

1. IV. 1915.

**Fahrpreisermäßigung für Gartenhelfer.**

Jugendliche Personen, die sich unter Leitung von Jugendpflegevereinen (Jungdeutschlandbund, Pfadfinder usw.) freiwillig während einzelner Tage der Woche mit Gemüsebau und Feldbestellung in der Nähe größerer Städte beschäftigen, sowie ihre Leiter werden für die Dauer des Krieges für Fahrten nach der Arbeitsstelle in der 4., und auf Strecken, wo diese nicht geführt wird, in der nächsthöheren Klasse der Gil- oder Personenzüge auf Arbeiterrückfahrkarten befördert. Kinder unter 10 Jahren genießen keine besondere Vergünstigung.

Die von der „Gemeinnützigen Genossenschaft für landwirtschaftliche Verwertung von Baugelände“ in Berlin oder von anderwärts etwa sich bildenden ähnlichen Genossenschaften herangezogenen freiwilligen und unbefoldeten weiblichen Hilfskräfte, sogenannte Helferinnen, die nicht nur den Ansiedlern und Gemüselandpächtern mit Rat und praktischer Arbeit zur Hand gehen, sondern auch das von der Genossenschaft in eigene Bearbeitung genommene Gelände bewirtschaften, erhalten Arbeiterwochenkarten. Diese gelten vierzehn Tage in der Weise, daß die Karten innerhalb dieser Zeit an sechs beliebigen Tagen, die nicht unmittelbar aufeinander zu folgen brauchen, benutzt werden können.

1./V. 1915

**Kriegspinat.**

In der Berliner „Tägl. Rundschau“ lesen wir: Die Davidis beginnt ihre Rezepte mit: „Man nehme . . .“ Bei mir muß es zunächst heißen: „Man schide . . .“, denn der Kriegspinat muß zuerst gesucht werden. Man schide also die Herren Jungen, die sich dafür zwischen dem Kriegsspiel und den Schularbeiten eine Stunde erübrigen sollen, mit einem Korbe ins Feld, wo sie Löwenzahn und — an den Zäunen — die jungen Triebe der Brennessel und jenes hübsche grüne Kraut suchen sollen, das auf dem Lande Fesselfohl heißt. Man nehme nun zur Hälfte Brennesseln und zur anderen Hälfte die beiden anderen Kräuter zu gleichen Teilen und koche das alles wie Spinat. Man wird überrascht sein, ein Gericht zu finden, das ganz vorzüglich, etwas „herzhafter“ wie der Spinat aus dem Garten, schmeckt und das, mit Eiern angerichtet, als ein im wahrsten Sinne des Wortes „gesundenes“ — Essen sehr billig ist. Bis Mitte, ja, bis Ende Mai kann man diesen Spinat kochen, denn bis dahin sind diese Kräuter zart und für die menschliche Küche verwendbar, während sie dann werden, als was man sie sonst wertet —: Gänse- und Ziegenfutter. Vier solcher billiger Mahlzeiten — je einmal in der Woche — das hilft immerhin ein wenig wirtschaften. Außerdem haben die suchenden Jungen ihrerseits noch das erhebende Gefühl, daß sie auch schon gegen England mitkämpfen — und das ist auch etwas wert.

F. K.

**Gemüsebau durch die Schuljugend.**

Die haus- und landwirtschaftlichen Hilfeleistungen durch die Schuljugend werden nunmehr in Wien und ganz Niederösterreich durch entsprechende Weisungen der Schulbehörden und der Gemeinde Wien geregelt werden. Im Gebiete von Wien soll in jedem Bezirk entsprechender Grund und Boden, teils an der Peripherie, teils auf Bauflächen, zur Verfügung gestellt werden, um Gemüsebau zu betreiben. Im Wege eines festzusetzenden Turnus würden dann die Schüler jeweilig anderer Schulen auf diesen Plätzen landwirtschaftliche Arbeiten, hauptsächlich Gemüsebau, ausführen können. Es wird auch angestrebt, weitere Grundflächen, die eventuell von andern Eigentümern zur Verfügung gestellt werden sollten, in den Dienst des Projektes zu stellen. Die komplizierteren Arbeiten sollen von landwirtschaftlichen Fachleuten überwacht werden.

Ein Erlass des niederösterreichischen Landes-schulrates an alle Bezirksschulräte, mit Ausnahme von Wien, Wiener-Neustadt und Badhöfen an der Ybbs, verweist auf einen ergangenen Ministerialerlass des Unterrichtsministeriums, wonach die Maßnahmen wegen Heranziehung der Schuljugend zu landwirtschaftlichen Arbeiten möglichst beschleunigt werden sollen. Die Durchführung soll tunlichst den lokalen Schulbehörden übertragen werden. Den Ortsschulräten obliegt es, Unterrichtseinschränkungen und Schulbefreiungen, bei dringenden landwirtschaftlichen Arbeiten auch vorzeitige Schließungen von Schulen anzuordnen. Hierbei ist jedoch nicht aus dem Auge zu verlieren, daß das Interesse der in der Schule verbleibenden Kinder die tunlichste Aufrechterhaltung des normalen Unterrichtsbetriebes erfordert, daß daher einschränkende Maßnahmen nur dort zu treffen sein werden, wo der Unterricht wegen der Verwendung der überwiegenden Mehrzahl der Schulkinder zu landwirtschaftlichen

Arbeiten tatsächlich nicht aufrechterhalten werden kann. In Städten und Märkten sowie an Bürgerschulen wird demnach, wo genügende Schulräume zur Verfügung stehen, der Unterricht in der Regel bis zum Beginn der Hauptferien uneingeschränkt fortgeführt werden.

2. / v. 1915.

**Frühgemüse und -Kartoffeln aus Görz.**

Die Verhandlungen wegen ausgiebiger Versorgung der Stadt Wien mit Frühgemüse und Frühkartoffeln aus Görz sind dem Abschluß nahe, und es steht zu erwarten, daß größere Mengen dieser Lebensmittel rechtzeitig auf den Wiener Markt gebracht werden können. Es muß aber betont werden, daß infolge der hohen Frachtsätze und der keineswegs billigen Görzer Preise diese Aktion mehr den bemittelten Ständen zugute kommen wird. Zur Versorgung der ärmeren Schichten der Bevölkerung mit Kartoffeln ist bereits ein Ausweg getroffen worden. Vorderhand sind aber noch Beratungen über die Regelung der Kartoffelversorgung im Zuge. Die Gemeinde Wien hat bereits ein größeres Quantum Kartoffeln unbemittelten Bevölkerungskreisen zu billigen Preisen zur Verfügung gestellt.

Auch finden gegenwärtig mit dem Eisenbahnministerium und mit der Südbahngesellschaft

Verhandlungen wegen Ermäßigung der Frachtsätze und genügender rechtzeitiger Waggonbeistellungen statt.

**Der Erdäpfel- und Gemüseanbau in Wien.**

Aus dem Rathause wird gemeldet: Der Anbau bisher brachliegender Gründe in Wien macht Fortschritte. Auf dem mehr als hundert Gektar großen Grunde in Leopoldau, den die Gemeinde im Eigenbetrieb bebaut, ist das Umpflügen mittelst Dampfpfluges beendet und es sind auch größtenteils bereits die Saaterdäpfel gelegt. Auf einem Teile des Grundes wurde Hafer angebaut. In der Lobau, wo gleichfalls von der Gemeinde im Eigenbetrieb Erdäpfel und Mohar (Viehfutter) durch russische Kriegsgefangene angebaut werden, sind die Rodung und der Anbau sehr weit fortgeschritten. In vielen städtischen Gartenanlagen (Margaretengürtel, Maria Josefa-Park u. s. w.) sind von der Stadtgardendirektion die Rasenflächen in Gemüsebeete umgewandelt worden. In allen äußeren Bezirken und in einigen inneren wurden auf städtischen und privaten Gründen in großer Anzahl Kriegsgemüsegärten angelegt, die für viele minderbemittelte Familien den Bedarf an Erdäpfeln und Gemüse zu decken versprechen. Am meisten vorgeschritten ist der Anbau in Kriegsgemüsegärten auf dem Margaretengürtel und am Nordrand der Schmelz. Dank dem Entgegenkommen der Hofbehörden und der Militärverwaltung konnte auch ein Teil der Wasserwiese im Prater für den Anbau an Kriegsgemüsegärtner überlassen werden. Auch die Schuljugend beteiligt sich in den meisten Bezirken auf den ihr von der Gemeinde und Privaten überlassenen Gründen unter Aufsicht sachkundiger Lehrpersonen an dieser wichtigen Aktion, und zwar um so lieber, als die Gemeinde Saatgut und Werkzeuge unentgeltlich beigelegt hat und die Fehlsung den Schülkinderu belassen wird. Der vom kaiserlichen Rat Heilinger überlassene Kunstdünger wurde an die in großer Zahl erschienenen Schreiber- und Gemüsegärtner unentgeltlich abgegeben. Die Verhandlungen wegen ausgiebiger Verjorgung der Stadt Wien mit Frühgemüse und Frühkartoffeln sind dem Abschluß nahe und es steht zu erwarten, daß größere Mengen dieser Lebensmittel rechtzeitig auf den Wiener Markt gebracht werden können.

### Erdäpfel- und Gemüseanbau auf Brachland in Wien.

Der auf Anregung des Bürgermeisters unternommene Anbau bisher brachliegender Gründe in Wien macht erfreuliche Fortschritte. Auf dem über 100 Hektar großen Grunde in Leopoldau, welchen die Gemeinde im Eigenbetriebe bebaut, ist das Umpflügen mittels Dampfpfluges beendet und sind auch größtenteils bereits die Saaterdäpfel gelegt. Auf einem Teile des Grundes wurde Hafer angebaut. In der Lobau, wo gleichfalls von der Gemeinde im Eigenbetriebe Erdäpfel und Mohar (Viehfutter) unter Verwendung russischer Kriegsgefangener angebaut werden, ist die Rodung und der Anbau sehr weit fortgeschritten. In zahlreichen städtischen Gartenanlagen (Margaretengürtel, Maria Josefa-Park usw.) sind von der Stadtgartenverwaltung die Rasenflächen in Gemüsebeete umgewandelt worden. In allen äußeren Bezirken und in einigen inneren wurden auf städtischen und privaten Gründen in großer Anzahl Kriegsgemüsegärten angelegt, welche für zahlreiche minderbemittelte Familien den Bedarf an Erdäpfeln und Gemüse zu decken versprechen. Am meisten vorgeschritten ist der Anbau in Kriegsgemüsegärten auf dem Margaretengürtel und am Nordrande der Schmelz. Dank dem Entgegenkommen der Hofbehörden und der Militärverwaltung konnte auch ein Teil der Wasserwiese im Prater für den Anbau an Kriegsgemüsegärtner überlassen werden. Auch die Schulschule beteiligt sich in den meisten Bezirken auf den ihr von der Gemeinde und Privaten überlassenen Gründen unter Aufsicht sachkundiger Lehrpersonen an dieser so wichtigen Aktion, und zwar um so lieber, als die Gemeinde Saatgut und Werkzeuge unentgeltlich beigestellt hat und die Fehlung den Schülern überlassen wird. Der vom kaiserlichen Räte Heiling erlassene Kunstdünger wurde an die in großer Zahl erschienenen Schreiber- und Gemüsegärtner unentgeltlich abgegeben. Die Verhandlungen wegen ausgiebiger Versorgung der Stadt Wien mit Frühgemüse und Frühkartoffeln sind dem Abschlusse nahe und steht zu erwarten, daß größere Mengen dieser Lebensmittel rechtzeitig auf den Wiener Markt gebracht werden können.

## Der Kartoffel- und Gemüseanbau in Wien.

Der Anbau auf bisher brach gelegenen Gründen der Gemeinde macht täglich Fortschritte. Auf dem über 100 Hektar großen Grunde in Leopoldbau ist das Umpflügen mittels Dampftruges beendet und sind auch größtenteils bereits die Saaterdäpfel gelegt. Auf einem Teile des Grundes wurde Hafer angebaut. In der Lobau, wo Erdäpfel und Mohar (Viehfutter) unter Verwendung russischer Kriegsgefangener angebaut werden, ist die Rodung und der Anbau sehr weit fortgeschritten. In zahlreichen städtischen Gartenanlagen (Margareteingürtel, Maria Josefa-Park usw.) sind von der Stadtgartendirektion die Rasenflächen in Gemüsebeete umgewandelt worden. In allen äußeren Bezirken und in einigen inneren wurden auf städtischen und privaten Gründen in großer Anzahl Kriegsgemüsegärten angelegt, welche für zahlreiche minderbemittelte Familien den Bedarf an Erdäpfeln und Gemüse zu decken versprechen. Am meisten vorgeschritten ist der Anbau in Kriegsgemüsegärten auf dem Margareteingürtel und am Nordrande der Schmelz. Dank dem Entgegenkommen der Hofbehörden und der Militärverwaltung konnte auch ein Teil der Wasserwiese im Prater für den Anbau an Kriegsgemüsegärtner überlassen werden. Auch die Schuljugend beteiligt sich in den meisten Bezirken auf den ihr von der Gemeinde und Privaten überlassenen Gründen unter Aufsicht sachkundiger Lehrpersonen an dieser so wichtigen Aktion, und zwar umso lieber, als die Gemeinde Saatgut und Werkzeuge unentgeltlich beigestellt hat und die Fehlsung den Schulkindern belassen wird. Die Verhandlungen wegen ausgiebiger Versorgung der Stadt mit Frühgemüse und Frühkartoffeln sind dem Abschlusse nahe und steht zu erwarten, daß größere Mengen dieser Lebensmittel rechtzeitig auf den Wiener Markt gebracht werden können.

(Bosnische Pflaumen als Volksnahrungsmittel.) Der Krieg stellt auch an die Volksernährung neue Probleme und bedingt eine Verteuerung der Lebensmittel. Von ärztlichen Sachautoritäten wird nun auf ein billiges Volksnahrungsmittel besonders aufmerksam gemacht, das ein heimisches Produkt ist, dabei schmackhaft und gesundheitsförderlich. Dieses Nahrungsmittel ist die gedörrte bosnische Pflaume, welche sich schon seit

einer Reihe von Jahren im Publikum eingebürgert hat und welche jetzt besonders von Kommunen, Konsumgenossenschaften und anderweitigen Vereinigungen vielfach gekauft wird. Diese Steigerung des Konsums der bosnischen Pflaume ist auf die ärztlichen Gutachten zurückzuführen, welche den hohen Nährwert sowie die Schmachthaftigkeit — den dietätischen Wert — der bosnischen Pflaume rühmen, wie auch auf die relative Billigkeit, mit welcher dieses Volksnahrungsmittel auf den Markt gebracht wird. Zur Durchschnitt gehen auf ein Kilogramm dieser Pflaumen zirka 220 Stück, und bloß 10 Stück allein sind im aufgelochten Zustande sehr sättigend, so daß auch Winderbemittelte sich diesen Genuß gewähren können. Die Konsumsteigerung durch das Publikum, die großen Einläufe, welche Konsumvereine wie auch Stadt- und Ortsvorstellungen sowie Militärspitäler vornehmen lassen, geben Zeugnis davon, wie sehr sich die bosnische Pflaume als billiges, gesundes und schmackhaftes Volksnahrungsmittel bereits eingebürgert hat. Jede Hausfrau, welche einmal einen Versuch mit den bosnischen Pflaumen gemacht, sie als Kompott oder zur Mehlspeise verwendet hat, wird in ihrem Haushalt dieses Nahrungsmittel sicherlich nicht mehr missen wollen. Auch in ungekochtem Zustand ist die gedörrte Pflaume ein vorzügliches Genußmittel, das auch überaus erfrischend wirkt und daher auch heute schon vielfach den Kindern auf Ausflügen mitgegeben wird. Touristen bedienen sich schon seit langer Zeit bei ihren Partien der bosnischen Pflaume als Erfrischungsmittel.

**Die Verwertung der Obsternte.**

Zu den in der „Reichspost“ veröffentlichten Anregungen des Herrn Dr. Fehly über die Verwertung des Obstes als Volksnahrungsmittel schreibt Professor P. M. Kurz: Große Schwierigkeit besteht betreffs Bewahrung des frischen Obstes vor dem Verderben besonders dann, wenn die Erntezeit regnerisch ist. Es wäre gut, wenn die Landesregierungen schon jetzt Trocken- und Dörrstellen für Obst schaffen würden. Es gibt da mehrere Möglichkeiten: die Anschaffung von Dörröfen für Landgemeinden und für landwirtschaftliche Vereine, desgleichen für die Lagerhäuser und Verwendung der Abzugswärme in den Bäckereien, Schmieden usw. zur Anlage von Trockenräumen und Dörrböden in den Dachböden der betreffenden Häuser. Von großer Wichtigkeit ist die rechtzeitige Beistellung von Waggonen für frisches und für trockenes Obst nach Wien, dann die Anschaffung großer Dörrapparate mit elektrischer Heizung in Wien und Einlagerung des Dörrobstes. Möglicherweise könnte sich die Massenherstellung von Obstmarmeladen zum satzweisen Bezuge der Militär- und Humanitätsanstalten empfehlen. Bis jetzt ist von der Obsternte der weitaus größte Teil immer dem Verderben preisgegeben, und nur ein Bruchteil ausgenutzt worden. Die oberste Voraussetzung des Erfolges ist die Beistellung der Arbeitskräfte; wenn aber zu dieser Arbeit die Knaben ebenso verwendet werden, wie zur Metallsammlung, dann ist wohl auch diese Frage in der Hauptsache gelöst.

### Verheißungsvoller Stand der Obstkulturen und Weingärten.

Obst bisher sehr gut. Der Wein teilweise vorzüglich.  
Das Ackerbauministerium veröffentlicht  
folgenden Bericht über den Stand der Obstkulturen  
und Weingärten: Im April waren die Temperaturver-  
hältnisse nahezu normale. In der ersten Monats-  
hälfte ist allerdings ein Wärmegusfall zu verzeichnen  
gewesen, der jedoch in der zweiten Hälfte durch einen  
Überschuß an Wärme ausgeglichen wurde. Bis gegen  
Mitte des Monats herrschte zumeist kühle, trübe  
und regnerische Witterung. Die zweite Aprilhälfte  
war dagegen nördlich des Alpenkamms durch  
vorwiegend heiteres, trockenes und windstilles  
Wetter ausgezeichnet. Bloß südlich der Alpen  
blieb die Witterung auch weiterhin ziemlich trüb  
und niederschlagsreich.

Steinobst hat nahezu überall abgeblüht; in-  
folge der zumeist warmen und sonnigen Witterung  
nahm die Blüte einen so günstigen Verlauf, daß  
der Fruchtansatz der Kirschen, Zwetschen, Apri-  
kosen und Pfirsiche dormalen fast durchaus als  
ein sehr guter bezeichnet werden kann. Vom  
Kernobste stehen bisher lediglich die Birnen  
in voller Blüte, welche — durch das herrschende  
Wetter begünstigt — gleichfalls eine sehr  
reiche ist. Der Stand der im Süden heimischen  
Obstarten befriedigt vollständig; speziell die  
dalmatinische Maraste hat überaus zahlreiche  
Blüten angelegt. Obstbaumschädlinge sind  
vorkünftig nur in sehr beschränktem Umfange  
aufgetreten.

Die im Anfange des Monats April noch tiefen,  
späterhin aber rasch zunehmenden Temperaturen  
waren dem Weinsteck sehr zuträglich. Der  
Austrieb erfolgte durchwegs aus den Haupt-  
augen, war sehr kräftig und ging gleichmäßig  
vorstatten. In den wärmeren Lagen des  
Südens sind bereits die Gescheine sichtbar; im  
Küsten- und Inselgebiete Dalmatiens ist der  
Blütenansatz zum Teile ein sehr guter. In  
den Weingärten sind die Kulturarbeiten durch  
den empfindlichen Arbeitermangel und die —  
namentlich im Süden — übermäßige Bodenfeuch-  
tigkeit verzögert worden.

## Gemüsekost.

Die gerade im kommenden Sommer so große Bedeutung der Gemüse wird vielfach dadurch beeinträchtigt, daß viele Frauen sie nicht wohlschmeckend zu bereiten verstehen. Es mögen deshalb einige Grundsätze für die zweckmäßige Ausnutzung der Gemüse gegeben werden.

Im Kochen frischer Gemüse läßt sich die größte Abwechslung herstellen. Dabei ist besonders zu vermerken, daß die Gemüse gerade wegen ihres hervorstechenden, ganz eigenartigen Geschmacks dazu geeignet sind, im weitesten Umfange mit anderen Nahrungsmitteln zusammen zubereitet zu werden, denen gerade dieser spezifische Wohlgeschmack fehlt, die aber anderseits dafür reich an Nährwert sind. So sind z. B. alle Zubereitungsarten zu empfehlen, in denen die Gemüse unter Zusatz von Zucker mit oder ohne Beifügung einer Säure (Essig) hergestellt werden. Ferner kann man sie im weitesten Ausmaße mit stärkereichen Nährstoffen, z. B. Kartoffeln und Reis, zusammenkochen. Man kann die Herstellung von solchen Gemüsen mit reichlich Kartoffeln unter Beifügung geringer Mengen von Fett oder von fettem Fleisch, z. B. Schweinebauch, als eine der wichtigsten Grundlagen der täglichen Küche betrachten. Es genügt schon eine verhältnismäßig geringe Menge dieser Zulagen, um die so bereiteten Gerichte sehr wohlschmeckend zu machen; auf den Geschmack aber kommt es vorwiegend an, denn der Nährwert des Fettes kann durch genügende Stärkemengen in Form von Kartoffeln ersetzt werden. Im übrigen schmecken insbesondere die zarteren Sommergemüse auch dann ganz ausgezeichnet, wenn man auf jede Zutat von Fett oder Fleisch verzichtet und sie nur in Salzwasser abkocht und dann mit Kartoffeln zusammen verzehrt. Als billige Eiweißquelle kann man weiterhin den Gemüsen an Stelle von Fleisch auch Seefische zusehen, z. B. die besonders billigen Stöckfische oder Klippfische, im übrigen aber auch Schellfisch, Hering usw. Es ergibt dies Gerichte von ganz besonderem Wohlgeschmack. So ergibt z. B. ein Zusammenkochen von Schellfisch mit Reis und Sauerkraut eine hervorragend wohlschmeckende Speise.

Wichtig sind auch die Verfahren zur Einsäuerung von Gemüsen, die bei uns noch keine allgemeine Verbreitung gefunden haben und sich im wesentlichen auf rote Rüben, Gurken und Sauerkraut beschränken. In anderen Ländern haben diese Verfahren sehr viel weitere Ausbeutung im täglichen Haushalt gefunden und verdienen insbesondere zur Herstellung von schmackhaften Suppen und als Zuspelze zum Fleisch die weiteste Empfehlung.

Rezepte zur Gemüsebereitung sind ja heute in all den vielfachen Kriegskochbüchern, die von Hausfrauen herausgegeben worden sind, zu finden, und es wäre auf das dringendste zu wünschen, wenn die deutschen Hausfrauen es einsehen lernten, ein wie außerordentlich wichtiges Hilfsmittel in der Küche die weitgehende Verwendung der billigen Gemüse ist. Diese Ueberzeugung wird über die augenblickliche Kriegslage hinaus fortbestehen, und unsere guten deutschen Gemüse werden wieder die Stelle einnehmen, die sie bei unseren Großvätern gehabt haben und die ihnen zum großen Teil heute noch auf dem Lande und auch in vielen anderen Ländern Europas zugesprochen wird.

Prof. Dr. C. Dyppeimer, Berlin.

10.7. 1915

## Die diesjährige Obsternte.

Ein zeitgemäßer Vorschlag.

Wir erhalten folgende, sehr beachtenswerte Zuschrift: Wir stehen vor der kommenden Obstzeit. Alle Anzeichen sprechen dafür, daß dieselbe, bis auf Marillen, eine außergewöhnliche Fülle von Strauch- und Baumfrüchten bringen wird. In der von der enormen Leuerung arg mitgenommenen Bevölkerung Wiens lobert ein Funke von Hoffnung, wenigstens auf diesem Erträgnis der Natur eine kleine Entschädigung für ihre heroische Entfangungsfreudigkeit und Duldbarkeit geboten zu erhalten und betrachtet die herannahende Obstzeit gewissermaßen als eine vom Himmel kommende Hilfe zur rechten Zeit. Allein die entmutigenden Erscheinungen, welche wir bereits in der bisherigen Praxis an Preistreibern und echt englischer Buchernächstenliebe auftreten zu sehen Gelegenheit hatten, reifen in der Bevölkerung die beklemmende Befürchtung, daß, wenn auch in dieser Angelegenheit wieder nicht rechtzeitig unternommene Schritte den Weg zur Kaufmöglichkeit bahnen, der größte Obstreichthum für Wien ebenso illusorisch werden wird, wie es andere edlere Bodenprodukte wurden, die anderwärts auch heute noch so manche Vorratskammer füllen.

Gegentwärtig verlautet natürlich nach nichts darüber, auf welcher Preishöhe sich das zu erwartende Obst den Geldverhältnissen der Bevölkerung gegenüber bewegen wird. Mit dem auf den Markt bringen desselben aber werden sofort Preisansätze einsehen, die es gleich in allem Anfang an der minderbemittelten Klasse unmöglich machen wird, Obst regelmäßig mit als Ernährungsmittel einzukaufen zu können. Mit jedem folgenden neuen Tage wird selbstredend unannehmlich eine irgendwie „notwendig gewordene“ Preissteigerung Platz greifen, bis auch die selbst bessergestellten Bevölkerungsschichten ihren Kindern nur mehr die Äpfel und Birnen im Lehrbuch der — Naturgeschichte werden anstaunen lassen können. Von Seite der maßgebenden, um das Wohl der Großstadt Interesse zeigen sollenden Faktoren, wäre es demnach jetzt, bevor noch der Schacher in Schwung kommt, in Erwägung zu ziehen, welche Mittel im Momente der Reife und Absaßfrist der jeweiligen Obstgattungen zum billigen Ankauf anzukommen wären, um auch der mit Langmut gewiß nicht gering ausgestatteten Wiener Bevölkerung die Möglichkeit zu bieten, diese doch eigentlich für alle Menschen gleich gewachsenen Früchte, zu einem erschwinglichen Preis erstehen zu können. Und da liegt der Gedanke nahe, daß niemand anderer als unsere bewährte Gemeinderepräsentanz das Heft dieser „Fürsorgeaktion“ in die Hand nehmen sollte. Von ihr wären durch sachverständige Angestellte, die von den Landwirten zur Veräußerung bestimmten Obstvorräte einzukaufen, nach drei oder mehr Qualitäten zu sortieren, nach dem Durchschnitte die Großverkaufspreise an die Detailhändler zu bestimmen und die Abgabemodalitäten an die Lebensmittelhändler mit der Vorschrift durchzuführen, daß für diese und jene Sorte nur der und der Preis verlangt werden dürfe.

In diesem schweren Jahre, im Kriegsjahre, darf eben die Kommune nicht von dem Standpunkte aus betrachtet werden, durch ihre im Interesse der Gesamtheit notwendig gewordene einschneidende Vermittlungstätigkeit etwa irgend einem reichen Zwischenhändler unliebsame Konkurrenz gemacht zu haben, sondern für dieses Jahr sollte die Auffassung Platz greifen, daß bei solch wirklich notwendigen Maßnahmen für die Bevölkerung, neben der Gemeinde überhaupt kein Zwischenhändler Platz hat. Damit wäre aber auch

der sozusagen „privaten“ Preistreiberei die Spitze und die stets bereitgehaltene übliche Ausrede auf die verschiedenen Beschaffungsschwierigkeiten usw. genommen und wir Wiener kämen in der Obstfrage, sowohl was Konsumenten, als auch Händler anbelangt, auf unsere Rechnung.

Hochachtungsvoll

St. S.

### Frühgemüse als Volksnahrungsmittel.

Unter den Mitteln, die zur Sicherung unserer Volksernährung dienen, nehmen die Frühgemüse einen wichtigen Platz ein. Der Verband Deutscher Obst-, Gemüse- und Südfrüchtegroßhändler (Sitz Düsseldorf) hat daher schon seit einigen Monaten durch Verhandlungen, insbesondere mit den Eisenbahnverwaltungen, die Frage der Zufuhr von Frühgemüsen in zweckentsprechender Weise zu lösen versucht. Durch das Entgegenkommen der Eisenbahnverwaltungen ist es gelungen, die Beförderungspläne z. B. aus Holland so einzurichten, daß die Frühgemüse auf den westdeutschen Stapelplätzen rechtzeitig zur Stelle sind, so daß die Gefahr der Verschlechterung bei diesen außerordentlich leicht verderblichen Waren möglichst verringert wird. Wegen der Einfuhr von Frühgemüse aus den anderen Ländern sowie der Beförderungsverhältnisse im Inlande schweben noch die Verhandlungen. Wie bedeutend die Zufuhr an Gemüse ist, geht daraus hervor, daß Holland beispielsweise in Friedenszeiten fast 20 000 Eisenbahnwagen allein an Gemüse und etwa das Doppelte an Obst nach Deutschland ausführt. In diesem Jahre ist man nicht nur in Deutschland, sondern auch in den nach Deutschland ausführenden Ländern in verstärktem Maße zum Gemüsebau geschritten. Es werden sich daher die Friedenszahlen noch erheblich steigern. Verschiedene ausländische Gemüse kommen schon jetzt an den Markt, so daß es mit dem englischen Aushungerungspläne, zumal, da wir bis jetzt so günstige Witterungsverhältnisse hatten, sicher nichts wird.

12. V. 1915

## Der Schrebergärtner.

## Die Arbeiten im Mai.

Wer sich bisher nicht entschlossen hat, seinen Küchenbedarf durch Eigenanbau zu decken, wird jetzt nicht mehr zögern dürfen. Rasch rückt der Sommer heran und dann ist es mit den ersten Gartenarbeiten vorbei. Manchmal ist schon der Mai bei' uns ein Sommermonat mit Hitze, Trockenheit und Sonnenbrand. Bisher ist er schöner gewesen, als ihm zuzutrauen war. Sonst gilt der Mai als ebenso wetterwendisch wie der April und er bleibt im

Beginn häufig viel zu kühl. Regen und kalte Winde beeinträchtigen dann die Entwicklung der Pflanzen. Diesmal wurden sie im Wachsen durch die Trockenheit aufgehalten. Was vor zwei oder drei Wochen angeban wurde, rührt sich auch jetzt noch nicht. Viele Leute beilten sich diesmal schon im April, Erdäpfel zu bauen. Sie haben bisher davon nichts gewonnen, denn durch die trockenen Tage sind die Erdäpfel wie tot im Boden gelegen. Auch die Erbsen kamen kaum über die ersten Blätter hinaus. Nur die Bohnen waren rascher in der Entwicklung. Sie sollen zwar nicht vor Mitte Mai aufgehen, weil verspätete Fröste sie töten. Wer früher dazu sah, wird es jetzt nicht zu bereuen haben. Kälte ist nicht mehr zu erwarten. Im allgemeinen wird der Gartenfreund jetzt noch vieles anbauen können, was er eigentlich schon versäumt hätte, wenn der Regen nicht so spärlich gewesen wäre. Erdäpfeln, Erbsen und Bohnen, diese wichtigsten Nahrungsmittel, kann man auch jetzt noch bauen. Alle Vorarbeiten müssen längst erledigt, der Boden umgegraben, die Schollen zerkleinert, der Dünger untergegraben sein. Zum Anbau der Erdäpfeln wählt man solche, die viele Augen haben. Drei sollen auf ein Schnittstück entfallen. Die geordneten Beete werden mit kleinen Täfelchen versehen, sobald der Anbau dort vollzogen ist.

Bohnen kann man stets anbauen, man erhält nie genug. Doch soll nicht aller Bedarf auf einmal in die Erde kommen, weil die Bohnen sonst gleichzeitig reif werden. Man kann dann nicht so viele Schoten verlocken, als der Garten liefert. Um nach und nach Schnittbohnen zu haben, baut man alle zwei bis drei Wochen neue Bohnen an. Die Aufrantenden müssen aufgebunden werden. Manche Leute ziehen es vor, Bohnen und Erbsen als Garteneinfassung an den Zaun zu setzen. Die Ranken finden dann leicht Halt. Wo keine Möglichkeit dazu vorhanden ist, bringt man für hochwachsende Bohnen gleichzeitig mit dem Segen Stangen an, die zu dreien an den Spitzen zusammengebunden werden. Wenn möglich, wähle man von Erbsen und Bohnen Frühsorten. Mit etwa dreihundert Bohnen kommt man für ein Beet aus, das etwa einen Meter breit und zehn Meter lang ist. Wie wir schon früher einmal erwähnten, sollen Bohnen in Grübchen zu drei bis fünf zusammengelegt werden. Die kleinen schwarzen Bohnen, „Neger“ genannt, wachsen rasch heran und liefern reiche Erträge. Wenn die Schnittbohnen zu viel sind, der läßt sie ausreifen und hat dann Kochbohnen.

Die Erbsen sind jetzt zumeist schon genug herangewachsen, um bald angehäufelt zu werden. Das geschieht gewöhnlich um Mitte Mai. Dann sind die Ranken schon 10 bis 15 Zentimeter hoch. Nun sucht man Reisholz und legt es an die Erbsen, damit sie sich aufstützen können. Man hüte sich, frischen Dünger auf Erbsenbeete zu bringen, weil er wohl das Wachstum beschleunigt, aber die Blüten- und Schotenbildung hemmt. Ende Mai kann man wieder Erbsen anbauen.

In den warmen Tagen gibt es auch schon allerlei zu ernten. So Radieschen, Salat. Mit den Radieschen wird es bald vorbei sein, sobald die Hitze kommt. Sie blühen dann, der trockene Boden bringt nur kleine, harte Wurzeln. Auch mit dem Spinat gibt es bald Schwierigkeiten, weil er im trockenen Boden rasch zu blühen beginnt. Wo der Boden stets feucht gehalten wird, die Pflänzchen schnell aufwachsen, bleiben sie zart. Man kann sie als Ganzes ausgraben und so zum größten Teil verwenden. In trockenem, magerem Boden bleiben sie derber. Dort kann man nur die Blätter abschneiden und verwenden. Sobald der Spinat auswächst und blüht, gräbt man das Beet um und benützt es dann zum Bohnenanbau. Ein wenig alter Dünger ist beim Umgraben zuzusetzen.

Wer die Möglichkeit versäumte, im März oder April gelbe Rüben anzubauen, kann dies auch jetzt noch besorgen. Er bekommt dann zum Sommeranfang reichlich Ernte. Zweckmäßig ist es, nur die kräftigsten Pflänzchen stehen zu lassen und die zu dicht aufgegangenen und schwachen stets zu entfernen. Wer frühe und späte Sorten gemischt anbaut, wird in Abständen immer wieder ernten.

Auf reichlich gedüngtem Boden, wo gute Gartenerde ist, kann man auf erfolgreichen Zwiebelanbau rechnen. Im Mai sind die Blätter schon hoch und kräftig, im Juli kann man ernten. Aber auch jetzt darf man noch Zwiebel säen. Für viele ist das Aufziehen aus Samen erfolglos. Der Boden muß nach der Aussaat festgetreten, viel gegossen werden und nicht brodig sein. Leichter ist die Verwendung von Steckzwiebeln, die aber heuer viel zu teuer verkauft werden. Wer solche kleine Zwiebeln bekommen kann, wird sie für den Anbau auf geeigneter Boden gut verwenden können. Kohl oder auch Kohlrabi, im April angebaut, sieht jetzt schon schön, aber nur wenn er wie alle anderen Gemüsepflanzen immer feucht gehalten wird. Im Juli oder August liefert er gute Ernte. Leider kommt es oft nicht dazu, weil die Erdschöhe die Blätter siebartig durchlöchern. Dagegen nützt Aufstreuen von Ruß oder auch Besprühen mit einer wässrigen Lösung von Petroleum oder anderem.

Ueberhaupt muß man jetzt sehr energisch gegen das Ungeziefer vorgehen. Wo man zusammengewollte Blätter sieht, sofort diese abnehmen. Man schneidet sie vorsichtig ab und hält während dessen die Hand unter. Das hat den Zweck, daß sich die kleine Raupe oder der Käfer, die in dem Blatte verborgen sind, nicht zur Erde fallen läßt. Die zusammengewollten oder zusammengesponnenen Blätter werden in einem Gefäß gesammelt und dann im Ofen verbrannt. Auf manchem Baume kann man auf diese Art den Schädlingen nicht bekommen. Da muß die Raupenfadel helfen. Sie wird mit Spiritus gefüllt und mit der Flamme werden dort, wo Raupen sind oder vermutet werden, die Obstfeinde betämpft.

Da nun die Baumblüte vorbei ist, darf man daran gehen, die Obstbäume mit einer Lösung von Kalk und Kupfervitriol zu besprengen. Auch Wasserglasslösungen oder schwache Lösungen von Karbolium eignen sich dazu. Mit einem Zerstäuber besprüht man die Bäumchen, große Bäume brauchen schon eine kräftige Gartenspritze. Besonders Apfelbäume erfordern viel Pflege. Gerade jetzt werden sie sehr vom Apfelblütenstecher heimgesucht, der tödlich in die Blütenknospen einen Einstich macht und sein Ei hineinlegt. Langsam schiebt dann der werdende Apfel dahin. Kugelige Blätter deuten darauf hin, daß der Baum von Käfern und Wärmern befallen ist. Wo man im Herbst und Winter sorgfältig die Rinde mit Kalk bestrichen und das abgefallene Laub verbrannt hatte, werden jetzt wenige Schädlinge auftauchen. Auch die Blutlaus spinnt jetzt in den Ritzen der Apfelweige ihre weißen Pelzchen, unter

denen sie sich verbirgt. Sie ist der schlimmste Feind, den man durch Vernichten der befallenen Zweige oder durch Bestreichen mit Karbolium bekämpft.

Am Kohl zeigen sich die Raupen des Kohlweißlings. Sie müssen sorgsam abgesehen werden. Mit den Mistkäfern ist es bald vorbei. Wo sie aufmerksame Bekämpfer finden, werden sie keinen Schaden an Bäumen anrichten. Der Garten erfordert fortwährend Arbeit und Umschau. Da wird ein Beet von Salat leer. Man läßt es nicht brach liegen. Gleich werden wieder junge Pflänzchen gesetzt. Man bekommt sie bei jedem Gärtner und es ist auch allen Keulungen zu empfehlen, statt Samen zu kaufen und ihn durch ungeschickte Behandlung zugrunde gehen zu lassen, lieber gleich das Geld für Pflänzchen auszugeben. Salat, Kohl und Kraut bringt man auf diese Art leichter weiter, aber auch nur dann, wenn man gießt und den Boden gut vorbereitet hat. Wer den Komposthaufen pflegte und darauf Platz hat, wird jetzt Gurken und Melonen anbauen, die ihm schon im Juli Ertrag bringen. Auch auf gut gedüngten Beeten kann dies geschehen. Sobald die in Abständen von etwa zehn Zentimeter angebauten Gurkenpflänzchen, die man auch in Blumentöpfen am Fenster voranbauen konnte und dann samt Erdballen auspflanzte, das dritte Blatt ausgebildet haben, häufelt man, damit zwischen den Pflänzchen eine Rille entsteht. An der Seite der Gurken kann man Salat oder Kohlrabi anpflanzen.

Auch Paradiesäpfel eignen sich ebenso wie Kürbisse als Lädenbüßer, die man jetzt gleichfalls aussetzt. Auch sie werden, wie wir schon früher erwähnten, in Töpfen am Fenster gezogen und dann samt Ballen ausgelegt. In die kleine Grube, die ihn aufnimmt, wird vor dem Einpflanzen gute schwarze Erde gegeben. Dann gedeihen sie prächtig. Auch für Paradiesäpfel verlange man Frühsorten. Die Paradiesäpfel werden an Pfählen aufgezogen, die man gleich beim Segen der Pflanzen anbringt. In Zwischenräumen von vierzehn Tagen sind die Seitentriebe immer wieder abzuschneiden, um die Bildung von Blüten und Früchten zu fördern. Wer bisher nicht Neuseeländer spinat anbaute, muß dies jetzt rasch tun, wenn er nach dem gewöhnlichen Spinat Nachwuchs haben will. In den heißen Tagen, da uns der gewöhnliche Spinat im Stiche läßt und auswächst, ist der Neuseeländer der unermüdliche Lieferant, dem man nur die Blätter wegzunehmen braucht.

Wer Erfolg haben will, wird auch nicht vergessen, gegen das jetzt in Mengen aufsprühende Unkraut energisch vorzugehen, damit es ihm nicht den Ertrag des Bodens schmälert. Der Mai bringt schon eine Menge neuer Bodenfrüchte, die jetzt von Woche zu Woche reichlicher werden. Ohne Sonne, Wasser, Düngung und Pflege wird aber alles Hoffen vergebens sein.

## Die Hausfrau im Kriege.

Konserbierung von Gemüse.

Vortrag der Comtesse Rosa v. Mari.

Eine der wichtigsten Fragen im Küchenwesen ist die Konservierung. Aber nicht nur auf Obst und Eier allein erstreckt sich die Konservierung; heuer ist das Gemüse ein wichtiger Faktor bei Bereitung eines Speisezettels und wenige Hausfrauen kennen die Rezepte, um sich Gemüse, wie z. B. Spinat, für lange Zeit so frisch zu erhalten, wie er im Frühling auf den Tisch kommt. Comtesse Rosa v. Mari hielt gestern darüber einen Vortrag und war so liebenswürdig, für die Leserinnen des „Fremden-Blatt“ einige Gemüse-Konservierungsrezepte zur Verfügung zu stellen. Ihre Kochkunst ist geradezu genial und man ist ihr für jedes Rezept dankbar.

„Es ist,“ sagte die Vortragende, „ein Naturgesetz, daß alle in der Natur lebenden Gegenstände der Fäulnis und dem Verderben anheimfallen. Man sammelt aber gerade in dieser Zeit viel Vorräte, um davon zehren zu können wenn man sie braucht. Die Wissenschaft stellte fest, daß zum Teil chemische Vorgänge, wie z. B. das Einsalzen, Einzuckern usw. imstande sind, uns Dauerprodukte zu schaffen, daß aber in erster Linie Spaltpilze und Bakterien das Verderben der Nahrungsmittel herbeiführen.

Die Wissenschaft legte fest, daß entwicklungshemmend und bei tiefen oder hohen Graden entwicklungsvernichtend, Kälte oder Hitze auf die Bakterien einwirkt. Die Kälteeinwirkung ist ja unseren Hausfrauen durch den Eisschrank bekannt, ebenso die Einwirkung der Hitze durch Dörren. Durch Entziehen des Wassers, der Feuchtigkeit und Luft wird die Einwirkung von Hitze und Kälte noch verschärft. Erhitzte Nahrungsmittel unter Luftabschluß sind unfehlbar haltbar — denn durch Erhitzung werden alle Spaltpilze und Bakterien getötet. Der Luftabschluß verhindert den Zutritt weiterer Spaltpilze, welche in der Luft in ungeheuren Mengen vorkommen, und auch der Sauerstoff der Luft kann seine zerstörende Tätigkeit nicht mehr ausüben.

Also kurz, wir können Lebensmittel, sei es Fleisch, Gemüse oder Früchte dauernd haltbar machen, wenn wir dafür sorgen, daß die schon vorhandenen Verderbenerreger vernichtet, getötet und dafür gesorgt wird, daß sich keine neuen Verderbenerreger entwickeln können.“ Einige Konservierungsrezepte:

(Spinatkonservierung.) Sehr sorgfältig gepulvert und gewaschener Spinat wird, nachdem das Wasser abgelassen ist, unter Zugabe von Salz und auf je 1 Kilo Spinat eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron in einem Topf erwärmt, bis sich genügend Feuchtigkeit gebildet hat. Nun wird der Spinat ohne Zugabe zu werden, weich gekocht, dann püriert, noch besser durch die Fleischmühle getrieben, in Dunstgläser gefüllt, fest verbunden, und 2 bis 2½ Stunden in Dunst gekocht.

(Grüne Erbsen.) Nur tadellos frische Erbsen mit weicher Schale eignen sich zum Konservieren. Die sauber gewaschenen Erbsen werden in leicht gesalzenes siedendes Wasser gegeben und einmal überwallt, wor die grüne Farbe zu erhalten wünscht, füge ein wenig doppeltkohlensaures Natron hinzu. Dann kommen die Erbsen auf einen Durchschlag, werden, wenn sie gut abgetropft sind, in Dunstgläser gefüllt, mit Salzlösung übergossen, fest verbunden und 1¼ Stunden in Dunst gekocht. Nach acht Tagen wieder eine Stunde in Dunst kochen. Sehr empfehlenswert sind Gemüskombinationen, die bei uns in Wien wenig gekannt sind. Z. B. grüne Erbsen mit Karotten, Spinat mit jungen Erbsen, Erdäpfel mit Spinat etc. Ein sehr gutes Gemüse ist das Gurkengemüse, bei uns nicht sehr bekannt. Gurken in dicke Scheiben geschnitten, dazu Kartoffelscheiben, beides ohne Wasser dünsten lassen, mit feiner Buttereinmach, saurem Rahm und Dillen fertigstellen.

Konservieren lassen sich leicht: Erbsen, Bohnen, rote Rüben, alle Rübensorten, Spinat, Sauerampfer, Kraut, Kohlsorten, Salat, Gurken, Kürbis, Parabeis a. a. In kurzer Zeit folgen weitere Rezepte; hauptsächlich Rhabarber kommt nun auf den Markt, auf den die Hausfrauen aufmerksam gemacht werden.

C. P.

**Die Spargelernte.**

Der Spargel ist jetzt viel billiger als früher. Ein Kilogramm Spargel kostet 80 Heller bis 1 Krone, während er sonst 1 Krone 40 Heller bis 1 Krone 60 Heller kostete. Die Ursache dieses Preisrückganges ist in dem großen Anbot von Spargel zu suchen. Wenn man in die Umgebungen Wiens hinausfährt, sieht man häufig große Spargelgärten. Nicht nur von Wien selbst, sondern auch aus ganz Niederösterreich, besonders aus der Gegend von Sadersdorf am Kamp, aus Mähren und auch aus Görz kommen durch die Zwischenhändler große Quantitäten Spargel auf den Markt. Die Ware ist auch von vorzüglicher Qualität, weil die Leute, die sich mit dem Anbau befassen, ihr große Aufmerksamkeit zugewendet haben. Der Spargel, sonst ein Artikel, den sich nur besser-situierte Leute leisten, könnte heuer als Nahrungsmittel größere Verbreitung finden. Leider ist daran aber nicht zu denken, da die notwendige Zutat — die Butter — einen schier unerschwinglich hohen Preis hat, nämlich 5 bis 6 Kronen pro Kilogramm. Ohne Butter ist aber der Spargel nicht genießbar. Durch den hohen Preis der Butter leidet auch der Absatz des Spargels, der auf den Märkten die Hausfrauen durch sein prächtiges Aussehen und seinen billigen Preis anlockt. Ueberdies fehlt es auch an einer anderen Zutat, den Semmelbröseln.

# Nahrhafte Gemüsezubereitung.

Von  
Margarete v. Suttner.

Andeutungsweise wurde in den letzten Wochen von hervorragenden Medizinem darauf hingewiesen, daß nicht nur der Nährwert der verschiedenen Gerichte, insbesondere aber gewisser Gemüsearten, durch bestimmte Zubereitungsweisen zu höchster Möglichkeit ausgenutzt wird, sondern daß auch ihre Belohnlichkeit in hohem Grade beeinflusst werden kann. Anknüpfend an diesen theoretischen Hinweis, seien hier einige praktische Regeln verzeichnet.

Eines natürlich ist ins Auge zu fassen: Indem wir von derlei Feinheiten im Küchenbetriebe reden, wenden wir uns immer nur an die behaglich lebenden Klassen; wohl soll in ihren Küchen stets eine den persönlichen und augenblicklich überdies den allgemeinen Verhältnissen angepasste Sparsamkeit herrschen, aber sie ist nicht gleichbedeutend mit Mangel an Interesse oder einer, im Vergleich zu den anderen Lebensgepflogenheiten, übergroßen Sparsamkeit.

In den breiten Volksschichten sind gewisse Zubereitungsweisen undurchführbar, weil sie erhöhten Kosten- und Zeitaufwand bedeuten, Gründe, die hier zwingend sind. Kommen jedoch die behaglich lebenden Klassen in Betracht, so finden wir, daß diesen Gründen oft viel größere Rechte eingeräumt werden, als gutzuheißen ist. Auf diese Tatsache ist unter anderem auch das von ärztlicher Seite beanstandete Kochen gewisser Gemüse zurückzuführen, das sich dem restlosen Ausnützen ihrer Nährwerte hindernd entgegenstellt, und weiter auch die Gepflogenheit, womöglich schon im Sommer Büchsengemüse zu verwenden, unter der Ausflucht, „sie schmecken ja genau so wie frisches Gemüse“. Nur — wer hier keinen Unterschied wahrnimmt, der lasse seine Hände von der edlen Kochkunst fort. Sämtliche Büchsengemüse — so gut und hochnützlich sie auch sein mögen — leiden gerade an dem Fehler, den es nach ärztlichem Ausspruch gilt, soweit als tunlich zu vermeiden: Sie werden gekocht.

Gewisse Gemüsearten, wie z. B. Spargel, Artischocken, Schwarzwurzeln, Blumenkohl, werden auch in der feinen Küche gekocht, richtiger gesagt, „blanchiert“, worunter man versteht, daß das Gemüse in Wasser gebracht wird, das lebhaft siedet und siedend erhalten wird. Ebenso wie Rindfleisch, welches als gekochtes Fleisch gegessen werden soll, an Nährwert gegenüber gedämpftem Fleisch kaum zurückstehen und wohlschmeckend sein soll, nicht mit kaltem, sondern mit siedendem Wasser zugesetzt werden muß — dadurch wird der Austritt der im Wasser löslichen Teile verhindert —, so auch das Gemüse, wenn es nicht ausgelaugt werden soll. Geradezu eine Sünde ist es, das Wasser, in dem Gemüse gekocht wird, zu erneuern, — überhaupt bei jungen, frischen Gemüsen wie Spargel oder Blumenkohl — wie das in veralteten Kochbüchern gelegentlich angeraten wird. Naturgemäß schwindet der einem Gemüse eigentümliche Geschmack, wenn es erneut in frisches Wasser gebracht wird, aber es ist ein Ammenmärchen, zu glauben, es würde dadurch leichter verdaulich. Zum Wechseln des Wassers schreitet die moderne Küche nicht einmal bei alten Wintergemüsen — Mohrrüben oder Wasserriiben —, man übergießt sie vielmehr mit kochendem Wasser und läßt sie ein paar Minuten lang ziehen, meiner Erfahrung nach ist aber auch das ganz überflüssig.

Gemüse, wie: Bohnen (*haricots verts*), Mohrrüben und Karotten, grüne Erbsen, Gurken, Kohlrabi, die sehr wohlfeilen Erbschoten u. a. m. sollen stets vom Anbeginn in die heiße Butter (bzw. Butter und Fett gemengt) gebracht und die erforderlichen Zutaten, wie Zucker, Pfeffer, Kümmel, fein gehackte Petersilie, Essig, Zwiebel, sofort beigelegt werden, denn man bedenke, daß sich der Geschmack des Saftes während des Dämpfens in das Gemüse hineinzieht. Während des Dämpfens ist das Kochgeschirr mit einem Deckel zu bedecken und stets ist nur soviel Wasser bzw. Fleischbrühe hinzuzufügen, daß das Gemüse knapp mit dem Saft bedeckt ist; es darf nicht schwimmen, denn dann würde man ja nicht mehr von gedämpftem, sondern gekochtem Gemüse reden müssen. Ist das Gemüse fast gar, dann wird, je nach Liebhaberei mehr oder weniger, Mehl hineingestäubt; sachgemäß zubereitetes Gemüse soll durch die Mehlsatz nur gebunden werden, nicht aber in einer Mehlsauce schwimmen.

Selbst überwinterte Mohrrüben oder andere Rübenarten gewinnen in dieser Weise zubereitet an Wohlgeschmack, vor allem aber bleibt ihnen ihr ganzer Nährwert erhalten, denn sie dünsten ja im eigenen Saft.

Weiß- und Rotkohl interessieren uns zwar augenblicklich nicht direkt, dennoch sei ihrer ganz besonders gedacht, und zwar deshalb, weil fast in sämtlichen Kochbüchern vermerkt steht, daß sie vorerst abzukochen seien. Diese Prozedur ist überflüssig. Man bringe den

geschnittenen Kohl sofort in das heiße Fett (Schweinefett ist hier die richtige Zutat), in dem feingehackte Zwiebel in angemessener Menge gelb geröstet wurde. Man fügt sofort die erforderliche Menge Zucker, Essig und Pfeffer (nach der Ansicht mancher ist auch eine Kümmelzutat angebracht) bei und gießt erst dann, wenn das Gemüse mit dem Fett gut durchtränkt ist, etwas Wasser oder Fleischbrühe auf.

Ein Gemüse, welches uns augenblicklich stark interessiert, ist z. B. Gurkengemüse. Die allerwenigsten Menschen können ihm Geschmack abgewinnen. In den meisten Fällen ist dies auf die unzweckmäßige Zubereitung zurückzuführen. Wie soll die Gurke, die von Natur aus ein sehr schwaches Aroma hat, als Gemüse schmackhaft sein, wenn sie zuerst gekocht und dann in eine „Butterschwitze“ gebracht wird? Das geringe Aroma hat ihr das Wasser herausgezogen und einen Teil der Kraft dazu, sie hat nichts mehr an die selbständig zubereitete Sauce abzugeben, sie ist geschmacklos. Um das zu verhindern, verfährt man folgendermaßen: Butter wird aufgelöst, die in Streifen geschnittene Gurke hineingetan, Pfeffer, Salz, Zucker, Essig nach Bedarf beigelegt, nach und nach etwas Wasser oder Fleischbrühe. Zuletzt etwas Mehl anstäuben oder die Sauce mit einem Eigelb binden, das erhöht natürlich ihren Wohlgeschmack. So zubereitet steht eines der delikatesten und leichtesten Gemüse vor uns.

Dasselbe gilt von der Tomate. Man kocht die Tomate in Salzwasser, wenn sie, eben in demselben Wasser, sterilisiert werden soll, aber weder wenn sie als Grundlage einer dicken Reis- oder Sago-Tomatensuppe dienen soll, noch wenn sie als Gemüse gegessen werden soll, darf sie gekocht werden. Man bringt sie unter Beigabe von etwas Zwiebel, Zucker, Pfeffer, Salz und ein wenig Essig in die heiße Butter und läßt sie dünsten. Auch das Tomatengemüse steht bei den meisten Menschen in schlechtem Ansehen, sie sagen, es schmecke wässrig — allerdings, der Liebesapfel hat ein zu zartes Aroma, um gekocht werden zu können.

Dasselbe gilt von Pilzen. Alle Pilzsorten verlieren ihr Aroma, wenn man sie kocht. Am allmerklichsten ist vielleicht der Unterschied bei der in Norddeutschland verbreiteten Morchel. Mehr oder weniger reizlos, wenn man sie kocht, ist sie geradezu eine Delikatesse, in folgender Weise zubereitet, die überdies das Reinigen wesentlich erleichtert: Man läßt Butter aufschäumen, bringt in dieselbe gehackte Petersilie, etwas Kümmel, Pfeffer und die mehrfach gewaschenen, zu Stückchen zerpfückten Morcheln. Sie lassen viel Saft ab, Wasserzugabe ist daher nicht erforderlich. Zugedeckt, langsam dünsten. In derselben Art und Weise bereitet man die billigen Pfefferlinge sowie Grünlinge und Steinpilze zu. Pilze in Salzwasser zu kochen, ist entweder eine durchaus zu verurteilende Sünde oder — eine höchst löbliche Handlung, dann nämlich, wenn es geschieht, um sie in eben demselben Wasser zu sterilisieren. Bedauerlicherweise sind auf den Berliner Märkten die Pilze stets sehr spärlich vertreten, und obwohl es wohl ein Ueberschub an Pilzen gibt, werden hier eigentlich nur die drei genannten Sorten feilgehalten. Vermutlich erklärt sich das daraus, daß die meisten Pilzsorten sehr schnell verderben und daher nur solche in Betracht kommen, die bis zur Stadt keine weite Reise zurückzulegen haben.

Zieht man nun aus dem Gesagten die Bilanz, so gelangt man zu dem Ergebnis, daß die hygienisch und geschmacklich wertvollere Zubereitung der Gemüse zugleich auch die kostspieligere ist, kostspieliger, weil sie mit größerem Aufwand an Zeit, Aufmerksamkeit, Feuerungsmaterial und Fett verbunden ist. Diese Gründe sind, wie gesagt, in den breiten Volksschichten zwingend, in den oberen Klassen sollten sie es nicht sein, überhaupt jetzt nicht, wo es gilt, das Vorhandene in jeder Hinsicht bis zum letzten Grade der Möglichkeit auszunutzen.

**Ersatz für Gemüse.**

Frau Giulia Heim, geb. Baronin Collond-Ghetaldi in Budapest schreibt u. z.: Es wurde schon oft darauf verwiesen, daß Brennessel wie Spinat verwertet werden können. Wir essen sie jetzt schon jahrelang. Es lassen sich nicht nur die jungen

Triebe der Brennessel, sondern auch die Blätter verwenden, und zwar bis zur Blütezeit, später sind die Blätter bitter. Ein andres gutes Gemüse, welches jetzt überall in Hülle und Fülle wächst, ist der „Wilde Kopfsen“. Die jungen Triebe des wilden Kopfsens, in zirka zehn Zentimeter Länge abgepflückt, geben ein ausgezeichnetes Gemüse. Entweder in Salzwasser abgekocht und abgeschmalzen oder mit Essig und Del und einem harten Ei abgemacht. Immer müssen die Triebe aber vorher gekocht sein. Es dürfte auch wenig bekannt sein, daß die Blätter der roten Rübe ein sehr schmackhaftes Gemüse abgeben, so zubereitet wie Spinat; es ist zwar nicht so schön in der Farbe, aber dies hat wohl jetzt nichts zur Sache. Auch die Stengel des aufgeschossenen Hauptkohlens lassen sich gut verwenden, sie werden geschält, in Salzwasser gekocht und wie Spargel abgeschmalzen.

18.7.1911

## Die Gemüsebauaktion der Gemeinde Wien.

Ueber den Stand der Gemüsebauaktion der Gemeinde Wien legte Bürgermeister Dr. Weiskirchner in der letzten Obmännerkonferenz einen eingehenden Bericht vor. Die von der Bodenkreditanstalt der Gemeinde Wien zur Verfügung gestellten Gründe zwischen der Ortschaft Leopoldau und der Trasse der Nordbahn im Ausmaße von rund 100 Hektar wurden zum größten Teile für die Anbau-tätigkeit der Gemeinde Wien im Eigenbetriebe verwendet. Auf den überlassenen Flächen wurden meist Kartoffeln angebaut, auf einer Fläche von 23 Joch Hafer geerntet, der bereits aufgegangen ist. Außerdem wurden Flächen von rund 5,2 Hektar in kleinen Losen von zirka 300 bis 800 Quadratmeter in drei Gruppen an die Bewerber als sogenannte Kriegsgemüsegärten vergeben. Eine Gruppe befindet sich nächst der Oberlaaerstraße, eine zweite längs des vom Gaswerke Leopoldau zur Ortschaft Leopoldau führenden Feldweges und eine dritte längs der Trasse der Nordbahn, bei der Station Ladestelle Leopoldau. In der Lobau dürften zirka 30 Hektar mit Erdäpfeln bebaut werden; auf einer Fläche von zirka 20 Hektar ist der Anbau von Mohar in Aussicht genommen.

In den meisten äußeren und in einigen inneren Bezirken wurden größere Grundflächen in Lose von 150 bis 600 Quadratmeter aufgeteilt und Privaten gegen Zahlung eines Anerkennungszinses zugewiesen. Für den Anbau durch Schulkinder wurden den Schulen ebenfalls größere Grundflächen zugewiesen. Zur Beschaffung der Werkzeuge wurde den Schulen ein Pauschalbetrag von 6000 Kronen bewilligt. In verschiedenen städtischen Gartenanlagen aller 21 Bezirke wurden rund 62.000 Quadratmeter mit Gemüse und Kartoffeln bebaut.

Bis gestern wurden rund 174.000 Kilogramm Saaterbäpfe abgegeben, u. zw. an die Schulen und an die städtischen Unternehmungen und Anstalten unentgeltlich, an Private um den Preis von 18 Heller pro ein Kilogramm. Die Stadtgartendirektion hat 500 Kilogramm Samen (hauptsächlich Bohnen und andere Hülsenfrüchte) und 300.000 Gemüsesetzlinge an die Schulen, städtische Anstalten und Unternehmungen, militärische Kommanden, Schrebergärtner, Kriegsgemüsegärtner und Private, u. zw. durchwegs unentgeltlich abgegeben. Die Abgabe wird noch fortgesetzt. Die vom kaiserlichen Rat Heiling er unentgeltlich der Gemeinde zur Verfügung gestellten zwei Waggons Kunstdünger (Kali-Superphosphat) wurden nahezu zur Gänze unentgeltlich abgegeben.

20.7.1915

**Die Approvisionnement im Kriege.****Gemüsekochbuch der Gartenbaugesellschaft in Wien.**

In Verfolgung ihrer Aktion zur Förderung des Gemüseanbaues zum Zwecke der Nahrungsmittelfürsorge während der gegenwärtigen Kriegszeit hat die Gartenbaugesellschaft zur Verbreitung guter Gemüsezubereitungsanleitungen und somit zur Belebung des Gemüsekonsums mit Hilfe eines Komitees ein Gemüsekochbuch aufgelegt, das mit Rücksicht auf den reichen Inhalt — es umfaßt mehr als zweihundert Gemüsezubereitungsrezepte — und auf den billigen Preis von 60 S. wohl bald in keinem Haushalt und in keiner Küche fehlen wird. Es enthält Kochrezepte für den kleinen bürgerlichen Haushalt und für den anspruchsvollen Feinschmecker, es ist ein kleines Kompendium der Gemüsekokunst. Die Kochrezepte sind von fachkundigen Kräften gesammelt, verfaßt und erprobt worden und können sich somit rühmen, aus berufener Hand zu stammen. Besonders sei auf die den Kochrezepten beigelegten, von Otto Pfeiffer verfaßten Anleitungen zur Trockenkonservierung von Gemüse und Obst aufmerksam gemacht, die mit Rücksicht auf die Leichtigkeit des Verfahrens und auf die Schmachthastigkeit der Trockenprodukte sehr empfohlen werden. Das Kochbuch trägt zwar nach Tunlichkeit den gegenwärtigen Schwierigkeiten des Nahrungsmittelmarktes Rechnung, ohne aber ein Kriegskochbuch sein zu wollen; soll es doch der Gemüsekokunst dauernde Freunde auch für die Zukunft erwerben und somit seinen Teil zur Förderung des Gemüsebaues beitragen. Das Heinerträgnis wird der Unterstützung armer Kriegsinvalider Gärtner und Wittwen und Waisen von im Kriege gefallenem Gärtnern gewidmet. Das äußerst handliche und geschmackvoll ausgestattete Werkchen ist im Verlage Hugo Heller u. Co., Wien, 1. Bezirk, Bauernmarkt Nr. 3, erschienen.

**Wasser für die Gemüsebauern.**

Die Gemüsegärtner hinter der Gummiabrik in Breitensee bitten uns, die Gemeinde aufmerksam zu machen, daß der nächste Auslauf der Wasserleitung erst hinter der Kavalleriefaserne ist. Es ist nicht nur ein beträchtlicher Weg von den Gärten bis dorthin, sondern es muß auch, da es sich um sehr viele Wasserträger handelt, einer oft eine Stunde und noch länger warten, bis er darankommt. Unter solchen Umständen wird den Gemüsegärtnern die Arbeit außerordentlich erschwert und es wäre nicht undenkbar, wenn der eine oder der andere die Freude daran verlore. Es ist darum zu verlangen, daß die Gemeinde alle von ihr zugewiesenen Anbauplätze dahin prüfe, ob die Gärtner auch Wasser haben, und daß sie überall dort, wo Wasser nicht vorhanden ist, dafür Sorge, daß Wasser hinkommt. Geht es nicht mit der städtischen Wasserleitung, so können ja auch Brunnen geschlagen werden, die gewiß kein Vermögen kosten. Aber ohne Wasser Gemüse hervorzubringen ist ein Ding der Unmöglichkeit. Wir erwarten, daß der berechtigte Wunsch der Gemüsegärtner erfüllt werde.

22. IV. 1915

**Die Gemüsebautätigkeit.** Aus Tulln wird uns berichtet: Bei der Leitung der Gemüsebau-Aktion für den politischen Bezirk Tulln in Tulln sind erstklassige Früh- und Spätagemüsepflanzen und zwar: Kohl-, Kohlrabi-, Weißkraut-, Blaukraut- und Salat-Pflanzen abgebar. Um für die Bevölkerung den zurzeit äußerst wichtigen Gemüsebau noch mehr zu erleichtern, werden diese Gemüsepflanzen mit dem niedrigen Preise von 20 Heller pro 100 Stück abgegeben. Die Bedarfsanmeldung nimmt die Leitung der niederösterreichischen Landeswinterschule für Landwirtschaft in Tulln entgegen.

**Gemüsekochbuch der Gartenbaugesellschaft in Wien.**

In Verfolgung ihrer Aktion zur Förderung des Gemüseanbaues zum Zwecke der Nahrungsmittelfürsorge während der gegenwärtigen Kriegszeit hat die Gartenbaugesellschaft zur Verbreitung guter Gemüsezubereitungsanleitungen und somit zur Belebung des Gemüsekonsums mit Hilfe eines Komitees ein **Gemüsekochbuch** aufgelegt, das mit Rücksicht auf den reichen Inhalt — es umfaßt mehr als 200 Gemüsezubereitungsrezepte — und auf den billigen Preis von 60 Heller wohl bald in keinem Haushalt und in keiner Küche fehlen wird. Es enthält Kochrezepte für den kleinen bürgerlichen Haushalt und für den anspruchsvollen Feinschmecker, es ist ein kleines Kompendium der Gemüseköchkunst. Die Kochrezepte sind von sachkundigen Kräften gesammelt, verfaßt und erprobt worden. Besonders sei auf die den Kochrezepten beigelegten, von Otto Pfeiffer verfaßten Anleitungen zur Trockenkonservierung von Gemüse und Obst aufmerksam gemacht, die mit Rücksicht auf die Leichtigkeit des Verfahrens und auf die Schmachthaftigkeit der Trockenprodukte sehr empfohlen werden. Das Reinerträgnis wird der Unterstützung armer kriegsinvaliden Gärtner sowie Witwen und Waisen von im Kriege gefallenen Gärtnern gewidmet. Das äußerst handliche und geschmackvoll ausgestattete Werkchen ist im Verlag Hugo S e l l e r & S o., Wien, 1. Bezirk, Bauernmarkt Nr. 3, erschienen.

## Schützt die Gärten vor Spahen.

Nicht mit der Büchse und durch Schießpreise auf sein vergnügtes Leben, denn wahrscheinlich ist er ein Mühling unserer Gärten, und da er in seiner allgegenwärtigen Geschäftigkeit seinesgleichen nicht hat, der erste und wichtigste Mühling unter unsern heimischen Singvögeln, nur muß man ihm ein wenig auf die Finger sehen, was so einfach wie wohlfeil ist. Mein Garten ist das ganze Jahr hindurch voller Spahen, ich dulde ihn gern, denn nur zu oft sehe ich, wie er in den Bäumen und Sträuchern unter dem Augezeifer seinen unbezahlbaren Wachdienst versieht. Wo er für mich ein schädlicher und lästiger Rächer wird, vertreibe ich ihn durch einige Fäden schwarzen Zwirns; diese unsichtbaren Zauberspähen wirken ganz anders als abgängige Gardinen, in denen er immer ein bequemes Schlupfloch findet, besser als die starken Baumwollfäden, deren Zweck er durchaus nicht achtet, besser als Glas- und Blechblenden, als Lärm- und Rührmühlen, falsche Raben und andere Vogelscheuchen. Er macht sich mit diesen Dingen leicht und sicher vertraut, als kluger Weltmann spottet er bald dieser Mittel. Zudem sind alle diese Spahenscheuchen keine Zierde für einen ordentlichen Hausgarten.

Als ich vor einer Reihe von Jahren meinen Dienstgarten erhielt, trieb der Spah hier zu allen Zeiten vielerlei Unfug, er hatte im Winter die Tragknospen aus den kahlen Johannisbeersträuchern, schmauste in den aufblühenden Erbsen, daß ich meine Markterbsen viermal legen mußte, da war es in dem Jahr zu spät. Er fraß die auskeimende Saat auf meinen Radies-, Spinat- und Kohlbeeten. Er zog meine Salatpflänzlinge aus dem Boden oder hatte die Blätter ab. Im Sommer tat er sich gütlich an meinen Johannisbeeren und an den zarten jungen Erbsen, die trotz seiner winterlichen und lenzlichen Frebestaten gewachsen waren. Aber nur ein Jahr hat er mich so niederlich bestehlen dürfen. Nächsten Winter bespannte ich meine Beerensträucher mit billigem schwarzen Zwirn, um jeden Strauch etwa drei bis vier Fäden; ab und zu wird der Faden durch eine einfache Schlinge an den Zweigen befestigt, damit der Zwirn sich im Strauch hält und immer straff gespannt bleibt. Der Erfolg war vorzüglich; nur einmal fand ich einen Spah mit den Weinen im Zwirn hängen; ich habe ihn erlöst und ihm den gutgemeinten Rat mit auf den Weg gegeben, sein Jagdgebiet zu verlegen. Zu unserer beider Nutzen hat er sich raten lassen.

Für die Erbsenbeete machte ich je zwei Bretter; diese Bretter werden vor dem Auflaufen der Erbsen an den Beeten eingesetzt, von den etwa zehn Zentimeter weit stehenden Nägeln aus ziehe ich Fäden der Länge nach übers Beet, jedesmal mit einem Knotenschlag den Zwirn am Nagel anbestehend, damit, wenn ein Faden reißt, nicht das ganze Zaubergewebe abfällt. Bei trockener Luft dürfen die Fäden nicht zu straff gespannt werden, da sie sonst im Nachtau oder bei Regenwetter reißen. In ähnlicher Weise überspanne ich meine gefährdeten Spinat-, Radies- und Salatbeete und die reifen Johannisbeeren. Seit der Zeit hat mir kein Spah im Garten irgendwelchen Schaden zugefügt, und ich leide nicht, daß ihm in meinem Garten jemand nachstellt. Eine 1000-Meter-Rolle Maschinengarn kostet nur einige Nickel und reicht für eine Reihe von Jahren. Die kleine Mühe des Ausspannens ist nicht der Mühe wert. Gönnt dem lustigen Frechling sein liebes Leben, er wird es euch lohnen.

## Italien und der Zitronenhandel.

Bis hinauf zu den nördlichen Ufern des Gardasees trifft man in Italien fast überall den Zitronenbaum an. Der Gesamtbestand des Landes an Zitronenbäumen wird auf  $8\frac{1}{2}$  Millionen geschätzt, von denen auf die Insel Sizilien, dem Zitronenzentrum Italiens, allein sieben Millionen Bäume entfallen. Ein gutgepflegter Zitronenbaum trägt in Sizilien 800 bis 1200 Früchte, und man hat schon Fälle beobachtet, in denen unter besonders günstigen Umständen der Ertrag eines Baumes bis auf 2000 Früchte gestiegen ist. Für die italienische Landwirtschaft ist unter den Bodenerzeugnissen jedenfalls die Zitrone von ausschlaggebender wirtschaftlicher Bedeutung, da sie infolge ihrer größeren Haltbarkeit und stärkeren Widerstandsfähigkeit gegen die Einflüsse des Transportes denen, die sie anbauen, einen größeren geldlichen Nutzen als die Orangen bringen. In Süditalien blüht die Zitrone vorwiegend im April und Mai, jedoch trifft man zu allen Jahreszeiten blühende und Früchte tragende Bäume an. In den südlichsten Gegenden, z. B. in der Provinz Syrakus, beginnt die Haupternte in den ersten Tagen des Oktobers, während sie in der Umgebung von Amalfi und Sorrent erst mit Beginn des Februars ihren Anfang nimmt. Da die Zitronen auch nach dem Eintritt der Reife ohne Gefahr am Stamme belassen werden können und auch Sommerernten erzielt werden, so erstreckt sich die Ernte auf einen Zeitraum von sieben bis zehn Monaten. In den Bezirken von Catania und Messina beginnt das Einsammeln der Früchte Mitte Oktober, in den Gegenden um Palermo im Durchschnitt einen Monat später, und auf der Halbinsel Sorrent erst gegen Anfang Februar. Der weitaus größte Teil der Früchte wird im zweiten, dritten und vierten Monat der Zitronenkampagne eingesammelt. Dagegen werden in einigen Gegenden, wie z. B. in der Provinz Palermo, je nach der Lage und Bodenbeschaffenheit der Gärten Früchte während des ganzen Jahres gepflückt.

Der Versand nach dem Auslande findet hauptsächlich statt von März bis Juni in der Provinz Palermo, von November bis Februar in den Provinzen Messina und Catania und von Juni bis September auf der Halbinsel Sorrent. Ein Arbeiter kann täglich bis zu 5000 zur Ausfuhr bestimmte Früchte pflücken und kann diese Leistung bis auf 8000 bis 12000 Stück erhöhen, je nachdem die Zitrone mit oder ohne Stengel gepflückt wird; letzteres findet statt bei Früchten, die zu industriellen Zwecken bestimmt sind. Die für den Versand bestimmten Zitronen werden in Körben gesammelt und nach den Verpackräumen gebracht, wo sie von Frauen nochmals sortiert und in Seidenpapier verpackt werden. Ein geschickter Arbeiter kann an einem Tage bis zu 70 Kisten für den Versand fertigmachen. Die Beschaffenheit der Zitronen schwankt nach Lage der Gärten und Zeit der Ernte. Die besten Früchte in bezug auf Ansehen und Widerstandsfähigkeit liefern die Bäume, die in kräftigem Boden an Hügelsabhängen stehen, woegen die Zitronen aus Gegenden mit leichter Bodenbeschaffenheit wohl früher reif werden, daher an Güte zu wünschen übrig lassen. Die italienischen Zitronen zeichnen sich aus durch besondere Widerstandsfähigkeit, hohen Essenzgehalt, starke Säurekonzentration und hohen Zitronensäuregehalt. Von den sieben Milliarden Zitronen, die Italien durchschnittlich im Jahre erntet, wird etwas weniger als ein Drittel im Lande selbst verbraucht. Etwas mehr als ein Drittel wird nach dem Auslande versandt, und der Rest findet Verwendung zur Herstellung von zitronensaurem Kalk und Zitronenessenz. An Zitronensaurem Kalk wurde im Jahre 1908 in Italien insgesamt 7015 000 Kilogramm hergestellt. Der Wert der Zitronenfrüchte und der sonstigen Erzeugnisse der italienischen Zitronenindustrie wird auf 43 bis 45 Millionen Lire geschätzt.

## Pilze.

Die heutigen schwierigen Zeiten erfordern es, alle der Volksernährung gebotenen Mittel voll auszunutzen.

In Deutschland gibt es über 200 Pilzarten, von denen über ein Viertel gute Speisepilze sind. Nur sieben Arten sind giftig. Der größte Teil dieses Nahrungs- und Genußmittels, dessen Jahresernte einen Wert von vielen Millionen Mark hat, geht nun in Deutschland verloren. Tausende von Zentnern des schmachhaften und nahrhaften „Pilzleisches“ kommen jährlich unnütz um.

In einigen katholischen Landesteilen, wo sie in den Fastenzeiten das Fleisch ersetzen, stehen die Pilze als Volksernährungsmittel mehr im Ansehen. Das gleiche gilt von einsamen deutschen Walddörfern. Ihre Bewohner und zahlreiche arme Wald- und Landarbeiter erlangen sie fast kostenlos und genießen sie im Frühling und Herbst fast täglich.

Von den vielen essbaren Pilzarten kommen in Deutschland die wenigsten auf den Markt. In München z. B. etwa 20—30, in Breslau 40, davon jedoch nur 12 bis 15 regelmäßig und in großen Mengen. In mittleren und kleinen Städten ist das Angebot viel geringer. Viele gute und zugleich häufige Speisepilze sind dem Marktverkehr fremd. Es fehlt die Nachfrage. So kommen ungeheure Pilzschätze um, die eine wertvolle Speise und den armen Anwohnern von Wäldern, Wiesen, Steinbrüchen usw. einen großen Nutzen bringen könnten.

Jedenfalls wäre es sehr erwünscht, wenn die Kriegsnöte mit dazu beitragen möchten, das Interesse für die Schwämme zu wecken und die unglaubliche Unkenntnis auf diesem Gebiete zu beseitigen. Die deutsche Volksernährung würde dadurch wesentlich bereichert werden.

Dr. v. Langermann, Dresden.

## Der Frühgemüsemarkt.

Der Wiener Frühgemüsemarkt steht im Zeichen reichlicher Zufuhren an heimischem Spargel, der heuer besonders wohlgeraten ist und die billige Preisbasis von 80 Heller bis 1 Krone erreicht hat. Auch Gurken sind in größerer Anzahl vorhanden, für die gegenwärtig per Stück 60 bis 80 Heller bezahlt werden. Im Vorjahre stellten sich die Gurken Ende Mai und anfangs Juni, dem eigentlichen Beginn der Gemüsezeit, auf 30 bis 40 Heller per Stück für schöne, große Ware, kleinere Gurken waren um 24 und 16 Heller per Stück erhältlich. Hauptesalat, der heuer ebenfalls reichlich vorhanden ist, stellt sich per Säuptel auf 6 bis 12 Heller. Um dieselbe Zeit des Vorjahres bezahlte man für ein Nagel, das sind 30 Stück, 60 Heller. Für S p i n a t wird gegenwärtig ein Preis von 20 bis 40 Heller per Kilogramm bezahlt, der auch im Vorjahre dafür bezahlt wurde. Kochsalat und Karotten werden für die nächsten Wochen in größerer Menge auf dem Markt erwartet.

\* (Gemüsearten in Dresden.) Aus Dresden wird geschrieben: Schon seit Anfang des Krieges hat der Rat zu Dresden durch den hiefür eingesetzten Lebensmittelausschuß Trocken gemüse beschafft, um sie in Zeiten der Teuerung der Bevölkerung preiswert zur Verfügung stellen zu können. Dieser Zeitpunkt ist jetzt eingetreten, insofern bestimmte Gemüsearten infolge erschwelter Einfuhr seltener geworden sind und nur unter hohen Kosten aus dem Ausland beschafft werden können. Der Rat hat deshalb beschlossen, nun mit der Ausgabe seiner Vorräte zu beginnen. Bei der Ungewißheit, wie lange die durch den Krieg hervorgerufene Spannung auf dem Trockengemüsemarkt anhält, empfiehlt es sich, die Vorräte nur nach und nach und so an den Markt zu bringen, daß ihre Regelung durch einzelne unmöglich wird, daß vielmehr jedermann in Ruhe sich seinen Anteil verschaffen kann. Dies soll erreicht werden, durch Gemüsearten, die auf den Kopf der Einwohnerschaft monatlich je ein Pfund zur Verteilung bringen. Auf diese Weise sollen zunächst monatlich 4000 bis 5000 Zentner verteilt werden. Eine Erhöhung ist für den Fall vorbehalten worden, daß die Nachfrage dringender wird. Die Gemüsearten werden durch die Brotbezirke verteilt. Der Verkauf ist dauernd, so daß die Vorlage der Karten täglich nicht nur wenige Tage, möglich ist. Der Lebensmittelausschuß verfügt über Graupen, Erbsen, Reis, weiße Bohnen und Sojabohnen. Die Sojabohne ist eine mandchurische Bohne, deren außerordentlicher Nährwert und manigfache Verwendbarkeit in der Dresdener Hygieneausstellung eingehend dargestellt war. Rezepte über die Bereitung der Sojabohne sind ihrer Verpackung aufgedruckt. Es werden zunächst Graupen und Sojabohnen ausgegeben, hieran wird sich die Ausgabe der übrigen Arten anschließen. Die Graupen werden in einer größeren Sorte zu 30 Pf. und in einer feineren Sorte zu 35 Pf., die Sojabohnen zu 40 Pf. für das Pfund ausgegeben.

## Die Lebensmittelversorgung.

### Die Trockengemüsearten in Dresden.

Bekanntlich wurde von Abg. Kunschak in trefflicher Weise wiederholt dargelegt, daß die Ausgabe von Fleisch- und Milchkarten bei uns notwendig sei. Derlei Karten gibt es an anderen Orten bereits, und nun sogar auch Gemüsekarten, die in Dresden ausgegeben wurden. In kluger Voraussicht hat der Rat von Dresden seinerzeit Trockengemüse angekauft, (wir erinnern, daß die Wiener Stadtverwaltung die Görzer Ernte aufkaufte und auch sonst vorsorgte. Anm.) und nun, da die Teuerung empfindlich geworden, beginnt die Abgabe des Trockengemüses mittels Gemüsekarte. Die Gemüsekarten bringen auf den Kopf der Einwohnerschaft monatlich je ein Pfund zur Verteilung. Auf diese Weise sollen zunächst monatlich 4000 bis 5000 Zentner verteilt werden. Eine Erhöhung ist für den Fall vorbehalten worden, daß die Nachfrage dringender wird. Die Gemüsekarten werden durch die Brotbezirke verteilt. Der Verkauf ist dauernd, so daß die Vorlage der Karten täglich, nicht nur wenige Tage, möglich ist. Die Gemeinde verfügt über Graupen, Erbsen, Reis, weiße Bohnen und Sojabohnen. Die Graupen werden in einer größeren Sorte zu 30 Pf. und in einer feineren Sorte zu 35 Pf., die Sojabohnen zu 40 Pf. für das Pfund ausgegeben.

**Preistreiberei in Zitronen.**

Der Krieg mit Italien hat plötzlich die Zufuhr von Zitronen abgebrochen. Die wenigen in Wien lagernden Vorräte finden bei kolossal steigenden Preisen reißenden Absatz. Manche Geschäftsleute, meistens Gemischtwarenhändler, benützen die starke Nachfrage nach dieser Frucht, um sozusagen stündlich Preiserhöhungen vorzunehmen. Während eine Zitrone vor Unterbrechung der Beziehungen zu Italien um 7 Heller erhältlich war, verlangten einzelne Geschäftsleute im Laufe des Montags für eine Zitrone 14 bis 16 Heller und gestern schon 20 bis 22 Heller per Stück. Selbstverständlich sind auch Orangen im Preise sehr gestiegen, da ihre weitere Zufuhr durch den italienischen Krieg ebenfalls unterbunden ist. Beide Früchte gehören glücklicherweise nicht zu den unentbehrlichen Lebensmitteln, und es ist zu erwarten, daß es gelingen wird, sie auf andere Weise als bisher einzuführen.

\* [Die Gemüsekarte.] Der Brotkarte folgt jetzt die Gemüsekarte. Eine solche hat der Rat der Stadt Dresden soeben für die Dresdener Einwohnerschaft eingeführt. Sie berechtigt zum monatlichen Bezug von je einem Pfund „Trockengemüse“ auf den Kopf der Bevölkerung. Gegen Abgabe der Gemüsekarten und Erlegung des Kaufpreises können vom 31. Mai ab die von der Stadt aufgespeicherten Trockengemüse den sechs eingerichteten Verkaufsstellen entnommen werden. Zunächst werden nur Graupen und Sojabohnen ausgegeben; die Graupen zu 30 und 35 Pfennig, die Sojabohnen zu 40 Pfennig für das Pfund. Die Bohnen sind mandschurische Bohnen, deren Kenntnis noch nicht weit verbreitet ist; insolgedessen sind ihrer Verpackung Kochrezepte aufgedruckt. Später sollen auch Erbsen, Reis und weiße Bohnen abgegeben werden. Die Gemüsekarten sind übertragbar und können in einem beliebigen Monat vorgelegt werden. Sie verlieren ihre Gültigkeit, sobald die städtischen Vorräte erschöpft sind.

**Reichliche Beschickung des Gemüsemarktes.**

Der Wiener Gemüsemarkt erfreut sich gegenwärtig nach unseren Erhebungen einer äußerst guten Beschickung, trotzdem sind die begehrten Preise höher als die, die in der gleichen Zeit des Vorjahres für die Gemüsesorten bezahlt wurden. Der sogenannte Gärtnerkarfiol, der in größeren Mengen aus der Umgebung eingeliefert wird, stellt sich en gros auf 24 bis 26 Seller pro Kose. Für Gärtnergurken werden pro Stück 50 Seller bezahlt. Der Salat, der in reichlichen Mengen zugeführt wird, kostet pro Nagel (das sind 30 Stück) 60 bis 80 Seller; Kohl, von dem gleichfalls größere Quantitäten auf den Markt kommen, pro Nagel 5 Kronen. — Der Detailhandel schlägt auf diese Engrospreise 20 bis 30 Prozent auf und begründet diesen Aufschlag mit dem Hinweis darauf, daß alle Gemüsesorten sehr leicht dem Verderben ausgesetzt sind. Für Salat werden beispielsweise pro Häuptel 6 bis 11 Seller begehrt.

In Zwiebel wird heuer eine unerhörte

Spekulation betrieben. Im Vorjahre kostete er pro Meterzentner 24 bis 30 Kronen, heuer wird Zwiebel im Großhandel unter 172 bis 180 Kronen überhaupt nicht abgegeben. Im Detail muß für Zwiebel sogar oft ein Preis von 2 Kronen 20 Seller bis 2 Kronen 40 Seller pro Kilogramm bezahlt werden. Dies hat zur Folge, daß in kleineren Gastwirtschaften Speisen vielfach ohne Zwiebel zubereitet werden. Sogar Gulasch wird in vielen Fällen schon ohne Zwiebel hergestellt.

Der heurige Gemüseanbau war im allgemeinen so reichlich und die weitere Ernte verspricht derart günstige Erfolge, daß die Versorgung des Marktes mit Gemüse die ganze Saison über eine gute zu werden verspricht.

## Südfrüchte.

Wenn auch der Krieg mit Italien uns im allgemeinen keine neuen Approvisionierungsschwierigkeiten bereitet, weil wir seit Beginn des Krieges über Italien, beziehungsweise über den Hafen von Triest bereits wenig Nahrungsmittel bezogen haben oder zumindest nicht solche, die zur Lebenshaltung unbedingt nötig sind, so werden doch die Südfrüchte, die wir entweder aus Italien selbst oder über dieses Land erhielten, für die nächste Zeit ausbleiben. Während die Orangen, an die man als Südfrüchte vor allem denkt, gerade in diesen Tagen uns recht wenig abgehen werden, weil ihre „Saison“ um die Sommerzeit ohnehin längst zu Ende ist, wird das Ausbleiben der Zitronen doch immerhin stärker bemerkt werden. Orangen werden augenblicklich schon aus dem Grunde, weil sie pro Stück bereits bei 20 Heller und mehr kosten, nur mehr selten gekauft, die Zitrone jedoch spielt im täglichen Haushalt eine ziemlich wichtige Rolle, und die Hausfrau wird schmerzlich enttäuscht sein, wenn sie nun hört, daß unser Vorrat an Zitronen kein allzu großer ist und daß, wenn die neue Zufuhr eben infolge des italienischen Krieges ausbleibt, man schließlich in nächster Zeit auf die Zitrone, deren Saft ja eigentlich bloß eine Würze der Speisen bildet, wie auf so vieles in diesen Tagen, wird verzichten müssen. Das wird aber gewiß unser geringster Schmerz in der Kriegszeit sein. Außer den Orangen und Zitronen, die sozusagen die populärsten Südfrüchte sind, werden auch die in der Frühling- und Sommerzeit nur von den Begüterten gekauften, stets kostspieligen australischen Äpfel, die sonst im April oder Mai aus Italien eingeführt wurden, diesmal ausbleiben. Von trockenen Südfrüchten, die wir aus Italien bezogen haben, werden die Mandeln, die Bignoli und Haselnüsse nicht mehr eingeführt werden.

Der Vorrat an Rosinen ist kein großer. Die getrockneten Früchte, wie Feigen, Datteln usw., die ebenfalls nur in geringem Vorrat da sein werden, sind heute weniger begehrt und kommen daher als allgemein genossene Früchte nicht in Betracht. Möglich ist es übrigens, daß wir über die neutralen Länder Holland, Norwegen und Schweden Südfrüchte, insbesondere Zitronen, erhalten, jedoch nicht gewiß, und wenn die Einfuhr stattfindet, so werden die Preise dieser Früchte jedenfalls nicht gering sein. In der Schweiz besteht für die Früchte Durchfuhr- und Ausfuhrverbot. In Deutschland scheint es nun in Hinsicht auf den Vorrat an Südfrüchten nicht viel besser zu stehen als bei uns. So hat beispielsweise eine Hamburger Firma, die noch vor kurzem Südfrüchte offerierte, dieser Tage das Offert zurückgezogen, jedenfalls in Hinsicht auf den eventuell eintretenden Mangel an Früchten in Deutschland selbst.

3./VI. 1915

## Kirschen und Erdbeeren.

Der Frühling und der Frühsommer bringen das gesunde, frische Obst, und man sieht denn auch schon jetzt in den Lebensmittelgeschäften und Obstläden — freilich noch in recht kleinen Körbchen — bereits Kirschen und daneben Erdbeeren. Die Detailpreise für dieses Obst sind aber heute noch solche, daß nur die besser situirten Bürger in der Lage sind, es zu kaufen. Viele essen auch die kleinen Kirschen, die man jetzt erhält, nicht gern und gedulden sich, bis, so um Mitte Juni, die großen, herzförmigen, dunklen Kirschen auf den Markt kommen. Nun wird heuer ein Teil dieser Kirschen wohl ausbleiben. Denn infolge des Umstandes, daß die Görzer und Triester Gegend und diese Städte selbst, aus denen Kirschen bezogen wurden, nunmehr im Operationsgebiet des italienischen Feldzuges liegen, ist die Obstausfuhr von dort unmöglich. Es entgeht dem Markt somit eine beträchtliche Menge des Obstes. Da außerdem in einigen Gegenden Niederösterreichs und Ungarns durch den Prozessionsspinner die Kirschenfrucht verdorben wurde, ist man heuer vor allem auf die Kirscheneinfuhr aus Ungarn angewiesen; es werden auch bereits in den nächsten Tagen größere Lieferungen von Kirschen aus der Neusäzer Gegend eintreffen. Die schönen Erdbeeren, die aus Südtirol kommen, werden von dort in diesem Sommer wohl auch nicht ausgeführt werden können, so daß auch von diesem Obst weniger als sonst vorhanden sein wird.

## Süßholz in der Küchenchemie.

## Russische Marmeladen und englischer Porter.

Der bekannte Rostocker Pharmakologe Prof. Robert Praag in der Deutschen pharmazeutischen Gesellschaft in Hamburg über seine Untersuchungen an süß schmeckenden Drogen. Die bekannteste süß schmeckende Droge ist das Süßholz, dessen Extrakt als Suffus oder Lakrike seit den ältesten Zeiten als Heilmittel geschätzt wird. Am Schluß des Vortrages gab Robert der deutschen Hausfrau und der deutschen Industrie recht interessante Winke, die in manche Geheimnisse der Russen, Engländer und Amerikaner hineinleuchten.

So ist es nicht abzutreiten, daß bisher die russischen Marmeladen vollmundiger und nachhaltiger süß schmecken als die besten deutschen. Nun ist es eine Tatsache, daß von den größeren Fabrikannten bei der Herstellung eine kleine Menge Süßholzauszug zugefügt wird. In mehreren Gouvernements kochen auch die Hausfrauen ihre für den eigenen Gebrauch bestimmten Fruchtstücke mit diesem Zusatz ein. Es ist ganz gut denkbar, daß der sehr nachhaltige süße Geschmack der in dem Süßholzauszug enthaltenen Glycyrrhizinsäure und ihrer Salze den Geschmack der Marmeladen und Fruchtstücke vollmundiger macht. Da die russischen Marmeladen einen Welt handelsartikel bilden, würde ein gleichwertiges deutsches Fabrikat dem Reich viel Geld einbringen können.

Englischer Porter ist ein Welt handelsartikel, dem das deutsche Konkurrenzpräparat bisher nicht gleichwertig ist. Worin liegt der Unterschied? In Ustrachan sind zwei große englische Fabriken, die das dortige Süßholz ausschließlich in eine als Porterzutat dienende, ihrer Herstellung nach geheimgehaltene Suffusart umwandeln. Dieses Geheimnis dürfte hauptsächlich darin bestehen, daß man die den unangenehm bitteren Geschmack bedingende Rinde nicht vollständig mit verarbeitet. In dem großen Werk von König findet sich über Süßholzbestandteile im Porter nichts, und dies ist vielleicht der Grund, warum man bei uns mit diesem Zusatz zurückhält.

Amerikanischer Kantabak wird von den Matrosen der die Weltmeere befahrenden Schiffe allen anderen Kantabaksorten vorgezogen. Warum? Die anglo-amerikanische Firma MacAndrews & Forbes führt alljährlich aus der asiatischen Türkei, besonders aus Syrien und Mesopotamien, ganz außerordentlich große Mengen von Süßholz nach den Unionstaaten ein. Die über Aleppo dorthin gehenden Mengen betragen bisher jährlich im Durchschnitt 8000 Tonnen, die über Bagdad 6000 Tonnen, die über Antiochien 4000 Tonnen und die über Damaskus 500 Tonnen. Die Hauptmenge dieses Süßholzes wird in den Vereinigten Staaten zu Kantabak verarbeitet. Im Jahre 1914 hatte diese Süßholzeinfuhr einen Wert von mehr als 1,3 Millionen Dollar. Nach der Zeitschrift für angewandte Chemie wird diese Einfuhr aber von jetzt ab fallen, da man in Kalifornien ausgedehnte Süßholzkulturen angelegt hat, die immer bessere Ernten liefern. Da sollte doch, meint Robert, Deutschland diese günstige Handelskonjunktur ausnützen und auf Grund seiner Beziehungen zur Türkei den irischen und mesopotamischen Süßholzhandel in seine Hände dringen und aus diesem Süßholz unter anderem einen dem amerikanischen Kantabak gleichwertigen deutschen Süßholztobak herstellen.

Unter dem Namen Coco, der nicht mit dem bazillären Geschwulstvergiftungsmittel Coco von d'Herelle zu verwechseln ist, versteht man in Südfrankreich ein auch im kleinsten Dorf käufliches Pulver, das, in kleinen Mengen unter gewöhnliches Wasser gerührt, allen dem Alkohol abholden Personen ein wohl schmeckendes, durstlöschendes Getränk liefert. Dieses Cocopulver besteht nun im wesentlichen aus mit Anisöl parfümiertem Lakris.

In ganz Europa ist zurzeit kein reines Glycyrrhizinpräparat käuflich. Robert empfiehlt den deutschen chemischen Fabriken aufs dringendste, aus dem Süßholz der Türkei das primäre Kaliumsalz der Glycyrrhizinsäure in weißen Kristallen herzustellen und in den Handel zu bringen, da sich damit der Weltmarkt erobern läßt. Es schmeckt noch bei 20.000facher Verdünnung rein und nachhaltig süß und würde als Geschmacksverbesserung des oben genannten Cocomgetränktes, als Zusatz zu den Marmeladen und Fruchtstücken, als Süßungsmittel der Speisen und Getränke für Ackerfranke und Kettliche statt des wenig angenehmen Saccharins einen fortwährend steigenden Absatz finden.

6./VII. 1915

(Förderung des Anbaues durch die Gemeinde Wien.) Wie wir berichteten, hat die Gemeindeverwaltung Schritte zur Förderung des Anbaues von Nahrungs- und Futtermitteln durch die Gemeinde Wien eingeleitet. Mit der Durchführung der Aktion wurde Magistratsrat Dr. Ehrenberg betraut. Das Anbauergebnis ist mit Rücksicht auf den späten Beginn verhältnismäßig günstig. Die Gemeinde und ihre Anstalten und Unternehmungen haben den Anbau teils im Eigenbetriebe besorgt, teils Gründe ihren Bediensteten oder Privatpersonen als „Kriegsgemüsegärten“ zugewiesen. Im Eigenbetriebe hat die Gemeinde in der Katastralgemeinde Leopoldau auf Flächen im Gesamtausmaße von 1,407.000 Quadratmeter Erdäpfel, Hafer, Bohnen und Mohar (Futtermittel), in der Lobau auf Gründen im Ausmaße von rund 430.000 Quadratmeter Erdäpfel und Mohar angebaut. Für die Gründe in Leopoldau wurden meist weibliche Arbeitskräfte aufgenommen, in der Lobau arbeiteten 500 russische Kriegsgefangene. In vielen städtischen Gartenanlagen und in den Baumschulen wurden durch das städtische Gartenpersonale Gemüse (20.000 Quadratmeter) und Erdäpfel (42.000 Quadratmeter) angebaut. Im Eigenbetriebe haben noch angebaut: die städtischen Elektrizitätswerke, das städtische Gaswerk, das Versorgungsheim und das Kaiser-Jubiläumsspital in Lainz, die städtische Zentralfriedhofsverwaltung, die Feuerwehr und das Aisl- und Werkhaus. Insgesamt sind von der Gemeinde und ihren Anstalten und Unternehmungen im Gemeindegebiete Flächen von rund 1,514.000 Quadratmeter mit Erdäpfeln, rund 145.000 Quadratmeter mit Gemüse und rund 328.000 Quadratmeter mit Futtermitteln (Hafer, Gras, Klee, Mohar), und außer Wien Gründe von rund 341.000 Quadratmeter mit Futtermitteln bebaut worden, daher insgesamt Flächen von rund 2,328.000 Quadratmeter oder 233 Hektar. Außerdem sind städtischen Bediensteten rund 177.000 Quadratmeter und etwa 1000 Familien rund 305.000 Quadratmeter in Losen von 100 bis 800 Quadratmeter als „Kriegsgemüsegärten“ zum Anbau zugewiesen. Die Ernte gehört den Kriegsgemüsegärtnern, welche bloß einen Anerkennungs-zins (zwei Kronen für ein Los) entrichten. Die Schulkinder haben Flächen von rund 140.000 Quadratmeter mit Erdäpfeln und Gemüse bebaut, die Fehfung gehört ihnen. Die Anbaufläche hat ein Ausmaß von rund 317 Hektar. An Saatgut hat die Gemeinde bisher rund 170.000 Kilogramm Saaterdäpfel (hievon etwa 20.000 unentgeltlich an Schulkinder), ferner durchwegs umsonst rund 1,200.000 Gemüseplänzchen und rund 780 Hektoliter Gemüsefasen abgegeben. Durch die Spende des

kaiserlichen Rates Heilingner war die Gemeinde auch in der Lage, 21.000 Kilogramm Kunstdünger unentgeltlich zu verabfolgen. Der Aufruf des Bürgermeisters, allen geeigneten Grund und Boden im Weichbild der Stadt mit Gemüse und Erdäpfel zu bebauen, ist also nicht ungehört verhallt. Zahlreiche zivile und militärische Behörden und Anstalten, Fabriksbesitzer und private Unternehmer sind dem Beispiele der Gemeinde gefolgt.

6./10. 1915

\* (Frühgemüse aus Görz.) Der Magistrat hat bekanntlich über Auftrag des Bürgermeisters Verhandlungen mit der landwirtschaftlichen Genossenschaft für die Umgebung Görz wegen Lieferung von Frühkartoffeln und von Frühgemüse an die Gemeinde gepflogen, welche zu einem befriedigenden Ergebnisse geführt hätten, wenn nicht die Aktion durch die jähe Wendung der Verhältnisse an der Südgrenze der Monarchie plötzlich lahm gelegt worden wäre. Görz und Umgebung sind Kriegsgebiet geworden, an einen regelmäßigen Eilfrachtverkehr ist nicht mehr zu denken. Der Stadtrat hat deshalb in seiner letzten Sitzung nach einem Berichte des Stadtrates Schreiner beschlossen, von der Fortführung der Verhandlung Abstand zu nehmen, im geeigneten Zeitpunkte jedoch auf diese Angelegenheit wieder zurückzukommen.

Z. V. 1915

**Schreiber- oder Kleingärten?**

Herr Heinrich Buchner zeigt sich mangelhaft unterrichtet, wenn er in Nr. 147 B d. Bl. meint, die Schreibergärten seien nicht mehr nötig und könnten kaum auf staatliche Unterstützung rechnen, weshalb wir uns von ihnen abwenden und den Kleingärten, die sich angeblich ein falsches Schild umhängen, um bessere Unterstützung zu erreichen, (1?) zuzehren sollten. Schon der erste Versuch zur Durchführung der auf Kräftigung der Jugend gerichteten Schreiberidee auf der von Dr. Hauschild 1865 vor Leipzigs Loren gepächelten Wiese führte unter der Leitung des „Spielvaters“ Karl Gesell zu der Urform der jetzigen sog. Schreibergärten: einem mit Kleingärten umrahmten Spielplatz. Wir finden hier, da Eltern und Kinder nun mal zusammengehören, die natürliche Vereinigung von Jugendpflege und Kleingärten, die beiden Teilen in gleichem Umfange zur Kräftigung und Erholung dient und die einfachste, billigste und daher jedem zugängliche Art der Familien-Sommerfrische darstellt. Die Schreibergärten treten daher, alle deutschen Städte erobernd, immer mehr an die Stelle der

Nur-Kleingärten. Die gegenreichen Erfolge der sibirischen im Schreiberischen Geist und Sinne wirkenden Vereinigungen für Ferienkolonien, Jugendspiel usw. werden voll anerkannt, aber leider fehlt es ihnen an den nötigen Plätzen und Geldmitteln, um der Kinderzahl einer Millionenstadt genügen zu können. Von den etwa 120 000 Schulkindern Hamburgs wurden 1913 etwa 15 000 von den Schulärzten als erholungsbedürftig bezeichnet, aber nur rund 8600 konnten in die Ferienkolonien entsandt werden. Von diesen dürfte vielleicht die Hälfte, namentlich der größere Teil der sog. Selbstzahler, in jener Zahl gar nicht eingeschlossen sein. So mögen, auch nach Abzug derjenigen, die für eigene Rechnung zu auswärtigen Verwandten reisen, gegen 10 000 Hamburger Kinder mit geschwächter Gesundheit in den großen Ferien auf Hof und Straße angewiesen bleiben, denen auch Vereinigungen für Spiel und Ausflüge keine ausreichende Hilfe gewähren können. Als wir 1914 bei unserm ersten Versuch mit unseren Mittelkolonien die Oberschulbehörde baten, uns nur aus den unsern Spielplätzen nächstgelegenen Schulen die von den Schulärzten in erster Linie als erholungsbedürftig (F 1) bezeichneten Kinder, die anderswo keine Berücksichtigung gefunden hatten, aufzugeben, gingen 3-4000 Anmeldungen ein! Das sagt wohl genug. Wir konnten als Anfänger zunächst nur 500 berücksichtigen, wurden aber von der Centrale für Sommerpflege freudig als Bundesgenossen begrüßt.

Die Schreibergärten sind also nicht überflüssig, sondern, wie auch das Beispiel der mittel-deutschen Städte beweist, geeignet, mit verhältnismäßig geringen Mitteln eine große Lücke in den Bestrebungen für Volksgesundheit auszufüllen. Presse wie Behörden haben das auch immer mehr erkannt und kommen uns mit wachsendem Wohlwollen entgegen. Die Behörden haben uns 1914 direkt und indirekt bei unserer Jugendpflege unterstützt, und das wäre ohne den unglückseligen Krieg, der die Sache ins Stocken brachte, noch viel mehr geschehen. Nach eingetretenerem günstigen Frieden kann sicher mit weiterer staatlicher Unterstützung gerechnet werden. Aber leider stehen uns gerade jetzt, wo die Eltern noch weniger als sonst in der Lage sind, das Erforderliche für die Erholung und Beaufsichtigung ihrer Kinder in den Sommerferien zu tun, nicht die Mittel für Mittelkolonien in größerem Stille zur Verfügung, wozu noch kommt, daß die nötigen Aufsichtspersonen schwer zu beschaffen sind. Daher gestatten wir uns, jetzt, wo die Weltlage die Bedeutung eines kräftigen, gesunden Nachwuchses im Felde wie im wirtschaftlichen Kampfe zeigt, uns an die Öffentlichkeit mit der Bitte zu wenden, uns in unseren gemeinnützigen Wohlfahrtsbestrebungen zu unterstützen, sei es als Mitglied (eine Mark das Jahr), sei es sonst als helfende Person.

Der Verband  
Hamburger Schreibervereine e. V.  
R. Wittgaard, Kellingstraße 1.  
D. Voigt, Himmelstraße 42, III.

### Kurse über Obst- und Gemüseverwertung.

Wenn nicht unvorhergesehene schlechte Witterung eintritt, dürfen wir in diesem Jahre auf eine reichliche Ernte an Frühgemüsen und Frühobst rechnen, zumal bedeutend mehr Gemüse zur Aussaat gebracht worden ist, als in früheren Jahren. Es besteht nun die Gefahr, daß diese Erzeugnisse nicht überall zweckdienlich verwertet werden, und daß insbesondere der Ueberschuß nicht so verwandt wird, wie es in der Kriegszeit angebracht erscheint. Die Provinzial-Abteilung Rheinprovinz des Deutschen Vereins für ländliche Wohlfahrts- und Heimatpflege wird daher an einigen möglichst gleichmäßig in der Provinz verteilten, günstig gelegenen Orten kurze Lehrgänge veranstalten, die neben dem Zweck, die Fertigkeiten des Einkochens und der Frischhaltung praktisch zu vermitteln, namentlich auch auf die große Bedeutung des Verfahrens hinweisen und über seine wichtigsten Grundsätze aufklären sollen. Für den Lehrgang sind folgende Orte in Aussicht genommen: Trier, Düweiler, Simmern, Kreuznach, Altenkirchen, Andernach, Bonn, Zülpich, Solingen, Rettwich, Wesel, Kevelaer, Kempen, Krefeld und Erkelenz. Der Provinzialabteilung ist es bereits gelungen, tüchtige und erfahrene Kräfte in den Obstbaulehrern und Winterschuldirektoren der Provinz zu gewinnen. Die Lehrgänge werden voraussichtlich Ende Juni bis Anfang Juli stattfinden und je zwei Tage dauern. Neben den Haushaltungslehrerinnen kommen als Teilnehmerinnen besonders solche Frauen und Mädchen in Betracht, von denen erwartet werden kann, daß sie sich weiterhin in ihrer Heimatgemeinde anregend und helfend betätigen werden, oder die selbst über größere Gärten verfügen. Die Teilnahme an dem Lehrgang soll unentgeltlich sein. Anmeldungen nimmt die Provinzial-Abteilung Rheinprovinz des Deutschen Vereins für ländliche Wohlfahrts- und Heimatpflege in Bonn, Bismarckstraße 4 entgegen.

10. VII. 1915

**Beschleunigte Beförderung von Obst- und Gemüsesendungen.**

Die gerade in der warmen Jahreszeit in größeren Mengen zur Beförderung gelangenden Sendungen von Obst und Gemüse sind der Gefahr des Verderbens besonders ausgesetzt. Die Bahnverwaltungen wurden daher vom Eisenbahnministerium angewiesen, Obstsendungen sowie raschem Verderben unterliegende Gemüsesendungen mit besonderer Sorgfalt zu behandeln und ihre Beförderung mit allen Mitteln zu beschleunigen.

10. VII. 1915

**Beschleunigte Beförderung von Obst- und Gemüse-**  
**sendungen.** Die gerade in der warmen Jahreszeit in größeren  
Mengen zur Beförderung gelangenden Sendungen von Obst  
und Gemüse sind der Gefahr des Verderbens besonders aus-  
gesetzt. Die Bahnverwaltungen wurden daher vom Eisenbahn-  
ministerium angewiesen, Obstsendungen sowie raschem  
Verderben unterliegende Gemüsesendungen mit  
besonderer Sorgfalt zu behandeln und ihre Be-  
förderung mit allen Mitteln zu beschleunigen.

M./VI 1915

\* (Linden- und Hollunderblüten.) Von mehreren Seiten wird das Augenmerk darauf gelenkt, daß die Lindenblüten einen wohlschmeckenden Tee liefern, der ganz gut als Ersatz für manchen ausländischen Tee gelten kann und überdies nicht so viel Zucker als Beisatz erfordert, als diese. Daß Lindenblütentee auch bei gewissen leichteren Erkrankungen ärztlich verordnet und mit Erfolg verwendet wird, ist allbekannt. Auch aus den Blüten des Hollunderstrauches (des sogenannten schwarzen Hollers) wird für den gleichen Zweck Tee bereitet. Linde und Hollunder stehen derzeit in Blüte. Sie kommen in Wien und Umgebung nicht selten vor. Es ist daher namentlich im Hinblick auf die gegenwärtige kriegerische Zeit nicht unangebracht, die Öffentlichkeit auf beide Blütenarten aufmerksam zu machen und das Einsammeln derselben behufs Trocknung und Aufbewahrung anzuregen. Hierbei muß jedoch hervorgehoben werden, daß die Blüten nicht in der Sonne,

sondern an der Luft zu trocknen und daß die getrockneten Blüten bis zum Gebrauch gut verpackt aufzubewahren sind.

**Beschleunigte Beförderung von Obst- und Gemüsefrüchten.**

Die gerade in der warmen Jahreszeit in größeren Mengen zur Beförderung gelangenden Früchte von Obst und Gemüse sind der Gefahr des Verderbens besonders ausgesetzt. Die Reichsverwaltungen wurden daher vom Eisenbahnministerium angewiesen, Obstfrüchte sowie raschem Verderben unterliegende Gemüsefrüchte mit besonderer Sorgfalt zu behandeln und ihre Beförderung mit allen Mitteln zu beschleunigen.

13./11. 1915

## Pflichtgemäße Obstbaufürsorge.

Von einem Biergärtner erhalten wir folgende Zuschrift: Obwohl die Wettervorhersage des alten Gärtners Andr. Böh in Berlin in den letzten Jahren genau eintraf und auch im Januar dieses Jahres das angekündigte Erdbeben (Italien) stattfand, versagte seine Prognose bisher gänzlich. Nach Böh sollte heuer mehr Feuchte als trockene Bitterung herrschen; doch ist aber gerade das Gegenteil der Fall, es herrscht Trockenheit. Dieser mißliche Umstand hat es mit sich gebracht, daß unsere schönen Obstbäume und deren Fruchtbehänge darunter sehr zu leiden hatten. Aber immerhin ist noch große Hoffnung vorhanden, daß die Obsternte eine sehr befriedigende werden wird und daß die geminderte Zahl der Früchte um so schöner und vollkommener sich ausbilden kann. In Gärten und Höfen gebe man sich die kleine Mühe und gieße alles Spül- und Waschwasser zu den Obstbäumen, besonders zu Apfel- und Pflaumenbäumen, die weit mehr Feuchtigkeit brauchen als Birnen, Aprikosen und Pfirsiche. Doch erweisen sich auch diese für Bewässerung bei herrschender Trockenheit recht dankbar durch saftige, schmelzende Früchte. An Zwergobstbäumen ist die richtige Zeit da, wo man die jungen Triebe — mit Ausnahme der Verlängerungstriebe — auf das zweite Blatt zurückführt und zu dicht stehende Zweige ganz entfernt. Besonders bei Kordons und Spalieren ist darauf zu achten, daß nur die seitlich stehenden Triebe belassen bleiben, alle anderen aber unterdrückt werden. Auf diese Weise gewinnt man schöne Formen mit Frucht- und Blütenknospen. Man vergesse nicht, an großfrüchtigen Sorten edlen Tafelobstes die kleinen Früchte auszubrechen und die anderen in weicherste Papierjäckchen einzuhüllen, um später tadellose, schön gefärbte Früchte zu ernten. An edlen Weinreben sind die Ranken gut anzuhängen und Doppeltriebe zu entfernen; zeigen sich Pilzkrankheiten an den Blättern, so stäube man dagegen mit Schwefelpulver oder Spritze mit Nihusnikalz. Dauerlicher Weise macht sich an Apfelbäumen bei diesem trockenen Wetter das Auftreten der schädlichen Blattlaus wieder sehr bemerkbar, speziell an Goldsparmänen, Cox-Orangen-Reinette usw., und es sind rechtzeitig geeignete Maßregeln hierfür zu treffen, um die Ausbreitung zu verhüten, was jetzt noch sehr leicht ist, solange die Brutnester an Stamm und Ästen sind. Das einfachste ist hier, daß man die weißflaumigen Stellen mit einer Lösung von Nihusnikalz mittelst eines kleinen Pinsels betupft und, wenn die jungen Triebe bereits befallen sind, mit verdünntem Nihusnikalz be-

spritzt. Nihusnikalz ist eine Verbindung von Kupfer, Schwefel und Kalk. Sie wirkt absolut sicher und ist sehr ausgiebig im Gebrauch. Gegen Blattlaus an Stämmen und Ästen genügt eine Mischung von zwei Teilen Wasser und einem Teil Nihusnikalz vollständig. Aber auch gegen Mehltau, Schorfbildung, Rosenrost usw. haben wir im Nihusnikalz ein vorzügliches Pflanzmittel. Leider wird durch die Verteuerung des Kupfers und Messings die Beschaffung der Baumsprizen künftighin sehr erschwert, was sehr ungünstig auf die Schädlingsbekämpfung im Obstbau einwirken wird und den Kampf sehr erschwert. Aber auch diese Hindernisse müssen überwunden werden! Es wird nach dieser schweren Zeit wieder eine bessere kommen, die auch dem heimischen Obstbau mit zum Segen gereichen wird.

17./IV. 1915

**Die Sojabohne als Volksnahrungsmittel.** Unter den bekanntlich stark eiweißhaltigen Hülsenfrüchten nimmt die Sojabohne, die Frucht der Glycine Soja, den ersten Platz ein. Ihr Eiweißgehalt ist größer, als der irgend einer andern Leguminose, das gleiche trifft für ihren Fettgehalt zu. Es ist daher verständlich, daß die Sojabohne dort, wo sie gedeiht, ein bestes Volksnahrungsmittel geworden ist. Seit Jahrtausenden schon wird sie in Japan und China kultiviert und zur Nahrung verwandt. Die Sojabohne benötigt zu ihrem Gedeihen viel Licht und Wärme; deswegen wächst sie am besten in tropischen und subtropischen Klimaten. Auch bei uns ist der Anbau dieser Frucht versucht worden, aber ohne besonderen Erfolg zu erzielen. Immerhin dürfte es sich lohnen bei dem hohen Nährstoffgehalt die Anbauversuche zu wiederholen, da Erfolge durchaus nicht ausgeschlossen sind. Aus der Sojabohne lassen sich die mannigfachen Präparate herstellen. Ein gelehrter Chinese Li Du Ding hat darüber im Jahre 1912

eine Uebersicht gegeben. So wird aus der Bohne Milch gewonnen, die zu Trockenmilch weiter verarbeitet werden kann, oder den Sojafäse gibt, der als dauerhafter Eisbohnenkäse in den Handel kommt. Sojamehl wird von Zuckerplanten und Vegetariern gern verwandt. Außerdem dient es noch als Zusatz zu Konfekt, Schokolade und Kaffee. Besteren kann man bis zu einem Drittel mit Sojabohnen vermischen, ohne daß sein Geschmack sich verändert. Zu anderen Verwendungszwecken läßt man die Sojabohne gären. Man läßt sie schimmeln, salzt sie und unterzieht sie einer Nachgärung. Dadurch wird das Eiweiß abgebaut und leicht verdaulich. Je nach der Salzmenge, die gesetzt wird, erhält man Pasten von verschiedener Konsistenz wie feste Würzen, Pasten, Saucen. Von solchen Saucen allein werden in Japan jährlich 700 Millionen Liter verbraucht; 10 000 Fabriken beschäftigen sich mit der Produktion. Uebrigens enthält auch die englische Worcester'shire-sauce Sojaextrakt.

## Zur Gemüsefrage.

Von

Prof. Dr. Udo Dammer,

Kustos am Königl. Botanischen Garten zu Dahlem.

Als im Herbst vorigen Jahres die Kartoffelpreise in ungehöriger Weise in die Höhe gingen, zeigte ich an dieser Stelle, daß wir genügend Kartoffeln haben, daß kein Grund vorliege, die Preise unnötig in die Höhe zu treiben. Trotzdem haben wir Kartoffelpreise erleben müssen wie seit langen Jahren nicht. Jetzt endlich, wo die Kartoffeln nicht mehr aufbewahrt werden können, fallen die Preise rasch. Die Bevölkerung aber hat die hohen Preise zahlen müssen, weil einige Spekulanten reich werden wollten. Etwas ähnliches droht uns jetzt mit dem frischen Gemüse und mit dem Obste. Es ist deshalb an der Zeit, daß rechtzeitig dagegen geeignete Maßregeln getroffen werden.

In Folge der Kleingartenbewegung werden in diesem Jahre mehr Gemüse angebaut als in anderen Jahren. Auch die Gemüsebauer haben in diesem Jahre wesentlich mehr Gemüse angebaut als sonst, in der richtigen Annahme, daß wir in diesem Jahre mehr pflanzliche Nahrung werden zu uns nehmen müssen. Aber auch von anderen Seiten sind sehr erhebliche Gemüsemengen zu erwarten. Man sollte also meinen, daß wir bald Gemüse in Fülle haben können. Und trotzdem sind die Gemüsepreise nicht nur hohe, sondern ungeheuerliche. Man will eben wieder zu viel verdienen. Ist es nicht unerhört, daß Spinat waggonweise aus der Zentralthalle geschafft wurde, nicht um gegessen zu werden, sondern um auf den Misthaufen zu wandern? Ist es nicht unerhört, daß tausende von Zentnern Spinat zu einer Zeit, in der das Pfund in normalen Jahren mit fünf Pfennigen bezahlt wurde, einfach gar nicht geerntet wurden, sondern untergeflüßt werden mußten, weil für sie kein annehmbarer Preis gezahlt werden konnte!

Und wie mit dem Spinat wird es mit den anderen Gemüsen auch kommen, wenn nicht rechtzeitig Vorsorge getroffen wird. Eine sonst sehr angesehene Fachzeitschrift lehnt sich dagegen auf, daß Deutschland mit billigem Gemüse überschwemmt wird! Dieselbe Fachschrift meldet jetzt triumphierend, an den Reichskanzler sei eine Eingabe gerichtet worden, Beerenobst nach dem neutralen Auslande **a u s f ü h r e n** zu dürfen, eine andere Eingabe an den Reichskanzler wendet sich gegen die aus dem Auslande gestellten Anträge, Obst zu ermäßigten Preisen und mit schnellerer Bahnbeförderung nach Deutschland einführen zu dürfen!!

Man sollte es nicht für möglich halten, daß eine Vereinigung von Fachleuten, die vom Reiche eine sehr namhafte Unterstützung zur Hebung des deutschen Obstbaues erhält, so weltfremd sein kann. Hoffentlich wird diesen Eingaben nicht Folge gegeben. Damit aber die große Menge das Gemüse und Obst zu preiswerten, billigen, normalen Preisen erhält, dazu ist nötig, daß Einrichtungen geschaffen werden, die einen schnellen Absatz zu billigem Preise ermöglichen. Es müssen neue Absatzkanäle geschaffen werden, durch die große Mengen schnellstens an die Konsumenten abgeführt werden können. Die Stadt Schöneberg hat dazu bereits einen Schritt getan, indem sie Wochenmärkte einrichtete. Das genügt aber noch nicht. Die großen Mengen müssen aus der Zentralmarkthalle sofort auf die Straße kommen, an die Kleinhändler, die auf der Straße das Gemüse und Obst unmittelbar an den Konsumenten verkaufen. Vom Standpunkte des Hygienikers mag das etwas bedenklich erscheinen. Aber es ist nicht so schlimm, wie es aussieht. Die Ware kommt auf diese Weise schneller an den Mann, und vor allem, es wird das Gemüse seinem Zwecke wirklich zugeführt. Der Straßenhandel mit Gemüse muß freigegeben werden, dann werden die Gemüsehändler schon ganz von selbst mit ihren hohen Preisen herunter gehen.

Und nun noch eine Mahnung an unsere Hausfrauen. Kauft nur ausgewachsenes Gemüse! Nehmt keinen Kohlrabi an, der nicht aus-

gewachsen ist. Es ist eine Sünde und eine Schande, Kohlrabi-Köpfe, die kaum so groß wie eine Wallnuß sind, abzuschneiden. Für so kleine Ware kann der Gemüsezüchter natürlich keinen niedrigen Preis nehmen, denn die Pflanze nimmt ebensoviel Platz fort, wie eine ausgewachsene. Eine Woche länger am Plage, würde dieselbe Pflanze eine große Knolle geben, derselbe Raum, der jetzt einer Familie die Nahrung gibt, könnte drei bis vier Familien die Nahrung geben. Und noch eine zweite Mahnung an unsere Hausfrauen: Bereitet das Gemüse richtig zu. Kocht es nicht, wellt es vor allem nicht vorher ab und gießt nicht das Wasser fort, in welchem Ihr Gemüse abgewellt habt, sondern dämpft das Gemüse. In jedem Haushalte sollte so, wie ein Kochtopf, auch ein Gemüsedämpfer sein, ein Einsatz, der in einen Kochtopf gestellt wird. Das Gemüse wird dadurch schmackhafter und nahrhafter, denn es bleiben auf diese Weise die Nährstoffe im Gemüse.

20. J. 1915

**Schulkinder als Gärtner.**

Bekanntlich hat der Stadtrat mit Rücksicht auf die Schaffung von Kriegsgemüsegärten beschlossen, zur Pflege dieser zu bebauenden Flächen der Gemeinde Wien auch die Schulkinder vom 12. Jahre an, die sich zu den Arbeiten melden, heranzuziehen. So kann man jetzt unter der Aufsicht ihrer Lehrer die Schulkinder in einer Reihe von Gemüsegärten an der Peripherie Wiens in vollster Tätigkeit sehen. Es ist ein überaus erfreuliches Bild, zu beobachten, mit welchem Fleiß und Ausdauer die Kinder die ihnen zugewiesenen Gärtnerarbeiten ausführen. Einer der größten dieser von Schulkindern bearbeiteten Gemüsegärten ist wohl der im 17. Bezirk, Süpferlingstraße, dessen Ausdehnung uns mit 11.500 Quadratmeter bezeichnet wird. Drei Bürgerschulen und drei Volksschulen haben dort ihre Arbeitsplätze. Große Gemüsegärten der Gemeinde Wien für die Schulkinder sind auch die im 10. Bezirk, Troststraße (bei der Kaserne), mit 6000 Quadratmeter und hinter der Schule in der Knöllgasse Nr. 59 mit 3800 Quadratmeter. In der Schule, 10. Bezirk, Herzgasse Nr. 87, befindet sich ein kleiner Schulgarten, der als Gemüsegarten verwendet wurde. An der Ecke der Laimäckergasse ist ein solcher Gemüsegarten von 5000 Quadratmeter Größe. Im 11. Bezirk ist der Schulkriegsgemüsegarten an der Dommesgasse mit 3000 Quadratmeter, im 12. Bezirk der Gemüsegarten am Fuchsenfeld und in der Deckergasse, im 17. Bezirk ein Gemüsegarten von 700 Quadratmeter in der Alzeile beim Magdalenenheim und ein von privater Seite zur Verfügung gestellter Gemüsegarten in der Zwerngasse Nr. 57 zu nennen. Im 18. Bezirk werden auf dem Schulfriegsgarten auf dem Schafberg, der zirka 3000 Quadratmeter groß ist, verschiedene Gemüse gezogen. Im 19. Bezirk hat der Schulfriegsgarten in der Scheibengasse 1500 Quadratmeter Größe, der in der Krottenbachstraße (hinter der neuen Staatsrealschule) 2000 Quadratmeter. Auch in Rudsdorf, in Simmering (beim Gasometer) und in Floridsdorf gibt es große mit Draht eingezäunte Schulaärten, die jetzt von Schulkindern

sorgfältig umgegraben, gepflegt und bewässert werden. Für die Kinder bildet diese Arbeit sichtlich ein großes Vergnügen. Ueberdies lernen sie dabei mit den Gartengeräten praktisch hantieren und sich als Gärtner in nützlicher Weise zu betätigen.

**Notwendige Fortsetzung des Gemüseanbaues.**

Durch den Uebertritt Italiens in die Reihen unserer Feinde, durch den auch das Görzer Gebiet zum Kriegsgebiet geworden ist, hat der österreichische Gemüsemarkt zwei seiner besten Lieferanten verloren. Die schon im heurigen Frühjahr durchgeführte Aktion zum Zwecke des vermehrten Gemüseanbaues während der Kriegszeit war zwar bisher vom besten Erfolg begleitet, aber um auch für die Sommer- und Herbstmonate das nötige frische Gemüse festzustellen, ist es notwendig, daß das allgemein zutage getretene Interesse für den Gemüsebau auch weiterhin nicht erlahme.

20. Juli 1915

## Fortgesetzter Gemüseanbau.

Die Gartenbaugesellschaft gibt folgende Ratschläge: Die Voraussetzung einer mehrfachen Ernte auf ein und derselben Scholle innerhalb eines Jahres ist guter, gründlich bearbeiteter Boden und ein entsprechender Wechsel in den zum Anbau zu bringenden Gemüsearten. Nach Hülsenfrüchten können mit Vorteil Kohlstarten gebaut werden und umgekehrt. Nach Salat, Spinat und dergleichen hingegen Rübenarten und Wurzelgemüse; nach Frühkartoffeln gedeihen Salat, Spinat und ähnliches. Wo Sehlunge vorhanden sind, empfiehlt es sich jetzt, Kraut, Karfiol und Sprosskohl zu pflanzen; die Pflanzen aber müssen nach dem Setzen gut bewässert werden. Aus Samen können noch bis 1. Juli auf gut geloderten und feucht gehaltenen Saarbeeten dünn gezogen werden: Winterkohl, Kohlrabi und Blätterkohl, in besonders günstiger Lage wohl auch noch Karfiol, welcher seine Rosetten dann zumeist erst zur Zeit der Einwinterung bilden wird. Man pflanzt aus, wenn die Sehlunge genügend erstarkt sind, was in vier bis sechs Wochen nach Aussaat der Fall sein wird. Direkt an den Standort werden gesät: Erbsen in niedrigen Sorten, jedoch erst gegen Ende Juli, da sie in der hochsommerlichen Hitze zu stark unter Welken leiden, dann Buschbohnen ununterbrochen bis Ende Juli, desgleichen Mairüben, Karotten, Salatrüben, Pastin. Ab August bis Mitte September wird noch angebaut: Winterspinat (die Sorten mit eckigem Samen überwintern besser) und Radieschen. Im Gemüsegarten soll auch über den Sommer kein Beet unbebaut bleiben, so lange die Möglichkeit des Nachbauens besteht. Daher rechtzeitig für die Vorbereitung des Bodens durch Lockerung und Verbesserung vorsorgen! Die Bewässerung der Gemüsekulturen in der jetzigen Zeit soll womöglich früh oder gegen Abend, nicht aber in der Glut der Tagessonne erfolgen.

Zu übrigen wird auf die im Frühjahr durch das Flugblatt der Gartenbaugesellschaft verbreiteten Ratschläge verwiesen. Anfragen an die Gesellschaft beantwortet das Generalsekretariat (Kaiser Wilhelmring Nr. 12) oder die Inspektion des Versuchsgartens der Gesellschaft in Eßlingen bei Ulm an der Donau, Niederösterreich.

## Der Schrebergärtner.

### Die Arbeiten im Juni.

Selten hat ein Frühjahr die Arbeiten des Gartenbauers so sehr beeinflusst als das heurige. Es bringt nur wenig Regen und diesen in so großen Zeiträumen, daß er als natürliche Bewässerung für unsere Gartenarbeiten jetzt fast nicht in Betracht kommt. Deshalb ergibt sich für den Schrebergärtner Plage und Sorge, wie er seine Pflänzchen fortbringen kann. Wo es an Wasser fehlt, werden jetzt viele Gemüsepflanzen zugrunde gehen, selbst fleißiges Wasserschleppen von größerer Entfernung her wird die Pflänzchen kaum so gedeihen lassen, als es sonst um diese Zeit ist, wenn die Sonne kräftig scheint und hier und da Regentage das notwendige Maß liefern. Da es seit zwei Monaten eine Trockenzeit gibt, haben mancherlei Küchenpflanzen jetzt schon aus unseren Erntergebnissen ausscheiden müssen. So der Spinat, der auswuchs und Blüten trieb, der Salat, der nicht gedeiht, wenn er nicht recht feuchten Boden hat. Auch die Radieschen gehen zu Ende, sobald die heißen Tage kommen.

Mehr als je ist das Gießen am Abend jetzt erforderlich. Es darf nicht so spärlich sein wie in anderen Jahren. Vielsach ist es nötig, die Brause abzunehmen und gründlich aus dem Rohr zu gießen. Für den Spinat kommt aber auch diese Hilfe zu spät. Er geht zu Ende, sobald trockene, heiße Tage sein Blühen beschleunigen. Wir haben schon wiederholt erwähnt, daß für diese Zeit durch rechtzeitiges Anbauen von neuseeländischem Spinat vorgesorgt werden muß. Er überdauert die Sommerhitze und liefert unermüdet neue Blätter, wenn die herangewachsenen abgeschnitten werden. Auch jetzt ist es noch nicht zu spät, Neuseeländerspinat zu bauen, dessen große Körner nicht so dicht gesät werden wie die kleinen Samen unseres Spinats.

Bleiben aber irgendwo Spinatbeete frei, dann geht man sofort daran, sie neu zu besetzen. Ueberhaupt soll jeder freierwerbende Platz im Garten wieder nutzbringend verwertet werden. Das ist besonders in diesem Jahre erforderlich, da alles so teuer ist, obwohl es an Gemüse nicht fehlt. In der schönen Jahreszeit muß stets für neues Gemüse vorgesorgt werden. Wir beschaffen uns jetzt noch vom Gärtner Kohlspflanzen aller Art, dann auch Salat, Kohlräben, oder ziehen diese aus Samen. Diese Gemüse liefern uns von Woche zu Woche neues für die Küche. Besonders die Kohlarten sind so mannigfaltig, daß man sie bis zum Sommer hin immer wieder anbauen sollte.

Noch immer kann man Erbse n und Bohne n anpflanzen. Bisher sind sie, soweit alte Sorten verkauft werden, noch unerschwinglich teuer am Markt. Man sollte daher gerade heuer davon viel anbauen. Freie Beete werden nun damit noch bepflanzt. Wo der Boden zu trocken und lehmig ist, soll man ihn jetzt noch so verbessern, daß man für die Erbsen und Bohnen Pflanzlöcher ausgräbt, die etwa der Größe eines kleinen Gartengeschirres entsprechen. Man füllt sie mit Gartenerde, vermengt mit gewöhnlicher Erde. Wo schwarze Erde erhältlich ist, mischt man diese dazu. In diese Erdmischung werden sechs bis zehn Erbsen oder Bohnen gelegt und öfter begossen. Sie gedeihen dann darinnen besser als im Lehmboden, der um Wien häufig ist.

Früher gebaute Erbsen tragen jetzt schon Schoten. Um sie vor dem Faulen zu schützen, legt man ihnen Reiser unter. Schon in diesen Tagen kann man die Schoten ernten. Sobald das Laub der Erbsen gelb wird, ist es mit ihrem Wachstum vorbei. Auf trockenem Boden vergilben die Erbsen früher. Auch die Bohnen werden nun bald Erträge liefern. Sie blühen jetzt und geben schon in kurzer Zeit Schnittschoten, die unsere Gemüswahl reichlicher machen, wie ja der Juni schon die ganze Fülle der Gemüse bringt, die uns der Sommer beschert. Erbsen, Bohnen, Kohl, Kohlrabi, Rüben, Salat, das alles kommt jetzt in Mengen heraus. Bald gesellen sich dazu Gurken und Paradiesäpfel.

Zunächst achten wir, daß sich die Stangenbohnen aufranken können. Sie klettern jetzt in wenigen Tagen unglaublich hoch. Wo Stangen fehlen, zieht man die Ranken an Schnüren auf. In etwa einem Meter über dem Boden spannt man eine Spagatschnur zwischen zwei Stangen, die an dem Ende der Bohnenreihe angebracht sind. Von dieser Schnur führt man dann einzelne starke Wollfäden zur Bohnenpflanze hinab, die an deren Wipfel angebunden werde. Daran klettern die Ranken schnell hinauf. Bald zeigen sich überall Blüten und gegen Ende Juni können wir schon Schnittbohnen ernten. Man baue sie immer wieder in Zeitabständen von zwei bis drei Wochen an, wenn man dauernd neue Schnittbohnen haben will.

Wo eine Mauer oder ein Baum Schatten liefern, setzen wir auf das Beet Salat oder Radieschen.

Sie wollen, besonders durchdringend begossen werden. Das Sehen der Pflänzchen geschieht nie im Sonnenschein, sondern erst am Abend, wenn die Sonne sank. Danach muß sogleich ausgiebiges Gießen folgen. Wenn sich auf den Puffbohnen etwa die Widenblattlaus zeigen sollte, müssen die Spizen abgeschnitten werden, sobald an den unteren Blüten Schoten heranwachsen. Gut ist es auch, die Erbsen und die Bohnen ein wenig zu behäufeln.

Wo es möglich ist, setzen wir noch rote Rüben aus, vielleicht auch Karotten oder schwarzen Rettich. Zwischen dem Kohl oder dem Salat ist nun auch der Zwiebel und der Knoblauch herangewachsen, die nun bald Ernte liefern werden. Auch der Kohl ist groß geworden, die Gurken stehen vor dem Blühen. Wenn es angeht, schafft man ihnen jetzt noch einen Platz.

Mancherlei Schwierigkeiten machen heuer die Kartoffeln. An sonnigen Tagen kommen sie stellenweise jetzt erst aus dem Boden, weil die lange Trockenheit ihr Keimen hinderlich. Sie sind heuer so unregelmäßig aufgegangen, daß es auf manchem Felde nur blühende und daneben erst aufgehende Kartoffeln gibt. Früherdäpfel stehen jetzt im Blühen. Ende Juni oder Anfang Juli kann man darunter vorsichtig die ersten Erdäpfel hervorholen. Man wählt dann nur die größten, bedeckt die Wurzeln und die kleinen Knollen vorsichtig wieder mit Erde und kann nach zwei Wochen wieder ernten, wenn die kleinen Knollen nachgewachsen sind. Alle Erdäpfelpflanzen müssen jetzt von Zeit zu Zeit neu behäufelt werden. Das hat den Zweck, daß der Boden an den Wurzeln feuchter bleibt und die Knollen größer werden.

Wer jetzt ausgetriebene Erdäpfel hat, kann diese noch zum Anbau verwenden. Man schneidet ein Stück samt den Trieben ab und baut diese an. Sie werden bis zum Herbst noch Erdäpfel tragen. Man hat dann noch immer einen Nutzen, wenn auch vielleicht keinen so ausgiebigen als sonst, und kann den übrigen Teil der Kartoffeln in der Küche verwenden.

Überall steht nun das Küchengemüse in höchstem Wachstum. Es ist eine Freude, zu sehen, wie es dort gedeiht, wo gut gedüngt und fleißig begossen, wo aber auch das Unkraut ausgejätet wurde. Nach jedem Regen geht dieses in Mengen auf. In zwei Tagen ist es groß, und da jetzt die meisten Unkrautpflanzen blühen, heißt es fortwährend hinterher sein, um diese Schädlinge auszurotten. Sie werden gesammelt und dann auf den Komposthaufen geworfen und, sobald sie trocken wurden, mit Erde bedeckt.

Wer Obstbäume im Garten hat, wird sich jetzt ihnen sehr zu widmen haben. In den trockenen Tagen haben die Raupen, die Larven und die Käfer überhandgenommen. Die Blätter sollten schon zum Beginn des Juni gespritzt worden sein. Jetzt ist es zu spät dazu, sobald das Obst reift. Da man gewöhnlich mit Lösungen von Wasserglas oder Kupfervitriol spritzt, würden die Früchte gesundheitschädlich, wenn diese Lösungen darauf haften bleiben. Kirchen werden nun schon geerntet, alles übrige Obst ist erst im Werden. Es wird nur dann schön und kräftig, wenn der Baum gesunde Blätter hat, wenn sie nicht von Ungeziefer aufgefressen werden. Auch Ribisel und Stachelbeeren reifen, die großen Erdbeeren werden jetzt geerntet. Wer im kommenden Jahre kräftige Pflanzen haben will, muß nun immer die Ausläufer zurückschneiden, die von den Erdbeeren getrieben werden. Nur dann, wenn man sie vermehren will, darf man die Ausläufer lassen.

Besondere Beachtung schenke man jetzt der Ernte von Samen, die aus den schönsten Pflanzen des Gartens gewonnen werden. Nur dann werden wir daraus für den Herbst oder im kommenden Jahre gesunde Pflanzen ziehen können.

## Die Lebensmittelversorgung.

Den Gemüseanbau fortsetzen!

Durch den Uebertritt Italiens in die Reihen unserer Feinde, durch den auch das Görzer Gebiet zum Kriegsgelände geworden ist, hat der österreichische Gemüsemarkt zwei seiner besten Lieferanten verloren und es muß daher der daraus folgende Ausfall an Gemüse von den innerösterreichischen Ländern gedeckt werden. Die schon im heurigen Frühjahr durchgeführte Aktion zum Zwecke des vermehrten Gemüseanbaues während der Kriegszeit war zwar bisher von bestem Erfolg begleitet, aber um auch für die Sommer und Herbstmonate das nötige frische Gemüse festzustellen, ist es notwendig, daß das allgemein zutage getretene Interesse für den Gemüsebau auch weiterhin nicht erlahme, und daß die Möglichkeit, zwischen Frühling und Herbst mehrfach ernten zu können, voll ausgenützt werde. Die Voraussetzung einer mehrfachen Ernte auf ein und derselben Scholle innerhalb eines Jahres ist guter, gründlich bearbeiteter Boden und ein entsprechender Wechsel in den zum Anbau zu bringenden Gemüsearten. Nach Hülsenfrüchten können mit Vorteil Kohllarten gebaut werden und umgekehrt. Nach Salat, Spinat und dergleichen, hingegen Kürbisanarten und Wurzelgemüse; nach Frühkartoffeln gedeihen Salat, Spinat und ähnliches. Wo Seklinge vorhanden sind, empfiehlt es sich jetzt Kraut, Karfiol und Sprossenkohl zu pflanzen, die Pflanzen aber müssen nach dem Setzen gut bewässert werden. Aus Samen können noch bis 1. Juli auf gut gelockerten und feucht gehaltenen Saatbeeten dünn gezogen werden: Winterkohl, Kohlrabi und Blätterkohl, in besonders günstiger Lage wohl auch noch Karfiol, welcher seine Rosen dann zumeist erst zur Zeit der Einwinterung bilden wird. Man pflanzt aus wenn die Seklinge genügend erstarkt sind, was in 4 bis 6 Wochen nach Aussaat der Fall sein wird. Direkt an den Standort werden gesät: Erbsen in niedrigen Sorten, jedoch erst gegen Ende Juli, da sie in der hochsommerlichen Hitze zu stark unter Mehltau leiden, dann Buschbohnen ununterbrochen bis Ende Juli, desgleichen Mairüben, Karotten, Salatrüben, Pastinak. Ab August bis Mitte September wird noch angebaut: Winterspinat (die Sorten mit eiförmigen Samen überwintern besser) und Radieschen. Im Gemüsegarten soll auch über den Sommer kein Beet unbebaut bleiben, so lange die Möglichkeit des Nachbauens besteht. Daher rechtzeitig für die Vorbereitung des Bodens durch Lockerung und Verbesserung vorsorgen! Die Bewässerung der Gemüsekulturen in der jetzigen Zeit soll womöglich früh oder gegen Abend, nicht aber in der Glut der Tageshitze erfolgen. Im Uebrigen wird auf die im Frühjahr durch das Flugblatt der k. k. Gartenbaugesellschaft verbreiteten Ratschläge verwiesen. Betreffend die Herbst- und Winterarbeiten im Gemüseanbau und beim Einwintern der Produkte wird die k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien rechtzeitig die nötigen Winke veröffentlichen. Anfragen an die k. k. Gartenbaugesellschaft beantwortet das

Generalsekretariat, Wien, 1. Bezirk, Kaiser-Wilhelmring Nr. 12, oder die Inspektion des Versuchsgartens der Gesellschaft in Eplingen bei Mpern an der Donau, Niederösterreich.

21./VI. 1915

**Der Wiener Gemüsemarkt.**

Was die Beschickung des Wiener Gemüsemarktes im allgemeinen anlangt, sind jetzt die Zufuhren an Kohlrabi, Karfiol und Erbsen in Schoten recht ergiebige. Die Preise bewegen sich nur geringfügig über dem vorjährigen Stand. Die Salatzufuhr hat wegen der Dürre in den letzten Tagen wesentlich abgenommen.

### Die Versorgung der Großstädte mit frischem Gemüse.

In der Versorgung Groß-Berlins mit frischem Gemüse haben sich schwerwiegende Mißstände herausgestellt, die vermutlich auch in anderen Städten zu beklagen sind. Es besteht oft ein erstaunliches Mißverhältnis zwischen den Preisen, die an den nicht selbst auf den Markt fahrenden Produzenten gezahlt werden, und den Preisen, die der Konsument anlegen muß, um die Gemüse in den Haushalt zu bekommen. Große Mengen von frischem Gemüse sind bei reichlicher Zufuhr und niedrigsten Handelspreisen überhaupt nicht unterzubringen. Da eine Frischhaltung der Ware nach der Natur der Sache nicht möglich ist, mußten im Mai in der Nähe von Berlin Tausende von Zentnern Spinat untergepflügt und aus der Zentralmarkthalle täglich große Wagen von nicht abzusehender bester Ware abgefahren werden.

Das sind Zustände, die schon in Friedenszeiten sehr zu beklagen waren; während des Krieges aber dürfen menschliche Nahrungsmittel schlechterdings nicht ungenützt verkommen. Der Mangelstand wird um so schwerer empfunden, als alle sachkundigen Berater des Volkes in dringenden Worten den Genuß frischer Gemüse empfehlen.

Jene Mißstände gaben den Anlaß zu Beratungen, die im Mai unter dem Vorsitz des Unterzeichneten hervorragende Landwirte, Kaufleute, Vorstände von Konsumentenverbänden mit Vertretern der Wissenschaft vereinigten. Das Ergebnis dieser Beratungen läßt sich kurz so zusammenfassen: der Hauptgrund des Mangelstandes liegt in der unvollkommenen Handelsorganisation. In Groß-Berlin wird das Gemüse auf den offenen Märkten, in den Markthallen und Kramläden vertrieben. Diese festen Kanäle reichen aber oft nicht aus, um die einströmenden Gemüsemengen restlos aufzunehmen. Denn die verschiedenen Sorten kommen im Verlauf der warmen Jahreszeit je nach der Witterung stoßweise und massenhaft auf den Markt, und für den jeweiligen Ueberfluß fehlt es an geordneten Abflusswegen. Die Gefahr der Vernichtung bedeutender Werte ist in diesem Jahre um so größer, als die Konservfabriken aus hier nicht darzulegenden Gründen ihren Betrieb nicht vollständig aufrechterhalten können. Als wichtigstes Mittel zur Abhilfe wurde die Wiederbelebung des in Berlin seit längerer Zeit in enge Schranken gewiesenen Straßenhandels erkannt. Die Straßenhändler kaufen in den Markthallen alles, was übrig bleibt, zu sehr billigen Preisen, gute Ware, die sie, beweglich und frei von Laden- oder Standmieten, schnell und billig vertreiben. Sie bringen die Ware den Käufern vor die Tür und regen zu gesteigertem Verbräuche an, indem sie durch die öffentliche Zurschaufstellung ihrer Ware die Hausfrauen gerade auf das hinfenken, was augenblicklich besonders billig zu haben ist.

Eine an das königliche Polizeipräsidium gerichtete Vorstellung fand freundliches Gehör. Soweit die Verkehrsinteressen es gestatten, sind Erleichterungen für jenen nützlichen Handelszweig in Aussicht gestellt worden. Ferner läßt sich ein erheblicher Teil der jeweiligen Ueberschüsse an Gemüse dadurch erhalten, daß die ländlichen Haushaltungen die dort hergebrachten einfachen und guten Methoden zur Herstellung von Dörrgemüsen in diesem Jahre mehr als sonst planmäßig zur Anwendung bringen. Endlich ist es notwendig, daß jetzt die Lazarette, Gefangenenlager usw. — aber auch die Gastwirtschaften — frisches Gemüse verwenden, statt Vorräte aufzubrauchen, welche verzehrt werden können, wenn die Vegetationszeit vorüber ist.

Geh. Rat Prof. M. Sering

24. IV. 1915

\* Der Verein zur Förderung des Obst- und Gemüseverbrauchs hat gestern abend in einer Versammlung einen Landesverband Groß-Berlin begründet. Die Verhandlungen standen unter dem Vorsitz der Gemahlin des Kriegsministers Wild v. Hohenborn im Landeshaus der Provinz Brandenburg. Es nahmen ferner an der Versammlung u. a. teil Frau v. Tirpitz, Vertreter von mehreren Verbänden gleicher Richtung und zahlreicher Gemeinden Groß-Berlins. Gartendirektor Grobbon von der Brandenburgischen Landwirtschaftskammer sprach über die Bestrebungen des Hauptvereins zur Förderung des Obst- und Gemüseverbrauchs, der durch seine Tätigkeit mittelbar zur Erhöhung der Volksgesundheit und zur Bekämpfung des Alkoholismus beiträgt. Es ist beabsichtigt, daß die einzelnen Gemeinden Groß-Berlins besondere Bezirksverbände bilden. Der Landesverband Groß-Berlin wird in erster Reihe die Bevölkerung über den gesundheitlichen und volkswirtschaftlichen Nutzen einer vermehrten Obst- und Gemüsekost aufklären, ferner Aufklärung über die Zubereitung schmackhafter Gemüsegereichte, sowie über die Haltbarmachung von Obst und Gemüse für den Winter geben, Einkaufsvermittlungen für Obst und Gemüse in die Wege leiten und sich auch während der Kriegszeit der allgemeinen Arbeit für die Verwundeten-Ernährung zuwenden. In der Erörterung machte Prof. Dr. Oppenheimer, der die Bestrebungen des Vereins vom Standpunkt des Ernährungsphysiologen warm unterstützte, die bemerkenswerte Mitteilung, daß der Berliner Polizeipräsident auf eine Eingabe den Bescheid erteilt habe, daß der Straßenhandel auch für den Gemüseverkauf vollständig freigegeben sei. Prof. Gonsler vom Verein gegen den Mißbrauch geistiger Getränke erklärte die Bereitwilligkeit dieses Vereins zu tätiger Mithilfe, da gerade jetzt während der Kriegszeit die Frage des Ersatzes für geistige Getränke besonders dringend sei. Als Vertreter der Zentraleinkaufsgenossenschaft gab Hauptmann Ertheiler seiner Ueberzeugung Ausdruck, daß wir auch nach dem Kriege die Organisation des Verbrauchs der Lebensmittel, also auch des Obstes und Gemüses, für unser Volk durchführen werden.

In den Vorstand des neugegründeten Landesverbandes wurden gewählt: Als Vorsitzende Frau Kriegsminister Wild v. Hohenborn, als Stellvertreterin Frau Landesökonomierat King (Wannsee), ferner Prof. Dr. Dade, Frau v. Bofe, die Inspizientin des Hauswirtschaftsunterrichtes Frä. Brenzke, Landrat a. D. von Treslow-Friedrichsfelde, Dr. v. der Heide, Frau Gräfin v. der Schulenburg-Grüntal und Prof. Dr. Strauß.

26./11. 1915

## Obstverwertung.

Man schreibt uns:

Die Lehren des Krieges haben der besser geordneten Stoffnutzung aller Art mächtigen Antrieb gegeben. Man sieht ein, wie vielerlei auch im Frieden noch altmodisch ist. Altmodisch im Sinne des Hausbetriebes als Gegensatz zur Großordnung. Wohl mag die sich abradende Hausfrau so manchen Pfennig sparen, was aber nichts an der Wahrheit ändert, daß die Kleinwirtschafterei Kraft- und Stoffverluste im Ganzen der Volkswirtschaft bedeutet. Sei dieser Satz auch nur bedingt wahr, so bleibt er doch maßgebend für die Unternehmung, wie weit sich eine wirtschaftliche Tätigkeit verbessern läßt. Keine Stadtfrau macht mehr Käse oder Leinwand, aber sehr viele waschen noch daheim, und fast alle kochen Obst ein. Daran liegt es aber auch, warum die Großwäschereien an manchen Orten nicht so befriedigen, wie sie könnten und möchten, und warum die künstlichen Kompotte, häufig entweber mäßig schmackhaft oder zu teuer sind. Teilweise kommt das noch aus jenen Zeiten, wo Obst und Eingemachtes als „Ledere“ galten.

Sollte man nicht genossenschaftliche Obstereien einrichten und nutzbringlich führen können, genau nach demselben Plane, wie die Molkereien? In der Nähe einer Bahn läge die Obsterei, die einen bestimmten ländlichen Preis bedient, der die Rohware liefert und auch teilweise Wiederabnehmer der Erzeugnisse ist. Die Tätigkeit einer Obsterei denke ich mir etwa so: Dem eingebrachten Obste wird zunächst jene Menge frischer Ware entnommen, die sich für Versand und Verkauf am besten eignet, wobei sich die Leitung nach den Verichten über den Stadtbedarf usw. richten kann. Schon dadurch wird ein großer Teil jener Verluste an Ware, Arbeit und Geld vermieden, die durch Ueberangebot, unnötige Packerei und Versendung, Reisen der Marktleute entstehen. Alles übrige wird nach Güte verlesen und in verschiedener Weise verarbeitet: als Dunstobst (Kompott-Verfahren) eingemacht in verschiedenen Stufen der Eindickung und Süße, als Gallerte, Saft, Trockenobst, usw. Der Verkauf geschähe ganz wie bei den Molkereien, zumteil wie bei diesen durch Stadtstellen. Sogar die Verbindung von Molkerei und Obsterei wäre denkbar, beispielsweise in der Gemeinsamkeit der Dampfkesselanlage und der kaufmännischen Leitung. — Was sind die Vorteile? Vor allem riesige Einschränkung der Wertminderungen und Ganzverluste, die durch Beförderung, Wandern von Hand zu Hand, langes Lagern, unverkaufte Reste, und dergleichen entstehen. Zumal vom weichen Obste, wie Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Aprikosen, Saffbirnen gehen auf diese Weise doch mindestens zehn vom Hundert der ganzen deutschen Ernte verloren. Es sollte mich nicht wundern, wenn Sachverständige diesen Verlust noch viel höher einschätzen. Ein zweiter Vorteil wäre: Verarbeitung im frischesten Zustande, also mit bester Gewähr für Güte und Haltbarkeit. Drittens: Behandlung im Großen durch geschulte Kräfte unter sachlich-wissenschaftlicher Leitung und mit den besten Maschinen und Erfahrungen. Viertens die Möglichkeit des Kleinverkaufes in Gläsern zu billigen Preisen, was durch die Nähe des Absatzgebietes der Obsterei erleichtert wird. Gegen so ein Glas deutscher Pflaumen zum Beispiel können die schönsten kalifornischen Pfirsiche in Deutschland weder in Preis noch Wohlgeschmack aufkommen. Wie schön muß es sein, wenn man sich einmal köstliches Kompott halbliter- und literweise aus der „Molkerei“ holen kann, wie heute die Milch oder Butter.

Auch in der Stadt wäre eine Obsterei nützlich für die nähere Umgebung, die Lauben und Hausgärten, insbesondere aber für den täglichen Ueberfluß des städtischen Obsthandels. Nach Laden- und Marktschluß bleibt wohl fast immer Ware übrig, die noch gut ist, aber einen schlummernden Fehler hat, den, einen Tag älter zu sein. Mit jedem neuen Tage wächst die sichtbare und unsichtbare Verderbnis mit doppelter Beschleunigung. Dadurch entstehen Verluste, oder, was dasselbe ist, irgend etwas (z. B. das Eingemachte des nächsten Winters) wird teurer, als es zu sein brauchte. Solche Mehrkosten sind zuzusagen die Strafen oder Steuern, die der wirtschaftliche Gesamtkörper dem Verbraucher (d. h. sich selbst als Verbraucher) auferlegt für Stoff- und Arbeitsvergeubung („Teuerung“ ist der Ausdruck sowohl des Mangels als auch der lässigen Verschwendung). Wie gut wäre es, wenn jeder Verkäufer den Tagesrest jeden Abend vollständig an die Verwertung abschicken könnte, solange er eben noch gut ist, noch wenig Ausschuß auf seinem Werte läßt. Durch dieselbe Organisation kann ihm ja die frische Zufuhr des nächsten Tages gesichert werden. Der Verkäufer braucht nicht mehr besorgt und der Käufer nicht mehr so mißtrauisch zu sein. Ebensovienig, wie für die ihrem Landgebiete angepasste Molkerei, braucht es für die Obsterei ein Ueberangebot zu geben. Durch Wandlung der Rohware in Dauerware verliert dieses Schlagwort die größten seiner Schrecken, hier durch den Verlust an Naturgaben dargestellt. Zu essen kann es nie genug geben! Solange noch ein Pfund Mehl oder Süßfrüchte eingeführt werden, solange darf es keine Ueberproduktion geben; oder sie ist weiter nichts als ein kläglicher Organisationsmangel. Im wohlgeordneten Wirtschaftsstaate wird ein besserer Ausgleich sein. Gibt es im Sommer „zu viel“ Obst — also nahrhaften, billigen Zucker in angenehmer und gesunder Form — und ist im folgenden Winter beispielsweise das Fleisch teuer, so wird der Verbraucher der Zukunft die Geld- und Nährwerte seiner Einkäufe besser ausgleichen können. Er wird mehr Obst und etwas weniger Fleisch essen. Das verdankt er der Aufbewahrung des „Ueberflusses“. Wir müssen sorgen, daß jede verschwenderische Laune der Natur uns als Gewinn erhalten bleibt. Die Hausfrau der kommenden Zeit wird sich leicht ausrechnen, daß die Erzeugnisse der Obsterei mindestens ebenso billig und vielleicht auch manchmal besser sind, als die eigenen stolzen

Gläserreihen, ganz abgesehen von dem Zeitaufwand und den Unständlichkeiten eines Hausbetriebes, der in der Enge der durchschnittlichen Bürgerwohnung meist wie ein Ueberbleibsel der Wiedermeierzeit erscheint.

W. R. R.



## Sammelt die Kirschkerne.

Von

Prof. Dr. Udo Dammer,  
Austos am Botanischen Garten in Dahlem.

In dieser schweren Zeit, in der wir nach jeder Richtung hin ausgehungert werden sollen, müssen wir darauf bedacht sein, daß nichts, was irgend nutzbar zu verwenden ist, umkommt, sondern seiner Verwendung zugeführt wird. Freilich weiß nicht jeder, was nutzbar ist, und so sieht man gar nicht selten, daß recht nützliche Dinge achtlos fortgeworfen werden. Zu diesen Dingen gehören die Kerne unseres Obstes. Zunächst sind es die Kirschkerne, welche gesammelt werden sollten, später die Kerne der Johannisbeeren und Himbeeren, welche beim Einmachen zurückbleiben, dann die Pflaumenkerne, die Apfel- und Birnenkerne, die Aprikosen- und Pfirsichkerne, endlich die Kerne der Weintrauben.

Alle diese Kerne enthalten in ihren Samen recht bedeutende Mengen Del, das auf verhältnismäßig einfache Weise gewonnen werden kann. Allerdings wird der einzelne, der die Kirschkerne in seinem Haushalte sammelt, aus diesen verhältnismäßig wenigen Kernen nicht viel Del gewinnen können. Aber wenn alle Kerne planmäßig gesammelt werden und einer Zentralstelle zugeführt werden, so kommt in kurzer Zeit eine so große Menge zusammen, daß eine fabrikmäßige Ausbeute wohl lohnt. Unsere Süßkirschen enthalten in ihren Samen etwa 18 Prozent Del, die Sauerkirschen 35—36 Prozent. Das ist also ein Fettgehalt, der in einer Zeit, in der das Fett recht knapp ist, nicht zu verachten ist. In Süddeutschland werden deshalb die Kerne auch schon seit langer Zeit zur Delgewinnung gesammelt. Nun wird wohl mancher einwenden, ja, diese Samen enthalten auch ein sehr schweres Gift, die Blausäure. Dem ist aber zu erwidern, daß bei der fabrikmäßigen Gewinnung des Deles die Blausäure leicht entfernt werden kann, so daß man ein ganz einwandfreies Speiseöl erhält. Die Rückstände bei der Delgewinnung bilden nun außerdem noch ein gutes Futtermittel. Dieses enthält reichlich Eiweiß und an solchen Futtermitteln haben wir in diesem Jahre keinen Ueberfluß. Nebenbei sei bemerkt, daß man in manchen Gegenden Deutschlands die Pflaumenkerne direkt an die Schweine verfüttert, die offenbar gegen die Blausäure in den Samen wenig oder gar nicht empfindlich sind. Wenn demnächst die Aprikosen auf den Markt kommen, dann sollten unsere Hausfrauen die Kerne ganz besonders sorgfältig aufheben, denn die in den harten Steinen enthaltenen Samen können sie mit vollem Erfolge als Ersatz für bittere Mandeln gebrauchen. Dasselbe gilt von den Samen der Pflaumen und der Pfirsiche. Schon seit langer Zeit werden diese Samen, in Scheiben geschnitten, als Mandelersatz verkauft. Manche Hausfrau, die diesen Mandelersatz in Friedenszeiten verwendet hat, hätte ihr Geld sparen können, wenn sie sich ihre Pflaumensteine aufgehoben, die Samen daraus gesammelt hätte.

Die besten Sammler für solche kleinen Mengen, die erst dadurch, daß sie einer einzigen Zentralstelle zugeführt werden, nutzbar verwendet werden können, sind und bleiben unsere Schulkinder. Es sollten deshalb in allen Schulen die Kinder möglichst schnell darauf hingewiesen werden, daß sie die Obstkerne nicht fortwerfen, sondern sammeln sollen. Wir haben in Berlin mehrere hundert Gemeindeschulen. Wenn sich in diesen alle Kinder an der Sammlung beteiligen, dann wird in ganz kurzer Zeit eine so bedeutende Menge zusammenkommen, daß deren fabrikmäßige Verarbeitung wohl lohnt. Man stelle in jeder Schule eine Kiste auf, in die alle von zu Hause mitgebrachten Kerne hineingeworfen werden. Von

hier können die Kerne dann ohne Mühe weiter an eine größere Sammelstelle geschafft werden.

Man stelle den Kindern vor, wie sie durch ihre sammelnde Tätigkeit mit dazu beitragen können, dem Vaterlande, der Allgemeinheit zu nützen. Es ist nicht ausgeschlossen, daß die die Kerne verarbeitenden Stellen für diese eine geringe Entschädigung zahlen werden. Diese kann der Schule im ganzen zukommen, die gewiß den wenn auch geringen Erlös irgendeiner wohltätigen Stelle zuführen wird. Die Kinder werden sich dann ganz besonders bemühen, dafür zu sorgen, daß gerade ihre Schule eine möglichst große Summe abführen kann.

27. 10. 1918

**Die Obsternte.**

Die heurige Obsternte, die im April ein reiches Erträgnis versprach, ist durch die andauernde Trockenheit einigermassen beeinträchtigt worden. Bekanntlich war in der ersten Hälfte April ein Wärmeausfall zu verzeichnen. Aber schon in der zweiten Hälfte April machte sich ein bedeutender Wärmeüberschuss geltend. Seither herrschte nördlich der Alpen im allgemeinen größtenteils trockenes, warmes Wetter; die dadurch hervorgerufene Trockenheit wurde nur durch verhältnismäßig wenige Regentage unterbrochen. Der Stand der Obstkulturen war im April recht günstig. Das Steinobst hatte nahezu überall abgeblüht, die Blüte nahm einen günstigen Verlauf. Der Fruchtansatz der Kirschen, Zwetschken, Aprikosen und Pfirsiche war gut. Durch die dann folgende andauernde Trockenheit wurden allerdings die Hauptproduktionsgebiete für Kernobst (Apfel, Birnen), nämlich Tirol, Steiermark, Böhmen, Kärnten, Niederösterreich und Oberösterreich, ziemlich in Mitleidenschaft gezogen, da zur Entwicklung der saftigen Frucht die nötige Feuchtigkeit fehlte. Weniger ungünstig machte sich die Trockenheit für das Steinobst geltend. Hier kann von einer Mittelernte gesprochen werden. Namentlich die Zwetschernte in Böhmen und Bosnien dürfte sich zufriedenstellend erweisen. Die Kirschernte Böhmens ist eine sehr gute gewesen. Der Stand der Obstkulturen in der Steiermark, besonders im südöstlichen Teil dieses Kronlandes, ist ebenfalls günstig zu nennen. Die Ribisel und Stachelbeeren sind heuer in den meisten Gegenden qualitativ nicht besonders gut geraten und lassen in bezug auf ihren Zuckergehalt zu wünschen übrig. Waldbeeren dürften heuer reichlich auf den Markt gelangen. Gegenwärtig gibt es bereits eine reiche Zufuhr von Schwarzeeren; auch in bezug auf Erdbeeren kann man sich heuer nicht beklagen. Auch die Gartenerdbeeren sind zahlreich auf den Märkten vertreten. Den Brombeeren und Himbeeren dürfte die lange Sitzperiode zustatten gekommen sein. In den Haushaltungen macht sich der Mangel an Zucker für die bevorstehende Einsiedezeit stark fühlbar, da auch der Kristallzucker (Einsiedezucker) im Handel nicht vorrätig ist. Für den nächsten Winter werden daher, sollten sich die Verhältnisse nicht bessern, viele Haushaltungen sich mit eingekochtem Obst nicht in der gewohnten Weise versorgen können.

**Die unerklärlich hohen Gemüsepreise.** Zu den größten Unverständlichkeiten des Wiener Marktes gehören die hohen Preise der Gemüse und des Obstes. Das Wetter ist für beide überaus günstig, die sonst übliche Ausfuhr in die Bäder und Sommerfrischen tritt ganz zurück, die Befiehungskosten sind kaum erhöht und die Märkte sind voll. Trotzdem werden die Gemüse, die Hauptnahrung der Unbemittelten im Sommer, unerschwinglich teuer. Einem Schreiben einer Arbeiterfrau entnehmen wir folgende Klage:

Vor einigen Tagen ging ich auf den Raschmarkt, um mir meine wenigen Bedürfnisse, decken zu können. Doch ich ging wieder unverrichteter Dinge nach Hause, es war rein unmöglich, auch nur die bescheidensten Wünsche zu erfüllen. Die Teuerung der grünen Gemüse ist geradezu erschreckend. Fleisch ist überhaupt ausgeschlossen. Erdäpfel! Die alten sind fast gar und die neuen kann man noch nicht bezahlen, diese sind in normalen Zeiten im Anfang sehr teuer und erst jetzt! Man sollte glauben, um diese Zeit, wo alles wunderbar wächst, im Garten und im Feld, gerade heuer, wo kein Frost im Frühjahr war, müßte alles grüne Gemüse sehr billig sein, es ist ja genug vorhanden. Aber die Preistreiberei ist in vollster Blüte, und so ist der minderbemittelten Klasse nicht möglich, diese Wucherpreise zu bezahlen, und man muß unverrichteter Sache nach Hause gehen und sich von Maisbrot und Polentagrüh ernähren. Gegenwärtig wird den Kindern in der Schule gesagt, eßt nur recht viel grünes Gemüse, das bildet Blut, eßt Salat u. s. w.; ja um des Himmels willen, wenn man es aber wegen der Teuerung nicht kaufen kann! Beispielsweise der Salat, ein Hauptnahrungsmittel des ärmeren Volkes im Sommer, kostet jetzt sage nicht weniger als 12 bis 16 Heller das Stück, und so im selben Verhältnis sind auch die übrigen Grünwaren gestiegen.

Wovon soll nun die minderbemittelte Bevölkerung leben?

Das städtische Marktamt ist aufgefordert, der Gemüsefrage volle Aufmerksamkeit zuzuwenden. Offenbar haben die Preise infolge zeitweiliger Waggonschwierigkeiten eine hohe Stufe erreicht und werden durch die Konkurrenz nicht von selbst herabgedrückt, wenn nicht ein behördlicher Eingriff zu Hilfe kommt.

## Obstkonserven als Nahrungsmittel.

Nach übereinstimmenden Berichten aus nahezu allen deutschen Bundesstaaten verspricht die Obsternte dieses Kriegsjahres recht reichliche Erträge. Vereinzelt hat zwar anhaltende Trockenheit die Vermehrung des den Obstbäumen schädlichen Ungeziefers begünstigt, nichtsdestoweniger besteht die Hoffnung, daß wir größtenteils imstande sein werden, die fremdländische Zufuhr, soweit sie feindliche Staaten betrifft, zu ersetzen. Die Zufuhr von Südfrüchten, der während der Sommermonate eine geringe Bedeutung zukommt, scheidet freilich aus; es mag aber an dieser Stelle dem im Volke weit verbreiteten Irrtum entgegengetreten werden, daß wir bezüglich der Apfelsinen und Mandarinen hauptsächlich auf Italien angewiesen seien. Die Statistik belehrt uns, daß wir z. B. im Jahre 1913 nur für 3,4 Mill. M. Apfelsinen aus Italien, dagegen für 20,3 Mill. M. aus Spanien bezogen haben. Die Frage, ob im Herbst und Winter Südfrüchte aus neutralen Staaten bei uns eingeführt werden können, bleibt offen. Irgendwelche Sorgen bereitet uns diese ausländische Obstzufuhr nicht. Es wird auch schwerlich anzunehmen sein, daß eine stark verminderte Einfuhr einen erheblichen Einfluß auf die Preisbildung des heimischen Obstes ausüben wird; für Obst als leichtverderbende Ware ist bezüglich der Preisbildung der Ausfall der Ernte innerhalb räumlich begrenzter Gebiete maßgebend,

und in den größeren Städten hauptsächlich die Verfrachtungskosten und die Verdienste des Zwischenhandels. So haben wir es wiederholt beobachtet, daß Pflaumen, die zehn Meilen von Berlin entfernt mit 3 M. für den Zentner erstanden werden konnten, in Berlin selbst 20 M. kosteten, Äpfel, am Produktionsorte zu 6 M. verkäuflich, in gleicher Weise auf 30 bis 30 M. gesteigert wurden.

Hieraus mag man entnehmen, welche Ersparnisse beim Obstkauf gemacht werden können, wenn man sich die Mühe gibt, die richtigen Bezugsquellen aufzusuchen. Die Frachtkosten müssen natürlich sorgsam in Rechnung gestellt werden. Auch empfiehlt es sich im Interesse der Verbilligung, Obst in größeren Mengen zu beziehen und zu Konserven zu verarbeiten. In der Hauswirtschaft hat sich hierfür das Sterilisierverfahren während der letzten Jahre in erfreulichem Umfange eingeführt, und zwar nicht nur für Obst, sondern auch für Gemüse. Noch zweckmäßiger erscheint aber wegen der hohen Butter- und Schmalzpreise die Verarbeitung des Obstes zu Marmelade, die bekanntlich große Mengen Zucker, oftmals 100 v. H., enthält. Hieraus ergibt sich, daß die Herstellungskosten dieses Genußmittels wesentlich durch den Zuckerpreis bedingt werden. Die Zuckerpreise (gemahlener Zucker) beim Produzenten sind für den Monat Juni auf 20,65 M., für Juli auf 21,05 M. und August auf 21,45 M. für den Zentner festgesetzt worden. Solche mäßigen Preise müßten den Konsumenten ermöglichen, sich in Marmeladen und Obstmus ein billiges und nahrhaftes Ersatzmittel für Butter und Schmalz zu verschaffen. Nötigenfalls dürfte es sich für die Verbraucher empfehlen, von der Zuckerfabrik unmittelbar zu kaufen, denn es ist offenes Geheimnis, daß der Zuckergroßhandel zurzeit den Zuckermarkt unheilvoll beeinflusst, vielfach wohl gar die hier und da zutage getretene Zuckerknappheit verschuldet hat. Das verbrauchende Publikum wird gut daran tun, sich zu mäßigen Preisen jezt soviel Zucker als möglich zu sichern, denn es kann nicht ausbleiben, daß spätestens im Herbst die Zuckerpreise eine erhebliche Steigerung erfahren. Dazu wird der um 32 v. H. eingeschränkte Rübenanbau beitragen, in höherem Maße aber voraussichtlich die anhaltende Trockenheit, die das Wachstum der Zuckerrüben beeinträchtigt. Die Ansammlung von Zucker, auch in Obstkonserven, erweist sich somit in jedem Falle als überaus nützlich für die Wirtschaftskasse. Es wäre höchst bedauerlich, wenn nicht alles daran gesetzt würde, die vorzügliche Obsternte zielbewußt in den Dienst unserer Volksernährung zu stellen.

Dr. D.

## Verachtet das Fallobst nicht.

Es sind verschiedene Ursachen, die uns das Fallobst bescheren; da ist zuerst der Apfelblütenstecher, ein ameisen großer Käfer, der den Fruchtknoten in der Birnen- und Apfelblüte ansticht und in der Stichwunde ein Ei ablegt, aus dem bald eine kleine Made ausschlüpft, die nun das Kerngehäuse der Frucht ausfrisst und dadurch die Frucht zum Absterben bringt, so daß diese notreif wird und frühzeitig vom Baum zur Erde fällt. Dann ist da auch ein anderer Obstschädling, der Apfelwickler, der ähnlich dem Blütenstecher lebt und viel Schaden an der Dubsternte verursacht, dann ist es der Wind- und Gewittersturm, Hagelwetter usw., die das Obst vorzeitig vom Baum losreißen und zur Erde befördern. Nun ist aber alles Fallobst nicht etwa wertlos, sondern schon die kleinsten Äpfel und Birnen, die im Juni oft massenhaft von den Bäumen fallen, sind als Schweinesutter gut zu verwerten, natürlich gebe man diese kleinen Früchte nie roh, sondern man koche sie und mische sie unter das Futter. Würde man das kleine Fallobst roh verfüttern, so würde es bei den Tieren stark treibend wirken, auch bestände die Gefahr, daß die Maden, die in den Früchten enthalten sind, und die doch die nächstjährige Schädlingsgeneration darstellen, durch den schnellen Stoffwechsel nicht abgetötet würden, sondern noch lebend aus dem Entleerungsdarm in den Dung gelangen, sich dann im Erdboden verpuppen und im nächsten Jahre den Schädlingstreislauf von neuem beginnen würden. Deshalb ist es auch streng zu vermeiden, Fallobst auf den Dunghaufen oder auf den Komposthaufen zu werfen, da hierdurch der Schädlingsplage nur Vorschub geleistet wird, anstatt sie nachdrücklich zu bekämpfen. Man halte die Schulkinder zum Auf sammeln der kleinen Früchte an und lasse sie nicht etwa im Grase unter den Bäumen liegen, damit wir endlich der Schädlingsplage Herr werden.

Im Juli sind aber Birnen und Äpfel schon größer geworden, da lohnt es sich schon, die Früchte im Haushalt zu Mus, Marmelade, Saft, Gelee, zur Apfelweinbereitung und zur Obstessigbereitung zu verwenden. Wie erfrischend ist es im heißen Sommer, wenn man den Kindern Apfelmus auf das Brot streichen kann, es wird stets gern gegessen. Hat man Äpfel und Birnen, so kocht man beide Obstsorten zusammen, auch Erdbeeren, Süßkirschen, Himbeeren, Johannisbeeren u. dgl. kann man mit dem Fallobst zusammen kochen, man spart dann etwas Zucker, und diese Früchte geben der Marmelade, dem Mus oder Krem ein besseres Aussehen. Man wasche die Früchte, schneide, falls sie madig sind, das Madige aus, werfe aber die madigen Teile nie fort, sondern gebe sie in den Kessel, in dem man das Viehfutter kocht, damit auch hier die Schädlinge durch Kochen vernichtet werden. Ist Ende Juli das Obst schon reifer und sieht viel am Baum, so fällt es oftmals notreif vom Baum, da er nicht alle Früchte ernähren kann. Dieses Obst kann zu Gelee eingekocht werden, eignet sich aber auch ganz vorzüglich zum Trocknen und zum Backen, um als Backobst verwendet zu werden.

Ebenso wie auf dem Lande, wo man das Obst in den Backöfen schüttet, besonders kleinfrüchtige Birnen und Pflaumen, kann man in der Stadt im kleinen Haushalt billiges Sommerobst im Bratofen, ja selbst auf dem Herd trocknen, dörren, und bei verständiger Aufbewahrung hält es sich das ganze Jahr hindurch. Notreifes Obst läßt sich aber auch zu Obstsuppen, zu Speise, z. B. Birnklöße, Apfelreis, Pflaumen mit Kartoffeln, Apfelnudeln, Kompotts u. dgl. verwenden. Es ist nicht zu viel gesagt, wenn behauptet wird, daß bei uns in Deutschland alljährlich für 20 Millionen Fallobst ungenützt verfault. Gewaltige Volkswerte gehen hier verloren. Sorgen wir also schon heizzeiten dafür, daß nichts umkomme, noch dazu vom Obst mit seinem gesundheitlichen Wert. Es kann hier nicht Aufgabe weniger Zeilen sein, alle Verwendungsmöglichkeiten des Fallobstes aufzuzählen, sorge aber jeder Obstzüchter,

Landwirt, Gartenbesitzer und Händler dafür, daß nichts umkomme; lieber gebe er es zum billigsten Preise und Selbstausammeln umsonst ab.

Fr. R.

**Beschlagnahme der Hülsenfrüchte.**

Maßgebende Faktoren der Regierung erwägen auch die Notwendigkeit der Beschlagnahme der Hülsenfrüchtereuernte. Diese sollen auch der privaten Preispekulation entzogen und deren Vertrieb und Aufteilung der Kriegsgetreideverkehrsanstalt übertragen werden. Selbstverständlicherweise wird es auch zur Einführung von Höchstpreisen für Hülsenfrüchte kommen.

Auch mit einer Regelung des Kartoffelverkehrs beschäftigt sich die Regierung, doch sind die diesbezüglich einzuleitenden Schritte noch nicht festgesetzt. Keineswegs will man aber die in dieser Angelegenheit im Deutschen Reich eingeschlagenen Wege verfolgen, die sich als unzulänglich erwiesen haben.

**Pilze und Schwämme als Nahrungsmittel.**

Um die Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln zu erleichtern, ist es geboten, kein Mittel ungebraucht zu lassen, welches geeignet wäre, in dieser Richtung nützlich zu sein. In waldbreichen Gebieten wachsen oft in großer Menge eßbare Pilze und Schwämme, die sich wegen ihres hohen Nährstoffgehaltes sowie der Einfachheit ihrer Zubereitung zu schmackhaften, leicht verdaulichen Gerichten für die Ernährung, namentlich der ärmeren Schichten der Bevölkerung, ganz besonders eignen. Da jedoch das Sammeln der Pilze und Schwämme in den Waldungen nur mit Erlaubnis der Waldbesitzer zulässig ist, kann selbstverständlich eine erhöhte Gewinnung und Verwertung dieser Waldprodukte nur dann gewärtigt werden, wenn die Waldbesitzer in diesem Belange der Bevölkerung gegenüber das weitestgehende Entgegenkommen vorwalten lassen und die Erlaubnis zum Sammeln der Pilze und Schwämme ohne zwingende Gründe nicht nur nicht verweigern, sondern dieselbe — allenfalls gegen Ausfolgung von Lizenzscheinen, aber ohne irgend welche Gegenleistung — in ausgiebigstem Maße, insbesondere den ärmeren Volkskreisen erteilen. Die Pilzsammler hätten sich dann allerdings nicht nur streng auf die ihnen angewiesenen Waldorte zu beschränken, sondern müßten auch alles vermeiden, was dem Waldbesitzer Anlaß zur Entziehung oder zur Verweigerung der Bewilligung bieten könnte.

Das Ackerbauministerium hat die Landesstellen aufgefordert, im Wege der Unterbehörden sowie auch der landwirtschaftlichen Hauptkorporationen und anderer geeigneter Organe die Bevölkerung auf den hohen Nährwert der Pilze und Schwämme aufmerksam zu machen und zugleich auf die Waldbesitzer mit allem Nachdruck einzuwirken, daß sie angesichts der gegenwärtigen außerordentlichen Verhältnisse im allgemeinen Interesse dem Sammeln

dieser Waldprodukte keine unnötigen Schwierigkeiten bereiten und den sich damit befassenden Bevölkerungskreisen weitgehendes Entgegenkommen zuteil werden lassen.

Fene Preise, welche sich für die Bestimmung der Pilze und deren Behandlung des näheren interessieren, werden auf den von Professor Dr. Johann Macku verfaßten, soeben erschienen „Praktischen Pilzsammler“ verwiesen, welches Werk mit zahlreichen, gut gelungenen Abbildungen ausgestattet ist und eine ausführliche Anleitung zum Bestimmen aller in unsrer Heimat wachsenden eßbaren und giftigen Pilze sowie deren Behandlung enthält; als Ergänzung hierzu hat derselbe Verfasser auch ein 100 Rezepte enthaltendes „Pilzlochbuch“ herausgegeben. Beide Schriften sind im Verlag von R. Fromberger in Olmütz erhältlich; der Preis des „Pilzsammlers“ stellt sich auf 3 K. 80 S. für ein Exemplar.

\* (Pilze und Schwämme als Nahrungsmittel.) Um die Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln zu erleichtern, ist es geboten, kein Mittel ungebraucht zu lassen, welches geeignet wäre, in dieser Richtung nützlich zu sein. In waldbreichen Gebieten wachsen oft in großer Menge eßbare Pilze und Schwämme die sich wegen ihres hohen Nährstoffgehaltes sowie der Einfachheit ihrer Zubereitung zu schmackhaften, leicht verdaulichen Gerichten für die Ernährung namentlich der ärmeren Schichten der Bevölkerung ganz besonders eignen. Das Ackerbauministerium hat die Landesstellen aufgefordert, im Wege der Unterbehörden sowie auch der landwirtschaftlichen Hauptkorporationen und anderer geeigneter Organe die Bevölkerung auf den hohen Nährwert der Pilze und Schwämme aufmerksam zu machen und zugleich auf die Waldbesitzer mit allem Nachdruck einzuwirken, daß sie angesichts der gegenwärtigen außerordentlichen Verhältnisse im allgemeinen Interesse dem Sammeln dieser Waldprodukte keine unnötigen Schwierigkeiten bereiten und den sich damit befassenden Bevölkerungskreisen weitgehendes Entgegenkommen zuteil werden lassen. Jene Kreise, welche sich für die Bestimmung der Pilze und deren Behandlung des näheren interessieren, werden auf den von Professor Doktor Johann Racku verfaßten, seeben erschienenen „Praktischen Pilz-

sammler“ verwiesen, welches Werk mit zahlreichen gut gelungenen Abbildungen ausgestattet ist und eine ausführliche Anleitung zum Bestimmen aller in unserer Heimat wachsenden eßbaren und giftigen Pilze sowie deren Behandlung enthält; als Ergänzung hiezu hat derselbe Verfasser auch ein 100 Rezepte enthaltendes „Pilzkochbuch“ herausgegeben. Beide Schriften sind im Verlage von R. Promberger in Olmütz erhältlich.

**Gute Ausichten für die Weinernte.**

Während die Obstgärten durch die seit Ende April andauernde Hitze ziemlich gelitten haben, haben die Weinkulturen der Monarchie von der Trockenheit außerordentlichen Nutzen gezogen. Der Weinstock braucht bekanntlich, damit er gut gedeiht, viel Wärme. Die ist ihm nun in reichem Maße zuteil geworden, so daß die Weinblüte im ganzen Süden der Monarchie vorzüglich verlaufen konnte. Durch die Dürre wurden auch vielfach die den Rebstöcken gefährlichen Pilzkrankheiten verhindert. Der Hauptanfang war sehr reichlich. Der Antrieb erfolgte durchwegs aus den Hauptaugen, war sehr kräftig und ging gleichmäßig vonstatten. Im allgemeinen schätzt man, daß die Weinernte — falls nicht unvorhergesehene Wetterunbilden eintreten — ähnlich der vom Jahre 1908, also hinsichtlich der Qualität und Quantität eine sehr befriedigende sein werde. Was den Stand der Rebkulturen speziell in Niederösterreich anlangt, so wird er von Sachleuten als gut bis sehr gut bezeichnet. Die Dürre hat sich nur in den Schotterböden der Weinkulturen an der Südbahnstrecke schädlich erwiesen. Infolge der großen Trockenheit fielen nämlich die Trauben in der Blüte durch, oder, wie der Weinbauer sagt, „sie rissen aus.“ Im großen Ganzen aber geben die großen Weinkulturen in Niederösterreich, die bekanntlich nicht nur an der Südbahn, sondern auch an der Nordwestbahn, Nordbahn und Franz Josefs-Bahn (im Viertel unterm Manhardsberg) liegen, augenblicklich allen Grund zu den besten Hoffnungen. Der Verlauf der Blüte war überall über die Mäßen erfreulich und gut. Gegenwärtig ist die Entwicklung der Trauben schon so weit vorgeritten, daß die Weinbauern sagen, sie sei im Vergleich zu normalen Jahren um 14 Tage voran. Wenn die Feuchtigkeit nicht allzulange andauert, wird sie den Weinkulturen nicht gefährlich werden, weil diese in Niederösterreich überall reichlich mit Kupfervitriol bespritzt sind, um die Peronospora und den Sommerwurm abzuhalten. Nur wenn die kühle Temperatur und der Regen bis spät in den Juli andauern würden, dann könnte das Wetter für die Weingärten bedenklich werden. Das ist aber wohl kaum zu erwarten. Man darf daher nach dem jetzigen Stande mit einer vorzüglichen Weinlese rechnen.

## Anbau von Nahrungs- und Futtermitteln.

### Die Aktion der Gemeinde Wien.

Wie wir seinerzeit berichteten, hat die Gemeindeverwaltung über Anregung des Bürgermeisters Schritte zur Förderung des Anbaues von Nahrungs- und Futtermitteln durch die Gemeinde Wien eingeleitet. Mit der Durchführung der Aktion wurde Magistratsrat Dr. Ehrenberg betraut. Das Anbauergebnis ist mit Rücksicht auf den späten Beginn ein verhältnismäßig günstiges. Die Gemeinde und ihre Anstalten und Unternehmungen haben den Anbau teils im Eigenbetriebe besorgt, teils Gründe ihren Bediensteten oder Privatpersonen als „Kriegsgemüsegärten“ zugewiesen. Ferner wurde über Anregung des Vizebürgermeisters Hof der Anbau durch Schulkinder ermöglicht. Den Schulen wurden Pauschalien für die Anschaffung von Geräten und zur Deckung sonstiger Auslagen angewiesen. Der Anbau wurde teils auf Gemeinde- und Fondsgründen, teils auf Grundstücken, die zu diesem Zweck von Privaten unentgeltlich zur Verfügung gestellt wurden, durchgeführt. Die Gründe sind durchweg seit kürzerer oder längerer Zeit brach gelegen.

Im Eigenbetriebe hat die Gemeinde in der Katastralgemeinde Leopoldau (21. Bezirk) auf Flächen im Gesamtausmaße von etwa 1,407,000 Quadratmeter Erdäpfel, Hafer, Bohnen und Mohar (Futtermittel), in der Lobau auf Gründen im Ausmaße von zusammen rund 430,000 Quadratmeter Erdäpfel und Mohar angebaut. Die Leitung dieser Arbeiten hatte die Stadtgardendirektion, beziehungsweise in der Lobau der städtische Forstinspektor. Das erste Umpflügen des Bodens in der Leopoldau geschah mit dem Dampfpluge. Für die Gründe in Leopoldau wurden meist weibliche Arbeitskräfte aufgenommen, in der Lobau arbeiteten 500 russische Kriegsgefangene. In vielen städtischen Gartenanlagen und in den Baumschulen wurden durch das städtische Gartenpersonal Gemüse (20,000 Quadratmeter) und Erdäpfel (42,000 Quadratmeter) angebaut. Im Eigenbetriebe haben noch angebaut: die städtischen Elektrizitätswerke, das städtische Gaswerk, das Versorgungsheim und das Kaiser-Jubiläumshospital in Lainz, die städtische Zentralfriedhofsverwaltung, die Feuerwehr und das Ahl- und WerkhauS. Insgesamt sind von der Gemeinde und ihren Anstalten und Unternehmungen im Gemeindegebiete Flächen von rund 1,514,000 Quadratmeter mit Erdäpfeln, rund 145,000 Quadratmeter mit Gemüse und rund 328,000 Quadratmeter mit Futtermitteln (Hafer, Gras, Klee, Mohar) und außer Wien Gründe von rund 341,000 Quadratmeter mit Futtermitteln bebaut worden, daher insgesamt Flächen von rund 2,328,000 Quadratmeter oder 233 Hektar. Außerdem sind städtischen Bediensteten rund 177,000 Quadratmeter und etwa 1000 Familien rund 305,000 Quadratmeter in Losen von 100 bis 800 Quadratmeter als „Kriegsgemüsegärten“ zum Anbau zugewiesen.

Die Ernte gehört den Kriegsgemüsegärtnern, welche bloß einen Anerkennungszins (2 K. für 1 LoS) entrichten. Die Schulkinder haben Flächen von rund 140,000 Quadratmeter mit Erdäpfeln und Gemüse bebaut, die Pechung gehört ihnen. Durch Unternehmer hat die Gemeinde auf mehreren Grundstücken im ungefähren Ausmaße von 220,000 Quadratmeter Erdäpfel anbauen lassen, welche ihr über Wunsch zu einem bereits im voraus bestimmten Preise überlassen werden müssen. Die

gesamte Anbaufläche hat daher ein Ausmaß von rund 3,170,000 Quadratmeter oder 317 Hektar, welche sonst zum größten Teile brach gelegen wären.

An Saatgut hat die Gemeinde bisher rund 170,000 Kilogramm Saaterdäpfel (hievon etwa 20,000 unentgeltlich an Schulkinder), ferner durchweg umsonst rund 1,200,000 Gemüseplänzchen und rund 780 Hektoliter Gemüseamen abgegeben. Durch die Spende des kaiserlichen Rates Heiling er war die Gemeinde auch in der Lage, 21,000 Kilogramm Kunstdünger unentgeltlich zu verabfolgen.

Es kann mit Befriedigung festgestellt werden, daß der bekannte Aufruf des Bürgermeisters an die Wiener Bevölkerung, den Ausschungsplan unserer Feinde dadurch zunichte zu machen, daß aller geeignete Grund und Boden im Reichsbild der Stadt mit Gemüse und Erdäpfeln bebaut werde, nicht ungehört verhallt ist. Zahlreiche zivile und militärische Behörden und Anstalten, Fabriksbesitzer und private Unternehmer sind dem Beispiel der Gemeinde gefolgt, indem sie die ihnen zur Verfügung stehenden Gründe teils im Eigenbetriebe bebauten, teils ihren Bediensteten oder Privaten überließen. Unbebaut blieben fast durchweg nur ihrer Lage oder Beschaffenheit nach ungeeignete Grundstücke.

Der Stadtrat hat in seiner Sitzung vom 25. Juni d. J. den Magistratsbericht zur Kenntnis genommen und dem Magistratsrat Dr. Ehrenberg Dank und Anerkennung ausgesprochen.

\* (Hauswirtschaftskurse der städtischen Gaswerke.) In der Lehrküche der städtischen Gaswerke, 8. Bezirk, Josefstädterstraße Nr. 10, finden an jedem Mittwoch Anschauungsvorträge über "Dörren und Eintochen von Gemüse und Obst und die Verwendung von Ersatzmehlen statt." Beginn 4 Uhr nachmittags. Der Eintritt ist frei.

Bei der zu erwartenden reichen Ernte ist es selbst wenn die Preise höher sein sollten als in früheren Jahren, allen Hausfrauen anguraten, ausgiebigen Gebrauch zu machen mit der ihnen in den Betriebsstellen gebotenen Möglichkeit, zu verhältnismäßig sehr geringen Mitteln Wintervorräte zu sammeln und auf diese Weise sich und den Brigen für die gemüße- und obstarke Zeit eine Verzehrerung und Ergänzung der täglichen Mahlzeiten zu sichern.

N. Z.

freien; für die Darre bestimmte Kirichen dagegen werden nicht eintreten, sondern vorgetrocknet. Dies geschieht, indem man sie ausgebreitet so hinlegt, daß die Luft sie befeuchten kann; diese kleine Arbeit führt die Darrzeit wesentlich. Gemüse ist von den dicken Stengeln zu befreien, Kohlrabi, die sich ausgezeichnet zum Gebärmachen eignen, sind zu schälen und in Scheiben zu schneiden; die weitere Zubereitung erfolgt dann in der Betriebsstätte. Hier werden die Gemüse zuerst abgewaschen, das heißt, einmal aufgeschüttelt und dann im Vortrocknungsraum auf sauberen Küchern ausgebreitet. Wenn das Wasser verdunstet ist, kommen sie in die Darre, die mit Gas oder Kohlen geheizt wird. Die Kohlendarre der Neuen Maingerstraße umfaßt zwölf mit Gitterboden versehene Holzrahmen von gleicher Größe und kann einen halben Zentner Kirichen aufnehmen. Da die verschiedenen Gemüse- und Obst-Arten verschiedene Temperaturen erfordern, so können immer nur gleiche Arten zusammen gedarrt werden. Die gedarrten Früchte und Gemüse werden in bürstenartigen Säcken an luftiger Stelle aufbewahrt; sollten sie nach einiger Zeit weiß ausfallen, so sind sie mit einem trockenen Tuch abzureiben und in saubere, gut getrocknete Säcke umzufüllen.

Großkuchfräuen mag der Gedanke, selbst Dörrobst herzustellen, zuerst befremdlich erscheinen, in der Kleinstadt und auf dem Lande jedoch ist diese Art der Haltbarmachung mancher Früchte und Gemüse als die billigste allgemein üblich. Wenn erinnere ich mich aus meiner Kindheit der Obstkammer eines ländlichen Hauses, von deren Decke zwischen braunen langen Schürren spinwebfeine, bunigebundene Kullbeutel hingen, gefüllt mit Kirichen, Aprikosen, Zwetschen und Pfirsichen, Birnenstücken. Die Beutel waren aus Ilgroßmunters Kleibern gemacht und öffneten sich zum ersten Male beim ihren süßen Inhalt das Schweinefleisch zu würzen, ein Geruch ähnlich dem Saftapfeffer. Der großstädtische Kindermagen, dem die Schachtel eine üble Erfahrung nach der andern brachte, sträubte sich gegen Schweinefleisch mit „Bachbieren und Krumen“ oder der norddeutschen Sippe war das durstige Geruch der Höhepunkt des Festes, wenigstens auch hier manch geritzter Magen durch heimlich hinterhergehossenen Vermischungsbeis einmigen unersetzlichen Wirkungen guborzulommen suchte.

So, das war eine Abschweifung ins wieder zeitgemäß gemordene Altväterliche, wie es das Dörren von Obst und Gemüse für den eigenen Haushalt dem Großstädter ist über auch das Einkochen des Obstes erfolgt in den Betriebsstellen nach der alten Art, also nicht im Sterilisationsapparat, dessen Verschaffung vielen Hausfrauen in dieser Zeit zu kostspielig sein dürfte, sondern indem man das Obst mit dem Zucker Kocht, in Gläser füllt und diese, wenn der Inhalt erkaltet ist, mit Pergamentpapier verschließt. Sauber zubereitet sind die so eingemachten Früchte und Fruchtstücke ebenso haltbar wie sterilisierte.

Obstverwertung.

Wenn wir auch nicht mit Strohzeit vorberfragen können, wie sich die Obst- und Gemüseversorgung unseres Landes während des kommenden Winters gestalten wird, so dürfen wir doch annehmen, daß die Einfuhr dieser Nahrungsmittel in noch geringerem Maße möglich sein wird, als dies schon im vergangenen Winter der Fall war. Mangel wird trotzdem nicht eintreten, da bei der voranschreitend reichen Ernte unsere inländischen Fabriken in der Lage sein werden, einen Teil des Ausfalles, der durch das Fehlen der französischen Gemüse- und Obstkonzerne entsteht, zu decken. Dessen ungeachtet dürfte es sich für jede, mit geringen Mitteln wirtschaftende Hausfrau empfehlen, für die Verzehrerung ihres winterlichen Speisegutes mit Zucker und eingemachten Gemüse, selbst Vorzüge zu treffen. Um dies den Frankfurter Frauen zu erleichtern, errichtet die hiesige Städtische Frauenberatungsstelle, die von Nationalen Frauenarbeiten geleitet wird, im Auftrage der Städtischen Lebensmittelkommission Betriebsstellen zum Einmachen und Dörren von Obst und Gemüse. Es ist dort Frauen aller Stände Gelegenheit geboten, unter fachkundiger Leitung bei selbsttätiger Mühe Obst und Gemüse für die Aufbewahrung haltbar zu machen. Besondere Beachtung wird dem Dörren von Gemüse, Obst und Kräutern geschenkt werden, weil auf diese Weise auch bei zeitweiliger Schwierigkeit in der Beschaffung von Gläsern und Zucker gute und billige Dauerware hergestellt werden kann.

Seit Ende des vergangenen Monats wurden zwei dieser Betriebsstellen eröffnet, in der Neuen Maingerstraße und in der Bergerstraße; weitere in anderen Stadtteilen werden folgen. Sie stehen unter Leitung einer Haushalteshysterin, der Küchenhilfen beigegeben sind; die Oberleitung erfolgt ehrenamtlich. Geöffnet sind die Betriebsstellen an allen Wochentagen, ausgenommen am Samstag, von 8 Uhr morgens bis 6 Uhr abends. Das Einkochen erfolgt im Weizen der Hausfrau oder, wenn diese verhindert ist, einer Stellvertreterin; die zu verarbeitenden Früchte oder Gemüse sind mitzubringen, ebenso Zucker, Gewürze, Gläser und Töpfe. Anmelbungen müssen mindestens einen Tag vorher erfolgen. Die Gebühren zur Deckung der Heizkosten sind sehr niedrig angesetzt, sie betragen für die Verzehrer der Darre dreißig Pfennige pro Tag, für das Einkochen fünf Pfennige pro Stunde; alle sonstigen Unkosten trägt die Städtische Frauenberatungsstelle. Weitere Vorteile bietet auch die Möglichkeit der kostenlosen Benutzung aller Glasmaßnahmen, Saftpresse, Abfischalmaschinen, Wohnschneidemaschinen, Reppuschaber, deren Anschaffung für den Einzelhaushalt meist zu kostspielig ist, die jedoch die Arbeit sehr erleichtern. Das Obst ist möglichst dabei vorzubereiten, also wenn es eingekocht werden soll, von Stielen und Stengeln zu be-

Jumbinger Kaufmann  
7/11. 1915

# Ein Aristokrat unter den Gemüsen.

Von G. Schenkling.

Nimmt man das Preisverzeichnis eines Handelsärtners zur Hand, so wird man sich wundern über die ansehnliche Seitenzahl, die dem "Gemüse" gewidmet ist. Unter diesen nimmt wieder die Aufzählung der Kohlarten den stattlichsten Raum ein. Denn die zahlreichen Kohlsorten mit ihren stärke- mehlig- und zuckerhaltigen Blättern bilden ein wichtiges Nahrungsmittel für Menschen und Tiere aller Zonen, mit Ausnahme der äquatorialen und Tropen-Zone, weshalb ihre Kultur über die größere Hälfte der Erdoberfläche verbreitet ist. Dabei ist die Kultur des Kohles uralte, denn schon Juden und Ägypter pflanzten ihre Kohlgärten. Bei den Griechen stand der Kohl in hohen Ehren, war er doch nach Pythagoras ein "den Menschen zuträgliches Gemüse, das ihn bei heiterem ruhigen Sinn und Mut erhält". Also konnte man allen Hypochondern zurufen: "Eßt Kohl! Auch der Römer Cato nennt den Kohl das beste Gemüse. Und aus altrömischen hortikologischen Schriften erfahren wir, daß man dort bereits zwei Arten Kohl im großen anbaut, unseren Savoyer-Kohl und Kopfkohl. Außerdem kannten die Römer schon den Braun- und Grünkohl; vom roten Kopfkohl aber scheinen sie noch nichts gewußt zu haben. In Deutschland begann dessen Anbau unter Karl dem Großen. Durch eine tausendjährige Kultur sind eine Unmenge von Abarten entstanden und ein Schwarm aller Haushaltungen geworden. Und in der Tat dürfte es kaum eine zweite Pflanze geben, die so zahllose Variationen für die Küche darbietet.

Nach den Analysen Nohlfions enthält der Kohl 80 bis 85 Prozent Wasser, ein Bestandteil des Zellinhaltes. Er ist daher nährender als irgend eine andere Pflanzenspeise, die in größeren Mengen von Menschen und Tieren verzehrt wird. Daß er andererseits, wie alle faserreichen Nahrungsmittel, einen verdauungsbehemmenden Einfluß auf die menschliche Konstitution ausübt, ist bekannt. Daher ist es wie bei Erbsen und Bohnen geboten, den Kohl mit Speck und Schweißkeßlich zu kochen, um ihm diese Eigenschaft zu nehmen. Auch hier zeigt es sich also wieder, daß eine derartige Speisebereitung ihre Nützlichkeit weder dem Vorkommen, noch Maß dem Geschmack des Epitüräers verdonkt, sondern aus der Erfahrung hervorgegangen ist, daß der Kohl, in dieser Weise zubereitet, der Verdauung am zuträglichsten sei.

Während also die meisten Blattkohlsorten und Kopfkohlarten in Deutschland seit langem bekannt waren und einen guten Teil der Bevölkerungsnahrung in Stadt und Land ausmachten, ist eine Kohlsort, nämlich der Blumenkohl, erst am Ende des 17. Jahrhunderts nach Deutschland gekommen. Nach alten botanischen Urkunden stammt er als natürliches

Produkt von der Insel Cypern. Gesner, der berühmteste Botaniker des Mittelalters (er starb 1565), nennt ihn in seinen naturgeschichtlichen Schriften noch nicht und zu Anfang des 17. Jahrhunderts war er noch selten. In Belgien scheint er allerdings früher bekannt gewesen zu sein. Cusius, einer der kenntnisreichsten Botaniker jener Zeit (gestorben 1609 als Professor der Botanik zu Leyden), beschreibt und bildet ihn in einem seiner Werke als "Chou de Cypre" ab, fügt auch den römischen Namen "Proffica Pompejana" hinzu. Nach anderer Lesart soll der Blumenkohl am Ende des 16. Jahrhunderts aus der Levante nach Italien und von da im Anfang des 17. Jahrhunderts nach Deutschland gekommen sein. In einem botanischen Werke, das um die Mitte des 17. Jahrhunderts erschien und auch einen Solkschnitt von der Pflanze bringt, ist vom Blumenkohl zu lesen: "Die dritte Sorte wird gewöhnlich von den Italienern Camiffos genannt. Sie war den Alten unbekannt, zum wenigsten wenn es nicht der Chou pompeten war, von dem Vitruvius schreibt, daß der Stengel zwischen den Blättern sich ausbreite. Man kann ihn auch Chou cyprien nennen, denn man bringt den Namen von der Umwelt Cypern her. Er reißt nirgends anders, denn diese Varietät ist sehr empfindlich gegen die Kälte und verlangt einen milden Himmelsstrich wie Cypern." Cypern ist bekanntlich ein Fleckchen Erde, das einen enormen Reichtum an merkwürdigen Pflanzen darbietet. Es ist auch heute noch im Besitz des schönsten Blumenkohls und zu bebauen ist es, daß wir im Handel nicht mehr von diesem vor-

trefflichen Samen erhalten. Nach Frankreich soll das Gemüse zu Anfang des 17. Jahrhunderts aus dem Orient gekommen sein; nur durch große Mühe und Sorgfalt gelang seine völlige Akklimatisierung. Natürlich macht hier auch England ein Prioritätsrecht geltend. Nach einem alterngläubigen Gartenbuch soll das Gemüse von Cypern direkt nach dem Inselreich gelangt und von da aus zu Anfang des 17. Jahrhunderts über den Kontinent verbreitet worden sein. Zu dieser Zeit war die Blumenkohlkultur in England schon ausgedehnter geworden und hatte sich auch vervollkommen. Eine vollständige Umwälzung in der Kultur brachten die holländischen Gärtner mit, die sich nach der Revolution von 1688 in England niederließen. Die Engländer waren gelehrte Schüler, und so wurde der englische Blumenkohl der bevorzugteste in Europa. Bis zur Zeit der französischen Revolution exportierte England einen großen Teil seiner Ernte nach Deutschland und sogar nach Holland, da er schöner war als der dort gebaute, wie ja noch heute der Blumenkohl aus der Umgebung Londons einen sehr guten Ruf hat, der nicht in der Art der Pflanze begründet ist, sondern in der Sorgfalt, mit der die holländisch-englischen Gärtner dieses seine Gemüse pflegen. In beiden Ländern gehört es zu dem Besten, was es für die Tafel dort gibt.

In Deutschland wurde die Blumenkohlkultur zuerst im Süden betrieben und scheint mit gutem Erfolg, denn es wird berichtet, daß die Ulmer Gärtner sich schon um 1630 großes Verdienst daraus erworben hatten, und als besonderes Ereignis wird hervorgehoben, daß um 1687 ein Karbiol von 1 1/2 Ellen im Umfange und 8 1/2 Pfund schwer gegachtet worden war. Ähnliches fand diese Kultur ihren Weg auch nach den nördlichen Teilen Deutschlands und heute fehlt der Blumenkohl in keinem Küchengarten.

Unsere gesamten Kohlarten sind entstanden aus dem auf Belgoland und auf den Kreideseilen Nordfrankreichs und Englands jetzt noch wild vorkommenden Gemüsekohl, dessen ästiger, holziger Stengel durch eine Jahrtausende hindurch fortgesetzte Kultur seine sahe Pflanzensäfte verlor, während gleichzeitig durch Ablagerung von Stärkemehl und Zucker die harte Substanz zartfleischig wurde. Wollig sieht diese Umwandlung in der Eipfelknospe, so entstand der Kohlkopf, beforderte sie die Wucherung des Zellgewebes in den Blättern, so bildete sich der Wirtlung. Beschränkte sich die Wucherung auf den Rand der Blätter, so gab es den Krauskohl. Ging die Nahrungsaufuhr vorwiegend den Seitenknospen des Strunkes zu, so gab sie dem Rosenkohl das Dasein. Ganz die W- Lagerung von Zucker und Stärkemehl besonders in der Blüten- achse statt, so entstand der Broccoli oder Spargelkohl. Und im Blumenkohl wurde der ganze Blütenstand in warzige Substanz verwandelt.

Wenn wir oben des Chou pompeten erwähnen, so kann es nach der gegebenen Schilderung vielleicht eine Art des in Italien beliebten Broccoli gewesen sein. Es wird behauptet, daß sich der Blumenkohl je nach dem Boden zum Broccoli gestalten und wieder zurückgeführt werden könne, sobald der Boden danach ist. Die üppige Erde treibt die einzelnen Blumenstiele mit ihren Knospen in die Höhe. Broccoli heißt Spitze, Eipfel.) Während also beim Spargelkohl die fleischig gewordenen Spitzen sämtlich den Spargelköpfchen getrennt emporsteigen, bleibt bei jener Art die Blume beisammen.

Es ist hier nicht der Ort, Rückschlüsse für die Blumenkohlaucht zu geben. Dieses Gemüse verlangt nur allerbesten Boden, dazu fleischiges Gießen und Spritzen, da es nur in feuchter Luft gedeiht; ohne Gießen ist selbst ein mittelmächtiger Erfolg nur bei warmfeuchtem Wetter möglich. Nach der Aussaat untersteht man frühe und späte Sorten. Zu jener gehört der "Erfurter Zwerg", der im Februar geät, im August und im Juni geät, im Oktober verbrauchsreife ist. Eine frühe Treibsorte ist auch der "Schneeball". Die Benennungen: Ägier, asiatischer, cyprischer, lapidischer, englischer, holländischer, französischer usw. Blumenkohl, die wir hier und da lesen, sind nicht auf die Herkunft der Pflanzen zu beziehen, sondern nur insoweit beschreibend, als die eine Sorte hier, die andere dort besser geogen wird und besser gedeiht. Die wirklich beste Sorte läßt sich nicht bestimmen; man muß versuchen, welche der Ortlichkeit am angemessensten ist.

**Die Hausfrauen gegen die Gemüsesteuerung.**

Montag nachmittag fand in der Meierei auf der Hohen Warte eine massenhaft besuchte Versammlung der Reichsorganisation der Hausfrauen statt, in der die Hausfrauen bittere Klage darüber führten, daß in diesem Jahre die Gemüse- und Obstpreise unverhältnismäßig teuer sind. Einstimmig wurde beschlossen, um der ärgsten Kalamität in den Bezirken zu steuern, von der Gemeindeverwaltung die Einführung der fahrbaren Gemüse- und Obstverschleife zu verlangen. Es soll den Gärtnern und Händlern gestattet sein, mit kleinen Wagen mit Obst und Gemüse durch die Straßen zu fahren und an die Bevölkerung Gemüse und Obst zu festen, ersichtlich gemachten Preisen zu verkaufen, eine Einrichtung, die in den Städten des Auslandes überall besteht, und auch teilweise in kleineren Städten und auf dem Lande üblich ist. Es ergibt sich daraus besonders die Möglichkeit, periodisch auf den Märkten massenhaft einlangende Gemüse- und Obstsorten schnell unter die Bevölkerung aller Bezirke zu bringen, während derzeit sehr viel Gemüse und Obst am Markte zurückgehalten wird und dann zugrunde geht.

\* \* \*

**Die Hausfrauen gegen die Gemüseteuerung.**

Montag nachmittags fand in der Meierei auf der Hohen Warte eine massenhafte besuchte Versammlung der „Rohö“ statt, in der die Hausfrauen bittere Klage darüber führten, daß in diesem Jahr die Gemüse- und Obstpreise unverhältnismäßig teuer sind. Einstimmig wurde beschlossen, um der ärgsten Kalamität in den Bezirken zu steuern, von der Gemeindeverwaltung die Einführung der fahrbaren Gemüse- und Obstverschleife zu verlangen. Es soll den Gärtnern und Händlern gestattet sein, mit kleinen Wagen mit Obst und Gemüse durch die Straßen zu fahren und an die Bevölkerung Gemüse und Obst zu festen, ersichtlich gemachten Preisen zu verkaufen, eine Einrichtung, die in den Städten des Auslandes überall besteht und auch teilweise in kleineren Städten und auf dem Lande üblich ist. Es ergibt sich daraus besonders die Möglichkeit, periodisch auf den Märkten massenhaft einlangende Gemüse und Obstsorten schnell unter die Bevölkerung aller Bezirke zu bringen, während derzeit viel Gemüse und Obst am Markte zurückgehalten wird und dann zugrunde geht.

**Die Obstpreise.**

Eine Wiener Hausfrau schreibt uns: „Obwohl jetzt die beste Kirschzeit ist und ungeheure Vorräte aus der ganzen Umgebung von Wien auf den Markt gelangen, so halten sich Kirschchen und selbst Stachelbeeren in einer Preislage, wie wenn das Luxusartikel wären. Dabei muß man sehen, daß ganz volle Körbe von Obst auf den Märkten verfaulen, weil der Verkauf der leicht verderblichen Ware mitunter dann doch zum Stocken kommt, da die Preise eben zu hoch sind und nicht genügend Käufer kommen. Wir Wiener Hausfrauen sollen jetzt Früchte für den Winter einkochen und uns mit Vorräten versehen, die wir sicher notwendig brauchen werden, indessen sind die Früchte so teuer, trotzdem sie sehr reichlich vorhanden sind, daß man nicht einkaufen kann und solcherart die für die allgemeine Versorgung so wichtige Vorratsbeschaffung unmöglich wird. Diese hohen Preise sind direkt eine schwere allgemeine Schädigung. Wir Wiener Hausfrauen würden sehr dankbar sein, wenn da die Kommune als Marktbehörde eingreifen würde. Freilich müßte das bald geschehen. In solchen Zeiten darf nicht geduldet werden, daß Einzelne Unfug treiben aus unerhörter Gewinnjucht und anstatt sich mit anständigen Gewinnen, die ihnen niemand mißgönnen wird, zu begnügen, Bereicherungen beanspruchen, welche mit den Interessen der Bevölkerung einfach im Widerspruch sind. Wir Wiener Hausfrauen rufen der städtischen Marktbehörde zu: „Landgraf, werde hart, wenn es nicht anders geht!“

## Lindenbaum und Lindenöl.

Von

Dr. P. Siebler.

Mit vollem Rechte macht Professor Udo Dammmer in der „Bosf. Ztg.“ darauf aufmerksam, daß in der jetzigen schweren Zeit auch scheinbar geringfügige Quellen volkswirtschaftlich wichtiger Naturerzeugnisse nutzbar gemacht zu werden verdienen. So auch das Del der Kirschkern-, der Aprikosen-, Pfirsiche- und Pflaumenkerne. Es sind dagegen hygienische Bedenken erhoben worden, doch wären solche nur dann berechtigt, wenn man keine Mittel und Wege hätte, um den Infektionsmöglichkeiten durch Kirschkern zu begegnen. Man braucht die Kerne ja nur während einiger Minuten in einem geeigneten Apparate strömendem Wasserdampf auszusetzen, worauf alle Krankheitskeime vernichtet sind und sich das Trocknen des Materials mit Leichtigkeit bewerkstelligen läßt. Auch der Einwand, das Kirschkernöl könne blausäurehaltig sein, ist durchaus hinfällig. In das fette Samenöl geht beim Pressen keine Spur von Blausäure über, diese bleibt vielmehr in den Presskuchen und kann daraus, falls die Kuchen zu Futterzwecken Verwendung finden sollen, durch Erhitzen mit etwas Wasser entfernt werden. Auch das Mandelöl wird ja aus bitteren, stark blausäurehaltigen Mandeln durch Pressen gewonnen, und auch Marzipan wird aus bitteren, durch Erwärmen von der Blausäure befreiten Mandeln bereitet.

In der Tat geht bei uns durch Unkenntnis oder wegen Mangels an Arbeitskräften so manches kleine Nationalvermögen verloren. So sah ich einst — um bei den Kirschen zu bleiben — in der Nähe von Eberswalde eine kilometerlange Allee von Sauerkirschbäumen, deren köstliche Früchte wegen Mangels an Pflückern vertrocknet waren. In den Wäldern auf Rügen blieben Hunderte von Zentnern Blaubeeren wegen der Beschäftigung der Einwohner in den Badeorten ungeerntet.

Es gibt nun im weiten deutschen Gottesgarten noch eine andere Frucht, die als Dellsamerantin leider so gut wie unbekannt geblieben ist, obgleich sie schon vor mehr als hundert Jahren durch den berühmten Berliner Chemiker Marggraf, den Entdecker des Rübenzuckers, einer eingehenden Untersuchung unterzogen wurde. Es ist unser lieber, trauter Lindenbaum, der uns diese Delsamen liefert. Zwar sind die Lindensamen nur klein und unscheinbar, sie enthalten aber mehr als die Hälfte ihres Gewichtes an einem vorzüglichem süßen Del, das sich sowohl als Speise- wie als Maschinenöl eignet. In neuerer Zeit hat der der Wissenschaft leider zu früh durch den Tod entrissene Professor Karl Müller vom Botanischen Universitätsinstitut wieder auf das Lindenöl aufmerksam gemacht. Bei seinen Untersuchungen erwiesen sich die Lindensamen bei weitem reichlicher als die gebräuchlichsten Delsaaten (Rübsen, Raps, Erdnuß, Rizinus u. a.). Unter den heimischen Samen werden sie nur von denen der Haselnüsse übertroffen, unter den fremden nur von den Paranüssen, Kokosnüssen und Bantelnüssen. Das Einsammeln der Lindensamen macht keine Schwierigkeiten. Einige Wochen nach der Blütezeit fallen sie massenhaft zur Erde; man braucht sie dann nur zusammenzuheften, etwas zu zerstampfen und warm auszupressen.

Die Eigenschaften des Lindenöls sind sehr hervorragende. Es gleicht den besten Sorten des Olivenöls in Konsistenz und Färbung, ist ohne störenden Geschmack, gehört zu den nicht trocknenden Ölen und konnte selbst bei — 21,5 Gr. C. nicht zum Gefrieren gebracht werden.

Früher als sonst blühen in diesem Jahre bei uns die Linden und erfüllen die Luft mit ihrem köstlichen Dufte, der übrigens in Form eines ätherischen Oels in Fesseln geschlagen wird und einen Gegenstand des Parfümeriehandels bildet. Die Lindenblüten können auch in getrocknetem Zustande ihres feinen Duftes wegen ohne weiteres als Ersatz des jetzt immer knapper werdenden chinesischen bzw. indischen Tees dienen. Sie sind außerdem ein bekanntes Arznei-

mittel, sie liefern ferner den berühmten Lindenhonig und werden endlich in Süddeutschland zur Herstellung gewisser sehr alkoholarmen gegorener Getränke benutzt. Sie enthalten nämlich gewisse Fermente, welche in den betreffenden Getränken Gärungstoffe von eigenartigem Geschmack erzeugen.

9./VII. 1915

**Die Gemüse- und Obstversorgung.**

Gestern sprachen die Vorsitzenden der Reichsorganisation der Hausfrauen Oesterreichs (Rohö) beim Bürgermeister Dr. Weiskirchner vor, um die Mißstände in der Obst- und Gemüseapprovisionierung zu beleuchten und Vorschläge betreffend Behebung der Schwierigkeiten in dieser Angelegenheit zu machen. Der Bürgermeister besprach mit den Hausfrauen die Frage des Abendmarktes. Bekanntlich hat die Rohö vor einigen Wochen die Bitte an den Bürgermeister gerichtet, durch Abhaltung von Abendmärkten einerseits jenen Hausfrauen, die außerstande sind, den Morgenmarkt zu besuchen, Gelegenheit zu geben, an den Segnungen des Markteinkaufes teilzunehmen, und andererseits den täglichen Marktbedarf einem größeren Konsumentenkreise rascher zugänglich zu machen und dadurch die dem Verderben unterliegenden Waren rechtzeitig in Vertrieb zu setzen. Der Bürgermeister sprach davon, daß die Stunden von 5 bis 7 Uhr nachmittags für solche Abendmärkte in Aussicht genommen seien. Er schilderte den Hausfrauen die Schäden der Transportverzögerungen für das hier auf den Märkten verlangte Obst. Die Vorsitzenden der Rohö machten dem Bürgermeister den Vorschlag, durch Feldküchen und Entsendung von Wanderlehrerinnen das Obst, wo es

angeht, an Ort und Stelle zur Konservierung zu bringen, und so dem Verderben zu entziehen und für die Wintervorräte Vorkehrung zu treffen. Der Bürgermeister teilte den Hausfrauen mit, daß eine Organisation der Marktüberschüsse, bezüglich der großen Verbrauchszentren (Anstalten, Spitäler etc.) im Gange sei.

**Die Hausfrauen gegen die Gemüseteuerung.**

Montag nachmittags fand in der Meierei auf der S o h e n W a r t e eine Versammlung der Rohö statt, in der die Hausfrauen Klage darüber führten, daß in diesem Jahre die Gemüse- und Obstpreise unverhältnismäßig teuer sind. Einstimmig wurde beschlossen, um der ärgsten Kalamität in den Bezirken zu steuern, von der Gemeindeverwaltung die Einführung der fahrbaren Gemüse- und Obsterschleife zu verlangen. Es soll den Gärtnern und Händlern gestattet sein, mit kleinen Wagen mit Obst und Gemüse durch die Straßen zu fahren und an die Bevölkerung Gemüse und Obst zu festen, erheblich gemachten Preisen zu verkaufen, eine Einrichtung, die in den Städten des Auslandes überall besteht und auch teilweise in kleineren Städten und auf dem Lande üblich ist. Es ergibt sich daraus besonders die Möglichkeit, periodisch auf den Märkten massenhaft einlangende Gemüse- und Obstsorten schnell unter die Bevölkerung aller Bezirke zu bringen, während derzeit sehr viel Gemüse und Obst auf dem Markte zurückgehalten wird und dann zugrunde geht.

## Die Approvisionnement Wiens.

Zur Gemüse- und Obstversorgung.

Gestern sprachen die Vorsitzenden der Reichsorganisation der Hausfrauen Oesterreichs beim Bürgermeister vor, um die Mifstände in der Obst- und Gemüseapprovisionnement zu beleuchten und Vorschläge betreffend Behebung der Schwierigkeiten in dieser Angelegenheit zu machen. Bürgermeister Dr. Weiskirchner besprach mit den Hausfrauen die Frage des Abendmarktes. Bekanntlich hat die „Kohö“ vor einigen Wochen die Bitte an den Bürgermeister gerichtet, durch Abhaltung von Abendmärkten einerseits jenen Hausfrauen, die außerstande sind, den Morgenmarkt zu besuchen, Gelegenheit zu geben, an den Segnungen des Markteinkaufes teilzunehmen, und anderseits den täglichen Marktvorrat einem größeren Konsumententreise rascher zugänglich zu machen und dadurch die dem Verderben unterliegenden Waren rechtzeitig in Vertrieb zu setzen. Der Bürgermeister sprach davon, daß die Stunden von 5 bis 7 Uhr nachmittags für solche Abendmärkte in Aussicht genommen seien. Er schilderte den Hausfrauen die Schäden der Transportverzögerungen für das hier auf den Märkten verlangte Obst, und die Vorsitzenden der „Kohö“ machten dem Bürgermeister den Vorschlag, durch Feldflüchen und Entsendung von Wanderlehrerinnen das Obst, wo dies angeht, an Ort und Stelle zur Konservierung zu bringen und so dem Verderben zu entreißen und für Wintervorräte Vorforge zu treffen. Der Bürgermeister teilte den Hausfrauen mit, daß eine Organisation der Marktüberhüffe bezüglich der großen Verbrauchszentren (Anstalten, Spitäler etc.) im Gange sei.

**\* Sammeln von Pilzen und Schwämmen.**  
Auf die in unserem Blatt vom 3. d. gebrachte Anregung ist uns von der Landesbehörde folgende Mitteilung zugegangen: „Jetzt auf diesen ausgiebigen Regen wird es auf dem Lande eine Unmenge von Pilzen und Schwämmen geben, die, gesammelt, den

Städten und insbesondere Wien als ausgiebiges Volksnahrungsmittel zugeführt werden könnten. Vielleicht würde sich da unsere Schuljugend, die sich ja wiederholt schon äußerst lobenswert bei den verschiedensten Anlässen betätigt hat, wieder in den Dienst einer guten Sache stellen und unter Aufsicht ihrer unermüdlichen Lehrer oder anderer erwachsener Personen gegen eine kleine Entschädigung die Pilze und Schwämme sammeln und an Approvisionierungsstellen (nicht Händler) abgeben, von wo sie dann den breiten Volksmassen zu billigen Preisen zugeführt werden können.

**Organisation des Obsteinsammelns.**

In einer gestern abgehaltenen Sitzung der Kriegskommission für Konsumenteninteressen wurde gefordert, das Augenmerk der maßgebenden Stellen auf die Notwendigkeit der Organisation des Einsammelns von Obst und Gemüse zu lenken. Es soll dadurch verhindert werden, daß durch Mangel an Arbeitskräften große Mengen von Obst und Gemüse dem Verderben preisgegeben werden. Das Einsammeln des Obstes soll unter staatlichen, beziehungsweise kommunalen Zwang gestellt werden, damit nicht das Obst durch die Indolenz der Produzenten dem Konsum entzogen wird. Zur Durchführung des Obsteinsammelns sollen unter anderen Flüchtlinge, Mittelschüler und Invaliden herangezogen werden. Es wurde ferner verlangt, daß die Bestimmungen über die Verwendung von Kriegsgefangenen abgeändert werden, damit auch die kleinen Landwirte in die Lage versetzt werden, sich die von ihnen so dringend benötigten Arbeitskräfte beschaffen zu können. Das Präsidium der Kriegskommission für Konsumenteninteressen wird beim Kriegsminister vorsprechen, um diesem die diesbezüglichen Wünsche der Kriegskommission vorzutragen.

11./VII. 1915

**\* In der Zeit der Lebensmittelteuerung.**  
Im „Liner Volksbl.“ lesen wir: „In einem staatlichen Forstgebiete in Oberösterreich wurden alte Frauen und Kinder beim Beeren- und Schwämme-sammeln betreten. Da sie keine Lizenz dazu hatten, nahmen ihnen die Aufsichtsorgane die gesammelten Vorräte ab und zertraten dieselben vor den Augen der betrühten Frauen und Kinder. Den gegenwärtigen Zeitumständen hätte es vielleicht besser entsprochen, wenn die Aufsichtsorgane den Sammlern die Vorräte belassen hätten. In jedem Falle ist es zu wünschen, daß das Ackerbauministerium, das den größten Waldbesitz zu verwalten hat, den Waldbesitzern mit einem guten Beispiele vorangehen und entsprechende Weisungen an die eigenen Forstorgane hinausgeben möge.“

**Am Gemüsemarkt.**

In den letzten Tagen der Woche besserte sich die Beschickung der Gemüsemärkte wieder erheblich. Auch Frühkartoffeln, besonders ungarischer Herkunft, langten wieder in größeren Mengen auf den Märkten ein. Die Preise haben jedoch infolge der Regenzeit wieder etwas angezogen. Auch die übrigen Gemüsepreise zeigten steigende Tendenz. Mehrtägiger Regen zieht immer einen Stillstand in der Beschickung der Märkte nach sich. Was die Preise anlangt, so merkt man heuer nicht viel davon, daß wir uns in der Gemüsehochsaison befinden. Auch die Obstpreise sind gegenwärtig noch ungebührlich hoch.

**Kostenlose Obst- und Gemüseturfe.**

Jeden Freitag und Samstag, von 3 bis 6 Uhr wird auf der Hohen Warte, 19. Bezirk, Wallmodengasse Nr. 11, unentgeltlich gezeigt, wie man Obst und Gemüse, diese jetzt ganz besonders wichtigen Nahrungsmittel, auf die einfachste Art aufbewahrt, einkocht und dörft. Eine praktische Fachlehrerin gibt die Anleitungen, bei denen selbstverständlich auf die Ersparnis von Geld und Zeit das größte Gewicht gelegt wird. Wie im Herbst, so wird auch jetzt alles, was in dieser Ein siedeküche bereitet wird, den Militärspitälern zur Verfügung gestellt. Wer alles auf der Hohen Warte einkochen lernt, der sorgt gleichzeitig mit für die Verwundeten. Und wenn er dann selbst noch ein wenig Obst oder Gemüse spendet, so tut er ein doppelt gutes Werk.

Man kennt ja den großen Wert von Kompott und Gemüse bei der Ernährung von Kranken und weiß auch, daß man ihn in Spitälern aus begreiflichen Gründen nicht genug berücksichtigen kann. Darum ist man gerade für solche Gaben, die gebrauchsfertig in die Lazarettküchen geliefert werden, ganz besonders dankbar. Diese Tätigkeit der Sektion „Obst und Gemüse“ der Frauenhilfsaktion im Kriege verfolgt den neben der Kompottabgabe an die Spitäler noch einen andern sehr ersten Zweck: Sie will den Hausfrauen mit der richtigen, direkten Anleitung vielfach erprobte, möglichst billige Rezepte geben, um ihnen zu helfen, für die Speisekammer des Winters vorzusorgen.

Sehr viele Frauen haben auf diese Weise ihre Küchenkenntnisse in wertvollster Weise bereichert und sie werden sicherlich auch diesmal der Aufforderung dankbar Folge leisten. Um einen Ueberblick über die Tätigkeit dieser Aktion zu geben, sei erwähnt, daß schon im Herbst in der Wallmodengasse eine Musteranlage für Gemüse im Ausmaß von 10,000 Quadratmeter geschaffen wurde. Mit Hilfe der Bezirksvorsteher des 11., 13., 17., 18., 19. und 21. Bezirkes wurden Aufrufe plakatiert und durch Zeitungsartikel, Flugzettel und persönliche Agitation der Gemüseanbau propagiert. Alle Interessenten haben kostenlos fachliche Auskünfte erhalten, und viele Tausende Gemüsepflanzen, die sonst zugrunde gegangen wären, sind an der Peripherie von Wien gesammelt und zu rationellem Anbau abgegeben worden. Dabei wurden Arbeitslose beschäftigt und Jugendliche haben Anleitung gefunden. Ueberdies ist im Herbst ein Aufruf um Spenden an Äpfeln ergangen, der so großen Erfolg hatte, daß es der Aktion möglich war, den ganzen Winter hindurch täglich bis Anfang Mai frisches Apfelpompott für den Bedarf der Spitäler bereit zu halten. Tausend Portionen sind durchschnittlich täglich an Verwundete und Kranke abgegeben worden. Die Sammelstellen, 19. Bezirk, Wallmodengasse Nr. 11, und 7. Bezirk, Schottenfeldgasse Nr. 92, haben seit dem Herbst 19,916 Kilogramm Konserven von Obst und Gemüse verteilt. Damit ist nicht nur den Wiener Spitälern ausgeholfen worden, sondern auch Spitalszüge konnten ausgestattet werden. Ueberdies sind zu Zeiten der Teuerung 66,000 Portionen ägyptisches Paradeismark verteilt worden, das zu Beginn des Krieges aus Triest bezogen werden konnte.

Dieser schöne Erfolg legitimiert die Sektion auch heuer wieder, um Spenden von Zucker, Obst, auch von Kallobst zu bitten, das dann in der Ein siedeküche zubereitet wird, um entweder gleich in die Spitäler zu wandern oder als Konserve für die obstarke Zeit aufbewahrt zu werden. Wer also für Verwundete einsiedeln und dabei selber Nützliches in kürzestem Zeitmaß lernen will, der möge sich in der Ein siedeküche der Wallmodengasse einfänden, er wird dort gediegene fachliche Unterweisung erhalten und, während er selber lernt, helfen, wirtschaftliche, wertvolle Kenntnisse zu verbreiten. Das ist das große und ehrlich anzuerkennende Verdienst dieser Aktion.

## Einsiedezeit.

## Von einer Hausfrau.

Von den Fleisch- und Gemüsehänden, deren Inhalt sie sorgend überprüft, wendet sich die Hausfrau jetzt mit Interesse den Obsthandlungen zu. Wie sieht's denn hier aus? Wie steht's heuer mit dem Einsieden? Diese erste Sommerzeit bringt ja sonst immer ein eifriges Getriebe in jeden fleißigen Haushalt. Wichtiger und anhaltender, vielleicht auch anstrengender, aber auch — lohnender und von bleibenderer Freude als Grundräumen und große Wäsche und sonstige Orgien des Hausfrauenfleißes. Jedes Familienmitglied mußte sein Teilchen Arbeit beitragen beim Obst-Einsieden. Vom Vater an, dessen Brieftasche energisch in Anspruch genommen wurde, bis zum Jüngsten, das Spagat aufwickeln und Pergamentpapier ins Wasser tauchen durfte. Arbeit mußte für jeden Hervorholen und sorgfältiges

Reinigen der Gläser, waschen, putzen, Schälen des Obstes, dann das Einfüllen, das Versetzen mit der entsprechenden Zuckermenge. Die Kinder beteiligten sich da immer mit Leidenschaft und kosteten gewöhnlich bloß die angenehmen Seiten der Arbeit — beim Sortieren der Kirschchen zum Beispiel, wo „die guten ins Töpfchen, die schlechten ins Kröpfchen“ wandern durften, oder das heimliche Kosten des gesponnenen Zuckers. Mutter brühte da ein Auge zu, wenn nur die Kinder auch dafür wirklich verlässliche Arbeit taten und nicht das kleinste braune Fleckchen oder gar einen „nassen Sprung“ in die Gläser gelangen ließen. Derlei hätte ja den ganzen Erfolg des mühevollen Unternehmens in Frage gestellt und nicht einmal die heimlich angewandten und im Freundeskreise stets gelegneten unschuldigen Konservierungsmitteln hätten das kostbare Obst vor dem Verderben bewahrt. Die wichtigste Arbeit freilich, die hätten Mutter oder die alte Köchin niemals jemand andern überlassen. Das luftdichte Verschließen der Gläser mit reinen, sorgfältig ausgekochten Weizenfleckchen und Pergamentpapier, und das Umwinden mit Spagat, der oft so straff gespannt wurde, daß er tief in den Finger einschneidet. Und das „Einkochen“ selbst, wenn die Gläser, in schützende Tücher gehüllt, im großen Eisentopf am Herd standen. Die junge Hausfrau macht sich's freilich leichter und läßt sich in die Küchenausstattung gleich die neuen praktischen Patentgläser mit dem Glasdeckel kaufen und den großen Topf mit sichtbar angebrachtem Grabmesser, die das Einkochen so sehr erleichtern; aber die altgefügten Haushaltungen entschließen sich — aus Gründen der Sparsamkeit und vielleicht auch aus dem konservativen Sinne heraus, der gerade Frauen so oft eigen ist, — schwer zu solchen immerhin kostspieligen Neuerwerbungen und bleiben der alten Methode treu und den Gläsern, die oft jahrelang treue Dienste tun, die die Hausfrau so oft schon mit berechtigtem Stolz betrachtete, wenn sie gefüllt und sorgsam etikettiert in Reich und Glied bestanden.

Ja, das Kompott! Nach dessen Besitz jede Hausfrau strebt, wo immer nur eine halbwegs brauchbare und lustige Speisekammer seine Einlage ermöglicht. Die gesunde Lieblingslederel der Kinder, die beste Bratenbeilage bei der Sonntagsmahlzeit. Wie wird es wohl heuer damit bestellt sein? Nach allem, was wir bisher gesehen, verspricht die Obsternte recht ergiebig zu werden. Dagegen „hapert's“ aber mit der Zufuhr. Die „spanischen Weichseln“, mit denen das Einkochen sonst immer begonnen wurde, und die aus dem Küstenland zu uns kamen, sind diesmal ganz ausgeblieben. Dort gibts jetzt eben wichtigeres zu transportieren, Soldaten und Munition, da müssen unsre kleinen Wünsche schweigen. Dagegen stehen „unsre“ Weichseln heuer an Qualität nicht den fremden nach, und zum Preise von 1 K. bis 1 K. 20 H. kann man wunderschöne trockene Exemplare erstehen. Soviel hat man ja auch für die „spanischen“ immer gezahlt. Die Kirschchen bringen uns diesmal eine Enttäufung. Die ersten, die auf den Märkten erschieneren, waren lächerlich teuer, und der Nachschub hat unter den letzten schweren Regengüssen stark gelitten, ohne dadurch im Preise herabgegangen zu sein; nun, das soll uns die Freude an der so notwendigen ergiebigen Bewässerung der Felder nicht nehmen — besser billiges Mehl als billige Kirschchen! Auch die ungarischen Marillen, die sehr gern zum Einkochen ge-

nommen wurden, weil sie hart und grün auf den Markt kamen, sind diesmal ausgeblieben. Böhmen, Mähren, Ober- und Niederösterreich werden diesmal allein den Bedarf nach diesem beliebtesten Einsiedeobst, das besonders gern zur Herstellung von Marmelade verwendet wird, decken müssen. Ob dies in großem Maßstab wird gelingen können, so, daß die Preise sich in mäßigen Grenzen bewegen, ist freilich fraglich.

Eine freundliche Hoffnung aber gibt uns die Erfahrung, daß immer in Zeiten der Not oder der Teuerung irgendeine Hilfe winkt. Satten wir zum Beispiel im Winter unter der Mehlknappheit zu leiden, so waren dafür Kartoffeln in Fülle da. Vermissten wir im Frühjahr das Einlangen des italienischen Frühgemüses, so war uns eine so reichliche Spargelernte beschieden, daß diese „Delikatesse“ auf keinem einfachen Bürgertische fehlen mußte. Und die klugen Hausfrauen gingen auch eifrig ans Einsieden des Spargels, der freilich in den Gläsern gern verbirbt, bei der entsprechend genauen Zubereitung aber sich sehr gut konserviert und seinen feinen Geschmack vollkommen behält. Läßt uns das Sommerfest — teilweise wenigstens — im Stiche, so wollen wir auf das Herbstobst hoffen, das bei uns fast immer gut und in reicher Fülle gedeiht. Zwetschken, Reineclauden und Mirabellen sowie auch Äpfel und Birnen sollen diesmal nicht auch vergessen werden, da wir auf die Zufuhr der „überseischen“ und der Südtiroler für diesen Winter lieber nicht bestimmt rechnen wollen. Auch Melonenschnitten geben in richtiger Zubereitung ein feinschmeckendes Kompott, das nur wenig bekannt ist. Jedenfalls sollte

es keine Hausfrau versäumen, einen kleinen Vorrat von Kompott, Marmeladen und Gelees anzulegen. Sie sind immer eine angenehme Hilfe bei der Mehlpreisbereiung und ersetzen die teure Butter auf den Brotschnitten der Kinder. Bei allen „Einsiedelplänen“ setzt man natürlich voraus, daß die „Zuckerklippe“, die sich ihnen hindernd und gefährlich in den Weg stellen wollte, nicht nur für kurze Zeit, sondern dauernd glücklich umschiffbar ist. Falls im Herbst die neue Zuckerkampagne gleich mit einer großen Preissteigerung einsetzten wollte, so wäre das freilich für die Hausfrau nicht bloß für die „einsiedende“ Hausfrau, ein böser Schlag. Solch einem Ereignisse steht der einzelne hilflos gegenüber — da hilft keine kluge Einsicht, keine Sparsamkeit, kein vorbauender Fleiß. Dagegen kann die Hausfrau einer andern drohenden Teuerung in ihrem Haushalt ein wenig vorbeugen. An Eiern nämlich wird es voraussichtlich bei uns fehlen. Schon im vergangenen Winter waren sie nicht überreichlich da, trotzdem die riesigen Transporte aus Rumänien und der Türkei im Mai und Juni noch herüberkamen. Diesmal natürlich sind sie ausgeblieben, und selbst wenn der Winter uns den heißersehnten Frieden bringen sollte, wird ihr Fehlen sich sehr bemerkbar machen, denn die großen Kälthäuser Wiens und Budapests, die sonst den ganzen Winter hindurch die Märkte mit konservierten Eiern beschickten, stehen leer. Da heißt's also die Zeit ausnützen, da unsre Süßner legelustig sind, und einlegen, so viel Platz und — Geld vorhanden ist. Vielleicht hilft ein eingesehter Höchstpreis für Eier den willkürlichen Forderungen der einzelnen Händler ab und gibt den Hausfrauen die Möglichkeit, sich noch geschwind vor Torfschlus zu versorgen. Und so bringt der Sommer, der vielen Ruhe und Erholung schenkt, für die fleißige Hausfrau immer wieder nur neue Plage. Aber sie tun's ja alle gern — und wenn sie sich am Anblick ihrer Vorräte freuen, berechnen, welche Ersparnis ihre eifrige Vorarbeit ihnen gewährt, so sind sie stolz und froh und gehen immer wieder von neuem unermüdet an ihrer tausendfältigen Arbeit.

**Obst- und Gemüseverwertung.**

In einer im Abendblatt vom 26. Juni veröffentlichten Zuschrift über die „Obstverwertung“ war die Einrichtung genossenschaftlicher Obstereien empfohlen worden, um durch eine geregelte Verwertung des frischen Obstes als Marktware und eine geeignete Verarbeitung des Ueberschusses zu Einmachware den durch die seitherigen Methoden entstehenden Verlusten an Vorräten, Arbeit und Geld entgegenzuwirken. Die in dem Artikel gebotenen Anregungen haben, wie wir aus einer Reihe von Zuschriften ersehen, vielfache Beachtung gefunden. Natürlich fehlt es neben Aeußerungen der Zustimmung auch nicht an Hinweisen auf die mancherlei Schwierigkeiten, die mit der Gründung und dem Betriebe genossenschaftlicher Obstereien gerade in der gegenwärtigen Kriegszeit verbunden sind. Als ein beträchtliches Hindernis wird die zu große Menge und Verschiedenartigkeit der einzelnen Obstsorten bezeichnet. Eine fabrikmäßige Obsterverarbeitung habe, so schreibt ein Fachmann, eine gleichmäßige Rohware zur Voraussetzung. Wenn auf einer Ausstellung 300 Sorten Äpfel zu sehen seien, so bedeute das nicht etwa einen Erfolg der deutschen Obstkultur, sondern stehe ihrer rentablen Verwertung direkt im Wege. Die ausländischen Obsterzeugnisse hätten nur deshalb den Wettbewerb bei uns aufnehmen können, weil sie große, einheitliche Mengen anboten. Unser Obstbau franke in der Hauptsache noch immer an der Sortenzer splitterung — die Berechtigung solcher Bedenken ist gewiß nicht von der Hand zu weisen, und es wird wohl nötig sein, daß die Obsterzeugung künftig in dieser Hinsicht eine zweckmäßige Umgestaltung erfährt. Das enthebt uns aber nicht der Notwendigkeit, mit Rücksicht auf die erschwerten Verhältnisse unserer Volksernährung, in diesem Jahre nach Möglichkeit allen Ueberschuß an frischem Obst in Dauerverware umzuwandeln. Daher schreibt die „Nachrichtsstelle des Kriegswirtschaftlichen Ausschusses beim Rhein-Mainischen Verband für Volksbildung“ zur Frage der Obst- und Gemüseverwertung, indem sie einen anderen, sehr wohl gangbaren Weg empfiehlt:

„Durch eine Verzettlung des Dörrens und Einmachens an viele Stellen geht ohne Zweifel sehr viel Ware infolge von Mißerfolgen zugrunde. Wir müssen aber jede noch so geringe Menge zu erhalten trachten und da ist nur eine Verarbeitung in Dauerverware an möglichst zentralen Plätzen angebracht. Von Stadt oder Gemeinde müssen Dörrapparate und Einkochvorrichtungen zur Verfügung gestellt werden. Private Einrichtungen ließen sich zum Teil für diese Zwecke entsprechend ausnutzen, wie: Backöfen, Waschkessel, Trockenanlagen irgend welcher stillliegenden Industrien usw. (Möbelfabriken, Brauereien). Die Obst- und Gemüsebesitzer hätten ihren Ueberschuß an die Verarbeitungsstelle zu verkaufen, die Behandlung und Aufbewahrung übernimmt die Gemeinde und verkauft im Winter bei Mangel an Frischgemüsen die gedörrten und eingemachten Erzeugnisse zu billigen Preisen. Die Verarbeitung wäre natürlich unbedingt von einem erfahrenen Fachmanne zu leiten, da die einzelnen Behandlungsweisen nicht so einfach sind, wie vielfach angenommen wird, sich auch nicht in 2 bis 3 tägigen wehlgemeinteten Kursen oder gar Vorträgen erlernen lassen, sondern viel, sehr viel Erfahrung, Übung und Umsicht verlangen.“

Daß neben der Einrichtung solcher Produktionsbetriebe auf kommunaler und genossenschaftlicher Grundlage auch die hauswirtschaftliche Verwertung der Obst- und Gemüsevorräte sich erheblich ergänzen, verbessern und wirtschaftlicher ausgestalten läßt, das beweisen die Erfolge mancher Einrichtungen, die auf diesem Gebiete in letzter Zeit besonders in den großen Städten ins Leben gerufen sind, so z. B. die „Frankfurter Betriebsstellen für Einkochen und Dörren“, über die im Feuilleton der „Frankfurter Zeitung“ (Zweites Morgenblatt vom 8. Juli) eingehend berichtet wurde.

## Frishes Gemüse für die Großstädte.

Im „Deutschen Kurier“ schreibt Geh. Rat Prof. M. Sering:

In der Versorgung Groß-Berlins mit frischem Gemüse haben sich schwerwiegende Mißstände herausgestellt, die vermutlich auch in anderen Städten zu beklagen sind. Es besteht oft ein erstaunliches Mißverhältnis zwischen den Preisen, die an den nicht selbst auf den Markt fahrenden Produzenten gezahlt werden, und den Preisen, die der Konsument anlegen muß, um die Gemüse in den Haushalt zu bekommen. Große Mengen von frischem Gemüse sind bei reichlicher Zufuhr und niedrigsten Handelspreisen überhaupt nicht unterzubringen. Da eine Frischhaltung der Ware nach der Natur der Sache nicht möglich ist, mußten im Mai in der Nähe von Berlin Tausende von Zentnern Spinat untergepflügt und aus der Zentralmarkthalle täglich große Wagen von nicht abzusehender bester Ware abgefahren werden.

Das sind Zustände, die schon in Friedenszeiten sehr zu beklagen waren; während des Krieges aber dürfen menschliche Nahrungsmittel schlechterdings nicht ungenützt verkommen. Der Uebelstand wird um so schwerer empfunden, als alle sachkundigen Berater des Volkes in dringenden Worten den Genuß frischer Gemüse empfehlen.

Jene Mißstände gaben den Anlaß zu Beratungen, die im Mai unter dem Vorsitz des Unterzeichneten hervorragende Landwirte, Kaufleute, Vorstände von Konsumentenverbänden mit Vertretern der Wissenschaft vereinigten. Das Ergebnis dieser Beratungen läßt sich kurz so zusammenfassen:

Der Hauptgrund des Uebelstandes liegt in der unvollkommenen Handelsorganisation. In Groß-Berlin wird das Gemüse auf den offenen Märkten, in den Markthallen und Kramläden vertrieben. Diese festen Kanäle reichen aber oft nicht aus, um alle die einströmenden Gemüsemengen aufzunehmen. Denn die verschiedenen Sorten kommen im Verlauf der warmen Jahreszeit je nach der Witterung stoßweise und massenhaft auf den Markt, und für den jeweiligen Ueberfluß fehlt es an geordneten Abfluhwegen. Die Gefahr der Vernichtung bedeutender Werte ist in diesem Jahre um so größer, als die Konservenfabriken ihren Betrieb nicht vollständig aufrechterhalten können.

Als wichtigstes Mittel zur Abhilfe wurde die Wiederbelebung des in Berlin seit längerer Zeit in enge Schranken gewiesenen Straßenhandels erkannt. Die Straßenhändler kaufen in den Markthallen alles, was übrig bleibt, zu sehr billigen Preisen, gute Ware, die sie, beweglich und frei von Laden- oder Standmieten, schnell und billig vertreiben. Sie bringen die Ware den Käufern vor die Tür und regen zu gesteigertem Verbräuche an, indem sie durch die öffentliche Zurschaufstellung ihrer Ware die Hausfrauen gerade auf das hinlenken, was augenblicklich besonders billig zu haben ist.

Eine an das königliche Polizeipräsidium gerichtete Vorstellung fand freundliches Gehör. Soweit die Verkehrsinteressen es gestatten, sind Erleichterungen für jenen nützlichen Handelszweig in Aussicht gestellt worden.

Ferner läßt sich ein erheblicher Teil der jeweiligen Ueberflüsse an Gemüse dadurch erhalten, daß die ländlichen Haushaltungen die dort hergebrachten einfachen und guten Methoden zur Herstellung von Dörrgemüsen in diesem Jahre mehr als sonst planmäßig zur Anwendung bringen. Endlich ist es notwendig, daß jetzt die Lazarette, Gefangenenlager usw. — aber auch die Gastwirtschaften — frisches Gemüse verwenden, statt Borräte aufzubrauchen, welche verzehrt werden können, wenn die Vegetationszeit vorüber ist.

**Obsteinkoch- und Gemüseverwertungskurse.**

Der Landesauschuß hat an alle größeren Gemeinden und an die landwirtschaftlichen Bezirksvereine eine Verlautbarung hinausgegeben, in der es heißt: Der günstige Verlauf der Obstblüte und der vermehrte Anbau von Gemüse dürfte, vorausgesetzt daß nicht Elementarschäden im Laufe der Vegetationsperiode eintreten, in vielen Teilen des Landes eine reichliche Ernte, insbesondere des Sommerobstes, mit Ausnahme der Marillen, und einen weit über den Frischverbrauch hinausreichenden Gemüseertrag erhoffen lassen.

In der Nähe der Großstadt und der größeren Stadt- und Marktgemeinden werden Obst- und Gemüsevorräte wegen des erhöhten Bedarfes und der leichteren Transportmöglichkeit wohl genügend Absatz finden; an jenen Produktionsstellen aber, wo Transportschwierigkeiten und auch geringere Nachfrage vorhanden sind, kann in reichen Obst- und guten Gemüseerntejahren viel Sommerobst und Gemüse, das längeren Transport nicht verträgt, nicht entsprechend verwendet werden und wird dem menschlichen Konsum entzogen. Um nun für die Wintermonate für den Eigenbedarf versorgt zu sein, weiter um auch den Ueberschuß für Bedarf und Verbrauch der Städte zu verwerten sowie um der landwirtschaftlichen Bevölkerung eine Einnahmequelle zu erschließen, hat sich der Landesauschuß entschlossen, unter Beiziehung der ihm zur Verfügung stehenden Koch- und Handarbeitslehrerinnen und Fachlehrpersonen kurzfristige, unentgeltliche, rein praktische Obsteinkoch- und Gemüseverwertungskurse für Frauen und Mädchen abzuhalten.

Falls die Abhaltung solcher Obsteinkoch- und Gemüseverwertungskurse, die für die Teilnehmerinnen vollständig kostenlos sind, gewünscht wird, wird ersucht, sich diesbezüglich ehebaldigst an den Landesauschuß in Wien, 1. Bezirk, Herrngasse Nr. 13 (Landesauschuß Johann Mayer, Telephonnummer 17327, Landesrat Dr. Alois Rastner, Telephonnummer 21616), zu wenden.

\* **Den Gemüseanbau fortsetzen!** Durch Uebertritt Italiens in die Reihen unserer Feinde, durch den auch das Görzer Gebiet zum Kriegsgebiet geworden ist, hat der österreichische Gemüsemarkt zwei seiner besten Lieferanten verloren und es muß daher der daraus folgende Ausfall von Gemüse von den innerösterreichischen Ländern gedeckt werden. Die schon im heurigen Frühjahr durchgeführte Aktion zum Zwecke des vermehrten Gemüseanbaues während der Kriegszeit war zwar bisher vom besten Erfolg begleitet, aber um auch für die Sommer- und Herbstmonate das nötige frische Gemüse festzustellen ist es notwendig, daß das allgemeine zutage getretene Interesse für den Gemüseanbau auch weiterhin nicht erlahme und daß die Möglichkeit, zwischen Frühling und Herbst mehrfach ernten zu können, voll ausgenützt werde. Die Voraussetzung einer mehrfachen Ernte auf ein und derselben Scholle innerhalb eines Jahres ist guter, gründlich bearbeiteter Boden und ein entsprechender Wechsel in den zum Anbau zu bringenden Gemüsearten. Nach Hülsenfrüchten können mit Vorteil Kohlrarten gebaut werden und umgekehrt. Nach Salat, Spinat und dergleichen hingegen Rübenarten und Wurzelgemüse; nach Frühkartoffeln gedeihen Salat, Spinat und ähnliches. Wo Sechlinge vorhanden sind, empfiehlt es sich jetzt Kraut, Karfiol und Sprossentohl zu pflanzen, die Pflanzen aber müssen nach dem Sehen gut bewässert werden. Direkt an den Standort werden gesät: Erbsen in niedrigen Sorten, jedoch erst gegen Ende Juli, da sie in der hochsommerlichen Hitze zu stark unter Mehltau leiden, dann Buschbohnen ununterbrochen bis Ende Juli, desgleichen Maigrüben, Karotten, Salatrüben, Pastinak. Ab August bis Mitte September wird noch angebaut: Winterspinat (die Sorten mit eckigem Samen überwintern besser) und Radieschen. Im Gemüsegarten soll auch über den Sommer kein Beet unbedaut bleiben, so lange die Möglichkeit des Nachbauens besteht. Daher rechtzeitig für die Vorbereitung des Bodens durch Lockerung und Verbesserung vorsorgen! Die Bewässerung der Gemüsekulturen in der jetzigen Zeit soll womöglich früh oder gegen Abend, nicht aber in der Glut der Tagessonne erfolgen. Im übrigen wird auf die im Frühjahr durch das Flugblatt der Gartenbau-Gesellschaft verbreiteten Ratschläge verwiesen. Betreffend die Herbst- und Winterarbeiten im Gemüsebaue und beim Einwintern der Produkte wird die Gartenbaugesellschaft in Wien rechtzeitig die nötigen Winke veröffentlichen. Anfragen an die k. k. Gartenbaugesellschaft beantwortet das Generalsekretariat Wien I. Kaiser Wilhelmring 12, oder die Inspektion des Versuchsgartens der Gesellschaft in Eßlingen bei Aspern an der Donau, Niederösterreich.

## Der Schrebergärtner.

## Die Arbeiten im Juli.

Mit einem Schlag hat sich das Aussehen in den Schrebergärten geändert. Während der langen Trockenzeit war alles im Wachsen zurückgeblieben, die Erdäpfelblätter lang und dünn geworden, manche entfielen erst dem Boden, die Gemüse wuchsen aus, die Erbsen waren frühreif und klein, die Bohnen verloren ihre Zartheit und wurden vielfach fest. Seitdem es nun öfter regnet, gedeihen die Gemüse viel besser. Der Schrebergärtner eripart seit zwei Wochen das Wasserschleppen nahezu völlig, weil immer wieder ein Gewitter Regen bringt. Da sich auch die Sonne fleißig einstellt, wächst alles im warmen, dunstigen Boden. So haben die heißen Tage der vergangenen Woche keinen Schaden angerichtet. Sie beschleunigten vielmehr das Wachsen. Das Getreide ist reif, in Mengen wächst das Obst heran, das Abfallen der Früchte infolge Trockenheit hat aufgehört. In Unmengen gedeihen heuer die Nüsse, wie schon seit Jahren nicht. Es wird ein selten ergiebiges Aufjahr werden, auch an Äpfeln und Birnen fehlt es nicht. Die meisten dieser Obstbäume tragen reichlich Früchte, die jetzt bald reifen werden. Schon bekommt man frühe Birnen, die Marillen haben sich verfärbt und die Pfirsiche wachsen rasch heran.

Im Obstgarten gibt es zunächst viel Arbeit. Die abfallenden Früchte müssen immer wieder zusammengetragen werden. Zeigen sie Wurmfraß, dann sollen sie, wenn sie noch wenig reif sind, in die Kompostgrube kommen. Sind sie aber schon herangereift, dann verkocht man sie zu Marmelade. Halbreife Birnen und Äpfel eignen sich zu diesem Zwecke recht gut. Viel Mühe macht das Vertilgen des Ungeziefers, das sich in den heißen Sommertagen rasch vermehrt. Besonders die Blattläuse sind lästig. Zur Zeit der Obstreife darf man die Bäume nicht mehr mit Insektenvertilgungsmitteln bespritzen, weil diese Lösungen sonst auf dem Obst haften bleiben und es gesundheitschädlich machen. Im Juli wird ein großer Teil der Obstbäume bei uns Ernte geben. Nur Spätobst und Zwetschen lassen sich noch Zeit. Fallobst soll nie lange liegen, weil sonst darauf Pilze wachsen, die sich weiterverbreiten, und weil aus wurmfressigem Obst Larven auskriechen, die sich unter dem Baum verpuppen und noch in diesem oder im kommenden Jahre neue Schädlinge erstehen lassen.

Die wichtigste Arbeit verlangt auch jetzt noch der Gemüsegarten. Er soll uns nicht nur über die Zeit der Teuerung mit frischem Küchenbedarf versorgen, sondern auch für den kommenden Winter Erträge liefern. Das ist nur noch möglich, wenn man immer hinter der Gartenarbeit her ist. Mehr als in anderen Monaten gibt es jetzt zu ernten. In schattigen Lagen wächst der Salat wieder heran, er will fleißig begossen werden, leerwerdende Plätze bestellt man entweder mit neuen Salat- oder mit Kohlpflänzchen. Gewöhnlicher Spinat gedeiht zumeist jetzt nicht mehr. Er würde auswachsen und blühen. Wo man Neuseeländer-spinat anpflanzt, kann man jetzt immer wieder Blätter abschneiden, neue wachsen nach. Leider geht der Neuseeländer-spinat in trockenem Boden schwer an. Wer in der vorangegangenen trockenen Zeit nicht fleißig goss, hat es erfahren müssen, daß die Körner nicht keimten. Besonders ergiebig ist jetzt die Kohlernte. Der Blumenkohl ist soweit herangewachsen, daß er bald gebrauchsfähig ist. Sobald sich seine Köpfe auszubilden anfangen, knickt man die oberen Blätter und beschattet damit die Blument, damit sie sich gut ausbilden. Sind einmal die Blüten in die Höhe geschossen, dann kommt diese Arbeit zu spät. Später müssen die Blätter an den Köpfen mit Bast zusammengebunden werden. Kraut, Kohlrabi und Wirsing sind groß geworden. Sie liefern nun Abwechslung für den Küchenzettel. Wo Beete von Kohlarten abgeerntet werden, soll wieder neuer Anbau erfolgen. Wirsing und Kohlrabi werden bis zum Herbst noch genügend groß, wenn man jetzt neue Pflänzchen setzt. Wir haben schon früher erwähnt, daß es häufig besser ist, sich vom Gärtner um wenige Heller ein Duzend Pflänzchen zu kaufen, ehe man mit Samen vergebliche Versuche anstellt.

Auch Kopfsalat kann an leeren Plätzen zwischen Kohl angebaut werden. Erforderlich ist jedoch gedüngter Boden. Doch darf der Dünger nicht frisch sein. Nur für Buschbohnen kann man auf leeren Beeten jetzt frischen Dünger eingraben, dazu die gleiche Menge alter Mist geben, eine handhohe Schicht Erde darüber lagern und nun da hinein die Buschbohnen anbauen. Sie gedeihen, wie schon früher einmal erwähnt, besser, wenn man ihnen ein Grübchen mit einer guten Humusmischung macht. Diese Treibbeete liefern noch Ende August oder Anfang September neue Buschbohnen. Man hat damit die Möglichkeit, sich eine Herbsterte von Fisiolen zu sichern, so daß man zwei bis drei Ernten einheimen kann, wenn man in Zeitabständen immer wieder für Nachwuchs sorgt. Hülsenfrüchte sind heuer sehr teuer. Man kann von ihnen nicht genug bekommen. Da sie bis zur Ernte etwa zehn bis dreizehn Wochen brauchen, kommt man leicht in den Frühherbst hinein, wenn man nicht bald den Anbau von Bohnen, Erbsen und Linsen ausführt. Da auch jetzt noch trockene Wochen kommen können, muß, wenn es erforderlich ist, jeden Abend fleißig begossen werden. Stehen die Erbsen zu dicht, dann gedeihen sie schlecht.

Aufmerksamkeit verdient jetzt das Einsammeln der Samen. Eine Menge von Küchenpflanzen liefert schon in diesem oder im kommenden Monat Samen, den man als Aussaat für das kommende Jahr benötigt. Nur die schönsten und größten Gewächse sollen dazu erwählt werden. Wer etwa glaubt, minder schön geratene Gemüse als Samenlieferer zu verwenden, tut schlecht daran. Daraus können keine guten Pflanzen werden. Die Samen werden in kleine Papiersäckchen gegeben, mit Datum und Artbezeichnung versehen und an einem trockenen Ort aufbewahrt. Wir haben schon früher einmal den Vorschlag gemacht, daß Schrebergärtner miteinander Samen und Pflanzen solcher Art austauschen sollen, von denen sie abgebbare Mengen haben. Auch gemeinsamer Bezug von Samen und Pflanzen ist oft vorteilhaft, weil er billigere Beschaffung ermöglicht. Das soll man auch mit Dünger und mit Gartenbedarf befolgen.

Erdäpfel liefern jetzt schon reichliche Knollen. Natürlich kommen nur frühere Sorten in Betracht. Wer vorsichtig unter den Pflanzen nachgräbt, kann sich die größten Knollen hervorholen, ohne die Pflanze in ihrem Wachstum zu stören. Das geht aber nur dann, wenn man dafür sorgt, daß alle Wurzeln und alle kleinen Knollen wieder gut mit Erde bedeckt werden. Nur an schon vor etwa zwei Wochen abgeblühten Pflanzen sind die Knollen groß genug. Ein einmal von den Wurzeln losgerissener Knollen wächst nicht mehr. Deshalb sehe man sich erst jeden vorsichtig bloßgelegten Knollen an, ehe man ihn abnimmt. Späterdäpfel stehen jetzt vielfach in der Blüte. Ihre Knollen sind kaum mehr als nußgroß. Mit ihrer Ernte muß man schon noch etwa vier Wochen und länger warten. Wo die Pflanzen zu dicht und zu trocken standen, wuchsen sie aus. Da läßt sich nichts machen, als häufeln, um die Knollen feucht zu erhalten, und gelegentlich behacken, wenn die Erdkruste zu fest wurde.

Viel Mühe macht jetzt das Unkraut. Nach den vielen Regen und in der Wärme wächst es über Nacht in Massen. In kleinen Beeten läßt es sich nach Regen leicht auszupfen. Größere Flächen können nur mit den Gartengeräten gesäubert werden. Mit der kleinen Spitzhacke zieht man einfach mit wenigen Handgriffen zwischen geradlinig stehenden Pflanzen durch Behacken das Unkraut aus. Es wird dann auf den Komposthaufe geworfen und, nachdem es ein wenig eingetrocknet ist, mit einer neuen Schicht Erde bedeckt. Der Komposthaufen ist immer feucht zu erhalten. Nur dann zerlegen sich darin die Abfälle, auf denen jetzt Gurken und Kürbisse bestens gedeihen. Auch die Paradiesäpfel sind bald der Reife nahe. Man vergesse bei allen Rankenpflanzen nicht ans Anbinden.

14./VII. 1915

## Die Kriegsgefangenen und die Pflege des Gemüsebaues.

Salzburg am 12. Juli.

Im Salzburger Landesausschusse fand am Sonntag den 11. Juli eine Besprechung über den Gemüseanbau für das Grödigger Gefangenenlager statt, dem ein Vortrag des Gärtner-Genossenschaftsobmannes Alois Rauschhofer vorausging. Der Vorsitzende Landeshauptmann-Stellvertreter Schoosleitner konnte bei Beginn der Konferenz u. a. begrüßen: G. v. Urban, die Oberleutnants Millichdorfer und Hirsch vom Kommando des Grödigger Lagers, Landesregierungsrat Proschko, die Landesausschüsse Dr. Kottensteiner und Etter, Abg. Huber Jakob, Vizepräsident der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft Bröhner, und die Vertreter jener Gemeinden, in denen Gemüsebau für das Grödigger Lager gepflegt wird.

Zunächst schilderte der Vortragende Herr Rauschhofer die Arbeiten, die zur Gemüseversorgung des Außenlagers unternommen wurden. Der Russe ist ein Freund einer möglichst sättigenden Naturkost, er liebt nicht so sehr wie der Städter das Fleisch, sondern nahrhafte Kost von Gemüse- und Bodenfrüchten. Man ging deshalb daran, für den Massenbedarf des Gefangenenlagers in Eigenregie das Gemüse zu beschaffen. Zunächst wurden auf 10 Joch Grund in Grödig Hülsenfrüchte und anderes Grünzeug gebaut. Und auf Grund der hier gemachten Erfahrungen wurden in verschiedenen Orten des Flachlandes, welche klimatisch verschiedenartig sind, Grundflächen gepachtet, um bebaut und bepflanzt zu werden. Solche Gemüseanlagen unter fachmännischer Leitung von den Gefangenen selbst bestehen gegenwärtig in Grödig, Marglan, Gois-Siezenheim, Bürmoos, Obertrum, Wallersee und Wettersbach-Talgau. Eine weitere Anlage wird in Seemalchen bei Seefirchen errichtet. Die bebauten Grundflächen umfassen bisher ein A u s m a ß v o n 90 J o c h, zu denen bis August weitere 40 Joch kommen werden. Bei der Auswahl der einzelnen Gemüsegattungen wird auf deren Transportfähigkeit Rücksicht genommen und dementsprechend in den näher oder entfernter gelegenen Gartenflächen angebaut. Eine ähnliche Rücksichtnahme ist bezüglich Überwinterung des Gemüses notwendig. Um für den Fall der Fortdauer des Krieges im nächsten Frühjahr zeitlich neues Gemüse zu erhalten, wird in einigen Gartenanlagen die sogenannte F r ü h p l a n z k u l t u r durch Mistbeete gepflegt, so daß das Lager von Mitte Mai an mit frischem Gemüse versorgt werden kann. Der Erfolg unserer Gemüsekultur ist bereits im ersten Jahre, obgleich verhältnismäßig spät, mit der Kultivierung begonnen wurde, recht erfreulich. Ein noch hat heuer im Durchschnitt einen W a g g o n E r t r ä g n i s aufzuweisen, für nächstes Jahr sind noch günstigere Erfolge zu erwarten.

Der Referent begründet sodann die Notwendigkeit, den Gemüseanbau in größerem Umfange zu pflegen. Zunächst sei auf die immer kleiner werdenden Fleischvorräte hingewiesen, die eines Ersatznahrungsmittels dringend bedürfen. Nicht übersehen werden darf die Tatsache, daß in normalen Jahren aus Italien bedeutende Mengen an Gemüse eingeführt wurden. Endlich bedenke man die Verdichtung der Bevölkerung in unseren Gegenden durch zahlreiche Flüchtlinge aus Nord und Süd, sowie andererseits die stetige Vermehrung russischer und nunmehr auch italienischer Gefangener. Deshalb ist es wünschenswert, ja unbedingt notwendig, daß der Gemüsebau im großen Umfange über ganz Oesterreich-Ungarn Ausdehnung finde, und zwar möge der Staat selbst diese Aktion zur Durchführung bringen. An notwendigen Arbeitskräften gebricht es jetzt während des Krieges nicht, wenn man, wie in Salzburg, die Kriegsgefangenen hierzu verwendet und nach Beendigung des Krieges wird es sehr viele kränkliche oder halbinvalide Leute geben, die zu gewissen Arten von Gartenarbeiten gewiß zu haben sein dürften, da sie für schwere Dienste unbrauchbar geworden. Mit dem Wunsch, daß man dieser wirtschaftlich sehr wichtigen Frage bei den maßgebenden Stellen das nötige Augenmerk zuwenden, schloß Herr Rauschhofer seine interessanten Ausführungen.

Die neutralen Länder sind, wie alle modernen Staaten, auf ausländische Einfuhr, insbesondere auch auf den überseeischen Verkehr, angewiesen. Diesen Umstand nützt England dazu aus, die Neutralen zu Vollstreckern seines Willens in der Absperrung der Mittelmächte zu machen. In der Schweiz ist die Errichtung des Exportvereines erzwungen worden, bei dem jede beabsichtigte Ausfuhr angemeldet werden muß; in Holland besteht schon lange die N. O. L., Niederländische Oerzee Trustmaatschappij, Holländische Uebersee-Trustgesellschaft, an deren Spitze der angefehene Amsterdamer Kaufmann Van Alst steht. Bei der N. O. L. muß aber nicht etwa nur jede beabsichtigte Ausfuhr, sondern sogar jede beabsichtigte Einfuhr angemeldet werden. Die englische Kontrolle beginnt daher schon, wenn der holländische Kaufmann überseeische Waren beziehen will. In diesem Augenblick bereits muß er Bürgschaft leisten, daß die Ware unter keinen Umständen nach Deutschland oder Oesterreich ausgeführt werden kann. Wohl gemerkt, es handelt sich nicht etwa um die Verhinderung von Lieferungen für Armeezwecke, nicht um Munition, Waffen, überhaupt um Kriegszubehör; es handelt sich um Lebensmittel für den Bedarf der unbewaffneten Bevölkerung, und England macht auch dann keine Ausnahme, wenn es sich um die Versorgung von Krankenanstalten oder von Armenhäusern handelt. Das ist aber nur der offizielle Teil. Denn Holland besitzt ja selbst Approvisionierungsartikel, selbst erzeugte, Waren aus neutralen Ländern und längst importierte Ueberseegüter. Aber es ist ein öffentliches Geheimnis, daß alle diese Waren auch ohne Ausfuhrverbot

In der darauf folgenden Debatte wurde der Landesausschuß gebeten, das in Salzburg begonnene Werk einer umfangreichen Gemüsekultur über ganz Oesterreich verbreiten zu helfen. In einer E n t s c h l i e ß u n g sind die Ergebnisse der Beratung niedergelegt.

## Der Schrebergärtner.

### Jugendspiel und Schrebergärtnerei.

Der Jugendspielverein in Ottatring hat hinter dem Steinhof im Rosental für die Kinder Ottatrings Schrebergärten im Betrieb. Dieser Tage fand dort auf Einladung des Leiters der Gartenarbeit, Herrn Lehrer K o p f a, eine Besichtigung der Anlage statt. Unter den vielen Besuchern sah man den Herrn Bezirksschulinspektor von Ottatring, einzelne Lehrkörper, Mitglieder von den „Kinderfreunden“ Ottatrings und vom Verein „Schrebergarten“ sowie die Eltern der beschäftigten Kinder. Die Anlage ist neben der Schutzhütte des Schrebergartenvereines und bietet einen prächtigen Ausblick nach dem Süden. Emsig arbeiten hier Knaben und Mädchen mit wahrhaftigem Fleiß auf ihren Beeten und ernten jetzt schon die ersten Früchte ihrer Arbeit: Rettiche, Spinat, Salat, Kohl und Kohlrabi. Neppig gedeihen die Schlingpflanzen; viele von ihnen tragen auch schon Früchte, so die Bohnen und Erbsen. Da jedes Kind, wie uns der Leiter versicherte, auf dem Beete den Anbau selbst wählen darf, bemerkt man darauf die einzelnen Lieblingsspeisen der Kleinen.

In die Zukunft weit ausschauende und praktische „kleine Schrebergärtner“, namentlich Mädchen, haben daneben wieder Beete, die ganz mit Kartoffeln oder Zwiebeln bebaut sind. Auf vielen Beeten sind Zwergobstbäume, von denen die Kirchen und Weicheln schon geerntet sind, die Birnen, Äpfel und Zwetscheln ihrer Ernte noch harren.

Auf diesen Beeten müssen die Kinder auch dem Obstbaum ihre Aufmerksamkeit widmen: braune, zusammengerollte Blätter oder welke Früchte entfernen und das Ungeziefer vernichten. Zu dessen Fernhaltung ist der Stamm eines jeden Bäumchens nahe der Erde mit einem Ring von Raupenleim versehen. An der sonnigsten Stelle des Gartens hat der Leiter für jedes Kind eine Gurkenkultur angelegt. An Gemüsen, die dem Sommer und Herbst zur Ernte vorbehalten sind, seien besonders erwähnt: Paradiesäpfel, Zwiebel, Weiß- und Rotkraut, Sellerie, Petersilie und Sprosskohl.

Die Kinder sind Montag, Mittwoch und Samstag bis 8 Uhr abends unter Aufsicht des Gartenleiters bei der Arbeit und man bemerkt in der ganzen Anlage den edlen Wettstreit zwischen den einzelnen kleinen Schrebergärtnern und Gärtnerinnen, wer seinen Garten am besten auszunützen versteht. Die große soziale Leistung des Schrebergartens besteht darin, daß die Kinder körperliche Arbeit schätzen lernen, und für alle ist diese gesunde und sehr anregende Beschäftigung eine wahre Notwendigkeit und ein nicht zu unterschätzender Helfer in der Gefundung unserer Ottatringer Jugend. Schreibt doch Oberstabsarzt Dr. Diemer-Trachenberge in einem Aufsatz „Gartenarbeit als Heilfaktor“: „Es gibt nichts, was die Bedingungen zur Gesunderhaltung von Körper und Geist so in sich vereinigt als die eigene Tätigkeit im Garten in ihrer anregenden, unterhaltenden, vielseitigen und wechselreichen Form, stets mit der Möglichkeit, nach Bedarf ausruhen zu können, dabei beständig in ruhiger, freundlicher Umgebung und in freier, reiner Luft.“

### Pacht Spekulation mit Schrebergärten.

In der Schrebergärtnerei am Ameisbach, die eine der jüngsten Wiens ist, hat sich vor kurzem ein Verein gebildet, der zum Zweck hat, die Wasserversorgung der Schrebergärten und die Pachtverhältnisse zu regeln. Auch die Aufstellung einer Gartenordnung strebt er an. Einzelne der Schrebergärten bestehen dort schon drei Jahre, die meisten aber sind erst heuer entstanden. Dem jungen Verein ist es bereits gelungen, Wasser zu bekommen. Seine nächste, etwas schwierigere Aufgabe ist die Regelung des Pachtverhältnisses. Die

meisten Schrebergärtner haben keinen Pachtvertrag. Das kommt daher, daß sich zwischen die Grundeigentümer und die Schrebergärtner Zwischenpächter geschoben haben. Einzelne vermögende Leute haben, um mühelosen Gewinn zu erzielen, von den Grundbesitzern die Wiesen in Pacht genommen und verpachten sie nun zu weit höheren Preisen an die Schrebergärtner weiter, ohne für diese höheren Preise eine Gegenleistung zu geben. So hat zum Beispiel eine Frau Eismeyer von der Firma Frankl für die gepachteten Wiesen sechs Heller für den Quadratmeter bezahlt. Die Schrebergärtner müssen dafür der Frau Eismeyer das Doppelte, nämlich zwölf Heller, bezahlen. Ein anderer Zwischenpächter namens Firk bezahlt vier Heller für den Quadratmeter und läßt sich von den Schrebergärtnern zehn Heller bezahlen. Er schlägt das Aderthalbfache als Gewinn heraus. Gegenleistung ist damit gar keine verbunden; die Hauptpächter kümmern sich nicht um die Begeinteilung, auch nicht um eine einheitliche Einfriedung, für sie gibt es überhaupt nur eines, das rechtzeitige Einheben der hinaufgeschraubten Pachtzinse. Nun will der Verein darangehen, diesem wucherischen Treiben sofort ein Ziel zu setzen. Er will die Zwischenpächter beiseite schieben und als Verein die Gründe pachten. Dieses Vorhaben kann nur wärmstens unterstützt werden. Es ist zu wünschen, daß es gelinge.

**Ein Obst- und Gemüsemarkt auf der Weißgerberländer.**

Aus unserem Leserkreis erhalten wir folgende beachtenswerte Zuschrift: Die Bewohner der Weißgerberländer und Umgebung können jeden Tag nach Ankunft des Preßburger Dampfschiffes Hunderte von Butten mit Obst und zahlreiche Körbe mit Gemüse ausladen und aufstapeln sehen. Diese, jedenfalls nur ein geringer Teil der den Großmarkt versorgenden Ware wird nun von zahlreichen Arbeitskräften auf bereitstehenden Möbel- und Streifwagen verladen und nach dem Raschmarkt überführt. Wäre es nicht wirtschaftlicher und praktisch, dieses Obst und Gemüse gleich auf dem Entladungsort, der für die Errichtung eines Marktes wie geschaffen ist, sofort zum Verkauf zu bringen? Durch das Entfallen der jedenfalls nicht geringen Verladungs- und Transportkosten könnte bei gutem Willen eine Verbilligung der Ware erzielt und den Bewohnern des 3. Bezirkes eine bequeme Einkaufsstelle geboten werden.

**Schulem, der Pflaumenverkäufer.** Im Dezember v. J. wurde die Polizei verständigt, daß in einem Magazin in der Kovaragasse im 2. Bezirk große Warenvorräte aufgespeichert werden, die offenbar nur dazu dienen sollen, nach geraumer Zeit die Preise in die Höhe zu treiben. Durch die eingeleiteten Erhebungen wurde festgestellt, daß der Bauunternehmer Schulem Lamm aus Radworua in Galizien 8000 Kilo bosnische Pflaumen, 50 Kisten Schokolade und 10 Kisten Tee gekauft und in dem Magazin eingelagert hatte. Da er für diese Waren keinen Bedarf und auch keinen Abnehmer in Aussicht hatte, war es klar, daß er diese Anschaffungen nur gemacht hatte, um bei einem späteren Verkauf einen unangemessenen Gewinn zu erzielen. Heute hatte sich Schulem Lamm vor dem Erkenntnisgerichte wegen Vergehens der Preistreiberei zu verantworten. Den Vorsitz in der Verhandlung führte OLG. Dr. Altman. Wie in der von Staatsanwalt Dr. Hübel vertretenen Anklage gesagt wurde, gab der Beschuldigte selbst zu, daß er die Waren, lanter unentbehrliche Gebrauchsartikel, nach dem Kriege in Galizien loszuschlagen wollte, also in einem vom Feinde verwüsteten Lande, das nach Friedensschluß gewiß an Lebensmitteln aller Art Mangel leiden wird. Sicher, heißt es in der Anklage weiter, hat der Angeklagte noch andere Waren angekauft, doch ließ sich dafür ein Beweis nicht erbringen; außer Zweifel steht aber, daß er durch das Einlagern die Preise unmäßig in die Höhe treiben wollte. Dafür spricht auch, daß er zum Ankauf selbst fremde Geldmittel in Anspruch genommen hat. Ob ihm seine Absicht später gelungen wäre, kommt für die Schuldfrage nicht in Betracht, sein Bestreben war jedenfalls darauf gerichtet, einen übermäßigen Gewinn zu erzielen. Der von Dr. Viktor Rosenfeld verteidigte Angeklagte erklärte sich bei der heutigen Verhandlung nichtschuldig. Er habe die Waren, um etwa 26.000 Kronen gekauft und wollte sie gleich weitergeben, doch die Preise seien gesunken und er mußte mit dem Verkauf warten. — Vors.: Wie kommen Sie als Bauunternehmer dazu, sich mit solchem Handel zu befassen? Sie haben ja in der Untersuchung selbst gesagt, Sie wollten die Waren erst nach Beendigung des Krieges in Galizien verkaufen. — Angekl.: In meiner Heimat sind mehrere Unternehmungen, Eisengießereien und Fabriken. Da wollte ich „die Waren für die Arbeiter“ (der gewissenlose Jude wählt sicher rot, D. R.) aufheben. — Vors.: Treiben Sie denn auch mit Arbeitern Handel? — Angekl.: Ja. — Vors.: Aber daß man für Arbeiter gerade Pflaumen, Schokolade und Tee verkauft, ist doch mindestens sonderbar. — Nach längerer Verhandlung erkannte der Senat den Angeklagten des Vergehens der Preistreiberei schuldig und

verurteilte ihn zu einem Monat strengen Arrests und zu tausend Kronen Geldstrafe. Die Untersuchungshaft vom 2. bis 23. März wurde dem Juden in die Strafe eingerechnet. Er hielt sich gegen das Urteil Bedenkzeit offen.



**Der Verkehr mit Oelfrüchten.**

Der Bundesrat erließ eine Verordnung über den Verkehr mit Oelfrüchten und daraus gewonnenen Produkten. Die Verordnung bestimmt, daß aus Raps, Rübsen, Sederich, Rami-son, Dotter, Mohn, Lein und Hanf der inländischen Ernte gewonnene Früchte an den Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Oele und Fette in Berlin geliefert werden müssen. Zu diesem Zweck werden die Besitzer solcher Oel-früchte verpflichtet, zum erstenmal am 1. August die Bestände an Kriegsfamen dem Kriegsausschuß anzuzeigen. Für die Bezahlung der gelieferten Oelfrüchte werden Normen fest-gesetzt. Die aus der Verarbeitung der Oelfrüchte entfallenden Futtermittel sind an die Bezugs-vereinigung der deutschen Landwirte gemäß der Verordnung über den Verkehr mit Kraft-futtermitteln vom 28. Juni abzusehen.

Die Verordnung findet auch Anwendung auf Oelfrüchte, die vor dem Inkrafttreten der Ver-ordnung in das Reichsgebiet eingeführt wurden, und auf die Oelfrüchte, die künftig aus den besetzten Gebieten des Auslandes eingeführt werden.

**Eine Verordnung über den Verkehr mit Oelfrüchten.**  
Der Bundesrat hat in seiner heutigen Sitzung eine Verordnung über den Verkehr mit Oelfrüchten und daraus gewonnenen Produkten erlassen. Die Verordnung bestimmt, daß die aus Raps, Rübsen, Hederich und Ravis, Dotter, Wohn, Lein und Hanf der inländischen Ernte gewonnenen Früchte an den Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Oele und Fette in Berlin geliefert werden müssen. Zu diesem Zwecke werden die Besitzer solcher Oelfrüchte verpflichtet, erstmalig am 1. August d. J. ihre Bestände dem Kriegsausschuß anzuzeigen. Für die Bezahlung der gelieferten Oelfrüchte werden Normen festgesetzt. Die aus der Verarbeitung der Oelfrüchte entfallenen Futtermittel sind an die Bezugsvereinigung der deutschen Landwirte gemäß der Verordnung über den Verkehr mit Kraftfuttermitteln vom 28. Juni 1915 abzugeben. Die Verordnung findet auch Anwendung auf Oelfrüchte, die vor Inkrafttreten der Verordnung in das Reichsgebiet eingeführt worden sind, und auf Oelfrüchte, die künftig aus den besetzten Gebieten des Auslandes eingeführt werden. (W. I. B.)

Die Gemüseversorgung im Kriegsjahr

M.-G. Das vor nicht allzu langer Zeit geprägte Wort „Gartenstadt“ erhält im Kriegsjahre eine etwas veränderte Bedeutung. Bei einem Rundgang durch städtische Außenquartiere begegnen uns Bilder, die uns fast wieder in längst vergangene Zeiten zurückversetzen, da die Stadtbürger unmittelbar vor den Toren, zwischen Mauer und Graben ihre Gärtchen besaßen und das Gemüse für den Hausbedarf, ja vielleicht auch die Wintervorräte, die Kartoffeln und den Kohl zum Einmachen, selber zogen.

Bald nach den Stadtmauern fielen auch die Gartenmauerlein mit ihren eisenumrankten Treppen und Pfortchen. Grund und Boden wurden nivelliert und andern Zwecken dienstbar gemacht. Wo sich die Vorratskammerlein in der Nähe schlossen, da taten sich weite Räume in der Ferne auf, die das Nötige lieferten — zu jeder Saison, bequem, verhältnismäßig billig.

Die Liebe zu der stillen Welt der Pflanzen blieb dennoch bestehen. Sie äußerte sich in der Freude am städtischen Ziergarten. Da wurden großzügige Anlagen geschaffen, aber auch behagliche Winkel mit einem Flecklein grünen Rasens und einigen Schattenbäumen. Jetzt macht sich das Streben, das Praktische zu pflegen und im eigenen Lande redlich Nahrung zu schaffen, mit neuer Kraft geltend. Natürlich werden diese Bestrebungen besonders eifrige Förderung da finden, wo bisherige Bezugsquellen, wenigstens zeitweise, versagen, wie dies namentlich in unsern Grenzstädten der Fall ist. Aber auch im Innern des Landes, z. B. in und vor den Toren Berns, weisen manche Anzeichen darauf hin, daß der Gemüsebau vermehrte Wertschätzung gefunden hat.

Ein wichtiges Stück Volkserziehung wird durch die Schülergärten ausgeübt. Mag auch auf diese Weise die Frage der Lebensmittelversorgung nur wenig beeinflusst werden, so ist doch das eifrige Schalten der kleinen Hilfskräfte lobenswert; Sinn und Liebe für die Natur werden gepflegt, zu zweckmäßiger Verwendung von Mußestunden wird Anleitung gegeben. Wie in der Volksschule, so wird auch in der beruflichen Ausbildung dem Gartenbau die gebührende Beachtung geschenkt (Dienstbotenschule in der Länggasse, Haushaltungsschule im nahen Worb, Gemüsebaufurze). Manches Stücklein Land, das in gewöhnlichen Zeiten brach gelassen wurde, ist jetzt mit Fleiß bepflanzt worden. Es kommen hier namentlich Baupläche in Betracht. Es wurde dabei in Bern im ganzen eine vernünftige Auswahl getroffen. Auf Plätze, die im Schatten hoher Mauern liegen oder ungeeignete Bodenart haben, wurde, soviel wir sahen, nicht unnütze Mühe verwendet. In dieser Beziehung geschahen nämlich mancherorts Mißgriffe; gerade der Gartenbau liefert hier und da Beispiele dafür, daß blinder Eifer schadet.

Man erhält auch den Eindruck, daß in vielen, namentlich kleinern privaten Anlagen, die ursprünglich als Ziergärten gedacht waren, nun dem Gemüse möglichst viel Raum gewährt worden ist. Dabei tritt vielfach in wahrhaft rührender Weise das Bestreben zutage, möglichst viele Kulturen, von allem ein Probestücklein, zu ziehen. Von richtiger Erfassung der Sachlage zeugt die Erscheinung, daß sich die Bohnen einer merkbaren Bevorzugung erfreuen. Hier und da steht neben einer Gruppe von Ziertannen oder neben einem Rosenbeet auch ein Wäldchen grün umrankter Stangen. Es ist bemerkenswert, wie gerade in den Gemüsegärtlein der Städte soviel Freude am „Pröbeln“, an der bunten Mannigfaltigkeit zum Ausdruck kommt, ein starker Zug nach Wahrung persönlicher Eigenart. So trägt der Gartenbau in bescheidener Weise das Seine dazu bei, uns im Zeitalter der Maschinen auch ein Stück Unabhängigkeit und Selbständigkeit zu wahren; denn unser Schweizerhaus ist doch nur dann eine rechte Burg für uns, wenn es auch hier zwischen Wall und Graben recht gedeihlich grünt und sprießt, damit die Hausfrau der wachsamem Besatzung den Tisch zu decken weiß.

17. Juli 1915

**Unerwünschte Obst- und Gemüsepreise.**

Die Bevölkerung Groß-Berlins hat eine bittere Enttäuschung erfahren, die lange genährten Hoffnungen, daß der Frühling mit seinem üppigen Wachstum ihr billiges Gemüse und Obst zugänglich machen werde, haben sich in das Gegenteil verwandelt. Mit dieser Enttäuschung paart sich begreiflicherweise eine grenzenlose Erbitterung. Man forscht nach den Ursachen der unerhörten Teuerung und muß schließlich bekennen: Da steh' ich nun, ich armer Tor, und bin so dumm als wie zuvor!

Um ein Bild der Teuerung zu entwerfen, sei bemerkt, daß ein kleiner Kopf Rotkohl jetzt 45 Pf. kostet gegen 15 bis 20 Pf. in den Vorjahren; Wirsingkohl in gleicher Weise 50 Pf. gegen 20—25 Pf., Kohlrabi 60—70 Pf. für die Mandel gegen 25—30 Pf., Salat für den Kopf 12—20 Pf. gegen 5—8 Pf., Möhren (1 Pfund) 35—40 gegen 15 Pf., Schoten 35—40 gegen 20—25 Pf., grüne Bohnen 35—45 gegen 20—25 Pf., dicke Bohnen 18 gegen 8—9 Pf., Gurken (für ein Stück) 20—40 gegen 10—15 Pf. Im allgemeinen kann man sonach behaupten, daß die Gemüsepreise jetzt reichlich doppelt so teuer sind wie in anderen Jahren, und das gleiche trifft auch auf Obstpreise zu. Daß man gute Werdersche Kirichen um die Mitte des Monats Juli mit 65 Pf., Heidelbeeren mit 45 Pf. für ein Pfund bezahlen müsse, hat sich noch vor Monatsfrist wohl niemand träumen lassen. Die um Ausreden niemals verlegenen Händler führen verschämt als Grund der wucherischen Preise die andauernde Hitze des Monats Juni an; man braucht aber nur einmal einen Blick auf die Vorortgelände zu werfen, um sich zu überzeugen, daß Gemüse recht gut gediehen ist. Es liegt die Vermutung nahe, daß auch im Obst- und Gemüsehandel die Preisgesetze von Angebot und Nachfrage völlig auf den Kopf gestellt worden sind. Es muß verlangt werden, daß die städtischen Verwaltungen den Ursachen der die große Masse der Bewohner schwer bedrückenden Uberteuerung nachforschen und dem Wucher energisch auf den Leib rücken. Nötigenfalls muß den Händlerringen gezeigt werden, daß die Sache der Volksernährung höher bewertet wird als ihr Selbstinteresse. Die Stadt Berlin mit ihrem ausgedehnten Gemüsebau auf eigenem Besitz wäre wohl in der Lage, die unlauteren Machenschaften der Ausbeuter zu zerstören. Es brauchte der Gemüsehandel nur besser organisiert zu werden.

Und noch eins: der Kleinhändler beruft sich für seine Preisstellungen regelmäßig darauf, daß viel Gemüse verderbe. Das kaufende Publikum müsse ihm dafür eine Entschädigung gewähren und die verkaufte Ware um so höher bezahlen. Eine solche Hochsommerlogik verdient die schärfste Zurückweisung. Sorge man doch zunächst einmal dafür, daß Gemüse zu erschwinglichen Preisen in den Verbrauch gelangt. In dieser Zeit der Fleischteuerung werden sicherlich alle Kreise der Bevölkerung sich gern einem vermehrten Gemüsegenuß zuwenden und den Fleischverbrauch einschränken.

Vor wenigen Wochen erst erfuhren wir, daß große Mengen Salat und Spinat in Berlin nicht einmal mehr für die tierische Ernährung Verwendung finden konnten, weil sie völlig verdorben waren. Das läßt tief blicken! Müssen etwa jetzt auch beträchtliche Gemüsevorräte auf den Düngereisen geworfen werden, um die übermäßigen Preise nur ja zu behaupten? Die städtischen Verwaltungen sollten sich unverzüglich an die Arbeit machen, um einem dringenden Notstande abzuwehren.

Dr. D.

— (Szenen auf dem Naschmarkt.) Vor dem Bezirksgerichte Margareten (Bezirksrichter Dr. Michler) hatte sich die Gärtnerin Anna Dangel aus Alt-Erlaa, die ihr Gemüse täglich am Naschmarkt zum Verkaufe bringt, wegen verweigerten Lebensmittelverkaufes und wegen Preistreiberei zu verantworten. Die Angeklagte hatte durch ihr Verhalten — Forderung exorbitanter Preise und dann gänzliche Verweigerung des Verkaufes — einen Sturm der Entrüstung unter den einkaufenden Hausfrauen und einen förmlichen Auflauf am Naschmarkt hervorgerufen, der auch eine Anzeige wegen Störung der öffentlichen Ruhe zur Folge hatte. Anna Dangel war beschuldigt, am Naschmarkt den einkaufenden Frauen die Abgabe von Spinat, von dem sie große Vorräte am Lager hatte, verweigert zu haben, um von den späteren Kunden höhere Preise als die an sich schon hohen Preise erzielen zu können. Der Tumult, der hiedurch unter dem aufgeregten Publikum entstand, war so groß, daß Wache einschreiten und das Marktamt am Naschmarkt den Spinat saisieren und zwangsweise verkaufen mußte — allerdings nicht zu den Preisen, die der Dangel genehm waren. In einem zweiten Falle war die Angeklagte beschuldigt, Salat mit hundert Prozent Gewinn — sie verkaufte je ein „Nagerl“ Salat um zwei Kronen — veräußert zu haben. Da die Angeklagte bei der Verhandlung denselben Ton führte, wie am Naschmarkt und weder den Richter noch die Zeugen zu Worte kommen ließ, war der Richter gezwungen, sie aus dem Saale abführen zu lassen und die Fortsetzung der Verhandlung in ihrer Abwesenheit durchzuführen. Der Markt-Kommissär erklärte, daß ohnehin nur die krassen Fälle von Preistreiberei zur Anzeige gebracht werden. Der vorliegende Fall aber sei ein ganz krasser. Der Richter verurteilte die Angeklagte zu einer Woche Arrest.

17. VII. 1915

— (Teure Süb- und „Sieb“-Früchte.) Aus Mödling wird uns geschrieben: Der Viktualienhändler Friedrich Danl in Gaaden hatte Kartoffel, die er in Wien um 50 Heller per Kilo eingekauft, um 68 Heller per Kilo weiter verkauft und Zitronen, die er mit 16 Heller per Stück erstanden, um 24 Heller weiter veräußert. Da in Friedenszeiten bei einer Zitrone durchschnittlich ein bis zwei Heller verdient werden, jetzt aber in Kriegszeiten acht Heller verdient werden, erachtete das Bezirksgericht Mödling den angeklagten Händler der Preistreiberei nach Art. 7 der kaiserl. Verordnung schuldig, verurteilte ihn zu siebenzig Kronen Strafe und sprach den Verfall der saisirten Kartoffel- und Zitronenvorräte aus.

## Schrebergärten und Lagerhausverwaltung.

Der Bürgermeister von Wien erzählt in seinen Berichten, daß die Gemeinde angeordnet habe, es sei heuer jeder verfügbare Grund mit Gemüse und Erdäpfeln zu bebauen. Kürzlich erschien darüber ein Ausweis, der beweisen sollte, daß diese Anordnung in die Tat umgesetzt wurde. Nun scheint aber die Lagerhausverwaltung diese Anordnung nur für kurze Zeit beachtet zu haben, denn sie übergab etwa 22 Arbeitern im April ein Grundstück, auf dem sie sich ohne Mietzins Erdäpfel anbauen sollten. Mit Freude gingen die Leute ans Werk, den grasbewachsenen Grund zu bearbeiten. Jeder bekam etwa 100 Quadratmeter Fläche zugewiesen. Darauf wuchsen nur Kartoffeln, die in etwa vier bis sechs Wochen Knollen liefern werden. Dazu soll es anscheinend nicht kommen, weil im

Bereich des Lagerhauses ein Kühlhaus gebaut werden soll, für dessen Baugrund angeblich die Erde von den jetzt mit Erdäpfeln bebauten Feldern benötigt wird. Die Erdäpfelpflanzen werden deshalb, damit der Grund geräumt werde, herausgerissen.

Man kann es nicht verstehen, daß es möglich ist, eine solche Verfügung in einer Zeit zu treffen, da jedes Stück Boden nutzbringend verwertet werden soll. Die Verwaltung des Lagerhauses mußte doch früher gewußt haben, daß sie diesen Grund noch vor dem Herbst brauchen wird. Nun, aber Pflanzen zu vernichten, die in kurzer Zeit Ertrag liefern, das ist unglaublich. Seit zwei Tagen wird dort tatsächlich Erdreich weggeräumt und Kartoffelpflanzen entfernt. Die Arbeiter haben sich bei der Verwaltung des Lagerhauses bemüht, diese Verfügung rückgängig zu machen. Sie erreichten nur eine Zusage, daß, wenn es möglich ist, der Grund geschont und für das Vernichtete Ersatz für die zum Anbau gekauften Erdäpfel geleistet werden soll. Das ist aber wenig zuverlässig. Wir erwarten, daß vom Rathause aus sofort die Anordnung getroffen wird, diese Anpflanzungen bis zum Frühherbst zu schonen, damit die Kartoffeln nicht vernichtet werden. Sechs Wochen Aufschub würden dazu hinreichen.

\*

## Zur Obst- und Gemüseteuerung.

Ein Leser teilt uns zu unserem Aufsatz „Unerschwingliche Obst- und Gemüsepreise“ folgendes mit: „Zwischen dem 8. und 10. Juli wurden auf einem Gute ganz nahe dem Norden Berlins 150 Schock Kohlrabi, das Schock zu 80 Pf., im ganzen also für 120 M. verkauft. Wenn nun im Kleinverkauf die Mandel Kohlrabi auch nur 50 Pf. kostet, so bringt das Schock 2 M. und die 150 Schock 300 M. Es sind dann also auf dem Wege vom Erzeuger zum Verbraucher 120 M. zu 300 M. geworden, mithin 180 M. in die Tasche der Zwischenhändler gewandert.“

Hoffentlich bringt die Verfügung des Oberkommandos, die den Preisausgang auch für den Obst- und Gemüsehandel verordnet und dadurch die Preise mehr unter Aufsicht der Öffentlichkeit stellt, eine Berringerung des Wuchers, dem wir bei so wichtigen Lebensmitteln ausgesetzt sind. Auch die bevorstehende Eröffnung der Verkaufsstellen des „Verains zur Förderung des Obst- und Gemüsebaues“, auf die wir schon mehrfach hinwiesen, dürfte preisregelnd und vor allem preismindernd wirken. Noch im Laufe dieses Monats sollen in allen Teilen Groß-Berlins Verkaufsstellen in leeren Läden eingerichtet werden, in denen die Hausfrauen Kartoffeln, Gemüse und Obst durch Vermittlung des Verbandes direkt von den Züchtern kaufen können. Der Preisanschlag wird nur ein geringer sein, um die Selbstkosten zu decken. Der Verband will auch an die Verwaltungen der großen Städte herantreten, damit die Gemeinden, ohne den verteuernenden Zwischenhandel, ihren Bürgern Gemüse billig liefern können. Die Kleinhändler sollen durchaus nicht ausgeschaltet werden, auch sie können von dem Verband Ware bekommen, die sie zu festgesetztem Preise an ihre Kunden abgeben können. Die Geschäftsstelle des Verbandes befindet sich Berlin, Unter den Linden 8.

Der Kleinhandel schiebt dem Großhandel die Schuld an der Gemüseteuerung zu. „Dem Großhandel“, so wird in einer Abhandlung über die Gemüseversorgung Berlins im „Vot.-Anz.“ ausgeführt, „ist aber an einem starken Sinken der Preise nichts gelegen. Wenn der Markt reichlich beschickt ist, hält der Großhändler die Ware zurück, weil er damit rechnet, daß es, wenn der Preis einmal heruntergeht, nachher schwer fällt, ihn wieder heraufzusetzen. Der Großhändler lehnt darum unter Umständen ansehnliche Aufträge, die an ihn gelangen, kurzerhand ab. Es ist Tatsache, daß große Gemüsezüchter in der Nähe von Berlin vor mehreren Wochen Tausende von Zentnern verkaufsreifen Spinats (der zur Zeit gerade besonders gut schick) untergepflügt haben, weil sie auf dem Berliner Markt eine ihnen annehmbar erscheinende Absatzgelegenheit nicht fanden — die Großhändler, denen die Ware angeboten war, hatten aus den angegebenen Gründen den Kauf abgelehnt. Genau dasselbe hat sich zur gleichen Zeit mit Weißkohl abgespielt.“

Angeichts solcher Vorkommnisse ist es allerhöchste Zeit, auch den Großhandel unter sorgfältige Aufsicht zu nehmen. Man denke: Tausende von Zentnern eines Nahrungsmittels werden in dieser Zeit der Teuerung vernichtet, nur weil der zu erzielende Preis nicht hoch genug schien! — Hoffentlich entschließt sich auch die Stadt Berlin selbst zu Maßnahmen, die die Teuerung mindern; jetzt, wo das „Einmachen“ begonnen hat, ist höchste Zeit dafür.

**Gemüsearten.**

= Dresden, Mitte Juli. Die steigenden Preise für Lebensmittel haben den Rat der Stadt Dresden zu einer beachtenswerten Neuerung veranlaßt. Die Stadt will das von ihr beschaffte Trockengemüse jetzt in den Verkehr bringen, und zwar durch Vermittlung besonderer Gemüsearten. Die Verteilung der Gemüsearten wird voraussichtlich jeden Monat erfolgen. Hierbei wird auf jeden Kopf der Bevölkerung, spätere Erhöhung vorbehalten, zunächst monatlich je ein Pfund Trockengemüse gewährt. Die Gemüsearten werden durch die Vertrauensmänner für die Brotscheinausgabe ausgegeben. Als Grundlage der Verteilung gelten die für die Brotscheinausgabe geführten Handlisten. Die Preise sind den Verpackungen der Trockengemüse aufgedruckt. Zur Ausgabe gelangen zunächst große und kleinere Trauben und Sojabohnen, die Ausgabe von Reis, Erbsen und weißen Bohnen folgt später.

**Das Ausfuhrverbot für Obst.**

Aus verschiedenen Gegenden Deutschlands, insbesondere aus dem Rheingau und neuerdings auch aus dem Schwarzwald, ist in den letzten Tagen berichtet worden, daß dort große Mengen Obst von ausländischen Händlern aufgekauft und mit Schiff oder Bahn fortgeschafft werden, anscheinend um über Holland nach England zu gehen. Wir würden darnach also den englischen Ausfuhrverbot damit beantworten, daß wir von unseren gewiß nicht überreichen Vorräten noch einen Teil nach England schicken! Die Entrüstung darüber war allgemein, desgleichen der Ruf nach einem Ausfuhrverbot, das diesem Verfahren ein Ende machte. Ein solches Ausfuhrverbot besteht aber tatsächlich schon seit langem. Es ist veröffentlicht in der Nummer 209 des „Reichsanzeigers“ vom 5. September 1914 und lautet wörtlich folgendermaßen:

Auf Grund des § 2 der Kaiserlichen Verordnung vom 31. Juli 1914, betr. das Verbot der Ausfuhr von Verpflegungs-, Streu- und Futtermitteln, bringe ich unter Aufhebung der Bekanntmachungen vom 31. Juli und 1., 3., 7., 8. und 19. August 1914 hierdurch zur öffentlichen Kenntnis, daß die folgenden Gegenstände unter das Verbot fallen:

Obst und Beeren, in frischem, getrocknetem, gebörtem, gekochtem oder sonst konserviertem Zustand.

Berlin, 5. September 1914.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers:  
Debrück.

Darnach besteht also keinerlei Ausfuhrmöglichkeit für Obst, weder nach England, noch sonstwohin, wenn man nicht den doch wirklich höchst unwahrscheinlichen Fall annehmen wollte, daß die ausführenden Behörden dieses Verbot inzwischen vergessen hätten. Für alle die aber, die jetzt Obst für die Ausfuhr an- oder verkaufen möchten, mag die Erinnerung an die Verordnung vom 5. September 1914 heilsam sein.

20. VII. 1915

## Der Verkehr mit Delfrüchten und Delfruchtprodukten.

Die Bekanntmachung über den Verkehr mit Delfrüchten und daraus gewonnenen Produkten vom 15. Juli 1915 hat folgenden Wortlaut:

Der Bundesrat hat auf Grund des § 3 des Gesetzes über die Ermächtigung des Bundesrats zu wirtschaftlichen Maßnahmen usw. vom 4. August 1914 (Reichs-Gesetzbl. S. 327) folgende Verordnung erlassen:

### § 1.

Die aus Raps, Rübsen, Heberich und Ravison, Dotter, Mohn, Lein und Haas der inländischen Ernte gewonnenen Früchte (Delfrüchte) sind an den Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Oele und Fette G. m. b. G. in Berlin zu liefern.

Dies gilt nicht:

1. für Vorräte, die vom Inkrafttreten dieser Verordnung ab in der Hand desselben Eigentümers insgesamt zehn Kilogramm nicht übersteigen;
2. bei Leinsamen für Vorräte, die vom Inkrafttreten dieser Verordnung ab in der Hand desselben Eigentümers fünf Doppelzentner nicht übersteigen. Betragen die Vorräte mehr als fünf Doppelzentner, so dürfen davon bis zu fünf Doppelzentner zurückbehalten werden;
3. für die zur Bestellung des Landwirtschaftsbetriebs des Lieferungspflichtigen erforderlichen Vorräte (Saatgut);
4. für die Delfrüchte, die in anerkannten Saatguts-wirtschaften zu Saatweiden gewonnen werden;
5. bei Mohn für die zur Herstellung von Nahrungsmitteln in der Hauswirtschaft des Lieferungspflichtigen erforderlichen Vorräte.

### § 2.

Wer Delfrüchte (§ 1) bei Beginn eines Kalendervierteljahrs in Gewahrsam hat, hat die bei Beginn eines jeden Kalendervierteljahrs vorhandenen Mengen getrennt nach Arten und Eigentümern unter Kennung der letzteren dem Kriegsausschuß anzuzeigen. Die Anzeige ist bis zum 5. Tage eines jeden Kalendervierteljahrs, erstmalig jedoch am 1. August 1915, zu erstatten.

Gleichzeitig ist anzugeben, welche Vorräte auf Grund des § 1 Abs. 2 Nr. 2 bis 5 beansprucht werden.

Die Anzeigepflicht gilt nicht für die Fälle des § 1 Abs. 2 Nr. 1.

### § 3.

Der Kriegsausschuß hat die Delfrüchte, die ihm nach § 1 zu liefern sind, abzunehmen und einen angemessenen Preis dafür zu zahlen.

Der Preis für 100 Kilogramm darf nicht übersteigen bei Raps (Winter- und Sommer-) 60 Mark, bei Rübsen (Winter- und Sommer-) 57,50 Mk., bei Heberich und Ravison 40 Mk., bei Dotter 40 Mark, bei Mohn 80 Mark, bei Leinsamen 50 Mark, bei Haasfamen 40 Mark.

Der Lieferungspflichtige hat die Delfrüchte bis zur Abnahme aufzubewahren und pfleglich zu behandeln.

### § 4.

Der Lieferungspflichtige hat dem Kriegsausschuß anzuzeigen, von welchem Zeitpunkt ab er zur Lieferung bereit ist. Erfolgt die Abnahme nicht binnen zwei Wochen nach diesem Zeitpunkt, so ist der Kaufpreis vom Ablauf der Frist an mit 1 vom Hundert über den jeweiligen Reichsbankdiskont zu verzinsen. Für Verwahrung und pflegliche Behandlung nach Ablauf der Frist erhält der Lieferungspflichtige eine Vergütung, die vom Bundesrate festgesetzt wird. Mit dem Zeitpunkt, an dem die Verzinsung beginnt, geht die Gefahr des zufälligen Verderbens oder der zufälligen Wertverminderung auf den Kriegsausschuß über. Der Lieferungspflichtige hat nach näherer Anweisung des Reichskanzlers Feststellungen darüber zu treffen, in welchem Zustand sich die Delfrüchte im Zeitpunkt des Gefahrüberganges befinden; im Streitfall hat er den Zustand nachzuweisen.

### § 5.

Ist der Verkäufer mit dem vom Kriegsausschuße gebotenen Preise nicht einverstanden, so setzt die zuständige höhere Verwaltungsbehörde den Preis endgültig fest. Sie darf dabei die im § 3 festgesetzten Grenzen nicht überschreiten. Die höhere Verwaltungsbehörde bestimmt darüber, wer die baren Auslagen des Verfahrens zu tragen hat. Bei der Festsetzung ist der Preis zu berücksichtigen, der zur Zeit des Gefahrüberganges (§ 4) angemessen war. Der Verpflichtete hat ohne Rücksicht auf die endgültige Festsetzung des Hebernahmepreises zu liefern, der Kriegsausschuß vorläufig den von ihm für angemessen erachteten Preis zu zahlen.

Erfolgt die Hebernahme nicht freiwillig, so wird das Eigentum auf Antrag des Kriegsausschusses durch Anordnung der zuständigen Behörde auf ihn oder die von ihm in dem Antrag bezeichnete Person übertragen. Die Anordnung ist an den Besitzer zu richten. Das Eigentum geht über, sobald die Anordnung dem Besitzer zugeht.

### § 6.

Die Zahlung erfolgt spätestens 14 Tage nach Abnahme. Für streitige Restbeträge beginnt diese Frist mit dem Tage, an dem die Entscheidung der höheren Verwaltungsbehörde dem Kriegsausschuße zugeht.

### § 7.

Der Kriegsausschuß hat für die alsbaldige Verarbeitung der übernommenen Delfrüchte zu sorgen. Er hat das gewonnene Öl nach den Weisungen des Reichskanzlers abzugeben. Für die bei der Oelgewinnung entfallenden Delfrüchten und Oelmehle sind die Vorschriften der Verordnung über den Verkehr mit Kraftfuttermitteln vom 23. Juni 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 399) maßgebend.

### § 8.

Der Kriegsausschuß untersteht der Aufsicht des Reichskanzlers.

### § 9.

Der Reichskanzler erläßt die Vorschriften zur Ausführung dieser Verordnung. Er kann Ausnahmen gestatten und die Vorschriften dieser Verordnung auch auf andere als die im § 1 genannten Delfrüchte ausdehnen.

Die Landeszentralbehörden bestimmen, wer als höhere Verwaltungsbehörde oder als zuständige Behörde im Sinne dieser Verordnung anzusehen ist.

### § 10.

Mit Gefängnis bis zu sechs Monaten oder mit Geldstrafe bis zu eintaufendfünfhundert Mark wird bestraft:

1. wer Vorräte, zu deren Lieferung er nach § 1 verpflichtet ist, beiseiteschafft, zerstört, verarbeitet, verbraucht oder an einen anderen als den Kriegsausschuß liefert;
2. wer eine ihm nach § 2 Abs. 1 obliegende Anzeige nicht in der gesetzten Frist erstattet oder wer wissentlich unvollständige oder unrichtige Angaben macht;
3. wer der Verpflichtung zur Aufbewahrung und pfleglichen Behandlung (§ 3 Abs. 2) zuwiderhandelt;
4. wer den nach § 9 erlassenen Ausführungsbestimmungen zuwiderhandelt.

### § 11.

Diese Verordnung findet auch Anwendung auf Delfrüchte, die vor dem Inkrafttreten der Verordnung in das Reichsgebiet eingeführt worden sind.

Sie findet gleichfalls Anwendung auf Delfrüchte, die künftig aus den besetzten Gebieten des Auslandes eingeführt werden. Der Reichskanzler kann ihre Vorschriften ausdehnen auf Delfrüchte, die aus dem übrigen Ausland eingeführt werden.

### § 12.

Diese Verordnung tritt mit dem Tage der Verkündung in Kraft. Der Reichskanzler bestimmt den Zeitpunkt des Außerkrafttretens.

Berlin, den 15. Juli 1915.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers  
Delbrück.

\* (Sammelt das Fallobst.) Die Frauenhilfsaktion im Kriege, Sektion Obst und Gemüse, bittet, das Fallobst zu sammeln und in der Einsiedelküche für Spitäler, 19. Bezirk, Wallmodengasse 11, Telephon Döbling 93, abzugeben. Das Obst wird dort sortiert und teils als Gelee für den Winter eingekocht, teils als frisches Kompott für den täglichen Bedarf der Spitäler abgegeben. Es wäre gerade heuer, wo das Obst fast unerschwinglich ist, unverantwortlich, verfaulen zu lassen, was für unsere braven Soldaten ein wichtiges Nahrungsmittel und eine Erquickung sein kann. Wer Fallobst abgeben will, es aber nicht selbst sammeln kann, benachrichtige die Frauenhilfsaktion und es wird eine eigens zu diesem Zwecke organisierte Kindergruppe das Fallobst sammeln und in die Einsiedelküche bringen. Wer Obst und Gemüse für den Winter konservieren will, erhält dort kostenlos Anleitungen und Rezepte jeden Freitag und Samstag nachmittags von halb 4 bis 6 Uhr.

**Die verbotene Obst-Ausfuhr.**

Im Köln, 20. Juli. (Priv.-Tel.) Der Gouverneur der Festung Köln erläßt folgende Bekanntmachung: Durch kaiserliche Verordnung vom 31. Juli 1914, in Verbindung mit der Bekanntmachung des Herrn Reichskanzlers vom 9. September 1914, ist u. a. die Ausfuhr von Obst und Beeren in frischem, getrocknetem, gedörtem, gelochtem oder sonst konserviertem Zustande über die Reichsgrenze verboten worden. Es ist festgestellt, daß große Mengen Obst trotz dieser Verordnung aus den Rheinlanden, insbesondere auch aus dem Festungsbereich aufgekauft und unter falscher Deklaration über die holländische Grenze gebracht worden sind. Es besteht die Vermutung, daß das Obst weiter nach England geleitet wird. Die Verordnung wird hierdurch in Erinnerung gebracht und darauf hingewiesen, daß Zuwiderhandlungen auf Grund des § 9b des Gesetzes über den Belagerungszustand vom 4. Juni 1851 mit Gefängnis bis zu einem Jahr bestraft werden, sofern nach den allgemeinen Strafgesetzen nicht eine höhere Strafe verurteilt ist. Sämtliche Polizeibehörden des Befehlsbereiches der Festung sind angewiesen worden, auf die Innehaltung des Verbotes streng zu achten und Verstöße sofort zur Anzeige zu bringen.

### Das Ausfuhrverbot für Obst und Beeren.

In verschiedenen Blättern der Tagespresse finden sich in letzter Zeit Mitteilungen darüber, daß Obst in großen Mengen nach Holland ausgeführt werde, um in England zu Marmelade verarbeitet zu werden, oder daß holländische Händler die deutsche Obsternte in manchen Gegenden für diesen Herbst bereits aufgekauft hätten, um sie zur Ausfuhr zu bringen. Demgegenüber weist die Nordd. Allg. Zig. darauf hin, daß bereits am 5. September 1914 ein Ausfuhrverbot für Obst und Beeren, sowohl für frische als auch für konservierte Ware aller Art erlassen wurde. Ausnahmen von diesem Verbot auf Einzelanträge hin sind für die diesjährige Ernte nicht bewilligt worden. Allgemeine Ausnahmen bestanden für Birnen vom 11. November bis Ende November 1914 und für frische Erdbeeren, Stachelbeeren und süße Kirschen vom 4. Mai bis 30. Juni 1915. Die letztgenannte Ausnahme wurde nach Einberufen mit den Bundesregierungen angeordnet, weil die diesjährige überaus große Ernte in den drei Obstsorten von dem Inlandsmarkt nicht vollkommen aufgenommen werden konnte. Daneben besteht nur noch eine Ausnahme für den sogenannten kleinen Grenzverkehr bezüglich aller frischen Beerenobstes, aber nur soweit es sich um Mengen des im kleinen Grenzverkehr üblichen Umfangs handelt. Nachdem mit dem 30. Juni die Ausnahme für Erdbeeren, Stachelbeeren und Südkirschen abgelaufen ist, können keine größere Obstsendungen mehr die Grenze passieren. Da auch in Zukunft keine Ausnahmen von dem Ausfuhrverbot bewilligt werden, so müssen etwaige Aufkäufer die Ware im Inland zum Verkauf bringen. Sollten sie sich nicht rechtzeitig dazu bereit finden lassen, so würden sie sich der Gefahr aussetzen, daß ihre Vorräte enteignet werden.

\*

Der Gouverneur von Köln erläßt folgende Bekanntmachung: Durch Kaiserliche Verordnung vom 31. Juli 1914 in Verbindung mit der Bekanntmachung des Herrn Reichskanzlers vom 5. September 1914 ist u. a. die Ausfuhr von Obst und Beeren in frischem, getrocknetem, gedörtem oder sonst konserviertem Zustande über die Reichsgrenze verboten worden. Es ist festgestellt, daß große Mengen Obst trotz dieser Verordnung aus dem Rheinlande, insbesondere auch aus dem Festungsbereiche, aufgekauft und unter falscher Deklaration über die holländische Grenze gebracht worden sind. Es besteht die Vermutung, daß das Obst nach England weitergeleitet wird. Die Verordnung wird hierdurch in Erinnerung gebracht und darauf hingewiesen, daß Zuwiderhandlungen nach dem Gesetz über den Belagerungszustand vom 4. Juni 1851 mit Gefängnis bis zu einem Jahre bestraft werden, sofern nach den allgemeinen Strafgesetzen nicht eine höhere Strafe verwirkt ist. Sämtliche Polizeibehörden des Befehlsbereichs der Festung sind angewiesen worden, auf die Innehaltung des Verbotes streng zu achten und Verstöße sofort zur Anzeige zu bringen.

**Das Ausfuhrverbot von Obst und Beeren.**

WTB Berlin, 22. Juni. (Telegr.) Die Norddeutsche Allgemeine Zeitung schreibt über das Ausfuhrverbot für Obst und Beeren:

In verschiedenen Blättern der Tagespresse finden sich in letzter Zeit Mitteilungen darüber, daß Obst in großen Mengen nach Holland ausgeführt werde, um in England zu Marmelade verarbeitet zu werden, oder daß holländische Händler die deutsche Obsternte in manchen Gegenden für diesen Herbst bereits aufkauften, um sie zur Ausfuhr zu bringen. Demgegenüber muß darauf hingewiesen werden, daß bereits am 5. September 1914 ein Ausfuhrverbot für Obst und Beeren, sowohl für frische als konservierte Ware aller Art, erlassen worden ist. Aus-

nahmen von diesem Verbot auf Einzelanträge hin sind für die diesjährige Ernte nicht bewilligt worden. Allgemeine Ausnahmen bestanden für Birnen vom 11. November bis Ende November 1914 und für frische Erdbeeren, Stachelbeeren und süße Kirschen vom 4. Mai bis 30. Juni 1915. Die letztgenannte Ausnahme wurde nach Einvernehmen mit den Bundesregierungen angeordnet, weil die diesjährige überaus große Ernte in den drei Obstsorten von dem Inlandsmarkt nicht vollkommen aufgenommen werden konnte. Daneben besteht nur noch eine Ausnahme für den sogenannten kleinen Grenzverkehr bezüglich alles frischen Beerenobstes, aber nur soweit es sich um Mengen im kleinen Grenzverkehr üblichen Umfangs handelt. Nachdem mit dem 30. Juni die Ausnahme für Erdbeeren, Stachelbeeren und Süßkirschen abgelaufen ist, können keine größeren Obstsendungen mehr die Grenze passieren. Da auch in Zukunft keine Ausnahmen von dem Ausfuhrverbot bewilligt werden, müssen etwaige Aufkäufer die Ware im Inland zum Verkauf bringen. Sollten sie sich nicht rechtzeitig dazu bereitfinden lassen, so würden sie sich der Gefahr aussetzen, daß ihre Vorräte enteignet werden.

## Marktverhältnisse und Preissteigerungen in Obst und Gemüse.

Von Landes-Oekonomierat Siebert-Frankfurt a. M.

Die derzeitige Marktlage gibt zu Erörterungen von nicht immer erfreulicher Art Veranlassung und es dürfte daher von Wert sein, Ursache und Wirkung näher zu beleuchten.

Nachdem das anhaltend regenlose Wetter im Mai und Juni die Hoffnung auf eine reiche Frühgemüseernte nicht in Erfüllung gehen ließ, konnte auch der Bedarf zeitweilig nicht ganz gedeckt werden, man kann aber von einem andauernden Mangel an Gemüse nicht sprechen. Nur Spinat, Kopfsalat und Römischkohl blieben knapp. Bohnen, gelbe Rüben, Gurken und Spargel wurden reichlich, Frühweiskraut, Wirsing und Erbsen genügend zugeführt. Es ist zu bemerken, daß ein ansehnlicher Teil des Gemüses sofort wieder nach den umliegenden Städten ging, insbesondere gilt dies von Frühweiskraut und Frühwirsing, die aus der Umgegend von Bonn eingeführt werden. Holland lieferte vorwiegend Blumenkohl, Gurken, gelbe Rüben und Ahabarber, Belgien Erbsen und gelbe Rüben. Die sehr zeitig einsetzende Erdbeerernte lieferte nur ein Drittel des sonstigen Ertrages, etwa 400 bis 500 Zentner pro Tag gegen 1200 bis 1500 im Vorjahre. Die Früchte waren durch die Trockenheit weniger gut entwickelt als früher. Holland liefert täglich 1 bis 2 Waggons. Von ansehnlichem Umfange sind die Kirschenzufuhren bei guter Qualität. Besonders beliebt sind die aus den nördlichen Gemeinden des Stadtkreises Frankfurt a. M. kommenden Kirschen, mit denen sich immer ein lebhafter Verkehr nach Norddeutschland entwickelt, wo die „Frankfurter Kirschen“ sehr gesucht sind. Gut ist die Ernte in Johannisbeeren, weniger gut in Himbeeren und Stachelbeeren.

Über überall wird von Preissteigerungen in Obst und Gemüse gesprochen trotz zeitweiliger gehöherer Zufuhr. Vielfach liegt es am Publikum selbst, es braucht nur auf irgendeinen Gegenstand, der zur Ernährung dient, in den Zeitungen hingewiesen zu werden, dann stürzt sich alles darauf und die Ware steigt unverhältnismäßig im Preise. Am Oberrhein soll eine Preistreibererei im Obst eingeleitet haben, die Veranlassung zur Bildung von Seznimen gegeben hat, deren Mitglieder kein Obst mehr essen wollen, ehe die Preise nicht herabgesetzt sind. Und nachdem bekannt geworden war, daß, wie die „Times“ meldet, in England in diesem Jahre durch die Nachfröste nur eine kleine Frucht-ernte zu erwarten sei, man daher kein Obst verschwenden dürfe, die Früchte konfektieren und nicht umkommen lassen solle, da ist es zu verstehen, daß Händler deutsche Stapelplätze aussuchen und hier für fremde Rechnung, in diesem Fall also für Feindesland, unsere heimischen Erzeugnisse, Obst und Beerenfrüchte, aufkaufen. Dadurch ist wahrscheinlich die augenblickliche Marktlage sehr in Mitleidenschaft gezogen, sie deckt den eigenen Bedarf nicht in genügender Maße und dann auch nur zu unerwünscht hohen Preisen, die gar nicht im Einklang mit der an und für sich teuren Lebenshaltung oder mit dem Werte der Ware selbst stehen. Bekanntlich hat England alljährlich Obst aller Art aus Deutschland eingeführt. Das englische Konsulat in Frankfurt a. M. bemühte sich lebhaft um die Feststellung der ergiebigsten und besten Kulturstätten und Preislagen; so kam es häufig vor, daß hierorts die Zufuhr oft gering und die Preise hoch waren. Das mag in Friedenszeiten gerechtfertigt erscheinen, denn Handel und Wandel muß sein, sie beleben das Gegenseitigkeitsverhältnis in bester und schönster Weise, aber unter den gegenwärtigen Verhältnissen gebietet es die Selbsterhaltung, daß Zustände, wie die in dem ersten Morgenblatt der „Frankfurter Zeitung“ vom 17. Juli „Rheinisches Obst für England“ geschüberten nicht eintreten dürfen. Tatsächlich besteht ja in Deutschland ein Ausfuhrverbot für Obst, es ist also anzunehmen, daß diese Ausfuhrversuche erfolglos bleiben.

Ein gemeinnütziges Unternehmen in Frankfurt a. M., das einen sehr großen täglichen Verbrauch von Gemüse hat, war dieser Tage auf der Suche nach soliden Quellen für Gemüselieferungen, weil die zuletzt erstandene Ware, für die bei normalen Marktpreisen etwa 100 Mark bezahlt wurde, mit 300 Mark bezahlt werden sollte, was nach Angabe des Lieferanten durch die Marktlage bedingt gewesen sei. Das sind natürlich ungesunde Verhältnisse.

Nun kann es ja vorkommen, daß zeitweilig einzelne Sachen in weniger großen Mengen angefahren werden, die lang anhaltende Dürre hat manches nicht so recht zur Entwicklung kommen lassen und die holländische Zufuhr war auch nicht immer ausreichend, aber das sind sekundäre Erscheinungen, die bei einzelnen Gegenständen immer einmal vorkommen werden. Am allgemeinen stehe ich auf dem Standpunkte, und die Erfahrung dieses Kriegsjahres hat es uns genugsam gezeigt, daß fast überall die Gemüse- und Obstmärkte vermöge ihrer soliden Grundlage, aufgebaut auf langjährigen praktischen Erfahrungen und mit vollem Empfinden für die großen und täglichen Bedürfnisse der gesamten Bevölkerung, sich in sich selbst am besten ausgleichen. Angebot und Nachfrage sind die beiden sich immer wieder berührenden allerbesten Regulatoren, die natürlich zeitweilig eine Unterstützung nach der einen oder anderen Seite hin erfahren müssen.

Eine unvorsichtige Marktleitung, die fortgesetzt mit dem Handel in Beziehung steht und durch aufmerksame Beobachtung die vielseitigen Wünsche und Erfordernisse des kaufenden Publikums kennen lernt, kann ihrerseits unendlich viel dazu beitragen, daß der Markt seinen natürlichen und durchgehends regelmäßigen Zufluß aufrecht erhält und daß

scharfe Uebergriffe in der Preislage vermieden werden. Was aber den Zwischenhandel angeht, da müssen andere Organe eingreifen und Abhilfe schaffen, denn er ist meist der Urheber von Störungen in der Zufuhr, von Aufspeicherung oft der marktgängigsten Ware und dadurch führt er häufig eine unerhöhte Preissteigerung herbei. Zur Erhöhung der Preise trägt auch vielfach der Umstand bei, daß gewisse Bevölkerungsschichten Obst und Gemüse in solchen Mengen einzukaufen pflegen, daß es unmöglich erscheint, sie in frischem Zustande zu verbrauchen, bezw. ihre Verarbeitung zu Dauerware sachgemäß zu bewirken. Dadurch gehen häufig für die Allgemeinheit größere Bestände verloren. Aus dem Marktverkehr geht ja auch zur Genüge hervor, daß viele Hausfrauen bereits vor Beginn des Marktes zu Hunderten warten, um die Ware direkt bei der Anfuhr von dem Händler, bezw. dem Züchter zu kaufen, was sich diese zu Nutzen machen und die Preise sofort höher stellen.

Es liegt nun nahe, die Frage aufzuwerfen, wie man diesem nationalen Uebelstande der künstlichen Teuerung steuern kann. Das ist nicht so einfach zu sagen, aber wir wollen versuchen, auf Grund eigener Erfahrungen und Beobachtung Vorschläge zu machen, die auf gangbare Wege hinzuführen. Da kommt zunächst in Betracht eine von dem Verbraucher ausgehende Abhilfe und eine solche durch Verfügung der Behörden.

Im dem Vorhergehenden ist der Zwischenhandel erwähnt und in Verbindung mit den Preistreiberereien gebracht worden. Ich meine hier nicht den reellen, vollberechtigten Zwischenhandel, sondern eine Gruppe von Zwischenhändlern, die auch als eine Kriegsercheinung bezeichnet werden müssen, die Gruppe jener Spekulanten, die, vor dem Kriege auf anderen Gebieten tätig, mit richtigem Instinkt herausgefunden haben, daß hier etwas zu holen ist, und jetzt die Notlage ausnützen. Da aber hier alle Not tut, kann nur durch behördliche, strenge und ohne jede Rücksicht durchgeführte Anordnungen geholfen werden.

*Marktwirtschaft und Preissteigerungen in Obst und Gemüse.*

Ein anderer Weg liegt auf dem Gebiete einer sachgemäßen Organisation der Züchter und Händler. Hierfür sind Beweise da, aber wir müssen sie, leider!, aus dem Auslande holen. Dort ist die Einwirkung von Verkaufsstellen für Obst und Gemüse im Großen vorbildlich, die vorzüglich geleiteten und durchgeführten Preissteigerungen gewählehten dem Züchter einen angemessenen Preis und den Absatz seiner Ware, sie unterbinden aber auch eine ungebührliche Spekulation und verhindern eine Ausbeutung der kleinen handelsunerfahrenen Züchter. So werden in Holland Gemüse, Früchte und Blumen in gemeinschaftlichem Zusammenschluß verkauft und gerade dadurch, daß sich jeder der Allgemeinheit unterordnet, ist der Erfolg gegeben. Bei den wirtschaftlichen Abenden der Gartenbau-Gesellschaft ist bei Besprechung der Frage, wie man die Absatzverhältnisse für den Züchter günstiger gestalten könne, ohne den Verbraucher zu schädigen, wiederholt auf den Wert solcher Organisationen hingewiesen worden. Auch Amerika befaßt sich mit der Organisation des Marktwesens. Es ist bereits seit langem in den Vereinigten Staaten mit Eifer darüber diskutiert worden, welches das wirtschaftlich zweckmäßigste Verfahren bei dem Verkauf und der Verteilung der Garten- und Feldfrüchte sei. Schon im Jahre 1913 wurde von der amerikanischen Regierung eine Behörde unter der Bezeichnung „Bureau für Marktwesen“ eingerichtet. Der Krieg mit seinen Teuerungsercheinungen hat in Amerika aufs neue das Interesse für dieses Problem geweckt und in den letzten Monaten wurde sowohl dem Senate, wie auch der Abgeordnetenkammer eine Resolution unterbreitet, wonach der Präsident ermächtigt werden soll, eine aus 29 Mitgliedern bestehende Landeskommission für Marktwesen einzusetzen, wovon 15 Fachleute und 14 besonders angesehene und erfahrene praktische Geschäftsleute sein sollen. Die Organisation soll sich nicht mit dem tatsächlichen Verkauf und der Verteilung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse befassen — dazu sind besondere Kommissionen vorgesehen — sondern Auskünfte über die Marktlage verbreiten und den Interessenten alle sonstige Unterstützung und Hilfe bei der wirtschaftlichen Verteilung der Erzeugnisse gewähren. Dies ist etwa in dem Sinne gedacht, wie hierorts die „Zentralstelle für Obst- und Gemüsebewertung“ arbeitet, an deren Bestehen gerade die „Frankfurter Zeitung“ den stärksten Anteil hat. Durch Angebot und Nachfrage mit Preisbestimmungen soll ein Ausgleich zwischen Züchtern und Verbrauchern herbeigeführt werden. Ein erfreuliches Beispiel in Deutschland bietet der Verband deutscher Gemüsezüchter, der am Niederrhein, im Kreise Geldern, Preissteigerungen von Gemüse nach holländischem Muster mit gutem Gelingen eingerichtet hat. Ein großer Fehler ist bei uns ferner der Mangel an geeigneten Räumlichkeiten für längere Aufbewahrung von Obst und Gemüse. So kommt es vor, daß große Ernten von überwintertungsfähigem Gemüse im Herbst verschleudert werden müssen, während wir im Frühjahr dasselbe Gemüse aus dem Auslande beziehen müssen, welches Geld unseren heimischen Züchtern beim Vorhandensein zweckentsprechender Einrichtungen zugute käme. Es empfiehlt sich, darauf zu achten, daß städtische Verwaltungen diese äußerst wichtige Frage im Auge behalten. Die Anlage von solchen Aufbewahrungsstellen, besonders auch von Kühlräumen ist ohne Zweifel rentabel und macht uns vom Auslande immer mehr unabhängig.

Wie sich die Züchter und Händler zusammenschließen, werden dies auch die Verbraucher tun und der in der Bildung begriffene Kriegsausschuß für Konsumenten-Interessen mit seinen derzeit 7 Millionen Verbandsmitgliedern, unter Einrechnung der Angehörigen etwa

25 Millionen Verbraucher, d. h. ein starkes Drittel der Bevölkerung Deutschlands, wird nachdrücklichst alle diejenigen Erscheinungen bekämpfen, die einer gesunden wirtschaftlichen Entwicklung nachteilig sind. Wichtig ist festzustellen, daß auch die Verbraucher mithelfen müssen und nicht durch unnötige Einkäufe, beziehungsweise durch überstürzte Anforderungen Züchter und Händler veranlassen, die Preise höher zu setzen. Niemand kaufe mehr, als er für seinen eigenen Haushalt unbedingt braucht oder als er in der Lage ist, in einem der Beschaffenheit der Ware entsprechenden Zeitraum in Dauertare überzuführen. Wer dieses nicht befolgt, hilft mit an der Preissteigerung. Ueberall haben sich Frauen in den Dienst der Ausklärung in bezug auf die Ernährungsfrage gestellt, es werden sehr viele Ratsschlüsse erteilt, vielleicht sogar zu viele. Was nützt es heute, wenn man den Frauen aus den weniger bemittelten Ständen neue Kochrezepte gibt; ist es nicht richtiger, sie darauf hinzuweisen, wie sie die ihnen bekannten und geläufigen Speisen vielleicht auf eine billigere Art herstellen können? Alle die Ratsschlüsse, wie man in dieser Kriegszeit aus Diesem oder Jenem ein Gericht bereiten kann, verleiten zum Experimentieren. Es ist dankenswert, die Ausnützung auch der kleinsten Reste zu erforschen, aber im Großen und Ganzen regelt sich dieses in dem vernünftig geleiteten Haushalt aus sekundären Gründen von selbst und den anderen, die dies aus irgendwelchen Ursachen nicht können oder nicht tun wollen, ist durch solche Belehrungen augenblicklich auch nicht zu helfen. Es bedeutet direkt eine Gefahr, Dinge anzupreisen, die nicht genügend ausgeprobt sind. Versuche nach dieser Richtung kosten Zeit, Material und Geld und diese drei Dinge sind jetzt knapp.

Die ultima ratio für den augenblicklichen unhaltbaren Zustand ist aber das behördliche Eingreifen, wie dies in Bayern und Württemberg von den Generalkommandos geschehen ist und, wie man hört, auch hier geschehen soll, ferner eine zielbewusste Haltung des Publikums beim Einkauf. Andere Maßnahmen lassen sich nicht aus dem Ärmel schütteln, sie bedürfen größerer Vorbereitungen und ruhiger Zeiten, aber wir werden sie hoffentlich später als eine wertvolle Frucht der im Kriegsjahre gewonnenen Erfahrungen kennen lernen.

**Zur Obst- und Gemüseverwertung.**

Dan in diesem Jahre den in den bevorstehenden Wochen reichlicher auf den Markt geworfenen Mengen von Obst und Gemüse für die gesamte Volksernährung eine hervorragende Bedeutung zukommt, ist es notwendig, dafür Sorge zu tragen, daß die über den Augenblicksbedarf hinausgehenden Vorräte für die späteren Monate verwertbar gemacht werden, um dann der Bevölkerung wertvolle Nahrung und Ersatz für Fette bieten zu können. Die fabrikmäßige Konservierung von Obst und Gemüsen stößt in diesem Jahre aber auf Schwierigkeiten, und es wäre zu begrüßen, wenn jede Familie in den Großstädten an ihrem Teile dazu beitragen würde, einen Teil der Sorge für das Durchhalten selbst zu übernehmen. Daher hat der „Berliner Jugendbundausschuß“ es unternommen, mit Unterstützung der Stadt Berlin, des königlichen Oberpräsidiums und des Unterrichtsministeriums die Erkenntnis dieser Notwendigkeit in die weitesten Volkskreise zu tragen, und wird Gelegenheit bieten, den Frauen und Mädchen unserer Stadt in praktischen Kursen die Konservierung von Obst und Gemüsen zu erlernen.

Für die Mitglieder der an die Gemeindeschulen angeschlossenen Jugendvereinigungen und deren weibliche Angehörige werden in den 33 städtischen Schulküchen kostenlose Ausbildungskurse in Obst- und Gemüseverwertung für die Abendstunden eingerichtet. Bereits haben 45 Vereinigungen 964 junge Mädchen als Teilnehmerinnen angemeldet. Je 15 bis 20 junge Mädchen über 17 Jahre bilden einen Kursus. In der ersten Woche wird das Konservieren ohne Zucker (System Jasmund, Sterilisieren in Flaschen) gezeigt, in der zweiten das Einkochen von Marmeladen, in der dritten das Einlegen in Essig und Zucker, und die vierte Woche bringt das Dörren von Gemüsen, das Herstellen von Salzkonserven, das Trocknen von Pilzen usw. Die Kurse beginnen am 23. August. Ein Informationskursus für die Leiterinnen geht am 10., 11. und 12. August im Lettehaus voraus. Nähere Auskünfte erhalten alle interessierten Kreise im Büro des Berliner Jugendbundausschusses, Berlin C. 19, Niederwallstraße 6/7, Geschäftsführer Rector Zickermann, Fernspr. Zentrum 11 854. Sprechstunde täglich 12 bis 1 Uhr, Montag, Mittwoch, Freitag 5 bis 7 Uhr.

**Warum Obst und Gemüse so teuer sind.**

Wie schon berichtet, haben Berlin und andere deutsche Städte unter enormer Teuerung von Obst und Gemüse zu leiden. Ein Obstzüchter aus dem Havelland teilt nun in einer Zuschrift an reichsdeutsche Blätter mit, daß die hohen Preise auf den großen Mangel an brauchbaren Arbeitskräften zurückzuführen sind. „Wir haben es,“ schreibt er, „mit Kindern, Mädchen, Frauen, Gefangenen und anderen versucht. Die Kinder besaßen keine Ausdauer, waren zu spielerisch und ruinierten mehr als sie nützten. Die Leistungen der Frauen und Mädchen standen in gar keinem Verhältnis zu ihren hohen Ansprüchen. Die Gefangenen erwiesen sich als ein Danaergeschenk. Kurze Arbeitszeit, gute Verpflegung, Unterkunft, Aufsicht, Entweichungen und andere Dinge machten in vielen Fällen besonders den kleineren Arbeitgebern das Leben recht sauer.

Die Abrechnung ergab dann oft, daß die Kosten nicht gedeckt waren. Der Entschluß, lieber den reichen Ernteseigern verderben zu lassen, als sich mit fremden, anspruchsvollen Leuten täglich herumzuplagen, fällt vielen nicht schwer. Ich habe meine Kirichen jedem Besucher umsonst zur Verfügung gestellt. Fremde, die mir Obst abkaufen wollten, konnten sich ohne Entgelt so viel mitnehmen, wie sie pflücken konnten. Andere haben gegen geringes Entgelt das Abpflücken und Mitnehmen von Früchten gestattet. Die hohen Preise sind lediglich eine Folge der hohen Forderungen und geringen Leistungen der Pflücker und anderer Arbeiter.“ Diese Darstellung wird, wie die Tägliche Rundschau bemerkt, von mehreren Seiten bestätigt.

**Obst- und Gemüseankäufe der Stadt Köln.**

Um der Preistreiberei wirksam entgegenzutreten, hat, wie aus Köln berichtet wird, die Kölner Stadtverwaltung beschlossen, selbst bedeutende Mengen Obst und Gemüse anzukaufen und auf den Wochenmärkten unter Anbringung von Preistafeln zum Verkauf zu bringen.

**Gemüse und Obst für die Kriegsgefangenen.**

Infolge der unerhört hohen Obst- und Gemüsepreise ist übrigens auch das Bestreben der deutschen Heeresverwaltung, den Kriegsgefangenen in Deutschland frisches Obst und Gemüse zukommen zu lassen, in vielen Fällen gescheitert. Der Vorstand des Deutschen Pomologenvereines in Eisenach hatte an das Kriegsministerium die Bitte gerichtet, für die Gefangenenlager auch die Obst- und Gemüsezüchter zur Lieferung heranzuziehen, erhielt aber den Bescheid, daß nur ganz wenige Angebote erfolgt seien oder „unerhörte Preise“ gefordert wurden. „Sente noch,“ heißt es in dem amtlichen Bescheid, „ist es trotz aller Bemühungen nicht möglich, für eine Million Kriegsgefangener genügend frisches Obst und Gemüse zu erhalten. Auch von anderer Seite wurde hier öfter erwähnt, daß Gemüse geliefert werden könnte. Wenn es aber dann zu einem Abschluß von Hunderten oder Tausenden von Zentnern kommen sollte, versagten die betreffenden Lieferanten. Der Deutsche Pomologenverein würde sich ein Verdienst erwerben, wenn er seine Mitglieder und auch sonstige Gemüse- und Obstzüchter darauf aufmerksam machen wollte, daß in den Gefangenenlagern, das heißt für eine Million Menschen, täglich 200 bis 500 Gramm frisches Gemüse pro Kopf verwendet werden sollen und deshalb preiswürdige Angebote von geeigneten Sorten an die nächsten Gefangenenlager oder auch an die Zentralstelle des Kriegsministeriums zu richten sind.“

## Die Beschlagnahme von Linsen, Erbsen und Bohnen.

Wien, 24. Juli.

Die von uns angekündigte Verordnung des Gesamtministeriums, betreffend die Sicherstellung der Versorgung mit Hülsenfrüchten, wird heute amtlich kundgemacht. Sie besagt:

### Der Wortlaut der Verordnung:

Auf Grund des § 38 der kaiserlichen Verordnung vom 21. Juni 1915, R. G. Bl. Nr. 167, betreffend die Sicherstellung der Versorgung mit Getreide und Mehl, wird verordnet, wie folgt:

§ 1. Die inländischen Hülsenfrüchte der Ernte des Jahres 1915, und zwar Erbsen, Linsen und Bohnen aller Art, die nicht als grünes Gemüse verwendet werden, sind mit dem Zeitpunkte der Trennung von Ackerboden zugunsten des Staates beschlagnahmt.

Ebenso sind die am 1. August 1915 noch vorhandenen Vorräte an alten Hülsenfrüchten der erwähnten Gattungen, soferne sich diese Vorräte nicht im Besitze der Militärverwaltung oder der Kriegsgetreideverkehrsanstalt befinden, mit diesem Tage zugunsten des Staates beschlagnahmt. Die Besitzer der beschlagnahmten Hülsenfrüchte sind verpflichtet, für deren Erhaltung Sorge zu tragen.

§ 2. Die Beschlagnahme hat die Wirkung, daß die beschlagnahmten Hülsenfrüchten (§ 1) weder verarbeitet, verbraucht, verfüttert, noch freiwillig oder zwangsweise veräußert werden dürfen, soferne nicht in dieser Verordnung oder durch besondere Vorschriften andere Anordnungen getroffen werden. Rechtsgeschäfte, die gegen dieses Verbot verstoßen, sind nichtig.

§ 3. Solange das Ministerium des Innern bezüglich der Verwendung der Hülsenfrüchte nichts anderes verfügt, dürfen ungeachtet der Beschlagnahme

1. Besitzer der beschlagnahmten Hülsenfrüchte diese zur Ernährung der Angehörigen ihres Haushaltes (Wirtschaft) einschließlich jener Arbeiter und Angestellten, denen freie Kost oder Hülsenfrüchte als Lohn gebühren, verbrauchen sowie zur Aussaat verwenden,

2. jene, die gewerbemäßig Hülsenfrüchte gegen Entgelt an Dritte abgeben, solche aus den früheren Ernten liefern,

3. behördlich mit der Approvisionierung betraute Stellen ihre Vorräte in den Konsum überleiten.

§ 4. Im übrigen sind die Vorschriften der §§ 4 bis 37 und des § 39, letzter Absatz, der kaiserlichen Verordnung vom 21. Juni 1915 R. G. Bl. Nr. 167, sinngemäß auf die Hülsenfrüchte anzuwenden.

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

24. VII. 1915

## Sicherstellung der Versorgung mit Hülsenfrüchten.

**Beschlagnahme und Sperre für die Kriegs-Getreide-Verkehrsanstalt.**

Mit der kaiserlichen Verordnung vom 21. Juni d. J. ist im Interesse der Sicherstellung des Bedarfes an Mehl und Brot das inländische Getreide der neuen Ernte zugunsten des Staates in Beschlag genommen und die Kriegs-Getreide-Verkehrsanstalt zur Uebernahme des beschlagnahmten Getreides bestimmt worden.

Die durchaus ungerechtfertigte Verteuerung der Hülsenfrüchte im abgelaufenen Erntejahre veranlaßte die Regierung, auch die Hülsenfrüchte der Spekulation zu entziehen und in den Kreis jener Lebensmittel einzubeziehen, deren Verkauf und Verbrauch unter staatliche Kontrolle gestellt ist.

Mit der heute im Reichsgesetzblatte und in der „Wiener Zeitung“ erscheinenden Verordnung des Gesamtministeriums werden die bezüglich des Getreides geltenden Maßnahmen im allgemeinen auf Hülsenfrüchte, und zwar Erbsen, Linsen und Bohnen aller Art, die nicht als grünes Gemüse verwendet werden, ausgedehnt, um allen einseitigen Verfügungen über die heimischen Vorräte an Hülsenfrüchten vorzubeugen, durch die diese der Allgemeinheit entzogen oder verteuert werden könnten.

Mit dem Zeitpunkte der Trennung vom Ackerboden werden inländische Hülsenfrüchte der Ernte des Jahres 1915 in Beschlag genommen. Ebenso sind die am 1. August noch vorhandenen Vorräte an Hülsenfrüchten dieser Art aus früheren Ernten beschlagnahmt. Solange bezüglich der Verwendung der Hülsenfrüchte nichts anderes verfügt wird, dürfen Besitzer von Hülsenfrüchten diese zur Ernährung der Angehörigen ihres Haushaltes in beliebiger Menge verbrauchen und zur Aussaat verwenden. Auch können Händler, die über Vorräte an Hülsenfrüchten aus früheren Ernten verfügen, diese unbeschadet der Beschlagnahme bis auf weiteres verkaufen. Darüber hinaus ist jeder Verkehr mit Hülsenfrüchten und deren Verarbeitung verboten und die Veräußerung der Hülsenfrüchte aus der neuen Ernte nur an die Kriegs-Getreide-Verkehrsanstalt gestattet.

Diese Verfügung der Regierung ist mit ungeteilter Befriedigung zu begrüßen. Auch die Hülsenfrüchte haben in diesem Jahre den Gegenstand maßloser Verteuerung gebildet. Erbsen erreichten im Kleinhandel in Wien auf den Märkten — ganz abgesehen von den noch weit höheren Preisen der Verkaufsläden! — Kr. 1.60 bis Kr. 2.40 per Kilogramm und 96 Heller bis Kr. 1.40 per Kilogramm Bohnen. Das bedeutet eine ganz maßlose Preissteigerung, eine Verteuerung, die nur aus jenen Angstvorkäufen zu erklären ist, die wieder in der beschränkten Zugänglichkeit des Edelmehls begründet waren.

## Beschlagnahme von Linsen, Erbsen und Bohnen.

### Sicherstellung der Versorgung mit Hülsenfrüchten durch die Regierung.

Wien, 23. Juli.

Mit der kaiserlichen Verordnung vom 21. Juni d. J. wurde im Interesse der Sicherstellung des Bedarfes an Mehl und Brot das inländische Getreide der neuen Ernte zugunsten des Staates beschlagnahmt und die Kriegsgetreideverkehrsanstalt zur Uebernahme des beschlagnahmten Getreides bestimmt. Die durchaus ungerechtfertigte Verteuerung der Hülsenfrüchte im abgelaufenen Erntejahre veranlaßte die Regierung, auch die Hülsenfrüchte der Spekulation zu entziehen und in den Kreis jener Lebensmittel einzubeziehen, deren Verkauf und Verbrauch unter staatliche Kontrolle gestellt ist.

Mit der morgen im Reichsgesetzblatt und in der „Wiener Zeitung“ zur Verlautbarung gelangenden Verordnung des Gesamtministeriums werden die bezüglich des Getreides geltenden Maßnahmen im allgemeinen auf Hülsenfrüchte, und zwar Erbsen, Linsen und Bohnen aller Art, die nicht als grünes Gemüse verwendet werden, ausgedehnt, um allen einseitigen Verfügungen über die heimischen Vorräte an Hülsenfrüchten vorzubeugen, durch die diese der Allgemeinheit entzogen oder verteuert werden könnten.

Mit dem Zeitpunkte der Trennung vom Ackerboden werden inländische Hülsenfrüchte der Ernte des Jahres 1915 beschlagnahmt. Ebenso sind die am 1. August noch vorhandenen Vorräte an Hülsenfrüchten dieser Art aus früheren Ernten beschlagnahmt. Solange bezüglich der Verwendung der Hülsenfrüchte nichts anderes verfügt wird, dürfen Besitzer von Hülsenfrüchten diese zur Ernährung der Angehörigen ihres Haushaltes in beliebiger Menge verbrauchen und zur Aussaat verwenden. Auch können Händler, die über Vorräte an Hülsenfrüchten aus früheren Ernten verfügen, diese unbeschadet der Beschlagnahme bis auf weiteres verkaufen.

Darüber hinaus ist jeder Verkehr mit Hülsenfrüchten und deren Verarbeitung verboten und die Veräußerung der Hülsenfrüchte aus der neuen Ernte nur an die Kriegsgetreideverkehrsanstalt gestattet.

#### Die Wirkung der Beschlagnahme.

In den Kreisen, die sich mit dem Handel von Hülsenfrüchten beschäftigen, wird angenommen, daß die Verordnung vorerst den Zweck hat, die vorhandenen Vorräte zu ermitteln, später dürfte die Verordnung durch eine Feststellung der Höchstpreise ergänzt werden. Die Hülsenfrüchte haben bekanntlich seit Beginn des Krieges eine ganz außerordentliche Preissteigerung erfahren. So sind Linsen im Engros-handel von 70 auf 140 Kronen, Bohnen von 24 auf 95 Kronen gestiegen. Vor vierzehn Tagen hatten sie den höchsten Stand von 115 Kronen erreicht. Seither war eine kleine Abschwächung im Preise zu verzeichnen, weil man der Ansicht ist, daß nach der Einbringung der neuen Getreideernte mehr Mehl und weniger Hülsenfrüchte konsumiert werden dürften. Erbsen weisen im Preise eine Steigerung um das Vierfache, von 30 Kronen auf 120 bis 130 Kronen, auf.

Die Vorräte an Hülsenfrüchten haben, soweit sich vermuten läßt, keinen größeren Umfang. Nur in Bohnen dürften noch einige Bestände vorhanden sein, da das gesamte früher zur Ausfuhr bestimmte Quantum nicht tatsächlich zum Export gelangt ist. Die Vorräte an Bohnen dürften daher noch einige hundert Waggons betragen. Von Erbsen dürften 50 bis 100 Waggons vorhanden sein. In Linsen sind keine nennenswerten Stöcklagernd.

**Der Gemüsemarkt.**

Dem vom Marktamt vorgelegten Marktbericht vom 22. d. entnehmen wir folgendes: Die heutige Marktbeschickung war ebenso wie am Vortag günstig; es kamen 160,950 Kilogramm heurige Kartoffel, 24,600 Kilogramm Gurken, 10,100 Kilogramm Bohnen und Erbsen, 14,300 Kilogramm Paradiesäpfel, 27,400 Kilogramm Zwiebel, 103,200 Kilogramm sonstige Grünwaren, 99,900 Kilogramm Obst und 51,500 Stück Eier zu Markt. Außerdem kam für die Oesterreichische Verkaufsgesellschaft in die Viktualienhalle ein Waggon mit Frühkartoffeln aus Görz, welche im großen um 25 bis 26 S., im kleinen um 30 S. pro Kilogramm verkauft wurden. Der Marktverkehr war ruhig, die Preislage blieb auf der gestrigen Höhe.

25./III. 1915

**Sichert den Ertrag der Gemüseernte!**

Diese Mahnung an alle deutschen Hausfrauen richtet jetzt die Zentralstelle für Wohnungsfürsorge im Königreich Sachsen in ihrem neuen Flugblatt, das, von hervorragenden Sachverständigen aufgestellt, in kurzer, übersichtlicher Form die wichtigsten Vorschriften über die Herstellung von Dörrengemüsen, das Haltbarmachen in Gläsern, Flaschen usw., das Einsäuern, Einlegen und schließlich über die Herstellung von Gemüsemarken mitteilt. Es enthält außerdem, um das Mißtrauen vieler Hausfrauen gegenüber den Trockengemüsen zu zerstreuen, einige ausgezeichnete Kochvorschriften. Es bietet in einer jedem Laien verständlichen Darstellung Anweisungen, die den Nahrungungsplan unserer Gegner zu nichte machen und zum Durchhalten mithelfen werden. Das Flugblatt kostet 1 Pfg. das Stück und wird bei Massenbezug beträchtlich im Preise ermäßigt. Es ist in der Zentralstelle für Wohnungsfürsorge, Dresden-A., Schießgasse 24, erhältlich.

**Der Gemüsebedarf der Gefangenenlager.**

N Berlin, im Juli. Der Vorstand des Deutschen Pomologenvereins in Eisenach hatte an das Kriegsministerium die Bitte gerichtet, für die Kriegsgefangenenlager in Deutschland auch die Obst- und Gemüsezüchter am Ort zur Lieferung heranzuziehen. Darauf hat das Kriegsministerium, Unterabteilung-Gefangenenernährung, einen Bescheid erteilt, worin es heißt: „Allerdings wurde für die Gefangenenernährung Rhabarber aus Belgien bezogen und zwar zu dem billigen Preise von etwa 3 Mk. für den Zentner, weil dort der Rhabarber tatsächlich verfaulte, und weil es ein nationales Interesse ist, daß Deutschland den besetzten Gebieten Belgiens zu Hilfe kommt. Die Fracht ist leider etwas teuer geworden: schließlich kommt dieses Geld dem Staate wieder zugute. Immer ist hier betont worden, daß die Gefangenenlager Gemüse aus der Umgegend verwenden sollen. Leider aber erfolgten ganz wenige Angebote, oder es wurden unerhörte Preise gefordert. Heute noch ist es trotz aller Bemühungen nicht möglich, für eine Million Kriegsgefangene genügend frisches Obst und Gemüse zu erhalten. Auch von anderer Seite wurde hier öfters erwähnt, daß Gemüse geliefert werden könnte. Wenn es aber dann zu einem Abschluß von Hunderten oder Tausenden von Zentnern kommen sollte, versagten die betreffenden Lieferanten. Der deutsche Pomologenverein würde sich ein Verdienst erwerben, wenn er seine Mitglieder und auch sonstige Gemüse- und auch Obstzüchter darauf aufmerksam machen wollte, daß in den Gefangenenlagern, d. h. für eine Million Menschen täglich 200 bis 500 Gramm frisches Gemüse pro Kopf verwendet werden sollen und deshalb preiswürdige Angebote von geeigneten Sorten an die nächsten Gefangenenlager oder auch an die Zentralstelle des Kriegsministeriums zu richten sind. Da der Gefangene mit 66 Pfg. ernährt werden muß, kann es sich natürlich nur um billige Massenerzeugnisse handeln. J. A.: Backhaus.“

## Regelung des Verkehrs mit Raps, Rübsen, Rüböl und Detsuchen.

Die Notwendigkeit, Vorkehrungen in der Richtung zu treffen, daß die heurige Raps- und Rübenernte in ihrer Gänze im Inlande der Verarbeitung auf Rüböl zugeführt und daß dieses besonders für Beleuchtungszwecke im Eisenbahn- und Bergwerksbetriebe und für einzelne Zweige der Metallindustrie wichtige Produkt zu angemessenem Preis und in rationeller Weise an die Verbraucher verteilt wird, hat das Handelsministerium im Einvernehmen mit den beteiligten Ministerien zur Herausgabe einer heute im Reichsgesetzblatte und in der „Wiener Zeitung“ verlautbarten Ministerialverordnung veranlaßt.

Bei Regelung der einschlägigen Fragen ergab sich gleichzeitig die Möglichkeit, für die Sicherung und angemessene Preishaltung der als Viehfuttermittel sehr wertvollen Raps- und Rübsenkuchen vorzusorgen.

Die Verordnung verfügt die Beschlagnahme der gesamten inländischen Ernte des Jahres 1915 in Raps und Rübsen, soweit diese nicht im Besitze des Staates oder der Militärverwaltung ist. Die Einfuhr von außerhalb Oesterreichs geerntetem Raps und Rübsen wird hiedurch in keiner Weise behindert.

Die beschlagnahmten Vorräte müssen von der Oesterreichischen Kontrollbank für Industrie und Handel in Wien (I. Bez., Tuchlaubenhof Nr. 7a) zum fixen Uebernahmepreise von 46 Kronen per 100 Kilogramm Raps und 44 Kronen per 100 Kilogramm Rübsen übernommen und bar bezahlt werden. Der Besitzer der beschlagnahmten Vorräte ist verpflichtet, diese zum Uebernahmepreise der genannten Bank zu überlassen; eine anderweitige Veräußerung sowie der Verbrauch, ausgenommen jener als Saatgut, ist untersagt.

Rechtsgeschäfte, die gegen dieses Verbot verstoßen, sind nichtig. Bei Verweigerung der Abgabe an die

Bank kann die zwangsweise Abnahme verfügt werden.

Infolge dieser Anordnungen wird nun die gesamte verfügbare Ernte des Jahres 1915 in Raps und Rübsen bei der Oesterreichischen Kontrollbank für Industrie und Handel zusammenströmen, von welcher sie nach den Weisungen des Handelsministeriums in einem der durchschnittlichen Verarbeitungsmenge entsprechenden Verhältnis auf jene inländischen Rübölfabriken verteilt wird, welche innerhalb acht Tagen nach Kundmachung der Verordnung beim Handelsministerium um Zuweisung aus den beschlagnahmten Vorräten ansuchen.

Die Rübölherzeuger, welche Raps oder Rübsen aus der inländischen Ernte des Jahres 1915 besitzen oder durch die Kontrollbank zugewiesen erhalten, sind verpflichtet, die Verarbeitung ungesäumt durchzuführen und das erzeugte Rüböl höchstens zum Preise von 170 Kronen, die Detsuchen höchstens zum Preise von 22 Kronen per 100 Kilogramm der Oesterreichischen Kontrollbank für Industrie und Handel zu überlassen, welche diese Waren zum gleichen Preise an die ihr bezüglich des Rüböls vom Handelsministerium, bezüglich der Detsuchen vom Ackerbauministerium bezeichneten Konsumenten oder Verteilungsstellen abzugeben hat.

Dem Ackerbauministerium sind weiter die in Oesterreich aus fremden Delsaaten hergestellten und die dahin eingeführten Raps- und Rübsenkuchen zum Kaufe anzubieten. Der Preis solcher Waren bleibt der Vereinbarung überlassen.

Wie die vorstehende amtliche Mitteilung ersehen läßt, ist nicht die staatliche Kriegs-Getreide-Verkehrsanstalt, sondern ein privates Bankinstitut, die Oesterreichische Kontrollbank für Industrie und Handel in Wien, mit der Gebarung der in Beschlag genommenen Vorräte an Raps, Rübsen, Rüböl und Detsuchen betraut worden. Indes liegt diesem im vorigen Jahre von zehn der hervorragendsten Banken errichteten Institut schon nach seinem Statut jede rein finanzielle Gestion ferne. Es bildet vielmehr eine unabhängige zentrale Ueberwachungsstelle für wirtschaftliche Organisationen. In diesem Sinne befaßt es sich mit der Führung von Syndikaten, Zentral-Verkaufsbureau, Kontrollbureau, mit der Ueberwachung von Vereinbarungen industrieller oder kaufmännischer Vereinigungen, ferner mit dem kommissionsweisen Handel mit Industrie- und Handelsartikeln aller Art und mit der Vermittlung von Handelsgeschäften zwischen Produzenten und Händlern zc. Die amtliche Betrauung der Kontrollbank mit der Gebarung der Raps- und Rübsenbestände entspringt also durchaus auch der bisherigen Tätigkeit dieses Institutes.

## Die Einsiedefaison.

Der heurige Kriegssommer, der uns bisher nicht viel Gutes brachte, hat den Hausfrauen durch

die teureren Obstpreise auch die Lust benommen, sich für die Einsiedezeit entsprechend zu rüsten. Und dennoch wird nichts übrig bleiben, will man sich für die eintönige Winterkost hin und wieder eine Abwechslung sichern, als das teure Obst für Einsiedezwecke zu erwerben. Kirschen und Weichsel sind schon so ziemlich aufgebraucht, doch werden Kirschen noch immer als Dunstobst eingefocht. Während man sonst in Friedenszeiten schöne Einsiedekirschen mit 50 bis 70 Seller pro Kilogramm erstehen konnte, waren heuer dafür ausgelegte Preise von 1 Krone, 20 Seller bis 1 Krone, 40 Seller noch häufig zu nennen. In vielen Fällen mußten die Hausfrauen sogar 2 Kronen dafür zahlen. Für Marillen müssen Preise bis zu 1 Krone, 60 Seller bezahlt werden; vor Ausbruch des Krieges bekam man Marillen für Marmeladebereitung um 26 bis 30 Seller pro Kilogramm. Ribisel sind gegen frühere Jahre ebenfalls sehr teuer. Auch der Einsiedezucker ist heuer rar und teuer. Die Hauptfaison zum Einsieden kommt erst. Hoffentlich wird das Obst doch noch im Preise etwas nachlassen, damit die Hausfrauen in die Lage kommen, die Speisefränke mit Dunstobst und Marmeladen zu füllen.

28. VII. 1915

**Neue ungarische Höchstpreise für Hülsenfrüchte.**

Das ungarische Amtsblatt veröffentlicht eine Verordnung, durch die die Höchstpreise für Bohnen, Erbsen und Linsen mit Wirksamkeit vom 28. Juli festgestellt werden. Demzufolge werden die Höchstpreise per 100 Kilogramm Reingewicht für trockene Bohnen mit 40 K. und für Erbsen und Linsen mit 50 K. bestimmt.

### Beschaffung von Obstkonserven für Spitäler.

Das Komitee zur Beschaffung von Obstkonserven für Spitäler, welchem im Vorjahre in großem Umfange Spenden an Obst, Zucker, Kohle, Gläsern sowie Geldspenden zugegangen sind, konnte durch freiwillige Hilfskräfte in Haushaltungsschulen und Herrschaftsküchen errichteten Einsiedestellen sowie durch kostenlose Verarbeitung in industriellen und gewerblichen Unternehmungen 60,000 Kilogramm Obstkonserven, wie Dunstobst, Marmelade, Fruchtjäfte, erzeugen und an die Verwundeten-Spitäler in Wien und in Provinzorten unentgeltlich abgeben. Durch diese Aktion war das Komitee in der Lage, den Spitälern für Ernährung und Pflege insbesondere Schwerkranker gleich wertvolle Genußmittel zuzuwenden, welche den Verwundeten als höchst willkommene Liebesgabe viele Freude bereiteten.

Das Komitee hat auch im heurigen Jahre seine Tätigkeit wieder aufgenommen. Es gehören demselben an: Marianne v. David; Bernhard Freiherr v. Ehrenfels, Präsident der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft in Wien; Margarete Gehling, k. k. Fachinspektorin; Regierungsrat Professor J. Häusler, Generalsekretär der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft in Wien; Marianne Hainisch, Vorsitzende des Bundes österreichischer Frauenvereine; Auguste von Mayer-Gunthof, Natalie Papau, Marguerite Wiesner, Mathilde Gräfin Ledtowitz-Gautsch. Das Komitee wendet sich in einem eben erschienenen Aufruf an Bürgermeisterämter, Pfarrämter und an die landwirtschaftlichen Körperschaften obsthautreibender Gebiete mit der Bitte, Obst für den gleichen Zweck zu spenden oder die Sammlung von Spenden in geeigneter Weise zu fördern. Trotz dieser reichlichen Unterstützungen ergibt sich erfahrungsgemäß für das Komitee die Notwendigkeit, verschiedene für Herstellung von Konserven erforderlicher Materialien käuflich zu erwerben sowie Fuhrlöhne und Postspesen zu bestreiten. Es wendet sich das Komitee daher auch an Einzelpersonen und Firmen mit der dringenden Bitte, durch Geldspenden dieses gemeinnützige Unternehmen zu unterstützen. Frachtsendungen von Obst und Zucker im Einzelgewichte von mindestens 50 Kilogramm werden unter Verwendung der vom Komitee gezeichneten und dort zu behebenden Frachtbriefe auf allen Linien der österreichischen Staatsbahnen kostenlos befördert.

Das Komitee erbittet sich die Sendung von Obst, Geld und Materialspenden sowie alle diesbezüglichen Anfragen an seine Adresse: Komitee zur Beschaffung von Obstkonserven für Spitäler, Wien, 1. Bezirk, Annagasse Nr. 5 (Postsparkassentonto 143052, Telefon 127).

(Die Teuerung von Obst und Gemüse.) Aus Frachtpreisen wird uns gemeldet: Trotzdem die Jahreszeit ziemlich weit vorgeschritten ist, herrscht noch immer eine ungeheure Teuerung in Obst und Gemüse, obwohl beide, insbesondere das Gemüse, sehr gut geraten sind und auf den Produktionsplätzen reichlich zugeführt werden. Der Grund liegt in den großen Transportschwierigkeiten der Bahn, welche die Zufuhren aus weiteren Gegenden nahezu ganz unterbinden. Auf letztere sind wir heuer ganz besonders angewiesen, da die Gemüsebauern der Umgegend bei dem Mangel an Fahrgelegenheiten ihre Erzeugnisse nicht ausreichend zuführen können, auch nicht jene Mengen aus Arbeitermangel anbauen konnten, um den hiesigen Markt ganz versorgen zu können. Die hiesigen Großhändler haben anfangs große Bestellungen in Ungarn gemacht, dabei aber sehr empfindliche Verluste erlitten. Statt einer sonstigen Transportdauer von einigen Tagen bei den größten Entfernungen rollt die Ware jetzt mindestens sechs, gewöhnlich aber acht Tage und verdirbt zum allergrößten Teil, wobei der Rest auch minderwertig wurde und zu weit billigeren als den Gestehungspreisen verschleudert werden muß, um wenigstens etwas zu retten. Große Sendungen Weichsel mußten weggeworfen werden, da sie total verdorben waren. Auch Kirschen langten stark an-

gegriffen an. Marillen sind heuer schlecht geraten und teuer, dabei meist minderer Qualität als sonst, sie verderben leicht am Transport. Von Neckenmet rollt täglich ein Obstzug nach Wien. Diesem könnten leicht die Gemüsetransporte angehängt oder beigegeben werden, wenn die ungarischen Bahnen das Gemüse als Eilgut bis zu dieser Station zu billigen Frachtsätzen rollen ließen. Dadurch würde den Produzenten und dem hiesigen Konsum geholfen werden. Die Sache ist leicht durchführbar. Der zufallsweise erzielte größere Erlös bildet keinen Ersatz für den Ausfall durch das Zurückgehen großer Mengen Gurken und Kraut kommen jetzt zum Einlegen. Für diese muß rechtzeitig vorgesorgt werden, daß sie raschest in die Hände der Verbraucher gelangen, sonst kann sich leicht ein empfindlicher Mangel im Herbst und Winter ergeben. Auch Frühkartoffel und andere Grünzeug sollten in den raschen Transport einbezogen werden, um die leichtere und billigere Versorgung zu ermöglichen.

**Der Wucher mit Obst.** Die Obstzufuhren nach Wien wachsen; ist ja die Zeit da, wo in sonstigen Jahren die Wiener sich etwas leichter leben, weil die Grünwaren billig sind. Seit Montag ist insbesondere auf dem Naschmarkt die Zufuhr von kleinen grünen Birnen ungewöhnlich reich. Viele Bauernwagen kamen dorthin, über und über mit Ernteseigen beladen. Dennoch sind die Preise, obwohl schon einigermaßen niedriger als vor einer Woche, noch immer unverhältnismäßig hoch. Im Durchschnitt hielten sie sich bei den Großverkäufen (mehr als drei Kilo) auf 30 Heller für das Kilo. Vor einem Jahre bezahlte man Ende Juli für ein Kilo Birnen etwa 28 Heller und aufwärts. Heuer sind Birnen viel reichlicher geraten als in den letzten Jahren. In den Obstgegenden um Wien sieht man erstaunt, wie überladen die Bäume mit Birnen und Äpfeln sind. Es wird eine sehr reiche Ernte. Deshalb sind die Preise, die jetzt im Großhandel verlangt werden, unberechtigt hoch. Die oben erwähnten Preise für Birnen stellen nur das niedrigste Angebot dar, das nicht dem Durchschnitt und den allgemein gültigen Preisen entspricht.

Auf dem Naschmarkt wurden amtlich am 24. Juli ermittelt als Preis für ein Kilo: Birnen 48 bis 96 Heller, Äpfel 50 bis 200 Heller, Ribisel 72 bis 112 Heller, Kirschen 56 bis 184 Heller, Marillen 88 bis 168 Heller. Vor einem Jahre kosteten am 25. Juli: Birnen 28 bis 96 Heller, Äpfel 48 bis 300, Ribisel 44 bis 72, Kirschen 64 bis 112, Marillen 28 bis 80 Heller. Die niedrigsten Preise standen damals für Birnen, Ribisel, Marillen weit unter den heutigen. Für Obst zahlt man jetzt vielfach die höchsten Preise, die seit Jahren im Großverkauf erzielt wurden. Bei sehr reichlichen Zufuhren, die die Nachfrage weit übersteigen, müßten die Preise wesentlich zurückgehen. Doch die Verkäufer vom Lande wollen nichts nachlassen. Sie bleiben lieber zwei Markttage in Wien, ehe sie an einem Tage durch einen billigeren Verkauf ihre Waren los schlagen. Wer jedoch glaubt, draußen auf dem Lande billiger zu kaufen, irrt sehr. Der Produzent versteht es auch dort, Kriegspreise zu fordern; sie sind draußen nicht viel anders als die Kleinhandelspreise in Wien, und im Detail zahlt man noch ganz unverhältnismäßig mehr als im großen.

Auf dem Naschmarkt sieht man bei den Kleinhandlern und sonst bei vielen Gemischtwarenhändlern erstaunlich hohe Anschreibungen, die alles bisher Bekannte übersteigen. So zahlt man bei den Kleinverkäufern für das Kilo Kirschen 100 bis 200 Heller, Marillen 170 bis 200, Birnen 64 bis 120, Ribisel 80 bis 130 Heller und mehr. Selbst das billigste und schlechteste Obst, das man früher für wenige Heller bekam, ist heute für den Arbeiter unerträglich, es kostet mehr als früher das Beste. Nun kann er sich nicht einmal mehr dieses Nahrungsmittel vergönnen. Diese hohen Preise im Kleinhandel sind zumeist ungerechtfertigt, sie übersteigen den Einkaufspreis vielfach um das Doppelte. Die Marktkommissäre sollten auch den Kleinhandelspreisen volle Aufmerksamkeit zuwenden.

Die Marktzufuhr läßt die Wucherpreise für Obst ganz unerklärlich erscheinen. In der Woche vor dem 25. Juli 1914 wurden auf den Wiener Hauptmärkten 15.234 Zentner Obst zugeführt, in der gleichen Woche dieses Jahres 19.986 Zentner. Es kamen also heuer um 4700 Zentner Obst mehr auf den Markt und die häufigsten Obstpreisanweisungen stehen heuer doppelt so hoch wie vor einem Jahre. Dies beweist am besten, wie die Wucherer am Werke sind. So wird der reiche Obstsegen, den das heutige Jahr in den meisten Obstarten bringt, bloß zum Segen für die Preistreiber, für die entbehrenden Volksmassen aber zur Reizung und Verbitterung.

**Höchstpreise für Hülsenfrüchte in Ungarn.**

Das ungarische Amtsblatt veröffentlicht eine Regierungsverordnung, wonach der Maximalpreis für trockene Bohnen mit 40, für Erbsen und Linsen mit je 50 Kronen pro Meterzentner festgesetzt wird. Die Verordnung, die heute in Kraft tritt, erstreckt sich nicht auf aus dem Zollausland eingeführte Hülsenfrüchte. In diesen Preisen sind die Zufuhren bis zum Verladepot inbegriffen; die Säcke werden jedoch gesondert berechnet. Wer diese Maximalpreise nicht einhält und teurer verkauft, wird mit zweimonatiger Haft und einer Geldstrafe von 600 Kronen bestraft.

Diese Höchstpreise halten sich tief unter den in der letzten Zeit im Großhandel notierten Sätzen. Für Oesterreich steht die Bemessung von Höchstpreisen für Hülsenfrüchte im Anschlusse an die am 24. d. M. verklaute Beschlagnahme-Verordnung noch bevor.

Die übermäßige Preissteigerung der Hülsenfrüchte, der man endlich jetzt begegnen will, hat bald nach Kriegsausbruch eingesetzt. Vorher hatten Bohnen 26 bis 30 Kr. notiert. Unter dem Einflusse auch vieler reichsdeutscher Käufe hob sich der Preis rasch noch über 70 Kronen. Ebenso ging es mit Erbsen, die bald von 30 Kronen auf 90 Kronen stiegen, und mit Linsen, deren Preis sich damals von 40 Kronen auf 150 Kronen hob. Diese Bewegung hat aber noch über den Winter fortgedauert und noch jetzt notieren Bohnen hier 95 Kronen (höchster Stand 115 Kronen), Erbsen etwa 130 Kronen und Linsen 140 Kronen. Die ungarischen Höchstpreise sind demgegenüber als sehr niedrig anzuerkennen.

Budapest, 28. Juli. (Tel. d. „Fremden-Blatt“.) Die heutige Verordnung bezüglich der Maximalisierung der Hülsenfrüchte kam wohl nicht unerwartet, sie wird aber viele Interessen schädigen. Die alten Bestände sind jetzt natürlich plötzlich unterwertet, obwohl die Nachfrage schon seit längerer Zeit ganz minimal ist und die Preise nur einen nominalen Charakter hatten. Die Differenz gegen die bisher bestandenen Preise beträgt mehr als die Hälfte. Die Aussichten für die Bohnenernte sind günstiger. Es ist nur fraglich, ob eine Ausfuhr gestattet sein wird. Die Ernte übersteigt den Inlandsbedarf ganz wesentlich und Ungarn wird einen Teil der Bohnen wohl ins Ausland abgeben können.

## Winke fürs Einkochen.

Mehr denn je regt sich in der Kriegszeit die Erfindungsgabe der praktischen Frau, die aus den Gegenständen, die ihr der tägliche Küchen dienst in die Hand gibt, Ersatzmittel für bequeme aber teure Industrieartikel herzustellen weiß. Die Ausstellung von Geräten zur Obst- und Gemüseverwertung, die heute im Jugendheim, Charlottenburg, Goethestr. 22, unter Anwesenheit von Vertretern des Charlottenburger Magistrates, des Vaterländischen Frauenvereins und des nationalen Frauendienstes eröffnet wurde, zeigt eine erstaunlich große Zahl aller solcher Mittel und Mitteln, durch deren Anwendung die Hausfrau sich das Einkochen verbilligen oder ganz sparen kann. Das teure Sterilisierglas der Einkochapparate — das zudem kaum noch zu haben ist — wird hier durch ein gewöhnliches Einmacheglas ersetzt, das mit Cellulosepapier oder in Milch getränktem Seidenpapier zugebunden wird, und nun in jedem Wasserbade sterilisiert werden kann. Für Marmeladengläser bietet eine dicke Zuckerschicht den praktischsten Deckel, da man den Zucker immer wieder zum Kochen verwenden kann. Bei Saftflaschen ersetzen Wattebauschs, die oben abgebrannt und dadurch luftdicht werden, den Korken.

Besonders erwähnenswert sind ferner solche Methoden, die das teure Einkochen ganz ersparen: das Dörren, das — bei den verschiedenen Gemüsearten verschieden — in der Regel durch kurzes Erwärmen auf dem Herde und Nachdörren an der Luft erreicht wird (als Unterlage kann man z. B. einen mit Stramin bespannten Handarbeitsrahmen nehmen) und weiter: das rohe Einlegen von Früchten, die dann später wie frisches Obst geschmort werden können. Zwei kurze Beispiele seien hierfür gegeben.

Stachelbeeren roh einzumachen: Stachelbeeren werden von Stiel und Blüte befreit, gewaschen, zwischen Tüchern getrocknet, in saubere geschwefelte Flaschen gefüllt und mit abgekochtem, dann abgekühltem Wasser aufgefüllt. Verkorkt und versiegelt.

Rhabarber roh einzumachen: Der Rhabarber wird geschält und in Stücke geschnitten und ebenso behandelt wie die Stachelbeeren.

Zum Schluß sei noch das Rezept einer billigen und sicher sehr wohlschmeckenden Marmelade verraten, das gerade jetzt zur Zeit der billigen Johannisbeeren leicht zu bereiten ist: Man kocht Johannisbeeren mit etwas Wasser, rührt dies dann durch ein Haarsieb; die gleiche Gewichtsmenge Mohrrüben kocht man in leicht gesalzenem Wasser halb weich und dreht sie durch die Maschine. Dann vermischt man die Mohrrüben mit dem Johannisbeermus und dem Zucker (auf 1 Pfund Beeren  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker) und läßt dies die Einkochen.

At der Ausstellung durch deren Besuch auch die praktischste Hausfrau noch etwas lernen kann, haben sich große Berliner und Charlottenburger Firmen beteiligt und zeigen bewährte Einkoch- und Konservierungsapparate.

30./VII. 1915

## Zum Ausfuhrverbot für Obst und Beeren.

Man schreibt uns:

Im Ersten Morgenblatt der „Frankfurter Ztg.“ vom 24. Juli ist eine durch W. L. B. verbreitete Auslassung der „Norddeutschen Allg. Ztg.“ über das Ausfuhrverbot von Obst und Beeren wiedergegeben. Nicht um eine in diesem Falle besonders billige Kritik zu üben, sondern um Ihre Aufmerksamkeit auf die wenig sorgfältige Behandlung der Lebensmittelfrage durch die amtlichen Stellen zu lenken, gestatte ich mir die folgenden Ausführungen:

Die Auslassung der „Nordd. Allg. Ztg.“ soll die in der Presse zum Ausdruck gekommene Befürchtung, daß deutsches Obst ins feindliche Ausland, besonders nach England gehe, widerlegen oder doch als unbegründet hinstellen. Diese Befürchtung ist vor allem dadurch entstanden, daß sich die unverhältnismäßig hohen Preise für Obst und Beeren eigentlich nur durch die Annahme ausländischer Nachfrage und Konkurrenz erklären ließen. Sie wurde gestützt durch eine Reihe von Einzelfällen, in denen aus den verschiedensten Obstgegenden über die Tätigkeit von Aufkäufern berichtet wurde, und bestätigt durch das Anerkennnis des königlichen Gouvernements Köln, das unter dem 20. Juli eine Obstausfuhr nach Holland unter falscher Deklaration amtlich feststellte.

Alles, was die „Nordd. Allg. Ztg.“ anführt, ist nur geeignet, die Befürchtungen des Publikums als begründet erscheinen zu lassen. Zunächst wird die Ausführungsgenehmigung für frische Erdbeeren, Stachelbeeren und süße Kirschen zugegeben. Was zur Begründung dieser Ausnahmeverfügung gesagt wird, ist völlig unverständlich. Wie kann man den Erlaß dieser Verfügung damit begründen, daß „die diesjährige überaus große Ernte in den drei Obstsorten von dem Inlandsmarkt nicht vollkommen aufgenommen werden konnte“! Wie konnte man — die Richtigkeit dieser Behauptung einmal zugegeben — dies bei Erlaß der Verfügung wissen? Höchstens konnte man sagen, die Ernteausichten sind so groß, daß eine Aufnahme durch den Inlandsmarkt nicht wahrscheinlich ist. Eine solche Annahme wäre aber sachlich durchaus unbegründet gewesen, da die ganze Presse auf die Bedeutung der Obsternte hingewiesen und sorgfältigste Ausnutzung des etwaigen Ertrages zu Gelee, Marmelade usw. empfohlen hatte. Jede Privatperson, alle Kriegsfürsorge-Bereinigungen hatten sich zur ausgedehntesten Obstverwertung eingerichtet. Eine Aufnahme der gesamten Ernte durch den Inlandsmarkt war daher mit Sicherheit zu erwarten.

Was ist nun tatsächlich eingetreten? Erstens ist die Ernte keineswegs „überaus groß“ gewesen. Zweitens ist infolge der Ausfuhrerlaubnis eine solche Preistreiberei eingetreten, daß es nur ganz reichen Privatpersonen möglich war, irgendwelche Gelees, Marmeladen, Säfte usw. einzukochen. Auch die wohlthätigen Vereine werden sich mit Rücksicht auf die vorhandenen Mittel wesentlich haben einschränken müssen. Wenn man dies weiß — und meine Angaben treffen jedenfalls für die westdeutschen Obstgebiete (Rhein und Main) zu —, so steht man bei der Begründung der Ausführungsgenehmigung vor einem Rätsel. Der am Schluß des Artikels gegebene Trost, daß etwaige Aufkäufer das, was sie bis zum 30. Juli nicht glücklich über die Grenze gebracht haben, bei der Gefahr der Enteignung im Inlande zum Verkauf bringen müssen, kann nur die gleichen Gefühle höchster Verwunderung auslösen. Denn die Preise sind ja inzwischen so hoch gestiegen, daß eine Ankaufsmöglichkeit nur noch für ganz wenig ganz reiche Leute vorhanden ist.

Darum darf man sich keinem Zweifel darüber hingeben, daß die gewissermaßen amtlichen Charakter tragenden Ausführungen der „Norddeutschen Allgemeinen Zeitung“ alles andere eher erreichen werden, als das Publikum über seine Befürchtungen hinsichtlich der Verwertung der deutschen Obsternte zu beruhigen.

X. Y.

Zur gleichen Frage wird uns von anderer Seite geschrieben:

Eine Ausnahme vom Obstausfuhrverbot wird für frische Erdbeeren, Stachelbeeren und süße Kirschen in der „Nordd. Allg. Ztg.“ damit begründet, daß die diesjährige Ernte in diesen drei Sorten überaus groß sei und deshalb vom Inlandsmarkt nicht vollkommen habe aufgenommen werden können. Es wäre wünschenswert zu erfahren, aus welchen unmaßgeblichen oder vielleicht interessierten Quellen die amtlichen Stellen ihre Informationen geschöpft haben. Jede Hausfrau hätte sie belehren können, daß Kirschen trotz der tatsächlich reichen Ernte von Anfang an nur zu verhältnismäßig hohen Preisen zu haben waren, daß der Preis sich aber plötzlich noch ganz bedeutend erhöhte, sodaß dieses gute und gesunde Obst für den Mittelstand und gar für die weniger bemittelte Klasse überhaupt nicht mehr existierte, — abgesehen davon, daß die Kirschen mit einem Male plötzlich vom Markt verschwanden.

Mit Erdbeeren war es noch schlimmer. Darin war die diesjährige Ernte absolut nicht überaus groß, sondern im Gegenteil bedeutend unter dem gewöhnlichen Stande. Erdbeeren standen gleichfalls von Beginn an in hohem Preis, — verhältnismäßig billig waren nur minderwertige Qualitäten —, und verschwanden dann ebenfalls mit einem Schlag vom Markt, sodaß sehr viele Hausfrauen an das gewohnte Einkochen dieser beliebten Frucht in diesem Jahre nicht denken konnten. Nur durch Aufkaufen für Lieferung nach dem Ausland ist dieses plötzliche Verschwinden beider Sorten erklärlich, und jedenfalls ist damit bewiesen, daß von einer Aufnahme-Unmöglichkeit für den inländischen Markt absolut nicht die Rede sein konnte.

Was es schließlich bedeuten soll, daß als Endtermin für die Ausnahme vom Ausfuhrverbot der 30. Juli bestimmt wurde, ist noch weniger erklärlich, denn nach dem 30. Juli gibt es in Süd- und West-Deutschland (und diese Gegenden kommen doch hauptsächlich in Betracht) weder Kirschen noch Erdbeeren mehr. Es ist bedauerlich, daß auf diese Weise unsere eigene Ernte in beliebten Obstsorten uns vorenthalten und unseren lieben Freunden jenseits der Nordsee in die Hände gebracht wird, — wohl zum Lohn dafür, daß sie uns aus hungern möchten.

F.

**\* Ein Tag billigen Einkaufes am Naschmarkt.** Das gewohnte lebendige Bild des Naschmarktes in den Morgenstunden, zu welchen Hausfrauen zum Einkaufe zu kommen pflegen, wurde heute um ein Vielfaches übertroffen. Der Markt war heute mit Obst und Gemüse so reich beschickt, daß sehr viele ländliche Verkäufer für ihre Ware keine Abnahme fanden und sie zu weit niedrigeren Preisen als die Ständebesitzer an Privatkunden feilboten. Ein Kilogramm Birnen wurde mit 16 Hellern, ein Kilogramm Himbeeren mit 90 Hellern, ein Kilogramm Fludern, gelb oder blau, mit 14 Hellern, ein Kilogramm Fisoln mit 18 Hellern usw. angeboten. Selbstverständlich fanden die Waren reißenden Absatz. Frauen, Dienstmädchen, Männer und Kinder drängten sich um die ländlichen Fuhrwerke, manche kletterten sogar den Wagen hinauf, hielten ihre Körbe und Einkaufstaschen hoch, und die Bauern hatten alle Hände voll zu tun, um zu wiegen und das Geld zu nehmen. — Die Käuferinnen kamen heute wirklich zu preiswertem Obst und Gemüse. Hoffentlich dauert die reichliche Zufuhr an. Auf jeden Fall ersieht man, daß nicht die ländlichen

Produzenten die Preistreiber sind, auf welche Tatsache wieder energisch hingewiesen sein soll!

\* Billige Versorgung mit Obst und Gemüse. Der Landesverband für Groß-Berlin des Vereins zur Förderung des Obst- und Gemüseverbrauchs in Deutschland (unter dem Vorsitz Ihrer Excellenz Frau Staatsminister Wild von Hohenborn) hat sich zur Aufgabe gemacht, in der jetzigen Kriegszeit wie auch später die Einwohner Berlins und angrenzender Vororte, die unter geringer Zufuhr und hohen Preisen leiden, mit gutem Obst und Gemüse zu versorgen. Er richtet daher an alle Züchter von Obst und Gemüse die Bitte um Angebote ihrer Erzeugnisse mit Preisangabe und Bezugsbedingungen.

Der Landesverband für Groß-Berlin will hauptsächlich der arbeitenden Bevölkerung Gelegenheit geben, mehr Obst und Gemüse genießen zu können; er begnügt sich damit, den Preisauflschlag zwischen Bezugspreis und Verkaufspreis so zu berechnen, daß nur die Unkosten gedeckt werden. Die Geschäftsstelle des Landesverbandes für Groß-Berlin des Vereins zur Förderung des Obst- und Gemüseverbrauchs in Deutschland befindet sich Berlin W. 9. Leipziger Platz 13 II (Tel. Zentrum 11 331). Die Erwerbung von Geschäftsanteilen oder die Uebernahme von Haftsummen sind nicht erforderlich. Jedermann kann sich ohne weiteres der vom Landesverband eingerichteten Verkaufsstellen bedienen. Freunde und Förderer der Arbeiten des Landesverbandes für Groß-Berlin des Vereins zur Förderung des Obst- und Gemüseverbrauchs, der seit 10 Jahren erfolgreich tätig ist, können jedoch gegen Zahlung eines Mitgliederbeitrages von jährlich 4 M. die Mitgliedschaft erwerben, sie genießen dann alle Vorteile der Mitglieder und erhalten die Vereinszeitschrift, die wertvolle Ratschläge über Obst- und Gemüseverwertung und Zubereitung bringt, kostenlos. Mitgliedsanmeldungen nimmt die Geschäftsstelle, Leipziger Platz 13 II, entgegen.

**Der Wiener Pilzmarkt.**

In der letzten Sitzung der Approvisionierungssektion der handelspolitischen Kommission wurde beschlossen, bezüglich der Versorgung der Stadt Wien mit Pilzen eine Eingabe an die Regierung zu richten, in der auf das dem Fleisch nahezu gleichwertige Nahrungsmittel, die Pilze, hinzuweisen wäre. Ähnlich wie die handelspolitische Kommission eine allgemeine Heranziehung der Forste für Grünfutttergewinnung und Weide verlangt hat unter Hintansetzung herrschaftlicher Jagdinteressen, so muß sie auch hier eine energische Intervention der Behörden zur Heranziehung der Forste zur Gewinnung von Pilzen verlangen. Die Kenntnis der eßbaren Pilze sei im Volke wenig verbreitet und es werden in der Regel nur einige wenige Sorten gesammelt und zur Nahrung verwendet, während gerade nur wenige Sorten giftig und die meisten eßbar sind. Es wären daher billige und populär gehaltene Anleitungen zum Sammeln der Pilze und zur Zubereitung und zur Konservierung der Pilze möglichst zu verbreiten. Außerst zweckmäßig wäre auch die Veranstaltung von Vorträgen durch Fachleute an der Hand von Demonstrationsmaterial, zu welchen etwa die Lehrer heranzuziehen wären, die ihrerseits wieder die bei den Vorträgen gewonnenen Kenntnisse weitergeben und dann als Auskunftsstellen auf dem Lande dienen könnten. Was den Verkauf von frischen und getrockneten Schwämmen anbelangt, so werden häufig von den Marktorganen, vielleicht auf Grund von Vorschriften, eßbare Schwämme, deren Genußfähigkeit nicht allgemein bekannt ist, beanstandet. Auch in dieser Richtung wäre eine Abhilfe zu treffen. Andererseits wäre eine größere Strenge gegen die Verkäufer ursprünglich genußfähiger, aber auf dem Transport verdorbener Schwämme, deren Genuß ebenso gefährlich ist wie der Genuß von Giftschwämmen, anzuwenden. Was die Verwendung von halb verdorbenen Schwämmen oder minder schmackhaften Schwammforten anbelangt, sei darauf verwiesen, daß Schwämme, geschnitten und unter des Futter gemischt, als ausgezeichnetes Hühnerfutter verwendet werden können.

**Der heutige Gemüsemarkt.**

Der Naschmarkt hat sich heute wirklich als Zentralgemüsemarkt Wiens bewährt. Die Zufuhr war eine geradezu kolossale, und der Aufbau der Waren bot einen Anblick, wie ihn die Käufer dieses beliebten Marktes gewiß noch niemals gehabt. Die „Standl“-frauen hatten auf die Körbe hohe Pyramiden aufgeschichtet in den abwechselnden Farben grüner und gelber Bohnen, grellroter Paradeiser, dazwischen die weißbraunen Herrenpilze und die orangefarbenen Eierschwämme (Nagerl). Es war ein malerisches Bild, denn es gab auch Kohl, Kürbis, Kraut, Salat, Spinat, Paprika, gelbe und rote Rüben, Zwiebel, große, mittlere und Pfeffergurken in genügenden Mengen — aber von Paradeis und Fijolen, noch mehr von Pilzen, war der Markt überschwemmt. Den einkaufenden Frauen waren die Ledertaschen und Netze viel zu klein, um all den Gottesseggen zu bergen, der da von allen Seiten angeboten wurde. Die Menge der vorhandenen Waren drückte sich zum Teile auch im Preise aus.

Im unteren Teil des Marktes, wo ein höheres Standgeld gezahlt wird, kostete das Kilo grüne und Spargelfijolen sowie die schönsten Paradeisen 44 S.; das Kilo Herrenpilze 2 R., das Kilo „Nagerl“ oder Pfifferlinge 1 R. Heuer werden die Gurken abgewogen — zwei schöne gehen auf ein Kilo und kosten 32 S., kleinere zum Einlegen 4 Stück um 20 S. Ein Kilo Spinat kostete 60 S., ein Kilo Zwiebel ebenfalls 60 S. Auf dem oberen Teil des Marktes, gegen das Theater an der Wien zu, lagern die Landleute, die nur einen Sack, Körbe oder ein Stück Segeltuch auf dem Boden ausbreiten — auch sie hatten mannigfaltigste Ware, die sie unter dem Höchstpreise ausboten. Hier kosteten gelbe und grüne Fijolen sowie Paradeisen 40 S., 3 Bund gelbe Rüben 20 S., 4 Bund Petersilie 20 S., ein schöner Kürbis 60 S. Die Kartoffel waren in verschiedenster Qualität durchschnittlich um 34 S. das Kilo zu haben; alte werden nicht mehr feilgeboten. Zum erstenmal erschien heute auf dem Markt der Kukuruz in größeren Mengen — das Stück zu 20 S., während Paprika um 6 S. zu haben war.

Der Naschmarkt ist ja auch der Hauptobstmarkt Wiens. Das zeigte sich heute in erhöhtem Maße. Schon um 8 Uhr waren manns hohe Stöße von großen Körben zu Hunderten aufgestapelt, deren Inhalt die Händler der übrigen Bezirke bei Tagesanbruch gekauft hatten. Trotzdem war die Zufuhr noch in vollem Gange. Die kleinen Birnen erschienen in nie dagewesener Menge. Sie wurden von starken Pinzgauern in den Fuhrwägen, die sonst Nupshohle enthalten, ohne weitere Verpackung vorgefahren und vom Wagen herunter fünfskiloweise um 16 S. das Kilo verkauft. Auch kleinere Äpfel gab es in solchen Mengen und zu diesem Preise. Die Vorläufer der Zwetschken, die „Blauen“, kosteten 28 S. das Kilo. Kleine Marillen wurden durchschnittlich um 70, große Äpfel um 60, mittlere Birnen um 40 S. verkauft. Die ersten Preiselbeeren, die aber nicht schön rot waren, kosteten trotzdem 1 R. das Kilo. Himbeeren waren in ziemlicher Menge vorhanden — 70 S. das Kilo. Wie früh das Obst, dank des heißen Juni, heuer genußreif ist, beweisen die Reineclauden, welche schon reif in großen Mengen angeboten werden, zum Preise von 70 S. das Kilo. Auch Ribisel, Stachelbeeren und Blaubeeren fanden willige Käufer.

1./VIII. 1915

**Einlochen und Dörren von Obst und Gemüse.**

Die Städtische Hausfrauenberatungsstelle macht auf ihre Betriebsstellen zum Einlochen und Dörren von Obst und Gemüse aufmerksam, die Hausfrauen aller Stände zur Haltbarmachung ihrer Vorräte dienen sollen. Besonders empfehlenswert ist das Dörren von Obst und Gemüse, wobei ohne Aufwendungen für Gläser und Zucker gute Dauerware für den Winterbedarf hergestellt werden kann. Empfehlenswert ist, sich in der Hausfrauenberatungsstelle, Braubachstraße 25, über die Verwendung von gedörrten Gemüsen zu unterrichten. Infolge der leichten Aufbewahrung von gedörrtem Obst und Gemüse ist die Einrichtung der Betriebsstellen, in denen zwei große Darren dem Publikum zur Verfügung stehen, besonders für die minder bemittelte Bevölkerung und für die vielen kleinen Leute, die in der Kriegszeit Gemüse angebaut haben, ohne im Hause über gute Vorratskeller zu verfügen, von großer Wichtigkeit. Die ersten Betriebsstellen wurden Neue Mainzerstraße 74 und Arnburgerstraße 32 eröffnet; wegen großer Nachfrage wird von nächster Woche ab eine dritte Betriebsstelle in Rodenheim, Adalbertstraße 12, in Betrieb genommen. Die Eröffnung weiterer Stellen in anderen Stadtteilen steht bevor.

Die Städtische Hausfrauenberatungsstelle sucht aber auch jenen Hausfrauen zu dienen, die im eigenen Haushalt ihre Vorräte haltbar machen wollen. Zu diesem Zwecke werden Braubachstraße 25 jeden Montag, Dienstag und Donnerstag Vormittags 9 Uhr und Nachmittags 4 Uhr Kurse über Obst- und Gemüseverwertung abgehalten. Der kommende Montag soll der möglichst vielseitigen Haltbarmachung der Bohnen, der Dienstag den verschiedensten Verwendungsarten der Gurken gewidmet sein; Donnerstag wird das Einmachen von Obstsorten gezeigt.

1. VIII. 1915

**zum Verbot des Vorverkaufs von  
Oelfrüchten.**

Der Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Oele und Fette schreibt uns:

Im Reichsgesetzblatt Nr. 98, ausgegeben am 26. Juli 1915, befindet sich eine Bekanntmachung des Inhalts, daß die Verordnung über das Verbot des Vorverkaufs von Oelfrüchten der Ernte des Jahres 1915 vom 22. Juli 1915 außer Kraft gesetzt wird. Diese Bekanntmachung hat zu zahlreichen Anfragen Veranlassung gegeben, aus denen hervorgeht, daß sie geeignet ist, Mißverständnisse darüber herbeizuführen, ob die bestehende Bundesratsverordnung vom 15. Juli d. J., wonach die Oelisaaten und Oelfrüchte der Ernte des Jahres 1915 dem Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Oele und Fette anzuzeigen sind, gleichfalls aufgehoben sei. Dies ist nicht der Fall. Die genannte Bekanntmachung hat lediglich den Zweck, in rein formeller Weise das Verbot des Vorverkaufs der Oelisaatenernte 1915 zu beseitigen, da dieses Verbot ja auch jedem Verkauf an die Kommissionäre des Kriegsausschusses hindernd im Wege stehen würde. Die Beseitigung des Verbotes empfahl sich umsomehr, als inzwischen durch die, die gesamte Materie regelnde Bundesratsverordnung, die eigentlichen Richtlinien der Behandlung der Oelisaatenernte bekannt gegeben worden sind. Nach § 2 der in voller Kraft bestehenden Bundesratsverordnung sind alle Oelfrüchte dem Kriegsausschuß (Berlin W. 8, Kanonierstraße 29/30) am 1. August 1915 anzuzeigen; insoweit diese Anzeige nicht an den Kriegsausschuß, oder wie anzunehmen, an die Landräte zu richten ist, welche die eingereichten Anmeldungen gesammelt dem Kriegsausschuß weiterleiten werden, wird noch bekanntgegeben werden. Nach § 3 der Bundesratsverordnung hat der Kriegsausschuß die Oelisaaten und Oelfrüchte abzunehmen. Jeder andere Verkauf als an den Kriegsausschuß ist nach wie vor untersagt."

**Ein gutes Schwammerljahr.**

Die längere Regenperiode, die der Hitze gefolgt ist, hat auf das Wachstum der Speiseshwämme einen überaus vorteilhaften Einfluß geübt. Die Schwammerl sind in großen Massen aus dem Boden hervorgekrochen und haben den geschlossenen Schwammerlsuchern in Böhmen und im Waldviertel — den Hauptproduktionsgebieten für diese Lebensmittel — eine Fülle von Arbeit, aber auch viel Verdienst verschafft. Da das vorige Jahr eine schwache Ausbeute von Speiseshwämmen bot, waren die Vorräte bald ausverkauft. Die Schwämme, die heuer bisher gesammelt wurden, waren daher in frischem Zustande nicht vergriffen, jetzt fangen erst die Schwammerlsucher an, Vorräte zu sammeln, die zum Trocknen bestimmt sind. Voraussichtlich werden diese Quantitäten von getrockneten Schwämmen sehr groß werden. Natürlich werden auch die Preise der Schwämme heuer um ein bedeutendes herabgehen. Getrocknete Schwämme, die voriges Jahr ja nach der Qualität 4 bis 8 Kronen pro Kilogramm kosteten, werden heuer um K. 2.40 bis K. 3.— zu haben sein. Die Preise sind vorläufig noch nicht bestimmt, aber in vier Wochen wird man das Ergebnis der Schwammerlerte bereits genauer überblicken können.

**Die hohen Gemüse- und Obstpreise.**

Trotz aller Erörterungen des leidigen Themas von der Teuerung auf dem Lebensmittelmarkt, trotz aller gutgemeinten Regierungs- und städtischen Maßnahmen, sind die Obst- und Gemüsepreise doch im allgemeinen noch auf großer Höhe geblieben, und wenn unsere Hausfrauen beim Einkauf von Gemüse und Obst auf dem Markt oder in den Läden heute in eine ehrliche Empörung geraten, so erscheint dies nicht unbegreiflich. Gemüse ist heuer unter größtmöglicher Ausnützung des Bodens mehr denn je angebaut und auch geerntet worden. Die Frühobsternte ist eine gute zu nennen. Trotzdem werden Preise begehrt, die auf den ersten Blick als ungerechtfertigt angesehen und bei näherer Untersuchung auch als solche bezeichnet werden müssen. In den meisten Gemüseforten ist ein Preisaufschlag von 120 bis 300 Prozent gegenüber den Friedens-

zeiten zu verzeichnen. Bei einzelnen Obstgattungen erreichen die heuer geforderten Preise das Drei- und Vierfache der normalen Preise. Wenn man den Landwirten auch zugutehalten muß, daß sie unter erschwerten Umständen bei wesentlich erhöhten Rechten arbeiten, so sollte man doch andererseits auch darauf sehen, daß der städtischen Bevölkerung nicht durch allzu hohe Preisforderungen die Ernährungsmöglichkeit abgeschnitten wird. Sind schon die Friedenspreise für Obst und Gemüse für Landwirt und Gärtner auskömmliche zu nennen, da in diese die leichte Verderblichkeit der Grünwaren und des Obstes hineinkalkuliert sind, so kommen die Landwirte und Gärtner bei den jetzt geforderten, exorbitant hohen Preisen mehr als auf die einfache Rechnung des bürgerlichen Nutzens. An dem ganz außergewöhnlichen Steigen des Einlagenbestandes der ländlichen Sparkassen kann man ersehen, in welchem Maße die Landwirtschaft aus den teuren Preisen für sich Vorteile zieht. In einer Zeit, in der infolge der teuren Vieh- und Fleischpreise die Fleischnahrung nur mehr auf ganz wenige wohlhabende Bevölkerungsteile beschränkt bleibt, sollte doch mehr billiges Gemüse und Obst auf den bürgerlichen Tisch kommen.

## Gemüseteuerung.

Von Obstbauinspektor Wagner (Bonn).

In den Tageszeitungen finden sich zurzeit längere Abhandlungen über die unerschwinglich hohen Preise für frisches Gemüse und Obst. Alle möglichen Maßnahmen werden in Erwägung gezogen, um dieser plötzlichen Preisteuerung wirksam zu begegnen. Es wird die Einführung von Höchstpreisen, ebenso auch der Verkauf von Gemüse und Obst unmittelbar durch die Stadtverwaltungen unter Ausschaltung des Zwischenhandels, als besonders dringlich gefordert.

In Mainz hat sich sogar ein Kreis Gleichgesinnter zusammengefunden, der einen regelrechten Boykott gegen alles, was Obst und Gemüse heißt, verhängt hat; mit andern Worten, der einzelne dieser zeitweiligen Antivegetarier verpflichtet sich, solange kein Obst und Gemüse mehr zu kaufen, bis die Preise wieder auf ihren früheren Stand zurückgegangen sind. Schwere Vorwürfe der Preistreibererei werden oftmals ohne Kenntnis der tatsächlichen Verhältnisse gegen die Gemüsezüchter erhoben und finden selbstverständlich bei allen denjenigen Widerhall, die in der gegenwärtigen Zeit gezwungen sind, für ihre Familie Obst- und Gemüse zu teuern Preisen zu kaufen. Diese Aufregung ist gleich beareiflich, wenn man bedenkt, daß fast alle andern Lebensmittel und täglichen Gebrauchsgegenstände schon seit Monaten einer steten Preissteigerung unterworfen sind. Dazu kommt nun noch dieser plötzliche Preisausschlag für einzelne Gemüse- und Obstsorten, der um so mehr überrascht, als in den vorhergehenden Wochen auf den Märkten der rheinischen Großstädte ein Überangebot von Gemüse vorherrschte und teilweise einzelne Gemüse, wie z. B. Spinat wegen Unverkäuflichkeit untergepflügt werden mußten.

Wie ist nun diese plötzliche Preissteigerung zu erklären? Die Gründe dafür sind vor allem in dem zeitlichen Zusammentreffen verschiedener ungünstiger Umstände zu suchen, die jedoch nur teilweise mit der gegenwärtigen Kriegslage in Zusammenhang zu bringen sind.

Vor allem sind durch die anhaltende Trockenheit, namentlich in Mitteldeutschland und im Osten, die Erträge der anfangs äußerst günstigen Ernteaussichten im Gemüsebau für die Sommermonate wesentlich geschmälert worden. Dagegen waren hier im Westen in den mehr schweren Böden und bei den hier nicht so spärlich niedergegangenen Regenmengen der Stand der meisten Gemüsegelder immerhin noch als günstig zu bezeichnen. Dieses hier im Westen gewachsene Gemüse wurde jedoch nicht wie bisher nur im rheinisch-westfälischen Industriegebiet abgesetzt, sondern auf den rheinischen Großgemüsemärkten kauften Händler aus allen Gegenden Mitteldeutschlands die Ware auf, sodaß die rheinischen Märkte zu Ungunsten der Verbraucher ganz wesentlich entlastet worden sind. Dabei muß noch weiter berücksichtigt werden, daß in diesem Kriegsjahr für sämtliche Gemüsearten ein äußerst billiger Frachtsatz eingeführt wurde, um dadurch leichter einen Ausgleich zwischen Gebieten mit reichlichen und solchen mit geringen

Ernten zu ermöglichen. Bei einer so leicht verderblichen Ware wie Gemüse, wird stets Angebot und Nachfrage die Preise regeln, da ein Zurückhalten der Ware bei deren kurzer Haltbarkeit ausgeschlossen ist. Nur durch ein geschicktes und rasches Verteilen der Ware auf die einzelnen Gebrauchsgebiete werden sich höhere Preise, auch zurzeit reichlichen Gemüseangebots, erzielen lassen. Je ungleichmäßiger daher die Gemüseernte in den einzelnen Landesteilen ausfällt, desto leichter wird es dem Zwischenhandel durch Verschiebung der Ware gemacht, oftmals Preisforderungen zu stellen, die nicht immer in das richtige Verhältnis mit denjenigen Preisen zu bringen sind, die der Gemüsezüchter vom Zwischenhändler erhält. Die Gemüsezüchter, denen es vielfach noch an einem Zusammenschluß in den einzelnen Gebieten fehlt, sind zurzeit ausschließlich auf den Zwischenhandel angewiesen. Ein reeller Zwischenhandel wird auch stets zwischen Züchter und Verbraucher im Gemüse- und Obstbau seine Berechtigung haben, solange die Spannung zwischen Einkaufs- und Verkaufspreise in einer angemessenen Preiserhöhung besteht und nicht in maßlose Preissteigerung ausartet. Es kommt dabei noch weiter in Betracht, daß oftmals das Gemüse und Obst vom Züchter bis zum Verbraucher durch zwei bis drei Hände geht, und es ist daher unausbleiblich, daß bei starker Nachfrage, wie es z. B. bei Beerenobst in den vergangenen Wochen der Fall war, Preise gefordert werden, die nicht mit der Güte und dem eigentlichen Wert der Ware in Einklang zu bringen sind.

Die Preissteigerung für Gemüse innerhalb der Rheinprovinz ist weiter noch darauf zurückzuführen, daß in früheren Jahren von Holland Gemüse von geringer Qualität mit Vorliebe nach der nahe gelegenen Rheinprovinz abgesetzt wurde, da solches Gemüse nicht die hohen Frachtsätze nach entfernt gelegenen Provinzen tragen konnte. Durch die schon erwähnte Frachtoverbilligung konnte das holländische Gemüse zweiter Güte in diesem Jahre nach entlegeneren Orten verfrachtet werden, und dadurch wurden die rheinischen Märkte ganz wesentlich entlastet.

Da auch nach den hier gezogenen Gemüsen größere Nachfrage infolge der Trockenheit aus andern Provinzen herrschte, so war eine erhebliche Preissteigerung für manche Gemüsearten bei der starken Nachfrage unausbleiblich.

Aber auch den Verbraucher selbst trifft die Schuld an der in diesem Jahre besonders unwillkommenen Steigerung der Gemüsepreise. Vielfach konnte man beobachten, wie stets gewisse Arten von Gemüse eine besondere Bevorzugung genossen haben, ohne Rücksicht darauf, ob die Züchter in der Lage waren, bei der ungewöhnlich trockenen Witterung auch die gewünschten Mengen dieser Gemüse zu liefern. So war z. B. die Nachfrage nach Erbsen besonders stark, obgleich die Erträge durch die anhaltende Trockenheit äußerst gering waren. Jedermann wollte frische Erbsen und Möhrchen speisen, während der feinste Wirsingkohl anfangs Juni auf dem Markte fast unverkäuflich blieb. Von einer Anpassung der Verbraucher in diesen ersten Zeiten an die gegebenen Verhältnisse war bei den Einkäufern auf den Gemüsemärkten leider nichts zu bemerken.

Noch ein Umstand kommt bei der Preisteuerung der Gemüse in Betracht. Es ist eine alte Erfahrung, daß in der Zwischenzeit, wo die alten Kartoffelvorräte zur Reife gehen, bis zum Beginn der neuen Ernte ein stärkerer Bedarf an Gemüsen einsetzt. Leider war in diesem Jahre gerade zu dieser Zeit infolge der anhaltenden Trockenheit ein Gemüsemangel entstanden, und zwar hauptsächlich dadurch, daß viele Gemüsearten, wie z. B. Kopfsalat, Kohlrabi und dergl. in Samen geschossen und dadurch für den Markt wertlos geworden waren.

Nachdem nun in den letzten Wochen der von den Gemüsezüchtern längst ersehnte Regen eingetroffen ist, wurden, durch die starke Nachfrage veranlaßt, die abgeräumten Gemüsegelder sofort wieder mit Gemüse bepflanzt. Auch aus andern Landesteilen wird nach den eingetretenen Regenfällen über einen günstigen Stand der Gemüsegelder berichtet.

Da die meisten Gemüsearten nur einer kurzen Wachstumsperiode bis zu ihrem Verbrauch bedürfen, so kann mit Bestimmtheit angenommen werden, daß bei einigermaßen günstigen Witterungsverhältnissen in kurzer Zeit wieder geregelte Verhältnisse auf den Gemüsemärkten eintreten werden.

Die plötzliche Preissteigerung für Gemüse in den Monaten Juni und Juli wird daher nur vorübergehend sein, hervorgerufen durch das zeitliche Zusammentreffen der oben angeführten Ursachen; zum kleineren Teil auch durch unläutere Preistreibererei, denen nicht streng genug entgegengetreten werden kann.

Auf alle Fälle kann damit gerechnet werden, daß durch den von allen Seiten geförderten und vermehrten Gemüseanbau bis zum Herbst genügend Gemüsevorräte vorhanden sind, die bei sachgemäßer Einwinterung Deutschland auch in dieser Beziehung unabhängig vom Auslande machen.

○ **Obligs**, 30. Juli. In der Stadtverordnetenversammlung erklärte der Bürgermeister, daß die Preise, die gegenwärtig auf dem Obligs Wochenmarkt für Gemüse und sonstige Lebensmittel gefordert werden, offenbar als Wucherpreise zu betrachten seien. Das Bürgermeisterramt habe festgestellt, daß an demselben Tage in Obligs erheblich höhere Preise als in Düsseldorf berechnet wurden. Während in Düsseldorf für drei Köpfe Salat 18.3 gefordert wurden, nahm man in Obligs für einen Kopf 15.3. Kohlrabi kostete in Düsseldorf 6, in Obligs 8.3, Blument Kohl in Düsseldorf 30.3 in Obligs 50 und 60.3 und so fort. Die Stadtverordneten stimmten in die Klage über die unverhältnismäßig hohen Preise in Obligs ein und pflichteten der Anregung des Bürgermeisters zu, durch städtischen Verkauf von Gemüse preisregulierend zu wirken. Eine Kommission wurde mit dem städtischen Lebensmitteleinkauf betraut. (Wiederholt.)

3. VIII. 1915.

Zur Oelerzeugung aus heimischen Früchten. Der Bedarf Deutschlands an pflanzlichen Oelen und Fetten wird in Friedenszeiten zu einem großen Teil aus dem Ausland eingeführt. Nachdem die Einfuhr durch den Krieg unterbunden ist, gewinnt die Erzeugung von Oel aus heimischen Früchten zunehmende Bedeutung. Bisher wurde in Deutschland Oel hauptsächlich aus Raps und Rübsen erzeugt. Gar nicht oder wenig beachtet blieb die Oelgewinnung aus Nüssen, Obstkernen, Weintraubenkernen, Bucheckern und Hederichsaat. Die Landwirte werden gut tun, der Eimerntung und Aufbewahrung dieser Früchte und Fruchtteile in diesem Herbst besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden. Wir glauben in der Annahme nicht fehlzugehen, daß auch die Behörden sich mit der Frage der Oelgewinnung aus einheimischen Früchten eingehend beschäftigen.

4./VIII. 1915

**Erleichterungen für den Transport ungarischer Trauben.**

Aus Budapest, 3. d., wird uns telegraphiert: Der Landesverband der ungarischen Weinbauer wendete sich mit der Bitte an die Regierung, daß sie betreffs des Umstandes, daß im laufenden Jahr aus Italien, Frankreich und Algerien keine Trauben kommen werden, also der Markt für ungarische Weintrauben ein überaus günstiger sein wird, schon jetzt alle Vorkehrungen für den ungehinderten Transport von Trauben treffen und auch gleichzeitig Erleichterungen für den Transport von Most und leeren Weingefäßen erteilen möge. Der Handelsminister beantwortete dieses Gesuch mit der Mitteilung, daß die ungarischen Staatsbahnen für den Transport von Trauben bereits die weitestgehenden Vorkehrungen getroffen haben. Gleichzeitig aber ermahnt der Minister die ungarischen Weinproduzenten, für die richtige Verpackung der Weintrauben auch ihrerseits Sorge zu tragen, denn nur in diesem Fall kann für den Export dieses wichtigen Handelsartikels Erfolg versprochen werden.

**Der heutige Gemüsemarkt.**

Dem heutigen Markt, der beinahe ebenso reich besetzt war, wie der am letzten Freitag, hat das Wetter einen argen Strich durch die Rechnung gemacht. Die Verkäufer hatten ihre Waren in reichster Fülle ausgestellt und ausgebreitet, aber die Käufer blieben zum größten Teile aus, denn es regnete den ganzen Vormittag mit kurzen Unterbrechungen. In riesigen Mengen wurden heute die Gurken zu Markt gebracht. Es dürften viele, viele hundert Säcke voll der schönsten großen Gurken unverkauft geblieben sein. Um 20 H. bekam man drei größere Gurken, das Kilogramm wurde mit 15 bis 16 H. verkauft. Merkwürdig schön und groß waren die ausgetretenen heutigen Erdäpfel, gelbe sowohl als rote — die Größe nicht selten wie eine Männerfaust. Auch werden sie heuer als besonders „mehlig“ gelobt. Sie kosten 25 bis 30 H. das Kilogramm. Alte gibt es nur mehr wenig und diese sind um 16 H. das Kilogramm zu haben. Die letzte Woche hat im Wachstum riesige Fortschritte hervorgebracht. Vor acht Tagen waren Kukuruzkolben noch eine Seltenheit, heute wurden sie in Mengen ausgebaut zu 10 H. das Stück. Paprika war in Körben und Säcken sehr viel vorhanden und kostete 4 und 6 H. das Stück. Paradeis, Fisiolen, Kohlrabi, Kraut, Kohl, gelbe und schon ganz große rote Rüben, Spinat (der in anderen Jahren zu dieser Jahreszeit nicht mehr zu haben war) wurden in großen Mengen zu Preisen ausgebaut, welche im Verhältnis zur sonstigen Teuerung als nicht allzu hoch bezeichnet werden können: Fisiolen 18 bis 20 H. das Kilogramm, Paradeis 20 bis 22 H., Herrenpilze 1 R. 60 H. bis 2 R. 80 H., Möllinge oder Nagerln 1 R. das Kilogramm, bei den Landleuten auch 80 H. Melonen waren durchaus keine Seltenheit und kosteten durchschnittlich 1 R., Wassermelonen, welche sonst erst Ende August erscheinen, ungefähr halb so viel wie die Zuckermelonen. Der Segen an Birnen dauert fort und ermöglicht es den Hausfrauen, massenhaft einzufrieden, Marillen zeichnen sich weder durch Größe noch Schönheit aus.

**Die erste Ernte in den Kriegsgemüsegärten.**

Die im Eigenbetrieb in Leopoldau stehenden Kriegsgärten der Gemeinde Wien haben bereits die erste Kornernnte aufzuweisen. Eine allerdings nicht große Menge von Korn ist das erste Ergebnis, das jedoch in naher Zeit durch die Frucht des Hafers, der Kartoffeln, Bohnen und durch die Geuernte ergänzt werden dürfte. Die Gärten, die zwischen Leopoldau und der Nordbahn liegen, sind mittels Dampfpluges „vorgepflügt“ worden. Eine große Anzahl von Parzellen in allen Bezirken sind an Private zu billigen „Anerkennungszinsen“ vergeben worden. Auch auf diesen Privatgärten ist eine große Menge aller erdenklichen Gemüsesorten angebaut und teilweise auch schon geerntet worden. Es hat sich gezeigt, daß die Inhaber der Gärtchen mit Hingebung und Liebe an dem von ihnen bebauten Stückchen Land hängen und durch Tag und Nacht anhaltende Aufmerksamkeit bestrebt sind, jede Beschädigung der Anlagen hintanzuhalten. Leider sind vielfach Diebstähle zu verzeichnen. Ganze Säcke mit angebautem Gemüse wurden auf einzelnen Plätzen entwendet. Der Magistrat leitete energische Schritte ein. Die Polizeikommissariate wurden um strenge Ueberwachung der Anlagen erjucht und an die magistratischen Bezirksämter erging gleichfalls die Weisung, unnachsichtlich gegen Diebstahl oder Beschädigung des Feldgutes einzuschreiten. An den Zugängen zu sämtlichen Kriegsgemüsegärten im Wiener Gemeindegebiete werden nun Pflöcke mit Warnungstafeln aufgestellt. Die Gemüsegärtner haben nur den einen Wunsch, unbehelligt den Anbau fortsetzen zu dürfen, und viele sind bereits um Erweiterungen der Anlagen bittlich geworden, oder sie fragten an, ob die Durchführung von „Investitionen“, wie Drahtzäune, Anschaffung von Dünger usw. zweckmäßig sei.

## Kinder zum Obstpflücken.

Von

Prof. Dr. S. Mehner.

Es wird berichtet, daß in der Mark Brandenburg Mengen von sauren Kirschen auf den Bäumen hängen, die niemand pflückt, straßenlang. Es gibt keine Arbeitskräfte dafür. Die Kirschen verkommen. In Berlin haben die Kinder Schulferien. Sie wohnen im Hinterhause, können nicht verreisen, wenn sie nicht ein glücklicher Zufall zu diesem ausnahmsweisen Glücke ruft, dürfen nicht im Hofe spielen, können noch weniger in der zu engen Wohnung bleiben, und leben deshalb so gut es geht im Gerassel und Staub der Straßen. Die Kinder verkommen. Kann man nicht die Kinder zu den Kirschen bringen?

In dem berichteten Falle wachsen die Kirschen in der „Entfernung von einer Mark von Berlin“. Man muß die Entfernungen in Fahrpreisen angeben, denn es gibt keine Entfernungen mehr für Leute, die Geld haben, und das einzige Reifehindernis sind nicht die Kilometer, die entgegenstehen, sondern die Mark, die nicht da ist.

Gewiß sind Kinder keine idealen Obstpflücker. Sie naschen, und sie arbeiten wenig. Normale Leistung und normale Arbeitszeit können nicht erreicht und dürfen nicht verlangt werden. Aber die jugendlichen Kräfte brauchen wenig bezahlt zu werden. Und selbst wenn der Ertrag nicht die Kosten aufwäge, so wäre zwar kein privatwirtschaftlicher, aber doch ein volkswirtschaftlicher Gewinn geschaffen. Die Kirschen, die jetzt umkommen, würden dem Kinde nützlich sein.

So wie Berlin und in der Mark Brandenburg liegen die Obstverhältnisse mit Ertragsreichtum und Arbeitermangel und Ferienelend in vielen Großstädten und in allen Provinzen. Ueberall in Deutschland und anderwärts vielleicht noch leichter als in der Provinz Brandenburg könnten die großen Jungen als Helfer für eine Mark Fahrgeld in die Obsternte gehen, und Obst für den eigenen Haushalt oder für den Markt vor dem Verderben retten.

Für die Kirschen ist jetzt die höchste Eile, die Hilfe kommt aber noch zu recht für späte Sorten und späte Lagen. Und nun kommen Birnen und kommen besonders Pflaumen: für alle diese Früchte kann in den Sommerferien oder in den Herbstferien die Hilfe großer Jungen sehr nützlich sein. Wo durch Verwandtschaft und Bekanntschaft die Verbindung möglich ist, wird die Ferienreise mit Erntehilfe zum Obstpflücken von selbst geschaffen, aber die Erfahrung zeigt, daß die Verbindung bei weitem nicht in genügendem Umfange vorhanden ist: da muß eine Organisation Hilfe schaffen, und zu diesem Zwecke mußte die Lage hier beleuchtet werden.

\* Gemüseverkauf nach Gewicht. Der Berliner Magistrat hat bei dem Oberkommandierenden in den Marken beantragt, in den Gemeinden, in welchen durch die Verordnung vom 16. Juli ein Aushang der Preise angeordnet ist, allgemein den Verkauf des Gemüses nach Gewicht vorzuschreiben. Besonders die verschiedenen Kohlar-arten und Gurken werden heute immer noch nach Stück gehandelt, so daß dem Publikum bei der Beurteilung der ausgehängten Preise der Anhalt dafür fehlt, welche Größe und Schwere die ausgezeichnete Ware hat. Dem soll die Bestimmung entgegenwirken, daß der Handel nur nach Gewicht stattfinden darf.

**Die Beschlagnahme der Hülsenfrüchte.**

Ämtlich wird gemeldet: Gemäß der am 24. Juli d. J. in Kraft getretenen Verordnung sind die inländischen Hülsenfrüchte der heurigen Ernte, und zwar Erbsen, Linsen und Bohnen aller Art, die nicht als grünes Gemüse verwendet werden, mit dem Zeitpunkt der Trennung vom Ackerboden sowie die am 1. August dieses Jahres noch vorhandenen Vorräte an alten Hülsenfrüchten der erwähnten Gattungen, sofern sich diese Vorräte nicht im Besitze der Militärverwaltung oder der Kriegsgetreideverkehrsanstalt befinden, mit 1. August d. J. zugunsten des Staates beschlagnahmt.

Die dem Ministerium des Innern vorbehaltene Regelung der Verwendung der Hülsenfrüchte wird demnächst erfolgen. Bis dahin ist der freie Verkauf von Hülsenfrüchten verboten, jedoch dürfen, ungeachtet der Beschlagnahme, Besitzer der beschlagnahmten Hülsenfrüchte diese zur Ernährung der Angehörigen ihres Haushaltes (Wirtschaft), einschließlich jener Arbeiter und Angestellten, denen freie Kost oder Hülsenfrüchte als Lohn gebühren, verbrauchen und zur Aussaat verwenden, ferner jene, die gewerbsmäßig Hülsenfrüchte gegen Entgelt an Dritte abgeben, solche aus den früheren Ernten liefern und endlich behördlich mit der Approvisionnement betraute Stellen ihre Vorräte in den Konsum überleiten.

post" (A. Obst' Nachf.), Wien, 8. Bezirk, Strozsigasse 8, ihr außerordentlich großes Lager in Firmungsgebetbüchern in Leder, Elfenbein und Elfenbeinimitationen, Rosenkränzen, Medaillen und Gebetbuchslezezeichen von der einfachsten bis zur elegantesten Ausführung. Leser der „Reichspost“ erhalten Rabatt!

### Wiens Lebensmittelversorgung.

#### Obst als Volksnahrungsmittel.

In der letzten Sitzung der Bezirksvorsteherung Ottakring, beantragte Hr. Jehly: Der Wichtigkeit des Obstes als Volksnahrungsmittel entsprechend ist es eine äußerst notwendige Sache, daß von diesem Verkaufartikel jede Spekulation des Zwischenhandels entfernt werde. Es wäre Sache der Gemeinde, schon jetzt Vorsorge zu treffen, daß für die Bevölkerung im kommenden Sommer das Obst zu einem annehmbaren Preise erhältlich ist. Am besten wäre es, wenn die Gemeinde aus eigenen Mitteln Einkäufe besorgte und die dann auf dem Markte zum Verlaufe brächte. Anschließend an diesen Antrag wurde von den Bezirksräten Meizner, Winter, Amtmann und Brahal folgender Antrag eingebracht: Es ist darauf hinzuwirken, daß durch eine weitere Ausdehnung des Verbotes, Brotfrüchte anzukaufen, die Spekulation von dem Handel mit Brotfrucht und Kartoffeln ferngehalten wird, daß die gesamte Ernte in das Eigentum der Kriegsgetreidegesellschaft übergehe, daß ferner die Einbringung der Ernte durch die Bildung von Erntearbeiterkolonnen gesichert wird und daß schließlich ein Verbot erlassen werde, das die Verwendung von zu menschlichem Genuß geeigneten Obst zur Alkoholverzehrung verbietet. Die Anträge wurden genehmigt.

#### Die Seefische der Adria.

##### Ihre Bedeutung für die Lebensmittelversorgung.

Das Bestreben, der Versorgung unserer Bevölkerung möglichst alle Hilfsquellen zu öffnen, lenkte die Aufmerksamkeit auf den großen, nie auch nur annähernd ausgenützten Fischreichtum der Adria. Die Fischnahrung ist als fast gleichwertig der Fleischnahrung zu schätzen. Während aber die Fleischpreise allmählich den breitesten Schichten der Bevölkerung notwendig unerschwinglich werden muß, und die Nachfrage nach Ersatznahrungsmitteln, darunter in erster Linie nach Fischen, naturgemäß eine größere wird, kann durch Versorgung der Fischmärkte in einem ausreichenden Ausmaße, insbesondere mit Sardellen, Tunfisch und Makrelen — den Wassenfischen der Adria — deren Preislage auch leichter

Hinke für Kleingärtner

ing.

1915.  
3. Mai

## Winke für Kleingärtner.

Von

Prof. Dr. Udo Dammer,

Kustos am Kgl. Botanischen Garten zu Dahlem.

In erfreulicher Weise haben Gemeinden und Terraingesellschaften Land zur Verfügung gestellt, damit sich die Städter so viel wie möglich Frühkartoffeln und Frühgemüse bauen möchten. Sehr viele sind glücklich, jetzt endlich ein Stückchen Land zu haben, das sie in diesem Sommer selbst bewirtschaften können. Mit großen Hoffnungen gehen sie an die Bearbeitung des Landes. Aber gar bald stellt es sich heraus, daß die Sache doch nicht so einfach ist. Schon das Umgraben der kleinen Parzelle, die ja meist nur einen sechstel Morgen groß ist, macht mehr Kopfzerbrechen und Mühe, als man es sich gedacht hat. Der Boden ist fest, der Spaten will nicht so leicht in den Boden, wie man geglaubt hat. Das Umwenden der Erde auf dem Spaten ist schwieriger, als es aussieht. Man merke sich, daß man immer nur ganz schmale Streifen von 5—8 Zentimetern Dike abstechen darf. Die Erde ist schwer, je weniger von ihr auf dem Spaten liegt, desto leichter ist es, den Spaten umzuwenden. Dabei soll aber der Spaten bis an den Stiel in die Erde gestoßen werden, wenn man absteicht; denn je tiefer man den Boden lockert, desto besser wachsen später die Pflanzen. Jede einzelne Scholle, die man abgestochen hat, soll so gewendet werden, daß das oberste nach unten kommt. Außerdem soll aber die Scholle ganz zerfallen. Endlich soll die umgegrabene Erde gleichmäßig glatt aussehen, es sollen keine Berge und Löcher vorhanden sein. Mit der Längsseite des Spatens läßt sich da viel nachhelfen. Für Kartoffeln braucht das Land nicht geharkt zu werden; für die Gemüse muß es aber geharkt und in Beete abgeteilt werden. Zunächst harkt man das für das Gemüse bestimmte Stück ganz gleichmäßig glatt. Dabei achte man darauf, daß man die Harke ganz leicht über die Erde hinzieht und nicht zu kurze Züge macht. Je länger die Züge sind, desto gleichmäßiger wird das Land; bei kurzen Zügen stellen sich bei dem Ungeübten nur zu leicht die gefürchteten Löcher und Berge ein. Die Beete werden mit dem Metermaße abgesteckt. Sie sollen nicht breiter als 1,25 Meter sein. Neben jedem Beet tritt man einen 30 Zentimeter breiten Weg ab. Damit er gerade wird, steckt man eine Schnur von einem Ende des Beetes nach dem andern und geht hart an dieser Schnur in kleinen Schritten mit geschlossenen Füßen entlang.

Nun die Aussaat.

Die Kartoffeln werden in flache Gruben gelegt, die man mit dem Spaten macht. Am besten ist es, wenn man sich zunächst mit dem Maßstabe Reihen von 40 Zentimetern markiert, damit die Kartoffeln später alle in geraden Reihen liegen. In den Reihen werden die Frühkartoffeln 30, die späten 40 Zentimeter weit voneinander gelegt. Mit dem Spaten hebt man an den einzelnen Stellen ein flaches Stück Erde auf, etwa eine Hand breit tief, wirft die Kartoffel dahinein und schüttet die Erde des nächsten Loches darüber. So geht die Arbeit schnell und gleichmäßig vor sich. Anders sind die Sämereien auszusäen. Die Bohnen bleiben vorläufig noch zu Hause, sie dürfen nicht vor Anfang Mai gelegt werden. Zunächst müssen die Samen der Karotten und Mohrrüben, der Petersilie und der Zwiebeln in die Erde. Sie brauchen lange Zeit zum Keimen. Man kann diese Zeit abkürzen, indem man die Samen zu Hause in einen Flanell- oder Tuchlappen legt, dessen Ränder man dann so umbiegt, daß die Samen ganz bedeckt sind und das Päckchen dann mit warmem Wasser gleichmäßig naß macht. Legt man dann das nasse Päckchen in eine flache Schüssel und bedeckt diese mit einem Teller, so hält sich das Päckchen einige Tage feucht. Nach zwei bis drei Tagen sind die Samen angekeimt. Man nimmt das Päckchen aus der

## Der Bädeler auf dem Delberg.

Vor nicht ferner Zeit wurde die Zahl der Europäer in Jerusalem um ein neues Mitglied vermehrt. Es war ein gelehrter deutscher Herr, der ganz ausgefüllt von bestimmten Arbeitsplänen ins heilige Land gekommen war. Die ersten Tage benutzte er dazu, seine Umgebung kennen zu lernen, und an allen berühmten Stellen der Stadt Jerusalem konnte man den kleinen verwachsenen Herrn treffen, wie er sich eifrig über die Bedeutung der einzelnen Stätten aus seinem Bädeler unterrichtete. Sehr sorgfältig hatte er offenbar auch die guten Lehren studiert, die das rote Büchlein dem Europäer für den Verkehr mit Eingeborenen erteilt, und von denen eine der wichtigsten beim Kapitel „Balschich“ heißt: „Einem Bettler, dem man nichts geben will, antwortet man: Allah ja'tik (Gott gebe dir), worauf er stets schweigt.“ Daß es ebensoviel Erfolg hat, wenn man statt dieses arabischen Zauberwortes in irgendeiner Sprache der Welt sagt: „Donnerwetter, mach, daß du fortkommst!“ steht nicht im Bädeler — wie sollte also unser deutscher Gelehrter es wissen?

An einem schönen Morgen, als unser neuer Mitbürger den Delberg erforschen ging, ereignete sich das Unvermeidliche: um ihn scharte sich eine Anzahl arabischer Bettler jeden Alters, vom winzigen Radfröschlein bis zum würdigen Greis, die ihn mit ihrem ein- und aufdringlichen „Balschich, Balschich!“ verfolgten. Der kleine Herr war aber nicht in Geberlaune und tat, als ob er nicht hörte. Schließlich wurde ihm die zerlumpte Gefolgschaft aber lästig, und er wollte sie loswerden. Da fielen ihm die Lehren des Bädeler ein: richtig, es gab ja eine arabische Beschwörungsformel zur Vertreibung von Bettlern. Irgendetwas mit „Allah“ war es — aber er konnte nicht auf das Wort kommen. Also nachsehen.

Unser Freund blieb stehen und wendete sich der Bettlerschar zu, die ihn in Erwartung der ersetzten Gaben umringte. Statt ihnen aber ein paar „Metallik“ zuzuwerfen, nahm er ein rotes Buch aus der Tasche und begann eifrig darin zu blättern. Die Bettler rissen die Augen auf und starrten erwartungsvoll den kleinen Budligen an, der in ihrer Mitte stand, in dem geheimnisvollen Buche suchte und Worte dabei murmelte: „Geographie des Landes, Chronologisches, Umgang mit Eingeborenen. Hier.“ Und plötzlich sah der kleine Herr die Bettler einen nach dem andern fest an und sagte langsam und feierlich: „Allah ja'tik!“ — Dann wendete er den völlig verblüfften Leuten den Rücken und schritt zufrieden mit sich und dem Bädeler weiter.

Ein des Weges daherkommender armenischer Händler, der den Vorgang mitangesehen hatte, schüttelte sich vor Lachen und erklärte schließlich den erstaunten Leuten die Ursache des sonderbaren Vorganges, indem er auf den Fremden zeigte und sich mit dem Finger an die Stirn tippte. —

ng.

1915

21. Juni

## Der Wert der Erdbeere.

Von

Wilhelmine Vrb.

Die holbe Unbill des Wetters, die unseren besorgten Gesichtern und den schwachtenden Pflanzen eine so unentwegte Heiterkeit entgegensetzt, hat der Erdbeerernte doch recht empfindlichen Schaden beigelegt. Wo immer die Gefahr besteht, daß die Frucht vertrocknet, lassen die Gärtner sie vielfach gar nicht erst ausreifen, sondern pflücken eine unentwickelte Frucht, die nur eben gerade für den Markt zu verwerten ist. So ist denn im allgemeinen eine recht wenig befriedigende Beschaffenheit der Erdbeere festzustellen. Aus Werder, wo die künstliche Bewässerungsanlage den Gärtnern in trockner Zeit außerordentliche Dienste leistet, kommt allerdings eine ganz vorzügliche Beere auf den Markt.

Die rasche Ernte, die so plötzlich große Mengen hervorbringt, hat übrigens keineswegs zu einer Verbilligung geführt. Für 50 bis 60 Pfennige wird recht mittelmäßige Ware verkauft! Man weiß in diesem Jahre Preise zu „halten“!

Ich habe mit Bewunderung gesehen, wie die jetzt reichlich belasteten Hausfrauen ohne Murren den Spargel kauften, den klug berechnende Hände um etwa fünf Zentimeter länger schnitten, als seit Jahren allgemein üblich war. Die vielfach hervorgehobene Billigkeit des Spargels wurde mit diesem Kniff hinfällig gemacht. Pfund bleibt Pfund, ob das untere Ende zu essen ist oder nicht. Es wäre gerecht, die Lasten der Zeit, die wir alle gewiß um unserer großen Sache willig tragen wollen, wenigstens richtig zu verteilen und nicht nur die Schultern des Konsumenten zu drücken. Die Erdbeere ist nicht nur ein Genussmittel. Sie hat auf sanitärem Gebiet große Werte, die namentlich in ihrem hohen Natrongehalt bestehen.

Gehalt an	Erdbeeren	Pflaumen	Stachelbeeren	Äpfel	Weintrauben	Birnen	Heidelbeeren
Natron	28,48 %	9,05 %	9,92 %	26,09 %	12,50 %	8,52 %	5,60 %
Kalk	14,21 %	11,47 %	12,20 %	14,21 %	13,00 %	7,98 %	9,96 %
Eisen	5,89 %	2,54 %	4,56 %	1,40 %	0,60 %	1,04 %	1,12 %

Der enorme Saftreichtum der Erdbeere sollte mehr Veranlassung zur Saftgewinnung sein, als es allgemein der Fall ist. Man vergesse nicht, daß gerade in diesem Jahre ein reiner Fruchtsaft wichtig ist, der den Fieberkranken Erquickung und Linderung bringt. Ich betone „ein reiner“, denn nur dieser kann unseren Kranken Dienste leisten. — Die Saftgewinnung geschieht am besten und einfachsten durch die bekannten Saftapparate. Wer die Kosten für einen solchen nicht aufwenden will, kann gerade aus Erdbeeren auch auf folgende Weise einen vorzüglichen Saft gewinnen. Gut ausgereifte Beeren werden gewaschen, die Stiele ausgedreht und dann lagenweise mit feinem Zucker in einen Steintopf gebracht. Auf zwei Pfund Erdbeeren sind ein Pfund Zucker zu rechnen. Es schadet indes nichts, nach persönlichem Geschmack etwas mehr oder weniger zu nehmen. Die Beeren werden mit einem Holzbrettchen beschwert und bleiben so an einem kühlen Raum drei Tage stehen. Man läßt den Saft dann durch ein Tuch laufen, löst ihn etwa 10—15 Minuten, füllt ihn sofort in eben mit heißem Wasser gereinigte Flaschen, die mit einem festgedrehten Pfropfen aus chemisch reiner Watte gleich verschlossen werden. So verschlossene Flaschen können allerdings nicht transportiert werden, da eine Verflüchtung des Saftes mit der Watte die Dichtigkeit des Schlusses aufheben würde. Zu transportierende Flaschen müssen mit vorher gebrühten Korken verschlossen werden, die dann noch mit Lack oder Paraffin überzogen werden, da der Schluß durchaus luftdicht sein muß.

Das Einmachen der ganzen Erdbeere ist bekanntlich sehr heikel, sobald man darauf rechnet, die Frucht in voller Form zu erhalten. Zahllos treten an mich die Fragen heran: „Wie mache ich es, daß

ung.

1915  
25. Juni**Ausfuhrerlaubnis für Gemüse?**

Die Berliner Handelskammer hat gestern folgende Veröffentlichung ergehen lassen:

Die an der Ausfuhr beteiligten Firmen werden von der Handelskammer zu Berlin darauf hingewiesen, daß die Zollstellen ermächtigt sind, die Ausfuhr von frischem Gemüse, das schnellem Verderben ausgesetzt ist und in einer für den inländischen Bedarf übermäßig großen Menge hervorgebracht oder vom Ausland eingeführt wird, für das ganze Staatsgebiet oder bezirksweise bis zum 10. Juli zuzulassen. Diese Vergünstigung betrifft vornehmlich frisches Gemüse mit Ausnahme von Möhren (Karotten), Schoten, Bohnen aller Art und Zwiebeln.

Diese Veröffentlichung ist geeignet, auf den ersten Blick großes Erstaunen wachzurufen. In einem Augenblick, wo alle Sachverständigen der Volksernährung wie der Volkswirtschaft dafür eintreten, daß die pflanzliche Kost der fleischlichen mehr und mehr vorgezogen wird, wo ferner allgemeine Klage und Mißstimmung über die hohen Gemüsepreise herrscht, gibt die Regierung die Erlaubnis zur Ausfuhr frischen Gemüses! Wir werden in den weiteren Zeilen auf Grund unserer Erkundigung mitteilen, auf welche Umstände dieser Ausfuhrerlaß zurückzuführen sein dürfte. Aber es mag von vornherein betont sein, daß die Notwendigkeit, Gemüse ins Land zu bringen, der Allgemeinheit näher liegt als das vielleicht lokal berechnete Bedürfnis nach der Ausfuhr. Vielleicht wird ja dieser Ausfuhrerlaß keine unmittelbaren und mittelbaren Folgen für die Volksernährung haben. Die Versorgung mit Spinat, die sehr wichtig gewesen wäre, ist auch ohne Ausfuhrerlaubnis gründlich schiefgegangen. Tausende von Zentnern sind verdorben, weite Flächen mit Spinat bebauter Beete sind untergepflügt worden, bevor sie geerntet waren. Wie wir hören, ist die Schuld hierfür nicht dem Kleinhandel allein zuzuschreiben. Gerade der Spinat erfordert eine Vorbehandlung, und es ist bei dem allgemeinen Mangel an Arbeitskräften dem Kleinhandel offenbar nicht möglich gewesen, diese Vorarbeit entsprechend zu organisieren. Wichtig ist, daß man aus diesem Verlagen bereits die notwendigen Lehren gezogen hat.

Wir haben vor einigen Tagen an dieser Stelle einen Aufsatz von Professor Dr. Udo Dammmer veröffentlicht, der auf die Notwendigkeit hinwies, dem in der Großmarkthalle nicht verkauften Gemüse durch eine nachsichtigeren polizeiliche Behandlung des Straßenverkaufs neue Kanäle ins Publikum zu bieten. Wie wir hören, hat sich das Polizeipräsidium nach eingehenden Erwägungen der Notwendigkeit dieser Forderung, die auch noch von anderen Stellen erhoben worden war, nicht verschlossen. Man will in Zukunft die sonst streng gehandhabten Vorschriften des Straßenhandels etwas lockerer lassen und auf diese Weise vermeiden, daß abermals größere Mengen von Gemüsen auf den Rehricht geworfen werden müssen.

Augenblicklich ist leider Gemüse im Ueberfluß nirgends vorhanden. Die Preise sind durchweg sehr hoch. Um Ein- und Ausfuhrmöglichkeiten zu beleuchten, bemerken wir, daß Spinat und Kopfsalat einen Transport von höchstens 2—3 Tagen, Kohltrabi von 6—7 Tagen vertragen.

\* \* \*

Ueber die Gründe der oben mitgeteilten Maßnahmen erfahren wir: Im Mai wandte sich das Reichsamt des Innern an die einzelnen Bundesstaaten, ob für gewisse Gemüse oder bestimmte Ge-

Zeitung.

1915  
18. Juli

## Kompaß-Pflanzen.

Nicht selten kommt es vor, daß man sich bei weiten Wanderungen im Walde verirrt, besonders jezt zur Ferienzeit; auch die Berichte aus dem Felde verzeichnen zuweilen, daß einzelne Soldaten auf größeren Patrouillengängen den Rückweg erst nach langen Irrfahrten hien finden können. Nun hat man ja seinen Kompaß und in Ermangelung dessen seine Uhr, mit denen man notdürftig die Himmelsrichtung bestimmen kann. Aber nicht immer sind diese Gegenstände zur Hand, und dann ist Holland in Not. Doch auch ohne sie kann man die Himmelsrichtung und damit den rechten Weg ermitteln.

Es gibt nämlich eine ganze Anzahl Pflanzen, mehr als man glaubt, die ihre Blätter und Blüten, ihre Zweige und den ganzen Stamm, ja sogar ihre Wurzeln nach einer ganz bestimmten Himmelsrichtung ausstrecken oder hinneigen und uns auf diese Weise als Wegweiser dienen können, besonders bei bedecktem Himmel oder des Nachts. Freilich müssen wir uns schon beizeiten mit diesen „Eigentümlichkeiten“ der Pflanzenwelt vertraut machen und ständig erneute Beobachtungen anstellen, damit wir sie im Ernstfalle auch sogleich richtig anwenden können.

Wenn wir durch unsere Wälder und heimischen Fluren wandern, so bemerken wir, daß alle unsere Bäume, die Obstbäume in den Gärten wie die Bäume an den Landstraßen, ja selbst die Bäume der Waldungen, die Neigung haben, ihren ganzen Stamm nicht lotrecht in die Höhe zu stellen, sondern die Spitze nach Osten zu neigen; der Stamm nimmt also eine Schrägstellung ein, die von Westen nach Osten gerichtet ist. Der Baum tut das nicht freiwillig, sondern er ist durch die steten Westwinde, die bei uns fast drei Viertel des Jahres wehen, dazu gezwungen. Und wenn der Obstbaum in seiner Jugendzeit auch ein starker Pfahl stützt, später, wenn er sich ohne solche Stütze behelfen muß, neigt er sich doch der Ostseite zu. Wandern wir nun einen Weg, wo die Bäume alle nach rechts mit ihrer Spitze zeigen, so gehen wir ganz bestimmt nach Norden, und wir müssen, falls der Süden unser Ziel ist, schleunigst umkehren. Wandern wir jedoch in entgegengesetzter Richtung, wo sich die Bäume links über uns von West nach Ost neigen, so gehen wir direkt nach Süden. Sind wir aber mitten im dichten Forst, wo die Bäume in engem Schutz gegeneinander ihre Stämme senkrecht aufstellen, sie also keine charakteristische Schrägstellung einnehmen, so gibt es auch hier ganz bestimmte Merkzeichen, nach denen wir uns richten können. Alle Waldbäume sind an der Westseite viel dichter mit Moosen und Flechten bewachsen als auf der Ost- und Nordseite, denn die Westseite ist bei uns die Wetter- und die Lichtseite; hier erhalten sie Wärme, Licht und Regen, hier ist ihr Wachstum viel stärker als auf der Nordseite, der Dunkelseite der Bäume, wo meist nur Blattmoose wuchern. Die Süd- und Westseite eines Waldbrandes ist immer dicht mit Zweigen bewachsen, die sich tief zum Waldboden herniederneigen, die Nord- und Ostseite dagegen erscheint fahl, und nur die oberen Baumpartien recken ihre Zweige, deren Spitzen aufwärts gebogen sind, in die Höhe, senken sie aber nie zum Waldboden nieder. Unsere heimische Kiefer, bei der diese Merkmale ganz besonders scharf ausgeprägt sind, stellt aber auch ihre grünen Fruchtzapfen genau mit der unteren Spitze nach Süden, und ist hier nicht der einzelne Zapfen, sondern der ganze Baum mit seinen Früchten maßgebend. Wenn wir ihn darauf betrachten, finden wir, daß fast alle Zapfenspitzen nach Süden gekehrt sind.

Daß alle unsere Obstfrüchte — Äpfel, Birnen, Aprikosen, Pfirsiche usw. — an der Sonnen-, also an der Südseite, viel lebhafter gefärbt sind als an der Nord- oder Ost-, also an der Schattenseite, ist bekannt; auch diese Färbung ist uns ein Merkzeichen zur Bestimmung der Himmelsrichtung. Auch die schlanken Zweige vieler Weiden und anderer Gehölze färben sich an der Sonnenseite rot oder braun, während die dem Osten oder Norden zugekehrte Seite grün erscheint. Doch nicht nur die Bäume und