergleich zu der großen Anzahl der nicht giftigen eine verschwindend kleine ist. Wie unterscheidet man nun auf einfache Weise, ohne daß besondere botanische Kenntnisse notwendig sind, die genießbaren Schwämme von den giftigen? Weit verbreitet ist die Ansicht, daß es verschiedene Anzeichen gebe, mittelst deren man genau feststellen könne, ob ein gefundener Schwamm giftig ist oder nicht. Derartige allgemeine, überall zutreffende

Kennzeichen gibt es aber nicht. Es bleibt also nichts anderes über, als die wirklichen Unterscheidungsmerkmale genau kennen zu lernen, was um so wichtiger ist, als gerade unsere besten Speisepilze recht gefährliche Doppelgänger besitzen. Von den giftigen Vertretern der Blätterchwämme ist der Knollenblätterpilz (*Amanita bulbosa*) wohl der gefährlichste, weil sich die Giftwirkungen oft erst 12 bis 24 Stunden nach erfolgtem Genuß des Pilzgerichtes einstellen. Der Geschmack dieses Pilzes ist mild, fast angenehm zu nennen. Leicht ist auch eine Verwechslung möglich zwischen dem echten Reizker (*Lactaria deliciosa*) und dem ebenfalls sehr giftigen Gift- oder Birkenreizker (*Lactaria torminosa*). Der Milchsaft ist beim echten Reizker orangerot, welche Färbung an der Luft ins Grünliche übergeht. Der Milchsaft des Giftreizkers hingegen bleibt unverändertlich weiß und ist, auf die Zunge gebracht, von scharf brennendem Geschmack. Möglich ist wegen der allerdings nur oberflächlichen Ähnlichkeit eine Verwechslung des Stockschwämmchens (*Pholiota mutabilis*) mit dem giftigen Schwefelkopf (*Hypholoma fasciculare*). Um ihr mit Sicherheit zu entgehen, ist zu beachten, daß der Hut des ungenießbaren Schwefelkopfes eine rotgelbe Mitte aufweist, während das Stockschwämmchen gleichmäßig hell bis dunkelbraun gefärbt ist. Außerdem ist das Fleisch beim Schwefelkopf gelblich, während dasjenige des Stockschwämmchens eine bräunliche Färbung zeigt. Zu unliebsamen Verwechslungen könnte schließlich auch noch der eßbare und der jedoch ziemlich seltene giftige Eierchwamm Anlaß geben. Der echte Eierchwamm (*Cantharellus cibarius*), auch Pfifferling genannt, zeigt eine helle, dottergelbe Färbung. Der Stiel ist dick und von gleicher Farbe wie der Hut. Der giftige Eierchwamm (*Cantharellus aurantiacus*) ist mehr orange-gelb gefärbt, sein Stiel ist dünn, orange-farben bis graugelb wasserfarben, bei älteren Exemplaren hohl und zeigt am Grunde nicht selten eine schwärzliche Umrandung. Von den Täublingen sind alle giftig, deren Geschmack scharf brennend ist. Zu diesen gehört beispielsweise der Spei-Täubling (*Russula emetica*) und der widerlichen Geruch verbreitende Stink-Täubling. Eßbar hingegen sind alle Täublingarten mit einem angenehmen, milden Geschmack. Das Pilzsammeln bei Regenwetter ist niemals recht anzuraten. Ferner halte man stets an dem Grundsatz fest, alte, schlaff aussehende, von Maden zerfressene Exemplare stehen zu lassen. Vom Pilzsammeln heimgekehrt, halte man nach Möglichkeit sofort eine abermalige strenge Musterung unter der gemachten Ausbeute, wobei alle zweifelhaften, unschönen Stücke rücksichtslos ausgeschieden werden. Der für gut befundene Rest wird sauber von allem anhaftenden Schmutz gereinigt und, wo es leicht geht, die Hülle abgezogen. Sind auch die Pilze kein vollwertiger Ersatz für die Fleischnahrung, so enthält doch ihr wohlschmeckendes Fruchtfleisch neben dem hohen Gehalt an Stickstoff noch zahlreiche andere für den Aufbau unseres Organismus wichtige und unentbehrliche Salze.

Große Zwetschkenzufuhren auf dem Naschmarkte.

Die „Zwetschkenzeit“ ist auf dem Naschmarkte und den anderen Wiener Märkten sehr günstig durch namhafte Zufuhren eingeleitet worden. Die serbischen Zufuhren waren zwar infolge verschiedener Umstände weniger von Belang, dafür sind jedoch in den letzten Tagen mehr als 100 Waggons bosnischer Zwetschken eingetroffen. Auch neue Zufuhren aus anderen Gegenden langen ein.

Auch ausländische Äpfel sind waggonweise eingetroffen. Wie Vorsteher Rauch der Wiener Marktviktualienhändler mitteilte, ist die Beschickung der Wiener Märkte gegenwärtig in allen Artikeln, die man um diese Zeit auf den Ständen zu sehen gewohnt ist, eine reichliche und befriedigende, wenn auch die Preise durchschnittlich höhere sind als zu normalen Zeiten.

5./IX. 1916

Förderung des Gemüseanbaues.

Der Stadtrat hat den Magistrat ermächtigt, die Förderung des Anbaues von Nahrungs- und Futtermitteln auch im Jahre 1917 in der bisherigen Weise (durch Anbau im Eigenbetrieb, Ueberlassung von Anbangründen an städtische Bedienstete, an Kriegsgemüsegärtner und an Schulen) fortzusetzen. Auf Grund der Besichtigung der Schrebergartenanlagen durch das vom Stadtrate eingesetzte Preisgericht wurden an Stelle der bisher bewilligten 450 Prämien 550 Preise zu je 10 Kronen an Schrebergärtner verteilt.

* **Kommunaler Zwetschlenverkauf.** Der erste Transport serbischer Zwetschlen ist heute angelangt. Der Verkauf derselben beginnt morgen Früh auf dem Saisonmarkt nächst der Centralmarkthalle, im Keller der Centralmarkthalle, ferner in den Markthallen am Rákóczi-, Klauzál-, Sunyadi- und Batthyányplatz, und in der Mondgasse, auf den offenen Märkten am Széna-, Ferdinand- und Garayplatz. Die Zwetschlen werden in ganzen Körben sammt Korb zum Preise von 70 Heller per Kilogramm verkauft. Der Verkauf beginnt um 6 Uhr Früh und dauert den ganzen Tag über. Die Approvisionirungssektion macht das Publikum darauf aufmerksam, die Zwetschlen nicht in verzinkten, sondern in irdenen oder verzinneten Gefäßen einzukochen.

Okt. 1916

Die neuen Kleinhandelspreise für Marmeladen.

Unter der Aufsicht der Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen in Berlin beginnen jetzt die deutschen Obstdauerwarenfabriken mit der Herstellung von Obstkonserven und Marmeladen. Es werden also demnächst die Marmeladen aus der neuen Obsternte in den Kleinhandel kommen. Nach der Verordnung vom 5. August 1916 finden die vom Reichskanzler am 14. Dezember 1915 festgesetzten Höchstpreise für Marmeladen auf solche Marmeladen keine Anwendung, die mit Genehmigung der Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen abgesetzt werden. Die Kriegsgesellschaft hat den Verkauf von Marmeladen der Sorten 2, 3, 4 und 5 unter den alten Höchstpreisen und Bedingungen bis auf weiteres freigegeben. Für Marmeladen Sorte 1 sind dagegen neue Herstellungsgrundpreise und Kleinhandelspreise festgesetzt worden.

Die Kleinhandelspreise, die weiteren Kreisen noch nicht bekannt sind, dürfen für 1 Pfund die folgenden Sätze nicht übersteigen:

1) beim Verkauf von pfundweise ausgewogener Ware für Erdbeermarmelade 1,40 M., Himbeermarmelade 1,40 M., Johannisbeermarmelade 1,08 M., Kirschmarmelade 1,08 M., Heidelbeermarmelade 1,02 M., Stachelbeermarmelade 0,98 M., Pflaumen- oder Zwetschenmarmelade 0,64 M.;

2) beim Verkauf in Blechweimern oder sonstigen Gefäßen einschließlich Verpackung von 10 bis einschließlich 15 Kg. für Erdbeermarmelade 1,15 M., Himbeermarmelade 1,15 M., Johannisbeermarmelade 0,95 M., Kirschmarmelade 0,95 M., Heidelbeermarmelade 0,90 M., Stachelbeermarmelade 0,82 M., Pflaumen- oder Zwetschenmarmelade 0,53 M.;

3) beim Verkauf in Gefäßen einschließlich Verpackung von 5 bis einschließlich 10 Kg. für Erdbeermarmelade 1,20 M., Johannisbeermarmelade 1 M., Kirschmarmelade 1 M., Heidelbeermarmelade 0,95 M., Stachelbeermarmelade 0,87 M., Pflaumen- oder Zwetschenmarmelade 0,58 M.;

4) beim Verkauf in Gefäßen von 5 Pfund einschließlich Verpackung für Erdbeer- und Himbeermarmelade 1,25 M., Johannisbeer- und Kirschmarmelade 1,05 M., Heidelbeermarmelade 1 M., Stachelbeermarmelade 0,92 M., Pflaumen- oder Zwetschenmarmelade 0,63 M.;

5) beim Verkauf in Blechweimern oder Blechdosen von 1 Kg., in Blechdosen von 1 Pfund und in Hartpappdosen von 1 Pfund einschließlich Verpackung für Erdbeermarmelade 1,35 M., Himbeermarmelade 1,35 M., Johannisbeer- und Kirschmarmelade 1,15 M., Heidelbeermarmelade 1,10 M., Stachelbeermarmelade 1,02 M., Pflaumen- oder Zwetschenmarmelade 0,73 M.;

6) beim Verkauf in Gläsern von ungefähr 1 Pfund Inhalt einschließlich Glas für Erdbeer- und Himbeermarmelade 1,40 M., Johannisbeer- und Kirschmarmelade 1,20 M., Heidelbeermarmelade 1,15 M., Stachelbeermarmelade 1,07 M., Pflaumen- oder Zwetschenmarmelade 0,78 M.

Diese Kleinhandelspreise für Marmelade Sorte 1 sind am 15. August d. J. in Kraft getreten. Rhabarbermarmelade darf vom 1. September ab als Marmelade Sorte 1 nicht mehr in Verkehr gebracht werden.

* (Eine Bitte des Weiblinger Gemüsebau-Komitees.) Auf ministerielle Anregung wurden auf den Schulkriegsgemüsegärten nächst der Mädchen-Bürgerschule im 12. Bezirk, Dedergasse 1, in einem Ausmaße von beiläufig 500 Quadratmeter Sonnenblumen gebaut, welche der Delgewinnung zugeführt werden sollen. Die nach Tausenden aufgeblühten Sonnenrosen scheinen nun ein Freigut für jung und alt zu werden. Die halbreifen Rosen werden nicht nur aus Unverstand gestohlen, sondern in böswilliger Weise wird nach und nach der ganze Bestand vernichtet. Zentnerweise wird so das Rohmaterial für das gewiß nicht im Ueberflusse vorhandene Del dem Verderben anheimgegeben. Lehrpersonen, Soldaten des naheliegenden Refonvalszentenheimes, Schulbiener und Parkwächter bemühen sich vergeblich, dieser Zerstörungswut Einhalt zu tun; ein Hilferuf bei der Polizei ist ebenso erfolglos geblieben. Nun wendet sich das Gemüsebau-Komitee des 12. Bezirkes mit der Bitte an die Öffentlichkeit, diese Anpflanzung zu schonen, Unwissenbe aufzuklären und wenn es nötig ist, schützend einzugreifen. Es ist ja an dem genug, was der Feind zerstört. Wir selbst sollten unsere Nahrungsmittel doch sorgfamer hüten.

6. IX. 1916

Praktische Kurse für Obst-, Gemüse- und
Gartenbau.

Um dem Wunsche weiter Kreise nachzukommen, veranstaltet die k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien einen theoretisch-praktischen Kurs für Gemüse-, Obst- und Gartenbau mit Lichtbildern und Demonstrationen in der Zeit vom 19. d. bis Ende Oktober 1916. Die Vorträge finden von 6 bis 8 Uhr abends, jeden Dienstag, Mittwoch und Samstag statt. Außerdem werden Ausflüge in größere Gartenanlagen und Baumschulen unternommen. Anmeldungen und Auskünfte täglich in der Kanzlei der k. k. Gartenbau-Gesellschaft, Wien, 1. Bezirk, Weihburggasse 29/31, von 9 bis 12 Uhr vormittags und von 3 bis 6 Uhr nachmittags.

Höchstpreise für Zwetschen und Zwetschenmus.

Zentralisierung des Verkehrs.

Die heutige Wiener Zeitung enthält die im Morgenblatt bereits angekündigte, mit dem heutigen Tage in Kraft getretene Regierungsverordnung über die Regelung des Verkehrs mit Zwetschen und die Festsetzung von Höchstpreisen für Zwetschen und daraus hergestellte Dauerwaren. Der gesamte Verkehr in Dörrzwetschen und Zwetschenmus (Bovidl) wird der Oesterreichischen Zentraleinkaufsgesellschaft übertragen, der bis 30. November d. J. sämtliche diesbezüglichen Vorräte anzubieten sind. Sendungen von Dörrzwetschen und Zwetschenmus sind an Transportscheine gebunden.

Die wichtigsten Bestimmungen der zitierten Verordnung sind die über die erstellten Höchstpreise für den Großhandelsverkehr. Die Höchstpreise für den Kleinverkauf von Zwetschen in frischem Zustand sowie von Dörrzwetschen und Zwetschenmus sind von der politischen Landesbehörde festzusetzen.

Die Großhandelshöchstpreise stellen sich nach der Verordnung folgendermaßen: Beim Verkauf von Zwetschen inländischer Herkunft in frischem Zustand durch den Erzeuger dürfen, insoweit dieser Verkauf nicht in der Form des Kleinhandels, das ist in Mengen von unter einem Meterzentner an den Verbraucher erfolgt, die nachstehenden Höchstpreise nicht überschritten werden: für Tafelzwetschen pro Meterzentner K. 24 (als Tafelzwetschen im Sinne dieser Verordnung gelten reife, ausgefarbte, unbeschädigte, gleichmäßig gut entwickelte Früchte; hierher sind auch diejenigen gepflückten Früchte zu rechnen, die zum Zwecke des Transports einige Tage vor der Vollreife geerntet werden), für andere Zwetschen pro Meterzentner K. 18.—. Ausdrücklich bestimmt die Verordnung, daß diese Höchstpreise nicht für jene Mengen von Zwetschen gelten, die über die Zolllinie ausgeführt werden.

Der § 2 der Verordnung bestimmt die Großhandelshöchstpreise für Dauerwaren. Er lautet: Beim Verkaufe von Dauerware inländischer Herkunft, die aus Zwetschen hergestellt wird, dürfen vom Erzeuger die nachstehenden Höchstpreise nicht überschritten werden: Für Dörrzwetschen, und zwar: 105stüchtige und bessere Ware K. 104.—, 106/130stüchtige Ware K. 100.—, über 130stüchtige Ware K. 95.—, Brauware K. 65.—. Insgesamt für gut getrocknete rauchfreie und haltbare Ware. Diese Bestimmungen finden auf die sogenannten Brünellen keine Anwendung. Für Zwetschenmus (Bovidl), und zwar für gut geochte, kern- und brandfreie, aus frischen Zwetschen hergestellte Ware K. 120.—. Diese Höchstpreise verstehen sich pro 100 Kilogramm gegen Barzahlung, bei Dörrzwetschen ohne Verpackung, bei Zwetschenmus mit Verpackung. Sie schließen die Kosten der Zufuhren bis zur nächsterreichbaren Eisenbahn- oder Schiffsstation, zum nächsterreichbaren Postamt oder — wenn die Beförderung mittelst Bahn, Schiff oder Post ausgeschlossen oder unwirtschaftlich wäre — zum sonstigen Bestimmungsorte und der Verladung auf den Eisenbahnwaggon oder das Schiff, beziehungsweise der Aufgabe zur Post oder bei Lieferung direkt zum Bestimmungsorte der Entladung in sich.

Eine weitere Bestimmung sieht vor, daß für Zwetschen im frischen Zustand, für Dörrzwetschen, die in qualitativer Hinsicht den in den Preisbestimmungen enthaltenen Voraussetzungen nicht voll entsprechen, ein angemessener Abzug vom festgesetzten Höchstpreis zu machen ist, der, falls eine Einigung unter den Parteien nicht zustande kommt, von dem zuständigen Bezirksgericht im außerstreitigen Verfahren nach Anhören von Sachverständigen zu bestimmen ist.

Wie ersichtlich, bezieht sich diese Verordnung lediglich auf inländische Zwetschen und daraus hergestellter Dauerware. In Ungarn wurden vor längerer Zeit bereits Höchstpreise für frische Zwetschen festgesetzt, die sich auf rund K. 20.— für den Meterzentner stellten, aber nicht eingehalten wurden. Man verrechnete in den Fakturen wohl den Höchstpreis, setzte aber für Speisen für den Meterzentner 60 bis 80 Kronen hinzu, so daß sich das Kilogramm im großen auf 80 Heller bis 1 Krone stellte. Jetzt haben die Preise für ungarische Zwetschen nachgelassen, weil die slowakischen, bosnischen und serbischen auf den Markt kamen. Im großen stellen sich alle die aufgezählten Zwetschenarten beim Produzenten auf 80 bis 96 Kronen pro Meterzentner. Die heimischen Zwetschen sind auch nicht viel billiger; auch die böhmischen halten sich im Preise auf dieser Höhe. Im Zwischenhandel kostete der Meterzentner Zwetschen 88 bis 116 Kronen. Da aber die Saison für frische Zwetschen schon im Verstreichen begriffen ist, kommt der neuen Höchstpreisverordnung nur insofern Bedeutung zu, als eine weitere Verteuerung des Bovidls und der Dörrzwetschen Einhalt geboten wird. Gedörrte Zwetschen stellen sich gegenwärtig im Kleinhandel pro Kilogramm auf K. 4.20 bis 4.40, Bovidl auf K. 2.80 bis 3.20. Durch die neuen Höchstpreise werden diese Produkte wesentlich verbilligt werden.

Die Pilzauskunftsstelle am Rennweg.

In der richtigen Voraussetzung, daß auch die Wissenschaft beitragen muß, den wirtschaftlichen Notstand der Kriegszeit mit jedem nur möglichen Mittel zu mildern, hat Universitätsprofessor Hofrat Dr. v. Wettstein als Präsident der Zoologisch-botanischen Gesellschaft in ihren Räumen am Rennweg Nr. 14 (Wechselgasse Nr. 2) die Errichtung einer öffentlichen, allgemein frei zugänglichen Pilzauskunftsstelle angeregt. Ihre zweckgemäße und sehr lehrreiche Einrichtung ist dem Generalsekretär der genannten Körperschaft Universitätsadjunkten Dr. August Ginzberger zu danken. Die Wiener Pilzauskunftsstelle, welche das Publikum über die eßbaren und die mit ihnen leicht zu verwechselnden giftigen Pilze rasch und zuverlässig unterrichten soll, ist jeden Montag und Donnerstag von 4 bis 7 Uhr nachmittags geöffnet, und der zahlreiche Zuspruch, namentlich aus dem Kreise der Hausfrauen, Beamten usw. beweist, daß sie einem notorischen Bedürfnis entgegenkommt. An der Hand ausgezeichneter, in den natürlichen Farben hergestellter Abbildungen und der sonstigen sehr umfangreichen Literatur geben hier bekannte Fachmänner wie Universitätsprofessor Dr. Schiffner, Kurator Dr. Ritter v. Reibler vom Naturhistorischen Hofmuseum und andere jede gewünschte Auskunft und besprechen mit den Besucherinnen und Besuchern die von ihnen etwa auf Ausflügen gesammelten und mitgebrachten Pilze. Diese Besprechungen erfolgen anerkannterweise so volkstümlich und so ganz von praktischen Gesichtspunkten, daß sie gar keine Vorkenntnisse notwendig machen und gleichwohl über die wichtigsten in Betracht kommenden Fragen Jedermann aufs Beste aufklären.

8. IX. 1916

Böhmisches Obst in Berlin.

Aus Berlin wird uns gemeldet: Am 2. d. ist hier das erste große Schiff, das Blumenkränze trug, mit Obst aus Böhmen hier eingetroffen. Der große böhmische Obstmarkt, der jährlich hier abgehalten wird, wurde heuer um vier Wochen später eröffnet. Das erste Schiff war mit Äpfeln und Birnen beladen und ankerte auf der Spree nächst der Friedrichsbrücke. Andere Obstflöße sind bereits unterwegs.

Sperre und Höchstpreise für Dörrzwetschlen und Potwidl.

Die gestrige „Wiener Zeitung“ verkündet die von uns bereits gestern im wesentlichen mitgeteilte Regierungsverordnung, mit der Höchstpreise im Großhandel für frische und Dörrzwetschlen sowie für Potwidl, weiter die Sperre für Dörrzwetschlen und Potwidl verfügt werden.

Für Tafelzwetschlen (reife, ausgefarbte, unbeschädigte, gleichmäßig gut entwickelte Früchte auch wegen des Transports halbreif abgenommene Früchte) gilt als Höchstpreis 24 Kronen, für andere 18 Kronen für 100 Kilogramm ab Erzeugungsstelle ohne Verpackung gegen Verzählung.

Dörrzwetschlen und Potwidl müssen der Oesterreichischen Zentraleinkaufsgesellschaft bis spätestens 30. November zum Kauf angeboten werden, die binnen drei Wochen das Anbot annehmen oder ablehnen muß.

Für den Verkauf von inländischer Dauerware aus Zwetschlen haben als Höchstpreise zu gelten, und zwar für Dörrzwetschlen 105krüdicke (per Kilogramm) und bessere Ware 104 Kronen, für 106- bis 130krüdicke 100 Kronen, über 130krüdicke 95 Kronen, für Brauware 65 Kronen für 100 Kilogramm. Die Ware muß gut getrocknet, rauchfrei und haltbar sein.

Für gut gelochten, kern- und brandfreien, aus reinen Zwetschlen hergestellten Potwidl gilt als Höchstpreis 120 Kronen für 100 Kilogramm einschließlich der Zufahrtspesen zur nächstgelegenen Station. Sendungen dürfen nur auf Grund von Transportbescheinigungen befördert werden.

Ausgenommen von der Sperre sind jene Mengen von Dörrzwetschlen und Potwidl, die die Erzeuger im eigenen Haushalt verwenden, im eigenen Betrieb weiterverarbeiten oder innerhalb des politischen Bezirkes ohne Inanspruchnahme von Eisenbahn- oder Dampfschiffahrtsunternehmungen an Gemeinden, Approvisionierungsstellen, Heilanstalten, Kleinverkäufer und unmittelbar an den Verbraucher verkaufen.

Frei verlaufen dürfen die Erzeuger jene Mengen Dörrzwetschlen und Potwidl, die die Zentraleinkaufsgesellschaft nicht erwirbt.

Auch für früher abgeschlossene Verträge gelten die Höchstpreise. Übertretungen der Verordnung können mit Geldbuße bis zu 5000 Kronen oder mit Arrest bis zu sechs Monaten bestraft werden.

Die Wiener Pilzauskunftsstelle.

Die Tätigkeit der k. k. zoologisch-botanischen Gesellschaft. — Ausstellung von Pilzbildern. — Die einheimischen Giftpilze. — Pilzliteratur.

Schon seit vierzehn Tagen wird auf Pilzausflüge aufmerksam gemacht und ebenso auf die Pilzausstellung und Pilzauskunftsstelle, welche, wie im vergangenen Jahr, so auch heuer von der k. k. zoologisch-botanischen Gesellschaft in ihren Räumen (3. Bez., Mechelgasse 2) an Montagen und Donnerstagen nachmittags von 4 bis 7 Uhr geöffnet ist. Welch eine notwendige und segensreiche Einrichtung diese Ausstellung ist, geht daraus hervor, daß gleich am ersten Nachmittag sich eine stattliche Zahl von Besuchern in dem großen Vortragsaale der genannten Gesellschaft eingefunden hat und daß diese Zahl (günstiges Wetter des Vortages vorausgesetzt) immer noch steigt. Ja, man könnte schon von einem Stammpublikum sprechen, das sich dort Rat und Auskunft holt. Wenn man vergangenes Jahr noch von einer Neuerung reden durfte, bei der ein gewisses Mißtrauen des großen Publikums von etwa allzu gelehrter Behandlung seiner Anliegen zu überwinden war, so zeigt sich heuer von vornherein ein vertrauensvoller Zug im Verhältnisse des Auskunftgebenden und der Auskunftsfindenden. Daß dazu nicht zum wenigsten die geduldige und nimmer ermüdende Art des Herrn Rustos vom naturwissenschaftlichen Hofmuseum, Dr. v. Reißler, beiträgt, der in selbstloser Weise sich in den Dienst der Sache stellte, sei von vornherein festgestellt. Vollendetes Fachwissen zusammen mit praktischer Erprobung versagen hier wohl kaum einmal, obwohl sich nicht leicht ein schwierigeres botanisches Gebiet finden wird lassen, als die Pilzkunde. Daß sich auch der Generalsekretär der Gesellschaft, Herr Adjunkt Dr. A. Ginzberger warm der Veranstaltung annimmt, braucht wohl kaum besonders hervorgehoben zu werden.

Der Raum, in welchem die Auskünfte gegeben werden und in welchem die Ausstellung von Bildern und Pilzen stattfindet, ist ein hoher, geräumiger Saal mit günstigen Lichtverhältnissen. An den Wänden hängen wie bei einer Gemäldeausstellung eine große Anzahl von Wandtafeln wie von Einzelbildern mit Pilzen, die verschiedenen Werken entnommen sind. Selbstverständlich kommen nur die besten Abbildungen für diese Ausstellung in Betracht. Wir werden auf hieher gehörige Werke noch hinweisen. Der Verlag Sperl (Wien) kündigt bereits für Schulzwecke drei Wandtafeln an, von denen einzelne Bilder ebenfalls ausgestellt sind. Das von der k. k. zoologisch-botanischen Gesellschaft begonnene Unternehmen verspricht nach den Proben einen ausgezeichneten Erfolg. Damit werden auch unsere Schulen mit einem nicht leicht zu übertreffenden Werke eines heimischen Verlages ausgestattet sein, das ob seiner Billigkeit für Schulen aller Gattungen in Betracht kommt. Die Stirnseite des Saales nimmt auf einem erhöhten Platze ein langer Tisch mit der Pilzausstellung ein. Dort werden auch die Auskünfte gegeben.

Unter den Besuchern kann man alle Gesellschaftskreise vertreten finden; natürlich ist auch die militärische Uniform anzutreffen. Wer nicht persönlich kommen kann, schickt wenigstens seine Sorgen als „Muster ohne Wert“ ein und erbittet sich schriftliche Auskunft. Am praktischesten ist es natürlich, wenn man frisch gesammelte Pilze zur Auskunftsstelle mitbringt und an der Hand des Naturobjektes selbst belehrt wird, denn das Gedächtnis läßt sehr häufig im Stich und besonders eine eindeutige Beschreibung ist nicht jedermanns Sache. An die Nennung des Namens knüpfen sich natürlich noch eine große Anzahl anderweitiger Angaben. Eine unfehlbar immer wieder auftauchende Frage lautet: „Kann man ihn (den vorliegenden Pilz) essen?“ Wird die Frage bejaht, dann kommt noch oft ganz schüchtern die Bitte um Angabe der Zubereitung. Und sachlich, wie in einem guten Kochbuch, wird auch diese mitgeteilt. Wenn

aber die Antwort die Genießbarkeit des betreffenden Pilzes verneint, dann kommt es zu ganz ergötzlichen Szenen. Neben tatsächlich giftigen Pilzen gibt es natürlich auch viele solche, die aus irgend einem Grunde, weil sie außerordentlich bitter schmecken oder ein ekelhaftes Aussehen haben, nicht genießbar sind. Giftig sind sie nicht. Wenn da die Aufforderung kommt, sich selbst vom Geschmack usw. zu überzeugen, so scheint das für manche gleichbedeutend mit der Aufforderung, sich zu vergiften. Man wehrt ab und beteuert, daß man den Angaben des Herrn Vortragenden ohnedies Glauben schenkt und was sonst noch vorgebracht werden kann. Es ist doch klar, daß man sich durch bloßes Kosten — des giftigsten Pilzes — nicht vergiften oder sonst irgendwie schädigen kann, vorausgesetzt, daß man die Kostprobe nicht ver-

schluckt. Der Geschmack ist bei manchen Pilzgruppen ein leicht zu untersuchendes Kennzeichen. So sind die Arten der Täublinge (*Russula*), welche scharf und bitter schmecken, giftig oder zum mindesten verdächtig, während die gut schmeckenden, sanftern Arten genießbar sind und zu den besten Speisepilzen gehören. Immer wieder muß betont werden, daß sehr häufig Vergiftungen oder Beschwerden durch den Genuß an und für sich zwar unschädlicher Pilze zustande kommen, wenn diese schon in Fäulnis übergegangen sind.

Eine andere Frage, die sich immer in gleicher Weise wiederholt, ist die nach allgemeinen Kennzeichen giftiger Pilze. Immer noch glaubt man in vielen Familien, daß das Schwarzwerden eines silbernen Löffels in dem Pilzgericht, das Sichverfärben des angeschnittenen Pilzes und was dergleichen Ausflüchten noch mehr sind, sichere Kennzeichen der Giftigkeit eines Pilzes geben. Die Antwort kann immer nur lauten, daß es allgemeine Kennzeichen giftiger Pilze nicht gibt, daß einzig und allein die Kenntnis der Form und Farbe der Pilze, charakteristischer Eigenschaften der Arten, vor Schaden schützt. Interessant und wirkungsvoll zugleich sind die Aufklärungen, welche der Herr Vortragende über die giftigen Pilze unseres Gebietes gibt. Sie haben in jedem Altersstadium deutliche Kennzeichen, auf die das größte Gewicht gelegt werden kann. Daher geben auch neuere Pilzwerke nicht nur das Aussehen des reifen Pilzes an, sondern auch die einzelnen Entwicklungsformen und, wenn von Belang, auch einen Längsschnitt des Pilzes mit etwaigen Verfärbungen.

Besonders gefährlich sind natürlich Verwechslungen von giftigen Pilzen mit ähnlich aussehenden genießbaren Arten. Jedesmal werden also solche Gegenüberstellungen gemacht, welche die Unterschiede besonders klar werden lassen. Solche leicht verwechselbare Paare sind der *Rollenblätterpilz* und der *Champignon*. Der erstere hat weiße Blattlamellen auf der Unterseite mit einem knollig verdickten Stengel, der in einer häutigen Scheide steckt, während der letztere rosarote, bei älteren Stücken schokoladenbraune Blätter hat. Der *Satanspilz* könnte mit ähnlichen Röhrenpilzen verwechselt werden. Sein bauchiger, unten blutroter, nach oben gelb werdender Stengel läßt ihn aber doch leicht erkennen. Das gelbe Fleisch läuft beim Anschneiden blau an. den Täublingen, deren giftigster der *Speitäubling* oder *Speiteufel* ist, war schon die Rede. Der *Giftreizker* unterscheidet sich durch seinen zottigen Hutrand und die weiße, scharfe Milch vom genießbaren *Reizker*, der roten Milchsaft besitzt. Der *Schwefelkopf* einer unserer giftigsten Schwämme ist durch seine dunkelgrünen Blattlamellen und den glatten Stiel vom *Stoßschwammchen*, das an ähnlichen Orten vorkommt, leicht zu unterscheiden, denn dieses hat braune Lamellen und einen schuppigen Stiel. Noch wäre der *Fliegen schwamm* zu nennen, der in unsern Gegenden wenigstens nicht leicht mit einem andern Schwamm verwechselt werden kann. Der *Kaiserschwamm* oder *Kaiserling* des Südens hat einen gelben Stiel und eine gelbgefärbte Hutunterseite gegenüber den weißen, gleichen Teilen des Fliegen schwammes. Gewöhnlich liegen die meisten dieser Giftpilze zur Ansicht vor. Fehlt irgend eine Art, so helfen die schon erwähnten Farbetafeln aus, an der Hand welcher dann der Vortragende seine Ausführungen fortsetzt. Auch Bücher mit Abbildungen, mit Kochrezepten usw. liegen auf.

Am wichtigsten ist natürlich neben der Kenntnis der giftigen heimischen Pilzarten die der genießbaren, und zu denen gehört ja glücklicherweise der Großteil der heimischen Hutpilze. Wer sich also die Zeit und den Weg nicht verdrücken läßt, der gehe jetzt an den früher genannten Nachmittagen in den Vortragsaal der k. k. zoologisch-botanischen Gesellschaft: er wird dort reiche Belehrung und Anregung finden für das Sammeln guter Speisepilze und so einerseits selbst der Küche Nahrungsmittel schmackhaftester Art zuführen, andererseits die Schätze unseres Wiener Waldes ausnützend, zur Streckung anderer Nahrungsmittel beitragen.

Zum Schlusse möge noch auf die ausgestellten Pilzwerke hingewiesen werden, die von unserer Buchhandlung umgehend besorgt werden: *E. Michael*, „Führer für Pilzfreunde“ in drei Bändchen (Verlag von Förster & Borries, Zwickau, Sachsen) zusammen für 18 Mark; jeder Band wird auch einzeln abgegeben. Vollständig wurde auch das große Werk von *Pfarrer A. Ricken* „Die Blätterpilze“ (Th. O. Weigel Leipzig), das über sämtliche Arten in Wort und Bild Auskunft gibt; Preis 50 Mark. *E. Gramberg's* „Pilze der Heimat“ (2 Bände mit losen Tafeln oder gebunden zu Mark 10.80; Leipzig, Quelle & Meyer) sind unter den besten Pilzbüchern zu nennen. Nicht übergehen dürfen wir das heimische Werk von *Dr. J. Mack* und *A. Rasper*, „Der praktische Pilzsammler“ (R. Promberger, Olmütz, Kronen 3.80; auch in Postkartenform zu haben). *P. Sydow's* „Essbare und giftige Pilze“ stellen eine gute Auswahl sehr guter Bilder mit Text dar (Heidelberg, C. Winter; geb. Mark 4.50). „Die Pilze des Waldes“ von *J. Rothmayer* (Luzern, E. Haag; zwei Bände zusammen für Mark 5.—) erfüllen auch ihren Zweck vortrefflich. Von *Michael's* vorzüglichem Werke ist im gleichen Verlage eine Volksausgabe unter dem Namen „Führer für Pilzfreunde“ erschienen. Sie ist weniger umfangreich und kostet nur Mark 1.50. Auch das „Praktische Pilztaschenbuch“ von *W. Rigula* (Stredter & Schröder, Stuttgart, Mark 2.—) wäre zu erwähnen. Alle genannten Werke stellen in ihrer Art neben dem

lebendigen Wort der Auskunftsstelle die besten Hilfsmittel für den Sammler und Pilzfreund dar. Dr. J. St.

Konservierung von Spinat.

Die einfachste Konservierung von Spinat für den Winter — so lesen wir in der „Wiener Hausw. Rundsch.“ — ist jedenfalls das natürliche Trocknen desselben in Luft und Sonne oder das künstliche Trocknen auf dem Ofen, am besten in einer Herbdörre, bei mäßiger Hitze und dann Aufbewahrung der Trockenmasse in einem trockenen Raume. Die Trocknung darf aber nicht so weit gehen, daß alles Wasser aus den Spinatblättern verdunstet, sondern nur so weit, daß sie stark einschrumpfen und dabei eine gewisse Zähigkeit beibehalten, welche gestattet, sie zu biegen und zu pressen, ohne zu brechen oder in kleine Teile zu zerfallen.

In einer speziellen Anweisung zur Konservierung des Spinats heißt es: Die Blätter werden durch gründliches Waschen von den anhaftenden Erdteilchen gereinigt und nach leichtem Brühen in die Haushaltungsdörre (Herbdörre) gebracht, in der sie bei nicht zu hoher Wärme (etwa 70 Grad Celsius) und fleißigem Umstellen der Gurden langsam trocknen müssen. In 3 bis 4 Stunden ist das Produkt fertig. Natürlich darf es nicht sofort nach dem Verlassen des Trockenapparats warm in Kisten oder Säcken eingepackt, fest verschlossen und sogleich in den Aufbewahrungstraum gebracht werden, weil es sonst bald schimmelig werden und verderben würde. Man muß es vielmehr einige Tage lang an einem luftigen und trockenen Orte ausgebreitet liegen lassen, damit es völlig abkühlt und etwas nachtrocknet. Erst nach 6 bis 8 Tagen füllt man die Dörrware in Säcken aus lockerem Gewebe und hängt sie in einer Speicherkammer unter dem Dache frei auf. Neben dem Trocknen verdient auch die Konservierung des Spinats in Gläsern, Büchsen oder Krügen Beachtung. Er soll zu diesem Zwecke aber möglichst jung und frisch verarbeitet werden, weil hievon wesentlich der Wohlgeschmack abhängt. Man brüht die sorgfältig gereinigten Blätter in einer dünnen Salzlösung leicht ab und zerkleinert sie nach dem Ablassen des Wassers (in einem Siebe) mittelst eines Wiegmessers oder einer Zerkleinerungsmaschine, verbünnt die zerkleinerte Masse wieder mit etwas Wasser, das man sich von dem Abbrühen aufgehoben hat, und kocht sie nur etwa 60 Minuten, damit sie nicht zu dick wird und sich gut in die Gefäße füllen läßt. Das Einfüllen soll in ganz heißem Zustande erfolgen. Die Gefäße sind dann gut luftdicht zu schließen. Der Haltbarkeit wegen ist nach 1 bis 2 Tagen ein Nachkochen im Wasserbade auf die Dauer von 25 bis 30 Minuten erforderlich.

Gemüse und Obst. Aus Wien schreibt man uns: In Folge des schönen, trockenen Wetters zum Schlusse der vergangenen und Anfangs dieser Woche waren die Zufuhren in Gemüse und Obst sehr groß. Viele Artikel reisten aus und die Bitterung förderte das Aberten. Es wurde aber auch sehr viel verkauft und die Märkte räumten sich täglich fast restlos. Einerseits ist der Konsum ganz bedeutend gestiegen in Folge der vermehrten fleischlosen Tage, andererseits wurden viele Sachen für den kommenden Winter angeschafft. Die Konservenfabriken sind bemüht, ihre Lager zu füllen und das einzubolen, was ihnen im Sommer durch das Zuwarten auf billigere Preise entgangen ist. Von Gemüse langten große Mengen Kartoffeln an, welche die Produzenten direkt an den Konsum noch zu guten Preisen verkauft haben, da diese bis zum 7. September nicht maximalisiert waren. Der Engros-handel hat bereits aufgehört und die Händler machten keine Bezüge mehr. Die Nachzügler wurden der Gemeinde Wien abgetreten, auch das Militär stellte der Gemeinde 22 Waggon zur Verfügung. Die Uebergangspreise vom 1. bis 15. September wurden mit 12 K. für überlaubte, reine und mindestens hühnereiergroße und mit 10 K. für nicht überlaubte Kartoffeln festgesetzt, vom 16. September bis 28. Februar 1917 ist der Preis mit 9 K., respektive 7 K. und ab 1. März 1917 mit 11 K. und 9 K. bestimmt worden. Zwiebel und Knoblauch lagen flau. Die Produktion ist heuer weit größer als sonst, der Konsum dagegen gering. Nominal wurden die Preise unverändert belassen, bei Käufen konnte man aber wesentlich billiger ankommen. In Kraut war das Geschäft sehr groß, denn große Mengen wurden zum Einsäuern gekauft. Die sehr starken Zufuhren räumten sich zu 20 K. bis 22 K. Dagegen herrschte für Gurken wenig Frage. Bei starkem Angebot drückten sich die Preise auf 18 K. bis 20 K., Alles per 100 Kilogramm. Paradieser waren gesucht, insbesondere Einlegewaare. Bezahlt wurden je nach Qualität 56 S. bis 70 S. per Kilogramm. Auch Paprikaschoten waren zu gleichen Zwecken bei unregelmäßigen Preisen begehrt. Fiskolen, Rübenarten und Kohl waren nur in Gärtnerwaare im Markt und hatten normalen Absatz. Auch in Obst waren die Zufuhren der Jahreszeit entsprechend sehr groß, aber auch die Kauflust stark und der Absatz flott, denn über die Preise verständigte man sich leicht, da sowohl Käufer wie Verkäufer sich rasch einigen wollten. Pflaumen und Zwetschken wurden zu 56 K. bis 100 K. gehandelt. Äpfel erzielten, bei sehr großen Umsätzen, 50 K. bis 140 K. Birnen waren knapper und setzten 50 K. bis 160 K. durch. Pflirsiche mußte zu 80 K. bis 160 K. erlassen werden, denn trotz der mäßigen Ankünfte ist die Nachfrage schwach. Dies gilt auch für Weintrauben, welche zu 140 K. bis 200 K. gehandelt wurden. Alle Preise Engros erste Kosten ab Wien.

Obst, Gemüse, Kartoffeln.

Der **O b s t m a r k t** wurde gestern ziemlich günstig beschildet und es wurden besonders Zwetschen böhmischer und mährischer Probenienz in größeren Mengen zugeführt. Erstere wurden zu Kr. 1.— bis Kr. 1.08 und letztere zu Kr. —.92 bis 1.04 per Kilogramm verkauft. Bosnische, slawonische, serbische und ungarische stellen sich je nach Güte und Gesteckungskosten auf Kr. 1.04 bis 1.44 per Kilogramm. Hingegen wies der **G e m ü s e m a r k t** einen namhaften Ausfall in der Beschildung auf. Mit Ausnahme von Paradeisern, die in ausreichenden Mengen einlangten, sind die Ankünfte auf allen anderen Gebieten, namentlich in Gurken konstant im Abnehmen. Im Gegensatz zu einem sonstigen Wochenbeginn wickelte sich der Verkauf angesichts des fleischlosen Tages in animierter Stimmung ab, wobei die legtnotierten Preise auch gestern in Geltung blieben. Zwiebel 84 bis 90 H., Makoer 80 bis 84 H., Knoblauch Kr. 2.20 bis 2.50, Makoer Kr. 3.16 bis Kr. 3.24, Spinnat 54 bis 64 H., Weißtraut 22 bis 25 H., slowakische Gurken 44 bis 52 H., Wiener Gärtnergurken 54 bis 58 H., grüne Bifolen 48 bis 54 H., gelbe 52 bis 58, grüne Erbsen in Schoten 78 bis 86 (88 H.), Paradeiser, ungarische 84 bis 92 (94 H.), Gärtnerware 72 bis 83 H., Eierschwämme Kr. 1.40 bis 1.60 per Kilogramm. Herrenpilze 90 bis 97 H. für $\frac{1}{4}$ Kilogramm. Hauptesalat 9 bis 13 H., Kochsalat 7 bis 11 (12 H.) Kohl je nach Größe 5 bis 14 (15 H.) und Kohlrüben 4 bis 12 H. per Stück. Günstig wurden die **K a r t o f f e l m a r k t e** beschildet. In der Viktualienmarkthalle III langten für die Gemeinde Wien drei Waggons aus Mähren ein. Die Oesterreichische landwirtschaftliche Verkaufsgesellschaft erhielt zwei Waggons ungarische, außerdem zwei Waggons galizische Eier und einige Waggons Kopfsraut. In **B u t t e r** machte sich Knappheit fühlbar, wogegen in **E i e r n** das Angebot bedarfsdeckend war.

Wann treten die Höchstpreise für Zwetschen in Kraft? Die Verordnung vom 6. d. bestimmt, daß Pflaumen vom Produzenten zu Höchstpreisen verkauft werden müssen, die für gewöhnliche Pflaumen 18, für Tafelpflaumen 24 Heller betragen. Obwohl sie sofort in Kraft trat, verfügte sie nicht darüber, wie die Preisbestimmung für Zwetschen im Kleinhandel erfolgt und von wann an diese gilt. So bildeten sich unsichere Verhältnisse heraus, die zu fortwährenden Mißhelligkeiten zwischen Käufern und Kleinhändlern führen. Diese wollen nur nach den alten hohen Preisen abgeben, die Verbraucher hofften aber zu billigem Preise einkaufen zu können, zumal da die Zwetschenzeit bald zu Ende geht. Mancher verschiebt den Einkauf auf die billigeren Tage, der Händler bringt nun weniger Ware zu Markt, weil er Verluste befürchtet; viele Produzenten halten ihre Ware ganz zurück, weil sie nur zu den bisherigen Bucherpreisen verkaufen wollen. Mittlerweile wartet man auf die amtliche Bekanntgabe der Kleinhandelspreise, die mit Einrechnung der Versandkosten ermittelt werden. Längst wäre Zeit gewesen, alles zu regeln. Die Verordnung erschien verspätet, überstürzt, und nun kennt sich kein Mensch aus. Bisher bezahlt man noch immer Zwetschen mit 1.— bis 1.50 Kronen im Kleinhandel. Wenn die Verantwortlichen noch zögern, ist mittlerweile die Zwetschenzeit vorbei. Wie lange soll man noch warten, bis da endlich Klarheit geschaffen wird?

Lebensmittelpreisprüfung

Die Höchstpreise für Gemüse und Obst und die Gemüse- und Obstzeuger.

In einer Versammlung des Zentralvereins für Obst- und Gartenbau (siehe Tagesbericht) rief die nach Mitteilung in den Tageszeitungen durch die Preisprüfungsstelle beantragte Einführung von Höchstpreisen für Gemüse und Obst eine längere Aussprache hervor. Nach der übereinstimmenden Ansicht der anwesenden Gemüse- und Obstzeuger sind die Höchstpreise, auch selbst in Staffelung, nicht geeignet, die auf dem Gemüse- und Obstmarkt herrschenden Mißstände zu beseitigen. Auch nach den Erfahrungen des Vorjahres haben sich Höchstpreise als unzweckmäßig erwiesen. Nachfrage und Angebot regeln die Preise, und da die Nachfrage sehr stark ist, so muß mit hohen Gemüse- und Obstpreisen gerechnet werden. Die Gemüsezüchter versuchen unter sehr erschwerten und verteuerten Verhältnissen möglichst viel zu erzeugen. Sie verurteilen aber übertriebene Preise mancher Gemüse-Erzeuger und ungebührliche Aufschläge des Zwischenhandels. Es wurde als Beispiel ein Fall aus der Provinz Hannover angeführt, in dem ein Erzeuger 9 Pfennige für das Pfund Äpfel erhalten hat, die dann zu 60 Pfennig an die Hausfrauen wiederverkauft worden sind. Auch die Konserven- und Marmeladenfabriken überbieten die gewöhnlichen Preise und fordern dementsprechende hohe Preise für ihre Ware. Die Markt- und Gewerbebehörde sowie die Preisprüfungsstelle gehen gegen dieses Treiben und gegen die Wucherpreise nicht genügend vor. Einen Anhalt für die Preise geben die amtlichen Marktberichte. Die Versammlung sprach sich einstimmig gegen die Festsetzung von Höchstpreisen für Gemüse und Obst aus und hofft auch, daß das Kriegsernährungsamt bei seiner Abneigung gegen Höchstpreise ihnen nicht zustimmen wird, und daß hier gegen Wucherpreise energischer und schärfer vorgegangen wird.

*

Von einer Einführung der Höchstpreise für Obst und Gemüse versprechen auch wir uns nicht viel, da wir durchaus die vom Kriegsernährungsamt angebotenen Schwierigkeiten, die vor allem in der Verschiedenheit der örtlichen Verhältnisse der reich und wenig Gemüse und Obst erzeugenden Gegenden liegen, würdigen. Vor allen Dingen, und das wurde ja auch in der erwähnten Versammlung betont, sollte man gegen die Aufkäufer, die aus sich selbst den Händlern höhere Preise als diese selbst fordern, bieten, einschreiten. Mit diesen kann der Käufer, der den Bedarf nur eines Haushaltes zu versorgen hat, natürlich nicht wetteifern. Uebrigens erlebt man die gleichen Sachen auch auf dem Fischmarkt; auch dort wird den Käufern gesagt, daß die Aufkäufer mehr bezahlen, als der Privatkäufer. Daß auf diese Weise die Bevölkerung in ebenso unerhörter wie unzulässiger Weise in ihrer Lebenshaltung

beengt wird, ist klar, und gegen dieses Treiben sollte so bald wie möglich etwas von den zuständigen Stellen getan werden.

*

Die Verordnung über Lebensmittelhandel und die Speisewirtschaftsinhaber.

Nach § 1 Nr. 2 der Verordnung über den Handel mit Lebens- und Futtermitteln vom 24. Juni 1916 bedürfen solche Kleinhandelsbetriebe der Handelserlaubnis nicht, die nur unmittelbar an Verbraucher liefern. Es war nun in den Kreisen der Kleinändler, die auch an Gastwirte, Hoteliers, Inhaber von Pensionaten, Krankenhäusern usw. liefern, Unsicherheit entstanden, ob die genannten Betriebe als Verbraucher im Sinne dieser Vorschrift anzusehen sind.

Das R. G. A. hat darauf entschieden, daß die Inhaber von Gastwirtschaften, Hotels, Cafés, Pensionaten, Kantinen und ähnlichen Betrieben den Verbrauchern im Sinne des § 1 Nr. 2 der Verordnung vom 24. Juni 1916 gleichzustellen seien, soweit die von ihnen bezogenen Lebensmittel an die Gäste lediglich zum Verbrauch innerhalb des Betriebes abgegeben werden, und daß nur Krankenhäuser und Lazarette als Verbraucher anzusehen seien. Soweit Kleinändler, außer an sonstige Verbraucher, nur noch an Betriebe der genannten Arten liefern, bedürfen sie also einer besonderen Handelserlaubnis nicht.

Herbstkurs über Garten-, Gemüse- und Obstbau
der k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien. Für diesen
von der k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien in der Zeit
vom 19. September bis Ende Oktober zu veranstaltenden
Kurs zeigt sich erfreulicherweise eine sehr rege Nachfrage,
wofür die durch den gegenwärtigen Krieg geweckte Erkenntnis
der großen Bedeutung, die einer gesteigerten Hervorbringung
gärtnerischer Produkte zukommt, sicherlich viel beiträgt. Bei
diesen alljährlich stattfindenden Kursen erhalten Besitzer von
Haus- und Billengärten und Freunde des Gartenbaues an
der Hand praktischer und theoretischer Unterweisungen wert-
volle Winke, die ihnen bei der Bearbeitung, bezw. Ueber-
wachung ihrer Gärten sehr zustatten kommen. Mit Rücksicht
darauf, daß die Kurse schon am 19. d. beginnen und die
Teilnehmerzahl beschränkt ist, ist eine baldige Einschreibung
ratsam. Auskünfte und Aufnahme in der Gesellschaftskanzlei,
I. Weiburggasse 29/31.

Die Frucht- und Gemüsehändler über die hohen Gemüsepreise.

Mit den Fragen, ob die hohen Frucht- und Gemüsepreise berechtigt sind und wie Abhilfe zu schaffen ist, beschäftigte sich der Verein der Frucht- und Gemüsehändler von Hamburg und Umgegend in seiner Harmonia-Gesellschaftshaus unter Vorsitz des Herrn Aug. Bachhufen abgehaltenen Mitgliederversammlung. Der Referent, Herr Wunderlich, betonte, daß derartig hohe Preise, wie sie jetzt namentlich für Kohl, Staudrüben, Wurzeln, Schneidebohnen und für alle Sorten Obst gefordert und bezahlt werden, gänzlich unberechtigt sind. Die Bauern entschuldigen stets die hohen Preise damit, daß auch sie alle ihre Bedürfnisse nicht bezahlen und daher auch einen geringeren Verdienst als in Friedenszeiten haben müßten. Wenn auch zugegeben werden solle, daß dieser Einwand teilweise berechtigt sei, so rechtfertigt dieser Grund doch nicht eine derartige Steigerung, besonders nicht im Hinblick auf die gute Ernte. Im Publikum sei nun vielfach die Meinung verbreitet, daß auch der Frucht- und Gemüsehändler in dieser Zeit mit enormem Nutzen arbeite. Dies sei aber durchaus nicht der Fall, vielmehr arbeite er oft bei einzelnen Gemüsearten, wie Kohl und Rüben, mit einem Nutzen von 1 bis 2 Pf. das Pfund. Den Vorteil von den hohen Preisen haben einzig und allein die Bauern, die nach ihrer eigenen Aussage noch nie so viel Geld verdient haben wie in dieser Zeit.

Wenn man nun nach den Ursachen dieser durchaus ungerechtfertigten Preistreibereien frage, so sei in erster Linie darauf hinzuweisen, daß das Publikum selbst die Schuld daran trägt, denn das den Markt besuchende Privatpublikum, das direkt vom Erzeuger kauft, bewilligt den Bauern jeden verlangten Preis und zwingt dadurch auch den Frucht- und Gemüsehändler, die gleichen hohen Preise zu bezahlen. Eine weitere Ursache der hohen Preise sei darin zu suchen, daß die sogenannten „Stellenhändler“, das sind diejenigen Händler, die als Zwischenhändler zwischen dem Erzeuger und dem Frucht- und Gemüsehändler auftreten, die außerordentlich hohen Preise bewilligen. Wenn man also die jetzigen außerordentlich hohen Preise beseitigen wolle, so müsse vor allen Dingen das Privatpublikum vom Markt, durch Beschränkung auf eine bestimmte Zeit, ferngehalten und ebenso der Stellenhandel beschränkt werden. Die Errichtung eines besonderen Kleinmarktes nur für das Privatpublikum sei ja schon von den Frucht- und Gemüsehändlern in Gemeinschaft mit den Großhändlern beantragt, aber von der Behörde nicht genehmigt worden. Der Staat müsse vor allen Dingen dafür sorgen, daß zur kommenden Winterszeit die Hauptbedarfsartikel für die Volksernährung, wie Kohl, Rüben, Wurzeln usw., in genügender Anzahl und zu erschwinglichen Preisen an den Markt gebracht werden. Was bei den Kartoffeln möglich war, müßte sich auch bei den andern Gemüsearten einführen lassen.

In der an diese Ausführungen sich anschließenden Aussprache betonte Herr Heescher, daß die Höchstpreise von der Marktbehörde viel zu hoch festgesetzt würden, ohne Mitwirkung von Fachleuten. Die Hauptsache bleibe immer, daß man den Bauern einfach die hohen Preise nicht bezahle. Wenn sie sehen, daß sie mit ihren hochgeschraubten Preisen nicht

durchkommen, dann würden sie schon von selbst billiger verkaufen.

Herr Bachhufen bemängelte ebenfalls die einseitig festgesetzten Höchstpreise, unter denen der Kleinhändler oft am meisten leide. Das beste Beispiel, wie verfehrt zuweilen bei der Festsetzung von Höchstpreisen verfahren werde, sei die Festsetzung der Höchstpreise für Zwetschen. Diese könne der Großhändler beim Bezug vom Erzeugungsort, also z. B. aus Thüringen, im Durchschnitt mit 10 Pf. das Pfund einkaufen, er verkaufe sie an den Kleinhändler mit 20 Pf. das Pfund (gesetzlich festgesetzter Höchstpreis), der sie mit 25 Pf. das Pfund wieder abgeben müsse. Nun sei aber kaum eine Frucht so leicht verderblich wie gerade Zwetschen, und gedrückte und leicht beschädigte Ware werde vom Publikum zurückgewiesen, so daß dem Kleinhändler ein Verdienst von höchstens 2 Pf. für das Pfund übrig bleibe.

Diese Ausführungen wurden von verschiedenen Rednern noch ergänzt. Das Ergebnis der ausgedehnten Aussprache war der Beschluß, daß der Vorstand beauftragt wurde, an zuständigen Stellen ein Verbot des sogenannten „Stellenhandels“ am Markt zu beantragen, da dieser als verbotener Kettenhandel bezeichnet werden müsse.

*

Die Eier-Kleinhandl

werden in einer Bekanntmachung der Detailistenkammer im Anzeigenteil dieses Blattes aufgefordert, ihre Ausweislisten für den Eierkleinhandel im Geschäftszimmer der Detailistenkammer, Neuerwall Nr. 69, I. Stog, am Sonnabend, 16. September, zwischen 9 und 4 Uhr in Empfang zu nehmen. Die Gebühr beträgt 50 Pf. Der Gewerbe-Anmeldechein ist vorzulegen.

Das Schiller-Theater unter dem Hammer! Laut Anzeige des Kgl. Amtsgerichts zu Altona soll im Wege der Zwangsversteigerung am 29. November, vormittags 11 Uhr, das auf den Namen des Direktors Ernst Friedrich Michaelis in Hamburg eingetragene Grundstück Schiller-Theater an der Gerichtsstelle, Altona, Allee 131, Zimmer 154, versteigert werden. Der Nutzungswert ist mit 18 900 Mark angegeben.

*

Lebensmittelfragen in Berlin.

In der Sitzung der Berliner Stadtverordnetenversammlung am Donnerstag teilte Oberbürgermeister Wermuth mit, daß die Groß-Berliner Gemeinden beschlossen haben, für den Preis des Schwarzbrottes folgende Ermäßigungen eintreten zu lassen: Das ganze Brot von 78 auf 64, Pfennig, das halbe Brot von 42 auf 34 Pfennig. Der Preis für Weißbrot wurde dagegen von 3 auf 3 1/2 Pfennig für die Schrippe erhöht. Gleichzeitig teilte der Oberbürgermeister mit, daß eine Herabsetzung der Preise für Rind- und Kalbfleisch unmittelbar bevorstehe.

In der Sitzung kam es zu lebhafter Aussprache. Es lag ihr ein sozialdemokratischer Antrag zugrunde, wonach die Stadtverordnetenversammlung den Magistrat ersucht, alle geeigneten Maßnahmen zu ergreifen, um die Versorgung Berlins mit Nahrungsmitteln während des Winters sicher zu stellen und bei dem Kriegsernährungsamt zu beantragen, die viel zu hohen Höchstpreise für Brot, Fleisch, Fett usw. unter Sicherstellung der Zufuhr möglichst zu ermäßigen.

*Die Frucht- und Gemüsesünder über die
sogen. Gemüsesünder.*

Der Antrag wurde vom Stadtverordneten Wurm, dem Reichstagsabgeordneten aus der sozialdemokratischen Arbeitsgemeinschaft begründet. Seine Darstellungen gipfelten in heftigen Angriffen gegen die Regierungsstellen, von denen er behauptete, daß sie auch jetzt im Kriege eine Politik der Begünstigung der agrarischen Wünsche betreiben. Oberbürgermeister Wermuth besprach dann den ganzen Kreis der Lebensmittelfragen. Im großen und ganzen sprach er sich anerkennend für das jetzige Wirken und die Absichten der staatlichen Lebensmittelfstellen aus. Er kam auch ausführlich auf die Kartoffelpolitik des Kriegsernährungsamtes zu sprechen. Da das Kriegsernährungsamt eine wesentliche Herabsetzung des Preises wünschte und schon öffentlich in Aussicht gestellt hatte, habe man den Ausweg gewählt, den Gemeinden den ihnen entstehenden Schaden durch Reich und Staat zu ersetzen. Grundsätzlich sei dieses Mittel im höchsten Grade bedenklich. Seine Einbürgerung würde die Finanzen jeder Gemeinde untergraben. Der Arbeitsausschuß der Groß-Berliner Gemeinden habe die Vorschläge des Kriegsernährungsamtes angenommen und beschlossen, die für den Winter im Vorrat einzulagernden Kartoffeln frei Keller für 4,75 Mark für den Zentner festzusetzen. Voraussetzung für diesen Beschluß sei, daß Reich und Staat je ein Drittel der den Gemeinden entstehenden Verluste zurückvergüten.

Uns in Hamburg interessiert zunächst, daß der Brotpreis in Berlin höher ist, als bei uns. In Hamburg kostet das Schwarzbrot 30 Pfennig für 1700 Gramm, in Berlin 34 Pfennig. Günstiger sind aber in Berlin diejenigen gestellt, die sich Kartoffeln für den Winter einlagern. Dort haben sie 4,75 Mark für den Zentner frei Keller zu zahlen, hier 5,80 Mark bei Lieferung ins Haus und 5,45 Mark bei Abholung beim Kleinhändler. Zu beachten ist allerdings, daß für diese Ermäßigung das Reich und der Bundesstaat zu je ein Drittel in Anspruch genommen werden, ein Drittel Berlin als Gemeinde trägt. In Hamburg glaubt man hiervon absehen zu sollen, da Hamburg als Stadt und Bundesstaat von den drei Dritteln zwei für sich übernehmen müßte und das eine Belastung der Staatsausgaben darstellen würde, die im Hinblick auf andere Aufgaben nicht übernommen werden kann.

*

Bundesrats-Verordnungen.

Der Bundesrat erließ in seiner Sitzung vom 14. September eine Verordnung über Saatkartoffeln, die vorschreibt, daß die Ausfuhr von Saatkartoffeln der Genehmigung des Kommunalverbandes bedarf, aus dem Kartoffeln ausgeführt werden sollen. Ferner sind die Bestimmungen der Bekanntmachung über die Festsetzung von Höchstpreisen für Kartoffeln vom 13. Juli 1916 bis 15. Mai 1917 für Saatkartoffeln außer Ansatz gelassen. Das Ausführen von Saatkartoffeln ohne Genehmigung des Kommunalverbandes ist unter Strafe gestellt.

Ferner erließ der Bundesrat eine Verordnung über Buchweizen und Hirse. Die gleichnamige Verordnung vom 29. Juni 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 625) ist in einigen Punkten ergänzt worden. Nach ihr dürfen die Besitzer die ihnen belassene Menge Buchweizen nur auf Grund von Mahllarten verarbeiten lassen. Ferner ist ein Druckfehler in der früheren Verordnung berichtigt, die in § 11 i der Verordnung angegebenen Höchstpreise gelten nicht für Doppelzentner, sondern für 50 Kilogramm.

Eine Verordnung des Bundesrats über Bucheckern schreibt vor, daß alle gesammelten Bucheckern an den Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Öle und Fette oder

an die von ihnen bestimmten Stellen zu angemessenem Preis zu liefern sind. Um die Sammel-tätigkeit in allen Kreisen der Bevölkerung anzu-regen, sind nicht nur besondere Zuweisungen von Bucheckern zur Delgewinnung den einzelnen Sammlern zugesichert, sondern auch die Landes-zentralbehörden haben Anspruch auf ein Viertel des Oels, das aus den aus ihren Gebieten ab-gelieferten Bucheckern gesammelt wird. Das Verfüttungsverbot, das die Verordnung ent-hält, können die Landeszentralbehörden oder die von ihr zu bestimmenden Behörden in Aus-nahmefällen aufheben. Soweit die Eigentümer von Forsten oder die sonstigen Forstnutzungs-berechtigten nicht bereit oder nicht in der Lage sind, die bei ihnen vorhandenen Bucheckern zu sammeln, kann die zuständige Behörde andere Personen gegen Vergütung hierzu ermächtigen.

Der Kriegsgärtner.

Was Fleiß und Geschick im Jahre hervorgebracht, soll nun geerntet werden. Gemüse entwickelten sich so weit, daß man bald darangehen kann, einen Teil einzuwintern. Solange nicht Fröste kommen, soll man sich damit nicht beeilen. Im Freien bleiben viele Gemüse besser aufbewahrt als in feuchten dunklen Kellern. Das gilt zunächst für die Kohlarten wie Kraut, Karfiol, Grünkohl, die jetzt in Mengen zu haben sind. Kohl bildet noch immer neue Köpfe aus, die sehr oft bis in die kalten Tage von den Raupen des Kohlweißlings zertrüffelt werden. Deshalb heißt es ihnen keine Ruhe gönnen. Wo alte Kohlstrünke stehen bleiben, kommt jetzt mancher brauchbare Kohlkopf zur Ausbildung. Auch der Karfiol liefert nun Erträge. Sein Aroma gewinnt vielfach, wenn der erste Frost vorüberging. Um das Braunwerden und Faulen der Blütenköpfe des Karfiols zu verhüten, müssen die Deckblätter, die man knüdt, so über die Blüten gelegt werden, daß ein luftiger Hohlraum bleibt, damit die Nässe verdunstet. Manche Karfiol entfaltet erst zum Frühwinter Köpfe, andere sind jetzt ausentwickelt. Leider fehlen brauchbare Methoden, um dieses Gemüse auf einfache Art aufbewahren zu können. Im Handel kommen zuweilen Karfiolstücke als Dauerware vor, die in großen Gläsern in gelochtem Salzwasser eingelegt und mit Pergamentpapier verschlossen wurden. Sicherheit gegen Fäulnis bietet auch dieses Verfahren nicht. Wer Ueberfluß an Karfiol hat, kann versuchen, ihn in größere Stücke zu schneiden, die mit Salz bestreut, übereinandergeschichtet und in einem großen Glase gut verschlossen werden. Kraut kommt in möglichst trockenen Stellen auf Sandunterlage. Auch die Zwiebeln und Knoblauch werden vielfach erst jetzt eingebracht. Kleinste Stücke legt man für das kommende Jahr weg, um sie als Steckzwiebeln zu verwenden. Perlwiebeln kann man jetzt anbauen, weil sie sonst leicht vertrocknen; größere bindet man zusammen und bewahrt sie an trockenen Orten kühl auf. In warmen Räumen würden sie während des Winters austreiben. Frost vertragen Zwiebeln nicht.

Um die Entwicklung der kleinen, in den Blattachsen sitzenden Köschchen zu fördern, werden dem Rosenkohl die größeren Blätter genommen, die Spitzenblätter abgeschnitten. Gegen Ende des Monats sollen Paradeiser ziemlich allgemein eingebracht sein. Hängen noch grüne Früchte an der Pflanze, dann legt man sie an das Fenster in die Sonne, um das Nachreifen zu fördern.

Auch viele Wurzelgewächse kommen zur Ernte. Läßt man sie in feuchten Herbstwochen zu lange im Boden, dann springen sie auf und faulen zuweilen. Wir haben früher einmal erwähnt, wie man einen größeren Vorrat an grünen Bohnen aufbewahrt. Es ist daher überflüssig, dies zu wiederholen, da uns der September noch immer Hülsenfrüchte beschert. Auch Kürbisse, Melonen und Gurken reifen in unserem Klima noch aus. Wer Erdäpfel bauen konnte, hat in diesen Wochen viel zu tun. Die meisten dieser Pflanzen sind verdorrt, viele ganz unsichtbar geworden. Wo man keinen Anhaltspunkt hat, ob dort eine Erdäpfelpflanze stand, muß das Ausnehmen der Kartoffeln sehr vorsichtig erfolgen, weil sie sonst beschädigt werden und rasch faulen. Zur Fäulnis neigen heuer ohnehin manche Knollen wegen der reichlichen Regen und der Ausbreitung von Kartoffelkrankheiten. Widerstandsfähige Sorten werden immer feltener. Es scheint, als ob sich durch die ständige Vermehrung der Kartoffelpflanzen aus Knollen ihre Lebenskraft vermindern würde. Leider ist es noch niemandem gelungen, aus Samen erbbare Erdäpfel zu ziehen.

Beim Ausnehmen der Erdäpfel dürfen Knollen nicht tagelang unbedeckt liegen bleiben, weil sie sich sonst grün färben und ungenießbar würden. Ist es unmöglich, den geernteten Vorrat auf einmal wegzubringen, dann überdeckt man die in Gruben gelegten Häufel mit Erde. Für den Kriegsgärtner kommt ohnehin das Einlagern in Erdmieten nicht in Betracht, weil seine Vorräte in der Regel klein genug sind, um sie im Keller unterzubringen. Diese Häufel müssen klein sein, um der Luft den Zutritt zu ermöglichen und das Faulen zu verhindern. Von Zeit zu Zeit sind die eingelagerten Knollen durchzugehen und angefaulte sogleich zu entfernen, weil sonst andere angesteckt werden könnten. Frostwirkung ist streng zu verhüten. Das Kraut der geernteten Kartoffeln ist auf Haufen zusammenzutragen und, wenn es trocken wurde, zu verbrennen. Feuer ist dies um so nötiger, weil sich an vielen Orten Pilzkrankheiten ausbreiteten.

Das leere Feld wird umgegraben und gedüngt. Leider wird durch die kalten Nächte und die abnehmende Sonnenstrahlung der Anbau von Gemüse unlohnend. Nur Spinat und Salat gedeihen noch. Sie kommen ganz gut durch den Winter und versorgen noch längere Zeit die Küche. An sehr kalten Wintertagen bedeckt man sie mit Stroh oder Grasabfall.

Mit wenigen Ausnahmen ist daher die Tätigkeit des Kriegsgärtners bald beendet. Ob sie ist fast allgemein

geerntet, nur Spätobst bleibt noch, ehe Fröste einsetzen. Man darf es nicht abschütteln, weil solche Früchte beschädigt werden und faulen, ehe sie weich sind. Erdbeeren werden umgepflückt, Beerensträucher durch Stecklinge vermehrt, Zweige gestutzt, Obstbäume okuliert, die Rinde der Bäume mit Stahlbürsten behandelt, um die Schmarotzer zu entfernen. Zweckmäßig ist es, die Leimringe zu erneuern, um die Raupen des Frostspanners zu fangen. Der Laubfall macht in größeren Gärten viel Arbeit. Ist es doch die erste Pflicht des Kriegsgärtners, auch in diesen Tagen Ordnung zu halten, die abgefallenen Blätter zusammenzuraffen und sie trocken aufzubewahren, wenn sie im Mistbeet als wärmeerzeugender Dünger benötigt werden sollen. Ueberflüssiges Laub ist sogleich zu verbrennen, um die darin enthaltenen Raupen und Puppen zu vernichten. Nirgends darf man den Eindruck gewinnen, daß nun die Lust an der Arbeit erloschen ist und der Wind sein Spiel mit dürrem Laub und Ueberresten der Sommerzeit treiben darf.

Höchstpreise für Zwetschlen.

Mittels einer Verordnung des niederösterreichischen Statthalters wird bestimmt:

Beim Kleinverkauf von Zwetschlen inländischer Herkunft in frischem Zustand dürfen im Gemeindegebiet von Wien bis auf weiteres die nachstehenden Höchstpreise nicht überschritten werden: für 1 Kilogramm Tafelzwetschlen 64 Heller. Als Tafelzwetschlen gelten reife, ausgefarbte, unbeschädigte, gleichmäßig gut entwickelte Früchte. Für 1 Kilogramm anderer Zwetschlen 58 Heller.

Beim Kleinverkauf von Dauerware inländischer Herkunft, die aus Zwetschlen hergestellt wird, dürfen im Gemeindegebiet von Wien bis auf weiteres die nachstehenden Höchstpreise nicht überschritten werden: für 1 Kilogramm gut getrockneter rauchfreier und haltbarer Dörzwetschlen, und zwar 105stüchtige und bessere Ware 1.60 Kronen, 106- bis 130stüchtige Ware 1.56 Kronen, über 130stüchtige Ware 1.50 Kronen, Brauware 1.20 Kronen. Diese Bestimmungen finden auf die sogenannten Prünellen keine Anwendung.

Für 1 Kilogramm Zwetschenmus (Bovidl), und zwar für gut gekochte, kern- und brandfreie, aus frischen Zwetschlen hergestellte Ware 1.75 Kronen. Für die Gemeinden außer Wien werden die Höchstpreise von den Bezirksbehörden bestimmt. Sie dürfen die für Wien nicht übersteigen.

Unter Kleinverkauf wird der Verkauf in Mengen unter einem Meterzentner an den Verbraucher verstanden. Jeder Kleinverkäufer ist verpflichtet, den Herkunfts-ort und die Preise (nach Gewicht) aller in seiner Verkaufsstätte vorhandenen Vorräte an Zwetschlen in frischem Zustand, Dörzwetschlen oder Zwetschenmus bei der Ware selbst an einer deutlich sichtbaren Stelle und in gut lesbaren Schriftzeichen ersichtlich zu machen.

**Anzeigepflicht für ausländisches Gemüse
und Obst.**

Nach einer Bekanntmachung des Stellvertreters des Reichszanglers ist die Einfuhr von Gemüse und Obst aus dem Ausland, frisch, getrocknet, gedörrt, eingesäuert oder in irgendeiner Art konserviert, auch in Mischungen mit anderen Erzeugnissen, dem an der Grenzstation befindlichen Bevollmächtigten der Reichsstelle für Gemüse und Obst, Geschäftsabteilung, G. m. b. H. in Berlin, unter Angabe der Art, der Menge, der Verpackungsart und des bezahlten Einkaufspreises anzuzeigen. Falls kein Bevollmächtigter an der Grenzstation bestellt ist, ist die Anzeige telegraphisch an die Reichsstelle für Gemüse und Obst zu richten. Als Gemüse im Sinne dieser Vorschrift gelten auch Zwiebeln, als Obst auch Tomaten, Weintrauben und Südfrüchte. Als Einführender gilt, wer nach Eingang der Ware im Inland zur Verfügung über sie für eigene oder fremde Rechnung berechtigt ist. Befindet sich der Verfügungsberechtigte nicht im Inland, so tritt an seine Stelle der Empfänger. Die Vorsteher der Grenzstationen, an denen ein Bevollmächtigter der Reichsstelle bestellt ist, haben dem Bevollmächtigten durch Vorlage der Begleitpapiere unverzüglich Auskunft über die vom Auslande eintreffenden Gemüse- und Obstsendungen zu erteilen. Die nach dem Inkrafttreten dieser Vorschriften in das deutsche Reichsgebiet eingeführten Waren dürfen nur durch die Reichsstelle für Gemüse und Obst in den Verkehr gebracht werden. Auf Verlangen sind solche Waren an die Reichsstelle für Gemüse und Obst oder eine von ihr bestellte Stelle zu verkaufen und zu liefern. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst hat unverzüglich nach Empfang der Anzeige zu erklären, ob und wie über die Waren verfügt wird. Es genügt eine Erklärung gegenüber dem Frachtführer mit der Verfügung, wohin die Waren gesandt werden sollen. Falls die Reichsstelle für Gemüse und Obst den Verkauf und die Lieferung verlangt, geht das Eigentum an den Waren auf sie mit dem Zeitpunkt über, in dem die Erklärung dem Verpflichteten oder dem Gewahrsamshaber zugeht. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst setzt gegebenenfalls den Uebnahmepreis nach Entladung an dem von ihr oder ihrem Bevollmächtigten festgesetzten Bestimmungsorte der Waren endgültig fest. Die Zahlung erfolgt in der Regel sofort nach der Entladung am Bestimmungsorte, spätestens jedoch acht Tage danach. Ausgenommen von den Vorschriften dieser Verordnung sind geringfügige Mengen, die als Reiseproviant oder im Grenzverkehr aus dem Ausland eingeführt werden, sofern die Einfuhr nicht zu Handelszwecken erfolgt. Der Präsident des Kriegsernährungsamtes hat den Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Bekanntmachung zu bestimmen.

Zwetschen und Zwetschenmus.

Festsetzung der Höchstpreise für den Kleinverkauf.

Der Statthalter hat gestern eine Verordnung erlassen, durch welche Höchstpreise für den Kleinverkauf von frischen und gedörrten Zwetschen sowie von Zwetschenmus (Powidl) festgesetzt werden. Die Verordnung, die mit dem Tage der Kundmachung in Kraft tritt, lautet:

1. Beim Kleinverkauf von Zwetschen inländischer Herkunft in frischem Zustande dürfen im Gemeindegebiete von Wien bis auf weiteres die nachstehenden Höchstpreise nicht überschritten werden:

Für 1 Kilogramm Tafelzwetschen	Kronen	—,64
Als Tafelzwetschen im Sinne dieser Verordnung gelten reife, ausgefärbte, unbeschädigte, gleichmäßig gut entwidelte Früchte.		
Für 1 Kilogramm andere Zwetschen	Kronen	—,58

2. Beim Kleinverkauf von Dauerware inländischer Herkunft, die aus Zwetschen hergestellt wird, dürfen im Gemeindegebiete von Wien bis auf weiteres die nachstehenden Höchstpreise nicht überschritten werden:

Für 1 Kilogramm gut getrocknete, rauchfreie und haltbare Dörrzwetschen, und zwar:	Kronen	
105stüchtige und bessere Ware		1,60
106/130stüchtige Ware		1,56
über 130stüchtige Ware		1,50
Brackware		1,20

Diese Bestimmungen finden auf die sogenannten Prinellen keine Anwendung.

Für 1 Kilogramm Zwetschenmus (Powidl), und zwar für gut gelochte, kern- und brandsfreie, aus frischen Zwetschen hergestellte Ware	Kronen	1,75
---	--------	------

3. Für die Gemeinden außer Wien haben die politischen Bezirksbehörden Höchstpreise für den Kleinverkauf von inländischen Zwetschen im frischen Zustand, sowie von Dörrzwetschen und Zwetschenmus festzusetzen. Diese Höchstpreise dürfen die in den §§ 1 und 2 der Verordnung für Wien festgesetzten Höchstpreise nicht übersteigen.

Pflichten der Verkäufer.

4. Unter Kleinverkauf im Sinne der §§ 1, 2 und 3 wird der Verkauf in Mengen unter einem Meterzentner an den Verbraucher verstanden. Die festgesetzten Höchstpreise dürfen auch bei allen sonstigen Käufen von Zwetschen oder aus Zwetschen hergestellter Dauerware nicht überschritten werden.

5. Bruchteile von $\frac{1}{2}$ (0,5) Heller oder darüber, die sich bei der auf Grundlage des Kilogrammpreises vorzunehmenden Berechnung der Höchstpreise für Menge unter 1 Kilogramm ergeben, haben für einen ganzen Heller zu gelten.

6. Jeder Kleinverkäufer ist verpflichtet, den Herkunftsort und die Preise (nach Gewicht) aller in seiner Verkaufsstätte vorhandenen Vorräte an Zwetschen in frischem Zustande, Dörrzwetschen oder Zwetschenmus bei der Ware selbst an einer deutlich sichtbaren Stelle und in gut lesbaren Schriftzeichen ersichtlich zu machen. Auch ist er verpflichtet, den Organen der politischen Bezirksbehörden sowie der Polizeibehörden auf Verlangen die entsprechenden Nachweise über den Herkunftsort und die von ihm gezahlten Preise dieser Waren jederzeit vorzulegen.

Strafen für Uebertretungen.

7. Uebertretungen dieser Verordnung und der auf Grund derselben erlassenen Vorschriften sowie jede Mitwirkung bei der Vereitlung der in dieser Verordnung festgesetzten Verpflichtungen werden, sofern sie nicht einer strengeren Strafe unterliegen, von der politischen Bezirksbehörde mit Geldstrafe bis zu 5000 Kronen oder mit Arreststrafe bis zu 6 Monaten bestraft. Erfolgt die Uebertretung durch einen Gewerbetreibenden, so kann außerdem, sofern die Voraussetzungen des § 133 b, Abs. 1, lit. a, der Gewerbeordnung zutreffen, die Entziehung der Gewerbeberechtigung verfügt werden.

§ 8. Diese Verordnung tritt mit dem Tage ihrer Kundmachung in Wirksamkeit.

Für unsere Frauen.

Pilze.

Gerade unser giftigster Pilz, der Knollenblätterpilz, sieht in jugendlichem Zustande unseren Champignons verzweifelt ähnlich und ist schon so manchesmal aus Versehen mit nach Hause getragen worden. Bei völlig ausgewachsenen Exemplaren ist ja eine Verwechslung so gut wie ausgeschlossen, da sich beide Pilze dann schon durch die Farbe der Lamellen, der strahlenförmig vom Stiel ausgehenden Blätter, ganz auffällig von einander unterscheiden. Während diese beim Champignon rötlich bis tief dunkelbraun sind, bleiben sie beim Knollenblätterpilz stets weiß oder gelblichweiß, außerdem kann auch einem wenig geübten Auge die dicke, plötzlich abgesetzte Knolle am Grunde des schlanken Stiels nicht entgehen. Dazu kommt noch der charakteristische Geruch, der beim Champignon angenehm mandel- oder nußartig ist, während der Knollenblätterpilz widerlich leichenartig oder auch wie die Triebe überwinterter Kartoffeln riecht. Anders, wenn beide Arten nur wenig entwickelt sind. Da ist der Geruchsunterschied kaum wahrnehmbar, die Farbe der Lamellen auch beim geschlossenen Schampignon, der zudem noch an demselben Standort wie der Knollenblätterpilz vorkommt, weißlich und die knollenförmige Verdickung des Stiels bei dem Giftpilz wenig in die Erscheinung tretend. Der Knollenblätterpilz ist auch deshalb ein so unheimlicher Geselle, weil schon wenige Exemplare genügen, eine schwere Vergiftung herbeizuführen, und die Anzeichen der Krankheit sich erst 10 bis 30 Stunden nach dem Genuß zeigen. Dann ist natürlich das Gift bereits ins Blut übergetreten und ärztliche Hilfe kommt fast immer zu spät. Neun Zehntel aller Todesfälle, die durch Giftpilze hervorgerufen werden, sind ihm zuzuschreiben.

Die Höchstpreise für Zwetschen.

Wir erhalten folgende amtliche Erläuterung: Mit der im Landesgesetzblatt kundgemachten Statthaltereiverordnung vom 14. September 1916 sind die Höchstpreise für den Kleinverkauf von inländischen Zwetschen und Dauerware aus inländischen Zwetschen im Gemeindegebiet von Wien festgesetzt worden.

Hienach betragen bis auf weiteres die Höchstpreise für 1 Kilogramm Tafelzwetschen 64 Heller, für andre Zwetschen 58 Heller, für Dörrzwetschen je nach der Beschaffenheit 1 K. 20 S. bis 1 K. 60 S. und für Zwetschenmus 1 K. 75 S. Betreffs der Gemeinden außer Wien erfolgt die Festsetzung der Höchstpreise im Rahmen der vorstehenden Ansätze durch die politischen Bezirksbehörden.

Es versteht sich von selbst, daß die festgesetzten Höchstpreise keineswegs als Normalpreise für den Kleinverkäufer zu gelten haben. Vielmehr wird der Verkäufer, will er nicht Gefahr laufen, wegen Preistreiberei belangt zu werden, minderwertige Ware sowie solche Waren, die er sich aus einem nahegelegenen Produktionsgebiet, also mit geringeren Spesen, hat beschaffen können, zu einem entsprechend billigeren Preise abzugeben haben.

Die Höchstpreise gelten nicht für ungarische, bosnische, serbische oder sonstige ausländische Ware. Die Bildung der Kleinhandelspreise für diese Ware wird jedoch von den politischen Bezirksbehörden ständig überwacht und jeder Mißbrauch in dieser Beziehung durch die im § 6 dieser Verordnung erfolgte Einführung des Deklarationszwanges auch für solche Waren ausländischer Herkunft und durch die angeordneten häufigen Revisionen von den behördlichen Organen nach Möglichkeit hintangehalten werden.

Die billigen Zwetschen.

Nach langem Hin und Her wurden in den letzten Tagen Höchstpreise für Zwetschen erlassen, die bisher keine andere Wirkung nach sich zogen, als den ganzen Markt und die Hausfrauen in Verwirrung zu bringen. Für ein Kilogramm Tafelzwetschen wurde ein Detailhöchstpreis von 64, für andere ein solcher von 58 Seller festgesetzt, die eigentlich, wenn man sich auf dem Markt und in den Geschäften in den Bezirken umseh, bis nur auf dem Papier stehen. Das Marktamt hat zwar diese Preise ausgerufen und angeschlagen, doch die Händler-schaft zeigt wenig Geneigtheit, sich den neuen Höchstpreisbestimmungen zu fügen. Wenn auch auf den Märkten durch die ständige Kontrolle der Marktorgane schließlich diesen Höchstpreisen wird Geltung verschafft werden können, so laufen doch alle jene, die sich dieses beliebte, jederzeit zum Genuß einladende Obst in einem Lebensmittelgeschäft in diesem oder jenem Stadtteil erstehen wollen, Gefahr, übervorteilt zu werden, denn die Höchstpreisverordnung hat einen bedenklichen Pferdesuß. Sie bezieht sich lediglich auf heimische (österreichische) Zwetschen. Ungarische, slowenische, bosnische und serbische Zwetschen, die einen Großteil der in Wien in den Konsum gelangenden Zwetschenmengen ausmachen, sind von der Bestimmung der Preise ausgenommen. Für diese wurden aber marktamtlich Höchstpreise festgesetzt. Es wurde für diese Zwetschen bei den direkten Verschäffern ein Kilopreis von 80 bis 94 Seller, bei den Zwischenhändlern ein solcher von 88 Seller bis K. 1.12 festgesetzt und angeordnet, daß auf dem Markte $\frac{1}{4}$ Kilogramm dieser Zwetschen höchstens mit 26 bis 36 und in den Geschäften in den Bezirken mit 28 bis 38 Seller verkauft werden dürfe. Daran hält sich, wie man sich in den meisten Geschäften selbst überzeugen kann, fast niemand. Und noch eins: Ueber Nacht haben sich die heimischen in ausländische Zwetschen verwandelt und werden den Leuten um teures Geld angehängt. Diesem Unfug sollte man doch in irgendeiner Weise steuern können. Dazu haben die Höchstpreise aber auch noch das eine Unangenehme im Gefolge, daß die Produzenten, die zumeist an den Erträgen ihres Bodens während des Krieges wohlhabend geworden sind, einfach den Markt boykottieren, weil ihnen die Höchstpreise nicht zusagen und ihnen die Kontrolle über deren Einhaltung nicht paßt. Lieber sehen sie ihre Ware unter der Hand auf dem Lande ab oder überlassen sie Händlern, die bezüglich der Höchstpreise auch nicht das Gewissen drückt und die darauf rechnen, daß das Publikum zahlt und schweigt. Mehr Gewissenhaftigkeit würde auf diesem Gebiet eigentlich für alle Kreise not-tun, und auch die Behörden müßten trachten, daß die staatlichen Anordnungen entsprechend respektiert werden. Unter allen Umständen wäre aber der Deklarationszwang für die Zwetschen einzuführen, und die Geschäftsleute müßten verhalten sein, die feilgehaltenen Zwetschen nach ihrer Herkunft entsprechend zu bezeichnen. Vielleicht finden die Wiener Markt-behörden hier Anlaß, mit der nötigen Ent-schiedenheit einzuschreiten.

Regierungsverfügungen betreffend Rollgerste, Hirsebrei, Erbsen, Pferdebohnen und Futterrüben.

Budapest, 17. September

Das Amtsblatt veröffentlicht heute eine Reihe von Regierungsverordnungen, welche die Erzeugung von Mahlprodukten der Schälindustrie regeln und für Rollgerste, Hirsebrei und Erbsen Höchstpreise feststellen. Außerdem wird die Verpflichtung der obligatorischen Verwendung von Transportzertifikaten auch auf Pferdebohnen und Futterrüben erstreckt. Die bezüglichen Verordnungen enthalten folgende wesentliche Bestimmungen:

Rollgerste.

Durch die Verordnung Zahl 3041/1916 M. E. wird verfügt, daß Industrieunternehmen aus der im Sinne des § 18 der Verordnung Zahl 2369/1916 M. E. zu Zwecken der Rollgersterzeugung angeschafften Gerste nur die nachstehenden Rollgersteforten erzeugen und ausschließlich nur im Wege der Kriegsprodukten-A.-G. in Verkehr bringen dürfen. Die vor dem Erscheinen dieser Verordnung hergestellten Rollgerstemengen dürfen sowohl durch die betreffenden Industrieunternehmen, wie durch andere bis 31. Oktober 1916 zu den durch die gegenwärtige Verordnung festgesetzten Höchstpreisen verwertet werden. Diesen Termin kann der Handelsminister in begründeten Fällen verlängern.

Bei der Erzeugung von Rollgerste darf Futtermehl nicht hergestellt werden, und nach dem Auszug der Kleie einheitlicher Qualität, inklusive des während der Verarbeitung gewonnenen Mehles, sowie auch des Abfalles müssen aus der Gerste im Hektolitergewicht von 64 Kilogramm oder darunter 62 Kilogramm Rollgerste hergestellt werden, und zwar 1. feine

(Suppen-) Rollgerste, nicht höher als die bisherige Nr. 3 von insgesamt 5 Prozent; 2. gewöhnliche (Gemüse-) Rollgerste entsprechend der Nr. 10, sowie Gerstenbruch von zusammen 57 Prozent des Gesamtgewichtes der verarbeiteten Gerstmenge. Ueber 64 Kilogramm Hektolitergewicht können bis 66 Kilogramm nach jedem vollen Kilogramm um ein Kilogramm mehr gewöhnliche Rollgerste (Nr. 10) und dementsprechend weniger Kleie hergestellt werden. Die Emballagen haben die Bezeichnung der Qualität aufzuweisen.

Der Höchstpreis für feine Rollgerste beträgt für das ganze Landesgebiet k 105, für gewöhnliche Rollgerste und Gerstenbruch k 72, franko Verladestation, pro 100 Kilogramm Nettogewicht, inklusive Sack, gegen Barzahlung. Den für den Sack anrechenbaren Höchstpreis stellt der Handelsminister fest. Diese Höchstpreise treten am 18. September in Kraft. Im Kleinvertrieb dürfen zusätzlich der Provision der Kriegsprodukten-A.-G. und der Transportkosten höchstens nur um 10 Prozent höhere Preise als die obigen Höchstpreise angesetzt werden.

Für Rollgerste, hergestellt aus der aus dem Zollauslande importierten Gerste, ebenso für aus dem Auslande importierte Rollgerste gelten die Bestimmungen der Verordnungen Z. 3411/1915 und 534/1916. An Stelle der Verordnung Z. 3217/1915 tritt die gegenwärtige Verordnung.

Hirsebrei.

Die Verordnung Z. 3042/1916 M. E. verfügt, daß Industrieunternehmen ausschließlich nur die ihnen von der Kriegsprodukten-A.-G. zu diesem Zwecke verkauften Hirsemengen zu Hirsebrei verarbeiten und diese ausschließlich nur im Wege der Kriegsprodukten-A.-G. in Verkehr setzen dürfen. Ausgenommen sind die im Sinne der Verordnung Z. 1750/1916 für den eigenen Hausgebrauch zurückgehaltenen oder beschafften Mengen, die im Sinne der Verordnung Z. 2117/1916 auf Grund von Vermahlungszertifikaten verarbeitet werden.

Die Mühlen dürfen die Hirse nach dem Auszug von 37 Prozent einheitlicher Kleie und Abfälle zu Hirsebrei verarbeiten. Der Kriegsprodukten-A.-G. darf auf dem ganzen Landesgebiet für Hirsebrei ein Höchstpreis von k 76.80 pro 100 Kilogramm ab Verladestation, inklusive Sack, gegen Barzahlung angerechnet werden. Dieser Höchstpreis tritt am 18. d. M. in Kraft. Im Detailverkehr sind um zehn Prozent höhere Preise zulässig.

Vor dem Inleben treten dieser Verordnung hergestellte Vorräte dürfen bis 30. d. M. zu den bestehenden Marktpreisen in Verkehr gebracht werden. Für aus dem Zollauslande importierte Rollgerste gelten die Bestimmungen der Verordnungen Z. 3411/1915 und 534/1916.

Erbsen.

Durch die Verordnung Z. 3043/1916 M. E. wird ebenfalls verfügt, daß Industrieunternehmen die ihnen von der Kriegsprodukten-A.-G. zu diesem Behufe verkauften Erbsenmengen nur den nachstehenden Vorschriften gemäß verarbeiten und die geschälten Erbsen ausschließlich nur durch die Kriegsprodukten-A.-G. in Verkehr setzen dürfen. Vor dem Inleben treten dieser Verordnung erzeugte Schäl'erbsen dürfen bis 31. Oktober 1916 zu den in der gegenwärtigen Verordnung festgestellten Höchstpreisen verwertet werden.

Aus trockenen Erbsen müssen nach Auszug der einheitlichen Kleie Schäl'erbsen (ganze, geteilt, gebrochene, polierte, gelbe und grüne Erbsen) im Gesamtgewicht von 75 Prozent der verarbeiteten Rohware erzeugt werden.

Der Höchstpreis für Schäl'erbsen beträgt für das ganze Landesgebiet k 106 pro 100 Kilogramm ab Verladestation, inklusive Sack, gegen Barzahlung. Beim Detailverkauf dürfen nach Hinzurechnung der Provision der Kriegsprodukten-A.-G. und der Transportkosten um 10 Prozent höhere Preise angesetzt werden.

Die bei der Schälung zurückbleibende Kleie ist im Sinne der Verordnung Zahl 2780/1916 M. E. in Verkehr zu setzen; ihr Höchstpreis beträgt k 25 pro 100 Kilogramm.

Für aus dem Zollauslande importierte Erbsen gelten die Bestimmungen der Verordnungen 73.411/1915 und 534/1916. All diese mit den üblichen Straffunktionen versehenen Verordnungen treten sofort in Kraft und erstrecken sich auf das ganze Landesgebiet.

Pferdebohnen und Futterrüben.

Die Verordnung Zahl 3070/1916 M. E. erstreckt die Wirksamkeit der Verordnung Zahl 4551/1915 hinsichtlich der Verordnungen von Weizen, Gerste oder Ackerbohnen auch auf trockene (reife) Pferdebohnen und auf Futterrüben. Dagegen erstreckt sich diese Verfügung auf Zuckerrüben nicht; für die Verwendung von Zuckerrüben bleibt die Verordnung Zahl 3908/1915 in Kraft. Diese Verordnung tritt sofort in Kraft und ihre Wirksamkeit erstreckt sich auf das ganze Landesgebiet.

18. IX. 1916

Die Obst-Beschlagnahme.

Der Oberbefehlshaber in den Marken und die stellvertretenden Generalkommandos haben auf Anordnung des Kriegsministeriums die Beschlagnahme von Pflaumen und Äpfeln für die Nus- und Marmeladenfabrikation befohlen. Die Versorgung des Heeres und der Zivilbevölkerung mit Marmelade und Nus zum Brotaufstrich ist angesichts der Fettknappheit von entscheidender Bedeutung. Nur ein verhältnismäßig kleiner Teil der Haushaltungen kann seinen Bedarf durch Selbsteinkochen sichern. Für die Mehrzahl der Bevölkerung ebenso wie für das Heer muß der Vorrat durch die Fabriken beschafft werden. Bei der Knappheit an Nahrungsmitteln ist der Verbrauch von frischen Pflaumen und Äpfeln außerordentlich gestiegen. Sie werden vielfach unreif geerntet und von den Hausfrauen zum Einkochen aufgetauft. So nützlich das vom Standpunkt des Einzelhaushaltes ist, so muß doch die Gefahr vermieden werden, daß von den Fabriken für das Heer und den Massenverbrauch zu wenig verarbeitet wird und daß dann Nus und Marmelade nicht bis zum nächsten Sommer, sondern etwa nur bis zum Januar oder Februar ausreichen. Die bisherigen Ankaufsergebnisse der Marmeladenindustrie lagen dem Kriegsernährungsamt Mitte voriger Woche vor. Sie ergaben, daß kaum ein Zehntel der für Heer und Bevölkerung unbedingten nötigen Mengen angekauft waren. Der Industrie wie im vorigen Jahre den Ankauf zu beliebigen Preisen freizustellen, hätte neue, unerträgliche Preistreiberien hervorgerufen. Die Festsetzung von Höchstpreisen für Groß- und Kleinhandel genügt, wie die Erfahrungen bei den Pflaumen ergeben haben, nicht, um der Marmeladenherstellung die nötigen Obstmengen zu sichern. Es war Gefahr im Verzuge, wenn nicht unheilbarer Schade geschehen sollte. Deshalb ist die erwähnte militärische Anordnung ergangen.

Der Verbrauch für den eigenen Haushalt des Erzeugers wird durch die Beschlagnahme nicht betroffen. Der Verkauf darf aber bis auf weiteres nur an die vom Kriegsernährungsamt zugelassenen Auktäuser für Marmeladenfabriken erfolgen, welche unter Aufsicht des Kriegsernährungsamtes die Erzeugnisse herzustellen und zu den amtlich festgesetzten Preisen im Laufe des Jahres an die Heeresverwaltung und die Bevölkerung zu liefern haben. In solchen Bezirken, deren Gesamterzeugung an Äpfeln und Pflaumen so gering ist, daß der Auktäuser für die Fabriken nicht angeht, ist, damit nichts verdirbt, der Handel zu den vorgeschriebenen Höchstpreisen freigegeben. Für feine Obstsorten, die für die Fabriken nicht in Betracht kommen, werden besondere Vorschriften ergehen. Zu der Beschlagnahme, deren Nachteile für die alsbaldige Versorgung der Haushaltungen klar sind, haben sich die verantwortlichen Stellen nur schwer entschlossen. Es mußte geschehen, weil die Sicherung eines einigermaßen ausreichenden Brotaufstriches für die Zeit bis zum nächsten Sommer allen anderen Interessen vorgehen muß, und weil diese Sicherung ohne die Beschlagnahme nicht erreicht werden kann.

Neue Regierungsverordnungen in Ungarn.**Handel mit Graupen, Hirse und geschälten Erbsen.**

A. Budapest, 17. September. Das Amtsblatt veröffentlicht eine Regierungsverordnung über die Erzeugung und Inverkehrsetzung von Gerstengraupe. Demnach sind bei der Verarbeitung von Gerste zu Gerstengraupe von je 100 Kilogramm Gerste 62 Kilogramm Gerstengraupe zu erzeugen. Die Verordnung stellt zugleich **Höchstpreise** für Gerstengraupe fest, und zwar für feine Graupen 105 Kronen, für gewöhnliche Graupen 62 Kronen pro 100 Kilogramm. Die Preise treten am 18. September in Kraft. Gerstengraupe darf von nun an nur im Wege der Kriegsgetreidegesellschaft in Verkehr gebracht werden, doch können die vor dieser Verordnung erzeugten Graupenbestände bis 31. Oktober 1916 zu dem oben erwähnten Höchstpreis auch unmittelbar verkauft werden.

Eine weitere Regierungsverordnung bestimmt, daß auch **Hirsebrei** nur im Wege der Kriegsgetreidegesellschaft in Verkehr gebracht werden darf. Der Höchstpreis für Hirsebrei beträgt 76 Kronen 80 Heller per 100 Kilogramm. Bei der Erzeugung von Hirsebrei ist die Hirse auf 37 Prozent zu verarbeiten.

Schließlich wird eine Regierungsverordnung veröffentlicht, wonach der Höchstpreis für geschälte **Erbsen** mit 25 Kronen per 100 Kilogramm festgestellt wird.

* (Neue wirthschaftliche Verfügungen der Regierung.) In einer Reihe von heute im Amtsblatte veröffentlichten Verordnungen der Regierung wird die Erzeugung von Mahlprodukten der Schälindustrie geregelt, für Kollgerste, Hirsebrein und Erbsen Höchstpreise festgestellt und die Verpflichtung der obligatorischen Verwendung von Transportcertifikaten auch auf Pferdebohnen und Futterrüben erstreckt. Die bezüglichlichen Verordnungen enthalten folgende wesentliche Bestimmungen:

Kollgerste: Die Regierung verfügt, daß Industrieunternehmungen aus der zu Zwecken der Kollgersterzeugung angeschafften Gerste nur die nachstehenden Kollgerstesorten erzeugen und ausschließlich nur im Wege der Kriegsprodukten-A.-G. in Verkehr bringen dürfen. Bei der Erzeugung von Kollgerste darf Futtermehl nicht hergestellt werden, und nach dem Auszug der Kleie einheitlicher Qualität, inklusive des während der Verarbeitung gewonnenen Mehles, sowie auch des Abfalles müssen aus der Gerste im Hektolitergewichte von 64 Kilogramm oder darunter 62 Kilogramm Kollgerste hergestellt werden, und zwar 1. feine (Suppen-) Kollgerste, nicht größer als die bisherige Nr. 3 von insgesamt 5 Prozent; 2. gewöhnliche (Gemüse-) Kollgerste entsprechend der Nr. 10, sowie Gerstenbruch von zusammen 57 Prozent des Gesamtgewichts der verarbeiteten Gerstenmenge. Ueber 64 Kilogramm Hektolitergewicht können bis 66 Kilogramm nach jedem vollen Kilogramm um ein Kilogramm mehr gewöhnliche Kollgerste (Nr. 10) und dementsprechend weniger Kleie hergestellt werden. Die Emballagen haben die Bezeichnung der Qualität aufzuweisen. Der Höchstpreis für feine Kollgerste beträgt für das ganze Landesgebiet R. 105, für gewöhnliche Kollgerste und Gerstenbruch R. 72, franko Verladestation per 100 Kilogramm Nettogewicht exklusive Sach gegen Baarzahlung. Diese Höchstpreise treten am 18. September in Kraft. Im Kleinvertrieb dürfen zusätzlich der Provision der Kriegsprodukten-A.-G. und der Transportkosten höchstens nur um 10 Prozent höhere Preise als die obigen Höchstpreise angerechnet werden.

Hirsebrein: Die Verordnung verfügt, daß Industrieunternehmungen ausschließlich nur die ihnen von der Kriegsprodukten-A.-G. zu diesem Zwecke verkauften Hirsemengen zu Hirsebrein verarbeiten und diese ausschließlich nur im Wege der Kriegsprodukten-A.-G. in Verkehr setzen dürfen. Ausgenommen sind die im Sinne der Verordnung für den eigenen Hausgebrauch zurückgehaltenen oder beschafften Mengen. Der Kriegsprodukten-A.-G. darf auf dem ganzen Landesgebiet für Hirsebrein ein Höchstpreis von R. 76.80 per 100 Kilogramm ab Verladestation exklusive Sach gegen Baarzahlung angerechnet werden. Dieser Höchstpreis tritt am 18. d. in Kraft. Im Detailverkehr sind um 10 Prozent höhere Preise zulässig.

Erbsen: Es wird verfügt, daß Industrieunternehmungen die ihnen von der Kriegsprodukten-A.-G. zu diesem Behufe verkauften Erbsenmengen nur den Vorschriften gemäß verarbeiten und die geschälten Erbsen ausschließlich nur durch die Kriegsprodukten-A.-G. in Verkehr setzen dürfen. Der Höchstpreis für Schäl-erbsen beträgt für das ganze Landesgebiet R. 106 per 100 Kilogramm ab Verladestation exklusive Sach gegen Baarzahlung. Beim Detailverkauf dürfen nach Hinzurechnung der Provision der Kriegsprodukten-A.-G. und der Transportkosten um 10 Prozent höhere Preise angerechnet werden.

Pferdebohnen und Futterrüben: Die Wirksamkeit der Verordnung hinsichtlich der Versendung per Bahn, Schiff oder Kraftwagen wird auch auf trockene (reife) Pferdebahnen und auf Futterrüben erstreckt. Dagegen erstreckt sich diese Verfügung auf Zuckerrüben nicht. Diese Verordnung tritt sofort in Kraft und ihre Wirksamkeit erstreckt sich auf das ganze Landesgebiet.

Die Obst-Beschlagnahme.

Auf Anordnung des Kriegsministeriums sind die in Deutschland befindlichen Äpfel und Zwetschen, wie im Morgenblatt bereits mitgeteilt, zunächst beschlagnahmt worden, damit der Bedarf der Bevölkerung an Brotaufstrich bis zur nächsten Ernte möglichst sicher gestellt wird. Diese Beschlagnahme bedingt, daß Äpfel und Zwetschen aus dem freien Handel verschwinden und nur von bestimmten Aufkäufern für die Konservenfabriken erworben werden dürfen. Die Erzeuger sind gehalten, ihre Ernte pfleglich zu behandeln, sie dürfen auch für den eigenen Haushalt davon einlösen, aber an Dritte nicht mehr abgeben. Einstweilen bezieht sich die Beschlagnahme auf alle Äpfel und Zwetschen, es werden aber für die zur Marmeladepreparation weniger in Betracht kommenden besseren Sorten noch besondere Bestimmungen ergehen. Dabei wird voraussichtlich auch auf die Preisgestaltung Rücksicht genommen, denn es ist klar, daß dieser scharfe Eingriff in das Wirtschaftsobst auf dem Markt für alle übrigen Obstsorten stark zurückwirken muß. Was mit dem, in verschiedenen Gegenden sehr wichtigen Apfelwein geschieht, ist noch nicht klar. Das Kellern ist aber bis 1. Oktober verboten und Verträge über die Lieferung von Kellerobst waren bisher schon genehmigungspflichtig, auch wird die Obstzufuhr neuerdings „bewirtschaftet“, zu welchem Zwecke besondere Grenzkommissare vorgesehen sind.

Wie wir schon im Morgenblatt hervorgehoben haben, ist die Begründung der Beschlagnahme durchaus stichhaltig und wer diese Dinge in letzter Zeit mit steigender Sorge beobachtet hat, wird bei diesem Eingriff sogar ein Gefühl der Erleichterung haben. Durch die Blockade unserer Feinde sind unsere Fettvorräte für den Winter knapp, während Brot ausreichend vorhanden sein wird. Als Ersatz für Fett sind die Obstmarmeladen in erster Linie geeignet. Sollte es nun dem Zufall überlassen werden, ob im Winter genug Brotaufstrich für Heer und Volk vorhanden ist? Wir haben im dritten Kriegsjahre endlich gelernt, auf den Zufall zu verzichten, weil er sich in unserer Lage als absolut unzuverlässig erwiesen und uns oft genug enttäuscht hat. Im Mai wurde deshalb die Reichsstelle für Gemüse und Obst in Berlin errichtet, die im Interesse der Volksernährung auf diesem Gebiete eine Ordnung suchen und durchführen sollte. Auf den 3. August berief diese eine Sachverständigen-Versammlung nach Berlin und am 5. August erging eine Verordnung über die Verarbeitung von Obst, die insbesondere die Genehmigungspflicht für Lieferungsverträge einführte. Ebenso kamen die Höchstpreise für Zwetschen und eine Sperre für den Absatz der Konserven- und Marmeladefabriken, um deren Erzeugnisse für den Winter vorzubehalten. Diese Anordnungen haben sich aber nicht als ausreichend erwiesen, obwohl sie eine gewisse Beunruhigung der Interessenten herbeiführten, die zu den äußerst unerwünschten Zufuhren noch ganz unreifen Obstes führten. Es ist bisher nur ein Behntel des Bedarfes an Dauerware sichergestellt und es mußte so ernstlich damit gerechnet werden, daß mit diesen Anordnungen das Ziel nicht erreicht wird. Somit ist nun die Beschlagnahme erfolgt, allerdings nicht etwa von der Reichsstelle für Gemüse und Obst, sondern durch einen Eingriff des Kriegsministeriums.

Es unterliegt natürlich keinem Zweifel, daß dieser Eingriff von den Einzelhaushaltungen vorerst bitter empfunden wird, da ihre eigene Vorsorge dadurch erschwert ist. Aber auch hier müssen die allgemeinen Interessen unbedingt vorangestellt werden und unsere Hausfrauen sind verständlich genug, die Bedeutung der Frage richtig zu erfassen. Ob und wie weit dem Einzelhaushalt noch Material zur Verfügung gestellt werden kann, wird sich zeigen, jedenfalls aber ist der Bedarf für die Allgemeinheit noch sehr groß. Daraus ergeben sich auch weitere Folgen für die Obstweinebereitung. Das Bier hat sich bereits eine starke Einschränkung gefallen lassen müssen und es fehlt nicht an beachtenswerten Stimmen, die einen noch größeren Schutz der Gerste verlangen. Obstwein ist in Süddeutschland in besonderem Maße Hausstrunk. Soweit der Einzelne nun selbst Mostobst erntet, ist er von der Beschlagnahme nicht betroffen. Ob sich dabei nicht doch eine Kontingentierung empfiehlt, um eine Ausbeutung dieser Lücke zu verhindern, wäre noch zu prüfen. Sonst ist mit einer starken Einschränkung der Obstweinebereitung jedenfalls zu rechnen, wenn die Bevorratung der Volksernährung, wie das notwendig erscheint, strikte durchgeführt werden soll. Erst wenn die Vorräte, die hierzu erforderlich erscheinen, völlig sichergestellt sind, darf an andere Verwendungen der Obsternte herantreten werden. Darin liegt freilich eine Gefahr für den beliebten Apfelwein, die von sehr vielen sehr schmerzhaft gefühlt werden wird. Aber in dieser ersten Zeit muß so verfahren werden, wie wir es in den Frühjahrsmonaten des Jahres 1917 wünschen werden. Dies ist die erste Forderung, hinter die alle anderen zurücktreten müssen.

Der Standpunkt der Landwirtschaft
Zu den Ausschreitungen auf dem Bieler Gemüsemarkt

Wir erhalten vom landwirtschaftlichen Verein Biel-Nidau eine Zuschrift, die wir mit einigen Kürzungen hier folgen lassen:

Die systematische Hege gegenüber der Bauersame hat nun auch in Biel zu häßlichen Ausschreitungen geführt. Der Krawall auf dem Gemüsemarkt war nicht ganz so harmlos, wie ihn die Bieler Presse darzustellen sucht, sondern er muß als ein ganz schweres Vergehen gegen Ordnung und Recht bezeichnet werden. Es ist als ein Glück zu bezeichnen, daß nicht mehr männliches Personal vom Lande auf dem Markte war, sonst hätten sich leicht Begebenheiten zutragen können, deren Verantwortung auch für die Gemeindebehörden von Biel sicher etwas schwer geworden wäre. Die städtische Polizei hat, wie einwandfreie Augenzeugen berichten, tatenlos zugeguckt, wie den Marktfrauen ihre Produkte vernichtet und gestohlen wurden, wie sogar solche Verkäuferinnen, die sich für ihre Sachen wehrten, blutig geschlagen und auf der Straße herumgezerrt wurden. Man hat nun seit bald zwei Jahren bei jeder Gelegenheit in Wort und Schrift uns als eine Gesellschaft von Ausbeutern und Wucherern dargestellt. Solche Vorwürfe fielen nicht etwa nur aus Arbeiterkreisen. In Anbetracht der ernsten Lage haben wir dazu geschwiegen. Heute aber betrachten wir es als eine Ehrensache und als ein Gebot der Selbsterhaltung, auch unsern Standpunkt zu verfechten.

Wir weisen mit aller Entschiedenheit das Wucherergeschrei von uns zurück und bezeichnen es als eine Verleumdung unseres ganzen Standes. Wir dürfen mit voller Berechtigung und ruhigem Gewissen betonen, daß wir unsere Pflicht in dieser schweren Zeit gegenüber dem Vaterlande und auch der Allgemeinheit, so gut es möglich war, getan haben. Man vergißt eben in Konsumententreisen, was man vor dem Kriege gelegentlich gerne betonte, daß die Schweiz nicht mehr das frühere Land der Hirten und Bauern ist, sondern daß sie eben ein Industrieland geworden mit allen seinen Vor-, aber auch Nachteilen.

Abgesehen von der Getreidelieferung, wo wir zu vier Fünftel vom Auslande abhängig sind, haben wir vor dem Krieg für zirka 200 Millionen Franken pro Jahr landwirtschaftliche Lebensmittel aller Art eingeführt. Diese Einfuhr ist heute auf einige Prozent zurückgegangen. Nach dem alten Naturgesetz von Angebot und Nachfrage muß das den Preis der Lebensmittel beeinflussen. Wenn wir den Blick hinauswerfen über unsere Grenzpfähle, so finden wir, daß in Ländern, die uns sonst mit Lebensmitteln versorgten, die Preise gewaltig höher stehen. Wenn wir auch nicht Krieg haben, so sind eben die Folgen der Lebensmittelknappheit für uns nicht minder fühlbar. Zu Friedenszeiten, da es zugunsten der Konsumenten war, hat man in unserer Wirtschaftspolitik immer auf das Gesetz von Angebot und Nachfrage hingewiesen. Man hat uns der Konkurrenz der russischen und argentinischen Bauern ausgeliefert, ohne zu fragen, ob wir dabei existieren können. Mit dem gleichen Recht wie damals der Konsument, könnten wir heute verlangen, daß man den Wirkungen dieses Naturgesetzes nicht in den Arm falle. Was würde das für Preise zur Folge haben, z. B. auf dem Milchproduktenmarkt? Der Exportkäse gilt heute Fr. 3.50 per Kilo, was einen Milchpreis, in die Käseerei geliefert, 30 Rp. per Liter oder für Konsummilch 35 Rp. per Liter bedingen würde. Es liegt uns aber fern, uns auf Kosten von Elend und Armut zu bereichern. Die Landwirtschaft war deshalb freiwillig dazu bereit, mit dem Volkswirtschaftsdepartement Milchlieferungsverträge unter ganz andern Preisanfängen einzugehen. Durch diese Ordnung der Dinge wird der Stadt Biel vom 1. Mai 1916 bis 1. Mai 1917 eine Summe von mindestens Fr. 700,000 erspart. Wir haben also bereits Opfer gebracht und sind gewillt, soweit es in unsern Kräften steht, solche noch zu bringen. Gegen die Auffassung, als ob wir allein die Pflicht hätten und in der Lage wären, zugunsten der Allgemeinheit Opfer zu bringen, müssen wir uns mit Entschiedenheit ablehnen. 60 Prozent der schweizerischen Landwirtschaft ist verschuldet. Diese Klein- und Schuldenbauern sind auch heute nicht um ihr Los zu beneiden. Auch sie leiden unter der allgemeinen Verteuerung der geschäftlichen und menschlichen Verbrauchs-

Geheimnisvolle Kassette. Der Polizei wurde letzter Tage eine verschlossene Kassette übergeben, die im Monat März in einem Hause in hiesiger Stadt aufgefunden wurde. Die Kassette ist aus starkem Stahlblech verfertigt, 25 Zentimeter lang, 18 Zentimeter breit und 12 Zentimeter hoch, braun angestrichen, maseriert. Der Henkel ist aus Weißmetall, gestärkt werden. Die großen Vermögen und Einkommen im ganzen Land sollen herangezogen werden, um eben dem gesamten Volke das Durchhalten zu ermöglichen. Nicht daß man sogar vom Schuldenbauer verlangt, solchen Leuten, die alle Tage reicher werden, seine Produkte unter dem Selbstkostenpreise abzugeben. Es ist für uns eben bitter, daß man immer von uns Opfer verlangt, statt diesen absolut notwendigen Ausgleich auch anderwärts zu suchen.

Wir begreifen die städtische Bevölkerung gut. Wir wissen, daß vor vielen Toren — wie aber auch auf dem Lande — Not und Elend grinst. Dazu kommt noch die ungewisse Zukunft über unsere Lebensmittelversorgung. Mit solchen Ausschreitungen und dem hirnlosen Haß gegen unsern Stand, der sich alle Mühe gibt, unser Volk vor dem Hunger zu schützen, ändert man aber diese fatalen Verhältnisse nicht. Je länger der unselige Krieg dauert, um so mehr muß sich unsere Bevölkerung auf den Bauernstand stützen; deshalb sollte man ihn nicht wie einen Todfeind bekämpfen, sondern ihm die Hand reichen, um gemeinsam diesen schweren Zeiten zu begegnen. Wir würden diese Hand nicht wegschlagen. Man sollte sich eben in jeder Beziehung in den wirklichen Ernst der Zeit versehen. Arbeitsamkeit, Einfachheit, Sparsamkeit und Bescheidenheit, man solle sie wieder hervorholen aus der Rumpfkammer, diese alten Schweizer-tugenden. Wir haben so das Gefühl, als habe man sich punkto Lebensauffassung noch nicht überall der Notlage angepaßt.

Die städtischen Behörden müssen der Lebensmittelversorgung volle Aufmerksamkeit schenken. Sie sollten soviel wie möglich direkt bei dem Produzenten zu kaufen suchen, um den verteuerten Zwischenhandel auf ein normales Maß zu reduzieren. Wir haben in dieser Beziehung mit der Stadt Biel schlimme Erfahrung gemacht, und zwar betreffs der Milchversorgung. Um die Milch billiger abgeben zu können, wurde dem Konsumenten zugemutet, dieselbe in den Läden abzuholen. Man hat uns aber nur Schwierigkeiten bereitet. Wenn die Zeiten wirklich so ernst sind, so sollte man froh sein, solche Maßnahmen einführen zu können.

Wir sind auch einverstanden mit der Aufstellung der Höchstpreise, nur müssen wir verlangen, daß auch von unserer Seite bei dieser Preisbestimmung mitgewirkt werden kann. Es muß hier Rücksicht genommen werden auf die Produktionskosten und die Ernteergebnisse. Wir verurteilen einmütig jenen Bauer, der für einen Sack Kartoffeln Fr. 45 verlangt, legen aber Verwahrung ein, wenn man diesen Fall verallgemeinern will. Dies wäre eine Beleidigung der ganzen Berufs-kasse.

Auch der Berichterstatter des „Bund“ hat seinen Artikel über die Vorgänge in Biel mit der Erwähnung dieses Falles eingeleitet. Es wird dieses Vorkommnis in der ganzen städtischen Presse eine fatale Verühmtheit erfahren, und nicht dazu dienen, die beiden Parteien einander näher zu bringen. Dieser Fall hat überhaupt schon auf dem Plage seine Sühne gefunden, indem der betreffende Mann nach Abzug der Buße für seine Kartoffeln nur noch Fr. 4 erhielt.

Was nun, um damit zu schließen, die traurigen Vorfälle auf dem Bieler Markt anbetrifft, so machen wir auf folgendes aufmerksam: Bei einer zweiten Auflage dieses verabscheuungswürdigen Treibens würden wir ganz energisch Stellung nehmen. Mit Gewalttätigkeiten kann man uns weder befehlen noch einschüchtern. Wir sagen, jetzt ist's genug. Es liegt nun in den Händen der Behörden und der besonneneren Elemente, ein besseres Verhältnis zwischen Stadt und Land, als es momentan ist, zu schaffen suchen. An unserem loyalen Entgegenkommen soll es nicht fehlen.

Selbstverständlich werden wir für die vernichteten Waren von der Stadtverwaltung Biel Schadenersatz verlangen. Wenn man diese außerordentlich hohen Marktgebühren bezahlt, so sollte dem Verkäufer wenigstens Sicherheit geboten sein, daß seine Produkte vom Straßenpöbel weder vernichtet noch gestohlen werden