

Kriegsgemüsebau.

Auf dem Teltowseegelande, das erfolgreiche Gartenbauarbeit schon seit einigen Jahren trägt, insbesondere Obstpflanzungen, hat das Kriegsjahr zu einem freiwilligen Gemüseanbau großen Stils unter Leitung des Regierungsrats Hoepfer und sachmännischer Beratung des Kreisobergärtners Hübner geführt, dessen Ergebnisse in mancher Beziehung beachtenswert sind.

Eine 120 Morgen große Fläche wurde in Gemüsekultur genommen. Die Arbeiten des Umgrabens vollzogen Kriegsgefangene, vornehmlich Engländer, die eigentlichen Gartenarbeiten wurden unter freiwilliger Mithilfe zahlreicher Damen der gebildeten Stände Groß-Berlins mit großem Eifer, vieler Geschicklichkeit und unbestrittenem Erfolge geleistet. Die Fruchtbarkeit des Bodens tat auch das ihrige, wenn man bedenkt, daß auf einem Morgen, der mit Weißkohl bestellt war, nicht weniger als 280 Zentner geerntet werden konnten, ohne daß besondere Düngung stattfand, sondern nur indem das Erdreich rigolt wurde. Die Bearbeitung des Geländes war freilich in mancher Beziehung schwer und auch die Dürre des Sommers drohte oftmals die ganze Arbeit in Frage zu stellen. Der Kriegsgemüsebau, der etwa 200 freiwilligen Damen, die mit großem Eifer ihrer Aufgabe oblagen und die auch auf die Gefangenen, mit denen sie Hand in Hand arbeiteten, einen äußerst günstigen Einfluß hatten, indem namentlich die Engländer, die zunächst ihre Arbeit widerwillig verrichteten, allmählich gefügiger wurden, hat aber auch die Befähigung der Frau als Gärtnerin erwiesen und wird manches Vorurteil, das bei uns noch herrscht, das man aber in anderen Ländern, z. B. Dänemark, nicht kennt, beseitigen helfen. Die Deutsche Gartenbau-Gesellschaft, die diese Kriegsarbeit der gebildeten Frauen mit Aufmerksamkeit verfolgte, hat es sich nicht nehmen lassen, durch Verleihung von Medaillen die freiwillige Arbeit der Frauen und die Erfolge anzuerkennen. Mit den glücklichen Empfängerinnen der Auszeichnung Fr. Ilse von Flotow, Fr. Sibylla von Reibnig, Fr. Agathe Steintal, Frau Benedicta Meyer, Fr. Emmy Weller sollten aber, wie der Präsident der Deutschen Gartenbau-Gesellschaft Wirkl. Geheimer Rat Dr. Thiel bemerkte, auch die übrigen Mitarbeiterinnen gleichzeitig geehrt werden. Ein großer Prozentsatz unserer Gärtner steht im Felde, nicht wenige sind leider auch gefallen, da mag es denn für jeden, dem die Erhaltung des Standes am Herzen liegt, von Wert sein, auch die erwiesene Befähigung der Frau für den Gartenbau nutzbar zu machen. Diesen Gedanken gab Kreisobergärtner Hübner noch besonderen Ausdruck.

27

Erhöhung der Schankpreise für Wein.

Hand in Hand mit der Einschränkung der Biererzeugung, die von den Brauereien im Monat November noch weiter ausgedehnt wird, ging in den Wirtschaftshäusern auch der Weinpreis langsam in die Höhe. Seit dem gestrigen Tage ist die Weinpreiserhöhung eine so ziemlich allgemeine Erscheinung in den Wiener Gastwirtschaften. Von seiten der Gastwirte wird die Preissteigerung des Weines auf die Erhöhung der Ankaufskosten zurückgeführt. So sind die Ankaufspreise für gewöhnliche Schankweine, die bisher von den Weinbauern mit 50 bis 60 Heller pro Liter abgegeben wurden, auf 90 Heller bis K. 1.10 pro Liter gestiegen. Die Wirte, die den gewöhnlichen Schankwein bisher mit K. 1.12 ausboten, werden nun mit den Preisen für den Liter, je nach Qualität und auch Lokal, auf K. 1.24 bis 1.44 und manche auch bis auf K. 1.60 hinaufgehen. Die besseren Weinsorten, wie Bohsdorfer, Herrnbäumgartner, Mailberger, Markersdorfer usw., die sich im An-

kauf bisher auf K. —.80 bis 1.— stellten und mit K. 1.28 bis 1.44 und K. 1.60 ausboten, werden in der Folge unter K. 1.60 bis 2.— pro Liter in den Wirtschaftshäusern nicht mehr zu haben sein. Auch der Ankaufspreis für Gumpoldskirchner ist auf K. 1.30 bis 1.50 pro Liter gestiegen. Unter K. 2.40 bis 3.— wird er in mittleren Sorten schwerlich mehr ausboten werden. Bessere Sorten kosten natürlich noch mehr. Auch die Ankaufspreise für ungarische Weine sind um 20 bis 40 Heller pro Liter gestiegen. Aus dem Umstand, daß der Weinhandel, der in normalen Jahren um diese Zeit ein Meer von Agenten auswendete, sich heuer gänzlich reserviert hält, kann geschlossen werden, daß in seinen Kreisen ein weiteres Anziehen der Weinpreise angenommen wird.

MiBernteklausel bei Konservenlieferung.

Die Konservenfabrikanten behalten sich in der Regel, wenn sie Verträge über Lieferung von Konserven im Frühjahr abschließen, vor, bei etwaiger Mißernte entsprechende Kürzungen vornehmen zu können. Diese sogenannte Mißernteklausel hat schon in früheren Jahren zu vielen Klagen seitens der Kolonialwarenhändler Veranlassung gegeben. Nun wollen, so wird uns aus diesen Kreisen geschrieben, in dieser Zeit der Teuerung manche Konservenfabrikanten die Mißernteklausel dazu benutzen, um sich den Lieferungsverpflichtungen teilweise zu entziehen. Dadurch würden sie einen beträchtlichen Teil der Ware, die sie im Frühjahr sich verpflichteten zu annehmbaren Preisen zu liefern, frei bekommen und bei der voraussichtlichen Knappheit im Winter zu höheren Preisen loschlagen können. Der Verein der Berliner Kolonialwarenhändler hat, wie wir hören, entsprechende Schritte bei den zuständigen Behörden unternommen, um eine solche Preistreiberei auf Grund der Mißernteklausel zu verhindern.

*

Die Versorgung mit Lebensmitteln.

Weitere Höchstpreise für Nahrungsmittel.

Rübenkraut, Apfelkraut, Heringe.

In Nr. 1089 der Kölnischen Zeitung ist in einer Mitteilung über Brotteigmittel der gegenwärtige Preis für Rübenkraut als zu hoch angegriffen und die Festsetzung eines niedrigeren Höchstpreises gefordert worden. Viele Zuschriften haben sich in den letzten Tagen damit beschäftigt; zum Teil stimmten sie zu, zum Teil übten sie aber auch an den Unterlagen des Vorschlages Kritik. Da eine unzutreffende Beurteilung auch den Interessen der Verbraucher Schaden bringen kann, muß auch die andere Seite zu Worte kommen. So schreibt uns Prof. Dr. Neubauer, der Direktor der Versuchsstation in Bonn:

In Friedenszeiten hat der Preis für ein Pfund aus Zuckerrüben hergestelltes Kraut nicht 8 bis 10, sondern 11 bis 12 S betragen, viele der früher zahlreichen landwirtschaftlichen Krautfabriken konnten aber bei diesem Preis nicht mehr bestehen. Sie legten ihren Betrieb still und erklärten, ihn ohne Besserung der Preise nicht wieder aufnehmen zu können, so daß die Fortsetzung der vom Landwirtschaftlichen Verein für Rheinpreußen eingeleiteten Maßnahmen zur Hebung der Krautfabrikation als verspätet aufgegeben wurde. Der Hinweis auf die geringe Preissteigerung des Zuckers als Maßstab für die erlaubte Preissteigerung des Rübenkrauts ist aus einer Reihe von Gründen nicht ganz am Platze. Auf der einen Seite eine technisch auf das höchste entwickelte und in ihrem Bestand durch weitreichende gesellschaftliche und wirtschaftliche Maßnahmen geschützte Großindustrie und auf der andern die Hausmacherwerkstatt der Krautherstellung! Auf Einzelheiten einzugehen, liegt zunächst keine Veranlassung vor, ausschlaggebend scheint mir zu sein, daß der Landwirt, der für seine Zuckerrüben vertragsgemäß von der Zuckerrübenfabrik nur 1,00 bis 1,20 M für den Zentner mit der üblichen, aber jetzt stark geschmäkerten Schnittrückgabe erhält, sie andern Käufern leicht für 2 M und höher verkaufen kann, sie aber meist noch lieber selbst verfüttern wird, da dieselbe Menge Nährstoff in Form der im freien Handel befindlichen Futtermittel ganz wesentlich teurer zu stehen kommt. Die gewerblichen Krautfabriken sind trotz besserer Ausbeute noch schlimmer daran, da sie die Zuckerrüben kaufen müssen und die Rübenpreklinge nicht wie der Landwirt durch Verfütterung im eigenen Betrieb verwerten können. Es kann deshalb nur geraten werden, in der vorliegenden Frage mit Vorsicht vorzugehen, damit nicht die den Verbrauchern zugehörige Hilfeleistung zu ihrem Schaden ausschlägt.

Auch in andern Zuschriften wird ausgedrückt, daß die Herstellungskosten und der Großhandelspreis im Frieden mit 8 bis 10 S zu niedrig angegeben worden sind. Wenn man das berücksichtigt und auch die sonstigen Mehrkosten — die Verteuerung der aus Gute hergestellten Preßtücher, der Fässer usw. — ansetzt, dann wird sich eine Erhöhung der Preise ohne weiteres rechtfertigen. Ob allerdings ein Preis von 25 S für das Pfund Rübenkraut angemessen ist, bleibt auch danach zweifelhaft, und die Festsetzung angemessener Höchstpreise wäre in jedem Falle erwünscht. Wenn heute Krautfabriken Zuckerrüben hinzuzukaufen versuchen und 2 M bis 2,20 M für den Zentner bieten, während der gesetzlich festgelegte Höchstpreis der Zuckerrüben zu Futterzwecken 1,20 M beträgt, so bieten sie eben ganz unangemessene Preise für ihren Rohstoff, was auf die Preisbildung ungesund wirken muß. Die Verbraucher sind in diesem Falle die Leidtragenden, und das muß unter allen Umständen verhindert werden. Die Preisprüfungsstellen sollten deshalb schnellstens an eine Regelung der Rübenkrautpreise gehen. Bei der Gelegenheit müßte man sich auch die Preise für Apfelkraut ansehen, die mit 60 S eine Höhe erklettern haben, die nach den Herstellungskosten nicht zu verstehen sind.

Anknüpfend an unsere Bestrebungen, für Fetterfahstoffe Höchstpreise festzusetzen, lenkt eine niederrheinische Firma unsere Aufmerksamkeit auf die Preise für Heringe. Wir geben die Zuschrift, die sich unserer Nachprüfung entzieht, zunächst ohne Zusatz wieder: „In Holland beträgt der Fang von Heringen in diesem Jahre 438 000 Tonnen gegen etwa 320 000 Tonnen im Jahre 1914, etwa 480 000 im Jahre 1913 und etwa 300 000 im Jahre 1912, so daß nach dem Durchschnitt der letzten Jahre gerechnet der diesjährige Fang einen hohen Ertrag ergeben hat. Während nun aber in Friedenszeiten die Preise für die übliche Handelsmarke „Prima-Original“ zwischen 20 M bis 30 M , manchmal auch eine Kleinigkeit darüber, schwankten, fordert heute Holland für dieselbe Marke einen Preis von 140 M , also einen Mehrpreis von 110 M für die Tonne. Rechnet man nun auch, daß das Gefahrenrisiko bei dem diesjährigen Fange höher bewertet werden muß, als in normalen Jahren, so deutet doch die Tatsache, daß das Fangergebnis in diesem Jahre ein sehr gutes ist, darauf hin, daß die holländischen Fischer in der Ausübung ihres Berufes nicht allzusehr behindert gewesen sind, so daß eine Mehrforderung von 30 M für die Tonne meines Erachtens dieses Risiko richtig bewertet haben würde. Die Preisforderung von 140 M für die Tonne ist daher ungerechtfertigt und übertrieben, und meiner Ansicht nach wäre es eine Kleinigkeit, für diesen für die kleine Bevölkerung notwendigen Artikel den Preis auf ein erträgliches Maß herabzusetzen, wenn sich die Reichsregierung rasch dazu entschließen würde, auf kurze Zeit die Einfuhr zu verbieten oder für das Inland Höchstpreise festzusetzen. Daß die letztere Maßnahme auch für das Ausland eine Zwangsmahregel bildet, haben die Vorgänge auf dem Buttermarkt gezeigt, und meiner Überzeugung nach würde auch bei Heringen ein schlagender Erfolg zu erzielen sein, wenn das Reichsamt des Innern rasch und energisch handeln würde.“

3. XI. 1915

Das Apfelfahr.**Auf dem Obstmarkt.**

Der Duft reifer Äpfel liegt jetzt über den Märkten; überall fühlt man ihn, köstlich aromatisch und herb-süß. In ganzen Tonnen, in Körben und Körbchen, aber auch in Wagenladungen stehen Äpfel bereit und harren der Käufer. Hier plebejische Haslinger oder die fetten roten „Stromer“ aus der Gegend von Oberhollabrunn, dort Goldparmänen, Blasse Champagner oder frischwangige Edelrot, sorglich abgewischt und zu den wohlbekannten kleinen Pyramiden geschichtet — ein üppiges Bild des Spätherbstes.

Im allgemeinen sind die anpreisenden Mäse der Marktfrauen jetzt selten zu hören, denn der Bedarf ist ja meist größer als das Angebot, aber im Obstgebiet wenigstens vernimmt man doch immer wieder den vertrauten Ruf: „Schöne Äpfel gefällig?“ oder: „Was kriegen S' denn, Fräul'n?“ Und es nimmt wirklich fast jede Hausfrau und sonstige Käuferin mindestens einen Kilo Äpfel mit nach Hause. Man ist ja froh, daß man sie hat. Den Kindern ersetzen sie das gewohnte und jetzt kaum erschwingliche Butterbrot, entweder roh oder als Apfelmus, und für die Großen geben sie einen vorzüglichen Nachtisch und werden oft auch zum Ersatz für Mehlspeisen. Ueberdies versteht man es natürlich längst, auch aus dunklem Mehl vorzüglichen Apfelmus zu machen, und hin und wieder kann man sich auch einen Strudel, eine Apfelforte oder einen Apfelfäse gestatten. Die „Äpfel im Schlafrock“ und die Äpfelspalten, die sonst um diese Jahreszeit eine so beliebte Repertoireweise gewesen sind, wurden allerdings zur erlesenen Delikatesse, weil es ja an Butter für den Buttermilch und an Backfett fehlt.

Nicht nur in diesem Sinn ist das Apfelfahr doppelt als Segen zu begriffen. Dem Landmann bringt es in manchen Gegenden, wenigstens teilweise, den ersetzten Ersatz für manchen Verdienstentgang. Die Äpfel sind zum wesentlichen wirtschaftlichen Faktor geworden.

Seit langem sind sie nicht so glänzend geraten wie heuer. Im Jahre 1909, also vor sechs Jahren, haben wir ein ähnlich reiches Apfelfahr gehabt, das aber hinter 1915 doch noch zurückbleibt. Wären jetzt die Zeiten normal, so würden wir sicherlich Äpfel um 10 S. pro Kilogramm kaufen können. So ist ihr Minimalpreis etwa mit 20 S. festgesetzt. Einen annähernden Begriff unseres Apfelfahr erhält man,

wenn man hört, daß im Verlaufe der letzten Woche die Obstzufuhr nach Wien 8500 Zentner betragen hat, ein stattliches Quantum. Von diesem Reichtum entfallen auf Steiermark 1900 Zentner, auf Tirol 800 Zentner, auf Niederösterreich 600 Zentner Äpfel. Dazu gesellen sich dann noch Birnen, Nüsse und Trauben. In Steiermark sind die Früchte besonders gut geraten. In den an Ungarn grenzenden Distrikten, auch in Feistritz und im Bannkreise von Graz, tragen die Äpfelbäume schwere, herrliche Last. Mit großer Genugthuung und Bewunderung für unsere Verkehrstechnik muß man feststellen, daß sogar das Tiroler Edelobst jetzt pünktlich und unverfehrt einlangt. Wie sonst sind Kälterer, Tiroler Kalville, Tafeltiner, Köstliche und Goldreinetten auf dem Marke und lassen durch ihren Atem die freundlichen, lieben Bilder der Bozner Obstmärkte erstehen. Nur die sogenannten „Laner“, die aus dem engeren Kriegsgebiet kommen, sind spärlicher vertreten.

Auch Niederösterreich hat Kraftleistungen der Äpfelproduktion zu verzeichnen, die allerdings mehr quantitativ als qualitativ in Betracht kommt. Edelsorten werden bei uns verhältnismäßig wenig gezüchtet. Besucher des Salzkammergutes werden sich erinnern, daß auch in Oberösterreich eine wahre schwelgerische Fülle von Äpfeln auf den Bäumen gesehen worden ist. Man hatte den Eindruck, daß fast jede Blüte zur Reife gelangte. Aber mit Ausnahme der sogenannten Strudläpfel wird dort zu meist nur Mostobst gezogen, was allerdings in der gegenwärtigen Epoche der Bier einschränkung auch von hohem Wert ist. Dennoch bedauert man es immer wieder, daß unsere Bauern sich so wenig mit Obstkultur beschäftigen. Die modernen Obstbauschulen, deren wir mehrere besitzen, sollen in dieser Hinsicht anleitend und belehrend wirken. Man soll die Landbevölkerung unterweisen und ihr die wirtschaftlichen Vorzüge des Obstbaues klarmachen.

Ungarn kommt für die gegenwärtige Äpfelernte weniger in Frage. Dort, namentlich in den südlicheren Gebieten, spielen die Frühäpfel eine große Rolle, die schon in der ersten Juliwoche auf den Markt gebracht werden. Antliche Ausweise haben den allgemeinen ungarischen Obstetrag Anfang August als „unter mittel“ bezeichnet. Nicht nur in Äpfeln, sondern auch in Birnen und Pflaumen.

Im allgemeinen aber ist auch das Birnenjahr ein ganz vorzügliches, wogegen Zwetschen minder gut gewesen sind, um so mehr, da unsere Märkte den Entgang der schönen böhmischen Zwetschen, die ein überlegenes Kontingent stellen, schwer empfanden. Auch als ein glänzendes Nussjahr ist 1915 zu bezeichnen. An Nüssen ist unser Waldviertel reich und auch Steiermark. Beeren hat es in Fülle gegeben, aber es hat an Händen gefehlt, um sie zu pflücken. Die der Frauen, denen dieses Geschäft sonst oblag, sind heuer anderweitig und meist bei dem, was man sonst Männerarbeit nennt, gebunden gewesen. Der Bienenfleiß der Beerenfucherin ist heuer in größeren Aufgängen untergegangen.

Aber wir sind glücklich, daß wir das Apfelfahr haben. Sonst betrachtete man die Bilder des Früchtesegens, abgesehen vom Gaumenreiz, immer mehr oder minder vom ästhetischen Standpunkt aus. Heuer rechnen wir diesen schönen Anblick auch in Zahlen um und freuen uns, daß diese Zahlen so guten Klang haben.

Der Verkehr mit Saatgut von Erbsen und Bohnen.

Eine heute verkaufbare Verordnung des Ministers des Innern im Einvernehmen mit dem Ackerbauminister, dem Handelsminister und dem Finanzminister vom 30. Oktober 1915 betreffend den Verkehr mit Saatgut von Erbsen und Bohnen trifft folgende Bestimmungen:

Den Produzenten wird gestattet, die in ihrem Betriebe geernteten Erbsen und Bohnen, die im Garten- und Gemüsebau erzeugt oder unter besonderen Sortenbezeichnungen als Spezialsorten in den Verkehr gebracht werden, bis 1. Jänner 1916 an befugte inländische Samenhandlungen oder inländische landwirtschaftliche Körperschaften als Saatgut freiwillig gegen eine Bestätigung zu veräußern, aus der der Name des Erwerbers, die Art und Menge des Saatgutes und der Tag der Abgabe ersichtlich ist. Diese Bestätigung hat der Verkäufer aufzubewahren und auf Verlangen den Beauftragten der Kriegs-Getreideverkehrsanstalt vorzuzeigen. — Auf das freiwillig veräußerte Saatgut finden die mit der Ministerialverordnung vom 21. September 1915 festgesetzten Uebernahmspreise keine Anwendung. — Jede Veräußerung von Erbsen und Bohnen an eine Samenhandlung oder landwirtschaftliche Körperschaft ist vom Verkäufer unter Angabe des Käufers binnen längstens drei Tagen der für das Land bestehenden Zweigstelle der Kriegs-Getreideverkehrsanstalt unter Angabe der Art und Menge anzuzeigen. — Jede Samenhandlung und landwirtschaftliche Körperschaft hat über sämtliche nach dem Tage der Kundmachung dieser Verordnung erworbene Mengen an Erbsen und Bohnen ein Vormerkbuch zu führen, aus dem der Name des Verkäufers, der Tag der Uebernahme und die Art und Menge ersichtlich sein muß. — Diese Verordnung tritt mit dem Tage der Kundmachung in Kraft.

W. Abt. IX, 6788.

Kundmachung.

(Rübenlieferungsverträge.)

Verordnung des Handelsministers, Ackerbauministers und
Ministers des Innern vom 13. Oktober 1915, R.-G.-Bl. Nr. 310:

Auf Grund der Kaiserlichen Verordnung vom 10. Oktober
1914, R.-G.-Bl. Nr. 274, wird verordnet, wie folgt:

§ 1.

Wer entgegen seiner vertragsmäßigen Verpflichtung zur
Lieferung von Rübe an eine Zuckerfabrik die verschlossene Rübe

der vertragsmäßigen Bestimmung entzieht und anderen Zwecken
zuführt, insbesondere anderweitig veräußert, ferner wer bei der
Vereitlung einer solchen vertragsmäßigen Verpflichtung mitwirkt,
wird, sofern eine solche Handlung nach den bestehenden Gesetzen
nicht einer strengeren Ahndung unterliegt, von den politischen
Behörden I. Instanz mit Geld bis zu 5000 K oder nach deren
Ermessen mit Arrest bis zu sechs Monaten bestraft.

§ 2.

Diese Verordnung tritt am Tage der Kundmachung in Kraft.

Heinold m. p.

Schuster m. p.

Zenter m. p.

1-1

7./XII. 1915

Kraut aus Russisch-Polen.

Die Futtermittelzentrale, die durch ihre Organe die Kartoffeln aus Russisch-Polen zu dem bekannt billigen Preise von K. 7.50 nach Wien gebracht hat, wird nunmehr auch probeweise einige Waggon's Kraut nach Wien importieren. Die ersten Waggon's werden in den nächsten Tagen hier eintreffen und zum Preise von 11 bis 12 Heller pro Hiloqramm den Wiederverkäufern überlassen werden.

Auffpeicherung und Preistreiberei von Reis.

Aus Reichenberg wird uns geschrieben: Hier ist ein Kaufmann, ein echt nationaler Herr namens Arnold. Sein Bruder ist der seinerzeit oft genannte deutschnationale Politiker. Dieser Kaufmann hat nun große Mengen (man spricht von einigen tausend Kilogramm) Reis aufgehäuft, desgleichen auch Zucker und anderes und auf Preistreiberei spekuliert. Den Reis wollte er sehr teuer verkaufen, das Kilogramm wohl gegen drei Kronen. Es spricht sich herum, daß er allein an Reis seine 50.000 Kronen verdient hätte. Nun ist er durch einen unglücklichen Zufall hineingefallen, sein Hamsterlager wurde entdeckt und beschlagnahmt. Der Reis wird nun das Kilogramm zu 72 Heller verkauft. Ganze Scharen Menschen, wohl so gegen 300 bis 400, stehen und warten auf Einlaß in den Verkaufsraum. Ganz Reichenberg ist in Aufruhr. Es sollen auch noch in anderen Geschäften solche Hamsterlager existieren.

In „Pester Lloyd“ lesen wir folgende Annonce:
„100.000 Kilogramm Reis in Kilodosen, ab Lager Wien, zu konkurrenzlosen Preisen, nur in Halb- oder Ganzwaggonen an Selbstkäufer prompt verladbar, abzugeben. Schriftliche Anfragen bis spätestens 5. November mittags unter Chiffre „Greifbarer Reis“ an die Administration dieses Blattes.“ Das ist also wieder ein Wiener Hamster! Ist es denn nicht möglich, diese schuftigen Spekulanten auf den Hunger des Volkes zu erwischen?

12./X. 1915

Die Sicherstellung von Ölen und Fetten.

Die Verordnung des Bundesrates zur Sicherstellung von Ölen und Fetten für die menschliche Ernährung und für eine angemessene Preisgestaltung dieser Stoffe liegt jetzt im Wortlaut vor. Wer diese mit Beginn des 11. Novembers in Gewahrsam hat, muß sie dem Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Öle und Fette in Berlin bis zum 15. November anzeigen. Mengen, die unterwegs sind, müssen unverzüglich nach Empfang angezeigt werden. Die Anzeigepflicht erstreckt sich nicht auf Mengen von weniger als zehn Doppelzentner zusammen. Betroffen werden die verschiedensten Öle, ferner Pflanzentalg und tierischer Talg jeder Art, Walfett, Wollfett, Knochenfett, Holzöl, Tran, Klauenöl, Olein und Stearin. Öle und Fette, Mischungen, Abfallerzeugnisse und Fettsäuren dürfen nur vom Kriegsausschuß abgesetzt werden. Die Verarbeitung für Margarine, Margarineklase und Kunstspeisefette wird bestimmten Beschränkungen unterworfen. Auf Verlangen sind die Stoffe dem Kriegsausschuß zu überlassen. Dieser erklärt auf Antrag nach vier Wochen, welche Mengen er übernehmen will. Das übrige wird frei. Für den Übernahmepreis sind bestimmte Höchstpreise vorgesehen, die von 205 bis 330 M für den Doppelzentner gehen. Auf Beschwerde setzt die zuständige höhere Verwaltungsbehörde den Preis endgültig fest. Die Zahlung erfolgt spätestens 14 Tage nach Abnahme. Der Kriegsausschuß verteilt die Öle und Fette. Verboten ist die Verarbeitung von Leinöl, Talg und Dampfmedizinaltran zur Herstellung von Seifen, sowie die Spaltung dieser Stoffe.

13./X. 1915

Städtischer Reisverkauf in Budapest.

Budapest, 13. November. (Privattele-
gramm.) In der hauptstädtischen Approvifo-
nierungskommission wurde mitgeteilt, daß der
k o m m u n a l e R e i s v e r s c h l e i ß U n-

fang Dezember beginnen wird. Die Kommune
wird überdies kein Fett mehr, sondern nur Speck
verkaufen, und zwar zum Preise von 6 K. 20 S.
Die hauptstädtischen Speckvorräte werden bis Mitte
April ausreichen.

Spekulation auch mit Obstmost.

Aus dem Kremstal schreibt man dem „Linzer Volksblatt“: Bei dem zunehmenden Biermangel scheint nun auch der Obstmost, der doch heuer in wahrer Segensfülle gediehen ist, Gegenstand der wucherischen Spekulation zu werden und zu unverhältnismäßig hohen Preisen zu steigen. Schon gehen Großhändler, selbst Brauer, herum und kaufen und überbieten sich im Preise, so daß der Apfelmost bald den jetzigen Bierpreis erreicht haben wird. Fast hat es ja den Anschein, als ob das Zurückhalten und geringere Bierlieferung einen Druck auf die Mostpreise ausüben soll. Geflagt wird aber natürlich wieder über die Bauern, welche auch aus dem Most sich wieder bereichern wollen. Ein Schulbeispiel: Ein hiesiger Bauer wollte den Most um 8 Kronen geben, der Händler bot aber 9 Kronen. Wo in aller Welt würde sich der Mensch finden, der seinen Most dann justament um 8 Kronen hergäbe? Hat dann der Bauer die Schuld an der Preistreiberei? Noch lagert Most in den Kellern in solcher Fülle, daß doch wenigstens der Arbeiter ein billiges Getränk haben kann, wenn dem Handel durch rechtzeitige Einführung der Höchstpreise im ganzen Lande und in den angrenzenden Bezirken Niederösterreichs, selbst auch Kärnten und Steiermark, Grenzen gesetzt werden.

Ausnahmetarife.

Mit Gültigkeit vom 19. November bis einschließlich 18. Dezember 1915 wird der Ausnahmetarif Nr. 21 für frische Kartoffeln dahin geändert, daß für frische Kartoffeln (10t.) a) auf alle Entfernungen über 750km der Frachtsatz der Kilometertarifabellz, b) für 750km (100m für 10t.) unverändert erhoben wird. Diese Tarifmaßnahme gilt zunächst für den Bereich der norddeutschen Staats- und anschließenden Privatbahnen. — Zu einem Antrage auf Ermäßigung der Eisenbahnfrachten für Reis- und Gemüsekonserven haben sich die Ältesten der Kaufmannschaft von Berlin gutachtlich dahin geäußert, daß die Höhe der Frachtkosten bei diesen jetzt im Preise so gestiegenen Waren keine große Rolle spiele. Von einer Frachtherabsetzung könnte kaum eine Preisverbilligung im Kleinverehr erwartet werden. Auch die Einfuhr aus dem neutralen Auslande werde durch die Höhe der Frachtkosten in keiner Weise behindert werden. Im vorliegenden Falle würde der Allgemeinheit durch Vermeidung von Einnahmeausfällen im Eisenbahnverehr mehr gedient sein als durch eine Frachtermäßigung, die dem Verbraucher nicht fühlbar werden dürfte. — Der von der Eisenbahn eingeführte neue Ausnahmetarif für Futtermittel des Spezialtarifs tritt mit dem 22. November d. J. in Kraft.

Kriegsgemüsebau in Sachsen.

Die „Zentralstelle für Wohnungsfürsorge im Königreich Sachsen“ hat sich der Aufgabe unterzogen, die bisherigen Erfolge und Erfahrungen auf dem Gebiete des Kriegsgemüse- und Kleingartenbaus festzustellen. (Kruschwitz: Erfolge und Aussichten des Kriegsgemüse- und Kleingartenbaues in Sachsen. Das Heft ist für zwei Mark zu beziehen von der Zentralstelle für Wohnungsfürsorge im Königreich Sachsen, Dresden-N., Schießgasse 24, I.) Das Ergebnis ist recht befriedigend. Ueber 550 Hektar Boden, der vormals zumeist als Brach- oder Wauland unbenuzt lag oder als Wiese und Kahlschlag nur geringen Ertrag abwarf, wurden in Sachsen der Erzeugung menschlicher Nahrungsmittel neu gewonnen, und an über 13 500 Familien konnten Kleingärten teils unentgeltlich, teils gegen eine geringe, der Art der Vorbereitung des Landes entsprechenden Pachtgebühr verteilt werden. Von besonderem Wert aber sind die mit Hilfe der Rundfrage gesammelten Erfahrungen auf dem Gebiete des Kriegsgemüse- und Kleingartenbaues in den zahlreichen Gemeinden verschiedener Größenklassen. Der Bericht gibt in einem ausführlichen Verzeichnis für alle Gemeinden Auskunft über die Art der getroffenen Maßnahmen und behandelt in einer allgemein verständlich gehaltenen zusammenfassenden Darstellung die grundsätzlichen Fragen der Art der Landbeschaffung, der Urbarmachung, Bestellung und Düngung des Bodens, der Verteilung der Pachtstellen, der Saatgut- und Wasserbeschaffung u. a. m. k.

Dörrobst und Dörrgemüse. Eine reichhaltige Ausstellung von Dörrobst und Dörrgemüse veranstaltet der Landesverband Groß-Berlin des Vereins zur Förderung des Obst- und Gemüseverbrauchs in Deutschland am Leipziger Platz 13. Alle möglichen Gemüsearten, Bohnen, Schoten, Rüben, Pilze, Kohl aller Art, liegen da in rohem, getrocknetem und eingelegtem Zustande zum Vergleich nebeneinander: und dieser Vergleich fällt sehr zugunsten des Dörrgemüses aus. Modelle ganzer Dörrfabriken veranschaulichen den Großbetrieb der Gemüsebarren, daneben stehen aber auch verschiedene recht praktische Apparate für den Hausgebrauch. Aber die praktische Hausfrau braucht noch nicht einmal solche Maschinen. Sie röstet auf einfachen siebartigen Gestellen im Bratofen und erreicht bei gleichmäßiger Hitze von 40 bis höchstens 45 Grad Celsius in 5 Stunden das gleiche Resultat; nur muß der Ofen stets etwas offen stehen, um der Feuchtigkeit Abzug zu verschaffen und das Gemüse wie die Früchte müssen häufiger einmal gewendet werden, damit sie von allen Seiten gleichmäßig mit Wärme bestrichen werden. Indes soll das Dörren das Einkochen nicht ganz ersetzen, sondern nur neben dem Einkochen zur Förderung des Obst- und Gemüseverbrauchs beitragen. Daher zeigt die Ausstellung noch weiter prächtige Marmeladen von Früchten, die teilweise im Auftrage der Kronprinzessin in den Einkochküchen des Lettshauses, in Werder a. S. und Wittstock für unsere Verwundeten hergestellt sind.

Höchstpreise für Sauerkraut.

Durch Bundesratsverordnung vom 10. d. M. ist der Reichszankler ermächtigt, Herstellerpreise für Sauerkraut festzusetzen. Wird von dieser Ermächtigung Gebrauch gemacht, dann sind die Gemeinden verpflichtet, auch Höchstpreise im Kleinhandel unter Berücksichtigung der besondern örtlichen Verhältnisse festzusetzen. Der Reichszankler ist befugt, Vorschriften über die obere Grenzen dieser Kleinhandelshöchstpreise zu erlassen. Neuerdings ist nun an vielen Orten eine Preistreibeerei für Sauerkraut festgestellt, ohne daß hierzu irgendein berechtigter Anlaß vorliegt. Mit Rücksicht darauf, daß das Sauerkraut gegenwärtig für die minderbemittelte Bevölkerung unentbehrliches Nahrungsmittel bildet, muß solchen Preistreibeereien ein Kiegel vorgeschoben werden. Es werden daher schon in nächster Zeit Herstellerpreise für Sauerkraut festgesetzt werden. Sollten, wie berichtet wird, Betriebe, die Sauerkraut herstellen, unter der Einwirkung eines spekulativen Zwischenhandels ihren Bedarf zu Preisen eingekauft haben, die mit den kommenden Herstellerpreisen nicht im Einklang stehen, so wird darauf keinerlei Rücksicht genommen werden können. Die Ernte an Kohl war so reichlich, daß kein Anlaß vorlag, wesentlich höhere Preise als in normalen Zeiten anzulegen, und die Verbraucher dürfen nicht darunter leiden, wenn sich auch dieses Nahrungsmittels die Spekulation bemächtigt hat.

Aus dem Zwiebelhandel. Die vom Bundesrat dem Reichskanzler erteilte Ermächtigung, Höchstpreise für Zwiebeln festzusetzen, hat, wie man der „Frankf. Zig.“ schreibt, große Verunruhigung im Zwiebelhandel hervorgerufen, weil man keinen Anhalt hat, welcher Preis festgesetzt werden wird. Hierbei sind verschiedene Interessen zu berücksichtigen, soll nicht eine große Schädigung des Handels eintreten. Es muß vorausgeschickt werden, daß bis vor kurzem niemand Höchstpreise erwarten konnte, denn noch am 2. September d. J. hatte die Handelskammer Halberstadt auf eine Anfrage geantwortet, es sei ihr nicht bekannt, daß Höchstpreise für Zwiebeln geplant seien. Infolgedessen sahen sich die Händler nicht veranlaßt, besondere Rückhaltung zu üben, und übernahmen die ihnen von der Landwirtschaft zum Kauf angebotenen Quanten zu den Tagespreisen. Diese setzten infolge einer knappen Mittelernte mit 7 Mark für den Zentner ein, stiegen bald auf 11 Mark und dann auf die Nachricht hin, daß Holland die Ausfuhr von Zwiebeln verboten habe, auf 14 bis 15 Mark. Schließlich erreichten sie Ende Oktober einen Preis von 17 bis 18 Mark ab Gutshof, und zu diesen Preisen ist schließlich noch genügend Ware auf die Böden der Händler gegangen. Da verlangte plötzlich, daß Zwiebelhöchstpreise zu erwarten seien, und selbstverständlich war von da ab jeder Handel unmöglich. Bemerkt muß werden, daß bei der Landwirtschaft (das ist durch behördliche Erhebungen festgestellt) größere Posten in Zwiebeln nicht mehr vorhanden sind, Höchstpreise also am empfindlichsten diejenigen Kreise des Händlers treffen würden, die durch die Verfügung der Regierung überrascht wurden. Die Maßnahmen der Regierung kommen leider viel zu spät, um noch regulierend zu wirken, setzt man jetzt den Preis, wie vielfach gesagt wird, auf 11 bis 12 Mark, so verlieren die Händler sehr große Summen. Die Zwiebel ist ein eigenartiger Artikel. Durch Answuchs, Faulen und Befelohn tritt eine Entwertung der Bestände ein.

Gegen die hohen Gemüsepreise. Der Sachausschuß an der Preisprüfungsstelle Groß-Berlin stellt fest, daß zwischen den amtlich in der Markthalle notierten Großhandels- und den Kleinhandelspreisen im Gemüsehandel vielfach eine ungerechtfertigt hohe Spannung besteht. Die Preisprüfungsstelle hat sich daher schon in einer Reihe von Fällen veranlaßt gesehen, die Händler zu verwarnen. Durch Preisermittlerinnen und vereidigte Revisoren werden die Preise im gesamten Gemüsehandel Berlins einschließlich der Warenhäuser überwacht und, sofern sie unangemessen hoch erscheinen, der Preisprüfungsstelle zur Anzeige gebracht. Sollte die Preissteigerung auf dem Gemüsemarkt jedoch nicht nachlassen, so wird sich die Preisprüfungsstelle genötigt sehen, in größerem Maße Strafanzeige zu erstatten.

*** Ueberwachung der Preise im Gemüsehandel.** Der Sachausschuß der Preisprüfungsstelle Groß-Berlin stellt fest, daß zwischen den amtlich in der Markthalle notierten Großhandels- und den Kleinhandelspreisen im Gemüsehandel vielfach eine ungerechtfertigt hohe Spannung besteht. Die Preisprüfungsstelle hat sich daher schon in einer Reihe von Fällen veranlaßt gesehen, die Händler zu verwarnen. Durch Preisermittlerinnen und vereidigte Revisoren werden die Preise im gesamten Gemüsehandel Berlins einschließlich der Warenhäuser überwacht und, sofern sie unangemessen hoch erscheinen, der Preisprüfungsstelle zur Anzeige gebracht. Sollte die Preissteigerung auf dem Gemüsemarkt jedoch nicht nachlassen, so wird sich die Preisprüfungsstelle genötigt sehen, in größerem Maße Strafanzeigen zu erstatten.

Hirsekontrakte.

In Nr. 591 hatten wir gelegentlich der Besprechung der Verordnung über die Einwirkung von Höchstpreisen auf laufende Verträge von den Unstimmigkeiten gesprochen, die bei der Erledigung einer größeren Zahl von Hirsekontrakten durch jene Verordnung entstanden waren. Wie erinnerlich, sollte nach jener Verordnung vom 11. November für gewisse Lebensmittel, zu denen Hirse auch gehörte, der Höchstpreis als der Lieferungspreis für alle noch nicht angehenden Kontrakte gelten. Bei etwaigen Streitigkeiten hatten die von der Landeszentralbehörde bestellten Schiedsgerichte zu entscheiden. War der Höchstpreis von der Behörde noch nicht festgesetzt, die Lieferung aber nach Inkrafttreten jener Verordnung, doch noch vor Festsetzung des Höchstpreises erfolgt, so sollte dem Käufer vor genanntem Schiedsgericht die Behauptung gestattet sein, daß ihm mit Rücksicht auf die veränderten wirtschaftlichen Verhältnisse die Erfüllung des Vertrages nicht zugemutet werden könne. Laut § 4 hatte der Verkäufer zu liefern, und hat im vorliegenden Falle der Hirsekontrakte geliefert, der Käufer hat vorläufig den von ihm für angemessen erachteten Preis zu zahlen und hatte dies bei einem Kontraktprice von ca. 650 *M* mit 300 *M* pro Tonne getan; den Rest hatte er bis zur Entscheidung deponiert. Mit diesem Empfang der Hirse und seiner vorläufigen Abschlagszahlung war für den Käufer die Sache insoweit erledigt, daß er die weiteren Schritte des Verkäufers abwarten konnte. Für ihn selbst lag kein Grund vor, sich an das Schiedsgericht zu wenden. Dem Verkäufer aber war im § 2 der Verordnung nicht die gleiche Befugnis wie dem Käufer gegeben, sich an das von den Landesbehörden bestellte Schiedsgericht in einem solchen Falle zu wenden, in welchem der Höchstpreis noch nicht erlassen war. Es blieb somit für ihn nur der Appell an das im Kontrakt vorgesehene Schiedsgericht übrig, also an das Schiedsgericht des Vereins Berliner Getreide- und Produktenhändler. Dieses hat in der Angelegenheit bereits einmal beraten, die Entscheidung aber vertagt.

Wir hatten in unserem eingangs erwähnten Artikel darauf hingewiesen, daß eine private Auskunft aus dem Reichsamt des Innern dahin gelautet hatte, daß es sich bei den beabsichtigten Hirse-Höchstpreisen nur um Speisehirse, nicht um Futterhirse handle, und daß auch diese Höchstpreise nicht so schnell kommen würden. Diese Auskunft war indessen unverbindlich, sie konnte als Grundlage einer Entscheidung um so weniger gebraucht werden, als es sich hier einfach um Hirse, nicht um Speise- oder Futterhirse handelte, und der Absatz der gekauften Hirse gerade durch die Aussicht auf Höchstpreise infolge der Zurückhaltung der Verbraucher verzögert werden mußte und sich tatsächlich auch verzögerte, bis der Konsument bezüglich der Höchstpreise klar sah. Die Rücksichtnahme auf veränderte wirtschaftliche Verhältnisse, also auf die sichere Aussicht von Höchstpreisen, die wesentlich unter dem Kontraktprice liegen konnten, war auch für das private Schiedsgericht angesichts des Bestehens jener Verordnung vom 11. November nicht unwesentlich, obwohl sich tatsächlich die im öffentlichen Verkehr geltenden Großhandelspreise für Hirse inzwischen kaum verändert hatten. Inzwischen sind nun in einer vom 16. November datierten, aber erst am 29. November im Reichsgesetzblatt stehenden und erst gestern vereinzelt bekannt gewordenen Bekanntmachung die Höchstpreise festgelegt. Es handelt sich hierbei um Erzeugerpreise, die für ungeschälte Hirse natürlich nur für inländisches Produkt in Betracht kommen können, somit für Auslandsware, um die es sich bei obigen Kontrakten handelt, gar nicht in Frage kommen können. Daher sind die Einwände der Käufer wegen veränderter wirtschaftlicher Verhältnisse unhaltbar. Auch die Höchstpreise für geschälte Hirse von 700 *M* pro Tonne (600 *M* für ungeschälte), ferner 760 *M* für polierte Hirse und 820 *M* für Hirsegrütze, -griß oder -mehl lassen diesen Einwand kaum zu, da sie im Verhältnis zu dem Einstandspreise der rumänischen Hirse von 650 *M* vielleicht wenig Nutzen, aber doch keinen Schaden darstellen. Hinzu kommt, daß diese Höchstpreise erst vom 15. Dezember ab in Kraft treten. Da sich aus dieser Höchstpreis-Verordnung ergibt, daß ausländische Hirse verkehrsfrei bleibt und die Verkaufspreise nur insoweit gebunden sind, als sie den Einstandspreis mit mäßigem Gewinnaufschlag innezuhalten haben, so dürfte diese Hirse-Affäre, die durch die Unklarheit der Verordnung mehr Staub aufgewirbelt hat, als ihr eigentlich zukam, wohl ohne Schiedspruch erledigt werden.

Höchstpreise für Buchweizen und Hirse.

Auf Grund der bereits erwähnten Bundesrats-Verordnung über die Regelung der Preise für Buchweizen und Hirse wird folgendes bestimmt:

Beim Verkaufe durch den Erzeuger oder Hersteller an den Handel dürfen für 50 kg frei nächste Verladestelle (Bahn oder Schiff) einschließlich Verpackung folgende Preise nicht überschritten werden: Für ungeschälten Buchweizen 30 *M*, Buchweizenfuttergrütze 40 *M*, Buchweizenpeisegrütze, -griß oder -mehl 45 *M*, ungeschälte Hirse 30 *M*, geschälte Hirse 35 *M*, polierte Hirse 38 *M*, Hirsegrütze, -griß oder -mehl 41 *M*.

Insofern für Buchweizen und Hirse und deren Verarbeitungen gemäß der Verordnung des Bundesrats vom 11. November 1915 Höchstpreise für die Abgabe im Kleinhandel an den Verbraucher festgesetzt werden, dürfen sie folgende Sätze für 0,5 kg beste Ware nicht überschreiten: Für geschälten Buchweizen 0,50 *M*, Buchweizenfuttergrütze 0,50 *M*, Buchweizenpeisegrütze, -griß oder -mehl 0,60 *M*, geschälte Hirse 0,47 *M*, polierte Hirse 0,50 *M*, Hirsegrütze, -griß oder -mehl 0,63 *M*.

Bei einer Aenderung der Erzeuger- oder Herstellerpreise gemäß der Verordnung vom 11. November 1915 tritt eine entsprechende Herabsetzung dieser Sätze ein.

Die Bestimmungen treten mit dem 15. Dezember 1915 in Kraft.

Verteilung von Reis und Hülsenfrüchten der Stadt Berlin.

Berlin, 2. Dezember. Die Stadt Berlin hat mit der Verteilung der ihr zur Verfügung stehenden Bestände an Reis und Hülsenfrüchten begonnen und wird diese Ausgabe in den nächsten Monaten fortsetzen. Sie hat zunächst Berliner Vereine, Wohltätigkeitseinrichtungen usw. bedacht, soweit sie ihre Fürsorge auf die Speisung Berliner Einwohner erstrecken. Dem schließt sich jetzt, da die Mengen für die gesamte Bevölkerung nicht ausreichen, die Abgabe an die bedürftigsten Kreise der Bevölkerung an. Sie geschieht in der Form, daß jedes Mitglied der bedachten Familien Anweisungen (Karten) zum Ankauf von $\frac{1}{4}$ Pfund Reis, $\frac{1}{4}$ Pfund Erbsen und $\frac{1}{4}$ Pfund Bohnen im Monat erhält. Die Waren können gegen Abgabe der Karten, welche, um auch kleinste Ankäufe zu ermöglichen, über je $\frac{1}{4}$ Pfund lauten, zu folgenden Preisen gekauft werden:

Stumpfer Reis	zu 45 Pf. das Pfund
Poliertes Reis	" 50 " " "
Bohnen	" 50 " " "
Erbsen	" 50 " " "
Viktoriaerbsen	" 60 " " "

Die Läden, in denen der Verkauf stattfindet, sind durch ein Plakat mit folgender Aufschrift kenntlich gemacht: „Verkauf von Reis und Hülsenfrüchten aus den Beständen der Stadt Berlin an Inhaber von Reis-, Erbsen- oder Bohnenkarten.“ Die Austeilung der Karten erfolgt an die von der Armenverwaltung Unterstützten durch die Armentkommissionen, an die Empfänger von Arbeitslosenunterstützung durch die zuständigen Geschäftsstellen der Arbeitslosenfürsorge, und an die Empfänger von Kriegsunterstützung durch die zuständigen Brotkommissionen. Damit in den Brotkommissionen, da die Gruppe der Kriegsunterstützten die weitaus größte ist, kein zu großer Andrang entsteht und die Abfertigung nicht verzögert wird, ist angeordnet worden, daß die Kriegsunterstützten, deren Namen mit den Buchstaben A—G einschließlich beginnen, ihre Karten am 8. Dezember, die, deren Namen mit den Buchstaben H—L einschließlich beginnen, am 9. Dezember, die, deren Namen mit den Buchstaben M—R einschließlich beginnen, am 10. Dezember und endlich die, deren Namen mit den Buchstaben S—Z einschließlich beginnen, am 11. Dezember ihre Karten in den Brotkommissionen in Empfang nehmen können. Sie haben hierbei ihren Unterstützungsbogen vorzulegen.

Da die Brotkommissionen an den genannten Tagen stark in Anspruch genommen sein werden, wird an diesen vier Tagen die Ausgabe von Mitkarten nicht erfolgen.

Obst, Gemüse, Kartoffel.

Mit Ausnahme von Gärtnerware, die saisongemäß anhaltend im Abnehmen ist, waren die Zufuhren auf den gestrigen Märkten in allen andern Artikeln, Kartoffeln inbegriffen, günstiger. Bei reger Nachfrage gestaltete sich der Absatz animierter. Spinat stellte sich höher im Preise. Auch bei Kohl und Kohlrüben ist eine mäßige Preissteigerung eingetreten. Obst andauernd stationär. Obst: Niederösterreichische Birnen 60 bis 80 S., Äpfel 44 bis 48 S., steirische Äpfel, Maschanster 48 bis 54 S., Goldreinetten 52 bis 56 S., Lederreinetten 46 bis 52 S., Kanada 56 bis 60 S., Taffel 52 bis 56 S., Nüsse, klein 90 bis 96 S., groß K. 1.38 bis K. 1.64, Siebenbürger Nüsse K. 2.80 bis K. 3.20 pro Kilogramm. Gemüse: Kartoffeln, runde 15 S., Köpfler 30 bis 33 S., Gärtnerzwiebel 60 bis 68 S., Makoer Zwiebel 88 bis 92 S., ausländischer Zwiebel 72 bis 86 S., Makoer Knoblauch K. 3.76 bis K. 3.96, holländisches Rotkraut 39 bis 41 S., niederösterreichisches Weißkraut 18 bis 23 S., slowatisches Weißkraut 20 bis 24 S., ungarischer Spinat 92 S. bis K. 1.04, hiesiger Spinat 80 bis 96 S., Sauerkraut 48 bis 50 S., Salatkraut 32 bis 34 S., saure Rüben 38 bis 40 S., weiße Rüben 23 bis 25 S. pro Kilogramm. Kochsalat 6 bis 14 S., Selleriesalat 15 bis 27 S., rote Rüben 12 bis 17 S., Kohl, klein 7 bis 9 S., mittel 10 bis 14 S., groß 15 bis 20 S., Kohlrüben 6 bis 14 S. pro Stück.

* (Nüsse werden billiger!) Aus Budapest, 3. d., wird uns telegraphiert: Die Spekulation in Nüssen hat endlich ihr Ende gefunden, da infolge großer Transporte aus Bulgarien jede Verlockung zur Zurückhaltung geschwunden ist. Die Preise werden immer niedriger.

4./XII. 1895

* (Die angeblichen Höchstpreise für Wein.) Die Nachricht, daß in einigen weinbautreibenden Gegenden Niederösterreichs Vorerhebungen wegen Festsetzung von Höchstpreisen für Wein gemacht wurden, hat, wie die „Allg. Weinzeitung“ meldet, in den Kreisen der Weinproduzenten eine nicht geringe Aufregung hervorgerufen. Die Vertreter der niederösterreichischen Weinbaubezirke entsandten ein Abordnung an den Minister des Innern, welche unter Führung des Landesauschusses Johann Mayer darauf hinwies, welche Schwierigkeiten bezüglich der Festsetzung von Höchstpreisen bestehen und daß durch die Höchstpreise die Produzenten in erster Linie geschädigt würden. Der Minister anerkannte die vorgebrachten Bedenken und machte die Mitteilung, daß der Erlaß, der die Ursache der Beunruhigung war, in erster Linie gegen das

Heer der preistreibenden Agenten gerichtet war, die im Lande herumreisen und viel Wein aufkaufen, der dann ins Ausland gelangen soll. Die Deputation kam zu der Ueberzeugung, daß die Festsetzung von Höchstpreisen für Wein nicht in Aussicht genommen sei. Durch die Festsetzung von Höchstpreisen wäre wahrscheinlich nur Mangel an Ware eingetreten.

Südfrüchte.

Zu Beginn des Krieges mit Italien hat vielfach die Befürchtung vorgeherrscht, daß infolge der Absperrung der Zufuhrwege sich bald ein besonderer Mangel an Südfrüchten bemerkbar machen würde. Nun haben aber die seinerzeit vorhandenen Vorräte an Südfrüchten so lange hingereicht, bis durch neue Zufuhren für weitere Deckung des Bedarfes gesorgt werden konnte. Augenblicklich besteht kein Mangel an Südfrüchten. Nur die Südfrucht, die sonst besonders zur Weihnachtszeit sehr reichlich vorhanden ist, die Datt el, fehlt diesmal völlig, da bis jetzt die Einfuhr aus Ägypten ganz unmöglich war und die Vorräte aufgebraucht erscheinen. Dagegen werden Mandeln aus Spanien und Portugal zu uns eingeführt, ebenso Feigen, von den letzteren freilich nur die Eßfeigen und Kranzfeigen, da die feinen Feigen aus der Levante nicht eingeführt werden können. Haselnußkerne und Haselnüsse waren eine zeitlang in geringen Vorräten vorhanden, da der Vorrat an istrianischen Haselnüssen nicht sehr groß war und bald aufgebraucht wurde. Nun sind aber wieder spanische Kerne unterwegs, so daß mit einer raschen Ergänzung des Vorrates zu rechnen ist. Auch Mandeln werden zu uns eingeführt. Für Zitronen und Orangen, die im Dezember hereinkommen, liegen bereits jetzt zahlreiche Offerte spanischer Firmen vor. Es ist daher ein großer Import an Zitronen und Orangen zu erwarten. Bei den Rosinen muß man sich derzeit noch mit der alten Ernte von 1914 begnügen. Rosinen sind, wie überhaupt ein Teil der Südfrüchte, jetzt beliebte Spekulationsartikel. Der Preis für Rosinen wurde in letzter Zeit enorm hinaufgetrieben. Auch die übrigen Südfrüchte stellen sich infolge der Valuta sehr hoch. Die einzige Ausnahme bilden die Mandeln, die seit anderthalb Monaten im Preise um 100 Kronen zurückgegangen sind. Es ist überhaupt bemerkenswert, daß die Schweizer Kaufleute in der Preisgestaltung äußerst reell vorgehen und im Gegensatz zu den Firmen des übrigen neutralen Auslandes sich mit einem kleinen Zwischenhändlergewinn begnügen. Die Öffnung des Weges nach der Türkei dürfte weitere Möglichkeiten für den Import von Südfrüchten ergeben.

5./XII. 1915

Reis und Hülsenfrüchte in Berlin. Die Stadt Berlin hat große Mengen von Reis und Hülsenfrüchten angekauft. Zuerst wurden Wohltätigkeitseinrichtungen bedacht und jetzt kommt die übrige bedürftige Bevölkerung Berlins daran. Jedes Mitglied der bedachten bedürftigen Familien bekommt eine Anweisung, die berechtigt, im Monat drei Achtelkilogramm Reis, ein Achtelkilogramm Erbsen und ein Achtelkilogramm Bohnen zu kaufen. Die Familien, denen man die billigen

Nahrungsmittel zuwenden will, sind die der Singerüchten, der Arbeitslosen und der in Armenpflege Stehenden. Abgegeben werden diese Lebensmittel in Geschäften, die von der Gemeinde mit dieser Aufgabe betraut sind. Die Preise (wir rechnen 1 Mark zu 1.40 Kronen) sind folgender: stumpfer Reis 1.26 Kronen für das Kilogramm, polierter Reis 1.40 Kronen, Bohnen 1.40 Kronen, Erbsen 1.40 Kronen, besondere Erbsen (Viktoriaerbsen) 1.68 Kronen. Die in Wien wohnenden Frauen der Singerüchten werden ob dieser Preise Vergleiche anstellen zwischen der Berliner und der Wiener Gemeindeverwaltung, die den so viel redenden Dr. Weiskirchner an ihrer Spitze hat.

* * *

6./XII. 1915

Die Reisarten. Die Austeilung der Reis-, Bohnen- und Erbsenarten beginnt, wie wir bereits berichtet haben, diesen Mittwoch. Bedacht werden bekanntlich die von der Armenverwaltung Unterstützten sowie die Empfänger von Arbeitslosenunterstützung und vor allem die Empfänger von Kriegsunterstützung. Die Empfänger von Kriegsunterstützung erhalten die Karten gegen Vorlegung ihrer Unterstützungsbogen in den zuständigen Brotkommissionen, und zwar am 8. Dezember (Buchstaben A—G), am 9. Dezember (Buchstaben H—L), am 10. Dezember (Buchstaben M—R) und am 11. Dezember (Buchstaben S—Z).

Höchstpreise für Gemüse und Süßwasserfische.

wb. Berlin, 5. Dezember. (Drahtmeldung.)
Auf Grund einer Verordnung des Bundes-
rates wird über die

Regelung der Preise für Gemüse,

Zwiebeln, Sauerkraut bestimmt, daß im
Großhandel für 50 Kilogramm, frei nächste Ver-
lade stelle, einschließlich Verpackung, folgende
Preise nicht überschritten werden dürfen: Für
Weißkohl (Weißkraut) 2,50 Mk., Rotkohl
(Blaukohl) und Wirsingkohl (Savoyenkohl)
4,50 Mk., Grünkohl (Bräm- oder Krauskohl)
3 Mk., Kohlrüben (Stechrüben, Bruden) 2,50
Mk., Mohrrüben (rote und gelbe Speise-
möhren, auch gelbe Rüben genannt) 5 Mk.,
Zwiebeln 6 Mk. und Sauerkraut (Sauer-
kohl) 12 Mk.

Insofern für Gemüse, Zwiebeln und Sauer-
kraut Höchstpreise im Kleinhandel festgesetzt
werden dürfen sie folgende Sätze für das Pfund
beste Ware nicht überschreiten: Für Weißkohl
5 Pfg., Rotkohl 7 Pfg., Wirsingkohl und Grünkohl
6 Pfg., Kohlrüben 5 Pfg., Mohrrüben 8 Pfg.,
Zwiebeln 15 Pfg., Sauerkraut 16 Pfg. Diese Be-
stimmungen treten mit dem 13. Dezember in
Kraft.

Auf Grund einer Verordnung des Bundes-
rates wird über die Regelung der

Preise für Süßwasserfische

bestimmt, daß beim Verkauf im Großhandel
am Berliner Markte für 50 Kilogramm Rein-
gewicht, einschließlich Verpackung, folgende
Preise nicht überschritten werden dürfen: Bei
Karpfen 105 Mk., Schleien 125 Mk., Hechten 110
Mk., Breien oder Brachsen von 1 Kilogramm
und darüber 80 Mk., dieselben unter 1 Kilogramm
60 Mk., Bläßen und Rotaugen von 1 Pfund und
darüber 60 Mk., dieselben unter 1 Pfund 50 Mk.

Die Höchstpreise im Kleinhandel dürfen
für das Pfund nicht übersteigen bei Karpfen 1,30
Mk., Schleien 1,50 Mk., Hechten 1,25 Mk., Breien
von 1 Kilogramm und darüber 1 Mk., dieselben
unter 1 Kilogramm 75 Pfg., unter 1 Pfund
65 Pfg. Die vorstehenden Sätze ermäßigen sich
bei toten Fischen um 20 Prozent. Die Bestim-
mungen treten mit dem 13. Dezember in
Kraft.

* * *

Obst, Gemüse, Kartoffeln.

Im Gegensatz zu den sonstigen Montagen waren die Aufkünfte auf den heutigen Märkten sowohl in Obst und Grünwaren, wie auch in Kartoffeln mit Rücksicht auf den zu erwartenden gesteigerten Feiertagsbedarf relativ günstig. Da auch bessere Nachfrage sich bemerkbar machte, vollzog sich der Absatz animierter, wobei die letztnotierten Preise auf sämtlichen Gebieten in Geltung blieben. **O b s t:** Niederösterreichische Birnen 60 S. bis 80 S., niederösterreichische Äpfel 44 S. bis 48 S., steirische Maschanäcker 48 S. bis 54 S., Ananasreinetten 52 S. bis 56 S., Lederreinetten 46 S. bis 52 S., Kanada 56 bis 60 S., Taffet 52 S. bis 56 S., Nüsse, kleine 90 S. bis 96 S., mittlere K. 1.02 bis K. 1.24, große K. 1.38 bis K. 1.64, ungarische große K. 1.64 bis K. 2.68, Siebenbürger K. 2.80 bis K. 3.20, alles pro Kilogramm. **G e m ü s e:** Kartoffeln, runde, 15 S., Rippler 30 S. bis 33 S., Gärtnerzwiebeln 60 S. bis 68 S., Mätoer 88 S. bis 92 S., ausländische Zwiebeln 66 S. bis 76 S., Mätoer Knoblauch K. 3.76 bis K. 3.96, holländisches Rotkraut 39 S. bis 41 S., niederösterreichisches Weißkraut 18 S. bis 23 S., slowakisches 20 S. bis 24 S., Gärtnerspinat 80 S. bis 88 S., Sauerkraut 48 S. bis 50 S., Salatkraut 32 bis 34 S., saunere Rüben 38 S. bis 40 S., weiße Rüben 23 S. bis 25 S. und Nürnberger Aren K. 1.46 bis K. 1.50 pro Kilogramm. Rote Rüben 12 S. bis 17 S., Salatsellerie 15 S. bis 27 S., Kochsalat 6 S. bis 14 S., Kohl, klein, 7 S. bis 9 S., mittel 10 bis 14 S., groß 15 S. bis 20 S. und Kohlrüben 7 S. bis 14 S. pro Stück. Butter und Eier wie in der Vorwoche.

Zufuhren und Preise auf dem Naschmarkt.

Die Zufuhren waren gestern im allgemeinen günstig, aber auch die Nachfrage wesentlich lebhafter als sonst zu Wochenbeginn. Die Preislage blieb ziemlich unverändert, bloß ausländische Zwiebeln wurden mit Rücksicht auf die großen Vorräte billiger abgegeben. Es notierten: Obst: Herbstbirnen 60 bis 80 S., Herbstäpfel 44 bis 48 S., steirische Reinetteäpfel 48 bis 54 S., Maschansker 48 bis 54 S., Ananasreinetten 52 bis 56 S., Lederreinetten 46 bis 52 S., Kanadareinetten 60 S., Tafel 52 bis 56 S., Nüsse, mittel, K. 1.02 bis K. 1.24, groß K. 1.38 bis K. 1.64, ungarische Nüsse, groß, K. 1.64 bis K. 2.68, Siebenbürger Nüsse K. 2.80 bis K. 3.20 pro Kilogramm. Gemüse: Weißkraut, niederösterreichisches 18 bis 23 S., slowakisches 20 bis 24 S., Salatkraut 32 bis 34 S., Sauerkraut 48 bis 50 S., hiesiger Spinat 80 bis 88 S., Kartoffeln, runde 15 S., Rippler 30 bis 33 S., Gärtnerzwiebel 60 bis 68 S., Makoer Zwiebel 88 bis 92 S., ausländische Zwiebeln 66 bis 76 S., Makoer Knoblauch K. 3.76 bis K. 3.96 pro Kilogramm; Kochsalat 6 bis 14 S., grüner Kohl, klein, 7 bis 9 S., mittel 10 bis 14 S., groß 15 bis 21 S., Kohlräben 7 bis 14 S., rote Rüben 12 bis 17 S. pro Stück; Butter: Süßrahmbutter 80 bis 90 S., Molkereibutter 90 bis 96 S., holländische Butter K. 1.06, dänische Butter gefalzen, 95 S. bis K. 1.—, ungesalzen K. 1.07 bis K. 1.08 pro Achtelkilogramm; Topfen K. 1.68 bis K. 2.— pro Kilogramm; ein Mittelei 24 bis 25 S. und ein Kalkei 20 S. pro Stück.

Versteigerung von Lebensmitteln.

Nach einer amtlichen Kundmachung des staatlichen Versteigerungsamtes gelangen am Freitag den 10. d., präzise 11 Uhr vormittags, auf Anmeldung des Dr. Hermann Söfinger namens der Gemeinde Wien im Lagerhaus der Stadt Wien, Magazin V, neun Waggon's (2307 Sack) Auslandszwiebel zur Versteigerung. Ferner wird bekanntgemacht, daß in der nächsten Woche 300 Kisten Lee versteigert werden. Wie mit Kartoffeln, Kraut und anderen Lebensmitteln, hat sich die Gemeinde Wien in der letzten Zeit auch mit Zwiebeln versorgt und einen größeren Posten ausländische Zwiebel zur Einlagerung angekauft. Die Gemeinde Wien hat es aber abgelehnt, von dem angekauften Quantum denjenigen Teil zu übernehmen, der sich bei sonst annehmbarer Beschaffenheit zur Ueberwinterung nicht vollkommen eignet. Dieser Teil, der sogenannte Sommerware darstellt, gelangt nun zur Versteigerung. Unter den großen, aus dem Ausland importierten Zwiebelbeständen befindet sich noch ziemlich viel Sommerware, die nicht konservierbar ist und in der nächsten Zeit verbraucht werden muß. Auch private Händler, die solche Auslandszwiebel angekauft haben, sahen sich in den letzten Tagen veranlaßt, die Ware mit einem billigeren Preis auf den Markt zu werfen, wodurch die Zwiebelpreise einen Druck erlitten haben, der sich auch auf den durch die Spekulation künstlich verteuerten Mafcoer Zwiebel ausdehnen dürfte, zumal die Mafcoer Interessenten ihre Ware in der letzten Zeit stark mit Auslandszwiebel untermischt haben.

Zum Ausbau der Kleingartenbestrebungen.

Man schreibt uns:

Die Anregungen, auch die Kleingartenbewegung in den Dienst der Fürsorge für die Volksernährung in der Kriegszeit zu stellen, haben einen schönen Erfolg gehabt. Man darf annehmen, daß über hunderttausend neue Kleingärten infolgedessen in Deutschland im ersten Kriegsjahr geschaffen worden sind; ungefähr ebensoviel minderbemittelten Familien ist damit eine wesentliche Hilfe in dieser schweren Zeit verschafft und ein Mehr an Nahrungsmitteln im Betrag von einer ganzen Reihe von Millionen Mark ist erzielt worden. Jetzt wird es gelten, für das zweite Kriegsjahr und darüber hinaus für die doch auch wieder einmal eintretende Friedenszeit den so gewonnenen Fortschritt des Kleingartenwesens noch weiter auszudehnen und auszubauen, namentlich auch durch dauernde Aufrechterhaltung der einmal geschaffenen Kleingartenanlagen. Vielfach wird schleuniges Vorgehen geboten sein, um die Herbst- und Winterzeit dabei noch auszunutzen. Der Deutsche Verein für Wohnungsreform in Frankfurt a. M. hat zur Unterstützung des weiteren Ausbaues der Kleingartenbestrebungen vor kurzem eine kleine Drucksache herausgegeben, die die einschlägigen Gesichtspunkte übersichtlich zusammenstellt, und die auch über die bestehenden Auskunftsstellen, die Literatur u. dgl. Auskunft gibt. Es ist zu hoffen, daß bei solchen Bemühungen von allen Seiten sich das Kleingartenwesen immer mehr zu einer wesentlichen Hilfe in der Kriegszeit und segensreichen Ergänzung unseres Wohnungs- und Ansiedlungswesens in der Friedenszeit auswächst.

Höchstpreise für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut.

Die am 13. Dezember in Kraft getretene Verordnung des Bundesrats vom 4. Dezember über die Festsetzung von Preisen für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut hat folgenden Wortlaut:

Beim Verkauf durch den Erzeuger oder Hersteller an den Handel dürfen für 50 Kilogramm frei nächste Verladestelle (Bahn oder Schiff) einschließlich Verpackung folgende Preise nicht überschritten werden:

für Weißkohl (Weißkraut)	2,50 Mk.
für Rotkohl (Blaukohl)	4,50 Mk.
für Wirsingkohl (Savoyerkohl)	4,50 Mk.
für Grünkohl (Braun- oder Krauskohl)	3,00 Mk.
für Kohlrüben (Stedrüben, Brulen)	2,50 Mk.
für Mohrrüben (rote und gelbe Speisemöhren, auch gelbe Rüben genannt)	5,00 Mk.
für Zwiebeln	6,00 Mk.
für Sauerkraut (Sauerlohl)	12,00 Mk.

Insofern für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut gemäß § 3 der Verordnung des Bundesrats vom 11. November 1915 (Reichs-Gesetzbl. 752) Höchstpreise für die Abgabe im Kleinhandel an den Verbraucher festgesetzt werden, dürfen sie folgende Sätze für 0,5 Kilogramm beste Ware nicht überschreiten:

für Weißkohl (Weißkraut)	0,05 Mk.
für Rotkohl (Blaukohl)	0,07 Mk.
für Wirsingkohl (Savoyerkohl)	0,06 Mk.
für Grünkohl (Braun- oder Krauskohl)	0,06 Mk.
für Kohlrüben (Stedrüben, Brulen)	0,05 Mk.
für Mohrrüben (rote und gelbe Speisemöhren, auch gelbe Rüben genannt)	0,08 Mk.
für Zwiebeln	0,15 Mk.
für Sauerkraut (Sauerlohl)	0,16 Mk.

Bei einer Änderung der Erzeuger- oder Herstellerpreise gemäß § 2 der Verordnung vom 11. November 1915 tritt eine entsprechende Herabsetzung dieser Sätze ein.

Diese Bestimmung tritt mit dem 13. Dezember 1915 in Kraft. Sie gilt bis auf weiteres nicht für das Gebiet von Elsaß-Lothringen.

Höchstpreise für Gemüse, Zwiebeln usw.

WTB Berlin, 13. Dez. (Telegr.) Die heute in Kraft tretende Verordnung des Bundesrats vom 4. Dezember über die Festsetzung von Preisen für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut hat folgenden Wortlaut:

Beim Verkauf durch den Erzeuger oder Hersteller an den Handel dürfen für 50 Kilogramm frei nächste Verladestelle (Bahn oder Schiff) einschließlich Verpackung folgende Preise nicht überschritten werden für Weißkohl (Weißkraut) 2,50. M., für Rotkohl (Blaukohl) und Wirsingkohl (Savoyerkohl) 4,50. M., für Grünkohl (Braun- oder Krauskohl) 3. M., für Kohlrüben (Stedrüben, Weuten) 2,50. M., für Mohrrüben (rote und gelbe Speisemöhren, auch gelbe Rüben genannt) 5. M., für Zwiebeln 6. M., für Sauerkraut (Sauerkohl) 12. M.

Insofern für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut gemäß § 3 der Verordnung des Bundesrats vom 11. November 1915 (Reichs-Geetzblatt 752) Höchstpreise für die Abgabe im Kleinhandel an den Verbraucher festgesetzt werden, dürfen sie folgende Sätze für 0,5 Kilogramm beste Ware nicht überschreiten: für Weißkohl (Weißkraut) 0,05. M., für Rotkohl (Blaukohl) 0,07. M., für Wirsingkohl (Savoyerkohl) und Grünkohl (Braun- oder Krauskohl) 0,06. M., für Kohlrüben (Stedrüben, Weuten) 0,05. M., für Mohrrüben (rote und gelbe Speisemöhren, auch gelbe Rüben genannt) 0,08. M., für Zwiebeln 0,15. M., für Sauerkraut (Sauerkohl) 0,16. M.

Bei einer Änderung der Erzeuger- oder Herstellerpreise gemäß § 2 der Verordnung vom 11. November 1915 tritt eine entsprechende Herabsetzung dieser Sätze ein.

Diese Bestimmung tritt mit dem 13. Dezember 1915 in Kraft. Sie gilt bis auf weiteres nicht für das Gebiet von Elßo-Lothringen.

Regelung der Preise für Marmeladen.

Auf Grund der Verordnung des Bundesrats vom 11. November 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 754) wird über die Regelung der Preise für Marmeladen folgendes bestimmt.

I.

Im Sinne dieser Bekanntmachung gelten als:

Sorte 1: Marmeladen, die aus nur einer Fruchtart hergestellt werden, mit Ausnahme von Apfelmarmeladen;

Sorte 2: Marmeladen, die aus höchstens vier Fruchtarten hergestellt werden, sofern sie nicht unter Sorte 1 fallen und nicht eine Apfelmehrwage von mehr als der Hälfte der Gesamtmenge enthalten;

Sorte 3: Keine Apfelmarmeladen sowie Marmeladen aus Früchten aller Art, sofern sie nicht unter die Sorte 1 und 2 fallen und nicht eine Einwage von Fruchtstückständen von mehr als ein Viertel der Gesamtmenge enthalten;

Sorte 4: Marmeladen aus Früchten oder Fruchtstückständen ohne Zusatz von Rüben und Kartoffeln, sofern sie nicht unter Sorte 1 bis 2 fallen (Kunstmarmeladen);

Sorte 5: Marmeladen mit Zusatz von Rüben und Kartoffeln.

II.

Der Preis für 50 Kilogramm darf beim Verlaufe durch den Hersteller folgende Sätze nicht überschreiten:

1. bei Verpackung in Fässern oder in sonstigen Gefäßen über 15 Kilogramm einschließlich Verpackung Sorte 2 45 Mark, Sorte 3 35 Mark, Sorte 4 30 Mark, Sorte 5 25 Mark;

2. bei Verpackung in Blechweimern oder in sonstigen Gefäßen (außer Fässern) von über 10 bis einschließlich 15 Kilogramm Sorte 2 43 Mark,

Sorte 3 34 Mark, Sorte 4 29 Mark, Sorte 5 25 Mark;

von 5 bis einschließlich 10 Kilogramm Sorte 2 47 Mark, Sorte 3 37 Mark, Sorte 4 32 Mark, Sorte 5 27,50 Mark;

unter 5 Kilogramm Sorte 2 51 Mark, Sorte 3 41 Mark, Sorte 4 35 Mark, Sorte 5 30 Mark.

Die Preise schließen die Kosten der Verpackung, die Beförderung zur nächsten Verladestelle (Bahn- oder Wasserweg) des Herstellers und die Verladung daselbst ein. Sie werden in den Fällen unter 1 nach dem Reingewicht, in den Fällen unter 2 nach dem Rohgewicht (Brutto für Netto) berechnet.

Die Preise gelten nicht für den Verkauf durch den Hersteller an den Verbraucher.

Für Sorte 1 werden Höchstpreise vorläufig nicht festgesetzt.

III.

Insofern für Marmeladen gemäß § 3 der Verordnung vom 11. November 1915 Höchstpreise für die Abgabe im Kleinhandel an den Verbraucher festgesetzt werden, dürfen sie für 0,5 Kilogramm folgende Sätze nicht überschreiten:

1. beim Verlaufe von pfundweise ausgewogener Ware Sorte 2 60 Pfennig, Sorte 3 50 Pfennig, Sorte 4 40 Pfennig, Sorte 5 35 Pfennig;

2. beim Verlaufe in ganzen Blechweimern oder sonstigen Gefäßen von über 10 bis einschließlich 15 Kilogramm Sorte 2 55 Pfennig, Sorte 3 45 Pfennig, Sorte 4 35 Pfennig, Sorte 5 32 Pfennig;

von 5 bis einschließlich 10 Kilogramm Sorte 2 60 Pfennig, Sorte 3 50 Pfennig, Sorte 4 40 Pfennig, Sorte 5 35 Pfennig;

unter 5 Kilogramm Sorte 2 65 Pfennig, Sorte 3 55 Pfennig, Sorte 4 44 Pfennig, Sorte 5 38 Pfennig.

Die Preise werden in den Fällen unter 1 nach dem Reingewicht, in den Fällen unter 2 nach dem Rohgewicht (Brutto für Netto) berechnet.

Bei einer Herabsetzung der Herstellerpreise gemäß § 2 der Verordnung vom 11. November 1915 ermäßigen sich diese Sätze entsprechend.

IV.

Diese Bestimmungen treten mit dem 1. Januar 1916 in Kraft.

16./XII. 1915

Städtischer Reis- und Bohnenverkauf in Budapest.

Budapest, 15. Dezember. (Tel. d. „Fremden-Blatt“.) Der Magistrat der Hauptstadt Budapest teilt dem Publikum mit, daß der kommunale Reis- und Bohnen-Verkauf am 20. d. M. beginnt. Die Kaufleute dürfen nur kommunalen Reis und kommunale Bohnen verkaufen. Reis und Bohnen werden auf Grund besonderer Ausweisarten ausgefolgt. Monatscoupons berechtigen zum Bezuge von einem halben Kilo Bohnen, beziehungsweise einem viertel Kilo Reis. Bohnen kosten pro halbes Kilo 28 Heller, Reis pro viertel Kilo 50, bzw. 55 Heller. Die Detailmärkte. — Fleisch- und Fettpreise weiter rückgängig.

Bei den für den Konsum hauptsächlich in Betracht kommenden Artikeln, wie Rind- und Schweinefleisch und Fettstoffe ist im Vergleiche zur Vorwoche ein neuerlicher Preisrückgang zu konstatieren. Rindfleisch je nach Qualität stellte sich um 10 bis 20 Heller, Jungschweinefleisch um 10 Heller und abgezogenes Schweinefleisch um 20 Heller pro Kilo billiger. Fettstoffe erlitten eine ansehnliche Preiseinbuße, die 40 Heller pro Kilo beträgt. Während der Fleischabsatz unter dem Einflusse der eingetretenen kalten Witterung sich animierter gestaltete, war der Verkehr in Fettprodukten ein ruhiger, dürfte jedoch anlässlich der bevorstehenden Feiertage ein lebhafterer werden. Auf allen anderen Gebieten war die Nachfrage trotz knappen Angebotes eine beschränkte. Die auswärtigen Fleischzufuhren in der Großmarkthalle beliefen sich gestern auf 18 Waggons mit 104,2 Tonnen, worunter sich 13 Waggons mit 85,9 Tonnen Provenienzen anderer Länder befanden. Man zählte im Engrosverkehre: Böhmisches Rindfleisch, vorderes Kr. 4.10 bis 4.40, hinteres Kr. 4.16 bis 4.50, Rindfleisch, vorderes aus anderen Ländern Kr. 4.—, hinteres Kr. 4.60, und ungarisches Schweinefleisch Kr. 4.— bis 4.20 pro Kilo. Rindsinnereien wurden aus Ungarn im Gewichte von 3000 Kilo auf den Markt gebracht. Die Kauflust für diesen früher viel begehrten Artikel hat merklich nachgelassen.

Obst, Gemüse und Kartoffel: Entsprechend dem verminderten Bedarfe, der sich vor der Weihnachtswache auf allen Lebensmittelmärkten bemerkbar macht, waren die gestrigen Zufuhren mäßig. Preisveränderungen sind nicht zum Vorschein gekommen.

ng.

1915
16. Dezember

Höchstpreise für Marmelade.

Staatssekretär Dr. Deibrick hat als Stellvertreter des Reichskanzlers unter dem 14. Dezember eine Bekanntmachung über Regelung der Preise für Marmelade erlassen, die mit dem 1. Januar 1916 in Kraft tritt.

Danach gelten als Sorte 1: Marmeladen, die aus nur einer Fruchtart hergestellt werden, mit Ausnahmen von Apfelmarmeladen; Sorte 2: Marmeladen, die aus höchstens vier Fruchtarten hergestellt werden, sofern sie nicht unter Sorte 1 fallen und nicht eine Apfeleinwage von mehr als der Hälfte der Gesamtmenge enthalten; Sorte 3: Reine Apfelmarmeladen, sowie Marmeladen aus Früchten aller Art, sofern sie nicht unter die Sorte 1 und 2 fallen und nicht eine Einwage von Fruchtstückständen von mehr als ein Viertel der Gesamtmenge enthalten; Sorte 4: Marmeladen aus Früchten oder Fruchtstückständen ohne Zusatz von Rüben und Kartoffeln, sofern sie nicht unter Sorte 1 bis 2 fallen (Kunstmarmeladen); Sorte 5: Marmeladen mit Zusatz von Rüben und Kartoffeln.

Der Preis für 50 Kilogramm darf beim Verkaufe durch den Hersteller folgende Sätze nicht überschreiten:

	Sorte II Mark	Sorte III Mark	Sorte IV Mark	Sorte V Mark
1. bei Verpackung in Fässern oder in sonstigen Gefäßen über 15 Kilogramm einschließlich Verpackung . .	45	35	30	25
2. bei Verpackung in Blecheimern oder in sonstigen Gefäßen (außer Fässern) von über 10 bis einschließlich 15 Kilogramm	43	34	29	25
10 Kilogramm . . .	47	37	32	27,50
unter 5 Kilogramm . .	51	41	35	30

Die Preise schließen die Kosten der Verpackung, die Beförderung zur nächsten Verladestelle des Herstellers und die Verladung dajelbst ein. Sie werden in den Fällen unter 1 nach dem Reingewicht, in den Fällen unter 2 nach dem Rohgewichte (Brutto für Netto) berechnet. Die Preise gelten nicht für den Verkauf durch den Hersteller an den Verbraucher. Für Sorte I werden Höchstpreise vorläufig nicht festgesetzt.

III.

Insofern für Marmeladen gemäß § 3 der Verordnung vom 11. November 1915 Höchstpreise für die Abgabe im Kleinhandel an den Verbraucher festgesetzt werden, dürfen sie für 0,5 Kilogramm folgende Sätze nicht überschreiten:

	Sorte II Mark	Sorte III Mark	Sorte IV Mark	Sorte V Mark
1. beim Verkaufe von pfundweise ausgewogener Ware	0,60	0,50	0,40	0,35
2. beim Verkauf in ganzen Blecheimern oder sonstigen Gefäßen von über 10 bis einschließlich 15 Kilogr.	0,55	0,45	0,36	0,32
von 5 bis einschließlich 10 Kilogramm . . .	0,60	0,50	0,40	0,35
unter 5 Kilogramm . .	0,65	0,55	0,44	0,38

Die Preise werden in den Fällen unter 1 nach dem Reingewicht, in den Fällen unter 2. nach dem Rohgewichte (Brutto für Netto)

Apfel und Nüsse.

So vielgestaltig der Weihnachtsbaum auch immer geliebt wird, ob nun mit der einfachen Kerze oder dem elektrischen Lämpchen, ob auf der grün gestrichenen Holzbant oder dem immerwährend drehenden und „Stille Nacht, heilige Nacht“ singenden Eisenfuß: ein Schmuck wird ihm immer und in allen Gegenden, in denen man den Weihnachtsbaum überhaupt kennt, bleiben: die Äpfel und Nüsse. Die Weihnachtsstunde des Vereins für Volkskunde stand deshalb unter dem Zeichen der Äpfel und Nüsse, an die sich schon von alters her, wie Oberlehrer Dr. Ebermann in einem tiefgehenden und anregenden Vortrage nachwies, viel Aberglauben anknüpft.

In dreifacher Bedeutung tritt der Apfel in der Götter- und Seldensage der Griechen, Römer und Germanen, in deutschen Volksmärchen, in plastischen Darstellungen des Altertums und, nicht zum wenigsten, im heutigen Volksglauben auf. Als Zeichen der Liebe, als Sinnbild der Fruchtbarkeit und als ewiges Verjüngungsmittel. Von dem uns allen wohl vertrauten Apfel vom Baume der Erkenntnis führte der Vortragende seine Hörer vorbei an den goldenen Äpfeln des Zeus und der bräutlichen Hera, des Hades und der Eris bis zu dem Liebesorakel der heutigen Jugend. Apfelschalen und Apfelkerne sollen ja heute noch besonders in der Weihnachtsnacht jungen verliebten Mädchen die Namen ihres Zukünftigen verraten. Häufig läßt sich schwer sagen, ob der Apfel als Sinnbild der Liebe oder der Fruchtbarkeit gemeint ist, so bei der bulgarischen Volkssitte, am Hochzeitstage Äpfel über das Dach des Brauthauses zu werfen. Deutlicher aber tritt die Eigenschaft des Apfels als Symbol der Fruchtbarkeit z. B. in einem tunesischen Märchen hervor, in dem es heißt: eine Königin wünschte sich ein Kind und eine alte Frau kam zu ihr und sagte, sie habe einen Apfel von ihrer Mutter geerbt, und wer diesen Apfel esse, werde ein Kind bekommen. Die Königin kaufte der Frau den Apfel für viele Taler ab. Sie schälte den Apfel, aß ihn und wurde Mutter. Die Schale aber hatte sie zum Fenster hinaus geworfen, wo eine Stute sie fand und fraß und zu derselben Zeit wurde die Stute trüchtig.

Also auch auf Tiere soll dieser Zauber des Apfels wirken. In noch stärkerem Maße knüpft sich aber dieser Aberglaube an die Nüsse, denen überhaupt im großen und ganzen im Volksglauben dieselbe Rolle zufällt (z. B. als Liebesorakel am Silvester) wie dem Apfel. Noch heute werden auf dem Lande Schalen von Äpfeln und Nüssen in der Weihnachtsnacht den Tieren in einem Kuchen verbacken vorgefetzt, oder auf das Feld hinausgetragen, damit es gute Frucht bringe.

Als Mittel der Verjüngung schließlich tritt der Apfel her, wenn es heißt, daß die Götter, wenn sie anfangen zu altern und grau zu werden, goldene Äpfel essen müssen. — Wenn wir nun die Äpfel und Nüsse am Weihnachtsbaum sehen, so treten sie hier wohl gleichzeitig in ihrer dreifachen Bedeutung auf, denn Weihnachten ist das Fest der Liebe und der grüne Weihnachtsbaum mitten im Winter das Zeichen der immerwiederkehrenden Verjüngung und Fruchtbarkeit der Natur.

Dachgärten in Berlin.

Eine gärtnerische Ausgestaltung des Daches und seine Ausnutzung zur Erholung der Bewohner ist in Berlin verhältnismäßig selten anzutreffen. Die Ursache dafür liegt in den Bestimmungen der Berliner Bauordnung. Es sind in Berlin nur fünf zum dauernden Aufenthalt von Menschen bestimmte Geschosse zulässig; unter diese Bestimmung fallen auch geschlossene Räume auf dem Dachgarten. Erfahrungsgemäß hat aber ein Dachgarten — so wird in einem Artikel im „Zentralblatt der Bauverwaltung“ ausgeführt — nur beschränkten Benutzungswert, wenn nicht gleichzeitig überdeckte Räume in gleicher Höhenlage vorhanden sind, die Schutz gegen Sonnenglut und Regen gewähren. Da die Grundstückseigentümer nicht den mit dem Dachgarten verbundenen Räumen zuliebe ein ganzes Geschoss einbüßen wollen, so unterbleibt in vielen Fällen die Anlage des Dachgartens. Häufig weist das Hauptgesims des Gebäudes bereits die nach der Bauordnung zulässige größte Höhe auf, es dürfen aber keine Gebäudeteile über die vom Hauptgesims aus gezogene 45-Grad-Linie hinausragen. Liegt also das Hauptgesims in gleicher Höhe mit dem Dachgarten, so ist die Anlage einer Brüstung oder eines Gitters zum Abschluß des Dachgartens unmöglich.

An diesen Gründen scheiterte der Plan des Edenhotels, einen Schankbetrieb auf dem Dachgarten einzuführen. In Uebereinstimmung mit der Bauordnung wurde die mittlere Halle beanstandet, da sich unter ihr bereits fünf zum dauernden Aufenthalt von Menschen bestimmte Geschosse befinden. Auch gegen die beantragte Schankerelaubnis für die beiden Dachgärten wurde Stellung genommen, weil hierdurch ein sechstes Geschoss geschaffen wird. Es ist erklärlich, daß die Baupolizei, sobald der Dachgarten hauptsächlich zu Erwerbszwecken angelegt wird, Schwierigkeiten bereitet. Dagegen sind, wenn gesundheitliche Zwecke im Vordergrund stehen, erhebliche Erleichterungen gewährt worden. Aus volksgesundheitlichen Gesichtspunkten sind in Berlin mehrfach Dachgärten genehmigt worden. So befindet sich auf einem Berliner Warenhaus für die Angestellten ein Dachgarten mit einer Fläche von 1200 Quadratmeter. Außerdem ist eine große Zelthalle als Ruhe- und Liegeraum angelegt. Auch dicht berankte Lauben gewähren bei gutem Wetter Schutz gegen den Sonnenbrand. Auch bei Fabrikgebäuden hat sich in Berlin das Bedürfnis herausgestellt, zu Erholungszwecken Dachgärten anzulegen.

Die für die Gärten in Anspruch genommenen Decken sind mit einer Massivschicht versehen, die zur Abdichtung mit einer dreifachen Lage Asphaltpappe überklebt ist. Allerdings setzt die Anlage eines Dachgartens ein äußerst starkes Dach voraus, da meistens die ihm später zugemuteten Belastungen unterschätzt werden. Außerdem haben sich bei nicht ganz sorgfältiger Dichtung auch durch eindringendes Regenwasser oft erhebliche Schäden herausgestellt. Wenn auch diese Schwierigkeiten nicht unüberwindlich sind, so verteuern sie doch die Anlage.

Auch bei Wohnhäusern beginnen sich die Dachgärten allmählich einzubürgern, und zwar entweder in der Form, daß der angelegte Dachgarten nur für die Mieter des obersten Geschosses bestimmt ist oder daß er als Turn- und Spielplatz für sämtliche Kinder der Hausbewohner angelegt wird. Derartige Dachgärten haben hauptsächlich im Berliner Westen, in Charlottenburg und Wilmersdorf Verbreitung gefunden. Bei privaten Heil- und Pflegeanstalten werden Dachgärten gern zu Kurzwecken, zur Verabreichung von Licht- und Sonnenbädern, benutzt.

Inerhin muß zugegeben werden, daß Dachgärten in Berlin noch wenig verbreitet sind, vielleicht weniger, als es für die Volksgesundheit wünschenswert ist. Denn im allgemeinen ist die Benutzung eines Dachgartens als Erholungs- und Turnplatz für Kinder dem Spielen auf der Straße mit ihren erheblichen Gefahren vorzuziehen. Ansätze zur Einführung der Dachgärten in

Wohnvierteln sind in Berlin hin und wieder zu beobachten. Eine neue Zweckbestimmung wird vielleicht der Dachgarten nach dem Kriege dadurch erhalten, daß er bei Kriegergenesungsheimen als Freiluftaufenthalt in ausgiebigem Maße herangezogen wird.

Eine Aktion der Marktviertelhändler.

Die Markthändlergenossenschaft hat an die Staatsbahnverwaltung eine Vorstellung gerichtet, um die beschleunigte Ausladung der auf den Rangierbahnhöfen einlangenden Transporte zu urgieren. Die „Beistellung“ solcher Sendungen verzögere sich insoferne, als auf einzelnen Rangierbahnhöfen der Umgebung Wiens Obst, Gemüse und andere Viktualien nicht selten nur mit ziemlicher Verspätung zu den zentraler gelegenen Ausladeplätzen wie zum Beispiel am Westbahnhofe befördert werden können. Hierdurch seien jedoch die Eigentümer der Waren empfindlich geschädigt. Es wird daher angeregt, eventuell bei der Exposition nächst dem Favoritenplatz eine probatorische Ausladung vorzunehmen, falls die Ueberleitung der Transporte dorthin leichter möglich sei.

Die Abgabe von Reis und Hülsenfrüchten an die bedürftige Bevölkerung erfolgt in Berlin auch für den Monat Januar. Die Ausgabe der Berechtigungskarten erfolgt wieder an die Armen durch die Armenkommissionen, an die Arbeitslosen durch die Geschäftsstellen der Arbeitslosenfürsorge, an die Kriegsunterstützungsempfänger und die Kriegervitwen durch die Brotkommissionen. Zur Vereinfachung des Austeilungsgeschäfts wird die Austeilung an Kriegsunterstützte und Kriegervitwen nach den Anfangsbuchstaben vorgenommen, und zwar für die Buchstaben A—G: Montag, 3. Januar; H—L: Dienstag, 4. Januar; M—R: Mittwoch, 5. Januar; S—Z: am Donnerstag, 6. Januar.

Alle übrigen Hilfsbedürftigen, soweit sie nicht von der Armenverwaltung oder der Arbeitslosenfürsorge unterstützt werden, müssen sich an die über das Stadtgebiet verteilten, für die Zwecke dieser Verteilung besonders eingerichteten Stellen des Nationalen Frauendienstes wenden.

Bestandsaufnahme von Kaffee, Tee und Kakao.

N. Berlin, 22. Dezbr. (Priv.-Tel.) Man schreibt uns: In letzter Zeit begannen die Preise für Kaffee, Tee und Kakao, die bis dahin sich noch auf einer den Umständen nach mäßigen Höhe gehalten hatten, eine außerordentliche Steigerung zu zeigen. Um einer weiteren unberechtigten Preissteigerung vorzubeugen, ermächtigt der Bundesrat durch eine Verordnung vom 11. v. Mts. den Reichskanzler, Bestandsaufnahmen für Kaffee, Tee und Kakao anzuordnen und Bestimmungen über die Gestaltung der Preise zu treffen. Es haben inzwischen mit Sachverständigen der beteiligten Kreise Beratungen stattgefunden, die aber noch zu keinem Ergebnis geführt haben. Teilweise wird aus den Kreisen des Handels die Festsetzung von Höchstpreisen befürwortet, teilweise hält man eine Syndizierung des Handels für den geeigneteren Weg. Zur Regelung der Preisfrage zunächst findet über die am 1. Januar nächsten Jahres im Deutschen Reich vorhandenen Vorräte an Kaffee, Tee und Kakao eine Bestandsaufnahme statt, nach deren Abschluß die Verhandlungen über die Preisregelung weitergeführt werden.

24./XII. 1915

Beschaffung des Saatgutes für den Gemüseanbau.

Die Landwirtschafts- und Gartenbau-Körperschaften der Monarchie beschäftigen sich gegenwärtig auch mit der Frage, wie der für den Frühjahrsanbau zu erwartende Bedarf an Gemüse Saatgut gedeckt werden könne. Während die Monarchie, was Hülsenfrüchte betrifft, von gewissen feineren Tafelarten, wie Markerböhen abgesehen, das Saatgut aufzubringen vermag, sind wir, was die eigentlichen Gemüsesamen anlangt, größtenteils auf Deutschland angewiesen. Die deutsche Regierung hat bekanntlich ein Ausfuhrverbot für Gemüsesamen erlassen, das den gewohnten Bezug des Saatgutes für unseren Frühjahrsanbau unmöglich macht.

Wie wir erfahren, wurden demzufolge zwischen unserer und der deutschen Regierung Verhandlungen eingeleitet, die das erfreuliche Resultat gezeitigt haben, daß wenigstens ein Großteil des erforderlichen Saatgutes durch deutsche Einfuhr gedeckt werden dürfte. Das zugestandene Quantum würde nach Maßgabe des Bedarfes in bestimmtem Verhältnis aufgeteilt werden. Bei der Wichtigkeit des Gemüses für die Versorgung, das im fortdauernden Kriege noch mehr wie bisher begehrt und geschätzt sein wird, wurden auch nach anderer Richtung Verhandlungen eingeleitet, um womöglich den nach dem deutschen Kontinent noch resultierenden Bedarf zu decken. Wir hören, daß diesbezüglich Einleitungen mit den maßgebenden Stellen in Bulgarien getroffen sind, welches Land einen reichen und hochentwickelten Gemüseanbau hat. Deutschland gegenüber erscheinen nach unseren Informationen auch Kompensationen nicht ausgeschlossen, deren

Ausfuhr unsererseits eingestellt ist, an Deutschland in bestimmtem Kontingent abgegeben wird. Jedenfalls ist zu erwarten, daß vor Beginn des Frühjahrsanbaues Gemüse Saatgut in entsprechender Menge für unsere Kulturen gesichert sein wird.

Obst, Gemüse und Kartoffeln.

Auf den gestrigen Märkten waren die Zufuhren wie gewöhnlich nach einem Doppelseiertage merklich geringer. Allein, da auch der Bedarf ein reduzierter war, entwickelte sich der Verkehr in vorwiegend ruhiger Stimmung ab. Sowohl in Grünwaren wie auch in sämtlichen Obstsorten sind die Preise seit Wochen stationär und ist es der Intervention der Marktorgane gelungen, die Produzenten und Händler zu veranlassen, eine Preiserhöhung nicht vorzunehmen.

Die Höchstpreise für Gemüse.

Anfang Dezember ist die Verordnung des Bundesrates in Kraft getreten, wodurch den Gemeinden die Festsetzung von Gemüsehöchstpreisen für den Kleinhandel auferlegt wurde. Jetzt hat nun der Berliner Magistrat auf Grund dieser Verordnung für die Reichshauptstadt für einige der wichtigsten Gemüse folgende Preise festgesetzt, die im Kleinhandel nicht überschritten werden dürfen: Es kostet danach ein Pfund:

- Grünkohl (Braun- oder Krauskohl) 6 Pf.,
- Kohlrüben (Stedrüben, Wruken) 5 Pf.,
- Mohrrüben (Rote und gelbe Speisemöhren) 8 Pf.,
- Zwiebeln 15 Pf.,
- Sauerkraut 16 Pf.

Zuwiderhandlungen sind mit strengen Strafen bedroht.
Die Verordnung tritt am 1. Januar in Kraft.

* [Deutsche Kleingärten im Krieg.] Als man im Herbst 1914 vorausah, daß Deutschland ernsthafte Schwierigkeiten in der Volksernährung haben würde, da machte man die Kleingartenbewegung gegen den Hungerungsplan der Feinde mobil. Es wurde planmäßig darauf hingearbeitet, die bekannten Schreber-, Lauben- und Arbeitergärtenkolonien in aller Schnelligkeit noch für das erste Kriegsjahr möglichst zu vermehren und auszubauen. Das Ziel, das dabei vorschwebte, war, durch diesen intensiven Bodenanbau die Nahrungsmittelmengen zu vermehren, einer möglichst großen Anzahl von Familien in dieser schweren Zeit eine wesentliche Beihilfe durch Bearbeitung eines eigenen Stück Landes zu gewähren, und damit auch das vielfach in der Umgebung der deutschen Städte noch brachliegende Gelände nutzbar zu machen. Alle diese Bemühungen haben schöne Erfolge gezeigt. An der Hand der für einige Orte festgestellten Zahlen schätzt Karl v. Mangoldt in der letzten Nummer der Zeitschrift Deutscher Wille (Kunstwart), daß in ganz Deutschland im ersten Kriegsjahr erheblich mehr als 100.000 neue Kleingärten geschaffen worden sind, wenn es sich dabei auch nicht durchweg um Kleingartenkolonien, sondern wohl auch um viele einzeln liegende Kleingärten und bei den Kolonien zum großen Teil um noch ziemlich primitive Anlagen handelt. Das Mehr an Nahrungsmitteln, das auf diese Weise dem Boden abgerungen worden ist, wird man, unter Berücksichtigung aller Umstände, dem Rohertrage nach und nach den Kleinverkaufsbereichen der Kriegszeit, gewiß auf eine ganze Anzahl von Millionen Mark veranschlagen dürfen. Die Gemeinden, die staatlichen Verwaltungsbehörden,

eine große Zahl gemeinnütziger Vereine, die bereits bestehenden Kleingartenvereinigungen und andere Körperschaften haben sich der Sache zum Teil mit großem Eifer angenommen. In einzelnen Orten sind außerordentlich bedeutende Erfolge erzielt worden. Die Stadt Köln hat an 2750 Familien durchschnittlich 300 Quadratmeter zum Anbau von Kartoffeln und Gemüse unentgeltlich abgegeben, zum größeren Teil städtisches, zum kleineren privates Gelände, das von den Besitzern der Stadt unentgeltlich zur Verfügung gestellt worden war. Im Reichsbild Kölns war alles Gelände, das sich für den Anbau von Feldfrüchten eignete, in Benutzung. In Dortmund hat ein besonderer „Auschuß für Kleingartenbau“ unter Vorsitz von Stadtbaurat Strobel rund 1400 Kleinpächter angefaßt. Vielfach wurde es dort gar nicht für möglich gehalten, daß auf dem jahrelang verunfruchteten und größtenteils mit Schutt besetzten Boden etwas zu erhoffen sei; aber infolge der fleißigen Arbeit bedeckten sich die ehemals ödliegenden und häßlichen Bauplätze mit üppigem und nutzbringendem Grün. In Bochum hat ein neugegründeter „Verein zur Förderung des Kleingartenbaus“ annähernd 800 Kleingärten geschaffen und zum größten Teil an Kriegerfrauen verpachtet. In Groß-Berlin kamen allein durch den „Kriegsauschuß der Groß-Berliner Laubenkolonien“ rund 4000 neue Kleingärten zum Leben. Und ebenso sind auch in mittleren und kleineren Orten schöne Erfolge erzielt worden.

Obst, Gemüse und Kartoffeln.

Im Gegensatz zu Montag war die Zufuhr gestern günstiger. Auch der Verkehr gestaltete sich auf allen Gebieten lebhafter und blieben die Preise unverändert. In der Viktualienmarkthalle (3. Bezirk) zahlte man gestern: Kartoffeln, runde 15 S., Zwiebeln 64 S. bis 68 S., ausländischen 70 S. bis 80 S., Sauerkraut 48 S., Salatkraut 32 S., Fisiolen K. 1.20 bis K. 1.80, ganze Erbsen K. 2.— bis K. 2.30, gespaltene K. 2.12 bis K. 2.40, Reis je nach Qualität K. 2.60 bis K. 3.60, Kochmehl K. 67 S., Backmehl 78 S. pro Kilogramm; Hauptesalat (ausländischen) 28 S. bis 32 S., Kochsalat 10 S. bis 20 S., Kohl je nach Größe 10 S. bis 20 S. und Kohlrüben 8 S. bis 16 S. pro Stück.

Insgesamt wurden im Monat November zugeführt: 2,046,070 Kilogramm Rindfleisch (gegen 1,716,602 Kilogramm im Vorjahre), 28,489 Kilogramm Kalbfleisch (gegen 14,110 Kilogramm), 6572 Kilogramm Schafffleisch (769 Kilogramm), 472,367 Kilogramm Schweinefleisch (gegen 1,057,977 Kilogramm), 7757 Stück Kälber (7501 Stück), 7800 Stück Schafe (3320 Stück) und 3863 Stück Schweine (5121 Stück). Außer dem importierten Rindfleisch langten aus den andern Ländern noch ein: 22,173 Kilogramm Kalbfleisch, 4931 Kilogramm Schafffleisch, 50,846 Kilogramm Schweinefleisch, 479 Stück Kälber, 3166 Stück Schafe und 505 Stück Schweine. Im Einklang mit den kontinuierlich steigenden Einkaufspreisen auf den Märkten für lebende Ware verfolgten auch die Preise sämtliche Fleischgattungen sowohl im Engros- wie auch im Kleinverkehr die haussierende Richtung. Man zahlte je nach Qualität und Provenienz: Rindfleisch, vorderes K. 2.— bis K. 5.60 (K. 1.80 bis K. 2.30 im Vorjahr), hinteres K. 2.80 bis K. 6.— (K. 1.20 bis K. 2.40), Roßbraten K. 5.— bis 6.— (K. 1.80 bis K. 2.40), Kalbfleisch K. 3.60 bis K. 5.— (K. 1.28 bis K. 2.30), Schweinefleisch K. 3.90 bis K. 5.50 (K. 1.50 bis K. 2.60), Kälber K. 2.76 bis K. 3.96 (K. 1.16 bis K. 1.96), Schafe K. 2.60 bis 4.20 (80 S. bis K. 1.46), Schweine K. 4.— bis K. 6.40 (K. 1.40 bis K. 2.16) en gros. Im Detailverkehr: Rindfleisch, vorderes K. 4.20 bis K. 6.— (K. 1.80 bis K. 2.20 im November 1914), hinteres K. 4.80 bis K. 7.— (K. 2.— bis K. 2.70), Kalbfleisch K. 3.80 bis K. 5.40 (K. 1.60 bis K. 2.60), Schweinefleisch K. 4.90 bis K. 6.60 (K. 1.70 bis K. 3.—). Die auswärtigen Zufuhren beliefen sich auf 545 Waggons im Gewichte von 1990² Tonnen gegen 243 Waggons mit 511⁵ Tonnen im Vorjahre.

Vermehrter Gemüseanbau.

Schon im vorigen Jahre sind beträchtliche Mengen von Nahrungsmitteln durch vermehrten Gemüsebau gewonnen worden, wengleich die außerordentliche Trockenheit des letzten Vorsoommers vielfach die Erfolge der angewendeten Bemühungen wesentlich herabgemindert hat. Dies darf aber keineswegs davon abhalten, im kommenden Frühjahr diese Bestrebungen mit gesteigertem Eifer wieder aufzunehmen, und wenn die Witterungsverhältnisse des Jahres 1916 normale sind, was nach dem ganz ungewöhnlich trocknen Jahr 1915 anzunehmen ist, wird auch der gewünschte Erfolg nicht ausbleiben. In den landwirtschaftlichen Betrieben wird dem Gemüseanbau in der Kriegszeit schon an sich eine erhöhte Aufmerksamkeit geschenkt, es ist aber erwünscht, daß sich andere Berufs-kreise, namentlich die städtische Bevölkerung, mehr als bisher dem Gemüsebau zuwenden. Manches Stück Land, das bisher gar nicht kultiviert wurde oder als Ziergarten usw. Verwendung fand, kann für diesen Zweck herangezogen werden. Es wäre falsch, zu glauben, daß solche kleinen Hilfen für das große Ganze keinen Ausschlag geben. Wenn auch die Arbeit des Einzelnen nur einen kleinen Beitrag liefert, so ergibt die Summe aller Beiträge doch einen namhaften Erfolg.

An Anweisungen für die Ausführung solcher Kulturen fehlt es nicht. Ein wesentliches Verdienst könnten sich die bestehenden gärtnerischen Institute erwerben, wenn von ihnen noch in höherem Maße als bisher die Bestrebungen zur Förderung des Gemüsebaues in der Kriegszeit unterstützt würden. Musterhaftes hat in dieser Beziehung der Palmengarten in Frankfurt a. M. geleistet. Schon im letzten Jahre wurde ein Teil der sonst der Pflanzen- und Blumenzucht dienenden Kulturländereien, Gewächshäuser und Mistbeetanlagen dem Nutzgartenbau gewidmet, es wurden Musterpflanzungen angelegt und den zahlreichen Besuchern des Gartens vorgeführt, infolgedessen steigerte sich die Nachfrage nach Kleingartenland im Umkreise der Stadt erheblich. Die in dem Garten erprobten Sorten der Hauptgemüsearten, wie Frühkartoffeln, Bohnen, Erbsen, Tomaten, Zuckermais, Kohl, Salat, Spinat, Wurzel- und Knollengewächse aller Art wurden den Interessenten bekanntgegeben, so daß die Verwaltung des Palmengartens den Mittelpunkt für die die Förderung des Gemüsebaues im Hausgarten betreffenden Bestrebungen bildete. Es wäre dringend erwünscht, daß die bestehenden Garteninstitute ähnlicher Art eine gleichartige Wirksamkeit entfalten. Der geeignete Zeitpunkt hierfür ist gekommen, da gerade jetzt zur Winterszeit das Erforderliche eingeleitet und vorbereitet werden muß.

Obst, Gemüse und Kartoffeln.

Die gestrigen Märkte wurden besser besucht, allein angesichts des gesteigerten Bedarfs für die bevorstehenden Feiertage war die Kauflust im Gegensatz zu Mittwoch eine intensivere. Bei lebhaftem Verkehr blieben die lehnnotierten Preise auf sämtlichen Gebieten unverändert. Nur Rispflor- und Äpfel stellten sich um 1 S. pro Kilogramm höher. Eine Neuerscheinung auf dem gestrigen Markt war Siebenbürger Weißkraut, welches zu 25 bis 27 S. pro Kilogramm verkauft wurde. Milch, Butter und Eier bleiben im Preise stationär.

* Die begehrten Nußbäume. Die mächtig fortwirkende und in alles und jedes tief eingreifende Gewalt des Krieges bringt Dinge zusammen, die so entfernt sind wie nur möglich. In dem Falle, der hier gemeint ist: den Gebrauch von Gewehrkolben und den Bestand an Nuß, das ist Walnußbäumen. Das schöne, harte, zähe Holz des Nußbaumes, das auch vom Kunstschler geschätzt ist, eignet sich nämlich ganz ausgezeichnet zu Gewehrschäften. In diesem Weltkriege sind tatsächlich auch schon viele alte Walnußbäume gefällt worden, da ihr Holz für Gewehrschäfte verarbeitet wurde. Das war auch im Jahre 1889 so, als in der Schweiz Nußbaumholz für die Schäfte des neu eingeführten Infanteriegewehres gebraucht wurden, zu welchem Zwecke ganze Nußbaumalleen ihr Leben lassen mußten. Im Zusammenhange damit mag erwähnt sein, daß Napoleon I. seinerzeit die massenhafte Anpflanzung von Walnußbäumen angeordnet hat, eben aus dem Grunde, weil das Holz für Gewehrschäfte benötigt wird. Es scheint, daß auch in diesem Weltkriege der Nußholzbedarf sehr groß ist. Vor kurzem hat, wie aus München berichtet wird, das stellvertretende Generalkommando des 1. bayerischen Armeekorps gewarnt vor dem unvorsichtigen Verkaufe von Nußbäumen an Händler und neuestens gibt das genannte Generalkommando ein Verbot heraus, in dem es unter anderem heißt: Nach Berichten aus verschiedenen Gegenden des Korpsbezirkes wird von Händlern versucht, alle Nußbäume aufzukaufen. . . Das Heeresinteresse verlangt aber unbedingt, daß der Bestand an Nußbäumen tunlichst erhalten bleibe. . . Es ist verboten, ohne vorherige schriftliche Genehmigung des stellvertretenden Generalkommandos Nußbäume zu fällen und Verträge abzuschließen, die auf den Erwerb nicht gefällter Nußbäume gerichtet sind. . . Zuwiderhandlungen werden mit Gefängnis bis zu einem Jahre bestraft.

Vermehrter Gemüsebau zur Unterstützung der Volksernährung.

Aus dem preußischen Landwirtschaftsministerium wird geschrieben:

Schon im vorigen Jahre sind beträchtliche Mengen von Nahrungsmitteln durch vermehrten Gemüsebau gewonnen worden, wiewohl die außerordentliche Trockenheit des letzten Vorsommers vielfach die Erfolge der angewandten Bemühungen wesentlich herabgemindert hat. Dies darf aber keineswegs davon abhalten, im kommenden Frühjahr diese Bestrebungen mit gesteigertem Eifer wieder aufzunehmen, und, wenn die Witterungsverhältnisse des Jahres 1916 normale sind, was nach dem ganz ungewöhnlich trockenen Jahr 1915 anzunehmen ist, wird auch der gewünschte Erfolg nicht ausbleiben. In den landwirtschaftlichen Betrieben wird dem Gemüsebau in der Kriegszeit schon an sich eine erhöhte Aufmerksamkeit geschenkt, es ist aber erwünscht, daß sich andere Berufskreise, namentlich die städtische Bevölkerung, mehr als bisher dem Gemüsebau zuwenden. Manches Stück Land, das bisher gar nicht kultiviert wurde oder als Ziergarten usw. Verwendung fand, kann für diesen Zweck herangezogen werden. Es wäre falsch, zu glauben, daß solche kleine Hilfen für das große Ganze keinen Ausschlag geben. Wenn auch die Arbeit des Einzelnen nur einen kleinen Beitrag liefert, so ergibt die Summe aller Beträge doch einen namhaften Erfolg.

An Anweisungen für die Ausführung solcher Kulturen fehlt es nicht, sowohl in Fachschriften wie in der lokalen Presse ist in dankenswerter Weise immer wieder auf den Wert des Kleingemüsebaues hingewiesen, sind die erfolgreichsten Arten und Sorten genannt und Anleitungen zur Kultur gegeben worden. Ein wesentliches Verdienst könnten sich die bestehenden gärtnerischen Institute erwerben, wenn von ihnen noch in höherem Maße als bisher die Bestrebungen zur Förderung des Gemüsebaues in der Kriegszeit unterstützt würden. Musterhaftes hat in dieser Beziehung der Palmengarten in Frankfurt a. M. geleistet. Schon im letzten Jahre wurde ein Teil der sonst der Pflanzen- und Blumenzucht dienenden Kulturländereien, Gewächshäuser und Mistbeetanlagen dem Nutzgartenbau gewidmet, es wurden Musterpflanzungen angelegt und den zahlreichen Besuchern des Gartens vorgeführt, infolgedessen steigerte sich die Nachfrage nach Kleingartenland im

Umkreise der Stadt erheblich. Die in dem Garten erprobten Sorten der Hauptgemüsearten, wie Frühkartoffeln, Bohnen, Erbsen, Tomaten, Zuckermais, Kohl, Salat, Spinat, Wurzel- und Knollengewächse aller Art wurden den Interessenten bekanntgegeben, so daß die Verwaltung des Palmengartens den Mittelpunkt für die Förderung des Gemüsebaues im Hausgarten betreffenden Bestrebungen bildete. Es wäre dringend erwünscht, daß die bestehenden Garteninstitute ähnlicher Art eine gleichartige Wirksamkeit entfalten. Der geeignete Zeitpunkt hierfür ist gekommen, da gerade jetzt zur Winterszeit das Erforderliche eingeleitet und vorbereitet werden muß.

Vermehrter Gemüseanbau.

Aus dem Preussischen Landwirtschaftsministerium wird geschrieben:

Schon im vorigen Jahre sind beträchtliche Mengen von Nahrungsmitteln durch vermehrten Gemüsebau gewonnen worden, wenngleich die außerordentliche Trockenheit des letzten Vorjammers vielfach die Erfolge der angewendeten Bemühungen wesentlich herabgemindert hat. Dies darf aber keineswegs davon abhalten, im kommenden Frühjahr diese Bestrebungen mit gesteigertem Eifer wieder aufzunehmen, und wenn die Witterungsverhältnisse des Jahres 1916 normal sind, was nach dem ganz ungewöhnlich trocknen Jahr 1915 anzunehmen ist, wird auch der gewünschte Erfolg nicht ausbleiben. In den landwirtschaftlichen Betrieben wird dem Gemüsebau in der Kriegszeit schon an sich eine erhöhte Aufmerksamkeit geschenkt, es ist aber erwünscht, daß sich andere Berufskreise, namentlich die städtische Bevölkerung, mehr als bisher dem Gemüsebau zuwenden. Manches Stück Land, das bisher gar nicht kultiviert wurde oder als Ziergarten usw. Verwendung fand, kann für diesen Zweck herangezogen werden. Es wäre falsch, zu glauben, daß solche kleinen Hilfen für das große Ganze keinen Ausschlag geben. Wenn auch die Arbeit des Einzelnen nur einen kleinen Beitrag liefert, so ergibt die Summe aller Beträge doch einen namhaften Erfolg.

An Anweisungen für die Ausführung solcher Kulturen fehlt es nicht, sowohl in Fachschriften wie in der lokalen Presse ist in dankenswerter Weise immer wieder auf den Wert des Kleingemüsebaues hingewiesen, sind die erfolgreichsten Arten und Sorten genannt und Anleitungen zur Kultur gegeben worden. Ein wesentliches Verdienst könnten sich die bestehenden gärtnerischen Institute erwerben, wenn von ihnen noch in höherem Maße als bisher die Bestrebungen zur Förderung des Gemüsebaues in der Kriegszeit unterstützt würden. Musterhaftes hat in dieser Beziehung der Palmengarten in Frankfurt a. M. geleistet. Schon im letzten Jahre wurde ein Teil der sonst der Pflanzen- und Blumenzucht dienenden Kulturländereien, Gemächshäuser und Mistbeetanlagen dem Nutzgartenbau gewidmet, es wurden Musterpflanzungen angelegt und den zahlreichen Besuchern des Gartens vorgeführt; infolgedessen steigerte sich die Nachfrage nach Kleingartenland im Umkreise der Stadt erheblich. Wie in dem Garten erprobten Sorten der Hauptgemüsearten, wie Frühkartoffeln, Bohnen, Erbsen, Tomaten, Zuckermais, Kohl, Salat, Spinat, Wurzel- und Knollengewächse aller Art wurden den Interessenten bekanntgegeben, so daß die Verwaltung des Palmengartens den Mittelpunkt für die die Förderung des Gemüsebaues im Hausgarten betreffenden Bestrebungen bildete. Es wäre dringend erwünscht, daß die bestehenden Garteninstitute ähnlicher Art eine gleichartige Wirksamkeit entfalten. Der geeignete Zeitpunkt hierfür ist gekommen, da gerade jetzt zur Winterszeit das Erforderliche eingeleitet und vorbereitet werden muß.

Zollfreie Einfuhr von Obst und Krabben. Nach der vom Bundesrat erlassenen Verordnung bleiben bis auf weiteres Äpfel, Birnen, Quitten frisch, unverpackt oder nur in Säcken bei je mindestens 50 Kilogramm Rohgewicht, sowie Krabben, lebend oder tot, abgelocht, ungesalzen oder von der Kruste befreit, bei ihrer Einfuhr zollfrei.

9.11. 1916

Der Spargelbau und der Krieg.

Von sachkundiger Seite wird uns geschrieben:

Die Spargelkonservenfabrikanten und die mit diesen verbundenen landwirtschaftlichen Kreise befinden sich nach ihrer Darstellung in einer Notlage und es erscheint geboten, daß sie selbst, wie auch die Regierung, Wege und Mittel suchen, größeren Schaden zu verhüten. Die Vereine der Konservenfabrikanten Braunschweigs und der deutschen Konservenfabrikanten haben sich wegen des mangelhaften Absatzes ihrer Erzeugnisse an das Herzogliche Staatsministerium zu Braunschweig, an das Reichsamt des Innern und an das Kriegsministerium mit einer Eingabe gewendet, ihre Bestrebungen für einen besseren Absatz ihrer Vorräte an den maßgebenden Stellen zu unterstützen. Nach den Angaben der genannten Vereine betrug Ende Oktober 1915 die verfügbaren Vorräte, auf 1/1 Dosen umgerechnet, 5 054 790 Dosen im Gesamtwerte von 6 974 818 Mark. Diese Zusammenstellung beweist, daß von den insgesamt konservierten 7 3/4 Millionen Dosen Spargel bis dahin noch 5 Millionen unverbraucht bei den Fabriken stehen. Der Absatz der hochwertigsten Sorten ist gegen sonst geringer geworden, da reichlich 3 1/2 Millionen Dosen auf die besseren und guten Spargelsorten entfallen. Hinzuzurechnen ist noch ein Teil der Ernte von 1914, der sich bei Groß- und Kleinhändlern auf Lager befindet. Die Eingabe weist darauf hin, daß vielseitige Versuche gemacht worden sind, die enormen Vorräte abzustößen, was aber nur mit geringem Erfolge geschehen ist, und spricht dann von einem wirtschaftlichen Zusammenbruch zahlreicher kleiner und kleinster Existenzen. Nach der Berechnung der Vereine betragen die Arbeitslöhne für die Bewirtschaftung der Spargeländereien 5 Millionen Mark, für die Herstellung der Konserven 6 Millionen Mark bei einem bewirtschafteten Areal von 20 000 Morgen.

Es will jedoch scheinen, als ob hier Angebot und Nachfrage nicht in richtigem Verhältnis stehen und da dringend Hilfe verlangt wird, möchte ich versuchen, die Frage vom rein kaufmännischen Standpunkte aus zu lösen. Von Seiten der Fabrikanten muß in erster Linie durch eine bis zum äußersten erfolgte Herabsetzung der Preise, selbst wenn der Verkauf nur ohne wesentlichen Nutzen geschehen kann, zu einem größeren Absatz der vorhandenen Vorräte beigetragen werden. Ein ganz bedeutend größerer Absatz hätte erzielt werden können, wenn schon die letzte Ernte in Erkenntnis der drohenden Notzustände zu billigeren Preisen angeboten worden wäre, als dies tatsächlich geschehen ist. Die Fabrikanten haben aber im letzten Jahre zu gleichen Preisen wie in Friedenszeit verkauft und somit versäumt, den gewünschten Absatz herbeizuführen. Eine sorgfältige Aufstellung durch den direkt beteiligten Handel hat ergeben, daß sich die Preiserhöhungen in den Jahren 1907 bis 1915 von 19 bis 43 Prozent bewegt haben und besonders die billigeren Spargelsorten davon berührt worden sind. (Dieselbe Erscheinung finden wir aber auch bei Schnittbohnen, Carotten, Erbsen usw. trotz der guten Ernte 1915.) Darin liegt wohl auch mit ein Hauptgrund für die Abnahme des Verbrauchs. Nach eingetragenen Erfahrungen glaube ich auch sagen zu können, daß die von den Fabrikanten ihrer Berechnung zu Grunde gelegten Einzelpreise zu hoch gegriffen sind, da im allgemeinen die Kleinverkaufspreise angelegt wurden, während eigentlich dafür nur Preise in Betracht kommen können, die den tatsächlichen Herstellungspreis nebst einem entsprechenden Nutzen darstellen. Dadurch würde sich das ganze Bild weniger ungünstig gestalten. Ferner ist darauf hinzuweisen, daß bei den Spargelanlagen durch Zwischenkulturen noch Erträge erzielt werden können, welche die Ertragnisse des Spargelbaues in günstigem Sinne beeinflussen.

Das Kriegsministerium, die Regierung und andere Behörden können sehr wohl auf eine bedeutende Verminderung der Spargelvorräte hinwirken, wenn Krankenhäuser und Lazarette, sowie Offizierskasinos Spargelgerichte häufiger in ihren Küchenzetteln aufnehmen würden. Auch für die im Felde stehenden Truppen könnte die Verwendung von Spargelkonserven, etwa zu gemischten Suppen, erwogen werden. Aber dies kann nur im größeren Umfange geschehen, wenn die Preise entsprechend ermäßigt werden; dann wird es auch der Bevölkerung im allgemeinen malsch sein, an den fleischlosen Tagen Spargelgerichte einzuschleppen.

Auch war lediglich der ungerechtfertigt hohe Preis des Spargels im Jahre 1915 die Ursache, daß die Haushaltungen sich nur in beschränktem Maße mit der Konservierung befassen konnten. Es wäre sicherlich richtiger gewesen, dem großen Publikum zu einem annehmbaren Preis Spargel anzubieten, als daß jetzt die Großindustrie für Millionen unverkaufter Dosen keine Verwendung hat. Ich bin der Ansicht, daß nur durch eine Verbilligung der Spargelkonserven, die kein direktes Nahrungsmittel, sondern ein Genussmittel sind, der größere Verbrauch herbeigeführt werden kann. Vielleicht ist es auch möglich, die stark zurückgegangene Ausfuhr zu beleben. Wenn behauptet wird, daß die Konservenindustrie durch die jetzt eingetretenen Umstände zu Grunde gerichtet wird, so kann dies doch nur mit einer gewissen Einschränkung Geltung haben, denn die meisten Konservenfabriken verarbeiten auch noch andere Gemüse, sodaß eine Stilllegung der Betriebe nicht zu befürchten ist. Wehnlich verhält es sich mit den Spargelbauern, die sich durch Preise, die für den Bürger erschwinglich sind, wenigstens für einen nicht unbedeutenden Teil ihrer Erzeugnisse im Jahre 1916 einen günstigen Absatz sichern können. Es gibt viele Berufszweige, die während des Krieges nicht die Preise erzielen, die sie vorher erzielen konnten. Deshalb braucht man die selbstmäßige Spargelkultur noch nicht aufzugeben!

Zu viel Spargel!

Der „Frankfurter Zeitung“ wird geschrieben: Die deutschen Spargelkonservenfabrikanten und die mit diesen verbundenen landwirtschaftlichen Kreise befinden sich nach ihrer Darstellung in einer Notlage und es erscheint geboten, daß sie selbst wie auch die Regierung Wege und Mittel suchen, größeren Schaden zu verhüten. Die Vereine der Konservenfabrikanten Braunschweigs und der deutschen Konservenfabrikanten haben sich wegen des mangelhaften Absatzes ihrer Erzeugnisse an das Staatsministerium zu Braunschweig, an das Reichsamt des Innern und an das Kriegsministerium mit einer Eingabe gewendet, ihre Bestrebungen für einen besseren Absatz ihrer Vorräte an den maßgebenden Stellen zu unterstützen. Nach ihren Angaben betragen Ende Oktober 1915 die verfügbaren Vorräte, auf 1/1 Dosen umgerechnet, 5,054.790

Dosen im Gesamtwert von 6,974.818 Mark. Diese Zusammenstellung beweist, daß von den insgesamt konservierten $7\frac{1}{2}$ Millionen Dosen Spargel bis dahin noch 5 Millionen unverbraucht bei den Fabriken stehen. Der Absatz der hochwertigen Sorten ist gegen sonst geringer geworden, da mehr als $3\frac{1}{2}$ Millionen Dosen auf die besseren und guten Spargelsorten entfallen. Sinzuzurechnen ist noch ein Teil der Ernte von 1914, der sich bei Groß- und Kleinhändlern auf Lager befindet. Die Eingabe weist darauf hin, daß vielseitige Versuche gemacht worden sind, die enormen Vorräte abzustößen, was aber nur mit geringem Erfolg geschehen ist, und spricht dann von einem wirtschaftlichen Zusammenbruch zahlreicher kleiner und kleinster Existenzen. Nach der Berechnung der Vereine betragen die Arbeitslöhne für die Bewirtschaftung der Spargel-Ländereien fünf Millionen Mark, für die Herstellung der Konserven sechs Millionen Mark bei einem bewirtschafteten Areal von 20.000 Morgen. — Der Einsender sagt nun ganz richtig, daß die Spargelbetriebe nicht so viel verdienen sollten, dann würden sie ihre Ware unschwer verkaufen. Ein ganz bedeutend größerer Absatz hätte erzielt werden können, wenn schon die letzte Ernte in Erkenntnis der drohenden Notzustände zu billigeren Preisen angeboten worden wäre, als dies tatsächlich geschehen ist. Die Fabrikanten haben aber im letzten Jahre zu gleichen Preisen wie in Friedenszeit verkauft und somit versäumt, den Absatz herbeizuführen. Eine Aufstellung durch den direkt beteiligten Handel hat ergeben, daß sich die Preiserhöhungen in den Jahren 1907 bis 1915 von 19 bis 43 Prozent bewegt haben und besonders die billigeren Spargelsorten davon berührt worden sind. Es wäre sicherlich richtiger gewesen, dem großen Publikum zu einem annehmbaren Preis Spargel anzubieten, als daß jetzt die Großindustrie für Millionen unverkaufter Dosen keine Verwendung hat.

Aus der Reichshauptstadt.

Höchstpreise für Marmelade.

Der Magistrat hat unter dem 11. Januar eine Verordnung über Höchstpreise für Marmeladen im Kleinhandel erlassen, die am 15. Januar in Kraft tritt. Im Sinne dieser Verordnung gelten als Sorte I: Marmeladen, die aus nur einer Fruchtart hergestellt werden mit Ausnahme von Apfelmarmeladen, als Sorte II: Marmeladen, die aus höchstens 4 Fruchtarten hergestellt werden, sofern sie nicht unter I fallen und nicht eine Apfeleinwage von mehr als der Hälfte der Gesamtmenge enthalten, als Sorte III: reine Apfelmarmeladen sowie Marmeladen aus Früchten aller Art, sofern sie nicht unter die Sorten I und II fallen und nicht eine Einwage von Fruchtstückständen von mehr als ein Viertel der Gesamtmenge enthalten, als Sorte IV: Marmeladen aus Früchten oder Fruchtstückständen ohne Zusatz von Rüben und Kartoffeln, sofern sie nicht unter Sorte I bis III fallen (Kunstmarmeladen), und als Sorte V: Marmeladen mit Zusatz von Rüben und Kartoffeln.

Der Preis für beste Ware darf im Kleinhandel für ein Pfund beim Verkauf von pfundweis ausgewogener Ware nicht überschreiten: bei Sorte II: 0,60 M., bei Sorte III: 0,50 M., bei Sorte IV: 0,40 M. und bei Sorte V: 0,35 M. Beim Verkauf in ganzen Blechheimern oder sonstigen Gefäßen ermäßigt sich der Preis, je nachdem es sich um Gefäße von 10—15 Kg., von 5—10 Kg. oder unter 5 Kg. handelt. Beim Verkauf von pfundweis ausgewogener Ware wird der Preis nach dem Reingewicht, in den anderen Fällen nach dem Rohgewicht (brutto für netto) berechnet. Als Kleinhandel im Sinne der Verordnung gilt der Verkauf an den Verbraucher.

Zuwiderhandlungen gegen diese Höchstpreisbestimmungen sind mit strengen Strafen bedroht.

Gemüsefameneinfuhr aus Deutschland.

Nach einer dem Ackerbauministerium zugekommenen Mitteilung hat die deutsche Regierung auf Grund der im Gegenstande gepflogenen Verhandlungen die deutschen Zollstellen ermächtigt, die Ausfuhr von Gemüseamen nach Oesterreich-Ungarn mit Ausnahme der nachstehend genannten Gattungen generell freizugeben: Garten-erbisen, Gartenbohnen, dicke (Puff-)Bohnen, Spinat, Salat und Endivien, Landgurken, Zwiebel aller Art, Poree (Lauk), Oberkohlrabi, Speisemöhren (Karotten), weißer Kohl, roter Kohl, Herbstrüben, Dill, Majoran, Mangold. Zum Zwecke der Erlangung einer Ausfuhrbewilligung für die vorstehend genannten Sämereien, deren Ausfuhr deutscherseits nur in beschränktem Maße zugestanden werden dürfte, sind Spezialansuchen erforderlich, die im Wege des Ackerbauministeriums an die deutsche Regierung zu leiten sind. Diese Ansuchen sind auf Grund der tatsächlichen Bestellungen für jede einzelne Lieferfirma getrennt, nach den vorgeschriebenen Formularen in vierfacher gleichlautender Ausfertigung unter **Ersichtlichmachung der von den einzelnen Samenorten**

benötigten Quantitäten zu verfassen und ehestens dem Ackerbauministerium einzusenden.

20./I. 1916.

Änderung der Gemüse-Höchstpreise. Der Beirat der Reichsprüfungsstelle für Lebensmittelpreise trat am Mittwoch in seinem Ausschuss für Kartoffeln, Gemüse und Obst zu einer Sitzung unter dem Vorsitz des Präsidenten Dr. Raug zusammen. Eine eingehende Erörterung fand über Vorschläge zur Änderung der Gemüse-Höchstpreise statt. Allgemein wurde anerkannt, daß, wie auch von vornherein beabsichtigt, für die spätere Zeit des Winters und für das Frühjahr eine gewisse Erhöhung der Preise für die Ernte des Jahres 1915 besonders mit Rücksicht auf den Schwund und die Aufbewahrungskosten im allgemeinen nicht zu umgehen sein werde. Von mehreren Seiten wurde eine Herabsetzung der Sauer Kohl-Höchstpreise gewünscht. Gegen Zurückhaltung von Ware und Verkauf als ausländisches Gemüse zu höheren Preisen soll energisch eingeschritten werden. Kleinhandels-Höchstpreise werden überall für nötig gehalten. Sodann wurde von dem Vorsitzenden dargelegt, in welcher Weise die Kartoffelversorgung der Bevölkerung für Winter, Frühjahr und Sommer und die Belieferung der Stärkefabriken und Trocknereien mit Fabrik-Kartoffeln sichergestellt werden soll.

Das Einfuhrverbot für Südfrüchte.

Das gestern erlassene Verbot der Einfuhr von Südfrüchten, Safran, Alabaster und Marmor etc. aus Feindesländern ist berufen, den Import von Luxuswaren zu verringern. Im Jahre 1913 bewertete sich die Einfuhr dieser Waren aus Frankreich und Italien allein schon auf rund 23 Millionen Kronen.

Verkehr mit Saatgut von Erbsen und Bohnen.

In Erledigung einer Eingabe der Gartenbau-Gesellschaft in Wien betreffend den freien Verkehr mit dem Saatgut solcher Erbsen, Bohnen und Linsen, welche für den Gemüsebau gezüchtet werden, wurde von der Regierung eine Reihe von Erleichterungen zugestanden, die im Interesse der Sicherung des Frühjahrsanbaues aufs wärmste zu begrüßen sind.

Zunächst wurde den Produzenten gestattet, die in ihrem eigenen Betriebe geernteten Erbsen und Bohnen, die im Garten- und Gemüsebau erzeugt oder unter besonderen Sortenbezeichnungen als Spezialsorten in den Verkehr gebracht werden, an befugte inländische Samenhandlungen oder inländische landwirtschaftliche Körperschaften nach Maßgabe des Bedarfes freiwillig gegen eine Bestätigung zu veräußern, aus der der Name des Erwerbers, die Art und Menge des Saatgutes und der Tag der Abgabe ersichtlich ist. Diese Bestätigung hat der Verkäufer aufzubewahren und auf Verlangen den Beauftragten der Kriegsgetreideverkehrsanstalt vorzuzeigen. Auf das freiwillig veräußerte Saatgut finden die für den Verkauf an die Kriegsgetreideverkehrsanstalt festgesetzten Uebnahmepreise keine Anwendung. Die als Saatgut erworbenen Hülsenfrüchte dürfen nur für inländische Anbauzwecke verwendet werden. Jede Veräußerung ist vom Verkäufer binnen längstens drei Tagen der zuständigen Zweigstelle der

Kriegsgetreideverkehrsanstalt anzuzeigen. In das Vormerkbuch, das die Samenhandlungen und landwirtschaftlichen Körperschaften zum Eintragen der erworbenen Mengen an Erbsen und Bohnen zu führen haben, können die Beauftragten der politischen Bezirksbehörden und der Kriegsgetreideverkehrsanstalt jederzeit Einsicht nehmen.

Änderungsvorschläge für die Gemüsehöchstpreise.

wb. Berlin, 19. Januar. (Drahtbericht.)
(Nützlich.) Der Beirat der Reichsprüfungsstelle für Lebensmittelpreise trat in seinem Ausschuss für Kartoffeln, Gemüse und Obst zu einer Sitzung unter dem Vorsitz des Präsidenten Dr. Kaug zusammen.

Eine eingehende Erörterung fand über die Vorschläge zur Änderung der Gemüsehöchstpreise statt. Allgemein wurde anerkannt, wie auch von vornherein beabsichtigt war, daß für die spätere Zeit des Winters und für das Frühjahr eine gewisse Erhöhung der Preise für die Ernte 1915, besonders mit Rücksicht auf den Schwund und die Aufbewahrungskosten, im allgemeinen nicht zu umgehen sein werde.

Von anderen Seiten wurde die Herabsetzung der Sauer Kohl-Höchstpreise gewünscht.

Gegen die Zurückhaltung von Ware und deren Verkauf als ausländisches Gemüse zu höheren Preisen soll energisch eingetreten werden. Kleinhandelshöchstpreise werden überall für nötig gehalten. Sodann wurde von dem Vorsitzenden dargelegt, in welcher Weise die Kartoffelversorgung der Bevölkerung für den Winter, das Frühjahr und den Sommer und die Belieferung der Stärkefabriken und Trocknereten mit Fabrikkartoffeln sichergestellt werden soll.

—♦♦—

Verbote der Südfrüchten-Einfuhr.

Vor einigen Tagen wurde bekanntlich eine Ministerialverordnung publiziert, auf Grund deren in Erweiterung des bereits seinerzeit als Retorsionsmaßnahme erlassenen Einfuhrverbotes für verschiedene Waren aus den feindlichen Ländern neuerdings eine Reihe von Waren feindlichen Ursprunges von der Einfuhr nach Oesterreich-Ungarn ausgeschlossen wird, und zwar Safran, Pomeranzen, Datteln, Ananas, Trüffel, Kapern und Steinplatten aus Marmor und Alabaster.

Der wichtigste Artikel sind die Pomeranzen, deren Einfuhr aus Italien allein mit zirka 13,000,000 Kronen und bei Berücksichtigung der Preissteigerung noch bedeutend höher zu veranschlagen ist. Den Gesamtbetrag dieser mit Verbot belegten Einfuhr haben wir vor Kurzem auf rund 23 Millionen Kronen — auf Grund der Zahlen der 1913er Einfuhr — veranschlagt.

Wie man sieht, handelt es sich bei dem neuen Verbote durchwegs um Artikel, die gewiß leicht entbehrt werden können und deren Entfernung vom inländischen Markte von der zu viel größeren Opfern anlässlich des Krieges gerne bereiten Bevölkerung umso leichter hingenommen werden wird, als sie hierin das Bestreben der Regierung erkennen muß, namhafte Beträge der Volkswirtschaft unserer Feinde zu entziehen, diese Beträge durch geringfügige Eingriffe in die Lebensgewohnheiten des Einzelnen der eigenen Wirtschaft zu erhalten und damit zur erwünschten Besserung unserer Valuta beizutragen.

26. [1]. 1916

Obst, Gemüse, Kartoffeln.

In Obst und Grünwaren waren die Zufuhren günstiger. Sinegen wurden Kartoffeln in verminderten Quantitäten auf den Markt gebracht. Bei vermindertem Verkehre blieben für sämtliche Artikel die lestnotierten Preise in Geltung.

27. I. 1916

Der Preis des Kürbiskernöls.

Wir werden von der Oesterreichischen Del- und Fettzentrale N. G., Wien, ersucht, folgende Zeilen zu veröffentlichen:

Die am 13. d. von der „Reichspost“ veröffentlichte, dem „Grazer Volksblatt“ entnommene Notiz, betreffend Preis des Kürbiskernöls, beruht auf unrichtiger Information des Grazer Blattes. Es ist unrichtig, daß eine Beschlagnahme der Kürbiskerne angeordnet wurde, es hat vielmehr die Futtermittelzentrale lediglich im Ge-

meinwohl aufgefordert, alle ölhaltigen Materialien, unter anderen auch Kürbiskerne, zu sammeln und teilte mit, daß sie für Kürbiskerne Krone — 80 (und nicht Krone — 40) bezahlen wird und daß diese der Oesterreichischen Del- und Fettzentrale zur weiteren Verarbeitung übergeben werden sollen. Die ausgepressten Kerne, die sogenannten „Delsuchen“ werden nicht zum Preise von Krone 1.— von der Del- und Fettzentrale verkauft, wie gesagt wurde, denn die Zentrale verkauft überhaupt keine Delsuchen, sondern ausschließlich die Futtermittelzentrale; es ist für Kürbiskernsuchen Kronen 20.— (für ungeschälte, bezw. Kronen 30.— für geschälte) laut Verordnung als Preis festgesetzt. Da die Del- und Fettzentrale bislang nur eine ganz geringe Menge an Kürbiskernen erhalten hat, konnte deren Verpressung überhaupt noch nicht vorgenommen werden, es wurde daher Kürbiskernöl von ihr nicht angeboten oder gar verkauft. Es ist somit auch die Behauptung, der städtische Verbraucher müsse Kronen 8.— für Kürbiskernöl bezahlen, unrichtig. Die Zentrale, vom k. k. Handelsministerium gegründet, ist satzungsgemäß nicht auf Gewinn berechnet, sondern arbeitet lediglich im öffentlichen Interesse.

Die neuen Höchstpreise für Gemüse.

N Berlin, 27. Jan., (Priv.-Tel.) Im Reichsgesetzblatt werden heute die neuen Höchstpreise für Gemüse veröffentlicht:

I.

Die Nummern 1 und 2 der Bekanntmachung vom 4. Dezember 1915 erhalten folgende Fassung:

1. Beim Verkaufe durch den Erzeuger oder Hersteller an den Handel dürfen folgende Preise frei ab nächster Verladestelle (Bahn oder Schiff) für 50 Kilogramm beste Ware nicht überschritten werden: Für Weißkohl (Weißkraut) 4 M., für Rotkohl (Blaukohl) 6,50 M., für Wirsingkohl (Savoherkohl) 6,50 M., für Grünkohl (Braun- oder Krauskohl) 6 M., für Kohlrüben (Stedrüben, Wruken oder Dortschen) a) für weiße Kohlrüben 4,50 M., b) für gelbe Kohlrüben 3,50 M., für Mohrrüben (rote und gelbe Speisemöhren, auch gelbe Rüben genannt) a) lange Speisemöhren 1. weißfleischige (sogenannte Pferdemöhren) 3 M., 2. rotfleischige Speisemöhren 5 M., b) Karotten (kurze rotfleischige) 8 M., für Zwiebel 10 M., für Sauerkraut (Sauerkohl) 12 M. Diese Preise schließen die bisher handelsübliche Verpackung ein. Für Frostverpackung, die über das gewöhnliche Maß hinausgeht, können die Selbstkosten berechnet werden. Bei Verwendung von Säden ist für den Sack ein Zuschlag von 40 Pf. für je 50 Kilogramm zulässig. Bei Sauerkraut verstehen sich die Preise ohne Faß; die Faßer dürfen nur zum Selbstkostenpreise berechnet werden und müssen, wenn Rückgabe vereinbart wird, zu diesem Preise zurückgenommen werden.

II.

Insofern für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut gemäß § 3 der Verordnung des Bundesrats vom 11. November 1915 Höchstpreise für die Abgabe im Einzelhandel an den Verbraucher festgesetzt werden, dürfen sie folgende Sätze für 0,5 Kg. beste Ware nicht überschreiten; für Weißkohl (Weißkraut) 7 Pfg., Rotkohl (Blaukohl) 11 Pfg., für Wirsingkohl (Savoherkohl) 11 Pfg., für Grünkohl (Braun- oder Krauskohl) 9 Pfg., für Kohlrüben (Stedrüben, Wruken oder Dortschen) a) für weiße Kohlrüben 4 Pfg., b) für gelbe Kohlrüben 6 Pfg., für Mohrrüben (rote und gelbe Speisemöhren, auch gelbe Rüben genannt) a) lange Speisemöhren, 1. weißfleischige (sogenannte Pferdemöhren) 5 Pfg., 2. rotfleischige Speisemöhren 8 Pfg., b) Karotten (kurze rotfleischige) 11 Pfg., für Zwiebeln 20 Pfg., für Sauerkraut (Sauerkohl) 16 Pfg. Diese Bestimmung tritt am 21. Januar 1916 in Kraft.

Die Preise für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut.

Bekanntmachung vom 25. Januar.

Auf Grund der Verordnung des Bundesrats vom 11. November 1915 („Reichs-Gesetzbl.“ S. 752) wird über die Regelung der Preise für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut folgendes bestimmt:

Artikel I.

Die Nummern I und II der Bekanntmachung vom 4. Dezember 1915 („Reichs-Gesetzbl.“ S. 803) erhalten folgende Fassung:

I.

Beim Verkaufe durch den Erzeuger oder Hersteller an den Handel dürfen folgende Preise frei ab nächster Verladestelle (Bahn oder Schiff) für 50 Kg. beste Ware nicht überschritten werden:

Für Weißkohl (Weißkraut)	4,00 M.,
„ Rotkohl (Blaukohl)	6,50 „
„ Wirsingkohl (Savoyerkohl)	6,50 „
„ Grünkohl (Braun- oder Krauskohl)	6,00 „
„ Kohlrüben (Stekrüben, Wruken oder Dottschen)	
a. für weiße Kohlrüben	2,50 „
b. für gelbe Kohlrüben	3,50 „
„ Mohrrüben (rote und gelbe Speise- möhren, auch gelbe Rüben genannt)	
a. lange Speisemöhren	
1) weißfleischige (sogenannte Pferde- möhren)	3,00 „
2) rotfleischige Speisemöhren	5,00 „
b. Karotten (kurze, rotfleischige)	8,00 „
„ Zwiebeln	10,00 „
„ Sauerkraut (Sauerkohl)	12,00 „

Diese Preise schließen die bisher handelsübliche Verpackung ein. Für Frostverpackung, die über das gewöhnliche Maß hinausgeht, können die Selbstkosten berechnet werden. Bei Versendung in Säcken ist für den Sack ein Zuschlag von 40 Pfg. für je 50 Kilogramm zulässig. Bei Sauerkraut verstehen sich die Preise ohne Faß; die Fässer dürfen nur zum Selbstkostenpreise berechnet und müssen, wenn Rückgabe vereinbart wird, zu diesem Preise zurückgenommen werden.

II.

Insoweit für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut gemäß § 3 der Verordnung des Bundesrats vom 11. November 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 752) Höchstpreise für die Abgabe im Kleinhandel an den Verbraucher festgesetzt werden, dürfen sie folgende Sätze für 0,5 Kilogramm beste Ware nicht überschreiten:

Für Weißkohl (Weißkraut)	7 Pf.,
„ Rotkohl (Blaukohl)	11 „
„ Wirsingkohl (Savoyerkohl)	11 „
„ Grünkohl (Braun- oder Krauskohl)	9 „
„ Kohlrüben (Stekrüben, Wruken oder Dottschen)	
a. für weiße Kohlrüben	4 „
b. für gelbe Kohlrüben	6 „
„ Mohrrüben (rote und gelbe Speise- möhren, auch gelbe Rüben genannt)	
a. lange Speisemöhren	
1) weißfleischige (sogenannte Pferde- möhren)	5 „
2) rotfleischige Speisemöhren	8 „
b. Karotten (kurze, rotfleischige)	11 „
„ Zwiebeln	20 „
„ Sauerkraut (Sauerkohl)	16 „

Artikel II.

Diese Bestimmung tritt am 27. Januar 1916 in Kraft. Berlin, den 25. Januar 1916.

Der Reichskanzler.
Im Auftrage: Freiherr v. Stein.

Vom Reismarkt

Das Reismonopol hat es leider bis jetzt nicht vermocht, die Grenzen für die Reiszunehr zu öffnen. Seit Monaten kommt sozusagen kein Reistorn mehr ins Land. Man hofft und hofft, ja was hat man nicht alles gehofft, das sich doch nie erfüllte! Gehört es nicht in das Reich der Tragikomik, wenn man hört, daß Italien endlich ein bescheidenes Quantum Reis, das im Jahre — 1914 von einigen schweizerischen Händlern und vom Verband schweizerischer Konsumvereine angetauft und bezahlt worden ist, und das seither in italienischen Lagerhäusern ein lichtarmes und nicht eben verjüngendes Dasein führte, freigegeben hat? Ob es seinen schweizerischen Bestimmungsort erreicht, ist natürlich noch eine andere Frage.

Die Vorräte im Lande sind bei einem solchen Stand der Dinge auf geringe Bestände zusammengeschrumpft. Und dieser schmalen Rest hat sich nun eine wilde Spekulation bemächtigt. Die Vorräte wechseln vier-, fünfmal den Besitzer, wobei die Preise auf eine häßliche Art und Weise in die Höhe getrieben werden. Während man in Oberitalien 100 Kilo Reis guter Qualität für ca. 30 Fr. erhalten könnte, falls die Ausuhr nach der Schweiz gestattet wäre, wird bei uns die nämliche Menge geringer Qualität mit 70 bis 80 Franken abgelehrt!

Es graut einem, wenn man bedenkt, daß sich die Einfuhrverhältnisse in nächster Zeit kaum viel besser gestalten werden. Unseres Erachtens ist nun der Zeitpunkt da, der Spekulation die Flügel zu beschneiden. Ähnlich wie auf dem Zuckermarkte wird es hier — je eher, desto besser — zu einer Bestandsaufnahme, eventuell verbunden mit einer Regelung der Abgabe und Ansetzung von Höchstpreisen auch für den Detailhandel kommen müssen. Es kann ohnehin nicht schaden, wenn man einmal volle Gewißheit darüber erlangt, mit welchen Beständen man noch hauszuhalten hat.

Die Höchstpreise für ausländisches Sauerkraut.

Von morgen an gelten für Sauerkraut, welches aus ausländischer Rohware gewonnen wurde, folgende Höchstpreise:

Im großen: Bei vollen Gewinden ab Magazin 57 S. per 100 Kilogramm; bei vollen Gewinden mit Zustellung 59 S. per 100 Kilogramm.

Im kleinen: Bei Erzeugern 62 S. per Kilogramm; bei Richterzeugern 66 S. per Kilogramm.

Um nun zu vermeiden, daß auch Sauerkraut, welches aus hiesigem Kraut gewonnen wurde und zum Preise von 50 S. bis 52 S. per Kilogramm im kleinen gehandelt wird, hat die Marktamtsdirektion folgendes verfügt:

Im Prinzip ist Sauerkraut, hergestellt aus ausländischer Rohware, erst dann in den Verkehr zu bringen, wenn das Sauerkraut aus einheimischer Rohware ausverkauft ist. Da aber Verhältnisse eintreten können, wonach durch einige Tage beide Sauerkrautarten in den Handel gebracht werden, müssen die Verkaufsbottiche nebst der Preisangabe die Bezeichnung tragen: Sauerkraut aus einheimischer Rohware, beziehungsweise aus ausländischer Rohware. Diese Vorschrift gilt sowohl für den Groß- und Zwischenhandel als auch für den Kleinvertrieb.

3. / 11. 1916

(Gemüseanbau durch Schulkinder.) Der Stadtrat hat geeignete Rasenflächen in der Gartenanlage bei der St. Leopoldskirche im Bezirksteile Donauefeld zum Gemüseanbau durch Schulkinder des 21. Bezirkes zur Verfügung gestellt.

8.7. 1916

Obst, Gemüse, Kartoffeln.

Die gestrigen Märkte wurden wie gewöhnlich nach einem Sonntag schwächer besetzt, allein für den bei Wochenbeginn verminderten Bedarf ausreichend. Bei vorwiegend ruhigem Verkehr blieben auf sämtlichen Gebieten die letztnotierten Preise in Geltung. Auf dem Raschmarkt wurden die Eierpreise im Vergleich zur Vorwoche herabgesetzt.

Höchstpreise nicht Normalpreise für Gemüse.

⊕ Berlin, 7. Febr. (Telegr.) Die Höchstpreise für Gemüse sind bekanntlich durch eine Verordnung des Bundesrats festgesetzt. Der Handelsminister hat in einer besondern Verfügung dazu ausgeführt, daß die vorgeschriebenen Höchstpreise nur in den Orten angemessen sind, bei denen die Gemüsezufuhr besonders schwierig ist oder in denen der Kleinhandel mit besonders hohen Unkosten arbeitet. Dies wird regelmäßig nur in den größeren Städten mit einer Einwohnerzahl von etwa 100 000 Einwohnern und mehr oder in Industriegegenden zutreffen. Die Regierungspräsidenten und der Oberpräsident in Potsdam sind ersucht worden, bis zum 20. Februar anzuzeigen, in welchen größeren Städten und Industriebezirken, oder in welchen sonstigen Gemeinden mit Zustimmung der Regierungspräsidenten oder des Oberpräsidenten in Potsdam ausnahmsweise Höchstpreise für den Kleinhandel mit Gemüse festgesetzt sind, die die Höchstgrenze der Preise erreichen.

Frühgemüse.

Auf die vermehrte Verwendung von Grünkost zur menschlichen Ernährung muß immer wieder hingewiesen werden, da das Gemüse infolge seines starken Eiweißgehaltes den Fleischgenuß vorzüglich ersetzen kann.

Darum muß mit allen Mitteln dafür gesorgt werden, daß in dem kommenden Frühjahr der Anbau von Frühgemüse sowie von Gemüse überhaupt besonders gepflegt und in möglichst großem Umfange ausgemüht wird und daß auch den wildwachsenden Gemüsen, die uns Wald und Flur freiwillig liefern, mehr Beachtung geschenkt wird.

In Deutschland herrscht gegenüber manchen anderen Ländern die Fleischnahrung immer noch vor. Es wird viel zu viel Fleisch gegessen und die Gemüsekost vernachlässigt. Dagegen finden in Frankreich gezogene und wilde Gemüse weit aus größere Verwendung. So ist man in Frankreich besonders die jungen Blattrosetten des Löwenzahns, im Volksmund Butterblume genannt, der in ungeheuren Mengen in Deutschland wächst und den man bei uns nur als ein sehr kräftiges und gern genommenes Futter für Kaninchen und Ziegen kennt. Die jungen Blattrosetten sind aber für die menschliche Nahrung ebenfalls geeignet und geben einen besonders kräftigen, wohlschmeckenden und belohnlichen Salat.

Ein Frühjahrgemüse, das in einzelnen Gegenden sehr häufig vorkommt, in anderen wieder weniger zahlreich, sind die jungen Blätter des Knöterich, die in manchen Gegenden Hasenohr heißen. Sie kommen besonders auf nassen Wiesen vor und man kann von solchen Wiesen große Körbe eines angenehmen Frühjahrgemüses, wie von einem Spinatbeet, stechen. Sticht man dieses Gemüse im zeitigen

Frühjahr, selbst in großen Mengen, so wird der Wert der Heuernte nicht im geringsten beeinträchtigt, da die Wiese sehr schnell wieder auswächst.

Ein weiteres Frühgemüse, das vielfach von Kindern gern gesucht wird, ist der Ampfer, auch Sauerampfer, oder im Volksmunde Sauerlump genannt. Seine saftigen Blattbüschel geben gekocht und mit wenig Zucker versetzt ungemein wohlschmeckende Suppen und Gemüse, die dem Geschmack des Rhabarbers gleichkommen. Auch die jungen Blätter der Schafgarbe können dem Schnittlauch ähnlich verwendet und als Zutat zu Brotschnitten genossen werden, obwohl ihr Geschmack nicht allen Zungen zusagen wird.

Ein sehr wohlschmeckendes Gemüse bietet auch der überall wildwachsende Hopfen. Die jungen Hopfenspitzen werden gepflückt, schmecken sehr milde, nicht bitter wie der alte Hopfen, und können von einer Pflanze mehrmals geerntet werden, da sie wie der Spargel immer wieder nachwachsen.

So bietet uns Wald und Flur eine Menge eiweißhaltiger Gemüse, die, den Kartoffeln beigegeben, deren Eintönigkeit unterbrechen und die Kartoffelnahrung wertvoller und für den menschlichen Körper ergiebiger machen. Es wäre sicherlich zu empfehlen, daß über die wildwachsenden Gemüse durch kundige Leute größere Kenntnis verbreitet würde, da ihre Reichhaltigkeit und Vielseitigkeit sowohl für die Ernährung überhaupt, als auch für die Art der Ernährung von nicht zu unterschätzender Bedeutung ist.

Mit dem Anbau von Frühgemüsen, besonders von Spinat, Kapuzeln, Kervel und den Vorbereitungen für den Anbau von Erbsen, Kohlrabi und allen Kohlsorten muß aber sofort begonnen und selbst das kleinste, bisher unbenuzte Stückerde in den Dienst dieser Aufgabe gestellt werden. Frühgemüse wie alle Sorten Gemüse überhaupt können uns die Lebenshaltung wesentlich verbilligen und die Fleischnahrung ersetzen. Deshalb muß für Ausbreitung des Anbaues und für Verbreitung der Kenntnisse und des Verständnisses wildwachsender Gemüse gesorgt werden.

Die neuen Gemüsehöchstpreise.

Der Berliner Magistrat hat gestern die lange erwartete Verordnung über Kleinhandelshöchstpreise für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut und eine Verordnung über Kleinhandelshöchstpreise für ausländischen Weiß-, Rot- und Wirsingkohl erlassen, die bereits heute in Kraft tritt. Die Kleinhandelshöchstpreise für inländisches Gemüse und insbesondere inländischen Kohl sowie für Zwiebeln und Sauerkraut entsprechen den vom Reichskanzler zugelassenen Kleinhandelshöchstpreisen. Der Preis für beste Ware darf hinfort bei Abgabe im Kleinhandel nicht übersteigen:

Grünkohl	9 Pf. für 1 Pfd.
Kohlrüben (Stedrüben, Wruten)	
weiße Kohlrüben	4 " " " "
gelbe " "	6 " " " "
Mohrrüben	
lange Speisemöhren	
weißfleischige (sogen. Pferdemöhren)	5 " " " "
rotfleischige Speisemöhren	8 " " " "
Karotten (kurze, rotfleischige)	11 " " " "
Zwiebeln	20 " " " "
Sauerkraut	16 " " " "
Inländischer Weißkohl	7 " " " "
Inländischer Rotkohl	11 " " " "
Inländischer Wirsingkohl	11 " " " "

Für ausländischen Weiß-, Rot- und Wirsingkohl hat der Oberpräsident dem Magistrat die Ermächtigung erteilt, selbst Kleinhandelshöchstpreise festzusetzen. Von dieser Ermächtigung hat der Magistrat jetzt Gebrauch gemacht. Danach darf der Preis für beste Ware bei Abgabe im Kleinhandel nicht übersteigen:

ausländischer Weißkohl	das Pfund 12 Pfennig
" Rotkohl	" " 21 "
" Wirsingkohl	" " 16 "

Die Verordnung enthält außer der Höchstpreissetzung auch besondere Bestimmungen, die eine Gewähr dafür leisten sollen, daß nicht etwa inländisches Gemüse als ausländisches zu höheren Preisen verkauft wird. Die vom Magistrat in dieser Richtung gemachten Vorschriften beziehen sich auf Ausstellung und Aufbewahrung von Rechnungen, und beim Großhandel auf bestimmte Anordnungen hinsichtlich der Buchführung. Im Kleinhandel muß an der Verkaufsstelle ein deutlich lesbarer Aushang angebracht werden, daß dort Auslandskohl zum Verkauf gestellt ist.

13. II. 1916

* Die neuen Gemüsehöchstpreise in Berlin. Gemäß den vom Reichskanzler erlassenen Bestimmungen vom 25. Januar hat nunmehr der Berliner Magistrat die neuen erhöhten Gemüse-Höchstpreise festgesetzt. Sie erreichen sämtlich die obere Grenze, die von Reichs wegen zugelassen ist. Der Preis für beste Ware darf hinfort bei Abgabe im Kleinhandel pro Kilogramm nicht übersteigen: bei Grünkohl 18 Pfennig (25 Heller), bei Kohlrüben 12 Pfennig (17 Heller), bei Mohrrüben 19 Pfennig (27 Heller), bei Karotten 22 Pfennig (31 Heller), bei Zwiebeln 40 Pfennig (56 Heller), bei Sauerkraut 32 Pfennig (45 Heller), bei inländischem Wirsingkohl 22 Pfennig (31 Heller). Zuwiderhandlungen werden mit Gefängnis bis zu einem Jahre oder Geldstrafe bis zu 10.000

Mark bestraft. Neben Gefängnisstrafe kann auf Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte erkannt werden. Für ausländischen Kohl sind gleichzeitig wesentlich höhere Preise beschlossen worden. Es dürfen kosten: ein Kilogramm ausländischer Weißkohl 24 Pfennig (34 Heller), ausländischer Rotkohl 42 Pfennig (59 Heller), ausländischer Wirsingkohl 32 Pfennig (45 Heller).

13. II. 1916

Eine Zentralstelle für Gemüsebau im Kleingarten im Deutschen Reich.

Berlin, 12. Februar.

Das Wolffsche Bureau meldet:

Zur Förderung des für die Volksernährung überaus wichtigen Gemüsebaues wurde vom Reichsamt des Innern eine Zentralstelle für Gemüsebau im Kleingarten eingerichtet, zu deren Leitung der Generalsekretär des Zentralverbandes deutscher Arbeiter-Schrebergärten Geheimrat Viefel, Direktor der Landesversicherungsanstalt der Hansestädte, berufen wurde.

Der Sitz der Zentralstelle ist Berlin.

Vossische Zeitung
16./II. 1916.

78

Gemüseversorgung 1916.

Der Kriegssommer 1915 hat trotz großer Bemühungen und Beteiligung der Fachkreise und breiter Schichten der Bevölkerung hinsichtlich der Gemüseversorgung eine arge Enttäuschung gebracht. In der Hauptsache war es der überaus ungünstige Witterungsverlauf, der sowohl das Früh- wie das Herbstgemüse so nachteilig beeinflusste und ein überaus dürftiges Ergebnis erzielen ließ. Nur ein Drittel dessen, was man erwarten durfte, konnte von den Herbstprodukten geerntet werden. Die Folge war eine Teuerung und die Folgen der Teuerung schwere Anklagen gegen Züchter und Händler, die man ganz zu Unrecht des Warenwuchers beschuldigte. Die Höchstpreise und die Verordnungen des Verkaufs nach Gewicht werden von den Fachleuten, wie gestern in der Deutschen Gartenbau-Gesellschaft des näheren erläutert wurde, als recht bedauerlich, ja, als zweischneidiges Schwert empfunden und mit recht gemischten Gefühlen sieht man kommender weiterer Reglementierung entgegen.

Wie sieht es mit dem Anbau 1916 aus? Vorweg sei erwähnt, daß der deutsche Gemüsebau noch unter den Nachwirkungen des Fehlens einer vernünftigen Zollgesetzgebung litt, denn man ließ ausländisches Gemüse, das vor dem unfrigen reifte, zu leicht ein, und wenn wir kamen, hatte das Publikum bereits genug von der Sache und der Pflanze konnte nur einen Teil seiner Produkte absetzen, so daß es an Ermunterung fehlte, den deutschen Gemüsebau so zu fördern, wie er es verdiente. An und für sich sind wir reich genug, auch das beste Gemüse zu ziehen und zu konsumieren. Für das laufende Jahr stehen um Berlin für den Gemüseanbau 12—14 000 Morgen zur Verfügung; 2000 Morgen davon, die infolge der Einberufung der Züchter nur weniger gut bewirtschaftet werden können, finden durch den von der Stadt Berlin in eigenen Anbau genommenen neuen 800—1000 Morgen einen Ausgleich. Sodann ist nach menschlicher Voraussicht ein so schlechtes Jahr wie es 1915 war, nicht wieder zu erwarten. Die drei schlechtesten Jahre für den Gemüseanbau waren in den letzten 30 Jahren 1904, 1911 und 1915. Freilich, nach einer anderen Richtung ergeben sich für den Gemüsebau gewisse Schwierigkeiten. In früheren Jahren hatten um diese Zeit die meisten Gemüsezüchter schon die Kontrakte mit den Arbeitern bzw. Arbeiterinnen in der Tasche, diesmal springen viele Arbeiter wieder ab, da ihnen von anderer Seite höhere Löhne geboten werden. Männliche Hilfskräfte sind in ihren Forderungen kaum zu bezahlen. Ersatz durch Kriegsgefangene war stellenweise in Aussicht gestellt, aber schließlich wieder abgelehnt worden. Weitere Schwierigkeiten ergeben hinsichtlich der Gaspreisanfrage und der den Pferden zugebilligten Futtermengen. Enorm sind die Samenpreise gestiegen. So kostete z. B. Spinatsamen vor dem Kriege 1914 20—22 M. pro Zentner, heute 80 M. infolge der vorjährigen Trockenheit. Ähnlich sind die Preise für Samen von Erbsen, Bohnen, Kohl gestiegen; im Durchschnitt kann man mit einer 50prozentigen Steigerung der Samenpreise rechnen. Alle diese Momente müssen in der Preisgestaltung ihre Berücksichtigung finden. Immerhin wird man trotz dieser Schwierigkeiten dem kommenden Gemüseanbau und Ertragnis mit Zuversicht entgegensehen dürfen — wenn uns das Wetter treu bleibt. Die Anregungen, die schon das Vorjahr brachte, den Kleinanbau möglichst intensiv zu gestalten, sollen nicht erlahmen, nur mögen sie in richtige Bahnen gelenkt werden!

Die Deutsche Gartenbau-Gesellschaft, die schon im vorigen Jahre ihre Leitfäden für den Gemüseanbau seitens des großen Publikums in über eine viertel Million Exemplare verbreiten ließ, wird auch diesmal wieder ihre Leitfäden für den Anfänger im Gemüsebau schon in Bälde jedem Interessenten zur Verfügung stellen.

Ausnutzung des Brach- und Bau-landes durch Laubenkolonisten.

Die Notwendigkeit, das Brach- und Bau-land im Reichsbild und an der Peripherie der Großstädte durch die großstädtische Bevölkerung bewirtschaften zu lassen, ist schon im vergangenen Jahre erkannt und die Bewirtschaftung zum Teil durchgeführt worden. Im Jahre 1916 ist diese Notwendigkeit noch dringender, da nur dieser Weg die Möglichkeit gewährt, die erforderliche Steigerung der Erzeugung landwirtschaftlicher Produkte durchzuführen.

Die Erfahrung bestätigt, daß sich die großstädtische Bevölkerung dieser Aufgabe sehr gern unterzieht, und daß die bisher erzielten Erfolge zu den besten Erwartungen berechtigen. Es empfiehlt sich aber, in allen Städten Organisationen zu schaffen, die die Beschaffung und Einteilung des Landes vornehmen, es den Laubenkolonisten zur Verfügung stellen und sie, wenn nötig, beraten, belehren und mit Düngemitteln und Saatgut versehen.

Belehrend und fördernd ist in dieser Richtung eine kleine Schrift, die die Tätigkeit des Kriegsaussschusses der Groß-Berliner Laubenkolonisten im Kriegsjahr 1915 behandelt und praktische Winke und Ratschläge enthält, auf welchen Wegen vorgegangen werden muß, um zu wünschenswerten und notwendigen Erfolgen zu kommen.

Zuerst mußte das Land beschafft werden. Hierbei war zu vermeiden, daß auch das Land, das sonstige Bearbeitung zu erwarten hatte, in den Aufgabenkreis einbezogen wurde. Dagegen mußte auch dafür gesorgt werden, daß die Besitzer von Land, dessen Bearbeitung und Bebauung sie aus irgendwelchen Gründen ablehnen, auf Grund der vom Reichsanzler erlassenen Verordnung vom 31. März 1915 angehalten wurden, dieses Land zur Verfügung zu stellen. Schließlich gelang es dem Ausschuss, 200 Hektar Brachland zu erhalten, das Raum für 3500 Ansiedler bot, wobei jedem Kolonisten 400—600 Quadratmeter zur Verfügung gestellt werden konnten.

Bei der Besetzung wurde darauf geachtet, daß unter Neulinge erfahrene Kolonisten gesetzt wurden, durch die die notwendige Belehrung erfolgen konnte. Im Notfall versagte, wie der Verbandsausschuss feststellen kann, die nachbarliche Gefälligkeit nie, so daß das Verhältnis unter den Kolonisten ausgezeichnet war.

Die Bearbeitung des Landes erfolgte fast ausschließlich durch Spatenkultur. Die Beschaffung von künstlichen Düngemitteln wurde seitens des Verbandes bewirkt. Natürliche Düngemittel besorgten sich die Kolonisten dagegen zumeist selbst.

Auch für die Beschaffung von Saatgut war zumeist der Verband tätig. Seine Bemühungen wurden ganz besonders durch die Gartenverwaltung der königlichen Schlösser und die Gartenbauverwaltung der Stadt Berlin unterstützt, die dem Kriegsaussschuss etwa eine Million Pflänzlinge — Kohlrabi, Weißkohl, Wirsingkohl, Salat, Rotkohl — unentgeltlich zur Verfügung stellten.

Die wichtige Frage der Wasserbeschaffung wurde ebenfalls geregelt, und zwar teils durch Brunnen, teils durch Anschluß an Röhrenleitungen. Trotz der zeitweise direkt ungünstigen Witterungsverhältnisse wurden etwa 800 Zentner an Frühkartoffeln und 30 000 Zentner an Spätkartoffeln geerntet. Sehr günstige Ergebnisse hat der Gemüsebau gezeigt, der besonders für Bohnen und Kohlrabi sehr gut war.

Der Bericht stellt fest, daß die Ansiedler mit ganz wenigen Ausnahmen ihr Land zu behalten wünschen, und daß somit „namhafte Teile der Berliner Bevölkerung, die schon unrettbar der Mietskaserne verfallen schienen, wieder Liebe zur Landbestellung in freudiger Zusammenarbeit mit der Familie“ gewonnen haben.

Der Erfolg, der hier erzielt worden ist, verdient weitestgehende Nachahmung. Auf diesen Grundlagen wird es hoffentlich gelingen, im neuen Jahre die Gemüseerzeugung auf eine Höhe zu bringen, die der Knappheit und Linderung wirksam entgegenarbeitet.

Höchstpreise für Marmelade.

Von sachverständiger Seite erhalten wir folgende Zuschrift:

Die Bekanntmachung der Deputation für Handel, Schifffahrt und Gewerbe hat in die Reihen der Kleinhändler große Beunruhigung gebracht, da es fast unmöglich ist, zu wissen, welcher Klasse diese oder jene Sorte Marmelade angehört und welche Preise nicht überschritten werden dürfen. Die Erklärungen für die Sorten 1 bis 2 genügen nicht und wirken verwirrend, indem Marmeladesorten, die früher als erstklassig bezeichnet wurden, nunmehr in die Klasse 2 sinken sollen, während geringwertige in die Klasse 1 emporsteigen. Für die Sorte 1 bestehen vorläufig keine Höchstpreise. Diese Marmeladen dürfen nur aus einer Fruchtart mit Ausnahme von Äpfeln hergestellt werden. — Die Sorte 2 darf bis zu vier Fruchtarten enthalten, aber es darf die Hälfte des Gewichtes an Apfelmehl nicht überschritten werden.

Bisher galten für erstklassige Marmeladen in den Kreisen der Nahrungsmittel-Chemiker, Fabrikanten und Händler andere Normen. Vor mehreren Tagen wurden in Heidelberg von ihnen sogenannte Reinheitsbestimmungen mit Außerachtlassung der Preise festgesetzt und

allgemein auch gerichtsseitig anerkannt. Diese besagen, daß eine Marmelade mit dem Namen einer bestimmten Fruchtart mindestens 45 Teile Frucht enthalten muß und 55 Teile Zucker und andere Stoffe nicht überschritten werden dürfen. Von den 45 Teilen Frucht, die der Marmelade den Namen gibt, z. B. „Himbeeren“, können 25 Teile (also 11/4 des Gesamtgewichtes) aus einer anderen Fruchtart bestehen. Wird dieses Verhältnis überschritten, so ist eine entsprechende Bezeichnung notwendig, z. B. „Himbeeren mit Johannisbeeren“. Für geringere Marmeladen sind nur Namen wie „Frühobst“ oder „Kunstmarmelade“ zulässig, auch sind Angaben nötig, die über die Beschaffenheit Aufschluß geben, wie beispielsweise: „mit Zusatz von Agar-Agar, Fruchtaroma usw.“

Die Mehrzahl aller im Handel befindlichen Marmeladen besteht aus mindestens zwei Fruchtarten.

Sollen diese erstklassigen Marmeladen nun ab Sorte 2 gelten, so müssen alle Händler und auch die Fabrikanten mit Verlust verkaufen oder man muß sie fast ausnahmslos in Mangelzustand versetzen. Denn es ist doch bekannt, daß die sogenannten Einsundgläser im Kleinhandel zu 80 Pfennig bis 1,20 Mark verkauft werden. Oder soll der Händler sich das Rohgewicht (brutto für netto) bezahlen lassen? Damit würde dem Konsumenten schlecht gedient sein. Da nun auch das Gewicht auf allen Verpackungen von Marmeladen angegeben werden muß — bei Gläsern das Rohgewicht — so gibt es beim Verkauf jedesmal große Rechenexempel.

Eine andere Auslegung kann man den Bekanntmachungen nicht geben. Aber hat der Gesetzgeber solche Umwandlung bisher gesunder Verhältnisse gewollt? Das ist nicht anzunehmen. Vielmehr kann man der Meinung sein, daß die bisher im realen Handel als allgemein gültig angesehenen Normen nicht angetastet werden sollten, und daß für den Verkauf von Marmeladen in Gläsern und andern Behältern von einem Pfund Inhalt die Bekanntmachungen nicht in Frage kommen. Aber wer bürgt für diese Annahme? Es ist nicht angenehm, von der Willkür der Polizeiorgane abhängig zu sein.

Heute kann ich als Fabrikant eine geringe Marmelade aus etwa 75 Teilen Zucker und 25 Teilen Pflaumenmus zu einem Preise verkaufen, wie ich will, während eine feine Marmelade aus Himbeeren und Johannisbeeren mit Apfelsaft dem Höchstpreise der Sorte 2, das sind 51 Mark für den Zentner, unterliegt. Marmeladen aus gemischten Früchten sind beliebt, und dieser Geschmacksrichtung sollte man Rechnung tragen. Eine baldige Klarlegung oder Abänderung der Bekanntmachung ist dringend erwünscht. Der Satz „Bei Verpackung in Blechbüchsen oder in sonstigen Gefäßen usw.“ ist besonders unklar. Wilhelm Gaecke, Eidelstedt.“

Von zuständiger Seite wird uns zu diesen Ausführungen bemerkt, daß die Sortenbezeichnungen keine Qualitätsbezeichnungen sein sollen. Hierdurch erledigen sich alle Einwände gegen die Zuweisung erstklassiger Marmeladen zu Sorte 2. Was die Frage über die niedrige Preisbemessung anbelangt, so ist auf die Uebergangsvorschrift hinzuweisen, durch die der Ausverkauf gewisser Marmeladen der Sorte 2 noch bis zum 1. März gestattet worden ist. (Verf. Bekanntmachung vom 1. Februar 1916, in der von Mischungen von Himbeeren und Johannisbeeren sowie von Kirschen und Stachelbeeren unter Ausschluß von Äpfeln die Rede ist, die bis zum 1. März 1916 zu dem bisherigen Preise ausverkauft werden dürfen.) Darüber, daß im übrigen auch Marmeladen der Sorte 2 in Glasgefäßen unter den Höchstpreis fallen, kann ein Zweifel nicht obwalten. Selbstverständlich sind Gläser Gefäße im Sinne des Bundesratsbeschlusses.“

Endlich wird hervorgehoben, daß sonst Klagen mit Bezug auf die Verordnung an zuständiger Stelle nicht eingegangen sind, wie denn der Entwurf seinerzeit eingehend mit Sachverständigen der Marmeladen-Industrie des Handels beraten worden ist.

WTB Berlin, 13. Febr. (Telegr.) Eine Zentralstelle für Gemüsebau im Kleingarten ist dieser Tage ins Leben gerufen worden. Die Zentralstelle, die in Berlin, Behrenstraße 21, ihren Sitz hat, und deren Tätigkeit sich auf das ganze Reichsgebiet erstrecken soll, hat die Aufgabe, Hand in Hand mit Gemeinden, Verbänden und Vereinen den Anbau solcher Gemüse zu fördern, die für die Volksernährung während des Krieges besonders wichtig und bedeutungsvoll sind. Zur Erreichung dieses Zweckes bedarf es zunächst, soweit dies in einzelnen Gegenden noch nicht geschehen sein sollte, der Bereitstellung geeigneter Ländereien, sei es unentgeltlich, sei es gegen möglichst geringe Vergütung. Den Besitzern von Kleingärten werden ferner zu mäßigen Preisen geeignete Sämereien, Pflanzen, Dünger usw. zur Verfügung gestellt werden müssen. Endlich sollen überall die Interessenten sachverständig beraten werden, und wo es an ausreichenden Arbeitskräften fehlt, soll auch für solche nach Möglichkeit gesorgt werden. In allen diesen Fragen will die neue Zentralstelle Rat und Auskunft erteilen.

Obst, Gemüse und Kartoffeln.

Wie gewöhnlich bei Wochenbeginn, waren die Ankünfte auch gestern mittelmäßig. Die Situation auf dem Kartoffelmarkt hat noch immer keine Besserung erfahren, und beginnt sich der Mangel empfindlich fühlbar zu machen. Seitens der Produzenten und Händler wurden die gestrigen Märkte nicht beschickt und gelangten nur Gemeindefertigkeiten zum Verkaufe. Kesseln steirischer Provenienz haben sich neuerlich im Preise erhöht und stellten sich auf 88 S. pro Kilogramm. Holländisches Rotkraut, welches nach einer längeren Unterbrechung wieder einlangte, wurde mit 67 bis 76 S. pro Kilogramm verkauft.

Der Kriegsgarten der Hausfrau.

Mehr noch als im vorigen Jahre muß in diesem Sommer jedes Fleckchen Erde nutzbringender Bepflanzung erschlossen werden. Wie sich hier auch die Hausfrau der Großstadt als Gärtnerin und Landwirtin bewähren kann, das veranschaulicht eine mit vielem Geschick und Geschmac von der Zentrale der Hausfrauenvereine Groß-Berlins veranstaltete Ausstellung, die den Titel „Der Hausfrauengarten“ führt. Im Wintergarten des Warenhauses A. Wertheim, Leipziger Straße, haben fleißige Hände Anlagen und Anpflanzungen geschaffen, die uns die vielseitigen Möglichkeiten zeigen, die jedes auch noch so unscheinbare Stückchen Boden unserer Ernährung bietet. Der süßlichste Teil der Ausstellung ist wohl der kleine „Schrebergarten“. Vor einer kleinen Laube, die mit ihrem mit reizendem Kaffeegeruch gedeckten Tisch einen sehr einladenden Eindruck macht, sind vier mustergültige Gartenbeete angelegt, auf denen in Reihe und Glied alle Arten von Gemüse und Salat angelegt sind; auch die Kartoffel fehlt natürlich nicht. Die Blumen sind hier nicht ganz ausgeschaltet, aber während sie sonst den größten Teil unserer Gartenbeete einnehmen, müssen sie jetzt eine bescheidene Rolle als Zier und Augenweide am Rande der Beete spielen. Doch nicht nur die Erde unserer Gärten, Vorgärten und Dachgärten kann für unsere Ernährung ausgenutzt werden, auch die schmalen Kästen unserer Balkons können ihr Teil dazu beitragen. Wie das zu machen ist, zeigen uns die mit Schnittlauch, Petersilie, Zwiebeln und Grünspitz bepflanztten Kästen auf der Ausstellung. Die Ansicht, daß unsere so bepflanztten Balkons nüchtern und häßlich aussehen würden, widerlegt am besten der aus den Kästen hängende Grünkohl, der wie eine Schmuckpflanze wirkt.

Den weiteren Teil des durch die Ausstellung gegebenen Anschauungs-Unterrichts für Hausfrauen der Großstadt bestreiten Anlagen von Obstpflanzungen, ferner von sachverständiger Seite zusammengestellte Sämereien, landwirtschaftliche und gärtnerische Geräte und Werkzeuge. Modelle von Arbeitergärten hat der Vaterländische Frauenverein, Zweigverein Charlottenburg, ausgestellt. Fachkundige Führerinnen und Gärtnerinnen sind auf der Ausstellung anwesend, um die Hausfrauen über Bearbeitung und Ernährung des Bodens, über Aussäen, Stecken, Umpflanzen, Frühbeet-Einrichtung, Beseitigung von Schädlingen usw. zu belehren. Der Eintritt in die Ausstellung, die für 3 Wochen bestehen bleiben soll, beträgt 10 Pf. Uebrigens wird man von heute ab an einer anderen Stelle der Leipziger Straße eine ähnliche Ausstellung zu sehen bekommen. Wie wir bereits mitteilten, veranstaltet der Berliner Hausfrauenverein im Warenhause Hermann Tieß eine Ausstellung, welche die Kriegsgärten der Großstadt vorführt.

Bekämpfung der Peronospora.

Der niederösterreichische Landesauschuß veröffentlicht soeben folgenden Ausruf: Weinbautreibende! Das k. k. Ackerbauministerium hat dem Landesauschuße die Lieferung einer ansehnlichen Menge Kupfervitriols zur Bespritzung der Weingärten im Jahre 1916 dann bestimmt in Aussicht gestellt, wenn nicht Fälle höherer Gewalt oder sonstige hindernde Umstände eintreten. Empfänger des Kupfervitriols ist der Verband ländlicher Genossenschaften in Wien, 1. Bezirk, Wallnerstraße 8, die Verteilung an die Weinbautreibenden werden die folgenden Lagerhäuser, welche dem Verbands ländlicher Genossenschaften angeschlossen sind, durchführen: Absdorf, Dürnkrut, Ebereichsdorf, Gänserndorf, Gramatneustiedl, Guntramsdorf, Herzogenburg, Horn, Mistelbach, Oberhollabrunn, Obersiebenbrunn, Schwadorf, Stockerau, St. Pölten, Tulln, Zierstorf und Zistersdorf. Die Weinbautreibenden werden hiemit aufgefordert, ihren knapp bemessenen Bedarf an Kupfervitriol für das Jahr 1916 ungefümt, spätestens aber bis 15. März, beim zuständigen Lagerhause in Bestellung zu geben. Es ist im Interesse der Allgemeinheit gelegen, daß niemand mehr Kupfervitriol bestellt, als gerade knapp für das heurige Jahr gebraucht wird. Nach dem 15. März 1916 werden die Lagerhäuser Bestellungen nicht mehr annehmen. Die Lagerhäuser sind verpflichtet, Bestellungen jeder Gemeinde, jedes Vereines und jedes einzelnen Weinbautreibenden entgegenzunehmen. Die Annahme einer Bestellung darf von der Zugehörigkeit zur Laaerhausgenossenschaft nicht abhängig gemacht werden. Das Kilogramm Kupfervitriol kostet am Erzeugungsorte oder an der Reichsgrenze Kronen 2,90, es wird sich daher am Abgaborte zuzüglich aller Spesen auf etwa Kronen 3,20 bis 3,50 stellen. Da nach Kriegsschluß die Vitriolpreise wieder stark sinken werden, wäre es sehr unwirtschaftlich, Kupfervitriol auch weiterhin vorrätig zu halten. Der Landesauschuß wendet sich schließlich an den bewährten Gemeinssinn der Bevölkerung und gibt der zuversichtlichen Erwartung Ausdruck, daß sich die Weinbautreibenden auch im heurigen Jahre gegenseitig ausbilden und unterstützen werden. Der Landesauschuß des Erzherzogtums Oesterreich unter der Enns. Johann Mayer, Referent.

Mangel an Gemüsesamen.

Ersatz für Spinat — Mangold. Wenig Salat.

Die Approvisionnementstsektion der Handelspolitischen Kommission hielt gestern unter dem Vorsitz des Vizebürgermeisters Hof in der Handels- und Gewerbekammer eine Sitzung ab, in der eine Debatte über den Antrag auf zwangsweise Vereinfachung der Speisefarte in den Gastwirtschaften abgeführt wurde. (Darüber sprechen wir an anderer Stelle.)

Der zweite Punkt „Gemüseanbau im kommenden Frühjahr“ wurde durch Kammersekretär Dr. Ziegler mit folgenden Ausführungen eingeleitet: Die alten Bestände an Gemüsesamen sind bereits größtenteils verbraucht, und der Mangel an Gemüsesamen macht sich nicht nur in Oesterreich, sondern auch im Deutschen Reich bemerkbar. Aus diesem Grunde wurde im Deutschen Reich, von wo die österreichischen Gärtner bisher ihre

Gemüsesamen bezogen hatten, ein Ausfuhrverbot für Gemüsesamen erlassen, und nur im Wege der gegenseitigen Verhandlungen ist es dem Ackerbaumministerium geglückt, gewisse geringe Kontingente von einigen Gemüsesamen für die Versorgung der österreichischen Gärtner frei zu bekommen. So wurde von gewissen Gemüseforten, beispielsweise Spinat, nur ein kleiner Bruchteil des sonst von Deutschland bezogenen Samens für Oesterreich freigegeben, während von anderen Gemüseforten, die bei uns ein wichtiges Nahrungsmittel darstellen, beispielsweise von Salat, wegen des in Deutschland selbst bestehenden Mangels gar kein Samen über die Grenze gelassen wird. Es müsse daher alles darangesetzt werden, vom Auslande möglichst viel Gemüsesamen, wenn auch zu höheren Preisen, nach Oesterreich herein zu bringen. Der Preis des Gemüsesamens spiele im Verhältnis zu den üblichen Herstellungskosten des Gemüses keine Rolle. Mit Rücksicht auf die Knappheit müsse mit dem Gemüsesamen möglichst hauswirtschafterisch vorgegangen werden.

Professor Tschermak von der Hochschule für Bodenkultur wies ebenfalls auf die Gefahr hin, daß durch den Anbau von Gemüse durch Laien Samen verloren gehen könnte, der heuer nicht in zu großer Menge vorhanden sei. Es wäre zu erwägen, ob die Samenhändler nicht zu verpflichten seien, den vorrätigen Gemüsesamen in erster Linie an die Gärtner abzugeben und dann erst an andere Personen, welche nur Kriegsgemüse zu bauen beabsichtigen. Noch empfehlenswerter wäre es vielleicht, an Letztere nur Setzlinge zu verabreichen. Der Redner weist auch darauf hin, daß der Samenbau in Oesterreich bis jetzt außerordentlich vernachlässigt wurde, er wäre insbesondere im herigen Jahre zu begünstigen und zu fördern. Durch eine zielbewusste Förderung des Samenbaues und der Samenzüchtung werde es mit der Zeit gelingen, das Inland von seinen Bezügen aus dem Auslande unabhängig zu machen.

Der Inspektor der Gartenbaugesellschaft Frolik ist der Ansicht, daß im neutralen und verbündeten Auslande genügend Samen sei, um unsere einheimischen Gärtner zu versorgen. Allerdings müsse jeder Verschwendung im Inlande entgegen gearbeitet werden.

Gärtner Mader (Simmering) weist auf den großen Mangel an Arbeitskräften hin und wünscht eine Abhilfe durch Zuweisung von Kriegsgefangenen oder Invaliden an die Gärtner.

Der Redakteur des „Oesterr. Handelsgärtner“ Bronold lenkt die Aufmerksamkeit auf die Gemüsefurrogate; zum Beispiel biete Mangold Ersatz für den fehlenden Spinat. (Mangold war das wichtigste Gemüse der alten Germanen, kam dann ganz außer Gebrauch, führte ein kümmerliches Dasein als Unkraut an Dorfstraßen u. dgl. und kommt jetzt durch die Kriegsnot zu neuen Ehren. — Red.)

Landesausschuß Mayer empfiehlt, es möge heuer hauptsächlich das größere Gemüse in reichlichem Maße angebaut werden.

Vizebürgermeister Hof sagte, es müsse zunächst getrachtet werden, genügend Personal für die Gartenarbeiten, auch Pferde und Maschinen zu erlangen. Eine wichtige Aufgabe sei es auch, eine Zentralorganisation zur Erlangung einer genügenden Menge von Gemüsesamen zu schaffen. Diese Organisation, die unter staatlicher Autorität von allen daran interessierten Faktoren zu gründen wäre, hätte auch für die entsprechende Verteilung des Gemüsesamens Sorge zu tragen. Im Sinne des Referates Ziegler und der Anregungen werde eine Eingabe an das Ackerbaumministerium und an andere Stellen gesendet werden.

Aufforderung zum Gemüseanbau.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner erläßt folgenden Aufruf:

„Grundbesitzer und Grundpächter, setzet für den Anbau von Nahrungsmitteln! Tausende von

Wienern haben im Vorjahre ihr Gemüse selbst gezogen und dadurch die Märkte wesentlich entlastet. Das soll auch heuer geschehen. Jedes Stück anbaufähigen Grundes, jeder ertragsfähige Boden, jeder Garten muß benützt werden. Wer seinen Grund selbst nicht bebauen kann, überlasse ihn anderen zum Anbau.

Überall müssen Früchte gebaut werden, die zur menschlichen Nahrung dienen. Pflanzet besonders Kartoffel, Kraut und Kohl! Spart mit dem kostbaren Saatgut und beachtet den Grundsatz: Gute Bodenbearbeitung, kräftige Düngung und dünne Aussaat. Wer unerfahren ist, hole sachverständigen Rat ein! Wenn alle mithelfen, dann wird auch heuer nicht fehlschlagen, was uns vor Jahresfrist in viel härterer Zeit gelungen ist.“

28. / II. 1916.

Privatgarten und Kriegsernährungs- politik.

Nach einer Meldung der „Central News“ beabsichtigt die britische Regierung in der nächsten Zeit dem Parlament einen Gesetzentwurf vorzulegen, der bestimmt, daß alle Privatgärten im Vereinigten Königreich zu mindestens 75 v. H. mit Gemüse bepflanzt werden müssen. Soweit dieser Anforderung bis zum 15. April nicht Rechnung getragen ist, sollen die betreffenden Gärten enteignet werden können.

Der Inhalt dieses gesetzgeberischen Plans ist zunächst bemerkenswert als Zugeständnis der beengten und bedrohten ernährungspolitischen Lage, in der sich das „seebeherrschende“ Großbritannien heute befindet. Wären seine Zufuhren nicht durch U-Bootkrieg und Frachtraummangel aufs ernstlichste gehemmt, bestünde für England nicht die dringende Notwendigkeit, mit Rücksicht auf seine arg erschütterte Zahlungsbilanz jeder irgendwie vermeidbaren Auslandszufuhr zu widerstreben (eine Notwendigkeit übrigens, der es nach seiner ganzen Lage nur in beschränktestem Umfange genügen kann), so hätte sich die britische Regierung niemals zu einer Maßregel entschlossen, die just mit englischen Begriffen über individuelles Verfügungsrecht schwer in Einklang zu bringen ist. Bisher galt solcher Zwang den Briten als — preußische Prägung. Wenn sie in der Not auch auf diesem (wie auf so manchem andern) Gebiete von uns lernen, so dürfen wir uns über beides freuen; über ihre Not und über die Anerkennung unserer Methoden (in deren Anwendung sie ja glücklicher- und natürlicherweise die Anfängerschaft nicht verleugnen).

In ihrer technischen Form ist die britische Anordnung (wenn sie in der erwähnten Meldung richtig wiedergegeben ist) roh und primitiv; aber ihr Grundgedanke ist gut und nützlich und trifft auch ein bei uns bestehendes Bedürfnis. Auch wir müßten und müssen dafür sorgen, daß während des Krieges Boden, der Nährpflanzen tragen kann, so wenig als irgend möglich für bloße Luxuskultur verwandt wird. Im Frieden können wir es ruhig ertragen, daß guter, brauchbarer Boden uns nur ästhetische Genüsse, Formen und Farben gibt. Jetzt aber, wo man uns von außen her aushungern will, wo auf beinahe allen unseren Zufuhrstraßen die Schlagbäume niedergelassen sind, wo wir uns in unserem Lebensmittelverbrauch (wenn auch dessen notwendige Mindestmengen durchaus gesichert sind) mannigfachen Einschränkungen unterwerfen müssen, jetzt sollte jeder Quadratmeter Boden, der die Eignung dazu besitzt, der Nahrungsgewinnung dienen. Tulpen, Beilchen und Stiefmütterchen sind für unseren äußeren und inneren Sieg herzlich gleichgültig; aber Gemüse und Kartoffeln können ihn in gewissem Maße mit herbeiführen helfen. Und wenn der Interesselosigkeit oder Nachlässigkeit einzelner gegenüber auch mal Zwang vonnöten ist, so sollte man vor ihm nicht zurückschrecken.

Privatgärten und Kriegsernährungspolitik.

Nach einer Meldung der „Central News“ beabsichtigt die britische Regierung, in der nächsten Zeit dem Parlament einen Gesetzentwurf vorzulegen, der bestimmt, daß alle Privatgärten im Vereinigten Königreich zu mindestens 75 v. H. mit Gemüse bepflanzt werden müssen. Soweit dieser Anforderung bis zum 15. April die Rechnung getragen ist, sollen die betreffenden Gärten entliehen werden können.

Der Inhalt dieses gesetzgeberischen Planes ist zunächst bemerkenswert als Zugestandnis der heengsten und bedrohten, ernährungspolitischen Lage, in der sich das „seebeherrschende“ Albion heute befindet. Wären Britanniens Zufuhren nicht durch U-Boot-Krieg und Frachtraummangel aus ernstlichste gehemmt, bestände für England nicht die bringende Notwendigkeit, mit Rücksicht auf seine arg erschütterte Zahlungsbilanz jeder irgendwie vermeidbaren Auslandsseinfuhr zu widerstreben (eine Notwendigkeit übrigens, der es nach seiner ganzen Lage nur in beschränktem Umfange genügen kann), so hätte sich die Regierung Seiner großbritannischen Majestät niemals zu einer Maßregel entschlossen, die just mit englischen Begriffen über individuelles Verfügungsrecht schwer in Einklang zu bringen ist. Bisher galt solcher Zwang den Briten als — preußische Prägung. Wenn sie in der Not auch auf diesem (wie auf so manchem andern) Gebiete von uns lernen, so dürfen wir uns über beides freuen; über ihre Not und über die Anerkennung unserer Methoden (in deren Anwendung sie ja glücklicher- und natürlicherweise die Anfängerschaft nicht verleugnen).

In ihrer technischen Form ist die britische Anordnung (wenn sie in der erwähnten Meldung richtig wiedergegeben ist), roh und primitiv; aber ihr Grundgedanke ist gut und nützlich und trifft auch ein bei uns bestehendes Bedürfnis. Auch wir müßten und müssen dafür sorgen, daß während des Krieges Boden, der Nährpflanzen tragen kann, so wenig wie irgend möglich für bloße Luxuskultur verwendet wird. Im Frieden können wir es ruhig ertragen, daß guter, brauchbarer Boden uns nur ästhetische Genüsse, Formen und Farben gibt. Jetzt aber, wo man uns von außen her aushungern will, wo auf beinahe allen unsern Zufuhrstraßen die Schlagbäume niedergelassen sind, wo wir uns in unserem Lebensmittelverbrauch (wenn auch dessen notwendige Mindestmengen durchaus gesichert sind) mannigfachen Einschränkungen unterwerfen müssen, jetzt sollte jedes Quadratmeter Boden, der die Eignung dazu besitzt, der Nahrungsgewinnung dienen. Tulpen, Veilchen und Stiefmütterchen sind für unsern äußeren und inneren Sieg herzlich gleichgültig; aber Gemüse und Kartoffeln können ihn in gewissem Maße mit herbeiführen helfen. Und wenn der Interesselosigkeit oder Nachlässigkeit einzelner gegenüber auch mal Zwang vorzuden ist, so sollte man vor ihm nicht zurückschrecken.

29.12.1916

Pilzlingspeisen.

In den Schaufenstern der Lebensmittelgeschäfte sieht man nun vielfach kleine Plakate mit der Aufschrift: „Pilzling mit Ei oder Pilzling mit Kartoffeln oder Pilzling mit Makkaroni ist jetzt die einfachste, beste und billigste sowie nahrhafte und wohlschmeckende Speise. Getrocknete Pilzlinge hier zu haben.“ Diese Plakate wurden den Geschäftsinhabern von der Großeinkaufsgenossenschaft der Kaufleute zugestellt, die in jüngster Zeit große Vorräte von getrockneten Pilzlingen eingekauft und diese an ihre Mitglieder weitergegeben hat. Diese getrockneten Pilze und Herrenpilze, die im vergangenen Sommer gesammelt wurden, kommen, entsprechend zubereitet, frischen Pilzlingen völlig gleich. Freilich hat man seit jeher die frischen Pilze den trockenen vorgezogen. Da jedoch gerade jetzt sich bei der Zusammenstellung eines billigen und doch schmackhaften Mittag- oder Abendessens Schwierigkeiten ergeben, sind die Speisen aus getrockneten Pilzlingen wieder beliebter geworden. Preissteigerungen haben, wie das nun überall so üblich ist, auch bei diesem Lebensmittel stattgefunden. Die gröber geschnittenen und nicht fortiierten Pilze sind um 50, die feinen um 100 Prozent teurer geworden. Immerhin erscheinen die Pilzlinge noch verhältnismäßig billig. Sie werden im Detail von 14 bis 20 Heller pro Dekagramm verkauft. 10 Dekagramm werden mit K. 1.20, 1.40 und 1.80 abgegeben. Da die Eier derzeit zu erschwinglichen Preisen erhältlich sind, ist die Speise „Pilzling mit Ei“, die den Vorzug besitzt, nahrhaft zu sein, billig herzustellen. Auch die auf dem Plakat empfohlenen „Makkaroni“, die als italienische Nationalspeise bekannten Hohlrunder, sind derzeit in ziemlich großen Mengen bei uns vorhanden. Sie werden im Detail durchschnittlich mit zwei Kronen pro Kilogramm verkauft und stellen, da sie aus Eiern und Mehl gefertigt sind, eine nahrhafte Speise dar. Die gekochten Pilzlinge geben eine wohlschmeckende Sauce zu den Nudeln und sonstigen ähnlichen Mehlspeisen. Die getrockneten Pilzlinge sind in allen größeren Lebensmittelgeschäften erhältlich, und es zeigt sich, daß sie von Tag zu Tag stärkeren Absatz finden.

Ausnutzung von Apfelsinen und Zitronen.

Heute werden allenthalben diese saftigen Früchte des Südens wieder in Massen zu Preisen angeboten, die für jede Klasse erschwinglich sind. Da auch die Äpfel, die letzten frischen, einheimischen Früchte, um diese Jahreszeit rar werden, so wird jenen Früchten, namentlich den Apfelsinen, in allen Schichten unserer Bevölkerung gern zugesprochen und sie zur Bereicherung der täglichen Nahrung bald in dieser, bald in jener Form verzehrt. Am gebräuchlichsten ist dabei das einfache Verspeisen der abgeschälten und entkernten Früchte, nachdem sie zerlegt wurden. Dabei geht aber leider etwas fast ebenso wertvolles wie der Saft dieser Früchte, ihre gehaltreiche, aromatische Schale, verloren. Nur ganz vereinzelt wird auch sie, wie jene der Zitrone, als willkommene Würze für süße Suppen, Lunten und Bäckereien getrocknet, verwendet. Im allgemeinen wird sie achlos weggeworfen, nachdem sie ihres saftigen Inhalts beraubt wurde. Heute muß jedoch jeder Verschwendung, unter die auch jene angeführte gerechnet werden muß, vermieden werden. Deshalb sollte jede dieser Früchte vor Gebrauch, am besten gleich beim Einkauf, s e u c h t gereinigt, kreuzweise mit scharfem Messer eingeritzt, und dann die saftige Schale dünn abgeschritten werden, um die bitter schmeckende weiße Haut nicht mit abzulösen.

Die so gewonnene Schale sammelt man in einer Glasflasche und bedeckt sie mit gemahlenem Zucker bis zu weiterem Gebrauch. Hat man genügend Vorrat davon gewonnen, gleichviel ob Zitrone oder Apfelsine gemischt, kocht man sie, nachdem sie abgetropft, durch die Fleischmaschine gerieben, mit genügend Zucker zu steifer Marmelade oder mit diesem aufgkocht und mehrmals durchgeseiht, zu einer würzigen Limonadensenz, die im Sommer treffliche Dienste leistet und Kranken willkommene Erfrischungsgetränke bietet. Mit gekochten Äpfelschalen, Mandel oder Mandelkerbs, Vanille, einigen Nelken, Ingwer, Zimt oder irgend einem anderen Gewürz, auch dem übrigen Saft konzentrierter Früchte jeder Art, kann man den Geschmack dieser Marmeladen

nach Wunsch ständig verändern, sie auch durch den Zusatz weichgekochter, geriebener Möhren entsprechend „strecken“. Die weißen, dicken Häute beider Früchte geben getrocknet gute Feueranzünder.

Bohnenschnuggel von Budapest nach Wien.

Aus Budapest wird uns berichtet: Die Budapester Polizei hat festgestellt, daß mehrere galizische Flüchtlinge eine Gesellschaft gebildet haben, die in Budapest Bohnen zusammenkauft und in 5 Kilogramm-Paketen durch die Post nach Wien sendete. Kürzlich wurden in einem Postamt 17 solcher Pakete aufgegeben. Sieben Pakete, die dem Amt noch nicht übergeben worden waren, sind durch Polizeifunktionär

beschlagnahmt worden. Diese Personen, die die Pakete zur Post geben wollten, wurden verhaftet und sofort vor Gericht gestellt. Von den Angeklagten wurde Frau Markus Groß zu einem Monat Arrest und 600 Kronen Geldstrafe, Sifra Kupfermann zu 15 Tagen Arrest und 200 Kronen Geldstrafe, ferner Lazar Schächter zu 15 Tagen Arrest und 200 Kronen Geldstrafe verurteilt. Die Verurteilten wurden sofort dem Schubhause übergeben; sie werden aus Ungarn ausgewiesen werden.

Ueber die Notwendigkeit Gemüse- samen während der Kriegszeit in Oesterreich selbst zu ziehen.

Von Dr. Erich v. Tschermak, o. ö. Professor an der
Hochschule für Bodenkultur.

Die im vorigen Frühjahr vielfach gegebenen praktischen Ratschläge, während der Kriegszeit dem Gemüsebau größere Flächen wie bisher zuzuweisen, ferner die billige Ueberlassung von brachliegenden Bodenflächen für den Gemüse- und Kartoffelanbau haben unbedingt den Erfolg gehabt, daß speziell die Ernährung der ärmeren Bevölkerung etwas erleichtert wurde, daß wir reichlicher als sonst mit Gemüse versorgt waren und bei der schwierigen Fleisch- und Mehlbeschaffung die gesunde und billige Gemüsekost in verschiedenen, sehr schmackhaften Zubereitungen mehr schätzen gelernt haben, so daß sie in manchem Haushalt schon allein aus ökonomischen Gründen auch dauernd von den Hausfrauen beibehalten werden wird. Der fleischlose Tag wird in mancher Familie auch in Friedenszeiten freiwillig beibehalten werden. Auch das Konserven- und Trockengemüse wird jetzt gern und viel gekauft, so daß wir vielleicht hoffen dürfen, daß nach Beendigung des Krieges die speziell in Deutschland bereits so blühende und einträgliche Gemüsekonservenindustrie, die ja mit dem vermehrten Gemüsebau Hand in Hand einhergeht, auch bei uns eine sprunghafte Entwicklung finden wird. Die Kombination von Fleisch- und Gemüsekonserven ist auch bei unsern Soldaten im Felde ganz besonders beliebt und könnte wohl noch viel mannigfaltiger gestaltet werden.

Der vermehrte Gemüsebau hat aber eine sich jetzt schwer rächende Unterlassungssünde aufgedeckt, auf die ich schon seit 18 Jahren in Wort und Schrift hingewiesen habe, nämlich auf das Fehlen größerer, rationell betriebener **G e m ü s e s a m e n z ü c h t e r e i e n** in Oesterreich. Diese ganz merkwürdige Rückständigkeit wurde bei uns meistens mit der unzutreffenden Ausrode abgetan, wir hätten eben nicht die geeigneten klimatischen und Bodenverhältnisse wie speziell Deutschland, die Feldmarken um Quedlinburg und Erfurt, Gebiete, die sich ja bekanntlich bezüglich der Gemüse- und Blumen-samenzüchtung eines Weltstrafes und Weltmarktes erfreuen. Tatsächlich hätten wir indes auch in Oesterreich so manche Gebiete, die sich vorzüglich zur Gemüse- und Blumen-samenzücht eignen würden, doch fehlt es uns an Leuten mit der nötigen Schulung und Erfahrung. Trotzdem könnte es wohl auch bei uns praktisch erfahrenen, energischen und unternehmungslustigen Gärtnern, Landwirten oder gärtnerischen Instituten unter geschulter sachmännischer Leitung gelingen, in von rauhen Winden und Hagel notorisch wenig betroffenen Landstrichen, in denen noch auf einen sogenannten Arbeiterstamm, der nicht alle Jahre wechselt, zu rechnen ist, auch unsere Arbeiter allmählich auszubilden.

Die österreichischen Samenhändler sind nun schon seit vielen Jahren daran gewöhnt, ihren Bedarf an Gemüse- und Blumen-samen zum Großteile aus Deutschland zu beziehen. Die deutschen Firmen haben an ihnen eine sichere jährliche Absatzquelle, ein Geschäft, das sich für beide Teile in der Regel sehr bequem und flaglos abwickelt. Unsere Samenhändler haben, da sie die Ware vollständig verkaufsfähig gereinigt und meistens — keineswegs aber immer, wie wir wissen — in guter Qualität aus Deutschland erhalten, gar kein Interesse daran, kleinen Züchtern in Oesterreich ihren Samen abzunehmen und für die österreichische Samenzüchtung, die erst die natürlichen Kinderkrankheiten überstehen müßte, Propaganda zu machen. Sie müßten sich ja erst an Ort und Stelle von der Qualität des gezüchteten Gemüses überzeugen, den Samen erst entsprechend reinigen u.

daher ihr gewiß nicht überzunehmendes Mißtrauen gegen alle diese Anfänger. Für sie ist es natürlich viel bequemer, den bereits renommierten Samen aus Deutschland, England oder Frankreich zu beziehen. Unser Gemüse- und Gartenbau ist aber dadurch in einem unwürdigen Abhängigkeitsverhältnis von unsern Samenhändlern und indirekt von der ausländischen Samenzüchtung. Sie können uns wirklich Preise und Ware einfach diktieren! Und doch sind schon die kleinen züchterischen Anfänge, die bei uns von einigen Samenhändlern und Gärtnern gemacht wurden, so vielversprechend. Einzelne Wiener, mährische und böhmische Züchtungen, gewonnen durch Akklimatisierung und Auswahl von Gemüsen ursprünglich deutscher Provenienz, wiederholt aber auch aus österreichischen Landrassen durch Auswahl hervorgegangen — ich erwähne nur den Wiener Glaslohrabi, einzelne Wiener Kraut-, Wirsing-, Sprossentohl- und Radieszüchtungen, die mährische **Peterfille**, die **Znaimer Gurke**, den **Prager Sellerie**

— Züchtungen, die selbst in Deutschland ein vorzügliches Renommee haben, von dort angekauft und an uns wieder abgegeben werden, beweisen schlagend, daß man mit etwas gutem Willen und etwas größerer Unternehmungslust sehr wohl imstande wäre, wenigstens einen Großteil unseres Samenbedarfes bei uns selbst zu ziehen und uns dadurch von Zufälligkeiten unabhängig machen. Alle diese Züchtungen weisen die gleichfalls unserm, dem kontinentalen Klima angepaßten Getreidelandrassen auszeichnenden Vorzüge auf: rasche Entwicklung, ausgezeichnete Qualität (Zartheit, Feinheit) und Widerstandsfähigkeit gegen Hitze. Wenn wir außerdem bedenken, daß die meisten aus dem Auslande bezogenen Samenarten unter andern Produktionsbedingungen, als wir sie den betreffenden Pflanzen bei uns zu bieten vermögen, gewonnen wurden, daß sie infolgedessen oft schon in wenigen Generationen ihre angezüchteten Vorzüge verlieren, so daß wir genötigt sind, alljährlich Originalsaatgut aus dem Auslande zu importieren, Fracht und Porto zu zahlen, so erhellt von selbst, daß wir durch Akklimatisierung und züchterische Verbesserung in eigenen Anbaubezirke nach einer Reihe von Anbaujahren ein billiges und alle konkurrierenden Sorten schlagendes Saatgut produzieren könnten.

Es ist wohl ganz selbstverständlich, daß wir unsern jetzt ohnehin überlasteten Gärtnern — die meisten sind ja eingerückt — nicht auch noch zumuten können, das Versäumte jetzt sofort nachzuholen, sich also auch noch mit der Gemüse-samenzüchtung, die zunächst viel Lehrgeld kostet und manche Enttäuschungen mit sich bringt, zu befassen. Andererseits dürfen wir kein Mittel unversucht lassen, uns für dieses Jahr sowie für das folgende mit Gemüse-samen zu versorgen.

Über die Notwendigkeit der Samenproduktion während der Kriegszeit in Österreich

Ob es tatsächlich gelingen wird, unsern Bedarf an Gemüsesamen für das Jahr 1916 zu decken, erscheint nach den Erklärungen des k. i. Ackerbau-Ministeriums mehr wie fraglich. Immerhin steht zu erwarten, daß weitere Ausfuhrzugehörnisse seitens Deutschlands, freilich erst in schon vorgeschrittenem Frühjahr, daher vielleicht zum Großteil schon zu spät, erfolgen werden, da selbst manche deutsche Firmen erklärt haben, über den Eigenbedarf mit Samereien eingedeckt zu sein. Sie bedauern selbst lebhaft, unsern Samenhändlern nicht liefern zu dürfen, für die sie ja schon seit Dezennien gewohnt waren, den Samen zu züchten! Um also mit den geringen zur Verfügung stehenden Samen auszukommen und denselben auch rationell auszunützen, ergeht zunächst an die noch ungeübten Laien die eindringliche Bitte, in diesem Jahre den Gemüseanbau lieber den fachmännisch geschulten Gärtnern zu überlassen und nur Setzlinge zu kaufen und zu kultivieren. Es ergeht an die Gärtnere die Mahnung, möglichst sparsam mit den Samereien umzugehen, alten, vielleicht noch keimfähigen Samen mit zu verwenden, nicht zu dicht anzubauen, verzogene Pflanzen wenn möglich auch zu nützen durch Pikieren auf Anzuchtbeete zwecks weitem Verkaufes als Setzlinge, kurz auf jede unnötige Samen- und Pflanzenvergeudung ängstlich zu achten, an die Samenhändler schließlich die Bitte, noch schärfer wie im vorigen Jahre Nachfrage zu halten, wie groß die zu bebauenden Flächen der Käufer sind, in erster Linie aber die Ansprüche der Gärtnere und Sachverständigen zu befriedigen und es an Belehrungen für den Käufer, speziell den Laien, der stets zu viel kauft und zu dicht aussät, nicht fehlen zu lassen. Wer Samen erübrigt oder alten, noch keimfähigen besitzt, gebe ihn an die Samenhändler ab, die ihn gerne übernehmen werden. Mehr wird sich für dieses Jahr wohl nicht mehr tun lassen.

Wie beugen wir aber dem Mangel an diesen sonst auch noch viel kostspieliger werdenden wichtigen Nahrungsmitteln für das Jahr 1917 vor? Nicht dadurch, daß wir, wie schon erwähnt, jetzt mit der Gemüsesamenzüchtung, sondern mit dem Gemüsesamenbau, also lediglich mit der einfacheren Gemüsevermehrung mit aller Energie beginnen. Die Zeit drängt bereits für diese Maßnahmen, da sonst die in Kellern überwinterten oder in Gruben eingeschlagenen, zur Produktion von Samenträgern nötigen Wurzeln, Knollen und Zwiebeln, also die Möhren, Karotten, Petersilie, Schwarzwurzel, Sellerie, Zwiebel und Lauch u. sowie die noch mit Wurzeln eingeschlagenen Kohlrarten und roten Rüben verkauft oder zum Auspflanzen unbrauchbar sein werden. Für die schon im ersten Anbaujahre Samen tragenden Gemüsearten, wie zum Beispiel für Erbsen, Bohnen, Salat, Gurken, Melonen, Tomaten u., besteht ja eine solche Gefahr noch nicht. Geschulte Gärtnere, die alljährlich etwas Gemüsesamen ziehen — solche gibt es zum Beispiel in Mähren — können sehr wohl eine, wenn auch nur rohe Massenauslese dieser überwinterten Gemüsearten machen, so daß wirklich minderwertiges Material leicht ausgeschieden werden kann. An alle solche Gärtnere ergeht daher der Aufruf, nicht bloß für ihren eigenen nächstjährigen

Bedarf, sondern möglichst viel Samen zu ziehen, jedoch nur stets von einer einzigen Abart der betreffenden Gemüseart, also zum Beispiel nur vom grünen Glastohlrabi, nicht auch vom blauen, auch keine andern Kohlgewächse noch nebenbei auf Samen zu ziehen, da sonst Bastardierungen durch Insekten erfolgen, aus denen ganz unbrauchbare Kohlmischlinge hervorgehen. Auch ein unmittelbar benachbarter Gärtner darf dann keine Kohlsamenträger einer andern Kohlgruppe ziehen, da sonst die Bastardierungen unermeldlich sind. Dasselbe gilt mit Ausnahme der Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohne) und Korbblütler (Salat, Schwarzwurzel) für alle andern Gemüsearten. In der ängstlichen Vermeidung solcher Bastardierungen nahe verwandter, aber doch verschiedener Gemüsevarietäten durch räumlich weit getrennten Anbau (200 bis 400 Meter) oder durch Zwischenbau ganz anderer Gemüsegattungen, durch sogenannte „Scheidungen“, ist eine der wichtigsten Voraussetzungen der Reinerhaltung einer Sorte in ihrer Nachkommenschaft zu erblicken. In dem verhältnismäßig leicht durchzuführenden Erbsen-, Bohnen- und Zwiebeln samenbau könnten sich wohl auch Landwirte beteiligen, doch fehlt es schon vielfach an Saatgut sowie an Leuten für solche Arbeiten.

Ferner ergeht an alle landwirtschaftlichen Versuchstationen mit Versuchsgärten, an die Gartenbau- und landwirtschaftlichen Schulen mit Versuchsfeldern und Gärten die Aufforderung, sich an dieser Aktion für dieses Jahr mit zu beteiligen. Unsere Samenhändler, die ja vielfach ihre größeren Abnehmer in den gärtnerischen und landwirtschaftlichen Kreisen kennen und ihre Eignung zur Teilnahme an dieser Aktion beurteilen könnten, wären wohl berufen, einzelne ihrer Kunden zum Samenbau aufzufordern und anzuleiten. Sie könnten direkt die marktgängigsten Sorten an verschiedene Gärtnere zur Samenvermehrung abgeben, nur müßten sie sich auch verpflichten, bei Befolgung der Kultur- und Erntemethoden den Samen auch dann abzunehmen, wenn die Ausfuhr von Gemüsesamen aus Deutschland bis dahin gestattet sein sollte. Für viele Gemüsesamen dürfte aber selbst dann eine Ueberfüllung des Marktes nicht zu befürchten sein.

Bei Berücksichtigung dieser Winke für den so dringend notwendigen Gemüsesamenbau während der Kriegszeit wird so mancher Gärtner und Landwirt ein solches Interesse an dieser gewiß mühevollen, wenn mit Verständnis, Fleiß und Ausdauer betrieben, aber auch recht einträglichem Beschäftigung finden, daß wir einen Aufschwung der bisher in Österreich so außerordentlich vernachlässigten Gemüsesamenzüchtung nach Beendigung des Krieges mit Sicherheit erwarten dürfen.

Die Kriegsmarmelade.

Es wird bereits wohl allgemein aufgefallen sein, eine wie große Verbreitung der Genuß von Marmeladen der verschiedensten Art in der Kriegszeit in Oesterreich gefunden hat. In den westlichen Ländern Europas, in Deutschland, Italien und der Schweiz, konsumierte die Bevölkerung seit jeher große Quantitäten von Marmeladen, und es ist eigentlich verwunderlich, daß es auch nicht bei uns der Fall war. Noch auffälliger wird diese Erscheinung, wenn man weiß, daß Oesterreich bereits seit Jahren eine sehr hochstehende und weitverzweigte Marmeladenfabrikation besitzt. In Böhmen gab es sogar einmal ein Marmeladenkartell. Seit einigen Monaten ist darin ein großer Umschwung eingetreten. Die Marmelade ist ein höchst begehrter Artikel geworden und heute bereits in Ganshaltungen zu finden, denen sie früher vielleicht ganz unbekannt war. Die Ursache dieser Wandlung ist nach übereinstimmendem Urteil die Fettnot. Butter ist durchschnittlich viermal so teuer als im Frieden, und das Verlangen nach einem Ersatz für das fehlende Butterbrot begreiflich. Die Marmelade kam dem Bedürfnis entgegen. Sie ist bedeutend billiger als Butter und auch leicht erhältlich. Freilich ist sie nicht so nahrhaft wie die Fette, immerhin aber ein guter Ersatz, bei dem die Schmachthaftigkeit über den geringeren Nährwert hinweghelfen kann. Einigermassen staunenswert bleibt dabei bloß, woher die großen Marmeladenquantitäten kommen, die jetzt überall auftauchen. Man erinnert sich, daß Oesterreich-Ungarn im Jahre 1915 eine ausgezeichnete Obsternte hatte, die Märkte aber nicht sonderlich besüßte und die Preise ziemlich hoch waren. Es sind eben den ganzen Sommer über die Marmeladenfabriken als starke Obstkäufer aufgetreten und haben dem freien Markt große Mengen Obst entzogen. Jetzt kommt es in Form von Marmelade in den Verkehr. Der Abgang an frischem Obst aber, der im Sommer auffiel, wäre durch die Käufe der schon früher vorhandenen Marmeladenfabriken allein nicht zu erklären. Jetzt, da immer wieder neue Marmeladenmarken und neue Marmeladenerzeuger auftauchen, weiß man, daß viele Unternehmer, die bis dahin mit dem Marmeladengeschäft gar nichts zutun hatten, bedeutende Vorräte ansammelten. Ihre Spekulation war ja sehr klar. Sie sahen, wie jeder den Fettmangel, und der Gedanke, durch konserviertes Obst einen Ersatz zu schaffen, war schon deshalb sehr naheliegend, weil ja bekanntermaßen in jedem Sommer der Käse- und Butterkonsum infolge der Konkurrenz des Obstes sofort sinkt. Wenn die Bevölkerung nun auch das Obst in Form von Marmelade zurückbekommt, so wäre doch noch die Preisfrage zu untersuchen. Man bezahlt heute für ein Kilogramm Marmelade durchschnittlich zwei Kronen. Das ist nicht billig. Sachleute haben berechnet, daß die Kosten eines Kilogramms Marmelade den Herstellungspreis plus Vertriebspesen durchschnittlich um 100 Prozent übersteigen, wobei die vielen Surrogierungen mit minderwertigem Beisatz noch gar nicht berücksichtigt sind. Besonders die Marmeladen, die aus dem Ausland kommen, sind, was Surrogatzusätze betrifft, sehr vorsichtig zu behandeln. Am beliebtesten scheint den verschiedenen Erzeugern der Zusatz von Paradeisern zu sein, was die Herstellungskosten tief herabdrückt.

Überschreitungen der Höchstpreise für Marmelade.

Bei der großen Fettknappheit in der gegenwärtigen schweren Zeit wird die Marmelade vielfach als willkommenes Ersatz für Fett angesehen. Reine Marmelade selbst ist ein Produkt von Zucker und Früchten, mithin Rohmaterialien, die in Deutschland in so reichem Maße vorhanden sind, daß England vor dem Kriege die Herstellung seiner Marmelade in der Hauptsache aus deutschen Materialien vornehmen konnte. Trotz der reichen Fruchtternte des letzten Jahres ist Marmelade derartig im Preise gestiegen, daß die Behörden Höchstpreise festsetzen mußten. Leider haben nun die Nachprüfungen der mit der Einhaltung von Höchstpreisen ehrenamtlich tätigen Personen ergeben, daß im hamburgischen Stadtgebiet die Höchstpreise vielfach derart überschritten werden, daß die Behörden genötigt sind,

verschärfte Maßnahmen für die Einhaltung der Höchstpreise zu ergreifen.

Um das laufende Publikum in den Stand zu setzen, die Einhaltung der Höchstpreise selbst nachzuprüfen, seien die verschiedenen Höchstpreise hier nochmals in Erinnerung gebracht.

Marmeladen, die nur aus einer Fruchtart hergestellt werden, mit Ausnahme von Apfelsmarmeladen, unterliegen keinem Höchstpreise. Marmeladen, die aus höchstens vier Fruchtarten hergestellt werden, sofern sie nicht unter Sorte 1 fallen und nicht eine Apfelsinawage von mehr als die Hälfte der Gesamtmenge enthalten, gehören zur Sorte 2 und dürfen im Kleinverkauf pro Pfund nicht mehr als 60 Pfennig, in Blechbüchsen oder sonstigen Gefäßen nicht mehr als 65 Pfennig kosten.

Nur Sorte 3 gehören reine Apfelsmarmeladen sowie Marmeladen aus Früchten aller Art, sofern sie nicht unter die Sorten 1 und 2 fallen und nicht eine Einwage von Fruchtstückchen von mehr als ein Viertel der Gesamtmenge enthalten, und dürfen ausgewogen höchstens 50 Pfennig pro Pfund oder in Gefäßen aller Art 55 Pfennig pro Pfund kosten. Nur Sorte 4 gehören Marmeladen aus Früchten oder Fruchtstückchen ohne Zusatz von Rüben oder Kartoffeln (Stärkegerüh) und unterliegen einem Höchstpreise ausgewogen pro Pfund 40 Pfennig, in Gefäßen aller Art 44 Pfennig. Zur Sorte 5 werden Marmeladen mit Zusatz von Rüben und Kartoffeln (Stärkegerüh) gerechnet und dürfen ausgewogen 35 Pfennig oder in Gefäßen aller Art 38 Pfennig pro Pfund kosten.

Die hier genannten Höchstpreise haben jedoch nur einen praktischen Wert, wenn das laufende Publikum auf deren Einhaltung Rücksicht nimmt und Überschreitungen zur Anzeige bringt.

*
Ausschleusen der Nüsse.

Ein Erlass des Ministers des Innern weist darauf hin, daß in der gegenwärtigen Zeit unbedingt davon Abstand genommen werden muß unreife Walnüsse einzumachen, sowie auch unreife Haselnüsse für Genußzwecke zu verwenden, weil hierdurch die Entwicklung der Nüsse, und zwar die Bildung beträchtlicher Nährstoffmengen unterbunden wird. Denn die reifen Samen der genannten Nüsse bestehen — ganz abgesehen von sonstigen für die Ernährung wichtigen Stoffen — mehr als zur Hälfte aus leicht verdaulichem Fett. Mit- hin ist es dringend erforderlich, die Nüsse sich entwickeln zu lassen und demnachst die reifen Nüsse in möglichst großem Umfange zu sammeln.

*

8.7.1916

99

Förderung der Gemüsesamenproduktion.

Bei dem bestehenden fühlbaren Mangel an Gemüsesamereien erscheint es geboten, dem heimischen Gemüsesamenanbau eine vermehrte Aufmerksamkeit zuzuwenden und zu trachten, daß Oesterreich durch eine intensivere Gemüsesamenproduktion im Lande selbst von der Einfuhr von Samen aus dem Auslande möglichst unabhängig gemacht werde.

Um die heimischen Interessenten zum vermehrten Gemüseanbau anzuregen, hat das Uckerbaumministerium eine Aktion eingeleitet, welche eine Reihe von hierzu geeigneten Maßnahmen umfaßt. Sie soll vorerst versuchsweise in Niederösterreich einsetzen und unter Verwertung der dabei gemachten Erfahrungen allmählich auf andre in Betracht kommende Länder ausgedehnt werden.

Im Rahmen des Aktionsprogramms hat das Uckerbaumministerium zunächst veranlaßt, daß Dienstag, den 14. März, vor- und nachmittags, im großen Landhaussaale (1. Bezirk, Herrngasse Nr. 13) unter der Leitung des Fürst Liechtensteinschen Hofgartendirektors und Direktors der höheren Obst- und Gartenbauerschule in Eisgrub, Regierungsrat Wilhelm *L a u c h e*, eine Reihe von populären, gegen Teilnehmerarten allgemein zugänglichen Vorträgen über alle einschlägigen Fragen abgehalten wird.

Regierungsrat *L a u c h e* wird den Hauptvortrag über die allgemeinen Fragen des Gemüsesamenanbaues halten. Im Anschlusse daran werden orientierende Belehrungen über Samenzüchtung und die hierbei zu beobachtende Vorsicht in einem Vortrage des Professors für Pflanzenzüchtung an der Hochschule für Bodenkultur Dr. *Erich Edlen v. Tschermak* erteilt und schließlich auch Anleitungen zur Bekämpfung von Pflanzenschädlingen durch den Professor der höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg Dr. *Ludwig Linsbauer* gegeben werden.

Der Beginn des ersten Vortrages ist auf 9 Uhr vormittags angesetzt. Teilnehmerarten für den ganzen eintägigen Vortragszyklus werden unentgeltlich in der Kanzlei der k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien, Kaiser Wilhelm-Ring Nr. 12 (Eingang von der Weiburggasse) vor dem 14. März ausgestellt. Eine Kartenabgabe im Landhaussaale selbst findet nicht statt.

8. 11. 1916

Obst, Gemüse und Kartoffeln.

In Grünwaren waren die gestrigen Ankünfte wesentlich günstiger. Der Absatz vollzog sich lebhaft, und machte sich speziell für Spinat und Kohl gute Nachfrage bemerkbar. Von Obst kommen nur mehr Äpfel steirischer Proveniens in Betracht. Zufuhr saisongemäß im Abnehmen. Die Situation auf dem Kartoffelmarkt hat, trotzdem die Produzenten sporadisch sich einfinden, noch immer keine Besserung erfahren.

8. VII. 1916

* (Mohnanbau.) Wir erhalten folgende Anregung: Der vorjährigen sehr dankenswerten Anregung zum Anbau der nützlichen, überall gedeihenden Sonnenblume zufolge soll auch auf den Mohn aufmerksam gemacht werden. Da er in Gebirgsgegenden die Hausgärten schmückt, ist er wetterfest und Nuz- und Bierpflanze zugleich. Mohnblüten sollten im Kriegsjahre bei uns, gleich der Sonnenblume, in jedem Garten, auf jedem Blüchlein Erde zu finden sein als Kriegsblume zu Nuz und Bier!

* Das Einsammeln von Arzneipflanzen durch Schüler wird jetzt in einer Verfügung des Landwirtschaftsministers an die Regierungspräsidenten und den Oberpräsidenten in Potsdam zur Mitteilung an die Schulen angeregt. Viele Arzneipflanzen wachsen in Deutschland, wurden aber im Frieden nicht gesammelt, weil man sie vom Ausland billiger haben konnte. Viele Millionen sind für Kamillen, Linden-, Flieder- und Königskerzenblüten, narkotische Kräuter und viele weniger wichtige Blüten, Kräuter und Wurzeln ins Ausland gegangen. Abgesehen von der Unterbrechung des Seehandels ist z. B. die Ausfuhr von Kamillen und anderen Pflanzen aus Oesterreich und Ungarn verboten. Man muß den einheimischen Bedarf im Lande aufbringen. Dazu ist die gemeinsame Arbeit der Apotheker und Lehrer notwendig. Das Sammeln, Trocknen und Zubereiten bedarf sachgemäßer Beratung. Im vorigen Jahr hat man die Kräuter zwar gesammelt, sie aber nicht sachgemäß getrocknet. Die Gemeinden sollten durch Apotheker und Lehrer wenigstens den Bedarf des Ortes an wildwachsenden oder anbaufähigen Pflanzen decken. Dies ist notwendig, nicht bloß um jedem Mangel vorzubeugen, sondern auch um die Preise nicht allzusehr steigen zu lassen. Erhöhte Bedeutung hat der Ersatz von Kaffee, Tee und Kakao durch Brombeerblätter, Erdbeerblätter, Nußblätter und Fliederblüten. Wenn in der Mitteilung auch Lindenblüten genannt werden, so ist jedoch auf deren bedenkliche Wirkung für die Gesundheit hinzuweisen. Zu berücksichtigen ist aber auch der Anbau von Gewürzpflanzen, Kümmel, Anis, Majoran, Angelika, Liebstöck, Pfefferminze, Melisse, Eibisch und Baldrian.

= Kriegsgemüse-Ausstellung. Der Verwaltungsrat der Palmengarten-Gesellschaft hat beschlossen, im Laufe dieses Herbstes wiederum eine Ausstellung zu veranstalten. Die vorjährige bestand vorwiegend aus reichen Sortimenten der Kartoffelfrucht. Diese soll zwar auch jetzt wieder vertreten sein, doch wird in erster Linie beabsichtigt, die zahlreichen allgemeinen Gemüseprodukte vorzuführen, wie sie Feld und Gärten in Stadt und Land bieten. Diese Kriegsgemüsechau wird dann auch ein Bild davon geben, welche Arten und Formen des Nutzgartenbaus sich unter den jeweiligen Verhältnissen bewährt haben. Sie wird aber auch diejenigen Gewächse zeigen, die in anderen Gegenden kultiviert werden. An der Vorführung von Neuheiten beabsichtigen sich namhafte deutsche Züchter zu beteiligen.

Gemüsesamen durch die Futtermittelzentrale.

Die Futtermittelzentrale hat im Auftrage des Uckerbauministeriums Gemüsesamen, und zwar Spinat, Salat, Peterseln, Möhren, Speiserüben, Karotten, Kohlrab, Dill, Mangold, Majoran und Steckrüben im Ausland angekauft und wird diese Mengen an den Großhandel abgeben. Hieron wurden sämtliche Handelskammern von der Futtermittelzentrale mit dem Ersuchen verständigt, die Samengroßhändler ihres Kammerbezirks auf diese Versorgungsmöglichkeit aufmerksam zu machen und auszufordern, bis längstens 20. d. ihren Bedarf der Futtermittelzentrale, Wien, 1. Bezirk, Trattnerhof Nr. 1, bekanntzugeben, da spätere Anmeldungen keine Berücksichtigung finden könnten. Die Gemüsebauer haben sich zum Bezuge des notwendigen Samens an ihre bisherigen Lieferanten zu wenden, die ihren Bedarf möglichst rasch bei dem Samengroßhändler anzumelden haben. Diese Anmeldungen müssen mit Rücksicht auf die vorgerückte Jahreszeit so rasch als möglich erfolgen, damit ein Ueberblick über den Bedarf gewonnen werden könne.

Förderung des Mohn- und Leinbaues.

Der Abschluß unserer Monarchie vom Weltverkehre hat insbesondere bei Erzeugnissen, die in normalen Zeiten in größeren Mengen aus dem Auslande bezogen werden, zu einer Knappheit geführt, die im Interesse der Allgemeinheit beseitigt werden muß. Zu solchen Erzeugnissen gehören in erster Linie die pflanzlichen Fettstoffe und die bei der Gewinnung dieser Stoffe sich als Abfälle ergebenden Preßrückstände. Nach eingehenden, im Ackerbauministerium abgehaltenen Beratungen wurde festgestellt, daß unter den gegenwärtigen Verhältnissen auf den Anbau des Mohnes und des Leines das Hauptgewicht zu legen sei. Mit Zustimmung des Ackerbauministeriums hat die österreichische Del- und Fettzentrale zur Propagierung des Mohn- und Leinbaues Aufrufe für die Landwirte versendet. In den Aufrufen verweist die Del- und Fettzentrale zunächst auf die Vorteile, die der Mohn- und Leinbau nicht nur der Allgemeinheit, sondern auch jedem einzelnen Landwirte sichert, und teilt dann die Bedingungen mit, unter welchen sie bereit ist, den in diesem Jahre geernteten Mohn- und Leinsamen zu übernehmen.

Die für den praktischen Landwirt wichtigste Bedingung ist die Verpflichtung der Del- und Fettzentrale, die ihr bis zum 31. Oktober d. J. angebotenen Mohnsamenmengen zu einem Preise von 150 Kronen per Meterzentner zu übernehmen. Weiter erlegt die österreichische Del- und Fettzentrale zur Sicherung dieser Verpflichtung bei der Oesterreichisch-Ungarischen Bank einen Betrag von 5 Millionen Kronen, über den das Ackerbauministerium im Bedarfsfalle zu verfügen berechtigt ist. Endlich hat sich die Del- und Fettzentrale bereit erklärt, den Landwirten Vor schüsse gegen 5prozentige Verzinsung zu gewähren, und denjenigen Anbauern, die nachweislich über anbaufähigen Mohnsamen nicht verfügen, das erforderliche Saatgut gegen eine Vergütung von 150 Kronen für den Meterzentner zur Verfügung zu stellen. Auf Wunsch ist die Del- und Fettzentrale bereit, diesen Bedingungen entsprechende Verträge abzuschließen. Den von den Landwirten erzeugten Leinsamen beabsichtigt die Del- und Fettzentrale zum Preise von 100 Kronen für den Meterzentner zu übernehmen. Auch bezüglich des Leinsamens erklärt sich die Del- und Fettzentrale bereit, Verträge abzuschließen.

* Die Höchstpreise für ausländisches Gemüse aufgehoben. Der Magistrat hat eine Bekanntmachung erlassen, nach der die für die Abgabe im Kleinhandel bei ausländischem Weiß-, Rot-, Wirsing- und Grünkohl bisher geltenden Höchstpreise aufgehoben werden. — Die Maßregel soll der Gemüseknappheit auf dem Berliner Markt entgegenwirken.

Ferner wird amtlich bekanntgemacht, daß Saatzwiebeln nicht unter die Verordnung des Reichskanzlers über Höchstpreise fallen. Es sollten davon nur Zwiebeln betroffen werden, die als Nahrungsmittel verwendet werden.

18./III. 1916.

Das Ausland als Gemüsemarkt.Zur Aufhebung der Höchstpreise für
Auslandgemüse.

Zu unserer kritischen Bemerkung im Donnerstag Morgenblatt, daß die Aufhebung der Höchstpreise für Auslandsgemüse eine auch in anderen Gewerbebetrieben vielfach beobachtete „Verwechslung“ von in- und ausländischer Ware zur Folge haben könne, nimmt der vereidigte Sachverständige Hermann Schaefer in einer Zuschrift Stellung, der wir folgendes entnehmen:

Das Wunder, daß alsbald plötzlich außerordentlich viel „ausländischer“ Kohl zu unbegrenzten Preisen auf den Markt kommen wird, wird sich leider nicht ereignen, weil die Aufhebung der Höchstpreise solange auf sich hat warten lassen, bis der Kohl auch im Auslande zu Ende ist, und daß jetzt selbst zu enormen Preisen nichts mehr zu beziehen sein wird.

Inländischen Weiß-, Rot- und Wirsingkohl gibt es in Berlin schon seit mindestens vier Wochen nicht mehr, es erübrigt sich daher eine Verordnung, daß bestimmten Geschäften der Handel mit nur ausländischer, anderen der nur mit inländischer Ware gestattet wird. Bereits vor vier Wochen habe ich in der Sitzung des Sachausschusses der Preisprüfungsstelle, in der die Kleinhandels-Höchstpreise für ausländisches Gemüse auf 15 Pfg. für Weißkohl, 18 Pfg. für Wirsing- und 26 Pfg. für Rotkohl festgesetzt wurden, gegen diese Höchstpreise protestiert und dringend um sofortige Aufhebung aller Höchstpreise ersucht, weil zurzeit Holland und Dänemark bereits so hohe Preise gefordert und erhalten haben, daß die hiesigen Importeure mit Verlust arbeiten mußten, um die Höchstpreise nicht zu überschreiten.

Ich habe durch Fatturen und telegraphische Offerten an verschiedene hiesige Großisten nachgewiesen, daß das Ausland täglich höhere Preise fordert, als selbst die Kleinhandels-Höchstpreise sind und daß Berlin ohne Gemüse bleiben wird, wenn dieser unhaltbare Zustand nicht sofort aufgehoben wird. Die Gemüsegroßhändler haben schriftlich jede Verantwortung abgelehnt und haben in der Hoffnung, daß die Höchstpreise täglich aufgehoben werden, seit Wochen viele Waggonladungen Gemüse zu bedeutend höheren Preisen vom Auslande bezogen, teils um ihre Geschäfte nicht schließen zu müssen und weil die Kleinhändler um Ware förmlich gebettelt haben, nur um ihre Kundschaft befriedigen zu können; sie haben gerne wesentlich höhere Preise gezahlt und unter dem Zwang der Höchstpreise mit Verlust gearbeitet.

Für ausländische Mohrrüben und Zwiebeln bestehen leider auch heute noch die Kleinhandels-Höchstpreise von 8 bzw. 20 Pfennig, wogegen die Herstellungspreise in Waggonladungen von 200 Zentnern bereits am 6. d. M. 12 M. für Mohrrüben, 33 M. für Zwiebeln, 27 M. für Weißkohl und 30 M. für Wirsingkohl pro Zentner frei Waggon Berlin waren und täglich steigen.

Zum vermehrten Anbau von Gemüse!

Die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz hat eine Gemüseschrift herausgegeben, in der alle Maßnahmen zu einem vermehrten Anbau von Gemüse in leicht verständlicher Weise besprochen werden. Diese Schrift, die durch viele Abbildungen noch erhöhten Wert gewinnt, bietet für den Anfänger im Gemüsebau, für den Gartenbesitzer, für den Landwirt sowie auch für den Marktgemüsezüchter recht wertvolle Anregungen zu einem vermehrten und dabei sachgemäß betriebenen Gemüsebau. Die für die Volksernährung hauptsächlich in Betracht kommenden Gemüsearten und deren Anbauweise finden darin vor allem Berücksichtigung. Die Gründe, weshalb ein vermehrter Gemüsebau in diesem Frühjahr noch notwendiger geworden ist als im Vorjahr, können als bekannt vorausgesetzt werden. Diese Schrift, die als Nachschlagewerk für alle Arbeiten im Gemüsebau von dauerndem Werte ist, wird gegen Einsendung von 20 ₤ in Briefmarken portofrei von der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz zu Bonn, Bismarckstraße 4, versandt. Bei Abnahme einer größeren Anzahl ist die Landwirtschaftskammer gern bereit, Preisermäßigung eintreten zu lassen.

Das Ende der Obstsaison.

Wie wir hören, veranstaltet die Wiener Handels- und Gewerbekammer gegenwärtig auf Anregung einer Wiener Firma eine Rundfrage über die Erlassung eines Ausführverbotes für Obst und die Einführung von generellen Höchstpreisen für dieses. Jetzt, da die Früchte der letzten Obsternte so ziemlich aufgebraucht sind, kommt die Anregung etwas spät, doch mag es immerhin berechtigt sein, für die Zukunft vorzubauen. Die letztjährige Ernte brachte einen wahren Obstsegen; trotzdem erfreuten sich die Obstpreise eines ganz seltenen Hochstandes, weil sich nicht nur die heimischen Interessentenkreise, sondern auch ausländische Käufer in größerem Maße denn je auf den Obsthandel verlegten und sich gegenseitig in den Preisen überboten. Besonders reichsdeutsche Einkäufer, die schon in normalen Jahren einen Großteil unserer Obsternte aufkaufen, waren in der letzten Zeit, hauptsächlich in Oberösterreich und in der Steiermark, bestrebt, große Vorräte an sich zu bringen. Von dieser Seite wurden, obzwar in einzelnen oberösterreichischen Bezirken für Äpfel ein Höchstpreis von 26 Kronen pro Meterzentner festgesetzt ist, dafür 60 bis 80 Kronen geboten. Infolgedessen gingen die Äpfelpreise sprunghaft in die Höhe. Heute werden schon Äpfelpreise von 85 Kronen pro Meterzentner von den Produzenten begehrt. In Wien stellen sich gegenwärtig oberösterreichische und steirische Speise- und Primarochäpfel im Engrosverkehr auf 77 bis 82 Kronen. Im Kleinhandel kosten diese Äpfel 96 Heller bis 1 Krone auf den Märkten. Für sortierte Ware wird ein Preiszuschlag bis zu 20 Prozent von den Marktbehörden gestattet. Mit Anfang April geht die Obstsaison zu Ende. Der Obstmarkt, der sonst in der Zwischenzeit bis zur neuen Ernte sich auf importiertes Frühobst werfen konnte, dürfte heuer in dieser Hinsicht sehr verwaist aussehen; nützlich, daß er sich mit Hilfe der noch ziemlich beträchtlichen Vorräte an oberösterreichischen und steirischen und die noch hier und da einlangenden Äpfel aus Mähren und Südböhmen etwas über Wasser wird halten können. Auf Tiroler Äpfel darf keine große Hoffnung gesetzt werden; das Wenige, das noch da ist, ist in festen Händen und entsprechend teuer. Unter 3 Kronen pro Kilogramm sind bessere Tiroler Äpfel nicht zu haben. Jedenfalls verdient die Rundfrage der Kammer bezüglich der Festsetzung bestimmter Obstpreise allgemeine Beachtung; auch die Kontingentierung der Ausfuhr wäre nach Ansicht gewiegener Fachmänner in Betracht zu ziehen, eine vollständige Unterbindung der Ausfuhr aber nicht ratsam.

Anbau von Hülsenfrüchten.

Die Notwendigkeit, den Anbau von Hülsenfrüchten in diesem Jahre nach Möglichkeit zu fördern, ist von seiten der Reichsregierung erneut betont worden. Um der starken Nachfrage nach Saatgut möglichst entsprechen zu können, ist die Zentraleinkaufsgesellschaft ermächtigt worden, auf Antrag Hülsenfrüchte zu Saatwecken freizugeben. Für die Herrichtung des Saatgutes entstehende besondere Kosten dürfen den gesetzlichen Höchstpreisen zugeschlagen werden. Diese Zuschläge dürfen den Kaufpreis für Erbsen nicht über 40. M., den für Bohnen nicht über 45. M. für den Zentner erhöhen. Soweit Saatgut im Bezirke eines Kommunalverbandes nicht vorhanden ist, kann es durch Vermittlung der Saatstelle der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft Berlin oder durch die Zentralfstelle der Deutschen Einkaufsgesellschaft beschafft werden. Für die Prüfung der Frage, ob die angebotenen Hülsenfrüchte zur Ausfaat geeignet sind, kann die Mitwirkung der Landwirtschaftskammer in Anspruch genommen werden.

Leipzig, Landw. Anon.

23./III. 1916.

Fetterzeuger der Kleinlebewelt.

Von Fettchemikern, die ihr Geheimnis keinem Patentamt anvertrauen, erzählte gestern Prof. Dr. Paul Lindner im Verein deutscher Chemiker.

Die Maden der Essigfliege, die in jedem Obstladen haust, sind voll Fett, trotzdem sie auf Früchten leben, die selbst kein Fett enthalten. Ein ähnlicher Fetterzeuger ist der Kornkäfer, der in den Getreidespeichern zu finden ist. Schon vor längerer Zeit fand Lindner in einer Maische die aus dem Engadin stammte, Melchen, die so reichlich Fett bildeten, daß sich ganze Fettmassen auf dem Glas absetzten. Lindner selbst, wie auch Dr. Wüstenfeld, haben 200 000 solcher Melchen gefrühtücht und nur bedauert, daß sie nicht mehr hatten. Es wäre recht gut denkbar, diese tierischen Fettlieferanten der Kleinlebewelt technisch auszunutzen; man könnte etwa das Fett der Fliegenmaden sehr gut in Räumen gewinnen, in denen auch nicht eine einzige Fliege vorhanden ist.

Noch interessanter sind vielleicht als Fettfabriken die Kleinlebewesen des Pflanzenreichs, vor allem die Fetthefe. Diese Hefe aus dem Schützengraben, wie sie allgemein heißt, ist die Entdeckung eines deutschen Pioniers, des Brauereingenieurs Schrettenlager. Ein Klops auf einem Stück Zeitungspapier, das war alles, was Prof. Lindner zugesandt erhielt. Als Pionier hatte Herr Schrettenlager, er war in der Sitzung anwesend, Birken zu fällen, und dabei beobachtet, wie sich auf den Birkenstümpfen stets weiße Pilzmassen bildeten. Allein, es gibt nichts Neues unter der Sonne, und *Endomyces vernalis* Ludwig, das ist der wissenschaftliche Name der Fetthefe, konnte im Februar d. J. ihr 25jähriges Jubiläum feiern, denn schon vor 25 Jahren hat sie Prof. Ludwig in den Greizer Waldungen als den Erroger des Milchflusses der Birken und Hainbuchen entdeckt. Das, was die Hefe als Fetterzeuger so brauchbar macht, sind zwei Eigenschaften, sie besitzt keine Gärungsenzyme, Verluste durch Gärung sind also ausgeschlossen, und sie kann einfach alles in Fett verwandeln, jede Zuckerart, ja selbst reinen Alkohol, da die Hefe aber so fettreich ist, so braucht sie zu ihrer Züchtung große Flächen, denn zum Untertauchen ist sie nicht zu bewegen. Warum bildet die Hefe das Fett? Ganz einfach, als Köder für Schmetterlinge, die auch gerne Fett verzehren, sich aber den Unbequemlichkeiten des Butterlebens nicht aussetzen würden. Durch den Fettreichtum angelockt, tauchen die Schmetterlinge ihren Rüssel in die Hefemasse und verbreiten sie weiter. Prof. Lindner hatte Kossproben der Hefe selbst, wie auch des aus ihr gewonnenen Fettes mitgebracht, angezündet brennt sie wie ein Oellicht. Auf mechanischem Wege das Fett der Hefe zu gewinnen, also durch Pressen, ist nicht möglich, im Materialprüfungsamt wurde die Hefe ohne Ergebnis Drucken bis zu 900 Atmosphären ausgeübt; anderseits ist es bereits Prof. Marcusohn vom Königl. Materialprüfungsamt gelungen, ein Verfahren zur Fettgewinnung aus Hefe auf chemischem Wege auszuarbeiten.

In der anschließenden Erörterung erwähnte Prof. Solde, daß in seiner Familie eine Woche lang das Hesefett genossen und mit Bedauern festgestellt wurde, daß Prof. Lindner nicht mehr davon geliefert habe. Auch Prof. Lindner fröhlichstücht Fetthefe und versichert, daß er dadurch häufig vergesse, seine Stullen zu essen.

Obst, Gemüse, Kartoffeln.

Im Gegensatz zu einem sonstigen Mittwoch wurden die gestrigen Märkte auf sämtlichen Gebieten besser beschickt. Auch die Kartoffelmärkte werden anhaltend besser dotiert. Holländische runde Kartoffeln notierten 33 und 34 S. (35 S.) pro Kilogramm. Für die Oesterreichische Landwirtschaftliche Verkaufsgesellschaft sind am Nordbahnhof große Transporte, die für Wien und Umgebung bestimmt sind, eingelangt. Die Ausladung war gestern noch nicht beendet. Verkehr in allen Artikeln bei unveränderten Preisen lebhaft.

Der Kriegsgärtner. *)

Die große Teuerung wird heuer viele Leute veranlassen, sich ein Unbauplätzchen zu sichern, wenn sie es nicht schon haben, um Gemüse und Kartoffeln zu ziehen. Das ist diesmal schwieriger auszuführen als je vorher, weil es an Samen für die wichtigsten Gemüse fehlt. Nur hier und da erhält man ihn in kleineren Geschäften; Saatkartoffeln sind nur sehr selten aufzutreiben. Wer sie jetzt bekommt, gilt als Glückspilz. Unter solchen Verhältnissen wird der Schrebergärtner seine liebe Mühe haben, wenn er durch Selbstanbau billiger durchkommen will. Es ist leider auch da wieder so vieles versäumt worden und nun haben wir den Schaden. Vor allem den, daß es heuer nur den Landwirten möglich werden wird, rechtzeitig Erdäpfel zu bauen, weil sie ja doch ausreichende Vorräte davon haben; andere Leute müssen zusehen, ob sich etwa bis Mitte Mai auf dem Markt größere Mengen Kartoffeln einfänden werden. Jetzt reichen sie nicht einmal zum Essen. Statt den Kartoffelanbau allgemein zu fördern, haben es die Verantwortlichen dem Zufall überlassen, wie sich die Erdäpfelversorgung gestalten wird. Daß nun auch mit Gemüsesamen die liebe Not besteht, ist für den Schrebergärtner eigentlich nicht gar so arg, als es scheint. Gemüse aus Samen zu ziehen ist nicht immer leicht. Im vergangenen Jahre hat mancher Unerfahrene Gemüsesamen verschwendet, ohne davon Nutzen zu haben. Heuer sollen in erster Linie die Berufs Gärtner Gemüsesamen erhalten. Es empfiehlt sich, von ihnen dann Pflänzchen zu kaufen, die leichter durchzubringen sind und eher Erfolg verheißen.

Wer also die Hoffnung hat, alle diese Gemünisse zu überwinden, möge es versuchen, heuer Schrebergärtner zu sein. Vorerst muß er sich einen Plan zurechtlegen. Nicht jede Fläche, nicht jedes Gemüse eignet sich für diesen Zweck. Vor allem soll das Unbauplätzchen reichlich Sonne bekommen, ohne Sonne gedeihen Pflänzchen nicht oder nur mangelhaft. Wasser muß leicht zu beschaffen sein, der Boden darf nicht etwa aus Steinen und Schotter bestehen. Ist all das berücksichtigt und ein solcher Platz gefunden, dann fragt man sich: Was soll ich heuer anbauen? Durch zweckmäßige Wahl ist es möglich, der Küche durch Monate immer wieder wohlfeilere Nahrungsmittel zuzuführen, als sie am Markte erhältlich sind. Man erspart manche Krone, aber nur, wenn man es richtig anpackt. Blumen werden heuer erst in letzter Linie in Betracht kommen, denn jedes Fleckchen auszunutzen ist der oberste Grundsatz. Man wird daher zuerst Gemüse und dann auch ölhaltige Samen zu erzielen suchen.

Jedes Stück Boden soll ausgenutzt werden, um daraus so viel Nutzen als möglich zu haben. Das wäre nur bei reichlichem Düngen möglich. Für viele Schrebergärtner ist heuer Dünger unerreichbar, weil er und die Zufuhren zu teuer sind, Künstdünger ebenfalls stark im Preise stieg. Ausgeruhter Boden wird auch einigermaßen befriedigende Erträge liefern. Wer es vermochte, hatte schon im vergangenen Jahre eine Kompostgrube angelegt, die alle Ueberreste von Laub und Gras aus dem Garten, Gemüseabfälle, Holzasche, zum Teil auch feinere Kohlenasche aufnahm. Jetzt kann man den vermoderten Inhalt, wenn er feucht gehalten wurde, als brauchbaren Dünger benützen. Wo man auf diese Beihilfe nicht zählen kann, muß man nach Ersatz suchen. Als solcher dient zu Düngerzwecken Straßenschutt, Bachschlamm, der ausgeräumt, ein wenig ablaufen gelassen und dann im halbnassen Zustand auf die Erde im Garten gebracht wird. Da er zusammenbackt, in der Sonne hart wird, muß er danach zerbröckelt und untergegraben werden. Auch vermodertes oder vorjähriges Laub ist brauchbar.

Nach der Einteilung des Gartens für Gemüse- und Kartoffelbeete geht man zunächst ans Umpflanzen.

*) Eine übersichtliche, praktische Broschüre: „Anleitungen zum Gemüsebau“ kam jetzt von der Gartenbau-Gesellschaft Wien heraus. Sie ist von dort gegen Portovergütung kostenlos erhältlich.

Wiederholt umgestochene Schollen zerfallen pulverig und machen wenig Mühe. Schwieriger zu bearbeiten ist schwerer Lehmboden, wie er um Wien häufig ist. Die halbfeuchten Schollen werden feinhart, sie müssen zerbröckelt und wiederholt umgegraben werden, ehe sie brauchbar sind. Wenn Kohlenasche, aber nur durchsiebt, oder Sand zur Verfügung steht, mische sie unter solche Erde. Sie wird dadurch aufgelockert und für den Anbau geeignet. Um den Beeten die Form zu erhalten, pflastert man ihre Ränder entweder mit ausgestochenen Rasenziegeln oder mit schmalen Brettern. Die einzelnen Beete für Gemüsebau sollen möglichst nicht mehr als einen Meter breit und zwei Meter lang sein. Nur Erdäpfelpflanzungen können davon abweichen.

Sind die Gemüsebeete gedüngt, dann gehe man an das Umpflanzen. Gemüse gedeiht nur dort gut, wo der Boden gut zerkleinert und nahrhaft ist. Ganz frischer Viehdünger darf nicht verwendet werden, weil er die Wurzeln verbrennt und manche Pflanze ungenießbar machen würde. Nur alter Pferde-, Kuh- oder Hasendünger ist brauchbar. Vogelmist ist im allgemeinen wenig wertvoll. Zur Erzielung von Frühhemüse ist ein Mistbeet nötig. Wer dazu Gelegenheit hat, soll sie nicht veräumen. Er gräbt eine Grube von etwa 1 Meter Breite, 2 Meter Länge und $\frac{1}{4}$ Meter Tiefe und leidet ihre Wände mit Brettern so aus, daß die Rückwand etwa 10 bis 15 Zentimeter höher ist als die Vorderwand. Die Seitenwände müssen entsprechend abgekrägt werden. Alte Fenster, die man bei Baumaterialienhändlern ersieht, dienen als Abdeckung. In das Mistbeet kommen abwechselnd je drei Lagen von frischem, festgestampftem Pferdemist und Erde, jede etwa fünf bis acht Zentimeter hoch. In dieses Beet sät man die Gemüsesamen in Abteilungen, gekennzeichnet durch Stedtsäckchen mit Art- und Zeitangabe der Aussaat. Später werden die Pflänzchen auf entsprechenden Abstand umgesetzt oder ins Freie gebracht. Dieses Mistbeet dient zum Treiben von Salat, Kohl oder Früherdäpfeln. Damit gewinnt man für die Küche frühzeitig wertvolle Nahrungsmittel. Abnehmer gibt es für den Ueberfluß immer. Kein Schrebergärtner sollte versäumen, das Mistbeet auszunutzen, wenn er die Möglichkeit dazu hat.

Wo man sich nur auf den Anbau im Freien beschränken muß, ist es jetzt höchste Zeit, jede freie Stunde und jeden trockenen Tag zu nutzen.

Von Gemüse kann man als Saat oder als Pflänzchen nun ins Freie bringen: Salat, alle Kohlarten, Erbsen, zum Teil auch Bohnen, obwohl diese frostempfindlich sind, dann Radieschen, Spinat, Lauch, Petersilie. Treten trockene Tage mit viel Sonnenschein ein, dann muß abends häufig gegossen werden. Samen gehen nur dann rasch auf, wenn sie viel Feuchtigkeit haben und der Boden warm wird. Erbsen und Bohnen setze man nur in kräftigen Boden, wenn sie ertragreich sein sollen. Man gräbt ein Pflanzloch, etwa handbreit und ebenso tief, füllt es mit guter Misterde, schwarzer Erde oder Lauberde, gemischt mit ein wenig Sand und gewöhnlicher Erde. In diese Mischung kommen je drei bis fünf Erbsen oder Bohnen, die darin gut aufgehen, wenn sie feucht gehalten sind. Erbsen und Bohnen kommen an den Gartenzaun oder an den Rand der Kartoffelbeete. Sind die Pflänzchen höher, dann stellt man drei Stangen zusammen, damit sie aufranken können, oder man zieht von einem Holzchen im Boden Fäden nach aufwärts zu einer Schnur, die wagrecht gespannt ist, um den Ranken das Klettern zu erleichtern.

Radieschen werden in trockenem Boden holzig. Salat wächst aus und blüht zu früh. Feuchtigkeit hilft dem ab. Auch mit Spinat hat man nur auf feuchtem Boden Freude. Sehr geschätzt ist der Neuseeländer Spinat, den man erst im April ins Freie ausbaut, sobald die Frostzeit vorbei ist. Er liefert während des ganzen Sommers unermüdet reiche Ernte für die Küche. Seine Riesenblätter wachsen immer wieder nach, wenn die früheren abgeschnitten werden. Um seine Aussaat vorzubereiten, säe man jetzt in Gartentöpfe je drei bis fünf Körner dieses Spinats einzeln. Sie werden am Fenster der Wohnung in der Sonne zum Antreiben gebracht. Nur wenn er feucht und warm gehalten wird, geht er auf. Sonst liegen seine harten großen Körner lange im Boden, sie keimen oft nicht. Im April kann man aus den Töpfen die Pflänzchen ins Freie setzen.

Noch etwas über die Erdäpfel. Frühkartoffeln sind im Handel heuer nicht zu haben. Man muß froh sein, wenn man andere bekommt. Hat man solche, so werden sie einzeln auf Lager gebracht und in lichten, warmen Räumen liegen gelassen. Sie keimen, setzen starke Triebe an, die den Erdäpfel zum Schrumpfen bringen. Ist dies im April so weit, dann pflanzt man ihn ins Freie, ohne die Keime abzubrechen. Solche Kartoffeln liefern dann um einige Wochen früher Knollen als auf gewöhnliche Art angebaute.

28. / III. 1916.

Die Gemüsepreise. Der Fachauschuß der Preisprüfungsstelle für Kartoffeln, Gemüse, Obst hat in seiner letzten Sitzung beschlossen, als angemessenen Aufschlag für den Gemüsegroßhandel auf den von ihm selbst gezahlten Einkaufspreis zusätzlich Trans-

portkosten einen Zuschlag bis zu 10 v. H. für ausländisches Gemüse zu bestimmen. Für den Kleinhandel wird ein Aufschlag bis zu 25 v. H. seines Einkaufspreises als angemessen erachtet. Höhere Preise können wegen übermäßiger Preissteigerung verfolgt werden. Diese Bestimmungen gelten insbesondere für die ausländischen Gemüsearten, für die die Höchstpreise aufgehoben sind, jedoch nicht für Frühgemüse. Es ist gerade im Anschluß an die Aufhebung der Höchstpreise die Beobachtung gemacht worden, daß die Preise sprunghaft in die Höhe gegangen sind. Die Preisprüfungsstelle wird in allen ihr bekannt werdenden Fällen die Preise prüfen. Es wird ferner erneut auf die Vorschriften über die Preisaushänge hingewiesen. Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften werden, sofern nicht schwerere Strafen in Frage kommen, mit Geldstrafe bis zu 150 Mark und im Unvermögensfalle mit Haft bis zu 4 Wochen bestraft werden.

Der Magistrat von Berlin hat eine Verordnung erlassen, nach der die bei Kohlrüben, Mohrrüben und Zwiebeln inländischer und ausländischer Herkunft für die Abgabe im Kleinhandel festgesetzten Höchstpreise aufgehoben werden.

Obst, Gemüse, Kartoffeln.

Im Gegensatz zu den sonstigen Montagen waren die gestrigen Märkte günstiger dotiert. Kartoffeln wurden in genügenden Quantitäten, speziell holländische Provenienzen, zugeführt. Der Verkehr wickelte sich in sämtlichen Artikeln in vorwiegend ruhiger Stimmung ab. Als Neuerscheinung langten gestern holländische Krautrüben ein, die zu 33 S. bis 38 S. pro Kilogramm verkauft wurden. Spinat hat sich neuerlich im Preise ermäßigt und notierte: ungarischer 1 K. bis 1 K. 6 S., Gärtner-Stengelspinat 1 K. bis 1 K. 6 S., und Blätterspinat 1 K. 4 S. bis 1 K. 20 S. pro Kilogramm. In Äpfeln sind die Vorräte stark gelichtet. Steirische und oberösterreichische Reinetten, Maschanska und Kochäpfel haben sich gegen die Vorwoche im Preise erhöht, und wurden zu 1 K. bis 1 K. 4 S. pro Kilogramm verkauft.

* * *

Wo wächst in Wien Gemüse umsonst?

Eine Hausfrau schreibt uns: „Weil noch immer ein Pilsgramm Spinat, das auch schon 2 Kronen gekostet hat, 1½ Kronen kostet, soll doch daran erinnert werden, daß wir hier in Wien bei jedem Spaziergang in den Prater einen Spinaterjak umsonst, reichlich und zu jedermanns — genau gesagt zu jeder Frau — Verfügung finden. Ich meine die jungen Brennesseln, die man mit den behandschuhten Händen pflückt, um dann beim Waschen der Blätter einen Kochlöffel zu benützen, damit man sich nicht die Hände verbrennt. Herriichtung ganz wie beim wirklichen Spinat. Sehr gut schmeckt die Brennesselstraube. Die Blätter werden frisch abgeschnitten, mit einem nassen Tuch abgewischt und in Pfannkuchenteig oder Branbleig mit Butter oder Rindschmalz gebacken. Zu einer sehr bekömmlichen Nesselsuppe nimmt man vier Laffen junger Nesselblätter, wäscht sie sauber, kocht sie in leicht gesalzenem Wasser weich und tropft sie auf einem Sieb an. Ferner werden vier Eßlöffel voll Mehl gelblich geröstet, die Brennesseln leicht ausgedrückt, dazu gerührt und unter Umrühren 8 Laffen Wasser dazu gefüllt. Nun läßt man das Ganze gut durchkochen, treibt es durch ein Sieb, macht es mit Ei feinig und richtet es über geröstetem Brot und Semmelfrüden an. Probieren geht über Lamentieren! Versuchen kann man es ja...“

M. L.

29.10.1916

Deutscher Obstzüchterverein.

N Berlin, 23. Febr. Der deutsche Pomologenverein hielt heute hier eine Mitgliederversammlung ab, über die die „Börseztg.“ berichtet. Den Hauptvortrag hielt Hauptmann Ertheiler aus dem Kriegsministerium über „Obst im Kriege“.

Der Krieg hat uns, so führte er aus, nicht nur alles, was mit der Ernährung zusammenhing, würdigen gelehrt, er hat auch geänderte Anschauungen erzwungen. Es ist klar, daß im Frieden die verschiedenen Fernheiten des Obstes, das Aussehen, das Aroma, die Sorte entsprechend bewertet wurden. Im Kriege handelt es sich aber um die Ausnutzung des Obstes als Massennahrungsmittel und da mußte selbstverständlich der Luxus zur Nebensache werden. Obst ist an und für sich keine Dauerware. Im Kriege aber gilt es, solche zu schaffen, und dazu eignet sich vor allem die Marmelade. Es sind tausende von Waggons an unsere Feldgrauen abgegangen. Wer in obstreichen Jahren in abgelegene Obstgegenden kommt, kann auch hunderte Zentner Früchte unter den Bäumen verkommen sehen. In Erkennung der Verhältnisse hat die bei der Zentraleinkaufsgesellschaft zu diesem Zweck errichtete Abteilung für Fruchtverwertung mit Unterstützung von landwirtschaftlichen Organisationen und anderen berufenen Kreisen das Sammeln von Wild- und Fallobst in die Wege geleitet und diese Früchte den Fabrikanten, wie auch städtischen Verkaufsorganisationen zugeführt. Ganz bedeutende Werte sind auf diese Art vom Untergange gerettet und nicht nur zu Marmelade, sondern auch zu Dörrozwecken verwendet worden. Von den Obsteinfuhrländern hat für uns augenblicklich Belgien ganz besonderes Interesse. Die Abteilung für Fruchtverwertung bei der Zentraleinkaufsgesellschaft hat im Zusammenwirken mit der Zivilverwaltung des Generalgouvernements Belgien unter Zuziehung von deutschen Obsthändlern die vorjährige Obstausfuhr aus Belgien zentralisiert und bedeutende Mengen nach Deutschland gebracht. Es konnte dabei den belgischen Obstzüchtern ein Preis gewährt werden, der berechtigten Ansprüchen genügte, ja sogar den Friedenszahlen gleichkam, da hierzu noch die Frachtkosten gerechnet werden mußten. So konnten dadurch die deutschen Obstzeuger nicht geschädigt werden, wohl aber konnte eine übertriebene Preisgestaltung für das deutsche Obst, also eine Verteuerung für die Verbraucher, verhindert werden. Die Obstzüchter haben eine schöne und große Aufgabe für das deutsche Vaterland zu erfüllen.

Hierauf sprach der Vorsitzende des Vereins Herr Vogus über „Zusammenschluß der Obstzüchter zu gemeinsamen Lieferungen während der diesjährigen Obsternte“. Der Bestand an Obstbäumen betrug nach der Zählung von 1913 196 084 642 Obstbäume. Diese Zahl ist jetzt bereits erheblich überschritten. Er empfiehlt den Zusammenschluß der Obstzüchter zu Verkaufsvereinigungen und macht eingehende Vorschläge über deren Organisation und die Verkaufsbedingungen. Außerdem sollen Zentralstellen zur Förderung des Obstbaues errichtet werden. Obsthöchstpreise hält er weder für erforderlich noch nützlich und er redete den Obstzüchtern zu, sich mit niedrigen Preisen zu begnügen.

An beide Vorträge knüpfte sich eine ausführliche Erörterung.

Wie ist der Schrebergarten einzuteilen?

Auf diese zeitgemäße Frage ging Herr Bergärtner Lenzau in einem Vortrag ein, den er am 28. März in dem Verein „Schreiber“ Hamburg-Uhlenhorst hielt. Die wenigen Wege des Grundstückes werden am besten mit Schlacken und Steintohlen chauffiert und mit Buchsbaum eingefaßt, der tief liegen muß, um zu gedeihen. Da auf einer kleinen Fläche und mit geringen Mitteln viel erworben werden soll, so ist bei genauer Raumausnutzung auch alles zu umgehen, was Schatten wirft. Das Obst darf insolge dessen auch nur durch drei bis fünf Apfel- und Birnen-Zwergstämme vertreten sein. Zu erwägen ist der Platz der Laube, die nicht den Blicken Neugieriger preisgegeben sein soll und in einer Ecke malerische Begrümmungen ergeben kann. Laube und Tor werden vorteilhaft umrankt mit Kletterrosen, die für 20 bis 25 Pfennig käuflich und ungemein dankbar sind. An Mauern verderben sie leicht. „Seltängerjelleber“ ist auch eine vorteilhafte Schlingpflanze und weniger widerpenstig als Clematis.

Die Blumenrabatte soll keineswegs beiseite geschoben werden. In einer Zeichnung veranschaulichte der Redner, wo die Blumen am besten ihren Platz finden, und zwar in Gruppen, um ein wirksameres Bild zu schaffen. Nicht viele, aber gute Sorten sind zu wählen: Dahlien, Riechrosen, die vier- bis fünfhundert farbenfreudige Sorten aufweisen, Iris germanicas, Spalter- und Staudenrosen, wie „Erna Teschendorf“, Jessy, Orleans, ferner Flog, der noch abgeschnitten als Vasenstraud viele Tage das Zimmer schmücken kann. Nieseda (zeitig im Frühjahr zu säen), niedrige Rosen, unter denen die „See-Hebriden“, die „Melodie-Rose“ zu den schönsten zählen, sind zu empfehlen. Nicht Marktware, sondern edle Exemplare sollen den Vorzug haben.

Rhabarber, als Schmuck- und Nutzpflanze, darf nur da stehen, wo er Säen und Ernten nicht hemmt. Unter den Fruchtsträuchern ist die Stachelbeere besonders zu bevorzugen, deren Stacheln beschnitten werden, dann die Johannisbeere. Himbeeren sollen nicht an der Grenze stehen. Für das Gemüse ist der Hauptraum in Quadrate zu teilen, die mit der Jahreszahl versehen werden, damit im kommenden Jahre eine Abwechslung erfolge. Kartoffeln, Rüben, Bohnen, Erbsen und jetzt namentlich Kohl, das alles ist reichlich anzubauen.

Aus den Darlegungen war zu ersehen, wieviel bei umsichtiger und sachgemäßer Einteilung von einem Stückchen unserer deutschen Erde gewonnen werden kann, um Aug' und Herz zu erfreuen und Küche und Keller zu füllen.

Obst, Gemüse, Kartoffeln.

In Gärtnereiwaren waren die Ankünfte gestern knapper und blieben die Preise bei ruhigem Verkehr unverändert. Nur hiesiger Stengelspinat hat sich in minderen Qualitäten zum Teil im Preise ermäßigt und wurde zu Kr. —.96 bis 1.06 per Kilogramm verkauft. Der Import in ausländischen Kartoffeln hat eine weitere Zunahme aufzuweisen und belief sich die gestrige Zufuhr auf dem Nachmarkte allein auf 10 Waggon. Außerdem gelangten auch die obligaten Gemeindefartoffeln zum Verkauf, wodurch der Tagesbedarf ausreichend gedeckt werden konnte. Angebot und Verkehr in Obst konstant belanglos.

* Die Errichtung einer Gemüse-Trocknungsanlage ist jetzt vom Magistrat beschlossen worden. Die Anlage, die in erster Linie als Kriegsmahnahme gedacht ist, soll dazu dienen, frische Gemüse, welche nicht unmittelbar vom Markt aufgenommen werden, zu konservieren, und ferner den Gemüseanbau auf den städtischen Gütern zu verstärken.

Scharfe Preisrückgänge auf dem Makoer Zwiebelmarkt.

Aus Budapest wird uns telegraphiert: Nach hiesigen Blättermeldungen sind auf dem Makoer Zwiebel- und Knoblauchmarkt scharfe Preisstürze eingetreten. Es soll dies darauf zurückzuführen sein, daß die Borräte infolge der wärmeren Witterung verderben und zu feimen beginnen, so daß sie unbedingt verkauft werden müssen. Noch vor kurzem waren die Preise künstlich hinaufgetrieben worden. Rote Zwiebeln, die für 80 Kronen pro 100 Kilogramm kaum zu haben waren, werden in Mako jetzt zu 50 Kronen offeriert. Der Knoblauchpreis, der durch die Spekulanten auf mehr als 500 Kronen getrieben worden war, fiel nunmehr auf weniger als 400 Kronen. Noch schärfer ist der Preissturz in Steckzwiebeln, die angeblich infolge von Mangel an Borräten auch um 1000 Kronen nicht erhältlich waren, jetzt aber zu 600 Kronen angeboten sind. — Vor Kriegsausbruch stellte sich der normale Preis für den Meterzentner Zwiebel auf 18 bis 36 Kronen; für Knoblauch betrug der Normalpreis im Großhandel bis 50 Kronen pro 100 Kilogramm. Die Detailverkaufspreise für Knoblauch stellten sich zu damaliger Zeit auf 76 bis 80 Seller und für Zwiebel auf 32 bis 36 Seller pro Kilogramm. Gegenwärtig kostet für Wien heimischer Gärtnerzwiebel 60 bis 72 und Makoer Zwiebel 96 Seller bis K. 1.04 pro Kilogramm. Makoer Knoblauch hat einen Preisstand bis K. 5.60 pro Kilogramm erreicht, der infolge der geschilderten Vorgänge nun insanken geraten dürfte.

* [Errichtung einer städtischen Gemüsetrocknungsanlage in Berlin.] Die nicht gerade günstigen Erfahrungen, die im vergangenen Frühjahr und Sommer auf dem Gebiete der Versorgung Berlins mit frischem, einheimischem Gemüse gemacht worden sind, haben den Berliner Magistrat veranlaßt, schon jetzt Vorsorge zu treffen. Im vergangenen Jahr sind Hunderte von Zentnern frischen Gemüses für den menschlichen Verbrauch durch allerlei widrige Umstände verlorengegangen, ja es ist sogar vorgekommen, daß Gemüse (zum Beispiel Spinat) wieder eingepflügt wurde. Wiederholt geschah es auch, daß Gemüse in größeren Mengen auf den Berliner Märkten angeboten, aber vom Publikum nicht gekauft wurde. Um diesen Zuständen vorzubeugen, hat der Berliner Magistrat die Errichtung einer städtischen Gemüsetrocknungsanstalt beschlossen. Die Anlage, die in erster Linie als Kriegsmaßnahme gedacht ist, soll dazu dienen, frische Gemüse, die nicht unmittelbar vom Markt aufgenommen wurden, zu konservieren und ferner den Gemüsebau auf den städtischen Gütern zu verstärken.

Die wirthschaftliche Lage und der Krieg.

Erhöhung der Maximalpreise für Mais und Hülsenfrüchte.

Die heutige Nummer des Amtsblattes veröffentlicht eine Regierungsverordnung über die Feststellung der Maximalpreise, welche für den aus der Ernte des Jahres 1916 stammenden Mais, sowie für trockene (reife) Bohnen, Erbsen und Linsen gefordert werden dürfen.

Demgemäß wird hinsichtlich des ganzen Landesgebietes der für Mais zulässige Höchstpreis per Meterzentner Nettogewicht wie folgt festgestellt:

Wenn die Lieferung erfolgt im	a) für gewöhnlichen (Pferdebahn usw.) und vermengten Mais		b) für Spejalmals (Einquantin, Florentiner, Putz und weißen Rundmats)	
	in Kolben, gerebelt		in Kolben, gerebelt	
	K r o n e n		K r o n e n	
August—September 1916	22.60	30.—	24.75	33.—
Oktober 1916	23.30	30.50	25.55	33.50
November 1916	24.10	31.—	26.35	34.—
Dezember 1916	24.90	31.50	27.20	34.50
Januar 1917	25.70	32.—	28.05	35.—
Februar 1917	26.50	32.50	28.90	35.50
März 1917	27.30	33.—	29.75	36.—
April 1917	28.10	33.50	30.60	36.50
Mai 1917 oder später	28.90	34.—	31.45	37.—

Hat die Lieferung zu einem festgestellten Termin zu erfolgen und und verspätet sich der Verkäufer mit der Lieferung, kann der Zeitraum des Verzuges bei der Feststellung des Höchstpreises nicht berücksichtigt werden.

Für die aus der Ernte des Jahres 1916 stammenden Hülsenfrüchte werden für das ganze Landesgebiet pro Meterzentner Nettogewicht und für trockene (reife) Waare folgende Höchstpreise festgestellt für:

- Bohnen R. 56.—
- Erbsen „ 66.—
- Linsen „ 66.—

Dieselben Preise gelten auch für derartige Hülsenfrüchte in geschältem, halbirtem oder vermahlenem Zustande oder für Bruchwaare. Obige Preise enthalten ferner die Kosten der Verwahrung und Beaufsichtigung bis zum stipulirten Liefertermin, sowie die Zufuhrspesen zur Verladestation, sind dagegen exklusive Sach und gegen Kassezahlung zu verstehen. Der Verkäufer kann den beigeestellten Sach besonders anrechnen, den hiesfür zulässigen Höchstpreis stellt der Handelsminister fest. Im Falle der Kreditirung ist eine Zinsenvergütung von höchstens zwei Prozent über den bei Abschluß des Geschäftes gültigen Bankzinsfuß der Notenbank zulässig.

Es ist verboten, die Borräthe von Mais, Bohnen, Erbsen und Linsen der Ernte 1916 mit den gleichartigen Produkten vorangehender Jahre vermengt in Verkehr zu bringen. Uebertretungen werden mit Arrest bis zu sechs Monaten und mit einer Geldbuße bis zu 2000 R. geahndet, ferner unterliegen solche vermengte Borräthe der Konfiszirung. Für Bezüge von Mais und Hülsenfrüchten aus dem Zollauslande findet diese Verordnung keine Anwendung. Hinsichtlich von Saatgut kann der Ackerbauminister Ausnahmen gewähren.

Städtische Trockengemüseanlage

Wer vor dem Kriege zu den Frühaufstehern gehörte, konnte oft genug beobachten, wie im Morgengrauen Wagen, hochbepackt mit Körben, die sauber geputztes Gemüse bargen, den städtischen Markthallen, vor allem der am Alexanderplatz, zustrebten; die meisten dieser Gefährte kamen von den städtischen Rieselfeldern. Auch während des ersten Kriegsjahres und noch darüber hinaus lieferten diese einen beträchtlichen Teil des Gemüsebedarfs der Reichshauptstadt, ja die städtischen Gutsverwaltungen verhältnismäßig mehr, da sehr viele der bisherigen Kleinpächter auf die Pacht verzichteten, weil das Vaterland sie zur Verteidigung brauchte. So hat z. B. Osdorf 70 ha mehr in Selbstbewirtschaftung gegen das Vorjahr, Sputendorf 15,78 ha, Falkenberg 80,73 ha, Wagnow 94,42 ha, Buch 30,31 ha, Schmezdorf 66,27 ha.

Das unberechtigte Vorurteil gegen das Gemüse der Rieselfelder ist längst geschwunden; es gibt an Geschmack und Nährwert dem Naturlandgemüse nichts nach; doch infolge seines höheren Eiweiß- und Wassergehalts ist es leichter dem Verderben ausgesetzt. Da der Gemüsebau um Groß-Berlin sich auf einige bestimmte Arten und auf die Sommermonate zusammenzudrängen pflegt, so kann es gar leicht kommen, daß an manchen Tagen die Gemüsezufuhr zu reichlich wird. Sollen nun die Gemüsebauern ihre Ware, die leicht dem Verderben ausgesetzt ist, wieder heimbringen oder sie nur zu jedem Preise loschlagen? Aber selbst bei niedrigstem Preise haben sich in früheren Jahren zuweilen keine Abnehmer gefunden, und große Mengen Gemüse verderben in unseren Markthallen. Gerade wenn die mit Recht von der Stadt gepflegte Politik, an möglichst viele Kleinpächter ihr Rieselland abzugeben, Erfolg haben sollte, mußten diese die Gewähr haben, daß sie ihre oft reiche Ernte auch voll ausnützen konnten. Das frische Gemüse, das nicht gleich abgesetzt werden kann, muß durch Verwandlung in Dörre- gemüse für spätere Zeit nutzbar gemacht werden. Selbstverständlich kann nicht der einzelne Kleinpächter eine Anlage hierfür errichten.

Nun will Berlin — wie schon kurz gemeldet — nach dem Vorbilde anderer Städte, z. B. Köln, Nürnberg, eine solche Trockenanlage bauen. Der Betrieb kann verhältnismäßig billig werden, da man für die Trocknung die sonst nutzlos entweichenden größeren Mengen Abwärme einer Gasanstalt ausnützen wird. Die städtische Gasanstalt IV in der Danziger Straße ist dazu ausersehen. Die neue Trockenanlage, für deren Errichtung die Stadtverordneten sicherlich am Donnerstag die Zustimmung geben werden, soll ihren Platz zwischen dem Obdach und der Gasanstalt erhalten. Die Anlage, deren Baukosten auf 250 000 Mark veranschlagt werden, soll 300 Doppelzentner Gemüse in 24 Stunden trocknen können; selbstverständlich vermag man auch andere landwirtschaftliche Erzeugnisse, wie Kartoffeln, Rüben, Obst, Getreide, in ihr zu trocknen.

Wenn auch die Anlage ein Kind des Krieges ist, so wird sie sich nicht minder im Frieden bewähren. Sie kann von nicht zu unterschätzender Bedeutung bei der Nahrungsmittelversorgung Berlins werden, wo bis jetzt der Gemüseverbrauch nicht allzu groß ist. Notwendig ist aber dann, daß die Stadt das Kleinpächterwesen weiter fördert, für richtige Anleitung der großstädtischen Gemüsebauer sorgt, vielleicht auch den gemeinsamen Bezug von Sämereien usw. unterstützt.

oe.

11. / IV. 1916

Der Reichsanzeiger hat verfügt, daß die Bekanntmachungen über die Festsetzung von Preisen für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut bezüglich der Bestimmungen über die Erzeugerpreise für Kohlrüben (Stedrüben, Bruten oder Dotischen) sowie über die Herstellerpreise für Sauerkraut (Sauerkohl) am 31. Mai und im übrigen sofort außer Kraft treten.

Frühling in der Küche.

Frisches Grüngemüse.

Der Frühling hat jetzt auch in der Küche seinen Einzug gehalten. Seit mehr als vierzehn Tagen sind unsere vielgeplagten Hausfrauen wieder in der Lage, frisches Grüngemüse auf den Tisch zu bringen und die Speisefolgen des Mittags- und Abendtisches abwechslungsreicher zu gestalten. Unter den Frühgemüsen nahm auch heuer der Spinat so ziemlich die Erstlingsrolle ein. Die ersten Spinatsendungen kamen aus den angrenzenden Gebieten Ungarns und erzielten recht bedeutende Preise. Unter 1 Krone 40 Seller war ungarischer Spinat zu Beginn der Saison fast nirgends zu haben. Jetzt hat er sich allerdings auf 76 bis 84 Seller pro Kilogramm verbilligt. Der heimische Gärtner Spinat, von dem in den letzten Tagen ebenfalls ziemlich beträchtliche Mengen zu Markte kamen, stellt sich gegenwärtig auf 90 Seller bis 1 Krone 8 Seller. Er wird trotz dieses hohen Preises aber sehr gern gekauft, da er ja auch als ein der Gesundheit sehr zuträgliches Gemüse gilt. Mit der zunehmenden Jahreszeit wird der Spinat naturgemäß billiger und dürfte auch heuer gegen Mitte oder Ende Mai den normalen Preis von 20 bis 40 Seller pro Kilogramm erreichen. Diesen Preisstand hatte er auch in der gleichen Zeit des Vorjahres und des Jahres 1914.

Neben dem Spinat gibt es jetzt auch schon ziemlich viel Haupttelsalat auf den Märkten. Er stellt sich auf 14 bis 30 Seller pro Stück und ist im Preise dem jungen Kochsalat gleich, von dem man ebenfalls hin und wieder schon größere Partien sehen kann. Wenn auch diese Salatarten noch nicht gänzlich zur Vollreife gediehen sind, so werfen sich doch unsere Hausfrauen darauf. Zwar spielen hier die Delipreise mit, die der Entwicklung der Salatsaison hemmend entgegengetreten. Unter 12 bis 15 Kronen pro Kilogramm gibt es fast nirgends brauchbares Salatöl. Die Vorsaison für den breitgekrausten Wiener Salat und den Feldvögelsalat sowie für die in weiten Kreisen beliebte Brunnenkresse ist jetzt schon so ziemlich vorüber. Um 10 bis 20 Seller konnte man schon eine Portion dieser Salatgattungen erwerben. Schlichtern langen jetzt auch Sauerampfer an, die zur Herstellung einer beliebten Tunke gerne Verwendung finden. Sie und da sieht man auf den Märkten auch schon Mistbeetgurken, die um den Preis von 1 Krone 30 Seller bis 1 Krone 40 Seller zu haben sind, jedoch zum größeren Teil ihren Weg in die Gastwirtschaften nehmen, denn für Haushalte ist dieses Luxusgemüse etwas zu teuer, und Feinschmecker, die sich vorzeitig Gurkensalat vorsetzen lassen, empfinden die dafür von den Gastwirten geforderten Preise von 1 Krone bis 1 Krone 40 Seller und darüber für ihren Lieb-lingsalat nicht allzusehr.

Die Kriegszeit hat die Wiener Hausfrauen auch gelehrt, die Rhabarberpflanze in ihrer Zubereitungsunmöglichkeit als Gemüse und Salat zu erproben. Man hat damit sehr gute Erfahrungen gemacht. Rhabarber muß heute mit 1 Krone 60 Seller bis 2 Kronen pro Kilogramm bezahlt werden.

Die eigentliche Grüngemüsesaison wird erst in einigen Wochen eintreten und Ende Mai und Anfangs Juni ihren Höhepunkt erreichen. Das trockene Wetter der letzten Tage war der Entwicklung der Gemüse- und Getreidepflanzungen nicht besonders günstig, denn das junge Grün braucht neben der Wärme und Lebenspenderin Sonne auch den befruchtenden Regen.

In der nächsten Zeit wird der Spinatsiegen zunehmen, und auch der Haupttelsalat infolge der sich steigenden Zufuhren billiger werden. Mitte Mai des Vorjahres kostete ein Häuptel 6 bis 12 Seller; im Jahre 1914 erhielt man ein Nagel, das sind 30 Stück Häuptelsalat, für 60 Seller. Hoffentlich gelinat es uns heuer, beim Häuptelsalat auf den Vorjahrespreis zurückzuführen.

Der Mai wird in die Speisefolge des Mittags- und Abendtisches eine weitere Abwechslung bringen. In diesem Monat kommt bereits der erste Spargel auf die Märkte. Es wäre nur zu wünschen, daß auch das heurige Jahr ein so gutes Spargeljahr wird, wie es das Jahr 1915 war, in dem infolge der großen Produktion der Spargel den billigen Preis von 80 Seller bis 1 Krone pro Bund erreicht hat. Im Jahre 1914 stellte sich dieses Frühgemüse im Preise wesentlich teurer. Aber auch Gurken sind schon gegen Mitte und Ende Mai in großen Stückzahlen zu erwarten. Der Vorjahrespreis für Gurken stellte sich zu Ende des Monats Mai auf 60 bis 80 Seller pro Stück; im Jahre 1914 kosteten sie gerade die Hälfte des vorgenannten Betrages.

Für die Frühkartoffeln, die in normalen Jahren Anfangs Juni in größeren Mengen aus dem Süden einlangten, stellen sich heuer die Ausichten nicht besonders rosig. Aus Italien und aus der Görzer Gegend ist heuer auf Frühkartoffeln natürlich nicht zu rechnen; es bleiben nur Ungarn und Slavonien, von welchen Ländern aber nur eine beschränkte Ausfuhr von Frühkartoffeln zu erreichen sein wird. Im Vorjahre kamen um Mitte Juni herum die ersten ungarischen Frühkartoffeln nach Wien, die damals um 40 Seller pro Kilogramm verkauft wurden. Später gelang es auch noch, mehrere Waggon Frühkartoffeln aus dem Görzer Gebiet einzuführen, die im Preise nicht wesentlich nachließen. Würde die gegenwärtige Versorgung des Hinterlandes mit Herbstkartoffeln energischer betrieben, so kämen unsere Hausfrauen in der Zeit der aufsteigenden Entwicklung der Grünemüsesaison bei der Zusammenstellung des Mittags- und Abendtisches nicht mehr stark in Verlegenheit.

12./IV. 1916

* Die Kleinhandelshöchstpreise für Gemüse. Infolge der vorgeschrittenen Frühjahrszeit wird die Versorgung mit frischem Gemüse schwieriger. Der Reichskanzler hat daher, wie schon gemeldet wurde, durch Bekanntmachung vom 8. d. M., die am 25. Januar d. J. festgesetzten Erzeugerhöchstpreise für Gemüse außer Kraft gesetzt und gleichzeitig die Bestimmungen über die obere Preisgrenze aufgehoben, die die Gemeinden bei Festsetzung von Kleinhandelshöchstpreisen für Gemüse nicht überschreiten dürfen. Nur die Erzeugerhöchstpreise für Kohlrüben und die Herstellerpreise für Sauerkraut treten erst am 31. Mai außer Kraft. Für Weißkohl, Rotkohl, Wirsingkohl, Grünkohl, Mohrrüben, Karotten und Zwiebeln gibt es demnach keine Erzeugerhöchstpreise mehr. Die Folge ihrer Aufhebung und der Außerkraftsetzung der Vorschrift über die obere Preisgrenze für Gemüsehöchstpreise im Kleinhandel ist nun aber auch, daß die Gemeinden die von ihnen festgesetzten Kleinhandelshöchstpreise nicht mehr aufrecht erhalten können. Ihre Aufhebung in den Groß-Berliner Gemeinden ist daher demnächst zu erwarten. Es bleiben dann nur noch bis auf weiteres die Kleinhandelshöchstpreise für weiße Kohlrüben mit 4 Pf., gelbe Kohlrüben mit 6 Pf. und für Sauerkraut mit 18 Pf. das Pfund als obere Preisgrenze bestehen.

Abgabe von Saatbohnen und Gemüsesetzlingen
durch die Gemeinde Wien. Die Gemeinde Wien gibt an Kriegsgemüse- und Schrebergärtner, Schulen und an alle Grundeigentümer oder Pächter, die im Wiener Gemeindegebiete liegende Gründe mit Gemüse bebauen, Saatbohnen und Gemüsesetzlingen, soweit die Vorräte reichen, unentgeltlich ab. Saatbohnen sind für Kriegsgemüse- und Schrebergärtner bis zu einer Höchstmenge von je 1 Kilogramm, für Schulen nach Erfordernis, für sonstige Bewerber bis zu einer für den Anbau einer Fläche von höchstens 100 Quadratmeter erforderlichen Menge in der Stadtgartendirektion, III, Am Heumarkt 2, erhältlich. Gemüsesetzpflanzen werden vom 17. d. angefangen im städtischen Reservergarten in Kagran (hinter dem Straßenbahnhofe an der Wagramerstraße) an Wochentagen zwischen 8 und 11 Uhr und 2 und 6 Uhr, an Sonntagen und Feiertagen von 8 bis 12 Uhr abgegeben. An starken Neentagen findet keine Abgabe statt.

Bulgarische Bohnen für Wien.

Aus Sofia wird, wie die „Rathauskorrespondenz“ meldet, telegraphiert: Der Ministerialrat hat dem Delegierten der Gemeinde Wien, Siebenlist, der sich gegenwärtig in Vidin aufhält, gestattet, zwölf Waggon Bohnen auszuführen, die von ihm in Bulgarien für Rechnung der Gemeinde Wien gekauft wurden und die zum Anbau in den Wiener Gemüsegärten bestimmt sind, um die Verpflegung der Bevölkerung zu erleichtern.

Kriegsgemüsebau.

Die letzte Vortragsreihe über Kriegsgemüsebau fand Donnerstag, 6. April, in Eilbeck statt. Gurtenartige Gewächse, Melonen, Kürbisse, Tomaten, Rhabarber und Mais war das Thema dieser letzten theoretischen Abhandlung. Fräulein Waechter, Halle, wies nachdrücklich auf die geeigneten Bodenbedingungen hin, die diesen südländischen Kulturen zu ihrer vollkommnen Entwicklung notwendig sind. Gurten wollen eine warme windgeschützte Lage — zu viel Bodenfeuchtigkeit ist der gesunden Ausbildung von Laub und Fruchtwerk nachteilig —, obwohl ein reichliches Gießen (abgestandenes Wasser), wobei man Stamm und Blattwerk nicht berühren darf, ihrem Gedeihen förderlich ist. Neben den mancherlei erprobten Sorten wurde die Delicate-Aktergürte als anspruchslos und widerstandsfähig besonders zum Anbau empfohlen.

Kürbisse und Melonen brauchen vor allen Dingen sonnige Lage und stark gedüngten Boden. Das Bepflanzen des Komposthaufens ist nur dann anzuraten, wenn man durch flüssige Düngemittel diesem die durch den Kürbis entzogenen Nährstoffe im Laufe des Sommers ausreichend ersetzt. Tomaten wollen ebenfalls volle Südsonne, am besten vor einer Mauer oder Wand. Abstand 80 Zentimeter voneinander. Für einen Höchstertrag der Rhabarberernte rechnet man auf die Rhabarberstaude vier bis fünf Kilogramm. Die anerkannt beste Rhabarbersorte ist der Viktoria-Rhabarber.

Die Versammlung schloß mit einem Schlußwort Prof. Dr. Voigt's, der dem Wunsche Ausdruck gab, daß die begonnenen Bestrebungen einen dauernden Zusammenschluß aller Gartenliebhaber, Kleingartenbesitzer und Schrebergartenvereine zur Folge haben möge. Die nach dem Kriege Deutschland neu erwachsenden Aufgaben verlangen auf allen Gebieten kraftvolle und stärkere Fähigkeiten, wie wir sie bisher gehabt haben. Manche grobe Unwissenheit im Reiche der Natur und ihrer Schöpfungen ist in dieser Zeit der erschweren Ernährungsfragen glücklich gelöst und hoffentlich für immer beseitigt worden.

Im Anschluß an die theoretischen Vorträge fand am Sonntag, den 9. d. M., vormittags

10 Uhr, eine praktische Vorführung im Vereinsgarten der Kolonie Paradies des Gartenbauvereins Schreiber Hamburg-Uhlenhorst statt. Unter zahlreicher Beteiligung der Mitglieder wurden die einzelnen Gärten besichtigt, Beispiel und Gegenbeispiel gezeigt. Die nächste praktische Veranstaltung findet am Sonntag, 16. d. M., vormittags 10½ Uhr, im Gelände des Kleingartenvereins Hamm-Horn und nachmittags, 3 Uhr, in den Schrebergärten Nord-Winterhude statt. Näheres wird im Anzeigenteil bekanntgegeben.

Förderung des Gemüsebaus.

Vom Wiener Magistrate, Abteilung 3 (Magistratsrat Dr. Ehrenberg), Neues Rathaus, werden an Kriegsgemüsegärtner gegen Vorweisung ihrer Pachtkarte die von der k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien herausgegebenen „Anleitungen zum Gemüsebau“ unentgeltlich abgegeben. Kaiserlicher Rat Heilinger hat zur Förderung des Gemüsebaues in Wien der Gemeinde Wien mehrere Bahnwagen Kunstdünger (Kali-Superphosphat) zur Verfügung gestellt. Die Gemeinde Wien gibt dieses wertvolle Düngmittel an die Gemüsegärtner von Wien, ferner an Schrebergärtner, Kriegsgemüsegärtner und an private Grundbesitzer unentgeltlich ab Mittwoch den 19. April bis Dienstag den 2. Mai d. J. an Wochentagen gegen eine in der Magistratsabteilung III im Rathause, 5. Stiege, 2. Stock (Magistratsrat Dr. Ehrenberg) während der Amtsstunden (9 bis 1 Uhr) zu behebende Bezugsanweisung im städtischen Reservergarten, II. Vorgartenstraße, Ecke Emsgasse an Wochentagen von 9 bis 12 Uhr und von 2 bis 5 Uhr.

Abgabe von Saatbohnen und Gemüsesetzlingen durch die Gemeinde Wien.

Die Gemeinde Wien gibt an Kriegsgemüse- und Schrebergärtner, Schulen und an alle Grundeigentümer oder Pächter, die im Wiener Gemeindegebiete liegende Gründe mit Gemüse bebauen, Saatbohnen und Gemüsesetzpflanzen, soweit die Vorräte reichen, unentgeltlich ab. Saatbohnen sind für Kriegsgemüse- und Schrebergärtner bis zu einer Höchstmenge von je 1 Kilogramm, für Schulen nach Erfordernis, für sonstige Bewerber bis zu einer für den Anbau einer Fläche von höchstens 100 Quadratmeter erforderlichen Menge in der Stadtgartendirektion, Am Heumarkt 2, erhältlich. Gemüsesetzpflanzen werden vom 17. d. angefangen im städtischen Reservergarten in Ragran (hinter dem Straßenbahnhofe an der Wagramerstraße) an Wochentagen zwischen 8 und 11 Uhr und 2 bis 6 Uhr, an Sonn- und Feiertagen von 8 bis 12 Uhr abgegeben.

Der Obstgenuß in Kriegszeiten. Die Obsthändlerin Marie Sauer war beim Bezirksgericht Innsbruck wegen Preistreiberei beim Verkauf von Marillen angeklagt, wurde aber mit der Begründung freigesprochen, daß Marillen zum feinen Obst gehören und nicht als unentbehrliche Bedarfsgegenstände angesehen werden können. Das Berufungsgericht bestätigte den Freispruch. Gegen dieses sowie gegen ein vom Kreisgericht Feldkirch bestätigtes Urteil, womit zwei Grundbesitzerinnen von der Preistreiberei beim Verkauf von Heidelbeeren freigesprochen wurden, brachte die Generalprokuratur die Nichtigkeitsbeschwerde zur Wahrung des Gesetzes ein, weil die Anschauung der ersten Gerichte, daß Obst nicht zu den unentbehrlichen Nahrungsmitteln gehöre, eine rechtsirrtümliche sei. Der Kassationshof hat nun entschieden, daß durch die freisprechenden Urteile das Gesetz verletzt wurde. In der Begründung wird gesagt: In der gegenwärtigen Zeit muß alles, was zur menschlichen Nahrung dienlich erscheint, für diesen Zweck nutzbar gemacht werden. Angesichts der weitgehenden Behinderung der Einfuhr von Nahrungsmitteln ist es nicht ausschlaggebend, ob die einzelnen Gegenstände alle unentbehrlichen Nährstoffe enthalten. Obst ist kein bloßes Genußmittel, sondern ein Nahrungsmittel. Besonders durch die Möglichkeit der Verarbeitung zu Dunst- und Einsiedeobst bildet es einen Bedarfsgegenstand, dessen Bedeutung für die Volksernährung in demselben Maße zunimmt, als die Knappheit und die hohen Preise anderer Lebensmittel die Heranziehung zur Deckung des menschlichen Nahrungsbedürfnisses erschweren.

Stadtoverwaltungen und Gemüseversorgung.

Der „Nachrichtendienst für Ernährungsfragen“ schreibt:

Schon in Friedenszeiten befaßten sich mit dem Gemüsehandel Personen, die sich vielfach auf Kosten der Konsumenten wie der Produzenten in ungebührlicher Weise zu bereichern suchten. Die Zahl dieser Leute hat während des Krieges erheblich zugenommen. Bei der großen Bedeutung, welche der Versorgung des Volkes mit Gemüse zukommt, müssen Mittel gefunden werden, um die bestehenden Mißstände zu beseitigen. Der gangbarste Weg ist zweifellos, wie auch bei Kartoffeln, Räucherwaren, Eiern usw. die Vermittlung der erforderlichen Gemüsemengen durch die Stadtoverwaltungen. Viele Stadtoverwaltungen haben sich bis jetzt geweigert, diesen Weg zu beschreiten, weil es ihnen an Leuten fehlt, die in der Behandlung der Gemüse und in der Beurteilung der Qualitäten so viel Erfahrung haben, daß der Ein- und Verkauf ohne großes Risiko für die Stadtoverwaltungen durchgeführt werden könnte. Da sich diese Mehrarbeit für eine Stadt lohnt, mögen folgende Zahlen aus Berlin beweisen. In der Woche vom 11. bis 18. November d. Jz. betragen nach genauer Feststellung pro Pfund die

	Produktionspreise	Kleinhandelspreise	Aufschlag
bei Weißkohl....	3.04 Pf.	10.5 Pf.	300 %
bei Rotkohl	7.— "	13.— "	90 %
bei Kohlrabi	3.05 "	14.9 "	400 %
bei Kohlrüben ..	2.08 "	9.3 "	400 %
bei Möhren	5.— "	13.1 "	260 %

In Cassel, wo ein städtischer Verkauf eingerichtet ist, kosteten zur selben Zeit 10 Pfund Weißkohl 55 Pfennig, das Pfund Möhren 8 Pfennig, 2 Pfund 15 Pfennig, während der Berliner für 2 Pfund 25 Pfennig anlegen mußte!

Durch eine zeitgemäße Einrichtung des Verbandes deutscher Gemüsezüchter wird den Städten kostenlos jedes Quantum Gemüse direkt vom Produzenten unter vollkommener Umgehung des Zwischenhandels nachgewiesen. Die Vermittlungsstelle dieses Verbandes in Berlin-Friedenau, Evastraße 3 liefert bereits 32 Städten z. B. alles Gemüse; der Umsatz belief sich im Oktober bereits auf rund 200 000 Mark. Mit vollem Rechte will der Verband deutscher Gemüsezüchter dem Lebensmittelwucher entgegenzutreten, indem er den Erzeuger direkt mit dem Verbraucher in Verbindung bringt. Zu diesem Zwecke gibt er zwanglos alle 10 Tage Angebotslisten von Gemüse zum „Waggonladungsweisen Bezug“ heraus, die jede Stadt haben kann. Die minimalen Vermittlungsgebühren von 1 % trägt der Produzent allein. Solche uneigennütigen Einrichtungen von privater Seite verdienen weitestgehende Unterstützung, zumal da der Verband mit seinen vielen Vereinen auch treuer Berater der Stadtoverwaltungen in allen dieses Gebiet berührenden Angelegenheiten ist. Der Durchführung einer Gemüseversorgung der städtischen Bevölkerung durch die Stadtoverwaltungen stehen seit Schaffung dieser Vermittlungsstelle unüberwindliche Hindernisse nicht mehr entgegen. Zur vorübergehenden Lagerung der Gemüse wird es den Stadtoverwaltungen gerade jetzt während der Wintermonate an geeigneten Räumen nicht fehlen. Die Organisation des Verkaufs muß den örtlichen Verhältnissen angepaßt werden. So kann beispielsweise der Verkauf direkt durch Angestellte der Stadtoverwaltung an bestimmten Verkaufstagen erfolgen, oder es können auch die Kleinhändler, denen ein entsprechender Preiszuschlag vorzuschreiben wäre, als Verkaufsvermittler herangezogen werden, wie in Berlin-Wilmersdorf. Jedenfalls ist den Stadtoverwaltungen die Möglichkeit geboten, der Bevölkerungszahl entsprechende preiswerte Gemüsemengen liefern zu lassen. Gleichzeitig mit der Verkaufsvermittlung sollten alle Stadtoverwaltungen eine aufklärende Tätigkeit über den Gebrauch der Gemüse in die Wege leiten.

Der Kriegsgärtner.

Die Arbeiten im April.

Die vorgeschrittene Jahreszeit macht dem Kriegsgärtner so viel Arbeit, daß er kaum nachkommen kann, wenn er nicht tüchtig vorgesorgt hat. Ueberall sproßt es mächtig, besonders nach Regentagen, wenn die Sonne wieder warm scheint. Leider gedeiht auch das Unkraut, das sofort entfernt wird. Der Boden muß schon für die Aussaaten vorbereitet sein und jeder geeignete Fleck ausgenutzt werden, um die heuer so wichtigen Nahrungsmittel zu bauen, die uns der Kriegsgarten liefern kann. Wo keine Sonne hinkommt und Wasser nicht zu beschaffen ist, werden die Bemühungen des Gartenfreundes vergeblich bleiben. Vor allem geht man jetzt an das Anbauen. Dies wird man aber mit Bedacht ausführen, auf Blumen, so schön sie auch sind, für heuer möglichst verzichten, außer man hat hier und da ein unbenutztes Fleckchen oder einen Rand eines Beetes, den man auch für das Auge angenehm ausgestalten möchte. In erster Linie wird man Gemüse, dann, wo größerer Raum ist, auch Kartoffeln und schließlich ölhaltige Samen anbauen. In winzigen Gärten ist die Erdäpfellkultur zumeist nicht möglich und auch nicht lohnend. Wenn es auch heuer Schwierigkeiten macht, Kartoffeln zu bekommen, so muß sich der Schrebergärtner doch sagen, daß er auf einem kleinen Gartenstück an Gemüse mehr herausholen und mehr Geld ersparen kann, als wenn er diese Knollen anbaut, die erst im Spätherbst reifen. Bis dahin hat er vom selben Erdsäckchen Spinat, Kraut, Kohl, Zwiebeln, Knoblauch, Gurken und anderes mehrmals geerntet. Wenn es aber der Raum erlaubt, der möge ruhig Erdäpfel zu gewinnen suchen. Abnehmer wird er für überzähliges Gemüse aller Art heuer sicherlich finden.

Von den wichtigsten Gemüsen kommen jetzt alle zur Aussaat. Wer nicht schon Salat, Kohl oder Radieschen im Garten hat, muß sich nun damit beilehen. Vorerst sind kleine Aussaatbeete vorbereitet, wenn möglich gedüngt und gut umgegraben worden. Darauf kommen die Samen. Mit Reisig hält man davon Vögel ab. Erst wenn die Pflänzchen heranwachsen, werden sie an ihren Bestimmungsort ausgesetzt. Es empfiehlt sich, Kohl, Kohlrabi, Blumenkohl, Rüben aller Art, Rettich, Radieschen, Salate, Mangold, Petersilie auf solche Beete auszusäen. Rillensaat ist am zweckmäßigsten. In Abständen von etwa zehn bis fünfzehn Zentimeter werden mit einem Stäbchen kleine Rinnen gezogen, in diese die Samen nicht zu dicht eingestreut, am Ende der Rinne ein schmales Holzstäbchen oder ein Blechstäbchen, mit der Art der Aussaat und dem Aussaatag bezeichnet, angebracht, dann erst die Rinne mit Erde bedeckt. Die Samen dürfen nur ganz wenig unter der Erde liegen, sonst keimen sie schlecht oder die Pflänzchen gedeihen nicht gut. Erst wenn diese Saat aufging und die Pflänzchen genügend heranwachsen, werden die stärksten am Abend, nicht in der Sonne, auf das Beet versetzt, auf dem sie weiterwachsen sollen. Stetes Gießen ist dann sofort und auch an Abenden

ist, baue man auch Topinambur an, eine südliche Knollenpflanze, die bei uns gut gedeiht, reiche Ernte bringt und sowohl als Nahrung für den Menschen als auch für das Vieh dienen kann. Sie reift erst spät im Herbst aus, hat dann neben großen eine Menge kleiner Knollen, die in der Erde bleiben und im kommenden Jahre neuerlich reichen Ertrag bringen. Leider bekommt man Topinambur nicht in allen Gemüsehandlungen. Das gleiche gilt auch von einem anderen Fremdling, der uns im Kriegsjahr gute Dienste leisten kann: der Sojabohne. Sie ist bei uns längst eingewöhnt und bei den Kennern so geschätzt, daß sie in keinem Kriegsgemüsegarten fehlen sollte, vorausgesetzt, daß man sie in der Samenhandlung erhält. In Japan ist sie Nationalspeise, aus der man Mehl und auch Saucen gewinnt, die als Ueberguß für allerlei Gerichte gebraucht werden. In unseren Böden gedeiht sie überall gut, sie liefert reiche Erträge, soll aber vor Mitte Mai angebaut sein, wenn sie rechtzeitig reifen soll. Ihr großer Reichtum an Eiweiß und Fett macht sie als Ersatz für manche Speisen sehr wertvoll. Sie vermag auch Fett zu erzeugen und ist, mit gekochten Kartoffeln vermengt, eine schmackhafte Speise, die dem Körper wertvolle Nährstoffe zuführt. Ueber die Sojabohne erschien erst kürzlich eine Broschüre im Verlag Parey, Berlin, die zeigt, welchen hohen Wert dieses Gemüse besitzt. In Wien hat es schon vor mehr als vierzig Jahren Professor Haberland einzubürgern versucht. Der Erfolg war gering, und doch verdient diese Bohne heuer allgemeine Wertschätzung, weil sie nicht nur als Nahrungsmittel, sondern auch als Genussmittel verwendet werden kann. Geröstet soll diese Bohne einen besseren Kaffee geben als Malzkaffee. Wer die Möglichkeit hat, mag die Sojabohne bauen. Sie wird genau so wie andere Bohnen zu je drei Stück in ein kleines Grübchen im Abstand von etwa zwanzig bis dreißig Zentimeter gelegt, doch verlangt sie viel Sonne und eine milde Lage. Man kann sie auch wie andere Bohnen als Randeinfassung von Kartoffelsäckern oder an Zäunen ziehen. Für den Anbau gewöhnlicher Bohnen werden Busch- oder Feuerbohnen gewählt, die reichlich tragen. Sie werden in kleinen Mengen alle zwei Wochen angebaut, um dann nach und nach Schnittpflanzungen zu bekommen.

Neben den wichtigsten Gemüsepflanzen bieten die ölhaltigen Pflanzen eine verlockende Aussicht, sie nutzbringend zu verwerten. Vor allem die Sonnenblume, die Blume der kleinen Gärten, die überall gedeiht, wo die Sonne hinkommt und der Boden lehmhaltig ist. Das ist um Wien der Fall. Man gewinnt reiche Ernte von Kernen, die als Vogelfutter und in größerer Menge für die Erzeugung eines vielseitig brauchbaren Oeles dienen. Wenn es angeht, setzt man die Kerne jetzt entweder zwischen die Erdäpfel oder an den Rand von Beeten. Ist sehr viel Platz, dann baut man eigene Beete an. Für Sonnenblumenkerne ist heuer viel Absatz in Aussicht. Auch Mohr findet reichlich Abnehmer, doch ist er nicht überall nutzbringend anzubauen. Man kann ihn auch abwechselnd in Reihen mit den Kartoffeln bringen, muß aber immer darauf Rücksicht nehmen, daß er zwischen den Kartoffelreihen darum nicht wachsen kann, weil dort die Erde zum Häufeln entnommen wird. Mohr ist in der Küche immer brauchbar, als Del- und medizinischer Samen geschätzt. Die übrigen Delpflanzen kommen für den Kleingarten nicht in Betracht.

Zulässig ist es auch, Kohl in Kartoffelsäckern zu bauen, wie im allgemeinen Zwischenfrüchte, die bald reifen, zwischen solche gesetzt werden, die spät zur Reife kommen. Doch bringe man sie in den Kreuzschnittpunkt. Nur bei Kartoffeln ist dies wegen des Behäufelns nicht immer möglich. Zwischen Spättraut, Kohl, Blumenkohl kommt Salat, Sellerie, Rettich, Spinat. Neben Kohl lassen sich auch Zwiebeln unterbringen. Ihre Samen müssen mit Brettern festgetreten werden, sonst gehen sie nicht auf, wie ja Zwiebeln, Radieschen und fast alle Gemüse immer einen feuchten Boden verlangen nebst gutem Düngen, das aber nicht mit frischem Dünger geschehen darf. Nur abgelegener Dünger oder Erde aus dem Komposthaufen, auch Kalt- oder Kaltsalze sind dazu brauchbar. So gibt es gerade jetzt für den Kriegsgärtner mehr zu tun als in jedem anderen Monat. Bis Mitte Mai muß das Anbauen vorüber sein.

Nährpflanzen in Biergärten.

Oft ist darauf hingewiesen worden — und es ist sehr nötig, diesen Hinweis zu wiederholen — daß auch in den sonst lediglich dem Luxus und der Erholung dienenden Privatgärten in dieser Zeit allgemeiner Beengung unserer Ernährungsbasis mindestens neben den ästhetischen Werten, Nahrungswerte gewonnen werden sollten. Beachtenswerte Winke zur Durchführung dieser Forderung gibt ein in den „Dresdner Neuesten Nachrichten“ erscheinender Artikel. Der Aufsatz geht zunächst von Dresdner Verhältnissen aus; seine Ratschläge können jedoch ohne weiteres verallgemeinert werden.

Für besonders geeignet zu gartenmäßigem Anbau hält der Artikel den **Mais**. „Gerade der Mais ist eine Pflanze, deren Anbau man nicht warm genug empfehlen kann. In der ganzen Niederung von Dresden und Umgebung wird der Mais gut reif werden, nur auf den Höhen wird er bei einem ungünstigen Jahr, wie dem verflossenen, nicht vollständig reif. Dabei ist aber zu bedenken, daß die grünen Maiskolben ein den grünen Erbsen mindestens gleichwertiges Gemüse darstellen, daß die Blätter und Stengel vom Mais ein außerordentlich wertvolles Futtermittel mit viel Süßigkeiten bieten, kurz, daß der Mais eine sehr vielseitige, nützliche und in ihren Anforderungen sehr bescheidene Pflanze ist, die kaum irgendwelche Pflege, höchstens gelegentliches Wässern braucht. Dabei kann der Mais auch bei uns als Mehl ein äußerst wertvolles menschliches Nahrungsmittel bilden, abgesehen von dem hervorragenden Futter, das die Körner für die Tiere — vom Huhn bis zum Pferd — bilden. Den Mais kann man schon vorher im Zimmer antreiben und dann die Pflanze versetzen.“

In zweiter Linie wird der Anbau von **Bohnen** angeregt: „Und zwar soll man diese nicht anpflanzen um der grünen Schoten willen — denn grünes Gemüse werden wir hinreichend bekommen. Es handelt sich vielmehr darum, Nährwerte zu schaffen, und zwar vor allem Kohlehydrate und Eiweiß. Man bildet aber die Bohnen einen äußerst eiweißreichen Samen und diesen Samen, also die eigentlichen Bohnen, soll man züchten. Es eignen sich besonders die weißen Bohnen, aber es sind auch die farbigen Bohnen, wenn man sie schält, sehr schmackhaft, ja direkt aromatisch! Auch da kann man sagen, daß auch die nicht ausgereiften Früchte sehr schmackhaft sind, die man dann wie die grünen Erbsen trocknen und einkochen kann.“

Bei den Bohnen wäre nur zu berücksichtigen, daß man sie nicht zu früh ins Freie pflanzen darf, weil sie zu empfindlich gegen Kälte sind. Man kann also noch grüne Gemüse, wie Salat o. ä., vorpflanzen.“

Nicht minder wünschenswert sei die Anpflanzung von **Erbsen**, „die man ebenso wie die Bohnen nicht auf Schoten, sondern auf den Samen züchten, also gelb werden lassen soll, da auch die Erbsen einen äußerst großen Eiweißgehalt bieten.“

Als geeignete **Delipflanzen** empfiehlt der Artikel **Mohn** und **Sonnenblumen**. „Der Mohn kann gleichzeitig als Bierpflanze dienen. In andern Ländern, z. B. Oesterreich, Kärnten, Tirol, wird der Mohn massenhaft als Gartenpflanze, oft selbstweise sogar, gezogen, wegen der Mohnkörner. Daß man bei der Mohnpflanzung nebenher **Opium** gewinnen kann, interessiert uns hier höchstens insofern, als man dadurch die Anpflanzung noch besonders rentabel machen kann.“

Die **Sonnenblume** braucht auch einigermaßen guten Boden, wenigstens nicht rein sandigen Boden, sonst wächst die Sonnenblume nur zu kleinen Blüten aus, nicht zu großen mit zahlreichen Kernen. Sie läßt sich aber auch da pflanzen, wo man den Rasen nicht erst entfernen will. Man sticht mit dem Spaten ein Rasenstück von 20 Zentimeter im Seviert aus, lockert das Erdreich darunter etwa 30 Zentimeter tief und brint das ausgetrocknete Rasenstück um und (Wurzeln nach oben) an seine Stelle, sticht durch seine Mitte mit 5 Zm.

bidem Pflanzholz ein Loch, das wieder mit Erde gefüllt wird. Diese Stelle wird besät — zwei bis drei Samen —, von denen man durch Abschnelden, nachdem sie aufgegangen sind, das weniger kräftige Pflänzchen entfernt. Mit der Herrichtung darf nicht gewartet werden. Dagegen darf erst Mitte April oder Anfang Mai gesät werden, und zwar direkt an Ort und Stelle (nicht verpflanzen) in Abständen von 30 Zentimeter bis 1 Meter und 2 bis 4 Zentimeter tief (anfangs feucht halten).

Zu diesen beiden Pflanzen kann nicht dringend genug geraten werden; denn an nichts leiden wir so und werden wir noch Mangel leiden als an Öl und Fett. Es wird leicht zu sorgen sein, daß Oelmühlen die einzelnen kleinen Erträge sammeln lassen (das Kilo Sonnenblumenkerne war schon 40 bis 50 Pf.) und diese dann in der Masse einen wertvollen Ertrag bringen. Auch diese beiden Pflanzen bedürfen keiner besonderen Pflege. Mohn wächst bekanntermaßen wild und auch die Sonnenblume ist wenig empfindlich.“

Schließlich wird noch erwähnt, daß die **Kartoffel** sich zur Einfämnung von Becken ganz gut eignet und hübsche Früchte trägt, und daß auch der Anbau der **Lopinambur** (Erbsbirne oder Erdapfel) recht wünschenswert und nützlich sei.

Die **Lopinambur**, die ein buschartiges Grün treibt, eignet sich als Zierstrauch, gibt prächtiges Viehfutter und eine reichliche Ernte von Knollen, die schmackhafter noch als die Kartoffel, wenn auch etwas weniger gehaltreich an Kohlehydraten sind und zu den gleichen Zwecken wie die Kartoffel sich verwenden lassen.“

Wiens Kriegsgemüsegärten.

Steuer in verdoppelter Zahl.

Infolge der Kriegsteuerung und der Schwierigkeit der Beschaffung aller Lebensmittel hat die Anlage von Kriegsgemüsegärten in Wien seitens der Bevölkerung höchst erfreuliche Fortschritte gemacht. Diese Kriegssaktion blüht jetzt, wie nie vorher, und die Zahl der bisher gepachteten Grundstücke, auf denen Gemüse gebaut wird, hat sich bereits verdoppelt. Während im vorigen Jahre etwa 1000 Lose zu je 200 Quadratmeter gepachtet wurden, sind bis jetzt schon rund 2000 Lose zur Vergebung gelangt. Die Zuweisung solcher Lose (kleiner Grundstücke) erfolgt von der Magistratsabteilung 3. Für diesen Zweck hat die Gemeinde Wien eine Reihe von Bürgerpitalsfonds- und Versorgungsfondsgründen an der Peripherie der Stadt zur Verfügung gestellt. Solche Gründe befinden sich in allen äußeren Bezirken, die größten Gemüsegartenanlagen Wiens befinden sich auf der Schmelz bei den Polizeihäusern. Die meisten der 235 Gärten, die hier zur Bebauung gelangten, wurden von den Sicherheitswachleuten gepachtet, die in den nahen Polizeihäusern wohnen und ihre dienstfreien Tagesstunden in nützlicher Weise dazu verwenden, um mit Hilfe ihrer Familienangehörigen Kartoffel und Grün Gemüse zu ziehen. Die landschaftlich schönsten Anlagen der Wiener Kriegsgemüsegärten befinden sich am Schafberg im 18. Bezirk bei der Hodegasse, da sie eine gewisse Gleichmäßigkeit zeigen und nicht durch in verschiedenen Farben angestrichene Stützen das Landschaftsbild stören, wie es zum Beispiel bei den Schrebergärten auf der Höhe zur „Himmelmutter“ bei Dornbach der Fall ist. Allerdings sind die Kriegsgemüsegärten von den Schrebergärten wohl zu unterscheiden, denn beide haben verschiedene Zwecke. Die Schrebergärten ersetzen den Pächtern vielfach den Landaufenthalt, sie werden daher möglichst behaglich mit einer Wohnhütte ausgestattet, in der die Familie des Pächters die Tagesmahlzeiten einnimmt und bei eintretendem Regenwetter Schutz findet. Diese Wohnhütten werden natürlich je nach dem Geschmack des Pächters verschieden ausgestattet und machen durch ihre eigenartigen Formen und Farben nicht immer einen ästhetisch befriedigenden Gesamteindruck. Die Kriegsgemüsegärten dagegen bieten im allgemeinen einen viel schöneren Anblick, denn wie der Punkt 3 der Bedingungen für die Kriegsgemüsegärten vorschreibt, dürfen diese Gründe nur zum Anbau von Nahrungsmitteln, insbesondere von Gemüse und Erdäpfeln, verwendet werden. Jede andere Verwendung ist untersagt, und Wohnhütten oder Verkaufshütten dürfen auf diesen Gründen nicht errichtet werden. Gestattet ist bloß die Errichtung einer kleinen hölzernen Hütte zur Aufbewahrung von Werkzeugen usw. Der Pächter muß jede Verringerung des Grundes, zum Beispiel durch Abgrabung und Wegschaffung guter Erde, unterlassen, darf aber auch nicht den Grund anschlitten oder Grenzpfähle sowie Wasserabzugsgräben abändern oder beseitigen. Der Pachtzins für einen Kriegsgemüsegarten im Ausmaß von 200 Quadratmeter beträgt 12 Kronen für einen Sommer. Die Fehung gehört dem Pächter. Am 15. Oktober muß der Grund vollständig geräumt sein und der Gemeinde zurückgestellt werden. Der Ueberbringer der Pachtkarte erhält dann von den gezahlten 12 Kronen die Kaution von 10 Kronen zurück. Der eigentliche Pachtzins beträgt daher bloß 2 Kronen. Wenn der Pächter die ordnungsmäßige Bewirtschaftung des Kriegsgemüsegartens unterläßt, hat die Gemeinde das Recht, ohne Anspruch des Pächters auf eine Vergütung, den Pachtvertrag dreitägig zu kündigen.

Die Bewerber um solche Kriegsgemüsegärten rekrutieren sich hauptsächlich aus Straßenbahnbediensteten, Postunterbeamten, Sicherheitswach-

leuten, besseren Arbeitern, aber auch kleinen Beamten. Auch einige graduierte Akademiker haben Kriegsgemüsegärten gepachtet, die von ihren Familienangehörigen bebaut werden. Namentlich den Kindern macht es große Freude, in den Kriegsgemüsegärten zu graben und die angebauten Gemüse zu begießen und zu pflegen. Wie im vorigen Jahre, wird die Gemeinde den Pächtern von Kriegsgemüsegärten auch heuer durch die Stadtgartendirektion Gemüseselinge und Kunstdünger kostenlos nach Maßgabe der vorhandenen Vorräte zur Verfügung stellen. Da die Anlagen von Kriegsgemüsegärten heuer in Wien in so erfreulicher Weise vergrößert wurden, ist zu erwarten, daß die Wiener Gemüseernte auf die Approximierung der Stadt einen günstigen Einfluß ausüben wird, denn die Pächter der 2000 Gärten, die sich ihr Gemüse selbst bauen, entlasten damit den Markt. Die günstigen Resultate, die bisher erzielt wurden, lassen es zweifellos erscheinen, daß die Aktion den Krieg überdauern und auch nach dessen Beendigung fortgesetzt wird.

Obst, Gemüse, Kartoffeln: Unter dem Einflusse der günstigeren Witterung und des besseren Bedarfes während der letzten Fastentage, wurden die Märkte reichlicher dot ert. Auch Kartoffeln langten in ausreichenden Mengen ein. Für die österreichische landwirtschaftliche Verkaufsgesellschaft wurden ein Waggon Kartoffeln aus Galizien, wie auch größere Quantitäten oberösterreichischer und steirischer Provenienz zum Verkauf in die Viktualienmarkthalle gebracht. In Gärtnereiware war der Verkehr äußerst animiert, die Preise blieben unverändert. Nur ungarischer Spinat hat sich im Preise verteuert und wurde mit 86 S. bis 96 S. per Kilogramm bezahlt. Auch Eier, die während letzterer Zeit knapper zugeführt werden, haben im Preise angezogen und stellen sich auf 16 S. bis 17 S. per Stück.

Unsere wildwachsenden Ruchenpflanzen.

II.

Seltenerer heimische Gemüsepflanzen. — Tee-liefernde Pflanzen. — Vorteile des Eigenbaues.

In unserer ersten Uebersicht über die wildwachsenden Gemüsepflanzen haben wir die häufiger vorkommenden und jetzt schon zu findenden Arten besprochen. ¹⁾ Der vorliegende Aufsatz soll auf diesem Gebiete noch weiter Aufschluß geben und auch einige seltenerer Formen aufzeigen. Im allgemeinen können wir unsere Tage mit jenen früheren Zeiten vergleichen, in denen aus Mangel an reichem Verkehr nur frisch genießbare Landesprodukte nicht zum gegenseitigen Austausch kamen; dazu gehören vor allem grüne Gemüse. Heute hat unsere Abgeschlossenheit wieder die erhöhte Aufmerksamkeit auf die reichen Schätze unserer eigenen Wiesen und Felder, Waldtäler und Wassengräben hingelenkt und wir suchen dort wieder wie unsere Vorfahren brauchbare und schmackhafte Gemüse. Ja es läge sogar nahe, eine oder die andere von den wildwachsenden Pflanzen in Kultur zu nehmen, um so ihre Eigenschaften zu verbessern und zu veredeln, wie ja auch unsere heutigen Edelgemüse auf diese Art im Laufe von Jahrhunderten herangezogen wurden. ²⁾

In unserem gewöhnlichen Leich- oder Schilfrohr vermutet niemand etwas Genießbares, und doch sind die jungen Sprossen ebenso wie die unterirdischen Wurzelstöcke sehr zuckerhaltig und können so im ersten Frühjahr als nahrhaftes Gemüse verwendet werden. Die Art der Zubereitung (Salat oder Einkochen) richtet sich wohl nach dem Geschmack des Einzelnen.

Sehr auffällig sind die fleischroten Blütenähren des Wiesenknöterichs oder der Natterwurz. Auch hier können die jungen Sprosse und Blätter wie Spinat hergerichtet werden. Eine Reihe von anderen Knötericharten, wie der Winden- und Heckenknöterich, zeigen ihre Verwandtschaft mit dem so anspruchslosen Buchweizen dadurch, daß auch ihre Samen zur Herstellung von Breispeisen, ja sogar zur Mehlerzeugung (ein Kuchen aus Buchweizenmehl ist eine leckere Speise) verwendet werden können. Der derzeitigen Knoblauchnot hilft das bekannte Lauchkraut ab, dessen weiße Blütentrauben jetzt aus jeder Hecke hervorleuchten. Die Blätter riechen beim Zerreiben stark nach Knoblauch und können an Stelle dieses Gewürzes den Speisen zugesetzt werden. Zudem ersehen sie klein gehackt oder zerschnitten auch Schnittlauch. Wie bei so vielen Gewächsen aus der großen Familie der Kreuzblütler liefern auch die Samen des Lauchkrautes ausgepreßt ein fettes Öl. Aus derselben Familie stammen der häufig auch gezogene weiße Senf und der Ackersef, die sehr häufig bei uns überall auf Aedern, Brachfeldern usw. wachsen. Die jungen Blätter werden salat- oder spinatartig genossen. Häufig sieht man bei uns die nach altem Brauche auf Hausdächern und Mauern gehaltene Hauswurz, welche ihre Standorte im Volksglauben vor Blitzschlag schützen soll. Wenn man ihre jungen Blätter von den harten Spizeln und Rändern freimacht, so sollen sie einen guten, kühlenden Salat liefern, wie denn um dieser kühlenden Eigenschaften willen dieselben auch als Hausarznei verwendet werden.

Zu den eingeführten Genussmitteln gehören die Blätter des Teestrauches, die aus Ost- und Südastien zu uns kommen. Die lange Verhinderung jeder Zufuhr hat auch hier eine Knappheit von Vorräten gezeitigt, die sich nach außen hin in stark erhöhten Preisen zeigt. Da kann man nun leicht durch Verwendung heimischer Ersatzmittel den Breistreibern ein Schnippen schlagen. Bald kommen die Blätter des Schlehdorns oder der Schlehe hervor, die man an der Sonne oder auch in flachen Pfannen über Feuer trocknen kann. Sie ersehen den Tee einigermaßen oder können wenigstens zu dessen Streckung dienen. Daß sie nebenbei auch noch heilsame Eigenschaften besitzen, ist ja eine angenehme Zugabe. Ähnlich werden die jungen, noch nicht stark behaarten Blätter der Brombeeren und Erdbeeren verwendet. Auch sie müssen sehr schnell getrocknet werden. Noch wären als hieher gehörig die jungen, zarten Blätter mancher heimischen wilden Rosenart zu nennen. Wir sehen also, daß gerade hier die heimische Pflanzenwelt Ersatz genug liefert. Also auf zum Sammeln! Als Blattsalat oder Spinat werden die jungen Blätter des im Juni überall auf Wiesen blühenden, braunroten Wiesen-

knospes benützt. Ganz junge Pflanzen haben auch noch verwendbare Stengel. Wenig bekannt dürfte sein, daß die jungen Schößlinge der Luzerne, die bei uns ja ziemlich stark gebaut wird, ein gutes, spinatartiges Gemüse liefern. Warten muß man vor dem allzu häufigen Gebrauch der Blätter des Sauerklees, der bei uns auch Hasenlee genannt wird. Ihr Oxal- oder Kleeäuregehalt ist für unseren Organismus schädlich. Die zarten Blätter der heimischen Weidenarten, auch das Ackerstiefmütterchen kann genommen werden, werden weich gekocht und nochmals gedämpft als Spinat gegessen. Wenn man schon in Russland den Tee mit Blättern des Weidenrösschens (Unholdenkraut) verfälscht, so können auch wir sie einmal zur Streckung unseres Tees verwenden. Aus Nordamerika stammt die Nachkerze mit den großen schwefelgelben Blüten, die sich erst gegen Abend öffnen. Sie kommt auf sandigen Schutzplätzen, Eisenbahndämmen, an Flußufern, in Auen häufig vor. Die Pflanze treibt erst im zweiten Jahre ihre Stämme. Im ersten Jahre sind ihre Wurzeln wie Sellerie als Salat genießbar; auch können sie in Salz-

¹⁾ Vgl. dazu die „Reichspost“ vom 11. April.

²⁾ Wir machen hier nochmals auf das wertvolle Heft mit Bildern „Unsere wildwachsenden Gemüsepflanzen“ aufmerksam, das von unserer Buchhandlung für Krone 1.35 überall hin verschickt wird.

wasser gekocht wie Spargel oder Spargelbohnen zubereitet werden. Sie haben schinkenartigen Geschmack. Blätter und Stengel der Pflanze sollen nicht genossen werden. Reich ist die Familie der Doldengewächse an Gemüsepflanzen. So ist das Kerbelkraut oder der wilde Kerbel zu nennen, dessen Wurzeln ein Suppengemüse geben, dessen Kraut, das nach Anis riecht, als Zutat zu Salaten usw. verwendet wird. Der wildwachsende Pastinak dient den gleichen Zwecken wie sein gezähnter Bruder. Zusammen mit Kerbelkraut, Petersilie und Schnittlauch werden die Blätter der Bibernelle (Bimpinelle) zur Herstellung von Kräuterbutter, Streichkäse benützt. Der wilde Kümmel liefert seine Früchte zu ähnlichen Zwecken wie der Gartenkümmel. Die Rübenwurzeln der wilden Möhre oder Karotte soll man nicht genießen. Nicht allgemein dürfte sein, daß das Kraut der gelben Rube der Gärten ein gutes, spinatartiges Gemüse liefert. Als kohlsartiges Gemüse können die jungen Blätter der verschiedenen Schlüsselblumen zubereitet werden. Beinwurz oder Schwarzwurz und das Lungenkraut geben in ihren jungen Blättern spinatartiges Gemüse. Zu Kräutersuppen werden die jungen Blätter aller heimischen Taubnesselarten verwendet. In unseren Bächen wächst eine Ehrenpreisart, die Bachbunge, mit kleinen blauen Blütentrauben. Die Blätter werden am besten im Frühjahr als Salat genossen, dienen aber auch die Kresseblätter zur Herstellung einer guten Kräuterbutter. Das Ackerapuzelchen oder auch Winteralat genannt wird sogar in Gärten gezogen, weil der Salat aus seinen Blattrosetten so schmackhaft ist. Ihr Geschmack wird milder, wenn man sie noch einen Tag nach dem Pflücken liegen läßt. Auch einige Napuzelarten (im Volksmund auch Teufelskrallen genannt) haben wie Sellerie verwendbare Wurzeln und Blätter, die einen schmackhaften Salat geben.

Im allgemeinen sehen wir, daß Wurzeln und junge Blätter verwendet werden. Die Wurzeln und Wurzelstöcke weichern gewöhnlich Zucker und Stärke an, so daß sie auch ziemlich nahrhaft sind. Die Blätter sind natürlich jung noch zarter, weil nicht verholzt. Das ist ja das Besondere an den im Garten gezogenen Blattgemüsen, daß sie sehr weich und zart bleiben dadurch, daß sie viel üppiger ernährt werden und keinen Konkurrenzkampf mit anderen Pflanzen auszuhalten haben. Daher sind auch die im eigenen Hausgarten gezogenen Gemüse immer noch wohlschmeckender, weil feiner, als die im großen im freien Ackerland gebauten, denen sozusagen keine individuelle Pflege zuteil werden kann. So wäre auch aus diesem sozusagen epikuräischen Grunde die Rückkehr zum Hausgarten eine Forderung der Vernunft. Wer das nicht tun kann, der sammle sich die jungen Blätter der hier genannten Pflanzen. Für Abwechslung im Geschmack bürgt sie reich, hier genannte Zahl derselben. Auch führt uns ihr Genuß wieder einem einfacheren, naturgemäheren Leben zu, unabhängig von allzu großer Einfuhr aus anderen Ländern. Freilich ließe sich auch unser heimischer Gemüsebau noch bedeutend heben, aber das ist ein anderes Kapitel.

Was kann zur Förderung des Gemüsebaues geschehen?

Einem Vortrage des Herrn Prof. A. Lehmann zu diesem Thema im Hörsaal der Botanischen Staatsinstitute ist folgendes zu entnehmen: In der Wildnis oder im Urwald ist die Pflanze selbst ihr Düngemittel, aber wo sie geerntet wird, bedarf sie einer Zufuhr der notwendigen Grundstoffe, von Kalium, Kalzium, Magnesia, Eisen, Salpeter, Schwefel, Phosphorsäure und Stickstoff. All diese Nährwerte enthält der natürliche Dünger in Form von pflanzlichen und tierischen Abfällen oder Stallmist. Er wird in kleinbäuerlichen Wirtschaften oft mangelhaft erhalten; weder darf er von der Sonne ausgetrocknet, noch vom Regen ausgelaugt werden, sodann soll er eine feste Unterlage haben, die die wichtige, stickstoffhaltige Sauche aufsaugt. In

unserer Zeit, da die erwähnten Abfallstoffe nicht mehr genügend mit der Erde vermischt werden können, muß der ärmer werdende Acker einen Ersatz der Grundstoffe in Dünger finden. Auch ohne Erde vermag mitunter eine Pflanze weiter zu kommen, wenn sie die erforderlichen Nährstoffe enthält, wie eine vorgeführte, im Wasser ruhende Zimmerpflanze bewies. Verleht ist es aber, den Boden durch die Wirkung eines der Grundstoffe etwa nur kräftigen zu wollen, da ihm namentlich Kalk, Phosphorsäure und Stickstoff durchaus einverleibt werden müssen. Den Bedarf an Kalk, der in Form von Kalksalz und Kalnit für Land- und Gemüsebau gebraucht wird, decken reichlich die Lagerungen in Staßfurt und Leopoldsdahl. Mit Phosphorsäure in Gestalt von Nohphosphaten versorgte uns Ägypten und Nordamerika. Den Stickstoff nimmt die Pflanze am leichtesten auf in der Form von Chilisalpeter, der bei uns im Werte von 160 000 000 Mark eingeführt wurde, von denen 130 000 000 Mark auf die Landwirtschaft entfielen. Unserer Chemie gelang es, diesen auch für Sprengstoffe wichtigen Bestandteil und ebenso schwefelsaures Ammoniak aus der Luft zu gewinnen.

Wie stark die Erfolge einer Bollbündung, d. h. einer Kalk-Phosphorsäure-Stickstoff-Düngung, sein können, veranschaulichten vergleichende Lichtbilder von ungedüngten und gedüngten Möhren-, Kohlbeeten usw. im Marschlande und in Vierlanden.

Des Näheren ging Redner auf den Kleingartenbetrieb ein, der in Rücksicht auf die erschwerten Verhältnisse und den gebotenen vermehrten Gemüseertrag, die größte Sorgfalt verdient. Den Schwierigkeiten hinsichtlich der Kenntnis der Düngungsarten und der Mischung der Düngestoffe wird der Laie entzogen durch Verwendung des „Mischdüngers“, der alles enthält, was die Pflanze nötig hat und ihr Nährboden zur chemischen Umsetzung. Auch für Topfpflanzen empfiehlt sich dieser Mischdünger, der entweder gestreut oder in Wasser gelöst wird, mit einer Anleitung vom Detonomierat G. Dierke versehen und zur Anwendung auch jetzt freigegeben ist.

In einer freien Aussprache, die sich dem Vortrage anschloß, wurden noch mannigfache Fragen berührt, die bedeutungsvoll und anregend für die Behandlung des Kleingartens sind.

by.

* Die städtische Gemüsetrocknungsanlage. Gegen die vom Magistrat geplante Errichtung einer Trocknungsanlage für Gemüse und andere landwirtschaftliche Erzeugnisse haben sich im Stadtverordnenausschusse nach dem jetzt vorliegenden Sitzungsprotokoll mancherlei Bedenken geltend gemacht. Als Baustelle ist der Platz zwischen dem städtischen Obdach und der städtischen Gasanstalt IV in der Danziger Straße in Aussicht genommen. Dieser Bauplatz wurde im Ausschusse von einer Seite als ungeeignet bezeichnet, weil die hier zum Verbrauch kommenden Abgase unter allen Umständen Gift enthielten, somit die Luft verpesteten und die Gesundheit der Anwohner schädigten. Auch wurde die Befürchtung ausgesprochen, daß nach dem vorliegenden spärlichen Material durch die Schaffung der Anstalt das Gemüse nur verteuert werde oder daß doch wenigstens dadurch keine Preisherabsetzung für frisches Gemüse eintreten werde, weil der Erzeuger ja nun gar kein Interesse mehr daran habe, die frische Ware loszuschlagen. Der Magistratsvertreter widersprach den geltend gemachten Bedenken vorzugsweise unter Hinweis auf die guten Erfahrungen, die andere Städte mit solchen Anlagen gemacht haben. Die Behauptung, daß die Luft durch Abgase verpestet werde, sei unzutreffend, weil die Trocknung nicht durch Abgase, sondern durch heiße Luft, durch Verwendung der Abgase zur Kesselheizung erzeugt, bewirkt werde.

Geplant ist ein einstöckiges Verwaltungshaus mit etwa 120 Geviertmtr. und ein Betriebsgebäude mit etwa 1370 Geviertmtr. bebauter Fläche. Das Betriebsgebäude soll enthalten Räume für die Gemüseputzereien, Aufbereitung, Trockenapparate, sowie Lagerung der Frischgemüse und Fertigerzeugnisse, auch Untertunfts- und Nebenräume für das Personal und Gleisanlagen. Die maschinelle Anlage besteht aus den zur Reinigung und Aufbereitung der Gemüse und anderer landwirtschaftlicher Erzeugnisse notwendigen Maschinen, zwei Trockenapparaten, den zum Antriebe erforderlichen Motoren usw. — Der Ausschuss hat sich trotz der vorgetragenen Bedenken dahin schlüssig gemacht, die Annahme der Magistratsvorlage zu empfehlen.

Die Sojabohne, die Nahrung der Zukunft.

Vergessene, vielversprechende Versuche Professor Haberlands. — Bedeutungsvolle Analyse-ergebnisse.

Nahrung der Zukunft! wird mancher Leser ausrufen, warum nicht lieber für die Gegenwart, die von einer so durchgreifenden Knappheit aller Naturerzeugnisse beherrscht wird. Soll uns wieder ein Wechsel auf zukünftige bessere Tage ausgestellt werden, der sich dann als blauer Dunst erweist, als ein Gebilde aus dem Nirgendland. Nichts von alledem, wir wollen von einem wertvollen, erprobten Nahrungsmittel reden, das sozusagen für Millionen Menschen zum täglichen Brot gehört. Zudem sind gerade bei uns in Oesterreich ernste, nach langen Jahren wieder erneuerte Versuche im Gange, die auf den vollen Erfolg der Einbürgerung des neuen Nahrungsmittels, der *Sojabohne* schließen lassen.

Die *Sojabohne*, die schon dem Namen nach verwandt ist mit unseren Hülsenfrüchten, gehört wie diese zur großen Familie der Schmetterlingsblütler. Sie ist in Ostasien seit Jahrtausenden bereits in Kultur und hat natürlich auf diese Art mannigfache Rassen ausgebildet, die zum Teil von der Stammform ziemlich verschieden sind. Diese scheint eine in China, Japan und in den Amurländern wildwachsende Pflanze zu sein. Die Kulturpflanze ist eine dichtbehaarte, etwa meterhohe Staude mit starker Verzweigung. Die Blätter sind dreizählig gefiedert (Klee!) und etwa so groß wie die Bohnen. Zahlreiche kleine Blütentrauben tragen 2 bis 4 bläuliche Blüten, die sich zu Hülsen mit 2 bis 5, je nach der Spielart verschieden gefärbten und geformten Samen entwickeln. Im Gebiete von Kiautschau wurden weiße, gelbe und grüne Bohnen gezogen. Der wissenschaftliche Name der Pflanze *Glycine hispida* ist bei uns vielleicht bekannter als der Name Sojabohne, denn eine zweite Art der Gattung wird unter den Namen *Glyzine* allgemein als Wandverkleidung wie Efeu oder wilder Wein gepflanzt. Die Blätter dieser Art sind weit größer, mehrfach gefiedert. Aus ihnen leuchten die großen, vielblütigen Blütentrauben von lichtvioletter Farbe heraus und machen die Pflanze zu einer der schönsten Zierden von Land- und Gartenhäusern. Freilich erscheint die Schönheit hier, wie so oft anderswo, um den Preis des Nutzens erkauft: die Pflanze ist nur schön, während die andere, unscheinbare Art zu den wichtigsten Nutzpflanzen der Welt gehört, denn in China und Japan wird ein beträchtlicher Teil des Ackerlandes mit der Sojabohne bebaut. Im allgemeinen war man bisher der Meinung, daß nur tropisches und subtropisches Klima der Pflanze zusage und entsprechenden Frucht-ertrag gewährleiste. Ja sogar wissenschaftliche Handbücher, von populärer Literatur nicht zu reden, behaupten, daß die Sojabohne für Mitteleuropa nicht passe, denn die Samen, die etwa 130 Tage vom Auspflanzen bis zum Reifen brauchen, würden nicht mehr reif. Da können wir nun mit Stolz darauf hinweisen, daß zwei Jahre nach der Wiener Weltausstellung im Jahre 1875 Prof. Friedrich Haberlandt mit Samen, die auf der Ausstellung erworben wurden, in Oesterreich umfassende Versuche anstellte, die bald zeigten, daß es früher und später reisende Rassen gebe. Natürlich wurden nur die frühreisenden Samen zu weiteren Anbauversuchen verwendet, an denen sich 1876 bereits 8 Personen, 1877 aber schon 148 Personen in allen Kronländern Oesterreichs, in Ungarn, Kroatien, Deutschland, Holland, Russisch-Polen und in der Schweiz beteiligten. Trotzdem ein ziemlich ungünstiges Wetter in diesem Jahre herrschte (spätes, nasskaltes Frühjahr, heißer trockener Sommer, kalter, regnerischer Herbst mit starken Frühfrösten), waren die Anbauergebnisse befriedi-

gend, ja man konnte sogar einen gewissen Widerstand der Pflanze gegen Dürre wie gegen Fröste feststellen. Man brachte der Pflanze das größte Interesse entgegen und Haberlandt wurde von allen Seiten mit Anfragen über die neu einzuführende Kulturpflanze bestärkt. In 15 Punkten konnte er die Ergebnisse der Versuche als verheißungsvoll zusammenstellen. Die Pflanze zeigte sich für mitteleuropäische klimatische Verhältnisse anpassungsfähig in weitem Ausmaße, ohne daß man etwa eine Verschlechterung der Rasse zu befürchten brauchte. Die frühreifen, gelben Sorten überschreiten merklich die nördliche Verbreitungsgrenze des *Mais*, mit dem sie also in Wettbewerb treten könnte. Frösten und Sommerdürre widersteht die Pflanze besser als etwa *Mais* und Bohnen. Die Blüten entwickeln sich fast ausnahmslos zu Hülsen und diese lassen die Samen fast nie freiwillig ausfallen. Die Aussaat verlangt wenig Samen, die Pflege ist gering, die Pflanze scheint gegen Schmarogerpilze gefeit usw. Leider starb Haberlandt und in ihm der Vorkämpfer für die neue Kulturpflanze. Die so glücklich eingeleiteten Versuche schienen geradezu in Vergessenheit geraten zu sein.

Erst der Krieg mit seinen Sorgen ums tägliche Brot ließ die Sojabohne, die in Südtirol und Istrien

häufig als ein geradezu vollwertiger Ersatz für Kaffeebohnen verwendet wurde, wieder in den Vordergrund des Interesses treten. Das österr-eichische Ackerbauministerium machte den Anfang mit neuen Anbauversuchen, indem es dem Komitee zur staatlichen Förderung der Kultur von Arzneipflanzen in Oesterreich, dessen hervorragendes und zielbewußtes erfolgreiches Wirken der Allgemeinheit bei uns nahezu unbekannt ist, eine bestimmte Menge Sojabohnen übergab mit der Bestimmung, auch diese Versuche in die Hand zu nehmen. M. Fürstenberg berichtet nun in einem außerordentlich lesenswerten Hefte¹⁾ über die Ergebnisse der letzten Versuche, die in Korneuburg, in Frohleitens (Obersteiermark) und in Graz und Umgebung angeestellt wurden. Sie zeigten, daß die geeignetste Bodenart für die Sojabohne tiefergründiger Lehmboden ist, während Garten-erde und gedüngter Boden zwar ausgezeichnete Kraut-entwicklung, aber wenige Früchte hervorbringen, wie übrigens auch schon Haberlandt festgestellt hatte. Am günstigsten waren die Grazer Ergebnisse, als des südlichsten Anbaupunktes. Der Anbau soll etwa um oder vor Mitte Mai erfolgen, so daß die Ernte von Ende September bis Mitte Oktober durchgeführt werden kann. Die Bodenart zeigt, daß die Sojabohne eigentlich keiner unserer heimischen Kulturpflanzen den Raum streitig macht. Der Hektarertrag an Samen entspricht ungefähr dem von Bohnen und Erbsen, etwa 2000 Kilogramm. Die Samenkleinheit wird durch hohes Gewicht ausgeglichen.

Der Leser wird nun sagen, das ist ja alles recht schön, ich möchte nun schon gerne wissen, worin denn die Vorzüge der Sojabohne eigentlich liegen. Ein paar Zahlen werden darüber sofort Aufschluß geben und Haberlandts Folgerungen auf die Zukunft der Pflanze bei uns rechtfertigen. Die Sojabohne übertrifft in ihrem Nährwert alle übrigen Samen und Früchte, die wir anbauen können, um ein Beträchtliches, wie eine Reihe von chemischen Analysen zeigt. Wenn wir Bohnen, Erbsen und Linsen mit unserer Pflanze in Vergleich ziehen, so erhalten wir folgende Zusammenstellung (in Prozenten):

	Sojabohne	Bohnen	Erbsen	Linien
Wassergehalt:	6.91	15	13.92	13.4
Eiweiß:	38.29	26.9	22.72	24.0
Fett:	18.71	3.0	2.01	2.6

Die Sojabohne, die Neuerung der Zukunft

Es zeigt sich also bei halbem Wassergehalt der Sojabohnen ein anderthalbfacher Eiweißgehalt und ein sechs- bis neunfacher Fettgehalt. Vergleichen wir noch die Kartoffel damit, so finden wir, daß sie einen Durchschnittswassergehalt von 76, einen Eiweißgehalt von 2.19, Fettgehalt von 0.15 und eine Stärkemenge von 21% aufweist. Ihr Wert als Nahrungsmittel beruht fast ausschließlich auf ihrem Gehalt an Stärkemehl, der aber geringer als beim Weizenbrot (52) ist. Aus diesem Zusammenhange heraus verstehen wir Haberlands prophetische Worte, daß die Soja dereinst in den Hütten der Armen (aber nicht nur dort!) eine große Rolle spielen wird, sie wird für die Kartoffeln mehr bedeuten als Salz, sie wird mit ihrem Fett das Schmalz, mit ihrem Eiweiß die Kraft liefern. Es würden die Landwirte durch den Anbau eines sozusagen konzentrierten Nahrungsmittels nicht nur für sich selbst großen Gewinn schaffen, sondern auch das allgemeine Wohl ausgiebig fördern.

Wenn man den Hektarertrag berücksichtigt, so beträgt er an Eiweiß bei Bohnen 454 Kilogramm, bei Erbsen 498 Kilogramm, bei der Sojabohne 686 Kilogramm, der Ertrag an Fett in derselben Reihenfolge 43 und 366 Kilogramm. Gegenüber Weizen und Roggen ist er in bezug auf Eiweiß durchschnittlich dreimal so groß. Diese Zahlen sprechen eine unwiderlegbare Sprache. Dazu kommt noch der Wert des Strohes, das nach tierphysiologischen Untersuchungen das für Viehfutter notwendig befundene Mischungsverhältnis von stickstoffhaltigen und freien Nährstoffen besitzt. Es kommt im Eiweißgehalt dem Erbsen- und Weizenstroh gleich, übertrifft sie aber alle an Fettgehalt. Wir begreifen daher, daß die Sojabohne den Ostasiaten bis zu einem gewissen Grade das Fleisch (Eiweißgehalt!) und die Butter (Fettgehalt) ersetzt. Das aus ihr bereitete Mehl liefert außerordentlich schmackhafte Gebäcke. Wenn wir natürlich auch nicht ganz von unserer bisherigen Lebensweise abgehen können und auch nicht wollen, so wird nach dem Gesagten doch die Sojabohne uns künftig eine wertvolle Hilfe bei der Eiweiß- und Fettbeschaffung in der Nahrung leisten und besonders in den Kreisen, in welchen durch allzureichen Kartoffelgenuß leicht Unterernährung infolge des Mangels an Fett und Eiweiß eintritt. Aber Sojabohne gibt noch andere Verwendungsmöglichkeiten (von Kaffeersatz war schon die Rede; der Unterschied im Geschmack, der zwischen Sojabohnen- und gewöhnlichem Kaffee herrscht, ist geringer als der zwischen dem so weit verbreiteten Malzkaffee und dem Bohnenkaffee), die unserer Nahrungsmittelindustrie eine wertvolle Zukunft in Aussicht stellen. In Japan werden besonders drei Erzeugnisse aus den Samen der Sojabohne geschätzt. So erzeugt man aus Sojabohnenmehl unter Zusatz von Reis- oder Gerstenmehl und Wasser eine Art Kunstbutter (da man die natürliche Butter kaum kennt), das sogenannte *Miso*,

das entweder im einzelnen Haushalt oder fabrikmäßig hergestellt wird. Mit Salz gemischt wird der Brei einer schwachen Gärung überlassen und dient dann als außerordentlich nahrhafte Suppenwürze, die Fleisch völlig ersetzt. Da hätten wir also den Suppenwürfel der Zukunft, der ebenso wie der Kaffee bedeutend billiger käme als die gleichen heutigen Stoffe. Ein anderes Präparat ist der sogenannte *Toju*, eine Art Käse aus dem Mehl der weißen, gekochten Bohnen, der durch Salzzusatz gewonnen wird. Die größte Delikatesse bildet aber das *Schonu*, eine braune Flüssigkeit von kräftigem pikanten Geschmack, die auch im westlichen Europa schon weite Verbreitung und volle Anerkennung gefunden hat. Man könnte sie dem Fleischextrakt vergleichen. Um diese Tunte herzustellen, werden gleiche Teile von Sojabohnen und Weizen genommen und ein bis drei Teile Wasser dazugegeben. Die Bohnen werden halbgar gekocht, der Weizen geröstet und gemahlen, darauf wird alles gründlich vermengt und etwas gedämpfter Reis mit Kulturen eines Schimmelpilzes (man denke an verschiedene Käsearten!) dazugegeben. Das Ganze wird in hölzernen Gefäßen drei Tage einer Temperatur von +25° Celsius ausgesetzt, bis sich die Masse ganz mit Schimmel bedeckt hat. Hierauf wird sie mit Hinzugabe von 1 bis 6 Teilen Kochsalz in große Holzkübel getan, worin sie bei möglichst niedriger Temperatur einer längeren Gärung überlassen wird. Der anfangs dicke, graue Brei wird häufig umgerührt. Dabei wird er allmählich flüssiger und nimmt schließlich eine braune Farbe an. Die Gärung dauert zwei bis fünf Jahre und das Produkt ist um so feiner, je länger sie gedauert hat. Dieses tiefbraune *Schonu* ist außerordentlich stark, so daß man nur wenig davon als Würze nehmen kann.

Es stehen uns also eine große Zahl von Verwendungsmöglichkeiten dieses gehaltvollen Nahrungsmittels zu Gebote und wir dürfen daher die Versuchstätigkeit, die vom Ackerbauministerium eingeleitet wurde, mit Freude begrüßen. Um so mehr, als wir hier von einem unserer Gegner selbst lernen können, wie wir in der nächsten Zukunft den schädlichen Einflüssen des Krieges kräftig entgegenzutreten können.

Dr. J. St.

¹⁾ Die Einführung der Soja, eine Umwälzung der Volksernährung. Von R. Fürstenberg. Mit einem Vorwort von Prof. Dr. G. Haberlandt. Die Buchhandlung der Reichspost besorgt die wertvolle bei R. Parey (Berlin) erschienene Abhandlung für Krone 1.60. Bei Mehrbezug billiger.

(Die Lebensmittelpreise.) Der Preisliste des kommunalen Lebensmittelbetriebes zufolge sind die Preise der gelben Rüben und der Petersilie von 40 auf 46 h pro Kilogramm gestiegen, die Preise des Spinats dagegen von 60 auf 40 h gefallen. Zur übrigen sind die Preise des Betriebes, gleich denen der Viehmarktkasse, unverändert geblieben. — Die heute erschienene amtliche Preisliste der Lebensmittel verzeichnet eine Steigerung der Preise folgender Gemüsearten: gelbe Rüben und Petersilie von 50 auf 60 h, Sellerie von 80 auf 90 h, Kohlrübe von 50 auf 60 h, Sauerkraut von 70 auf 80 h. Die Rubrik „Obst“ ist in der neuen Preisliste nicht mehr enthalten.

Spekulation in Nüssen.

Von einem Wiener Spezereingroßisten wird uns geschrieben: „Die am Spezerei- und Kolonialwarenhandel beteiligten Kreise beschäftigen derzeit eine Spekulation, die mit einem Lebensmittel betrieben wird, das zwar nicht zu den unentbehrlichen gehört, in der Küche aber doch eine gewisse Rolle spielt. Gemeint ist die Walnuß. Branchekreise haben den Eindruck, daß mit dieser Ware durch einen geradezu typischen Fall von spekulativem Aufkauf Wucher getrieben wird. Bis vor drei Wochen war ein Kilogramm Walnußkerne um 6 Kronen erhältlich. Dann stieg der Preis mit einem Ruck auf 11 Kronen, also auf fast das Doppelte. Genau das Gleiche ereignete sich auf dem Markt für Haselnüsse. 1 Kilogramm Haselnußkerne kostete zur Zeit, da die Walnüsse plötzlich so teuer wurden, noch 4 Kronen 80 Seller. Bald nach der Verneuerung der Walnüsse stieg der Preis der Haselnußkerne auf 8 Kronen, später sogar auf 9 Kronen. Es ist selbstverständlich, daß diese stürmische Preisbewegung keine natürlichen Ursachen hat. Tatsächlich liegt auch hier Spekulation in der frassesten Form vor. Die Brancheangehörigen wissen heute, da sie beim Bezug von Nüssen auf gewisse Provenienzen angewiesen sind, wo die Ware heute steckt und wer sie verteuert. Es gibt heute gar keinen Zweifel darüber, daß die einzige Hand die in Wien lagernden Nüsse aufgekauft hat und sie jetzt nur stoßend abgibt, um den Preis zu halten. Die Branche weiß, wer diese eine Hand ist und auch, wie gute Geschäfte sie macht. Der betreffende Händler konnte nämlich die Ware noch zu einem Durchschnittspreis von etwa 1 Krone 50 Seller kaufen. Er hat sie dann selbst entkernen lassen, und da etwa drei Kilogramm der Frucht ein Kilogramm Kerne ergeben, so kostete ihn ein Kilogramm Walnußkerne 4 Kronen 50 Seller. Er verkauft sie aber um 11 Kronen. Das ist gewiß ein übergroßer, unangemessener Gewinn. Beirühlich ist weiter, daß gar nichts geschehen kann, diesen Gewinn zu kürzen. Denn der Mann hat alle Ware in Händen, und was heute noch an Nüssen aus den Produktionsgebieten — Siebenbürgen, Steiermark, Ungarn — nach Wien kommt, zählt nicht mehr.“

Wohin mit der durch den Zucker- mangel gefährdeten Rhabarberernte?

Die zurzeit vorhandene Knappheit an Zucker läßt befürchten, daß große Mengen Gemüse und Obst, sofern sie zu ihrer Ueberdauerung oder zur Zubereitung Zucker benötigen, nicht entsprechend verarbeitet werden können. Insbesondere trifft dies bei Rhabarber, der ohne Zucker nicht genießbar ist, zu, und die Züchter von Rhabarber müssen befürchten, daß sie ihre Ernten entweder gar nicht oder zu sehr schlechten Preisen verwerten können.

Ein Ausweg aus dieser Notlage ist gegeben durch die künstliche Trocknung des Rhabarbers, der sich wie jedes andere Gemüse in geschältem und geschnittenem Zustande mit geringen Kosten trocknen und auf diese Weise beliebig lange aufbewahren läßt.

Nachdem die künstliche Trocknung landwirtschaftlicher Erzeugnisse und Gemüse seit Jahresfrist beständig an Ausdehnung gewonnen hat, und nachdem besonders eine Reihe von Städten zur Gemüsetrocknung übergegangen ist, dürfte es sich empfehlen, die Trocknung des Rhabarbers, der ja nur kurze Zeit geerntet werden kann, unverzüglich in Angriff zu nehmen. Die Verwertung des Trockenproduktes würde dann in späterer Zeit nach Beseitigung der Zuckerknappheit zu erfolgen haben. Die künstliche Trocknung von Rhabarber dürfte übrigens auch nach dem Kriege wirtschaftlich sein, insofern, als die Rhabarberzüchter auf diese Weise bei allzu reichen Ernten durch Trocknung ihrer Ueberschüsse einer Entwertung ihres Erzeugnisses vorbeugen könnten, während andererseits dem verbrauchenden Publikum die Möglichkeit geboten wäre, zu jeder beliebigen Zeit Rhabarber zu genießen. Vielleicht ist es noch an der Zeit, obiger Anregung Folge zu geben und den Züchtern von Rhabarber auch über die Kriegszeit hinaus die Möglichkeit zu einer wirtschaftlichen Verwertung und Ausdehnung der Rhabarbererzeugung zu geben.

Gemüse und Kartoffeln.

Die Ankünfte in Grünwaren sind entsprechend der vorgeschrittenen Jahreszeit fortgesetzt günstig. Auf dem Naschmarkt wickelte sich gestern der Verkehr in äußerst lebhafter Stimmung ab, wobei die Preise beinahe auf allen Gebieten unverändert blieben. Nur Spinat stellte sich neuerlich billiger im Preise und man zahlte Stengelspinat 72 bis 76 S. und Blätterspinat 82 bis 92 S. per Kilogramm. Auch in Kartoffeln wurden die Märkte besser beschickt.

Unsere Del- und Fettwirtschaft zur Kriegszeit.

Die Schwierigkeiten, denen wir unter dem Einflusse des Krieges bei der Einfuhr und Erzeugung von Oelen und Fetten ausgesetzt waren, machten im Januar 1915 die Gründung des „Kriegsausschusses für pflanzliche und tierische Oele und Fette“ notwendig, dessen Vorstandsmitglied, Dr. Weigelt, im „Verein zur Beförderung des Gewerbestandes“ eine eingehende Darlegung der Organisation dieses Kriegsausschusses und der von ihm getroffenen Maßnahmen gab. Eine bedeutende volkswirtschaftliche Aufgabe war hier zu lösen, die durch das Fehlen einer genauen Statistik sehr erschwert war. Es galt einmal, den notwendigen Bedarf der Industrie sicherzustellen, dann aber auch die für die menschliche Ernährung gebrauchten Oele und Fette der Bevölkerung in möglichst großem Umfange freizubekommen. Zuerst wurde, wie der Vortragende ausführte, eine „Absenkung“ des industriellen Bedarfs vorgenommen, das heißt, es wurden Maßnahmen getroffen, um den technischen Bedarf an Oelen und Fetten auf das Mindestmaß zu beschränken. So mußte die Kerosinindustrie lahmgelegt werden, der Gebrauch von Fußbodenöl verboten und die Seifenindustrie stark eingeschränkt werden. Auch für Drogen und Chemikalien wurden Oele und Fette nur noch in ganz bestimmter Menge freigegeben.

Durch die Mitarbeit aller beteiligten Kreise wurden hier eingreifende Mißstände verhütet. Der „Kriegsausschuß“ hat auch jedes ihm vorgeschlagene Mittel zur Del- und Fettgewinnung eingehend geprüft. Von den ihm eingereichten 50 verschiedenen Verfahren, wie Oelgewinnung aus Obstkernen, Weintrauben, Eiheln, Kastanien usw., haben sich aber die meisten als nicht geeignet erwiesen. Dagegen hat sich der Anbau von Sonnenblumen, mit denen jetzt unsere Eisenbahnböschungen bepflanzt werden, als vorteilhaft herausgestellt. Auch die Sammlung von Bucheckern, Lindenamen, sowie der Anbau von Raps, Rübsen, Weizen und Mohn ist zu empfehlen. Eine bedeutende Vergrößerung der Anbauflächen ist hier vorgenommen worden. In Ungarn ist die Anpflanzung von Sojabohnen von uns angeregt worden. Die Fettrückgewinnung der aus den Abwässern verloren gehenden Fette, die zur Seifenherstellung gebraucht werden, ist durch Aufstellung von Fettabscheidern in bedeutendem Umfange in die Wege geleitet worden. Die Verteilung des Vogelfutters wurde ebenfalls rationiert, eine Organisation der Knochenmüllungen trat ein, und zum ersten Male wurden in Deutschland umfangreiche Abharzungen vorgenommen, wie sie in Amerika und Frankreich schon lange eine wichtige Quelle des Erwerbs bilden. Bei der „Absenkung“ des Del- und Fettverbrauchs für die menschliche Ernährung wurde soviel wie möglich für die Margarinerzeugung sichergestellt. Die Absenkung ist auch im Sommer größer, damit der Bevölkerung im Winter mehr Fette zur Verfügung stehen. Nachdem der Vortragende dann in die sehr schwierige Einkaufspolitik des Kriegsausschusses einen Einblick gegeben hatte, schloß er mit der Mitteilung, daß für den kommenden Winter unser Bedarf an Fetten für die Ernährung sichergestellt ist.

Ein neues billiges Frühgemüse.

Auf die Möglichkeit, die jungen Zuckerrübenpflänzchen zu einem nahrhaften und schmackhaften Gemüse zu verwenden, weist die Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden in einer bemerkenswerten Veröffentlichung hin. Auf den Rübenfeldern müssen die zu dicht stehenden Zuckerrübenpflanzen entfernt werden, damit auf einem bestimmten Gebiet nur eine Rübe Platz zum Wachsen und Reifen hat. Dieses Entfernen der überflüssigen Pflanzen nennt man „Berziehen“. Die jungen Blätter und Wurzeln, die bei diesem Berziehen der Zuckerrüben abfallen, sind bisher nicht verwertet worden, und doch sind sie zu menschlichem Genuß durchaus geeignet. Es kommt noch hinzu, daß beim Berziehen der Zuckerrüben, das jetzt und in den nächsten Wochen stattfindet, auf den Rübenfeldern große Mengen dieser Pflanzen zusammenkommen. Es ist allerdings zum Sammeln, Aufbewahren und Befördern dieses Zuckerrübengemüses eine gewisse Sorgfalt erforderlich. Die Pflänzchen müssen beim Berziehen sofort mit einem nassen Strohhalbm in kleine Handbüschel zusammengebunden, beschattet und angefeuchtet werden, da sie infolge ihrer Zartheit keine Wärme vertragen. Aus diesem Grunde muß auch der Versand stets unmittelbar nach dem Berziehen erfolgen. Auf diese Weise dürfte sich das Gemüse einige Tage gut erhalten lassen. In Verbrauchsorten, die in der Nähe von Rübenwirtschaften liegen, kann die Abfuhr auch lose in Körben wie beim Spinat geschehen. Sowohl die rübenbauenden Landwirte wie die Verbraucher seien auf diese aussichtsreiche Möglichkeit, ein billiges und in Massen lieferbares Gemüse zu erhalten, hingewiesen. Da die Hauptsache der möglichst schnelle Transport vom Rübenfeld zum Verbrauchsort ist, tun die Stadtverwaltungen, Hausfrauenvereine und andere Vereine gut, selbst als Abnehmer aufzutreten und sich mit den nächstgelegenen Rübenwirtschaften in Verbindung zu setzen.

itung.

1915

9. November

Verordnung über Oele und Fette.

In der gestrigen Sitzung des Bundesrates wurden angenommen: der Entwurf einer Verordnung über Oele und Fette, der Entwurf einer Verordnung über den Verkehr mit Stroh und die Vorlage, betreffend die anderweitige Verteilung der Prägungen von Fünfpfennigstücken aus Eisen auf die einzelnen Münzhütten.

Aus dem Inhalt der Bekanntmachung über Oele und Fette erfahren wir folgende Einzelheiten:

Jedermann, der Oele und Fette mit Beginn des 11. November besitzt, ist verpflichtet, die vorhandenen Mengen getrennt nach Arten und Eigentümern unter Bezeichnung der Eigentümer und des Lagerungsortes dem Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Oele und Fette G. m. b. H. in Berlin bis zum 15. November anzuzeigen. Ueber die Mengen, die sich am 15. November noch unterwegs befinden, ist von dem Empfänger sofort nach Empfang nachträglich Anzeige zu erstatten. Von der Anzeigepflicht ausgenommen sind die im Besitze des Reiches und der Heeresverwaltungen sowie der Zentraleinkaufsgesellschaft m. B. H. in Berlin befindlichen Mengen und Mengen, die zusammengerechnet weniger als 10 Doppelzentner betragen.

Oele und Fette im Sinne der Verordnung sind: Sesam-, Baumwollsaamen-, Erdnuß-, Palm-, Palmkern-, Baumwoll-, Kofus-, Rhizinus-, Oliven-, Sonnenblumen-, Sojabohnen-, Mais-, Anis-, Mohn-, Raps-, Rüß-, Hanf-, Heberich-, Lein-, Dotter-, Bohnen-, Nuß-, Sulphur-, Illipe-, Schieöl und Schiebutter, Mauraöl und Nigeröl. Unter die betroffenen Fettforten fallen Pflanzentalg und tierischer Talg jeder Art, Walfett, Wollfett und -Del, Knochenfett, Holzöl, Tran jeder Art, Klauenöl, Olein und Stearin. Alle diese Sorten sowie Mischungen und Abfallerzeugnisse daraus wie auch die entsprechenden Fettsäuren dürfen nur durch den Kriegsausschuß abgesetzt werden. In der Zeit der Absatzbeschränkung dürfen sie ohne Zustimmung des Kriegsausschusses nur nach folgenden Vorschriften verarbeitet werden:

Betriebe, in denen Margarine, Margarineläse und Kunstspeisefette hergestellt werden, dürfen bis zum 15. Dezember d. J., andere Betriebe nur bis zum 1. Dezember d. J. ihre Oele und Fette verarbeiten, und zwar die ersteren bis zu einem Drittel, die letzteren nur bis zu einem Sechstel derjenigen Menge, die sie in den drei Monaten August bis Oktober d. J. verarbeitet haben. Die genannten Betriebe dürfen außerdem von ihren Oelen und Fetten soviel verarbeiten als nötig ist, um ihre Verpflichtungen aus Verträgen mit der Heeresverwaltung zu erfüllen. Wer also Oele und Fette verarbeiten will, hat die dafür in Anspruch genommene Menge bis 15. November unter Mitteilung der von August bis Oktober verarbeiteten Menge beim Kriegsausschuß anzumelden und die Lieferungsverträge mit der Heeresverwaltung vorzulegen. Natürlich handelt es sich bei diesen Vorschriften auch nur um Mengen, die mehr als 10 Doppelzentner betragen. Dem Kriegsausschuße sind Oele und Fette auf Verlangen zu überlassen und auf Abruf zu verladen. Der Kriegsausschuß hat auf Antrag des zur Ueberlassung Verpflichteten innerhalb vier Wochen nach Eingang des Antrages, jedoch nicht vor dem 15. Dezember, zu erklären, welche Mengen er übernehmen will. Der zur Ueberlassung Verpflichtete hat dem Kriegsausschuß anzuzeigen, von welcher Zeit an er liefern will. Erfolgt die Abnahme nicht innerhalb 14 Tagen nach diesem Zeitpunkt, so ist der Kaufpreis mit 1 Prozent über den jeweiligen Reichsbankdiskont zu verzinsen. Auch geht die Gefahr des zufälligen Verderbens oder der zufälligen Wertverminderung

ng.

1916
12. Januar

Gemüseversorgung.

(Eine Aufgabe für die Stadtverwaltungen.)

Infolge des Krieges waren auch die Gemüse vorübergehend knapp. Vielfach ist aber von Gemüseknappheit gesprochen und geschrieben worden, wenn in Wirklichkeit die Zufuhr durchaus ausreichte. In diesem Falle war es nicht der Mangel an Gemüse, der die ungenügende Versorgung zur Folge hatte, sondern teils empfindlicher Wagenmangel auf den Eisenbahnen, Leutemangel und Mangel an Spannvieh in den Erzeugungsgebieten, am meisten aber die überall bedauerlichen Zustände im deutschen Gemüsehandel. Schon in Friedenszeiten befaßten sich mit dem Gemüsehandel Personen, die sich vielfach auf Kosten der Verbraucher wie der Produzenten in ungebührlicher Weise zu bereichern suchten. Die Zahl dieser Leute hat während des Krieges erheblich zugenommen. Bei der großen Bedeutung, welche der Versorgung des Volkes mit Gemüse zukommt, müssen Mittel und Wege gefunden werden, um die bestehenden Mißstände zu beseitigen. Der gangbarste Weg ist zweifellos, wie auch bei Kartoffeln, Räucherwaren, Eiern usw. die Vermittlung der erforderlichen Gemüsemengen durch die Stadtverwaltungen. An diese liefern auch die Erzeuger die Ware, ihrer Sicherheit und Güte wegen, lieber, ja sogar in den meisten Fällen billiger als an unbekannte Händler. Viele Stadtverwaltungen haben sich bis jetzt gescheut, diesen Weg zu beschreiten, weil es ihnen an Leuten fehlt, die in der Behandlung der Gemüse und in ihrer Beurteilung so viel Erfahrung haben, daß der Ein- und Verkauf ohne große Wagnis für die Stadtverwaltungen durchgeführt werden könnte. Das sich diese Mehrarbeit für eine Stadt lohnt, mögen folgende Zahlen aus Berlin beweisen. In der Woche vom 11. bis 18. November v. Js. betrugen nach genauer Feststellung für das Pfund die

	Produktionspreise	Kleinhandelspreise	Aufschlag
bei Weißkohl	3,04 Pf.	10,5 Pf.	300 Proz.
bei Rotkohl	7,— "	13,— "	90 "
bei Kohlrabi	3,06 "	14,9 "	400 "
bei Kohlrüben	2,08 "	9,3 "	400 "
bei Möhren	5,— "	13,1 "	260 "

In Kassel, wo ein städtischer Verkauf eingerichtet ist, kosteten nach der „Allgemeinen Kasseler Zeitung“ zur selben Zeit 10 Pfund Weißkohl 55 Pfennig, das Pfund Möhren 8 Pfennig, 2 Pfund 15 Pfennig, während der Berliner für 2 Pfund 25 Pfennig anlegen mußte! Solche Gewinne während der Kriegszeit aus unseren notwendigen Lebensmitteln zu ziehen — müßte bestraft werden!

Durch eine zeitgemäße Einrichtung des Verbandes deutscher Gemüsezüchter wird den Städten kostenlos jede Menge Gemüse direkt vom Produzenten unter vollkommener Umgehung des Zwischenhandels nachgewiesen. Die Vermittlungsstelle dieses Verbandes in Berlin-Friedenau, Evastraße 3 liefert bereits 32 Städten z. T. alles Gemüse; der Umsatz belief sich im Oktober bereits auf rund 200 000 Mark. Mit vollem Rechte will der Verband deutscher Gemüsezüchter dem Lebensmittelwucher entgegenreten, indem er den Erzeuger direkt mit dem Verbraucher in Verbindung bringt. Zu diesem Zwecke gibt er zwanglos alle 10 Tage Angebotslisten von Gemüse zum „waggonladungsweisen Bezug“ heraus, die jede Stadt haben kann. Die minimalen Vermittlungsgebühren von 1 Prozent trägt der Produzent allein. Solche uneigennütigen Einrichtungen von privater Seite verdienen weitgehendste Unterstützung; zumal der Verband mit seinen vielen Vereinen auch treuer Berater der Stadtverwaltungen in allen dieses Gebiet berührenden Angelegenheiten ist. Der Durchführung einer Gemüseversorgung der städtischen Bevölkerung durch

Von der Notwendigkeit der Steigerung des Gemüseanbaues.

In dem volkswirtschaftlichen Kreislauf zwischen Erzeugern, Händlern und Verbrauchern, in den, um die Knappheits- und Teuerungszustände zu mildern, fortwährend durch Verordnungen und gesetzliche Bestimmungen eingegriffen werden muß, steht zurzeit die Erzeugungsteigerung landwirtschaftlicher Produkte an erster Stelle. In je größerem Umfange diese erreicht wird, um so geringer werden die Schwierigkeiten werden, die im laufenden Jahr zu überwinden sind.

Von größter Wichtigkeit für Deutschlands Ernährung ist die Steigerung des Gemüseanbaues, da Gemüse schon jetzt und in verstärktem Umfange im weiteren Verlauf des Jahres für Menschen und Tier eine Hauptnahrung bilden wird, und dazu auch insoweit seiner Nährkraft instande ist.

Da nun die Landwirtschaft den Gemüse- und Futterrübenanbau kaum wird verstärken und ausdehnen können — denn gerade der Gemüseanbau verlangt die sorgsamste Pflege und infolgedessen viele manuelle und animalische Kräfte, ferner besonders viel Dünger —, so wird sich die Landwirtschaft dem für die Tierfütterung und für die Zuckergewinnung notwendigen Rübenanbau hauptsächlich zuwenden. Es ist daher nicht anzunehmen, daß seitens der Landwirtschaft auf eine erhebliche Vermehrung der Gemüseerzeugung, die für die menschliche Nahrung in Betracht kommt, zu rechnen ist.

Aus dieser Erkenntnis ist seitens der Regierung vor wenigen Tagen die Gemüsezüchter- und Verwertungsgesellschaft gegründet worden, die unter sachverständiger Leitung für eine Steigerung der Erzeugung und Verwertung eintreten und die ihr zugewiesenen Aufgaben sicherlich erfüllen wird.

Es bleibt auch Aufgabe dieser Instanzen, die erforderlichen Schritte vorzuschlagen und zu unternehmen, die regierungsseitig unternommen werden müssen, um durch bestehende Höchstpreissetzungen nicht hemmend zu wirken, sondern um Verordnungen oder neue Höchstpreise zu schaffen, die auf die Gemüsekultur anregend wirken.

Diese neue Zentralstelle für den Gemüseanbau bietet aber auch den Gemeinden die Gelegenheit, der Bevölkerung den Bezug von Gemüse zu billigen Preisen zu ermöglichen. Tritt doch die Pflicht für die Gemeinden immer klarer hervor, nicht durch Aufkäufe für eigene Rechnung, Aufbewahrung und Abgabe an die Bevölkerung verbilligend zu wirken, sondern vermittelnd tätig zu sein, den Kleinhandel von vertrauenswürdigen Zwischenstufen frei zu machen und ihm die Gelegenheit billigen Bezuges bei gleichzeitiger Festsetzung der Preise für den Verbraucher an die Hand zu geben. Auf diesem Wege wird es den Gemeinden, ohne daß sie selbst nötig haben, sich als Groß- und Kleinhändler mit all den Schwierigkeiten, die mit dieser Tätigkeit verbunden sind, zu befassen, möglich sein, in wesentlich größerem Umfange vorsorgend und fürsorgend einzugreifen.

Zwar würde ein solches Vorgehen nur der Versorgung und Verbilligung dienen. Der Steigerung der Erzeugung läme es nicht zuzugehen. Infolge der Zwangslage aber, in der sich die Landwirtschaft befindet, ist schon wiederholt hervorgehoben worden, daß eine Steigerung der Gemüseerzeugung nur durch die tatkräftige Mithilfe aller Verbraucherkreise erreicht werden kann. Infolgedessen hat auch die Regierung eine eigene, ebenfalls unter sachverständiger Leitung stehende Stelle errichtet, die die Bebauung von allem freien Brach- und Bauand, besonders im Umkreis der Städte, in die Hand zu nehmen und dem Verbraucher für Bearbeitung zur Verfügung zu stellen hat.

Auch hier bietet sich den Gemeinden Gelegenheit zu reichlicher Betätigung. Die Gemeinden müssen sich mit der genannten Stelle in Verbindung setzen, um die geeigneten einheitlichen Wege kennen zu lernen, die von dieser Seite beabsichtigt sind. Außerdem müßten die Gemeinden rücksichtslos mit einer Benutzungsverstaatlichung freien Bau- und Brachlandes vorgehen und es in einer Form und Verteilung den Konsumenten zur Verfügung stellen, die eine besonders große Ertragsfähigkeit in Aussicht nehmen lassen.

Außerdem wäre noch daran zu erinnern, daß Stadt- und Landkreise rücksichtslos gegen Wälder vorgehen sollen, die seit Jahren Obstplantagen und Gärten unbearbeitet und verwüßtet und damit ertraglos liegen lassen. Auch auf diesem Gebiete wäre, noch manche Erfolge zu erzielen.

Die Zeit der Aussaat naht heran! Nichts darf unterbleiben, um das gesteckte, im Interesse der Volksernährung notwendige Ziel zu erreichen. Möge niemand die ihm obliegenden Pflichten unerfüllt lassen. Unterlassungen könnten sich nur allzuleicht schwer rächen, während uns rücksichtslose und einseitige Durchführung das Durchhalten und Durchkommen ermöglicht.

Unsere wildwachsenden Küchen- pflanzen.

Wenige in Zeiten der Not. — Pflanzen, an welchen man
bisher stets vorüberging.

Wenn wir der Frage nachgehen, woher denn eigentlich unsere Gemüsepflanzen stammen, so kommen wir in den meisten Fällen zu irgendeiner wildwachsenden Stammform, in der freilich der Laie nur sehr selten das wohl-schmeckende veredelte Gemüse erkennen dürfte. Häufig sind verachtete, wenig angenehm schmeckende Unkräuter die Urform, wie wir ja auch bei den Wildlingen unter unseren Obstbäumen kaum an die Edelformen der Hochzucht erinnert werden. Der Weg führt uns in einigen Fällen zu Meerstrandspflanzen, die im Süden, wo sie zu Hause sind, noch in der Wildform genossen werden. Wie denn überhaupt der Süden und der Westen Europas, Italiener und Franzosen, in diesem Punkte wenigstens, was die Verwendung der verschiedensten Pflanzen zu Gemüse anlangt, für uns vorbildlich sein könnten. Freilich ist dabei zu bedenken, daß der Südländer schon aus klimatischen Gründen eine reichlichere Pflanzenernte vorziehen wird. Aber auch so bieten die Märkte unserer südlichen Städte, wie von Triest, Zara, Spalato usw., gerade in den Frühjahrswochen eine überreiche Auswahl von Pflanzen für Salate oder spinatartige Gerichte. Besonders in unseren Tagen empfiehlt es sich, auf alles aufmerksam zu machen, was das Pflanzenreich auch ohne geeignete Kultur an wilden Gewächsen für die Küche zu liefern vermag. Während derartige Kenntnisse in früheren Zeiten besonders bei den Frauen weit verbreitet waren und von ihnen wieder auf die Kinder übergingen, hat die moderne Zeit, in der durch den leichten Verkehr aus allen Ländern jederzeit Edelgemüse verschiedener Art zu haben sind, dieses Wissen von den heimischen Schätzen in Feld und Wald in Vergessenheit gebracht. Die folgenden Zeilen wollen nun einiges von diesem Wissen wieder auffrischen helfen. Daß dies für Orte auf dem Lande oder für die Umgebung kleinerer Städte mehr Bedeutung hat als für die Großstadt, liegt auf der Hand. Immerhin kann aber auch die weitere Umgebung Wiens, wie sie durch Ausflüge erreicht wird, auf diesem Wege der Großstadtküche dienstbar gemacht werden.¹⁾

Nehmen wir zuerst allgemeiner bekannte Frühjahrs-gewächse, die jetzt alle schon zu finden sind. In Hecken und Gebüsch, auch in Gärten zeigt also oft lästiges Unkraut der **Biegenfuß** (auch **Rippereinkraut** genannt), dessen gereinigte, dreizählig gefiederte Blätter als Spinat samt den Blattstielen verwendet werden können. Mit anderen Gemüsen zusammen gekocht, verleihen sie den Kräutersuppen einen aromatischen Geschmack. Wenn wir die **Brennerei** hier nennenso führt dies zu einem Gegen-satz der Interessen, denn die Fasern der Pflanze werden bereits ausgiebig in der Textilindustrie verwertet. Aber immerhin können an Orten, wo sie noch nicht für solche Zwecke gesammelt werden die jungen Sprossen und Blätter für ein spinatartiges Gemüse, das einen sehr guten Geschmack hat, verwendet werden. Die Verwendung des **Sauerampfers** in mehreren Arten zu Salat, zu Lunken usw. ist bekannt. Weniger aber dürfte man wissen, daß zuviel davon ungesund ist, besonders in ungekochtem Zustande, wenn der Darm in irgendeiner Weise empfindlich ist.

Der feigwurzelige **Hahnenfuß** ist durch seinen zweiten Namen „Scharbockskraut“ geradezu weltberühmt geworden. Vor allem danken ihm viele Polarreisende früherer Zeiten, die vom Storbud befallen waren, durch das frische Gemüse, das aus ihm bereitet wird, ihr Leben. Die Blütenknospen werden in Salzwasser oder Essig eingelegt und können dann **Kapern** ersetzen. Die Brutknöllchen, die an Blähen, wo die Pflanze üppig wächst, zu vielen Hunderten in wenigen Augenblicken gesammelt werden können und ebenso die stärkehaltigen Wurzelknöllchen liefern, in Salzwasser eingeweicht und dann in Essig eingelegt, ein gutes Gemüse zum Rindfleisch. Die Blattrosetten der **Gänseblümchen** lassen sich schon in der kälteren Jahreszeit einsammeln und als Salat zubereiten, sie werden aber auch für Kräutersuppen verwendet. Die gerne bei uns den Stubenvögeln gegebene **Vogelniere** (**Gühnerdarm**) gibt eine gute Zutat für Kräutersuppen, sie kann aber auch spinatartig gekocht werden. Die jungen Blätter des überall häufigen **Laubkropfes** liefern ein gutes Spinatgemüse, schmecken aber auch als grüner Salat, mit Kartoffeln gemischt, ausgezeichnet.

Uralte Verwendung weisen die **Brunnenkresse** und das **Wiesenschaukraut** auf. In den Polar-gebieten sind Kressenarten vielfach Mittel gegen den Storbud, soweit man heute nicht andere Hilfen in frischem Fleische, in Marineladen usw. hat. Brunnenkresse eignet sich für Salate, wird wegen des großen Eisengehaltes der Blätter gern an Blutarme gegeben; die Blätter werden fein gehackt und mit Butter und Salz auf Brot gestrichen. Die Blätter des Wiesenschaukrautes sollen besonders die Verdauung fördern. Nicht vergessen dürfen wir hier des **Böwenzahns**, dessen Blätter besonders in etwas ver-gestültem Zustande einen sehr guten Salat liefern. Das Ausbleichen oder Vergeilen wird dadurch gefördert, daß man die Pflänzchen einige Tage vor dem Abschneiden mit Raub oder Brettern gegen das Sonnenlicht abschließt. Vom **Wiesenscharbock**, der wohl erst etwas später kommt, wird die saftige Wurzel, in Scheiben geschnitten, als Salat gegessen, die jungen Sprossen liefern, gekocht, ein gutes Zugemüse. Für Kräutersuppen werden besonders häufig die etwas bitter schmeckenden Blätter der **Gunderl**.

¹⁾ Für diejenigen, welche sich eingehender mit diesen Fragen beschäftigen wollen, sei besonders auf zwei kleine Büchlein hingewiesen, welche durch unsere Buchhandlung überallhin besorgt werden. Unter dem Titel „**Notgemüse**“ bringen die Stutt-garter Kriegsbilderbogen Nr. 7 (Verlag Franck) etwa 50 wild-wachsende Kräuter in Wort und Bild recht gut dargestellt; Preis 50 Heller. Das zweite führt den Titel „**Unsere wildwachsenden Gemüsepflanzen**“ von Doktor Krause (Berlin, Deutsche Landbuchhandlung). Es bringt neben einem ausgezeichneten Text 40 gute Abbildungen. Preis Krone 1.35.

Zeitung.

1916
14. April

zwar noch keine offizielle Verständigung über die Einführung der Sommerzeit vom Ministerium erhalten, aber sämtliche Vorbereitungen seien zur unbehinderten Durchführung getroffen. Auch wurden Verhandlungen wegen Anschließzeiten mit rumanischen Eisenbahndirektionen eingeleitet. Demnächst wird die Konferenz der in Frage kommenden Eisenbahnen endgültig beschließen.

Städtische Trockengemüse Anlage

Aus der Berliner Stadtverordneten-Versammlung.

Wieder eine Kriegsmaßnahme, die aber auch lange nach dem Frieden ihre Wirkung behalten soll, stand im Mittelpunkt der gestrigen Stadtverordneten-Sitzung, die mit Einführung des neu-erwählten Stadtv. Sanitätsrat Dr. Ehlers durch den Vorsteher Michalet begann. Es handelte sich um die Errichtung der städtischen Trockengemüse-Anlage, die — wie in Nr. 185 der „Bos. Ztg.“ vom 10. April mitgeteilt wurde — ihren Platz neben der Gasanstalt IV in der Danziger Straße finden und mit (durch Benutzung der Abwärme der Gasanstalt) im engeren Zusammenhang stehen soll.

Vorher man an die Vorlage ging, wählte die Versammlung für den Aufsichtsrat der städtischen Gas- und Elektrizitätswerke Berlin folgende zehn Stadtverordnete: Fischer, Flohr, Gronewald, Heimann, Jacobi, Dr. Levy II, Liebermann, Ritter, Mommsen, Rosenow, ferner einen Ausschluß von 15 Mitgliedern zur Vorbereitung der Wahl von Stadträten, da Ende d. J. die Wahlzeit der unbeforderten Stadträte Nielenz, Panofsky, Dr. Preuß, Rast, Runge, Selberg, Wagner und Dr. Wiemer abläuft. Ohne Erörterung werden die Kosten (3000 M.) für die am 15. April stattfindende Viehwirtschaftszählung bewilligt, ebenso die städtische Beihilfe von 2300 M. an den Zentralverein für Arbeitsnachweis zur Gewährung erhöhter Kriegsteuerzulagen an seine Angestellten mit einem Diensteinkommen bis zu 2500 M. Bei dieser Gelegenheit regt Stadtv. Modler (L.) an, den Lehrkräften mit einem Einkommen unter 2500 M. die Kriegszulage der übrigen Gemeindebeamten zu gewähren.

Dann wendet man sich der Vorlage über die Gemüsetrocknungs-Anlage zu, deren Baukostensumme auf 250 000 M. veranschlagt ist. Bürgermeister Dr. Reide gibt einige Erläuterungen dazu. Grundsätzlich sind alle Redner für die Schaffung einer solchen Anlage, an deren Rentabilität man nicht zweifelt. Man bedauert aber, daß sie erst eingebracht wird, nachdem man mit den Arbeiten dafür bereits begonnen hat. Stadtv. Cassel meint, die Stadtverordneten wollen nicht bloß mittaten durch Geldbewilligung, sondern auch mitraten, namentlich in bezug auf die Verwaltung. Oberbürgermeister Bernuth betont, daß es dem Magistrat völlig fern liege, die Rechte der Versammlung einschränken zu wollen; es handle sich um eine Kriegsmaßnahme, die schnelle Ausführung erheische. Die Vorlage wird einem Ausschuß überwiesen. Alles nähere ergibt der nachstehende Sitzungsbericht:

Bürgermeister Dr. Reide: Das Unternehmen ist als Kriegsmaßnahme gedacht. Da die Herstellung der Maschinen und Apparate einige Wochen in Anspruch nimmt und wir andererseits jetzt schon vor der Wachstumsperiode für das Gemüse stehen, war der Magistrat gezwungen, die Bestellung der hauptsächlichsten Maschinen bereits vorzunehmen, weil nur so eine Ausnutzung des Unternehmens noch für dieses Jahr möglich war. Im übrigen handelt es sich um einen Plan, der die städtische Güterverwaltung schon seit etwa zehn Jahren beschäftigt. Wenn er bisher nicht zur Ausführung gekommen ist, so war es, weil wir glaubten, daß die Technik der Gemüsetrocknung sich noch in der Entwicklung befinde; aber all solche Gedanken werden eines Tages reif, und so ist es auch hier der Fall. Das Ziel des Vorgehens ist einmal die Erhaltung von allem und