

Die Ernährungswirtschaft Gospodarka Wyżywienia

Mitteilungsblatt der Zentralkammer für die Gesamtwirtschaft im G.G. Hauptgruppe Ernährung u. Landwirtschaft
Wiadomości Centralnej Izby dla Ogólnej Gospodarki w G.G. Główny Oddział Wyżywienia i Rolnictwa.

Bezugspreis monatlich Zl 3.10 zuzüglich Trägerlohn bzw. Postzustellgebühren. Erscheint jeweils zum 5. und 20. eines Monats. Bei höherer Gewalt oder sonstigen Einwirkungen besteht für den Verlag keine Verpflichtung für eine Ersatzlieferung. Anzeigebedingungen: 1 mm hohe und 22 mm breite Zeile 50 Or. Grundschrift Nonpareille, Textspalte 1 mm Höhe und 94 mm Spaltenbreite Zl 4.— Ermäßigte Grundpreise laut Preisliste Nr. 1. — Briefanschrift: Agrarverlag, Krakau, Mühlbergstraße 5a. — Telefon 116 79 und 116 80.

Prenumerata monatlich zl. 3.10 plus opłata za dostawę wzgl. za przesyłkę pocztową. Ukazuje się 5 i 20 każdego miesiąca. W wypadku wyższej sily czy innych wpływów wydawnictwo nie ma obowiązku dawać odszkodowania. Warunki ogłoszeń: wiersz 1 mm wys. i 22 szer. 50 gr. Pismo podstawowe Nonpareille, szpalt tekstowa 1 mm wys. i 94 szer. zl. 4.— Zniżone ceny ogłoszeń w Cenniku Nr. 1. — Adres: Wydawnictwo Rolnicze, Krakau, Mühlbergstraße 5a. — Telefon: 116 79 i 116 80.

Nr. 16

20. 8. 1942

Jahrgang / rok II

Über die neue Getreidemarktordnung O nowej Ordynacji rynku zbożowego

Von Hermann Kraher, Krakau

Der Anordnung über die Getreide- und Futtermittelwirtschaft im Wirtschaftsjahr 1942/43 (Getreidemarktordnung), die am 15. Juli 1942 in Kraft getreten ist, unterliegen außer den landwirtschaftlichen Erzeugerbetrieben die Be- und Verarbeitungsbetriebe sowie Handelsbetriebe der Getreide- und Futtermittelwirtschaft z. B. Handlungsmühlen, Lohn- und Umtauschmühlen, Schäl- und Ölmühlen, Teigwarenfabriken, Mischfutterfabriken, Kaffee-Ersatz- und -Zusatzfabriken, Kaffeeeröstereien, Getreidelager und -Erfassungsstellen, Brauereien, Mälzereien, Bäckereien, Konditoreien, Kaffeehäuser und Hotelbetriebe (soweit sie Backwaren herstellen), Genossenschaften, Landhändler, Nahrungsmittelgeschäfte, Kommissionäre und Makler.

Ablieferungsbescheinigungen

Zum Einkauf landwirtschaftlicher Erzeugnisse beim Erzeuger sind nur diejenigen Betriebe berechtigt, die von der Abt. Ernährung und Landwirtschaft im Amt des Distrikts hierzu zugelassen sind. Diese Betriebe sind verpflichtet, bei ihrem zuständigen Verband der Getreide- und Futtermittelwirtschaft rechtzeitig die vorgeschriebenen Ablieferungsbescheinigungen zu erwerben, da der Einkauf beim Erzeuger nur gegen Ablieferungsbescheinigung zulässig ist. Die erste Ausfertigung der Ablieferungsbescheinigung erhält der Erzeuger, die zweite Ausfertigung ist von dem Käufer der für den Erzeuger zuständigen Kreisstelle der Landw. Zentralstelle einzusenden, die dritte Ausfertigung ist von dem Käufer aufzubewahren. Die erfaßten Erzeugnisse sind, wie es bisher der Fall war, der Landw. Zentralstelle anzudienen (A. O. vom 5. 8. 40 — VBlGG. II S. 425).

Roggen, Weizen und Gerste dürfen fortan nicht mehr verfüttert werden, auch wenn es sich um Hinter-Schmactkorn oder halbe Körner dieser Getreidearten handelt.

Bei der Lieferung von Getreide, Hülsen- und Ölfrüchten werden von jetzt ab höhere Anforderungen bez. der Qualität der Ware gestellt. Der zulässige Feuchtigkeitsgehalt beträgt bei Roggen, Weizen, Gerste, Futterhafer, Hülsenfrüchten, Buchweizen und Hirse 16%, bei Ölfrüchten

Zarządzeniu o gospodarce zbożem i paszą w roku gospodarczym 1942/43 (Ordynacji Rynku Zbożowego), które weszło w życie w dniu 15 lipca 1942, podlegają poza rolniczymi zakładami wytwórczymi zakłady obróbki i przeróbki oraz zakłady handlowe gospodarki zbożem i paszą, np. młyny handlowe, młyny zajmujące się przemiałem za zapłatą i na zamianę, łuszczarnie, olejarnie, fabryki wyrobów z ciasta, fabryki paszy mieszanej, fabryki namiastek kawy i domieszek do kawy, palarnie kawy, składy zboża i składnice zbiorcze dla zboża, browary, słodownie, piekarnie, cukiernie, kawiarnie, hotele (o ile produkują pieczywo), spółdzielnie, kupcy zbożowi, sklepy towarów spożywczych, komisjonerzy i maklerzy.

Poświadczenia dostawy

Do zakupu rolniczych produktów u producenta są uprawnione tylko te zakłady, które zostały do tego dopuszczone przez Wydział Wyżywienia i Rolnictwa w Urzędzie Dystryktu. Zakłady te są zobowiązane nabyć na czas w właściwym Związku Gospodarki Zbożem i Paszą przepisane poświadczenia dostawy, ponieważ zakup jest dozwolony tylko za poświadczeniem dostawy. Pierwszy wypis poświadczenia dostawy otrzymuje producent, drugi wypis winien kupujący przesłać właściwej placówce powiatowej Centralnego Urzędu Rolniczego, trzeci wypis winien kupujący przechować. Ujęte produkty winny być, jak i dotąd, zaofiarowane Centralnemu Urzędowi Rolniczemu do zakupu. (Zarz. z 5 września 1940 — Dz. Rozp. II str. 425).

Żyto, pszenicy i jęczmienia nie wolno odtąd spasać, nawet gdyby chodziło o ziarno ostatnie, niewypełnione lub połamane tych rodzajów zboża. Przy dostawie zboża, płodów strączkowych i oleistych stawia się odtąd wyższe wymagania co do jakości towaru. Dopuszczalna zawartość wilgoci wynosi przy życie, pszenicy, jęczmieniu, owsie pastewnym, płodach strączkowych, tatarce i prosie 16%, przy płodach oleistych 14%. Żyto i pszenica o jakości, przyjętej w handlu, nie mogą zawierać więcej niż 2% porostu, domieszek, połamanych, niewypełnionych i niedojrzałych ziarn, pszenica (łącznie ze śniecią) nie więcej niż

14 %. Roggen und Gerste handelsüblicher Beschaffenheit dürfen nicht mehr als 2 % an Auswuchs, Besatz, Bruch, Schmachtkorn und notreifen Körnern, Weizen darf (einschließlich Brand) nicht mehr als 3 %, davon enthalten. Der zulässige fremde Besatz darf bei Hülsenfrüchten für menschliche Ernährung 5 %, bei Futterhülsenfrüchten 10 %, bei Ölfrüchten 3 % betragen. Die Feststellung der Verunreinigungen hat in handelsüblicher Weise zu erfolgen, der Vohhundertsatz wird durch Auswiegen festgestellt. Die Abzüge wegen fremden Besatzes (Unkraut, Steine, Sand u. ähnl.) sind bei Roggen, Weizen und Gerste nicht geldmäßig vorzunehmen. Der Erzeuger hat also sein Kontingent insoweit nicht erfüllt, als die Verunreinigungen der gelieferten Ware den zulässigen Vohhundertsatz überschreiten. Bruch und Schmachtkorn gelten jedoch nicht als fremder Besatz und dürfen daher nur geldmäßig in Abzug gebracht werden, wenn sie bei Roggen und Gerste 2 %, bei Weizen 3 % übersteigen. Roggen Weizen, Gerste, Hafer, Mais, Hülsenfrüchte und Ölfrüchte dürfen im allgemeinen nur für den Zweck verwendet werden, für den sie bestimmungsgemäß erworben wurden.

Mahlkarten

In Zukunft werden Mahlkarten nur für Selbstversorger und Saisonarbeiter ausgestellt. Deputanten und Leibgedingempfinger sind in den Mahlkarten derjenigen Betriebe einzutragen, in denen sie beschäftigt sind. Sie erhalten von den Erzeugerbetrieben fortan statt Naturalleistungen Mahlerzeugnisse — nach den Sätzen für Selbstversorger — für sich und ihre im Haushalt lebenden gesetzlich unterhaltsberechtigten Familienmitglieder.

Getreidearten

Als Futtergetreide gilt fortan nur Futterhafer und gewachsenes Gemenge von Futterhafer und Gerste, wenn der Gerstenanteil weniger als 50 % beträgt. Dasselbe gilt für gewachsenes Gemenge von Hülsenfrüchten und Getreide. Unter Industriegetreide ist lediglich solches Getreide zu verstehen, welches nicht zur Verarbeitung zu Mehl oder zu Futterzwecken verwendet werden soll.

Industriegetreide darf nur auf Grund eines Freistellungsscheines der Regierung (Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft) bei der Landw. Zentralstelle, Geschäftszentrale oder bei deren Distriktsstellen erworben werden. Eine Ausnahme hiervon bilden Handlungsmühlen, die Gerste zu Gerstengraupen oder Gerstengrütze im Rahmen ihrer Verarbeitungskontingente für den Distriktsbedarf verarbeiten. Solche Betriebe werden von der Abt. Ernährung und Landwirtschaft in den Ämtern der Distrikte bestimmt und erhalten dort den Freistellungsschein.

Wie im Vorjahr, werden für alle Mühlen Verarbeitungskontingente festgelegt. Die Verteilung der Verarbeitungskontingente auf die einzelnen Mühlen findet durch die zuständige Abteilung Ernährung und Landwirtschaft im Amt des Distrikts statt. Im Rahmen der Verarbeitungskontingente dürfen Handlungsmühlen Brotgetreide vom Erzeuger erwerben.

Ausmahlungsgrade

Die Ausmahlungsgrade für Brotgetreide sind wie folgt festgesetzt: für Roggen 95 %, für Weizen 90 % und 80 % für Gerste 80 % und 70 %; die Anwendung der verschiedenen Ausmahlungsgrade ist von der Regierung (Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft) näher festgelegt. Die bisherigen Verbote der Herstellung von Weizengries und Weizendunst, des Vermischens von Roggen- und Weizenmehl sowie die Vorschriften über Kennzeichnung von Mahlerzeugnissen durch vorgeschriebene Sackanhänger bleiben bestehen. Die Backbetriebe haben die Säcke sofort zu entleeren und dem Verkäufer frei Empfangsstation binnen 10 Tagen zurückzusenden.

Dasselbe gilt für Vorsatzbretter bei Verladung von losen Getreide. Die Lohn- und Umtauschmühlen werden von der

3 %. Dopuszczalne obce domieszki mogą wynosić u płodów strączkowych dla ludzkiego wyżywienia 5 % u płodów strączkowych pastewnych 10 %, u płodów oleistych 3 %. Ustalenie zanieczyszczeń winno nastąpić sposobem, przyjętym w handlu, procent ustala się zapomocą zważenia. Potrącen z powodu obcych domieszek (chwastów, kamieni, piasku itp.) należy dokonać przy życie, pszenicy i jęczmieniu nie gotówkowo, lecz od wagi. Producent nie odstawił więc swego kontyngentu o tyle, o ile zanieczyszczenia dostarczonego towaru przekraczają dopuszczalny ich procent. Połamanych i niewypełnionych ziarn nie uważa się jednakże jako obce domieszki i dlatego należy je tylko gotówkowo odliczyć, jeżeli przekraczają u żyta i jęczmienia 2 %, a przy pszenicy 3 %. Żyto, pszenicę, jęczmień, owies, kukurydzę, płody strączkowe i oleiste wolno naogół tylko w tym celu zużywać, w którym zostały według swego przeznaczenia nabyte.

Karty przemiałowe

W przyszłości będzie się wygotowywać karty przemiałowe tylko dla samozaopatrujących się i robotników sezonowych. Deputantów i wymienników należy wpisywać do kart przemiałowych tych zakładów, w których są zatrudnieni. Odtąd otrzymują od producentów zamiast świadczeń w naturze produkty przemiałowe — według norm dla samozaopatrujących się — dla siebie i członków rodziny, żyjących w ich gospodarstwie domowym i uprawnionych do ustawowego utrzymania.

Różne rodzaje zbóż

Za zboże pastewne uważa się odtąd tylko owies pastewny i wyhodowaną mieszanek owsa pastewnego i jęczmienia, jeżeli procent jęczmienia wynosi mniej niż 50 %; to samo obowiązuje dla wyhodowanej mieszaneki płodów strączkowych i zboża. Przez pojęcie zboża przemysłowego należy rozumieć tylko zboże tego rodzaju, które nie ma być zużyte w celu przeróbki na mąkę lub na paszę.

Zboże przemysłowe wolno nabywać tylko na podstawie poświadczenia zwolnienia Rządu (Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa) i to w Centralnym Urzędzie Rolniczym, Centrali, lub w jego placówkach dystryktowych. Wyjątek stanowią młyny handlowe, przerabiające jęczmień na krupy jęczmienne lub kaszę jęczmienną w ramach swych kontyngentów przeróbki na zapotrzebowanie dystryktu. Tego rodzaju zakłady wyznaczają Wydziały Wyżywienia i Rolnictwa w Urzędach Dystryktów i stamtąd otrzymują one poświadczenie zwolnienia.

Jak w poprzednim roku, ustala się dla wszystkich młynów kontyngenty przeróbki. Rozdziału kontyngentów przeróbki na poszczególne młyny dokonywa Wydział Wyżywienia i Rolnictwa właściwego Urzędu Dystryktu. Młynom handlowym wolno nabywać zboże chlebowe u producenta w ramach kontyngentów przeróbki.

Stopnie przemiału

Stopnie przemiału zboża chlebowego zostały ustalone w następujący sposób: dla żyta 95 %, dla pszenicy 90 % i 80 %, dla jęczmienia 80 % i 70 %. Zastosowanie poszczególnych stopni przemiału ustala bliżej Rząd (Główny Wydział Wyżywienia i Rolnictwa). Dotychczasowe zakazy wyrabiania kaszki pszennej i pszennej gryziku miążkiego (manny), mieszanina mąki żytniej i pszennej oraz przepisy o oznaczaniu produktów przemiałowych przepisanyymi przepisami pozostają nadal. Zakłady wypieku winny worki natychmiast opróżniać i zwrócić sprzedawcy w przeciągu 10 dni franco stacja odbiorcza. To samo obowiązuje dla desek (podkładek) przy ładowaniu zboża luzem.

Młyny, dokonyujące przemiału za zapłatą i na zamianę (młyny gospodarcze), dopuszcza Wydział Wyżywienia i Rolnictwa w Urzędzie Dystryktu. Wolno im przemalać tylko dla samozaopatrujących się i robotników sezonowych, i to w wysokości tych ilości żyta, pszenicy, jęczmienia,

Abteilung Ernährung und Landwirtschaft im Amt des Distriktes zugelassen. Sie dürfen nur für Selbstversorger und Saisonarbeiter vermahlen und zwar in Höhe der in der Mahlkarte angegebenen Mengen Roggen, Weizen, Gerste, Hafer, Buchweizen und Hirse. Die Mahlkartenbesitzer sind verpflichtet, sich die Mahlkarte ausstellen und das freigestellte Getreide bei der zugewiesenen Lohn- und Umtauschmühle vermahlen zu lassen. Mit Genehmigung der Abt. Ernährung und Landwirtschaft im Amt des Distriktes können Lohn- und Umtauschmühlen als Erfassungsstellen von Getreide für Rechnung eines zugelassenen Getreideverteilers (Genossenschaft oder Landhändlers) zugelassen werden. Die Vorschriften über die Metze und die Bücherführung der Lohn- und Umtauschmühlen sind geliebt. Erfolgt die Lieferung von Getreide durch die Landw. Zentralstelle oder die Genossenschaften und wird dabei übermäßiger Unkrautbesatz beanstandet, so ist Probeziehung durch einen vereidigten Probenehmer oder eine sonstige amtliche Person mit Protokoll und zwei Siegelstempeln notwendig. Soweit eine Einigung zwischen Käufer und Verkäufer nicht erzielt wird, entscheidet ein Beauftragter der Abteilung Ernährung und Landwirtschaft im Amt des Distriktes.

Hafernährmittel

Hafernährmittel dürfen fortan nur in Packungen zu 25 kg und 50 kg mit entsprechendem Aufdruck in den Verkehr gebracht werden.

Die Vorschriften über die Teigwarenfabriken sind unverändert geblieben. Neu geregelt ist die Herstellung und der Vertrieb von Backwaren. Von Backwaren sind zur Herstellung zugelassen: Brot, Kleingebäck und Feinbackwaren einschließlich Zwieback. Brot wird als Vollkornbrot, Roggenbrot, Roggenmischbrot und Weizenbrot hergestellt. Von wichtigeren Vorschriften der Brotmarktordnung seien erwähnt: Zur Herstellung von Vollkornbrot dient reines Roggenvollkornschrot, Roggenbrot wird aus 95 % Roggenmehl, Weizenbrot aus 90 % Weizenmehl, Roggenmischbrot nach besonderen Anweisungen der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft der Regierung hergestellt. Zur Herstellung von Kleingebäck bedarf es der Genehmigung des zuständigen Stadt- oder Kreishauptmannes. Das Normalgewicht von Kleingebäck beträgt 50 g. Das Gewicht des Brotes muß der jeweiligen Brotration oder einem Vielfachen davon entsprechen. Roggenbrot, Roggenmischbrot und Vollkornbrot dürfen erst nach einer Lagerung von 48 Stunden verkauft werden. Das Brot muß mit eingepreßtem Herstellungsdatum oder durch Aufkleben besonderer Marken gekennzeichnet sein. Zur Herstellung von Feinbackwaren bedürfen Backbetriebe, Konditoreien, Kaffeehäuser, Hotels und Kasinobetriebe einer Genehmigung der Abteilung Ernährung und Landwirtschaft im Amt des Distriktes, in welcher die monatliche Verarbeitungsmenge festgelegt ist. Der Antrag ist über den zuständigen Kreis-(Stadt-)Hauptmann zu stellen, wo auch die Bezugschein zum Bezug von Weizenmehl zur Verbackung von Feinbackwaren ausgegeben werden. Zum Bezug von Backwaren, insbesondere Brot, ferner Mehl, Nährmitteln insbesondere Teigwaren, Graupen, Grütze, Haferflocken bedarf es rechtsgültiger Bedarfsnachweise (Freigabescheine, Bezugscheine, Lebensmittelkarten). Für den Verbrauch bestimmter Erzeugnisse in Gaststätten können Ausnahmen zugelassen werden.

Lohn- und Umtauschbäckereien

Für die Lohn- und Umtauschbäckerei gelten folgende Grundsätze: Backbetriebe, die Brot gegen Lohn herstellen, sind verpflichtet, den Selbstversorgern je kg Mehl mindestens 1,33 kg Brot auszuliefern. Für das Verbacken ist ein Backlohn von höchstens 0,20 Zł. je kg Brot zu berechnen; Naturallohn darf für das Verbacken nicht berechnet werden. Das Backen von Teigstücken, die der Auftraggeber backfertig vorbereitet hat, ist erlaubt, dagegen ist die Herstellung von Kleingebäck gegen Lohn verboten. Bei der

oWSa, tatarke i prosa, które są podane w karcie przemysłowej. Posiadacze kart przemysłowych mają obowiązek okazać wystawić sobie kartę przemysłową i przemleć zwolnione zboże w przydzielonym im młynie gospodarczym.

Za zezwoleniem Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa w Urzędzie Dystryktu mogą być młyny gospodarcze dopuszczone jako składy zbiorcze dla zboża na rachunek dopuszczonego rozdzielcy zbożowego spółdzielni lub kupca zbożowego). Przepisy o miarce i prowadzeniu ksiąg młynów gospodarczych pozostały nadal.

OSZCZĘDNA GOSPODARKA pomnaża ZAPASY

Jeżeli dostawy zboża dokonują Centralny Urząd Rolniczy lub spółdzielnie i jeżeli przy tym kwestionuje się nadmierną domieszkę chwastów, wówczas konieczne jest pobranie próby przez zaprzysiężonego probiercę lub inną uprawnioną osobę wraz z protokołem i dwoma opieczętowanymi wzorami. Jeżeli między kupującym a sprzedawcą nie dojdzie do zgody, rozstrzygą delegat Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa w Urzędzie Dystryktu.

Środki żywnościowe z owsa

Środki żywnościowe z owsa wolno odtąd wprowadzać do obrotu tylko w opakowaniach po 25 kg i 50 kg wraz z odpowiednim nadrukiem.

Przepisy o fabrykach wyrobów z ciasta pozostały bez zmian.

Nowemu uregulowaniu poddano wyrób i zbyt pieczywa. Z pieczywa dopuszczono wyrób chleba, pieczywa drobnego i wyrobów cukierniczych łącznie z sucharami. Chleb wyrabia się jako chleb pełnoziarnisty, chleb żytni, chleb żytni mieszany i chleb pszenny. Z ważniejszych przepisów, normujących obrót chlebem, wymienia się: do wyrobu chleba pełnoziarnistego służy czysty żytni śrut pełnoziarnisty; chleb żytni mieszany — według szczególnych wskazówek Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa przy Rządzie. Do wyrobu pieczywa drobnego jest potrzebne zezwolenie właściwego Starosty Miejskiego lub Powiatowego. Normalna waga pieczywa drobnego wynosi 50 g. Waga chleba winna odpowiadać każdorazowej racji chleba lub wielokrotnej jej ilości. Chleb żytni, chleb żytni mieszany i chleb pełnoziarnisty wolno sprzedawać dopiero po 48-godzinnym magazynowaniu. Chleb musi być oznaczony przez odcisnięcie daty wyrobu lub naklejenie specjalnych znaczków. Do wyrobu cukierniczych artykułów potrzebują zakłady wypieku, cukiernie, kawiarnie, hotele i kasyna zezwolenia Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa w Urzędzie Dystryktu, ustalającego miesięczną ilość przeróbki. Podanie należy wnieść przez Starostę Miejskiego (Powiatowego), gdzie się również wydaje karty nabywcze na zakup mąki pszennej do wypieku wyrobów cukierniczych. Do zakupu pieczywa (w szczególności chleba, mąki), środków żywnościowych (w szczególności wyrobów z ciasta, krup, kaszy, płatków owsianych) są potrzebne prawnie ważne wykazy zapotrzebowania (karty zwolnienia, karty nabywcze, karty żywnościowe). Dla konsumentów pewnych produktów w zakładach gastronomicznych mogą być dopuszczone wyjątki.

Wypiek za zapłatą i na zamianę

Dla wypieku za zapłatą i na zamianę (gospodarczego) obowiązują następujące zasady: zakłady wypieku, wypiekujące chleb za zapłatą gotówkową, są obowiązane wydawać samozaopatrującym się za 1 kg mąki conajmniej 1,33 kg chleba. Za wypiek należy policzyć wynagrodzenie w wysokości najwyżej 0,20 zł za 1 kg chleba; wynagrodzenia w naturze nie wolno za wypiek policzać. Wypiekanie

Verbackung für die Wehrmacht usw. gelten besondere Rückgabesätze, die der Genehmigung des Amtes des Distriktes bedürfen.

Die Gewichtsnachprüfung von Brot hat in der Verkaufsstelle und, falls weitere Prüfungen notwendig sind, beim Hersteller stattzufinden. Maßgebend ist das Durchschnittsgewicht von mindestens 10 ausgekühlten, unverpackten Broten. Beim einzelnen Brot sind Gewichtsabweichungen bis zu 4 % des Normalgewichts zulässig. Für die Austrocknung am Herstellungstag wird ein Mindestgewicht des Einzelbrottes bis 2,5 % zugelassen (im Durchschnitt bis 2 %). Bei Kleingebäck sind Gewichtsabweichungen am Einzelstück bis 6 % (im Durchschnitt bei 30 Stück bis 5 %) zulässig. Für die Austrocknung von Kleingebäck am Herstellungstag wird ein Mindestgewicht bis 10 % zugelassen.

Die Vorschriften betr. Herstellung von Kaffee-Ersatz und Kaffee-Zusatz sowie Bücherführung der Be- und Verarbeitungsbetriebe und Handelsbetriebe sind unverändert geblieben. In der Kleimarktordnung sind als weitere Verarbeitungsprodukte angeführt: Buchweizenkleie, Hirsekleie und Haferschalen.

Zu widerhandlungen gegen die Getreidemarktordnung sind strafbar.

pieczywa, przygotowanego przez zlecającego do wypieku, jest dozwolone, natomiast jest wzbroniony wypiek pieczywa drobnego za gotówkową zapłatą. Dla wypieku dla wojska itd. obowiązują szczególne stawki zwrotne, które wymagają zezwolenia Urzędu Dystryktu.

Badanie wagi chleba winno się odbywać w miejscu sprzedaży, a jeżeli dalsze badania są potrzebne — u wytwórcy. Rozstrzygająca jest przeciętna waga co najmniej 10 ostudzonych, nieopakowanych chlebów. Przy poszczególnym chlebie dopuszcza się odchylenia wagi do 4% normalnej wagi. Na wyschnięcie w dniu wypieku dopuszcza się ubytek wagi poszczególnego chleba do 2,5% (przeciętnie 2%). Przy pieczywie drobnym są dopuszczalne różnice wagi przy poszczególniej sztuce do 6% (przeciętnie przy 30 sztukach do 5%). Na wyschnięcie pieczywa drobnego w dniu wypieku dopuszcza się ubytek wagi do 10%.

Przepisy dotyczące wyrobu namiastek kawy i domieszek kawy oraz księgowości zakładów obróbki i przeróbki i zakładów handlowych pozostały bez zmian. W przepisach, normujących obrót otrębami, wymieniono jako dalsze produkty przemiałowe: otręby tatarskie, otręby z prosa i łuski z owsa. Wykroczenia przeciwko Ordynacji Rynku Zbożowego podlegają karze.

Verarbeitung von Lungen und Blut Przeróbka dróbek i krwi

Von Wilhelm Schleiden, Viehwirtschaft, Krakau

In Zeiten, in welchen die Nahrungsdecke knapper wird, erinnert man sich gern solcher Nebenprodukte, denen man in reichlichen Zeiten, oft nur aus Gewohnheit und Überlieferung, wenig Beachtung schenkte. Und oft schon hat es sich ergeben, daß eine solche „Umstellung“ ihren Wert auch für bessere Zeiten behielt.

Lungen und Blut sind solche Nebenprodukte, die bei allen Schlachtungen in reichlichem Maße anfallen. Ihr Nährwert und ihre Verwendungsmöglichkeit ist so groß, daß es nicht verantwortet werden kann, diese Nebenprodukte nicht in möglichstem Maße der menschlichen Ernährung nutzbar zu machen.

Am besten werden Lungen und Blut bei Blutwurst verwendet. Gerade die Blutwurst bedeutet eine wertvolle Bereicherung des Speisezettels. Sie hat hohen Nährgehalt, sie ist zum Kochen und Braten geeignet. Was aber ebenso wesentlich ist: ihr Preis ist ein verhältnismäßig geringer, so daß gerade der minderbemittelten Bevölkerung ein wertvolles Nahrungsmittel zur Verfügung gestellt wird. Es ergibt sich also eindeutig, daß in der jetzigen Zeit eine gesteigerte Herstellung sich als unabweisbar zeigt.

Lungen und Blut haben in frischem Zustande nur eine geringe Haltbarkeit. Zwar könnte man Lungen wie alle andern Fleischabfälle durch Einfrieren und Salzen für spätere Verwendung haltbar machen. Aber ihr Gebilde nimmt zu viel Raum ein. Und bei längerem Lagern sind geschmackliche Veränderungen nicht zu vermeiden. Es kann daher nur ein Frischverarbeiten von Lungen und Blut zur Wursthherstellung empfohlen werden.

Auch Blut könnte man haltbar machen, indem man es sterilisiert. Aber ein solches Sterilisieren ist innerhalb einer geregelten Marktordnung nicht vertretbar. Denn die Verwendungsmöglichkeit in frischem Zustande ist eine viel größere. Es sei nur an die Eiweiß-Plasma, Trockenplasma und Blutmehlgewinnung erinnert.

Zur Wursthherstellung werden die Bronchien und Luftrohren der Lungen angeschnitten, in rohem Zustande grob durchgedreht, um die restlose Auswässerung von blutigen Teilen besser zu ermöglichen. Das Wässern soll mindestens 2 Stunden dauern, möglichst fließend. Zum Kochen werden die Lungen aufgesetzt mit klarem, kaltem Wasser. In der wärmeren Jahreszeit ist zu beachten, daß die Lungen

W czasach, kiedy pokrycie zapotrzebowania na żywność jest coraz mniejsze, przypominamy sobie chętnie o takich produktach ubocznych, na które w czasach obfitości wobec innych gustów i dostatku wszystkiego mało zwracaliśmy uwagi. A już często zdarzało się, że takie przestawienie się na produkty rzekomo mało wartościowe w czasach ciężkich utrzymywało się w użyciu mimo, że wróciły, czasy lepsze.

Płuca i krew zwierzęca są takimi produktami ubocznymi, których otrzymuje się dużo przy biciu zwierząt. Ich wartość odżywcza i różnorodność możliwości zastosowania są tak wielkie, że byłoby rzeczą nie do darowania, aby nie wyzyskać tych produktów ubocznych w jak najszerszym zakresie dla wyżywienia ludzkiego.

Płucka najlepiej wykorzystuje się przy wyrobie kiszek, które stanowią uzupełnienie wzbogacające jadłospis. Kiszka posiada wysoką wartość odżywcza i nadaje się do gotowania i smażenia. Co jednak jest bardzo istotne, cena jej jest stosunkowo niewysoka, tak że właśnie mniej zamożna ludność uzyskuje wartościowy a tani artykuł spożywczy. Z tego wynika niedwuznacznie, że nie można rezygnować ze stopniowego powiększania wyrobu kiszek.

Płucka i krew w stanie świeżym wykazują bardzo znikomą trwałość i trudno się konserwują. Można by wprowadzić płucka zasolić tak jak inne odpadki rzeźne i przysposobić je w ten sposób do późniejszego użytku, jednakże zajmują one bardzo dużo miejsca, a przy dłuższym leżeniu trudno uniknąć zmian w smaku. Dlatego użycie płucek i krwi można polecić li tylko do produkcji kielbas w stanie świeżym.

Także i krew daje się zakonserwować przez sterylizację. Dokonywanie sterylizacji nie daje się jednak utrzymać wobec różnych przepisów reglamentacji rynku mięsnego. Ponadto sposoby spożytkowania krwi w stanie świeżym są o wiele liczniejsze. Wspomnieć należy chociażby tylko o zawartości białka plazmy i mączki.

Dla celów produkcji kielbas wycina się z płuc tchawicę i rurki oskrzelowe, a następnie tnie się płuca w grubsze kawałki, ażeby umożliwić ocieknięcie krwawiących części. Ociekanie winno trwać co najmniej 2 godziny, o ile możliwe bez przerwy. Do gotowania wkłada się płuca do zimnej, czystej wody. W cieplejszej porze roku należy zwrócić uwagę na to, aby płucek nie krajać w zbyt drobne cząstki,

nicht zu fein durchgedreht werden, um ein Schmieren zu vermeiden, das die Festigkeit der Wurst beeinträchtigt.

Zu Blutwurst 1. Sorte darf keine Rinderlunge verarbeitet werden. Dagegen kann ein Zusatz von Kalbs- und Schweinelunge bis zu 5 % genommen werden. Blut und Bindung dürfen höchstens $\frac{1}{2}$ der Gesamtmasse betragen.

Zu Blutwurst 2. Sorte können größere Mengen frischer, gekochter Lungen in Verbindung mit Euter, Herz, Milz verwandt werden. Es ist zu beachten, daß Bindung und Blut nicht mehr als die Hälfte der Gesamtmasse beträgt, verboten ist die Verarbeitung von Magen und Darm.

Für Lungen allein gibt es noch verschiedene andere vorzügliche Verwendungsmöglichkeiten.

Grob gewürfelte helle, gepökelte Lungen, können in kleinen Mengen zur Corned-Beef-Herstellung zugesetzt werden.

Zu Leberwurst 2. Sorte kann im feingehackten Zustande Lunge verarbeitet werden, wenn mindestens 5 % Leber darin enthalten sind. Ein zu großer Zusatz ist nicht zu empfehlen.

Zur Sülzeherstellung können Lungen unbedenklich in größeren Mengen verarbeitet werden mit Zusätzen von Pansen, Eutern und Bindung. Diese Sülzen müssen gegenüber den Sülzen bester Qualität als Lungen- oder Rinderflecksülze kenntlich gemacht werden. Der geringere Preis wird gleichzeitig begrüßt werden.

Zur Grütz (Graupen-) wurst - Herstellung, können ebenfalls größere Mengen, Lunge zugesetzt werden, in Verbindung mit 20 % Grütze, Blut, Milz, Bindung. Die Grützwurst ist ein besonders beehrtes Produkt. Sie zeichnet sich aus durch vielseitige Verwendungsmöglichkeit und billigen Preis. Da außerdem um 20 % des Gewichtes an Fleischmarken in Anrechnung gebracht werden, ist sie das Gegebene für Großverbraucher, Gaststätten, Kantinen, die dankbar sein werden, sie mehr noch als bisher zur Verfügung zu haben.

In allen Fällen werden als Bindemittel Flechsen und gebrühte Kopfhäute genommen. Gibt man den einzelnen Wurstsorten noch einen Zusatz von ausgekochtem Knochenfett oder sonstigem Fett, würzt und kocht man richtig, so erhält man für die Ernährung hochwertige, nahrhafte, wohlschmeckende Erzeugnisse, die bestimmt auch in besseren Zeiten ihren Platz behaupten werden.

tworzy się potem bowiem maź, która uniemożliwia wyrób kiszek o dostatecznej spoistości.

Do kiszki I gatunku nie należy dawać płuc bydłych. Można natomiast wziąć dodatek płuc wieprzowych i cielęcych do 5 %. Krwi i środków wiążących nie powinno być więcej, aniżeli $\frac{1}{2}$ całej masy.

Do wyrobu kiszki II gatunku można użyć większych ilości świeżych gotowanych płuczek w połączeniu z wymionami, sercem, śledzioną. Należy zwracać uwagę na to, aby składniki wiążące nie wynosiły więcej, aniżeli połowa całej masy. Niedopuszczalna jest tu przeróbka żołądka i flaków.

Dla płuczek samych istnieje jeszcze szereg dalszych możliwości spożytkowania.

Grubo pokrajane w kostki jasne centkowane płuca mogą być użyte w małych dawkach do fabrykacji corned-beefu.

Do pasztetówki II gatunku można przerobić płuca w stanie drobno posiekanym, jeżeli zawartość wątroby wynosi co najmniej 5 % całej masy. Nie zaleca się dodawania dużych ilości, albowiem cierpi na tym wygląd zewnętrzny wyrobu.

Do wyrobu salcesonów można bez zastrzeżeń użyć większych ilości płuczek z dodatkiem wymion i składników wiążących. Takie jednak salcesony należy oznaczyć w odróżnieniu od salcesonów lepszego gatunku odpowiednią nazwą (płuca lub flaki w galarecie). Gatunek taki spotka się zapewne z uznaniem z powodu niższej ceny.

Do wyrobu kaszanek można użyć również większych ilości płuc w połączeniu z 20 % kaszy, krwi, śledziony i składników wiążących. Kaszanka jest wyrobem szczególnie pożądanym na rynku. Odnacza się ona wielostronnością sposobów przyprawiania oraz niską ceną. Ponieważ przy zakupie na kartki dodaje się 20 % wagi, kaszanka nadaje się szczególnie dla restauracji, kantyn i jadalni, które z wdzięcznością przyjmą dodatkowe przydziały tego rodzaju wyrobów.

We wszystkich wypadkach używa się jako składnika wiążącego ścięgien i parzonych części głowizny. Jeżeli do poszczególnych gatunków kielbas doda się jeszcze dodatek wygotowanego szpiku kostnego lub innego, jeżeli się dobrze wyrób doprawi i ugotuje, otrzyma się kielbasy pożywne, smaczne i w gatunku, który utrzyma się również w czasach lepszych.

Kohle in der Kartoffelstärkesirupfabrik Oszczędność węgla w syropiarni ziemniaczanej

Von Ing. W. Bleicki, Hauptverband der Kartoffelwirtschaft, Krakau

Die Frage der Kohlenersparnis ist heute mehr als je von nicht zu unterschätzender Wichtigkeit. Umsomehr Wert ist auf Kohlenersparnis zu legen, weil die Kohlenverbrauchsfiguren gleichartiger Betriebe je Einheit des Produktes in wenigen Gewerben so unterschiedlich sind, wie in den Stärkesirupfabriken, — ein Beweis dafür, daß hinsichtlich der Wärmetechnik in den einzelnen Kartoffelsirupbetrieben noch namhafte Erfolge zu erzielen sind.

Der in der Kampagne 1940/41 für die Festlegung der Herstellungskosten angenommene Kohlenverbrauch in Höhe von 100 kg auf die gleiche Menge Sirup erwies sich, infolge des niedrigen Kalorienwertes und sehr schlechter Qualität (übermäßige Feuchtigkeit, Stein- und Schieferbeimengung), als unzureichend. Im Betriebsjahre 1941/42 ist man mit der Menge von 150 kg Kohle je 100 kg Sirup kaum ausgekommen.

In der nachfolgenden Darstellung wird versucht nachzuweisen, wie dieser außerordentlich hohe Kohlenverbrauch herabgemindert werden kann.

Die Ziffern des Wärmeaufwandes lassen sich am augenfälligsten auf Grund eines Zahlenbeispiels verfolgen.

Zagadnienie oszczędności węgla ma obecnie większe znaczenie niż kiedykolwiek. Niewiele jest przemysłów z tak rozbieżną cyfrą zużycia węgla poszczególnych fabryk, jak syropiarnstwo; z powyższego można wnosić, że niektóre syropiarnie mają jeszcze możliwość uzyskać poważne korzyści na drodze zaoszczędzenia opału.

W kampanii 1940/41 dla ustalenia sumy kosztu własnego przyjęte zużycie węgla — na 100 kg syropu 100 kg węgla — okazało się z powodu niskiej kaloryczności i bardzo lichego gatunku przydzielonego węgla (nadmierna wilgotność, zanieczyszczenia kamieniami i łupkiem) niewystarczające; przyjęta dla kampanii 1941/42 cyfra rozchodu 150 kg węgla na 100 kg syropu była zaledwie wystarczająca.

W poniższym uczynimy próbę wytłumaczenia, w jaki sposób można zmniejszyć nadmiernie duży obecnie rozchód opału. Poszczególne pozycje rozchodu ciepła najłatwiej jest zanalizować na konkretnym przykładzie liczbowym, jak poniżej:

Przerób wynosi dziennie w czasie 12-tu godzin pracy 350 q krochmalu zielonego (z 50 % substancji bezwodnej), produkcja z powyższej ilości: 200 q syropu cukierniczego

Der nachstehenden Berechnung des Heizdampfverbrauches ist eine Verarbeitung von 350 dz Feuchtstärke (mit 50% Trockensubstanz) und einer Herstellung hieraus von 200 dz Bonbonsirup 45° Bé bei einer täglichen Arbeitszeit von 12 Stunden zugrundegelegt. Als Heizdampf ist direkter Kesseldampf von 3 atü und 133° Temperatur gedacht. Der gesamte Dampfverbrauch setzt sich zusammen aus:

Dampfverbrauch für Einbringen und Verzuckern

350 dz Feuchtstärke enthalten 50% d. h.	17 500 kg Wasser
Zum Anrühren obiger Stärke auf Stärkemilch von 22° Bé werden 350×30,8 d. i. benötigt.	10 780 kg Wasser
Zur Säureverdünnung sind weitere	2 500 kg Wasser
zusammen	30 780 kg Wasser
nötig.	
350 dz Feuchtstärke geben nach der Verzuckerung rund	54 000 kg
Rohsaft 19° Bé mit 33,9% d. h. rund	18 300 kg
Trockensubstanz und	35 700 kg Wasser

Demnach beträgt die Menge des im Konvertor zu Wasser kondensierten Dampfes 359 700 — 30 780 d. i. 4 920 oder rund 5 000 kg.

Außerdem entweicht etwa 7 000 kg Dampf aus dem Brüdenrohr während des Einbringens der Stärkemilch in den Konvertor, somit beträgt der gesamte Dampfverbrauch für den Verzuckerungsvorgang

$$5000 + 7000 = 12\,000 \text{ kg}$$

und je 100 kg fertigen Sirups $12\,000 : 200 = 60 \text{ kg}$

Eindampfen des Dünnsaftes

54 000 kg Rohsaft (19° Bé, 33,9% Trockensubstanz) werden eingedampft bis 34,4° Bé (64% Trockensubstanz), es werden also

$$54\,000 (33,9 : 64) = 28\,600 \text{ kg Dicksaft gewonnen.}$$

Somit ist durch das Verdampfen:

$$54\,000 - 28\,600 = 25\,400 \text{ kg Wasser zu entfernen.}$$

Außer dieser Menge sind noch die reichlichen Quantitäten der Absüßwässer von Knochenfiltern und Filterpressen zu verdampfen. Das vom Absüßen herführende Wasser je 350 dz Feuchtstärkeverarbeitung ist mit

$$\begin{array}{r} 9\,600 \text{ kg Wasser} \\ \text{zusammen} \quad 35\,000 \text{ kg Wasser} \end{array}$$

zu schätzen.

Zur Verdampfung von 1 kg Wasser bei Anwendung der Verdampfungsart in Einzelapparaten sind erforderlich (ohne die Wärmemenge die zum Vorwärmen des Saftes auf die Siedetemperatur notwendig ist) an Heizdampf:

$$D = (606,5 - 0,695 \times t_s) : 606,5 + 0,305 t_d - t_k \text{ kg}$$

Hierin ist t_s die Temperatur des siedenden Saftes

t_d die Temperatur des Heizdampfes

t_k die Temperatur des Kondenswassers $= \frac{t_s + t_d}{2}$

An Dampf von 1,4 Atm-Spannung bei $t_s = 62^\circ$, $t_d = 133^\circ$ und $t_k = 85^\circ$ wird

$$D = 0,917 \text{ kg}$$

und bei 3 Atm, $t_s = 62^\circ$, $t_d = 133^\circ$, $t_k = 98^\circ$ wird

$$D = 0,913 \text{ kg benötigt.}$$

Es geht aus diesen Zahlen hervor, daß es unrentabel wäre, den benötigten Heizdampf in hochgespanntem Zustande zuzuführen.

Die je 1 kg zu verdampfen des Wasser errechnete 0,913—0,917 rund 1 kg Heizdampfmenge wird für die Praxis um 12% größer genommen; der Erfahrungsfaktor 1,12 berücksichtigt somit das Vorwärmen des Saftes sowie

45° Bé; para grzejna pobierana jest wprost z kotła po zredukowaniu jej ciśnienia do 3 atm. (133°). Dla powyższych warunków całkowite zużycie pary składać się będzie z następujących pozycji:

Para w czasie napełniania konwertora

W 350 q krochmalu zielonego zawarte jest 50% tj.	17 500 kg wody
dla rozmieszania powyższej ilości krochmalu na mleczko 22° Bé trzeba zużyć 350×30,8	10 780 kg wody
dla rozcieńczenia kwasu potrzeba	2 500 kg wody
razem jest	30 780 kg wody

Z 350 q krochmalu zielonego po scukrzeniu uzyskuje się soku scukrzonego surowego	54 000 kg
o gęstości 19° Bé z 33,9% substancji bezwodnej tj.	18 300 kg
i z zawartością 66,1% wody	35 700 kg.

Z powyższego wynika, że powstała ze skondensowania się pary w czasie napełniania i scukrzania krochmalu w konwertorze ilość wody wynosi 35 700—30 780 kg. — 4 920 kg., a więc zaokrąglając 5 000 kg.

Oprócz powyższego przyjmuje się, że około 7 000 kg pary ulatnia się podczas napełniania konwertora wprost z rury wydechowej. Całkowite więc zużycie pary dla scukrzania 350 q krochmalu wyniesie

$$5000 + 7000 \text{ tj. } 12\,000 \text{ kg,}$$

albo w przeliczeniu na 100 kg wyprodukowanego syropu $12\,000 : 200 \text{ tj. } 60 \text{ kg pary.}$

Para dla zagęszczenia soku rzadkiego

54 000 kg soku surowego (z 33,9% substancji bezwodnej) zostaje zagęszczone do gęstości 34,4° Bé (64% substancji bezwodnej), czyli że ilość uzyskanego przez odparowanie wody soku gęstego będzie wynosić:

$$54\,000 (33,9 : 64) = 28\,600 \text{ kg}$$

a ilość wody, którą należy odparować:

$$54\,000 - 28\,600 = 25\,400 \text{ kg wody}$$

oprócz powyższych 25 400 kg muszą być również odparowane znaczne ilości wody, pochodzącej z wysładzania filtrów kostnych i błotniarek. Ilości te dla przerobu 350 q krochmalu zielonego szacuje się na około

$$\begin{array}{r} 9\,600 \text{ kg wody} \\ \text{razem do odparowania jest więc } 35\,000 \text{ kg wody} \end{array}$$

Dla odparowania 1 kg wody potrzeba zużyć w aparacie wyparniczym jednodziałowym (nie uwzględniając podgrzania soku do temperatury wrzenia) pary grzejnej:

$$D = (606,5 - 0,695 \times t_s) : 606,5 + 0,305 (t_d - t_k) \text{ kg}$$

w powyższym wzorze

t_s oznacza temperaturę wrzenia soku

t_d oznacza temperaturę pary grzejnej

t_k oznacza temperaturę pary skroplonej $\frac{t_s + t_d}{2}$

W wypadku zastosowania pary grzejnej 1,4 atm, $t_s = 62^\circ$, $t_d = 133^\circ$ i $t_k = 85^\circ$

$$D = 0,917 \text{ kg}$$

Dla pary grzejnej 3 atm, $t_s = 62^\circ$, $t_d = 133^\circ$, $t_k = 98^\circ$

$$D = 0,913 \text{ kg}$$

Z porównania powyższych cyfr wynika, że nie opłaca się stosowanie wyższych ciśnień dla pary grzejnej.

Obliczoną na 1 kg mającej być odparowaną wody ilość 0,913 do 0,917 „czyli około 1 kg” pary grzejnej należy w praktyce zwiększyć o 12%; doświadczalny współczynnik 1,12 uwzględnia już potrzebę podgrzania soku jak również niedokładność odwiertzenia i odwodnienia komory gr-

die Unvollständigkeit der Entlüftung und Entwässerung der Heizkammer.

Zur Verdampfung der Menge 35 000 kg Wasser ist also
 $35\,000 \times 1,12 = 39\,200$ kg Dampf nötig.

Somit beträgt der Dampfverbrauch für Eindickung der Säfte je 100 kg fertigen Sirups

$$39\,200 : 200 = 196, \text{ rund } 200 \text{ kg.}$$

Dieser Dampfverbrauch wurde festgestellt in der Annahme, daß bei der Konvertorarbeit sich ein Rohsaft von 19° Bé ergibt; bei Rohsäften von niedrigerer Dichte als 19° Bé ist die Menge des zu verdampfenden Wassers und des anzuwendenden Heizdampfes entsprechend größer. Somit beträgt der Dampfverbrauch zur Eindickung von Rohsäften mit beispielsweise 16° Bé bzw. 10° Bé Dichte je 100 kg Sirup 260 bzw. 500 kg.

Diese Zahlen zeigen zur Genüge die Notwendigkeit, daß bei der Konvertorarbeit auf eine möglichst hohe Saftkonzentration zu achten ist, soweit sich dies mit dem richtigen Verlauf der Hydrolyse vereinbaren läßt.

Eindicken der Dicksäfte zum Fertigprodukt

Die im Fertiggochervakuum zu verdampfende Wassermenge beim Einkochen auf Fertigfabrikat ermittelt sich in nachstehender Weise: 350 dz Feuchstärke geben 28 600 kg Dicksaft mit 64% Trockensubstanz bzw. 20 000 kg Sirup mit 84% Trockensubstanz; es müssen daher

$$28\,600 - 20\,000 = 8\,600 \text{ kg Wasser}$$

verdampft, wozu rund $8\,600 \times 1,12 = 9\,600$ kg Heizdampf gebraucht werden oder je 100 kg Sirup

$$9\,600 : 200 = 48 \text{ kg}$$

Für den Dampfaufwand in der Knochenkohlestation, weiter für das Ausdämpfen von Filterpressen, das Auskochen der Apparate und für Dampfverluste durch Ausstrahlung und Kondensation in den Leitungen, eine normal gute Isolierung derselben vorausgesetzt, werden insgesamt etwa 8400 kg Dampf oder je 100 kg fertigen Sirup

$$8\,400 : 200 = 42 \text{ kg beansprucht.}$$

Der Dampfverbrauch für Kraftantrieb der Sirupfabrik beträgt bei Annahme einer durchschnittlichen Beanspruchung der Dampfmaschine mit 40 PS und 12stündiger Arbeitszeit sowie je Stunde und PS 20 kg Dampf rund 10 000 kg Dampf. Je 100 kg fertigen Sirups $10\,000 : 200 = 50$ kg.

Der gesamte Dampfverbrauch dieser 5 Positionen beträgt also

$$400 \text{ kg Dampf je } 100 \text{ kg Sirup.}$$

Die Verdampfungsziffer der Dampfkesselanlage in einer durchschnittlichen Sirupfabrik schwankte vor dem Kriege in den Wintermonaten der Kampagne zwischen 4 bis 5 kg Dampf je 1 kg Kohle, d. h., mit anderen Worten: 400 kg Dampf gleich 100 kg Kohle, oder zur Herstellung von 100 kg Sirup braucht man 100 kg Kohle.

Diese hohe Verbrauchsnummer ist teilweise durch die veralteten Kesselanlagen, teilweise aber auch durch die spezifische Arbeitsweise, welche eine periodische Überlastung des Dampfkessels (in den Momenten der Konvertorfüllung) zur Folge hat, bedingt. Auch die Verwendung der vor dem Kriege im Generalgouvernement üblichen Dąbrowa'er Kohle mit mittlerem Heizwert 5200—5400 Kalorien (für Staubkohle) hat dazu beigetragen.

Der bereits vor dem Kriege als unwirtschaftlich erkannte hohe Brennstoffaufwand von 100 kg erhöhte sich gegenwärtig bis 150 kg Kohle je 100 kg Sirup. Diese Verschlechterung erklärt sich teilweise durch die Minderwertigkeit der zur Verfeuerung gelangenden Krakauer Kohle, welche noch bedeutend schlechter als die kalorienarme Dąbrowa'er Kohle ist, andererseits aber kommen öfters

Dla odparowania 35 000 kg wody potrzeba więc:

$$35\,000 \times 1,12 = 39\,200 \text{ kg pary o } 3 \text{ atm.}$$

albo licząc na 100 kg wyprodukowanego syropu

$$39\,200 : 200 = 196 \text{ czyli około } 200 \text{ kg pary.}$$

Takie zużycie pary zostało obliczone przy założeniu, że gęstość soku z konwertora po scukrzeniu wynosi 19° Bé. Odparowanie soków rzadszych wymagać będzie naturalnie większej ilości pary, a więc np. dla soku o gęstości 16° Bé lub 10° Bé zużycie pary w wyparce wynosi 260 względnie 500 kg pary na każde 100 kg syropu.

Porównanie tych cyfr ze sobą przekonywa dowodnie, jak ważne jest uzyskanie możliwie dużej gęstości soku, naturalnie, o ile to się da pogodzić z prawidłowym przebiegiem procesu hydrolizy.

Para dla zagęszczenia soku gęstego na gotowy produkt

Ilość wody, którą należy odparować z soku gęstego dla otrzymania gotowego produktu oblicza się jak następuje: z 350 q krochmalu zielonego uzyskuje się 28 600 kg soku gęstego (z zawartością 64% substancji bezwodnej) i 20 000 kg gotowego syropu (z zawartością 84% substancji bezwodnej).

Ilość wody, którą należy odparować z soku gęstego dla otrzymania gotowego produktu wynosi więc:

$$28\,600 - 20\,000 = 8\,600 \text{ kg}$$

Dla odparowania tej ilości trzeba zużyć pary grzejszej $8\,600 \times 1,12 = 9\,600$ kg, albo na 100 kg syropu

$$9\,600 : 200 = 48 \text{ kg pary}$$

Zużycie pary dla obsługi stacji filtrów kostnych, dla parowania błotniarek, dla wygotowywania aparatów wyparki i warnika, wrzeczki na straty, spowodowane skraplaniem się pary w przewodach rurowych i straty spowodowane wypromieniowaniem ciepła, przyjmując obecność normalnej dobrej izolacji, wszystko razem wynosi około 8400 kg, czyli

$$8\,400 : 200 \text{ tj. } 42 \text{ kg pary na każde } 100 \text{ kg}$$

wyprodukowanego syropu.

Zużycie pary dla maszyny parowej napędzającej syropiarnię, przyjmując przeciętne obciążenie 40 KM w czasie 12-tu godzin pracy dziennie i 20 kg zapotrzebowania pary na konia i godzinę, wynosi około 10 000 kg, czyli $10\,000 : 200 = 50$ kg pary na każde 100 kg wyprodukowanego syropu.

Całkowite zużycie pary po dodaniu powyższych pięciu pozycji wyniesie:

$$400 \text{ kg pary na } 100 \text{ kg syropu.}$$

Odparowalność węgla w instalacjach kotłów parowych przeciętnych syropiarni wahała się przed wojną w granicach 4—5 kg pary z 1-go kg węgla, dla warunków kampanii zimowej, innymi słowy, uzyskiwano ze 100-u kg węgla przeciętnie 400 kg pary, tj. że dla wyprodukowania 100 kg syropu używano 100 kg węgla. Taka duża cyfra zużycia węgla tłumaczy się nie tylko przestarzałymi urządzeniami technicznymi stacji kotłów parowych, ale również specyficznymi warunkami pracy w syropiarni, a mianowicie okresowymi przeciążeniami instalacji z powodu nadmiernej zapotrzebowania pary w chwilach napełniania konwertora. Na taki niekorzystny wynik wpływało także i to, że w Generalnym Gubernatorstwie przed wojną stosowany węgiel dąbrowiecki był przeciętnej wartości opałowej 5200—5400 kaloryj (dla miału).

Ten już przed wojną uznany jako niekorzystny i za wysoki rozchód węgla uległ obecnie jeszcze pogorszeniu, i zamiast dawnych 100 kg wynosi teraz 150 kg węgla na 100 kg syropu. Pogorszenie to tłumaczy się nie tylko lichym gatunkiem węgla z Zagłębia Krakowskiego, który jest jeszcze znacznie gorszy od mało wartościowych węgla dąbrowieckich, ale również tym, że często rzeczywiście przez poszczególne stacje produkcji syropu zużywane ilości pary są od teoretycznie wylęczonych większe.

Differenzen zwischen den theoretisch errechneten und den in Wirklichkeit tatsächlich verbrauchten Heizdampfmengen in den einzelnen Betrieben vor.

Außer der bereits angeführten Abhängigkeit des Dampfverbrauches von der Rohstoffdichte, die allein (beispielsweise bei 10° Bé) den Dampfverbrauch von 400 auf 700 kg je 100 kg Sirup zu erhöhen im Stande ist, seien noch folgende auf die Wärmewirtschaft schädlich einwirkende Faktoren aufgezählt:

a) Die Bauart des Vakuumverdampfers. Diese muß der Möglichkeit einer lebhaften Zirkulation des Saftes und des Heizdampfes Rechnung tragen. Die sogenannten stillen oder toten Stellen im Saftkochraum sowie solche in der Dampfheizkammer sind schädlich und einer Verringerung der Heizfläche gleichwertig.

b) Entwässerung der Heizkammer. Es ist für schnelles und vollkommenes Entfernen des in der Heizkammer des Verdampfers kondensierten Wassers Sorge zu tragen. Eine auf der Heizfläche niedergeschlagene Wasserschicht von 0,05 mm erschwert die Wärmeleitung als eine kupferne Wandung von 10 mm Stärke.

c) Die Entlüftung der Heizkammer. Dieselbe muß möglichst vollkommen sein, da Luft ein noch schlechterer Wärmeleiter ist als Wasser.

d) Reinigung der Heizflächen. Die Heizflächen sind öfters von Ablagerungen des zu verdampfenden Saftes zu reinigen. Die Gipsablagerungen bei Schwefelsäurekochung bewirken, daß ein größerer Dampfverbrauch stattfindet, als bei Salzsäurekochungen, bei welchen diese Ablagerungen kaum vorkommen.

e) Luftleere im Saftkochraum. Es muß auf möglichst hohe Luftleere geachtet werden, zu diesem Zweck sind die Luftleitungen öfters zu kontrollieren und die Undichtigkeiten zu beseitigen; ebenfalls überprüft man die Arbeit der Luftpumpe und des Kondensators. Ein sorgfältiges Befolgen obiger Hinweise ermöglicht den Heizdampfverbrauch in den Grenzen des vorher angeführten Rechenbeispiels zu halten.

Pomijając ustaloną już wyżej zależność zużycia pary od gęstości soków surowych z konwertora, który to czynnik sam jest w stanie (np. przy gęstości 10° Bé) zwiększyć rozchód pary z 400 kg na 700 kg, licząc na 100 kg syropu, poniżej wyszczególniamy jeszcze wiele czynników, które wpływają ujemnie na rozchód pary, a mianowicie:

a) Konstrukcja aparatu wyparniczego. Przy budowie aparatów winna być przewidziana możliwość energicznej cyrkulacji odparowywanego soku, jak również i pary grzejnej. T. zw. spokojne lub martwe miejsca w przestrzeni sokowej lub komorze grzejnej parowej są szkodliwe i jednoznaczne ze zmniejszeniem powierzchni ogrzewającej.

b) Odwodnienie komory grzejnej. Należy dbać o możliwie szybkie i zupełne wydzielenie z pary grzejnej skondensowanej wody. Warstwa wody o grubości 0,05 mm skroplona na powierzchni grzejnej stanowi dla przewodnictwa ciepła większe utrudnienie aniżeli przegroda z blachy miedzianej, grubości 10 mm.

c) Odpowietrzenie komory grzejnej. Powietrze zbierające się w komorze grzejnej winno być stale odprowadzane na zewnątrz; powietrze jest jeszcze gorszym przewodnikiem ciepła aniżeli woda.

d) Oczyszczanie powierzchni grzejnych. Na powierzchni grzejnej osadzają się wytrącone z zagęszczonych soków osady, które muszą być stale usuwane. Z powodu obfitego wytrącania się np. osadu gipsu, ze soków gotowanych na kwasie siarkowym, rozchód pary dla zagęszczenia tych soków jest większy, aniżeli soków gotowanych na kwasie solnym, które osadu nie wydzielają prawie wcale.

e) Próżnia w przestrzeni sokowej wyparki. Należy starać się o możliwie wysoką próżnię i w tym celu stale kontrolować i usuwać zauważone nie szczelności przewodów próżniowych, jak również sprawdzić pracę pompy powietrznej i kondensatora.

Ścisłe przestrzeganie w praktyce powyższych wskazań umożliwi utrzymanie zużycia pary grzejnej w granicach przewidzianych rachunkiem.

Kesselanlagen in Brennereien Instalacje kotłowe w gorzelniach

Von Dr.-Ing. H. Niewladomski, Hauptverband der Kartoffelwirtschaft

Die jetzige Kriegszeit zwingt in erhöhtem Maße zur rationalen Bewirtschaftung sämtlicher Rohstoffe. Einer der wichtigsten von ihnen ist die Kohle, deren bedeutende Kosten unter den sächlichen Ausgaben bei der Herstellung von Spiritus an zweitnächster Stelle stehen. Es ist daher angebracht, die Wärmewirtschaft in der landwirtschaftlichen Brennerei näher zu erörtern, um durch ein Vergleichen des eigenen Bedarfes der Brennerei mit den festgelegten Normen eventuelle Mängel in dem Betriebe festzustellen. Die Wärmewirtschaft in der Brennerei ist überhaupt kompliziert und außerdem von vielen Faktoren, die sich für jeden Betrieb anders gestalten, abhängig, so daß es ohne Berücksichtigung der lokalen Verhältnisse unmöglich ist, den Brennstoffbedarf schablonenmäßig zu bestimmen. Bei genauer Durchsicht aller Stufen der Erzeugung und des Verbrauches von Wärmeenergie sowie mechanischer Energie kann man vielmehr für die infrage kommende Brennerei die entsprechenden Normen berechnen und nachher feststellen, ob diese in der Praxis mit den örtlichen Verhältnissen übereinstimmen. Falls der Vergleich einen übermäßigen Brennstoffverbrauch zeigt, so ist die Ursache zu erforschen und dann für Abhilfe zu sorgen. Solche Untersuchungen führen öfters zur Feststellung von organischen Fehlern, welche mit der Maschineneinrichtung, Kesselanlage oder anderen Elementen zusammenhängen, die auszuwechseln oder auszubessern

Obecny okres wojenny zmusza w wzmózonej mierze do racjonalnej gospodarki w zakresie wszystkich surowców. Jednym z najbardziej podstawowych z nich jest węgiel, a ponieważ równocześnie koszt tegoż w produkcji spirytusu znajduje się wśród wydatków rzeczowych na drugim miejscu, więc jest rzeczą wskazaną rozpatrzyć gospodarkę cieplną gorzelnii rolniczej z punktu widzenia oszczędności opałowych, by przez porównanie własnego zużycia z ustalonymi normami określić ewentualne niedomogi ruchu. Gospodarka cieplna gorzelnii jest już sama w sobie skomplikowana, a w dodatku zależy od bardzo wielu czynników specyficznych dla danego zakładu, tak że bez uwzględnienia miejscowych poprawek nie da się szablonowo oznaczyć zapotrzebowania paliwa. Przy szczegółowym jednak przejściu wszelkich etapów wytwarzania i zużycia energii cieplnej jak i mechanicznej można wyliczyć sobie dla danej gorzelnii normę i w następstwie tego stwierdzić, czy się jej miejscowa praktyka trzyma. O ile takie porównanie wykaże nadmierne zużycie paliwa, to z kolei należy określić jego powody i szukać środków zaradczych. Takie badania wskażą często na błędy organiczne związane z urządzeniem maszynowym, kotłem czy też innymi elementami, których na razie nie da się wymienić czy nawet poprawić, ale co najmniej równie często napotka się niedociągnięcia, które albo przy nikłym nakładzie wydatków dadzą się usunąć, albo też należą do zagadnień

während des Krieges zum Teil unmöglich ist. Aber oft findet man auch Mängel, welche sich bei geringem Kostenaufwand beseitigen lassen oder eigentlich nur organisatorischer Art sind und durch einfache Überlegungen und Ausprobieren gelöst werden können.

Die Erfordernisse einer sparsamen Kohlenbewirtschaftung zwingen gegenwärtig dazu, sich mit allen diesen Fragen auseinander zu setzen. Die während der technischen Revisionen der Brennereien durch die Ingenieure des Hauptverbandes der Kartoffelwirtschaft gesammelten Erfahrungen bestätigen, daß die meisten Brennereien mehr Brennstoff verbrauchen, als zulässig; als Grund wird immer die minderwertige Qualität der Kohle angegeben. Ein oberflächlicher Einblick in die Wärmewirtschaft dieser Betriebe zeigt jedoch, daß unabhängig vom niedrigen Wärmewert des Heizstoffes fast immer noch andere Mängel, die sich oft bei gutem Willen — wenigstens teilweise — beseitigen lassen, die Schuld tragen. Mit Rücksicht auf die verschiedenartigen Verhältnisse wäre es schwierig ein allgemeines gültiges Rezept für die Verminderung des Kohlenverbrauchs anzugeben. Deshalb ist der Zweck dieses Aufsatzes nur das Aufzählen sämtlicher möglichen Fehler in der Kesselanlage und deren nähere Besprechung, um dem Betriebsleiter die Feststellung aller Mängel in seiner Brennerei und ihre Beseitigung zu erleichtern.

Der Dampfbedarf in der Brennerei hat zwei charakteristische Eigenschaften, und zwar ist er sehr ungleichmäßig und außerdem wird er täglich in den Nachtstunden nach einer bzw. einigen Einmischungen unterbrochen. Die erste dieser Eigenschaften ist bestimmend für das erforderliche System des Kessels, der infolgedessen einen großen Wasserraum im Verhältnis zur Heizfläche haben muß, damit in ihm ein Wärmeverrat für die Zeit eines erhöhten Bedarfs aufgespeichert werden kann. Der Druck im Kessel fällt umso langsamer, je größer der Wasserinhalt des Kessels ist. Der Vorteil, daß der Druck und Wasserstand nicht übermäßig starken Schwankungen unterliegt, wird zum Teil von dem Nachteil der größeren Abkühlungsverluste während der Betriebspause aufgewogen. — Den erwähnten Anforderungen entspricht der Flammrohrkessel, der außerdem leicht zu reinigen und in der Bedienung einfach ist, was bei dem landwirtschaftlichen Charakter der Brennerei nicht ohne Bedeutung bleibt.

Der Betriebsdruck sollte 8 atü betragen, meistens arbeiten aber die hiesigen Kessel bei 6 oder sogar niedrigerem atü. Dies ist nicht vorteilhaft, denn je geringer der Betriebsdruck ist, desto kleiner ist die Leistung der Dampfmaschine und desto unwirtschaftlicher ist ihre Arbeit. Falls jedoch der Betriebsdruck so niedrig ist, daß die Dampfmaschine nicht im Stande ist, gleichzeitig alle Arbeitsmaschinen anzutreiben, und deshalb die Dauer einer Einmischung über die Norm verlängert wird, so ist der Schaden erheblich. Daraus folgt, daß obzwar es durchaus nicht erlaubt ist, den für den Kessel zulässigen Druck zu überschreiten, man ihn nicht auch niedriger halten soll.

Die Größe des Kessels, d. h. seiner Heizfläche hängt von seinem stündlichen Dampfbedarf ab. Der Dampfbedarf in einer neuzeitlich eingerichteten Brennerei beträgt:

Herstellung Spiritus in einer Maische	stündlicher Bedarf des Dampfes		
	während des Dämpfens, höchstens	durchschnittlich in den übrigen Stunden	für Bemessung der Heizfläche maßgebend
hl	kg	kg	kg
1,0	480	180	290
1,5	640	225	430
2,0	800	270	560
2,5	960	315	680
3,0	1120	360	800
3,5	1280	405	910
4,0	1440	450	1020
4,5	1600	495	1120
5,0	1760	540	1220

organisatorischen, które poprostu drogą przemyslenia i prób są do rozwiązania.

Wymogi oszczędnej gospodarki węglowej narzucają dziś obowiązek wniknięcia w te zagadnienia. Spostrzeżenia zebrane w czasie technicznych rewizyj gorzelni, wykonywanych przez inżynierów Związku Naczelnego Gospodarki Ziemiaczanej stwierdzają, że znaczna większość gorzelni zużywa więcej paliwa niż to powinno mieć miejsce, a jako przyczynę podaje stale zły gatunek węgla. Jednakowoż po-

Ochraniaj artykuły spożywcze!

wierzchny nawet wgląd w ich gospodarkę opałową wskazuje na to, że niezależnie od niskiej wartości cieplnej paliwa występują prawie zawsze inne niedomagania, które przy dobrej woli dałoby się choć częściowo usunąć. Wobec różnorodności warunków trudno by było podać w tym artykule dobrą dla wszystkich receptę, co należy robić, by mniej zużywać węgla, i dlatego też celem jego jest jedynie wyliczenie i omówienie wszelkich możliwych błędów w instalacji kotłowej, by ułatwić kierownikowi ruchu wynalezienie ich w swojej gorzelnii, a następnie, w miarę możliwości, usunięcie.

Zapotrzebowanie pary w gorzelnii posiada dwie cechy charakterystyczne a mianowicie jest bardzo nierównomierne, a poza tym codziennie przerywane na noc po wykonaniu jednego lub kilku zacierów. Pierwsza z tych cech decyduje o ustroju kotła, który musi mieć wobec tego dużą pojemność wodną w stosunku do powierzchni ogrzewalnej, by można w nim było nagromadzić zapas ciepła na okres wzmożonego jego zapotrzebowania. Ciśnienie spada bowiem tym wolniej, im większa jest pojemność wodna kotła. Korzyść polegająca na stosunkowo nieznacznych wahaniami ciśnienia i poziomu wody w kotle jest częściowo niwelowana większą stratą przez oziębianie w czasie przerw w ruchu. Warunkowi wyżej podanemu odpowiada kocioł jednopłomienicowy, który poza tym jest łatwy do oczyszczania i obsługi, co dla rolniczego charakteru gorzelnii jest nie bez znaczenia.

Ciśnienie robocze powinno wynosić 8 atm, najczęściej jednak spotyka się kotły pracujące przy 6-ciu, a nawet mniej atmosferach. Nie jest to korzystne, bo im niższe ciśnienie, tym mniejsza moc maszyny parowej i tym mniej ekonomiczna jej praca. Jeżeli zaś ciśnienie robocze jest tak niskie, że silnik nie jest w stanie napędzać równocześnie wszystkich maszyn roboczych i dzięki temu czas trwania jednego zaciera przedłuża się ponad normę, to straty stają się poważne. Z tego wynika, że choć nie wolno w żadnym wypadku przekraczać w kotle dopuszczalnego ciśnienia, to jednak nie należy też trzymać go na niższym poziomie.

Wielkość kotła, a ściślej mówiąc jego powierzchnia ogrzewalna, zależy od godzinowego zapotrzebowania pary. Wynosi ono w nowocześnie urządzonej gorzelnii:

Produkcja spirytusu w 1 zacierze	Zapotrzebowanie pary na godzinę		
	podczas parowania, najwyżej	w pozostałych godzinach, przeciętnie	średnio, jako podstawa dla obliczeń
w hl	kg	kg	kg
1,0	480	180	290
1,5	640	225	430
2,0	800	270	560
2,5	960	315	680
3,0	1120	360	800
3,5	1280	405	910
4,0	1440	450	1020
4,5	1600	495	1120
5,0	1760	540	1220

Aus 1 m² der Heizfläche des Kessels können verschiedene Dampfmen gen in derselben Zeit gewonnen werden, aber falls eine gewisse Beanspruchung der gegebenen Anlage überschritten wird, vergrößern sich die Wärmeverluste schnell. Kessel mit zu kleiner Heizfläche sind also nicht zu benutzen. Ein kleineres Übel ist schon ein zu großer Kessel, obzwar dann außer dem unnötigen Kapitalaufwand und größeren Unterhaltskosten auch die Wärmewirtschaft darunter leidet.

Die Flammrohrkessel sind bei Beheizung mit Steinkohle durchschnittlich bis 18 kg Dampf aus 1 m²/Std. zu belasten. Manchmal (z. B. während des Dämpfens der Kartoffeln) kann die Beanspruchung des Kessels bis zu 40 kg/m²/Std. steigen, aber als Grundlage für die Berechnungen ist 18 kg anzunehmen. Auf diese Weise erhalten wir folgenden Zusammenhang zwischen der Heizfläche und der Größe der Maische (Dr. Georg Foth „Handbuch der Spiritusfabrikation“):

Herstellung von Spiritus in einer Maische	Heizfläche	Herstellung von Spiritus in einer Maische	Heizfläche
hl	m ²	hl	m ²
1,0	16	3,0	44
1,5	24	3,5	50
2,0	31	4,0	56
2,5	38	4,5	62

Die Größe der Rostfläche ist von der vorgesehenen stündlichen Dampferzeugung des Kessels sowie vom benutzten Heizmaterial und dem Luftzuge abhängig. Auf 1 m² Rost soll man stündlich durchschnittlich 80 kg, bei starker Beanspruchung bis zu 120 kg Steinkohle verbrennen. Um die Rostfläche zu berechnen, ist der stündliche Dampfbedarf mit 9 zu multiplizieren — falls Steinkohle gebraucht wird — oder mit 10, bei Braunkohle oder Torf, und das Produkt durch den Heizwert des Brennstoffs (in Wärmeeinheiten ausgedrückt) zu dividieren. Der Quotient gibt dann die Rostfläche in Quadratmetern an. Falls der Rost infolge seiner Größe im Flammrohr nicht Platz findet, muß eine Vorfeuerung eingerichtet werden. Die Rostfläche soll nicht kleiner und nicht größer sein, als aus dieser Rechnung hervorgeht. Ist sie zu groß, so wird entweder der Rost zu wenig bedeckt und der Brennstoff in zu reichlichem Luftüberschuß verbrannt oder aber das Heizmaterial wird in zu großen Mengen aufgeschüttet, so daß die beim Verbrennen entstehende Wärme vom Kessel nicht aufgenommen werden kann. In beiden Fällen entstehen Verluste. Falls die Rostfläche zu klein ist, erhält das Heizmaterial, welches den Rost zu stark bedeckt, zu wenig Luft und verbrennt somit nicht vollständig. Von Wichtigkeit sind auch entsprechende Rostspalten, da das Verhältnis der freien (Gesamtquerschnitt der Rostspalten) zur Gesamtrostfläche für Steinkohle 25—50% der Gesamtfläche betragen soll, und zwar hängt dies vom Zuge und der Art des Brennstoffes ab. Die Breite der Rostspalten steht in engem Zusammenhang mit der Stückgröße des Brennstoffes und beträgt z. B. bei Staubkohle 4 mm, bei anderen Sortierungen des Brennstoffs 6 mm. Die Form der Roste hat schon eine geringere Bedeutung.

Ein wichtiger Faktor für richtiges Verbrennen ist ein Zug von entsprechender Größe, der die Zufuhr einer für den jeweiligen Brennstoff erforderlichen Luftmenge ermöglicht. Der eigentliche Luftzug wird durch den Schornstein hervorgerufen. Der Durchschnitt und die Höhe desselben sollten genau berechnet sein. Mit Rücksicht auf die geringere Abkühlung der Rauchgase und größere Lebensdauer sind gemauerte Schornsteine vorteilhafter.

Falls Brennstoff von geringem Heizwert verwendet wird, welcher auf dem Rost festliegt oder stark schlackt, so entsteht beim Durchzug der Luft ein derartiger Rostwiderstand, daß der durch eine mäßige Abgastemperatur entstehende Schornsteinzug nicht mehr ausreicht. In solchen Fällen ist die Zuhilfenahme eines künstlichen Zuges

Z 1 m² powierzchni ogrzewalnej kotła można uzyskiwać różne ilości pary w jednostce czasu, ale w miarę przekroczenia pewnego, dla danego ustroju charakterystycznego, natężenia, straty ciepła szybko wzrastają, a więc nie należy posługiwać się kotłem o zbyt małej powierzchni ogrzewalnej. Mniejszym już złem jest kocioł zbyt duży, choć poza niepotrzebnym uwięzieniem kapitału i większymi kosztami utrzymania, cierpi na tym również gospodarka ciepła.

Kotły płomienicowe winno się obciążać przy opale węglem kamiennym przeciętnie do 18 kg pary z 1 m² w godzinie. W pewnych okresach (np. parowanie ziemniaków) natężenie kotła może dochodzić do 40 kg/m²/godz., ale jako podstawę dla obliczeń należy przyjąć cyfrę 18 kg. Na tej podstawie otrzymamy następującą zależność między powierzchnią ogrzewalną a wielkością zaciera (Dr. Georg Foth „Handbuch der Spiritusfabrikation“):

Produkcja spirytusu w 1 zacierze	Powierzchnia ogrzewalna	Produkcja spirytusu w 1 zacierze	Powierzchnia ogrzewalna
hl	m ²	hl	m ²
1,0	16	3,0	44
1,5	24	3,5	50
2,0	31	4,0	56
2,5	38	4,5	62

Wielkość rusztu uzależniona jest od ilości pary, jaką przeciętnie kocioł ma wytwarzać — poza tym zależy ona od używanego paliwa oraz ciągu. Na 1 m² rusztu powinno się spalać w godzinie przeciętnie 80 kg węgla kamiennego, a w chwili silnego natężenia nawet 120 kg. Aby obliczyć powierzchnię rusztu, należy godzinowe zapotrzebowanie pary pomnożyć przez 9 — o ile używa się węgla kamiennego — lub przez 10, przy węglu brunatnym oraz torfie, a iloczyn trzeba podzielić przez wartość opalową danego paliwa, wyrażoną w kaloriach. Wynik tych działań da nam powierzchnię rusztu w m². Jeżeli będzie ona tak duża, że nie pomieści się w płomienicy, to należy zastosować przedpalenisko. Powierzchnia rusztu nie powinna być mniejsza ani też większa niż to wypada na podstawie powyższego obliczenia. Jeżeli jest ona za duża, to albo ruszt jest za słabo kryty, a więc paliwo spala się w niepotrzebnie wielkim nadmiarze powietrza albo też narzuca się go tak dużo, że ciepło powstałe przy jego spalaniu nie może być przez kocioł przyjęte. W obu tych wypadkach powstają straty. Jeżeli powierzchnia rusztu jest za mała, to paliwo, którego daje się wówczas zbyt dużo, nie otrzymuje dostatecznej ilości powietrza i nie spala się należycie. Ważną też rzeczą są należyte odstępki między rusztowinami, gdyż ich ogólna powierzchnia w stosunku do całkowitej powierzchni rusztu winna wynosić przy węglu kamiennym 25—50% w zależności od ciągu i rodzaju paliwa. Szerokość poszczególnych szczelin jest ściśle związana z sortymentem paliwa i przy miale wynosi przeciętnie 4, a przy innych sortymentach 6 mm. Kształt rusztowin ma już mniejsze znaczenie, a zależy jest od rodzaju paliwa.

Jednym z bardzo ważnych czynników dla należytego spalania jest ciąg odpowiedniej wielkości, który by umożliwił stosowanie właściwej dla danego paliwa ilości powietrza. Zasadniczo ciąg uzyskuje się kominem, a więc przekrój i wysokość tegoż winny być ściśle obliczone. Ze względu na mniejsze oziębianie spalin i większą trwałość znacznie lepsze są kominy murowane niż z blachy.

Jeżeli zaczyna się stosować paliwo o małej wartości opalowej, które ściśle pokrywa ruszt lub oficie daje żużel, to powoduje to taki opór przy przepływie powietrza, że naturalny ciąg uzyskany umiarkowaną temperaturą spalin nie wystarcza. W takich wypadkach staje się koniecznością pomocnicze stosowanie ciągu sztucznego. Polega ona na użyciu wentylatora lub dmuchawy parowej. Wentylatory są bardziej ekonomiczne, ponieważ napęd ich kosztuje 2—3%, podczas gdy dmuchawy parowe zużywają 6—14%

notwendig. Der künstliche Zug wird mit einem Ventilator oder Dampfstrahlgebläse erzeugt. Unterwind durch Ventilator ist wirtschaftlicher, da die Betriebskosten sich auf etwa 2—3% der nutzbaren Dampferzeugung stellen, während sie beim Dampfstrahlgebläse 6—14% betragen. Wie schon erwähnt, ist der künstliche Zug manchmal nicht zu vermeiden, jedoch ist er niemals zu stark in Anspruch zu nehmen, da durch einen unnötigen Luftüberschuß Wärmeverluste entstehen. Dies tritt besonders während der Anwendung des Unterwindes bei schwacher Beanspruchung des Kessels ein, wobei der natürliche Zug ausreichen könnte.

Ein weiteres wichtiges Element der Kesselinstallation, das besondere Aufmerksamkeit beansprucht, ist ferner die Ummauerung. Sie kann nicht willkürlich geändert werden und im Falle eines Umbaus oder Ausbesserung ist nur die im Kesselbuch befindliche Zeichnung maßgebend. Die Undichtigkeiten in der Ummauerung rufen den Zufluß der „falschen Luft“ hervor, was höchst schädlich ist, da es die Schornsteinverluste stark erhöht. Da das Feststellen von Undichtigkeiten sehr einfach ist, so ist es umso mehr angezeigt, dieser Frage stets Aufmerksamkeit zu widmen und eventl. vorhandene Risse sofort genau abzudichten. Wichtig ist gleichfalls die Dichtigkeit des im Fuchs befindlichen Rauchschiebers, der zum Drosseln des Zuges sowie zum Abschließen des Zugkanals dient. Um die Möglichkeit eines unnötigen Luftzuflusses an dieser Stelle zu vermindern, ist sehr zu empfehlen, über dem Schlitz, in welchem der Rauchschieber sich verschiebt, eine blecherne oder gemauerte Dichtungshaube anzubringen. Sie muß so hoch sein, daß der ganze gehobene Rauchschieber in ihr Platz findet. Die einzige Undichtigkeit würde dann nur die Öffnung für die Leine sein.

Die hier besprochenen Einzelheiten der Kesselanlage in der Brennerei geben gewisse Richtlinien für ihre Einrichtung. Des öfteren wird es schwer sein, in den jetzigen Zeiten manche Mängel zu beseitigen, da das meistens mit Umbauten oder Investitionen verbunden ist, aber schon ihre Feststellung ist wichtig, da sie zur Aufzeichnung und Beurteilung aller Fehler auf diesem Gebiet führt. Im nächsten Aufsatz werde ich nunmehr zu einer weiteren Gruppe von Einzelheiten und Fehlern in der Wärmewirtschaft übergehen, bezüglich welcher ein tüchtiger Betriebsleiter ohne größere Schwierigkeiten bedeutende Erfolge in der Wärmewirtschaft erzielen kann.

ilości wytwarzanej przez kocioł pary. Jak zaznaczono, ciąg sztuczny jest czasem koniecznością, ale nigdy nie należy go nadużywać, gdyż przez niepotrzebny nadmiar powietrza zwiększają się straty ciepłne. Występuje to szczególnie silnie podczas stosowania podmuchu przy słabym obciążeniu kotła, kiedy to ciąg naturalny mógłby wystarczyć.

Dalszym ważnym elementem instalacji kotłowej, na który winna być zwrócona baczna uwaga, jest obmurowanie. Nie może ono być dowolnie zmieniane, a w razie jego przebudowy lub naprawy należy się ściśle trzymać rysunku znajdującego się w książce kotłowej. Nieszczelności w obmurowaniu powodują zjawisko dopływu tzw. fałszywego powietrza, co jest objawem wysoce szkodliwym, gdyż wpływa w silnym stopniu na zwiększanie strat kominowych. Ponieważ stwierdzenie nieszczelności w obmurowaniu jest bardzo proste, więc tymbarziej należy poświęcać temu stale baczna uwagę i ewentualne rysy natychmiast dokładnie uszczelniać. Również ważną jest szczelność przy zasuwie znajdującej się w czopuchu, a służącej do regulacji ciągu lub zamykania przelotu do kominu. Aby zmniejszyć jak najbardziej możliwość zbędnego dopływu powietrza w tym miejscu, wskazane jest umieścić nad otworem, w którym chodzi zasuwa, skrzynkę blaszaną lub murowaną, tak wysoką, by cała podniesiona zasuwa w niej się zmieściła. Wówczas jedyną nieszczelnością pozostanie otwór na linkę.

Sama kotłownia ma też niemałe znaczenie dla racjonalnej gospodarki cieplnej. Dach jej powinien być podszalowany, okna i drzwi szczelne, ściany masywnie zbudowane na suchym gruncie. Jeżeli by bowiem w czopuchu panowała wilgoć, to by to wpływało bardzo ujemnie na ciąg.

Omówione wyżej szczegóły instalacji kotłowej gorzelnii dają wytyczne co do jej urządzenia. W obecnym okresie często będzie rzeczą trudną usuwanie różnych niedomagań, gdyż przeważnie są one związane z koniecznością przebudowy czy inwestycji, ale poznanie ich jest ważne, ponieważ prowadzi do rejestracji i oceny wszelkich błędów w tej dziedzinie. W następnym artykule przejdę do dalszej grupy szczegółów i niedomagań gospodarki cieplnej gorzelnii, w odniesieniu do których dzielny kierownik będzie mógł bez większych trudności osiągnąć rezultat w dziale oszczędnej gospodarki cieplnej.

Kontingentablieferungen Odstawianie kontyngentów

Viele Bauern verstehen auch heute noch nicht den Grund der Kontingenterfassung; und mit diesem Nichtwissen ist wohl auch die Saumseligkeit, die so manche der Bauern beim Abliefern der ihnen auferlegten Getreide-, Kartoffel-, Fleisch-, Milch-, Flachs- und Honigkontingente an den Tag legen, zu erklären.

Wir stehen jetzt inmitten der Ernte. Nur noch wenige Wochen trennen uns von der endgültigen Bergung der diesjährigen Erträge, die dem Fleiß des Bauern zu verdanken sind. Deshalb ist es gerade jetzt angebracht, zur Kontingentablieferungsfrage Stellung zu nehmen.

Jeder Bauer muß heute wissen, daß das Dorf nie eine Autarkie hatte und diese auch nie besitzen wird. Gerade durch die Fortschritte auf dem Gebiete der Technik in der Landwirtschaft wuchs die wirtschaftliche Abhängigkeit des Dorfes als dem Erzeuger der Nahrungsmittel gegenüber der Stadt, dem Verbraucher derselben, die aber gleichzeitig Erzeuger aller für das Dorf nötigen industriellen Artikel ist, ohne die die Landwirtschaft heute nicht mehr auskäme, immer mehr. Andererseits sind Städte wie auch Industriezentren nicht im Stande, ihre Bevölkerung selbst zu ernähren. Das Resultat einer unzureichenden Versor-

Wielu rolników nie rozumie dziś jeszcze istoty kontyngentów; tą nieświadomością chyba tylko można wytłumaczyć sobie opieszałość, cechującą niektórych gospodarzy przy wywiązywaniu się z nałożonego na nich obowiązku dostarczenia określonych ilości zbóż, ziemniaków, mięsa, mleka, lnu, miodu itp.

Jesteśmy obecnie w pełni żniw. Krótkie tylko tygodnie dziela nas od zebrania owoców całorocznej, ciężkiej pracy rolnika. Nie od rzeczy więc będzie udzielić kilku uwag na temat odstawiania kontyngentów.

Każdemu rolnikowi wiadomo już dziś dokładnie, że wieś w gospodarce swej nigdy nie była, nie jest i nie będzie samowystarczalna. Zwłaszcza obecnie w miarę postępu technicznego w rolnictwie niepomierne wzrosła zależność gospodarza między wsią, producentką artykułów żywienia, a miastem, konsumentem tych ostatnich oraz zaopatrującą wieś we wszelkiego rodzaju artykuły przemysłowe, niezbędne do prowadzenia gospodarstwa wiejskiego. Z drugiej strony miasta i okręgi przemysłowe nie są w stanie wyżywić się we własnym zakresie. A wobec tego rezultaty niedostatecznego żywienia miast uwidocznią się przede wszystkim w spadku produkcji przemysłowej.

gung der Stadt ist die Produktionssenkung der Industrie, und diese wiederum wirkt sich in hohem Maße unvorteilhaft auf die landwirtschaftliche Erzeugung aus. Wir kommen also zu der Folgerung: Das Dorf ist genau so abhängig von der Stadt, wie es auch umgekehrt der Fall ist. Die Grundbedingung zur reibungslosen Entwicklung der Landesproduktion und somit zur Hebung des Wohlstandes der gesamten Bevölkerung ist eine gut funktionierende Zusammenarbeit zwischen dem Groß- wie auch dem Kleinbauern und dem Städter. Ob Bauer oder Städter, auf jeden entfällt ein Teil der Gesamtarbeit am Aufbauwerk des Landes und für die Zukunft die Hebung des Wohlstandes der Gesamtheit.

In Friedenszeiten vollzieht sich der Tausch zwischen landwirtschaftlichen und industriellen Produkten verhältnismäßig reibungslos. Wesentlich anders ist es jedoch während eines Krieges, da hier die Industrie nicht nur friedens- sondern auch kriegsmäßige Aufgaben zu lösen hat, und daher der Fall eintreten kann, daß die Landwirtschaft nicht mehr in dem bisherigen Maße mit Gütern aller Art beliefert werden kann. Wenn heute seitens der Verwaltung jedoch dafür gesorgt worden ist, daß der Bauer die von ihm benötigten Bedarfsgegenstände zu einem normalen Preise im Rahmen der vorhandenen Möglichkeiten erhält, so kann andererseits auch erwartet werden, daß dieser seine Erzeugnisse der Allgemeinheit zur Verfügung stellt. Würde die Verwaltung dem Schleichhandel nicht entgegenreten, so könnte der Bauer zwar seine Erzeugnisse zu höherem Preise verkaufen, müßte aber auch andererseits für die von ihm benötigten Dinge gleichfalls einen um ein Vielfaches höheren Preis bezahlen, als diese wirklich wert sind. Und zwar würde dieser Preis noch wesentlich höher liegen als der, den er für seine Waren erhält. Den Vorteil hierbei hätte lediglich der Schleichhändler, der sich letzten Endes auf Kosten des Bauern die Taschen füllen würde. Die Verwaltungsbehörden haben die Gefahr, die in dieser Art von „Handel“ liegt, erkannt und die nötigen Vorkehrungen zur Versorgung der Stadtbevölkerung mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen getroffen, dafür dem Bauern die industriellen Produkte zum Tausch anbietend. Diese Aktion findet ihren Ausdruck in der Auferlegung und Einziehung von Kontingenten durch besondere Gemeindegemeinschaften. Dadurch wird erreicht, daß die vom Bauern gelieferten landwirtschaftlichen Erzeugnisse ohne Umwege und zu normalen Preisen in die Hände des Verbrauchers gelangen. Der Dorfbewohner dagegen erhält außer der normalen Bezahlung in bar einen Prämienschein, der ihn den Bezug notwendiger Gebrauchsgegenstände ermöglicht. Um dieses Programm im laufenden Jahre zu realisieren, d. h. um der gesamten Bevölkerung in den kommenden Wintermonaten eine ausreichende Ernährung zu sichern, wurde für die Zeit von August bis November für das ganze Generalgouvernement der Ernteausnahmestand verhängt. Diese Verordnung will eine sichere Kontingenterfassung in dieser Zeitspanne, das ist vom 1. August bis 30. November d. J. erreichen.

Die Verwaltung hat dadurch die Möglichkeit erhalten gegen böswillige Elemente, die ihr Kontingent nicht abliefern bzw. die Ablieferung in irgendeiner Form hindern oder sabotieren zum Schaden des Allgemeinwohls, wie auch der bäuerlichen Bevölkerung, rücksichtslos vorzugehen. Wer jedoch das ihm auferlegte Kontingent vollständig und rechtzeitig abliefern, genießt den vollen Schutz der Verwaltung.

Die letzte Kontingentanordnung schafft überdies ein neues Prämiensystem, das gegenüber dem alten verbessert und erweitert wurde. Es wurden nicht nur die Preise für Getreide und andere Erzeugnisse erhöht, sondern auch die Menge der Waren, die auf Prämienscheine zu beziehen sind, vergrößert. Jeder Bauer, der in dem ihm bestimmten Termin sein Getreide-, Vieh-, Ölfrucht-, Geflügel- und Honigkontingent abliefern, erhält außer der Bezahlung in bar einen Prämienschein, der ihn zum Einkauf von Textilwaren, Zucker, Petroleum, Eisen, Eisenartikeln, Seife, Ker-

wejen, która odbije się wysoce niekorzystnie na gospodarce wiejskiej. Do tego więc dochodzimy: wieś jest tak samo nieodzowna miastu, jak to ostatnie jest bezwzględnie konieczne dla wsi. Aby cała gospodarka krajowa mogła rozwijać się, bez zgrzytów i przeszkód, przyczyniając się do podniesienia dobrobytu zamieszkałej ludności, niezbędna jest harmonijna współpraca między rolnikiem dużym czy małym, a mieszkańcem miasta. Czy rolnik, czy mieszkaniec miasta, na każdego z nich wyznaczony jest odcinek pracy w ogólnym dziele odbudowy kraju i stworzenia w przyszłości dobrobytu dla całego społeczeństwa.

W okresie pokoju wymiana artykułów przemysłowych i rolniczych odbywa się stosunkowo spokojnie. Natomiast zupełnie inaczej wyglądają te sprawy podczas wojny, wtedy bowiem przemysł ma do wypełnienia nie tylko zadania z zakresu produkcji pokojowej, lecz także podyktowane wojną. Dlatego też mogą zachodzić wypadki, iż rolnictwo nie zostanie zaopatrzone w artykuły przemysłowe w rozmiarach dotychczasowych. Jeżeli jednak władze troszczą się, aby rolnik w ramach istniejących możliwości mógł otrzymać potrzebne mu artykuły po cenach normalnych, to przecież z drugiej strony spodziewać się należy, że i on produkty swe dostarczy społeczeństwu. Gdyby władze nie zwalczały handlu pokątnego, to wprawdzie rolnik mógłby sprzedać swe artykuły po cenach wyższych, lecz za przedmioty niezbędne dla niego musiałby również zapłacić cenę, wielokrotnie przewyższającą ich wartość. Cena ta mianowicie byłaby znacznie wyższa od uzyskanej za produkty swej pracy. Korzyści w tym wypadku odniósłby jedynie paskarz, który ostatecznie wzbogaciłby się kosztem rolnika.

W zrozumieniu niebezpieczeństwa, jakie kryje się w tego rodzaju handlu dla ogółu ludności, władze administracyjne poczyniły odpowiednie kroki, aby zapewnić bezpośrednio zaopatrzenie ludności miast w artykuły produkcji rolniczej, dając w zamian niezbędne jej wytwory przemysłu. Akcja ta odbywa się w drodze nakładania i ściągania kontyngentów, wyznaczonych przez specjalne komitety gminne na gospodarstwa rolne. Tym samym istnieje gwarancja, że plody rolnicze, dostarczone przez wieś i magazynowane w odpowiednich pomieszczeniach, trafią do konsumenta po normalnych cenach. Mieszkaniec zaś wsi, poza otrzymaną godziwą zapłatą w gotówce, zyskuje możliwości zaopatrzenia się w niezbędne dla niego artykuły przemysłowe w drodze przyznanych mu kwitów premiovych za dostarczone produkty.

Celem zrealizowania powyższego programu w roku bieżącym, t. j. zapewnienia na nadchodzące miesiące zimowe dostatecznego wyżywienia dla ogółu ludności, a jednocześnie aby zapobiec działaniu wyżej wymienionych niesuamiennych elementów (paskarzy), ogłoszono w okresie od sierpnia do listopada na całym terenie Generalnego Gubernatorstwa dla zbiorów stan wyjątkowy. Zarządzenie to przewiduje ściąganie produktów, będących przedmiotem kontyngentów w wymienionym czasokresie, tj. od 1 sierpnia do 30 listopada br.

W ten sposób władze zyskały możliwość bezwzględnego występowania przeciw złośliwym elementom, nie odstawiającym wyznaczonych kontyngentów, wzgl. przeciwko tym, którzy jakkolwiek drogą przeszkadzają w odstawie lub uprawiają sabotaż zarówno na szkodę ogólnego dobra, jak i ludności rolniczej. Kto jednak nałożony kontyngent odstawia w całości oraz we właściwym terminie, ten korzysta z pełnej opieki i ochrony władz.

Wreszcie ostatnie rozporządzenie o kontyngentach stwarza nowy system premiovowy. Został on wydatnie rozszerzony i ulepszony. Nie tylko bowiem ceny płacone za odstawione zboże i inne produkty rolne zostały podniesione w stosunku do cen zeszłorocznych, lecz także podwyższono ilość towarów, wydawanych na kwity premiove oraz polepszone ich rodzaje. Każdy rolnik, który w ustawowym terminie dostarczy wyznaczony kontyngent zboża, bydła, roślin oleistych,

zen, Leder, Zigaretten, Branntwein, Porzellan, Hausgeräten usw. berechtigt. Alle Kreishandelsgenossenschaften wurden bereits mit oben genannten Waren versorgt, sodaß bei der Ausgabe mit keinen Schwierigkeiten zu rechnen ist. Einzelheiten über die Kontingentablieferungen und Prämienaktion werden an anderer Stelle wiedergegeben.

Es unterliegt keinem Zweifel, daß alle Bauern, die für sie aus der rechtzeitigen Kontingentablieferung entstehenden Vorteil verstehen werden. Einige werden, wie wir vermuten, versuchen, ihre Pflicht dem Allgemeingut gegenüber nicht zu erfüllen. Diese aber werden nicht nur von ihren eigenen Landsleuten gebrandmarkt werden, sondern unterziehen sich auch strengen Strafen, die in den Kontingenterfassungsverordnungen festgelegt sind. Jedoch sind wir der Meinung, daß diese Strafmaßnahmen nicht allzuoft durchgeführt werden müssen. Sollte nicht jeder Bauer lieber die oben genannten Gebrauchsartikel zu Normalpreisen erwerben wollen, als bei Nichtablieferung der Kontingente dieser verlustig gehen und sich noch außerdem einer Strafe aussetzen?

nabiału, drobiu, miodu, otrzymana prócz zapłaty w gotówce także kwity, uprawniające do nabycia materiałów włókienniczych, cukru, nafty, żelaza, artykułów żelaznych, mydła, świec, skóry, papierosów, wódki, porcelany, naczyń domowych itp. Wszystkie spółdzielnie powiatowe zostały już zaopatrzone w powyższe towary, wydawanie ich więc w swoim czasie nie napotka na żadne trudności. Szczegóły dotyczące premiowania rolników za odstawięone w swoim czasie artykuły rolnicze podane są na innym miejscu.

Nie ulega wątpliwości, że wszyscy rolnicy zrozumieją korzyści, wynikające dla nich z należytego i terminowego odstawiania kontyngentów. Nieliczne, jak przypuszczamy, jednostki, usiłujące wyłamać się od obowiązku służenia dobru publicznemu, zostaną nie tylko napiętnowane przez swych rodaków, ale nadto narażają się na surowe kary przewidziane rozporządzeniem o odstawie kontyngentów. Czyż bowiem rolnik nie będzie chciał dostać wyżej wymienione artykuły przemyślowe po cenach urzędowych, wiedząc przy tym, iż gdy nie odstawi kontyngentu, pozabawi się premii, nadto narazi się na grube nieprzyjemności.

Kartoffelerfasser und Marktordnung Skup ziemniaków a reglamentacja rynku

Von Dr. Josef Odenthal, Krakau

Man sagt, diejenigen Frauen seien die besten, von welchen man am wenigsten spricht. Gewiß kann man über Sprichwörter streiten. Aber jedes trägt ein gutes Stück Wahrheit in sich. Die Frau, welche Hausfrau ist, welche ihrer Arbeit und ihren Pflichten mit voller Hingabe lebt, pflegt tatsächlich am wenigsten bemüht zu sein, die Augen der Umwelt auf sich zu lenken.

Es gibt nur wenige, welche es beobachtet haben, daß es auch unter den Kartoffelverteilern solche „Hausfrauen“ gibt, welche, ohne daß man viel von ihnen spricht, unverdrossen ihre Arbeit tun. Eine Arbeit, welche dadurch gekennzeichnet ist, daß sie sich aus kleiner und kleinster Pflichterfüllung zusammensetzt, deren Wert aber so hoch ist, daß auf dieser stillen, zähen Arbeit die gesamte Kartoffelwirtschaft beruht. Ohne den „Kartoffelerfasser“, er nennt sich auch schlicht „Aufkäufer“, ist kein Erfolg der Kartoffelversorgung denkbar.

Schon in den gedrängten Wochen vor der Ernte kennt der „Erfasser“ weder Ruhe noch Rast. Entfernungen und Wetter sind Begriffe, die auf ihn keinen Eindruck machen. Vom frühen Morgen bis zum späten Abend ist er unterwegs, um mit dem Erzeuger die notwendige Verbindung und Verständigung zu finden. Und wenn dann die erwartete Ernte los geht, wenn es heißt, in den kurzen Wochen vor dem Frost die Kartoffeln hereinzubringen und in die Verbrauchergebiete zu verladen, wenn es darum geht, die bisherige gehäufte Arbeit bis zur äußersten Möglichkeit zu steigern, dann ist der Erfasser in seinem Element, dann vergißt er sich selbst über seiner Aufgabe.

Dieses Hohelied auf die Arbeit des „Erfassers“, es ist notwendig. Der Erfasser muß wissen, daß seine Arbeit voll von denen gewertet wird, die zur Wertung dieser Arbeit berufen sind.

Die beste Anerkennung aber der Arbeit der „unbekannten“ Genossenschaften, der „ungenannten“ Händler wird es sein, wenn sie für den Erfasser praktischen Lohn und Hilfe in seiner Arbeit bringt. Beides wird in diesem Herbst der Fall sein. Beides wird, und das sei besonders hervorgehoben, der Fall sein, obwohl der Erfasser selbst für seine Arbeit keine erhöhten Forderungen stellte. Er hat seine Arbeit für sich sprechen lassen.

Verschiebungen innerhalb der Verteilerspanne haben es möglich werden lassen, die „Erfasserspanne“ um 0,50 Zl je 100 kg zu erhöhen. Das bedeutet eine Spannenerhöhung um 71 v. H. Eine solche Erhöhung wird sich sehr deutlich

Möwi się ogólnie, że te kobiety są najlepsze, o których się najmniej mówi. Można oczywiście spierać się na temat słuszności przysłów, każde z nich jednak zawiera sporą część prawdy. Kobieta, która jest gospodynią i która z całym zaparciem oddaje się w pełni swoim obowiązkom, zazwyczaj rzeczywiście najmniej dokłada starań o to, ażeby zwrócić na siebie uwagę otoczenia.

Nie wielu jest ludzi, którzy zauważyli, że i między rozdzielcami ziemniaków zdarzą się takie „gospodynie“, które, mimo że się o nich bardzo mało mówi, spełniają niezmiordowanie swoje obowiązki. Jest to praca odznaczająca się tym, że składa się z drobnych i najdrobniejszych obowiązków, które jednak po ich spełnieniu mają tak dużą wartość, iż podtrzymują całą gospodarkę ziemniaczaną. Bez ludzi, którzy przeprowadzają ujęcie ziemniaków, a którzy nazywają się także skromnie „skupującymi ziemniaki“, nie do pomyślenia byłby jakikolwiek pomyślny wynik w dziedzinie aprowizacji ziemniaczanej.

Już w nawale pracy w tygodniach poprzedzających zbioru ziemniaczane „skupujący“ nie znają ani spoczynku ani wytchnienia. Nie robi na nich wrażenia ani duża odległość ani zła pogoda. Od wczesnego rana do późnej nocy znajdują się w podróży, celem nawiązania z producentami odpowiedniego kontaktu i porozumienia się z nimi. A skoro potem oczekiwane żniwa już w biegu, kiedy cały wysiłek idzie w kierunku dokonania w ciągu kilku krótkich tygodni przed nastaniem mrozów sprzętu i zwózki oraz załadowania ziemniaków z przeznaczeniem do ośrodków spożywczych, kiedy należy całą już dotychczas włożoną pracę jeszcze podwoić, „skupujący ziemniaki“ są w swoim żywiole i przy wykonywaniu swoich zadań zapominają o samych sobie.

Takie peany na cześć pracy „skupujących“ są istotnie uzasadnione. Skupujący bowiem winni wiedzieć, że praca ich jest oceniana przez ludzi, powołanych do jej oceny.

Najlepiej jednak wyrazi się uznanie za pracę „nieznanych“ Spółdzielni i „nieznanych“ kupców, jeżeli się z nim połączy świadczenie realnych korzyści i pomoże się im w pracy. Jedno i drugie będzie miało miejsce w nadchodzącej jesieni. Jedno i drugie zostało uwzględnione i, co szczególnie podkreślić należy, mimo że skupujący sami nie wyrazili żadnych dodatkowych żądań i podwyżek. Mówi za nich ich własna praca.

Przesunięcia w obrębie skali zarobków rozdzielców ziemniaków umożliwiły podwyższenie skali zarobków skupują-

fühlbar machen. Da gleichzeitig der Erzeugerpreis um 2 Zl je 100 kg erhöht wird, haben damit Erzeuger und Erfasser, die eng in der Arbeit verbunden sind, eine gemeinsame Anerkennung ihrer Arbeit gefunden. Es wird den inneren Wert der Spannenerhöhung steigern, daß bei den übrigen Kartoffelverteilern die alten Spannen geblieben sind.

Wichtig ist, daß durch die Spannenerhöhung beim Erfasser der Verbraucher in keiner Weise belastet wird. Der Verbraucher trägt lediglich die Erhöhung des Erzeugerpreises. Die Spannenerhöhung des Erfassers könnte durch eine weitere Durchbildung marktordnender Maßnahmen ermöglicht werden.

Neben der persönlichen Anerkennung erfährt der Erfasser aber in diesem Herbst auch eine wesentliche Erleichterung seiner Arbeit. Der Erfasser hat stets und unmittelbar mit dem genau rechnenden Erzeuger zu tun. Bisher konnte er dem Erzeuger als sachlichen Entgelt für die abgelieferten Kartoffeln lediglich eine Eisenprämie von 20 % des Kartoffelwertes bieten. Oft genug mußte er sich vom Erzeuger sagen lassen, daß das eine ausreichende Gegenlieferung nicht sei. Jetzt kommt der Erfasser mit wesentlich volleren Händen. Er übergibt dem Erzeuger nicht nur eine erhöhte Eisenprämie, sondern gleichzeitig Prämien für Zigaretten und Trinkbranntwein. Und noch etwas besonderes hat er in Hinterhand. Er kann dem Erzeuger, welcher gut abliefern, er kann dem Dorf, das schnell und fristgemäß abliefern, zusagen, daß dem Erzeuger, dem Dorf eine Zusatzprämie bis zur gleichen Menge oder bei besonders vorbildlicher Ablieferung gar darüber hinaus vom Kreishauptmann zugeteilt werden wird.

Der Erfasser hat in den vergangenen beiden Jahren mit seiner ganzen Kraft sich eingesetzt und anerkanntswerte Arbeit geleistet. Es ist sicher, daß die Anerkennung und die Hilfe, die er in diesem Herbst zusätzlich erfährt, ihn zu zusätzlichen Leistungen anspornen werden. Das Ergebnis wird eine zusätzlich gesteigerte Erfassung sein.

Haltbarmachen der Fruchtsäfte und Süßmoste Konserwacja soków owocowych i moszczów słodkich

Alles Obst, das in eine Kellerei kommt, ist mit einer Unzahl von Kleinlebewesen behaftet. Kommen diese Mikroorganismen mit in den Most oder Fruchtsaft, so entfalten sie dort eine Tätigkeit, die zu recht unangenehmen Veränderungen führen kann. So rufen zum Beispiel die Weihen eben so wie die Apikulatushefen im Most eine Gärung hervor, die ihm nicht nur einen unerwünschten Alkoholgehalt, sondern auch eine häßliche Trübung verleihen. Andere Störungen sind Farb- und Geschmacksveränderungen; sie werden von den Kahmpilzen hervorgerufen. Da sie zu ihrer Existenz den Luftsauerstoff benötigen, entwickeln sie sich vor allem auf der Oberfläche der Flüssigkeiten. In den Weinkelereien sind Kahmhefen deshalb unerwünscht, weil sie Geschmack, Geruch und Farbe des Weins verändern können. Luft zum Leben benötigen auch die Essigbakterien, die sich mit Vorliebe auf Fruchtmaische ansiedeln, die allzu lange unverarbeitet herumsteht. Mit ihrem Auftreten ist bei Säften zu rechnen, die man einer Gärung unterzieht (Himbeersaft). Die Essigbakterien oxydieren den gebildeten Alkohol über Aldehyd zu Essigsäure; der Saft wird essigartig. Schon durch geringe Mengen Essigsäure (weniger als 1%) kann eine Alkoholgärung zum Stillstand gebracht werden.

Andere, für Süßmoste gefährliche Bakterien sind die Milchsäurebakterien: sie geben dem Most einen sauerkrautähnlichen Geschmack. Recht gefährlich sind auch die Schimmelpilze. Einige Arten von ihnen bewirken bei Sauerstoffmangel im Most alkoholische Gärung, andere rufen ein Schleimigwerden hervor, alle aber geben den davon befallenen Säften und Mosten einen unangenehmen und faden Geschmack.

cyh o 0,50 zł. na każdym 100 kg. Oznacza to podwyżkę skali zarobków o 71%. Podwyżka taka da się wyraźnie odczuć. Łącznie z tym podwyższono cenę producenta o 2 zł. na każdym 100 kg. W ten sposób tak producent jak i skupujący, których praca ściśle się ze sobą łączy, znaleźli równe uznanie za swoje wysiłki. Wartość istotna wyżej wspomnianej podwyżki uwidoczni się tym bardziej, że skala zarobków reszty ogniw nie uległa zmianie.

Ważną jest rzeczą, że spożywca w żadnej mierze nie został pokrzywdzony przez podwyższenie skali zarobków na scenie skupu. Spożywca ponosi tylko skutki podwyżki ceny producenta. Podwyżka zaś dla skupujących została umożliwiona dzięki przekształceniu regulacji rynku.

Obok osobistego uznania udziałem skupującego będzie jeszcze tej jesieni znaczne ułatwienie w pracy. Skupujący ma zawsze do czynienia z dobrze rachującym producentem. Dotychczas skupujący mógł zapewnić producentowi jako rzeczowe wynagrodzenie za dostawę ziemniaków jedynie premię żelazną w wysokości 20% ich wartości. Dość często musiał on ścierpieć zarzut producenta, że jest to wynagrodzenie niewystarczające. Obecnie skupujący podchodzi z o wiele pełniejszymi rękoma. Zapewnia on swojemu dostawcy nie tylko żelazną premię, lecz równocześnie premie w postaci papierosów i wódki. A w zanadrzu ma jeszcze coś specjalnego. Może on mianowicie producentowi, który dostarcza należycie, i całej wsi, która dostawy wykonała szybko i w terminie, przyrzec, że temuż producentowi czy też całej wsi zostanie przez starostę powiatowego udzielona ta sama premia dodatkowo, a przy szczególnie wzorowej dostawie, jeszcze większa.

Skupujący w ciągu ostatnich dwóch lat dołożył wszystkich sił i dokonał uznania godnej pracy. Jest rzeczą pewną, że uznanie i pomoc zapewniona w tym roku skłoni go do dodatkowych wysiłków. Wynikiem zaś będzie dodatkowo zwiększone ujęcie.

Wszelkie owoce, które zostają dostarczone do wyłaczarni, mają na sobie niezliczone mnóstwo drobnoustrojów. Skoro te mikroorganizmy dostaną się do moszczu lub soku, wyłaczanego z tych owoców, uaktywniają się one tam w sposób tak żywy, że mogą spowodować bardzo nieprzyjemne przemiany. I tak, na przykład, drożdże winne lub apikulatowe wywołują w moszczach fermentację tego rodzaju, że powodują nie tylko pojawienie się niepożądanego zawartości alkoholu, lecz także brzydkie zmętnienia. Innymi szkodliwymi objawami są zmiany barwy i smaku, wywoływane przez grzybki pleśniowe. Ponieważ grzybki te do życia potrzebują tlenu zawartego w powietrzu, rozwijają się one przede wszystkim na powierzchni płynów. Dlatego też w wyłaczarniach wina drożdże wszelkiego rodzaju są niepożądane, albowiem mogą one spowodować zmianę smaku, aromatu i barwy wina. Powietrza potrzebują również bakterie octowe, które gnieżdżą się szczególnie chętnie w zacierach owocowych, które za długo czekają na dalsze etapy przeróbki. Z ich pojawieniem liczyć się należy przy wyrobie soków poddawanych procesowi fermentacyjnemu (np. soku malinowego). Bakterie octowe utleniają wytworzony alkohol poprzez aldehyd na kwas octowy, który przenika w sok. Nawet bardzo niewielkie ilości kwasu octowego (poniżej 1%) są w stanie zahamować proces fermentacji alkoholowej.

Innymi niebezpiecznymi dla moszczów słodkich bakteriami są bakterie kwasu mlekowego, które nadają moszczowi smak podobny do kapusty kiszzonej. Bardzo niebezpieczne są również grzybki pleśni. Niektóre ich gatunki przy braku tlenu powodują w moszczu proces fer-

Von diesen gefährlichen Trabanten, die das Obst nicht bloß aus den Erzeugungsgebieten mitbringt, sondern von denen es auch in der Saftpresserei selbst befallen wird, muß es nun weitgehend befreit werden. Das geschieht einmal schon, indem man das Obst peinlich sauber wäscht, es nicht solange herumstehen läßt, also den Verarbeitungsprozeß beschleunigt durchführt und dabei so sauber als möglich arbeitet, in der Hauptsache aber dadurch, daß man die Keime abtötet oder zur Ausscheidung bringt. Dazu verhelfen physikalische und chemische Konservierungsverfahren.

Zu den ersten Methoden gehört von jeher die Anwendung von Hitze. Eines der ältesten Warmverfahren ist das Sterilisieren. Es beruht auf der Erkenntnis, daß Keime bei einer Anwendung von Temperaturen um 100 Grad C abgetötet werden. Leider waren damit aber bestimmte Veränderungen verbunden, die eine Verschlechterung der Fruchtsäfte darstellen. Unter der hohen Kochtemperatur litten nicht nur Farbe, Geschmack und Aroma der Säfte und Moste, auch die in ihnen enthaltenen Vitamine wurden mehr oder weniger stark in Mitleidenschaft gezogen.

Auf Grund auch auf anderen Gebieten gemachter Erfahrungen kam man dann zu der Erkenntnis, daß zur Keimabtötung durchaus nicht eine Temperatur von 100 Grad C benötigt wird. Gewisse Bakterien und unerwünschte Hefen werden bereits bei 55 Grad C vernichtet. Dazu gehören auch solche, wie sie in Fruchtsäften anzutreffen sind. Man fand außerdem, daß der Zweck wesentlich erreicht wird, wenn die Säfte schnell der hohen Temperatur zugeführt werden und daß eine Keimabtötung nicht allein von der Höhe der Temperatur, sondern auch von der Dauer der Erwärmung abhängt. Indem man die Säfte in möglichst breiter Oberfläche der hohen Temperatur aussetzte, konnte vor allem vermieden werden, daß Teile derselben, also bei kompakten Mengen die Außenflächen, unnötig lange der hohen Temperatur ausgesetzt blieben.

Auf diesen Erkenntnissen wurden die verschiedenen, heute zur Anwendung kommenden Pasteurisierverfahren aufgebaut. Ob es sich nun um eines der bekannten Glocken-, Schlangen-, Röhren- oder Plattensysteme handelt, in jedem Falle wird der mit einer bestimmten Geschwindigkeit durchlaufende Most auf möglichst großer Oberfläche beheizt. Die Temperatur wird gleichbleibend zwischen 70 und 75 Grad C gehalten. Die Dauer der Hitzeeinwirkung hängt ab von der Durchlaufgeschwindigkeit des Saftes, sie beträgt etwa eine halbe Minute. An die Stelle des Schlangensystems, bei dem der Saft allzu lange mit dem Metall in Berührung bleibt und dadurch Metallgeschmack annimmt, ist das Plattensystem getreten. Letzteres hat auch noch gegenüber der Pasteurisierglocke den Vorteil, daß nicht wie bei dieser der Saft heiß ins Lagergefäß kommt und, sich dort abkühlen muß, sondern schon im Apparat rückgekühlt wird. Eine Beeinträchtigung des Geschmacks ist bei diesem Verfahren so gut wie ausgeschlossen.

mentacji alkoholowej, inne znowu wywołują śluzowatość, wszystkie jednak nadają sokom i moszczom przez siebie opanowanym nieprzyjemny i stęchły posmak.

Owoc więc należy uwolnić w sposób radykalny od niebezpiecznego towarzystwa, które nie tylko przywleczone bywa razem z owocami ze sadów i ogrodów do wytłaczalni, ale które opada owoce w samym zakładzie przeróbki. Osiąga się to już przez nader dokładne i troskliwe oczyszczanie i obmywanie owoców, dalej przez to, że się nie pozwala owocom leżeć długo i przyspiesza się proces przeróbki, pracując przy tym możliwie najczyściej, głównie jednak przez to, że się zabija lub usuwa niebezpieczne zarodki. Pomocne tu są fizyczne i chemiczne sposoby konserwacji.

Do rzędu pierwszych metod należy już od dawna stosowanie wysokiej temperatury. Jednym z najstarszych procedur sterylizacyjnych jest ogrzewanie. Polega on na spostrzeżeniu, że zarodniki giną przy poddaniu ich działaniu temperatury około 100°.



Pressen der Früchte

Wyciskanie owoców

Niestety połączone z tym są pewne zmiany, które przyczyniają się do pogorszenia jakości soków owocowych. Pod wpływem wysokiej temperatury wrzenia cierpią nie tylko barwa, smak i aromat soków i moszczów, lecz również osłabia się mniej lub więcej korzyści z zawartych w sokach i moszczach witamin.

Na podstawie porobionych także w innych dziedzinach doświadczeń doszli badacze do przekonania, że do zabicia flory bakteryjnej wcale nie potrzebna jest temperatura 100°. Niektóre bakterie i drożdże giną już w temperaturze 55°. Do nich należą również takie, które spotyka się w sokach owocowych. Odkryto ponadto, że cel zostanie w zasadzie osiągnięty wtedy, gdy się soki doprowadzi szybko do wysokiej temperatury, oraz że unieszkodliwienie zarodków bakterij nie zależy wyłącznie od wysokości temperatury, lecz również od długości czasu ogrzewania. Przez poddanie działaniu wysokiej temperatury płytkich a szerokich warstw soku uniknęło się przede wszystkim niepotrzebnie długiego oddziaływania gorąca na zewnętrzne warstwy płynu ogrzewanego w głębokich naczyniach.

Na podstawie powyższych spostrzeżeń ustalono najrozmaitsze dziś szeroko w użyciu będące sposoby p a s t e u r y z a c j i. Obojętne jest, czy chodzi tu o jeden ze znanych systemów względnie kształtów naczyń, dzwonu, węzownicy, układu rur czy płyt, dość, że w każdym razie moszcz, przelewający się z określoną szybkością, ogrzewany jest równocześnie na możliwie dużej powierzchni. Temperatura trzymana jest stale na wysokości między 70 a 75°. Czas ogrzewania zależy od szybkości przebiegającego płynu, która wynosi mniej więcej pół minuty. Na miejsce węzownicy, w której sok za długo stykał się z metalem i nabierał przez to posmaku metalicznego, przyjęto system płytkich blach. Ten ostatni system jest również lepszy od dzwonu pasteuryzacyjnego przez to, że sok nie dostaje się (tak jak w systemie dzwonowym) w stanie gorącym do naczyń składowych, gdzie dopiero musi wystygnąć, lecz zostaje już w samym aparacie ostudzony. Przybranie nieprzyjemnego smaku metalu jest tu prawie że wykluczone.

Zu den Kaltverfahren gehört vor allem die Entkeimungsfiltration. Hierbei werden die Keime auf mechanischem Wege aus dem Saft herausfiltriert. Bei einem Entkeimungsfilter handelt es sich um zahlreiche Schichten von Asbest- und Zellulosefiltermasse, die so feinporig ist, daß auch die kleinsten Mikroorganismen zurückgehalten werden. Nachdem das Filter mit Hilfe eines Niederdruckdampfkessels steril gemacht und danach gründlich gewässert worden ist, wird der glanzklare Saft mit Pumpendruck hindurchgeleitet. Im Gegensatz zur Pasteurisierung gewährt das Kaltverfahren den Mosten einen entschieden frischeren Geschmack und auch ein schöneres Aussehen. Da auch bei ihm die Enzyme nicht zerstört werden, weisen kalt haltbar gemachte Moste jene von den Enzymen bewirkte Bukettbildung auf, die bei pasteurisierten Säften fehlt. Schließlich können bei der Kaltentkeimung auch die Vitamine nicht leiden, die bei schonendster Warmbehandlung doch immer noch gefährdet sind. Um die zweite Pasteurisierung des gelagerten Saftes vor der Flaschenfüllung zu vermeiden, pflegt man in der Praxis mit größerem Erfolg für diesen Zweck die Entkeimungsfiltration anzuwenden.

Vorbedingung für die Anwendung beider Verfahren ist, worauf nicht entschieden genug hingewiesen werden kann, daß nur diejenigen Säfte und Moste haltbar gemacht werden dürfen, aus denen vorher die Trubstoffe entfernt worden sind, die also zu trubreiche Säfte bedingt Ausflockungen während der Lagerung. Eine Kaltbehandlung trüber Säfte verstopft die Poren der Entkeimungsschichten.

Ohne in diesem Zusammenhang auf die übrigen Konservierungsverfahren (Gefrierverfahren, Angärverfahren, Alkoholkonservierung, Katadyverfahren usw.) einzugehen, die in der Praxis der Süßmosterei und Fruchtsaftpresserei ohnehin noch keine größere Bedeutung erlangt haben, sei hier nur noch die chemische Konservierung erwähnt. Da diese für eine Haltbarmachung von Süßmosten nicht üblich ist, kommt sie nur für Fruchtsäfte in Betracht. Es handelt sich dabei um chemische Stoffe, die bakterizid (keimtötend) wirken. Selbstverständlich müssen von vornherein alle jene Stoffe ausscheiden, die zugleich auch gesundheitsschädlich für den Menschen sind. Leider gehen hierüber auch heute noch die Meinungen weit auseinander. Bekanntlich gibt es überhaupt keinen absolut giftig wirkenden Stoff; sehr oft kommt es erst zu einer Giftwirkung nach längerer Anhäufung des betreffenden Stoffes im menschlichen Körper. Da die Erscheinungen denen einer üblichen Krankheit zu ähneln pflegen, läßt sich praktisch überhaupt nicht feststellen, ob der auftretende Schaden seine Ursache in einem Konservierungsgift oder vielleicht in einem der mit jeder Gewerbearbeit verbundenen Industriegift hat. Legt man andererseits die erlaubten Dosen zu niedrig fest, so mögen sie vielleicht für den Menschen weniger schädlich sein, den Zweck, die Bakterien abzutöten, aber auch nicht erfüllen.

Für Obstsaft wendet man in der Praxis das benzoesaure Natron bis zu 0,18 %, die 25%ige Ameisensäure bis zu 1 %, die schweflige Säure bis zu 0,125 % und das Kaliumpyrosulfit bis zu 0,435 % an.

Über den Wert dieser Konservierungsmittel liegen verschiedene Beobachtungen vor. So konnte festgestellt werden, daß Essigbakterien und Milchsäurebakterien selbst bei Zusätzen von 0,3 % Natriumbenzoat noch wirksam bleiben. Auch Gärhefen vermögen bei einem Zusatz von

Do sponosobów wyjąławiania soków na zimno należy przede wszystkim sączenie. Systemem tym usuwa się zarodniki ze soku na drodze mechanicznej przez przepuszczanie przez odpowiedni filtr. Taki sączonek sterylizacyjny składa się z licznych warstw masy azbestowej i celulozy, której pory są tak delikatne, że nie przepuszczają nawet najmniejszych mikroorganizmów. Po wysterylizowaniu filtra za pomocą kotła parowego o niskim ciśnieniu i po obfitym przemyciu wodą przepuszcza się błyszczący sklarowany sok przez filtr za pomocą pompy tłoczącej. W przeciwieństwie do pasteuryzacji system sterylizacji na zimno zapewnia mozzczom zdecydowanie świeższy smak, a także ładniejszy wygląd. Ponieważ przy tym systemie substancje fermentacyjne (enzymy) nie ulegają zniszczeniu, moszcze zakonserwowane na zimno wykazują „bukiet“ fermentacyjny, którego brak sokom pasteuryzowanym. W dodatku przy wyjąławieniu na zimno nie mogą ucierpieć witaminy, które przy najostrożniejszym nawet stosowaniu metod za pomocą ogrzewania zawsze są narażone na niebezpieczeństwo. Celem uniknięcia powtórnej pasteuryzacji zmagazynowanego soku przed napełnianiem w butelki stosuje się w praktyce z lepszymi wynikami metodę wyjąławienia przez filtrowanie.

Koniecznym warunkiem, który należy uwzględnić przed stosowaniem obu metod, a którego podkreślenie zawsze jest wskazane, jest usunięcie mętów i osadów wszelkiego rodzaju. Sokli więc, które mają być zakonserwowane, winny być przed tym przynajmniej odwirowane. Podgrzanie soków mętnych powoduje tworzenie się strąków w czasie składowania. Sterylizacja zaś zimna soków mętnych powoduje zapychanie się warstw sączonek sterylizacyjnych.



Abfüllen von Sirup

Napełnianie beczek syropem

Nie będziemy tutaj wspominać o całej reszcie sposobów konserwacji stworzonych w innych dziedzinach produkcyjnych (jak zamrażanie, zakiszanie, zaprawianie alkoholem, katadynowanie itp.), które w dziedzinie fabrykacji moszczów słodkich i soków owocowych i tak jeszcze nie doczekały się większego zastosowania praktycznego. Należy jednak jeszcze wspomnieć o konserwacji chemicznej. Nie jest ona w użyciu dla moszczów słodkich, dla tej metody więc wchodzi w rachubę tylko soki owocowe. Używa się przy tym środków chemicznych bakterioobójczych. Oczywiście wyklucza się z góry wszystkie te środki, które równocześnie są szkodliwe dla zdrowia ludzkiego. Niestety zdania co do tego, czy jakiś środek jest szkodliwy dla zdrowia, czy nie, są nawet dziś jeszcze podzielone. Jak wiadomo, nie ma żadnego środka chemicznego który by działał absolutnie trująco; bardzo często zaś trucizna zaczyna działać po jej dłuższym nagromadzeniu się w organizmie ludzkim. Ponieważ działanie trucizn objawia się w podobny sposób jak wiele pospolitych chorób, w praktyce nie da się absolutnie stwierdzić, czy postępujące szkody w organizmie spowodowane są nagromadzeniem się trucizn używanych do konserwacji, czy też trucizn, z którymi dany osobnik styka się w przemyśle lub w swojej pracy zawodowej. Z drugiej strony jeżeli do konserwacji da się za małe dawki, będą one może mniej szkodliwe dla zdrowia ludzkiego, lecz nie spełnią swego zasadniczego zadania, t. zn. nie zabiją bakterii.

Do soków owocowych stosuje się w praktyce benzoosan sodowy w stężeniu do 0,18 %, 25-procentowy kwas mrówkowy do 1 %-ego roztworu, kwas siarkawy do 0,125 % i pirosiarczyn potasowy do 0,435 %.

Porobiono najrozmaitsze spostrzeżenia co do wartości tych środków konserwacyjnych. Stwierdzono, że bakterie octowe i bakterie kwasu mlekowego działają jeszcze po za-

0,1 % Benzoesäure ihre gefährliche Tätigkeit noch fortzusetzen. Da freie Benzoesäure in Wasser schlecht löslich ist, kann es leicht geschehen, daß ungelöste Substanz im Fruchtsaft verbleibt. Eiweißhaltige Substanzen werden durch sie ausgeflockt oder getrübt, was sogar im Apfelwein mit seinem geringen Eiweißgehalt der Fall ist. Auch die Farbe verändert sich, der Geschmack wird unangenehm kratzend. Auch der Konservierungswert von Ameisensäure ist ein recht fragwürdiger. Infolge ihrer mit der Zeit einsetzenden Veresterung wird sie überhaupt unwirksam. Durch schweflige Säure wieder wird die Farbe der Säfte recht ungünstig beeinflusst.

Als wesentlich wirksamer sind verschiedene Ester der Benzoesäure anzusprechen, die unter den verschiedensten Phantasienamen im Handel erhältlich sind.

Unbedingt verboten ist die Anwendung von Flußsäure und Salicylsäure, obwohl gerade die letztere in Haushalten zu Konservierungszwecken weitestgehend angewendet wird. Längere Aufnahme von Salicylsäure auch in den kleinen Mengen führt zu Nierenschäden und Allgemeinstörungen.

Vorstehender Artikel wurde der „Deutschen Destillateur-Zeitung“ Nr. 61 entnommen.

stosowaniu 0,3 % benzoosanu sodowego. Również drożdże fermentacyjne potrafią prowadzić swoją niebezpieczną działalność po dodaniu nawet 0,1 % kwasu benzoowego. Ponieważ czysty kwas benzoowy dość mało się rozpuszcza w wodzie, łatwo może się zdarzyć, że nierozpuszczona substancja pozostanie w soku owocowym. Skutek jest ten, że tworzą się strąty substancji białkowych, lub sok zmaca się, co ma nawet miejsce w soku z jablek, który zawiera bardzo znikomą ilość ciał białkowych. Również zmienia się kolor, a smak staje się nieprzyjemnie drapiący. Pod znakiem zapytania dla celów konserwacji. Dłuższe spożywanie kwasu salicylowego powoduje zmiany chorobowe nerek i ogólne szkody w organizmie.

Bezwarunkowo zakazane jest stosowanie kwasu fluorowodorowego i salicylowego, mimo iż właśnie ten ostatni znajduje w gospodarstwie domowym szerokie zastosowanie dla celów konserwacji. Dłuższe spożywanie kwasu salicylowego powoduje zmiany chorobowe nerek i ogólne szkody w organizmie.

Powyższy artykuł został wzięty z Nr. 61 czasopisma „Deutsche Destillateur-Zeitung“.

Brotpolitik und Marktordnung Zagadnienie chleba a reglamentacja rynku

Wohl zu keiner Zeit in der Geschichte des Ostlandes ist die deutsche Ostraumpolitik von derart fundamentaler Bedeutung gewesen wie gerade zu der gegenwärtigen. Wer einmal Gelegenheit gehabt hat, das Gebiet des Generalgouvernements und die sich noch weiter östlich von ihm erstreckenden endlosen Flächen zu bereisen, wird zwangsläufig zu der Erkenntnis gelangen müssen, daß Ostpolitik und Brotpolitik zwei Dinge sind, die in diesem Rahmen nicht voneinander getrennt werden dürfen, schlechthin bedingt das eine das andere. Wir haben es gelernt, die Dinge nicht nur allein und begrenzt zu sehen, sondern sie vielmehr in ein größeres Weltbild hineinzustellen, um auch die sie tangierenden Faktoren und ihren möglichen Einfluß kennenzulernen und zu berücksichtigen. Bruno Luxemburgs Werk „Brotpolitik“ hat auf diesem Gebiet wertvolle Aufklärungsarbeit geleistet, die um so mehr zu begrüßen ist, als der einzelne im Alltag stehende Mensch nicht ausreichend Zeit und Möglichkeit besitzt, sich alle diese Zahlen und Unterlagen zu beschaffen, die zu einer Gesamtschau notwendig sind. „Brotpolitik“ stellt in diesem Zusammenhang den Extrakt einer unendlich mühevollen Kleinarbeit dar, und wir sollten uns die daraus gewonnenen Erkenntnisse und Hinweise zunutze machen.

Uns im Osten interessiert zunächst einmal die Brotpolitik dieses Raumes. Gar bald werden wir da feststellen können, daß von einer eigentlichen „Politik“ nicht die Rede sein konnte. Etwa von der Zeit nach dem Dreißigjährigen Kriege an trat der Weichselraum als Getreidelieferant — insbesondere Roggen — auf. Der damals kaum entwickelte Verkehr wirkte sich natürlich hemmend aus; das Korn wurde meist auf dem Wasserwege d. h. der Weichsel, verfrachtet. Es ist bemerkenswert, daß damals Polen keineswegs ein Getreideüberschußgebiet gewesen ist. Aber während man sich im Westen bereits intensiv mit dem Problem der Brotpolitik beschäftigt hatte und auch eine ganze Anzahl von Maßnahmen getroffen hatte, die zwar noch keineswegs etwa auf eine Marktordnung in unserem Sinne hinausliefen, aber doch immerhin die Sicherung der Ernährung in Notzeiten zum Ziele hatten, war in Polen eine staatliche Lenkung unbekannt. Die Folge war eine ungehemmte Ausfuhr in Zeiten guter Ernten und schwere Hungersnöte bei Miß-

Prawdopodobnie nigdy jeszcze w historii obszarów wschodnich niemiecka polityka odnośnie do tych terenów nie miała tak zasadniczego znaczenia, jak za czasów obecnych. Kto tylko miał sposobność zwiedzenia Generalnego Gubernatorstwa oraz dalej na wschód rozciągających się bezkresnych terenów, dojdź musi do przekonania, że polityka wschodu oraz polityka chleba, to dwa pojęcia ściśle od siebie zależne, nie dające się w tych ramach rozdzielić. Nauczylimy się oceniać rzeczy nie tylko jako takie i w ograniczonym zakresie, lecz także umiemy patrzeć na nie z wyższego, światowego punktu widzenia, aby poznać i móc uwzględnić wszystkie dotyczące je czynniki oraz ich możliwy wpływ. Bruno Luxemburg w swym dziele pt. „Polityka Chleba“ położył wielkie zasługi około wyjaśnienia tych problemów. Dzieło to powitać należy z zadowoleniem, tym bardziej, iż nie każdy pracujący człowiek znajdzie dość czasu i możliwości, by wystarać się o tę ilość danych i cyfr, niezbędnych do wyrobienia sobie ogólnego pojęcia o tych kwestiach. „Polityka chleba“ stanowi ekstrakt żmudnych prac i zachodów, z tego więc powodu musimy z wdzięcznością korzystać z zawartych w tym dziele wskazówek i opinii.

Na wschodzie interesuje nas przede wszystkim polityka chleba. Zbyt prędko jednak będziemy musieli stwierdzić, że nie może być mowy o polityce w ścisłym tego słowa znaczeniu. Mniej więcej od czasu wojny trzydziestoletniej tereny położone nad Wisłą stają się dostawcami zboża, w szczególności zaś żyta. Zaledwie rozwinięta ówczesna komunikacja wpływała oczywiście hamująco na rozwój. Ziarno przewożono głównie drogami wodnymi, mianowicie Wisłą. Uwagi godne jest, iż ówczesna Polska nie posiadała nadmiaru zboża. Gdy jednak na Zachodzie problem polityki chleba stawał się bardziej aktualny, powodując wydanie całego szeregu zarządzeń, które nie mogą być wprawdzie uważane jako uregulowanie gospodarcze w obecnym naszym pojęciu: a które jednak zmierzały do zabezpieczenia żywienia na okres potrzeby, to w Polsce państwo nie zajmowało się tą kwestią. Następnym tego stanu był nieograniczony wywóz zbóż w okresach dobrych urodzajów, a klęska w wypadku nieurodzaju. Nie znano magazynowania w większych rozmiarach. Jakkolwiek zdawałoby się to dziwne, to jednak stan taki istniał także w roku 1939, gdy

wuchs. Eine Lagerhaltung größeren Ausmaßes kannte man nicht. So erstaunlich es klingen mag, dieser Zustand war ja auch im Jahre 1939 noch der gleiche, als Polen ohne ausreichende Vorräte in den Krieg trat. Wie ganz anders verlief dagegen die Entwicklung im benachbarten Preußen. Schon der Große Kurfürst hatte staatliche Getreidelager anlegen lassen, die allerdings zunächst nur für die Versorgung der Truppe gedacht waren. Friedrich dem Großen war es vorbehalten, diese Magazine zu erweitern und das in einem Umfange, der nicht nur die bis dahin häufigen Hungernöte ausschaltete, sondern ihm auch einen entscheidenden Einfluß auf die Preisgestaltung ermöglichte. Es kann hier zum erstenmal in der deutschen Geschichte wirklich von einer Marktordnung gesprochen werden, deren Erfolg wirklich greifbar war und bald nachgeahmt wurde, sogar von der großen Gegenspielerin des Preußenkönigs, Katharina von Rußland, die nach preußischem Muster die Errichtung von Getreidespeichern befahl.

Soweit aus der Vergangenheit. Was ist nun aber ihre praktische Nutzenwendung, zu welcher Erkenntnis muß uns Luxemberts „Brotpolitik“ führen? Neben anderen ist es vor allem ein Begriff: „Marktordnung“, den wir gerade hier im Ostraum durchführen müssen, nachdem die Bevölkerung dieses Raumes jahrhundertlang unter ihrem Mangel schwer gelitten hat, ohne die Ursache zu erkennen.

Nach dem Grundsatz, daß die einfachste Lösung im Osten die beste ist, wurde bisher verfahren, und der Erfolg ist auch nicht ausgeblieben. Zum erstenmal in seiner Geschichte wird der Weichselraum planmäßig bewirtschaftet. Das Werk Luxemberts „Brotpolitik“ beweist aus der Geschichte heraus, daß wir uns mit unserer Arbeit auf dem richtigen Wege befinden. Hans E. Huppelsberg

to Polskę zaskoczyła wojna bez wystarczających zapasów. Jakżeż inaczej rozwinęła się ta kwestia w sąsiadujących Prusach. Już Elektor Wielki zarządził budowę państwowych spichlerzy zbożowych, które przede wszystkim miały na celu zabezpieczenie wojska w żywność. Fryderykowi Wielkiemu zaś przypadło w udziale rozszerzenie tych spichlerzy do takich rozmiarów, że nie tylko usuwały niebezpieczeństwa częstych klęsk głodowych, lecz pozwoliły mu także wywierać decydujący wpływ na kształtowanie się cen. Pierwszy to raz w historii Niemiec można mówić o uregulowaniu rynku zbożowego, dającego pozytywne i uchwytne wyniki oraz będącego przedmiotem naśladowania nawet przez wielką partnerkę Króla Pruskiego, carycę Katarzynę rosyjską, która nakazała budowę spichlerzy według wzoru pruskiego.

Tyle z przeszłości. Jakież są jednak praktyczne wskazówki i do jakich wniosków prowadzi nas dzieło Luxemburga „Polityka chleba“? Do nich należy przede wszystkim pojęcie „reglamentacji rynku”. Zadaniem naszym jest więc przeprowadzenie tej zasady właśnie tutaj na terenach wschodnich, z braku jej bowiem, ludność tych obszarów oierpiała w ciągu stuleci, nie znając przyczyny swego zła.

Zastosowano więc zasadę, że najlepszą drogą jest najprostsze rozwiązanie tych problemów na Wschodzie. Korzystny wynik nie dał na siebie długo czekać. Po raz pierwszy w dziejach, na ziemiach położonych nad Wisłą prowadzi się gospodarkę planową. Dzieło Luxemburga pt. „Polityka chleba”, dowodzi nam pod względem historycznym, iż skierowaliśmy naszą pracę na właściwe tory.

Bessere Ausnutzung der Güterwagen! Wykorzystywać lepiej wagony towarowe!

Von Harry E. H. Prochnow, Krakau

Die außerordentlich starke Beanspruchung des schienengebundenen Laderaumes zwingt zur weitestgehenden Ausnutzung der vorhandenen Güterwagen. Die am Güterverkehr Beteiligten müssen deshalb die zur Beladung überlassenen Wagen voll ausnutzen. Darüber hinaus ist für alle Güter und für alle Entfernungen die Belastung der Reichsbahngüterwagen bis zu 2000 kg über die am Wagen vermerkte Tragfähigkeit zugelassen. Dies gilt für Sendungen im Binnenverkehr und im Wechselverkehr mit dem Reich einschließlich Protektorat Böhmen und Mähren, Elsaß-Lothringen und Luxemburg sowie für Sendungen nach bestimmten europäischen Ländern.

Bei französischen und belgischen Güterwagen ist die Überschreitung der Tragfähigkeit auf 1000 kg beschränkt.

Als Reichsbahngüterwagen gelten alle deutschen Güterwagen sowie die ehemals österreichischen, tschechischen, polnischen und jugoslawischen Wagen, sofern sie mit „Deutsche Reichsbahn“ oder „Deutsch“ oder „Deutsche Reichsbahn Marburg“ beschriftet sind. Hierzu gehören auch die mit „Deutsche Reichsbahn Ru“ gekennzeichneten ehemaligen polnischen, aber vorübergehend russisch gewesenen Güterwagen (ohne Dreieck).

Wenn von der Überbeladung der Reichsbahngüterwagen Gebrauch gemacht wird, bleibt bei etwaiger Erhebung von Frachtzuschlägen die Wagenüberlastung unberechnet.

Die restlose Ausnutzung des zur Verfügung stehenden Güterwagenaumes nützt also nicht nur der Allgemeinheit, sondern bietet den Güterverkehrtreibenden auch Frachtvorteile.

Wyjątkowo silne zapotrzebowanie na tabor i powierzchnię ładowną wozów torowych (kolejowych) zmusza do jak najskrupulatniejszego wyzyskania tych wagonów, które są do dyspozycji. Uczestnicy ruchu towarowego winni zatem w pełni wyzyskać przestrzeń ładowną stojących im do rozporządzenia wagonów. Ponadto dopuszczone jest obciążenie wagonów kolei Rzeszy bez względu na trasę przewozu i bez względu na jakość towaru o 2000 kg powyżej zaznaczonej na każdym wagonie zdolności nośnej. Powyższe obowiązuje dla przesyłek w ruchu krajowym i wymiennym z Rzeszą łącznie z Protektoratem Czech i Moraw, Alzacja, Lotaryngią i Luksemburgiem, jak również dla przesyłek do określonych krajów europejskich.

Przy wagonach francuskich i belgijskich przekroczenie zdolności nośnej ograniczone jest do 1000 kg.

Za wagony kolei Rzeszy uważa się wszystkie niemieckie wagony towarowe jak również wagony dawniej austriackie, czeskie, polskie i jugosłowiańskie, o ile noszą napisy „Deutsche Reichsbahn, Deutsch“ albo „Deutsche Reichsbahn Marburg“. Do tych należą także dawne wagony polskie lecz przejściowo rosyjskie (bez trójkąta), oznaczone napisem „Deutsche Reichsbahn Ru“.

Jeżeli z dozwolonego przekroczenia ładunku zrobi się użytek, przy wagonach towarowych Rzeszy nie dolicza się tego przekroczenia do ewentualnych dopłat frachtowych.

Całkowite wyzyskanie pozostającego do dyspozycji taboru kolejowego towarowego oddaje więc nie tylko usług ogółowi, lecz daje uczestnikom ruchu towarowego również korzyści w odniesieniu do opłat przewozowych.

Kampf dem Schleichhandel; er gefährdet die Versorgung!

AGRAR- PRZEGLĄD



RUNDSCHAU ROLNICZY

Rumäniens Erzeugungsschlacht

In Rumänien sind, wie der Staatsführer Marschall Antonescu in einem Aufruf an die Bauernschaft anerkennend hervorhebt, in 6 Wochen 11 Millionen ha bestellt worden, obwohl der Frühling in diesem Jahre sehr spät gekommen ist und die Witterungsverhältnisse ungünstig waren. Dennoch sind die Arbeiten gut durchgeführt, die Äcker gut bearbeitet worden und die Aussaat ist regelrecht erfolgt. Der Anbau von Gemüse ist in großem Umfange vorgenommen worden. Wie Marschall Antonescu ankündigt, hat die Regierung beschlossen, denjenigen Landwirten kostenlos Rassevieh, Schweine und Geflügel zu geben, die nach dem vom Landwirtschaftsministerium gegebenen Vorbildern gute Viehställe und Unterkünfte für die Hühner errichten, auf ihren Besitzungen künstliche Wiesen anlegen und sich verpflichten, sie regelrecht zu pflegen. Ferner wird kostenlos ein Pflug denjenigen kleineren und mittleren Landwirten gegeben, die durch die Art, wie sie ihr Saatgut ausgewählt, wie sie gepflügt und den Acker besorgt haben, je Hektar ebenso viel Weizen und Mais ernten werden wie die besten Großgrundbesitzer der Gegend.

Sofortprogramm für die ungarische Landwirtschaft

Der ungarische Ackerbauminister Baron Banffy kündigte im Parlament im Zusammenhang mit dem Gesetzentwurf über die Förderung der ungarischen Landwirtschaft im Rahmen des Zehnjahresplanes ein Sofortprogramm an, das vornehmlich der Steigerung der Produktion dienen soll. Das Programm umfaßt Maßnahmen zur Hebung der Ernteerträge (Düngemittel, Meliorationen), zur Förderung der Viehzucht, zur Einschränkung des Brachlandes, der Beschaffung landwirtschaftlicher Maschinen und zur Förderung des landwirtschaftlichen Fachunterrichtes. Wertvolles Zuchtvieh wird verteilt werden. Die Errichtung von Lagerhäusern und die Verbesserung der Weiden steht weiterhin im Vordergrund. Schlechtes Saatgut soll ausgeschaltet werden. Gleichzeitig ist eine Reform der landwirtschaftlichen Verwaltung vorgesehen, wobei die Zentrale entlastet werden soll, indem bei den Gemeinden Exekutivorgane für die Ackerbauverwaltung geschaffen werden. Auch ein neues Gesetz über die Interessenvertretung der Landwirtschaft wird eingebracht werden.

Bananenbau in Griechenland

In Griechenland soll nunmehr der Anbau von Bananen in größerem Umfange durchgeführt werden, nachdem mit einer von der Forschungsstelle des Landwirtschaftsministeriums gezüchteten Sorte „Musa Sinensis“ in bestimmten Gebieten des Landes günstige Erfolge erzielt worden sind. Der Anbau soll in erster Linie in windgeschützten feuchten Gegenden des Peloponnes, der Insel Kreta und einigen Jonischen Inseln erfolgen. Die Ergebnisse der bisherigen Anbauversuche waren auch mengenmäßig sehr befriedigend. Es wurden auf 1 ha Fläche 1000 bis 1200 Bananenstauden gezogen, die bis zu 12 000 Oka (1 Oka gleich 1,20 kg) Bananen ergaben. Unter Zugrundelegung der Vorkriegspreise würde sich der Ertrag auf 18 000 bis 200 000 Drachmen je ha belaufen, das ist erheblich mehr als beim Anbau von Südfrüchten erzielt wird. Bei größerer Ausdehnung des Anbaus kann auch mit einer Ausfuhr von Bananen gerechnet werden.

Zmagania produkcyjne Rumunii

W Rumunii, jak z uznaniem stwierdził naczelnik państwa marszałek Antonescu, w odezwie do ludności rolniczej, zostało obsianych 11 milionów hektarów w przeciągu 6 tygodni, mimo, że wiosna w tym roku nadeszła późno, a warunki atmosferyczne były niekorzystne. Niemniej prace rolne zostały wykonane dobrze, rola została uprawiona należycie i zasiewy poszły regularnie. W szerokim zakresie podjęto uprawę warzyw. Według doświadczenia marszałka Antonescu, rząd postanowił tym rolnikom, którzy urządzili według otrzymanych ze strony ministerstwa rolnictwa wzorów stajnie i kurniki, założyć na terenie swoich gospodarstw sztuczne łąki i zobowiązali się je nadal pielegnować, dostarczyć na swój koszt rasowych sztuk bydła, nierogacizny i drobiu. Ponad to ci z drobnych i średnich rolników, którzy dzięki wyborowi zboża siewnego, zaoraniu pola i jego uprawie osiągną takie same zbiory przeciętne pszenicy i kukurydzy z hektara, co właściciele najlepszych wielkich gospodarstw rolnych w okolicy, otrzymają za darmo pług.

Program doraźny rolnictwa węgierskiego

Węgierski minister rolnictwa baron Banffy zapowiedział w parlamencie w związku z dyskutowaną ustawą o popieraniu rolnictwa w ramach planu dziesięcioletniego wprowadzenie doraźnego programu, który ma służyć przede wszystkim zwiększeniu produkcji. Program obejmuje zarządzenia w sprawie podwyższenia zbiorów zniwnych (nawozy sztuczne, prace melioracyjne), w sprawie popierania hodowli bydła, zmniejszenia nieużytków, sprawienia maszyn i narzędzi rolniczych i w sprawie fachowego wyszkolenia rolniczego. Wartościowe sztuki zarodowe bydła zostaną rozdzielone. Na pierwszym planie znajduje się poza tym budowa składów i ulepszenie łąk pastwiskowych. Nieodpowiednie zboże siewne ma być wykluczone. Równocześnie przewidziana jest reforma administracji rolnictwa, przy czym centrala ma być odciążona, a w gminach stworzone być mają organy wykonawcze administracji rolnictwa. Wniesiony zostanie także projekt ustawy o reprezentowaniu i zastępstwie interesów w gospodarce rolniczej.

Uprawa bananów w Grecji

Po uzyskaniu dobrych wyników z doświadczeń poczynionych w najrozmaitszych okolicach kraju z wyhodowanym w jednym z zakładów doświadczalnych ministerstwa rolnictwa gatunkiem bananów „Musa Sinensis“, ma się rozpocząć w Grecji uprawę bananów w większym zakresie. Uprawa ma się odbywać w pierwszym rzędzie w chronionych od wiatrów wilgotnych okolicach Peloponezu, na wyspie Krecie i na wyspach Jońskich. Wyniki dotychczasowych prób doświadczalnych okazały się również korzystne, jeżeli chodzi o ilości uzyskanych owoców. Na przestrzeni jednego hektara rozsadzono od 1000 do 1200 krzewów bananowych, które dały zbiory w ilości do 12 000 oka (1 oka równa się 1,20 kg) bananów. Jeżeli się weźmie pod uwagę przedwojenny poziom cen, zbiory powyższe z hektara przyniosłyby 180 000 do 200 000 drachm, co uczyni o wiele więcej, aniżeli zyski osiągnane z uprawy innych owoców południowych.

STEUER UND SPRAWY PRAWNE RECHT I PODATKOWE



Der Eid in Steuersachen

Die Abnahme des Eids ist auch bei Ermittlung und Beitreibung von Steuern das letzte Mittel zur Erforschung der Wahrheit.

Einem Steuerpflichtigen selbst kann der Eid nur im Vollstreckungsverfahren abgenommen werden, und zwar — der Offenbarungseid. Im Steuerermittlungsverfahren kann der Eid einem Steuerpflichtigen nicht abgenommen werden.

Gemäß § 99 der Verordnung des Ministerrates vom 25. Juni 1932 über das Vollstreckungsverfahren der Steuerbehörden (GBl. RP. ex 1932, Pos. 580) kann die Leistung des Offenbarungseides dann verlangt werden, wenn die Steuerforderung im Zuge der Zwangsvollstreckung in das bewegliche Vermögen des Schuldners nicht vollständig befriedigt werden kann oder wenn es nach den Feststellungen die getroffen sind, aussichtslos erscheint, die geschuldete Geldleistung vollständig beizutreiben oder wenn ein Dritter nachweist, daß ihm an dem Gegenstande der Zwangsvollstreckung ein die Veräußerung hinderndes Recht (Pfandrecht, Eigentum bzw. Eigentumsvorbehalt) zusteht und es feststeht, daß der Zugriff auf etwaige andere Vermögensstücke des Schuldners keinen Erfolg haben wird.

Für die Abnahme des Offenbarungseides, der auf Antrag des Steueramts vom Burggericht abgenommen wird, gelten, soweit der Verpflichtete weder deutscher Staatsangehöriger noch deutscher Volkszugehöriger ist und die Vollstreckung aus einem Titel, der vom Steueramt erlassen ist, erfolgt, die allgemein gültigen Bestimmungen der Art. 621 ff der ZPO. (Zivilprozeßordnung in der Fassung v. 1. Dezember 1932 — GBl. RP. ex 1932, Pos. 934).

Der Schuldner hat danach ein Verzeichnis seines Vermögens vorzulegen, bei seinen Forderungen den Grund und die Beweismittel zu bezeichnen und den Eid dahin zu leisten, daß er nach bestem Wissen sein Vermögen so vollständig angegeben habe, als er dazu imstande sei.

Wegen der einschneidenden Bedeutung dieser Maßnahme wird die Leistung des Offenbarungseides nur verlangt, wenn gewisse Anhaltspunkte für die Annahme vorliegen, daß der Vollstreckungsschuldner Vermögen verborgen hält.

Im Steuerermittlungsverfahren besteht die Möglichkeit der eidlichen Vernehmung von Zeugen und Sachverständigen. Art. 67 StO. gemäß sind sowohl die Finanzbehörden wie auch der Steuerpflichtige berechtigt, die eidliche Vernehmung von Zeugen und Sachverständigen über bezeichnete Tatumstände oder über bezeichnete Fragen, welche zur Aufklärung der Sachlage dienen, zu verlangen.

Die Vernehmung nimmt auf Ansuchen des Steueramts das Burggericht, auf Ansuchen des Finanzinspektors das deutsche Gericht, in dessen Bezirk die eidlich zu vernehmende Person wohnt, vor. Die Personen, die zur Verweigerung von Aussagen und Aufklärungen berechtigt sind (Art. 64 StO.) sind auch berechtigt, die Eideleistung zu verweigern.

Liegt dem Ansuchen des Steueramts um eine eidliche Vernehmung der Antrag des Steuerpflichtigen zugrunde, so ist er — der Steuerpflichtige — verpflichtet, die Kosten der Zeugen und Sachverständigen, die auf seinem Antrag vernommen werden sollen, zu tragen und einen entsprechenden Betrag innerhalb der ihm gesetzten Frist einzuzahlen.

Das Steueramt ist verpflichtet, dem Antrag des Steuerpflichtigen auf eidliche Vernehmung von Zeugen und Sach-

Przysięga w sprawach podatkowych

Odbiór przysięgi stanowi również i przy ustaleniu i ściąganiu podatku ostateczny środek zbadania prawdziwego stanu rzeczy.

Od zobowiązanego podatkowo można przyjąć przysięgę dopiero w postępowaniu egzekucyjnym, a mianowicie w charakterze przysięgi manifestacyjnej. W postępowaniu wymiarowym podatkowym nie można od dłużnika podatkowego odbierać przysięgi manifestacyjnej.

Stosownie do art. 99 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 25 czerwca 1932 r. o postępowaniu egzekucyjnym władz skarbowych (Dz. U. R. P. Nr. 62, poz. 580) można żądać przysięgi manifestacyjnej wtedy, gdy administracyjna egzekucja z ruchomości nie doprowadziła do zupełnego zaspokojenia poszukiwanej należności, albo gdy z protokołu zajęcia wynika, że z ruchomości należność ta nie będzie w zupełności zaspokojona, lub też gdy osoby trzecie zgłosiły prawa uzasadniające zwolnienie zajętych ruchomości od egzekucji wykazując, że posiadają na nich prawo, niedopuszczające do sprzedaży, np. prawo zastawu, własność lub zastrzeżenie własności, a w posiadaniu zobowiązanego nie ma innej ruchomości, wystarczającej na zaspokojenie należności.

Odnosnie do przyjęcia przysięgi manifestacyjnej, która odbierana jest na wniosek urzędu skarbowego przez sąd grodzki, obowiązują, o ile dłużnik nie jest obywatelem Rzeszy Niemieckiej ani narodowości niemieckiej, a egzekucja dopuszczona jest na podstawie tytułu wydanego przez urząd skarbowy, ogólnie obowiązujące w tym względzie przepisy art. 621 i następane KPC (Kod. Post. Cywilnego w brzmieniu z dnia 1 grudnia 1932 Dz. U. R. P. poz. 934).

Zgodnie z powyższymi przepisami dłużnik podatkowy ma obowiązek przedłożenia wykazu swego majątku, przy wierzytelnościach podając podstawę pretensji i środki dowodowe, i złożenia przysięgi na okoliczność, że podał cały swój majątek według najlepszej wiedzy i świadomości.

Wskutek drastycznego charakteru tego środka żąda się złożenia przysięgi manifestacyjnej tylko wtedy, jeżeli dane są pewne punkty zaczepienia, na których podstawie przyjąć można, że dłużnik zataił swój majątek egzekucyjny.

W postępowaniu wymiarowym podatku istnieje możliwość dokonania przesłuchania pod przysięgą świadków i rzeczoznawców. Zgodnie z brzmieniem art. 67 ordynacji podatkowej uprawnione są tak władze podatkowe, jak i dłużnik podatkowy do żądania zeznań złożonych pod przysięgą przez świadków i rzeczoznawców na okoliczności lub pytania, które mogłyby przyczynić się do wyjaśnienia stanu faktycznego.

Protokolarne przesłuchanie przeprowadza na wniosek urzędu skarbowego Sąd Grodzki, a na wniosek Inspektoratu Finansowego Sąd Niemiecki, właściwy dla miejsca zamieszkania osoby mającej być przesłuchaną pod przysięgą. Osoby uprawnione do odmówienia zeznań i wyjaśnień (art. 64 ordynacji podatkowej) są również uprawnione do odmówienia złożenia przysięgi.

Jeżeli podstawą wniosku urzędu skarbowego o przesłuchanie pod przysięgą jest podanie dłużnika podatkowego, ten ostatni, t. zn. dłużnik podatkowy, sam jest obowiązany pokryć koszty świadków i rzeczoznawców, którzy zostaną wskutek jego podania przesłuchani i na koszty te winien wpłacić w terminie mu wyznaczonym odpowiednią sumę.

Urząd Skarbowy jest zobowiązany do pozytywnego załatwienia podania dłużnika podatkowego o przesłuchanie

verständigen stattzugeben, es sei denn, daß die Tatsachen, die durch eidliche Vernehmung bekräftigt werden sollen, sich offensichtlich zur Feststellung des streitigen Tatstandes nicht eignen (Art. 72 § 2 StO.).

Für die eidliche Vernehmung von Zeugen und Sachverständigen gelten die Bedingungen der Art. 281 ff. bzw. Art. 304 ff. ZPO. Für die Vernehmung von Zeugen und Sachverständigen im Steuerstrafverfahren gelten die Vorschriften der deutschen Strafprozeßordnung.

Die Benennung der Zeugen und Sachverständigen muß in einer Weise erfolgen, daß das Gericht imstande ist, sie von Amts wegen zu laden. Daß in dem Antrag die Tatsachen, über welche die Vernehmung stattfinden soll und die für das Steuerermittlungsverfahren von wirklicher Bedeutung sind, zu bezeichnen sind, ergibt sich aus der Natur der Sache.

Der Regel nach muß das Steueramt und auch der Steuerpflichtige die durch eine eidliche Vernehmung bekräftigten Angaben auch als richtig hinnehmen. Sie sind in der Regel der Besteuerung zugrunde zu legen. Dies gilt dann nicht, wenn nachträglich neue Tatsachen oder Beweismittel bekannt werden, die die Unrichtigkeit der bekräftigten Angaben erkenntlich machen.

Ist die Veranlagungsentscheidung auf eine falsche Aussage eines Zeugen oder eines Sachverständigen gestützt und ist die Falschheit dieser Aussage durch ein rechtskräftiges Gerichtsurteil festgestellt, so ist die Finanzbehörde — solange das Recht zur Steueranlagung noch nicht verjährt ist (das geschieht mit dem Ablauf von 5 Jahren, gerechnet vom Ende des Kalenderjahres, in dem die Steuerpflicht entstanden ist — Art. 99 StO.) — zur Wiederaufnahme des Veranlagungsverfahrens selbst in einer durch eine rechtskräftige Veranlagungsentscheidung abgeschlossenen Sache berechtigt.

Der Steuerpflichtige ist innerhalb von 14 Tagen nach dem Tag, an dem er in nachweisbarer Weise von dem die Wiederaufnahme begründenden Umstand Kenntnis erlangt hat, berechtigt, die Wiederaufnahme des Veranlagungsverfahrens zu beantragen. Der Antrag des Steuerpflichtigen muß jedenfalls vor Ablauf von drei Jahren nach dem Tag der Rechtskraft der Veranlagungsentscheidung eingereicht sein. (Hinweis auf Art. 119 § 2 StO.). S. S.

Verzugszinsen-Beiträge zur Sozialversicherung

Die Verzinsungspflicht für Beträge (Beiträge und Prämien) ergibt sich aus dem Gesetz vom 18. März 1935, in der Fassung vom 10. Januar 1936 (GBl. RP. ex 1936, Pos. 88).

Art. 3 dieses Gesetzes gemäß sind für verspätet entrichtete staatliche und Gemeindesteuern, Beiträge zur Sozialversicherung und Prämien für die Allg. Versicherungsanstalt auf Gegenseitigkeit Verzugszinsen in Höhe von 0,75 vom Hundert monatlich, von dem auf die Fälligkeit folgenden Tage an, zu zahlen. Durch Auferlegung einer Geldstrafe, oder eines Zuschlages (z. B. auf Grund der VO. über die Festsetzung eines Zuschlages zur Steuer bei nicht rechtzeitiger Abgabe der Steuererklärung vom 24. März 1942 — VBl. GG § 169) wird die Verzinsungspflicht nicht aufgehoben. Der Tag der Fälligkeit bestimmt sich nach den für diese Steuern, Beiträge und Prämien einschlägigen Bestimmungen und ohne Rücksicht darauf, ob die Feststellung der Steuer, der Beiträge oder Prämien materiell richtig oder angefochten ist.

Die Verspätung der Zahlung braucht nicht von dem Steuerpflichtigen verschuldet zu sein.

Übersteigt die einzelne rückständige Steuerforderung 10 Zl nicht, so sind keine Verzugszinsen zu berechnen und zu erheben. Sind Verzugszinsen bereits erhoben und stellt sich nachträglich heraus, daß irrtümlicherweise ein geringerer Betrag an Zinsen, als der der zustand, berechnet worden war, so ist der Unterschiedsbetrag nur dann nachzuheben, wenn er 2 Zl übersteigt. (Art. 4 des besprochenen Gesetzes).

pod przysięgą świadków i rzeczoznawców, chyba że fakty, które mają zostać przez przesłuchanie potwierdzone, oczywiście nie nadają się do wyjaśnienia spornych okoliczności (art. 72 § 2 ordynacji podatkowej).

W odniesieniu do przesłuchania pod przysięgą świadków i rzeczoznawców obowiązują warunki zawarte w przepisach art. 281 i następujących wzgl. art. 304 i następujących KPC. W odniesieniu do przesłuchania świadków i rzeczoznawców w postępowaniu karno-skarbowym obowiązują przepisy niemieckiego kodeksu postępowania karnego.

Oznaczenie świadków i rzeczoznawców musi być dokonane w sposób umożliwiający sądowi zaproszenie ich z urzędu. Z natury rzeczy wynika, że w podaniu o przesłuchanie pod przysięgą muszą być podane fakty, które mają być przedmiotem przesłuchania i które w postępowaniu wymiarowo-podatkowym mają rzeczywiste znaczenie.

Z reguły tak Urząd Skarbowy jak i dłużnik podatkowy muszą dane potwierdzone przez wyniki przesłuchania pod przysięgą przyjąć za prawdziwe. W zasadzie należy powyższe zeznania przyjąć jako podstawy wymierzenia podatku. Zasada ta przesądza oczywiście obowiązywać, skoro później dodatkowo wyjdą na jaw nowe okoliczności względnie środki dowodowe, które wykażą nieprawdziwość potwierdzonych zeznaniami danych.

Jeżeli orzeczenie wymiarowe podatku oparte zostało na podstawie fałszywego zeznania jakiegoś świadka i fałszywość tego zeznania została stwierdzona prawomocnym wyrokiem sądowym, władza skarbową jest uprawniona — o ile prawo do wymiaru podatkowego jeszcze się nie przedawniło (przedawnienie następuje po upływie 5 lat licząc od końca roku kalendarzowego, w którym powstał obowiązek świadczenia podatku — art. 99 ordynacji podatkowej) — do ponownego podjęcia postępowania wymiarowego nawet wtedy, gdy chodzi o sprawę zakończoną prawomocnym orzeczeniem wymiarowym.

Dłużnik podatkowy jest uprawniony do wniesienia o wznowienie postępowania wymiarowego w ciągu 14 dni począwszy od dnia, w którym uzyskał w sposób udowodnić się dający wiadomość o fakcie uzasadniającym ponowne podjęcie postępowania wymiarowego. W każdym razie wniosek dłużnika podatkowego winien zostać złożony przed upływem 3 lat od terminu uprawomocnienia się orzeczenia wymiarowego (patrz art. 119 § 2 ordynacji podatkowej).

Odsetki za zwłokę przy ubezpieczeniach społecznych

Obowiązek uiszczania odsetek przy składkach i premiach wynika z ustawy z dnia 18 marca 1935 w brzmieniu z 10 stycznia 1936 (Dz. Rozp. R. P. z 1936, poz. 88).

Od uiszczonych w późniejszym terminie podatków państwowych i komunalnych, składek od ubezpieczeń społecznych oraz premii Powszechnego Zakładu Ubezpieczeń Wzajemnych należy, w myśl art. 3 powyższej ustawy, uiszczać odsetki za zwłokę w wysokości 0,75 % miesięcznie, począwszy od następnego dnia po upływie terminu płatności. Nałożenie grzywny lub dodatku (n. p. na podstawie rozporządzenia z 24 marca 1942, Dz. Rozp. GG. § 169 o wprowadzeniu dodatku do podatku za niezłożenie zeznania podatkowego w przepisany terminie) nie znosi obowiązku płacenia odsetek. Dzień płatności wyznacza się według właściwych dla podatków, składek i premii postanowień bez względu na to, czy wymiar podatków, składek i premii jest zgodny z postanowieniami właściwych ustaw podatkowych, czy też został zacepiony.

Przy zwłoce w zapłacie nie koniecznie zachodzić musi wina ze strony płatnika.

O ile poszczególne zaległość podatkowa nie przekracza kwoty 10 zł, nie należy obliczać i pobierać odsetek za zwłokę. O ile odsetki te zostały już pobrane, a okaże się później, że mylnie obliczono mniejszą kwotę odsetek, aniżeli należało, pobiera się dodatkowo różnicę w tym tylko wypadku, gdy przekracza ona kwotę 2 zł (art. 4 wymienionej ustawy).

Werden die Steuern, Beiträge und Prämien gestundet oder in Raten zerlegt, so betragen die Verzugszinsen bei Steuern und Prämien für die Allgemeine Versicherungsanstalt auf Gegenseitigkeit — 0,4 %; bei Beiträgen zur Sozialversicherung — 0,5 % monatlich. Der Anspruch auf diese ermäßigten Verzugszinsen entsteht von Rechts wegen vom Zeitpunkt der Bewilligung der Stundung oder Zerlegung in Raten an und gilt für den Zeitraum, der mit dem Tage der Fälligkeit beginnt. Wird die neufestgesetzte Frist (bei Ratenzahlungen — eine der neufestgesetzten Fristen) nicht einbehalten, so geht der Anspruch auf ermäßigte Verzugszinsen für Beträge die noch nicht entrichtet sind, verloren. (Art. 5).

Jeder angefangene Monat gilt für die Berechnung der Verzugszinsen als voller Monat (Art. 6). Der Tag der Zahlung gilt als letzter Tag der Verzinsungspflicht.

In wirtschaftlich begründeten oder besondere Berücksichtigung verdienenden Fällen kann der Generalgouverneur Verzugszinsen ganz oder teilweise erlassen (Art. 123 § 1 der Steuerordnung).

Ist eine Steuerhauptforderung erlassen, so gelten auch Verzugszinsen als erlassen (Art. 9 des besprochen. Gesetzes).

Przy odroczeniu lub rozłożeniu na raty podatków, składek i premii odsetki za zwłokę wynoszą: przy podatkach i premiach Powszechnego Zakładu Ubezpieczeń Wzajemnych 0,4 %, przy składkach od ubezpieczeń społecznych 0,5 % miesięcznie. Roszczenie do owych obniżonych odsetek za zwłokę powstaje z mocy prawa z chwilą udzielenia zezwolenia na odroczenie lub na rozłożenie na raty i rozciąga się na okres, rozpoczynający się z dniem płatności. W wypadku gdy płatnik nie dotrzyma nowo wyznaczonego terminu (przy spłacaniu rat — jednego z nowo wyznaczonych terminów), roszczenie na obniżenie odsetek za zwłokę od nieuiszczonych jeszcze składek wygasa (art. 5).

Przy obliczaniu odsetek za zwłokę każdy rozpoczęty miesiąc liczy się za pełny (art. 6). Dzień płatności zalicza się jako ostatni dzień obowiązku oprocentowania.

W wypadkach gospodarczo uzasadnionych lub zasługujących na szczególne uwzględnienie Generalnemu Gubernatorowi przysługują prawo całkowitego lub częściowego umorzenia odsetek za zwłokę (art. 123 § 1 ordynacji podatkowej).

Z chwilą umorzenia zaległości podatkowej za umorzone uważa się również i odsetki za zwłokę (art. 9 wspomnianej powyżej ustawy).

§ ANORDNUNGEN u. VERORDNUNGEN ROZPORZĄDZENIA i ZARZĄDZENIA

Ablieferung von Zuckerrüben

Dieser Anordnung unterliegen alle Betriebe, die Zuckerrüben anbauen, bearbeiten, verarbeiten oder am Absatz von Zuckerrüben mitwirken.

Alle Anbauer von Zuckerrüben sind verpflichtet, ihre mit Zuckerrüben bestellten Anbauflächen bis zum 20. August des laufenden Wirtschaftsjahres dem Kreishauptmann — (Stadthauptmann) — (Amt für Ernährung und Landwirtschaft) schriftlich zu melden.

Dies gilt nicht für solche Anbauflächen, die auf Grund der mit Zuckerfabriken abgeschlossenen Anbau- und Lieferungsverträge mit Zuckerrüben bestellt und von den Zuckerfabriken bereits vermessen worden sind.

Der Gouverneur des Distrikts (Abteilung Ernährung und Landwirtschaft) bestimmt nach den Richtlinien der Regierung des Generalgouvernements (Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft), in welchen Gebieten die einzelnen Zuckerfabriken zum Aufkauf von Zuckerrüben berechtigt sind.

Der Kreishauptmann — (Stadthauptmann) — (Amt für Ernährung und Landwirtschaft) gibt die in seinem Gebiet zum Aufkauf berechtigten Zuckerfabriken und die von diesen bestimmten Ablieferungsstellen bekannt.

Die Anbauer von Zuckerrüben sind verpflichtet, alle Zuckerrüben unverzüglich nach der Ernte an die bekanntgegebene Stelle abzuliefern. Die Zuckerfabrik hat die abgelieferten Rüben zum festgesetzten Preis zu übernehmen.

Der Gouverneur des Distrikts (Abteilung Ernährung und Landwirtschaft) kann nach den Richtlinien der Regierung des Generalgouvernements (Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft) Ausnahmen zulassen.

Verboten ist, soweit nicht eine Ausnahme zugelassen ist,

1. grüne Zuckerrüben (ganz oder geschnitzelt) zu verfüttern,
2. Zuckerrüben, ohne dazu berechtigt zu sein, beim Erzeuger aufzukaufen,
3. die im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb erzeugten Zuckerrüben zu verarbeiten.

Dostawa buraków cukrowych

Zarządzeniu niniejszemu podlegają wszystkie zakłady, które uprawiają, obrabiają, przerabiają buraki cukrowe lub współdziałają w zbyciu buraków cukrowych.

Wszyscy plantatorzy buraków cukrowych są obowiązani zgłosić na piśmie do dnia 20 sierpnia bieżącego roku gospodarczego staroście powiatowemu — (staroście miejskiemu) — (Urzędowi Wyżywienia i Rolnictwa) swoje plantacje buraków cukrowych.

Nie obowiązuje to takich plantacji, które na podstawie umów o uprawie i dostawie zawartych z fabrykami cukru, zostały uprawione burakami cukrowymi i już wymierzone przez fabryki cukru.

Gubernator Okręgu (Wydział Wyżywienia i Rolnictwa) postanawia według wytycznych Rządu Generalnego Gubernatorstwa (Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa), na których obszarach poszczególne fabryki cukru uprawnione są do zakupu buraków cukrowych.

Starosta powiatowy — (Starosta miejski) — (Urząd Wyżywienia i Rolnictwa) — podaje do wiadomości fabryki cukru, uprawnione do zakupu na jego obszarze i wyznaczone przez nie placówki dostawy.

Plantatorzy buraków cukrowych są obowiązani dostarczyć wszystkie buraki cukrowe bezzwłocznie po zbiorach placówce, podanej wyżej do wiadomości. Fabryka cukru winna odebrać dostarczone buraki cukrowe po cenie ustalonej.

Gubernator Okręgu (Wydział Wyżywienia i Rolnictwa) może według wytycznych Rządu Generalnego Gubernatorstwa (Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa) zezwolić na wyjątki.

Zakazane jest, o ile nie zezwolono na wyjątek,

1. oddawanie na paszę zielonych buraków cukrowych (całych lub krajanych),
2. zakupywanie u producenta buraków cukrowych, nie będąc do tego uprawnionym,
3. przerabianie buraków cukrowych, wyhodowanych we własnym zakładzie rolniczym.

Zu widerhandlungen gegen diese Anordnung werden nach den Verordnungen zur Ergänzung der Verordnung über die Ernährungs- und Landwirtschaft im Generalgouvernement vom 15. Januar 1940 (VBIGG. I S. 8) und vom 24. Juli 1940 (VBIGG. I S. 228) bestraft.

Versandmeldepflicht beim Viehverladen

Bisher konnte sich der Marktleiter eines Schlachtviehmarktes über die Marktlage erst dann einen Überblick verschaffen, wenn die Viehtransporte auf dem Markt eingetroffen waren. Künftig soll der Marktleiter die Möglichkeit haben, die zu erwartenden Transporte und ihren Umfang schon vor Eintreffen zu kennen.

Die Abteilung Marktordnung bestimmte daher mit sofortiger Wirkung:

Jeder Viehhandelsbetrieb, der mit der Bahn einen Schlachtviehtransport zu einem Schlachtviehmarkt oder einem anderen Bestimmungsort zur Absendung bringt, hat diesen spätestens unmittelbar nach der Verladung

- a) an einen Schlachtviehmarkt, dem für den Empfangsort zuständigen Schlachtviehmarktleiter,
- b) an andere Plätze, dem Empfänger telegraphisch oder fernmündlich zu melden. Die Benachrichtigung muß enthalten:

1. Anschrift,
2. Verladeort,
3. Verladezeit,
4. Anzahl der zum Versand gebrachten Tiere,
5. Waggon-Nr.,
6. Absender.

Hierzu gibt die Abteilung Marktordnung folgende Erläuterungen:

Zu 1: Die Marktleiter haben sofort mit dem zuständigen Postamt Verhandlungen über die Festlegung der Drahtanschrift aufzunehmen. Wegen der Einheitlichkeit soll die Drahtanschrift für die Schlachtviehmärkte lauten:

„Viehmarktleiter Lemberg“ oder „Viehmarktleiter Warschau“ usw. Es ist ferner mit dem Postamt die fernmündliche Durchgabe der Telegrammtexte zu vereinbaren.

Zu 2: Die besondere Angabe des Verladeortes ist nicht erforderlich, wenn das Telegramm am Verladeort aufgegeben ist.

Zu 3: Ein Datum ist nicht anzugeben, sondern nur der Wochentag. Auch diese Angabe ist fortzulassen, wenn der Verladetag mit dem Aufgabetag des Telegramms zusammenfällt.

Von der Angabe der Verladezeit kann nicht abgesehen werden.

Zu 4: Z. B.: 20 Rinder, 12 Schweine, 13 Kälber.

Zu 5: Z. B. Hannover 15 271, Kassel 30 400.

Zu 6: Als Absender kann der gekürzte Firmenname angegeben werden.

Ein Telegramm muß ungefähr wie folgt aussehen, wenn z. B. der Aufgabort Kolomea ist:

„Marktleiter L e m b e r g

Kosow Dienstag 17 Uhr 20 Rinder 12 Schweine 13 Kälber
Hannover 15271 Kassel 30400

Genossenschaft“

Die Angaben sind in der festgesetzten Reihenfolge zu machen.

Schutz der Ernteerfassung

Zum Schutze der Ernteerfassung wird für die Zeit vom 1. August bis 30. November 1942 der Ernteausnahmestand erklärt. Während des Ernteausnahmestandes gelten die folgenden Vorschriften.

Mit dem Tode wird bestraft:

1. wer landwirtschaftliche Erzeugnisse aller Art, die der menschlichen oder tierischen Ernährung dienen, böswillig beschädigt oder vernichtet,

Wykroczenia przeciw niniejszemu zarządzeniu podlegają karze według rozporządzeń celem uzupełnienia rozporządzenia o wyżywieniu i rolnictwie w Generalnym Gubernatorstwie z dnia 15 stycznia 1940 r. (Dz. Rozp. GG. I str. 8) i z dnia 24 lipca 1940 r. (Dz. Rozp. GG. I str. 228).

Obowiązki przy załadowywaniu bydła

Dotychczas kierownik targu (targownik) bydła rzeźnego był w stanie wyrobić sobie pogląd na ilość bydła, jaką ma do dyspozycji, dopiero wtenczas, kiedy transporty bydła już nadeszły. W przyszłości targownikowi będzie dana możliwość zorientowania się w transportach i ich wielkości jeszcze przed ich nadejściem na rynek rzeźny.

Z powyższych względów Wydział Regulacji Rynku zarządził z natychmiastowym skutkiem, co następuje:

Każde przedsiębiorstwo handlu bydłem, które załadowuje na kolei transport bydła rzeźnego, z przeznaczeniem do rzeźni lub jakiegokolwiek innego miejsca przeznaczenia, powinien zawiadomić drogą telegraficzną lub telefoniczną najpóźniej natychmiast po ukończeniu załadowania:

- a) kierownika targu bydła rzeźnego (targownika), jeżeli wysyłka idzie na targ bydła rzeźnego,
- b) odbiorcę, jeżeli transport skierowany jest do jakiegokolwiek innego miejsca przeznaczenia.

Zawiadomienie powinno zawierać:

1. adres odbiorcy,
2. miejsce załadowania,
3. czas załadowania,
4. ilość sztuk załadowanego bydła według rodzajów,
5. numer wagonu,
6. oznaczenie nadawcy.

Do powyższego zarządzenia Wydział Regulacji Rynku udzielił następujących wyjaśnień:

Do p. 1. Kierownicy targów winni natychmiast podjąć z właściwymi urzędami pocztowymi pertraktacje w sprawie ustalenia swego adresu telegraficznego. Ze względu na potrzebę ujednoczenia winny adresy telegraficzne targów rzeźnych brzmieć: „Kierownik targu bydła we Lwowie”, albo „Kierownik targu bydła w Warszawie“ itd. Ponadto należy z urzędem pocztowym uzgodnić sprawę telefonicznego przekazywania tekstu nadeszłych telegramów.

Do p. 2. Specjalne podawanie miejsca załadowania nie jest potrzebne, jeżeli telegram został nadany w miejscu załadowania transportu.

Do p. 3. Daty nie trzeba podawać, należy podać tylko dzień tygodnia. Szczegół ten można jednak również pominąć wtedy, jeżeli dzień załadowania transportu zbiega się z dniem nadania telegramu. Czasu załadowania nie można pominąć.

Do p. 4. Np. 20 sztuk bydła, 12 świń, 13 cieląt.

Do p. 5. Np. Hannover 15 271, Kassel 30 400.

Do p. 6. Jako nadawca może figurować skrócona nazwa firmy.

Telegram winien wyglądać mniej więcej następująco, jeżeli miejscem nadania jest np. Kołomyja:

„Targownik we Lwowie Kosów wtorek siedemnasta
20 bydła 12 świń 13 cieląt Hannover 15 271 Kassel 30 400
Spółdzielnia“.

Dane zawarte w telegramie należy podawać w kolejności przewidzianej w powyższych wyjaśnieniach.

Ochrona zbiorów

W celu ochrony zbiorów ogłasza się stan wyjątkowy dla zbiorów na czas od 1 sierpnia do dnia 30 listopada 1942 r. W czasie stanu wyjątkowego dla zbiorów obowiązują następujące przepisy.

Karze śmierci podlega:

1. kto złośliwie uszkadza lub niszczy produkty rolne wszelkiego rodzaju, służące do wyżywienia ludzi lub zwierząt,

2. wer der Pflicht zur Ablieferung landwirtschaftlicher Erzeugnisse böswillig nicht nachkommt,

3. wer im übrigen durch eine strafbare Handlung erhebliche Mengen landwirtschaftlicher Erzeugnisse der behördlichen Verfügung entzieht,

4. wer zu den in den Nrn. 1 bis 3 mit Strafe bedrohten Verbrechen auffordert oder anreizt.

Preise für Fruchtsirupe

Auf Grund der Verordnung über die Preisbildung im Generalgouvernement (Preisbildungsverordnung) vom 12. 4. 1940 (VBIGG I S. 131) wird im Einvernehmen mit der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft in der Regierung des Generalgouvernements für natürliche und künstliche Fruchtsirupe und Süßmoste folgende Preisregelung getroffen:

Bei Abgabe von Fruchtsäften und Süßmosten ab Verarbeitungsbetrieb an den Großhandel gelten folgende hiermit festgesetzte Höchstpreise:

Fruchtsirupe (natürlich) (100 l = 138 kg im Mittel)

Brombeer-Sirup	750 Zł. je 100 l ohne Verpackung
Himbeer-Sirup	700 Zł. je 100 l ohne Verpackung
Kirsch-Sirup (Weichsel u. a. saure Sorten)	750 Zł. je 100 l ohne Verpackung
Blaubeer-Sirup	600 Zł. je 100 l ohne Verpackung

Fruchtsirupe (künstlich)

Zitronen-Sirup	700 Zł. je 100 l ohne Verpackung
Orangen-Sirup	750 Zł. je 100 l ohne Verpackung

Süßmoste

Apfelmost	500 Zł. je 100 l ohne Verpackung
Moosmeerenmost	375 Zł. je 100 l ohne Verpackung

Sofern sich bei gesamtwirtschaftlich vertretbarer Kalkulation unter Berücksichtigung eines Gewinnes von 10 % oder auch bei Herstellung von Sirupen und Mosten mit weniger wertvollen, aber einwandfreien und zugelassenen Roh-, Grund- und Ausgangsstoffen niedrigere Abgabepreise ergeben, sind diese zu berechnen.

Der Großhandelsverdienstsatz beträgt 75,— Zł. je 100 l auf den Einstandspreis. Dieser setzt sich aus dem Abgabepreis des Verarbeitungsbetriebes ohne den unten genannten Pfandbetrag, den Frachtkosten und dem Rollgeld frei Lager des Großverteilers zusammen.

In dem Verdienstsatz sind Bruchverlust und Kosten der Übersendung des Leergutes einbegriffen.

Der Kleinhandelsverdienstsatz beträgt 1,— Zł. je 1 l auf den Einstandspreis. Dieser setzt sich aus dem Abgabepreis des Großhandels ohne den genannten Pfandbetrag, den Transportkosten frei Verkaufsstelle zusammen.

Sämtliche Flaschen, Ballons und Fässer gelten grundsätzlich als Dauerverpackung. Die Verarbeitungsbetriebe von Fruchtsirupen und Süßmosten sind berechtigt, den festgesetzten Abgabehöchstpreisen für Ballons und Fässer den fünffachen Betrag der tatsächlichen Selbstkosten und für Literflaschen 1,— Zł. je Stück anzuhängen. Bei Rücklieferung der Dauerverpackung in sauberem wiederverwendbarem Zustand ist der bis zum Verbraucher weiterberechnete Betrag in voller Höhe von der jeweiligen Handelsstufe zurückzuerstatten.

Etwaige erforderliche Versandkisten dürfen zum Selbstkostenbetrag den Abgabehöchstpreisen hinzugerechnet werden.

Die Beträge für die Kistenverpackung sowie Pfandbeträge sind auf der Rechnung gesondert zu vermerken.

Zu widerhandlungen gegen diese Preisregelung werden gemäß der Preisbildungsverordnung vom 12. 4. 1940 (VBIGG I S. 131) bestraft.

Diese Preisregelung gilt für das gesamte Gebiet des Generalgouvernements und tritt mit Wirkung vom 15. 7. 1942 in Kraft.

2. kto złośliwie nie spełnia obowiązku dostawy produktów rolnych,

3. kto poza tym usuwa karalną czynnością z pod rozporządzenia władzy ilości produktów rolnych,

4. kto nakłania lub podżega do przestępstw zagrożonych karą w p. 1 do 3.

Ceny syropów owocowych

Na podstawie Rozporządzenia o kształtowaniu cen w Generalnym Gubernatorstwie z dnia 12 kwietnia 1940 r. (Dziennik Rozporządzeń GG. I. strona 131) ustala się w porozumieniu z Wydziałem Głównym Wyżywienia i Rolnictwa w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa następująco uregulowane ceny za naturalne i sztuczne syropy owocowe: Przy dostarczaniu soków owocowych i moszczów słodkich przez zakład przetwórczy do placówek handlu hurtowego obowiązują następujące niniejszym ustalone ceny maksymalne:

Syropy owocowe (naturalne) 100 l równa się przeciętnie 138 kg

Syrup jeżynowy	750 zł. za 100 l bez opakowania
Syrup malinowy	700 zł. za 100 l bez opakowania
Syrup czereśniowy, wiśniowy itp. gatunków	750 zł. za 100 l bez opakowania
Syrup borówkowy	600 zł. za 100 l bez opakowania

Syropy owocowe (sztuczne)

Syrup cytrynowy	700 zł. za 100 l bez opakowania
Syrup pomarańczowy	750 zł. za 100 l bez opakowania

Moszcze słodkie

Moszcz jabłkowy	500 zł. za 100 l bez opakowania
Moszcz żurawinowy	375 zł. za 100 l bez opakowania

O ile przy kalkulacji dającej się utrzymać w warunkach ogólnogospodarczych i uwzględnieniu 10% zysku względnie przy produkcji syropów i moszczów z mniej wartościowych lecz niebudzących żadnych zastrzeżeń i dopuszczonych do sprzedaży surowców, materiałów zasadniczych i wyjściowych wypadną niższe ceny dostawy, należy je w ten sposób liczyć.

Stopa zarobkowa handlu hurtowego wynosi 75,— zł. za 100 l ponad cenę produkcji. Cena produkcyjna składa się z ceny dostarczenia przez zakład przetwórczy bez wymienionego poniżej zastawu oraz z kosztów frachtowych i przewozu loco magazyn hurtowni rozdzielczej.

W stopie zarobkowej są zawarte straty z powodu stłuczenia się naczyń oraz koszty przesyłki zwrotnej pustych naczyń.

Stopa zarobkowa handlu detalicznego wynosi na litrze 1 zł. od ceny nabycia. Ta ostatnia składa się:

z ceny dostarczenia przez hurtownika bez wspomnianego niżej zastawu oraz z kosztów transportu do miejsca sprzedaży.

Wszelkiego rodzaju butelki, balony i beczki uważane są zasadniczo jako opakowanie trwałe. Zakłady przeróbki syropów owocowych oraz moszczów słodkich mają prawo doliczać do ustalonej maksymalnej ceny dostawy pięciokrotną sumę rzeczywistych kosztów własnych za balony i beczki, a za butelki litrowe po 1 zł. Przy zwrocie opakowania trwałego w stanie czystym, nadającym się do ponownego użytku, należy sumę zastawu za naczynia, którą oblicza się również konsumentowi, zwrócić każdemu odbiorcy handlowemu w pełnej wysokości.

Ewentualne potrzebne do przesyłek skrzynie można policzyć po rzeczywistej cenie własnych kosztów. Sumy za opakowanie skrzynkowe jak również sumy zastawu za naczynia należy w rachunku wyszczególnić osobno.

Wykroczenia przeciwko powyższemu ustaleniu cen będą karane zgodnie z przepisami rozporządzenia o regulacji cen z dnia 12 kwietnia 1940 (Dziennik Rozporządzeń GG. I. str. 131).

Etwaige diesem Erlaß entgegenstehende Sonderregelungen sind mit Wirkung vom 15. 7. 1942 aufgehoben.

Zu diesem Erlaß gibt die Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft (Abteilung Marktordnung) folgende Anmerkungen:

Die Verarbeitungsbetriebe haben besonders auf die vorgeschriebene Gewichtsangabe für je 100 l Fruchtsirup zu achten. Das Mittel von 138 kg ist unter Berücksichtigung einer Schwankung von 135 bis 142 kg je 100 l zu Grunde gelegt. Stichproben werden durch die Untersuchungsanstalt für Erzeugnisse der Gartenbauwirtschaft, Krakau, Albrechtstr. 16 vorgenommen.

Bezüglich der Abgabepreise für andere als im Erlaß aufgeführte Fruchtsirupe und Moste haben die Verarbeitungsbetriebe unverzüglich die entsprechenden Kalkulationen der zuständigen Abteilung Ernährung und Landwirtschaft im Amt des Distrikts vorzulegen.

Großverteiler haben zu beachten, daß in dem Verdienstsatz von 75,— Zł. je 100 l Bruchverlust und die Kosten für die Rücksendung des Leergutes einbegriffen sind.

Kleinverteiler von Sirupen und Süßmosten sind verpflichtet, bei Rückgabe der Flaschen in sauberem wiederverwendbarem Zustand dem Letztverbraucher den berechneten Pfandbetrag von Zł. 1,— je 1 l in voller Höhe zurückzuerstatten.

Powyższa regulacja cen obowiązuje na terenie całego Generalnego Gubernatorstwa i wchodzi w życie z dniem 15 lipca 1942.

Ewentualne sprzeczne z powyższym uregulowaniem przepisów specjalne znosi się z mocą od 15 lipca 1942 r.

Do treści powyższego zarządzenia Wydział Główny Wyżywienia i Rolnictwa, Dział Regulacji Rynku dodaje następujące wyjaśnienia:

Zakłady przetwórcze powinny zwracać szczególną uwagę na przepisowe podawanie wagi na każde 100 l syropu owocowego. Średnia 138 kg została obliczona przy uwzględnieniu wahań od 135 do 142 kg na 100 l. Prób wyrwykowych dokonywa się w Zakładzie Badań Produktów Gospodarki Ogrodniczej w Krakowie, ul. Albrechta 16.

W odniesieniu do innych aniżeli w zarządzeniu wymienionych syropów owocowych i moszczów zakłady przetwórcze winny natychmiast przedłożyć odpowiednią kalkulację Wydziałowi Wyżywienia i Rolnictwa w Urzędzie Dystryktu.

Rozdzielnie hurtowe mają zwracać uwagę na to, że w stopie zarobkowej 75.— zł. od 100 l zawarte są ewentualne straty z powodu stłuczenia się naczyń oraz koszty powstałe przy przesyłce zwrotnej pustych naczyń.

Detaliczni rozdzielnicy syropów i moszczów słodkich są zobowiązani zwrócić ostatniemu konsumentowi pełny zastaw za butelkę litrową w wysokości 1 złotego, jeżeli ten butelkę zwróci w czystym stanie zdatnym do dalszego użytku.

Fragekasten Skrzynka zapytań

Schimmelbildung in Brennereien

Frage: Wie ist die Schimmelbildung in Brennereien zu erklären und wie kann diesem Übel Abhilfe geleistet werden?

Antwort: So widerspruchsvoll es klingt, muß doch festgestellt werden, daß das Bestreichen der Wände mit Teer, das in vielen Brennereien noch angewandt wird, eine der hauptsächlichsten Ursachen der Verbreitung der Schimmelbildung ist; diese Schutzmaßnahme ist schädlich. Der aufgetragene Teer gleitet die Wände herab, es entstehen dadurch faltartige Gebilde, die in der Folge aufplatzen, wodurch Risse entstehen. In diesen Rissen und Vertiefungen bildet sich Schimmel und sammeln sich verschiedene schädliche Bakterien an, welche die Maischen und die Hefe infizieren. Die Beseitigung des Schimmels ist nicht möglich, weil die rauhen Wände weder gut abgewaschen noch desinfiziert werden können. Außerdem sind die schwarzbestrichenen Räume dunkel und machen einen düsteren unsauberen Eindruck.

Um dies zu vermeiden, ist es erforderlich in den Brennereien, in welchen die Wände mit Teer gestrichen sind, den Putz zu entfernen und die Wände mit einer Zementbeimischung aufs neue zu verputzen, und zwar im Heferaum bis zu einer Höhe von 1,5 m, vom Fußboden ab gerechnet, dagegen im Gärraum ist der neue Putz bis 0,5 m hoch über die Gärbottiche anzubringen. Die verbleibenden Wandteile und die Decke sind mit einem guten Kalkanstrich zu versehen. Nachdem der Putz gut ausgetrocknet ist, sind die Wände mit heller Ölfarbe oder auch mit einer durchsichtigen Steinglasur zu bestreichen. Bei so hergerichteten Wänden gibt es keine Schimmelbildung. Die Räume sind hell und können leicht gewaschen und in sauberem Zustande erhalten werden.

Pleśń w gorzelniach

Pytanie: Czym się tłumaczy łatwe rozmnażanie się pleśni w gorzelniach i jak temu zapobiec?

Odpowiedź: Jakkolwiek to brzmi, to jednak stwierdzić należy, że jedną z głównych przyczyn łatwego rozmnażania się pleśni jest malowanie ścian smołą, co ma miejsce w wielu gorzelniach. Ten sposób zabezpieczenia się od pleśni jest szkodliwy, ponieważ przy malowaniu ścian smołą ścieka, tworzy fałdy, a następnie fałdy te pękają i tworzą szczeliny. W zagłębieniach i szczelinach tworzą się gniazda pleśni i różnych szkodliwych bakterij, które w następstwie zakażają caciery i drożdże. Usunąć tę pleśń

Korzystajcie z wydawnictw BIBLIOTEKI ROLNICZEJ

jest niemożliwe, ponieważ chropowatych ścian nie da się dokładnie obmyć i zdezynfekować. Poza tym sale pomalowane na czarno stają się ciemne i ponure, i są trudniejsze do utrzymania w czystości.

W tych więc gorzelniach, gdzie ściany są posmółowane, należy odbić tynk i na nowo ściany otynkować: w drożdżowni zaprawę cementową na wysokość 1,5 m, licząc od podłogi, w fermentowni zaś o 0,5 m wyżej ponad kadziami fermentacyjnymi; pozostałą część ścian i sufity w drożdżowni i fermentowni wyprawić dobrą zaprawą wapienną. Po zupełnym wyschnięciu tynków, ściany należy pokryć jasną farbą olejną lub też glazurą kamienną przezroczystą. Na tak wyprawionych ścianach pleśń nie ma się gdzie zagnieźdzać; sale są jasne i łatwe do obmywania, a więc do utrzymania w czystości.

Aus dem



SPÓŁDZIELNIA

ORGAN DLA SPÓŁDZIELNI W GENERALNYM GUBERNATORSTWIE

Folge Nr. 15 vom 10. August 1942

Die Landwirtschaftlichen Kreishandelsgenossenschaften sowie alle anderen Bezirks- und Dorfgenossenschaften, deren Tätigkeit der erste Aufsatz in dieser Folge der Genossenschaftszeitung bespricht, haben eine durchaus wichtige Rolle in der Gesamterfassung von Lebensmitteln zu erfüllen. Schon am Anfang der geregelten Getreidewirtschaft zum Ende des Jahres 1939 stand fest, daß die Erfassung von Getreide ohne die Landwirtschaftlichen Genossenschaften nicht durchzuführen ist. Darum wurde auch der ganze vorhandene Genossenschaftsapparat zu Zwecken der Kontingentierungswirtschaft eingeschaltet. Als dann allmählich andere landwirtschaftliche Erzeugnisse erfassungsfähig geworden sind, wurde auch hier die Bewirtschaftung durch die Landwirtschaftlichen Genossenschaften geleitet. Sie sind die ersten Erfassungsstellen, die in unmittelbarer Verbindung mit dem Erzeuger stehen.

Die Warenumsätze der ländlichen Genossenschaften haben sich während des Krieges bedeutend erhöht. Die Ursache dieser Erscheinung liegt nicht nur in den staatlichen Maßnahmen, die die Genossenschaft zum Träger wichtigster öffentlicher Aufgaben werden ließen, aber auch darin, daß die Genossenschaft die damals in ihrem Wirkungskreis bestehenden privaten Getreidegeschäfte übernommen hat und den meist jüdischen Vermittler ausschaltete.

Der Aufstieg der Genossenschaften und die Ausdehnung deren Wirtschaftsapparates erreichte einen bisher nicht bekannten Aufschwung. Im Jahre 1940 erhöhte sich die Mitgliederzahl um das Dreifache, die Geschäftsguthaben um das Vierfache und die Reserven stiegen um 58 %. Auch die Bilanzsumme weist eine vierfache Erhöhung auf. Die nächsten Jahre sind Zeugen eines weiteren Ausbaus.

Nun ist aber die landwirtschaftliche Genossenschaft im Generalgouvernement nicht nur die kleinste Zelle der Getreideerfassungsaktion und der Erfassung anderer ländlichen Erzeugnisse. Sie ist auch Verteiler von landwirtschaftlichen Bedarfsartikeln. In der Genossenschaft erhält der Bauer alles, was er für die Bearbeitung der Scholle, für die Haus- und Hofwirtschaft benötigt, insofern natürlich, soweit die Belieferungen unter den durch den Krieg bedingten Schwierigkeiten überhaupt möglich sind.

Als die erste Verteilungsstelle auf dem Lande ist die Anziehungskraft der Genossenschaft noch erhöht worden und die Mitgliedschaft einer Genossenschaft ist nicht gering zu schätzen. Darum gehört auch jeder Bauer seiner örtlichen Genossenschaft an, in der er während den schweren Zeiten Stütze und Hilfe findet.

Ein weiterer Aufsatz befaßt sich mit den Bauangelegenheiten der Genossenschaften, indem er die einschlägigen Anordnungen des Beauftragten für die Regelung der Bauwirtschaft eingehend erläutert. Da die Getreideerfassungsaktion eine Instandsetzung aller Lagerräume und Lagerbauten bedarf, müssen manchmal alle Schwierigkeiten überwunden in der Bausperre eine ausnahmsweise Bewilligung erzielt werden, um nur den ernährungswirtschaftlichen Pflichten nachkommen zu können. Es bieten sich auch verschiedene Auswege, z. B.

wenn Wehrmachtseinheiten ihre Baracken, die sie nicht benötigten, an die lagerraumbedürftige Genossenschaften veräußern. Hier ist dann keine Genehmigung nötig.

Die Spalte der Verbrauchergenossenschaften enthält diesmal nur einen Aufsatz, der die Rechtsbegriffe der Verjährung und der Ausschlussfristen definiert und die wichtigsten Merkmale der beiden Begriffe angibt.

In dem Teil „Genossenschaften in aller Welt“ erschien eine Abhandlung über das landwirtschaftliche Genossenschaftswesen in Dänemark. Die dänischen Molkerei- und Schlächtereigenossenschaften haben sich derart schon seit Jahren bewährt, daß sie als fast einzeln dastehendes Musterbeispiel dienen können. Weitere Notizen behandeln die Entwicklung der Landwirtschaftlichen Genossenschaftsbank, die Düngermittelaktion und die Verteilung von landwirtschaftlichen Krediten in Bulgarien.

In der Spalte „Amtliche Veröffentlichungen“ werden eingangs die neuen Anweisungen des Beauftragten der Bankaufsichtsstelle für die Kontrolle der Kreditgenossenschaften betreffend Anlagebestimmungen angegeben. Auch die nächste Bekanntmachung über die 50-Groschenmünzen aus Stahl, die mit dem 1. August d. J. dem Umlauf entzogen worden sind, interessiert vor allem die Kreditgenossenschaften. Weiter folgt die Besprechung von Verordnungen über: die Gebühren für die Legalisierung von Meßgeräten, das neue Zollrecht im Generalgouvernement, Gebühren für Warensendungen, Lebensmittelpacketen, Herstellung von Seife und Lack, Handel mit Seife, Erwirkung der Freigabe von Fetten zu Fabrikationszwecken, Kit und Malerartikeln, Tarifordnung für Handels- und technische Angestellte im Distrikt Lublin, Scheckfälschungen, jüdische Schuldbeträge, Wechsel, die im Distrikt Galizien aufgefunden wurden und Anzahlungen auf Versicherungen.

In dem Teil „Rechtsberatungen“ befindet sich ein Aufsatz über den berechtigten Wechselbesitz. Infolge der durch die Kriegsgeschehnisse verursachten Desorganisation und Unterbrechungen im normalen Funktionieren des Wirtschaftsapparates konnten leicht Wechsel in unberufene Hände gelangen, was auch in vielen Fällen festgestellt wurde. Außerdem kann der Aufschub der Verjährungsfristen für Wechselforderungen und für Rechtshandlungen zur Sicherung der Rückforderungsrechte (Protest auch von Seiten unbefugter Wechselbesitzer mit Nachteil für die Wechselgläubiger ausgenutzt werden bzw. können für den Wechselgläubiger unnötige Kosten entstehen. Daher erscheint es als zweckmäßig, auf die Notwendigkeit einer jeweiligen genauen Überprüfung der formalen und sachlichen Beschaffenheit jedes mit einer Wechselforderung hervortretenden Wechselbesitzers aufmerksam zu machen.

Außerdem wird ein Muster (mit gleichzeitiger Erläuterung) für die Anlagen zur monatlichen Umsatzsteuervoranmeldung angegeben. Die entsprechenden Formulare sind in der Drucksachen-Vertriebsabteilung des Revisionsverbandes der Genossenschaften im Generalgouvernement in Krakau und in Warschau zu beziehen.

Der Steuerkalender für den Monat September schließt die Spalte. Es folgen wie üblich die Register- und Pflichtanzeigen der Genossenschaften.

Vergeudet keine Rohstoffe! Nahrungsgüter sind Allgemeingut!



ASTRA-ZAHNRÄDER
 jeder Art und
 Verzahnung eingeg. Radkörper
 25jähr. Erfahrung! Präzis, schnell, preiswert

„ASTRA“ Zahnradfabrik, DRESDEN-A. 19
 Ruf Nr. 30122/34402 - Schließfach 539

**Tisch-
platten**

aus Glas
 beidseitig
 geschliffen und
 poliert
May & Reinert
 Dessau
 Glasschleiferei
 Spiegelfabrik
 Ruf 2089

Signier-Stempel

In jeder Ausführung
 für Säcke, Kisten, Fässer usw.
 Signier- und Stempelfarben
RICHARD BERCKHAN, Hamburg-Wandsbek 66
 Fabrik für Signier-Apparate

Hubwagen GERHARD SCHREIBER • Transport-
 gerätefabrik • Aachen

Manganit

WYTWÓRNIA CHEMICZNA
 WARSCHAU, OCZKI 3

Süßwarenfabrik | Fabryka Cukrów

F. POMORSKI u. Co.
 I S-ka
MILANÓWEK

FABRIKLAGER
 WARSCHAU
 BAHNHOFSTR. 32, W. 60
 Fernruf 509-86

SKŁAD FABRYCZNY
 WARSZAWA
 Al. Jerozolimskie 32, m. 60
 Tel. 509-86

Cumasina - Estose

seit Jahren bewährt zur Entfuselung, Schnell-
 reifung und Veredlung des Gesamt-
 charakters bei Likören u. Spirituosen

Preis: RM 16,95 pro kg ab Werk

Angelmi-Werke GmbH., Leipzig-N. 21



BACUTIL

INDUSTRIE- u. HANDELSGESELLSCHAFT m.b.H. KRAKAU

ZENTRALBÜRO
 KRAKAU + MARKUSGASSE 33

ZWEIGSTELLEN:

- KRAKAU
 WARSCHAUERSTRASSE 4
- WARSCHAU
 BARTOSZEWICZASTRASSE 7
- LUBLIN
 KRAKAUERSTRASSE 57
- RADOM
 REICHSSTRASSE 33
- LEMBERG
 29. JUNI-STRASSE 2

INTERNATIONALE TRANSPORT A.G.



POLSKI LLOYD

ZENTRALE WARSCHAU - FOKSAL 5. RUF 331-60/61
 NIEDERLASSUNG KRAKAU-FLORIANGASSE 23. RUF 101-59,147-04
 TELEGRAMM-ADRESSE: LLOYDPOL

HOTELHERDE

jede Größe



Johannes Hezinger

Crimmitschau, Schulzenplatz 1-3
 Sachsen Tel. 2118, 2718
 Hotelherdfabrik

Fahrgemüse

sowie alle für Großküchen
 und Werkkantinen ge-
 eignete Artikel kauft und
 stellt Fässer

Franz Müller, München 23
 Simmernstraße 7.

Franz Müller, München, Sim-
 mernstr. 7 — Lebensmittelgroß-
 handlung sucht Verbindung mit
 Lieferanten u. Abnehmern.

Hurtownia towarów spożywczych
 pragnie nawiązać kontakt z do-
 stawcami i odbiorcami. Franz
 Müller, München, Simmernstr. 7.

Des Technikers Drehscheibe

Jede Seite u. Winkel in jedem
 Dreieck errechnen Sie ohne
 Lehrsätze auf dem Trigonometer
 DRGM., RM. 1,75. Vorzügl. Lo-
 garith-Tabellen RM. 1,50. Mit Ge-
 brauchsanw. Vorgerech. Lösun-
 gen u. Rechenbeisp. für theo-
 retisch wenig Vorbildete. Ver-
 send d. Nachn. NA Verlagst.
 A. Pönisch, Zwickau Sa.,
 Roonstraße Nr. 37. Postscheck:
 Leipzig 10 17 82.

Gesucht für sofort oder später:
 Koch, gel. Konditor bevorzugt,
 Büfett-Anfängerin, Kalt- und
 Kaffee-Mamsell, Servierlrl. Be-
 werbungen mit Zeugnisabschri-
 ften, Lichtbild und Gehalts-
 angebe erheben an Georg Tobeck,
 Offiziersheim, Groß-Born, Kr.
 Neustettin.

Per sofort tüchtiger Koch,
 gelernter Konditor bevor-
 zugt, 3 Servierinnen, Kalt-
 mamsell Gefl. Angebote
 mit Lichtbild, Zeugnis Ab-
 schriften, Gehaltsangabe er-
 beben an Georg Tobeck
 Offiziersheim Groß - Born
 Kreis Neustettin.

Hausbursche, ehrlich und fleißig,
 sucht in Jahresstellung Hotel
 Hirsch, Immenstadt, Allgäu.

Alt-Korke kauft

jeden Posten gegen sofortige
 Zahlung

neue Korke liefert
Korken-Meler
 Hersbruck, Bayern
 Fernruf 284

GROSSVERTEILUNGSTELLE
 FÜR OBST und GEMÜSE
 HURTOWNIA OWOCÓW i WARZYW

Jerzy Pazulski

Warschau - Warszawa
 AN DER MARKTHALLE NR. 2
 HALA MIROWSKA NR. 2

FERNRUF 628-30

TELEFON 628-30

MEYN MOTOROWY

pod firmą

Franciszek Lorenc
 w Pruszkowie, ul. Młynarska 2
 Tel. 22-36 Pruszków

Perl. Küchenleiter(in) für die
 Führung des Küchenbetriebes
 für sofort gesucht. Bew. mit
 Bild u. Gehaltsansprüchen zu
 richten an: Landesheilstätte
 Jablunkau, Kreis Teschen, O.-S.
 (Beskiden).

ZUCKERWARENFABRIK
 FABRYKA WYROBÓW CUKIERNICZYCH

M. Ciecierzyński

WARSCHAU, EISGRUBENSTR. 45
 WARSZAWA, ULICA CHŁODNA 45

**W
E
S
K
O-MILL**

DER TREUHÄNDER DER
PAPIERWARENFABRIK

empfehlte ihre
berühmten Qualitätszeugnisse:

Alle Arten Briefumschläge
Briefpapiere in Mappen
Küsten u. Blocks u. a.

Verkauf nur an Wiederverkäufer!

FABRIK: Krakau, Glinianastrasse 24. Tel. 130-19, 130-39

VERKAUFLAGER IN WARSCHAU:

Fa. »Interprint« B. S. Szczepski, Bahnhofstr. 32, Tel. 683-83

HUMS erprobt, bewährte Melzmarkenstörer D. R. G. M. Viele Anerkennungen von Schlachthöfen und Melzgareien. Auch Patronen für Bolzenischußapparate lieferbar. Arno Hums, Wunstedel Bay. Tel. 81.

Firma HUMS poleca wypróbowane, uznane za najlepsze pistolety do ogłuszania zwierząt D. R. G. M. Szerokie zastosowanie w rzeźniach i wśród rzeźników. Dostarcza także naboju do tych aparatów. — Arno Hums, Wunstedel Bay, Tel. 81.

DEUTSCH
KOMMISSARISCHE
LEITUNG

**TEIGWARENFABRIK
»MAZOLI«**

G. m. b. H.
KRAKAU, KOPERNIKUSSTRASSE 8.

Tel. Nr. 201-10.

Verkauf
hier gegen
Bürgerscheine

*Nimm ein Postscheckkonto der
Ostpostz so wie konto ostland*

**DEUTSCHEN
POST
OSTEN**

*Einfach,
bequem,
sicher,
billig!
Sicher,
wichtig,
gerade,
gerade!*



ANMELDUNG AM POSTSCHALTER
ZGŁOSZENIA PRZY OKIENKU POCZTOWYM

Wir trinken nur
BIER · BRANNTWEIN · LIMONADEN
HABERBUSCH & SCHIELE A.G.
Warschau. Grzybowskastr. 58



Pijcie tylko — **PIWO**
WÓDKI · LEMONIADY

S.A. HABERBUSCH · SCHIELE

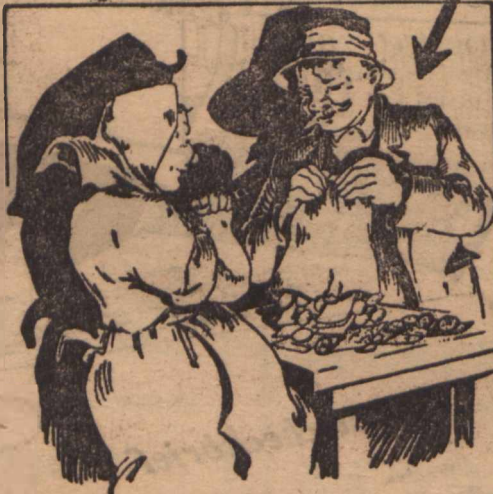
Warszawa. Grzybowska 58

WSZYSCY GRAMY W LOTTO LICZBOWE

Już od kilku miesięcy gra ludność Generalnego Gubernatorstwa, a zwłaszcza mieszkańcy większych miast, jak Krakowa, Warszawy, Lublina, Lwowa, Radomia, z zapałem i z wielkim zainteresowaniem w Lotto Liczbowe. Z zapartym oddechem oczekują szerokie masy grających na wynik ciągnięcia w niedziel, że ta wpłacona stawka 1.— zł. przyniesie im setki a nawet tysiące złotych wygranych. W licznych Lotto-Kolekturach zjawiają się chętni ze wszystkich prawie warstw społecznych i stawiają na numery, które nieraz im się w snach objawiły, lub które wyczytali w sennikach.

Każdy grający otrzymuje jako potwierdzenie stawki (od 50 gr wzwyż) specjalne pokwitowanie (kupon), na podstawie którego wypłaca się w razie wygranej wielokrotność stawki. Im większa stawka, tym wyższa wygrana; im

*Zaoszczędzony
 jeden złoty!*



złotych) powtarzały się w ostatnich tygodniach często.

bardziej różnorodne rodzaje gry, tym pewniejsze i liczniejsze możliwości wygrania. Ponieważ Lotto-ciągnięcia odbywa się dwa razy w tygodniu (w Krakowie i w Warszawie), jest więc okazja do częstszego grania i wygrywania.

Z pośród liczb od 1—90 wybiera się jedną liczbę, na którą stawia się stawkę. Grać można nie tylko na jedną, ale także na 2, 3, 4, lub 5 liczb (numerów).

Przy odgadnięciu jednego numeru wypłaca się przy wygranej 10-krotną stawkę, 50-krotną stawkę wygrać można, jeżeli oprócz numeru odgadnie się i kolejność jego wylosowania.

Przy odgadnięciu 2 numerów wygrywa się 100-krotną stawkę — gdy zaś odgadnie się wszystkie trzy numery, wysokość wygranej wynosi 3.600-krotną stawkę.

Wysokie wygrane (w tym także powyżej 10 tysięcy

Blizszych Informacji o umowach gry, wysokości stawek i planie gry udziela każda LOTTO-KOLEKTURA

GEGRÜNDET 1856



ROK ZAŁOŻENIA 1856

INDUSTRIE und HANDELSBETRIEBE

ZAKŁADY PRZEMYSŁOWO-HANDLOWE

G.m.b.H. **FELIKS PAWŁOWSKI** Sp. z o.o.

Marmelade — Kunsthonig u. Konserven-Fabrik Fabryka Marmelady — Miodu Sztucznego i Konserw

WARSCHAU-OKĘCIE, KRAKAUER ALLEE 2 WARSZAWA-OKĘCIE, ALEJA KRAKOWSKA 2

DIE FABRIK ERZEUGT:
VON BEKANNTER QUALITÄT:

MARMELADE KUNSTHONIG

FABRYKA PRODUKUJE:
ZNANE ZE SWEJ JAKOŚCI:
MARMELADĘ MIÓD SZTUCZNY

Fahrrad - Ständer Stojaki do rowerów

für Gefolgshaften (Kensmit-
terfrei) liefert prompt in je-
der Menge

dla Stowarzyszeń (bez kart
zapotrzebowania) dostarcza
niezwłocznie w każdej ilości

M. Baumeister, München 13 Schellingstr. 48
Fernruf 297 254

Sadband
Sackmühlen
laufend lieferbar.
Wilhelm Erlingger
Hau- u. Zentrals
Hau-Him-Donau

ROLNICZE maszyny i narzędzia

młocarnie, kieraty
sieczkarnie, wialnie, pługi, obsypniki, brony,
i t. p. oraz części zapasowe — polecają

BRACIA SZWEDO, Warszawa, ul. Torzewska 14

Telefon 10-63-66

Wir suchen dringend zu kaufen:
12 Schafe, 3 Ziegen und 20 Kar-
nichel zur Zucht. Angebot an
Agrarverlag, Anzeigenabteilung,
Krakau, Nürnbergstr. 5a.

Parkhotel, Königsberg i. Pr.,
sucht zum sofortigen Eintritt:
18chtige Servierermänner. Ausf.
Bewerb. mit Lichtbild an die
Direktion erbeten.

Wäscherin-Büchlerin (elektrisch)
für kl. Hotelbetrieb gesucht.
Dauerstellung. Vier Jahreszei-
ten, Berchtesgaden.

Prüflein für Küche und Bedie-
nung sucht Fernfahrer-Heim
Hotel „Stadt Berlin“, Betschau
(Spreewald).



*Räder
müssen
rollen!
Kola muszą
się obracać!*

**GÜTERWAGEN SCHNELL
ENTLADEN UND BELADEN!**

**WAGONY TOWAROWE SZYBKO
OPRÓŻNIAC I ZAŁADOWYWAĆ!**

GENERALDIREKTION DER OSTBAHN, KRAKAU

Nährmittelfabrik

Fabryka Przetworów Spożywczych

G. m. b. H.

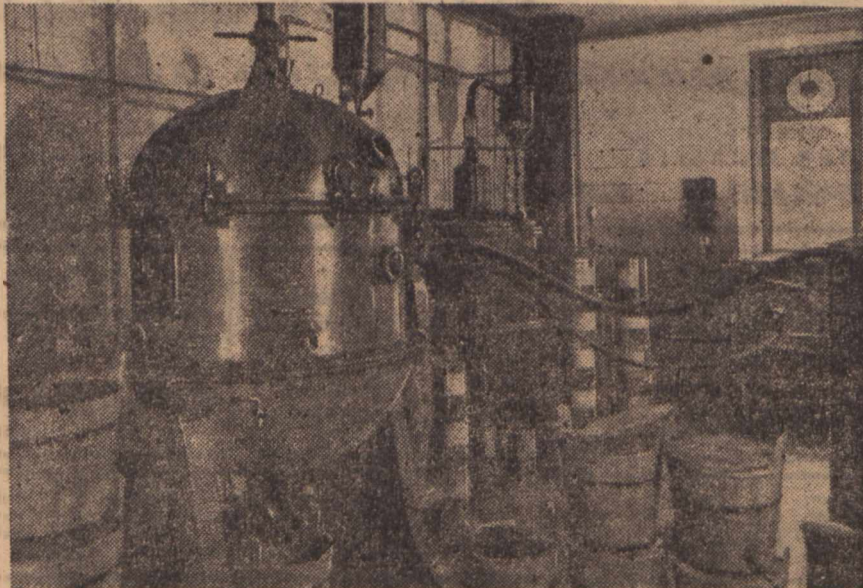
L. NASIEROWSKI

Sp. z o. o.

WARSCHAU

KALISKA 9

WARSZAWA



**Marmelade,
Kunsthonig
und
Süssmost**

**Marmelada,
Miód sztuczny
i
Owoce płynne**

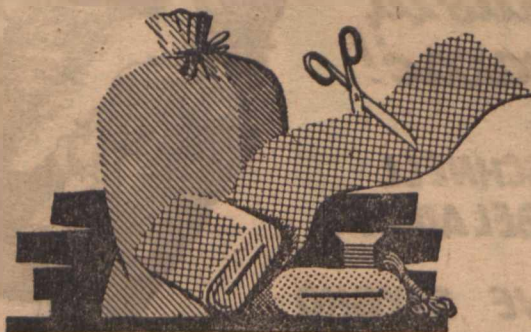
LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE ○ LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE ○ LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE



LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE

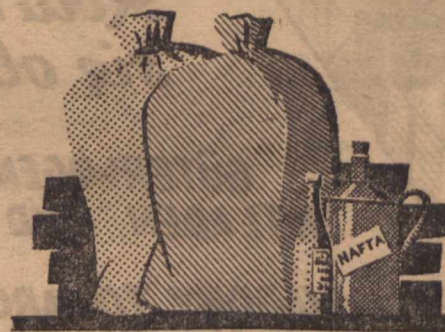
Für die bei unseren Erfassungsstellen abgelieferten landwirtschaftlichen Erzeugnisse gibt es Prämiengüter

Za dostarczone naszym placówkom ziemiopłody otrzymuje się towary premiowe



SPINNSTOFFE für GETREIDE
im Wert von 20%

TOWARY TEKSTYLNE
za zboże 20% od wartości



$\frac{1}{2}$ | TRINKBRANNTWEIN, 1 | PETROLEUM
für 100 kg Getreide

$\frac{1}{2}$ L. WÓDKI, 1 L. NAFTY
za 100 kg zboża

LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE ○ LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE ○ LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE