

JGA

* Pilzwanderungen. Leider gehen in unseren Wäldern jährlich Tausende von Zentnern an Früchten des Waldes als Nahrungsmittel verloren, die ohne Aussaat und Pflege von selbst wachsen. Es gilt das namentlich von den ehbaren Pilzen, von denen leider das Volk so wenige Sorten kennt, daß nur ein geringer Bruchteil gesammelt und genossen wird. Um die Vorliebe für den Genuß von Pilzen, die lediglich durch die Furcht beeinträchtigt wird, daß unter den gesammelten Pilzen giftige sein könnten, im Volk zu pflegen, muß für Verbreiten der Pilzkunde immer mehr und lebhafter eingetreten werden. Hand in Hand mit der Verbreitung der Kenntnis der Pilzarten müssen jedoch auch Unterweisungen über das Pflücken der Pilze gehen, damit diese nicht durch unsachmähiges Vorgehen ausgerottet werden, ferner gehört dazu auch die Unterweisung über die Bereitung der einzelnen Pilzsorten. Der Minister für Landwirtschaft hat deshalb, wie die Nachrichtenstelle der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg bekannt gibt, angeregt, daß an möglichst vielen Orten gemeinsam Pilzwanderungen unter Leitung Sachverständiger veranstaltet werden, um die Teilnehmer an der Hand des gefundenen Materials über die in der Gegend vorkommenden ehbaren Pilze, ihre Ernte, ihre augenblickliche Verwertung im Haushalt und die Aufbewahrung von Vorräten durch Einkochen oder durch Eintrocknen zu unterrichten. Für Pilzwanderungen in den Wäldern des Kreises Niederbarnim und des Stadtkreises Berlin hat sich der pilzkundige Kaufmann Heinrich Polte in Woltersdorf bei Erkner zur Verfügung gestellt. Für Meldungen von weiteren Pilzsachverständigen, die sich dem vorgedachten gemeinnützigen Zwecke zur Verfügung stellen würden, wäre die Landwirtschaftskammer dankbar.

Z. IV. 1916

Wozu Salomon Benzias nach Wien kam. Vor dem Erkenntnisgerichte hatte sich heute der Hausbesitzer Salomon Benzias wegen Preistreiberei zu verantworten. Der Beschuldigte war früher in Lemberg Fabrikant. Nach dem Einrücken der Russen in diese Stadt kam er natürlich nach Wien, erwarb hier ein Haus und kaufte in preistreiberei Absicht 10.000 Kilogramm Nüsse auf. Nach durchgeführter Verhandlung wurde Salomon Benzias vom Gerichtshofe schuldig erkannt und zu drei Tagen Arrest verurteilt.

Etwas für die Hausfrau.

Nutzt die wildwachsenden Gemüsepflanzen!

Von Emil Gienapp, Hamburg.

So ausgiebig und allgemein wie früher im großelterlichen Haushalte, so wenig und selten werden heute die in Flur und Feld stellenweise in großen Massen wildwachsenden Gemüsepflanzen der menschlichen Ernährung dienstbar gemacht, obgleich der ausgiebige Genuß von Grünkostspeisen für die billige und gesunde Volksernährung ungemein wichtig ist und dadurch unter Umständen infolge ihres reichen Eiweißgehaltes die Fleischkost erheblich vermindert oder auch ganz entbehrlich gemacht werden kann. Wenn auch die Form und Art sowie der teils etwas herbe Geschmack dieser Wildpflanzen ungewohnt sind und verwöhnten Goumen nicht immer zusagen, so kommt ihnen doch der wesentliche volkswirtschaftliche Vorteil zugute, daß sie fast kostenlos zu haben sind und schon im zeitigen Frühjahr zu einer Zeit verwendet werden können, in der junges Gemüse noch rar und teuer und auch das vorhandene alte so im Preise gestiegen ist, daß es für die ärmere Bevölkerung als Hausmannsgerichte nicht mehr in Betracht kommt.

Als allbekannteste und wirtschaftlich recht ergiebige Gemüsepflanze in Rede stehender Art ist zunächst der im Volksmunde als „Butter- oder Kuhblume“ bezeichnete Löwenzahn oder Milchbutschalat (*Taraxacum officinalis*) zu nennen. Es ist ein auch zur Kaninchenfütterung dienendes weitverbreitetes Unkraut, das sowohl im Garten als auf Wiesen und Feldern, auf Triften und an Wegrändern in großen Massen angetroffen wird und gerade jetzt seine langen, rosettenartigen Blattstände entwickelt, die einen angenehm schmeckenden Frühlingsalat geben, so lange sie jung und zart sind. Späterhin und nach stattgehabter Blüte werden die Blätter hart; dasselbe ist der Fall bei Pflanzen, die an trockenen, sonnigen Plätzen stehen.

Dasselbe gilt von der wildwachsenden Cichorienpflanze, der älteren Rohstoffpflanze unseres deutschen Kaffees, nur daß sie mit ihren kleineren Blättern nicht so schnell den Topf füllen wie die großen Blätter des Löwenzahns. Eine andere topffüllende Gemüsepflanze für Spinatspeisen ist der auf feuchten Wiesen, in Feld und Busch an schattigen Stellen massenhaft vorkommende gewöhnliche Sauerampfer (*Rumex acetosa*). Seine saftreichen Blattbüschel sind zwar herber im Geschmack und im Schnitt weniger ergiebig wie die Gartenampfer, geben aber, mit Süßstoffen (Korinthen, Rosinen, Zucker) zubereitet, ein sehr gesundes und auch gut schmeckendes Gemüse; auch Suppen lassen sich davon kochen. Um den Geschmack zu mildern, setzt man den Sauerampferblättern eventuell Spinat oder Mangold zu; auch Kresse und Blätter von Gartenmelden sind für den gleichen Zweck brauchbar.

Eine ebenso wertvolle und an den gleichen Plätzen wildwachsende Gemüsefrucht ist das Scharbockskraut (*Ficaria verna*). Es blüht gelb mit zierlichen Blumen im zeitigen Frühjahr, hat herzförmige, saftreiche Blätter, die sich im April voll entwickeln und im Mai schon wieder absterben. — Insbesondere auf Futterwiesen wächst wild die Ratterwurz (*Polygonum bistorta*) oder die „Hasenohrpflanze“, wie sie der Volksmund bezeichnenderweise nennt. Sie gehört zu den Knöterichen, treibt im Frühjahr große, saftige Blätter von hasenohrähnlicher Form, die schnell den Korb und gut den Topf füllen und als Saat- und Spinatgemüse gleich gut munden. Die Pflanze ist sehr raschwüchsig, so daß sie nach einmaliger Übernte der Blätter noch kurzer Zeit schon wieder gepflückt werden kann.

Vielfach auch bisher schon als Nahrungspflanze benutzt, wird der Rörnerich oder Taubenkropf (*Silene vulgaris*). Es ist eine den Meldegewächsen angehörige Pflanze, wächst namentlich auf trockenen Wiesen und Aedern, an Chauffeerändern und auf Steinhäufen wild, ist von hochstengeligem Wuchse und mit weichen Blättern voll besetzt. Die jungen Stengel geben ein dem bekannten Meerfahl gleichwertiges Gericht. Die Pflanzen treiben

nach dem Schnitt leicht wieder aus und bleiben dann den ganzen Sommer über nutzfähig, und zumal dann, wenn man sie immer rechtzeitig zurückschneidet. Als Würzgemüse ist die gewöhnliche Schafgarbe (*Achillea millefolium*) zu gebrauchen. Die jungen zerschnittenen Blätter geben nach Art des bekannten Schnittlauchs für sich allein oder mit diesem zusammen eine schmackhafte Butterbrotauflage.

Für Salatgemüse benutzbar sind die namentlich am Rhein und in Thüringen unter Hecken und an Zäunen massenhaft wildwachsenden Kapuzinerpflanzen (*Valerianella olitoria*). Die kleinen handhohen Pflanzen haben gabelästige Stengel mit langspalteligen Blättern und blühen mit bläulich-weißen, im Mai in reicher Fülle erscheinenden Blumen. Benutzt werden bekanntlich die ganzen Pflanzen, also Wurzeln, Blätter und Blüten; speisewirtschaftlich sind sie am schönsten, wenn sie nur erst wenige Blätter haben und in allen Teilen noch jung und zart sind.

Eine Unkrautpflanze in übelstem Sinne, aber trotzdem eine schätzbare Salatpflanze ist der gelbblühende Heberich oder Feldrettich, bekannt auch unter dem Namen Harriß oder Rübjen. Die jungen Blätter liefern trotz ihres strengen Geschmades einen allgemeinen geschätzten Frühlingsalat, der hausenweise umsonst gepflückt werden kann und bei der Zubereitung auch etwas hergibt. — Dasselbe gilt von dem im Volksmunde als „Göffelkohl“ benannten „Gierschpflanze“ (*Angopodium Bobograrial*), die an feuchten Grabenträndern und eben solchen Waldbesäumten, aber auch Gartenhecken und Zäunen als

Ganz allgemein als Gemüse bekannt sind die jungen, noch nicht blühenden Pflanzen der Brennessel (*Urtica Urens*). Mit Melde, Mangold, Spinat oder Sauerampfer zusammengekocht, geben sie ein ausgezeichnetes Kochgemüse, das man bei der ungeheuren Vermehrungsfähigkeit der Pflanzen den ganzen Sommer überall pflücken kann. Ein weiteres, dem Grünkohl ähnliches Kochgemüse läßt sich aus den jungen Blättern und den fleischigen Wurzeln des vielfach auf Futterwiesen wachsenden Kümmeles (*Carum carvi*) herstellen. Der harte Geschmack läßt sich durch Beigabe von etwas kohlensaurem Natrium mildern. In vielen Gegenden ist dieses Gemüse unter dem Namen „Kümmelkohl“ gut bekannt. Mit dem Kümmel gesellschaftlich wächst der Kerbel (*Anthriscus cerefolium*). Seine zierlichen, gewürzreichen Blätter liefern die beliebte Kerbelsuppe.

Schließlich sind dann noch die überall in Feld und Garten außenweise als Unkraut wachsenden Meldepflanzen (*Atriplex*) im Sinne dieser Abhandlung nutzbar. Von älteren Pflanzen nimmt man nur die oberen weichen Blätter und Zweiglein, von jungen Pflanzen Stengel und Blätter; zur Hebung des etwas weichen Geschmades werden Blätter von Sauerampfer, Mangold oder Spinat zugefügt.

Man sieht also aus vorstehenden Ausführungen, daß uns in der Natur in weiser Fürsorge eine ganze Reihe Pflanzen anbet, die für die Grünkostbereitung sehr von Nutzen sein können, wenn tüchtigliche Hausfrauen sich ihrer ordentlichen ABEREITUNG an Hand der in fast jedem Kochbuche hierfür enthaltenen Rezepte nur mehr wie bisher annehmen.

Die Versorgung mit Lebensmitteln. Einmachen ohne Zucker.

Seitdem für Zucker auf den Kopf eine bestimmte monatliche Höchstmenge festgelegt wurde und alle 10 Kilo übersteigenden Vorräte beschlagnahmt werden können, ist vielfach geklagt worden, daß manche Früchte und Pflanzen, die jetzt schon eingemacht werden könnten, verderben oder jedenfalls nicht rationell ausgebeutet werden, weil Zucker fehlt. Es ist jedoch ein Irrtum zu glauben, daß Zuckerzusatz für die Erhaltung der Früchte unbedingt notwendig sei. In konzentrierten Lösungen wirkt Zucker konservierend (z. B. bei kandierten Früchten). Verdünnte Zuckerlösungen sind aber eher eine Gefahr für die Haltbarkeit der Früchte, denn die ungenügende Sterilisierung führt leicht zum Sauerwerden. Auf die Sterilisierung kommt es an. Sie ist die Voraussetzung der Haltbarkeit der Früchte. Die Marmeladenfabriken wissen das längst; sie stellen zurzeit der Obsterte ihre Dauerwaren zunächst ohne Zucker als „Halbware“ her und erst beim Abfüllen in Gläser zum Versand wird Zucker zugefügt.

Diese Erkenntnis sollte auch im Haushalt verwertet werden. Auch der einfachste Haushalt kann seine Früchte und seine sonst üblicherweise mit Zuckerzusatz genossenen Gemüse (Rhabarber) ohne Zucker konservieren. Die Sterilisierung und Aufbewahrung ohne Zuckerzusatz erfolgt am besten mit den bekannten Konservierungsapparaten. Es genügen auch gut verschließbare Glasgefäße wie Wein-, Bierflaschen und ähnliches. So ist es möglich, jede schnell verderbliche oder für den Dauerverbrauch bestimmte Frucht gefahrlos zu konservieren ohne jeden Zuckerzusatz. Das Einmachen ohne Zucker hat übrigens den Vorteil, daß, wenn ein Glas verdirbt (was bei diesem Verfahren sehr viel seltener vorkommt als beim Einzuckern), wenigstens kein Zucker mitverloren geht.

Von manchen Seiten wird darauf hingewiesen, daß die ohne Zucker eingemachten Dauerwaren später, vor dem Gebrauch, doch gezuckert werden müssen und man knüpft daran die Befürchtung, daß solcher Zucker nicht genügend vorhanden sein werde. Diese Befürchtung ist unzutreffend. Wir haben im künstlichen Süßstoff ein Mittel, jede eingemachte Fruchtmenge auch im nötigen Ausmaße süßen zu können. Daß für diese Zwecke, wenn der Rübenzucker nicht auslangt, Süßstoffe (Saccharin) freigegeben werden, ist anzunehmen. Die Befürchtung, daß die eingemachten Früchte später den Zuckerzusatz nicht mehr annehmen, ist irrig; es muß nur die Zuckeringabe 3 bis 4 Stunden vor dem Genuß, vielleicht unter neuem Aufkochen, erfolgen. Aus Mangel an genügendem Einmachzucker darf also in Deutschland keine Frucht und kein Gemüse verderben. Außerdem ist bei manchen Früchten, namentlich dem Kernobst, das Verfahren des Eintrocknens wohl allgemein bekannt und in jedem Kochbuch nachzulesen.

Der Wiener Gemüsemarkt.

Seine hauptsächlichsten Bezugsquellen.

Auf den Märkten biegen sich die Körbe voll mit jungen Grünwaren. Man nimmt diese Sendboten des Frühlings als eine Selbstverständlichkeit hin, ohne sich viel darum zu kümmern, in welchem Landstriche die saftigen grünen Gemüse wurzelten, die täglich ihren Weg auf die Wiener Märkte finden. Jede Nacht kann man in den Straßen der Stadt vollbeladenen ländlichen und Gärtnerfuhrwerken begegnen, die ihren Weg entweder nach dem „Gof“ nehmen, oder aber sich nach dem Wiener Zentralgemüse- und Obstmarkt, dem Reichmarkt, in Bewegung setzen. Auch der Rudolfsheimer Zentralmarkt, der Markt auf dem Oppenplatz und einige andere Großmärkte sind mandymal das Ziel solcher Fuhrwerke, die in nachtschlafender Zeit die still gewordenen Straßen der Großstadt beleben.

Den größten Teil der Gemüse- und Grünwarenzufuhren besorgen die heimischen Gärtner, die sich in der Umgebung der Stadt angesiedelt haben und für die Gemüseversorgung Wiens so ziemlich das ganze Jahr über aufkommen. Ihr Hauptsitz ist das Gebiet von Schwwechat, Laa, dann das von Siebenhirten bis Liesing und über der Donau der Landstrich von Eckartsau, Leopoldsdorf bis Girschtetten, Asperrn, Leopoldau und Stammersdorf bis zum Fuße des Bisamberges. An der Westgrenze der Stadt konnten sich nur wenige Gärtner ausbreiten, da hier der Waldgürtel dem Häusermeer zu nahgerückt ist.

Als erstes Produkt ihrer Tätigkeit schicken die Gärtner gegen Ende März und Anfang April die sogenannten „Pflanzern“ in die Stadt herein, die zur weiteren Aufzucht nicht verwendbar sind. Das Pflanzern vom Kochsalat hat in der Kriegszeit unter dem Namen „Tschapperlsalat“ viele Liebhaber gefunden; dann kommen der Reihe nach, wenn das Wetter halbwegs äunstig ist, alle möglichen Arten Kohlpflanzern und Kohlrabipflanzern, bis schließlich gegen Ende April und Anfang Mai schon heuriger Kohlrabi und Blätterkohl, der allerdings noch nicht geschlossen ist, ihren Weg auf die Märkte finden. Junger Kohlrabi kostet gegenwärtig auf den Märkten 30 bis 40 Heller und Blätterkohl 30 bis 50 Heller pro Stück. Verhältnismäßig frühzeitig mehrten sich auch die Suppenkräuterzufuhren. Zur gleichen Zeit wagen sich auch die überwinterten Spinatgemüse in größeren Mengen auf den Markt, von denen übrigens bei milder Witterung den ganzen Winter über kleinere oder größere Quantitäten die Märkte bevölkern, da der Spinat im Jahre mindestens zweimal gebaut wird. Gegen Ende April wird der Winterspinat von dem frisch gewachsenen Spinat verdrängt, der in dieser Zeit in Hülle und Fülle zu haben ist. Häuptel- und Kochsalat sind ebenfalls frühzeitige Aprilkinder und lösen die Feldsalate, wie Bögersalat und Brunnenkresse, ab. Mit der zunehmenden Jahreszeit hebt sich naturgemäß auch ihre Zufuhr.

Außer den Gärtnern kommen jetzt auch sehr viele Slowaken mit allen möglichen entbehrlichen Produkten auf die Wiener Märkte. Früher besaßen sie sich der Hauptsache nach mit der Zufuhr von Kartoffeln und Kraut, dessen Saison erst mit Anfang Juni beginnt. Nun bringen sie aber aus der Brucker, Preßburger und Neusiedler Gegend auch noch Fischen, Salat, Knoblauch, Eier und sogar Schweinefleisch, Speck und Geflügel. In Wien haben sich auch die bulgarischen Gärtner sehr eingebürgert, von denen übrigens gegenwärtig viele eingerückt sind. Sie sind vornehmlich in St. Margareten a. Moos und in der Umgebung von Bruck a. d. Leitha sowie Preßburg anässig und stellen sich zu der betreffenden Marktzeit in Wien mit gelben Rüben, Karotten, Suppengewürzen, grünem Paprika, Gurken, Zellerforten und Paradeisern ein. Mit Schwäm-

men kommen die sogenannten „Wieserleute“ auf die Wiener Märkte. Gurken darf man in der letzten Maiwoche erwarten, heimische Paradeisern mit Beginn des Monats Juli. Doch kommen aus der Triester und Görzer Gegend und später dann aus Südbungarn Tomatenfrüchte auch schon wesentlich früher herein. Für Ende Mai werden heuer die ersten Frühkartoffeln aus Ungarn erwartet.

Gegenwärtig sieht man auf den Märkten viel jungen Spargel, der heuer sehr gut geraten ist und den im Geschmack etwas bitteren Triester und Görzer Spargel, der übrigens auch etwas teurer ist als der heimische, bereits verdrängt hat. Niederösterreichischer und südmährischer Spargel stellt sich gegenwärtig pro Kilogramm auf K. 2.40 bis 3.50. Im Vorjahre war er so reichlich gediehen, daß er in der Hauptfaison, das ist von Mitte Mai bis Juni, ständig im Preise nachließ und schon mit K. 1.20 bis 1.60 pro Kilogramm erhältlich war. Das Hauptspargelgebiet in Niederösterreich ist in den Gegenden von Stammersdorf, Eibesbrunn, Münichsthal und Stockerau zu suchen, in dessen Umgebung der vom Publikum sehr stark begehrte, sogenannte Goldgeber-Spargel prächtig gedeiht. In Südmähren wird Spargel vornehmlich in der Umgebung von Znaim kultiviert.

Außer diesen Produzenten gibt es natürlich auch eine Reihe von Großhändlern, die sich in der Regel auf einzelnen Gebieten, wie beispielsweise bei Kartoffeln usw., spezialisiert haben und für den Einkauf und die Zufuhr ihrer Produkte aus den angrenzenden Kronländern und aus Ungarn besorgt sind. Mit Ungarn haben wir speziell in bezug auf Knoblauch und die Zwiebel einen harten Strauß auszusuchen, denn die dortigen Interessenten begehren für diese Würzgemüse heute wahre Phantasiepreise. Uebrigens sind auch mit dem in der Kriegszeit beträchtlich gestiegenen Bodenwert die Preise für die übrigen landwirtschaftlichen Produkte so bedeutend in die Höhe geschwenkt, daß die städtischen Konsumenten das Wachstum der Gemüsepflanzen sehr teuer bezahlen müssen.

Einmachen ohne Zucker.

Seitdem Zucker zu den bewirtschafteten Verbrauchsgütern gehört, seitdem für jede Person eine bestimmte monatliche Höchstmenge festgelegt wurde und alle 10 Kilo übersteigenden Vorräte auch der privaten Haushaltungen durch die Gemeinden beschlagnahmt werden können, ist vielfach geklagt worden, daß manche Früchte und Pflanzen, die jetzt schon eingemacht werden könnten, verderben oder jedenfalls nicht genügend ausgebeutet werden könnten, weil Zucker fehlt. Es ist ein Irrtum, zu glauben, daß Zuckerzusatz für die Erhaltung der Früchte unbedingt notwendig sei. In starken Lösungen wirkt Zucker erhaltend (z. B. bei kandierten Früchten). Verdünnte Zuckerslösungen sind eher eine Gefahr für die Haltbarkeit der Früchte, denn die ungenügende Sterilisierung führt leicht zum Sauerwerden. Auf die Sterilisierung kommt es an, sie ist die Voraussetzung der Haltbarkeit der Früchte. Die Marmeladenfabriken wissen das längst; sie stellen zur Zeit der Obsternte ihre Dauerwaren zunächst ohne Zucker als „Halbware“ her, und erst beim Abfüllen in Gläser zum Versand wird Zucker zugefügt.

Diese Erkenntnis sollte auch im Haushalt verwertet werden. Auch der einfache Haushalt kann seine Früchte und seine sonst üblicherweise mit Zuckerzusatz genossenen Gemüse (Rhabarber) erhalten ohne Zucker. In heißen Ländern ist das das übliche Verfahren. Es genügen gut verschließbare Glasgefäße wie Wein-, Bierflaschen und ähnliches. So ist es möglich, jede schnell verderbliche oder für den Dauerverbrauch bestimmte Frucht gefahrlos zu konservieren, ohne jeden Zuckerzusatz. Das Einmachen ohne Zucker hat übrigens den Vorteil, daß, wenn ein Glas verdirbt (was bei diesem Verfahren viel seltener vorkommt, als beim Einzuckern), wenigstens kein Zucker mit verlorengeht.

Von manchen Seiten wird darauf hingewiesen, daß die ohne Zucker eingemachten Dauerwaren später, vor dem Gebrauch, doch gezuckert werden müssen und man knüpft daran die Befürchtung, daß solcher Zucker nicht genügend vorhanden sein werde. Diese Befürchtung ist unzutreffend. Wir haben im künstlichen Süßstoff ein Mittel, jede eingemachte Fruchtmenge auch im nötigen Ausmaße süßen zu können. Das für diese Zwecke, wenn der Rübenzucker nicht auslangt, Süßstoffe (Saccharin) freigegeben werden, ist anzunehmen. Die Befürchtung, daß die eingemachten Früchte später den Zuckerzusatz nicht mehr annehmen, ist irrig; es muß nur die Zuckeringang 3—4 Stunden vor dem Genuß, vielleicht unter neuem Aufkochen, erfolgen.

Aus Mangel an genügendem Einmachzucker darf also Deutschland keine Frucht und kein Gemüse verderben. Außerdem ist bei manchen Früchten, namentlich dem Kernobst, das Verfahren des Eintrocknens wohl allgemein bekannt und in jedem Kochbuch nachzulesen.

Valuta und — Spargel.

Daß Deutschland gegenwärtig nicht in der Lage ist, Lebensmittel auszuführen, ist, wie wir bislang dachten, eine Tatsache, die nicht nur der volkswirtschaftlich ahnungsloseste Laie erfasst hat, sondern über die es in Deutschland verschiedene Meinungen überhaupt nicht gibt. Wir sind im Irrtum gewesen.

Ein Berliner Kaufmann erfuhr kürzlich bei einem Aufenthalt in Mecklenburg-Schwerin, daß dänische Agenten dort von den Bauern die diesjährige Spargelernte aufkaufen. In berechtigtem Erstaunen richtete er eine Eingabe an den Reichsanzler, mit der er dem Vaterlande und der Regierung einen Dienst zu erweisen glaubte, indem er auf diesen bei der jetzigen Lebensmittelnappheit und Teuerung unbegreiflichen Vorgang aufmerksam machte. Auch er befand sich im Irrtum. Auf seine Eingabe vom 16. April erhielt er folgende Antwort:

Berlin B 8, den 29. April 1916.

Der Staatssekretär des Innern.

Es liegt durchaus im Interesse der Spargelinteressenten und der deutschen Volkswirtschaft, daß das Absatzgebiet für Frischspargel, an dem besonders in diesem Jahr kein Mangel herrschen wird, nach Möglichkeit erweitert wird. Ein Export von Spargel nach dem neutralen Auslande kann zur Hebung der deutschen Valuta nur erwünscht sein.

Im Auftrage: Kauf.

Das Schreiben spricht für sich selbst. Dennoch knüpfen wir daran folgende Fragen:

1. Wer hat dem unterzeichneten ehemaligen Präsidenten der Reichsartoffelstelle beauftragt, die „Interessen der Spargelinteressenten“ wahrzunehmen?

2. Wenn in diesem Jahr an Spargel kein Mangel herrscht, warum zahlt man dann in Berlin für das Pfund guter Ware 1 Mark, so daß — nach der Schälung — die Stange rund 10 Pfg. kostet? Oder glaubt das Reichsamt des Innern, daß Dänemark den minderwertigen schwachen Spargel kauft, der mit 65 bis 70 Pfg. das Pfund bei uns immer noch teuer bezahlt wird, trotz der reichen Ernte?

3. Können wir uns überhaupt den Luxus gestatten, Gemüse auszuführen, noch dazu nach Dänemark, was soviel heißt, wie Eulen nach Athen tragen? Sollte nicht vielmehr alles, was der deutsche Boden erzeugt, der eigenen Volksernährung, die, weiß Gott, keinen Ueberschuß hat, so billig wie möglich zugeführt werden?

4. Ist endlich der deutschen Valuta damit gedient, daß sie durch Spargelausfuhr — vielleicht — verbessert wird, um stattdessen durch Einfuhr anderen Gemüses wieder auf denselben Stand gebracht oder noch tiefer gedrückt zu werden?

So viel zur Sache. Wir wollen nur noch bemerken, daß die Entdeckung des Zusammenhanges zwischen der deutschen Valuta und dem deutschen Stangenspargel, die Spargelvaluta also, uns wert erscheint, prämiert zu werden als Höchstleistung eines Schematismus in der gouvernementalen Urteilsbildung, der nicht geringe Heiterkeit erwecken müßte, wenn die Sache und die Zeiten nicht dazu zu ernst wären.

Wir wollen deshalb noch eine fünfte Frage anfügen: ob nämlich das Reichsamt des Innern glaubt, durch solche Bescheide auf die Eingaben ernsthafter Männer, die aus patriotischer Besorgnis handeln, das gegenseitige Vertrauen zwischen den Verwaltungsbehörden und dem Volk zu stärken.

Spargelausfuhr und Valuta.

N. Berlin, 8. Mai. (Priv.-Tel.) Auf dem Gebiet der Lebensmittelversorgung passieren wirklich die seltsamsten Sachen. Ein Berliner Kaufmann beobachtete bei seinem Aufenthalt in Mecklenburg-Schwerin, daß dänische Aufkäufer im Lande umherreisten, die diesjährige Spargelernte aufkauften und den Export an Spargel nach Dänemark organisierten. In seinem berechtigten Erstaunen darüber richtete er eine Eingabe an den Reichskanzler, weil er glaubte, die Reichsregierung wüßte von diesem Vorgehen nichts, und weil er weiter glaubte, im allgemeinen Interesse ein gutes Werk zu tun, wenn er die Regierung bei der gegenwärtigen Knappheit und Teuerung auf diesen Vorgang aufmerksam machte. Auf seine Eingabe vom 16. April erhielt er nun folgende Antwort:

Berlin W 8, den 29. April 1916.

Der Staatssekretär des Innern.

Es ist durchaus im Interesse der Spargelinteressenten und der deutschen Volkswirtschaft, daß das Absatzgebiet für Frischspargel, an dem besonders in diesem Jahr kein Mangel herrschen wird, nach Möglichkeit erweitert wird. Ein Export von Spargeln nach dem neutralen Ausland kann zur Hebung der deutschen Valuta nur erwünscht sein.

Im Auftrage: Ka u z.

Dieses Schreiben spricht für sich selbst. Man braucht nur wenig dazu zu bemerken. Aber man sollte doch annehmen, daß es auch den verantwortlichen Stellen bekannt wäre, daß niemand im Deutschen Reiche das Argument für stichhaltig ansehen kann, daß dadurch unsere Valuta irgendwie gebessert werden könnte. Was wir an Frühgemüsen, an dem wir wahrlich keinen Ueberfluß haben, und daß wir gerade jetzt in den Zeiten der Fleischknappheit, auch wenn wie beim Spargel der Nährwert nicht sehr groß ist, gut gebrauchen können, auszuführen, kaufen wir auf der andern Seite mit großem Kursverlust aus Holland wieder ein. Es könnte wirklich nichts schaden, wenn durch die reichliche Spargelernte, die wir in diesem Jahre haben, der Bevölkerung Spargel zu billigen, auch von den ärmeren Schichten zu zahlenden Preisen zugänglich gemacht würden, und man wird es nicht verstehen, daß durch die ausländischen Aufkäufer die Preise in die Höhe getrieben werden. Das Ausland erhält bei den gegenwärtigen Valutaverhältnissen den Spargel natürlich sehr billig, und die Agenten werden zweifellos ein Geschäft dabei machen. Nehmen wir einmal an, daß für das Pfund Spargel erster Sorte 40 Pfennig an die Spargelbauer gezahlt werden, dann kostet die dänischen Aufkäufer bei dem gegenwärtigen Stand unserer Valuta das Pfund in Wirklichkeit nur 27 Pfg. Wie würden sich unsere ärmeren Volksschichten freuen, wenn sie zu solchen Preisen einmal Spargel einkaufen könnten.

Wir hoffen, daß die Mitteilung dieses von dem früheren Präsidenten der Reichskartoffelstelle gezeichneten Schreibens dazu beitragen wird, eine Venderung in dem Standpunkt der Regierung herbeizuführen. Ist wirklich so viel Spargel vorhanden, daß der heimische Markt ihn nicht aufbrauchen könnte — eine Auffassung, die wir nicht teilen — so werden unsere kämpfenden Truppen sicherlich sehr froh sein, wenn mit Hilfe des überschüssigen Spargels ihre Kriegskosten etwas Abwechslung erfährt. Von welcher Seite man auch die Angelegenheit betrachtet, eine Notwendigkeit zur Ausfuhr von Frühgemüse aus Deutschland wird außer dem Bereiche einzelner Amtsstellen wohl sonst niemand im deutschen Vaterlande anerkennen.

Schutz vor Nachtfrost.

Die Zentralstelle für den Gemüsebau im Kleingarten schreibt uns: Das ungewöhnlich warme Aprilwetter hat manchen Gartenfreund verlockt, Aussaaten und Pflanzungen früher vorzunehmen, als dies in Rücksicht auf die noch zu erwartenden Frostnächte rathsam war. Es gilt jetzt, der dadurch geschaffenen Gefahr zu begegnen. Solange am Tage die jetzige sommerliche Wärme herrscht, ist in den Nächten keine Frosttemperatur zu erwarten; oft aber tritt in dieser Jahreszeit eine plötzliche Abkühlung ein, die es ermöglicht, daß

die Temperatur während der Nacht unter 0° sinkt, wodurch erhebliche Schädigungen der Kulturpflanzen verursacht werden können. Besonders gefährdet sind: die Blüten der Obstbäume und Erdbeeren sowie die Frühkartoffeln und vorzeitig gepflanzte oder gesäte Bohnen, Gurken und Tomaten. Ueber niedrige Obstbäume kann man Zelte von leichten Stoffen, wie Packleinen, machen, selbst dichte Gardinen schützen. Wo solche Schutzdecken nicht anwendbar sind, da mache man einige Stunden vor Sonnenaufgang zwischen den Bäumen schwelende Feuer, indem man auf brennende Holzschette Gras und nasses Laub oder Stroh legt. Solange die Bäume von den Rauchwolken eingehüllt werden, ist eine Frostbeschädigung nicht zu befürchten. Blühende Erdbeerpflanzen werden am besten mit Fichtenreisig, Stroh, Papier oder oben erwähnten leichten Stoffen überdeckt. Dasselbe gilt von Kartoffeln, Gurken, Bohnen und Tomaten; es muß nur durch Umsteden der letztgenannten Pflanzen mit kleinen Stäben verhindert werden, daß durch die Last der Schutzbede die Pflanzen abbrechen. Frühkartoffeln können außerdem bei Eintritt kälterer Witterung so stark angehäufelt werden, daß nur die äußersten Blattspitzen noch eben heraussehen.

Ein wenig angebautes, aber vortreffliches Gemüse.

In der jetzigen schweren Zeit, wo alle Lebensmittel teuer und auch das Gemüse vorzüglich wieder einen hohen Preis erlangen wird, kann ich einem jeden Gartenbesitzer und wenn er auch nur über ein paar Quadratmeter Land verfügt, sofern der Boden eine warme, sonnige Lage hat, den Anbau des Neuseeländer Spinats empfehlen. Man pflanzt den Samen, botanisch richtiger die Früchte im Anfang Mai in Ringel von 25 Zentimeter Durchmesser. Am besten legt man einen Speiseteller auf die Anbaufläche und pflanzt 5 bis 6 Samentörner um den Rand des Tellers in gleichem Abstände, ein Zentimeter tief. In einer Entfernung von 62 Zentimetern legt man den Teller wieder auf die Erde und verfährt in angegebener Weise, bis das dazu bestimmte Land bepflanzt ist. Es müssen diese Ringel also einen Abstand von ungefähr 60 Zentimetern haben. Der Boden muß vorher gut gegraben und, wenn nicht fruchtbar, mit Pferde- oder Kuhdünger vermischt werden. Die fernere Behandlung besteht in nichts weiter, als in fleißigem Begießen. Der Same keimt nach ungefähr drei Wochen, und die junge Pflanze ist an den beiden langen schmalen Keimblättern leicht zu erkennen. Der Neuseeländer Spinat (*Tetragonia expansa*) ist eine niedrige Pflanze, die sich nach allen Seiten auf dem Boden ausbreitet; die Blätter sind stumpf viereckig, dick und sehr saftig. Die Pflanze liefert eine Menge von Blättern, so daß 20 Pflanzen hinreichen, um eine fünf- bis sechsbüßige Familie während des Sommers und Herbstes allwöchentlich mit einem Gericht Spinat zu versehen; jedoch müssen beim Pflücken der Blätter die Stiel- und Endtriebe sorgfältig geschnitten werden. Der schnelle Nachwuchs der Blätter ist staunenerregend. Der Küchengebrauch

ist derselbe wie beim gewöhnlichen Spinat; der Neuseeländer muß aber etwas länger gekocht werden und ist dann viel ergiebiger als der gewöhnliche. Den Ueberfluß kann man im Spätherbst, ähnlich wie die grünen Bohnen, mit Salz einschichten, und hat dann auch für die Wintermonate ein angenehmes und gesundes Gemüse; das Pflücken muß aber vor dem ersten Frost geschehen. Der Same ist billig und in jeder Samenhandlung käuflich. Die Pflanze säet ihn an ihrem Standort alljährlich selbst wieder aus, und die keimenden Pflanzen sind im Frühjahr, wie schon angegeben, leicht zu erkennen.

B. S. . . lb.

* Eine Gemüse-Großmarkthalle in Lichtenberg. Der Lichtenberger Magistrat hat beschlossen, dem Plan näher zu treten, nicht nur für die während der Kriegsdauer erforderliche Lebensmittelversorgung durch die Stadtverwaltung, sondern auch für die Friedenszeit eine besondere Großmarkthalle für Gemüse und Obst zu errichten. Die Tatsache, daß ein sehr erheblicher Teil des in Groß-Berlin gebrauchten Gemüses aus den östlichen Nachbargemeinden Lichtenbergs hereinkommt, gibt der Lichtenberger Stadtverwaltung, wie der dortige Magistrat in seinem Dringlichkeitsantrag an die Stadtverordneten ausführt, begründete Aussicht, „diesen Teil der Groß-Berliner Gemüse-einfuhr nach einer in Lichtenberg gelegenen Markthalle zu ziehen. Der von der Stadt Berlin geplante Bau einer neuen Großmarkthalle soll nicht im Osten Berlins, sondern in dem von Lichtenberg entferntesten Teile Berlins, am Bahnhof Beuholstraße, errichtet werden. Es ist daher mit Sicherheit anzunehmen, daß die neue Berliner Halle das gleichzeitige Bestehen der Markthalle in Lichtenberg nicht gefährden wird. Es ist im Gegenteil zu erwarten, daß die beabsichtigte Verlegung der Markthalle nach dem Westen für die Entwicklung des Lichtenberger Unternehmens nur günstig sein kann.“

Die Lichtenberger Stadtverordneten sollen bereits heute beschließen, von einer gemischten Kommission diese Frage der Errichtung einer Lager- und Großmarkthalle für Gemüse prüfen zu lassen. — Ferner werden sich die Lichtenberger Stadtverordneten mit dringlichen Anfragen wegen der Fleisch-, Butter- und Milchversorgung beschäftigen.

Gold und Spargel?

Selbst der Unterstaatssekretär Richter hat im Ausschuss des Reichstags erklären müssen, daß er die Spargelausfuhrbegründung des Herrn Raug mit dem Bedürfnis nach Stärkung unserer Valuta „nicht besonders glücklich“ finden könne. Inzwischen macht ein Leser uns eine Mitteilung, die geeignet ist, das Tolle noch toller erscheinen zu lassen. Er erfährt nämlich von einem deutschfreundlichen Dänen, daß die dänischen Konservenfabriken, für welche die dänischen Agenten die mecklenburgische Spargelernte aufgekauft haben, meist in englischen Händen sind. Danach wäre also der Spargelaustausch in Mecklenburg zweifellos im wesentlichen für England erfolgt. Da schreibe einmal jemand keine Satire!

Uebrigens dürfen wir uns versichert halten, daß auch von den vielen Millionen Zentnern Zucker, die wir ausgeführt haben, um sie jetzt schwer zu entbehren, ein gutes Teil von Holland nach England weitergegangen ist. Wir könnten „zur Stärkung unserer Valuta“ ebensogut auf den Gedanken kommen, Kruppsche Geschütze und deutsche Gewehrpatronen nach England zu verkaufen. Heute aber ist jeder Spargelstengel eine Patrone und jeder Zuckerwürfel eine Kugel.

* Den Berliner Gemüse- und Obsthandel schilderte gestern abend in einem Vortrage in der Handelshochschule der Berliner Städtische Verkaufsvermittler Emil Plaumann. Aus seinen praktischen Erfahrungen heraus meinte er im allgemeinen feststellen zu können, daß Berlin im Verhältnis zu anderen Großstädten immer gut mit Gemüse, Obst und Südfrüchten versorgt und in den Preisforderungen günstig gestellt war, was natürlich nicht zeitweilige Preissteigerungen ausschloß. Vor noch 20 Jahren bestand für Gemüse in Berlin nicht entfernt das Interesse wie heute. Auf Wintergemüse wurde verhältnismäßig wenig Wert gelegt. Groß-Berlin wird mit Gemüse zu einem großen Teile versorgt von den Berufsgärtnern der Umgebung, die etwa 4000 Morgen mit Gemüse bepflanzt haben (zu je 200 Zentnern Ertrag, also 70 000 bis 80 000 Zentner Gesamtergebnis). Im übrigen liefern viel andere Teile Deutschlands, Blumenkohl z. B. sehr viel Erfurt, Spargel die Provinz Brandenburg. Wir müssen aber noch viel mehr leisten, um uns vom Auslande im Gemüse unabhängiger zu machen. Dank der Arbeit des „Deutschen Pomologen-Vereins“ und anderer hat der erwerbsmäßige Obstbau in Deutschland sehr zugenommen, und Berlin bekommt schönes Obst aus den verschiedensten Teilen unseres Vaterlandes. Aber das ist nur Sommerobst. Bei Herbst- und Winterobst ist der Berliner Markt noch sehr vom Auslande abhängig. Von Südfrüchten verbraucht Berlin außerordentliche Mengen. Die spanischen Lieferungen, die durch Holland gingen, hat England zum großen Schaden Spaniens zu verhindern gewünscht. Herr Plaumann schloß mit der Mahnung, mehr deutsches Obst und Gemüse zu bauen und mit seiner Losung: Die Erzeuger Hand in Hand mit dem Kaufmann!

Die Nationalliberalen in Sachsen gegen die Ausfuhr von Lebensmitteln. An den Reichskanzler ist am 9. Mai 1916 aus Leipzig folgende Drahtung abgeschickt worden:

Nach der „Bosfischen Zeitung“ von heute früh wäre im Namen des Staatssekretärs des Innern die Ausfuhr von Spargel nach dem Auslande für wünschenswert erklärt worden. Bei der bedrohlichen Knappheit an Lebensmitteln im allgemeinen und angesichts der Tatsache, daß frisches Gemüse, auch Spargel, das fehlende Fleisch für weite Kreise unserer Bevölkerung ersetzen muß, erheben wir gegen jene Auffassung entschiedenen Widerspruch und bitten im Gegenteil Euer Excellenz, die Verbote für die Ausfuhr jeglicher Lebensmittel ins Ausland streng aufrechtzuerhalten.

Der Vorstand des Nationalliberalen Landesvereins für das
Königreich Sachsen.
gez. Brandenburg.

Im Reichsamt des Innern erklärt man nach wie vor, daß ohne den Versand ins Ausland ein Teil der Spargelernte verkommen müßte, weil selbst der ausgedehnteste Verbrauch im Inland, bei der gebotenen Einschränkung der Konservierung in Büchsen, nicht die gesamte Erzeugung aufzunehmen vermöchte.

Der Nährwert der Gemüse.

(Von unserem Berliner Korrespondenten.)

Der Gemüsereichtum Deutschlands, das im Jahre durchschnittlich fünf Millionen Tonnen Gemüse hervorbringt, macht, zumal jetzt bei Beginn der warmen Jahreszeit, die Frage nach dem schon oft erörterten Problem vom Nährwert der grünen Kost wieder besonders zeitgemäß. Von besonderer Bedeutung ist dabei aber auch das Verhältnis zwischen Nährwert und Preis, über das gerade in der allerjüngsten Zeit ein so berufener Forscher wie Geheimrat Rubner genaue Untersuchungen angestellt hat. Die Lösung des Problems ist Rubner auch völlig gelungen. Er kam zunächst zu dem Schluß, daß noch vielfach irrige Annahmen über den angeblich hohen Nährwert gehegt werden, den viele Vegetarianer dem Gemüse im Verhältnis zu anderen Nahrungsmitteln, namentlich in Hinblick auf ihren Eiweißgehalt zuschreiben. Seine Untersuchungen erstreckten sich auf Blau- und Grünkohl, Blattspinat, Kohl- und Mohrrüben, Meerrettich, Rosenkohl, rote und Teltower Rüben, Schwarzwurzeln, Spinat, Wirsing, Steinpilze sowie Äpfel und Haselnüsse. In Bezug auf ihren Fettgehalt stehen die Haselnüsse an erster Stelle. Was den Gehalt der Gemüse an Eiweißkörpern oder Proteinen betrifft, so wurde zunächst festgestellt, daß Wurzelgemüse ärmer an Eiweiß sind als Blattgemüse. Den größten Eiweißgehalt weist neben den Steinpilzen der Spinat mit 36,44 Prozent auf, den geringsten der Apfel mit 1,37 Prozent. Auch Blaukohl und Wirsing sind ziemlich eiweißarm.

Um ganz genaue, den Tatsachen entsprechende Nährwertbestimmungen durchführen zu können, wurde bei den Untersuchungen auch die Menge des bei der Zubereitung der Gemüse entstehenden Abfalles berechnet. Hierbei ergab sich, daß die eßbaren

Teile beim Grünkohl 49 Prozent betragen, beim Apfel 60 Prozent, bei Spinat 83 Prozent und bei Blattspinat und Steinpilzen 100 Prozent. Die genaue Berechnung des Nährwertes ist wegen des wechselnden Wassergehaltes der einzelnen Gemüse — namentlich im gepulzten Zustande — natürlich überhaupt sehr schwierig. Wichtiger ist nun das Verhältnis des Nährwertes der Gemüse zu ihrem Preis. Wenn wir nach Wärmeeinheiten, Kalorien, rechnen, so erhält man für eine Mark an frischem Gemüse an Kohlrüben 5882 Kalorien, worunter sich 2753 Kalorien für den Körper ausnutzbarer Substanz befinden. Für eine Mark frischer Mohrrüben erhält man 852, bei Äpfeln 510, bei Steinpilzen hingegen nur 178 nutzbare Kalorien. Der hohe Nährwert der Steinpilze wird deshalb in praktischer Hinsicht schon durch ihren Preis stark beeinträchtigt, zumal ein erwachsener Mensch im Tag nicht weniger als 3000 Kalorien braucht, und auf diese Weise eine Steinpilznahrung für einen einzigen Tag auf mehr als 16 Mark zu stehen käme. Die nötige Kalorienmenge würde sogar in Mohrrüben schon mehr als eine Mark erfordern.

Will ein Erwachsener also ausschließlich von Vegetabilien leben und dabei seinen Körper nicht zu kurz kommen lassen, so muß er vor allen Dingen ziemlich tief in die Tasche greifen. Natürlich darf dabei nicht vergessen werden, daß gerade jetzt die Preislage der Gemüse ungleich höher ist als in den früheren Zeiten. Im Vergleich zu den tierischen Nahrungsmitteln ist die Gemüseernährung gegenwärtig jedenfalls nicht viel wohlfeiler. Ausgenommen sind nur etwa die tatsächlich billigeren Kohlrüben. Denn für eine Mark erhält man, wiederum in Kalorien gerechnet, bei Kohlrüben 2753 Kalorien, bei Milch 1594 Kalorien, bei Äpfeln 510 Kalorien, bei Fleisch 399 Kalorien und bei Spinat 373 Kalorien. Die Gemüseernährung ihrer Billigkeit wegen vorzuziehen, wäre somit, besonders in Fällen, in denen das Gemüse erst aus zweiter Hand erworben werden muß, wie in der Großstadt, nicht folgerichtig. Will man nahrhaft und zugleich nach Möglichkeit auch billig essen, so ist der gemischten Ernährung immerhin der Vorzug zu geben.

Baluta und Spargel.

Kopenhagen, im Mai 1916.

Mit großem Interesse verfolgte ich den Bericht über „Baluta und Spargel“ in Ihrem geschätzten Blatte vom 8. Mai 1916. Ihre Fragen sind aber nicht vollkommen, und deshalb gestatten Sie einem Reichsdeutschen, der seit vielen Jahren seine geschäftliche Tätigkeit im neutralen Auslande ausübt, eine fünfte Frage hinzuzufügen:

„Ist dem unterzeichneten Präsidenten auch bekannt, daß die Einkäufer der dänischen Agenten in Deutschland den Zweck verfolgen, den deutschen frischen Spargel zu einem viel höheren Preise wieder als dänische Spargelkonserven nach Deutschland zu verkaufen?“

Die Spekulation der dänischen Agenten ist mir hinreichend bekannt, und es werden heute bereits in Dänemark Vorbereitungen getroffen, um die in Deutschland aufgekauften frischen Spargelkonserven in Konserven zu verarbeiten, um sie nach Deutschland zu hohen Preisen wieder zu verkaufen.

Sie haben in Ihrem geschätzten Blatte schon wiederholt Ihre Abonnenten mit Bezug auf die Fleischknappheit zu Worte kommen lassen; gestatten Sie auch mir, mich dazu zu äußern. So verwerflich der Wucher mit Lebensmitteln ist, so glaube ich, daß dieses für den ausländischen Kaufmann überhaupt nicht in Frage kommt, denn schon die eingeführten Höchstpreise machen es unmöglich, daß mit der im Auslande gekauften Ware ein Lebensmittelwucher getrieben werden kann. Wie viele Fehler aber gerade seitens der zuständigen Einkaufsstelle gemacht worden sind, ist kein Geheimnis. Fast täglich liest man nunmehr in den deutschen Zeitungen die vielen Durchsuchungen in Schlachtereibetrieben und die Aufdeckung verborgener Vorräte. So verwerflich auch diese Machinationen sind, dürfte meiner Ansicht nach dieser Umstand ein so geringer Prozentsatz im Verhältnis zu den hier aufgestapelten und von den hiesigen Produzenten abzugebenden Fleischwaren bilden, daß er fast gar nicht in Frage kommen könnte. Solange der Einkauf in dem neutralen Auslande dem freien Verkehr überlassen worden ist, wurde die Bevölkerung doch wenigstens noch mit dem Allernotwendigsten versorgt. Lediglich durch die Zentralisierung ist plötzlich ein so fühlbarer Mangel in Deutschland entstanden, daß sich einem unbedingt die Vermutung aufdrängt, daß die zuständige Stelle wohl nicht der Aufgabe gewachsen sein kann, die vorher viele tausende Kaufleute in emsigster Tätigkeit erledigen mußten, was auch selbstverständlich ist, da die eine Stelle von dem Standpunkt des Bürokratismus nicht den Geist vieler tausender Kaufleute aufnehmen kann. Ich kann ruhig behaupten, und zwar, weil ich selbst Einkäufer für viele deutsche Kommunen zu ihrer vollsten Zufriedenheit vor der Zentralisierung gewesen bin, daß lediglich dieser Umstand die Schuld mitträgt, daß ein derartiger Mangel hat eintreten können. Ich habe vielfach Fleischwaren hier eingekauft und exportiert, an denen ich, um die Höchstpreise nicht zu überschreiten, sehr oft nichts verdient habe. Während früher kaum hier Waren aufzutreiben waren, lagern jetzt für Millionen Werte, die infolge der Abgabemöglichkeit und mangelhafter Einkaufsorganisation durch dänische Einkäufer, die von der zuständigen Stelle hier mit dem Einkauf beauftragt worden sind, und die lediglich nur die Interessen ihrer eigenen Tasche wahrnehmen und daher wohl niemals das leisten werden und können, was ein deutscher Kaufmann schon im Interesse seiner Vaterlandsliebe durchsetzen kann. Die Folgen der geschilderten mangelhaften Einkaufsorganisation für Deutschland zwingen die hiesigen Produzenten, die Ware anstatt nach Deutschland

gerade den Feinden Deutschlands zuzuführen. Zu dieser Annahme muß ich gelangen, weil auch ich persönlich durch die behördlichen Maßnahmen in Deutschland schwer geschädigt wurde. Neben dem bereits erwähnten Einkauf für deutsche Kommunen tätigte ich auch Geschäfte auf eigene Rechnung, und so schloß ich mit verschiedenen dänischen Konservenfabriken bereits am 3. März 1916 für April- und Mai-Lieferungen große Posten Schweinefleischwaren ab. Am 19. März erfolgte die Bekanntmachung der Zentralisierung, und trotz meiner vielen wiederholten Bemühungen ist es mir nicht gelungen, die Einfuhrerlaubnis dieser hier abgeschlossenen Waren nach Deutschland zu erhalten. Obwohl ich einerseits hier an die Abnahme durch den Kaufvertrag gebunden bin, habe ich keine Abgabemöglichkeit dieser Waren nach Deutschland, wodurch wiederum nicht nur der Ruf des deutschen Kaufmanns im Auslande geschädigt wird, sondern ich auch einen nicht gutzumachenden Schaden erleide, daß ich hier gezwungen bin, mich mit meinen Vertragsgegnern durch Zahlung großer Entschädigungssummen für die Nichtabnahme der Waren auseinanderzusetzen, die sich wiederum bemühen, die Waren nach anderen Ländern abzugeben. Ich bin fest davon überzeugt, daß, wenn heute für alle aus dem Auslande einzuführenden Waren Höchstpreise festgesetzt werden, es dem Geist des deutschen Kaufmanns leichter gelingt, Lebensmittel einzuführen, ohne die Preise übersteigen zu müssen, als es vom grünen Tische aus geschehen kann. Ich bin ferner überzeugt, daß, wenn heute der Einkauf dem freien Verkehr unter Festsetzung genau begrenzter Höchstpreise übergeben wird, ein bedeutend größerer Teil Lebensmittel dem deutschen Volke wieder zugeführt werden würde.

Gemüse. Aus **Wien** wird uns telegraphirt: Wenn auch die Zahl der Sorten noch immer eine beschränkte ist, so sind die Zufuhren in einigen Gemüsesorten derart reichlich, daß der Konsum vollkommen ausgiebig und immer billiger versorgt wird. Es werden aber auch große Mengen verbraucht, so daß die Ankünfte sich täglich fast restlos räumen. Dies gilt besonders von Spinat und Salat, die aus Ungarn und auch aus der Umgebung zugeführt werden. Spinat wurde Freitag ohne Unterschied der Provenienz zu 40 bis 46 H. zugeführt und zu 48 bis 54 H. per Kilogramm entfielt verkauft. Der Bedarf an Salat steigt mit jedem Tage, denn solcher wird bei den hohen Del- und Essigpreisen meist gelocht verbraucht. Ungarischer Salat erzielt 1 K. 40 H. bis 3 K., österreichischer 80 H. bis 1 K. 20 H. zu 30 Stück. Ungeöhnlich groß sind die Zufuhren in Spargel, welcher heuer reichlich und in denkbar bester Qualität gerathen ist und schlanke Aufnahme findet. Die Preise schwanken zwischen 1 K. und 2 K. per Kilogramm Engros. Zwiebel in gesunder Waare sind besser begehrt und anziehend, auch Knoblauch war zu unveränderten, aber fest behaupteten Preisen gesucht. Kartoffel, heimische, sind reichlich vorhanden und werden zu festgesetzten Preisen verkauft, ausländische nur in vorräthiger Waare, da neue Abladungen gesperrt sind. Alle anderen Gemüse bilden noch immer Lederbissen.

mg.

15. Mai

Nochmals die Spargelausfuhr.

In Nr. 245 der „Voss. Zeitg.“ vom 13. Mai hat Geh. Medizinalrat Prof. Dr. von Hansemann ausgeführt, daß der Spargel so gut wie gar keinen Nährwert besitze. Ganz abgesehen davon, daß weite Kreise unseres Volkes den Spargel weniger als Nahrungs-, wie als Genußmittel schätzen, und zwar mit allem Recht, muß dem hochgeschätzten Gelehrten bei seinem abfälligen Urteil über den Spargel als Nährmittel ein starker Rechenfehler unterlaufen sein. Von verschiedenen Seiten sind uns hierüber Zuschriften zugegangen, aus denen wir die folgenden hervorheben.

Prof. Dr. L. Spiegel, Charlottenburg, der in der Chemikerkwelt verdiente Achtung genießt, schreibt:

Nach Königs Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel und anderen Quellen berechnen sich die Nährstoffe bei Ei und Spargel wie folgt:

	Eiweiß	Fett	Zucker
1 Ei (etwa 47 Gramm ohne Schale)	6 Gramm	5,7 Gramm	—
1 Pfd. Spargel	7,5 Gramm	1,25 Gramm	1,25 Gramm

Es ist also schon ein Pfund Spargel einem Ei ungefähr gleichwertig. Wichtig ist, daß es unmöglich ist, sich mit Spargel allein zu ernähren. Aber unter den heutigen Verhältnissen ist jede Beihilfe zur Ernährung willkommen zu heißen. Dazu kommt ferner, daß ein unzweifelhaftes und auch physiologisch begründetes Bedürfnis einerseits nach einer gewissen Abwechslung in der Kost, andererseits nach solchen Nahrungsmitteln, die Sättigungsgefühl erzeugen, bestehen. In beiden Beziehungen ist Spargel wertvoll; man sollte daher alles tun, um ihn als willkommene Ergänzung der jetzt im allgemeinen recht genußarmen Nahrung weiteren Kreisen der Bevölkerung zugänglich zu machen.

Sanitätsrat Dr. Sachs führt aus:

„Geheimrat von Hansemann behauptet, der Nährwert eines Eies sei gleich 40 Pfund Spargel zu bemessen. Das ist unrichtig, denn der sogenannte Verbrennungswert eines Eies (Verbrennungswert = Nährwert) beträgt 75 Wärmeeinheiten nach Professor Rubner. Nach demselben maßgebenden Forscher beträgt der Verbrennungswert von einem Pfund gekochten Spargel 90 Wärmeeinheiten, d. h. der Nährwert von einem Pfund Spargel übertrifft den eines Eies um 15 Wärmeeinheiten. Dazu kommen aber noch als nicht zu unterschätzende Werte der Wohlgeschmack, die Pflanzensalze und die Fähigkeit des Spargels, gegebenenfalls ein sehr angenehmer Fetträger zu sein. Geheimrat von Hansemann behauptet weiter, um satt zu werden, seien täglich mindestens 10 Eier erforderlich und um ernährt zu werden 4 Zentner Spargel. Zwischen „Sattwerden“ und „Ernährtwerden“ ist ein großer Unterschied. Ich kann einen Menschen wohl täglich sättigen, und zwar mit füllen, gehaltlosen Nahrungsmitteln, sein Gewicht und seine Arbeitsfähigkeit sinken aber trotz der Sättigung. Ich ernähre ihn aber richtig, wenn Gewicht und Arbeitsfähigkeit unvermindert bleiben oder sich vergrößern. Man muß also fragen, wieviel Eier oder wieviel Spargel sind täglich notwendig, um den arbeitenden Menschen auf seinem Körpergewicht zu erhalten? Der arbeitende Mensch bedarf für das Kilogramm Gewicht ungefähr 40—45 Wärmeeinheiten, d. h. ein Mensch von 70 Kilogramm etwa 3050. Da nun ein Ei 75 Wärmeeinheiten enthält, wären täglich zur Ernährung ungefähr 40 Eier erforderlich; da 1 Pfund gekochter Spargel 90 Wärmeeinheiten enthält, müßte die tägliche Menge 35 Pfund betragen; da es praktisch unmöglich ist, diese Ernährung bei Ei und Spargel und allen anderen Nahrungsmitteln durchzuführen, zeigen beide

Die Versorgung mit Lebensmitteln.

Dauerwaren aus Gemüse und Obst durch Dörren.

Die lebhafteste Verarbeitung, die für die Erhaltung von Gemüse und Obst durch das Dörrenverfahren eingesetzt hat, bedarf der Unterstützung durch Aufklärung der Bevölkerung über die Vorteile und das Verfahren des Dörrenprozesses. Die Vorteile des Dörrens bestehen darin, daß schnell verderbliche Waren, in Dauerware umgewandelt, lange Zeit der Versorgung dienstbar bleiben können, ohne an Geschmack und Nährwert zu leiden. Gegenüber andern Arten der Gemüse- und Obsthaltung ist das Dörrenverfahren sehr einfach und erspart Kosten, Zeit und Arbeit. Außerdem läßt sich das gedörrte Gemüse leicht aufbewahren und bietet

für Versendung keine Schwierigkeiten. Aber das Verfahren des Dörrens herrscht mancherorts Unkenntnis. Das Dörren im großen Maßstabe, wie es Stadtverwaltungen und Unternehmungen betreiben, ist weiter kein Problem. Es gibt eine Reihe sehr gut arbeitender Apparate, die den Trockenprozeß im großen ermöglichen, Einrichtungen, die jede Stadtverwaltung zu relativ möglichen Kosten aufnehmen und verwenden kann. Erfahrungen mit solchen städtischen Gemüse- und Obsttrocknungsanlagen liegen hinreichend vor, so daß die Gefahr eines kostspieligen, aber nutzlosen Experiments ausscheidet. Einige der gebräuchlichen Systeme seien hier erwähnt: dem Zimmermannschen Verfahren (Mannheim) wird nachgerühmt, daß es bei relativ niedrigen Temperaturen trocknet und so eine zu starke Zerlegung des Eiweißgehalts vermeidet; bewährt haben sich auch der Turmtrockner von Klopfer & Schulze (Dresden), der Panndorftrockner (Firma Soest, Düsseldorf), die Engelhardt'sche Darre (Fürth), der Patentdörrapparat Mayfarth & Co. (Frankfurt a. M.), die Haushaltsgedörre und die Wanderdörre der Firma Waas (Geisenheim) und eine Reihe anderer Systeme.

Es würde der Winterversorgung der Städte sehr zugute kommen, wenn sie in Zeiten reicher Gemüseanfuhr Vorkehrungen treffen, alles zeitweise Überangebot vom Markt zu nehmen und zu trocknen. Das Vorhandensein einer städtischen Dörranlage, in der jeder Landwirt sein auf dem Markt nicht abgesetztes Gemüse anbringen kann, gibt ihm die Gewähr, daß er seine Gemüsezufuhren auf alle Fälle in der Stadt verwerten kann. Die städtische Anlage ist also eine Einrichtung zur Massenausnahme überschüssiger Marktzufuhr und städtischerseits bestellter Lieferungen. Es kann also nicht mehr vorkommen, was schon vorgekommen ist, daß Städte für ihre Einwohner Gemüse und Obst kommen lassen und die Ware minderwertig wurde, weil Abnehmer fehlten.

Neben der Massendörrung sollte der einzelne Haushalt, wie das ja auf dem Lande seit langer Zeit geschieht, für seinen Bedarf dörren. Das Verfahren ist dasselbe, wie bei den großen Dörranlagen: Möglichste Herausziehung aller Feuchtigkeit aus dem Gemüse und dem Obst und intensive Zuführung trockener Luft. Das geschieht natürlich durch Wärme. Für den privaten Haushalt ist die gegebene Wärmequelle die Sonne oder der Herd. Pilze und manche Obstsorten (Pflaumen, Apfel- und Birnenschnitzel) trocknet man an der Sonne unter Fernhaltung jeder Feuchtigkeit. Früchte, die sich nicht an einer Schnur aufreihen lassen, bereitet man zerschnitten auf Papier oder Tüchern aus und legt sie an die Sonne, bis sie ihren Wassergehalt verloren haben. Sehr zweckmäßig für das Dörren am Herd oder an der Sonne sind die sogenannten Horden, bestehend aus einem Holzrahmen, der mit dünnen, schmalen Holzlatten oder mit einem engmaschigen, verzinkten Drahtgesecht bespannt ist. Auf diese Horden legt man die Früchte und bringt sie dann an die Sonne, auf die Herdplatte in den Bad- oder Bratosen. Jede Küche kann also mit ihren Einrichtungen das Dörren selbst besorgen ohne weitere Nebenauslagen. Wo größere Mengen gedörrt werden sollen, können auch Brauereidarren, Ziegel- oder Bäckeröfen benutzt werden, nur ist achtzugeben, daß die Temperatur gleichmäßig und nicht zu hoch ist. Aber 60—70 Grad sollte man nicht hinausgehen. Ubrigens würde es sich gerade für kleinere Gemeinden, die besondere Dörranlagen nicht errichten können oder wollen, empfehlen, die doch sicher überall vorhandenen Brauereidarren oder Bäckeröfen mit dem Dörren zu betrauen. Sehr zweckmäßige kleine Dörrapparate für den Gebrauch im einzelnen Haushalt werden auch industriell hergestellt. Unter andern stellt die Firma Meier in Bresewitz i. P. einen solchen Apparat zu sehr billigen Preisen her, ebenso die Firma Böh in Sarstedt bei Hannover, die Firma Waas in Geisenheim und die Firma Deimer in Schwarzenberg i. S. Bei den relativ geringen Kosten solcher Apparate würde es sich empfehlen, sie überall da anzuwenden, wo zum Dörren brauchbare Herdeinrichtungen nicht vorhanden sind.

16. IV. 1916

Einmachen ohne Zucker.

Es ist, wie der „Nachrichtendienst für Ernährungsfragen“ unter Hinweis auf die Quotifizierung der Zuckerbezüge hervorhebt, ein Irrtum, zu glauben, daß Zuckerzusatz für die Erhaltung der Früchte unbedingt notwendig sei. In konzentrierten Lösungen wirkt Zucker konservierend (z. B. bei kandierten Früchten). Verdünnte Zuckerlösungen sind eher eine Gefahr für die Haltbarkeit der Früchte, denn die ungenügende Sterilisierung führt leicht zum Sauerwerden. Auf die Sterilisierung kommt es an, sie ist die Voraussetzung der Haltbarkeit der Früchte. Die Marmeladenfabriken wissen das längst; sie stellen zur Zeit der Obstiernte ihre Dauerware zunächst ohne Zucker als „Halbware“ her und erst beim Abfüllen in Gläser zum Versand wird Zucker zugesetzt. Diese Erkenntnis sollte auch im Haushalt verwertet werden. Auch der einfache Haushalt kann seine Früchte und seine sonst üblicherweise mit Zuckerzusatz genossenen Gemüse (Rhabarber) konservieren ohne Zucker. In heißen Ländern ist das das übliche Verfahren. Die Sterilisierung und Aufbewahrung ohne Zuckerzusatz erfolgt am besten nach dem Appertischen Verfahren, sei es in der Form von Bedapparaten oder irgend eines der anderen, teilweise älteren Systeme. Es genügen auch gut verschließbare Glasgefäße wie Wein-, Bierflaschen und ähnliches. So ist es möglich, jede schnell verderbliche oder für den Dauerverbrauch bestimmte Frucht gefahrlos zu konservieren ohne jeden Zuckerzusatz. Die Befürchtung, daß die eingemachten Früchte später den Zuckerzusatz nicht mehr annehmen, ist irrig; es muß nur die Zuckeringung 3 bis 4 Stunden vor dem Genuß, vielleicht unter neuem Aufkochen, erfolgen. Aus Mangel an genügendem Einmachzucker darf also in Deutschland keine Frucht und kein Gemüse verderben. Sollte später Zucker zur Süßung wirklich nicht in ausreichender Menge vorhanden sein, so würde es doch wohl sicher nicht an der Freigabe genügender Mengen künstlichen Süßstoffs fehlen.

Der Inhaber einer Kolonialwarenhandlung in einer süddeutschen Residenzstadt schlägt vor, die Reichsregierung möge schon jetzt das Zuckerersatzmittel Saccharin allgemein freigeben, wie es für die Hersteller von Limonade und ähnlichen Erzeugnissen in begrenztem Umfange schon jetzt der Fall ist. Die in vielen Kreisen gehegte Erwartung, daß die für die Einmachzeit in Aussicht gestellten Zuckerzusatzmengen recht erheblich sein würden, könne nicht geteilt werden. Die Größe der wirklichen Zusatzmengen werde schwer enttäuschen. Um so dringender muß gefordert werden, daß durch Freigabe des Saccharins schon jetzt den Leuten die Möglichkeit gegeben werde, den auf Grund der Zuckerkarte für den laufenden Verbrauch erhältlichen Zucker zu sparen und so die Mengen zum Einmachen aufzubessern. Der Einsender verweist auf die Gründe — steuerfiskalische und Interessen der Zuckerindustrie —, die s. Bt. zum Erlaß des Saccharinverbots geführt haben, die aber im Augenblick zurücktreten müßten. Die Herstellung beliebiger Mengen Saccharin bereite keine Schwierigkeiten, und darum müsse die rasche und unbeschränkte Freigabe dieses Ersatzmittels dringend gefordert werden.

17. IV. 1916

Beeren-Tee.

In der Presse ist wiederholt darauf hingewiesen worden, daß Brombeer-, Erdbeer-, Himbeer- und andere Blätter bei richtiger Behandlung einen vielfach sogar besonders wohl-schmeckenden Tee darstellen können. Der echte Tee ist heute so knapp und zum Teil so teuer geworden, daß es durchaus begreiflich erscheint, daß man sich nach einem Ersatz umgesehen hat, der zugleich in einer auch gesundheitlich vorteil-haften Weise an die Stelle des nicht minder knapp gewordenen Kaffees treten kann. Es sind bereits Anweisungen über die Verwendung der gesammelten Blätter, die richtige Art des Aufgusses usw. veröffentlicht worden. Auf der anderen Seite sind freilich auch, wohl haupt-sächlich von Interessenten ausgehend, Mah-nungen und Warnungen vor „übertriebenen Hoffnungen“ erschienen, insbesondere, daß man die Brombeer-, Erdbeer- und anderen Blätter nicht mit echtem Tee mischen dürfe, um nicht eine im wahrsten Sinne des Wortes „bittere“ Enttäuschung zu erleben, ganz abgesehen davon, daß dem Erscheinen solcher Mischungen im Handel einstweilen noch das Verbot des Nahrungsmittelgesetzes entgegenstehe; zum mindesten müßten Zusatz und Mischungsverhält-nis auf der Umhüllung deutlich angegeben werden. Auch dagegen, daß der Aufsatz aus Beerenblättern überhaupt mit dem Namen „Tee“ belegt wird, ist Einspruch erhoben worden.

Alle diese Bedenken erscheinen hinsichtlich und einlich gegenüber der Notwendigkeit, uns nach einem Tee-Ersatz umzusehen, gegenüber der Reichlichkeit, mit der dieser Ersatz durch das Sammeln von Brombeer-, Himbeer-, usw. Blättern beschafft, und mit der hier ein bisser völlig ungenutztes Naturprodukt in den Dienst unserer Volksernährung gestellt werden kann, und endlich gegenüber der Tatsache, daß der Beerenblättertee, auch nach Angabe der Sach-verständigen, angenehm im Geschmack und be-sonders beförmlich ist. Zunächst handelt es sich ja auch nur um die Verwendung im privaten Haushalt. Wie der Handel sich mit den be-stehenden Bestimmungen abfindet, ist eine spätere und seine eigene Sache. Daß die Beeren-Blätter zweckmäßig nicht mit anderem, echtem Tee vermischt werden sollen, leuchtet ein, wird aber auch nicht nötig und — bei dem Mangel an echtem Tee — meistens wohl nicht möglich sein.

Der Aufruf zum Sammeln von Beeren-blättern, der namentlich an die Schuljugend ergangen ist, ist also durchaus berechtigt und verdient Förderung und Beachtung. Die Schulen selbst werden die Sammlung organisieren und, soweit die Blätter nicht in der eigenen Wirtschaft der Eltern Verwendung finden, das Ergebnis der Sammlungen an die bekanntgegebenen Stellen abführen können. Es ist nicht zu zweifeln, daß sich der „Beerentee“ ebenso schnell einführen wird, wie sich das R-Brot eingeführt hat und der Getreidekaffee sich durchsetzen muß. Ob und in-wieweit der Tee-Ersatz den echten Tee auch im Frieden verdrängen kann und soll, darüber brauchen wir uns heute nicht den Kopf zu zer-brechen: das ist eine Frage anderer, friedlicherer, besserer Zeiten.

Wo bleiben die billigen Spargel? Vor Beginn der Spargelernte wurde aus Braunschweig, dem Mittelpunkt des deutschen Spargelanbaugebiets, die Mitteilung verbreitet, daß die dortige Organisation des Gemüseanbaues einen großzügigen Frischspargelversand in die Wege geleitet habe, um den Verbrauchern während der ganzen Dauer der Spargelernte, also von Anfang Mai bis Ende Juni, Spargel zu verminderten Friedenspreisen zu liefern. Mehrere hundert Städte hatten bereits Abschlüsse auf Spargellieferungen für die ganze Erntezeit mit dem Gemüsebauverein gemacht. Bei der reichen Ernte dieses Jahres und der ungewöhnlich großen Menge an frischem Spargel, die durch den Mangel an Konservbüchsen für den Verbrauch zur Verfügung steht, war also auf billigere Preise zu rechnen, als wir sie sonst in Friedenszeiten gewohnt sind. Inzwischen sind zwei Wochen der Erntezeit vergangen, ohne daß sich die Hoffnung auf die besonders billigen Preise erfüllt hätte! Ein Preis von 70 bis 80 Pf. für mittleren Spargel und von 90 Pf. bis 1 M. für stärkere Sorten ist unter Berücksichtigung der heutigen überreichen Vorräte durchaus kein billiger Preis zu nennen. Forcht man beim Kleinhandel nach der Ursache dieser Preise, so erfährt man, daß der Großhandel nach wie vor Preise forderte, die einen billigeren Verkauf unmöglich machten. Es scheint also auch hier wieder der Zwischenhandel schuld daran zu sein, daß die ungewöhnlich günstige Marktlage den Verbrauchern nicht zugute

kommt. Die großzügige Organisation hat also dem Zwischenhandel gegenüber versagt!

Die Sojabohne.

Eine Helferin in der Nahrungsnot.

Wie man des wahren Freundes in der Not sich erinnert, so wird jetzt von Deutschland aus lebhaft für die Sojabohne Stimmung gemacht. Die ostasiatische Hülsenfrucht, die speziell in Japan seit langem das wichtigste Volksernährungsmittel bildet, müßte uns Oesterreicher umso mehr interessieren, als der österreichische Professor Friedrich Haberlandt für sie mit Wort und Tat in den siebziger Jahren des vorigen Jahrhunderts als echter Menschenfreund auf das eifrigste eintrat. Im Jahre 1878 hat er dem „wunderthätigen Fremdling“ auf Grund der Kulturexperimente und eingehender Studien eine eigene, noch heute sehr lesenswerte Schrift gewidmet. Aber auch damals galt der Prophet in der Vaterlande nicht, und es war ebenso pietätsvoll gegen seinen verstorbenen Vater wie gemeinnützig im besten Sinne, daß Professor Dr. Gottlieb Haberlandt an der Berliner Universität, der zuletzt in Graz tätig war, neuerlich die Aufmerksamkeit auf die geradezu unschätzbare Hülsenfrucht gelenkt hat. Dieser Gelehrte hat auch der soeben erschienenen Schrift Fürstenbergs „Die Einführung der Soja, eine Umwälzung der Volksernährung“ ein Vorwort gegeben.

Was die Sojabohne der Volksernährung sein könnte, zeigt schon die Tatsache, daß sie unendlich mehr Nährwert hat, wie die bisher als wichtigstes Volksernährungsmittel geltende Kartoffel. Zahlen beweisen. Während die Kartoffel im Maximum 3,66 Prozent stickstoffhaltige Substanz und 0,96 Prozent Fett enthält, weist die Sojabohne 38,29 Prozent stickstoffhaltige Substanz und 18,71 Prozent Fett auf! Nimmt man dazu, daß die Kartoffel zu 68,05 bis 84,90 Prozent aus Wasser besteht, die Sojabohne aber nur zu 6,91, so ist damit Jedermann klar, wie sehr sie gegenüber der Kartoffel nährend wirkt. Es ist also nicht zuviel gesagt mit der Behauptung, daß dieser Bohne eine geradezu unwägbare Bedeutung für die Volksernährung zukommt. Wollte jemand sich in Kartoffeln den Nährwert verschaffen, den 614 Gramm Ochsenfleisch ausmachen, so müßte er volle 10 Kilogramm Kartoffeln in sich aufnehmen. Die Ernährung könnte viel leichter und besser und bekömmlicher mit Hilfe der Sojabohne geschehen, die leider erst durch den Krieg wieder in Erinnerung gebracht wurde. Schon Friedrich Haberlandt, der die ersten Sojabohnen für seine Versuche von der Wiener Weltausstellung erhielt, konnte feststellen, daß die fremde Hülsenfrucht in unseren Gegenden prächtig gedeiht und eine außerordentlich hohe Ertragsfähigkeit aufweist, daß sie den Frösten weit besser widersteht als Mais oder Tisole, daß sie die Sommerdürre in höherem Grad verträgt als die übrigen Hülsenfrüchte, daß ihr auch als Grünfütterpflanze bezüglich des Nährwertes keine andere zu vergleichen ist, daß ihre durch so hohen Nährwert für den Menschen ausgezeichneten Produkte dem Gaumen sehr wohl schmecken, daß das Stroh und die grüne Pflanze von jeder Nutztierart begierig gefressen wird usw.

Es ist geradezu unfassbar, warum sich unsere Landwirtschaft bisher einen solchen Schatz entgehen ließ. Könnte man bei den jetzigen so sehr erschwerten Verkehrsverhältnissen mit der Möglichkeit rechnen, Saatgut der Sojabohne, die die ganz Reichen nur von der pilanten Sojasauce her kennen, in genügender Menge zu beschaffen, so müßte eigentlich auf der obligaten Einführung der Sojakultur bestanden werden. Wenn Friedrich Haberlandt bereits im Jahre 1878 verkündete, „daß die Soja dereinst in den Hütten der Armen eine große Rolle spielen wird, sie wird für die Kartoffeln mehr bedeuten als wie Salz, sie wird mit ihrem Fett das Schmalz, mit ihrem Protein die Kraft liefern, als feines Mehl wird sie aber auch ihren Einzug in die Paläste der Reichen halten,“ so ist es hoch an der Zeit, daß auch die Mahnung befolgt wird: „Die Landwirte werden nur in ihrem eigenen Interesse diesen wunderthätigen Fremdling in den Kreis der ihrem Schutze empfohlenen Kulturpflanzen aufnehmen und hierbei mit dem eigenen Vorteil und dem allgemeinen Volkswohl auch das Wohl des Vaterlandes fördern.“

Die Approvisionierung im Kriege. Eine deutsche Reichsstelle für Gemüse und Obst.

Berlin, 18. Mai. Der Bundesrat beschloß in seiner heutigen Plenarsitzung eine Bekanntmachung über die Gründung einer Reichsstelle für Gemüse und Obst. Danach wird eine Reichsstelle für Gemüse und Obst mit einer Verwaltungs- und einer Geschäftsabteilung unter der Aufsicht des Reichskanzlers gebildet. Die Reichsstelle hat die Aufgabe, die Erzeugung, Verwertung und Haltbarmachung von Gemüse und Obst zu fördern. Die Verwaltungsabteilung ist eine Behörde, die Geschäftsabteilung eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, die, ohne in den Gemüse- und Obsthandel unnötig einzugreifen, für eine rechtzeitige Abnahme, Beschaffung, Unterbringung und Verwertung des angekauften Gemüses und Obstes Sorge zu tragen hat. Sie hat Abnahmestellen einzurichten.

Die Geschäftsabteilung wird bekanntmachen, welche Sorten von Gemüse und Obst sie erwerben will, unter welchen Bedingungen und bei welchen Abnahmestellen. Wer Gemüse und Obst zu den bekanntgemachten Bedingungen abgeben will, kann es bei der Geschäftsabteilung anmelden, die es durch ihre Abnahmestellen abzunehmen hat. Hat sich die Geschäftsabteilung bereit erklärt, Gemüse und Obst auch ohne vorherige Anmeldung abzunehmen, so kann es den bekanntgegebenen Abnahmestellen ohne weiteres zur Abnahme zugesandt werden. Betriebe, die sich mit der Haltbarmachung von Gemüse und Obst beschäftigen, haben die Mengen, die ihnen von der Reichsstelle zugewiesen werden, nach deren Anweisung zu verarbeiten. Die Verordnung ist sofort in Kraft getreten.

Errichtung einer Reichsstelle für Gemüse und Obst.

(B. L. B.) Berlin, 18. Mai. Der Bundesrat hat in seiner heutigen Plenarsitzung eine Bekanntmachung über die Gründung einer Reichsstelle für Gemüse und Obst beschlossen. Danach wird eine Reichsstelle für Gemüse und Obst mit einer Verwaltungsabteilung und einer Geschäftsabteilung unter Aufsicht des Reichskanzlers gebildet. Die Reichsstelle hat die Aufgabe, die Erzeugung, Verwertung und Haltbarmachung von Gemüse und Obst zu fördern. Die Verwaltungsabteilung ist eine Behörde, die Geschäftsabteilung eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, die, ohne in den Gemüse- und Obsthandel unnötig einzugreifen, für die rechtzeitige Abnahme, Beschaffung, Unterbringung und Verwertung des angekauften Gemüses und Obstes zu sorgen hat. Sie hat Abnahmestellen einzurichten. Die Geschäftsabteilung wird bekanntmachen, welche Sorten Gemüse und Obst sie erwerben will, unter welchen Bedingungen und bei welchen Abnahmestellen. Wer Gemüse und Obst zu den bekanntgemachten Bedingungen abgeben will, kann es bei der Geschäftsabteilung anmelden, die es durch ihre Abnahmestellen abzunehmen hat. Hat die Geschäftsabteilung sich bereit erklärt, Gemüse und Obst auch ohne vorherige Anmeldung abzunehmen, so kann es den bekanntgegebenen Abnahmestellen ohne weiteres zur Abnahme zugesendet werden.

Betriebe, die sich mit der Haltbarmachung von Gemüse und Obst beschäftigen, haben Mengen, die ihnen von der Reichsstelle zugewiesen werden, nach deren Anweisung zu verarbeiten.

Die Verordnung ist sofort in Kraft getreten.

Fremde Obstverkäufer.

Am Rhein und in andern obstreichen Gegenden Deutschlands machen sich schon jetzt Bestrebungen seitens ausländischer Händler bemerkbar, Obst zur Ausfuhr aufzukaufen. In einem Falle wird vom Niederrhein berichtet, daß holländische Händler 500 000 Kilogramm Kirschen zur Ausfuhr aufkaufen wollten, und zwar gartenweise, sogar mit dem Anerbieten, die Ware selbst zu pflücken und sehr hohe Preise zu zahlen. Auch ist der Versuch gemacht worden, mit Obstgroßhändlern Lieferungsverträge für das Ausland abzuschließen. Wenn im vorigen Jahre in leider viel zu großem Umfang Obstausfuhr stattgefunden hat, so steht zu hoffen, daß in diesem Jahre vorförglich mit unsern Nahrungsschätzen gewirtschaftet wird und sie dem deutschen Verbrauch vorbehalten bleiben. Bestehende Ausfuhrverbote sollten neu bekanntgegeben und eingeschärft werden. Für eine noch so große Ernte haben wir Verwertungsmöglichkeiten; sie muß uns helfen, den Fettmangel einigermaßen auszugleichen. Was der Frischverbrauch nicht aufnehmen kann — es ist wünschenswert, daß er zunächst sich recht reichlich versorgt und andere Verbrauchsgüter entlastet (Fleisch), was er ja zur Sommerzeit ganz gut kann — soll eingemacht oder gedörrt werden. Der Mangel an Verbrauchszucker kann kein Hindernis sein; das Einmachen geht ohne Verbrauchszucker durch Sterilisieren in Einmachgläsern (Kex- und Beckapparate, auch andere bewährte Systeme); das Dörren ist das einfachste und billigste Verfahren, da es jeder Haushalt anwenden kann. Sonne und Herdwärme stehen jedem zur Verfügung und Horden und Kuchenplatten als Unterlagen auch. Es ist sehr wenig wünschenswert, daß deutsches Obst nach Holland geht und dort zu Marmelade verarbeitet zu hohen Preisen wieder eingeführt wird.

Lebensmittelversorgung.

Spargelpreise.

Die Preisprüfungsstelle hat im Benehmen mit der Polizeibehörde und dem Verein der Gemüse-Markt-Großhändler dafür Sorge getragen, daß die Großhandelspreise für Spargel, die an dem hiesigen Zentral-Frucht- und Gemüsemarkt erzielt worden sind, täglich in der Presse bekanntgegeben werden. Es werden also die Preise, die in den frühen Morgenstunden maßgebend gewesen sind, in den Abendzeitungen zu lesen sein. Bei dem häufigen schnellen Wechsel, dem die Spargelpreise ausgesetzt sind, ist es allerdings nicht ausgeschlossen, daß Verbraucher, die am nächsten Tage ihren Bedarf decken wollen, abweichende Preise zu zahlen haben. Es besteht aber immer die Möglichkeit der Nachprüfung, da am Abend des nächsten Tages die für den betreffenden Anlauf maßgebend gewesenen Preise veröffentlicht werden.

Ueber das Verhältnis zwischen Groß- und Kleinhandelspreis ist zu bemerken, daß der Preiszuschlag im allgemeinen 10 Pfg. auf 0,5 Kilogramm ausmacht. Ein etwas höherer Zuschlag kommt bei sogenanntem prima Ia-Spargel besonders in bevorzugten Stadtteilen vor. Der in den letzten Tagen zu Tage getretene Mangel an Spargel der geringeren Sorten ist auf die Witterungseinflüsse zurückzuführen. Bei wärmeren Wetter werden auch die billigeren Sorten in großer Menge auf den Markt kommen.

Aus dem Marktbericht vom 17. Mai ist ersichtlich, daß der Großhandelspreis damals betragen hat für die erste Sorte 60 Mk., zweite Sorte 50 Mk., dritte Sorte 42 Mk., vierte Sorte 30 Mk. für 50 Kilogramm. Dem entsprachen damals Kleinhandelspreise von 70—75 Pfg. für die erste Sorte, 60, 50, 35 Pfg. für zweite, dritte und vierte Sorte. Für Spargelbruch betrug der Großhandelspreis 20—25 Pfg. Sogenannter Ia-Spargel erzielte 68 bis 70 Mk. im Großhandel, woraus sich ein Kleinhandelspreis von 80 Pfg. ergibt.

Lebensmittelversorgung.

Dörre-Gemüse und Dörre-Obst.

Der vorübergehenden Knappheit an Fleischnahrung zu begegnen, wird in diesem Jahre Gemüse und Obst gar nicht genug an den Markt und in den Verkehr gebracht werden können. Immerhin ist denkbar, daß an einzelnen Orten, namentlich da, wo die Stadtverwaltungen sich die Beschaffung großer Mengen von Gemüse usw. angelegen sein lassen, vorübergehend einmal ein Ueberangebot eintritt. In allen solchen Fällen und ebenso dort, wo der private Haushalt über den augenblicklichen Bedarf hinaus Gemüse und Obst liegen hat oder beschaffen kann, wird die Frage der Konserverierung aufstuchen, die gerade bei Gemüse und Obst leicht und vorteilhaft durch das Dörren bewerkstelligt wird, da das Dörren die schnell verderbliche Ware in Dauerware umwandelt und lange Zeit der Versorgung dienlich erhält, ohne daß sie an Geschmack und Nährwert leidet.

Für das Dörren in großem Maßstab, wie es durch Stadtverwaltungen usw. geschehen kann, ist eine Reihe sehr gut arbeitender Apparate im Handel — beispielsweise das Zimmermannsche Verfahren (Mannheim), der Turndröcker von Klopfer & Schulze (Dresden), der Poundorf-Trodner der Firma Soest (Düsseldorf), die Engelhardt'sche Darre (Fürth), der Dörreapparat von Mayfarth (Frankfurt a. M.), die Apparate der Firma Waas (Selsenheim) usw. Mit allen diesen Verfahren und Anlagen sind auch bereits hinreichende Erfahrungen gesammelt.

Für den privaten Haushalt geschieht die Trocknung entweder an der Sonne oder am Herd. Pilze und manche Obstsorten (Pflaumen, Äpfel und Birnenschnitzel) trocknet man am besten in der Sonne unter Fernhaltung jeder Feuchtigkeit. Früchte, die sich nicht an der Schnur aufreihen lassen, breitet man zerschnitten auf Papier oder Tüchern aus. Sehr zweckmäßig für das Dörren am Herd oder in der Sonne sind die sogenannten *Herden*, bestehend aus einem Holzrahmen, der mit dünnen, schmalen Holzlatten oder einem engmaschigen verzinkten Drahtgesecht bespannt ist. Auf solche Herden legt man die Früchte und bringt sie dann an die Sonne, auf die Herdplatte, in den Back- oder Bratofen. Wo größere Mengen gedörrt werden sollen, können auch Braueröfen, Ziegel- und Bäckeröfen benutzt werden, wobei allerdings die Temperatur niemals 60 bis 70 Grad überschreiten sollte. Sehr zweckmäßige kleine Dörreapparate im Gebrauch für den einzelnen Haushalt liefert u. a. die Firma Meier in Bresenitz in Pommern, Voh in Sarstedt bei Hannover, Waas in Selsenheim und Deimer in Schwarzenberg in Sachsen, durchweg Apparate, die zu relativ geringen Preisen zu haben sind.

Diese leichten Möglichkeiten tunlichst überall, zumal bei der eigenen Obsternte, auszunutzen, ist eine dankbare und im allgemeinen Interesse bringend erwünschte Aufgabe. Besonders dankenswert wäre es, wenn zur Förderung des Dörrens die Gemeinden in den Markthallen usw. kurze, gedruckte, leicht verständliche Anleitungen an die Hausfrauen verteilen lassen würden.

Die geplante Reichsgemüsestelle. Diese neue Organisation, die durch Bundesratsverordnung angeordnet worden ist, wird — wie halbamtlich mitgeteilt wird — folgendes vor allem im Auge haben: Sie will einmal feste Lieferungsverträge abschließen und mit ihrer Hilfe das Angebot in den Verbrauchsmittelpunkten vermehren; sie will außerdem in eigene und in großer Zahl errichtete Abnahmestellen bestimmte Obst- und Gemüsesorten auch ohne Lieferungsverträge und ohne vorherige Anmeldung entgegennehmen und

zweckmäßigster Verwertung zuführen. Zeitgesichtspunkt bleibt dabei, daß das, was dem Fischverbrauch nicht zur Verfügung gestellt oder von ihm aufgenommen werden kann, möglichst restlos konserviert werden muß. Damit das Ziel erreicht werde, hat die Reichsgemüsestelle durch die Verordnung das Recht erhalten, von allen Betrieben, die sich mit der Haltbarmachung von Obst und Gemüse befassen, die Verarbeitung der Mengen zu verlangen, die sie ihnen zuweist; die Betriebe sind verpflichtet, solchen Anträgen nachzukommen. — In der gestrigen Sitzung des Niederbarnimer Kreis Ausschusses wurde der Beitritt des Kreises zu der geplanten Reichsstelle für Gemüse und Obst mit einem Beitrag von 300 000 Mark beschlossen.

21. IV. 1916

*** Rohauer Radieschen.** In den Zeiten des Friedens konnte man schon im Vorfrühling in den Schaufenstern der Geschäfte allerlei Lederbissen, die die Kunst des Gärtners in Treibhäusern hervorgezaubert hatte, oder die aus südlichen Ländern eingeführt worden waren, bewundern, und — wenn einen der Preis nicht zu schrecken brauchte — auch kaufen. Diese Zufuhr von Lederbissen hat aufgehört, was natürlich jedem gleichgültig ist, abgesehen von jenen kürzlich in einer Rede des Münchner Polizeipräsidenten trefflich gekennzeichneten „Genießern“, die auch in Kriegzeiten nichts von dem Wohlleben aufgeben wollen, auf das sie am wenigsten Anrecht haben. Statt der „Primeurs“ von einst gibt es aber heute ausgezeichnete Erzeugnisse unseres eigenen Bodens, denen es an Wohlgeschmack gewiß nicht mangelt, und die noch den besonderen Reiz haben, daß sie mitten in der Millionenstadt gewachsen, demselben Boden entsprossen sind, der die mächtigen steinernen Paläste und Zinshäuser trägt. Oder hätte jemand in Friedenszeiten daran gedacht, daß man einmal in Wien beispielsweise Radieschen werde essen können, die sozusagen im Schatten der — Rohauer Kaserne gewachsen sind? Und doch gibt es heute neben dieser Spezialität noch mancherlei andere, die der gute alte Wiener Boden trägt, dankbar für die Pflege, die man ihm in der Kriegszeit angedeihen läßt . . . Hart an der großstädtischen Verkehrsstraße im Zentrum der Stadt, wo Autos und Omnibusse über das Asphaltpflaster rasseln, ist ein wunderhübscher „Kriegsgemüsegarten“, eine Erquickung für das Auge des Vorbeigehenden entstanden. Der Portier der Rohauer Kaserne und eine Anzahl von Insassen derselben erhielten die Bewilligung zur Anlegung des Gartens und beschafften vorerst die nötigen, allerdings ziemlich verteuerten Sämereien. Hierauf wurden in mühevoller Arbeit die Steine entfernt, Beete abgegrenzt und mit der Anpflanzung begonnen. Schon nach kurzer Zeit wurde die Mühe belohnt, die Pflanzen sprießten überall empor und vor einigen Tagen konnten bereits die ersten Radieschen von der Rohauer Kaserne „geerntet“ werden. Es wurden nicht weniger als zwanzig Arten von Gemüse und Blumenzwiebeln angebaut, die alle vortrefflich gedeihen. Eigene Beete sind angelegt worden von Erbsen, Petersilie, Karotten, Zwiebel, Knoblauch, Salat, Kraut, Kohlrabi, Kohl, Karfiol, Sellerie, Bohnen, Erdäpfel, Gurken, Paradieser, Spinat, Monatsrettige sowie mehrere Gattungen von Zierblumen. Schon um ½6 Uhr früh wird der hübsche Kriegsgemüsegarten der Rohauer Kaserne bespitzt und die „Ernte“ wird den Hausbedarf der fleißigen Gärtner gewiß reichlich decken.

Der Kriegsgärtner.

Die Arbeiten im Mai.

Wer nicht längst mit seinen Arbeiten für den Gemüsebau begonnen hat, wird jetzt fast zu spät kommen, obwohl es noch immer allerlei Möglichkeiten gibt, den Gemüsebedarf eines Haushalts im Sommer und den folgenden Monaten zu decken. Bietet sich daher irgendwo ein Plätzchen für den Anbau, dann möge jeder zugreifen, der für seine Kinder einen Lummelplatz in Sonne und Luft haben, sich für seinen Haushalt von den hohen Marktpreisen für Grünwaren unabhängig machen will. Allerdings muß er auch rechnen. So viel kostet die Pacht, so viel Gartengeräte, Fahrt, Samen und Pflänzchen. Wie viel kann ich durch Gewinn von Gemüse an Ausgaben ersparen? Einiges kommt ja in Rechnung für das Verfügen, das die Arbeit dem Gärtner macht, dann auch für die Erholung im Freien, die besonders jetzt nicht zu unterschätzen ist. Geht die Rechnung zur Zufriedenheit aus, dann beeile man sich, alle die Vorarbeiten durchzuführen, die wir in den vorausgegangenen Aufsätzen als unbedingt nötig erwähnten, um Erfolg im Gemüsebau zu erzielen. Anregungen und Anfeuerung bietet nun jeder kleine Kriegsgarten, wenn man sieht, wie üppig jetzt alles wächst, da die Sonne warm scheint und die häufigeren Regen das Gedeihen der Pflanzen mächtig fördern. Die Gemüsebeete liefern schon eine Menge für den Tisch: Radieschen, Salat, Spinat, bald kommen Frühherbäpfer, Schnittbohnen, Gurken, Kohl, Rüben und anderes dazu. Auch die Blumen, die hier und da Platz fanden, erfreuen das Auge, und wenn alles Selbstgepflanzte gedeiht, dann schmeckt das Gemüse doppelt so gut, als wenn man es teuer auf dem Markt kaufen muß. Wer es versteht, seinen Anbauplatz richtig zu nutzen, wird viel Geld ersparen, vielleicht noch einen Gewinn aus diesen Arbeiten ziehen.

Kartoffeln haben nun fast überall kleine Pflänzchen getrieben. Bald sind sie so weit, daß man zu häufeln beginnen kann. Das Häufeln erfolgt zu dem Zwecke, um die heranwachsenden Knollen vor dem Einfluß des Lichtes zu schützen. Es würde sie grün färben und zu neuem ungenießbaren Bestandteil der Pflanze machen. Deshalb bedeckt man ihre Stengel zum Teil mit Erde, weil die Erdäpfel immer nach oben zu wachsen und über den Boden hinauskriechen. Mit der Spitzhade wird das Bedecken der Zwischenräume durchgeführt. Das muß vorsichtig geschehen, um die Wurzeln und Knollen nicht zu verletzen. Auch Erbsen und Bohnen werden behackt und behäufelt. Sind die Pflanzen stark gewachsen, dann besorgt man dies in drei bis fünf Wochen und sorgt dafür, daß Unkraut nicht auskommt.

Ein achtsamer Gärtner, der seinen Garten stets in Ordnung haben will, der auch jedes einfache Beet zu einem dem Auge gefälligen Platz macht, muß fortwährend hinter dem Unkraut her sein, damit es seinen Kulturpflanzen nicht den Nährboden streitig macht. Kartoffeln und Gemüse würden vom Unkraut bald überwuchert, weil sie langsamer wachsen als dieses. Geht es irgendwie noch an, dann baue man jetzt noch Frühkartoffeln, die schon bis Anfang Juli Ertrag liefern. Späterdäpfer kommen erst Ende August und im September auf den Tisch. Allerdings sind Frühkartoffeln nun schwer erhältlich. Ebensoviel Schwierigkeiten machte die Beschaffung der von uns zuletzt empfohlenen Sojabohne. Der geringe Vorrat war schon zum Frühlingsbeginn veräußert; die meisten Samenhandlungen in Wien führen diese Bohne nicht. Gegenwärtig ist sie hier nicht zu bekommen. Das ist um so bedauerlicher, als gerade in diesen schwierigen Zeiten die Sojabohne ein wertvolles Nahrungsmittel geworden wäre. Im Frieden hat man bei uns so viel versäumt, daß dies jetzt nicht einzuholen ist. Vielleicht ginge es noch an, daß durch Gartenbauvereine und Säbergartenvereine der Bezug der Sojabohnen für die nächste Zeit gesichert würde. Zum Anbau wäre es noch nicht zu spät, wie ja alle Bohnensorten nicht auf einmal, sondern in Abständen von etwa zwei Wochen ausgesät werden sollen, um nicht auf einmal alles zu ernten. Dann hat man immer wieder Schnittbohnen. Die früher gebauten sind nun so weit, daß man die Ranken besetzt. An Jäunen werden sie aufgebunden, an Beeten bringt man Reifig an, um ihnen Halt zu geben. Stangenbohnen wollen an zusammengestellten Stangen emporklettern oder an Fäden, die senkrecht von einer wagrecht ausgespannten Schnur zu den Pflanzen gezogen wurden. In wenigen Wochen hängen dann die Büsche voller Erbsen. Auch Erbsen sind nun so weit, daß sie bald Früchte ansetzen werden. Alle diese Hülsenfrüchte verlangen nährhaften Boden, der alten Dünger oder gute Mistbeeterde enthalten soll. Auch Walderde genügt. Kleine Gräbchen werden damit gefüllt, geröhrliche Erde dazugemischt. Man erspart es dann, größere Erdmengen mit teurem Dünger zu versehen.

Gemüse wird nie zu viel werden. Vom Gärtner kaufen wir uns für wenige Heller Pflänzchen, die gegen Abend, wenn die Sonne fast eingesezt und sofort reichlich begossen werden. Gemüse wollen immer Feuchtigkeit. Vergißt man daran, so werden sie holzig, blühen zu früh und wachsen leicht aus. Während des Sonnenscheins soll nie begossen werden. Heuer hat man noch nichts versäumt, wenn man mit Wasser sparsam war, weil uns der Frühling immer im richtigen Zeitpunkt die Arbeit des Gießens abnahm. Kommen aber trockene Wochen, dann gieße fleißig, wenn dein Gemüse schmachhaft und zart bleiben soll. Besonders Spinat liebt feuchten Boden. Stehen Pflänzchen, die ausgesät wurden zu dicht, dann müssen sie so vermindert werden, daß etwa vier bis sechs Zentimeter Abstand bleiben. Sie würden sonst zu schwach werden. Die ausgerupften werden wieder anderswo eingesezt. Um die Pflänzchen beisammen zu haben und um ihr Austrocknen während des Uebertragens zu verhüten, beschafft man sich ein kleines, flaches Kistchen, das der Kriegsgärtner für diese Zwecke immer zur Hand haben soll. Für Unkraut benützt er einen kleinen Korb, in dem es gesammelt, dann auf den Komposthaufen geworfen und mit Kalk oder Erde über-

deckt wird. Dies behindert das Weiterwachsen des Unkrauts. Mittlerweile wachsen auf dem Komposthaufen in viel Sonne Gurken und Kürbisse. Sie finden dort Nährstoffe, verdeden das Unschöne und geben in den heißen Monaten dauernd begehrte Früchte, die aber nur dann fleischig werden, wenn man reichlich Wasser zuführt.

Auch Radieschen wollen es sehr feucht haben, sie bleiben dann saftig und gedeihen bis zum Juni hinein prächtig, solange der Boden nicht allzu dürr wird. Ist dies der Fall, dann ist dafür die Zeit vorbei. Deshalb säe man jetzt alle ein bis zwei Wochen neue Radieschen aus, die in fünf bis sechs Wochen genießbar sind. Wir brauchen nicht neuerlich zu erwähnen, daß alles Gemüse jetzt angebaut sein und durch sorgfältige Pflege im guten Gedeihen erhalten werden soll. Vernachlässigt man dies, dann ist es schade um den Samen oder um die Pflänzchen. Wer es vermag, wird jetzt jedes Fleckchen sorgfältig in Beete von etwa einem bis zwei Meter Breite eingeteilt, mit Gemüse besetzt haben. Nur Karfiol und Sprossen Kohl kommen noch als Nachzügler daran. Kraut Kohlrabi, Kohl und Rüben aller Art, Mangold, Paradieser sind im Wachsen. Den Paradiespflänzchen muß man zum Monatsende allzu reichliche Triebe abwiden, wenn sie viele Früchte tragen sollen.

Neben den wichtigsten Gemüsen werden auch Gewürze wie Knoblauch und Zwiebeln gebaut. Dies sollte zwar schon im April geschehen. Zwiebeln und Knoblauch werden aus Samen gezogen, der lose gestreut und mit flachen Brettern festgetreten wird. Sonst gehen sie spärlich oder gar nicht auf. In jedes Plätzchen baue man noch Sonnenblumen, um deren Kerne am Sommerende als Vogelfutter oder für die Fetterzeugung verwenden zu können. Getrocknet werden sie auch von den Kindern gern verzehrt. Auch der Anbau von Mohr ist heuer sicherlich lohnend, weil man jetzt schon für ein Kilogramm im Kleinhandel bis sechs Kronen und mehr verlangt. Man erhält da einen fetthaltigen Samen, der leicht Absatz und Verwendung im Hause findet.

Neben den vielen wichtigen Arbeiten vergesse niemand, der Verteilung des Ungeziefers auf Erde, Pflanze und Baum andauernd Aufmerksamkeit zuzuwenden, sonst bleibt alles Mühen vergebens. Obstbäume sollen jetzt mit einer Mischung aus verdünnter Schmierseife und sehr verdünntem Karbolinum bespritzt werden, um Milz und sonstige Schmarotzer aus dem Tierreich zu vernichten, ehe die Früchte reifen.

Das Verbot der Obstausfuhr.

in Köln, 21. Mai. (Priv.-Tel., af.) Von zollamtlicher Seite wird der „Köln. Volksztg.“ mitgeteilt, daß das Verbot der Obstausfuhr streng durchgeführt werde. Im vorigen Jahr sei allerdings die Ausfuhr von Stachelbeeren, Erdbeeren und Süßkirschen bis zum 30. Juli gestattet worden, aber trotz dieser Ausfuhrerlaubnis sei kein Pfund dieser Obstsorten vom Rheinland in das Ausland gegangen. Für dieses Jahr bestehe das Obstausfuhrverbot, das sich auf alles frische oder getrocknete Obst erstreckt, in seiner ganzen Schärfe und werde von behördlicher Seite streng gehandhabt werden. Die im vorigen Jahr in der Rheinprovinz verbreiteten Gerüchte, daß ausländische Händler große Obstinkäufe gemacht hätten, seien ohne tatsächliche Unterlage gewesen, wie eingehende Untersuchungen dargetan hätten. Wahrscheinlich entbehren auch die jetzigen Gerüchte dieser Art der Grundlage. Treffe diese Annahme zu, dann habe man es wahrscheinlich mit einem Spekulantenrick zu tun, der angeblichen Einkäufen ausländischer Händler die Schuld an den eigenen Preistreibern zuschiebt.

Anbau von Winterraps und -Rübsen.

Infolge der Knappheit an Fetten und Ölen hat der **Anbau von Ölfrüchten** in diesem Frühjahr durch Ausaat von Sommerrüben, Leindotter, Sonnenblumen und Rohn, welche vom Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Öle und Fette zur Verfügung gestellt wurden, eine wesentliche Ausdehnung genommen. Dieses wird auf die Befriedigung des Bedarfes von Fetten und Ölen im nächsten Winter einen günstigen Einfluß haben. Da wir aber nicht wissen, wie lange der Krieg dauern wird, und auch nach Beendigung des Krieges die Ergänzung des Vorrates an pflanzlichen Fetten aus den Tropen nicht sehr schnell erfolgen wird und somit für Ölfrüchte noch auf Jahre hinaus hohe Preise zu erwarten sind, ist zu empfehlen, daß sich die Landwirtschaft in erweitertem Maße auch wieder dem **Anbau von Winterraps und -Rübsen** zuwendet. Im Nordosten Deutschlands ist allerdings die Voraussetzung des Ölfruchtbaues meistens die Brache, über deren Ausdehnung in diesem Sommer die Entscheidung wohl bereits gefallen ist. Unter günstigeren klimatischen Verhältnissen wird aber auch der **Anbau nach Wintergerste**, deren **Anbau** in diesem Jahre erheblich zugenommen hat, und Roggen, sowie nach früh umgebrochenen Klee- und Luzernbeschlügen, möglich sein. Eine Anleitung wurde bereits in Nr. 35 der Flugblätter der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft gegeben. Auf eine neuere bessere Grundlage ist der **Anbau von Winterraps und -Rübsen** auch dadurch gestellt worden, daß es jetzt mehrere Züchtungen von Raps und Rübsen gibt, welche die alten unverbesserten Landsorten immer tragen und sonstige Anbaueigenschaften erheblich übertreffen. Diese Originalzüchtungen werden in der Landwirtschaft bis zur Saatzeit für Winterraps und -Rübsen in ausreichendem Maße von den Originalzüchtern geliefert werden können.

Anfragen sind zu richten an den Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Öle und Fette, Berlin, Unter den Linden 68a und die Saatuchtstelle der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW 11, Dessauerstraße 14.

Obsthöchstpreise in Baden.

a Karlsruhe, 22. Mai. (Priv.-Tel.) Vor einigen Tagen wurde bekannt, daß schon jetzt die Obsternte der Bergstraße von Händlern aufgelaufen war. Ein solches Vorgehen der Händler würde selbstverständlich eine große Preissteigerung im Gefolge haben, weshalb, wie wir erfahren, die badische Regierung den Weg der Versorgungsregelung auch für das badische Obst beschritten hat. Für die kommende Obsternte sind Vorkehrungen getroffen, daß zunächst einmal das Land mit Vorräten versorgt wird und nur das, was in Baden selbst nicht gebraucht wird, aus dem Lande ausgeführt werden darf. Die Regierung wird Obsthöchstpreise festsetzen unter Berücksichtigung der erhöhten Produktionskosten. Die Ausfuhr von Obst aus Baden wird von Versandscheinen abhängig gemacht werden. Solche Versandscheine werden erst dann an die Händler abgegeben, wenn genügend Vorräte für den eigenen Bedarf der badischen Bevölkerung sichergestellt sind. Obst, welches schnell verdirbt, wird eine besondere Berücksichtigung finden. Die Höchstpreise sollen nicht beim Frühhobst, sondern erst bei der vollen Ernte in Kraft treten.

(Die Sojabohne, eine Helferin in der Nahrungsnot.) Wie man des wahren Freundes in der Not sich erinnert, so wird jetzt von Deutschland aus lebhaft für die Sojabohne Stimmung gemacht. Dieser ostasiatischen Hülsenfrucht, die speziell in Japan seit langem das

wichtigste Volksnahrungsmittel bildet, hat der österreichische Professor Friedrich Haberlandt im Jahre 1878 als „wunderthätigen Fremdling“ auf Grund der Kulturserfahrungen und eingehender Studien eine eigene, noch sehr lehrreiche Schrift gewidmet. Aber auch damals galt der Prophet im Vaterlande nicht, und es war ebenso pietätvoll gegen seinen verstorbenen Vater wie gemeinnützig im besten Sinne, daß Professor Dr. Gottlieb Haberlandt, der zuletzt in Graz tätig war, an der Berliner Universität neuerlich die Aufmerksamkeit auf die geradezu unschätzbare Hülsenfrucht gelenkt hat. Was die Sojabohne der Volksernährung sein könnte, zeigt schon die Tatsache, daß sie unendlich mehr Nährwert hat, als die bisher als wichtigstes Volksnahrungsmittel geltende Kartoffel. Zahlen beweisen. Während die Kartoffel im Maximum 3.66 Prozent stickstoffhaltige Substanz und 0.96 Prozent Fett enthält, weist die Sojabohne 38.29 Prozent stickstoffhaltige Substanz und 18.71 Prozent Fett auf! Nimmt man dazu, daß die Kartoffel zu 68.05 bis 84.90 Prozent aus Wasser besteht, die Sojabohne aber nur zu 6.91, so ist damit jedermann klar, wie sehr sie gegenüber der Kartoffel nährend wirkt. Es ist also nicht zuviel gesagt mit der Behauptung, daß dieser Bohne eine geradezu unwägbare Bedeutung für die Volksernährung zukommt. Wollte jemand sich in Kartoffeln den Nährwert verschaffen, den 614 Gramm Ochsenfleisch ausmachen, so müßte er volle 10 Kilogramm Kartoffeln in sich aufnehmen. Die Ernährung konnte viel leichter und besser und beförmlicher mit Hilfe der Sojabohne geschehen, die leider erst durch den Krieg wieder in Erinnerung gebracht wurde. Schon Friedrich Haberlandt, der die ersten Sojabohnen für seine Versuche von der Wiener Weltausstellung erhielt, konnte feststellen, daß die fremde Hülsenfrucht in unseren Gegenden prächtig gedeiht und eine außerordentlich hohe Ertragsfähigkeit aufweist, daß sie den Frösten weit besser widersteht als Mais oder Hirse, daß sie die Sommerdürre in höherem Grade verträgt als die übrigen Hülsenfrüchte, daß ihr auch als Grünfütterpflanze bezüglich des Nährwertes keine andere zu vergleichen ist, daß ihre durch so hohen Nährwert für den Menschen ausgezeichneten Produkte dem Gaumen sehr wohl schmecken, daß das Stroh und die grüne Pflanze von jeder Rutzierart begierig gefressen wird usw. Es ist geradezu unsagbar, warum sich unsere Landwirtschaft bisher einen solchen Schatz entgehen ließ. Könnte man bei den jetzigen so sehr erschwerten Verkehrsverhältnissen mit der Möglichkeit rechnen, Saatgut der Sojabohne, die die ganz Reichen nur von der pikanten Sojasauce her kennen, in genügender Menge zu beschaffen, so müßte eigentlich auf der obligaten Einführung der Sojakultur bestanden werden. Wenn Friedrich Haberlandt bereits im Jahre 1878 verkündete, „daß die Soja demnächst in den Hütten der Armen eine große Rolle spielen wird, sie wird für die Kartoffeln mehr bedeuten als Salz, sie wird mit ihrem Fett das Schmalz, mit ihrem Proteïn die Kraft liefern, als feines Mehl wird sie aber auch ihren Einzug in die Paläste der Reichen halten,“ so ist es hoch an der Zeit, daß auch die Mahnung befolgt wird: „Die Landwirte werden nur in ihrem eigenen Interesse diesen wunderthätigen Fremdling in den Kreis der ihrem Schutze empfohlenen Kulturpflanzen aufnehmen und hiebei mit dem eigenen Vorteil und dem allgemeinen Volkswohl auch das Wohl des Vaterlandes fördern.“

Die Lebensmittelversorgung.

Organisierung der Wiener Obstzufuhren.

In Würdigung des Umstandes, daß das Obst ein nicht zu unterschätzendes Nahrungsmittel ist, das speziell in der Kriegszeit eine wesentliche Ergänzung der Volksernährung bildet, hat sich die Gemeinde Wien entschlossen, im heurigen Jahre die Organisierung der Obstzufuhren für den Wiener Markt durchzuführen. So wird dieser Tage eine eigene Kommission der Gemeinde Wien die südlichen Länder, hauptsächlich das Triester und Görzer Gebiet, besuchen, um von dort möglichst große Posten der Frühobsternte nach Wien zu leiten. Gegenwärtig handelt es sich vornehmlich um Frühkirichen, mit denen der Wiener Markt ziemlich gut versorgt werden könnte, da diese beliebtesten Früchte nicht nur aus dem Süden, sondern auch schon in bedeutenden Mengen aus Südongarn zugeführt werden können. Es wäre nur zu wünschen, daß diese Aktion auch auf die Sommer- und Spätobstsorten ausgedehnt würde. In dieser Hinsicht wäre nicht viel Zeit zu versäumen, denn die privaten Händler und Zwischenhändler, deren es in Bezug auf das Obst sehr viele gibt, wirken durch ihre sich gegenseitig in den Preisen überbietende Tätigkeit stark verteuern auf das Obst ein. Besonders in Steiermark, in Oberösterreich und in Südmähren würden sich sehr reichliche Obstquellen für den Wiener Markt erschließen lassen. Reichsdeutsche Obsthändler und Zwischenhändler beginnen schon im Frühjahr mit der Aufkaufstätigkeit in diesen Gebieten.

* Die Eröffnung der städtischen Gemüsetrocknungsanstalt. Die von der Stadt Berlin beschlossene Trocknungsanstalt für frisches Gemüse und Obst, die bei der Gasanstalt in der Danziger Straße gegenwärtig errichtet wird, soll ihren Betrieb Ende Juni eröffnen. Der Magistrat hat in den für den Gemüsebau in Frage kommenden Ortschaften der Umgebung und der Markt folgendes bekanntgegeben: Die Anlage wird mit Maschinen nach den neuesten Erfahrungen eingerichtet, die es ermöglichen, daß das getrocknete Gemüse beim Kochen völlig den Geschmack des frischen wiedererlangt. Alle Gemüsebauern in der Umgegend Berlins werden auf diese Anlage aufmerksam gemacht und aufgefordert, den Gemüsebau, besonders von Kohl, Hülsenfrüchten und Rüben, recht lebhaft zu betreiben, da die städtische Trocknungsanlage in der Lage ist, auf dem Markt nicht verwendbare Mengen käuflich abzunehmen. Es besteht somit die Aussicht, Gemüse selbst bei besonders großer Ernte zu lohnenden Preisen zu verwerten.

Die städtische Gemüsetrockenanstalt. Die von der Stadt Berlin in der Danziger Straße geplante Trocknungsanstalt für frisches Gemüse und Obst soll ihren Betrieb Ende Juni eröffnen. Der Magistrat hat in den für den Gemüsebau in Frage kommenden Ortschaften der Umgebung und der Mark folgendes bekanntgegeben: Die Anlage wird mit Maschinen nach den neuesten Erfahrungen eingerichtet, die es ermöglichen, daß das getrocknete Gemüse beim Kochen völlig den Geschmack des frischen wieder-

erlangt. Alle Gemüsebauern in der Umgegend Berlins werden auf diese Anlage aufmerksam gemacht und aufgefordert, den Gemüsebau, besonders von Kohl, Hülsenfrüchten und Rüben, recht lebhaft zu betreiben, da die städtische Trocknungsanlage in der Lage ist, auf dem Mark nicht verwendbare Mengen künstlich abzunehmen.

Eine Wohltäterin. Die Grünwarenhändlerin Anna Belanek in der Nobaragasse hatte sich gestern vor dem Landesgerichtsrat P i c k der Leopoldstadt wegen Preistreiberei und Lebensmittelverweigerung zu verantworten. Sie hatte mehreren Personen den Verkauf von Kartoffeln und Schwämmen grundlos verweigert und für Kartoffel bald 24 Heller, bald 26 Heller für ein Kilogramm gefordert. Beim Einkauf soll sie selbst den Preis überboten haben. Die Angeklagte erklärte gestern, Erdäpfel habe ich um jeden Preis haben müssen, das arme Volk hat es verlangt. **R i c h t e r:** Na, das ist mir ein schönes Wohltätigkeitsgeschäft. Daß Sie gar so wohltätig waren, geht aus den vielen Anzeigen nicht hervor. Sie haben die Erdäpfel mit einem dreißigprozentigen Zuschlag verkauft. Die Angeklagte wurde zu einer Woche strengen Arrests und zu einer Geldstrafe von h u n d e r t K r o n e n verurteilt.

Aktuelle wirtschaftliche Tagesfragen.

Vor einer gut besuchten Versammlung auf der Hohen Warte hielt die Präsidentin der „Rohö“, Frau Helene Granitsch, gestern einen aktuellen Vortrag über Approvisionierungsfragen. Sie unterzog die Versorgung Wiens mit den wichtigsten Lebensmitteln einer Kritik und machte verschiedene Vorschläge zu deren Verbesserung. Die Vortragende findet

vor allem die Gemüseversorgung, trotz der außerordentlich günstigen Ernte, ungenügend und viel zu teuer. Um diesen Mängeln abzuwehren, wies Frau Granitsch auf die in den meisten Großstädten Deutschlands üblichen fahrbaren Gemüsekarren hin, die, in Ermangelung anderer Hilfskräfte, von arbeitslosen Frauen geführt werden könnten. Auch fordert sie fixe Preisbestimmungen für die einzelnen Gemüseforten. Frau Granitsch tat auch des hohen Nährwertes der Pilze Erwähnung; um deren Konsum zu steigern, wird die „Rohö“ in nächster Zeit Vorträge über diese veranstalten. Die Militärbehörde der besetzten Gebiete hat der „Rohö“ zu den ihr zur Verfügung gestellten zwei Kreisen noch ein drittes Approvisionierungsgebiet bewilligt, so daß begründete Aussicht besteht, die Hausfrauen allwöchentlich mit Fleisch und Fett zu versorgen. Die von der Regierung bewilligten Zuckerrücklagen für die Sommermonate habe die „Rohö“ erst nach hartem Kampf erreicht. Dagegen soll sowohl die Kanditenerzeugung als auch der Zuckerüberschuß der Kaffeehäuser, als nicht der Allgemeinheit dienend, tunlichst eingeschränkt werden. Frau Granitsch stellte die baldige Einführung der Fleischkarte in Aussicht und plädierte schließlich für die Beschaffung fahrbarer Milchverleihe.

Ein Ausfuhrverbot für Obst.

Wie im Vorjahre, so beschäftigen sich auch heuer wieder die Behörden damit, die Interessentenkreise zu befragen, ob nicht etwa ein Ausfuhrverbot für Obst zu erlassen wäre, da in der gegenwärtigen Kriegszeit das Obst eine wertvolle Ergänzung der Volksernährung darstelle. Gegenwärtig finden über diesen Gegenstand eingehende Beratungen statt. Für den Fall der Erlassung eines Obstausfuhrverbotes ist die Errichtung von Obstdörren in Osterreich geplant. Wahrscheinlich wird man aber auch heuer wieder die überschüssigen Obstvorräte im Kontingentwege an Deutschland abgeben.

26. IV. 1916

Luft- und Sonnenbad mit Familiengärten-
Anlage auf dem Neufeld. (Mitget.) Die vom
 Naturheilverein Bern errichtete sogenannte
 Schrebergarten-Anlage auf dem Neu-
 feld wird nächsten Sonntag eröffnet. Die Nach-
 frage nach diesen Familiengärten hat alle Er-
 wartungen übertroffen. Schon in diesem Jahre
 haben sich gegen siebenzig Familien dort ihr
 Gärtchen angelegt. Hier kann der Schreber-
 gärtner mit seiner Familie am Abend noch
 ein Stündchen in frischer Luft beisammen sein
 und sich betätigen, hier hat er einen Ort, wo
 er auch den Sonntag verbringen kann, beim
 Spiel, im Sonnenbad usw.

In einer bedeutenden deutschen Zeitschrift
 war kürzlich folgende Strophe zu lesen:

Drum, Rat der Stadt, tu auf die Ohren,
 Schaff tüchtig Schrebergärten an.
 Das Gärtchen draußen vor den Toren
 Ist eine Welt dem kleinen Mann!

27. IV. 1916

* Amtliche Aufforderung zum Einsammeln von Brennesseln. Die steiermärkische Statthalterei hat an die Gemeindevorstellungen die Aufforderung gerichtet, mit Rücksicht auf die im Vorjahre äußerst günstigen Erfolge der eingesammelten Brennesseln, auch heuer dieser Sammlung die vollste Aufmerksamkeit zu schenken. Die Militärbehörde bezahlt für 100 Kilogramm getrocknete Brennesselstengel oder Blätter 6 Kronen.

Wildpflanzen in der Küche.

In der Zentrale der Hausfrauenvereine Großberlins am Lützow-Platz stellen der Lette-Verein, das Pestalozzi-Fröbel-Haus II und die Hauschwesternschule Pantow aus Pflanzen bereitete Gerichte aus, die wir sonst als unnützes Unkraut im Wald und am Rande der Landstraße anzusehen gewohnt sind. Das Streben, die Kost vielseitiger zu machen, wies auf die Verwendung dieser Kräuter hin, und die appetitlich angerichteten Spicifen, Lunken, Supen und Gemüse, zeigen, wie leicht es ist, aus diesem Unkraut von gestern eine Nutzpflanze von morgen zu machen. Wir werden uns — sagt dazu die „Voss. Ztg.“ — natürlich erst an den Gedanken gewöhnen müssen, Brennesseln, Melde, Löwenzahn, Schafgarbe und dergleichen auf unseren Küchensettel zu setzen; Sauerampfer ist auf dem Lande sowieso ein beliebtes Gericht. Die Radieschensuppe und der gekochte Salat lehren uns nur neue Anwendungsmöglichkeiten von uns gewohnter Pflanzen. Besondere Aufmerksamkeit verdienen auch die Tees aus einheimischen Blättern; so soll eine Mischung von Johannisbeer-, Himbeer-, Erdbeer- und Rosenblättern von ganz vorzüglichem Geschmack sein, während die anderen, aus Garten- und Wiesenpflanzen bereiteten Teesorten wohl hauptsächlich ihrer Belohnlichkeit wegen zu empfehlen sind.

(Kriegsgemüsefelder.) Auf Einladung und unter Führung des Obmannes des Ortschulrates Landstraße Gemeinderat H u s c h a u e r und des Bezirksschulinspektors J a h n e, versammelten sich vorpfebern nachmittag Mitglieder des Ortschulrates Landstraße, Schulleiter und Damen des Jugendfürsorgeausschusses Landstraße, zu einer gemeinsamen Besichtigung der im Prater gelegenen Kriegsgemüsefelder der Landsträßer Schulen. Nach einer eingehenden Besichtigung des musterhaft gehaltenen Kriegsfeldes des Fachlehrers N ö d l in der Praterallee folgte der Besuch des unweit gelegenen Feldes der Weißgerber Schulen und zum Schluß die Besichtigung des allgemeinen, unterhalb der Kaiser-Josefsbrücke gelegenen Kriegsfeldes der Landsträßer Schulen. Vor dieser Besichtigung hielt Bezirksschulinspektor J a h n e an die Teilnehmer eine kurze Ansprache, in der er in beredten Worten des mannigfaltigen, durch die Kriegsverhältnisse bedingten und teilweise erschwerten Wirkens von Schule und Lehrschaft sowie der Unterstützung durch den Ortschul- und den Jugendfürsorgeausschuß ehrend gedachte. Zum Schluß seiner Rede gab er der Hoffnung Ausdruck, daß diese durch die Kriegsverhältnisse hervorgerufene Betätigung der Schulsjugend und Lehrschaft auf landwirtschaftlichem Gebiete auch nach Wiedertehr friedlicher Zeiten als wichtigerziehungsfaktor erhalten bleiben möge. Gemeinderat H u s c h a u e r gab seiner Befriedigung über das Gesehene Ausdruck und versicherte alle Teilnehmer der tätigen Unterstützung durch die Ortschulbehörde.

Die Obst- und Gemüseversorgung aus unserem Süden.

Aus Triest, 31. Mai, wird uns telegraphiert: Dieser Tage weilte eine Kommission der Wiener Marktbehörde, bestehend aus dem Magistratsrat Dr. Ehrenberg, dem Marktamtsdirektor Kommerzialrat Bauer, dem Direktor der Oesterreichischen Verkaufsgesellschaft für landwirtschaftliche Produkte Emil Mischek und dem Wiener Gemüsegroßhändler A. Nepik, in Triest, um mit den hiesigen maßgebenden Stellen Verhandlungen über die Versorgung der Stadt Wien mit Gemüse und Obst aus dem Küstenland und dem Triester Gebiet zu pflegen. Zunächst wurde diese Abordnung vom Statthalter Baron Fries-Skene in längerer Audienz empfangen, der in entgegenkommendster Weise die Förderung der Bestrebungen der Wiener Kommission zusagte. Sodann verhandelten die Wiener Herren mit der Approvisionierungskommission für Triest und das Küstenland über die Art und Weise der Uebernahme und Versendung der überschüssigen Triester und küstenländischen Bodenprodukte, die dazu bestimmt sind, eine wertvolle Ergänzung der Wiener Marktbeschickung zu werden. Nach reiflichen Erörterungen und eingehender Darstellung des Vorstehenden der hiesigen Approvisionierungskommission Dr. Abram und nach Anhörung der Herren Direktor Mischek und Nepik wurde bestimmt, daß die Verwendung des hiesigen Gemüse- und Obstüberschusses nach Wien durch den legitimen Triester Zwischenhandel unter Kontrolle der Approvisionierungskommission zu erfolgen hat. Von einer Ausschaltung des legitimen Zwischenhandels bei diesen leicht dem Verderben unterworfenen, eine fachkundige Bearbeitung erfordernden Artikeln ging man auf Vorstellungen des Direktor Mischek ab, der unter anderem betonte, daß sich auf dem Gebiete des Lebensmittelverkehrs die Monopolisierung, wie Beispiele aus der letzten Zeit beweisen, nicht gerade immer bewährt habe. Auch läge die Notwendigkeit vor, den Triester Zwischenhandel schon jetzt für die entsprechende Versorgung des Wiener Marktes in der kommenden Friedenszeit zu interessieren. In einer eigenen Beratung mit den hiesigen Großfirmen auf dem Gebiete des Obst- und Gemüsehandels wurde zur Kenntnis gebracht, daß die Preise für sämtliche zu liefernde Produkte sowohl für Triest als auch mit den entsprechenden Zuschlägen für den Wiener Platz von der Behörde im Einvernehmen mit der Approvisionierungskommission für Triest und das Küstenland jeweilig der Marktlage entsprechend festgesetzt werden. Diese Preise dürfen nicht überschritten werden; auch die für die zum Versand bestimmten Waren festgesetzten Zuschläge für das Sortieren, Verpacken und Expedieren müssen unbedingt eingehalten werden. Der Vertreter der Militärbehörde Oberst Vogelhüber, der dieser Approvisionierungsaktion das größte Interesse entgegenbrachte und die Wiener Kommission in ihren Bestrebungen wärmstens förderte, hat auch eine Requisition von Körben und Säcken für diesen Zweck angeordnet und auch für die Abfuhr der

überschüssigen küstenländischen Frühkartoffeln bereits die nötigen Vorbereitungen getroffen. Die Behörden, besonders die Triester Statthalterei, haben sich bei der Zentraltransportleitung dafür eingesetzt, daß der Transport der überschüssigen küstenländischen Bodenprodukte in rascher Weise vor sich gehen wird. In der Regel werden diese Gemüse- und Obstsendungen mit den Postzügen, leichte, dem Verderben zuneigende Waren, wie Erdbeeren usw., sogar mit den Eilzügen befördert werden.

Die Lebensmittelversorgung.

Obst und Gemüse aus unserem Süden.

Zu der von uns gestern veröffentlichten Mitteilung über den Abschluß eines Uebereinkommens einer Abordnung der Wiener Marktbehörde mit der Approvisionierungskommission für Triest und das Küstenland wegen Sicherung des Abtransportes der im Süden überschüssigen Obst- und Gemüsequantitäten erfahren wir von sachverständiger Seite:

Wenn wir auch in Friedenszeiten aus der Triester Gegend und dem Küstenland Frühgemüse und Obst bezogen, so gewinnt diese Aktion, die eine wertvolle Ergänzung der Wiener Marktbeschickung für die nächste Zeit herbeiführen wird, um so mehr an Interesse, als man durch die zweckmäßige Organisation der Abgabe, durch die Beschleunigung des Transportes, vor allem aber durch die behördliche Preisbildung und die Verpflichtung der Einhaltung der vorgeschriebenen Preise auch auf dem Wiener Platz gewisse Auswüchse auf diesem Handelsgebiet beseitigt hat. Frühgemüse und Frühobst waren in normalen Zeiten schon infolge der höheren Preise kein Massenartikel des Konsums und werden es auch heuer nicht sein, doch bildet ihre regelmäßige Zufuhr in Anbetracht der gegenwärtigen Marktlage gewiß eine wesentliche Erleichterung.

Der Hauptsache nach wird der Wiener Platz aus dem Süden erhalten: Kirschen, Weichsel, Ribisel, Erdbeeren, Feigen, Pflaumen, Marillen, Birnen, Artischocken, grüne Erbsen, Spargelbohnen, Karfiol, Gurken, Paradeiser, Spargel, Salate, Rettige, Knoblauch, Zwiebeln, Sellerie und Frühkartoffeln.

Mit der Absendung von Kirschen, Ribiseln, Erdbeeren, Sellerie usw. wurde schon begonnen, die ersten Frühkartoffelsendungen aus der Triester Gegend sind in 10 bis 12 Tagen zu erwarten. Auch die ungarischen Frühkartoffeln aus der Lovriner Gegend dürften in diesem Zeitpunkt in Wien einlangen. Der Hauptsache nach dürfte sich mit der Frühkartoffelversorgung des Wiener Platzes die Oesterreichische Verkaufsgesellschaft befassen, während die übrigen Frühgemüse aus der Triester Gegend und aus dem Küstenland auch noch durch 25 bis 30 andere Wiener Gemüse- und Obstgroßisten in den Verkehr gelangen werden.

Jedenfalls ist es zu begrüßen, daß die Behörden der Versorgung des Wiener Marktes aus dem Süden so großes Interesse entgegengebracht und durch ihr Eingreifen die rasche Erledigung dieser Angelegenheit bewerkstelligt haben. Spezieller Dank gebührt auch den Militärbehörden und der Zentraltransportleitung, die die Beförderung dieser leicht verderblichen Waren durch Post, nötigenfalls auch Eilzüge gestattet hat.

Tee-Ersatz.

Der Kriegsausschuß für Kaffee, Tee und deren Ersatzmittel G. m. b. H. schreibt uns:

Zu den Bedarfswaren, deren Beschaffung durch die Kriegsumstände erschwert ist, gehört namentlich auch der echte Tee, dessen Anbau sich bisher ausschließlich in Ost- und Südasien als vorteilhaft erwiesen hat. Die Teeknappheit ist besonders um deswillen störend, weil man gerade jetzt einer einwandfreien Anregung mehr als je bedarf. Ueber Pflanzen, die uns einen wirklichen, vollen Ersatz für den echten Tee geben könnten, verfügen wir in Deutschland nicht. Dagegen ist mit Recht von den zuständigen Regierungsbehörden, dem Kriegsausschuß für Kaffee, Tee und deren Ersatzmittel G. m. b. H. und anderweit vielfach darauf hingewiesen worden, daß zahlreiche einheimische Gewächse gesundheitlich einwandfreie Getränke liefern, die man in Ermangelung des echten Tees an dessen Stelle trinken kann. Lindenblüten und Klieder als arzneiliche Pflanzen scheiden aus. Dagegen kommt die Kamille sehr in betracht, daneben die jungen getrockneten Blätter der Brombeere, Erdbeere, Heidelbeere, schwarzen Johannisbeere, Himbeere, Kirsche, Birke, Ulme, Weide, des Schwarz- oder Schlehdorns und des Heiderösschens. Welche Blätter man wählt, ist Geschmacksache. Jetzt ist die Zeit da, um die unter dem Einflusse der Frühlingssonne und des Frühlingsregens üppig entwickelten und doch noch frischen Blätter zu sammeln und zuerst auf einem reinen, luftigen Dachboden, dann vor dem Verpacken auf einem Kuchenblech oder in der Bratröhre bei 30 bis 35 Grad Celsius zu trocknen. Es erscheint als eine wichtige Aufgabe der Gemeindebehörden in Stadt und Land, nachdrücklich dafür zu sorgen, daß allerwärts die Sammlung der Blätter unter Heranziehung der Jugend im größten Umfange durchgeführt wird, damit wir für die Zeit, in der es an echtem Tee fehlt, mit Ersatzmitteln versehen werden.

Reformvorschläge für den Obsthandel.

Die Frühfaison in Obst hat heuer verhältnismäßig frühzeitig eingesetzt. Neben Kirichen aus der Triester Gegend und aus Südbungarn kommen jetzt auch schon Znaimer und süd-mährische Kirichen und Weichseln auf den Wiener Markt. Die Preise halten sich noch immer auf einer ganz beträchtlichen Höhe und übersteigen 2 Kronen für das Kilogramm. Auch Erdbeeren und Ribisel sieht man schon auf den Märkten, doch zu sehr teuren Preisen. Das Kilogramm Erdbeeren kostet 6 bis 7 Kronen, Ribisel stellen sich auf 3 bis 4 Kronen pro Kilogramm. Hoffentlich werden die Triester Obstsendungen, die auf Grund des Abkommens mit der Approvisionierungskommission für Triest und das Küstenland schon eingesetzt, preisdrückend wirken. Bald wird auch das Geschäft mit dem Einsiedeobst einsetzen, bei dem das Tiroler Obst eine große Rolle spielt. Wie man in Interessentenkreisen erfährt, beabsichtigt der Tiroler Landesökonomrat, demnächst eine Regelung des Obstverkehrs durchzuführen und die Abgabe des überschüssigen Quantum zu reglementieren. Ob hier nicht etwa auch derselbe Vorgang zu empfehlen wäre, wie ihn die Gemeinde Wien bei dem Abschluß des Uebereinkommens mit der Triester Approvisionierungskommission bezüglich der überschüssigen Obst- und Gemüsemengen im Triester Gebiet beobachtet hat? Im Kriege bildet das Obst eine wertvolle Ergänzung der Volksernährung, und auch hier wäre die Ausschaltung des unnötigen Zwischenhandels von sehr angenehmen Folgen begleitet. Die dritte und vierte Zwischenhändlerhand, ein Spezifikum des Obstgeschäftes, verteuerte schon in normalen Jahren dieses gesunde Volksernährungsmittel über alle Gebühr. Ein lokaler Einarriff in die Preisbildung für Obst in Tirol durch Ausschaltung des zur Versorgung des Konsums nicht unbedingt notwendigen Zwischenhandels würde sicherlich seine Wirkung auf den gesamten Obstverkehr ausüben, zumal die Tiroler

Obstproduktion einen sehr bedeutenden Teil des inländischen und auch reichsdeutschen Bedarfes deckt.

Zürichs vorbildlicher Pilzmarkt.

Die von Professor Hans Schinz geleitete Verwaltung des Züricher Botanischen Gartens erwirbt sich seit einigen Jahren besondere Verdienste um die Volksernährung durch Begutachtung der auf den Markt gebrachten essbaren Pilze; sie stellt für die, die sie zum Verkaufe zulässt, Scheine aus. Eine solche Kontrolle des städtischen Pilzmarktes war durch die Züricher Gesundheitsbehörde angeregt worden, und sie hat, wie der soeben herausgegebene Bericht LXXIV für die Jahre 1914 und 1915 beweist, große Erfolge aufzuweisen.

Es liegt auf der Hand, wie eine durch gesicherte Unschädlichkeit des Genusses ermöglichte Vermehrung der dem Menschen in der freien Natur dargebotenen Lebensmittel bei der gegenwärtigen Wirtschaftsklemme auch für unsere nordischen Gegenden von großer Bedeutung sein muß.

Zu den Städten, die eine Pilzkontrolle, wie sie sich in Zürich bewährt hat, als nachahmenswert erachteten, ist neuerdings (1914) auch Berlin hinzugelommen, wenigstens in dem Sinne, daß dort in den Tageslättern von maßgebender Seite auf die in Zürich geübte Kontrolle hingewiesen und diese im Gegensatz zur Berliner Kontrolle gestellt wurde, wobei der Vergleich zugunsten Zürichs ausfiel. Der genannte Bericht macht nicht weniger als 69 Pilzarten mit den in der Schweiz gebräuchlichen deutschen Bezeichnungen namhaft, die im Laufe der letzten zwei Jahre in Zürich zum Verkauf gelangten. Leider sind die botanischen Namen den deutschen Pilznamen nicht beigelegt, wodurch eine Identifizierung der aufgezählten Arten mit den in Norddeutschland vorkommenden sehr erschwert wird. 1914 betrug das Gesamtgewicht der in Zürich verkauften Pilze 14 060 Kilo, wofür 2854 Scheine ausgestellt wurden, 1915 dagegen nur 11 934 Kilo, aber mit 3057 an 105 Markttagen verteilten Scheinen. Der Kaufwert der während der zwei Jahre verkauften Pilze war nach den erzielten Mittelpreisen geschätzt, für 1914 auf 17 472 Fr., für 1915 auf 14 265 Fr. geschätzt worden.

Abgabe von Reis.**2 Kronen für 1 Kilogramm.**

Aus dem Rathause wird uns gemeldet: Durch die Zuweisung von Reis seitens der „Miles“ wurde die Gemeinde Wien in die Lage versetzt, unter teilweiser Heranziehung von Reis, der für den Verbrauch in den eigenen Anstalten bestimmt ist, ein Quantum von rund 21 Waggon s Vollreis an den Konsum abzugeben. Die Ueberleitung dieses Reisquantums an die Verbraucher werden der Detailhandel, die Konsumvereine und die Lebensmittelmagazine der Bahnen besorgen. Mit der Abfuhr der Reisquantitäten aus dem Lagerhause der Stadt Wien wurde bereits gestern begonnen, und es dürfte die Abgabe an den Konsum mit Donnerstag den 8. d. M. einsetzen. Der Abgabepreis im Kleinhandel stellt sich auf höchstens 2 Kronen per 1 Kilogramm. Die Kleinverschleißer sind angewiesen, den Einzelkunden nur je 1 Kilogramm, in besonders berücksichtigungswürdigen Fällen höchstens 2 Kilogramm abzugeben.

Die Verteuerung von Obst und Gemüse.

Ein Triester Genosse schreibt uns: In der Arbeiterzeitung vom 4. Juni — die heute hier eingelangt ist — werden die Preise von Obst und Gemüse angeführt und daran sind Bemerkungen

geknüpft, wie da allerlei Hände einzugreifen scheinen, um die Waren zu verteuern.

Auch bei uns ist ja, im Verhältnis zu früher, Obst und Gemüse teurer geworden, weil einerseits die Versorgung aus dem Friaul fehlt, aber andererseits auch, weil sich die Versendung der Waren an Zwischenhändler im Hinterland rentabler zeigt.

Man muß sich unwillkürlich fragen, durch wie viele Hände müssen die Waren gehen, wenn in Wien für die von Triest abgesetzten Obst- und Gemüsegattungen solche enorme Preise verlangt werden, wie dies aus der Arbeiterzeitung vom 4. Juni hervorgeht.

Es ist doch kaum anzunehmen, daß nur einer oder zwei Zwischenhändler eine derartige Beute zu ergattern sich erdreisten, sondern eher, daß die Waren durch einen Ring von Ventegierigen durchgehen müssen, bis sie auf den Wiener Marktplätzen landen.

Zum Beweis will ich Ihnen die für Triest vom 5. Juni 1916 gültigen Kleinverfleischpreise für Obst und Gemüse angeben, so daß Sie Vergleiche ziehen können zwischen Wien und Triest, weil durch die Gegenüberstellung der Preise wohl am besten die unerhörte Verteuerung der Ware durch Zwischenhändler zum Ausdruck kommt. Für Triest sind ab 5. Juni im Markt- und Kleinhandel folgende Preise festgesetzt:

	Seiter
Grüne Erbsen in Schoten . das Kilogramm	32 bis 44
Kirschen	32 " 56
Nibisfel	70 " 96
Spargel	124 " 144
Erdbeeren	100 " 120
Große Erdbeeren	64
Spinat	64
Grüner Salat	52 " 60
Kopfsalat	10 " 12
Grüne Biskolen für Salat	Kilogramm 126
Zwiebelsn	104
Weichseln	56
Birnen	68 " 80

Wenn man damit die Wiener Marktpreise vergleicht, so wird es erklärlich, daß sich die Gemüseproduzenten lieber mit Zwischenhändlern im Hinterland vereinigen, um Mehrprofite zu erzielen, die ihnen die Zwischenhändler wohl deshalb zukommen lassen, weil sie selbst noch die Waren im Preise verdoppeln. Dagegen würde nur ein wirksames Mittel helfen: Requisition an den festgesetzten Preisen und Abgabe der überschüssigen Waren direkt durch die Behörden an das Hinterland.

Höchstpreise für Obst in Baden.

Karlsruhe, 8. Juni. (Telegr.) Mit Rücksicht auf die aus verschiedenen Teilen des Landes immer zahlreicher erhobenen Klagen, daß Vertreter norddeutscher Marmeladenfabriken seit einigen Tagen Erdbeeren, Kirschen und Stachelbeeren unmittelbar beim Landwirt selbst aufkaufen und hierfür Phantasiepreise bezahlen, hat das badische Ministerium des Innern mit sofortiger Wirkung angeordnet, daß der Verkauf von Obst außerhalb des Landes an die Genehmigung einer hierfür besonders geschaffenen, an das statistische Landesamt angegliederten Staatsbehörde, geknüpft wird. Für alle Obstsendungen, welche mit Zustimmung der genannten Behörde aus dem Großherzogtum Baden ausgeführt werden dürfen, wird ein Versandschein ausgestellt, ohne den die Eisenbahn- oder Postbehörden kein Obst annehmen und verschicken dürfen. Gleichzeitig hat das Ministerium des Innern Höchstpreise für den Landwirt und für den Kleinhändler festgesetzt, um Preisüberforderungen fernzuhalten. Es verdient Anerkennung, daß die Regierung anscheinend bemüht war, bei Festsetzung dieser Höchstpreise weitgehende Rücksicht auf den Obstbedarf auch der Arbeiterbevölkerung und des Mittelstandes zu nehmen. Mit Wirkung von heute ab darf auf dem Markt bei Abgabe an den Verbraucher für das

Pfund Erdbeeren nicht mehr als 45 S , für sogenannte Marmelade-Erdbeeren (Müserdbeeren ohne Stiel gepflückt) nicht mehr als 28 S verlangt und bezahlt werden. Der Verbraucherpreis für das Pfund Süßkirschen beträgt 25 S , für Sauerkirschen 32 S . Für Johannis- und Stachelbeeren ist ein Preis von 20 S , für Himbeeren ein solcher von 40 S festgesetzt. Die für den Landwirt festgesetzten Erzeugerpreise sind entsprechend 8 bis 10 Pfennige, die der Groß- und Kleinhändler für seine Bemühungen zu beanspruchen hat, niedriger festgesetzt. Die Höchstpreise für Kirschen, deren Vollernte in etwa acht Tagen eintritt, treten erst den 13., die für Johannisbeeren und Stachelbeeren erst am 25. d. M. in Kraft.

Das Sammeln von Pilzen und Waldbobst.

Das Ackerbauministerium hat die politischen Landesstellen angewiesen, auf die Waldbesitzer, insbesondere die größeren Forstverwaltungen, auch heuer dahin einzuwirken, daß sie der Bevölkerung das Sammeln von Pilzen, Schwämmen und Waldbobst — allenfalls gegen Ausfolgung von Erlaubnisscheinen, jedoch tunlichst ohne Gegenleistung — gestatten, da den erwähnten Forstprodukten unter den jetzigen Verhältnissen eine große Bedeutung für die Volksernährung zukommt. Hierbei soll jedoch darauf Rücksicht genommen werden, daß durch die Verabfolgung derartiger Erlaubnisscheine an jene Bevölkerungskreise, die sonst bei der Landwirtschaft beschäftigt sind, die landwirtschaftlichen Arbeiten nicht beeinträchtigt werden. Selbstverständlich haben die Sammler jede Beschädigung der Wälder, besonders aber der Forstkulturen, sowie unnötige Beunruhigungen des Wildstandes zu vermeiden und allen bezüglichen Anordnungen der Forstorgane nachzukommen.

* Die Erfolge der städtischen Küchengärtnerei. Gestern wurden die grünen Erbsen aus der städt. Küchengärtnerei um 60 Heller per Kilo verkauft und in großen Massen drängte sich das Publikum

an die Stände, um diesen günstigen Kauf nicht zu versäumen. Es wurden insgesamt 17 Meterzentner Erbsen verkauft und wenn man bedenkt, daß einem Käufer mehr als 2 Kq. nicht verabreicht werden, kann man sich die Beschäftigkeit der jeschen städtischen Verkäuferinnen vorstellen, die immer mit Lust und Liebe an der Sache sind und deren besondere Höflichkeit dem Publikum gegenüber besonders hervorgehoben werden muß. Die Stadtgemeinde hat auch schon bisher ihr Ziel erreicht, indem sie die Preise am Markte bedeutend herabdrückte und dem Publikum außerdem vorzügliche und dabei billige Produkte lieferte. Vielleicht wird es gelingen mit der Zeit aus dieser Küchengärtnerei ein Unternehmen zu gestalten, das der Stadt einen Reingewinn bringt, welcher dem der Werke in früherer Zeit nahesteht wird.

* (K. u. K. Gemüse.) An den Mauern der Rudolfskaserne gegen den Schlickplatz zu bis zur Börsengasse hinauf, dort, wo die Sonne sich tagsüber in breiter Fläche hinlagert, hat sich jetzt mitten in der Stadt ein gesegnetes Stückchen Land breitgemacht. Seit einiger Zeit spricht es dort sozusagen im Schatten des heiligen Mercurius lustig drauf los. Wer es zum erstenmal sieht, der bleibt verwundert stehen. Man weiß, in dem ersten Gebäude da drinnen tagt jetzt der Militärgerichtshof, ein Begriff, der mit dem Gefühl des Rechtes fast immer einen Schauer der Bangigkeit auslöst. Und nun sieht es in diesem Bereich des Bestrengen so freundlich aus! Das sind ja wahrhaftige Erbsen und Fiskolen! Man blickt näher hin. Wirklich ein ganzes weitläufiges Gemüseland: gelbe Rüben und Spinat, Kohlrabi und Radieschen, Kraut und Kohl und all jenes dem Auge jetzt doppelt wohlthuende Frühlingssgrün der Küche. Auch voriges Jahr hatte der Biergarten hier nützlicher Bebauung weichen müssen. Was man aber damals sah, sind lauter Erdäpfelfelder gewesen, die von Soldaten angelegt und gepflegt wurden. Nun gibt es jedoch außer den Kartoffeln alle möglichen andern vegetabilischen Leckerbissen. Der Türhüter der Kaserne, einige Unteroffiziere, Beamte und Diener des Gerichtshofes haben den Boden zur Verfügung gestellt bekommen. Sie beschafften sich die Sämereien und waren vom frühesten Morgen an emsig tätig. Schon um 5 oder $\frac{1}{2}$ 6 Uhr konnte man Männer und Frauen bei der Arbeit sehen. Sie hantierten mit Siebkannen und Spaten, jäteten Unkraut, und nach der vielen Plage, die es immer kostet, bis man einen neuen Boden fruchtbar macht, geht es nun aus Ernten: Rettiche und Kohlpflanzen, junger Salat und junge Gurken sind bereits ausgenommen

worden, und es war gewiß ein Ereignis, als man sie im Hause der Stadtbauern zum erstenmal auf den Tisch setzte. Die Gärtner, des Gefühls der Erntefreuden noch ungewohnt, werden wohl stolz auf die Erzeugnisse ihres Fleißes gewesen sein. Was sie hatten, dürfte den Bedarf ihrer Küche und wohl auch noch jenen der Verwandtschaft und Freundschaft ausgiebig decken, ganz abgesehen davon, daß das Beispiel dieser Bodenausnützung schon darum freudig begrüßt werden muß, weil es zur Nachahmung reizt. Wir haben ja schon Kriegsfelder in der Stadt, aber der Lücken, die die Bahntreihen der Häuser lassen, sind noch gar viele. Die meisten von ihnen wären auszunützen, und so wie es Hofauer Gemüse und Pratergemüse gibt, so könnte man sicherlich auch Dandsträßer oder Josefstädter Gemüse ziehen. Märkte und Küchen verlangen danach.

Die beste Zeit der Pilze und Beeren.

Man schreibt uns: Bei dem durch Wärme und Regen besonders günstigen Wachstum von Pilzen und Beeren liefern, gering gerechnet, zehn Quadratmeter Waldgrund einen Liter Beeren, und zwar je nach dem Boden: Heidelbeeren, Erdbeeren, Brombeeren oder Himbeeren. Das gibt für den Quadratkilometer 100.000 Liter, die zum halben Verkaufspreis der Marktplätze durchschnittlich gerechnet, einen Wert von 50.000 Kronen repräsentieren. Bei Pilzen rechnet man erst auf 100 Quadratmeter ein Kilogramm gute, genießbare Ware, die, gering bewertet, an Ort und Stelle einen Verkaufspreis von zwei Kronen pro Kilogramm erzielen. Somit ergibt ein Quadratkilometer 10.000 Kilogramm Pilze im Werte von 20.000 Kronen. Auch bei den Pilzen kommen je nach der Bodenbeschaffenheit verschiedene Arten in Betracht. In erster Linie Herrenpilze, dann Eierschwämme, Kapuziner, Hirschschwämme, Bärentuben usw. Nun beträgt das ergiebigste Pilz- und Beerenrevier in Oesterreich, sehr gering gerechnet, 20.000 Quadratkilometer, wobei von militärisch freigegebenen Gebieten der Böhmerwald, das niederösterreichische Bergland, insbesondere das Gebiet der Ybbs, Erlauf, Pielach, Traisen und Perschling, die steirischen Grenzgebiete, die Müritz-, Mur- und Ennstaler Wälder in Betracht kommen. Es würde sich daher bei rationeller Ausnützung der Nahrungsmittel unserer Wälder ein Gesamtertrag von 2000 Millionen Liter Beeren und 200 Millionen Kilogramm genießbaren Schwämmen ergeben, die einen Wert von 1000 Millionen Kronen für die Beeren und 400 Millionen Kronen für die Pilze ergeben. Das durch nichtorganisierte einzelne Sammler aufbringbare Erträgnis an Pilzen und Beeren kann man höchstens mit 10 Millionen Kronen Wert beziffern. Die Einsammlung wird eben meist nur für den eigenen Haushalt von Frauen und Kindern und wenigen kriegsinvaliden Arbeitslosen betrieben. Für Masseneinsammlungen müßten aber großzügige Aktionen eingeleitet werden, die wohl schon im Vorjahr angekündigt, aber bisher nirgends durchgeführt wurden. Es müßten, da Not an Arbeitskräften herrscht, alle reiferen Schüler unter Führung der Lehrer zur systematischen Bergung der sonst nutzlos verderbenden Pilz- und Beerenernte herangezogen werden. Für Landwirtschaftslehrer, pilzfundiige Männer und Frauen würde sich ein weites Feld zur Betätigung im Dienste der Volkswohlfahrt ergeben, wenn sie Kurse zur Belehrung über das sichere Erkennen, das zweckmäßigste Sammeln und die geeignetste Konservierung der nicht augenblicklich zu verwertenden Pilze und Beeren abhielten. Den Führern der Sammler müßten vom Kriegsernährungsamt die nötigen Mittel zur Bezahlung der einzelnen Sammler, und den hilfsbereiten Frauen und Mädchen die nötigen Küchen- und Speiseräume, Arbeitskräfte und Zutaten, wie Zucker, Essig, Salz usw., bereitgestellt werden. Es fänden sich gewiß viele fundige Männer, Frauen und Mädchen, die gern in dieser Art für die Allgemeinheit wirken würden.

Obsternöl.

Im vergangenen Jahre vom Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Öle und Fette im Großen unternommene Versuche, Obstkerne der Ölgewinnung nutzbar zu machen, lieferten kein befriedigendes Ergebnis. Die Literaturangaben über den Ölgehalt erwiesen sich als zu hoch gegriffen. Der Kriegsausschuß es nicht bei den Nachprüfungen im Laboratorium bewenden lassen, sondern die gesammelten Obstkernmengen durch seinen Schlagversuch im Großen auf Öl verarbeiten lassen. Das Ergebnis stand leider in keinem Verhältnis zu der aufgewandten Mühe und zu den entstandenen Kosten. Die Bienert-Ölmühle hat ein Verfahren erfunden, die Trennung der Mandel von den Schalen maschinell zu ermöglichen. Die angewandte Appartur ist die denkbar einfachste, das Verfahren selbst bietet keinerlei Schwierigkeiten mehr.

Die erfolgreiche Durchführung dieser Arbeiten hat den Kriegsausschuß veranlaßt, die Obstkerne zur Stärkung unserer Ölbilanz in diesem Jahre heranzuziehen. Die Sammlung erstreckt sich auf Kirsch-, Zwetschen- und Pflaumenkerne, sowie auf Mirabellen-, Reineclauden- und Aprikosenkerne. Gleichzeitig wird die Sammlung der Kürbiskerne, die eine Ölausbeute von 10 Prozent bei Versuchen im Großen ergaben, mit den Steinobstkernen verbunden. Alle anderen Obstkerne bleiben unberücksichtigt.

Die Vaterländischen Frauenvereine haben in dankenswerter Weise die Errichtung von Sammelstellen in allen deutschen Gauen übernommen, zur Ablieferung der in Schule und Haus gesammelten Obstkernmengen. Die Kerne selbst sind gewaschen und getrocknet, sowie getrennt nach Arten zu sammeln. Näheres über die Sammlung und Ab-

Lieferung wird von den einzelnen Organisationen der Vaterländischen Frauenvereine, sowie vom Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Öle und Fette derzeit veröffentlicht werden.

* Die vorteilhafte Ausnutzung der Blattgemüse. Uns wird geschrieben: Es gilt bei den Besitzern von Gemüsegärten wohl fast durchweg die Regel, Blattgemüse wie z. B. grünen Salat, Feldsalat oder Rapunzel, Spinat und anderes, möglichst kurze Zeit vor der Zubereitung abzuschneiden, weil die Blätter dann nicht erst welken können. Jetzt, wo wir gezwungen sind, alle uns zur Verfügung stehenden Nahrungsmittel möglichst auszunutzen, ist dieses Prinzip aber unzweckmäßig. Während unsere Fruchtgemüse, vor allem Erbsen, Bohnen und Linsen, Speicherorgane der Pflanzen darstellen und in ihnen deshalb dauernd neue Nährstoffe angehäuft werden, sind die Blätter die Bildungsstellen dieser Nährstoffe, und sie besitzen je nach der Tageszeit verschieden große Mengen davon. Zum Aufbau der organischen Nährstoffe aus den im Bodenwasser enthaltenen anorganischen Salzen hat die Pflanze Energie nötig; und diese Energie liefert ihr das sie bestrahlende Sonnenlicht. Folglich ist die Bildung von organischen Nährstoffen nur am Tage möglich; abends und nachts erfolgt dann der Abtransport der organischen Stoffe an die Stellen in der Pflanze, an welchen sie entweder verbraucht oder für spätere Benutzung aufbewahrt werden sollen. Somit mußte die Ernte der Blattgemüse am Abend aus theoretischen Gründen für zweckmäßiger gelten als die Ernte am Vormittag; und in der Tat haben diesbezügliche quantitative Untersuchungen gezeigt, daß vor allem der Stärkegehalt der Blätter am Abend größer ist als am Morgen. Es dürfte deshalb also wohl ratsam sein, jetzt Blattgemüse stets am Abend zu schneiden, auch wenn sie dann bis zur Zubereitung etwas angewelkt sein sollten.

Dr. M.

Mangold, das dankbarste Gemüse

„Würde nur ein kleiner Teil der zahlreichen Groß-Berliner Landkolonien jetzt mit Mangold bestellt, so wäre die ganze Reichshauptstadt bis in den Winter hinein mit gutem, gesundem, wohlschmeckendem und billigem Gemüse reichlich versorgt.“ In diesem Satz gipfelte der Vortrag, den ein Friedenauer Gartenbesitzer kürzlich im dortigen Verein der Gartenfreunde hielt. Neuerer Zeit hat Wilhelmine Bird an dieser Stelle („Voss. Ztg.“ vom 16. April Nr. 197) bereits eine Lanze für den Mangold eingeleitet, wobei auch nähere Angaben über den Anbau gemacht sind. Sie mögen hiermit noch durch die Mitteilungen des Friedenauer Vortragenden in einigen Punkten ergänzt werden.

Der Mangold ist schlechthin die dankbarste Gemüsepflanze, die der Redner kennt. Er ist eine der Runkelrübe ähnliche zweijährige Pflanze mit gestielten Blättern. Die äußeren Blätter bricht man ab, streift sie von den Stielen und bereitet dann aus diesen Blättern das Gemüse genau wie Spinat, von dem es auch in Ansehen und Geschmack kaum zu unterscheiden ist. Das kann man bei jeder Pflanze den ganzen Sommer hindurch bis in den Winter hinein fortsetzen, weil sie stets neue Blätter von der Mitte aus treibt. Ja mehr als das: Da die Pflanze einmal überwintert, so treibt sie im nächsten Frühjahr, je nach der Bitterung, schon im April neue Blätter, so daß die Benutzung in derselben Weise wieder beginnen kann bis gegen den Juli hin, bis nämlich die Pflanze in den Samen schießt. Dann ist aber der Samen, den man auf den neu angelegten Beeten in der ersten Hälfte des April gelegt hat, aufgegangen, und die Pflanze bietet wiederum bis zum Winter die gleiche schmackhafte Kost. Zu bemerken ist, daß der Mangold die Sonne liebt, sich aber mit ziemlich magerem, natürlich entsprechend gedüngtem Boden begnügt. Der Vortragende baut Mangold schon seit Jahren, besaß im vorigen Jahre zwei Beete von etwa 8 Meter Länge und 1 Meter Breite, auf dem die Pflanzen in vier Reihen in etwa 35 Zentimeter Abstand einzeln „im Versatz“ standen. Die beiden Beete haben bis zum Dezember v. J. schmackhafte Gemüse für reichlich drei Familien geliefert. Der Mangold gewährt nämlich eine doppelte Benutzung: Aus den Blättern wird heute „Spinat“ bereitet, die Stiele kommen morgen (nachdem man sie wie Rhabarberstengel abgezogen hat), wie Spargel oder Schwarzwurzeln zubereitet, mit einer holländischen oder sauren Soße auf den Tisch. Im Süden und Südwesten Deutschlands, in Bayern, Hessen, Rheinland schätzt man den Mangold und seine Vorzüge längst. Hierzulande kennt man ihn kaum; in den Berliner Markthallen war er im vorigen Jahre nicht zu haben. Er teilt darin das Schicksal des Rhabarbers und der Tomate, die heute in der Küche aufs höchste geschätzt werden. Der Rhabarber war ebenfalls hierzulande vor 25—30 Jahren kaum bekannt, von der Tomate wußte man vor 15 Jahren wenig oder nichts. Nach einer Mitteilung in den Zeitungen über die vorjährigen Charlottenburger städtischen Gemüsekulturen auf dem Niesfeldgelände bei Gatow wurden u. a. 23 Morgen mit Spinat bepflanzt, die den Ertrag von 160 Zentnern brachten. Mangold scheint man nicht gezüchtet zu haben. Nach Ansicht des Vortragenden würden 23 Morgen Mangold mindestens das Fünffache des Spinats, also 800 Zentner gebracht haben. Dr. O. S.

Der Obstwucher in Baden.

Aus Baden bei Wien, 13. d., wird uns geschrieben: Nach den amtlichen Preisfeststellungen kostet in Wien auf dem Naschmarkt ein viertel Kilogramm Kirschen erster Qualität 54 bis 60 Heller, zweiter Qualität bis 53 Heller und dritter Güte bis 48 Heller. Zur größten Entrüstung der hier weilenden Kuräste wurden nun am Montag seitens der hiesigen Marktweiber für Kirschen guter Qualität K. 1.20 pro viertel Kilogramm und für alle anderen Sorten K. 1.— gefordert. Das Merkwürdigste an der Sache ist aber, daß durch die Marktorgane diese Preise als „angemessen“ bezeichnet wurden. Vielleicht tragen diese Reisen dazu bei, daß man an den kompetenten Stellen der Obstfrage nunmehr die gewiß nicht mehr aufschiebbare Aufmerksamkeit widmet. — Wir haben durch einen unserer Mitarbeiter diese Beschwerde in Baden prüfen lassen und mußten erfahren, daß sie leider nach jeder Richtung den Tatsachen entspricht.

Grünzeug als Delikatesse.

Vom Berliner Gemüsemarkt.

i Berlin, im Juni.

Groß-Berlin ist gegenwärtig eine einzige Dozentur. Jeder hat die Venia legendi und hält, wo immer er geht, steht oder sitzt, Vorträge über das Lebensmittelsystem, seine Anwendung und Verbesserung. Würde man diese Kommentare und kritischen Erörterungen sammeln können und zu einem Werke vereinigen, so wären die historischen neunhundert Foliobände der offiziellen Korrespondenz des Ministers Loubois nur ein armseliges Heftchen dagegen. Die Weltgeschichte überwältigt die siegesfähigeren Berliner nicht mehr, Nahrung und Teuerung sind die beiden Pole ihrer Lebensachse.

Mehr noch die Teuerung als das Eisen. Auf den Rennplätzen im Grunewald, in Sappgarten und Karlsdorf merkt man freilich nichts von der Not der Zeit. Dort hinaus schleppen lange, lange Eisenbahnzüge Zehntausende von Menschen, auf dem grünen Rasen tragen mondäne und halbmondäne Damen und die Mannequins der großen Modehäuser den gemagtesten Kleiderstil und den blitzendsten Schmuck, dort wird an einem Tag eine Million Mark am Totalisateur umgesetzt und dort erscheint an den Einlaßkassen zu Tausenden jera-

fällig verstedtgehaltenes Gold, weil die Kassenvereine an die — Patrioten, die ihre Plaque mit Gold bezahlen, für ein Zwanzigmarsstück zwei Mark und für ein Zehnmarkstück eine Mark vom Eintrittspreis ablassen. Was nicht der dringendste und wiederholte Appell der Regierung, den Gemeingeist gewisser glücklicherweise engumgrenzter Kreise nachzurütteln, vermochte, bewirkt das Turfagio: neues Gold strömt der Reichsbank zu. Auf dem Turf herrscht sogar eine Uberteuerung der Genuß- und Lebensmittel, überall, auch auf den billigen Plätzen, geradezu Vuruspreise für eine Tasse Kaffee, eine „belegte Stulle“ oder ein Stückchen Kuchen, aber das wird ohne jedes Murren hingenommen, weil die „Speisen“ eines Renntages fein Rolle spielen; nicht, wenn man verliert, schon gar nicht, wenn man gewinnt. Kehren aber diese Hunderttausende nach der Stadt zurück, so beginnt gleich im Coupé, kaum daß die zunächst wichtigere Diskussion über das Glück und Ende der Favorits abgelaufen ist, die Klage über „die unerträgliche Teuerung, die einem jeden Bissen Fleisch verwehrt“. Und anschließend daran erhebt sich ein Jammer über die Knappheit der Nahrungsmengen und das leidige Straßensehen. Diese Hunderttausend sind freilich nicht das wirkliche Volk, das um jeden Tag kämpft, das bei aller Vaterlichen und wahren Begeisterung für das Vaterland und bei allem unverminderten Opfernmut sich tiefinnerlich nach dem Frieden sehnt, weil mit ihm die normale Lebensmöglichkeit wiederkommt und die stürmisch wogende Unrast nicht nur auf der Weltbühne, sondern auch im Haushalt verschwindet.

Gemüse zählt heute zur Feinkost oder, wie man bis vor kurzem sagte, Delikatesse. Denn ein Bund junger gelber Rüben, viel Blattwerk und ein paar dünne, zarte Möbchen, kostet achtzig Pfennig, das Bierfische des Preises von ebendem. Zehn solche Rübenbüschel als Hauptmahlzeit können eine Familie nicht satt machen, und es wäre ohne Suppe, Fleisch und Brot eine Mahlzeit um den Preis von acht Mark. Da heißt es wandern von Gemüsestand zu Gemüsestand, um endlich die Markttasche halb voll zu bekommen. Man hat schweres Geld ausgegeben und bringt nichts heim. Ein Kilogramm Zwiebeln, das früher 25 bis 30 Pfennig kostete, muß jetzt mit zwei Mark bezahlt werden, wenn man überhaupt so glücklich ist, sie zu erhalten. Holland war die Zwiebellieferant in Deutschland, und von dort gelangt nur sehr wenig mehr ins Land. Ein junges grünes Zwiebelchen, so groß wie eine mäßige Nuss, kostet derzeit fünf Pfennig. Das Pfund Wirsingkohl, für das man früher acht bis zehn Pfennig bezahlte, kostet jetzt 35 Pfennig; ein Bund Kohlrüben,

winzige Knöllchen, zart und unausgetrieben, in auf dem Markte nicht unter einer Mark zu haben, und der Fetthering ist in ein paar Wochen von 35 auf 60 Pfennig gestiegen. Einer der größten Handelsärzter im Kreise Niederbarnim, den ich um die Ursachen der erschreckenden Gemüseveruerung befragte, gab zur Antwort: „Die Einfuhr mangelt uns. Deutschlands Feldbau ist allein nicht imstande, den Bedarf zu decken. Zudem verteuert der doppelte Zwischenhandel die Ware, ehe sie auf den Tisch des Verbrauchers kommt, rasch und erheblich. Wir liefern an den Großhändler, dieser an den kleinen Grünkrämer. Von ihm erst wird das Volk versorgt. Die Preise, die auf dem Wege von meiner Handlungsgärtnerei bis zum Kleinverkäufer liegen, sind ganz bedeutend verschiedene und werden um so höher, je mehr die Spekulation, der Wucher an ihrer Bildung mitgearbeitet haben. Eine durchreisende und dauernd wirksame Abwehr durch den Staat gibt es nicht. Liegt es doch im Belieben des Großhändlers, zu kaufen oder es sein zu lassen. Stoft aber der Handel oder liegt er ganz still, so gibt es dann gar kein Gemüse auf dem Markte, und die Not wird noch fühlbarer. Die Handlungsgärtner sind jetzt von Reagierung wegen verpflichtet, drei Morgen ihres Bodens mit Kartoffeln zu bepflanzen, so daß wenigstens in diesem unentbehrlichen Massennahrungsmittel kein Mangel wieder eintreten wird. Sache der Behörde wird es dann sein, den Ertrag der Kartoffelernte ziffermäßig festzustellen und darauf zu achten, wo die Vorräte bleiben, das heißt, ob sie zur Spekulation mißbraucht werden oder ihren marktoffenen Absatz zeit- und preisgerecht finden. Die Teuerung auf dem Gemüsemarkte ist jedenfalls — wenigstens an der Höhe der Verkaufspreise der Handlungsgärtnereien gemessen — eine schwer zu rechtfertigende.“

Die Situation erfährt insofern eine Verschärfung, als mehrere kaum zu ersiehende Genußmittel ganz oder bis auf ein Minimum zu verschwinden drohen. Neuen Vorrat an Kaffee gibt es nicht mehr in Berlin. Er ist bis auf die letzte Bohne ausverkauft. Die und da noch erobert man sich ein Pfund Mal-Kaffee, der immerhin noch verhältnismäßig billig — das Pfund zu siebzehn Pfennig — ist. Aber auch er geht zur Neige. Der Chef einer der bedeutendsten Berliner Kaffeeunternehmen erklärte mir, in den nächsten Tagen sein Hauptgeschäft und seine Filialen schließen zu müssen, da er keine Vorräte mehr habe. Wann eine neue Zufuhr zu erwarten sei, könne niemand auch nur annähernd bestimmen. Hoffentlich bald! Worauf sich diese Hoffnung gründe, wollte der Kaufmann nicht sagen. Die obergrünen Brauereien deponierten einen Beweisschlüsselschrei an den Reichskanzler. Könen fehlt der Zucker, und die längst angekündigte Freigabe des Saccharins verschleppt sich von Woche zu Woche. Die Brauer baten den Reichskanzler um schleunigste Abhilfe, damit nicht tausende Tonnen halbfertiges Bier der Verderbnis anheimfallen und die Brauindustrie unheilbare Wunden davontrage.

Wenn dies trotz alledem nur Zustände sind, die überwunden werden und überwunden werden müssen, so liegt die Erklärung erstens in der Anpassungslosigkeit des Volkes, das des Leibes Notdurft nicht durch teures Geflügel

und im fabelhaften Preis stehende Feinkost — zum allgemeineren und besseren Verständnis gesagt: Delikatessen — zu befriedigen vermag, und zweitens in der starken und sicheren Hand der Regierung, die mit allerbestem Willen bestrebt ist, daß das Gebot des Durchhaltens zu erfüllen möglich sei. Durchhalten ist schön und gut, man muß aber auch durchhalten können! Die Formel dafür soll das Kriegs-Ernährungsmittelamt schaffen, und aller Augen sind auf Herrn v. Batocki, den Chef der neuen Zentralstelle, gerichtet.

14./II. 1916

Die Gemüse.

Die große Frage, ob animalische, ob Pflanzenkost für den Menschen das richtige sei, hat in unserer Zeit mehr denn je Sachverständige und solche, die sich dafür halten, beschäftigt, ohne daß man darüber zu einer Klarheit gelangt ist. Das Wort „Eines schickt sich nicht für alle“ dürfte auch hier angebracht sein, dem die eine, jenem die andere Nahrung dienlich sein, während im allgemeinen die Wahrheit wohl in der Mitte liegen wird, die gemischte Kost sich in den meisten Fällen als die geeignetere erweist; schon weil sie eine Abwechslung zuläßt, die die Vegetarier doch nicht herbeiführen können, so kunstvoll sie ihre Gerichte auch herstellen mögen.

Ohne sich aber zu ihnen zu bekennen, werden nur wohl die wenigsten den großen Wert verkennen, der den vegetabilischen Speisen innewohnt, ja viele sind nicht nur zur Erhaltung der Gesundheit nötig, weil sie an Stelle einer zu starken Fleischnahrung treten, sondern weil sie eine direkte Heilkraft besitzen.

Beginnen wir zuerst mit dem Gemüse, das von vielen als die Krone aller betrachtet wird, dem *Sparagel*. *Sparagel* warden als ein Medikament, sollen beruhigend auf das Herz wirken und besonders den Nieren zuträglich sein, aber es ist der wilde *Sparagel*, dem dies zugeschrieben wird. Durch die *Wilde*, die der Mensch ihnen angedeihen läßt, durch ihren Aufenthalt in den Gärten, die für den eigentlichen Bewohner des Feldes das bedeuten, was die großen Städte für die an die Landluft Gewöhnten sind, haben die *Sparagel* an Geschmack wohl gewonnen, aber an Tugenden verloren. Die zivilisierten setzen sich zu 93 Prozent aus Wasser zusammen, enthalten viel Zellulose, Säuren, Salze usw., die die Nieren reizen können. Aber wenn diese gesund sind, wird man sich darum nicht allzuviel zu kümmern brauchen und sich an dem feinen Geschmack möglichst erfreuen während der kurzen Zeit, da uns der Himmel den schönen *Sparagel* beschert.

Eine fast ebenso geachtete Stellung wie dieser hat sich ein anderes Gemüse erworben, nämlich die *Artischocken*, die aus Venedig im fünfzehnten Jahrhundert zu uns gekommen sind. In Frankreich, wo diese sehr allgemein ge worden sind, dienen die äußeren, schuppenartigen Teile, nachdem sie im Mörser zerrieben wurden, als ein Mittel gegen Wechselfieber. Besonders wohlschmeckend und auch leicht verdaulich sind die *Artischockenböden*, die man Refrakteszenten gibt und die besonders eine geeignete Kost für Diabetiker bilden.

Als äußerst gesund gilt auch die *Mohrrübe*. Die *Mohrrüben* enthalten Bitterstoffe, die günstig auf die Verdauung wirken.

Sehr in Ansehen sind die *Tomaten*. Früher warf man ihnen vor, Oxalsäure zu enthalten. Aber die Chemiker stellten fest, daß sich auf 100 Gramm kaum drei Milligramm darin vorfinden, das heißt so gut wie nichts, während ihr säuerliches, weinsaures Salz und salpetersaures Kali enthaltendes Fleisch für die vielen Personen, die an Magensäure leiden, günstig ist, wie andererseits auch für gichtische.

Noch seien die *Salate* erwähnt. *Brillat-Savarin* rühmt an ihnen, daß sie den Teint frisch erhalten. Die *Arzte* empfehlen Salate sehr viel, und sie erhalten daher auch einen immer größeren Platz bei unseren Mahlzeiten. Und sie werden auch von den meisten gern vertrießt, was hinsichtlich des eisenhaltigen und darum für viele so günstigen *Spinats* nicht im gleichen Maße gesagt werden kann.

Keine Höchstpreise für den Obstkleinhandel. Ungefähre Richtpreise, nicht etwa Höchst- oder Mindestpreise, und diese auch nur für Beerenobst und Sauerkirschen diesjähriger Ernte, sind von den Vertretern des deutschen Obstbaues, der Obstverwertungsindustrie und des Obstgroßhandels nur für große Lieferungen an Obstkonservenfabriken und Obstgroßhandel — nicht für den Kleinverkauf — vereinbart worden. Kleinhandelspreise sind nicht festgesetzt worden, weil sie ganz von örtlichen Verhältnissen abhängig sind und durch diese sehr verschieden beeinflusst werden. Strenge Nachfröste bis zu 6 Grad vom 12. bis 15. Mai, anhaltende Dürre, Schädlinge und Krankheiten, die eingetreten sind, nachdem die ersten Richtpreise festgesetzt und veröffentlicht worden waren, haben den Fruchtansatz und damit die Obsternte Deutschlands leider sehr beeinträchtigt. Es mußten deshalb die Richtpreise für Beerenobst und Sauerkirschen nachgeprüft und berichtigt werden. Demgemäß sind von dem Reichsarbeitsausschuß die folgenden Richtpreise für 50 Kg. festgesetzt: Erdbeeren 35 M., Johannisbeeren, rote und weiße, 20 M., Johannisbeeren, schwarze, 27 M., Stachelbeeren, dreiviertelreif, 20 M., Stachelbeeren, reif, 22 M., Gartenhimbeeren 37 M., großfrüchtige Sauerkirschen, lange Lottkirsche, Schattenmorelle, Ostheimer, mit oder ohne Stiel, 28 M., und Preßkirschen 20 M. Richtpreise für Süßkirschen, Pfirsiche, Aprikosen, Reinecklauden, Mirabellen und Zwetschen sind nicht aufgestellt, weil die diesjährige Ernte dieser Obstarten in Deutschland zu gering und in den Obstbaubezirken zu verschieden ist. Für Äpfel und Birnen konnten in diesem, wie auch in früheren Jahren, wegen der Verschiedenheit ihrer Sorten und Preise Richtpreise nicht aufgestellt werden.

* **Tolle Obstpreise** sind in diesem Jahr zu erwarten, wenn man die Erträgnisse der Obstverpachtungen mancher Städte liest. So erbrachte die Verpachtung der Kirschnutzung in Kelbra 2419 M. gegen 580 M. im Vorjahr; sieben Kirschberge erbrachten außerdem 1284 M. gegen 468 M. In Mansfeld erbrachte die Kirschverpachtung 2700 M. gegen 800 M., in Hettstedt 1424 M. gegen 437 M. im Jahre 1915 und 1148 M. im Jahre 1914. Die Folge solcher Pachtpreise sind teure Obstpreise und damit eine weitere Beeinträchtigung der Volksernährung, die leicht vermieden werden könnte, wenn nicht die Stadtverwaltungen so kurzfristig wären. Hier wäre wohl Gelegenheit für die Aufsichtsbehörden, einzugreifen, denn Preise, die bis zu 300 v. H. höher sind als bisher, bedeuten doch zweifellos eine übermäßige Preissteigerung, die bekanntlich strafbar ist. Die sächsische Stadt Baußen hat einen vorbildlichen Beschluß gefaßt: dort werden die städtischen Obstbestände in diesem Jahre nicht meistbietend verpachtet, sondern durch die Stadt abgeerntet und zu möglichst billigen Preisen verkauft werden.

15. / VII. 1916

(Kriegsgemüsegarten des österreichischen Landsturms.) Ein Freund unsres Blattes schreibt uns: Am Fuße des Wiener Waldes, knapp bevor sich die Wien noch als liebliches Gebirgsbächlein in den reizend gelegenen Wienerwaldsee ergießt, schafft emsig der Fleiß österreichischer Landsturmlente ein Wert des Hinterlandes, mithelfend die Aus-hungerungspolitik der Entente zuschanden zu machen. Unser Landsturm, der in oft Gelegenheit

hatte, im Felde die Liebe zu Kaiser und Reich zu beweisen, zeigt in Tullnerbach-Pressbaum in welcher ergiebiger Weise auch im Hinterlande bei umsichtiger Leitung die Arbeitskraft jedes einzelnen Mannes am richtigen Platze ausgenützt werden kann. Unserm Landsturm obliegt die Bewachung der Hochquellenleitung vor unsicheren Elementen, welche Aufgabe er seit Beginn des Krieges fern von Weib und Kind bei Tag und Nacht voll erfüllt. Der Kommandant der Abteilung Oberleutnant Josef Wild, in Zivile „der Postmajor von St. Pölten“, vergißt neben seinen militärischen Aufgaben auch nicht auf die Werke der Fürsorge des Hinterlandes, die bei uns so viel zum endgültigen Erfolg des Krieges beitragen. Schon im Vorjahre mit einem Kaiserfest der Kriegsfürsorge den ansehnlichen Betrag von 3600 K. zuführend, wurde heuer auf seine Initiative der Kriegsgemüsegarten in Angriff genommen, in welchem ein Teil der Mannschaft in seiner freien Zeit tätig ist. Und so sehen wir Beet neben Beet der verschiedensten Sommer- und Wintergemüse entstehen und blühen, auf einer sonst brach liegenden Strecke, die eigene Mannschaft mit wichtigen Nahrungsmitteln versehen, was ja auch indirekt der Zivilbevölkerung zugute kommt. Der Kriegsgemüsegarten in Tullnerbach-Pressbaum, noch vor kurzer Zeit eine steinige Wiese, ist heute schon ein Zeugnis der Vaterlandsliebe und des Fleißes unsres Landsturms.

Die Höchstpreise für Graupen und Gerstengröße. Die Preisprüfungsstelle Groß-Berlin hat festgestellt, daß im Kleinhandel vielfach Graupen und Gerstengröße zum Preise von 1 M. das Pfund und teurer verkauft werden. Die von der Graupen-Zentrale für den Verkauf an Verbraucher festgesetzten Preise betragen:

für Größe und Graupen Nr. 6	40 Pf. das Pfund
" " " " " 5	42 " " "
" " " " " 4/3	43 " " "
" " " " " 2/1	45 " " "
" " " " " 0-6/0	49 " " "

Nach Mitteilung der Graupen-Zentrale handelt es sich bei den im Handel befindlichen teureren Gerstengrüßen und Graupen um Ware, die in gesetzwidriger Weise hergestellt und in den Verkehr gebracht wird. Danach verkaufen Landwirte, die nach der Gerstenverordnung vom 28. Juni 1915 für ihren eigenen Betrieb freigegebene inländische Gerste an Mühlen. Die daraus hergestellte

Gerstengröße und Graupen wandern als verkehrs- und beschlagnahmefreie Ware durch mehrere Hände und erreichen dabei übermäßige Preise. Ausländische Gerstenfabrikate aber sind laut Bundesratsverordnung vom 4. März 1916 zugunsten der Zentral-Einkaufsgesellschaft beschlagnahmt.

Wer verteuert Obst und Gemüse?

Von

Prof. Dr. W. Zimmermann,
Herausgeber der „Sozialen Praxis“.

Erst in diesen Tagen redete ein amtlich verbreiteter Aufsatz über „den Wert der Gemüsekost“ den Leuten gut zu, statt des mangelnden Fleisches und Fettes sich an das junge Gemüse zu halten. Daneben verbreiten drei preussische Minister ein Rundschreiben über die beste Verwertung der heurigen Obsternte. Nun ja! Äpfel und Pflaumen sind ein schönes Essen, man muß sie aber auch haben oder ihren Preis erschwimmen können.

Wie aber sieht es auf dem Gemüsemarkt in den großen Städten aus? Von den Luxuspreisen der winzig kleinen Erstlingsgemüse sehen wir ganz ab. Der viel empfohlene Spinat aber, von dem man nach Rabner etwa 3 Pfund braucht, um einen Fleischausfall von 150 Gramm auszugleichen, kostet in Berlin z. B. und in Bremen 35—40 Pfennig das Pfund, während er doch im Vorjahre noch durchschnittlich für 20 Pfennig zu haben war. Eßbarer Spargel ist unter 55—75 Pfennig nicht zu haben, obgleich vor zwei Monaten amtlich bekannt gegeben war, daß die großstädtischen Verwaltungen mit den Braunschweiger Züchtern Lieferungsverträge abgeschlossen hätten, auf Grund deren ein guter „Konsumspargel“ zu 40 Pfennig das Pfund in den Kleinhandel gebracht werden würde. Die süddeutschen Spargelpreise stellen sich noch viel höher. Eine Mandel Kohlrabi kostete dieser Tage in Magdeburg 90 Pfennig bis 1 Mark. Für Rhabarber, der noch im Vorjahre mit 8 Pfennig verkauft wurde, verlangte man 15 Pfennig, (weil 13 Pfennig), bis er seit 8 Tagen so gut wie ganz verschwunden sein soll. Der erste Beigeordnete der Stadt Köln Adenauer legte der Stadtverordnetenversammlung folgende Preistafel aus dem Gemüsegroßhandel vor. Es kosteten

100 Pfund:	Mai 1912/13	Mai 1915	Mai 1916
Möhren	8,84 M.	10,13 M.	17,20 M.
Spinat	8,82 M.	4,88 M.	18,94 M.

Da ist es zu begreifen, wenn 11 Frauenversammlungen im Kölner Stadtgebiet an den Präsidenten des Kriegsernährungsamtes telegraphieren: „Gemüsepreise in Köln trotz reichster Ernte in benachbarten großen Erzeugungsgebieten wucherisch auf das Drei- und Fünffache der Friedenspreise hinaufgetrieben usw.“ Die Unterschiede in den Gemüsepreisen Kölns und Bonnens betragen 100 Prozent und mehr, so daß man wegen Wuchers jetzt einschreiten will.

Etwas anders hatte man sich die Wirkungen der wiederholt amtlich gepriesenen Gründung einer halbamtlichen Kriegsgemüsebau- und Vertretungsgesellschaft und einer Reichsstelle für Gemüse und Obst vorgestellt. Freilich dürften diese Stellen an der Preisentwicklung ziemlich unschuldig sein, denn sie sind vor lauter Erwägungen bezüglich des Gemüses noch nicht recht zum Handeln gekommen. Die Frage der Höchstpreise erscheint den amtlichen Stellen so schwierig, daß sie lieber die Preise ins Unfassliche lassen. Wenn dabei zur Entschuldigung auf die schlechten Erfahrungen mit den Gemüsehöchstpreisen des Vorjahrs verwiesen wird, so sei die nicht unbescheidene Anmerkung erlaubt, daß diese Höchstpreise im Dezember (!), also mindestens ein halbes Jahr zu spät, in Kraft gesetzt wurden, als heimisches Frischgemüse eigentlich nicht mehr in Frage kam.

Die Hauptursache für die Preistreiberien in Gemüse, das sich doch eigentlich nicht zurückhalten läßt und angesichts der guten Weide auch nicht als Konkurrent des Viehfutters wie teilweise im Vorjahr in Betracht kommt, scheint in der neuesten Kriegsspekulation, der Herstellung von Dörrgemüse, zu liegen. Die Großstädte richten nach Nürnbergs Vorgang, obgleich dessen jüngste Erfahrungen nicht so befriedigend wie zu Anfang lauten, allenthalben Gemüsebörranlagen ein. Die Privatunternehmer sind natürlich noch schneller zur Hand, und so wird jetzt, während die Blechlkonservenindustrie zurücktritt, Dörrgemüse um die Wette hergestellt auf Kosten des Frischgemüses, das dem Markte entzogen wird. Da für Dörrgemüse keine Höchstpreise zu erwarten (!) sind und Dauerware sich beliebig zurückhalten und aus einer Hand in die andere schieben läßt, so werden wir mit der spekulativen Dauergemüseherstellung vielleicht dasselbe wie mit der Dauerfleischwarenherstellung im Vorjahr erleben: Versteifung des Marktes und gräßliche Preise für Frisch- und für Dörrgemüse. Die Regierungen aber erwägen weiter. Glücklicherweise nicht alle. Die württembergische Regierung hat in Ausführung der Bundesratsverordnung über die Reichsstelle für Gemüse und Obst seine „Landesvermittlungsstelle“ wenigstens angewiesen, den gesamten Großhandel für Gemüse und Obst zu konzessionieren, auf die seit 1914 ansässigen gewerbekundigen Firmen zu beschränken und vor allem den Bezug von Gemüse und Obst zu gewerblichen Verarbeitungszwecken nur mit Hilfe der angestellten Bezirksvermittler zu betreiben. Ob eine derartige Konzessionierung und auch eine Kontingentierung des Gemüsehandels und der Gemüseverwertung als ein Anfang einer gemeinnützigen Gemüseversorgungspolitik nicht auch anderswo möglich sein sollte?

Um das Obst ist es fast noch schlimmer als um das Gemüse bestellt: der letzte Berliner Markthallenbericht eines langjährigen und langmütigen Fachberichterstatters rügte die Preise für Kirschchen (0,70 bis 1,20 M. das Pf.) und Erdbeeren (1,20 bis 1,50 M.) mit folgenden Worten: „Bei solchen Preisen können Kirschchen kein Volksnahrungsmittel sein.“ Der Bericht des Stuttgarter Obst-Großmarktes erklärt, obwohl die Zufuhr von Obst „ganz bedeutend“ war: „Die Preise an den Anbau-Orten schwanken in ganz ungerechtfertigter Weise.“ Vom pfälzischen Obstmarkt heißt es: „Das Angebot von Kirschchen war bedeutend, die dabei angelegten Preise bis zum 8. Juni so hoch, wie seit Menschengedenken nicht.“ Nun hat zwar neuerdings der Reichsarbeitsausschuß für Obstbau und Obstverwertung es unternommen, „Nichtpreise“ für Obst im Großhandel aufzustellen, wer aber die Wirkung solcher unverbindlichen „Nichtpreis“-Politik von dem Schweinehandel und vom Fischhandel her kennt, der erwartet von diesen schamhaften Empfehlungen gar nichts; durch den bloßen Hinweis auf die Güteunterschiede der verschiedenen Sorten werden sie gegenstandslos gemacht. Wie wenig diese vor 14 Tagen bekanntgegebenen „Nichtpreise“ Beachtung finden, zeigen ja gerade die Marktpreisnotierungen der letzten Woche. Das Aufkaufen der Obsternte zumal in Süddeutschland, wo ganze Obstanlagen durch Großhändler, Konserven- und Marmeladenfabriken aufgekauft werden und die Kirschchenpreise z. B. auf einem bayerischen Markte in 14 Tagen von 26 auf 59 Pf. im Großhandel hinaufgetrieben wurden, erweckt für die bevorstehende Obstversorgung der breiten Massen, die sich nach Möglichkeit auch schließlich ohne Zucker Früchte für den Winter konservieren müssen, ernste Besorgnisse. In Schlesien deuten die über alle Maßen hochgetriebenen Pachtpreise für die Kirschchallen auf eine gleich bedrohliche Entwicklung hin. Die Kirschcherpachtungen der Glogauer Kreischauffeen erfolgten zu 11 810 M. gegen 2 772 M. im Vorjahre.

Im Trebnitzer Kreise lauteten die Preisgebote für die drei Hauptsorten auf 160 M. (statt 30 M. Tagespreis), 460 M. (statt 80 M.) und 800 M. (statt 100 M. Tage). Im Landkreise Breslau wurden insgesamt 24 710 M. statt des taxierten Wertes von 10 620 M. gezahlt, im Strehlener Kreise gar 40 493 M. Welche Preise muß man von den Verbrauchern erwarten, wenn solche Summen schon an der Erntestelle für den Massenbezug angelegt werden!

In der bayerischen Abgeordnetenkammer haben diese maßlosen Aufbläuerien am 9. Juni zu einer scharfen Interpellation geführt, die rasche Sicherstellung der Obsternte für die Massenversorgung von der Regierung forderte. Der Minister v. Soden begnügte sich damit, auf die bestehenden allgemeinen Preiskontrollverordnungen, auf die Reichsstelle für Gemüse und Obst und das Kriegsernährungsamt zu verweisen; mit landesrechtlichen Verordnungen wolle man da zunächst nicht störend dazwischengreifen. Die Badische Regierung haben solche Bedenken jedoch nicht gehindert, sofort Obsthöchstpreise für Erzeuger und Händler festzusetzen (Erdbeeren z. B. 45 Pfg., Süßkirschchen 25 Pfg.). Der Obstverband ist der Aufsicht der „Badischen Obstversorgung“ unterstellt worden. Württemberg hat seine Landesvermittlungsstelle mit der Obsthandelskonzessionierung, ähnlich wie beim Gemüse, beauftragt. Es gibt also Mittel und Wege, die sofort beschritten werden können, um den größten Ausschreitungen der Spekulation, der Entziehung des Obstes wie des Gemüses von den Frischverorgungsmärkten der Verbraucher und den Preistreiberien rechtzeitig einen Riegel vorzuschieben. Und dieses sofortige Eingreifen tut angesichts unserer gesamten Massenernährungslage dringend not.

17. 10. 1916

Gegen preistreiberische Spekulationen mit Obst.

Die wiederholten Beschwerden der Bevölkerung, daß auch das Obst von gewissenlosen Spekulanten in ganz unbegründeter Weise verteuert werde und daß die Obstpreise vielfach für die

weniger Bemittelten unerschwinglich sind, haben gestern im Wiener Gemeinderat Widerhall gefunden. Es ist nur dringend zu wünschen, daß auch die Behörden endlich durch Verfügungen Abhilfe schaffen, so lange das Eingreifen noch einen Zweck hat!

Gemeinderat Hohensinner führte aus: Infolge der außerordentlichen Knappheit der notwendigen Lebensmittel ist auch das Obst in die Reihe der unentbehrlichen Lebensmittel getreten, weshalb sich bereits auch die Spekulation desselben zu bemächtigen beginnt. Schon jetzt haben einzelne Spekulanten die Ernte auf den Bäumen gekauft, andere werden nachfolgen und zur Zeit der Reife wird für den legitimen Handel kein Kern mehr übrig sein. Was das für die Verbraucher bedeutet, brauche ich nach den leidvollen Erfahrungen dieses Krieges nicht weiter auseinanderzusetzen. Er richtet daher an den Bürgermeister die Anfrage, ob er geneigt ist, im Interesse des Wiener Konsums an maßgebender Stelle darauf aufmerksam zu machen, daß sich schon jetzt die Spekulation der heurigen Obsternte bemächtigt, und ob er geneigt ist, mit aller Schärfe zu verlangen, daß die notwendigen Gegenmaßnahmen getroffen werden.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner erwidert: Das Gemeinderatspräsidium hat dieser Angelegenheit schon seit langem das Augenmerk zugewendet. In der nächsten Sitzung der Handelspolitischen Kommission wird diese Frage unter Zuziehung aller interessierten Kreise erörtert werden.

Festsetzung eines Höchstpreises.

Mit derselben Angelegenheit befaßte sich auch Gmr. Schwer, der in einem Antrage auf die hohen Obstpreise hinwies und die Herausgabe einer Verordnung wünschte, wonach für Obst ein Höchstpreis von Amts wegen festgesetzt wird und Besitzer von Obstgärten verpflichtet werden, die Obsternte dem allgemeinen Konsum zuzuführen, widrigenfalls sie sich wegen böswilliger Vernichtung eines wichtigen Lebensmittels strafällig machen. In jenen Fällen, in denen Obstgartenbesitzer infolge Mangels an Arbeitern nicht in der Lage wären, die Obsternte einzubringen, hätten sie rechtzeitig eine Anzeige zu erstatten, um eine Einbringung der Ernte eventuell durch Kriegsgefangene zu ermöglichen. Der Magistrat sei zu beauftragen, Erhebungen darüber einzuleiten, ob sich nicht die Kondenswässer der städtischen Elektrizitätswerke infolge ihrer hohen Wärmegrade für Anlagen zum Trocknen und Dörren von Gemüse, beziehungsweise von Obst eignen würden, und hierüber dem Stadtrate binnen acht Tagen zu berichten.

Die Anträge werden ordnungsmäßiger Behandlung zugewiesen.

Der Wucher mit Obst.

Die gegenwärtigen Obstpreise sind unheimlich hoch und fordern zu einer energischen Stellungnahme gegen die Praktiken gewisser Spekulanten- und Produzentenkreise heraus, denen es beispielsweise gelungen ist, die vorjährige überaus reiche Obsternte zu phantastischen Preisen abzusetzen. Auch heuer haben diese Spekulanten schon wieder ihre Hand im Spiele. Ihre Agenten bereisen schon jetzt die Obstgegenden, machen Abschlüsse und treiben die Preise gegenseitig in die Höhe, indem sie damit rechnen, daß, da Obst und Marmelade jetzt auch vielfach als Ersatz für die Fettmahrung herangezogen werden müssen, diese Nährstoffe unbedingt eine weitere Preissteigerung mitmachen werden.

Auch die Art des Verkaufes der Obsternten der großen Herrschaftsgüter in Böhmen, Mähren usw. trägt nicht dazu bei, eine Verbilligung der Obstpreise herbeizuführen. Trotzdem die kaiserliche Verordnung vom 8. August 1915 die Preistreiberei, das gegenseitige Ueberbieten der Preise auch durch das Erstellen der Ware verbietet, gehen die Gutsverwaltungen nicht davon ab, den Ertrag ihrer Obsternte im Versteigerungsweg an den Meistbietenden loszuschlagen; dadurch werden die Obstpreise willkürlich in die Höhe getrieben. Dann bietet der Obsthandel noch immer allzusehr ein spekulatives Betätigungsfeld. Ehe die Ware den Konsumenten erreicht, hat sie oft die dritte und vierte Hand passiert.

Da das Obst durch die Kriegszeit ein wichtiges Volksnahrungsmittel geworden ist, vertriebe es auch bei uns, genau so, wie dies in Bayern und im Großherzogtum Baden geschehen ist, eine Maximierung seiner Preise. Auch Höchstpreise für Marmeladen würden nicht schaden. Im Großherzogtum Baden dürfen Händler beim Weiterverkauf an die Verbraucher höchstens beanspruchen: für Kirschen 50 Pfennig, für Ribisel 48, für Stachelbeeren 40, für Erdbeeren 90 Pfennig pro Kilogramm. In Wien kosten die Kirschen pro Kilogramm K. 1.60 bis 2.60, Ribisel bis K. 2.20, Stachelbeeren K. 1.60 und Erdbeeren K. 2.— bis 4.—, das sind Preisunterschiede, die zum Nachdenken Anlaß bieten, ob nicht auch unsere Behörden auf diesem Gebiete abhelfend eingreifen könnten.

Der Wiener Gemeinderat hat sich übrigens in seiner letzten Sitzung mit dem Obstwucher beschäftigt, wobei in Aussicht gestellt wurde, daß die Handelspolitische Kommission sich in ihrer nächsten Sitzung eingehend mit all denjenigen Maßnahmen befassen wird, die geeignet sind, eine Herabsetzung auch der Obstpreise zu erreichen. Wenn man der Spekulation auf dem Gebiete des Obsthandels weiterhin freien Spielraum läßt, wird das heuer zu Ernährungs Zwecken unerläßliche Obst ein wahrer Luxusartikel. Die Stellungnahme der Bevölkerung gegen die ungerechtfertigt hohen Obstpreise ist eine ziemlich allgemeine. Auch in anderen Kronländern wird ein Eingreifen der Behörden begehrt.

Die Verteuerung des Obstes.

Früher als in anderen Jahren zog in das Grün unserer Obstbäume das Rot reifender Früchte ein. Frühkirichen sind um Wien schon ebfähig, spätere Sorten werden in diesem Monat noch auf den Markt kommen; in Südungarn und im Süden Oesterreichs ist die Kirichenzeit auf dem Höhepunkt, anderes Obst reifte dort heran. Es scheint damit an vielen Orten besser bestellt zu sein als um Wien. In den letzten Tagen kamen auf den Naschmarkt große Zufuhren an Frühobst und doch sinken die Preise so wenig, daß man kaum hoffen darf, die Marktpreise vor einem Jahr zu erreichen, das ja auch nicht billig war. Gestern waren auf dem Naschmarkt Kirichen und Ribiseln reichlich vorhanden. Sie bleiben aber noch unerreichbarer Luxus für die große Masse, die gerade heuer das Obst als Ersatz für das unerschwingliche Fleisch ersehnt. Was in Jahren vor den agrarischen Beutezügen mit Hellern bezahlt wurde, muß nun mit Zehnhellerstücken beglichen werden. Die Obstpreise stehen jetzt fünfmal so hoch als noch vor fünf bis sechs Jahren. Kirichen wurden zwar ein wenig — kaum, daß man es merkt — billiger, denn gestern erhielt man sie im großen für 1.20 bis 1.40 Kronen im Kilogramm, im Kleinhandel muß man bis 2 Kronen und mehr ausgeben. Auch Ribiseln stellen sich im großen auf 1 bis 1.40 Kronen, im Kleinhandel bis 1.80 Kronen; ebenso unerschämt sind die Forderungen für Stachelbeeren, die nun mit 1.40 bis 1.60 Kronen verkauft werden; ehemals bekam man das Kilogramm für wenige Kreuzer. Frühbirnen verkauft man jetzt mit 1.20 bis 2 Kronen. Früher als sonst sieht man jetzt allerlei Kernobst. Gestern wurden Einlegepfirsiche, die ganz grün waren, mit 1 bis 1.40 Kronen, gereifte Pfirsiche bis 4.80 Kronen im Kilogramm bewertet. Die gleiche Menge Marillen stellte sich auf 2.80 bis 3.20 Kronen, nur Weichseln waren billig; wenn man das so nennen darf, weil sie wenig Anwert haben; für 70 Heller bis 1 Krone waren sie zu erstehen, ganz einzelt für 50 bis 60 Heller. Wenn man dieses wenig gegessene Obst um diesen Preis abgeben kann, warum müssen Kirichen doppelt so teuer sein? Das Obst hat den Landwirten doch heuer auch nicht mehr Arbeit gemacht als sonst, sie verdienen daran genug, wenn sie die Hälfte verlangen. Auch um Wien fordern die ländlichen Verkäufer wahnsinnige Preise. Muß das sein? Gibt es für den Käufer keine Grenzen? Es ist keine Zeit zu verlieren, um gegen die Verteuerer unserer Obstiernte einzuschreiten. Sie heannt schon, in den nächsten Wochen

mehren sich ihre Ertragnisse. Mittlerweile treiben Spekulanten im Verein mit den Landwirten die Obstpreise auf eine Höhe, die blanker Raub ist. Dem dürfen die Behörden nicht ruhig zusehen. Das Vorkaufen der Obstiernte, das Versteigern von Bäumen, die Preistreiberien dürfen nicht geduldet werden. Es ist Zeit, daß wir von Höchstpreisen hören, die dem Volke den Erwerb dieser wichtigen Nahrung ermöglichen sollen.

Soll es nur ein Vorrecht der Reichen bleiben und das der agrarischen Hamster und ihrer Helfer, der Groß- und Kleinhändler, die für Obst verlangen dürfen, was sie wollen? Eine Meraner Zeitung schreibt, daß dort die heimischen Käufer für Obst spärlicher wurden, daß dieses reichlich vorhanden ist, aber nur dorthin zur Versendung kommt, wo man viel dafür bezahlt. So wird es überall gemacht, solange die Behörden nicht durch Höchstpreise für Obst und Marmeladen, durch Herabsetzung der Eilfrachtgebühren für Obst, durch Förderung der Obstzufuhren in die Städte dafür sorgen, daß Obst dem Volke als Fett- und Fleischersatz zugänglich wird. Wie lange soll das Zuwarten noch dauern? Bis wieder die Weinmacher alles Obst aufkaufen und damit die letzten Reste dieser Nahrung verschwinden machen?

Kriegsgemüsebau.

N. Berlin, 16. Juni. (Priv.-Tel.) Dem Kriegsgemüsebau betrifft ein Erlaß des Ministers Dr. von Breitenbach, der nachdrücklich auf die Neubesezung abgeernteter Flächen mit geeigneten Feld- und Gartenfrüchten hinweist. Dieser zur Bekämpfung des feindlichen Hungerplanes unbedingt erforderlichen Ausnutzung des Bodens müsse eine genaue Ueberlegung der zu wählenden Fruchtfolge bei der Besezung, und eine planmäßige Heranzucht der zu wählenden Pflanzen vorangehen.

„Im vergangenen Jahre,“ so heißt es in dem Erlasse, „ist diese Mahnung nicht in allen Fällen befolgt worden. Es wurden insbesondere viele mit Frühkartoffeln besetzte Flächen im Herbst nicht weiter ausgenutzt, obwohl sie vielfach ganz gut mit Grünkohl und dergl. bepflanzt oder mit Stoppelnrüben (weißen Rüben), Spinat usw. hätten besät werden können. Der Grund liegt wahrscheinlich in der außerordentlich ungünstigen Witterung des vergangenen Jahres, die bei dem vielfachen Fehlschlag der ersten Besezung, namentlich bei den Frühkartoffeln, der Lust an nochmaliger Bearbeitung und Besezung abträglich war.“

In diesem Jahre hat sich die Witterung bisher sehr günstig entwickelt. Andererseits läßt der große Gemüsemangel der ersten Monate dieses Jahres geboten erscheinen, alle Kräfte anzuspannen, daß demnächst Wintergemüse reichlicher zur Verfügung steht. Hierfür müssen jetzt schon die Vorbereitungen getroffen werden.“

Im weiteren gibt der Minister Anregungen für die Ausfaat von Grünkohl, Rüben u. a. m. und spricht den Wunsch aus, daß beim Kriegsgemüsebau nicht nur an den eigenen Bedarf gedacht, sondern auch eine möglichst große Menge von Erzeugnissen zu mäßigen Preisen auf den Markt gebracht werde.

Die Nuß-Ernte.

Man schreibt uns: Eine reiche Nuß-Ernte steht für dieses Jahr bevor. Der allgemeine Brauch des frühzeitigen Einmachens grüner Nüsse in den Haushaltungen müßte für dieses Mal verboten werden, damit auch diese Früchte zur späteren Oelgewinnung ausreifen. Am wünschenswertesten wäre die Beschlagnahme der gesamten Nußernte, um sie für die Oelgewinnung zu sichern. Auch die Haselnüsse, in Deutschland allerdings in weniger großen Mengen vorhanden, könnten zu dem gleichen Zwecke verwertet werden. Nußöl ist für alle Haushaltungszwecke verwendbar und sehr nahrhaft, da es Eiweiß, Fett und Kohlehydrate enthält.

* Die Sonnenblumenterne der Regierung sind da! Vielleicht, so wird uns aus dem Leserkreise geschrieben, erfreut diese Nachricht die Leser der „T. R.“ Wie mehrfach von ihr berichtet wurde, hatte die königl. Regierung die ihr unterstellten Schulen dringend ermuntert, die Schulkinder zum Anbau der ölhaltigen Sonnenblumen zu veranlassen, hatte auch frühzeitig genaue und sehr zweckdienliche Anweisungen für den Anbau an die Lehrer ergehen lassen und hatte dann Bestellungen auf Saatgut gesammelt. Die Bestellungen gingen zahlreich ein. Mit Feuereifer wurde vielerorts der Boden bereitet. Aber die Saat kam nicht! Anfragen seitens der Schulverbände nuzten nichts. Die von der hohen Behörde sachkundig angegebene Zeit für die Ausfaat kam heran und ging vorüber; denn Anfang Mai war der Endtermin! Die Samenterne kamen nicht! Aber jetzt sind sie da! Jetzt! Und es ist doch erst Mitte Juni; also nur sechs Wochen zu spät. Wer wagt es, über Verzögerung zu klagen? Nur sechs Wochen zu spät, also Eizigkeit ist nicht zu bezweifeln! Mit der „Richtigkeit“ freilich haperts! Statt 1 Kg. gab es immer nur 100 Gr. Die aber freilich in ausgezeichnete Güte. Vielleicht verschiebt die königl. Regierung auch den Eintritt der Herbstfröste um sechs Wochen. Dann kann noch alles gut werden!

Kriegsgemüsebau in Preußen.

Den Kriegsgemüsebau betrifft ein Erlaß des Ministers Dr. v. Breitenbach, in dem nachdrücklich auf die Neu-
besetzung abgeernteter Flächen mit geeigneten
Feld- und Gartenfrüchten hingewiesen wird. Dieser zur Be-
kämpfung des feindlichen Aushungerungsplanes unbedingt
erforderlichen Ausnützung des Bodens müsse eine genaue Ueber-
legung der zu wählenden Fruchtfolge bei der Befamung und
eine planmäßige Heranzucht der zu wählenden Pflanzen
vorangehen. „Im vergangenen Jahre,“ so heißt es in dem
Erlaß, „ist diese Mahnung nicht in allen Fällen
befolgt worden. Es wurden insbesondere viele mit Früh-
kartoffeln besetzte Flächen im Herbst nicht weiter ausgenützt,
obwohl sie vielfach ganz gut mit Grünkohl u. dgl. bepflanzt

oder mit Stoppelnrüben (weißen Rüben), Spinat usw. hätten
besät werden können. Der Grund liegt wahrscheinlich in der
außerordentlich ungünstigen Witterung des vergangenen
Jahres, die bei dem vielfachen Fehlschlag der ersten
Besetzung — namentlich bei den Frühkartoffeln — der Lust
an nochmaliger Bearbeitung und Besetzung abträglich war.
In diesem Jahre hat sich die Witterung bisher sehr
günstig entwickelt. Andererseits läßt der große Ge-
müsemangel der ersten Monate dieses Jahres geboten
erscheinen, alle Kräfte anzuspannen, daß demnächst Winter-
gemüse reichlicher zur Verfügung steht. Hierfür müssen
jezt schon die Vorbereitungen getroffen werden.“ Im weiteren
gibt der Minister Anregungen für die Aussaat von Grün-
kohl, Rüben u. a. m. und spricht den Wunsch aus, daß beim
Kriegsgemüsebau nicht nur an den eigenen Bedarf
gedacht, sondern auch eine möglichst große Menge von
Erzeugnissen zu mäßigen Preisen auf den Markt ge-
bracht werde.

* (Obsternte in Bosnien.) Aus Sarajevo wird uns geschrieben: Die Obsternte im Land ist den Erwartungen entsprechend eine reichliche und in manchen Bezirken ist das Frühobst bereits überreif, ja sogar faulig am Stamme geworden. Da viele Besitzer eben lässig sind und nirgends ein Ernteertrag ausgeübt wird, gehen voraussichtlich große Mengen Obst zugrunde. Es wird mehrseits geraten, auf die Obsternte unbenützter Kulturen Beschlag zu legen. Trotz der reichen Ernte herrscht in Sarajevo Obstmangel und ein Kilogramm Kirschen wird mit 90 Heller bis 1 Krone verkauft.

20. VII. 1916

Frühkartoffeln und Frühgemüse für Wien.

Die Rathauskorrespondenz meldet: In der letzten Obmännerkonferenz im Wiener Rathause berichtete Magistratsrat Dr. Ehrenberg über das städtische „Kartoffelgeschäft“ seit dem Herbst vorigen Jahres, und teilte mit: Der Gemeinde Wien standen teils aus eigenen Fehsungen, teils aus Lieferungen im ganzen rund 6255 Bahnwagen Kartoffel zur Verfügung, von welchen bis zum 10. Juni 1916 rund 5642 Bahnwagen dem Verbräuche zugeführt wurden. Eine Gegenüberstellung der Anlieferungen und der gesamten Abgaben weist unter Berücksichtigung der vorhandenen Lagerbestände einen Schwund von nicht ganz 9% auf, ein gewiß sehr günstiges Ergebnis, wenn die nicht immer einwandfreie Beschaffenheit der Ware und die Schwierigkeiten des Transportes und der

Einlagerung berücksichtigt werden. Dem Berichtersteller wurde für seine bei der Durchführung des Kartoffelgeschäftes beobachtete Umsicht und Sorgfalt der Dank und die Anerkennung ausgesprochen. Die Obmännerkonferenz billigte dann die vom Bürgermeister in die Wege geleitete Versorgung des Wiener Marktes mit Frühkartoffeln aus Südbungarn, die unter Mitwirkung des legitimen Handels bewerkstelligt werden soll, und nahm die getroffenen Maßnahmen hinsichtlich der Zufuhr von Gemüse und Obst aus dem Küstenlande mit besonderer Befriedigung zur Kenntnis.

Der allgemeine Verkauf städtischer Kartoffeln im Straßenbahnhofe 11. Bezirk Simmering wurde von Dienstag den 10. Juni an bis auf weiteres eingestellt.

Obst aus Polen für Deutschland.

Wir lesen in Berliner Blättern:

Für die dem Oberbefehlshaber Ost unterstellten Gebiete Rußlands steht eine reiche Obsternte zu erwarten, und es sind in den Verwaltungsgebieten alle Maßnahmen getroffen worden, diese Obsternte ganz zu verwerten. Ein Teil des Obstes wird wahrscheinlich im Verwaltungsgebiete selbst verwendet werden, während ein großer Teil Obst aller Sorten in das Heimatgebiet abgeführt und dort verwertet werden soll.

Die eben festgesetzten neuen Richtpreise für Obst betragen in Deutschland für den Zentner Erdbeeren 35 Mark, Stachelbeeren 22 Mark, Gartenhimbeeren 37 Mark, großfrüchtige Sauerkirschen mit oder ohne Stiel 28 Mark und Preßkirschen 20 Mark. Richtpreise für Süßkirschen, Pfirsiche, Aprikosen, Mirabellen, Pflaumen und Reineclauden sind nicht festgesetzt worden, weil die diesjährige Ernte dieser Obstsorten nicht besonders groß ist. Für Äpfel konnten Richtpreise nicht aufgestellt werden, weil die Sorten zu verschiedenartig sind.

Der Obstwucher in Baden.

Scharfes Einschreiten der Bezirkshauptmannschaft.

Wir haben uns unter dem Eindruck überaus zahlreicher Beschwerden, wie wir bereits in unserer Nummer vom 14. d. berichteten, veranlaßt gesehen, am Pfingstsonntag durch einen unserer Mitarbeiter in Baden Erhebungen wegen der unerhörten Preistreiberereien pflegen zu lassen, die sich die Obstverkäuferinnen auf dem Badener Obstmarkt zuschulden kommen ließen. Wir mußten zu unserem Bedauern konstatieren, daß diese argen Mißstände in erster Linie auf eine weitgehende Konnivenz der städtischen Marktorgane gegenüber den Preistreiberereien der Obstverkäuferinnen zurückzuführen waren. Am letzten Sonntag hat unser Mitarbeiter diese preistreiberischen Ausschreitungen der Marktwörter bei den städtischen Marktorganen zur Sprache gebracht und ein Einschreiten gegen die Preistreiber gefordert. Die behördliche Intervention unterblieb jedoch mit der Begründung, daß die von den Verkäuferinnen geforderten Preise als angemessen bezeichnet werden müssen.

Für die Obstversorgung Badens kommt nach den Erklärungen der kompetenten Badener städtischen Stellen als Bezugsquelle gegenwärtig ausschließlich der Wiener Naschmarkt in Betracht. Von dem Mitarbeiter der „Zeit“ wurde nun auf dem Badener Obstmarkt am Sonntag für sogenannte „spanische Weichseln“ ein Preis von 4 Kronen pro Kiloogramm gefordert, während auf dem Wiener Naschmarkt an dem für den Einkauf in Betracht kommenden Tage im Großhandel für allerfeinste, ausgetriebene, spanische Weichseln höchstens 1 Krone 50 Heller bis 1 Krone 70 Heller pro Kiloogramm gefordert werden durften. Dabei handelte es sich in Baden nicht vielleicht um eine besonders schöne Ware; trotzdem wurde ein Preis von 4 Kronen als zulässig erklärt. In einem ähnlichen Verhältnis bewegten sich auch die Preistreiberereien in Kirichen.

Wie wir nun aus Baden erfahren, ist die Bezirkshauptmannschaft, sobald sie von diesen Mißständen Kenntnis erlangt hat, in der schärfsten Weise eingeschritten. Die Vertreter dieser staatlichen Behörde sind gestern auf dem Badener Markt erschienen und haben in radikaler Weise Ordnung geschaffen. Die Obstpreise wurden wesentlich herabgesetzt und die Preistreiber einer sehr empfindlichen Bestrafung zugeführt. Wie wir ferner erfahren, wurde seitens der staatlichen Behörde für eine entsprechende scharfe Kontrolle des Marktes gesorgt, doch wird sich das Publikum endlich dazu bequemen müssen, die staatlichen Organe bei dieser Arbeit in entsprechender Weise zu unterstützen, da von diesen Organen angesichts des aus leicht begreiflichen Gründen herrschenden Personalmangels unmöglich übermenschliche Leistungen verlangt werden können. Wir haben nach unseren Erhebungen die Ueberzeugung gewonnen, daß es sich das Publikum angesichts des ausgesprochen guten Willens der in Betracht kommenden staatlichen Organe selbst zuzuschreiben haben wird, wenn ein Rückfall in die früheren Mißstände auf dem Badener Obstmarkt eintreten sollte.

Lieferungsverweigerung rheinischer Gemüsebauern.
Aus Köln drahtet unser Mitarbeiter: Nachdem zwischen den Städten Köln und Bonn eine Vereinbarung wegen der Richtpreise für Gemüse getroffen war, erklärten die Landleute des Vorgebirges, das bekanntlich den gesamten Westen bis nach Westfalen hin mit Gemüse und Kartoffeln versorgt, daß sie zu den festgesetzten Preisen nicht verkaufen und die Märkte meiden würden, wenn die Richtpreise bestehen bleiben. Auf dem heutigen Hauptmarkttag haben die Landleute ihre Drohung tatsächlich wahrgemacht. Der Marktzug vom Vorgebirge blieb aus, und auch von den nach Hunderten zählenden über Nacht in Köln eintreffenden beladenen Gemüsekarren war keiner zu erblicken, so daß Köln heute ohne Gemüse blieb.

Unterdessen soll, wie der „Stadt-Anzeiger“ erzählt, eine weitere unerklärliche Verfügung erlassen worden sein, wonach im Landkreise Köln ein Ausfuhrverbot für neue Kartoffeln erlassen worden sei. Danach würde auch aus der allernächsten Umgebung die Kartoffellieferung nach Köln abgeschnitten sein. Das Blatt hofft, daß diese Bestimmung ohne Wissen der maßgebenden Stellen erfolgt ist. Denn solche Verbote würden eine Gesetzesverletzung, d. h. einen Verstoß gegen die Anordnung des Reichskanzlers darstellen.

Zu hohe Obstpreise.

Ein wertvoller Zuschuß für unsere Volksernährung ist, wie schon gemeldet, von der teilweisen Einfuhr des Obstes zu erwarten, das aus den von uns besetzten Gebieten Rußlands gewonnen wird. Ein Teil des Obstes wird wahrscheinlich im Verwaltungsgebiete selbst verwendet werden, während ein großer Teil Obst aller Sorten ins Heimatgebiet abgeführt und dort verwertet werden soll. Hoffentlich gelingt es, die Preise für dieses aus dem Auslande bezogene Obst auf einer erschwinglichen Höhe zu halten, so daß es wirklich für die Volksernährung in Betracht kommt.

Leider haben trotz der bisherigen reichlichen Obsternte die Preise für das in Berlin auf den Markt kommende Obst eine außerordentliche Höhe erreicht. Zwar mußten die bisherigen für Obst festgesetzten Richtpreise infolge der Nachfröste in den letzten Wochen, der anhaltenden Dürre, Schädlinge und Krankheiten des Obstes erhöht werden und sind z. B. für Erdbeeren pro 100 Pfund auf 35 M., für Johannisbeeren auf 20, für dreiviertelreife Stachelbeeren auf 20, für Gartenhimbeeren auf 37 und für großfrüchtige Sauerkirchen auf 28 M. festgesetzt worden. Wenn man aber mit diesen für den Großhandel festgesetzten Richtpreisen die Kleinhandelspreise der letzten Tage, z. B. für Äpfel und Erdbeeren, für die 80 bis 100 Pf. und mehr für das Pfund gefordert wurden, vergleicht, so müssen diese als außerordentlich hoch bezeichnet werden. Berücksichtigt man ferner, daß unter den übertriebenen Preisforderungen in Berlin das ganze Reich leidet, da für viele Gegenden die Berliner Preise als Richtschnur gelten, so zeigt es sich als unumgänglich nötig, hier preisregelnd einzugreifen. Der kürzlich gemachte Vorschlag, es mit den Markthallenhändlern, die übertriebene Preise fordern, genau so wie mit den Großhändlern zu machen, d. h. sie aus der Großhalle zu verweisen, und mit den Obstgenossenschaften eiligst Lieferungsverträge abzuschließen, scheint uns eine erwägenswerte Maßnahme zu sein, bei der die Städte keine Gefahr laufen und von der eine günstige Einwirkung auf die Preise erwartet werden kann. Die Obstzüchter können den Berliner Markt nicht entbehren und werden mit einem angemessenen Verdienst zufrieden sein, wenn ihnen die Gefahr droht, das Obst zu behalten oder enteignet zu werden, was auf Grund der bestehenden Bestimmungen durchaus möglich ist. Die Bevölkerung muß auf jeden Fall gegenüber derartig hohen Preisen vor einer Uebervorteilung geschützt werden in einer Zeit, wo Obst als Ersatzmittel für Fleisch in Frage kommen soll.

Die zweite Gemüseernte. Die neugegründete Reichsstelle für Gemüse und Obst, deren Geschäftsstelle sich in Berlin W. 50, Rantestraße 36, befindet, hat ihre öffentliche Tätigkeit mit der Herausgabe von zwei Flugblättern zur Aufklärung und Anregung der Bevölkerung über die Wichtigkeit des vermehrten Anbaus von Gemüse begonnen. In beiden Flugblättern tritt sie entschieden für einen vermehrten Anbau von Kohlrüben und Stoppelrüben und für eine Anpflanzung von Rosenkohl und Grünkohl als Wintergemüse ein. Auch ermahnt die Reichsgemüsestelle die Ackerbauer in Stadt und Land, Kürbis und Kohlrabi so viel wie möglich zu bauen. Alles angebaute Gemüse soll dem Verbrauch in zweckmäßiger Weise zugeführt werden, so daß es nicht, was bisher häufig geschehen ist, vorkommt, daß an gewissen Stellen Mangel herrscht, während an anderen Stellen Ueberschüsse in unzulässiger Weise verwendet werden oder ganz umkommen. Die neugegründete Reichsgemüsestelle hat die Aufgabe, hier einzugreifen. Zu diesem Zweck wird sie selbst in ausgedehnter Weise als Einkäufer auftreten. Sie wird zu diesem Zweck in allen Landkreisen mit nennenswerter Erzeugung Abnahmestellen einrichten. Diese werden das Gemüse abnehmen unter allgemeinen Abnahmebedingungen, die in der nächsten Zeit aufgestellt werden sollen. Die Festsetzung der Preise wird

durch andere, rein örtliche Kommissionen erfolgen, die aus je zwei Erzeugern, die von der unteren Verwaltungsbehörde aus den Insassen des Erzeugungsgebiets ernannt werden, aus zwei weiteren Mitgliedern, die von der Reichsstelle berufen werden, und einem Vorsitzenden, der von der höheren Verwaltungsbehörde ernannt wird, bestehen. Sie ermitteln kurz vor Beginn der Ernte die Preise für den besonderen örtlich begrenzten Bezirk, da die Verhältnisse in den einzelnen Erzeugungsgebieten allzu verschieden sind, so daß eine allgemeine Preisfestsetzung nicht möglich ist. Zu dem so ermittelten Preis muß die Abnahmestelle dann die aufgeführten Sorten Gemüse abnehmen, soweit sie den vorgenannten allgemeinen Bedingungen entsprechen. Sie wird sie dann durch Einrichtung weiterer Organisationen schnellstens den Märkten zuführen, wo eine Knappheit herrscht.

Vortragszyklus über Pilze als Volksnahrungsmittel.

Die „Kohö“ veranstaltet eine Reihe von Vorträgen, welche die Hausfrauen über den hohen Wert der Pilze, deren Verwendung und Konservierung belehren sollen. Neben den schon bekannten, marktfähigen Pilzen wird der Vortragende, Herr Alfred del Torre, auf eine Anzahl von vortrefflichen, schwachhaften, bis nun wenig verwendeten Pilzarten aufmerksam machen und Anleitungen über die Herstellung derselben als Suppen-, Gemüse- und Zwischengerichte geben. Die Vorträge finden statt: 23. Juni, 30. Juni und 5. Juli von 5 bis $\frac{1}{2}$ 7 Uhr nachmittags in den Klubsälen des Niederösterreichischen Gewerbevereines, 1. Bezirk, Eichenbachgasse 11, Mezzanin. Teilnehmerkarten für Mitglieder 1 K., für Nichtmitglieder 1 K. 50 H. für den ganzen Zyklus sind im Sekretariat der „Kohö“, 1. Bezirk, Nibelungengasse 7 und beim Portier des Niederösterreichischen Gewerbevereines erhältlich.

* **Lindenblüten-sammlung in Serbien.** Die "Belgrader Nachrichten" veröffentlichen eine Kundmachung des k. u. k. Brückentopfkommandos von Belgrad, die anordnet: Um dem durch die behinderte Einfuhr drohenden Mangel an Tee zu begegnen, wird die Bevölkerung angewiesen, die Lindenblüten zu sammeln. Das Pflücken der Lindenblüten geschieht derart, daß diese mit dem nächsten Flügelblättchen abgebrochen werden. Eine Beschädigung der Nese darf nicht stattfinden. Die Blüten werden auf trockenen Dachböden aufgestreut und in getrocknetem Zustande in Säcken aufbewahrt. Die Ablieferung derselben wird in einem späteren Zeitpunkte versüßt werden. Für 1 Kilogramm reiner Lindenblüten wird von Seiten der k. u. k. Heeresverwaltung der Betrag von Krone 1.50 bezahlt werden.

Erdbeeren.

Küche und Vorratskammer.

Beinahe an jeder zweiten Gassenede steht in der Innern Stadt jetzt eine Erdbeerfrau. Ihre Erscheinung hat sich auffallend in das gewohnte Straßensbild geschoben, und wenn man die breiten Tragkörbe sieht, in denen, zumeist sorglich auf grüne Blätter geschichtet, die Riesenkorallen dieser pom-pösen Gartenfrüchte liegen, dann hat man den Eindruck, als hätte es schon seit langem nicht mehr so viel „Ananas“ gegeben als gerade in diesem Jahre.

Auch Walderdbeeren scheinen ziemlich reichlich vorhanden, charakteristisch für die heurige Obstzeit hingegen die „Ananas“ bleiben, von denen es geradezu herrliche Exemplare gibt. Sie sind mitunter wie große Ringlotten. Man liebt den feinen, aromatischen Duft, den delikaten Geschmack dieser Konfirbieren, die wie eine köstliche Creme auf der Zunge zerfließen und deren Farbe und Form so dekorativ ist, daß sie auf einer Tafel die Freundlichkeit der Blumen ersetzen können. Dabei muten sie oftmals kurios an. Wie Fliegenschwämmchen sehen die einen aus, die andern wie bizarre Pyripedien, und es gibt Stücke darunter, von denen ein einzelnes mehrere Dekagramm wiegt.

Freilich, vom Standpunkt des Luges, kann man heuer fast gar kein Nahrungsmittel mehr betrachten, vielleicht weil schon die meisten davon wahre Luxuspreise kosten oder auch weil eben alles Genießbare nicht mehr bloße Delikatesse ist, sondern eben zu den Nahrungsmitteln gehört. Alle Augenblicke bleibt irgend jemand vor der Erdbeerfrau stehen, um sich ein „Nächtel“ oder „Biertel“ mitzunehmen. „Statt der Mehlspeise“, sagen die jungen Dinger, die, um Zeit und Fahrkosten zu ersparen, ihr Mittagessen im Bureau essen. „Erdbeeren sind gesund“, meinen die Mütter, die den Kindern hin und wieder diesen Bederbissen nach Hause bringen. Und die Hausfrauen im allgemeinen denken ans Einkochen, wenn sie die Früchte sehen. „Es gibt so viele“, meinen sie, „da können sie doch nicht so teuer sein.“

Aber erkundigt man sich dann am Großmarkt, so erfährt man doch, daß die „Ananas“ drei bis vier Kronen kosten. Und wenn man den Zuder dazu rechnet, von dem man ohnedies keinen Ueberfluß hat, und auch Feuerung und Arbeit, so ist ein solches Erdbeerglas sicherlich nicht ohne weiteres erschwinglich. Die Obstpreise stehen ja im allgemeinen bedauerlich hoch. Man sieht schöne Kirschen mit zwei bis drei Kronen angeschrieben, mindere Ware mit einer bis anderthalb Kronen. Ein Neblamepreis ist das wahrlich nicht, und so werden, ganz gegen alle Marktgepflogenheit, heuer nicht nur Viertel-, sondern zumeist auch Achtstelliger auf den Preistafeln verzeichnet. Es heißt, daß die großen Käufe der Konervenfabriken viel zu dieser Hausse beitragen. Und wer sich darauf gefreut hat, statt Butterbrot ein frisches Marmeladenbrot zu essen, der ist einigermaßen enttäuscht, vorläufig wenigstens. Denn mit den Weichseln, Marillen und Frühbirnen dürfte es vielleicht etwas besser stehen. Einsiedelweichseln erhält man um 2 K. 40 S. pro Kilogramm, die ersten Mehlspeisemarillen um 2 K. 30 S. bis 3 K. Noch etwas freundlicher steht es bei den Ribiseln aus, wie der Wiener die Johannisbeeren unverändert nennt, zu 20 S. bis 1 K. 50 S. Sie kommen zum großen Teil

von den Gegenden am Donauufer, wo es bekanntlich im Klosterneuburg herum und darüber hinaus ganze Ribiselnärten gibt. Die Heimat der Wiener Erdbeeren ist hingegen an der Südbahn, hauptsächlich in Wiesen, einem Dertchen bei Ungarisch-Sauerbrunn gegen Dedenburg zu, das eine unserer ergiebigsten Obstkammern ist, speziell was Erdbeeren betrifft. Sie langen alle mit einem bestimmten Südbahnzug an, und es berührt eigenartig, wenn durch die nüchternen und von Rauchschwaden erfüllte Bahnhofshalle Wogen süßen Erdbeeraromas ziehen, das den typischen Wattenkörben entspröht, die immer hurtig ausgeladen werden müssen, weil Erdbeeren bekanntlich gar heikle Ware ist, die wunderbar abstricht von den sonstigen Früchten unserer düsteren Zeit. Kommt dieser Erdbeerzug, was immer in den späteren Abendstunden geschieht, dann stehen zufällige Passanten schrumpfend herum und freuen sich dieses verheißungsvollen Apportionierungsgutes.

Die Kirschen stammen aus allen möglichen niederösterreichischen und steirischen Gebieten, namentlich aber aus Ungarn, dann aus dem Kremstal, überhaupt aus der Wachau und dem Waldbiertel. Auch sie notieren 30—40 S. das Nächtel, nur bei kleineren, nicht immer trockenen Sorten sinken die Preise unter 2 K. pro Kilogramm bis auf 1 K.

Da wagt man nicht immer ans Einsieden zu denken. Trotz der verschiedenen modernen Techniken, die das Fruchtfleisch besser auszurühen wissen als zu Großmutterns Küchenzeiten, da ein paar Kilogramm Kirschen oder Birnen oder auch Erdbeeren im Haushaltsbudget wirklich keine Rolle spielten. Auch auf dem Obstmarkte kursieren jetzt die neuen Rezepte. Man passiert das Obst nicht mehr, weil dabei zu viel an Material und auch an Geschmack verloren geht, sondern verkocht es einfach nur in der Manier des Jam. Auch durch die Fleischmaschine kann man es durchstreifen. Das geht schnell, und das Obst wird dabei nicht so zerquetscht wie vom Passierschwamm. Am besten ist es aber, überhaupt nicht zu passieren.

„Ich mische Ribiseln und Aepfel oder Marillen und Ribiseln“, sagt eine Hausfrau unter anderm, „nehme nur immer ein süßes und ein säuerliches Obst zusammen, dann braucht man weniger Zuder.“ Andre nehmen sich vor, Heidelbeeren oder Stachelbeeren, überhaupt jene Früchte einzukochen, die nicht so hoch im Preise stehen, oder sagen: „Ich warte auf die Aepfel oder Zwetschen, vielleicht werden die eher zu bezahlen sein. Nur ein paar Gläser Kirschen Koche ich ein, damit ich was habe, wenn eins von den Kindern krank wird.“

Auch von Sacharin als Zuderersatz ist die Rede, allein ihm fehlt der Nährwert des Zuders, der sehr in Betracht kommt, wenn man daran denkt, daß namentlich Kinder Kompottesser sind. Man hört auch von den verschiedenen Sterilisierapparaten sprechen, durch die das Obst sich hält, auch wenn es nicht gar so süß eingesotten wurde. Die Küchenchemie hat ja auch in dieser Beziehung viel profitiert. Nicht nur im Konservieren, sondern auch im Trocknen der Früchte. Es gibt ja auch auf diesem Gebiet verschiedene Fortbildungskurse für tüchtige Hausfrauen. Vom Kirschenstrudel und Marillenkuchen angefangen bis zur Verwendung neuer Surrogate gilt es zuzulernen. Eine Obstsorte ohne Fett und Eier, ein Zusatz geschabter Karotten in Marillensmarmelade — überall Versuche und so manchen praktischen Erfolg. Unse kulinarische Wissenschaft ist lange genug in ihren alten Methoden und Systemen erstarrt gewesen, nun hat die Not der Zeit auch ihre Erfindungsgeister lebendig gemacht, und ihr oberstes Schaffensprinzip heißt: Sparen und Bewahren.

Richtpreise für Werdersches Obst.

Die Preisprüfungsstelle Groß-Berlin hat nach Anhörung der maßgebenden Obstzüchterverbände von Werder und Umgegend und mit ihrem Einverständnis die nachfolgenden Preise für Werdersches Obst als angemessen festgestellt, die im Großhandel frei Markt Berlin sofort in Kraft treten:

1) Erdbeeren:

1. Sorte	60 M. für den Ztr.
2. Sorte	40 " " " "
Unfortiert	50 " " " "

2) Kirschen:

(frühe und späte) Süßkirschen

Große, sortierte gepackte	50 M. für den Ztr.
Unfortierte	35 " " " "

Sauerkirschen

Preßware	25 " " " "
Gut sortierte echte saure Einmachware	
1. Sorte	50 M. für den Ztr.
2. Sorte	40 " " " "

3) Reife Stachelbeeren.

Großfrüchtige, edle	35—50 M. für den Ztr.
Gewöhnliche	20—30 " " " "

4) Johannisbeeren.

Große, edle, rot und weiß	32 M. für den Ztr.
Gewöhnliche a. rote	25 " " " "
b. weiße	25 " " " "

5) Himbeeren.

Preßware	45 M. für den Ztr.
Zum Rohgenuß sorgfältig gepflückte	
Einmachware	50 " " " "

6) Großfrüchtige Edelapfelaumen.

25—40 M. für den Ztr.

Bei etwaigem direkten Kauf ab Werder ist zu berücksichtigen, daß in den obigen Großhandelspreisen der tatsächliche Frachtaufschlag zuzüglich 10 v. H. Großhandelsaufschlag enthalten sind.

Dem Kleinhandel wird auf die obigen Großhandelspreise ein Aufschlag bis zu 25 v. H. als angemessen zugebilligt.

Bei der Festsetzung der genannten Preise haben die Ernteergebnisse im Werderschen Bezirke und die besondere Güte des Werderschen Obstes bestimmend mitgewirkt. Ein Vergleich mit den in Südwestdeutschland festgesetzten Höchstpreisen ist daher nicht ohne weiteres angängig. Das Publikum ist nunmehr in der Lage, die Angemessenheit der Preisforderungen von Werderschem Obst zu beurteilen, und wird ersucht, Ueberschreitungen derselben als angemessen vereinbarten Preisgrenzen sofort der Preisprüfungsstelle Groß-Berlin, Breite Straße 11, anzuzeigen, die alle Uebertretungen verfolgen wird.

Höchstpreise für Werdersches Obst

Die Preisprüfungsstelle Groß-Berlin hat nach Anhörung der maßgebenden Erzeugerverbände von Werder und Umgegend die folgenden Preise für Werdersches Obst als angemessen festgestellt, die sich im Großhandel frei Markt Berlin mit sofortiger Gültigkeit für den Zentner verstehen:

Erdbeeren: I. Sorte 60 M., II. 40 M., unsortiert 50 M.
Süßkirschen: Große, sortierte, gepackte 50 M., unsortierte 35 M. Sauerkirschen: Preßware 25 M., echte saure Einmachware, I. Sorte 50 M., II. 40 M. Stachelbeeren: Großfrüchtige, edle 35—50 M., gewöhnliche 20—30 M. Johannisbeeren: Große, edle 32 M., gewöhnliche 25 M., Preßware 45 M., Einmachware 50 M. Großfrüchtige Edelplausen: 25—40 M.

Bei direktem Kauf ab Werder ist zu berücksichtigen, daß in diesen Großhandelspreisen der tatsächliche Frachtaufschlag zuzüglich 10 pCt. Großhandelsaufschlag enthalten sind. Dem Kleinhandel wird auf die Großhandelspreise ein Aufschlag bis zu 25 pCt. als angemessen zugewilligt. Bei der Festsetzung der genannten Preise haben die Endergebnisse im Werderschen Bezirk bestimmend mitgewirkt. Ein Vergleich mit den in Südwestdeutschland festgesetzten Höchstpreisen ist daher nicht ohne weiteres zugänglich. Das Publikum ist nunmehr in der Lage, die Angemessenheit der Preisforderungen von Werderschem Obst zu beurteilen und wird Ueberschreitungen sofort der Preisprüfungsstelle Groß-Berlin, Berlin, Breite Straße 11, zu melden haben.

*

Achtung, Waldspaziergänger!

Auf Schritt und Tritt könnt ihr jetzt im Walde ernten, ohne je gesät zu haben!

Tausende von Kilogramm Nahrungsstoff bieten sich euch in den schmackhaften und bekömmlichen Schwämmen freundlich dar!

Wissen ist Macht! Mit etwas Aufmerksamkeit lernt ihr sehr bald die guten und schlechten (giftigen) Pilze unterscheiden. Nur zehn Heller bekommt ihr in allen Tabaktrafiken den volltümlichen Führer „Giftschwamm oder Pilz? Wie schütze ich mich beim Schwammesuchen und Essen vor Verwechslungen essbarer mit giftigen Schwämmen?“, von der „N. Z. am Abend“ mit Lehrreichen Bildern zu jedermanns Gebrauch herausgegeben!

Es ist immer von neuem nötig, auf die Bedeutung hinzuweisen, die die Pilze als menschliche Nahrung haben. Unser Fleisch und Blut gehen aus den stickstoffhaltigen Nahrungsmitteln hervor. Die wichtigsten sind Eier, Milch, Fleisch und Hülsenfrüchte. Die Pilze sind, obwohl sie im Stickstoffgehalt an die Erbsen und Binsen heranreichen, bei uns noch immer nicht zu jenem Rang als Volksnahrungsmittel gelangt, den sie eigentlich verdienen und den sie beispielsweise bei den Südslaven und Russen haben.

Nach neueren Untersuchungen beträgt der Eiweißgehalt erwachsener Pilze 12 bis 28 Prozent, bei jungen Pilzen 27 bis 45 Prozent der Trockenmasse. Frische Pilze sind auch ziemlich

leicht zu verdauen. Dann enthalten sie 2 bis 15 Prozent die Sphlakt erregende Nährsalze.

Wer die Pilze ernten will, der braucht nicht zu säen. Es genügt, in den grünen Wald hinauszugehen und auf dem Spazierweg Schwämme einzusammeln. Wenn ein Vater mit seinem Sohne Sonntags in den Wald wandert, so kann er leicht soviel stickstoffhaltige Nahrung in Form von Pilzen einsammeln, daß er wenigstens für einige Tage der Woche der Sorgen um das teure Fleisch enthoben wäre. Es gibt Bücher und billige Schriften die Menge, in denen die essbaren und giftigen Pilze genau beschrieben und abgebildet sind. Da viel Wissen aber Kopfweh verursacht, so würde es genügen, das Volk mit einigen wenigen, allgemein verbreiteten Schwämmen bekannt zu machen, bei denen eine Verwechslung mit giftigen Formen ausgeschlossen erscheint. Es würde genügen, unseren Schulkindern die Merkmale des Champignons, des Gierschwammes, des Parasolpilzes, des Reizlers und Hallimasch, des Pilzlings, der Morchel, Borchel und der Bärentaube einzuprägen und ihnen einzuschärfen, nur diese Schwämme im Walde zu sammeln. Besser, die Schwammkost ist klein und ausgiebig als an Nummern reich und gefährlich.

Und weil in unseren harten Zeiten — endlich! — der Gedanke der Organisation auch alles Wirtschaftliche durchdringt, läßt sich der „Lärmer“ (zweites Juniheft 1916) also vernehmen: Während Reichs-, Landes- und Kommunalbehörden die schwierige Frage der Fleischversorgung der Bevölkerung nach bester Möglichkeit zu lösen trachten, wächst in unseren Wäldern ein herrlicher Fleischbehelf heran — die Pilze. Um diese Gottesgabe voll auszunützen, handelt es sich aber nicht nur darum, in die Zeitungen zu schreiben: „Sammelt, eßt, trocknet Pilze!“, was ja ohnehin überall geschehen wird bei dem Lebensmittelmangel, sondern diese Pilzernte vor ihrem Beginn von oben, von Reichs wegen zu organisieren und planmäßig den Dörr- und Trocknungsanlagen zuzuführen. Hier müssen die Schulen in kleinen und mittleren Ortschaften und Städten mobil gemacht werden. Der gesamte Anfall wird an die nächste wenn möglich größere Dörranlage geschickt, das heißt direkt zugewiesen, die ihn vertragsmäßig zu verarbeiten hat und auf Abruf sachgemäß zu lagern hätte für den Winter. Zweihundert deutsche Städte sollen die Anlage von Dörranstalten beabsichtigen und ein großer Teil soll schon fertig sein. Diese kämen in erster Linie in Betracht. Im allgemeinen sollen nur die gelben Gierschwämme

gesammelt werden. Steinpilze sind zu teuer, sie sind ohnehin von den Konserven-Maggi-Fabriken begehrt, das Sammeln von Champignons durch Kinder zu gefährlich, wegen der Ähnlichkeit mit dem Knollenblätterpilz. Andere essbare Pilze sollten mehr dem lokalen Bedarf zugeführt werden. Sammeln und Verlaufen der frisch zu verwertenden Pilze können ruhig die bisherigen Sammler und Händler behalten für örtlichen Bedarf. Für das Pfund Gierpilze dürften nicht mehr wie 10 bis 15 Pfennig gezahlt werden an die Schulen, beziehungsweise Gemeinden, das Pfund Trockenpilze (bei sieben Zehntel Gewichtsverlust) den Preis von 1.20 bis 1.40 Mark nicht wesentlich übersteigen, sollen die getrockneten Pilze wirklich ein Volksnahrungsmittel sein. Unverzüglich wäre zu erheben, welche Städte und Gemeinden bereits Trocken- und Dörranlagen besitzen, um diesen ganze Regierungsbezirke zuzuweisen, deren Pilzanfall sie zu trocknen und zu lagern hätten. Viele Tausende von Zentnern „Fleischerfas“ ließen sich dadurch gewinnen und sie könnten sehr gut dazu beitragen, unsere Fleischvorräte zu strecken und zu schonen.

Den hohen Kapitalwert, den die bei uns in den Handel kommenden Schwämme haben, konnte man bisher noch nicht einmal annähernd feststellen. Daß es eine Riesensumme betragen muß, geht schon aus einer Zusammenstellung hervor, die Gramberg nach Angaben von Professor Dr. K. Giesenhagen in München über die auf dem dortigen alten Viktualienmarkt im Sommer 1902 (diese Statistik wurde leider nicht weiter geführt) verkauften Pilzmengen veröffentlichte. Im ganzen kamen mehr als 8000 Zentner der verschiedensten Sorten zum Verkauf, die (ein Kilogramm zu nur 60 Pfennig berechnet) einen Verkaufswert von 240.000 Mark hätten. Der Züricher Pilzmarkt brachte, nach dem Bericht des Direktors des dortigen botanischen Gartens, Professor Dr. S. Schinz, im Sommer 1909 den Pilzsammlern 16.000 Mark ein. In der Lausitz werden nach J. Köll jährlich an 400 Zentner getrockneter Pilze, meist Steinpilze, im Werte von 30.000 Mark zum Verkauf gebracht. Wenn der Jahresumsatz frischer Pilze auf nur einem Markt in München schon fast $\frac{1}{4}$ Million Mark beträgt, so ist er für das ganze Reich sicher auf viele Millionen Mark zu schätzen. Ähnlich liegen die Verhältnisse in Oesterreich-Ungarn. In Wien, wo Schwämme eine beliebte Speise sind, kommen im Herbst täglich 600 bis 1000 Zentner Pilze zu Markte, die einen Durchschnittswert von 25.000 Mark haben.

Ein Fürst hat gewünscht, daß jeder seiner Untertanen am Sonntag ein Huhn im Topfe habe. Der fromme Wunsch ist unerfüllt geblieben. Es kommt unter den heutigen, durch den fortwährenden Krieg noch so grausam verschärften sozialen Verhältnissen auf das rumänische Sprichwort hinaus, welches meint: Wenn der Bauer ein Huhn ist, so ist entweder er krank oder das Huhn. Die Erwartung jedoch, daß die Allgemeinheit den Wert der Pilze als Nahrungsmittel erkenne und schon durch das Eintragen der willkommenen Gaben sich im Freien gesundheitlich erquicke, ist keine übertriebene. Das Kapitel „Essbare Pilze und giftige Schwämme“ spricht zu allen jenen, bei denen der Kampf ums Dasein täglich von neuem beginnt — also heute: zu allen!

Das Einmachen der Früchte.

Von Marie Dehmering.

(Nachdruck verboten.)

Ein wichtiges Werk der Kriegshilfe bildete seit Ausbruch des Krieges das Einmachen von Früchten, um unsere tapferen Feldgrauen draußen und die Kriegsbeschädigten in den Lazaretten mit Erfrischungen zu versorgen. Es schien nicht notwendig, den Zucker hierbei zu sparen.

Mit dem Beginn der Weckenerie tritt wiederum diese Aufgabe an die Frauen heran, damit zur Stärkung und Erquickung der Verwundeten, wie für den eigenen Haushalt, einen Vorrat an eingemachten Früchten beschafft wird. Da jedoch mit dem zur Verfügung stehenden

Zucker weit sparsamer gewirtschaftet werden muß, als im vorigen Jahre, so entsteht die Frage, ob Zuckereingemachtes oder Nichtzuckereingemachtes anzufertigen ist. Einen Mittelweg gibt es hierin nicht; denn bekanntermaßen muß die erstgenannte Form des Fruchtfastes reichlich mit Zucker eingelocht werden, um nicht in Gärung überzugehen und den eßigartigen Stich anzunehmen.

Die Einsicht und Notwendigkeit führt uns somit der zweiten Form zu, nämlich die Früchte ohne Zucker für das kommende Jahr der Ernährung zu erhalten.

Die Macht der Gewohnheit scheint hierin selber eine Unmöglichkeit zu sehen, und dennoch wurden einzelne Früchte doch auch früher schon häufig ohne Zucker für den Winter aufbewahrt!

Das Einfüllen unreifer Stachelbeeren, halbreifer Kirschen und Himbeeren in trockenem Zustande in Flaschen, galt von jeher in vielen Haushalten als üblich, um Fruchtmaterial für Kompott, für Suppen und Marmelade aufzubehalten.

Die kleinen Landleute und die unbemittelten Frauen sahen überhaupt meistens von der großen Ausgabe für Zucker ab und pflegten die Früchte in der Hauptsache ohne Zucker einzumachen. Eine Ausnahme machten gewöhnlich nur ein paar Gläser mit besonders zarten Früchten und ein paar Flaschen Himbeerfaß, die gleich mit Zucker hergestellt wurden, für etwaige Krankheitsfälle in der Familie.

Das einfache Verfahren wird in dieser ersten Zeit wieder anzunehmen sein! Das Aufbewahren von Rhabarber in Flaschen, in kleingeschnittenen Stücken mit einem kalten Wasserzug, ist schon mehrfach versucht worden und zeigt einen guten Erfolg. Rhabarberkompott, ohne Wasser und ohne Zucker dick eingelocht und verschlossen, erhält sich ebenfalls befriedigend.

Mit einer gewissen Besorgnis wird aber der Gewinnung von Fruchtware ohne Zuckerzusatz entgegensehen, besonders in bezug auf die feineren Beerenfrüchte. Von Apfelgelee wird vielleicht abgesehen werden müssen oder der im Haushalt ersparte Zucker dafür verwendet werden. Dasselbe gilt auch für Erdbeeren. Im übrigen aber treten nach den Erfahrungen von Sachkennern und — unserer Großmütter und Urgroßmütter keine unüberwindlichen Schwierigkeiten der Erhaltung von zuckerfreiem Eingemachtem entgegen. Wir sind heute für diese Art des Einlochsens sogar ganz gut gerüstet durch die chemischen Konservierungsmittel, deren Verwendung die Vernichtung vorhandener Zersetzungserreger, wie Bakterien, bewirkt und das Eindringen weiterer winziger Kleinlebewesen verhindert.

Verschiedene Säuren, wie Benzoesäure, Ameisensäure und auch Natron werden zur Erhaltung der Früchte Anwendung finden. Um jeden Zweifel und jede Unsicherheit hierbei zu beheben, wird die Hausfrau gut tun, sich in der Apotheke genau belehren zu lassen, wieviel Gramm von der zu verwendenden Säure auf ein Kilogramm Fruchtmasse oder Fruchtfaß kommen muß.

Allen Frauen ist es noch erinnerlich, wie ein Fruchtmasse aus Pflaumen, Birnen oder Äpfeln ohne Zucker so fest eingelocht wurde, daß es sich schneiden ließ, und zwar geschah es im Zontopf. Stellt man denselben Zontopf mit dem heißen Inhalt hinterher in einen heißen Bratofen, bis sich auf der Oberfläche vom Mus durch Eintrocknen eine Kruste gebildet hat, so scheint die Gewähr einer tadellosen Erhaltung geboten zu sein, besonders wenn diese Kruste noch mit einer dünnen Harzschicht oder mit einer Fettschicht, wie Ochsentalg, überzogen wird.

Der Zontopf, der für saure Speisen und Obst viel hygienischer und ansprechender ist als der Metalltopf, wird überhaupt wieder zu verdienten Ehren kommen müssen, sofern nicht das Einlöchen im Bedapparat erfolgt, wodurch eine Art von Sterilisation stattfindet.

Werden die Früchte oder Säfte in Gebrauch genommen, so können sie leicht ohne großen Zuckerverbrauch nachgesüßt werden.

Viel mehr Aufmerksamkeit als bisher verdient sodann unter den obwaltenden Umständen der Zuckerknappheit und des notwendigen Sparsens, das Dörrobst oder Dackobst. Wie der Name es schon andeutet, läßt es sich im Bratofen oder Bratofen herstellen, und es sind von der Zentralstelle für Kriegsernährung bereits die nötigen Richtlinien für diese Erhaltungsart gegeben worden.

Aus der Not wird gleichsam eine Tugend entstehen in dieser Einmachzeit, indem die Hausfrauen Gelegenheit haben werden, viele wertvolle Erfahrungen zu sammeln und weiterzugeben über die Auswahl der Früchte und deren Haltbarkeit beim zuckerfreien Einlegen und Einlöchen.

Serbische Zwetschen für Wien.

Die Genossenschaft der Wiener Marktvirtualienhändler hat folgende Eingabe an das Handelsministerium gerichtet:

Zum Zwecke der Lebensmittelversorgung der Stadt Wien hat unsere Genossenschaft die Aufgabe, die notwendigen Virtualien auf den Wiener Markt zu bringen. Um dieser Pflicht in Betreff auf Zwetschen gerecht zu werden, welches Obst in der Regel hauptsächlich aus Serbien bezogen wird, hat unsere Korporation mit allen ihren seit einer Reihe von Jahren mit diesem Lande Handel treibenden Mitgliedern ein Einvernehmen gepflogen, damit es ihnen ermöglicht werde, durch gemeinsamen Einkauf von frischen Pflaumen ihren gewöhnlichen Bedarf zu decken. Eine Anzahl Wiener Markthändler haben sich bereit erklärt, Obst in Serbien anzulaufen. Es wurde dahin beschlossen, die orts- und fachkundigen Vertreter: Vorsteher Anton Rauch, G. Gostimirovic und Leopold Ponbauer (sämtlich vom Wiener Naschmarkt) nach Serbien zu entsenden, um selbständig in einzelne Gebiete, wie Jagodina, Schabaz und Mladenovac den Einkauf von frischen Zwetschen auf Rechnung der beteiligten Wiener Marktfirmen nach den vom k. u. k. Militär-gouvernement bestimmten Preisen zu besorgen. Der Vorsteher der Genossenschaft Herr Anton Rauch ist gerne bereit, zur Entgegennahme von diesbezüglichen Informationen an maßgebender Stelle in Belgrad vorzusprechen. Die Genossenschaft bittet um Ausfuhrbewilligung von täglich 10 bis 15 Waggons frischer Zwetschen von Serbien nach Wien sowie um wohlwollende Zollbegünstigung und beschleunigte Beförderung von Waren und Emballagen beim k. u. k. Militär-gouvernement.

Die Lage auf dem Gemüsemarkte.

Ziemlich allgemein sind die Klagen über Mißstände im diesjährigen Obst- und Gemüseverkehr. Waren es für die Vorjahrs-ernte die Erzeuger und Händler, die mit der Gestaltung der Gemüsehöchstpreise recht unzufrieden waren und litten demzufolge die Verbraucher indirekt durch schlechte Beschickung der Märkte, so sind es jetzt die Verbraucher, die lebhafteste Beschwerden über zu hohe Preise und schlechte Marktversorgung führen. In der Tat sind die Preise, die mancherorts für Gemüse und Obst verlangt werden, ganz ungebührlich hoch, was um so schwerer empfunden wird, als gerade gegenwärtig der Verbrauch bei den täglichen Lebensmitteln mit Schwierigkeiten zu kämpfen hat. Daß bei gutem Ausfall unserer Frühgemüseernte hohe Preise und schlechte Marktbeschickung zusammenfallen, erklärt sich in der Hauptsache wahrscheinlich aus der Konkurrenz, die die Verarbeitung zu Dörrgemüse dem Frischverbrauch bereitet; das Einmachen von Gemüse dürfte weniger Schuld haben, da die Materialien zur Konservierung schwer erhältlich sind. Diese Entwicklung der Dinge stellte sich ein, da die Verbreitung des Dörrens eine verkaufsfördernde und preisdrückende Ursache, die bei Frischgemüse vorliegt, beseitigt, nämlich die geringe Haltbarkeit. Um das Verderben vom Verbrauch nicht sofort aufgenommenen Frisch-Gemüses zu verhüten, mußte man die Nebenwirkung des Dörrens, die mögliche Beschränkung der Zufuhren zum Frischverbrauch und das verstärkte Umsichgreifen der Spekulation im Gemüseverkehr in den Kauf nehmen, mit der Maßgabe, wenn die Dinge sich unerträglich zu gestalten drohten, zu einer Regelung zu greifen.

Nach volkswirtschaftlichen Zweckmäßigkeitsgesichtspunkten soll gebörrt oder konserviert werden allgemein jedes Gemüse, das der Frischverbrauch nicht aufnehmen kann oder will, oder das verderben würde, ehe es den Verbrauch erreicht. Der einzelne Gemüsebesitzer aber verfügt über seine Ernte nicht nach volkswirtschaftlichen Zweckmäßigkeitsabwägungen, sondern nach privaten Nützensabwägungen, und da bietet ihm die freie Preisbewegung und die beliebig lange Haltbarkeit des Dörrgemüses lohnendere Ausichten fast ohne Verlustgefahr, da die Nachfrage nach Gemüse in der Gegenwart und absehbarer Zukunft dringlich zu bleiben verspricht. Die Sachlage ist also die, daß das Dörrgemüse unsere Preise für Frischgemüse treibt, teils durch Verknappung des Frischgemüseangebots, teils durch die Rückwirkung des Dörrgemüsepreises. Außerdem ergab sich der sehr bedenkliche Zustand, daß unausgewachsenes Gemüse gebörrt wurde.

Mit Richtpreisen glaubte man die unbefriedigende Preisentwicklung steuern zu können. Im örtlichen Bereich, wo örtliche Erzeugung örtliche Nachfrage decken soll, ist dies zweifellos möglich, bewährt sich der Richtpreis, sicherlich dann, wenn keine Möglichkeit zum Dörren vorhanden ist. Aber da, wo große Verbrauchsgebiete auf Zufuhr von verschiedensten Richtungen her angewiesen sind, verliert der Richtpreis seine bindende Kraft, und da für das von weither den Großstädten zuwandernde Gemüse meistens auch die doppelte Bewertung, Frischverbrauch und Darre, möglich ist, wird der Richtpreis bedeutungslos.

Wenn jetzt vielfach Höchstpreise für Frischgemüse verlangt werden, so wäre das nach den oben dargelegten Gründen der Preissteigerung eine wahrscheinlich wirkungslose Maßnahme; das Frischgemüse würde noch stärker der Darre zuwenden, die Märkte würden weiter schlechter beschickt bleiben. Eine Preisregelung wäre nur dann erfolgreich, wenn sie an beiden Punkten ansetzte, beim Dörrgemüse und beim Frischgemüse, und die Preise derart ins Verhältnis setzte, daß das Dörren seinen spekulativen Anreiz und damit seine Neigung zur Entblöhung des Frischgemüsemarktes verliert. Geht man über eine ledigliche Preisregelung hinaus, so könnten die Gemüseverwertungsorganisationen, je nachdem sie ein reichliches Angebot in der Hand haben, wertvolle Dienste für die Regelung der Zufuhr und der Preise leisten. Daß auch andere Wege möglich sind, zeigt die Regelung in Württemberg. Hier ist man in der Weise vorgegangen, daß man die Landesvermittlungsstelle anwies, den gesamten Großhandel für Gemüse und Obst zu konfessionieren, auf die seit 1914 anfalligen gewerbekundigen Firmen zu beschränken und den Bezug von Gemüse und Obst zu gewerblichen Verarbeitungszwecken nur mit Hilfe der angestellten Bezirksvermittler zu betreiben. Damit wird gleichermaßen eine Fernhaltung unerwünschter Elemente im Gemüseverkehr wie eine Regelung der Bewertung erzielt.

* Unerhört hohe Preise für Blaubeeren und Tomaten. Die Beerenobsternte hat begonnen und die ersten Blaubeeren sind seit einigen Tagen im Handel erhältlich. Ebenso sind die ersten Tomaten auf den Markt eingetroffen. Die im Kleinhandel verlangten Preise sind aber derartig hohe, daß hier eine Festsetzung von Höchstpreisen stattfinden sollte. Für Blaubeeren werden für das Kilogramm 1,20 bis 1,40 M. verlangt und für Tomaten sogar für die gleiche Menge 3,20 bis 4 M. Anscheinend wissen die Händler gar nicht mehr bis zu welcher Höhe sie die Preise für Obst und Gemüse herausschrauben sollen. Obst und Gemüse bilden jetzt in der fleischarmen Zeit ein Hauptnahrungsmittel und jede Verteuerung sollte verhindert werden.

Die Lage auf dem Gemüsemarkt.

Biemlich allgemein sind, wie der „Nachrichtendienst für Ernährungsfragen“ schreibt, die Klagen über Mißstände im diesjährigen Obst- und Gemüseverkehr. Waren im Vorjahr die Erzeuger und Händler mit der Gestalt der Gemüsehöchstpreise recht unzufrieden und litten infolgedessen die Verbraucher indirekt durch schlechte Beschädigung der Märkte, so sind es jetzt die Verbraucher, die lebhaftest beschwerden über zu hohe Preise und schlechte Marktversorgung führen. In der Tat sind die Preise, die mancherorts für Gemüse und Obst verlangt werden, ganz ungebührlich hoch, was umso schwerer empfunden wird, als gerade gegenwärtig der Verbrauch der täglichen Lebensmittel mit Schwierigkeiten zu kämpfen hat. Daß bei gutem Ausfall unserer Frühgemüseernte hohe Preise und schlechte Marktbeschädigung zusammenfallen, erklärt sich in der Hauptsache wahrscheinlich aus dem Wettbewerb, den die Verarbeitung zu Dörrgemüse dem Frischverbrauch bereitet; das Einmachen von Gemüse dürfte weniger Schuld haben, da die Materialien zur Konservierung schwer erhältlich sind. Diese Entwicklung der Dinge stellte sich ein, da die Verbreitung des Dörrens eine verkaufstörende und preisdrückende Ursache, die bei Frischgemüse vorliegt, beseitigt, nämlich die geringe Haltbarkeit. Um das Verderben vom Verbrauch nicht sofort aufgenommenen Frischgemüses zu verhüten, mußte man die Nebenwirkung des Dörrens, die mögliche Beschränkung der Zuführen zum Frischverbrauch und das verstärkte Umsichgreifen der Spekulation im Gemüseverkehr in den Kauf nehmen, mit der Maßgabe, wenn die Dinge sich unerträglich zu gestalten drohten, zu einer Regelung zu greifen.

Nach volkswirtschaftlichen Zweckmäßigkeitsgesichtspunkten soll gedörrt oder konserviert werden allgemein jedes Gemüse, das der Frischverbrauch nicht aufnehmen kann oder will, oder das verderben würde, ehe es den Verbrauch erreicht. Der einzelne Gemüsebesitzer aber verfügt über seine Ernte nicht nach volkswirtschaftlichen Zweckmäßigkeitsabwägungen, sondern nach privaten Nutzenabwägungen und da bietet ihm die freie Preisbewegung und die beliebig lange Haltbarkeit des Dörrgemüses lohnendere Aussichten fast ohne Verlustgefahr, da die Nachfrage nach Gemüse in der Gegenwart und absehbarer Zukunft dringlich zu bleiben verspricht. Die Sachlage ist also die, daß das Dörrgemüse unsere Preise für Frischgemüse treibt, teils durch Verknappung des Frischgemüseangebots, teils durch die Nebenwirkung des Dörrgemüsepreises. Außerdem ergab sich der sehr bedenkliche Zustand, daß unausgewachsenes Gemüse gedörrt wurde.

Mit Richtpreisen glaubte man die unbefriedigende Preisentwicklung steuern zu können. Im örtlichen Bereich, wo örtliche Erzeugung örtliche Nachfrage decken soll, ist das zweifellos möglich, bewährt sich der Richtpreis, sicherlich dann, wenn keine Möglichkeit zum Dörren vorhanden ist. Aber da, wo große Verbrauchsgebiete auf Zufuhr von verschiedensten Richtungen her angewiesen sind, verliert der Richtpreis seine bindende Kraft, und da für das von weither den Großstädten zuwandernde Gemüse meistens auch die doppelte Verwertung, Frischverbrauch und Darre, möglich ist, wird der Richtpreis bedeutungslos.

Wenn jetzt vielfach Höchstpreise für Frischgemüse verlangt werden, so wäre das nach den oben dargelegten Gründen der Preissteigerung eine wahrscheinlich wirkungslose Maßnahme; das Frischgemüse würde noch stärker der Darre zuwandern, die Märkte würden weiter schlechter beschickt bleiben. Eine Preisregelung wäre nur dann erfolgreich, wenn sie an beiden Punkten ansetzte, beim Dörrgemüse und beim Frischgemüse, und die Preise derart ins Verhältnis setzte, daß das Dörren seinen spekulativen Anreiz und damit seine Neigung zur Entblößung des Frischgemüsemarktes verliert. Geht man über eine ledigliche Preisregelung hinaus, so könnten die Gemüseverwertungsorganisationen, je nachdem sie ein reichliches Angebot in der Hand haben, wertvolle Dienste für die Regelung der Zufuhr und der Preise leisten. Daß auch andere Wege möglich sind, zeigt die Regelung in Württemberg. Hier ist man in der Weise vorgegangen, daß man die Landesvermittlungsstelle anwies, den gesammelten Großhandel für Gemüse und Obst zu konfessionieren, auf die seit 1914 ansässigen gewerbekundigen Firmen zu beschränken und den Bezug von Gemüse und Obst zu gewerblichen Verarbeitungszwecken nur mit Hilfe der angestellten Bezirksvermittler zu betreiben. Damit wird gleichermaßen eine Fernhaltung unerwünschter Elemente im Gemüseverkehr wie eine Regelung der Verwertung erzielt.

Die hessischen Obsthöchstpreise.

K. Darmstadt, 24. Juni. (Priv.-Tel. zf.) Für den Verkauf von Obst sind folgende Höchstpreise als Erzeuger- bezw. Verbraucherpreise festgesetzt worden:

Erdbeeren 40 bezw. 50 Pfg., Marmelade - Erdbeeren 25 bezw. 35 Pfg., Süßkirschen 22 bezw. 30 Pfg., Sauerkirschen 30 bezw. 40 Pfg., Johannisbeeren 15 bezw. 20 Pfg., Reife Stachelbeeren 15 bezw. 20 Pfg., Himbeeren 32 bezw. 40 Pfg., Heidelbeeren 20 bezw. 28 Pfg. in der ersten Erntewoche, für die folgende Woche sind die Preise um 2 Pfg. geringer, betragen aber nicht weniger als 12 Pfg. als Erzeuger und 20 Pfg. als Verbraucherpreis. Den Beginn der Heidelbeerernte bestimmt die Polizeibehörde.

* Die städtische Küchengärtnererei. Von Tag zu Tag steigt der Verkehr der städtischen Küchengärtnererei und der Massenandrang beweist am besten die gute Qualität und die Billigkeit der städt. Waren. Bei dem fühlbaren Mangel an Arbeitskräften muß es besonders als lobenswert hervorgehoben werden, daß es die Stadt zuwege brachte, sich mit ihren Produkten am hiesigen Markte eine führende Rolle zuzusichern. Täglich werden 15—20 Meterzentner Erbsen und eine Menge anderer Waren aus der städt. Gärtnerei auf den Markt gebracht und in kurzer Zeit ist alles bis zum letzten Stück verkauft. Das geht alles mit einer rasenden Geschwindigkeit, wobei die Ruhe und Gefälligkeit der städt. Verkäuferinnen bei dem Erbsen- und Grünzeughandel, die mit Geduld und Ausdauer ihre schwere Arbeit verrichten, wahrhaft zu bewundern ist. Die Preise der Produkte der städt. Küchengärtnererei sind bis auf weiteres folgende:

1. Kg. Erbsen 60 Heller, 6 Stück Kohlrübe 20 Heller, 1 Stück Kohl 8 Heller, 1 Häuptel Salat 2—5 Heller, 1 Bund Zwiebel 4—12 Heller, 1 Bund Karotten 6 Heller, 1 Bund Petersilie 6 Heller, 1 Stück Bierrettig 10 Heller, 1 Bund Rettig 2 Heller, 1 Stück Gurke nach Größe 20—30 Heller, 1 Stück Paprika 10 Heller.

[Beschaffung von Obst- und Gemüsekonserven für Spitäler.] Das Komitee für die Beschaffung von Obst- und Gemüsekonserven für Spitäler hat in den beiden Vorjahren, dank zahlreicher Spenden über 100.000 Kilogramm Konserven, wie Marmeladen, Dunstobst, Säfte usw. hergestellt und den Verwundeten-Spitälern kostenlos überlassen. Auf Grund der ihm vom k. k. Ministerium des Innern mit Erlaß vom 15. Juni 1916, Z. 11597 W. S., erteilten Bewilligung hat das Komitee auch heuer seine Tätigkeit wieder aufgenommen und bittet edle Menschenfreunde ihm abermals Obst, Gemüse und Zucker, dann Einsiedegläser, Pergament und Spagat zur Herstellung von Kompotten, Säften und anderen Konserven zu spenden. Sendungen an das Komitee werden frachtfrei mittels Eilsracht befördert, jedoch haben sich die Absender der beim Komitee erhältlichen Frachttarife zu bedienen. Zuschriften, Anfragen und Sendungen werden erbeten an das Komitee zur Beschaffung von Obst- und Gemüsekonserven in Wien, 1. Bezirk, Annagasse 5, Telephon 127. Demselben gehören an: Bernhard Freiherr v. Ehrenfels, Präsident der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft in Wien; Margarete Geyling, k. k. Fachinspektorin; Marianne Hainisch, Vorsitzende des Bundes österreichischer Frauenvereine; Regierungsrat Professor S. Häusler, Generalsekretär der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft in Wien; Auguste v. Mayer-Gunthof; Natalie Payau; Mathilde Gräfin Zedtwitz-Gautsch.

brauchen, um den Trojanischen Krieg nie entstehen zu lassen, ganz bedeutungslos gewesen. Trotzdem bin ich im Hinblick auf viele Obstsorten, die andre Menschen leidenschaftlich gern essen, Platoniker geblieben und habe mich bei ihnen mehr über Duft und Farbe als über den Geschmack gefreut. Ein Arzt sagte mir einmal, das ginge vielen Rauchern so, und das mag sein. Sicherlich habe ich bei manchen Menschen und auch bei mir eine übermäßige Empfindlichkeit und Abneigung gegen die geringste Spur von Säure gefunden, die gerade vielen das Erfrischende und Brädelnde beim Obstgenuss ist. Nur allgemeinen bevorzugten fast alle Menschen, die dem Laster des Rauchens (leider ist es ein Laster!) verfallen sind, sehr süßes Obst, wenn nicht gar nur Kompotte.

Aber die Liebe zum Obstgarten, die in jedem Kinde mächtig ist, ist mir geblieben, und die Freude an den wundervollen bunten Geschenken aus dem unerhöchlichen Füllhorn der Natur. Zum richtigen Obstkenner habe ich es jedoch nie gebracht. Ich weiß wohl die Weichsel von der schwarzen oder von der Herzfirsche zu unterscheiden, aber das Wort „Amarelle“ zum Beispiel, das eine wachsgelbe Kirschentart bezeichnet, war mir bis vor kurzer Zeit unbekannt. Am besten kenne ich die Allerweltsobstsorten, die wirkliche Bächter nicht mehr interessieren. Zur Zeit, als ich noch ein Knabe war und in einer damals stillen kleinen Stadt lebte, gingen so drei, drei Barben zu einem beständigen Bauern und erwarben um ein Silbersechserl pro Mann und Kopf das Recht, auf einen Kirschbaum im Ager zu steigen und so lang zu essen, als es eben der Ager

die Säule auf dem Rücken trugen. Der gutmütige Knecht hob mich auf mein Britzhinauf, und so ritt ich stolz bis zum Fabrikator. Als mich dieser wieder herunterhob, waren die weißen Hosen des neuen Anzuges auf der Innenseite tohlschwarz, was ihn und mich mit gelbem Schreien erfüllte. Da ich aber einen eben hinzukommenden kleinen Freund er sah, vergaß ich rasch die üble Beschreibung und lief mit ihm bis zum Obstgarten, in dessen Hede wir ein Loch entdeckt hatten. Dieses Loch kostete mich beim Durchdringen einen langen Miß in der Bluse. Bei einem Beete, in dem Hunderte von scharlachroten Ananaserdbeeren leuchteten, kam es zwischen mir und meinem Begleiter zu einer Meinungsdivergenz, die alsbald zu einem Ringkampf führte, in dessen wechselvollem Verlauf wir beide in das Erdbeerbeet fielen, und zwar wollten es Besch und feindliche Lüste, daß ich der Untenliegende war. Mit dem geschwärtzen, mit zahllosen Erdbeerflecken gezierter und zerissenen neuen Anzug kam ich dann gegen mittag auf Schleichwegen nach Hause, und nur der furchtbare Schreck, den meine Angehörigen beim Erblicken der vermeintlichen Blutsflecke erlitten, und die wohlthuende Erleichterung, die sie bei näherer Betrachtung empfanden, retteten mich vor demütigenden Ereignissen in bezug auf den geschwärtzen Hofenteil.

Seither habe ich keine besonderen Erlebnisse mehr gehabt, die mit Obst in Zusammenhang gewesen wären, und wenn sie stattgefunden hätten, so wären sie neben Adams verhängnisvollem Apfelsiß oder neben der Ungeschicklichkeit des Paris, der den Preisapfel nur in drei Schritte hätte zu teilen

Obstfreuden.

Neben vielen angenehmen gibt es für mich drei unangenehme Erinnerungen an jene Früchte, die man gemeinlich mit dem Sammelnamen Obst bezeichnet. Die erste hängt mit den schmerzhaften Folgen des nicht gerade magvollen Genusses unreifer Äpfel zusammen, die zweite mit zuckerbestreuten halbierten Zwetschen, die auf einem flachen Ruchen lagen und bedenkliche Lücken aufwiesen, für die ich dann als „Lüdenbüßer“ im wahren Sinne des Wortes dulden mußte, und eine dritte, die etwas komplizierter ist. Ich war damals bei Verwandten auf Besuch, die eine große Fabrik in einer Stadt an der deutsch-belgischen Grenze hatten. Eines Tages kam ich in einem neuen Matrosenanzug aus blütenweißer Leinwand in den Stall, in dem ein Holländer namens Pieter die schönen braunhantigen Pferde betreute, die zu zweit hinter einander in hochrädige Karren gespannt wurden. Gerade sollte so ein Planchentarren abgehen. Das Geschirr der Pferde glänzte von frischer Wäsche und von Messingschmuck, und ganz besonders gefiel mir eine Art kleiner, wohl nur zum Schmund bestimmter Sattel, den

* Die Richtpreise für Obst. Mit Recht ist, als die Preisprüfungsstelle Groß-Berlin vor einigen Tagen Richtpreise für Erdbeeren, Kirschen, Stachel-, Johannis-, Himbeeren und großfrüchtige Edelplausen festsetzte, fast allgemein bemängelt worden, daß diese Preise im Vergleich zu den Preisen früherer Jahre und im Hinblick auf die nicht erheblich gestiegenen Erzeugniskosten unerhört hoch sind. Um so mehr würde es befremden, wenn die Werderschen Obstzüchter trotz dieser hohen Preise ihr Obst nicht mehr auf den Berliner Markt senden würden. In einem solchen Fall würde nichts anderes übrig bleiben, als den Erlaß allgemeiner Maßnahmen zu beantragen, durch welche die Einfuhr und Verteilung des Obstes in den großen Verbrauchsmittelpunkten einheitlich geregelt würden. Wie wir hören, hat der Magistrat Berlin dahingehende Verhandlungen bereits eingeleitet, durch welche es hoffentlich gelingen wird, die Obstpreise und die Obstzufuhr in angemessenen Bahnen zu halten.

Unsere Jugend als Schrebergärtner.

Vom Schüलगartenleiter der Ortsgruppe Ottakring Lehrer
Franz Kopsa.

Die Heimat erleben, selbst als ein Glied der Heimat nicht lose, sondern im engsten Zusammenhang mit den Pflanzen, mit der Scholle: das bringt Verständnis, Liebe und Ehrfurcht. Wer so lebt, sieht und fühlt, der spürt die geheimen, seltenen Schönheiten, der kommt zu dem erlösenden Gedanken: „Die FüÙe fest auf der Heimat Erde, aber die Gedanken darüber.“

Machen wir das zum Grundsatz unserer kleinen, jugendlichen Schrebergärtner und geben wir unserer Jugend die Natur in ihrer ganzen Tiefe. Das naturwissenschaftliche Erziehungsgrundgesetz knüpft an das Kräfteverhältnis der Kindesseele an und trägt dem starken Selbstbetätigungsstrieb, der so sehr das Kind charakterisiert, Rechnung. Das Kind folgt bei seinen Spielen und bei seiner Arbeit seinem physiologischen, natürlichen Bewegungsdrang. Dabei handelt es sich um ein Einüben und Erproben der Kräfte für die Aufgaben des späteren Lebens. Sehr schön nennt Friedrich Nietzsche das Kind in dieser Beziehung „ein aus sich rollendes Rad“.

Die Betätigung im Garten ist um so nötiger, weil sich diese Arbeit immer mehr aus dem Hause zurückzieht und die Kinder von der Natur fortgedrängt werden. Die Häuser mit einem Garten, in dem die Kinder auch nur manchmal „graben“ dürfen, sind verschwunden. Daß bei den Kindern im Schrebergarten auch ein Erfolg besteht, ist darauf zurückzuführen, daß ihr Leben außerhalb der Schule hier im Garten*) auch wirklich ein Leben vielseitiger und stangemäÙer Übung ist, so wie wir es in einfachen Wirtschaften heute noch finden. Da gibt es keine Arbeitsteilung, da muß im Garten selbst alles geschaffen werden, was dem Kinde zum Leben für die Pflanzen notwendig erscheint. Hier gräbt es sein abgeerntetes Beet um, steckt darum Grenzpfähle, düngt, arbeitet mit dem Rechen — alles Arbeiten, die den Kindern willkommen sind. Auf dem Dorfe sind diese Verhältnisse noch am besten vorhanden. Im Schul- und Schrebergarten aber lernen die Stadtkinder die Produkte des Bodens in reichster Auswahl kennen, und diese Arbeit, die sich auch des Innenlebens der Jugend bemächtigt, ist ja im tiefsten Grunde bildend und veredelnd: ein ursprünglicher Wille zum Schlechten in der Menschheit kann nur gebrochen werden, wenn er in der Wurzel angepackt wird.

Gleichwie die Tätigkeit der Knaben im Schrebergarten eine durchaus gesundheitliche und für sie ein wahres Bedürfnis

*) Der Verein Schrebergärten hat in seiner Niederlassung im Rosental dem Jugendspielverein Ottakring ein Gartenstück zur Bearbeitung durch seine Kinder überlassen und stellt dem Verein auch in richtiger Erkenntnis Geräte und sonstige Behelfe bei. Von diesem Garten und seiner anerkanntwertigen Pflege ist in dem Aufsatz die Rede.

ist, gilt das gleiche auch von den Mädchen, vielleicht sogar mit besonderem Nachdruck. Damit auch die weibliche Jugend ihrem späteren Beruf gewachsen sei, muß auch ihrer körperlichen Erziehung gedacht werden; denn zur Erhaltung des Volksbestandes braucht der Staat vor allem gesunde Mütter. Man darf dabei nicht etwa an eine militärische Ausbildung unserer weiblichen Jugend denken, wie sie die Suffragetten Englands in ihren Amazonenkorps zu verwirklichen suchen. Es handelt sich vielmehr um eine Betätigung der weiblichen Jugend, die noch hauswirtschaftliche und soziale Bildung genannt werden kann.

Nur von Vorteil ist es, wenn die Mädchen aus der ungesunden und staubigen Luft der Gassen und Straßen in das frische, ozonreiche Gebiet des Schrebergartens wandern und dort gesundheitlich nützliche Körperbetätigung betreiben.

Es erfüllt mich immer mit Freude und Befriedigung, wenn ich aus den geröteten Wangen und den fröhlichen Mienen meiner kleinen Schrebergärtner und Gärtnerinnen lesen kann, daß ihre kleinen Lungen kräftiger arbeiten, ihre jugendlichen Herzen lebhafter schlagen, ihre Nerven sich aber mit neuer Spannkraft füllen in der zwanglosen Arbeit des Gartens.

Bei einer Besichtigung des Gartens ist auch nicht zu verkennen, daß sich natürlich angelegte Geschlechtsunterschiede in den kindlichen Erzeugnissen ausprechen. Selbst dort, wo Knaben und Mädchen dasselbe auf dem Beete pflanzen, zeigten sie es in charakteristisch verschiedener Weise. Bei den Beeten der Mädchen läßt sich fast überall ein lebhaft ausgeprägter Sinn für Schmuck, Zierde, Reinlichkeit, eine oft liebevolle Versenkung in Einzelheiten und Kleinigkeiten beobachten, während all dies bei den Knaben hinter dem Dargebotenen weit zurücktritt und in der Regel vollkommen vernachlässigt wird.

Schon im Kindergarten müÙte eine auf die Ausgleichung des Knochengestüßes — namentlich bei Mädchen — und die Erweiterung des Brustkorbes abzielende Betätigung eintreten, um das an unseren Töchtern wieder gutzumachen, was Frauentracht und Frauenstille, was die Gewohnheit der Frauen in ihrer Lebensführung bis jetzt an den Müttern und durch die Mütter an den Töchtern und an der Menschheit verborben haben. Durch eine rechtzeitige Betätigung im Garten, in freier Natur, verbunden mit entsprechender Ernährung würde so manches junge Mädchen, das durch frühzeitiges Tragen eines Nieders wekkt, in der schwülen Atmosphäre des modernen Gesellschaftslebens matt geworden ist, zu freudigem Erblühen gebracht, vor dauerndem Siechtum oder frühem Tode bewahrt werden.

Und zuletzt möge uns die Mahnung immer wieder in die Ohren gellen: „Sorget mehr denn je für die körperliche Tüchtigkeit der Jugend! Das gehört zum großen Erziehungswerk und muß besonders herausgehoben werden. Ein gesunder Geist in einem gesunden Körper! Denn ohne körperliche Tüchtigkeit und Kraft bleibt aller Geist, alles Wollen eines Volkes schließlich nur ein Wunsch nach Macht und Sieg!“

Auf dem Obstmarke.

Die Küche im Juni.

„Morgen wird früh aufgestanden,“ sagt die Hausfrau, „wir gehen auf den Markt. Sie nehmen den Storb, Resti, und vielleicht noch das Netz und mir geben Sie die Tasche. Wir werden etwas Einfaches kochen, denn man muß sich jetzt um Obst umschauen, sonst verpassen wir die Einsiedezeit. Zucker haben wir ja noch zu Hause? . . .“

Am kommenden Tage ist man tatsächlich weit zeitlicher als sonst zum Ausgehen gerüstet. Senfzend steckt die Hausfrau einen größeren Betrag in ihre Börse. Im Momente schwankt sie: Soll man das Einkochen am Ende heuer ganz stehen lassen? Kompott muß ja eigentlich nicht sein, zumal jetzt, da man jeden Kreuzer so notwendig braucht, und auch, ach, wie notwendig, jene brauchen würde, die man nicht besitzt . . . Dann aber denkt man daran, daß es in jüngster Zeit weit billiger gekommen ist, wenn man den Kindern statt Butter ein Obstmus aufs Brot gestrichen hat, und daß man, wenn es einen Kranken im Hause gibt, immer Dunstobst braucht. Als Nachtisch hat es im letzten Winter wiederholt dem Speisezettel aufgeholfen, und der Herr Doktor hat erst vorige Woche wieder gesagt: „Obst essen, das ist gesund!“

Der wirtschaftliche Bußgang wird also angetreten. Nicht ohne geheime Angst, denn — so denkt die Hausfrau — es wird ja doch wieder dieser und jener Artikel noch teurer geworden sein.

„Dort sind schöne Kirschen!“ ruft die Resti aus. Drei Kronen Bierzig das Kilo. Die Käuferin erschrickt. Nein, damit ist nichts zu machen, denn ein Kilo und auch drei und vier oder fünf geben für ihre mehrköpfige Familie nichts aus. Beim nächsten Stand verlangt man für die großen, trockenen „Einsieder“ sogar vier — fünf Kronen, bei einem weiteren für mindere, gelbrote Kirscherlu zwei Kronen, und die sind sauer und würden eine Menge Zucker benötigen. Die Hausfrau schüttelt den Kopf. Man sieht schon, mit Kirschen ist nichts zu wollen. Aber sie begreift nicht, denn ihr Bruder aus Ungarn schreibt, daß es dort gut stehe mit dem Obst, und ihre Freundin, die in der Gegend von Krems zu Hause ist, berichtet ebenfalls, daß die Obstausichten günstig seien. Weshalb also diese Teuerung? Sie weiß, daß im Gemeinderat davon die Rede war und daß man Abhilfe versprochen hat. Der Ankauf der großen Konserven, hieß es, die erhöhten Frachtpfesen, der Mangel an Arbeitspersonal und so weiter. Allein, können nicht Frauen und Kinder Kirschen brocken? Und von wesentlichen Tarifierhöhungen bei Obstfracht hat sie auch nichts gehört. Es bleibt also der Weisheit letzter Schluß: „Weil ja jetzt alles viel teurer ist!“ Sie haßt diese harte Logik der wirtschaftlichen Unmoral, der die Hausfrau ohnmächtig gegenübersteht.

Weichseln gibt es in großer Menge auf dem Marke und sie erstreckt ein Körbchen voll, das Kilo zu 1 Krone 20 Heller. Auch Ananasbeeren, selbstverständlich nur die kleinere Sorte, erstreckt sie um 1 Krone 40 Heller. Sie scheinen heuer ganz besonders üppig geraten, diese herrlichen Korallenfrüchte. Pflaumengroße Exemplare gibt es davon und man kann sich kaum etwas Günstigeres denken, als diese schwelgerischen Beeren, von denen jede einzelne eine kleine Portion Erdbeercreme scheint. Ihr Duft liegt über dem ganzen Obstmarkt, denn was jetzt die Rosen unter den Blumen sind, das sind die Erdbeeren unter den Früchten: Frühjommerpoesie.

Mit den Ribiseln geht's, obgleich das Kilo eine Krone. Wenn man bedenkt, daß es in unseren Donaugegenden ganze Ribiseltärten gibt! Ein bißchen Marmelade davon wird man wenigstens machen, für schwarzen Linzerteig und Omletten, für Dalken und Bucheln. Die Hauptsache wird dann durch Zwetschen ersetzt werden müssen. Mit den Marillen wartet man noch zu, nur für Knödeln nimmt die Hausfrau ein Kilo kleine Kochmarillen mit. Sie kosten 1 Krone 30 Heller, aber es ist die Lieblingsspeise ihres Mannes und etwas anderes ist ja leider auch nicht billiger.

Eine Nachbarin hat ihr erzählt, daß man geschabte gelbe Rüben unter Marillenmarmelade mischen kann, ohne daß darum der Geschmack be-

einträchtig wird. Das will sie versuchen. Man kann auch süße Birnen und ein säuerliches Obst mischen. Das ist ganz gut und man braucht weniger Zucker dazu. Die Stachelbeeren — auch sie sind schon auf dem Markt — dürfen ja nicht passiert werden, sonst verlieren sie ihren feinen Geschmack. Nur einfach zerstoßen und so ein Mus daraus machen. Da gehen wenigstens keine Nährwerte verloren. Diese Technik empfiehlt sich übrigens bei allen Obstsorten. Die Kinder sammeln schon seit Wochen Spagat zum Verbinden der Gläser, denn Spagat ist, wie man weiß, ebenfalls recht teuer geworden. Und Gummiringe für Schraubgläser sind jetzt bekanntlich kaum zu haben. Es gibt also auch da sehr wesentliche Schwierigkeiten.

Ein Kirschenstrudel sollte auf der Sonntagstafel stehen, an Kirschentuchen aus Germteig hat die Hausfrau auch gedacht, das sind aber Genüsse, an die, wenn nicht energisch Abhilfe geschaffen wird, vorerst nicht zu denken ist. Nun könnte man ja allerdings auch hier wieder sagen: „Kirschenstrudel? Das ist doch keine Notwendigkeit!“ Aber man darf nicht vergessen, daß man sich gerade heuer im hygienischen Sinne viel vom Obst versprochen hat. Es sollte eine Aufbesserung, eine Lockerung unserer ansonsten recht schwer, unserer allzu kompakt gewordenen Kost sein. Wie hat der Herr Doktor gesagt? Obst ist gesund! Die Kinder haben keine Milch, es fehlt ihnen an Butter, sie sollten wenigstens Früchte haben, die der liebe Herrgott so wachsen läßt wie sonst, trotz Kriegsnot und wirtschaftlicher Bedrängnis. Muß es denn sein, daß heuer auch die sonst so lachende Vorstellung der Kirschenenernte trüb geworden ist?

H. T.

Lebensmittelversorgung

Anbau von Delfrüchten.

Aus Berlin wird uns berichtet:

Die neue Bundesratsverordnung über den Verkehr mit Delfrüchten und Erzeugnissen daraus vom 26. Juni 1916 bezweckt, eine Vermehrung der inländischen Del- und Fettmengen sicherzustellen. In Erweiterung der bisherigen Bestimmungen treten deshalb zu den Delfrüchten, die der Beschlagnahme unterliegen, wie Raps, Rübsen, Mohn, Lein und Hanf, Sonnenblumen, Senf (weiß und braun) u. a. hinzu. Bisher waren, von Leinsamen und Mohn abgesehen, die gesamten Ernterträge vom Eigentümer mit Ausnahme einer Vorratsmenge von zehn Kilogramm, die ihm zu eigener freier Verfügung verblieb, an den Kriegsaussschuß für pflanzliche und tierische Oele und Fette abzuliefern. Darin lag eine gewisse Härte gegenüber denjenigen Hauswirtschaftsbetrieben, in denen Delfrüchte zur Herstellung von Nahrungsmitteln für den eigenen Bedarf Verwendung finden. Die neue Verordnung bestimmt daher, daß die Lieferungspflichtigen in der eigenen Hauswirtschaft Mengen bis zu 30 Kilogramm, und zwar nicht bloß von Leinsamen und Mohn, wie bisher, sondern auch von allen andern Delfrüchten, die (einschließlich der Sonnenblumen) im Inlande gebaut werden, zur Herstellung von Nahrungsmitteln verwenden dürfen. Daß dieses Entgegenkommen mißbraucht werden könnte, steht nicht zu befürchten, da die Mühlen die für die hauswirtschaftlichen Zwecke der Lieferungspflichtigen bestimmten Delfrüchte nur gegen Vorlegung und Abnahme eines von der Ortsbehörde auszustellenden Erlaubnisscheines zur Verarbeitung annehmen dürfen. Die Erlaubnisscheine sind den Ortsbehörden allwöchentlich zurückzustellen.

Die eigentliche und entscheidende Bedeutung der neuen Verordnung liegt aber darin, daß durch sie ein erhöhter Anreiz zum Anbau von Delfrüchten geschaffen werden soll. Dazu wird in erster Reihe die Vorschrift beitragen, daß den Landwirten auf ihren Antrag für den eigenen Bedarf ein Teil der aus den selbstgebauten Delfrüchten gewonnenen Futtermengen zu liefern ist, und zwar werden ihm auf je 100 Kilogramm Delfrucht 35 Kilogramm Delmehl zurückgeliefert. Betsach und dringend ausgesprochene Wünsche der Landwirtschaft werden damit erfüllt. Schließlich ist noch der Uebernahmepreis, den der Kriegsaussschuß zahlt, für einzelne Delfrüchte erhöht worden. Weitere Erhöhung ist allgemein für die Delfruchternte des Jahres 1917 bereits jetzt gesetzlich festgelegt.

Die Obsteinfuhr nach Berlin.

N Berlin, 26. Juni. (Priv.-Tel.) Die Preisprüfungsstelle für Großberlin hat kürzlich für das Werdersche Obst Richtpreise festgesetzt, die reichlich hoch sind — denn sie lassen für gute Kirichen einen Pfundpreis von 63 Pfg. zu, die aber immer noch um 25 Prozent niedriger sind, als die bis dahin geforderten. Nunmehr haben die Werderschen Obstzüchter die Lieferung nach Berlin eingestellt, sie hoffen für ihre Ware in Hamburg einen besseren Markt zu finden. Der Berliner Magistrat will nun versuchen, daß Maßnahmen getroffen werden, durch die die Einfuhr und Vertheilung des Obstes in den großen Verbrauchsmittelpunkten einheitlich geregelt würden.

Preise für Schrebergärten.

Der Wiener Magistrat wird auch in diesem Jahre die Bewilligung von Preisen für besonders zweckmäßige und eifrige Bearbeitung von Schrebergärten beim Stadtrat be-

antragen. Um hierfür eine Grundlage zu gewinnen, werden die Schrebergartenvereinigungen, soweit sie nicht bereits vom Magistrat schriftlich darum ersucht wurden, aufgefordert, bis längstens 5. Juli 1916 an die Magistratsabteilung für städtische Wohnungsfürsorge, Magistratsrat Dr. Alois Sagmeister, Wien, 8. Bezirk, Schmidgasse Nr. 18, das Vereinsstatut und die Gartenordnung einzusenden und die Zahl der dem Verein angehörenden Schrebergärtner und die Anzahl und das durchschnittliche Ausmaß der bebauten Parzellen sowie den Umfang und den Erfolg des Kartoffel- und Gemüsebaues bekanntzugeben. Für diesen Wettbewerb kommen nur Vereinigungen von Schrebergärtnern, gemeinnützige Anstalten oder Stiftungen, die Schrebergärten unterhalten, nicht aber einzelne Grundpächter oder Unternehmer in Betracht.

Die Versorgung mit Lebensmitteln. Die Neugründungen in der Dörrgemüse-Industrie.

Die Neugründungen auf dem Gebiete der Dörrgemüse-Herstellung veranlassen den Verband Deutscher Dörrgemüse-Fabrikanten auf die Folgen hinzuweisen, die nicht allein den neuentstandenen und in der Entstehung begriffenen Produktionsstätten, sondern der gesamten Dörrgemüse-Industrie nach Beendigung des gegenwärtigen Krieges bevorstehen. Zunächst sei betont, heißt es da, daß die Dörrgemüse-Erzeugung innerhalb des sie umschließenden großen Rahmens der Nahrungsmittel-Industrie in Friedenszeiten eine nur sehr bescheidene Rolle spielt, so daß die vor dem Kriege im Betrieb gewesenen etwa 20 Fabriken ihre Erzeugung oftmals nur unter den größten Schwierigkeiten und erheblichen Preisopfern unterzubringen vermochten. Die Rentabilität der reinen Dörrgemüse-Fabrikanten war so wenig befriedigend, daß die Mehrzahl der bestehenden Betriebe im Laufe der Zeit dazu überging, andere lohnendere Fabrikationszweige anzugliedern und die Dörrgemüse-Herstellung als Nebenbetrieb zu behandeln.

In Kriegszeiten dagegen pflegt sich eine wahre Hochflut von Aufträgen, insonderheit seitens der Heeresverwaltungen, über die Dörrgemüse-Erzeuger zu ergießen. So auch nach Ausbruch des gegenwärtigen Krieges. Die bestehenden Fabriken waren nicht entfernt in der Lage, der Nachfrage gerecht zu werden. Soweit daher die alsbald einsetzende Gründung neuer Produktionsstätten, insonderheit die buhrendweise entstandenen Behelfsbetriebe (Malzdarren, Ziegeleien, Färbereien, Kunstseidefabriken, chemische Fabriken usw.), in Frage kommen, die augenblicklich stillliegende, ursprünglich andern industriellen Zwecken dienende Trockenanlagen vorübergehend mit Herstellung von Trockengemüse nutzbar zu machen suchen, könnte man vom allgemein wirtschaftlichen Standpunkt aus nichts gegen eine solche Mitarbeit an der Deckung eines außerordentlichen Bedarfs einwenden, wenn nicht die meisten dieser Behelfsbetriebe, ohne die erforderliche Sorgfalt und Sachkenntnis, lediglich von dem Wunsche beseelt, möglichst große Mengen zu erzeugen, darauf loswurfelten und im übrigen auf die Erzielung eines qualitativ einwandfreien Produktes wenig oder gar keinen Wert legten.

Ernst Bedenken dagegen müssen sich jedem Kenner der Verhältnisse aufdrängen, wenn man berücksichtigt, daß außer diesen Behelfsbetrieben eine erhebliche Anzahl maschinell und trocknungstechnisch gut und modern eingerichteter Dauerbetriebe mit teilweise sehr großer Tagesproduktion entstanden ist, die nicht nur aus der Kriegskonjunktur Nutzen zu ziehen, sondern auch in Friedenszeiten ihren Betrieb weiterzuführen gedenkt. Hier werden große Enttäuschungen nicht ausbleiben. Bei Ausbruch des Burenfeldzuges im Jahre 1900 bestanden in Deutschland zwölf Dörrgemüse-Fabriken. Infolge der durch den Krieg hervorgerufenen günstigen Konjunktur vermehrte sich diese Zahl rasch um weitere zehn Betriebe, die aber in den dem Kriege folgenden Jahren, welche zu den trübsten Zeiten in der Entwicklung der deutschen Dörrgemüse-Industrie gehören, restlos wieder verschwunden sind. Die ungeheure Produktionssteigerung hat aber einen weitem für unsere Volksernährung während des Krieges schwer ins Gewicht fallenden Nachteil zur Folge. Es ist ein Irrtum, anzunehmen, daß die Trockengemüse-Industrie insofern Mittel zum Zweck sei, als dieselbe etwa nur die überflüssigen Gemüsemengen haltbar zu machen und vor dem Verderben zu retten hätte. Auf diese Weise würden, bei der großen Anzahl vorhandener Trockenanlagen, auf jede einzelne Anlage relativ so kleine Gemüsemengen entfallen, daß an einen einigermaßen rentablen Dauerbetrieb nicht zu denken wäre. Das Trocknen von Gemüsen ist vielmehr, genau ebenso wie die Herstellung von Gemüse-Konserven in Blechdosen, Selbstzweck. Für die zahlreichen Massen-Konsumenten, wie Heer und Marine, können die erforderlichen Mengen Trockengemüse nur dann bereitgestellt werden, wenn nicht bloß die vom Frischkonsum nicht auf-

genommenen täglichen Gemüse-Überschüsse verarbeitet werden, sondern darüber hinaus außerordentlich große Mengen frischer Gemüse zur Verfügung stehen. Dadurch werden aber dem Gemüsemarkt derart große Mengen entzogen, daß leicht der Fall eintreten kann, daß infolge der Ansprüche der Trockenanlagen eine Knappheit an Gemüse für den Frischkonsum entsteht. Daß dieses jetzt schon mit Händen zu greifende Mißverhältnis mit jeder weiteren Trockenanlage wächst, bedarf nicht des Nachweises. Auf einen Ausgleich durch Einfuhr frischer Gemüse aus neutralen Ländern sollten wir unsere Rechnung nicht aufbauen, da wir nicht wissen können, wie in dieser Beziehung die Dinge sich in Zukunft gestalten werden.

itung.

1916
28. Juni**Werder gegen Berlin.**

Die Wirkung der Obst-„Richtpreise“.

In Berlin kosten jetzt die Süßkirschen 60 bis 65 Pf., in Baden 20 Pf., in Hessen 40 bis 45 Pf., in Sangerhausen 20 Pf. Die Nebeneinanderstellung genügt, um von neuem zu beweisen, daß das Kriegsernährungsamt vorläufig über den Wassernschwimmt und daß von einer allgemeinen, umfassenden Organisierung der Ernährung nach wie vor nicht die Rede ist. (Daß Obst, besonders wenn es eingemacht wird, in dieser Zeit ein Nahrungsmittel, nicht ein Genussmittel ist, wird wohl zugegeben.) Ebenso ist es mit der Butter, dem Fleisch, dem Gemüse, man kann sagen mit allem.

Der Kampf um das Werdersche Obst ist abermals ein tragikomisches Beispiel, wie vergeblich die Gemeinden, vor allem die Magistrate der großen Städte in der Ueberfülle papierner Verordnungen und Ermächtigungen nach Mitteln der Abhilfe forschen. Die Richtpreise für Obst im Kleinhandel hat der Berliner Magistrat bzw. seine Preisprüfungsstelle im Einvernehmen mit den „Werderanern“ und unter Berücksichtigung der von den Erzeugern vorgebrachten Feuerungsgründe (mäßige Ernte, höhere Löhne usw.) festgesetzt. Die Vertreter der Obstzüchter haben sich sogar durch Unterschrift mit den Preisen einverstanden erklärt. Trotzdem — wenige Tage darauf erklären die Werderaner — mit denen offenbar nicht gut Kirscheneßsen ist — die Preise seien ungenügend. Die Berliner Händler überbieten die „Richtpreise“, die Kleinhandelspreise übersteigen sie, und neuerlichen Vorhaltungen gegenüber droht Werder — ohne Erinnerung an die zehntausend Berliner — mit der Ausfuhr der Ware nach Hamburg oder sonst wohin. Die Richtpreise sind Papier. Der Berliner Magistrat, der weder beschlagnahmen noch enteignen kann, hat getan, was er konnte.

Er wird, wie wir erfahren, weiter versuchen, zu tun, was ihm noch möglich ist. Für heute ist eine neue Besprechung mit den Werderanern im Rathaus, unter Zuziehung der interessierten Behörden, angesetzt. Es soll vor allem versucht werden, auch die Verwaltungen der übrigen Obstbezirke, die Berlin bescheiden, (Brandenburg, Schlesien) zum Anschluß an die Berliner Richtpreise zu bewegen, um den Einwand der Werderschen Interessenten, ausländisches Obst werde in Berlin höher bezahlt als ihre Ware, zu beseitigen. Für die Beantragung eines Ausfuhrverbots für das Werdersche Obst wird sich der Magistrat, sehr mit Recht, gemäß seiner bisherigen Praxis nicht entschließen. Sofortlich hat der Magistrat zu der heutigen Beratung auch das Kriegsernährungsamt eingeladen!

Im Frieden dürfte Werder fast den gesamten Ertrag seiner Obsternte in Groß-Berlin abgesetzt haben. Es ist traurig, daß es jetzt im Kriege der Hauptstadt derartige Schwierigkeiten bereitet. Die festgesetzten Preise sind nach dem Urteil gewissenhafter Prüfer hoch genug, höher als im übrigen Deutschland. Viel bedauerlicher und bedenklicher aber ist, daß, wie der Kampf um das Obst in Berlin im Kleinen zeigt, der Streit um die Preise der Nahrungsmittel nach wie vor einem unangenehmen Wetistreit der einzelnen Bevölkerungsgruppen überlassen bleibt, statt daß eine starke Hand die vorhandenen und jedenfalls ausreichenden Mengen dem Gegeneinander der Bundesstaaten, der Provinzen, Bezirke und Gemeinden, der Erzeuger, Verkäufer und Händler zu entziehen und dem doch gemeinsam kämpfenden Deutschland auch gemeinsam unter angemessener Nutzenverteilung nach allen Seiten zuzuführen vermag. — Es ist hohe Zeit, daß die Machtfülle des Kriegsernäh-

Der Verkehr mit Oelfrüchten.

Berlin, 27. Juni. (W. S.) Die neue Bundesratsverordnung über den Verkehr mit Oelfrüchten und Erzeugnissen daraus vom 26. Juni 1916 bezweckt, eine Vermehrung der inländischen Oel- und Fettmengen sicherzustellen. In Ermittlung der bisherigen Bestimmungen treten deshalb zu den Oelfrüchten, die der Beschlagnahme unterliegen, wie Raps, Müssen, Mohn, Sein und Hans, Sonnenblumen, Senf (weißer und brauner) u. a. hinzu. Bisher waren, von Leinsamen und Mohn abgesehen, die gesamten Ernteerträge vom Eigentümer mit Ausnahme einer Vorratsmenge von 10 Kilogramm, die ihm zu eigener freier Verwendung verblieb, an den Kriegsausschuss für pflanzliche und tierische Oele und Fette abzuliefern. Darin lag eine gewisse Härte gegenüber denjenigen Hauswirtschaftsbetrieben, in denen Oelfrüchte zur Herstellung von Nahrungsmitteln für den eigenen Bedarf Verwendung finden. Die neue Verordnung bestimmt daher, daß die Lieferungspflichtigen, in der eigenen Hauswirtschaft Mengen bis zu 20 Kilogramm und zwar nicht bloß von Leinsamen und Mohn wie bisher sondern auch von allen anderen Oelfrüchten, die (einschließlich der Sonnenblumen) im Inlande gebaut werden, zur Herstellung von Nahrungsmitteln verwenden dürfen. Daß dieses Entgegenkommen mißbraucht werden könnte, steht nicht zu befürchten, da die Mühlen die für die hauswirtschaftlichen Zwecke der Lieferungspflichtigen bestimmten Oelfrüchte nur gegen Vorlegung und Abnahme eines von der Ortsbehörde auszustellenden Erlaubnisscheines zur Verarbeitung annehmen dürfen. Die Erlaubnisscheine sind den Ortsbehörden allmählich zurückzustellen.

Die eigentliche und entscheidende Bedeutung der neuen Verordnung liegt aber darin, daß durch sie ein erhöhter Anreiz zum Anbau von Oelfrüchten geschaffen werden soll. Dazu wird in erster Reihe die Vorschrift beibehalten, daß den Landwirten auf ihren Antrag für den eigenen Bedarf ein Teil der aus den selbstgebauten Oelfrüchten gewonnenen Futterkuchen zu liefern ist und zwar werden ihm auf je 100 Kilogramm Oelfrucht 35 Kilogramm Futterkuchen geliefert. Vielfach und dringend ausgesprochene Wünsche der Landwirtschaft werden damit erfüllt. Schließlich ist noch der Uebernahmepreis, den der Kriegsausschuss zahlt, für einzelne Oelfrüchte erhöht worden. Weitere Erhöhung ist allgemein für die Oelfruchternte des Jahres 1917 bereits jetzt gefordert.

(Besuch des Bürgermeisters auf den Wiener Schulkriegsfeldern.) Am Montag stattete Bürgermeister Dr. Weiskirchner in Begleitung des Gemeinderates Fuchsauer, des Bezirksschulinspektors Zahne, des Obermagistratsrates Arlt und des Magistratsrates Dr. Ehrenberg den Kriegsfeldern der Schulen im dritten Gemeindebezirk einen Besuch ab. Auf dem festlich geschmückten Kriegsfelde der Knabenbürgerschule Hörnesgasse in der Valeriestraße wurde der Bürgermeister vom Schuldirektor Sokol und dem Leiter des Kriegsfeldes Valeriestraße, Bürgerschullehrer Hans Rößl, empfangen. Direktor Sokol hielt eine Begrüßungsansprache an den Bürgermeister, die dieser erwiderte und in der er unter anderm aussprach, es mögen die während des Krieges entstandenen Beschäftigungen der Jugend auch im Frieden tunlichst gefördert werden. Dann erfolgte unter Führung des Lehrers Rößl, der sich bekanntlich um die Förderung der Kriegsfelderidee in Wien der öffentlichen Anerkennung würdige große Verdienste erworben hat, die Besichtigung des Feldes. Einige Schüler gaben ein praktisches Bild von der Feldarbeit bei der Salat-, Spinat- und Kohlrübenerte, die sie in Gegenwart des Bürgermeisters vornahmen, andre waren wieder damit beschäftigt, Kraut „anzuhäufeln“. Der Bürgermeister und die ihn begleitenden Herren sprachen ihre Genugtuung über den günstigen Stand der Ernte aus und anerkannten voll Lobes die angewendete Mühe und Sorgfalt, die wohlthuende Reinlichkeit der Wege und Beete.

Während des Rundganges brach ein Unwetter los, aber die Herren fanden Schutz in der wetterfesten Hütte des Kriegsfeldes, in der Leiter Rößl dann die Pläne des Feldes, die Art der Aufteilung der Ernte an die Schüler nach Maßgabe der von ihnen persönlich geleisteten Arbeit erläuterte und dann auch die von ihm zur Anspornung der Schüler gestifteten Feldkreuze — kleine Anerkennungszeichen für besonderen Fleiß — vorwies, die sehr gut gefallen und voraussichtlich den städtischen Sammlungen zur Erinnerung einverleibt werden dürften. Ein Schüler dankte dann in wohlgeleiteter Rede dem Bürgermeister für die Auszeichnung, die dem Kriegsfelde durch den Besuch des Wiener Stadtoberhauptes widerfahren war. Dr. Weiskirchner sprach wiederholt seine Anerkennung aus und wies auf die großen Erfolge hin, die durch das eifrige Zusammenwirken der Lehrer und Schüler entstehen.

Der Aufenthalt auf dem Felde und in der Hütte dauerte mehr als eine Stunde, und als dann das Unwetter nachgelassen hatte, erwiesen sich die Bürgerschüler des Kriegsfeldes auch als praktische Pioniere, indem sie rasch mit Steinen und Brettern Wege und Stege improvisierten, um den Bürgermeister und seine Begleiter trockenen Fußes über das Kriegsfeld zu führen.

Wie Obst zu Gold wird.

Trotz so vieler Enttäuschungen, die uns die Mängel in der Versorgung mit Lebensmitteln bereiten, blieb doch immer noch die Hoffnung aufrecht, daß man heuer Obst zu einigermaßen erträglichen Preisen werde kaufen können. Auch sie ist zunichte geworden. Wir stehen fast am Ende der Kirschenernte, sehen die Märkte mit großen Massen Weichseln versorgt, können von Tag zu Tag reichlicher Obstsorten wählen; es gibt nun Johannisbeeren, Marillen in Menge, kaufen aber können sie die wenigsten Leute. Obwohl vor einem Jahre die Obstpreise schon ungewöhnlich hoch standen, übertreffen sie nun alle schlimmen Erwartungen. Jeder Obstbesitzer denkt heuer, wo alle Lebensmittellieferanten Gold machen, darf auch er nicht zurückbleiben. Deshalb verlangt jeder Landwirt um Wien fast doppelt so viel und mehr für sein Obst als vor einem Jahre. Bei Klosterneuburg, wo Johannisbeeren in Mengen gedeihen, kosteten sie bis vor einem Jahre 50 bis 60 Heller, heuer muß man sie dort um 140 bis 160 Heller bezahlen. Ähnlich ist es überall, wo Obst gedeiht. Spekulanten haben dazu mitgewirkt, die Obststeuerung durch Aufkäufe der Ernte zu mehrern, ohne daß sie daran gehindert worden wären. Das bestellte Versteigern der Frucht auf dem Baume lockte überall die Preistreiber an, einander zu überbieten, weil sie auch dann noch immer auf ihre Rechnung zu kommen hofften.

Wie hoch die Obstpreise in Wien gestiegen sind, zeigt folgender Vergleich:

Man bezahlte auf dem Markmarkt im Kleinhandel am Ende Juni jedes Jahres für ein Kilogramm an Sellern:

	1914	1915	1916
Kirschen	56 bis 160	80 bis 220	120 bis 280
Weichsel	52 „ 160	80 „ 240	120 „ 244
Walderdbeeren	160 „ 400	300 „ 400	180 „ 360
Ananaserdbeeren	160 „ 300	240 „ 440	160 „ 280
Ribiseln	50 „ 80	72 „ 120	116 „ 160
Stachelbeeren	60 „ 80	72 „ 120	120 „ 196
Himbeeren	— „ —	240 „ 600	280 „ 320
Blaubeeren	52 „ 60	84 „ 96	— „ —
Reineelandes	60 „ 80	— „ —	110 „ —
Marillen	112 „ 160	188 „ 240	180 „ 240

Die billigsten Obstsorten sind heute doppelt bis dreimal so teuer als früher, auch wenn es minderwertige Ware ist, die man ehemals für ein geringes Geld erstand. Aus jedem Eckund wissen die Händler nun Nutzen zu ziehen. Leider geschieht bei uns gar nichts, um dem Volke heuer das Obst als Ersatz für andere Nahrungsmittel zugänglich zu machen. Dem Wucher ist keine Schranke gesetzt. Die Landwirte hatten damit nicht mehr Arbeit als sonst; sie reden sich darauf aus, daß heuer an vielen Orten weniger Obst gedieh als früher, weil gerade zur Zeit der Baumblüte der Kälteeinbruch kam. Das mag vielleicht zutreffen, ähnliche Verhältnisse gab es auch in manchem anderen Jahre, aber niemals solche Preistreiberien als nun. So wird jetzt aus Nöthen berichtet, daß dort an 46 Straßenstreden die Obstbäume versteigert wurden, die vor einem Jahre 4838 Mark einbrachten, heuer aber für 18.625 Mark vergeben wurden. Eine Vervierfachung der Einnahmen ist nicht wenig, sie beweist, wie unstrinig die Spekulanten vorgehen und wie sehr sie damit ganz allgemein das Obst verteuern. Da jetzt auch für das Obst, das aus Weiden nach Berlin kommt, Höchstpreise bestimmt wurden, die ohnehin hoch sind, aber den Wünschen der Wiener nicht entsprechen, weigern sich diese jetzt, ihr Obst für diesen Preis abzugeben. Sie senden es dorthin, wo es am meisten bringt. Das gleiche erleben wir auch bei uns. Auch hier gehen die Obstlieferanten eher daran, alles mögliche aus Obst zu machen, ehe sie auf ihren Wuchergewinn verzichten wollen.

Ein Beispiel dafür: Bei Klosterneuburg geht eine kleine Gemeinde daran, allen jenen, die Ribiselnweine erzeugen wollen, den Zucker zu liefern. Ribiseln sind heuer sehr teuer, Wein bringt jedoch noch mehr ein, seitdem danach so große Nachfrage ist. Deshalb nahm schon im vergangenen Jahre die Obstweinerzeugung ungeheuer zu. Heuer muß man befürchten, daß sie den größten Teil der Obsternte verschlingt. Man nimmt also dem Volke Obst und Zucker als Nahrung, die heuer dringlicher als sonst gebraucht werden, und verschwendet sie, um Alkohol zu erzeugen. Es wäre höchste Zeit, daß die Regierung daranginge, die Obstweinerzeugung einzudämmen, für Obst und für Marmeladen Höchstpreise zu bestimmen und alles zu tun, um Obst dem Volke als Nahrung zu sichern. Schon ist viel verkauft. Es ist höchste Zeit, gegen den Wucher vorzugehen.

Wie groß dieser ist, lehren die Preise einiger Orte, an denen die Behörden die Spekulation mit Obst einschränkten. So hat für Triest die dortige Kommission für Lebensmittelversorgung für die Ausfuhr von Obst folgende Kilogrammpreise in Sellern bestimmt:

Kirschen 40 bis 56, Ribiseln 52 bis 76, Stachelbeeren 60 bis 68, Erdbeeren 92 bis 128, Birnen 48 bis 60. Gerade zu ideal sind die Obstpreise, die jetzt amtlich für Semlin und Belgrad bestimmt wurden. Man bezahlt dort für Kirschen 20 bis 70 Heller, Weichseln 18 bis 60 Heller, Johannisbeeren 50 bis 60 Heller, Erdbeeren 40 Heller, Birnen 1-40 Kronen. Mit deren Ausnahme sind die Preise der übrigen Sorten gegenüber den unseren sehr niedrig. Und nun kommen zu uns aus Südbungarn und Triest große Mengen Obst, die von den Zwischenhändlern so verteuert wurden, daß heuer das Volk auf Fett und Fleisch und nun auch auf Obst verzichten soll. Was bleibt noch als Nahrung? Dennoch geschieht nichts, um die Apfelernte der Allgemeinheit zu sichern.

Die Versorgung Berlins mit Obst.

Im Berliner Rathause fand gestern nachmittag unter Vorsitz des Oberbürgermeisters Wermuth mit den Vertretern der hauptsächlich für Berlin in Betracht kommenden Obsterzeugungsgebiete eine Aussprache statt, zu der das Kriegsernährungsamt und die sonst nächstbeteiligten Reichs- und Staatsbehörden Vertreter entsendet hatten. Diese nahmen von dem Inhalt der Verhandlungen, welche im wesentlichen zu einer Einheitlichkeit führten, Kenntnis und stellten auch ihrerseits die nachdrückliche Unterstützung für die Versorgung Berlins mit Obst zu angemessenen Preisen in Aussicht. Die Vertreter der übrigen Obstabgebiete der Mark erklärten, daß sie die mit Wermuth festgelegten Preise als auch für sich maßgebend ansehen.

Apfelernte und Apfelwein.

Aus Fachkreisen Württembergs wird uns geschrieben: Apfelwein oder auch Apfelmost genannt, wird gegenwärtig beim Bezug von Waggonladungen zu 30 bis 40 Mark das Hektoliter angeboten und verkauft. Die Gestehungspreise für Apfelmost, wie er hier allgemein heißt, wird man nach den Mostobstmarkt-Preisen des letzten Herbstes auf dem Hauptmarkt Stuttgart durchschnittlich wie folgt berechnen können. Zu 100 Liter Apfelmost mit etwa 5 Prozent Alkoholgehalt werden gewöhnlich verwendet: 120 Kilogramm Äpfel zu 12 Mark. Dazu kommen 1.70 Mark für Herstellung, Befuhr und Hinterschlauchen in den Keller, Gesamtsumme mithin 13.70 Mark für 100 Liter. Unter Zugrundelegung der gegenwärtigen Verkaufspreise dagegen dürften angelegt werden für 120 Kilogramm Äpfel 28.80 Mark oder 24 Mark für 100 Kilogramm, sodas zusätzlich der Herstellungskosten von 1.70 Mark 100 Liter Apfelwein frei ins Haus geliefert 30.50 Mark kosten würden. Bei der großen Spannung zwischen bisherigem Mostobstpreis und dem jetzigen Verkaufspreis von Apfelwein ist sicher zu erwarten, das sich beim kommenden Obstmarkt Elemente in den Handel mit Mostobst bzw. Apfelwein einbringen, die bisher nichts damit zu tun hatten, und die nur preistreibend wirken, wie auch die große Preissteigerung für Apfelwein zum großen Teil auf solche Preistreibereien zurückzuführen ist. Das würde um so empfindlicher wirken, als infolge der quantitativen und qualitativen Einschränkung der Bierzeugung ohnehin mit einer sehr großen Nachfrage nach Mostobst zu rechnen sein dürfte, wozu noch kommt, das die Apfelweinvorräte infolge der hohen Preise und der lebhaftesten Nachfrage vielfach geräumt sind. Die meisten Händler mit Apfelwein rechnen daher jetzt schon damit, das die Apfelweinpreise im nächsten Jahr mindestens ebenso hoch sein werden wie diesmal, und sie glauben darum, im Herbst bis zu 24 Mark und darüber für 100 Kilogramm Mostobst ohne Verlustgefahr anlegen zu können.

Bei derartig hohen Preisen für Mostobst wird der Obstbauer zumal wegen der schwierigen Beschaffung von Arbeitskräften, geneigt sein, ohne eine Auslese von Tafeläpfeln vorzunehmen, seine Äpfel so wie sie vom Baume kommen zu verkaufen. Nicht nur, das die Verwendung von Äpfeln, Birnen und Beeren zum Brennen und Mosten der Volksernährung außerordentlich große Mengen sehr wichtiger und wertvoller Obstprodukte (Marmelade, Fruchtäfte, Dörrobst usw.) entzogen werden — obendrein werden auf solche Weise auch die Preise für das übrigbleibende Obst erheblich verteuert.

Darin liegt eine nicht leicht zu nehmende Gefährdung unserer Ernährung, und darum wird es nötig sein, die Bereitung alkoholischer Getränke aus Obst wesentlich einzuschränken, wie ja auch das Bier eine solche sich hat gefallen lassen müssen. Ueberdies würde durch Festsetzung eines Höchstpreises für Apfelwein oder Apfelmost dem Hinauftreiben der Obstpreise von dieser Seite aus von vornherein ein Riegel vorgeschoben werden. Daneben würde es sich empfehlen, die Herstellung aller Fruchtäfte zeitlich zu beschränken, für Apfelwein und Apfelmost vielleicht auf die Zeit vom 1. Oktober bis 1. oder 10. November, wobei zur Bedingung gemacht werden könnte, das die gemahlene Äpfel nur einmal ausgepresst und dann sofort an Marmeladefabriken oder zu Dörzwecken abgegeben werden müssen, damit der Erzeuger noch einen entsprechenden Gehaltswert besitzt. Nur auf diese Weise dürfte in diesem Jahre ein verhältnismäßig großer Teil der Obsternährung zu erschwinglichen Preisen zugeführt werden können.

Allgemeine Richtpreise für Obst.

Der Berliner Magistrat gibt bekannt, daß nach Beschlusse der Preisprüfungsstelle die für die wichtigsten Obstsorten aus Werder und Umgegend festgesetzten Großhandelsrichtpreise für den Groß-Berliner Markt allgemeine Geltung haben, also auch auf Obst anderer in- und ausländischer Herkunft Anwendung finden. Die Preisprüfungsstelle wird durch Aushang in den Markthallen und an den sonstigen Obstmärkten diese Richtpreise nochmals zur Kenntnis bringen, deren Ueberschreitung gegen die Bundesratsverordnung vom 23. Juli 1915 verstoßen würde und unnachlässiglich verfolgt werden wird.

Im Kleinhandel dürfen also folgende Preise nicht überschritten werden:

1) Erdbeeren:

1. Sorte	75 Pf. für das Pfd.
2. Sorte	50 " " " "
Unsortiert	63 " " " "

2) Kirschen:

(frühe und späte) Süßkirschen

Große, sortierte gepackte	63 Pf. für das Pfd.
Unsortierte	44 " " " "

Sauerkirschen

Preßware	32 Pf. für das Pfd.
Gut sortierte echte saure Einmachware	
1. Sorte	63 Pf. für das Pfd.
2. Sorte	50 " " " "

3) Reife Stachelbeeren.

Großfrüchtige, edle	63 Pf. für das Pfd.
Gewöhnliche	38 " " " "

4) Johannisbeeren.

Große, edle, rot und weiß	40 Pf. für das Pfd.
Gewöhnliche a. rote	32 " " " "
b. weiße	32 " " " "

5) Himbeeren.

Preßware	57 Pf. für das Pfd.
Zum Rohgenuß sorgfältig gepflückte	
Einmachware	63 " " " "

6) Großfrüchtige Edelpfäumen.

50 Pf. für das Pfd.

Das Publikum ist nach dieser Zusammenstellung in der Lage, die Angemessenheit der Preisforderungen für Obst zu beurteilen, und wird ersucht, Ueberschreitungen der vereinbarten Preisgrenzen sofort der Preisprüfungsstelle Groß-Berlin, Breite Straße 11, anzuzeigen, die alle Uebertretungen verfolgen wird.

Der Verkehr mit Hülsenfrüchten. Eine Bekanntmachung des Bundesrats vom 29. Juni ordnet eine Anzahl Änderungen der Verordnung über den Verkehr mit Hülsenfrüchten vom 26. August 1915 (in der gegenwärtig geltenden, durch die Verordnungen vom 20. September und 21. Oktober 1915 geänderten Fassung) an. Die wichtigsten sind die folgenden: Der Absatz von Erbsen, Bohnen und Linsen erfolgt künftig an eine vom Reichskanzler noch zu bestimmende Stelle; die Verfütterung von Hülsenfrüchten ist vorbehaltlich der besonderen Regelung für die zu Futterzwecken angebauten Arten verboten. Die gesamte Erntemenge an Hülsenfrüchten ist unmittelbar nach Einbringung der Ernte den von der Landeszentralbehörde zu bestimmenden Stellen anzuzeigen. Von der Anzeigepflicht ausgenommen sind nur Mengen unter 25 Kilogramm (bisher ein Doppelzentner) von jeder Art. Das Verbot der Verarbeitung ohne Zustimmung der mit der Bewirtschaftung betrauten Stelle wird auf das Schälen ausgedehnt. Die Mengen zum Selbstverbrauch oder die Mengen für die Lieferung an Naturalberechtigte können vom Reichskanzler beschränkt werden. Ganz neu geregelt ist der Saatgutverkehr. Saatgut muß von der mit der Bewirtschaftung der Hülsenfrüchte betrauten Stelle freigegeben und darf nur durch die von der Landeszentralbehörde bezeichnete Saatstelle abgesetzt werden. Die letztere kann im Einverständnis mit der ersteren innerhalb der vom Reichskanzler vorgeschriebenen Grenzen die Preise festsetzen. Nicht zu Saatzwecken verwendetes Saatgut ist, soweit die Mengen 25 Kilogramm jeder Art übersteigen, spätestens bis 31. Mai 1917 bei der Bewirtschaftungsstelle anzumelden und von dieser zu übernehmen. Durch eine weitere Verordnung vom 29. Juni ist auch der Verkehr mit Buchweizen und Hirse in derselben Weise geregelt wie der mit Hülsenfrüchten.

Der Verkehr mit Hülsenfrüchten.

WTB Berlin, 30. Juni. (Telegr.) Eine Bekanntmachung des Bundesrats vom 29. Juni ordnet eine Anzahl Änderungen der Verordnung über den Verkehr mit Hülsenfrüchten vom 26. August 1915 (in der gegenwärtig geltenden, durch die Verordnung vom 20. September und 21. Oktober 1915 geänderten Fassung) an. Die wichtigsten sind die folgenden: Der Absatz von Erbsen, Bohnen und Linsen erfolgt künftig an eine vom Reichskanzler noch zu bestimmende Stelle; die Verfütterung von Hülsenfrüchten ist vorbehaltlich der besondern Regelung für die zu Futterzwecken angebauten Arten verboten. Die gesamte Erntemenge an Hülsenfrüchten ist unmittelbar nach Einbringung der Ernte den von der Landeszentralbehörde zu bestimmenden Stellen anzuzeigen. Von der Anzeigepflicht ausgenommen sind nur Mengen unter 25 Kilogramm (bisher ein Doppelzentner) von jeder Art. Das Verbot der Verarbeitung ohne Zustimmung der mit der Bewirtschaftung betrauten Stelle wird auf das Schälen ausgedehnt. Die Mengen zum Selbstverbrauch oder die Mengen für die Lieferung an Naturalberechtigte können vom Reichskanzler beschränkt werden. Ganz neu geregelt ist der Saatgutverkehr. Saatgut muß von der mit der Bewirtschaftung der Hülsenfrüchte betrauten Stelle freigegeben und darf nur durch die von der Landeszentralbehörde bezeichnete Saatstelle abgesetzt werden. Die letztere kann im Einverständnis mit der erstern innerhalb der vom Reichskanzler vorgeschriebenen Grenzen die Preise festsetzen. Nicht zu Saatwecken verwandtes Saatgut ist, soweit die Mengen 25 Kilogramm jeder Art übersteigen, spätestens bis 31. Mai 1917 bei der Bewirtschaftungsstelle anzumelden und von dieser zu übernehmen.

Durch eine weitere Verordnung vom 29. Juni ist der Verkehr mit Buchweizen und Hirse in derselben Weise geregelt wie der mit Hülsenfrüchten. Die einzelnen Bestimmungen schließen sich eng an die der Bekanntmachung über den Verkehr mit Hülsenfrüchten in ihrer neuen Fassung an. Dies gilt auch von den Vorschriften über den Verkehr mit Saatgut. Den Buchweizen- und Hirsemühlen sowie Nahrungsmittelfabriken kann von der mit der Bewirtschaftung betrauten Stelle mit Genehmigung des Reichskanzlers gestattet werden, Buchweizen freihändig unter Benutzung von Bezugsscheinen im Inlande anzukaufen; die so erworbenen — mit Hilfe der Bezugsscheine streng kontingentierten — Mengen werden von der Beschlagnahme frei.

Einfachen von Früchten durch die Gemeinde. Die Münchener sozialdemokratische Rathausfraktion hat folgenden Antrag eingebracht: Der dem Kommunalverband München für Einfachzwecke zugewiesene Zucker wird nicht an die Konsumenten oder Haushaltungen hinausgegeben. Das Einfachgeschäft ist vielmehr im Auftrag des Stadtmagistrats unter möglichster Schonung von Zucker zu besorgen. So erhöhen sich die Mengen der konservierten Früchte, die zur gegebenen Zeit zu mäßigen Preisen gegen Karten an die berechtigten Verbraucher abgegeben werden können. Der Lebensmittelreferent *Wedh* teilte hiezu mit, daß diese Anregung schon den Lebensmittelversorgungsausschuß am letzten Freitag beschäftigt habe. Der Vertreter der Lebensmittelversorgungsgesellschaft habe aber Bedenken geäußert, weshalb die Frage zur Weiterberatung und Entscheidung in die nächste Sitzung des Ausschusses am kommenden Freitag verwiesen worden sei. Genosse *Schmid* erklärte, die Gemeinde müsse bestrebt sein, sich das Vorkaufsrecht für Früchte zu sichern, damit der gemeinschädliche Obstwucher aufhört und möglichst große Mengen Früchte aller Art von geübten Personen in gut eingerichteten Betrieben konserviert werden, die dann der Allgemeinheit dienen. Der Antrag wurde dem Lebensmittelversorgungsausschuß zur endgültigen Erledigung überwiesen.

Ausfuhrbewilligungen in Holland.

Für Kartoffeln und verschiedene Gemüse.

Aus Amsterdam, 28. d., wird telegraphiert: Der Ackerbauminister bestimmte, daß den bei der Gemüsezentrale eingeschriebenen Exporteuren die Erlaubnis zur Ausfuhr einiger Sorten Frühkartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Mohrrüben und Stenererbsen erteilt werde.

Ferner meldet ein hiesiges Blatt, daß die Regierung versprach, von Donnerstag den 29. d. an die Kartoffelausfuhr im allgemeinen wieder zuzulassen. Die Grenze soll für schottische Kartoffeln, die größer als 60 Millimeter sind, geöffnet werden. 50 Prozent dürfen ausgeführt werden, der Rest muß für den inländischen Verbrauch zur Verfügung gestellt werden.

Die Sicherung der Gemüsesämereien.

Vorschlag zur Regelung.

Der Weltkrieg hat die Rückständigkeit Oesterreichs in bezug auf den Gemüsebau so recht deutlich in Erscheinung gebracht. Die Verteuerung der Gemüsearten ist nicht in letzter Hinsicht auch darauf zurückzuführen, daß man es bei uns verabsäumte, der Gemüsesamenzucht das richtige Augenmerk zuzuwenden. In Ungarn hat man sich auch erst vor zwei Jahren entschlossen, der Nutzzucht von Gemüsesamen ein Betätigungsfeld einzuräumen und hat damit trotz des kurzen Bestandes der der privaten Initiative entsprossenen Samenzuchtanstalt bereits bedeutende Erfolge erzielt. Sogar Deutschland, das bis vor dem Kriege unser Hauptimporteur in bezug auf Gemüse- und Blumensämereien war, hat im letzten Jahre in Ungarn Sämereien eingekauft. Heuer liegen aus dem Deutschen Reich bereits wieder zahlreiche Anfragen bei der ungarischen Samenzuchtanstalt vor, welche Sorten von Samen erwerbbar wären.

In den letzten Jahren hat es auch bei uns in Oesterreich nicht an Stimmen und Bestrebungen gefehlt, die für die Errichtung von Samenzuchtanstalten eingetreten wären. Vor allem waren es die Gartenbauvereine und einzelne Landeskulturräte, die sich wärmstens der Sache anzunehmen schienen, aber über Anregungen ist es auf diesem Gebiete nicht weit hinausgekommen. Wir bezogen in Friedenszeiten das notwendige Samen aus fast ausschließlich aus dem Deutschen Reich, das hinwiederum der Hauptsache nach in bezug auf Salatpflanzen und Zwiebelgewächse seinen Sämereienbedarf in Frankreich deckte. Ein verschwindend kleiner Teil unseres Sämereienbedarfes wurde aus Holland, Schweden und Dänemark eingeführt.

Durch die Ausbreitung und die von niemandem vorausgesehene zeitliche Ausdehnung des Weltkrieges traten auf dem Sämereienmarkt sofort geänderte Verhältnisse ein. Deutschland büßte die französische Einfuhr vollständig ein und mußte naturgemäß auch die Ausfuhr von Gemüsesämereien nach Oesterreich wesentlich einschränken. Die Blumensamenausfuhr wurde von der Einschränkung und schließlich Kontingentierung der deutschen Sämereiausfuhr nach Oesterreich nicht betroffen. Sie ließ auch erheblich nach, da infolge des Aufrufes der Regierung, der Landesbehörden, landwirtschaftlichen Korporationen und einzelner größerer Städte jede verfügbare Bodenfläche zur Gemüsepflanzung herangezogen wurde. Blumenbeete wurden vielfach dieser praktischen Ausnützung zugeführt. Die riesige Nachfrage nach Gemüsesamen aller Art, ihre schwierige Herbeischaffung wirkte verteuernd auf sie ein, so daß die meisten Samenarten heute das Dreis- bis Vierfache ihres Friedenspreises kosten. Deutschland, das sonst von allen Samengattungen und Sorten eine Reihe von Quantitäten und Spielarten auf den Markt brachte, schränkte sich diesbezüglich ein und stellte in den Hauptartikeln, wie Spinat, Erbsen, Bohnen und Saaten, nur das allernotwendigste zur Verfügung. Infolgedessen mußten viele Wünsche der Gartenbesitzer und Gemüseinteressenten unberücksichtigt bleiben. Auch seitens Ungarns wurde die Ausfuhr von Gemüsesamen nur paketweise gestattet, und in bezug auf Futtermittel, wie Mohn, Wicke, Lupine, alle Grasarten, Hirse, mit Ausnahme von Kleearten, die Ausfuhr an die Erteilung einer eigenen behördlichen Bewilligung geknüpft.

Die Regelung der Bewirtschaftung der beiderseitigen Ernten sieht heuer die Beschlagnahme der Hülsenfrüchte — und auch der Futtermittelernte — vor; das bezügliche Saatgut natürlich mit inbegriffen. Hoffentlich gelangen die jeweiligen Ueberschüsse zu rationeller Verwendung. Im Vorjahre hat die Futtermittelzentrale auf Veranlassung der Regierung sich auch in Bezug auf die Sämereieinfuhr betätigt und Möhren-, Spinat- und Zwiebelsamen eingeführt, von denen nicht mehr allzu große Mengen vorrätig sein dürften. Die zur Sicherstellung der Sämereien im Vorjahre unternommene Aktion setzte aber zu spät ein, und der Aufruf an die Gärtner, sich der Heranziehung von Sämereien zu widmen, hatte infolge der Schwierigkeiten der Samenzucht überhaupt nur einen sehr geringen Erfolg. Dann konnte man vom Deutschen Reich auch erst ab Februar dieses Jahres die Freigabe der notwendigen Gemüsesamen erreichen.

Heuer wird man schon jetzt darangehen müssen, sich einerseits mit Ungarn, andererseits mit Deutschland wegen der Lieferung der nötigen Sämereien auseinanderzusetzen, soll der Gemüsebau des nächsten Jahres nicht ungünstig beeinflusst werden.

Bei dieser Gelegenheit ist es gewiß nicht verfehlt, darauf hinzuweisen, daß wir uns bei rationeller Ausgestaltung des Gemüsebaues im österreichischen Süden von der Einfuhr des italienischen Frühgemüses ziemlich unabhängig machen und so jährlich Millionen ersparen könnten, die wir seit Jahrzehnten zur wirtschaftlichen Erstarbung unseres Erbfeindes, Italien, aufwenden. In Dalmatien, im Görzischen, in Istrien sind die Boden- und klimatischen Verhältnisse mit denen Italiens konkurrenzierend und der zeitigen Reifung des Frühgemüses ungemein günstig. Die Stadt Wien, die größeren an der Südbahn, zumal die an der Triester Staatsbahnstrecke gelegenen Städte, die dortigen landwirtschaftlichen Korporationen könnten hier unter Heranziehung weiterer Interessenten beispielgebend eingreifen und durch Aufwendung nicht allzu beträchtlicher Mittel uns nicht nur von der weiteren Einfuhr italienischen Frühgemüses unabhängig machen, sondern auch — neben der Möglichkeit, dem österreichischen Konsum diese Bodenprodukte billiger als bisher zu verschaffen — dem staatsfinanziellen Zweck dienen, unsere Baluta nach Kriegsende speziell Italien gegenüber heben zu helfen.

Sammelt Obstkerne!

WTB Berlin, 29. Juni. Sammelt Obstkerne! Diese neue Aufgabe harret in den nächsten Monaten unserer Hausfrauen und unserer Schulsjugend. Durch das Fehlen auswärtiger Zufuhr macht sich ein Mangel an Ölen und Fetten in steigendem Maße bemerkbar. Infolgedessen hat sich der Kriegsausschuß für Öle und Fette entschlossen, eine Sammlung ölhaltiger Obstkerne in die Wege zu leiten und ihre Ausführung auf Anordnung des Reiches dem Vaterländischen Frauen-Verein und den andern sieben Frauen-Vereinen vom Roten Kreuz übertragen. Diese errichten an allen Orten Sammelstellen und zählen auf die Mitwirkung der vaterländisch gesinnten Bevölkerung. Denn nur wenn ungezählte Mengen von Obstkernen zur Ablieferung gelangen, kann mit einem vollen Erfolg des Unternehmens gerechnet werden. Für die Zwecke der Ölgewinnung sind geeignet: die Kerne von Kirschen, Pflaumen und Zwetschen, Mirabellen, Reineclauden und Aprikosen. Pfirsichkerne sind wertlos. Die Kerne müssen reifem Obst entstammen und bei der Ablieferung gereinigt und getrocknet sein. Das Trocknen geschieht am besten in der Sonne oder bei gelinder Wärme auf dem Ofen. Kerne von gekochtem und gedörrtem Obst können verwandt werden. Es ist darauf zu achten, daß die einzelnen Kernsortungen nicht durcheinander gemischt zur Ablieferung gelangen. Diese hat bei der nächstgelegenen Sammelstelle zu erfolgen. Unterrichte sich jeder, wo eine solche vorhanden ist, und liefere seine sorglich gesammelten Obstkerne dorthin ab! Er hilft dadurch mit an einem schwerwiegenden Werke zum Wohle des Vaterlandes!

*

Gegenüber den Mißständen im Obstverkehr ist ein Eingreifen des Kriegsernährungsamts in Vorbereitung. Der Mißstand, daß in den verschiedenen Teilen des Reichsgebietes die Preise für Obst ganz außerordentlich große Unterschiede aufweisen, ist im wesentlichen auf Ausfuhrverbote zurückzuführen, die von einzelnen Bundesstaaten und örtlichen Militär- und Zivilstellen erlassen worden sind, um zu verhindern, daß das Obst durch ungesunde Preisüberbietungen in entferntere Bezirke abwandert. Das Kriegsernährungsamt beabsichtigt so schnell als möglich wirksame Maßnahmen gegen die erwähnten Mißstände zu treffen und die Aufhebung der Ausfuhrverbote zu ermöglichen.

Verkehr mit Hülsenfrüchten.

Berlin, 30. Juni. (W. B. Amtlich.) Eine Bekanntmachung des Bundesrats vom 29. Juni ordnet eine Anzahl Änderungen der Verordnung über den Verkehr mit Hülsenfrüchten vom 26. August 1915 (in der gegenwärtig geltenden, durch die Verordnungen vom 20. September und 21. Oktober 1915 geänderten Fassung) an. Die wichtigsten sind die folgenden: Der Absatz von Erbsen, Bohnen und Linsen erfolgt künftig an eine vom Reichskanzler noch zu bestimmende Stelle; die Verfütterung von Hülsenfrüchten ist vorbehaltlich der besonderen Regelung für die zu Futterzwecken angebauten Arten verboten. Die gesamte Erntemenge an Hülsenfrüchten ist unmittelbar nach Einbringung der Ernte den von der Landeszentralbehörde zu bestimmenden Stellen anzuzeigen. Von der Anzeigepflicht ausgenommen sind nur Mengen unter 25 Kilogramm (bisher ein Doppelzentner) von jeder Art. Ganz neu geregelt ist der Saatgutverkehr. Saatgut muß von der mit der Bewirtschaftung der Hülsenfrüchte betrauten Stelle freigegeben und darf nur durch die von der Landeszentralbehörde bezeichnerte Saatstelle abgesetzt werden. Die letztere kann im Einverständnis mit der ersteren innerhalb der vom Reichskanzler vorgeschriebenen Grenzen die Preise festsetzen. Nicht zu Saatzwecken verwendetes Saatgut ist, soweit die Mengen 25 Kilogramm jeder Art übersteigen, spätestens bis 31. Mai 1917 bei der Bewirtschaftungsstelle anzumelden und von dieser zu übernehmen. Durch eine weitere Verordnung vom 29. Juni ist der Verkehr mit Buchweizen und Hirse in derselben Weise geregelt wie der mit Hülsenfrüchten. Die einzelnen Bestimmungen schließen sich eng an die der Bekanntmachung über den Verkehr mit Hülsenfrüchten in ihrer neuen Fassung an. Dies gilt auch von den Vorschriften über den Verkehr mit Saatgut.

Die Stadt Berlin und die Obstversorgung.

Das „Berliner Tageblatt“ schreibt: „Wenn es noch eines erneuten Beweises bedurft hätte, daß unsere Lebensmittelversorgung und die Preisbildung für die wichtigsten Lebensmittel nach wie vor an schweren Schäden krankt, so hätten die Vorgänge auf dem Berliner Obstmarkte während der letzten Tage diesen Beweis in überzeugender Weise erbracht. Man erinnere sich: die Preise für Kirsch en und Erdbeeren, die aus dem benachbarten Werder kommen, hatten eine Höhe erreicht, wie man sie in Berlin selbst in diesen Kriegzeiten nicht für möglich gehalten. Daraufhin hatte die Preisprüfungsstelle Groß-Berlin für das Werdersche Obst Richtpreise festgesetzt, die nach Ansicht weiter Kreise der Bevölkerung immer noch sehr teuer waren, trotzdem aber eine Ermäßigung brachten, die bei Erdbeeren 25 Prozent, bei Kirsch en 15 Prozent betrug. Unmittelbar nach Festsetzung dieser Richtpreise waren Kirsch en und Erdbeeren wie mit einem Schläge verschwunden; die reichen Zufuhren, die sonst mit den Werderschen Kirsch enlöhnen nach der Reichshauptstadt kommen, blieben aus. Also auch hier wieder, genau wie früher beim Schweinefleisch, beim Rindfleisch, bei der Butter und allen möglichen sonstigen Nahrungsmitteln die gleiche Ursache — die gleiche Wirkung: die Festsetzung von Höchstpreisen — in diesem Falle nur von „Richtpreisen“ — läßt die Ware vom Markte verschwinden. Man kann zum soundsovielten Male die Lehre entnehmen, daß die Festsetzung von Höchst- oder Richtpreisen nur dann einen Zweck hat, wenn sie für ein größeres Gebiet — womöglich für das ganze Reich — vorgenommen wird, und wenn zugleich mit den Höchstpreisen die Enteignungs befugnis in Kraft tritt. Die einzige Stelle, die in der Lage wäre, helfend, ordnend und schlichtend einzugreifen, ist das Kriegsernährungsamt. Ja, man wird ruhig sagen dürfen, daß die Frage der Berliner Obstversorgung eine dringende Aufgabe für den „Lebensmitteldiktator“ darstellt. Dringend deshalb, weil es nicht angeht, die Zeit so lange mit Ermägungen und Kommissionsberatungen hinzubringen, bis die Obsternte draußen in Werder glücklich vorüber ist. Die starke Hand tut not, die energisch zugreift, und die nicht erst auf Gutachten und statistische Erhebungen wartet.“

Pflanzenkost in Krieg und Frieden.

Unsere Helfer in schwerer Zeit. — Vegetabilische Nährstoffspeicher

Die Ernährungsfragen spielen nicht nur in den Staaten der Mittelmächte, die ihre Gegner gerne wie in einer Festung abgeschlossen hätten, eine große Rolle, sondern sie bilden auch bei ihren Gegnern und in ganz Neutralien die ernste Sorge aller Behörden. Der Grund hierfür scheint wohl hauptsächlich in ungleicher Verteilung der Nahrungsmittel und in ungenügenden Transportmitteln zu liegen, und nicht in erster Linie in geringerer Erzeugung davon, wenigstens was die nicht kriegsführenden Länder anlangt, deren bauerliche Arbeitskräfte kaum ihrem eigentlichen Berufe entzogen werden. Wir sind aber zum Glück in unserer Ernährung noch fast vollständig unabhängig von der Einfuhr aus fremden Gebieten — in normalen Zeitläuften — und würden es hoffentlich auch noch lange bleiben. Unsere Gegner haben die Rechnung ohne den Wirt gemacht. „Der Wirt aber, unser Wirt ist in diesem Kriege“, wie Professor Haberlandt von der Berliner Universität in einem außerordentlich interessanten Vortrag¹⁾, den wir besonders unseren Frauen empfehlen, ausführt, „die grüne Pflanzenwelt, die zufolge ihrer unermeßlichen Assimilationsfähigkeit imstande ist, aus anorganischen Substanzen organische Stoffe zu bilden, aus Steinen Brot zu bereiten“ in des Wortes vollster Bedeutung.

Es wird im allgemeinen viel zu wenig überdacht, daß das gesamte menschliche und tierische Leben mittelbar oder unmittelbar von der grünen Pflanzenwelt abhängig ist, die in ihren Laubblättern aus der Kohlenensäure der Luft und dem Wasser des Bodens unter Mitwirkung

¹⁾ Ueber Pflanzenkost in Krieg und Frieden. Sonderabdruck aus dem 10. Jahrgang der internationalen Monatschrift für Wissenschaft, Kunst und Technik. B. G. Teubner, Leipzig, 1916. Geh. Nr. 1.20 mit Postzusendung. Besorgung durch unsere Buchhandlung.

mineralischer Stoffe jene kostbaren Verbindungen herstellt, die man Eiweißkörper, Kohlehydrate (Stärke, Zucker) und Fette nennt. Diese Stoffe werden von der Pflanze nur zum kleinsten Teil für ihr Wachstum und für ihren Lebensprozeß verbraucht, die weitaus größere Menge derselben wandert in bestimmte Speicherorgane, wie Früchte, Samen, Stengel und Wurzeln, die eben vom Menschen in irgend einer Form ausgebraucht werden. Genießen wir Fleisch oder tierisches Fett, so müssen wir uns dessen bewußt werden, daß der Umweg über den Tierkörper einen ansehnlichen Stoffverlust bedeutet, der in dem Lebensprozeß des Tieres seine Erklärung findet. Man hat daher zu Kriegsbeginn in Deutschland gerne das Schwein als einen neuen Feind, als einen gefährlichen Nahrungskonkurrenten bezeichnet, und deshalb ein einziges, ungeheures Schweineschlachten veranstaltet, das vielleicht mit eine Ursache des gegenwärtigen Fleischmangels ist. Wir hören bereits manchen geschworenen Vegetarianer frohlocken, da seine Ueberzeugung und ihre Umsetzung in die Tat jetzt siegreich dastehe. Man darf aber wohl eine so wichtige Frage, wie es die Fleischfrage ist, nicht einseitig betrachten; gewiß wurde in gewissen Kreisen mehr Fleisch verzehrt, als für die Allgemeinheit und für sie selbst — die Erkenntnis kommt leider oft erst zu spät, wenn schon gichtische Erscheinungen und Arterienverkalkungen austauschen — gut und bekömmlich ist. Aber immerhin ist die Fleischnahrung eine gehaltvollere und leichter zu verdauende, so daß auch hier, wie überall, der goldene Mittelweg, die Abwechslung in der Kost, beim Stadtmenschen ein Herabsetzen der Fleischmenge, zum Ziele der gedeihlichen Ernährung und gesunden Lebensweise führt. Wir dürfen ja nicht vergessen, daß der steigende Fleischgenuß, besonders in den großen Städten, mit der sitzenden Lebensweise des größten Teiles der Bewohner, und der leichteren Verdaulichkeit des Fleisches und seiner besseren Ausnützung durch den Körper ebenso in Zusammenhang steht, wie mit der bequemeren und appetitreizenderen Zubereitung der Fleischspeisen (Wurstwaren, belegte Brote usw.). Unser Körper braucht zu seinen Arbeitsleistungen, aber auch für sein Wachstum,

für Ersatz der abgenutzten Organe und Zellgewebe eine bestimmte tägliche Durchschnittsmenge der schon genannten drei Hauptnahrungstoffe. Man darf dabei natürlich nicht vergessen, daß Gewöhnung von Jugend auf eine große Rolle hinsichtlich der Verteilung von Fleisch- und Pflanzenkost spielt. Der Erwachsene braucht etwa täglich mindestens 80 bis 90 Gramm Eiweißstoffe, 56 Gramm Fett und 350 Gramm Kohlehydrate, damit der Stoffhaushalt des Körpers im Gleichgewicht bleibt. Dazu kommen noch etwa 3 Liter Wasser, das mit Speisen und Getränken aufgenommen wird. Davon ist bei uns das Eiweiß mindestens zur Hälfte pflanzlicher Herkunft, während die Kohlehydrate nahezu ganz vom Pflanzenreich geliefert werden. Interessant ist die Zusammenstellung des Fettbedarfes bei den verschiedenen Nationen, wie ihn die Statistik errechnet, welche selbstverständlich ein Mehr aufbringt, da sie den Verbrauch bucht, nicht den Bedarf. So verzehrt der Deutsche 61 Gramm Fett im Tag (Butter und Schweinschmalz), der Großstädter (Berlin) sogar 100 Gramm, der Italiener 52 Gramm (fast ganz aus dem Pflanzenreich stammend, Olivenöl und Walnüsse), der Desterreicher 40 Gramm und der Japaner nur 10 Gramm. Diese letzte Zahl erscheint uns außerordentlich gering; vielleicht ist dabei doch der starke Fettgehalt der verschiedenen Sojagerichte nicht eingerechnet. Immerhin fehlt den Japanern Butter nahezu gänzlich. Für unser Fettbedürfnis könnte die Pflanzenwelt noch ausgiebiger herangezogen werden. Der Anbau von Walnußbäumen, besonders in den südlicheren Gebieten, wird noch viel mehr als bisher zu betreiben sein. Dasselbe gilt von zahlreichen anderen heimischen Delikatesen.

Ein durchgreifender Unterschied zwischen der pflanzlichen und tierischen Zelle besteht darin, daß erstere eine kräftige, scharf umgrenzte Zellhaut aus Zellulose besitzt, während die letztere in der Regel gar keine Zellwand hat. Der Inhalt der tierischen Zelle ist also leichter auszunutzen als der der pflanzlichen, dessen Auswertung mit dem Grade der Zellhautzerreißung zunimmt. Daher sind Breispeisen aus Samen, gekochte Gemüse besser verdaulich als ganze Samen und ungekochte Gemüse. Die Verdauungsmitarbeit zahlreicher Magen- und Darmbakterien ist außerordentlich wichtig, ruft aber bei reiner Pflanzennahrung oft starke Gasentwicklung hervor, was gesundheitlich nachteilig werden kann. „Was essen wir aus dem Pflanzenreich? Grüne Laubblätter, welche viel Stärke und etwas Eiweiß enthalten. Der Stärkegehalt ist abends am größten, im Laufe der Nacht wird die Stärke in Zucker verwandelt, der in die verschiedenen Organe der Pflanze weitergeschafft wird. Daher werden Blattgemüse am besten abends geerntet. Spargel und Blumenkohl sind am eiweißreichsten. Von den Wurzeln sind besonders die Zuckerrübe, die verschiedenen Retticharten zu nennen. Am ergiebigsten in jeder Art sind die Stengelknollen der Kartoffel, die aber nur in der Schale gekocht und nicht vorher geschält verwendet werden sollte (in Deutschland würden bei vollständigem Schälen der Kartoffeln jährlich an zwei Millionen Tonnen Nährstoffe verloren gehen, wovon etwa 10 Millionen Menschen leben könnten). Dann kommen die Obstfrüchte aller Art, von den Waldbeeren angefangen bis zum Edelobst der Gärten, und die Getreidearten, die uns im „Vaterunser“ zum Symbol aller leiblichen und geistigen Nahrung geworden sind. Und schließlich wären noch die verschiedenen Hülsenfrüchte zu nennen. Ausgabe einer von wissenschaftlichen Grundrissen

erträge zu Höchstleistungen zu steigern, so daß dadurch die pflanzlichen Lebensmittel entsprechend billig werden, und daß wir von jeder derartigen Einfuhr völlig unabhängig sind. Dr. J. St.

‡ (Eine Centrale für die Zwiebel- und Knoblauchbeschaffung.) Aus Wien wird uns geschrieben: Wie wir erfahren, hat die niederösterreichische Statthalterei an das ungarische Ackerbauministerium das Ersuchen gestellt, wie bei den Frühkartoffeln auch für die neue Ernte in Zwiebeln und Knoblauch eine Sektion zu schaffen, um jeder Preistreiberi vom Beginn an den Boden zu entziehen. Wir hatten heute Gelegenheit, mit Herrn Direktor Steiner der Wiener Kartoffel-Gesellschaft über die Organisation der behördlichen Kartoffel-Einkaufsabtheilung zu sprechen. Herr Steiner spricht sich dahin aus, daß das ungarische Ackerbauministerium die Abtheilung in keine bewährteren Hände als in diejenigen des Magistratsraths Dr. Márkus legen konnte, die Abtheilung selbst hat in der energischen Leitung des Miklós den rechten Mann gefunden. Was für Schwierigkeiten zu überwinden waren, kann der Laie gar nicht beurtheilen; so wurden gleich zu Beginn in Ujvidék und Kátófalva von Eignern 30—36 Kronen für 100 Kilogramm Kartoffel verlangt und auch bezahlt, doch ist es Herrn Miklós gelungen, in kurzer Zeit den Preis zu reguliren. Nicht unerwähnt soll bleiben, daß ohne diese Maßnahmen heute der Preis zweimal so hoch wäre. Der Export für Deutschland und Oesterreich untersteht dem Disponenten Herrn László, der nach Maßgabe des vorhandenen Quantums und der Kopzahl der Städte in loyaler Weise die Vertheilung vornimmt. Es wäre daher nur zu wünschen, wenn die ungarischen Behörden auch für Zwiebel und Knoblauch eine ähnliche Sektion ins Leben rufen würden.

(Die Pflaumenernte in Serbien.) Aus
Budapest wird uns telegraphiert: Der „Vester
Lloyd“ meldet aus Belgrad: Privatinformationen
aus landwirtschaftlichen Kreisen zufolge wird die
Pflaumenernte in Serbien in diesem Jahre trotz der
für Obst allgemein ziemlich ungünstigen Verhältnisse
etwa 80 Prozent der normalen Ernte betragen.

Ein Gemüsekochbuch. Da jetzt die weitesten Kreise und alle Gesellschaftsschichten den Gemüsen ein ganz besonderes Augenmerk schenken, seien die Hausfrauen auf das von der Gartenbaugesellschaft in Wien zur Förderung des Gemüsekonsums herausgegebene Kochbuch, welches schon im vergangenen Jahre großen Anklang gefunden hat, aufmerksam gemacht. Die Mitarbeit fachkundiger Kräfte, unter anderem der Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschullehrerinnen und der Haushaltungsschule in Grinzing, bürgt für die Brauchbarkeit des Büchleins, das dadurch einen ganz besonderen Wert besitzt, daß es auch ein Merkblatt für die Herstellung von Dörrengemüse und Dörrofen im Haushalt enthält. Preis 60 Heller, bei Postzusendung 70 Heller. Das Buch ist in der Kanzlei der Gartenbaugesellschaft, (Kaiser Wilhelmring Nr. 12) erhältlich. Der Ertrag ist für kriegsinvaliden Gärtner bestimmt.

Beschaffung von Obst- und Gemüsekonserven für Spitäler. Das Komitee zur Beschaffung von Obst- und Gemüsekonserven für Spitäler hat in den beiden Vorjahren dank zahlreicher Spenden über 100.000 Kilogramm Konserven, wie Marmelade, Dunstobst, Säfte usw., hergestellt und den Verwundeten Spitälern kostenlos überlassen. Auf Grund der ihm vom Ministerium des Innern erteilten Bewilligung hat das Komitee auch heuer seine Tätigkeit wieder aufgenommen und bittet edle Menschenfreunde, ihm abermals Obst, Gemüse und Zucker, dann Glasiedegläser, Pergament und Spagat zur Herstellung von Kompotten, Säften und anderen Konserven zu spenden. Sendungen an das Komitee werden frachtfrei mittels Eilfracht befördert, jedoch haben sich die Absender der beim Komitee erhältlichen Frachtbriefe zu bedienen. Zuschriften, Anfragen und Sendungen werden erbeten an das Komitee zur Beschaffung von Obst- und Gemüsekonserven in Wien, L., Annagasse 5 (Telephon 127).

Die Sicherstellung der Obsternte.

Höchstpreise und Ausführbeschränkung.

Die Versorgung der Stadt Wien mit reichlichem und billigem Obst sowie die Förderung des Einsiedens von Obst kam in der letzten Sitzung der Approvisionnementstion der Handelspolitischen Kommission unter dem Vorsitz des Vizebürgermeisters Hof zur Verhandlung.

Kammersekretär Dr. Riegler betonte die Notwendigkeit, die heutige Obsternte zur Gänze — in frischem Zustand oder in konservierter Form — dem menschlichen Genuß zugänglich zu machen und trat dafür ein, daß die Preise für Obst und Obstkonerven durch die Spekulation nicht allzu sehr in die Höhe getrieben werden. Infolge Mangels an Arbeitskräften wäre es zweckmäßig, zur Einbringung der Obsternte Kriess Gefangene und eventuell Schulfinder heranzuziehen. Um auch das Waldo Obst für den menschlichen Konsum zu gewinnen, wäre der ländlichen Bevölkerung die Möglichkeit zu bieten, durch Besuch der Forstschläge und Waldblöhen die Waldbeeren einzusammeln. Wo Obstgärtenbesitzer aus Arbeitermangel oder Interesselosigkeit keine Anstalten

treffen, das Obst einzusammeln, könnte vielleicht, ähnlich wie es bei brachliegenden Feldern geschieht, der Gemeinde oder irgendeinem Dritten gestattet werden, gegen Leistung einer entsprechenden Entschädigung die Ernte einzubringen. Daß ebenso wie im Vorjahr durch das Eisenbahnministerium behufs möglicher Beschleunigung der Beförderung des Obstes Vorkehrung zu treffen ist, liegt auf der Hand, ebenso die Anforderung von Maßnahmen, die den möglichst großen Import von Obst aus dem Ausland, insbesondere der Zwetschen aus Serbien, ermöglichen.

Um das Angebot an der in diesem Jahre ohnehin nicht bedeutenden im Inland produzierten Obstmenge nicht zu verringern, ist neuerdings von mehreren Seiten ein allgemeines Obstausfuhrverbot angeregt worden. Wenn von manchen Seiten dagegen eingewendet werden wird, daß insbesondere Qualitätsobst nur im Ausland einen entsprechenden Preis erzielt und daß dieser Obsterport zur Verbesserung unserer Valuta beiträgt, so könnten ja Ausnahmen vom Ausfuhrverbot fallweise, insbesondere in Qualitätsobst, gestattet oder gegen Kompensation für den Import anderer wichtiger Lebensmittel ein bestimmtes Obstkontingent zur Ausfuhr zugelassen werden. Die von einer Seite gemachten Vorschläge, das Masten des Obstes zu verbieten, dürfte kaum zweckmäßig sein, da in der Regel nur Obst, das sonst keine andere Verwendung finden kann, vermarktet wird. Um die geernteten Obstmengen, soweit sie im frischen Zustand nicht konsumiert werden können, dem Konsum in konserviertem Zustand zu erhalten, müßte dahin gewirkt werden, daß die großen Konservierfabriken den zur Obstkonservierung notwendigen Zucker erhalten. Als Gegenleistung könnte diesen ein bestimmter Preis für den Verkauf einer billigen Marmelade als Volksnahrungsmittel anstatt des Kettes vorgeschrieben werden.

Was die Maßnahmen gegen eine allzu hohe Preissteigerung des Obstes anlangt, so könnte wie im Vorjahr neuerdings der Antrag gestellt werden, daß öffentliche Versteigerungen von Obst am Stamm als preistreibend zu verbieten sind. Die Festsetzung von Höchstpreisen wird von mancher Seite wegen der großen Qualitätsunterschiede des Obstes bekämpft. Andere Kreise sind der Anschauung, daß Obsthöchstpreise, wenigstens für Äpfel und Birnen, soweit man es nicht mit der besonders hochwertigen Qualitätsware (Tiroler, Calvill usw.) zu tun hat, ganz gut durchführbar wären. Die Genossenschaft schlägt als Obsthöchstpreis für einen Meterzentner 30 Kronen für ge-

pflichtete Äpfel und Birnen vor. Um die Obstversorgung größerer Konsumzentren, insbesondere Wiens, nicht zu beeinträchtigen, wird vor länderweiser Absperrung des Obstlandes, wie sie in anderen Artikeln häufig praktiziert wird, eindringlichst gewarnt.

Vizepräsident Fischer vom Bund österreichischer Fruchtkäseerzeuger weist darauf hin, daß keine Industrie sich schon seit Jahren bemühe, bei der Regierung durchzusetzen, daß Salizylsäure bei der Konservierung der Himbeeren zugelassen werde. In Deutschland sei dies ohneweiters statthaft, und es dürften Fruchtkäse, die mit Hilfe von Salizyl hergestellt wurden, auch nach Oesterreich eingeführt und hier verkauft werden. Die sanitären Bedenken seien nicht ganz stichhaltig.

Der Präsident Theodor Schmidt des Reichsvereins der Obstkonservenfabrikanten setzt sich ebenfalls für die Zulassung von Salizyl zur Herstellung von Fruchtkäse und zur Erzeugung von Marmeladen ein.

Herr Wohlrab vom Landesobstbauverein für Niederösterreich erklärt, daß die meisten Obstbauvereine sich gegen ein Ausfuhrverbot von Obst ausgesprochen haben. Bestimmend dafür war, daß für viele Obstbaugebiete der Absatz des Obstes im Ausland infolge der geographischen und der günstigen frachttarifrischen Lage eine bessere Verwertung ermögliche.

Frau Adelheid Popp wünscht zunächst die Freigabe des Saccharins zu Obsteinfiedezwecken. Sie macht ferner darauf aufmerksam, daß nicht nur minderwertiges, sondern auch Obst von guter Beschaffenheit zur Obstmöserzeugung verwendet werde, was ebenfalls eine Ursache des Hinaufschneitens der Preise für Obst sei. Sie teilt weiter mit, daß man außerordentlich billiges Obst in Serbien bekomme, und daß rechtzeitig alle Schritte unternommen werden sollen, um die Obsternte aus diesem Lande zu erschwinglichen Preisen und in entsprechenden Mengen für uns zugänglich zu machen.

Frau Freund-Marcus erklärt, daß die Obstpreise eine Höhe erreicht haben, die den Preisen der anderen Lebensmittel nicht nachstehe.

Landesausschuß Mayer weist auf die Schwierigkeiten bei der Festsetzung einheitlicher Normen hin, da in Oesterreich allein 17 verschiedene Versorgungsgebiete bestehen und außerdem noch Ungarn berücksichtigt werden müsse. Wenn von der Versorgung Wiens mit Obst gesprochen wird, so müsse darauf Bedacht genommen werden, daß Niederösterreich allein nicht imstande sei, die Reichshauptstadt zu versorgen, und daß auch in Friedenszeiten aus sämtlichen Kronländern und aus Ungarn Obst nach Wien gekommen ist. Höchstpreise bestehen in Wien in einer Richtung insofern schon heute, da ja die Preise vom Marktamt bestimmt werden.

Frau Granitsch spricht sich für die gollfreie Einfuhr von Marmeladen aus.

Vorsitzender Vizebürgermeister Hof resümierte in seinem Schlußworte die gegebenen Anregungen, die in einer Denkschrift der Regierung zur Ausführung überantwortet werden sollen: Salizylsäure ist zur Konservierung des Obstes zuzulassen. Der Transport des Obstes ist durch Tarifermäßigungen zu begünstigen und auf jede nur mögliche Weise zu beschleunigen. Die Einfuhr von Zwetschen aus Serbien und

Bosnien, insbesondere nach Wien, ist im Interesse der Herstellung von Bowid möglichst zu fördern, deren Verwendung zur Gewinnung von Sliwowitz dagegen einzuschränken. Die Obstaufuhr ist entweder ganz zu verbieten oder wenigstens durch Aufstellung von Kontingenten zu beschränken. Für Einsiedezwecke ist Zucker in möglichst großer Menge zur Verfügung zu stellen, wenn dies nicht möglich ist, soll für die Einsiedezwecke die Verwendung des Saccharins freigegeben werden.

Baut Winterraps und Winterrüben!

Eins der wirksamsten Mittel zur möglichst starken Vermehrung der Fettbestände ist vermehrter Anbau der Oelfrüchte, namentlich des Winterrapses und Winterrübens, deren Ausfaat unmittelbar bevorsteht. Der Bundesrat hat, worauf das Preussische Landwirtschaftsministerium aufmerksam machte, für die Oelfrüchte im Wirtschaftsjahr 1916 mit unbedeutenden Aenderungen im Jahre 1915 folgende Preise festgesetzt:

Raps (Winter- und Sommer-) 80,00 Mark, Rübsen (Winter- und Sommer-) 57,50 Mark, Heberich und Rabison 40,00 Mark, Dotter 40,00 Mark, Mohn 85,00 Mark, Leinsamen 50,00 Mark, Hanfsamen 40,00 Mark, Sonnenblumenterne 45,00 Mark, Senfsaat 50,00 Mark.

Jedem Oelstaatenbauer sind für je 100 Kilo abgelieferte Saat 35 Kilo der aus deren Kernen gewonnen Oelkuchen zu den für diese letzteren festgesetzten Preisen zurückzuliefern. Die aus den dem Oelstaatenbauer verliehenen Oelstaatenmengen gewonnenen Erzeugnisse sind dem Hersteller zu belassen. Für Oelfrüchte gilt das, sofern die Gesamtvorräte in einer Hand nicht mehr als 10 Kilo betragen; bei Leinsamen darf der Erzeuger bis zu 5 Doppelzentnern zurückbehalten, bei Mohn die zur Herstellung von Nahrungsmitteln in der eigenen Hauswirtschaft erforderlichen Vorräte.

Für die Oelstaaten der Ernte 1917 werden die Preise um $\frac{1}{2}$ % erhöht; sie werden auch dann bezahlt werden, wenn die Verwertung der 1917er Oelfrüchternte in die Friedenszeit fallen sollte; ebenso bleiben die Bestimmungen wegen der Rückgabe von 35 Kilo Oelkuchen und wegen der zurückhaltenden kleinen Mengen bestehen.

Für Winterölsaat der Ernte 1917 ist danach ein Preis von 70 Mark für je 100 Kilo Raps und von rund 67 Mark für Rübsen gewährleistet. Damit verspricht der Winterölsaatbau eine völlig ausreichende Rente; und es wird erwartet, daß die Landwirte, die bisher schon Oelfrüchte gebaut haben, den Anbau wesentlich steigern, sowie daß andere Landwirte, die über geeignete Böden verfügen, den Oelfruchtbau wieder aufnehmen.

Das Beerensuchen.

Aus Graz wird gemeldet: Die Grundbesitzer der Gemeinden Markt und Land Rindberg hielten dieser Tage eine Versammlung ab, der auch Vertreter der beiden Gemeindevertretungen beiwohnten. Es wurde beschlossen, allen Personen, die nicht in Markt oder Land Rindberg wohnen, das Beerensuchen in den Waldungen und Schlägen jener Gemeinden zu verbieten. — Gleiche Beschlüsse faßten zahlreiche Gemeinden auch in anderen Kronländern, vielfach wurde auch das Sammeln der Schwämme geregelt. Es geschieht dies im Interesse der Wälder und um das Beerensuchen nicht dem Unternehmertum einzelner Spekulanten auszuliefern.

* **Gemüseverwertung und Fettmangel.** In weiten Kreisen herrscht noch immer die Ansicht, daß Gemüse ohne Fett zubereitet unschmackhaft sei; hie und da mag man vielleicht an die in England vielfach übliche Art der Gemüsezubereitung denken, wo man sich an dem Abkochen der Gemüse in Salzwasser genügen läßt. Man verzichtet daher bei dem zurzeit bestehenden Fettmangel lieber auf den Genuß von Gemüse. Es besteht heute die Gefahr, daß die in Massen auf den Markt kommenden frischen Gemüse wie Erbsen, gelbe Rüben, Bohnen, Kohlrabi usw. nicht in genügendem Maße zum Verbrauch herangezogen werden. Demgegenüber muß immer wieder darauf hingewiesen werden, wie notwendig eine restlose Ausnutzung aller Lebensmittel ist. Es ist als besonders verwerflich zu bezeichnen, lediglich infolge Geschmacksverwöhnung wertvolle Nahrungsmengen zu verweigern, die dazu geeignet sind, den Verbrauch knapper Lebensmittel, z. B. des Fleisches, zu entlasten und reiche Abwechslung in die tägliche Kost zu bringen, die aber, wenn nicht alsbald verbraucht, dem Verderben ausgesetzt sind. Es sollten daher schon aus Gründen der sparsamen Verwendung knapper Lebensmittel und der möglichst restlosen Ausnutzung der uns reichlich zur Verfügung stehenden Nährstoffe die Gemüse möglichst vollständig vom Konsum aufgenommen werden. Daß das möglich ist unter gleichzeitiger Berücksichtigung des Genußwertes der Gemüse und Erbsenris nur knapp vorhandener Lebensmittel, zeigt folgender Vorschlag zur Bereitung von Gemüsen, den wir der Zeitschrift für „Obst- und Gemüseverwertung“ entnehmen: Zu Erbsen und Wurzelgemüse gibt man statt Fett ein bis zwei Suppenwürfel oder man kocht etwas Knochen oder frische Schwarte ein paar Stunden in wenig Wasser, gießt dies durch ein Sieb und kocht dann in der Brühe das Gemüse weich. Fünf Minuten vor dem Anrichten eine rohe geriebene Kartoffel hineingeben, macht das Gemüse sämig. Ein Eigelb den Gemüsen beigeführt, macht dieselben auch ohne Fett schmackhaft.

7. VII. 1916

*** Vom Nutzen der Sonnenblume.** Der Anbau der Sonnenblume, die seit ihrer Einführung gegen Ende des 16. Jahrhunderts als Zierpflanze bei uns sich großer Beliebtheit erfreut, ist von amtlicher Stelle empfohlen und gefördert worden, weil die Zierpflanze auch gleichzeitig eine Nutzpflanze ist. Worin besteht nun ihr Nutzen? Darüber macht Fritz Zauner in der „Natur“, der bei Theodor Thomas (Leipzig) erscheinenden Zeitschrift, im Rahmen eines Aufsatzes über die Sonnenblume allerhand Mitteilungen. Die süßlichen Früchte der Sonnenblume, von denen an die 2000 aus einer einzigen Blütenscheibe entstehen können, sind nicht nur als Vogelfutter verwendbar, sondern sie können auch zur Bereitung des Sonnenblumenöls dienen, eines dünnflüssigen, hellgelben, fast geruchlosen Oeles, das zur Seifenbereitung wie zur Streckung oder zum Ersatz des Olivenöls dienen kann. Die enthülsten Kerne ergeben etwa 40 Prozent Del. Für Rußland bildet das Sonnenblumenöl einen nicht unbedeutenden Ausfuhrartikel. Die Delsuchen, die beim Auspressen der Kerne zurückbleiben, sind in Südrußland wie in Ungarn ein beliebtes Futter für Rinder. In einigen Gegenden Amerikas werden die Sonnenblumenkerne sogar gemahlen und zu Brot verbacken. Die meisten übrigen Teile der Pflanze sind ebenfalls verwendbar; aus dem dicken, zwei bis drei Meter hohen Stengel kann Pottasche

hergestellt werden; das Stengelmark liefert ein gutes Geflügelfutter, und die Blätter schließlich lassen sich als Futter für Kaninchen verwerten. Die Sonnenblume entzieht überdies dem Boden viel Wasser und kann daher zur Trockenlegung sumpfiger Gebiete dienen, wozu sie besonders in Holland, Südfrankreich und manchen Kolonialländern angepflanzt wird.

Entfernung der Kartoffelblüte liefert höhere Erträge! Auf die Samenentwicklung wird im Interesse der Erhaltung der Art seitens aller Pflanzen alles aufgewendet und infolgedessen wandern nach der Blüte die Nährstoffe in großen Mengen in erster Linie der Samen- und Fruchtausbildung zu. — Nachdem diese bei unseren Kartoffeln vollständig belanglos sind, so wird dieser Verschwendung der wertvollen Nährstoffe durch möglichst frühzeitige Entfernung der Blüten vorgebeugt, die übrigens bei den meisten unserer Neuzüchtungen ohnedies nicht zur Entwicklung gelangen. Obwohl es eigentlich selbstverständlich ist, daß durch dieses Vorgehen die ersparten Nährstoffe unjomehr zur Knollenentwicklung verwendet werden, so wurde bis jetzt dieser Umstand nicht berücksichtigt. Die sehr beachtenswerten Versuche von Heinrich Baas haben diese Verhältnisse aber noch besonders interessant beleuchtet. Wie „Mein Sonntagsblatt“, praktischer Ratgeber in Haus, Hof und Garten, Neutischlein ausführt, wurden durch dieses Vorgehen nicht nur überhaupt reichlichere Ernten, sondern auch besonders schöne und größere Knollen und fast gar keine kleinen erzielt. — Wenn auch nicht im Großen, so ist diese Entfernung der Kartoffelblüten doch auf all den unzähligen, durch die Kriegsnöte entstandenen, kleinen Anbauflächen, in den Schrebergärten und in der Kleingartenkultur sehr leicht durchführbar, und im Interesse der Steigerung und vollkommeneren Ausbildung der Erträge dieser für die Volksernährung mit an erster Stelle gerückten Knollenfrucht auf das dringende zu empfehlen und lohnend.

Die Zeit des Gemüsedörrens.**Beachtenswerte Winke.**

Die ersten Ernten von frischem Gemüse und Obst kommen jetzt auf den Tisch. Mancher Garten wird seiner Besitzerin so viel Gemüse liefern, daß diese gar nicht in der Lage ist, allen Rhabarber, Kohlrabi, Erbsen, Bohnen usw. direkt in der Küche zu verwerten. Die richtige und nutzbringende Verwertung der Gemüse und Früchte ist aber unzweifelhaft eines der wichtigsten Kapitel der Volksernährung im Kriege. Darum seien über das Dörren der Gemüse einige Ratschläge erteilt, denn dieses ist die bequemste Art der Konservierung und sichert bei richtiger und sachgemäßer Ausführung haltbare und wohl-schmeckende Produkte.

Das Prinzip sämtlicher Trockenapparate besteht darin, daß den zu trocknenden Gemüsen oder Früchten möglichst rasch trockene, heiße Luft zugeführt wird, durch die dann eine schnelle Verdunstung des in den Blättern und Früchten enthaltenen Wassers herbeigeführt wird. Das zum Dörren bestimmte Gemüse muß so hergerichtet werden, daß es kochfertig, also sauber gewaschen und sortiert ist; dann wird es gedämpft oder gebrüht, wodurch der strohige Geschmack und der eigenartige Geruch der Dörrprodukte vermieden werden. Es darf nur junges, einwandfreies Gemüse zum Dörren verwendet werden, denn altes, holzig und faserig gewordenes Gemüse liefert ein schlechtes Produkt. Von Wichtigkeit für das Dörren ist die Innehaltung der richtigen Wärme- grade. Der Dörrprozeß beginnt bei etwa 80 Grad Celsius und die höchste zulässige Temperatur darf über 100 Grad auf keinen Fall liegen. Schon bei einer beständigen Temperatur von 100 Grad wird man seltener ein gutes Trockenprodukt erhalten, da es an Geschmack verliert und sich bei zu intensiver Hitze eine zähe Haut bildet, welche das Verdunsten des Wassers behindert.

Je flacher das Gemüse auf die Dörre gebracht wird, um so schneller und besser trocknet es. Von grünen Bohnen werden nur die jungen und zarten Bohnen geschnitten und gedörrt. Bei Kraut und Kohl werden die Blattrippen am besten ganz entfernt, weil diese langsamer trocknen und man kein gleichmäßiges und gutes Dörrprodukt bekommen würde, wenigstens aber müssen die Blattstiele und Blattrippen eingeschnitten werden, um auf diese Weise das Trocknen zu beschleunigen. Während von diesen beiden Kohllarten, auch von Grünkohl, die ganzen Blätter getrocknet werden, wird Rotkohl erst mit dem Krauthobel gehobelt und dann in die Dörre gebracht.

Ueber die Verwertung der gedörrten Gemüse sei noch bemerkt, daß diese am Abend vor dem Kochen in Wasser zu bringen und am folgenden Tage in dem gleichen Wasser zu kochen sind. Durchschnittlich werden von einer Person zu einer Mahlzeit 35 Gramm gedörrten Gemüses verzehrt.

Preise für Kriegsgemüsegärtner und Schulen.

Der Stadtrat bewilligte nach einem Antrag des Stadtrates *Paška* für besonders zweckmäßige und eifrige Bearbeitung von Kriegsfeldern durch Schulen und Kriegsgemüsegärtner 300 Prämien im Betrage von je 10 K., und zwar 220 an Kriegsgemüsegärtner und 80 an die am Anbau beteiligten Schulen. Bewerbungen sind bis 30. d. in der Magistratsabteilung III anzumelden. Zur Ueberprüfung des Wettbewerbes und zur Zuerkennung der Preise wird ein Preisgericht eingesetzt, welchem zwei Mitglieder des Gemeinderates (Gemeinderäte *Dr. Klobberg* und *Richter*), der Vorstand der Magistratsabteilung III und der Stadtgartendirektor angehören.

8. VII. 1916

**Unentgeltliche Abgabe von Gemüse-
pflänzchen durch die Gemeinde Wien.**

Die Gemeinde Wien hat durch die Stadt-
gartendirektion bisher 1,597,000 Stück Gemüse-
pflänzchen an Kriegsgemüse, Schrebergärtner und
private Gartenbesitzer unentgeltlich ab-
gegeben; hiemit ist die Gesamtmenge der im
Vorjahre im Frühjahr und Sommer abgegebenen
Gemüsepflänzchen bereits jetzt erreicht worden. Die
Abgabe im städtischen Reservergarten
in Ragnan wird fortgesetzt.

Einpfieden ohne Zucker.

Wir erhalten folgende Zufchrift:

Gefattan Sie zu diefem in der „Reichspoft“ Nr. 281 berührten Thema einem alten Praktifus, der fih feit zwanzig Jahren mit der praktifchen Erprobung verfhiedener Methoden befaßt hat, das Wort zu ergreifen. Die Sache ift deshalb wichtig, weil durch die Anwendung nicht ganz verläßlicher Methoden erfahrungsgemäß viel Obft zwecklos verderbt, was in Friedenszeiten leicht zu vermeiden war, jezt aber nicht mehr vorkommen follte.

In der Theorie mag ja das in der erwähnten Belehrung angegebene Verfahren, Obft ohne Zucker einzufieden, ganz richtig fein — in der Praxis ift es keineswegs leicht auszuführen. Es ift richtig, daß durch Erhitzen möglichft gut gereinigten, frifchen, unverdorbenen Obftes in fauberen Gefäßen auf 75 bis 90 Grad Celfius (bis auf 100 Grad follte man nie erhitzen, weil in der Kochhitze das feine Aroma verloren geht), das Obft durch Abtötung der fäulniseregenden Keime „sterilifziert“ wird und daß fih diefes Obft jahrelang frifch halten würde, wenn man es zuftande brächte, daß vor dem Anbringen eines luftdichten Verchluffes keine Luft von außen mehr in das Gefäß tritt. Denn ein einziges Luftbläschen, das zwifchen dem Keimfreimachen und dem luftdichten Verchluffen in das Gefäß tritt, kann lebensfähige Fäulniskeime enthalten, die fih auf dem geeigneten Nährboden vermehren und den Inhalt des Gefäßes zum Verderben bringen. Gerade diefe Hauptfache, wie man es macht, den Zutritt von Außenluft zwifchen den erwähnten beiden Prozeduren zu verhindern, ift aber in der Belehrung übergegangen, offenbar weil ihr Urheber das felbft nicht weiß. An diefer Lücke muß aber jeder Verfuch, nach diefer allerdings fehr einfachen Methode Obft fäulnisfeher einzufochen, fcheitern, im günftigften Falle wird ein erheblicher Teil davon zugrunde gehen oder vorzeitig verbraucht werden müffen. Ich habe lange die verfhiedenften Verfuche angeftellt, das für eine Familie von ftarken Obfteffern nötige Obft auf diefem Wege ohne Zufihlenahme der immerhin koftspieligen Apparate keimfrei zu machen und zu erhalten, aber es ift mir nur bei Obftfäften mit Zufihlenahme der durch einen Drahthebel und Porzellanftöpfel mit Kautschutring verchluffbaren Bierflaschen gelungen. Leider dürften diefe Flaschen jezt fehr zu haben fein. Wer aber noch welche hat, kann in die gut gereinigten Flaschen Obftfaft einfüllen, den Drahthebel nicht fchließen, fondern mit einem Gewicht befhweren, fo daß die aus der Flasche beim Erhitzen austretende Luft ihn heben und entweichen kann; dann die Flaschen zu zwei Drittel Höhe in ein Gefäß mit kaltem Wasser ftellen, auf 90 Grad erhitzen und in diefer Temperatur 15 bis 20 Minuten erhalten. Dann ftelle man das Gefäß vom Feuer, fchließe den Drahthebel, deffen luftdichten Verchluff man vorher geprüft hat und man kann den fo sterilifierten Saft mit ziemlicher Sicherheit ein Jahr lang aufheben.

Ich bin fchließlich durch meine Erfahrungen auf diefem Gebiete aber doch zu dem Ergebniffe gekommen, daß die befte, ficherfte und verhältnismäßig billigfte Methode des Einfiedens immer noch in der Anwendung des fo fannreich konstruierten „Weckfchen Frifchhalters“ befteht. Bald nachdem der verftorbene Weck diefen Apparat hergeftellt hatte, habe ich mir einen foldhen angefhafft — es dürfte 15 Jahre her fein — und kann mich davon nicht mehr trennen. Die Vorteile find ja in die Augen fpringend: Erftens ift bei forgfamer Beobachtung der Einfiederegeln ein Verderben von Obft fo gut wie ausgefchloffen. Zeigt einmal, was felten gefchieht, ein gefülltes Glas Schimmelanfaß, fo kommt es einfach wieder in den Apparat zum nochmaligen Sterilifzieren. Zweitens: Das mit diefem „Frifchhalter“ eingekochte Obft behält feinen natürlichen Gefchmack, fein volles Aroma, das bei jeder anderen Einfiedeart verloren geht. Nach der gewöhnlichen Methode eingekochtes Obft ift ja überhaupt kein Obft mehr, fondern Zucker, „Konfitüre“ mit etwas Obftgefchmack. Weck-Obft ift nach ein bis zwei Jahren von frifchem Obft nicht zu unterfcheiden.

Aber der Apparat ift zu teuer! — Gewiß, die erfte Anfchaffung reißt ein ebenfo großes Loch in die Tafche, als z. B. ein neues Kleid. Aber man berückfichtige, daß man den Apparat bei forgfamer Handhabung zehn, fünfzehn Jahre ohne Reparatur und Abnützung — höchstens braucht man neue Gummiringe

haben kann, daß fih also der Preis auf fo viel Jahre verteilt. Was erfpart man aber während diefer Zeit allein an Zucker! Man braucht kaum den dritten Teil wie bei anderen Einfiedearten, kann ihn auch ganz weglaffen, wenn man den reinen Obftgefchmack, die gefunde Fruchtäure liebt. Wenn einer gar das Obft im eigenen Garten hat, fo daß er's nicht zu kaufen braucht, dann bringt er die Anfchaffungskoften in wenig Jahren herein. Und wer etwa gewohnt ift, „Dunftobft“ aus den Konfervenfabriken zu kaufen, der erfpart in ein paar Jahren bei Anwendung des „Weck“ ebenfoviel, als ihm die Anfchaffung koftete, denn er hat dann um 100 Prozent besseres, köftlicheres Obft um die Hälfte billiger. Diefe Zeilen find keine Fabrikantenreflame, zur Befräftigung unterzeichne ich meinen Namen. Es ift jezt nicht die Zeit, mit foldhen Erfahrungen, die fo vielen Mitmenschen nützlich fein können, aus Kleinlicher Furcht vor Mißverständnissen hinterm Berg zu halten. Und nicht ich allein, auch große Haushaltungen, in Klöftern, Anftalten usw., haben damit die beften Erfahrungen gemacht. Befonders für ländliche Haushaltungen, die Beeren- und Steinobft, Gemüse usw. felbft bauen, ift der „Weck“ einfach unbezahlbar; um fo mehr, als man auch andere Lebensmittel, wie Fleisch, Würfte usw. damit frifch halten und ganze Mahlzeiten auf Vorrat kochen kann.

Für ganz kleine Haushaltungen, die nur wenig Obft einfieden, tun übrigens die „Krumfchichten Konfervenkrüge“ diefelben Dienfte; fie find fehr billig, man kann fie einzeln anfchaffen und ohne weiteren Apparat in Gebrauch nehmen. Sie haben auch die meiften Vorteile der Weck-Gläser, nur gefattan fie keine Kontrolle des Inhalts, weil fie aus Steingut hergeftellt find.

Das find in Kürze einige ficherere Ergebnisse meiner faft zwanzigjährigen Erfahrungen auf diefem Gebiete.

Dr. Franz Eichert.

(Pilzfischer und Beerenfischer.) Ständige und Gelegenheitsgäste sind es, die den Wald aufsuchen, wenn dem fruchtbaren Waldboden genießbare Schätze entquillen, wenn auf Strauch und Baum das Walddobst heranreift. All diese Gaben des Waldes, die oft kaum zur Nebennutzung für den Waldbesitzer zählen, besitzen heute mehr denn je wirtschaftliche Bedeutung, zumal es sich hier um ganz außerordentliche Mengen genießbarer Waldprodukte handelt, deren Einsammeln schon den ärmeren und unbemittelten Inwohnern naher Dörfer und Ortschaften gute Erwerbsmöglichkeiten schafft, der Allgemeinheit aber Nährstoffe von hohem Werte zuzuführen vermag. Der Wald ist ein Nahrungsspender erster Güte; fast das ganze Jahr hindurch. Jedenfalls kann das Sammeln von genießbaren Waldprodukten einsetzen, wenn die Schneeschmelze eintritt, wenn die ersten Morcheln aus dem Waldboden hervorkucken. Auch Pharmazie und Drogerie, der „Dürrkräuter“ nicht zu vergessen, ziehen schon aus ersten zarten Blättchen und Blüten bestimmter Waldpflanzen Nutzen. Nach und nach reifen all die zahllosen Beerenfrüchte, Pilze, Schwämme, reift Walddobst auf Baum und Strauch, und lange nach dem Blattfall im Spätherbst sieht man den Beerenfischer noch an seiner Arbeit. Sie sind aber so gar nicht sehr beliebt, all die „Schwammerlsucher“, „Erdbeerpflücker“, „Kräutersammler“ und wie sie sonst heißen mögen, die von genießbaren oder sonst brauchbaren Wurzeln, Blättern, Blüten und Früchten des Waldes leben oder durch sie Gelegenheitsverdienst suchen. Nicht beim Waldbesitzer, nicht beim Forstpersonal und auch nicht beim Jäger! Die Anwesenheit fremder Menschen im Walde stört immer, wenn sie sich absichtslos freigegebener Waldwege befinden, durch dick und dünn kriechen und suchend und forschend durch den Hochwald hummeln oder über Blöße und Kultur stapfen. Wo in den Wäldern ein reicher Wildbestand vorhanden ist: Schalenwild, Waldhühner, Fasanen, dort sieht man auch den Pilz- und Beerenfischer nie gerne, denn die Sehzzeit der Hirschtiere und Rehgeißen bedingt Ruhe im Walde, die Gelege der Waldhühner, der Fasanen be-

dürfen dringend des Schutzes, da die Beunruhigung der brütenden Hennen allein schon ganz erhebliche Wildwerte der Vernichtung zuführen kann. Wo aber Waldhühner und Fasanen fehlen oder in verschwindender Anzahl vorkommen, Reh- und Rotwild dünn gesät ist, dort ist der Schaden an Wald und Wild, der unbeabsichtigte Schaden, schon zu ertragen. Solche Wald- und Jagdgebiete waren auch zu Friedenszeiten für Pilz- und Beerenfischer unter gewissen Bedingungen meist offen und zugänglich. Viele derartige Wälder aber, so zum Beispiel im Wienerwalde, in der Wachau, im Waldviertel, aber auch an den Ufern der Donau und March, von Wien und einigen Provinzstädten leicht zu erreichen, standen häufig genug unter Sperre, weil Akte von böswilliger Beschädigung der Kulturen, roher Naturbandalismus, Schädigung des Wildbestandes durch Vernichtung der Gelege und Eierdiebstahl, Rohheitsakte an frisch geschten Rehen oder Kälbern schon ständig vorkamen. Wenn der gute Wille des Waldbesitzers oder seines Wald- und Jagdantes mit frivoler Beschädigung seines Eigentumes belohnt wird, dann mag es nicht wundernehmen, wenn die Erlaubnis zum Pilz- und Beerenfischen, insbesondere in Wäldern nahe bei größeren Städten oder Fabriksanlagen, Ausflugsstraßen u. s. f. nicht leicht erteilt wird. Nun haben aber die behördlichen Landesstellen übernommen, dahin zu wirken, daß das Sammeln von Pilzen und Walddobst allüberall, wo der Wald genießbare Produkte bereitstellt, gestattet werden möge, sofern nicht gewichtige Bedenken forstlicher und jagdlicher Natur vorliegen. Diesem Ansinnen oder Wunsche dürfte auch in vielen Fällen Folge gegeben werden. Es liegt dann nunmehr nur an den Sammlern selbst, ob und wie lange ihnen das Sammeln gestattet sein wird. Pflicht des Sammlers ist es, bei seiner Tätigkeit jede Beschädigung von Kulturpflanzen, jede Beunruhigung des Wildbestandes zu unterlassen. Erwähnt sei noch, daß für Wald- und Wildfrevel empfindliche Strafen das Gesetz vorsieht. Was in den Friedensjahren an Waldbeeren aller Art (Erdbeeren, Himbeeren, Heidel- und Preiselbeeren u. s. f.) auf den Lebensmittelmarkt kam — dies gilt auch für die ersten beiden Kriegsjahre —, ist kaum ein winziger Bruchteil der in unseren Laub- und Nadelwäldern erwachsenen Beerenmengen. Zahlreiche Waldobstarten kamen fast gar nicht zur Nutzung. Ebenso steht es mit den vielen Arten essbarer Pilze. Ein ganz gewaltiger Reichtum an Waldfrüchten kann da für den Frischgenuß, für Suppen, Saucen, Marmeladen, für Fruchtäfte, Dunstobst und dergleichen bei zielbewusstem Sammeln dem Lebensmittelmarkt und damit der Allgemeinheit überantwortet werden.

10. VII. 1916

Koblenz, 8. Juli. Der Regierungspräsident hat für den Umfang des Regierungsbezirks verordnet, daß das Einsammeln der Heidelbeeren, Waldhimbeeren und Preiselbeeren erst nach dem von der Ortspolizeibehörde festzusetzenden Zeitpunkte gestattet ist. Das Beeren sammeln darf nur mit der Hand erfolgen.

Was eine Stadtverwaltung erreichen kann.

Aus Ulm wird uns geschrieben: Als kleinen Beweis, wie hohe Preise am Lebensmittelmarkt ohne jede Verordnung auf ein richtiges Maß gebracht werden können, zeigt das Vorgehen der Stadtverwaltung Ulm.

Kirschen kosteten hier im Kleerverkauf bis letzten Freitag Vormittag das Pfund 70 bis 80 Pfennig, unter 70 Pfennig waren keine zu haben. Die mittags erscheinende Zeitung brachte eine Anzeige der Stadtverwaltung, daß von Montag, den 10. d. M. ab jedermann Kirschen voraussichtlich für 50 Pfennig von der Stadt kaufen könne. Eine Stunde später lagen bei den Händlern in den Auslagen auf den Kirschen Preiszettel mit 50 und 55 Pfennigen. Am Samstag war zu lesen, daß die von der Stadt bestellten Kirschen eingetroffen seien und der Preis 40 Pfennig betrage. Plugs verschwanden die Preiszettel und die Kirschen kosteten jetzt beim Händler nur noch 40 und 45 Pfennig, aber 45 Pfennig verlangte jetzt keiner mehr. Am Sonntag gab die Stadt bekannt, daß Kirschen zu 20, 30 und 40 Pfennig von ihr verkauft werden. In hiesiger Gegend wachsen keine Kirschen, die Stadt muß sie von auswärts beziehen.

Für unsere Frauen.

Einlöcher unter Zuckersparris.

Bei dem gegenwärtigen Zuckermangel haben Anweisungen, wie man Früchte ohne oder mit geringem Zuckersatz einmachen kann, besondere Bedeutung. Wenn gelegentlich von Fachleuten gesagt wurde, aus Mangel an Zucker dürfe kein Stück Obst der Ernährung verloren gehen, so stützte sich dieser Ausdruck auf die Tatsache, daß es Verfahrenswesen genug gibt, ohne oder mit wenigem Zucker unser Obst zu konservieren; sei es durch Dörren, sei es durch Einmachen. Wir geben nach der „Münchener Zeitung“ eine Anleitung zum Einmachen ohne oder mit wenigem Zuckersatz wieder. Reinlichkeit und Sorgfalt ist die Hauptbedingung beim Kochen. Zum Beispiel kann in gewöhnliche Flaschen und jede beliebige Art von Gläsern, wenn sie Tags vorher in Soda wasser ausgekocht wurden und über Nacht in einem mit sauberem Tuch belegten Korb gestülpt waren, kleingeschnittener Rhabarber haltbar gemacht werden ohne Zucker oder Feuer. Man braucht ihn oder halbreife Stachelbeeren n. a. nur aus dem kalten Wasserbad in die Flaschen möglichst rasch herüberzuschöpfen, bis zu Dreiviertel des Inhalts mit Wasser unmittelbar vom Hahn der Wasserleitung nachzufüllen, schnell mit einem gleichfalls vorher ausgekochten Kork zu verstopfen und dann, wenn nicht mit Lack oder Pech, mit Papier und Mehlkleister den Verschluss zu überkleben. Den Luftzutritt tunlichst abzuschließen, ist größte Hinhaltung geboten und angezeigt, daß bei diesem und anderen Haltbarmachungsverfahren sich zwei oder mehrere in die Hand arbeiten.

Praktisch und billig ist es, vollsaftige Früchte, wie Kirschen, Zwetschken, Beeren mit Ausnahme der empfindlichen Erdbeeren, zu einem dünnflüssigen Brei ohne jeden Zusatz zu kochen. Während dieser am Herd steht, hat man, wie oben angegeben, Tags vorher gereinigte Flaschen oder Gläser mit lauem Wasser gefüllt und in viel Wasser schwimmend bis zu ihrer völligen Erhitzung kochen lassen. Auch Trichter, Schöpflöffel und Korle sind in demselben Wasser ausgekocht und gebrauchsmäßig hergerichtet. So schnell als irgend angängig nimmt man die Flaschen heraus, füllt sie mit dem Fruchtbrei bis etwa vier Zentimeter vom Rande, verkorft sie und stürzt sie um, daß der Stöpsel innen vom Inhalt bedeckt wird. Nach dem Erkalten verklebt man den Verschluss mit Papier, das man mit Mehlpapp bestrichen, oder taucht ihn in Bierpech oder Paraffin.

Bei ebleren Früchten, wie Aprikosen, Feinbirnen und Erdbeeren, ist, um ihnen das Ansehen zu wahren, der Gebrauch einer Zuckerslösung mindestens 50 bis 100 Gramm auf den Liter angebracht. Auch hier empfiehlt sich, wie sonst immer, das „Vor-kochen“, weil die zusammengefallenen Früchte sich enger schichten, wodurch ein Teil der Mühe und Gläser erübrigt bleibt. Ohne umständliche Apparate können die Gläser mit diesen Früchten in einem mit Heu oder Holzwohle ausgepolsterten Kessel oder Waschtopf, vom lauen Wasser umspült, zugesetzt und $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde gekocht werden. Bedingung ist, daß kein Glas das andere berührt. Zum Verschluss bedient man sich in Ermangelung der Gummiringe dreier Papierscheiben aus schmiegsamen Bad- oder weißem Papier. Mit gewöhnlichem rohen Mehlpapp oder gekochtem Kartoffelmehlkleister wird erst unter Freilassung der Mitte der Rand einer Scheibe fest und möglichst glatt überklebt, dann die zweite Scheibe in der ganzen Fläche bestrichen und darübergedrückt und zuletzt eine dritte etliche Zentimeter größere Scheibe ebenso behandelt und darübergezogen. Dieser dreifache überall tabellos und dicht anschließende Papierbedel, der fast nichts kostet, verfestigt sich nach dem Erkalten vollständig und ersetzt alle Patente. Die so verschlossenen Gläser können auch in einer gewöhnlichen Bratreine, die ein Drittel in lauem Wasser gefüllt ist, nebeneinander gestellt und im Bratrohr zum Sterilisieren gebracht werden, indem man sie je nach Größe, die jedoch die gleiche sein muß, $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunden „dunsten“ läßt. Es genügt sogar, sie auf einem Backblech in einer zwei Finger hohen Flußsandsschicht einzubauen und im Rohr sich allmählich erhitzen zu lassen. Statt des Zuckers kommt auch Saccharin, 15 bis 17 Plättchen gleich 150 Gramm Zucker, als Notbehelf in Betracht. Ein Beisatz von künstlichen Erhaltungsmitteln, von denen Salizyl, und zwar ein Gramm des reinen in den Apotheken zum Obsteinkochen erhältlichen auf zwei Pfund Fruchtmasse, mit ein paar Löffeln voll verrührt und dem Ganzen gleichmäßig beigemischt, am zweckdienlichsten.

Dieses Rezept stammt aus Deutschland, wo Saccharin erlaubt ist. Schade, daß es bei uns nicht freigegeben wird!

Ein wirksames Mittel zur Erhöhung der Obstzufuhr. Ein höchst wirksames Mittel zur Erhöhung der Obstzufuhr hat, wie der Lokalanzeiger berichtet, die Mannheimer zuständige Behörde angewendet. Dort war infolge der Festsetzung von Höchstpreisen fast kein Obst auf den Markt gekommen. Die Behörde erließ darauf folgende Bekanntmachung: „Sollte nicht innerhalb drei Tagen der Markt wie ehemals mit Pfirsichen und Erdbeeren zum Preise von 25, beziehungsweise 35 Pfennig beschickt werden, so werden unverzüglich Landsturmlente zum Beschlagnehmen des Obstes kommandiert, und dem Eigentümer wird das Obst zu einem festen Preis enteignet werden. Jedoch werden die Unterhaltungskosten für die Landstürmer überaus schnell ein; bald kam wieder Obst in reicher Fülle auf den Mannheimer Markt.“

**Ein wirksames Mittel zur Erhöhung der
Obstzufuhr.**

Ein höchst wirksames Mittel zur Erhöhung der Obstzufuhr hat, wie der „Lokalanzeiger“ berichtet, die Mannheimer zuständige Behörde angewendet. Dort war infolge der Festsetzung von Höchstpreisen fast kein Obst auf den Markt gekommen. Die Behörde erließ darauf folgende Bekanntmachung:

„Sollte nicht innerhalb drei Tagen der Markt wie ehedem mit Kirschen und Erdbeeren zum Preise von 25, beziehungsweise 35 Pfennig beschickt werden, so werden unverzüglich Landsturmlente zum Beschlagnehmen des Obstes kommandiert, und dem Eigentümer wird das Obst zu einem festen Preise enteignet werden. Jedoch werden die Unterhaltskosten für die Landstürmer abgezogen werden.“ Die Wirkung stellte sich überaus schnell ein; bald kam wieder Obst in reicher Fülle auf den Mannheimer Markt.

Sammlung von Obstkernen.

Trotz der wiederholten Hinweise in der Tagespresse und verschiedener Anzeigen des Roten Kreuzes verhalten sich noch viele Kreise unserer Bevölkerung anscheinend ablehnend dieser so wichtigen Sammlung gegenüber. Es sei darum nochmals ausdrücklich darauf hingewiesen, daß es für jedermann vaterländische Pflicht ist, alle Kernsorten, die für die Delgewinnung in Frage kommen, zu sammeln. Die Anregung ist von dem Kriegsausschuß für Dele und Fette in Berlin ausgegangen, der

nach dem heutigen Stande der Wissenschaft in der Lage ist, dieses Material, das bisher unbenutzt liegen blieb, zum Nutzen unserer Volkswirtschaft zu verwenden.

Es wird daher wiederholt auf folgende Grundsätze hingewiesen:

1. Zu sammeln sind Kerne von Kirschen (auch Sauerkirschen), Pflaumen, Zwetschen, Mirabellen, Reineclauden, Aprikosen sowie Kürbiskerne.

Pflirsichkerne sind noch nicht zu sammeln, da sie für die Delgewinnung wertlos sind.

2. Auch Kerne von frisch gekochtem, wie auch von gedörrtem Obst sind verwendbar.

3. Die Kerne müssen von reifem Obst stammen; sie sind vor der Ablieferung auf das sorgfältigste von allen Fruchtfleischteilen zu reinigen und dann zu trocknen.

4. Das Trocknen der Kerne geschieht am besten an der Sonne. Wenn dies nicht möglich ist, sind die Kerne bei gelinder Wärme auf dem Ofen zu trocknen; in diesem Falle ist darauf zu achten, daß die Kerne nicht rösten, da sie alsdann für die Delgewinnung unbrauchbar werden. Kürbiskerne sind allein an der Sonne oder durch die Einwirkung der Luft zu trocknen.

5. Versimmelte Kerne sind wertlos. Die Obstkerne müssen deshalb bis zur Ablieferung trocken und luftig aufbewahrt werden.

6. Es ist besonders darauf zu achten, daß jede Kernsorte für sich und nicht vermischt mit anderen Sorten zur Ablieferung gelangt.

7. Jeder Kern ist wichtig, jeder sammt; nur die große Menge aller Kerne kann die Arbeit lohnen!

Außer den Privathaushaltungen werden insbesondere die Konditoreien und sonstigen Großbetriebe, die Früchte verarbeiten, auf das dringendste gebeten, die bisher als wertlos von ihnen weggeworfenen Kerne zur Ablieferung zu bringen.

Die folgenden Sammelstellen sind zur Entgegennahme bereit, da die Schulen während der Sommerferien nicht in Betracht kommen können: Hamburgischer Landesverein vom Roten Kreuz, Hauptsammelstelle Gepächle der S. A. L., beim Hauptbahnhof, Vaterländischer Frauen-Hilfs-Verein, Sammelstelle Naturhistorisches Museum, Mönckebergstraße, Hamburger Kolonne vom Roten Kreuz, Kolonnenhaus, Ecke Sedanstraße, Genossenschaft freiwilliger Krankenpfleger, Vereinshaus, Claus-Groth-Straße 87, Hamburger Hausfrauen-Verein, Mittelweg 25, Erdgeschoss, Kaufmännischer Verband für weibliche Angestellte, Große Johannisstraße 13, Sammelstelle der Kriegshilfe für Küchenabfälle, Steinstraße 1, 1. Stock, Sammelstellen der Hamburger Abfall-Verwertung, Mühlentamp 19/21, Martin-Luther-Straße 23, Kaiser-Friedrich-Ufer, zwischen Vogenstraße und Goebenstraße, Steinhauerdamn, gegenüber Nr. 7, Osterbecksweg 2, Vorstelmannsweg 12.

Zeitweises Dörrverbot für Gemüse und Obst.**Verbot langfristiger Lieferungsverträge.**

Durch Dörren von Sommergemüse ist in einzelnen Gegenden in spekulativer Absicht der Markt entblößt und der Preis in die Höhe getrieben worden. Um dem entgegenzutreten, hat der Reichskanzler auf Vorschlag des Präsidenten des Kriegsernährungsamts ein Verbot des Dörrrens von Gemüse und der Herstellung von Sauerkraut in der Zeit bis zum 1. August 1916 und ein Verbot des Abschlusses von langfristigen Verträgen über den Erwerb von Gemüse und Obst erlassen. Pflaumen dürfen bis auf weiteres nur zur Lieferung bis zum 1. August, anderes Obst sowie Gemüse nur zur Lieferung bis zum 15. August 1916 gekauft oder sonst erworben werden.

Durch diese Verbote soll einmal erreicht werden, daß kein Frischgemüse jetzt dem sofortigen Verbrauch entzogen wird, und ferner den wilden, preissteigernden Abschluß von Verträgen auf spätere Lieferung von Gemüse, besonders von Dauergemüse, entgegengetreten werden. Gleichzeitig ist eine Anzeigepflicht für Vorverkäufe, von Obst, Gemüse und Dörrgemüse, die bereits getätigt sind, vorgeschrieben, damit ein Ueberblick über diesen Teil des Marktes gewonnen werden kann. Die Maßnahmen sind nur vorläufige. Weitere Anordnung zur Verhinderung von Preistreibern sind in Vorbereitung. Inwieweit unter solchen Bestimmungen Höchstpreisfestsetzungen sein werden, steht noch nicht fest. Es wird aber, wenn die Preistreiberei fortbauert, auch zu dem Mittel der Höchstpreisfestsetzung, trotz aller ihm bekanntlich anhaftenden Mängel gegriffen werden, und zwar in einer Form, die den ganzen Schaden der Preisänderung auf die preistreibenden Elemente wälzt.

11. Mai

Unerwünschte Spargelausfuhr.

Zu der von uns geübten Kritik, daß es bei der jetzigen Lebensmittelknappheit als durchaus unerwünscht erscheinen muß, wenn Spargel gleichsam auf behördlichen Wunsch nach dem Auslande ausgeführt wird, hat in unserer gestrigen Abendausgabe das Reichsamt des Innern Stellung genommen. Wir haben selbstverständlich dieser Behörde gern den Raum zu einer Erwiderung gegeben, ihre Ausführungen können uns aber keineswegs überzeugen. Wenn behauptet wird, infolge des Mangels an Arbeitskräften bestehe die Gefahr, daß ein erheblicher Teil unserer Spargelernte ungestochen bleibt, so müssen wir die Frage aufwerfen, woher denn plötzlich die Arbeitskräfte kommen, die dazu nötig sind, um den Spargel für die Ausfuhr bereitzustellen. Sollten wirklich Arbeitskräfte fehlen, oder sollte absichtlich Spargel ungestochen bleiben, um das Angebot der Ware zu verringern, so würde sicherlich in beiden Fällen auf Erfordern der Behörden das Kriegsministerium bereit sein, für die kurze Zeit des Spargelstehens Militärmannschaften zur Verfügung zu stellen. Man scheint auch in diesem Fall wieder ganz zu vergessen, daß die Preise der einzelnen Nahrungsmittel untereinander in Beziehungen stehen. Was dem Spargel recht ist, wird später für den Kohlrabi und die anderen frischen Gemüse billig sein. Wenn man irgendwelche Maßnahmen zur Hochhaltung der Preise des einen Gemüses gestattet, so ist die selbstverständliche Folge davon, daß das Gesamtniveau der Gemüsepreise hoch gehalten wird.

Es bleibt ferner die Frage offen, welche Gewähr dafür geboten ist, daß die Ausfuhr nicht einen Umfang annimmt, der die Bedarfsdeckung im Inland beeinträchtigt. Es muß unseres Erachtens gelingen, den Teil der Spargelernte, der aus technischen Gründen in diesem Jahre wirklich nicht konserviert werden kann, in frischem Zustande in noch höherem Maße dem Konsum zuzuführen. Dafür kann dann an haltbaren Lebensmitteln gespart werden.

Vor allen Dingen aber können wir uns nach wie vor keinen Begriff davon machen, wie nach Ansicht des Reichsamts des Innern die Spargelausfuhr zur Hebung der deutschen Valuta beitragen soll. Nach den vom Kaiserlichen Statistischen Amt veröffentlichten Ziffern, die auch den zuständigen Reichsbehörden zugänglich sind, hatte unsere Spargelausfuhr in den letzten Jahren folgenden Wert:

1912	286 000 Mark
1913	387 000 Mark
1914 (Januar/Juni)	273 000 Mark

Etwa ein Viertel dieser Summen entfiel im Durchschnitt auf die Ausfuhr nach Oesterreich-Ungarn, die für das Argument der Valutahhebung ausschaltet. Man darf nun ohne weiteres annehmen, daß die Ausfuhr im Kriege bei den größeren Versand-schwierigkeiten kaum die Friedensziffern überschreiten könnte. Nehmen wir ganz hoch gerechnet an, daß für 300 000 Mark Spargel ausgeführt werden könnte, so handelt es sich um ein im Auslande zu schaffendes Guthaben, das auf den Stand der Valuta gar keinen ernsthaft in Betracht kommenden Einfluß ausüben kann. Wie steht es aber demgegenüber mit der Inlandsversorgung? Wir führen im Frieden mehr Spargel ein, als wir ausführen. Unsere Spargel-einfuhr hatte folgende Werte:

1912	694 000 Mark
1913	660 000 Mark
1914 (Januar/Juni)	930 000 Mark

Die reichliche Hälfte dieser Einfuhr stammt im Frieden aus Frankreich. Der Fortfall der Ausfuhr würde also für den heimischen Markt günstigstenfalls ausreichen, um das Einfuhrminus zu decken. Angesichts dieser Ziffern war es wohl keine Uebertreibung,

Der Valutaspargel als Schulbeispiel.

Der nachstehende Artikel ist geschrieben worden, bevor inzwischen jetzt, und zwar erst auf Antrag der Heeresverwaltung, ein Ausfuhrverbot für Spargel erlassen ist. Da die Ausfuhrfrage nur einen Teil der Sache bildet und vor allem aber der ganze Vorfall eine typische Bedeutung besitzt, bringen wir den Artikel unseres Berliner Vertreters auch jetzt noch zum Abdruck:

W. Berlin, 21. Mai.

Unser Artikel „Valuta und Spargel“ in Nummer 127 B des „Hamburger Fremdenblattes“, der fast von der gesamten deutschen Presse übernommen worden ist, hat auch die einzelstaatlichen Parlamente wie den Reichstag wiederholt beschäftigt. Die Begründung für das Nützliche der Spargelausfuhr, daß sie nämlich der deutschen Valuta diene, ist durch den Unterstaatssekretär Dr. Richter im Reichstag zurückgenommen worden als nicht sehr glücklich gewählt. In dem Verfasser der Eingabe hat man offenbar einen kleinen Spargelinteressenten vermutet, für den der Begriff „Valuta“ von dem Gefühl eines Geheimnisses umgeben sein würde, von dem er keine Ahnung hat, was es bedeutet.

Im Bericht der Reichstagskommission war als wahrer Grund für das Wünschenswerte gesteigerter Spargelausfuhr angegeben, daß sich einer Konservierung der vermutlich sehr reichen Ernte dieses Jahres technische Schwierigkeiten (Knappheit der Konservendosen) entgegenstellen. Das ist sicher richtig. Aber zwischen Konservierung und Ausfuhr liegt noch ein drittes, die Konsumierung, und auf diesen eigentlich in dieser Zeit doch sehr naheliegenden Gedanken scheint bei der Regierung keiner gekommen zu sein. Man faßt sich vielmehr an den Kopf, wenn man hört, wie in aller Ruhe geäußert wird, daß aus den genannten technischen Schwierigkeiten die Spargelzüchter bereits im vorigen Jahr einen gewissen Prozentsatz der Ernte überhaupt ungestochen gelassen hätten, und daß es sehr wohl möglich sei, sie würden in diesem Jahr 50 Prozent der Ernte in Kraut schießen lassen! Auf nähere Fragen, wie denn eine so ungeheuerliche Verschwendung nationaler Produktion gerade jetzt ruhig mit angesehen wird, bekommt man zur Antwort, daß der deutsche Konsum nicht in der Lage sei, die große Ernte auf der Stelle selbst zu verbrauchen, obwohl auch die Heeresverwaltung auf eine vermehrte Benutzung von Spargel hingewiesen worden ist. Wir wollen wirklich die ganze Spargelfrage als solche nicht überschätzen, aber an dem Prinzip, das hier zum Ausdruck kommt, können wir nicht vorbei. Denn hier scheint es sich doch um einen der typischen Mängel unserer bisherigen Ernährungspolitik zu handeln, um einen jener Punkte, wo das neue Reichs-Ernährungsamt und sein Diktator ganz scharf werden zugreifen müssen.

Wie in dem Brief, der zu der ganzen Erörterung führte, so ist auch später wiederholt in den Vordergrund geschoben worden das Interesse der Spargelproduzenten. Nun verstehen wir sehr wohl, daß gerade bei der gegenwärtigen Knappheit an Arbeitskräften die großen Spargelplantagen ihre gesamte Ernte, wenn sie reichlich ausfällt, nicht zu rentablen Preisen dem deutschen Konsum zuführen können. Typisch kommt das zum Ausdruck in einem Schreiben, das uns der Verband Mecklenburgischer Obstbau-Vereine, e. V., zu Güstrow sendet. Es wird darin ausgeführt, daß der Spargel ein Luxusgemüse sei, abhängig von Schinken, andern Fleischbeilagen und Butter, und auch, wenn „einsichtige“ Hausfrauen (das sind wohl in diesem Punkte jetzt wohl oder übel nachgerade alle) den Spargel auch zu Suppen und Gemüsegerichten verwenden und auf die Beilagen verzichten, so werde der Spargel in der Hauptsache doch eine der teureren Gemüsearten bleiben und nicht als Volksgemüse gelten können.

„Unter Berücksichtigung dieser Verhältnisse, heißt es, können die Spargelzüchter der Regierung dankbar sein, wenn sie wieder, wie im Vorjahr, die Ausfuhr von Rohspargel nach neutralen Ländern gestattet und dadurch einer Ueberfüllung des deutschen Marktes vorbeugt. Oder ist es vielleicht volkswirtschaftlich von Vorteil, wenn man ein Pfund für 30 Pfennig kaufen kann, das 70 Pfennig wert ist?“

Es wird dann noch gesagt, man dürfe nicht „engherzig murren“, weil die mecklenburgischen Spargelzüchter „etwas nach Dänemark ausführen, was man dort mehr braucht als hier“.

Uns dünkt, in diesen wenigen Worten wird die ganze Sache deutlich. Selbstverständlich richtet sich auch beim Spargel der Preis nach dem Verhältnis von Angebot und Nachfrage, und in normalen Zeiten glauben wir gern, daß die Spargelpreise nicht künstlich so hoch gehalten werden, daß der deutsche Konsum übermäßige Preise zahlen muß, sondern daß sie in angemessenem Verhältnis stehen zu dem, was der Spargelzüchter selbst aufwenden muß. Jetzt aber leben wir nicht in normalen Zeiten. Jetzt gilt in erster Linie, daß wir alles für uns verwenden, was wir selber produzieren, und daß, soweit hier bei Nahrungsmitteln in Frage kommt, die Rücksicht auf den Interessenten völlig zurücktreten muß vor der Rücksicht auf die gesamte Volksernährung. Wir halten es nicht für volkswirtschaftlich, einem Produkt das Merkmal eines teuren Luxusgutes künstlich zu erhalten, das wir so reichlich produzieren, daß wir es selbst kaum verbrauchen können. Das ist in gegenwärtiger Zeit einfach unerhört widersinnig.

Der Spargel in den Fensterauslagen der Berliner Geschäfte ist noch immer mit 60 Pfg. bis hinauf zu 90 Pfg. ausgezeichnet. Ob er, wenn nicht besondere Maßregeln ergriffen werden, noch billiger wird, bezweifeln wir, wogegen feststeht, daß er im Preise wieder steigen wird, wenn die Ernte zu Ende geht. Wenn der Spargelzüchter bei einem Preis von 30 Pfg., wie der Mecklenburgische Verband schreibt, „ruiniert“ wird, auch wenn es sich in diesem Jahre nur um eine vorübergehende Ausnahme handelt, so mag man erwägen, wieweit von Reichs wegen dagegen Abhilfe zu schaffen ist, was uns durchaus nicht schwierig dünkt. Wir meinen aber, daß, wenn die Ernte so reichlich ausfällt, wie man erwartet, die armen Schichten der Bevölkerung in der Lage sein müssen, für 20 und 15 Pfennig ein Pfund Spargel zu kaufen. Dann würde man schon sehen, wie gut wir selbst die größte Ernte zu verzehren vermögen, und zwar auch ohne Butter und Schinken. Wenn es den Spargelzüchtern nicht nur, weil sie das Interesse haben, die Preise hoch zu halten, unmöglich ist, die ganze Ernte zu stechen, so wäre es unseres Erachtens ein leichtes, durch Militär oder Gefangene diese Arbeit unter sachkundiger Aufsicht verrichten zu lassen. Das würde den Spargelzüchtern keinen Pfennig kosten. Dagegen würde die volkswirtschaftliche Verschwendung vermieden, die eintreten muß, wenn wirklich die Züchter, wie die Regierung meint, unter Umständen die Ernte bis zu 50 Prozent ungestochen lassen.

Wir haben schon seinerzeit gefragt, wie die Behörde dazu kommt, die Interessen der Spargelinteressenten denen der deutschen Volksernährung voranzustellen, statt vielmehr einen Ausgleich zwischen beiden zu suchen; denn von Valuta allein wird man nicht satt. Wir würden es gewiß volkswirtschaftlich für einen

schweren Fehler halten, die Spargelzucht volkswirtschaftlich oder physisch zu ruinieren. Wir sind durchaus der Meinung, daß die berechtigten Interessen der deutschen Spargelzucht gewahrt werden müssen. Aber deswegen ein Nahrungsmittel, das uns überreichlich aus unserem Boden sprießt, ins Ausland zu schicken oder gar verkommen zu lassen, scheint uns kein Ausweg zu sein, der dem Verständnis für das Gebot der Zeit gerecht wird.

Wir haben uns mit dem berüchtigt gewordenen Valutaspargel noch einmal so eingehend beschäftigt, weil es sich leider um ein Schulbeispiel handelt. Die allzuspät erkannte Reformbedürftigkeit des Reichsamts des Innern trägt selbstverständlich einen wesentlichen Teil der Schuld, und nicht einzelne Personen, das wollen wir auch nicht vergessen. Es ist also vielleicht nicht nur ein Mangel an Fachkenntnis und Initiative, sondern vor allem auch ein Mangel an Exekutivgewalt Ermöglichung eines unmittelbaren Eingreifens, der hier wie an manch anderen Punkten verurteilt hat, daß entweder gar nicht oder zu spät, und auch dann oft nur unzureichend, gehandelt wurde. Von dem Chef des neuen Reichsernährungsamtes erwartet daher das deutsche Volk, daß er nicht nur verordnet, sondern handelt. Denn wenn sich auch die Behörden gegen das Wort „Diktatur“ sträuben, das, was wir brauchen, wird gegenüber den bisherigen Zuständen doch eine starke Ähnlichkeit mit solcher Diktatur haben müssen.

16./VI. 1916

30. September 1916 und berechtigen nicht zum Bezuge von Würfelzucker. Eine Zerlegung der auf die Menge von 4 kg, beziehungsweise von je einem Kilogramm lautenden Kartenabschnitte in Teilabschnitte ist unstatthaft.

Die Zuckerzusatzkarte für Obstverwertung wird nur einmal in der Zeit vom 15. Juni bis 30. September 1916, und zwar nur über ausdrückliches Verlangen des Haushaltungsvorstandes gegen Abgabe einer schriftlichen eidesstattigen Erklärung folgenden Inhaltes ausgegeben:

- „Ich erkläre hiemit an Eidesstatt,
- a) daß sich in meinem Haushalte (Wirtschaft) nicht mehr als 2½ kg Zucker für jede im Haushalte verköstigte Person befinden, somit die Anspruchsberechtigung zum Bezuge einer Zuckerkarte gemäß § 3, Absatz 1, der Ministerial-Berordnung vom 4. März 1916, R.-G.-Bl. Nr. 61, gegeben erscheint und
 - b) daß ich dafür sorgen werde, daß der auf Grund der Zuckerzusatzkarte für Obstverwertung zu beziehende Zucker ausschließlich für Obstverwertung in meinem Haushalte (Wirtschaft) verwendet werden wird.

Ich nehme zur Kenntnis, daß die Zuckerzusatzkarte für Obstverwertung unübertragbar ist, ferner daß unrichtige Angaben hinsichtlich der Anspruchsberechtigung zum Bezuge dieser Karte sowie eine anderweitige Verwendung des auf Grund der Zuckerzusatzkarte für Obstverwertung bezogenen Zuckers als zur Obstverwertung der Bestrafung gemäß den Bestimmungen des § 14 der Ministerial-Berordnung vom 4. März 1916, R.-G.-Bl. Nr. 61, eventuell gerichtlicher Abhandlung unterliegt.

In meinem Haushalte werden einschließlich meiner Person . . . Personen verköstigt.“

Die Abgabe dieser Erklärung kann vom 15. Juni 1916 angefangen bis 30. September 1916 an einem beliebigen Wochentage bei der zuständigen Brot- und Mehl-Kommission während der Amtsstunden derselben erfolgen.

Zu diesem Zwecke ist entweder das amtlich aufgelegte Erklärungsformulare bei der Brot- und Mehl-Kommission zu beheben, zu Hause ordnungsmäßig auszufüllen, vom Haushaltungsvorstande eigenhändig zu unterfertigen und unter Vorweisung des polizeilichen Meldezettels des Haushaltungsvorstandes, welcher zu diesem Behufe von der Hausinhabung zur Verfügung zu stellen ist, durch diesen persönlich oder durch ein von ihm durch seinen Meldezettel legitimiertes Haushaltungsmitglied bei der Brot- und Mehl-Kommission gegen Empfangnahme der entsprechenden Zuckerzusatzkarte für Obstverwertung abzugeben, oder es muß der Haushaltungsvorstand persönlich bei der Brot- und Mehl-Kommission erscheinen und sich mit seinem polizeilichen Meldezettel ausweisen, in welchem Falle das Erklärungsformulare durch ein Kommissionsmitglied nach den Angaben des Haushaltungsvorstandes ausgefüllt und von diesem sodann eigenhändig unterfertigt wird.

Übertretungen der Zuckerkartenvorschriften werden, sofern die Handlung nicht einer strengeren Strafe unterliegt, gemäß § 14 der Ministerial-Berordnung vom 4. März 1916, R.-G.-Bl. Nr. 61, beziehungsweise § 7 der Verordnung des l. l. Statthalters im Erzherzogtume Österreich unter der Enns vom 7. März 1916, Z. B. 13025, L.-G.- u. B.-Bl.-Nr. 21 ex 1916, von der politischen Bezirksbehörde mit einer Geldstrafe bis zu 2000 K oder mit Arrest bis zu drei Monaten, bei erschwerenden Um-

B. Z. 540.

Verordnung.

(Ausgabe von Zuckerzusatzkarten für Obstverwertung in den Haushalten.)

Durch die Ministerial-Berordnung vom 30. Mai 1916, R.-G.-Bl. Nr. 159, und die Verordnung des l. l. Statthalters im Erzherzogtume Österreich unter der Enns vom 5. Juni 1916, Z. B. 2393/107, wird die Gewährung von Zuckerzubeußen für Zwecke der Obstverwertung in privaten Haushalten (Wirtschaften) geregelt.

Das Ausmaß dieser Zuckerzubeußen, welche nur einmal und nur jenen Haushalten gewährt wird, welche überhaupt Anspruch auf Zuckerkarten haben, richtet sich nach der Anzahl der im Haushalte (Wirtschaft) verköstigten Personen und beträgt für Haushalte bis einschließlich 3 verköstigten Personen 4 kg, für Haushalte mit 4 verköstigten Personen 5 kg, für Haushalte mit 5 und mehr verköstigten Personen 6 kg.

Die Zuckerzubeußen werden mittels besonderer Zuckerzusatzkarten für Obstverwertung der Zweckbestimmung zugeführt.

Diese besonderen Zuckerzusatzkarten sind unübertragbar, gelten nur in Niederösterreich in der Zeit vom 15. Juni bis

Obstfreunden

erlaubte. Ein paar Durstend versehenlich ver-
schluckte Kerne schaden niemand, da damals
der Wirtsdarm noch nicht modern war.
Interessanter war uns schon die Pflanz-
zeit, in der es neben den blauen, nach süßen
Wein schmeckenden Zwetschken, große, gelbe
und rote Eierpflaumen, grüne und gelbe
Reinecklauden und kleine Mirabellen gab. Für
den Herbst hatte man neben dem eigenen
Garten zahllose Einkäufe zur Obstlese bei
Schulfreunden, und es waren lustige Tage,
wenn aus dem leise welkenden Gras rot-
geflamunte, gelbe und purpurne Äpfel
leuchteten. Damals war alles Obst unendlich
billig, und im Winter lagen auf den Latten-
gestellen der Keller Reinetten, Lederäpfel,
Schaffnasen, Rosmarin- und Zitronenäpfel,
die das ganze Haus mit erfrischendem und
köstlichem Duft erfüllten.

Junge Ledermäuler, die in einem tüchtig
bersehener Hause leben, teilen im stillen das
Sahr nach seinen Früchten ein. So werden wohl
genau wissen, wie die Einstiegezeiten einander
folgen. Bei solchen Gelegenheiten fällt ja
immer etwas ab, und die nun wie so vieles
Schöne und Angenehme dem Kriege zum Opfer
gefallen, von brodelndem zuckerfüßigem Saft
erfüllten Messingstiel waren stets ein
starker Anziehungspunkt. Fast immer schöpft
die gütige Hand der Mutter-einen Löffel voll
heraus, dessen glühender Inhalt aber erst nach
langem, geduldigen Blasen genossen werden
konnte. Gewöhnlich wurde bei solchen Ge-
legenheiten eine kurze warnende Geschichte von
jenem ungebildigen Kinde erzählt, das nicht
warten wollte und sich ein Loch in den Magen
brannte, an dem es jämmerlich sterben mußte.

Auch heute sieht wohl die Jugend mit Interesse
zu, wie sich allmählich die Gläser mit Erdbeer-
marmelade, mit orangefarbigem Marillen, mit
hellrotem Ribisessaft, mit Himbeerblut und
dunklen Kirschen füllen. Ach, diese grünen Kräfte
machten fast so viel Arbeit wie die Hagebutter,
hier "Hetschebesich" genannt, aus denen man
erst die haarigen Kernelein entfernen muß,
deren graue Borsten sich in die Fingergespitzen
bohren und unerträgliches Jucken erzeugen.
Die grüne Kräfte soll erst mit Hunderken von
derben Nadelstichen durchbohrt werden, bevor
sie in den Zuckerud kommt. Sie rächt sich,
indem sie mit ihrem Saft Finger und Hände
für einige Zeit mit fast unausstehbarem
dunkelbraunen Nadeln verunziert.

Beeren brauchte man sich damals wahr-
haftig nicht zu kaufen, denn ein einfacher Nach-
mittagsspaziergang genügte, um reiche Beute
einzusammeln. Erd-, Schwarz- und Brom-
beeren gab es — jedes zu seiner Zeit — in
Ueberfluß, ebenso Preiselbeeren, in Tirol
"Granten" genannt. Haselnüsse wuchsen an
Ästen und Stegen, ebenso wie Dirndl
und Weinscharl. Schwarze und weiße
Johannisbeeren, Stachelbeeren, die man in
Wien nach einem spanischen Worte "Agraslin"
nennt, wuchsen und wachsen ja heute noch in
jedem Garten für Kinder und kleine Sängler.
Von importierten feinen Obstsorten mußte
man damals wenig, und in Wirklichkeit waren
unsre feinen Äpfel, und namentlich die köst-
lichen Kaiser- und Salzburgerbirnen, Früchte,
die jeden Bergteich bestanden konnten. Der
Krieg hat uns wieder stark auf unsre braven
einheimischen Früchte verwiesen und das
Exotische so ausgeschlossen, daß wir zur vorigen
Weihnachtszeit wieder die alten trockenen

Reigen unserer Jugend bekamen und keine
Datteln. Melonen gibt es in Ungarn noch
immer genug für uns, und tropische Früchte,
die eigentlich nur der Kuriosität halber bei uns
gekauft wurden, können wir entbehren.

Oft, wenn ich zur Zeit der Obstern so
einen kleinen Burschen sehe, der mit gefunden
Zähnen seelenbergnügt in einen Apfel beißt,
daß es knirscht, denke ich mit heimlichem
Lächeln verbotener, aber deshalb doppelt
interessanter Raubzüge in feindliche Obst-
anlagen, an plötzliche Ueberfälle durch wach-
same Bauern, die mehr Geschrei als wirkliche
Gefahr in sich bargen. Denn schließlich nahm
man's mit den kleinen Obstkräubern in guten
Sahren nicht so genau. Setzt freilich ist wohl
auch das anders geworden, und die Heizens-
güte ist gewiß vielfach mit jenen Zeiten
verschunden, in denen der Bauer nach
frommer Sitte eine Garbe auf dem Felde ließ
für das wilde Gekier, das ja auch von Gott
erschaffen ist.

Aber das Herz jedes Menschen freut sich
doch, wenn auf den Obstmärkten der reiche
Segen eines fruchtbaren Jahres aufgelaßt
und geordnet zu sehen ist. Keine Speise, die uns
die Natur schenkt, ist so einladend mit Düften
und herrlichen Farben ausgestattet wie dies
Obst. Der starke Geruch der Bergamottbirne,
der süße Erdbeerhauch, der feine Duft der
Rosmarinäpfel — sie alle wehen zur Zeit ihrer
Reife leise, aber doch merkbar in den Lüften
und erfüllen die Marktgegenden mit lauten
Wohlgerüchen. Auch wenn man nicht zu kaufen
gelonnen ist, wird man fröhlicher beim Vor-
übergehen an den vollgehauchten Körben, als
verspürte man unbewußt ein liebes Grinsen
unser aller Mutter, der Erde, die uns armen,

Nr. 358 • Vierte Beilage
Morgens Ausgabe

Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holte.

Nun wissen wir deutschen Hausfrauen wohl alle, wieviel Zucker richtiger gesagt wenig Zucker — wir zum Halbarmachen unserer Früchte zur Verfügung haben und wissen auch, daß, wie gar manches Sprichwort im Kriege seine zutreffende Geltung einbüßt, es auch mit dem Sprichwort: „Hoffnung läßt nicht zuschanden werden“, beim Zucker der Fall ist. Daß diese Hoffnung aber überhaupt so hoch steigen konnte, wie sie es tatsächlich bei den meisten Frauen tat, das hat einmal wieder eine amtliche Regierungserklärung veranlaßt, die von großen Mengen Zucker redete, die den Haushaltungen zum Einmachen überwiesen werden würden. Und wenn dann die dafür überwiesene Menge so klein ist, daß höchstens 2½ Kg. Zucker herauskommen, diese Menge aber nur an wenigen Orten, während sie vielfach nur 1 Kilo oder gar ½ Kg. — in meiner Vaterstadt sogar nur 400 Gramm — beträgt (diese ungleichmäßige Verteilung trotz des neuen R. E. U. wird einfachem Menschenverstand auch eines der vielen ungelösten Rätsel bleiben), so wird natürlich die hochgespannte Hoffnung der Hausfrauen zuschanden. Wenn ich dem Leiter des R. E. U. einmal recht eindringlich etwas sagen dürfte, so ist das neben vielem anderen, das ich für ihn noch auf dem Herzen habe, die Bitte, doch lieber uns Hausfrauen von vornherein für so vernünftig zu halten, daß wir die Wahrheit in den verschiedenen Ernährungsfragen erführen können, dann richten wir uns tüchtig danach ein und mit viel ruhigeren Gefühlen, als nach dem zuschanden werden erst von der Regierung selbst hervorgebrachten Hoffnungen. Es ist dabei außerdem von der Regierung zu bedenken — und das halte ich für ganz besonders bedauerlich und bedenklich —, daß ihre Veröffentlichungen immer mehr größeren Mißtrauen begegnen, daß man ihnen bald überhaupt nicht mehr glaubt!

Also jedenfalls müssen wir mit ganz unzureichender Menge Zucker fürs Einmachen uns einrichten, und es geht alles, was man will, auch das Einmachen ohne Zucker. Wie die Plätze erscheinen jetzt Merkblätter, Flugschriften und Büchlein, die dies Einmachen ohne Zucker lehren, und die es die Hausfrauen glauben machen wollen, daß eigentlich das Einmachen ohne Zucker viel besser sei, daß sich ohne Zucker die Früchte besser hielten, daß man beim nachträglichen Süßen viel Zucker spart. Beides ist richtig und gibt doch in seiner Verallgemeinerung kein richtiges Bild. Nicht als richtig anzuerkennen kann ich die Behauptung, daß sich ohne Zucker die Früchte besser halten als mit Zucker eingemacht, richtig ist, daß sich auf beide Arten die Früchte gleich gut halten, wenn sie unter luftdichtem Verschluss eingemacht sind, also sterilisiert sind. Wer also seine Früchte auf irgendeine Art unter luftdichten Verschluss bringt, kann dies unbeachtet um ihre Haltbarkeit ruhig ohne Zucker tun und die Früchte später beim Gebrauch süßen. Richtig ist auch, daß durch das spätere Süßen merklich an Zucker gespart wird, da beim Einmachen mit Zucker ein Teil dieses Zuckers sich in Fruchtzucker verwandelt — er invertiert, sagt der Fachausdruck —, welcher nur die Hälfte der Süße des Zuckers hat, so daß man beim Süßen fertigergekoelter Früchte, wo die Bildung von Traubenzucker oder Fruchtzucker nicht möglich ist, merklich an Zuckerzusatz spart. Eins aber wird dabei zu bemerken vergessen, daß eben durch die Bildung des Fruchtzuckers die Früchte schmackhafter und bekömmlicher werden, daß man also wohl zuckerlos eingemachte ebenso wie mit Zucker eingemachte Früchte durch Kochen unter Luftabschluss haltbar machen kann, daß man bei ihnen aber nicht durch nachträgliches Süßen auch den gleichen Wohlgeschmack erzielen kann. Wer es daher ermöglichen kann, weil er nicht so viel Früchte einmacht, sondern viele statt dessen dörri, dem rate ich, dem Obst wenigstens einen kleinen Zuckerzusatz zu geben, nicht aus Gründen für seine Haltbarmachung, sondern seines Wohlgeschmacks wegen. Das Nachsüßen ist bei solchen Früchten beim Gebrauch auch leichter als das Süßen von ganz ohne Zucker eingemachtem Obst, in ersterem Falle setzt man ihm nur einige Löffel starke Zuckerslösung zu, mit der man es umschüttelt, in letzterem Falle tut man gut, die Früchte in ihrem mit dem nötigen Zucker beim Gebrauch versehenen erhitzten Saft vorsichtig durchzutochen und dann mindestens einen Tag zum Durchziehen hinzustellen, um wenigstens eine teilweise Umwandlung des Süßzuckers in Fruchtzucker zu erreichen. Für das Einmachen unter Luftabschluss, also für Sterilisation, sind

natürlich die bekannten Borratskocher verschiedenen Systems mit ihren Gläsern, die durch Gummiringe gedichtet werden, am praktischsten und zuverlässigsten bei diesem Verfahren, die Hausfrauen aber, die solchen Kocher und diese Gläser nicht besitzen, auch nicht in der Lage sind, sie sich anzuschaffen, brauchen deswegen nicht zu verzagen, sie können sich auch auf andere Weise helfen. Zum Borratskocher kann man jeden genügend hohen und breiten Kochtopf oder Kessel benutzen, in den man unten einen Dreifuß stellt, über diesen einen durchlöchernten Holzboden oder einen Korb von Holzplatten legt und darauf nun die gefüllten Gläser stellt, nachdem man den Topf 10 Ztm. hoch mit Wasser gefüllt hat. Man schließt den Topf mit dem gutpassenden Deckel und kocht, vom Augenblick des Kochens an gerechnet, die Gläser je nach ihrem Inhalt 15 bis 40 Minuten, wenn es sich um Früchte, 60 bis 80 Minuten, wenn es sich um Gemüse handelt. Beachten muß man dabei, daß das Wasser nur leise fortziehen soll, nachdem es langsam auf den Siedepunkt gebracht wurde, und nicht heftig wallen und brodeln darf. Am praktischsten ist es übrigens, in dem Topfdeckel ein Loch anbringen zu lassen, das einen der äusseren Einmachethermometer aufnimmt, man geht dann sicherer, die richtige Temperatur zu erhalten.

Die Einmachegläser mit Gummiringe sind für kleinere Früchte, für Obststäfte, auch seine feingeschnittene Gemüse durch weithalssige und Patentflaschen zu ersetzen, die man ohne Gummiring luftdicht verschließen und in denen man also zuckerlose Früchte und Säfte sowie die Gemüse in abgekochtem Salzwasser einmachen kann, wobei man allerdings auf die kleinstmöglichen Obstsorten und genügend zerkleinerten und kleinen (Erbsen beispielsweise, Spinat usw.) Gemüse beschränkt ist. Die Flaschen müssen aufs peinlichste geäubert werden, dann legt man sie nebst ihnen zum Verschluss dienenden Korken in Wasser, dem man 1 v. H. Salzsäure — nicht mehr! — zusetzt, läßt sie einige Zeit darin liegen und umgekehrt gut austropfen. Wo Schwefelfäden noch zu haben sind, schwefelt man die Flaschen aus, entzündet auf einer Untertasse ein Stück Schwefelfaden, stülpt einen Trichter verkehrt darüber und schiebt auf dessen Spitze den Flaschenhals. Wenn sie mit Schwefeldampf gefüllt ist, stellt man sie offen an das geöffnete Küchenfenster, bis sie sich entleert hat, dann müssen die fertig vorgerichteten Früchte sofort eingefüllt werden. Diese Früchte werden nach leichtem Abspülen 2 bis 3 Minuten ebenfalls in Wasser gelegt, dem 1 v. H. Salzsäure zugesetzt wurde, damit die ihnen außen anhaftenden Bakterien getötet werden. Vor dem Einfüllen der Früchte muß man in die Flaschen erst 2 Ztm. hoch kaltes, abgekochtes Wasser füllen, die Früchte müssen recht fest eingeschichtet werden, dann stellt man sie offen in den Kessel mit wenig kaltem Wasser und bringt dies Wasser langsam auf 70 Gr. Celsius. Erst dann werden die Flaschen mit ihren Korken verschlossen — würde man es früher tun, würde der Kork hinausgetrieben, der Flaschenhals gesprengt —, das Wasser auf 80 Grad Celsius gebracht und darin die Früchte etwa 40 Minuten sterilisiert, auf bekannte Weise im geöffneten Kessel abgeteilt und dann wenn möglich die Korken noch mit einem luftdicht abschließenden Ueberzug versehen, der an Stelle des teuren, bekannten Lacküberzugs aus Gelatine sehr gut gebildet werden kann, welche man nur ganz leicht durchsuchtet in handwärmem Wasser und dann ganz dicht über den Korken und einen Teil des Flaschenhalbes zieht. Die gefüllten Flaschen müssen stehend kühl aufbewahrt werden. Das Süßen der Früchte ist vorhergehend schon angegeben, erwähnen möchte ich hier nur noch das Süßen mit dem künstlichen Süßstoff Saccharin, das man aber nur, wenn es nicht anders möglich ist, anwenden darf, es also in kalter Flüssigkeit lösen muß, weil Saccharin ein Erwärmen nicht verträgt, da es sich dann zerlegt. Was die Menge angeht, so nimmt man auf 1 Kg. Frucht nicht mehr als höchstens 3 Tafelchen Saccharin.

Will man Fruchtstäfe ohne Zucker in den Flaschen einmachen, so ist es am besten, rohen Fruchtstaf zu nehmen, er bleibt am kräftigsten und aromatischsten. Die Früchte werden entweder durch eine Saftpresse gepreßt oder auf die alte bekannte Weise zur Saftgewinnung gebracht, indem man die vorher zerquetschten Früchte auf ein dünnes, durchlässiges sauberes Tuch schüttet, das man mit seinen Ecken an die vier Beine eines umgekehrt auf den Tisch gestellten Stuhles gebunden hat, so daß ein schwebender Saft entsteht. Ueber Nacht tropft der Saft rein ab

in eine unter das Fruchttuch gestellte Schüssel, er wird in die Flaschen gefüllt, die man am besten nicht zu groß wählt und ihr Verschluss praktischer in diesem Falle anstatt mit dem Korken mit einem Wattepfropfen erzielt, der aus Verbandwatte hergestellt und sofort nach Einfüllen des Saftes, also vor dem Kochen, angebracht wird. Der Wattepfropfen wird aus leimfreier Watte gebildet, er darf keine Lücken haben und muß an der inneren Wand des Flaschenhalbes fest und gleichmäßig anliegen. Man reißt die Watte nach dem Strich, dreht zu gleichmäßigem Pfropfen zusammen und drückt ihn möglichst fest in den Flaschenhals, die oben herausstehende Watte zündet man an und brennt sie bis zum Flaschenhals ab, man erhält dann einen luftdichten Verschluss. Die mit dem Wattepfropfen verschlossenen Flaschen müssen zwischen Watteverschluss und Inhalt einen vier Finger breiten leeren Raum zeigen, damit sich die Watte beim Sterilisieren, wenn die Flüssigkeit steigt, nicht vollsaugt, sondern trocken bleibt. Nach dem Sterilisieren und Erkalten der Flaschen überzieht man auch den Wattepfropfen am besten noch mit Glashautpapier oder mit Gelatine. Wer aus den Früchten Saft und zugleich Marmelade gewinnen will, stellt die Früchte in hohem Porzellangefäß in ein Wasserbad, das in leisem Kochen erhalten bleibt, und läßt sie darin, bis sie ganz zusammengefallen sind. Man schüttet die Früchte auf ein feines Sieb, füllt den Saft in die Flaschen und benutzt die Früchte unter Zugabe eines Drittels roher unentfalterter Früchte zur Herstellung von Mus. Am besten und klarsten, ohne Verlust an Aroma gewinnt man Fruchtstaf durch vollständiges oder geringeres Entsaften in dem Keg-Fruchtstafapparat, von dem ich schon eingehend berichtet habe und nur immer wieder empfehlen kann. Die auf Entsaftung gewonnenen Säfte werden ohne Zucker in die Flaschen gefüllt, wie oben angegeben verschlossen und 30 Minuten sterilisiert.

Endlich kann man in Flaschen auch Fruchtmarke einmachen, das man später, wenn reichlicher Zucker zur Verfügung steht, — vielleicht nach der neuen Ernte, wenn sie größer und günstiger ist? — zum Mus einkocht. Das Fruchtmark gewinnt man sowohl von Beerenfrüchten wie von Steinobst, man streicht dafür die rohen Früchte oder die entfalteten Früchte mit Zusatz von rohen Früchten durch und verlost diesen Brei schnell mit einigen Löffeln Wasser, füllt ihn in Flaschen, schließt sie mit Wattepfropfen und sterilisiert 30 Minuten bei 80 Grad Celsius. Natürlich kann man dies Fruchtmark auch in Gläser mit Gummiverschluss füllen, die man zweckmäßigerweise recht groß wählt, und auch ohne Borratskocher unter Federdruck in jedem großen Topf oder Kessel sterilisieren kann, da man das Fruchtmark später mit dem nötigen Zucker unter Rühren ja nach zur üblichen Musdicke einkochen muß. Auch die verschiedenen Einmachekrüge, wie Krummreich usw. kann man gut zum Sterilisieren von Früchten und Fruchtmark unter Federdruck benutzen. Im großen und ganzen ist aber wohl in diesem Sommer als Regel aufzustellen, den zur Verfügung stehenden Zucker zum allergrößten Teil zur Bereitung von Obstmus zu benutzen, dieses aber weniger süß, als sonst üblich, zu kochen, dafür aber etwas stärker einzubüden, um die gleiche Haltbarkeit, die sonst der größere Zuckerzusatz gibt, zu erreichen. Das wird allerdings eine weniger feine aromatische Obstmarmelade geben, aber es läßt sich eben nicht ändern, wir werden uns auch vernünftigerweise daran scheiden. Besonders hinweisen möchte ich hier auf alle Marmeladen, die mit Wurzeln gefoch worden, sie bedürfen von vornherein eines geringeren Zuckerzusatzes, ich habe im vorigen Kriegsjahre davon eine ganze Reihe gebracht, ich erinnere außerdem auch noch an das Pflaumenmus und das Apfel- und Birnenkraut, das schon immer ganz ohne Zuckerzusatz bereitet wurde, und in diesem Jahr in jedem Haushalt gekocht werden sollte. Ich werde zur gegebenen Zeit die genauen Bereitungsverfahren dafür bringen; täte ich es heute schon, so kann ich 10 gegen 1 wetten, daß viele Bitten bei unserer „Täglichen Rundschau“ eingehen werden, um diese Nummer mit den Vorschriften, da — o Lücke des Geschickes! — gerade verloren oder verlegt wurde. Uebrigens kann man jede Obstmarmelade weniger süß kochen, ohne sie stärker einzubüden, wenn man sie nach dem Fertigwerden im Wasserbade unter Federdruck in dafür vorgesehenen Gläsern oder in Gläsern mit Gummiverschluss in Borratskocher 25 bis 30 Minuten sterilisiert. Verzichteten müssen wir in diesem Jahre wohl oder übel auf das Kochen der schönen Fruchtgelees, die sich später nur schwierig aus den sterilisierten zuckerlosen Fruchtstäfen herstellen lassen, denn die Pektinstoffe

bei der zweiten mit Dextrin bestreichen, während die dritte Papierschleibe ganz damit bestrichen wird. Alle drei Schichten werden mit einem Tuch auf dem Glase festgedrückt.

Man stellt die Gläser mit Papierverschluss am besten in eine mit Wasser gefüllte große Bratpfanne und schiebt sie nun in den heißen Bratofen des Kochherdes, wenn man sein Mittagessen fertig hat. In diesem Bratofen, dessen Hitze ja ganz allmählich schwächer wird, läßt man die Gläser ruhig, ohne sich weiter um sie zu kümmern, vier bis fünf Stunden stehen. In dieser Zeit sind die Früchte garkochend und der aus Papier und Mehlbrei oder Dextrin hergestellte Verschluss völlig erhärtet und luft-